

Gala

LILLY BECKER

WIE
FINANZIERT
SIE IHREN
LUXUS?



PRINZ CHARLES

*Charme-Offensive
zum 70. Geburtstag*

BETTINA WULFF

IHR NEUES LEBEN
NACH DER TRENNUNG

NAZAN ECKES

EXKLUSIVES PARTNER-
INTERVIEW



**»Ohne
Streit
klappt
keine
Beziehung«**

Die Moderatorin
mit ihrem
Ehemann
Julian Khol

**GUIDO MARIA
KRETSCHMER**

Guido im Glück

EXKLUSIV Deutschlands Mode-Liebling über
sein Erfolgsgeheimnis und welche Träume
er sich unbedingt noch erfüllen möchte



Öster. 3,70 € | Schweiz 5,60 sfr | Dänem. 3,60 dkr
Frankr. 4,60 € | Ital. 4,60 € | Griech. 4,90 €
Span. 4,60 € | Ung. Ft 1520 | Benu 3,90 €
Port. 4,60 € (Cont.) | Slow. 4,60 € | Kanar. Inseln 4,60 €



Voller Vitamine:
24 Mehrfruchtsäfte
von Rabenhorst,
ca. 30 Euro



Aromatisch:
Hinter jedem Türchen
verbirgt sich eine
Gewürzdose. Just
Spices, ca. 100 Euro



Jeden Tag ein
individuell ver-
packtes Craft
Beer! Mit dem
Code „GALA“ gibt
es bei Bestellung
über beyondbeer.
de 10 Prozent
Rabatt auf den
Preis von 69 Euro



Süße Vorfreude:
Edle Mischung ge-
füllter Schokoladen.
Reber, ca. 25 Euro

**DO IT
YOURSELF!**
Für selbstgemachte
Kalender muss man kein
Basteltalent sein.
Die beste Freundin freut
sich über 24 Fotos von
gemeinsamen Momenten und
der Liebste über hand-
geschriebene Komplimente
plus Lieblings-
süßigkeit.



Von allem etwas:
Adventsbaum
mit Gewürzen,
Essigen und Ölen.
Hallingers,
ca. 80 Euro



Hier ist Gin drin:
24 Fläschchen, ein
Nosing-Glas und
Rezept-Booklet.
Tastillery, ca. 120 Euro

ADVENTSKALENDER

Aufmachen!

Hinter diesen Türchen stecken
Leckereien für Foodies –
von Tee über Gewürze bis zu
Spirituosen und Schokolade



Cheers: Exquisite
Liköre, Brände und
Whisky für Kenner.
Limitiert! Ziegler,
ca. 330 Euro



Kleine Kunstwerke:
Handgefertigte
belgische Pralinen
mit und ohne Alko-
hol. Chocolissimo,
ca. 24 Euro



Aufmachen und
aufgießen: Täglich
ein Beutel mit herz-
erwärmendem
Bio-Tee. English Tea
Shop, ca. 14 Euro



Driving home for
Christmas: mit
zartschmelzenden
Schokotäfelchen.
Oschätzchen,
ca. 13 Euro



Teamwork: Lindt-
Kreationen treffen
auf schmucke
Gutscheine von
Thomas Sabo.
Lindt, ca. 20 Euro



Gold wert: Mit diesen
Bio-Müsli ist das
Frühstück 24 Tage
lang gerettet!
MyMuesli, ca. 60 Euro

BBQ DELUXE 24 – MÄNNERSACHE : für Hobbyköche & Grillmeister

Hallingers BBQ DELUXE: 24 wiederverschließbare, aromadichte Minigläser

Von **FrontRowSociety**

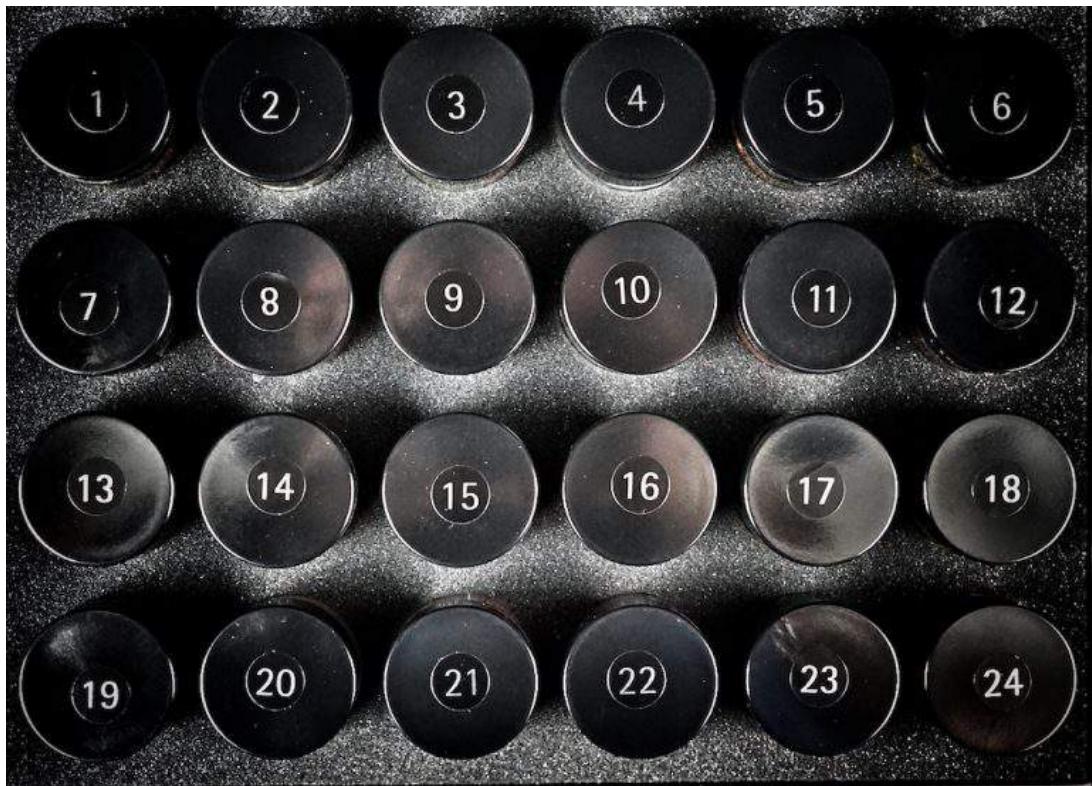
Schon beim Öffnen der BBQ DELUXE 24 Gewürzbox schwängert ein angenehm würziger Duft den Raum. Mit einem Volumen von je 30 Milliliter pro Gewürzgläschen präsentiert die Genussmanufaktur Hallingers – bekannt für Schokolade, Kaffee, Tee, Essig, Öl, Sekt, Likör und natürlich Gewürze – in einer edel wirkenden, schwarzen Geschenkbox, 24 Gewürzmischungen aus aller Welt.



Die 24 Gewürze kommen in einer edlen, schwarzen Box zu den Herren hinter dem Grill / © Redaktion FrontRowSociety.net

Auf dem beiliegenden Übersichtskärtchen sind die Gewürze – 1 bis 24 – aufgeführt sowie dessen Inhaltsstoffe beschrieben. Aufgrund der Anzahl „vierundzwanzig“ stellt Hallingers Gewürzbox das ideale Geschenk für den Advent dar; aber auch zu anderen Anlässen, wie beispielsweise Vatertag, macht sich diese solide schwarze Geschenkbox bei Männern sehr gut.

Die Gläser der BBQ DELUXE 24 Box wurden von Hand mit feinsten Gewürzen aus der Natur gefüllt und sind frei von Konservierungsstoffen. Gut zu wissen, die Gewürzgläser sind wiederbefüllbar, was einen nachhaltigen Umweltgedanken aufgreift.



1-24 – die Gewürzgläser sind per Hand befüllt und können immer wieder aufgefüllt werden / © Redaktion FrontRowSociety.net

Auch zum Experimentieren laden die 24 Gewürzmischungen ein. Sie bieten für jeden Geschmack und jedes Gericht das gewissen Etwas – die Vielfalt der Aromen lassen Hobbyköche und Grillmeister zu wahren Küchenalchimisten werden.



Gewürzmischungen von Hallingers lassen das Herz der Männer höher schlagen / © Redaktion FrontRowSociety.net

Hier eine Zusammenfassung, welche interessanten Gewürzmischungen sich in der schwarzen Geschenkbox befinden:

BBQ DELUXE 24 – Männersache

Gewürzgläser SONNIGES TOMATENGEWÜRZ

Die Mischung aus Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Paprika schmeckt besonders gut auf frisch gebackenem Brot. Wird das sonnige Tomatengewürz mit gutem Olivenöl aufgerührt, erinnert bereits der erste Bissen an einen Urlaub in der Toskana.



SONNIGES TOMATENGEWÜRZ mit gutem Olivenöl aufgerührt und ab auf's Brot / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen SCHWARZES SCHAF

Eine Mischung aus Knoblauch, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Paprika, Chili, Thymian, Oregano, Rapsöl und Basilikum harmoniert ausnahmslos zu hellem Geflügel; Thymian und Oregano verhelfen hierbei zu einem aromatisch-herben Geschmackserlebnis.

Gewürzgläschen SPRITZIGER ZITRONEN-PFEFFER

Zutaten wie Pfeffer, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Zitronenschalen, Zucker, Salz und pflanzliches Öl verfeinern nahezu jedes Fischgericht.



Fisch aus dem Keramikgrill – etwas Feines – SPRITZIGER ZITRONEN-PFEFFER gibt den letzten Pfiff / © Redaktion FrontRowSociety.net / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen GRILLGEWÜRZ MÄNNERSACHE

Aufgrund des signifikanten Anteils an Chili ist das Grillgewürze Männersache mit Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch sowie Sellerie universell einsetzbar. Bei allen Speisen, wo eine gewisse Schärfe von Nöten ist, ist diese feurige Mischung die richtige Wahl. Mehr zum Thema "Grillen – Meisterstücke für Männer" ist in der BEEF Reihe vom Tre Torri Verlag erschienen.



Die Vorbereitungen sind getroffen – das große Grillen kann starten / © Redaktion Lustfaktor

Gewürzgläschen WILDE KRÄUTERHEXE

Rosmarin, Salbei, Thymian, Oregano, Fenchel und Koriander ergänzen Gemüsegerichte, aber auch helles Fleisch, welches auf dem Grill zubereitet wird. In einem Gewürzkalender darf diese wilde Kräutermischung selbstverständlich nicht fehlen.

Gewürzgläschen SALAT POWER

Zwiebeln, Salz, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knoblauch, Paprika und Rapsöl (Trennmittel Calciumstearat) sorgen bei frischen Salaten für den nötigen Pfiff.



Ein Gruß aus dem Garten. Salat mit Marillenchutney und Kürbiskernöl sowie Blüten und Kräutern, mit SALAT POWER richtig auf Trab gebracht / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

Gewürzgläschchen KALAHARI WÜSTENSALZ

Salz gehört zu den Grundgewürzen. In nahezu jeder Speise unserer europäischen Küche wird es als Universalwürze eingesetzt. Jedoch sollten Hobbykoch und Grillmeister eher zurückhaltend mit Salz würzen.

Gewürzgläschchen FLAMMENDES STEAK

Die Mischung Pfeffer, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Chili, Paprika, Liebstöckel, Rapsöl und Rauch verleihen jedem Stück Fleisch ein extra feines Aroma.



Die Mischung FLAMMENDES STEAK gibt jedem Fleisch der richtigen Kick; aber bitte erst nach dem Grillen aufbringen / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschchen SOMMERLAUNE GRILLGEWÜRZ

Weiche Aromen verspricht das Grillgewürz aus Pfeffer, Paprika, Petersilie, Salz, Oregano, Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch. Wer auf Stearinsäure allergisch reagiert, sollte beachten, dass bei der Mischung das Trennungsmittel Calciumstearat Verwendung findet.

Gewürzgläschen ORIENT-PFEFFER

Im Gewürzkalender geht es mit Pfeffer, Piment, Orangenschalen, Zimt, Koriander und Sternanis orientalisch zu. Sie gesellen sich gerne zu süßen Speisen, Desserts erhalten so eine besondere Note.



Es gibt Desserts, wo ein wenig Pfeffer angebracht ist. Schon der Waffelhalter ist eine Wucht: Sous-Chef Robert Morgan stellt die Gurken-Cornettos mit Milchreis in eine gefroste Minigurke / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

Gewürzgläschen BAYERISCHE KRÄUTERBUTTER

Mit Paprika, Pfeffer, Petersilie, Salz, Süßholzwurzel, Schnittlauch, Pastinaken, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Sellerie, pflanzliches Öl, Lauch, Dill und Karotten gehört diese Mischung mit 15 verschiedenen Zutaten zu den Umfangreichsten in Hallingers Gewürzbox.

Gewürzgläschen STEINOFEN-PIZZA

Frisch gemachte Pizza, welche übrigens ganz hervorragend auf dem Pizzastein im [MONOLITH Grill](#) gelingt, würzt man mit Oregano, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer.



Ob Pizza oder Tarte, aus dem Monolith Keramik Grill eine wahre Versuchung / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen LANGER PFEFFER AUS INDIEN

Der Stangenpfeffer wächst am Fuß des Himalayas bis hin nach Südindien, wird aber auch in Nepal kultiviert. Der leicht süßliche bis säuerliche Geschmack, der an Grapefruit erinnert, eignet sich hervorragend zum Verfeinern von asiatischen Gerichten. Langer Pfeffer wird in Indien ebenfalls als Heilmittel eingesetzt.

Gewürzgläschen MAGIC DUST GRILLSTAR

Wer eine leicht liebliche Note bevorzugt, kann die Mischung aus Paprika, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Muskatnuss, Cumin, Sellerie, Pfeffer und Rauch bei geschmorten Gerichten einbringen.



Mit MAGIC DUST GRILLSTAR lässt sich eine köstliche Marinade herstellen, welche dem Fleisch die richtige Würze gibt / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen KLASSISCHES PASTAGEWÜRZ

Nudeln und alle anderen Teigwaren lassen sich mit der Gewürzmischung, bestehend aus Tomaten, Petersilie, Salz, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, Chili, Pfeffer und Zitronenschalen verfeinern.



KLASSISCHES PASTAGEWÜRZ, passend zu allen Teigwaren / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

Gewürzgläschen MYSTISCHES BLAUSALZ

Das Blausalz stammt aus dem Iran und zählt mit zu den seltenen Salzen auf unserem Planeten. Aufgrund seiner farblichen Struktur macht es sich optisch sehr gut auf Meeresfrüchten und auf Carpaccio.

Gewürzgläschen ROTES HAWAII SALZ

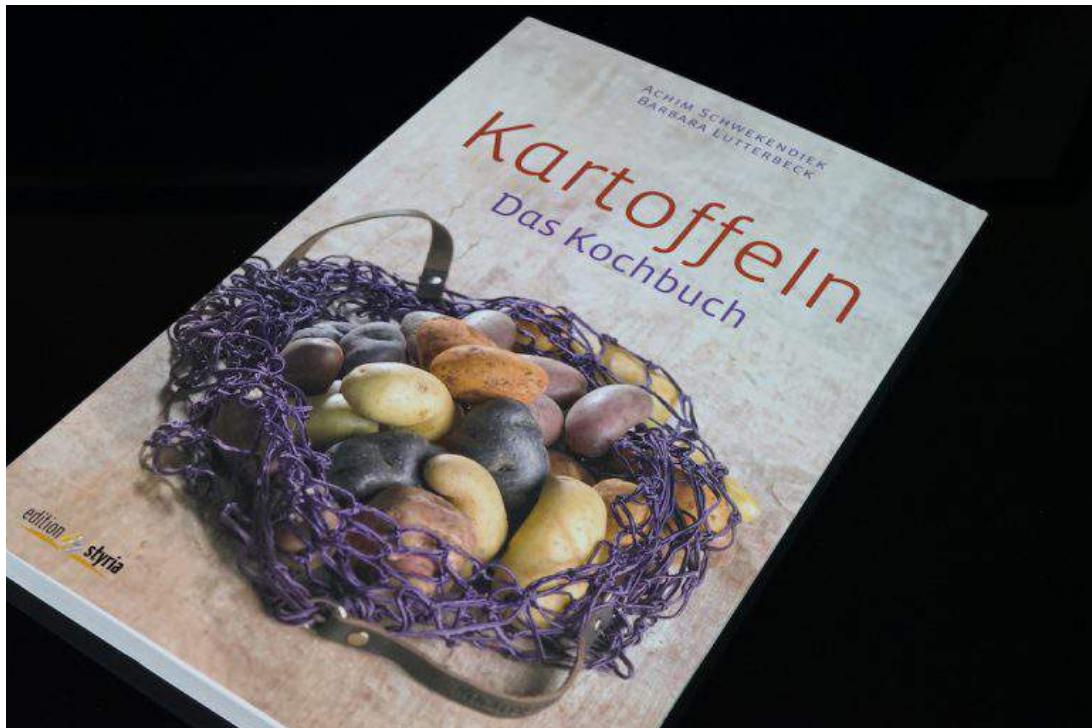
Eine ausgewogene Mischung aus Salz und organischer Tonerde machen dieses rote Hawaiisalz zum idealen Dekorsalz.



Salz zählt zu den wichtigsten Würzmitteln / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen KARTOFFELKÖNIG

Nicht nur bei Kartoffelspeisen lässt sich die Mischung Kartoffelkönig, bestehend aus Zwiebeln, Basilikum, Fenchel, Thymian, Bohnenkraut, Pfeffer, Petersilie, Paprika, Salz, Weizenmehl, Rosmarin, Oregano, Lavendel und Rapsöl zum Würzen einsetzen, auch verfeinert der Kartoffelkönig Kohl und Co. Jede Menge Gerichte rund um die Kartoffel sind im [Kartoffelbuch von Sternekoch Achim Schenkendiek](#) zu finden.



Grillmeister, die sich auch für Kartoffeln interessieren – denen sei das Kochbuch von Sternekoch Achim Schenkendiek: "Kartoffeln – das Kochbuch" ans Herz gelegt / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen INDISCHER TELLICHERRY-PFEFFER

Tellicherry-Pfeffer und Voatsiperifery-Pfeffer eignen sich ausgezeichnet, um vielfältige Geschmacksnuancen mit Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Obst zu zaubern.

Gewürzgläschen FEURIGES ARRABBIATA-GEWÜRZ

Wer es feurig liebt, ist bei der Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Paprika, Thymian, Basilikum, Oregano und Petersilie an der richtigen Stelle. Besonders Gerichte, die ihre Heimat in Südamerika haben, verlangen nach einem deftigen Gewürz. Auch bei der feurigen Arrabbiata-Gewürzmischung wird Calciumstearat als Trennmittel eingesetzt.



INDISCHER TELLICHERY-PFEFFER harmoniert auch sehr gut in Linsengerichten / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen KRISTALLSALZ AUS PAKISTAN

Das rosagetönte, eisenionenhaltige, sehr grobkörnige Steinsalz aus Pakistan ist ein optischer Hingucker und wird ebenfalls gerne zur Dekoration eingesetzt. Auch die edle BBQ DELUXE 24 Box ist für Dekorationszwecke geeignet, denn mit seiner edlen Erscheinung rückt die schwarze Box schnell in den Blickpunkt von Besuchern.

Gewürzgläschen WIES'N HENDL

Das Oktoberfest ist schon wieder vorbei, aber der Geschmack eines duftenden Wies'n Hähnchens kann mit einer Mischung aus Paprika, Chili, Bockshornkleesaat, Knoblauch, Majoran, Salz, Muskatnuss und Petersilie in die heimische Stube zurückkehren.



Das Wiesnndl im Monolith gegrillt / © Redaktion FrontRowSociety.net

Gewürzgläschen BUNTER PFEFFER-MIX

Die Gewürzmischung trumpt mit Schinusbeeren auf. Die Beeren, welche vom brasilianischen Pfefferbaum stammen, tragen auch den Beinamen „Weihnachtsbeere“. Nur handelt es sich bei den Schinusbeeren nicht um echten Pfeffer; der „Rosa-Pfeffer“ wird echtem Pfeffer beigemischt und sorgt für reinen Farbkontrast.

Gewürzgläschen BBQ DELUXE

Beim Gewürzgläschen 24 angelangt, ist der große Tag endlich gekommen: Heiligabend. Mit einer Mischung aus Paprika, Chili, Rosmarin, Piment, Lorbeerblätter und Knoblauch kann mit viel Liebe das formidable Dinner zum Weihnachtsfest verfeinert werden.



Und wenn ein Gericht richtig gut aussieht, ist auch die Küchencrew mit ihren Smartphones schnell dabei. Unser Schnappschuss in Johannesburg, Saxon Hotel, Villas & Spa / © Redaktion FrontRowSociety.net

Fazit der Redaktion:

Die BBQ DELUXE 24 MÄNNERSACHE Box von Hallingers ist das ideale Präsent, einen ersten Einstieg in die Welt der Gewürze zu verschenken. Die Redaktion wird im Rahmen der Kochbuchrezensionen die verschiedenen Gewürzmischungen immer einmal wieder zum Verfeinern der verschiedenen Gerichte heranziehen.

FrontRowSociety

<https://frontrowsociety.net/herausgeber/>

Andreas Conrad ist Herausgeber von FrontRowSociety - The Magazine

3