

BEST WISHES

Auf diese woxx-Leckerbissen können Sie nicht verzichten!

Von der Dubai-Schokolade zum Matcha Latte: Grün ist die Farbe gehypter Lebensmittel. Zeit also, auf den Zug aufzuspringen und eine woxx-Delikatesse auf den Markt zu bringen. Unsere Redaktion kredenzt Ihnen hier die besten Ideen.

Bon appétit!

Rote Rosen für den Rosenkohl

(ja) – Ältere Semester werden sich erinnern: Rosenkohl war früher bitterer! Da das immer weniger dem Mehrheitsgeschmack entsprach, haben gewiefte Gärtner*innen – ganz ohne Gentechnik übrigens – Sorten gezüchtet, die weniger bitter sind, indem der Anteil der enthaltenen Glucosinolate reduziert wurde. Seitdem wird wieder mehr von dem durchaus umstrittenen Gemüse verspeist. Ein Hype blieb bisher jedoch aus. Die woxx ist in ihrem geheimen Gemüselabor noch einen Schritt weiter gegangen: Wir präsentieren den süßen Rosenkohl! Der soll jedoch nicht als Beilage zum Festtagsbraten gereicht, sondern zu einer woxx-grünen Paste verarbeitet werden. Und die wird 2026 die Trendzutat für Süßigkeiten: Rosenkohl-Schokolade, Rosenkohl-Croissants, Rosenkohl-Bonbons und natürlich die feinen Rosenkohl-Pralinen, die wir gemeinsam mit einer namhaften Luxemburger Confiserie lancieren werden. Auch ein Brotaufstrich in einem schönen Giftgrün ist geplant – natürlich ohne Palmöl. Eine gesunde und schmackhafte Alternative zu der italienischen Nuss-Nougat-Creme, die sich bisher viele aufs Brot geschmiert haben. Auch der Gesundheit ist Rosenkohl zuträglich: Das Gemüse, das übrigens von der gleichen Pflanze abstammt wie Kohl und Brokkoli, enthält neben vielen Mineral- und Ballaststoffen auch die Vitamine A, B2 und C. Schon bald werden Sie durch kein Geschäft und keinen Supermarkt mehr gehen können, ohne auf Schritt und Tritt die Rosenkohlpunkte in den Regalen zu sehen. Bei dem Hype, den unsere Rosenkohlpaste auslöst, werden sogar die Labubus vor Neid erblassen!

Es weihnachtet grün

(cl) – Hugo, Aperol Spritz und Wild Berry Lillet sind out – nun folgt das nächste Kultgetränk, das als zukünftiger Christmas-Hit die Weihnachts-

märkte im Sturm erobern wird: der Grühwein! Mit wenigen Zutaten ist der wundersame Trank im Handumdrehen hergezaubert. Man braucht dazu lediglich trockenen Weißwein, einige ausgewählte Weihnachtsgewürze, Orange, Zitrone und grüne Lebensmittelfarbe – voilà! Die Frage, ob das Glas halb voll oder halb leer ist, erübrigt sich damit von allein, denn mit diesem feinen Tropfen will jedes Trinkgefäß randvoll gefüllt werden. Ein (hoffentlich nicht zu tiefer) Blick in das satte Smaragdgrün und sogleich fühlt man sich erinnert an verschneite Tannenwälder und Mistelzweige, unter denen sich verliebte Paare küssen. Fast aristokratisch mutet der Farnton an, harmoniert er doch, was gerade in Luxemburg-Stadt mitbedacht werden sollte, vorzüglich mit Pelzmänteln und Louis-Vuitton-Taschen. Dies bestätigt auch der KI-Modus von Google, denn laut ihm sind gedeckte Naturtöne wie Beige, Salbei- und Waldgrün sowie warme Braunnuancen dieses Jahr besonders angesagt. Ein Muss also für stil- und genussbewusste Menschen, die, in goldenes Licht getaucht, gemütlich zwischen Ständen spazieren und sich dabei einen angenehmen Rausch antrinken möchten – dank dem Bettelverbot bleiben dabei ja mittlerweile lästige Störungen aus, dem Christkind sei Dank. Zum Wohl!

All-you-can-eat-Buffet

(ti) – Grün ist längst nicht mehr nur die Farbe der Hoffnung, sondern eindeutig die der Verkaufsrenner. Alles, was blattgrün schimmert, geht weg wie warme Semmeln... oder eben Matcha-Cake bei Knopes. Unsere Marktanalyst*innen haben im Alavita zwischen Grünkohlchips und Spirulina-Shots unerschrocken Feldforschung betrieben und sind gleich fündig geworden: Ihnen bot sich eine kulinarische Auswahl dar, die so grün ist, dass bei ihrem Anblick selbst Melu-Xina neidisch würde. Frisch versehen mit einem woxx-Etikett möchten wir Ihnen deshalb vorstellen: Kombucha, gereift in alten Laptoptaschen, mit einer feinen Note von Deadline-Schweiß. Für die Fitnessfraktion empfehlen wir den Protein-Brokkoli-Riegel, der schmeckt wie eine Mischung aus „Waldorfschoul“ und „Ökotut“. Nicht fehlen darf das „Pesto sans frontières“, das angeblich Grenzen überwinden



© UNSPLASH

Wie Schnee rieselt der Käse auf den grünen Spargel herab – eine weitere Idee für einen Festtagsschmaus? Vielleicht. Eins ist jedenfalls sicher: Auf den woxx-Tellern landet zu Weihnachten das, was angesagt und also grün ist.

kann, zumindest im Kühlschrank. Und wer es besonders exklusiv mag, greift zum Bio-Wasabi-Wackelpudding, der so grün ist, dass er locker als offizielles Maskottchen des PNEC durchgehen könnte. Also „Gudden Appetit“ – und denken Sie daran: Grün ist nicht nur eine Farbe. Grün ist ein Lifestyle. Und manchmal auch einfach ein Lebensmittel, das dringend gegessen werden will, bevor es schneller mutiert als die hiesigen Mietpreise.

Grüne Märchen

(mes) – Wer gesund und nachhaltig leben will, soll natürlich und grün essen. Das weiß jedes Kind. Aber wie bei den vielen Qualitätssiegeln im Supermarktregal den Überblick behalten? Bei den vielen „klimaneutralen“ und „umweltfreundlichen“ Produkten wird einem regelrecht schwindlig. Damit Kund*innen nicht länger orientierungslos durch die Gänge irren müssen, soll Grünwaschen endlich richtig gemacht werden. Wir raten Lebensmittel- und Chemiekonzernen einfach bei einer ihrer beliebtesten Hauptzutaten, dem ubiquitären Palmöl, anzufangen. Also, liebe Produzent*innen, nehmen Sie alle vorhandenen Kanister Palmöl, geben Sie nach und nach einen schönen grünen Farbstoff hinzu

– Bonuspunkte gibt es für Giftgrün – und stellen Sie ihren Verkaufsschlager nach dem üblichen Verfahren her. Besonders naturverbundenen Herstellern kann die woxx sogar den streng geheimen Farbcode ihres Logos verraten, damit alle Konsument*innen nur noch Augen für ihr Produkt haben. Stellen Sie sich nur die vielen schönen Regale vor, enthält doch rund jedes zweite Supermarktpunkt ein bisschen Palmöl: Nuss-Nougat-Cremes, Schokoladenkekse, Tomatensuppen, Müsli, ... (und warum bei Lebensmitteln aufhören? Man kann auch gleich zur Seife, den Geschirrspülzabs und dem Waschmittel übergehen ...). So entfällt jegliche aufwendige Recherche, denn nun ist direkt zu sehen: Was wie polierte Jade glänzt, ist nachhaltig! So werden grüne Märchen wahr.

Nichts für Vegetarier*innen

(mc) – „Wenn du Milliardär*in bist – warum bist du Milliardär*in? Kein Hate, aber: Gebt euer Geld weg, Leute“, sagte unlängst Billie Eilish bei den Wall Street Journal Magazine Innovator Awards. Man mag über die Gen-Z-Ikone denken, was man will, aber mit diesem Statement liefert sie eine bemerkenswert klare Kurzfassung der globalen Verteilungsfrage. Die Schere zwischen Arm und Reich geht immer weiter auseinander, wobei es nicht einmal der zahlreichen Studien bedarf, um zu zeigen, in welchem megalomanischen Maß die Superreichen die Ressourcen der Erde verschwenden. Höchste Zeit also, zu einem alten Konzept zurückzukehren und sie selbst als Ressource zu nutzen. Die neue woxx-Delikatesse? Eat the rich! (Für Vegetarier*innen leider ungeeignet.) Moment, dem Gericht fehlt ja noch die woxx-typische grüne Note. Passend zum Thema ist eine grüne Soße à la Frankfurter Bankenviertel zu empfehlen. Einfach Joghurt, saure Sahne (hier gerne auch vegane Alternativen), Salz und Pfeffer mit den sieben Kräutern Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Sauerampfer, Kresse und Pimpinelle mixen und kalt servieren. In Luxemburg gibt es übrigens noch keine*n Milliardär*in, zumindest offiziell. Aber keine Sorge: So wie sich die Lage entwickelt, ist das nur eine Frage der Zeit. Mahlzeit!