



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preismempfehlung



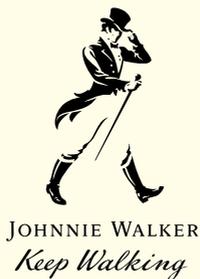
Frisch und lecker
Ungewöhnliche Frühlingscocktails

TAPAS-TASTISCH
Die spanischen Appetithäppchen

ES WERDE LICHT
Beleuchtung für Garten & Balkon

BEREIT FÜR DIE NÄCHSTE PARTY
mit unseren Snacks!

NEU



GENIESSE JOHNNIE WALKER ÜBERALL



ENTDECKE REZEPTE
UND NEUE IDEEN auf

the bar.com

TRINK VERANTWORTUNGSVOLL. | DRINKIQ.COM

Liebe Noozies,



endlich zeigt sich das Wetter von seiner sonnigen Seite, und wir freuen uns auf kurze Hosen, Abende unter freiem Himmel und frühlingshafte Leckereien. Dazu passen unsere Partysnacks genauso gut wie die Bierbowle aus unseren Cocktailvorschlägen und die Tapas aus unserer Genusswelt.

Außerdem möchten wir euch auf unsere neue Themenbox einstellen: Die Grill-Weltmeister Box wird uns die sommerlichen Abende beim Public Viewing der Fußballweltmeisterschaft versüßen und darüber hinaus gleichermaßen Fußball- und Grill-Fans erfreuen.

Zudem haben wir uns den fröhlichen Emoji Food-Trend angeschaut, das koreanische Restaurant Babikyu im Berliner Bezirk Kreuzberg für euch getestet und zeigen euch in unserer Rubrik Schöner Leben ungewöhnliche Beleuchtungsdeko für Garten und Balkon aus Naturmaterialien.

Genießt die Sonne!

Phannes Nielsen
& das brandnooz Team



INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- S. 6 Unsere Nooz** Grillkönig & Fussballgott
- S. 8 Mhm... Rezepte**
Partysnacks
Happy hour!
Ahoi Fischfans!
- S. 16 Unterwegs** Koreanisches Babikyu
- S. 19 Nooz Gewinnspiel**
4 x 25-€-Gutschein für purish.de zu gewinnen!
- S. 24 Schöner Leben** Es werde Licht!
- S. 28 Im Trend** Sag es mit 'nem Keks
- S. 32 Genusswelt** Fingerfood auf Spanisch
- S. 34 Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

BAUER

Der Joghurt Snack

Der Bauer Joghurt Snack eignet sich perfekt als kleine Auszeit zwischendurch oder als genussvoller Nachtisch. Mit einer lockeren Zitronencreme aus echtem Bauer-Joghurt zwischen zwei fluffigen Kuchen-schnitten bietet der Snack ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

€ 1,19 (4 x 28 g)



GUMMIBIERCHEN

GIN.GER

GIN.GER steht für Gin aus Germany und enthält nebst Wacholder natürlich auch Ginger bzw. auf deutsch Ingwer. Zitrusnoten und Koriandersamen runden den Geschmack ab und machen ihn zu einem erfrischenden Trinkerlebnis. Egal ob pur oder im Gin Tonic, GIN.GER schmeckt in beiden Varianten hervorragend.

€ 39,99 (0,5 l)

BRANDT

Brandt Müslis

Die Müslis von Brandt werden mit der bewährten 5-Cerealien-Mischung aus Weizen, Hafer, Roggen, Gerste und Dinkel gebacken und je nach Sorte durch die Superfoods Chiasamen und Quinoa aufgewertet. Brandt bietet mit den neuen Well-snacks im Miniformat eine natürliche Snackalternativen mit dem gewissen Mehrwert.

€ 1,49 (105 g)



ARLA

Buko des Jahres

Arla präsentiert den Buko des Jahres in der erfolgsversprechenden Sorte Mediterrane Olive. Der Frischkäse mit echten schwarzen Oliven aus Spanien überzeugt durch ein aromatisches Geschmackserlebnis bei 100 % natürlichen Zutaten und bringt milde aromatische Frische ins Kühlregal.

€ 1,39 (200 g)



JOYBRÄU

JoyBräu Proteinbier

Das JoyBräu Proteinbier wird Sportler aufmerken lassen: Das alkoholfreie Hefetränk enthält so viel Protein wie ein Shake und eignet sich damit ideal für den Muskelaufbau und die Regeneration nach dem Training auch dank der 10 g BCAA. Leckerer Geschmack trifft hier auf eine wahre Proteinbombe.

€ 2,99 (0,33 l)



BERENTZEN

Cranberry Aperitif

Die Komposition aus knackigen Cranberries und fein gebranntem Weizenkorn eignet sich hervorragend zum Mischen mit Sekt oder Prosecco und ist auch pur ein echter Genuss. Für die Originalrezepturen vom Berentzen Hof werden seit jeher nur ausgewählte Früchte und reinste Kornbranddestillate verwendet.

€ 6,69 (0,7 l)



KERRYGOLD

Naturjoghurt

Der neue Kerrygold Naturjoghurt aus bester irischer Weidemilch ergänzt zum 1. Mai das bestehende Sortiment. Dieser eignet sich aufgrund der lockeren Konsistenz perfekt zum Mixen mit Früchten und Müsli. Der praktische 400g Becher ist einfach wiederverschließbar und sorgt mit seinem Kerrygold-Design für eine hohe Wiedererkennung im Regal.

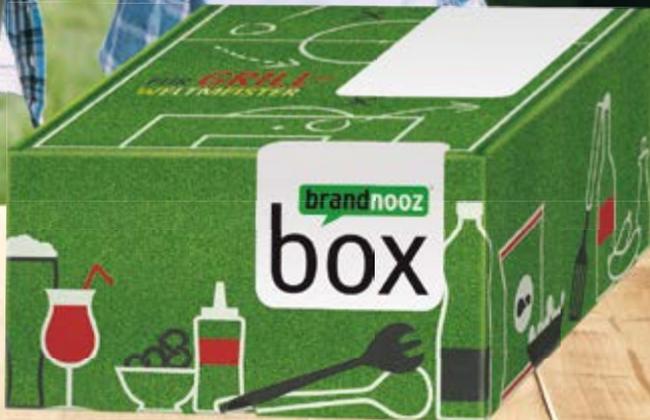
€ 1,19 (400 g)





GRILLKÖNIG & FUSSBALLGOTT

Lange mussten wir auf ihn warten, und nun kommt er in immer schnelleren Schritten auf uns zu: der Sommer. Und mit ihm die Fußballweltmeisterschaft 2018 sowie passend dazu unsere Grill-Weltmeister Box.



Die Grill-Weltmeister Box

KOMMENTARE DER NOOZIES ZUR FAN BOX 2014

„Alle Artikel wurden in der ersten Halbzeit verspeist, das sagt doch alles!“

elli1963

„Lauter schöne Sachen, wie immer eine tolle Überraschung! Die meisten Produkte hätten wir wahrscheinlich sonst kaum je entdeckt oder gekauft, jetzt steht, wie fast immer nach Erhalt der Box, so manches davon fest und dauerhaft mit auf der Einkaufsliste. Vielen Dank!“

variosoftie

„Alles, was zu einem guten Fußballabend gehört.“

Fenja

Bei gutem Wetter verbringt doch jeder seine freie Zeit am liebsten unter freiem Himmel. Und pünktlich zum Anpfiff der WM wird mit unserer Grill-Weltmeister Box nicht nur die Lieblingsmannschaft, sondern auch der Grill angefeuert. Wir haben uns für euch umgeschaut und die besten Snacks für die kommende WM in einer Box vereint. Mitfiebern, zusammen feiern, essen und trinken – die neue Box sorgt schon jetzt für den ersten Volltreffer und bereitet dich perfekt auf die kommenden Sommerabende und das Public Viewing vor.

Unsere **Abonnenten** bekommen die Grill-Weltmeister Box für **13,99 €**, und für brandnooz **Neulinge** ist sie für **16,99 €** zu haben. Bereits im Jahr 2014 konnten sich die Fußballfans unter den Noozies über die Fan Box freuen. Diesmal gibt es das Ganze verfeinert mit einem rauchigen BBQ-Aroma. Auch der Inhalt dieser Box bleibt bis zur letzten Minute geheim, aber ihr könnt euch schon jetzt auf ein umfassendes Angebot freuen, egal ob ihr euch eher für Fußball oder fürs Grillen begeistert.



PARTYSNACKS

Wer ein leckeres Mitbringsel für eine Party sucht oder ein breites Buffet auf seinem Sommerfest anbieten möchte, wird bei den folgenden Partysnacks aus dem Kochbuch für opulente Buffets garantiert fündig. Gemeinsam gemütlich genießen.



Tanja Dusy schreibt seit 15 Jahren erfolgreich Kochbücher und war lange Zeit als Redakteurin tätig. Als Küchenprofi entwickelt sie Rezepte, die nicht nur verlässlich gelingen, sondern auch das besondere Etwas haben. Dies gilt auch für die Rezepte aus dem Smörgås-Kochbuch für opulente Buffets. EMF Verlag, € 20,00 (ISBN: 3863559118)



1

TÄSCHCHEN MIT SCHAFSKÄSE

ZUTATEN FÜR 18 STÜCK

400 G FETA (SCHAFSKÄSE)
2 EIER (GRÖSSE M)
½ BUND PETERSILIE
8 STÄNGEL MINZE
3 FRÜHLINGSZWIEBELN
SALZ, PFEFFER
½ TL CHILIPULVER
125 G BUTTER
400 G FILO-TEIG (ODER YUFKA-TEIG, 3 RUNDE BLÄTTER)

1. Den Feta trocken tupfen und fein zerkrümeln. Mit den Eiern verquirlen. Petersilie und Minze waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Mit den Kräutern unter die Fetamasse mischen und mit wenig Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 180 °C) und ein Backblech

mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Teigblätter nacheinander auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Jedes Teigblatt längs in 6 ca. 10 cm breite Streifen schneiden und mit Butter bepinseln.
3. Auf die einzelnen Teigstreifen unten je 1 EL Fetafüllung geben. Dann das Teigblatt von rechts nach links zum Dreieck über die Füllung falten, sodass die Blätter am linken Rand bündig übereinanderliegen. Dieses Dreieck nun nach oben falten, sodass ein neues Dreieck entsteht. Dieses Dreieck wiederum nach oben falten usw., bis der Teig vollständig „eingefaltet“ ist.
4. Die Teigdreiecke nun beidseitig mit restlicher Butter bepinseln und auf das Blech legen. Die Teigtäschchen im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun und knusprig backen.



2 ROTE-BETE-FETA-CREME

250 G VORGEGARTE ROTE BETE
120 G FETA
½ KNOBLAUCHZEHE
5 STÄNGEL DILL
2 EL OUZO (NACH BELIEBEN)
2-3 EL OLIVENÖL
½ TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
SALZ, PFEFFER
2 SPRITZER ZITRONENSAFT
HONIG ODER ZUCKER

1. Die Rote Bete klein schneiden, den Feta abtropfen lassen und ebenfalls grob zerschneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Alles in eine Schüssel oder einen großen Mixbecher geben. Dill waschen und trocken schütteln, fein hacken, dabei etwa ein Drittel beiseitelegen (am besten die feinen, schönen Spitzen), den Rest mit dem Ouzo

in die Schüssel geben.
2. Alles mit dem Pürierstab fein und cremig pürieren, dabei das Öl zugeben. Anschließend die Creme mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Hauch Honig oder Zucker abschmecken. Vor dem Servieren den restlichen Dill unterrühren und evtl. etwas davon als Deko aufstreuen.

3

AUBERGINEN GEBACKEN

3 AUBERGINEN (À CA. 250 G)
SALZ
1 KNOBLAUCHZEHE
5 EL OLIVENÖL
PFEFFER

1. Die Auberginen waschen, den Stielansatz wegschneiden und dann längs in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben lagenweise in einem Salatsieb auslegen, dabei jede Lage kräftig salzen und so 20 Min. Wasser ziehen lassen, dabei möglichst einmal durchmischen und nachsalzen, damit so viel Wasser wie möglich austreten kann.
2. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 180 °C) und ein Blech mit Backpapier auslegen. Knoblauch schälen, in ein Schälchen pressen und mit dem Olivenöl verrühren, ziehen lassen.
3. Die Auberginen unter fließendem kalten Wasser abwaschen und auf einem sauberen Geschirrtuch auslegen und gut trocken tupfen, dann auf einer Seite mit Knoblauchöl bestreichen und mit dieser Seite nach unten auf das Blech legen. Die obere Seite ebenfalls mit Öl bestreichen, salzen, pfeffern.
4. Im heißen Ofen 15-20 Min. garen, dann wenden und weitere 5-10 Min. garen – die Auberginen sollten weich, aber nicht matschig werden und leicht bräunen. Dann den Grill zuschalten und 3-5 Min. grillen, bis sie schön gebräunt sind, evtl. nochmals wenden, damit auch die zweite Seite bräunt. Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.



4

KICHERERBSENSALAT MIT ZWIEBELN

1 KLEINE SALATGURKE
2 DOSEN KICHERERBSEN (À 400 G FÜLLGEWICHT)
2 KLEINE ROTE ZWIEBELN
2 FRÜHLINGSZWIEBELN
½ BUND PETERSILIE
6 EL ZITRONENSAFT
2 TL HONIG
¾ TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
SALZ, PFEFFER
8 EL OLIVENÖL
200 G FETA
1 EL SCHWARZKÜMMEL
2-3 MSP. CHILIFLOCKEN

1. Die Gurke schälen und längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, dann die Hälften längs dritteln oder vierteln und in kleine Stückchen schneiden. Kichererbsen in ein Sieb abgießen, gründlich kalt abbrausen und abtropfen lassen und mit der

Gurke in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Frühlingszwiebeln waschen und mit dem Grün in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob zerschneiden.
2. Zitronensaft mit 3 EL Wasser, Honig und Kreuzkümmel verrühren, salzen und pfeffern, dann das Olivenöl kräftig unterschlagen. Das Dressing zu den Kichererbsen geben, Zwiebeln und einen Großteil der Frühlingszwiebeln darunter mischen (etwas davon beiseitelegen) und 20 Min. ziehen lassen. Danach nochmals mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken. Feta trocken tupfen und grob zerbröckeln. Mit Petersilie und restlichen Frühlingszwiebeln auf den Salat geben und mit Schwarzkümmel und Chiliflocken bestreuen.

HAPPY HOUR!

Hol dir den Sommer ins Glas – mit drei leckeren Cocktails, die garantiert keine Wünsche deiner Gäste offenlassen.



alkohol-
frei

SESAM, ÖFFNE DICH!

ZUTATEN FÜR 250 ML

- 4 CL NATURTRÜBER BIRNENSAFT
- 3 CL NATURTRÜBER APFELSAFT
- 2 CL ZITRONENSAFT (FRISCH GEPRESST)
- 1 CL SESAMÖL
- ½ TL HONIG
- 1 ZWIG THYMIAN
- ½ VOLLREIFE BIRNE
- 1 MSP. SESAMSAAT
- 1 DÜNNE BIRNENSCHIBE
- 1 SPRITZER HONIG
- 1 ZWIG THYMIAN
- EISWÜRFEL, FLAMBIERER

Säfte, Sesamöl und Honig mit dem Thymian in einen Shaker geben. Birne waschen, entkernen, grob würfeln und in den Shaker geben. Alles mit einem Stößel zerdrücken und vermischen. Shaker mit Eis auffüllen und kräftig schütteln. Durch ein Sieb in ein mit einigen Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. Mit einem Flambierer die Sesamsaat anrösten. Drink mit einer dünnen Birnenscheibe, der angerösteten Sesamsaat, einem Spritzer Honig und einem Thymianzweig dekorieren.

RHABARBER- GIMLET

ZUTATEN FÜR 1 MARTINIGLAS

- EISWÜRFEL
- 4 GRÜNE PFEFFERKÖRNER
- 5 CL WODKA
- 3 CL RHABARBERSIRUP
- 2,5 CL LIMETTENSAFT (FRISCH GEPRESST)
- 4-5 GRÜNE PFEFFERKÖRNER
- 1 BIOLIMETTENZESTE

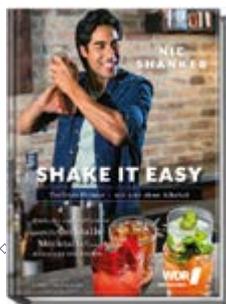
Die Martini-Schale mit Eiswürfeln vorkühlen. Die Pfefferkörner im Shaker mit dem Stößel zerstoßen. Wodka und Rhabarber-Cordial sowie einige Eiswürfel zugeben. Den Limettensaft in den Shaker geben. Alles kräftig shaken. Eis aus dem Glas entfernen und den Drink durch ein Barsieb und zusätzlich durch ein feines Teesieb abseihen. Vier bis fünf Pfefferkörner als Deko in den Drink geben (sie sinken auf den Boden ab) und die Limettenzeste auf den Glasrand setzen. Sofort servieren.

BIER-BOWLE

ZUTATEN FÜR CA. 1,8 LITER

- 250 G HIMBEEREN (FRISCH ODER TIEFGEKÜHLT)
- 120 ML HIMBEERSIRUP
- 8 CL ZITRONENSAFT (FRISCH GEPRESST)
- 6 CL KRÄUTERLIKÖR
- 8 SCHEIBEN FRISCHER INGWER
- 8 CL ROTER WERMUT
- 8 CL BIRNENBRAND
- 1 L ALTBIER (GUT GEKÜHLT)
- 400 ML TROCKENER ROSÉ-SEKT (GUT GEKÜHLT)
- 4 DÜNNE FRISCHE INGWERSCHIBEN

Alle Zutaten bis auf das Bier und den Sekt in das Gefäß geben und gut umrühren. Abgedeckt mindestens 10 Min. im Kühlschrank ziehen lassen. Bier und Sekt kurz vor dem Servieren dazugeben und alles nochmals umrühren. Zum Servieren die Bier-Bowle in Gläser füllen und mit dünnen Ingwerscheiben dekorieren.



Lust auf noch mehr richtig gute Drinks? Im Buch „SHAKE IT EASY“ von Nic Shanker, einem der aktuell angesagtesten Barkeeper Deutschlands, findet ihr weitere leckere Rezepte für Cocktails, Longdrinks und alles, was die nächste Party begehrt. Egal ob Klassiker oder Neukreation – das Buch vermittelt den perfekten Einstieg in Barkultur und Cocktailkunst. BJVV, € 22,00 (ISBN: 978-3-95453-154-7)

AHOI FISCHFANS!

Ein Sandwich muss nicht langweilig sein – das beweist in diesem Rezept das Italo-Sandwich mit Thunfisch-Salat. Denn der besonders eiweißreiche Fisch aus der Dose sorgt für ordentlich Geschmack und Würze und ist die perfekte Wahl, wenn es mittags mal wieder etwas schneller gehen muss.



Deutschlands führende Thunfisch-Marke präsentiert mit dem Thunfisch-Salat Texana eine neue Rezeptur mit kräftigem Basmatireis, knackigen Bohnen und einer feurigen Note. Der hochwertige Saupiquet-Thunfisch wird hier mit besten Zutaten kombiniert und ist so der ideale Thunfischgenuss für zwischendurch. Fix und fertig zubereitet und ganz ohne Konservierungsstoffe.

UVP € 2,59 (160 g)

ITALO-SANDWICH MIT THUNFISCH-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 CIABATTABROT
100 G RUCOLA
2 TOMATEN
250 G MOZZARELLA-KÄSE
2 KNOBLAUCHZEHEN
2 EL OLIVENÖL
150 G SCHMAND
2 EL PESTO ROSSO (GLAS)
 SALZ
 PFEFFER
320 G THUNFISCH-SALAT,
 Z. B. **2 DOSEN** SAUPIQUET
 THUNFISCH-SALAT TEXANA

1. Ciabattabrot in 4 Stücke schneiden. Brotstücke waagrecht halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) ca. 10 Min. goldbraun rösten.

2. Inzwischen Rucola waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Brote aus dem Ofen nehmen. Schnittflächen mit den Knoblauchzehen einreiben und mit Öl beträufeln.
3. Schmand und Pesto verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Obere Brothälften auf den Schnittflächen mit der Schmandcreme bestreichen. Untere Brothälften mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und dem Thunfisch-Salat Texana belegen. Obere Brothälften daraufsetzen. Sandwiches anrichten. Übrige Schmandcreme dazureichen.



Babiky
Bergmannstr. 1
10961 Berlin
täglich geöffnet
von 11:30 - 23:30

KOREANISCHES BABIKYU

Unverwechselbares Ambiente und tolle Gerichte erwarten einen beim Koreaner im Bergmannkiez. Unsere Redaktion hat das neu eröffnete Restaurant im Herzen Kreuzbergs für euch getestet. War uns ein Vergnügen!

Da wir natürlich immer auf der Suche nach leckeren Gerichten und tollen Restaurants sind, haben wir uns den Koreaner Babiky in der Bergmannstraße in Berlin einmal genauer angeschaut und ihn auf Herz und Nieren getestet. Seit seiner Eröffnung Anfang des Jahres erfreut sich das Restaurant mit seiner stilvollen Einrichtung eines regen Zulaufs und begeistert seine Gäste. Die Online-Bewertungen sind geradezu überschwänglich und loben den Service, das Ambiente und natürlich das leckere Essen.

Das Restaurant überzeugt beim ersten Reinkommen mit einer dunklen, rustikalen Einrichtung und ist bereits um die Mittagszeit sehr gut besucht ohne überfüllt zu sein.

Die Karte bietet von koreanischen Crêpes über Suppen bis zu Burgern und koreanischem BBQ alles, was das Herz begehrt. Nachdem wir unseren Tisch gefunden und bei der überaus freundlichen Bedienung unsere Bestellungen aufgegeben haben, können wir die Einrichtung etwas eingehender studieren: Die Decke ist mit Holz vertäfelt und passt perfekt zu den schweren Holztischen, -bänken und -hockern. Große, tiefhängende Lampen sorgen gemeinsam mit

DIE REVOLUTION IM SNACKREGAL

Die herzhaften Riegel von PaPicante ermöglichen würzigen Genuss für unterwegs. Die Geschäftsführerin Nadja Schoser stand uns für ein Interview zur Verfügung und hat uns die Besonderheiten der Riegel verraten.



Ihr Unternehmen in einem Satz:

PaPicante ist ein junges Start-Up aus Stuttgart und möchte unter dem Motto „Spice up your day“ mit seinen pikanten Snackriegeln mehr Würze in den stressigen und mobilen Alltag von Vielbeschäftigten bringen, sodass auch unterwegs jederzeit für ein gesundes, leckeres und sättigendes Snacking-Erlebnis gesorgt ist.

Wie kam der Name PaPicante zustande?

Um ganz klar die herzhafte Ausrichtung der Riegel zu kommunizieren und gleichzeitig einen internationalen, merk-„würdigen“ Markenname zu schaffen, entstand PaPicante aus einem Wortspiel aus „Papi“ = Spanisch für „heißer, cooler Typ“ und „picante“ = Spanisch für „herzhaft, würzig“.

Was ist das Besondere an Ihren Produkten?

PaPicante ist der erste herzhafte Snackriegel mit echtem Gemüse, aromatischen Kräutern und exotischen Gewürzen. Genauso besonders wie unsere geschmackliche Ausrichtung ist unsere innovative Basiszutat ‚Erbseprotein-crisps‘ aus dem heimischen „grünen“ Superfood Erbse – dadurch sind die Riegel glutenfrei, ballaststoffreich, eine pflanzliche Proteinquelle, vegan bzw. vegetarisch und ohne Genmanipulation, ohne Konservierungsstoffe sowie ohne Geschmacksverstärker hergestellt.

Für wen sind die PaPicante Snacks gedacht?

Wir nennen unsere Zielgruppe „Quality & Mobile Eater“, also für jeden, der viel unterwegs ist, wenig Zeit hat und trotzdem qualitätsbewusst snacken möchte – sei es bei der Arbeit zwischen stressigen Meetings, beim Sport, draußen in der Natur, beim Reisen oder einfach immer wenn der herz hafte Hunger zwischendurch sich meldet.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsprodukt bei PaPicante?

Da ich Fan der Mittelmeerküche bin, ist mein Favorit der ‚Mediterranean Style‘ mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum, würzigem Käsegeschmack und Meersalz – da kommt sofort Urlaubsfeeling auf!

Was erhoffen Sie sich für das Jahr 2018?

Dass wir möglichst viele Menschen in Deutschland mit unseren Riegeln begeistern und die Marke „PaPicante“ weiter bekannt machen können – wie z.B. auch mit der Teilnahme in der brandnooz Box. Unsere größte Herausforderung ist die Kommunikation, dass ein Riegel ab sofort auch herzhaft sein kann, denn bei Snacks im Riegelformat denkt jeder gleich an süß! Es liegt also noch viel „Missionarsarbeit“ vor uns.

Das Stuttgarter Unternehmen wurde im März 2017 von den Geschäftsführern Nadja Schoser und Tobias Zinßer gegründet. Die Idee zu dem Unternehmen für herz hafte Snackriegel entstand aufgrund des Hintergrunds der beiden: Die ehemalige Stewardess und der ehemalige Leistungssportler wissen um die Herausforderung in einem stressigen Alltag gesund und hochwertig zu essen. Der herz hafte PaPicante Riegel soll dabei helfen und eine Alternative zu fettigen oder süßen Pausensnacks sein.

UVP € 1,99 (35 g)

PaPICANTE



LUST AUF BURGER!

Leckere Sandwich Kings von Harry, saftiges Fleisch und leckere Sauce – der Johannisburger überzeugt mit einer Kombination aus fruchtigen Johannisbeeren sowie würzigem Brie und ist ein absolutes Muss für jeden Burger-Fan.



Egal, ob als Sandwich, gegrillt mit saftigem Burger-Fleisch oder überbacken als Mini-Pizza – die saftigen Sandwich Kings von Harry erweisen sich als wahre Kombi-Genies. **Super Soft** für die puren Genießer und **Proteinreich** mit kernigen Leinsamen und Sonnenblumenkernen als Beitrag für die gesunde und abwechslungsreiche Ernährung.

Super Soft: UVP € 1,49 (500 g)
Proteinreich: UVP € 1,89 (500 g)

 Zubereitungszeit: 20 Min.

 15 Min. Kochzeit

JOHANNISBURGER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

BURGER:

8 SCHEIBEN SANDWICH KINGS „SUPER SOFT“ VON HARRY
4 BLÄTTER BLATTSALAT NACH WAHL, Z. B. LOLLO BIONDA
600 G POULARDENBRUST OHNE HAUT UND SEHNEN
SALZ
SCHWARZER PFEFFER, FRISCH GEMAHLEN
120 G BRIE-KÄSE

- Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und zusammen mit der Pfefferschote fein würfeln.
- Anschließend mit Johannisbeeren, Zucker, Essig und Gewürzen sämig einkochen – später abkühlen lassen.
- Salat waschen und trocken schleudern. Fleisch fein würfeln und mithilfe eines Rings zu vier Patties formen.

CHUTNEY:

150 G ROTE JOHANNISBEEREN
50 G ZWIEBELN
1 FRISCHE KNOBLAUCHZEHE
1 ROTE PFEFFERSCHOTE
50 G ZUCKER
50 ML ESSIG, Z. B. APFELESSIG
JE ½ TL INGWERPULVER UND RAS EL HANOUT

- Zum Servieren in einer großen Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 2-3 Min. goldbraun braten, dann salzen sowie pfeffern.
- Käse in 8 Scheiben schneiden und jeweils 2 auf die heißen Patties legen. Brotscheiben toasten und zusammen mit den Käse-Patties, dem Chutney und Salat zu Burgern bauen.





ES WERDE LICHT!

Im Freien sorgt die richtige Beleuchtung für Wohlfühlstimmung und Sommerfeeling. Wie man leuchtende und superpraktische Deko-Highlights ganz einfach selbst baut, verraten wir hier!



ZWIEBELSIEB- GARTENLEUCHTER

Es gibt nichts Schöneres, als an einem Sommertag draußen im Garten zu sitzen. Blöd nur, dass irgendwann die Sonne untergeht. Die Windlichter an dem Zwiebelsieb sorgen für tolles Licht, egal wie spät es ist.

ZWIEBELSIEB
4 SCHRAUBÖSEN
JUTESEIL, CA. 2 M LANG
KARABINERHAKEN
JUTEBAND
GLÄSER UND FLASCHEN
TEELICHTER

1. AUFHÄNGEN

Als Erstes wird auf jeden der vier Eckpfosten des Siebs eine Schrauböse gedreht. Dann schneidet man das Juteseil in zwei gleich lange Teile. Das Ende eines der Seile nun durch eine der Ösen führen und verknoten. Das andere Seilende am gegenüberliegenden Pfosten der kurzen Seite des Zwiebelsiebs fixieren. Auch dort wird es mit einem Knoten daran gehindert zurückzurutschen. Dasselbe mit dem zweiten Seil auf der anderen Seite des Siebs wiederholen. Das Zwiebelsieb hängt jetzt an zwei Schlaufen, die man in den Karabinerhaken einhängen und an einem stabilen Ast oder Pergola-Balken aufhängen kann.

2. BELEUCHTEN

Mit dem Juteband können nun alte Gläser und Flaschen unten an das Zwiebelsieb gehängt werden. Die Gläser anschließend mit Teelichtern bestücken.

3. DEKORIEREN

Auch oben auf das Sieb können Windlichter gestellt werden. Topfpflanzen oder lose Zweige eignen sich ebenfalls gut zum Dekorieren.



"GLOW IN THE DARK"

Magische Nächte bescheren diese Baumstamm-Hocker, wenn sie nachts leuchten. Mit wenig Aufwand erhalten Garten, Balkon und Terrasse so ein stimmungsvolles Ambiente und versetzen deine Freunde beim nächsten Grillabend garantiert ins Staunen.

1. SÄGEN

Zersäge den Baumstamm in etwa 45 cm lange Stücke, deine Hocker. Für Kinder oder NBA-Profis kannst du natürlich auch kleinere bzw. größere Hocker machen.

2. SCHLEIFEREI

Schleife dann die spätere Sitzfläche deines Baumstamms gut ab. Die Oberfläche muss trocken, staub- und fettfrei sein.

BAUMSTAMM
SCHLEIFPAPIER
NACHTLEUCHTFARBEN
PHOSPHORESZIERENDE
REINE LEUCHTPIGMENTE

3. LEUCHTENDE FARBEN

Nun trage mit einem Pinsel die Nachtleuchtfarbe auf den Stamm auf und arbeite zusätzlich die empfohlenen reinen Leuchtpigmente ein.

4. GEDULD

Zum Schluss muss man die Farbe nur noch trocknen lassen. Fertig ist der Hocker, den man auf jeder nächtlichen Gartenparty gut findet.

Tipp: Um die Leuchtkraft der Nachtleuchtfarben zu verbessern, verstärke die Farben ein wenig mit reinen Leuchtpigmenten (erhältlich in Gelb/Blau).



Gartenzeit ist Kreativzeit. Das finden auch die Stadtgärtner und präsentieren in ihrem Buch „Dein kreativer Garten“ über 35 tolle DIY-Ideen aus Paletten, Weinkisten, Regenrinnen und vielem mehr. Dank übersichtlicher Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Fotos verwandelt sich dein Garten, Balkon oder Terrasse kinderleicht in eine Wohlfühloase. EMF, € 14,99 (ISBN: 978-3-86355-714-0)



WINDLICHTER AUS ALTEN DOSEN

Nach einem stressigen Tag gab es nur ein schnelles Abendessen aus der Dose? Kein Grund für ein allzu schlechtes Gewissen, denn wir zeigen, welch tolle Windlichter man aus dem vermeintlichen Abfall zaubern kann.

EIN PAAR KONSERVENDOSEN
HOLZLATTE
1 NAGEL
SPRÜHLACKE IN VERSCHIEDENEN FARBEN

1. REINIGEN

Reinige die Dosen sorgfältig und entferne alle Etiketten und Kleberrückstände.

2. DURCHLÖCHERN

Mit Hammer und Nagel werden nun Löcher in die Dosen gestanzt, damit das Kerzenlicht schön durchschimmern kann. Am besten nimmt man dafür eine Holzlatte zu Hilfe. Es gibt unzählige Möglichkeiten, Formen, Muster oder Gebilde in die Dosenwand hineinzustanzen. Alternativ kann auch einen Lochstanzer verwendet werden. Für komplizierte Muster kann auch eine Vorlage mittels Filzstift vorgezeichnet werden.

3. JETZT WIRD'S BUNT!

Jetzt kann die Dose nach Belieben angesprüht werden. Ganz egal, ob einfarbig oder bunt, ob gestreift oder gemustert. Klar, dass der Lack anschließend ein paar Stunden trocknen muss.



**Psst...
Einen Lochstanzer bekommt man im Baumarkt schon für ein paar Euro.**

SAG ES MIT 'NEM KEKS

Neben den traditionellen Nachrichten könnt ihr Emojis jetzt auch als Essen senden oder erhalten. Emoji Food nennt sich der Trend, der echt witzig ist.

Ob mit Sonnenbrille im Gesicht oder verschmitztem Zwickern – Ab jetzt gibt's Kekse, Gummibären, Kuchen & Co. mit Gesicht. Emoji Food ist ein echter Hingucker und eignet sich perfekt zum Verschenken. Nicht nur, weil es garantiert für einen Lacher sorgt, sondern auch, weil man die fröhlichen Sweets ganz einfach selber machen kann.

Emojis - Wer hats erfunden?

In den späten 1990er Jahren entwarf der damals 25 Jahre alte Shigetaka Kurita für DoCoMo die ersten Grundlagen für die späteren Emojis. Die ersten Piktogramme waren klein, einfarbig und wenig detailliert, sollten aber der Anbeginn von einem regelrechten Umschwung werden. In kurzer Zeit hat sich die neue Art der Kommunikation in Japan durchgesetzt und wenig später schwappte der Trend auch zu den USA und nach Europa herüber. Welche Ausmaße dieser angenommen hat, beweist das umfassende



verliebt?



Anna verkauft über ihre Website
thesweetestthings.wixsite.com
unter anderem emoji cookies

de Merchandise der Emojis: Von Kuscheltieren bis zum Kinofilm sind Emojis überall vertreten. Und jetzt auch in der Keksdose.

Grenzenlose Möglichkeiten

Wer sich auf kulinarischer Ebene an den Emojis austoben möchte, dem sind keine Grenzen gesetzt: Ob mit Ausstechförmchen, als Muffins, als Glasur oder als Cakepops, hunderte Emojis warten darauf gebacken, verziert, eingeritzt oder gemalt zu werden. Auch diverse Lebensmittelhersteller sind auf den Trend aufgesprungen und verkaufen Emoji Food in Form von Gummibärchen, Keksen, Gebäck und anderen Süßigkeiten.

Sag es mit einem Bild

In den Zeiten von Facebook und Instagram erfreuen sich natürlich auch die Blogger rund um den Globus dieses Foodtrends und lassen ihrer Kreativität in der ungewöhnlichen Kombination aus Emojis und Küche freien Lauf. Die Bilder dieses Artikels verdanken wir den fleißigen Bloggerinnen Anna, Jeanette und Amber, die mit kreativen und geradezu künstlerischen Naschereien begeistern. Geschmacklich unterscheidet sich das Emoji Food natürlich nicht wirklich von normalen Keksen und Muffins. Nichtsdestotrotz lohnt es sich, Emoji Food einmal auszuprobieren, allein schon, um die Freude über diesen lustigen Trend ganz im Sinne von Social Media mit anderen zu teilen.

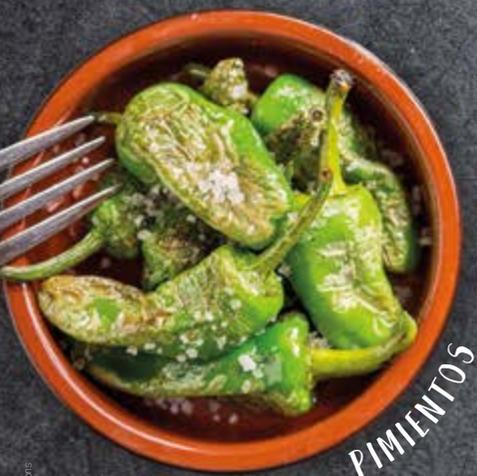
Heute noch nicht genug gelacht?
Unter jjsweettreats.com verkauft
Jeanette lachende Emoticon
Cookies und vieles mehr

Unter sweetambs.com
verkauft Amber ihre süßen
Keks Kunstwerke in Form
von Smileys und mehr



FINGERFOOD AUF SPANISCH

Wir lieben Tapas! Egal ob in Spanien oder in der heimischen Tapas-Bar an der Ecke – bei den kleinen Köstlichkeiten kommt garantiert jeder auf seinen Geschmack. Wir entführen dich in die Welt des spanischen Fingerfoods.



PIMIENTOS

Rund um die kleinen Häppchen

Während in Tapas-Bars und Bodegas, sogenannten Weinschänken, ursprünglich nur Snacks wie Mandeln, Oliven oder gewürfelter Schafskäse serviert wurden, stehen heutzutage unzählige warme und kalte Tapas-Spezialitäten auf der Speisekarte. Abends ausgehen, Tapas essen und einen guten Wein genießen, gehört in Spanien zur Tradition – und auch in Deutschland hat sich das spanische Fingerfood bewiesen und die vielseitigen Häppchen können in unzähligen Tapas-Bars probiert werden.

CHORIZO

Tapas sind nicht gleich Tapas

Je nachdem, in welchem Teil Spaniens man eine Tapas-Bar betritt, unterscheidet sich die Tapas-Auswahl auf der Speisekarte. Während die nördlichen Küstenregionen die Gäste mit Spezialitäten aus dem Meer begeistern, kommen an der Ostküste Spaniens vor allem Freunde der mediterranen Küche auf den Geschmack. Im bergigen Hinterland hingegen werden Tapas vor allem mit Bohnen und wildem Hasen, Schnecken und allerlei Gemüse angeboten.

Schinken – von Serrano bis Jamón

Eines darf beim klassischen Tapas-Essen auf keinen Fall fehlen: Käse und Schinken. Denn die Spanier lieben ihre weltberühmten luftgetrockneten Schinken – neben dem bekannten Serrano ist der Jamón Ibérico der edelste und wird aufgrund seines hohen Preises meist pur genossen. Der Klassiker im spanischen Käseregal ist übrigens der Queso Manchego, ein Hartkäse aus Schafsmilch. Pur oder zu einem Glas Wein schmeckt er am besten gerieben oder in einer Creme verarbeitet.



PATATAS BRAVAS



GAMBAS

Was darf's sein?

Die wohl bekannteste Tapa ist die klassische Dattel im Speckmantel – Dátiles en Tocino. Auch Pflaumen kommen hier zum Einsatz und werden, mit Schinken ummantelt, knusprig gebraten. Ein weiterer Klassiker, der im Tapas-Menü nicht fehlen darf: Gambas al Ajillo, Gambas in Knoblauchöl. Boquerones sind in Essig eingelegte Sardellenfilets, die oft auch frittiert serviert werden. Die dunkelrote und recht scharfe Paprikasalami der Spanier heißt Chorizo und wird meist gebraten und in Rotwein serviert. Besonders beliebt bei den Deutschen: Albóndigas, kleine Rindfleischbällchen in pikanter Tomatensauce, die an unsere beliebten Buletten erinnern. Wer auf Fleisch und Fisch komplett verzichten möchte, kann zum Beispiel auf Pimientos de Padrón, kleine, in Olivenöl gebratene Paprika, oder die klassischen Patatas bravas, Kartoffelecken mit Dip, zurückgreifen.

FOOD TO KNOW!

Wie isst man eigentlich Tapas? Keine Angst – frisch geschnittener Schinken oder Käse kann ohne böse Blicke des Kellners mit der Hand gegessen werden. Solange das Gericht ohne Sauce und nicht allzu heiß serviert wird, ist Besteck in der Tapas-Bar allgemein eher unüblich. Kleinere Tapas-Häppchen wie Oliven und Shrimps werden mit einem Zahnstocher aufgepickt und gegessen.



BOQUERONES



ALBÓNDIGAS

DÄTTEL IM SPECKMANTEL



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Erfrischend gemütlich:
die coolsten Biergärten



Selfmade-Eis:
leckere Rezepte
zum kleinen Preis



glamping:
die neue Art zu campen



Sommerzeit ist Reisezeit:
Top-Urlaubsziele

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Luisa Gerber
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Maria Gschwandtberger, Lisa Volkenandt, Florin Fischer
Anzeigen und Media:
Christine Eckhardt, Björn Torvund, Yvonne Rauchegger,
Jonny McKenzie, Vadim Smirnov
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 17.700

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder.
Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Shutterstock/Moise Sebastian, Pawel Kazmierczak, Tatjana Vyc-Kzenton



NEU IM 6x2 FRISCHEPACK!





Aus der Heimat der Frische



FRISCHMACHEN auf norddeutsch

Jetzt probieren!

Auch im Norden ist man ab und an mal tüdelig im Kopf. Dann heißt es bei uns: Schotten auf und 'ne kalte Prise Küstenluft ins Gesicht. Geht nur nicht immer. Aber probier' doch mal unsere erfrischenden SUPERSORTEN Grapefruit-Aronia und Johannisbeere-Granatapfel – unsere Durstlöcher aus der Heimat der Frische.

Noch mehr Frische gibt's auf www.MILRAM.de