

# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preiseempfehlung

## Wir lieben Pasta

Spaghetti, Tortellini und Co.

## Food Swap

Selbstgemachtes tauschen

## Rotkohl mal anders

Deftig und lecker

# ZIEGENKÄSE & BASILIKUM

Die perfekte Liaison

# Sichere Dir die brandnooz **Cool Box!**

- ✓ Randvoll mit Leckereien aus dem Kühlregal
- ✓ Gekühlter Versand direkt nach Hause
- ✓ Ca. 18 € Warenwert

Jetzt sichern!

[www.brandnooz.de/cool-box-sonderpreis](http://www.brandnooz.de/cool-box-sonderpreis)

Zum **Sonderpreis** nur für kurze Zeit



brandnooz Cool Box März 2015

# Liebe Noozies,



wenn die Tage wieder kürzer und kühler werden, hilft nur eins: es sich zu Hause gemütlich zu machen! Für ein wohlig-warmes Gefühl im Magen sorgt zum Beispiel eine heiße Suppe. Wie wäre es mit einer leckeren Gemüse-Tomaten-Cremesuppe mit einem Milchschaum aus Ziegenfrischkäse und Basilikum? Auch ein cremig-würziges Kokos-Curry ist genau das Richtige, um den Novemberblues ganz schnell wieder zu vertreiben.

Auf was wir in keiner Jahreszeit verzichten können, ist Pasta! Wir verraten Euch, wo der Unterschied zwischen Spaghetti und Spaghettini liegt und in welcher Region die Farfalle erfunden wurden. Spannendes gibt es in dieser Ausgabe auch über Joghurt zu erfahren. Oder wusset Ihr schon, wie sich rechtsdrehender und linksdrehender Joghurt unterscheidet oder wo eigentlich der Unterschied zwischen Quark und Joghurt liegt?

Wer gerne leckere Dinge in der Küche kredenzt, der könnte auch Gefallen an dem Trend „Food Swap“ finden. Denn gemäß dem Motto „Selbermachen, Probieren, Tauschen“ werden hier selbst gemachte Leckereien vorgestellt, verköstigt und anschließend mit nach Hause genommen. Auch Häkeln ist übrigens wieder total angesagt. Deshalb zeigen wir Euch diesmal kreative Häkelanleitungen für die Küche. Und so ein niedlicher gehäkelter Mini-Burger kommt bestimmt auch als Weihnachtspresent richtig gut an ...

Viel Spaß beim Kochen, Ausprobieren und Lesen wünschen

Foto: Caroleine Martin (Titel)

Johannes Nielsen & das brandnooz Team



Herausgeber Nooz Magazin

## INHALT

- S. 4 **Produkt Nooz**
- Mhm... **Rezepte**
- S. 6 Ziegenkäse trifft Basilikum
- S. 8 Grüße aus Südostasien
- S. 10 Rotkohl mal anders
- S. 18 **Aufgedeckt** Das kleine Küchenvokabular
- S. 20 **Im Interview** Bio-Feinkost aus Leidenschaft
- S. 22 **Genusswelt** Pasta-Liebe
- S. 24 **Schöner Leben** Gehäkeltes für Küche und Co.
- S. 27 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 3 Genusspakete von Loacker
- S. 28 **10 Fakten** Alles über Joghurt
- S. 32 **Unterwegs** Selbermachen, Probieren, Tauschen
- S. 34 **Vorschau & Impressum**





Kühne

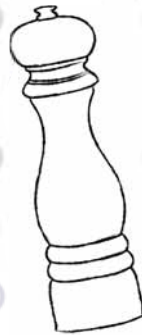
### Klassischer Rotkohl & Apfelrotkohl

Die Rotkohlsorten „Klassischer Rotkohl“ und „Apfelrotkohl“ von Kühne schmecken nicht nur zu Gans, Ente oder Roulade, sondern eignen sich auch für leckere Gerichte im Alltag. Neu im praktischen Standbeutel, wiegen sie zudem weniger als die Hälfte der gläsernen Variante – und passen somit in jede Einkaufstasche!

UVP € 1,49 (400 g)

# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Bad Reichenhaller



### Grobes MarkenSalz

Reine Alpensole ist der kostbare Rohstoff für dieses grobe Salz, das weder den Zusatz von Jod, Fluorid oder Folsäure noch Trennmittel enthält. Mit seiner groben Körnung eignet sich das Alpensalz im 500-g-Beutel besonders zur Verwendung in der Salzmühle oder im Mörser. Der praktische 500-g-Beutel ist außerdem wiederverschließbar und perfekt zum Nachfüllen von Mühlen.

UVP € 1,99 (500 g)



Bonduelle

### Salatlust Getrocknete Tomate-Mozzarella

Lust auf Salat? Da kommen die neuen verzehrfertigen „Salatlust“ Schalen von Bonduelle genau richtig! In vier leckeren Sorten, davon eine vegetarisch und eine vegan, sind sie perfekt für eine gesunde Mittagsmahlzeit. Die Sorte „Getrocknete Tomate-Mozzarella“ besteht aus einer hochwertigen Blattsalatmischung mit Balsamico-Dressing, getrockneten Tomaten und Mini-Zottarellas – das schmeckt auch zwischendurch!

UVP € 2,99 (230 g)



Bärenmarke

### Alpenfrische Sahne zum Kochen

Die Bärenmarke Alpenfrische Sahne zum Kochen bietet einen vollmundigen Genuss bei nur 10 % Fett! Für die Herstellung der Bärenmarke Sahne zum Kochen wird nur Milch aus den Alpen und dem Alpenvorland verwendet. Sie verfeinert jedes Gericht – zum Beispiel Spaghetti Carbonara, Gulasch oder einen leckeren Gemüseauflauf.

UVP € 0,89 (250 ml)



TUGBB

### Naturally T n' Spices Geschenksets

Dieses Jahr gibt es Geschenke mit der richtigen Würze! Denn mit den Geschenksets von Naturally T n' Spices liegt man immer richtig. Die beliebten Würzmischungen sind ideal, um seine Liebsten zu beschenken – sei es in schöner Geschenkverpackung oder mit funktionalem Zubehör. Diese und viele weitere schöne Geschenkideen gibt es unter [geschmack-neu-erleben.de](http://geschmack-neu-erleben.de) – auch für Last-Minute-Schenker.

UVP ab € 7,90

Nestlé Mix-in

### Choco Crossies®

Ob in der Pause, unterwegs oder zu Hause – Nestlé Mix-in mit Choco Crossies® ist der ideale Snack für zwischendurch und immer einen Löffel wert. Die leckeren Choco Crossies® aus krossen Flakes und knackigen Mandeln, umhüllt von zartschmelzender Milkschokolade, sorgen zusammen mit einem wunderbar cremigen Vanillejoghurt für die knusprigfrische Pause.

UVP € 0,75 (115 g)



Krebaer Nusswerk

### Pekan Cashew Mandel Cubes

Pekannüsse, Cashews oder Mandeln? Wie gut, dass man sich gar nicht entscheiden muss: Die aromatisch-süßen Pekannüsse, die mild-nussigen Cashews und das sanfte Aroma kalifornischer Mandeln ergeben gemeinsam nämlich ein geschmackvolles Trio. Ideal für alle Nussfans!

UVP € 4,50 (90 g)

# ZIEGENKÄSE TRIFFT BASILIKUM

ZIEGENKÄSE SCHMECKT NICHT NUR AUF BROT: AUCH FÜR EIN SÜPPCHEN ODER ALS DIP LÄSST ER SICH WUNDERBAR VERWENDEN – VOR ALLEM, WENN ES SICH UM DIE VARIANTE MIT BASILIKUM HANDELT!



**Promotion**  
Der Ziegenfrischkäse Basilikum von Chavroux wird hergestellt aus 100 % Ziegenmilch. Die milde Ziegenkäsenote ist perfekt abgerundet mit dem intensiven und frischen Geschmack von Basilikum. Diese Ziegenfrischkäse-Variante mit Basilikum bietet vielseitige Verzehranlässe – zum Beispiel auf Brot oder in herzhaften kalten oder warmen Speisen.

UVP € 2,29 (150 g)



Fotos: Caroline Martin

## Gemüse-Tomaten-Cremesuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 1 SCHALOTTE
- 1 KLEINE KNOBLAUCHZEHE
- 2 EL OLIVENÖL
- 600 ml GEMÜSEBRÜHE
- 500 g PÜRIERTE TOMATEN
- 100 g KARTOFFEL
- 80 g PASTINAKE
- 80 g KAROTTE
- 100 g WIRSINGBLÄTTER
- 50 g LAUCH
- ½ TL ITALIENISCHE KRÄUTERMISCHUNG
- 2 EL APFELESSIG ODER ACETO BALSAMICO
- 100 ml FETTARME MILCH
- 50 g ZIEGENFRISCHKÄSE, Z. B. CHAVROUX
- BASILIKUM
- 4 BASILIKUMBLÄTTER
- 1 LAUCHZWIEBEL
- SALZ, PFEFFER



1. Schalotte und Knoblauchzehe würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und pürierten Tomaten angießen.

Kartoffel schälen und grob würfeln, Karotte und Pastinake schälen und zur Hälfte in feine Streifen hobeln, die andere Hälfte grob würfeln. Gewürfelte Zutaten in die Suppe geben und weich kochen.

2. Lauch und Wirsingblätter in kleine Rauten schneiden. Zuerst die Gemüsesuppe fein pürieren und die italienischen Kräuter untermischen. Dann die vorbereiteten Gemüsestreifen bzw. -rauten hinzugeben und ca. 6 Min. auf mittlerer Hitze bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und mildem Essig abschmecken und warm halten.

3. 100 ml kalte Milch in einem Glas handwarm erwärmen und mit einem Milchschaumer aufschäumen. 10 EL Milchschaum von der Oberfläche aus dem Glas abschöpfen und mit 5 TL Ziegenfrischkäse Basilikum vermischen.  
4. Die Gemüse-Tomaten-Cremesuppe in Suppenteller verteilen und jeweils 2 EL Ziegenfrischkäse-Basilikum-Milchschaum auf die Oberfläche geben. Mit Basilikumblatt und fein geschnittener Lauchzwiebel dekorieren.

## Ziegenfrischkäse-Basilikum-Minze-Dip

Zutaten für 4 Portionen

- 1 PACKUNG ZIEGENFRISCHKÄSE, Z. B. CHAVROUX
- 3 EL OLIVENÖL
- 3 MINZE-BLÄTTER, FEIN GEHACKT
- SALZ UND PFEFFER
- DEKO MINZE-BLÄTTER

*Tipp:  
Dazu passen  
zu Crostini gebakene  
Baguettescheiben  
und Fingerfood aus  
Gurke, Karotte  
oder Tomate.*

1. In einer kleinen Schüssel den Ziegenfrischkäse Basilikum mit Olivenöl und fein gehackter Minze mit einem kleinen Schneebesen cremig rühren.

2. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Zum Schluss mit einigen Minze-Blättern dekorieren.



# GRÜSSE AUS SÜDOSTASIEN

IN DIE THAILÄNDISCHE ODER VIETNAMESSISCHE  
KÜCHE GEHÖREN AUF JEDEN FALL ZWEI SACHEN:  
KOKOSNUSSMILCH UND CURRY.  
WIR ZEIGEN EUCH, WIE IHR  
AUCH IN EURE KÜCHEN  
GANZ SCHNELL  
EXOTISCHES  
FLAIR BRINGT!



## Kokos-Curry mit Sesamgemüse

Zutaten für 2-3 Portionen

- 1 KOKOS-CURRY-SUPPE, Z. B. VON KÜCHENBRÜDER
- 1 BROKKOLI/BLUMENKOHL
- 1 ZWIEBEL
- PILZE
- KNOBLAUCH
- CHILI
- TOFU (GERÄUCHERT)
- SESAMSAAT (GERÖSTET)
- SALZ, PFEFFER
- ÖL

1. Tofu würfeln und in etwas Öl anbraten.
2. Wenn der Tofu schön braun ist, Gemüse und Chili zugeben und zusammen anschwitzen.
3. Suppe hinzugeben und aufköcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit dem gerösteten Sesam garnieren – und servieren. Als Beilage eignet sich Reis oder Kartoffeln.

*Tipp:  
Für eine  
fruchtige Note  
noch etwas Ananas  
zu den Zutaten  
hinzufügen.*

### Promotion

Die Bio Kokos-Currysuppe von Küchenbrüder enthält ausschließlich Zutaten aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft und besteht aus erfrischender Kokosmilch und würzigem Curry. Sie ist cremig und aromatisch im Geschmack und außerdem vegan, gluten- sowie lactosefrei.

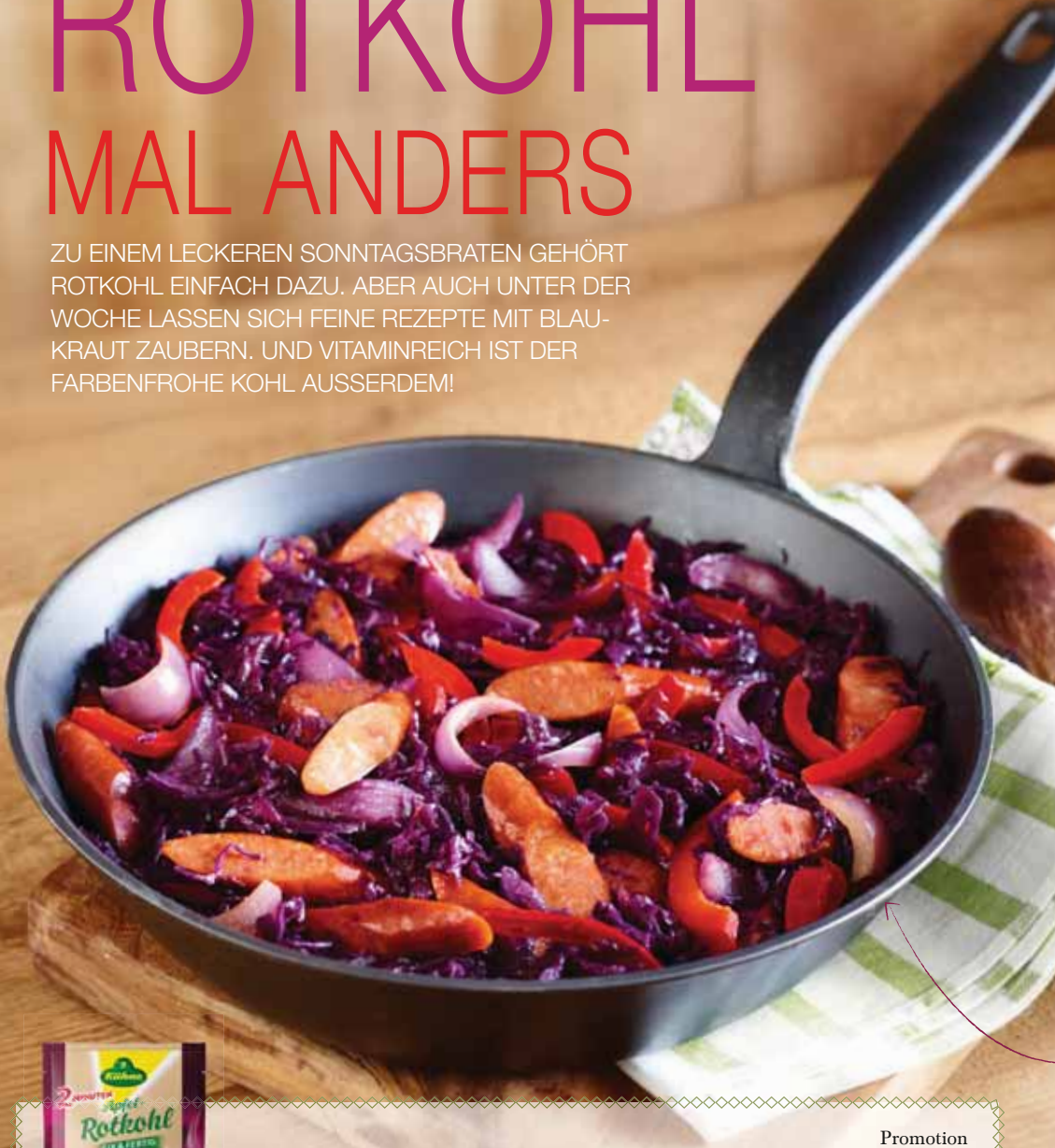
UVP € 2,99 (450 ml)





# ROTKOHL MAL ANDERS

ZU EINEM LECKEREN SONNTAGSBRATEN GEHÖRT ROTKOHL EINFACH DAZU. ABER AUCH UNTER DER WOCHEN LASSEN SICH FEINE REZEPTE MIT BLAU-KRAUT ZAUBERN. UND VITAMINREICH IST DER FARBENFROHE KOHL AUSSERDEM!



Der neue Apfelrotkohl von Kühne schmeckt nicht nur zu Gans oder Ente, sondern eignet sich auch für leckere Gerichte im Alltag. Hergestellt wird er aus Äpfeln aus dem Alten Land. Im praktischen Standbeutel wiegt er zudem weniger als die Hälfte der gläsernen Variante. Auch in der Sorte „Klassischer Rotkohl“ erhältlich.

UVP € 1,49 (400 g)

Promotion



Fotos: Kühne

## Rotkohl-Auflauf mit Wurst und Knödeln

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck.	MINI-KNÖDEL
20 g	BUTTER
30 g	WALNUSKERNE
½ Bund	PETERSILIE
1 Scheibe	TOASTBROT
100 g	METTWURST (IN DÜNNEN SCHEIBEN)
800 g (2 Beutel)	ROTKOHL, Z. B. KÜHNE APFEL-ROTKOHL FIX & FERTIG

1. Wasser aufkochen, Knödel hineingeben und ca. 7 Min. bei mittlerer Hitze kochen.
2. Butter schmelzen, Walnüsse grob und Petersilie fein hacken. Brot fein zerbröseln und mit den Walnüssen, der Petersilie und Butter vermengen.
3. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und zusammen mit Wurst und Rotkohl in eine Auflaufform geben. Die Walnuss-Brot-Brösel darüberstreuen und alles im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. überbacken.



## Schnelle Debrecziner- Rotkohl-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen

2	ROTE PAPRIKA
3	ROTE ZWIEBELN
400 g	DEBRECZINER-WÜRSTE
1 EL	BUTTERSCHMALZ
800 g (2 Beutel)	ROTKOHL, Z. B. KÜHNE ROTKOHL FIX & FERTIG
1 Prise	SALZ UND PFEFFER

1. Paprika in feine Streifen, Zwiebeln in Spalten und die Debrecziner in lange, schräge Stücke schneiden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln 2 Min. anschwitzen, Würste zugeben und 2 Min. mitdünsten.

3. Paprika zugeben und weitere 2 Min. anschwitzen. Rotkohl unterheben und unter gelegentlichem Rühren für ca. 4 Min. schmoren lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmeckt lecker mit Reis oder Kartoffeln.

# PRICKELNDER GENUSS

ANLÄSSE ZUM  
FEIERN GIBT ES  
GENÜGENDE. AUCH  
MIT ROTKÄPPCHEN  
ALKOHOLFREI LÄSST  
SICH HERVORRA-  
GEND ANSTOSSEN  
– ZUM BEISPIEL MIT  
DIESEM FRUCHTIG-  
FRISCHEN COCKTAIL!



Es gibt viele Anlässe im Leben, bei denen man gerne mit dem Partner, den Freunden oder der Familie mit einem Glas Sekt anstößt. Für alle, die eine alkoholfreie Alternative im Sektglas suchen, ist Rotkäppchen Alkoholfrei Weiß der perfekte Begleiter. Rotkäppchen Alkoholfrei ist besonders schonend entalkoholisiert und sorgt für einen intensiv fruchtigen Geschmack und prickelnden Genuss voller Leichtigkeit.

UVP ca. € 3,99 (0,75 l)



Fotos: Rotkäppchen

## Mango- Cocktail

Zutaten für 3-4 Gläser

1	MANGO
100 ml	ORANGENSAFT
60-70 ml	HOLUNDER- BLÜTEN-SIRUP
1 Fl.	ROTKÄPPCHEN ALKOHOLFREI
	EISWÜFEL/ CRUSHED ICE
	ORANGEN- SCHEIBEN
	MINZE

1. Die Mango schälen, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Gewürfelte Mangostücke mit Orangensaft und Holunderblüten-Sirup vermischen und bis zum Servieren kalt stellen.
2. Die Fruchtmischung mit Eiswürfeln oder alternativ Crushed Ice in Longdrinkgläser verteilen und mit Rotkäppchen Alkoholfrei auffüllen.
3. Die Gläser zum Schluss mit je einer Orangenscheibe und einem Minzblatt dekorieren – und fertig ist der Orangen-Mango-Cocktail.





# ENERGIE FÜR SPORTLER & AKTIVE MENSCHEN

AKTIVE MENSCHEN HABEN EINEN BESONDERS HOHEN ENERGIEBEDARF. DER CLIF BAR ENERGIERIEGEL AUS NORDAMERIKA IST DA IDEAL, DENN ER GIBT SCHNELL NEUE POWER. UND BEI SIEBEN LECKEREN SORTEN IST HIER AUCH FÜR JEDEN GESCHMACK DER RICHTIGE RIEGEL DABEI!

Ob Wandern, Klettern oder Fahrradfahren: Wer sportlich aktiv ist, braucht genügend Energie – zum Beispiel in Form eines Energieriegels. Das dachte sich auch Gary Erickson, Gründer und Eigentümer von CLIF Bar & Company. Denn die Energieriegel auf Haferbasis von CLIF Bar sind besonders nahrhaft und geben so neue Kraft, wenn sie gebraucht wird – sei es vor, während oder nach dem Sport. Zudem enthalten sie nur natürliche Zutaten sowie elf Vitamine und Nährstoffe. Auch für Vegetarier und Veganer sind sie geeignet. Erhältlich sind die Energieriegel in den sieben leckeren Sorten White Chocolate Macadamia Nut Flavour, Crunchy Peanut Butter, Blueberry Crisp, Chocolate Chip, Chocolate Almond Fudge, Oatmeal Raisin Walnut und Coconut Chocolate Chip. Die neueste Variante, der Coconut Chocolate Chip, ist ab Dezember 2015 erhältlich.



## Wie alles begann

Im Jahr 1990 lebte Erickson mit seinem Hund, seinen Skiern, seiner Kletterausrüstung, seinem Fahrrad und zwei Trompeten in einer Garage. Die Eingebung, einen Energieriegel zu kreieren, hatte der Eigentümer von CLIF Bar & Company bei einem ganztägigen, 282 Kilometer langen Fahrradrennen mit seinem Kumpel Jay. Beide hatten auf einigen Energieriegeln herumgekaut, bis der Moment kam, in dem Erickson trotz Hunger keinen einzigen Bissen mehr herunterbekam. Das war der Augenblick, den er heute „die Offenbarung“ nennt.



## Mission: Energieriegel

Denn hier entstand die Idee, einen eigenen, nahrhaften Riegel zu erfinden. Zwei Jahre später, nach unzähligen Stunden in der Küche seiner Mutter, wurde der CLIF Bar Realität – und die Mission, einen schmackhaften Energieriegel zu kreieren, war erfüllt. Seit diesem Zeitpunkt ist CLIF Bar stetig gewachsen und lebt dennoch jeden Tag den Geist des Abenteurers weiter, der auf einem Fahrradrennen erwachte. Benannt ist der Müsliriegel übrigens nach Ericksons Vater Clifford, dem Held seiner Kindheit und seinem Begleiter in den Bergen der Sierra Nevada.



Foto: CLIF Bar



Die Energieriegel auf Haferbasis von CLIF Bar geben Energie, um jederzeit an die eigenen Grenzen zu gehen. Zudem enthalten sie nur natürliche und nahrhafte Zutaten sowie elf Vitamine und Mineralstoffe. Der Riegel aus Nordamerika ist lactosefrei und für Vegetarier und Veganer geeignet.\* Ideal vor, während oder nach sportlicher Aktivität und in sieben leckeren Sorten erhältlich. Der neueste davon, Coconut Chocolate Chip, ist ab Dezember erhältlich.

UVP € 1,99 - 2,29 (68 g)



\*Spuren sind zu beachten.



# FÜRSTLICHE HERKUNFT

FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE ODER EINFACH GENUSSVOLLE MOMENTE SIND DIE FÜRST VON METTERNICH SEKTE GENAU DAS RICHTIGE. UND DIE VIER VERSCHIEDENEN SORTEN KÖNNEN SOGAR EINE ADLIGE HERKUNFT AUFWEISEN ...



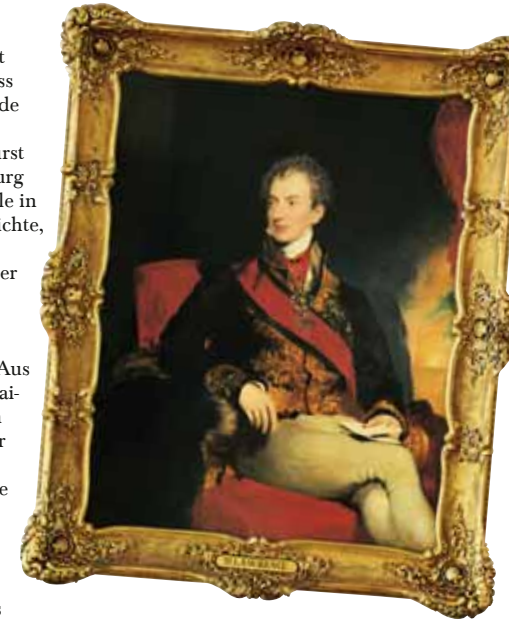
Ob zu feierlichem Anlass, als Aperitif oder einfach so: Gelegenheiten, um mit einem hochwertigen Sekt auf das Leben anzustoßen, gibt es genügend. Die Fürst von Metternich Sekte sind hierfür genau die richtigen Begleiter. Denn Fürst von Metternich gehört zum Premiumsegment des deutschen Sektmarktes und ist sogar Marktführer in dieser Kategorie. Gemäß dem Motto, dass ein Sekt immer nur so gut ist wie sein Wein, werden die Weine, aus denen die Cuvées entstehen, sorgfältig ausgewählt. Das Ergebnis sind reb-sortenreine, hochwertige Sekte.

## Prickelnde Vielfalt

Bei den Fürst von Metternich Sekten wird jeder Sekt-Genießer fündig. Der Riesling Sekt – erhältlich in den Varianten trocken und extra trocken – steht mit seinem gehaltvollen Geschmack für Genussmomente der Extraklasse. Beim Spätburgunder Rosé handelt es sich um einen feinfruchtigen Sekt, dessen Bukett mit Nuancen von roten Waldbeeren verführt. Der Chardonnay zeichnet sich hingegen durch die aromatische Fülle und die elegante Fruchtigkeit der Chardonnay-Rebe aus. In edler und weiß lackierter Flasche im typischen Fürst von Metternich Design präsentiert sich die fruchtige Variante trendy und hochwertig zugleich. Für alle, die auch ohne besonderen Anlass in Sektlaune sein können, ist der Chardonnay ideal – und passt natürlich auch perfekt zu besonderen Veranstaltung à la „White Dinner“.

## Edle Herkunft

Fürst von Metternich hat seine Wurzeln auf Schloss Johannisberg – und wurde tatsächlich nach einem Fürsten benannt. Der Fürst von Metternich-Winneburg spielte eine wichtige Rolle in der europäischen Geschichte, denn ihm gelang es 1814/1815 auf dem Wiener Kongress, Europa nach Napoleons Niederlage zu einem friedlichen Miteinander zu führen. Aus Dankbarkeit schenkte Kaiser Franz von Österreich ihm 1816 die Rheingauer Domäne Johannisberg samt Schloss. So gelangte der Weinberg, den zuvor schon Napoleon besaß, in den Besitz der Familie von Metternich. Es dauerte allerdings bis 1925, bis der Name der Familie Metternich auf dem Etikett eingesetzt wurde. Seit 1930 wurde dann das fürstliche Wappen auf den Flaschen verwendet, und seit 1971 ziert auch das Porträt des Fürsten von Metternich die Sekte.



Fotos: Fürst von Metternich Sektzelleme GmbH



Der Fürst von Metternich Chardonnay zeichnet sich durch die aromatische Fülle und die elegante Fruchtigkeit der Chardonnay-Rebe aus. Die beliebte Rebe zählt zu den erlesensten der Weinwelt und ergibt besonders frische, cremige und leichte Weine. In edler weißer Flasche ist er perfekt für leichte und ungezwungene Sektanlässe.

UVP 8,49 € (0,75 l)





# DAS KLEINE KÜCHEN- VOKABULAR

BLANCHIEREN, BARDIEREN, LEGIEREN ...  
KOCHBÜCHER LESEN SICH MANCHMAL FAST  
WIE EIN FREMDWÖRTERBUCH. WIR VERRATEN  
EUCH, WAS SICH HINTER DEN BEGRIFFEN VER-  
STECKT – DENN SO HABEN FRAGEZEICHEN AM  
HERD KEINE CHANCE!



## Pochieren

### Pochieren

Pochieren wird auch Garziehen genannt und bezeichnet eine sanfte Garmethode in heißem, aber nicht kochendem Wasser. Am bekanntesten ist das pochierte Ei. Hierzu wird ein Ei aufgeschlagen und in heißes, mit Essig versetztes, nicht gesalzenes Wasser gegeben. Hier fängt das Eiweiß an zu stocken und umhüllt – wenn alles gut klappt – das Eigelb. Es können übrigens nicht nur Eier pochiert werden, sondern auch Fisch oder Geflügel.



## Tranchieren

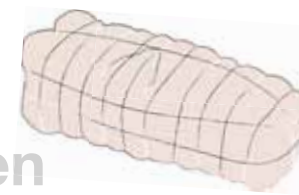
### Tranchieren

Einen leckeren Braten zuzubereiten ist eine Kunst – ihn richtig aufzuschneiden ebenso. Deswegen hat diese Kunst sogar einen eigenen Begriff: das Tranchieren. Dies bezeichnet nämlich nichts weiter als das richtige und fachgerechte Zerlegen von Fleisch, Geflügel und Fisch. Als Arbeitswerkzeug dient hierbei ein spezielles Tranchierbesteck.

## Bardieren

### Bardieren

Beim Bardieren wird mageres Fleisch, vor allem von Wild und Geflügel, mit dünnen Scheiben von fettem Speck belegt oder umwickelt. Fixiert wird das Ganze mit Küchengarn. Kurz vor Ende der Bratzeit wird der Speck dann wieder entfernt. Warum man das Ganze macht? Der Speck verhindert das Austrocknen des Bratens – und verleiht ihm zusätzlich Aroma.



## Blanchieren

### Blanchieren

Gemüse wird oft blanchiert – aber was genau passiert da eigentlich mit Spinat, Zucchini und Co.? Blanchieren bedeutet eigentlich nichts anderes, als dass man Gemüse kurz und heftig in sprudelndem Wasser gart. Meistens wird das Gemüse hierbei nur halbgar gekocht. Beim Abgießen wird grünes Gemüse zusätzlich mit eiskaltem Wasser abgeschreckt – so wird das Garen schnell gestoppt, und die Farbe bleibt erhalten.



## Sautieren

### Sautieren

Wichtigstes Utensil beim Sautieren ist eine Pfanne mit hochgezogenem Rand. Denn beim Sautieren, einer besonderen Form des Kurzbratens, wird dünn geschnittenes Fleisch oder Gemüse durch Schwenken immer wieder gewendet und so in Berührung mit der heißen Pfanne gebracht. Wichtig ist, dass die Pfanne zuvor richtig heiß ist. Beim Fett sollte man beim Sautieren übrigens zu Öl (und nicht zu Butter) greifen. Der Grund: Butter verbrennt bei hohen Temperaturen schneller.

## Legieren

### Legieren

Flüssigkeiten wie Suppen oder Sauce, aber auch Süßspeisen müssen beim Kochen oft angedickt werden, damit eine cremige Konsistenz entsteht. Legieren bedeutet eigentlich nichts anderes als Binden, nur dass hierfür immer Eigelb mit Sahne (oder einer anderen heißen Flüssigkeit) verquirlt wird. Diese Eimischung wird dann anschließend mit einem Schneebesen unter das heiße Gericht gerührt. Durch das Legieren wird übrigens auch der Geschmack der Speise verfeinert. Kochen darf die Sauce oder Süßspeise während dieses Vorgangs allerdings nicht mehr, denn sonst gerinnt das Eiweiß und wird flockig.



## Flambieren

### Flambieren

Beim Flambieren wird es heiß und hochprozentig. Denn bei diesem Vorgang wird ein Gericht mit hochprozentigen Spirituosen übergossen und angezündet. Warum man das Ganze macht? Das Flambieren gibt den Speisen Aroma – und ein Crêpe Suzette schmeckt so noch viel intensiver. Als Flüssigkeiten eignen sich zum Beispiel Rum, Kirschwasser oder auch bestimmte Liköre. Bei Letzteren sollte man darauf achten, dass diese einen hohen Alkoholgehalt, sprich mindestens 40 Prozent, haben. Denn sonst besteht die Gefahr, dass das Ganze nicht brennt.





# BIO-FEINKOST AUS LEIDENSCHAFT

WAS IST DAS BESONDERE AN BYODO? UND WOHER STAMMT EIGENTLICH DER NAME? BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO HAT BEI ANDREA SONNBERGER, GESCHÄFTSFÜHRERIN VON BYODO, NACHGEFRAGT ...

Daniele Fontaniello,  
brandnooz Gründer



Andrea Sonnberger,  
Michael Moßbacher,  
Inhaber & Geschäftsführer von Byodo

**Ihr Unternehmen in einem Satz**  
Byodo steht für Bio vom Feinsten – eine Premium-Qualität, die man schmeckt, riecht, auf dem Gaumen fühlt und genießt.

### Woher kommt eigentlich der Name Byodo?

Unser Firmenname kommt aus dem Japanischen und bedeutet frei übersetzt „der gemeinsame Weg“. Vor der Firmengründung 1985 war mein Partner Michael Moßbacher auf der Suche nach einer Beschäftigung, bei der sich partnerschaftliches Miteinander, nachhaltiges Handeln und die Gemeinschaft verbinden lassen. Mit viel Hingabe und Arbeit entstand so das Unternehmen Byodo. Als einer der Ersten in Europa fertigten wir frischen, biologischen Tofu und Tempeh.

### Was gehört zum Sortiment von Byodo? Und gibt es einen Verkaufsschlager?

Zwischen den ersten Sojaerzeugnissen und der Produktvielfalt heute liegen viele Schritte. Byodo bietet mittlerweile eine Vielzahl an leckeren Feinkost-Artikeln an, wie die Byodo Premiumöle, ausgewählte Essige, feine italienische Pasta-Spezialitäten oder würzige Feinkostprodukte wie Senf oder Mayonnaisen. Noch recht neu im Sortiment haben wir doppelreifes Tomatenmark und die veganen Byodo Dressings. Aus dieser großen Vielfalt einen Verkaufsschlager herauszupicken fällt zu schwer!



### Was ist das Besondere an den Produkten von Byodo?

Wir gehen immer nach dem Motto „Nur das Beste für unsere Kunden“ vor. Entsprechend lassen wir uns viel Zeit bei der Entwicklung von Produkten und der Auswahl unserer Lieferanten und Partnerschaften. Unsere wichtigste Selbstverpflichtung ist, dass unsere Kunden bei Byodo Produkte aus 100 % Bio-Zutaten erhalten – Bio pur! Die EU-Ökoverordnung schreibt nur 95 % Bio-Zutaten in Bio-Produkten vor. Zudem arbeiten wir eng mit dem Anbauverband Bioland zusammen und möchten auch die noch strengeren Richtlinien für die Kinder- und Säuglingsernährung erfüllen.

### Ihr Unternehmen hat dieses Jahr 30-jähriges Firmenjubiläum. Wie wird diese Zahl gefeiert?

Wir haben schon ausgiebig mit unserem Team gefeiert! Unsere Mitarbeiter sind das Herz der Firma. Ein Großteil des Teams arbeitet schon seit vielen Jahren mit Leidenschaft für Byodo, und auch die Liebe für Genuss und gutes Essen verbindet uns. Natürlich haben wir uns aber auch mit einer Vielzahl an Aktionen, Produktsondergrößen und Gewinnspielen bei unseren Kunden für 30 Jahre Treue bedankt und tun das noch.

### Byodo hat verschiedene soziale und Umweltschutzprojekte gegründet. Um was geht es da genau?

Mein Partner Michael Moßbacher und ich sind uns unserer sozialen und gesellschaftspolitischen Verantwortung bewusst – und leben diese mit Selbstverständlichkeit.

## „Byodo steht für Bio vom Feinsten“

So radelten Byodo Mitarbeiter in 2014 das ganze Jahr über für einen guten Zweck. Wir sind Initiator und Hauptsponsor der Bio-Brotbox-Aktion für drei Landkreise. Zudem unterstützen wir die Mühlendorfer Tafel seit vielen Jahren. Seit 2011 setzt sich ein engagiertes Team für die Bio-Imkerei ein – mit eigenen Völkern auf dem Firmengelände. Wir verfolgen mit unserem Unternehmen auch das Ziel, unsere Ideen und Wertvorstellungen in die Welt zu tragen.



### Was für Gerichte lassen sich mit den Produkten von Byodo zaubern?

So vielfältig wie unser Sortiment sind auch die Möglichkeiten, mit unseren Produkten köstliche Gerichte zu zaubern. Ob Vorspeisen, Gerichte mit Fisch, Fleisch oder Gemüse oder Nachspeisen – den Gaumenfreuden sind keine Grenzen gesetzt. Wir arbeiten seit Jahren mit renommierten Köchen zusammen, so mit Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger und Sternekoch Alexander Huber. Für unsere Kunden haben die beiden eine ganze Reihe an leckeren Rezepten zusammengestellt, die auf unserer Website [www.byodo.de](http://www.byodo.de) zu finden sind – zum Beispiel Olivenöl-Samtuppe oder Ananas-Polentakuchen.



# PASTA-LIEBE

OB TORTELLINI, SPAGHETTI ODER PENNE: VON NUDELN KANN MAN EINFACH NIE GENUG BEKOMMEN, EGAL IN WELCHER FORM. WIR VERRATEN EUCH, WIE SICH DIE EINZELNEN SORTEN UNTERSCHIEDEN – UND WAS ES ÜBER SIE ZU ERFAHREN GIBT.

## Spaghetti

Spaghetti gehören mit zu den beliebtesten Nudelsorten – und das nicht nur bei Kindern. Übersetzt bedeutet Spaghetti übrigens so viel wie Schnürchen. Besonders dicke Spaghetti werden auch Spaghettoni genannt, besonders dünne Spaghetтини. In Deutschland werden für die Herstellung von Spaghetti neben Hartweizengrieß, Wasser und Salz oft auch Eier verwendet. Die echten italienischen Spaghetti enthalten dagegen keine Eier.



## Penne

Mit dem Namen Penne wird Pasta mit zylinderförmigen Stücken bezeichnet. Die Enden der Pastastücke sind hierbei immer schräg angeschnitten. Diese Nudelform eignet sich übrigens besonders gut, um sie mit leckeren Saucen zu servieren. Der Grund: Durch ihren Hohlraum und die Riffeln können sie besonders viel Sauce aufnehmen.



## Ravioli

Die Schwaben haben die Maultaschen, die Russen die Pelmeni und die Italiener die Ravioli! Gemeint sind hiermit zweilagige Quadrate aus Eiernudelteig, die mit einer fein gehackten Füllung aus Fleisch, Fisch, Frischkäse oder Gemüse gefüllt sind. Sie können aber auch die Form von Halbkreisen oder Dreiecken haben. Serviert werden Ravioli meist mit Butter oder einer Tomatensauce und Parmesan.



## Farfalle

Das Wort Farfalle stammt aus dem Italienischen und bedeutet übersetzt so viel wie Schmetterling. Denn ihre Form erinnert an die hübschen Flügel von Schmetterlingen. Für die Herstellung dieser Nudelform werden gezackte Quadrate ausgeschnitten, die jeweils in der Mitte zusammengedrückt werden. Erfunden wurden sie übrigens in der norditalienischen Region Emilia.



## Tortellini

Wer liebt sie nicht: Tortellini alla Panna! In der Toskana waren Tortellini traditionell ein Weihnachtsggericht. Serviert wurden sie nicht mit Sahnesauce, sondern in einer Fleischbrühe, und zwar unter dem Namen „Tortellini in Brodo“.

Viele italienische Städte beanspruchen übrigens, die Tortellini erfunden zu haben, und ebenso viele Geschichten ranken sich um ihre Erfindung. Die spannendste: Die Form der Tortellini sei dem Bauchnabel einer besonders schönen Fürstin – in manchen Geschichten ist es sogar die Göttin Venus – nachempfunden.

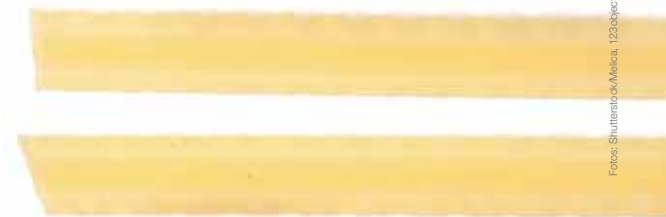


## Cellentani

Von ihrer Form erinnern sie an eine Locke oder einen Korkenzieher: die Cellentani. Cavatappi ist übrigens ein anderer Name, mit dem die röhrenförmige und längs geriffelte Pasta bezeichnet wird. Die Cellentani-Nudeln finden oft in Nudelsalaten ihre Verwendung, schmecken natürlich aber auch ganz klassisch mit Tomaten- oder Käsesauce sowie Pesto.

## Tagliatelle

Bei Tagliatelle, einer Art von Bandnudeln, handelt es sich um schmale, flache Teigstreifen, die ca. 5 mm breit sind. Sie ähneln Fettuccine, welche allerdings schmaler sind. Einer Legende zufolge sollen sie während der italienischen Renaissance im Jahr 1487 entstanden sein. Ein Koch soll dazu von der schönen Haarpracht der Fürstin Lucrezia Borgia inspiriert worden sein – dieselbe Fürstin übrigens, deren Bauchnabel schon zur Erfindung der Tortellini beigetragen haben soll.





# GEHÄKELTES FÜR KÜCHE UND CO.

WENN ES DRAUSSEN GRAU UND UNGEMÜTLICH WIRD, IST DER IDEALE ZEITPUNKT, UM DIE HÄKELNADELN WIEDER HERVORZUHOLEN. UND DIESE HÄKELPROJEKTE MACHEN NICHT NUR SPASS, SONDERN PASSEN AUCH GANZ VORZÜGLICH IN DIE KÜCHE!



## Hamburger Börje

Die Häkelanleitung des Hamburgers findet ihr unter [www.brandnooz.de/blog/haekelidee-hamburger-boerje](http://www.brandnooz.de/blog/haekelidee-hamburger-boerje) oder über den QR-Code.



## Softis Olle

### MATERIAL

**GARN:** ETWAS DÜNNES BRAUNES PERLGARN (FARBE A)  
ETWAS DÜNNES ROSA PERLGARN (FARBE B)  
ETWAS DÜNNES GRÜNES PERLGARN (FARBE C)  
ETWAS DÜNNES, WEISSES PERLGARN (FARBE D)  
ETWAS FÜLLWATTE  
**HÄKELNADEL:** 0,6 MM

### So geht's:

#### Waffel

1. Runde: Mit Farbe A einen Fadenring häkeln. 5 fM in den Ring häkeln, mit 1 KettM in die 1. fM enden (5 M).
2. Runde: 5 fM.
3. Runde: 2 fM in jede M bis Rundenende (10 M).
4. Runde: 10 fM.
5. Runde: \* 1 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (15 M).
6. Runde: 15 fM.
7. Runde: \* 2 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (20 M).
8. Runde: 20 fM.
9. Runde: \* 3 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (25 M).

10. Runde: 25 fM.

11. Runde: \* 4 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (30 M).

12. Runde: 30 fM.

13. Runde: \* 5 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (35 M).

14. Runde: 1 Kettm, 3 Lm (zählt als 1 Stb) 34 Stb, mit 1 KettM in die 3. Lm enden. Faden abschneiden und alle Fäden vernähen.

#### Eis

1. Runde: Mit Farbe B, C oder D einen Fadenring häkeln 5 fM in den Ring häkeln, mit 1 KettM in die 1. fM enden (5 M).

2. Runde: 5 fM.

3. Runde: 2 fM in jede M bis Rundenende (10 M).

4. Runde: \* 1 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (20 M).

5. Runde: \* 2 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (20 M).

6. Runde: \* 3 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4 Mal wdh (25 M).

7. Runde: \* 4 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (30 M).

8. Runde: \* 4 fM, 2 fM in die nächste M, ab \* 4-mal wdh. (35 M).

9.-11. Runde: 35 fM.

12. Runde: \* 2 fM zus, 5 fM, ab \* 4-mal wdh. (30 M).

13.-16. Runde: 30 fM.

Faden abschneiden und alle Fäden vernähen. Dann die Waffel und das Eis mit Watte füllen und aneinandernähen.







### Einkaufstasche

#### MATERIAL

**GARN: 1 KNÄUEL ROT-WEISS GESTREIFTE SCHNUR À 50 G**  
**HÄKELNADEL: 4,00 MM**  
**MASCHENPROBE: 14 FM MIT HÄKELNADEL 4,00 = 10 CM**

#### So geht's:

1. **Reihe:** 56 Lm anschlagen, in der 8. M ab Nadel beginnen, 1 fM, \* [3 Lm, die nächsten 3 M überspringen, 1 fM], ab \* bis Reiheneende wdh. Auf der anderen Seite der Luftmaschenkette weiterhäkeln, 3 Lm, die nächsten 3 M überspringen, 1 fM in dieselbe M wie die fM der vorherigen Seite, ab \* bis Reiheneende wdh. Mit 3 Lm, 1 fM im 1. Luftmaschenbogen (Lmbogen) enden. Insgesamt 26 Lmbögen.
2. **Reihe:** 3 Lm, 3 Stb in den 1. Lmbogen, 2 Lm, 1 fM in den nächsten Lmbogen, \* 2 Lm, 3 Stb in den nächsten Lmbogen, 2 Lm, 1 fM in den nächsten Lmbogen, ab \* 11 wdh.
3. **Reihe:** \* 3 Lm 1 fM in den nächsten Lmbogen, ab \* bis Reiheneende wdh. (26 Lmbögen).
- 4.-33. **Reihe:** 2.-3. Reihe wdh.
34. **Reihe:** 3 fM in jeden Lmbogen (78 M).
35. **Reihe:** 78 fM.
36. **Reihe:** 7 fM, 25 Lm, die nächsten 15 M überspringen, 18 fM.
37. **Reihe:** 7 fM, 35 H-Stb in den 1. Lmbogen, 25 fM, 35 H-Stb in den 2. Lmbogen, 18 fM. Faden abschneiden und alle Fäden vernähen.

Weitere kreative Häkel-Projekte gibt es in Theo Sundhs Buch „Häkeln für Männer“. Von Schnürsenkeln über Hüte hin zum Schal ist hier alles vertreten. Ideal für alle Jungs und Männer, die mit dem Häkeln anfangen wollen – oder für Frauen, die ihren Liebsten mit etwas Gehäkeltem beschenken wollen. LV-Buch, € 17,95 (ISBN: 978-3-7843-5331-9)



Fotos: Theo Sundh/LV-Buch

Wir verlosen zusammen mit Loacker 3 Wander- und Genusspakete

### Das brandnooz Kreuzworträtsel

1.	Schickt das Lösungswort bis zum 30.11.2015 mit dem Betreff „Novemberrätsel“ an <a href="mailto:nooz@brandnooz.de">nooz@brandnooz.de!</a>							
6	Lösungswort: 1 2 3 4 5 6 7 8							
								2. 1
				3.				
			4. 5					
					5.	8		
								7
3								
					6.		4	
7.								
			2					

#### Runter

1. Zutat im Ziegenkäse
2. Spezialität der schwäbischen Küche
3. Anderes Wort für Esskastanien
4. Synonym für Rotkohl

#### Quer

5. Pasta in Schmetterlingsform
6. Mineralstoff, der in Joghurt enthalten ist
7. Beliebte Kürbissorte

#### Promotion

Unter allen Einsendungen verlosen wir zusammen mit Loacker 3 Wander- und Genusspakete im Wert von je 65 Euro. Diese bestehen aus je einem Wander-rucksack, einer Wandertrinkflasche sowie einer reichhaltigen Auswahl an feinen Loacker Waffel- und Schokoladefeingebäcken. Diese wurden im Herzen der Dolomiten aus hochwertigen, naturreinen Zutaten hergestellt.





# ALLES ÜBER JOGHURT

JOGHURT IST NICHT GLEICH JOGHURT: WIE SICH RECHTS-DREHENDER UND LINKS-DREHENDER JOGHURT UNTERSCHIEDEN, WELCHE BEDEUTUNG ER IN NEPAL HAT UND WELCHE MUSIK KÜHE AM LIEBSTEN HÖREN, ERFAHRT IHR JETZT!

**1. Joghurt-Lieferanten**  
Ohne Kühe keine Milch und ohne Milch kein Joghurt! Aber wie viele Becher Joghurt können eigentlich dank einer Kuh hergestellt werden? Eine Kuh gibt ungefähr 26 Liter Frischmilch am Tag. Aus dieser Milchmenge können täglich ungefähr 9 Kilogramm Joghurt oder 60 leckere Joghurts à 150 Gramm hergestellt werden.

**2. Versteckte Kalorien**  
Joghurt ist gesund und soll sich unter anderem positiv auf die Verdauung und das Immunsystem auswirken. Wer allerdings auch auf seine schlanke Linie achten möchte, der sollte auf Naturjoghurt zurückgreifen. Denn Fruchtjoghurts und Joghurts mit Toppings haben oft einen hohen Fett- und Zuckergehalt.

**3. Baby Joghurt**  
Manche Menschen mögen Joghurt anscheinend so gerne, dass sie sogar ihr Kind danach benennen wollen. Denn der Name „Joghurt“ wurde tatsächlich schon bei einem deutschen Standesamt eingereicht – und glücklicherweise abgelehnt ...

**4. Griechenland-Feeling**  
Wer Joghurt mag, liebt meist auch die griechische Variante davon! Denn diese ist im Vergleich zu regulärem Joghurt cremiger und hat einen höheren Fettgehalt – nämlich fast 10 Prozent! In Deutschland lautet die Bezeichnung auf den Bechern allerdings meist „Joghurt nach griechischer Art“. Denn rechtlich gesehen dürfen nur Produkte, die in Griechenland hergestellt wurden, als griechischer Joghurt bezeichnet werden.

**5. Kalziumlieferant**  
Joghurt ist ein toller Kalziumlieferant und trägt so unter anderem zum Aufbau und Erhalt der Knochen bei. Die fettreduzierte Variante enthält übrigens genauso viel Kalzium wie Joghurt mit einem regulären Fettgehalt!

**6. Glücksbringer**  
In anderen Ländern hat Joghurt teilweise mystische Bedeutungen. In Nepal ist Joghurt beispielsweise eine Art Talisman. Der Verzehr eines Joghurts vor Reisen oder einer Hochzeit soll hier Glück bringen. Und im indischen Bundesstaat Punjab glaubt man daran, dass Joghurt den Erfolg garantiert. Wer vor einer wichtigen Prüfung steht, der verzehrt hier deshalb das cremige Milchprodukt.

**7. Alle lieben Joghurt**  
Joghurt gehört zu den beliebtesten Sauermilchprodukten der Deutschen: 17 Kilogramm verzehrt jeder Deutsche pro Jahr von der cremigen Köstlichkeit. Ein Viertel davon entfällt übrigens auf Naturjoghurt.

**8. Rechts oder links?**  
Joghurt enthält rechts-drehende oder links-drehende Milchsäure. Rechts und links bezeichnet dabei eine physikalische Eigenschaft. Wird die Milchsäure im Labor mit polarisiertem Licht (Licht, dessen Wellen nur in einer Ebene schwingen) bestrahlt, dreht die rechtsdrehende Milchsäure das Licht rechts herum, linksdrehende links herum. Rechtsdrehende Milchsäure kommt übrigens auch im menschlichen Körper vor – und kann deswegen schnell aufgenommen und verwertet werden.

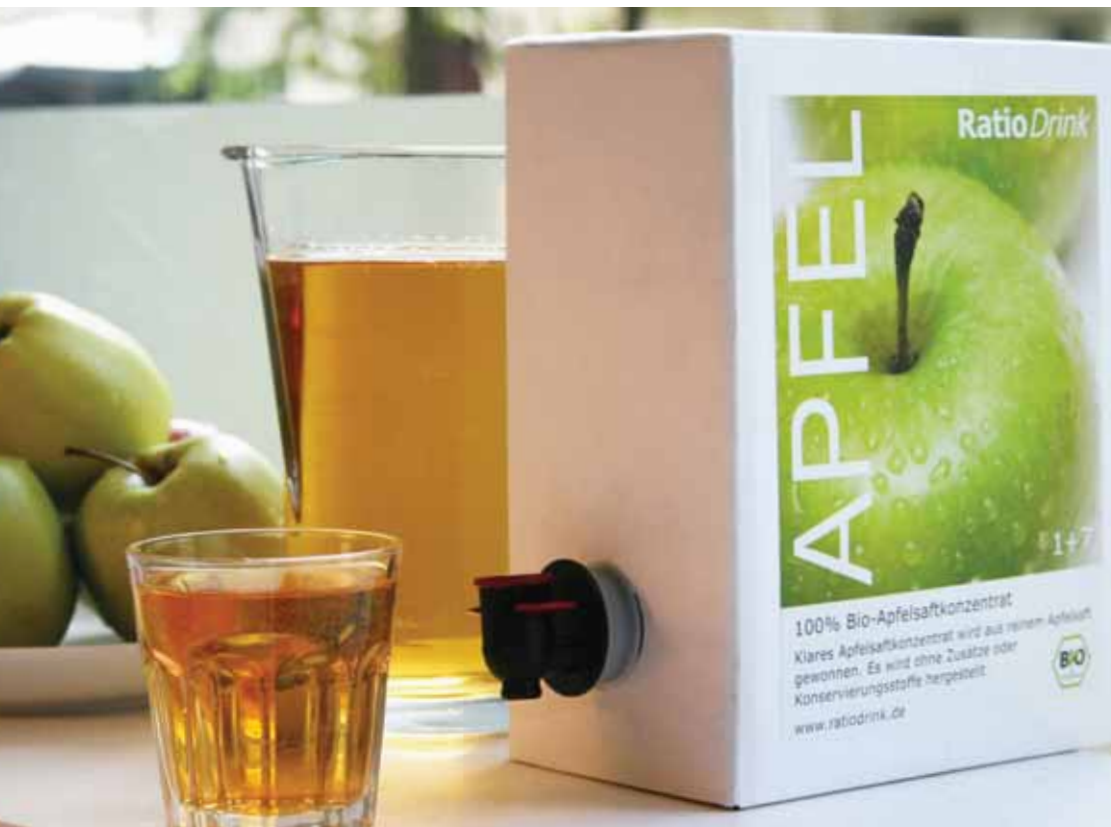
**9. Musikliebhaber**  
Wer hätte das gedacht: Kühe mögen Musik – aber nur die klassische Version. Gemäß einer Studie der Universität von Madison erhöht sich der Milch-ertrag von Kühen, die täglich klassische Musik hören, um bis zu 7,5 Prozent. Bei Volksmusik sinke hingegen die Milchproduktion.

**10. Der kleine Unterschied**  
Joghurt oder Quark? Und wo liegt eigentlich der Unterschied? Ein Unterschied liegt in der Herstellung: Quark entsteht, indem man Magermilch mit Säure versetzt; Joghurt, indem man Milch Milchsäurebakterien hinzufügt. Quark enthält übrigens mehr Eiweiß, während in punkto Kalzium der Joghurt etwas weiter vorne liegt.



# SÄFTE SELBST GEMISCHT

SÄFTE HERSTELLEN IST GAR NICHT SO SCHWIERIG, WIE MAN DENKT. DIESER MEINUNG WAREN AUCH RAFAEL KUGEL UND GÜNTER FALTIN – UND BRACHTEN DIE RATIO-DRINK-FRUCHTSAFT-KONZENTRATE AUF DEN MARKT.



Gründer Rafael Kugel und Günter Faltn

Promotion

Box“-Prinzip lässt nach dem Öffnen keine Luft in die Packung, sodass die Flüssigkeit nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt. Generell handelt es sich bei den RatioDrinks um reine Konzentrate aus kontrollierter Landwirtschaft, die, abgesehen von der Sorte Orange, alle in Deutschland hergestellt werden. Alle Konzentrate sind zudem auch in Bio-Qualität erhältlich. Und auch bei der Verpackung wurde an die Umwelt gedacht, denn die Boxen sind komplett recyclebar.

## Vielseitig einsetzbar

Neben der Sorte Orange gibt es noch die Varianten Apfel, Kirsche, Himbeere sowie Johannisbeere. Je nach Vorliebe kann man sich dann entweder einen intensiven Saft mischen oder eher eine leichtere Variante, indem man mehr Wasser hinzufügt. Auch in Koch- und Backrezepten sei der RatioDrink eine tolle Zutat, erzählt Kugel. Der RatioDrink Kirsche eignet sich besonders gut für Muffins, und mit der Sorte Apfel lassen sich zum Beispiel leckerere Cocktails zaubern.

Ob Klein oder Groß: Fast jeder trinkt gerne Fruchtsäfte. Hergestellt werden diese aus Fruchtkonzentrat, dem der Hersteller Wasser hinzufügt. Das kann man doch eigentlich auch zu Hause machen, dachte sich Rafael Kugel – und erfand zusammen mit Günter Faltn 2006 den RatioDrink. Aus den RatioDrink Fruchtsaftkonzentraten können Endverbraucher ihre Säfte nun selbst mischen. Hierzu muss einfach nur etwas Fruchtsaftkonzentrat ins Glas gegeben und mit Wasser vermischt werden – und

schon ist der Saft fertig. Das Praktische hierbei ist, dass so die unnötige Schlepperei von Saftkisten entfällt. Denn die RatioDrinks werden ganz bequem nach Hause geliefert. Und Platz wird in der Küche auch noch eingespart.

## Reine Konzentrate

Ein weiterer Vorteil ist, dass die Fruchtsaftkonzentrate offen und ungekühlt sechs Wochen haltbar sind – und das ganz ohne Konservierungsstoffe. Denn das „Bag-in-

## Apple Breeze Cocktail

### Zutaten für 1 Portion

- 3 cl AMARETTO
- 2 cl BLUE CURAÇAO
- 3 cl RATIO-DRINK APFEL
- EISWÜRFEL/  
CRUSHED ICE
- SODA-/SPRUDELWASSER  
(NACH BEDARF)

Eiswürfel, Amaretto, Blue Curaçao und RatioDrink Apfel in ein großes Glas oder Shaker füllen und gut schütteln. In ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefülltes Cocktailglas gießen – und genießen! Nach Bedarf kann der „Apple Breeze“ auch mit Soda (oder Sprudelwasser) aufgefüllt werden.

Fotos: RatioDrink





# SELBERMACHEN, PROBIEREN, TAUSCHEN

LEBENSMITTEL SELBST HERSTELLEN UND TAUSCHEN – DARUM GEHT ES BEIM FOOD SWAP. WIR VERRATEN EUCH, WIE DAS KONZEPT VON YELDA YILMAZ UND SWANTJE HAVERMANN FUNKTIONIERT – UND WAS ES DABEI ZU BEACHTEN GIBT.



Etablierten den Food Swap in Deutschland: Swantje Havermann und Yelda Yilmaz

Marmeladen, Aufstriche, Gebackenes oder Liköre – das sind die Hauptdarsteller bei den sogenannten Food Swaps, die Yelda Yilmaz und Swantje Havermann veranstalten. Einzige Bedingung: Die Lebensmittel müssen selbst hergestellt sein. Ein Abend verläuft dann ungefähr so:

Jeder Teilnehmer bringt ein selbst gemachtes Produkt in fünffacher Ausfertigung mit – zum Beispiel ein selbst gemachtes Chutney. Eine Ausfertigung wird mit an den Tisch gebracht, der Rest kommt auf den Gabentisch. Nun werden die Speisen gemeinsam ausprobiert, vorgestellt und gemeinsam

vernascht. Das Schöne: Man lernt so nicht nur neue Speisen kennen, sondern auch Menschen mit den gleichen Interessen – nämlich Leckereien selbst herzustellen. Zum Schluss können dann die Speisen, die einem besonders gut gefallen haben, getauscht und mit nach Hause genommen werden.



## Trend aus den USA

Food Swaps kommen ursprünglich aus den USA. Das Konzept des Food Swap von Yilmaz und Havermann geht aber noch ein Stückchen weiter. Denn bei ihnen sollen die selbst gemachten Speisen nicht nur getauscht werden, sondern es geht auch darum, fremde Menschen an einer großen Tafel zusammenzubringen. Die Idee entstand 2013, als Yilmaz und Havermann im Hamburger Café „Salon Wechsel Dich“ zusammenarbeiteten. Yilmaz arbeitete zu diesem Zeitpunkt noch in einem Kulturhaus, wo Kleider-Swaps, also der Tausch von Kleidungsstücken, üblich waren. Havermann hatte hingegen schon lange den Wunsch, fremde Menschen bei einem gemeinsamen Abendbrot zusammenzubringen. Und so entstand die Idee des Food Swap, welcher seine Premiere im „Salon Wechsel Dich“ hatte. Seitdem veranstalten die beiden Gründerinnen regelmäßig Food Swaps, die hauptsächlich in Hamburg stattfinden. Da die Plätze für die Veranstaltungen begrenzt sind, sollte man sich allerdings schnell über die Website anmelden. Die Rezepte werden nach der Veranstaltung übrigens auch ausgeteilt – so kann alles noch einmal zu Hause ausprobiert und verkostet werden.

Weitere Infos findet ihr unter: [www.food-swap.de](http://www.food-swap.de)



SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



Wir zeigen euch Rezepte unserer *brandnooz Blogger*



*Film-Rezepte* –  
inspiriert von kulinarischen  
Filmklassikern



BEI UNS TRÄGT HEIMATLIEBE  
SÜSSE FRÜCHTE.

Jetzt schon freuen:

Das große brandnooz Herbst-Genuss-Gewinnspiel vom **19. bis 31. Oktober** auf unserer facebook-Seite.

Verratet uns **Eure Herbst-Genuss-Momente** und gewinnt einen von fünf attraktiven Preisen!

Und für alle Teilnehmer gibt es einen 5-Euro-Gutschein für ein Genuss Box-Abo.

TERMIN VORMERKEN. MITMACHEN. WEITERSAGEN.



 <p>Wert 369 €</p> <p>1. Kenwood Küchenmaschine von Midea</p>	 <p>Wert 210 €</p> <p>2. Jahresvorrat Caffè Vergnano Kapseln für 2 Personen</p>
 <p>Wert 80 €</p> <p>3.-5. Köln Frühstückspakete mit Waffeleisen</p>	 <p>Gutscheine 5 €</p> <p>Für alle: Gutscheincode: Herbstgenuss <a href="http://www.brandnooz.de/genussbox">www.brandnooz.de/genussbox</a></p>

**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  
**Mitarbeiter an dieser Ausgabe:**  
Kerstin Altmann, Lisa Pommereike, Josephie Kurby,  
Mascha Wansart

**Anzeigen und Media:**  
Katharina Hochgräfe, Christian Lax, Maja Michaela Möhring  
**Druck:** Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde  
**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich  
**Auflage gedruckt:** 20.700

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](http://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: www.kurznoor.com, Calwey Verlag/Joerg Lehmann





# Jetzt die ideenreiche Sauerkrautküche von "Mildessa für..." entdecken!

- ✓ bietet neue Ideen
- ✓ fertig gewürzt
- ✓ schnell & einfach
- ✓ gelingt sicher



**Hengstenberg**

Bringt Freude an den Tisch.