brandnooz
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche Preisempfehlung

Kneipe & Krimi
Kultige Orte zum Tatort-Schauen

Teller-Tuning
Anrichten wie ein Profi

Die kultigste Wurst
Alles über die Currywurst

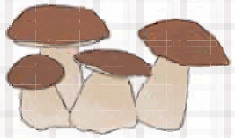
FRÜHSTÜCKSKUNST
Bildschöne Frühstücksideen

Der Klassiker seit 2015.

Neue Sorte. Neuer Geschmack.

Fanta und die Ringflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. Mit Molkenerzeugnis (30%) (enthält Milch).

Liebe Noozies,



der Tag beginnt mit einem guten Frühstück! In unserer September-Ausgabe stellen wir Euch deshalb gesunde und kreative Frühstücksideen vor, die fast zu schön sind, um sie zu vernaschen. Und eins steht fest: Bei Eulen-Pfannkuchen und Erdbeer-Rotkäppchen werden sogar Frühstücksmuffel in Zukunft das Frühstück lieben! Denn das Auge isst bekanntlich immer mit. Aus diesem Grund geben wir Euch diesmal Tipps, wie Ihr Euer Essen mit wenig Aufwand wie die Kochprofis anrichten könnt – Eure Gäste werden staunen!

Passend zu unserer Kult Box versorgen wir Euch in dieser Ausgabe außerdem mit kultigen Themen. In unserer Blogschau stellen zwei brandnooz Blogger ihre kultigsten Rezepte vor: falscher Hase und Königsberger Klopse. Denn diese Gerichte sind nicht nur lecker, sondern gehören auch zu den typisch deutschen Klassikern. Weiter geht es mit der kultigsten Wurst Deutschlands, der Currywurst! Wir verraten Euch, wann sie erfunden wurde – und wer ihr sogar ein Lied widmete!

Kultig wird es auch in unserer Rubrik „Unterwegs“: Hier stellen wir Euch nämlich kultige Kneipen zum Tatort-Schauen vor. Denn wieso den Krimi allein auf dem Sofa angucken, wenn man ihn auch gemeinsam bei Bier und Schnitzel in einer gemütlichen Kneipe schauen kann? Generell liegt Retro voll im Trend – und das nicht nur bei Möbeln und Geschirr. Auch im Supermarkt begegnen uns immer häufiger Produkte, die auf den Retro-Schick setzen. Welche nostalgischen Produkte Ihr im Moment im Supermarkt entdecken könnt, erfahrt Ihr in unserer Rubrik „Im Trend“.

Viel Spaß beim Lesen wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team

Herausgeber
Nooz Magazin

Foto: Shutterstock/igloy

INHALT

S. 4	**Produkt Nooz**
S. 6	**Mhm... Rezepte** Frühstücks-kunst
S. 16	**Blogschau** Kult-Rezepte
S. 18	**Tipps & Tricks** Teller-Tuning
S. 20	**Aufgedeckt** Welt der Weine
S. 22	**10 Fakten** Deutschlands kultigste Wurst
S. 24	**Genusswelt** Frisch aus dem Wald
S. 26	**Schöner Leben** Holz mit Stil
S. 29	**Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 1 Exemplar von „Food Trucks“
S. 30	**Im Trend** Retro rocks!
S. 32	**Unterwegs** Kneipe & Krimi
S. 34	**Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Milka

Cookies Sensations „Innen schokoladig“

Die neuen Cookies Sensations von Milka bieten nicht nur knusprigen Keksgenuss mit leckeren Schokostückchen, sondern besitzen auch noch eine zart schmelzende Schokoladenfüllung im Inneren! Noch besser schmecken die Kekse übrigens, wenn sie kurz im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmt wurden.

UVP € 2,59 (156 g)

Pfanni

Mini-Knödel gefüllt mit Pilzen

Pilze kann man jetzt nicht nur als Beilage zu Klößen genießen, sondern auch gleich im Kloßteig. Diese feinen Mini-Knödel enthalten nämlich eine lecker-würzige Pilzfüllung. Das schmeckt als Auflauf, zum Salat – oder einfach nur pur!

UVP € 1,69 (320 g)

tic tac

Banana

Passend zum Kinofilm „Minions“ gibt es eine limitierte tic tac Edition im Minions-Design. Die erfrischenden Dragees sind mit Minion-Gesichtern bedruckt und besitzen einen intensiven Bananengeschmack. Da würden die niedlichen Minions bestimmt auch gerne den einen oder anderen tic tac naschen ...

UVP € 2,69 (98 g)

Dr. Quendt

Russisch Brot Zitrone

Wer kennt es nicht aus seiner Jugend: Russisch Brot, mit dem man so toll Namen legen konnte. Passend zum Sommer gibt es die kultigen Kekse für kurze Zeit nun auch mit Zitronengeschmack. Das zartknusprige Buchstabengebäck wird außerdem ganz ohne Aromen und ohne Backtreibmittel natürlich gebacken.

UVP € 0,99 (90 g)

Merl

Curry Wurstsalat

Es gibt Abwechslung im Wurstsalat-Regal: den Curry Wurstsalat von MERL. Ideal für alle Currywurst-Fans, die deftige Fleischspeisen bevorzugen. Der Wurstsalat besteht aus feinen Fleischwurst-Streifen, Gewürzgurken, Paprika und einer pikanten Currysauce. Am besten pur oder auf einem knusprigen Brötchen genießen!

UVP € 1,39 (175 g)

Viba

Princess Nougat

Kleine Prinzessinnen werden dieses Nougat lieben: Das Princess Nougat von Viba besteht aus dunklem Haselnussnougat und einem hellen Haselnussnougatkern. Auf der Verpackung ist die niedliche Princess Vibambini mit ihrem Pony zu sehen – da macht schon das Auspacken Spaß! Für kleine Prinzen gibt es übrigens das Rallye Nougat mit Rennwagen-Design.

UVP € 2,95 (100 g)

Dr. Oetker

Himbeer Nusskuchen

Mit seiner leckeren Komposition aus Nussboden, Schmandbelag und süßsäuerlichem Himbeer-Topping schmeckt dieser Himbeer Nusskuchen fast wie bei der Oma! Bei so einem leckeren Stück Kuchen gerät nicht nur die Familie, sondern auch geladene Gäste ins süße Schwärmen ...

UVP € 3,29 (435 g)

Raw Bite

Apple Cinnamon

Auf der Suche nach einem gesunden Nachmittagssnack? Dann ist der Raw Bite Apple & Cinnamon genau das Richtige! Früchte, Nüsse, Äpfel und Zimt vereinen sich hier nämlich zu einem leckeren Bio-Riegel. Vegan, laktose- und glutenfrei ist der gesunde Snack auch noch.

UVP € 1,89 (50 g)

...mmhm...

FRÜHSTÜCKS-KUNST

EURE KINDER ODER IHR SELBST SEID FRÜHSTÜCKS-MUFFEL? NACH DIESEN SÜSSEN UND GESUNDEN FRÜHSTÜCKSIDEEN GARANTIERT NICHT MEHR! DIE KLEINEN KUNSTWERKE SIND FAST ZU SCHÖN ZUM ESSEN – ABER AUCH NUR FAST …

Erdbeer-Rotkäppchen im Wald

Zutaten für 1 Portion

1
- KIWI
- ERDBEEREN
- JOGHURT
- TROCKENPFLAUMEN
- MANDELN
- HEIDELBEEREN

1. Eine Erdbeere längs halbieren. In die eine Hälfte mittig ein Loch schneiden und mit Joghurt füllen. Mit winzigen Trockenpflaumen- und Erdbeerstückchen lässt sich das Gesicht gestalten. Jetzt die beiden Erdbeerhälften zum Rotkäppchen zusammensetzen. Der Korb und Rotkäppchens schicke Schuhe sind ebenfalls aus Erdbeerstückchen.
2. Für die Arme und Beine des Rotkäppchens, die Blätter und das Haus der Großmutter die Kiwi schälen und das äußere grüne Fruchtfleisch abschneiden. Danach das Innere der Kiwi in Streifen schneiden und zu einem Baum zusammensetzen. Alles zusammen auf einem Teller dekorieren.
3. Jetzt können nach Belieben Details hinzugefügt werden. Man kann zum Beispiel einen Weg aus Mandelblättchen legen und außerdem Erdbeerpilze und Heidelbeeren wachsen lassen. Schnell verputzen, bevor der Wolf kommt und alles wegfrisst!

Für das Märchen von Rotkäppchen und dem Wolf eignen sich perfekt leckere Erdbeeren! Die Beerenform sieht aus wie ein Körper, und mit ein paar Kiwistreifen und Joghurttupfern wird er lebendig. Aber aufgepasst: Hinter dem Baum lauert der Pflaumen-Wolf!

Das schwarze Schaf der Beerenfamilie

Zutaten für 1 Portion

1
- BROMBEEREN
- GRIECHISCHER JOGHURT
- KIWI
- KOKOSCHIPS
- GRANOLA

1. Die Brombeeren zu einem Schafskörper zusammenlegen.
2. Kopf und Beine aus dickem griechischem Joghurt formen und die Hufe aus kleinen Brombeerstücken bauen.
3. Kiwi schneiden und daraus eine Kiwisonne legen. Die Weide besteht aus Kokoschips und Granola.

Brombeeren sind nicht nur nährstoffreich und sehen schön aus, sondern eignen sich auch ideal, um Gewitterwolken, krauses Haar oder einen Schafspelz zu legen!

Es gibt den Berliner Bären, Gummibärchen und Teddybären – kein Zweifel, Bären sind in Deutschland sehr beliebt. Mindestens genauso beliebt ist Honig. Dieses Frühstücksbrötchen ist die perfekte Kombination aus beiden Vorlieben.

Supersüßer Bär

Zutaten für 1 Portion

1
- VOLLKORN-TOAST-BRÖTCHEN
- HONIG
- BANANE
- KORINTHEN

1. Vollkornbrötchen halbieren und toasten. Dick mit Honig bestreichen.
2. Banane in Scheiben schneiden. Eine Bananenscheibe halbieren und daraus die Ohren formen. Schnauze, Pfoten und Schleife bestehen aus sieben weiteren Bananenscheiben.
3. Augen, Nase und den Knoten der Schleife aus Korinthen legen. Das Mäulchen besteht ebenfalls aus fein geschnittenen Korinthenstücken.

Eine Kuh macht Muh, viele Kühe machen Mühe!

Zutaten für 1 Portion

1
- VOLLKORNBRÖTCHEN
- BRAUNKÄSE
- BUTTERKÄSE
- ROTE TRAUBEN
- HEIDELBEEREN
- KIRSCHTOMATEN
- ZUCKERSCHOTEN
- GETROCKNETE APRIKOSE

1. Brötchen halbieren und am oberen Rand ein Stück so herausschneiden, dass zwei spitze Ohren entstehen.
2. Mit einer Scheibe Braunkäse Gesicht auflegen und vier Stückchen für die Ohren und zwei Hörner zuschneiden. Mit Hilfe einer Schere oder eines Messers aus dem Butterkäse ein Oval fürs Maul und kleine Stücke für die Flecken, das Haarbüschel und die Augen ausschneiden.
3. Für die Nüstern eine rote Traube halbieren und ebenfalls aus einer Traube kleine Stückchen für die Zunge und die Ohrmuscheln ausschneiden. Zwei Heidelbeeren sind die Augen, Zuckerschoten und Kirschtomaten werden zu Blumen. Und über allem strahlt eine Sonne aus getrockneter Aprikose.

Die Kombination aus Braunkäse und Butterkäse ist erstaunlich lecker und sehr zu empfehlen! Wer den norwegischen Molkenkäse nicht im Supermarkt findet, kann ihn aber natürlich auch durch eine andere Käsesorte ersetzen.

Zwei treue Eulen

Zutaten für 1-2 Portionen

6
- PFANNKUCHEN
- GRIECHISCHER JOGHURT
- MANDELBLÄTTCHEN
- HEIDELBEEREN
- KIWI
- PHYSALIS

1. Sechs Pfannkuchen backen oder aus einem Pfannkuchen zuschneiden: zwei unterschiedlich große Eulenkörper und zwei Paar Halbmonde für die Flügel.
2. Mit Joghurt bestreichen und die Flügel mit Federn aus Mandelblättchen dekorieren. Für Ohren, Schnabel und Krallen ebenfalls Mandelblättchen verwenden. Heidelbeeren als Augen auflegen.
3. Kiwistreifen zuschneiden und zu einem Ast mit Zweigen zusammenlegen. Einige Physalis kreuzweise einschneiden und als Früchte an die Zweige hängen.

Eulen umgibt eine Aura von Klugheit und Mystik, sie sind die weisen Vögel des Waldes und das Symbol für Gelehrsamkeit. Diese Eulenmutter und ihr Eulenjunges haben Mandelflügel und ruhen sich auf einem Kiwizweig aus.

Fotos: Ida Frosk, Kunstmann Verlag

Mehr kunstvolle Frühstücksideen gibt es in Ida Frosks Buch „Kunst aufessen". Ob nussiger Eichhörnchentoast, Panda-Porridge oder süßer Giraffenpfannkuchen: Hier kommen statt eines langweiligen Frühstücks kleine Kunstwerke auf den Tisch. Gesund und nährstoffreich sind die Rezepte außerdem – das kommt auch bei Erwachsenen gut an!
Kunstmann, € 16,00 (ISBN: 978-3-88897-976-7)

SPRITZIG & ERFRISCHEND

KEINE LUST AUF SAFT, COLA UND CO.? DA KOMMT DIE NEUE BITBURGER FASSBRAUSE APFEL DOCH GERADE RECHT. DENN DIE IST ERFRISCHEND, ALKOHOLFREI UND ENTHÄLT VITAMINE – PERFEKT ALSO FÜR DIE GANZE FAMILIE!

Bei warmen Temperaturen und Sonnenschein sehnt man sich nach einer kühlen Erfrischung. Das dachte sich auch Bitburger und hat sein beliebtes Sortiment an Fassbrause um die Geschmacksrichtung Apfel erweitert.

Nach dem Klassiker Zitrone und den extravaganten Sorten Rhabarber und Waldmeister gibt es nun mit der Fassbrause Apfel eine weitere klassische Sorte, die bei Groß und Klein gleichermaßen gut ankommt. Denn durch die Tatsache, dass bei der Herstellung bewusst auf alkoholfreies Bier verzichtet wird, eignet sich das sprudelige Getränk für die ganze Familie – und bietet eine leckere Alternative zu Saftschorlen und Fruchtsäften.

Geschichte der Fassbrause

Doch warum heißt die Fassbrause eigentlich Fassbrause – und wann wurde sie erfunden? Die sprudelige Brause wurde 1908 von einem Berliner als erste Limonade in Deutschland für seinen Sohn entwickelt. Der Legende nach ist Fassbrause ursprünglich eine aus natürlichen Frucht- und Kräuterzusätzen sowie Malzextrakt hergestellte Limonade. Der Name stammt daher, dass die Fassbrause damals direkt aus dem Fass abgefüllt und verkauft wurde. Auch die Fassbrause von Bitburger orientiert sich am überlieferten Originalrezept, wird aber ohne alkoholfreies Bier hergestellt.

Die neue Bitburger Fassbrause Apfel bietet echten Apfelgeschmack ganz ohne künstliche Farb-, Konservierungs- und Süßstoffe. Dafür enthält die erfrischende Brause Vitamine und Magnesium. Absolut alkoholfrei ist der spritzige Genuss außerdem – und somit perfekt für die ganze Familie! Erhältlich als Klarglas-Longneck-Flasche im Sixpack.

UVP 0,69 € (0,33 l)

Bitburger FASSBRAUSE

MADE IN ITALY

ITALIENISCHEN KAFFEE GIBT ES NUR IN ITALIEN? FALSCH, DENN DEN KAFFEE VON CAFFÈ VERGNANO KANN MAN AUCH IN DEUTSCHLAND GENIESSEN. HIER ERFAHRT IHR, WIE ES DIE KAFFEERÖSTEREI VON EINER KLEINEN ITALIENISCHEN GEMEINDE BIS IN DIE WELT SCHAFFTE …

Italienische Kaffeeexperten: die Familie Vergnano

Seit über 130 Jahren bietet Caffè Vergnano den echten Espresso made in Italy an. Für diesen werden nur die erlesensten Kaffeebohnen aus den besten Plantagen weltweit ausgewählt und in der Rösterei des Familienbetriebs in Santena bei Chieri nach traditioneller Methode verarbeitet. Mittlerweile exportiert das Unternehmen seine italienischen Kaffeespezialitäten in mehr als 70 Länder.

Von Chieri in die Welt

Gegründet wurde Caffè Vergnano bereits 1882 durch Domenico Vergnano, den Großvater der heutigen Besitzer des Unternehmens. Alles begann mit einem kleinen Lebensmittelgeschäft in der italienischen Gemeinde Chieri. Innerhalb der nächsten Jahre eignete sich die Familie Vergnano alle Geheimnisse der Kaffeeröstung und des Kaffeeverkaufs an und eröffnete kurze Zeit später drei Kaffeeläden in Turin, Alba und Chieri. Mit dem Kauf einer Kaffeefarm in Kenia in den 1930ern legte Caffè Vergnano einen weiteren wichtigen Meilenstein für seinen Erfolg. Seitdem entwickelte sich die Rösterei kontinuierlich zu einen stattlichen Unternehmen und zählt heute zu den bekanntesten Kaffeeröstereien Italiens. Die Kaffeefarm in Kenia existiert heute nicht mehr, stattdessen wird der beste Kaffee weltweit eingekauft, um die perfekte Mischung zu kreieren. Egal ob Bohnenkaffee, Filterkaffee oder kompostierbare Kaffeekapseln – Caffè Vergnano bietet in jeder Kaffeevariation den Geschmack echten italienischen Kaffees!

Caffè Vergnano – wie alles begann

Für Caffè Vergnano Arabica 100 % werden feinste, erlesene Arabica Bohnen langsam geröstet – so entstehen der milde Geschmack und das abgerundete Aroma. Durch das Verpacken in geschützter Atmosphäre behält der Kaffee seinen Duft, bleibt frisch und kann somit länger gelagert werden. Im Onlineshop auch in individuellen Dosen mit Städtemotiven erhältlich: www.ecommerce.caffevergnano.com

UVP 6,40 € (250 g)

PESTO NEU ERFUNDEN

EIN GUTES PESTO VERFEINERT JEDES PASTAGERICHT. BARILLA HAT DAS PESTO NUN NEU ERFUNDEN UND ERWEITERT DAS KLASSISCHE SORTIMENT MIT DEN DREI NEUEN PESTO RUSTICO SORTEN. EINE KOMPOSITION AUS FEIN GESCHNITTENEM GEMÜSE UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, WIE FRISCH ZUBEREITET.

Was Pesto Rustico von den klassischen Pesti Sorten von Barilla unterscheidet? Seine Textur! Beim Pesto Rustico kann man die Gemüsestücke nämlich sehen – und schmecken. Feine Gemüsestückchen und italienische Kräuter sorgen so für einen ganz besonderen Genuss. Für kulinarische Abwechslung ist ebenfalls gesorgt, denn der rustikale Pesto-Genuss im Glas kommt in drei verschiedenen Sorten daher.

Gemüse-Kräuter-Komposition

Die Sorte „Mediterranes Gemüse“ beinhaltet saftige Tomaten, rote und gelbe Paprika sowie Auberginen und Zucchini. Fruchtig und aromatisch schmeckt dagegen die Variante „Getrocknete Tomate“, die mit ausgewählten italienischen Kräutern verfeinert wurde. Und bei der dritten Sorte „Aubergine mit Kräutern“ sorgt der Mix aus Auberginen, Basilikum und Oregano für ausgewogenen Geschmack.

Ideal zu Pasta & Brot

Für Spaghetti, Rigatoni und Co. ist Pesto Rustico der ideale Begleiter. Die rustikale Pesto-Variante eignet sich aber nicht nur für Pasta, sondern auch für Brot. Egal ob Bauernbrot, Ciabatta oder Baguette: Pesto Rustico passt perfekt zu allen Brotsorten und sorgt für ein mediterranes und aromatisches Geschmackserlebnis!

Was ist das Geheimnis dieser besonderen Konsistenz?
Das Geheimnis liegt in der Verarbeitung des Gemüses: Dieses wird behutsam gehackt statt püriert, um nicht nur den Geschmack und das Aroma, sondern auch die Konsistenz zu bewahren, genauso wie bei hausgemachten Saucen. Mehr Informationen und Rezepte erhaltet ihr unter www.barilla.de.

UVP 2,99 €* (175 g)

*Unverbindliche Preisempfehlung. Der Handel ist frei in der Gestaltung seiner Preise.

NATÜRLICHER GENUSS AUS SÜDTIROL

ALLES FING AN MIT DER ERÖFFNUNG EINER KLEINEN KONDITOREI IN SÜDTIROLS LANDESHAUPTSTADT BOZEN DURCH ALFONS LOACKER. IN DEN 40ER-JAHREN BACKTR ER HIER DIE ERSTEN WAFFELN. WAS ABER MACHT DAS FAMILIENUNTERNEHMEN AUS? WIR HABEN BEI ANDREAS LOACKER, IN 3. GENERATION IM UNTERNEHMEN TÄTIG, NACHGEFRAGT …

Der Ursprung und heutige Klassiker: Loacker Napolitaner mit einer zartschmelzenden Creme von italienischen Haselnüssen.

Seit 1974 stellen Sie die Loacker Waffeln nicht mehr in der Stadt Bozen her, sondern im Südtiroler Dorf Unterinn am Ritten. Im Herzen der Dolomiten und auf 1000 m Meereshöhe. Auch Ihr zweiter Produktionsstandort im österreichischen Heinfels liegt inmitten der Natur auf 1000 m Höhe. Warum?

Wir von Loacker sind überzeugt, dass gute Produkte aus hochwertigen Rohstoffen nur dort hergestellt werden können, wo die Natur noch intakt, die Luft rein und das Wasser von höchster Güte ist. Wir alle von Loacker – die Familie und alle Mitarbeitenden – sind in unserer Bergregion tief verwurzelt. Reinheit und Echtheit können nur in einem natürlichen Umfeld entstehen, für das wir ökologische Verantwortung übernehmen. Und die Loacker Produkte sind die Botschafter dafür, denn sie sind „ehrlich“.

Inwiefern?

Die Liebe fürs Handwerkliche steht bei uns an erster Stelle. Der sortenspezifische Geschmack unserer Produkte kommt von den natürlichen geschmacksgebenden Zutaten. Bei uns dürfen die Rohstoffe ihr volles Aroma entwickeln, denn wir verarbeiten sie besonders schonend. Um dies sicherzustellen, entwickeln wir selbst auch eigene Technologien. Und wir legen besonderen Wert auf höchste Qualität unserer Rohstoffe. Die Haselnüsse für die Cremes beziehen wir aus ausgewählten italienischen Anbauregionen. Die Röstung – als ein wesentliches Kriterium für die Güte und Reinheit der Cremes – erfolgt chargenweise bei uns.

Mit der Heimat verwurzelt: Loacker produziert inmitten der Natur Südtirols.

Für die schokolierten Produkte verwenden wir ausschließlich Schokolade, die traditionell aus Kakaobutter, Kakaomasse und Milchpulver hergestellt wird. Wir verarbeiten nur echte Bourbon-Vanille aus Madagaskar. Und der Teig für die knusprigen Waffeln wird nach traditionellem Familienrezept zubereitet und in klassischen Waffeleisen frisch vor der Verarbeitung gebacken.

Wenn Sie Resümee ziehen ...

... dann sage ich: Wenn sich die Liebe zur Natur und Natürlichkeit mit der Begeisterung für die Backkunst verbindet, entsteht Köstliches. Einfach Loacker! Mehr Informationen über die Produkte von Loacker gibt es unter: **www.loacker.com**

WIR lieben BLOGS

WIR HABEN DIE BLOGGER DES BRANDNOOZ UNIVERSUMS GEFRAGT, WELCHE GERICHTE FÜR SIE ABSOLUTER KULT SIND. ZWEI KULTIGE REZEPTE STELLEN WIR EUCH JETZT VOR.

Pamelopee

Pamela ist 36 Jahre alt und wohnt in Seulingen. Seit Juli 2013 bloggt sie auf **www.pamelopee.blogspot.de** über neue Produkte, Backen und Kochen, Nähen und vieles mehr.

Falscher Hase im Möhrenbeet

Zutaten für 3-4 Portionen

750 g	GEHACKTES*
1	ALTBACKENES BRÖTCHEN
1	ZWIEBEL
1-2 TL	SENF
1	GROSSES EI
3	GROSSE MÖHREN (EINE WEISSE, GELBE UND ORANGE)
etwas	LAUCH, PORREE/FRÜHLINGSZWIEBEL

* In diesem Fall wurde eine regionale Mettart verwendet, die bereits mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt ist. Alternativ einfach Hackfleisch selbst mit Salz und Pfeffer würzen!

Tipp: Als Beilage passen rotschalige Kartoffeln (vorwiegend festkochend). Einfach in Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Grillgewürz marinieren und diese zeitgleich im Ofen mitgaren.

1. Brötchen in Wasser einweichen, die Möhren schälen und in grobe Stifte von etwa 7-8 cm Länge schneiden.
2. Lauch würfeln und zusammen mit den Möhrenstiften am Rand einer Auflaufform verteilen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln und das eingeweichte Brötchen mit der Hand ausdrücken.
4. Gehacktes mit Ei, Senf, Zwiebelwürfeln und Brötchen zu einer homogenen Masse vermengen, einen Laib daraus formen und diesen zwischen die Möhren in die Auflaufform setzen.
5. Den Hackbraten im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 50-60 Min. backen.

Zahnfee

Diana ist 47 Jahre alt. Seit Dezember 2010 bloggt sie unter **www.zahnfeee1.blogspot.de** unter anderem über Produkttests, Rezepte, neue Produkte und Deko-Ideen.

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Portionen

Menge nach Bedarf	GESCHÄLTE KARTOFFELN
400 g	GEFLÜGELHACKFLEISCH
ca. 800-1000 ml	GEMÜSEBRÜHE
2-3	MÖHREN
etwas	SELLERIE
	LAUCH FÜR DIE BRÜHE
1	LORBEERBLATT
4	FRÜHLINGSZWIEBELN
	SALZ UND BUNTER PFEFFER
120 g	KAPERN
½ TL	SOSSENBINDER/ANDERES BINDEMITTEL
1 Msp.	PAPRIKAPULVER
1 Msp.	CURRY
½	BIO-ZITRONE
Frische Kräuter	PETERSILIE, THYMIAN, SCHNITTLAUCH

1. Die Gemüsebrühe mit klein gewürfeltem Sellerie, Lauch und Möhren im Salzwasser kochen. Möhrenwürfel zur Seite stellen.
2. Das Geflügelhack in eine Schüssel geben, kräftig würzen und mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken.
3. Dann 40 g Kapern etwas zerhacken und die gewürfelten Möhren zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Curry würzen und gut vermengen. Beide Hände anfeuchten und anschließend gleich große Klopse formen. Sobald die Brühe kocht, Temperatur etwas zurücknehmen und die Klopse einzeln in die Brühe legen. Ca. 15 Min. in der Brühe ziehen lassen. Den Sud von den Kapern mit in die Gemüsebrühe geben.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Diese anschließend in klein geschnittener Petersilie wälzen.
5. Wenn die Klopse oben schwimmen, sind sie gar. Klopse entnehmen und die Soße mit Soßenbinder oder anderem Bindemittel andicken. Klopse wieder in die Soße legen und die restlichen Kapern dazugeben.
6. Vor dem Servieren Soße noch einmal abschmecken und ggf. mit restlichem Kapernsaft und frisch gepresstem Zitronensaft verfeinern. Schnittlauch klein schneiden, frischen Thymian zupfen und alles zusammen auf den Tellern anrichten und servieren.

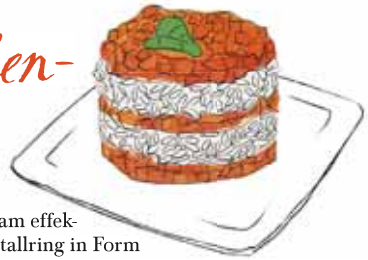
TELLER-TUNING

EIN LECKERES ESSEN ZU KOCHEN IST DIE HALBE MIETE – DIE ANDERE HÄLFTE MACHT DAS ANRICHTEN AUS. DENN DAS AUGE ISST BEKANNTLICH MIT. DIESE TIPPS SORGEN IN ZUKUNFT MIT SICHERHEIT FÜR SCHÖNE ANSICHTEN AUF DEM TELLER!

Geschirr-Alternativen

Eine schöne Alternative zu Teller und Co. sind essbare Schälchen. Denn in Parmesankörbchen, Teigschälchen oder Schokoschalen können Speisen nicht nur auf abwechslungsreiche Art und Weise angerichtet werden, sondern diese können anschließend auch noch vernascht werden. Eine andere Geschirr-Alternative, die sich vor allem bei asiatischen Gerichten anbietet, ist das Bananenblatt. Hierbei sollte man allerdings beachten, dass die Speisen nicht zu flüssig sind und auch wirklich auf dem Bananenblatt bleiben. Auch sonst sind der Kreativität fast keine Grenzen gesetzt: Suppe kann zum Beispiel in einem ausgehöhlten Brotlaib serviert werden, und ein Kürbis-Risotto macht sich in einer Kürbisschale besonders gut.

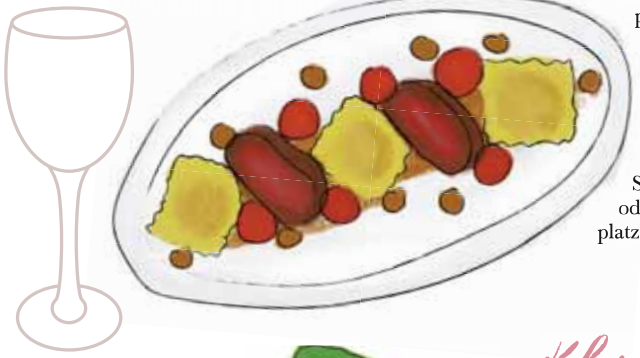
Türmchen-Bau



Beilagen wie Reis, Kartoffelpüree oder Couscous kann man am effektivsten mit einem Metallring in Form bringen. Hierfür einfach den Ring mit der Beilage füllen, etwas andrücken und den Ring abnehmen. Auf dem Türmchen kann dann auch Fleisch, Fisch oder Gemüse drapiert werden. Wer keinen Metallring zur Hand hat, kann Kartoffelpüree oder Gemüsestampf zum Beispiel auch mit einem Spritzbeutel dekorativ auf den Teller bringen.

Geometrie

Speisen müssen nicht immer altbekannt in der Mitte nebeneinander angerichtet werden. Sie können beispielsweise auch wie Straßen, sprich in parallelen Streifen, angeordnet werden. Diese kann man auch mit leichtem Versatz parallel zueinander drapieren. Von einzelnen Stücken sollte übrigens immer eine ungerade Zahl auf die Teller kommen, da dies optisch am besten wirkt. Also statt vier Spargelstangen lieber drei oder fünf auf dem Teller platzieren.



Kleiner Löffel – große Wirkung

Fingerfood oder kleine Vorspeisen können wirkungsvoll auf einem Servierlöffel angerichtet werden. Das macht nicht nur optisch etwas her, sondern ist auch noch praktisch, weil sie so gleich mit einem Happs verzehrt werden können. Verschiedene Varianten und Vorspeisen können so besonders eindrucksvoll nebeneinander angerichtet werden.

Süße Sünden

Desserts wie Mousse, Flan oder Ähnliches machen sich auf einem knalligen Fruchtspiegel – zum Beispiel aus Erdbeeren oder Himbeeren – besonders gut. Der Teller kann dann noch zusätzlich mit Punkten oder Linien aus Schokosauce verziert werden. Cremes oder Pudding kommen zum Beispiel in Gläsern besonders gut zur Geltung, vor allem wenn sie geschichtet sind.

Der letzte Schliff

Frische Kräuter, essbare Blüten, Pinienkerne oder Nüsse sind ideal, um den Speisen optisch einen letzten Schliff zu geben. Auch Essig-Öl-Tupfen oder der Klassiker, die Balsamico-Creme, bieten sich zum Dekorieren an. Man sollte allerdings drauf achten, dass die Deko essbar ist und auch geschmacklich zu dem servierten Gericht passt.

Klassiker aus Omas Zeiten

Früher war es der Klassiker, um Marmelade oder Kompott einzukochen, heute ist es vor allem zum Servieren von Speisen beliebt: das Einweckglas! Denn egal ob Salat, Suppe oder süße Dessertträume, im Einweckglas können sie perfekt angerichtet werden. Und die Speisen bekommen dank Omas Klassiker auch gleich noch ein nostalgisches Flair – ideal also, um deutsche Originale wie Kartoffelsalat oder rote Grütze mit Vanillesauce in Szene zu setzen. Oder man verwendet das Einweckglas genau gegensätzlich und überrascht mit neuen kulinarischen Kreationen!

WELT DER WEINE

OB ZUM ESSEN ODER DANACH: EIN GLAS WEIN PASST EINFACH IMMER. ABER WAS SAGT DIE FARBE EIGENTLICH ÜBER IHN AUS? UND WOZU PASSEN TROCKENE WEINE? WIR GEBEN EUCH EINEN KLEINEN EINBLICK IN DIE WELT DER WEINE – UND TIPPS FÜR DIE NÄCHSTE WEIN-VERKOSTUNG!

Ihr wollt noch mehr über Wein wissen und erfahren, was ihr von einem „griffigen" oder „rauen" Wein erwarten könnt? Dann ist das Buch „Workshop Wein" von Marnie Old genau das Richtige für euch. Hier erfahrt ihr alles vom Weinspektrum über den Weinbau bis hin zu den wichtigsten Rebsorten und Weinregionen. Dorling Kindersley, € 19,95 (ISBN: 978-3-8310-2642-5)

Die meisten Menschen trinken gerne ein Gläschen Wein. Spätestens wenn man vor dem Weinregal im Supermarkt steht, fühlt man sich aber schnell überfordert … Denn auf den Weinetiketten stehen zwar die Namen der Trauben oder Weinregionen, beschreibende Begriffe sucht man aber meist vergeblich. Was sagt zum Beispiel die Farbe über einen Wein aus? Und welchen Wein sollte man wozu servieren? Im Buch „Workshop Wein" von Marnie Old werden genau diese Fragen und viele weitere beantwortet.

Ihr wollt Eindruck auf einer Weinverkostung schinden? Kein Problem – mit diesen Tipps:

1. Ansehen
Ist der Wein weiß, rosé oder rot – und wie hell oder dunkel ist er? Die Farbe kann einen ersten Anhaltspunkt geben, was man geschmacklich erwarten kann.

2. Schwenken
Man schwenkt den Wein, um ihn besser riechen zu können. Denn durch das Schwenken des Weins vergrößert sich seine Oberfläche, was die Verdunstung und damit die Intensität der Aromen steigert.

3. Riechen
Der Geruch ist der wichtigste Sinn beim Verkosten von Wein. Die Nase wird vor dem Trinken also tief ins Glas gesteckt und dann wird zwei- oder dreimal geschnüffelt.

4. Nippen
Nun nimmt man einen Schluck Wein, schluckt ihn aber nicht gleich runter, sondern behält ihn für 3-5 Sekunden im Mund – so kann sich der Geschmack des Weins überallhin ausbreiten.

5. Bewegen
Jetzt wird der Wein im Mund hin- und herbewegt – so als ob man sich den Mund ausspülen würde. Auch dies dient der Intensivierung des Geschmacks. Außerdem wird der Wein so erwärmt, wodurch die Verdunstung beschleunigt wird und konzentriertere Aromen in die Riechgänge geschickt werden.

6. Auskosten
Auch nach dem Herunterschlucken bleibt der Wein noch eine Weile präsent, und der Nachgeschmack sollte ausgekostet werden. Richtige Weinprofis schlucken den Wein übrigens nicht herunter, sondern spucken ihn in ein Spuckgefäß – einfach, um nicht betrunken zu werden. Da ist man doch ganz gerne mal Laie …

Wechselnde Farben

Für die Farbe von Weißweinen ist hauptsächlich Oxidation verantwortlich: Luftzutritt lässt helles Gelb zu Gold nachdunkeln. Grund dafür ist meist die Fassreifung. Ein Chardonnay sieht so in der Regel dunkler und goldgelber aus als ein in Edelstahl gegorener Sauvignon Blanc. Generell kann man sagen, dass eine goldgelbe Farbe auf ältere Weine, Weine mit einer Eichennote oder reichhaltige, süße Dessertweine hindeutet.

Während Weißweine mit der Zeit oder durch Fässer dunkler werden, ist es beim Rotwein genau umgekehrt: Sie verblassen mit der Zeit. Je älter der Wein wird, desto mehr Brauntöne mischen sich auch darunter. Generell kann man bei Rotweinen sagen, dass hellere Rotweine meist leichter sind als ihre farbenprächtigen Verwandten.

Salzig oder süß

„Trocken oder nicht trocken" ist nicht nur eine Frage der Vorliebe, sondern auch der Speisen, die zu dem Wein verzehrt werden sollen. So passen trockene Weine vor allem zu salzhaltigen Speisen, da man durch diese die Säure des Weins weniger schmeckt. Umgekehrt schwächen sie die Salzigkeit des Essens ab – wer es mit dem Salzen also etwas zu gut gemeint, hat, sollte einfach einen trockenen Wein servieren!

Was trockene Weine dagegen gar nicht mögen, ist Zucker beziehungsweise süße Speisen. Denn durch sie erscheinen Weine saurer, als sie eigentlich sind. Generell gilt: Der Wein sollte mindestens so süß sein wie das Gericht. Fruchtige Saucen kombiniert man so am besten mit halbtrockenen bis lieblichen Weinen, wie zum Beispiel einem Riesling. Bei richtig süßen Desserts sollte man dagegen zu einem echten Süßwein greifen.

Fotos: Shutterstock/Natalia Klenova

DEUTSCHLANDS KULTIGSTE WURST

UM SIE RANKEN SICH VERSCHIEDENE ENTSTEHUNGSGESCHICHTEN, ES GIBT EIN FESTIVAL ZU IHREN EHREN, UND SIE WIRD SOGAR BESUNGEN: DIE CURRYWURST! WAS MAN NOCH ÜBER DIE BERÜHMTE WURST WISSEN SOLLTE, VERRATEN WIR EUCH JETZT.

1. 1949

Und wer hat's erfunden?

Nach weitverbreiteter Auffassung ist die Currywurst nach dem Zweiten Weltkrieg in Berlin entstanden. Erfunden haben soll sie 1949 die Gastronomin Herta Heuwer, die zu dieser Zeit einen Imbissstand im Berliner Stadtteil Charlottenburg betrieb. Es gibt allerdings auch alternative Versionen, die besagen, dass die Currywurst in Hamburg oder im Ruhrpott erfunden wurde. Die Hamburger Variante wurde vor allem durch Uwe Timms Novelle „Die Entdeckung der Currywurst" populär, die in der Novelle nämlich in Hamburg stattfindet.

2.

Mit oder ohne?

Bei der Berliner Currywurst gibt es zwei grundlegende Varianten: mit und ohne Darm. Die Würste ohne Darm sind von weißlicher Farbe, vergleichbar den bayrischen Wollwürsten, einer weißwurstähnlichen bayrischen Spezialität. Zubereitet werden beide Varianten übrigens gleich: Zuerst werden sie im Ganzen gebraten, und erst kurz vor dem Servieren erfolgt das Zuschneiden in mundgerechte Stücke.

3.

Schon gewusst?

Bei der Currywurst handelt es sich eigentlich um eine herkömmliche Brat- beziehungsweise Brühwurst, die je nach Zubereitungsart frittiert oder gebraten und geschnitten serviert wird. Erst durch ihre Sauce, die auf der Basis von Ketchup oder Tomatenmark und Currypulver entsteht, wird sie zur Currywurst.

4.

Currywurst & Autos

Auch über Wolfsburg hinaus ist die Currywurst der Volkswagen-Kantinen bekannt – und beliebt. Zu dieser wird nicht nur ein eigener Gewürzketchup gereicht, sondern sie ist mit einem Fettanteil von 20 Prozent auch nur halb so fett wie normale Currywürste! Eindeutiges Erkennungsmerkmal ist übrigens der Schriftzug „Volkswagen Originalteil", der auf der Pelle steht.

5.

Kulturelle Currywurst

Wer von Currywurst gar nicht genug bekommen kann, für den lohnt sich ein Besuch im Currywurst-Museum in Berlin. Hier dreht sich nämlich alles um den kultigen Snack. Von Ketchupflaschen-Hörstationen über eine Gewürzkammer mit Riechorgeln hin zu einem Wurstsofa zum Entspannen kann man die Currywurst hier mit allen Sinnen kennenlernen.

6.

Ein Wochenende im Zeichen der Wurst

Nicht nur in Songs, Büchern oder Filmen wird der Currywurst gehuldigt: In Neuwied in Rheinland-Pfalz findet einmal im Jahr das sogenannte Festival der Currywurst statt. Hier kann man den beliebten Snack in allen erdenklichen Variationen probieren – zum Beispiel fruchtig oder mit Schokolade.

7. 70 Millionen

We love Currywurst!

Wir Deutschen lieben Currywürste! Pro Jahr werden in Deutschland nämlich sage und schreibe 800 Millionen Currywürste verspeist! Allein 70 Millionen davon in unserer Hauptstadt Berlin!

8. 1982

Popstar

Nicht viele Lebensmittel können von sich sagen, dass es einen Song über sie gibt – die Currywurst schon! 1982 wurde sie nämlich von Herbert Grönemeyer besungen. Die leckere Wurst scheint also auch prominente Anhänger zu haben ...

9.

Manta, Manta

Die Kombination von Currywurst mit Pommes mit Mayonnaise wird manchmal auch als Mantateller oder Mantaplatte bezeichnet – vor allem im Ruhrpott. Entstanden ist der Begriff in den 80er- und 90er-Jahren, als Witze über Manta-Fahrer populär wurden. Heute wird der Begriff allerdings nur noch selten verwendet.

10. 1000

Kalorienbombe

Mhm, eine Currywurst mit Soße und Pommes ist etwas Herrliches! Zu oft sollte man sich den Snack allerdings nicht gönnen – zumindest nicht, wenn man auf seine Figur achtet. Eine Currywurst mit Soße und Pommes hat nämlich 1000 Kalorien und deckt die Hälfte des Kalorien-Tagesbedarfs eines Erwachsenen!

Foto: Shutterstock/boonchan

FRISCH AUS DEM WALD

IM SEPTEMBER IST DIE PERFEKTE ZEIT, UM PILZE ZU SAMMELN ODER UM SIE EINFACH BEQUEM IM SUPERMARKT ZU ERSTEHEN. WIR VERRATEN EUCH, WAS IHR ÜBER DIE BELIEBTESTEN PILZSORTEN WISSEN SOLLTET – UND WOZU SIE AM BESTEN PASSEN.

Pfifferlinge

Pfifferlinge, in Bayern auch Eierschwammerl genannt, wachsen in Laub- und Nadelwäldern. Von Juni bis September findet man sie hier im Moos zwischen Heidelbeeren. Wer nicht zum Pilzesammeln in den Wald fahren will, kann sie in dieser Jahreszeit auch im Supermarkt erstehen. Pfifferlinge sollten – wie andere Pilze auch – nur mit etwas Küchenpapier gesäubert werden. Denn unter fließendem Wasser würden sie sich mit Flüssigkeit vollsaugen und ihr Aroma verlieren. Pfifferlinge gehören leider zu den teuren Pilzen – schmecken dafür aber auch besonders gut. Vor allem in Kombination mit Speck und Zwiebeln und Gewürzen wie Muskat, Pfeffer und Petersilie sind sie ein wahrer Genuss!

Austernpilze

Ursprünglich stammen Austernpilze aus Südostasien, wo sie im Herbst und Winter bis zum ersten Nachtfrost wild an Baumstämmen und auf morschem Holz sprießen. Die bei uns verkauften Austernpilze kommen aber ausschließlich aus Zuchtanbau und sind darum rund ums Jahr zum gleichen Preis zu haben. Austernpilze sind in der Küche vielseitig einsetzbar: Sie lassen sich dünsten, braten, frittieren, grillen und kochen und passen zu asiatischen Gerichten genauso gut wie zu Geschnetzeltem oder in eine deftige Pilzpfanne. Die Garzeit sollte man allerdings immer knapp halten – sonst werden die Pilze zäh und gummiartig.

Steinpilze

Die aromatischen Steinpilze wachsen ausschließlich wild. Man entdeckt sie im Wald unter Buchen und Fichten, aber auch an Waldrändern und Böschungen. Eine Züchtung ist bisher nicht gelungen. Ihren Namen haben die Pilze von ihrem festen Fleisch. In Butter gebraten, in Suppen oder Nudelsoßen schmecken Steinpilze besonders lecker. Allerdings sollte man sie zügig verbrauchen, da sie leicht verderben und sich auch im Kühlschrank höchstens zwei Tage halten.

Kräuterseitlinge

Die bei uns verkauften Kräuterseitlinge kommen ausschließlich aus Zuchtanbau und sind darum das ganze Jahr zu haben. Da ihre Zucht sehr aufwendig ist, sind sie allerdings teurer als andere Zuchtpilze. Wie ihr Zweitname Königsausternpilz verrät, sind Kräuterseitlinge eng mit dem Austernpilz verwandt. Mit ihren braunen, festen Hüten und weißen Stielen sehen sie aber eher wie Steinpilze aus – und schmecken auch ähnlich. Kräuterseitlinge sind zudem richtig gesund: In ihnen stecken die Vitamine B3 und B5, viele Proteine sowie Ballaststoffe, und fett- und kalorienarm sind die Pilze auch noch!

Champignons

Champignons kommen ursprünglich aus Frankreich. Kultiviert wurden Champignons früher in dunklen, feuchten Kellern und Gewölben. Heute werden sie allerdings in dunklen, klimatisierten Gewächshäusern gezüchtet. Erhältlich sind die Zuchtpilze das ganze Jahr über. Champignons gehören übrigens zu den beliebtesten Pilzsorten: 2,9 Kilogramm verspeist jeder Deutsche jährlich von ihnen!

Birkenpilze

Der Birkenpilz ist ein beliebter und schmackhafter Speisepilz. Wie der Name schon verrät, findet man ihn in der Nähe von Birken, mit denen er in Symbiose steht. Dort wächst er von Juni bis Oktober. Die Gefahr, den bräunlichen, mittelgroßen Birkenpilz mit nicht essbaren Pilzen zu verwechseln, ist übrigens relativ gering: Der Birkenpilz ähnelt vom Aussehen nur dem Raufußröhrling, den man ebenfalls verzehren kann. Der Geschmack von jungen Birkenpilzen ist angenehm mild. Die Stiele werden allerdings – gerade bei älteren Exemplaren – schnell holzig und sollten daher eher nicht verzehrt werden.

Maronen-Röhrlinge

Der Maronen-Röhrling, im Volksmund auch Braunkappe oder einfach nur Marone genannt, gilt als vorzüglicher Speisepilz. In vielen Gegenden ersetzt er für den Pilzliebhaber den mittlerweile selten gewordenen Steinpilz. Er wächst hauptsächlich im Nadelwald, vor allem in alten Fichtenwäldern oder unter Lärchen. In feuchten Sommern kommt er bereits im Juni und Juli vor. Seine Hauptsaison ist jedoch von Mitte September bis zum Spätherbst im November, bevor der Frost einsetzt. Das Aroma des Maronen-Röhrlings ist übrigens nussig-mild, sodass er sich vor allem in Mischpilzgerichten gut macht.

Fotos: Shutterstock/Nejat, Jang Zhongyan, Vonore76, JANSCHONEPAL gyrosol, petersgartner

HOLZ MIT STIL

DIE BESTEN DEKO-ELEMENTE SIND MANCHMAL AUS HOLZ: MIT ÄSTEN, HOLZPLATTEN, WEINKISTEN UND CO. LASSEN SICH NÄMLICH TOLLE DIY-PROJEKTE UMSETZEN. ALSO HER MIT DEM HOLZ UND LOSGEWERKELT!

Druckfrisch ...

... kommen die Fische auf die Holzplatte! Die Technik ist genial, denn mit einem Foto-Transfer-Medium lassen sich Laserkopien auf Holz übertragen.

MATERIAL

VORLAGE
LASERDRUCKER/COPYSHOP
HOLZPLATTE
FOTO-TRANSFER-MEDIUM (BASTELBEDARF)
UNIVERSALPINSEL
SCHWAMM
LAUWARMES WASSER

So geht's:

1. Die Vorlage spiegelverkehrt in der gewünschten Größe am Laserdrucker oder im Copyshop ausdrucken lassen.
2. Die Oberfläche der Holzplatte bearbeiten, sie sollte glatt, staub- und fettfrei sein.
3. Mit dem Pinsel das Foto-Transfer-Medium auf die Holzfläche und auf die bedruckte Kopienseite dick auftragen. Das bestrichene Motiv auf der Holzplatte platzieren und andrücken. Das Papier glatt streichen. Sollten Blasen entstanden sein, diese am besten von der Mitte zum Rand hin ausstreichen und alles mindestens ½ Std. trocknen lassen.
4. Das Papier mit dem Schwamm anfeuchten und kleine Partien vorsichtig abrubbeln, bis das übertragene Motiv erscheint. Anschließend das Motiv versiegeln, dazu mit Foto-Transfer-Medium bestreichen.

Anziehend

Lassen sich Bäume vom Garten in die Küche verpflanzen? Ja, denn in diesem Fall haben diese magnetische Wurzeln und tarnen sich als Kühlschrankmagnete im Birkenlook.

MATERIAL

TROCKENE ÄSTE
GARTENSCHERE
NATURWEISSE ACRYLFARBE
UNIVERSALPINSEL
SCHWARZE ACRYLFARBE
FEINER PINSEL
MAGNETE (Ø 8 MM)
SEKUNDENKLEBER

So geht's:

1. Mit der Gartenschere kleine Stücke von den Ästen zwicken, mögliche Verzweigungen wegschneiden oder kürzen. Alle Astenden leicht schräg schneiden.
2. Die Aststücke sauber machen, mit naturweißer Farbe streichen und vollständig trocknen lassen. Den Anstrich ein zweites Mal wiederholen. Auf die Aststücke mit einem feinen Pinsel kleine schwarze Striche und Punkte aufmalen und trocknen lassen. Die Astschnittkanten schwarz streichen.
3. An den unteren Astschnittkanten jeweils einen Magnet mit etwas Sekundenkleber festkleben.

Tipp: Bei den Magneten auf Qualität und Größe achten: Am besten eignen sich Magnete mit kleinem Durchmesser.

Streugut

Für das Salz in der Suppe sorgt diese bärtige Truppe. Alle Holzfiguren nehmen ein Farbbad und fungieren dann als Salzstreuer, bis auf den kleinen gelben Freund – der arbeitet noch daran!

MATERIAL

1 SET MATROSCHKA-ROHLINGE
SCHLEIFPAPIER
BOHRMASCHINE
HOLZBOHRER, LAPPEN
ACRYLFARBE (IN WEISS, HELLBLAU, KARIBIK, PETROL, AZURBLAU UND GELB)
UNIVERSALPINSEL
MATTLACK
SCHWARZE D-C-FIX-DEKOFOLIE, BLEISTIFT, SCHERE
SCHWARZER FILZSTIFT, SALZ

So geht's:

1. Die Figuren leicht anschleifen und jeweils oben am „Kopf" mit dem Holzbohrer (Ø 2 mm) einige Löcher im Abstand von mindestens 3 mm durchbohren. Den Holzstaub sorgfältig abwischen.
2. Alle Matroschkas nur außen mit weißer Acrylfarbe grundieren und trocknen lassen. Jede Figur zweimal in der gewünschten Farbe streichen und nach dem Trocknen zusätzlich mit Mattlack überziehen.
3. Vier verschiedene Bärte auf d-c-fix-Dekofolie zeichnen und ausschneiden. Die Trägerfolie abziehen und jeweils einen Bart auf die Matroschkas kleben. Auf die kleinste Figur mit Filzstift Bartstoppeln malen.
4. Die großen Matroschkas öffnen und mit etwas Salz befüllen. Die passenden Hälften wieder zusammenstecken.

Weitere dekorative Holz-Projekte findet ihr im Buch „Kreatives aus Holz" von Eva Schneider und Anja Limburg. Mit Fundstücken aus Natur und Bastelladen können 50 abwechslungsreiche Ideen umgesetzt werden, für die man praktischerweise weder Profi-Equipment noch Heimwerker-Erfahrung benötigt. Erschienen bei blv, € 14,99 (ISBN: 978-3-8354-1298-9)

Fotos: © Frank Neumann/BLV

Wir verlosen **1 Exemplar** von **„Food Trucks. Kreative Küchen auf Rädern"**

Das brandnooz Kreuzworträtsel

Schickt das Lösungswort bis zum 30.09.2015 mit dem Betreff „Septemberrätsel" an **nooz@brandnooz.de**!

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Runter
2. Anderes Wort für Bandnudeln
3. Hülsenfrucht, die für Hummus verwendet wird
5. Name des Autors, der ein Buch über die Entdeckung der Currywurst geschrieben hat

Quer
1. Schwäbische Eierteigwaren in länglicher Form
4. Beliebte und eher teure Pilzsorte, die von Juni bis September Saison hat
6. Englische Bezeichnung für Haferbrei
7. Bekannte Fernseh-Kriminalreihe auf ARD
8. Biermischgetränk aus Bier und Zitronenlimonade

Fotos: © Barbara Bieder, Food Trucks, Prestel Verlag

Unter allen Einsendungen verlosen wir ein Exemplar des Buches „Food Trucks. Kreative Küchen auf Rädern" im Wert von 29,95 €. Der Fotoband stellt über 30 Food Trucks aus ganz Deutschland und den Nachbarländern vor – mit ansprechenden Fotografien und individuellen Geschichten über die Betreiber. Prestel Verlag (ISBN: 978-3-7913-8124-4)

RETRO ROCKS!

OB GESCHIRR, MÖBEL ODER PRODUKT-VERPACKUNGEN: RETRO LIEGT VOLL IM TREND! HIER ERFAHRT IHR, WELCHE NOSTALGISCHEN PRODUKTE UND GEGENSTÄNDE IHR IM SUPERMARKT, CAFÉ UND CO. ENTDECKEN KÖNNT!

Um alte Zeiten oder Kindheitserinnerungen aufleben zu lassen, muss man heute nur in ein Café gehen: Die Inneneinrichtung ist im 60er- oder 70er-Jahre-Stil eingerichtet, und neben dem Ohrensessel steht ein altes Cord-Sofa, das auch aus Opas Wohnzimmer stammen könnte – und dies wahrscheinlich auch tut. Getrunken wird hier Filterkaffee, und das Stück Kuchen wird selbstverständlich auf Omas Porzellanteller serviert.

Fotos: Shutterstock/Vichell1; Wrigley; Grisson - de Beukelaer

Nostalgische Erinnerungen

In den eigenen vier Wänden geht es dann bei vielen weiter mit dem Retro-Look. Auch hier findet man Nierentischchen, Clubsessel und Mustertapete. In der Küche geht es dann weiter mit einem Radio im Retro-Look oder einem echten Kofferradio, das entweder der Oma abgeluchst wurde oder vom Flohmarkt stammt. Kristallgläser, Sammeltassen und kultige Schnapsgläser, die man in seiner Jugend noch ziemlich altbacken fand, trifft man heute ebenfalls in vielen Küchen wieder an. Und Müsli und Co. können in Vorratsdosen mit Retro-Design verstaut werden, wie es diese von Kellogg's zu erwerben gibt. So bleibt das Müsli frisch, und für schöne und nostalgische Blickfänge ist ebenfalls gesorgt.

Alte Zeiten

Auch im Supermarkt begegnen uns immer häufiger Produkte, die auf nostalgische Verpackungen setzen und an vergangene Zeiten erinnern. So gibt es aktuell von Prinzen Rolle eine Nostalgie-Edition mit drei historischen Motiven. Im Inneren befindet sich hier das Original aus der Gegenwart, aber verpackt ist der Keks in den original Verpackungen aus den 50er-, 60er- und 70er-Jahren. Der Schokoriegel Twix, der 1967 zunächst unter dem Namen Raider eingeführt und erst 1991 in Twix umbenannt wurde, setzt ebenfalls auf alte Zeiten. Denn zu besonderen Anlässen, wie Firmenjubiläen oder Ähnlichem, bringt er immer mal wieder eine limitierte Raider-Edition in den Handel. Die kommt vor allem bei den Ü-30-Jährigen gut an, die den knusprigen Schokoriegel mit Keks und Karamell noch unter seinem ersten Namen kennen. Und die Kaugummimarke Wrigley's setzt ebenfalls auf den Retro-Schick und brachte letztes Jahr eine Nostalgie-Version der Klassiker Wrigley's Spearmint, Doublemint und Juicy Fruits auf den Markt. Unter dem Motto „War gut. Ist gut. Bleibt gut." konnte man die Kaugummis in einem Paket mit stylischen Metallpostkarten im 60er-Jahre-Look erwerben.

KNEIPE & KRIMI

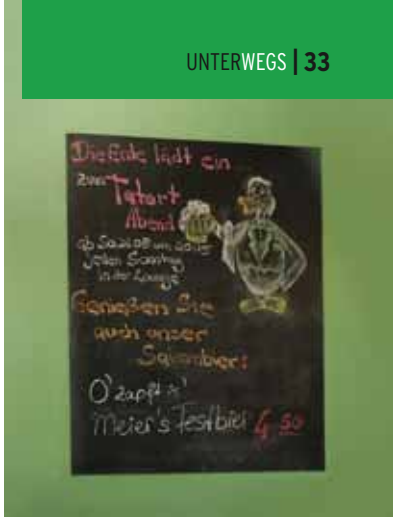
SONNTAGS UM 20.15 UHR GEHT ES AUF VIELEN BILDSCHIRMEN MÖRDERISCH ZU – DENN ES IST TATORT-ZEIT! GEMEINSAM MACHT DAS ANSCHAUEN DES KRIMIS ABER NOCH VIEL MEHR SPASS – ALSO RUNTER VOM SOFA UND AB IN DIESE KULTIGEN KNEIPEN!

Antonia on Tour!

Leipzig: Rumpelkammer

Die Rumpelkammer in Leipzig ist ein Kulturcafé. Ob Konzert, Theater, Spiele- oder Filmabend, hier ist jeden Abend etwas los! Am Sonntagabend dreht sich dann aber alles nur um eine Frage, nämlich die, wer der Mörder ist – natürlich beim Tatort! Zu trinken gibt es hier eine Auswahl feinster Biere, Cocktails und natürlich auch alkoholfreie Getränke. Dazu gibt es hausgemachte Kleinigkeiten zu essen, die jeden Tag frisch zubereitet werden. Jazz-Liebhaber sollten der Rumpelkammer mal an einem Freitag einen Besuch abstatten, denn dann dreht sich hier alles nur um Jazz. Und wer Gefallen an den Räumlichkeiten im Retro-Look gefunden hat, kann diese übrigens auch für Geburtstage, Jubiläen und andere Veranstaltungen mieten!

Dresdnerstr. 25
04103 Leipzig
Di. - Fr. ab 16 Uhr
Sa. - Mo. ab 18 Uhr
www.rumpelkammer-leipzig.de



Hannover: Meiers Lebenslust

Im Meiers treffen sich jeden Sonntag um 20.15 Uhr alle Tatort-Fans. Denn warum den Kultkrimi allein zu Hause schauen, wenn man ihn auch in geselliger Runde zusammen anschauen kann? Für das leibliche Wohl ist hier selbstverständlich gesorgt, und es gibt sogar ein „Tatort-Set", das aus einem Schnittchenteller und Bier besteht. Letzteres wird in der hauseigenen Brauerei selbst hergestellt. Ein Teil hiervon, das Sudhaus, steht sogar mitten in der Gaststätte. Durch eine Glasplatte im Boden kann man auch den Gär- und Lagerkeller sehen, und sofern Zeit ist, beantwortet der Braumeister sogar Fragen – vor oder nach dem Tatort, versteht sich. Wem der Schnittchenteller nicht ausreicht, findet im Meiers natürlich auch etwas für den großen Hunger. Neben deftigen Gerichten wie Currywurst rot-weiß, hausgemachter Sülze oder Schnitzel stehen hier auch saisonale Gerichte auf der Speisekarte. Denn das ganze Mitfiebern und Miträtseln beim Tatort macht natürlich hungrig ...

Osterstraße 64
30159 Hannover
Täglich ab 11:30 Uhr geöffnet
www.meiers-lebenslust.de

Foto: Katja Eisenach, Meiers Lebenslust

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau

www.brandnooz.de

Vielseitig und ungewöhnlich – *Rezepte mit Kichererbsenmehl*

Kulinarische Reiselust – *Rezepte aus aller Welt*

Apps für den Haushalt – so macht sogar Aufräumen Spaß

Kreative DIY-Projekte mit *Geschirr, Glas & Porzellan*

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, Maria Gschwendtberger, Josephie Kurby
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax,
Maja Michaela Möhring
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 21.000

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: Müller's Mühle; Jörg Lehmann, Callway Verlag; Händrup und Hedder/LV Buch; Shutterstock/Africa Studio, S_Photo, DUŠAN ZIDAR, LDprod

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

SHATLER'S
Cocktails

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

SHATLER's in Ihrer Nähe: shatlers.de/shopfinder

Schritt 1
CartoCan für die optimale Schaumkrone gut schütteln.

Schritt 2
Cocktail in ein Glas (0,4 l) mit ca. 200 g Crushed Ice füllen.

Schritt 3
Cocktail umrühren und nach Wunsch dekorieren.

Einfach auf Crushed Ice genießen!

Sichere Dir das Genuss Box Abo zum Einführungspreis!

- ✓ Alle 2 Monate Bio- und Neuprodukte für Genießer
- ✓ Schlemmen vom Feinsten mit Top-Marken
- ✓ Mindestens 25 € Warenwert

17,99€*

~~19,99€~~

Einführungspreis nur für kurze Zeit*

Jetzt umwandeln!

www.brandnooz.de/genuss-box-abo

*Der Einführungspreis gilt für die 1. Box, die als Abo bezogen wird.
Danach kostet das Genuss Box Abo 19,99 € alle 2 Monate.

Sommer-Genuss Box