

# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preiseempfehlung

**Unser Sommerkino**  
Gemeinsam ins Leben tanzen

**WOHIN GEHT DIE REISE?**  
Die Top-Ziele im Jahr 2018

**WM-SCHMAUS**  
Rezepte zum Public Viewing

**HALLO, GRILL-SAISON**  
So lecker kann's werden

# GORDON'S PREMIUM PINK GIN & TONIC

ENTDECKE DEN  
FRUCHTIG-SOMMERLICHEN  
GIN-APERITIF

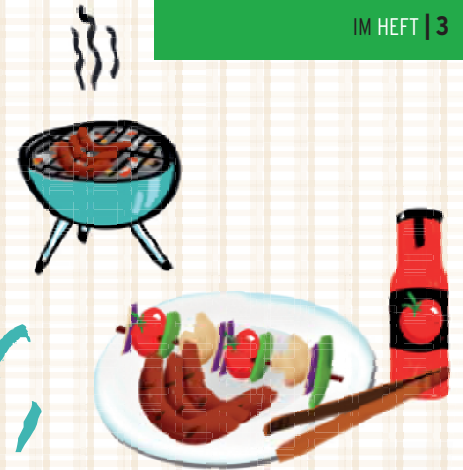


**GORDON'S**  
... WIE WÄR'S?

ENTDECKE REZEPTE  
UND NEUE IDEEN auf **the bar.com**

JETZT  
NEU!

## Liebe Noozies,



der Mai zieht vorbei, und wir starten die Open-Air-Saison mit einer Ausgabe, die sich ganz der BBQ-Zeit widmet. Passende Rezepte und Produkte findet ihr nicht nur in unserer kommenden Grill-Weltmeister Box, sondern auch auf den folgenden appetitanregenden Seiten. Denn auch die vor uns liegende Fußball-Weltmeisterschaft wollen wir am liebsten beim Public Viewing unter freiem Himmel genießen, während wir leckere WM-Snacks und -Drinks verputzen. Diese gibt's für euch aus dem Fußball-Kochbuch auf unseren Rezeptseiten.

Wen es in den Sommermonaten ins Ausland vorschlägt, der findet in unserer Rubrik Unterwegs tolle Reiseziele und Touren, die im Jahr 2018 angesagt und absolut sehenswert sind.

Worüber wir uns besonders freuen: Ab diesem Magazin begrüßen wir die Food-YouTuberin Sally und ihre Welt in unserem Magazin. Sie wird uns in ihre Koch- und Backwelt einladen sowie mit ihren DIY-Künsten begeistern.

Herzlich willkommen, Sally!

*Johannes Nielsen*  
& das brandnooz Team



Herausgeber  
Nooz Magazine

## INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- S. 6 Unsere Nooz**  
MILKANA Nachbericht
- S. 8 Blogschau**  
Willkommen in Sallys Welt!
- S. 10 Mhm... Rezepte**  
Ein Hoch auf uns!
- S. 27 Unterwegs**  
Urlaub in aller Welt
- S. 33 Nooz Gewinnspiel**  
Wir verlosen  
Grill-Weltmeister Boxen!
- S. 34 Vorschau & Impressum**



CORNÝ

### Crunchy

Den leckeren Corny Müsligeschmack gibt es jetzt auch für auf Brot mit dem Corny Crunchy Brotaufstrich. Die beiden Müsliarten Schoko und Schoko-Banane werden hier jeweils zum cremigen Aufstrich. Für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis sorgen die knusprigen Getreidecrisps und das verarbeitete Sonnenblumenöl.

€ 2,97 (200 g)

# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

BEAUTYSWEETIES

### Süße Kronen

Mit den veganen Süßen Kronen von BeautySweeties lässt es sich royal genießen: Die fett-, gluten- und lakosefreien Schaumzucker-Fruchtgummis sind mit 15 % pürierten Früchten und Fruchtsaft besonders süß und fruchtig. Alle 4 Geschmacksrichtungen sind aus natürlichen Zutaten, mit Coenzym Q10, Aloe vera und Biotin sowie frei von künstlichen Aroma- und Farbstoffen sowie ohne Konservierungsstoffe.



€ 1,99 (125 g)



VILSA

### Mineralwasser leichtperlig

Das VILSA Mineralwasser leichtperlig ist genau das Richtige für alle, denen stilles Wasser zu still und medium Wasser zu prickelig ist. Das Mineralwasser stammt aus einer über Jahrtausende geschützten Quelle und überzeugt mit einem Hauch Kohlenensäure. Dabei ist es von Natur aus rein und ausgewogen mineralisiert.

€ 0,39 (0,75 l)



LORENZ

### Crunchips Stadionwurst

Jetzt gibt es Stadionfeeling aus der Tüte mit den Crunchips Stadionwurst. Die Kombination aus Bratwurst und Senf ergibt ein einmaliges Geschmackserlebnis, ob auf der Couch oder beim Public Viewing. Da jubeln nicht nur die Zuschauer auf der Packung!

€ 1,99 (150 g)



SALAKIS

### der Cremige

Inspiriert durch traditionelle Käsespezialitäten der Balkanregion überzeugt der Schafkäse von Salakis durch seinen mild-frischen Geschmack und seine einzigartige Konsistenz. Salakis der Cremige aus 100 % Schafmilch ist zugleich schnittfest als auch cremig und kann daher vielseitig für verschiedene Gerichte verwendet werden. Durch die wiederverschließbare Verpackung bleibt der Käse lange frisch.

€ 2,49 (200 g)



BONDUELLE

### Salatschalen

Bei Bonduelle treffen 6 knackige Salatmischungen auf unterschiedliche Toppings und abgestimmte Dressings. Ob Schinken und Käse, Hähnchenbrust, Thunfisch, getrocknete Tomaten mit Mozzarella, Linsen oder vegetarische Frikadellen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hier gibt es schnelle, leckere Salate für die Mittagspause, nach der Arbeit oder einfach zwischendurch.

€ 2,99 (250 g - 270 g)

JUST T®

### No. 19 Bio Rooibos Tee Smooth Vanilla

Teemischungen für alle Tageszeiten und Stimmungen, für jeden Geniebertyp und Anlass, hergestellt aus einwandfreien Rohstoffen, die unter fairen Bedingungen produziert werden – das ist JUST T®. Bei der No. 19 trifft der kräftige Rooibos auf die süße Vanille. Er gibt ihr Erdung, sie ihm exotisches Flair. Ein Bio-Tee für Tage, an denen sich Gegensätze wunderbar ergänzen.

€ 5,95 (15 x 3 g)



LEIBNIZ

### PiCK UP! Schlaaand!

Passend zur WM gibt es das PiCK UP! Schlaaand! in der limitierten Edition. Hier treffen ein heller und ein dunkler Keks aufeinander und werden durch eine ungewöhnliche Blutorangenkonfitüre verbunden. Die perfekte Nervennahrung in Deutschlandfarben für spannende Wettkämpfe.

€ 3,49 (11 x 28 g)

# CREMIGER HOCHGENUSS

Die MILKANA CHEESE'UPs im Test bei unseren Noozies zeigen: Wir mögen's lieber mild als scharf

1.000 Tester haben die MILKANA CHEESE'UPs in den Sorten „HOT PAPRIKA PEPERONI“, „OUR BEST SOUR CREAM & ONION“ und „DELICIOUSLY FRESH“ in unserem Produkttest ausprobiert und bewertet.

Die CHEESE'UPs von MILKANA sind eine ganz neue Art von Snack. Sie sind anders und können sowohl auf dem Brot als auch pur

vernascht werden. Aufgrund der Verpackung sind sie außerdem ideal für unterwegs, fürs Büro und für zu Hause.

Die Sorte „DELICIOUSLY FRESH“ schmeckt frisch nach Milch und Crème fraîche und ist dabei angenehm süß und mild. „OUR BEST SOUR CREAM & ONION“ zeigt sich dagegen kräftig und cremig im Geschmack dank der Kombination aus herzhaften Zwiebeln und frischem Sauerrahm. Die Sorte „HOT PAPRIKA PEPERONI“ ist für alle, die es feurig mögen: Hier gibt es einen würzig-scharfen Geschmack von Paprika und Peperoni.



## DAS SAGEN UNSERE TESTER

In unserem Test schnitten die Sorten „OUR BEST SOUR CREAM & ONION“ und „DELICIOUSLY FRESH“ in puncto Gesamtgefallen deutlich besser ab, als die Sorte „HOT PAPRIKA PEPERONI“. Auch die Kaufbereitschaft für die beiden Sorten lag höher als bei der würzig-scharfen Variante. Jedoch scheint die Sorte

dennoch das besondere Etwas zu haben: Gemeinsam mit dem CHEESE'UP „OUR BEST SOUR CREAM & ONION“ würden unsere befragten Noozies die Sorte „HOT PAPRIKA PEPERONI“ eher weiterempfehlen als „DELICIOUSLY FRESH“.

## KÄSELIEBE UND FOTOFREUDE

Im Zuge unseres Fotowettbewerbs erhielten wir zahlreiche Fotos über unsere Website sowie über Facebook und Instagram. Zu gewinnen gab es eine KitchenAid Küchenmaschine. Aus den diversen kreativen Einsendungen wurde Noozie „DerKoenig89“ als Gewinner des MILKANA-Fotowettbewerbes ausgewählt. Herzlichen Glückwunsch!



## DANKE FÜRS MITMACHEN!

Wir bedanken uns bei allen Bewerbern und Teilnehmern des MILKANA Produkttests und hoffen, dass es euch geschmeckt und Spaß gemacht hat. Der nächste Produkttest wartet schon auf euch und eure Meinung!



SALLYSWELT.DE

# WILLKOMMEN IN SALLYS WELT!

Über eine Million YouTube-Abonnenten, fast 500.000 Instagram-Follower. Die Food-YouTuberin aus „Sallys Welt“ begeistert ihre Zuschauer und auch uns. Wir freuen uns, sie als festes Mitglied unseres NOOZ Magazins begrüßen zu können.

Die gebürtige Badenerin Sally gründete im Jahr 2012 ihren eigenen YouTube-Kanal „Sallys Welt“ und besitzt heute einen der größten Back- und Kochkanäle in Europa. Die gelernte Grundschullehrerin ist inzwischen die größte Food-You Tuberin im deutschsprachigen Raum. Sie vereint durch ihr Organisationstalent die Küche mit ihrem Lifestyle als Mutter, Kreative und Lehrerin. Ende 2017 startete ihre Fernsehsendung „Sally backt“ auf Vox, welche in diesem Jahr fortgesetzt wird, und außerdem steht ihr erstes eigenes Printmagazin in den Startlöchern, das anschließend vierteljährlich erscheinen soll.

Sally überzeugt mit ihrer freundlichen Art, ihren tollen Rezepten und ihren hilfreichen Tipps und hat auch das brandnooz Team verzaubert. Ab sofort werden sie, ihr Blog und ihre Rezepte Teil unseres NOOZ Magazins sein.



Fotos: Sallys Welt / Manus Stark

## STECKBRIEF:

**1.300.000** YouTube-Abonnenten

**463.000** Instagram-Follower

**370.000** Facebook-Follower

**über 880** YouTube-Videos auf dem Channel „Sallys Welt“

Sallys Blog mit den Themenbereichen „Sallys Rezepte“, „Sally on tour“, „Sallys Technikwelt“ und einem Onlineshop mit **über 1.500** Produkten

**4 veröffentlichte Kochbücher**  
**Mutter zweier Kinder**

Lesebotschafterin und Botschafterin des Kinderhospizverbands

Wiederholt ausgezeichnet, u. a. mit dem Axel Springer **Place to B Award 2017** und dem **Webvideopreis 2017**

# EIN HOCH AUF UNS!

Ob Chips beim Spiel, Häppchen in der Halbzeit oder leckere Drinks: Diese Snacks zur kommenden WM sind schnell gemacht und schmecken garantiert.

## BUNTE AUFSTELLUNG

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Knusprig, lecker und kunterbunt, verleihen die Gemüsechips jeder Partie die gewisse Würze.

**Tipp:**  
Ein noch bunterer Mix entsteht, wenn man die Zutatenliste um Ringelbeten (Tonda di Chioggia) und blaue Kartoffeln erweitert.

2 DICKE MÖHREN (À CA. 150 G)  
2 ROTE BETEN (À CA. 100 G)  
2 PASTINAKEN (À CA. 150 G)  
8 TOPINAMBUKNOLEN (À CA. 50 G)  
5-6 EL HOCHERHITZBARES OLIVENÖL  
MEERSALZ, PFEFFER

Pastinaken am besten leicht schräg, wer will, kann sie auch längs mit dem Sparschäler in Streifen hobeln).

**2.** Das Gemüse einzeln mit wenig Öl mischen und so auf mehrere mit Backpapier ausgelegte Bleche geben (Rote Beten separat, da sie färben), dass die Scheiben sich möglichst wenig überlappen. Sparsam salzen und pfeffern.

**1.** Den Backofen auf 130°C Ober-/Unterhitze (oder 110°C Umluft) erhitzen. Gemüse waschen und schälen (Biogemüse nur gut sauber schrubben), putzen und getrennt in feine Scheiben hobeln (Möhren und

**3.** Die Bleche im Ofen nacheinander oder mit Umluft gleichzeitig ca. 50 Min. garen, bis das Gemüse trocken und leicht gebräunt ist, dabei zwischendurch 1-2-mal wenden.

Bei der Fußball-WM 2018 geht es um Spiel und Spaß, packende Fußballspiele und natürlich ums Feiern. Zu jeder Party gehören Snacks und Fingerfood mit kreativem Bezug zur kommenden WM. In diesem limitierten Fußballparty-Fanbuch finden sich tolle Rezepte und Tipps für eine ausdrucksstarke Deko. Edition Michael Fischer Verlag, 23,97 € (ISBN: 978-3-86355-968-7)



# HALBZEIT-HAPPEN

ZUTATEN FÜR 6-8 SNACKPORTIONEN

Diese herzhaften Brezelhäppchen lassen das Team nach einer anstrengenden ersten Halbzeit wieder zu Kräften kommen.

**30 G** ROHRZUCKER  
**2 PÄCKCHEN** TROCKENHEFE  
**80 G** ZIMMERWARME BUTTER  
**400 G** WEIZENMEHL, TYPE 550  
**700 G** DINKEL-VOLLKORNMEHL  
**2 TL** MEERSALZ  
**50 G** NATRON  
 SALZFLOCKEN  
**2** EIGELBE  
**2 EL** MILCH

chen und weitere 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf 1 l Wasser aufkochen, das Natron zugeben und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**1.** Den Rohrzucker mit der Hefe in 400 ml warmem Wasser auflösen. Zusammen mit der Butter, dem Mehl und dem Salz etwa 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend 45 Min. zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen. Den Teig in daumendicke Rollen wirken, kleine Happen abste-

**2.** Die Brezelhappen kurz in das Natrongemisch eintauchen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der Eistreiche bepinseln. Nach Belieben mit Salzflöcken bestreuen und etwa 10 Min. goldbraun backen.



Foto © EMF/Nejda Buchczak

**Tipp:**  
 Dazu passt  
 auch gut  
 Bärlauch.

# AUSWÄRTSSPIEL

ZUTATEN FÜR 4-5 PERSONEN

Auch wenn man sein Favoritenteam uneingeschränkt unterstützt, kann man ab und zu einen Blick über den Tellerrand zur gegnerischen Mannschaft wagen.

**1** ROTE PAPRIKA (120 G)  
**1** GURKE (420 G)  
**4** MITTELGROSSE TOMATEN (400 G)  
**400 ML** WASSER  
**8 EL** HANF- ODER LEINÖL  
**EIN PAAR BLÄTTER** GIERSCH  
**4 EL** PINIENKERNE  
**1 TL** PIMENTON  
**ETWAS** SALZ UND PFEFFER  
**8 ZWEIGE** BASILIKUM

**1.** Das Gemüse waschen und grob zerkleinern.  
**2.** Das Gemüse sowie alle weiteren Zutaten mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.  
**3.** Den Drink auf Gläser verteilen, mit ein paar Giersch- oder Basilikumblättern und einer spanischen Nationalflagge dekorieren.



Foto © EMF/Brightie Spomer

# KETCHUP GANZ ANDERS

Mit dem Honigtomaten® Ketchup von Looye können nicht nur Pommes und Burger genossen, sondern auch extravagante Gerichte kreiert werden.

Mit seinem einzigartigen Geschmack und der natürlichen Rezeptur ist der Honigtomaten® Ketchup von Looye Kwekers eine Bereicherung in jeder Küche. Der geschmackvolle Ketchup in der stilvollen Verpackung wird ohne Zusatz von Zucker hergestellt, ist dennoch leicht süß und enthält nur beste Früchte. Aus der Ernte der einzigartigen Cherrytomatensorte werden sämtliche Tomaten verwendet, was den Ketchup zu einem absolut nachhaltigen Produkt macht.

UVP € 3,99 (245 ml)

AYA  
LOOYE  
KWEKERS



Fotos: Shutterstock/Julia Melchior, Oceana Mariana, bigaris

## TOMATEN- VINAIGRETTE

**2 TL** WEISSWEINESSIG  
**3 EL** HONIGTOMATEN®  
KETCHUP  
**1 STÄNGEL** GLATTE PETERSILIE  
**3** BASILIKUMBLÄTTER  
**3 STÄNGEL** SCHNITTLAUCH  
PFEFFER UND SALZ

1. Den Essig und den Honigtomaten® Ketchup in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Flüssigkeit entsteht.
2. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum hacken und unterrühren.
3. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## GARNELEN MIT SÜSS- SAURER KETCHUPSOSSE

**400 G** GARNELEN IN DER SCHALE  
**2 EL** ÖL  
**50 ML** HONIGTOMATEN® KETCHUP  
**2 EL** APFELESSIG  
**2 EL** BRAUNER ZUCKER  
**2 TL** SOJASOSSE  
**1 PRISE** GEMAHLENER INGWER  
WASSER

1. Garnelen waschen und abtrocknen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen ca. 1-2 Min. anbraten. Danach auf Küchenkrepp abkühlen lassen und anschließend aufspießen.
2. Für die Soße alle übrigen Zutaten in einem Topf vermengen und erhitzen. Langsam köcheln lassen und mit Wasser die gewünschte Konsistenz erreichen.





# MEERRETTICH-DIPS FÜR BURGER & POMMES

Passend zur Grillsaison gibt es von KOCHs die BBQ & Burgersaucen in den Geschmacksrichtungen **Meerrettich + Senf** und **Meerrettich + Paprika**. Diese passen perfekt zu frischen Burgern und selbstgemachten Pommes.

## CHEESEBURGER MIT KOCHs BBQ & BURGERSAUCEN

### ZUTATEN FÜR 6 BURGER

**6** BURGERBUNS  
**½** SALAT (Z.B. EICHBLATTSALAT IN ZWEI FARBEN)  
**4** TOMATEN  
**100 G** SAURE GURKEN  
**1** ROTE ZWIEBEL  
**300 G** KÄSE (Z.B. CHEDDAR)  
**1,2 KG** RINDERHACK  
**1** EI  
**1 TL** PFEFFER  
**2 TL** SALZ  
**KOCHs SAUCEN** (BBQ & BURGERSAUCE MEERRETTICH + SENF UND BBQ & BURGERSAUCE MEERRETTICH + PAPRIKA)

**2.** Salat, Tomaten und Gurken waschen. Anschließend Tomaten, Zwiebeln und Gurken in Scheiben schneiden. Salat in Verzehgröße zupfen. Burger-Brötchen halbieren.  
**3.** Buletten je Seite auf dem heißen Grill für je 3-4 Min. pro Seite grillen. Die Burger-Brötchen etwa eine Minute vor Ende der Grillzeit mit auf den Grill legen und anrösten. Zur gleichen Zeit Käse auf die Buletten legen und anschmelzen lassen.  
**4.** Die untere Brötchenhälfte mit KOCHs Saucen nach Wahl bestreichen. Mit Salat belegen und anschließend mit der Bulette samt Käsescheibe. Darauf kommen die sauren Gurken, die Zwiebeln sowie die Tomaten und eine weitere Lage Salat. Den oberen Brötchendeckel wiederum mit KOCHs BBQ & Burgersauce bestreichen.

**1.** Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit dem Ei vermengen. Zu sechs flachen Buletten formen (sie sollten größer sein als die Brötchen, da sich das Fleisch beim Grillen noch zusammenzieht).

Das Familienunternehmen KOCHs betreibt seit über 30 Jahren Forschung und Entwicklung im Meerrettichanbau. Das merkt man auch an den beiden hochwertigen BBQ & Burgersaucen in den Geschmacksrichtungen Meerrettich + Paprika (scharf) und Meerrettich + Senf (würzig). Diese eignen sich perfekt für alle Gerichte rund um das Thema BBQ und Grillen.

UVP je € 1,69 (190 ml)



# RINDERSTEAK MIT GEGRILLEM MANGO-BBQ-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**1.** Die Mango schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und grillen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden und mit Sesamöl und Honig marinieren.

**2.** Den Saft der Limette hinzufügen. Die Paprika in kleine Würfel und den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Alles miteinander vermengen und mit Piment d'Espelette, geriebenem Langen Pfeffer sowie dem Fleur de Sel mit Chili würzen.

**3.** Rindersteaks nach dem Grillen mit dem BBQ Steak Pfeffer würzen.

**4.** Alles gemeinsam auf einem Teller servieren.

**1 MANGO**  
**½ LIMETTE**  
**1 ROTE PAPRIKA**  
**1 FRÜHLINGSLAUCH**  
**1 TL HONIG**  
**1 EL SESAMÖL**  
**4 RINDERSTEAKS À CA. 200 G**  
**½ TL PIMENT D'ESPELETTE**  
**LANGER PFEFFER**  
**½ TL FLEUR DE SEL MIT CHILI**  
**BBQ STEAK PFEFFER**

# GIB DEM STEAK PFEFFER!

Mit dem BBQ Steak Pfeffer von FUCHS lassen sich Köstlichkeiten vom Grill gleich noch feuriger anbraten und verspeisen.

Foto: Shutterstock/Marian Mayo

Der FUCHS BBQ Steak Pfeffer ist eine ausgewogene Komposition aus schwarzem Pfeffer und Gewürzen. Ein moderater Schärfegrad macht diesen Pfeffer zur Allzweckwaffe. Neben den klassischen Rindersteaks lassen sich auch Wraps, Salate, Raclette oder Gemüse mit der Pfeffermischung verfeinern. Ebenso auch für Marinaden und Soßen geeignet.

UVP € 2,99 (25 g)



# FRUCHTIG. SPRITZIG. FASSGEBRAUST.

Krombacher's Fassbrause: Natürlich erfrischend und natürlich mit 0,00% Alkohol

Die Fassbrause ist ein besonders traditionsreiches Erfrischungsgetränk in Deutschland. Die ursprüngliche Idee entstand 1908 in Berlin. Aus Malzextrakt und natürlichen Frucht- und Kräuterzutaten wurde damals die erste Fassbrause hergestellt. Ihre Bezeichnung trägt die Fassbrause übrigens, da sie ursprünglich tatsächlich vom Fass gezapft wurde.

Krombacher's Fassbrause hat diese traditionelle Idee aufgenommen und sie in die heutige Zeit übertragen. Und genau wie damals wird die Krombacher's Fassbrause auf Basis eines Malzextraktes hergestellt und mit natürlichen Fruchtzutaten verfeinert.

Damit wird sichergestellt, dass es sich um ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk für die ganze Familie mit 0,00% Alkohol handelt. Hochwertige

Zutaten und die besondere Idee garantieren vollen Geschmack und natürliche Erfrischung.

Die Krombacher's Fassbrause gibt es in den leckeren Sorten Zitrone, Holunder, Cola&Orange, Schwarze Johannisbeere, Apfel, Rhabarber und ganz neu die exotisch-fruchtige Sorte Maracuja.

Einfach mal probieren.

Seit März 2018 werden die beliebten Sorten Zitrone und Cola&Orange dauerhaft in der 0,33-l-Dose und in einem speziellen „Handmade“-Design angeboten. Die Sorte Zitrone zeigt sich natürlich-spritzig und fruchtig-herb, während die Sorte Cola&Orange mit einem erfrischend-spritzigen Cola-Mix mit fruchtigem Orangensaft überzeugt. Natürlich mit 0,00 % Alkohol.

UVP € 0,84 (0,33 l)

**KROMBACHER'S  
FASSBRAUSE**



# DER SPANISCHE KLASSIKER FÜR JEDE SOMMERPARTY!

Hergestellt aus ausgesuchten Rot- bzw. Weißweinen, passt die Sangria „The BBQ-Drink“ von Hauser im Sommer zu jeder Gelegenheit!

Gerade für einen Grillabend braucht es erfrischende und leichte Getränke, die sowohl zu Fleisch als auch zu Beilagen und Salaten passen. Im Gegensatz zu einem schweren Wein oder einem Bier regt die BBQ-Sangria den Appetit an und sorgt für gute Laune am Grill, denn mit ihrem dezent-fruchtigen Geschmack harmonisiert diese Sangria perfekt mit Gegrilltem jeder Art. Sowohl als Aperitif als auch begleitend zum Essen ist die Sangria „The BBQ-Drink“ ab sofort ein Muss.

Am besten serviert man sie zur nächsten Grillparty eisgekühlt in der wiederverschließbaren 0,5-l-Retro-Bügelflasche. Diese sieht in Kombination mit dem stylischen Design der Flasche nicht nur gut aus, sondern ist für Gäste und Gastgeber gleichermaßen praktisch: So ist das Getränk sowohl vor umherfliegenden Insekten gesichert als auch einfach in der Logistik hinsichtlich Kühlung und anfallendem Abwasch.

Die perfekte Auszeit für durstige Partygäste und Grillmeister!



Die Hauser „BBQ Sangria“ ist die perfekte Begleitung für jede gelungene Grillparty und eignet sich mit ihrem fruchtigen Geschmack in den Sorten Weiß und Rot sowohl zum Essen als auch als Aperitif. Den „The BBQ-Drink“ kann man dabei direkt aus der praktischen 0,5-l-Bügelflasche genießen.

UVP € 1,99 (0,5 l)

**HAUSER  
WEINIMPORT**

# EXTRA HEISS & EXTRA LECKER

Mit dem Biskin® EXTRA HEISS  
hinein ins Kochvergnügen!

**Tipp:**  
Dazu passen  
kleine Röst-  
kartoffeln mit  
Rosmarin und  
karamellierte  
Karotten.

## ZARTER GEWÜRZ- RINDERBRATEN

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

ETWA 1,5 KG TAFELSPITZ  
6 EL BISKIN® EXTRA HEISS  
PFLANZENÖL  
3 ZWIEBELN IN SCHEIBEN  
6 LORBEERBLÄTTER  
2 ROTE PEPERONI  
200 ML RINDERBRÜHE  
1½ TL SCHWARZE  
PFEFFERKÖRNER  
1 TL GERÄUCHERTES  
PAPRIKAPULVER  
1 TL CHILIFLOCKEN

JE 1 TL GEREBELTER THYMIAN  
UND ROSMARIN  
SALZ  
1 FLASCHE 0,33 L HELLES BIER  
1 EL SPEISESTÄRKE, MIT 2 EL  
KALTEM WASSER ANGERÜHRT  
1 TL AHORNSIRUP  
SALZ, PFEFFER AUS DER  
MÜHLE  
ETWAS PETERSILIE ZUM  
GARNIEREN

1. Den Backofen vorheizen.
2. Tafelspitz in 4 EL heißem Biskin® EXTRA HEISS rundherum scharf anbraten, dann in einen Bräter auf Zwiebelscheiben und Lorbeerblätter setzen. Peperoni zugeben und mit Rinderbrühe angeßen. Pfefferkörner in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann im Mörser grob zerstoßen. Die Gewürze mit dem restlichen Biskin® EXTRA HEISS verrühren und den Tafelspitz damit bestreichen.
3. Den Braten im Backofen 4-5 Std. langsam garen. Braten herausnehmen und warm halten.

4. Bratensatz mit Bier auffüllen, zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke unter Rühren zugeben und die Sauce leicht dicklich binden.
5. Das Ganze auf ein Sieb gießen, gefilterte Sauce nochmals aufkochen und mit Ahornsirup und Gewürzen abschmecken. Den Braten in Scheiben servieren und mit Petersilie garnieren.

Mit Biskin® EXTRA HEISS läutet das Unternehmen Peter Kölln eine neue Ära in der Markengeschichte der tradierten Öl- und Pflanzenfettmarke ein. Modern, jung und zeitgemäß zeigt sich der neue Anstrich des gesamten Portfolios. Neben dem Relaunch der Internetseite wird in diesem Jahr auch der 60. Geburtstag der Marke gefeiert.

UVP € 2,49 (1 l)

**Biskin®**



# EIN GEBRATENER & GEBACKENER GENUSS

Aus Bratwurstschnecken, Bauernbrot und BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden Curry Mango“ zauberst du einen deftigen Snack für jede Party, die große Runde mit Freunden oder einfach für die Familie.

## BROTTORTE

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** BRATWURSTSCHNECKEN  
**1** ZWIEBEL  
**40 G** BUTTERSCHMALZ  
**200 ML** SAHNE  
**2** EIER  
**500 G** BAUERNBROT  
**400 G** BBQ KRAUT BY MILDESSA „SWEET GOLDEN CURRY MANGO“  
**1 EL** ZUCKER  
**1 TL** SALZ  
**1 TL** PFEFFER  
**½ TL** GERIEBENE MUSKATNUSS  
**EINE TARTEFORM** VON MIND. 25 CM DURCHMESSER

**1.** Zwiebeln würfeln und schälen. Die Eier mit Sahne, Pfeffer, Salz und Muskatnuss verquirlen. Die Masse sollte dann eine ähnliche Konsistenz wie eine Quiche haben. Den Ofen auf 180° C vorheizen.

**2.** Die Zwiebelwürfel 5 Min. mit der Hälfte des Butterschmalzes glasig braten. Dann vorsichtig den Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Wichtig: Dabei ständig umrühren!

**3.** In die noch heiße Pfanne wird jetzt das BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden Curry Mango“ gegeben und noch etwa 8-10 Min. mit den Zwiebeln erhitzt. Dann kann die Pfanne vom Herd genommen werden.

**4.** In einer weiteren Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen. Die Bratwurstschnecken von beiden Seiten gut anbraten. Währenddessen das Brot in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese fächerförmig in einer Tarteform auslegen, sodass der Boden bedeckt ist.

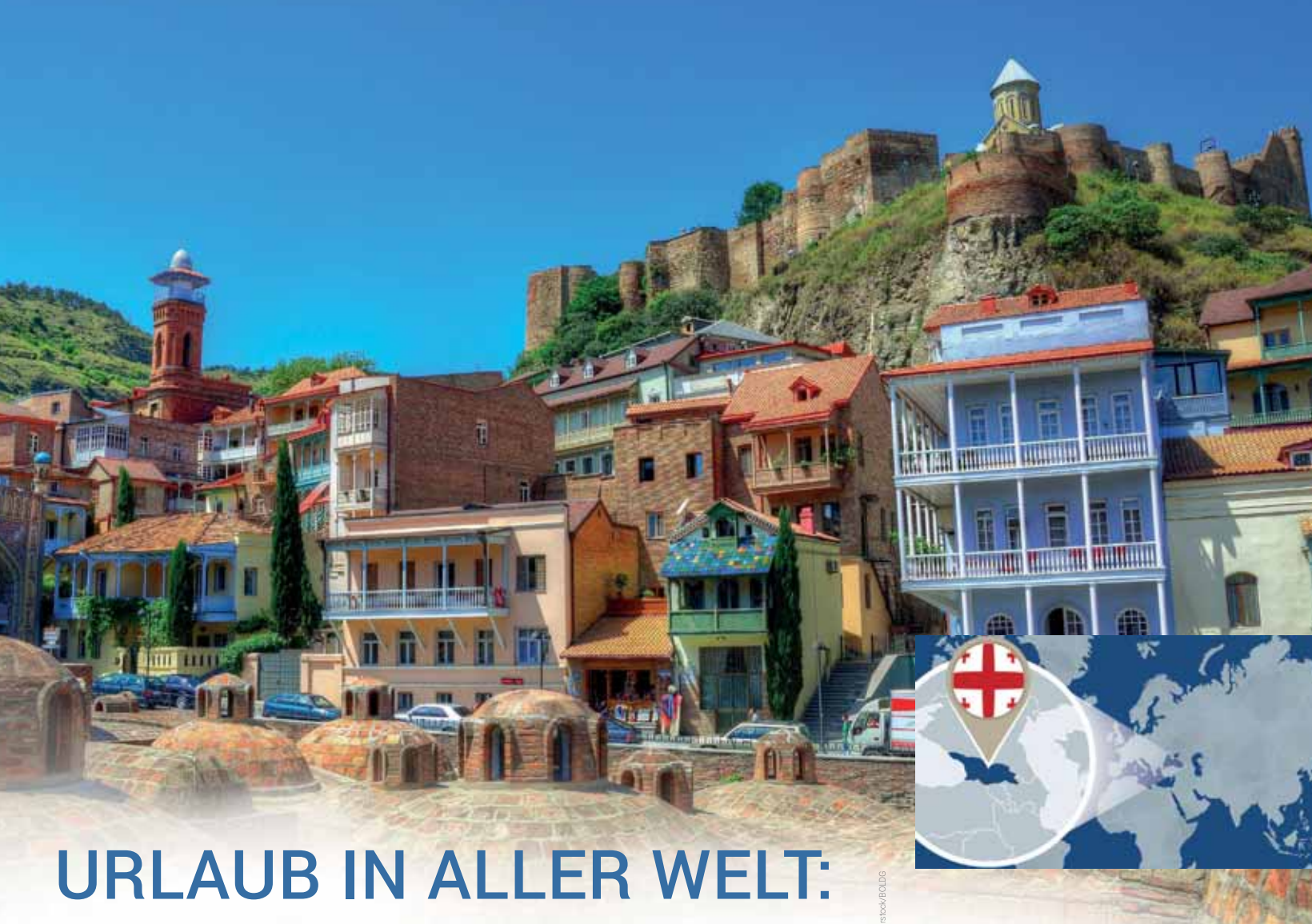
**5.** Das BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden Curry Mango“ auf dem Brotboden verteilen. Mittig die erste Bratwurstschnecke darauflegen. Die anderen Schnecken auseinanderziehen und spiralförmig um die Mitte legen. Die Sahne-Ei-Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Im Ofen ca. 35 Min. backen.

**6.** Anschließend nach Bedarf mit frischem Schnittlauch garnieren.

Fruchtig-milder Genuss für den exotischen Kick beim Grillen. Das BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden Curry Mango“ bringt mit dem Ensemble aus einer feinen Curry-Note und tropischem Mango-Püree eine fruchtige Frische auf jede Grillparty. Das BBQ Kraut lässt sich sowohl warm als auch kalt perfekt zu saftigem Grillfleisch, frischem Fisch und delikaten Meeresfrüchten genießen.

UVP € 1,49 (400 g)





# URLAUB IN ALLER WELT: TOP-REISEZIELE

Ob Chile, Südkorea oder die Julischen Alpen in Slowenien, der aktuelle Lonely Planet schickt euch an die Reise-Hotspots. Interessante und einzigartige Ziele mit Wow-Faktor, die ihr entdeckt, bevor alle es tun.

Fotos: © Aaron Geddes Photography / Moment Open / Getty Images, Shutterstock/BCD.DG

## GEORGIEN

Im Südkaukasus ist man zugleich zukunftsorientiert, aber auch stolz auf seine Traditionen. Ein Land, in dem nach altbewährten Rezepten gekocht wird und man mit Selbstgebranntem das Glas auf alte und neue Helden hebt.

**Bevölkerung:** 4,9 Mio.  
**Hauptstadt:** Tiflis  
**Sprache:** Georgisch  
**Währung:** Lari

### Warum hinfahren?

Der Einfluss der Nachbarländer – Russland, Türkei, Armenien und Aserbaidschan – ist auf Schritt und Tritt zu spüren. Wer sich in die spektakuläre Landschaft Georgiens aufmacht, wird auf orthodoxe Kirchen auf hoch aufragenden Bergen stoßen, mittelalterliche Klöster, die sich in Tälern verstecken sowie zwischen Felswände eingeklemmte Städte entdecken.

Georgien ist das ganze Jahr über ein perfektes Reiseziel – man kann im Sommer hervorragend wandern, raften und reiten und im Winter Ski fahren. Wenn die Luftfeuchtigkeit im Juli und August steigt, bieten die Berge oder das Schwarze Meer Erholung. Die Weinlese in Kachetien dauert von Ende September bis Ende Oktober.

### Reiseplan für drei Wochen in Georgien

- **In den Kopfsteingassen der Tifliser Altstadt lässt man die Atmosphäre auf sich wirken und erhält bei einem Tagestrip nach Davit Garetscha einen Einblick in das mittelalterliche Klosterleben.**
- **Weiter geht's in Batumi, wo man den traditionellen Reiz des Schwarzen Meeres und ein Kontrastprogramm zu Hochhäusern und Partyhochburgen genießen kann.**
- **Auf den wilden Pfaden von Swanetien passiert man alpine Dörfer wie aus dem Märchenbuch und schneebedeckte Gipfel.**
- **Mit dem Fahrrad geht's dann zu atemberaubenden Gletschern, Wasserfällen und Bergpässen bis auf die Höhe des Kazbegi.**
- **Am Schluss widmet man sich mit einem Glas Rebensaft in den Weinbergen von Kachetien den kulinarischen Genüssen Georgiens.**



## BAHIA, BRASILIEN

Bahia hatte schon immer diesen ganz gewissen Wow-Faktor, verbindet man es doch zuallererst mit Capoeira, Karneval und afrobrasilianischem Erbe. Auch Naturschönheiten hat das tropische Paradies an der Nordostküste Brasiliens einige zu bieten: weiße Sandstrände, klares Wasser, Inseln inmitten von Korallenriffen, Kakao-Plantagen und den Parque Nacional Chapada Diamantina mit den berühmten wilden Wasserfällen.

**Bevölkerung:** 15,2 Mio.  
**Hauptstadt:** Salvador  
**Sprache:** Portugiesisch  
**Währung:** Real

### Unbedingt probieren:

Moqueca, ein klassisches bahianisches Gericht aus frischen Krustentieren, Kokosmilch, Tomaten, Zwiebeln und dendê-Öl, einem afrikanischen Palmöl, das jetzt in der Region produziert wird. Schmeckt gut zum Caipirinha, dem nationalen Cocktail.

Absolut sehenswert: Bei einer Capoeira-Performance verschmelzen Tanz und Kampfsport. Entwickelt wurde es von afrikanischen Sklaven, die so ganz heimlich Selbstverteidigung üben konnten, ohne die Aufmerksamkeit ihrer Unterdrücker auf sich zu ziehen. Heute lässt sich die anmutige Artistik der Capoeiristas auf öffentlichen Plätzen bestaunen oder in einer Capoeira-Schule in Pelourinho, dem historischen Zentrum von Salvador.



Auf den Seiten des Lonely Planet „Best in Travel 2018“ findet man das Sahnehäubchen der diesjährigen Reisetipps. 10 Länder, 10 Regionen, 10 Städte sowie Toptipps und -trends für Familien, für vegetarische & vegane Reisen, für Expeditionen, Neueröffnungen und Inselreisen. Lonely Planet Deutschland, € 10 (ISBN: 978-3-8297-2665-8)



Fotos: © Jekson / Stockphoto / Getty Images, Shutterstock/BOLO

### Reiseplan für zwei Wochen in Bahia

- Bahias zauberhafte Hauptstadt Salvador ist eine gute Einführung in die afrobrasilianische Kultur und Küche.
- Von Salvador aus eine zweistündige Bootstour zur idyllischen Insel Morro de Sao Paulo und zur ruhigeren Schwester Ilha de Boipeba machen.
- Weit weg von den Touristenströmen auf der Peninsula de Marau einige der besten Strände von Brasilien entdecken.
- Im beliebten Itacare kann man gut surfen – und es ist ein guter Ausgangspunkt zu den Stränden von Bahias Kakao-Küste.
- Einen Ausflug nach Arraial d'Ajuda machen, einem fantastischen Strand, der vom verschlafenen Trancoso genauso gut zu erreichen ist wie vom partyhungrigen Porto Seguro.

# TANZ INS LEBEN

Der lebensbejahende Kinofilm für den Sommer begeistert mit hochkarätigen Schauspielern, einer unangefochtenen Lebenslust und jeder Menge Gefühl.

Lady Sandra Abbott (IMELDA STAUNTON) ist nach 35 Ehejahren rundum zufrieden mit ihrem Leben. Doch als ihr Mann Mike (JOHN SESSIONS), der es als Polizeibeamter zu höchsten Ehren gebracht hat, seinen Ruhestand feiert, endet die Party auf dem Abbott-Landsitz mit einem Eklat. Sandra entdeckt, dass Mike, für den sie ihre eigenen Träume opferte, sie seit Jahren betrügt – mit ihrer besten Freundin. Geschockt verlässt sie ihn und zieht Hals über Kopf bei ihrer Schwester Bif (CELIA IMRIE) in London ein, mit der sie seit Jahren nur noch sporadisch Kontakt hatte. Doch die unkonventionelle, rebellische Bif zögert nicht lange und versucht, ihre steife Schwester aufzumuntern. Dazu gehört auch eine Tanzgruppe rüstiger Senioren, die zusammen ihre Freundschaft und das Leben feiern. Widerwillig lässt sich Sandra auf dieses große Abenteuer ein, welches sie auch nach Rom führt. Sie ahnt nicht, dass sie beim Tanzen nicht nur zu sich selbst, sondern auch neue romantische Hoffnung mit dem sympathischen Charlie (TIMOTHY SPALL) finden wird ...

Regisseur:  
Drehbuch:  
Stars:

Musik:  
Genres:  
Länge:

**Ab 31. Mai 2018 im Kino**  
Richard Loncraine  
Meg Leonard, Nick Moorcroft  
Celia Imrie, Joanna Lumley,  
Timothy Spall, Imelda Staunton  
Michael J. McEvoy  
Komödie / Drama / Romanze  
111 Min.

Lust  
auf den Film?  
Wir verlosen **5 x 2**

**Tickets** für den Kinofilm  
„Tanz ins Leben“. Sende dafür  
bis zum Einsendeschluss  
am **10. Juni** das Wort  
„**Tanzschuhe**“ an **nooz@**  
**brandnooz.de**.  
Viel Glück!

IMELDA  
STAUNTON

TIMOTHY  
SPALL

CELIA  
IMRIE

DAVID  
HAYMAN

JOHN  
SESSIONS

UND  
JOANNA  
LUMLEY



## TANZ INS LEBEN

MANCHMAL GIBT DAS HERZ DEN TAKT VOR



**AB 31. MAI  
IM KINO**  
tanzinsleben-derfilm.de



# NIX FÜR SUGAR BABES.

DER ERSTE BOURBON MIT COLA ZERO.



NEU

brandnooz Gewinnspiel  
**10 Grill-Weltmeister Boxen**  
 zu gewinnen!



4														
			8	5										
	1													
9							4						3	1
		7												
6														
			8											
6					5					3				2
				2										
						7								

Lösungswort:  
 1 2 3 4 5 6 7 8 9

10x

Unter allen Einsendungen verlosen wir **10 Grill-Weltmeister Boxen**. Ob Fußballfan oder Grillmeister – in unserer neuen Themenbox ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sende dafür das Lösungswort bis zum **30. Juni an nooz@brandnooz.de**. Viel Glück!



SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



Erfrischend gemütlich:  
die coolsten Biergärten



Selfmade-Eis:  
leckere Rezepte  
zum kleinen Preis



Jetzt wird's heiß:  
unsere Box des Sommers

**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:** Luisa Gerber  
**Kreativdirektion:** Catharina Kusch  
**Mitarbeit an dieser Ausgabe:**  
Lisa Volkenandt, Florin Fischer, Franziska Kolb, Eileen Gerber  
**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:** 17.500

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: Shutterstock/Pangphei.com, Elena Leya, Svetlana Weil



# SPÜR DIE NATUR.

Unser VILSA Mineralwasser ist von Natur aus rein und durch dicke Gesteinsschichten seit Jahrtausenden vor Umwelteinflüssen „geschützt“. Dies gilt es zu bewahren, damit auch nachfolgende Generationen die Natur mit allen Sinnen genießen und spüren können.

**Das reine Wunder der Natur.**

Mehr entdecken  
auf [vilsa.de/spuerdienatur](http://vilsa.de/spuerdienatur)





OHNE  
KERNE UND  
STÜCKCHEN

GLÜCK HAT, WER GLÜCK HAT.

PRIVATMARMELADERIE

→ FRIEDRICH GÖBBER ←