



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung



Auf zum Zuckerbäcker!
Süßes vom Konditor

Omas Küchentipps

Wie versalzene Suppen und Soßen gerettet werden können

COMEBACK DES FILTERKAFFEEES
Handgebrühter Kaffee auf dem Vormarsch

Jetzt neu mit:

Haushalts
NOOZ

HEIMWEHKÜCHE

Essen wie Zuhause



28 DRINKS

Erfrischend anders.

Jetzt neu: Pink Grapefruit Mint



Die 28 DRINKS Bitter-Limonaden bringen Farbe in Ihren Sommer.

www.28drinks.com

Liebe Noozies,

INHALT

manchmal muss es halt was Süßes sein! Und wer nichts im Hause hat, dem weisen wir gern den Weg ins Dolce Vita. Denn hier warten Süßgebäck, Petits Fours und andere Leckereien nur darauf, von Euch vernascht zu werden. So kann man den Herbst doch beglückt willkommen heißen!

Wer es lieber deftiger mag, dem stellen wir Rezepte aus Großmutter's Küche vor: Ob Birnen, Bohnen, Speck, Roter Heringssalat oder Käsespätzle, eins ist sicher: Diese Rezepte werden bei dem einen oder anderen bestimmt Heimatgefühle wecken! Auch sonst kennen sich Omas ziemlich gut in der Küche aus und haben uns ihre geheimen Tricks verraten. Mit diesen Tipps könnt Ihr selbst eine versalzene Suppe noch retten oder schlappe Salatblätter wieder zum Leben erwecken! Was man früher auch schon wusste: wie man einen guten Filterkaffee richtig aufbrüht. Der ist jetzt nämlich wieder im Kommen: Wir haben zwei Cafés in der Hauptstadt besucht, die wieder auf handgebrühten Kaffee setzen, und uns über den Trend zurück zum Filterkaffee unterhalten.

Unterwegs waren wir auch in verschiedenen Lakritzgeschäften – davon gibt es erstaunlich wenig in Deutschland. Dafür können diese aber mit einem riesigen Sortiment aufwarten: Wie wäre es zum Beispiel mit Lakritz-Honig, Chili-Lakritz-Toffee oder doch lieber Schokokugeln, die mit dem Süßholz gefüllt sind? Ab jetzt werden Euch auch nicht nur die neuesten Produkte aus der Lebensmittelbranche vorgestellt, sondern auch aus Küche und Haushalt: In unserer neuen Rubrik der Haushalts NOOZ zeigen wir Euch Produkte, die Eure Hausarbeit erleichtern, angefangen von Spüli und Waschmittel bis hin zu innovativen Küchengeräten.

Viel Freude beim Lesen wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
Nooz Magazin

- S. 4 **Nooz Promotion** Produkt Nooz
- S. 6 **Mhm... Rezepte** Rezepte aus Großmutter's Küche
- S. 10 **Mhm... Rezepte** Himmlisch schokoladig
- S. 14 **Tipps & Tricks** Omas Küchentipps
- S. 16 **Aufgedeckt** Wenn's im Magen grummelt ...
- S. 18 **Genusswelt** Auf zum Zuckerbäcker
- S. 20 **Unsere Noozies** Noozie Rezeptstars
- S. 22 **Im Trend** Comeback des Filterkaffees
- S. 24 **Schöner Leben** Süße Präsente aus dem Obstgarten
- S. 27 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 10 Cool Boxen
- S. 28 **Unterwegs** Schwarzes Glück: Lakritze
- S. 32 **Haushalts Nooz** Haushalts Nooz
- S. 34 **Vorschau & Impressum**



Dr. Oetker

Paradiescreme des Jahres Weiße Schokolade

Wer am liebsten weiße Schokolade nascht, der kann diese nun auch in Creme-Form genießen: Ab sofort gibt es die Paradiescreme von Dr. Oetker auch in der Sorte weiße Schokolade. Die weiße Köstlichkeit schmeckt so gut, dass sie auch gleich zur Paradiescreme des Jahres 2014 gekürt wurde! Kein Wunder, denn wer könnte zu diesem lockeren und cremigen Dessert nein sagen?

UVP € 0,79 (70 g)



MILKA

Großtafel Oreo

Bei der neuen Großtafel Oreo treffen zarte Milka Alpenmilchschokolade, knuspriger Oreo-Keks und feine Milchcrème mit Vanillegeschmack aufeinander. Das Besondere: In der Großtafel gibt es nicht nur Oreo-Keksstückchen, sondern gleich eine durchgängige Oreo-Schicht! So kann man sich auf noch mehr Oreo-Genuss freuen.

UVP € 3,29 (300 g)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Ehrmann

Monster Backe Geburtstags-Monster Saurer Apfel oder Pfirsich-Maracuja

Monster Backe feiert Geburtstag – aus diesem Grund gibt es jetzt eine besondere „Geburtstags-Monster“ Joghurt-Edition! Kinder können sich auf die Geschmacksrichtungen Saurer Apfel und Pfirsich-Maracuja freuen. Die frechen grünen Crispy-Monster sowie der Dreikammerbecher sind natürlich nach wie vor dabei. Das sorgt für Spaß bei den Kleinsten – und das ganz ohne künstliche Aromen!

UVP € 0,99 (135 g)



Unilever

LÄTTA & Butter

Butter oder Margarine? Mit LÄTTA & Butter kann man beides gleichzeitig genießen! Mit nur 39 % Fett verbindet sich hier die Frische von LÄTTA mit dem Geschmack von Butter. Im Gegensatz zu herkömmlicher Butter kommt sie streichzart aus dem Kühlschrank und kann sofort verwendet werden. LÄTTA & Butter gibt es auch in der gesalzene Variante.

UVP € 1,49 (225 g)



Tyme out

Tyme out

Wer nach dem Gegenteil von Energydrinks sucht, der wird beim Getränk Tyme out fündig: Durch pflanzliche Inhaltsstoffe und den peruanischen Macawurzel-Extrakt wirkt das Getränk beruhigend und fördert die geistige Leistungsfähigkeit. Der Drink hat einen angenehm natürlichen Geschmack und ist ideal für jeden, der sich eine Auszeit gönnen möchte.

Ca. € 2,95 (275 ml)

Online erhältlich:
www.tyme-out.com/shop



Mari Senf

König Ludwig Pflaume Cassis Senf

Nun kommt Abwechslung ins Senf-Regal: Der kräftige, dunkle Senf von König Ludwig überrascht mit einer Pflaumen- und Cassis-Note und wurde mit Walnüssen verfeinert. Er passt ideal zu zartem Grillfleisch oder Garnelen, aber auch Salatsoßen bekommen durch ihn im Handumdrehen eine außergewöhnliche Geschmacksnote.

UVP € 3,69 (180 g)

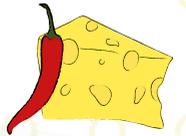


Alpenhain

Toastertaler

Was ist besser als Käse? Warmer, leicht gebräunter Käse! Die tiefgekühlten Toastertaler von Alpenhain werden einfach auf höchster Stufe getoastet – und heraus kommt ein heißer und würziger Käse-Snack! Der Toastertaler besteht aus Frischkäse, Mozzarella und Emmentaler und enthält keine Konservierungsstoffe. Auch in der Chili-Variante erhältlich.

UVP € 2,79 (4 x 50 g)



LORENZ SNACK WORLD

HofChips

Snack-Liebhaber können sich auf die neuen HofChips freuen, für die nur ausgewählte Kartoffeln aus den besten deutschen Anbauregionen verwendet werden. Die dünn geschnittenen Chips schmecken schön knusprig und überzeugen mit ihrer ländlich-rustikal Würzung. Erhältlich in den Sorten „Sauerrahm & Schnittlauch“, „Milder Käse“ und „Paprika“.

UVP € 1,99 (110 g)

REZEPTE AUS

GROSSMUTTERS KÜCHE

MAN KANN SAGEN, WAS MAN WILL: BEI MAMA ODER DER OMA SCHMECKT'S IMMER NOCH AM BESTEN! LEIDER IST DIE HEIMAT MANCHMAL ZU WEIT ENTFERNT, UM MAL EBEN ZUM SPÄTZLE-ESSEN VORBEI-ZUFAHREN. UM DIE ZEIT ZU ÜBERBRÜCKEN, HABEN WIR EIN PAAR REZEPTE RAUSGESUCHT, DIE BEI DEM EINEN ODER ANDEREN BESTIMMT HEIMATGEFÜHLE WECKEN WERDEN!

Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für 4 Portionen

2	ZWIEBELN
500 g	RÄUCHERSPECK AM STÜCK
1 kg	GRÜNE BOHNEN
1 Bund	BOHNENKRAUT
4	FESTE, SÄUERLICHE BIRNEN
etwas	SALZ
etwas	SCHWARZER PFEFFER

1. Zwiebeln schälen und vierteln. Mit dem Speck in einen Topf mit 1¼ l Wasser geben und alles zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 30 Min. garen. Währenddessen die Bohnen waschen und putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zum Speck geben, weitere 15 Min. köcheln lassen.
2. Bohnenkraut waschen und die Blättchen abzupfen oder das ganze Bund mit Küchengarn umwickeln und in den Topf legen. Birnen waschen und im Ganzen zu den Bohnen legen, 10-15 Min. mitgaren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden.

*Tipp:
Der Eintopf schmeckt pur, zu Spiralnudeln oder Kartoffeln. Für eine vegetarische Variante den Speck durch 250 g Räuchertofu ersetzen. Die Zwiebeln dafür 10 Min. in Gemüsebrühe kochen, wie beschrieben weiterverfahen und zum Schluss den Tofu würfeln, in etwas Fett anbraten und vor dem Servieren in den Eintopf geben.*



*Tipp:
Ein Muss
zu Käsespätzle
ist ein frischer
grüner Blatt-
salat.*

Käsespätzle

Zutaten für 4 Portionen

600 g	MEHL
5 (M)	EIER
250 ml	MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE
1 TL	SALZ
300-400 g	GERIEBENER BERGKÄSE
etwas	PFEFFER
4	ZWIEBELN
50 g	BUTTER

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Etwa 3 l gut gesalzenes Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Eine feuerfeste Auflaufform ausfetten. Mehl in eine Schüssel sieben, Eier dazu geben und mit den Rührquirlen des Handrührgeräts vermengen. Mineralwasser nach und nach unterrühren, zum Schluss das Salz hinzufügen. Der Teig sollte zähflüssig vom Kochlöffel tropfen. Ist er zu fest, noch etwas Wasser zugeben, ist er zu flüssig, mit Mehl ausgleichen.

2. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel ins Wasser geben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig. Das dauert etwa 2-3 Min. Mit einer Schaumkelle abschöpfen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form füllen, jede Lage Spätzle mit etwas Käse und einer Prise Pfeffer bestreuen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig und der Käse verbraucht sind. Zuletzt 1 EL vom Kochwasser über die Spätzle verteilen.

3. Käsespätzle für 15 Min. auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bräunen. Die Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und mit den Zwiebelringen bestreuen.

Roter Heringsssalat

Zutaten für 4-6 Portionen

2 (M)	EIER
1	ROTE ZWIEBEL
200 g	PELLKARTOFFELN VOM VORTAG
1	APFEL
4	HERINGSFILETS
1	SAURE GURKE
2	KNOLLEN ROTE BETE (VORGEKOCHT, IM GLAS/VAKUUM- VERPACKT IM GE- MÜSEREGAL)
4 EL	MAYONNAISE
100 ml	GURKENWASSER
1 TL	ZUCKER
½ TL	SALZ

1. Eier in 8-10 Min. hart kochen, abschrecken und schälen. Zwiebel schälen und fein hacken. Pellkartoffeln und Apfel schälen. Hering, Apfel, Gurke, Eier, Pellkartoffeln und Rote Bete in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel dazugeben.

2. Aus der Mayonnaise mit Gurkenwasser, Zucker und Salz eine Salatsoße anrühren.

3. Über die Zutaten in der Schüssel gießen, vorsichtig umrühren und Schüssel abdecken. 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal durchmischen.



Euer Lieblingsgericht aus der Kindheit war nicht dabei? Dann werdet ihr bestimmt im Buch „Heimwehküche“ von Birgit Hamm und Linn Schmidt fündig, aus dem auch die aufgeführten Rezepte stammen. Die Autorinnen haben verschiedenen Omas beim Kochen über die Schulter geschaut, die nicht nur ihre Gerichte, sondern auch viele Tricks verraten haben! Dorling Kindersley Verlag, 19,95 € (ISBN: 978-3-8310-1727-0)

*Tipp:
Für einen
Matjessalat Mat-
jes- statt Heringsfilets
nehmen und die rote
Zwiebel durch
3 Frühlingszwiebeln
ersetzen.*



HIMMLISCH SCHOKOLADIG

SCHOKOCREME IN ALL IHREN SORTEN SCHMECKT NICHT NUR AUF DEM FRÜHSTÜCKSBROTCHEN! WIR HABEN UNS LECKERE REZEPTE AUSGEDACHT, DIE DEM BROTAUFSTRICH ZU NEUEN KULINARISCHEN HÖHEN VERHELFFEN.



*Tipp:
Alle Zutaten
sollten Zimmer-
temperatur
haben.*

Blaubeerkuchen mit Schokocreme

Zutaten für 1 Kuchen

	FÜR DEN RÜHRTEIG
75 g	MARGARINE
75 g	ZUCKER
1 Pck.	VANILLEZUCKER
2	EIER
1 Prise	SALZ
150 g	MEHL
1 TL	GESTR. BACKPULVER
2 EL	MILCH

	AUSSERDEM
nach Be- lieben	FRÜCHTE/OBST (ERDBEEREN, BLAU- BEEREN, STACHEL- BEEREN) SCHOKOCREME, Z.B. OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

1. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Die Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Eiern und Salz schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
2. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180°C 20-25 Min. auf der mittleren Schiene bei Ober- und Unterhitze backen.
3. Nach dem Auskühlen den Boden mit der Ovomaltine Crunchy Cream ganzflächig bestreichen. Im Anschluss mit Früchten nach Wahl belegen.

Schoko-Fudge mit Erdnüssen

Zutaten für 20-25 Stück

100 g	DUNKLE SCHOKOLADE
100 g	VOLLMILCH- SCHOKOLADE
200 g	KONDENSMILCH
80 g	SCHOKOCREME, Z.B. OVOMALTINE CRUNCHY CREAM
80 g	GESALZENE ERDNÜSSE, FEIN GEHACKT

1. Eine Brownie-Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen. Kondensmilch und Ovomaltine Crunchy Cream dazugeben und so lange rühren, bis alles gut vermischt ist und eine gleichmäßige Konsistenz aufweist.
3. Nun die fein gehackten Erdnüsse untermischen.
4. Zum Schluss die Fudge-Masse in die vorbereitete Brownie-Form geben und glatt streichen. Nun abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen – am besten über Nacht.
5. Die Masse am nächsten Tag mit einem großen Messer in mundgerechte Stücke schneiden (quadratisch oder rechteckig). Der Fudge kann zur Dekoration auch noch mit etwas Kakaopulver bestäubt werden.



Promotion
Die Ovomaltine Crunchy Cream ist super knusprig und schmeckt nach feinem Kakao und Malz – typisch „ovomaltinig“ eben! Ovomaltine ist die Schweizer National-Energie, die natürlich aber auch in anderen Ländern gut ankommt – und für ganz viel Power sorgt. Egal ob auf Brot oder als Zutat für süße Gerichte – Ovomaltine Crunchy Cream passt immer! Weitere Rezeptideen findet ihr unter: www.ovomaltine.de

UVP € 3,49 (400 g)



FRUCHTIGE ZEITEN

WER HAT IHN IN SEINER KINDHEIT NICHT GELIEBT: SÜSSEN FRUCHTSIRUP, DEN ES ZU OMAS GRIESSBREI ODER MAMAS VANILLE-PUDDING GAB. ALS GETRÄNK WIRD ER FÜR ERWACHSENE JETZT WIEDER ZUM LECKEREN HIGHLIGHT: OB ALS FRUCHTSCHORLE, MILCHSHAKE ODER FRUCHTIGER COCKTAIL – DIE RENAISSANCE DES FRUCHTSIRUPS STEHT AN!



Himbeer-Kokos-Shake

Zutaten für 4 Gläser

1	CHILISCHOTE
200 ml	KOKOSMILCH
200 ml	ANANASSAFT
300 g	TK-HIMBEEREN
200 ml	WASSER
100 ml	SCHWARTAU HIMBEER SIRUP

1. Chilischote längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Chilischote fein hacken. Mit Kokosmilch, Ananassaft, Himbeeren, Wasser und Himbeer Sirup in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren.
2. Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. In Gläser füllen und nach Belieben mit frischen Himbeeren und Kokoschobeln dekorieren.

Himbeer-Kumquat-Sektcocktail

Zutaten für 1 Glas

3	KUMQUATS
4	EISWÜRFEL
2 cl	SCHWARTAU HIMBEER SIRUP
10 cl	SEKT, TROCKEN

1. Drei Kumquats vierteln und die Kerne entfernen. Kumquatviertel in einem Mörser anstoßen und dann in ein Sektglas geben.
2. Nun Eiswürfel zugeben. Darüber den Himbeer Sirup gießen und mit Sekt auffüllen. Einmal kurz mit einem langen Löffel verrühren – und genießen!

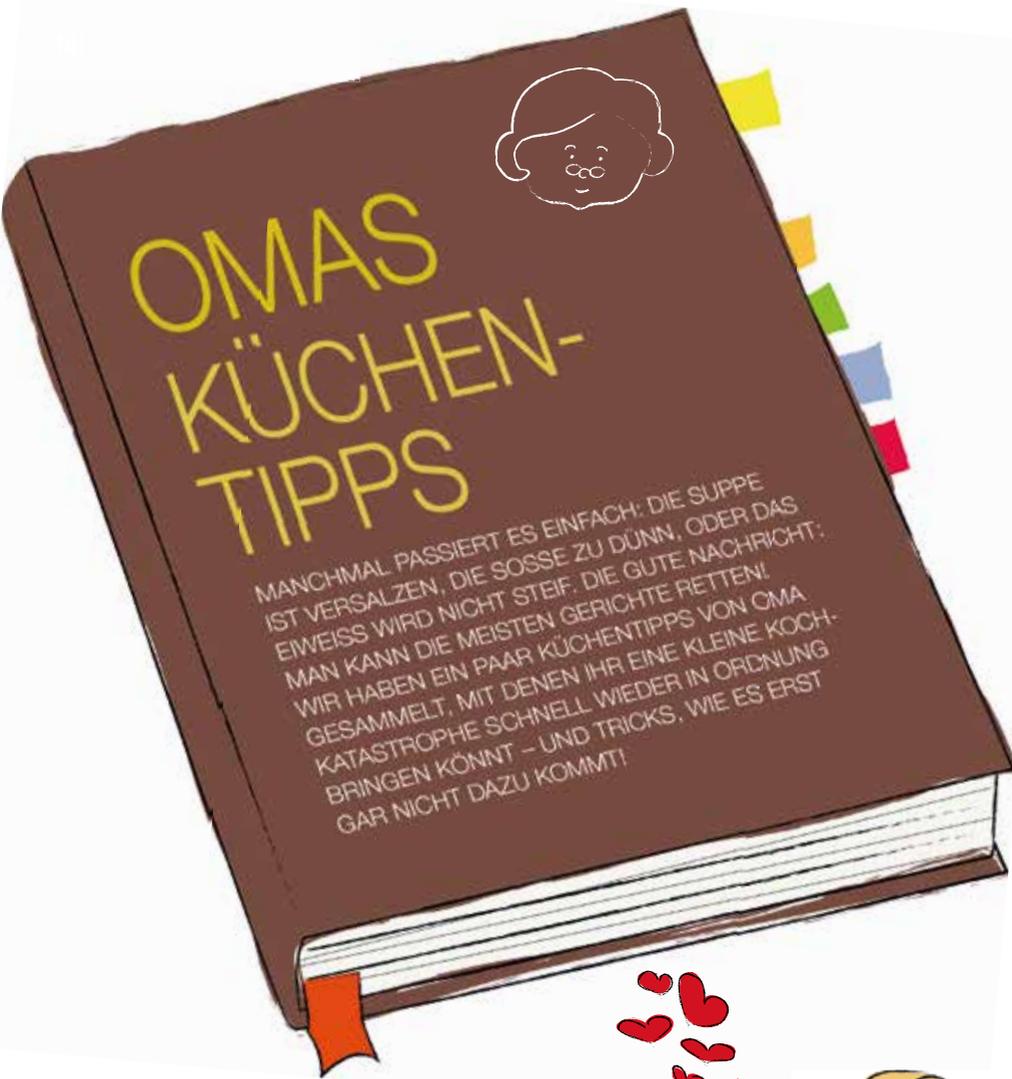
Fotos: Schwartau



Aus Liebe zur Frucht – Die Schwartau Fruchtsirupe sorgen für den fruchtigen Schuss Abwechslung! Mit den Sorten Himbeer, Holunderblüte, Kirsche und Rhabarber lassen sich frische Schorlen, kreative Cocktails und kühle Milchshakes zaubern. Der hohe Fruchtanteil von 50% verspricht dabei ein intensives Geschmackserlebnis! Die Schwartau Fruchtsirupe werden ohne den Einsatz von Konservierungs-, Farb- und künstlichen Aromastoffen hergestellt. Weitere Rezeptideen gibt es unter www.fruchtsirup.de.

LVP € 2,19 (250 ml)





Gegensätze ziehen sich an

Man sieht es bei der Oma und auch in den meisten Rezepten: Bei süßen Speisen soll eine Prise Salz hinzugegeben werden – bei herzhaften Speisen eine Prise Zucker. Warum? Das Salz beziehungsweise der Zucker intensiviert den Eigengeschmack der Speise.



Verliebter Koch
Versalzene Suppen oder Soßen müssen nicht gleich in den Mülleimer wandern. Um sie zu retten, schneidet man einfach eine rohe Kartoffel in mehrere Stücke und spießt sie auf. Den Spieß für zehn Minuten in der Suppe oder Soße mitgaren und danach entfernen. Die rohe Kartoffel hat nun einen Teil des Salzes absorbiert. Funktioniert übrigens auch mit einem Stück Weißbrot oder Brötchen – dieses aber schon nach ein paar Minuten wieder entfernen!



Jetzt wird's brenzlich

Wir alle lieben Pudding, Grießbrei und Co. – auf die angebrannte Milch, die beim Zubereiten

schnell auftritt, würden wir allerdings liebend gerne verzichten. Omas Tipp: Beständig rühren und nur mittelstark erhitzen. Das Überkochen der Milch kann übrigens verhindert werden, indem man von innen etwas Butter auf den Topfrand schmirt.



Dünnes Desaster

Eure Soße ist zu flüssig? Wer keinen Soßenbinder zur Hand hat oder keinen verwenden möchte, kann auch auf ein Ei zurückgreifen: Einfach ein Eigelb in die nicht mehr kochende Soße einrühren – und die Konsistenz sollte sämiger werden.



Vergessen - verkocht?

Die Zeit vergessen – und nun sind die Kartoffeln, Nudeln oder das Gemüse verkocht? Da hilft nur umdisponieren: Weiche Kartoffeln können perfekt zu Kartoffelbrei oder Puffern weiterverarbeitet werden. Nudeln und Co. kann man durch Anbraten in der Pfanne wieder knackig und knusprig machen. Und auch ein Auflauf ist eine gute Wahl, um aus verkochten Dingen noch ein leckeres Gericht zu zaubern.

Locker-flockig



Um einen besonders lockeren Teig für Pfannkuchen oder Waffeln zu bekommen, gibt man einfach etwas kohlenstoffhaltiges Mineralwasser zum Teig hinzu. Auch Quarkspeisen werden so besonders cremig und luftig.

Kampf gegen das Eiweiß



Da rührt und rührt man – und das Eiweiß wird einfach nicht fest! Oft liegt es daran, dass sich ein bisschen Eigelb ins Eiweiß gemogelt hat – beides also immer schön säuberlich trennen. Wenn es doch mal passiert ist, können ein paar Spritzer Zitronensaft oder eine Prise Salz das Eiweiß retten.



Achtung, es spritzt!



Wer kennt das nicht: Kaum liegen Schnitzel & Co. in der Pfanne, da spritzt das heiße Öl wie wild um sich – das ist weder für die Haut noch für die Kleidung eine angenehme Erfahrung. Was dagegen hilft: Einfach etwas Salz oder Mehl in das heiße Öl streuen – eure Bluse wird es euch danken!

Welke Tatsachen



Euer Salat hat schlapp gemacht? Auch hier haben Großmütter eine Lösung parat: Zuckerwasser! Einfach den welken Salat in eine Schüssel geben, ein paar Löffel Zucker drüberstreuen und mit Wasser auffüllen. Alles ungefähr eine Stunde ziehen lassen – und der Salat ist wieder knackig! Man sollte ihn allerdings noch einmal waschen, damit er nicht süß schmeckt.

WENN'S IM MAGEN GRUMMELT ...

WER OFT MIT BAUCHWEH UND ANDEREN MAGENPROBLEMEN ZU KÄMPFEN HAT, DER LEIDET MÖGLICHERWEISE AN EINER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT. WIR HABEN DER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLERIN JUDITH DITTRICH EIN PAAR FRAGEN RUND UMS THEMA LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN GESTELLT.



Judith Dittrich, 25 Jahre alt, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftlerin (M. Sc.). Hat ein Praktikum in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE) absolviert.

Der Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE) ist die berufspolitische Vertretung von Oecotrophologen, Ernährungs-, Lebensmittel- und Haushaltswissenschaftlern sowie von Studierenden dieser Fachrichtungen in Deutschland. Seit 40 Jahren setzt sich der Verband für die Interessen seiner mehr als 4.000 Mitglieder ein. Im Online-Expertenpool des VDOE finden Ratsuchende die richtigen Ansprechpartner für Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltfragen. www.vdoe.de/expertenfinden.html

VDOE
BERUFSVERBAND
OECOTROPHOLOGIE E.V.



Kreuzallergien

„Lebensmittelunverträglichkeiten müssen nicht ein Leben lang bestehen“

Immer mehr Menschen leiden unter Lebensmittelunverträglichkeiten. Warum vertragen immer mehr Menschen immer weniger Lebensmittel?

Die Veranlagung zu einer Lebensmittelunverträglichkeit wird vererbt. Es ist aber von weiteren Faktoren wie den Umwelteinflüssen oder dem Gesundheitszustand abhängig, ob eine Allergie ausbricht. Zu den Umwelteinflüssen zählen unter anderem Zigarettenrauch und Luftschadstoffe.

Schon gewusst?

Nahrungsmittelallergien wie Erdnussallergie und Nahrungsmittelintoleranzen wie Lactoseintoleranz gehören beide zum Oberbegriff Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Bei Nahrungsmittelallergien ist im Gegensatz zu Nahrungsmittelintoleranzen das Immunsystem beteiligt.

Was für Symptome hat man bei einer Unverträglichkeit?

Lebensmittelunverträglichkeiten verursachen viele verschiedene Symptome. Besonders typisch sind Beschwerden wie Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Ekzeme, Juckreiz, Kopfschmerzen, Asthma oder Schwellungen der Haut. Die Symptome können einzeln oder in Kombination auftreten.

Was versteht man unter einer Lactoseintoleranz?

Die Lactoseintoleranz ist eine Unverträglichkeit von dem Milchsucker Lactose, der aufgrund von Enzymmangel nur noch teilweise oder gar nicht mehr im Körper gespalten werden kann. Die Unverträglichkeit kann genetische Ursachen haben oder als Folge einer Krankheit auftreten. Nach dem Verzehr von Milch und Milchprodukten können Beschwerden wie Blähungen und Durchfall auftreten.

Muss ich bei einer Fructosemalabsorption nur auf Obst verzichten?

Bei der Fructosemalabsorption wird der Fruchtzucker Fructose schlecht vom Körper aufgenommen. Aus diesem Grund sollte der Verzehr von Lebensmitteln wie Obst und Obstprodukten, aber auch Back- und Süßwaren und gesüßten Getränken, wie Eistee oder Limonade, eingeschränkt werden. Die Kombination von fructosehaltigen Obstsorten mit anderen Lebensmitteln, zum Beispiel Naturjoghurt oder Nachtisch, führt zu einer besseren Verträglichkeit gegenüber Fructose.

Was versteckt sich hinter dem Begriff Zöliakie?

Die Zöliakie ist eine genetisch bedingte Krankheit, die mit einer Unverträglichkeit gegenüber Gluten einhergeht. Gluten ist ein Protein, das besonders in Weizen und somit vor allem in Brot und

Backwaren enthalten ist. Die Krankheit kann in jedem Alter auftreten.

Darf ich bei einer Glutenunverträglichkeit nie wieder Brot essen?

Die Krankheit Zöliakie bedeutet, dass man keine glutenhaltigen Lebensmittel verzehren darf. Reformhäuser und Supermärkte bieten spezielle Lebensmittel, wie Brot, Back- und Teigwaren an, die kein Gluten enthalten und problemlos von den Zöliakie-Betroffenen gegessen werden können.

Im Zusammenhang mit anderen Allergien, wie Heuschnupfen, liest man oft von einer Kreuzallergie. Was ist damit genau gemeint?

Kreuzallergien liegen vor, wenn sich neben einer Pollenallergie auch eine Allergie gegen ein bestimmtes Lebensmittel entwickelt. So sind Personen mit einer Allergie gegen Birkenpollen meist auch gegen Nüsse oder Apfel allergisch.

Kann es sein, dass eine Unverträglichkeit mit der Zeit auch wieder besser wird?

Die Beschwerden können weniger werden oder ganz wegfallen. Deshalb empfiehlt es sich, die Verträglichkeit dieser Lebensmittel in regelmäßigen Abständen unter der Aufsicht eines Arztes zu kontrollieren.

Zöliakie

Allergie

AUF ZUM ZUCKERBÄCKER!

ES IST SO WEIT, DER HERBST IST DA: DIE BLÄTTER FÄRBN SICH BUNT, DIE TAGE WERDEN KÜRZER – UND DIE LUST AM NASCHEN STEIGT! ERSTE ANLAUFSTELLE: DIE NÄCHSTE KONDITOREI!

Torte

Die meisten Torten basieren auf Biskuit- oder Mürbeteig. Oft wird beides auch kombiniert und ein Boden aus Mürbeteig und Schichten aus Biskuit verwendet. Die Füllung besteht aus Buttercreme, Sahne oder Quark, hinzu kommen Nüsse, Marzipan oder Früchte. Gekrönt wird das Ganze meist mit einer Zucker- oder Schokoglasur, Obst oder Schlagsahne. Zu den ältesten süßen Torten zählen übrigens die Mandeltorte und die Linzer Torte mit ihrem Gitter aus Linzer Masse!



Petit Four wird oft mit „kleines Stückchen“ übersetzt. Wörtlich übersetzt heißt es jedoch „kleiner Backofen“. Ein Relikt aus der Zeit der Kohleöfen: Konditoren nutzten früher die Resthitze, um die kleinen Leckereien ganz zum Schluss zu backen.



Petits Fours

Die süßen Versuchungen kommen ursprünglich aus Frankreich. Man unterscheidet zwischen frischen und trockenen Petits Fours. Erstere bezeichnen die glasierten Teilchen, die aus einem Biskuitteig ausgestochen und mit Creme oder Marzipan gefüllt werden. Anschließend werden sie kunstvoll mit Zuckerguss verziert. Für die trockene Variante werden Makronen oder Blätterteiggebäck verarbeitet. Auch die trockenen Petits Fours werden mit Creme gefüllt, jedoch verzichtet man hier auf die Zuckerglasur.



Baumkuchen

Schon gewusst? Der „König der Kuchen“, der Baumkuchen, ist Symbol des Konditorbundes! Er steht für die Verbindung von Handwerk, Qualität und Frische. Seit Ende des 17. Jahrhunderts wird er mit einer Arbeitstechnik hergestellt, die noch heute angewendet wird: Schicht für Schicht wird der feine Teig aus Butter, Eier, Zucker, Vanille, Salz und Mehl auf eine Walze aufgetragen. Während sich die Walze bei kleinem Feuer dreht, werden mit einem breiten Messer die einzelnen Backringe gezogen. Fest, saftig und gut geformt, wird er dann zum Schluss mit Kuvertüre überzogen.

Pralinen



Auch sie dürfen in keiner Konditorei fehlen: Pralinen! Grundzutat ist Schokolade, die mit Nüssen, Likör, Marzipan, Nougat oder Ähnlichem weiter veredelt wird. Bei der Bezeichnung gibt es übrigens strenge Regeln: Um als Praline deklariert zu werden, muss sie einen Schokoladenanteil von mindestens 25 Prozent vorweisen. Außerdem muss die Süßware mundgerecht sein, damit sie als Praline bezeichnet werden darf.

Süßgebäck

Kuchen, Plunderstücke, Kekse oder Plätzchen fallen in die Kategorie des Süßgebäcks beziehungsweise Feingebäcks. Bäcker unterscheiden nämlich zwischen Feingebäck, womit Backwaren aus Teig gemeint sind, und Kleingebäck, welches sich auf Backwaren aus Brotteig bezieht (zum Beispiel Brötchen). Süßgebäck ist bei den Deutschen anscheinend sehr beliebt: Fast sechs Kilogramm nascht jeder davon pro Jahr!



Promotion
Kein Konditor in der Nähe? Kein Problem mit den knusprigen Tortinas von Loacker: Unter der leckeren weißen Schokolade verbergen sich eine feine Haselnusscreme aus selbstgerösteten italienischen Haselnüssen und knusprig-leichte Waffelblättchen! Auch die Varianten Milchsokolade, dunkle Schokolade und dunkle Schokolade Orange überzeugen schon nach dem ersten Bissen!

UVP € 1,79 (3 x 21 g)



Mit Brandnoot Obstback
0,50 € sparen

NOOZIE REZEPT-STAR GESUCHT!

HIER STELLEN TALENTIERTE KOCHFANS REZEPTIDEEN VOR, DIE WÄRMSTENS ZUM NACHMACHEN EMPFOHLEN WERDEN. DIE EINZIGE VORAUSSETZUNG: ES SOLLTE DAS EIN ODER ANDERE SCHMANKERL AUS DER BRANDNOOZ BOX MIT VON DER PARTIE SEIN. ALSO, RAN AN DIE RÜHRSCHÜSSELN UND IMMER HER MIT EUREN LECKEREN KÜCHENKREATIONEN!

Noozie Himmelsglitzerdings



„Die brandnooz Box ist für mich wie eine bunte Tüte für Große im Karton.“

Blog: www.himmelsglitzerdings.blogspot.de



Rote-Beetesalat

- 1 Glas ROTE BETE KUGELN VON HENGSTENBERG
- 200 g HÜTTENKÄSE
- SALZ, PFEFFER
- MAZZETTI CREMACETO CLASSICO
- OLIVENÖL
- 1 Handvoll NÜSSE (Z.B. CASHEWKERNE)
- ein paar KRÄUTER (Z.B. SCHNITTLAUCH)

1. Die Rote Bete Kugeln abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem flachen Teller oder einer Servierplatte auslegen.
2. Den Hüttenkäse löffelweise darauf verteilen. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne weitere Fettzugabe anrösten.
3. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen, Balsamico-Creme von Mazzetti und Olivenöl darüberträufeln. Mit Kräutern bestreuen. Die Nüsse darauf verteilen.



Noozie pamelopee

„Die brandnooz Box ist für mich wie ein Shoppingbummel und Weihnachten in einem. Immer voller toller Überraschungen und eine ständige Inspirationsquelle für neue Rezeptideen!“

Blog: www.pamelopee.blogspot.de



Couscous-Salat mit Knoblauch-Oliven und Feta

- 500 g COUSCOUS VON MÜLLER'S MÜHLE
- 600 ml WASSER
- 1 TL SALZ
- 300 g FETA
- 200 g GRÜNE OLIVEN, MIT KNOBLAUCH GEFÜLLT
- 75 g CRANBERRIES VON FARMER'S SNACK
- 1 Handvoll GEMISCHTE GARTENKRÄUTER NACH GESCHMACK UND SAISON (Z.B. ROSMARIN, MAJORAN, SCHNITTLAUCH, KAPUZINERKRESSE, ...)
- 4 EL OLIVENÖL

1. Wasser zum Kochen bringen. Couscous und Salz mischen, in eine große Salatschüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, so dass alles gut 1 cm bedeckt ist.
2. In der Zwischenzeit Feta in ca. 1 cm große Würfel und Oliven in Scheiben schneiden.
3. Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und mit 2 EL Olivenöl unter die Fetawürfel heben.
4. Nach dem Abkühlen des Couscous Feta mit Kräutern, Cranberries, Oliven und die übrigen 2 EL Olivenöl unterheben.



Switzer on the Rocks

- nach BE-lieben EISWÜRFEL
- SWITTER APFEL-LEMON
- BRAUNER ROHRZUCKER
- MINZBLÄTTER

1. Ein großes Glas zur Hälfte mit Eis füllen und 2 TL Rohrzucker hinzugeben. Dann das Ganze mit dem Saft auffüllen, zwei Trinkhalme hinein, mit ein paar frischen Minzblättern garnieren – und eiskalt genießen!



COMEBACK DES FILTERKAFFEEES



ÜBERALL SPRIESSEN SIE AUS DEM BODEN: KAFFEELÄDEN, DIE SICH „BREW BARS“ NENNEN UND HANDGEFILTERNEN KAFFEE ANBIETEN. WIR HABEN UNS AUF DIE SPUR DES FILTERKAFFEEES BEGEBEN UND BEI ZWEI CAFÉS IN DER HAUPTSTADT NACHGEFRAGT, WARUM FILTERKAFFEE WIEDER AUF DEM VORMARSCH IST.



CAFÉ CK
Marienburger Straße 49
10405 Berlin
Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr
Sa. - So. 10 - 18 Uhr
www.cafeckberlin.com

Betritt man das Café CK, das im Berliner Stadtteil Prenzlauer Berg liegt, strömt einem der Duft von frisch gebrühtem Kaffee entgegen. „Terroir-Kaffee“ liest man auf der Tafel hinter der Theke. „Viele Cafés, die Filterkaffee ausschenken, servieren diesen als ‚brewed coffee‘. Wir haben den Begriff ‚Terroir-Kaffee‘ gewählt“, erzählt Kerstin Winkelbauer, die zusammen mit ihrem Geschäftspartner Cory Andreen das Café CK betreibt. „Der Begriff Terroir kommt eigentlich aus dem Weinanbau und bezeichnet ein Gebiet mit bestimmten Eigenschaften.“

Nussig im Abgang

Aber warum ist handgebrühter Filterkaffee auf einmal wieder in Mode? „Ganz einfach“, so Winkelbauer, „weil Filterkaffee toll ist! Er schmeckt viel intensiver. Die besten Eigenschaften eines Kaffees kann man zeigen, wenn man ihn per Hand aufbrüht.“ Während wir uns unterhalten, trinken wir handgebrühten Kaffee aus Costa Rica, der in einer Glaskaraffe serviert wird und eine leicht nussige Note besitzt. Das Glasgefäß weckt gleich Assoziationen an eine Weinkaraffe, was beabsichtigt ist: Der handgebrühte Kaffee soll bewusst getrunken werden – so wie man eben auch abends ein Glas Wein genießt. Denn Kaffee hat über 800 verschiedene Aromen! So kann er mal fruchtig, mal nach Schokolade oder eben auch nach Nüssen schmecken.

Fotos: ck cafe

Großmutterns Kaffeemühle

Auch die Frische der Kaffeebohnen ist wichtig für den Geschmack. „Der gepresste Kaffee, den man im Supermarkt kaufen kann, hat schon, kurz nachdem er geöffnet wurde, viel von seinem Aroma verloren“, erzählt Winkelbauer. Sie rät dazu, frische Kaffeebohnen zu verwenden: „Am besten kauft man sich eine Kaffeemühle, wie man sie noch aus Omas Küche kennt. Die Bohnen sollte man erst kurz vorher frisch mahlen.“ Wer den Kaffee aber mit all seinen Aromen schmecken will, der sollte ganz auf eine Kaffeemaschine verzichten und den Kaffee per Hand aufbrühen – zum Beispiel mit einem einfachen Melitta-Filter aus Porzellan. Den Papierfilter sollte man vorher einmal mit heißem Wasser durchspülen – so verschwindet ein eventueller Papier-Geschmack.

Kaffee-Labor

Ebenfalls im Prenzlauer Berg, in der Schönhauser Allee, befindet

sich „The Barn“, das Café und Rösterei zugleich ist. Auch hier wird handgebrühter Kaffee serviert. Auf den ersten Blick wirkt die Rösterei mit den glaskolben- und reagenzglasähnlichen Glasgefäßen fast ein wenig wie ein Labor. Passenderweise wird das Café auch als „taste lab“, also Geschmackslabor, beschrieben. Jeden Samstag findet hier das sogenannte „Cupping“ statt, bei dem man – ähnlich wie bei einer Weinprobe – verschiedene Kaffeesorten probieren und mehr über die Zubereitung von handgebrühtem Kaffee erfahren kann.

Die Kunst des Aufbrühens

Denn bei der Zubereitung ist Perfektion gefragt: Der frisch gemahlene Kaffee wird exakt abgewogen, ebenso das heiße Wasser, das zuvor gefiltert wurde. „Mahlgrad, Wassertemperatur, Wassermenge und die Dauer des Aufgebens beeinflussen, wie viel Aroma man aus dem Kaffee herausholen kann“, erzählt Inhaber Ralf Rüller. „Schon meine Großmutter wusste, wie man einen Kaffee richtig aufbrüht und dass man den Kaffee mit der doppelten Menge an Wasser aufgießt. Dieses Wissen ist irgendwann leider abhandengekommen.“ Wie im Café CK wird der handgebrühte Kaffee in der Rösterei schwarz serviert – so kommen die Aromen am besten hervor.



The Barn Roastery
Schönhauser Allee 8
10119 Berlin
Mo. - Do. 8.30 - 15 Uhr
Fr. 8.30 - 18 Uhr
Sa. - So. 10 - 18 Uhr
www.barn.bigcartel.com

SÜSSE PRÄSENTE AUS DEM OBSTGARTEN

SELBST GEMACHTE MARMELADEN, LIKÖRE UND ANDERE SÜSSE VERSUCHUNGEN SIND IMMER EIN SCHÖNES MITBRINGSEL UND GESCHENK FÜR FREUNDE UND FAMILIE. DA BEI PRÄSENTEN NATÜRLICH AUCH DIE OPTIK ZÄHLT, ZEIGEN WIR EUCH, WIE IHR EURE SCHÄTZE AUS DEM OBSTGARTEN AUCH NOCH DEKORATIV UND LIEBEVOLL VERPACKEN KÖNNT!

Die fruchtige Alternative zum Klassiker

Der klassische Ketchup aus dem Supermarkt ist rot, tomatig und enthält leider oft viel Zucker. Dieses ungewöhnliche Ketchuprezept kommt dagegen fast ohne Zucker aus und enthält noch nicht einmal Tomaten!

MATERIAL
FLASCHEN, PACKPAPIER,
SCHLEIFENBAND,
HOLZKLAMMER

So geht's:

1. Flaschen in Packpapier einwickeln und mit einer Schleife zubinden. Oder nur den Deckel mit Packpapier verdecken, mit einer Schleife zubinden und ein Etikett mit einer kleinen Holzklammer befestigen!

Orangen-Kumquat-Sirup

Zutaten für 200 ml

50 g	KUMQUATS
3	BIO-ORANGEN
1	BIO-ZITRONE
1	ZIMTSTANGE
2 EL	HONIG
100 g	ZUCKER

1. Die Kumquats heiß waschen, trocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Orangen und die Zitrone halbieren. 200 ml Orangen- und 50 ml Zitronensaft auspressen.
2. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, verrühren und einmal aufkochen.
3. Offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. sirupartig einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.
4. Einen Trichter in eine kleine, sterile Flasche stecken, ein feines Sieb über den Trichter halten und den Sirup einfüllen. Gut gekühlt (Kühlschrank) hält sich der Sirup etwa 6 Monate.

Aprikosenketchup

Zutaten für 500 ml

500 g	APRIKOSEN
1	KNOBLAUCHZEHE
1	ROTE ZWIEBEL
2 EL	OLIVENÖL
200 ml	WEISSWEIN
	SALZ
	PFEFFER
1 EL	BRAUNER ZUCKER

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, Steine entfernen und grob würfeln. Knoblauch und Zwiebel häuten. Alles in feine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in einem kleinen Topf im Öl ca. 3 Min. andünsten, dann die Aprikosen hinzufügen und weitere
- 3 Min. dünsten.
3. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 15 Min. auf mittlerer Flamme einkochen lassen, danach pürieren und noch mal kurz aufkochen.
4. In sterile Twist-off-Flaschen füllen und fest verschließen.

Ein außergewöhnlicher Sirup zu Eis & Kaffee

Dieser Sirup passt besonders gut zu Vanilleeis, aber auch andere Desserts lassen sich mit diesem exotischen Sirup schnell aufpeppen!

MATERIAL
FLASCHEN, KLEBSTOFF,
SCHLEIFENBAND, PAPIER,
BUTTERBROT-PAPIER

So geht's:

1. Den Deckel mit Butterbrotpapier einwickeln. Mit Schleifenband festknoten. Dann ein Etikett aus Papier ausschneiden und auf der Flasche mit Klebstoff festkleben. Zum Schluss mit dem Etikett das Schleifenband fixieren.



SCHWARZES GLÜCK: LAKRITZE

NICHT ALLE MÖGEN SIE – ABER DIE, DIE SIE MÖGEN, KÖNNEN NICHT GENUG VON IHR KRIEGEN! ERSTAUNLICHERWEISE GIBT ES NUR WENIGE LAKRITZGESCHÄFTE IN DEUTSCHLAND. WIR HABEN DIE WENIGEN LÄDEN, DIE NICHT NUR SÜSSHOLZ RASPELN, SONDERN AUCH VERKAUFEN, FÜR EUCH AUSFINDIG GEMACHT.

Ausgabe

Antonia on Tour

Antonia ist immer auf der Suche nach spannenden Food-Themen und Trends aus der Lebensmittelbranche. Passt perfekt, denn ab sofort ist sie als Redakteurin fürs NOOZ Magazin verantwortlich.

Lakritzerie

Ihr kommt aus dem Norden? Dann nichts wie hin in die Lakritzerie in der Barmbeker Straße in Hamburg! Neben einer großen Auswahl an süße, würzige und salzige Lakritze gibt es hier auch auch Produkte wie Lakritzsauce oder Honig mit Lakritze. Wer gleichzeitig noch ein Schoko-Liebhaber ist, der wird seine Tüten hier in Windeseile gefüllt haben: Von feinen Lakritztrüffeln, Knusper-Salmiak-Stangen mit Vollmilchschokolade bis zu Schokokugeln mit Lakritzfüllung ist hier alles vorhanden!

Barmbeker Straße 189
22299 Hamburg
Mo. - Fr. 10 - 18.30 Uhr
Sa. 10 - 14 Uhr
www.lakritzerie.com

Lakritzkontor

Im Lakritzkontor in Potsdam werden Lakritzliebhaber große Augen machen, denn hier gibt es so viele verschiedene Süßholzspezialitäten, dass man gar nicht weiß, wo man anfangen soll zu probieren. Wie wäre es zum Beispiel mit Lakritze mit Minzgeschmack oder fruchtig-scharfen Chili-Kirsch-Lakritzen? Neben schwarzen Süßigkeiten gibt es auch Marmeladen, Schokolade, Sirup und Spirituosen – natürlich alles mit Lakritze!

Jägerstraße 20
14467 Potsdam
Mo. - Fr. 10 - 18.30 Uhr
Sa. 10 - 16 Uhr
www.lakritzkontor.de

Schwarzes Gold

Wer Lakritze mag und den Laden „Schwarzes Gold“ betritt, der fühlt sich sofort wie im Lakritze-Himmel: Über 300 verschiedene Sorten warten im Berliner Bezirk Charlottenburg-Wilmersdorf auf hungrige Kunden. Man findet hier nicht nur süße und salzige Lakritze, sondern auch Lakritze mit Schokolade und ausgefallene Sorten wie Thymian-Lakritze. „Am beliebtesten sind aber die Salmiak-Sorten, die schärfer und kräftiger schmecken“, berichtet Inhaber Sönke Baumeister. Die Lakritze, auch Süßholz genannt, bezieht er hauptsächlich aus den Niederlanden und den skandinavischen Ländern: „In Holland sowie in Finnland, Schweden und Dänemark ist Lakritze viel mehr verbreitet als in Deutschland. Außerdem ist der Süßholzgehalt dort höher, als das zum Beispiel bei deutschem Industrie-Lakritz der Fall ist“, so Baumeister. Auch zum Kochen kann das Süßholz verwendet werden: Mit Lakritzpulver, das wie ein Gewürz verwendet werden kann, können zum Beispiel Suppen verfeinert werden. Und auch Fleischgerichte bekommen hiermit eine interessant-exotische Geschmacksnote.

Umlandstraße 98
10715 Berlin
Mo. - Fr. 10.30 - 18.30 Uhr
Sa. 10.30 - 14.30 Uhr
www.schwarzes-gold-lakritz.de



HERAUSGEPUTZT FÜR DEN HERBST

NIRGENDWO IST ES AN EINEM KALTEN HERBSTTAG SO GEMÜTLICH WIE ZU HAUSE. NOCH GEMÜTLICHER WIRD ES, WENN ALLES BLITZBLANK UND REIN IST. MIT UNSEREN TIPPS UND FAKTEN WIRD JEDER HAUSHALT SO RICHTIG ZUM STRAHLEN GEBRACHT!



1.

Fleckige Tatsachen

Fleckige Duschvorhänge können einem den Start in den Tag ganz schön vermiesen. Doch das ist nicht automatisch ein Grund für die Tonne: Die meisten Duschvorhänge können problemlos bei 30 oder 40 Grad gewaschen werden – und strahlen danach wieder wie am ersten Tag.

Von allen anfallenden Aufgaben im Haushalt würde man das WC-Putzen wohl am liebsten streichen. Das transparente und selbsthaftende WC-Ente® Frische-Siegel mit Bleichmittel* ist die hygienischere Alternative zu einem WC-Einhänger. Die neue, kraftvolle Formel reinigt das WC-Becken mit jeder Spülung und sorgt für strahlende Reinigung & Frische. Es hinterlässt einen frischen Citrus-Duft und einen Schutzfilm, der hilft, Kalk abzuweisen, in dem sich sonst Keime einnisten könnten. Mit einem Klick hygienisch frisch.

UVP € 3,99 (6 Gel-Siegel)

*enthält weniger als 5 % Bleichmittel auf Sauerstoffbasis



Verklärte Durchsicht

Zahnpasta-Flecken auf dem Spiegel lassen sich mit einer einfachen Spülmittellauge beseitigen. Einfach den Spiegel mit der Lauge reinigen und danach alles mit einem weichen Fensterleder oder ein paar Blättern Küchenrolle trocken reiben. Und schon hat man wieder den Durchblick!

Angst vor Keimen

Die Angst vor Keimen und Schmutz wird als Myso-phobie bezeichnet. Im Alltag hört man eher die Bezeichnung Waschzwang oder Puttzwang. Personen, die unter dieser Phobie leiden, haben eine übersteigerte Angst, sich durch Schmutz oder Bakterien mit einer Krankheit anzustecken – und müssen sich so immer waschen beziehungsweise ihre Wohnung putzen.

5. Neues Lieblingshobby: Putzen

Putzen macht keinen Spaß? Diese Info macht den Haushaltsputz doch ein wenig erträglicher: Bei einer Stunde Putzen werden ungefähr 250 Kilokalorien verbrannt! Wenn das kein Grund ist, zum Staubwedel und Wischlappen zu greifen ...



Das Bad hat eine gründliche Reinigung nötig? Kein Problem mit Mr Muscle® 5in1 Bad-Total*! Der neue Badreiniger mit der 5in1-Formel sorgt für ein hygienisch sauberes Badezimmer ohne Seifenreste, Kalk und Schmutz und kämpft auch hier wirkungsvoll gegen Bakterien. Er verbreitet einen frischen Orangenduft. Und natürlich strahlenden Glanz – schnell und einfach.

UVP € 1,99 (500 ml)

*Antibakterielle Badreiniger vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



Klinken putzen

Dass man die Küche und das Bad sauber halten sollte, weiß jeder. Aber nicht nur dort lauern Keime, sondern auch auf Türklinken

oder auf dem Telefon. Manche können dort tagelang überleben! Auch Türklinken sollten also regelmäßig desinfiziert werden – das gilt vor allem, wenn ein Familienmitglied erkrankt ist und zum Beispiel einen ansteckenden Magen-Darm-Virus hat. Achtung: Das Desinfektionsmittel sollte man zehn Minuten einwirken lassen, bevor es abgewischt wird!

Saubere Kühlzone



Der Kühlschrank sollte penibel sauber gehalten werden, damit es nicht zu starken Verschmutzungen oder Schimmel kommt. Denn die beeinträchtigen die Lebensmittelqualität erheblich. Ekliger Fakt: Im Kühlschrank tummeln sich mehr Keime und Bakterien als auf der Klobrille. Da hilft nur eines: Regelmäßig säubern!



Kalkzeit

Bewohner von Hartwasserregionen können ein Liedchen von ihm singen: Kalk. Dabei gibt es ein einfaches Gegenmittel gegen die hässlichen weißen Schleier – einfacher Essig. Etwas davon ins Wasser geben und einmal aufkochen lassen macht zum Beispiel den Wasserkocher wieder blitzblank. Funktioniert übrigens auch mit der Kaffeemaschine!

Tipp: Danach am besten noch einmal mit Wasser nachspülen, um sicherzugehen, dass die nächste Tasse Tee oder Kaffee nicht nach Essig schmeckt.



Sauberes Örtchen

Regelmäßige Reinigung der Toilette beugt Keimen und üblen Gerüchen vor. Moderne Reinigungsmittel helfen dabei, alles hygienisch und frisch zu halten. Die meisten Keime im Bad sitzen übrigens unter dem Toilettensitz! Diesen also immer besonders gründlich reinigen. Den Putzlappen sollte man anschließend entsorgen – oder bei 60 Grad waschen. Auch den Abfluss des Waschbeckens und der Dusche nicht vergessen: Feuchte Haare und Seifenreste sind optimale Nährböden für Bakterien!

Haushalts NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



primamma

Click & Eat Esslernteller

Wie schnell die Schale mit Brei auf dem Küchenboden landet, weiß jeder, der schon einmal versucht hat, ein Baby zu füttern. Der Click & Eat Esslernteller von primamma saugt sich auf glatten Oberflächen fest und bleibt so immer da, wo er sein soll – auf dem Tisch! Da freuen sich Mama, Papa und Baby – und natürlich auch der Küchenboden.

UVP € 8,99 (1 Stück)



Hakle

Dick & Durstig

Hier ist der Name Programm: Die beliebte Küchenrolle „Dick & Durstig“ von Hakle gibt es nun in neuem Look und noch besserer Papier-Qualität. Das saugstarke und reißfeste Papier hilft nicht nur, verschüttete Getränke zu beseitigen, sondern kann auch zum Transport von Lebensmitteln und zum Abtrocknen von Kräutern oder Ähnlichem verwendet werden.

UVP € 3,99 (8er-Packung)

Pril

Kraft-Gel

Der Geschirrberg türmt sich in der Küche, die Essensreste sind mittlerweile angetrocknet und kaum wegzubekommen – mit dem neuen Kraft-Gel von Pril ist das kein Problem mehr! Durch die Aktiv-Formel mit wirksamen Enzymen entfernt das Spülmittel selbst hartnäckigste Fettverschmutzungen und Eingebrenntes. Auch Stärkerückständen von Reis, Nudeln und Kartoffeln rückt das Kraft-Gel zu Leibe – und stundenlanges Einweichen oder Schrubben ist Geschichte.

UVP € 2,59 (500 ml)



Zewa

Zewa Wisch & Weg Easypull

Wer kennt das Dilemma nicht selbst? Man hat alle Hände voll zu tun, es passiert ein Missgeschick – und nur eine Hand ist frei, um das rettende Stück Küchenrolle abzureißen. Das neue Zewa Wisch & Weg Easypull will da Abhilfe schaffen: Das Küchenpapier wird einfach in den Papierhalter gesteckt und lässt sich so mühelos mit einer Hand aus der Halterung abreißen. So wird jedes Malheur im Handumdrehen beseitigt, und dem Multitasking steht nichts mehr im Wege!

UVP € 10,99 (Dispenser und Rolle)



HENKEL

Spee Color „Einfach weniger sortieren“

Ab jetzt muss man sich nicht mehr in mühseliger Kleinarbeit entscheiden, welches Stück Wäsche auf welchen Haufen gehört und welche Farben auf keinen Fall zusammen gewaschen werden sollen: Das neue Waschmittel Spee Color „Einfach weniger sortieren“ enthält eine Anti-Farbtransfer-Formel, die hilft, Farbübertragungen zu vermeiden. Unterschiedlich farbige Kleidungsstücke können damit einfach zusammen gewaschen werden – so kann garantiert nichts mehr schiefgehen!

UVP € 4,69 (15 WL)



Glade® by Brise®

Duftkerze Winterlicher Gewürzzauber

Die Temperaturen sinken, die Tage werden kürzer, und die Sonne bekommt man seltener zu Gesicht. Für stimmungsvolles Licht und eine gemütliche Atmosphäre zu Hause sorgt jetzt die Duftkerze Winterlicher Gewürzzauber von Glade® by Brise®. Die würzige Duftkomposition aus Sternanis und Walnüssen verbreitet eine winterlich-festliche Stimmung und verströmt auch nach mehrmaligem Anzünden noch ihren angenehmen Duft. Und das Beste: Sie hält bis zu 30 Stunden!

UVP € 3,29



BOSCH

MaxxiMUM

Sanft und stark zugleich, ist die neue MaxxiMUM Küchenmaschine die perfekte Hilfe in der Küche. Ganze 1.600 Watt machen sie zur stärksten Küchenmaschine auf dem Markt, und die professionellen Zubehörsätze lassen bei Hobbyköchen keine Wünsche offen: Egal ob Gemüse, Pasta, Fleisch oder Teig, alles lässt sich mühelos verarbeiten. Der besondere Clou: Der SensorControl erkennt automatisch den optimalen Steifegrad von Sahne und Eischnee – und hört dann sofort mit dem Rühren auf!

UVP € 739,00



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Wir verraten euch, was ihr über *Milch* alles wissen solltet



Wir decken auf, wie die *Birne Helene* oder der *Caesar Salad* zu ihren Namen kamen



Wir sind unterwegs auf den schönsten *Gourmet- und Schlemmermärkten* in Deutschland



Herbstzeit ist Kürbiszeit: *Tipps rund ums Halloween-Gemüse*



Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniela Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Kerstin Altmann, Linda Hofhus, Corinna Fischer
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 23.400

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. 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 Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Birne Helene: „Wie die Helene zur Birne kam“; Calvey Verlag; Shutterstock/Marzi; Shutterstock/Dmytro (mavocka)

SCHRECKKLICH LECKER!



www.milford.de



UVP Sixpack (6 x 0,33 l):
2,49 € zzgl. Pfand

Das einzigartige Sortiment von Oettinger deckt nahezu jeden Geschmack ab: Neben 25 Bier- und Biermischgetränken der Marke Original Oettinger, darunter Vollbier-, Weizenbier-, Pils- und Alkoholfrei-Spezialitäten sowie Erfrischungsgetränke, werden noch zusätzliche Bier-Marken, speziell für den Lebensmitteleinzelhandel, und regionale Marken hergestellt.

Fassbrause von Oettinger: Wenig Zucker, viel Geschmack!

Weniger ist bekanntlich mehr! Dieser Maxime folgt die Oettinger Brauerei GmbH bei der Herstellung ihres neuesten Produktes, der Fassbrause. Alles, was süß macht, wird minimalistisch dosiert, auf dass sich der natürliche Geschmack von Zitrone oder Mango maximal entfalten kann und durstigen Kehlen eine spritzige Erfrischung beschert.

Mit dieser Rezeptur hat das traditionsreiche Familienunternehmen ganz offensichtlich den Geschmack der Kundschaft getroffen. Denn die neuen Erfrischungsgetränke erfreuen sich großer Nachfrage.

Die alkoholfreie Fassbrause wird seit Mai dieses Jahres in den Geschmacksrichtungen Zitrone und Mango angeboten und steht für Spitzenqualität zum guten Preis aus Deutschland!

MADE BY **OETTINGER**[®]