



KUNDEN  
MAGAZIN  
NR. 4



**8 Reiseziele**

**16 Urlaub in Hamburg**

**14 Herzhaft & Gut**

**11 Andreas Kaiblinger**

# INHALTSVERZEICHNIS

## REDAKTIONELL

---



### 5 Pimp my Flammkuchen

Ein paar Tipps und Tricks, um deinem Flammkuchen den Profischliff zu verleihen.

### 21 QimiQ meets iSi

Mit QimiQ und iSi gelingen einfach die besten Mousses. Wir zeigen euch eine schokoladige Variante.

## LIFESTYLE

---



### 20 Must-Haves

Die perfekten Geschenke für den Muttertag und Sommer.

### 23 Was wir lieben

In jeder Ausgabe fragen wir unsere Mitarbeiter, was sie zur Zeit lieben.

## QIMIQ FANS

---



### 4 Schnell & leicht

Schnelle und leichte Rezepte für zu Hause. Dieses Mal: Green Thai Curry.

### 12 Blogger Favourites

Wir stellen euch wieder zwei grandiose Blogger vor!

## REZEPTE

---



### 10 Gemüse des Monats

Alles dreht sich um den Kren! Das Rezept kommt von Home of Happy.

### 14 Herzhaft & gut

Schmackhafte Rezepte, die jedem schmecken. Hier findet ihr sie.

### 11 Andreas Kaiblinger

Einer der besten österreichischen Chefs zeigt euch sein QimiQ Rezept!

### 22 Kaffeepause mit...

Uli! Unser Verkaufsleiter für Österreich verrät euch sein Lieblingsrezept.

# Herst Hasi!

Liebe Leserin, lieber Leser,

diese Ausgabe ist voll gepackt mit Naschereien für Ostern, Geschenkideen für den Muttertag und Inspirationen für den nächsten Urlaub.

Die Rezepte kommen von Bloggern, die wir sehr schätzen und schon länger verfolgen, denn ihre Rezepte sind einfach der Hammer! Wir haben auch ein paar Klassiker von uns, wie das Osterlamm, mit hinein genommen - es ist einfach so gut!

Wir haben auch ein leichtes und schnelles Rezept von Andreas Kaiblinger, Michelin-Sterne-Koch in Salzburg, mit rein genommen. Perfekt für den Frühlingsbeginn!

Ich nehme euch mit auf einen kurzen Städtetrip nach Hamburg und zeige euch meine Lieblingssspots. Auch haben wir für euch ein paar coole Ideen für die nächsten Reiseziele heraus gesucht.

Wir haben Uli, unseren Verkaufsleiter Österreich auf einen Kaffee getroffen und ihn nach seinem Lieblingsrezept gefragt. Tipp: es ist cremig und passt perfekt zu Spargel!

Ich wünsche euch viel Spaß beim Lesen und freue mich jetzt schon auf die nächste Ausgabe mit euch!

Michele Rose Haindl  
QimiQ

*Michele*



## Impressum

Q-Magazin, Ausgabe 4, 2020

Herausgeber: QimiQ Handels GmbH

Chefredaktion: Michael Gutternig & Michele Haindl

Autoren: Birgit Linortner & Michele Haindl

Fotograf: Ramon Mayer

Layout: Michele Haindl

Grafik Design: Michele Haindl

Druck: QimiQ Handels GmbH

Vertrieb: QimiQ Handels GmbH



Fotos in dieser Ausgabe: S. 2: Chicago Tourist, Hamburg Speicherstadt, Patrizia Covini, Maria Schuster; S. 3: QimiQ; S. 5: QimiQ; S. 6 & 7: Patrizia Covini; S. 8 & 9: Göteborg Tourism, Calrion Hotel Post, Fisch Kirche, Chicago Tourist, Kimpton Journeyman Hotel, Snack Boys, Lahore Tourism, Pearl Continental Hotel, Sweettooth Heera Mandi, Timore-Leste Tourism, Balibo Fort Hotel, Leublora Green Village; S. 10: Pinterest, Home of Happy; S. 11: Andreas Kaiblinger; S. 12 & 13: Maria Schuster, Sunny Side of Kids; S. 14 & 15: Claudia's Genuss Pur, Anders backen, QimiQ; S. 16 & 17: Street-Art-Schanze, Elbphilharmonie, Speicherstadt, Fischmarkt Hamburg, Tortue, DripBar, Reeperbahn Touristik, St. Pauli, QimiQ; S. 18 & 19: Candy Carina, Leckermäulchen, QimiQ; S. 20: Nordstrom, Amazon, QimiQ, Conrad, Freihof, Fissler, Uncommongoods; S. 21: QimiQ, iSi; S. 22: QimiQ; S. 23: Tolly Mcrae, Heiling, Netflix, Speedo

# Schnell & leicht für zu Hause



Wir zeigen euch ein schnelles und einfaches Rezept für zu Hause. Vergesst das lange Stehen in der Küche und freut euch auf puren Genuss in weniger als 20 Minuten! Voller Vitamine und vor allem gesund ist unser Green Thai Curry. Also, let's go!



## Green Thai Curry

### Zutaten für 4 Personen

250 g	QimiQ Saucenbasis
1 Stk.	Brokkoli
1 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Blumenkohl
1 Stk.	Zwiebel
500 g	Hühnerbrustfilets
70 g	Grüne Currypaste
Etwas	Sesamöl
250 ml	Kokosmilch
1 Stk.	Frühlingszwiebel

### Zubereitung

1. Das Gemüse und die Hühnerbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Currypaste mit etwas Sesamöl kurz anbraten.
3. Mit QimiQ Saucenbasis und Kokosmilch aufgießen und zum Köcheln bringen.
4. Hühnchen dazugeben und zum Kochen bringen. Gemüse dazugeben und auf mittlere Hitze fertig garen.
5. Curry mit Reis und frischer Frühlingszwiebel servieren.

# Next Level: Flammkuchen

Pimp my Flammkuchen! Wir feiern Flammkuchen ziemlich und haben uns gefragt, wie man ihn noch besser machen kann? Wir haben ein paar Tipps und Tricks für euch gesammelt & verraten sie hier!



**ICH MAG'S SÜß**  
Schon mal überlegt, das Ganze süß zu machen? Äpfel, Honig, frische Beeren sind perfekt mit einem Frischkäse kombinierbar und machen sich himmlisch auf dem Flammkuchen!

**TEIG**  
Flammkuchen muss nicht immer Flammkuchenteig sein. Wir lieben ihn auch mit Blätterteig! Einfach vor dem Belegen kurz in den Ofen und schon geht's dahin!

**DIE STARS**  
Lasst eurer Kreativität freien Lauf! Wie wäre es mit Ziegenkäse, Speck und Birne? Spargel & Camembert? Die Kombinationen sind unendlich!

**NACH DEM OFEN**  
Frischer Rucola, Frühlingszwiebel und Schnittlauch geben dem Flammkuchen noch einen extra Pepp! Einfach klein schneiden und nach dem Backen darauf verteilen.

**RICHTIG G'SCHMIERT**  
Beim Flammkuchen ist es wichtig, den Teig mit der bevorzugten Creme zu bestreichen. Wir nehmen dafür immer unsere Saucenbasis und kombinieren sie mit einem Frischkäse & Kräutern.

## Flammkuchen

### Zutaten für 4 Personen

- |        |  |      |                                |
|--------|--|------|--------------------------------|
| 250 g  | QimiQ Saucenbasis                      | 50 g | Champignons                    |
| 1 Pkg. | Blätterteig                            | 80 g | Lauch, in Streifen geschnitten |
| 220 g  | Mozzarella, gerieben                   |      |                                |
|        | Salz und Pfeffer                       |      |                                |
| 1      | Grüne Paprika, in Streifen geschnitten |      |                                |
| 1/2    | Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten  |      |                                |

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme auf den Blätterteig streichen und das Gemüse darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.



## Patrizia Covini Das Genie aus Tirol

Patrizia Covini aus Tirol hat schon viele fabelhafte Rezepte für uns gezaubert. Wir haben uns mit ihr getroffen, um über Lieblingsrezepte, Urlaub und Hobbys zu reden!

Unsere Kunden-Portrait-Reihe führt uns heute ins schöne Längenfeld, das in Ötztal in Tirol liegt. Dort lebt Patrizia Covini, eine Köchin, die ihren Beruf mit Passion ausübt. Ihr Vorbild ist „Remy“, die Ratte aus dem Film „Ratatouille“. Denn sie meint: „Der Satz 'Jeder kann kochen!' hat meine berufliche Laufbahn geprägt.“

Ihr Können eignete sie sich selber, aber auch durch Fach- und Lehrbücher an. Als ihren Favoriten nennt sie das Dekorbuch „Süße Kunst – Dekor in Konditorei und Patisserie“. Nicht zuletzt half ihr auch das Stöbern auf YouTube weiter.

Obwohl Patrizia schon seit 20 Jahren bäckt, denkt sie, dass die Tortenwelt so umfassend sei, dass es immer wieder etwas zu lernen gibt. Dazu kommen immer wieder neue und tolle Trends, die sie überraschen. Bevorzugt bäckt sie fruchtige Kreationen, mit denen sie dann Freunde und Bekannte begeistert.



QimiQ verwendet Patrizia besonders gerne, da QimiQ „eine hervorragende Qualität hat, auf die man sich immer verlassen kann“. Ihren Vorzug gibt sie

QimiQ Whip. Wenn sie etwas an QimiQ ändern oder ergänzen könnte, dann würde sie neue Sorten wie „QimiQ Whip Erdbeer“ oder „QimiQ Saucenbasis Pilze“ einführen. Keine schlechte Idee ;-)

Sie bevorzugt eindeutig die Haubenküche und ergänzt scherzend: „Die Hausmannskost habe ich das ganze Jahr in unserem Restaurant“. Bei den Zutaten sind ihr die Regionalität und Saisonalität sehr wichtig. So bezieht sie auch die Eier vom Bauern aus der Nachbarschaft.

Wenn sie nicht am Kochen und Backen ist, ist sie mit ihren zwei Kindern, dem Bauernhof und dem Gasthaus beschäftigt. Langeweile kommt bei ihr also bestimmt nicht auf. Und sollte es die Zeit mal zulassen, so verbringt sie die Zeit auch gerne mal alleine bei einem Spaziergang im Wald.

„Städtetrip“ oder „Strandurlaub“? Da fehlt die Wahl bei Patrizia eindeutig auf Letzteres. „In Städten sind mir zu viele Menschen. Ich bin ein Strandeier“.

Wir wünschen Patrizia auch weiterhin viele Inspirationen und Spaß beim Backen und freuen uns schon auf zukünftige Kreationen von ihr!



## Macarons

### Zutaten für 6 Cupcakes

#### Für die Macarons

140 g	Mandelmehl
90 g	Staubzucker
105 g	Eiweiß, ca. 3 Eier
110 g	Zucker
1/4 TL	Salz
nach	Lebensmittelfarbe,
Belieben	-paste, oder -puder

#### Für die Kaffee-Creme

125 g	QimiQ Whip, gekühlt
1 EL	Staubzucker
1 Tasse	Espresso

#### Für die Himbeer-Creme

125 g	QimiQ Whip, gekühlt
2 EL	Himbeergelee



### Zubereitung

- Für die Macarons:** Das Mandelmehl mit dem Staubzucker vermischen und durch ein feines Sieb sieben. Es sollte keine großen Stückchen enthalten, sonst nochmals sieben. Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad unter Rühren vorsichtig auf 60 °C erwärmen. Danach ca. 10 Min. aufschlagen. Der Eischnee wird fest und glänzend, dabei das Salz einrieseln lassen. Wenn sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, Lebensmittelfarbe unterrühren. Die Mandelmischung in zwei Portionen sanft mit einem Spatel unterheben. Dabei eine kreisende Bewegung mit dem Handgelenk machen: Mit dem Spatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken. So den Teig 'falten' bis er lavaartig vom Löffel fließt. Setzt man ihn in einem Häufchen auf den Teller, muss er glatt werden, sollte aber die Form behalten. Nun den Teig in einen Spritzbeutel geben (Lochtülle Nr. 8 oder 9) und etwa 2€ große Taler auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Das Blech mehrfach kräftig auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Blasen zerplatzen. NICHT ruhen lassen! In vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 30 Minuten backen. Danach ca. 10 Min. auskühlen.
- Für beide Creme:** Gekühltes QimiQ Whip glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und aufschlagen.
- Aufbau:** Die Macarons anschließend mit den verschiedenen Cremes füllen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren wieder auf Zimmertemperatur bringen.

# Die schönsten

Tolle Städte die man unbedingt einmal besuchen sollte.

## GÖTEBURG



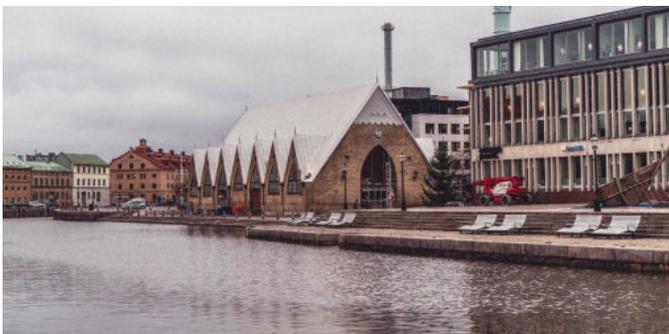
### EUROPEAN CAPITAL OF SMART TOURISM

Urban, weltoffen, naturnah: die zweitgrößte Stadt Schwedens bietet lässiges Flair und viel Kultur. Innovativ, umweltfreundlich und klug gemanaget erhielt es jetzt den Preis für Smart Tourism. Den größten Hafen von Schweden findet man auch hier.



### CLARION HOTEL POST

Ein Designer Hotel, dass die Geschichte des Hauses hochleben lässt. Der moderne Stil trifft auf die alte Funktion: ein Postamt. Es ist zentral gelegen, nahe dem Bahnhof und hat einen wunderschönen rooftop pool mit 260 ° Ausblick auf die ganze Stadt.



### FESKEKÖRKA (FISCH KIRCHE)

Ein überdachter Fischmarkt versteckt sich in diesem Gebäude. Man findet aber auch lässige kleine Restaurants wie zum Beispiel das Gabriel's. Dort gibt es ein Meeresfrüchte-Buffer, genauso wie ein Menü. Am besten ein Glaserl Champagner dazu genießen!

## MILWAUKEE



### PARTY-STADT

In Milwaukee wird einfach viel gefeiert und das auch noch openair entlang den Flussufern des Lake Michigan. Es ist nur eine Stunde von Chicago entfernt und schmeißt jedes Jahr ein elf Tage dauerndes Sommerfest mit 800 Bands. Neugierig?



### KIMPTON JOURNEYMAN HOTEL

Dieses Schmuckstück befindet sich im Epizentrum der coolsten Nachbarschaft Milwaukees, frei stehende Badewannen, gemütliche Betten und die lässigste Bar der ganzen Stadt. Die 'Third Ward' Nachbarschaft strotzt nur so von Geschichte und ist direkt vor der Haustür!



### SNACK BOYS

Eine wunderbares kleines Versteck wo es nostalgische Gerichte und Getränke gibt. Auf jeden Fall die hausgemachten 'Cheese fries' mit Aioli und 'Send Noodz' (Noodles) bestellen. Es gibt auch 'Slushies' mit Alkohol und lauter Kombinationen, die an die Vergangenheit erinnern.

# Reiseziele

## LAHORE



### ROYALS UND BERGSTEIGER

Pakistan erfreut sich gerade großer Beliebtheit. Seit Prinz William und seine Frau Kate im Oktober zu Besuch waren, haben sich die Zahlen der internationalen Besucher über 300 % erhöht. Lahore hat eine wunderschöne Altstadt, große Moscheen, quirlige Basare und Forts aus der vorkolonialen Ära.



### PEARL CONTINENTAL HOTEL

Kate und William haben hier in Lahore genächtigt. Das Hotel hat fünf Sterne und verfügt über ein köstliches Restaurant. Ein großer Spa Bereich lädt nach einem Tag voller Sight Seeing zum Relaxen ein. Eine Bar, für Nicht-Moslems ist in der Lobby versteckt.



### SWEETTOOTH HEERA MANDI

Ein Ort an dem man pakistanisches Essen auf hohem Niveau verkosten kann. Hier werden auch desi und lahouri Gerichte mit westlichen kombiniert. Es gibt zum Beispiel einen Tawa Chicken Burger und Tamarind Sorbet.

## TIMOR-LESTE



### PREIS-LEISTUNGS-SIEGER

Unberührte Karollenriffe, wunderschöne Berge und alte Traditionen, was will man mehr? Das jüngste asiatische Land hat für einen Abenteurer alles zu bieten. Es gibt nebelige Berg-Dörfer wie Maubisse und Guerilla-Krieger-Verstecke wie in Venilale & Mundo Perdido. Auf geht's ins Abenteuer.



### BALIBO FORT HOTEL

Ein schickes Hotel mit 8 Zimmer wo man die Seele baumeln lassen kann. Es ist in einem 300 Jahre alten Fort gebaut und bietet wunderschöne Ausblicke aufs Meer. Das Beste ist, das Geld fließt in die Balibo Gemeinschaft hinein. Das Hotel hat 20 'Locals' angestellt und das Geld wird in das 'Learning Center' gesteckt.



### LEUBLORA GREEN VILLAGE

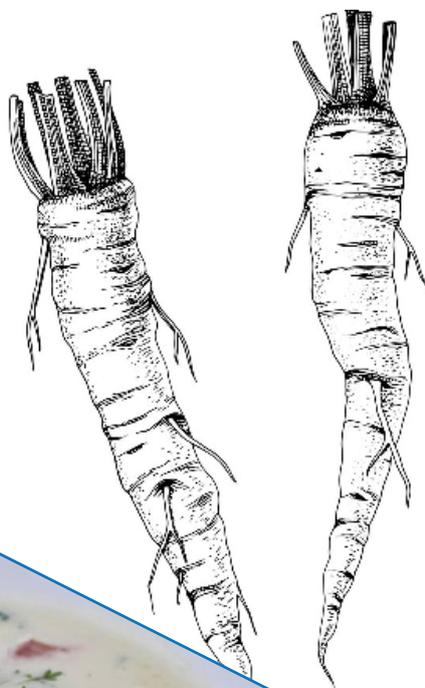
Die Treppen hinunter an Bio-Gemüse-Terrassen-Felder vorbei und schon sieht man die kleinen Holz-Villas. Eine Kombination aus timorischen und internationalen Gerichten findet man hier. Es kommt von den Gärten und wird alles frisch zubereitet.

# Gemüse des Monats:

## Kren

### Herkunft:

Seine ursprüngliche Heimat liegt in Ost- und Südeuropa. Er trägt die Namen Kree, Beißwurzel, Meerrettig, Mährrettig. Er war schon in der Antike bekannt und wurde auf pompejische Wandgemälde gefunden.



### Ernte:

Die Ernte kann beginnen, wenn die Blätter abzusterben beginnen. Dann ist das Wurzelwachstum beendet. Sie kann von Herbst ab Ende Oktober bis zum Frühjahr geerntet werden.

### Gesundheit:

Er enthält Vitamin C, Vitamin B1, B2 und B6, Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen und Phosphor. Er wirkt antibiotisch.

### Verwendung:

In Deutschland fand er anfangs als Sauce mit Essig zu Fischgerichten seine Verwendung. Man isst ihn zu Räucherfisch, Tafelspitz, Sauerfleisch, Roastbeef, Schinken und Frankfurter. Mit Frischkäse gemischt ist er ein beliebter Brotaufstrich.



**Krenschaumsuppe mit Räucherforelle**  
Home of Happy

### Zutaten für 4 Portionen

150 g	QimiQ Saucenbasis		Pfeffer
1 EL	Butter	1/2	Zitrone, Saft davon
1	Zwiebel, fein gehackt	40-60 g	Kren, fein gerieben
1-1,5 L	Gemüsebrühe	150 g	Räucherforellenfilets, ohne Haut
	Salz	etwas	Kren und Kresse zur Deko

### Zubereitung

1. Butter zerlassen, Zwiebel anschwitzen.
2. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Dann QimiQ Saucenbasis begeben und pürieren. Fein geriebenen Kren zugeben und nochmals pürieren. Räucherforellenfiletes in kleine Stücke teilen, in die Suppe geben und mit Kren und/oder Kresse garnieren.



## Pikanter Bärlauch mit pochierten Eiern von Andreas Kaiblinger

Andreas Kaiblinger ist seit langer Zeit einer der besten Köche Österreichs und betreibt sein Restaurant „Esszimmer“ in Salzburg nun schon seit 12 Jahren. Wir haben ein tolles Rezept von ihm und zwar sein Bärlauch Whip!

### Rezept für 4 Personen

70 g Bärlauch  
200 g Blattspinat, frisch  
100 ml Gemüsefond  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss  
200 g QimiQ Whip  
4 Eier  
Mandeln, gesalzen  
Pekannüsse  
Popcorn

#### Zubereitung

1. Den Bärlauch und Spinat kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken und auspressen. In den Mixer geben und mit heißem Gemüsefond übergießen. Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss dazugeben. Die lauwarme Masse mit dem aufgeschlagenem QimiQ Whip verrühren.
2. Die Eier je in eine Tasse schlagen und schräg schwungvoll in kochendes Salzwasser reingießen, sodass das Eiweiß den Eidotter umschließt. Wenn das zusammengefügte Ei zu schwimmen beginnt, mit dem Finger antippen und rausnehmen, wenn es gerade fest genug ist (ca. 1-2 Minuten).
3. Das Ei in das Bärlauch-Whip geben und mit Salzmandeln, Pekannüssen und Popcorn (optional) garnieren.

Maria von Sugar&Rose macht auf ihrem Blog traumhafte Kreationen, die zum Naschen verführen. Ihre Rezepte sehen nicht nur fantastisch aus, sondern schmecken immer auch so. Wir sind froh, dass sie QimiQ für Ihre Naschereien verwendet, denn so kommen wir auch in den Genuss!



**Liebe Maria, erzähle uns doch mal, von dem du das Kochen/Backen gelernt hast?**

Meine Oma war meine erste und beste Lehrmeisterin. Ohne Waage, Mixer und Thermometer - backen nach Geschmack und Gespür!

**Wie lange bäckst du schon?**

Ich backe, seit ich mich erinnern kann. Als Kind habe ich meinen Vater oft mit selbst gebackenen um den Finger gewickelt.

**Warum verwendest du gerne QimiQ?**

Weil es gut zu bevorraten ist, luftig leicht und einfach aufzuschlagen ist.

**Gibt es etwas, das du an QimiQ ändern würdest?**

Nein, wieso auch. Es ist perfekt.

**Ich kann nicht ohne ... leben?**

Topfen/Quark!

**Das beste Essen hatte ich in:**

Vietnam.

**Städtetrip oder Strandurlaub?**

Abenteuerreisen in ferne Länder. Ich probiere jede Landesküche und lasse mich von Gewürzen und Zubereitungsarten inspirieren.

## Osternesterl mit Eierlikörcreme

### Zutaten für 4 Osternesterl

**Für die Nesterl**

- 150 g Weiße Schokolade
- 1/2 Pkg. Essbares grünes Ostergras
- evtl. grüne Lebensmittelfarbe

**Für die Eierlikörcreme**

- 200 g QimiQ Whip Natur, gekühlt
- 200 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 100 ml Milch
- 50 ml Eierlikör
- 80 g Zucker



### Zubereitung

1. **Für die Nesterl:** Vier kleine Schüsselchen oder eine Halbkugelsilikonform vorbereiten. Die Osternester werden auf die Unterseite drapiert. Falls man sie in einer Schüssel bereitet, sollte man diese vorher mit Alu- oder Klarsichtfolie auslegen, damit man die Nesterl nachher herausnehmen kann. Schokolade im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Das essbare Gras in 5 bis 7 cm lange Stücke schneiden und büschelweise in die Schokolade tunken. Diese nach und nach um die Form drapieren, sodass ein dichtes Nest entsteht. Eventuelle Lücken mit Schokolade ausstreichen. Trocknen lassen und vorsichtig von der Form lösen.
2. **Für die Creme:** Kaltes QimiQ Whip Natur und QimiQ Classic Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch, Eierlikör und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. **Aufbau:** Die Creme in einem Spritzbeutel und mit einer Sterntülle in die Nesterl füllen. Mit Zuckerformen und Blumen dekorieren.

# Favourites

Anna Delia, Doris und Kerstin von The Sunny Side of Kids im Interview

## Liebe Anna Delia, Doris und Kerstin - für wen backt und kocht ihr am meisten?

Für die Familie und Freunde, meistens zu Anlässen wie Geburtstag oder Ostern.

## Eure Lieblingszutat?

Mascarpone und Topfen sind in den meisten Kuchen/Torten/Creme dabei!

## Ist Regionalität und Saisonalität wichtig?

Ja, sind uns beide sehr wichtig, da wir in Österreich einfach über ein tolles Sortiment an Obst und Gemüse verfügen und auch die heimischen Bauern somit unterstützen.

## Wo holt ihr euch Inspiration?

Die holen wir uns im Internet, in Kochbüchern und nach wie vor gerne in Zeitschriften. Wir lieben es darin zu blättern und stöbern!

## Welches QimiQ Produkt gefällt euch am meisten?

QimiQ Classic Vanille ist für uns das beste Produkt, das haben wir auch bei unserem Oreo-Dessert verwendet.

## Wir können nicht ohne ... leben:

Ein tolles Essen und ein gutes Glas Wein in netter Gesellschaft!



Anna Delia, Doris und Kerstin zeigen auf ihrem Blog lustige Ideen für Abenteuer- und Action-Ausflügen mit Kids sowie Bastel- und DIY-Ideen. Wir finden ihre Rezepte einfach spitze und wollten sie euch dieses Mal etwas näher bringen. Schaut mal auf ihrem Blog vorbei und stöbert euch durch die tollen Ideen und Rezepte. Wir können es nur empfehlen!

## Oreo-Mascarpone-Gläschen

### Zutaten für 4 Portionen

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Mascarpone
- 100 g Staubzucker
- 250 g Schlagobers, geschlagen
- 20 Stk. Oreo-Kekse, zerbrösel
- 300 g Himbeeren
- Oreo-Kekse und Himbeeren, zum Dekorieren

### Zubereitung

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren
2. Mascarpone und Staubzucker dazumischen.
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Kleine Gläser bereitstellen und mit Hilfe eines Spritzbeutels die Creme in folgender Reihenfolge in die Gläser füllen: Oreo-Brösel, Mascarponecreme, Oreo-Brösel, Himbeeren, Mascarponecreme.
5. Mit Himbeeren und einem Keks dekorieren.



# Herzhaft & gut

Wir haben für euch schmackhafte und schnelle Rezepte herausgesucht die auch jedem schmecken! Auf die Löffel, fertig, los!



## Lachs mit Zoodles und Zitronen-Obers-Sauce

Claudia's Genuss Pur

### Zutaten für 4 Personen

250 g	QimiQ		Zitronenpfeffer
	Saucenbasis	1	Zitrone, Saft davon
	Basmati Reis	2 Spritzer	Zitronenverbene
1	Kleine Zwiebel	2 Blätter	Zitronenmelisse
Etwas	Öl	1 Stk.	Lachs, groß
100 ml	Gemüsefond	2 Stk.	Zucchini, spiralisiert
	Kräutersalz		

### Zubereitung

1. Reis zustellen
2. **Für die Sauce:** Zwiebeln in Öl anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben. Suppe, Gewürze, Zitronensaft und Kräuter dazugeben und einköcheln.
3. Wasser aufkochen und über die Zucchini gießen und kurz ziehen lassen.
4. Lachs in Öl anbraten. Zuerst die Hautseite und dann einmal wenden. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
5. Zucchini in die Zitronensauce geben und durchrühren.



## Dinkelquiche

Anders backen

### Zutaten für 1 Form, 25 cm Ø

#### Für den Teig

200 g	Dinkelmehl
100 g	Butter
1	Ei
2 EL	kaltes Wasser

#### Für den Überguss

250 g	QimiQ Classic
4	Eier
200 g	Käse, gerieben

#### Für die Füllung

1	Zwiebel
2	Paprikaschoten
150 g	Wurst nach Wahl
	Öl

#### Weiters

Butter, für die Form

### Zubereitung

1. **Für den Teig:** Dinkelmehl, Butter, Ei und kaltes Wasser verkneten und den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. **Für die Füllung:** Zwiebel in Ringe schneiden. Paprika und Wurst klein schneiden. Alles gemeinsam in einer Pfanne mit wenig Öl ein paar Minuten anbraten und dann auskühlen.
3. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Den Teig mit den Händen in der gefetteten Springform verteilen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
5. Die Zwiebel-Paprika-Wurst-Mischung auf den Teig verteilen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier verquirlen, beides miteinander verrühren und gleichmäßig über die Zwiebelmischung gießen. Anschließend den geriebenen Käse gleichmäßig darüber streuen und die Quiche im Backofen ca. 50 Minuten backen.



## Lammnüsschen mit Wirsinggemüse

### Zutaten

Für die Lammnüsschen		Für das Wirsinggemüse	
600 g	Lammnüsschen	250 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz und Pfeffer	600 g	Wirsingkopf
	Thymian	100 g	Schinkenspeck
	Petersilie, fein gehackt	1	Zwiebel
	Senf, zum Bestreichen	2 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Sonnenblumenöl	250 ml	Klare Gemüsesuppe

### Zubereitung

1. Backofen auf 110 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lammnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heißem Öl rundherum rasch anbraten und im Backofen ca. 10-15 Min. braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in feine Streifen schneiden und in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck klein würfeln und mit Zwiebel in etwas Öl gut anrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln.
6. Wirsing dazugeben und nochmals erwärmen.
7. Lammnüsschen in Scheiben schneiden und servieren.



## Schweineröllchen gefüllt mit Bärlauch

### Zutaten für 4 Portionen

4	Schweineschnitzel a 120 g
1 Pkg.	Pizzateig
<b>Für die Füllung</b>	
125 g	QimiQ Saucenbasis
80 g	Feta
30 g	Weißbrotbrösel
1	Eiweiß
10 g	Bärlauch, fein gehackt
	Salz

### Zubereitung

1. **Für die Füllung:** Den Feta mit einer Gabel fein zerdrücken. QimiQ Saucenbasis und restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Schweineschnitzel würzen und dünn geklopft auslegen. Die Füllung dünn darauf verteilen und einrollen.
3. Das Ganze in Pizzateig einwickeln und bei 200 °C (Umluft) ca. 12 Minuten backen.
4. Aufschneiden und servieren.

# Urlaub in: Hamburg

Mit Michele reisen! Diese Ausgabe nimmt sie euch mit zur Perle Deutschlands, natürlich Hamburg! Eine wunderschöne Stadt an der Elbe die nicht nur bei Sonne sondern auch bei Regen einfach ein Traum ist. Hier sind ein paar Tipps für Unterkunft, Essen und Shoppen!



## Schanze

Die Schanze & das angrenzende Karo Viertel werden immer beliebter und gelten als die hippe Ecke Hamburgs. Hier findet man Streetart von Hamburgern aber auch internationalen Künstlern wie Banks, El Bocho und Alias.



## Elbphilharmonie

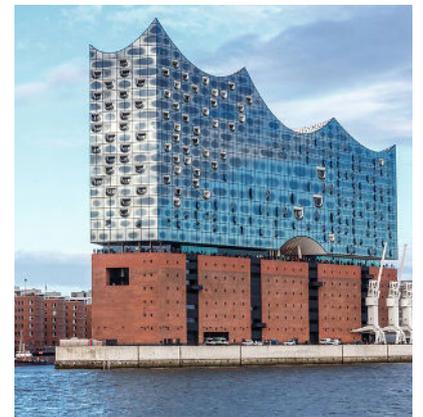
Das 'Kultur Denkmal für alle' ist das Wahrzeichen Hamburgs geworden. Sie begeistert nicht nur von der Architektur, sondern auch mit dem spektakulären Angebot an Konzerten.

Wer Tickets ergattern kann, muss unbedingt hin!  
[elbphilharmonie.de](http://elbphilharmonie.de)



## Speicherstadt

Die Speicherstadt wurde auf tausend Eichenpfählen errichtet. Hier findet man zum Beispiel das Miniatur Wunderland und den Hamburg Dungeon. Auch befindet sich hier das Wasserschloss. Ein wunderschönes Fotomotiv!



## Fischmarkt Hamburg

Ein Supermarkt unter freiem Himmel. Der absolute Traum! Von Fisch und Obst über Blumen und Klamotten zu Souvenirkräms, hier kann alles gekauft werden! Oft gibt es einen Hering zum Einkauf und obendrauf zwei Lachs gratis. Köstlich ist auch das Frühstück in Form eines Fischbrötchens direkt am Elbufer mit Blick auf den Hafen.



### Tortue

Ein Ort der Entspannung und des kulinarischen Genusses ist das Tortue. Es befindet sich mitten in Hamburgs Zentrum. Hier hat auch Napoleon sich einquartiert. Das perfekte Hotel für einen Städtetrip.

[tortue.de](http://tortue.de)



### Seven Seas

Im 2-Sterne Restaurant am Süllberg kocht Karlheinz Hauser Wahnsinns-Gerichte, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Ein absolutes Geschmackserlebnis mit Panorama auf den Blankenese und die Elbe. Das Hotel ist auch wunderschön. Luxus auf dem höchsten Niveau!

[karlheinzhauer.de](http://karlheinzhauer.de)



### HSV & St. Pauli

Für Fußballfreunde gibt es gleich zwei Pilgerstätten in Hamburg. Während die Kiezkicker von St. Pauli ihr Stadion direkt im Zentrum haben, liegt der HSV etwas außerhalb. Es gibt jedes Wochenende ein Spiel und wer kann, sollte auf jeden Fall eins besuchen!



### Brücke 10

Kein Hamburg-Aufenthalt ist bei mir vollkommen ohne bei der Brücke 10 vorbeizuschauen. Ein Fischbrötchen und 'ne Astra und den Schiffen beim Vorbeituckern zusehen ist wohl das entspannendste, was es gibt. Egal ob Sonne oder Regen, hier kann man definitiv das Leben genießen.

[bruecke10.com](http://bruecke10.com)



### dripBAR

Im Herzen von St. Pauli liegt diese Bar. Die Drinks werden von einer außergewöhnlichen Infusion verfeinert: Slow Drip. Heißt: oben kommt die gewählte Spirituose in den Dripper hinein, dann läuft sie durch einen Filter, wo eine ausgewählte Zutat sitzt: Bacon, Eiche, etc. und so hat man dann den coolsten Drink der Stadt!

[dripbar.de](http://dripbar.de)

### Reeperbahn

Ihren Namen hat die Reeperbahn durch die so genannten Reeperschläger, die für die Herstellung von Schiffsseilen und -tauen lange Bahnen benötigten. Es ist das bekannteste Ausgehviertel der Stadt und macht jede Menge Spaß!

# Süße Ostern

## Malakofftorte ohne Ei

von Candy Carina

### Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø

60 Stk.	Biskotten	<b>Für die Getränke</b>	Milch
<b>Für die Creme</b>			Rum
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	<b>Für die Dekoration</b>	Schlagobers
	Rum		Mandeln
50 g	gemahlene Mandeln		Biskotten
50 g	Staubzucker		Schokolade
250 ml	Schlagobers		



### Zubereitung

1. Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen und den Ring rundum geben. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rum, Mandeln und Staubzucker dazumischen. Schlagobers sehr fest schlagen und unterheben.
2. Eine flache Schüssel mit Milch und einem Schuss Rum zum Tunken vorbereiten.
3. Nun die Biskotten eintunken und die Tortenform damit auslegen.
4. Eine Schicht Creme daraufgeben und die nächste Schicht getränkte Biskotten daraufgeben. Mit Creme abschließen.
5. Über Nacht oder mindestens 4 Stunden kühlen und durchziehen lassen.
6. Die Torte z.B. mit Schlagobersstufen, Mandeln, Schokoladeflocken oder in Schokolade getunkten Biskotten verzieren.

### Tipps:

- Eine Malakofftorte lebt von den getränkten Biskotten. Daher gerne etwas länger eintunken (außer vielleicht bei den Boden-Biskotten, um Stabilität zu gewährleisten).
- Ich habe höhere Biskotten verwendet, um der Tunke mehr Raum zu geben.
- Wer Rum nicht mag, kann alternativ auch Eierlikör verwenden oder den Alkohol überhaupt weglassen.
- Falls die Torte noch stabiler zum Servieren sein soll, kann man auch vorher einen dünnen Biskuitboden backen. Dann zuerst mit der Creme starten.



## Schneebälle

von Leckermäulchen

### Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
150 g	Topfen
Etwas	Zucker
8 Stk.	Dosenpfirsich, abgetropft

### Zubereitung

1. Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleichgroße Stücke teilen
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen und Zucker dazumischen.
3. Die Teigstücke in ein gefettetes Muffinblech legen, die Creme einfüllen und den Pfirsich darauflegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15-25 Minuten backen.

## Osterlamm

von QimiQ

### Zutaten für 1 Lamm-Backform

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Butter, geschmolzen
- 4 Eigelb
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 4 Eiweiß
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl, glatt
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 150 g Mandeln, gemahlen
- Butter, für die Form
- Mehl, für die Form

### Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.



**Tipp:** Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.



## Osternusskranz

von QimiQ

### Zutaten für 1 Kranz

#### Für den Teig

- 50 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Staubzucker
- 1 Würfel Frischer Germ
- 600 g Mehl
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker

- 1 Prise Salz

- 1 Zitrone, fein geriebene Schale
- 1 Ei, zum Bestreichen

#### Für die Füllung

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 40 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 150 g Haselnüsse, gemahlen

### Zubereitung

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Zucker erwärmen und das Marzipan darin auflösen. Haselnüsse dazumischen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig der Länge nach etwas ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen und in 2 Bahnen schneiden. Die 2 Teigbahnen zusammenflechten, einen runden Zopf formen und in eine befettete Springform mit einem Loch in der Mitte geben. Weitere 10-15 Minuten gehen lassen.
6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
7. Mit Zuckerglasur glasieren.

# Must-Haves



Jeder will ihn, den Dyson Supersonic Hair Dryer. Er schützt die Haare vor der extremen Hitze und gibt die extra Portion Glanz ins Haar. Das perfekte Muttertags-Geschenk für die liebste Mami. Ca. 374,49 € [nordstrom.com](http://nordstrom.com)



Noch ein Geheimtipp für den Muttertag? Der Selfie Printer von Canon in Rosa! Einfach direkt vom Handy ausdrucken. So können alle Familienfeiern oder Urlaube direkt festgehalten werden. Ca. 123,43 € [amazon.de](http://amazon.de)



Ostern steht vor der Tür und da muss Süßes gezaubert werden! Unser klassisches Osterlamm oder unseren raffinierten Osternusskranz findet ihr unter anderem in unserem Backbuch. Ca. 12,90 € [shop.QimiQ.com](http://shop.QimiQ.com)



Ein Käse Brett um deine Expertise zu zeigen! Jetzt braucht man nur noch Käse, Wein und Freunde und schon geht es ab! Ca. 97,36 € [uncommongoods.com](http://uncommongoods.com)



Der WMF Entsafter Kult X 500 ist zur Zeit unser Liebling. Schnelle cold pressed Säfte in der Früh stärken das Immunsystem und fördern die Verdauung. Am besten ist ein Sellerie-Saft! Ca. 139,99 € [conrad.at](http://conrad.at)



Die FREIGEIST Edition Stolzes von Freihof ist der absolute Hammer! Schmeckt nicht nur sensationell und macht sich im Tiramisu bestens, sondern schaut auch auf der Bar einfach lässig aus. Ca. 10,90 € [shop.freihof.com](http://shop.freihof.com)



Der original-profi collection Spargeltopf von Fissler ist genau das Richtige für die Spargel-Saison! Wir lieben unseren Spargel mit unserer cremigen Sauce Hollandaise, gemacht mit der QimiQ Saucenbasis. Mmmm! Ca. 199 € [fissler.com](http://fissler.com)



Gerichte in weniger als 30 Minuten? Ottolenghi zeigt es dir! Ob Lamm-Feta-Bällchen oder Harissa-Tofu, alle Kreationen sind natürlich wie gewohnt mit dem gewissen Etwas, orientalisches raffiniert und aromastark. Ca. 28 € [amazon.de](http://amazon.de)



Frische Kräuter und frisches Gemüse zu Hause in der Küche anpflanzen? Ja das geht und zwar mit dem Click & Grow Smart Garden. Ein schlaues Gerät für Leute ohne Balkon! Ca. 76,27 € [amazon.de](http://amazon.de)

# Produkt Spotlight

Wir lieben iSi! Mit QimiQ und der iSi Flasche werden schmackhafte Mousses in sekundenschnelle gezaubert. Luftig, leicht und cremig, genau wie sie sein sollten. Mit unseren QimiQ Whips mit Geschmack und ein paar weiteren Zutaten hat man ruckzuck ein Dessert parat, wenn sich Besuch ankündigt. Also auf geht's!



## Kokos-Schokolade-Creme

Zutaten für 0,5 L iSi Flasche

250 g	QimiQ Whip Schokolade
150 g	Kokosmilch
40 g	Feinkristallzucker
100 g	Schlagobers, 36 % Fett
20 ml	Malibu

### Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Danach durch ein Sieb passieren.
2. In eine 0,5 L iSi Flasche füllen.
3. Eine Kapsel in die iSi Flasche hineindrehe und gut schütteln.
4. In Gläser dressieren.

# KAFFEPAUSE MIT ULI

Uli ist unser Verkaufsleiter in Österreich und düst mit seinem QimiQ-Flitzer zu seinen Kunden. Er führte davor sein eigenes Restaurant in Thalgau und kennt sich aus hinter dem Herd. Seit mehr als einem Jahr bei uns, ist er vor allem ein Fan von der QimiQ Saucenbasis und der Sauce Hollandaise, die man daraus machen kann. Seine Frau und er haben letztes Jahr ein Mädchen bekommen, das hält sie nun auf Trapp! Hier zeigt er euch sein Lieblingsrezept, na logisch, Sauce Hollandaise mit der QimiQ Saucenbasis!



## Zweierlei vom Spargel mit Zitronenhollandaise

### Zutaten für 10 Portionen

#### Für die Zitronenhollandaise

150 g	QimiQ Saucenbasis
6	Eigelb
70 ml	Weißweinreduktion/ Brühe
1	Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
400 g	Geklärtc Butter Salz und Pfeffer

#### Für den Spargel

500 g	Grüner Spargel
500 g	Weißer Spargel, geschält
200 g	Butter
500 g	Kirschtomaten
20 g	Zucker
	Salz und Pfeffer
	Rosa Pfefferkörner, zum Garnieren

### Zubereitung

- Für die Zitronenhollandaise:** QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Weißweinreduktion, Zitronensaft und -abrieb gut mixen. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse durch ein feines Sieb passieren. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
- Für den Spargel:** Grünen und weißen Spargel in Butter anschwitzen. Kirschtomaten dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zweierlei Spargel mit Zitronenhollandaise anrichten, mit rosa Pfefferkörnern garnieren und servieren.



# Was wir lieben

Unsere Favoriten auf einen Blick!



1

## FASHION

Wer hat gesagt, dass Picknicks nicht 'fashionable' sein können? Wir starten diesen Sommer mit einer regenbogenfarbenen Decke aus Wolle in die Picknick-Saison. Gemütlich und leicht zu waschen, das perfekte Accessoire!

[tollymcræ.co.uk](http://tollymcræ.co.uk)

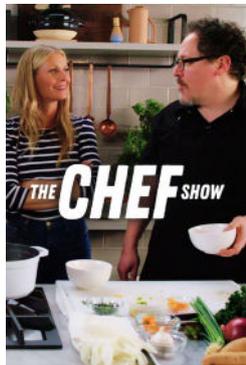


2

## WEIN

Unser absoluter Lieblings-Wein ist zur Zeit Harald Heillings Merlot. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung und ein fruchtsüßer Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter. Unbedingt probieren und genießen!

[heilling.co.at](http://heilling.co.at)



3

## TV

Filmemacher Jon Favreau und Koch Roy Choi begeben sich auf eine kulinarische Abenteuerreise. Sie experimentieren mit Rezepten und verschiedenen Zubereitungsweisen. Dabei treffen sie auf Prominente aus der Unterhaltungs- und Kulinarikebranche.

[netflix.com](http://netflix.com)



4

## SPORT

Wir stürzen uns in den Pool und schwimmen ein paar Längen, mit unseren Speedo Vanquisher 2.0 Brillen! Die besten am Markt, damit das Kraulen auch leichter fällt. In mattschwarz schauen sie auch lässig aus, denn mal ehrlich: Schwimmbrillen sind nie wirklich sexy.

[speedo.com](http://speedo.com)



Die Erste Sahne-Basis

# MAGAZIN

4. Ausgabe 03/2020. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Herausgeber: QimiQ Handels GmbH | Lettlweg 5 | 5322 Hof bei Salzburg | Österreich

T +43 6229 3483-0 | F +43 6229 3483-30 | E [office@QimiQ.com](mailto:office@QimiQ.com)

[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com) | [shop.QimiQ.com](http://shop.QimiQ.com) | [rdb.QimiQ.com](mailto:rdb.QimiQ.com)

© 2020