

brandnooz[®]
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung

Frisch gefischt

Alles über Rotbarsch, Scholle und Co.

Roher Keksteig

Der neue Foodtrend aus den USA

Wohnideen zum kleinen Preis
Kleines Budget, großes Aha!

SPITZEN-SPARGEL

Kreative Spargel-Rezepte

LAKTOSEFREI UND SPASS DABEI.



**JETZT NEU
IM KÜHLREGAL**



SO FRESH. SO YOU.

Liebe Noozies,



was im Mai auf keinen Fall fehlen darf? Ganz klar: Spargel! Dieses Mal zeigen wir den klassischen Spargelgerichten die kalte Schulter und lassen uns stattdessen von Spargel-Vitello, Räucherlachsterrine und Spargel-Pistazien-Suppe kulinarisch verführen. Außerdem in dieser Ausgabe: leckere Stullenrezepte, frische Salatideen und schmackhafte Curry-Gerichte.

Was wir ebenfalls nicht missen wollen, ist frischer Fisch. In unserer Genusswelt geht es aus diesem Grund um Scholle, Rotbarsch und Co. Passend dazu haben wir für Euch die besten Fischrestaurants auf deutschen Inseln ausfindig gemacht. Denn nirgends schmeckt der Fisch besser als an der Küste!

Süß und sündig wird es dann bei unserem Exkurs in die USA. Dort werden Teigträume nämlich wahr, denn hier gibt es seit Kurzem einen Laden, in dem man ganz ungeniert rohen Teig bestellen und genießen kann! Mehr über den neusten Foodtrend erfahrt Ihr in unserer Rubrik Im Trend.

Viel Spaß beim Schmökern
wünschen Euch

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 6 Starke Stullen**
- S. 8 Ein ♥ für Curry**
- S. 10 Spitzen-Spargel**
- S. 14 Jetzt wird's knackig!**
- S. 16 Genusswelt** Frisch gefischt
- S. 20 Gewinnspiel**
10 Pakete von one:47 zu gewinnen!
- S. 22 Schöner Leben** Wohnideen zum kleinen Preis
- S. 26 Im Trend** Teigträume werden wahr
- S. 28 Unterwegs** Moin, Moin
- S. 34 Vorschau & Impressum**



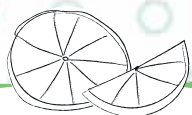
Breitsamer

Frühlingssummen



Nach der ersten Blüte geimkert, bietet Breitsamer „Frühlingssummen“ das ganze Spektrum an Frühlingsblüten – von den ersten Obstblüten bis hin zum frühlingshaften Weidenkätzchen. Genau diese Blütenvielfalt ist auch maßgeblich für den Geschmack. Der sorgfältig ausgewählte Honig stammt von Vertragsimkern aus dem Norden Deutschlands und aus Dänemark. Als Partner bei „Wir tun was für Bienen“ spendet Breitsamer außerdem 40 Cent pro Glas an bienenfreundliche Projekte.

UVP € 6,99 (500 g)



Valensina Mildes Frühstück

Apfel-Orange-Mango-Aprikose

Das Geheimnis von Valensina ist es, den perfekten Moment abzuwarten und die Früchte erst dann zu pflücken, wenn sie ihren vollen, extralange sonnengereiften Geschmack erlangt haben. Im neuen Frühstückssaft von Valensina steckt eine ausgewogene Kombination milder Früchte aus Apfel, Orange, Mango und Aprikose – über 2 kg sonnenverwöhnte Früchte für einen milden, genussvollen und sonnigen Start in den Tag!

UVP € 1,69 (1,0 l)

Produkt
NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

CLIF Bar™

Cool Mint Chocolate

Der erfrischende Geschmack cooler Minze trifft auf vollmundige Schokolade – neu in der CLIF Bar™ Family, verführt der Cool Mint Chocolate Riegel alle Minz-Fans. Für den zusätzlichen Kick sorgt die Minz-Creme on top.

UVP € 1,99 (68 g)



MILRAM

Frische Aioli

Cremiger Quark, Sahnejoghurt und Knoblauch machen MILRAM Aioli zu einem frischen Genuss – und das ganz ohne Mayonnaise und Ei. Ob als Dip für Brot, Gemüse oder zu Gegrilltem: MILRAM Aioli ist eine echte Alternative mit vollem Geschmack. Perfekt für den nächsten Grillabend mit Familie und Freunden!

UVP € 0,99 (200 g)



DIAGEO

Baileys Iced Coffee Latte

Jetzt neu im Kühlregal ist der leckere Baileys Iced Coffee Latte. Hier trifft der einzigartige Geschmack von Baileys auf leckeren Arabica- und Robusta-Kaffee und Milch. Egal ob allein oder gemeinsam mit Freunden, diese Eiskaffee-Version ist genau das Richtige für Mini-Genuss-Momente zu Hause und unterwegs.

UVP € 2,49 (200 ml)



Göbber

GLÜCK-Marmeladen

Die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber bringt das GLÜCK im Glas direkt auf den Frühstückstisch. Mit ihrer Mitarbeiterin des Monats, Mutter Natur, setzen GLÜCK-Marmeladen auf puren Genuss aus extra vielen Früchten. GLÜCK ist frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Der Gelierzucker besteht lediglich aus Zucker und dem Geliermittel Pektin aus Äpfeln und Zitrusfrüchten.

UVP € 2,49 (260 g)



KNORR

Natürlich Lecker! Salatdressing

Mit den neuen KNORR Natürlich Lecker! Salatdressings wird knackfrischer Salatgenuss jetzt noch einfacher – und 100 % natürlich lecker. Denn enthalten sind nur Zutaten, die wir alle aus der Küche und aus dem Garten kennen: aromatische Kräuter wie Kerbel, Basilikum, Oregano, Petersilie oder Schnittlauch und für die feine, auch pikante Würze Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Co. Einfach Essig und Öl hinzufügen – und fertig ist das Salatdressing!

UVP € 1,29 (Erdbeere & Chili: 4 x 32 g, Gartenkräuter: 4 x 36 g)



HAFERVOLL

Flapjack Banane-Protein

Für alle Sportbegeisterten, Fitness- und Muscle-Maniacs gibt's den HAFERVOLL Flapjack jetzt auch mit einer Extraportion Protein! In schicker, unschuldiger und weißer Weste hat der Neuling es faustdick hinter den Haferflocken. Dazu gesellen sich knackige Cashews, Bananen, Sonnenblumenkerne sowie Leinsamen und sorgen für die nötige Puste beim Pumpen. Obendrauf bereiten die Soya-Crisps ein crunchy Geschmackserlebnis.

UVP € 1,99 (58 g)



STARKE STULLEN

Zu einer Scheibe frischem Brot können wir selten Nein sagen ... Erst recht nicht, wenn sie mit leckeren und mediterranen Zutaten wie Tomaten, Oliven oder Feta belegt ist. Egal ob morgens, mittags oder abends, diese zwei Schnittchen passen immer!



Wellness-Stulle

FÜR 2 PORTIONEN

1 AVOCADO
1 EL ZITRONENSAFT
2 KLEINE TOMATEN
2 EL SPROSSEN
2 SCHEIBEN MEHRKORNBROT MIT CHIA-SAMEN
20 G MARGARINE, Z. B. RAMA 100 % PFLANZLICH
JODSALZ, PFEFFER

1. Avocado halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Sprossen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.
2. Brotscheiben mit Margarine bestreichen. Mit Avocadospalten und Tomatenscheiben belegen. Mit etwas Salz und grobem Pfeffer würzen und Sprossen darüber verteilen.

Feta-Stulle

FÜR 2 PORTIONEN

1 ROTE PAPRIKA
6 SCHWARZE OLIVEN
60 G FETA
½ HANDVOLL RUCOLA
4 SCHEIBEN BAUERNBROT
20 G MARGARINE, Z. B. RAMA 100 % PFLANZLICH
1 TL FRISCHE ITALIENISCHE KRÄUTER (Z. B. ROSMARIN, THYMIAN, OREGANO)

1. Paprika putzen, entkernen und in Spalten schneiden. Oliven in Ringe und Feta in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln.
2. Brotscheiben im Toaster rösten. 2 Scheiben mit Margarine bestreichen. Mit Paprika, Feta, Rucola und Oliven belegen, mit Kräutern bestreuen. Mit einer weiteren Brotscheibe belegen und servieren.



Promotion
Rama 100 % Pflanzlich ist eine hochwertige Dreiviertelfettmargarine mit 61 % Fett, die ausschließlich auf die Kraft der Pflanzen setzt und sich somit auch für eine vegane Ernährung eignet. Sie enthält weder künstliche Farb- und Aromastoffe noch Konservierungsstoffe, dafür aber jede Menge hochwertiges Rapsöl. Dank ihrer Textur ist sie direkt aus dem Kühlschrank sehr gut streichfähig und verfeinert jedes Brot oder Brötchen.

UVP € 1,39 (225 g)

Rama



EIN ♥ FÜR CURRY

Ob süß oder pikant, mild oder scharf – indisches Curry verwandelt jedes Gericht in ein wahres Geschmacksfeuerwerk. Für den nächsten indischen Kochabend sind diese zwei Gerichte daher perfekt – und sie machen Vegetarier und Fleischesser gleichermaßen glücklich!



Promotion
Schmeck' die Welt und genieße mit der Knorr Kochpaste Indisches Curry – ein Curry, das in die bunte Geschmackswelt Indiens entführt. Zusammen mit frischen Zutaten wie Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch, Ananas und Paprika gelingt dieses aufregende Gericht auch zu Hause. Denn aromatischer Ingwer, Koriander, Kardamom und Kreuzkümmel sorgen für den authentischen Geschmack Indiens.

UVP € 1,79 (70 g)

Indisches Hähnchencurry mit Apfel und Rosinen

FÜR 2 PORTIONEN

- 1 SÄUERLICHER APFEL
- 1 ZWIEBEL
- 250 G HÄHNCHENBRUSTFILET
- 2 EL PFLANZENÖL
- 1 PCK. KOCHPASTE, Z. B. KNORR SCHMECK' DIE WELT INDISCHES CURRY
- 50 G ROSINEN
- 100 G NATURJOGHURT

1. Apfel entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Fleisch in dünne Streifen schneiden. Hähnchenbrustfilet in 1 EL heißem Öl

bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Knoblauch und Zwiebel im restlichen Öl ca. 5 Min. lang dünsten, bis sie weich und aromatisch sind. Inhalt der Kochpaste zugeben. 1 Min. lang kochen lassen. Apfel, Rosinen und 150 ml Wasser zugeben. Bei schwacher Hitze 5 Min. garen.

3. Hähnchenbrust in die Pfanne geben und 5 Min. weitergaren. Joghurt unterrühren. Mit Basmatireis servieren.

Indisches Linsencurry mit Aubergine

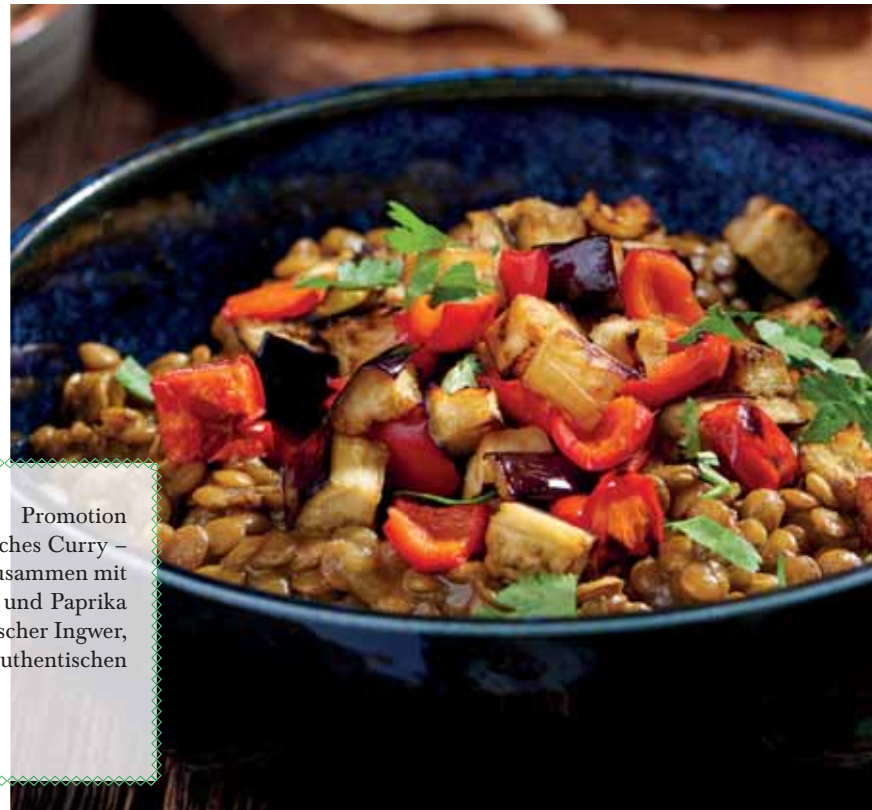
FÜR 2 PORTIONEN

- 1 AUBERGINE
- 1 ROTE PAPRIKA
- 1 ZWIEBEL
- 3 EL PFLANZENÖL
- 1 PCK. KOCHPASTE, Z. B. KNORR SCHMECK' DIE WELT INDISCHES CURRY
- 150 G GRÜNE LINSEN
- 1 HANDVOLL KORIANDER

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Aubergine in Würfel schneiden. Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Paprika und Aubergine auf ein Backblech geben. Mit 2 EL Öl beträufeln und gut vermischen. Gemüse ca. 25 Min. goldbraun rösten.

2. Linsen mit kaltem Wasser abspülen. Zwiebeln im restlichen Öl 5 Min. dünsten. Inhalt der Kochpaste zugeben. Gut umrühren und 1 Min. lang garen, Linsen und 250 ml Wasser zugeben.

3. Zum Kochen bringen, Kochstufe reduzieren und ca. 25 Min. kochen, bis die Linsen gar sind. Gemüse und Koriander zugeben. Mit indischem Fladenbrot (Naan) und Naturjoghurt servieren.



SPITZEN- SPARGEL

Frühling ohne Spargel? Unvorstellbar! Dieses Mal zeigen wir den klassischen Spargelgerichten die kalte Schulter und lassen uns stattdessen von Spargel-Vitello, Räucherlachsterrine und Spargel-Pistazien-Suppe kulinarisch verzaubern!

Spargel-Vitello mit Thunfisch-Limetten-Sauce

FÜR 4 PORTIONEN

400 G KALBSRÜCKEN, PARIERT
SALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

4 EL OLIVENÖL

200 G GRÜNER SPARGEL

200 G WEISSER SPARGEL

1 UNBEHANDELTE LIMETTE,
ABRIEB + SAFT

1 TL HONIG

1 TL ROSA PFEFFERBEEREN

50 G THUNFISCH IN ÖL

1 TL KAPERN

2 SARDELLENFILETS

150 G MAYONNAISE

2-3 EL KALBSFOND

1 HANDVOLL PFLÜCKSALAT

1. Den Ofen auf 140 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in 2 EL des heißen Öls von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf einem Gitter mit Fettpfanne darunter im Ofen ca. 25 Min. rosa braten. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und, in Frischhaltefolie gewickelt, mindestens 4 Std. kalt stellen.

2. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel, den weißen Spargel komplett schälen und alle Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit den 2 restlichen EL Öl, dem Limettenabrieb, 2 EL des Limettensafts, dem Honig, den rosa Pfefferbeeren und Salz vermengen. Mindestens 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Für die Sauce den Thunfisch, die Kapern und die Sardellen abtropfen lassen und mit der Mayonnaise, dem restlichen Limettensaft und dem Fond fein pürieren. Nach Bedarf noch ein wenig Wasser hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern.

4. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern auslegen. Den Spargelsalat daraufgeben und mit dem Pflücksalat bestreuen. Etwas Sauce darüberträufeln und die restliche Sauce separat dazureichen.

**Endlich
Spargelzeit!**



Mehr leckere Spargelgerichte gefällig? Dann ist das Buch „Endlich Spargelzeit!“ genau das richtige für euch! Ob weiß, grün oder violett, in Salaten, Omeletts, zu Pasta oder als Beilage – hier findet man sein Lieblingsgemüse in unzähligen Variationen. Und bei Gerichten wie Spargelsalat mit Süßkartoffeln und Feta oder Spargelkaffeln mit Hähnchenfilet kann die Spargelsaison so richtig zelebriert werden! Thorbecke Verlag, € 12,99 (ISBN: 978-3-7995-1158-2)

Spargel-Pistazien-Suppe mit Pancetta

FÜR 4 PORTIONEN

100 G MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN
500 G GRÜNER SPARGEL
1 KLEINE STANGE LAUCH
2 KNOBLAUCHZEHEN
2 EL BUTTER
150 ML TROCKENER WEISSWEIN
600 ML GEMÜSEBRÜHE
100 G GESCHÄLTE PISTAZIENKERNE
2 HANDVOLL WASSERKRESSE
150 ML SAHNE
200 G PANCETTA/BACON

1. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Den Lauch waschen, putzen und klein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und hacken.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch in der heißen Butter zusammen mit dem Lauch 2-3 Min. glasig anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, die Brühe angießen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann den Spargel und die Pistazien dazugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen.

3. Die Kresse abbrausen, trocken schütteln und – bis auf ein wenig zum Garnieren – fein hacken. Mit 100 ml der Sahne zur Suppe geben und alles fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas

einköcheln lassen oder Brühe ergänzen.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pancetta würfeln und in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun und

knusprig braten. Die Suppe auf Schalen verteilen, je 1 EL der Sahne daraufgeben, mit Pancetta bestreuen und mit der restlichen Wasserkresse garniert servieren.



Räucherlachsterrine mit Frischkäse und Spargel

FÜR 6-8 PORTIONEN

350 G RÄUCHERLACHS IN SCHEIBEN
4 ½ BLATT GELATINE
7 STANGEN GRÜNER SPARGEL
SALZ
EISWASSER
300 G FRISCHKÄSE
300 ML SAHNE
PFEFFER AUS DER MÜHLE
ZUM GARNIEREN:
GRÜNER SPARGEL
FRISCHE KRÄUTER

1. Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und dabei die Folie über den Rändern überlappen lassen. Die Form dann mit ca. 300 g der Räucherlachscheiben auskleiden und ebenfalls über den Rändern etwas

überlappen lassen. Den restlichen Lachs würfeln.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden kürzen. Die Spargelstangen in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und längs halbieren. Den Frischkäse mit 100 ml der Sahne glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Anschließend 3-4 EL der entstandenen Käsecreme in einem Topf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und diese Masse nun in die restliche Käsecreme rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und

unter die Creme heben.

3. Die Creme, den grünen Spargel sowie die Lachswürfel in die Form schichten. Nun die überlappenden Lachsscheiben über die Creme einklappen, danach mit der überlappenden Folie abdecken. Die gefüllte Form leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um Blasen oder Hohlräume zu vermeiden. Im Kühlschrank ca. 3 Std. kalt stellen.

4. Die Terrine mithilfe der Folie vorsichtig aus der Form stürzen, die Folie entfernen und die Lachsterrine mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben schneiden. Mit grünem Spargel und frischen Kräutern garnieren.



JETZT WIRD'S KNACKIG!

Herzhaft, fruchtig, knackig, zart und süß – bei diesem bunten Salatteller treffen die verschiedensten Zutaten und Geschmacksrichtungen aufeinander!

Wie das schmeckt? Fabelhaft – aber überzeugt euch selbst ...

Goldener Salat

FÜR 4 PORTIONEN

100 G GEMISCHTER SALAT, Z. B. „RAFFINESSE“ VON BONDUELLE

100 G WALNÜSSE

4 TL ZUCKER

2 BIRNEN (Z. B. ROTSCHALIGE)

1 DOSE SÜSSKARTOFFELN

3-4 EL WALNUSSÖL

2 TL MITTELSCHARFER SENF

1 TL AHORNSIRUP

120 ML GEMÜSEBRÜHE

125 G MILDER ZIEGENFRISCHKÄSE
SALZ, FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

1. Walnüsse mit Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Spalten schneiden.

2. Für das Dressing Süßkartoffeln abtropfen lassen und den Saft auffangen. Dann die Hälfte der Süßkartoffeln mit Öl, Senf und Ahornsirup, dem aufgefan-

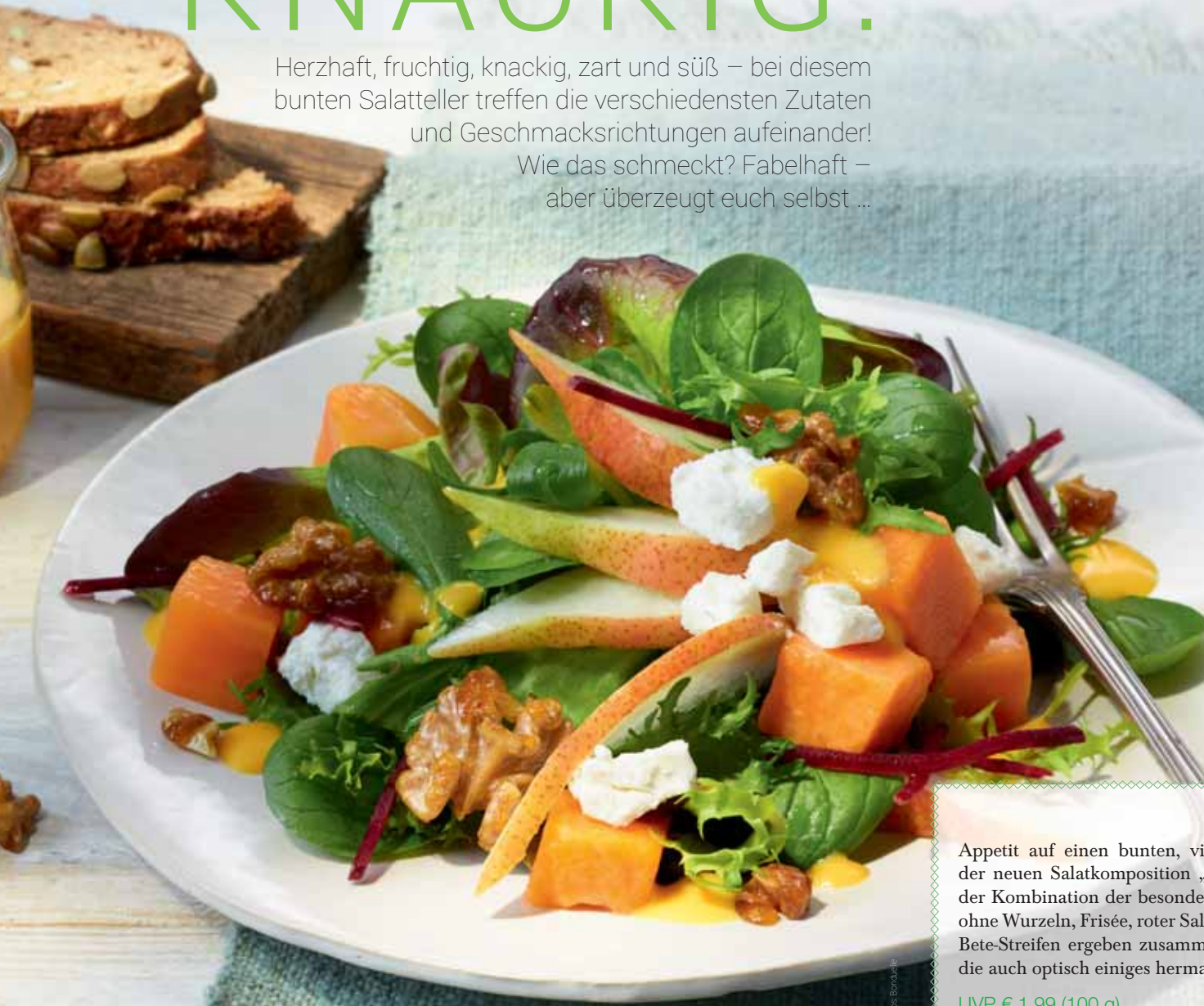
genen Saft und Gemüsebrühe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Salat mit $\frac{3}{4}$ des Dressings vermischen und mit den übrigen Süßkartoffeln, Birnenspalten und Walnüssen auf Tellern anrichten. Zum Schluss den Ziegenfrischkäse darüber zerbröseln, den Salat mit restlichem Salatdressing beträufeln und servieren.

Promotion
Appetit auf einen bunten, vielfältigen Salat? Die Besonderheit der neuen Salatkomposition „Raffinesse“ von Bonduelle liegt in der Kombination der besonderen Zutaten. Feine Feldsalat-Blätter ohne Wurzeln, Frisée, roter Salanova-Kopfsalat und knackige Rote-Bete-Streifen ergeben zusammen eine raffinierte Salat-Mischung, die auch optisch einiges her macht.

UVP € 1,99 (100 g)

Bonduelle



FRISCH GEFISCHT

Wer Fisch mag, für den sind Rotbarsch, Scholle und Co. keine Fremdwörter. Aber wo liegen eigentlich die Unterschiede zwischen den verschiedenen Fischarten? Wir haben bei Fischers Fritze nachgefragt – hier sind die Antworten!



Lachs

Er stammt aus den nördlichen, kühlen Teilen des Pazifiks und des Atlantiks und gehört zu den bekanntesten Fischarten: der Lachs. Der leckere „Rote“ lässt sich vielseitig zubereiten, denn er schmeckt gebraten, gekocht, gegrillt oder roh als Sushi. Die vielseitige Verwendung sowie der feine Geschmack des festen, hell-orangen bis rötlichen Fleisches machen den Fisch zu einem der beliebtesten Speisefische. Im Vergleich zu anderen Fischarten hat Lachs einen hohen Fettgehalt. Aber da es sich hierbei vor allem um die gesunden Omega-3-Fettsäuren handelt und der Fisch auch andere wichtige Spurenelemente wie Jod enthält, kann man ihn trotzdem bedenkenlos schlemmen.



Forelle

Forellen findet man in kalten, sauerstoffreichen Gebirgsbächen, Flüssen, Seen und Teichen. Die Forellen im Handel kommen allerdings meist aus Teichzucht. Beim Kauf sollte man möglichst auf Zuchtforellen aus europäischer Aquakultur zurückgreifen. Im Idealfall kauft man sie direkt bei einem regionalen Züchter – dort schmecken sie auch am besten! Forellen schmecken gebraten, gegrillt, gekocht oder geräuchert. Ihr Fleisch ist hell, weich und sehr zart. Wie alle Süßwasserfische enthalten auch Forellen weniger Omega-3-Fettsäuren und Jod als Kaltwasserfische aus dem Meer. Dafür besitzt die Fischart viel leicht verdauliches und hochwertiges Eiweiß und ist relativ fettarm.

Fotos: Shutterstock/Nansimova, studio1, Tureth by Westend61, Gayvoronkaya, Vana, Itichio, Vesore



Kabeljau

Kabeljau, in der Ostsee Dorsch genannt, lebt im gesamten Nordatlantik, in Nord- und Ostsee sowie im nördlichen Pazifik. Sein zartes Fleisch schmeckt sowohl gebraten als auch gekocht oder gedünstet. Getrocknet wird er aber auch als Stockfisch verzehrt, vor allem in südeuropäischen Ländern. Früher kam Kabeljau zahlreich vor, heute sind seine Bestände allerdings sehr bedroht. Beim Kauf sollte man daher auf Fisch aus dem Nordatlantik oder Nordpazifik zurückgreifen und keinen Kabeljau aus der Nord- oder Ostsee kaufen.



Rotbarsch

Mit seinem festen rot-weißen Fleisch und seinem speziellen Geschmack gehört Rotbarsch bei uns zu den absoluten Lieblingsfischen. Oft wird Rotbarsch auch unter dem Namen Goldbarsch angeboten. Es handelt sich aber in beiden Fällen um denselben eiweißreichen, mittelfetten Hochseefisch. Rotbarsch schmeckt sowohl gebraten als auch gedünstet oder gegrillt. Aufgrund von Überfischung und des Einsatzes von Schleppnetzen sinken die Bestände von Rotbarsch seit Jahren bedrohlich, weswegen man Rotbarsch am besten nur mit einem MSC-Zertifikat kaufen sollte.



Zander

Obwohl der Zander vom Aussehen und Geschmack dem Hecht ähnelt, gehört der ursprünglich aus Osteuropa stammende Süßwasserfisch zur Familie der Barsche. Sein festes weißes Fleisch ist aromatisch und grätenarm. Besonders gut schmeckt Hecht zum Beispiel kross auf der Haut gebraten. Der Fisch eignet sich außerdem besonders für Figurbewusste, denn er enthält nicht nur wenige Kalorien, sondern ist auch noch extrem fettarm. Dank vieler Spurenelemente wie Eisen und Zink und B-Vitamine ist Zander außerdem sehr gesund.



Scholle

Scholle gehört schon lange zu den beliebtesten Fischen – und zwar nicht nur im Norden! Charakteristisch für den Plattfisch ist seine tellerbreite Form. Das Fleisch der Scholle ist schneeweiß und angenehm weich, sodass es auf der Zunge zergeht. Aus demselben Grund zerfällt das Fleisch allerdings auch relativ leicht. Im hohen Norden wird Scholle vor allem gerne in Kombination mit Speck und Krabben serviert. Besonders beliebt ist die sogenannte Maischolle. Hier handelt es sich aber nicht, wie viele meinen, um eine besondere Sorte, sondern einfach um die noch jungen und besonders saftigen Schollen, die im Frühjahr gefangen werden.

WAS FÜR EIN QUARK!

Bald startet sie wieder, die geliebte Grillsaison! Was dabei auf keinen Fall fehlen darf? Der neue FrühlingsQuark 7-Kräuter von MILRAM! Denn dieser ist nicht nur perfekt zum Dippen für Brot oder Gemüse, sondern schmeckt auch wunderbar in Salaten.



Zu seinem 50. Geburtstag bekommt MILRAM FrühlingsQuark einen würzig-frischen Bruder: MILRAM FrühlingsQuark 7-Kräuter. Die Jubiläumssorte mit feinen, aufeinander abgestimmten Kräutern schmeckt besonders würzig und intensiv. Ob zum Dippen, für Salate oder als frisch-würziger Brotbelag: Der MILRAM FrühlingsQuark 7-Kräuter ist der ideale Begleiter!

UVP € 0,99 (200 g)



Nudelsalat 7-Kräuter

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 G FARFALLE
SALZ
50 G PINIENKERNE
200 G KIRSCHTOMATEN
1 BUND BASILIKUM
300 G MILRAM FRÜHLINGSQUARK 7-KRÄUTER
50 G SCHWARZE OLIVEN,
ENTSTEINT

1. Farfalle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. Pinienkerne fettfrei rösten. Kirschtomaten abspülen, putzen und halbieren. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Blätter grob zerschneiden.
3. MILRAM FrühlingsQuark 7-Kräuter mit 5-6 EL Nudelkochwasser „schlank“ rühren.
4. Farfalle abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem FrühlingsQuark 7-Kräuter mischen. Die vorbereiteten Zutaten und die Oliven untermischen. Zum Schluss nochmals abschmecken.



Foto: MILRAM



NATÜRLICHER GENUSS AUS SÜDTIROL

Naturreine Zutaten, Nachhaltigkeit und Konditorqualität – dafür steht das Familienunternehmen Loacker seit über 90 Jahren. Was es noch über das Unternehmen und seine leckeren Produkte zu berichten gibt, verraten wir euch jetzt!



Waffeln in Konditorqualität

Frisch gebackener Waffelteig nach traditionellem Familienrezept, schonend geröstete Haselnüsse von ausgewählten Anbauregionen und von der eigenen nachhaltig bewirtschafteten Haselnussplantage in Italien und echte Bourbon-Vanille – das sind nur einige der Zutaten, die das Waffel- und Schokoladefeingebäck von Loacker zu einer besonderen Leckerei machen. Nach Konditor-Tradition werden nur hochwertige, naturreine Zutaten verwendet, die schonend verarbeitet werden – denn so entwickeln sie ihren vollen Geschmack. Auf Zusatzstoffe wird bei allen Produkten verzichtet.

Nachhaltig wirtschaften

Das natürliche, intakte Umfeld der Produktionsstandorte auf 1.100 m Meereshöhe im Herzen der Dolomiten mit sauberem Gebirgswasser und reiner Luft nimmt beim Produktionsprozess zusätzlich positiven Einfluss auf die Produktqualität. Damit das so bleibt, werden Umweltschutz und bewusster Umgang mit Ressourcen beim Herstellungsprozess großgeschrieben – und das seit Eröffnung des ersten Werkes 1974 in Untertal in Südtirol. Für effiziente Wärmerückgewinnung sorgte zum Beispiel Armin Loacker, der heutige Seniorchef, indem er schon damals selbst eine entsprechende Anlage entwickelte. Heute ist der Strom zu 100 % Öko-Energie.

Verführen lassen

Bei den Kompositionen der Loacker Konditoren steht der Genuss im Mittelpunkt. Stets sind die knusprig-leichten Waffelblättchen dabei, aber auch zartschmelzende Cremes aus Haselnüssen, Kakao, Milch, mit Vanille oder Kokos dürfen nie fehlen. Und immer mehr spielt Schokolade eine Rolle, wie zum Beispiel bei den neuen mit Schokolade überzogenen Loacker Classic Chocolat Napolitaner mit Haselnusscreme und Milchschokolade und der Fondente Dark Noir mit dunkler Schokoladencreme und dunkler Schokolade. Mehr Informationen über die Produkte von Loacker erhaltet ihr unter: www.loacker.com

Foto: Loacker

brandnooz Gewinnspiel

**10 Pakete von one:47
zu gewinnen!**

Runter

1. Stark riechende lila Blume
2. Längliches Gemüse, das im Frühling Saison hat
3. Flacher Fisch, der gern mit Krabben und Speck serviert wird
4. Pflanzliche Alternative zu Butter
6. Keksteig auf Englisch

Quer

5. Feiertag im Mai
7. Getränk aus Mineralwasser und Wein



Schickt das Lösungswort bis zum 31.05.17 mit dem Betreff „Mairätsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Promotion

Unter allen Einsendungen verlosen wir 10 Pakete à 12 Sticks von one:47 Anti-Hangover-Drink im Wert von je € 19,99. one:47 hilft natürlich bei Kater, denn es führt dem Körper die Vitamine und Elektrolyte zu, die er nach einer langen Nacht und Alkoholkonsum benötigt. Die Sticks schmecken fruchtig-süß und dank natürlicher Pflanzenextrakte und Ingwer leicht bitter und scharf. Einfach vor dem Alkoholkonsum und vor dem Schlafengehen jeweils einen Stick in ein Glas geben und 100 ml Wasser hinzufüllen, trinken – und am nächsten Morgen fit in den Tag starten!

Promotion

GLUTENFREI GENIESSEN

Wer eine Glutenintoleranz hat, muss auf süße Versuchungen verzichten? Irrtum: Mit den glutenfreien Leibniz MINIS lassen sich himmlische Rhabarber-Erdbeer-Cupcakes zaubern – mmmhhhh, lecker!

Rhabarber-Erdbeer-Cupcakes

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK, ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.

100 G LEIBNIZ MINIS GLUTENFREI (ZERBRÖSELT)

50 G BUTTER, LAKTOSEFREI

20 G ABGEZOGENE, GEMAHLENE MANDELN

6 BLATT WEISSE GELATINE

CA. 225 G RHABARBER

100 ML AGAVENDICKSAFT

100 G ERDBEEREN

125 G JOGHURT, LAKTOSEFREI, 3,8 % FETT

200 ML SCHLAGSAHNE, LAKTOSEFREI

1 PCK. SAHNESTEIF

1. 10 Leibniz MINIS Kekse beiseitelegen und den Rest der Kekse zerbröseln. Für den Teig Butter in einem Topf schmelzen, die Keksbrösel und Mandeln dazugeben und gut verrühren.

2. Die Butter-Keksmasse in etwa 8 Papierbackförmchen verteilen. Mit einem Teelöffelrücken gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Die Förmchen für etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen und den Boden fest werden lassen.

3. Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Bei dem Rhabarber die Blattansätze und Stielenden entfernen, waschen, gut abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden. 175 g abwiegen und mit Agavendicksaft in einen Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze 3 Min. kochen lassen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Etwa 1 EL für die Deko abnehmen.

Gelatine leicht ausdrücken und unter die Rhabarbermasse rühren. Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. 3 Früchte beiseitelegen. Die restlichen Früchte in kleine Würfel schneiden und unter die Rhabarbermasse geben. Den Joghurt unterrühren und die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und $\frac{2}{3}$ der Sahne unter die Fruchtmasse heben.

4. Anschließend in die Förmchen füllen und glatt streichen. Die Cupcakes mit der restlichen Sahne verzieren und mit den beiseitegelegten Keksen, Rhabarberstückchen und Erdbeeren belegen. Die Cupcakes für etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen und die Fruchtmasse fest werden lassen.



Klein, aber genauso fein wie die „Großen“! Die Leibniz MINIS gibt es jetzt auch in der gluten- & laktosefreien Variante: mit Maismehl gebacken sind sie so lecker wie das Original aus Weizenmehl.

UVP € 1,89 (100 g)



WOHNIDEEN ZUM KLEINEN PREIS

Wer eine schön und individuell eingerichtete Wohnung haben will, der muss tief in die Tasche greifen, oder? Nicht unbedingt: Mit diesen Wohnideen kann man nämlich auch mit einem kleinen Budget große Aha-Effekte erzielen!

Urban Ethno

Hier treffen Folklore, Afrika-Look und urbane Elemente aufeinander und gehen eine zeitlose, gemütliche Verbindung ein.

MATERIAL

WANDFARBE IN SENFGELB, WEISS, GRAU + TAUBENBLAU
ALTES KÜCHENBUFFET
TISCH „INGO“ VON IKEA
STUHLBANK + STUHL VOM SPEERMÜLL
HOLZKRANICHE

So geht's:

Für diese Wohnung hatte die Einrichtungsberaterin und Wohnbloggerin Julia Ballmaier einen ganz besonderen Wunsch: eine vierfarbig gestrichene Wand! Damit stieß sie bei den Handwerkern erst mal auf ungläubiges Kopfschütteln. Wie sollte so etwas bewerkstelligt werden? Doch nach anfänglichen Bedenken wurde eine Skizze angefertigt, die ihre Idee verständlich darlegte. So kommt es nun, dass beim Betreten dieser Küche der Blick sofort auf die expressive grafische Wand in den Farben Weiß, Senfgelb, Grau und Taubenblau fällt. Sie ist hier das dominante Gestaltungselement. Solch eine Wand ist zwar natürlich etwas aufwendiger zu streichen, aber dennoch ein günstiges Mittel, um in einer Wohnung einen Wow-Effekt zu erzielen. Weitere Bilder sind für diese Fläche nicht mehr nötig, denn sie spricht für sich. Für die Möblierung kaufte die Wohnbloggerin einer Bekannten ein altes Küchenbuffet ab und lackierte es in Hellgrau, damit es moderner und weniger wuchtig wirkt. Ein Tisch von Ikea, eine Stuhlbank und ein Stuhl vom Sperrmüll sowie Holzkränze an der Wand vervollständigen den Urban-Ethno-Look der Küche.



Mehr tolle Wohnungsideen gefällig? Im Buch „Wohnen unter 1.000 Euro“ beweist Julia Ballmaier, dass schönes Wohnen nicht immer teuer sein muss. Die Wohnbloggerin zeigt anhand von 25 komplett eingerichteten Wohnungen, dass das Glück vom schönen Wohnen auch zum kleinen Preis zu haben ist – zum Beispiel mit Ikea-Stücken, Flohmarktfunden und einfachen DIY-Ideen. Callwey Verlag, € 24,95 (ISBN: 978-3-7667-2210-2)



Woodstock Modern

MATERIAL

KERZENSTÄNDER + VASEN + KLEINES HÄNGESCHRÄNKCHEN VOM FLOHMARKT
KISSEN VON IKEA, KIK UND VOM FLOHMARKT
COUCH VOM GEBRAUCHT-MÖBELLAGER
ACRYLTISCHE VON EINER HAUSHALTSAUFLÖSUNG
GARDINE „MERETE“ VON IKEA
ROSAFARBENER UND HELL-BLAUER STUHL AUS DEM MÖBELGESCHÄFT
TISCH VOM MÖBELLAGER
KLAPPSTÜHLE VON EBAY-
KLEINANZEIGEN

So geht's:

Eine bunte, fröhliche Behausung mit Hippiefleur – das wollte die Wohnbloggerin Julia Ballmaier hier erschaffen. Im Wohnzimmer steht eine große Eckcouch aus dem Gebraucht Möbelladen. Sie hält sich mit ihrem schwarz-grau melierten Bezug vornehm zurück und kann mit bunten Kissen jederzeit neu interpretiert werden. Die Dreisatz-Acryltische waren ein Jubelfund bei einer Haushaltsauflösung. Solche modernen Klassiker passen einfach zu allem.

Tipp:
Ins Wohnzimmer gehören immer frische Blumen. Wenn die Möglichkeit besteht, beim nächsten Spaziergang einfach ein paar Wiesenblumen pflücken oder ein paar Äste mitnehmen. Sollten diese keine Blüten oder Blätter haben, stattdessen ein paar bunte Anhänger daranhängen. Nichts zaubert so schnell Farbe und gute Laune ins eigene Heim!

Unterschiedliche Stühle an einem Tisch sind hier der Style-Favorit. Es sieht einfach lockerer aus, wenn alle anders sind, und schließlich sind die Menschen, die darauf sitzen werden, auch verschieden. So kann sich jeder seinen Lieblingsplatz aussuchen.

Bärenhöhle

Naturfreunde, aufgepasst. Hier wird es mit Rattan, Holz und Korb so richtig gemütlich.

MATERIAL

GRAUE WANDFARBE
BAMBUSREGAL VOM GEBRAUCHT-MÖBELLAGER
TISCH + STÜHLE VON TEDOX
BILD VOM FLOHMARKT
HUT: IKEA, „NIPPRIG“-KOLLEKTION

So geht's:

Was braucht ein Bär, damit er sich heimisch fühlt? Richtig: viel



Natur und viel Holz! Deshalb geben in der „Bärenhöhle“ natürliche Materialien wie Bambus und Rattan den Ton an.

Das erste Stück, das den Weg in dieses Apartment fand, war das große Bambusregal aus den 70er-Jahren. Es stammt aus einem Gebraucht Möbelladen und ist die perfekte Ausgangsbasis für das gewünschte Design im Naturlook. Zusammen mit dem warmen Grau der Wände ergibt sich so die Basis für ein trautes

Heim, in dem man sich tierisch wohlfühlen kann.

Wenn man kleinere Einrichtungsgegenstände und größere Möbelstücke mixt, die aus demselben oder einem ähnlichen Material bestehen, beispielsweise Rattan und Bambus, ergibt sich ein stimmiges Gesamtbild. Da ist es ganz egal, woher die Teile stammen, ob sie alt oder neu sind und ob ihre Formen zusammenpassen.

Tipp:
Kupfer, Ocker und Naturtöne – in diesem Ambiente kann man genüsslich speisen.

TEIGTRÄUME WERDEN WAHR

Wer hat es nicht als Kind geliebt, die Rührschüssel auszuschlecken und vom Teig zu naschen? In New York wird der Traum vom rohen Keksteig nun auch für Erwachsene wahr. Wir verraten euch, was es mit dem neuen Foodtrend auf sich hat.

Früher (und manchmal auch heute noch) war das eigentliche Highlight beim Backen nicht der fertige Kuchen, sondern das Naschen des rohen Teiges oder das Ausschlecken der Rührschüssel. Wenn da nicht immer der mahnende Finger der Mutter gewesen wäre, dass man rohen Teig nicht naschen soll und dass man davon Bauchschmerzen bekommt ...

Das erste Teig-Geschäft

Im DÖ-Shop in Manhattan in New York kann man seiner Leidenschaft für rohen Teig nun ganz offiziell – und ohne Schelte der Eltern – frönen. Statt einer Kugel Eis gibt es hier nämlich eine Kugel Teig – oder auch zwei oder drei ... Der Name des Shops leitet sich vom englischen Wort „dough“ ab, was auf Deutsch Teig bedeutet – und dass der Name hier Programm ist, merkt man angesichts der vielen verschiedenen Teigsorten schnell.

16 verschiedene Geschmacksrichtungen bietet DÖ-Gründerin Kristen Tomlan momentan in ihrem Laden an. Darunter sind Klassiker wie der traditionelle Teig mit Schokostückchen oder

Brownieteig, aber auch besondere Teigkreation mit Zutaten wie Oreos, Nutella, Meersalz oder Erdnussbutter. Hinzu kommen saisonale Kreationen, die zum Beispiel farblich auf die jeweilige Jahreszeit eingehen. Die Schokoladentröpfchen, bunten Streusel und anderen Zutaten haben aber nicht nur geschmackliche, sondern auch optische Gründe. Denn man kann sich vorstellen, dass es gar nicht so einfach ist, rohen Teig appetitlich anzurichten – bunte und leckere Toppings helfen da natürlich sehr ...

Naschen ohne Bauchweh

Wer an diesem Punkt nun Lust auf die leckeren Teigsorten bekommen hat, aber Angst vor Magengrummeln hat, der kann laut der Gründerin Tomlan beruhigt sein: Da die Eier pasteurisiert werden und das Mehl hitzebehandelt wird, bestehe keinerlei Risiko für Magenschmerzen oder eine Infektion durch Salmonellen.

Wenn das nicht mal gute Nachrichten sind ... Und wer es tatsächlich schafft, den Teig nicht gleich zu vernaschen, der kann ihn natürlich auch zum Backen verwenden – sofern er es denn möchte ...



DÖ-GRÜNDERIN
KRISTEN TOMLAN



MOIN, MOIN

Heute entführen wir euch in den hohen Norden! Wir haben nämlich die leckersten Fischrestaurants an den deutschen Küsten ausfindig gemacht, bei denen vor allem eins auf den Tisch kommt: frischer Fisch!



Usedom: Domkes Fischhus

Bei Domkes Fischhus auf Use-
dom steht man nicht nur vor
der Qual der Wahl, was die
Gerichte angeht, sondern auch
bezüglich des Sitzplatzes. Hier
kann man sich die pommer-
sche Küche und Fischspezia-
litäten nämlich entweder im
Biergarten unter Palmen, im
künstlerisch aufwendig gestal-
teten Gasthaus oder in gemütli-
chen Strandkörben schmecken
lassen. Täglich stehen hier
fangfrischer Fisch und Räu-
cherfisch auf der Speisekarte.
Oder man sucht sich direkt an
der Fisch-Theke seinen Fisch
aus und kann sogar bei der
Zubereitung zusehen. Und da-
nach kommt der beste Part: das
Essen und Genießen!

Norderney: Gosch

Im Herzen des ältesten Seebad-
es an der Nordseeküste liegt
das Fischrestaurant Gosch.
Man kennt es hauptsächlich
von der Nordseeinsel Sylt, wo
es diverse Standorte gibt, aber
auch auf Norderney müssen
Fischliebhaber nicht auf das
bekannte Fischrestaurant ver-
zichten. Zentral gelegen, kann
man sich hier frische Mee-
resdelikatessen mit Blick auf
den Kurplatz und historische
Gebäude wie das Conversati-
onshaus schmecken lassen. Ob
Scampis Lachs oder Dorsch,
hier kommt jeder Fischliebha-
ber auf seine Kosten. Das Res-
taurant bietet 70 Innen- und 90
Außenplätze – und wer Glück
hat, schafft es, ein Plätzchen
in der Sonne zu ergattern, und
kann das bunte Treiben am
Kurplatz beobachten.



FRISCHER FISCH
BEI FISCH DOMKE.

SEESTRASSE 24
17419 SEEBAD AHLBECK
ÖFFNUNGSZEITEN:
MO.-SO.: 10- 22 UHR

WILHELMSTRASSE 1-3
26548 NORDERNEY
ÖFFNUNGSZEITEN:
TÄGLICH 11-22 UHR (KÜCHE)



Antonia
on Tour!



MEERBLICK UND LECKEREN FISCH GIBT ES IN DER KAJÜTE AUF LANGEOOG.

Langeoog: Kajüte am Hafen

Malerisch gelegen am Yachthafen zwischen Sportbooten, Segelschiffen und der Fähre befindet sich das Restaurant „Kajüte am Hafen“. Im maritimen Restaurant oder auf der großzügigen Terrasse mit Meerblick lassen sich die typischen Fische Spezialitäten besonders gut genießen. Auf der Speisekarte findet man hier zum Beispiel Gambas, gebratene grüne Heringe oder die Scholle Husumer Art mit Krabben. Aber auch kalte Spezialitäten wie Labskaus oder Matjessalat kann man sich hier schmecken lassen.

HAFENDEICH-
STRASSE 9
26465 LANGEOOG
ÖFFNUNGSZEITEN:
MI.-SA.: 11-18 UHR

Baltrum: Skippers Inn

Saisonale Produkte und eine frische Zubereitung ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker – das ist das Motto von Skippers Inn. Ob Scholle, Muscheln oder Leckereien wie Rotzunge: Fischfreunde werden beim Fisch, der teilweise direkt von den Nordseefischern an der Küste kommt, mit Sicherheit fündig. Serviert wird hier deutsche Küche, die modern und international interpretiert wurde. Und auch das kulinarische Erbe Ostfrieslands darf in den verschiedenen Gerichten nicht fehlen. Whiskyfreunde werden im Skippers Inn ebenfalls auf ihre Kosten kommen – und mit etwas Glück, findet hier sogar gerade ein Whisky-Tasting statt!

HAUS 50
26579 BALTRUM
ÖFFNUNGSZEITEN:
MO.-SO.: 12-21. UHR
(KÜCHE); DI. AB 17 UHR

Foto: Ute Suits, Shutterstock/Exenry Karandak, Larisa Bimova



Bestes aus Schweizer Milch

Porridge –

DA BLEIBT DER KOCHTOPF SAUBER!
JETZT LÖFFELFERTIGES PORRIDGE GENIESSEN!



LÖFFELFERTIG,
SÄTTIGEND & LECKER

KALT &
WARM
GENIESSBAR



100%
HAFER*

AUS
SCHWEIZER
MILCH



*bezieht sich auf den Getreideanteil



Emmi Deutschland GmbH · Im Teelbruch 122 · 45219 Essen
Tel. +49 (0)2054 94 10 0 · Fax +49 (0)2054 94 10 724 · info.de@emmi.com · www.emmi.de

NATURGEREIFTER KÄSE

Was sind eigentlich naturgereifte Käsespezialitäten – wie reifen sie und was ist das Besondere daran? Wir führen euch ein in die Welt der naturgereiften Käse der norddeutschen Molkerei Rucker.



Was versteht man unter naturgereiftem Käse?

Wer sich schon einmal gefragt hat, was es eigentlich mit naturgereiftem Käse auf sich hat, dem können wir weiterhelfen. So bezeichnet man nämlich Käse, der im traditionellen Naturreifungsverfahren hergestellt wird. Dies bedeutet konkret, dass er viele Wochen auf edlen Hölzern lagert, wo er regelmäßig gewendet und mit feinsten Rotschmierekulturen und kraftvollem Salzwasser gebürstet wird.

Was sind eigentlich Rotschmierekulturen?

Mit Rotschmierekulturen wird die Käserinde behandelt, um ein herzhaftes Käsearoma entstehen zu lassen. In diesem natürlichen Kulturengemisch ist insbesondere das *Brevibacterium linens* für die Oberflächenreifung und die typische rötliche Färbung des Käses verantwortlich.

Mit dieser Bakterien-Salzlake werden die Käselaibe während ihrer Reifung regelmäßig eingerieben, und es entsteht so die für Rotschmierekäse typische weich glänzende Rinde. Übrigens: Die Rotkultur-Rinde kann ohne Bedenken mitverzehrt werden.

Wie gelingt der perfekte Käse?

Für die geschmackliche Reinheit hängt alles von der Qualität der natürlichen Zutaten ab. „Das Finetuning“, erklärt Klaus Rucker, „gelingt mit der Auswahl der richtigen Bakterien, der Hefestämme, dem perfekten Abstimmen des Klimas im Reifekeller und der idealen Lagerzeit.“ Für ein Naturprodukt wie Käse ist das eine Herausforderung, denn die Qualität der Rohstoffe schwankt je nach Jahreszeit und Fütterung. So müssen kontinuierlich z.B. auch der Eiweißgehalt der Milch und das Fett in der Trockenmasse beobachtet werden, damit zum Schluss eine leckere Käsespezialität entsteht.

Woher kommt der „Alt-Mecklenburger“?

Von der Küste aus Mecklenburg-Vorpommern! Würziger Geschmack durch natürliche Reifung und naturbelassene Zutaten, eine rahmige Konsistenz und ein frecher, norddeutscher Charakter – das kann der „Alt-Mecklenburger“ voller Stolz von sich behaupten. Auch sein kräftiger Geschmack entsteht durch das sechs- bis achtwöchige traditionelle Reifungsverfahren auf Holzbrettern in den Wismarer Reifekellern. Es gibt ihn in den Sorten Rahmig-Mild und Rahmig-Kräftig, beide laktosefrei.



Wie lange reift der „Nordberger“?

Kein Schnickschnack, nur Geschmack – das ist es, was den neuen „Nordberger“-Genießerkäse Feinwürzig ausmacht. Bei dieser Sorte handelt es sich um einen naturgereiften, laktosefreien Hartkäse. Der „Nordberger“ gönnt sich mindestens drei Monate Zeit, um sich zu einer würzig-herzhaften Käsespezialität mit dezenter Süße zu entwickeln. Beim „Nordberger“ ist der Name Programm: Geschmacklich erinnert er an einen Bergkäse, enthält aber norddeutsche Küstenbauernmilch und ist natürlich gereift in der Ostsee-Molkerei Wismar.



Woher hat der „Alte Schwede“ seinen Namen?

Der Käsename „Alter Schwede“ – inspiriert durch die Schwedenherrschaft im 17. Jahrhundert in Mecklenburg – war in der DDR nicht erlaubt. Nach der Übernahme der Ostsee-Molkerei Wismar durch Rucker haben die Mitarbeiter dafür gesorgt, dass diese Käsetradition wieder eingeführt wird. Auch diese naturgereifte, laktosefreie Käsespezialität in den Geschmacksrichtungen Nordisch-Pikant und Nordisch-Mild braucht küstenfrische Milch, natürliche Enzyme und viel Reifezeit. Genau genommen sechs bis acht Wochen.

Die Molkerei Rucker mit Standorten in Wismar (Mecklenburg-Vorpommern) und Aurich (Niedersachsen) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 125 Jahren. Das Familienunternehmen wird in vierter Generation von Inhaber Klaus Rucker persönlich geführt und ist seit vielen Jahrzehnten ein bekannter Hersteller naturgereifter Käsespezialitäten. Natur pur: Viel Wert wird bei Rucker auf nur natürliche Zutaten, geschmackliche Reinheit und eine gleichbleibende Käsequalität gelegt. Wer mehr wissen möchte: www.ruecker.org

RÜCKER

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



*Süße Grüße –
Rezepte aus Europas
Backstuben*



*Fruchtig & lecker
Kochen mit Obst*



*Reibekuchen, Rösti, Döppekooche –
Hallo, Kartoffelspezialitäten!*



*Sweet Tables
Der süße Tischtrend*

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Lisa Pommerenke, 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: Andrea Marquardt / B.V. Hall Market, als Weidmilch Verlag Shutterstock / Timofeeva, Kachegina

Schon probiert: Kerrygold Joghurt



Beste irische Weidemilch & extra viel Frucht



Alle Infos zum
Kerrygold Joghurt:



www.kerrygold.de



- Beste irische Weidemilch von Kühen, die bis zu 300 Tage auf der Weide stehen
- Viele leckere Sorten mit extra hohem Fruchtanteil
- Besonders cremig und genussvoll
- Ohne künstliche Aromen, Konservierungs- oder Farbstoffe



Unser bestes Pizza-Kit aller Zeiten



NEUE UND VERBESSERTE REZEPTUR:

- Der Klassiker mit mediterranem, frischen Geschmack
- Mit mediterranem Olivenöl extra vergine
- Mit mediterraner Tomatensauce und Kräutern