

# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preiseempfehlung

**Gaumenkitzel de luxe**  
Sommergetränke mit Mut zu Aromen & Gewürzen!

**Leckere BBQ-Tapas**  
Abwechslungsreiche Grillhappen

**eine runde sache**  
Brammibal's vegane Donuts

# #BLACKFOOD

Der neuste Food-Trend aus dem Web

# GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDEN.

*Wir auch.*

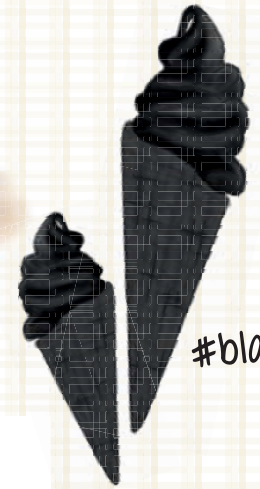
NATÜRLICH  
OHNE KONSER-  
VIERUNGSTOFFE &  
KALORIEN-  
ARM

Natürliches Mineralwasser &  
7% Fruchtsaft



Fotos: Shutterstock/Isa.aludente (Teil)

## Liebe Noozies,



#blackfood

blauer Himmel, strahlender Sonnenschein – und schwarzes Essen! Richtig gehört, denn schwarz eingefärbtes Essen ist der neuste Food-Trend. Egal ob schwarzes Eis oder schwarzer Latte macchiato, Schwarz ist das neue Bunt. Mehr über den dunklen Food-Hype erfahrt Ihr in unserer Rubrik Im Trend.

Auch beim Grillen gibt es manchmal schwarzes Essen – allerdings eher unerwünscht. Wer seinen Gästen mal etwas anderes als Bratwurst und Steak servieren möchte, dem stellen wir diesmal in unseren Rezepten leckere BBQ-Tapas vor. Denn diese sind perfekt zum Teilen und ideal, um möglichst viele verschiedene Grill-Häppchen zu probieren!

In unserer Rezeptstrecke über erfrischende Getränke greifen wir diesmal mutig zu bei Kräutern und Gewürzen. Denn Kardamom, Salbei und Rosmarin sorgen für ganz neue Gaumenkitzel – überzeugt Euch selbst! Und auch süße Leckereien kommen natürlich nicht zu kurz. Denn wir waren im Café Brammibal's in Berlin unterwegs und haben vegane Donuts getestet! Was das Besondere an ihnen ist, erfahrt Ihr in dieser Ausgabe.

Sommerliche Grüße wünschen Euch

Johannes Nielsen  
& das brandnooz Team



## INHALT

- S. 4 **Unsere Nooz** Zeit zu jubeln!
- S. 6 **Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 8 **Grillen & Chillen**
- S. 12 Gaumenkitzel de luxe
- S. 16 Ein feuriges Duo
- S. 18 Frucht + Curry
- S. 22 **Genusswelt** Beans, Baby!
- S. 24 **10 Fakten** O wie Olive
- S. 26 Im Trend** Schwarz – der neue Food-Trend
- S. 30 Unterwegs** Eine runde Sache
- S. 33 **Gewinnspiel**  
Wir verlosen 10 Freunde des Geschmacks Boxen
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

Gewinngarantie

# ZEIT ZU JUBELN!

Im Mai haben wir die Jubelmonate eingeläutet. Unsere brandnooz Box gibt es nun nämlich schon seit sage und schreibe fünf Jahren! Anlass genug, dies gebührend zu feiern – und zwar fünf Monate lang mit vielen tollen Preisen!

# 5

5 Jahre Box!



**Jeden Monat ein anderer Mega-Gewinn!**  
Mai, Juni, Juli, August & September



Hauptgewinn  
**Juni**

**10 Niederegger Marzipanpakete**  
Jedes Paket hat einen Wert von 150 €!

Unsere brandnooz Box feiert ihr fünfjähriges Jubiläum – und ihr feiert mit uns! Und zwar ganze fünf Monate lang, denn so lange verstecken sich tolle Gewinn-Codes in euren brandnooz Classic Boxen und in euren brandnooz Genuss Boxen. Von Mai bis September verlosen wir so **Preise im Gesamtwert von 25.000 €!**

**Gewinngarantie**

Damit auch alle einen Grund zum Jubeln haben, gibt es sogar eine Gewinngarantie. So könnt ihr zum Beispiel tolle Zusatzprodukte, bunte Überraschungsboxen oder ein 3-Monats-Abo gewinnen. Da macht das Öffnen der brandnooz Boxen in den nächsten Monaten doch gleich noch mehr Spaß! Jeden Monat verlosen wir natürlich auch tolle Hauptgewinne. Im Mai haben wir bereits fünf Jahresvorräte von dem cremigen Häagen-Dazs-Eis im Gesamtwert von 1.555 € verlost – genau das Richtige, um die Eis-saison einzuläuten!

**Tolle Hauptgewinne**

Und auch im Juni verstecken sich tolle Hauptgewinne in unseren grünen und roten Boxen: Wir verlosen nämlich zehn prall gefüllte Pakete von Niederegger im Wert von je 150 €! Die Pakete enthalten einen bunten und vielseitigen Mix an beliebten Klassikern, spannenden Neuheiten und leckeren Trüffel- und Nougat-variationen von Niederegger. Ein Traum für große und kleine Naschkatzen! Also schnell den Überraschungscode schnappen und unter [www.brandnooz.de/jubelmonate](http://www.brandnooz.de/jubelmonate) nachschauen, welcher Gewinn euch zum Jubeln bringt!

Feier mit uns die brandnooz Jubelmonate!

Dein persönlicher Jubel-Code:



Gleich einlösen und jubeln:  
[www.brandnooz.de/jubelmonate](http://www.brandnooz.de/jubelmonate)

Augen auf! Jubel-Code in jeder Classic und Genuss Box.

Mutabor

## MACH WACH DOSE Einfach Apfel

MACH WACH – macht wach! Und das mit einem ganz erfreulichen Geschmack. Die MACH WACH DOSE „Einfach Apfel“ ist die zweite Dose im Angebot der mutabor Powerdrinks nach der Sorte „Erfrischend Blutorangig“. Die Energy Drinks sind nicht zu süß, dafür aber erfrischend lecker. Mit 5 % Apfelsaft und dem Geschmack von einer frischen Apfelschorle ist die Sorte „Einfach Apfel“ perfekt zum pur Genießen.

UVP € 0,99 (500 ml)



# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

BESTER Paradiesapfel

## Granatapfel-Himbeer

BESTER Paradiesapfelsaft, das sind hochwertige Granatapfel-Direktsäfte. Der Granatapfel – die Frucht der Götter – gilt als einer der gesündesten Früchte überhaupt. Die Sorte Granatapfel-Himbeere mit 50 % Granatapfelanteil schmeckt überaus frisch und fruchtig und hat einen intensiven Himbeergeschmack.

UVP € 2,19 (250 ml)



Hengstenberg

## BBQ Kraut by Mildessa

Für Grillfreunde und Liebhaber von rauchigen Aromen hat Hengstenberg sich nun etwas ganz Besonderes ausgedacht: das BBQ Kraut by Mildessa. Der Mix aus Sauerkraut und pikant-rauchiger Barbecue Sauce sorgt für Abwechslung beim Grillen und auf dem Teller – zum Beispiel als Beilage zu Steak, Spare Ribs oder als Topping auf einem Burger.

UVP € 1,49 (400 g)



Vitaquell

## Curry-GeVlügel Salat

Lust auf einen fruchtig-pikanten Salat ganz ohne tierische Produkte? Dann ist der vegane Curry-GeVlügel Salat von Vitaquell genau das Richtige! Die Kombination aus Äpfeln, Ananas und Curry sowie hochwertige Zutaten und wertvollem Rapsöl sorgen für den vollen Geschmack. Die Salate von Vitaquell sind somit ideal für alle, die sich rein pflanzlich ernähren möchten.

UVP € 2,99 (180 g)



Birkel

## Nudel-Inspiration Chili-Knoblauch

Birkel's neueste Erfindung: Nudel-Inspiration. Das sind Nudeln mit Geschmack, aus denen sich mit wenigen Zutaten und etwas Kreativität leckere Gerichte zaubern lassen. Frisch im Sortiment sind die Chili-Knoblauch Spaghetti. Mit pikantem Chili und einem Hauch Knoblauch sind sie mit ihrer roten Farbe ein echter Hingucker. Ob pur, mit Öl oder zu frischen Meeresfrüchten – die feinen Spaghetti sind ideal für alle, die es scharf mögen.

UVP € 1,59 (350 g)



Looye Kwekers

## Honigtomaten® Ketchup

Der neue Honigtomaten® Ketchup der niederländischen Firma Looye Kwekers ist nun auch in Deutschland erhältlich. Seine zwei wichtigsten Markenzeichen: ein einzigartiger Geschmack und eine natürliche Rezeptur. Das Ergebnis ist ein geschmackvoller Ketchup ohne Zusatz von Zucker in einer stilvollen Verpackung. Erhältlich bei spezialisierten Obst- und Gemüsefachhändlern.

UVP € 3,99 (245 ml)



Moritz

## Rapskernöl in Bioqualität

Das „Rapskernöl Bio“ von Moritz gibt durch seinen nussig-milden Geschmack allen Gerichten das gewisse Etwas – perfekt zum Kochen, Backen und für Kaltes. Hergestellt ohne Gentechnik, überzeugt die Rapssaat aus ökologischem Anbau mit wertvollen Inhaltsstoffen, die dank schonender Kaltpressung erhalten bleiben.

UVP € 3,99 (500 ml)



PureRaw

## Einhorn-Zauber

PureRaw taucht ein in magische Welten und lässt mit der neuen Trinkmischung die Einhörner los. Die wertvolle Baobab-Frucht macht den Einhorn-Zauber zum erfrischend-belebenden Geschmackserlebnis und verleiht ihm eine karamellige Süße mit einer spritzigen Grapefruitnote. Die „Kalziumalge“ liefert mit ihrem hohen Anteil an Kalzium genug Power, um Superkräfte für den Alltag zu stärken. Die magisch blaue Farbe kommt übrigens vom natürlichen Spirulina-Blau „Magic Blue“.

UVP € 9,95 (180 g)



# GRILLEN & CHILLEN

Was gibt es Schöneres, als am Wochenende bei Sonnenschein mit Freunden oder der Familie zu grillen und zu entspannen? Wir finden: Nicht viel! Erst recht nicht, wenn diese leckeren Grill-Rezepte auf den Rost kommen ...



## Schweinefiletscheiben im Heubett

FÜR 4 PERSONEN

Das Heu verleiht dem Fleisch ein ganz eigenes, leicht würziges Aroma, das wunderbar mit dem Cidre harmoniert.

- 1** SCHWEINEFILET À 850 G
- 1** FLASCHE CIDRE (APFELMOST)
- SALZ
- PFEFFER
- 1** GLAS PREISELBEEREN

### AUSSERDEM:

- ETWAS** BIO-HEU (ZOOHANDLUNG)

- 1.** Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, Sehnen entfernen und das Fleisch über Nacht in Cidre einlegen. Das Fleisch soll komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- 2.** Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit einem Küchentuch abtupfen. Mit einem scharfen Messer die Oberseite mehrmals hintereinander kreuzweise einschneiden.
- 3.** Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste

Form mit Heu auslegen und das Schweinefleisch auf das Heubett geben. Ca. 50 Min. bei geschlossenem Deckel indirekt grillen, dabei mehrmals mit den Preiselbeeren bestreichen. Das Fleisch soll eine Kerntemperatur von 70-75 °C erreichen.

**4.** Das Filet vom Grill nehmen und zum Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit BBQ-Soße und Weißbrot servieren.



Weitere Rezepte für den Grill gibt es in Johannes Kliems Buch „BBQ-Tapas“. Im Buch werden die verschiedenen Rezepte in „Tapas-Form“ gebracht – kleine Häppchen statt große Fleischstücke ist hier das Motto. Denn so können mehrere Gerichte auf einmal probiert werden – ideal, um sich von Gemüse über Fisch und Fleisch hin zu süßen Nachspeisen zu schlemmen. BLV, € 12,00 (ISBN: 978-3835414921)

# Lachs mit Flusskrebsschwanz-Honig-Senf-Topping

## FÜR 4 PERSONEN

Die Holzplanke sorgt dafür, dass der Fisch beim Grillen ein schönes rauchiges Aroma bekommt.

**4 x CA. 125 G LACHS**  
SALZ  
PFEFFER  
**CA. 100 G FLUSSKREBS-SCHWÄNZE**  
**4 EL GROBER**  
**FRANZÖSISCHER SENF**  
**4 EL HONIG**

**AUSSERDEM:**  
HOLZPLANKE

1. Holzplanke 1 Std. wässern.
2. Lachs kurz unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen, von Gräten säubern und mit Salz und Pfeffer würzen. Flusskrebsschwänze ebenfalls abspülen und abtropfen lassen. Holzplanke aus dem Wasser nehmen und die Lachsfilets darauflegen.
3. Senf mit Honig verrühren, die Krebschwänze dazugeben, gut vermischen und auf den Lachsfilets verteilen. Indirekt bei max. 130 °C auf dem geschlossenen Grill garen.



# Bacon-Bomb-Slices

## FÜR 4 PERSONEN

Eine echte Geschmacksexplosion. Vorsicht, die klein gehackten Schoten haben es ganz schön in sich!

**1 ZWIEBEL**  
**600 G GEMISCHTES HACKFLEISCH**  
SALZ  
PFEFFER  
**50 G GERIEBENER KÄSE**,  
Z. B. EMMENTALER  
**4 JALAPEÑOS**  
**10 SCHEIBEN BACON**  
**4 EL FRISCHKÄSE**  
**2 EL BRAUNER ZUCKER**

**AUSSERDEM:**  
HOLZPLANKE

1. Die Holzplanke mindestens 1 Std. lang wässern, dann im geschlossenen Grill vorwärmen.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein hacken. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Zwiebelwürfeln und dem geriebenen Käse vermengen.
3. Die Jalapeños waschen, den Stiel abschneiden, längs halbieren und nach Belieben die Kerne entfernen. Die Schoten fein hacken.
4. Die Baconscheiben auf einer festen Unterlage direkt nebeneinander ausbreiten, die Fleischmasse darauf verteilen. Die gehackten Jalapeños in die Mitte geben, den Frischkäse darüber verteilen. Hackfleischmasse, Jalapeños und Frischkäse vorsichtig zu einem Päckchen

rollen. Zum Schluss fest mit den Baconscheiben umwickeln und mit dem braunen Zucker bestreuen.

**5.** Das Päckchen auf die Holz-

planke setzen. Indirekt mit geschlossenem Deckel 45-55 Min. grillen. Vom Grill nehmen und in Scheiben schneiden.



# GAUMENKITZEL DE LUXE

Wein, Limo, Sekt – meist servieren wir unseren Gästen die Standard-Getränke. Zeit, mutig zu werden und kräftig bei Kräutern, Früchten und Gewürzen zuzugreifen. Denn diese Drinks sorgen mit ihrer ungewöhnlichen Kombi an Aromen für ein wahres Geschmacksfeuerwerk!

## Granita mit Sekt und Granatapfel

FÜR 8 PERSONEN

9 KARDAMOMKAPSELN  
180 G ZUCKER  
500 ML SAFT VON  
BLUTORANGEN  
SALZ  
425 ML WASSER

ZUM SERVIEREN

KERNE EINES GRANATAPFELS  
SEKT

Bei diesem Drink ergeben Kardamom und Blutorange eine ungewöhnlich-leckere Kombination. Granita ist einfach immer eine Sünde wert – erst recht, wenn sich noch Granatapfel und Sekt dazugesellen!

**1.** Die Kardamomkapseln im Mörser leicht zerstoßen. Den Zucker zusammen mit 425 ml Wasser, den Kardamomkapseln und einer Prise Salz köcheln lassen, bis er sich aufgelöst hat. Das Zuckerwasser mit dem Saft der Blutorange vermengen, die Mischung abkühlen lassen.

**2.** Durch ein Sieb gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen, und in einen Gefrierbehälter füllen. Die Granita mindestens 5 Std. im Gefrierschrank kühlen. Ungefähr einmal pro Stunde sollte man mit der Gabel durch die Granita kratzen und die entstandenen Eiskristalle vermengen.

**3.** Zum Schluss hat man eine Konsistenz, die an bunten Schnee erinnert. Die Granita in ein Glas löffeln und sofort mit Sekt und Granatapfelkernen servieren. Perfekt für einen Mädelsabend.



Weitere Rezepte, in denen Aromen, Gewürze und Kräuter die Hauptrolle spielen, findet ihr in Katharina Küllmers Buch „Aromenfeuerwerk“. Über 100 innovative Rezepte mit noch nicht da gewesenen Aromenkombinationen laden zu einem kreativen Umgang mit Kräutern, Gewürzen und Beeren ein. Die Autorin präsentiert aromenreiche Begleiter wie Salze und Butter, aufregende Durstlöcher, würzige Leckereien – und vieles mehr. EMF, € 29,29 (ISBN: 978-3863554491)

# Brombeerlimo

FÜR CA. 400 ML SIRUP

Diese Limo hat es in sich. Sie ist fruchtig, süß, säuerlich und hat ein feines, erdiges Salbei aroma. Sie ist perfekt für ein kleines Sonntagnachmittag-Picknick mit der ganzen Familie im Garten.

**200 G BROMBEEREN**  
**500 G ZUCKER**  
**7 GRÖßERE SALBEIBLÄTTER**  
**400 ML WASSER**

## FÜR 1 GLAS

**3 BROMBEEREN**  
**3 SALBEIBLÄTTER**  
**2 EL ZITRONENSAFT**  
**60 ML BROMBEERSIRUP**  
**1 ZITRONENSPALTE**  
 MINERALWASSER  
 EISWÜRFEL

**1.** Die Brombeeren waschen. Mit 400 ml Wasser, dem Zucker und den Salbeiblättern in einen Topf geben und 5 Min. sanft köcheln lassen.

**2.** Die Brombeermischung mit einem Pürierstab mixen, durch ein Sieb gießen und den Sirup auffangen. Den Brombeersirup abkühlen lassen.

**3.** Zum Servieren der Limo in jedes Glas 3 Brombeeren, 3 Salbeiblätter, 2 EL Zitronensaft, 60 ml Brombeersirup und 1 kleine Zitronenspalte geben. Mit 150 ml Mineralwasser aufgießen, ein paar Eiswürfel hinzugeben und eiskalt genießen.



# Drink mit Melone und Rosmarin

FÜR CA. 320 ML SIRUP

Ein süßes Getränk mit einer angenehmen Rosmarinnote, ganz nach Wunsch als handfester Drink nur mit Wodka oder als Limo mit einem Schuss Hochprozentigem. In beiden Fällen einfach köstlich.

**1 GROSSE WASSERMELONE**  
**240 G ZUCKER**  
**40 ML ZITRONENSAFT**  
**4 ZWEIGE ROSMARIN**

## ZUM SERVIEREN

WODKA  
 MINERALWASSER  
 ZITRONE

**1.** Die Wassermelone in Stücke schneiden, von der Schale befreien und in ein Sieb geben. Das Sieb auf eine Schüssel stellen und mithilfe eines Mörserstößels den Saft aus den Melonenstücken herauspressen. Alternativ kann man die Melone ohne Schale im Mixer pürieren, durch ein Passiertuch pressen und die Flüssigkeit auffangen.

**2.** Für den Sirup benötigt man 450 ml Melonensaft. Den Melonensaft mit Zucker, Zitronensaft und Rosmarinzweigen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 10 Min. sanft köcheln lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

**3.** Für einen hochprozentigen Drink Wodka mit der doppelten Menge Sirup aufgießen. Für eine Limonade mit einem Schuss Wodka 40 ml Sirup mit 150 ml Mineralwasser aufgießen, den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und mit einem Schuss Wodka eiskalt servieren.





# EIN FEURIGES DUO

Süß und scharf passen nicht zusammen? Von wegen: Chili und knackiger Keks bilden eine ganz besondere Kombination! Als pikanter Snack oder als Vorspeise sind diese kleinen Kekshappen perfekt – aber seht selbst!

## Feuriger Keks mit Tomate & Rucola

FÜR 22 STÜCK

**300 G** COCKTAILTOMATEN  
**200 G** GOUDAKÄSE  
**22** RUCOLABLÄTTER  
**1 PCK.** KEKSE, Z. B. **175 G** LEIBNIZ „SPECIAL EDITION“ RED SALSA STYLE

**1.** Zur Vorbereitung alle Kekse auf zwei Backblechen ausbreiten. Die Tomaten waschen, auf Küchenpapier abtrocknen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rucolablätter waschen und gut abtrocknen lassen.

**2.** Für den Belag die Tomatenstückchen auf den Keksen verteilen. Den Käse in Streifen schneiden und ebenfalls auf die Kekse legen. Den Backofen auf Grillen einstellen und nach etwa 2 Min. die Kekse wieder aus dem Ofen nehmen. Achtung, die Kekse dürfen nicht zu dunkel werden!

**3.** Für das Topping die Rucolablätter auf den verschiedenen Keksen dekorieren.

Promotion  
 Jetzt wird's hot: Bei der LEIBNIZ „Special Edition“ Red Salsa Style treffen feurig-scharfe Chili und süßer LEIBNIZ Keks aufeinander und sorgen für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Egal ob als Partysnack oder abends auf der Couch: Die pikanten Kekse sorgen garantiert für Abwechslung! Praktisch verpackt sind sie auch noch: Beim Öffnen einfach die weiße Lasche mit dem Aufreißfaden komplett herausziehen, Kekse aus der Verpackung nehmen – und vernaschen!

UVP € 1,49 (175 g)

**LEIBNIZ**

# FRUCHT + CURRY

Appetit auf etwas Fruchtig-Pikantes? Dann steht der heutige Menüplan fest! Mit gegrillter Ananas und Quinoa-Salat werden nämlich im Nu beide Gelüste befriedigt – und alles ganz ohne Fleisch!



## Gegrillte Ananas & Quinoa-Salat

FÜR 2 PORTIONEN

- 1 REIFE ANANAS
- 250 G QUINOA
- 1 KNOBLAUCHZEHE, GESCHÄLT, LEICHT ANGEDRÜCKT
- 1 GLAS KICHERERBSEN, DURCHGESPÜLT, ABGETROPFT
- 2 FRÜHLINGSZWIEBELN
- ½ KRÄUTERTOPF KORIANDER
- 1 GLAS PFLANZLICHER GEFLÜGELSALAT, Z. B. VITAQUELL CURRY-GEVLÜGEL SALAT
- 1 TL FRISCH GERIEBENER INGWER
- 1 BIO LIMETTE
- SALZ
- KOKOSÖL

1. Wenn möglich, den Quinoa für rund 8 Std. einweichen.
2. Quinoa anschließend in einem feinen Sieb durchspülen und mit 350 ml Wasser (400 ml bei nicht eingeweichem Quinoa), einer Prise Salz und dem Knoblauch in einen ausreichend großen Topf geben. Mit geschlossenem Deckel kurz aufkochen, Hitze reduzieren und für 15-20 Min. bei niedriger Temperatur quellen lassen. Während dieser Zeit den Topfdeckel

- am besten nicht heben und nicht umrühren. Wenn der Quinoa fertig gegart ist, mit einer Gabel auflockern, etwas abkühlen lassen und den Knoblauch entsorgen.
3. Währenddessen das Grün der Ananas in etwas Alufolie packen, da es sonst schnell verbrennt. Die Ananas der Länge nach halbieren, mit ein wenig Kokosöl einreiben und mit der Schnittfläche für einige Minuten grillen, bis sich deutliche Grillstreifen zeigen

und die Frucht etwas weicher geworden ist. Kurz abkühlen lassen, dann das Fruchtfleisch mit Messer und Löffel aushöhlen. Fruchtfleisch klein schneiden und zum Quinoa geben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Koriander fein hacken, beides ebenfalls zum Quinoa geben.

4. Für das Dressing den pflanzlichen Geflügelsalat mit Ingwer, Limettenschale und -saft verrühren. Quinoa mit Kichererbsen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Dressing gut vermengen und ggf. noch mit etwas Salz abschmecken. Etwa die Hälfte des Salates in die ausgehöhlte Ananas füllen und bis zum Verzehr noch etwas im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Die andere Salathälfte dazu servieren oder zum Füllen von einer Paprika oder Tomate verwenden.



Promotion  
Wer sich nicht zwischen herzhaft und süß entscheiden kann, liegt mit dem fruchtig-pikanten Curry-GeVlügel Salat von Vitaquell genau richtig. Die Kombination aus Äpfeln, Ananas und Curry sowie hochwertige Zutaten und wertvolles Rapsöl sorgen für den vollen Geschmack. Die veganen Salate von Vitaquell sind eine gute Alternative für alle, die sich rein pflanzlich ernähren möchten. Erhältlich in Reformhäusern und ausgewählten Naturkostläden sowie online unter [www.vitaquell-shop.de](http://www.vitaquell-shop.de).

UVP € 2,99 (180 g)

**Vitaquell**  
VEGETANISCH SEIT 1922

# TROPISCHER GENUSS

Bei Salaten darf eine leckere Vinaigrette nie fehlen. Aber auch beim Grillen, Marinieren oder bei einem leckeren Chutney macht sie eine gute Figur – vor allem wenn es sich dabei um die exotische und würzige Kokosblüten Vinaigrette von Tropicai handelt!



Die exotische Kokosblüten Vinaigrette von Tropicai lässt Genießerherzen höherschlagen. Die Basis dieser Köstlichkeit ist natürlich fermentierter Blütensaft der Kokospalme. Dieser wird von Kleinbauern täglich frisch geerntet. Die Reifezeit von acht Monaten verleiht ihm die feine Säure. In traditioneller Handwerkskunst entstehen die beiden fruchtigen Sorten „Nectar Dream“ und „Exotic Blossom“.

UVP € 7,95 (250 ml)

TROPICAI



## Ananas-Tomaten-Chutney

FÜR 4 PERSONEN

¼ ANANAS  
1 STÜCK INGWER  
1 KNOBLAUCHZEHE  
1 ROTE CHILISCHOTE  
1 EL TROPICAI KOKOSNUSSÖL  
½ TL ROTE THAI-CURRYPASTE  
4 EL TROPICAI KOKOSBLÜTEN  
VINAIGRETTE NECTAR DREAM  
200 G TOMATEN (STÜCKIG, AUS  
DER DOSE)  
1 TL TROPICAI KOKOSBLÜTEN-  
ZUCKER  
MEERSALZ

1. Ananas schälen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote von den Samen befreien und ebenfalls sehr klein würfeln.

3. Kokosöl in einem Topf erhitzen, die Currypaste hinzufügen und anrösten. Mit der Kokosblüten Vinaigrette ablöschen und einkochen lassen.

4. Knoblauch, Ingwer und Chili hinzugeben und alles gut verrühren. Dann Ananas, Tomatenstücke und Kokosblütenzucker zugeben und auf kleiner Flamme etwa 30 Min. köcheln lassen.

5. Das fertige Chutney mit Meersalz abschmecken und in ein sauberes, heiß

ausgespültes  
Schraubglas  
füllen.

**Tipp:**  
Das Chutney  
setzt auch zu  
Gemüse, Tofu,  
Fisch, Lamm sowie  
Hähnchen feine  
Akzente!

## Gegrillte Spitzpaprika

FÜR 4 PERSONEN

4 GROSSE ROTE SPITZPAPRIKA  
360 G FETA  
2 TL TROPICAI WÜRZÖL  
KNOBLAUCH  
2 HÄNDE VOLL RUCOLA  
20 WALNUSSHÄLFTEN  
SCHWARZER PFEFFER  
ROTE PFEFFERBEEREN  
MEERSALZ  
TROPICAI KOKOSBLÜTEN  
VINAIGRETTE EXOTIC BLOSSOM  
TROPICAI KOKOSBLÜTENSIRUP

1. Spitzpaprika der Länge nach halbieren und die Samen entfernen. Innenseite der Paprikahälften

ten mit dem Würzöl Knoblauch bestreichen.

2. Feta in Scheiben schneiden und auf die Paprikahälften legen. Kokosblütensirup auf dem Feta verteilen. Dann die gefüllten Paprikahälften ca. 10 Min. grillen.

3. Die gegrillten Spitzpaprika auf Teller setzen und den Rucola darauf verteilen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem und rotem Pfeffer würzen. Als Topping noch ein wenig von der Kokosblüten Vinaigrette Exotic Blossom darüberträufeln.

Lecker  
als raffinierte  
Vorspeise oder  
im Sommer als  
BBQ-Haupt-  
gang!

# BEANS, BABY!

Saubohne, Augenbohne, Kidneybohne – das Sortiment an Bohnen ist riesig. Wir haben uns für euch ins Bohnenland begeben und herausgefunden, welche Bohnen besonders viel Magnesium enthalten – und welche Glück versprechen!

## Dicke Bohnen

Eine Bohne, viele Namen: Die dicke Bohne ist nämlich auch unter den Namen Ackerbohne, Schweinsbohne, Saubohne oder Pferdebohne bekannt, um nur eine kleine Auswahl zu nennen. Schon in der Steinzeit hat es dicke Bohnen gegeben und bis zur Einführung von Kartoffeln und Gartenbohnen galten sie sogar als wichtiges Nahrungsmittel. Da sich die hellgrünen Kerne hinter einer Schale verstecken, ist aber zunächst pulen angesagt. Dafür enthalten Ackerbohnen im Gegensatz zu grünen Bohnen kaum Phasine, sodass sie nur eine Kochzeit von wenigen Minuten benötigen. Ihr Geschmack ist leicht nussig.



## Grüne Bohnen

Mit dem Begriff grüne Bohnen werden die verschiedenen Pflanzen der Gartenbohne zusammengefasst. Dazu gehören unter anderem die feinen Prinzessbohnen oder die Delikatessbohnen. Grüne Bohnen können sowohl Stangen- als auch Buschbohnen sein. Frische Bohnen erkennt man an ihrem sattem Grün und daran, dass sie brechen, wenn man sie biegt. Sie halten sich leider nicht lange, sodass man sie immer frisch genießen sollte – so schmecken sie auch am besten! Roh sollte man sie auf keinen Fall verzehren, denn grüne Bohnen enthalten den giftigen Eiweißstoff Phasin. Nach einer Kochzeit von 10 bis 15 Minuten kann man die Bohnen aber ohne Bedenken genießen – zum Beispiel beim Klassiker der Hamburger Küche Birnen, Bohnen, Speck.



## Augenbohnen

Augenbohnen, auch Kuhbohnen oder Schlangenbohnen genannt, stammen ursprünglich aus Afrika. Heute werden sie zunehmend auch in Europa, Indien, Südostasien und den südlichen USA angebaut. Ihren Namen verdanken die kleinen Bohnen dem ausgeprägten Fleck, den sie auf ihren Samen tragen. Hierbei handelt es sich um eine Fruchtnarbe, die optisch an ein Auge erinnert. Augenbohnen gibt es in verschiedenen Farben, sie können weiß oder cremefarben, aber auch grün, rot oder braun sein. Sie haben einen süßlichen Geschmack. In einigen Ländern werden Augenbohnen traditionell am Neujahrstag gegessen – dieser Brauch soll nämlich Glück für das nächste Jahr versprechen.

## Schwarze Bohnen

Schwarze Bohnen stammen aus Südamerika und sind aus vielen südamerikanischen und mexikanischen Gerichten nicht wegzudenken. Sie haben eine schwarze glänzende Schale. Auffällig ist außerdem ihre schmale weiße Narbe. Das Innere der Bohne ist cremefarben. Die dunklen Bohnen schmecken aromatisch-würzig und haben einen leicht süßlichen Geschmack. In ihrer Heimat werden sie zum Beispiel in Suppen oder gedünsteten Pfannengerichten verwendet. Aber auch als Beilage zu Reis- oder Maisgerichten sowie für raffinierte Salate und als Dip sind schwarze Bohnen genau das Richtige. Sie sind außerdem sehr gesund, denn sie enthalten viele Kohlenhydrate, Ballaststoffe und Eiweiße und nur wenig Fett.



## Weiße Bohnen

Weiße Bohnen kennt man vor allem vom traditionellen englischen Frühstück zusammen mit Toast, Speck und Würstchen oder als griechische Vorspeise eingelegt in Tomatensauce. Helle Bohnen können getrocknet oder bereits vorgegart und konserviert gekauft werden. Schmackhafter ist aber die getrocknete Variante. Damit getrocknete weiße Bohnen ihren typischen Geschmack entfalten, sollte man sie vor ihrer Zubereitung einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Da hierbei viele Nährstoffe ins Einweichwasser abgegeben werden, ist dieses Wasser auch ideal für die Weiterverwertung – zum Beispiel für einen leckeren Eintopf.

## Kidneybohnen

Man kennt sie vor allem vom Gericht Chili con Carne: Kidneybohnen. Dabei sollten die roten Bohnen viel öfter auf unserem Teller landen, denn Kidneybohnen sind sehr gesund. Wie alle Hülsenfrüchte enthalten sie nämlich viel pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe. Dazu sind sie fett- und kalorienarm und somit ideal für alle, die sich gern satt essen und trotzdem nicht zunehmen wollen. Mit stolzen 150 mg Magnesium pro 100 g tragen Kidneybohnen außerdem zu starken Nerven und gesunden Muskeln bei. Ihren Namen verdankt die Bohne übrigens ihrer typischen Form: „Kidney“ heißt, aus dem Englischen übersetzt nämlich Niere.



# O WIE O LIVE

Im mediterranen Raum gehören sie zu Wein und als Vorspeise immer dazu: Oliven. Wieso die kleinen, aromatischen Früchte so gesund sind und warum man sie nicht roh essen sollte, verraten wir euch jetzt.

## Sortenvielfalt

Es gibt grüne und schwarze Oliven – und das war's? Von wegen: Weltweit gibt es nämlich über 300 verschiedene Olivensorten! Und auch was den Geschmack angeht, ist Vielfalt angesagt: Von süß über sauer und salzig bis bitter ist alles vertreten.

# 1

# 2

Hola!

Spanien ist der größte Olivenproduzent der Welt. Und auch die Spanier selbst sind fleißige Olivensesser. Die spanische Gesellschaft für Ernährungswissenschaften empfiehlt sogar, zum Wohle der Gesundheit täglich sieben Oliven zu essen! In den kleinen Steinfrüchten stecken nämlich besonders viele Mineralstoffe, Vitamine und Antioxidantien.

## Bitte einlegen

Die Olive ist eine mediterrane Steinfrucht. Im Gegensatz zu anderen Steinfrüchten ist sie aufgrund ihrer Bitterkeit allerdings nicht roh genießbar. Sie muss erst mehrmals in Wasser eingelegt werden, sodass die Bitterstoffe ausgeschwemmt werden.

# 3

# 4

Farbe & Reifegrad

Wie unterscheiden sich eigentlich grüne und schwarze Oliven? Was viele nicht wissen: Jede Olive ist am Anfang grün und wird dann im Verlauf ihrer Reife violett, bis sie letztendlich dunkel oder schwarz aussieht. Je früher sie geerntet wird, desto fester und härter ist sie. Oft werden Oliven aber auch unreif geerntet und anschließend künstlich geschwärzt. Ein Blick auf die Zutatenliste verrät aber, womit man es zu tun hat: Werden die Stoffe E 579 oder E 585 auf der Liste aufgeführt, so wurde künstlich gefärbt. Ein weiteres Merkmal für künstlich geschwärzte Oliven: Sie haben den gleichen herben Geschmack wie grüne Oliven und ihr Fleisch ist genauso fest.

# 6

Feiertag

Kuriose Feiertage gibt es so einige ... Auch die Olive kann sich eines eigenen Feiertags rühmen: Am 1. Juni wird in den USA nämlich der Tag der Olive gefeiert!

## Mehr als Antipasti

Oliven eignen sich nicht nur pur als Antipasti, sondern sie passen auch wunderbar in Pastasauce, zu Schmorgerichten oder zu gebratenem Fisch. Kräuter, die besonders gut mit Oliven harmonieren, sind Rosmarin, Thymian, Chili, Salbei oder Basilikum.

# 8

Eine Menge Oliven

Kein Olivenöl ohne Oliven! Aber wie viel Früchte benötigt man eigentlich für einen Liter Olivenöl? Die Antwort: Eine ganze Menge! Je nach Sorte werden für einen Liter Olivenöl ca. 5-10 kg Oliven benötigt.



# 5

Auf der Suche nach einem passenden Weinbegleiter? Blanchet Rosé de France Trocken ist mit seiner zart-beerigen Note eine ideale Alternative für warme Sommertage! Mit einem Hauch von Erdbeere und Himbeere in Duft und Geschmack verführt der unkomplizierte Roséwein aus Frankreich den Gaumen. Fein-fruchtige Aromen sorgen dabei für ein erfrischendes Genusserebnis.

UVP € 2,99 (0,75 l)

## Historisches Alter

Olivenbäume gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheitsgeschichte. Archäologische Funde weisen darauf hin, dass bereits ca. 4000 v. Chr. Olivenbäume auf Kreta und in Syrien angebaut wurden. In Sachen Alter macht der Olive also so schnell niemand etwas vor ...

# 9

# 10

## Für die Schönheit

Oliven finden nicht nur als Lebensmittel Verwendung, sondern auch Kosmetik. Aufgrund ihrer feuchtigkeitsspendenden Wirkung sind sie vor allem für Gesichts- und Körpercremes beliebt. Olivenöl eignet sich zudem als Sonnenschutzmittel oder kann als Haarkur benutzt werden.

# SCHWARZ – DER NEUE FOOD-TREND

Es sieht aus wie verkohlt, ist aber der neuste Food-Trend: schwarzes Essen! Wir haben recherchiert, was es mit dem kuriosen und dunklen Hype auf sich hat.

Der bunte Regenbogen- und Einhorn-Trend hat nun Konkurrenz bekommen, und zwar in Form der dunkelsten Farbe überhaupt: Pechschwarz! Während man die letzten Monate im Supermarkt, in Cafés, auf Blogs und bei Instagram Essen in den tollsten Farben bewundern konnte, scheint mit den schwarz eingefärbten Lebensmitteln nun eine Art Gegenbewegung ins Leben gerufen worden zu sein. Schwarz ist anscheinend das neue Bunt!

## Von wegen angebrannt

Der Trend zu den schwarzen Lebensmitteln kommt interessanterweise diesmal nicht aus den USA, sondern aus Japan. Hier isst man näm-

IM „ROYALS & RICE“  
WERDEN BURGER MIT  
SCHWARZEN  
BRÖTCHEN  
SERVIERT.

SCHWARZEN LATTE KANN MAN Z. B. IN  
LONDON IM CAFÉ „THE FARM GIRL“ GENIESSEN.



LUST AUF SCHWARZES EIS?  
DANN AB INS „LITTLE  
DAMAGE“ IN LOS  
ANGELES!

Titel-  
Bild

lich schon seit einigen Jahren Burger mit schwarzen Brötchenhälften. Interessanterweise wurde der sogenannte „Kuro-Burger“

von der Fast-Food-Kette Burger King erfunden. Mittlerweile findet man auch in Deutschland Burger mit eingefärbten Brötchen, zum Beispiel im vietnamesischen Restaurant „Royals & Rice“. Das Restaurant, das es in Berlin, Oldenburg und Münster gibt, serviert den Burger Black Edition einmal mit Rindfleisch und einmal in der vegetarischen Variante mit Tofu.

Die Färbung der Brötchen entsteht übrigens durch geriebene Bambuskohle, die völlig unbedenklich für den Körper ist. Im Gegen-

teil, sie ist sogar gesund, denn man sagt ihr nach, dass sie Giftstoffe im Körper binden kann. Kein Wunder also, dass es bereits schwarze Getränke mit Aktivkohle zu kaufen gibt.

### Schwarze Eiscreme

Schwarze Burger und schwarze Getränke sind aber nicht die einzigen Lebensmittel, die sich auf einmal verdunkeln. Schwarzes Eis ist ebenso angesagt – vor allem in den USA. Im Eiscafé „Little Damage“ in Los Angeles sorgt das schwarze Softeis beispielsweise seit Wochen für lange Schlangen. Nicht nur das Eis, sondern auch die Waffel ist hier tiefschwarz. Mit etwas Glück findet man aber auch schon in Deutschland eine Eisdielen, welche die schwarze Eiskreation verkauft.

### Die Kokosnuss macht's

Auch wenn man es aufgrund seines Aussehens vermuten könnte, schmeckt das schwarze Eis übrigens nicht nach Lakritze, sondern nach Vanille. Angenehmerweise wird auch hier keine künstliche Lebensmittelfarbe verwendet, denn das schwarze Eis besteht nur aus Kokosflocken, Kokosmilch und Kokoscreme. Die schwarze Farbe erhält die Eissorte durch das Beimengen von Asche von verbrannten Kokosnüssen, die wie Bambuskohle zu den Aktivkohlen gehört. Eine Sache sollte man allerdings beachten: Das schwarze Eis färbt die Zähne und die Zunge schwarz. Vor einem Date oder wichtigem Geschäftstermin sollte man also eher keine schwarzen Eiskugeln naschen ...

Auch Maccarons, Muffins, Hot Dogs oder Latte macchiato verlieren momentan an Farbe und

werden schwarz eingefärbt. Den schwarzen Kaffee mit Milchschaum und Aktivkohlepartikeln, der gerade auch unter den Namen „Goth Latte“ durchs Internet geistert, kann man zum Beispiel in London im Café „The Farm Girl“ trinken. Wer auf der Suche nach weiteren schwarzen Speisen ist, der findet unter dem Hashtag #blackfood auf Instagram noch weitere schwarze Food-Inspirationen.

#blackfood

Vegan

# EINE RUNDE SACHE

Vegane Kuchen findet man mittlerweile in vielen Cafés – vegane Donuts dagegen so gut wie nie. Mit einer Ausnahme: Im Café Brammibal's in Berlin dreht sich alles um die handgefertigten Leckereien!

Es fing mit einer Geburtstagsfeier an, zu der Jessica Jeworutzki selbstgemachte vegane Donuts mitbrachte. Die kamen nämlich so gut an, dass die Idee entstand, dass man daraus auch beruflich etwas machen könnte ... Zusammen mit ihrem Partner Bram eröffnete sie kurzerhand einen Etsy-Shop. Die veganen Donuts wurden zu diesem Zeitpunkt noch in der heimischen Küche gebacken. Die Nachfrage stieg, und irgendwann wurden sie von der Veranstalterin des „Green Market“, Stefanie Witt, gefragt, ob sie nicht auch Lust hätten, ihre veganen Donuts auf dem veganen Lifestyle-Markt zu verkaufen. Und die Hefeteilchen schlugen ein wie eine Bombe: 1.500 vegane Donuts wurden an diesem Marktwochenende verkauft!

## Harte Arbeit

Seitdem wurde fleißig auf die Eröffnung eines Cafés hingearbeitet. Im Mai 2016 war es dann so weit, und das Brammibal's wurde eröffnet: ein Café, in dem Donuts, Kaffeespezialitäten und andere Speisen verkauft werden – selbstver-





SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



**brandnooz**  
Probier was Neues

Impressum

**Herausgeber:**  
brandnooz Media GmbH  
Streesemannstraße 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:**  
Eileen Gerber, Lisa Volkenandt  
**Anzeigen und Media:**  
Christian Pooch, Christine Eckhardt,  
Björn Torvund, Yvonne Rauchegger  
**Druck:** Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde  
**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich  
**Auflage gedruckt:** 18.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder.

Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter [www.brandnooz.de](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: © Ludo Erenne/BLV Heike Schmitt-Röger; Bildzitat: Kältern und Bilderei/Verlag E. Lürmer; Shutterstock/MK; photopix5; saschant17

## Schon probiert?

DR. C.  
SOLDAN®

# NEU



## Kinder Em-eukal® jetzt auch mit Honig! Klein, weich und einfach mmmh ...

Jetzt gibt es das beliebte Hustenbonbon von Kinder Em-eukal® auch zum Kauen. 5 ausgewählte Vitamine, feine Kräuterextrakte mit einem Hauch Menthol, natürliches Aroma und die leckeren Geschmacksrichtungen Wildkirsche und Honig-Maracuja gewährleisten einen intensiv-fruchtigen Genuss – für Groß und Klein.

Kinder  
**Em-eukal**  
[www.kinder-em-eukal.de](http://www.kinder-em-eukal.de)

Knorr®



**SO GRILLT  
DIE WELT**



**SAUCES CRAFTED**  
WITH THE WORLD'S FINEST FLAVOURS.