

Brot des Jahres 2025



Das Nussbrot wurde von einer Expertenjury des Deutschen Brotinstitutes zum Brot des Jahres 2025 gekürt.

Meist wird es mit Hasel- oder Walnüssen zubereitet. Es kann als helles Weizen-Walnuss-Brot ebenso im Brotkorb landen wie als nussiges Mischbrot oder kräftiges Vollkornbrot. Neben der Vielfalt waren für die Jury die wertvollen Inhaltsstoffe der Nüsse, wie essenzielle Fettsäuren, Proteine und Mineralstoffe, entscheidend.

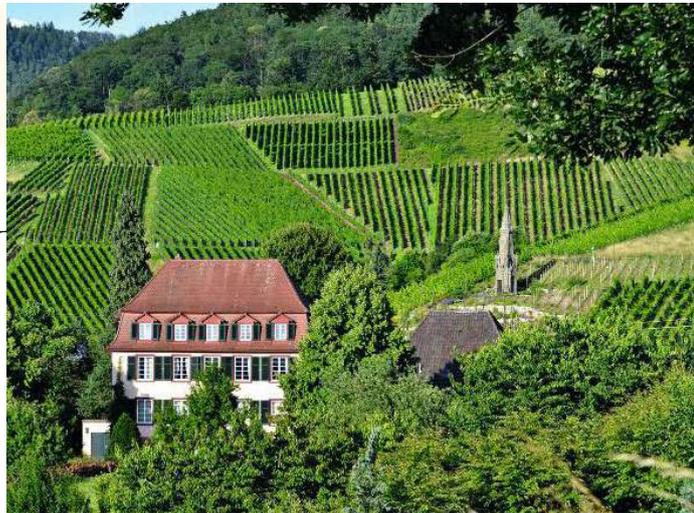
www.brotinstitut.de



Gartenarbeit: So macht lernen Spaß!

Was wir selbst anpflanzen und ernten, schmeckt am besten! Daher unterstützt die GemüseAckerdemie mit Hauptpartner Aldi Süd Schulen bei der Gartenarbeit. Die Ackerdemie sucht mit den Schulen nach geeigneten Flächen und hilft beim Anlegen eines Schulgartens, sie liefert Saatgut und Jungpflanzen oder stellt Lernmaterialien zur Verfügung.

www.acker.co/gemueseackerdemie



Der große Burda-Weintest

Wer hat den feinsten Tropfen im Land?

Genuss im Weinberg! Rund 700 Winzerbetriebe aus allen deutschen Anbauregionen hatten Produkte beim großen Burda-Weintest ins Rennen geschickt. In drei Etappen kürte eine Top-Jury aus Sommeliers, Winzern und Gastronomen bei Blindverkostungen daraus je die Top Ten in sechs Kategorien – u. a. Spät- sowie Weißburgunder, Sauvignier Gris (eine pilzwiderstandsfähige neue Rebsorte), Sekt aus Burgunderreben. Erstmals wurde auch ein Nachwuchspreis für Rieslinge von Jungwinzerinnen/-winzern bis 35 Jahre vergeben. Der Weintest fand auf dem Weingut Dr. Hubert Burda in Offenburg (Foto oben) mit Unterstützung des Deutschen Weininstituts statt. **Trend-Tipp** sind die drei besten alkoholfreien Sekte: Riesling brut „% Antony“, VDP-Weingut St. Antony, 9,90 €; Cuvee „Feel free“, SM SektManufaktur, 8,50 €; Cuvee „Woi not?“, Winzerverein Deidesheim, 12 €. Weitere Sieger finden Sie auf www.focus.de, Stichwort „Burda-Weintest“.



Winzerin Carolin Spanier-Gillot gehörte zur Jury



Die Top-3 alkoholfreien Sekte

Frühstückstisch in Landhaus-Optik



An dieser liebevoll gedeckten Tafel verweilt man gern. Das Besondere: Kaffeebecher, Brettchen, Eierbecher – die Accessoires mit Motiven von Hahn „Albert Rooster“ und Henne „Jenny Hen“ der neuen „ihr-Kollektion“ sind aufeinander abgestimmt. Nicht nur zu Ostern ein Genuss. <https://shop.ihr.eu>

Neu auf dem Markt

In Küchenläden, Super- und Biomärkten haben wir tolle Produkte für Sie entdeckt

SCHNELL Wer keine Lust oder Zeit hat, Spätzle selbst zu schaben, kann auf diese Alternative zurückgreifen. Anders als der Klassiker werden sie nicht mit Weizen-, sondern ausschließlich mit Dinkelmehl hergestellt. 500 g um 3 €, www.settele.de



WÜRZIG Rasch ein Nudelgericht verfeinern oder eine Sauce zum Braten zubereiten? Mit diesen Würz- und Saucenpaste gelingt das leicht. Einfach Paste in warmes Wasser oder eine Sauce einrühren – fertig! 180 g, um 3,50 €, www.rila.de



KERNIG Die kleinen Salmi-Stangen werden aus Schweinefleisch hergestellt und heiß geräuchert. Für Extra-Knabberspaß sorgen Sonnenblumenkerne und Leinsamen. Die Beutel lassen sich leicht öffnen und eignen sich daher gut für unterwegs. 80 g-Beutel um 2,30 €, www.houdek.bayern



SÜSS Die drei Johannisbeersorten weiß, rot und schwarz vereinen sich in der „Kreation des Jahres“. Dabei bringt jede Beeren-Farbe ihren eigenen Geschmack mit – von mild und fruchtig bis hin zu einer süß-säuerlichen Note. 250 g um 3 €, www.moevenpick-finefood.com



RAFFINIERT Die Gewürzsalze (ab 60 g) zaubern Aromen auf den Teller. Das Steinsalz gepaart mit Rote Bete und Kakaonibs passt mit seiner erdig-säuerlichen Note zu Schmorgerichten, für Lamm oder Wild eignet sich der süßlich-rauchige Geschmack des Fleur de Sel mit Lakritz. Ab 7,80 €, www.soul-spice.com



EINFACH In dem Mini-Gewächshaus (ca. 19 cm hoch) lassen sich Sprossen und Keime in der eigenen Küche ziehen. Das Set – bestehend aus Glaskuppel, Sieb und einem Sockel mit Auffangbehälter für abtropfendes Wasser – kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Um 30 €, www.gefu.com Mehr zu Sprossen – siehe S.44

