



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung



Mittagspause
Gesunde Lunchrezepte

Besondere Cafés
für den nächsten Kaffeeklatsch

Grüne Vitaminbomben
Welche Salate jetzt Saison haben

DAS BESTE AM MORGEN
Rezepte für ein leckeres Frühstück

Ab ins Grüne mit der Picknick Box

- ✓ Picknick und BBQ mit Produkten von Top-Marken
- ✓ Nur Originalware, keine Proben
- ✓ Über 18 Euro Warenwert

~~14,99 €~~
nur 11,99 €
Abonnen-
preis



Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/picknick-box-2016

Liebe Noozies,



eins der schönsten Dinge am Wochenende ist ein langes und ausgiebiges Frühstück – mit etwas Glück vielleicht sogar bei Sonnenschein auf dem Balkon oder im Garten! Unsere Frühstücksrezepte kommen da genau richtig, denn mit ihnen kann man sich im Nu stübe und herzhaft Leckereien zaubern, die natürlich auch außerhalb des Frühstücks wunderbar schmecken.

Auch innerhalb der Woche sollte das Essen nicht zu kurz kommen. Wer genug von Kantine und belegter Stulle hat, dem zeigen wir gesunde Lunchideen, die nicht nur lecker schmecken, sondern sich auch gut vorbereiten lassen. Worauf wir im Sommer außerdem vermehrt Appetit haben, ist Salat. Wir verraten Euch, welche Salatsorten gerade Saison haben und wo sie eigentlich herkommen.

Ein weiterer Genuss in der warmen Jahreszeit: ein gekühltes Bier! Was es eigentlich mit dem Reinheitsgebot auf sich hat und wieso Bier gut bei Schlafproblemen ist, erfahrt Ihr in der Rubrik 10 Fakten. Und wer es ganz lässig angehen will, der nimmt sein Bier oder seinen Drink an seiner eigenen, selbstgebastelten Paletten-Bar im Garten zu sich. Die Anleitung dazu findet Ihr in dieser Ausgabe.

Genießt die Sonne und viel Spaß
beim Schmöckern wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
NOOZ Magazin

INHALT

- S. 4 **Produkt Nooz**
- S. 6 **Unsere Nooz** #probierwasneues
- Mhm... Rezepte**
- S. 8 **Frühstück ist fertig!**
- S. 11 **Frisch gerührt & frisch gebacken**
- S. 12 **Vegan und lecker**
- S. 14 **Pausenzeit!**
- S. 20 **Genusswelt** Knackig & gesund
- S. 22 **10 Fakten** Zeit für ein Bier!
- S. 24 **Schöner Leben** Möbel aus Paletten
- S. 27 **Nooz Gewinnspiel**
Wir verlosen 10 Trinkflaschen von Mizu
- S. 28 **Im Trend** Macaronuts – eine französisch-amerikanische Liaison
- S. 30 **Unterwegs** Auf ins Café!
- S. 34 **Vorschau & Impressum**



Milka

Brownie & Berry

Für schokoladig-fruchtigen Genuss sorgt die neue Milka Eissorte „Brownie & Berry“. Die Rezeptur aus zartschmelzender Vanille- und Schokoladeneiscreme, verfeinert mit Milka Schokoladenstückchen, köstlichen Brownie-Gebäckstücken und fruchtiger Himbeerbereitung ist die perfekte Mischung für alle Schoko-Beeren-Liebhaber. Einfach zum Dahinschmelzen.

UVP € ab 3,79 (480 ml)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Haribo

Fantasia

Passend zur EM ist auch bei Haribo „Fantasia“ das Fußballfieber ausgebrochen, und zwar nicht nur auf, sondern auch in der Tüte. Die farbenfrohe Fruchtgummimischung enthält nämlich 25 Fußballmotive in den Geschmacksrichtungen Apfel, Heidelbeere, Cola, Kirsche, Maracuja und Mango. Genau die richtige Nervennahrung für gemeinsame Fußballabende.

UVP ab € 0,95 (200 g)



Victor

Kichererbsen

Wer kennt es nicht: Man will eine Dose öffnen, bricht dabei aber die Lasche ab und hat keinen Dosenöffner zu Hand ... Wie praktisch, dass es von Victor nun Kichererbsen im leicht zu öffnenden Tetrapak gibt. So kann man sich ganz auf die Zubereitung der leckeren Proteinquelle konzentrieren – und sich zum Beispiel Hummus oder einen Kichererbsensalat zaubern.

UVP € 0,74 (500 g)



Trumpf

Edle Tropfen in Nuss

Lust auf einen Kir Royal oder einen Liqueur Pommeau in der Schokoladenvariante? Von Trumpf gibt es die nussigen Pralinen nun passend zur kommenden Jahreszeit auch als Sommer-Cocktail-Spezialität. Mit der neuen Sorte „Französische Spezialitäten“ kann man so seine Gelüste nach einem Cocktail und etwas Süßem gleichzeitig stillen.

UVP € ab 2,99 (250 g)



Landlust

Bio-Weinschorlen

Eine leckere Weinschorle ist etwas Herrliches! Da kommen die zwei Bio-Weinschorlen von Landlust doch gerade recht für die kommende Balkon-Saison. Während die „Bio-Weinschorle Weiß“ mit floralen Aromen und leichter Note nach Wildbeeren überzeugt, punktet „Bio-Weinschorle Rosé“ mit einem blumigen Bukett, das durch dezente Pfirsich-, Aprikose- und Zitrusnoten ergänzt wird.

UVP € 2,99 (0,75 l)



Iglo

Rahm-Gemüse laktosefrei

Wer laktoseintolerant ist, muss nun nicht mehr auf das leckere Rahm-Gemüse von Iglo verzichten: Ab sofort sind die Sorten „Kohlrabi“ und „Königsgemüse“ auch ohne Milchzucker erhältlich. So kann das knackige Gemüse aus dem Tiefkühlregal bedenkenlos genossen werden.

UVP € 2,59 (400 g)



Philadelphia

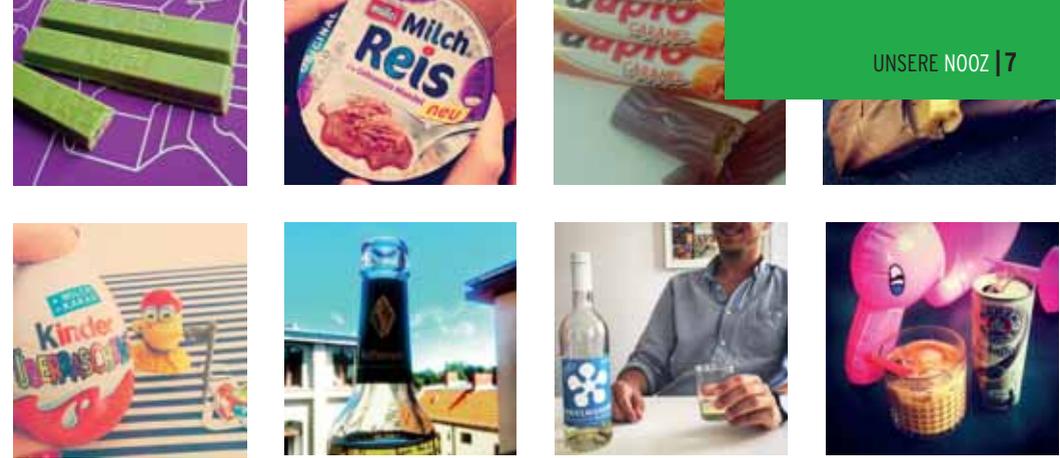
Mediterrane Kräuter

Mit seiner Kombination aus mediterranen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Basilikum zaubert der neue Philadelphia „Mediterrane Kräuter“ ab sofort Mittelmeerflair auf den heimischen Abendbrotisch. Ob mit knusprigem Baguette oder als Dip für leckeres Fingerfood – der Frischkäse sorgt für cremig-mediterranen Genuss.

UVP € ab 1,19 (175 g)

#PROBIER WAS NEUES

SEIT EINEM HALBEN JAHR LÄUFT NUN SCHON UNSERE #PROBIERWASNEUES-AKTION. ZEIT, UM EIN KLEINES ZWISCHENFAZIT ZU ZIEHEN – UND UM UNS NATÜRLICH FÜR DIE VIELEN TOLLEN FOTOS ZU BEDANKEN!



Im Januar dieses Jahres haben wir das Jahr der Probierfreude eingeläutet. Seitdem suchen wir gemeinsam mit euch die leckersten und spannendsten kulinarischen Neu-entdeckungen. Und dass es davon eine ganze Menge gibt, müssen wir euch ja nicht erzählen ...

1.
Neuheit
finden und Foto
machen

Unter dem Hashtag **#probierwasneues** habt ihr in den letzten Monaten auf Facebook und Instagram fleißig tolle Neuerscheinungen gepostet. Ob süße Leckereien von bekannten Marken, flüssige Neuerscheinungen oder neue Produkte zum Kochen, Backen und Snacken – die Auswahl an tollen neuen Produkten ist groß.



2.
Mit dem Hashtag
#probierwasneues
auf Facebook oder
Instagram posten

Und mitmachen lohnt sich natürlich auch, denn wir küren jede Woche das tollste Bild und verlosen eine prall gefüllte brandnooz Box. An dieser Stelle noch einmal vielen Dank für eure rege Beteiligung. Wir sind schon gespannt, welche Neuerscheinung ihr in den nächsten Monaten im Supermarkt, unterwegs oder in anderen Ländern entdeckt – und was ihr Neues probiert!

3.
Mit etwas Glück zum
Gewinner gekürt
werden und eine
**tolle brandnooz
Box gewinnen!**



FRÜHSTÜCK IST FERTIG!

EINE DER SCHÖNSTEN SACHEN
AM WOCHENENDE IST EIN
AUSGIEBIGES FRÜHSTÜCK
MIT FREUNDEN ODER
DER FAMILIE! UND
DIESE LECKEREIEN
SORGEN MIT
SICHERHEIT FÜR
EINEN GANZ
BESONDERS
GENUSS-
VOLLEN
START IN
DEN TAG ...



Polenta-Pfannkuchlein mit Erdbeerherz

Zutaten für ca. 12 kleine Küchlein

100 g	POLENTA (MITTELFEIN, NICHT FEINES MAISMEHL)
1 TL	BACKPULVER
2 TL	ZUCKER
1 Prise	SALZ
1 gr. Prise	ZIMT
1 (M)	EI
150 ml	MILCH
50 g	MEHL
ggf. 1-2 EL	MEHL EXTRA
12	FRISCH GESCHNITTENE ERDBEERSCHEIBEN

AUSSERDEM

PFLANZENÖL ZUM AUSBACKEN
PUDERZUCKER/GESCHLAGENE SAHNE
ZUM SERVIEREN

1. Polenta, Backpulver, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen.
2. Das Ei mit der Milch verquirlen und zur Polenta-Mischung geben. Kurz mit einem Kochlöffel verschlagen, bis alles gut vermischt ist. Das Mehl zugeben und ebenso unterrühren. Ist der Teig zu flüssig, 1-2 weitere EL Mehl zufügen.
3. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl ausstreichen und bei mittlerer Temperatur erhitzen.
4. Den Teig esslöffelweise (oder ca. 1½ Eisportionierervoll) in die Pfanne geben und in der Mitte

- eine Erdbeerscheibe platzieren. Sobald der Teig am Rand und an der Oberseite Blasen wirft, vorsichtig wenden und kurz auf der Erdbeerseite anbraten, bis der Pfannkuchen fertig gegart ist.
5. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis er gänzlich aufgebraucht ist. Dazwischen eventuell immer mal wieder die Pfanne auswischen, falls sich Erdbeerreste darin befinden, und neu einölen.
6. Mit Puderzucker oder geschlagener Sahne garnieren und am besten sofort genießen.



Weitere süße und herzhafte Frühstücksideen findet ihr in Virginia Horstmanns Buch „Frühstücks-Glück“. Von Bagels über selbstgemachte Marmelade hin zu Omelette und Frittata findet man hier alles, was man sich für ein ausgiebiges Frühstück wünschen kann. Da möchte man doch am liebsten nur noch frühstücken ... Erschienen bei Hölker, € 19,95 (ISBN: 978-3-88117-971-3)

Croissants mit gekochten Eiern und Ofenspargel

Zutaten für 4 Portionen

4 (M)
16 St.
ca. 8 TL

EIER
GRÜNER SPARGEL
OLIVENÖL
FLEUR DE SEL
PFEFFER
FR. CROISSANTS
REMOULADE/
DIJONSENF

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen.

2. Die Eier in einen Topf mit kaltem Wasser setzen, dann zum Kochen bringen und in ca. 9 Min. garen. Kurz abschrecken, abkühlen lassen und pellen. Dann mithilfe eines Eierschneiders oder scharfen Messers in dünne Scheiben schneiden.
3. Spargel putzen, von den holzigen Enden befreien und auf das Backblech legen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur

de Sel und Pfeffer würzen und (je nach Spargeldicke) in 8-10 Min. im heißen Ofen garen.
4. Die Croissants aufschneiden und die unteren Hälften mit je 2 Teelöffeln Remoulade oder Dijonsenf bestreichen. Jeweils 4 Stangen Spargel daraufgeben, diese mit Eierscheiben garnieren und die oberen Croissanthälften daraufsetzen.



Fotos: Virginia Horstmann

FRISCH GERÜHRT & FRISCH GEBACKEN

KEINE LUST AUF ERDBEERMARMELADE UND CO.? DA KOMMT DIESER LECKERE QUARK-AUFSTRICH DOCH GENAU RICHTIG! AUF FRISCH GEBACKENEM BROT SCHMECKT ER GLEICH NOCH BESSER – UND SORGT FÜR EINEN GENUSSVOLLEN START IN DEN TAG.

Chia-Honig-Quark

Zutaten für 4 Portionen

250 g SAHNEQUARK
50 g HONIG/AGAVENSIRUP
25 g CHIASAMEN
Prise ZIMT, EVTL. MILCH/
SAHNE

1. Den Quark mit dem Honig glatt rühren.
2. Chiasamen und Zimt dazugeben und gut verrühren.
3. Etwa 15 Min. stehen lassen, bis die Chiasamen gequollen sind.
4. Dann nach Belieben mit etwas Milch oder Sahne auf die gewünschte Konsistenz verrühren.



Promotion
Die DIY-Backsets von Meisterwerk sind ideal für alle, die ihr Brot selbst zu Hause backen wollen. Sie werden mit fertig abgewogenen Zutaten und einer detaillierten Anleitung bequem nach Hause geliefert und enthalten weder Zusatz- noch Konservierungsstoffe. Das Startsortiment enthält 13 verschiedene Brotsorten – darunter auch gluten- und laktosefreie Sorten sowie ausgefallene Kreationen wie das Haferbrot mit Chili und Ingwer. Mehr Infos und Rezeptinspirationen unter www.meisterwerk.com.

UVP ab € 4,90 (ab 460 g)

MEISTERWERK

Platz: Mark Schacht, Foto: Matthias Hoffmann

VEGAN & LECKER

VEGAN ESSEN? IST GAR NICHT SO SCHWER: MIT DIESEN REZEPTEN ZAUBERT IHR EUCH IM HANDUMDREHEN EINE GEFÜLLTE FOCCACIA UND EINEN LECKEREN KRÄUTERAUFSTRICH – UND DAS NUR MIT PFLANZLICHEN ZUTATEN!



Gefüllte Foccacia

Zutaten für 2 Stück

FÜR DEN TEIG

400 g	MEHL (TYPE 550)
½ Pck.	TROCKENHEFE
½ TL	JODSALZ
40 g	MARGARINE, Z. B. VON FLORA
	MEHL FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	ZWIEBELN
1	KNOBLAUCHZEHE
30 g	GETR. TOMATEN
30 g	PINIENKERNE
1 EL	MARGARINE, Z. B. VON FLORA
2-3 Stiele	THYMIAN
3 EL	VEGANER FRISCHKÄSE (AUF SOJABASIS)
ca. 1 EL	SOJADRINK/HAFERDRINK ZUM BESTREICHEN
2 Zweige	ROSMARIN
¼ TL	GROBES JODSALZ ZUM BESTREUEN

Kräuter- aufstrich

Zutaten für 12 Portionen

200 g	MARGARINE, Z. B. VON FLORA
½ Bund	SCHNITTLAUCH
½ Bund	PETERSILIE
1 Zweig	ROSMARIN
3-4 Stiele	OREGANO (ODER MAJORAN)
1	KNOBLAUCHZEHE (NACH BELIEBEN)
¼ TL	CHILIFLOCKEN
½ TL	JODSALZ
	PFEFFER

1. Margarine in einer Schüssel cremig rühren.
2. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter und Knoblauch unter die Margarine rühren. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.
3. Kräuteraufstrich mindestens 1 Std. kühl stellen.

1. Für den Teig Mehl, Hefe, Salz und Margarine mit gut 200 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten fein würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und grob hacken.

3. Margarine in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfel zufügen und dünsten. Pfanne vom Herd nehmen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und zufügen. Pinienkerne untermischen.

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen gut

durchkneten. Teig in 4 Teile teilen und jedes Teigstück ca. 18 cm im Durchmesser rund ausrollen. Alle 4 Teigböden mit knapp 1 EL Frischkäse bestreichen. 2 Teigböden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Die Füllung jeweils mit den restlichen beiden Teigböden abdecken, mit der bestrichenen Frischkäseseite zur Füllung hin. Die Ränder etwas andrücken. Foccacias zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

5. Foccacias mit dem Soja- oder Haferdrink bestreichen. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und darauf verteilen, etwas andrücken. Nach Belieben mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 Min. backen.



Promotion

Die Pflanzenmargarine von Flora ist jetzt nicht nur laktosefrei, sondern auch vegan. Mit einer neuen Rezeptur wird 100 % geballte Pflanzenkraft eingesetzt, wodurch die Margarine ihren tollen Geschmack erhält. Die Öle in Flora sind wichtige Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung und versorgen den Körper mit essenziellen Fettsäuren. Flora ist ein echter Allrounder mit 80 % Fettgehalt – ideal zum Kochen, Braten, Backen und aufs Brot.

UVP ab € 2,09 (ab 500 g)



Fotos: Flora



PAUSENZEIT!

GENUG VON KANTINE, FAST FOOD ODER BELEGTEM BRÖTCHEN? DANN KOMMEN DIESE REZEPTE IM GLAS GENAU RICHTIG! DENN SIE SIND LECKER, GESUND UND EINFACH ZUZUBEREITEN – PERFEKT FÜRS BÜRO!



Möhren-Couscous-Salat mit Kichererbsen

Zutaten für 1 Glas (600 ml)

100 ml	GEMÜSEBRÜHE
2½ EL	OLIVENÖL
50 g	INSTANT-COUSCOUS
2 TL	MANDELSTIFTE
1 kl.	MÖHRE
80 g	KICHERERBSEN AUS DER DOSE
3 Stiele	PETERSILIE
1 Stiel	MINZE
2 EL	ORANGENSAFT
1 EL	OBSTESSIG
	SALZ, PFEFFER
½ TL	RAS EL HANOUT (ORIENT. GEWÜRZMISCHUNG)
1 TL	FLÜSSIGER HONIG
2 EL	SAHNEJOGHURT
1 EL	GRANATAPFELKERNE

1. In einem Topf die Brühe mit ½ EL Öl aufkochen. Den Couscous damit in einer Schüssel übergießen und zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Inzwischen die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Möhre schälen und auf der Gemüseribe in feine Stifte schneiden oder hobeln. Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Petersilie und Minze waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

3. Für die Vinaigrette Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Ras el Hanout und Honig verrühren. Das übrige Öl unterschlagen.
4. Zuerst die Vinaigrette in das Glas gießen und den Couscous daraufgeben. Dann Möhre und Kichererbsen darüberschichten. Den Joghurt daraufgeben. Mit Mandeln, Granatapfelkernen, Petersilie und Minze bestreuen. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen. Zum Essen den Salat auf einen Teller stürzen und vorsichtig mischen.



Mehr schmackhafte Lunchideen findet ihr in Martina Kittlers Buch „Lunch im Glas“. Ob frische Salate, feine Suppchen oder leckere Desserts: Im Schraubglas lassen sich die Mahlzeiten für die gesunde Mittagspause nicht nur hübsch aufeinanderschichten, sondern auch problemlos transportieren. Und lecker sind die vielseitigen Kreationen natürlich ebenfalls! Erschienen bei GU, € 8,99 (ISBN: 978-3-8338-5017-2)

Türkischer Bulgur-Hack-Salat

Zutaten für 1 Glas (600 ml)

100 ml	GEMÜSEBRÜHE
50 g	BULGUR
100 g	MAGERES RINDERHACKFLEISCH
2 EL	OLIVENÖL
½ TL	SALZ, PFEFFER
1	CHILIFLOCKEN
1	MINI-GURKE
1	ORANGE SNACK-PAPRIKASCHOTE
1	TOMATE
1	FRÜHLINGSZWIEBEL
3 Stiele	PETERSILIE
2 EL	ZITRONENSAFT
1 TL	FLÜSSIGER HONIG
25 g	SCHAFSKÄSE

1. Die Brühe in einem Topf aufkochen und den Bulgur einrühren. Vom Herd nehmen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. quellen lassen. Inzwischen das Hackfleisch in ½ EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden in ca. 5 Min. braun und krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Vom Herd nehmen.

2. Währenddessen die Gurke waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Paprika halbieren, entkernen und waschen. Dann Paprika und Gurke getrennt klein würfeln. Tomate waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Die

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

3. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Honig und das übrige Öl zu einer Vinaigrette verrühren und in das Glas gießen. Den Bulgur daraufgeben und nacheinander Gurke, Paprika, Tomate, Frühlingszwiebel und Hackfleisch darüberschichten. Feta klein würfeln und darauflegen. Mit Petersilie bestreuen. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen. Zum Essen den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und gut mischen.



Fotos: Glatte und Unzer/Andrea Kramp, Bernd Gölling

Curryreis mit Hähnchen

Zutaten für 1 Glas (600 ml)

75 g	GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN
40 g	10-MIN.-LANGKORNREIS
1 EL	SÜSS-SCHARFE CHILISAUCE
1	ROTE SPITZPAPRIKASCHOTE
½	MINI-ROMANASALAT
2 TL	CURRYPULVER
1	ANANASSCHEIBE
2 EL	ANANASSAFT
1 Stange	STAUDENSELLERIE
1 TL	FLÜSSIGER HONIG
1 EL	RÖSTZWIEBELN
1½ EL	ERDNUSSÖL
1 EL	ZITRONENSAFT
	SALZ

1. Den Reis mit 1 TL Currypulver in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Inzwischen Ananas abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Ananas und Zitronensaft mit übrigem Currypulver und Honig verrühren, das Öl unterschlagen. Paprika halbieren und entkernen, waschen und klein würfeln. Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Hähnchenfilet, falls nötig, in Streifen schneiden. Salat putzen, waschen, trocken schütteln und zerpfücken.

2. Zuerst die Vinaigrette in das Glas gießen. Dann nacheinander Paprika, Sellerie, Reis, Hähnchen, Ananas und Salat darüberschichten. Chilisauce und Röstzwiebeln daraufgeben. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen.



LUSTIG, BUNT & LECKER

SCHON SEIT DEN 60ER-JAHREN SIND SIE IN DEUTSCHLAND BEI GROSS UND KLEIN BELIEBT: SMARTIES SCHOKOLINSEN. ABER WOHER KOMMT EIGENTLICH DIE FARBE FÜR DIE SCHOKOLINSEN – UND WAS IST DER TRICK, DASS IHRE FARBE SO SCHÖN BUNT IST? DIE ANTWORTEN GIBT'S HIER!



- OHNE künstliche Farbstoffe
- OHNE künstliche Aromen
- OHNE Konservierungsstoffe

Promotion



Wer kennt sie nicht aus seiner Kindheit: die leckeren Schokolinsen von SMARTIES. Schon seit 1962 sorgen die bunten Schokolinsen in Deutschland bei Groß und Klein für Spielspaß und süße Naschmomente. Denn bevor die bunten Schokolinsen im Mund landen, kann man wunderbar mit ihnen spielen – und zum Beispiel Bilder mit ihnen legen oder sie nach Farben sortieren. Und auch die Verpackung lässt sich fantasievoll schnell in einen Zauberstab oder ein Fernrohr umfunktionieren.

Tierischer Spaß

Verspielt sind übrigens auch die SMARTIES FamilyFun Pralinen in lustigen Tierformen. In der Verpackung verstecken sich nicht nur Pandabären, Löwen und Co., sondern die exotischen Tiere werden auch vorgestellt – inklusive einer Weltkarte, die ihre Herkunftsländer geografisch zeigt.



Bunt & natürlich

Rot, Gelb, Orange, Grün, Lila, Rosa, Blau und Braun – das sind die acht Farben der leckeren Schokolinsen. Doch bunt muss nicht künstlich sein: Seit 2007 werden SMARTIES Schokolinsen nämlich ausschließlich mit färbenden Lebensmitteln aus Frucht- und Pflanzenkonzentraten gefärbt. Die natürliche Farbe wird zum Beispiel aus Hibiskus, Zitrone und schwarzer Karotte gewonnen und mit dem Spirulinakonzentrat gefärbt, das aus einer bestimmten Alge gewonnen wird.

Ohne Zusatzstoffe

Damit die Farben schön leuchten, werden die Schokolinsen in acht verschiedene Trommeln gegeben. Eine Düse gibt flüssige Zuckerlösungen und abwechselnd Stärke und Mehl dazu. Dadurch entsteht eine weiße Hülle auf den Schokolinsen, die in jeder Trommel mit einer anderen Farbe besprüht wird. Bienenwachs sorgt am Schluss für einen schönen Glanz. SMARTIES kommen außerdem ganz ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe aus – da macht das Naschen doch gleich noch mehr Spaß!



SMARTIES FamilyFun sind leckere Pralinen für die ganze Familie, die man wunderbar teilen oder verschenken kann. Die lustigen Pralinen in Tierform mit leckerer Milchcreme und knusprigen SMARTIES mini Schokolinsen bieten ein tolles Geschmackserlebnis. Die fantasievoll gestaltete Verpackung mit spielerischen Lerninhalten auf der Innenseite bringt zusätzlichen Spielspaß. SMARTIES FamilyFun kommt ohne künstliche Farbstoffe, ohne künstliche Aromen und ohne Konservierungsstoffe aus.

UVP € 2,09 (90 g)



KNACKIG & GESUND

WENN DER SOMMER ANKLOPFT UND DIE TEMPERATUREN STEIGEN, STEIGT AUCH DIE LUST AUF FRISCHEN, KNACKIGEN SALAT. WELCHE SORTEN GERADE SAISON HABEN UND WAS IHR ÜBER SIE WISSEN SOLLTET, ERFAHRT IHR JETZT!



Batavia

Er wurde in Frankreich erfunden und ist eine Mischung aus Eisberg- und Kopfsalat: der Bataviasalat. Von beiden Sorten hat er dabei das Beste abbekommen: Seine Form erinnert an Kopfsalat, die Konsistenz ist aber wie beim Eisbergsalat etwas fester und knackiger. Überzeugen kann er aber vor allem in Sachen Optik: Die teils grünen, teils rötlich-braunen Blätter sind an den Rändern stark gekräuselt und sorgen so in der Salatschüssel oder auf kalten Platten für einen tollen Hingucker. Sein herzhafter und aromatischer Geschmack kommt vor allem in Kombination mit anderen Salatsorten sowie Schinken, Käse oder Fisch zur Geltung.

Rucola

Im deutschen Raum war Rucola früher unter dem Namen Rauke bekannt und geriet irgendwann in Vergessenheit. Seit einiger Zeit ist Rucola aber wieder im Kommen. Kein Wunder: Man kann ihn nicht nur als Salat essen, sondern er passt auch wunderbar in Nudelgerichte, auf Pizzen oder ins Risotto. Auch als Pesto lässt sich Rucola wunderbar verwenden. Der Grund hierfür liegt in seinem intensiven Geschmack, der an Kresse und Walnüsse erinnert. Übrigens wurde Rauke schon in der Antike als Senf- und Salatpflanze verwendet. Man sagte dem Rucola außerdem eine aphrodisierende Wirkung nach ...



Endivienalat

Der Endivienalat stammt aus dem Mittelmeergebiet, hat ein süßlich-bitteres Aroma und knackiggrüne Blätter. Man unterscheidet zwischen zwei Endivienarten: die glatte Endivie, auch Winterendivie genannt, und die krause Endivie, auch Frisée genannt. Die glatte Variante schmeckt dabei nicht ganz so bitter wie ihr krauser Verwandter. Endivie schmeckt natürlich klassisch als Salat, kann aber auch als Suppe verarbeitet werden. Gegart schmeckt sie zum Beispiel lecker in Kombination mit Pasta und Lachs. Und auch als Deko macht die krause Endivie immer eine gute Figur.



Kopfsalat

Man nennt ihn auch Buttersalat, denn erntefrischer Kopfsalat vom Freiland besitzt eine leicht buttrige Konsistenz sowie einen besonders feinen und leicht würzigen Geschmack. Saison hat er hierzulande von Mai bis zum Sommerende. Aus dem Treibhaus ist er aber das ganze Jahr verfügbar. Kopfsalat sollte rasch verbraucht werden, da er schnell welk wird. Wie der Eisbergsalat besteht Kopfsalat zu 90 Prozent aus Wasser und enthält somit kaum Kalorien, dafür aber Kalium, Folsäure und Vitamine.



Eisbergsalat

Der Eisbergsalat stammt ursprünglich aus den USA. Seinen Namen erhielt er aufgrund der Tatsache, dass man ihn nur bei sehr kalten Temperaturen transportieren konnte. Seit den 70ern wird die Salatsorte auch in Deutschland angebaut und ist aus dem Gemüseregal heute nicht mehr wegzudenken. Kalorienarm ist der knackige Salat übrigens ebenfalls: Eisbergsalat besteht hauptsächlich aus Wasser und enthält pro 100 Gramm nur 13 Kilokalorien.

Lollo rosso

Lollo rosso, auch Lollo rossa genannt, erkennt man an seinen krausen Blättern, deren Ränder violett bis dunkelrot sind. Aufgrund seiner Konsistenz wird er manchmal auch als „Krauskopf“ bezeichnet. Lollo rosso gehört zu den Schnitt- und Pflücksalaten und schmeckt leicht herb und nussig. Sein grüner Verwandter ist der Lollo bionda, den man auch unter dem Namen Lollo bianco findet. Beide Salatsorten stammen übrigens aus Italien, sind von Mai bis Oktober aber auch aus deutschem Anbau erhältlich.



ZEIT FÜR EIN BIER!

OB BEIM GRILLEN, ZUM FEIERABEND ODER EINFACH NUR SO: EIN KÜHLES BIER IST ETWAS HERRLICHES! ABER WAS HAT ES EIGENTLICH MIT DEM REINHEITSGEBOT AUF SICH – UND WARUM NENNT MAN BIER AUCH FLÜSSIGES BROT? WIR VERRATEN ES EUCH!

1.

Flüssiges Brot

„Ein paar Bier ersetzen eine komplette Mahlzeit“, heißt ein bekannter Spruch. Und dies war früher bei Nonnen und Mönchen tatsächlich der Fall: In der 40-tägigen Fastenzeit durften sie nur eingeschränkt essen – Bier trinken war allerdings erlaubt. Aus diesem Grund nannte man Bier früher auch flüssiges Brot.

2.

Gute Nacht

Wer Schlafprobleme hat, der sollte sich ein Bier gönnen. Der Gerstensaft kann nämlich das Einschlafen erleichtern. Grund ist der enthaltene Hopfen, der eine beruhigende Wirkung hat.

3.

Biereis

Wer von Bier einfach nicht genug bekommen kann, der sollte dem verrückten Eismacher in München einen Besuch abstatten. Neben Obazda- und Weißwursteis gibt es hier nämlich auch Biereis! Wer sich nicht gleich rantraut, darf die Sorte übrigens auch erst mal mit einem Löffelchen probieren.

4.

Nur natürliche Zutaten

Der April 1516 war die Geburtsstunde des Reinheitsgebotes, welches besagt, dass zur Herstellung von Bier nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Dieses Gebot wird bis heute bewahrt. Einziger Unterschied: Heute wird auch Hefe als Zutat aufgeführt. Diese war früher automatisch enthalten, da Bier oft in der Nähe von Bäckereien gebraut wurde. Das Reinheitsgebot feierte dieses Jahr übrigens sein 500. Jubiläum!

5.

Sortenvielfalt

Biertrinker in Deutschland dürfen sich glücklich schätzen: Mittlerweile gibt es über 5500 verschiedene deutsche Biermarken! In kaum einem anderen Land gibt es diese Auswahl. Deutsche Biertrinker könnten so rein rechnerisch mehr als 15 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier probieren – und müssten dabei keines zweimal kosten!

6.

Alkoholfrei

Bier ja, Alkohol nein? Seit den 70er-Jahren kein Problem mehr, denn hier kamen die ersten alkoholfreien Biere auf den Markt. Seit 2008 steigt der Absatz von alkoholfreiem Bier sogar stetig – 2014 lag er bei über fünf Millionen Hektolitern! Dies macht mehr als fünf Prozent der gesamten Bierproduktion in Deutschland aus, womit Deutschland weltweit führend bei der Herstellung von alkoholfreien Bieren ist.

7.

Eigene Pipeline

Mit den größten Bierkonsum gibt es wohl auf dem Oktoberfest. Allein im Hacker-Zelt werden rund 10.000 Liter Bier pro Stunde ausgeschenkt. Damit es hier zu keinen Engpässen kommt, gibt es seit 2012 sogar eine eigene Bier-Pipeline! Diese versorgt alle fünf Ausschank-Stationen mit dem kühlen Gerstensaft.

8.

Männergetränk?

Männer trinken Bier, Frauen Wein? Falsch! Nach einer Studie des Max-Rubner-Instituts, des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, trinken 48 Prozent der Frauen lieber Bier als Wein. Vor allem bei 19- bis 24-Jährigen ist Bier das beliebteste alkoholische Getränk – und zwar unabhängig vom Geschlecht!

Mythos Bierbauch

Bier macht dick, so der Mythos. Dabei schneidet Bier in puncto Kalorien im Vergleich zu anderen Getränken ziemlich gut ab: 100 ml Pils haben 43 Kalorien, die gleiche Menge Apfelsaft hat dagegen 57 Kalorien und die gleiche Menge Sekt sogar 83 Kalorien! Bier allein sorgt also nicht für Übergewicht. Na dann: Prost!

9.

10.



Promotion
Das naturtrübe Weißbier 12 sorgt immer für eine aromatische Erfrischung. Seinen Namen verdankt das Bier seinem hohen Stammwürzegehalt. Geschmacklich überzeugt das Weißbier 12 durch ein angenehm mildes Hefearoma. Insbesondere bei Sportlern ist das alkoholfreie Oettinger Malz beliebt, das ab jetzt auch im 0,33-Liter-Format erhältlich ist. Mit einem geringen Hopfenanteil überzeugt der Malztrunk durch eine dezent bittere Geschmacksnote in Kombination mit einer leichten Süße.

VVP € 0,42/0,40 (0,3 l/0,5 l)



MÖBEL AUS PALETTEN

KEINE LUST AUF TEURE GARTENMÖBEL? UND AUCH IM HAUS WIRD ES ZEIT FÜR EINE NEUE EINRICHTUNG? DANN RAN AN DIE PALETTEN! DENN MIT IHNEN KANN MAN MIT ETWAS AUFWAND TOLLE MÖBELSTÜCKE ZAUBERN. ABER SEHT SELBST ...



Große Bar

MATERIAL

4 PALETTEN;
HOLZBRETTER IN GEWÜNSCHTER
AUSFERTIGUNG (NATURHOLZ);
1 BRETT FÜR DIE ARBEITSPLATTE AN DER BAR,
CA. 1,70 M LANG, 0,55 M BREIT, 18 MM STARK;
2 BRETTER FÜR DAS REGAL,
CA. 1,15 M LANG, 0,35 M BREIT, 18 MM STARK;
16 BRETTER FÜR DIE FLASCHENFÄCHER
IN DER STÄRKE DER PALETTEN, CA. 0,50 M LANG,
0,10 M BREIT, 18 MM STARK;
85 SCHRAUBEN, 55 CM;
6 BEFESTIGUNGSWINKEL;
AKKUSCHRAUBER;
HAND- ODER KREISSÄGE

NACH BELIEBEN

WEISSE FARBE
FARBE NACH WAHL
KLARLACK
SCHLEIFGERÄT UND SCHLEIFPAPIER

So geht's:

1. Soll die Bar farbig gestalten sein, auf die Paletten, Regale und Bretter zunächst eine weiße Farbschicht auftragen. Trocknen lassen. Anschließend alles abschleifen und die eigentliche Farbe auftragen. Sobald die Farbe trocken ist, mit Schutzlack besprühen und wieder trocknen lassen.

2. Die erste Palette auf den Boden legen und der Länge nach auf Höhe der zweiten Klotzreihe durchsägen. Den Vorgang an der zweiten Palette wiederholen.

3. Die beiden ausgesägten Palettenteile aufstellen.

4. Die beiden verbleibenden Palettenteile auf ihre kurze Seite stellen und diese miteinander verbinden. Die Paletten mit diagonal eingesetzten Schrauben befestigen, die jeweils durch beide Klötze gehen. Um die Verbindung zu stabilisieren, kann man aus den Palettenteilen kleine Brettstücke sägen, die auf die miteinander verbundenen Klötze geschraubt werden. Sie dienen als Befestigungsscheiben.

5. Die beiden vorab zugesägten Palettenteile senkrecht an die Ränder der beiden zusammengesetzten Paletten setzen. Die seitlichen Paletten fügen sich in die zusammengesetzten Paletten direkt nach der ersten Klotzreihe ein.

6. Die Seiten befestigen. Eine Schraube diagonal durch jeweils beide Klötze setzen und eine Schraube durch das Brett.

7. Das lange Brett für die Arbeitsplatte auf der Bar befestigen. Dann die Bretter für die Regalböden einsetzen und mit den Befestigungswinkeln fixieren.

8. Zum Schluss die kleinsten Bretter in der Bar befestigen, um die Flaschenfächer in der Palette zu bilden.



MACARONUTS – EINE FRANZÖSISCH- AMERIKANISCHE LIAISON

DER SÜSSESTE UND NEUESTE FOOD-TREND STAMMT
AUS NEW YORK UND NENNT SICH MACARONUT.
WAS SICH HINTER DIESER BEZEICHNUNG
VERSTECKT UND WER DIE SÜNDIGE
NASCHEREI ERFUNDEN HAT,
VERRATEN WIR EUCH
JETZT!

Fotos: Shutterstock/Peter de Keivlin, Puthipong Suljaroen, grop, marisapoints, Dima Alshin



Nach dem Cronut, der Mischung aus Croissant und Donut, wurde in New York jetzt die nächste süße Kreation erfunden: der Macaron Donut, kurz Macaronut! Wie der Name erahnen lässt, handelt es sich hierbei um eine Mischung aus dem französischen Macaron und dem amerikanischen Donut. Praktisch sieht das Ganze so aus: Zwischen zwei typisch geformten Donuthälften, die aus einem Macaronteig hergestellt wurden, befindet sich eine leckere cremige Füllung aus Sahne und Frucht.

Made in New York

Erfunden wurde das Ganze vom New Yorker Chef-Pâtissier François Payard, der bereits mehrmals zum Pâtissier des Jahres gekürt wurde. Am 20. März stellte Payard die süße Kreation erstmals in seinen vier Pâtisseries in New York vor und bot sie zum Verkauf an. Der Tag wurde übrigens nicht zufällig gewählt, denn der Chef-Pâtissier erklärte den 20. März schon vor einigen Jahren eigenmächtig zum „Macaron Day“. Kein Wunder, denn das Baisergebäck aus Mandelmehl ist seit ein paar Jahren der absolute Renner.

Hybrid Food

Kreationen wie der Macaronut oder der Cronut werden übrigens als Hybrid Food bezeichnet, womit gemeint ist, dass zwei verschiedene Speisen miteinander gekreuzt wurden. New York scheint hierbei das Mekka an Hybrid Food zu sein, denn neben dem Macaronut und dem Cronut wurde auch der Cragel, eine Mischung aus Croissant und Bagel, hier erfunden. Und auch der Bruffin, eine Mischung aus Brioche und Muffin, stammt natürlich aus dem Big Apple.

Cremig-fruchtig

Für den ersten Macaron Donut hatte Payard übrigens eine cremige Erdbeerfüllung verwendet. Die Donuthälften waren passend dazu natürlich ebenfalls pink. Mittlerweile wurde bereits eine zweite Variante kreiert: ein beige-gelber Macaronut mit Bananen-Pudding-Creme! Jetzt heißt es nur noch abwarten, bis die ersten Nachahmer nach Deutschland kommen – und auch wir die süßen Macaronuts vernaschen können ...

Cronut – Mischung aus Croissant und Donut



Cragel – Mischung aus Croissant und Bagel



AUF INS CAFÉ!

ES GIBT KAUM ETWAS SCHÖNERES, ALS IN EINEM GEMÜTLICHEN CAFÉ ZU SITZEN UND GENÜSSLICH EINE KAFFEE-SPEZIALITÄT ZU GENIEßEN. DIESE DREI CAFÉS HABEN ES UNS BESONDERS ANGETAN, DENN DIE BETREIBERINNEN HABEN HIER IHRE GANZ INDIVIDUELLE NOTE EINGEBRACHT ...



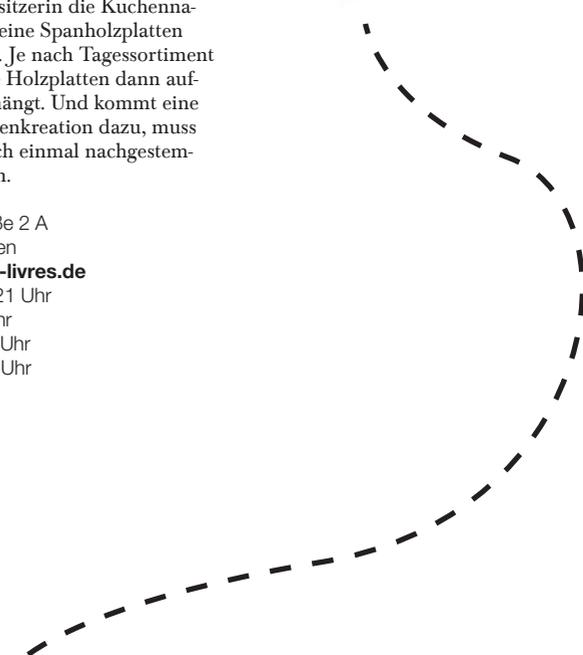
Essen: Café Livres

Einen leckeren Kaffee schlürfen, ein Stück Kuchen naschen und ganz in Ruhe ein Buch lesen? All das kann man in Carola Bühns „Café Livres“ in Essen machen. Der Name kommt hier nicht von ungefähr, denn das Motto des gemütlichen Cafés sind Bücher. Aus der kleinen Bibliothek kann sich jeder Gast bedienen oder eigene ausgelesene Exemplare dazustellen. Im Bücherregal findet man so ein breites Angebot, das von philosophischen Büchern hin zu Kochbüchern reicht. Auch das tägliche Kuchenangebot wird hier auf ganz besondere Art und Weise präsentiert: Statt auf Tafeln hat die Cafébesitzerin die Kuchennamen auf kleine Spanholzplatten gestempelt. Je nach Tagessortiment werden die Holzplatten dann auf- oder abgehängt. Und kommt eine neue Kuchenkreation dazu, muss schnell noch einmal nachgestempelt werden.

Moltkestraße 2 A
45128 Essen
www.cafe-livres.de
Di.-Do., 9-21 Uhr
Fr., 9-22 Uhr
Sa., 10-22 Uhr
So., 10-20 Uhr



Antonia
on Tour!



Münster: roestbar

Wer gestresst ist, der sollte der „roestbar“ von Sandra Götting vielleicht mal einen Besuch abstatten. Denn die Wände des Cafés sind alle dunkelblau gestrichen – eine Farbe, die bekanntlich beruhigen soll. Es gibt aber noch einen anderen Grund, die „roestbar“ zu besuchen, der vielleicht noch wesentlicher ist: der Kaffee. Denn dieser wird von der Inhaberin und ihrem

Team selbst geröstet! Mittlerweile betreibt Götting zusammen mit ihrem Partner bereits vier eigene Röstereien in Münster. Abgesehen von den Kaffeebohnen, die in bester Qualität eingekauft werden, ist hier alles regional. Die frisch gebackenen Blechkuchen stammen von einem Hof in der Nähe, ebenso wie die Milch, die von einem regionalen Milchbauern angeliefert wird.

Martinstraße 2
48143 Münster
www.roestbar.de
Mo.-Fr. 9-19 Uhr
Sa., 9-18 Uhr
So., 11-18 Uhr



Kiel: mmhio

Alte Sportgeräte findet man nicht nur in einer Turnhalle, sondern auch in Morlen Heinemanns Café „mmhio“. Denn diese sind gerade ein richtiger Wohntrend und passen wunderbar ins Café, das im industriellen Look New Yorker Lofts eingerichtet ist. Die Deko ist hierbei so ungewöhnlich wie die Möbel: In den Blumenvasen findet man hier statt Blumen nämlich Zierkohl. Vegan, vegetarisch und bio ist dann das Motto, was das Speiseangebot angeht. Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich hier sogar bis zum Kaffeebecher durch: Die To-go-Becher sind nämlich biologisch abbaubar.

Knooper Weg 75
24116 Kiel
www.mmhio.de
Mo.-Fr., 8-19 Uhr
Sa., 9-19 Uhr
So., 10-19 Uhr



Mehr besondere Cafés findet ihr im Buch „Sugar Girls“ von Jana Henschel und Meike Werkmeister. Im Buch erzählen 20 Frauen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, wie sie es geschafft haben, ihren Traum vom eigenen Café zu verwirklichen. Dazu gibt es stylische DIY-Einrichtungsideen, Gründertipps sowie die leckeren Lieblingsrezepte der Cafésbesitzerinnen. Erschienen bei Callwey, € 29,95 (ISBN: 978-3-7667-2211-9)

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Leicht & lecker –
gesunde Salatrezepte



Endlich wieder
Bratwurst –
Tipps fürs nächste
Grillen



Köstliche Kirschen –
alles über die süßen
Früchte



DIY-Ideen für den
Balkon



Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stressemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniela Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Leeroy Dörfler
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Pooch, Christiane
Eckersch, Björn Torvund, Nadine Boang, Urie Sjuts
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16276 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 18.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder. Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Vanessa K. Pries; Shutterstock/Mariam Kozul; mandapoints; sannaix

Schlemmen & Genießen

– mit der Genuss Box zum Abonnentenpreis

Nur **16,99€*** Ab Juli monatlich
für brandnooz Box Abonnenten



Jetzt sichern!
www.brandnooz.de/genussbox

* Ab der nächsten Genuss Box zahlst Du als brandnooz Box Abonnent nur noch 16,99 € für die Genuss Box, solange Dein Abo für beide Boxen läuft. Gilt auch für bestehende Abos.



Fleischlos. Herzhaft!

Djuwetsch mit Reis

aus frischem, ausgesuchtem Gemüse aus Semberija

Tomatensuppe

aus fruchtigen, sonnengereiften, bosnischen Tomaten

Sarma - Krautwickel

nach traditionellem Rezept in Handarbeit hergestellt

Serbische Bohnensuppe

nach fleischloser Rezeptur aus der Fastenzeit



Unsere neuen Fertiggerichte sind alle
für **vegane Ernährung** geeignet.

