

brandnooz[®]
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preisempfehlung

Perfekte Picknickorte
Deutschlands grüne Oasen

Kreatives Upcycling
Alte Gegenstände aufgewertet

Trendtee Matcha
Grünes Superfood

PICKNICK-REZEPTE
Fruchtig, herzhaft & ausgefallen

Die goodnooz Box

Eine Box – eine warme Mahlzeit

Über **25.000**
gespendete Mahlzeiten

nur
13,99 €



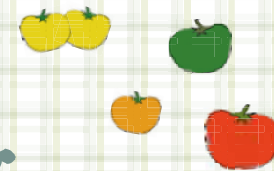
- ✓ Je Box eine warme Mahlzeit spenden
- ✓ Ein Zusatzprodukt in jeder Box
- ✓ Jeden Monat Gutes tun

Jetzt bestellen

→ www.brandnooz.de/goodnooz



Liebe Noozies,



der Juni ist einer unserer Lieblingsmonate, denn endlich beginnt der lang ersehnte Sommer! Wie man ihn am besten genießen kann? Zum Beispiel bei einem Picknick im Grünen. Wir zeigen Euch deshalb tolle und abwechslungsreiche Rezepte, die sich perfekt zum Mitnehmen eignen, aber natürlich auch auf dem Balkon oder in den eigenen vier Wänden vorzüglich schmecken. Bei fruchtigem Mango-Mozzarella, Bärlauchbutter und Baguette oder einem zitronigen Cheesecake-Dessert muss niemand hungrig bleiben. Passend dazu stellen wir Euch idyllische Orte in Deutschland vor, an denen Ihr unbedingt einmal im Leben die Picknickdecke aufschlagen solltet.

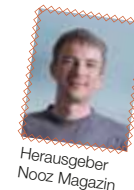
Damit beim Picknick auch alles heil und gut gekühlt am Wunschart ankommt, verraten wir in unseren Tipps & Tricks, wie Ihr Euren Picknickkorb wie die Profis packt – so seid Ihr kulinarisch und organisatorisch perfekt vorbereitet für eine Mahlzeit im Freien. Was nicht nur beim Picknicken schmeckt und noch dazu gesund ist, sind Äpfel. Wir stellen Euch die beliebtesten Sorten vor und machen Euch auch mit unbekannteren Sorten wie dem Altländer Pfannkuchenapfel bekannt. Wozu dieser am besten schmeckt? Ihr könnt es wahrscheinlich erraten ...

Wissenswertes erfahrt Ihr auch über die Tomate. Oder wusstet Ihr schon, dass diese früher auch Gold- oder Liebesapfel genannt wurde? Wer auf der Suche nach einer Kaffee-Alternative ist, dem stellen wir den Trendtee Matcha vor. Denn dieser tritt nicht nur als Tee, sondern auch als Matcha Latte oder zur Veredelung von Speisen immer öfter in Erscheinung. Wir verraten Euch, wieso der Grüntee so gesund ist und wie man ihn eigentlich zubereitet.

Viel Freude beim Lesen
und ein paar sonnige Stunden wünschen

Johannes Nielsen

& das brandnooz Team



Herausgeber
Nooz Magazin

INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 6** Genüsse aus dem Picknickkorb
- S. 8** Scharf, fruchtig, süß
- S. 12** Süße Sünde im Glas
- S. 14 Tipps & Tricks** Packen wie die Profis
- S. 16 Genusswelt** „An apple a day ...“
- S. 18 Blogschau** Dürfen wir vorstellen?
- S. 20 Schöner Leben** Upcycling
- S. 23 Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 10 Best-of-Boxen
- S. 24 10 Fakten** Rot, rund und richtig lecker
- S. 26 Im Trend** Mach dir Matcha!
- S. 28 Unterwegs** Perfekte Picknickorte
- S. 32 Haushalts Nooz**
- S. 34 Vorschau & Impressum**



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



LOACKER CLASSIC

Himbeer-Joghurt

Vor allem im Sommer schmecken zarte Waffeln mit hellen Füllungen und fruchtige Sorten – sei es zum Naschen oder zur Eiscrème. Die Sorte Loacker Classic Himbeer-Joghurt überzeugt mit 71 % Cremeanteil zwischen zwei knusprigen Waffelblättern. Für den feinen Himbeer-Geschmack sorgen sonnengereifte, frische Himbeeren in der Creme – und alles ganz ohne Zugabe von Konservierungs- und Farbstoffen!

UVP € 1,99 (150 g)

TEEKANNE



Caramel Apple Pie

Wer kennt ihn nicht – den Heißhunger auf süße Törtchen und leckere Kuchen. Den verführerischen Geschmack kann man nun auch in Form von einer heißen Tasse Tee genießen – nämlich mit dem Caramel Apple Pie von TEEKANNE. So werden auch gleich Kalorien eingespart. Und die hübsche Verpackung macht zusätzlich Lust auf eine gemütliche Tea-Time.

UVP € 2,19 (40,5 g)



Milka



Choco-Mix Jelly

Schoki, Fruchtgummi oder doch lieber Bonbons? Wer oft vor dem Supermarktregal steht und sich nicht entscheiden kann, für den gibt es jetzt gute Nachrichten: Beim Choco-Mix Jelly ist nämlich einfach alles enthalten! In einer Tüte hat man so leckere Fruchtgummis mit Pfirsichgeschmack, feine Milka Toffees und karamellige Daim-Bonbons – was will man mehr?

UVP € 2,49 (140 g)

TWIX



Cappuccino Limited Edition

Wer legt nicht gerne eine kleine Kaffeepause ein? Den leckeren Geschmack von Cappuccino kann man nun auch in Keksform genießen, nämlich mit der neuen, limitierten TWIX Sorte Cappuccino. Die perfekte Begleitung zu einer Tasse Kaffee!

UVP € 0,69 (50 g)

Charles & Alice

Wir ♥ Frucht

Mit Wir ♥ Frucht bringt der französische Hersteller Charles & Alice etwas völlig Neues in die deutschen Kühlregale: ein auf Apfelbasis in Südfrankreich hergestelltes Fruchtmouse in den Varianten Aprikose, Heidelbeere, Kirsche und Mango. Das fruchtige Mouse ist vegan und enthält weder Zuckerzusatz noch Konservierungs- oder Farbstoffe. Wir ♥ Frucht passt in jede Tasche und eignet sich perfekt als gesunder Snack, Vitaminschub oder als Dessert.

UVP € 1,89 (4 x 100 g)



Conditorei Coppenrath & Wiese

Bibi Blocksberg Marmor-Cupcakes

Für kleine Hexenfans gibt es jetzt etwas ganz Besonderes: Bibi Blocksberg Marmor-Cupcakes! Jede Packung enthält sechs leckere Mini-Cupcakes, die entweder mit cremiger Vanille-Pudding-Sahne oder fruchtiger Erdbeer-Sahne veredelt sind. Die kleinen Naschereien können zudem noch mit Hexen-Aufkleber und bunten Sternchen dekoriert werden – der nächste Kindergeburtstag kann also kommen!

UVP € 2,79 (250 g)

Hohmann



BBQ-Kartoffelsalat

Für Liebhaber des rauchigen BBQ-Geschmacks gibt es ab sofort einen neuen Kartoffelsalat mit leckeren Kartoffelspalten, Mais, Kidney-Bohnen und rauchigem Dressing. Das kommt vor allem bei Grillfans und Männern richtig gut an! Den BBQ-Kartoffelsalat gibt es übrigens nur für kurze Zeit – also schnell probieren!

UVP € 1,79 (400 g)



Bärenmarke

Eiskaffee

An heißen Sommertagen sehnt man sich nach einer eiskalten Erfrischung. Der cremige und vollmundige Eiskaffee von Bärenmarke ist da genau das Richtige. Abgerundet wird der Geschmack des Eiskaffees durch die Herstellung mit 100 % hochwertiger Arabica-Kaffeebohnen. Für den großen Durst gibt es den Bärenmarke Eiskaffee im 1-l-Pack und jetzt neu für unterwegs auch in der 250-ml-Dose!

UVP € 1,45 (1,0-l-Packung)
UVP € 0,89 (0,25-l-Dose)



GENÜSSE AUS DEM PICKNICKORB

MIT DEN STEIGENDEN TEMPERATUREN KOMMT DIE LUST AUF LEICHTE GERICHTE – UND AUF MAHLZEITEN IM FREIEN. WAS WUNDERBAR AUF DEM BALKON ODER BEIM ERSTEN PICKNICK DES JAHRES SCHMECKT, SIND SELBST-GEMACHTE BUTTER UND EIN FRISCHER NUDELSALAT – PERFEKT, UM DEN SOMMER EINZULÄUTEN!



In der Natur wächst Bärlauch nur im Frühjahr, aber mit dem neuen BärlauchSalz von Bad Reichenhaller kann man den Geschmack des „wilden Knoblauchs“ nun ganzjährig genießen. Das Gewürzsalz eignet sich hervorragend als Basis für die Zubereitung von Pesto, Kräuterbutter oder -quark, aber auch Salate und Fleisch erhalten damit eine feinwürzige Note.

UVP € 1,55 (90 g)

Promotion



Fotos: Stöckel

Frühlings-Nudelsalat mit Bärlauch-Quark-Dressing

Zutaten für 8 Portionen

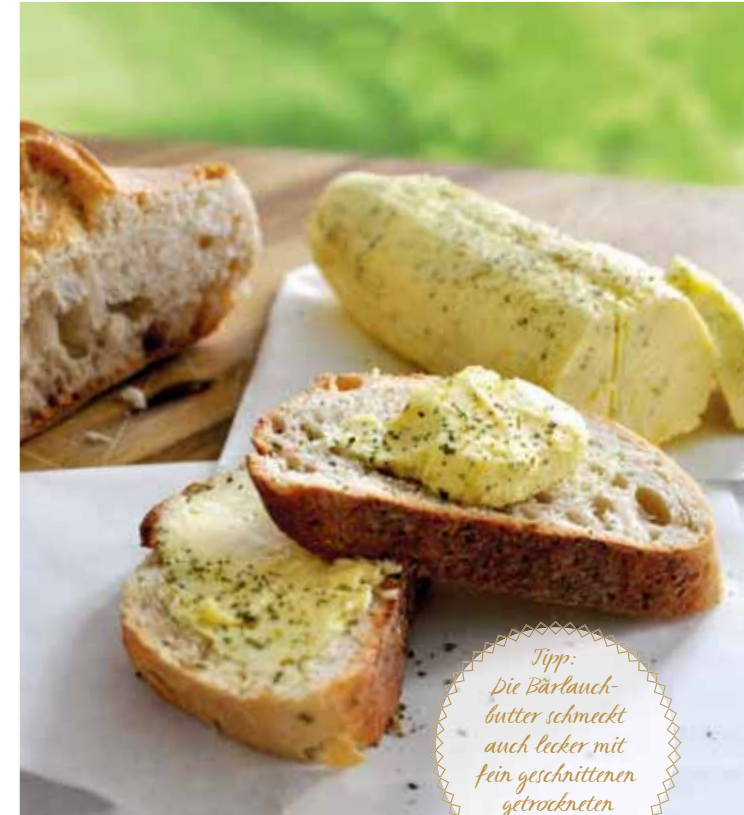
FÜR DEN SALAT:

300 g	NUDELN
1	SALATGURKE
200 g	PARMASCHINKEN
1	ROTE PAPRIKA
1	GELBE PAPRIKA
300 g	KIRSCH- ODER COCKTAILTOMATEN
200 g	FRISCHER SPARGEL
	SALZ

FÜR DAS DRESSING:

1 Bund	GLATTE PETERSILIE
200 g	VOLLMILCHJOGHURT
100 g	QUARK
5 EL	SALATMAYONNAISE
3 EL	WEISSWEINESSIG
2 TL	BÄRLAUCHSALZ, Z. B. VON BAD REICHENHALLER
1 TL	PFEFFER
1 Prise	ZUCKER

1. Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Spargel schälen. Rohen Spargel in schräge Stückchen schneiden.
3. Gurke, Paprika und Tomaten waschen und klein schneiden. Den Parmaschinken in feine, dünne Streifen schneiden. Gemüse und Parmaschinken zu den abgekühlten Nudeln geben.
4. Für das Dressing die Petersilie waschen und klein hacken. Joghurt, Quark, Salatmayonnaise und Essig gut miteinander verrühren. Mit dem Bärlauchsalz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss die Petersilie unterheben. Über die restlichen Zutaten geben, gut vermengen und 1-2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.



*Tipp:
Die Bärlauchbutter schmeckt auch lecker mit fein geschnittenen getrockneten Tomaten.*

Bärlauchbutter

Zutaten für 1 Stück

250 g	BUTTER
Abrieb von 1	BIO-ZITRONE
2 TL	ZITRONENSAFT
1-2 TL	BÄRLAUCHSALZ, Z. B. VON BAD REICHENHALLER
1 Prise	PFEFFER, SCHWARZ

1. Butter weich werden lassen.
2. Abrieb von der Zitrone mit dem Bärlauchsalz und dem Pfeffer vermischen. Zitronensaft hinzufügen und alles in die weiche Butter einrühren.
3. Die Butter auf eine Klarsichtfolie oder Butterbrotpapier legen, mit der Hand zu einer Rolle formen und für 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen. Alternativ kann die Butter auch in kleine Schälchen gefüllt werden.
4. Damit die Butter streichfähig ist, rechtzeitig vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

SCHARF, FRUCHTIG, SÜSS

BEI SALATDRESSINGS, CAPRESE UND ZUM DEKORIEREN DARF EINES NIE FEHLEN: BALSAMICO CREME. DASS MAN MIT DER FEINEN CREME ABER NOCH VIEL MEHR ZAUBERN KANN, ZEIGEN DIESE DREI ABWECHSLUNGS-REICHEN GERICHTE.



*Herzhaft,
scharf
und mit einer
leicht süßlichen
Honignote*

Fleiscbällchen mit Balsamico

Zutaten für ca. 18 Stück

500 g	GEMISCHTES HACKFLEISCH
1	BRÖTCHEN (IN WARMES WASSER EINGEWEICHT)
2	EIGELB
1	ZWIEBEL, FEIN GEHACKT
1 TL	OREGANO
1 TL	SALZ
1 Prise	MUSKAT, FRISCH GERIEBEN
	PFEFFER, SCHWARZ
	ÖL ODER BUTTER ZUM ANBRATEN

FÜR DIE HONIG-BALSAMICO-SAUCE:

200 ml	CHILI BALSAMICO CREME, Z.B. HOT CHILI LOVE VON HENGSTENBERG
220 ml	KETCHUP
70 g	BRAUNER ZUCKER
80 g	HONIG
1 TL	WORCESTER-SAUCE
1 TL	SENF
1 TL	KNOBLAUCHPULVER
	SALZ, PFEFFER

1. Die Zutaten für die Sauce in einem Kochtopf vermischen und einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Sauce für ca. 20 Min. köcheln lassen. Zwischendurch

immer wieder durchrühren und aufpassen, dass die Sauce nicht anbrennt.

2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Eigelb, dem eingeweichten Brötchen und der fein gehackten Zwiebel vermischen. Anschließend mit Oregano, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und noch einmal gut verkneten.

3. Aus der Hackfleischmasse je nach gewünschter Größe Fleischbällchen formen. Diese für ca. 15 Min. rundherum anbraten.

4. Die Fleischbällchen anschließend in die Sauce legen und für ca. 5 Min. ziehen lassen. In eine Schüssel füllen, bunte Piekser hineinstecken – und servieren.

*Tipp:
Wer die Fleischbällchen mit weniger Sauce bevorzugt, kann diese auch einfach nur über die Fleischbällchen träufeln oder die Sauce zum Dippen in mehreren kleinen Schälchen auf den Tisch stellen.*



Die
fruchtige
Mozzarella-
Version

Mango-Mozzarella

Zutaten für 2 Portionen

1 MANGO
250 g MOZZARELLA
MANGO BALSAMICO
Z. B. MANGO
PASSION VON
HENGSTENBERG

1. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Anschließend die Mango schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Diese sollte schön weich sein – wer keine Zeit hat, sie vorher reifen zu lassen, kann auch einfach eine Flugmango verwenden.
3. Die Mango und den Mozzarella nun abwechselnd anrichten. Zum Schluss mit dem Mango-Balsamico beträufeln – und fertig ist der fruchtige Mango-Mozzarella!

Balsamico-Erdbeer-Hähnchenfilet

Zutaten für 4 Portionen

4 HÄHNCHENBRUSTFILETS
2 TL OLIVENÖL
2 ROTE ZWIEBELN
1½ TL FRISCHER THYMIAN
150 g FRISCHE ERDBEEREN
4 TL ERDBEER BALSAMICO CREME, Z. B. STRAWBERRY
KISS VON HENGSTENBERG
SALZ, PFEFFER

Leicht,
süß &
fruchtig



1. Erdbeeren waschen, klein schneiden und zuckern. Ein paar Erdbeeren zur Dekoration beiseitelegen.
2. Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Zwiebeln dazugeben und für etwa 5 Min. anbraten.
3. Hähnchenbrustfilets waschen und abtupfen. Anschließend mit dem Thymian bestreuen und salzen.
4. Nun die Hähnchenbrust zu den Zwiebeln geben und jede Seite für ca. 6 Min. braten. Das Hähnchen anschließend entnehmen und im vorgeheizten Backofen warm halten.
5. Hitze reduzieren und die eingelegten Erdbeeren, Erdbeer-Balsamico, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben, für ca. 5-10 Min. leicht köcheln lassen. Währenddessen immer wieder umrühren.
6. Die Sauce über das Hähnchen geben, mit ein paar Erdbeeren garnieren und sofort servieren. Zu dem Hähnchen passt zum Beispiel ein knackiger grüner Salat.



Promotion
Für Rezepte zum Verlieben bietet Hengstenberg mit seiner neuen Produktrange „Crema in Love“ das richtige i-Tüpfelchen. Dafür sorgen ausgewählte Zutaten in den Balsamico-Cremes Mango Passion, Strawberry Kiss, Classic Romance, Rosmarin Date und Hot-Chili Love. Die fünf Balsamico-Cremes verfeinern Salate, herzhafte Gerichte oder Süßspeisen und sind auch für kleine Dekorationen am Tellerrand ideal.

UVP € 4,49 (250 ml)



SÜSSE SÜNDE IM GLAS

SÜSS UND ERFRISCHEND – SO NASCHEN
WIR AM LIEBSTEN IN DER WARMEN
JAHRESZEIT. DA KOMMT
DIESES ZITRONIGE
CHEESECAKE
DESSERT IM
GLAS DOCH WIE
GERUFEN. DENN
AUF EINEN
LECKEREN
NACHTISCH HAT
MAN SCHLIESSLICH
IMMER APPETIT ...



Promotion
Der Leibniz des Jahres erscheint auch in diesem Jahr in einer ganz besonderen
Geschmacksvariante: Lemon Cheesecake! Die neuartige Kombination aus Käse-
kuchen- und Zitronen-Geschmack und knackigem Leibniz Keks macht den
Leibniz Lemon Cheesecake so besonders und frisch.

UVP € 1,49 (175 g)

LEIBNIZ

Cheesecake Dessert im Glas

Zutaten für 6-8 Portionen

FÜR DEN BODEN:

60 g BUTTER
150 g KEKSE, Z. B. LEIBNIZ DES JAHRES
„LEMON CHEESECAKE“

FÜR DIE CREME:

1 Beutel GÖTTERSPEISE, ZITRONENGESCHMACK
70 g ZUCKER
200 ml WASSER
75 ml ORANGENSAFT, FRISCH GEPRESST
150 g SCHLAGSAHNE
300 g DOPPELRAHM-FRISCHKÄSE

1. Für den Boden die Butter in einem Topf zerlassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen. Die Teigbrösel in einer Schüssel mit Butter verrühren. Die Brösel-Mischung auf 6-8 Gläser, zum Beispiel Einweckgläser mit Deckel, verteilen und mit einem kleinen Teelöffel zu einem Boden andrücken. Die Gläser sollten ein Volumen von 200 ml haben. Nun die Einweckgläser in den Kühlschrank stellen und den Boden fest werden lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Creme das Götterspeisenpulver in einem Topf mit Zucker mischen. Wasser hinzufügen und die Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Götterspeise nach Packungsanleitung bei mittlerer Hitze auflösen, nicht kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Orangensaft unterrühren. Die Flüssigkeit in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen (Flüssigkeit soll noch flüssig bleiben!).
3. Sahne steif schlagen. Dann nach und nach den Frischkäse mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Götterspeisenflüssigkeit rühren. Die Sahne anschließend unterheben.
4. Die Götterspeisencreme auf den Keksboden in den Gläsern vorsichtig verteilen. Die Gläser etwa 45 Min. in den Kühlschrank stellen.
5. Kurz vor dem Servieren das Cheesecake Dessert mit Keks-Bröseln (von etwa 2-3 Keksen) bestreuen.

*Tipp:
Das Cheesecake
Dessert im Glas,
mit Deckel verschlos-
sen, eignet sich hervor-
ragend als Party-
dessert oder zum
Picknick.*

PACKEN WIE DIE PROFIS

EIN PICKNICK IM FREIEN IST ETWAS HERRLICHES! ZUMINDEST WENN MAN AN ALLES GEDACHT HAT UND NICHT NACHHER OHNE FLASCHENÖFFNER UND CO. IM PARK SITZT. MIT DIESEN TIPPS SEID IHR PERFEKT FÜR EIN PICKNICK GERÜSTET – KULINARISCH UND ORGANISATORISCH.

Kalte Tatsachen

Um Getränke und Lebensmittel möglichst lange zu kühlen, ist eine Kühlbox ideal. Beim Einpacken sollte man darauf achten, dass man mehrere Kühlelemente verwendet, die zwischen die Lebensmittel und Speisen gelegt werden. Wer nicht mit dem Auto unterwegs ist, kann aber auch auf eine Tüte für Tiefkühlprodukte zurückgreifen, wie sie im Supermarkt angeboten wird – so bleiben die Speisen zumindest ein bisschen kühl.

Vitaminpower

Frisches Obst gehört bei einem Picknick einfach dazu! Wer das Obst vorher schon in mundgerechte Stücke schneiden möchte, der beträufelt es einfach mit etwas Zitronensaft – so wird es nicht braun. Gleiches gilt natürlich auch für einen leckeren Obstsalat – mit frischen Früchten, Rosinen und Nüssen ein leckerer und gesunder Genuss!

Nützliche Hilfsmittel

Neben Geschirr, Gläsern oder Pappbechern dürfen ein paar wichtige Hilfsmittel beim Picknick nicht fehlen, zum Beispiel Servietten, Küchenrolle oder feuchte Tücher. Denn spätestens wenn etwas ausgelaufen ist oder man klebrige Finger hat, fehlen diese kleinen Helferlein. Auch an Müllbeutel sollte man denken sowie an Korkenzieher und Flaschenöffner, falls man Wein oder Bier genießen möchte. Falls man den Flaschenöffner doch mal vergessen hat: Eine Bier- oder Limoflasche lässt sich auch mit einer Plastikflasche öffnen – Übung macht den Meister!

Ordnung ist das halbe Leben

Ordnung muss sein – auch im Picknickkorb. Deswegen sollte man schon beim Packen darauf achten, dass unten die stabilen Gegenstände wie Flaschen und Tupperdosen liegen. Die weichen und empfindlichen Lebensmittel, wie zum Beispiel Bananen, kommen dann zum Schluss obendrauf. So hat ein Bananenmassaker im Picknickkorb keine Chance.

Gemüse-Transport

Salatblätter und Gemüseschnitze zum Snacken oder als Füllung für Wraps lassen sich nicht nur in Tupperdosen gut transportieren, sondern auch in Gefrierbeuteln. So spart man nicht nur Platz im Rucksack oder in der Kühlbox, sondern kann die Tüten anschließend auch noch dazu nutzen, um dreckiges Besteck zu verstauen.

Eiswürfel-Transport

Wer keine Kühlbox zum Park schleppen will und trotzdem nicht auf einen Drink mit Eiswürfeln beim Picknick verzichten möchte, der kann Eiswürfel auch einfach in einer Thermoskanne transportieren. Funktioniert wunderbar und sorgt mit Sicherheit für neidische Blicke von der Nachbarspicknickdecke!

Flüssigkeitszufuhr

Getränke mit Kohlensäure eignen sich für ein Picknick eher begrenzt, da sie in der Hitze schnell abgestanden schmecken – es sei denn, man hat eine Kühlbox. Was sich dagegen wunderbar zum Mitnehmen in einer Thermoskanne eignet, ist selbstgemachter Eistee oder Eiskaffee. Für den Eistee einfach Früchte- oder Schwarztee mit Zitronensaft und etwas Zucker vermischen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Für den selbstgemachten Eiskaffee Kaffee mit Milch und Zucker mischen und ebenfalls kühlen. Am nächsten Tag einfach in eine Thermoskanne füllen – und fertig ist das erfrischende Getränk. Positiver Nebeneffekt: Die selbstgemachte Variante enthält viel weniger Zucker als die gekaufte Version!

Jetzt wird's knackig

Auch ein leckerer Salat gehört beim Picknick dazu. Bei Salaten mit Mayonnaise sollte man bei heißen Temperaturen vorsichtig sein und diese am besten nur in einer Kühlbox transportieren. Oder man entscheidet sich für einen grünen, bunten Salat mit Essig-Öl-Dressing. Hier das Dressing aber am besten getrennt von dem Salat transportieren und erst vor Ort mischen – so bleibt alles knackig. In Weckgläser gefüllt, macht der Salat übrigens auch optisch eine gute Figur!

Hilfe, es regnet!

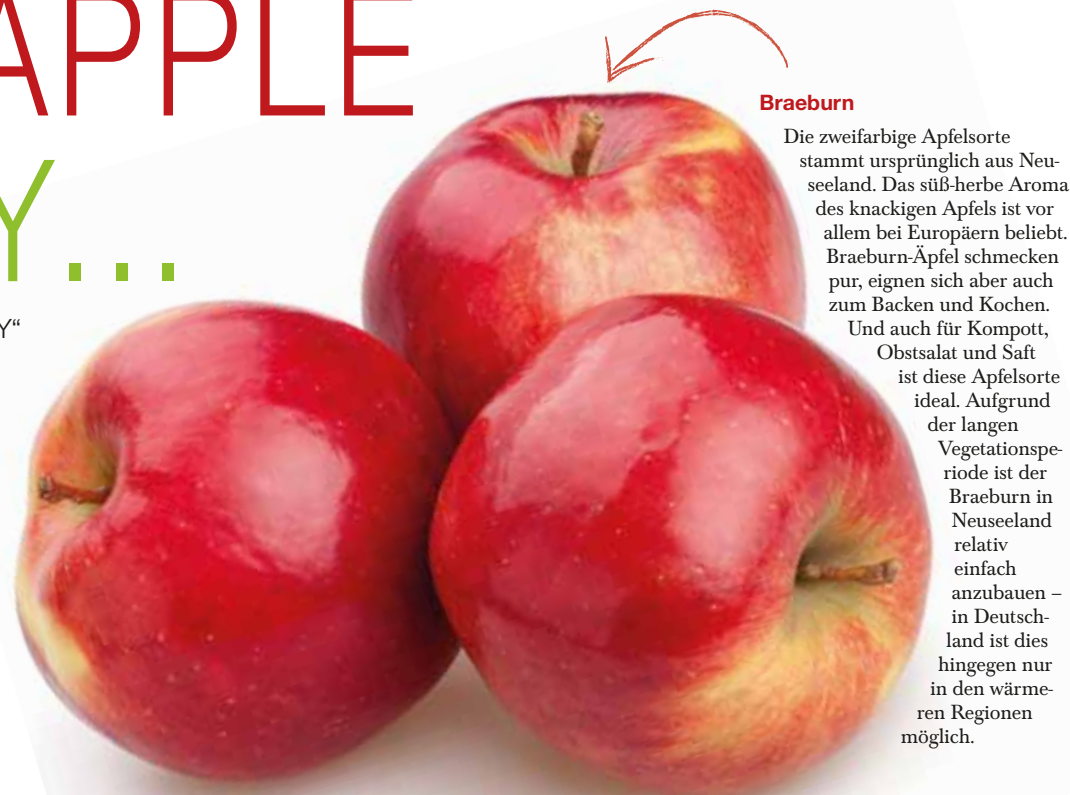
Manchmal ist es wie verhext: Da hat man alles fürs Picknick vorbereitet – und auf einmal fängt es in Strömen an zu regnen! Da hilft nur eins: sich den Spaß nicht verderben lassen und trotzdem picknicken! Natürlich nicht im Regen, sondern im Wintergarten oder im Wohnzimmer. Denn schließlich kann man es sich auch zu Hause auf der Picknickdecke bequem machen ...



„AN APPLE A DAY...

... KEEPS THE DOCTOR AWAY“

LAUTET EIN BEKANNTES
SPRICHWORT. KEIN
WUNDER, DASS UNS
DESWEGEN SCHON
UNSERE MÜTTER MIT
ÄPFELN VERSORGT
HABEN. AUCH HEUTE
SCHMECKT UNS DAS
KNACKIGE OBST NOCH
IMMER – VOR ALLEM
DIESE SORTEN.



Braeburn

Die zweifarbige Apfelsorte stammt ursprünglich aus Neuseeland. Das süß-herbe Aroma des knackigen Apfels ist vor allem bei Europäern beliebt. Braeburn-Äpfel schmecken pur, eignen sich aber auch zum Backen und Kochen.

Und auch für Kompott, Obstsalat und Saft ist diese Apfelsorte ideal. Aufgrund der langen Vegetationsperiode ist der Braeburn in Neuseeland relativ einfach anzubauen – in Deutschland ist dies hingegen nur in den wärmeren Regionen möglich.

Elstar

Der Elstar-Apfel schmeckt aromatisch, saftig und leicht säuerlich. Bei dem Kernobst handelt es sich um eine Züchtung aus den Niederlanden, die aus den Apfelsorten Golden Delicious und Ingrid Marie entstanden ist. Aber auch in Deutschland ist der Apfel mit dem weiß-gelblichen Fruchtfleisch beliebt: 2012 war Elstar die Apfelsorte, die am häufigsten angebaut wurde.



Gala

Der Gala-Apfel ist eine Sorte des Kulturapfels, dessen Früchte relativ klein und fest sind. Da er sehr süß und aromatisch im Geschmack ist, wird er vor allem als Dessertobst verwendet. Praktischerweise lässt er sich auch gut lagern – eine Kiste Galas im Keller schadet also nie.

Red Delicious

Der rote Apfel kann ein bisschen stolz auf sich sein: Von Mitte des 20. Jahrhunderts bis Anfang des 21. Jahrhunderts konnte er sich damit rühmen, die beliebteste Apfelsorte zu sein – weltweit! Auch heute noch zählt der Red Delicious zu den verbreitetsten Sorten auf dem Weltmarkt für Äpfel. Sein

Fruchtfleisch ist fest und saftig, sein Geschmack süß, säurearm und sehr wohl-schmeckend. Beim Kochen und Backen verliert er allerdings schnell an Form und Aroma, sodass er vor allem als Tafelapfel verzehrt wird.



Altländer Pfannkuchenapfel

Allein schon ihres Namens wegen müsste man diese Apfelsorte zu leckeren Pfannkuchen vernaschen – denn dazu passt der süß-säuerlich schmeckende Apfel mit Sicherheit auch vorzüglich. Beim Altländer Pfannkuchenapfel handelt es sich übrigens um eine alte Apfelsorte, die um 1840 als Zufallssämling entstanden ist. Während sie früher eine gängige Marktsorte gewesen ist, wird sie heute nur noch als Liebhabersorte angebaut.



Granny Smith

Der grüne Granny Smith ist ein waschechter Australier. 1868 wurde er von Maria Ann Smith aus Eastwood bei Sydney entdeckt, nach der er auch benannt wurde. Aufgrund seines säuerlichen Geschmacks wird die grüne Apfelsorte vor allem gerne fürs Backen und Kochen verwendet.

Der starke Säuregeschmack entsteht übrigens nicht durch einen Mangel an Zucker, sondern durch eine erhöhte Menge an Fruchtsäure.

Brauner Matapfel

Badischer Brauner, Echter Kohl-appel, Schmiedapfel ... Der Braune Matapfel ist unter vielen Namen bekannt. Er zählt außerdem zu den ältesten heute noch bekannten Sorten des Kulturapfels. Früher war er im Streuobstanbau Südwestdeutschlands weit verbreitet, heute findet man ihn hingegen nur noch selten. Er wird vor allem als Wirtschaftsapfel verwendet. Bei Wirtschaftsäpfeln handelt es sich um Sorten, die geschmacklich nicht mit Tafeläpfeln mithalten können, sich dafür aber sehr gut zum Keltern und Backen eignen.

Fotos: Shutterstock/stockphoto-graf, begamont, Roman Samokhin, topesler, picturepartners, Alex Stanselley

DÜRFEN WIR VORSTELLEN?

WIR LIEBEN BLOGS – UND EIN PAAR DAVON GANZ BESONDERS! GENAU DIESE WOLLEN WIR EUCH NUN VORSTELLEN – UND DEN FOOD-BLOGGERN IHRE GEHEIMEN TIPPS UND TRICKS ENTLOCKEN. HEUTE VERRÄT UNS INA WALTER VOM BLOG „WHAT INA LOVES“, WAS MAN BEI DER FOOD-FOTOGRAPHIE UND BEIM BLOGGEN ALLES BEACHTEN SOLLTE.

www.whatinaloves.com



Ina Walter | 28 | Freiburg

Ich bin 28 Jahre alt und wohne in Freiburg. Seit 2009 blogge ich unter www.whatinaloves.com über leckere Gerichte, Reiseberichte und kleine DIY-Ideen für jeden Anlass. Besonders gern zeige ich süße Sünden, die leicht nachzumachen sind.



Wie bist du eigentlich zum Bloggen gekommen – und wie zum Backen und Kochen?

Ina: Zum Bloggen kam ich, als ich eine Plattform suchte, um meine Urlaubsbilder mit Freunden zu teilen, die weiter weg wohnen. Schnell merkte ich, dass das Schreiben und Fotografieren und der Austausch mit den Lesern mir wahnsinnig Spaß machen, und so wurde der Blog immer persönlicher. Neue Rezepte ausprobiert habe ich eigentlich schon immer gerne (früher hatten wir in der Schule ein Fach, in dem wir wöchentlich neue Gerichte ausprobiert haben). Mit der ersten eigenen Wohnung kam auch die Lust auf leckere und frische Speisen. Man will sich ja nicht nur von Nudeln oder TK-Pizza ernähren.



Wo hast du das Fotografieren gelernt? Und mit welcher Kamera fotografierst du?

Ina: Ich fotografiere mit der Canon 500 D, keiner Profikamera also. Das Fotografieren habe ich mir die letzten Jahre selbst beigebracht. Ich habe erst im Standardmodus fotografiert, dann aber immer mal wieder ein bisschen mit den Einstellungen ausprobiert und gemerkt, dass man so viel mehr aus seinen Bildern rausholen kann.

Welche Utensilien benutzt du für deine Food-Bilder?

Ina: Ich habe eine große Sammlung an Geschirr, Holzunterlagen, Geschirrtüchern und anderen Food-Props, die sich perfekt einsetzen lassen, um die Speisen schön zu arrangieren. Besonders

liebe ich schlichte Geschirrtücher und Servietten! Hier habe ich sicher 20 verschiedene Farben im Schrank. Aber auch altes Besteck mit massivem Griff oder antike Kuchenheber finde ich richtig klasse!

Wie läuft eine Kochsession/ Food-Foto-Session normalerweise bei dir ab?

Ina: Erst wird gebacken (gerne auch schon mal abends, damit am

nächsten Morgen alles fotografiert werden kann) oder gekocht (hier koche ich aber frisch, denn ich will es ja anschließend auch noch essen). Danach entscheide ich mich für das passende Geschirr und für einen Fotountergrund, zum Beispiel ein antiker Teller und ein rustikales Holzbrett. Dann kommen die Foodprobs wie Serviette und Besteck dazu und dann wird drauflos geknipst. Ich entscheide das alles übrigens immer recht spontan ohne große Pläne im Vorfeld.

„Am wichtigsten finde ich das Licht! Am liebsten fotografiere ich bei indirektem Tageslicht und vor meiner weißen Holzwand, da werden die Bilder schon hell und freundlich. Da braucht man dann auch gar kein Profi-Equipment!“

Woher holst du dir deine Inspiration für neue Rezepte und Anrichtungsideen?

Ina: Ich lasse mich natürlich auch gerne von Plattformen wie Pinterest oder Instagram inspirieren. Hier folge ich zum Beispiel US-Foodbloggern. Gerne lasse ich mich aber auch bei einem Spaziergang über den Wochen-

markt oder im Urlaub inspirieren. Wenn man die Produkte so schön aufgebaut sieht, kommen einem sofort tolle Ideen, was man damit machen kann.

man isst auswärts bei coolen Foodtrucks, die selbstgemachte Köstlichkeiten auf die Hand anbieten – davon bin ich auch ein großer Fan.

Hast du momentan einen bestimmten Trend in der Food-Blogger-Szene festgestellt?

Ina: Momentan geht der Trend ja in Richtung gesund & selbstgemacht. Chiasamen, grüne Smoothies und Kale (Grünkohl) tauchen da schon öfters mal auf. Oder

Hast du noch einen abschließenden Tipp zum Bloggen?

Ina: Blogge mit Leidenschaft! Das finde ich persönlich immer sehr wichtig. Wenn man mal ein Kreativtief hat, macht es keinen Sinn, sich einen Beitrag auszudenken, obwohl man keine Lust drauf hat. Bloggen soll Spaß machen, andere anstecken und voller Leidenschaft sein. So ist es auch, wenn man zum Beispiel einen Foodblog hat und gerne mal über ein anderes Thema bloggen will, sich aber nicht traut, weil man Angst hat, die Leser wollen das nicht lesen! Mach es einfach! Dein Blog – deine Regeln!



Fotos: www.whatinaloves.com

UPCYCLING

RECYCLING WAR GESTERN – UPCYCLING IST HEUTE ANGESAGT! ALTE GEGENSTÄNDE WERDEN HIERBEI NICHT NUR WIEDERVERWERTET, SONDERN GLEICHZEITIG AUFGEWERTET. ABER SEHT SELBST, WAS MAN SICH AUS PLASTIKTÜTEN, ALTEN JEANS ODER SCHRAUBGLÄSERN BASTELN KANN.



Flechtwerk

Seiner Lieblingsjeans „Lebewohl“ zu sagen, ist nicht leicht. Schließlich hat sie einen durch dick und dünn begleitet. Als Untersetzer bleibt sie einem aber in völlig anderer Funktion noch lange treu!

MATERIAL
ALTE JEANS; WOLLE;
FADEN; GROSSER SCHUL-
WEBRAHMEN; SCHERE;
NADEL

So geht's:

1. Ein Hosenbein einer alten Jeans in Längsstreifen schneiden. Die Streifen sollten ca. 15 mm breit sein.
2. Den Webrahmen komplett mit der Wolle bespannen. Jeweils am Anfang und am Ende des Rahmens die Wolle festknoten, damit der Faden nicht verrutscht.
3. Nun mit dem Weben beginnen: Dafür immer einen Streifen verweben. Wenn ein Streifen fast fertig ist, mit Nadel und Faden jeweils den nächsten mit ein paar Stichen annähen.
4. Hat der Untersetzer die gewünschte Höhe erreicht, kann man den gewebten Teppich vorsichtig vom Webrahmen lösen. Anschließend die Wollschlaufen auseinanderschneiden und zusammenknoten, sodass Teppichfransen entstehen. Und schon ist der Untersetzer fertig!

*Tipp:
Wer keinen
Webrahmen zur Hand
hat, kann auch einen alten
Schuhkarton als Rahmen
verwenden. Dafür oben und
unten (in die Breitseite) alle
1 cm Schlitzlöcher schneiden,
die ca. 0,5 cm tief
sind.*

*Tipp:
Labels für die
Schraubgläser kann
man sich ganz einfach
mit einem Beschriftungs-
gerät machen. Mit dem Gerät
Namen auf Bänder schreiben
und auf ein Masking-Tape
kleben, das etwas länger
ist, damit ein bunter
Rahmen entsteht.*



Durchschaubar

Manchmal vergisst man völlig, was für Zutaten noch im Vorratsschrank schlummern. Mit dem Schraubglas-Regal werden die Lebensmittel aus dem Schrank geholt, und man hat immer im Blick, was noch vorrätig ist.

MATERIAL
(MASSE 91 X 3 CM)
BRETT; BLEISTIFT;
REGALWINKEL AUS HOLZ;
EINMACHGLÄSER MIT
SCHRAUBVERSCHLUSS
SAMT DECKEL;
SCHRAUBEN;
AKKUSCHRAUBER

So geht's:

1. Brett aus dem Baumarkt in gewünschter Größe zuschneiden lassen, sodass alle Schraubgläser gut darauf Platz finden.
2. Die Regalwinkel farbig einsprühen und trocknen lassen.
3. Die Position der Schraubgläser und der Regalwinkel bestimmen und mit einem Bleistift skizzieren.
4. Die Regalwinkel und die Deckel mit einem Akkuschrauber auf der Unterseite des Bretts festschrauben.
5. Das Regal an die Küchenwand hängen und die Schraubgläser hineindrehen. Anschließend kann das Brett auch zusätzlich mit Vorratsdosen oder Küchenkräutern bestückt werden.

Pflanzentasche

Schöne, dicke Plastiktüten aus Museumsshops oder aus dem Buchladen sind meist viel zu schade, um sie wegzuerwerfen. Deshalb kommen hier die Zimmerpflanzen oder Küchenkräuter in die Tüte.

MATERIAL

EINE FESTE PLASTIKTÜTE; PFLANZEN; PFLANZENTOPF AUS PLASTIK; MASKING TAPE; NÄHGARN; SEKTKORKEN; SCHRAUBE; ACRYLFARBE; OBSTTÜTEN/ MÜLLTÜTEN (ALSO DÜNNE PLASTIKTÜTEN); GROSSE NÄHNADEL MIT SPITZE; GROSSE SCHERE; NAGELSCHERE; PINSEL

So geht's:

1. Die Pflanzen auf die Plastiktüte stellen, um zu schauen, wie breit die Tasche sein muss, damit die Töpfe gut Platz darin finden. Dabei rechts und links auf jeden Fall 2-3 cm mehr einplanen. Dann die Breite der Tüte bestimmen und mit dem Masking Tape abkleben.
2. Jeweils innerhalb des Masking-Tape-Randes mit großen Stichen das Material zusammensteppen. Anschließend entlang des Tapes (äußerer Rand) schneiden und so die Tasche verschmälern.
3. Mit dem Masking Tape die Position der Schlitz festlegen (bei großen Taschen zwei Schlitz, bei kleineren nur ein Schlitz). Bei zwei Pflanzen zwischen den beiden Schlitz noch einmal die Tüte absteppen.
4. Jetzt die Schlitz mit einer Nagelschere in die Tasche schneiden. Vorsicht: Der Schlitz kommt nur in die obere Schicht der Plastiktüte! Die „Rückwand“ bleibt unberührt. Am Ende der Schlitz einen leichten Bogen nach oben schneiden, damit das Ganze später nicht einreißt.
5. Durch den Korken eine Schraube drehen und anschließend mit Acrylfarbe anpinseln. Pflanzentöpfe in die Taschen stellen. Damit die Töpfe gut in der Tasche stehen, die Schlitz eventuell mit der weichen Plastiktüte oder Teilen davon auspolstern.

*Tipp:
Feste Tüten mit
großen Buchstaben,
Mustern oder grafischen
Flächen wirken besonders gut
als Pflanzentasche. Am besten
in einer Kontrastfarbe zum
Grün, zum Beispiel Pink,
Schwarz oder Rot.*



Auch bei euch stehen Dosen, Flaschen und andere Gegenstände ungenutzt im Küchenregal? In Julia Romeiß' Buch „Upcycling. Aus alt mach neu: 70 kreative Ideen zum Selbermachen“ findet ihr weitere Ideen fürs Upcycling. Von schönen Accessoires über praktische Küchenutensilien hin zu Tiermasken für den nächsten Kindergeburtstag ist hier alles vertreten. Erschienen bei BLV, € 19,99 (ISBN: 978-3835413146)

Wir verlosen 10 Best-of-Boxen!

Das brandnooz Kreuzworträtsel

Quer

1. Anderer Name für Tomate
3. Pflanze beziehungsweise Gewürz, das nach Knoblauch schmeckt
6. Braucht man zum Picknicken
8. Grüne Apfelsorte

Runter

2. Bezeichnung für Obst, das gleichzeitig auch Gemüse ist
4. Weißweinsorte
5. Anderes Wort für Stiefmütterchen
7. Exotisches Obst mit gelborangem Fruchtfleisch

1.	1			5		2.	8		
----	---	--	--	---	--	----	---	--	--

3.	14		7						
----	----	--	---	--	--	--	--	--	--

4.										5.	13
6.	2				6						
7.											15
8.			4					12	11		3

Schickt das Lösungswort bis zum 30.06.2015 mit dem Betreff „Junirätsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15



Unter allen Einsendungen verlosen wir 10 Best-of-Boxen. Diese sind gefüllt mit leckeren und beliebten Produkten zum Vernaschen und Genießen und haben jeweils einen Warenwert von € 16. Einen Überblick über unsere aktuellen Boxen erhaltet ihr unter www.brandnooz.de.

ROT, RUND UND RICHTIG LECKER

NICHT NUR IN DER DEUTSCHEN KÜCHE GEHÖRT SIE ZU DEN AM HÄUFIGSTEN VERWENDETEN ZUTATEN: DIE TOMATE. WIR VERWENDEN SIE ALS TOMATENSAUCE, IM SALAT ODER ALS VORSPEISE – GENÜGEN GRÜNDE, UM MEHR ÜBER DEN ROTEN GESELLEN ZU ERFAHREN.

1. Farbenfroh

Tomaten sind rot? Stimmt – es gibt sie aber auch noch in anderen Farben. Tomaten können nämlich auch gelb, orange, braun, lila oder grün sein. Allerdings ist die rote Tomate nach wie vor der Klassiker unter den Tomaten.

2. Einzelgänger

Eine Schale mit Obst, Gemüse und Tomaten macht zwar optisch etwas her – leider aber nicht auf die Dauer. Tomaten scheiden nämlich während der Lagerung das sogenannte Ethen aus, was andere Gemüse- und Obstsorten schneller reifen und verderben lässt. Das rote Nahrungsmittel sollte man also stets separat lagern.

3. Feurige Wurzeln

Die Tomate hat feurige Wurzeln – durch ihre Adern fließt nämlich mittel- und süd-amerikanisches Blut. In Mittelamerika wurde sie von den Maya und anderen Völkern von etwa 200 v. Chr. bis 700 n. Chr. kultiviert. Nach Europa hat sie dann wahrscheinlich der Amerika-Entdecker Christoph Kolumbus gebracht.

4. Obst oder Gemüse?

Im Alltag wird die Tomate dem Gemüse zugeordnet, obwohl man sie eigentlich nicht eindeutig einordnen kann. Denn einerseits zählen Botaniker die Tomate zu den Obstsorten, da sie aus der Blüte entsteht und somit die Frucht der Pflanze ist. Andererseits muss sie jedes Jahr neu gepflanzt werden, was als Charakteristikum für Gemüse steht. Da die Tomate gleichzeitig Obst und Gemüse ist, wird sie deshalb auch als Fruchtgemüse bezeichnet.

5.

Tomatenschlacht

Tomatina heißt das Fest, das jährlich im August in Buñol in der spanischen Region Valencia stattfindet. Bei dem Fest, welches bereits seit den 1940er-Jahren stattfindet, werden überreife Tomaten durch die Gegend (und aufeinander) geworfen. Die Tomatenschlacht wurde übrigens einfach so zum Spaß erfunden und wird vor allem von Touristen und eher selten von Spaniern besucht. Letztere sind aber oft so nett, die Touristen nach der Schlacht mit Gartenschläuchen von den Tomatenresten zu befreien.

6. Beliebt Lebensmittel

Wir lieben Tomaten: Im Durchschnitt isst jeder Deutsche nämlich rund 22 kg Tomaten pro Jahr! Davon wird fast die Hälfte frisch verzehrt und die andere Hälfte wird aus der Dose oder in getrockneter Form konsumiert.

8. Liebeswahn

Die Tomate hatte früher eine ganz besondere Bedeutung, die noch in der Bezeichnung Liebesapfel und Paradiesapfel zum Vorschein kommt. Denn wegen ihrer sinnlichen Form und Farbe wurde sie für den Paradiesapfel gehalten, der Adam und Eva verführt hatte. Sie stand zudem unter dem Verdacht, Liebeswahn hervorzurufen – und durfte von jungen Mädchen deswegen nicht gegessen werden.

Was in ihr steckt

Tomaten sind gesund und enthalten neben Vitaminen auch noch wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Calcium und Spurenelemente. In erster Linie besteht eine Tomate allerdings aus Wasser, nämlich zu ganzen 95 Prozent!

Sprichwörter

Der hat „Tomaten auf den Augen“, oder er ist eine „treulose Tomate“: Das Gemüse taucht in erstaunlich vielen Redewendungen auf. Während man sich über die Entstehung des ersten Sprichwortes nicht ganz sicher ist, ist die zweite Redewendung wahrscheinlich während des Ersten Weltkrieges entstanden. Italien – schon damals für seinen Tomatenkonsum bekannt – war ursprünglich ein Verbündeter von Deutschland, schloss sich 1915 dann aber der Gegenseite an. Aus deutscher Sicht ein Verrat. Seitdem wurden unzuverlässige Menschen als treulose Tomaten bezeichnet.

7.

Namensträchtig

Die meisten kennen die Tomate nur unter dem Namen Tomate. Dabei wurde das rote Gemüse lange Zeit als Liebesapfel oder Goldapfel

bezeichnet. Denn ursprünglich war die Tomate gelb und wurde von den Italienern deshalb „pomodoro“ genannt, was übersetzt Goldapfel bedeutet. In Österreich, Tirol und im Westen Deutschlands wird sie auch Paradieser oder Paradiesapfel genannt. Erst seit dem 19. Jahrhundert wird der heute gebräuchliche Begriff Tomate verwendet.

10.

MACH DIR MATCHA!



MIT SEINEM GIFTGRÜNEN AUSSEHEN SIEHT DER MATCHA-TEE FAST KÜNSTLICH AUS, DABEI HANDELT ES SICH BEI DEM TREND-TEE UM EIN NATURPRODUKT. WAS IN IHM STECKT UND WOHER ER EIGENTLICH KOMMT, VERRATEN WIR EUCH JETZT.



Fotos: Shutterstock/Diana Tilaun; RFG, Payless; hülle; Stacy Newman



Schaumig schlagen lautet das Motto bei der Zubereitung des Matcha-Tees.

Bei dem einen ist der hellgrüne Tee schon ein alter Hut, der andere hat noch nie von ihm gehört: Die Rede ist von Matcha, einem hochwertigen japanischen Grüntee, der in pulverisierter Form angeboten wird. In Japan wird Matcha vor allem bei der japanischen Teezeremonie verwendet, aber auch in Deutschland taucht er immer öfter auf. Man findet ihn in Teegeschäften, Coffeeshops und neu eröffneten Teesalons und kann ihn entweder als Tee, oder als Kaffeealternative trinken. Hier taucht er zum Beispiel als „Green Chai“ oder „Matcha Latte“ auf. Das grüne Pulver wird mittlerweile auch in Schokolade gemischt oder dient zur Veredelung von Eiscreme. Dazu passt der lieblich-süße und leicht herbe Geschmack des Matcha-Tees nämlich hervorragend.

Grünes Superfood

Neben seiner farbenfrohen Optik und seinem Geschmack hat das grüne Pulver aber noch mehr zu bieten. Wie andere Grüntee-Sorten enthält Matcha Koffein und gilt somit als gesunder Wachmacher. Die enthaltenen Aminosäuren wirken gleichzeitig beruhigend und ausgleichend und sollen so auch bei hohem Blutdruck helfen. Zudem enthält der Grüntee wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und



Kein Matcha-Tee ohne Bambusbesen

Antioxidantien. Kein Wunder, dass der hellgrüne Tee als Superfood gilt und zu den edelsten Teesorten gehört.

Aufwendiger Anbau

Matcha-Tee ist nicht nur hochwertig, sondern auch teuer. Das liegt auch daran, dass der Anbau von Matcha-Tee sehr aufwendig ist und nur wenige Teebauern die hohe Kunst des Matcha-Anbaus beherrschen. Zudem exportiert Japan nur sehr wenig des besonderen Pulvers – den besonderen Tee wollen die



Matcha Latte

Japaner wohl lieber selbst genießen. Wer sich von dem Preis nicht abschrecken lässt, der sollte nach dem ersten Öffnen des Tees darauf achten, dass dieser wieder gut und luftdicht verschlossen wird. Denn im Kontakt mit Sauerstoff verliert er schnell an Qualität. Das Pulver sollte zudem trocken und kühl gelagert werden.

Ein Tässchen Matcha

Wer Matcha-Tee genießen möchte, braucht neben dem Pulver eine Schale heißes Wasser – und einen Matchabesen. Bei der Zubereitung sollte man ca. 1 Gramm Matcha in eine Schale füllen und mit ca. 80 Grad Celsius heißem Wasser übergießen. Nun kommt der besondere Teil, denn der Tee wird jetzt mit einem Bambusbesen, dem Chasen, schaumig geschlagen. Je höher und fester der Schaum, desto besser ist der Tee übrigens gelungen – also immer kräftig rühren!

PERFEKTE PICKNICKORTE

STRAHLEND BLAUER HIMMEL UND SONNENSCHNEIN? DANN SCHNELL DEN PICKNICKKORB MIT KULINARISCHEN LECKEREIEN FÜLLEN UND AB INS GRÜNE! WIR VERRATEN EUCH, WO MAN UNBEDINGT DIE PICKNICK-DECKE AUSBREITEN SOLLTE.



Fotos: PIA Stadt Frankfurt am Main/Karola Neller, Christoph Münch ConferenceBikes Dresden

Frankfurt am Main: Lohrberg

Wer ein ruhiges Plätzchen zum Picknicken in Frankfurt sucht, der ist mit dem Lohrberg richtig beraten. Frankfurts Hausberg ist der letzte verbliebene Weinberg der Stadt und Bestandteil der geologischen Formation des Berger Rückens, der sich im Nordosten erstreckt. Wer mit dem Auto unterwegs ist, der kann dieses bequem auf dem Parkplatz des Lohrparks abstellen. Aber auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist der Lohrberg gut erreichbar – zum Beispiel mit der RMV-Buslinie 43 bis zur Haltestelle Budge-Altenheim oder der Buslinie 30 bis zur Haltestelle Heiligenstock. Zu Fuß und mit dem Picknickkorb geht es dann ins Grüne. Nachdem die Picknickdecke ausgebreitet ist, kann man seinen Blick über die Weiten der Mainebene schweifen lassen. Bei gutem Wetter reicht der Blick sogar bis in den Taunus und den Odenwald, und auch auf Frankfurts Skyline hat man einen wunderbaren Ausblick. Bei dieser Aussicht schmecken die mitgebrachten Leckereien und die Flasche Wein doch gleich doppelt so gut! Und wer es ganz perfekt machen will, der trinkt eine Flasche Riesling, dessen Trauben vom Lohrberger Hang stammen. Auf diesen kann man vom Lohrberg übrigens ebenfalls blicken.

Dresden: Elbufer

An einem Wochenende oder einem freien Tag gibt es nichts Schöneres als mit Freunden oder der Familie zu picknicken. Also schnell den Picknickkorb packen – und auf zu Dresdens Elbufer! Denn hier ist es nicht nur wunderbar grün, sondern man hat auch einen traumhaften Blick auf die Altstadt-Silhouette von Dresden. Bei Weintrauben, Baguette und anderen mitgebrachten Speisen kann man ganz entspannt den Nachmittag verbringen und den vorbeiflanierenden Menschen zusehen – oder den vorbeifahrenden Elbdampfern zuwinken. Wer es etwas aktiver mag und sich seinen Picknickkorb lieber packen lässt, der schnappt sich seine Freunde und mietet sich ConferenceBikes. Vom Wunschort radelt man dann mit fertig gepacktem Picknickkorb auf einem der siebensitzigen ConferenceBikes durch Dresden. Am Elbufer ist dann der perfekte Ort für ein Päuschen – und um sich über die Köstlichkeiten aus dem Picknickkorb herzumachen. In diesem verstecken sich regionale Leckereien wie die Dresdner Eierschkecke, frisches Obst, Elsässischer Flammkuchen und andere Schmankerl. Eine Picknicktour dauert etwa drei Stunden und kostet 35 Euro pro Person.



Berlin: Pfaueninsel

Ein kleiner Ausflug ins Märchenland gefällig? Dann nichts wie hin zur Pfaueninsel in Berlin, welche nicht ohne Grund zum UNESCO-Welterbe gehört. Das beliebte Ausflugsziel liegt in der Havel im Südwesten Berlins und ist vom Bahnhof Wannsee mit dem Bus und anschließend der Fähre erreichbar. Auf der unter Naturschutz stehenden Insel gibt es ein Schloss, Springbrunnen und verschlungene Wege – spätestens an dieser Stelle weiß man, wieso die Insel als märchenhaft beschrieben wird. Wer hier seine Picknickdecke



aufschlägt, kann außerdem den frei lebenden Pfauen beim Herumspazieren zuschauen – und mit etwas Glück sehen, wie sie ihr farbenprächtiges Federrad aufschlagen. Auch Spechte und Kormorane sind hier anzutreffen. Im Sommer ist die Insel außerdem das Domizil von vier Wasserbüffeln, die den

Gärtnern beim Mähen der Wiesen helfen. Wer sich genug auf der Picknickdecke entspannt hat, der kann anschließend eine Führung durchs Schloss machen oder sich die anderen Gebäude wie die alte Meierei oder den Luisentempel anschauen.



Weimar: Park an der Ilm

Wo kann man besser picknicken als im Park? In Weimar bietet sich hierfür vor allem der Park an der Ilm an, der am Rande der Weimarer Altstadt liegt. Vom Hauptbahnhof steigt man einfach in den Bus Nummer 1 und kommt zehn Minuten später am Wielandplatz an, in dessen Nähe der Park beginnt. Im Park angekommen, kann man sich auf die Spuren des berühmten Dichters Goethe begeben und sich zum Beispiel in der Nähe von Goethes Gartenhaus niederlassen. Der Dichter bekam das Häuschen 1776 vom Herzog Carl August geschenkt und verfasste hier einen Großteil seiner literarischen Werke aus dieser Zeit, zum Beispiel die Ballade vom „Erlikönig“. Aber auch neben der Villa Haar oder dem Römischen Haus kann man es sich mit dem Picknickkorb und seinen Liebsten gemütlich machen. Ein Gläschen Wein oder Sekt schmeckt bei so viel Kultur dann besonders gut auf der Picknickdecke. Und wer an den historischen Gebäuden nicht ganz so interessiert ist und Touristenscharen lieber aus dem Weg gehen möchte, der findet zwischen den geschwungenen Wegen entlang der Ilm mit Sicherheit auch ein abgelegenes Plätzchen – zum Beispiel für ein romantisches Picknick zu zweit.



Fotos: Conny Agel/pixelio.de, Marco Barmbeck/pixelio.de

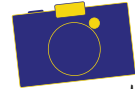
#MEIN MINUTO MOMENT

OB BEIM TRECKING ODER BEIM NÄCHSTEN FESTIVAL: DIE NUDELTÖPFE BIRKEL MINUTO UND BIRKEL MINUTO XXL STILLEN IM HANDUMDREHEN DEN HUNGER. ZEIGT UNS, WIE EUER PERSÖNLICHER MINUTO-MOMENT AUSSIEHT!

Bei gutem Wetter möchte man nur eins: so viel Zeit wie möglich im Freien verbringen! Klar, dass so viel frische Luft und Bewegung auch hungrig machen. Die heißen Nudeltöpfe Birkel Minuto und Birkel Minuto XXL besänftigen im Handumdrehen den knurrenden Magen und sorgen für den nötigen Energieschub. Einfach Becher mit heißem Wasser übergießen, umrühren – und es sich fünf Minuten später schmecken lassen! Wir wollen jetzt von euch wissen: Wie sieht euer Minuto-Moment aus?

Ob beim Wandern, beim Campen oder bei anderen Aktivitäten: Zeig uns, wie du Birkel Minuto am liebsten genießt und teile dein Erlebnis mit dem Hashtag **#MeinMinutoMoment** bis zum 31. Juli 2015 auf Instagram, Facebook oder Twitter. Mit etwas Glück gewinnst du einen von 75 Jochen Schweizer Gutscheinen zu je 35 € – also schnell Foto auf brandnooz.de/birkel hochladen oder mit dem Hashtag **#MeinMinutoMoment** posten!

Promotion



Birkel Minuto genießen. Moment mit der Kamera festhalten und mit dem Hashtag **#MeinMinutoMoment** posten!



Ob beim Wandern ...



... oder beim Festival



... mit heißem Wasser überall schnell zubereitet!

Für den großen Hunger



Lecker-leichte Nudelpower



Fotos: Birkel

Haushalts NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Butlers

Zinc Kräutertöpfe

Ob zum Dekorieren oder Würzen: Frische Kräuter dürfen in der Küche nie fehlen! Ein Dreierlei aus Koriander, Basilikum und Majoran kann wunderbar in den drei roten Zinc Kräutertöpfen gepflanzt werden. Mit dem passenden Tablett passt das rostfreie Set dann perfekt auf Fensterbänke und Balkonbrüstungen. Die niedlichen Kräutertöpfe sind auch noch in anderen Farben, zum Beispiel Grün oder Gelb, erhältlich.

UVP € 6,99



WMF

McEgg Kinder-Eierbecher

Mit diesem witzigen Eierbecher wollen Kinder bestimmt jeden Morgen ein Frühstücksei essen! Der Eierbecher McEgg steht mit Hammer und Eierlöffel bereit für den Start in den Morgen. In der Kappe von McEgg können die Eierschalen praktischerweise schon gleich gesammelt werden. Der lustige Eierbecher ist auch noch in anderen Farben erhältlich und sorgt mit Sicherheit für gute Laune am Tisch – und zwar nicht nur bei den Kleinen.

UVP € 9,95



Balea

Creme-Öl Dusche mit einem Hauch von Vanilleduft

Der Haut etwas Gutes tun? Kein Problem für diese wohltuende Verwöhnpflege: Balea Creme-Öl Dusche mit wertvollem Pflegeöl, kombiniert mit feuchtigkeitsspendendem Glycerin und einem Hauch von Vanilleduft, pflegt selbst sehr trockene Haut fühlbar zart. Die extra cremige Duschformel sorgt so für ein samtweiches Pflegegefühl.

UVP € 1,15 (250 ml)



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 übel riechende Ausdünstungen deutlich reduziert. Sobald Feuchtigkeit im Müll entsteht, wird der Geruchsabsorber aktiv und bindet die Geruchsmoleküle – und behält sie für sich. So hat dicke Luft keine Chance – zumindest nicht in der Küche. Erhältlich als 10-, 20- und 35 Liter-Beutel.

UVP € 1,99 (10 l/14 Beutel)



Regina

Aloe Vera Papier

Regina Aloe Vera Papier – das besonders weiche Toilettenpapier mit Aloe Vera Lotion – verwöhnt und erfrischt die Haut mit den wertvollen Pflegestoffen der Aloe Vera Pflanze. Das weiche, dreilagige Papier mit zartem Duft und dezenten Dekoren wird auch besonders hohen Ansprüchen gerecht.

UVP € 2,49 (8 Rollen)



Kneipp

Schäumende Badesalze

Das Badeerlebnis mit Kneipp wird jetzt noch schöner: Erstmals gibt es ein Kneipp Badesalz, das die Sinne mit lang anhaltendem Schaum verwöhnt. Das Badesalz „Abschalten“ entführt mit wertvollem Frangipani-Extrakt und natürlichem ätherischem Öl in exotische Duftwelten. Die Variante „Verwöhnen“ verzaubert die Sinne mit dem natürlichen ätherischen Öl der Damaszener Rose und verwandelt das Badezimmer in eine blumige Verwöhnoase. Und für noch mehr Schaum das Badewasser einfach mit der Brause einlassen!

UVP je € 1,49 (80 g)



Butlers

KEEP COOL Kühltasche Zoolander

Getränke, Obst und Sandwiches bleiben in dieser Kühltasche auch bei heißen Temperaturen ganz cool. Dank der handlichen Größe kann man die Kühltasche überall mit sich herumtragen – so lange, bis man den ultimativen Picknickplatz gefunden hat. Und das niedliche tierische Design von „Zoolander“ wird vor allem bei den Kleinen für tierischen Spaß sorgen ...

UVP je € 9,99



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Eiszeit! Mit selbstgemachtem Eis, Eistorte und Co.



Raus aus dem Bilderrahmen:
Kreative Foto-Deko



Rot, süß und immer wieder lecker: Erdbeeren



Kein Sommer ohne Melone – die wichtigsten Sorten im Überblick

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:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Kerstin Altmann, Simon Schilling, Maria Gschwendtberger
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax,
Maja Michaela Möhring
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 20.800

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: Vorne Bauer, Fraulen Klein Bild ein, Callway Verlag; Shutterstock/ JANG HONGYAN; Jelenyn Valley

Brand Match



Marken merken und gewinnen!

Jetzt spielen

www.brandnooz.de/brand-match



Perfekte Zutaten.
Perfekter Mix.
Perfekte Cocktails
im Handumdrehen ...

Home, sweet home! Für den Genuss perfekter Cocktails muss man nicht unbedingt in die angesagten Bars der Stadt gehen. Mit SHATLER's Cocktails holst Du Dir das Barfeeling nach Hause. Einfach auf Crushed Ice servieren und genießen. Mach Deine nächste Party einfach zu etwas Besonderem – get shatlerized!

SHATLER'S
Cocktails

SHATLER's
in Deiner Nähe:
[shatlers.de/
shopfinder](http://shatlers.de/shopfinder)



+



=



Einfach auf Crushed Ice genießen!

