

Neu im Vertrieb von Pearl gibt es das **Zwei-Set Akku-Salz- und Pfeffermühle** mit Keramik-Mahlwerk von Rosenstein & Söhne. Sie streuen dank des integrierten Kippensors automatisch nach Neigung der Mühle. Das LED-Licht soll dabei eine präzise Dosierung ermöglichen und der hohe Rand ein sauberes Streuen gewährleisten. Mit dem einstellbaren Mahlgrad können Pfeffer, grobes Salz und Gewürzmischungen von grob bis fein gemahlen werden. Im Lieferumfang enthalten sind zwei Gewürzmühlen, zwei USB-Ladekabel (USB-A auf USB-C) und eine deutsche Anleitung. Der Preis: 32,99 Euro.



pearl.de

Neuheiten

tartex.de



Bei Tartex gibt es neue Limited-Edition-Abendbrottaufstriche, die sich vor allem für die warmen Sommermonate eignen sollen. Während der Kirschtomate-Basilikum-Aufstrich besonders cremig ist, zeichnet sich die Rote-Linse-Chili-Variante durch knackige Linsen und eine Chili-Note aus. Laut Angaben des Herstellers sind beide Sorten vegan und frei von Zusätzen, Geschmacksverstärkern, Farb- sowie Aromastoffen. Die Aufstrichvariationen sind ab April 2024 und während des gesamten Sommers im Handel erhältlich. Das Kirschtomate-Basilikum-Glas kostet 2,69 Euro und das Rote-Linse-Chili-Glas 2,89 Euro (jeweils 140 Gramm).

Für einen sicheren und spurenlosen Umgang mit dem Baguette-Teigling, kann ein langes Brett hilfreich sein. Im Französischen nennt man das **Planche**. Bei bon'gu gibt es zu diesem Zweck eine Kippdielle aus Buchenholz. Mit ihr lässt sich der lange Teigling ungefüllt aufs Blech und in den Ofen bringen, Sie ist 60 Zentimeter lang, 10 Zentimeter breit und hat eine Dicke von 0,5 Zentimetern. Der Preis: 9,99 Euro.

bonagu.de



Rücker präsentiert den **High Protein Grill- & Pfannenkäse** der Geschmacksrichtung Kräuter. Er besteht laut Herstellerangaben zu 100 Prozent aus natürlicher Küstenbauermilch und soll mit 33 Gramm Protein pro 130-Gramm-Packung eine ideale Eiweißquelle darstellen. Zudem enthält er wenig Salz, wenig Fett und viel Kalzium. Die Zubereitung auf dem Grill, in der Pfanne oder im Airfryer ist schnell und ohne Zerlaufen möglich. Der empfohlene Verkaufspreis beträgt 2,49 Euro für eine 130-Gramm-Packung, die in zwei Portionen à 65 Gramm unterteilt ist.

moellere-ruecker.de

Eine Reihe passender **Scheren** verschiedener Größen für den Einsatz in der Küche, im Haushalt oder im Hobbybereich gibt es neu bei Zwilling. Unter den Edelstahlscheren finden sich etwa eine 20-Zentimeter-Vielzweckschere oder eine 23,5 Zentimeter lange Geflügelschere. Ab 22,95 Euro sind die schneidigen Helfer erhältlich.

zwingling-shop.com



Der patentierte Brötchenbäcker von Denk soll das Selberbacken von Brötchen erleichtern. Die **Backplatte** verfügt über eine integrierte Wasserrinne, die laut Herstellerangaben durch gezielte Wasserverdunstung optimale Backergebnisse ermöglicht. Das Produkt besteht aus wärmespeichernder, unglasierter Keramik, die in natürlichen Brauntönen changiert. Auf der Oberseite befinden sich sechs Backschalen. Die Konstruktion wird in Deutschland handgefertigt, hat einen Durchmesser von 36,5 Zentimeter, eine Höhe von 4,5 Zentimeter und wiegt 4,2 Kilogramm. Im Lieferumfang enthalten sind außerdem eine Anleitung sowie ein Rezeptheft. Der Preis beträgt 89,90 Euro.

denk-keramik.de

Peugeot hat sein Sortiment an **Keramikgeschirr** um einen neuen Natur-inspirierten Farbton erweitert: Waldgrün. Ab sofort sind die Back- und Auflaufformen in quadratischer und rechteckiger Form für Aufläufe, Gratins oder Fleischgericht sowie als Ofenform für Kuchen, Quiches und Tartes erhältlich. Die Preise für die Formen variieren je nach Größe und liegen zwischen 19,90 sowie 52,90 Euro.

peugeot-saveurs.com



Das neue **BROT**Sonderheft **SommeliersBROT** widmet sich einer ganz besonderen Auswahl an Rezepten. Die Absolventinnen und Absolventen des neunten von inzwischen 15 Sommelier-Jahrgängen haben sich zusammengetan, um ihre besten Brot-Kreationen zu präsentieren. Bereits beim Ansehen ist das ein Genuss, den nur das eigene Nachbacken toppen kann. Der Hintergrund: In der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim werden Bäckermeisterinnen und -meister an der Elite-Akademie des Handwerks ein Jahr lang berufsübergreifend auf die harte Fortbildungsprüfung der Handwerkskammer vorbereitet. Wer die ablegt, verbindet das Backhandwerk mit viel Know-how und Kreativität. Das merkt man dem Sonderheft an. Der Preis: 9,90 Euro.

brot-magazin.de/einbaun

Der japanische Schneidwarenhersteller Kai hat sein Sortiment um zwei neue **ovale Schneidbretter** in verschiedenen Größen erweitert. Das verwendete Hinoki-Holz hat laut Herstellerangaben von Natur aus antibakterielle Eigenschaften und schon die Klingen der Messer. Die beiden neuen Shun-Hinoki-Schneidbretter sind in den Größen M (zirka 32,0 x 22,5 x 2,0 Zentimeter) und L (zirka 41,0 x 31,5 x 2,0 Zentimeter) erhältlich. Das Holz ist mittelweich und wasserabweisend. Um die Langlebigkeit der Schneidbretter zu unterstützen, empfiehlt es sich, sie nach der Reinigung mit einem milden Spülmittel an der Luft trocknen zu lassen. Die Preise liegen bei 89,- Euro (Größe M) beziehungsweise 125,- Euro (Größe L).



bai-europe.com

Mit der neuen **Salatschleuder** Pullit von Gefu sollen Blattsalate im Nu gewaschen und getrocknet werden. Dank des Seilzugs mit Rückzugsmechanismus wird der Salat mit hoher Geschwindigkeit geschleudert, ohne dass die Blätter an Form und Festigkeit verlieren. Das Design aus leichtem Kunststoff und der rutschfeste Silikonboden sorgen laut Herstellerangaben für eine mühelose Handhabung. Das Fassungsvermögen beträgt 4,5 Liter. Nach der Benutzung können alle Komponenten der Schleuder – mit Ausnahme des Deckels, in dem der Seilzugmechanismus steckt – einfach in die Spülmaschine gegeben werden. Der Preis beträgt 49,95 Euro.



Laut Herstellerangaben produziert Valensina seit Februar ausschließlich **vegane Fruchtsäfte und Nektare**. Den Frühstücks-Nektaren Orange-Mango und Orange-Maracuja liegen durch den Verzicht auf Honig neue Rezepturen zugrunde. Auch optisch haben sich die beiden Sorten mit rotem Deckel und rotem Etikett an das restliche Sortiment der Frühstücks-Säfte und -Nektare von Valensina angepasst. Der Preis: 2,49 Euro.

valensina.de

Neue **Gewürze** gibt es bei der Hartkorn-Gewürzmühle, darunter fünf Bio-Basics in wiederverwendbaren Keramiktöpfchen aus dem Westerwald. Die Auswahl umfasst: Fleur de Sel à la Guérande, Pfeffer Harmonie, Chili-Flocken Pamplona, Kräuter Côte d'Azur sowie Curry Classico. Die Preise beginnen bei 8,49 Euro und reichen bis zu 9,99 Euro. Dazu gesellen sich zehn Gewürzmischungen wie zum Beispiel ein Arrabbiata Vesuvio Gewürz, ein Scampi & Meeresfrüchte Gewürz oder Pommes Riviera in Pappdosen mit Korkdeckel. Die Preise hierfür liegen zwischen 4,89 und 5,49 Euro.

anders-sauerzeta.de



gefu.com



Die neue Scizza von A-Fine ist eine spezielle **Schere** zum Schneiden von Pizza. Mit dem Heber aus Nylon wird der Boden ohne Zerkratzen des Kochgeschirrs leicht angehoben, die Edelstahl-schneide erledigt den Rest. Der Preis beträgt 29,95 Euro.

a-fine.de



Bei Häussler gibt es einen neuen **Holzbackofen**, den das Unternehmen im Rahmen einer Launch-Party Ende April präsentierte. Beim HABO Gusto handelt es sich um ein Komplett-paket, das für den problemlosen Umzug im eigenen Garten mit vier Rädern ausgestattet ist. Bei Außenmaßen von 71 x 145 x 148 Zentimetern ohne Rauchrohr misst die Backfläche 43 x 61 Zentimeter. Zirka 15 Brötchen, fünf Brote oder drei Pizzen mit 28 Zentimeter Durchmesser lassen sich somit gleichzeitig backen. 367 Kilogramm bringt der Ofen auf die Waage. Im Lieferumfang enthalten sind auch ein Bimetall-Zeigerthermometer, ein Schürhaken sowie eine Aufheiz- und Backanleitung. Der HABO Gusto in schwarzer Ausführung kostet 4.690,- Euro, in Edelstahl-Ausführung ist er für 4.590,- erhältlich. Weitere Zubehörteile wie ein Anbautisch oder ein Einlegeboden können separat dazu bestellt werden.

backdorf.de



nabio.de

Neue **vegane Streichcremes** gibt es von NABIO. Das für die Aufstriche verwendete Sonnenblumenkernöl stammt laut Herstellerangaben aus eigenem Anbau in Sachsen-Anhalt. Es gibt vier Sorten zur Auswahl: Neben der Toskana-Streichcreme mit dem Geschmack von mediterranem Gemüse und feinen Kräutern sowie der fruchtigen Mango-Curry-Streichcreme sind das die Tomate-Kräuter-Streichcreme und der Klassiker Rote-Beete-Meerrettich. Sie sind ab sofort im Handel erhältlich. 135 Gramm im Glas kosten 1,99 Euro.



zassenhaus.com

Zassenhaus hat neue Utensilien aus Akazienholz im Sortiment. Darunter eine **Baguette-Servierschale** mit den Maßen 45,0 x 9,5 x 4,0 Zentimeter oder mehrere **Servier-tabletts** in verschiedenen Größen, um etwa Salz- und Pfeffermühlen, Schälchen sowie Tassen und Gläser zu transportieren. Ab 19,99 Euro sind die Produkte erhältlich.

Messer

Günstig und dennoch von hervorragender Qualität. Und das auch noch made in Europe. Dafür steht die Marke Opinel. Bei der Entwicklung seiner Küchenmesserserie hat das Unternehmen Opinel auf seine Wurzeln und sein Know-how aus über 125 Jahren zurückgegriffen. Der jeweilige Griff aus Buchenholz verleiht den Messern eine schlichte und zeitlose Ästhetik. ■

Brotmesser Parallele mit besonders scharfem Wellenschliff und gebogener Klinge
Klingenlänge: 21 cm



Chefmesser Parallele, ein Allzweckmesser für die Küche
Klingenlänge: 20 cm



8,50 EURO

Rillmesser N°113 Natur
Klingenlänge: 10 cm



Opinel-Set Les Essentiels Natur
Officemesser, Rillmesser, Gemissemesser und Schäler



34,90 EURO

BROTGranulat

Natürliche Zutat, für die das Mahlgut mit Wasser unter Druck erhitzt, aufgepoppt und dann vermahlen wird. Grob gesägt handelt es sich um ein getrocknetes Kochstark in Pulverform.

Inhalt: Je 500 Gramm
Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.
- Stabilisiert weiche Teige,
- Erhöht die Wasseraufnahme
- Gibt mehr Volumen
- Verfeinert die Krume
- Steigert die Ausbundsicherheit

Dosierung:
Bis zu 5% der Mehlmenge kann durch Granulat ersetzt werden (Bei Kartoffel zusätzlich zugeben). Weiche Teige erhalten so mehr Stabilität. Die Wasseraufnahme des Teiges lässt sich jedoch auch um etwa 3-6% erhöhen. ■

Roggenvollkorn: 6,80 Euro
Ackerbohne: 8,20 Euro
Dinkel: 7,50 Euro



6,80 EURO

BROTKorb

Rustikal und gleichzeitig elegant präsentiert man Brot und Kleingebäck in diesem **BROTKorb** aus Leinen. So wird das Arbeitsmaterial zum Tisch-Schmuck



28,- EURO

BROTLeinen

Diese umweltfreundliche und sehr stabile Alternative zum herkömmlichen Backleinen besteht zu 100 Prozent aus recycelten Leinen (Global Recycled Standard-Zertifizierung). Das Material (380g/qm) ist sehr robust, widerstandsfähig. Die Maße: 60 x 150 Zentimeter. ■

Das Produkt sollte nicht gewaschen, sondern bei Bedarf nur sanft ausgedrückt werden. ■



29,- EURO

Info

Das Leinen ist ein durch und durch französisches Produkt. Nur beste Rohstoffe werden angebaut und gewebt in Frankreich, so tragen die Produkte auch das offizielle Siegel „Origine France Garantie“.

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Backleinen nachlässt, während die Preise steigen. Ihr Ziel war es, dem beste Qualität zu einem angemessenen Preis entgegenzusetzen.

Der 100-prozentige Leinen-Stoff kann kalt oder bei 30 Grad in der Maschine gewaschen werden – mit oder ohne Waschmittel, allerdings ohne Weichspüler.

Komomio Eco

Die neueste Innovation aus dem Hause Komo, die erste Getreidemühle mit einem Trichter aus Kork. Kork ist eines der nachhaltigsten Materialien der Welt, 100 % biologisch abbaubar und kann dadurch auch abfallfrei recycelt werden. Zudem ist die KoMio Eco mit einem energieeffizienten 250 Watt Motor ausgestattet, damit man noch umweltfreundlicher sein Getreide selbst herstellen kann. ■

199,- EURO



- Trichter aus Kork
- Holz aus nachhaltiger & ökologischer Forstwirtschaft
- Für 1-2 Personen
- 250 Watt Motor
- Fasst 850 g Weizen
- Mahlt 100g pro Minute
- Einfache Bedienung
- 10 Jahre Garantie
- Geeignet für Weichgetreide & Gewürze



19,80 EURO

Bienenwachstuch BROTläub

Optimal geeignet zum Frischhalten von Lebensmitteln, zum Abdecken von Schüsseln und fürs Einfrieren. Jedes einzelne Bienenwachstuch wird in einer Hamburger Manufaktur produziert. ■

Exklusives Tuch mit BROTLLogo
Nachhaltige Alternative zur Frischhaltefolie
Wiederverwendbar & plastikfrei
40 x 60 cm

- Leckere, hausgemachte Butter einfach selbstgemacht - ganz ohne Zusatzstoffe
- Nachhaltig: traditionelle Herstellungweise ganz ohne Strom und Elektronik, mit manueller Handkurbel und Silberkugeln
- In nur wenigen Minuten wird aus Sahne frische, leckere Butter
- Auch perfekt geeignet für die Herstellung von Kräutler- oder Knoblauch-Butter
- Fassungsvermögen: 1 Liter

44,95 EURO



Kilner Butterfass mit Drehkurbel

Mit dem **KILNER Butterfass** lässt sich frische, selbstgemachte Butter in nur wenigen Minuten selbst herstellen. Schnell, sauber und einfach kriert man mit dem **Retrostyle-Butterfass** von Kilner leckere Butter - ganz frisch und cremig und ohne Zusatzstoffe. ■

Kilner Sauerteig-Starterset

Das **Sauerteig-Starterset** enthält alle Komponenten, die zur Herstellung eines erfolgreichen Sauerteiges benötigt werden, welcher anschließend in ein frisches und leckeres Brot verwandelt werden kann. ■

- Lieferumfang
- 2x Kilner Weithalgas 350ml
- 1x Messdeckel aus Edelstahl
- 1x Silikon Teigschaber
- 1x Edelstahl Deckel
- 2x Gummibänder
- 6x Etiketten zum Beschriften



29,95 EURO