Neues Design



Aktualisierung zu gegebenem Anlass

Nun bekommt mein Foodblog passend zum 10-jährigen Jubiläum Ende Mai und dem dann stattfindenden Foodblog-Event auch ein neues Design.

Das alte Design – The Magazine Basic von bavotasan.com – hat mir 10 Jahre lang treue Dienste geleistet, ist mittlerweile jedoch etwas in die Jahre gekommen und nicht mehr zeitgemäß. Und wurde auch seit fünf Jahren vom Entwickler nicht mehr gepflegt und aktualisiert. Mir wurde auch von Kollegen schon gesagt, dass es sinnvoll wäre, zu einem neuen Design zu wechseln, das kontinuierlich aktualisiert und gepflegt wird. Dem bin ich nun nachgekommen.

Da alte Design – Name des Themes „Magazine“– sah zwar direkt nach einem Zeitschriftendesign aus und passte auch zu meinem Schwerpunkt in meiner grafischen Tätigkeit, der Gestaltung von Zeitschriften. Aber nun ist das Design doch etwas klarer, deutlich, schlichter und aufgeräumter.

Ich habe mich zu diesem Schritt entschieden, da das alte

Design bestimmte Funktionen, die ich suchte und seit einiger Zeit vermisste, nicht mitbrachte und die nur mühsam mit den genannten Plugins nachgerüstet werden konnten oder auch gar nicht verfügbar waren. Da war dann die Frage berechtigt, warum nicht gleich zu einem aktuellen und zeitgemäßen Design umsteigen, das diese Funktionen schon onboard hat?

Man sollte nicht sehr an alten Dingen kleben bleiben, wenn sie doch veraltet sind und nicht mehr gepflegt werden. Und von Zeit zu Zeit alte Zöpfe abschneiden. Gerade bei diversen Plugins für das Foodblog – also die kleinen Tools im Hintergrund für Zusatzfunktionen für das Foodblog – habe ich das vor einiger Zeit erleben müssen. Wird in der Konfiguration der WordPress-Installation des Foodblogs irgendetwas serverseitig vom Hoster geändert und aktualisiert, kommen manche alte Plugins, die nicht mehr gepflegt werden, bei dieser Umstellung nicht mehr mit und erzeugen nur noch Fehlermeldungen.

Dann sollte man also besser alles komplett aktualisieren und auf den neuesten Stand bringen. Das gewährleistet dann auch eine ansprechende, schöne und reibungslose Funktionsweise des ganzen Foodblogs.

Also, schauen Sie sich das neue Design gut an, Sie werden die eine oder andere Änderung zum alten Design erkennen. Und freuen Sie sich schon einmal mit mir auf das Jubiläum des Foodblogs und das dann stattfindende Foodblog-Event, bei dem es kulinarische Preise zu gewinnen gibt!

Küchenabfälle



Tiefgefrorene Küchenabfälle

Ich werde ab sofort ein Experiment durchführen.

Profiköche werden Ihnen versichern, dass in einer professionellen Küche eines Restaurants nichts weggeworfen wird. Alles wird einer Verwertung zugeführt.

So werden aus Gemüseabfällen Gemüsebrühen gekocht. Und aus den einzelnen Fleisch- und Knochenabfällen diverse Rinder-, Kalbs- Schwein- oder Geflügelbrühen. Und natürlich aus Fisch- und Meeresfrüchtekarkassen Fisch-Fond.

Nun habe ich mir dies schon des öfteren überlegt, in meiner kleinen Hobbyküche auch so zu verfahren. Und nicht aufwändig und kostenintensiv Suppengemüse, Fleisch und Knochen im Supermarkt zu kaufen, um daraus dann die jeweilige Brühe zuzubereiten.

Aber in einer Hobbyküche, in der einmal am Tag ein Gericht für

1–2 Personen zubereitet wird, hat man nicht diese Mengen von Küchenabfällen, dass man diese einmal in der Woche für mehrere Stunden oder sogar über Nacht für eine entsprechende Brühe ansetzen kann. Und würde ich die wenigen Küchenabfälle pro Tag sammeln, um sie zu verwerten, wären sie nach einer Woche verschimmelt und könnten nicht mehr verwendet werden.

Also, was tun?

Die einzige Lösung, die mir einfiel, ist diejenige, Küchenabfälle im Gefrierschrank einzufrieren. Und sobald nach 1–2 Monaten genügend Küchenabfälle – dann tiefgefroren – zusammen kommen, eine entsprechende Brühe in einem großen Topf oder Bräter anzusetzen.

Also habe ich als erstes heute einmal eines von insgesamt vier großen Schubladenfächern in meinem Gefrierschrank für die Küchenabfälle freigeräumt.

Dann habe ich ein Gericht mit Hähnchenschenkeln und Gemüse für das Abendessen vorbereitet. Wie es aber immer bei Verhaltensänderungen und Änderungen von täglichen Gewohnheiten der Fall ist, braucht es einige Zeit, bis sich eine neue Gewohnheit einschleift. Sprich, ich habe die Küchenabfälle wie bisher gewohnt in die Bio-Mülltone entsorgt. Und es ist mir erst einige Stunden später eingefallen, dass ich sie ja sammeln und einfrieren will.

Jetzt habe ich noch einen kleinen Zwischenschritt eingebaut. Auf der Arbeitsplatte meiner Küchenzeile, dort, wo ich Gemüse schneide und Fleisch pariere oder entbeine, habe ich einen kleinen Gefrierbehälter positioniert. Und als Augenmerk schon einmal einige Küchenabfälle hineingelegt.

Somit werde ich dazu übergehen, die Küchenabfälle nach dem Schneiden im Gefrierbehälter auf der Arbeitsplatte zu sammeln. Und die Küchenabfälle alle paar Tage, wenn der Gefrierbehälter nach der Zubereitung einiger Gerichte voll ist, in die Schublade des Gefrierschranks zu geben. Dadurch sollte ich

nach 1–2 Monaten genügend Küchenabfälle zusammen haben, die ich für eine Brühe benötige. Und auch der Handlungsablauf sollte sich so einschleifen.

Ich berichte nach der Zubereitung einer ersten Brühe in einigen Monaten, wie dieses Experiment geglückt ist oder auch nicht.

Wie handhaben Sie denn den Umgang mit Küchenabfällen? Haben Sie dazu auch einige patente Lösungen parat?

Wichtiger Hinweis!

Sie kennen das sicherlich selbst zur Genüge. Auf vielen Websites und natürlich auch im Fernsehen stolpern Sie über Werbeschaltungen. Manchmal sind sie störend und lästig, manchmal jedoch auch hilfreich und förderlich.

Auch ich erlebe dies immer wieder, wenn ich Websites von Hard-/Software-Foren oder TV-Programme-Websites besuche.

Andererseits ist dies manchmal die einzig mögliche Art und Weise, eine Publikation im Internet mit Einnahmen zu verbinden. Denn wie schon der Gründer des Automobilwerks „Ford“ Henry Ford einmal sagte: „Wer aufhört zu werben, um Geld zu sparen, kann ebenso seine Uhr anhalten, um Zeit zu sparen.“. Und was täte man ohne die Werbeblöcke bei den privaten Fernsehsendern, wenn man sie nicht hätte und damit auch keine Pinkelpause einlegen könnte?

Aus diesem Grund habe ich mich entschlossen, auf meinem Foodblog beim ersten Einblenden der Website Werbeeinblendungen zu veröffentlichen. Sie tauchen am Boden und am rechten Rand auf. Sie können sie durch einfaches Klicken schließen. Diese

Werbemaßnahme ist auf einige Monate befristet. Aber so kann ich zumindest laufende Kosten für das Foodblog wie die Rechnungen meines Hosters finanzieren. Und ich hoffe, dass Sie die Werbung nicht zu sehr stört und Sie vielleicht sogar einen Nutzen daraus ziehen.

Sie stört die Werbung dennoch beim Besuch meines Foodblogs? Ich besuche – wie oben erwähnt – jeden Tag eine Website einer TV-Zeitschrift, um das aktuelle Fernsehprogramm abzurufen. Die dabei eingeblendet Werbung auf der Website kann ich akzeptieren. Denn ich bekomme einen realen Gegenwert dafür. Ich kann mich eben jeden Tag kostenlos über das zu empfangende Fernsehprogramm bei allen relevanten Fernsehsendern informieren. Und muss mir deswegen nicht jede Woche eine kostenpflichtige TV-Programm-Zeitschrift kaufen.

Außerdem weiß ich als Selbstständiger in der Medienbranche sehr gut, dass diese mäßige Werbung manchmal der einzige Weg ist, kostenlose Inhalte in Print oder Web gegenzufinanzieren.

Sie erhalten auf meinem Foodblog auch einen realen Gegenwert für die eingeblendete Werbung. Jeden Tag ein aktuelles, leckeres und wohlschmeckendes Rezept mit zwei professionellen Foodfotos. Und dazu die Möglichkeit, in mittlerweile mehr als 3.000 Rezepten nach einem gewünschten Rezept zu suchen. Und ich biete Ihnen auch gern an, wenn Sie einmal ein Rezept, das Sie suchen, in meinem Foodblog nicht finden, machen Sie mir einen Vorschlag für ein solch neues Rezept. Wenn es meinen finanziellen Rahmen nicht sprengt, bereite ich es gern zu und veröffentliche das Rezept. Dafür ist die mäßig veröffentlichte Werbung auf meinem Foodblog vertretbar und akzeptabel.

Wichtiger Hinweis – bitte lesen!

Moin, Moin, lieber Besucher, Leser oder Kunde meines Foodblogs,

mein Foodblog war seit Ende Dezember vier Wochen wegen eines technischen Defekts **offline**. Das bitte ich zu entschuldigen!

Der technische Fehler ist nun gefunden und behoben. Ich selbst und einige Kollegen in drei Foren zu Computer-/Serverfragen konnten schließlich zur Lösung des Problems beitragen.

Das Foodblog steht Ihnen nun wieder vollumfänglich zur Verfügung.

Haben Sie wieder viel Spaß mit den Rezepten, gutes Gelingen und guten Appetit!

Exotische Fleisch-Gerichte – von Wasserbüffel, Wapiti und Co.



Zebra-Steak © exotic-kitchen.de

In Hamburg gibt es einen Schlachter, der auch exotische Fleischprodukte anbietet. Wenn ich mich richtig erinnere, ist das Geschäft in Eimsbüttel. Leider hat das Geschäft nun ja wegen des Corona-Lockdowns sicherlich geschlossen.

Aber ich möchte Ihnen diese Thematik nicht vorenthalten. Und bin im Internet auf einen Anbieter gestoßen, der solche exotische Fleischsorten anbietet.

Das geht vom Bisonsteak über Phytonfleisch und Kängurufleisch bis zu Zebrasteaks. Der Anbieter hat einen Onlineshop und liefert somit die Fleischsorten nach Hause. Verständlicherweise kann er ja diese Fleischsorten aus aller Welt nicht völlig frisch beziehen. Aber in diesem Fall, wenn man einmal ein exotisches Fleisch essen will, stört es auch nicht, wenn der Händler frisch und tiefgekühlt aus aller Welt bezieht. Wie das Fleisch nach Hause geliefert wird, ist mir nicht bekannt.

Leider war ich jedoch über die Preise für diese exotischen Fleischsorten sehr erstaunt. Dies fängt bei einem Kilopreis von etwa 100,– € an und geht hoch bis zu einem Kilopreis von

250,– €. Also sich einfach mal nebenbei für zwei Personen zwei Steaks bestellen geht sicherlich nicht so einfach. Man hätte dann sicherlich schnell einmal 60–70,– € zu zahlen. Für zwei Steaks.

Also, diese Preise sprengen somit völlig meinen finanziellen Rahmen, so dass ich leider kein Fleisch bestellen, zubereiten und probieren kann. Und ich kann Ihnen somit auch keine Rezepte zu diesen Fleischsorten anbieten und zubereitet mit Fotos präsentieren.

Aber da ich Ihnen diese Fleischsorten eben nicht vorenthalten will, habe ich im oberen Abschnitt zumindest einmal die Internetadresse des Onlineshops genannt und Sie können sich selbst schlau machen. Und vielleicht, wenn Ihnen das Fleisch das Geld wert ist, auch einmal bestellen.

Guten Appetit!

Artikel über mein Foodblog auf rtl.de



©rtl.de

Moin, der Fernsehsender RTL mit seiner Website ist auf mich, mein Foodblog und ein spezielles Rezept aufmerksam geworden.

Ich habe in einem halbstündigen Gespräch mit der zuständigen Journalistin alles geklärt, ihr die entsprechenden Informationen gegeben und sie über die Beweggründe für mein Foodblog und die veröffentlichten Rezepte aufgeklärt.

Der Artikel auf der Website rtl.de listet Positives und Negatives über mein Foodblog auf.

Aber mir ist tatsächlich ein Fehler bei dem erwähnten Rezept unterlaufen. Ich habe mich im Tierschutzgesetz nochmals schlau gemacht.

Der Blogbeitrag wurde mittlerweile schon von mir geändert.

Aber lesen Sie selbst:

https://www.rtl.de/cms/hamburg-hobbykoch-postet-wellensittich-kochrezept-auf-blog-inklusive-schlachtanleitung-4684533.html

Ich bleibe dran!

Glückwünsche



Schöne

Weihnachtszeit

Moin, ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und auch Kunden eine besinnliche Adventszeit, Frohe Weihnachten, ruhige Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2021.

Lassen wir uns nicht unterkriegen von diesen wahrlich beschwerlichen Zeiten. Ich rechne auch im kommenden Jahr wieder mit Euren zahlreichen Besuchen auf meinem Foodblog. Bei vielen interessanten, kulinarischen Rezepten.

Instagram

Meine Beiträge in meinem Foodblog sind ja auch zeitgleich auf Facebook, Twitter und Tumblr zu lesen.

Ich habe mich nun entschieden, meine Foodfotos auch auf Instagram zu teilen.

Dazu habe ich meinen alten, vor längerer Zeit eingerichteten Instagram-Account reaktiviert. Auf diesem werde ich jetzt bei jeder Veröffentlichung eines Beitrages auch das entsprechende Beitragsbild teilen.

Ich habe längere Zeit nach einem Plugin gesucht, das ein automatisches Crossposting über die Plattformen WordPress und Instagram vornimmt.

Das achon installierte Plugin JetPack bietet leider nicht die Möglichkeit, von WordPress auf Instagram zu teilen. Sondern nur umgekehrt.

Und ich fand nur zwei Plugins, die dies ermöglichen, beide sind aber kostenpflichtig.

Vielleicht weiß einer meiner Leser hier ein kostenloses Plugin, das das Teilen eines Beitragsbildes – eventuell mit einem kurzen Teaser – auf Instagram automatisch vornimmt?

Bibelsprüche

Ich bin ein gläubiger Mensch. Und wurde in meinem Leben schon mehrere Male von Gott berührt.

Daher gibt es nun in meinem Foodblog in der linken Seitenleiste relativ weit oben über dem „Zitat aus der Küche“ nun auch einen „Bibelspruch“. Und zwar jeweils beim Aufrufen des Foodblogs ein Bibelspruch, der aus einem Archiv von über 100 Bibelsprüchen nach dem Zufallsprinzip ausgewählt und eingeblendet wird.

Ich hatte die Idee schon mehrere Male, wusste aber nicht so recht, ob ich dies in einem kulinarischen Foodblog umsetzen und meinen Lesern und Besuchern präsentieren will. Aber ich habe mich jetzt einfach dazu entschieden und habe es umgesetzt.

Ich wünsche viel Freude mit den Bibelsprüchen!

Zu wenig Lebensmittel: Hamburger Tafel in Not

Ich hatte schon vor einiger Zeit darüber berichtet, dass ich aufgrund meiner finanziellen Verhältnisse, die trotz meiner

selbstständigen Tätigkeit mit mehreren Berufen zu wünschen übrig lassen, kostenlos Lebensmittel bei der Hamburger Tafel e.V. beziehe.

Jeden Donnerstag gehe ich daher zu der Lebensmittel-Ausgabe beim Arbeiter Samariter Bund e.V., der in Jenfeld für die Hamburger Tafel e.V. die Ausgabe an Bedürftige übernimmt.

An diesem Donnerstag war das Fernsehen vor Ort. Und zwar der Norddeutsche Rundfunk. Eine Fernseh-Jounalistin und ein Kameramann interviewten und filmten die Lebensmittel-Ausgabe vor Ort.

Mein Kollege Manfred Pagel, ein Bedürftiger wie ich, wurde bei der Lebensmittel-Ausgabe interviewt und gefilmt. Zudem wurde dann noch über die ehrenamtlichen Helfer beim ASB e.V. und deren Tätigkeit bei der Beschaffung, Lagerung und Ausgabe der Lebensmittel berichtet. „Durch die Corona-Krise fallen zum Beispiel Spenden von Lebensmitteln weg, die sonst bei Großveranstaltungen übrig bleiben“, so die Kommentatorin.

Ich selbst stand auch in der Schlange der Bedürftigen, die ganz kurz am Ende der Reportage zu sehen ist. Leider wurde nur der zuvorderst Stehende gefilmt, ich selbst bin links dahinter nicht mehr zu sehen.

Die kurze, 2-minütige Reportage wurde am selben Tag, Donnerstag, den 15.10.2020, abends um 19.30 Uhr im Hamburg Journal des NRD Fernsehens gezeigt. Die Reportage ist noch ein Jahr lang, also bis zum 15. Oktober 2021 über diesen Link auf der Website des NRD zu sehen.

Jubiläum

Ich feiere heute ein Jubiläum. Und zwar in zweifacher Hinsicht.

Zum einen habe ich heute den 2.500sten Blogbeitrag veröffentlicht. Es sind zwar nicht alles Rezepte, die ich veröffentlicht habe. Es sind auch einige Blog-Events und Beiträge zu neuen Arbeitsgeräten dabei. Aber so in etwa sind es dann doch 2.500 Rezepte.

Und da ich fast jeden Blogbeitrag mit zwei Foodfotos veröffentliche, habe ich mit diesem Blogbeitrag auch mittlerweile 5.000 Foodfotos veröffentlicht. Fast, genau sind es 4.940 Fotos. Da ich tatsächlich nicht alle Beiträge mit zwei Fotos veröffentlicht habe. In der Anfangszeit war es zuerst nur jeweils ein Foto. Aber sind wir nicht so genau und feiern wir hier auch das 5.000ste Foodfoto.

Ja, das kostet Speicherplatz auf den Servern meines Providers. Vermutlich werde ich in naher Zukunft das Paket bei meinem Provider auf ein höheres Paket upgraden müssen, damit ich genug Speicherplatz für weitere Blogbeiträge und Foodfotos zur Verfügung habe.

Ich habe ja im Mai diesen Jahres den 7. Geburtstag meines Foodblogs gefeiert. Summa summarum ist dies somit in diesen Jahren fast jeden Tag ein neues, veröffentlichtes Rezept. Eben 2.500 Blogbeiträge geteilt durch 7 Jahre sind etwa 350 Beiträge pro Jahr, also sagen wir, fast jeden Tag ein Rezept.

Ich bin stolz auf das Erreichte. Und freue mich auf die weiteren Jahre mit weiteren interessanten Rezepten und schönen Foodfotos. Und natürlich auf meine bisherigen Besucher und Leser und auf viele weitere neue Leser. Freuen Sie sich mit mir!

Strafanzeige

Ich habe Strafanzeige bei der örtlichen Polizei-Dienststelle als Oper einer Straftat im Internet gestellt. Wegen Morddrohungen und unflätigen, rassistischen Beleidigungen. Hasskriminalität.

Hört auf mit diesen Hass-Kommentaren!

Anruf auf Antwortbeantworter
Anonyme Drohung eines militanten Tierschützers

Jetzt herunterladen!302 Downloads

Diverse Geräte



Beschreibung von links nach rechts

Jetzt habe ich es doch endlich geschafft und in meiner Küche umorganisiert.

Ich habe diverse Geräte, die bisher in meiner Vorratskammer standen und die ich nur sporadisch für eine entsprechende Zubereitung von Speisen dort hervorgeholt und dann dort wieder verstaut habe, hervorgeholt. Und auf einem separaten Regalbrett, das ich neben und auf der Geschirrspül-Maschine angebracht habe, verstaut.

Diese Geräte sind:

- Küchenmaschine
- Elektrische Nudelmaschine
- Getreidemühle
- Friteuse

Die Küchenmaschine verwende ich für die Zubereitung von Rührteig, Schlagsahne u.a.m. Die elektrische Nudelmaschine für frische Pasta. Die Getreidemühle für das Mahlen von Getreide jeglicher Art und mit einem anderen Aufsatz für das Raspeln oder Kleinhäckseln von diversen Produkten. Und die Friteuse natürlich für das Frittieren von Produkten.

Jetzt habe ich somit alle vier Geräte griffbereit in der Küche stehen.

Eine neue Ära beginnt.

Glückwünsche



Meinen Kunden, Besuchern und Lesern wünsche ich ein frohes Weihnachtsfest, besinnliche Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2020!

Kulinarische Weihnachten

Mein älterer Bruder hat mir zu Weihnachten – wie auch in den letzten Jahren – ein kulinarisches Geschenk gemacht. Er hat mir beim Online-Shop von Rewe viele Artikel bestellt, zu einem Fresspaket zusammenstellen und liefern lassen.

Neu in diesem Jahr bei Rewe ist, dass sie auch von ihrem FrischeParadies frische Fleisch- und Fisch-Artikel anbieten und liefern lassen.

Boaah, mein Bruder hat sich bei dieser Bestellung weit aus dem Fenster gelehnt, viel Geld ausgegeben und mir wirklich sehr schöne, leckere Sachen geschenkt. Ich habe mich sehr gefreut.

So gibt es an diesem Weihnachten fünf leckere Fleisch-Gerichte und fünf tolle Fisch-Gerichte. Natürlich auf die Tage davor und auch danach, sicherlich auch an Silvester und Neujahr, verteilt. Lasst Euch also überraschen, welche kulinarischen Köstlichkeiten ich zaubere und als Blogbeitrag mit Fotos veröffentliche. Mein Kühlschrank und Gefrierschrank sind

jedenfalls voll und sie platzen bald auseinander.

Hier die Liste der zugesandten Produkte:

- Scholle
- Lachforelle
- Wolfsbarschfilet
- Dorade Royale
- Garnelen in Salzlake
- Lammkeule
- Maisstubenküken
- Kaninchenrücken
- Flanksteak
- Barberie-Ente

Übrigens, wer Bedenken hat, sich solche frische Fleisch- und Fisch-Produkte zu bestellen und liefern zu lassen, der sei beruhigt. Das Paket war zwar 2 1/2 Tage unterwegs, aber die Artikel waren alle noch gut in Ordnung. Dank des sehr professionellen Verpackens von FrischeParadies. Jeder Artikel war einzeln verpackt bzw. zum Teil verschweißt. Es lagen 11 Kühl-Elemente bei, so dass die Artikel während des Transports also alle gekühlt wurden als lägen Sie noch in der jeweiligen Frische-Theke beim Supermarkt. Und das Paket war mit sechs zusammengepressten Stroh-Platten nach außen nochmals isoliert. Also das war wirklich sehr professionell gemacht.

Es gibt nun vorab in den kommenden Tagen einfach mal Pasta mit Garnelen in einer kleinen Weißwein-Sahne-Sauce. Und an Weihnachten die Dorade Royale.

Moderne Food-Trends für Feinschmecker – diese Spezialitäten müssen Sie kennen



Viele Dinge haben sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten verändert. Das ist ganz normal. Der Fortschritt ist nun mal einfach nicht aufzuhalten. Manchmal geht er jedoch in eine Richtung, die wohl niemand geglaubt hätte. So ist es auch beim Essen. Die modernen Food-Trends sind teilweise so kurios, dass wohl kaum jemand mit ihnen gerechnet hätte. Manche Menschen sprechen sogar schon von einer Revolution der Feinschmecker. Doch ist das tatsächlich der Fall? Wir wollen dem auf den Grund gehen. Werfen wir also einen Blick auf die neuesten Food-Trends.

Sushirritos – Fusion von japanischer und mexikanischer Küche

Der Sushirrito ist eine der neuesten Errungenschaften der Fusionsküche. Es handelt sich dabei um eine Kombination von japanischem Sushi und mexikanischem Burrito. Was für viele

kaum vorstellbar klingt, ist tatsächlich Realität. Sushirritos enthalten typische Sushi-Zutaten. Darunter Fleisch, Fisch, Tofu und Gemüse. Für echte Feinschmecker gibt es sogar Sushirritos mit Foie gras. Ein Food-Trend, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten.

Cookie Dough – simpel und lecker

Bei Cookie Dough handelt es sich um nichts anderes als rohen Keks- oder Kuchenteig. Ursprünglich gab es den Trend nur in den USA. Mittlerweile schwappt er jedoch nach Europa, Asien und sogar Afrika über. Die Idee von roh verzehrbarem Teig ist an sich nichts Neues. Dennoch lässt sich nicht leugnen, dass Cookie Dough lecker ist. Seien Sie also nicht zu skeptisch, sondern tauchen Sie ein in die Welt der Süßigkeiten. In den nächsten Jahren wird sich hier ohnehin noch eine Menge tun.

Detox Bowls – Entgiftung mit Genuss

Wir nehmen jeden Tag viele Schadstoffe zu uns. Das lässt sich praktisch nicht vermeiden. Selbst beim Konsum von Lebensmitteln vergiften wir teilweise unser Körper. Schließlich ist es nichts Ungewöhnliches, dass Chemikalien, Pestizide oder sonstige Schadstoffe enthalten sind. Detox Bowls sollen diesem Problem entgegenwirken. Sie sind der Inbegriff von gesunder Ernährung. Im Endeffekt handelt es sich um nichts anderes als eine schön arrangiert Schüssel mit gesundem Essen. Beliebte Zutaten von Detox Bowls sind Obst, Gemüse und Quinoa. Wichtig ist lediglich, dass es sich um Bio-Lebensmittel handelt. Andernfalls ist kein nennenswerter Detox-Effekt zu erwarten.

Schwarze Sapote – Schoko-Pudding als Frucht

Nur die wenigsten dürften die Schwarze Sapote kennen. Dabei ist die Frucht etwas ganz Besonderes. Für viele ist sie sogar das Highlight der derzeitigen Food-Trends. Die Schwarze Sapote hat die Größe einer Mandarine und schmeckt tatsächlich nach Schokoladenpudding. Bisher ist die Frucht in Europa kaum

verbreitet. Denn ursprünglich stammt sie aus Mexiko. Für Food-Experten ist jedoch nur eine Frage der Zeit, bis sie den europäischen Markt überschwemmt. Es bleibt daher abzuwarten, was sich in den nächsten Monaten und Jahren noch tun wird.

Food-Pops – eine tolle Überraschung für Jung und Alt

Cake-Pops sind keineswegs Schnee von gestern. Es kommt lediglich auf die Zubereitung an. Wer von der klassischen Zubereitung absieht, hat eine Menge Möglichkeiten. Food-Pops sind voll im Trend un in den unterschiedlichsten Variationen zu haben. Es gibt immer mehr Stände, welche die leckeren Snacks für zwischendurch anbieten.