

Neu

NR. 05 | SEPTEMBER/OKTOBER 2022 | 5,50 EURO

THERMOMIX®

Das Original

thermomix
VORWERK



DIE BESTEN TIPPS & TRICKS

So macht das Kochen noch mehr Spaß!

Frikadellen mit Pilzrahm
und Kürbis-Kartoffel-Stampf
Seite 15

TARTES & QUICHES

Satt belegt mit Pilzen, Hack, Birnen, Feigen & Käse

GROSSE LIEBE APFELKUCHEN

Saftige Prachtstücke für zauberhafte Gäste



MIT THERMOMIX®
GELING-GARANTIE

DER NEUE HERBST-GENUSS

Mit deftig-würzigen Kürbis-Rezepten, bunten Familienessen und köstlichen Sattmacher-Salaten

INHALT 05/2022

Willkommen in unserer goldenen Herbst-Ausgabe mit ganz neuen Rezept-Ideen, die das Thermomix® Team wieder exklusiv für dich entwickelt hat: mit viel Kürbis, deftigen Quiches und Tartes, mit frischen Salaten, süßen Apfelkuchen ...

52

Blumenkohl-Apfel- und Möhren-Joghurt-Salat sind blitzschnell zubereitet. Yummy!



12

Ein richtiger Einheber: der Kürbis-Kasseler-Topf mit Graupen



AKTUELL

- Erntedank mit Kürbis**
Probiere Eintopf, Bowl, Auflauf und weitere Leckereien 8
- Frischepost**
Köstliche Bohnen-Vielfalt 30
- Deftiges Laugengebäck**
Neu und überraschend 62
- Steckbrief**
Wetten, das hast du von der Teigspezialität nicht gewusst! 68
- Verführerische Desserts**
Süße Sünden für Naschkatzen .. 70

FÜR JEDEN TAG

- Familienrezepte für den Herbst**
Schnell gemachte Alltagsküche .. 20

DAS GROSSE SPEZIAL

- Herzhafte Tartes und Quiches**
Verwöhne deine Lieben mit diesen würzigen Ofenhits 36
- Warenkunde**
So gelingt dir das herzhafte Gebäck immer 47

FIT MIT THERMOMIX®

- Salate zum Sattessen**
Knackig-frische Vitamine machen dich und deine Lieben fit 48

KOCHSCHULE

- Ofenfrisches Wollknäuel-Brot**
Bianca Becker verrät dir alles über die Zubereitung des mit Käse und Kräutern gefüllten Brotes 56



BACKEN

- Alle lieben Apfelkuchen**
Welcher ist wohl dein Liebling? Gedeckt, mit Milchreis oder cremig vom Blech? 78

80

Ein Stück von dem saftigen Apfelkuchen und die Welt ist in Ordnung ...

BUNT GEMISCHT

- Unterwegs auf dem Kürbishof**
Bei Familie Jänsch geht's jetzt rund 18
- Ausflugstipp**
Die schönsten Herbstmärkte 28
- Küchen-Treff**
Hallo, Neni-Gründerin Haya Molcho 60
- Mein Lieblingsrezept**
Repräsentantin Karin Grösch zeigt ihren Schmand-Kuchen 76

IMMER IM HEFT

- Editorial** 3
- Rezeptübersicht** 6
- Küchen-Mix** 34
- Service Thermomix®** 54
- Vorschau und Impressum** 90

WERDE ZUM KULINARISCHEN ENTDECKER UND KOMM MIT AUF EINE ABENTEUERLICHE GENUSS-EXPEDITION



28

In Ludwigsburg findet wieder die größte Kürbisschau der Welt statt



23

Wenn es die Hasselback-Kartoffeln gibt, sitzen alle fix am Tisch

ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit TM



48 Fenchel-Paprika-Salat mit Haselnuss-Dressing   



50 Mediterraner Sonnenweizensalat  



51 Graupensalat mit Feigen und Feta  



53 Blumenkohl-Apfel-Salat  



53 Möhren-Joghurt-Salat  

Suppen, Salate, Snacks



14 Kürbis-Kasseler-Eintopf mit Graupen  



24 Süßkartoffel-Sellerie-Cremesuppe  



30 Herbstlicher Nudelsalat mit Wachsböhen und Champignons 



32 Veganer Bohnen-Eintopf  



46 Mini-Tartelettes mit Mais, Hackfleisch und Süßkartoffel



62 Laugen-Cupcakes mit Obatzter 



64 Laugenzopf 



65 Schinken-Käse-Laugentaler



66 Laugen-Minis 



67 Laugen-Bagels mit Lachs und Frischkäse-Senfcreme

Hauptgerichte



14 Kürbis-Pilz-Ragout  



14 Kürbis-Hummus-Bowl mit Hähnchen 



15 Frikadellen mit Pilzrahm und Kürbis-Kartoffel-Stampf



16 Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Hackfleischsauce 



22 Fleckerl mit Birnen-Speck-Sauce und Bergkäse



23 Hasselback-Kartoffeln mit Blauschimmelkäse-Creme 



25 Veganer Shepherd's Pie 



26 Überbackener Fenchel  



33 Birnen-Bohnen-Speck-Gratin 



38 Tarte Tatin mit Zwiebeln und Baconjam 



38 Trauben-Käse-Quiche mit Walnüssen  



40 Reibekuchen-Tarte mit Spinatcreme und Lachs



42 Birnen-Feigen-Quiche mit Ziegenkäse und Honig  



45 Gedeckte Waldpilz-Tarte 

Backen



81 Gedeckter Apfelkuchen mit karamellisierten Äpfeln 



82 Schneller Apfel-Kastenkuchen  



85 Apfelschnitten 



86 Apfel-Pflaumen-Kuchen mit Pudding und Streuseln 



89 Milchreiskuchen mit Apfel-Walnuss-Kruste 

Desserts



71 Heidelbeer-Trüffel-Becher 



72 Damencreme 



73 Schokoladen-Panna-cotta 



74 Zitrus-Mousse mit Orangenfilets  



75 Maracuja-Crème-brûlée  

Kochschule



58 Käse-Kräuter-Knäuel

Lieblingsrezept



76 Schmand-Ananas-Kuchen 

REZEPT-KOMPASS

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

-  für Anfänger geeignet
-  Blitzrezept
-  vegetarisch
-  vegan
-  glutenfrei
-  low carb
-  all-in-one
-  Arbeitszeit
-  Gesamtzeit
-  Schwierigkeitsgrad
-  Anzahl Portionen
-  Nährwerte

HINWEIS

Beim Kochen ist Sicherheit das A und O. Setze bei Temperaturen unter 95°C den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein. Bei Temperaturen ab 95°C stelle bitte den Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel. Rezepte, die die eingebetteten Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ verwenden, sind nur über **Cookidoo**® und Guided-Cooking-Funktion verfügbar.

Der Spritzschutz ist ein exklusives **Thermomix**® TM6-Zubehör, das vor heißen Fettspritzern schützt. Aus Sicherheitsgründen sollte er immer verwendet werden, wenn er in Rezepten mit den Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ erwähnt wird.

WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTEN BEKOMMST DU HIER:

www.cookidoo.de
Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6
www.rezeptwelt.de
Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

KUNDENSERVICE

☎ 0202 564-3000
✉ Dialog-Service-Center@Vorwerk.de

ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du auch auf **Cookidoo**® – dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

FOTOS: THERMOMIX® BY HOUSE OF FOOD

HERBSTZEIT ist KÜRBISZEIT

Ob in knalligem Orange oder goldenem Gelb, die Riesenbeeren sehen höchst dekorativ aus und mischen geschmacklich deinen Speiseplan auf

*Kürbiskerne
sind geröstet ein
supergesunder
Snack*

COOKIDOO®

Viele weitere Ideen
mit Kürbis findest
du auf **Cookidoo®**





JETZT WIRD GEERNTET
Ja, wo leuchten sie denn?
„Na, bei uns!“, meint
Hannes Jänsch. Wenn
Mama Maren aufs Feld
fährt, ist er gern mit von
der Partie. Kürbisse sam-
meln, Trecker fahren – es
gibt nichts Schöneres!

Zu Gast in Niedersachsen

Kinder, es gibt Kürbis!

Auf dem Hof von Familie Jänsch geht es jetzt rund – über 100 Sorten Kürbisse leuchten in herbstlichen Tönen. Wir waren zu Besuch

Überall leuchten sie uns jetzt entgegen: vor Haustüren, in Gärten oder im Supermarkt. Meistens sehen wir aber nur eine Sorte. Nämlich den beliebtesten unter den Kürbissen: den Hokkaido. Mit Glück gibt es hier und da vielleicht noch einen Butternuss- oder Spaghettikürbis. Das war es dann aber auch schon mit der Kürbis-Vielfalt. „Dabei gibt es doch so viel mehr“, sagt Maren Jänsch.

BEIM KÜRBISANBAU IST HANDARBEIT ANGESAGT

Über 100 Sorten stapeln sich auf der Pyramide und im Innenhof ihres Kürbishofs im niedersächsischen Eldagsen. Große, kleine, grüne, weiße, marmorierte, runde und ovale – eine herrlich herbstliche Vielfalt an Farben und Formen. „Kennen Sie noch den Gelben

Zentner? Den hat meine Oma immer am liebsten zum Einkochen benutzt“, erklärt uns die Kürbisfachfrau. „Oder der Rolet aus Afrika. Den lieben meine Kinder. Einfach mehrmals die Schale einpiksen, wie Pellkartoffeln kochen und dann mit etwas Butter und Salz auslöpfeln.“



HEIMLICHER STAR AUS JAPAN

Hat die perfekte Größe, braucht nicht geschält zu werden und leuchtet schön orange; nur drei von vielen Gründen, warum der Hokkaido zum Bestseller in der Kürbisfamilie geworden ist

Vor acht Jahren hat sie ihren elterlichen Hof nahezu voll und ganz auf Kürbisse umgestellt. „Vom Getreideanbau allein konnten wir als Drei-Generationen-Haushalt nicht mehr leben. Also musste ich mir etwas einfallen lassen.“ Auf 70.000 Quadratmetern wachsen ihre leckeren Herbstboten. Keine einfache Sache, denn beim Kürbisbau ist noch Handarbeit angesagt. Große Maschinen kommen nicht zum Einsatz, um die Früchte nicht zu beschädigen. Anfang Mai werden die Samen per Hand in die Erde gesteckt und mit einem Vlies abgedeckt, damit sie sich im warmen Boden bei genügend Wasser gut entwickeln können. „In heißen Jahren können die Früchte etwas kleiner als sonst geraten, aber die Qualität leidet darunter zum Glück nicht.“

FOTOS: GUNNAR GELLER; TEXT: JULIA MEIERDIERCKS

„DER KÜRBIS BRINGT UNS LICHT, WENN DIE TAGE KÜRZER WERDEN!“

Maren Jänsch



EIN BUNTES HIGHLIGHT

Hoch hinaus mit den leckeren Herbstfrüchten: Papa Michael und Hannes füllen die Kürbis-Pyramide mit verschiedenen Kürbissen auf



KOMMEN, GUCKEN & STAUNEN

In der Hochsaison dekoriert Familie Jänsch den Hof liebevoll – das lieben die Besucher

HOCHSAISON UND AUFREGENDE ERNTEZEIT

„Für uns ist jetzt die schönste, aber auch anstrengendste Zeit im Jahr. Jeder einzelne Kürbis wird von Hand geerntet und gewaschen.“ Um das wuppen zu können, kommt die ganze Großfamilie auf dem Hof zusammen. Dann reist sogar die Verwandtschaft an, um zu helfen. Und nach getaner Arbeit wird gemeinsam groß gefeiert – beim traditionellen Kürbisfest auf dem herrlich dekorierten Hof (Termine unter www.eldagser-hoflieferant.de). Mit Kürbissuppe, Kürbiswaffeln, Kürbisbratwurst, Fruchtaufstrichen und sogar einem Gläschen Kürbis-Secco. „Es ist so toll, was man aus Kürbis alles machen kann.“ Das stimmt! ■



Wer ist wer im Kürbis-Beet?

SORTEN-VIELFALT

- 1 LONGUE DE NICE:** Schmeckt wie Avocado mit einem Hauch Muskat.
- 2 ROTER ZENTNER:** Riesenkürbis mit gelbem Fruchtfleisch. Wird bis zu 25 Kilo schwer.
- 3 JARRAHDAL:** Intensiver Kürbisgeschmack, super als Backkürbis.
- 4 ROLET:** Auch Rondini oder Gem Squash genannt. Schön nussig.
- 5 SPAGHETTIKÜRBIS:** Hellgelbes Fruchtfleisch, zerfällt beim Garen in spaghettiähnliche Fasern.
- 6 BISCHOFSMÜTZE:** Sehr dekorativ und schmackhaft, leider ein wenig schwer zu schälen.
- 7 HARLEKIN:** Sieht aus wie ein Zierkürbis, ist aber mild und fein im Geschmack.
- 8 ZIERKÜRBISSE:** Zu bitter zum Essen, dafür umso hübscher als Herbstdeko.
- 9 CROWN PRINCE:** Fruchtfleisch ist hellorange, nussig-süßes Aroma, gut für Kuchen.
- 10 PINK JUMBO BANANA:** Der Liebling der Kinder, liebliches Fruchtfleisch und toll für samtige Pürees.
- 11 BUTTERNUSS:** Feines Butteraroma mit dezenter Süße, verträgt kräftige Gewürze, ideal für Pürees und Suppen.



HERZHAFTE LIEBLINGE

QUICHES & TARTES

Oh, là, là – beim Bummel über den Markt wissen wir vor lauter Köstlichkeiten gar nicht, wo wir zuerst zugreifen sollen. Unsere Schätze versammeln sich hier auf den schönsten Herbstkuchen des Jahres



TARTE TATIN MIT ZWIEBELN
UND BACONJAM

Rezept S. 38

COOKIDOO®

Tolle weitere Rezepte
für Quiches und
Tartes findest du auf
Cookidoo®



NEUES VON *Brandheiße News, Produkte und tolle Gewinnspiele*

THERMOMIX®

Hier erfährst du von Aktionen, Angeboten und Specials, die wir exklusiv für dich und unsere große Community zusammengestellt haben. Diesmal haben wir etwas ganz Besonderes zu verkünden... Und natürlich gibt es auch tolle Gewinne

Coming soon



WAS IST COOKIDOO®?

Dahinter verbirgt sich das einzigartige Original-Rezeptportal für den Thermomix®, mit weltweit 80.000 Rezepten, die auf den Thermomix® gestreamt werden können. Du findest dort alle Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und kannst deine Lieblingsrezepte, auch deine persönlichen, sammeln.

QR-CODE SCANNEN
UND COOKIDOO®
ENTDECKEN!



FREU DICH AUF EINE NEUE COOKIDOO® FUNKTION: PORTIONEN ANPASSEN

Unsere **Thermomix® Gruppenleiterin Jenny Lamy** hat die Funktion „Anpassung der Portionen“ schon ausprobiert und ist begeistert. Wir haben ihr fünf kurze Fragen gestellt:

Liebe Jenny, erzähl uns doch mal: Was genau macht die neue Funktion?

Die neue Funktion für Cookidoo® heißt „Portionen anpassen“. Das heißt, du sagst, wie viele Portionen du kochen möchtest – und Cookidoo® sagt dir genau, was du dafür brauchst.

Warum ist sie so besonders und so wichtig?

Jetzt können wir Rezepte individuell an unsere Alltagssituationen und Essgewohnheiten anpassen. Dadurch wird Kochen noch flexibler.

Wie gefällt dir die neue Funktion für Cookidoo®?

Hervorragend! Unsere Thermomix® Nutzerinnen und Nutzer können jetzt fast alle Rezepte spontan genau auf sich und die Familie zuschneiden. Wir sind somit noch individueller.

Was begeistert dich denn am meisten?

„Portionen anpassen“ ist kinderleicht, schnell erklärt und in wenigen Schritten angewandt. Das ist wirklich klasse!

Wie wird die Anpassung der Portionen ankommen?

Da ich schon lange immer wieder auf die Portionsgrößen angesprochen wurde, ist dies ein großes Thema für unsere Kundinnen und Kunden. Auch in Bezug auf Nachhaltigkeit ist die neue Funktion super, denn es möchte ja niemand „zu viel“ gekochte Portionen wegwerfen.



Ein Klick und schon ist das Buch auf dem Weg zu dir

EAT GREEN – FEEL GOOD



Wer liebt sie nicht – köstliche Rezepte, die gut für uns und gut für die Umwelt sind. Mit „Eat Green – Feel Good“ kannst du genau das erreichen! Ob du alles isst, dich vegan ernährst oder irgendetwas dazwischen: Hier findest du 70 tolle Rezepte mit Zutaten und Lebensmitteln, die leicht erhältlich sind oder die du sogar selbst anbauen kannst. Thermomix® unterstützt dich dabei, dir und auch der Umwelt in der Küche täglich etwas Gutes zu tun – und das mit Gelinggarantie! **Erhältlich im Thermomix® Online-Shop, in den Stores oder über die/den Thermomix® Repräsentantin/Repräsentanten**

Mitmachen & gewinnen

WIR VERLOSEN 1 THERMOMIX® TM 6 UND 20 THERMOMIX® MAGAZIN-ABOS

Dein THERMOMIX® Magazin gibt's jetzt auch im Zeitschriftenhandel! Schon entdeckt? Dann postet ein Foto eurer Entdeckungen im Zeitschriftenregal in den Kommentaren unter dem Post von Thermomix® Deutschland auf Instagram oder Facebook. Teilnahmeschluss ist der 11.9.22. Die vollständigen Teilnahmebedingungen findest du auf den jeweiligen Internetseiten.



THERMOMIX® AUF FACEBOOK & INSTAGRAM

www.facebook.com/ThermomixDeutschland

www.instagram.com/thermomix_de

FOTOS: VORWERK-PR

BESSER KOCHEN MIT KIM, TOM & BEN

In den hochwertigen Steingut-Formen unserer Serie „Rockstars“ gelingen dir die Köstlichkeiten gleich noch mal so gut. Und machen optisch auch richtig was her!

GLEICH BESTELLEN

Am besten hier im Thermomix® Online-Shop oder auch im Vorwerk Store



Zu Besuch im Vorwerk Store

Vor 10 Jahren eröffnete der erste Flagship Store in Hamburg – heute gibt es deutschlandweit 55 weitere



PROBIER ALLES AUS

In den Stores wirst du perfekt beraten und kannst auch alle Produkte live selbst testen

Du bist neugierig, vielleicht noch nicht ganz sicher und möchtest den Thermomix® und sein umfangreiches Zubehör direkt vor Ort anschauen und ausprobieren? Dann ist ein Besuch in einem der 56 Stores perfekt. Den Thermomix Friend®, alle Thermomix® Zubehörteile, Specials und Kobold Produkte kannst du auch sofort kaufen und mit nach Hause nehmen. Die Adressen der Stores findest du unter www.vorwerk-store.de



DU HAST NOCH FRAGEN ...

... **zum Abonnement?** Das THERMOMIX® Magazin von Vorwerk erscheint 6-mal im Jahr. Ein Abo kannst du unter www.thermomix-magazin.de abschließen.

... **zu einem Rezept?** Melde dich bei unserem Dialog-Service-Center unter Tel.: 0202/564-3000 oder schreibe eine E-Mail an Dialog-Service-Center@Vorwerk.de

... **oder ein anderes Anliegen?** Infos zum Shop, THERMOMIX® Magazin, Abo, Erlebniskochen, Thermomix® Kochkurs oder Einstieg als Repräsentantin/Repräsentant findest du auf www.thermomix.de und www.thermomix-shop.de

FÜR LIEBE GÄSTE FRISCH GEBACKEN

Ein herzhaftes Wool Roll Bread (zu Deutsch: Wollknäuel-Brot) ist gerade DER Trend bei Brotfans. Unsere Backexperten Bianca Becker zeigt, wie es dir gelingt

thermomix
BACK-
SCHULE

BIANCA BECKER
Unsere **Thermomix®**
Rezeptentwicklerin ist bekannt dafür, dass sie Käse liebt und beim Entwickeln der Rezepte gern nascht – wenn man nicht aufpasst, auch die letzten Krümel. Zum Glück waren wir bei ihrem mit dreierlei Käse gefüllten Wollknäuel-Brot schnell genug, um auch ein paar Scheiben zu ergattern.
Unser Urteil:
So lecker, dass du es unbedingt nachbacken solltest.

„ICH MACHE OFT SPIELEABENDE MIT FREUNDEN. DAS GEFÜLLTE KNÄUELBROT SERVIERE ICH ALS PERFEKTE STÄRKUNG ZWISCHEN DEN RUNDEN“

„MEINE FAMILIE BEDEUTET MIR ALLES“

HAYA UND IHRE LIEBSTEN

Mit Ehemann Samy Molcho (86), dem berühmten Pantomimen, bekam Haya vier Söhne: „Nuriel, Elijor, Ilan und Nadiv wurden innerhalb von sechs Jahren geboren. Ich war ständig schwanger. Und ich war es sehr gern. Mein neues Kochbuch ist eine Hommage an meinen Mann und meine Jungs.“



EXKLUSIV

ab sofort in jedem Heft!
Jetzt kochst du noch besser,
denn Haya Molcho verrät
dir ihre persönlichen
Anwendungs-Tipps und
Super-Tricks für den
Thermomix®!

Die charismatische Starköchin **Haya Molcho** wusste früh, dass ihr Kochen im Blut liegt. Mit ihren israelisch-mediterranen Rezepten begeistert sie die Menschen. Warum das so ist und warum ihr Erfolg ohne ihre Familie nicht möglich wäre, verrät sie dir hier:

Sie reiste jahrelang mit ihrem Mann Samy um die Welt, erkundete Märkte, probierte sich durch die Küchen, Aromen und Gewürze rund um den Globus und erkannte schnell: „Kochen ist meine Leidenschaft.“ In Wien schaffte sich die lebensfrohe Koch-Quereinsteigerin mit ihrem Mann schließlich ein Zuhause und gründete eine Familie. Als die Kinder größer sind, will es Haya Molcho (67) noch einmal wissen. Sie eröffnet ihr erstes Restaurant. Der Name setzt sich aus den Anfangsbuchstaben ihrer Söhne Nuriel, Elijor, Nadiv und Ilan zusammen: NENI. Damit beginnt eine echte Erfolgsstory: Heute gibt es zwölf NENI-Restaurants in aller Welt, Haya schreibt erfolgreich Kochbücher, und auch im TV begeistert sie die Menschen. ■

Du hast mit Anfang 40 noch mal neu durchgestartet und mit deinen Söhnen das NENI aufgebaut. Wie kam das? Nach den Reisen mit Samy war ich lange Zeit erst einmal Mutter für meine vier Söhne. Als sie älter waren, kam der Punkt, an dem ich mich gefragt habe: „Was ist der Sinn des Lebens? Was will ich noch machen?“ Und für mich war ganz klar, es muss etwas mit Kochen sein. Ich habe mir immer eine Gastro-



HAYA IST THERMOMIX® FAN

„Mit dem Thermomix® kannst du sooo viel machen und sparst enorm viel Zeit!“

nomie am Naschmarkt gewünscht. Ein Jahr habe ich gesucht, bis etwas frei wurde. Dann habe ich mit zwei meiner Jungs, Nuriel und Elijor, das NENI gegründet. Später kam noch Ilan dazu.

Was glaubst du, warum lieben die Europäer die Levante-Küche?

Sie schmeckt sehr gut, mit Kräutern und Gemüse. Viele Gerichte sind vegetarisch oder vegan. Man kann das Essen sehr gut teilen. Das kommt super an, denn die Menschen wollen wieder zusammen sein und gemeinsam essen.

„MIT DEM THERMOMIX® KANNST DU DIE REZEPTE DER BESTEN KÖCHE DER WELT NACHKOCHEN.“

Wo lässt du dich inspirieren?

Besonders in Israel. Und ich wurde stark von Samy beeinflusst. Er ist in einem jemenitischen Viertel in Israel aufgewachsen und hat die jemenitische Küche geliebt. Ich habe damals ganz schnell die jemenitischen Viertel erkundet. Mein Lieblingsgewürz Hawaii, eine Currymischung, ist z. B. jemenitisch. Aber auch unsere Mitarbeiter inspirieren mich. Wir haben tolle, junge Kochtalente im NENI. Durch ihren und meinen Einfluss entstehen wunderbare Gerichte, wie z. B. unser Kohlrabi-Risotto, ein japanisch-französisch-israelischer Mix.

EIN FAMILIEN-BETRIEB

Drei ihrer Söhne, nämlich Nuriel, Elijor und Ilan, arbeiten mit Haya gemeinsam im NENI



Stehst du eigentlich auch noch ab und zu selbst in der NENI-Küche? Und wie hältst du es bei dir zu Hause?

Auf jeden Fall, ich liebe es, im NENI zu kochen! Zu Hause kochen wir auch sehr oft zusammen, die ganze Familie. Im Sommer haben wir uns häufig im Garten getroffen und gebruncht.

Was bedeutet Familie für dich?

Alles! Meine Familie gibt mir Kraft und Energie. Wenn ich Probleme habe, weiß ich, wo ich hingehere, wenn ich weinen will, weiß ich, mit wem ich weinen kann. Wir sind eine sehr enge Familie.

Wie bringst du die Rollen Mutter und Geschäftspartnerin unter einen Hut?

Mit Müttern und Kindern ist es nicht immer leicht. Das Wichtigste ist, zu kommunizieren. Wenn es Streit gibt, sollte man streiten und sich dann aber auch wieder versöhnen.

Woher bekommst du deine Energie?

Mit dem Alter lernst du, dich selbst zu lieben. Du musst nichts vorspielen, kannst sein, wie du möchtest. Energie bekommst du durch Familie, Freunde und den Beruf, den du liebst. Freude gibt mir Energie. Aber wenn du immer im Tempo bist, brauchst du auch einen Ausgleich. Also nehme ich mir einmal im Jahr drei Wochen frei und mache eine Pause, z. B. in Indien mit Yoga.

Schwierige Momente gibt's ja immer mal. Wie meisterst du Stolpersteine? Ich rede zu Hause mit meinem Mann. Vor Problemen kann man nicht weglaufen, sie gehören zum Leben dazu.

Du nutzt den Thermomix® zu Hause und in deinen Restaurants. Weißt du noch, warum er dich überzeugt hat? Das erste Mal habe ich den Thermomix® ausprobiert, als ich meine

Buch-Tipp

In ihrem wohl persönlichen Kochbuch stellt uns Haya Molcho ihre Familie und die Lieblingsgerichte ihrer Liebsten vor. „**Coming Home**“ (Brandstätter Verlag, 35 €)



Popcorn-Falafel entwickelt habe. Der Thermomix® hat das Popcorn ganz fein gemahlen. Ich erinnere mich noch, als ich den Deckel geöffnet habe, dass mir feine Pulverwolken entgegenkamen. Mein Hummus wird im Thermomix® herrlich glatt, und Gewürzöl mache ich im Thermomix®, weil man diese wunderbar temperieren kann. Und Polenta! Ich liebe Polenta. Normalerweise rühre und rühre ich mit dem Holzlöffel wie meine Mutter. Aber eigentlich hast du nicht die Zeit dazu. Also gibst du alle Zutaten in den Thermomix®, machst den Deckel zu und bekommst die beste Polenta.

Wofür schätzt du ihn besonders?

Er ist eine echte Hilfe, z. B. beim Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln oder Nüssen. Und niemand muss mehr ungesund essen. Du kannst mit dem Thermomix® gesund, lecker und kreativ kochen!



HAYAS LIEBLING AUS DER COOKIDOO® KOLLEKTION „BALAGAN“: HARIRA, EINE AROMATISCHE SUPPE AUS MAROKKO MIT KICHERERBSEN



Wer **A**pfel sagt,
Backen **MUSS AUCH** sagen

Apfelkuchen schmecken für jeden anders. Mal nach Heimat, Herbst und schönen Kaffee-Kränzchen, mal nach Kindheit und Abenteuern. Eines haben all diese süßen Prachtstücke gemein: Sie machen immer glücklich