



# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preiseempfehlung

**Unser täglich Brot**  
Brot backen ist eine Kunst

*Hase trifft Huhn*  
*Die Ostersaison ist eröffnet*



IM INTERVIEW: NIEDEREGGER  
„Das beste Marzipan der Welt“

**SPARGEL FÜR GENIEßER**  
*Frühlingszeit ist Spargelzeit*

# Die **brandnooz BBQ Box**

Jetzt bestellen und Dein Exemplar sichern!

- ✓ Jetzt mit Top-Marken in die Grillsaison starten
- ✓ Einmalige Bestellung, kein Abo
- ✓ Begrenzte Stückzahl
- ✓ Ca. 20€ Warenwert
- ✓ Versandkostenfrei nach Hause

9,99€  
~~12,99€~~  
Vorteilspreis für  
Abonnenten!

Wieder da! Wieder da! Wieder da! Wieder da! Wieder da! Wieder da!



brandnooz BBQ Box April 2013

# Liebe Noozies,



## INHALT

mein perfekter Samstagmorgen im Frühling sieht so aus: ausschlafen, Einkaufskorb schnappen und noch hungrig zu meinem Lieblingswochenmarkt in Hamburg Eimsbüttel radeln. Hier frühstücke ich ausgiebig an einem kleinen Stand mit dick belegten Stullen, gönne mir einen doppelten Espresso, beobachte eine Weile das bunte Treiben und schlendere los, um Delikatessen für das Abendessen und einen Strauß Tulpen aufzuspüren. Ab Ende April ein Muss auf dem Einkaufszettel: frischer Spargel! Die schönsten Rezepte „von der Stange“ findet Ihr natürlich bei uns.

Wochenmärkte sind wunderbar, weil sie Menschen zusammenbringen, die hochwertige Lebensmittel lieben. Hier darf man probieren, bevor man kauft, gelegentlich sogar feilschen und sich sicher sein: Nur das beste Produkt landet am Ende zuhause auf dem Teller. Drei besonders bezaubernde Wochenmärkte zwischen Ostsee und Alpen stellen wir Euch auf den Seiten 30-32 vor. Und weil wir gerade so in Reiselaune waren, findet Ihr in diesem Heft außerdem eine Europa-Käse-Tour und einen abenteuerlichen Abstecher in das wilde mexikanische Hochland zur Geburtsstätte des neuen Kult-Schnaps „Tequila“.

Vielleicht inspirieren Euch unsere kleinen Geschichten zu einem Frühlingausflug. Oder aber Ihr gönnt Euch einen gemütlichen Tag auf dem Sofa mit den vielen feinen Überraschungen aus der neuesten brandnooz Box.

*In jedem Fall genussvolle Grüße!*

Herzlich, Eure  
Ulrike Dittloff  
& Euer  
brandnooz Team



Fotos: Niederegger (Tisch), Susanna Gockwarana

- S. 4 Nooz Promotion** Neue Produkte zum Ausprobieren
- S. 6 Mhm... Rezepte** Spargel für Genießer
- S. 10 Mhm... Rezepte** Unser täglich Brot
- S. 14 Genusswelt** Nächster Urlaub? Käsereise durch Europa!
- S. 16 Tipps & Tricks** Wenn Salat sprechen könnte ...
- S. 18 Aufgedeckt** Wein – Leidenschaft fürs Leben
- S. 20 10 Fakten über** Echte Kerle lieben Limo!
- S. 22 Im Trend** Es war einmal in Mexiko
- S. 25 Schöner Leben** Osterdeko-Experten: Hase trifft Huhn
- S. 28 Im Interview** Hinter den Kulissen: Niederegger
- S. 30 Unterwegs** Das Schönste am Morgen
- S. 33 Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 25 EAT NATURAL Gewinnpakete
- S. 34 Vorschau & Impressum**



Géramont

### Sommer à la Provençale

Géramont stellt zwei Mal im Jahr eine saisonale Sonderedition vor, die dieses Jahr von den Facebook-Fans des Käseherstellers gewählt wurde: Der Sommer-Genuss 2014 ist ein außergewöhnlicher Weichkäse, der mit Kräutern der Provence und getrockneten Tomaten verfeinert wurde. Zusammen mit seiner einzigartigen Cremigkeit und dem cremig-würzigen Geschmack lässt er die Herzen von Käseliebhabern höher schlagen.

UVP € 2,29 (180 g)



Loacker

### Gran Pasticceria Tortina White

Tortina – zu Deutsch „das Törtchen“ – ist der Klassiker bei Loacker. Rund, mit viel Praliné-Creme zwischen den knusprigen Waffelblättern und mit viel Schokolade überzogen. Bisher nur mit Milchschokolade und dunkler Schokolade erhältlich, gibt es die Tortina jetzt auch mit weißer Schokolade und einer leichten Karamell-Note.

UVP € 1,79 (3 x 21 g)

# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Elinas

### Joghurt griechischer Art Natur

Der besonders cremige Joghurt griechischer Art ist vielfältig einsetzbar und kann nicht nur als süße Zwischenmahlzeit oder Dessert genossen werden: In Griechenland ist der leicht säuerliche, cremige Genuss fast ein Grundnahrungsmittel, das zu jeder Mahlzeit und in den unterschiedlichsten Varianten von herzhaft bis süß zum Einsatz kommt, zum Beispiel als würziger Dip, in einer feinen Sauce oder einem fruchtigen Dessert.

UVP € 1,39 (500 g)



goco

### Kokoswasser Maracuja

Der angesagte Wellness-Drink von Stars und Sternchen schmeckt pur eisgekühlt am besten und kann gleich mit mehreren Pluspunkten aufwarten: Er versorgt den Körper mit Elektrolyten wie Magnesium, Kalzium, Natrium, Phosphor und Kalium, ist isotonisch und entgiftend. Durch die vielen sekundären Pflanzenstoffe ist er besonders gesund und ein leckerer Zusatz in Säften und Cocktails.

UVP € 1,79 (0,33 l)



merci

### Osterhase Edel-Vollmilch

Der schneeweiße merci Osterhase trägt einen goldenen Herz-Anhänger um den Hals und lässt mit seinem niedlichen Äußeren nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Unter der hübschen Fassade verbirgt sich ein unwiderstehlich-verführerischer Schokogenuß aus zartschmelzender Edel-Vollmilchschokolade, so dass seine Zeit im Osternest nur von kurzer Dauer sein dürfte.

UVP € 2,29 (120 g)



Milram

### Kefir Drink Brombeere

Der cremig-fruchtige Kefirdrink mit nur 1,4 % Fett ist die perfekte kleine Zwischenmahlzeit, wenn es mal wieder schnell gehen muss. Ausgesuchte Brombeeren machen den Drink besonders fruchtig-beerig-lecker, und der extra-milde Kefir trägt seinen Anteil dazu bei. Die handliche Größe der wiederverschließbaren Flasche machen den Drink außerdem ideal zum Mitnehmen.

UVP € 0,95 (500 g)



rhino's

### energy drink zero

Für den Extraschub an Energie sorgt seit Kurzem der zuckerfreie Energy Drink von rhino's. Der spritzig-erfrischende Geschmack des classic Drinks wurde dabei 1:1 nachempfunden, so dass man bei der zero Variante auf nichts verzichten muss – außer auf Zucker.

UVP € 0,99 (250 ml)



# SPARGEL FÜR GENIEßER

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT – FRISCH  
BRECHEN DIE AUSTREIBENDEN SPITZEN DES  
GEMÜSES AUS DER ERDE UND WARTEN DARAUF,  
VON UNS LECKER ZUBEREITET ZU WERDEN. DAS  
MUSS MAN UNS NICHT ZWEIMAL SAGEN ...

## Crêpes mit Spargel und Schinken

Zutaten für 3 Portionen

450 g	WEISSER SPARGEL
300 g	GRÜNER SPARGEL
	SALZ
1 TL	ZUCKER
75 g	MEHL
50 g	MONDAMIN FEINE SPEISESTÄRKE
500 ml	MILCH
1	EI
1 EL	MARGARINE
1 EL	MAZOLA KEIMÖL
2	BÄRLAUCHBLÄTTER
1 Beutel	KNORR FIX FÜR BROCCOLI GRATIN
1 TL	ZITRONENSAFT
150 g	ROHER SCHINKEN

**1.** Alle Spargelstangen waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Weißen Spargel von oben bis unten schälen, grünen Spargel nur am unteren Stängendrittel schälen. Salzwasser mit Zucker aufkochen. Weißen Spargel hineingeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. kochen. Grünen Spargel dazugeben und weitere 10 Min. garen. Danach den Spargel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

**2.** Mehl, Feine Speisestärke, 1/4 l (250 ml) Milch, Ei und zerlassene Margarine zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz abschmecken. Den Teig etwas ruhen lassen.

**3.** Keimöl in einer Pfanne heiß werden lassen, mit einer Schöpfkelle wenig Teig hineingeben und verlaufen lassen. Nacheinander 6 Crêpes backen und warm stellen.

**4.** Bärlauch abbrausen, von den Stielen befreien und in sehr feine Streifen schneiden.

**5.** Beutelinhalt Fix für Broccoli Gratin in 1/4 l (250 ml) kalte Milch und 100 ml Wasser einrühren, aufkochen und 1 Min. kochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und den Bärlauch hineingeben.

**6.** Crêpes mit Schinkenscheiben belegen. Spargelstangen jeweils in 3 Stücke schneiden und auf die Crêpes verteilen. Mit der Sauce überziehen, die Crêpes zusammenfalten und sofort servieren.

# Bunte Spargelsuppe mit Hähnchenbrust

Zutaten für 3 Portionen

250 g	WEISSER SPARGEL
1 Stk. (150 g)	MÖHRE
100 g	ZUCKERSCHOTEN
1 Beutel	KNORR FEINSCHMECKER SPARGELCREME SUPPE WEIß & GRÜN
200 g	HÄHNCHENBRUSTFILET
1 TL	MAZOLA KEIMÖL
	SALZ
	PFEFFER
	GEMAHLENE MUSKATNUSS
1-2 EL	RAMA CREMEFINE
1-2 EL	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN

**1.** Spargel schälen, die Enden abschneiden. Stangen schräg in ca. 2 cm lange Scheiben schneiden. Möhre schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und schräg halbieren.

**2.** Beutelinhalt Feinschmecker Spargelcreme Suppe weiß & grün in 550 ml kaltes Wasser einrühren,

unter Rühren aufkochen. Spargel und Möhren zufügen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Schoten zugeben und bei schwacher Hitze weitere 5 Min. kochen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Cremefine zum Verfeinern unterrühren.

**3.** Hähnchenbrustfilet in dünne

Streifen schneiden. Keimöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern, in die Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 2 Min. braten. Gebratene Hähnchenstreifen zusammen mit dem Schnittlauch in die Suppe geben. Dazu passt geröstetes Baguette.



# Bandnudeln mit grünem Spargel

Zutaten für 3 Portionen

500 g	GRÜNER SPARGEL
	SALZ
150 g	BANDNUDELN
20 g	GETROCKNETE TOMATEN
1 Beutel	KNORR FIX FÜR SPARGEL PFANNE
40 g	ZIEGENFRISCHKÄSE (ODER FRISCHKÄSE NATUR)
	FRISCHER BASILIKUM ZUM GARNIEREN

**1.** Spargel am unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und in 3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Min. garen. Spargel in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Spargelsud auffangen.

**2.** Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden.

**3.** Beutelinhalt KNORR Fix für Spargel Pfanne in 1/4 l (250 ml) Spargelsud einrühren, unter Rühren aufkochen. Tomaten und Frischkäse zufügen und 3 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Spargel unterheben und in der Sauce kurz erwärmen.

**4.** Spargelpfanne mit gezupftem Basilikum bestreuen und zu den Bandnudeln servieren.

# UNSER TÄGLICH BROT

BROT BACKEN IST EINE KUNST, DIE MIT VIEL GEDULD UND WISSEN AUSGEÜBT WERDEN MUSS. DAZU BRAUCHT ES VOR ALLEM EINES: ZEIT. DIESE NEHMEN WIR UNS JETZT, UM EINIGE REZEPTE ZUM NACHBACKEN VORZUSTELLEN.



## Landbrot Zutaten für 1 Brot

### VORTEIG

155 g | DINKELMEHL  
155 ml | WASSER  
1 g | FRISCHHEFE

### HAUPTTEIG

365 g | VORTEIG  
155 ml | WEIZENMEHL 1050  
8 g | WASSER  
10 g | FRISCHHEFE  
10 g | HONIG  
10 g | SALZ

**1.** Für den Vorteig eine Schüssel mit Wasser füllen, die Hefe hineinbröckeln und das Mehl zugeben. Die Zutaten mit einem Löffel verrühren. Der Vorteig muss nicht glatt und homogen aussehen. Es genügt, wenn alle Zutaten miteinander vermischt sind. Die Schüssel mit einer Folie oder einem Deckel abdecken. Den Teig bei Raumtemperatur (ca. 20-22 °C) 1 Stunde lang reifen lassen.

**2.** Die Schüssel anschließend für 22-24 Stunden bei 4-6 °C im Kühlschrank lagern. Der Vorteig ist reif, wenn er deutlich aufgegangen ist, Blasen schlägt und aromatisch riecht.

**3.** Am Backtag den Vorteig mit sämtlichen Zutaten für den Hauptteig 5 Min. auf niedrigster Stufe vermengen. Anschließend 8-10 Min. auf zweiter Stufe zu einem glatten, straffen und elastischen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde luftdicht abgedeckt bei ca. 24 °C gehen lassen.

**4.** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand kräftig auskneten, um das während der

ersten Gare entstandene Gas auszurücken. Den Teig rund formen und mit dem Schluss nach oben in einem runden und bemehlten Gärkorb ca. 1½ Stunden abgedeckt bei etwa 24 °C zur Gare stellen.

**5.** Hat sich der Teig sichtbar vergrößert (mindestens verdoppelt), den Teig vorsichtig aus dem Gärkorb auf Backpapier stürzen. Der Schluss befindet sich nun unten. Das anhaftende Mehl mit der Hand gleichmäßig verstreichen. Den Teigling mit einem scharfen Messer und gerader Klinge ca. 2 cm tief über Kreuz einschneiden. **6.** Das Backpapier mit Teigling in den kräftig vorgeheizten Ofen schieben. Bei 250 °C mit viel Schwaden 45 Min. ausbacken. Nach 10 Min. den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 210 °C senken. In den letzten 10 Min. die Temperatur auf 250 °C erhöhen und die Ofentür einen Spalt breit geöffnet lassen, damit die Kruste schön rösch wird. Das Brot unbedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.



Wer noch viel mehr Brot backen möchte und sich solides Grundwissen aneignen will, findet alle Grundlagen, die man beim Brot backen braucht sowie viele weitere Brotbackrezepte in „Das Brotbackbuch“ von Lutz Geißler vom Ulmer Eugen Verlag: € 24,90 (ISBN: 978-3800179572)

# Morgenbrötchen

## Zutaten für 8 Brötchen

180 g	WEIZENMEHL 550
100 g	HARTWEIZENGRIESS
110 g	ROGGENMEHL
150 ml	WASSER
150 ml	MILCH
4 g	FRISCHHEFE
8 g	SALZ
8 g	OLIVENÖL
	ROGGENVOLLKORN- MEHL ZUM WÄLZEN

**1.** Sämtliche Zutaten für den Hauptteig mit der Knetmaschine 10 Min. auf niedrigster Stufe vermengen und weitere 5 Min. auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten, etwas klebenden Teig kneten, der sich zum Ende hin fast vollständig vom Schüsselboden löst. Den Teig in einer Schüssel luftdicht abgedeckt für ca. 12 Stunden bei 6-8 °C reifen lassen. Er sollte sein Volumen danach deutlich vergrößert haben.

**2.** Den nun kalten und straffen Teig aus der Schüssel auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 8 Teiglinge abstechen. Die Teiglinge etwas länglich ziehen. Mit den Fingerspitzen beider Hände nun das vom Körper weg zeigende kurze Teiglingende zum Körper hin umschlagen und festdrücken. Das neu entstandene Teiglingende nochmals zum Körper hin umschlagen und auf dem unterlagernden Teig festdrücken. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teigling zu einem straffen Zylinder aufgerollt ist. Während der gesamten Bearbeitung des Teiges darauf achten, dass möglichst wenig Porengas entweicht. Umso großporiger werden später die Brötchen. Die Teigzylinder rundum in Roggenvollkornmehl wälzen und mit Schluss nach unten



45 Min. abgedeckt in Bäckerleinen (oder auf Backpapier) bei ca. 22 °C gehen lassen.

**3.** Die Teiglinge umdrehen (Schluss nach oben) und auf einen Backschieber oder auf Backpapier setzen.

**4.** Im kräftig vorgeheizten Backofen bei 230 °C mit Schwaden 20 Min. hellbraun bis braun backen. Nach 10 Min. den Schwaden durch weites Öffnen der Ofentür ablassen.

**5.** Während der letzten 5 Min. die Ofentür einen Spalt breit öffnen, um eine rösche Kruste zu erhalten.

**6.** Die Brötchen unbedeckt auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

# Kartoffelbrot

## Zutaten für 1 Brot

### VORTEIG (POOLISH)

100 g	WEIZENVOLLKORNMEHL
100 ml	WASSER
0,1 g	FRISCHHEFE

### ROGGENSAUERTEIG

135 g	ROGGENVOLLKORNMEHL
135 ml	WASSER
13 g	ANSTELLGUT VOM ROGGENSAUER

### QUELLSTÜCK

40 g	GETROCKNETES BROT
75 ml	WASSER

### HAUPTTEIG

200 g	VORTEIG, ROGGENSAUER- TEIG, QUELLSTÜCK
65 g	KARTOFFELN
350 g	ROGGENMEHL 1150
	WEIZENMEHL 1050
120 ml	WASSER
8 g	FRISCHHEFE
14 g	SALZ
10 g	SCHWEINESCHMALZ (ODER BUTTER)

**1.** Die Vorteig- und die Sauerteigzutaten jeweils mit einem Löffel verrühren und ca. 20 Stunden bei 20-22 °C reifen lassen. Der Reifezustand ist erreicht, wenn sich das Volumen mindestens verdoppelt hat und die Teige zahlreiche Blasen an der Oberfläche zeigen. Der Sauerteig sollte mild-säuerlich, der Vorteig fruchtig-herb riechen.

**2.** Das getrocknete Altbrot mit einem Mörser oder der Küchenmaschine zerstoßen beziehungsweise aufmahlen (< 1 mm). Mit Wasser mischen und mindestens 5 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei unter 10 °C quellen lassen.

**3.** Ca. 200 g rohe Kartoffeln mit

Schale weich kochen und pellen. Abkühlen lassen und anschließend mit einer Gabel zu Brei zerdrücken. Für den Hauptteig den Vorteig, den Roggensauerteig und das Quellstück zusammen mit den übrigen Zutaten in die Knetmaschine geben. 5 Min. auf niedrigster Stufe vermengen und weitere 8 Min. auf zweiter Stufe kneten. Der Teig wird in den ersten Knetminuten relativ trocken erscheinen. Erst später macht sich das in den Kartoffeln gebundene Wasser auch in der Teigkonsistenz bemerkbar. Der Teig sollte zusammenhängend-straff, aber dennoch etwas klebend-zäh sein. Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde bei ca. 24 °C gehen lassen.

**4.** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach oben in den ebenfalls bemehlten Gärkorb setzen. 45 Min. abgedeckt zur Gare bei ca. 24 °C stellen. Den Teigling mit Schluss nach unten auf Backpapier oder

einen mit Grieß bestreuten Brotstchieber stürzen. Das überschüssige Mehl mit der Hand auf dem Teigling verstreichen. Mit einem scharfen Messer und gerader Klinge über Kreuz ca. 2 cm tief einschneiden. Anschließend den Teigling zwischen den entstandenen Vierteln des Kreuzschnittes maximal 5 mm tief von oben nach unten auf einer Länge von etwa 5 cm einschneiden. Sofort in den kräftig vorgeheizten Ofen geben und bei 250 °C 1 Stunde lang mit Schwaden tiefbraun backen. Nach 10 Min. die Ofentür weit öffnen, um den Schwaden abzulassen. Gleichzeitig die Temperatur auf 190 °C senken. Während der letzten 10 Min. die Temperatur auf 230 °C erhöhen und für eine rösche Kruste die Ofentür dabei einen Spalt breit geöffnet lassen.

**5.** Das Brot vor dem Verzehr unbedeckt auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.



# KÄSEREISE DURCH EUROPA!

LUST AUF EINEN KLEINEN SCHLEMMER-TRIP? EIN KÄSETELLER NIMMT UNS MIT IN HÖHLEN, AUF BERGE, VORBEI AN SCHAFEN, ZIEGEN UND GRASENDEN KÜHEN. KURZ: ABENTEUERLICH KÖSTLICH.

## Emmentaler – Schweiz

Die Reise führt uns ins Emmental, einer Hügellandschaft im Herzen der Schweiz. Hier hat der echte Schweizer Käse seinen Ursprung, dessen Geschichte sich auf der „Käseroute“ verfolgen lässt. Besondere Merkmale: große runde Löcher, schnittfest, intensives Aroma.

## Camembert – Frankreich

Jetzt geht's rund: Auf den Spuren der Käsetradition ist ein Abstecker in das französische Dörfchen Camembert in der Normandie Pflicht. Hier wurden einst die ersten kreisförmigen Leibe gekäst und erlangten als kaiserliche Leibspeise Napoléons III. Berühmtheit.

## Frischkäse – Deutschland

Für Butter-Muffel sind Frischkäse und seine Variation als Quark unverzichtbar. Während Bodybuilder auf Magerquark schwören, darf es beim Frühstück und im Käse-Quark-Kuchen gerne die leckere 40 % Fett-Variante sein. Geheimtipp: Quark als Wickel gegen blaue Flecken.

## Greyerzer – Schweiz

Das Schweizer Goldstück lässt sich kaum buchstabieren und unmöglich aussprechen. Doch die Mühe lohnt: Der herbe Geschmack dieses Rohmilchkäses verückt Käsefans. Echter Greyerzer stammt übrigens immer aus der Schweiz – der Begriff ist weltweit geschützt.

## Schaf(s)käse – Griechenland

Kein Besuch in Griechenland ohne Fetakäse! Das würzige Original wird aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt und reift in Salzlake. Weckt Urlaubserinnerungen: Hackbraten aus dem Ofen mit Oliven, Peperoni und einer Extrapolation würzigem Fetakäse. Lecker!

## Parmesan – Italien

Kaum ein Käse ist in deutschen Küchen so beliebt wie der italienische Exportschlag! Das wissen auch die Italiener und haben sich ihre Delikatesse per Siegel schützen lassen. Gut so: Der originale Extrahartkäse veredelt Pasta und Salat und entführt uns nach Bella Italia.

## Gouda – Holland

Der Schlemmertrip führt ins Käseland Niederlande. Der weltbekannte Gouda, in Holland Lunchkäse genannt, wurde 1184 erstmalig schriftlich erwähnt und wird heute als Baby-, junger, mittelalter oder alter Gouda zum Belegen, Überbacken oder zum Naschen verkauft.

## Bergkäse – Deutschland

Wenn leises Kuhglockengeläut die Bergluft durchzieht, ist der Weg zum echten Berg- oder Almkäse nicht weit. Das würzige, lochfreie Original stammt von Kühen, die den Sommer auf satten, kräutergesprenkelten Almwiesen verbracht haben und wird vor Ort gekäst.

# WENN SALAT SPRECHEN KÖNNTE ...

... WÜRD ER IN SACHEN DRESSING EIN WÖRTCHEN MITREDEN!  
FEST STEHT: DIE PERFEKTE SALATSAUCE SCHMEICHEL T DEM  
GRÜNZEUG, IST FIX ANGERÜHRT UND MACHT  
KALORIENTECHNISCHE EINE GUTE FIGUR.  
WIR LÜFTEN DAS GEHEIMNIS  
UNVERGESSLICHER  
DRESSINGS.

## „Vinaigrette-Variation“

„Drei Tage, drei Salat-Ideen! Tag 1: Frischen Koriander oder Basilikum und Schalotte unterrühren. Tag 2: Statt Zucker wandern je ein Teelöffel Honig und Senf ins Dressing. Tag 3: Essig hat frei, dafür springen Orangensaft und geriebene Orangenschale ein. Mmmm!“

## „Zwei gegen Einen“

„Tipp vom Profi: Als Faustregel empfiehlt es sich zwei Teile Öl und einen Teil Essig zu mischen. Falls sich bei der Geschmacksprobe doch die Mundwinkel kräuseln, eine Prise Zucker und etwas Wasser oder Gemüsefond zum Strecken unterrühren.“

## „Mit Biss“

„Mit fein gehackten Nüssen, Pinienkernen oder auch kurz in der Pfanne angerösteten Sonnenblumenkernen bekommen Salatsaucen nicht nur ein feines Aroma, sondern auch einen ganz neuen Biss. Ein Muss für asiatische Salatdressings: geröstete Erdnüsse. Lecker!“

## „Milch macht's“

„Je nach Salat darf das Dressing gerne eine cremige Konsistenz haben. Zum Verfeinern eignen sich Sahne oder Joghurt, die sich gut auflösen und keine unschönen Klümpchen bilden. Feiner Nebeneffekt: Sahne ist Geschmacksträger und unterstützt ein intensives Aroma.“

## „Schnelle Joghurt-Sauce“

„Für den Frühlings-Klassiker: 150 g Vollmilch-Joghurt, 3 EL Weißwein-Essig, 3 EL gutes Olivenöl, 1 TL Senf, Prise Salz und Zucker gut verrühren. Mit weißem Pfeffer abschmecken. Wenn noch Zeit bleibt: gehackten Knoblauch und Schnittlauchröllchen zugeben.“

## „Reihenfolge beachten“

„Grundsätzlich gilt: Essig und Gewürze gut miteinander verrühren bis sich alles vollständig aufgelöst hat und erst dann das Öl einfließen lassen. Alternative für Schraubglas-Besitzer: Alle Zutaten inklusive des Öls in ein Glas füllen, Deckel aufschrauben und kräftig schütteln.“

## „Qualität!“

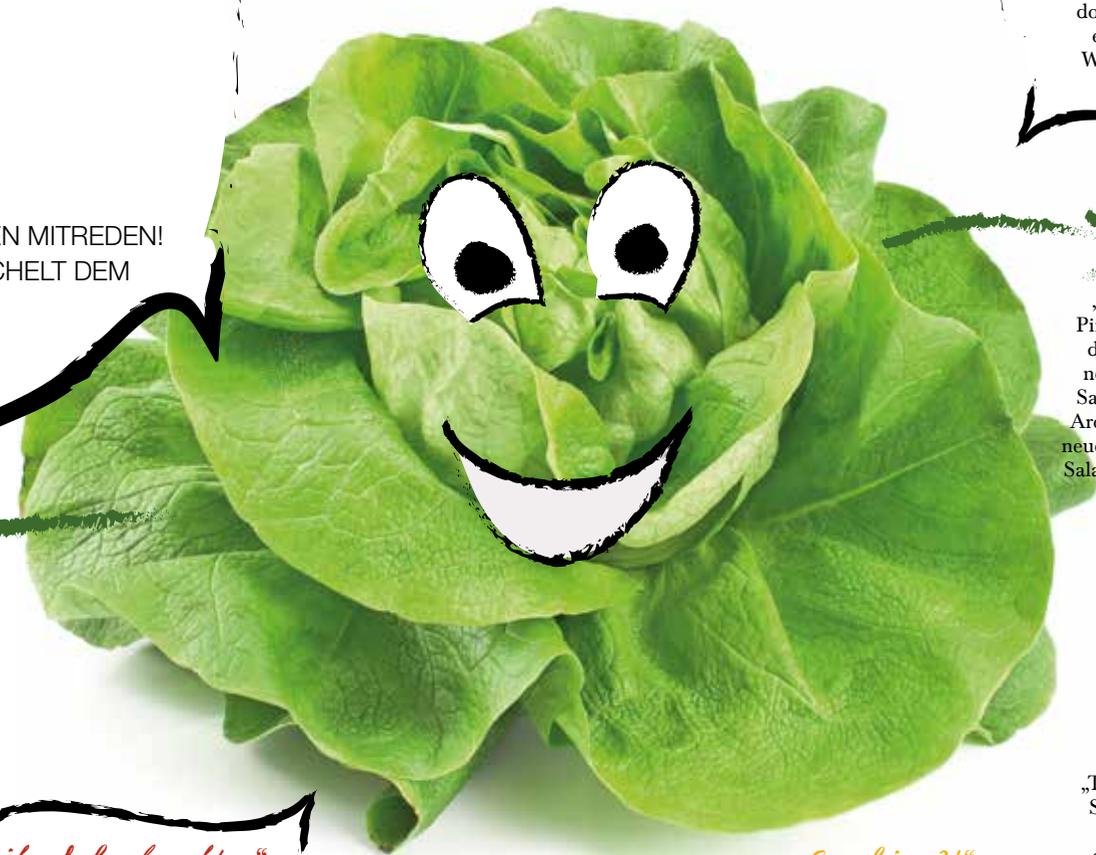
„Bei einem leckeren Salat-Dressing gilt für alle Zutaten: Qualität schmeckt man heraus! Ein edles, kaltgepresstes Öl und ein milder Essig harmonieren perfekt. Kommen als Basis frisch gemahlener Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker dazu, jubeln die Geschmacksnerven.“

## „Emulsion?!“

„Wenn Essig und Öl sich im Dressing dauerhaft verbinden, entsteht eine „Emulsion“. Damit diese Mischung Bestand hat, helfen Zutaten wie ein Teelöffel Senf. Etwas aufwendiger: Ein Ei hart kochen und das Eigelb als Bindemittel durch ein Sieb ins Dressing streichen.“

## „Kalorien-König“

„Tragisch, aber nicht zu leugnen: Saucen, die auf Grundlage von Mayonnaise angemischt werden, verwandeln Salate im Nu in Schwergewichte. So hat der italo-amerikanische Caesar Salat mit Parmesan und Croutons so viele Kalorien wie ein Steak mit Kartoffeln. Autsch!“



# WEIN – LEIDENSCHAFT FÜRS LEBEN



FÜR GLORIA COLLELL IST WEIN EINE PASSION, DER SIE SCHON FAST IHR GANZES LEBEN LANG NACHGEHT. MIT UNS TEILT SIE IHR WISSEN ÜBER DIE BESONDERHEITEN DES SPANISCHEN WEINES UND SPANISCHER REBSORTEN – UND IHRE TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN WEINGENUSS.

**Hallo Gloria, schön, dass Du heute die Zeit findest, uns etwas zum Thema Wein zu erzählen. Woher kommt eigentlich Deine Leidenschaft für Weine?**

Meine Eltern hatten ein Weingeschäft, in dem ich schon früh den Gesprächen über Bouquet und Barrique lauschen konnte. Ich war fasziniert! Seitdem habe ich davon geträumt einmal selbst Weine zu kreieren. Und ich habe es geschafft: Ich habe meine Leidenschaft zum Beruf gemacht und bin jetzt professionelle Wine-Makerin.

**Mit Spanien verbindet man ja hauptsächlich roten Wein – wird dort auch guter Weißwein hergestellt?**

Aber selbstverständlich! In Spanien werden auf 45 Prozent der Rebfläche weiße Rebsorten angebaut, die durch das warme Klima besonders fruchtig sind. Spanische Weißweine sind fantastisch, weil sie frisch und zugleich temperamentvoll sind.

**Nur rein ist fein? Stimmt es, dass nur sortenreine Weine von hoher Qualität sein können und Cuvées nicht?**

Nein, das ist ein Mythos! Eine Cuvée ist eine ganz besondere Komposition. Denn gerade die „Vermählung“ von unterschiedlichen Weinen von verschiedenen Rebsorten und Lagen macht die Kunst eines Wine-Makers aus. So können sich verschiedene Traubensorten geschmacklich und strukturell hervorragend ergänzen.

**Hast Du einen Tipp für unsere Leser, wie sie ihren Wein am Besten genießen können?**

Rotwein sollte bei einer Temperatur von ca. 18°C genossen werden und darf auch kurz gekühlt werden – denn häufig wird er zu warm serviert. Die perfekte Trinktemperatur von Weißwein sollte nicht zu kalt sein und liegt bei ca. 6-8°C. Ich empfehle, Wein immer aus weiten Gläsern zu genießen – dann entfalten sich die feinen Aromen am Besten! Das gilt auch für Sekt wie den Mia Moscato – den trinke ich am liebsten gut gekühlt, aus einem Weißweinglas mit ein paar Eiswürfeln – ein echtes Geschmackserlebnis.



Mia Tinto & Blanco: UVP € 3,99 - 4,29 (0,75 l)  
Mia Moscato: UVP € 5,99 - € 6,49 (0,75 l)



*Die gebürtige Spanierin Gloria Collell stammt aus einer Winzerfamilie und hat die Leidenschaft für Wein schon in die Wiege gelegt bekommen. 2011 hat sich die studierte Önologin einen Traum erfüllt und zusammen mit dem spanischen Traditionsunternehmen Freixenet die Mia-Linie entwickelt. Mia – „Meine“ auf Spanisch – steht für Weine mit Persönlichkeit, geschaffen von einer Frau für Frauen. Inspiration für ihre Weine und den neuen Mia Moscato schöpft Gloria aus dem unvergleichlichen Lifestyle ihrer Heimatstadt Barcelona.*



Promotion

**Beim Einkauf sparen!**

Noozies können jetzt mit **brandnooz Cashback sparen**: für den Kauf von **Mia Tinto** oder **Mia Blanco** gibt es 0,75 € zurück. Beim Kauf einer Flasche **Mia Moscato** können sogar 2 € gespart werden. Zusätzliche 0,50 € erhält, wer sich für einen der beiden Weine und den Mia Moscato im Doppelpack entscheidet. Mehr Informationen gibt es unter:

[www.brandnooz.de/app](http://www.brandnooz.de/app)



Promotion

Die Mia-Linie wurden von Gloria Collell speziell für Frauen kreiert. Der halbtrockene Rotwein Mia Tinto entfaltet ein vollmundig-fruchtiges Aroma und passt hervorragend z.B. zu Tapas. Der harmonisch-fruchtige Mia Blanco schmeckt am besten zu leichten Speisen wie z.B. Sushi. Der neue Mia Moscato ist die prickelnde Ergänzung und ist herrlich fruchtig und angenehm süß.

Freixenet

# ECHE KLERE LIEBEN LIMO!

JEDER OPTIMIST WEISS: WENN DIR DAS LEBEN ZITRONEN SCHENKT, MACH LIMONADE DRAUS! BRAUSEMACHEN – UND BRAUSETRINKEN – SIND WAHRE GLÜCKSGRANATEN. WARUM DAS SO IST UND VIELE WEITERE PRICKELNDE FAKTEN ENTHÜLLEN WIR JETZT.

## 1.

### Genau gesagt

Die gute alte Limonade stammt aus dem italienischen Raum und heißt wörtlich „Zitronenwasser“. Der Klassiker ist stets alkoholfrei, gesüßt und prickelt. Heute gibt es hunderte Sorten und nur in den wenigsten findet sich noch ein echter Spritzer Zitrone.

## 2.

### Anti-Dönerduft-Limo

Verrückter geht's kaum: Zwei Bremer haben eine Limonade gegen Dönerduft erfunden. Die „Papa Türk“-Brause soll dank Minz-Aroma und Chlorophyll pikanten Knoblauch-Geruch neutralisieren. Klingt abenteuerlich, scheint jedoch zu funktionieren. Nachfrage: steigend.

## 3.

### Keine Experimente

In Deutschland bleibt nichts ungeregelt – das gilt sogar für Limo. In den „Leitsätzen für Erfrischungsgetränke“ steht, was rein darf: Wasser, Aromastoffe, Citronensäure, Zucker und je nach Geschmacksrichtung weitere Zusätze wie Koffein oder Fruchtmark.

## 4.

### Ein Kracher!

Keine Limo ohne Plopp hieß es lange Zeit in Österreich, wo Limoflaschen mit dem heute legendären Glaskugel-Verschluss luftdicht verschlossen wurden. Das Öffnen erzeugte ein krachendes Geräusch – und der Spitzname Kracherl war geboren.

Foto: Shutterstock/Elena Elisavina



## 5.

### Backen mit Limo

Limonade hat es mittlerweile auch auf unsere Teller geschafft. Ob Cupcakes mit einem Schuss Prickelbrause oder gleich ein ganzer Fantakuchen – Limo verüßt feines Backwerk mit der Geheimzutat „Sommerfrische“.

## 6.

### Mischen possible

Limo selber machen? So geht's: Für Trauben-Zitrusbrause Zitronen schälen und auspressen. Schalen und Fruchttete-Beutel mit 1 Liter Wasser überbrühen, ziehen lassen, durchsieben. Traubensaft dazu. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken – Gäste einladen!

## 7.

### Heiße High-Tech-Brause

Im Rennen um spektakuläre Limo-Neuheiten liegt Japan derzeit wohl vorne: Dort gibt es seit kurzem Ginger Ale in High-Tech-Dosen, die sich auf Knopfdruck selbst erwärmen. Ob die Welt warme Brause braucht, müssen Limo-Fans am Ende selbst entscheiden.

## 8.

### Männer lieben Limo!

Wer hätte das gedacht: Laut einer aktuellen Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung essen Männer nicht nur doppelt so viel Fleisch wie Frauen, sie trinken auch doppelt so viel Brause! Besonders gut schmeckt sie demnach den 19- bis 24-Jährigen.

## 9.

### Limoland

Rund 80 Liter Brause trinken wir Deutschen im Jahr. Und dabei am liebsten: Orangenlimonade. Da kommt die Blutorange gerade recht für ein bisschen mehr Abwechslung im Limoglas. Noch taufirsch in den Regalen: „SanPellegrino Blutorange“.

## 10.

### Limonade im Garten

Keine Limo im Haus? Aber vielleicht im Garten! Zwischen Juli und September wächst die essbare „Limondenpflanze“ mit purpurner Blüte und einer Höhe von bis zu einem Meter. Wunderbar erfrischend: Die Hübsche überrascht mit einem Lemon-Anis-Aromamix.



Promotion  
Leuchtend Rot schimmert SanPellegrino „Aranciata Rossa“ im Glas. Schon die Farbe der neuen Limonade fällt ins Auge. Verantwortlich für diesen auffälligen ersten Eindruck: herzhaftes sizilianisches Blutorange und ein hoher Fruchtanteil von 16 Prozent. Zusammen mit sprudelndem Mineralwasser entsteht daraus eine fruchtig-aromatische-Limonade, die eisgekühlt am besten schmeckt. Ein Genuss, der in Italien längst Kult ist und nun auch nach Deutschland kommt.

UVP € 0,99 (330 ml)

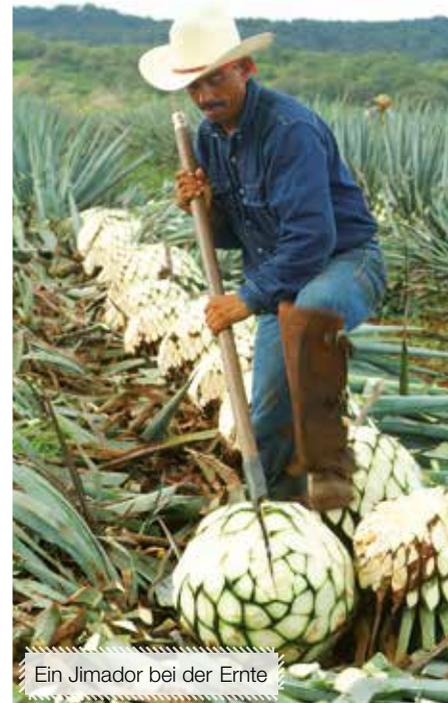
**SANPELLEGRINO**  
THE WATER EXPERTS

# ES WAR EINMAL IN MEXIKO

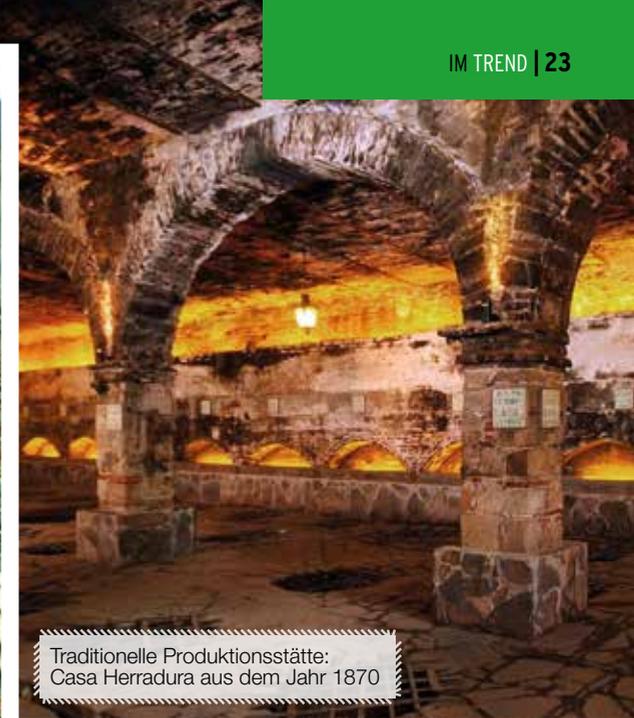
WENN DER ERSTE TROPFEN TEQUILA DIE KEHLE HERUNTER RINNT UND EIN WOHLIGES BRENNEN DIE MAGENGEGEND ERREICHT, IST DER PERFEKTE MOMENT GEKOMMEN, EINEN GRUSS NACH MEXIKO ZU SCHICKEN. ZWISCHEN LEGENDEN UND KNOCHENARBEIT WIRD HIER EINE DER BELIEBTESTEN SPIRITUOSEN DER WELT DESTILLIERT.



Jimadores, die mexikanischen Agavenbauern, auf dem Weg übers Feld



Ein Jimador bei der Ernte



Traditionelle Produktionsstätte: Casa Herradura aus dem Jahr 1870

Wir wenden den Blick nach Mexiko. Es ist heiß, staubig. Wir befinden uns in der Umgebung des Städtchens Tequila im Bundesstaat Jalisco. Hier wächst kaum etwas anderes als dornige blaue Agaven, die dem trockenen Boden trotzig etwas Energie abringen. In der Ferne steigt Rauch auf. Mühlsteine rumpeln. Ein süßlich-scharfer Geruch nach brennenden Fasern liegt in der Luft.

Die Zeit ist stehengeblieben und das Geheimnis des gefeierten Tequila ist zum Greifen nah. Was klingt wie der Beginn eines Abenteuerromans, ist seit Jahrtausenden Ausgangspunkt für die Destillation des mexikanischen Nationalgetränks. Die Ureinwohner taufte den glitzernden Hochprozentigen einst „Getränk der Götter“. Seitdem hat Tequila nichts von seinen himmlischen Eigenschaften eingebüßt. Beim traditionellen Räuchern der riesigen Agavenherzen geht das Aroma von Erde

und Rauch in die Pflanzen über. In vielen weiteren Arbeitsschritten folgen die Fermentierung des Agavensaftes und die spätere Destillation. Tropfen um Tropfen wird so mühsam ein wahrer Schatz gewonnen, der in bester Qualität harzig auf der Zunge liegt, bevor er brennend die Kehle hinabrinnt. Im Abgang schmeckt guter Tequila je nach Sorte nach Pinien- oder Eichenfässern, kurz: nach einem Stück Mexiko.

## Tequila – der Star aus Mexiko

Lange Zeit galt Tequila als Spirituose der Armen. Doch diese Zeiten gehören der Vergangenheit an. Tequila hat in Bars von New York bis Berlin einen festen Platz. Dabei weiß manch bekennender Tequila-Fan nicht, welchen Kulturschatz er in Händen hält. Tequila ist schließlich nichts anderes als eine spezielle Art des Mezcal, der besonderen mexikanischen Spirituose, die aus verschiedenen

Agavenarten gewonnen wird. Nur Tequila wird in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco und in vier weiteren Staaten aus der blauen Agave gewonnen.

Noch heute setzen Produzenten wie der Marktführer der 100-prozentigen Agavenbrände „el Jimador“ auf jahrhundertealte Traditionen, verzichten auf Zusätze und füllen jede einzelne Flasche Tequila nach der Lagerung direkt in seiner Heimat ab. Der Aufwand ist groß. Doch er lohnt sich. Kenner wissen das zu schätzen. In der Berliner „Mezcaleria“ zum Beispiel kosten ausgewählte Flaschen der mexikanischen Delikatesse schnell um die 100 Euro.

Einen Wurm oder Skorpion sucht man im echten Mezcal bzw. Tequila übrigens vergebens – Das ist nichts weiter als ein Marketing Gag für Touristen. Ein echter Mexikaner kann darüber nur schmunzeln.

# WO DU BIST, IST ACAPULCO

DIE MARGARITA IST EINER DER POPULÄRSTEN TEQUILA-DRINKS DER WELT UND ZAUBERT SCHON MIT DEN ERSTEN SCHLÜCKEN DIE ERINNERUNG AN DEN FRISCH-HERBEN GESCHMACK VON SONNE, STRAND UND MEER IN DEN MUND. EL JIMADOR BIETET DEN KLASSIKER NUN FERTIG GEMIXT IN EINER DOSE AN.



Stell Dir vor, Du stehst am Strand, der Wind streicht über Dein Gesicht, die Sonne kitzelt Deine Haut. Unter Deinen Füßen spürst Du den feinkörnigen Sand. Du hörst die Meeresbrandung rauschen und von fern schallen mexikanische Rhythmen über den Strand. Jetzt fehlt nur noch ein eisgekühltes Glas Margarita in Deiner Hand und Du bist angekommen – in Acapulco!

## Der Geschmack Mexikos – 100 % ECHT

Wer sich an den Traumstrand von Mexikos beliebtester Ferienstadt Acapulco träumen will, greift für seinen Margarita-Mix nicht nach irgendeinem Tequila. el Jimador Tequila ist der Nr. 1 Premium-Tequila aus Mexiko\* und ist in seinem Heimatland wegen seiner hohen Qualität besonders beliebt. Für alle, die von Urlaub träumen, gibt es deshalb das mexikanische Kultgetränk von el Jimador jetzt fertig gemixt in der Dose.

## Acapulco für Unterwegs

Egal, ob auf einer spontanen Party, unterwegs in der Stadt mit Freunden oder eiskalt am Pool – die praktische Dose ist immer mit dabei und bringt ein Stück Acapulco dahin, wo man gerade ist. 100% spritzig, fruchtig und erfrischend ist sie der perfekte Begleiter für eine unvergessliche Nacht. Aber auch frisch gemixt in der Bar ist el Jimador Margarita perfekt für alle, die mit Freunden genießen und von Acapulco träumen wollen. el Jimador Margarita – ab 18 Jahren. Bitte verantwortungsvoll genießen.

© 2014 el Jimador. el Jimador is a registered trademark. All rights reserved.

\* Basierend auf Daten unabhängiger Marktforschungsinstitute im Segment 100 % Agave Tequila, 12 Monate bis Sep. 2012

## Hier kann man den Drink kaufen

el Jimador Margarita ist an immer mehr Tankstellen verfügbar. Noozies können jetzt sparen: mit brandnooz Cashback gibt es für eine Dose 1,50 € zurück.

[www.brandnooz.de/app](http://www.brandnooz.de/app)



Welche Tankstellen und Bars el Jimador Margarita anbieten, kann mit der Facebook App nachgeschlagen werden: [www.facebook.com/ElJimadorDeutschland](http://www.facebook.com/ElJimadorDeutschland) oder den QR-Code scannen.

Mit  
brandnooz  
Cashback  
1,50€  
zurück



Massvoll-  
geniessen.de

# OSTERDEKO-EXPERTEN: HASE TRIFFT HUHN

DIE SPATZEN PFEIFEN ES VON DEN DÄCHERN: DIE OSTERSAISON IST ERÖFFNET UND DER DUFT NACH FRISCHER ERDE UND MAIGLÖCKCHEN-STRÄUSSEN VERSÜSST UNS DIE TAGE. FÜR ENDLOSE FRÜHLINGSGEFÜHLE HOLLEN WIR HASE UND HUHN ZU UNS NACH HAUSE UND BEFRAGEN BEIDE ZU IHREN SCHÖNSTEN DEKOTIPPS.

**MATERIAL**  
EIN SCHLICHTES TRINKGLAS,  
3 BIS 5 FEDERN, MASKING-  
TAPE (PAPIERKLEBBAND),  
EINFACHES TEELICHT

*So geht's:*

1. Schneller geht's kaum: Lieblings-Maskingtape auf das Trinkglas kleben und nach und nach eine Feder nach der anderen fixieren. Wichtig: Die Spitzen der Federn sollten immer nach außen zeigen, damit sie sich später nicht versehentlich entzünden.
2. Teelicht auf den Glasboden stellen. Anzünden. Tipp: Nur einen Teil des Glases mit Federn bestücken, so ist der stimmungsvolle Lichtschimmer später gut sichtbar.

## *Tipp vom Huhn:* Mini-Osterfeuer

Wir verschrecken den Winter und seine bösen Geister – mit dem Osterfeuer im Miniformat entsteht im Handumdrehen eine filigrane Osterdekoration mit selbst gesammelten Federn oder besonders ausgefallenen Exemplaren aus dem Bastelgeschäft.



### *Tipp vom Hasen:* *Die große Ei-Basterei*

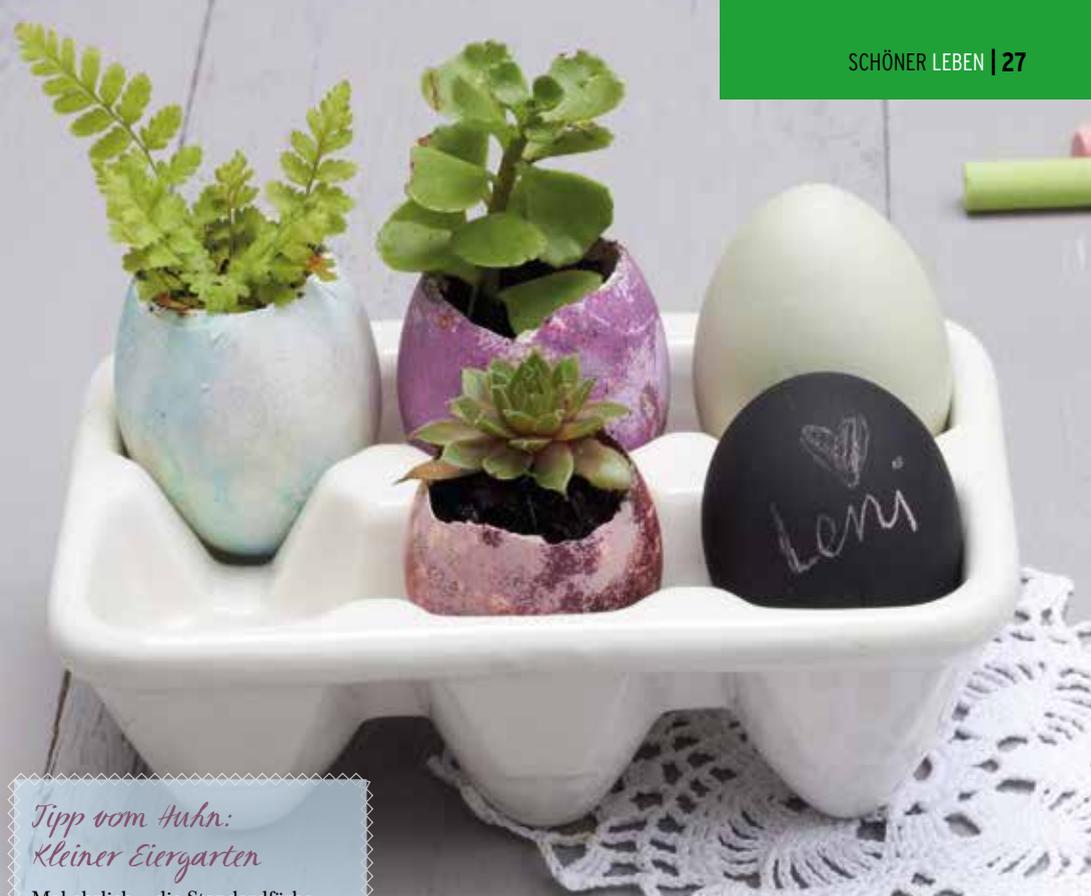
Wer hätte das gedacht: Der Osterhase ist ein heimlicher Künstler! Ein gut sortierter Bastelkasten mit vielen bunten Bändern und Borten gehört für dieses Eier-Special zur Standardausrüstung. Die Belohnung: Weit und breit gibt es nirgendwo schönere Überraschungen im Nest oder als Strauß auf dem Tisch.

**MATERIAL**  
**AUSGEBLASENE EIER, VIELE BUNTE BÄNDER, BORTEN, PAPIERSERVETTEN, KLEBBILDCHEN ODER GLITZERSTICKER, KLEBER Z.B. BASTELKLEBER, HEISSKLEBER ODER KLEISTER**

### *So geht's:*

1. Die Eier ausblasen. Dafür das rohe Ei mit Essigwasser reinigen, oben und unten mit einer großen Nadel je ein Loch hinein pieksen. Das obere Loch mit dem Mund umschließen, fest pusten und Ei gelb und Eiweiß langsam durch das untere Loch herausdrücken.
- 2 Eier je nach Geschmack vor dem Bekleben mit Eierfarbe einfärben. Tipp: Für einen tollen Antik-Look einen Teil der Farbe mit einem Schwamm wieder abreiben.
3. Bunt angemalte Eier trocknen lassen. Anschließend Bänder und Borten mit passendem Kleber rund um das Ei drapieren und fixieren.

Toller Blickfang: Zum Aufhängen ein halbes Streichholz mit Bindfaden umwickeln und durch das obere Ausblas-Loch schieben. Sobald sich das Stöckchen quergestellt hat, ist die Aufhängung komplett!



### *Tipp vom Huhn:* *Kleiner Eiergarten*

Mal ehrlich – die Standardfärbetechnik für Ostereier beherrschen wir mittlerweile doch alle im Schlaf. Deshalb wagen wir jetzt den nächsten Schritt, bringen überraschend Pflänzchen ins Spiel und rücken den Kleingarten-Kunstwerken in spe damit tüchtig auf die Pelle.

**MATERIAL**  
**AUSGEBLASENE ODER HART GEKOCHTE EIER AUS FREILANDHALTUNG, VARIANTE 1: TAFELLACK, PINSEL UND KREIDE, VARIANTE 2: EIERFARBE, WENIG BLUMENERDE, KLEINE SUKKULENTEN**

### *So geht's:*

1. Idee „Blumen-Ei“: Hobbygärtner mit Osterfaible werden diese Kombination lieben! Ausgeblasene Eier nach Wunsch einfärben und am oberen Ende vorsichtig mit einem kleinen Dremel perforieren bis sich ein Drittel der Schale abnehmen lässt.

Alternative: Bunte, hart gekochte Frühstückseier vorsichtig aufschlagen und den unteren Ei-Bereich

aufheben. Eierschalen nun mit Blumenerde füllen und kleine, pflegeleichte Sukkulenten einsetzen – fertig ist der Ostergarten!  
2. Idee „Namens-Ei“: Für dieses zauberhafte Überraschung-Ei beim Osterfrühstück wird ein gereinigtes, ausgeblasenes Ei mit schwarzer Tafelfarbe bemalt. Sie lässt sich nun – vorsichtig! – mit einem Stückchen Kreide individuell beschriften.



Noch mehr Ideen für kreative Osterdeko gibt es im Dekobuch von Hanna Erhorn: „Das Osterdeko-Buch: Selbstgemachtes aus Federn und Eiern“ vom BLV Buchverlag: € 14,99 (ISBN: 978-3835409903)

### Nideregger ist ja der „Inbegriff für Marzipan“. Was ist das Geheimnis von Nideregger?

Wenn ich das erzähle, wäre es ja kein Geheimnis mehr ... So viel aber kann ich verraten: Hochwertige Zutaten, traditionelle Herstellung und handwerkliches Können stecken in unseren Produkten und machen sie einzigartig. Und das schmeckt man bei jeder der über 300 Nideregger Spezialitäten.

### Was tun Sie, um die hohe Qualität Ihrer Produkte zu halten?

Wir pflegen die handwerkliche Tradition in unserem Unternehmen und bewahren das Know-how, welches für diese besonderen Produkte notwendig ist. Die Herstellung unseres Marzipans wird auch heute noch vom Konditormeister persönlich überwacht. Gleichzeitig setzen wir moderne Qualitätssicherungsmethoden in unserem Labor ein. Und wir haben ganz viele Experten: Unsere Einkäufer zum Beispiel achten immer streng darauf, dass nur erstklassige Mandeln für unser Marzipan verwendet werden.

### Zu Ostern darf Marzipan auf keinen Fall fehlen: Welches ist das beliebteste Nideregger Oster-Produkt?

Ganz klar unsere Marzipan-Eier, die es in vielen unterschiedlichen Geschenkpackungen zu kaufen gibt. Und das schon seit vielen Jahren. Ostern ohne Nideregger Marzipan-Eier, das wäre kein ‚richtiges‘ Ostern.

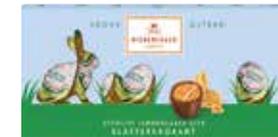


## „Seit über 200 Jahren produziert Nideregger das beste Marzipan der Welt!“



### Jedes Jahr gibt es von Nideregger den „Klassiker des Jahres“. Können Sie uns schon verraten, welcher das für 2014 ist?

Für 2014 haben unsere Konsumenten die Sorte Karamell Brownie gewählt. Denn die Inspiration für neue Nideregger Spezialitäten bekommen wir ganz viel von unseren Kunden. Und deshalb fragen wir unsere Fans auch immer wieder, welche Geschmacksrichtungen sie gerne mal probieren möchten. Das machen wir z.B. über facebook und daran kann jeder teilnehmen.



### Welches sind die neuen Nideregger Osterprodukte, die wir unbedingt probieren müssen?

Eindeutig unsere gefüllten Schokoladen-Eier ganz ohne Marzipan! Blätterkrokant, Trüffel oder alkoholische Füllungen verwöhnen den Gaumen und zeigen, dass Nideregger durch seine lange Tradition neben Marzipan noch viele andere leckere Kreationen herstellen kann. Einfach mal ausprobieren!

### Haben Sie noch einen Tipp für uns, wie man Nideregger Marzipan sonst noch so genießen kann?

Mit Nideregger Marzipan kann man auch ganz toll kochen! Perfekt für Nachspeisen, aber auch herzhaftere Gerichte werden mit Marzipan zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis. Ein innovatives Rezept sind z.B. Marzipan-Kürbis-Ravioli in Salbeiteig. Ungewöhnlich? Ja, aber lecker. Einfach mal Online im Nideregger Club vorbeischaun und noch mehr Rezepte entdecken.

### Ich persönlich bin ja ein großer Freund von Nideregger Nougat. Was genau steckt denn in Nougat eigentlich so drin?

Wie wir bei Marzipan hochwertige Mandeln verwenden, rösten wir bei Nougat nur die besten Haselnüsse. Der Nussanteil ist bei Nideregger Nougat besonders hoch und der Geschmack dadurch besonders intensiv. Und die Stücke besonders zart schmelzend.

### Gehen Sie selbst auch gerne in das Café Nideregger in Lübeck?

Es gibt keinen besseren Ort, um seinen Gaumen zu verwöhnen. Mitten im Herzen der Lübecker Altstadt trifft man auf die leckersten Torten- und Gebäckkreationen, die man je gesehen hat. Insofern kann es gut sein, dass wir uns beide demnächst dort wieder begegnen!



Daniele Fontaniello (brandnooz Gründer) und Thomas Arndt (Marketingleiter Nideregger)

## HINTER DEN KULISSEN: NIDEREGER

FÜR DIE BOX IST BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO IMMER IN KONTAKT MIT DEN BEKANNTESTEN MARKEN DEUTSCHLANDS. HEUTE HAT ER THOMAS ARNDT, DEN MARKETINGLEITER VON NIDEREGER, ZU BESUCH. DIE PERFEKTE GELEGENHEIT, ETWAS ÜBER DAS TRADITIONSUNTERNEHMEN ZU ERFAHREN.



# DAS SCHÖNSTE AM MORGEN

WAS FÜR EINE HERRLICHE TRADITION: AN DEN ERSTEN SONNIGEN MORGENEN DIESES FRÜHLINGS WIPPEN WIEDER ZAHLLOSE EINKAUFSKÖRBE DURCH DIE STRASSEN. PRALL GEFÜLLT MIT FRISCHEM OBST UND GEMÜSE VOM LIEBLINGSWOCHENMARKT UM DIE ECKE. WIR HABEN DREI BESONDERS SCHÖNE WOCHENMÄRKTE ZWISCHEN NORD UND SÜD UNTER DIE LUPE GENOMMEN.

Fotos: Tommy Weissbauer, Wolfgang Darschelp/psuedo

## Hamburg – der Isemarkt

„Der Duft der ganzen Welt in einer Straße“ schwärmt ein Feinschmecker Magazin und trifft damit den Nagel auf den Kopf. Der Hamburger Isemarkt gilt als Basar der Hanseaten und macht seinem Ruf zweimal in der Woche alle Ehre. Entlang des malerischen Isebekkanals reihen sich auf Europas längstem Freiluft-Markt die Stände wie an einer Perlenkette auf. Es duftet nach frisch gebrühtem Kaffee und hausgemachtem Hamburger Speck, polierte Äpfel aus dem Alten Land wetteifern mit riesigen Käse-laiben, Salatburgen türmen sich neben Pasta-Bergen. Es gibt Bürsten, Blumen, Bettbezüge. Hausfrauen mit bunten Körben aus den umliegenden Altbau-Wohnungen haken eilig Einkaufslisten ab, Touristen flanieren entspannt und Kinder verlangen lautstark nach einem Franzbrötchen. Die Marktbesucher halten indes nicht viel von hanseatischer Zurückhaltung: Das Herz auf der Zunge und eine Hand am Geldbeutel stellt so mancher lautstark sein Verkaufstalent unter Beweis. Tipp für Geduldige: Gegen Ende des Markttages, wenn die Kisten sich langsam leeren, gibt es vieles zum halben Preis und ein Schnäppchen macht den Marktbesuch perfekt.

## München – der Viktualienmarkt

Mit leerem Magen ins „Münchner Schmankerlparadies“ zu gehen, grenzt an Leichtsinn. Etwas Obatzda auf frischem Bauernbrot, eine Brez'n, ein Paar Weißwürstl oder doch ein knuspriges „Brathändl“? Das Angebot an den „Standln“ des berühmten Viktualienmarktes lässt sich nur mit überwältigend beschreiben. Im Zentrum der bayrischen Hauptstadt arrangieren Bäcker, Metzger, Fischhändler, Feinkost-Verkäufer und Blumenbinder ihre erlesenen Schätze. Was vor rund 200 Jahren als bescheidener Bauernmarkt auf dem Gelände des Heiliggeistspitals begann, zieht heute Besucher aus der ganzen Welt an. Dass an einem der überwiegend fest installierten Stände zu arbeiten eine Passion ist, beweist die „Bäckerliesl“ – sie gilt mit über 80 Jahren als dienstälteste Händlerin und verkauft ihr Brot mit ungebrochener Leidenschaft. Wenn der Hunger gestillt ist und die Arme schwer vom Tütentragen werden, ist der angrenzende, idyllische Biergarten der ideale Ort für eine kurze Rast. Tipp für Entdecker: Auf der „Schlemmertour“, einem geführten Rundgang über den gesamten Markt, wird alle paar Meter etwas probiert und nebenbei die Stadtgeschichte studiert.

### Isemarkt

Isestraße, zwischen U-Bahn Hoheluft und Eppendorfer Baum

Dienstag und Freitag

### Viktualienmarkt

In der Münchner Altstadt zwischen Heilig-Geist-Kirche und Frauenstraße

Täglich außer an Sonn- und Feiertagen





SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



Wir grillen an und zeigen Euch die schönsten Grillplätze Deutschlands



In unserer Genusswelt verraten wir Euch viele interessante Facts über Beeren



Spannende Informationen zum Thema gesunde Ernährung gibt es im Interview mit dem VDOE



Wir präsentieren Euch 10 Fakten über Wasser und stellen Euch leckere neue Sorten mit dem gewissen spritzigen Etwas vor



**Impressum**

**Herausgeber:**  
brandnooz Media GmbH  
Kaiser-Wilhelm-Str. 47  
20355 Hamburg,  
Tel +49 30 788 9100 00  
nooz@brandnooz.de

**Verantwortlich für den Inhalt:**  
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen  
**Chefredaktion:** Ulrike Dittloff  
**Kreativdirektion & Bildredaktion:**  
Nadja Bräunig  
**Mitarbeit an dieser Ausgabe:**  
Catharina Kusch, Kerstin Altmann, Corinna Fischer,  
Linda Hofhus

**Anzeigen und Media:**  
Katharina Hochgräbe, Stefan Munko  
**Druck:** mediaGroup le Roux, 89155 Erbach  
**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich  
**Auflage gedruckt:** 22.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen, und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder. Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter [www.brandnooz.de](http://www.brandnooz.de). Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschen lassen, Testen und Genießen.

Fotos: Shutterstock/Madlen, Warmen Glöckchen, BlueOrange Studio, Veslauer

# Der Frischerkäse für Frischeresser.



## Frischer geht's nicht:

Der einzige mit tagesfrisch verarbeiteten Kräutern und Zutaten.

Jetzt mit neuen köstlichen Sorten!

[www.petrella.de](http://www.petrella.de)

Noch frischer wär' unverschämt!



# Kopfüber

in die

# Grillsaison!

Scharf aufs Brutzeln?

Knorr Saucen sind

DEUTSCHLANDS  
BELIEBTESTE  
GRILLSAUCEN

