

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung

Eiscreme zum Dahinschmelzen

Ausgefallene Rezepte zum Selbermachen

Gesundes Butterfrüchtchen

Spannende Infos über die Avocado

Buddha Bowls

Abwechslungsreiches Trend-Food

Mediterrane Sommergerichte

Leicht, lecker und abwechslungsreich

Früchte pur – Schluck für Schluck



Beste Direktsaft-Qualität aus extra lange sonnengereiften Früchten. Unsere Früchte werden sorgfältig ausgewählt, handgepflückt und nach der Ernte direkt gepresst: Für einen unverfälschten Saft-Genuss!

Liebe Noozies,



Sommerzeit ist Eiszeit! Deshalb haben wir in dieser Ausgabe tolle Eiscreme-Rezepte für Euch parat, die den klassischen Sorten wie Vanille und Schoko definitiv Konkurrenz machen! Damit die Zubereitung auch mühelos gelingt, versorgen wir Euch außerdem mit den wichtigsten Tipps und Tricks zur Eisherstellung – dann kann nichts mehr schiefgehen.

Lecker wird es ebenfalls bei unseren mediterranen Sommergerichten. Denn Gazpacho, Melonensalat und Auberginen-Paprika-Tarte sind nicht nur schmackhaft, sondern auch leicht bekömmlich – ideal also für heiße Sommertage. Zudem gibt es einen kleinen Einblick in unseren Arla Buko® Produkttest, und Ihr könnt sehen, was unsere Tester für kreative Speisen mit ihrem Arla Buko® Barbecue gezaubert haben!

Wer einen Garten hat, der findet in unserer Rubrik Schöner Leben originelle Ideen für kleine kulinarische Mitbringsel oder Geschenke. Denn der eigene Garten bietet tolle Grundlagen für selbstgemachte Marmeladen, Öle und Co. Wer aber keine Grünfläche sein Eigen nennen kann, braucht nicht traurig zu sein: Die Zutaten findet man natürlich auch im Supermarkt.

Viel Spaß beim Kochen
und Schmökern wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
NOOZ Magazin

INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- S. 6 Produkttest** Cremig & würzig!
- Mhm... Rezepte**
- S. 8** Mediterrane Sommergenüsse
- S. 12** Fabelhafter Fischburger
- S. 14** Eis-Zeit!
- S. 18 Tipps & Tricks** Eiscreme wie in Italien
- S. 20 Genusswelt** Getreide-Vielfalt
- S. 22 Im Interview** YORINGA
- S. 24 Schöner Leben** Gutes aus dem Garten
- S. 27 Nooz Gewinnspiel**
Wir verlosen 10 Picknick Boxen
- S. 28 10 Fakten** Alleskönner Avocado
- S. 30 Im Trend** Buddha Bowls
- S. 32 Im Interview** Mizu Europe
- S. 34 Vorschau & Impressum**



Schwartau

Clever Snack Brombeere + Dattel + Cashew

Weniger Zutaten, mehr Geschmack: Das ist das Motto der neuen Fruchtriegel von Schwartau Clever Snack. Ob Brombeere + Dattel + Cashew oder die anderen drei Sorten, jeder Riegel enthält nur sechs Zutaten kombiniert aus leckeren Früchten und knackigen Nüssen – und das ganz ohne Zusatz von Zucker. Perfekt für alle, die sich auch zwischendurch bewusst ernähren möchten.

UVP € 0,99 (35 g)

Taiberg

Taiberg

Taiberg ist ein hochwertiger und stilvoller Lifestyledrink mit hohem Anspruch an die Inhaltsstoffe. Die Wirkung der Taigawurzel in Kombination mit Koffein und der Verzicht auf Taurin machen ihn zum Getränk, das den Kopf und nicht das Herz antreibt. Farbstoffe aus echter Karotte verleihen dem Elixier seinen natürlich trüb-roten Farbton. Der erfrischende Durstlöcher schmeckt lecker-fruchtig nach Granatapfel und Grapefruit.

UVP € 2,50 (250 ml)



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Lorenz
Snack-World

Saltlets KnusperKugeln

Wer Laugengebäck liebt, kann sich nun über eine ganz neue Art des Genießens freuen: Bei den Saltlets KnusperKugeln handelt es sich um spielerisch-runde Laugensnacks, die knusprig gebacken und angenehm gewürzt sind. Erhältlich in den drei Sorten „Paprika & Cream“, „Getrocknete Tomate & Kräuter“ und „Honig & Senf“ sind Abwechslung und herzhafter Knusperspaß garantiert!

UVP € 1,59 (120 g)



HARIBO

Milchbären

Die neuen HARIBO Milchbären stehen für die besondere Kombination aus buntem Fruchtgummi und cremig-weichem Schaum mit Milchgeschmack – und für eine ganze Menge Spaß! Denn in der Packung stecken fruchtige Milchbären in sechs Geschmacksrichtungen, die der ideale Begleiter für aufregende Ausflüge, gemeinsames Spielen oder einen gemütlichen Fernsehabend sind.

UVP € 0,95 (175 g)



Saupiquet

Thunfisch Per Pasta

Thunfisch, Tomaten, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Oregano und Knoblauch – das sind die Zutaten, die Pasta zu einem Geschmackserlebnis machen. Mit dem Thunfisch Per Pasta von Saupiquet gelingt dies im Handumdrehen: Nudeln kochen, Thunfisch Per Pasta untermischen, und schon kann man sich über eine Mahlzeit wie beim Italiener freuen!

UVP € 2,79 (160 g)



Maris Algen

ALGEN Brotaufstriche

Die leckeren, veganen Brotaufstriche von Maris Algen sind eine schmackhafte und fleischlose Alternative fürs Brot. Sie werden auf rein pflanzlicher Basis hergestellt und sorgen für die Extraportion Meer, denn in ihnen steckt die nordische Meeressalge „Saccharina latissima“, auch bekannt als Zuckertang. Erhältlich in den beiden Sorten „Hummus Tomate“ und „Leberwurst“.

UVP € 3,79 (180 g)



Griesson

Soft Cake Heimische Früchte

Freunde des Griesson Softcake dürfen sich jetzt gleich über zwei neue Sorten freuen: In Soft Cake Heimische Früchte steckt der volle Geschmack aus deutschen Obstgärten. Ob Birne oder Rote Johannisbeere – die köstliche Verbindung von heimischer Frucht, luftigem Eigeback und knackig-zarter Schokolade ist ein intensiv fruchtiges Geschmackserlebnis für Groß und Klein!

UVP € 0,79 (150 g)

Jules Mumm

Jules Mumm Plus

Mit dem neuen „Raspberry Mojito“ von Jules Mumm Plus kann man jetzt auch Zuhause einzigartiges Cocktail-Feeling erleben. Fruchtig-spritzige Weine vereinen sich mit den Noten aromatischer Himbeere, frischer Minze und einem Hauch von Limette. Wer es lieber alkoholfrei mag, der ist dagegen mit dem Jules Mumm Plus Holunderblüte Minze Alkoholfrei richtig beraten – Sommerfeeling garantiert!

UVP € 4,99 (0,75 l)



CREMIG & WÜRZIG!



FRISCHKÄSE MIT GRILLGESCHMACK? DAS MUSS MAN PROBIEREN! DAS DACHTEN SICH AUCH DIE 250 NOOZIES, DIE AM ARLA BUKO® PRODUKTTEST TEILGENOMMEN HABEN UND DEN ARLA BUKO® DES JAHRES „BARBECUE“ PROBIEREN DURFTEN.



Verfeinert mit gegrillter Paprika und getrockneten Tomaten ist Arla BUKO® „Barbecue“ der perfekte Begleiter zu gegrillten Fleischspezialitäten. Die Tester ließen es sich schmecken!



Viele Tester, viele Pasta-Freunde: Der würzige Frischkäse verfeinerte auch viele leckere Nudelgerichte mit seinem würzigen Grillgeschmack!



Zusammen mit fünf Freunden konnten die Tester den neuen Arla BUKO® des Jahres ausgiebig verkosten, denn sie durften sich über ganze zehn Packungen freuen. Da stand einer ausgelassenen Grillparty nichts mehr im Wege!

Auch als Dip für frisches oder gegrilltes Gemüse und auf Brot macht der Frischkäse des Jahres eine gute Figur, wie diese Fotos zeigen.



Dass man mit Arla BUKO® „Barbecue“ auch toll kochen und backen kann, haben die Noozies mit selbst gebackenem Brot, überbackenen Kartoffeln, Quiche und weiteren leckeren Rezepten auf jeden Fall bewiesen!



MEDITERRANE SOMMER- GENÜSSE

LEICHT UND LECKER – SO SOLLTE
DIE SOMMERKÜCHE AUSSEHEN.
MELONENSALAT, GAZPACHO
UND AUBERGINEN-TARTE
SIND NICHT NUR LEICHT
BEKÖMMLICH,
SONDERN
SCHMECKEN
AUCH EINFACH
HIMMLISCH!

*Tipp:
Dazu passen
als Beilage kleine
Spieße mit Melone
und Serrano-
schinken.*

Gazpacho mit Tomate und Melone

Zutaten für 6 Personen

6 gr. OCHSENHERZTOMATEN/FLEISCHTOMATEN
700 g MELONE
½ Bund KORIANDER
450 ml TOMATENSAFT
3 Scheiben TOASTBROT OHNE KRUSTE
Saft von 1 ZITRONE
1½ EL SHERRYESSIG
3 EL OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER

ZUM GARNIEREN

30 g PINIENKERNE
EINIGE KLEINE MOZZARELLA-KUGELN

1. Den Strunk von den Tomaten entfernen und die Haut oben und unten einritzen. Die Tomaten 1 Min. in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und unter fließend kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten in je 6 Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Die Melone schälen, die Kerne entfernen und das Melonenfleisch würfeln. Tomaten und Melone in die Mixschüssel geben und pürieren.

2. Den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter zerzupfen. Den Tomatensaft in eine kleine Schüssel gießen. Das

Toastbrot in grobe Stücke brechen, in den Tomatensaft tauchen und einige Sekunden einweichen lassen. Tomatensaft mit Toastbrot in die Schüssel des Mixers geben, Zitronensaft und Sherryessig darübergießen und den Koriander zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und erneut pürieren.
3. Die Gazpacho in eine Salatschüssel gießen, das Olivenöl zufügen und umrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten. Die kalte Gazpacho mit Mozzarella-Kugeln und Pinienkernen garniert servieren.



Weitere leichte Leckereien gibt es in Corinne Jausserands Buch „Mediterrane Sommerküche für heiße Tage und beste Freunde“. Von herzhaften Rezepten wie Garnelen in Kokosmilch oder Hühnchenspieße mit Zitronengras hin zu Erdbeer-Tiramisu und fruchtiger Aprikosentarte mit Lavendel findet man hier mit Sicherheit genügend kulinarische Inspiration für die nächste Gartenparty! Bassermann Inspiration, € 12,99 (ISBN: 978-3572081417)

Melonensalat

Zutaten für 6 Personen

60 g PINIENKERNE
 3 Zweige MINZE
 1 kg HONIGMELONE
 300 g WASSERMELONE
 150 g FETA
 5 EL OLIVENÖL
 SALZ
 PFEFFER

1. Die Pinienerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Die Minze waschen, trocken tupfen und klein schneiden.
2. Die Melone halbieren. Die Kerne aus der Honigmelone und der Wassermelone entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln oder mit einem Melonenausstecher schöne runde Kugeln auslösen.

Das Fruchtfleisch in eine Salatschüssel füllen.
3. Den Feta zerbröseln und in die Salatschüssel geben. Dann geröstete Pinienerne und Minze zufügen. Alles mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig vermengen. Den Salat bis zum Servieren kalt stellen.

*Tipp:
 Als Variation
 kann die Minze durch
 frischen Koriander oder
 Basilikum ersetzt und
 verschiedene Melonen-
 arten verwendet
 werden.*



Gestürzte Auberginen-Paprika-Tarte

Zutaten für 6 Personen

1 ROTE PAPRIKA
 2 AUBERGINEN
 600 ml OLIVENÖL + ETWAS FÜR DIE BACKFORM
 50 g PINIENKERNE
 1 EL ZUCKER
 2-3 Zweige THYMIAN, BLÄTTER ABGEZUPFT
 70 g SCHAFMILCH-SCHNITTKÄSE
 1 FERTIGER BLÄTTERTEIG ZUM AUSROLLEN
 SALZ UND FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Paprika waschen und unter dem Backofengrill etwa 20 Min. rösten, dabei von Zeit zu Zeit wenden.
3. Die Auberginen waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Auberginenscheiben darin goldbraun braten. Mit restlichem Olivenöl und Auberginen genauso verfahren. Die gebratenen Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pinienerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
4. Die Paprika aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Haut abziehen. Den Strunk und die Kerne entfernen und die Paprika in Streifen schneiden.
5. Eine Springform mit Olivenöl einfetten, mit Zucker bestreuen und die Auberginenscheiben und Paprikastreifen abwechselnd leicht überlappend nebeneinander hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pinienernen und Thymianblättern bestreuen. Den Käse mit einem Sparschäler hobeln und über das Gemüse verteilen. Dann alles mit dem Blätterteig abdecken. Die Ränder sorgfältig

zwischen dem Gemüse und dem Rand der Backform nach unten einschlagen. Den Teig mehrfach

mit einer Gabel einstechen. Etwa 25 Min. im vorgeheizten Ofen garen.

*Tipp:
 Die Auberginentarte erst im
 letzten Moment aus
 der Form stürzen,
 dann bleibt der Teig
 knusprig.*



FABELHAFTER FISCHBURGER

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN: AUCH FISCH EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR EINEN LECKEREN BURGER. UND IN KOMBINATION MIT GEMÜSE UND SALAT IST DIESE FAST-FOOD-ALTERNATIVE NICHT NUR NAHRHAFT, SONDERN SOGAR GESUND!

Italienischer Makrelen-Burger

Zutaten für 4 Portionen

1	ZUCCHINI
1-2 EL	OLIVENÖL
1	LAUCHZWIEBEL
50 g	GERÖSTETE ROTE PAPRIKA IN LAKE
4	CIABATTA-/BAGUETTEBRÖTCHEN
1 Stiel	PETERSILIE
100 g	MASCARPONE
1-2 EL	MILCH
1 EL	BASILIKUM-PESTO
1 Kugel	MOZZARELLA-KÄSE
50 g	RAUKE
2 Dosen	GEGRILLTE MAKRELEN-FILETS MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA, Z. B. VON SAUPIQUET
	SALZ
	PFEFFER

1. Zucchini waschen, putzen und schräg in Scheiben schneiden. Scheiben und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini-scheiben auf dem Grill ca. 4 Min. beidseitig grillen.

2. Lauchzwiebel waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Paprika abtropfen lassen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Paprika mischen. Brötchen waagrecht halbieren und auf dem Grill kurz auf den Schnittseiten anrösten.

3. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Mascarpone und Milch glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Pesto und Petersilie unterrühren. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Rauke putzen, waschen und gründlich abtropfen lassen.

4. Brötchenunterhälften mit Pestocreme bestreichen, Rauke darauf verteilen. Makrelen-Filets vorsichtig abtropfen lassen und auf den Salat geben. Mit Mozzarella und Zucchini belegen und mit Lauchzwiebel-Mix bestreuen. Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

Promotion

Die gegrillten Makrelen-Filets von Saupiquet zeichnen sich durch ihre besonders hohe Qualität aus. Die ganzen Filet-Stücke sind bereits fertig gegrillt und damit einzigartig im Geschmack. Verfeinert mit hochwertigem nativem Olivenöl extra, bieten sie einen außergewöhnlichen Makrelen-Genuss – und sind durch den hohen Anteil von Omega-3-Fettsäuren besonders gesund. Auch noch in den Sorten „Naturale“ und „mit Barbecue-Sauce“ erhältlich. Weitere Infos unter www.saupiquet.de

UVP € 2,69 (120 g)



EIS-ZEIT!

DIE BESTE ERFRISCHUNG AN HEISSEN SOMMERTAGEN:
EIN LECKERES, CREMIGES EIS! UND BEI DIESEN DREI
AUSGEFALLENEN EIS-KREATIONEN SCHMILZT MAN
GARANTIERT GANZ SCHNELL DAHIN ...

Feigen-Honig-Eis mit Madeira

Zutaten für ½ Liter

5	FRISCHE FEIGEN, ENTSTIELT
40 g	ZUCKER
2 EL	HONIG
2 EL	WASSER
250 ml	RAHM (SAHNE)
100 ml	MILCH
½ EL	MADEIRA

1. Die Feigen ungeschält in Stücke schneiden. Mit Zucker, Honig und Wasser in einem Topf aufkochen und etwa 10 Min. köcheln lassen; ab und zu umrühren. Etwas abkühlen lassen und fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
2. Rahm, Milch, Madeira und das Feigenpüree verrühren und im Kühlschrank gründlich durchkühlen. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen, in einen Behälter füllen und tiefkühlen.

*Tipp:
Keine Eis-
maschine? In dem Fall die
Eismasse nach Rezept herstellen
und entweder in einem Eisbad oder
im Kühlschrank völlig durchkühlen.
Das Eis dann ins Tiefkühlfach stellen
und während des Gefrierens 3- bis
4-mal durchrühren. Servier-
fertig ist das Eis nach
3-4 Stunden.*

Mehr leckere und ausgefallene Eiskreationen findet ihr in Linda Lomelinos Buch „Lomelinos Eis“. Von sahnigen Eiscrème-Variationen über Sorbet, Eis am Stiel und Eistorten bis hin zu Getränken und Saucen ist hier für jede Gelegenheit das passende Eis dabei. Dazu gibt es Tipps und Tricks zur Eiszubereitung.
AT Verlag, € 19,90 (ISBN: 978-3038007937)



Maltesers-Eis

Zutaten für ½ Liter

300 ml	RAHM (SAHNE)
50 g	MILCHPULVER
1 TL	VANILLEEXTRAKT
2 gr.	EIGELB
100 ml	MILCH
60 g	ZUCKER
1 Prise	SALZ
100 g	MALTESERS

1. Rahm, Milchpulver und Vanilleextrakt in eine Schüssel füllen.
2. Die Eigelbe in einer separaten Schüssel aufschlagen. Milch, Zucker und Salz in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen und vorsichtig unter die Eigelbe rühren. Zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Durch ein Sieb zur Rahmmischung seihen, verrühren und im Kühlschrank gründlich durchkühlen.
3. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Maltesers grob hacken. Eis und Maltesers abwechselnd in einen Behälter schichten und tiefkühlen.

Fotos: © Linda Lomelino, AT Verlag/www.at-verlag.ch

Pistazieneis

Zutaten für ½ Liter

85 g	GESCHÄLTE PISTAZIEN
100 ml	HEISSES WASSER
400 ml	MILCH
2 EL	SPEISESTÄRKE
80 g	ZUCKER
1 TL	VANILLEEXTRAKT

1. Die Pistazien fein mahlen, mit dem Wasser verrühren und im Mixer cremig pürieren.
2. 100 ml der Milch mit Speisestärke und Zucker glatt rühren. Die verbliebenen 300 ml Milch in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Speisestärkemischung hinzufügen und unter Rühren 5-10 Min. köcheln, bis die Masse andickt.
3. Leicht abkühlen lassen, Pistazienpüree und Vanilleextrakt dazumischen und im Kühlschrank gründlich durchkühlen. Durch ein Sieb passieren, um eventuelle Pistazienstücke zu entfernen.
4. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen, in einen Behälter füllen und tiefkühlen.



EISCREME

WIE IN ITALIEN

KEIN SOMMER OHNE LECKERE EISCREME!
DABEI MUSS ES NICHT IMMER FERTIGEIS ODER
DIE EISDIELE SEIN – DAS SELBERMACHEN IST
NÄMLICH GAR NICHT SO SCHWER! ZUMINDEST
NICHT MIT UNSEREN TIPPS & TRICKS ...



Mit Maschine oder ohne?

Eine Eismaschine hat viele Vorteile. Sie nimmt einem nicht nur das Durchrühren ab und sorgt so für ein cremiges Eisprodukt, sondern das Eis gefriert mit ihr auch schneller. Einen Nachteil gibt es allerdings auch: Bei bestimmten Modellen muss die Schüssel der Eismaschine bis zu 24 Stunden vor der Zubereitung im Tiefkühlfach vorkühlen. Wer also Eis am nächsten Tag servieren möchte, sollte rechtzeitig daran denken, der Schüssel eine kleine Abkühlung zu verpassen.



Cremigkeit

Schön cremig – so naschen wir unser Eis am liebsten. Damit dies auch bei selbstgemachtem Eis der Fall ist, muss die Masse im Gefrierschrank mehrmals umgerührt werden. Vergisst man dies, entwickeln sich nämlich große Eiskristalle. PS: Eine Eismaschine übernimmt das Rühren ganz von alleine.

Nicht geizen

Auch wenn man sonst gerne Kalorien beim Essen einspart, bei der Eisherstellung sollte man dies außen vor lassen. Denn Fett ist hier ein wichtiger Geschmacks-träger und macht das Eis noch cremiger. Milch sollte also immer in der Vollfettstufe verwendet werden.



Sugar Sugar

Zucker beeinflusst die Konsistenz der Eiscreme. Am besten für die Herstellung geeignet ist daher fein gemahlener Zucker oder spezieller Eiszucker. An der Menge sollte man ebenfalls nicht sparen. Verwendet man zu wenig Zucker, bekommt man nämlich hartes, festes Eis, das sich nur schwer portionieren lässt. Sorbets hingegen am besten mit Zuckersirup.



Ein paar Prozente

Eine besondere Geheimzutat ist Alkohol. Fügt man zur Eismasse nämlich einen Schuss Alkohol hinzu, wird das Eis nach dem Herausnehmen schneller weich! Dafür dauert es aber auch etwas länger, bis das Eis gefroren ist. Zu viel Alkohol sollte man aber auch nicht hinzufügen, denn sonst kann es passieren, dass das Eis gar nicht gefriert. Den übrig gebliebenen Likör oder Schnaps also lieber selbst genießen ...



Für die Kleinen (und Großen)

Kein Eis im Tiefkühlschrank, aber Fruchtzwerg im Kühlschrank? Dann einfach Löffel in den Becher piksen, ab ins Eisfach, und schon können sich die Kids ein paar Stunden später über ein leckeres Eis freuen! PS: Schmeckt auch großen Naschkatzen und weckt bestimmt die eine oder andere Kindheits-erinnerung!

GETREIDE- VIELFALT

HAFER, GERSTE, ROGGEN ... GETREIDESORTEN GIBT ES VIELE. ABER WELCHES GETREIDE WIRD EIGENTLICH WOFÜR VERWENDET? WIR VERRATEN ES EUCH UND ZEIGEN EUCH, WIE SICH DAS GETREIDE UNTERSCHIEDET.

Hafer

Hafer ist ein echtes Powergetreide, denn neben Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren besitzt das Getreide auch noch besonders viel Eiweiß. Hafer zählt zu der Gattung der Süßgräser und unterscheidet sich von anderen Getreidearten dadurch, dass er keine Ähren, sondern Rispen ausbildet. Am häufigsten wird Hafer in Form von Haferflocken verspeist – zum Beispiel im Frühstücksmüsli oder in Müsliriegeln. Aber auch zur Herstellung von Kuchen, Plätzchen oder Aufläufen können die gesunden Flocken wunderbar verarbeitet werden.

Gerste

Bis ins 16. Jahrhundert war Gerste die wichtigste und am weitesten verbreitete Getreide-Sorte in Deutschland. Heute ist sie allerdings als Brotgetreide in den Hintergrund getreten und hat ihren Rang an den Weizen verloren. Dafür wird Gerste noch immer für die Herstellung von Bier und Whisky verwendet. In gerösteter Form findet man sie außerdem als koffeinfreien Malzkaffee.

Weizen

Weizen ist eine der ältesten Getreidearten und in Deutschland mit eines der wichtigsten und am häufigsten verwendeten Getreide. Im weltweiten Vergleich steht der Weizen sogar auf Platz drei direkt nach Mais und Reis. Weizen steckt in vielen Lebensmitteln und Gerichten, von denen man es auf den ersten Blick gar nicht denken würde: So handelt es sich bei Bulgur um Weizenschrot, und Couscous besteht eigentlich aus geriebenen Weizenkörnern. Nicht zu vergessen ist natürlich auch das Weizenbier, eine obergärige Biersorte, für die neben Gersten- auch Weizenmalz verwendet wird.

Roggen

Roggen wird vor allem für Brot und Brötchen verwendet. Backwaren aus Roggen sind dunkler, dichter und kompakter als solches aus Weizen. Das liegt daran, dass Roggen die sogenannten Klebereiweiße fehlen. Ein weiterer Vorteil ist, dass Produkte aus

Roggen aromatischer und länger haltbar sind. Was viele nicht wissen, ist, dass man Roggen auch besonders häufig in Form von Alkohol antrifft. Er wird vor allem zu Korn verarbeitet, eignet sich aber auch für die Herstellung von Wodka.

Dinkel

Dinkel ist eine recht robuste Weizenart. Bereits seit 5000 Jahren ist das Getreide bekannt und wurde früher vor allem im Nahen Osten verwendet. Das erste deutsche Anbaugebiet war übrigens Schwaben, weswegen Dinkel manchmal auch als Schwabekorn bezeichnet wird. Dinkelkörner können wunderbar als Müsli- oder Reisersatz verwendet werden. Mehl aus Dinkel eignet sich wiederum hervorragend für Kuchen und Gebäck. Und natürlich wird auch Dinkel wie andere Getreidearten, zu Nudeln oder Flocken weiterverarbeitet. Wenn Dinkel unreif geerntet über Buchweizenholz gedörnt und geschält wird, dann nennt man ihn übrigens Grünkern.



Fotos: Shutterstock/Björn Wlezech, Nitr



Promotion

Mit dem HAFERVOLL RAW wird jeder Bissen zum absoluten Genuss. Die vegane Rohkostalternative ist zu 100 % Bio und auf rein pflanzlicher Basis. Einfach ein leckeres Abenteuer im Alltag und perfekt für alle, die es eilig haben, aber trotzdem immer und überall genießen wollen. Für Fruchtliebhaber und Schokofans erhältlich in den beiden tollen Sorten „Beerenmix“ und „Kakao“.

UVP € 1,69 (35 g)

HAFERVOLL

SUPERFOOD-TEE

WAS VERSTECKT SICH EIGENTLICH HINTER DEM NAMEN YORINGA?
UND WIE GENAU FUNKTIONIERT DIE YORINGA-CHARITY-AKTION?
BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO HAT BEI GESCHÄFTS-
FÜHRER CHRISTIAN BERENTZEN NACHGEFRAGT ...



Christian Berentzen, Geschäftsführer YORINGA

Daniele Fontaniello, brandnooz Gründer

Ihr Unternehmen in einem Satz

Wir wollen das schöne Gefühl vermitteln, etwas Gutes zu tun – für sich selbst, für andere und für das Klima.

Woher kommt eigentlich der Name „YORINGA“?

Es ist ein Wortspiel aus YOGA und MORINGA. Der Name und das Logo spiegeln das wider, was wir erreichen wollen: mehr Balance für Mensch und Natur.

Was genau ist eigentlich Moringa? Und warum gilt es als Superfood?

Moringa oleifera, so der botanische Name, gilt als die vitalstoffreichste und nützlichste Pflanze der Welt. Ursprünglich stammt Moringa aus dem Himalayagebiet und wird seit jeher in der ayurvedischen Heilkunst verwendet. Sie ist sehr vielseitig verwendbar: als Nahrungsmittel, als Nahrungsergänzung, als Naturkosmetik, als Düngemittel und Futtermittel sowie als bester Biokraftstoff. Moringa ist ein Super-CO₂-Puffer und eignet sich deswegen hervorragend zum Klimaschutz.

Das Blattpulver enthält überdurchschnittlich viele Vitalstoffe und Spurenelemente. Außerdem ist der Gehalt des Botenstoffes Zeatin überdurchschnittlich hoch. Einfach erklärt: Zeatin kümmert sich darum, dass der Baum mit wenig Input (Dünger und Wasser) viel Output (starkes Wachstum) erzeugt. Er wächst bis zu vier

Meter im Jahr, und das auch auf kargen Böden. Beim Konsum des Blattpulvers kümmert sich das Zeatin darum, dass die Vitalstoffe im Körper dort ankommen, wo sie benötigt werden. Es ist dadurch quasi ein Wirkungsverstärker. Mit Moringa kann man den Vitalstoffmangel ausgleichen, der auch bei uns die Regel ist. Denn konventionell gezüchtete Äpfel haben beispielsweise heute 70 Prozent weniger Vitamin C als die Äpfel unserer Großeltern.

Was ist das Besondere an den Tees von YORINGA? Und was ist alles in den Tees enthalten?

Die Tees sind kalorienarm und enthalten als Basis Moringablätter. Sie werden in Manufakturarbeit frisch gebrüht und direkt abgefüllt. Dadurch erreichen wir einen sehr harmonischen und authentischen Teegeschmack. Es gibt den Früchtetee mit Hibiskus, Rooibos und Cranberry. In Kürze kommt Grüntee-Matcha mit Zitronengras hinzu.

Für wen sind der Früchtetee und Grüntee-Matcha besonders geeignet?

Für Jung und Alt. Das sehe ich an meiner Familie. Meine Frau und mein Sohn trinken ihn am liebsten schön gekühlt, meine Tochter ganz heiß und ich in Zimmertemperatur.

Wie genau funktioniert die YORINGA-Charity-Aktion?

Unsere Mission ist, eine YORINGA FARM in Uganda aufzubauen. Wir arbeiten eng mit der emsländischen BELU Ugandahilfe zusammen, die schon Hilfsprojekte in Uganda realisiert hat. Wir wollen so sicherstellen, dass das Geld dort ankommt, wo es benötigt wird. Unsere Vision ist –

dem Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“ folgend – eine selbstständige Dorfgemeinschaft zu realisieren. Um zum Beispiel Unterkünfte zu realisieren, haben wir im Emsland eine Brickmaschine gebaut. Roter ugandischer Sand wird mit etwas Zement und Wasser gemischt und in der Brickmaschine gepresst. Die Steine trocknen dann eine Woche in der Sonne, bevor sie verbaut werden. Bisher wurden die Steine mit Holz gebrannt. Leider sind die meisten Waldflächen in Uganda gerodet oder zerstört, sodass neue Lösungen notwendig wurden, die auch das Klima schützen. Damit die Bewohner selbstständig arbeiten können, werden Mikrokredite über eine demokratisch gewählte Person vergeben.

Was macht Ihre Firma außerdem für den Klimaschutz?

Wir wollen Vorreiter sein. Unsere gesamte Wertschöpfungskette soll durch Maßnahmen wie den Anbau von Moringabäumen klimaneutral werden. Ein Ziel welches laut dem Weltklimagipfel erst 2050 erreicht werden soll. Hinzu kommt, dass die Produktion durch die Verwendung von Holzpellets und Wasserkraftenergie klimaneutral arbeitet. Ab dem 8. August nehmen wir auf dem Portal startnext an einem Crowdfundingprojekt teil. Dort kann jeder YORINGA Tees vorbestellen und so helfen, das Charity-Projekt zu realisieren. Es werden dann übrigens auch andere spannende Produkte vorgestellt, zum Beispiel ein rotes Smoothiepulver. Es ist die gesunde, moderne Alternative zu einem überzuckerten Cefrisch oder Quench, welches wir früher in großen Mengen in uns reingekippt haben, bis wir Bauchschmerzen hatten. Das allein lohnt sich schon, reinzuschauen bei startnext und das YORINGA Projekt zu unterstützen.



Fotos: Yoringa

GUTES AUS DEM GARTEN

OB BLÜTEN, KRÄUTER ODER FRÜCHTE: DER GARTEN BIETET TOLLE GRUNDLAGEN FÜR SELBSTGEMACHTE MARMELADEN, ÖLE UND CO. UND DIESE SCHMANKERL EIGNEN SICH AUCH SUPER ALS GESCHENK UND KLEINES MITBRINGSEL!



Rosmarin-Chili-Öl

Diese ganz besondere Kräuteröl-Mischung verfeinert Gerichte und Salate und wird zum unverzichtbaren Bestandteil in der südländischen Küche. Das aromatische Olivenöl ist, verfeinert mit Rosmarin und Chili und einem Hauch Basilikum, genau das Richtige für mediterrane Gerichte.

Zutaten für 700 ml

2	KNOBLAUCHZEHEN
2	CHILISCHOTEN (ROT)
6	BASILIKUMBLÄTTER
1	ROSMARINZWEIG
5	WACHOLDERBEEREN
1	LORBEERBLATT
700 ml	OLIVENÖL

So geht's:

1. Der Knoblauch wird kurz angeröstet, damit er sein volles Aroma entwickelt.
2. Dann die Chilischoten einritzen und entkernen.
3. Den Rosmarinzweig, Basilikumblättchen, Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt (alle Zutaten getrocknet) mit den Chilischoten in eine Flasche geben und die Mischung mit Olivenöl auffüllen. Fest verschlossen zwei Wochen lang durchziehen lassen. Das Öl vor dem Verschenken filtern und es kühl und gut verschlossen lagern.

*Variante
Melissenhonig:
Für diese Köstlichkeit ein-
fach 3 Zweige Zitronenmelisse
in ein schönes Glas geben und
mit frischem Blüten- oder Aka-
ziahonig auffüllen. Zusätzlich
½ TL Zitronensaft unter-
mischen und 2 Wochen
ziehen lassen.*



Rosenhonig

Der Rosenhonig ist ohne Zweifel der Romantische unter den Honigvariationen. Mit Rosenknospen verfeinert, erhält der mild-aromatische Blüten- oder Akazienhonig einen herrlichen Duft und Geschmack nach frisch erblühten Rosen.

Zutaten für 1 Weckglas

1 Glas	BLÜTEN-/AKAZIENHONIG
10	DUFTROSEN-KNOSPEN
3 Tropfen	ÄTHERISCHES ROSENÖL (ODER ROSENGERANIENÖL)

So geht's:

1. Im Garten frisch erblühte, noch halb geschlossene Rosenblüten abschneiden, gründlich abwaschen und vollständig trocknen lassen.
2. Ein Glas frischen Blüten- oder Akazienhonig öffnen und die getrockneten Knospen hineingeben.
3. Nun wird der Honig mit dem Rosenöl aromatisiert. Das Glas gut verschließen und den Honig mit den Blütenknospen mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.

Erdbeer-Mango-Marmelade

Was die Rose unter den Blumen ist, ist sie unter den Früchten: die Erdbeere, die unangefochtene Königin des Obstes. Zusammen mit der exotischen Mango entfaltet sie als Marmelade wunderbar ihr fruchtiges Aroma. Der rote Pfeffer gibt dem Ganzen eine sanfte Schärfe.

- 1000 g ERDBEEREN
- 500 g MANGOFLEISCH
- 100 ml ORANGENSAFT
- 2 x 500 g GELIERZUCKER (2:1)
- 1 TL ZITRONENSÄURE
- 1 TL ROTER PFEFFER (GROB GEMAHLEN)

So geht's:

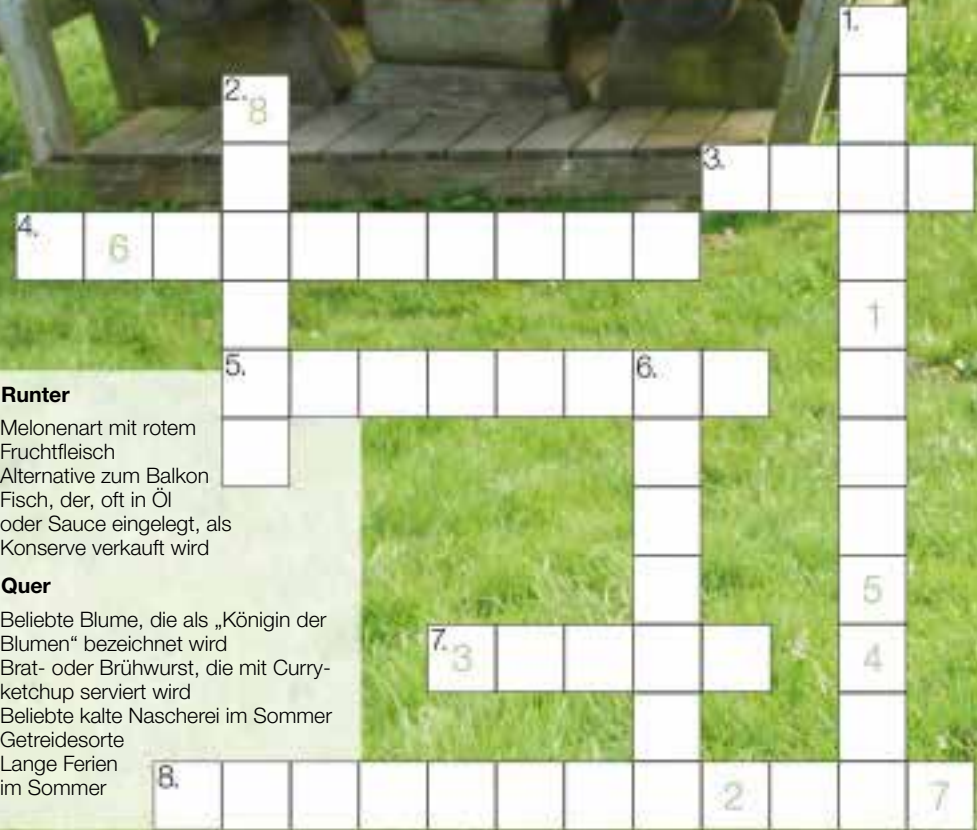
1. Die Erdbeeren gründlich waschen und putzen und in kleine Würfelchen schneiden. Auch das Mangofleisch fein würfeln. Wer seine Marmelade sehr fein mag, kann Erdbeeren und Mango vor der Weiterverarbeitung pürieren.
2. Gemeinsam mit dem Orangensaft, der Zitronensäure und dem Gelierzucker aufkochen und rund 7 Min. kochen lassen.
3. Den roten Pfeffer dazugeben und die Masse in dekorative Gläser abfüllen und abkühlen lassen.



Weitere schmackhafte Rezepte findet ihr in Claudia Költringers Buch „Selbstgemachtes aus dem Garten. Wellness- und Genussrezepte“. Von kulinarischen Geschenken wie Likören, Süßigkeiten, Pasta und Gewürzmischungen hin zu duftenden Kreationen für die Schönheit enthält das Buch allerlei Rezepte mit Zutaten direkt aus dem Garten. Erschienen bei BLV, € 9,99 (ISBN: 978-3835414761)

Wir verlosen 10 Picknick Boxen

Das brandnooz Kreuzworträtsel



Runter

1. Melonenart mit rotem Fruchtfleisch
2. Alternative zum Balkon
6. Fisch, der, oft in Öl oder Sauce eingelegt, als Konserve verkauft wird

Quer

3. Beliebte Blume, die als „Königin der Blumen“ bezeichnet wird
4. Brat- oder Brühwurst, die mit Curryketchup serviert wird
5. Beliebte kalte Nascherei im Sommer
7. Getreidesorte
8. Lange Ferien im Sommer

Schickt das Lösungswort bis zum 31.08.2016 mit dem Betreff „Augusträtsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:



Unter allen Einsendungen verlosen wir 10 Picknick Boxen mit einem Warenwert von jeweils über € 18. Die Boxen sind prall gefüllt mit leckeren Dingen zum Snacken, Trinken und Vernaschen, die perfekt zu einem Picknick im Grünen passen. Wer sich auf jeden Fall eine Picknick Box sichern will, der kann diese unter www.brandnooz.de bestellen. Neukunden zahlen € 14,99, Abonnenten nur € 11,99.

ALLESKÖNNER AVOCADO

DIE FETTREICHEN FRÜCHTE SIND HEUTE AUS DER ERNÄHRUNG NICHT MEHR WEGZUDENKEN, DENN SIE STECKEN VOLLER GUTER INHALTSSTOFFE. ABER WISST IHR EIGENTLICH, WIE DIE AVOCADO NOCH GENANNT WIRD UND WIE SIE IN ANDEREN LÄNDERN VERZEHRT WIRD? WIR VERRATEN ES EUCH!

1.

Internationale Speisen

Die Avocado ist auch in anderen Ländern sehr beliebt und findet nicht nur in der bekannten Guacamole in Südamerika Verwendung. In Brasilien werden Avocados zusammen mit Milch und Zucker in dem Getränk namens „vitamina de abacate“ getrunken. In Australien und Neuseeland werden Avocados üblicherweise in Sandwiches, auf Toast oder mit Huhn serviert. Und in Kenia und Nigeria wird die Frucht als Fruchtsalat oder vegetarischer Salat gegessen.

2.

Sortenvielfalt

Es gibt über 400 Avocado-Sorten, aber nur wenige finden den Weg in den Handel. Hierunter zählen zum Beispiel die Fuerte- und die Hass-Avocado. Die Hass-Avocado ist allerdings der Favorit, was wahrscheinlich daran liegt, dass sie einen höheren Fettgehalt hat als ihr Konkurrent. Sie ist zudem weicher und lässt sich besser verarbeiten. Ihren Namen hat die Avocado-Sorte übrigens von dem kalifornische Postmann Rudolph Hass, der das seltsame Bäumchen in den 1930ern in seinem Garten entdeckte.

3.

Fettes Früchtchen

Was ihren Fettgehalt angeht, so liegt die Avocado von allen Früchten und Gemüsesorten ganz weit vorne. Nun aber die guten Nachrichten: Das Fett ist von der guten Sorte! Ähnlich wie Olivenöl enthalten Avocados nämlich ungesättigte Fettsäuren und können daher bedenkenlos geschlemmt werden.

Tierische Verbreiter

Schon gewusst? Bevor die Menschen anfangen, die Avocado zu kultivieren, übernahmen die mittlerweile ausgestorbenen Riesenfaultiere diese Aufgabe. Sie fraßen nämlich die gesamte Frucht mitsamt Kern und schieden die Samen mit ihrem Kot in weiter Entfernung von der Mutterpflanze wieder aus – und sicherten so den Fortbestand der Avocadobäume.

4.

6.

Nährstoffbombe

Avocados enthalten eine Vielzahl an Aminosäuren, Vitaminen und Nährstoffen. So enthalten die Früchte Vitamin E und Eisen, welches die Immunabwehr stärkt, und Folsäure, die beispielsweise Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugt. Und Ballaststoffe enthält das Superfood auch noch!

7.

Say my name

Man kennt die Avocado eigentlich nur unter diesem Namen, dabei kann die Frucht noch mit zwei weiteren Namen aufwarten. Sie wird nämlich auch als Butterfrucht oder Aligatorbirne bezeichnet. Letztere Bezeichnung rührt von ihrer krokodilartigen Haut her, die an einen Aligator erinnert.

8.

Sugarfree

Obst enthält viele Vitamine und Nährstoffe, aber leider auch fast immer Fruchtzucker. Nicht so die Avocado, denn sie enthält praktisch keinen Zucker. Da freut sich nicht nur die Figur, sondern auch die Zähne!

5.

Mehr als Nahrung

Avocados können nicht nur zum Essen verwendet werden. Das Öl der Avocadofrucht sowie andere Pflanzenteile wurden nämlich bereits von den Azteken genutzt. Heute findet Avocadoöl außerdem in der Kosmetik- und Pharmaindustrie Verwendung.

Familie

Auch wenn sie rein optisch so gar keine Ähnlichkeiten mit ihren Verwandten hat, ist die Avocado botanisch gesehen eigentlich eine Beere aus der Familie der Lorbeergewächse.

9.

10.

Antioxidationsmittel

Avocados haben den Nachteil, dass sie schnell braun werden, sobald sie einmal angeschnitten wurden. Wer sie nicht sofort oder nur eine Hälfte verzehren möchte, sollte sie daher einfach mit etwas Zitronensaft beträufeln – und schon behält die Avocado ihre grüne Farbe!

BUDDHA BOWLS

BUNT, ABWECHSLUNGSREICH UND GESUND – DAS IST DAS MOTTO DER BUDDHA BOWLS, DIE GERADE TOTAL ANGESAGT SIND. WAS SICH GENAU DAHINTER VERSTECKT, ERFAHRT IHR HIER.



Fotos: Shutterstock/margoulait photo, Luke SW, Vlastislav T., Jirousek, sunradach, Megdanalka

Prall gefüllt

Das Beste an der Buddha Bowl: Es kommt rein, was gefällt – zum Beispiel Süßkartoffelstücke, Quinoa, Salat, Nüsse, Tofu und diverse frische Gemüsesorten. Normalerweise enthält die leckere Schale warme und kalte Elemente sowie

Buddha Bowl? An wem der Begriff bisher vorbeigegangen ist, dem können wir weiterhelfen: Bei Buddha Bowls handelt es sich um Schüsseln, die mit allerlei Leckereien gefüllt sind. Vorzugsweise handelt es sich hierbei um gesunde Lebensmittel wie Gemüse, Salat und Superfoods. Den Namen hat die Buddha Bowl übrigens von der Wölbung über der Schale, die an den runden Buddha-Bauch erinnert.



Die Buddha Bowls haben ihren Namen vom Buddha-Bauch

rohe und gekochte Zutaten. Sie kann vegetarisch oder vegan sein, aber auch mit Fleisch oder Fisch kombiniert werden. Grundsätzlich besteht die Bowl aus unterschiedlichen Gemüse- und Salatsorten, einer Eiweiß-Quelle wie beispielsweise Tofu, Seitan oder mageren Fleisch- oder Fischarten und einem Getreide bzw. Pseudo-Getreide wie Quinoa, Buchweizen oder Hirse. On top kommen dann oft noch Nüsse, Samen und ein Dressing.

Lecker, bunt & gesund

Die Buddha Bowl ist somit die perfekte Mahlzeit, da sie voller



Vitamine und Nährstoffe ist – für die Mittagspause im Büro ist diese gesunde Lunch-Alternative also genau das Richtige. Praktisch ist außerdem, dass hier auch Reste wunderbar verwertet werden können und die Zutaten je nach Gusto kombiniert werden können. Farbenfroh ist das Ganze auch noch: Orange Möhren liegen neben grüner Avocado, daneben leuchten rote Paprika und Radieschen, und dazu gesellen sich braune Hirse und Pilze. Denn das Auge isst ja bekanntlich immer mit – und bei den hübschen Buddha Bowls lohnt sich der Anblick auf jeden Fall!

TRINKEN WIE EIN ABENTEURER

WAS IST EIGENTLICH DAS BESONDERE AN DEN TRINKFLASCHEN VON MIZU? UND WOHER STAMMT DER NAME? BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO HAT BEI GESCHÄFTSFÜHRER TIMO BREYER NACHGEFRAGT ...



Timo Breyer,
Geschäftsführer
Mizu Europa



Daniele Fontaniello,
brandnooz Gründer



Ihr Unternehmen in einem Satz

„Protecting Where We Play“

Woher kommt eigentlich der Name „Mizu“?

Mizu bedeutet auf Japanisch Wasser, und wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unter dem Motto „Protecting Where We Play“ innovative, wiederverwendbare Trinkbehälter anzubieten, die helfen, die Verschwendung und Verschmutzung durch den Gebrauch von Einweg-Plastikflaschen zu minimieren.

Was ist das Besondere an den Trinkflaschen von Mizu?

Mizu Produkte werden mit einem hohen Designanspruch gefertigt, immer den ultimativen Abenteurer vor Augen. Gegründet, geführt und betrieben von einigen der Top-Athleten weltweit, werden Mizu Produkte hergestellt, um auch Extremsituationen standzuhalten und alle aktiven Lifestyles zu bereichern. Vor allem unsere breite Farbpalette und der exklusive Soft-Touch-Überzug sind einzigartig im Bereich der Edelstahl-Trinkflaschen. Wir entwickeln unsere Produktpalette stetig weiter und haben immer den Nutzen und die Haltbarkeit vor Augen.

Was ist 18/8-Edelstahl und warum wird er verwendet?

Stahl ist eine eisenbasierte Legierung. 18/8-Edelstahl besteht aus 18 % Chrom, 8 % Nickel und einem Restbestand Eisen. Chrom und Nickel erlauben es der Legierung, korrosionsbeständig zu sein. 18/8-Edelstahl wird auch als „lebensmittelechter“ Edelstahl bezeichnet, da im Gegensatz zu Plastik- und Aluminiumverpa-

ckungen keine Chemikalien in Essen oder Getränke übergehen. Stahl ist zudem das Nr.-1-Recyclingmaterial weltweit, 25 % aller Stahlprodukte werden aus recyceltem Stahl hergestellt. Unsere Verpflichtung gegenüber unserer Umwelt entspricht unserem Engagement, die höchste Qualität und die dauerhaftesten Produkte auf dem Markt zu produzieren. Edelstahl hinterlässt keinen Metallgeschmack und ist aus dem gleichen Material, aus welchem die meisten kommerziellen Küchen gefertigt werden. Er ist extrem langlebig und leicht zu reinigen.

Für welche Gelegenheiten sind die Trinkflaschen geeignet?

Mizu Trinkbehälter bewähren sich im Alltag genauso wie in Extremsituationen und sind für jeden, der nach einer smarten, innovativen Getränkelösung sucht und gleichzeitig etwas Gutes für unsere Umwelt tun möchte. Ob der morgendliche Kaffee to go, eine Getränkelösung für den Sport, auf der Arbeit oder auf Reisen, heißes Wasser beim Campen oder eine Abkühlung beim Wandern, die Mizu Produkte begleiten einen überallhin. Durch die extra erhältlichen Sport-Cap-Verschlüsse kann man auch direkt aus der Flasche trinken, ohne den Verschluss abzuschrauben. Dies ist besonders beliebt bei Extremsportlern ebenso wie bei Kindern.

Wie unterscheiden sich die Trinkflaschen von Mizu?

Wir unterscheiden uns vor allem von anderen Herstellern dadurch, dass wir aus dem Extremsportbereich kommen und dieses auch jeden Tag leben. Wir testen unsere Produkte täglich im Einsatz und entwickeln diese immer

weiter zusammen mit einigen der Top-Athleten weltweit. Weiter ist unsere große Farbauswahl an Trinkflaschen einzigartig, genauso wie unser Custom-Programm, welches Vereinen, Unternehmen und Firmen die Möglichkeit gibt, Trinkflaschen im eigenen Design produzieren zu lassen. Eine tolle und nachhaltige Werbefläche, welche noch viele Jahre in Gebrauch sein wird.

Sind die Trinkflaschen von Mizu auch für warme Getränke geeignet?

Wir haben sowohl einwandige als auch zweiwandige Trinkbehälter in unserem Sortiment. Die einwandigen Flaschen sind nicht für heiße Getränke geeignet, da die Flasche sehr heiß werden würde. Unsere V-Serie ist komplett aus Edelstahl gefertigt (auch die Deckel) und ist isoliert. Durch die zweiwandige Kammer bleiben Getränke bis zu zwölf Stunden heiß und 18 Stunden kalt.

Was ist der Verkaufsschlager aus Ihrem Sortiment?

Mit der M8 fing die Reise von Mizu 2008 an, und sie ist auch heute noch eine der beliebtesten Trinkflaschen in unserem Sortiment. Der Klassiker ist einwandig und fasst 800 ml. Die Flasche hat die perfekte Größe für die Seitentaschen von Rucksäcken und für Fahrradgetränkehalter. Außerdem ist unsere neue V-Wide-Serie sehr beliebt. Die doppelwandigen Produkte sind sehr robust und halten warme Getränke warm und kalte Getränke kalt. Durch die weite Flaschenöffnung eignen sich die Behälter auch als Food-Container und ermöglichen es uns, sowohl zur Arbeit als auch zum Campen eine warme Mahlzeit mitzunehmen.

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Hallo,
Oktoberfest –
bayerische
Spezialitäten



Kleiner Muntermacher –
alles über *Kaffee*



Die letzten Sommerabende –
DIY für den Garten



Overnight Oats –
Revival der Haferflocken

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:
Daniela Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Brüning
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Leeroy Dörfler
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Pooch, Christiane Eckerich, Björn Tonvund, Nadine Boenig, Urte Sijts
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 16.500

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-Verschickung 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: Shutterstock/Dan1930, mizar, 21994, Songdech Kalmongkol, © Pianschke/BLV

Jetzt probieren!

KAUGUMMI
mentos

- Erfrischende Vielfalt in Mint & Frucht
- Gefüllte Kaugummi für Extra-Geschmack
- Alle Sorten zuckerfrei



who
says
no to
mentos?

www.mentos.de
www.facebook.com/mentos

Original italienisch kochen – von Arrabbiata bis Zuppa di pomodoro!



Die No.1 im Markt*

*IRI Handelspanel, LEH total ex. Handelsmarken,
Verkauf 1.000 Stück, 2015 vs. 2014