

brandnooz[®]
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung



Sugar, Sugar

Alles über das zuckrige Glück

Essen für die Seele

Köstliche Soulfood-Rezepte

Süßkartoffelliebe

Lecker, gesund – und süß!

MIRROR-CAKE

Der neue spiegelnde Kuchentrend

Frisch in den Frühling mit der Cool Box März!

- ✓ Frische Leckereien für Deinen Kühlschrank
- ✓ Gekühlter Versand direkt nach Hause
- ✓ Über 18 € Warenwert!

~~15,99€~~
nur 12,99€
Vorteilpreis für Abonnenten



Beispielabbildung



Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/cool-box-maerz-2017



Fotos: @ajanoskova (1/18)

Liebe Noozies,



wir haben uns diesen Monat dem genussvollen Schlemmen verschrieben. In dieser Ausgabe warten garantiert keine Low-Carb-Rezepte auf Euch. Stattdessen ist jetzt die Zeit, sich noch einmal zu verwöhnen, bevor mit den steigenden Temperaturen wieder die Lust auf Salate und Co. steigt.

Wie man so richtig sündigt, zeigen wir Euch mit leckeren Soulfood-Rezepten. Wir schmelzen schon beim Anblick der extrasahnigen heißen Schokolade mit Marshmallows dahin – vom Geschmack ganz zu schweigen. Der liebsten Sättigungsbeilage des Deutschen, der Kartoffel, kehren wir in unserer zweiten Rezeptstrecke über Süßkartoffeln den Rücken zu. Und auch in unserer Rubrik Im Trend stellen wir Euch die neueste Kalorienbombe, die Mirror-Cakes, vor. Diese kunstfertig aussehenden und in mühsamer Handarbeit gefertigten Torten sind der neueste Desserttrend.

Auch wenn wir Grün vorerst von unserem Speiseplan gestrichen haben, heißen wir die frische Farbe in unserem Schöner Leben Teil willkommen. Pflanzen verleihen einer Wohnung Charakter und Leben, bedürfen aber nicht nur der Pflege, sondern auch wohnlicher Arrangements.

Viel Spaß beim Lesen & Dahinschmelzen wünschen Euch

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



INHALT

- S. 4 **Unsere Nooz** Die süßeste Messe der Welt
- S. 6 **Produkt Nooz**
Mhm... Rezepte
- S. 8 **Futter für die Seele**
- S. 12 **Süßkartoffel-Liebe**
- S. 16 **Genusswelt** Süß, süßer, einfach Zucker!
- S. 18 **10 Fakten über** Süßigkeiten
- S. 20 **Schöner Leben** Grüne Oase
- S. 24 **Im Trend** Spieglein, Spieglein auf dem Tisch
- S. 28 **Unterwegs** Jeder kann kochen!
- S. 32 **Gewinnspiel** Wir verlosen 3 Exemplare von „Die trinkende Frau“
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

DIE SÜSSESTE MESSE DER WELT

Ende Januar war es wieder so weit: Die ISM, die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, öffnete in Köln ihre Pforten. Klar, dass brandnooz da nicht fehlen durfte. Hier ein paar süße Impressionen ...



EIN TRAUM FÜR NASCHKATZEN: DIE ISM.



Von Schokolade und Zuckerwaren über Gebäck bis hin zu Knabberartikeln: Die ISM lässt das Herz von Naschkatzen und Knabberfans ganz schnell höherschlagen! Hier trifft sich die Fachbranche, um die neusten Trends und Produkte kennenzulernen und sich auszutauschen. Klar, dass brandnooz sich das nicht entgehen lassen konnte. Denn schließlich sind wir immer auf der Suche nach den neusten Produkten für unsere brandnooz Boxen. Und bei über 1600 Ausstellern gab es so einiges zu entdecken – und zu probieren. Aber schaut selbst!



ZWEI DINGE, DIE DAS HERZ EINER FRAU HÖHER SCHLAGEN LASSEN: SCHOKOLADE & SCHUHE!



IMMER AUF DER SUCHE NACH NEUEN PRODUKTEN: DAS BRANDNOOZ TEAM.



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Berryline B'

Nussmischungen

Mit den leckeren Nussmischungen von Berryline B' ist der gesunde Snack für Zwischendurch gesichert. Berryline B' versorgt den Körper über Stunden mit Energie und wertvollen Zutaten – bei der Arbeit, beim Sport oder auf Freizeitausflügen: B'Clever mit fruchtigsten Weinbeeren und Pekannüssen, B'Classy mit Cashewkernen und Cranberries und dem Extrakick Vitamin C oder B'Energy mit dem Wachmacher Guarana-Extrakt.

UVP € 2,45 (80 g)

Weihenstephan

Die Streichzarte

Ob pur auf dem Brötchen, zum Braten, Backen oder Kochen – für all das eignet sich Die Streichzarte von Weihenstephan perfekt. Die Komposition aus frischer Butter und Rapsöl ist vollmundig im Geschmack und selbst aus dem Kühlschrank genommen streichzart. Mit 73 % mildgesäuerter Butter ist sie außerdem das Mischstreichfett mit dem höchsten Buttergehalt auf dem deutschen Markt. Dank der Becherschale mit Klickverschluss lässt sich Die Streichzarte problemlos wieder verschließen. Erhältlich in den Variationen „gesalzen“ und „ungesalzen“.

UVP € 1,99 (250 g)

Em-eukal

Veggie-Drops

Die Bonbonmacher von Dr. C. Soldan greifen den Veggie-Trend auf – und kreieren die erfolgreichen Em-eukal Gummidrops nun auch ohne tierische Gelatine. In den Em-eukal Veggie-Drops vereinen sich natürlich fruchtige Orange, belebend-aromatische Limette und sauer-spritzige Zitrone zu einem erfrischenden Zitrusmix, kombiniert mit wertvollen ätherischen Ölen.

UVP € 2,49 (500 g)

Eckes-Granini

hoch2 Smoothie

„Los geht's!“, „Schütz' dich“ und „Stärk' dich“ heißen die neuen hoch2 Smoothies, die mit ausgefallenen Zutaten wie grünem Kaffee, Olivenblatt-Extrakt oder Chlorella-Alge überraschen. So schmecken sie nicht nur besonders gut, sondern unterstützen auch die Gesundheit. Alle Smoothies sind 100 % natürlich, vegan, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Konservierungsstoffe und reich an natürlichem Vitamin C. 250 ml decken den Tagesbedarf – und stärken so die Abwehrkräfte.

UVP € 2,39 (0,25 l)

SÖBBEKE

Sahnejoghurt-Genuss

Die neuen Joghurts der Biomolkerei Söbbeke sind eine erlesene Komposition aus echten Früchten und Joghurt – mit einer Extra-Portion Sahne verfeinert. Die leckeren Fruchtarten Himbeere, Pfirsich-Maracuja und Mango werden, wie alle Produkte von Söbbeke, ohne Zusatz von Aromastoffen hergestellt. Durch den Fettanteil von 12 % schmecken sie besonders sahnig und cremig – ein echter Genuss!

UVP € 0,79 (150 g)



Dr. Oetker

Fruchtfüllungen

Versteckt im Inneren von Muffins, Croissants, Berlinern oder Windbeuteln, sorgen die neuen Fruchtfüllungen von Dr. Oetker für eine süße Überraschung. Aber auch Desserts, Kuchenfüllungen oder Törtchen können kinderleicht mit einer fruchtigen Schicht verziert werden. Der praktische Quetschbeutel sorgt dabei für eine besonders einfache Anwendung und gute Dosierbarkeit – so sind der Kreativität beim Backen keine Grenzen gesetzt.

UVP € 1,99 (135 g)

FUTTER FÜR DIE SEELE

Gesundes Essen? Ja – aber nicht heute. Denn heute sagen wir Ja zu Fleisch, Käse, Schokolade und allem, was wir uns sonst verbieten. Denn egal ob aus Frust oder Lust: Manchmal brauchen Magen und Seele einfach sündiges Soulfood – und zwar ganz viel davon!



Hot Chocolate mit Marshmallows

FÜR 2 PORTIONEN

HILFT BEI LIEBESKUMMER, DAUERREGEN UND ARBEITSFRUST. EINZUNEHMEN UNBEDINGT AUF EINEM KUSCHLIGEN SOFA. ZU RISIKEN UND NEBENWIRKUNGEN FRAGEN SIE – ACH EGAL. EINFACH GENIEßEN.

50 G SAHNE

100 G ZARTBITTERSCHOKOLADE

500 ML VOLLMILCH

4 EL ORANGENLIKÖR (NACH BELIEBEN)

8 KLEINE MARSHMALLOWS

1. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade fein hacken und 40 g davon in eine Schüssel geben. Wasser in einem mittelgroßen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Schüssel daraufsetzen, sodass das Wasser den Schüsselboden gerade eben berührt, und die Schokolade unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.
2. Inzwischen die Milch aufkochen, vom Herd ziehen und die restliche Schokolade darin schmelzen. Den Likör unterrühren. Die heiße Schokolade in zwei große Becher füllen, die Sahne daraufgeben und etwas unterrühren. Die Marshmallows daraufstreuen und die flüssige Schokolade mit einem Löffel langsam darüberlaufen lassen.



Weitere Soulfood-Rezepte gibt es im Buch „Voll fett kochen“ von Pia Westermann. Von Double-Cheese-Omelette über Käsepolenta mit Pulled Chicken hin zu Churro-Schoko-Waffeln findet man hier alles, was Herz und Magen glücklich macht. Genau das Richtige, um sich selbst mal etwas Gutes zu tun – und auf Kalorien und Fett einfach mal zu pfeifen ... GU Verlag, € 19,99 (ISBN: 9783833855634)

Kartoffel-Käse-Suppe mit Köttbullar

FÜR 2 PORTIONEN

1 ZWIEBEL
1 KNOBLAUCHZEHE
400 G MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN
3 EL ÖL ZUM BRATEN
500 ML GEMÜSEBRÜHE
200 G GEMISCHTES HACKFLEISCH (SCHWEIN/RIND)
1 EIGELB (M)
 SALZ
 SCHWARZER PFEFFER
2 STÄNGEL DILL
50 G JUNGER APPENZELLER
50 G SAHNE
1 EL PREISELBEERKONFITÜRE

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Zwiebelwürfel zugeben, den Knoblauch dazupressen und alles 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Gemüsebrühe zugeben, alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen für die Köttbullar das Hackfleisch mit dem Eigelb vermengen, salzen und pfeffern. Aus der Masse zwölf Ku-

geln formen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Bällchen darin in ca. 6 Min. bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun und gar braten. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und hacken. Den Käse reiben.
3. Die Sahne in den Topf geben und die Suppe fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Käse unterrühren und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Köttbullar, Dill und Preiselbeeren darauf anrichten.



Wurstsalat-Bagel mit Ofen-Radieschen

FÜR 2 PORTIONEN

½ ROTE ZWIEBEL
200 G FLEISCHWURST (LYONER WURST)
2 GEWÜRZGURKEN
½ BUND SCHNITTLAUCH
1 EL APFELESSIG
4 TL MITTELSCHARFER SENF
3 EL NEUTRALES PFLANZENÖL
 SALZ
 SCHWARZER PFEFFER
3 EL FRISCHKÄSE
1 BUND RADIESCHEN
2 EL BUTTERSCHMALZ/
 NATIVES KOKOSÖL
2 SESAMBAGEL

1. Die rote Zwiebel schälen und fein hobeln. Die Wurst in feine Scheiben schneiden. Die Gurken würfeln. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Essig in einer Schüssel mit 2 TL Senf und dem Öl verquirlen und die vorbereiteten Zutaten untermischen. Den Wurstsalat salzen, pfeffern und bis zum Servieren durchziehen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Frischkäse mit den restlichen 2 TL Senf verrühren. Die Radieschen waschen, trocken tupfen und putzen. Sehen die Radieschenblätter schön frisch aus, diese waschen und gut trocken schleudern oder tupfen. Große Radieschen halbieren. Alle Radieschen mit Butterschmalz oder Kokosöl vermengen, salzen und pfeffern. Die Mi-



schung auf dem Blech verteilen und 20 Min. im Backofen (Mitte) garen, dabei nach 10 Min. wenden.
3. Die Bagel aufschneiden und 2 Min. vor Garzeitende mit den Radieschenblättern auf das

Backblech geben. Die Schnittflächen der Bagel mit dem Senf-Frischkäse bestreichen, mit Wurstsalat belegen und die Bagel wieder zusammensetzen. Die Bagel sofort mit den Radieschen servieren.

SÜSSKARTOFFEL- LIEBE

Heute werden wir den klassischen Kartoffeln einmal untreu und lassen uns stattdessen von den leckeren Süßkartoffeln kulinarisch verführen ... Und können beim Genießen nur eines denken: Mehr davon!



Süßkartoffel aus dem Ofen mit indischen Gewürzen

FÜR 4 PORTIONEN

4 GROSSE SÜSSKARTOFFELN

4 EL OLIVENÖL

SALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

200 G FRISCHKÄSE

½-1 TL GEWÜRZMISCHUNG FÜR BIRYANI MASALA

FRISCHE KRÄUTER ZUM GARNIEREN

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Süßkartoffeln waschen und längs halbieren. Die Schnittflächen mit dem Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen mit den Schnittflächen nach oben 30-40 Min. garen, bis sich die Süßkartoffeln leicht einstechen lassen.
3. Auf Tellern anrichten, den Frischkäse darauf verteilen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Mit frischen Kräutern garnieren.



Ihr seid auf den Geschmack gekommen? Im Buch „Süßkartoffeln“ findet ihr weitere schmackhafte und abwechslungsreiche Rezepte. Ob gebacken, frittiert oder in Kombination mit afrikanischen Gewürzen, die süße Knolle macht einfach in jedem Gericht eine gute Figur. Und sogar Süßspeisen lassen sich mit ihr zaubern! Erschienen bei Thorbecke, € 12,99 (ISBN: 978-3-7995-1179-7)

Gemüseintopf mit Süßkartoffeln und gegrillten Birnen

FÜR 4 PORTIONEN

¼ WIRSING
 200 G SÜSSKARTOFFELN
 3 MÖHREN
 4 SCHWARZWURZELN
 2 EL ZITRONENSAFT
 3 CM INGWER
 5 REIFE BIRNEN
 1 NEKTARINE
 250 G KICHERERBSEN
 AUS DER DOSE
 3 STÄNGEL BASILIKUM
 CA. 750 ML GEMÜSEBRÜHE
 SALZ
 PFEFFER AUS DER MÜHLE

1. Den Wirsing putzen, in schmale Streifen schneiden und waschen. Die Süßkartoffeln und die Möhren schälen und in Stifte schneiden. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen (am besten mit Gummihandschuhen), stifteln und in Zitronenwasser aufbewahren.
2. Den Ingwer schälen und fein hacken. 3 Birnen schälen, entkernen und in Stifte schneiden. Die Nektarine waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kichererbsen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und
- die Blätter in Streifen schneiden.
3. Die Gemüsebrühe zusammen mit dem Ingwer in einem Topf aufkochen. Alles Gemüse, die 3 Birnen und die Nektarine dazugeben und ca. 20 Min. bei niedriger Temperatur garen. In der Zwischenzeit die restlichen Birnen waschen, halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten in einer Grillpfanne bräunen. Den Gemüsetopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikum dazugeben.
4. In kleinen Töpfchen oder Schalen servieren und mit den gegrillten Birnen garnieren.



Süßkartoffel-Kichererbsen-Stampf mit Chorizo und Zwiebeln

FÜR 4 PORTIONEN

800 G SÜSSKARTOFFELN
 100 G KICHERERBSEN
 AUS DER DOSE
 SALZ
 50 ML OLIVENÖL
 100 ML FRISCH GEPRESSTER
 ORANGENSAFT
 ½ TL KORIANDERPULVER
 1 MSP. NELKENPULVER
 1 MSP. ZIMTPULVER
 300 G CHORIZO
 3-4 KLEINE ZWIEBELN
 30 G BUTTER

1. Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Die Kichererbsen waschen, abtropfen lassen und zusammen mit den Süßkartoffeln in einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken und zum Kochen bringen. 15-20 Min. garen, bis die Süßkartoffeln weich sind.
2. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffel-Kichererbsen-Mischung mit einem Pürierstab zu Püree verarbeiten. Das Olivenöl und den Orangensaft erhitzen und in das Püree rühren. Mit Salz, Koriander, Nelkenpulver und Zimt abschmecken und warm halten.
3. Die Wurst in Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe und die Wurstscheiben darin anbräunen. Auf dem Püree verteilen und servieren.



SÜSS, SÜSSER, EINFACH ZUCKER!

Zucker war über Jahrhunderte hinweg ein Luxusgut, das sogar in Gold aufgewogen wurde. Mittlerweile ist Zucker in verschiedenen Formen und Sorten in unseren Lebensmitteln allgegenwärtig. Rohrzucker, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker – wir helfen euch aus dem Zucker-Dschungel.

Traubenzucker

Traubenzucker alias Glucose ist ein häufiger Bestandteil von Mehr- und Vielfachzuckern. In Form von Haushaltszucker, der zur Hälfte aus Glucose und zur anderen Hälfte aus Fructose besteht, ist Glucose allgegenwärtig. Unserem Körper dient Glucose als wichtiger Energielieferant und findet unter anderem in Gehirn und Muskeln dankbare Verwerter. Dennoch ist die häufig versprochene Wirkung von Traubenzucker als Konzentrationshilfe allenfalls von kurzfristiger Dauer. Glucose erhöht den Blutzuckerspiegel und bewirkt die Ausschüttung von Insulin, allerdings fällt der Blutzuckerspiegel auch schnell wieder.

(Roh-)Rohrzucker

Rohrzucker ist der Oberbegriff für alle Zuckerarten, die aus der Zuckerrohrpflanze hergestellt werden. Für Rohrohrzucker, auch brauner Zucker genannt, wird raffinierter Rohrzucker in Zuckerrohrsirup gegeben. Die daraus entstehende Melasse verleiht dem Rohrohrzucker seine bräunliche Farbe. Der Vollrohrzucker gilt als besonders kräftig im Geschmack. Hergestellt wird er, indem der Saft des Zuckerrohrs gepresst, gefiltert und anschließend zu Sirup eingekocht wird. In einem letzten Schritt wird er zu Zuckerkristallen vermahlen

Kandis

Das Wort Kandis stammt vom arabischen Wort „quand“ ab, was Rohrzucker heißt. Kandis entsteht durch das lange Kochen einer hochkonzentrierten Zuckerlösung, die dauernd in Bewegung gehalten werden muss. Die Kristalle wachsen dadurch, dass die Zuckerlösung um sie herumfließt. Besonders beliebt ist Kandis für das Süßen von Tee. Aber auch in Gebäck kann Kandis in Form von Kandisfarin und Krümelkandis Verwendung finden. Während Kandisfarin aus braunem Kandissirup hergestellt wird, hat Krümelkandis ein Karamellaroma, weil die Zuckerlösung bei der Herstellung erhitzt wird.

Würfelszucker

Zucker gibt es heute in vielen Varianten und Körnungen. Bis zur Erfindung des Würfelszuckers war der Zuckerhut die gängige Darreichungsform. Darunter verstand man kegelförmigen, gepressten Zucker. Die Frau des Schweizer Würfelszucker-Erfinders hatte sich bei dem Versuch, den harten Zuckerhut zu zerkleinern, in den Finger geschnitten und damit ihrem Mann Johann Christoph Rad den Ansporn für seine Erfindung gegeben. Den durch das Blut verunreinigten Zucker kredenzte Frau Rad laut Überlieferung dennoch ihren Gästen – schließlich war Zucker ein viel zu wertvolles Gut.



Rübenzucker

1757 machte der Chemiker Andreas Sigismund Marggraf die bedeutendste Entdeckung in der Geschichte des europäischen Zuckers: Er fand heraus, dass die heimische Runkelrübe denselben Zucker enthält, wie das in nur warmen Gebieten gedeihende Zuckerrohr. Einem seiner Schüler gelang es schließlich aus der Runkelrübe die Zuckerrübe zu züchten. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde die erste Zuckerrübenfabrik im schlesischen Cunern eröffnet und der Weg für die europäische Zuckerherstellung geebnet. Europäischer Zucker wird auch heute noch aus der Zuckerrübe hergestellt.

SÜSSE FAKTEN

Schokolade, Gummibären, Bonbons ...
Wenn es um Süßigkeiten geht, geraten wir
ganz schnell ins Schwärmen! Aber wo wird
eigentlich am meisten Schoki genascht?
Und seit wann gibt es Kaugummi?
Die Antworten gibt's hier!

FERRERO **1** Die Nr. 1 der Süßigkeitenhersteller

Süßigkeitenhersteller gibt es so einige ... Doch wer ist eigentlich am umsatzstärksten? Die Antwort: das Unternehmen Ferrero, das beliebte Marken wie Kinder Schokolade, hanuta oder duplo vertreibt.

Mars-Klage

Nicht nur in den USA gibt es absurde Klagen: Der zuckerkrankte Jurist Hans-Josef Brinkmann aus Neubrandenburg klagte gegen den Hersteller von Mars, weil der Schokoriegel Zucker enthält – und so zum Auftreten von Diabetes führen könne. Brinkmann hatte täglich zwei Mars-Riegel plus einen Liter Coca-Cola konsumiert – und gab den Herstellern die Schuld an seiner Krankheit. Die Klage wurde vom Gericht übrigens abgewiesen.

2

ISM

3 Die süßeste Messe der Welt

Eine Messe, in der es nur um süße Leckereien geht? Gibt es tatsächlich: Die ISM ist die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks! Einziger Nachteil: Sie ist leider nur für Fachbesucher.



4 Lakritze: Heilmittel oder Gift?

Lakritze wird aus der Süßholzwurzel gewonnen und galt bereits in der Antike als Heilmittel – zum Beispiel bei Erkrankungen der Atemwege. Das in Lakritze enthaltene Glycyrrhizin hat aber nicht nur positive Wirkungen: Bei hohem Konsum kann es auch zu Bluthochdruck führen. Produkte mit entsprechend hohem Lakritzegehalt sind daher kennzeichnungspflichtig – und sollten nur in kleinen Mengen genascht werden.

5 kg Schokoholics

Als Europäer schüttelt man gerne mal den Kopf über den Süßigkeitenkonsum in den USA. Tatsächlich ist der Pro-Kopf-Verbrauch von Schokoladenwaren in den USA mit 5 kg im Jahr jedoch nur halb so groß wie der in der Schweiz und in Deutschland. Hier nascht man nämlich gleich 11 kg jährlich!



8 Haribo macht Kinder froh ...

... und Erwachsene ebenso. Die Goldbären gehören dabei zu den Produkten, die wohl jeder Deutsche kennt. Was viele aber nicht wissen: Die Vorläufer der Goldbären hießen in den ersten zwei Jahren noch „Tanzbären“.

6 Schokoladiger Luxus

Heute gehört Schokolade zu den Lebensmitteln, die sich fast jeder leisten kann. Das war aber nicht immer so: Als die Schokolade im 16. Jahrhundert in Form von Kakao mit spanischen Seefahrern nach Europa kam, war sie eine teure Rarität – und dem Adel vorenthalten. Wie gut, dass diese Zeiten passé sind ...



7 Widerstand zwecklos

Der menschliche Gaumen kennt fünf verschiedene Grundgeschmacksrichtungen: Süß, Sauer, Salzig, Bitter und Umami (japanisch für fleischig, herzhaft). Süßer Geschmack galt unseren Vorfahren als Indikator für Essbares, zum Beispiel bei der Entscheidung, ob eine bestimmte Beere genießbar ist. Evolutionsbedingt bereitet süßer Geschmack uns Menschen daher ein wohliges Gefühl – und genau deshalb fällt es uns auch so schwer, süßen Versuchungen zu widerstehen ...

9 Schwarzes Kaugummi

Wer denkt, dass Kaugummi ein neues Phänomen ist, der irrt: Schon in der Steinzeit kaute man „Kaugummi“. Das teerartige Birkenpech wurde aus der Birkenrinde gewonnen und wurde einerseits gekaut, diente aber auch zur Abdichtung von Kanus. Ob das schwarze Birkenpech zur Zahnpflege oder als Genussmittel gekaut wurde, ist allerdings unklar.

10 Rund & süß

Wer liebte sie nicht in seiner Kindheit: Bonbons. Auch wenn sie heute aus Zucker hergestellt werden, so gab es sie bereits vor tausend Jahren, noch bevor die Zuckerherstellung bekannt wurde. Denn im antiken China oder Römischen Reich gab es bereits aus Honig gefertigte kleine Süßwaren, die unseren heutigen Bonbons entsprachen.



GRÜNE OASE

Dass Pflanzen Leben in die Wohnung bringen, ist wohl kein Geheimnis. Sie schön zu dekorieren, gerade bei kaum vorhandenem Stellplatz, erfordert etwas mehr Kreativität. Wir helfen eurem grünen Daumen in Sachen Style auf die Sprünge.

Frische Ideen für Hängepflanzen

MATERIAL

ZWEI LEDERRIEMEN

HOLZ

BELIEBIG VIELE HAKEN

SCHNÜRE

Die Interior-Bloggerin Pepper beweist ein wirklich außergewöhnliches Talent für Inneneinrichtung allgemein und insbesondere beim Stylen mit Pflanzen.

„Ein Raum ohne Pflanzen wirkt irgendwie flach und tot“, so eröffnet Interior-Bloggerin Pepper das Gespräch zum Thema Wohnen in Grün. Diesen Eindruck vermeidet sie im eigenen Heim konsequent und mit gekonnter Hand: Auf drei Stockwerken verteilen sich zahlreiche Zimmerpflanzen, von der Küche über das Kinderzimmer bis hin zum Schlafzimmer und Bad. Dabei ergänzen die Pflanzen Peppers Stil perfekt: „Scethno“ ist der Begriff, den sie selbst erfunden hat, um zu beschreiben, wie sie wohnt: „Skandinavische Klarheit in Form und Farbe, kombiniert mit wilden, ursprünglichen Mustern des Ethnostils und Sammlerstü-

cken aus Afrika“. Das alles wird ergänzt mit einer schönen und wachsenden Sammlung an Zimmerpflanzen.

In ihrer Küche kommt auch ihr DIY-Talent zum Ausdruck. Aus Holz und Lederriemen hat sie ganz leicht eine individuelle und kombinierte nutzbare Aufhängung für Hängepflanzen und Geschirrtücher gebastelt. Hier treffen Ästhetik und Design wunderbar aufeinander. Gerade in Räumen wie der Küche, in denen wenig Abstellplatz für Pflanzen vorhanden ist, bietet sich so eine Hängeschaukel besonders an. Schön wohnlich und naturnah wirkt die Eigenkreation auch dadurch, dass die an Haken und Schnur befestigte Pflanze in einem geflochtenen Korb hängt. Auch die kühle silberfarbene Abzugshaube bekommt in Peppers Küche durch eine kleine Hängepflanze Leben eingehaucht.



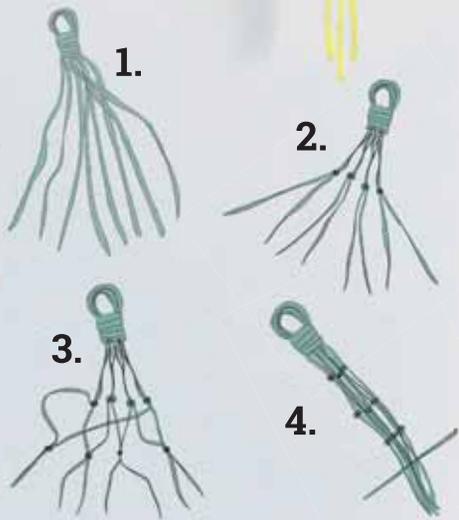
Blumenampeln

MATERIAL

3 x 4 M LANGE STOFFBÄNDER
(Z. B. AUS EINEM ALTEN T-SHIRT)
1 x 20 CM LANGES STOFFBAND
(MÖGLICHST IN DERSELBEN FARBE)
1 DEKORATIVER ÜBERTOPF / EINE SCHÖNE
SCHÜSSEL

So geht's:

1. Zunächst vier drei Meter lange Stoffbänder zusammenlegen, in der Mitte umklappen und so zusammenknuten, dass eine Schlaufe entsteht. Jetzt sollten acht Bänder zum Knüpfen vorhanden sein. Für die nächsten Schritte hilft es, die Bänder mithilfe der Schlaufe an einem Nagel oder Türknauf zu befestigen.
2. Teilt die Bänder in vier Gruppen zu je zwei Bändern. Knüpft einen einfachen Knoten in jeder Gruppe mit einem Abstand von ca. 40 cm vom oberen Knoten. Jetzt solltet ihr vier identische Knoten auf gleicher Höhe haben. Versichert euch, dass alle Knoten festgezogen sind.
3. Verknüpft nun je zwei Bänder von nebeneinander liegenden Gruppen in ca. 8-10 cm Abstand zum vorher geknüpften Knoten. Wiederholt diesen Schritt, bis alle Bänder miteinander verknüpft sind und ein Zickzackmuster mit allen Bändern entstanden ist.
4. Verbindet nun alle acht Bänder mit einem weiteren Stoffband (idealerweise vom selben Stoff) oder knüpft einen großen Knoten aus allen acht Bändern. Zieht an den Bändern, damit alles gut miteinander verknüpft ist. Schneidet nun die Enden auf der gewünschten Höhe ab. Wer mag, kann noch Glas- oder Holzperlen für den individuellen Look hinzufügen.



Es muss nicht immer der klassische Übertopf sein

Tassen, Becher und kleine Vasen verwandeln sich ohne viel Aufwand in Pflanzentöpfe. Um die Keramik nicht mit Abflusslöchern zu zerstören, kann man einfach eine Schicht Terrakotta-Scherben, Kieselsteine oder Tongranulat in die Tassen füllen, damit überschüssiges Wasser aufgenommen werden kann. Damit sind diese Behälter ideal für kleine Kakteen und Sukkulenten, die es gerne trocken mögen.

Fotos: Lina Stukauskė @cellypetle / Callwey Verlag



Weitere kreative Wohnideen mit Pflanzen gibt es im Buch „Wohnen in Grün“ von Igor Josifovic und Judith de Graaff. Von der durch skandinavische Blogger berühmt gewordenen ungewöhnlichen Zimmerpflanze Pilea bis zu Pflegetipps – wer noch keinen grünen Daumen hat, möchte beim Lesen von „Wohnen in Grün“ schnellstmöglich daran arbeiten. Callwey Verlag, € 29,95 (ISBN: 978-3-7667-2220-1)



SPIEGLEIN, SPIEGLEIN AUF DEM TISCH

Diese Torten machen gerade Liebhaber süßer Köstlichkeiten auf der ganzen Welt verrückt. Das Internet ist voll mit Bildern der bunten „Mirror-Cakes“. Was es mit den spiegelnden Kuchen auf sich hat und wer sie erfunden hat, verraten wir euch hier.

Wohl kaum ein anderes Gebäck sorgt im Netz momentan für mehr Wirbel als der Mirror-Cake: eine Torte mit so glatter Oberfläche, dass man sich darin spiegeln kann. Die extravaganten Torten gibt es in den verschiedensten Farben, Formen und Mustern in makellosem Look. So schön, wie sie aussehen, ist es kein Wunder, dass man sich online vor nachgemachten Varianten kaum noch retten kann.

Olgas Original

Der Mirror-Cake (zu Deutsch Spiegelkuchen) oder auch Mirror-Marble-Cake genannt, wurde von der russischen Konditorin Olga Noskova erfunden. Vor rund zwei Jahren entdeckte die gelernte Ökonomin ihre Leidenschaft fürs Backen, als sie sich an französischen Macarons versuchte. Von Konditoren erlernte sie die Zubereitung der zu diesem Zeitpunkt noch recht unbekanntem Mousse-Torten und entwickelte eine spezielle Glasur, um den Torten einen individuellen Touch zu geben. Das war die Geburtsstunde der Mirror-Cakes.



Von Mousse zu Mirror

Die perfekte glatte und spiegelnde Glasur herzustellen, ist das Resultat monatelangen Ausprobierens. Die Zubereitung einer Torte nimmt ganze zwei Tage in Anspruch – der kreative Prozess viel länger. Welche Füllung soll verwendet werden? Welche Form und welches Muster? Soll das Topping nach Limette und Minze, Schoko und Kirsche oder doch lieber nach Mango und Passionsfrucht schmecken? Zu guter Letzt kommt es Olga aber auf den Geschmack an – wer will schon eine Torte, die zwar schön aussieht, aber nicht schmeckt? Das Resultat ist eine leichte Mousse-Torte, die nicht zu süß ist und mit wunderbar spiegelnden Glasuren bedeckt ist. Jede Torte ist ein Unikat. So gibt es sie in sämtlichen Farben mit Marmor-Muster, einfarbig oder in samtig-moussiger Optik ohne Topping. Jedes der Kunstwerke erhält einen Namen wie etwa „Raspberry delight“ oder „Dark night“, und wenn Olga mal keiner einfällt, dann fragt sie einfach ihre Follower bei Instagram.

Über Nacht berühmt

Als Olga begann, ihre Torten bei Instagram zu teilen, gewann sie rasant neue Fans. Mit einem dermaßen überwältigenden Erfolg hatte Olga nicht im Traum gerechnet, und als eines Tages sogar Britney Spears ihre Torten in hohen Tönen lobte, konnte sie sich vor Anfragen kaum noch retten. Momentan hat sie über 600.000 Follower, Tendenz steigend, weshalb sie nun auch Menschen außerhalb Russlands mit ihren Torten beglücken möchte. So teilt die junge Konditorin ihren britischen Instagram-Fans mit, die Vielzahl an Anfragen habe sie letztendlich dazu bewogen, ihre erste Dependance in London zu eröffnen. Die Vorbereitungen laufen, sodass es hoffentlich in diesem Jahr so weit sein wird. Außerdem sind zwei Konfiserien in Moskau sowie der Dubai Mall geplant. Anfang Januar wurde sie sogar neben Stars wie Oprah Winfrey, Lady Gaga, Leonardo Di Caprio und



Britney Spears für „The Shorty Award“ nominiert. Als Dankeschön an die sozialen Medien, die ihr diesen Erfolg ermöglichen, backte sie natürlich auch einen Kuchen: „The Instacake“.

DIY-Mirror-Cake

Das genaue Rezept für ihre makellosen Kuchen bleibt selbstverständlich Olgas Geheimnis. Dennoch sind mittlerweile viele Rezepte zu finden, die sehr nah an das Original herankommen. Mit ein wenig Backerfahrung, einem ruhigen Händchen und etwas Geduld können sich also auch Hobbybäcker an das elegante Kunstwerk wagen. Ein kleiner Tipp: Grundbestandteile der Ganache sind unter anderem Gelatine, weiße Kuvertüre, Lebensmittelfarbe, gezuckerte Kondensmilch und Glucosesirup.

Wer jetzt am liebsten sofort losbacken möchte, der sucht sich am besten ganz schnell eines der vielen Rezepte im Netz. Wer weiß, wann man die ersten Mirror-Cakes auch in Deutschland probieren und vernaschen darf – auch wenn sie ja eigentlich viel zu schön aussehen, um gegessen zu werden ...

Fotos: @olganostova

KLEINE KUNSTWERKE: DIE MIRROR-CAKES



TORTE MIT SAMTIG-MOUSSIGER OPTIK



JEDER KANN KOCHEN!

Ganz egal ob Kochanfänger oder begeisterter Hobbykoch: Selber kochen ist im Trend. Genau dazu möchte das Kochhaus animieren und macht es uns dabei so leicht wie möglich. Wer wieder mal etwas Neues ausprobieren und sich und seine Liebsten kulinarisch verwöhnen möchte, der ist hier genau richtig.

Manchmal fehlt es uns einfach an Kreativität, Zeit oder Know-how, wenn es um die Frage geht: Was soll ich heute wieder kochen? Schnell greift man zum Fertiggericht oder bekocht Familie und Gäste mit schon vielfach servierten Speisen. Oft fällt einem sogar ein leckeres Rezept ein, doch das Zusammenkaufen der Lebensmittel dauert viel zu lang.

Wie man wieder mehr Kreativität und Abwechslung in die eigene Küche bringen und gleichzeitig Zeit sparen kann? Zum Beispiel mit einem Besuch im Kochhaus!

Das Kochhaus

2010 eröffnete in Berlin-Schöneberg das Kochhaus: ein Lebensmittelmarkt, dessen Produkte nicht wie gewohnt nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert sind. Doch was genau bedeutet das? An 18 verschiedenen Tischen findet man in jeder der mittlerweile 13 deutschen Filialen frische Zutaten für jeweils ein bestimmtes Gericht. Große schwarze Tafeln direkt darüber zeigen an, welche Zutaten für ein Rezept benötigt werden. Selbstverständlich gibt es zu jedem Gericht eine Schritt-für-Schritt-Anleitung in Bildern. Durch die Rezepttische bekommt man den Eindruck, sich praktisch in einem begehren Kochbuch zu befinden.

Kochen nach Rezept – individuell abgestimmt

Alle Zutaten sind passend portioniert, sodass keine angebrochenen Lebensmittel übrig bleiben, und können einzeln abgepackt in beliebiger Anzahl mitgenommen werden. Das ist zum Beispiel von Vorteil, wenn man doch etwas variieren möchte oder be-

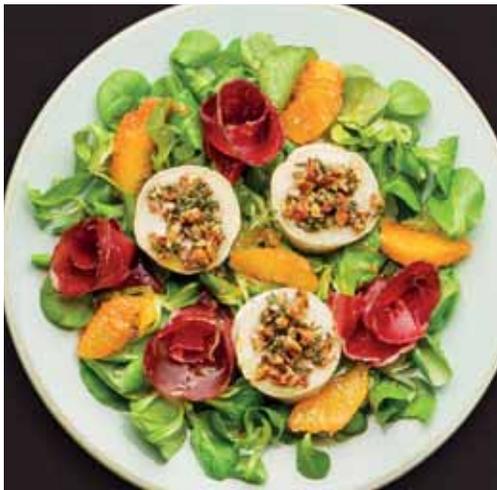


REZEPTTISCHE MIT SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNGEN



Orientalische Tacos mit Halloumi

- Weizentortillas
- Knoblauchzehen
- Strauchtomaten
- Koriander
- Minigurke
- Halloumi
- Limette
- Kichererbsen
- Jalapeño



Ziegenkäse mit Pecannusskruste dazu Bresaola und Blutorange

- Ziegenkäserolle
- Bresaola
- Blutorange
- Honig
- Feldsalat
- Pecannüsse
- Zitronenthymian



stimmte Lebensmittel nicht ist. Die Gerichte kosten momentan zwischen 2,90 € und 9,80 € pro Person und sind in Vorspeisen, Suppen & Salate, Pasta & Risotto, Fleisch, Fisch & Vegetarisch, Nachspeisen gegliedert. Neben den Rezeptzutaten gibt es auch passende Artikel rund ums Kochen und jeden Freitag drei bis vier neue Rezepte in jeder Filiale.

Kochen wie ein Chefkoch

Ein ganz besonderes Kocherlebnis kann man außerdem bei einem der Kochkurse direkt im Kochhaus unter Anleitung eines Chefkochs mitnehmen. Ein solcher Kurs dauert drei bis vier Stunden, ist auf maximal zwölf Teilnehmer begrenzt und umfasst ein 3-Gang-Menü, einen Aperitif und eine Kaffeespezialität zum Dessert.

Fotos: Kochhaus

DAS KOCHHAUS FINDET IHR IN FOLGENDEN STÄDTEN:



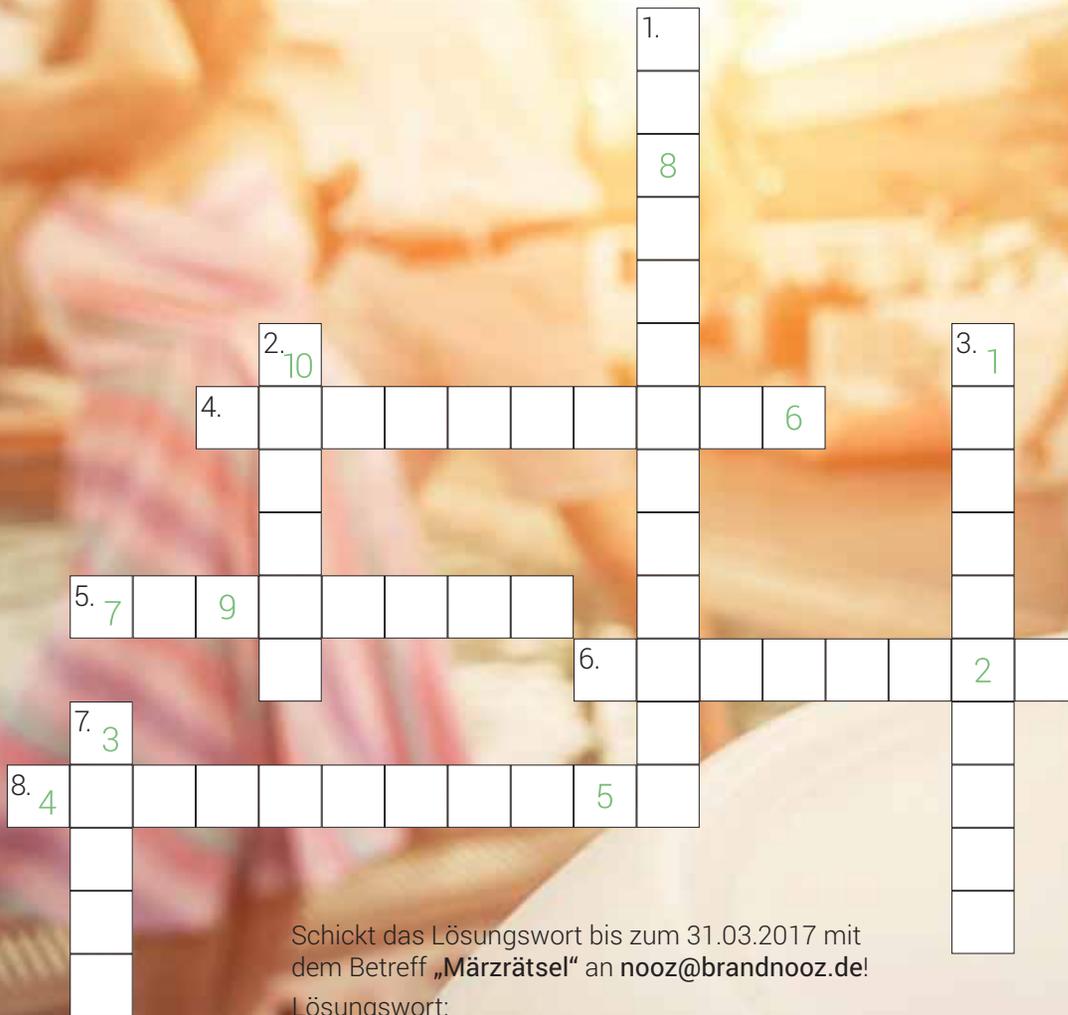
- Köln-Sülz
- Münster
- Regensburg
- Frankfurt-Bockenheim
- 3x in München
- 3x in Hamburg
- 3x in Berlin

Antonia
on Tour!



Wir verlosen 3 Exemplare von „Die trinkende Frau“

Das brandnooz Kreuzworträtsel



Schickt das Lösungswort bis zum 31.03.2017 mit dem Betreff „Märzrätsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

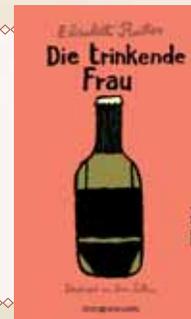
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Runter

- 1. Englischs Wort für Süßkartoffel
- 2. Frühlingsblumen
- 3. Süßigkeit aus weichem Schaumzucker und Schokolade
- 7. Grüne Pflanze, die gern frisch als Tee getrunken wird

Quer

- 4. Pflanze, aus der Zuckerrohr gewonnen wird
- 5. Gemüse, das einen zum Weinen bringen kann
- 6. Essen für die Seele
- 8. Kuchentrend mit spiegelnder Oberfläche



Unter allen Einsendungen verlosen wir drei Exemplare des Buches „Die trinkende Frau“ von Elisabeth Raether im Wert von je € 14,00. Denn auch Frauen pflegen eine enge Beziehung zu Wein, Cocktails und anderen guten Drinks. Davon handeln die Texte der Autorin, und sie liefern Antworten auf die kniffligen Fragen unserer Zeit – zum Beispiel welches Getränk sich besonders dazu eignet, einen Pärchenabend zu sprengen. Piper Verlag (ISBN: 978-3-492-05721-9)

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



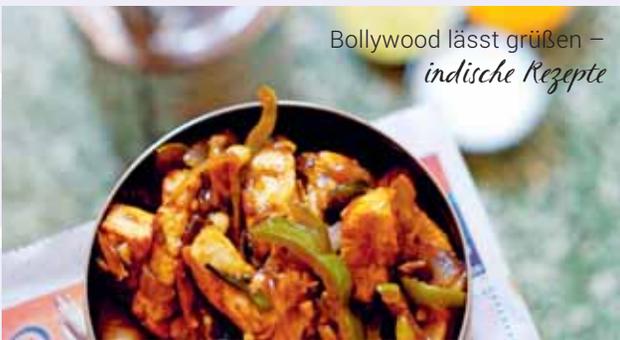
100 Blogger, 100 Rezepte –
so kochen die Foodblogger



Easter Time
Tolle DIY-Osterideen



Frühlingsbote Bärlauch –
Tipps zur Zubereitung



Bollywood lässt grüßen –
indische Rezepte

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen

Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch

Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Hannah Heinemann,
Claris da Costa, Eileen Gerber

Anzeigen und Media:
Christian Pooch, Christiane Eckerich,
Björn Torvund, Urte Sjuts

Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde

Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 20.400

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: Shutterstock/Alliance; Björn Wyzsch; Tatyana Dornmehne; Galle und Unzen; Verlag/ Fotograf Jean-Francois Mallet

Keine Box verpassen mit dem Cool Box Abo!

- ✓ Alle 4 Cool Boxen 2017 erhalten und sparen
- ✓ Unschlagbare 9,99 € pro Box
- ✓ Jede Box mit über 18 € Warenwert!

~~63,96€~~
nur 39,99€*

März
Mai
Oktober
Dezember



Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/cool-box-abo-2017

*Es wird ein Gutschein erworben, der jeweils 1x für die Cool Box März, Mai, Oktober und Dezember 2017 gilt.



Ein guter Tag
beginnt mit einem
guten Frühstück!


Brandt



Ein gutes Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit, um voller Energie in den Tag zu starten! In unserem Markenzwieback stecken nur ausgewählte Zutaten, die sorgsam verarbeitet und schonend gebacken werden.

Das Ergebnis: unser knusprig, goldgelber Zwieback!

Besonders lecker schmeckt unser Klassiker mit Butter, süßem Honig und fruchtiger Marmelade! Aber auch in kalter Milch, im Müsli oder im Smoothie ist unser Zwieback ein purer Genuss!

Vielseitige und leckere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter: www.brandt-zwieback.de

Süßes Sonntagsfrühstück

Zutaten:
(2 Portionen)

- 6 Scheiben Markenzwieback
- 2 Eier/M
- 125ml Milch
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 1/2 EL Öl
- 1/2 TL Zimt
- 80g Zucker
- 7 EL Ahornsirup
- 150g Heidelbeeren

Zubereitung: Eier, Milch, Vanillezucker und Salz verquirlen. Zwieback portionsweise in der Eiermilch wenden. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwieback portionsweise von beiden Seiten goldbraun backen. Zimt und Zucker mischen. Zwieback damit bestreuen und mit Ahornsirup und Heidelbeeren genießen.

Zubereitungszeit: ca. 17 Minuten

