



entdeckt von
Head of Deko & DIY Annika Kapischke

FOOD NEWS



SCHWARMINTELLIGENZ
Der Honig der fleißigen Bienen wird ein bis zwei Mal im Jahr geerntet und nach der Verarbeitung auf Wunsch individuell etikettiert. place4bees.com

HOCH HINAUS

Mit ihrem Start-up Place4Bees möchten Dani Zastrow und Björn Schumann Honigbienen mehr Lebensraum geben und dafür die Dächer von Unternehmen und Hotels nutzen. Ihr großes Ziel: mit ihrem Rundum-Service einen wertvollen Beitrag zur lokalen Naturvielfalt zu leisten!

EIN WINNER

Keine versteckten Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker: Der „Raw Donut Chocolat“ mit seiner saftigen Haferflocken-Dattel-Füllung wurde von PETA sogar zum „besten veganen Dessert“ 2023 gekürt. 2 Stück, ca. 9 Euro, thesnaccidents.de



RICHTIG BECHERN

REGOOD Für To-go-Speisen und -Getränke sind die wiederverwendbaren Behälter direkt in den teilnehmenden Märkten von Edeka und Marktkauf erhältlich. edeka.de



MEHRWEGBECHER
In den Tchibo Shops gibt's für Kaffee (oder Tee) zum Mitnehmen ein eigenes Mehrweg-Pfandsystem. tchibo.com



So rührend!
Selbst gemachte Hafermilch in nur drei Schritten?
Kein Problem mit diesem DIY-Haferdrink: Pulver in die Flasche füllen, mit Wasser aufgießen, kräftig schütteln!
Glutenfrei, ergibt vier Liter, ca. 8 Euro, unmilk.com