

Der neue Trend für Weihnachten: So feiert Karlsruhe mit Tom Yang!

Entdecken Sie die neue Festtags-Trendküche mit Tom Yang: Gesellige Alternativen zu Raclette und Fondue in Berlin.



In Deutschland versammeln sich Familien und Freunde an den Feiertagen traditionell um einen festlich gedeckten Tisch, wobei Raclette und Fondue als beliebte kulinarische Höhepunkte nicht fehlen dürfen. Doch in diesem Jahr zeichnet sich eine neue Trendsetzung ab: der Tom Yang, welcher als fesselnde Alternative zu den schwereren Gerichten gilt. Bei diesem geselligen Essenskonzept, ähnlich einem Hotpot, wird ein großer Topf verwendet, in dem Gäste Gemüse, Nudeln und verschiedene Fleischsorten in einer aromatischen Brühe garen können. Die Grillfläche in der Mitte des Topfs ermöglicht zusätzlich das Zubereiten von Fleisch, Geflügel, Fisch oder Tofu, wodurch das gemeinschaftliche Erlebnis verstärkt wird, wie berlin-live.de berichtet.

Ein Vorzug des Tom Yang ist die Möglichkeit, dass jeder Gast seine Zutaten selbst in den Topf einfügt, was nicht nur für Gesprächsstoff sorgt, sondern auch leichtere und weniger sättigende Gerichte bietet als das üppige Raclette, oft als „Käse-Koma“ bezeichnet. So kommt das neue Küchen-Highlight genau richtig zur Weihnachtszeit und könnte die Festtage für viele zu einem gesünderen Genuss machen. Auch wenn viele die traditionelle Raclette-Feierlichkeit als Teil ihrer Silvesterrituale betrachten, melden sich neue Bräuche an, um den Jahreswechsel zu feiern.

Traditionen in der Silvesternacht

In Karlsruhe wird das Jahresende mit bewährten Traditionen gewürdigt. Die Silvesterfeiern sind so gut besucht wie seit Jahren nicht mehr und beinhalten allseits beliebte Rituale wie Raclette und das berühmte „Dinner for One“. Die Feiern kehren zurück zu einem fast normalen Zustand, vergleichbar mit den Zeiten vor Corona, und das Feuerwerk gehört ebenfalls dazu. Die Menschen scheinen ein positives Gefühl zu haben, wenn es darum geht, das alte Jahr zu reflektieren und den Neubeginn zu feiern, was durch die Berichterstattung von **swr.de** unterstrichen wird.

Details	
Quellen	• www.berlin-live.de • www.swr.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de