WWW.BRANDNOOZ.DE

AUSGABE 09/2017

brandnooz
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche Preisempfehlung

Köstlichkeiten aus 1001 Nacht
Die besten orientalischen Restaurants

Bunt und lecker
Gesunde Buddha-Bowls

Stuffed pretzels
Gefülltes Brezelglück von Flo & Flori

DIE LETZTEN SOMMERTAGE
Rezepte für draußen

NULL GEWÖHNLICH

100% HOPFIG FRISCH

OETTINGER
Alkoholfrei

100% LECKER

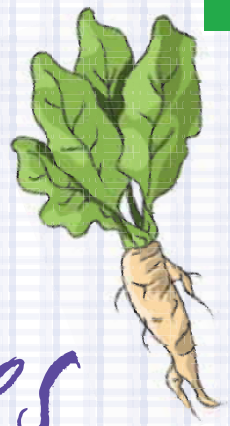
Oettinger Brauerei GmbH
Brauhausstraße 8
86732 Oettingen

Telefon: 09082 708-0
Telefax: 09082 708-7014

mail@oettinger-bier.de

Marke Original
OETTINGER
SEIT 1731

www.oettinger-bier.de



Liebe Noozies,

kaum hat der Sommer angefangen, ist er auch schon wieder zu Ende … Anlass genug, die letzten Sommertage ausgiebig zu genießen – zum Beispiel bei einem leckeren Picknick! Die passenden Rezepte dazu findet Ihr in dieser Ausgabe. Denn Linsensalat, belegte Buttermilchbrötchen und Sommerrollen sind ideal vorzubereiten und perfekt zum Mitnehmen!

Gesund und bunt geht es weiter in unserer Rezeptstrecke über Lunch Bowls. Denn diese sind nicht nur optisch ein echter Hingucker, sondern mit ihrem gesunden und vielfältigen Inhalt auch perfekt für die Mittagspause im Büro oder zu Hause.

Freunden des Laugengebäcks stellen wir die gefüllten Brezn von Flo & Flori vor, in denen sich gleich ganze Mahlzeiten verstecken! Wir verraten Euch, wie es zu den ungewöhnlichen Brezelkreationen kam und wo man diese vernaschen kann. Kulinarische Köstlichkeiten wie aus 1001 Nacht erwarten Euch dann in unserer Rubrik Unterwegs. Wir haben nämlich die besten Restaurants mit orientalischer Küche ausfindig gemacht – und schweben noch immer ganz im Hummus-Himmel …

Viele Grüße senden Euch

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team

Herausgeber
NOOZ Magazin

Fotos: stockcreations(Titel)

INHALT

S. 4 **Produkt Nooz**

Mhm… Rezepte

S. 6 Draußen schmeckt's am besten

S. 10 Eine Bowl für alle Fälle

S. 14 Nussig, käsig, crunchy!

S. 18 Wurzel ahoi!

S. 20 Knödel gut, alles gut

S. 24 **Schöner Leben** Skandinavien lässt grüßen

S. 27 **Gewinnspiel** Wir verlosen 5 Prinzen Rolle Boxen!

S. 28 **Im Trend** Aufgebrezelt

S. 30 **Unterwegs** Kulinarische Köstlichkeiten aus 1001 Nacht

S. 34 **Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

CAVATINI

Hugo Black

Inspiriert von populären Gin- und Wodkacocktails, wie dem Munich Mule und dem Moscow Mule, entstand der Hugo Black von CAVATINI. Als Grundlage dient spritziger Weißwein, der sich mit den feinen Aromen von Wodka, Ingwer, Gurke und Limette verbindet. Den angenehm fruchtig-prickelnden Cocktail sollte man am besten gut gekühlt oder gleich auf Eis genießen.

UVP € 1,99 (0,75 l)

TSAMPA

Energieriegel

Tsampa ist das Grundnahrungsmittel der Tibeter und wird als Reiseproviant genutzt. Die Hauptzutat ist Gerste, die geröstet und dann zu Mehl gemahlen wird. Hierdurch kommen die TSAMPA Energieriegel zu ihrem markanten nussig-röstigen Geschmack. Die biozertifizierten TSAMPA Energy Bars kommen ohne Industriezucker und Zusätze aus und sind in den fünf leckeren Sorten Cacao Nibs, Cellamin-Vanille, Choco, Espresso und Goji erhältlich.

UVP € 2,30 (40 g)

KOCHs

Sauce für Graved Lachs

Die vegane Senf-Dill Sauce von KOCHs wird mit frischem Dill zubereitet und schonend hergestellt. Mit ihrem pikant-süßen Aroma passt sie klassisch skandinavisch zu Lachs, veredelt aber auch jede andere Fischspezialität. Auch lecker zum Abrunden für Salatdressings oder als Sauce für Sandwiches.

UVP € 1,69 (140 ml)

mutabor

MACH WACH DOSE Erfrischend blutorangig

MACH WACH – macht wach! Und das mit einem ganz erfreulichen Geschmack: Mit dem fruchtig-herben Geschmack von Blutorangen ist die MACH WACH DOSE die ideale Kombination aus Durstlöscher und Energydrink. Im modernen Retrolook ist der Energydrink nicht zu süß, dafür aber erfrischend fruchtig.

UVP € 0,99 (0,5 l)

Bärenmarke

Banane & Erdbeer

Die haltbaren Milchmischgetränke von Bärenmarke in den Sorten Erdbeer und Banane, mit einem Fettgehalt von nur 1,8 % im Milchanteil, zeichnen sich durch ihren besonders vollmundig fruchtigen Genuss aus. Das 200 ml Trinkpäckchen mit praktischem Trinkhalm für unterwegs eignet sich optimal für die kleine Pause zwischendurch. Die Milchmischgetränke sind frei von Farb- und Konservierungsstoffe.

UVP € 1,45 (0,2 l)

Knoppers

NussRiegel

Nachmittags halb vier in Deutschland – Ab jetzt gibt es den ersten Schokoladenriegel auf Knoppers Art. Der neue NussRiegel kombiniert die beliebten Zutaten von Knoppers mit einer extra Portion knackig gerösteten Haselnüssen in Karamell und einer Hülle aus Vollmilchschokolade. Genau der richtige Snack um beschwingt durch den ganzen Tag zu kommen.

UVP € 0,69 (40 g)

TeeFee

Eistee

Die TeeFee hat wieder etwas Zauberhaftes aus ihrem Ärmel geschüttelt, nämlich vier neue eiskalte Eisteesorten! Saftige Mangos, pralle Pfirsiche, frische Himbeeren oder knackige Äpfel sorgen zusammen mit der feinen Süße des Bio-Steviablattes für eine sommerliche Erfrischung – und alles ganz ohne Zucker und Kalorien. Ideal zum Mitnehmen im wiederverschließbaren Elopak.

UVP € 1,49 (200-ml-Trinkpäckchen)

DRAUSSEN SCHMECKT'S AM BESTEN

Kaum ist der Sommer da, ist er auch schon wieder weg ... Anlass genug, um die letzten Sommertage bei einem Picknick noch mal so richtig zu genießen! Diese leckeren Rezepte zum Mitnehmen kommen da wie gerufen ...

Rote-Linsen-Salat

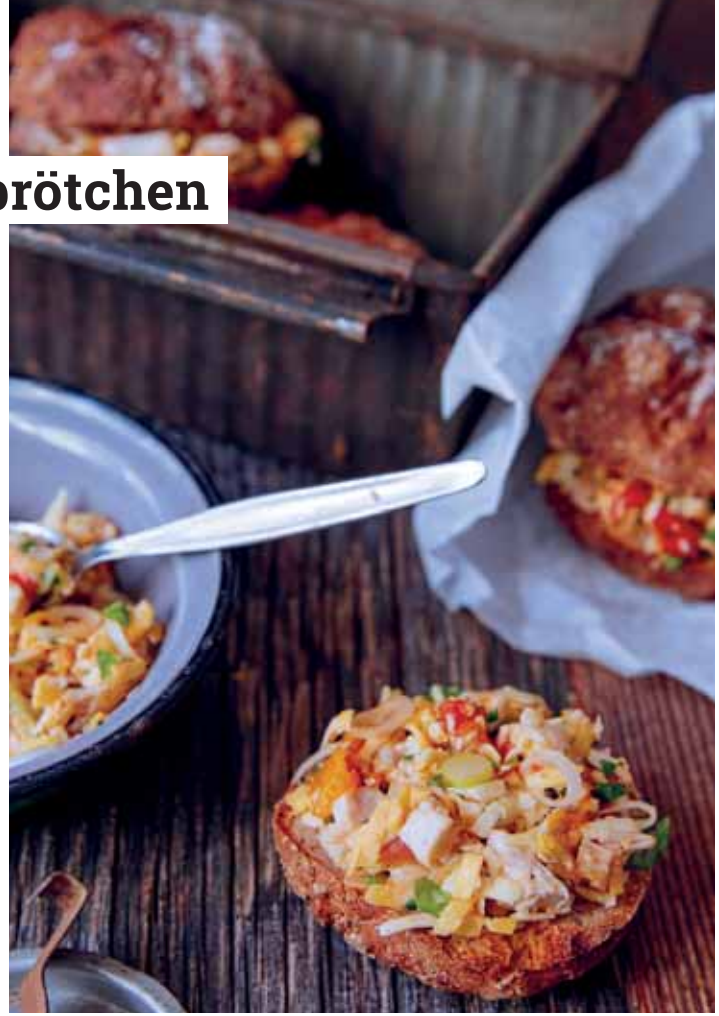
ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 G ROTE LINSEN
4 EL OLIVENÖL
1 STÜCKCHEN KNOLLENSELLERIE, KLEIN GEWÜRFELT
1 STANGE LAUCH, WEISSER TEIL, IN FEINE RINGE GESCHNITTEN
1 TL CURRYPULVER
350 ML GEMÜSEBRÜHE
1 EL WALNUSSÖL
400 G ROTE BETE, VORGEGART, GEWÜRFELT
½ BUND PETERSILIE, BLÄTTCHEN ABGEZUPFT + GROB GEHACKT
3 EL WEISSWEINESSIG
1 EL HONIG
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
1 AVOCADO, ENTKERNT, IN SPALTEN GESCHNITTEN
½ LIMETTE, SAFT
WALNÜSSE ZUM BESTREUEN

1. Die Linsen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abwaschen, bis das Wasser klar abläuft, dann gut abtropfen lassen. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Linsen darin mit dem Sellerie, dem Lauch und dem Curry etwas andünsten. Mit der Brühe ablöschen und 8-10 Min. köcheln lassen. Danach in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Vorsichtig mit dem Walnussöl vermischen und abkühlen lassen.

2. Die Rote Bete und die Petersilie zu den Linsen geben. Aus dem restlichen Öl, Essig, Honig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und vorsichtig unter die Linsen heben. Die Avocadospalten auf den Linsen anrichten, mit dem Limettensaft beträufeln und nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.

Belegte Buttermilchbrötchen



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

BRÖTCHEN:
450 G DINKELMEHL
1 TL HONIG
2 TL SALZ
300 ML BUTTERMILCH
20 G FRISCHE HEFE

BELAG:
300 G HÄHNCHENBRUSTFILET, GEGRILLT
150 G GOUDA
150 G CHEDDAR-KÄSE
1 EL PETERSILIE, GEHACKT
1 PRISE CAYENNEPFEFFER
2 FRÜHLINGSZWIEBELN, IN FEINE RINGE GESCHNITTEN
TOMATEN-CHUTNEY

1. Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Alle Brötchenzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann aus dem Teig acht Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrustfilets klein schneiden. Den Gouda und den Cheddar-Käse in eine Schüssel reiben und mit der Petersilie, dem Cayennepfeffer, den Frühlingszwiebeln und dem Tomaten-Chutney mischen.
3. Die Brötchen aufschneiden und mit dem Belag bestreichen. Zuklappen und verpacken oder Brötchen und Belag getrennt verpackt mit zum Picknick nehmen und vor Ort bestreichen.

Weitere leckere Rezepte gibt es im Buch „Draußen schmeckt's natürlich besser" von Andrea Martens und Jo Kirchherr. Während beim Campen und bei Outdoor-Aktivitäten sonst eher ungesunde Snacks auf dem Programm stehen, liefert das Buch Clean-Eating-Rezepte, die gesund und dennoch einfach und unkompliziert zuzubereiten sind. Genau das Richtige für gesunden Genuss auf der Picknickdecke! AT Verlag, € 20,00 (ISBN: 978-3038009634)

Fotos: Jo Kirchherr, AT Verlag/ www.at-verlag.ch

Sommerrollen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

SALAD-TO-GO-FÜLLUNG:
JE 4 REISPAPIERBLÄTTER
1 ROTE ZWIEBEL, IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN
2 KAROTTEN, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
½ SALATGURKE, IN STREIFEN GESCHNITTEN
½ BUND GLATTE PETERSILIE, BLÄTTCHEN ABGEZUPFT
2 EL PINIENKERNE
1 EL LIMETTENSAFT
100 G FETAKÄSE, ZERKRÜMELT
1 LOLLO BIANCO
1 AVOCADO, ENTKERNT, IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN

DIP:
100 ML HELLE SOJASAUCE
1 TL TOMATENMARK
1 TL AGAVENDICKSAFT

FÜR DEN ZWEITEN DIP:
150 ML OLIVENÖL
1 SPRITZER ZITRONENSAFT
1 TL AGAVENDICKSAFT
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE

1. Die Zutaten für die Salad-to-go-Füllung – außer Lollo bianco und Avocado – in einer Schüssel mischen. Die brauchbaren Blätter des Lollo bianco abtrennen. Die jeweiligen Zutaten für beide Dips verrühren.
2. Vor Ort die Salatmischung, den Lollo bianco und die Avocadostreifen in das Reispapier einrollen. In die Dips tunken und schmecken lassen!

EINE BOWL FÜR ALLE FÄLLE

Bunt, gesund und abwechslungsreich – das ist das Motto der Lunch Bowls. Die auch Buddha-Bowl genannten Schalen sind nicht nur optisch ein echter Hingucker, sondern sie sind dank ihrem gesunden Inhalt auch perfekt für die Mittagspause. Ausprobieren stark empfohlen!

Couscous-Bowl

FÜR 4 PERSONEN

2 MÖHREN
2 ORANGEN
2 ZUCCHINI
½ BUND FRISCHE MINZE
½ BUND GLATTE PETERSILIE
4 EL OLIVENÖL
SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE
1 PORTION COUSCOUS
1 TL RAS EL-HANOUT
1 MSP. KREUZKÜMMELPULVER
1 TL HARISSAPASTE
1 GRANATAPFEL
½ PORTION KÜRBISKERNPESTO

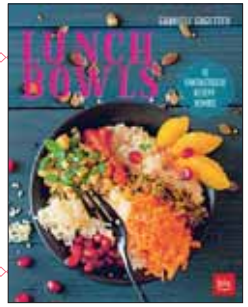
1. Die Möhren schälen, fein raspeln. Die Orangen über einer Schüssel mit einem scharfen Messer von der Schale und der weißen Haut befreien. Die Filets vorsichtig zwischen den Trennwänden herausschneiden, den Orangensaft dabei auffangen. Die Zucchini putzen, waschen, fein würfeln. Minze und Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zucchiniwürfel von allen Seiten bei hoher Hitze etwa 6 Min. braten, salzen, pfeffern, mit den Kräutern bestreuen.

3. Den Orangensaft und das restliche Olivenöl sowie die Gewürze unter den Couscous rühren. Den Granatapfel über einer Schüssel mit kaltem Wasser halbieren. Die Kerne in das Wasser kratzen. Die dünnen Trennhäutchen, die an der Wasseroberfläche schwimmen, abschöpfen, dann die Granatapfelkerne abseihen und zur Hälfte in den Couscous rühren.

4. Zum Anrichten den Couscous auf vier Lunch Bowls verteilen. Darauf das Kürbiskernpesto setzen und mit den Zucchiniwürfeln garnieren. Die Orangenfilets an den Seiten anrichten und die Bowls mit den restlichen Granatapfelkernen und den Möhrenraspeln bestreuen.

Noch mehr leckere Rezepte findet ihr in Gabriele Gugetzers Buch „Lunch Bowls“. Ob warm oder kalt, roh oder gegart, mit Fleisch oder Tofu – bei den 50 vielseitigen Rezeptideen wird jeder fündig! Von „Everyday Bowls“ für die Mittagspause bis hin zu De-luxe-Bowls bietet das Buch kulinarische Inspiration für die verschiedensten Anlässe. BLV Buchverlag, € 20,00 (ISBN: 978-3835416185)



Süßkartoffel-Bowl

FÜR 4 PERSONEN

1 GROSSE SÜSSKARTOFFEL
1 PRISE CAYENNEPFEFFER
SALZ + SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
3 EL OLIVENÖL
1 HÄHNCHENBRUST
2 EIER
4 EL POLENTA (MAISGRIESS)
2 EL PARMESAN
4 EL MEHL
4 EL PFLANZENÖL
2 ZUCCHINI
½ BUND THYMIAN
4 FRÜHLINGSZWIEBELN
5 EL JOGHURT
2 TL AHORNSIRUP
2 TL SHERRYESSIG/ANDERER MILDER ESSIG
1 MSP. SENF
100 G FRISCHKÄSE
50 G BLAUSCHIMMELKÄSE
4 DATTELN

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Sticks die Süßkartoffel schälen, in dünne Streifen schneiden, mit den Würzzutaten und dem Olivenöl verrühren. Die Streifen auf dem Backblech ausbreiten und etwa 20 Min. knusprig garen.
2. Inzwischen für die Hähnchenstreifen das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen. Die Brusthälften längs halbieren. In Klarsichtfolie wickeln und mit einer Bratpfanne flach klopfen. In Streifen schneiden. Salzen, pfeffern. Die Eier verschlagen. Polenta und Parmesan verrühren. Die Streifen zuerst in Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und dann in der Polenta-Parmesan-Mischung wenden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen bei mittelhoher Hitze von allen Seiten etwa 10 Minuten knusprig bräunen, bis sie gar sind.
3. In der Zwischenzeit für den Salat die Zucchini putzen, waschen und mit dem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden. Thymianblättchen abpflücken und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Zucchini, Thymian und Frühlingszwiebeln vermengen, salzen und pfeffern. Für das Dressing Joghurt, Ahornsirup, Essig und Senf cremig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Creme Frischkäse mit Blauschimmelkäse verrühren, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Datteln entsteinen, in feine Streifen schneiden.
4. Zum Anrichten den Zucchinisalat auf vier Schüsseln verteilen, daneben die Süßkartoffelsticks und die knusprigen Hähnchenstreifen legen. Mit dem Dressing beträufeln. Jeweils mehrere Löffel Frischkäsecreme in die Bowls geben. Die Dattelstreifen darüber anrichten.

Fotos: Udo Einenkel/BLV

Falafel-Bowl

FÜR 4 PERSONEN

100 G GETROCKNETE KICHERERBSEN
2 FRÜHLINGSZWIEBELN
1 KLEINES BUND GLATTE PETERSILIE
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 TL MEHL
½ TL KREUZKÜMMELPULVER
SALZ + SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
1 MSP. CAYENNEPFEFFER
4 EL SESAMSAMEN
1 PORTION KICHERERBSEN
3 EL TAHINIMUS (SESAMMUS)
1 ZITRONE
3 VAKUUMIERTE ROTE BETEN
2 L ÖL ZUM FRITTIEREN
2 ROTE PAPRIKASCHOTEN
½ KLEINER EISBERGSALAT
200 ML GRIECHISCHER JOGHURT
1 KÄSTCHEN KRESSE
½ TL KREUZKÜMMELPULVER
1 TL SUMACH/NACH BELIEBEN

1. Für die Falafel die Kichererbsen über Nacht einweichen, abtropfen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 3 EL beiseitestellen. Die Knoblauchzehen abziehen und hacken. Eine Zehe für Hummus und Joghurt beiseitestellen. Alles mit den Kichererbsen und dem Mehl pürieren, mit Kreuzkümmel sowie Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant würzen. Den Sesam auf einem Teller auslegen. Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, zu Bällchen formen, in den Sesamsamen wälzen, etwas kühlen.
2. Für den Hummus die gegarten Kichererbsen mit dem Tahinimus vermengen, die Zitrone pressen, alles glatt pürieren, salzen, pfeffern und mit Kreuzkümmelpulver und etwas Knoblauch aromatisieren. Die Roten Beten (mit Handschuhen) fein würfeln.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Falafel-Bällchen von allen Seiten im heißen Öl portionsweise etwa 10 Min. knusprig braun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Paprikaschoten von Stielansätzen und Kernen befreien, waschen und in Streifen schneiden. Den Eisbergsalat in Streifen schneiden, kalt abbrausen, trocken schleudern. Für den Dip den Joghurt mit Kresse, Sumach, dem restlichen Knoblauch und der Petersilie aromatisieren, salzen, pfeffern.
5. Zum Anrichten den Hummus in vier Lunch Bowls geben, daneben die Falafel-Bällchen und die Rote-Bete-Würfel garnieren. Die Salatstreifen an den Seiten, die Paprikastreifen in der Mitte anrichten. Den Joghurtdip darüberlöffeln und die Bowls mit Kresse bestreuen.

NUSSIG, KÄSIG, CRUNCHY!

Wie wäre es mit einem leckeren Müsliriegel? Halt, noch nicht aufessen! Denn wir haben uns eine ganz besondere herzhaft-süße Rezeptkreation für euch ausgedacht ...

Müsliriegel mit Brie und kandierten Nüssen

FÜR 4 PERSONEN

2 PCK. MÜSLIRIEGEL, Z. B. NATURE VALLEY™ HAFER & HONIG
8 SCHEIBEN BRIE
4 TL KANDIERTE WALNÜSSE

1. Die Müsliriegel jeweils mit 2 Scheiben Brie belegen und mit je 1 TL kandierten Walnüssen bestreuen.
2. Nach Belieben warm servieren – dafür das Ganze für 5-8 Sek. in der Mikrowelle erhitzen oder bei 200 °C für 2-3 Min. im Ofen überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Aus dem Ofen holen – und genießen.

Wer es crunchy mag, der ist bei den leckeren Müsliriegeln von Nature Valley™ genau richtig: Hergestellt aus besten Haferflocken und natürlichen Zutaten wie Honig, Ahornsirup oder dunklen Schokoladenstückchen, lassen sie dem kleinen Hunger zwischendurch keine Chance. Besonders praktisch: Alle Riegel kommen im 2er-Pack für doppelten Crunch-Genuss!

UVP € 1,99 (10 Riegel)

NATURE VALLEY

Fotos: Nature Valley

DIE LECKERE ALTERNATIVE

„Sahnig" kochen und backen ist mit Rama Cremefine ganz leicht – und das im doppelten Sinne. Die Rezepte sind einfach nachzumachen und enthalten dazu noch weniger Kalorien als mit herkömmlicher Sahne zubereitete Rezepte.

Leichter Genuss aus dem Vorratsschrank ist jetzt jederzeit möglich: Die neuen Rama Cremefine Produkte zum Kochen und zum Aufschlagen sind ungekühlt lange haltbar und haben weniger Fett als klassische H-Sahne. Die verschiedenen Sorten von Rama Cremefine Haltbar kommen in einer innovativen Verpackung, sind leicht zu öffnen und gut zu dosieren.

UVP € 0,69 (200 ml)

Lachs im Ofen

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

250-300 G LACHSFILET (TK)
200 ML RAMA CREMEFINE HALTBAR ZUM KOCHEN 15 %
1 EL HONIG
1 EL SENF MITTELSCHARF
2 EL DILL (TK)
SALZ
PFEFFER

1. Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Lachsfilet unaufgetaut mit kaltem Wasser abspülen und vorsichtig trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine passende Auflaufform legen.
2. Cremefine mit dem Honig, Senf und Dill verrühren und zum Lachs geben. Den Lachs im Ofen ca. 20-25 Min. garen. Dazu passen Reis, Kartoffelpüree oder Brot.

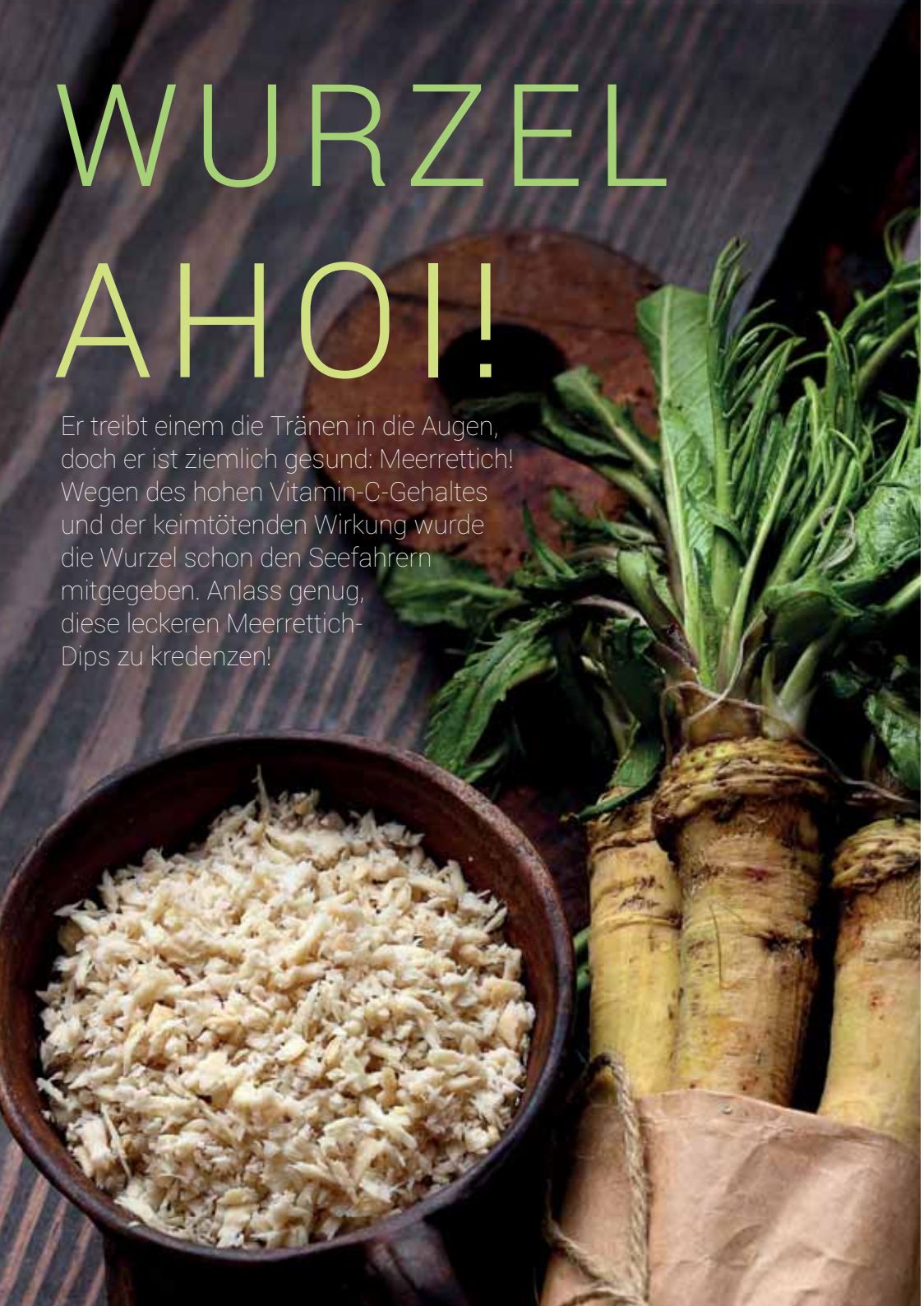
Schokokusstorte

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

225 G + 110 G SCHOKOKÜSSE
200 ML RAMA CREMEFINE HALTBAR VANILLA
2 BODEN BISKUITBODEN/ WIENER BODEN
200 ML RAMA SAHNE CREMEFINE HALTBAR ZUM AUFSCHLAGEN
100 G ZARTBITTERSCHOKOLADE
12 MINI-SCHOKOKÜSSE

1. Für die Vanilla-Schokokuss-Creme von 225 g Schokoküssen die Waffelböden entfernen. Die Cremefine Vanilla steif schlagen. Vorbereitete Schokoküsse zugeben und unterschlagen. Einen Biskuitboden auf einen passenden Tortenteller legen. Vanilla-Schokokuss-Creme aufstreichen. Zweiten Biskuitboden auflegen und ganz leicht herunterdrücken.
2. Von der Cremefine zum Aufschlagen 75 ml in einen kleinen Topf geben, dies wird für den Guss benötigt. Den Rest steif schlagen. Von 110 g Schokoküssen die Waffelböden entfernen. Schokoküsse zur Cremefine geben und unterschlagen. Die Creme auf den obersten Biskuitboden streichen. Torte bis zur Weiterverwendung kühl stellen.
3. Für den Guss die Schokolade in Stücke brechen und bei geringer Hitze in 75 ml Cremefine schmelzen. Etwas abkühlen lassen und über die Torte verteilen. Die Torte mit den Mini-Schokoküssen dekorieren und bis zur Verwendung kalt stellen.

Lagert die haltbare Cremefine ungekühlt, muss sie 2 Std. vor dem Aufschlagen in den Kühlschrank!



WURZEL AHOI!

Er treibt einem die Tränen in die Augen, doch er ist ziemlich gesund: Meerrettich! Wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes und der keimtötenden Wirkung wurde die Wurzel schon den Seefahrern mitgegeben. Anlass genug, diese leckeren Meerrettich-Dips zu kredenzen!

Ricotta-Creme

FÜR 4 PERSONEN

250 G RICOTTA
80 G WEICHE BUTTER
2 EL MEERRETTICH, Z. B. KOCHS MEERRETTICH NATURSCHARF
1 KNOBLAUCHZEHE
MEERSALZ
GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
1 KLEINES BUND FRISCHES BASILIKUM

1. Ricotta mit Butter und dem Meerrettich verrühren. Die frische Knoblauchzehe pressen und unterrühren.
2. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem klein geschnittenen Basilikum würzen und abgedeckt einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Schmeckt lecker zu Gemüse oder Grill-spiessen.

Cremiger Joghurt-Dip

400 ML GRIECHISCHER JOGHURT
2 EL HONIG
2 EL MEERRETTICH, Z. B. KOCHSSAHNEMEERRETTICH
MEERSALZ
GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
SAFT VON **½** AUSGEPRESSTEN ZITRONE

1. Für den Dip den Joghurt mit Honig und Sahnemeerrettich und Zitronensaft glatt rühren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, dann gut kühlen.
2. Das Gemüse putzen, in dünne Streifen schneiden und schon kann losgedippt werden!

Der KOCHs Tafel-Meerrettich naturscharf ist scharf und kräftig im Geschmack. Ohne Zusätze von Konservierungsstoffen verfeinert der Tafel-Meerrettich Fisch- und Gemüsegerichte sowie Quark- und Joghurt-Dips. Auch Saucen und Suppen werden mit dem veganen, naturbelassenen Meerrettich schnell und lecker abgerundet.

UVP € 1,19 (95 g)

KOCH

Fotos: Shutterstock/Vania Zhukevych, KOCHs

KNÖDEL GUT, ALLES GUT

Manchmal überkommt einen die Lust auf etwas Herzhaftes! Mit Knödeln kann diese zum Glück ganz schnell gestillt werden – zum Beispiel in Form eines frischen Salats oder in Kombination mit einer leichten Kräutersoße.

Promotion

Klein. Gefüllt. Lecker. Das sind die neuen Pfanni Mini-Knödel, gefüllt mit Käse und Speck! Die Mini-Knödel sind unkompliziert in der Zubereitung und ratzfatz auf dem Teller. Damit sind sie perfekt für die Alltagsküche und machen sich einfach köstlich in frischen Salaten, schnellen Pfannengerichten und leckeren Soßen ganz nach Gusto.

UVP € 1,99 (320 g)

Pfanni

Fotos: Pfanni

Basilikumsoße mit gefüllten Mini-Knödeln

FÜR 2 PORTIONEN

1 KLEINE FEIN GEHACKTE ZWIEBEL
1 TL ABGERIEBENE SCHALE EINER UNGESPRITZTEN ZITRONE
1 EL RAPSÖL
250 ML GEMÜSEBOUILLON
50 ML KOCHSAHNE
PFEFFER
JODSALZ
1 BEUTEL KNÖDEL, Z. B. PFANNI MINI-KNÖDEL GEFÜLLT MIT PILZEN
½ BUND FEIN GESCHNITTENES BASILIKUM
200 G KIRSCHTOMATEN

1. Für die Basilikumsoße Zwiebel und Zitronenschale in Öl andünsten. Mit Gemüsebouillon und Sahne ablöschen. Bei mittlerer Hitze 5-10 Min. leicht köcheln. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken.
2. Inzwischen Mini-Knödel in kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze 7 Min. ziehen lassen (das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen). Knödel abgießen.
3. Basilikum und halbierte Kirschtomaten vor dem Servieren unter die Soße mischen und die Basilikumsoße mit gefüllten Mini-Knödeln servieren. Nach Belieben mit Parmesan garnieren.

Feldsalat mit gebratenen Knödeln

FÜR 3 PORTIONEN

1 ROTE ZWIEBEL
1 EL ROTWEINESSIG
150 G FELDSALAT
2 EL ACETO BALSAMICO
6 EL OLIVENÖL
4 EL PREISELBEEREN AUS DEM GLAS
PFEFFER
1 BEUTEL KNÖDEL, Z. B. PFANNI MINI-KNÖDEL GEFÜLLT MIT KÄSE UND SPECK
1 BUND GLATTE PETERSILIE
100 G JOHANNISBEEREN

1. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in Rotweinessig leicht anschwitzen.
2. Feldsalat putzen und gründlich waschen. Aceto Balsamico und Olivenöl verrühren und unter Zugabe der Preiselbeeren eine Vinaigrette zubereiten. Preiselbeerdressing mit Pfeffer abschmecken.
3. Die ungegarten Knödel in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie mischen.
4. Den abgetropften Feldsalat mit dem Preiselbeerdressing vermengen und mit den Speckknödeln anrichten. Mit Zwiebeln und den geputzten Johannisbeeren anrichten.

DIE LOACKER DNA

Natur und Nachhaltigkeit stehen beim Unternehmen Loacker an erster Stelle. Wir haben bei Andreas Loacker, in 3. Generation im Unternehmen tätig, nachgefragt, wie sich dieser Grundsatz bei der Waffel-Produktion bemerkbar macht …

Die Natur wertschätzen, mit Ressourcen bewusst umgehen, ökologische Verantwortung tragen – das ist der Wertekodex der Familie Loacker. Welcher Grundsatz steht hinter diesen Werten?

Wir von Loacker sind überzeugt, dass gute Produkte aus hochwertigen Rohstoffen nur dort hergestellt werden können, wo die Natur noch intakt, die Luft rein und das Wasser von höchster Güte ist. Wir alle von Loacker – die Familie und alle mehr als 900 Mitarbeitenden – sind in unserer Bergregion tief verwurzelt. Reinheit, Echtheit und Genuss kann nur in einem natürlichen Umfeld entstehen, für das wir ökologische Verantwortung übernehmen. Und die Loacker Produkte sind die Botschafter dafür, denn sie sind so ehrlich wie unsere Heimat.

Was bedeutet für Sie „ökologische Verantwortung übernehmen"?

Mit Energieressourcen gehen wir schon seit Anfang der 1970er-Jahre sparsam um. Damals gab es das Wort „Nachhaltigkeit" noch gar nicht. Schon zu dieser Zeit setzten wir auf Wärmerückgewinnung aus der Produktion für Maschinen, Warmwasser und Heizung. Heute beziehen wir in beiden Werken zu 100 % Öko-Strom. Unsere beiden Produktionsstandorte werden jährlich nach der internationalen Umweltmanagementnorm ISO 14001 überprüft. Mittelfristig möchten wir auch unseren Fuhrpark mit Elektrofahrzeugen ausbauen. Unsere Mitarbeiter motivieren wir zum Wechsel auf Elektro-Privatfahrzeuge, indem sie werkseigene Stromtankstellen kostenlos nutzen können.

Kann man solche Bestrebungen auch weiter südlich in Italien umsetzen?

Ja. Wir begannen 2011 auf unserer Tenuta Corte Migliorina in der Maremma in der südlichen Toskana mit der Rekultivierung von bisher brachliegender landwirtschaftlicher Fläche, um Haselnüsse anzubauen. Wir haben auch hier den gesamtheitlichen Ansatz einer integrierten Produktion gewählt. Durch Vertragsanbau sichern wir in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Familien und landwirtschaftlichen Betrieben langfristig die Zukunft der Menschen vor Ort. Dort decken wir unseren Strombedarf bald durch Photovoltaikanlagen und haben dann die Grundlage für eine autonome Energie-/ Stromversorgung auch für die Fahrzeuge geschaffen. Die Haselnuss-Sträucher versorgen wir nicht überirdisch mit Wasser, sondern mittels einer effizienten unterirdischen Bewässerungsmethode direkt an den Wurzeln der Pflanzen. So reduzieren wir die Verdunstung fast auf null.

Weitere Infos findet ihr auf:
www.loacker.com

Foto: Loacker

FEENHAFTE GETRÄNKE

Kinder lieben süße Getränke! Dass diese auch gesund sein können, zeigen die Produkte von TeeFee. Denn hier wandern statt Zucker Steviablätter in die Tasse …

TeeFee ist das einzige Unternehmen in Europa, das biologische Kindergetränke auf Basis einer einzigen Wunderpflanze herstellt: der Steviapflanze. Diese kommt aus Paraguay und ist sehr süß, obwohl sie keinerlei Zucker enthält. Die Steviablätter werden schonend getrocknet und allen Produkten von TeeFee zu einem kleinen Anteil beigefügt. So werden die Tees nicht nur zauberhaft süß, sondern auch richtig gesund. Denn das Steviablatt wirkt zusätzlich antikariogen, also Karies vermeidend, und den Blutzucker senkend.

Die gesunde Alternative

Die Tees von TeeFee sind eine süße und leckere Alternative zu mit Zucker gesüßten Getränken. Denn Kinder greifen statt auf Wasser oder ungesüßte Tees lieber auf Säfte oder Schorlen zurück, die oft einen hohen Anteil an Fruchtzucker und Kalorien haben. Nicht so die Tees von TeeFee, die gesund und trotzdem süß sind – genau das Richtige also für große und kleine Kids!

Nachtisch zum Trinken

Süß sind auch die Nachtisch-Tees in den Sorten Cake-Pops, Popcorn und Zitrus. Da macht auch zuckerfreies Naschen Spaß! Von TeeFee gibt es außerdem Früchtetees in sechs unterschiedlichen Sorten zum Aufbrühen sowie vier leckere Eistee-Sorten. Und: Ab sofort sind auch eine zuckerfreie Trinkschokolade, Sirupe und verschiedene Müslisorten im Sortiment erhältlich! Ein süßes und dennoch gesundes Frühstück ist da garantiert …

Der Nachtisch wird nun einfach in die Tasse gezaubert! Der Bio-Nachtisch-Tee Cakepops von TeeFee schmeckt herrlich schokoladig und ist dabei vollkommen zuckerfrei. Die leichte, natürliche Süße des reinen Steviablattes und eine aromatische Früchtetee-Basis machen den Nachtisch-Tee zum Riesenspaß für Groß und Klein.

UVP € 3,95 (30 g)

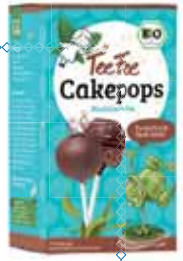


Foto: Shutterstock/5 second Studio

SKANDINAVIEN LÄSST GRÜSSEN

Weiß, hell, freundlich – das macht den skandinavischen Wohnstil aus. Wie auch ihr nordischen Flair in eure Wohnung zaubern könnt, zeigen diese zauberhaften Inspirationen ...

Landhausküche

Der skandinavische Landhausstil ist geprägt von viel Weiß und hellen Naturmaterialien, akzentuiert von zarten Farbtupfern in dezenten Tönen. Die Leichtigkeit und Lässigkeit, die dadurch entstehen, sind so ausgewogen und harmonisch wie bei kaum einem anderen Einrichtungsstil. Helles Holz trifft hier auf einfache Formen, alte Möbel gehen mit Design Hand in Hand. Einfacher kann man sich das unverwechselbare, lässige Lebensgefühl des hohen Nordens nicht in die Wohnung holen!

Ess- und Wohnzimmer

Der Mix aus Nordic, Retro und modernen Hinguckern macht diese zwei Räume zu etwas ganz Besonderem! Zu großen Esstischen passen überdimensionale Leuchten besonders gut – das lässt den Platz sofort noch repräsentativer wirken. Die lange Tafel wird umringt von sechs Eames Plastic Chairs.

DIY-Idee

Wohnzimmer und Esszimmer sind von ihrer Einrichtung perfekt aufeinander abgestimmt: Das petrolfarben lackierte Geweih im Wohnzimmer spiegelt sich zum Beispiel in der farblich passend bezogenen Lampe über dem Esstisch wider. Verschiedene Räume können so optisch wunderbar miteinander verbunden werden!

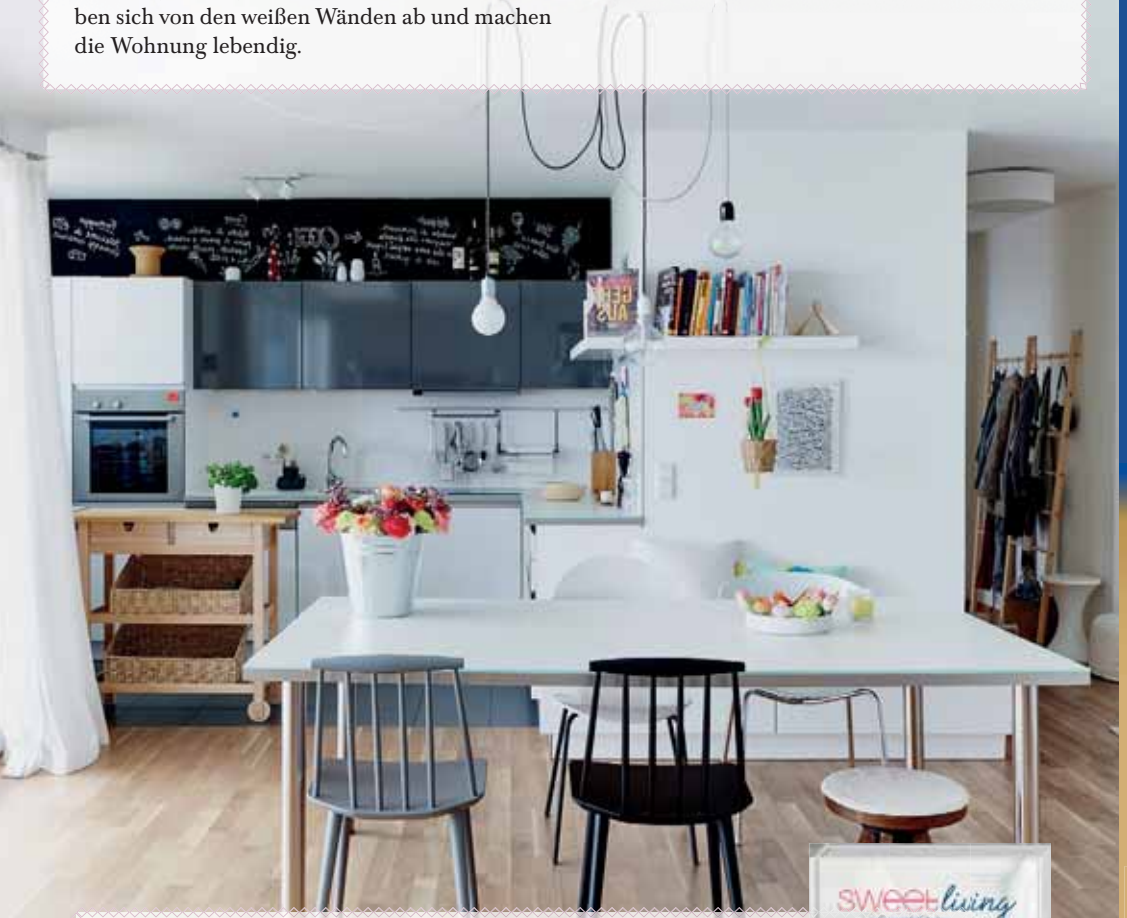
Fotos: Sheirt/Brizenig/Bussolleewald

Küchenzauber

Die Wohnküche ist der Mittelpunkt in dieser Wohnung, denn hier spielt das Leben! Der Wohnstil dieser Wohnung ist modern, bunt und happy, genau wie diese Kücheneinrichtung. Bunte Bilder, Kissen, Blumen und Dekorationen heben sich von den weißen Wänden ab und machen die Wohnung lebendig.

DIY-Idee

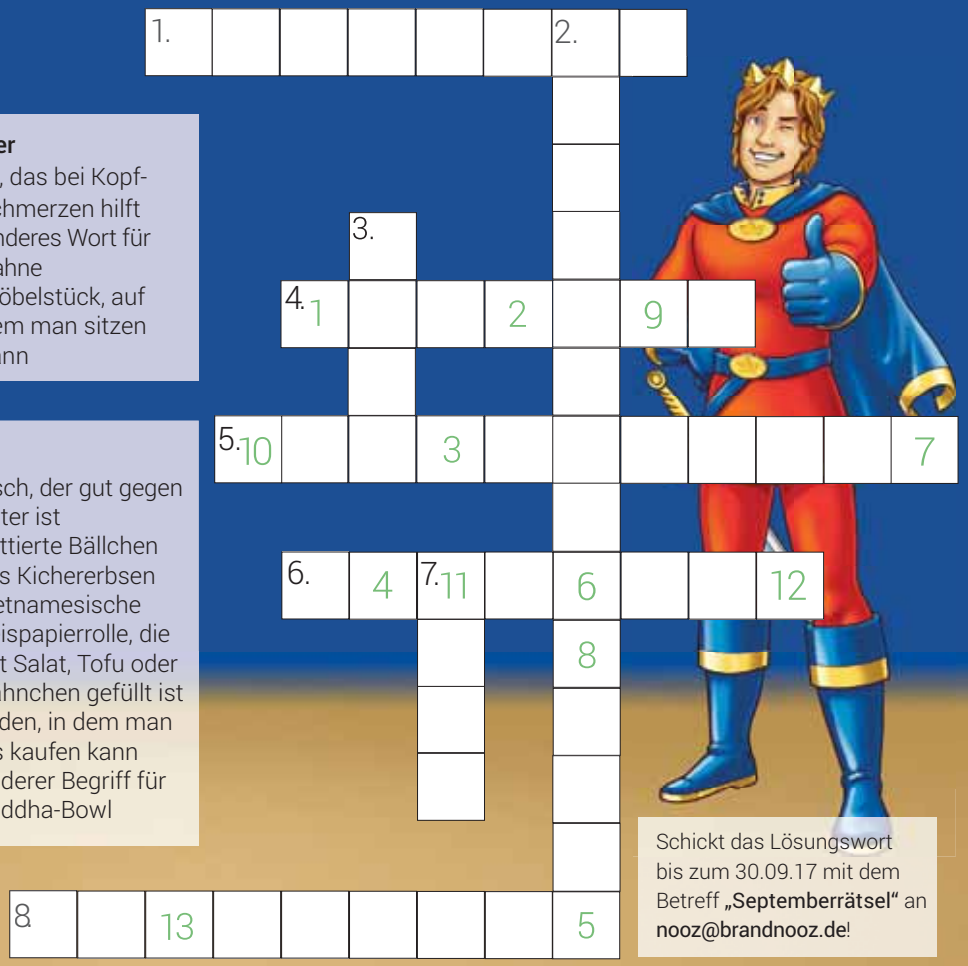
Statt einer Lampe hängt eine Glühbirne an der Wand. Hierfür muss einfach nur eine simple Fassung mit einem Stoffkabel und einer formschönen Glühbirne kombiniert werden, und schon erhält man eine tolle Selfmade-Leuchte!



Mehr skandinavisches Wohndesign gibt es im Buch „Sweet Living im Scandi Style" von Marion Hellweg. Wie vielfältig dieser Einrichtungsstil mit seinen hellen Räumen, farbigen Akzenten und natürlichen Materialien sein kann, zeigen die 14 nordisch inspirierten Wohnungen in diesem Buch – Tipps zum Nachmachen inklusive. BusseSeewald, € 24,95 (ISBN: 978-3772474446)

brandnooz Gewinnspiel

5 Prinzen Rolle Boxen zu gewinnen!



Runter

2. Öl, das bei Kopfschmerzen hilft
3. Anderes Wort für Sahne
7. Möbelstück, auf dem man sitzen kann

Quer

1. Fisch, der gut gegen Kater ist
4. Frittierte Bällchen aus Kichererbsen
5. Vietnamesische Reispapierrolle, die mit Salat, Tofu oder Hähnchen gefüllt ist
6. Laden, in dem man Eis kaufen kann
8. Anderer Begriff für Buddha-Bowl

Schickt das Lösungswort bis zum 30.09.17 mit dem Betreff „Septemberrätsel" an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Unter allen Einsendungen verlosen wir 5 Prinzen Rolle Boxen mit einem Warenwert von je über 18 €. Die Prinzen Rolle Box ist prall gefüllt mit den Lieblingsprodukten aus dem Prinzen Rolle Sortiment sowie einem tollen Extra. Wer sich auf jeden Fall eine Prinzen Rolle Box sichern will, der kann diese für 15,99 € auf www.brandnooz.de bestellen – nur solange der Vorrat reicht!

AUFGEBREZELT

Nicht nur in Bayern werden Brezeln heiß geliebt! Dass man mit dem traditionellen Laugengebäck auch ganz neue Food-Fusionen kreieren kann, zeigen die F&F Brezn. Denn hier wandern komplette Speisen direkt in die Brezel!

Auf Brezeln gehört Salz, und man isst sie entweder pur oder mit Butter – mit dieser Brezel-Tradition haben Florian Eder und Florian Siegert ordentlich gebrochen. Denn in ihren F&F Brezn, die nach bayerischem Vorbild gebacken werden, wandern Füllungen aus hausgemachten Speisen. In der Brezel „Tante Tandori“ hat sich zum Beispiel der indische Klassiker Tandori-Hähnchen versteckt, während „Frau Feta“ mit einer Füllung aus Spinat und Feta aufwartet. Auf die Herkunft der Zutaten wird bei der Produktion übrigens besonders viel Wert gelegt. Der Südtiroler Speck stammt beispielsweise von einem regionalen Hersteller aus Südtirol, und bei dem Feta-Käse handelt es sich um original Feta-Käse aus Griechenland.

Gefülltes Glück

Die „stuffed pretzels“ hatte Flo in den USA kennengelernt – und seitdem davon geträumt, die gefüllten Brezeln auch nach Europa zu bringen. In seinem Namensvetter Flori hatte er hierfür den richtigen Mitstreiter gefunden. Nach unzähligen Backsessions in den heimischen Küchen entstanden so die ersten handgemachten gefüllten Brezeln von Flo & Flori. Im Mai 2016 war es dann so weit, und die Marke F&F Brezn wurde ins Leben gerufen. Die beiden Florians produzierten die gefüllten Brezeln nun in einer Mietküche, fertigten zunächst aber noch alles alleine an. Der Teig wurde noch per Hand geknetet, der Käse von Hand gerieben und der frische Spinat Blatt für Blatt gewaschen und getrocknet. Aus dem selbst gebauten Verkaufsanhänger, dem Toni, wurden die Brezeln dann von den beiden auf verschiedenen Streetfoodmärkten in Deutschland verkauft.

Brezn on Tour

Mittlerweile haben die beiden Gründer Unterstützung bei der Produktion bekommen – von Menschen und Maschinen. Die Brezn werden aber noch immer handgeflochten und mit selbstgemachten Speisen gefüllt. Zu finden sind die Brezeln übrigens auf verschiedenen Streetfood-Märkten in Berlin. In diesem Jahr macht der Breznwagen außerdem zum ersten Mal eine große Festivaltour. Die gefüllten Backwerke konnte man so zum Beispiel auf dem Kosmonaut, dem Splash! und dem Melt genießen.

MIT DEM TONI ON TOUR

MEHR BREZEL-INFORMATIONEN SOWIE DIE AKTUELLEN TERMINE GIBT ES UNTER WWW.FF-BREZN.COM

DIE BEIDEN GRÜNDER FLORI & FLO

Fotos: F&F Brezn

Marburger Straße 5
10789 Berlin

Mo.-Do.: 11:30-00:30
Fr.: 11:30-01:00
Sa.: 17:00-01:00
So.: 17:00-00:30

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN AUS 1001 NACHT

Arabische Imbisse gibt es viele – arabische Restaurants sind hingegen schwieriger zu finden … Ein paar Ausnahmen gibt es glücklicherweise: das Restaurant Arabesque in Berlin und das Restaurant NENI in Hamburg.

ARABESQUE

Im Orient gehört Gastfreundschaft zur Kultur – etwas, was auch im Restaurant Arabesque in Charlottenburg großgeschrieben wird. Die Liebe zur Gastronomie liegt bei Geschäftsführer und Mitgründer Mohamed Alali bereits in der Familie: Schon sein Großvater führte in dritter Generation mit Leib und Seele ein Restaurant in Damaskus. Nun sollen das orientalische Lebensgefühl und die orientalische Küche auch in Berlin etabliert werden. Der Name des Restaurants ist übrigens Programm: Das Ambiente ist ebenso arabesk wie prunkvoll.

Bekanntes und Fremdes

Auf der Speisekarte des Restaurants stehen kulinarische Köstlichkeiten, die nach den traditionellen arabischen Rezepten mit den Einflüssen der verschiedenen landestypischen Spezialitäten gefertigt werden. Als Vorspeise werden die Klassiker wie Hummus, Baba Ghanoush oder Falafel serviert, aber man findet auch unbekannte Speisen wie zum Beispiel Kubab, ein gebratener Weizenschrotteig, der mit gehacktem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen gefüllt wird. Wer sich angesichts der vielen Vorspeisen nicht entscheiden kann, kann auch einfach eine gemischte Vorspeisenplatte bestellen – und sich so einmal durch alle arabischen Klassiker schlemmen.

Herzhafte Hauptgerichte & süße Nachspeisen

Zu den Hauptgerichten im Arabesque gehören Gerichte wie geschmortes Lammfleisch, Fleischspieße vom Grill oder Fischspezialitäten. Als Beilage werden Kartoffelwürfel mit Koriander oder Reis mit Kardamom, Pinienkernen und Mandeln serviert. Und auch was Desserts angeht, hat der Orient so einige süße Verführungen zu bieten … Süße Käsecreme, Grieß und Rosenwasser spielen hierbei die Hauptrolle. Auf der Dessertkarte findet man zum Beispiel Shaabiyat, gefüllte Blätterteigtaschen, die mit einer süßen Käse-Grieß-Creme gefüllt sind. Und auch Knafeh, einen im Ofen gebackenen Teig mit süßer Käsefüllung und knusprigen Blätterteig-Fäden, der mit Zucker- und Rosenwasser beträufelt wird, sollte man hier unbedingt einmal probieren.

Fotos: Restaurant Arabesque

25hours Hotel
Altes Hafenamt
Osakaallee 12
20457 Hamburg

Mo.-Fr.: 06:30-23:00
Sa.-So.: 07:00-23:00

NENI HAMBURG

NENI – so heißt das Unternehmen und Küchenkonzept der Familie Molcho. Der Name setzt sich dabei aus den Anfangsbuchstaben der Vornamen der vier Söhne von Haya Molcho zusammen: Nuriel, Elior, Nadiv und Ilan. Der Name spiegelt außerdem die Philosophie des Familienunternehmens wider. Gegessen wurde bei der Familie Molcho früher immer an einem großen Tisch mit der ganzen Familie und vielen Freunden. Und nach genau diesem Prinzip wurde auch das NENI aufgebaut. Zum Familienunternehmen, zu dem mittlerweile Restaurants in Wien, Zürich, Berlin und Hamburg sowie ein Catering-Service und eine Kochschule gehören, steuern alle Familienmitglieder ihre jeweiligen Talente bei.

Soul-Food trifft Orient

Im NENI Hamburg in der HafenCity kommt ein Mix aus kosmopolitischem Soul Food und ostmediterranen Gerichten auf den Tisch. Auf der Speisekarte findet man deshalb die syrischen Spezialitäten Muhammara aus gerösteter Paprika genauso wie den israelischen Jerusalemteller mit Hühnchenfleisch oder den sündigen New York Cheesecake.

Balagan-Style

Am besten schmeckt das Ganze übrigens als Balagan. Hiermit ist die Reise quer durch Mezze – so bezeichnet man die traditionellen Vorspeisen in der orientalischen Küche – Hauptgänge und Desserts gemeint. Alle Kreationen kommen auf unzähligen Tellern auf die Tische, sodass das Balagan in einer größeren Gruppe besonders Spaß macht. Denn das Teilen und gemeinsame Genießen stehen hier im Mittelpunkt. „Sympathisches Chaos“ ist übrigens die eigene Übersetzung der Familie Molcho für diese Art zu speisen.

Fotos: Neni

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau

www.brandnooz.de

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:
Eileen Gerber, Lisa Volkenandt, Jessica Görz, Maria Gschwendtberger
Anzeigen und Media:
Christian Pooch, Christine Eckhardt, Björn Torvund, Yvonne Rauchegger, Jonny McKenzie
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. 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: Nadja Buchczik/BLV Buchverlag, StockFood GmbH, München © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern; Shutterstock/Khurtsoy, Alexander Raths

ENTDECKE JETZT DIE NIEDEREGGER BOX

- Die Box für alle Niederegger Fans mit Neuheiten und Klassikern
- Köstliche Marzipan, Nougat und Trüffel Kreationen
- Exklusiv von Niederegger zusammengestellt
- Lieferung alle 2 Monate

Nur 26,95 €

Jetzt sichern!
www.brandnooz.de/niederegger

WAS WIRKLICH ZÄHLT, IST DER INHALT.

NEU VON LAVAZZA
MEHR ALS KOMPATIBLE KAPSELN

KAPSELN KOMPATIBEL MIT NESPRESSO®* MASCHINEN FÜR DEN PRIVATHAUSHALT.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

* Nespresso® ist eine Marke eines Drittunternehmens ohne Verbindung zu Luigi Lavazza S.p.A.