

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung

Nicht ohne meinen Kürbis
Tipps & Tricks rund um das Herbstgemüse

DIE SCHÖNSTEN SCHLEMMERMÄRKTE DEUTSCHLANDS
Naschereien und Spezialitäten für Feinschmecker

Fun-tastisches Party-Food
Abwechslungsreiche Snacks für die nächste Feier

HERBSTLICHES SUPPEN-GLÜCK
Kübiscreme, Maronisuppe und Co.

Fruchtig! Frisch! Italienisch!
 Ramazzotti Aperitivo Rosato.

Neu

Entdecken Sie die spritzige Seite von Ramazzotti: Die einmalige Kombination von Hibiskus und Orangenblüten macht Aperitivo Rosato zur perfekten Basis für herrlich fruchtige Drinks.

Weitere erfrischende Rezeptideen finden Sie jetzt online: www.ramazzotti.de

MIX-EMPFEHLUNG:
**RAMAZZOTTI
 ROSATO MIO**

5 cl Aperitivo Rosato
 + 10 cl Prosecco
 + Eiswürfel
 + Basilikumblätter



Leben. Lieben. Lachen.

RAMAZZOTTI

RAMAZZOTTI.DE
 GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE

Liebe Noozies,



INHALT

- S. 4 **Nooz Promotion** Produkt Nooz
- S. 6 **Mhm... Rezepte** Herbstliches Suppen-Glück
- S. 10 **Mhm... Rezepte** Fun-tastisches Party-Food
- S. 14 **Mhm... Rezepte** Ab ins Käseparadies
- S. 16 **Unsere Nooz** Tassimo
- S. 18 **Im Interview** Kölln
- S. 20 **10 Fakten über** Milch
- S. 22 **Tipps & Tricks** Kürbisse
- S. 24 **Schöner Leben** Tierfiguren aus Holz
- S. 26 **Im Trend** Englische Küche
- S. 28 **Unterwegs** Willkommen im Schlaraffenland!
- S. 31 **Nooz Gewinnspiel**
- S. 32 **Nooz Promotion** Haushalts Nooz
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

an ungemütlichen Herbsttagen möchte man nur eins: sich zu Hause auf zu wärmen! Wie könnte das besser gehen als mit einer dampfend heißen Suppe? Esskastanien oder Steckrüben eignen sich hierfür ganz hervorragend. Auch der Kürbis hat im Herbst seinen großen Auftritt – zum Beispiel als herzhafte Suppe oder Halloween-Dekoration. Wir verraten Euch, wie man Kürbisse am besten schneidet und wie die Tradition des ausgehöhlten Kürbisses überhaupt entstanden ist.

Wer bald etwas zu feiern hat oder auf eine Party eingeladen ist, dem stellen wir kreative Fingerfood-Rezepte vor. Mit diesem außergewöhnlichen Party-Food beeindruckt man mit Sicherheit seine Gäste – und sorgt optisch für Abwechslung auf dem Buffet! Abwechslung gibt es auch in der englischen Küche: Diese setzt neuerdings auf einen Mix aus alten und modernen Einflüssen. Beschreibungen wie „ungesund“ und „eintönig“ rücken so in die Vergangenheit, und die britische Küche beweist, dass sie mehr zu bieten hat als Fish & Chips – beispielsweise Pancakes mit Ahornsirup und Speck.

In unserem Interview mit Kölln erfahrt Ihr alles über Haferflocken, zum Beispiel wie die Köllnflocken außerhalb von Deutschland ankommen. Außerdem verraten wir Euch, was Besucher in Flagshipstore „Kölln Haferland“ erwartet und wer hier sein Müsli-Diplom erhalten kann! Unterwegs waren wir auch auf den schönsten Schlemmermärkten Deutschlands. Von edlen Schokoladen über Austern und Hummer hin zu frisch gebackenen Tartes finden Feinschmecker hier alles, was das Gourmet-Herz höherschlagen lässt. Und eins ist sicher: Hier wird niemand mit leerem Einkaufskorb nach Hause gehen!

Viel Freude beim Lesen wünschen

Johannes Nielsen
 & das brandnooz Team



Herausgeber
 Nooz Magazin



Escoffier Culinaire

Fondue Saucen-Set

Ein leckeres Fondue passt nicht nur zu Silvester, sondern ist auch perfekt für lange Abende mit Freunden. Fehlt nur noch der passende Saucenbegleiter. Escoffier Culinaire bietet gleich drei davon: Die mit Schnittlauch verfeinerte „Sauce Tatare“ gibt Fondue-Fleisch die richtige Würze. Freunde des Exotischen können sich auf die Sorte „Café de Paris“ mit einer feine Currynote freuen. Und für alle Knobi-Freunde gibt es die herzhaft „Sauce Rouille“ mit würziger Knoblauch-Note.

UVP € 4,99 (3 Gläser x 120 ml)

MATISS Feinkost

Falafel

Für Vegetarier und alle, die gerade eine kleine Fleischpause einlegen wollen, kommen diese vorfrittierten Kichererbsen-Bällchen wie gerufen! Die orientalischen Falafel sind verzehrfertig und passen perfekt zu Salaten oder ins vegetarische Fladenbrot. Praktischerweise schmecken sie sowohl kalt als auch warm.

UVP € 2,19 (160 g)



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Söhnlein Brillant

Hugo

Beim Szene-Drink Hugo vereinen sich die Süße der Holunderblüten und die Frische von Minzblättern zu einem prickelnden Trink-Genuss. Der erfrischende Drink ist praktischerweise in der Ready-to-drink-Variante erhältlich. So kann der trinkfertig gemixte Cocktail in frischem Design sofort geöffnet und mit ihm angestoßen werden!

UVP € 3,60 (0,75 l)



Em-eukal®

Gummidrops

Jetzt gibt es Abwechslung im Bonbon-Regal: Die neuen Em-eukal Gummidrops bestehen aus hochwertigen Zutaten und ätherischen Ölen und sorgen dank ihrer festen Konsistenz für ein extralanges Kauerlebnis. Die Sorte Anis-Fenchel beruhigt Hals und Stimme und besitzt einen intensiven Kräutergeschmack. Bei den Drops Ingwer-Orange verbindet sich die Schärfe des Ingwers mit der Frische sonnengereifter Orangen. Und die Sorte Eukalyptus-Menthol lässt uns mit ihrem frischen Aroma ganz tief durchatmen!

UVP € 1,85 (90 g)

Saclá

Natives Olivenöl extra & Rosmarin

Wer Olivenöl und Rosmarin mag, der kann sich freuen – denn ab sofort gibt es beides zusammen! Das native Olivenöl mit Rosmarin passt perfekt zu Backofenkartoffeln und Salaten oder um Marinaden besonderen Geschmack zu verleihen. Oder man macht es einfach wie die Südländer: Etwas Brot in das Olivenöl tunken und sich am puren Genuss erfreuen!

UVP € 4,99-5,99 (250 ml)



Coppenrath & Wiese

Lust auf Kuchen – Feiner Apfel

Lust auf Kuchen? Aber immer doch! Erst recht, wenn es sich wie in diesem Fall um die Sorte „Feiner Apfel“ handelt: Der lockere Rührteig wurde mit Butter verfeinert und enthält saftige Apfelstückchen sowie gehobelte Mandeln. Verziert wird der süße Kuchen mit Puderzucker – da kann wirklich niemand widerstehen!

UVP € 2,99 (580 g)



Feine Küche Jürgen Langbein

Spargel

Für Spargelgenuss außerhalb der Saison sorgen diese zwei Spargel-Sorten: Die Variante mit mariniertem weißem Spargel kommt mit einem Geschmack von Paprika, Senfkörnern und Dill daher. Die Variante gegrillter grüner Spargel ist ebenfalls mariniert, besitzt aber eine leicht rauchige Grillnote. Aus beiden Sorten lässt sich eine kalte Vorspeise zaubern, aber auch als Beilage zu Fleisch- oder Fisch- oder zu Pastagerichten passt das Gemüse hervorragend!

UVP € 3,99 (314 ml)



MILFORD

Monsteralarm & Feentraum

Hier werden auch Kinder zu Teetrinkern: Der Kindertee von MILFORD sorgt in zwei Sorten für fruchtig-leckeren Trinkvergnügen – und das ganz ohne künstliche Aromen! Bei der Sorte „Monsteralarm“ vereinen sich Apfel-, Orangen- und Traubengeschmack, der „Feentraum“ besticht hingegen mit Vanille, Himbeeren und Holunderblüten. Und es kommt noch besser: Aus den Tees lassen sich auch Rezepte wie Wackelpudding und Marshmallow-Creme zaubern!

UVP € 2,29 (28-Beutel-Packung)

HERBSTLICHES SUPPEN-GLÜCK

WENN ES DRAUSSEN IMMER DUNKLER UND UNGEMÜTLICHER WIRD, IST EINE HEISSE SUPPE GENAU DAS RICHTIGE! DENN SUPPEN STILLEN NICHT NUR DEN HUNGER, SONDERN SORGEN AUCH FÜR EIN WOHLIG-WARMES GEFÜHL IM MAGEN – UND MACHEN GLÜCKLICH!



Kürbiscreme mit gerösteten Selleriestreifen

Zutaten für 4 Portionen

1 (150 g)	MEHLIGKOCHENDE KARTOFFEL
700 g	MUSKAT-/BUTTERNUT-KÜRBIS
1	SÄUERLICHER APFEL
2	SCHALOTTEN
2 cm	INGWER
2 EL	BUTTER
1 l	GEMÜSEBRÜHE
400 g	KNOLLESELLERIE
2 EL	KÜRBISKERNE
1 EL	ÖL
	SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
1 EL	ZITRONENSAFT
	KÜRBISKERNÖL ZUM SERVIEREN

1. Die Kartoffel schälen, waschen und würfeln. Den Kürbis putzen* und in Würfel schneiden. Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Kürbis schälen und klein schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen und fein hacken.

2. Im Suppentopf 1 EL Butter erhitzen, die Schalotten und den Ingwer darin unter Rühren andünsten. Kartoffel, Kürbis und Apfel unterrühren und kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen, bis die Zutaten weich sind.

3. Inzwischen den Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in feine Stifte teilen, lange Stücke halbieren.

4. Eine Pfanne erhitzen, die Kürbiskerne darin unter Rühren 1-2 Min. anrösten. Auf einem Teller

beiseitestellen. Die übrige Butter und das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Selleriestreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in etwa 5 Min. leicht braun und bissfest garen. Salzen und warm halten.

5. Die Suppe im Topf pürieren. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in Suppenteller füllen und jeweils mit einigen Selleriestreifen und Kürbiskernen garnieren. Mit dem Kürbiskernöl servieren – jeder träufelt sich nach Belieben ein wenig davon auf die Suppe.

***KÜRBIS VORBEREITEN**
Zuerst die Kerne und das faserige Fruchtfleisch herauschaben – am besten geht das mit einem scharfkantigen Löffel. Dann den Kürbis in Spalten teilen. Die Spalten seitlich auf ein Brett legen und nun die Schale Stück für Stück abschneiden.

Kürbisfleisch steckt voller Beta-Carotin. In Verbindung mit dem Kürbiskernöl kann es noch besser vom Körper aufgenommen werden!

Maronisuppe mit Räucherspeck

Zutaten für 4 Portionen

1	KLEINES BUND SUPPENGRÜN
1	ZWIEBEL
2	KNOBLAUCHZEHEN
1 cm	INGWER
200 g	GEGARTE GESCHÄLTE MARONEN (VAKUUMVERPACKT)
2 EL	BUTTER
1 l	GEMÜSEBRÜHE
	SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
	FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS
100 g	DURCHWACHSENER RÄUCHERSPECK/ BACON IN DÜNNEN SCHEIBEN
4 cm	BIO-ORANGENSCHALE
100 g	SAHNE
1 EL	ZITRONENSAFT

1. Das Suppengrün waschen oder schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Maronen in kleine Stücke schneiden.

2. Die Butter im Suppentopf erhitzen, Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin unter Rühren andünsten. Maronen kurz mitgaren, dann die Brühe zugießen und zum Kochen bringen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Min. garen, bis das Gemüse bissfest ist.

3. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwa 5 Min. erst glasig, dann knusprig werden lassen. Dabei immer wieder umrühren. Die Orangenschale in feine Streifen schneiden.

4. Die Suppe im Topf pürieren, die Sahne untermischen. Die Suppe mit dem Zitronensaft und noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Suppentellern verteilen. Mit Speckstreifen und Orangenschale garnieren und gleich servieren.

Maronen enthalten die Aminosäure Tryptophan, die den Körper entspannt und beim Einschlafen hilft – genau das Richtige am Abend!

Steckrübensuppe mit Räucherlachs und Dill

Zutaten für 4 Portionen

600 g	STECKRÜBEN
1	ZWIEBEL
2 EL	BUTTER
½ TL	CHILIFLOCKEN
1 l	GEMÜSEBRÜHE
1	KLEINES BUND DILL
½	BIO-ZITRONE
100 g	RÄUCHERLACHS
150 g	SAHNE
1 Prise	SALZ
1 Prise	GEMAHLENER KORIANDER

1. Die Steckrüben schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter im Suppentopf zerlassen. Die Zwiebel mit den Chiliflocken darin andünsten. Die Steckrübenwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe zugießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. garen, bis die Steckrüben weich sind.

2. Inzwischen den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abknipsen und fein hacken. Die Zitronenhälfte waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschälen und fein schneiden. Die Zitrone auspressen. Den Lachs in Streifen schneiden.

3. Den Lachs mit dem Dill und der Zitronenschale verführen. Die Suppe im Topf pürieren, die Sahne unterrühren. Die restliche Butter in kleine Würfel schneiden und untermixen*. Die Suppe mit Salz, Koriander und 2-3 TL Zitronensaft abschmecken.

4. Die Suppe auf vorgewärmten Tellern verteilen und jeweils ein paar Lachsstreifen daraufgeben. Die Suppe gleich servieren.

**MIT BUTTER BINDEN
Durch ihren hohen Fettgehalt bindet Butter sehr gut und rundet die Suppe geschmacklich ab. Die Butter sollte möglichst gut gekühlt sein, dann bindet sie besser.*

Steckrüben sind reich an Mineralien, der Lachs bringt wertvolle Fettsäure mit – das gibt dem Immunsystem so richtig Schwung!



Noch mehr Ideen, um den heimischen Suppentopf zu füllen, findet ihr in Cornelia Schinharls Buch „Suppen, die glücklich machen“, aus dem auch die oben genannten Rezepte entnommen sind. Zu jeder Jahreszeit gibt es die passenden Rezepte sowie die Information, wofür diese Suppe besonders gut ist. Und damit sie auch beim Servieren überzeugen, findet man kreative Ideen zu raffinierten Toppings. Kosmos Verlag, € 14,95 (ISBN: 978-3-440-13417-7)

FUN-TASTISCHES PARTY-FOOD

KARTOFFELSALAT, WÜRSTCHEN UND BELEGTE BRÖTCHEN FINDET MAN AUF JEDEM PARTYBUFFET – WIE WÄRE ES MAL MIT EIN BISSCHEN ABWECHSLUNG? WIR HABEN EIN PAAR TOLLE FINGERFOOD-REZEPTE RAUSGESUCHT, DIE NICHT NUR LECKER SCHMECKEN, SONDERN AUCH OPTISCH DAS HIGHLIGHT AUF JEDER FEIER SEIN WERDEN.

*Tipp:
Die Augen
und die gefärbten
Kokosraspeln werden
am besten am Vortag
fertiggestellt. So ha-
ben sie Zeit zum
Trocknen.*

Monster- Muffins

Zutaten für 12 Stück

125 g	WEICHE BUTTER
200 g	ZUCKER
1 Pck.	VANILLEZUCKER
3	EIER
300 g	MEHL
1 Pck.	BACKPULVER
125 ml	MILCH
100 g	SCHOKOTROPFEN
125 g	MARZIPANROHMASSE
200 g	PUDERZUCKER
100 g	KOKOSRASPELN
	BLAUE LEBENS- MITTELFARBE
6	SCHOKO-COOKIES

kneten und zu 24 kleinen, runden Kugeln rollen. Die beiseitegelegten Schokotropfen als Pupillen in die Marzipan-Augen drücken.

4. Die Kokosraspel in eine Schüssel geben und mit etwas blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Dafür am besten Küchenhandschuhe überziehen. Anschließend die Kokosraspel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und trocknen lassen. Danach wieder in eine Schüssel füllen.

5. Aus dem restlichen Puderzucker, blauer Lebensmittelfarbe und wenig Wasser einen dickflüssigen Guss anrühren. Die Muffinoberfläche damit einpinseln (etwas Guss für die Augen zurückhalten) und die Muffins kopfüber in die blauen Kokosraspel tauchen. Vorsichtig in jeden Muffin mit einem scharfen Messer einen Schlitz schneiden und je ½ Schokocookie als Mund hineinstecken. Mit etwas Zuckerguss die Augen auf die Muffins kleben und alles trocknen lassen.

1. Für die Muffins den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierbackförmchen auslegen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach darunterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazusieben. Nun die Milch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. 24 Schokotropfen beiseitelegen, die restlichen Schokotropfen unter den Teig rühren.

2. Den Teig auf die Muffin-förmchen verteilen und auf der mittleren Schiene 20-25 Min. backen. Herausnehmen, kurz in der Form ruhen lassen, dann die Muffins auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

3. Für die Augen die Marzipanmasse mit 75 g Puderzucker ver-

*Diese nied-
lichen Monster-
Muffins werden auf
jedem Kinder-
geburtstag der Kenner
sein – und sind fast
zu schade zum
Vernaschen!*



Noch mehr Inspiration für das nächste Buffet oder den nächsten Kindergeburtstag gefällig? In Nina Engels Buch „Fun Food – Kreative Ideen aus der Küche“ findet ihr lustige Rezepte für Halloween, Weihnachten oder einfach für zwischendurch. Erschienen bei Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, € 9,99 (ISBN: 978-3-625-13539-5)

Pinguine

Zutaten für 25 Stück

1 DICKE MÖHRE
50 BLAUE
(25 große/
25 kleine)
ca. 250 g WEINTRAUBEN
FRISCHKÄSE

1. Die Möhre waschen, schälen und putzen. 25 Scheiben von ca. 3 mm Dicke abschneiden. In jede Scheibe eine v-förmige Kerbe schnitzen. Sowohl die Scheiben als auch die herausgeschnittenen Ecken aufbewahren, sie bilden später Schnäbel und Füße.

2. Die Trauben waschen und trocknen. In die kleineren Trauben mittig einen kleinen Schnitt setzen und die breite Seite der Möhren-

ecke hineindrücken. Aus den größeren Trauben längs einen Keil wie abgebildet heraus schneiden.

3. Die Trauben sorgfältig mit Frischkäse füllen. In jede Möhrenscheibe einen Zahnstocher stecken. Darauf je eine große Weintraube setzen und anschließend die kleinen mit Schnabel aufstecken. Wer möchte, kann mit dem restlichen Frischkäse noch zwei Augen auf das Pinguinesicht malen.

Ob zu herzhaften oder süßen Buffets, eins ist sicher: Die Aufmerksamkeit der Partygäste wird den Pinguinen gehören! Gesund ist das dekorative Fingerfood auch noch.



Schaumgeister

Zutaten für 25 Stück

4 EIWEISS
250 g SALZ
1 EL PUDERZUCKER
SPEISESTÄRKE

AUSSERDEM

nach SCHWARZ-WEISSE
Be- LAKRITZ-FRUCHT-
lieben GUMMIS ZUM
VERZIEREN
PUDERZUCKER
ZUM BEFESTIGEN

1. Das Eiweiß mit eine Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker mit Speisestärke mischen. Diese Mischung nach und nach unterrühren. So lange weiterquirlen, bis die Masse wieder sehr steif ist. Achtung, das kann bis zu 20 Min. dauern!

2. Die Masse portionsweise in einen Gefrierbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und ca. 25 kleine Geister spritzen.

3. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 2 Std. mehr trocknen als backen. Damit die Feuchtigkeit gut entweichen kann, einen Kochlöffelstiel zwischen Ofen und Backofentür klemmen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Die Lakritz-Fruchtgummis mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Etwas Puderzucker mit ganz wenig Wasser verrühren und damit den Monstern Augen und Münder kleben.

Noch auf der Suche nach einer Halloween-Dekoration? Da kommen diese kleinen Schaumgeister doch wie gerufen! Auch bei einem Abend mit Gruselfilmen sorgen sie für die richtige Stimmung.



AB INS KÄSEPARADIES

EIN STÜCK KÄSE IST ETWAS HERRLICHES! VOR ALLEM BEIM GRATINIEREN DARF ER NICHT FEHLEN. ALSO SCHNELL DEN BACKOFEN VORHEIZEN UND EUCH VON UNSEREN LECKEREN IDEEN INSPIRIEREN LASSEN ...



Promotion
Der MILRAM Burlander ist ein Landkäse mit typisch norddeutschem Charakter. Die herzhaftere Variante des Burlander zeichnet sich durch ihre besondere Rezeptur und längere Reifung aus. Sein charakteristisch herzhafte-würzige Geschmack ist ein echter Genuss auf frischem Brot oder als Snack zwischendurch und begeistert auf jeder Käseplatte.

UVP € 1,89-1,99 (150 g)



Gratinierte Hähnchenbrust

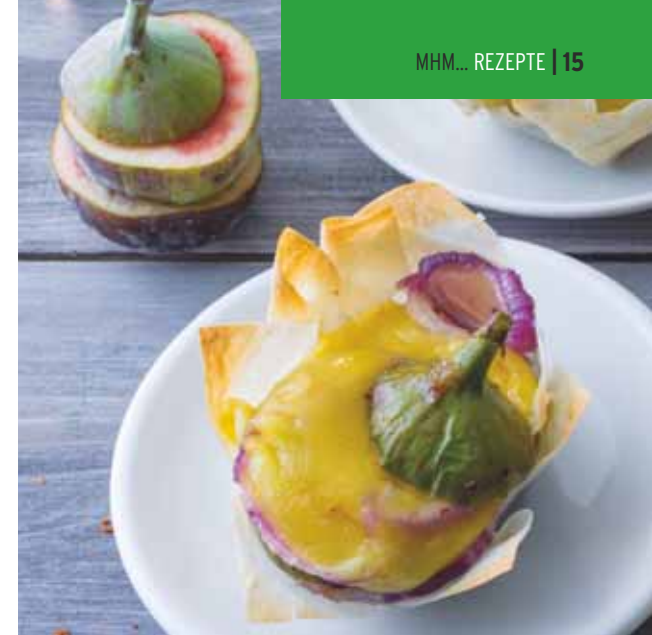
Zutaten für 4 Portionen

200 g	WEISSE CHAMPIGNONS
2	ZWIEBELN
1 EL	ÖL
1	KLEINER ZWEIG ROSMARIN
150 g	CRÈME FRAÎCHE
	SALZ, PFEFFER
6	STIELE MINZE
4	HÄHNCHENBRUST- FILETS
	SALZ, PFEFFER
1 EL	ÖL
100 g	KIRSCHTOMATEN
4	SCHEIBEN MILRAM BURLANDER HERZ- HAFT-WÜRZIG

1. Champignons säubern, putzen und klein würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Champignons und Zwiebeln darin anbraten. Rosmarin abbrausen und die Nadeln fein hacken. Rosmarin zu den Champignons geben. Nach und nach die Crème fraîche einrühren, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Minze abbrausen, die Blättchen fein schneiden und unter die Champignons mischen.

2. Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin kurz von beiden Seiten anbraten. Hähnchenbrustfilets in eine feuerfeste Form legen und mit der Champignonmasse bestreichen. Mit MILRAM Burlander herzhafte-würzig belegen. Kirschtomaten abspülen und in die Form setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Min. backen.

Alle Fotos und Rezepte: MILRAM



Pikante Feigentörtchen

Zutaten für 9 Stück

2	BLÄTTER FILLOTEIG
2 EL	FLÜSSIGE MILRAM GUTE BUTTER
9	FEIGEN
3	ROTE ZWIEBELN
3 EL	MILRAM GUTE BUTTER
2 EL	BRAUNER ZUCKER
1 Msp.	GESCHROTETER CHILI SALZ
150 g	MILRAM BURLANDER HERZHAFT- WÜRZIG

1. Filoteig 10 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Feigen abspülen und 3-mal quer durchschneiden. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden.

2. 1 EL Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 3 Min. schmoren. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Übrige Butter in die Pfanne geben und die Feigenscheiben hineingeben. Mit Zucker bestreuen und 1-2 Min. schmoren, dabei vorsichtig wenden. Feigen mit Chili und etwas Salz würzen.

3. 9 Mulden eines Muffinblechs ausbuttern. Filloteigblätter in je 9 Quadrate schneiden und dünn mit flüssiger Butter bepinseln. Jede Mulde des Blechs mit 2 Filloteigquadraten auslegen.

4. Den MILRAM Burlander in Stücke schneiden. Im Wechsel Feigen, Zwiebeln und den Käse in die Formen legen, dabei mit Käse und dem „Feigen-Hütchen“ abschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Min. backen.

Exklusives Kaufangebot für Noozies:

ZEIT FÜR EIN TÄSSCHEN ...

KAFFEE, TEE ODER KAKAO? WIE PRAKTISCH WÄRE ES, WENN MAN ALLES MIT EINEM EINZIGEN GERÄT PERFECT ZUBEREITEN KÖNNTE! KANN MAN – MIT TASSIMO. DESWEGEN HABEN WIR ZUSAMMEN MIT TASSIMO EIN GANZ BESONDERES PAKET FÜR NOOZIES GESCHNÜRT, MIT DEM DIE WELT DER HEISSGETRÄNKE ENTDECKT WERDEN KANN ...



Wohligwarm und lecker

Egal ob früh am Morgen oder genüsslich am Nachmittag: Eine Tasse dampfender Kaffee, Tee oder Kakao ist etwas Herrliches! Denn ein leckeres Heißgetränk sorgt nicht nur für ein wohligwarmes Gefühl im Magen, sondern versorgt uns auch mit Energie. Und langweilig wird es dank der schier unendlichen Auswahl bei TASSIMO auch nie!

Von Noozies getestet

Aktuell können sich davon schon 50 Noozies überzeugen, die für den TASSIMO Produkttest ausgewählt wurden: Sie erhalten eine brand-

neue TASSIMO JOY inklusive diverser Kapseln, um ausgiebig testen zu können. So können sie sich durch unzählige Kaffeespezialitäten schlürfen, die von Espresso über Cappuccino Vanille hin zu Café au Lait reichen. Aber auch Teesorten und leckerer Kakao warten nur darauf, alleine oder mit Freunden probiert zu werden.

14 Tage lang können unsere Noozies die Heißgetränke von TASSIMO nach Herzenslust probieren. Das Besondere dabei: Sie schreiben täglich in einem Tagebucheintrag auf unserem Online-Portal über ihre Erfahrungen. So können die Tester und Testerinnen ihre Produkterleb-

nisse mit der ganzen Noozie-Community teilen – und natürlich berichten, welches Getränk es zu ihrem Favoriten geschafft hat! Als Dankeschön können die Tester ihre Testmaschine auch nach Ablauf der Aktion behalten. Die Texte könnt ihr täglich unter www.brandnooz.de nachlesen.

Noozies kaufen exklusiv

Alle, die nicht zu den glücklichen 50 Testern gehören, können sich trotzdem freuen: Zusammen mit TASSIMO haben wir ein tolles Paket geschnürt, mit dem sich alle Noozies durch die TASSIMO Welt der Heißgetränke kosten können. Mehr Informationen gibt es unten im Markenfeld!

nur 64,99 €
statt 139,99 €

Jetzt bestellen unter brandnooz.tassimo.de



Promotion

Das exklusive TASSIMO Angebot im Detail

Tolle Nachrichten für unsere Noozies: Für nur 64,99€ könnt ihr euch nicht nur die brandneue TASSIMO JOY in Schwarz, Caramel, Weiß oder Rot zum Vorzugspreis sichern, sondern erhaltet gleichzeitig noch einen 40€ Gutschein* für den TASSIMO Online-Shop und ein tolles Starterset dazu! Mit dem Starterset, bestehend aus einer Packung Café au Lait, einer Packung Latte Macchiato sowie zwei Latte Macchiato Gläsern von WMF, fehlen nur noch gute Freunde, um TASSIMO zusammen auszuprobieren und einen leckeren Cappuccino zu genießen!

*vollständige Teilnahmebedingungen auf brandnooz.tassimo.de



EINBLICKE INS HAFERLAND KÖLLN

IST BEI KÖLLN EIGENTLICH ALLES NATUR?
UND WAS ERWARTET BESUCHER IM NEUEN FLAGSHIPSTORE
IN HAMBURG? BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO
HAT BEI OECOTROPHOLOGIN ANNE-DORE KNAACK, LEITERIN
DER ABTEILUNG FÜR WISSENSCHAFTLICHE PR UND
PRODUKTENTWICKLUNG KÖLLN, NACHGEFRAGT ...



Anne-Dore Knaack,
Diplom Oecotrophologin, Leiterin
der Abteilung für Wissenschaftliche
PR und Produktentwicklung Kölln

Ihr Unternehmen in einem Satz

Das Unternehmen Peter Kölln ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Elmshorn. Wir bieten Frühstückscerealien auf der Basis von Hafer sowie einen Hafer-Snack und Hafer-Drinks an.

Woher kommt eigentlich der Name „Kölln“?

Der Name „Kölln“ ist der Familienname des Gründers Peter Kölln, der im Jahr 1820 den Grundstein für das heutige Unternehmen legte. Bis heute ist die Peter Kölln KGaA in Familienbesitz und wird in sechster Generation von Prof. Dr. Hans Heinrich Driftmann als persönlich haftendem Gesellschafter geführt.

Ist bei Kölln alles „Natur“?

Die Marke Kölln steht für Natürlichkeit und gesunde Ernährung in bester Qualität. Entsprechend ist unser Rezepturmanagement: bewusster Umgang mit Zucker und Salz, gut überlegter Umgang mit Zusatzstoffen und ein Bekenntnis zu sog. „kritischen“ Rohstoffen. So verwenden wir beispielsweise seit 2012 ausschließlich UTZ-Kakao in unseren schokoladigen Produkten und setzen in all unseren Marken keine Rohwaren aus China ein.

Was ist der Verkaufsschlager aus Ihrem Sortiment?

Unser absoluter „Renner“ ist

„Ich bevorzuge ein selbstgemachtes Müsli aus
Kölln Echte Kernige
mit frischem oder getrocknetem
Obst und Joghurt.“



Daniele Fontaniello,
brandnooz Gründer

nach wie vor der Klassiker – die Blütenzarten Köllnflocken –, aktuell sogar mit weiter steigender Tendenz. Der Hintergrund für diese Renaissance sind die eben angeführten Werte und der Wunsch der Verbraucher, diese wieder vermehrt für sich zu entdecken.

Warum sind Haferflocken so gesund?

Hafer weist eine Fülle an Nähr- und Aufbaustoffen auf. Und da alle Haferflocken – gleich ob sie zart, kernig oder leicht löslich sind – immer aus dem vollen Korn sind, ist beim Verzehr von Haferflocken und Hafer-Produkten immer das Nährstoffgefüge des ganzen Korns inklusive.

Die Hafer-Produkte von Kölln werden auch international vertrieben. Wie kommen die Haferflocken außerhalb von Deutschland an?

Die hohe und einmalige Qualität ist zusammen mit dem Attribut „made in Germany“ auch im internationalen Geschäft von Bedeutung. Dort ist man gerne bereit, für deutsche Ware einen entsprechenden Preis zu bezahlen. Nicht zu vergessen sind dabei auch die Deutschen, deren beruflicher oder privater Weg sie ins Ausland führte und die nun „ihre“ Kölln-Produkte in dem jeweiligen Land suchen.

Im Juni wurde in Hamburg das „Kölln Haferland“ eröffnet. Was erwartet Besucher im neuen Flagshipstore?

Wer „Kölln Haferland“ betritt, wird mit dem Geruch nach frisch Gebackenem, bodenständiger Gemütlichkeit und einem naturverbundenen und gleichzeitig modernen Ambiente empfangen. Hier wollen wir die Vielfalt von Hafer abbilden – mit einer tollen Mischung aus ganztägiger Gastronomie, Shop und der Erlebbarkeit unseres Kernerzeugnisses. Im Mittelpunkt steht eine traditionelle Hafermühle, an der sich die Besucher ihr eigenes Müsli mit besonderen Komponenten mischen können. Außerdem bieten wir Workshops für Grundschulklassen an, in denen die Kinder ihr Müsli-Diplom erhalten können.

Was für Gerichte lassen sich mit den Kölln Haferflocken zaubern?

Hafer können Sie zu allen Mahlzeiten genießen: klassisch und vielseitig im Müsli zum Frühstück ebenso wie als Riegel oder süßes bzw. herzhaftes Gebäck für Zwischendurch. Mittags überzeugt Hafer in Aufläufen, Hackgerichten, Tartes oder vegetarischen Hauptspeisen, nachmittags in Kuchen und Keksen jeder Fassung. Und zum Abend sind auch Hafer-Brot und -Brötchen sehr lecker.

DIE MILCH MACHT'S

OB IM KAFFEE, IM MÜSLI ODER ALS GETRÄNK
ZWISCHENDURCH: MILCH SCHMECKT IMMER!
WIR VERRATEN EUCH SPANNENDE FAKTEN
ÜBER DIE EIWEISSBOMBE. DA WERDEN
SOGAR DIE KÜHE HELLHÖRIG!

1.

Dickes Ding

Dickmilch kann man nicht nur trinken: In Norddeutschland wird Dickmilch mit Zucker und zerbröseltem Schwarzbrot oder Zwieback serviert. In Südhessen wird sie gekühlt mit Zimt und Zucker getrunken. Und in Bayern wird aus Dickmilch sogar eine Suppe kreierte: die Herbstmilchsuppe.

Sauer macht lustig

Joghurt, Kefir, Dickmilch und Sauermilch gehören in die Kategorie der Sauermilchprodukte. Sie werden auf ähnliche Art und Weise hergestellt. Unterschiedlich sind lediglich die Temperaturen und die eingesetzten Bakterienkulturen bei ihrer Herstellung. Trotz ihres sauren Geschmacks sind Sauermilchprodukte sehr beliebt!

Eiweiß-Power

1 Liter Voll-, aber auch Magermilch enthält 3,3 Prozent Milcheiweiß. Eiweiß, auch Protein genannt, ist ein wichtiger und lebensnotwendiger Nährstoff. Er ist unter anderem für den Aufbau von Muskeln und Organen zuständig. Wer seinen Muskeln also etwas Gutes tun möchte, der sollte abends statt eines Bierchens lieber zu einem Glas Milch greifen!

H

4. wie haltbar

H-Milch steht für haltbare Milch und wird homogenisiert und durch Ultrahoherhitung (UHT) haltbar gemacht. Im verschlossenen Zustand kann sie mehrere Monate gelagert werden. H-Milch soll auch besser verdaulich sein als Frischmilch. Der Nachteil: Durch das Behandlungsverfahren verliert sie wichtige Inhaltsstoffe – zum Beispiel Vitamine.

6.

Damals & heute

Früher war Melken noch Handarbeit: 15 Minuten brauchte ein Bauer ungefähr für eine Kuh. Heute werden Melkmaschinen eingesetzt – so kann der Bauer mehrere Kühe auf einmal melken. Eine Kuh ist dadurch in fünf bis zehn Minuten fertig gemolken. Auf diese Weise kann der Landwirt etwa 40 Kühe in einer Stunde melken!

7.

Fakten, Fakten, Fakten

Im Jahr 2013 erzeugten 4,2 Millionen Milchkühe in Deutschland 31 Millionen Tonnen Milch. Da kann niemand mehr abstreiten, dass wir Milchbubis und Milchmädels sind!

5.

Schwer zu verdauen

In Deutschland haben rund 15 Prozent der Bevölkerung eine Laktoseintoleranz. Bei dieser Unverträglichkeit wird der Milchzucker Laktase im Darm nicht gespalten, und der Zucker wird unverdaut in den Darm weitergeleitet – und kann dort zu Bauchschmerzen führen. Dank laktosefreien Milchprodukten müssen die Betroffenen aber nicht auf Milchgenuss verzichten.

Frisch vom Euter

Als Rohmilch bezeichnet man die frische, unbehandelte Kuhmilch. Als unbearbeitete Milch muss sie bei der Gewinnung, Lagerung und Abgabe besonders hohen hygienischen Anforderungen genügen. Rohmilch muss stets kühl gelagert werden und darf nur abgekocht getrunken werden.

9.

Trockenzeit

Zur Herstellung von Trockenmilchprodukten wird der Milch fast das gesamte Wasser durch Eindampfung und Trocknung entzogen. Trockenmilchprodukte werden aus Magermilch, Vollmilch oder Rahm hergestellt und werden zum Beispiel als Säuglings- und Kindernahrungsmittel verwendet. Aber auch in Kosmetika oder Medikationen sowie bei Spezialnahrung (zum Beispiel bei Astronauten) kommen sie zum Einsatz.

Schönheitsschlaf

Milch werden viele positive Wirkungen nachgesagt – zum Beispiel, dass eine heiße Milch mit Honig beim Einschlafen hilft. Die Wirkung ist jedoch nicht wissenschaftlich bewiesen, obwohl Milch in geringen Mengen das Schlafhormon Melatonin enthält. Die Konzentration des Stoffes allein hilft zwar nicht beim Einschlafen, das wohlig-warme Gefühl im Magen entspannt jedoch und kann so beim Eintritt ins Land der Träume helfen.

10.



NICHT OHNE MEINEN KÜRBIS



Die meisten Kürbissorten, wie der Hokkaido-Kürbis, lassen sich problemlos über mehrere Monate lagern. Dies gilt allerdings nur, wenn der Kürbis keine Risse oder Dellen hat – sonst kann eine lange Lagerung schnell zur schimmigen Angelegenheit werden. Kürbisse mögen es trocken und kühl, der Keller ist also ein geeigneter Ort dafür. Wer sie optimal lagern will, hängt sie in luftige Netze – in so einer gemütlichen Hängematte halten sie auch bis zum nächsten Frühjahr durch!

Klopf, klopf
Um festzustellen, ob ein Kürbis reif ist, hilft Klopfen: Wenn die Schale hart ist und der Kürbis hohl und dumpf klingt, ist der Kürbis reif. Auch ein verholzter Stiel ist ein gutes Indiz dafür, dass der Kürbis nun bereit für die Verarbeitung ist. Wenn er dagegen noch grüne Stellen hat, muss man sich noch etwas gedulden – aber Warten erhöht bekanntlich ja die Vorfreude!

Kraftakt



Bevor man seine Kürbissuppe genießen kann, folgt erst mal der anstrengende Teil: ihn zu zerkleinern. Dabei kann man sich den ganzen Kraftakt auch ganz leicht sparen: Den Kürbis einfach für 20 bis 30 Minuten bei 150 Grad im Backofen garen – danach lässt er sich ganz leicht schneiden! Man kann entweder den ganzen Kürbis in den Backofen legen, oder man halbiert ihn einmal und legt ihn mit den offenen Seiten nach oben aufs Backblech.

Würziger Beistand

Kürbisse sind lecker – pur schmecken manche Sorten aber eher fad. Was sie daher brauchen, sind würzige Begleiter, die ihr Aroma hervorlocken oder ihnen welches verleihen. Eine gute Brühe, Öl oder Butter sowie Salz und Pfeffer sind da manchmal schon ausreichend. Ansonsten eignet sich Ingwer, Curry oder Muskat gut zum Würzen. Und wer es eher süß mag, der kann auch Honig oder Zimt als Gewürz verwenden!



Ich geh mit meiner Laterne...

Der ausgehöhlte Kürbis gilt als Symbol für Halloween – doch woher kommt der Brauch eigentlich? Der Legende nach gab es einen irischen Hufschmied namens Jack. Er überlistete den Teufel, sodass dieser niemals seine Seele holen konnte. Da er aber auch ein feiger Trunkenbold war, wurde ihm nach seinem Tod weder im Himmel noch in der Hölle der Zutritt gewährt. So war er dazu verdammt, für immer zwischen beiden Welten zu wandeln. Da hatte sogar der Teufel Mitleid und schenkte ihm ein Stück glühende Kohle. Dieses steckte Jack in eine ausgehöhlte Rübe und bastelte sich so eine Laterne – so musste er nicht im Dunkeln zwischen den Welten wandern. Die Kürbislaterne wird auch heute noch „Jack O'Lantern“, also „Jack mit der Laterne“, genannt.



Schon gewusst?

In Amerika gab es früher nur wenige Rüben – die irischen Einwanderer höhlten deshalb einfach Kürbisse anstatt Rüben aus.

Süßes, sonst gibt's Saures



Der Brauch, dass Kinder sich zu Halloween verkleiden und umherziehen, um nach Süßigkeiten zu fragen, ist ebenfalls aus der irischen Tradition der ausgehöhlten Kürbisse entstanden. Die gruseligen Kürbisfratzen wurden früher am Vorabend von Allerheiligen vor der Haustür aufgestellt, um böse Geister zu vertreiben. Um sie zusätzlich zu besänftigen, wurden auch Süßigkeiten dazugelegt. Die Kinder schlüpfen also in die Rolle der bösen Geister, die ihre Süßigkeiten einfordern. Und dem sollte man nachkommen – ansonsten darf man sich über „nette“ Streiche freuen!

Schaurig-schöne Deko

Wer einen Halloween-Kürbis schnitzen möchte, sollte einen großen und reifen Kürbis wählen. Nachdem dieser gewaschen wurde, schneidet man mit einem scharfen Messer einen Deckel aus. Nun höhlt man den Kürbis vorsichtig mit einem Löffel oder Eisportionierer aus (der Rand sollte ca. 2 cm breit sein). Bevor es ans Schnitzen des Gesichts geht, sollte man dieses am besten mit einem Stift vorzeichnen. Als Schnitzwerkzeug eignet sich ein Teppichmesser. Zum Schluss unbedingt die Innenseite des Kürbisses sowie die Schnittkanten trocken putzen, um schnelles Schimmeln zu vermeiden. Nun einfach ein Teelicht in den Kürbis stellen, den Deckel wieder aufsetzen – und sich an der schaurig-schönen Fratze erfreuen! Draußen an der frischen Luft hält die Kürbislaterne noch länger.

TIERISCHE BEGLEITER AUS HOLZ

MANCHMAL LIEGT DER NÄCHSTE BASTELLADEN GLEICH IM NÄCHSTEN WALD: WEIDENRUTEN, ÄSTE UND HOLZSCHEITE SIND DAS PERFEKTE MATERIAL, UM NIEDLICHE HOLZTIERE ZU BASTELN. DIESE NATÜRLICHE DEKORATION KOMMT NICHT NUR BEI KINDERN GUT AN!

Huhu ...



Ihr wollt nicht nur Eulen, sondern auch andere niedliche Tiere aus Holz basteln? Im Buch „Tierische Holzfiguren“ von Armin Täubner findet ihr weitere kreative Bastelanleitungen für Freunde des natürlichen und ländlichen Dekorierens. Aus Holzscheiten oder Ästen können so im Handumdrehen Ente, Hase und Co. gezaubert werden. TOPP im frechverlag, € 7,99 (ISBN: 9783772440380)

Kauzige Freunde für drinnen und draußen

MATERIAL PRO EULE

HOLZSCHEIT MIT RINDE,

CA. Ø 10 CM, 17 CM LANG (RUMPF KLEINE EULE)

BZW. CA. Ø 12 CM, 18 CM LANG (RUMPF GROSSE EULE)

HOLZSCHEIT MIT RINDE,

CA. Ø 10 CM, 7 CM LANG (KOPF KLEINE EULE)

BZW. CA. Ø 12 CM, 8 CM LANG (KOPF GROSSE EULE)

2 HOLZSCHEIBEN, Ø 4 CM, 1 CM STARK (AUGEN)

2 DRAHTSTIFTE, 2 CM LANG (AUGEN BEFESTIGEN)

MOOSGUMMIRESTE IN WEISS UND SCHWARZ

STRUKTURSCHNEE GROB

2 DACHPAPPSTIFTE, 2 CM LANG (FEDEROHREN BEFESTIGEN)

RUNDHOLZSTAB, Ø 5 MM, 6 CM LANG

MOTIVVORLAGE FÜR FÜSSE, SCHNABEL UND FEDEROHREN

So geht's:

1. Von den Motivvorlagen Schablonen anfertigen und die Umrisse am besten mit einem Bleistift auf Moosgummi übertragen und die Umrisse am besten mit einem Bleistift auf Moosgummi übertragen. Die beiden Füße, den Schnabel und die Federohren ausschneiden.
2. Beim Rumpf der kleinen Eule die Vorderseite abspalten, sodass eine flache helle Brustfläche entsteht. Nun für beide Eulen den Rumpf von oben senkrecht anbohren und den Rundholzstab einstecken. Die Moosgummifüße entweder ankleben oder annageln.
3. Damit der Kopf sicher auf dem Rumpf sitzt, ein Stück abspalten, sodass eine ebene Auflagefläche entsteht. In diese Auflagefläche ein senkrecht Loch bohren. Als Augen die beiden Holzscheiben aufnageln und den Moosgummischnabel aufkleben. Die Augenmitten schwarz anmalen, den Rest der Augen mit Strukturschnee bestreichen.
4. Die Federohren aus Moosgummi von hinten an den Kopf nageln und diese mit Strukturschnee bestreichen. Abschließend die Brustfläche ebenfalls mit grobem Strukturschnee verzieren.

*Tipp:
Befestigt die
Federohren zuerst am
Rumpf, bevor ihr sie mit
Strukturschnee bestreicht.
Wenn zuerst der Strukturschnee
aufgetragen wird, liegen die
Federohren nicht so dicht am
Kopf an, und die Nägel
müssen noch zusätzlich mit
Strukturschnee verdeckt
werden.*

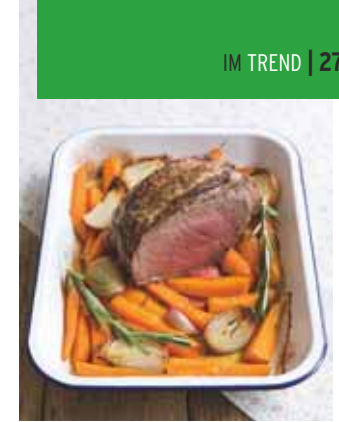


Rezeptentwicklerin und Food-Fotografin Anne Faber in ihrer Wahlheimat London

ENGLISH FOOD?

YES, PLEASE!

„LANGWEILIG“ UND „DEFTIG UND HEFTIG“ WAREN LANGE DIE MEISTGEBRAUCHTEN WORTE, UM DIE ENGLISCHE KÜCHE ZU BESCHREIBEN. DIESE ADJEKTIVE GEHÖREN ZUM GLÜCK DER VERGANGENHEIT AN, DENN DIE ENGLISCHE KÜCHE VON HEUTE SETZT AUF EINEN MIX AUS ALTEN UND MODERNEN EINFLÜSSEN.



Die englische Küche verbindet man im Allgemeinen eher nicht mit kulinarischen Höhepunkten. Das Nationalgericht Fish & Chips, Black Pudding, Haggis sowie Weißbrot-Sandwiches mit Mayonnaise haben dafür gesorgt, dass man bei englischen Gerichten vor allem an fettig-deftige Gerichte denkt, die nicht jedermanns Geschmack sind. Dabei hat sich in der englischen Küche in den letzten Jahren so einiges getan: Immer mehr Köche experimentieren mit traditionellen englischen Gerichten – und interpretieren diese auf neue Art und Weise. Kreative junge Köche vereinen so Tradition und Moderne und verhelfen der britischen Küche zu einem neuen Gesicht.

„Cuisine anglaise“

Die britische Küche hatte nicht immer einen schlechten Ruf: Im 19. Jahrhundert stand die sogenannte „cuisine anglaise“ für eine besonders exquisite und besondere Kochkunst. Der Grund war folgender: Als größte Kolonialmacht der Geschichte hatte England Zugang

zu den exotischsten Zutaten und den außergewöhnlichsten Gewürzen. Mit dem Niedergang des Kolonialreiches war es dann hiermit vorbei: Die Beschaffung der exotischen Zutaten war zu schwierig und teuer geworden.

Multikulti auf dem Teller

Die kulinarischen Einflüsse aus dieser Zeit, vor allem aus China und Indien, sind aber auch heute noch deutlich spürbar. Auch die Einwanderer, die ab 1922 nach England kamen, trugen dazu bei, dass die englische Küche abwechslungsreicher und bunter wurde. So kommt es, dass heutzutage Currys ebenso feste Bestandteile der britischen Küche sind wie der traditionelle Sonntagsbraten. Besonders das bekannte „Chicken tikka masala“ wird als inoffizielles Nationalgericht wahrgenommen. Britische Speisen zeichnen sich seit einer Weile auch durch ungewöhnliche Kombinationen verschiedener Geschmacksrichtungen aus, wie dies zum Beispiel beim Lammfleisch mit Minzsauce der Fall ist.

TV-Köche

Der Trend, traditionelle britische Gerichte auf moderne Art und Weise umzusetzen, entstand übrigens schon in den 1970ern. Seitdem erfreute sich die „New British Cuisine“ wachsender Beliebtheit. Neben der Neuinterpretation der traditionellen britischen Küche wird vor allem – ähnlich zu der Slow-Food-Bewegung – auf hochwertige Zutaten gesetzt. Verfechter dieser Küche sind so populäre Köche wie Heston Blumenthal oder der noch bekanntere TV-Koch Jamie Oliver.



Fotos: Anne Faber, Jonathan Penuglia



Ihr wollt wissen, wie die neue englische Küche konkret aussieht? In Anne Fabers Buch „Anne's Kitchen“, das auf gleichnamigem Blog basiert, findet ihr über 250 Beispiele, welche die neue englische Küche perfekt illustrieren. Vorgestellt werden Rezepte wie Pancakes mit Ahornsirup und Speck oder Karotten mit Whisky. Mit tollen Fotos und netten Anekdoten aus dem Leben der Food-Fotografin führt euch dieses Buch quer durch London und den „British way of life“. Erschienen bei Editions Schortgens, € 36,00 (ISBN: 978-2879531885)

WILLKOMMEN IM SCHLARAFFEN- LAND!

AM WOCHENENDE HAT MAN ENDLICH ZEIT, SEINEN EINKAUFSKORB GANZ IN RUHE MIT LECKEREN DINGEN ZU BEFÜLLEN. WIR HABEN DREI GANZ BESONDERE SCHLEMMERMÄRKTE AUSFINDIG GEMACHT, AUF DENEN MAN VON FRISCH GEBACKENEN TARTES ÜBER FEINSTE PRALINEN BIS HIN ZU EXQUISITEN AUSTERN ALLES FINDET, WAS DAS GOURMET-HERZ BEGEHRT!



Antonia
on Tour!

Hamburg: MARKTZEIT

Wer auf der Suche nach einem quirligen Nachbarschaftsmarkt ist, der wird in Ottensen fündig: Jeden Samstag verwandelt sich die Altonaer Fabrik in einen kreativen Feinschmecker-Markt mit Live-Musik. 45 Aussteller präsentieren ihre Waren, die fast alle aus eigener, nachhaltiger Herstellung stammen. Beim Anblick von frisch gebackenen Tartes, feinsten Schokolade und herzhaft gefüllten Pasties schlägt das Herz jedes Gourmets gleich ein paar Takte schneller! Und auch an nichtessbaren Dingen kann man sich hier erfreuen: Von kreativem Textildesign über Fotokunst hin zu Siebdruck auf Keramik findet man hier schöne Kleinigkeiten, um anderen – oder sich selbst – eine kleine Freude zu bereiten.

Tipp: Bei einem ausgiebigen Brunch auf der Galerie die Atmosphäre des Marktes genießen – und sich anschließend gestärkt mit Leckereien für das restliche Wochenende eindecken!



München: FrischeParadies

Hier ist der Name Programm: Im FrischeParadies findet man vor allem frische – und exquisite – Lebensmittel. Besucher können sich hier auf feinste Lebensmittel freuen, vor allem auf Fischspezialitäten wie Austern oder Thunfischfilets. Aber auch Fleischfans wird bei zarten Kalbsfilets oder Maishähnchen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Wem schon vor Ort der Magen knurrt, der kann im Bistro feine Dinge wie Hummer genießen und Champagner schlürfen. Im FrischeParadies werden außerdem auch Weinverkostungen und Kurse angeboten – zum Beispiel, wie man einen Fisch richtig filetiert. Ihr wohnt nicht in München? Das FrischeParadies gibt es auch noch in anderen deutschen Städten, zum Beispiel in Köln und Frankfurt!



Berlin: Naschmarkt

Naschkatzen, aufgepasst: In Kreuzberg in Berlin gibt es einen Markt, den ihr lieben werdet! Alle drei Monate findet in der Markthalle Neun in Kreuzberg der Naschmarkt statt, der ausschließlich süße Leckereien anbietet. Hier findet man bunte Macarons, feine Kekse, edle Schokoladen und Cupcakes, die fast zu schön zum Veraschen sind. Die Qualität der Süßwaren steht hier an erster Stelle: Alle angebotenen Naschwaren sind frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und synthetischen Zusatzstoffen. Gemäß der Slow-Food-Idee findet man hier vor allem Anbieter, die bei ihren Zutaten auf Saisonalität, biologischen Anbau und einen fairen Handel achten. Die Erzeugnisse stammen außerdem alle aus eigener, handwerklicher Herstellung. Wenn das nicht überzeugende Argumente sind, um sich die Taschen mit süßen Leckereien zu füllen!



Nächster Termin:
7. Dezember

Markthalle Neun
Eisenbahnstraße 42/43
10997 Berlin
So. 12 - 18 Uhr
www.naschmarkt-berlin.de



Fotos: Berliner Naschmarkt

Wir verlosen
10 Back Boxen

Das brandnooz Kreuzworträtsel

- Runter**
1. Anderes Wort für Feinschmecker
 3. Orangeroter Speisekürbis
 4. Gruselfest im Oktober

- Quer**
2. Erste brandnooz Box ohne Lebensmittel
 4. Jahreszeit nach Sommer
 5. Amerikanisches Erntedankfest
 6. Englisch: Feier
 7. Zwischenmahlzeit

Schickt das Lösungswort bis zum 30.11.2014 mit dem Betreff „Novemberrätsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Unter allen Einsendungen verlosen wir 10 Back Boxen. Die Boxen sind gefüllt mit leckeren Produkten zum Backen – da kann die nächste Geburtstagsparty kommen! Die Boxen haben jeweils einen Warenwert von € 18. Wer sich auf jeden Fall eine Back Box sichern will, der kann diese unter www.brandnooz.de bestellen! Neukunden zahlen € 12,99, Abonnenten nur € 9,99.



Back Box, November 2013

Haushalts NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Tupperware®

Tortentwist

Jede Torte ist ein kleines individuelles Kunstwerk. Spätestens wenn man dieses Kunstwerk aber sicher transportieren will, und feststellt, dass die Tortenhaube nicht richtig passt, hat man ein Problem. Wie gut, dass es da den verstellbaren Tortentwist von Tupperware gibt: Die Höhe der verstellbaren Haube richtet sich nämlich ganz nach dem Inhalt. Kuchen und Torten mit einem Durchmesser bis 31,5 cm und einer Höhe bis 14 cm kommen so unbeschadet am Zielort an – es sei denn, man fängt schon während der Autofahrt an zu naschen!

UVP € 49,90



MAM

„I love Mummy“-Sauger

Babys können noch nicht sprechen – wenn sie es könnten, würden Sie aber vielleicht „I love Mummy“ sagen! Der Schnuller ist kiefergerecht geformt und seidig weich, da freut sich der empfindliche Babymund. Geliefert wird er im Doppelpack in einer praktischen Sterilisier-Transportbox. Und für Abwechslung ist auch gesorgt: Die Farbe und das Design der Schnuller wechseln regelmäßig!

UVP € 5,29 (Doppelpack)



Swirl

Anti-Geruch Müllbeutel

Wer kennt es nicht: Man öffnet den Mülleimer – und würde ihn am liebsten sofort wieder zuklappen! Was helfen kann ist der Anti-Geruch Müllbeutel von Swirl: der Beutel enthält einen aktiven Wirkstoff, der übelriechende Ausdünstungen deutlich reduziert. Sobald Feuchtigkeit im Müll entsteht, wird der Geruchsabsorber aktiv und bindet die Geruchsmoleküle – und behält sie für sich. So hat keine dicke Luft keine Chance. Zumindest nicht in der Küche. Erhältlich in 10, 20 und 35 Liter-Beuteln.

UVP € 1,99 (10 l / 14 Beutel)



Tefal

Fritteuse ActiFry Express XL

Wenn der Magen knurrt, soll es schnell gehen. Da kommt dieses Gerät gerade recht: Die neue Fritteuse ActiFry Express XL arbeitet bis zu 30 Prozent schneller als ihre Vorgänger. So kann man sich aus frischen Kartoffeln in 30 Minuten knusprige Pommes Frites zaubern. Und da nur ein Esslöffel Öl benötigt wird, kann man sogar fettarm frittieren – wenn das kein Grund zur Freude ist!

UVP € 329,00



Miele

Saugroboter Scout RX1

Im Kampf gegen Staub und Krümel gibt es nun Unterstützung vom Roboter! Der Saugroboter namens Scout RX1 fährt die Räume Bahn für Bahn akribisch ab und erfasst auch schwer zugängliche Stellen. Er kann auf allen gängigen Bodenbelägen fahren und schafft selbst Höhenunterschiede von bis zu zwei Zentimeter, etwa bei Schwellen, Kanten oder Teppichen. Drei Sensoren unter dem Gerät verhindern zudem, dass der Scout RX1 die Treppen ansteuert – und herabfällt. Also, Beine hochlegen und den Saugroboter machen lassen!

UVP € 619,00



Werner & Mertz

Frosch wie Gallseife Flecken- und Vorwasch-Spray

Das Lieblingskleid hat einen Fleck, der Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln ist aber unmöglich? Mit dem Frosch wie Gallseife Flecken- & Vorwasch-Spray kann nun auch den hartnäckigsten Flecken auf schonende Art und Weise zu Leibe gerückt werden: Flecken von Fett, Lippenstift oder Schokolade werden einfach mit dem Spray vorgereinigt und dann zuverlässig entfernt. Dabei werden die Farben geschont, und alle Textilien (außer Seide) erstrahlen wieder im alten Glanz. Und für Veganer gibt es auch eine gute Nachricht: Die Rezeptur basiert auf rein pflanzlicher Basis!

UVP € 3,00 (500 ml)



Erdal

Schuh-Fresh

Um nicht unter den Achseln zu müffeln, benutzen wir Deo Spray – aber was unternimmt man gegen Schweiß- oder Käsefüße? Das dachte sich wohl auch die Firma Erdal und hat ein Sofort-Deo für den Schuh auf den Markt gebracht. Hygienische Deo-Wirkstoffe und ein leichter Zitronenduft sorgen für einen angenehmen Geruch – da freuen sich die Lieblingsschuhe und die Mitmenschen!

UVP € 3,99 (100 ml)

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Wir zeigen euch
zauberhafte Bastelideen
fürs Weihnachtsfest



Freut euch auf
süße Rezepte für die
kalte Jahreszeit



Wir entführen euch
in die Welt der
Weihnachtsgewürze



Das *kleine Lebkuchen-1x1*
Interessante Fakten über die
leckeren *Honigkuchen*

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele 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: 22.300

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: Shutterstock/ Elena Schweitzer, ikenadrych, Elena Schweitzer, Pfingge

Jetzt die
Back Box bestellen! ❤️

- ✓ Einfach Backen mit Produkten von Top-Marken
- ✓ Ca. 18 € Warenwert
- ✓ kostenloser Versand

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



Back Box November 2013

*Preis gilt nur bis zum 31.10.2014

„100% reine Butter.
Ganz mein Geschmack.“

3 Liter



Natürlich
ohne
Pflanzenöl

Gibt's auch Ungesalzen.



*Kennen Sie schon meine leckeren Butter-Rezepte?
Schauen Sie doch mal rein auf ravensberger.de/rezepte*