

Kultur

Bridgerton – neues Album zur Serie

Duo Barlow & Bear veröffentlicht Musical

„Bridgerton“ zählt zu den erfolgreichsten Netflix-Serien aller Zeiten. Dürfen sich die Fans jetzt sogar über ein Musical rund um die Romanze von Simon und Daphne freuen? Auf TikTok verbreiten sich Songs, bei denen die Herzen von „Bridgerton“-Fans schneller schlagen dürften.

Die sozialen Medien haben bereits zahlreichen Menschen dabei geholfen, international bekannt zu werden. Alles, was es dafür braucht, ist ein virales Video, das sich im Web wie ein Lauffeuer verbreitet. Das ist nun auch dem Duo Barlow & Bear gelungen. Wie? Sie haben Songs zu einem „inoffiziellen Bridgerton-Musical“ erstellt und auf TikTok veröffentlicht. Die kamen bei den Fans der Netflix-Serie so gut an, dass es mittlerweile sogar ein ganzes Album mit thematisch passenden Songs gibt. Aufmerksamkeit erregten Abigail Barlow und Emily Bear durch den Ausschnitt ihres ersten Songs „Ocean Away“. Inspiriert wurde das Stück von einem Zitat von Henry Granville, bei dem sich Abigail sofort ans Klavier hockte und einen Song auf die Beine stellte.

Durchbruch auf TikTok

Das war erst der Anfang des inoffiziellen „Bridgerton“-Musicals, das Abigail und Emily Stück für Stück entwickelten. Denn kurz nach „Ocean Away“ folgte bereits das Lied „Daphne’s Song“, welches auf TikTok viral ging und viel Aufmerksamkeit auf das Duo zog. Abigail vermutet, dass der Erfolg ihrer Lieder auch mit der angespannten Situation zusammenhängt, in der wir uns befinden. „Ich glaube, es ist eine wirklich dunkle Zeit in der Welt und ich glaube, jeder sucht nach einem Ausweg, nach etwas, das es was Licht in die Welt bringt“, so die Sängerin. Die „Bridgerton“-Fans kennen Charaktere, die sie bereits ins Herz geschlossen hatten oder zu denen eine Verbindung bestand, über die Lieder noch einmal ganz neu kennenlernen.

Das Album ist komplett

Das Album, das den schlichten Titel „Das inoffizielle Bridgerton Musical“ trägt, weist mittlerweile 15 Songs vor und kann als Begleitung zur kompletten 1. Staffel betrachtet werden, wie „The Hollywood Life“ berichtet. Abigail und Emily war es wichtig, nicht nur bestimmte Szenen der Serie zu besingen, sondern auch Lieder zu nutzen, um bestimmte Charaktere in den Fokus zu rücken. Dazu zählt beispielsweise „Entertain Me“, das sich mit der Königin beschäftigt und davon erzählt, was sie schon alles erleben und durchstehen musste.

Veröffentlichung auf Spotify

Wer neugierig geworden ist: Das komplette Album gibt es hier auf Spotify zu hören. Definitiv ein Muss



„Bridgerton“ zählt zu den erfolgreichsten Netflix-Serien aller Zeiten. QUELLE: PRIMA

für alle „Bridgerton“-Fans, die sich damit die Wartezeit bis zur 2. Staffel versüßen wollen.



Ein beliebter Charakter muss sterben

Downton Abbey: A New Era

Die britische Serie „Downton Abbey“ kehrt mit einem weiteren Spielfilm zurück. Doch „A New Era“ -so der Titel des nächsten Kapitels - dürfte vielen Fans das Herz brechen, denn ein Charakter wird fehlen.

„Downton Abbey“ geht weiter - zwar nicht in Form von Staffel 7, dafür erwartet uns ein weiterer Spielfilm. Bereits 2019 kehrte der Cast der beliebten UK-Serie mit einem eigenen Film in die internationalen Kinosäle zurück. Ein Wiedersehen mit der Crawley-Familie, das zum Glück keine einmalige Angelegenheit bleiben wird.

Fortsetzung offiziell bestätigt

Eine Fortsetzung wurde von offizieller Seite bestätigt und wird den Titel „A New Era“ auf Deutsch: „Eine neue Ära“) tragen. Glaubt man den neuesten Berichten aus Großbritannien, steht uns dieses Mal eine besonders emotionale Geschichte bevor. Mehrere Zeitungen berichten über einen Todesfall in „Downton Abbey: A New Era“ und die Fans haben bereits einen Verdacht.

Kein Auge bleibt trocken

„Diejenigen, die die Szenen gesehen haben, berichten, dass sie sehr emotional sind“, schreibt die britische „Sun“ in Hinblick auf den

schweren Verlust im neuen „Downton Abbey“-Film. Die Fans werden in Strömen weinen und es bleibt kein Auge im Kinosaal trocken, prophezeit eine Quelle. Welcher Charakter am Ende sterben wird - das ist nicht bekannt, doch die Fans tippen darauf, dass es die Gräfinwitwe, Violet Crawley treffen wird. Die berühmte und sehr beliebte Figur der Serie wird von der

Trifft es Violet Crawley?

Zahlreiche Fans hatten bereits beim ersten „Downton Abbey“-Film damit gerechnet, dass uns ein Abschied von Dame Maggie Smiths Kult-Figur bevorsteht, doch dann kam alles anders. Die zahlreichen Meldungen von Insidern, die über den Tod eines „ikonischen Charakters“ berichten, schmälern die Hoffnung, dass Violet Crawley ein weite-

Komplette Besetzung wieder dabei

Für die Fortsetzung des „Downton Abbey“- Spin-off- Films von 2019 wird die komplette Besetzung wieder zusammenkommen und erwartet dazu noch mehrere neue Darsteller. Der erste Film folgte auf das Finale der Drama-Serie von Julian Fellowes, die zwischen 2011 und 2015 in den USA ausgestrahlt wurde und aus sechs Staffeln besteht. Die britische Fernsehserie handelt vom Schicksal einer Aristokratenfamilie und ihrem Personal am Anfang des 20. Jahrhunderts.

Historisch markante Ereignisse

Historisch markante Ereignisse haben ebenfalls den Weg in die Serie geschafft, unter anderem der Untergang der Titanic oder der Ausbruch des Ersten Weltkriegs. Im Jahr 2011 durfte sich die ITV-Produktion über eine ganz besondere Auszeichnung freuen: einen Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde als „von Kritikern am besten bewertete Fernsehserie“ des Jahres. aut „NYPost“ ist die Produktion des zweiten Films von „Downton Abbey“ bereits im Gange, das Veröffentlichungsdatum ist für den 22. Dezember geplant. Die Produzenten haben eine Reihe von Neuzugängen zur Originalbesetzung angekündigt.

Startermin steht noch nicht fest

Ein deutscher Startermin für das Reboot steht noch nicht fest. Die Idee zum Reboot kam nach einem YouTube-Video, das sich im Jahr 2019 einen modernen „Fresh Prince of Bel-Air“ vorgestellt hat. Das kam bei den Fans und bei Will Smith so gut an, dass Peacock eine richtige Serie daraus machen wollte.

Der Cast der neuen Serie steht fest

„Prinz von Bel-Air“: Reboot kommt

Die US-Serie „Prince of Bel-Air“ wird in die Gegenwart verfrachtet und der Titelheld muss sich mit neuen Problemen der modernen Zeit herumschlagen. Mittlerweile steht der Cast des Reboots und Will Smiths Nachfolger fest.

Die Kult-Sitcom „Fresh Prince of Bel-Air“ bekommt als Reboot einen Neuanstrich von Peacock. Die neue Serie wird lediglich den Titel „Bel-Air“ tragen und in der modernen Zeit spielen. Anders als die ursprüngliche Sitcom aus den 90er Jahren, ist die neue Version laut comicbook viel tiefgründiger und dramatischer.

Vielgründiger und dramatischer

Es handelt von Themen wie Rasse, Klasse, Reichtum, Sport, Inhaftierung, Hip-Hop und vielen anderen Themen die der modernen afro-amerikanischen Jugend am Herzen liegen. Die ursprüngliche Sitcom zeigt das Leben von Will Smith und seine Reise von den Straßen West-Philadelphias zu den Villen in Bel-Air. Schon im Voraus kündigte Will Smith seinen Nachfolger an, den Nachwuchsschauspieler Jabari Banks.

Welche Gesichter erwarten uns in der Serie?

Mittlerweile haben sich auch die restlichen Reihen des Cast von „Bel-Air“ gefüllt. Der Cast besteht aus Stars wie Cassandra Freeman („Marvel’s Luke Cage“) als Vivian Banks, Oly Sholotan als Carlton Banks, Coco Jones („Meine Schwester Charlie“) als die neue Hilary Banks, Akira Akba („Captain Marvel“) als Ashley Banks, Jimmy Akingbola („Arrow“) als Geoffrey, Jordan L. Jones („Snowfall“) als Dj „Jazz“ Jeff und Simone Joy Jones („The Son of No One“) wird als Lisa zu sehen sein. Wie groß der Glaube an das Projekt ist, zeigt auch die Entscheidung von Peacock, die Serie direkt um eine 2. Staffel zu verlängern - und das noch vor der Ausstrahlung von Staffel 1!

Für das Anrichten von Speisen gibt es einige Grundregeln. Dies sollte man beachten, wenn man Speisen auf Teller richtig anrichten möchte: Der Teller sollte weder überladen noch leer wirken. Deshalb ist die Größe des Tellers wichtig. Er sollte immer jeweils zum Gericht passen. Der Außenrand des Tellers bleibt dabei immer leer. Zum Dekorieren des Gerichts verwendet man am besten frische Kräuter oder ein Teil der Zutaten, mit denen es zubereitet wird. Das ist kein Muss, aber es ist ein guter Ausgangspunkt und verrät zugleich etwas über das Rezept. Wichtig: Das Essen sollte im Mittelpunkt stehen und nicht die Dekoration. Wenn Sie

Durch die Aufmerksamkeit, die der „Bel-Air“-Trailer erhielt, wurde auch „Der Prinz von Bel-Air“-Star, Will Smith, darauf aufmerksam. Mit „The Fresh Prince of Bel-Air“, bzw. „Prinz von Bel-Air“ gelang dem erfolgreichen Schauspieler und Produzenten, Will Smith in den 90ern der Durchbruch. Wann der neue Film erscheinen wird, kann man derzeit leider noch nicht genau sagen. Auch die Produktionsfirma ist noch nicht bekannt, weshalb man noch nicht sagen kann, wo das Remake ausgestrahlt werden wird.

Durchbruch für Will Smith in den 90ern

Durch die Aufmerksamkeit, die der „Bel-Air“-Trailer erhielt, wurde auch „Der Prinz von Bel-Air“-Star, Will Smith, darauf aufmerksam. Mit „The Fresh Prince of Bel-Air“, bzw. „Prinz von Bel-Air“ gelang dem erfolgreichen Schauspieler und Produzenten, Will Smith in den 90ern der Durchbruch. Wann der neue Film erscheinen wird, kann man derzeit leider noch nicht genau sagen. Auch die Produktionsfirma ist noch nicht bekannt, weshalb man noch nicht sagen kann, wo das Remake ausgestrahlt werden wird.



HSerienjunkies aufgepasst: Der Fresh Price von Bel Air ist zurück! QUELLE: PRIMA



Das Auge isst mit: So gelingt garantiert jedes Gericht

Die gleichen Speisen für viele Gäste vorbereiten, müssen alle Teller gleich aussehen.

Die Regel der ungeraden Zahlen

Die Regel der ungeraden Zahlen kommt auch bei der Inneneinrichtung vor. Ungerade Zahlen machen eine Symmetrie unmöglich und somit sieht der Teller besser aus. Das funktioniert besonders gut bei Häppchen und mehreren kleinen Desserts auf einer Platte. Drei oder fünf sind besser als zwei und vier. Die Regel der ungeraden Zahlen gilt auch für die Farben im Teller.

Wie ein Künstler beginnen Sie immer mit einer weißen Leinwand. Bei der Kunst „Teller anrichten“ bildet ein weißer Porzellan-Teller die perfekte Grundlage für Ihr Kunstwerk. Weiß schafft eine neutrale Kulisse und lässt alle anderen Farben hervortreten. Die weiße Farbe bringt auch Formen schön zur Geltung.

Auf einem weißen Teller wirken die Farben der Speise lebendiger und die Präsentation ist effektvoller. Ein schwarzer Teller hingegen sieht sehr stilvoll aus. Natürlich können

Sie diese Regel etwas ändern, indem Sie bunte, einfarbige Teller auswählen. Die Farbe des Tellers sollte allerdings mit dem Gericht abgestimmt werden.

Warme und kalte Farben

Achten Sie auf die Regel der warmen und kalten Farben – warme

„Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Speisen, die schön angerichtet sind, dem subjektiven Empfinden nach besser schmecken.“

Niklas Honig Koch aus Leidenschaft und Autor des Buchs „Essen essen“

Die Regel der ungeraden Zahlen kommt auch bei der Inneneinrichtung vor. Ungerade Zahlen machen eine Symmetrie unmöglich und somit sieht der Teller besser aus. Das funktioniert besonders gut bei Häppchen und mehreren kleinen Desserts auf einer Platte. Drei oder fünf sind besser als zwei und vier. Die Regel der ungeraden Zahlen gilt auch für die Farben im Teller.

Farben regen die Emotionen und den Appetit an, während kalte Farben kühlend wirken und den Appetit unterdrücken. Ein roter Teller wirkt zu warm, ein blauer zu kalt. Seien Sie vorsichtig bei der Auswahl Ihrer Unterlage, wenn sie sich von Weiß, Schwarz oder Grau unterscheidet. Denn Farben beeinflussen unsere Wahrnehmung.

Das ist eine wichtige Regel, besonders wenn man eine Speise mit Blumenblüten garnieren möchte. Essbare Blumen wie Stiefmütterchen und Gänselblümchen können viel Farbe ins Spiel bringen. Sie sind auch eine gute Alternative, wenn Sie

von Lebensmitteln kann einem Teller eine Menge Dimension verleihen. Eiscreme und Waffeln, Mozzarella und Tomatenscheiben, Rösti sehen köstlich hochgestapelt aus. Sättigungsbeilage, die sich gegen den Turm lehnt, fügt noch mehr Interesse hinzu und füllt den Platz auf dem Teller aus.

Lernen Sie die Werkzeuge für professionelles Teller anrichten kennen

Die Teller, die uns seufen lassen, sind normalerweise nicht mit Fingern, sondern mit speziellen Werkzeugen angerichtet. Dazu gehören Pinzetten, Pinsel, Scheren, Löffel, Servietringe usw. Eine Ausnahme hier ist der Herrscher des Chaos – Jamie Oliver, aber er ist mit diesem Talent geboren und schafft wunderbare chaotische Kunstwerke. Für alle anderen sind die Werkzeuge hilfreich, denn sie geben uns mehr Präzision und Geschwindigkeit beim Zusammenstellen der Speise im Teller.

Das Anrichten ist ein Spiel

Nehmen Sie das Anrichten des Tellers als ein Spiel an. Entspannen Sie sich und lassen Sie Ihrer Kreativität

freien Lauf. Exklusives Essen zeichnet sich vor allem durch den perfekten Geschmack aus – und nicht durch eine aufwändige Präsentation.

Wichtige Helfer fürs Anrichten

Servietringe verwendet man beispielsweise für Vorspeisen wie Lachs, Gurken und Cremes. Reis, Couscous oder kleingewürfeltes Gemüse fällt gerne auseinander. Mit einem Speisering bleibt alles in Form. Wenn Sie keinen Servietting zur Verfügung haben, können Sie den Reis in ein Glas füllen und auf den Teller stülpen. Garnierflasche oder Spritzbeutel sind hilfreich, wenn Sie perfekte Tropfen oder Linien hinzufügen möchten. Spiralschneider sind ebenfalls nützlich. Wenn Sie einen Spiralschneider oder Julienne-Schäler haben, können Sie die Präsentation selbst der einfachsten Komponenten optisch aufwerten, wie Karotten, Gurken oder Zucchini.

Das wichtigste jedoch: richten Sie alles mit viel Liebe und Freude an! Auch dies werden Ihre Gäste schmecken können!

Tausend und eine Ideen für einen gelungene Brunch zuhause

Ausgiebig schlemmen und dabei Neuigkeiten austauschen. Lieblingsspeisen genießen und währenddessen Geschichten erzählen, lachen und einfach entspannen – ein Brunch ist wie ein kleiner Urlaub vom Alltag!

Am meisten Spaß macht der Brunch natürlich, wenn die besten Freunde und geliebte Familienmitglieder in Ihrem persönlichen Wohn- oder Esszimmer versammelt sind. Dort können Sie in lockerer Atmosphäre essen - ohne Zeitdruck, Hektik und an Ihrem persönlichen Lieblingort. Allerdings will ein Brunch gut geplant sein. Denn während Sie im Restaurant alle Speisen schon vorbereitet finden, müssen Sie das zu Hause selbst übernehmen. Das Menü will festgelegt, die Lebensmittel wollen gekauft, zubereitet und angerichtet werden. Wie wird das Vorhaben ein voller Erfolg? Das erfahren Sie hier. Dann heißt es

vielleicht schon bald bei Ihnen: It’s Brunchtime!

Organisation ist alles

Stehen ein runder Geburtstag oder eine andere Feierlichkeit an? Oder möchten Sie einfach entspannt in den Urlaub starten oder am Wochenende Zeit mit Ihren Lieben verbringen? Or führt der Weg dann ins Restaurant. Die Alternative: Planen Sie doch einen Brunch bei Ihnen zu Hause! Hier können Sie in lockerer Atmosphäre zusammensitzen, so lange Sie möchten. Sie genießen Gerichte genauso zubereitet, wie diese Ihnen und Ihren Gästen am besten schmecken.

Frühstück oder Mittagessen? Breakfast oder Lunch?

Sie müssen sich nicht entscheiden! Kalte, warme, herzhafte und süße Gerichte gibt es beim Brunch. Von morgens bis in den Nachmittag hinein geht es nur darum, Ihren Gau-



Ein Genuss für alle Gäste: Ein schön dekorierter Bruch QUELLE: PRIMA

macht seinen besonderen Reiz aus und so beliebt.

Den Brunch vorbereiten

Selbstgemachte Muffins zum BrunchAls Gastgeber haben Sie meist viel tun. Kaffee zubereiten, Essen frisch kochen oder braten, benutztes Geschir wegräumen - irgendwas fällt immer an. Mit hochwertigen Küchengeräten wie einem Einbau-Kaffeevollautomaten, einer Dunstabzugshaube und einem Geschirrspüler geht das sehr angenehm von der Hand. Aber natürlich möchten gerade Sie als Gastgeber ausreichend Zeit haben mitzubringen. Daher sollten Sie einige Vorbereitungen treffen. Einiges können Sie bereits am Vortrag erledigen, anderes am Morgen des Brunchs.

Das Essen anrichten und den Raum dekorieren

Es ist weithin bekannt, dass das Auge mitisst. Deshalb sollten Sie

sich beim Brunch nicht nur auf die Zubereitung des Essens, sondern auch auf das Anrichten konzentrieren. Ein Brunch, den Sie bei sich zu Hause planen, ist die perfekte Gelegenheit, um kreativ zu werden. Wie wäre es zum Beispiel mit Pfannkuchen in Herzform, einem Melonenigel oder geriffelten Gurkenscheiben? Auf die Wurstplatte legen Sie Salatblätter, die Käseplatte wird mit frischer Petersilie garniert. Es gibt zudem spezielle Schablonen, mit denen Sie Motive aus Kakaopulver auf den Milchschaum des Cappuccinos zaubern können.

Das Essen anrichten und den Raum dekorieren

Es ist weithin bekannt, dass das Auge mitisst. Deshalb sollten Sie

haben Sie Lust bekommen, gleich selber einen Brunch zu machen? Dann zögern Sie nicht länger. Wählen Sie ein Datum, laden Sie Gäste ein und stellen Sie ein Frühstücksbuffet für zu Hause zusammen, das Sie bis in den Nachmittag hinein genießen. Küchenquelle wünscht guten Appetit!