



Liebe Leserinnen und Leser!

Köche-Nord.de hat kräftig vorgearbeitet und jetzt für jedes Quartal bis 2030 ein Magazin online gestellt. Danke, daß Sie sich diese Ausgabe heruntergeladen haben.

Wie immer erhalten Sie in diesem Magazin Rezepte und Empfehlungen sowie Ausschnitte aus unserem umfangreichen Lebensmittel-Lexikon.

Unverändert ist dieses Magazin frei verwendbar, Sie können es für sich selbst nutzen oder auch gerne drucken und verteilen oder verkaufen.

Dieses Magazin hat übrigens 14 Seiten (2 Seiten Kreuzwörterrätsel sind auch dabei) !



Ihr Marcus Petersen-Clausen

Inhaltsverzeichnis

- Seite 2 - So kocht Hannover
- Seite 3 - Fortsetzung
- Seite 4 - Getränke
- Seite 5 - Desserts, Nachspeisene
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - Müsli
- Seite 8 - Witze von Witzeschmiede.de
- Seite 9 - Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon
- Seite 10 - So backt Großburgwedel
- Seite 11 - Kreuzwörterrätsel für Köche
- Seite 12 - Kreuzwörterrätsel Lösung
- Seite 13 - Netzfund
- Seite 14 – Köche-Nord.de-Flyer



Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 1796 162 178
Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

So kocht Hannover

Spaghetti Aglio, Olio con Gamberetti

Angeregt von Markus Miller (war mal bei Hannover 96 tätig)

Menge: 2 Portionen

225 Gramm Spaghetti

Kräftiges Salzwasser

4 große Garnelen (King Prawns, Tiefkühl oder frisch)

1 Bund Petersilie

2 Zehen Knoblauch

1 Peperoncini

etwas Olivenöl

1 Teelöffel Hühnerbrühe, instant

Salz und Pfeffer

Das Nudelwasser aufsetzen und in der Zwischenzeit die Garnelen vorbereiten: unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und gegebenenfalls den Kopf entfernen. Den hinteren Teil vom Panzer befreien, jedoch das letzte Stück nicht.

Falls am Rücken der Tierchen nun oben mittig ein schwarzer Faden zu sehen ist, bitte knapp daneben mit einem scharfen Messer einen Schnitt setzen. Den Faden komplett rausspülen, hierbei handelt es sich um den Darm mit Inhalt.

Die beiden Knoblauchzehen schälen und in feinste Scheiben schneiden. Die Peperoncini in kleine Ringe schneiden. Den Bund Petersilie waschen, kurz trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein, aber nicht zu klein, schneiden.

In der Zwischenzeit dürfte das Nudelwasser richtig kochen. Die Spaghetti in den Topf geben und nach Packungsaufschrift al dente kochen.

Mindestens 3 Esslöffel Olivenöl auf höchster Stufe in einer kleinen Pfanne erhitzen. Den Garnelenabfall – Köpfe, Panzer und Füße, nicht jedoch den Darm – ringsum anbraten. Die Farbe ändert sich von ein Die Farbe ändert sich sehr schnell von hellgrau in leuchtendes rot, und der Garnelengeschmack wandert dabei in das Öl. Nach etwa 2-3 Minuten den Abfall mit einer Gabel aus dem Öl nehmen und entsorgen. Jetzt kommen die Garnelen in das heiße Öl, je nach Größe werden sie von beiden Seiten zwischen 30 Sekunden bis zu einer Minute angebraten.

Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und jeweils längs von oben nach unten halbieren.

Fortsetzung:

So kocht Hannover

Die Nudeln dürften mittlerweile auch fertig sein. In ein Sieb abgießen und das Kochwasser dabei auffangen.

In der Olivenölpfanne vorsichtig den Knoblauch und die Peperoncini anbraten, sobald der Knoblauch beginnt hellbraun zu werden alles mit einer kleinen Kelle Nudelkochwasser ablöschen. Die Hühnerbrühe zugeben, kurz aufkochen lassen mit Pfeffer und vorsichtig mit Salz würzen (weil die Brühe schon salzig ist).

Die Spaghetti und die Petersilie zugeben und alles gut umrühren beziehungsweise schwenken – Knoblauch, Petersilie und Peperoncini sollen sich gleichmäßig verteilen. Zum Schluss die Garnelen auf die Spaghetti geben.

Arbeitszeit: etwa 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel



Getränke

Zitroneneistee (alkoholfrei)

Menge: 1 Glas

2 Kugeln Zitroneneis
3 Teelöffel Zitronensirup
150 ml starker kalter Tee

In einem Longdrink-Glas Zitroneneis mit Zuckersirup übergießen und mit dem kalten Tee auffüllen.

Zitrus-Kefir (alkoholfrei)

Menge: 1 Glas

10 cl Kefir
Den Saft einer Orange
Den Saft einer halben Grapefruit
1 Esslöffel Sanddornmark

Alle Zutaten gut verquirlen.

Ingwer-Likör

Menge: 1 Drink

100 Gramm frischer Ingwer
150 Gramm Zucker
1/4 Liter klarer Schnaps; zum Beispiel Wodka
1 unbehandelte Zitrone
1/3 Liter Wasser

Wasser mit dem klein geschnittenen Ingwer und einem Stück Zitronenschale zum Kochen bringen und ungefähr 10 min. leicht kochen. Den Saft der Zitronen und den Zucker zufügen und weiter kochen bis der Zucker vollkommen gelöst ist.

Den Sud durch ein feines Sieb schütten, abkühlen lassen und den Schnaps zufügen. In einer Flasche einige Tage stehen lassen.

Dann vorsichtig umfüllen oder abziehen, da sich die restlichen Feststoffe am Boden absetzen.

Desserts, Nachspeisen

Erdbeeren Romanov

Menge: 2 Portionen

400 Gramm Erdbeeren
50 Gramm Zucker
100 ml Roter Portwein
100 ml Schlagsahne
20 Gramm Zucker
1 Vanilleschote

Ein Viertel der Erdbeeren, den Portwein und den Zucker mit einem Mixstab pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und in der Erdbeer-Sauce 30 Minuten marinieren.

Mark der Vanilleschote in etwas Sahne erhitzen und abkühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen. 20 Gramm Zucker sowie die Vanille-Sahne zugeben und unter die Erdbeeren mischen.

Unser Musiktipp:

Abschlach! - HSV Forever
https://youtu.be/3IR4S9v_1PM

Die Ärzte - Du willst mich küssen
<https://youtu.be/9IUfmsK7wTQ>

Kotzreiz - Punk bleibt Punk
https://youtu.be/Ri_AarrKXwQ

Zwischendurch: ein Gebet !

Ständig verfolgt, aber nie vernichtet!

Sie haben mich oft bedrängt seit meiner Jugend,
- so soll Israel bekennen!

sie haben mich oft bedrängt seit meiner Jugend,
bezwingen aber konnten sie mich nicht,
Auf meinem Rücken pflügten Pflüger,
sie zogen ihre langen Furchen.

Der Herr ist gerecht!

Er hat den Strick meiner Feinde zerbrochen.
Zurückweichen müssen und vor Scham erröten
alle, die Zion hassen.

Sie gleichen dem Gras auf den Dächern:
noch eh' man es ausreißt, ist es verdorrt,
mit ihm füllt sich kein Schnitter die Hände,
kein Garbenbinder den Arm.

Und keiner, der vorübergeht, wird sagen:

"Der Segen des Herrn sei mit euch!"

Wir segnen euch im Namen des Herrn!

Zu diesem Schritt wurde ich durch einen Klosterbesuch in
der Abtei-kornelimuenster.de angeregt.

Der Friede sei mit Ihnen

Ihr Marcus Petersen-Clausen

<http://www.koeche-nord.de>



Müsli

Unser Crunch-Müsli-Vorrat

Menge: 10 Portionen (etwa 530 Gramm)

25 Gramm gehackte Mandeln oder Haselnusskerne
50 Gramm Sonnenblumenkerne
25 Gramm Kürbiskerne
50 Gramm Leinsamen
50 Gramm Sesamsamen
250 Gramm 4-Korn-Flocken (zum Beispiel aus Dinkel, Gerste,
Hafer und Roggen)
75 Milliliter Agavendicksaft
50 Gramm Rosinen

Alle Samen und Kerne ohne Fett in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Zum Abkühlen auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Die 4-Korn-Flocken ebenfalls unter gelegentlichem Wenden in der Pfanne anrösten. Die Samen und Kerne zu den 4-Korn-Flocken in die Pfanne geben und den Agavendicksaft zugeben. Alles bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten karamellisieren lassen, ab und zu umrühren. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und das Müsli abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Rosinen untermischen.

Unser Tipp:

Damit das Müsli knackig bleibt, sollte es trocken, dunkel und luftdicht verschlossen aufbewahrt werden.

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten (ohne Abkühlzeit)

Pro Portion:

Eiweiß: 8 Gramm

Fett: 9 Gramm

Kohlenhydrate: 28 Gramm

Kilojoule: 937

Kcal: 223

Witze von Wirtzeschmiede.de

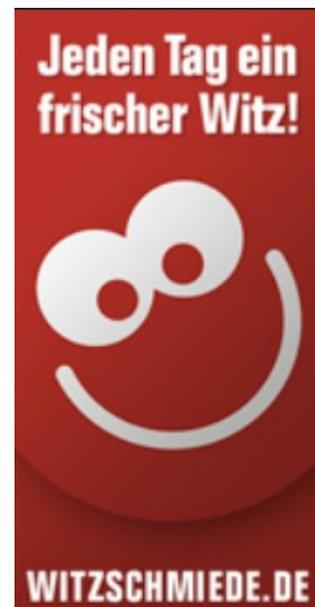
"Paul, wo hast du so traumhaft küssen gelernt?" - "In meinem Sportverein, ich blase dort schon seit 3 Jahren die Fußbälle auf!"

Berti Vogts nach dem Viertelfinale: "Wir wollten ein Vorbild für alle Fans sein - wir schlagen niemanden mehr..."

Völlner, Kirsten und Basler sind gestorben und kommen alle zusammen an der Himmelpforte an. Gott nimmt sie in Empfang und sagt: "Alle, die ein gutes Lebenswerk hinter sich haben, können in den Himmel." Gott: "Sag mir, Rudi, was Du geleistet hast!" Rudi: "Ich war immer ein gutes Vorbild für die Jugend." Gott: "Ok, geht in Ordnung. Und was ist mit Dir, Ulf?" Ulf: "Ich habe viele Mannschaften vor Blamagen bewahrt." Auch das war okay und nun war Mario an der Reihe. "Sag mir, mein Sohn..." - "...erstens bin ich nicht dein Sohn, zweitens geht dich das gar nichts an, was ich da unten so getrieben habe und drittens: RUNTER VON MEINEM PLATZ!"

Warum konnte Berti Vogts während der WM noch nicht zurücktreten? Weil Egidius Braun noch hinter ihm stand!

Wieso dürfen Olaf Thon und Icke Hässler nicht zusammen in ein Hotelzimmer? Einer muss ja an die Türklinke kommen.



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon

Chinesische Wassernuss

Die chinesische Wassernuss (*Trapa natans*), wie die mit ihr nicht näher verwandte Art *Eleocharis dulcis* auch Wasserkastanie genannt, ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Weiderichgewächse (*Lythraceae*). Sie kommt nur in gemäßigten und subtropischen Zonen Europas, Afrikas und Asiens vor. Die einjährige Wasserpflanze ist in Deutschland leider vom Aussterben bedroht und steht seit 1987 unter Naturschutz.

Verwendung:

Archäologische Untersuchungen finden besonders in Osteuropa große Mengen von Wassernüssen, die die umfangreiche Verwendung in der Ernährung spätestens seit dem Neolithikum belegen. Auch im Umfeld der oberschwäbischen Pfahlbauten etwa am Federsee haben die chinesischen Wassernüsse offensichtlich neolithisch eine wichtige Nahrungsgrundlage gebildet.

Die Frucht der Wassernuss ist natürlich essbar, muss jedoch erhitzt werden, um die Giftigkeit abzubauen. In Japan heißt die Pflanze "hishi", in China "ling", und wurde auch in der Volksheilkunde eingesetzt, eine medizinische Wirkung ist jedoch leider bisher nicht eindeutig wissenschaftlich belegt.

Citrus tangerina

Als Tangerine (*Citrus tangerina*) wird sowohl eine Zitruspflanze aus der Familie der Rautengewächse als natürlich auch die orangenfarbene Frucht derselben bezeichnet. Im englischsprachigen Raum wird das Wort tangerine synonymhaft zum einen für diese Frucht und zum anderen für die Mandarine (*Citrus reticulata*) verwendet, obwohl es sich hier zwar um eng verwandte, aber wahrscheinlich nicht idente Spezies handelt, was nach heutigem Stand phylogenetischer Untersuchungen allerdings noch nicht abschließend geklärt werden konnte.

So backt Großburgwedel

Birnen-Schoko-Kuchen (mit Bild)

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Margarine

250 Gramm Zucker

Die Margarine mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren.

4 Eier (Größe M)

200 Gramm Haselnüsse

180 Gramm Mehl

2 Teelöffel Backpulver

20 Gramm Kakao

50 Milliliter Milch

2 Teelöffel Vanillezucker

Diese Zutaten zur schaumigen

Margarine geben und gut miteinander verrühren.



200 Gramm Zartbitterschokolade

schmelzen und unterheben. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.

Belag:

2 Dosen Birnenhälften

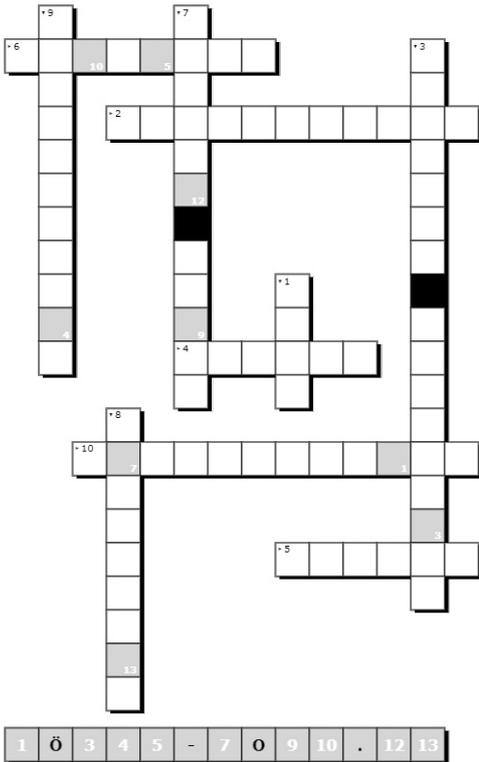
Die Birnenhälften in einem Sieb abtropfen lassen und die Hälften einmal durchschneiden.

Die Birnenstücke auf dem Teig verteilen und bei 175 Grad Celsius (Umluft) oder bei 155 Grad Celsius (Heißluft) etwa 40 Minuten backen.

60 Gramm Zartbitterschokolade

schmelzen und mit einer Gabel dünne Fäden über den Kuchen ziehen.

Kreuzworträtsel



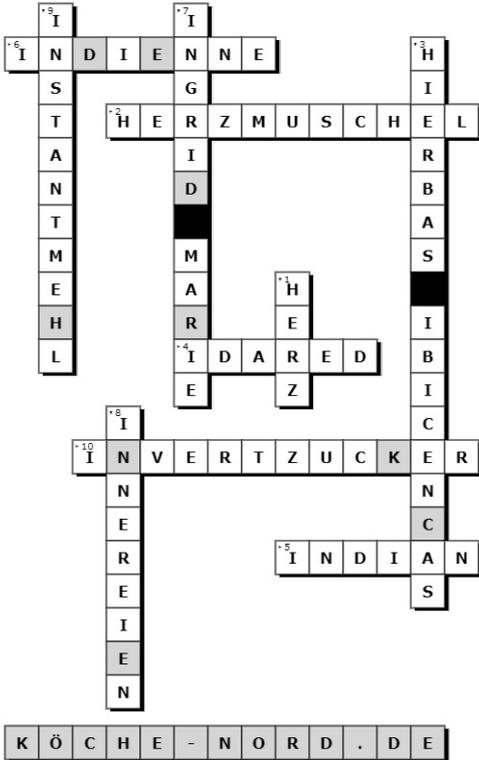
1. Es gehört zu den Inneren der Schlachttiere und Geflügelarten. Es wird gekocht verwendet, Kalbs**** ist auch zum Braten oder Grillen geeignet.
2. Sie ist eine herzförmige Meeresmuschel, bevorzugt wird die Gemeine *****Muschel. Sie lebt in der Nordsee und wird etwa 24 Zentimeter groß. Das Fleisch der Muschel ist sehr aromatisch und orange-rot. Sie wird gekocht, gedünstet und ist auch kalt genussfähig. Man verwendet sie zum Beispiel für Meeresfrüchtesalat, Ragouts, Suppen und sie sind auch in Konserven im Angebot.
3. Der Kräuterkör ist ein alkoholhaltiges und anisartiges Getränk mit Extrakten aus Aromen verschiedener Pflanzen und von unterschiedlicher Süße, der auf Ibiza hergestellt wird. Das naturreine Alkoholgetränk mit geographischer Angabe ist übrigens von bernsteingelber bis grünlicher Farbe.
4. Die Sorte wurde etwa um 1935 von der Idaho Agricultural Experiment Station (IAES), die zum Campus der University of Idaho in Moscow (Idaho) gehört, in den USA gezüchtet. Sie ist seit 1942 im Handel erhältlich. Die Sorte der Äpfel ist eine Kreuzung aus Jonathan und Wagenerapfel. Hauptsächlich ist sie für den Frischverzehr geeignet, das heißt für Obstsalate, fürs Kochen und Backen. Sie ist eine Sorte, die nicht selbstfruchtbar ist.
5. Anderes Wort für Truthahn
6. Ein Gericht mit Reis und Curry.
7. Anderes Wort für Hoed Orange, es eine bekannte traditionellen Apfelsorte aus dem Alten Land (Niedersachsen).
8. Das sind zum Beispiel Bries, Hirn, Herz, Lunge, Leber, Nieren und Zunge. Achtung: Sie sind alle sehr eiweißreich, mineralreich und vitaminreich, aber auch reich an Harnsäure und Cholesterin und sollten deshalb nicht zu häufig verzehrt werden!
9. Es ist ein durch ein besonderes Benetzungsverfahren verballen (oder verkleben) die feinen Mehlbestandteile miteinander zu größeren Teilchen (Partikeln), sie bilden ein Granulat (feinkörnige Struktur). Ihr Vorteil sind keine Klumpenbildung, das es staubfrei ist, das man es besser verarbeiten kann und es eine höhere Wasseraufnahme hat. Es wird als Bindemittel, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt verwendet.
10. Dieser Zucker ist Hauptbestandteil von Honig. Er entsteht durch Spaltung von Saccharose in Fruchtzucker und Traubenzucker. Man verwendet ihn zum Frischhalten von feinen Backwaren sowie Pralinenfüllungen (siehe auch Praline).

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Kreuzworträtsel Lösung



1. Es gehört zu den Inneren der Schlachttiere und Geflügelarten. Es wird gekocht verwendet, Kalbs**** ist auch zum Braten oder Grillen geeignet.
2. Sie ist eine herzförmige Meeresmuschel, bevorzugt wird die Gemeine *****Muschel. Sie lebt in der Nordsee und wird etwa 24 Zentimeter groß. Das Fleisch der Muschel ist sehr aromatisch und orange gefärbt. Sie wird gekocht, gedünstet und ist auch kalt genussfähig. Man verwendet sie zum Beispiel für Meeresfrüchtesalat, Ragouts, Suppen und sie sind auch in Konserven im Angebot.
3. Der Kräuterlikör ist ein alkoholhaltiges und anishaltiges Getränk mit Extrakten aus Aromen verschiedener Pflanzen und von unterschiedlicher Süße, der auf Ibiza hergestellt wird. Das naturreine Alkoholgetränk mit geographischer Angabe ist übrigens von bernsteingelber bis grünlicher Farbe.
4. Die Sorte wurde etwa um 1935 von der Idaho Agricultural Experiment Station (IAES), die zum Campus der University of Idaho in Ploscow (Idaho) gehört, in den USA gezüchtet. Sie ist seit 1942 im Handel erhältlich. Die Sorte der Äpfel ist eine Kreuzung aus Jonathan und Wagenerapfel. Hauptsächlich ist sie für den Frischverzehr geeignet, das heißt für Obstsalate, fürs Kochen und Backen. Sie ist eine Sorte, die nicht selbstfruchtbar ist.
5. Anderes Wort für Truthahn
6. Ein Gericht mit Reis und Curry.
7. Anderes Wort für Hoed Orange, es eine bekannte traditionellen Apfelsorte aus dem Alten Land (Niedersachsen).
8. Das sind zum Beispiel Bries, Hirn, Herz, Lunge, Leber, Nieren und Zunge. Achtung: Sie sind alle sehr eiweißreich, mineralreich und vitaminreich, aber auch reich an Harnsäure und Cholesterin und sollten deshalb nicht zu häufig verzehrt werden!
9. Es ist ein durch ein besonderes Benetzungsverfahren verbacken (oder verkleben) die feinen Mehlbestandteile miteinander zu größeren Teilchen (Partikeln), sie bilden ein Granulat (feinkörnige Struktur). Ihr Vorteil sind keine Klumpenbildung, das es staubfrei ist, das man es besser verarbeiten kann und es eine höhere Wasseraufnahme hat. Es wird als Bindemittel, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt verwendet.
10. Dieser Zucker ist Hauptbestandteil von Honig. Er entsteht durch Spaltung von Saccharose in Fruchtzucker und Traubenzucker. Man verwendet ihn zum Frischhalten von feinen Backwaren sowie Pralinenfüllungen (siehe auch Praline).

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Netzfund:

Catskarma

Paypal:

Catskarma@gmx.de

Oder per Banküberweisung:

Sparkasse Harburg-Buxtehude

Kto.-Inhaber: Sina Hoffmann

IBAN: DE39 2075 0000 0050 9702 68

<https://www.facebook.com/CatsKarmaMallorca/>



Übrigens:

Dieses Magazin wurde mit Scribus (einer kostenlosen Software mit der Sie Zeitungen gestalten können) gestaltet! Wir haben das Magazin nach der Anleitung unter <https://dienonprofitkiste.de/einstieg-in-scribus/> gemacht, es ist noch nicht ganz perfekt, aber wir arbeiten daran. Außerdem hat uns <https://www.pfarrbriefservice.de> bei unserem kostenlosem Magazin angeregt. Bei Pfarrbriefservice.de können Sie kostenlose Scribus-Vorlagen downloaden !

Dieses Dokument ist Lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

Außerdem:

Unser Newsletter (Köche-Nord.de) erscheint monatlich und enthält die Zutaten der Saison sowie passende Rezeptideen.

<https://cutt.ly/vwVICOW>

Geben Sie Ihr Feedback, Anregungen und Kritiken bitte im Forum unter SmallTalk ein !

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=56>

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

[f Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)