

# GENUSS

# Trends



## BLOGS

### Gold für „Krautkopf“!

306 Sites gingen für den „German Food Blog Contest“ ins Rennen – und der Gewinner in der Kategorie „Innovation & Herzblut“ heißt: „Krautkopf“! Der vegetarische Koch- und Genussblog ([www.krautkopf.de](http://www.krautkopf.de)) des Berliner Fotografenpaares Susann Probst und Yannic Schon, der so feine Sachen wie diese Beeren-Tartelette und die Kürbisbrötchen mit Feldsalat vorstellt, war übrigens auch einer der Favoriten von BRIGITTE-Food-Redakteurin und Jurorin



Marie-Louise Barchfeld: „großartige Fotos, klasse Rezepte, prima strukturiert – absolut liebevoll gemacht und ein ganz großes Vergnügen“. Schenswert sind auch die anderen beiden Gewinner: der vegane Blog „ihana“ ([www.ihana.eu](http://www.ihana.eu)) in der Kategorie „Rezept & Alltag“ sowie der Daily-Detox-Blog „Mandelmilch & Chasheemus“ ([www.mandelmilchchaseemus.de](http://www.mandelmilchchaseemus.de)) in der Kategorie „Zutat & Originalität“ mehr Infos auf [www.germanfoodblogs.de](http://www.germanfoodblogs.de).



AUSPROBIERT

## Schrot und Korn

Die Neuen von Schneekoppe haben's in sich: Im herzhaften „Kraft-Brot“ stecken Roggenvollkornschrot, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, das „Vital-Brot“ punktet mit Roggenvollkornschrot, Hafer und Sonnenblumenkernen. **Sehr saftig, sehr lecker** – und die 250-g-Packungen sind ideal für Singles, Abwechslungsfans und die Vollkorn-Solisten in der Familie. Ca. 1,40 Euro, z. B. bei Edeka, Kaufland, Karstadt oder auf [www.schneekoppe.com](http://www.schneekoppe.com)

## KÜCHENHELFER

### Ganz was Neues!



Eine Zitruspresse an der Wand gab's noch nie. Bis „Joozy“ kam: Bei der muss man deutlich weniger Druck machen, und zum Reinigen geht's in die Maschine – Sieb und Schüssel lassen sich ratzfatz abziehen und wieder aufstecken. „Joozy“ entweder anschrauben oder -kleben, hält so oder so super sicher. In Weiß-Blau, Weiß-Orange oder Weiß-

Grün, ca. 20 Euro (inkl. Schrauben, Dübel, Kleband) auf [www.joozy-shop.de](http://www.joozy-shop.de)



GEWINNEN

## Lernen Sie von den Spitzenköchen

Bei den „AEG Taste Academy“-Kochkursen können Sie sich in Köln, Hamburg, Offenbach, Speyer, Reichenbach (bei Stuttgart), Nürnberg und München Profitricks anschauen: Heiko Antoniewicz (links) widmet sich mit Ihnen dem „Flavour Pairing“ und bringt scheinbar so Gegensätzliches wie Gemüse und Schokolade oder Fisch und Obst zusammen, Ludwig „Lucki“ Maurer (Mitte) zeigt in seinem Kurs unter dem Motto „Nose to Tail“, was sich aus Fleisch jenseits der Filetstücke Feines machen lässt, während Sie mit Christian Mittermeier die „Culinary Trends“, die Genusstrends von morgen, ausprobieren (je ca. vier Stunden, 150 Euro inkl. 5-Gänge-Menü; Anmeldung: [www.aeg.de/TasteAcademy](http://www.aeg.de/TasteAcademy)). **Drei BRIGITTE-Leserinnen** (jeweils mit Begleitung) **dürfen mit an den Herd**: in Reichenbach („Culinary Trends“), in Offenbach („Flavour Pairing“) oder in München („Nose to Tail“) – inkl. Hotelübernachtung (Gesamtwert ca. 1000 Euro). Bitte bis 14. April 2015 eine Mail mit dem Betreff „AEG Taste Academy und BRIGITTE“ sowie Ihrem Wunschort senden an: [aeg@fischerappelt.de](mailto:aeg@fischerappelt.de)