

paperpress

.....Newsletter.....

Impressum: paperpress – Kommunalpolitik – Jugend – Wirtschaft – Kultur. Gegründet am 7.4.1976. Gründer und Herausgeber: Ed Koch. Chefredakteur: Chris Landmann (verantwortlich für den Inhalt), Fotoredaktion: Lothar Duclos. Träger / Verlag / Vertrieb / Druck: Paper Press Verein für gemeinnützige Pressearbeit in Berlin e.V., vertreten durch den Vorstand Ed Koch und Chris Landmann. Postanschrift: Paper Press, Postfach 42 40 03, 12082 Berlin. Web: www.paperpress.org (Textarchiv) / www.paperpress-newsletter.de (Newsletter-Archiv) / Telefon: (030) 705 40 14 Fax: 705 25 11 – Leserschriften, Be- und Abbestellung des Newsletters und der monatlichen Druckausgabe: E-Mail: post@paperpress.org – Nachdruck honorarfrei mit Quellenangabe. Der Newsletter wird kostenlos zugestellt. Alle Newsletter-texte auch auf www.paperpress.org. Die Druckausgabe erscheint monatlich. Preis für die Zustellung: 20 Euro jährlich.

Nr. 500 N

13. Dezember 2013

38. Jahrgang

Süße Weihnachten



Während die Schokoladenfabriken schon mit der Osterhasenproduktion begonnen haben, sollte man sich nun verstärkt darum kümmern, die Weihnachtsleckereien zu vernaschen. „Panettone Tiramisu“, „Concrema di Cioccolato“ oder „Panettone con canditi“, da läuft einem schon bei dem Versuch, es richtig auszusprechen, das Wasser im Munde zusammen. Wie schon in den letzten Jahren bietet der Chef der „Alten Schmiede“ auf dem EUREF-Campus, Guiseppo Sangermano, kurz Pino genannt, diesen wunderbaren Kuchen an, der sich durch die aufwendige Verpackung bestens zum Verschenken eignet, aber natürlich

auch zum Selbstverzehr. Je nach Größe und Gewicht kosten die Kuchen zwischen 5 und 8,90 Euro. Für diejenigen, die nicht wissen, was Panettone ist, lohnt sich – wie immer – ein Blick auf die Seiten von wikipedia.

„Panettone ist eine Mailänder Kuchenspezialität, die dort traditionell in der Weihnachtszeit verzehrt wird. Er hat normalerweise die Form einer Kuppel und ist etwa 20 Zentimeter hoch. Panettone wird aus einem weichen, unvollständig gebackenen Teig, der kandierte Früchte und kleine trockene Trauben enthält, gefertigt und in Scheiben serviert.“

Die „Alte Schmiede“ auf dem EUREF-Campus an der Torgauer Straße 12-15 am Schöneberger Gasometer ist noch in der kommenden Woche von Montag bis Freitag zwischen 11 und 16 Uhr geöffnet, bevor es danach in die Weihnachtspause geht. Die Pasta-Gerichte bei Pino sind äußerst schmackhaft, man kann also den Einkauf von Panettone-Weihnachtsgeschenken mit einem guten Essen verbinden.