

TRENDSETTER

Nummer 5 - 2021

Bredemeijer
Group

bredemeijer

LEOPOLD
VIENNA

ZILVERSTAD

WIE KOFFEIN DIE MODERNE WELT VERÄNDERT

*Die Kunst
des
Teetrinkens*



Hans Kazan und Olga Commandeur
sind stolz auf ihre Enkelkinder



INHALT

- 4 Japanische Teezeremonie: Die Kunst des Teetrinkens
- 6 Tipps für einen gelungenen High Tea
- 7 Die leckersten Teerezepte
- 8 Hans Kazan und Olga Commandeur sind stolz auf ihre Enkelkinder
- 11 Shopping: Tea time!
- 12 Bredemeijer Group @ social media
- 14 Cocktails
- 16 Wie Koffein die moderne Welt veränderte
- 19 Shopping: Party time!
- 20 6 Tipps um Kindern das Sparen beizubringen
- 22 Shopping: Kids fun!



INSPIRATIONSQUELLE

Tee zur Kunst erheben, wie macht man das? In Japan weiß man genau, wie das geht. Bereits seit dem neunten Jahrhundert ist das Getränk dort außerordentlich beliebt, und hat sich eine wahre Teekultur mit unterhaltenden Teezeremonien entwickelt. Wie eine japanische Teezeremonie abläuft, lesen Sie in dieser Ausgabe.

Über Koffein wurden bereits eine Menge Geschichten geschrieben. Es ist das am häufigsten verwendete legale Aufputzmittel der Welt. Dem amerikanischen Journalist Michael Pollan zufolge haben die Konzentration und der Fokus, die durch Koffein gefördert werden, unsere moderne Welt geprägt. Seine Geschichte lesen Sie auf Seite 16.

Enkelkinder. Wir unterhielten uns mit Hans Kazan über die Magie des Opawerdens, die auch nach neun Enkeln nicht nachlässt. Auch Olga Commandeur ist eine stolze Oma und erzählt über ihre Verbundenheit mit ihren Enkeln. Geschichten über Familien und spezielle Augenblicke.

Wir haben diese *Trendsetter* mit zahlreichen Geschichten und Inspirationen wiederum mit viel Freude verfasst. Viel Spaß beim Lesen!

Esther de Wit

Marketing Bredemeijer Group

P.S. Die Kollektionen der Marken Bredemeijer®, Leopold Vienna und Zilverstad finden Sie in unserem Katalog. Sie erhalten diesen auf Anfrage über info@bredemeijergroup.com.

Bei den in diesem Magazin abgebildeten Preisen handelt es sich um unverbindliche Preisempfehlungen. Preisliste 2021.



JAPANISCHE TEEZEREMONIE



DIE KUNST DES TEETRINKENS

Japan hat eine raffinierte Teekultur. Im 9. Jahrhundert n. Chr. waren es die buddhistischen Mönche Eichū, Siachō und Kūkai, die den großen Durchbruch des beliebten Getränks schafften. Anfangs wurde Tee hauptsächlich aus medizinischen Gründen konsumiert. Im Laufe der Jahre wurde das Teetrinken zu einer entspannenden Zeremonie erhoben, da es mit der asketischen Lebensweise des Zen in Verbindung gebracht wurde.

Die japanische Teezeremonie findet in einem Teepavillon statt, der sich in einem Teegarten befindet. Vor dem Betreten des Gartens müssen die Teilnehmer zuerst ihre

Schuhe ausziehen und sich dann in einer Art Umkleidekabine umziehen. Die Gäste erhalten einen schlichten Kimono, weiße Zehenstrümpfe und Hausschuhe. Nachdem

sie alles Unnötige während der Zeremonie zurückgelassen haben, machen sie sich auf den Weg zum Wartezimmer, wo sie auf ein Zeichen des Gastgebers warten, dass alle Vorbereitungen getroffen wurden.

Pavillon mit Tokonama

Wenn es soweit ist, gehen die Gäste durch den Teegarten zum Teepavillon. Unterwegs reinigen sie Hände und Mund in einem speziellen Wasserbecken.

Der Pavillon ist ein besonderes Gebäude. Er ist klein und schlicht gehalten. Der Eingang ist niedrig und die Gäste müssen vor dem Betreten knien und sich verneigen. Diese Haltung zeigt Demut und Respekt und beseitigt den Unterschied in Rang und Position. Der Pavillon zeichnet sich durch Schlichtheit aus. Nur eine kleine Nische, das sogenannte Tokonama, ist verziert und darf unter keinen Umständen betreten werden. In der Vergangenheit wurde das Tokonama dekoriert, um der Teezeremonie eine besondere, persönliche Note zu verleihen und zum Beispiel den sozialen Status und die politische Präferenz der Person auszudrücken, die die Gäste empfängt. Heutzutage ist dieser Raum oft mit Blumen und einem buddhistischen Ausdruck versehen.

Die Zeremonie

Die Teezeremonie findet in einem speziell dafür entworfenen Raum des Pavillons statt: dem Cha-Shitsu. Allen Gästen wird ein Ort zugewiesen, an dem sie knien und der Hauptgast mit dem Rücken

Teekanne und Becher
Pucheng



zum Tokonama sitzt; ein Zeichen der Bescheidenheit, denn der Gastgeber oder die Gastgeberin möchte die dort ausgestellten Dekorationen nicht zur Schau stellen. Bevor der Tee getrunken wird, werden oft ein paar Snacks und japanischer Wein serviert. Die Zeit, die die Gäste verbringen, wird für die endgültigen Vorbereitungen verwendet. Der Gastgeber reinigt alles und gibt dann grünes Teepulver in eine Schüssel. Dann wird Wasser hinzugefügt und alles mit einem Teebesen gemischt. Wenn alle Handlungen ausgeführt wurden, die mit viel Engagement und Liebe zum

Detail ausgeführt wurden, kann der Tee getrunken werden. Und auch dafür gibt es Regeln. Sie sollten die Schüssel mit der rechten Hand aufnehmen, dann in die linke Hand legen und so drehen, dass die schönste Seite für die anderen Gäste sichtbar ist. Dann können Sie einen Schluck nehmen. Sie trinken das letzte Stück Tee mit einem lauten Schluck als Zeichen dafür, dass Sie den Tee genossen haben.

Nach dem Teetrinken werden alle Notwendigkeiten gereinigt und weggeräumt. Je nach Gast und Gastgeber dauert eine Zeremonie ein bis fünf Stunden.



Geschenkset Sendai
und Tablett Izumi



Teekanne Tibet und
Teebox mit Teedosen



TIPPS FÜR EINEN GELUNGENEN HIGH TEA



Ein „High Tea“ – oder ein „Afternoon Tea“ – ist eine alte englische Tradition. Die Hofdamen organisierten einen High Tea, um die Zeit zwischen Mittag- und Abendessen zu überbrücken.

Zu einem High Tea werden allerlei köstliche süße und herzhaft-Häppchen und verschiedene Teesorten serviert.

Frühzeitig planen

Die Organisation eines High Tea ist mit einer gewissen Vorbereitung verbunden. Sie müssen zum Beispiel darüber nachdenken, welche Häppchen Sie zubereiten und servieren möchten, welche Art von Tee dazu gereicht und wie die Tischdeko aussehen soll. Wir empfehlen, den High Tea ca. 2-3 Tage im Voraus zu planen.

Herzhaft-Häppchen

- Belegte Brote – zum Beispiel mit Lachs und Frischkäse, würzigem Käse mit Rucola oder Tomaten-Mozzarella.
- Kalte Suppe aus einem Glas wie Zucchini-Avocado-Suppe oder Tomaten-Gazpacho.

- Blätterteig-Snacks mit beispielsweise Walnuss- und Ziegenkäse oder Spinat und getrockneten Tomaten.

Süße Häppchen

- Ein Obstschälchen mit z.B. Erdbeeren, Aprikosen, Melone, Kirschen oder Nektarinen.
- Schokoladenfondue mit verschiedenen Früchten.
- Macarons.
- Hausgemachte Kuchen oder Muffins (sie können während des High Teas auch selbst dekoriert werden).

Tee zum High Tea

Wenn Sie Ihren High Tea zu etwas ganz Besonderem machen möchten, sollten Sie lose Teesorten auf den Tisch stellen. Dafür eignet sich z.B. eine Teekiste mit einzelnen Fächern. Eine schöne Schale mit losem Tee sieht ebenfalls

sehr festlich aus. Für losen Tee benötigen Sie einen Teefilter oder eine Teekanne mit Teefilter. Für zusätzliches Flair können Sie auch verschiedene Teekannen auf den gedeckten Tisch stellen, mit denen Sie verschiedene Tees servieren.

Schmackhafte Teesorten für einen High Tea sind:

- Oolong Tee: ein leichter Tee mit blumigem bis vollem Geschmack.
- Tee aus Blumen: leichte Teesorten mit einem natürlichen süßen Geschmack.
- Weißer Tee: Ein Tee mit fruchtigen oder blumigen Aromen und einem frischen Abgang.
- Pfefferminztee: frischer Pfefferminztee mit Honig bleibt ein schmackhafter und frischer Klassiker.

Traditioneller Massala Chai wird so zubereitet, dass die Teeblätter, Kräuter und Gewürze in einem Topf mit Milch bzw. Wasser ziehen.

ZUTATEN: 4 Teelöffel schwarzer Tee | 2 Kardamomschoten | 2 Nelken | 1 Sternanisfrucht | 1 Pfefferkorn | ½ Teelöffel Zimt | ½ Teelöffel Ingwerpulver (oder ein Stück fein geschnittener frischer Ingwer) | ½ Vanilleschote | 1 Prise Muskatnuss | 2 Tassen Milch | Gegebenenfalls ein bisschen Honig

ZUBEREITUNG: 1. Geben Sie Kardamom, Nelke, Sternanis und Pfefferkorn in einen Mörser und sorgen Sie dafür, dass alle Gewürze gut zerkleinert sind. 2. Erwärmen Sie die Milch bei geringer Hitze in einem kleinen Topf. 3. Wenn die Milch erwärmt ist, fügen Sie Tee, zerkleinerte Kräuter und Gewürze, Ingwerpulver, Vanilleschote, Muskatnuss und Zimt hinzu. 4. Lassen Sie das Getränk für 10 Minuten sanft ziehen. Sorgen Sie dafür, dass die Milch nicht kocht! 5. Nehmen Sie ein schönes hohes Glas, legen Sie ein kleines Sieb auf dieses und gießen Sie das Gemisch ein. Fügen Sie noch einen kleinen Löffel Honig hinzu.

Chai Latte



DIE LECKERSTEN TEEREZEPTE

Eistee können Sie natürlich einfach verzehrfertig kaufen, aber was ist schöner, als Ihren Eistee selbst zuzubereiten?

Was brauchen Sie? 1 Liter Wasser | 8 bis 12 g loser Tee | Frische Früchte | Zucker oder Honig nach Ihrem Geschmack | Gegebenenfalls einige Eiswürfel

Zubereitung: 1. Füllen Sie eine große Kanne mit 1 Liter Wasser. 2. Fügen Sie der losen Tee hinzu und stellen Sie die Kanne in den Kühlschrank. 3. Lassen Sie den Tee über Nacht im Kühlschrank ziehen. 4. Holen Sie die Kanne aus dem Kühlschrank und entfernen Sie die Teeblätter. 5. Schneiden Sie die Früchte und fügen Sie diese dem Eistee hinzu. 6. Gegebenenfalls können Sie noch einen Löffel Honig oder Zucker ganz nach Ihrem Geschmack hinzugeben. 7. Füllen Sie ein Glas mit Eiswürfeln und schenken Sie den selbst gemachten Tee ein. Lassen Sie es sich schmecken!

Eistee



Eisteekanne 1,2L

Die Möglichkeiten sind endlos, wenn Sie Eistee selbst zubereiten. Das sind unsere beliebtesten Geschmackskombinationen: Weißer Tee mit Pfirsich, Zitrone und einem bisschen Honig; Grüner Tee mit Zitrone, Ingwer und Minze; Earl Grey mit Orange und Zitrone; Rooibos mit Mango, Zitrone und Orange; Eisenkrauttee mit Ingwer, Gurke und Orange.



Hans Kazan | Illusionist | Stolzer Opa von neun Enkeln

Hans Kazan: „ES BLEIBT ETWAS MAGISCHES, GROSSVATER ZU WERDEN, AUCH BEIM NEUNTEN MAL“

Hans Kazan lebt seit 21 Jahren mit seiner Frau Wendy in Spanien. Inzwischen ist Hans Kazan der stolze Großvater von acht Enkeln und einer Enkelin. Obwohl fast all seine Enkel in Spanien geboren sind und ganz in der Nähe leben, spricht man zu Hause niederländisch miteinander.

Nur ein Nachkomme lebt in den Niederlanden. Aber glücklicherweise reist Opa Hans aus beruflichen Gründen fast wöchentlich in die Niederlande und sieht er dadurch seinen Enkel Oliver regelmäßig. Die Enkel in der Familie nennen Hans nicht ‚Opa‘. Für sie ist er ‚Hans Kazan‘. „Unser ältester Enkel nannte mich irgendwann

spontan so und das haben wir immer beibehalten.“

Magisch

„Vor zehn Jahren wurde ich zum ersten Mal Opa, und das war ein magischer Moment. Aber noch immer, auch nach neun Enkeln, ist so eine Geburt ein Wunder. Und auch wenn Magie mir durch meinen

Beruf nicht fremd ist, ist der Moment, in dem ich ein neues Menschlein in den Armen halte, jedes Mal wieder ein ganz besonderer.“

Verrückt nach ihnen und äußerst gern zusammen

„Das Allerschönste an den Enkeln ist für mich, dass wir nicht nur verrückt nach ihnen sind, sondern auch so viel Spaß mit ihnen haben. Wir sind aktive Großeltern und sie sind gerne bei uns. Die Enkel bezeichnen unser Haus als ‚die Blockhütte in der Natur‘. Selbst wohnen sie nämlich in der Nähe der Küste, während wir weiter im Landesinneren leben. Dadurch haben wir einen großen Garten, durch den ein Bach fließt. Sobald die Enkel bei uns sind, klettern sie in die Bäume und bauen sie Hütten mit Stühlen und Decken. Sie gehen auch gerne am Bach entlang, um Insekten zu beobachten, oder üben Zaubertricks, bei denen man zum Beispiel Zuckerwürfel verschwinden lässt. Das sind kleine Dinge, aber sie bereiten uns sehr viel Freude.“

Geburtstage

Bei den Kazans werden die Geburtstage der Enkel auf besondere Art und Weise

gefeiert. Jedes Enkelkind hat nämlich eine eigene Geburtstagstradition. „Mit unserem Enkel Kenzo machen wir beispielsweise jedes Jahr für seinen Geburtstag einen Tagesausflug. Wir lassen uns dafür immer wieder ein neues Ziel einfallen. Am liebsten besuchen wir etwas Spannendes, wie eine Seilbahn oder einen Wildpark. Die jüngeren Enkel sind dafür noch zu klein, aber mit ihnen machen wir einen Spaziergang über den ‚Board Walk‘: einen unglaublich schönen Wanderweg an den Dünen und dem Meer entlang. Wenn sie etwas älter sind, dürfen auch sie ihre eigene Geburtstagstradition wählen.“

Ein besonderes Geschenk

Auch bekommen alle Enkelkinder später ein besonderes Geschenk: ein persönliches Fotoalbum. „Das haben wir unseren Kindern früher auch geschenkt, und diese Familientradition führen wir nun bei unseren Enkeln fort. Wir wählen ein hochwertiges Fotoalbum und lassen schöne Abzüge machen. Wendy versieht alle Fotos mit einer handgeschriebenen Geschichte oder Anekdote. Wir legen viel Wert darauf, die kostbaren Erinnerungen, die wir mit ihnen gemeinsam sammeln, auch an sie weiterzugeben. Ein persönliches Fotoalbum ist nicht nur ein originelles Geschenk, sondern auch ein schönes Andenken für später. Daran liegt uns viel.“

Erinnerungen

„Wichtig ist vor allem, dass man möglichst viel Freude an seinen Enkeln hat. Gemeinsam Erinnerungen sammeln. Er-

innerungen sind unglaublich wertvoll. Zudem versuchen wir, unseren Enkelkindern auch Selbstvertrauen mit auf den Weg zu geben, sodass wir

in einigen Jahren sagen können: Schau, was für zufriedene, glückliche Menschen daraus geworden sind.“

Olga Commandeur: „DAS SCHÖNSTE AM OMASEIN IST, DASS MAN SELBST NOCH SO VIEL DARAUS LERNT“

Vom Baby- und Kleinkindschwimmen bis hin zum Spaziergehen und Radfahren. Es verwundert wohl kaum, dass Olga Commandeur an ihrem festen Babysitter-Tag mit ihrem Enkel Jamairo (4) am liebsten sportlichen Aktivitäten nachgeht.

„Mein Mann und ich haben drei Enkelkinder, und die beiden jüngsten wurden dieses Jahr geboren. Herrlich, diese süßen, kleinen Würmchen. Und es bleibt turbulent, denn das nächste ist bereits unterwegs!“

Eine besondere Verbundenheit

Zwischen Enkel Jamairo und Olga besteht vom ersten Tag an eine starke, besondere Verbundenheit. „Ich durfte bei seiner Geburt dabei sein, das war ein ganz spezieller Augenblick. Ich erlebte wieder, wie es war, als ich selbst zum ersten Mal Mutter wurde, es war wunderbar. Ich war so unglaublich stolz auf mei-

ne Tochter und auf meinen Enkelsohn. Seit ich zum ersten Mal seine strahlenden, dunklen Augen sah, empfinde ich bedingungslose Liebe für ihn. Seit Jamairos Geburt habe ich einen festen Babysitter-Tag, und das hat unsere Verbundenheit weiter verstärkt.“

Quality Time

„Als Mutter musste ich meine Zeit zwischen meinem Beruf und meinen Kindern einteilen. Mit meinen Enkeln gibt es nur Quality Time. Wenn sie bei mir sind, widme ich ihnen den ganzen Tag. Auch erlebe ich die Entwicklung meiner Enkel ganz bewusst. Ich finde es toll, zu sehen, wie sie sich als Kind



Fotoalbum Krone



Olga Commandeur | Ehemalige Athletin und Moderatorin | Stolz Oma von drei Enkeln

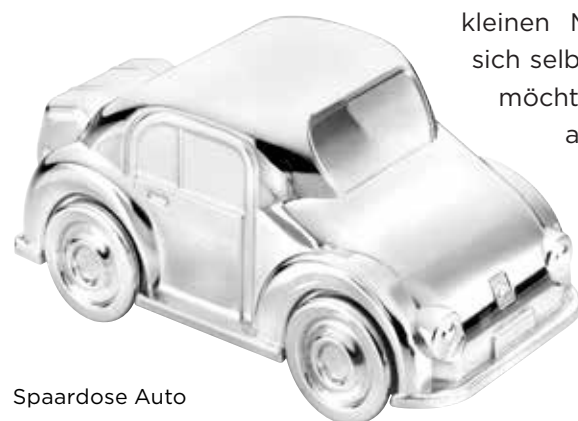
entwickeln, wachsen und entfalten.“

Aktive Oma

Olga unternimmt vor allem aktive Tätigkeiten mit ihren Enkeln. „Bewegung ist mir sehr wichtig, was natürlich in meiner Sportvergangenheit begründet ist. Spielen und sich gemeinsam körperlich betätigen vertieft nicht nur die Beziehung, sondern ist auch gut für die eigene Gesundheit. Jamairo ist zum Glück ein aktives Kerlchen; er findet es toll, gemeinsam loszuziehen. Schon als er noch ganz klein war, ging ich einmal wöchentlich mit ihm zum Baby- und Kleinkindschwimmen. Und das fand er super! Jetzt, da er etwas älter ist, gehen wir gerne am Strand spazieren oder unternehmen Radtouren.“

Gewohnheiten

„Durch meinen festen Babysitter-Tag haben Jamairo und ich auch unsere eigenen Gewohnheiten entwickelt. Wir besuchen zum Beispiel gerne ‚unseren‘ Spielplatz. Immer mit dem Fahrrad und bei Ankunft geht es direkt auf das Klettergerüst. Auf dem Klettergerüst spielen wir dann unser selbsterdachtes Spiel. Das machen wir jedes Mal, aber



Spardose Auto

es macht ihm noch genauso viel Spaß wie beim allerersten Mal. Das bereitet mir wahn-sinnig viel Freude. Ich hoffe, dass ich in einigen Jahren mit allen Enkeln jeweils eigene Traditionen habe. Die Jüngsten sind jetzt noch zu klein dafür.“

Ein großes Vorbild

„Uns ist es wichtig, für all unsere Enkel einen schönen Ort zu schaffen, an dem sie sich immer zu Hause fühlen. Meine Eltern sind in der Hinsicht mein großes Vorbild: Alle Enkelkinder gleichzeitig zu Besuch, ein richtig tolles Durcheinander. Feste wie Nikolaus, Weihnachten oder Ostern feiern wir am liebsten gemeinsam, darauf freue ich mich immer riesig. An diesen Tagen möchten wir unsere Enkel extra verwöhnen und geben wir ihnen gern schöne, hochwertige Geschenke. Das perfekte Geschenk zu finden, ist nicht immer einfach, aber bei Jamairo liege ich mit Autos immer richtig. Danach ist er ganz verrückt! Darum nennt er mich auch ‚Oma Tesla‘, nach dem Auto, das ich fahre.“

Folge deinem Herzen

„Das Schönste am Omasein ist für mich, dass man selbst noch so viel daraus lernt. Man bringt den Enkeln viel bei, aber sie können uns auch viel lehren. Durch die Interaktion mit einem kleinen Menschen lernt man sich selbst besser kennen. Ich möchte unseren Enkeln vor allem vermitteln, wie wichtig es ist, die Welt zu erkunden. Zu tun, was einem Spaß macht, seinem Herzen und seinen Träumen zu folgen.“

SHOPPING

Duet® Design Boston
1,2L | Edelstahl
111004 € 99,95



Duet® Design Saturn
1,2L | Edelstahl
111003 € 116,95



Silhouet Umea
0,5L | Steingut
Weiß **142007** € 32,95
Schwarz **142008** € 32,95

*You are
beauteafull!*

Duet® Bella Ronde
1,2L | Edelstahl | Oxford Blue
101007 € 109,95



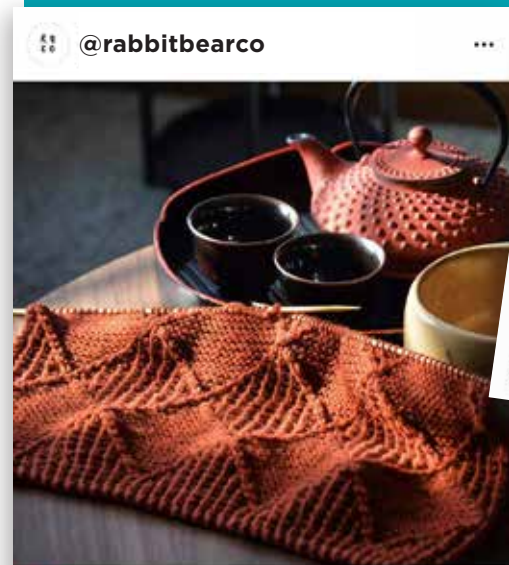
Duet® Bella Ronde
1,2L | Edelstahl | Crèmeweiß
7304WC € 109,95



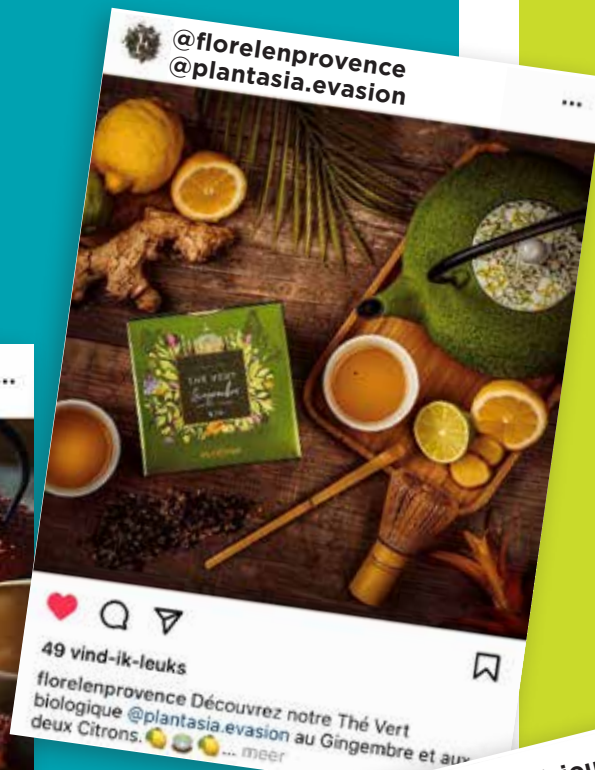
Duet® Bella Ronde
1,2L | Edelstahl | Schwarz matt
101006 € 109,95



Bredemeijer Group @ social media



44 vind-ik-leuks
rabbitbearco My zen space
knitting up this @brooklyntwee
cabled diamond pattern design



49 vind-ik-leuks
florelenprovence Découvrez notre Thé Vert
biologique @plantasia.evasion au Gingembre et aux
deux Citrons. ... meer



44 vind-ik-leuks



brede-meijer en 142 anderen vinden dit leuk
cocktalicious PASSION CAIPIRINHA 🍹
Tropical vibes all over met deze zomerse
temperaturen. En dan maak ie niet een... meer



49 vind-ik-leuks



44 vind-ik-leuks



44 vind-ik-leuks



120 vind-ik-leuks
casa_mi_su Vandaag dan eindelijk de deur en
plinten, mega happy! Probeer morgen foto's
maken 📸 Zo ook nog van de supergrote...



44 vind-ik-leuks



57 vind-ik-leuks
babymimi_official Baby Mimi's Nursery
Alle 3 opmerkingen bekijken



334 vind-ik-leuks
living.elements Werbung
Früher standen und hingen bei uns überall... meer
Alle 37 opmerkingen bekijken
inspo_deko_more_Cool 🍷

COCKTAILS



Spicy Mango Margarita

Rezept @Cocktailicious

Der Spicy Mango Margarita ist eine Variation des klassischen Margarita-Cocktails. Du kannst diesen Cocktail mit frischer Mango zubereiten. In diesem Fall solltest du ihn in einem Mixer zubereiten. Ich habe diesen Cocktail mit

Mango-Limonade von Mucho Mango der Marke Arizona geschüttelt.

Möchtest du einen Frozen Mango Margarita? Friere die Mango am Vortag ein oder gib vor dem Mixen ein Glas mit

Zutaten: 45 ml Tequila | 20 ml Triple Sec | 10 ml Limettensaft von einer halben Limette | 30 ml Mangosaft (Mucho Mango)

Zubehör: Cocktailshaker | Barmaß

Zubereitung: 1. Bestreue den Rand deines Margaritaglases mit Cayennepfeffer. 2. Gib mit einem Barmaß 45 ml Tequila, 20 ml Triple Sec und 30 ml Mangosaft sowie 10 ml Limettensaft in einen Shaker mit Eis. 3. Schütteln, bis der Shaker von außen frostig wird. 4. Den Cocktail ohne Eis in das Glas gießen. 5. Das Glas mit einem Stück Mango garnieren.

Spice it up mit einem Rand aus Cayennepfeffer

Dieser Mango-Margarita passt wunderbar zu Cayenne oder Cajun. Cajun ist etwas weniger scharf. Verwende für den Rand eine Limette, die du über den Rand des Glases streichst. Tauche den Rand anschließend in den Cayennepfeffer, den du auf einem Teller oder Schneidebrett verteilt hast.

zerstoßenem Eis hinzu. Dann erhältst du einen schönen Slush-Effekt.

Margarita-Inspiration

Außer dem Strawberry Margarita erfreuen sich auch der Blue Margarita und der Watermelon Margarita großer Beliebtheit. Sehr lecker ist auch der Pineapple Margarita mit leckerem Cayun-Rand!



Noch mehr Rezepte finden Sie hier: www.cocktailicious.nl



Cocktailbox: Köstliche Cocktails zu Hause zubereiten!

In letzter Zeit haben wir viele neue Dinge entdeckt. Wir können nämlich zu Hause genauso lecker essen wie in einem Restaurant und mit speziellen Cocktails ein Fest daraus machen. Inzwischen kann man sich sogar eine Cocktail-Box nach Hause liefern lassen, die alles enthält, was man braucht, um auch daheim tolle Cocktails zu machen! Wir bestellen eine Cocktail-Box bei J.D. Hospitality und probieren sie aus. Sind Sie gespannt auf unsere Erfahrungen? Lesen Sie dann einfach schnell weiter!



Was ist eine Cocktailbox?

Eine Cocktail-Box ist ein edles Paket, das alles enthält, was Sie zu Hause für die Zubereitung von Cocktails benötigen. Eine Cocktailbox enthält häufig folgende Elemente: einen Shaker, mehrere Cocktailrezepte sowie Zubereitungshinweise in Form von Anleitungsvideos und die Zutaten für die Cocktails, (einschließlich frischer oder getrockneter Früchte und Sirup). Eigene Cocktailgläser sollten Sie jedoch parat haben!

Wie macht man das?

Wenn Sie Ihre eigenen Cocktails zu Hause zubereiten möchten, bietet sich so eine tolle und unkomplizierte Möglichkeit dazu! Zuerst sollten Sie sich überlegen, welche Art von Cocktails Ihnen schmecken. Orientieren Sie sich an Ihren geschmacklichen Vorlieben und wählen Sie eine passende Cocktailbox. Danach müssen Sie eigentlich nichts mehr tun, bis die Cocktailbox zu Ihnen nach Hause geliefert wird. Was wir als positiv empfunden haben, als wir die Cocktailbox bestellt haben, ist, dass man nicht alle möglichen Zutaten kaufen muss, von denen man nur ein bisschen braucht und die danach im Schrank vergessen werden. Die Box enthält

Der Moscow Mule

Ein erfrischender Cocktail mit einem Kick: das ist der Moscow Mule! Der Cocktail ist einfach zuzubereiten und sieht auch noch toll aus. Sie bereiten ihn wie folgt zu:

Zutaten: 45 ml Wodka | 120 ml Ingwerbier | 1 Esslöffel frischer Limettensaft | Eiswürfel | Limettenscheibe

Zubehör: Ein Cocktailglas oder einen Kupferbecher | einen Barlöffel

Zubereitung: 1. Eine frische Limette auspressen. Den Saft vorzugsweise durch ein Sieb gießen. 2. Einen halben Esslöffel Limettensaft in ein großes Glas mit Eiswürfeln geben. 3. Zuerst den Wodka, danach das Ingwerbier über das Eis gießen. 4. Das Glas mit einer Limettenscheibe garnieren.



nämlich die genau erforderlichen Mengen.

J.D. Hospitality

Die Luxus-Cocktailboxen von J.D. Hospitality enthalten wirklich alles, was man braucht. Es wird empfohlen, den Inhalt der Box innerhalb einer Woche zu verbrauchen und die frischen Produkte in der Zwischenzeit im Kühlschrank aufzubewahren. Die diesen Cocktailboxen zugrunde liegende Philosophie lautet, dass es immer möglich sein sollte, einen leckeren Cocktail zu genießen.

„Die Stärke der Box liegt nicht nur in den Getränken, sondern vor allem in der ‚Erfahrung‘. Das Leben ist zu kurz für mittelmäßige Getränke!“

- J.D. Hospitality



Scannen Sie den Code zwecks weiterer Informationen über Cocktailboxen



Die Konzentration und die Fokussierung, die durch Koffein ermöglicht werden, haben einen beträchtlichen Teil unserer Gesellschaft geprägt. Dieser Einfluss des Kaffees hat schon vor Jahrhunderten begonnen. So lautet die anregende These des amerikanischen Journalisten Michael Pollan. Er wagt es sogar zu behaupten, dass die Franzosen ohne Kaffee niemals die Bastille gestürmt hätten.

Text Tony van der Giessen

Historiker haben sich lange mit der Frage beschäftigt, wie Lebensmittel unsere Zivilisationen mit geprägt haben. Und Koffein ist ein solches Mittel. So ein alltägliches Produkt, dessen Wirkung viel subtiler ist, kann doch wohl keinen großen Einfluss auf den Lauf der Geschichte haben? Doch genau das ist die zentrale Behauptung des bekannten Lebensmitteljournalisten **Michael Pollan** in seinem Hörbuch *How Caffeine Created the Modern World*.

Pollan, der durch seine Netflix-Serie *Cooked* bekannt ist, war nicht sofort von dem domi-

nanten Einfluss des Koffeins überzeugt. Erst als er auf Anraten von Experten mit dem Kaffeetrinken aufhörte, erkannte er die ‚unsichtbare‘, wohl aber ‚allumfassende‘ Wirkung des Kaffees. „Ein bisschen ähnelt das einer Existenzkrise. Fühlt man sich so, wenn man ADS hat?“, fragt er sich. „Ich fühle mich wie ein stumpfer Bleistift und kann mich noch nicht einmal eine Minute lang konzentrieren.“ Unverkennbar. Eine ziemlich missliche Situation für einen Schriftsteller, merkt Pollan an. Sie brachte ihm jedoch eine wichtige Erkenntnis: ‚Unter dem Einfluss‘ des leichten psychoaktiven Stimulans zu stehen, ist so etwas wie das Grundbewusstsein

WIE KOFFEIN

der Menschheit. Denn ungefähr 90 % der Weltbevölkerung konsumieren regelmäßig Koffein. Das muss doch wohl Spuren hinterlassen.

Kaffeehäuser als Brutstätten

Mit den Arabern kam der Kaffee in unsere moderne Welt. Und es wurde nicht nur die Kaffeebohne importiert, sondern mit ihr auch die Kaffeehäuser, die im 16. Jahrhundert im Osmanischen Reich wie Pilze aus dem Boden schossen. Pollan zufolge waren dies ‚bemerkenswert liberale‘ Orte, wo Diskussionen und Klatsch an der Tagesordnung waren. Auch in Europa war Kaffeetrinken vielfach eine soziale Angelegenheit. Um 1640 wurde das erste Kaffeehaus in Venedig eröffnet, und das Phänomen verbreitete sich bald auch in Großstädten wie Paris und London.

Kaffeehäuser entwickelten sich zu demokratischen Brutstätten, die sogar als Bedrohung für die britische Monarchie galten. „Diese Orte waren das Internet ihrer Zeit“, sagt Pollan. „Man bezahlte einen *Penny* für den Kaffee, bekam jedoch im Gegenzug auch eine Fülle von Informationen in Form von Zeitungen, Büchern und Zeitschriften zurück.“ Das Kaffeehaus erhielt darum den Spitznamen *penny universities*.

Die Veränderung, die das Kaffeehaus verkörperte, war so gefürchtet, dass König Karl II. beschloss, die Kaffeehäuser zu

DIE MODERNE WELT VERÄNDERT

schließen. „Der König hatte vor in Kaffeehäusern geschmierten Komplotten Angst. In seinen Augen waren es gefährliche aufrührerische Orte der Rebellion“, sagt Pollan. 1675 versuchte der König, ihre Türen für immer zu schließen. Doch niemand gehorchte; die Kaffeebesitzer wehrten sich, hielten ihre Geschäfte offen, und so musste der König sein Vorhaben schließlich kläglich aufgeben.

Triebfeder des aufklärerischen Denkens

Pollan stellt die Idee in den Raum, dass Koffein mit seiner anregenden und den Geist schärfenden Wirkung eine Triebfeder des aufklärerischen Denkens gewesen sei. „Schon früh stellten die Menschen eine Verbindung zwischen dem Aufkommen des Rationalismus und dem Kaffee her“, sagt der Amerikaner. Und der Journalist ist nicht der Einzige, der so denkt. Der Historiker **Wolfgang Schivelbusch** schreibt: „Mit dem Kaffee hält die Rationalität Einzug in die menschliche Physiologie.“ Während das Mit-



Espressokocher Ancona

telalter durch das Mystische, das Träumerische geprägt und durch den Konsum von Alkohol berauscht wurde, bildete die Moderne mit ihrer Konzentration auf das Bewusste, unterstützt durch Koffein, einen Gegensatz dazu. Pollan fragt sich, ob die Franzosen bei der Erstürmung der Bastille auch ohne Kaffee auf die Barrikaden gegangen wären. „Es ist schwer vorstellbar, dass die Revolution in Kneipen entfacht wurde, wo der Alkohol das Dionysische triggert, während der Kaffee gerade das Apollinische anspricht.“

Stephen Snelders, Historiker an der Universität Utrecht, der die Auswirkungen von Koffein auf die niederländische Gesellschaft untersucht, hält diese Schlussfolgerung für übertrieben: „Auch wenn vieles für die Zivilisationstheorie spricht, sieht die Sache bei näherer Betrachtung anders aus.“ Das Kaffeehaus wurde im 17. Jahrhundert in den Niederlanden eingeführt. Da es seinerzeit noch keine regelmäßige Versorgung mit Kaffeebohnen gab, wurde jedoch der Name ‚Kaffeehaus‘ verwendet, um vor allem den Alkoholkonsum zu verschleiern. „In den Kaffeehäusern wurde viel geraucht und getrunken. Und besonders zivilisiert ging es dort auch nicht zu.“ In Amsterdam konzentrierten sich rund um den Damplatz viele Kaffeehäuser, in denen sich viele Börsenhändler



Kaffee- & Teebereiter Kupfer

aufhielten. Es waren zügellose Orte, an denen eine Menge Geld gewonnen und verloren wurde.

Der Kaffee spielte allerdings eine bescheidene Rolle in der Zivilisationsoffensive des modernen Lebens, findet auch Snelders. Vor allem, als sich Kaffee in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durchsetzte. Kaffee ermöglichte die aufkommenden Abstinenzbewegungen. Davor war völlige Abstinenz undenkbar. Gesundes Wasser stand nicht zur Verfügung: Als Trinkwasser wurde schwaches, abgekochtes, und dadurch keimfreies Bier verwendet. „Alle Bereiche hatten ihre eigenen Kaffeehäuser. Damit sollte ordnungswidrigem Verhalten Einhalt geboten werden. Kaffee wurde als disziplinarisches und staatsbürgerliches Mittel eingesetzt.“

Aus Bierpause wurde Kaffeepause

Snelders zufolge sollte Kaffee nicht als der große Verursacher komplexer geschichtlicher Prozesse betrachtet werden, sondern als etwas, das gut in die moderne Zeit passt. Snelders:

„Und der Kaffee passte gut zum Kapitalismus und zur protestantischen Arbeitsethik.“ Pollan pflichtet dem bei: „Der Kaffee kam genau zum richtigen Zeitpunkt nach Europa.“ Die mit der Industrialisierung eingeführte gefährliche Fabrikarbeit erforderte Präzision und Konzentration, die das Koffein bei Bedarf lieferte, so der Journalist. Die ehemals übliche Bierpause wurde durch die Kaffeepause ersetzt. Snelders hingegen legt mehr Wert auf Kaffee als Unterstützung des langweiligen Nachdenkens am Schreibtisch: Büroangestellte konnten ihre kleinen grauen Zellen auf diese Weise anregen.

Wie dem auch sei, Koffein hat etwas Wunderbares bewirkt. Es steigerte die menschliche Produktivität ‚dramatisch‘, indem es sich über die damals bekannten Naturgesetze der Thermodynamik hinwegsetzte. Im frühen 19. Jahrhundert wurde die menschliche Energie

in Form von Kalorien gemessen. Ein Problem: Kaffee hat keine. Wie kann er dann eine solche produktionssteigernde Wirkung haben? Inzwischen haben wir erkannt: Koffein blockiert nämlich Adenosin, das Molekül, das uns schläfrig macht. Doch seinerzeit stellte sich die Frage: Kann es ein Mittel ohne Nebenwirkungen geben?

Wenn etwas zu schön ist, um wahr zu sein, dann ist es das in der Regel auch. Pollan: „Von Anfang an waren die Vorzüge von Kaffee eng mit der Sünde der Sklaverei und dem Imperialismus verbunden. Organisiert wurde das Ganze in einem System brutaler Rationalität, das fast nur von Kaffee angeheizt worden sein kann.“ Auch hier tritt Snelders auf die Bremse. Ist Kaffee wirklich der Übeltäter? Kaffee wurde meist mit Zucker getrunken; wer sagt, dass nicht Zucker der Anreiz un-

serer Begierde war, fragt sich der Historiker. Eine genaue Antwort auf dieses Henne-Ei-Problem werden wir wohl nie erhalten. Aber Kaffee, ob nun mit oder ohne Zucker, löste ein Verlangen aus, das dazu aufrief, von Sklaven bewirtschafteten Kaffeeplantagen gestillt zu werden.

Kaffee kastriert

Das war aber nicht das einzige Problem. Kaffee verringerte auch das Feuerwerk im Bett, klagten Frauen und Ärzte. Bereits im 17. Jahrhundert schlugen britische Frauen in dieser Hinsicht Alarm. Die Frauen hatten ihre Ehemänner an die Kaffeehäuser verloren, aus denen die Damen praktisch ausgeschlossen waren. Und wenn ihre Ehemänner nach Hause kamen, dann mit wenig männlicher Kraft.

Michael zieht Bilanz: Hat sich der Einfluss des Koffeins auf die Moderne als Segen oder als Fluch erwiesen? Kaffee ist ein Moment des Glücks. Ein Ritual. Ein guter Start in den Tag. Ein soziales Bindemittel. Und er hat uns in die Lage versetzt, in einem hektischen modernen Arbeitsleben auf Abruf Leistungen zu erbringen. Aber hat das produktivitätssteigernde Koffein nicht auch gerade zu einer Nachfrage danach geführt? Gerade in Zeiten, in denen der Ruf nach Nachhaltigkeit immer lauter wird, ist das eine interessante Frage. Betrachtet man es so, kreiert Kaffee einen Teufelskreis. Michael Pollan hat hierzu vielleicht die treffendste Beschreibung: „Das Koffein gibt uns das Werkzeug an die Hand, uns an eine Welt anzupassen, die das Koffein erschaffen hat.“

Die Frauen hatten ihre Ehemänner an die Kaffeehäuser verloren, aus denen die Damen praktisch ausgeschlossen waren.



SHOPPING



Cocktail-Set
5-teilig
LV233023 € 32,95

Eisbehälter doppelwandig mit
Deckel und Zange | Edelstahl
LV243002 € 44,95



Sektkühler
einwandig | Edelstahl
LV223004 € 54,95

*May all your joys
be pure joys and all your
pain champagne*



Sektkühler
doppelwandig | Edelstahl
LV223005 € 54,95



Flaschenkühler
doppelwandig | Edelstahl
LV213007 € 47,95



Gin Tonic-Set
5-teilig
LV237000 € 29,95





6 TIPPS UM KINDERN DAS SPAREN BEIZUBRINGEN



Das Sparen zu lernen ist ein Prozess, dessen Entwicklung einige Zeit in Anspruch nimmt. Deshalb ist es klug, Kindern von klein auf beizubringen, was für Geld wichtig ist, welche Sparziele es gibt und wie man am besten mit dem Sparen beginnt. Je jünger ein Kind den Umgang mit Geld lernt, desto einfacher ist es für es in einem späteren Alter. **Wir geben Ihnen 6 Tipps, um Ihrem Kind das Sparen beizubringen!**

1

Den Unterschied zwischen ‚Ich will‘ und ‚Ich brauche‘

Das Wichtigste beim Unterrichten von Kindern ist der Unterschied zwischen ‚Ich will‘ und ‚Ich brauche‘. ‚Ich brauche‘ beinhaltet Grundbedürfnisse wie Essen, Unterkunft, Kleidung und dergleichen. Alles andere, was sie nicht zum Überleben brauchen, fällt unter ‚Ich will‘. Sobald dies klar ist, können Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

2

Überlegen Sie Sparziele

Sobald der Unterschied zwischen ‚Ich will‘ und ‚Ich brauche‘ klarer ist, können Sie ein Sparziel festlegen. Ein Sparziel fällt unter die Kategorie ‚Ich will‘, da das Erlernen des Sparens für das Kind attraktiv sein sollte. Möchte er oder sie zum Beispiel neues Spielzeug? Dann nehmen Sie das als Sparziel.

3

Überlegen Sie sich ein Belohnungssystem

Wenn Ihr Kind ein sehr großes Sparziel erreicht hat, können Sie anbieten, einen Teil davon zu bezahlen. Beispiel: Mit einem Sparziel von 50 Euro können Sie einen Bonus von



15 Euro geben, wenn Ihr Kind auf halbem Weg ist. So macht das Sparen mehr Spaß und ist einfacher!

4

Geben Sie Kindern einen Platz zum Sparen

Sparen macht natürlich noch mehr Spaß, wenn Kinder auch einen schönen Platz bekommen, um ihr Geld zu sparen. Bei Zilverstad haben wir eine große Sammlung von silberfarbenen Spardosen in allen möglichen lustigen Formen. Zum Beispiel haben wir ein Einhorn, einen Igel und einen Gabelstapler! Mit einem so schönen Sparschwein ist das Sparen noch schöner.

5

Lassen Sie Kinder Geld verdienen

Wenn Sie Ihren Kindern das Sparen beibringen, ist es gut, ihnen beizubringen, dass Sie Geld verdienen müssen. Sie können sie beispielsweise für eine kleine Menge arbeiten lassen (denken Sie daran, das Spielzeug am Ende des Tages wieder in die Spielzeugkiste zu legen oder etwas im Haus zu reinigen). Viele Kinder erhalten heutzutage auch Taschengeld von ihren Eltern. Wenn Sie Taschengeld geben, können Sie festlegen, wie viele Stunden pro Woche sie für den Betrag,

ZILVERSTAD



den sie erhalten, zu Hause arbeiten müssen. Auf diese Weise lernt Ihr Kind zu sparen und dass harte Arbeit belohnt wird.



6

Seien Sie das richtige Vorbild

Sparen lernen beginnt bei den Eltern. Als Eltern können Sie das richtige Vorbild sein, indem Sie zu Hause ein offenes Gespräch über Geld führen. Zum Beispiel können Sie zeigen, dass Sie jeden Monat Geld für Notfälle beiseitelegen und sogar schon für Ihre Rente sparen. Indem Sie das Erlernen von Geld zu einem Teil der Routine Ihres Kindes machen, bringen Sie ihm schon in jungen Jahren den Umgang mit Geld bei. Sie können auch ein eigenes Sparschwein einrichten, in das Sie – genau wie Ihr Sohn oder Ihre Tochter – jede Woche Geld stecken, mit dem Sie als Familie Spaß haben können!

SHOPPING



Kinderbesteck Haustiere
4-teilig | Edelstahl
4256070 € 25,95



Spardose Würfel Haustiere
Silbrig
6025060 € 26,95



Kinderbesteck Kaninchen Miffy
Fahrzeuge mit Buch
4-teilig | Edelstahl
4257070 € 29,95

**KIDS
FUN!**



Fotoalbum Baby
Versilbert anlaufgeschützt
8108261 € 29,95



Spieluhr Bär und Halbmond
Silbrig
8107261 € 32,95

*Dream big
little one*



Spardose Igel
Silbrig
8110261 € 29,95



bredemeijer®



EINZIGARTIGE FUNKTIONEN:

Doppelwandige, isolierende Konstruktion.
Tee bleibt länger warm und geschmackvoll.


Speziell geformte Tülle.
Hervorragendes Einschenken.

Spezieller Handgriff und Knopf.
Sicher und praktisch im Gebrauch.

MAKE THE MOST OF TEA

www.bredemeijer.de

Bredemeijer
Group

 bredemeijer

 LEOPOLD
VIENNA

 ZILVERSTAD

Impressum

Redaktion: Laszlo van Beerendonk,
koffieTcacao magazine, Esther de Wit
Art Director: Liesbeth Thomas, t4design
Konzept: Kega

Bredemeijer Group B.V.
Savannahweg 59
3542 AW Utrecht
Die Niederlande

‚Haus Auckland‘, Hafensstraße 6b
26789 Leer
Deutschland
www.bredemeijergroup.de
Tel.: +49 (0)491 - 454 179 10
Fax: +49 (0)491 - 454 179 11
E-mail: verkauf@bredemeijergroup.com