

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung



DESSERTTRÄUME
mit Schokoriegeln und Keksen

Tolle Knolle
Alles rund um die Kartoffel

Drahtesel mit Stil
Kreative Deko-Ideen für euer Fahrrad

SPARGEL MAL ANDERS
Spargelravioli, Spargel-Cappuccino und Co.

DIE NEUE COCA-COLA LIFE.



MIT STEVIA-EXTRAKT.*
WENIGER ZUCKER.
WENIGER KALORIEN.**

Die neue Coca-Cola Life ist mit Stevia-Extrakt* gesüßt. Deshalb hat sie weniger Zucker und weniger Kalorien.** Und genau wie das Original enthält sie keine Konservierungsstoffe und nur natürliche Aromen. Mehr Infos unter Coke.de/Life.

* MIT STEVIOLGLYKOSIDEN.

** 37% WENIGER ZUCKER UND KALORIEN IM VERGLEICH ZU HERKÖMMLICHEN GEZUCKERTEN COLAS IN DEUTSCHLAND.

Liebe Noozies,



wer nascht nicht gerne knusprige Kekse und leckere Schoko- oder Müsliriegel? Aus dem süßen Naschwerk lassen sich aber auch himmlische Desserts zaubern – zum Beispiel ein Balisto-Käsekuchen mit drei Schichten oder eine Cream-Team-Torte aus Leibniz Keksen. Im Mai dürfen wir uns außerdem endlich wieder über leckeren Spargel freuen! Die Klassiker, wie Spargel mit Schinken und Sauce hollandaise, schmecken jedes Jahr aufs Neue. Wer seinen Gästen allerdings mal etwas anderes servieren möchte, der kann mit Spargelravioli oder Spargel im Bierteig mit Sicherheit punkten – und mit leeren Tellern rechnen.

Damit bei der Zubereitung des Spargels nichts schiefgeht, haben wir in unserer Rubrik Tipps & Tricks auch gleich mal alle wichtigen Empfehlungen gesammelt. So wird der erste Spargel mit Sicherheit für Gaumenfreuden sorgen! Was ebenfalls zu diesem Gemüse passt: unsere allseits beliebte Beilage, die Kartoffel. Wir verraten Euch, welche Kartoffelsorte sich für welches Gericht am besten eignet, und zeigen Euch, dass Kartoffeln auch rosa oder blau sein können.

Mit dem Frühling und den Sonnenstrahlen startet auch die Fahrradsaison. Dass man seinen Drahtesel nicht nur technisch auf Vordermann bringen kann, sondern ihm auch optisch einen neuen und vor allem individuellen Look geben kann, zeigen wir Euch mit unseren drei Deko-Ideen. Mit selbst gemachter Pompongirlande, geblühtem Fahrradschloss und niedlichem Fahrradschild wird Euer Fahrrad mit Sicherheit für Eindruck sorgen – und lässt sich auch viel leichter zwischen all den anderen Fahrrädern wiederfinden.

Viel Freude beim Lesen wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
Nooz Magazin

INHALT

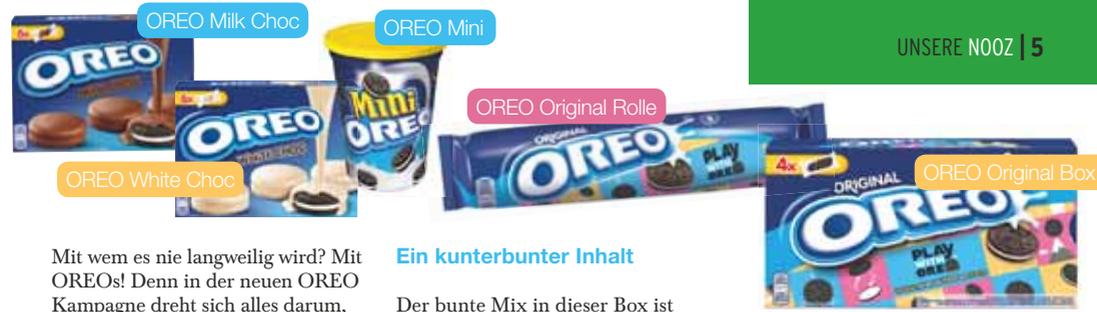
- S. 4 **Unsere Nooz** „Es ist ... eine Markenbox!“
- S. 6 **Nooz Promotion** Produkt Nooz
- S. 8 **Mhm... Rezepte** Dessertträume mit Schokoriegel, Kekes und Co.
- S. 12 **Mhm... Rezepte** Spargel mal anders
- S. 16 **Tipps & Tricks** Welcome back, lieber Spargel!
- S. 18 **Produkttest** Volle Nudelpower voraus
- S. 20 **Genusswelt** Tolle Knolle
- S. 22 **Schöner Leben** Drahtesel mit Stil
- S. 25 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 3 Bücher „Backen mit Schokoriegeln“
- S. 26 **10 Fakten** Rein in die Wanne!
- S. 28 **Im Trend** Bio boomt
- S. 30 **Unterwegs** Mit dem Kochmesser um die Welt
- S. 32 **Nooz Promotion** Haushalts Nooz
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

„ES IST ... EINE MARKENBOX!“

LECKERE OREOS, EIN LUSTIGER OREO HEAD UND EINE TOLLE LUNCHBOX HABEN IN DER OREO PLAY BOX FÜR ÜBERRASCHUNGEN GESORGT. WIE KAM ES ABER EIGENTLICH ZU UNSERER ERSTEN MARKENBOX? EIN KLEINER BLICK HINTER DIE KULISSEN ...



Ps: Noch gibt es einige Exemplare der OREO Play Box auf www.brandnooz.de/oreo-play-box zu bestellen. Und auch am Fotowettbewerb kann man bis Ende Mai noch teilnehmen!



Mit wem es nie langweilig wird? Mit OREOs! Denn in der neuen OREO Kampagne dreht sich alles darum, die leckeren OREO Kekse richtig in Action zu bringen und die Kekse frei nach dem Motto „Play with OREO“ zu rollen, zu teilen, zu stapeln oder zu jonglieren – Hauptsache, man hat Spaß dabei! Und weil spielerische Kekse so gut zu unseren Überraschungsboxen passen, kam uns die Idee, etwas ganz Neues zu machen. So ist unsere erste Markenbox geboren – die OREO Play Box. Passend zu der neuen Kampagne, soll euch auch diese Box dazu anregen, eure spielerische Kreativität mit den Keksen auszuleben.

Ein kunterbunter Inhalt

Der bunte Mix in dieser Box ist nicht nur etwas für richtige Fans von OREO. Auch Entdeckerrfreunde kommen voll auf ihre Kosten. Denn die kleinen OREO Minis zum Beispiel, die in jedes Müsli passen, kennt bestimmt noch nicht jeder. Der OREO Head hingegen sorgt für lustige Momente: Setz ihn auf, und lass dich in verrückten Posen fotografieren. Und auch um mit Freunden oder Familienmitgliedern herumzualbern, eignet sich diese Maske vorzüglich! Obendrein haben wir euch eine besonders hochwertige Lunchbox von KOZIOL in die OREO Play Box gepackt. Alle Produkte dieser Designermarke werden mit Liebe zum Detail hergestellt. Mit dieser Lunchbox haltet ihr deshalb auch ein absolutes Unikat in der Hand, aus dem es sich besonders gut snacken lässt. Sie ist praktisch für alles, was geschützt transportiert werden soll, und natürlich für eure OREO Kekse – damit sie frisch bleiben, falls ihr sie mal nicht alle auf einmal vernascht. Und: Mit der Lunchbox habt ihr auch ein dauerhaftes Erinnerungsstück an die OREO Play Box und daran, wie viel Spaß man mit OREO haben kann!

Eine Box – eine Marke

Mit dem Konzept der Markenbox wollen wir etwas ganz Exklusives schaffen. Mit der tollen Mischung aus den beliebtesten OREO Produkten, hochwertigen Gimmicks und einem bunten Magazin, in dem sich alles um die Marke dreht, soll ein ganz neues Markenerlebnis geschaffen werden. Hinzu kommt die originelle Verpackung, denn mit ihrem tollen Design ist die Box viel zu schade zum Wegschmeißen. Sie lässt sich wunderbar weiterverwenden – zum Aufbewahren von Gegenständen, als Postpaket oder als dekorative Kiste zum Beispiel im Kinderzimmer.



OREO Play Box Fotowettbewerb

Wie viel Spaß ihr mit dem OREO Head hattet, konntet ihr uns auch in unserem OREO Play Box Fotowettbewerb zeigen – und eure verspielten Fotos auf www.brandnooz.de/oreo hochladen. Wer lieber kreative OREO Snack Hacks oder leckere OREO Rezepte kreiert, der kann auch davon Fotos auf unserer Seite veröffentlichen – und kann sich mit etwas Glück über einen von 100 tollen Preisen freuen!

- 15 x Oreo Play Box
- 35 x Oreo Head
- 35 x Oreo Lunchbox
- 15 x Kopfhörer



BRUNCH

Tango

Jetzt gibt es Tango nicht nur auf der Tanzfläche, sondern auch auf dem Brot – mit dem neuen Aufstrich von Brunch! Mango und Chili vermischen sich hier zu einer Komposition, die perfekt zum Grillen und zur sommerlichen Küche passt. Und auch für exotische Gerichte oder fruchtig-scharfe Desserts eignet sich der Brotaufstrich vorzüglich.

UVP € 1,39 (200 g)



Sulá

Lakritz-Toffees im Schokoladenmantel

Für Lakritz-Fans gibt es nun eine ganz besondere Leckerei: Lakritz-Toffees im Schokoladenmantel! Die feinen Lakritz-Toffees werden mit kräftigem Süßholz zubereitet und von einem Überzug aus feiner dunkler Schokolade umhüllt. So kann man seinen Appetit auf Schokolade und Lakritz gleichzeitig stillen – ideal für alle Schokoladenliebhaber und Lakritz-Enthusiasten.

UVP € 1,49 (150 g)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



LOACKER

choco& nuts

Knusprig-leichte Waffelblättchen mit einer Füllung aus Schokocreame und reichlich frisch gerösteten Haselnuss-Stückchen unter einem Überzug aus reinstem Vollmilchschokolade – das ist wahre Raffinesse im Riegelformat. Mit den Loacker choco& nuts Schokoriegeln ist die richtige Genussformel für den ganzen Tag immer parat.

UVP € 1,99 (4 x 26 g)



LOTUS

Biscoff

Wer kennt und liebt sie nicht: die leckeren Karamellkekse, die man im Café zu einer Tasse heißem Cappuccino oder Tee bekommt. Wie gut, dass man nun nicht mehr bis zum Café-Besuch warten muss und die Kekse in acht handlichen Portionspackungen kaufen kann. Perfekt für eine kleine Nascherei zwischendurch!

UVP € 0,99 (124 g)



MENTOS

Rainbow

Juhu, es gibt fruchtige Abwechslung bei der Sorte Rainbow von Mentos. Heidelbeere und Grapefruit werden ab sofort die Sorten Traube und Ananas ersetzen und sorgen wie ihre Vorgänger für fruchtig-süßes Kauvergnügen. Wie gut, dass die Rolle groß genug ist, um auch weiterhin die Frütchen Erdbeere, Apfel, Himbeere, Orange und Wassermelone zu beherbergen.

UVP € 0,65 (37,5 g)



SETTELE

Monster Maultaschen

Das kommt bei den Kleinsten bestimmt monsternmäßig gut an: Die Maultaschen von Settele gibt es nun mit Monsterprägung und Monsterverpackung. Zur Auswahl stehen einmal die klassischen Maultaschen mit Fleischfüllung und einmal die vegetarische Variante mit Gemüse. Und als weitere Überraschung enthält jede Packung eines von drei verschiedenen Tattoos.

UVP € 1,49 (Klassisch 300 g / Gemüse 250 g)



nu3 – DIE NÄHRSTOFFEXPERTEN

Bio Lucuma-Pulver

Die süße Lucuma-Frucht stammt aus den Anden Perus. Das Superfood gilt als „Gold der Inkas“. Lucuma ist reich an gesunden Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien und ein Star der Raw-Food-Szene: Das Pulver verleiht Smoothies, Joghurt und Eis eine natürliche Süße und eine herrliche Geschmacksnote von Honig und Ahornsirup. nu3 ist einer der wenigen Anbieter, die das Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau bieten. Unbedingt in selbst gemachter Eiscreme und Fruchtsakes ausprobieren! Weitere Infos: www.nu3.de

UVP € 13,99 (200 g)



Almody



Milka Schokoladen & Haselnuss-Torte

Wer die Milka Schokolade „Ganze Haselnüsse“ liebt, der kann sich freuen: Der Tafelklassiker wurde nun zu einer zartschmelzenden Tortenkomposition verarbeitet! Feine Schokocreame, leckere Mandelböden, gehackte Haselnüsse und edle Alpenmilchschokolade vereinen sich hier in einem Kuchenstück. Und das Beste: Die Tiefkühlorte ist ruckzuck servierbereit – da ist auch spontaner Besuch kein Problem!

UVP € 5,49 (400 g)

DESSERTTRÄUME MIT SCHOKORIEGEL, KEKS UND CO.

BALISTO, LEIBNIZKEKSE UND ANDERE LIEBLINGSSÜSSIGKEITEN BEGLEITEN UNS OFT SCHON SEIT UNSERER KINDHEIT. DASS MAN DIE SÜSSEN RIEGEL ABER NICHT NUR VERNASCHEN, SONDERN SICH AUCH HIMMLISCHE DESSERTS AUS IHNEN ZAUBERN KANN, ZEIGEN DIESE VIER REZEPTE.



Puffreis-Trifle

Zutaten für 4 Portionen

60 g	SCHOKOLADEN-PUFFREIS*
125 g	HIMBEEREN
200 ml	EIERLIKÖR
250 g	QUARK
50 g	ZUCKER
etwas	GERASPELTE ZART-BITTERSCHOKOLADE

**Auch Müsli- und Schokoriegel eignen sich perfekt für dieses Dessert.*

1. Die Puffreis-Häppchen mit einem scharfen Messer in Krümel schneiden. Die Krümel anschließend auf vier Dessertgläser verteilen.
2. In jedes Glas Himbeeren auf die Puffreis-Brösel legen.
3. Dann den Eierlikör mit Quark und Zucker verrühren und die Quarkmasse über die Himbeeren gießen. Wer will, kann diese zum Schluss noch mit einzelnen Himbeeren oder etwas Schokoraseln dekorieren.

Bratbirne

Zutaten für 4 Portionen

4	FESTE BIRNEN
8	DATTELN
1	MÜSLIRIEGEL
4 EL	WEISSWEIN
125 ml	APFELSAFT
2 EL	FLÜSSIGE BUTTER
	ZAHNSTOCHER

1. Von den Birnen das obere schmale Drittel abschneiden und den unteren Teil mit einem Ausstecher vom Kerngehäuse befreien.
2. Die Datteln entkernen und anschließend die Datteln und Müsliriegel fein hacken. Nun die Masse in die ausgehöhlten Birnen stopfen, die Birnenspitzen daraufsetzen und mit Zahnstochern feststecken.
3. Die Birnen in eine Auflaufform stellen, Weißwein und Apfelsaft angießen und die Birnen mit Butter bestreichen. Die Birnen im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze) 25-30 Min. schmoren und dann heiß servieren.



Trio-Käsekuchen

Zutaten für 8 Portionen

100 g	BALISTO*
1 EL	KAKAO
50 g	ZERLASSENE BUTTER
250 g	DOPPELRAHM-FRISCHKÄSE
250 g	MASCARPONE
50 g	CRÈME FRAÎCHE
130 g	ZARTBITTER-SCHOKOLADE
130 g	VOLLMILCH-SCHOKOLADE
130 g	WEISSE SCHOKOLADE
8	WECKGLÄSER

*Anstatt Balisto können natürlich auch andere Schokoriegel oder Kekse verwendet werden.



1. Die Balisto Riegel zerkrümeln – so fein wie gewünscht. 1 EL Kakao untermischen, dann die zerlassene Butter dazugeben und gut verrühren. Die Masse als Boden in acht Weckgläser geben, festdrücken und in den Kühlschrank stellen.

2. Frischkäse, Mascarpone und Crème fraîche zu einer glatten Masse verrühren und dritteln. Dann die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Nachdem die Schokolade abgekühlt ist, diese unter den ersten Teil der Frischkäsecreme rühren. Die Weckgläser aus dem Kühlschrank nehmen und die Schokocreme gleichmäßig als erste Cheesecake-Lage auf die Keksböden verteilen. Mit dem Deckel verschließen und zurück in den Kühlschrank stellen.

3. Für die zweite Lage Schokocreme die Milkschokolade über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter den

zweiten Teil der Frischkäsecreme rühren. Die Weckgläser aus dem Kühlschrank nehmen und die Vollmilkschokocreme gleichmäßig auf der Zartbittercreme verteilen. Deckel darauf und alles wieder in den Kühlschrank stellen.

4. Zum Schluss die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen,

abkühlen lassen und unter den letzten Teil der Frischkäsecreme rühren. Die Weckgläser wieder aus dem Kühlschrank nehmen und die weiße Creme gleichmäßig auf der Milkschokocreme verteilen. Erneut mit dem Deckel verschließen und alles am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Cream-Team-Torte

Zutaten für 12 Stücke

FÜR DEN BODEN		FÜR DEN 1. BELAG	
150 g	KEKSE MIT CREME-FÜLLUNG, Z.B. LEIBNIZ CREAM TEAM	3 Blatt	WEISSE GELATINE
70 g	BUTTER	100 ml	MILCH (3,5 % FETT)
		50 g	WEISSE SCHOKOLADE
		360 g	APFELKOPFOT
ZUM GARNIEREN		FÜR DEN 2. BELAG	
10 g	WEISSE SCHOKOLADENRASPEL	100 g	ZARTBITTERKUVERTÜRE (55 % KAKAO)
10 g	ZARTBITTERKUVERTÜRENRASPEL	300 g	SCHLAGSAHNE (30-32 % FETT)
einige	KEKSE, Z.B. LEIBNIZ CREAM TEAM	1 Pck.	SAHNESTEIF

1. Für den Boden die Kekse mit Cremefüllung in sehr kleine Würfel hacken. Butter in einem Topf zerlassen, die Kekse-Würfel dazugeben, gut verrühren und 5 Min. in dem Topf

durchziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit einen Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte



stellen. Die Butter-Keks-Masse in den Springformrand oder Tortenring füllen und mit einem Esslöffelrücken gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Den Tortenboden etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. **3.** Für den ersten Belag die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Die weiße Schokolade in Stücke brechen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Topf von der Kochstelle nehmen. Schokolade und die leicht ausgedrückte Gelatine in der Milch unter Rühren auflösen. Apfelmus in eine Rührschüssel füllen, die Milchmasse dazugeben und unterrühren. Die Fruchtmasse kurz in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Dann auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Für den zweiten Belag in der Zwischenzeit die Zartbitterkuvertüre in Stücke hacken. Sahne in einem Topf erhitzen, von der Kochstelle nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Die Sahne-Kuvertüren-Masse in eine Rührschüssel stellen und erkalten lassen. Zwischendurch umrühren. Dann die Sahnemasse mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz aufschlagen. Sahnesteif unter Rühren hinzufügen, die Masse steif schlagen. Nun auf die helle Fruchtmasse geben und verstreichen. Anschließend die Cream-Team-Torte ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Den Springformrand oder Tortenring und das Backpapier von der Torte lösen und entfernen. Kurz vor dem Servieren auf die Tortenoberfläche Schokoladen- und Kuvertürenraspel streuen und mit den Keksen mit Cremefüllung garnieren.

*Tipp:
Die Kuvertürenraspeln zum Garnieren der Torte
gelingen super mit
einem Sparschäler.*



Eure Lieblings Süßigkeit war nicht dabei? In Janny Hebels Buch „Backen mit Schokoriegeln“ findet ihr mehr kreative Ideen, was ihr euch aus Schokoriegeln, Keksen und Kaubonbons zaubern könnt. Und neben Kuchen- und Dessertvorschlägen gibt es sogar Rezepte für leckere Shakes und Liköre. Erschienen im LV-Buch, € 16,95 (ISBN: 978-3784353388)

Fotos: Das Eisen-Gruschka-LV-Buch

Fotos: Leibniz

SPARGEL MAL ANDERS

SPARGEL MIT SAUCE
HOLLANDAISE UND
SCHINKEN ODER
SPARGELSUPPE
– DIE KLASSIKER
SCHMECKEN
JEDES JAHR
AUF NEUE. WER ABER
FÜR ÜBERRASCHUNG BEI
SEINEN GÄSTEN SORGEN
WILL, DER SETZT AUF
NEUE SPARGELGERICHTE –
UND SERVIERT SPARGEL-
CAPPUCCINO UND ANDERE
KREATIVE SPARGEL-
KREATIONEN!



Spargelravioli mit Butter und Salbei

Zutaten für 4 Portionen

200 g	MEHL
2	EIER
1-2 EL	OLIVENÖL
500 g	WEISSER SPARGEL
2	SCHALOTTEN
1	KNOBLAUCHZEHE
1 EL	OLIVENÖL
¼ l	GEFLÜGELBRÜHE
30 g	BUTTER
3	SALBEIZWEIGE
	MEERSALZ
	FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung formen. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde füllen und das Mehl von außen nach innen einarbeiten. Den Teig einige Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie packen und 30 Min. ruhen lassen.

2. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in dünne Scheiben schneiden.

3. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl andünsten. Die Spargelscheiben zufügen und mitdünsten. Die Brühe

zugießen und 6-7 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Mit einer Nudelmaschine den Nudelteig dünn ausrollen. Im Abstand von 10 cm jeweils zwei Spargelstangen pro Ravioli verteilen. Die Teigränder mit Wasser einpinseln. Eine weitere Schicht Nudelteig darauflegen und fest andrücken. Mit einem Nudelrad die Ravioli ausschneiden und in Salzwasser 8-10 Min. kochen. Während des Kochens einmal wenden.

5. Die Butter mit den Kräutern in einer Pfanne schmelzen und die Ravioli darin schwenken. Jeweils einen Ravioli in tiefen Tellern anrichten und mit Meersalz und Pfeffer bestreut servieren.

Spargel im Bierteig

Zutaten für 4 Portionen

500 g	GRÜNER SPARGEL
500 g	WEISSER SPARGEL
250 ml	BIER
250 g	MEHL
3	EIER
	MEERSALZ
	FRISCH GEMAHLENER
	SCHWARZER PFEFFER
	MEHL ZUM WENDEN
1,5 l	FETT ZUM FRITTIEREN

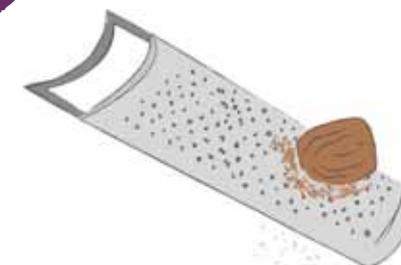
1. Den Spargel schälen. Die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in Salzwasser bissfest blanchieren. Den Spargel auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
2. Das Bier in eine Schüssel gießen. Das Mehl hineinsieben und verrühren.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe in die Schüssel geben und untermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, bis sich weiße Spitzen bilden, und unter den Teig heben.
4. Das Frittierfett auf 160 °C erhitzen.
5. Die Spargelstangen in Mehl wenden und durch den Teig ziehen. In heißem Fett für 2 Min. ausbacken. Das überschüssige Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen und den Spargel mit Salz und Pfeffer bestreut servieren.

Spargel- Cappuccino

Zutaten für 4 Portionen

500 g	GRÜNER SPARGEL
2	SCHALOTTEN
200 ml	GEFLÜGELBRÜHE
	FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS
150 ml	MILCH
	MEERSALZ
20 g	BUTTER
	ZUCKER
	CAYENNEPFEFFER

1. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in 1 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel in Butter glasig anschwitzen. Den Spargel zufügen und für 3 Min. mitdünsten. Mit der Geflügelbrühe aufgießen und für 10 Min. weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren. Das Spargelpüree mit Salz, Zucker und Cayennepeffer abschmecken.
3. Die Milch mit Salz würzen und aufschäumen. Das Spargelpüree in Cappuccinotassen verteilen. Mit der Muskatnuss bestreuen und mit einer Milchschaumhaube servieren.



Fotos: Rafael Pranschke / Edition Fackelträger



Ihr könnt von Spargel gar nicht genug bekommen? Dann ist das Buch „Spargel“ von Rafael Pranschke genau das Richtige für euch, denn hier gibt es weitere kreative Spargelrezepte. Unter den 60 Rezepten findet man nicht nur deutsche Rezepte, sondern auch leckere Spargelkreationen aus der ganzen Welt. Erschienen bei Edition Fackelträger, € 19,99 (ISBN: 978-3-7716-4587-8)

WELCOME BACK, LIEBER SPARGEL!

AUF KAUM EIN GEMÜSE FREUEN WIR UNS JEDES JAHR SO SEHR WIE AUF DEN ERSTEN SPARGEL. WEIL SEINE SAISON SO KURZ IST, SOLLTE BEI SEINER ZUBEREITUNG NICHTS SCHIEFGEHEN. KEIN PROBLEM – MIT DIESEN TIPPS!

Jetzt wird geschält!



Spargel schälen ist gar nicht so schwierig – vorausgesetzt, man hat das richtige Werkzeug. Am besten geht dies mit einem speziellen Spargelschäler, aber zur Not kann man sich auch mit einem normalen Sparschäler behelfen. Dann schält man den Spargel von oben bis unten und achtet dabei natürlich immer auf die kostbaren Spitzen. Das untere Ende sollte man übrigens erst nach dem Schälen abschneiden! Pssst: Wer keine Lust aufs Schälen hat, der kauft einfach die geschälte Version.

Grün oder weiß?

Um es vorwegzunehmen: Beide Spargelsorten sind ein Genuss! Im Gegensatz zum weißen oder violetten Spargel wächst Grünspargel über der Erde. Daher genießt er das Sonnenlicht und wird schließlich grün. Aus diesem Grund übertrifft der grüne Spargel auch seinen blassen Bruder, was die Inhaltsstoffe angeht. Denn durch das Chlorophyll enthält er mehr Vitamin C und Karotin. Grüner Spargel schmeckt etwas herzhafter als weißer Spargel und hat noch einen weiteren Vorteil: Er muss nicht geschält werden.



Kalte Wickel

Der Spargel ist geschält, wird aber erst später zubereitet? Dann sollte er in sauberes, feuchtes Küchentuch eingewickelt werden und im Gemüsefach gelagert werden. Hier hält er sich zwei bis drei Tage. Aber frisch schmeckt er am besten. Also am besten abends einfach beim Fernsehgucken ein bisschen Spargel schälen und sich am nächsten Tag ein leckeres Spargelgericht zubereiten! Grüner Spargel sollte übrigens am besten aufrecht, in Wasser stehend, gelagert werden.



Das richtige Timing

Bevor der leckere Spargel auf dem Teller landet, muss er zuvor gekocht werden – aber wie lange eigentlich? Weißer und violetter Spargel sollte je nach Dicke 15 bis 20 Minuten in kochendem Wasser baden. Die richtige Garzeit ist dann erreicht, wenn er weich ist, aber noch etwas Widerstand bietet, wenn man ihn mit einem Messer oder einer Gabel einsticht. Achtung: Grüner Spargel hat eine kürzere Garzeit und muss nur ungefähr 10 bis 15 Minuten gekocht werden!



Wasserbad

Neben Salz freut sich Spargel noch über zwei weitere Zutaten im Wasser: Zucker und Butter. Der Zucker mindert eventuell vorhandene Bitterstoffe und empfiehlt sich daher vor allem bei grünem Spargel. Und mit etwas Butter im Kochtopf kommt das Spargelaroma noch besser hervor.

Quietschtest

Spargel sollte frisch sein – aber woran erkennt man das eigentlich? Eine glänzende Schale, geschlossene Köpfe und eine saftige Konsistenz sind ein Zeichen dafür, dass es sich um frische Exemplare handelt. Sind die Spargelenden hingegen eingetrocknet und grau, sollte man die Finger davon lassen. Eine andere Möglichkeit, um den Frischegrad des Gemüses zu überprüfen, ist der „Quietschtest“: Reibt man zwei Stangen Spargel aneinander, sollten diese quietschen – denn das ist ein Zeichen dafür, dass genügend Feuchtigkeit im Inneren ist. Ertönen keine Geräusche: Weg mit dem Spargel!



VOLLE NUDELPOWER VORAUSS

OB IM BÜRO, BEIM TREKKING ODER AUF DEM NÄCHSTEN FESTIVAL: OFT BRAUCHT MAN EINE STÄRKUNG, DIE SCHNELL ENERGIE GIBT. WIE PRAKTISCH, DASS IN UNSEREM NEUEN PRODUKTTEST DIE NUDELTÖPFE BIRKEL MINUTO UND BIRKEL MINUTO XXL GETESTET WERDEN KÖNNEN – DENN DA WIRD DER KNURRENDE MAGEN GANZ SCHNELL BESÄNFTIGT!



Mit dem Frühling und den ersten Sonnenstrahlen steigt auch die Unternehmungslust. Egal ob Wochenendausflüge, Campen oder Open-Air-Festivals: „Hauptsache raus“ lautet die Devise. So viel frische Luft macht natürlich hungrig. Das weiß auch Birkel und hat auch gleich eine Lösung parat: die heißen Nudeltöpfe Birkel Minuto und Birkel Minuto XXL. Im Handumdrehen kann man sich so eine leckere Mahlzeit zubereiten: Becher mit heißem Wasser übergießen, umrühren – und es sich fünf Minuten später schmecken lassen!

Für den kleinen Hunger

Birkel Minuto gibt es in sechs vorwiegend gemüsehaltigen Sorten in der klassischen 260 g-Bechergöße. Die heißen Nudeltöpfe sind ideal für eine leichte Zwischen-

mahlzeit und somit perfekt für die Mittagspause im Büro. Denn sie sind innerhalb von fünf Minuten zubereitet – und kommen ganz ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe aus. Neuester Zuwachs im Sortiment ist „Penne Spinat-Ricotta“. Wer zwischen Staubsaugen und Wäschewaschen oder beim Lernen für die Uni eine schnelle Stärkung braucht, ist mit Birkel Minuto richtig beraten.

Bei Bärenhunger

Wenn der Magen etwas mehr knurrt, dann ist die geballte Nudelpower vonnöten. Die deftigen fleischigen Nudeltöpfe Birkel Minuto XXL sind da genau das Richtige. Im 350 g-Becher stillen fünf Sorten den großen Hunger und liefern schnell neue Energie. Ganz neu: „Chili con Pasta“ und „Paprika-Hähnchen-Topf“.



#MEIN MINUTO MOMENT



Zeig uns deinen Minuto-Moment!

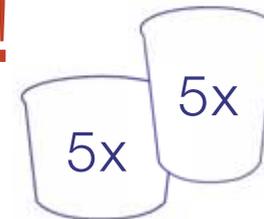
Egal, ob du zu den 400 ausgewählten Testern gehörst oder nicht: Am Minuto-Fotowettbewerb kann jeder teilnehmen. Ob beim Wanderausflug, beim Zelten oder zwischendurch: Wie genießt du am liebsten Birkel Minuto? Teile deinen persönlichen Minuto-Moment bis zum 31. Juli 2015 auf Instagram, Facebook oder Twitter mit dem Hashtag **#MeinMinutoMoment** und schnappe dir einen von 75 Jochen Schweizer Gutscheinen zu je 35 € für deinen besonderen Erlebnismoment. Einfach Foto auf brandnooz.de/birkel hochladen oder mit dem Hashtag **#MeinMinutoMoment** posten – und sich mit etwas Glück über einen der tollen Gutscheine freuen!

JOCHEN SCHWEIZER

400 Tester gesucht!

Mitmachen beim kostenlosen Produkttest!

Für alle, die nun Appetit auf leckere Nudeltöpfe bekommen haben, gibt es gute Nachrichten: Im neuen kostenlosen Produkttest auf www.brandnooz.de können sich ab Ende April alle Noozies auf einen der 400 Produkttestplätze bewerben. Getestet werden können je fünf Birkel Minuto und fünf Birkel Minuto XXL Sorten. Welche Sorten es sein werden, wird aber noch nicht verraten ...



TOLLE KNOLLE

PELLKARTOFFELN, KARTOFFELBREI, POMMES FRITES, KLÖSSE ... KARTOFFELN SIND ETWAS GROSSARTIGES! HÖCHSTE ZEIT ALSO, DIE KNOLLE EINMAL EINER INTENSIVEREN BETRACHTUNG ZU UNTERZIEHEN – UND SICH MIT DEN VERSCHIEDENEN SORTEN ZU BESCHÄFTIGEN!



Vorwiegend festkochende Kartoffeln

Wer nach einem Allrounder in der Küche sucht, der ist mit vorwiegend festkochenden Kartoffeln auf der richtigen Seite. Denn sie können für alle Kartoffelgerichte verwendet werden, auch wenn im Kochbuch vielleicht eine mehlig- oder festkochende Sorte empfohlen wird. Kein Wunder also, dass diese Kartoffelart am häufigsten in unseren Einkaufswagen wandert. Wer also immer ein paar Christas oder Galas vorrätig hat, ist für jede Kartoffelschlemmerei perfekt vorbereitet!



Rosa Kartoffeln

Ein Traum in Pink ist nicht nur das Kinderzimmer vieler kleiner Mädchen, sondern auch die Kartoffelsorte Rote Emmalie. Die auch als Rote Emma bezeichnete Kartoffel hat nicht nur eine rosarote Schale, sondern auch rosarotes Fleisch. Aus ihr kann man sich zum Beispiel rosafarbene Gnocchi zaubern oder in Kombination mit blauen und herkömmlichen Kartoffeln einen bunten Kartoffelsalat. Im Supermarkt findet man diese Sorte allerdings eher seltener. Also gleich direkt zum Bauern gehen – oder selbst anbauen.

Blaue Kartoffeln

Vitelotte heißt die blauviolette Ur-Kartoffelsorte, die man in Deutschland auch unter dem Namen Blaue Kartoffel oder Trüffelkartoffel findet. Ihre dunkelblaue Schale erinnert ein wenig an Rote Bete. Allerdings ist die Vitelotte sehr viel hochpreisiger, da sie von Hand geerntet wird. Die Trüffelkartoffel ist festkochend und behält auch beim Kochen ihre Farbe, sodass sie auch optisch etwas auf dem Teller hermacht. Ihr Geschmack ist leicht nussig und ähnelt dem der Esskastanien.



Süßkartoffeln

Sie heißen zwar Süßkartoffeln, sind botanisch gesehen aber gar nicht mit ihren knolligen Namensvettern verwandt. Süßkartoffeln, auch Bataten genannt, gehören nämlich zur Familie der Windengewächse

und nicht wie die Speisekartoffeln zu den Nachtschattengewächsen. Sie werden vor allem in China und in afrikanischen Ländern angebaut, aber auch in Deutschland erfreuen sie sich immer größerer Beliebtheit. Kein Wunder, denn man kann sie backen, kochen, überbacken oder frittieren – und lecker sind sie in jeder Variation!

Mehligkochende Kartoffeln

Kartoffelklöße, Kartoffelbrei, Rösti oder Pommes: All diese leckeren Kartoffelspezialitäten werden aus mehligkochenden Kartoffeln hergestellt. Diese haben im Gegensatz zu festkochenden Kartoffeln eine grobkörnige und locker-trockene Konsistenz nach dem Kochen, sodass man sie leicht zu Teig, Püree oder Ähnlichem verarbeiten kann. Der Geschmack ist durch den hohen Stärkegehalt aromatisch-kraftig bis süßlich – perfekt für einen leckeren Kartoffelbrei.

Festkochende Kartoffeln

Annabelle, Agata, Charlotte, Linda ... Bei diesen Namen handelt es sich nicht etwa um Frauen, sondern um festkochende Kartoffelsorten. Wie die Beschreibung schon vermuten lässt, haben sie eine feste Konsistenz und platzen selten beim Kochen auf. Wer die Kartoffeln pur essen möchte oder sich ein leckeres Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln machen will, der ist mit diesen Sorten richtig beraten.

DRAHTESEL MIT STIL!

DER FRÜHLING IST DA – UND MIT IHM AUCH DIE FAHRRADSAISON. DER PERFEKTE ZEITPUNKT ALSO, UM SEIN FAHRRAD NICHT NUR TECHNISCH AUF VORDERMANN ZU BRINGEN, SONDERN AUCH OPTISCH ZU VERSCHÖNERN. NEIDFAKTOR GARANTIERT!



*Tipp:
Die Pompon-
farben können
je nach Jahres-
zeit gewechselt
werden.*

Pompongirlande

Eure Häkel- und Strickkünste lassen zu wünschen übrig? Macht nichts, denn für diese Pompongirlande braucht man beides nicht – und kann seinem Fahrrad trotzdem ein bisschen Pfiff verleihen. Auch für Kinder eignet sich dieses Projekt besonders gut.

MATERIAL
RESTE MITTELDICKER WOLLE IN UNTERSCHIEDLICHEN FARBEN; STICKSCHERE; STOPFNADEL; 2 KARTONSTÜCKE

So geht's:

1. Zwei Kreise mit einem Loch in der Mitte auf ein Stück Karton zeichnen. Das Loch sollte groß genug sein, um die Wolle durchzuziehen. Die beiden Kreise ausschneiden.
2. Die Wolle um die beiden Kartonscheiben wickeln, dabei darauf achten, dass der Karton gleichmäßig bedeckt ist, um einen ordentlichen Pompon zu bekommen.
3. Die Wolle mit der Schere durchschneiden, dabei die beiden Scheiben fest zusammenhalten.
4. Zwei ca. 20 cm lange Wollfäden schneiden und zwischen die beiden Scheiben fädeln. Fest zusammenziehen und mit mehreren Knoten sichern.
5. Die Kartonscheiben vorsichtig abziehen und eventuell abstehende Fäden abschneiden, um einen glatt runden Pompon zu erhalten.
6. Den Pomponmacher mit beiden Händen festhalten und auseinanderziehen, eventuell ein bisschen wackeln, um den Pompon zu lösen. Den Pompon in den Händen rollen, um ihn runder zu machen.
7. Den Pompon zurechtschneiden, sodass alle Fäden dieselbe Länge haben. Auf dieselbe Art vier weitere Pompons in unterschiedlichen Farben herstellen.
8. Drei Wollfäden von 100 cm Länge in drei unterschiedlichen Farben schneiden, zu einem Zopf flechten und oben und unten verknoten. Den Zopf auf eine Stopfnadel fädeln, eine aus Plastik funktioniert gut, weil sie leicht durch die Pompons gleitet.
9. Die Pompons auf den Zopf ziehen, dabei auf einen gleichmäßigen Abstand achten. Am Ende etwas vom Zopf stehen lassen.
10. Die Girlande am Korb befestigen und den Zopf durch die Löcher ziehen.

Geblümete Fahrrad- schlosshülle

Die Zeiten, in denen man sein Rad einfach vor dem Laden an der Ecke abstellen konnte, ohne einen Diebstahl befürchten zu müssen, sind leider vorbei. Aber praktische Dinge wie Fahrradschlösser müssen nicht langweilig aussehen. Näht euch einfach eine hübsche Hülle – und Langfinger werden sich fernhalten!

MATERIAL
FAHRRADSCHLOSS; VIN-
TAGESTOFF; MASSBAND;
BLEISTIFT; SCHERE; STECK-
NADELN; NÄHMASCHINE;
4 KNÖPFE; NÄHNADEL UND
PASSENDES NÄHGARN;
IMPRÄGNIERSPRAY

So geht's:

1. Die Länge und Dicke der Kette messen. Nach diesen Maßen ein Stoffrechteck zuschneiden, dabei die Höhe verdoppeln.
2. Die kurzen Seiten umsäumen, bevor das Stück längs rechts auf rechts gefaltet und an der langen Seite zusammengenäht wird. Auf rechts wenden.
3. Die Schlosshülle mit einer wasserabweisenden Spülung oder einem Spray behandeln. Wenn es trocken ist, über die Kette ziehen.
4. Am Ende des Stoffs die Platzierung der Knöpfe markieren und die Knöpfe annähen. Wenn der Knopf festgenäht ist, den Faden ein paarmal um den Steg wickeln, um ihn zu verstärken. Sollte es ein bisschen knifflig sein, den Faden zwischen den Knopf und den Stoff zu bekommen, eine kleine Schlaufe knüpfen und durch ein Knopfloch schieben. Die Schlaufe mit einer kleinen Nadel aufnehmen, um den Steg wickeln und einen Knoten machen. Faden abschneiden – fertig!



REIN IN DIE WANNE!

1. Japaner mögen's heiß

Das Badewasser ist in Japan deutlich heißer, als dies bei uns in Europa der Fall ist. In der Regel beträgt es über 40 Grad Celsius. Der Grund: Hitze gilt als Voraussetzung für völlige Entspannung. Zudem reinigt man sich schon vor dem Bad gründlich mit Seife, damit das Badewasser nicht verunreinigt wird – denn das Badewasser wird in Japan von mehreren Personen nacheinander benutzt. Das Bad dient in diesem Fall also nicht der Reinigung, sondern dem Wohlbefinden.



2. Creme Bad Olive & Kastanienmilch

Einfach abtauchen: Balea Creme Bad entspannt die Sinne sanft mit zartem Duft und schenkt ein geschmeidiges Hautgefühl. Die wertvolle Pflegeformulierung des Balea Creme Bads Olive & Kastanienmilch verwöhnt die Haut und inspiriert die Sinne. Die wirksame Feuchtigkeitspflegeformel bewahrt die hauteigene Feuchtigkeit und schützt vor dem Austrocknen.

UVP € 1,15 (750 ml)

Promotion



3. Aktmalerei

Badeszenen waren in verschiedenen Epochen ein beliebtes Motiv in der Malerei. Im Mittelalter wurden vor allem unbedeckte Frauen beim Baden gezeichnet – ein Anzeichen dafür, dass es wahrscheinlich weniger um das Baden an sich ging als darum, einen äußeren Rahmen für Aktmotive zu finden.

4. Wellness auf Ägyptisch

Die Schönheit der ägyptischen Königin Kleopatra ging in die Geschichte ein. Vor allem eins ihrer Schönheitsrituale ist noch heute bekannt: das Kleopatra-Bad, ein Bad aus Milch und Honig. Denn Milch wirkt rückfettend und glättend auf die Haut. Nach einer Viertelstunde im Milchbad kann man sich also über babyweiche Haut freuen. Kleopatra badete damals übrigens in Eselsmilch – aber Kuhmilch hat denselben Effekt.

Ritualbad

In der jüdischen Religion spielt Reinheit vor allem im übertragenen Sinne eine Rolle. Die Tora schreibt vor, in welchen Fällen ein rituelles Tauchbad zu nehmen ist. Dies ist zum Beispiel nach einer Krankheit oder bei Frauen nach der Geburt eines Kindes der Fall. Beim Tauchbad geht es also nicht um die körperliche Reinigung, sondern um die rituelle Reinheit.

Bei einem Bad taucht man nicht zwangsläufig in Wasser ab: Im Dampfbad, einer Variante der Sauna, entspannt man sich bei

niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit.

Ein beliebtes Dampfbad, das man auch in Deutschland besuchen kann, ist übrigens der türkische Hamam.

Nebelbad

Entschlacken

Wer die Durchblutung seiner Haut anregen und entschlacken möchte, der sollte ein Bad mit Meersalz –

am besten aus dem Toten Meer – nehmen. Und auch Hautproblemen wie Neurodermitis können durch ein Meersalzbad gelindert werden. Also ab in die Wanne – und entspannen!



Wunderwasser

Im Hochmittelalter wurden Mineral- und Heilbäder populär. Früher waren vor allem sogenannte Wildbäder fernab der Zivilisation beliebt. Manche wurden sogar als Wunderbrunnen bezeichnet – und zogen so ganze Pilgerscharen von Kranken an, die Heilung suchten. In Bad Pyrmont gab es um 1550 einen so großen Andrang an Gästen, dass sogar die Nahrung knapp wurde. Zehn Jahre später wurde es schlagartig wieder ruhiger. Wieso der Andrang so plötzlich wieder nachließ, ist nicht bekannt.

9.

Öffentliche Bäder

Die Ursprünge der europäischen Badekultur liegen in der Antike. Hier waren vor allem öffentliche Badehäuser populär. Im Badehaus wurde der Körper gereinigt, Krankheiten behandelt – und es war ein beliebter gesellschaftlicher Treffpunkt. Mit der Einführung von privaten Badezimmern ab dem 20. Jahrhundert verloren die öffentlichen Badehäuser dann zunehmend an Bedeutung.

10.

Creme-Öl Duschpeeling mit himmlischem Apfel- & Zimtduft

Das Creme-Öl Duschpeeling mit himmlischem Apfel- & Zimtduft von Balea verleiht ein frisches Aussehen und neue Geschmeidigkeit. Mikrofeine Peelingkörnchen entfernen schonend Unreinheiten und abgestorbene Hautschüppchen. Die aromatische Duftkomposition aus Apfel und Zimt inspiriert zusätzlich die Sinne.

UVP € 1,45 (200 ml)

Promotion



Fotos: Shutterstock/Nina Buday



BIO BOOMT

BIO-PRODUKTE LIEGEN VOLL IM TREND! DAS BESONDERE: MAN KANN SIE MITTLERWEILE NICHT NUR IN BIOMÄRKTEN KAUFEN, SONDERN AUCH DAS SORTIMENT IM SUPERMARKT WIRD IMMER GRÖßER. WIR HABEN UNS AUF DIE SPUREN DES BIO-TRENDS BEGEBEN.

Blickt man in die Einkaufswagen seiner Mitmenschen, so entdeckt man dort immer häufiger Produkte aus ökologischem Anbau. Vor allem bei jungen Menschen liegt Bio im Trend: Fast jeder Vierte der unter 30-Jährigen kauft häufig Öko-Produkte ein, so die Ergebnisse einer Studie des Bundesverbraucherministeriums. Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung und die Ablehnung von chemischem Pflanzenschutz und Agro-Gentechnik gehören zu den häufigsten Gründen für den Kauf von Bio-Produkten.

Bio im Supermarkt

Es gibt aber noch einen weiteren Trend in der Bio-Branche: Während man früher in einen Biomarkt oder auf einen Wochenmarkt gehen musste, um ökologische Produkte zu kaufen, so haben diese heute Einzug in normale

Supermärkte und die Discounter gehalten. Denn ob Penny, Aldi, Kaiser's oder Rewe: Überall findet man mittlerweile Bio-Lebensmittel. Bei Supermärkten wie Kaiser's erstreckt sich das Angebot an Bio-Produkten heute sogar über mehrere Regale. Ob Eier, Kartoffeln, Obst, Gemüse oder Milch: Alles findet man hier in Bio-Qualität. Dies ist wahrscheinlich auch der Grund, warum Bio-Produkte am häufigsten in Supermärkten erworben werden: 80 % der Befragten kaufen hier ihre Öko-Produkte. Der Discounter kam bei der Befragung auf Platz zwei mit 64 %, und 40 % gaben an, ihre Produkte aus ökologischem Anbau im Biomarkt zu kaufen. Viele Supermärkte und Discounter setzen zudem auf eine eigene Bio-Marke. Bei Lidl ist dies beispielsweise die Marke Biotrend, und Netto hat hierfür die Eigenmarke BioBio ins Leben gerufen.

Vegan & Bio

Der Einkauf und der Konsum von Bio-Produkten gehen oft mit einer bewussten und gesunden Ernährung einher. So ernähren sich Konsumenten von Bio-Produkten häufig vegetarisch oder vegan, wobei man hier eingrenzen muss, dass nicht jedes vegetarische oder vegane Lebensmittel automatisch auch Bio-Qualität aufweist. Vegane Bio-Pasta gibt es zum Beispiel von der Marke Slendier. Die verschiedenen vorgekochten Nudelsorten aus dem asiatischen Wurzelgemüse Konjak sind rein pflanzlich und gleichzeitig biologisch. Auch beim Bio-Hersteller Rapunzel ist man richtig beraten, wenn man auf der Suche nach veganen Bio-Produkten ist. Hier findet man Pestos, Brotaufstriche oder Nuss-Nougat-Creme – alles ohne tierische Produkte.

Aufs Siegel kommt es an

Wer übrigens zweifelt, ob die Bio-Produkte im normalen Supermarkt beziehungsweise im Discounter auch wirklich bio sind, für den ist das staatliche Bio-Siegel ein gutes Indiz. Ist dieses vorhanden, handelt es sich um ein Bio-Produkt, dass die Mindestbedingungen der EG-Verordnung für ökologischen Landbau erfüllt – egal ob es aus dem Discounter stammt oder nicht. Allerdings sind die Bio-Produkte in Supermärkten und im Discounter oft nicht regional. Wer also die regionale Landwirtschaft unterstützen will, der muss seine Einkäufe weiterhin in Biomärkten und Reformhäusern erledigen. Hier findet man zudem Bio-Produkte, die zusätzlich noch das Siegel von Verbänden wie Demeter oder Naturland tragen. Diese gehen noch weiter als die staatlichen Mindestbedingungen und erfüllen zum Beispiel strengere Richtlinien bezüglich der Tierhaltung oder des Einsatzes von Zusatzstoffen.

Fotos: Shutterstock/Konstantin, Skyline





Die Gründer der Kitchen Guerilla: Olaf Denharde (l.) und Koral Elci (r.)

Gemeinsam essen

Seitdem bekocht die Kitchen Guerilla Freunde, Foodies und Fremde, die an einem ungewöhnlichen Ort zusammenkommen, um zu essen. Der kulinarische Genuss steht natürlich im Mittelpunkt, aber es geht auch um soziale Kontakte und darum, mit fremden Menschen zusammenzukommen. Im Gegensatz zu anderen Restaurants sitzen hier alle Gäste gemeinsam an einer langen Tafel. So kommt man auch mit fremden Menschen in Kontakt und knüpft neue Kontakte. Auf den Tellern

Mehr Infos unter:
www.kitchenguerilla.com

Segelschiffe, Landgasthöfe oder leer stehende Hallen: Das sind die Arbeitsplätze der Kitchen Guerilla. Das Kernteam der mobilen Kocheinheit besteht aus Koral Elci, seinem Bruder Onur Elci und Olaf Denharde. Was sie verbindet, ist ihre Leidenschaft fürs Kochen – und Bekochen. „Meine Eltern hatten Restaurants, und ich habe schon immer in der Gastronomie gearbeitet“, erzählt Koral Elci. „Aber ich wollte kein eigenes Restaurant aufmachen, ich wollte etwas, das mobil ist und sich immer wieder verändert.“ So entstand vor über fünf Jahren die Idee einer mobilen Kocheinheit.

Fotos: Kitchen Guerilla



landen bei den Kitchen Guerrillas nur frische Zutaten; die Qualität steht an erster Stelle. Zudem werden vor allem regionale Produkte verwendet, denn die mobile Kocheinheit möchte die lokale Küche stärken. „Wir wollen wissen, wo Lebensmittel herkommen und welche Leute dahinterstehen“, so Koral Elci.

Rund um den Globus

Jedes Event und jeder Abend folgt dabei einem bestimmten Konzept. Mal ist das Thema „Mobiler Biergarten“, mal wird das „Abendbrot“ kulinarisch aufgewertet und neu inszeniert.

Es gibt einige Reihen, die sich wiederholen, aber hauptsächlich werden neue Konzepte an neuen Locations umgesetzt. Die Kitchen Guerrillas sind hierbei nicht nur auf ihre „Homebase“ Hamburg beschränkt, sondern reisen rund um den Globus: Von Istanbul über Paris hin zu Dubai und Afrika gibt es keinen Ort oder kein Land, an dem sie nicht kochen. Immer dabei: ihr Messerset. Wenn die Location nicht zu weit entfernt ist, laden die Jungs aber auch mal einen ganzen Transporter mit ihrem Equipment voll. „Wir brauchen aber eigentlich nicht viel zum Kochen. Nur Strom und Wasser“, so Koral Elci. „Strom noch nicht mal unbedingt“, lacht er. Zu den ungewöhnlichsten Orten, an denen er gekocht hat, zählt Namibia. „Hier haben wir mit afrikanischen Buschmännern, den Sans, gekocht. Das war schon beeindruckend.“



Antonia on Tour!

MIT DEM KOCHMESSER UM DIE WELT

WER ANDERE LEUTE PROFESSIONELL BEKOCHEN WILL, DER BRAUCHT EIN RESTAURANT. DASS ES AUCH ANDERS GEHT, ZEIGT DIE KITCHEN GUERRILLA: DAS MOBILE KOCHTEAM KAPERT LOCATIONS RUND UM DEN GLOBUS, UM DORT ZU KOCHEN.

Haushalts NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Weißer Riese

2-in-1

Flecken können nun ganz ohne Aufwand vorbehandelt werden – mit dem „2-in-1 Waschmittel & Vorbehandlung“ von Weißer Riese. Mit der integrierten Fleckenbürste, die sich an jeder Flasche befindet, können hartnäckige Flecken vor dem Waschen bearbeitet werden. Anschließend sorgt die effektive Formel mit Flecklösern für den Rest. So gibt es strahlend saubere Wäsche mit nur einer Flasche – genau wie wir es mögen!

UVP € 4,89 (13 Waschladungen)

WMF

TeaEgg

Eine Tasse Tee trinken – und vor allem zubereiten – wird mit dem niedlichen Tee-Ei namens „TeaEgg“ nun zum besonderen Vergnügen: Das lustige Smiley-Männchen verstaubt losen Tee perfekt in seinem Bäumlein. Nach der Ziehzeit lässt sich das Tee-Ei leicht entnehmen und tropffrei im zugehörigen Fußteil abstellen – praktisch!

UVP € 9,95



Etsy

Nudelholz

Mit diesem Nudelholz werden Kekse, Pies oder Fondant-Torten zu etwas ganz Besonderem, denn das Nudelholz zaubert ihnen ein florales Muster in den Teig. Als Material wurde hier Buche verwendet. Die Nudelhölzer werden liebevoll per Hand in Polen gefertigt und sind auch noch in vielen anderen Designs erhältlich, zum Beispiel mit Katzen, Dinosauriern oder einem Schriftzug nach Wahl.

UVP € 30,00



Butlers

Yellow Fellow Schale

So startet man doch gleich mit einem sonnigen Lächeln in den Tag: Die sonnengelbe Schale mit Smiley ist perfekt für den morgendlichen Müsli- oder Joghurtgenuss. Und wer noch mehr Sonne in sein Leben lassen will, der kann seinen Frühstückstisch mit weiteren Geschirrelementen der Yellow Fellow-Serie auf farbenfrohe Weise erweitern.

UVP € 2,99



WC Frisch

Kraft-Aktiv Lavendel

Blumige Frische gibt es nun auch auf der Toilette im Badezimmer – mit WC Frisch Kraft-Aktiv Lavendel. Die bewährte 4-fache Aktivstoff-Kombination sorgt für ein sauberes und frisches WC. Für einen angenehmen, blumigen Geruch sorgt hingegen der Lavendelduft. Da möchte man doch fast noch ein bisschen länger auf dem stillen Örtchen verweilen ...

UVP € 2,69

Bebe Young Care

Waldbeer Smoothie Duschgel

Ab jetzt kann man sich nicht nur in der Küche an fruchtigen Beeren erfreuen, sondern auch in der Dusche – mit dem neuen Waldbeer Smoothie Duschgel. Dieses überzeugt mit seiner verwöhnenden Pflegeformel mit Himbeer-Extrakt, spendet sofortige Feuchtigkeit und schützt die Haut vor dem Austrocknen.

UVP € 1,59 (250 ml)



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



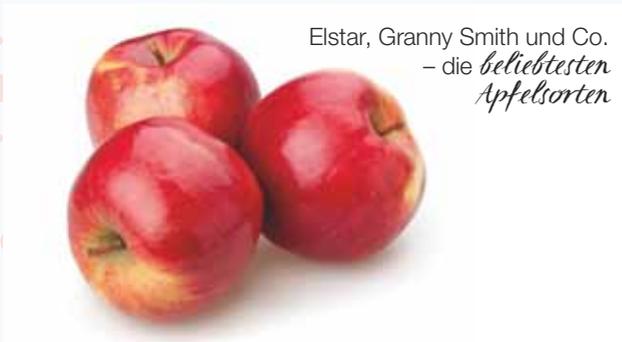
Aus Alt mach Neu –
kreative Upcycling-Ideen



Zeit für ein Picknick –
mit diesen leckeren Rezepten



Elstar, Granny Smith und Co.
– die beliebtesten
Apfelsorten



brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

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, Simon Schilling, Maria Gschwendberger
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax
Druck: Druckerei Neuendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 13.800

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: Romeo® / BLV; brandnooz Media; Shutterstock; Africa Studio



Süße
Aufmerksamkeit!



Leidenschaft, die man schmeckt



pure & simple

Nuss- und Fruchtriegel aus knackigen Nüssen und getrockneten Früchten sowie geröstete Müslis – mit einer glutenfreien Variante.



Simple... isn't it?

