

COUCH

DIE DINGE, DIE WIR LIEBEN

DIE NEUEN FOOD-TRENDS

Gesünder und
superlecker essen

ENDLICH!

Kluge Cremes,
die unsere Haut
verstehen

Smart Home

Wie Technik
unser Leben
leichter macht

GARANTIERT NERDFREI

Gemütlich
und modern -
Wohnideen für
rustikale Styles

PLATZ SCHAFFEN FÜR NEUES

Unser großes Ordnungs-Special

Tolle Stauraum-Tipps

Die schnellsten Aufräumhelfer

Detox für den Kleiderschrank

MÄRZ 2018
DEUTSCHLAND 2,60 €





DAS WÄCHST UNS ÜBER DEN KOPF

WAS IST DAS? Wenig Platz, aber viel Gemüse: Das ist das Konzept von **Vertical Farming**, grob zusammengefasst. Radikal umgesetzt wird das vom Berliner Lokal „Good Bank“ (Gewinner Gastro-Gründerpreis 2017). Was hier auf den Tellern landet, wird vor Ort angebaut.

WAS KANN DAS? Gerichte mit Zutaten ohne Transportwege, aus **genfreiem Saatgut**, ohne Pestizide, dafür aber reich an Vitaminen und Nährstoffen. **good-bank.de**

soooo fresh



I DRY MY BEST

WAS IST DAS? Beim **Dörren und Dehydrieren** wird Lebensmitteln die Feuchtigkeit entzogen, so werden sie haltbar gemacht. Diese alte Form der Konservierung ist wieder angesagter denn je.

WAS KANN DAS? Vertrocknen klingt geschmacksbefreit, aber genau das Gegenteil ist der Fall. Durch den Wasserentzug wird der **Geschmack intensiver**. Plus: Vitamine und Mineralien bleiben erhalten. Dörrautomat „Snack to go“, ca. 120 Euro, **wmf.de**

AUFREISSER

WAS IST DAS? Mehr Toleranz für Tütenkost. Denn ja, es gibt sie, die Convenience-Gerichte ohne Chemie.
WAS KANN DAS? Einfach mit Wasser aufgießen. 100 % natürlich. Ohne Zusatzstoffe, nur mit besten, frischen Zutaten und echt lecker. Glutenfrei und vegetarisch, teilweise auch vegan. „Chili sin Carne“, 62 g ca. 2 Euro, **ultrafrisch.de**

