



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preisempfehlung

Hoch hinaus
Unterwegs auf Deutschlands Dachterrassen

Süßes Sommerfrüchtchen

Wissenswertes über die Erdbeere

Kreative Limonaden-Rezepte

Erfrischend & vitaminreich

EISKALTES VERGNÜGEN

Leckere Eiskreationen mit frischen Beeren

Die goodnooz Box

Eine Box – eine warme Mahlzeit



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,



bei sommerlichen Temperaturen sehnen wir uns nach einer kühlen Erfrischung – und wie könnte dies besser gehen als mit leckeren Eiskreationen und erfrischender Limonade? Aus diesem Grund stellen wir Euch in unserer Rezeptstrecke fruchtige Eisentüsse zum Selbermachen vor. Und eins ist sicher: Zu geeisten Himbeer-Heidelbeer-Schnitten und Co. kann niemand Nein sagen! Für den kleinen oder großen Durst zeigen wir Euch drei ausgefallene Limonaden-Rezepte. Die sind nicht nur gesund und vitaminreich, sondern werden bestimmt auch auf der nächsten Sommerparty richtig gut ankommen!

Was wir ebenfalls im Sommer nie missen möchten, sind fruchtige Melonen und frische Erdbeeren. Wir stellen Euch die verschiedenen Melonensorten vor und verraten Euch unter anderem, wie viel Erdbeeren die Deutschen eigentlich pro Jahr verputzen. Das gute Wetter lässt sich in den Großstädten auch auf schicken Dachterrassen genießen. Mit einem gekühlten Cocktail in der Hand kann man hier seinen Blick über die Dächer der Stadt schweifen lassen und mit etwas Glück sogar einen tollen Sonnenuntergang erleben.

Ganz neu in dieser Ausgabe ist unsere Rubrik der Markengeschichten. Hier stellen wir Euch beliebte Marken im Detail vor und geben Euch einen Überblick über die wichtigsten Stationen ihrer Geschichte. Den Anfang macht eine Marke, die viele schon seit ihrer Kindheit kennen und die noch immer in vielen Jackentaschen zu finden ist: das erste deutsche Papiertaschentuch namens „Tempo“.

Viel Freude beim Lesen und viele tolle Sommertage wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
Nooz Magazin

INHALT

- S. 4 **Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 6 Eiskaltes Vergnügen
- S. 10 Sommer im Glas
- S. 16 Herzhafte Kleinigkeiten
- S. 18 **Genusswelt** Melonenzeit!
- S. 20 **Schöner Leben** Fabelhafte Fotodeko
- 10 Fakten** Süßes Sommerfrüchtchen
- S. 26 **Im Trend** Trends aus dem Reich der Kaffeebohne
- S. 28 **Unterwegs** Über den Dächern der Stadt
- S. 31 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 2 Exemplare von „Dinner mit Mr. Darcy“
- S. 32 **Markengeschichten** Das Taschentuch
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Nestlé

Gluten Free Cornflakes

Wer sich glutenfrei ernähren muss, braucht nicht mehr auf knusprige Frühstücksflocken zu verzichten. Denn von Nestlé gibt es nun Cornflakes, die ausschließlich aus glutenfreien Zutaten hergestellt wurden. Mit frischem Obst und Milch oder Joghurt kann man so ganz beruhigt und genussvoll in den Tag starten!

UVP € 2,79 (375 g)



funny-frisch

Bull's Head „Grilled Steak“

Diese knusprigen Chips sind nicht nur von ihrer Form her innovativ. Die Kartoffelchips in Bullenkopfform überzeugen mit der rauchigen Würze von gegrilltem Steak in süßer Marinade – das lässt vor allem Männerherzen höherschlagen!

UVP € 1,59 (75 g)



Lisa's Kartoffel-Chips

Chili & Lime

Dass Chips nicht immer ungesund sind und nach Paprika schmecken müssen, zeigen diese krossen Kesselchips in der Sorte „Chili & Lime“. Für die knusprigen Kartoffelchips wurden nämlich nur regionale Bioland-Kartoffeln verwendet. Und von Hand gebacken ist der Kartoffelsnack auch noch. Das schmeckt – und zwar nach fruchtiger Limette und einer angenehm leichten Chili-Note!

UVP € 1,79 (110 g)

koawach

zartbitter

Müde? Kein Problem für diesen Kakao: Mit 10 % Guarana ist er der perfekte milde Wachmacher am Morgen oder gegen die Nachmittagsmüdigkeit. Durch die geringe Säure des Kakaos ist er außerdem bekömmlicher als Kaffee und enthält nur fair ausgewählte Zutaten. So kann man die belebende Trinkschokolade mit gutem Gewissen genießen ...

UVP € 5,49 (125 g)



Castello

Blue Scheiben

Für Freunde von aromatischem Blauschimmelkäse gibt es gute Nachrichten: Ab sofort kann man diesen auch in praktischen Scheiben genießen! Der herbe Blauschimmelkäse von Castello hat eine leicht säuerlich-salzige Note und schmeckt perfekt auf frischem Bauernbrot oder als edle Komponente auf einem selbstgemachten Burger.

UVP € 2,29 (125 g)



Original Wagner

Rustipani „Hähnchenbrust“

Rustikalen Brotgenuss gibt es nun auch für zwischendurch: Das knusprige Ofenbrot von Wagner ist mit würziger Hähnchenbrust, gegrillter Paprika, Mozzarella und weiteren leckeren Zutaten belegt. Es lässt sich leicht aus der Hand essen und ist somit perfekt, wenn es einmal schnell gehen muss. Pssst: Das knusprige Rustipani ist auch noch in vier weiteren leckeren Sorten erhältlich.

UVP € 1,99 (185 g)

Havelwasser

Birnensaft und Weißwein

Neu, erfrischend und mit Kohlenensäure versetzt – das ist das alkoholfreie Mischgetränk aus Birnensaft und Weißwein. Havelwasser besteht zu 70 % aus Bioland-Birnensaft und 30 % aus Bioland-Weißwein und wird hergestellt und abgefüllt in Deutschland. Für laue Sommerabende auf der Terrasse oder als leichte Alternative zum Prosecco ist dies der perfekte Drink – und schmeckt am besten mit Eiswürfeln und ein paar Minzblättern!

UVP € 7,00 (0,75 l)



Lindt

Spaghetti-Eis

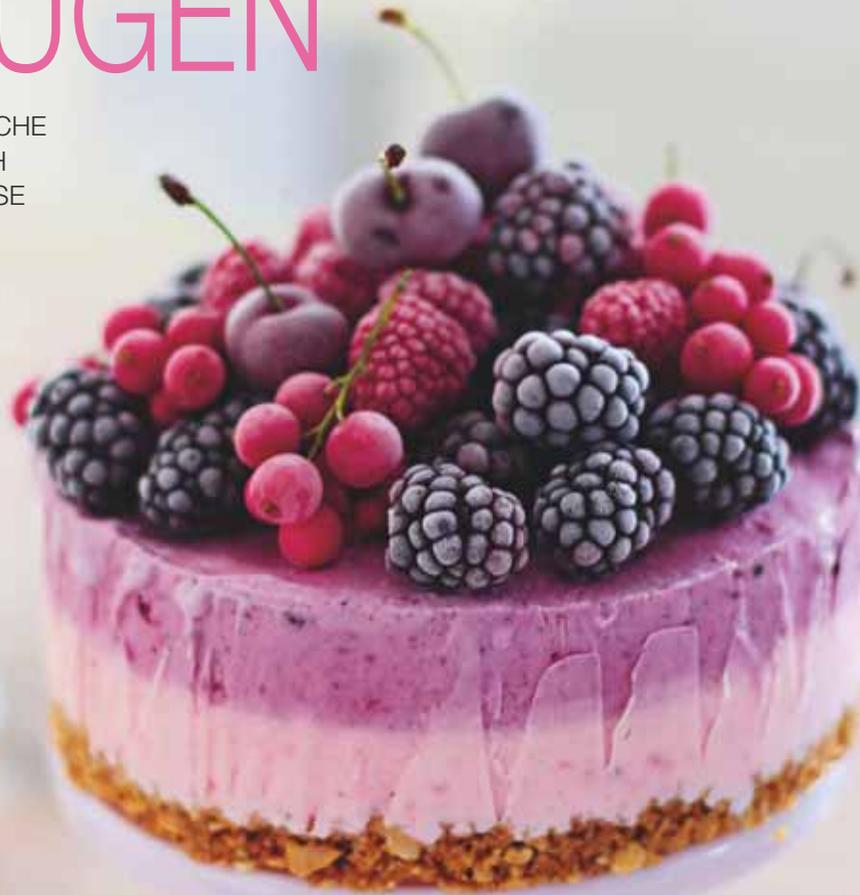
Mhm, ein Spaghetti-Eis beim Lieblingsitaliener ist etwas Himmlisches! Den leckeren Geschmack kann man nun auch zu Hause in Schokoladenform genießen: Die Sommerkreation hat eine cremig-zarte Füllung aus Erdbeere und Milchcreme à la Spaghetti-Eis und ist umhüllt von feinstem weißer Lindt Chocolate. Am besten gekühlt genießen!

UVP € 1,99 (100 g)



EISKALTES VERGNÜGEN

EIN SOMMER OHNE EIS UND FRISCHE BEEREN? UNVORSTELLBAR! AUCH SELBST GEMACHT IST DIESE SÜSSE KOMBINATION EIN TRAUM – UND GELINGT AUCH OHNE EISMASCHINE. ÜBERZEUGT EUCH SELBST!



Beeren- Eistorte

Springform (Ø 16-20cm)

100 g	EISWAFFELN
50 g	BUTTER, GESCHMOLZEN
300 g	SAHNE
500 g	JOGHURT (3,5 % FETT)
1	VANILLESCHOTE
80 g	ZUCKER
Abrieb	
von ½	BIO-ZITRONE
150 g	ERDBEEREN
150 g	BROMBEEREN UND HIMBEEREN
	GEFRORENE/FRISCHE BEEREN ZUR DEKORATION

1. Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz in kleine Stücke drücken bzw. mahlen. Butter in einem kleinen Topf auf der Herdplatte zerlassen und mit den Waffelbröseln in einem Schälchen gut vermengen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Keksbrösel darin ausstreuen und festdrücken.
2. Sahne steif schlagen. Joghurt mit dem Mark der Vanilleschote, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Sahne unter den Joghurt heben.
3. 100 g Erdbeeren pürieren und die anderen 50 g in größere Stücke schneiden. Die Hälfte der Joghurtsahne mit dem Erdbeerpüree und den Fruchtstücken vermischen. Die andere Hälfte der Sahne im Kühlschrank kühl stellen.
4. Die Erdbeer-Joghurtcreme auf dem Keksboden in der Springform verteilen, glatt streichen und für 1 Std. ins Kühlfach stellen.
5. In der Zwischenzeit 100 g von den Brombeeren und Himbeeren pürieren.
6. Das Püree mit der kühl gestellten Joghurtsahne mischen und die restlichen 50 g Beeren untermischen. Die Masse auf der Torte verteilen, glatt streichen und für mindestens 5 Std. – am besten über Nacht – zurück ins Gefrierfach stellen.
7. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Danach aus der Form lösen, mit Beeren garnieren und servieren.

*Tipp:
Wer im Eis
keine Kerne haben
möchte, stricht das
Brombeer-Himbeer-Mus
vor dem Weiterverarbeiten
durch ein
Sieb.*



Geeiste Himbeer-Heidelbeer Cheesecake-Schnitten

Backblech (23 x 29 cm)

125 g	FRISCHE HIMBEEREN
100 g	FRISCHE HEIDELBEEREN
250 g	DOPPELRAHMFRISCHKÄSE
200 g	BUTTERKEKSE
2 EL	PUDERZUCKER
50 g	PUDERZUCKER
1	VANILLESCHOTE
250 g	MASCARPONE
400 g	SAHNE
90 g	ZUCKER
70 g	BUTTER



1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und bis zum Gebrauch ins Gefrierfach legen. Das Backpapier haftet besser, wenn man das Blech vorher mit Butter einfettet.

2. Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz fein mahlen. Mit Puderzucker mischen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und unter die Keks-Zucker-Mischung ziehen.

3. Himbeeren und Heidelbeeren mit Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Sahne mit Zucker steif schlagen. Frischkäse mit Mascarpone und dem Mark der Vanilleschote cremig rühren. Sahne unterheben.

4. Backblech aus dem Gefrierfach nehmen, Keksmischung auf den Boden geben und mit einem Löffel festdrücken. Abwechselnd mit Sahnemischung und Beeren beschichten: Zuerst eine Hälfte der Sahnemischung gleichmäßig verteilen und mit der Hälfte der Beeren belegen, danach die übrige Creme daraufgeben und mit Beeren abschließen. Alles glatt streichen.

5. Um einen Marmoreffekt zu erzielen, mit einem Holzstäbchen durch die Masse kreisen. Die Oberfläche nochmals glätten.

6. Alles für 4-5 Std. oder über Nacht in den Gefrierschrank geben.

7. In Streifen schneiden und servieren.



Erdbeer-Rosmarin- Cheesecake-Eis

Zutaten für 4 Portionen

250 g	ERDBEEREN
50 g	ZUCKER
1 Zweig	ROSMARIN
200 g	SAHNE
200 g	SCHMAND
175 g	DOPPELRAHMFRISCHKÄSE
1	VANILLESCHOTE
100 g	ZUCKER

Mit einer Eismaschine

1. Erdbeeren waschen und vierteln. Mit 50 g Zucker und dem Rosmarinzwig in einen Topf geben und ca. 3 Min. köcheln lassen. Rosmarin wieder entfernen und abkühlen lassen.

2. Sahne mit Schmand, Frischkäse, dem Mark der Vanilleschote und 100 g Zucker glatt rühren. Die Eismaschine in Betrieb nehmen und die Creme einfüllen. Wenn das Eis beginnt, fest zu werden, die Erdbeeren nach und nach zugeben. Abwarten, bis die Maschine fertig mit der Eisherstellung und die Masse gefroren ist.

Ohne Eismaschine

1. Siehe ersten Punkt mit Eismaschine.

2. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. In einer zweiten Schüssel den Schmand und den Frischkäse mit dem Mark der Vanilleschote und 100 g Zucker glatt rühren. Sahne unterheben.

3. Erdbeeren vorsichtig unterrühren. In eine Gefrierform füllen und mindestens 3 Std. in den Gefrierschrank stellen. Von Zeit zu Zeit vorsichtig durchrühren, damit das Eis schön cremig wird.

Fotos: Yvonne Bauer, Fräulein Klein lädt ein, Callwey Verlag



Weitere kreative Back- und Dekoideen findet ihr in Yvonne Bauers Buch „Fräulein Klein lädt ein“. Egal ob im Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter: Für kulinarische Highlights ist in jeder Jahreszeit gesorgt! Und Gelegenheiten, bei denen man seine Gäste mit süßen Leckereien verwöhnen kann, gibt es schließlich genügend ... Callwey Verlag, € 24,95 (ISBN: 978-3-7667-2116-7)

SOMMER IM GLAS

OB ALS DURSTLÖSCHER ODER KALTE ERFRISCHUNG: AN HEISSEN SOMMERTAGEN SIND LIMONADEN ETWAS HERRLICHES! SELBST GEMACHT, SIND SIE NICHT NUR GESUND, SONDERN AUCH EIN PERFEKTER DRINK, WENN SICH SPONTAN GÄSTE ANKÜNDIGEN.



Wildkräuterlimonade mit Ingwer

Zutaten für 8 Gläser

3	UNBEHANDELTE ZITRONEN
2 cm	FRISCHER INGWER
300 g	ZUCKER
100 g	GUNDERMANNBLÄTTER*
100 g	GIERSCHBLÄTTER*
750 ml	KALTES MINERALWASSER
	EISWÜRFEL NACH BELIEBEN

1. Zwei Zitronen auspressen und mit einem Zestenreißer von der Schale die gelbe äußere Schale sehr dünn abschälen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, beiseitelegen.
2. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Ingwer und 250 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Temperatur in ungefähr 15 Min. aufkochen und zu einem Sirup reduzieren lassen.
3. Die Kräuter waschen und einige für die Dekoration beiseitelegen. Den heißen Sirup über die Kräuter gießen und alles über Nacht kühl stellen.
4. Am nächsten Tag alles durch ein Sieb passieren und mit Mineralwasser auffüllen. Zum Servieren in jedes Glas Eiswürfel und Zitronenscheiben geben, mit Limonade auffüllen und mit frischen grünen Kräutern garnieren.

**
Gundermann,
auch Gundelrebe
genannt, und Giersch sind
zwei fast in Vergessenheit
geratene Wildkräuter. Der
aromatische Gundermann
schmeckt nach Lakritz und
Minze, Giersch nach
Petersilie.





Himbeer-Melisse-Limonade mit Anis

Zutaten für 4 Gläser

6 Stängel ZITRONENMELISSE
2 Beutel FRÜCHTETEE
1 kg HIMBEEREN
2 EL ROHRZUCKER
1 Prise GEMAHLENER ANIS
400 ml MINERALWASSER
SAFT VON 2 ZITRONEN
EISWÜRFEL
NACH BELIEBEN

1. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Früchtetee nach Packungsangabe zubereiten und mit den Zitronenmelisseblättern für mindestens 30 Min. ziehen lassen, dann kalt stellen.
2. Die Himbeeren putzen, waschen und grob hacken.

Himbeeren, Zucker und kalten Tee kräftig pürieren. Anis zugeben und alles gut verrühren.
3. Alles in ein passendes Gefäß geben, Mineralwasser und Zitronensaft aufgießen, nach Belieben Eiswürfel dazugeben.

Apfelimonade mit Matcha-Tee

Zutaten für 8 Gläser

2 TL MATCHA-TEE
2 ÄPFEL (GRANNY SMITH)
50 ml LIMETTENSAFT
3 EL ROHRZUCKER
250 ml MINERALWASSER
4 Stängel ZITRONENMELISSE
ZUM DEKORIEREN
EISWÜRFEL
NACH BELIEBEN

1. In einem Gefäß das Matcha-Tee-pulver mit 700 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Min. unbedeckt ziehen lassen. Dann durch ein feinmaschiges Sieb abgießen und kalt stellen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In grobe Stücke schneiden und mit dem Limettensaft und dem Rohrzucker fein pürieren. Das Püree mit Mineralwasser aufgießen und diese Mischung ebenfalls kalt stellen.
3. Tee und Apfelmischung in einen großen Krug geben und einmal schaumig aufschlagen.
4. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Nach Belieben Eiswürfel in die Gläser füllen, mit Limonade auffüllen und mit Zitronenmelisse garnieren.



Fotos: KOMET Verlag

Mehr Rezepte für erfrischende Durstlöscher findet ihr im Buch „Limonaden, Sommerdrinks & Co.“. Von verführerischen Limonaden über spritzige Sommerdrinks und köstliche Bowlen bis hin zu fruchtig-frischen Sorbets und Granités ist hier für jeden Geschmack etwas dabei. Und Abwechslung ist bei den 50 Rezepten mit Kreationen wie einer Kürbis-Orangen-Limo garantiert! Erschienen bei Komet, € 7,99 (ISBN: 9783869415116)

FRUCHTIG UND PRICKELND

ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO IST NUR ZUM TRINKEN? VON WEGEN! DASS SICH MIT DEM PRICKELNDEN GETRÄNK AUCH LECKERE SPEISEN ZAUBERN LASSEN, ZEIGT DIESER SOMMERLICHE MANGO-SALAT. MEHR DAVON, BITTE!

Rotkäppchen Fruchtsecco sorgt für prickelnde Genussmomente – perfekt für die Gartenparty! Egal ob exotische Mango, fruchtig-herber Granatapfel, sommerliche Erdbeere oder elegant-frische Holunderblüte, für jeden Geschmack gibt es die passende Variante. Mit nur 8 % Vol. eisgekühlt ein fruchtig-leichter Genuss! Weitere Infos unter www.rotkaepchen.de/fruchtsecco und auf der Facebook Fanseite von Rotkäppchen.

ca. € 3,99 (0,75 l)
ca. € 1,39 (0,2 l)

Rotkäppchen
FRUCHTSECCO

Fotos: Rotkäppchen

Mango-Salat

Zutaten für 3-4 Portionen

350 g REIFE MANGO (OHNE SCHALE UND KERN)
Einige SALATBLÄTTER (Z. B. RUCOLA/EICHBLATT)
½ Bund SCHNITTLAUCH
1 EL PISTAZIEN (GESCHÄLT)

SALAT-SAUCE:

60 ml ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO MANGO
3 EL OLIVENÖL
1 TL BALSAMICO (HELL)
1-2 TL KRÄUTERSENF (AUS DER PROVENCE)
etwas PFEFFER
SALZ
PAPRIKAGEWÜRZ

1. Die Mango schälen und den flachen Kern ausschneiden. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Salat-Sauce aus Rotkäppchen Fruchtsecco Mango, Olivenöl, Balsamico, Senf und Gewürzen rühren.
3. Über die Mango-Würfel verteilen und ca. 15 Min. kalt stellen.
4. Schnittlauch in kleine Stücke schneiden.
5. Den Mango-Salat auf Salatblätter anrichten und mit Schnittlauch und Pistazien bestreut servieren.

*Tipp:
Schmeckt erfrischend an warmen Sommerabenden, z. B. zu gegrilltem Geflügel, Fisch und Filetsteaks.*

HERZHAFTE KLEINIGKEITEN

MAYONNAISE PASST NUR ZU POMMES UND REMOULADE ZU BACKFISCH? DASS MAN SICH AUS BEIDEN SAUCEN AUCH GANZ SCHNELL HERZHAFTE GAUMENFREUDEN IM GLAS ZAUBERN KANN, BEWEISEN DIESE ZWEI REZEPTE!

Lachs-Kartoffel-Aufstrich

Zutaten für 12 Portionen

300 g	MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN
200 g	RÄUCHERLACHS
2	FRÜHLINGS-ZWIEBELN
1 Glas	REMOULADE, Z. B. THOMY GOURMET REMOULADE
1 TL	LIMETTENSAFT
etwas	SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
	SALZ

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. mit der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Esslöffel durch ein Haarsieb streichen. Kartoffelmasse etwas auskühlen lassen.
2. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs vierteln und in sehr feine Scheiben schneiden. Remoulade mit Frühling zwiebeln, Lachs und Kartoffeln gut mischen.
3. Mit Limettensaft sowie Pfeffer und Salz würzen und abschmecken.

Antipasti im Glas mit Basilikumcreme

Zutaten für 6-8 Portionen

1 Zweig	FRISCHER THYMIAN
1 Zweig	ROSMARIN
2	PAPRIKASCHOTEN (ROT UND GELB)
200 g	ZUCCHINI
2	FRÜHLINGSZWIEBELN
150 g	FRISCHE CHAMPIGNONS
5 EL	ÖL, Z. B. THOMY SONNE & OLIVE
1	ZITRONE (UNBEHANDELT)
etwas	SALZ
	SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
	ZUCKER
2 EL	PINIENKERNE
30 g	BASILIKUMBLÄTTER
1 Glas	MAYONNAISE, Z. B. THOMY DELIKATESS MAYONNAISE

1. Thymian und Rosmarin waschen. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Frühlingszwie-

- beln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Viertel, größere Champignons in Achtel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, Gemüse darin portionsweise anbraten. Dabei Thymian- und Rosmarinzweig mitbraten. Zitrone heiß abwaschen, 1 TL Schale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Den Saft zum Gemüse geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken, ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. In einer Pfanne Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten und etwas abkühlen lassen. Basilikumblätter waschen und trocken schütteln. Mit der Zitronenschale und den Pinienkernen in einem Blitzhacker hacken. Mayonnaise untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
4. Das Antipasti-Gemüse auf 6-8 Gläser verteilen, dabei die Kräuterzweige entfernen. Die Basilikumcreme darauf verteilen und servieren.



Promotion
Nur für kurze Zeit gibt es die THOMY Genießergläser mit Delikatess Mayonnaise und Gourmet Remoulade. Die formschönen Gläser sind nicht nur mit leckeren Feinkostsaucen gefüllt, sondern eignen sich nach dem Verzehr auch perfekt zum Anrichten neuer Rezeptkreationen. Damit der Genuss nie aufhört, einfach mit süßen und herzhaften Inhalten befüllen und bei der nächsten Grill- oder Sommerparty servieren!

UVP Delikatess Mayonnaise: € 1,49 (275 ml)
UVP Gourmet Remoulade: € 1,59 (275 ml)

THOMY

MELONEN- ZEIT!

EIN SOMMER OHNE
SIE IST DEFINITIV
NICHT VORSTELLBAR:
MELONEN! AUCH IN
FILMEN – ZUM BEISPIEL
DEM KLASSIKER DIRTY
DANCING – TAUCHT DIE
ERFRISCHENDE FRUCHT
ALS REQUISITE DES SOM-
MERS AUF. ANLASS GENUG,
DIE TOLLEN, KALORIEN-
ARMEN FRÜCHTE EINMAL
NÄHER UNTER DIE LUPE ZU
NEHMEN!

Das kleine Melonen 1 x 1

Botanisch gesehen sind Melonen keine Früchte, sondern gehören zur Familie der Kürbisgewächse – und sind somit Gemüse. Unterscheiden tut man zwischen Wasser- und Zuckermelonen. Es gibt ungefähr 150 verschiedene Sorten von Wassermelonen. Hört sich viel an? Die Zuckermelone hat über 500 verschiedene Sorten! Man unterscheidet sie noch einmal zwischen den Arten Honigmelone, Netzmelone und Cantaloupe-Melone, die dann jeweils noch diverse Unterarten besitzen. Neben Wasser enthalten Melonen vor allem Vitamin A und Vitamin C.

Crimson Sweet

Diese Wassermelonensorte besitzt eine grüngestreifte Schale und eine ovale Form. Das Fruchtfleisch ist rot, saftig und eher fest. An der Schale kann man den Reifegrad übrigens nicht erkennen. Wer als Fachmann gelten will, klopft auf die Melone: Reife Melonen sollen einen dumpfen, vollen Ton abgeben. Unreife Früchte erkennt man hingegen an ihrem hohlen und eher leisen Klang.



Netzmelone

Die Netzmelone erkennt man an ihrer rauen Schale mit Netzmuster. Ihre Form kann rund oder oval wie ein Football sein. Das Fruchtfleisch ist weiß bis grün, kann manchmal aber auch orangefarben sein. Bei der Netzmelone ist es übrigens leichter, ihren Reifegrad zu bestimmen: Ist sie glatt und hat kaum Netzstruktur, ist sie noch unreif. Ist sie dagegen rau und gibt auch ihr Blütenansatz auf Druck nach, ist der richtige Zeitpunkt gekommen, sie zu vernaschen!

Honigmelone

Die Honigmelone gehört zu den Zuckermelonen – und ist die bekannteste ihrer Sorte. Sie ist auch unter dem Namen Gelbe Kanarische oder Amarillo bekannt. Je nach Art können sie sich etwas in Form und Farbe unterscheiden. Ihre Schale ist gelb, und das Fruchtfleisch ist meist grünlich weiß. Die Kerne befinden sich in der Mitte in einer Art Hohlraum, weswegen die Honigmelone auch eher mit der Gurke verwandt ist als mit der Wassermelone. Eine reife Honigmelone sollte angenehm süßlich duften und auf Druck etwas nachgeben.



Sugar Baby

Der Klassiker unter den Melonen müsste eigentlich „Water Baby“ heißen. Denn Wassermelonen haben einen Wassergehalt von 90 Prozent! „Sugar Babies“ erkennt man an ihrer runden Form und dunkelgrünen Schale. Das Fruchtfleisch ist rot. In Europa hat die Wassermelone übrigens von Juni bis September Saison.



Charentais-Melone

Die Charentais-Melone ist eine Variante der Cantaloupe-Melone. Sie hat eine helle Schale, die von dunkelgrünen Streifen durchzogen wird. Ihr Fruchtfleisch ist orange, fest und schmeckt angenehm süß. Hat man sie aufgeschnitten, kann man wie bei der Cantaloupe-Melone die Kerne einfach aus der Mitte herauskratzen. Dann nach Belieben noch mit Schinken kombinieren oder in den Obstsalat schnippeln – und genießen!



Cantaloupe-Melone

Diese Frucht ist was für ganz Süße: Die Cantaloupe-Melone ist die süßeste Zuckermelone, die es bei uns gibt. Ihren Namen verdankt sie der italienischen Kleinstadt Cantalupo: Hier wurde sie um 1700 auf päpstlichem Boden angepflanzt. Heute wird sie aber auch in Spanien und Frankreich angebaut. Da die Schale warzenähnliche Erhebungen hat, wird sie auch Warzenmelone genannt. Ihre Schale ist hell- bis dunkelgrün, kann manchmal aber auch ins Beige übergehen. Das Fruchtfleisch ist weich und orangefarben.

Galia-Melone

Die Galia-Melone gehört zur Gruppe der Netzmelonen. Auch sie ist durch ihre raue, netzartige Schale erkennbar. Ihr Fruchtfleisch ist weiß bis grün und schmeckt süß und sehr aromatisch. Wie auch bei anderen Netzmelonen wird ihr Duft intensiver, je reifer sie wird. Ein weiteres Indiz ist ihr Stiel: Ist dieser von der Frucht abgelöst, ist sie bereit zum Verzehr!



FABELHAFTE FOTODEKO

OB GEBURTSTAGSPARTY ODER DER LETZTE SOMMER-URLAUB: DIE MEISTEN FOTOS LANDEN AUF NIMMERWIEDERSEHEN AUF DER FESTPLATTE UNSERES PCs ... DABEI KANN MAN MIT SCHÖNEN FOTOS VIEL MEHR MACHEN, ALS SIE EINZURAHMEN. WIR ZEIGEN EUCH, WAS MAN SICH AUS FOTOS, TON UND PAPIER TOLLES ZAUBERN KANN!



*Tipp:
Besonders toll wirkt es, wenn man unterschiedliche Kartons verwendet, jedoch ein ähnliches Farbspiel beibehält. Daran kann man dann auch die restliche Tischdeko anpassen.*

Cupcake-Topper- Tischkärtchen

Mit dieser Idee wird schlichte Tischdeko zum Hingucker! Einfach einen Cupcake mit einem individuellen Cupcake-Topper mit Foto und Namen auf jeden Teller setzen. So spart man sich die Tischkärtchen – und das Gebäck wird schön in Szene gesetzt!

MATERIAL
FOTOAUSDRUCKE AUF PAPIER; SCHERE; LABELMAKER; BUNTER BASTELKARTON; MOTIVSTANZER (WELLENLINIE, 5 CM); KLEBER ODER DOPPELSEITIGES KLEBEBAND; ZAHNSTOCHER

So geht's:

1. Ein kleines schwarz-weißes Porträt von jedem Gast ausdrucken. Bunte Bilder gehen natürlich auch, allerdings sehen die Cupcake-Topper durch die schwarz-weißen Porträts einheitlicher aus, vor allem wenn man nicht von allen Gästen ein Foto in ähnlichem Stil findet. Die Fotos rundlich ausschneiden.
2. Alle Namen mit einem Labelmaker ausdrucken. Wer sich nicht extra einen kaufen möchte, kann die Namen auch auf einfarbigem Papier schreiben oder stempeln.
3. Pro Cupcake-Topper zwei Scheiben aus dem Bastelkarton ausstanzen.
4. Nun alles zusammenfügen. Das Porträt und den Namen auf den Bastelkarton kleben und den Zahnstocher zwischen den beiden Kartons positionieren. Am besten mit doppelseitigem Klebeband fixieren. Dann die beiden Kartons aufeinanderkleben.



Ordner

Ein Bücherregal mit einem Sammelsurium von grünen, roten und anthrazitfarbenen Ordnern kann ein Arbeitszimmer in ein optisches Chaos verwandeln. Dabei sind Ordner tolle Oberflächen, um schöne Fotos zur Schau zu stellen und den Raum gleichzeitig ruhiger und ordentlicher wirken zu lassen.

MATERIAL
6 ORDNER; FOTOBEARBEITUNGSPROGRAMM; DIN-A4-PAPIER (OPTIONAL); SCHNEIDEMASCHINE; KLEBESTIFT

So geht's:

Es gibt zwei Druckvarianten für dieses Projekt: Zu Hause auf DIN A4 und beim Copyshop. Da ein DIN-A4-Blatt etwas kleiner ist als die Höhe eines Standard-Ordners, sieht man oben und unten die Farbe des Ordners. Das Ergebnis wirkt dann schöner, wenn alle Ordner die gleiche Farbe haben und nicht vom Foto ablenken. Wer keine neuen Ordner kaufen will, kann aber auch den kompletten Ordner bedecken. In dem Fall lässt man sich das Foto im Copyshop auf ein größeres Format drucken.

1. Messt die Höhe und die Gesamtbreite aller Ordnerrücken aus und bestimmt so, wie groß euer Foto sein muss.
- 2a. Zu Hause drucken: Das Foto mit einem Fotobearbeitungsprogramm öffnen. Anschließend kontrollieren, ob das Foto groß genug für das gewünschte Format ist, und auf die DIN-A4-Höhe und die Breite der sechs Ordner einstellen. Nun das Bild mit dem Bearbeitungsprogramm in sechs Abschnitte teilen und alle Teile auf DIN-A4-Papier ausdrucken.
- 2b. Copyshop: Das Foto im Format der Höhe und der sechsfachen Breite des Ordners ausdrucken lassen.
3. Die einzelnen Teile mit der Schneidemaschine ausschneiden.
4. Die Fotos nacheinander auf der gleichen Höhe auf jeweils einen Ordner kleben.

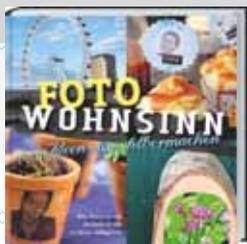
Kräutertöpfe und Mini-Tontöpfe

Eine Mini-Tontopf-Sammlung mit den Gesichtern aller Freunde ist ein witziges Geschenk zur Wohnungseinweihung. In den Töpfen mit Grimassen machen sich Kakteen, Steingewächse oder Kräuter besonders gut. Da die Farbe des Topfes durch das Bild zu sehen bleibt, die Fotos am besten in Schwarz-Weiß-Kopien umwandeln.

MATERIAL
FOTOAUDRUCKE VOM
LASERDRUCKER; SCHERE;
TONTÖPFE, NICHT LASIERT;
FOTOTRANSFERKLEBER;
PINSEL; SCHWAMM; FÖHN;
ACRYLLACK, MATT

So geht's:

1. Die Fotos im Copyshop mit einem Laserdrucker ausdrucken und anschließend ausschneiden. Es können runde Fotos wie bei dem abgebildeten Foto verwendet werden oder auch Gesichter komplett ausgeschnitten werden.
2. Den Transferkleber auf den Topf auftragen und auch das Foto damit einstreichen. Das Foto sofort mit der bedruckten Seite auf den Topf drücken und mit dem Schwamm von innen nach außen alle Luftbläschen herausstreichen. Das Bild anföhnen und dabei mit den Fingern immer wieder feststreichen, damit keine Wellen entstehen. So lange föhnen, bis sich das Bild deutlich trockener anfühlt. Danach noch gut durchtrocknen lassen und dann das Papier abrubeln. Ton ist dabei etwas anfälliger für Risse im Foto als Holz.
3. Wenn alle Papierreste entfernt sind, die Tontöpfe noch einmal trocknen lassen und anschließend mit Acryllack lackieren. Dabei kann entweder nur das Foto überlackiert werden oder der ganze Topf.



Auf der Suche nach weiteren Foto-Deko-Ideen? Dann ist Jutta Handrups und Maïke Hedders Buch „Foto-Wohnsinn. Ideen zum Selbermachen“ genau das Richtige für euch. Ob für die Wand, als Accessoire oder auf Textil – hier findet jeder genügend Inspiration, um sein Lieblingsfoto perfekt in Szene zu setzen. Und auch zum Verschenken eignen sich die gebastelten Objekte vorzüglich. Erschienen bei LV-Buch, € 16,95 (ISBN: 978-3784353272)

Fotos: Handrups und Hedders / LV-Buch

WAFFELN? LOACKER!

WER GERNE LECKERE WAFFELN NASCHT, DER KOMMT AN DER MARKE LOACKER NICHT VORBEI: SEIT 90 JAHREN STELLT DAS UNTERNEHMEN SCHOKOLADEFEINGEBÄCKE IN KONDITOR-QUALITÄT HER. DAS KOMMT GUT AN – UND ZWAR IN ÜBER 100 LÄNDERN!

Eine erfolgreiche Marke zu sein verpflichtet. Insbesondere dann, wenn die Marke der eigene Familienname ist. Hinter der internationalen Marke Loacker steht eine ganze Unternehmerfamilie, die mit ihrem Namen für Premium-Schokoladefeingebäcke in Konditor-Qualität steht. Alles fing mit dem Gründer Alfons Loacker an: ein Konditormeister und großer Freund von Haselnuss-Creme.

Damals wie heute

Damals, im Jahre 1925, war der Herstellungsprozess noch reine Handarbeit. Doch auch heute wird der Teig für die Waffelblätter der Loacker Produkte nach traditionellem Konditor-Rezept zubereitet und in klassischen Waffeleisen gebacken – ganz wie in der heimischen Küche. Auch das klare Gebirgswasser und die reine Luft an den Loacker Konditorstätten zu Füßen der Südtiroler Berge sind dabei Garanten für die erstklassige Qualität der Süßwaren. Und diese wird auch international geschätzt: Die Waffel- und Schokospezialitäten von Loacker werden in 100 Ländern verkauft.

Die knusprigen Waffeln und die schmelzenden Cremes garantieren ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Geschaffen wird dies auch durch die ofenfrische Produktion – denn so schmecken die edlen Schokoladefeingebäcke am besten.

Natürliche Zutaten

„Natürlicher Genuss“ steht bei der Marke Loacker ebenfalls an erster Stelle. In diesem Sinne verwendet Loacker für alle Waffel- und Schokoladefeingebäcke ausschließlich natürliche Zutaten wie ungehärtetes Kokosöl, reine Schokolade aus Kakaobutter, Kakaomasse und Milchpulver. Die Haselnüsse stammen von ausgewählten Lieferanten, und bei der Vanille handelt es sich natürlich um echte Bourbon-Vanille. Denn auf künstliche Aromastoffe und Konservierungsstoffe wird komplett verzichtet. Mehr Informationen über die Produkte von Loacker erhaltet ihr unter: www.loacker.com

Schon probiert?
Ein kleiner Einblick ins
Loacker Universum



Die Individuellen:
„Pâtisserie-Stücke“
im Riegelformat



Das Besondere:
Schokoladefeingebäck
Gran Pasticceria



Die Klassiker:
Loacker
Classic
Waffeln

SÜSSES SOMMER- FRÜCHTCHEN

SOMMERZEIT IST ERDBEERZEIT! DENN SO AROMATISCH WIE JETZT SCHMECKEN DIE LECKEREN BEEREN DAS GANZE JAHR NICHT MEHR. WAS ES SONST NOCH ÜBER DIE FRISCHEN FRÜCHTCHEN ZU WISSEN GIBT, VERRATEN WIR EUCH JETZT!

1. Vitaminbombe
Erdbeeren sind nicht nur lecker, sondern auch richtig gesund! Sie enthalten nämlich viele Mineralstoffe und haben einen besonders hohen Gehalt an Ballaststoffen. Zudem sind sie wahre Vitaminbomben und ihr Vitamin-C-Gehalt ist sogar höher als der von Zitronen und Orangen!

Schon gewusst?

Botanisch gesehen zählen Erdbeeren nicht zu den Beeren, sondern zu den Sammelnussfrüchten. So nennt man Scheinfrüchte von Nüsschen. Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind die kleinen grünen Punkte, die man auf eine Erdbeere sieht – und die als Nüsschen bezeichnet werden.



Wir lieben Erdbeeren

Ob auf Kuchen, über Eis oder einfach pur: Wir Deutschen lieben Erdbeeren! 2,4 Kilogramm verspeist jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr von den leckeren Früchten. Und da sie so gesund sind, darf hier auch mit gutem Gewissen geschlemmt werden ...

2. 4.

Sensibelchen

Erdbeeren sind kleine Sensibelchen und sehr empfindlich. Sie bekommen leicht Druckstellen und fangen dort auch schnell an zu schimmeln. Beschädigte Früchte sollte man also schnell aussortieren und die übrigen Früchte am besten auf einem flachen Teller lagern.

5. Farbenprächtig

Kräftig rot sollen sie sein – denn dann schmecken die Erdbeeren besonders gut! Dies stimmt nicht ganz. Denn auch wenn man es denken könnte: Die Farbe der Frucht gibt keine Auskunft über ihr Aroma. Tiefrote Erdbeeren schmecken also nicht zwangsläufig süßer als ihre helleren Genossen.

6. Richtiger Zeitpunkt

Im Supermarkt findet man fast ganzjährig Erdbeeren. Die deutsche Variante gibt es allerdings nur von Mai bis Juli. Dafür schmecken die deutschen Erdbeeren meist am besten, weil sie frisch gepflückt werden und keine langen Transportwege zurücklegen müssen. Das Warten auf die Erdbeerzeit lohnt sich also!

7. Seit Jahrhunderten beliebt

Schon in der Steinzeit verzehrten unsere Vorfahren die kleinfruchtige Version der uns heute bekannten Gartenerdbeere, die Walderdbeere. Die großfruchtige Gartenerdbeere ist hingegen erst vor 200 Jahren in Amerika aus Kreuzungen zwischen der kleinen Scharlacherdbeere und der großen Chilierdbeere hervorgegangen. In Deutschland wurde sie dann erstmals Ende des 19. Jahrhunderts gezüchtet.

Sinnliches Früchtchen

8. Ob in „Pretty Woman“, „9½ Wochen“ oder anderen Filmen: Keine andere Frucht steht so sehr als Symbol für die erotische Verlockung wie die Erdbeere. Denn ihr wird eine betörende Wirkung nachgesagt. Wer seine Angebetete oder seinen Liebsten verführen möchte, sollte also ein Schälchen Erdbeeren besorgen ...

10.

9. Mythen

Zahllose Mythen haften der Erdbeere an. So galt sie bereits in der Antike als ein beliebtes Heilmittel, besonders als Erdbeer-Wasser. Denn der sirupartige Saft sollte nicht nur den Durst löschen, sondern auch Masern, Pocken und Gelbsucht heilen. Bei den Germanen kursierte hingegen ein anderer Aberglaube: Hier galt das Ernten der wilden Beeren als gefährlich, da man dem Wald nicht einfach etwas stehlen dürfe. Um Unheil zu verhindern, musste man sich zuvor also erst mit den Waldgeistern gut stellen.

Schlankmacher

Wer auf Diät ist, muss hungern? An Erdbeeren darf man sich auf jeden Fall auch während einer Diät satt essen: 100 Gramm der leckeren Früchtchen haben nur 32 Kilokalorien! Und sie enthalten sehr viel Wasser, was ja ebenfalls gesund ist.

TRENDS AUS DEM REICH DER KAFFEEBOHNE

BEI UNSEREN LIEBLINGS-GETRÄNKEN STEHT KAFFEE GANZ WEIT VORNE. VOR ALLEM NACHHALTIGER KAFFEE WIRD IMMER BE- LIEBTER. UND DASS SICH SOGAR KAFFEEKAPSELN UND NACHHALTIGKEIT NICHT AUSSCHLIESSEN, ERFAHRT IHR HIER.



Ab jetzt kommen nicht nur Bananenschalen auf den Kompost – sondern auch Kaffeekapseln.

Für die meisten Menschen gehört sie am Morgen einfach dazu: eine dampfende Tasse mit heißem Kaffee. Auch durch unseren Büroalltag begleitet uns das aromatische Getränk, und bei einem ausgiebigen Brunch oder Kaffee und Kuchen am Wochenende ist es sowieso dabei. Dass wir Kaffee lieben, beweist auch die Statistik: 2315 Tassen Kaffee werden pro Sekunde allein in Deutschland getrunken! Weltweit sind es sogar fast 29.000 Tässchen, die pro Sekunde genossen werden.

Nachhaltiger Kaffee

Beliebt war das belebende Getränk schon immer, aber seit einiger Zeit verändert sich auch die Art und Weise, wie wir Kaffee konsumieren. Denn immer mehr Menschen möchten ihren Kaffee mit gutem Gewissen genießen – und kaufen nachhaltigen Kaffee. Im Unterschied zu regulärem Kaffee wird beim Anbau von Bio-Kaffee beispielsweise nur natürlicher Dünger und keine Pestizide verwendet – so bleibt der Boden dauerhaft fruchtbar. Das kommt nicht nur der Umwelt zugute, sondern auch den Kaffeebauern und dem Verbraucher. Denn durch die schonenden, ökologischen Anbaumethoden werden die Bauern der

Anbauregionen nicht durch den Kontakt mit chemischen Stoffen belastet, und auch die Kaffeebohnen bleiben unbelastet.

Seit geraumer Zeit erfreut sich auch ein anderer Kaffee-Trend wachsender Beliebtheit: Kaffee in



Kapselform. Denn hier muss man sich zum Beispiel nicht mehr um die richtige Dosierung kümmern, da jedes Döschen exakt eine Tasse echten italienischen Espresso enthält. Gerade für diejenigen, die nur

eine Tasse trinken möchten, sind Kapselmaschinen daher ideal. Der Kaffeegenuss in Kapselform hat aber auch einen Nachteil: Durch ihn entsteht eine große Menge Abfall – nämlich 4000 Tonnen pro Jahr allein in Deutschland!

Kompostierbare Kapseln

Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, den aromatischen Geschmack des Kaffees in Kapselform aber nicht missen möchte, für den gibt es gute Nachrichten: Es gibt mittlerweile auch kompostierbare Kaffeekapseln. So kann man in Deutschland seit Kurzem die Espresso 1882 Produktrange des italienischen Anbieters Caffè Vergnano auch in kompostierbaren Kaffeekapseln erwerben. Diese können einfach im Bio-Abfall, sprich in der braunen Tonne, entsorgt werden.

Nicht nur die Kapseln an sich sind hier nachhaltig, sondern auch ihre Verpackung. Denn im Gegensatz zu anderen Anbietern sind die Kaffeekapseln nicht noch einmal einzeln eingeschweißt, sondern befinden sich in einem gemeinsamen, das Aroma erhaltenden „Flowpack“. Weitere Infos und der Online-Shop auf www.caffevergnano.com/de

Fotos: Caffè Vergnano



Promotion
Caffè Vergnano hat sein Kaffee-Kapselsystem Espresso 1882 durch ein umweltverträgliches Kapselmateriale ergänzt. Die neuen, kompostierbaren Kapseln sind durch die international anerkannte Organisation Vinçotte mit dem Emblem „OK compost“ zertifiziert worden. Die Kapseln können umweltfreundlich in der braunen Tonne entsorgt werden und sind kompatibel mit Nespresso®-Maschinen. Erhältlich in den fünf Sorten „Cremoso“, „Intenso“, „Arabica“, „Lungo Intenso“ und „Decaf“.

UVP € ab 2,79 (10 Kapseln)



ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT

WER DEN SONNENUNTERGANG BEI EINEM ATEMBERAUBENDEN BLICK VON GANZ OBEN GENIESSEN WILL, MUSS GAR NICHT VERREISEN: AUCH UNSERE GROSSSTÄDTE HABEN BEEINDRUCKENDE DACHTERRASSEN ZU BIETEN! DREI GANZ BESONDERE LOCATIONS STELLEN WIR HEUTE VOR.



Antonia on Tour!

Fotos: Mandarin Oriental Hotel Group, AMANO Group

München: China Moon im Mandarin Oriental

Eisgekühlte Getränke, asiatische Köstlichkeiten und ein Stadtpanorama mitsamt den Zwillingstürmen der Frauenkirche kann man in München auf der China Moon Dachterrasse des Mandarin Oriental genießen. Bei gutem Wetter kann man im Hintergrund sogar die Alpenkette bewundern! Von dem pompösen Eingang des 5-Sterne-Hotels sollte man sich nicht abschrecken lassen, denn oben auf der Dachterrasse sind alle Besucher willkommen – vorausgesetzt, man ist bereit, an diesem Abend etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Dafür werden hier besonders feine Speisen aus der mediterranen, asiatischen und arabischen Küche sowie edle Getränke serviert. Bei schönem Wetter ist das China Moon übrigens sehr beliebt – eine Reservierung ein paar Tage vorher ist also



empfehlenswert. Und dann heißt es: Cocktail ordern, es sich auf den stylischen Korbstühlen und Sofas bequem machen – und die einmalige Location und den traumhaften Blick auf sich wirken lassen.

Neuturmstraße 1
80331 München
www.mandarinoriental.de/munich

Berlin: AMANO Dachterrasse



Der Großstadt-Hektik perfekt entgegenkommen kann man in der AMANO Rooftop Bar, die auf dem gleichnamigen Hotel in Berlin-Mitte thront. Von hier kann man bei schönem Wetter über die Dächer Berlins blicken und sieht natürlich auch die wichtigsten Wahrzeichen der Stadt, wie den Fernsehturm auf dem Alexanderplatz. Auf den stylischen Loungemöbeln und bequemen Sofas kann man hier ganz entspannt einen Drink zu sich nehmen und den Feierabend einläuten. Neben Wein und Bier werden Longdrinks und weitere Spirituosen angeboten. So lässt es sich aushalten in der Hauptstadt!



Auguststraße 43
10119 Berlin
www.amanogroup.de



**Hamburg:
Campari Lounge im
The George**

Wo man in Hamburg den Sonnenuntergang besonders eindrucksvoll beobachten kann? Ganz klar: auf der Dachterrasse Campari Lounge des Hotels „The George“! Von hier hat man einen einzigartigen Panoramablick über Hamburgs Dächer und auf die Alster mit ihren Segelbooten. Auch für die kulinarische Verpflegung ist hier gesorgt: Gäste können sich auf leckere Cocktail-Kreationen und Speisen wie Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln freuen. Oder man ordert den Campari Aperitif und bekommt einen eisgekühlten Campari und einen Antipasti-Teller serviert. Ein per-



fekter Auftakt für eine lange Nacht in der Hansestadt! Für besondere Anlässe kann man die Lounge übrigens auch ganz für sich allein reservieren und ungestört mit Freunden und Familie feiern.

Barcastraße 3
22087 Hamburg
www.thegeorge-hotel.de

Fotos: The George

Wir verlosen **2 Exemplare** von „Dinner mit Mr. Darcy“

Das **brandnooz** Kreuzworträtsel

Runter

- Melonensorte
- Cocktail aus hellem Rum, Limettensaft, Rohrzucker und Minze
- Rote Früchte, die von Mai bis Juli Saison haben
- Alternative zum Badeanzug
- Getränk aus kaltem Kaffee

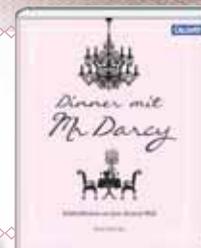
Quer

- Fleisch, das oft beim Grillen gegessen wird
- Weinexperte
- Luftige Schuhe, die im Sommer getragen werden

Schickt das Lösungswort bis zum 31.07.2015 mit dem Betreff „Julirätsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

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



Unter allen Einsendungen verlosen wir zwei Exemplare von Pen Voglers Buch „Dinner mit Mr. Darcy“ im Wert von je 29,95 Euro. Das Buch gibt Einblicke in das Leben der Schriftstellerin Jane Austen und enthält Rezeptanleitungen von 60 Gerichten aus ihren Romanen wie „Stolz und Vorurteil“. Von Schweinebraten mit Zwiebeln über Lammfrrikassee bis hin zu leckeren Erdbeer-Törtchen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Callwey Verlag (ISBN: 978-3-7667-2099-3)

Foto: Pen Vogler, Dinner mit Mr. Darcy, Callwey

Marken
im Detail

DAS TASCHEN- TUCH

MANCHE MARKEN BEGLEITEN UNS SEIT UNSERER KINDHEIT UND SIND AUS UNSEREM ALLTAG NICHT MEHR WEGZUDENKEN. ANLASS GENUG, SICH EINMAL NÄHER MIT IHNEN ZU BESCHÄFTIGEN. HEUTE BEGEBEN WIR UNS AUF ZEITREISE MIT DEM BEKANNTESTEN TASCHENTUCH DEUTSCHLANDS: TEMPO.



Ob bei Erkältung, Heuschnupfen oder Liebeskummer: Das Tempo-Taschentuch ist aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Oft begleitet es uns schon seit unserer Kindheit und ist ein fester Bestandteil unserer Handtasche, Rucksäcke und Jackentaschen. Das Papiertaschentuch hat sich mittlerweile sogar zum Gattungsnamen entwickelt. Denn auch Taschentücher, die nicht von der Marke Tempo stammen, werden umgangssprachlich als „Tempo“ bezeichnet. Aber wie hat es das Taschentuch eigentlich geschafft, die Stofftaschentücher zu verdrängen? Und wie kam es zur Namensgebung? Ein kleiner Überblick über die wichtigsten Stationen des ersten deutschen Papiertaschentuchs:



1929 Der Startschuss

Tempo wird als erstes Papiertaschentuch Deutschlands beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin eingetragen. Seinen Namen verdankt das Papiertaschentuch dem Zeitgeist der 20er-Jahre: Bis zur Weltwirtschaftskrise schien alles möglich, das gesellschaftliche Leben pulsierte – es besaß eben einfach Tempo.



1950 Die mit dem Knick

Das verbesserte Verpackungsdesign und die praktische Knickpackung steigern die Beliebtheit des Tempo-Taschentuchs weiter. Auch der Tempo-Schriftzug wird überarbeitet – er ist bis heute fast unverändert. Mehr als eine Milliarde Tempo-Taschentücher werden 1955 produziert!

1930 Bye-bye, Stofftaschentuch

Das erste Papiertaschentuch Deutschlands setzt sich schnell gegen das Stofftaschentuch durch. Besonders bei den Hausfrauen ist es beliebt, da es Wasch- und Bügelarbeit spart und hygienischer ist. Innerhalb des ersten Jahrzehnts steigt die Produktion um das Zehnfache an: Ende der 30er-Jahre verlassen jährlich 400 Millionen Tempo-Taschentücher die Produktionsstätten in Heroldsberg und Forchheim bei Nürnberg.

1960 Mit einer Hand

1962 überschreitet die Tempo-Taschentuch-Produktion die 4-Milliarden-Grenze. Der 1963 zum Patent angemeldete „Tempo-Griff“ macht es möglich, das Tuch auch mit nur einer Hand zu entfalten. Das klassische Tempo-Taschentuch gibt es ab jetzt auch im Sechserpack.



1970 Auf die Faltung kommt es an

1975 wird die Z-Faltung eingeführt, durch die sich das Taschentuch im Handumdrehen entfaltet. 1977 werden bereits zehn Milliarden Tempo-Taschentücher an sieben Produktionsstätten produziert. Tempo ist nun in 40 Ländern erhältlich.



1980 Weich, weicher, Tempo

In der neuen Produktionsstätte in Neuss werden täglich mehr als acht Millionen Zehnerpacks Tempo produziert. 1988 kommt ein noch weicherer Tempo-Taschentuch in einer wiederverschließbaren Verpackung auf den Markt.



2002 Es wird farbig

Tempo druckt zum ersten Mal farbige Designs und lustige Motive auf die Taschentücher.



2007 Familienzuwachs

Seit 2007 gehört die Weltmarke Tempo zu SCA Tissue Europe, dem führenden Anbieter von Zellulose- und Papierprodukten in Europa. Der Geschäftsbereich mit Hauptsitz in München ist Teil der schwedischen SCA-Gruppe.

2015

Tempo ist noch immer ein zuverlässiger Begleiter bei persönlichen Momenten, Erkältungen oder Allergien – und das seit 86 Jahren!

Fotos: Tempo

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Es wird kernig – mit Pinienkernen, Kürbiskernen und Co.



Sautieren, Legieren, Pochieren – das kleine Küchen-vokabular



Goodbye Cakepops – Hallo Ice-Pops!



Basilikum vom Balkon – Tipps und Tricks zur Kräuter-Pflege



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
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax,
Maja Michaela Mähring
Druck: Druckerei Nauendorf 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: Tanya Beshof/BEV, Shutterstock/Madalen, marlaguiba, Valentina Razuvova

Brand Match



Marken merken und gewinnen!

Jetzt spielen

www.brandnooz.de/brand-match



Jetzt die

GENUSS Box sichern!

- ✓ Schlemmen vom Feinsten mit Top-Marken
- ✓ Ca. 25 € Warenwert
- ✓ Einmalige Bestellung, kein Abo

Jetzt bestellen

 www.brandnooz.de/genussbox

~~22,99 €~~
nur 19,99 €
Vorteilspreis
sichern!*



* Gilt nur für Abonnenten der brandnooz Box