



# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preiseempfehlung



**Süßes aus aller Welt**  
Unterwegs im Schlaraffenland

**Overnight Oats**  
Revival der Haferflocken

*Selbstgemachte Durstlöcher*  
Fruchtige Limos und mehr

**Servus, Oktoberfest!**  
Bayrische Schmankerl & Rezepte



**NEU:**  
Der knusprige, mediterrane Snack



- 100 % natürliche Zutaten und hochwertiges Olivenöl
- Im Ofen gebacken, nicht frittiert
- Frei von Farb- und Konservierungsstoffen

# Liebe Noozies,



bald heißt es in München wieder „Ozapft is“, und das Oktoberfest wird eröffnet. Zur (kulinarischen) Einstimmung stellen wir Euch bayrische Spezialitäten vor, an denen beim Oktoberfest oder in einem bayrischen Biergarten kein Weg vorbeigeht. Dass die Küche in Deutschlands Süden neben Obatzda, Leberkäse und Haxe aber auch fabelhafte Süßspeisen zu bieten hat, zeigen wir in unserer bayrischen Rezeptstrecke. Und den Geschmack von Marillenknödeln oder Mohnnudeln wird man so schnell nicht wieder vergessen!

In dieser Ausgabe stellen wir Euch außerdem tolle Getränke-Rezepte vor. Wer seinen Gästen erzählt, dass er Limonade und Ginger Ale selbst gemacht hat, der wird bestimmt anerkennende Blicke ernten! Kulinarisch geht es weiter mit unseren schmackhaften Quinoa-Rezepten. Denn die Reis-Alternative schmeckt nicht nur lecker, sondern lässt sich auch vielseitig in der Küche einsetzen, wie unsere zwei Rezeptideen zeigen.

Da sich der Sommer allmählich verabschiedet, sollte man die letzten Sommerabende auf jeden Fall ausgiebig genießen – zum Beispiel bei einem Gartenfest mit Freunden und der Familie! Unsere DIY-Ideen für Biertisch und BBQ-Station kommen da genau richtig – und lassen sich natürlich auch für die nächste Gartensaison wunderbar einsetzen!

Viel Spaß beim Schmökern und Sonnegenießen wünschen

*Johannes Nielsen*  
& das brandnooz Team



Herausgeber  
NOOZ Magazin

## INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 6** Her mit der Limo!
- S. 10** An Guadn!
- S. 14** Goodbye Reis, hello Quinoa!
- S. 16 Genusswelt** Bayrische Schmankerl
- S. 18 10 Fakten** Kaffee
- S. 20 Tipps & Tricks** Bunt & gesund
- S. 22 Schöner Leben** Die letzten Sommertage
- S. 25 Nooz Gewinnspiel**  
Wir verlosen zusammen mit Sinalco 5 x 2 Sinalco Liegestühle + Sinalco Getränke
- S. 26 Im Trend** Revival der Haferflocken
- Unterwegs**
- S. 28** Naschereien aus aller Welt
- S. 30** Kultig & lecker
- S. 32 Aufgedeckt** Fair genießen
- S. 34** Vorschau & Impressum



### Tranquini

Der Alltag kann manchmal ganz schön stressig sein ... Da kommt das neue Entspannungstrink Tranquini mit natürlichen Kräutern und Grüntee-Extrakt genau richtig! Die beruhigende Kombination mindert Stress und fördert die Konzentrationsfähigkeit – perfekt also, um positiv durch den Tag zu kommen.

UVP € 1,39 (250 ml)

# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



rinatura Bio

### Kesselchips

Appetit auf Chips? Die Kesselchips von rinatura Bio gibt es in den drei leckeren Sorten Sea Salt (vegan), Sweet Chilli (vegan) und Cheese & Onion (vegetarisch). Die kross gebackenen Kartoffelchips werden im Kessel handgerührt und werden so schonend wie möglich bearbeitet – perfekt für alle, die Wert auf eine ausgewogene Ernährung legen.

UVP € 2,29 (125 g)

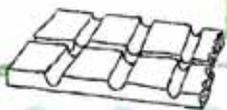


Loacker

### Schokoladentafel Napolitaner

Bei der Loacker Schokoladentafel ist ein knusprig-leichtes Waffelblatt zwar der Kern – aber die Hauptrolle spielen die zartschmelzenden Cremes und reichlich feine Schokolade. Neu ist jetzt die Sorte Napolitaner mit dem frischen, knusprig-leichten Waffelblatt im Inneren. In den Hauptrollen: zartschmelzende Haselnusscreme mit reichlich gerösteten Haselnüssen und reine Milchschokolade. Auch als Milk, Cremkakao, Dark und White erhältlich.

UVP € 1,69 (85 g)



Becks Cocoa

### Criollo

Criollo besteht zu 100 % aus bestem Edelkakao in Bio- und Fairtrade-Qualität. Die köstliche Trinkschokolade ist besonders herb und ohne Zucker und Zusätze veredelt. Einfach in 300 ml warmer, aufgeschäumter Milch auflösen, zurücklehnen und Schluck für Schluck ein Stück Zentralamerika genießen.

UVP € 1,49 (20 g)



Dr. Oetker

### Tassenküchlein Schokino

Wer kennt ihn nicht, den plötzlichen Heißhunger auf ein Stück Kuchen? Für den schnellen und spontanen Kuchengenuss gibt es von Dr. Oetker das Tassenküchlein Schokino. In 45 Sekunden in der Mikrowelle zubereitet, bietet die neue Sorte allen Naschkatzen ein neues Kuchenerlebnis in Blitzgeschwindigkeit. Auch noch in den Sorten Schoko, Haselnuss und Nougat erhältlich.

UVP € 0,79 (55 g)



TeeGschwendner

### FIT FOR FUN Ice Tea

Dass TeeGenuss und Sport bestens zusammenpassen, zeigen die FIT FOR FUN Ice Teas von TeeGschwendner. Die Ice-Tea-Kreationen gleichen den Flüssigkeits- und Elektrolythaushalt von Sportlern und Aktiven aus und sind isotones Getränk und sanfter Muntermacher zugleich. Erhältlich in den drei verschiedenen Geschmacksrichtungen „Grapefruit“, „Minze“ und „Limette“.

UVP € 2,00 (0,5 l)



Green Panda

### Chia Drinks

Bio-Fruchtsäfte und Chia-Samen treffen bei den Chia Drinks von Green Panda aufeinander. Die Drinks sättigen, ohne zu beschweren, und geben den Superfood-Energiekick, wenn man ihn braucht. So sind sie der ideale Begleiter für zwischendurch oder wenn die Zeit am Morgen mal wieder zu knapp ist. Erhältlich in den drei Sorten Birne-Spinat, Granatapfel-Acai und Apfel-Holunderblüte.

UVP € 2,49 (330 ml)



Pulmoll

### Mango-Minze

Diesmal steckt die Neuheit im Beutel und kommt superfruchtig, zuckerfrei und erfrischend daher: Pulmoll Mango-Minze ist das perfekte Bonbon für heiße Sommertage. Die Kombination aus süßer Mango und belebender Minze sorgt für Sommerfeeling und das perfekte Lutsch-Erlebnis. Die Halsbonbons sind zuckerfrei, mit Steviolglycosiden aus Stevia gesüßt, zahnfreundlich und enthalten Vitamin C.

UVP € 1,79 (90 g)

# HER MIT DER LIMO!

ERFRISCHENDE DURSTLÖSCHER DÜRFEN IN DER WARMEN JAHRESZEIT NIE FEHLEN. WER AUF DER SUCHE NACH ABWECHSLUNG IST, DER WAGT SICH EINFACH MAL SELBST AN DIE LIMONADENHERSTELLUNG – DIE REZEPTINSPIRATION GIBT ES HIER!

## Melonen-Minze-Limonade

Zutaten für ca. 2 Liter

1¼ kg	ENTKERNTE UND GEWÜRFELTE WASSERMELONE
12 g	FRISCHE MINZEBLÄTTER
125 ml	FRISCH GEPRESSTER LIMETTENSAFT
250 ml	WASSER + MEHR FÜR DIE FLASCHENFÜLLUNG
9 EL/120 g	WEISSER KRISTALLZUCKER
1 Prise	SALZ
⅛ TL	CHAMPAGNER-TROCKENHEFE

1. Die Melone, die Minze und den Limettensaft in einer großen Schüssel vermischen.
2. Das Wasser in einem kleinen Kochtopf auf dem Herd oder in der Mikrowelle zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen. Zucker und Salz einrühren und das Ganze über die Wassermelone gießen. 10 Min. stehen lassen, um die Früchte aufzuweichen.
3. Nach und nach die Wassermelone und Minze mit dem Saft in einer Küchenmaschine oder im Standmixer pürieren. Das Püree in eine Schüssel abseihen und dabei möglichst viel Saft auffangen, ohne die Festbestandteile durch das Sieb zu pressen.
4. Den Saft mit einem Trichter in eine saubere Flasche (2 l) füllen. Mit Wasser aufgießen und mindestens 2,5 cm Platz bis zum Flaschen-

- rand lassen. Verkosten und nach Wunsch mehr Zitronensaft oder Zucker zugeben. Der Extra-Zucker löst sich von selbst auf.
5. Die Hefe zugeben. Den Verschluss aufschrauben und die Flasche schütteln, damit sich die Hefe auflöst und verteilt. Die Flasche bei Raumtemperatur, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, stehen lassen, bis sie mit Kohlensäure versetzt ist. Das dauert je nach Raumtemperatur meist 12-48 Std. Die Flasche regelmäßig kontrollieren. Wenn sie sich fest anfühlt und auf Druck nur leicht nachgibt, ist die Limo fertig.
6. Über Nacht oder bis zu 2 Wochen kühl stellen. Ganz vorsichtig über dem Spülbecken öffnen, um den Druck allmählich abzulassen und ein Übersäumen zu vermeiden.



Im Buch „Getränke naturrein & hausgemacht“ von Emma Christensen, aus dem auch die obigen Rezepte sind, findet ihr weitere Inspirationen für die eigene Getränkeherstellung. Ob Bier, Wein, Kombucha oder Kefir, mit oder ohne Alkohol – hier wird jeder fündig, der seine Getränke nicht kaufen, sondern selbst herstellen will. Erschienen im Dorling Kindersley Verlag, € 16,95 (ISBN: 978-3831025848)

# Weintrauben-Limonade

Zutaten für ca. 2 Liter

1 3/4 kg/1,5 l	ISABELLA-TRAUBEN/ISABELLA-TRAUBENSAFT
125 ml	FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT
250 ml	WASSER + MEHR FÜR DIE FLASCHENFÜLLUNG
14 EL/180 g	WEISSER KRISTALLZUCKER
1 Prise	SALZ
1/8 TL	CHAMPAGNER-TROCKENHEFE

- Die Trauben mit der Küchenmaschine oder dem Standmixer grob zerkleinern. Die Kerne müssen nicht entfernt werden. Die Trauben mit dem Zitronensaft in einer großen Schüssel vermischen.
- Das Wasser in einem kleinen Kochtopf auf dem Herd oder in der Mikrowelle zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen. Zucker und Salz einrühren und über die Trauben gießen. 10 Min. stehen lassen, um die Trauben aufzuweichen. Bei Verwendung von Traubensaft einfach den Saft mit dem Zuckerwasser vermischen und zur Abfüllung übergehen.
- Die Trauben nach und nach mit dem Saft in der Küchenmaschine oder im Standmixer pürieren. Das Püree in eine Schüssel abseihen und dabei möglichst viel Saft auffangen, ohne die Festbestandteile durch das Sieb zu pressen.
- Den Saft mit einem Trichter in eine saubere Flasche (2 l) gießen. Mit Wasser auffüllen und mindestens 2,5 cm Abstand bis zum Flaschenrand lassen. Verkosten und nach Belieben mehr Limettensaft oder Zucker zugeben. Der Extra-Zucker löst sich von selbst auf.
- Die Hefe zugeben. Den Schraubverschluss aufschrauben und die Flasche schütteln, damit sich die Hefe auflöst und verteilt. Die Flasche bei Raumtemperatur, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, stehen lassen, bis sie mit Kohlensäure versetzt ist. Das dauert je nach Raumtemperatur meist 12-48 Std. Die Flasche regelmäßig kontrollieren. Wenn sie sich fest anfühlt und auf Druck nur ganz wenig nachgibt, ist die Limo fertig.
- Über Nacht oder bis zu 2 Wochen im Kühlschrank stehen lassen. Ganz vorsichtig über dem Spülbecken öffnen, um den Druck allmählich abzulassen und ein Übersäumen zu vermeiden.

Fotos: (c) 2013 Fraige Green; f. d. Ausgabe: Dorling Kindersley Verlag; Text: (c) 2013 Emma Christensen



# Ginger Ale

Zutaten für ca. 2 Liter

5 cm	FRISCHE INGWERWURZEL
250 ml	WASSER + MEHR FÜR DIE FLASCHENFÜLLUNG
9 EL/120 g	WEISSER KRISTALLZUCKER, GGF. MEHR BEI BEDARF
1/8 TL	SALZ
5 EL	FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT
1/8 TL	CHAMPAGNER-TROCKENHEFE

- Den Ingwer schälen und fein reiben. Das ergibt etwa 2 EL geriebene Ingwerwurzel.
- Das Wasser in einem kleinen Kochtopf auf dem Herd oder in der Mikrowelle zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen. Zucker und Salz einrühren. Den Ingwer hinzufügen und abkühlen lassen. Den Zitronensaft einrühren.
- Das Ingwer-Wasser mit einem Trichter in eine saubere Flasche (2 l) gießen. Den Ingwer nicht heraussieben. Mit Wasser aufgießen und mindestens 2,5 cm Abstand bis zum Flaschenrand lassen. Probieren und nach Belieben mehr Zitronensaft oder Zucker hinzufügen. Der Extra-Zucker löst sich von selbst auf.
- Die Hefe zugeben. Den Schraubverschluss aufschrauben und die Flasche schütteln, damit sich die Hefe auflöst und verteilt. Die Flasche bei Raumtemperatur, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, stehen lassen, bis sie mit Kohlensäure versetzt ist. Das dauert je nach Raumtemperatur meist 12-48 Std. Die Flasche regelmäßig kontrollieren. Wenn sie sich fest anfühlt und auf Druck nur ganz wenig nachgibt, ist die Limo fertig.
- Über Nacht oder bis zu 2 Wochen im Kühlschrank stehen lassen. Ganz vorsichtig über dem Spülbecken öffnen, um den Druck allmählich abzulassen und ein Übersäumen zu vermeiden. Die Limonade durch ein feinschichtiges Sieb gießen, um den Ingwer zu entfernen.



# AN GUADN!

WER EINE REISE NACH BAYERN PLANT, DER SOLLTE BEIM ESSEN IN RESTAURANTS UNBEDINGT PLATZ FÜR DIE KÖSTLICHEN BAYRISCHEN SÜSSSPEISEN LASSEN, DENN DIESE SCHMECKEN EINFACH ZAUBERHAFT! UND MIT DIESEN DREI REZEPTEN STEIGT DIE (KULINARISCHE) VORFREUDE GANZ BESTIMMT NOCH MEHR ...

## Mohnnudeln mit Birnenkompott

Zutaten für 4 Portionen

700 g	<b>BIRNEN</b>
2 EL	<b>AHORNSIRUP</b>
2 EL	<b>ROHRZUCKER</b>
1 EL	<b>BIRNENSCHNAPS/BIRNENSAFT</b>
Mark von 1	<b>VANILLESCHOTE</b>
3	<b>KARDAMOMKAPSELN</b>
30-50 ml	<b>WEISSWEIN</b>
450 g	<b>MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN</b>
	<b>SALZ</b>
50 g	<b>HARTWEIZENGRIESS</b>
80 g	<b>MEHL</b>
20 g	<b>KARTOFFELSTÄRKE</b>
40 g	<b>BUTTER</b>
1	<b>EI</b>

ZUM WENDEN

75 g	<b>BUTTER</b>
50-70 g	<b>MOHN</b>
50 g	<b>PUDERZUCKER</b>

AUSSERDEM

<b>PUDERZUCKER</b>
<b>AUFLAUFFORM</b>
<b>BUTTER FÜR DIE FORM</b>

*Tipp:  
Wer keinen  
Mohn mag, kann  
stattdessen auch sehr  
fein gehackte Nüsse  
(Haselnüsse, Walnüsse)  
oder auch Mandeln  
verwenden.*

**1.** Den Ofen auf 140 °C vorheizen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Ahornsirup, Zucker, Birnenschnaps oder -saft, Vanillemark und Birnenspalten mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen. Kardamom zugeben und die Birnen im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Sobald die Birnen Farbe annehmen, mit Weißwein ablöschen und weitere 15 Min. einkochen lassen, dann die Kardamomkapseln entfernen. Wer das Kompott gern sämiger mag,

zerdrückt die Birnen leicht mit einer Gabel. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**2.** Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser in 20-30 Min. weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten für den Nudelteig und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Mit angefeuchteten Händen etwas Teig abnehmen und zu 4-5 cm langen Rollen formen, die an den En-

den schmaler werden. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, die Temperatur herunterschalten und die Nudeln im siedenden Wasser ca. 5 Min. garen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

**3.** Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Mohn, Puderzucker und Nudeln zugeben und goldgelb anbraten. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Die Mohnnudeln mit dem Birnenkompott servieren.



Weitere süße Schmankerl gibt es in „Dahoam is Dahoam“, dem Backbuch zur gleichnamigen Fernsehserie des Bayerischen Rundfunks. Auch wer die Serie nicht kennt, wird bei den über 50 Rezepten auf seine kulinarischen Kosten kommen: Von Rühr- und Hefekuchen über Apfelstrudel hin zu Süßspeisen ist hier alles vertreten, was das Herz von Naschkatzen höherschlagen lässt! Erschienen bei BLV, € 19,99 (ISBN: 978-3835414716)

# Bayrische Creme mit Himbeersoße

Zutaten für 4 Portionen

4 Blatt	WEISSE GELATINE
4	EIGELB
70 g	ZUCKER
250 g	SAHNE
1	VANILLESCHOTE
250 ml	MILCH
300 g	HIMBEEREN
3 EL	PUDERZUCKER

1. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. quellen lassen. Eigelb und Zucker in einer Edelstahlschale cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne steif schlagen.
2. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote erwärmen.
3. Die Schüssel mit der Eigelb-Zucker-Mischung über einem Wasserbad leicht erhitzen. Die Schote aus der Vanille-Milch entfernen und die Milch unter Rühren langsam zu der Mischung gießen. Mit dem Handmixer so lange aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz bekommt. Die Gelatine ausdrücken und ebenfalls unterrühren.
4. Die Creme in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln stellen und so lange weiterschlagen, bis sie anfängt zu gelieren. Die steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die kühl gerührte Creme heben.
5. Für die Soße die Himbeeren mit dem Puderzucker fein pürieren und nach Belieben durch ein Haarsieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Creme abwechselnd mit der Himbeersoße in Dessertgläser schichten.



# Marillenkügelchen

Zutaten für 4 Portionen

250 g	QUARK
80 g	BUTTER
1	EI
	SALZ
200 g	MEHL
8-10 Stück	MARILLEN
100 g	WÜRFELZUCKER
40-50 g	BUTTER
30 g	SEMMELEBRÖSEL
1/2 TL	ZUCKER
	ZIMT
	PUDERZUCKER

1. Quark, Butter, Ei und 1 Prise Salz miteinander verkneten. Das Mehl zugeben und noch mal kräftig

kneten. Den Teig 1 Std. ruhen lassen.  
**2.** Die Marillen waschen und trockenreiben, aufschneiden, den Stein herauslösen und durch 1 Stk. Würfelzucker ersetzen. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen, dann die Temperatur drosseln, sodass das Wasser nur leicht siedet.  
**3.** Der Teig ist leicht klebrig und lässt sich am besten mit leicht bemehlten Händen verarbeiten. Den Teig in 8-10 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion mit bemehlten Händen zu einer Kugel rollen, flach drücken und 1 Marille in die Mitte setzen. Den Teig über der Marille

verschließen und neuerlich rund rollen. Die Marille soll komplett von Teig umhüllt sein. Die Knödel mit einer Schaumkelle ins siedende Wasser setzen, ca. 10 Min. ziehen lassen, bis die Knödel gar sind und an die Oberfläche steigen.  
**4.** In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin goldgelb rösten. Zucker und Zimt zugeben und vom Herd nehmen.  
**5.** Die Knödel mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in der Bröselbutter schwenken. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



# GOODBYE REIS, HELLO QUINOA!

AUF DER SUCHE NACH EINER REIS-ALTERNATIVE?  
DA IST QUINOA GENAU DER RICHTIGE KANDIDAT!  
DENN DAS GLUTENFREIE GETREIDE HAT NICHT NUR  
EIN LECKERES NUSSIGES AROMA, SONDERN  
EIGNET SICH AUCH PERFEKT FÜR  
VEGETARISCHE UND VEGANE  
GERICHTE.



#### Promotion

Die neue sortenreine „Urkorn“-Kreation „Quinoa“ von Oryza sorgt mit ihrem nussigen Aroma für neue, inspirierende Impulse in der Küche. So kann der Quinoa wunderbar als Salat, Suppeneinlage oder Quinotto verwendet werden und dient außerdem als wichtiger Eiweiß-Lieferant. Die Urkorn-Ränge ist außerdem noch in den Sorten „Couscous“ und „Dinkel“ erhältlich. Mehr Rezeptideen gibt es unter [www.oryza.de](http://www.oryza.de).

UVP € 3,49 (300 g)



## Quinotto mit Pilzen und Thymian

Zutaten für 4 Portionen

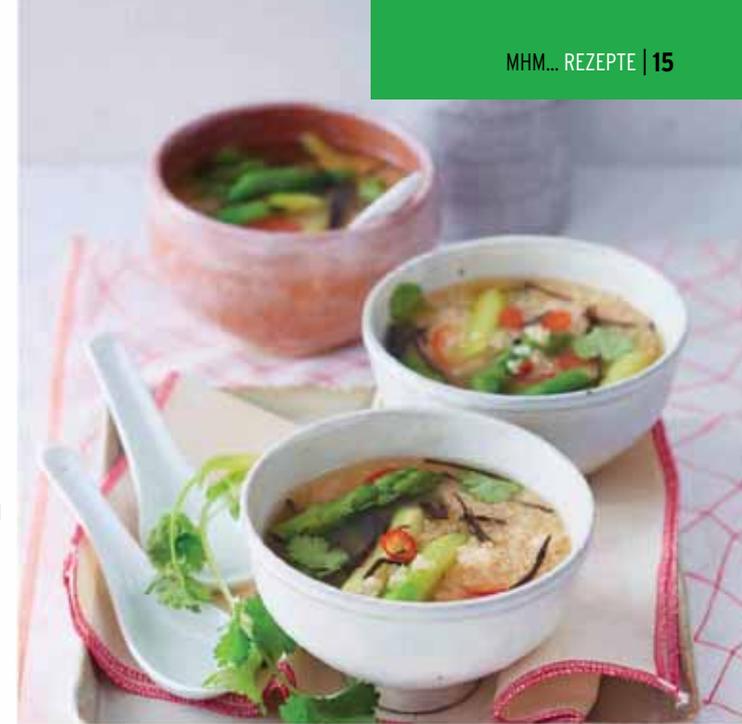
250 g	QUINOA, Z. B. VON ORYZA
5 EL	OLIVENÖL
700-900 ml	GEMÜSEBRÜHE
1	LORBEERBLATT
2	SCHALOTTEN
2	KNOBLAUCHZEHEN
500 g	PILZE
60 g	PARMESAN
2 EL	BUTTER
150 ml	WEISSWEIN
2 EL	FRISCHE THYMIAN- BLÄTTCHEN

**1.** 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Quinoa gründlich mit warmem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, dann in den Topf geben und 2 Min. bei mittlerer Temperatur anschwitzen. 500 ml der Gemüsebrühe angießen, Lorbeer hinzufügen und unter gelegentlichem Umrühren 13-15 Min. leicht köcheln lassen. Dabei nach und nach so viel Brühe angießen, dass die Quinoa-Körner weder zu trocken sind noch zu sehr in Flüssigkeit schwimmen.

**2.** Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze putzen, evtl. waschen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Parmesan reiben.

**3.** Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch farblos anschwitzen, Pilze hinzufügen und braten, bis sie Farbe annehmen. Pilze mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit reduzieren.

**4.** Pilze mit Butter, Thymian und  $\frac{2}{3}$  des Parmesans unter das fertige Quinotto ziehen. Quinotto auf 4 tiefe Teller verteilen und mit restlichem Parmesan bestreuen.



## Miso-Suppe mit Quinoa und grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen

100 g	QUINOA, Z. B. VON ORYZA
	SALZ
500 g	GRÜNER SPARGEL
10 g	INGWER
$\frac{1}{4}$	CHILISCHOTE
2 EL	INSTANT-ALGEN
6 EL	GENMAI-MISOPASTE
Saft von 1	LIMETTE
1 Handvoll	KORIANDERBLÄTTCHEN

**1.** Quinoa nach Packungsangabe gründlich mit warmem Wasser waschen und dann in leicht gesalzener Wasser kochen.

**2.** Vom Spargel die unteren Enden ca. 2 cm breit entfernen, das untere Drittel mit einem Sparschäler schälen. Spargelstangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chili waschen und in Ringe schneiden.

**3.** 1,2 l Wasser mit Ingwer und Chili zum Kochen bringen. Darin den Spargel 2 Min. kochen. Algen zufügen und eine weitere Minute kochen. Misopaste mit Limettensaft und etwas Kochwasser glatt rühren und zufügen. Suppe jetzt nicht mehr kochen lassen.

**4.** Miso-Suppe in 4 Schalen füllen, Quinoa in die Suppe geben, mit Korianderblättchen bestreuen und sofort servieren.

# BAYRISCHE SCHMANKERL

NICHT MEHR LANGE, UND DIE OKTOBERFESTSAISON STARTET WIEDER. NEBEN GEKÜHLTEM BIER DÜRFEN DEFTIGE LECKEREIEN NICHT FEHLEN. AN DIESEN BAYRISCHEN SCHMANKERLN GEHT IM BIERGARTEN ODER AUF DEM OKTOBERFEST AUF JEDEN FALL KEIN WEG VORBEI!

## Brezeln

Der Biergartenklassiker schlechthin ist die Laugenbrezel: Ob pur oder zu Obatzda, Wurstsalat oder Weißwürsten – an ihr geht in Bayern kein Weg vorbei. Seit 2014 ist die Bezeichnung „bayerische Brezel“ sogar eine geschützte geografische Angabe: Nur Brezeln, die tatsächlich in Bayern produziert wurden, dürfen sich so nennen. In anderen Regionen findet man übrigens auch süße Varianten: In Schwaben werden am Palmsonntag Palmbrezeln aus süßem Hefeteig gebacken, und zum St. Martins-Tag gibt es süße Martinsbrezeln.



## Weißwürste

Wo Bier ausgeschenkt wird, da sind auch Weißwürste nie weit – zumindest nicht in München! Die Weißwurst wird traditionell frühmorgens hergestellt und vormittags als Imbiss in Wirtshäusern oder auf Märkten verzehrt – zum Beispiel auf dem Viktualienmarkt. Klassischer Begleiter sind hierzu Weißbier, Brezeln und nicht zu vergessen: süßer Senf! Wer sich übrigens schon einmal gefragt hat, warum Weißwürste so hell sind: Das Brät wird im Gegensatz zu anderen Würsten nicht mit Nitritpökelsalz, sondern mit herkömmlichem Kochsalz gewürzt – so erhält die Wurst ihre helle, grau-weiße Farbe.

Fotos: Shutterstock/Max Lashchouiski, demarcomedia, Viktor1, JuelZehner



## Obatzda

Wer Käse mag, der wird ihn lieben: Beim Obatzda handelt es sich um eine pikante Käsezubereitung, die zu Brot oder Brezeln serviert wird. Für die Zubereitung werden Camembert, Brie oder andere Weichkäsesorten mit Butter, Frischkäse und Paprikagewürz vermischt. Verfeinert oder garniert wird das Ganze dann mit Kümmel, Zwiebeln oder frischem Schnittlauch. Und da die Bayern ihr Bier so gerne mögen, findet man in einigen Rezepturen auch Bier als Zutat, vor allem in Altbayern.



## Radi & Radieserl

Auch wenn die bayrische Küche sonst sehr fleischhaltig und deftig ist, dürfen diese zwei Gemüsearten bei einer bayrischen Mahlzeit nicht fehlen: Radi und Radieserl! Wem die Begriffe nichts sagen, der kennt sie wahrscheinlich eher unter ihrem hochdeutschen Namen: Rettich und Radieschen. Das Gemüse passt mit seinem leicht scharfen und gleichzeitig frischen Geschmack hervorragend zu einer deftigen Brotzeit, kann aber auch zum Verfeinern von Salaten verwendet werden. Und gesund ist der Radi übrigens auch noch, denn er enthält nicht nur viele Mineralstoffe, sondern auch Senföl, das eine antibiotische Wirkung hat.



Das Zwickl Kellerbier der Th. König Brauwerke zeichnet sich durch ein vollmundiges, süffiges und mildes Aroma aus. 100 % edler Aromahopfen der Sorten „Perle“ und „Tradition“, spezielle Caramelmalze und eine lange, kühle Reifung machen das bernsteinfarbene Kellerbier zu einer fein-milden, naturbelassenen Bierspezialität mit 5,3 Vol.-% Alkohol. Zu Ehren des Gründers Theodor König trägt jede Flasche sein Gesicht und seine Unterschrift.

UVP € 3,99 (6 x 0,33 l)

## Promotion



# KAFFEE, BITTE!

FÜR VIELE GEHÖRT SIE EINFACH DAZU: DIE TASSE KAFFEE AM MORGEN, IM BÜRO ODER AM NACHMITTAG. WELCHES LAND AM MEISTEN KAFFEE KONSUMIERT UND WAS KAFFEE MIT INDONESISCHEN SCHLEICHKATZEN ZU TUN HAT, VERRATEN WIR EUCH JETZT!

## Luxusgut

**1.** Der teuerste Kaffee der Welt ist der Kopi Luwak, der aus Indonesien stammt. Für ein Kilo kann man hier locker mehrere Hundert Euro, manchmal sogar 1000 Euro bezahlen. Seinen besonderen Geschmack erhält der Kopi Luwak übrigens dadurch, dass er seinen Weg durch den Verdauungstrakt der indonesischen Schleichkatzen, Luwak genannt, macht.

## Beliebter Klassiker

**2.** Trotz des Booms von Espresso, Cappuccino und Milchkaffee ist und bleibt der Filterkaffee die liebste Kaffee-Zubereitungsart der Deutschen – egal ob schwarz, mit Milch oder Zucker.

## Kalter Kaffee ist von gestern?

Von wegen: Der neuste Trend heißt „Cold Brew Coffee“. Hierfür wird gemahlener Kaffee in ein Gefäß mit kaltem Wasser gegeben, gut durchgerührt und nach einer Ruhephase von zwölf Stunden gefiltert. Das so entstandene Kaffeekonzentrat kann dann nach Belieben mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt und weiter verfeinert werden.

## Spitzenreiter

**4.** Nicht die Italiener, sondern die Finnen sind die größten Kaffeetrinker der Welt! In keinem anderen Land lag der Pro-Kopf-Verbrauch so hoch: Im Jahr 2015 konsumierten sie durchschnittlich stolze 12,2 kg. An zweiter und dritter Stelle folgen übrigens die Schweden und die Norweger – ob es wohl an den langen, dunklen Wintern liegt?

## Kaffeersatz

**5.** Der Kaffeersatz im unteren Teil der Kaffeetasse ist zum Wegwerfen viel zu schade. Wahrsager sind zum Beispiel davon überzeugt, im Kaffeersatz die Zukunft oder bestimmte Ereignisse lesen zu können. Das Kaffeersatzlesen wird übrigens Kaffeedomantie genannt. Und Gärtner schwören auf Kaffeersatz als ökologischen Dünger!

## Herkunft

**6.** Äthiopien ist das Herkunftsland des Kaffees. Der Legende nach bemerkten Hirten in der Region Kaffa, dass einige Ziegen auch nachts noch munter umhersprangen. Sie beklagten sich darüber bei den Mönchen vor Ort, die feststellten, dass die Ziegen von einer Pflanze mit roten Früchten fraßen. Sie sammelten die Früchte ein, bereiteten daraus einen Sud zu – und tranken den ersten Kaffee!

## Handels-güter

Was Geschäfte angeht, liegen die braunen Bohnen ganz weit vorne, denn Kaffee ist das zweitwichtigste Handelsgut der Welt! An erster Stelle steht übrigens – man kann es erahnen – Erdöl.

## Größte Kaffee-produzenten

Schon gewusst? Die drei größten Kaffeeproduzenten der Welt sind Brasilien, Vietnam und Indonesien. Erst danach kommen Kolumbien und Äthiopien.

## Kirschfrüchte

**7.** Die Kaffeebohne ist, man glaubt es kaum, eigentlich eine Kirsche. An Kaffeebäumen oder -büschen wachsen rote Kirschfrüchte – die eigentliche Kaffeebohne ist der Samen, der sich in der Kirsche befindet.

## Erichs Dröhnung

**8.** In der DDR war reiner Röstkaffee unerschwinglich. So wurde schließlich ein Kaffeemix aus Kaffee, Getreide, Zuckerrüben und Erbsen eingeführt. Dieser Kaffeersatz schmeckte den Bürgern aber nicht und erhielt in Anlehnung an „Jacobs Krönung“ den Namen „Erichs Dröhnung“. Muckefuck ist übrigens eine weitere Bezeichnung für solche Art von Ersatzkaffee.

**9.**  
**10.**

# BUNT & GESUND

WER KNUSPERT ABENDS NICHT GERNE CHIPS? WENN DA NUR DAS SCHLECHTE GEWISSEN NICHT WÄRE! EINE LECKERE UND GESUNDE ALTERNATIVE ZU FETTIGEN KARTOFFELCHIPS SIND SELBSTGEMACHTE GEMÜSECHIPS – UND WIR ZEIGEN EUCH, WIE MAN SIE GANZ EINFACH HERSTELLEN KANN...

## Gemüse-sorten

Für Gemüsechips eignet sich eine Vielzahl an Gemüsesorten. Beliebt sind zum Beispiel Süßkartoffelchips, aber auch Möhren oder die etwas ausgefallenen Topinambur und Pastinaken eignen sich wunderbar als Knabbersnack. Rote Bete bietet geschmacklich und optisch ebenfalls eine tolle Abwechslung. Hier sollte man bei der Zubereitung allerdings unbedingt Einweghandschuhe und im besten Falle eine Küchenschürze tragen, da Rote Bete stark färbt!

## Fettarmer Snack?

Selbstgemachte Gemüsechips sind ein toller, kalorienarmer Snack – wenn man sie richtig zubereitet. Frittiert man sie nämlich in einer Fritteuse, spart man im Vergleich zu Kartoffelchips zwar Kohlenhydrate ein, aber kein Fett. Wer also auf seine schlanke Linie achten möchte, sollte die Gemüsechips entweder im Ofen oder in einer Heißluftfritteuse zubereiten. Denn Letztere arbeitet nicht mit Öl, sondern mit einem heißen Luftstrom.



## Zeit für den Ofen

Die mit Öl und Gewürzen behandelten Gemüsescheiben brauchen bei 140 °C Umluft ca. 40-50 Minuten, bis sie sich in knusprige Gemüsechips verwandeln. Da sie aber auch schnell verbrennen, sollte man

unbedingt regelmäßig in den Ofen schauen. Den Ofen sollte man außerdem ab und zu kurz öffnen, sodass der Wasserdampf entweichen kann.



## Salzen

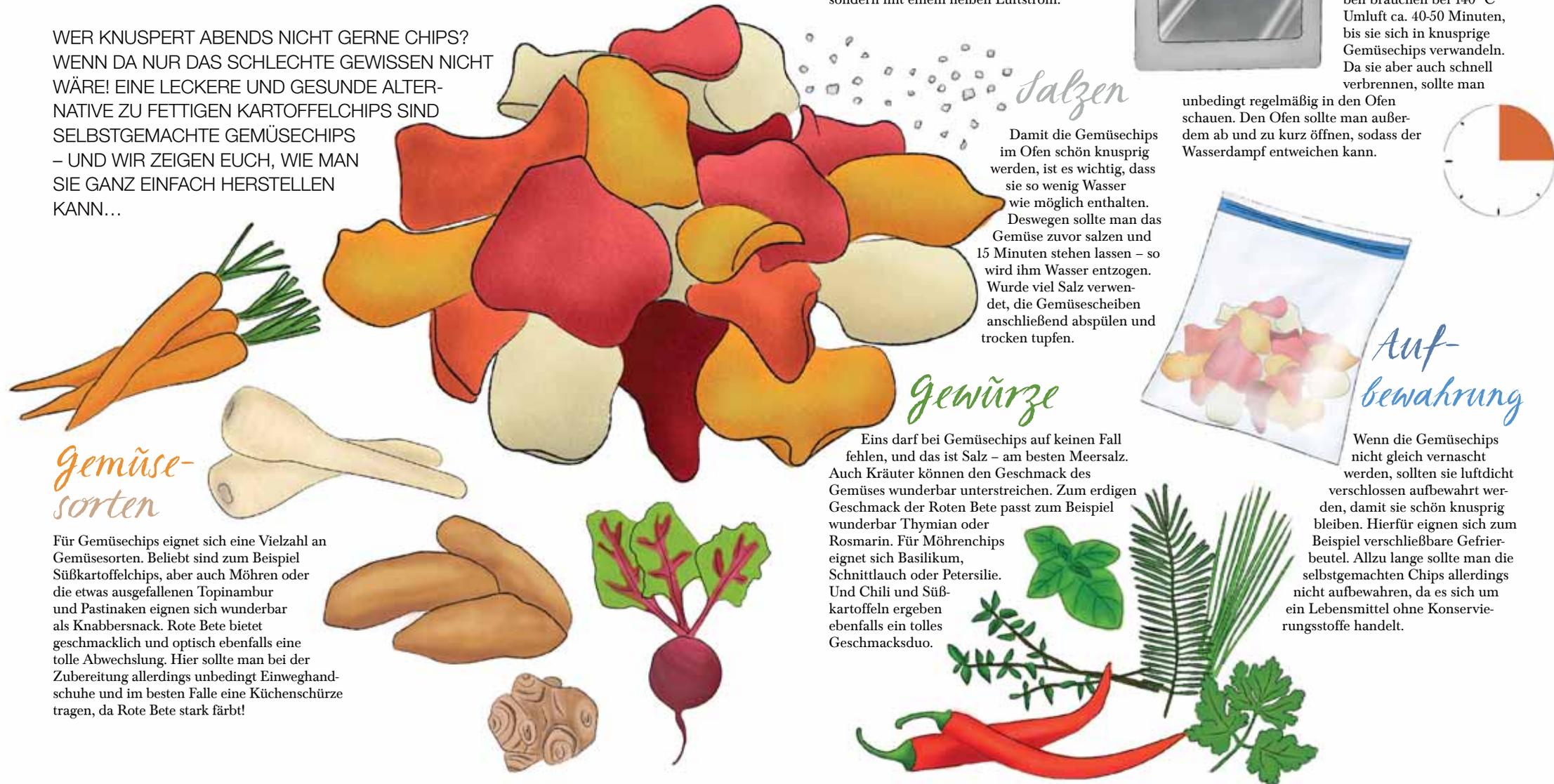
Damit die Gemüsechips im Ofen schön knusprig werden, ist es wichtig, dass sie so wenig Wasser wie möglich enthalten. Deswegen sollte man das Gemüse zuvor salzen und 15 Minuten stehen lassen – so wird ihm Wasser entzogen. Wurde viel Salz verwendet, die Gemüsescheiben anschließend abspülen und trocken tupfen.

## Gewürze

Eins darf bei Gemüsechips auf keinen Fall fehlen, und das ist Salz – am besten Meersalz. Auch Kräuter können den Geschmack des Gemüses wunderbar unterstreichen. Zum erdigen Geschmack der Roten Bete passt zum Beispiel wunderbar Thymian oder Rosmarin. Für Möhrenchips eignet sich Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie. Und Chili und Süßkartoffeln ergeben ebenfalls ein tolles Geschmacksduo.

## Aufbewahrung

Wenn die Gemüsechips nicht gleich vernascht werden, sollten sie luftdicht verschlossen aufbewahrt werden, damit sie schön knusprig bleiben. Hierfür eignen sich zum Beispiel verschließbare Gefrierbeutel. Allzu lange sollte man die selbstgemachten Chips allerdings nicht aufbewahren, da es sich um ein Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe handelt.



# DIE LETZTEN SOMMERTAGE

DER SOMMER NÄHERT SICH ALLMÄHLICH DEM ENDE. GRUND GENUG, DIE LETZTEN WARMEN TAGE NOCH AUSGIEBIG IM GARTEN ZU GENIESSEN! EINE SOMMERPARTY IST DA GENAU DAS RICHTIGE – UND FÜR DIE PASSENDEN MÖBEL IST DANK DIESER TOLLEN DIY-IDEEN AUCH GESORGT ...



Das große  
Gartendeko-Buch



Mehr Ideen für den Garten, Balkon und die Terrasse gibt es im Buch „Das große Gartendeko-Buch“ von Shanthi Schwinge und Tanja Kosub. Ob Pflanzgefäße, Möbel, Deko oder Accessoires, die 70 Projekte bieten genügend Auswahl und Abwechslung. Und dank der Step-by-Step-Anleitungen und der Infos zu den Grundtechniken gelingt mit Sicherheit auch jedes Projekt!  
Erschienen bei BLV, € 16,99 (ISBN: 978-3835413573)

## MATERIAL

OBSTKISTE  
SCHLEIFPAPIER  
HOLZSCHUTZGRUND  
ACRYLLACK, WEISS  
(ALTERNATIV LASUR)  
KLARLACK  
FLACHPINSEL  
BOHRER  
SEIL  
SEILKLEMMEN  
GROSSE S-HAKEN

### So geht's:

1. Die Obstkiste reinigen und mit einer Schleifmaschine abschleifen. Dann wird der Holzschutzgrund aufgetragen. Nach dem Trocknen folgt der Zwischenschliff.
2. Etwas weißen Acryllack stark mit Wasser verdünnen und mit einem Pinsel den sehr flüssigen Lack auf das Holz auftragen.
3. Nach dem Trocknen das Ganze sorgfältig mit Klarlack für den Außenbereich versiegeln.
4. Je ein Loch in die vier Ecken des Kistenbodens bohren. Ein Seil in der gewünschten Länge durch die beiden Löcher auf der linken Seite der Kiste ziehen und die Seilenden mit einer Seilklemme befestigen. In gleicher Weise auf der rechten Seite verfahren.
5. Die Tischaufkantung mit großen S-Haken an einen entsprechend stabilen Ast hängen.



## Biertisch à la carte

### MATERIAL

BIERTISCHGARNITUR  
SCHWINGSCHLEIFER  
HOLZSCHUTZGRUND  
LACKROLLE  
SCHLEIFPAPIER  
ANTIKBEIZE  
FLACHPINSEL  
ABTÖNFARBE, WEISS  
NATURSCHWAMM  
ACRYLLACK, GELB UND  
TÜRKISFARBEN  
SCHABLONE  
SCHABLONIERPINSEL  
DELTA-SCHLEIFER  
KLARLACK

### So geht's:

1. Die Tischplatte mit einem Schwingschleifer abschleifen. Anschließend mit Holzschutzgrund vorbehandeln. Nach dem Trocknen folgt der Zwischenschliff.
2. Mit einem Flachpinsel An-

tikbeize auftragen und diese in Maserrichtung mit einem Tuch abwischen. Nach dem Trocknen mithilfe eines Naturschwamms Tischkanten und Tischmitte grob mit weißer Abtönfarbe streichen und betupfen. Nach dem Trocknen eine dünne Schicht gelben Acryllack mit der Lackrolle auf die weißen Stellen auftragen. Partiiell wird türkisfarbener Acryllack eingearbeitet.

3. Schablone für den Tischrand auswählen und mit weißem und gelbem Lack schablonieren.
4. Wenn der Lack gut getrocknet ist, mit einem Schwingschleifer die gesamte Tischfläche anschleifen. Die Stellen mit Farbauftrag etwas länger bearbeiten. Stellenweise noch mit einem Deltaschleifer die Farbe in der Tischmitte und am Rand etwas größer abtragen. Es folgt ein sorgfältiger Abschlussanstrich mit Klarlack für den Außenbereich.

*BBQ-Station***MATERIAL****FÜR DEN KORPUS**

7 PALETTEN (60 X 80 CM)  
HOLZSCHUTZGRUND  
ACRYLLACK, WEISS  
FLACHPINSEL  
KLARLACK  
4 INDUSTRIEROLLEN  
AKKUSCHRAUBER  
SCHRAUBER  
LOCHBÄNDER

**FÜR DIE TISCHPLATTE**

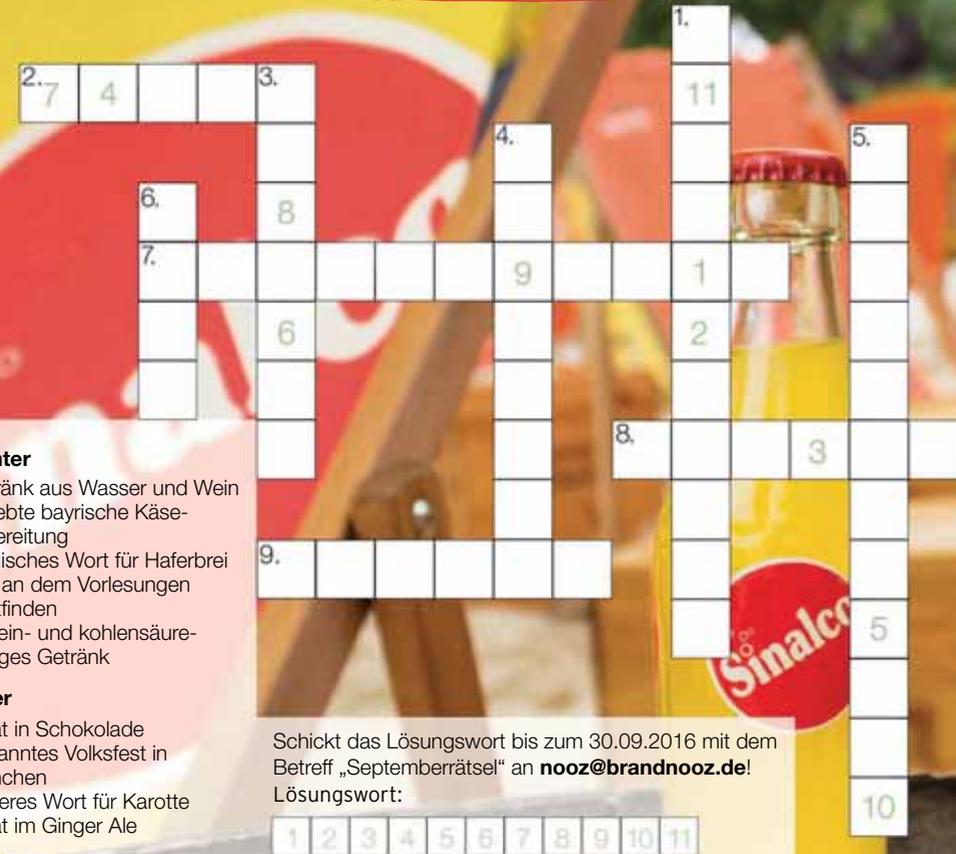
LEIMHOLZPLATTE  
ANTIKBEIZE  
FLACHPINSEL  
SCHLEIFPAPIER  
SCHABLONE  
SCHABLONIERPINSEL  
KLARLACK  
LACKROLLE

*So geht's:*

1. Für den Korpus die 7 Paletten reinigen und mit Holzschutzgrund vorbehandeln. Mit einem Pinsel großzügig weißen Lack auftragen und ihn gut trocknen lassen. Dann die Paletten sorgfältig mit einem Klarlack für den Außenbereich versiegeln.
2. 4 handelsübliche Industrierollen mit einem Akkuschauber unter die Ecken einer Palette schrauben. Die übrigen Paletten darauf zu einem kleinen Turm aufstapeln und die einzelnen Elemente von hinten mit Lochbändern verschrauben.
3. Für die Tischplatte die Leimholzplatte mit Antikbeize beizen und alles gut durchtrocknen lassen. Dann folgt der Zwischenschliff.
4. Ein Schablonenmuster auswählen. Dieses mit weißem Acryllack auf die Platte bringen. Nachdem das Muster getrocknet ist, mit einer Lackrolle Klarlack für den Außenbereich als Abschlussanstrich auf die Platte auftragen.
5. Nun kann die Tischplatte auf den Korpus gelegt und von hinten mit Lochbändern verschraubt werden.

Fotos: © Panschke / BLV

Wir verlosen **5 x 2 Sinalco Liegestühle + erfrischende Sinalco Getränke**

Das **brandnooz** Kreuzworträtsel**Runter**

1. Getränk aus Wasser und Wein
3. Beliebte bayrische Käsezubereitung
4. Englischs Wort für Haferbrot
5. Ort, an dem Vorlesungen stattfinden
6. Koffein- und kohlenstoffhaltiges Getränk

**Quer**

2. Zutat in Schokolade
7. Bekanntes Volksfest in München
8. Anderes Wort für Karotte
9. Zutat im Ginger Ale

Schickt das Lösungswort bis zum 30.09.2016 mit dem Betreff „Septemberrätsel“ an [nooz@brandnooz.de](mailto:nooz@brandnooz.de)!

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

**Promotion**

Unter allen Einsendungen verlosen wir zusammen mit Sinalco 5 x 2 Sinalco Liegestühle inklusive erfrischender Sinalco Getränke im Wert von je 90 Euro. Auf den Liegestühlen lässt sich ganz bequem der Feierabend einläuten, und für die nötige Erfrischung sorgen die Sinalco Getränke in den Sorten Orange und Cola.



Fotos: Sinalco

# REVIVAL DER HAFERFLOCKEN

WER KENNT SIE NICHT AUS SEINER KINDHEIT: HAFERFLOCKEN! UMSO INTERESSANTER, DASS DIE GESUNDEN FLOCKEN GERADE EIN RICHTIGES COMEBACK ERLEBEN UND AUF FAST JEDEM FOOD BLOG ZU FINDEN SIND. WARUM, DAS ERFAHRT IHR HIER!



Fotos: Shutterstock/Songisch Kotimongkol, Losangela, JeniFoto, Aelma Hauryk, balt24



Ein warmer Haferbrei am Morgen – viele kennen diese Frühstücksmahlzeit noch aus ihrer Kindheit. Nicht bei jedem sorgte die auch als Hafer schleim bezeichnete Speise damals für Begeisterung ... dabei wussten die Mütter ziemlich genau, was sie da taten. Die kleinen Flocken sind nämlich nicht nur gesund, sondern auch sehr nahrhaft und machen lange satt – genau das Richtige also für einen guten Start in den Tag!



## Warmes Frühstück

Heute feiern die kleinen Flocken ihr Comeback. Auf fast jedem Food Blog findet man mittlerweile die Frühstücksflocken, die hier oft unter ihren englischen Bezeichnungen „Porridge“ oder „Oatmeal“ auftauchen. Und das ist eigentlich nicht überraschend, denn die Powerflocken sind richtig gesund: Neben Ballaststoffen enthalten sie wertvolle Mineralstoffe und Vitamine, zum Beispiel Eisen, Kalzium und Zink. Und die Zubereitung ist auch

denkbar einfach: Die Flocken werden einfach mit Wasser oder Milch aufgekocht, und man lässt sie etwas quellen – und schon kann man sich über eine warme und leckere Frühstücksmahlzeit freuen! Gesüßt wird der Haferbrei dann ganz nach Belieben mit Zimt und Zucker, Ahornsirup oder Honig. Und auch frische Früchte und Nüsse passen natürlich wunderbar ins Porridge.

## Overnight Oats

Neben der warmen Variante gibt es – abgesehen vom klassischen Müsli – noch eine kalte Variation, die am Vorabend vorbereitet wird: die Overnight Oats. Für alle, die

morgens länger schlafen, statt ihr Frühstück vorzubereiten, ist diese Variante ideal. Zudem kann man sich die Powerflocken ganz nach Belieben zubereiten. Wer sich vegan ernährt, der kann die Haferflocken beispielsweise in Mandelmilch oder Reismilch statt in Kuhmilch einweichen. Verfeinert werden die Overnight Oats dann mit Gewürzen, Nüssen, Rosinen oder Chiasamen, ganz nach eigenem Geschmack. Am nächsten Morgen können dann bei Bedarf noch frische Früchte hineingeschnitten werden, und fertig ist das Powerfrühstück! Und wer keine Zeit oder Ruhe zum Frühstück hat, kann die Overnight Oats auch wunderbar in einem Schraub- oder Weckglas mitnehmen und später auf der Arbeit, in der Uni oder der Schule genießen.

# NASCHEREIEN AUS ALLER WELT

WER GERNE REIST UND SCHON KURZ NACH SEINEM URLAUB DIE EXOTISCHEN NASCHEREIEN VERMISST, FÜR DEN GIBT ES GUTE NACHRICHTEN: IM BERLINER LADEN „SUGAFARI“ VON ALEXIS AGNÉ GIBT ES SÜSSIGKEITEN AUS ALLER WELT – EIN SCHLARAFFENLAND FÜR ALLE NASCHKATZEN!



Alexis Agné – 2012 eröffnet er den Laden Sugafari.

Im Urlaub und auf Reisen entdeckt man viele neue Dinge – vor allem auch im kulinarischen Bereich. Wieder in Deutschland, denkt man dann oft an die leckere Nachspeise aus Spanien oder die tollen Süßigkeiten aus den USA zurück – und sucht sie leider oft vergeblich im Supermarkt oder im Internet.

Genauso erging es auch Süßigkeitenfan Alexis Agné, der daraufhin beschloss, einfach seinen eigenen Süßigkeitenladen aufzumachen. Im August 2010 war es dann so weit, und der Onlineshop von Sugafari startete. Anfang 2012 folgte die Ladeneröffnung in Berlin im Stadtteil Prenzlauer Berg.

## Süßes aus aller Welt

Im Sugafari verkauft Agné seitdem kuriose Süßigkeiten aus aller Welt. Der Name setzt sich dabei aus dem englischen Wort „Sugar“ für Zucker und dem suahelischen Wort „Safari“ für Reise zusammen. Und eine Reise ins süße Schlaraffenland ist das Sugafari definitiv: Über 1000 Produkte aus 53 Ländern warten im Laden beziehungsweise im Onlineshop nur darauf, von reisefreudigen Naschkatzen verzehrt zu werden. Ob die knisternde Kindheitserinnerung Magic Gum, die knusprigen

Tim Tams aus Australien oder ein verrückter Gebiss-Lutscher aus China – hier wird jeder fündig!

## Eine Tüte voller Überraschungen

Neben leckeren Süßigkeiten zum Naschen und exotischen Getränken gibt es auch Wundertüten mit bestimmten Mottos zu kaufen – zum Beispiel zum Thema „American Way of Life“, „Willy Wonka“ oder „Deutsche Kindheit“. In Letzterer verstecken sich zum Beispiel Schleckmuscheln, Kaugummizigaretten oder Ahoj-Brause – da fühlt man sich doch gleich wieder in seine Kindheit zurückversetzt ...

Und wer in Berlin ist, der entdeckt mit etwas Glück die kuriosen und exotischen Süßigkeiten von Sugafari auch auf einem Flohmarkt – oder stattet dem niedlichen Laden gleich direkt einen Besuch ab.

Kopenhagener Str. 69  
10437 Berlin  
[www.sugafari.com](http://www.sugafari.com)  
Di.-Fr.: 14.00-19.30 Uhr  
Sa.: 11.00-17.00 Uhr



# KULTIG & LECKER

HAMBURG ODER BERLIN? WENN ES UM DIE ERFINDUNG DER CURRYWURST GEHT, STREITEN SICH DIE BEIDEN STÄDTE, WER SIE DENN NUN ALS ERSTER AUF DEN IMBISSTELLER GEBRACHT HAT ... LECKERE CURRYWURST ESSEN KANN MAN ABER IN BEIDEN STÄDTEN WUNDERBAR, WIE DIESE ZWEI IMBISSE ZEIGEN!



### Promotion

Currywurst gefällig? Für die Currywurst im Glas von den Snack Piraten wird ausschließlich Rostbratwurst verwendet, die immer frisch gebraten wird – so werden beste Qualität und höchster Genuss garantiert. Zudem kommen die Currywürste ganz ohne Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe aus. Im Handel in den zwei Sorten „classic“ und „scharf“ erhältlich. Mehr Infos unter [www.snack-piraten.de](http://www.snack-piraten.de).

UVP € 2,99 (350 g)



Mehringdamm 36  
10961 Berlin-Kreuzberg  
[www.curry36.de](http://www.curry36.de)  
Mo.-So.: 9.00-5.00 Uhr

### Curry 36

Wer in Berlin ist und Currywurst essen will, der kommt an dieser Bude nicht vorbei: dem Curry 36. Denn neben „Konopke's Imbiss“ im Prenzlauer Berg gehört das „Curry 36“ zu den beliebtesten und kultigsten Currywurstbuden Berlins. Der Name setzt sich aus der Hausnummer des Gebäudes am Mehringdamm 36 und dem Hauptangebot, der Currywurst, zusammen. Seit einigen Jahren gibt es nun aber auch eine zweite Filiale in Charlottenburg am Hardenbergplatz. Auch wer Wert auf Bio-Qualität legt, wird hier übrigens fündig, denn hier gibt es sogar eine Bio-Currywurst. Bleibt nur noch die Frage: Mit oder ohne Darm?



### Eppendorfer Grill-Station

Kultige Currywurstbuden findet man natürlich auch in Hamburg – zum Beispiel die Eppendorfer Grill-Station. Einigen wird die Imbiss-Bude bekannt vorkommen, denn die Grill-Station ist der Drehplatz der WDR-Sendung „Dittsche – Das wirklich wahre Leben“ mit Olli Dittich. Wenn hier nicht gerade gedreht wird, kann man hier natürlich leckere Currywurst und andere Klassiker wie Pommes, Bratkartoffeln oder Frikadelle genießen. Bei großem Hunger schafft die Riesencurrywurst hier Abhilfe und sorgt für gefüllte Mägen. Und wer es gerne richtig scharf mag, der kann hier die Chilicurrywurst bestellen.

Eppendorfer Weg 172  
20253 Hamburg  
[www.eppendorfer-grillstation.de](http://www.eppendorfer-grillstation.de)  
Mo.-Fr.: 11.00-21.00 Uhr  
Sa.: 12.00-20.00 Uhr  
So.: 12.00-20.00 Uhr



Fotos: Snack Piraten®, brandbox

# FAIR GENIESSSEN

FAIRTRADE SAGT DEN MEISTEN MENSCHEN ETWAS. ABER WAS SAGT DIESE BEZEICHNUNG EIGENTLICH GENAU ÜBER EIN PRODUKT AUS? WIR HABEN ES FÜR EUCH HERAUSGEFUNDEN!



## fair

Kaffee, Tee, Schokolade, Reis oder Wein: Die Liste an Lebensmitteln, die man auch fair gehandelt erwerben kann, ist lang. Aber was sagt es eigentlich genau aus, dass ein Lebensmittel fair gehandelt wurde – und woran erkennt man es?

### Mindestpreis

Als fairer Handel wird ein kontrollierter Handel bezeichnet, bei dem den Produzenten ein von den einzelnen Fairtrade-Organisationen bestimmter Mindestpreis für ihre Waren gezahlt wird. So sind sie von Preisschwankungen auf dem Markt unabhängig und haben ein verlässliches, stabiles Einkommen – und können dadurch ihren Kindern beispielsweise eine Schulbildung ermöglichen.

Zusätzlich wird beim fairen Handel auf einen nachhaltigen Anbau geachtet. Denn dies schont nicht nur die Umwelt, sondern macht sich oft auch im Geschmack des jeweiligen Produktes bemerkbar, zum Beispiel bei Kaffee, der in kleineren Anpflanzungen unter Schattenbäumen angebaut wird. In diesem Kontext werden vor allem kleinbäuerliche Betriebe unterstützt, und es wird versucht, die Arbeits- und Lebensbedingungen der Produzenten so weit wie möglich zu verbessern.



Fairer Handel sichert ein stabiles Einkommen für Kleinbauern.



### Fairtrade-Code

Ob ein Produkt fair gehandelt wurde oder nicht, erkennt man dann am grün-blauen Fairtrade-Siegel, welches Güter auszeichnet, die ganz oder teilweise aus fairem Handel stammen. Für alle, die



noch Näheres über ihr Produkt erfahren möchten, gibt es zudem den Fairtrade-Code, der aber noch nicht von allen Fairtrade-Partnern genutzt wird. Auf der Fairtrade-Code-Webseite kann man dann mit dieser Nummer erfahren, in welchem Anbaubereich die Bauern und Bäuerinnen leben, wie sie arbeiten und welche Projekte bereits durch die Fairtrade-Prämie finanziert werden konnten.

Fotos: Shutterstock/Dan Kozmayer, Ock, Thingass



### nachhaltiger Anbau

Der Espresso von Mount Hagen wird aus drei erstklassigen Arabicas unterschiedlicher Provenienzen komponiert: Papua-Neuguinea, Peru und Äthiopien. Der Kaffee wird handgepflückt und handverlesen und stammt zu 100 % aus kontrolliertem Bio-Anbau. Zudem ist er zu 100 % Fairtrade. Pur mit einer goldenen Crema eine Wonne, aber auch ideal für Latte macchiato oder Cappuccino. Mehr Infos unter [www.mounthagen.de](http://www.mounthagen.de).

UVP € 5,29 (250 g)

### Promotion



SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



*Brotaufstriche selbst gemacht*  
– vegan und gesund



Süße Leckerei  
– Tipps für das  
*perfekte Crumble*



*Grünkohl versus Kale*  
– Trendbegriffe übersetzt



Grusel-Zeit: die perfekte  
*Halloween-Deko*



**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 Friemel  
**Chef vom Dienst:** Nadja Brüning  
**Kreativdirektion:** Catharina Kusch  
**Mitarbeit an dieser Ausgabe:**  
Lisa Pommerenke

**Anzeigen und Media:**  
Katharina Hochgräfe, Christian Pooch,  
Christiane Eckersch, Björn Torund, Urte Sijts  
**Druck:** Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde  
**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich  
**Auflage gedruckt:** 22.000

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: Grafik und Innenfotografie: Coco Lang, Shutterstock/ Kamilla Wojcik-Oganesk, Alexander Raths, RubenovaDama

# DER PURE SNACK-GENUSS

## NATURSTÜCKE BIO, PUR UND SNACKIG



Wenn die Grillzeit beginnt, darf Šofko nicht fehlen!

ŠOFKO®

Mit ŠOFKO DEN  
SÜDEN SCHMECKEN!



AJVAR – EIN  
PRODUKT  
VOLLER  
TRADITION  
UND  
INSPIRIEREND  
ZUGLEICH