
tz.de
tz

Münchner Boulevard. Reichweitenstark.

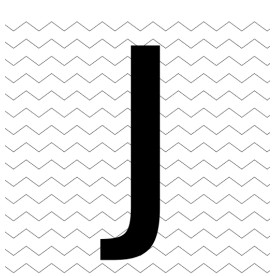


Janina Ottma

Redakteurin bei Ippen Digital Media. In ihrer Freizeit macht sie lange Isar-Spaziergänge, besucht Konzerte oder taucht ab, in die Tiefen eines guten Buches. Ursprünglich kommt die Anglistin und Soziologin aus dem Ruhrgebiet.

JANINA OTTMA

ONLINE-REDAKTEUR*IN
CONTENT CREATOR
BLOGGER*IN



hello@notjanina.com
notjanina.com

WEITERE EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Gesponserte Inhalte von



MÜNCHEN BAYERN SPORT STARS REISE AUTO LUST ABO MEHR



München Gastro

So nerven Sie Kellner und Barkeeper zu Tode



Janina Ottma
Redakteurin bei ippen Digital Media. In ihrer Freizeit macht sie lange Isar-Spaziergänge, besucht Konzerte oder taucht ab, in die Tiefen eines guten Buches. Ursprünglich kommt die Anglistin und Soziologin aus dem Ruhrgebiet.
janina.ottma@ippen-digital-media.de

Wärmt von Innen

Schoko-Chili: Klassisches Rezept mit modernem Twist

Aktualisiert: 13.11.18 - 19:23



Innen. Hier lesen Sie, wie Sie ein altes Rezept neu interpretieren.

Der Frühlingsanfang nähert sich mit großen Schritten, doch noch ist der Winter nicht vorbei. Ist es draußen kalt, sind dicke Schals und Mützen das eine. Doch auch ihr Inneres möchte gewärmt werden! Mit feurig-scharfem Chili gelingt Ihnen das ganz einfach. Zusätzlich verpassen süße Schoko-Noten diesem klassischen Gericht einen modernen Twist.

Deshalb sollten Sie scharf essen, wenn Sie frieren

Nicht ohne Grund ist scharfes Essen unter anderem in Indien und Thailand ein fester Bestandteil der Landesküche. Denn Gerichte, die mit Gewürzen wie Chili, Pfeffer, Kardamom oder auch Zimt gewürzt sind,

- wirken antibakteriell,
- lassen den Insulinspiegel nach dem Essen nur langsam wieder ansteigen und
- sorgen dafür, dass Sie lange satt bleiben.

Im Winter eignen sich sich perfekt, um dem Körper ordentlich einzuheizen. Wie das funktioniert?

Ganz einfach: Chili, Pfeffer & Co. enthalten verschiedene Inhaltsstoffe wie Capsaicin oder Peperin. Diese regen die Durchblutung an - der Körper heizt sich auf. Damit eignet sich scharf Gewürztes perfekt für die kalte Jahreszeit!

Chili mit Zartbitter-Schokolade: die perfekte Kombination

Laut einem Rezept auf chefkoch.de brauchen Sie für vier Portionen:

- Rinderhack (500 Gramm)
- eine Dosen Tomaten, eine Dose Kidneybohnen (je 450 Gramm)
- Rinderfond (250 Milliliter)
- Gemüsezwiebel (eine)
- Knoblauch (zwei Zehen)
- Chilischote fein gehackt (zwei Teelöffel)
- Tomatenmark (zwei Esslöffel)
- Oregano, Kreuzkümmel, Tabasco, Cayennepfeffer, Chilipulver (nach Geschmack)
- eine Rippe Zartbitter-Schokolade, alternativ: ein Esslöffel Kakaopulver
- Olivöl (zum Braten)

So einfach funktioniert's:

Braten Sie das Hackfleisch in einem großen Topf und mit reichlich Olivenöl durch. Hacken Sie Zwiebeln, Knoblauch und Chili. Anschließend fügen Sie sie zum Hack hinzu und lassen alles ca. drei Minuten lang köcheln, damit das Fleisch die Aromen aufnehmen kann.

Jetzt ist die Sauce an der Reihe. Fügen Sie Tomatenmark, ganze Tomaten und den Rinderfond zum Hackfleisch-Chili-Zwiebel-Gemisch hinzu. Lassen Sie alles zwischen 20 und 30 Minuten köcheln - bis die Sauce einreduziert ist. Bevor Sie die Kidneybohnen hinzufügen, waschen Sie sie gut ab.

Anschließend wandern auch sie, zusammen mit den Gewürzen und der Schokolade in den Topf. Lassen Sie alles noch einmal zehn Minuten lang köcheln. Fertig ist ihr köstliches Schoko-Chili, das Sie wunderbar von Innen wärmt! Dazu schmecken übrigens besonders gut Nachos, Baguette oder auch Reis.

Auch interessant : Tandoori-Gewürz passt neben Huhn auch zu Fisch

jao

Gewürzte Smoothies helfen gegen Kälte im Winter

WEITERE EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Gesponserte Inhalte von



"Dancing on Ice"-Drama: Sarah Lombardi macht Geständnis unter Tränen



Fieser Vorfall an S-Bahnhof: Polizei nimmt Verdächtigen fest



Mann lässt Fleisch im Auto liegen - Was ihn bei seiner Rückkehr erwartet...



Sat.1-Moderatorin lässt Rock hochrutschen - Heißes Detail bereut sie offenbar

Hätten Sie es gewusst?

Fünf Dinge, die Kellner und Barkeeper auf die Palme bringen



Sie möchten entspannt essen gehen - doch der Kellner scheint aus irgendeinem Grund schlechte Laune zu haben und straft Sie mit bösen Blicken. Warum wohl?

Bevor Sie sich beim Chef über den schlecht gelaunten Kellner oder Barkeeper beschweren, denken Sie noch einmal genau nach: Vielleicht haben Sie eines dieser Dinge getan und wissen es noch nicht mal. Das würde die schlechte Laune erklären.

Fühlen Sie sich ertappt?

- 1. Sie beschweren sich darüber, dass der **Ketchup zu Ihren Pommes 20 Cent extra** kostet. Ernsthaft? Sie sollten besser den großartigen, hausgemachten Ketchup genießen, anstatt sich über zusätzliche 20 Cent auf Ihrer Rechnung zu beschweren. Ihr Kellner wird es Ihnen danken.
- 2. Sie haben das hier mit Ihrem Bierdeckel gemacht - keine weiteren Erklärungen nötig.

ninja1108

264 Abonnenten

Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 9 Mal

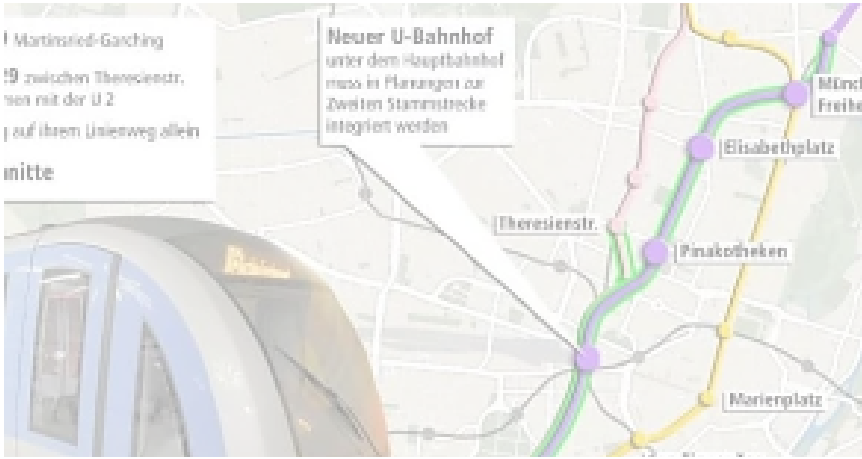
Füge einen Kommentar hinzu ...

- 3. "Das Brot bitte **ohne Sonnenblumenkerne**, das Gemüse nicht zu sehr anbraten - und bloß keine Pilze!" Einige Extrawünsche sind vollkommen in Ordnung, wie zum Beispiel **Kaffee mit laktosefreier Milch** zu bestellen. Gehäufte und sehr spezielle Sonderwünsche, könnten Ihren Keller aber nerven.
- 4. Sie brauchen etwas länger, um sich aus der umfangreichen Speisekarte ein passendes Gericht auszusuchen? Das ist eigentlich kein Problem. Eigentlich. Denn wenn Sie noch etwas **Zeit für die Auswahl Ihres Wunschgerichts** brauchen, dann sagen Sie das auch, anstatt Ihren Kellner auf Sie warten zu lassen. Dieser hat nämlich anderes zu tun, als Sie dabei zu beobachten, wie Sie die Karte studieren.
- 5. Schnipsen. Wer verzweifelt nach der Aufmerksamkeit des Kellners oder Barkeepers sucht, der sollte es tunlichst vermeiden, zu schnipsen. Denn was in Filmen ansatzweise cool aussieht, ist **im "echten Leben" nur albern**. Außerdem finden es viele Restaurant-Angestellte beleidigend, wenn nach Ihnen geschnipst wird - und sind dementsprechend genervt.

Auch interessant: [Als eine Kellnerin diese Rechnung sieht, ist sie sprachlos.](#)

WEITERE EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Gesponserte Inhalte von 



Einfach, schnell, unkompliziert

Simpler Trick: Altes Brot wieder weich wie frisch vom Bäcker

Aktualisiert: 13.11.18 - 19:22



weicher Laib - eben wie frisch vom Bäcker. Wir verraten Ihnen, wie es geht.

Schmeißen Sie altes Brot, das hart geworden ist, nicht einfach weg. Denn es gibt noch Hoffnung! Mit einem ganz simplen Trick wird Ihr alter, knochenharter Kasten wieder zu einem frisch gebackenen Brot - und das ganz ohne Aufbacken.

Weiches Brot ganz ohne Aufbacken

Brot ohne Aufbacken wieder weich bekommen - das funktioniert ganz einfach. Die magische Zutat: Wasserdampf. Und ein Sieb oder ein Dampfkörbchen, das Sie über den Topf hängen. Folgen Sie einfach diesen drei Schritten:

1.

Nehmen Sie einen **großen Topf** zur Hand und füllen Sie so viel Wasser ein, dass der Boden bedeckt ist. Dieses kochen Sie auf und nehmen es dann wieder vom Herd.
2.

Jetzt kommt das **Sieb beziehungsweise Dampfkörbchen** zum Einsatz. Hängen Sie es in den Topf, sodass es nah über dem Wasser, aber nicht darin hängt. Dann platzieren Sie Ihr altes Brot darin und schließen den Deckel.
3.

Jetzt müssen Sie nichts anderes tun, als **fünf Minuten zu warten**. Der Wasserdampf sorgt dafür, dass der Teig des Brotes wieder schön geschmeidig wird.

Auch interessant: [So werden harte Semmeln und altes Brot wieder weich.](#)

jo

 Endlos haltbar: Diese Lebensmittel verderben nie



"Ganz klar Betrug!"

Mann will Anzeige erstatten - wegen zu kleiner Pizza

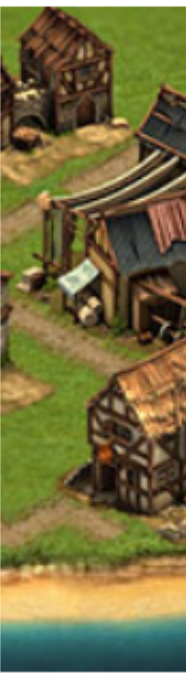
Aktualisiert: 13.11.18 - 19:33

Am Wochenende freut sich ein Landshuter auf eine Familienpizza - doch als er die Packung öffnet, bekommt er einen Schock. Ist seine Reaktion übertrieben?

"Sogar vom Pizzalieferanten wird man mittlerweile verarscht!", beschwert sich ein erboster Landshuter in der Facebook-Gruppe "Landshut". Der Grund für die Empörung des bislang noch unbekannten Mannes: Er bestellte eine Pizza bei einem lokalen Lieferdienst - und wurde seiner Meinung nach dreist abgezockt.

Facebook-User sind amüsiert

Alles, was er wollte, war eine Familienpizza zu genießen, um seinen "kleinen Hunger" zu stillen. Doch als er den Pizza-Karton öffnet, sticht ihm etwas "sofort ins Auge".



Anstatt sich gemeinsam mit dem Landshuter zu empören, **sorgt** diese Reaktion auf eine 154 Quadratzentimeter zu kleine Pizza bei den meisten Facebook-Usern **für Lacher**.

Hat **Halid Arsajev**s öffentlichen **Beitrag** kommentiert

**Tarik Onat** Dila Anton viel zu hart drauf der typ
Gefällt mir · 2 Antworten · 1 · vor etwa einem Jahr

Hat **Halid Arsajev**s öffentlichen **Beitrag** kommentiert

**Micha Steinbrück** Der kauft auch 1 kg Gulasch und beschwert sich, dass es nach dem anbraten kein Kilo mehr ist. 😊
Gefällt mir · vor etwa einem Jahr

Die Gründe für die etwas zu klein geratene Familienpizza liegen nach Ansicht der User auf der h

Hat **Halid Arsajev**s öffentlichen **Beitrag** kommentiert

**Jakob Spiegel** Manuel Koch Tobias Willam Siviard Breuss wenns um pizza goht kennt ma koan spaß
Gefällt mir · 3 · vor etwa einem Jahr

Eine handgefertigte Pizza könne im Gegensatz zu industriell gefertigten Produkten auch schon einmal in der Größe abweichen. Zudem könne die dem Teig beigefügte Hefe die Pizza beim Backen schrumpfen lassen.

Bislang ist jedoch nicht bekannt, ob der wütende Landshuter tatsächlich Anzeige erstatten wird ob es sich vielleicht einfach um einen Scherz handelt. Und auch der Lieferdienst **Primo Pizza** hat noch nicht zum Vorwurf des enttäuschten Kunden geäußert.

Auch interessant: [Die zehn besten Lieferdienste Deutschlands - München überrascht](#)

"Was ist DAS denn?!"

Ekel-Alarm in der Feinkost-Abteilung: Widerliche Zutat im Salat

Aktualisiert: 13.11.18 - 19:21



163 Feinkost-Salate haben Stuttgarter Kontrolleure unter die Lupe genommen - doch was sie in einer Probe fanden, ist einfach nur ekelhaft. Hier lesen Sie mehr.

Nudeln, Nüsse, Käse - soweit so gut. Aber was bitte ist DAS?! Kontrolleure des Chemischen Veterinär- und Untersuchungsamt Stuttgart haben 163 Feinkost-Salate aus dem Kühlregal und Frischetheken untersucht. Doch was sie in einem Salat fanden, überraschte selbst erfahrene Prüfer.

Falsche Zähne im Feinkost-Salat

Unglaublich: [Laut Angaben der Stiftung Warentest](#) fanden die Kontrolleure in einem Salat aus der Frischetheke einen - nicht näher beschriebenen - Zahnersatz. Ob es sich dabei um eine **Brücke, ein Implantat oder einen falschen Zahn aus Metall oder Kunststoff** handelt, ist bisher nicht klar. Auch wie der künstliche Zahn in den Feinkost-Salat gelangte, ist bisher nicht bekannt. So oder so: Einen Zahnersatz finden garantiert auch erfahrene Prüfer nicht alle Tage im Essen.



In einem anderen Salat fanden die Prüfer laut Stiftung Warentest zudem ein Insekt - [ziemlich eklig](#) und außerdem **sehr ärgerlich für Kunden**. Denn die für die angeblich besonders guten und frisch hergestellten Salate müssen sie mehr zahlen, als für andere Produkte.

Feinkost-Salat enttäuscht mit falschen Angaben

Ein weiteres Testergebnis der Stuttgarter Prüfer: Die meisten Salate aus dem Kühlregal und der Frischetheke sind nicht richtig gekennzeichnet. Das heißt, sie **enthalten oft andere Zutaten und Zusatzstoffe** als auf der Verpackung angegeben.

Bei gekühlten Fertigpackungen und von Händlern in Schälchen verpackten Salaten gab es oft Kritik an

- der Bezeichnung,
- schlecht lesbaren Etiketten
- oder kleiner Schrift.

Doch es gibt auch gute Nachrichten: So gut wie kein Salat enthielt zu wenig Fleisch, Hering oder Gemüse. Und auch die Keim-Belastung ist bei den meisten Salaten so gering, dass sie kein Risiko für die Gesundheit darstellt

Auch interessant: [Noch ein Ekel-Fund: Zwölfjährige trinkt aus Cola-Dose - es endet mit einem Schrecken](#)

"Solche Machenschaften verantworten wir nicht!"

Getränkemarkt macht ernst: Nestlé-Produkte raus aus dem Sortiment

Aktualisiert: 13.11.18 - 19:28



Ein Getränkemarkt veröffentlicht auf Facebook ein Statement gegen Nestlé - und verbannt alle Produkte des Lebensmittel-Giganten aus dem Sortiment.

Nicht nur Edeka, sondern jetzt auch weitere Lebensmittel-Anbieter wollen keine Produkte von Nestlé mehr verkaufen. Dazu zählt auch Getränke Grözingen aus dem baden-württembergischen Ostelsheim. Der Getränkemarkt tut seinen Unmut in einem emotionalen Facebook-Post kund.

"ALLE Produkte, die zum Nestlé-Konzern gehören, aus dem Programm nehmen"



Getränke Grözingen

vor etwa einem Jahr



Liebe Kunden,

aus aktuellem Anlass (ist zwar schon länger ein Thema, aber bei uns jetzt erst intensiv besprochen worden) werden wir ALLE Produkte, die zum Nestlé-Konzern gehören, aus dem Programm nehmen.

Von den Marken Vittel, Perrier und Nestea haben wir uns schon vor einiger Zeit getrennt... nun folgt auch San Pellegrino !! Ebenso wird es in unserer kleinen Süßigkeitenauswahl auch kein KitKat oder Nuts mehr geben.....
[Mehr anzeigen](#)

14.805

1.913

6.552



Für einige Kunden steht nach diesem Post die Frage im Raum, ob bei der Entscheidung des Getränkemarktes der momentan stattfindende [Preiskampf zwischen Edeka und Nestlé](#) eine Rolle spielt. In den Kommentaren auf Facebook streitet das Unternehmen dies jedoch vehement ab und schreibt unter anderem:

"Wir sind ein kleiner, regionaler Getränkefachhandel, der sich aus persönlichen Gründen dazu entschieden hat, die Produkte der Firma Nestlé komplett aus dem Sortiment zu streichen. Dies taten wir, weil wir persönlich mit der Vorgehensweise dieses Konzerns nicht einverstanden sind und nicht, weil wir auf den EDEKA-Zug aufspringen wollten oder in irgendwelchen Preisverhandlungen stehen. Würden wir nach den Einkaufspreisen handeln, hätten wir diese Artikel schon vor 15 Jahren auslisten sollen.

Da wir uns – aufgrund unserer Größe – nicht mit Lebensmitteleinzelhändlern wie EDEKA, Real oder Kaufland messen können, legen wir sehr viel Wert auf Regionalität, Service und ehrliche Arbeit... denn beim Preis können wir leider nicht mithalten. Deshalb war es uns ein Anliegen und unsere Pflicht, unsere Kunden über die Auslistung der Produkte zu informieren und die Beweggründe offenzulegen, damit die Botschaft auch verstanden und respektiert wird. (...)"

Die meisten Facebook-User sind von der Entscheidung für den Nestlé-Boykott begeistert. Sie veröffentlichen **zahlreiche positive Kommentare**unter dem Post:

Hat **Getränke Grözingers** öffentlichen **Beitrag** kommentiert



Tine Tofffee

Jipieeeeehhh und jetzt alle Bitte... Ob Unternehmen oder der kleine Käufer selber... Gemeinsam sind wir stark... Ich und viele in meinem Umkreis boykottieren Nestlé und viele andere böse Firmen... Es gibt noch genug Ausweichmöglichkeiten.

Gefällt mir ·

3

 · vor etwa einem Jahr

Hat **Getränke Grözingers** öffentlichen **Beitrag** kommentiert



Milly Miles

Unsere Geldbörsen - ist die einzige, aber dennoch sehr wirksame Waffe, die wir Verbraucher haben.

Ich setze meine auch gegen Tierversuche ein.

Gefällt mir ·

5

 · vor etwa einem Jahr

Hat **Getränke Grözingers** öffentlichen **Beitrag** kommentiert



Martina Ledusic

Hier sollten sich einige Händler und Supermärkte ein Beispiel nehmen!! Find ich super! Daumen hoch!

Gefällt mir ·

5

 · vor etwa einem Jahr

Egal, welche Beweggründe für den Getränkemarkt eine Rolle spielen - gut für das Image des regionalen Fachhandels ist der [öffentliche Boykott des Giganten Nestlé](#) auf jeden Fall.

Auch interessant: [Noch nicht genug - Nestlé will noch mehr Profit machen und weiter wachsen](#)

mehr als 100 pro Tag

Pizza-Stalking: Mann wird mit Snacks schikaniert

Aktualisiert: 13.11.18 - 19:30



Ein Dortmunder Anwalt hat ein Problem: Schon seit zweieinhalb Wochen bekommt er ungewollt Dutzende Pizzen geliefert. Nun fahndet die Polizei nach dem Pizza-Stalker.

Der Dortmunder Rechtsanwalt Guido Grolle weiß nicht mehr weiter: **Irgendwer bestellt in seinem Namen Pizza** - und davon jede Menge. Schon morgens klingeln die Lieferanten bei der Kanzlei des ratlosen Juristen. Bis spät abends drücken sich die Lieferdienste seit einiger Zeit die Klinke in die Hand.

Massenhafte Pizza-Lieferungen: Polizei ist informiert

Laut Presseberichten hat der betroffene Anwalt mittlerweile rechtliche **Schritte gegen Unbekannt eingeleitet**. Denn die massenhaften Lieferungen wurden dem Dortmunder einfach zu viel. Schon morgens unter der Dusche habe Grolle E-Mails mit der Ankündigung, dass ihm mittags Pizza ins Büro geliefert werde, bekommen. "Das nervt total", sagt der [genervte Anwalt den Ruhr Nachrichten](#). „Man kommt kaum zum Arbeiten.“ Einen Verdacht, wer die zahlreichen Bestellungen aufgibt, habe er nicht.

Da sich der Täter nicht materiell bereichert, ermittle die Polizei nun wegen Mobbings, [so der WDR](#). Zudem sind die Leidtragenden in dem Fall nicht der Anwalt, da ihm **kein direkter finanzieller Schaden** entstehe. Schließlich müsse er die bestellten Gerichte ja nicht annehmen.

Passend dazu: [Das sind laut Lieferheld die besten Lieferdienste Deutschlands](#).

Polizei: Pizza-Stalking ist Mobbing

Die eigentlichen Leidtragenden in diesem Fall sind also **die Pizzerien und andere Lieferdienste**, die auf Bestellung des unbekannten Täters zur Kanzlei liefern. Wie es in dem Fall weitergeht, darüber hat die Polizei bislang keine Auskünfte gegeben.

Aufgrund der gehäuften Bestellungen - an einem Tag seinen es 15 Vorbestellungen in einem Zeitraum von einer halben Stunde gewesen - sei laut Grolle **ein Computerproblem übrigens nicht auszuschließen**. Seiner Ansicht nach könne ein einzelner Mensch in so kurzer Zeit nicht so viel bestellen.

Auch interessant: [McDonald's kann nicht nur Pommes und Burger - auch Pizza steht auf der Karte des Fast-Food-Riesen](#).

