

**brandnooz**  
Probier was Neues

# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preispfehlung

Wo Foodies und Noozies sich treffen  
brandnooz beim eat & STYLE Food-Festival

Nie mehr Küchenchaos  
Ordnung in der Küche durch einfache Tricks

Knusprige Neuigkeiten  
Das Ergebnis des großen LEICHT&GROSS Produkttests

# EAT THE BEAT

Rezepte für mehr Rock 'n' Roll in der Küche

# SETTLE IN FOR A BLACK & WHITE CHRISTMAS



## Liebe Noozies,



## INHALT

### S. 4 Produkt Nooz

#### Unsere Nooz

- S. 6 Knusprige Neuigkeiten
- S. 8 Wo Foodies & Noozies sich treffen

#### Mhm... Rezepte

- S. 10 Rock 'n' Roll in der Küche
- S. 14 Eine Mousse – viele Möglichkeiten
- S. 16 6 Fun Facts Kleine Prinzenkunde
- S. 18 Genusswelt Frischkäse – erfrischend vielfältig
- S. 20 Tipps & Tricks Nie mehr Küchenchaos
- S. 26 Schöner Leben Der gemütliche Wohntrend „Hygge“
- S. 30 Unterwegs Den Pfeffer-säcken auf der Spur
- S. 33 Nooz Gewinnspiel Wir verlosen 18 Exemplare von „Leicht Kochen geht immer“

### S. 34 Vorschau & Impressum

3, 2, 1 ... willkommen, 2018! Wir begrüßen das neue Jahr mit zahlreichen kulinarischen Knallern, die Ihr alle hier im Heft findet. Zunächst ein kleiner Rückblick: 2017 tourte das Food-Festival eat & STYLE wieder quer durch Deutschland. Selbstverständlich durfte brandnooz hier nicht fehlen und sorgte mit einem Stand der besonderen Art für Aufsehen. Hier war viel los, wie die Bilder und der Bericht von der Messe beweisen.

Auch in unserem großen LEICHT&CROSS Produkttest ging es hoch her. Ganze 5.000 Tester knabberten leckeres Knusperbrot, um danach ihre fachkundige Bewertung abzugeben. Das Ergebnis unseres bislang größten Produkttests sowie des Fotowettbewerbs erfahrt Ihr ab S. 6 unter Unsere Nooz.

Und natürlich stellen wir auch wieder vortreffliche Rezepte vor, die Euch den Jahresstart versüßen werden. Auf leichten Schokomousse-Wölkchen schwebt Ihr ganz entspannt ins Jahr 2018. – Ungefähr ebenso entspannt wie der gemütliche Wohntrend Hygge, den wir Euch in Schöner Leben näher erklären. Wer es lieber richtig krachen lassen möchte, für den sind die von Rock- und Popsongs inspirierten Gerichte sicherlich etwas. Wie das geht – und vor allem schmeckt, erfahrt Ihr ab S. 10 unter Mhm... Rezepte.

Einen guten Rutsch wünschen Euch

Johannes Nielsen  
& das brandnooz Team



Herausgeber  
NOOZ Magazin

LAMBERTZ

**Bio Cookies  
Hafer Kakao**

Lambertz-Bio Cookies Hafer Kakao vereinen puren Keksgenuss mit hoher Bio-Qualität. Mit ausgewählten Zutaten aus biologischem Anbau wie Haferflocken, Kürbiskernen und Leinsamen überzeugen die Cookies durch ihren Geschmack. Eine Schicht Zartbitterschokolade aus fairem Handel stillt den Hunger nach Schokolade und macht sie zu einem nachhaltigen Snack.

UVP € 1,29 (150 g)

OBELA

**Hummus  
Sonnengetrocknete  
Tomaten**

Neu im Kühlregal und vegan: Obela Hummus Sonnengetrocknete Tomaten nach original orientalischer Rezeptur ist besonders cremig und reich an natürlichen Proteinen. Nur sorgfältig ausgewählte Zutaten werden hierfür verwendet und garantieren höchste Qualität. Ob als Brotaufstrich oder als Dip: Obela Hummus bringt alle an einen Tisch.

UVP € 1,99 (175 g)

**Produkt  
NOOZ**

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Mühlenfeld

**Ingwer Curry**

Eine Zwiebel neu kombiniert: Frischer und kandierter Ingwer trifft bei Mühlenfeld Ingwer Curry mit einem Hauch Curry auf die gute Haushaltszwiebel. Der Dip schmeckt besonders zu Käse, Gemüse, Fisch sowie Huhn und gibt dem Salatdressing die besondere Note. Ohne künstliche Zusatzstoffe, vegan und glutenfrei liegt er voll im Trend.



UVP € 5,90 (175 ml)



TeeFee

**Popcorn Nachtisch-Tee**

TeeFee Popcorn Nachtisch-Tee zaubert jede Menge Spaß in die Tasse. Der leckere Geschmack nach knusprig-süßem Popcorn entsteht durch die natürliche Süße des reinen Steviablattes – ganz ohne Zucker. Perfekt zum Mitbringen und Ausprobieren auf der nächsten Teeparty.

UVP € 3,95 (20 Teebeutel)

VIRGINIA  
HEALTH FOOD**Squbes®**

Squbes® von Virginia Health Food wurden entwickelt, um die wachsende Nachfrage nach gesunden, leckeren Snacks zu bedienen. Für die Knabberhappen wurden 100 % natürliche Zutaten wie Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Leinsamen und Chia-Samen, Agavendicksaft und Meersalz kombiniert. Squbes® punkten mit Mineralstoffen, ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und pflanzlichen Proteinen.

UVP € 1,20 (30 g)

JOYA

**Mandel-Kokos  
Drink**

Joya Mandel-Kokos Drink wurde für alle kreiert, die sich einfach nicht zwischen exotischem Kokos Drink und dem Alleskönner Mandel Drink entscheiden können. Das Getränk mit mildem Geschmack liefert viele wertvolle Inhaltsstoffe. Es eignet sich hervorragend für Fruchtsmoothies, Müslis, im Kaffee für das gewisse Extra, aber auch zum Kochen und Backen.

UVP € 2,49 (1 l)



BERCHTESGADENER LAND

**Joghurt Drink Multifrucht**

Der fettarme Joghurt Drink (1,5 % Fett) sorgt mit einer Mischung aus Ananas, Orange, Pfirsich, Mango und Maracuja für ein exotisches Geschmackserlebnis und ergänzt die bisherigen Geschmacksrichtungen Erdbeere, Himbeere-Zitrone und Schwarze Johannisbeere. Das Neuprodukt in handlicher, nachhaltiger Tetra-Top-Verpackung mit Schraubverschluss ist perfekt für unterwegs und die kleine Pause.

UVP € 0,89 (400 g)



BUITONI CROSTINO

**„Klassik“ & „Vollkorn“**

Buitoni Crostino in den zwei Sorten „Klassik“ und „Vollkorn“ genau das Richtige für alle mit Lust auf ein schnelles Knusper-Vergnügen. Herzhaft-kernige Buitoni Crostino Vollkorn harmonieren z.B. perfekt mit Mozzarella und Prosciutto, während Crostino Klassik hervorragend zu Bruschetta passen. Die Crostino werden aus nur wenigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten kombiniert, ganz ohne künstliche Zusätze.

UVP € 1,99 (300 g)

# KNUSPRIGE NEUIGKEITEN

5.000 Tester haben die neuen LEICHT&CROSS Knusperbrote in den Sorten „Quinoa“ und „Buchweizen“ ausgiebig getestet.



Ob als kleiner Snack für zwischendurch, zum Frühstück oder Abendbrot, die Knusperbrote von LEICHT&CROSS passen perfekt in den Alltag. Schnell und lecker belegt mit Avocado und Co., sind die Knusperbrote ein lockerer Snack für zwischendurch, der nicht beschwert. Die Sorte „Quinoa“ punktet mit dem Gold der Inka, welches viele Proteine, Vitamine und Mineralien enthält. Neben seinem leicht nussigen Geschmack überzeugt „Buchweizen“ mit einer bedeutenden Menge an B-Vitaminen sowie Aminosäuren. Neben der neuen „Mein Knusper Viva“-Reihe konnten die Tester auch drei leckere Klassiker aus der „Mein Knusperbrot“ Reihe probieren und neu für sich entdecken. Unter den Sorten Goldweizen, Vital und Roggen war für jeden Geschmack etwas dabei.

Vom knusprig-leckeren Geschmack und von der Vielseitigkeit der Knusperbrote konnten sich auch unsere 5.000 Produkttester zusammen mit ihren Freunden und Familien überzeugen. Über 93 % unserer fleißigen Produkttester würden die Knusperbrote von LEICHT&CROSS ihren Freunden weiterempfehlen.

Bei Facebook, Instagram und auf brandnooz.de erreichten uns hunderte Fotos eures Knusperbrotvergnügens. Zu gewinnen gab es ein Genusswochenende für zwei Personen im Wert von 500 €. Für den glücklichen Gewinner sicherlich eine besonders schöne Nachricht in der Vorweihnachtszeit.

Wir danken allen teilnehmenden Noozies sowie allen, die sich für den großen Knusperbrottest mit LEICHT&CROSS beworben haben, und hoffen, ihr seid auch beim nächsten Produkttest wieder dabei.



# WO FOODIES & NOOZIES SICH TREFFEN

Auch im Jahr 2017 tourte eat & STYLE, Deutschlands größtes Food-Festival, wieder quer durchs Land. brandnooz war natürlich mit am Start und begeisterte die Besucher in Düsseldorf, München, Hamburg und Stuttgart. Hier eine kleine Berichterstattung.



UNSER AUSSERGEWÖHNLICHER MESSESTAND, BESTEHEND AUS BOXEN



KOMPETENTE UND PERSÖNLICHE BERATUNG VOR ORT



Der brandnooz Stand fiel auf den eat & STYLE Messen gleich auf, allein schon weil er komplett aus Genuss Boxen bestand. Hier war immer viel los, und die Stimmung war super, wie brandnooz Mitarbeiterin Nicola verrät. Besonders gut kam das Glücksrad an, vor dem sich sogleich eine lange Schlange bildete. Zu gewinnen gab es leckere Überraschungsprodukte und Gutscheine. Einige Besucher hatten besonders viel Glück und gingen sogar mit einer prall gefüllten brandnooz Box, dem Hauptgewinn, nach Hause.

An der Probierstation überzeugten sich die Freunde des guten Geschmacks gleich selbst von der hohen Qualität der brandnooz Produkte. Das Interesse am Unternehmen und an der Idee dahinter war groß. Die brandnooz Mitarbeiter berieten jeden Standbesucher individuell, woraus sich viele interessante Gespräche entwickelten. Einige Besucher entdeckten das Unternehmen durch das eat & STYLE Festival erst. Doch auch zahlreiche Noozies waren da und freuten sich, das brandnooz Team einmal persönlich zu treffen. Insgesamt war eat & STYLE also für alle Beteiligten ein tolles Erlebnis.



BRANDNOOZ GLÜCKSFEE CATHI MIT DER GEWINNERIN EINER GENUSS BOX



# ROCK 'N' ROLL IN DER KÜCHE

Diese Rezepte bringen Musik und Schwung in gelangweilte Kochtöpfe. Kleine Sweet Potato Pies sind das perfekte Fingerfood für die kommende Silvesterparty, vegetarische Spaghetti Carbonara mischen die italienische Küche ordentlich auf, und Eislollipops Berlin Style sind die richtige Abkühlung, wenn einen beim Tanzen die Hitze überkommt.

## Süßkartoffel-Soulfood-Tartelettes

FÜR 12 TARTELETTES

### FÜR DEN TEIG

**150 G** WEICHE BUTTER  
**250 G** WEIZENMEHL  
**1** EI  
**¼ TL** SALZ

### FÜR DEN BELAG

**500 G** SÜSSKARTOFFELN  
**2** ROTE ZWIEBELN  
**1-2** KNOBLAUCHZEHEN  
**2 EL** OLIVENÖL  
**80 ML** TROCKENER WEISSWEIN  
**2 TL** THYMIAN, GEHACKT  
**¼ TL** CHILIFLOCKEN  
**2 MSP.** MUSKATNUSS, GEMAHLEN  
**2** EIERN  
**200 G** SCHMAND  
SALZ  
SCHWARZER PFEFFER  
**100 G** GORGONZOLA  
MEHL FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE  
**1** BEET SHISO-KRESSE (ALTERNATIV DAIKON- ODER GARTENKRESSE)

### UTENSILIEN

KLARSICHTFOLIE  
**12** TARTELETTEFÖRMCHEN, GEFETTET  
RUNDER AUSSTECHEER ODER GLAS MIT 10-11 CM DURCHMESSER

**1.** Für den Teig Butter, Mehl, das Ei und Salz in einer Schüssel gut vermengen und mit den Händen zu einer glatten Masse kneten. In Frischhaltefolie gewi-

ckelt, 1 Std. kühlen.

**2.** Für den Belag die Süßkartoffeln schälen und etwa 1 cm groß würfeln. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl circa 2 Min. glasig andünsten. Dann die Süßkartoffeln hinzugeben und diese 2-3 Min. anbraten. Knoblauch hinzugeben und alles 1 Min. weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Hitze reduzieren. 5 Min. weitergaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Herd ausschalten, Thymian, Chiliflocken und Muskat einrühren. Lauwarm abkühlen lassen. Währenddessen die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit dem Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

**3.** Zum Fertigstellen den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 3 mm dick ausrollen. 12 Kreise ausstechen und diese in die Tarteletteförmchen drücken. Die Eier-Schmand-Masse gut mit der Süßkartoffel-Mischung vermengen. Die Füllung mit einem Löffel in die Teigmulden füllen und den Gorgonzola darauf verteilen. Die Tartelettes auf der mittleren Schiene des Ofens 25-30 Min. backen. Aus den Förmchen nehmen und vor dem Servieren mit Kresse bestreuen. Sie schmecken warm und kalt.



## Spaghetti Carbonara Veggie-Remix

FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DIE CROSTINI

- 1 CIABATTA
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 KNOBLAUCHZEHE, GESCHÄLT
- 100 G SCHWARZE-OLIVEN-CREME

### FÜR DIE PASTA

- 100 G RÄUCHERTOFU
- 4 EIER
- 60 G PARMESAN, GERIEBEN
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 LORBEERBLATT
- 400 G SPAGHETTI
- SALZ
- PFEFFER
- 1 BUND PETERSILIE, GEHACKT

1. Für die „Crostini Crema di olive nere“ das Ciabatta in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Zehe Knoblauch von beiden Seiten goldbraun rösten. Die Pfanne mit den Crostini beiseitestellen.
2. Für die Sauce den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Die Eier in einer Schüssel mit dem Parmesan hinzugeben und nochmals verquirlen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Räuchertofu-Würfel darin bei mittlerer Hitze leicht knusprig braten.
3. Für die Nudeln ungefähr 3 l Wasser in einem großen Topf mit 3 TL Salz und dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen.

- Die Spaghetti hineingeben und al dente kochen. Danach durch ein Sieb abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen und das Lorbeerblatt entfernen.
4. Zum Fertigstellen das aufgefangene Nudelwasser in einer großen Pfanne zum Kochen bringen. Spaghetti und Räuchertofu hineingeben und 1 Min. köcheln lassen. Die Pasta in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Eiermischung sofort unterziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in 4 vorgewärmte Teller verteilen. Mit dem restlichen Parmesan und der gehackten Petersilie bestreuen. Die Crostini mit der Olivencreme bestreichen und zur Pasta genießen.

Titelrezept

Tipp:  
Holunder schmeckt auch als Blütenhonig: Dazu etwa 30 g gezupfte Holunderblüten in ein Glas geben und 500 g Honig untermischen. Fest verschlossen gut 1 Woche ziehen lassen, dabei täglich einmal umdrehen. Zum Abseihen den Honig im Wasserbad auf 40 °C erhitzen und dann durch ein feines Sieb streichen.

## Eislollipops Berlin Style

FÜR 4-5 STÜCK

### HOLUNDERPALETA

- 1 KLEINE ROTE BETE
- 2-3 EL WASSER
- 300 ML BERLINER WEISSE
- 60 G HOLUNDERBLÜTENSIRUP

### WALDMEISTERPALETA

- 300 ML BERLINER WEISSE
- 60 G WALDMEISTERSIRUP
- AUSREICHEND EISFORMEN

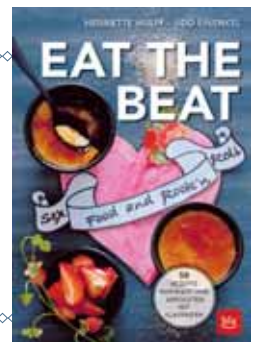
1. Für die Holunderpaletas die Rote Bete mit Schale in einem Topf mit Wasser weich kochen. Das dauert je nach Größe der Knolle 30-45 Min. Danach die Schale entfernen und die Rote Bete mit 2-3 EL Wasser im Mixer fein pürieren. Die Berliner Weiße in einer Schüssel mit dem Holunderblütensirup mischen

- und mit 1 TL Rote-Bete-Püree färben. Die Flüssigkeit auf 4 Eisformen verteilen und 1-2 Std. im Gefrierschrank anfrieren lassen. Danach die Eisstiele einsetzen. Nach weiteren 3-4 Std. im Gefrierfach kann das Eis verzehrt werden.
2. Für die Waldmeisterpaletas die Berliner Weiße in einer

- Schüssel mit dem Waldmeistersirup vermengen. Die Flüssigkeit auf 4 Eisformen verteilen und 1-2 Std. im Gefrierschrank anfrieren lassen. Danach die Eisstiele einsetzen. Nach weiteren 3-4 Std. im Gefrierfach kann das Eis verzehrt werden.



Die ultimative Playlist des guten Geschmacks: Vom Frühstück bis zum Partysnack stellt „Eat the Beat – Sex, Food and Rock 'n' Roll“ Rezepte vor, die von Rock- und Pop-Klassikern inspiriert sind. Und zu Hits wie „Brown Sugar“, „Hangover“ oder „Coconut Dracula“ schwingt sich der Kochlöffel mit Sicherheit ebenso gut wie zu den daraus entstandenen Kochanleitungen. BLV Buchverlag, € 20,00 (ISBN: 978-3-8354-1692-5)



# EINE MOUSSE – VIELE MÖGLICHKEITEN

Schokomousse ist nicht nur ein Traum von einem Dessert in der Tasse. Die zarten, auf der Zunge zergehenden Wölkchen können noch viel mehr und sind ein perfektes Topping für Cupcakes, Torten & Co.



## Schokomousse

**FÜR 6 TASSENPORTIONEN /  
12 MUFFINS / 12 TORTENSTÜCKE**

**100 G** ZARTBITTER- ODER  
BITTERSCHOKOLADE  
**200 ML** SCHLAGRAHM, Z. B. RAMA CREMEFINE  
ZUM AUFSCHLAGEN 19 % FETT  
**2 TL** PUDERZUCKER

1. Schokolade in 50 g Schlagrahm in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und danach beiseitestellen.
2. Den restlichen Schlagrahm mit dem Handmixer steif schlagen. Durch ein Sieb gestrichenen Puderzucker unterschlagen. Danach die geschmolzene Schokoladen-Schlagrahm-Mischung unterschlagen.
3. Mousse in kleine Tassen füllen oder für Nocken in eine größere Schüssel geben. Alternativ dazu kann man die Schokomousse als Frosting auf Muffins spritzen oder auf einen Tortenboden streichen und nach dem Kühlen nach Gusto dekorieren. Cupcakes und Torte ca. 30 Min. kühlen, die Tassenportionen am besten länger – 2 Std. wären perfekt.

### Promotion

Eine standfeste Schlagcreme, die ganz praktisch im Vorratsschrank auf ihren Einsatz wartet? Die hat Rama entwickelt! Rama Cremefine zum Aufschlagen 19 % Fett ist jetzt auch ungekühlt lange haltbar und kann noch mehr: Die perforierte Lasche der neuen Verpackung ist einfach aufzureißen – Schere unnötig. Dank luftgepolstertem Griff lässt sich die Packung bequem halten und durch das weiche Material der Inhalt zu 100 % herausstreichen. Vor dem Aufschlagen einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

UVP € 0,69 (200 ml)







# KLEINE PRINZENKUNDE

Ob Jung, ob Alt: Jeder nascht gern Prinzen Rolle!  
Aber wie lange gibt es den Doppelkeks eigentlich schon? Und mit wem hatte der Prinz eine Liaison?  
Wir verraten es euch!



## Liaison mit der Kokosnuss

Die Prinzen Rolle hat immer eine Kakaocremefüllung? Stimmt nicht ganz: Im Jahr 2012 gab es zum Beispiel eine ausgefallene Sonderedition: die Prinzen-Fanrolle „Weißer Kokostraum“! Sie ist die erste Prinzen Rolle, die von den eigenen Fans entwickelt wurde. Auf Facebook konnten diese nämlich zuvor über die Sorte und den Namen abstimmen.



## 2 Ein sportliches Duo

Wie Sport und Kekse zusammenpassen? Ziemlich gut! Kein Wunder also, dass von 2007 bis 2010 der Fußballnationalspieler Lukas Podolski als Werbebege-sicht für den Doppelkeks auf dem Bildschirm zu sehen war. Denn auch Fußballer brauchen zwischendurch eine leckere und prinzliche Stärkung!



## Süße Träume

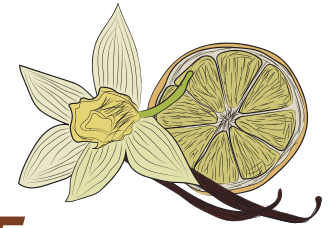
Ihr könnt vom Prinzen und von den leckeren Doppelkeksen gar nicht genug bekommen? Dann ab ins Food Hotel nach Neuwied! Die Zimmer sind dort nämlich ganz im Stil eines Supermarktes eingerichtet, und der beliebten Prinzen Rolle wurde ein ganzes Zimmer gewidmet! Süße Prinzenträume sind da garantiert ...



## 2014 & 2016

## Fruchtige Sommerliebe

Erdbeeren gehören zum Sommer einfach dazu! Passend dazu gab es im Sommer 2014 und 2016 von Prinzen Rolle die limitierte Saisonedition Erdbeere-Milchcreme! Die fruchtig-feine Erdbeer-Milchcreme zwischen zwei knackigen Prinzen-Keksen sorgt so für eine süße Abwechslung in der heißen Jahreszeit. Schon 1988 gab es eine ähnliche Sorte, die Prinzen Rolle Vollkorn mit Erdbeer-Quarkcreme, welche bis 1991 im Handel erhältlich war.



## 5 Schokoholic

Schon gewusst? Die in Belgien erfundene Prinzen Rolle gab es früher auch mit Vanille- und Zitronencreme.

## 62

## Knackiges Alter

Sein Alter sieht man dem Prinzen definitiv nicht an: Seit 62 Jahren gibt es in Deutschland bereits den knackigen Doppelkeks mit leckerer Kakaocremefüllung! Und noch immer ist er frisch und lecker wie am ersten Tag!



# ERFRISCHEND VIELFÄLTIG

Ob als Brotaufstrich, Dip oder Füllung – Frischkäse passt zu vielen Speisen, und der Fantasie sind beim Kochen keine Grenzen gesetzt. Grund genug, die interessantesten Sorten einmal vorzustellen.

## Rahmiger Frischkäse zum Streichen

Er besteht aus Rahm und Quark und ist aus dem Kühlregal nicht mehr wegzudenken: rahmiger Frischkäse zum Streichen. Viele verschiedene Sorten sind inzwischen auf dem Markt, von würzig-pikanten über Kräuter- bis hin zu fruchtig-süßen Varianten. Der Fettgehalt des häufig sahnig-mild schmeckenden Frischkäses schwankt von Magerstufe ab etwa 5 % i.Tr. bis Doppelrahmstufe mit bis zu 85 % i.Tr.

## Hüttenkäse

Kennzeichnend für den Hüttenkäse ist die besondere körnige Struktur, weshalb er auch körniger Frischkäse genannt wird. Seine spezielle Konsistenz erhält er durch das Erwärmen und Rühren dickgelegter Magermilch. Hierbei schließt sich das enthaltene Eiweiß zu Körnern zusammen. Die Käsesorte schmeckt sahnig-frisch und eignet sich unter anderem fürs Frühstück, für Salate und herzhaftes Gerichte.

## Mascarpone

In Italien wird er auch „formaggio di lusso“, also „Luxuskäse“, genannt: der Mascarpone. Kein Wunder, begeisterte sich doch angeblich schon Kaiser Napoleon für den cremigen Frischkäse. Er ist eine samtig-sahnige Verführung auf der Zunge mit 90 % F. i. Tr. Das weiß spätestens jeder, der Tiramisu probiert. Das Geheimnis liegt in der Herstellung: Rahm aus Kuhmilch wird auf 90 °C erhitzt und dann mit Weinstein- oder Zitronensäure eingedickt. Die Masse tropft anschließend gründlich ab. Dabei konzentriert sich die Sahne noch.



## Ricotta Quark

Mild und leicht süßlich ist der Geschmack des Ricottas. Mit seinem hohen Fettgehalt von bis zu 78 % i.Tr. bringt er einige Kalorienchen mit. Schon in der Antike wurde Ricotta hergestellt. Er wird durch die Zugabe von Frischmilch zur Molke, Fällung durch Säure, oftmals Zitronensäure, sowie das Abschöpfen der Käsemasse gewonnen. Heute besteht er zumeist aus Schafs- oder Kuhmilch. Eine besonders gute Figur macht leicht körnige Ricotta in Desserts und Pastagerichten.

Ja, Quark ist tatsächlich auch eine Frischkäse-Sorte – und noch dazu eine richtig gesunde. Er liefert viel hochwertiges Eiweiß sowie knochenstärkendes Kalzium und ist mit seinem niedrigen Fettgehalt als Diätkost geeignet. Die säuerlich-frisch schmeckende Käsesorte wird aus Milch unter Zugabe von Lab oder Milchsäurebakterien, die die Milch gerinnen lassen, gewonnen. Gerne wird der Quark zu Pellkartoffeln gegessen, kommt aber auch viel in Süßspeisen zum Einsatz.



## Feta

Der Feta mit langer Tradition wurde ursprünglich aus roher Schafsmilch (zum Teil mit Ziegenmilch) unter Zugabe von Lab oder Buttermilch gefertigt. Inzwischen wird er häufig aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. In Scheiben geschnitten, wird der Feta danach in Salz und Schafsmolke eingelagert und erhält einen salzig-säuerlichen Geschmack. Sehr gerne wird er später in Würfel geschnitten und in Öl eingelegt. Er passt sehr gut zu Salaten, aber auch zu vielen anderen herzhaften Gerichten.

## Schichtkäse

Der Schichtkäse ähnelt Quark, wird aber ohne Lab gewonnen und ist weniger saftig. Er besteht, wie der Name schon sagt, aus mehreren Schichten. Diese werden aus geronnener Milch abgeschöpft. In der Regel sind die obere und untere Schicht aus Magermilch und die mittlere aus Vollmilch. Da der Fettgehalt hier höher ist, ist die Mitte gelber. Mit seiner gallertartigen, formfesten Konsistenz eignet sich Schichtkäse als Brotbelag.



## Mozzarella

Als kleine, runde Kugel kommt der Mozzarella daher. Der milchig-mild schmeckende Frischkäse wird aus Kuh- oder Büffelmilch in einem besonderen Verfahren hergestellt. Die Masse wird in heißem Wasser gezogen und geknetet, bis sie ihre elastische, faserige Struktur erhält. Teile der Masse werden dann abgeschlagen und zu Kugeln geknetet. Vor allem in der italienischen Küche geht gar nichts ohne den Mozzarella. Er wird in Salaten sowie deftigen Gerichten verwendet und ist mit seiner Schmelzfähigkeit der klassische Käsebelag für Pizza.



# NIE MEHR KÜCHENCHAOS

Wo war noch mal das Rührgerät, und wo ist eigentlich der Weinöffner? Im Laufe der Zeit werden die Gegenstände in der Küche mehr und das Chaos größer ... Zeit, auszumisten! Mit diesen Tipps bringt ihr wieder Ordnung in die Küche – und könnt euch danach ganz aufs Kochen und Genießen konzentrieren!

## Auslagern

Waffeleisen, Mixer oder Raclettegerät werden nur zweimal im Jahr benutzt? Der große Bräter wird lediglich zu Weihnachten verwendet? Dann raus aus den Küchenschränken und ab in den Keller. So bleibt mehr Platz für die Utensilien,

die regelmäßig benutzt werden, und man gewinnt Luft in den vollen Küchenschränken.



## Ausmisten

Ab und zu sollte man nicht nur den Kleiderschrank ausmisten, sondern auch den Vorratschrank und die Küchenregale. Hier kann alles entsorgt werden, was ein Jahr nicht mehr benutzt wurde oder was eh nicht mehr komplett ist: Kannen ohne Deckel, Tassen ohne Untertassen oder das Geschirr von der Oma, das man noch nie benutzt hat. Und auch Lebensmittel, bei denen das Haltbarkeitsdatum schon lange überschritten ist, können getrost aussortiert werden.

## Aufbewahren



In den Schubladen und im Küchenschrank fliegt alles kreuz und quer herum? Das muss nicht sein: Mit ein paar Kisten und Boxen schafft man schnell Ordnung. Damit man auch mit einem Blick sieht, was wo drin ist, helfen Etiketten und Aufkleber. Es hilft außerdem, Lebensmittel nach ihrer Verwendung zu sortieren, sprich alle Backzutaten landen in einer Box, alle Beilagen wie Nudeln oder Reis in einer anderen Kiste und so weiter. Eine andere Möglichkeit, um Lebensmittel zu verstauen, sind große Dosen aus Glas oder durchsichtige Plastikbehälter. So erkennt man sofort, was sich im Inneren versteckt, und die Gefäße sind auch noch hübsch anzuschauen!

## Einhaken

Ihr habt eine kleine Küche und nur wenig Staufläche? Auch hier gibt es ein paar Tricks: Eine Stange mit kleinen Haken unterhalb eines Regals ist ideal für Kaffeetassen oder Kochutensilien, denn so wird der Platz optimal genutzt. An der Decke kann man zum Beispiel hängende Körbe befestigen, in denen Obst und Gemüse gelagert werden. Das spart nicht nur Platz, sondern sieht auch dekorativ aus.

## Umsortieren

Manchmal steht man sich in der Küche gegenseitig im Weg: Der eine steht am Herd, der andere will den Tisch decken. Da hilft es, Besteck, Teller und Co. so zu platzieren, dass der Koch nicht behindert wird und die andere Person problemlos den Tisch decken kann. Utensilien wie Kochlöffel und Co. sollten dagegen griffbereit in der Nähe des Herdes platziert werden.



# DIE BESTE OLIVE DER WELT?

Ganz neu im Feinkostregal: Malaga Oliven. – Die besten der Welt, sagt Hersteller Feinkost Dittmann. Aber stimmt das? Wir sind der Sache mal auf den Grund gegangen.



Der Geschmack der Oliven ist typisch für ihr Anbaugebiet im südspanischen Andalusien. Er basiert neben dem Anbau und der Olivenart auf natürlichen Gewürzen, welche die Malaga Oliven zu einer traditionellen und unverwechselbaren Premium-Spezialität machen.



## Das Geheimnis ist der „schwimmende Kern“

Das Geheimnis der Malaga Oliven: Direkt nach der Ernte werden die feinen Früchte von Hand „aufgebrochen“. Dabei wird der Kern im Inneren des Fruchtfleischs frei und die Lake kann leichter in die Frucht eindringen. Das leichte Ablösen vom Kern, der regional auch „schwimmender Kern“ genannt wird, ist ein einzigartiges Merkmal, das bei Oliven-Kennern geschätzt wird.

## Verfeinert mit Kräutern aus dem Valle del Guadalhorce

Im anschließenden Veredlungsverfahren werden die Oliven zur natürlichen Gärung in Salzlake eingelegt und mit einer speziellen Kräutermischung aus dem Valle del Guadalhorce verfeinert. Zum Einsatz kommen hierbei z. B. Thymian, Fenchel, Knoblauch sowie Pfeffer. Die neue Oliven-Spezialität ist ab sofort im Handel oder unter **feinkost-dittmann-shop.de** erhältlich



Ganz neu von Feinkost Dittmann: Malaga Oliven. Ihr einzigartiger Geschmack ist typisch die Olivenart aus dem südspanischen Andalusien. Veredelt in einem speziellen Verfahren, schmecken sie vorzüglich zu Vorspeisen sowie Salaten und sind hervorragend als Dekoration auf kalten Platten geeignet.

UVP € 2,49 (270 g/150 g)



# KLEIN, ABER VIERFACH OHO!

Kleine Marzipankuchen für große Marzipan-Fans: Die kleinen Marzipankuchen von Dr. Oetker schmecken jederzeit und überall! Sie sind der ideale Kuchensnack zum Mitnehmen. Was es mit den kleinen Küchlein auf sich hat, erfahrt ihr hier.

Einfach lecker und perfekt für unterwegs! Die 4 Kleinen Marzipankuchen von Dr. Oetker sorgen mit einem saftigen Rührteig mit Marzipan sowie einer feinen Schokoladenglasur für eine raffinierte Kuchen-Komposition und kleine Genussmomente. Die Kleinen Marzipankuchen von Dr. Oetker schmecken wie selbstgebacken und sind aufgrund ihrer Größe und Verpackung einfach super praktisch!

## Kleiner Kuchengenuss to go

Die kleinen Rührkuchen von Dr. Oetker haben die typische Form eines Kastenbrotchens, werden backfrisch versiegelt und einzeln verpackt – das macht sie so lecker und ideal für unterwegs

oder als Snack für zwischendurch. Ob man schnell mal seiner Laune nach etwas Süßem nachgeben oder zum Winterausflug für sich und die Freunde einen kleinen Proviant mitbringen möchte – klein und fein, passt so ein Stückchen Rührkuchen doch immer.

## Kreative Rezeptideen

Die Kleinen Rührkuchen sind nicht nur ein leckerer Kuchengenuss zum Mitnehmen, sondern können mit wenig Aufwand und viel Phantasie nach Herzenslust zu süßen Kuchenkreationen verziert oder im Handumdrehen zu einem raffinierten Dessert zubereiten werden. Damit werden sie zum Highlight für jede Party



und besondere Anlässe. Leckere Rezeptinspirationen findest Du auf **www.oetker.de**



Eine Packung – 4 kleine Küchlein: Dr. Oetker Kleine Marzipankuchen enthält vier einzeln verpackte kleine Kuchen. Sie sind der perfekte Snack für zwischendurch und unterwegs, wenn einen die Lust nach etwas Süßem überkommt. Aber auch als süße Überraschung zum Mitbringen sorgen sie immer für ein Lächeln.

UVP € 1,79 (4 x 35g)



hochfeine

Reber  
Spezialitäten

Confisereien

# Reber Fascination®

– Edel gefüllte Chocoladen-Pralinés in 4 hochfeinen Sorten –

Lassen Sie sich in die köstliche Welt der zarten  
Reber Chocoladen-Vielfalt entführen.

Luftig leichte Zabaione mit einer Note von Marsala-Likör.

Verführerisches Tiramisu mit feinem Biskuit, Mascarpone und kräftigem Robusta Mocca.

Crème Brûlée, eine zarte Karamellcreme mit feinsten Vanille.

Mousse au Chocolat mit frischer Alpensahne in herber Zartbitter-Chocolade,  
vervollständigt die vier Sorten der Reber Fascination®.

Nehmen Sie Ihre Reber Fascination®  
Geschenckpackung aus der Box,  
begeben Sie sich an Ihren  
Lieblingsort und genießen mit  
unseren hochfeinen Chocoladen-  
Pralinés Ihre persönliche  
Auszeit vom Alltag.

 #reberspezialitaeten

 [www.reber.com](http://www.reber.com)



## HEIMATGUT®

AUS LIEBE ZUM GUTEN



AB FEBRUAR 2018 IM NEUEN DESIGN

**JETZT IM HANDEL  
ERHÄLTlich**

- 100% NATÜRLICH
- OHNE ZUSÄTZE
- VEGAN
- GLUTENFREI
- REICH AN BALLASTSTOFFEN

Auch in den Geschmacksrichtungen:  
Original & Karamell

[WWW.HEIMATGUT.COM](http://WWW.HEIMATGUT.COM)



# DER GEMÜTLICHE WOHNTREND „HYGGE“

Entspannt, zufrieden, satt und im Kreise der Liebsten: In Momenten wie diesen fühlen sich die Dänen so richtig „hyggelig“. Und das wollen wir jetzt auch! Wir zeigen euch, was ihr für den gemütlichen Wohn- und Lifestyle Hygge alles braucht.

## *Wo der urige Name herkommt*

Das Wort „Hygge“ stammt ursprünglich gar nicht aus Dänemark, sondern aus dem Norwegischen. Es bedeutet so viel wie „Schutz“, insbesondere vor Naturgewalten. Mit den Jahren lernten die wintererprobten Dänen, ihre raues, kaltes Klima zu nehmen, es sich daheim so richtig gemütlich zu machen, und fühlten sich dann ebenfalls „hyggelig“.

## *10-Pieces fürs Wohnen im Hygge-Stil*

Wenn es hier draußen nass und kalt wird, könnt auch ihr euer Zuhause mit einfachen Mitteln in euer ganz persönliches Hygge-Wohlfühl-Paradies verwandeln. Dafür braucht ihr vor allem: Decken, Kissen, indirekte Lichtquellen, Felle und heimelig flackernde (Stumpen-)Kerzen, welche zu kleinen Grüppchen angeordnet werden. Weitere stilechte Einrichtungsgegenstände sind Sisal-Körbe, Langfloor-Teppiche sowie unaufgeregte Sitzmöbel, wie zum Beispiel Poufs oder Schaukelstühle. Naturmaterialien wie Wolle, Leinen und borkeliges Holz sind hierbei willkommen. Typische Hygge-Farben sind dementsprechend Naturfarben wie Beige, Braun, Grau, natürliche Blau- und Grüntöne oder Schwarz. Erlaubt ist aber eigentlich alles, was die Sinne erregt und zum Wohlfühl beiträgt.



### *Mehr als nur ein Wohntrend*

Doch Hygge ist nicht nur ein Einrichtungsstil. Zusammen mit dem gemütlichen Wohnen geht ein Lebensgefühl einher. Dieses gilt als Gegenbewegung zum schnellen digitalen Zeitalter. Es geht darum, mal den Kopf auszuschalten und es sich so richtig gut gehen zu lassen. Man nimmt sich Zeit zum Seele-baumeln-Lassen, zum Lesen sowie für Freunde und Familie. An einem schön gedeckten Tisch mit kuscheliger

Sitzecke, Kerzen und warmem Tee lassen sich beispielsweise wahrlich hyggelige Momente zelebrieren. Das Geschirr kann einfach in der Mitte gestapelt platziert werden, und jeder nimmt sich das, was er braucht, ganz familiär und gechillt statt gestresst. Wer die Möglichkeit hat, kann aber auch einfach vor dem knisternen Kamin dösen – man braucht nicht immer etwas zu tun.





# DEN PFEFFERSÄCKEN AUF DER SPUR

Immer der Nase nach: Wissenswertes über die Kräuter und Gewürze dieser Welt erfahrt ihr im Spicy's Gewürzmuseum in Hamburg. Was das Museum so besonders macht und was es dort alles zu erleben gibt – wir klären euch auf.



Seit 1993 schon residiert das Spicy's Gewürzmuseum in einem über 130 Jahre alten Speicher inmitten Hamburgs historischer Speicherstadt.

Hier dreht sich alles nur um Kräuter und Gewürze. Schon beim Eintritt in die Räumlichkeiten empfängt den Besucher die besondere Atmosphäre aus Düften und Nostalgie. Als Eintrittskarte gibt es ein kleines Pfeffersäckchen.

## Für jede Nase etwas dabei

Das Spicy's versteht sich als Erlebnismuseum für Jung und Alt. Hier gibt es nicht nur viel zu sehen, sondern auch schnuppern und anfassen



ist ausdrücklich erlaubt. Regelmäßig finden Sonderveranstaltungen statt, zum Beispiel Live-Kochshows mit Sterneköchen, Seminare, Abendveranstaltungen oder Sonderausstellungen. Daneben starten vom Gewürzmuseum aus thematische Touren wie die Chili-Pepper-Tour, die Hamburger Kaufmanns-Tour, die Urige Brauhaus-Tour oder die „Körri-Tour“. Auf ihnen lernt man die Hansestadt von ihrer würzigen Seite kennen.

### Die ganze Welt der Gewürze

Etwa 50 Gewürze sowie Küchenkräuter gibt es im Spicy's Gewürzmuseum zu bestaunen. Außerdem werden hier 900 Exponate aus den letzten Jahrhunderten ausgestellt. Von Chili, Kardamom und Zimt bis hin zu Tonkabohnen und Vanille ist alles vertreten. Der Besucher erfährt nicht nur viel über die historische Entwicklung des jeweiligen Gewürzes, sondern auch über dessen Herstellungsverfahren vom Anbau bis hin zum fertigen Produkt, Einsatzmöglichkeiten sowie Weiterverarbeitung. Das Spicy's hat sich zum Ziel gesetzt, seine Besucher gründlich aufzuklären. Dadurch wird der Sinn für Küchenkräuter und Gewürze oft erst geweckt, gerade bei den jüngeren Besuchern. Er ist bei Kindern heutzutage, die kaum mehr als Pfeffer und Salz kennen, oft verkümmert. Das macht einen Besuch im Spicy's Gewürzmuseum nicht nur zum sinnlichen Erlebnis, sondern man lernt hier auch noch richtig was!



RELIQUIEN AUS VERGANGENER ZEIT



DIE BEIDEN GRÜNDER:  
JACOB LANGE & VIOLA VIERK



Ilva on Tour!



Spicy's  
Gewürzmuseum  
GmbH

Am Sandtorkai 34  
20457 Hamburg  
Mo.-So.:  
10:00 - 17:00 Uhr

Foto: Spicy's Gewürzmuseum GmbH

### brandnooz Gewinnspiel

18 Exemplare des Kochheftes  
„Leicht Kochen geht immer“  
zu gewinnen!

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

Quer

5. Frischkäse mit hohem Fettgehalt  
6. Filmtitel und gleichzeitig Getränk  
7. Verfahren zur Sektherstellung  
8. Silvesterbrauch

Runter

1. Was wünschen sich die Franzosen am Neujahrstag auf der Straße?  
2. Wird, mit viel Sauce übergossen, über die Imbiss-theke gereicht und hat ein eigenes Museum  
3. Wird gerne an Silvester gegessen, sogar von Berlinern  
4. Grundzutat für Porridge

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8

Schickt das Lösungswort bis zum 31.01.18 mit dem Betreff „Januarrätsel“ an [nooz@brandnooz.de](mailto:nooz@brandnooz.de)!

18x

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir, passend zum anstehenden Jahr 2018, 18 Exemplare von „Leicht Kochen geht immer“. Das Kochheft zeigt, was man aus Rama Cremefine alles machen kann. Die vielseitigen Rezepte von herzhaft bis süß werden durch gut verständliche Schritt-für-Schritt-Fotoanleitungen erklärt. Daneben gibt es nützliche Tipps zu der jeweiligen Rama Cremefine Sorte. GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Sonderausgabe.



Foto: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH/Anke Schulz

SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



*Heiße Süppchen  
für kalte Tage*  
Powersuppen,  
Brühen & Toppings



*Grüne Oase im Winter*  
Pflanzenpflege in der  
kalten Jahreszeit



*Stark in den Frühling*  
Eiweißreiche Rezepte für Sport & Fitness



*Iss dich glücklich*  
10 Fakten über happy  
machendes Essen

**brandnooz**

Probier was Neues

**Impressum**

**Herausgeber:**

brandnooz Media GmbH  
Stresemannstraße 23  
22769 Hamburg  
Tel. +49 30 785 9100 00  
nooz@brandnooz.de

**Verantwortlich für den Inhalt:**

Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen  
**Chefredaktion:** Ilva Gräve

**Kreativdirektion:** Catharina Kusch

**Mitarbeit an dieser Ausgabe:**

Eileen Gerber, Lisa Volkenandt, Maria Gschwendtberger

**Anzeigen und Media:**

Daniel Sudau, Christine Eckhardt, Björn Torvund,  
Yvonne Rauchegger, Jonny McKenzie

**Druck:** Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde

**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich

**Auflage gedruckt:** 20.200

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: Knut Koops/Stiftung Warentest; © Stefanie Bilow, THIAS Verlag, Shutterstock/GoodMood Photo, Lura Vandorome



# INNEN PRINZ, AUSSEN SCHOKOLADE!



FÜR INFO-HUNGRIGE: [www.prinzen.de](http://www.prinzen.de)





# Du hast leicht trinken.

Biozertifiziert und nur leicht gesüßt.\*



## ViO. Erfrischend natürlich.

\*enthält nur max. 4,1g Zucker/100ml.

ViO und ViO Bio LiMO sind eingetragene Schutzmarken.



DE 040-003  
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

