



Ausgabe Nr. 25 | Februar 2018
Herausgeber: Underberg GmbH
& Co. KG, Rheinberg

WWW.UNDERBERG.COM

*Liebe
Leserin,
lieber Leser,*



wie ideenreich Sie sind, haben Sie uns schon oft bewiesen. Ob Foto-Challenge, kreative Getränke-Ideen oder liebevoll gestaltete Underberg-Flaggen. Auch ein Fan-Club in Sachen Underberg-Song war bereits dabei. Sie alle machen unseren Rheinberger Kräuter von Tag zu Tag noch ein bisschen beliebter und bekannter. Und das weltweit! Dafür erst einmal DANKE!

Und hier schließt sich der Kreis zum Thema der heutigen Ausgabe: der Wettbewerb „Koch und sing dich auf den Underberg“. Sie kennen unsere Marke und wissen als treue Underberg-Fans selbst am besten, wofür wir stehen: Genuss, Geselligkeit und Wohlbefinden. Auch Singen und Kochen haben sehr viel mit diesen Werten zu tun. Lassen Sie sich von der Leidenschaft der kochenden Sängerinnen und Sänger begeistern. Bestimmt bekommen auch Sie Lust auf dieses zweifache Vergnügen – oder Sie haben es längst für sich entdeckt.

Viel Freude beim Kochen, Singen und Lesen wünscht Ihnen

Emil Underberg
Ihr Emil Underberg



Machen Sie mit:
**GEWINNSPIEL
AUF DER RÜCKSEITE**

Underberg rief – und alle kochten und sangen

DAS GROSSE FINALE 2017

„Koch und sing dich auf den Underberg“: Nach dem überwältigenden Erfolg des Vorjahres luden wir wieder zum großen Kreativ- und Talentwettbewerb ein. Sieben Titelanwärter aus den Vorausscheidungen in Hamburg, Frankfurt am Main und München kochten und sangen sich ins Berliner Finale am 1. Dezember 2017. In einer einzigen Stunde hieß es, ein Gericht zuzubereiten, anzurichten – und direkt im Anschluss einen Coversong oder eine Eigenkomposition zu performen. Das Ergebnis? Bitte lesen Sie selbst!





TALENT HOCH ZWEI IN DREI DEUTSCHEN STÄDTEN

Bereits 2016 kochten und sangen sich so viele begabte Underberg-Fans ins Herz der Jury – und in einem Fall natürlich hoch hinaus bis auf den Underberg – dass der Rheinberger Kräuter auch 2017 wieder den großen Koch- und Sing-Wettbewerb ausschrieb.

Spannend bis zum Schlussakkord: Wer schafft es auf den Underberg?

Kochende Sänger und Sängerinnen, singende Köche und Köchinnen – es ist schon erstaunlich, wie viele Menschen diese beiden Künste gekonnt kombinieren. In den Regionalentscheidungen in drei deutschen Städten bewegten sich die Koch- und Singfreudigen schöpferisch und souverän in ihren beiden Elementen. Klar, dass es der Jury auch dieses Mal wieder äußerst schwer fiel, ihre Wahl zu treffen. So gab es bei der Regionalauscheidung in Hamburg gleich zwei Zweitplatzierte!

Die Performance: Einfach mitreißend

So vielfältig wie die Gerichte und die Songs war auch die Jury mit Dr. Hubertine Underberg-Ruder, Musikproduzent Dieter Falk, Vocal Coach Mischa Züwerink und TV-Koch Mirko Reeh.

Die kulinarischen Beiträge variierten vom Kalbsschnitzel über Zweierlei vom Lachs bis zur Reise durch Syrien. Zum Dessert gab es Musikalisches von deutscher Eigenkomposition wie „Zurück zu dir“, über das Jonny-Cash-Cover „Ain't no Grave“ bis zum jahreszeitlich stimmigen „Let it Snow“.

Drei Eigenschaften waren allen Finalisten gemeinsam: Charisma, Passion und Profession und das gleich auf zwei Gebieten. Hut ab – oder besser gesagt Kochmütze!



DIE FINALISTEN

HAMBURG:

Tabea Elkarra (30) aus Berlin
Belle La Donna (33) aus Köln
Lennart Eisbrenner (24) aus Hamburg

MÜNCHEN:

Angie Helfrich (33) aus Parsdorf
Dominik Dlask (29) aus München

FRANKFURT:

Viktoria Wochner (33) aus Breisach am Rhein
Joe Sander (54) aus Wesel am Rhein





DIE GEWINNER

1. PLATZ
ANGIE HELFRICH aus Parsdorf

2. PLATZ
DOMINIK DLASK aus München

3. PLATZ
VIKTORIA WOCHNER aus Breisach am Rhein



ANGIE HELFRICH KOCHT UND SINGT SICH AUF DEN UNDERBERG

Nur eine Stunde hatten die Besten der Regionen, um ihr favorisiertes Gericht zu kochen und natürlich appetitlich für die Jury anzurichten. Anschließend trugen alle Finalisten ihr Lieblingslied vor. So schön die Aufgabe für die Jurymitglieder war, leicht war sie keineswegs: Zu probieren und zu hören gab es ausschließlich Exzellentes.

„Born this Way“ und „Weihnachten bei Oma reloaded“

Angie Helfrich gewann mit dem Lady Gaga Song „Born this Way“ und dem originellen und geschickt umgesetzten Rezept „Weihnachten bei Oma reloaded“. Die vielseitig talentierte Hochzeitssängerin aus Parsdorf beeindruckte die Jury schließlich am stärksten, kulinarisch und gesanglich. Diese außergewöhnliche Leistung beschert Angie Helfrich den Titel als beste singende Köchin Deutschlands!

Underberg und das Gewinner-Trio

Auf Platz 2 kochte und sang sich Dominik Dlask aus München, Viktoria Wochner aus Breisach am Rhein erzielte Platz 3. Die drei Erfolgreichen teilen sich ein Preisgeld von insgesamt 10.000 Euro, Angie Helfrich wird zusätzlich mit exklusiven Ton-

studio-Aufnahmen im Headquarter der renommierten Music Academy (MA) unter Direktion des Starproduzenten Dieter Falk belohnt. Und wer weiß, was die Gewinnerin noch erwartet: die Erstplatzierte des Vorjahres begleitete überraschend die Gruppe voXXclub auf ihrer Tour durch Deutschland.

Ein verdienter Sieg – und ein gutes Lebensgefühl

„Wenn jemand gleichermaßen Spitzentalent im Singen und Kochen aufweist, so wie Angie Helfrich, dann hat sie den Sieg wirklich verdient“, sagt Dieter Falk. Der Produzent, bekannt für den Millionenhit „Abenteuerland“ von PUR und das Pop-Oratorium Luther mit einem über 20.000-köpfigen Chor, freut sich auf die Aufnahmen mit der Gewinnerin.

„In Millionen Küchen wird beim Kochen gesungen, denn gutes Essen und Gesang sorgen gleichermaßen für ein positives Lebensgefühl“, so bringt es Dr. Hubertine Underberg-Ruder für die gesamte Jury auf den Punkt. Übrigens: Underberg hat eine enge Beziehung zu beidem – die Underberg-Melodie feierte 2016 ihren vierzigsten Geburtstag – der Rheinberger Kräuter nach gutem Essen ist ein Klassiker seit über 170 Jahren.





DAS GEWINNERMENÜ VON ANGIE HELFRICH

»Weihnachten bei Oma reloaded«



DIE SAUCE

ZUTATEN:
 250 ml Wildfond
 Granatapfel (nach Belieben zum Dekorieren)
 Granatapfel-Gelee (Menge je nach Gusto)
 Grenadine-Sirup (je nach Gusto)
 2 TL Tomatenmark
 1/2 Liter Rotwein (beispielsweise französischer Landwein)
 1 TL Birkenzucker zum Anschwitzen mit dem Tomatenmark
 2 Wacholderbeeren
 1 EL kalte Butter
 Saft vom Granatapfel

Birkenzucker karamellisieren lassen. Tomatenmark anschwitzen mit einem Teil Rotwein, Granatapfelsaft und Fond. Anschließend ablassen. Immer wieder Flüssigkeit beim Einkochen nachgeben. Wacholderbeeren dazugeben. Am Ende Granatapfel-Gelee hinzufügen und mit kalter Butter abmontieren (kalte Butterstückchen einarbeiten). Dafür die Sauce von der warmen Platte nehmen.

DIE BEILAGE

500 Gramm Nudeln oder Spätzle (je nach Gusto)
 250 Gramm Rosenkohl

Kochen, blanchieren und in Nussbutter kurz anbraten. Mandelblättchen dazugeben.



DAS REHFILET

ZUTATEN:
 800 Gramm Rehfilet

Das Rehfilet parieren (Fleisch von Sehnen etc. befreien). In eine für das Sous-vide-Garen (Vakuulgaren) geeignete Tüte geben. Rosmarin, Thymian oder je nach Gusto Gewürze hinzufügen. Eventuell auch ein paar dunkle Beeren hinzugeben, vakuumieren und bei 60 Grad 15 bis 17 Minuten sous vide garen. Danach in Nussbutter braten. Anschließend salzen und pfeffern.



MASCARPONE NOCKE

ZUTATEN SAUCE:
 1 stark säuerlicher Apfel (Boskop), kleingeschnitten
 Davon eine Handvoll übrig lassen für das spätere Garnieren
 1 TL Butter
 1 Vanille Stange
 100 Gramm Marzipan
 1 TL Mandelblättchen
 1 TL Zimt
 200 ml Sahne

Die Zutaten in einem Topf zusammen aufkochen. Ein paar Minuten köcheln lassen, anschließend alles durch ein Sieb drücken und in kleine Schälchen füllen. 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen.
 Die restlichen Apfelstücke in brauner Butter anschwitzen. Nach Belieben einen Löffel Kardamom und Zucker dazugeben. Über das fertige Dessert geben.

ZUTATEN NOCKE:
 100 Gramm Mascarpone
 50 ml Sahne
 Tonkabohnen-Zucker
 6 Blatt Gelatine
 1 Bio-Zitrone

100 Gramm Mascarpone mit einem Schuss Sahne mixen. Tonkabohnen-Zucker dazugeben. Gelatine einweichen, ausdrücken und ebenfalls hinzufügen. Etwas Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft zu der Masse geben. Umrühren und im Kühlschrank fest werden lassen.

VIEL FREUDE UND ERFOLG BEIM NACHKOCHEN UND GUTEN APPETIT WÜNSCHEN ANGIE HELFRICH UND UNDERBERG!





REZEPT 2. PLATZ

Dominik Dlak »Entenbrustfilet«



ZUTATEN ENTENBRUST:

Entenbrust
Butter
Salz
Pfeffer
Honig
Chili

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Entenbrust waschen, Silberhaut & Fett entfernen, auf der Hautseite rautenförmig einschneiden (nicht ins Fleisch!) Die Entenbrust in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten (3-4 Minuten). Fleischseite mit Salz + Pfeffer würzen, dann kurz anbraten und in die Entenbrust mit etwas Butter + Thymian in Alufolie wickeln. Fettseite beliebig mit Honig, Pfeffer + Chili einreiben. Im Backofen die Ente weitergaren lassen (200g: 8-10 min/300g: 12-15min/400g: 16-18min). Im Anschluss aus dem Ofen nehmen und die Entenbrust 5 Minuten ruhen lassen.

REZEPT 3. PLATZ

Viktoria Wochner »Zweierlei vom Lachs«



ZUTATEN LACHSTATAR:

200g frischer Lachs
etwas Schnittlauch
Dill
1/2 TL Saft von der frischer Zitrone
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZUTATEN RÄUCHERLACHSRÖLLCHEN:

1 Packung dünn
geschnittene Räucherlachs
Avocado
Gurke
Schnittlauch
Frischkäse
(z.B. Philadelphia Kräuter)

Haut und die braunen Stellen vom Lachs entfernen und den Lachs in die kleine Würfeln schneiden (3-4mm). Andere Zutaten dazu geben, abschmecken und im Kühlschrank etwas ziehen lassen.

Avocado und Gurke in lange dünne Streifen schneiden (wie beim Sushi). Scheibe Lachs nehmen, mit der Creme bestreichen, ca. 3 Streifen von Avocado, ca. 3 Streifen von der Gurke, ca. 5 Schnittlauchhalme darübergeben. Alles in eine große Rolle rollen und dann 4-5 mal durch schneiden, um kleine Röllchen zu bekommen.



Hat Sie der Kochwettbewerb motiviert?

SCHICKEN SIE UNS IHR LIEBLINGSREZEPT UND GEWINNEN SIE EINEN VON 50 TREKKINGRUCKSÄCKEN

Mehr dazu unter: www.underberg.com. Die ersten 50 Anmelder gewinnen einen Underberg Trekkingrucksack mit den praktischen Schlaufen.



SERVICE-TELEFON +49 (0) 2843 1846

Montag – Freitag von 8 bis 17 Uhr

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an den Underberg Verbraucher-Service: services@underberg.com oder rufen Sie uns an.

NEWSLETTER: Wollen Sie diesen zukünftig digital erhalten, dann melden Sie sich bitte unter www.underberg.com an.

Alles zu unserem Tops & More Programm erfahren Sie unter WWW.UNDERBERG.COM

