



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN



How to eat Sushi
Die wichtigsten Regeln

Sweet Tables
Der zuckrige Süßigkeitentrend

Süße Grüße aus Europa
Internationale Leckereien

HER MIT DEN FRÜCHTEN!
Leckere Rezepte mit Obst

Mehr Frucht im Glas!

✓ 75% Frucht

✓ mit Agavendicksaft gesüßt



Unser Rezept-Tipp:

Erdbeer-Chia-Lassi mit Allos Frucht Pur 75% Erdbeere

Zutaten für 2 Smoothies:

- 200g Joghurt
- 200ml Allos Dinkeldrink
- 3 EL Allos Frucht Pur 75% Erdbeere
- Mark einer halben Vanilleschote
- 2 EL Chiasamen
- 1 EL geschälte Hanfsamen
- 1 EL gehackte Pistazien
- 1 Zweig Minze

Joghurt, Allos Dinkeldrink, Allos Frucht Pur 75% Erdbeere und das Vanillemark fein pürieren. Chiasamen unterrühren und im Kühlschrank 10 Minuten quellen lassen. Mit Hanfsamen, Pistazien und Minzblättern garnieren und kalt genießen.



Der hohe Fruchtanteil, das Allos Kurzkochverfahren und der natürlich fruchtige Geschmack machen den Frucht Pur 75% Fruchtaufstrich so einzigartig lecker – egal ob im Lassi, Smoothie oder auf dem Brot.

Weitere Informationen zu unseren Bio-Originalen gibt's auf  unter [AllosBioOriginale](https://www.facebook.com/AllosBioOriginale) oder unter www.allos.de



Liebe Noozies,



Obst ist nur zum Backen und Snacken da? In unserer Juni-Ausgabe überzeugen wir Euch vom Gegenteil! Orangen, Weintrauben und Co. eignen sich nämlich auch wunderbar für herzhaftere Gerichte und frische Salate.

Naschkatzen kommen diesmal ebenso auf ihre Kosten. Wir nehmen Euch mit auf eine kulinarische Rundreise durch Europa und zeigen Euch die süßesten internationalen Versuchungen! Süß bleibt es auch in unserer Rubrik „Im Trend“, denn hier stellen wir Euch die Sweet Tables vor. Die Alternative zum Kuchenbuffet ist auf Hochzeiten nämlich der neueste Schrei.

Liebhavern der japanischen Küche verraten wir spannende Fakten über Sushi. Wusstet Ihr zum Beispiel, dass das Gericht in Japan mit den Händen gegessen wird? Mehr Wissenswertes über die gerollten Häppchen erfahrt Ihr in dieser Ausgabe.

Viel Spaß beim Lesen, Kochen und Backen wünschen Euch

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
NOOZ Magazin

INHALT

S. 4 Produkt Nooz

Mhm... Rezepte

S. 6 Süße Grüße aus Europa

S. 10 Fruchtige Rezepte

S. 14 Mole aus Mexiko

S. 16 Genusswelt Potatoe-Paradies

S. 18 Aufgedeckt Das edelste Gewürz der Welt

S. 20 10 Fakten How to eat Sushi

S. 22 Gewinnspiel Wir verlosen 10 x 2 Kinotickets für GIRLS' NIGHT OUT

S. 24 Schöner Leben Einmal einseifen bitte!

S. 28 Im Trend Rosa, süß und zuckrig

S. 30 Unterwegs Zu Gast bei Fremden

S. 34 Vorschau & Impressum



Veganz

Weißer Rice Choc Himbeer-Thymian

Manche Dinge gehören einfach zusammen: Romeo & Julia, Bonnie & Clyde, Himbeere & Thymian ... Richtig gehört: Die Veganz Weiße Rice Choc mit fruchtigen Himbeeren wird nämlich durch einen Hauch Thymian abgerundet. Die weiße Bio-Kakaobutterzubereitung mit Reissirruppulver, Himbeerstückchen und Thymian trägt das V-Label, wird in Deutschland produziert und ist aus kontrolliert biologischem Anbau.

UVP € 1,99 (80 g)

Privatbrauerei Hoepfner

HoLi – Die Hopfenlimonade

Jetzt wird's hopfig – mit HoLi, der Hopfenlimonade. Die hat's mit natürlichen Aromen von sechs sorgfältig ausgewählten Hopfensorten echt in sich. Nicht zu süß, erfrischend spritzig – einfach anders. Denn ein handgebrühter Bio-Hopfenauszug sorgt bei jeder HoLi für das gewisse Etwas. So macht man Limonade heute.

UVP € 0,90 (0,33 l)



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Marc & Kay

Chai Latte



Köstlicher Schwarztee, Milch und exotische Gewürze – das sind die Zutaten für aromatischen Teeegenuss wie aus Indien. Der Chai Latte „Masaala“ von Marc & Kay ist wunderbar cremig und bietet dank der Zusammenarbeit mit indischen Teeexperten authentischen Chai-Geschmack.

UVP € 1,90 (25 g)

Dr. Oetker

Mousse Himbeere

Ein Hauch von Luxus, ganz einfach aus dem Kühlschrank gezaubert – das sind die Mousse-Produkte von Dr. Oetker. Mousse Himbeere heißt die neue Sorte, die mit ihrem fruchtig-frischen Himbeergeschmack und einer locker-luftigen Konsistenz für verführerische Genussmomente sorgt. Dabei kann sie im 100-g-Becher ganz bequem auf dem Sofa, der Gartenliege oder am Esstisch mit den Liebsten gelöffelt werden.

UVP € 0,69 (100 g)





Loacker

Sommerkreationen

Zur Eissaison gibt es von Loacker die Classic Waffeln in zwei Fruchtsorten, die sommerliche Frische mit knusprigen Waffeln verbinden. Bei der Loacker Classic Eiswaffeln Lemon sorgt der natürliche Zitronensaft in der Creme für sommerliches Aroma, während bei der Loacker Classic Speciality Himbeer-Joghurt die sonnengereiften Himbeeren in der Joghurtcreme für sommerliche Genussmomente sorgen – natürlich ohne Zusatz von Aromastoffen.

UVP € 2,09 (150 g)

no-limit

Superfood Drink

Für den natürlichen Superfood Drink von no-limit wurde nur das Beste von einer Jungle-Safari mitgebracht: Guarana, Moringa und Granatapfel. Guarana ist ein natürlicher Wachmacher und liefert 32 mg Koffein auf 100 ml. Moringa ist mit 90 verschiedenen Vitaminen und Nährstoffen eine echte Vitaminbombe. Den exotischen und rubinroten Look verdankt der Drink der roten Superfrucht Granatapfel.



UVP € 1,88 (275 ml)

GERRI

Orangenlimonade

GERRI ist Limo, wie sie sein soll: Seit über 75 Jahren kennt und liebt man das Original aus der Eifel. Die Orangenlimonade schmeckt fruchtig, vollmundig und nach Sommer, Lebensfreude sowie schönen Momenten! GERRI prickelt, erfrischt und macht gute Laune. Ein echtes Original, das immer aktuell bleibt.



UVP € 0,99 (1 l)

Paulaner

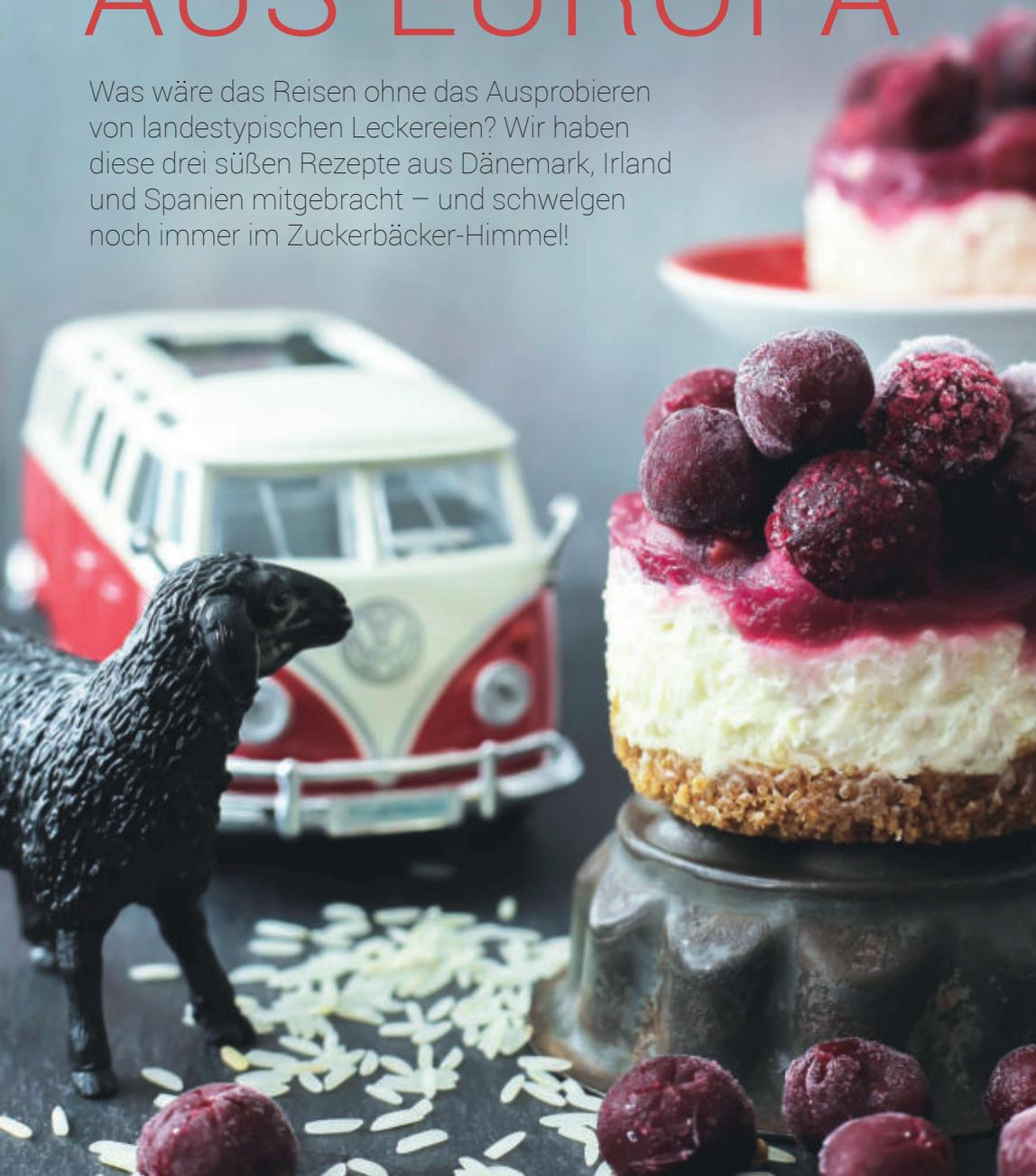
Weißbier-Zitrone Naturtrüb

Das mattgoldene Paulaner Weißbier-Zitrone Naturtrüb wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Die harmonische Kombination aus den feinen Frucht- und Hefenoten des Paulaner Weißbiers und den spritzigen Zitrusnoten der natürlichen Limonade macht es zum idealen Durstlöcher, der weder zu süß, noch zu herb ist – ein herrlicher Genuss und die perfekte Erfrischung für den Sommer.



SÜSSE GRÜSSE AUS EUROPA

Was wäre das Reisen ohne das Ausprobieren von landestypischen Leckereien? Wir haben diese drei süßen Rezepte aus Dänemark, Irland und Spanien mitgebracht – und schwelgen noch immer im Zuckerbäcker-Himmel!



Aus
Dänemark

Ris ala mande

FÜR 8 KLEINE TÖRTCHEN

FÜR DEN BELAG

65 G MILCHREIS
30 G ZUCKER
500 ML MILCH
250 ML SAHNE
2 BLATT GELATINE
50 G GEHACKTE MANDELN

FÜR BODEN & TOPPING

35 G BUTTER
100 G AMARETTINI-KEKSE
½ GLAS SAUERKIRSCHEN
 (FÜLLMENGE 680 G)
150 ML KIRSCHSAFT
10 G SPEISESTÄRKE

1. Den Milchreis mit Zucker und Milch unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit einreduziert und der Reis gar ist. In eine Schüssel füllen, abkühlen lassen.

2. Für den Keksboden die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Amarettini in einem Blitzhacker oder mit dem Nudelholz in einem Gefrierbeutel zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Dessertringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Die Bröselmasse auf die Ringe verteilen und am Boden andrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und anschließend über dem Wasserbad schmelzen. 1-2 EL Sahne zur geschmolzenen Gelatine geben, alles gut verrühren und die so angegliche Gelatine unter die restliche Sahne heben.

4. Den abgekühlten Milchreis einmal kräftig umrühren. Dann die Sahne sowie die gehackten Mandeln unterheben. Die Masse sofort auf die Dessertringe verteilen, glattstreichen und zum Festwerden mindestens 2 Std. in den Kühlschrank geben.

5. Für das Beeren-Topping die Speisestärke mit 1-2 EL Kirschsaft glatt rühren. Den restlichen Saft bei mittlerer Hitze aufkochen, dann unter ständigem Rühren die aufgelöste Stärke dazugeben und weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit eindickt. Die Kirschen abtropfen lassen, unterheben und die fertige Grützte etwas abkühlen lassen.

6. Die Kirschrütze auf die Milchreistörtchen verteilen und diese im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren aus der Form lösen, indem mit einem Messer am Rand der Dessertringe entlanggefahren wird.

Crema-Catalana-Trüffel

FÜR 25 STÜCK

400 G WEISSE SCHOKOLADE
100 ML SAHNE
ABRIEB VON **1** ORANGE
30 ML COINTREAU
100 G ZUCKER ZUM WÄLZEN

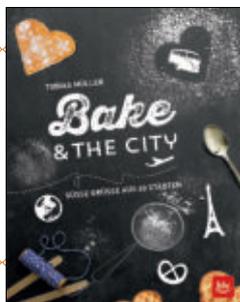
1. Die Schokolade fein hacken und in eine hitzebeständige Rührschüssel geben. Die Sahne bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann sofort über die Schokolade gießen und mit dem Schneebesen rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

2. Orangenabrieb und Cointreau zur Schokoladensahne geben und so langeiterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

3. Die Sahne im Kühlschrank mindestens 4-6 Std., am besten über Nacht fest werden lassen. Zum Formen der Trüffel mit einem Teelöffel Portionen abstechen und diese mit den Händen zu Kugeln formen. Zwischendurch immer wieder die Hände unter kaltem Wasser runterkühlen, dann schmilzt die Trüffelmasse beim Rundformen nicht zu extrem an.

4. Die Trüffel in Zucker wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Aus
Spanien



Ihr wollt mehr Leckereien aus anderen Städten? Im Buch „Bake & the City“ von Tobias Müller werdet ihr fündig. Hier findet ihr süße Backideen und Spezialitäten aus Städten wie London, Paris, Rom und Kopenhagen. Und die Geschichte der Speise sowie Anregungen für eine stylische Deko gibt es auch gleich mit dazu! BLV, € 19,99 (ISBN: 978-3-8354-1402-0)



Aus
Irland

Guinness-Brownies

FÜR 16 STÜCK

FÜR DIE BROWNIES

- 120 ML** GUINNESS-STOUT-BIER
- 340 G** DUNKLE KUVERTÜRE
- 230 G** BUTTER
- 3** EIER (M)
- 300 G** ZUCKER
- 96 G** MEHL TYPE 405
- 1 GEHÄUFTER TL** SALZ
- 1 TL** VANILLEZUCKER

FÜR DIE KAREMELLSAUCE

- 100 ML** WASSER
- 400 G** ZUCKER
- 170 G** ZIMMERWARME BUTTER
- 150 ML** SAHNE
- 1 TL** SALZ

1. Guinness aufkochen und ohne Deckel in 10-15 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Die Schokolade hacken und mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen, Bier und Schokolade

lauwarm abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. In einer Rührschüssel Eier und Zucker mit dem Handmixer hell-cremig aufschlagen. Dann die Schokolade und das Bier mit einlaufen lassen. Zum Schluss Mehl, Salz und Vanillezucker mischen und unterheben.

3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für 30-35 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die Brownies sind fertig und innen schön saftig, wenn die Oberfläche beginnt, leichte Risse zu bekommen. Langsam in der Form bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Wasser und Zucker in einem hohen Topf bei starker Hitze zum Kochen bringen und auf 175 °C erhitzen. Für die Karamellsauce

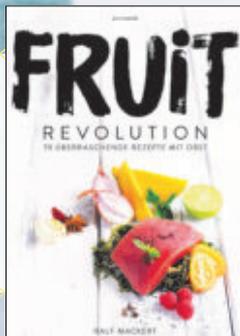
ist ein Zuckerthermometer praktisch. Wer keins hat: Die Lösung verfärbt sich von klar zu hellbräunlich. Heißer sollte nicht erhitzt werden, sonst schmeckt der Karamell verbrannt.

5. Die Butter in den Topf geben. Vorsicht: Die Mischung wirft starke Blasen und steigt auf! Mit einem Schneebesen rühren, bis sich die Butter aufgelöst hat. Nun den Topf vom Herd nehmen und die Sahne einarbeiten, bis eine glänzende Flüssigkeit entsteht. Zum Schluss das Salz unterrühren und die Sauce bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen und in 16 Quadrate schneiden. Mit der Karamellsauce übergießen und servieren.

FRUCHTIGE REZEPTE

Obst ist nur zum Snacken oder Backen da? Diese Rezepte haben uns im Nu vom Gegenteil überzeugt! Denn herzhaftere Komponenten und fruchtiges Obst sind die perfekte Ergänzung auf dem Teller – ausprobieren erwünscht!



Kochen mit Obst? Richtig gehört! Im Buch „Fruit Revolution – 70 überraschende Rezepte mit Obst“ von Ralf Mackert, aus dem auch die Rezepte entnommen sind, dreht sich alles um Früchte. Denn Kochen mit Obst eröffnet eine Fülle an neuen Geschmackserlebnissen. Von saftig und fruchtig über sauer und herb bis bitter: Die unzähligen Obstsorten aus aller Welt bringen neue Aromen und Geschmackserlebnisse in die Küche! ars vivendi verlag, € 28,00 (ISBN: 978-3-86913-715-5)

Rote-Bete-Grapefruit-Salat mit Büffelmozzarella

FÜR 4 PORTIONEN

- 100 ML** STANDARD-VINAIGRETTE
- 1 TL** KABSA (ARABISCHE GEWÜRZMISCHUNG)
- 200 G** ROTE BETE
- SPEISESALZ
- 1** KNOBLAUCHZEHE
- 1 TL** KÜMMEL
- 1** GRAPEFRUIT
- 50 G** BABY LEAVES (JUNGE BLATTSALATE)
- 4** FRÜHLINGSZWIEBELN
- 4** RADIESCHEN
- 1** ROTE ZWIEBEL
- 100 G** MINI-BÜFFELMOZZARELLA
- 1** SCHALE KRESSE ZUM GARNIEREN
- 10** ESSBARE BLÜTEN ZUM GARNIEREN, Z. B. STIEFMÜTTERCHEN, VEILCHEN ODER BIO-ROSEN

- 1.** Vinaigrette und Kabsa mit dem Stabmixer vermengen.
- 2.** Für den Salat die Rote Bete in einem Topf mit Wasser bedecken. Salz, den ungeschälten Knoblauch und Kümmel zugeben und ca. 45 Min. weich kochen. Mit einem spitzen Messer prüfen, ob die Bete gar ist. Dann das Wasser abgießen und die Rübe auskühlen lassen. Noch handwarm mit einem kleinen Messer die Schale abziehen und die Bete in Spalten schneiden.
- 3.** Die Grapefruit filetieren, dabei den Fruchtsaft auffangen. Die Babysalate waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebeln und Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben hobeln. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen.
- 4.** Alle Zutaten bis auf die Baby Leaves in einer Schüssel mit zwei Dritteln der Vinaigrette marinieren. Anschließend dekorativ auf vier Tellern anrichten. Die jungen Salatblättchen in einer zweiten Schüssel mit der restlichen Vinaigrette gut, aber vorsichtig durchmischen. Den Salat nun ebenfalls auf den Tellern drapieren.
- 5.** Die Kresse vom Beet schneiden und den Rote-Bete-Grapefruit-Salat mit Kresse und Blüten garniert servieren.

Gnocchi mit Tomaten-Curry-Orangen-Relish

FÜR 4 PORTIONEN

Ein Relish ist eine kompottartig eingekochte Würzsauce, die relativ dickflüssig sein sollte. Wem das Ganze zu scharf ist, der reduziert einfach die Menge des Pfeffers.

1 KG GNOCCHI
 AUS DEM KÜHLREGAL
1 ZWIEBEL
1 EL RAPSÖL
1 TL TELLICHERRY-PFEFFER
 (Z. B. VON EDORA)
1 EL MILDES MADRAS-CURRY-
 PULVER (Z. B. VON EDORA)
2 BIO-ORANGEN
400 G GEHACKTE TOMATEN
 (AUS DER DOSE)
 MEERSALZ
 SPEISESALZ

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin langsam goldbraun rösten. Den Pfeffer in einem Mörser fein zerstoßen. Sobald die Zwiebel bräunt, Currypulver und Pfeffer dazugeben und kurz mitrösten, bis sie zu duften beginnen.

2. In der Zwischenzeit die Orangen warm abwaschen und trocken tupfen, dann die Schale fein abreiben und die Orangen filetieren, den Saft dabei in einer Schale auffangen. Die Tomaten zur Zwiebel-Gewürz-Mischung in den Topf geben, ca. 10 Min. zu einem Relish einköcheln lassen und mit Meersalz abschmecken.



3. Kurz vor dem Servieren Orangenfilets, -saft und -schale nach Geschmack unterrühren. Damit die Orangenfilets nicht zerfallen, das Relish nun nicht mehr aufkochen.

4. Die Gnocchi in einem Topf in

reichlich Salzwasser ca. 2 Min. sprudelnd kochen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Gnocchi auf vorgewärmten Pastatellern anrichten, mit dem Relish vermengen und sofort servieren.

Wilder Spargel mit Granatapfel, Weintrauben und Baharat

FÜR 4 PORTIONEN

100 G PERLZWIEBELN
½ GRANATAPFEL
50 G HELLE KERNLOSE WEINTRAUBEN
50 G BLAUE KERNLOSE WEINTRAUBEN
1 EL BUTTER
500 G WILDER SPARGEL
 SPEISESALZ
1 GEH. TL BAHARAT (ARABISCHE GEWÜRZMISCHUNG, Z. B. VON EDORA)
 MEERSALZ
 SHISO-KRESSE ZUM GARNIEREN (NACH BELIEBEN)

1. Die Perlzwiebeln putzen, schälen und halbieren. Den Granatapfel oben am Blütenansatz vorsichtig ringsherum einschneiden. Den Blütenansatz behutsam entfernen. An den Trennhäuten entlang die Schale etwa $\frac{1}{2}$ cm tief von oben nach unten einritzen und den Granatapfel mit den Fingern auseinanderbrechen. Die Schalen über einer Schüssel umstülpen und die einzelnen Kerne herauslösen. (Achtung, es werden nur die Kerne des halben Granatapfels benötigt!)

2. Die Weintrauben waschen, verlesen und halbieren. Eine Pfanne erhitzen, die Butter zu-

geben, bis sie sich bräunt. Die halbierten Perlzwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Den wilden Spargel in einem Topf mit Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren. Anschließend abgießen und direkt zu den Perlzwiebeln in die Pfanne geben.

3. Kurz durchschwenken, das Baharat dazugeben und mit Meersalz abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Granatapfelkerne und die Weintrauben hinzugeben. Dann alles auf vier Tellern anrichten und nach Belieben mit Shiso-Kresse garnieren.

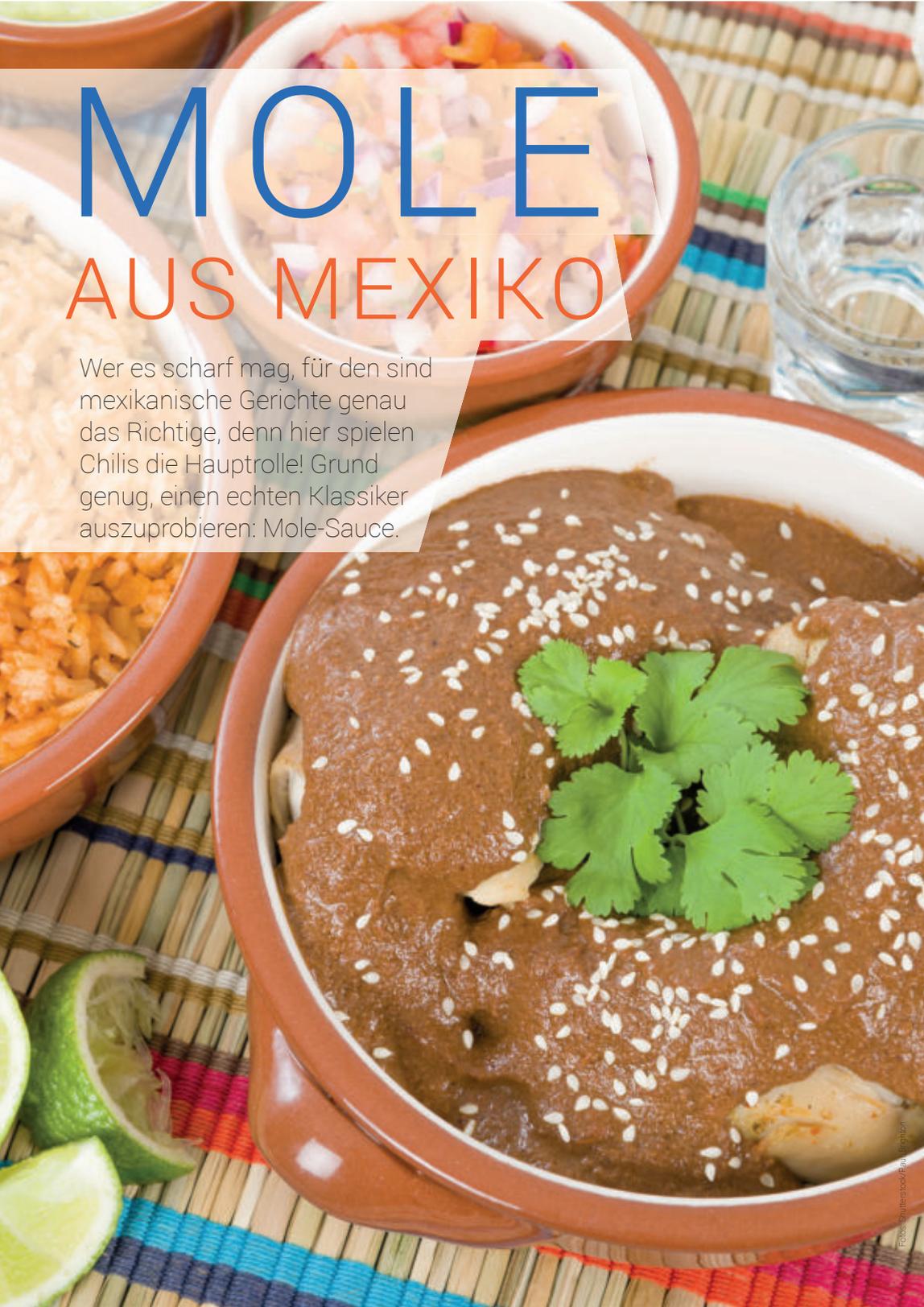


Tipp:
 Die Perlzwiebeln ca. 10 Min. in lauwarmes Wasser einlegen, so lassen sie sich leichter schälen.

MOLE

AUS MEXIKO

Wer es scharf mag, für den sind mexikanische Gerichte genau das Richtige, denn hier spielen Chilis die Hauptrolle! Grund genug, einen echten Klassiker auszuprobieren: Mole-Sauce.



Truthahn mit mexikanischer Mole-Sauce

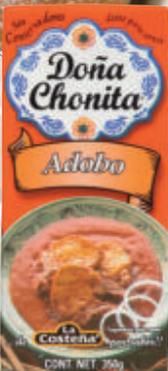
In der mexikanischen Küche geht kein Weg an Mole vorbei. Zu den zwei Klassikern gehören die Mole Poblano mit ihrem exotischen Mix aus dunkler Schokolade, Erdnüssen, Chilis und Gewürzen sowie die Mole Adobo, eine Chiligewürzpaste aus der Adobe Chili.

Der Oberbegriff Adobo stammt aus dem Spanischen und bezeichnet Marinaden und Gewürzmischungen im Allgemeinen sowie damit zubereitete Saucen. Wurde Fleisch oder ein anderes Lebensmittel mit einer solchen Marinade versehen, dann erhält es den Zusatz Adobado beziehungsweise Adobada.

FÜR 4 PORTIONEN

1 TASSE MOLE,
Z.B. MOLE ADOBO DOÑA CHONITA VON LA COSTEÑA
4 TASSEN BRÜHE (ZUM KOCHEN DES TRUTHAHNS)
8 TRUTHAHNSTÜCKE (GEKOCHT)
GERÖSTETE SESAMKÖRNER
SALATBLÄTTER

1. Die Truthahnstücke braten, bis sie leicht goldbraun sind.
2. Die Mole-Paste in der Brühe auflösen und das Ganze aufkochen lassen.
3. Die Truthahnstücke hineinlegen und das Ganze erneut zum Kochen bringen.
4. Jeden Teller mit einem Salatblatt garnieren. Das Gericht mit der Mole-Sauce und Sesamkörnern bedecken und heiß servieren. Als Beilage eignen sich Mais-Tortillas, Reis oder Kartoffeln.



Die Mole Adobo Doña Chonita von La Costeña ist eine Gewürzmischung, die sich vielseitig verwenden lässt. Die Chiligewürzpaste aus der Adobe Chili eignet sich beispielsweise zum Mischen mit Crème fraîche oder Schmand, sodass ein würziger Dip für Enchiladas, Tortilla-Rollen und Geflügel entsteht, kann aber auch pur verwendet werden. Mole kann zu kalten und heißen Speisen gereicht werden.

UVP € 3,45 (310 ml)



POTATOE- PARADIES

Wir Deutschen lieben Kartoffeln, so viel steht fest! Aber wo ist eigentlich der Unterschied zwischen Kartoffelpuffer und Rösti? Und was sind Kumpir und Döppekooche? Nach diesem Artikel wisst ihr es!



Kartoffelpuffer

Reibekuchen, Reiberdatschi, Reibeplätzchen, Kartoffelplätzchen ... Kartoffelpuffer kann so einige Namenssynonyme anbieten! Kartoffelpuffer werden in Deutschland, aber auch viel in Ost-Ländern wie in Tschechien, der Slowakei, Polen und in Russland verzehrt. Hauptzutat der Reibekuchen sind geschälte, rohe Kartoffeln, die roh gerieben werden. Anschließend wird die Masse leicht ausgedrückt und mit Ei sowie Mehl zu einem dünnen Teig vermischt, gewürzt und in heißem Fett zu Fladen ausgebacken. Manchmal werden zur Kartoffelmasse aber auch Haferflocken, Zwiebeln oder Buttermilch hinzugefügt. Je nach Region isst man sie mit süßen Zutaten wie Apfelmus und Zucker oder mit herzhaften Zutaten wie Kräuterquark oder Sauerkraut.



Rösti

Rösti ist ein Schweizer Nationalgericht und wird im schweizerdeutschen und im südbadischen Raum „Rööschti“ ausgesprochen, also mit langem „ö“ und „sch“ statt „s“. Rösti bestehen entweder aus geriebenen gekochten oder rohen Kartoffeln und werden allein durch die in den Kartoffeln enthaltene Stärke gebunden. Sie gelten als klassische Beilage zu Zürcher Geschnetzeltem. Werden sie mit Speck und Käse angereichert, heißen sie Emmentaler Rösti, und wenn sie in der Pfanne mit etwas Milch übergossen und nochmals beidseitig gebraten werden, erhält man Berner Rösti. Rösti haben Ähnlichkeiten mit unseren deutschen Kartoffelpuffern, werden im Gegensatz zu diesen aber nicht mit Mehl oder Ei gebunden.



Hash Browns

Hash Browns ist ein Kartoffelgericht aus der nordamerikanischen Küche. Für das Gericht werden Kartoffeln nicht zu weich gekocht, abgedämpft und dann grob gehackt. Die gewürzte und mit Butter angereicherte Masse wird anschließend von beiden Seiten in der Pfanne gebraten. Prinzipiell sind Hash Browns also wie die Schweizer Rösti – wenn diese mit gekochten Kartoffeln zubereitet werden. Im Gegensatz zu den Schweizer Rösti werden Hash Browns allerdings bereits zum Frühstück gegessen, zum Beispiel mit anderen herzhaften Zutaten wie Würstchen, Spiegelei oder Baked Beans.



Kumpir

Backkartoffeln kennt man, aber wer kennt die türkische Variante? Kumpir wird aus großen festkochenden Kartoffeln zubereitet, die im Ofen gebacken werden. Sobald die Kartoffeln gar sind, werden sie in der Mitte aufgeschnitten, ohne sie dabei zu durchtrennen. Mit einer Gabel wird das Kartoffelinnere gelockert und mit Butter und geriebenem Käse vermischt. Und dann wird die Kartoffel mit Beilagen nach Wunsch gefüllt: Von Couscous und Salaten über gebratenem Fleisch und Gemüse bis hin zu verschiedenen Saucen und Quark bleibt hier kein Wunsch offen. Eine Regel, was zusammenpasst, gibt es nicht – Hauptsache, es schmeckt!

Döppekooche

Döppekooche, auch unter dem lustigen Namen Kesselsknall bekannt, ist eine alte rheinische Spezialität, der Hauptzutat Kartoffeln sind. Ursprünglich sind Döppekooche ein „Arme-Leute-Essen“, das am Martinstag bei den Leuten aufgetischt wurde, die sich keine Martinsgans leisten konnten. Neben geriebenen Kartoffeln gehören fein geriebene Zwiebeln, Eier, Gewürze, Speck und manchmal Mettwurststückchen in die Masse. Diese wird in einer gusseisernen Form für etwa zwei Stunden im Ofen gebacken, bis eine dunkle Kruste entsteht. Als Beilage wird meist Apfelmus gereicht.



Kartoffelbrei

Kartoffelpüree, Kartoffelmus, Kartoffelstampf ... Kartoffelbrei hat viele Namen. Bei der klassischen Zubereitung werden mehlig-kochende Kartoffeln gar gekocht und noch heiß mit einer Kartoffelpresse oder einem Kartoffelstampfer zerdrückt. Anschließend werden der Masse Butter, Milch oder Sahne hinzugefügt, und auch Salz, Pfeffer und Muskat dürfen natürlich nicht fehlen. Für den sogenannten Kartoffelschnee werden Salzkartoffeln durch eine Kartoffelpresse gedrückt und ohne weitere Zutaten serviert. In der DDR verstand man unter Kartoffelschnee teilweise aber auch ein sehr lockeres, mit geschlagener Sahne verfeinertes Kartoffelpüree.

Krokus



Safranfäden

Gewürz

leuchtende
Farbe

DAS EDELSTE GEWÜRZ DER WELT

Safran

Der farbenfrohe Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Bis zu 14 Euro kann man für ein Gramm des exotischen Gewürzes zahlen! Ihr wollt wissen, was Safran so besonders macht? Wir erzählen es euch!

Safran ist eine Krokus-Art, aus deren Blütennarben das Gewürz gewonnen wird. Das Hauptanbaugebiet liegt im Iran, aber auch in Indien, Griechenland, Marokko und Afghanistan wird das Gewürz angebaut. Für ein Kilo getrockneten Safran müssen ungefähr 200.000 Krokusblüten geerntet werden – eine beachtliche Menge!

Denn in jeder Pflanze stecken nur drei ziegelrote Blütennarben, die Safranfäden. Diese müssen mit der Hand herausgezupft und getrocknet werden. Aufgrund dieser aufwendigen und zeitintensiven Produktion lassen sich auch die hohen Safranpreise erklären.

Leuchtende Farbe

Safran hat ein bitter-scharfes Aroma. Das Gewürz ist aber auch so beliebt, weil es Gerichten eine schöne leuchtend gelbe Farbe gibt. Das Gewürz wird deswegen gern für Fischgerichte, Paellas oder Risottos verwendet. Aber auch für die Herstellung von Saucen wird es genutzt. Safran wirkt dabei vor allem als Geschmacksverstärker. Durch seine Bit-

terstoffe hebt er nämlich den Eigengeschmack aller verwendeten Zutaten hervor.

Gemahlener Safran verliert übrigens schnell an Aroma, weshalb man die Fäden immer vorziehen sollte. Um das Aroma zu erhalten, sollte man die Fäden erst zum Schluss hinzugeben.

Wem es allerdings vor allem um die gelbe Farbe im Gericht geht, der kann die Fäden auch von Anfang an dazugeben.



Heilende Wirkung

Safran wird schon seit Hunderten von Jahren als Heilmittel verwendet und spielt auch bei der ayurvedischen und in der traditionellen chinesischen Heilkunde eine wichtige Rolle. Das Gewürz soll zum Beispiel bei Magenproblemen und Menstruationsbeschwerden helfen. Die enthaltenen Bitterstoffe im Safran sollen sich außerdem bei Leberbeschwerden positiv auswirken, und dem Gewürz wird eine schmerz- und entzündungshemmende Wirkung nachgesagt. Übertreiben sollte man es mit dem Gewürz allerdings nicht: In hoher Dosierung ist Safran giftig!

Heilmittel

HOW TO EAT SUSHI

Sushi-Neuling oder Sushi-Experte, der auch als solcher wahrgenommen werden will? Dann haben wir hier die zehn wichtigsten Regeln und Infos für einen Besuch im Sushi-Restaurant für euch. Denn so wird der Besuch beim Japaner nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell ein erfolgreiches Erlebnis!

Sashimi, Nigiri, Maki?

1

Wer im Sushi-Restaurant angesichts der Speisekarte den Überblick verliert, dem können wir weiterhelfen. Sashimi bezeichnet rohen Fisch, der in hauchdünne Scheiben geschnitten wird. Beim Nigiri-Sushi wird der Reis zu einer breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelette belegt, während man mit Maki-Sushi die klassische gerollte Sushi-Variante bezeichnet.

Mit einem Happys?

2

Beim Anblick von Sushi kommt schnell die Frage auf: Mit einem Happys in den Mund oder abbeißen? Traditionell steckt man das Stück mit einem Happen in den Mund – alles andere gilt in Japan als unfein. Die Ausnahme sind sehr große Stücke. Hier sollte man das Stück aber nicht wieder auf den Teller zurücklegen, sondern in der Hand behalten und mit dem nächsten Bissen aufessen.

Wertvolles Gut

3

Während bei uns Sojasauce keinen großen Stellenwert hat, ist sie in Japan ein wertvolles Gut. Deswegen gilt es als Sünde, verschwenderisch mit ihr umzugehen. Also lieber ein paar mal Sojasauce nachkippfen, als am Schluss noch Reste im Schälchen stehen zu lassen!



Hände statt Stäbchen

Wer nicht regelmäßig Sushi isst, der kämpft beim Japaner oft mit den Essstäbchen. Eigentlich völlig unnötig: Traditionell wird Sushi in Japan nämlich mit den Fingern gegessen. Die Stäbchen werden in Sushi-Bars nur für Sashimi verwendet.

4

6

Scharfe Pause

Der eingelegte Ingwer namens Gari gehört zum Sushi dazu wie die Sojasauce. Bei manchen Leuten kann man beobachten, dass sie den Ingwer einfach oben auf das Stück Sushi legen. Ein Fauxpax! Ingwer dient ausschließlich als Geschmacksneutralisator und wird deshalb ausschließlich pur zwischen den einzelnen Sushi-Stücken verzehrt.

5

Richtig gedippt

Während wir in Europa froh sind, das Sushi irgendwie in die Sojasauce und dann unfallfrei in unseren Mund zu bugsieren, gibt es in Japan auch hierbei Regeln: Man dippt immer nur die Seite mit dem Fisch oder das Nori-Blatt in die Sojasauce! Der Grund: Der Reis saugt sich zu stark mit der Sojasauce voll – und macht das Sushi zu salzig.

Sushi-Restaurants

7

In Japan gibt es zwei Arten von Sushi-Restaurants: das Sushi-ya und das Kaiten-Zushi. Beim Sushi-ya sitzt man an einem Tisch oder an einer Theke, hinter der das Sushi zubereitet wird, während man beim Kaiten-Zushi vor einem Laufband sitzt, auf dem die verschiedenen Sushi-Speisen vorbeifahren. Hier kann man sich einfach selbst bedienen. Abgerechnet wird dann anhand der leeren Teller.

8

Von Sushi zu Zushi

In Japan wird Sushi zu Zushi. Sushi, bei dem das „S“ stimmlos ausgesprochen wird, verändert sich so zum stimmhaften Zushi, sobald eine Unterart von Sushi genannt wird. Maki-Rollen werden dann beispielsweise zu Maki-Zushi.

Frischer Fisch

9

Da Sushi roh verzehrt wird, sind Qualität und Frische beim Fisch unabdingbar. Die beliebtesten Fischarten sind Lachs und Thunfisch, aber auch Makrele, Krebs oder Garnelen werden gern verwendet. Wer keinen Fisch mag: Es gibt auch vegetarisches Sushi oder Sushi mit Hähnchen.

10

Essbare Tüte

Eine Sushi-Unterart, die optisch etwas von ihren Artgenossen abweicht, ist das Te-Maki. Hier wird das Algenblatt zu einer Tüte gerollt und mit Reis und weiteren Zutaten gefüllt. Vom Aussehen erinnert diese japanische Leckerei etwas an unsere deutschen Schultüten – nur eben in Klein und in essbarer Form.

FRUCHT + KRÄUTER + GEWÜRZ

Auf der Suche nach einer neuen und ungewöhnlichen Cocktail-Erfrischung? Kein Problem: Emmas Töchter von Hauser sorgen mit heimischen Früchten, Kräutern und Gewürzen für spritzigen und innovativen Weingenuß!

Die Temperaturen steigen – und mit ihnen die Lust auf gekühlte, spritzige Getränke! Für einen Mädelsabend im Park oder auf dem Balkon sind Emmas Töchter von Hauser genau die richtige Ergänzung. Die „ready-to-drink“-Cocktails verbinden beliebte heimische Fruchtarten aus Großmutter's Garten mit Kräutern, Gewürzen sowie spritzigem Weißwein. Dank der drei verschiedenen Sorten „Heidelbeere, Eisenkraut, Lorbeer“,

„Himbeer, Brombeer, Vanille“ sowie „Birne, Nelke, Basilikum“ ist geschmackliche Abwechslung garantiert – da findet jeder bestimmt seinen individuellen Lieblingsdrink!



Auch optisch sorgen Emmas Töchter für mächtig Eindruck, denn der weinhalige Cocktail ist traditionell und modern zugleich. Die Retro-Bügelflasche und der Kreidelook sind die Markenzeichen des fruchtigen Cocktails. Gleichzeitig ist die Bügelflasche ideal zum Mitnehmen – der Feierabend im Park oder im Grünen ist also gesichert! Und klassische Cocktails lassen die Töchter so ganz schön alt aussehen ...



Emmas Töchter von Hauser sorgt für ein fruchtig-verlockendes Angebot wie aus Großmutter's Garten. Eigens zusammengestellt und neu interpretiert von ihren Töchtern bietet dieser moderne „ready-to-drink“-Cocktail prickelnden Genuss in der praktischen Retro-Bügelflasche. Erhältlich in drei innovativen Geschmacksrichtungen – ideal für den nächsten Mädelsabend!

VVP € 1,99 (0,5 L) 6,9 % vol

HAUSER
WEINGUT



EINMAL EINSEIFEN BITTE!

Olivenöl, Kaffee und Gurke werden von uns heute mal zweckentfremdet und wandern kurzerhand in die Seifenproduktion! Denn mit natürlichen Zutaten entsteht wunderbare Naturkosmetik. Da freut sich die Haut – und diejenigen, die mit so einer hübschen Seifenkreation beschenkt werden!



Wichtig! Sicherheitsregeln

Achtung: Bei der Seifenherstellung arbeitet man mit ätzender Lauge! Daher immer Handschuhe, Schutzbrille und langärmelige Kleidung tragen und darauf achten, dass Kinder oder Haustiere nicht in der Nähe sind. NaOH immer in das bereitstehende Wasser geben – nie umgekehrt! Alle verwendeten Utensilien sollten danach nicht mehr zum Kochen verwendet werden.

Kaffeeseife

200 G KOKOSÖL (20 %)
400 G OLIVENÖL (40 %)
200 G RAPSÖL (20 %)
200 G MANDELÖL (20 %)
135 G NaOH (7 % ÜBERFETTUNG)
340 G DESTILLIERTES WASSER
5 G TITANDIOXID
 PÖ VANILLA BEAN
 CA. **5 EL** KAFFEESATZ
 FLACHE FORM, Z. B. RECHTECKIGE BROWNIEFORM

So geht's:

1. Kokosöl sanft schmelzen, flüssige Öle hinzufügen und die Mischung auf ca. 35-40 °C abkühlen lassen.
2. Aus NaOH und destilliertem Wasser unter Berücksichtigung

der Sicherheitsregeln die Lauge herstellen. Die abgekühlte Lauge zum Öl gießen und die Mischung dann mit einem Stabmixer zum Andicken bringen.

3. Einen kleinen Teil des Seifenleims mit Titandioxid aufhellen und anschließend beiseitestellen.

4. In den verbleibenden größeren Anteil Seifenleim das ParfümöL geben und nochmals mit dem Stabmixer kurz gleichmäßig unterrühren.

5. Den Kaffeesatz hinzugeben und nur mit einem Rührlöffel oder Spatel in den Seifenleim einrühren. Anschließend den braunen Seifenleim in die Form füllen.

6. Nun den aufgehellten kleineren Teil Seifenleim in gleichmäßigen Linien der Länge nach auf den braunen Seifenleim gießen. Dies geht besonders sauber, wenn man den aufgehellten Leim in eine Applikatorflasche oder einen Messbecher mit sehr kleinem Ausgießer füllt.

7. Ein Essstäbchen oder einen Schaschlikspieß in der oberen linken Ecke der Form in den Seifenleim eintauchen und von oben nach unten durch die Linien ziehen. Man kann das Stäbchen auch diagonal von der oberen linken Ecke bis hin zur unteren Ecke führen, das Ergebnis ist eine sehr schöne und saubere Marmorierung.

The image shows several bars of white soap decorated with green cucumber spirals and slices. The soap bars are arranged on a wooden tray and a light blue textured cloth. Sliced cucumbers are scattered around the soap. The background is a plain white surface.

Gurkenseife

230 G DESTILLIERTES WASSER
137 G NAOH (7 % ÜBERFETTUNG)
150 G KAKAOBUTTER (15 %)
250 G KOKOSÖL (25 %)
500 G OLIVENÖL (50 %)
100 G RAPSÖL (10 %)
30 G ÄÖ LEMONGRASS
50 G GURKE
(GESCHÄLT UND PÜRIERT)
50 G JOGHURT
5-6 TROPFEN SEIFENFARBE GRÜN
FRISCHE SEIFE (1-2 WOCHEN ALT)
ALKOHOL (95 %) ZUM EINSPRÜHEN
BROWNIEFORM
KÄSEHOBEL

So geht's:

1. Destilliertes Wasser und NaOH separat abwiegen. NaOH unter Berücksichtigung der Sicherheitsregeln behutsam ins Wasser rieseln lassen und dabei ständig langsam umrühren, bis das Natriumhydroxid vollständig gelöst ist. Dann beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Kakaobutter und Kokosöl abwiegen und in einem Topf bei niedrigster Stufe schmelzen lassen. Anschließend vom Herd nehmen.
3. Oliven- und Rapsöl abwiegen und in die geschmolzenen Fette geben – Topf beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. Duft abwiegen und bereitstellen. Mit einem Käsehobel über die frische Seife der Länge nach Bahnen ziehen, sodass Röllchen entstehen. Die Brownieform dann mit den hochkant gestellten Seifenröllchen auslegen.
5. Sobald Lauge und Fette ca. 35 °C erreicht haben, Lauge langsam in die Fett-Öl-Mischung gießen.
6. Mit dem Schneebesen grob verrühren, anschließend mit dem Stabmixer kurz durcharbeiten, bis sich alles homogen verbunden hat. Nun das Gurkenpüree und den Joghurt hinzugeben und alles gut vermischen. Anschließend den Duft und die Farbe beifügen und nochmals homogen verrühren.
7. Den Seifenleim (am besten umgefüllt in einen Messbecher) in die Form füllen. Dabei darauf achten, dass auch die Zwischenräume zwischen den Seifenröllchen gut ausgefüllt sind. Mit Alkohol besprühen, abdecken und isolieren.
8. Nach dem Herauslösen und Zuschneiden der Seifenstücke kommen die Seifenröllchen am besten zur Geltung, wenn man die oberste Schicht des Seifenstücks ganz dünn über die gesamte Fläche abschneidet oder mit einem Küchenhobel abhobelt.

Olivenseife

200 G KOKOSFETT (20 %)
800 G RAFFINIERTES HELLES OLIVENÖL (80 %)
137 G NAOH (5 % ÜBERFETTUNG)
300 G DESTILLIERTES WASSER
 OPTIONAL 1-2 TL TONERDE (ROSÉ, GRÜN/WEISS)
 ODER AKTIVKOHLE
30 G ÄÖ LAVENDEL
 ALKOHOL (95 %) ZUM BESPRÜHEN
 Z. B. FORM AUS 12 QUADRATISCHEN SILIKON-
 EINZELFORMEN

So geht's:

1. Kokosfett sanft schmelzen, Olivenöl hinzufügen und die Mischung auf ca. 35-40 °C abkühlen lassen.
2. Aus NaOH und destilliertem Wasser unter Berücksichtigung der Sicherheitsregeln die Lauge herstellen. Die abgekühlte Lauge zum Öl gießen und die Mischung dann mithilfe eines Stabmixers zum Andicken verrühren.
3. Nach Wunsch die Tonerde oder Aktivkohle sowie das ätherische Öl hinzufügen und alles erneut zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Die Seife in die vorbereitete Form gießen. Mit Alkohol einsprühen, mit Folie abdecken und isolieren. Die Seife benötigt eine Reifezeit von 10-12 Wochen.



Auf den Geschmack gekommen? In Kathrin Landmanns Buch „Natürlich schön. Die Seifenmanufaktur“ findet ihr weitere tolle Seifen-Ideen. Neben vielseitigen Rezepten, bei denen Zutaten wie Mandelmilch, Salz oder Guinnessbier zum Einsatz kommen, gibt es einen ausführlichen Infoteil, der wichtige Grundlagen zu Inhaltsstoffen, Utensilien und Sicherheitsvorkehrungen beim Seife-Sieden vermittelt. EMF, € 12,99 (ISBN: 978-3-86355-670-9)

ROSA, SÜSS UND ZUCKRIG

Ein Tisch, gefüllt mit rosa Cupcakes, Schoko-Törtchen und ganz viel Süßigkeiten ... Was klingt wie ein Kindheitstraum, ist auf Hochzeiten schon längst Realität: Die Sweet Tables sorgen nun auch in Deutschland für zuckersüße Momente!





Süßigkeiten lassen das Herz von Groß und Klein ganz schnell höherschlagen. Genau das ist auch das Konzept der sogenannten Sweet Tables!

Die Idee der Sweet Tables – manchmal auch Sweet Candy Tables oder Candy Bar genannt – stammt aus den USA. Dort werden die Sweet Tables bei Hochzeitsfeiern als Ergänzung oder als Ersatz für ein opulentes Küchenbuffet eingesetzt. Prinzipiell eignen sich die Sweet Tables natürlich aber auch für Geburtstagsfeiern, Baby Shower oder andere feierliche Anlässe.

Süße Happen

Im Gegensatz zu einem klassischen Kuchenbuffet gibt es hier keine Torten und aufwendige Kuchenkreationen, sondern kleine, mundgerechte Leckereien, die man auch super im Stehen essen kann. Auf den Sweet Tables findet man deshalb süße Versuchungen wie Cake Pops, Macarons, Muffins, Törtchen und kleine Kuchenstücke. Highlights sind außerdem Fruchtgummis, Schokodragees, Schaumküsse, Lollis und anderer Naschkram, den man noch von früher kennt und der sofort alte Kindheitserinnerungen an einen Besuch beim Tante-Emma-Laden oder den letzten Kindergeburstag weckt.

Ein Traum in Rosa

Prinzipiell kann man sich bei der Gestaltung der süßen Tische nach Herzenslust und eigenen Naschvorlieben austoben. Allerdings empfiehlt es sich, die Leckereien auch farblich aufeinander abzustimmen, damit das Ganze auch optisch harmonisch wirkt. Bei Hochzeiten sind Rosa und Pastelltöne der Klassiker, aber auch ein kräftiges Rot macht Eindruck – vorausgesetzt, die Farbe passt zur restlichen Deko. Schöne Accessoires wie bunte Schleifenbänder, hübsche Bonbongläser und niedliche Food-Labels gehören zu einem Sweet Table ebenso dazu. Und auch an mehrstöckigen Etagern geht kein Weg vorbei. Denn diese eignen sich perfekt, um all die leckeren Cupcakes und Törtchenkreationen zu beherbergen ...



ZU GAST BEI FREMDEN

Mit Freunden kochen oder ins Restaurant gehen – das macht jeder ab und zu. Wieso aber nicht mal was Neues wagen und mit Fremden kochen oder essen gehen? Wo genau man das machen kann, erfahrt ihr hier!

rudirockt

rudirockt heißt das Koch-event, bei dem man für einen Abend den kulinarischen Ausnahmezustand erlebt. Denn hier wird jeder Gang in einer anderen Küche, verteilt in der Stadt serviert. Gekocht wird in Zweierteams. Nach der Anmeldung erhält man hier seine persönliche Dinner-Route und den Gang, den man mit seinem Teampartner gemeinsam zubereitet. Diesen Gang bereitet man dann mit seinem Küchenpartner in der eigenen Küche zu. Zum Essen kommen zwei weitere Gast-Teams dazu, so dass insgesamt sechs Personen pro Gang zusammen essen.

Zu einer festgelegten Uhrzeit heißt es dann weiterziehen, und jedes Team macht sich auf den Weg zum nächsten

Gang in einer neuen Location. So lernt man an einem Abend nicht nur neue Stadtteile, Wohnungen und Speisen kennen, sondern insgesamt auch zwölf neue Leute. Da ist Action vorgeplant! Für alle, die am Ende des Abends noch Energie haben, gibt es dann noch eine rudirockt-After-Dinner-Party. Hier hat man die Chance, alle Teilnehmer noch einmal wiederzusehen und den Abend bei Musik, Drinks und beim Austausch der leckeren Rezepte ausklingen zu lassen ... rudirockt wird in verschiedenen deutschen Städten sowie in Österreich und der Schweiz angeboten.





Cookasa

Gemeinsam kochen, neue Leute und neue Gerichte kennenlernen – das ist das Prinzip von Cookasa. Das Besondere: Du erfährst erst 24 Stunden vorher, wo und mit wem du kochen wirst und ob die Kochparty in deiner Küche oder bei einem anderen Teilnehmer stattfinden wird. Wem der Gedanke zu mulmig ist, alleine mit Fremden zu kochen, der kann sich praktischerweise aber auch im Team anmelden.

Wer kein Kochprofi oder Experte in der Küche ist, der braucht ebenfalls keine Bedenken zu haben. Denn geschnipfelt und gekocht wird hier gemeinsam in der Gruppe. Es geht also vor allem um den Spaßfaktor und das gemeinsame Kochen – nicht darum, das perfekte Dinner zu kreieren. Ein leckeres Essen entsteht so fast ganz von allein. Und auch wer nur eine kleine Küche hat, kann teilnehmen. Denn je kleiner die Küche, desto besser

die Stimmung beim Social Cooking!

Die Kochabende von Cookasa findet mittlerweile in 27 deutschen Städten sowie in den Niederlanden, der Schweiz und in Österreich statt.

www.cookasa.com



„In welcher Situation hast du Mut bewiesen?“

„Was war ein magischer Moment in deinem Leben?“



Story-Teller

Beim Story-Teller taucht man bei einem feinen 3-Gänge-Dinner in die Geschichten unbekannter Menschen ein. Hier geht es um den Austausch und das Kennenlernen von fremden Menschen – und zwar auf einer tieferen Ebene. Damit man sich nicht die klassischen, doch eher oberflächlichen Fragen nach Beruf, Wohnsituation oder Beziehungsstatus stellt, werden hier die Fragen vorgegeben. So erhält man inspirierende Fragen und

Gesprächsanregungen, wie beispielsweise von einem magischen Moment in seinem Leben zu berichten – oder von der Situation zu erzählen, in der man das letzte Mal Mut bewiesen hat. Nach jedem Gang gibt es eine neue Frage – und einen neuen Gesprächspartner. Abgerundet wird das Ganze von einem Aperitif und einem Absacker nach den drei Gängen.

Den Story-Teller gibt es derzeit in München, Frankfurt,

Berlin, Hamburg, Köln und Wien. Bei den Locations, die für den Story-Teller ausgewählt werden, handelt es sich um ausgewählte Restaurants, in denen es feines, ehrliches Essen gibt, das von bayerisch-rustikal über vegan bis hin zu originalregional reicht.

www.story-teller.club

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Grillzeit
– leckere
BBQ-Häppchen
vom Grill



*Kidneybohnen,
grüne Bohnen & Co.*
– alles über Bohnen



Schwarz und grün
– Fun Facts über Oliven



*Aromen,
Gewürze, Kräuter*
– feine Getränkeideen

brandnooz[®]

Probier was Neues

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Katharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Eileen Gerber
Anzeigen und Media:
Christian Pooch, Christine Eckhardt,
Björn Torvund, Yvonne Rauchegger
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 18.000

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

Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 500.000 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.

Manner

*Liegt es an den
zarten Waffeln oder an der
fruchtigen Vielfalt?*



Manner mag man eben.

www.manner.com



Fruchtige Neuheiten vom Marktführer*!



Der Besondere für dunkle Blattsalate: "Condimento Balsamico Bianco Erdbeere mit Basilikum"

Die Fruchtigen für leichte Sommersalate: Feine Essige "Mango" und "Johannisbeere"



Marken aus dem Hause Hengstenberg

*Quelle: IRI Handelspanel, LEH total, Verkauf tsd. € Jahr 2016