

will haben

Obst und Co. neu denken



Smoothies und Brötchen ohne Brot

...
Von Georg Sohler



Auf Knopfdruck

Die Werbung verspricht, dass Smoothies viel können. Von der Hand zu weisen ist nicht, dass Obst, Gemüse und Co. gesund sind. Vielleicht bleibt auch einfach etwas übrig und bevor man es wegschmeißt, macht man eben einen Smoothie daraus. Nutribullet bringt mit dem Pro und dem Ultra nun zwei Smoothiemaker auf den Markt. Beide Geräte sollen dafür sorgen, dass die Zutaten cremig und fein gemixt werden und damit Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien erhalten werden. Selbstverständlich können die Zerkleinerer auch in der normalen Küche eingesetzt werden, um Suppen oder Saucen zu machen; sie haben laut Hersteller auch mit härteren Teilen oder Nüssen kein Problem.

www.nutribullet.com



© Mix-it

Wer seine Brötchen am besten glutenfrei haben will, wird bei M* Eventcatering fündig. Der Häppchenanbieter schichtet Gemüse auf Gemüse und liefert aus.

Fingerfood

Die Menschen werden immer ernährungsbewusster. Der eine mag kein Fleisch, der nächste verträgt keine Milch oder verzichtet auf Gluten. Das weiß man bei M* Eventcatering und liefert jetzt nach Online-Bestellung innerhalb von 24 Stunden auch glutenfreie One-Bite-Canapés. Statt Brot als Unterlage verwendet man Rote-Beete-Kren-Polenta, Safran-Parmesan-Polenta und vegane Reis-Kokos-Taler; zusätzlich gibt es noch Wraps, Sticks und Bagels. Der Online-Shop ermöglicht es den Kunden, entweder einen individuellen Mix zusammenzustellen oder aus vorgefertigten Paketen zu wählen. Ein Online-Kalkulator unterstützt dabei, die passende Bestellmenge für die jeweilige Veranstaltung zu ermitteln.

www.mix-it.at



© The Hungry Club

Frisch, regional, nachhaltig

Es muss kein labbriges Sandwich aus dem Büroautomaten sein, das man sich in der Mittagspause schnell holt. Das Start-up The Hungry Club bietet nachhaltige Bio- und Regionalprodukte ohne Konservierungsstoffe, von Bauern-Joghurts und Müslis, über Sandwiches bis hin zu Hauptspeisen im Glas, Salaten, modernen Bowlgerichten, Desserts und einer Auswahl an Getränken. Bereitgestellt werden die Köstlichkeiten in intelligenten Kühlschränken, die per Mitarbeiter- oder Kredit- und Bankomatkarte geöffnet werden können.

www.thehungryclub.at