

**brandnooz**<sup>®</sup>  
Probier was Neues

# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preispfehlung



**Rezeptklassiker**  
Deutsche Rezepte neu interpretiert



*Hallo Osterhase!*  
Spannende Fakten über das Osterfest

**Französische Genüsse**  
mit köstlichen Amuse-Gueules

**KEKSKUNSTWERKE**  
für Ostern und Geburtstage

NIEDEREGGER  
LUBECK

Neu

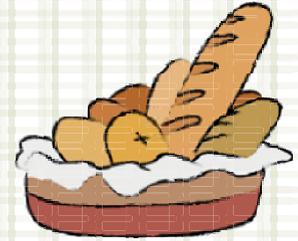
WIR WISSEN,  
WAS MAN(N)  
BRAUCHT!



Foto: Mirjam Fruscella aus dem Buch „Kleinkunst“, KOSMOS Verlag (lfr)



Liebe  
Noozies,



die März-Ausgabe unseres NOOZ Magazins ist da – und hat wie immer leckere Rezepte im Gepäck! Dass man deutsche Rezeptklassiker auch neu interpretieren kann, zeigen die leckeren Rezeptideen der Linsen süß-sauer sowie der Roten Grütze. Und praktischerweise gibt es die passende Weinempfehlung gleich mit dazu. Französische Genüsse haben wir diesmal ebenfalls für Euch parat, denn die drei leckeren Rezepte der Amuse-Gueules sehen nicht nur gut aus, sondern schmecken auch ganz vorzüglich!

Kekse backt man nur an Weihnachten? Unsere bildschönen Deko-Kekse beweisen das Gegenteil! Denn die passen perfekt zu Ostern oder anderen festlichen Gelegenheiten – und sind fast zu schön zum Vernaschen. Apropos Ostern: Wusstet Ihr, dass in Irland zu Ostern Heringe beerdigt werden oder dass es auf Barbados statt des Osterhasen den Osterfisch gibt?

An Ostern darf natürlich auch ein spritziges Getränk zum Anstoßen nicht fehlen. Aber wie unterscheiden sich eigentlich Prosecco und Champagner? Und wie wird Eiswein hergestellt? Antworten findet Ihr in unserer Genusswelt. Passend dazu haben wir die wichtigsten Benimmregeln am Tisch von Knigge zusammengestellt. Hier verraten wir Euch, wie man sein Sektglas eigentlich richtig hält – und was es beim Thema Besteck zu beachten gibt.

Viel Spaß beim Lesen, Kochen und Ausprobieren wünschen

Johannes Nielsen  
& das brandnooz Team



Herausgeber  
NOOZ Magazin

## INHALT

S. 4 Produkt Nooz

### Mhm... Rezepte

S. 6 Französische Genüsse

S. 10 Cremiger Allrounder

S. 12 Deutsche Klassiker

S. 18 Genusswelt Santé!

S. 20 10 Fakten Von blauen Eiern & begrabenen Heringen

S. 22 Schöner Leben Kunstwerke zum Vernaschen

S. 26 Im Trend Flüssiger Trendsetter

S. 29 Nooz Gewinnspiel  
Wir verlosen 10 Winter Boxen

S. 30 Unterwegs Restaurantbesuch  
mal anders

S. 32 Aufgedeckt Knigge lässt grüßen

S. 34 Vorschau & Impressum

# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Elinas

## Joghurt nach griechischer Art Götterfrucht

Auch in diesem Jahr bringt Elinas einen neuen Joghurt nach griechischer Art als Jahresedition auf den Markt. Die Sorte Götterfrucht ist eine fruchtig-frische Kombination aus Kaki – deren Name aus dem Griechischen stammt und „die göttliche Frucht“ bedeutet – und spritziger Orange unter dem cremig-sahnigen Naturjoghurt. So kommt der kulinarische Urlaubsgenuss direkt nach Hause. Bereits in sieben weiteren abwechslungsreichen Sorten erhältlich.

UVP € 1,89 (4 x 150 g)



Gutfried

## Veggie-Fleischwurst

Von Gutfried gibt es ab jetzt auch vegetarische Produkte – zum Beispiel die über Buchenholz geräucherte, würzige Veggie-Fleischwurst. Ob pur als kleiner Snack oder auf Brot oder Brötchen, bietet die Veggie-Wurst eine leckere Fleischalternative. Und auch andere Klassiker wie Schinkenwurst und Mortadella sind nun in der Veggie-Variante erhältlich.

UVP € 2,69 (200 g)

Bamboo Garden

## Tempura- Teigmischung

Die japanische Küche hat noch mehr zu bieten als Sushi – zum Beispiel leckere Spezialitäten in Tempura-Teig. Praktischerweise gibt es von Bamboo Garden nun eine fertige Mischung, die einfach nur noch mit Wasser vermischt werden muss – und schon können Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte ganz einfach ausgebacken werden.

UVP € 1,99 (150 g)



Merl

## Mousse-Duett mit Verpoorten Original Eierlikör

Bei diesem Dessert treffen Mousse au Chocolat und Eierlikör aufeinander und bilden eine verführerische Kombination. Ob nach der Hauptspeise, nachmittags oder zwischendurch: Für ein süßes und innovatives Geschmackserlebnis ist mit dieser Leckerei gesorgt.

UVP € 2,29 (2 x 80 g)



Maintal

## Bio-Fruchtaufstriche

Jetzt kommt Abwechslung aufs Frühstücksbrot! Denn von Maintal gibt es nun vier neue Bio-Fruchtaufstriche. Beim Bio Preiselbeermix treffen Preiselbeeren, Sauerkirschen und fein-herber Apfel aufeinander. Die Sorte Bio Aprikose-Mango kombiniert exotische Mango mit süßer Aprikose, und für die Bio Gartenfrüchte wandern allerlei Beeren ins Glas. Und bei der Variante Bio Multifruit kann man sich über eine außergewöhnliche Kombination aus Apfel, Birne und Aprikose freuen, die mit Maracuja, Mango und Banane abgeschmeckt wurde.

UVP € 1,99 (210 g)

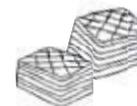


Schogetten

## Sorte des Jahres

Was zur Sorte des Jahres gekürt wurde, muss einfach gut sein! In diesem Fall darf man sich über die neue Geschmacksrichtung „Vanille-Waffel“ freuen. Die leckere Kombination aus zartschmelzender Alpenvollmilch-Schokolade, cremiger Vanille-Füllung und knusprigen Waffelstücken hat ihren Titel auf jeden Fall verdient ...

UVP ab € 0,89 (100 g)



Bonduelle

## Tiger Bohnen



Jetzt wird es exotisch – mit den Tiger Bohnen von Bonduelle! Denn mit diesen Bohnen bringt man den aromatischen Geschmack fernöstlicher Länder im Handumdrehen in die heimische Küche. Die knackig-sämigen Bohnen mit nussiger Note sind die perfekte Zutat für ausgefallene exotische Gerichte, passen aber auch hervorragend in Salate. Und auch optisch sorgen die Bohnen für das gewisse Extra.

UVP € 1,19 (425 ml)



Allos

## Hofgemüse

Mehr Gemüse, weniger Fett: Allos Hofgemüse enthält einen Gemüseanteil von bis zu 70 %, einen Fettgehalt von maximal 20 % und ist vegan sowie glutenfrei. Der Brotaufstrich ist somit ideal für alle, die Wert auf eine ausgewogene, genussvolle Ernährung legen. Durch die vielen Gemüsstücke und den hohen Gemüseanteil schmecken die 20 Hofgemüse-Sorten einzigartig frisch. Das Sortiment wurde außerdem um vier neue Tomatensorten erweitert: Ob mediterran, mit Kräutern oder pikant-scharf – da ist für jeden Tomatenfan etwas dabei!

UVP € 2,59 (135 g)

## Mini-Monts-Blancs

Zutaten für 24 Stück

### FÜR DIE MARONENCREME UND SAHNEKUPPELN

40 g	WEICHE BUTTER
150 g	MARONENPÜREE, RAUMTEMPERATUR
1 TL	BRAUNER RUM
200 g	SCHLAGSAHNE

### FÜR DIE TEIGBÖDEN

125 g	WEICHE BUTTER
45 g	PUDERZUCKER (+ MEHR ZUM BESTÄUBEN)
1 Prise	SALZ
115 g	MEHL (TYP 405)

**1.** Für die Maronencreme und Sahnekuppeln als Erstes die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Maronenpüree in drei Etappen kräftig untermischen. Das Püree sollte Raumtemperatur haben, sonst wird die Butter wieder hart und die Masse nicht cremig. Abschließend den Rum untermischen. Die Masse in einen mit einer sehr kleinen Lochtülle (2-3 mm) ausgestatteten Spritzbeutel füllen.

**2.** Vor dem Schlagen der Sahne den Schneebesen bzw. den Rühraufsatz des Handrührers, die Rührschüssel und die Sahne 15 Min. im Gefrierfach kühlen. Die Sahne im Anschluss steif schlagen und in einen mit kleiner Lochtülle ausgestatteten Spritzbeutel füllen.

**3.** Für die Teigböden den Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit einer Silikonmatte auslegen.

**4.** Die weiche Butter mit dem Puderzucker in der Standkitchenmaschine mithilfe des Rührelements schaumig schlagen. Das Salz zugeben und das Mehl untermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den weichen Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 5 mm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, damit er sich leichter bearbeiten lässt.

**5.** Mit einem runden Ausstecher mit 4 cm Durchmesser Kreise aus dem Teig ausstechen und 10-12 Min. leicht goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**6.** Die Sahne kuppelförmig auf die abgekühlten Teigböden spritzen, diese auf ein Kuchengitter stellen und die Maronencreme daraufspritzen, sodass die Oberfläche der Sahnekuppeln mit Fäden der Creme bedeckt wird.

*Typ: Zum Servieren die Mini-Monts-Blancs mit etwas Puderzucker bestäuben. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.*

# FRANZÖSISCHE GENÜSSE

CROISSANTS, QUICHE, PETITS FOURS ...  
DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE HAT SO EINIGE  
GAUMENFREUDEN PARAT. AUCH DIESE AMUSE-  
GUEULES SEHEN NICHT NUR GUT AUS, SONDERN  
SCHMECKEN AUCH GANZ VORZÜGLICH!

## Salat im Nudeltäschchen

Zutaten für 6 Portionen

18	GROSSE MUSCHELNUDELN
3 EL	OLIVENÖL (+ ZUM BETRÄUFELN DER NUDELN)
1	ZUCCHINI
1	ROTE PAPRIKA
1	GELBE PAPRIKA
1	ORANGEFARBENE PAPRIKA
1 Bund	BASILIKUM
	FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
	SALZ

**1.** Die Nudeln laut Packungsangabe in Salzwasser al dente kochen. Es ist wichtig, dass sie nicht zu weich werden, da sie als Schale für den Salat dienen sollen. Abseihen, die Nudeln abtropfen lassen, auf einem Teller verteilen und etwas Olivenöl darüberträufeln.

**2.** Das Gemüse waschen. Die Zucchini in feine Würfel schneiden. Die Paprikas halbieren, Scheidewände, Samen und Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch ebenso fein würfeln wie die Zucchini.

**3.** Das Olivenöl in einer Pfanne mit dickem Boden erhitzen, Zucchini- und Paprikawürfel darin zart dünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. Die Basilikumstängel zupfen und einige Blättchen untermischen.

**4.** Jede Nudel mit einem Löffel des Gemüses füllen, etwas zusätzliches Olivenöl darüberträufeln und abschließend mit frischem Basilikum garnieren. Auf einer hübschen Servierplatte oder kleinen Tellern anrichten.



Mehr französische Rezeptinspirationen findet ihr im Buch „Fabelhaft französisch“ von Cathleen Clarity und Kathrin Koschitzki. Ob Frühlinglunch mit der Familie, Dinnerabend am Wochenende oder Fleisch wie im Sternrestaurant: Bei den zwölf Menüs ist für jeden Anlass das Richtige dabei! Callwey, € 36,00 (ISBN: 978-3-7667-2145-7)

Fotos: Kathrin Koschitzki/Callwey Verlag

## Croque Messieurs mit Käsecrème

Zutaten für 6 Portionen

150 g	EMMENTALER (AM STÜCK)
500 g	CRÈME FRAÎCHE
1	MUSKATNUSS
12 Scheiben	GUTES WEISSBROT
6 Scheiben	KOCHSCHINKEN
6 Scheiben	EMMENTALER
50 g	PARMESAN

**1.** Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Emmentaler reiben und unter die Crème fraîche mischen. Die Käsecrème mit etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

**2.** Die Weißbrotsscheiben von beiden Seiten mit der Käsecrème bestreichen und nebeneinander auf das vorbereitete Backblech legen. Auf die Hälfte der Brotscheiben jeweils eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Emmentaler legen.

Mit einer zweiten Scheibe Brot abdecken. Den Parmesan reiben und auf den belegten Broten verteilen. **3.** Im vorgeheizten Ofen 8-10 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen und in lange Streifen schneiden.

*Tipp:  
Für „Croque Monsieur“ wird eigentlich Béchamelsauce verwendet. Mit Käsecrème schmeckt es aber genauso gut – und geht viel schneller!*



# CREMIGER ALLROUNDER

OB ALS AUFSTRICH ODER ZUM KOCHEN:  
FRISCHKÄSE MACHT IN DER KÜCHE  
EINFACH IMMER EINE GUTE FIGUR! MIT  
DIESEN ZWEI LECKEREN REZEPTEN  
SCHWEBT MAN AUF JEDEN FALL GANZ  
SCHNELL IM FRISCHKÄSE-HIMMEL ...



## Promotion

Für Petrella Schnittlauch werden tagfrischer Schnittlauch aus deutschem Anbau sowie ausgesuchter Knoblauch verwendet – der Klassiker bei Jung und Alt. Für die Sorte Petrella Peppasweet werden ausschließlich rote Paprika verarbeitet, die in Verbindung mit dem Frischkäse eine fruchtig-frische Komposition bilden. Petrella Peppasweet ist beliebt aufgrund seines süßen und zugleich scharfen Geschmacks.

UVP ab € 1,49 (125 g)

**Petrella**

Fotos: Petrella

## Fruchtige Hähnchenspieße mit gefüllten Snackpaprika

### Zutaten für 4 Portionen

500 g	HÄHNCHENBRUSTFILET
1 kleine	MANGO
500 g	SNACKPAPRIKA (CA. 8-12 STÜCK)
	SALZ
2 Pck. (à 125 g)	PAPRIKA-FRISCHKÄSE, Z. B. PETRELLA PEPPASWEET
1 Msp.	KREUZKÜMMEL, GEMAHLEN
1 TL	FRISCHER GEHACKTER THYMIAN
2 EL	PFLANZENÖL
1 TL	GERÖSTETES SESAMÖL
1 EL	HONIG
2 EL	SOJASAUCE
1 (ca. 300 g)	BAGUETTE
	SPRITZBEUTEL, HOLZSPIESSE

**1.** Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden und ebenfalls würfeln.

Hähnchen und Mango abwechselnd auf Holzspieße reihen. Snackpaprika halbieren, putzen, waschen und von innen salzen. Für die Creme Paprika-Frischkäse

mit Kreuzkümmel und Thymian verrühren, mit einem Spritzbeutel in die Paprikahälften füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 15-20 Min. garen.

**2.** Hähnchenspieße salzen und in einer erhitzten Mischung aus Pflanzenöl und Sesamöl ca. 6 Min. braten. Honig zugeben und mit Sojasauce ablöschen. Spieße darin ca. 1-2 Min. bei mittlerer Hitze glasieren.

**3.** Baguette in Scheiben schneiden. Fruchtige Hähnchenspieße mit Snackpaprika und Salat auf Tellern anrichten, mit Baguette und nach Wunsch mit Salat servieren.

## Kräuterstangen

### Zutaten für 4 Portionen

4 Stängel	GLATTE PETERSILIE
1 Pck.	FRISCHKÄSE, Z. B. PETRELLA SCHNITTLAUCH
1 EL	GEMAHLENE HASELNÜSSE
5 TL	FEINE HAFERFLOCKEN
1 Msp.	SALZ
2	LAUGENSTANGEN
2 Blätter	LOLLO BIONDA
8 Scheiben	BUTTERKÄSE

**1.** Petersilie waschen, trocken tupfen, von 3 Stängeln Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit 25 g Frischkäse, Haselnüssen, Haferflocken und Salz vermischen, auf Frischhaltefolie streichen (Maße ca. 5 x 7 cm) und kalt stellen.

**2.** Laugenstangen aufschneiden, mit restlichem Frischkäse bestreichen und mit Lollo Bionda und Käse belegen.

**3.** Aus der Käse-Nuss-Masse 4 Herzen ausstechen und auf dem Käse anrichten. Mit restlicher Petersilie garnieren und servieren.



# DEUTSCHE KLASSIKER – NEU INTERPRETIERT

WIR KOCHEN ITALIENISCH ODER TRINKEN FRANZÖSISCHEN WEIN. DABEI MÜSSEN SICH WEDER DIE DEUTSCHEN WEINE NOCH DIE DEUTSCHEN REZEPTKLASSIKER VERSTECKEN. VOR ALLEM NICHT, WENN SIE SO GUT MITEINANDER HARMONISIEREN WIE DIESE BEIDEN BEISPIELE!



## Linsen süß-sauer

Zutaten für 24 Portionen

### FÜR DIE LINSEN

- 16 g GELBES CURRYPULVER
- 30 ml RAPSÖL
- 600 ml GEFLÜGELFOND
- 400 ml SAHNE
- 250 g GELBE LINSEN, EINGEWEIFHT
- 100 g CRÈME FRAÎCHE
- 50 ml SHIRODASHI \*
- 10 ml ORANGENÖL
- 15 ml WEISSER BALSAMICOESSIG

### FÜR DEN GELBEN RETTICH

- 200 ml WEISSER REISSERTIG
- 50 g JAPANISCHER SENF
- 1 TL SENFSAAT
- 1 Prise SALZ
- 1 KLEINER WEISSER RETTICH \*\*

### EINLAGEN

- 150 g GELBE LINSEN, GEKOCHT
- 80 g GELBER RETTICH \*\*
- 80 g DÖRRAPRIKOSEN \*\*
- 80 g STAUDENSELLERIE, BLANCHIERT \*\*
- 100 g WILDSCHWEINSALAMI \*\*
- KERBEL ZUM ANRICHTEN



*Tipp:  
Dazu passt  
ein Spätburgun-  
der Rosé, der sich  
ideal mit süß-sauren  
Speisen kombinie-  
ren lässt.*

*\* Flüssiges asiatisches Würzmittel*

*\*\* in Würfel geschnitten  
(5 x 5 mm)*

1. Für den gelben Rettich den Essig mit Senf und Gewürzen aufkochen, dann die Rettichwürfel dazugeben, nochmals aufkochen und 48 Std. ziehen lassen.

2. Das gelbe Currypulver in Rapsöl anschwitzen und mit Geflügelfond sowie Sahne ablöschen. Dann die Linsen zugeben und köcheln lassen, bis sie weich geworden sind.

Anschließend pürieren und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die verschiedenen Einlagen dazugeben, mit Kerbel garnieren und servieren.



Mehr deutsche Rezepte mit den dazugehörigen Weinempfehlungen gibt es im Buch „Deutscher Wein und deutsche Küche“ von Paula Bosch und Tim Rau. Deutsche Rezeptklassiker werden hier neu interpretiert. Und neben den Weinvorschlägen werden auch die verschiedenen Weinregionen Deutschlands und ausgewählte Winzerfamilien vorgestellt. Callwey, € 39,95 (ISBN: 978-3-7667-2174-7)

# Rote Grütze

Zutaten für 4 Portionen

## FÜR DAS GRANITÉ

1 Fl. (0,75 l)	RHABARBERSAFT
200 ml	AHORNSIRUP
100 ml	LIMETTENSIRUP
3	RHABARBERSTANGEN, KLEIN GESCHNITTEN

## FÜR DAS VEILCHENSAHNE-ESPUMA

15 g	CRÈME FRAÎCHE
20 g	MILCH
10 g	HONIG
60 g	SAHNE
3 Trpf.	VEILCHENAROMA
	SAHNE-SIPHON
+ 2	SAHNEKAPSELN

**1.** Für das Granité alle Zutaten zusammen vakuumieren und 10 Min. bei 82 °C im Wasserbad garen. Dann durch ein Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen. Die Schüssel ins Gefrierfach geben und in regelmäßigen Abständen mit einem Schneebesen verrühren, bis alles zu feinen Kristallen gefroren ist.

**2.** Für die Beerensauce alle Zutaten in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

**3.** Dann die frischen Früchte waschen – und wenn nötig, entsteinen. Früchte etwas zerkleinern, vor allem die Erdbeeren.

## FRISCHE BEEREN

12	ERDBEEREN
20	HIMBEEREN
20	BROMBEEREN
12	SCHATTENMORELLEN
100 g	ROTE JOHANNISBEEREN
100 g	BLAUBEEREN

## FÜR DIE BEERENSAUCE

400 g	WALDBEERENMIX (TIEFGEKÜHLT)
200 g	ERDBEERPÜREE
200 g	AHORNSIRUP
1	VANILLESCHOTE

**4.** Für das Veilchensahne-Espuma alle Zutaten bis auf das Aroma miteinander aufkochen. Dann das Veilchenaroma eintropfen und abschmecken. In den Sahne-Siphon füllen und mit zwei Kapseln begasen. Alles zusammen anrichten und mit Veilchenblüten garnieren.



*Tipp:  
Zum fruchtigen Dessert passt ein trockener Frühburgunder besonders gut.*

Fotos: Joerg Lehmann/Canvey

# SÜSSE VERSUCHUNG AUS DEM NORDEN

SIE KOMMT AUS FINNLAND, SORGT ABER AUCH IN ANDEREN LÄNDERN FÜR SÜSSE GENUSSMOMENTE: DIE LECKERE PRALINE NAMENS FAZERMINT. WIR VERRATEN EUCH, WAS DAS BESONDERE AN IHR IST.

## Ein perfektes Duo

Halb Schokolade, halb Minze – das ist das Geheimnis der finnischen Minzpraline Fazermint. Über die süße Versuchung aus cremiger Pfefferminzcreme und dunkler Schokolade können sich nun auch Naschkatzen in Deutschland freuen, denn die finnische Leckerei ist auch hierzulande erhältlich. Dank ihres modernen Designs eignen

sich die Minzpralinen ideal als Geschenk und leckeres Mitbringsel für Freunde und Familie. Auch um sich selbst eine süße Auszeit zu gönnen, ist die Minzpraline genau das Richtige.

## Finnische Spezialitäten

Das finnische Unternehmen Fazer wurde 1891 von Karl Fazer gegründet, als dieser sein erstes Café in

Helsinki eröffnete. Das international tätige Familienunternehmen bietet nicht nur leckere Süßwaren, sondern auch Catering sowie Restaurant- und Café-Services an. Der erste Schokoladenriegel wurde übrigens 1922 gelauncht. Seitdem wuchs das Angebot an süßen Leckereien stetig. Neben Fazermint ist das beliebteste Produkt die Schoko-Karamell-Sensation Dumle. Mehr auf [www.fazer.com/de](http://www.fazer.com/de)



Fazermint's einmalige Mischung aus cremiger Pfefferminzfüllung und dunkler Schokolade macht diese Praline zum höchsten Genuss für besondere Gelegenheiten. Fazermint eignet sich dank seines frischen Designs nicht nur hervorragend als Geschenk, sondern verleiht auch einem geselligen Abend mit Familie und Freunden finnische Lebensfreude. Mehr auf [www.fazermint.de](http://www.fazermint.de)

UVP € 2,59 (150 g)

Fazermint

# STEAK WIE BEIM PROFIKOCH

EIN STEAK PERFEKT ANZUBRATEN, IST GAR NICHT SO EINFACH ... ZUM GLÜCK GIBT ES EIN PAAR EINFACHE TRICKS, MIT DENEN MAN SICH AUCH ZU HAUSE IM HANDUMDREHEN EIN SAFTIGES STEAK AUF DEN TELLER ZAUBERN KANN – GEWÜNSCHTER GAR-PUNKT INKLUSIVE!



Rama Braten wie die Profis bringt die Sterneküche direkt nach Hause! Inspiriert von dem Trick der Profiköche, mit Öl zu braten und mit Margarine oder Butter zu verfeinern, sind hier drei hoch erhitzbare Öle mit dem einzigartigen Geschmack von Rama in einer Flasche vereint – für perfekte Bratergebnisse, weniger Spritzer als bei Öl und ohne lästiges Anhaften! Mehr Rezeptideen mit Rama Braten wie die Profis gibt es unter [www.rama.de](http://www.rama.de)

UVP € 2,49 (500 ml)

Rama

Foto: Rama

## Schweinesteak mit Rosmarin und roten Zwiebeln

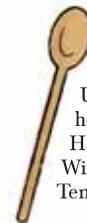
Zutaten für 4 Portionen

4	SCHWEINESTEAKS
2	ROTE ZWIEBELN
4 Zweige	ROSMARIN
	SALZ
1 TL	ROTE PFEFFERKÖRNER
2 EL	RAMA BRATEN WIE DIE PROFIS ORIGINAL

**1.** Schweinesteaks waschen, abtrocknen und salzen. Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Zweige halbieren.  
**2.** Rama Braten wie die Profis in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte vom Rosmarin zugeben. Schweinesteak hineingeben und auf beiden Seiten jeweils ca. 1 Min. scharf anbraten. Hitze auf

kleine bis mittlere Temperatur reduzieren und das Fleisch je nach gewünschtem Garzustand weitere 4-6 Min. pro Seite garen. 2-3 Min. vor Ende der Garzeit die Zwiebelachtel und die restlichen Rosmarinzweige zugeben.  
**3.** Schweinesteaks mit roten Pfefferkörnern, nach Belieben leicht zerdrückt oder grob gemahlen, würzen.

### So gelingt das perfekte Steak:



#### Heiße Sache

Um zu testen, ob die Pfanne heiß genug ist, einfach einen Holzlöffel hineinhalten. Wirft das Öl Bläschen, ist die Temperatur optimal.



#### No-go

Steak nie mit einer Gabel einstechen, sonst geht der wertvolle Bratensaft verloren!

#### Faustregel zur Bratzeit

Wer sein Fleisch „rare“ haben möchte, sollte es ca. **2 Min.** braten, für „medium“ ca. **3,5 Min.** und für „well done“ sollte das Steak ca. **4-6 Min.** gebraten werden. Ausgangspunkt für die Angaben ist ein 3 cm dickes Steak. Insbesondere bei den ersten beiden Garstufen sollte man darauf achten, dass das Fleisch frisch ist!



#### Ruhe bitte!

Fleisch nach dem Braten 5 Min. in Alufolie ziehen lassen, so entfaltet sich der volle Geschmack.

#### Das Beste zum Schluss

Steak erst direkt vor dem Servieren würzen: Pfeffer, Chili und Co. verbrennen sonst in der Pfanne.



# SANTÉ!

„SANTÉ“ SAGT MAN IN FRANKREICH, WENN MAN ANSTÖSST. ABER WIE UNTERSCHIEDEN SICH EIGENTLICH CHAMPAGNER, SEKT UND PROSECCO? UND WOHER HAT EISWEIN SEINEN NAMEN? WIR VERRATEN ES EUCH!

## Sekt

Beim Anstoßen ist Sekt das Getränk Nummer eins. Als Sekt werden Schaumweine bezeichnet, die nicht den Kriterien des Champagners entsprechen und zum Beispiel nicht aus der französischen Region Champagne stammen. Im Unterschied zu anderen Flaschenweinen steht ein Schaumwein in der Flasche unter Druck. Entfernt man den Korken, kommt es oft zu einem Knall. Wer die Flasche allerdings sachgemäß öffnet, schafft es ohne Geräuschkulisse. Die Redensart „eine Flasche köpfen“ stammt übrigens von dem Verfahren, mit dem sogenannten Champagnersäbel schräg am Hals entlang an den dickeren Flaschenkopf zu schlagen. Dieser Vorgang wird auch als Sabrieren bezeichnet. Bei geübter Ausführung reißt der Hals an der dünnsten Stelle direkt unter dem Kopf glatt ab.

## Champagner

Das edelste Getränk überhaupt ist der Champagner. Bei ihm handelt es sich um einen Schaumwein, der in dem Weinbaugebiet Champagne in Frankreich nach streng festgelegten Regeln angebaut und gekeltert wird. Er darf nur aus den Rebsorten Pinot noir, Pinot meunier und Chardonnay bestehen. Sein französischer Name ist heute markenrechtlich geschützt. Früher wurde in der Sowjetunion allerdings jeder Schaumwein als „Schampanskoje“ bezeichnet. Obwohl schon seit vielen Jahren russischer oder ukrainischer Schaumwein als „Igristoje“, also als Schaumwein, verkauft wird, ist das ursprüngliche Wort immer noch weit verbreitet. Champagner kann man übrigens getrost etwas länger liegen lassen. Zwar nimmt der Kohlendruck langsam ab, der Geschmack und die Aromen werden jedoch harmonischer und intensiver. Einfache Champagner erreichen ihren geschmacklichen Höhepunkt nach etwa zwei Jahren, gute Jahrgangs-Champagner dagegen erst mit zehn Jahren!

## Wein

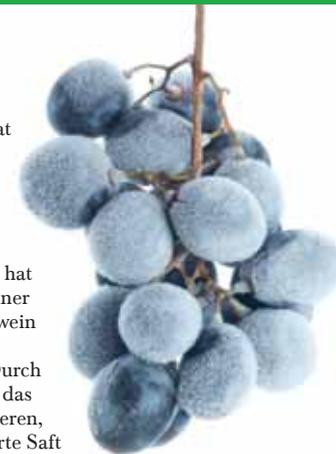
Beim Wein unterscheidet man zwischen Weißwein, Rotwein und Roséwein. Für die Herstellung von Weißwein müssen nicht zwangsläufig helle Weintrauben verwendet werden. Der Grund: Die roten Pigmente sitzen ausschließlich in der Beerenhaut, sodass es auch möglich ist, aus roten Rebsorten Weißweine herzustellen. Umgekehrt funktioniert dies allerdings nicht. Im Vergleich zu Rotweinen sind Weißweine leichter herzustellen, da bei ihnen der Prozess der Kelterung technisch nicht so aufwendig ist. Farblich dazwischen liegen die Roséweine. Hierbei handelt es sich um sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden.

## Eiswein

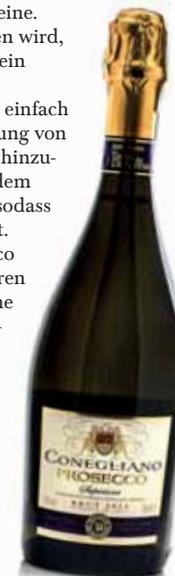
Eiswein ist ein Prädikat für Qualitätsweine. Bei dieser Weinsorte handelt es sich um hochwertige, recht dickflüssige naturstüßige Weine. Seinen Namen hat der Wein aufgrund seiner Herstellung, denn Eiswein wird aus gefrorenen Trauben hergestellt. Durch den Frost kristallisiert das Wasser in den Weinbeeren, und der so konzentrierte Saft ist süßer als im Herbst. Aus diesem Grund zählt Eiswein auch zu den Süßweinen. Durch die geringe Menge an Saft in den gefrorenen Trauben ist die Ausbeute beim Pressen eher gering, was erklärt, weshalb Eiswein teurer ist als andere Weine. Außerdem gilt die Devise: Kein Winter – kein Eiswein. Denn der Süßwein braucht Temperaturen von mindestens minus sieben Grad Celsius.

## Prosecco

Prosecco ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für italienische Schaumweine („Spumante“), Perlweine („Frizzante“) und Stillweine. Wenn nur von Prosecco gesprochen wird, ist meist der Stillwein, also Weißwein ohne Kohlendioxid, gemeint. Beim Prosecco Frizzante handelt es sich einfach um Stillwein, dem durch Anwendung von Druck und Kühlung Kohlendioxid hinzugesetzt wird. Diese verfliegt nach dem Öffnen allerdings schnell wieder, sodass der Frizzante dann schal schmeckt. Am hochwertigsten ist der Prosecco Spumante, der durch seinen höheren Kohlendioxidgehalt im Idealfall eine schöne Perlenbildung im Glas aufweist. Der Unterschied zwischen einem Champagner und einem Prosecco Spumante liegt, abgesehen von der Herkunft, auch in der Herstellung: Champagner wird in aufwendiger Flaschengärung hergestellt, während der Prosecco Spumante oft in Tankgärung produziert wird.



Fotos: Shutterstock/Jag, cz, Igor Lutesci, www.BilkeyPhotos.com, mashe, urbanbuzz



# VON BLAUEN EIERN & BEGRABENEN HERINGEN

IM FRÜHJAHR FREUEN WIR UNS VOR ALLEM AUF DIE OSTERZEIT. ABER WIRD OSTERN ÜBERALL GEFEIERT? UND WIE VIEL EIER WERDEN EIGENTLICH IN DEUTSCHLAND PRO JAHR VERSPEIST? WIR HABEN ES FÜR EUCH HERAUSGEFUNDEN!

## Osterhäschen

Ob in Stoffversion, als Figur oder in Schokoladenform: Zu Ostern gehört der Osterhase einfach dazu! Aber andere Länder, andere Sitten: Was bei uns der Osterhase ist, ist in Österreich die Osterhenne, auf Barbados der Osterfisch und in Australien Bilby, ein Kaninchennasenbeutler.

1.

2. Osterlamm

Wer sich fragt, was das Osterlamm eigentlich mit Ostern zu tun hat, der findet hier die Antwort: Das Osterlamm geht zurück auf das jüdische Ritual, zum Passahfest ein Lamm zu schlachten und zu verspeisen. Denn im Alten Testament war das Lamm das Opfertier. Und so wird bis heute bei vielen Familien Lamm während der Ostertage verspeist.

## Tortenzauber

Auch in Griechenland wird an den Ostertagen, vorzugsweise am Ostermontag, Kuchen serviert.

Bei der „Torta di Pasquetta“ handelt es sich allerdings nicht um eine süße Torte, sondern um eine herzhaftere, der Quiche ähnliche Torte aus Spinat und Eiern. Lecker ist diese aber ebenfalls!

## Stille Glocken

In katholischen Gemeinden in Frankreich, Österreich, aber auch in Teilen Deutschlands werden die Kirchenglocken zwischen Karfreitag und der Osternacht nicht geläutet. Kindern wird hierzu erzählt, dass die Glocken am Karfreitag nach Rom fliegen und erst am Ostersonntag zurückkommen. Die Glocken sind es auch, die der Legende nach auf ihrem Rückweg aus Rom Süßigkeiten für die Kinder verstecken.

4.

## Wir lieben Eier

Die Deutschen lieben Eier: Über 18 Milliarden werden nämlich jedes Jahr in Deutschland verspeist! Im Jahr 2014 lag der Pro-Kopf-Verzehr von Eiern bei 231 Stück. Das Frühstücksei am Wochenende lassen sich die meisten Menschen halt nur ungern entgehen ...

5.

## Aufpassen

Wer Ostern in Bolivien verbringt, der sollte aufpassen: In ländlichen Gegenden spielen sich Nachbarn in der Nacht von Karfreitag auf Ostersonntag nämlich Streiche oder verstecken sich gegenseitig Vieh und Vorräte. Hintergrund ist der Glaube, dass nach Jesus Tod niemand die Übeltäter zur Rechenschaft zieht.

6.

7. Urlaub

Wer arbeitet, der freut sich abgesehen von leckeren Ostereiern und dem Osterbraten vor allem darauf, zwei Tage freizuhaben. Dies ist allerdings nicht überall der Fall: Auch wenn Ostern in den USA ein wichtiges Familienfest ist, sind der Karfreitag und der Ostermontag keine gesetzlichen Feiertage.

8. Es brennt, es brennt

Auf vielen Dörfern werden während der Ostertage Osterfeuer veranstaltet. Wer allerdings denkt, dass er einfach so ein Feuer anzünden kann, der irrt: Osterfeuer müssen bei der zuständigen Behörde angemeldet werden. Der Holzhaufen darf außerdem maximal fünf Meter hoch sein und höchstens einen Durchmesser von acht Metern haben.

9. Heringszeit

In Irland findet man ebenfalls einen ungewöhnlichen Osterbrauch: Hier werden zu Ostern Heringe beerdigt. So wird das Ende der Fastenzeit zelebriert, in welcher der Hering zu den Hauptnahrungsmitteln zählt. Der Brauch soll übrigens von irischen Metzgern eingeführt worden sein – als Freude darüber, dass endlich wieder Fleisch gegessen wird.

## Blau & rund

Kurz vor Ostern werden in vielen Familien hart gekochte Eier gefärbt. In Peru muss man sich dagegen gar keine Gedanken mehr ums Eierfärben machen, denn hier legen die Hühner blaue Eier! Der Grund liegt in der Beschaffenheit des Bodens: Da die Schwefelkonzentration im Boden in den Anden besonders hoch ist, legen die Hühner blau gefärbte Eier.

10.



# KUNSTWERKE ZUM VERNASCHEN

KEKSE BACKT MAN NUR AN WEIHNACHTEN? AUF KEINEN FALL: DIESE BEZAUBERNDEN KEKSE SORGEN AUCH AN OSTERN, ZU GEBURTSTAGEN ODER ALS GESCHENK FÜR MÄCHTIG EINDRUCK. UND SIND FAST ZU SCHADE ZUM VERNASCHEN ...



## Oster- Kekse

Zutaten für ca. 25 Kekse



### FÜR DEN HELLEN MÜRBETEIG

- 1 VANILLESCHOTE
- 200 g WEICHE BUTTER
- 175 g FEINSTER ZUCKER
- 1 EI (M)
- 400 g MEHL (TYP 405)
- 2 BIO-ZITRONEN/-ORANGEN (ABGERIEBENE SCHALE)
- 2 TL GEMAHLENER ZIMT, KARDAMOM ODER INGWER

### FÜR DIE STEIFE GLASUR

- 4 FRISCHE EIWEISS
- 1 EL ZITRONENSAFT
- 1 kg PUDERZUCKER
- WASSER

### AUSSERDEM

- VERSCHIEDENE OSTER-AUSSTECHFORMEN
- WEISSE KONTUREN- UND AUSFÜLLFARBE
- PAPIERSPRITZBEUTEL
- 2-3 SPRITZFLASCHE
- 1 DÜNNE BUNTE LEBENSMITTELSTIFTE

### So geht's:

1. Die Vanilleschote mit einem Messer längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Weiche Butter in Stückchen, Zucker, Ei und Vanillemark (oder andere Aromen) mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts auf kleinster Stufe verrühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Nicht zu lange rühren, da sich der Teig beim Backen sonst zu stark ausdehnt.
2. Das Mehl nach und nach dazusieben und unterkneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Alternativ alle Zutaten mit den Händen in einer Rührschüssel verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Std. oder über Nacht kühlen.
3. Den Teig 30 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Arbeitsfläche bestäuben. Den Teig halbieren, flach drücken
- und jede Portion 5 mm dick ausrollen. Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Kekse vor dem Backen 30 Min. kühlen – so behalten sie beim Backen ihre Form.
4. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Die gekühlten Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) je nach Größe 12-14 Min. goldbraun backen.
5. Für die steife Glasur Eiweiße, Zitronensaft und gesiebten Puderzucker in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe ca. 5 Min. zu einer steifen, weiß glänzenden Glasur verrühren.
6. Unter 2 EL steife Glasur tropfenweise Wasser rühren, bis die gewünschte Konturenglasur-Konsistenz erreicht ist. Die restliche Glasur abdecken. Die Konturenglasur in Papierspritzbeutel füllen und auf alle Kekse Außenkonturen aufspritzen, 5 Min. trocknen lassen.
7. Die restliche Glasur mit wenig Wasser zu Ausfüllglasur verdünnen, in eine Spritzflasche füllen und die Fläche innerhalb der Konturen gleichmäßig ausfüllen – Lücken zwischen der Kontur und Glasur mit einem Holzstäbchen schließen. Die Kekse 24 Std. trocknen lassen.
8. Die getrockneten Kekse mit Lebensmittelstiften ganz nach Belieben bunt bemalen.



Mehr bezaubernde Keksideen gibt es im Buch „Kekskunst zum Selbermachen“ von Nadja Bruhn, aus welchem auch diese Rezepte entnommen sind. Von Vätertags-Keksen über Tier-Kekse hin zu Porträt-Keksen sind hier für jeden Anlass die richtigen Kunstwerke dabei. Und eins ist sicher: Diese Kekse werden auf jeder Veranstaltung für Begeisterung sorgen! Kosmos, € 14,99 (ISBN: 978-3-440-14323-0)

# Teatime- Kekse

\* Die Rezepte findet ihr bei den Oster-Keksen

Zutaten für ca. 12 Kekse

½ REZEPT HELLER MÜRBETEIG MIT ZITRONENSCHALE\*  
AUSSTECHFORMEN PASSEND ZUR TEATIME

FÜR DIE DEKORATION

½ REZEPT STEIFE GLASUR\*  
MINTGRÜNE, ROSA, WEISSE KONTURENFARBE  
MINTGRÜNE, ROSA, WEISSE AUSFÜLLFARBE  
PAPIERSPRITZBEUTEL

6 WODKA  
3 EL GLANZPUDER GOLD  
etwas KLEINE LIEBESPERLEN

*So geht's:*

1. Für die Glasur zwei Drittel der steifen Glasur in einem Schälchen mintgrün einfärben. Die restliche Glasur auf weitere 2 Schälchen verteilen, eine Hälfte rosa einfärben, die andere Hälfte weiß lassen. Alle Glasuren mit wenig Wasser zu Konturenglasuren verdünnen. Von jeder Glasur 1 EL in einen Papierspritzbeutel füllen.

2. Aus den restlichen Glasuren Ausfüllglasuren herstellen und abdecken. Zum Ausfüllen der Kekse Ausfüllglasur später ebenfalls in Papierspritzbeutel geben.

3. Für die getupfte Teekanne und Tasse Konturen von beiden Keksen mit mintgrüner Konturenglasur aufspritzen, 5 Min. trocknen lassen. Flächen mit mintgrüner Ausfüllglasur ausfüllen und sofort mit weißer Ausfüllglasur Tupfen hineinspritzen, trocknen lassen. Mit mintgrüner Konturenglasur Henkel und Verzierungen aufspritzen.

4. Für die Teekanne und Tasse mit Gold Kekse wie oben umranden und zusätzlich einen Kreis in die Mitte der Kanne und Tasse zeichnen, 5 Min. trocknen lassen. Kreisflächen mit weißer Ausfüllglasur füllen, trocknen lassen. Restliche Fläche mintgrün füllen, trocknen lassen. Henkel und Verzierung mit weißer Konturenglasur aufspritzen, trocknen lassen. Wenig Wodka und Goldpulver mit einem Pinsel mischen und die Kreisflächen, die Henkel und den Teekannenknopf damit anmalen.

5. Für den Cupcake nacheinander die Umrisse des Cupcakeförmchens mit weißer und die des Toppings mit rosa Konturenglasur umranden, jede Kontur 5 Min. trocknen lassen. Flächen innerhalb der Konturen mit der entsprechenden Ausfüllglasur ausfüllen, trocknen lassen. Details auf dem Keks mit rosa beziehungsweise mintgrüner Konturenglasur aufspritzen.



# Zuckerbäcker- Kekse

\* Die Rezepte findet ihr bei den Oster-Keksen

Zutaten für ca. 25 Kekse

1 REZEPT HELLER MÜRBETEIG\*  
AUSSTECHER IN KREIS- UND BONBONFORM  
SCHABLONEN: WAFFELEIS, EIS AM STIEL, KAUGUMMIAUTOMAT

FÜR DIE DEKORATION

1 REZEPT STEIFE GLASUR\*  
KONTURENFARBEN: BLAU, GRÜN, ROSA, LILA, ROT,  
WEISS  
12-14 PAPIERSPRITZBEUTEL  
ca. 10 LOLLI- UND EISSTICKS

*So geht's:*

1. Die steife Glasur auf 6 Schälchen verteilen und je einen Teil blau, grün, rosa, lila und rot färben, einen Teil weiß lassen. Alle Farben zu Konturenglasur verdünnen und von allen Farben außer Weiß 1 EL abnehmen. Aus den restlichen Glasuren Ausfüllglasuren herstellen. Alle Glasuren abdecken und erst kurz vor Gebrauch in Papierspritzbeutel füllen.

2. Für die Lollis in die rohen Teigkreise Lollisticks drücken und mit-

backen. Lollis und Bonbons nach Belieben mit Konturglasurfarbe in verschiedenen Farben umranden und ausfüllen. In die Lollis und großen Bonbons mit weißer Ausfüllglasur sofort Spiralen, auf die Bonbons einen kleinen Strich malen.

3. Für das Waffelmuster mit blauer und grüner Konturenglasur ein Gitter aufspritzen, trocknen lassen. Die Eiskugeln mit weißer und rosafarbener Ausfüllglasur aufspritzen. Beide Farben können

ruhig etwas ineinander verlaufen, um einen Schmelzeffekt zu erzielen. Trocknen lassen und zum Schluss mit roter Ausfüllglasur eine Kirsche aufspritzen.

4. Für das Eis am Stiel vor dem Backen die Eissticks in die ausgestochenen Kekse drücken. Kekse mit Konturenglasur in Lila, Grün, Rosa und Blau umranden und mit der entsprechenden Ausfüllglasur füllen. Um den Schmelzeffekt zu erzielen, sofort weiße Ausfüllglasur um die angebissene Stelle herumspritzen.

5. Für den Kaugummiautomat den unteren Körper und den Deckel rosa umranden, ausfüllen, trocknen lassen. Die Umrisse der Kugel in Blau aufspritzen, blau ausmalen und mit Ausfüllglasuren in verschiedenen Farben sofort kleine Tupfen hineinspritzen. Trocknen lassen, dann noch mal Tupfen aufspritzen. Den Spender mit blauer Ausfüllglasur aufspritzen, trocknen lassen. Zum Schluss die Details mit Konturenglasur aufzeichnen.



# FLÜSSIGER TRENDSETTER

OB MIT TONIC WATER, GURKE ODER INGWER:  
GIN HAT SICH ZUM ABSOLUTEN TRENDGETRÄNK  
GEMAUSERT. AUCH DIE DEUTSCHEN GINS  
MISCHEN HIER GANZ WEIT VORN MIT. WELCHE  
DEUTSCHEN SORTEN MAN UNBEDINGT KENNEN  
SOLLTE, VERRATEN WIR EUCH JETZT.



Fotos: Shutterstock/Inbox, spina\_x, Björn Wjczek



Für die britische Queen Mum war es das Lieblingsgetränk schlechthin: Gin. Während der Wacholderschnaps früher eher uninteressant war, hat er sich in den letzten Jahren zum absoluten Trendgetränk entwickelt. Von Berlin bis New York wird man kaum eine Bar finden, in welcher die Spirituose nicht ausgeschenkt wird. Nicht selten findet man sogar eine Auswahl an verschiedenen Gin-Sorten auf der Karte. Mittlerweile haben sogar die ersten Gin-Bars eröffnet, in welchen man sich ganz auf den Schnaps spezialisiert hat und aus einer großen Auswahl an Gin-Sorten wählen kann. Denn da die Spirituose neben Wacholder aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen entsteht, besitzt jeder Gin eine ganz individuelle Note.

## Allrounder mit Geschichte

Die Spirituose aus Alkohol und Wacholder wurde übrigens von dem Mediziner Francois de la Boe um 1650 in Holland erfunden. Dieser taufte das Getränk auf den Namen Genever und wollte es ursprünglich als Mittel gegen Magenbeschwerden ein-

setzen. Stattdessen wurde die Spirituose schnell zum Genussmittel und wurde schließlich von englischen Soldaten, die die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, nach England gebracht. Dort wurde der Genever dann in Gin umbenannt. Während der Wacholderschnaps zunächst billig produziert und von den unteren Gesellschaftsschichten konsumiert wurde, fand er ab 1790 den Weg in den Adel und die Oberschicht – natürlich in einer hochwertigeren Qualität als zuvor.

## Beliebt & vielseitig

Heute kann man ihn in den verschiedensten Preisklassen kaufen, und er findet vor allem bei jungen Leuten wieder Anklang. Dies liegt neben seiner individuellen geschmacklichen Note vielleicht auch daran, dass man ihn vielfältig kombinieren kann: Ob pur, mit Zitrone und Tonic Water oder mit Gurke oder Früchten, man findet unzählige Cocktail- und Longdrinkvariationen.



Der Genever wurde ursprünglich als Mittel gegen Magenbeschwerden erfunden.

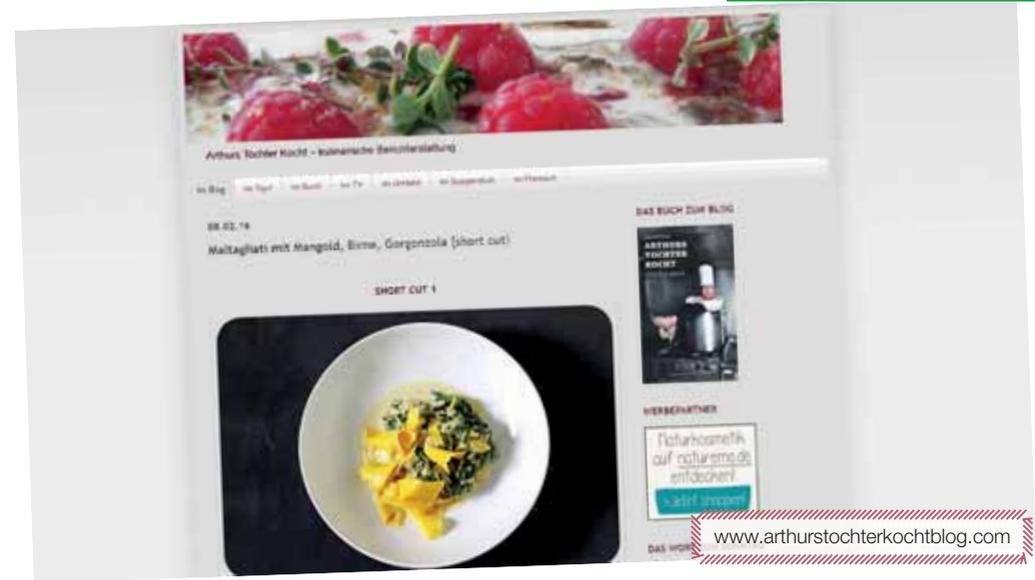


# RESTAURANTBESUCH MAL ANDERS

FREMDE MENSCHEN BEKOCHEN, UND ZWAR IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN – DARUM GEHT ES BEIM SUPPERCLUB. WIR VERRATEN EUCH, WIE SO EIN ABEND BEI DER FOOD-BLOGGERIN ASTRID PAUL ABLÄUFT UND WAS DAS BESONDERE DARAN IST.



Fotos: Shutterstock/valviga; www.arthurstochterkochblog.com



„Arthur's Tochter kocht“ heißt der Blog von Astrid Paul, auf dem die Food-Bloggerin aus Rheinhausen seit 2009 Rezepte und kulinarische Abenteuer mit ihren Lesern teilt. Mindestens genauso wichtig wie das Essen und Kochen sind Paul aber vor allem das Bekochen und Bewirten von Gästen. „Es ist eigentlich ganz simpel – ich bin schrecklich gerne Gastgeberin!“, so die Hobby-Köchin. Und so entstand 2010 die Idee des Supperclubs. Bei dieser Veranstaltung bekocht Paul sechs bis zwölf fremde Menschen – und zwar in ihren eigenen vier Wänden. Im Gegensatz zu einem Restaurant sitzen hier deswegen auch alle Gäste gemeinsam an einem Tisch. Denn für die Gastgeberin ist der Supperclub so etwas wie die Fortsetzung des Familien-Abendbrottes – nur eben etwas anders. Und auch wenn sich die Gäste vorher nicht kennen, so haben sie doch alle eines gemeinsam: die Leidenschaft für gutes Essen – und die Neugier auf Unbekanntes. Da kommt man schnell ins Gespräch.

## Anmelden – und genießen

Auch anders als in einem Restaurant: Die Teilnehmer müssen sich vorher für die Veranstaltung anmelden und bezahlen nicht die einzelnen Gänge, sondern vorab eine Art Aufwandsentschädigung. Sind diese Formalitäten erledigt, dürfen sich die Gäste auf ein 5-Gänge-Menü inklusive Aperitif, begleitende Weine und einen Digestif zum Abschluss freuen. Natürlich ist auch Raum, um der Food-Bloggerin über die Schulter zu schauen oder ihr ein paar geheime Tricks zu entlocken. Verdienen tut die Gastgeberin an so einem Abend übrigens nichts – die Aufwandsentschädigung deckt nur die Einkaufskosten.

## Begehrte Plätze

Alle sechs bis acht Wochen bekocht Paul fremde Gäste bei sich zu Hause. Und das Konzept des Supperclubs scheint gut anzukommen, denn die Plätze sind meist

schon Monate im Voraus ausgebucht. Viele nehmen so einen weiten Anfahrtsweg in die Weinbaugemeinde Udenheim in Kauf, um einmal von der bekannten Food-Bloggerin bekocht zu werden. Und manchen gefällt es sogar gut, dass sie wiederkommen: Der Supperclub hat mittlerweile sogar einige Stammgäste.



# KNIGGE LÄSST GRÜSSEN

SPÄTESTENS BEIM GESCHÄFTSSESSEN ODER IN EINEM EDLEN RESTAURANT STELLT SICH DIE FRAGE NACH DEN RICHTIGEN BENIMMREGELN AM TISCH. WIR VERRATEN EUCH, WELCHE TISCHMANIEREN MAN KENNEN SOLLTE, UM AUCH IM NOBELRESTAURANT EINE GUTE FIGUR ZU MACHEN.

## Lätzchen unerwünscht



Die Serviette gehört auf den Schoß – und nur dahin. Im Hemdkragen oder in der Knopfleiste des Hemdes hat sie dagegen nichts verloren. Denn dies würde den Verdacht zulassen, man sei nicht in der Lage, die Speisen ohne Malheur vom Teller in den Mund zu befördern. Nach dem Essen sollte die Serviette nicht zerknüllt auf den Teller geworfen werden, sondern lose links neben dem Teller abgelegt werden.

## Besteck



Das Messer gehört in die rechte Hand, die Gabel in die linke – selbst bei Linkshändern! Der Grund: Der Ellbogen der Messer-Hand kollidiert sonst mit dem Arm des linken Nachbarn. Ebenfalls wichtig: Messer und Gabel nie mit der ganzen Faust umschließen, sondern stattdessen zwischen Daumen und Zeigefinger halten. Ist man noch nicht fertig mit dem Essen, werden Gabel und Messer gekreuzt auf dem Teller gelegt. Möchte man dem Kellner dagegen signalisieren, dass man satt ist und der Teller abgeräumt werden kann, legt man Gabel und Messer schräg auf dem Teller ab.



## Cheers!

Wer denkt, beim Trinken gibt es nichts zu beachten, der irrt. Eine der wichtigsten Regeln (und eine, die am häufigsten verkehrt gemacht wird): Gläser mit Stiel fasst man auch immer an diesem an und nicht am Kelch! Denn so wird der Inhalt nicht erwärmt, und das Glas bekommt keine Flecken. Auf Empfangen oder Partys sollte man das Glas zudem immer in der linken Hand halten. Denn so ist die rechte Hand frei für die Begrüßung anderer Gäste.



## Haltung bewahren

Der Satz „Sitz gerade am Tisch“ kommt dem einen oder anderen bestimmt noch aus seiner Kindheit bekannt vor. Gleiches gilt natürlich auch im Erwachsenenalter – vor allem in einem schicken Restaurant. Beide Hände gehören zudem auf den Tisch, wohingegen der Ellbogen dort nichts verloren hat. Dinge, die man auf dem Tisch nicht erreicht, sollte man sich übrigens herüberreichen lassen, anstatt sich halb über den Tisch zu beugen.

## Brotkunde

Egal ob Brot oder Baguette: Beides sollte am Tisch immer mit der Hand in mundgerechte Stücke gebrochen und niemals mit dem Messer geschnitten werden. Denn das Messer dient nur dazu, Butter oder anderen Aufstrich auf dem Brot zu verteilen. Sich gleich einen Vorrat anzulegen kommt auch nicht gut an: Brot sollte immer einzeln nach Bedarf abgebrochen werden.



## Vermengen verboten



Kartoffeln und Sauce so richtig schön auf dem Teller zermatschen? Sollte man in einem besseren Restaurant beziehungsweise in Gesellschaft eher vermeiden. Die Kartoffeln sollte man stattdessen mit der Gabel in kleine, mundgerechte Stücke zerteilen und mit diesen die Sauce aufnehmen. Gleiches gilt natürlich auch für Fleisch und andere Beilagen. Ähnlich wie beim Brot sollte auch hier nichts auf Vorrat geschnitten werden, sondern nur so viel, wie man mit dem nächsten Bissen essen möchte.

## Wässerchen

Unsicher, ob etwas mit der Hand gegessen werden darf oder nicht? Hier lohnt ein Blick auf den Tisch: Steht neben dem Teller ein Schälchen mit Wasser parat, so ist dies ein Zeichen dafür, dass Austern, Hummer und Co. mit den Händen gegessen werden dürfen.



SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



*Süß & lecker –  
alles über Marzipan*



*Kochen statt  
trinken! –  
Rezepte mit  
Bier und Co.*



*Rezeptideen to go –  
Leckereien zum  
Mitnehmen*



*Darf man das? –  
Do's und Don'ts  
im Supermarkt*

**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:**  
Lisa Pommerenke, Josephie Kürby

**Anzeigen und Media:**  
Katharina Hochgräfe, Christian Lax, Maja Michaela Möhring  
**Druck:** Druckerei Neuendorf GmbH, 16278 Angermünde  
**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich  
**Auflage gedruckt:** 12.000

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](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: Shutterstock/HarmanadPictur.es, gpointstudio, Shalini, Foteler/ELV



mehr Frucht  
**MEHR GESCHMACK**  
weniger Zucker



KONFITÜREN FRUCHTSIRUPE FRUCHTFÜLLUNGEN HONIG SEIT 1888

# Leckere Frühlingsrezepte von Kerrygold

## Gefüllte Hähnchenbrustfilets im Schinken-Mantel mit feinem Tomatengemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Hähnchenbrustfilets, ohne Haut
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum (groß)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 EL geriebener würziger Hartkäse,  
z.B. Kerrygold Original Irischer Cheddar herzhaft
- 50 g Kerrygold Original Irische Kräuterbutter
- 4 Scheiben Parmaschinken
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg kleine Tomaten
- 2 Zwiebeln
- ggf. Alufolie und (Alu-) Grillschale



[www.kerrygold.de](http://www.kerrygold.de)

 Jetzt Fan werden auf  
[www.facebook.com/Kerrygold.de](https://www.facebook.com/Kerrygold.de)

### Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in jede Brust eine tiefe Tasche schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Das Basilikum waschen, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und eine Zehe sehr fein hacken. Das Basilikum mit den Pinienkernen, dem gehackten Knoblauch und dem Salz zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Dann den Cheddar mit der Kräuterbutter untermischen. Alles mit Pfeffer abschmecken. Die Kräuterpaste gleichmäßig in die vorbereiteten Hähnchenbrustfilets füllen und die Filets jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln. Auf jeder Seite mit Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrustfilets eine halbe Stunde in das Gefrierfach legen, damit beim Grillen, die Füllung nicht ausläuft. In einer Grillpfanne das Fleisch auf jeder Seite bei mittlerer Hitze 5 - 8 Minuten grillen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, heiß überbrühen und häuten. Die Zwiebeln schälen und mit dem restlichen Knoblauch in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Tomaten zugeben und 3 - 5 Minuten erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets mit dem Tomatengemüse servieren. Mit Basilikum bestreuen.

**Tipp:** Je nach Grill einfach Alufolie auf das Grillgitter legen, Filets nebeneinander darauf platzieren und auf beiden Seiten ca. 8 Minuten grillen. Das feine Tomatengemüse einfach vorher in der Küche vorbereiten und dann gegebenenfalls in einer Grillschale noch einmal kurz zum Erwärmen auf den Grill stellen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Nährwertangabe:** Pro Person ca. 570 kcal / 2384 kJ, Eiweiß 39 g, Fett 43 g, Kohlenhydrate 8g.

Weitere leckere  
Rezeptideen  
gibt's hier:



Das Gold der Grünen Insel.