

akzenta magazin

GRATIS
für Sie!

SPÄTSOMMER- FRÜCHTE

Äpfel und Birnen schmecken
uns jetzt in süßen und
herzhaften Gerichten

NEUES AUS BARMEN

Der akzenta-Markt
wird immer schöner

Grillfreude

Leckere Rezepte für den Freiluft-Genuss



UNSER BURGER DER WOCHE

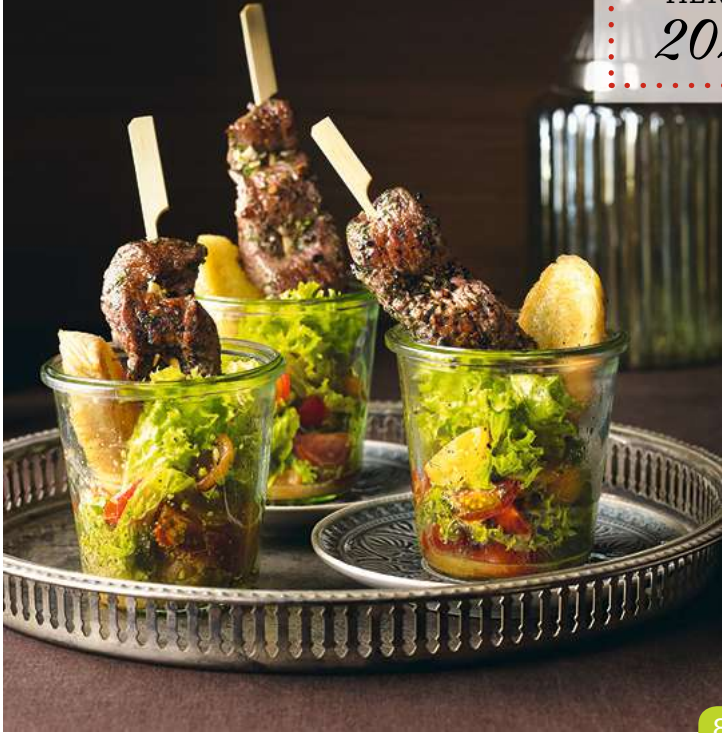
JEDE WOCHE NEU!

FUCHSWINKEL

FUCHSWINKEL

akzenta Vohwinkel | Am Stationsgarten 2 | 42327 Wuppertal | Telefon 2020 26562 526

akzenta Barmen | Unterdörnen 61-63 | 42283 Wuppertal | Telefon 2020 55126 228



8



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

seit einigen Wochen erleben wir eine neue Form von Alltag. Im Umgang mit unseren Mitmenschen ist Abstandhalten das Gebot der Stunde und in vielen Bereichen des öffentlichen Lebens – so auch in unseren Märkten – ist das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes vorgeschrieben. Das alles ist nicht immer einfach. Aber es ist notwendig, damit wir alle gemeinsam dem Coronavirus die Stirn bieten können.

In unseren Märkten halten wir weiterhin unser volles Warensortiment bereit und versorgen Sie mit allen Produkten des täglichen Bedarfs. Möglich machen das unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die jeden Tag vollen Einsatz zeigen (mehr ab Seite 24).

Auf den Genuss müssen Sie daher auch in Zeiten von Corona nicht verzichten. Entdecken Sie in dieser Ausgabe tolle Grillrezepte (ab Seite 4) sowie leckere Ideen mit Äpfeln und Birnen (ab Seite 14).

Haben Sie einen schönen Sommer und bleiben Sie gesund!

Herzlichst Ihr

André Kolbinger
akzenta-Geschäftsführung

Inhalt

GENUSS

- 04** **Gar nicht spießig!**
Spieße und mehr für den Grill
- 10** **Grillen wie die Profis**
Unsere Fleischspezialitäten
- 12** **Sommerliche Erfrischungen**
Fruchtig-leichte Drinks und Weine
- 14** **Äpfel & Birnen**
Süße und herzhaft Rezept-Ideen
- 18** **FUCHSWINKEL Barmen**
Willkommen im neuen Restaurant
- 20** **Kulinarischer Hausbesuch**
Zu Gast beim FUCHSWINKEL-Koch

MARKT

- 22** **Neues aus Barmen**
Bald ist der Markt noch schöner
- 24** **Wir sind für Sie da**
Einkaufen in besonderen Zeiten
- 26** **Aktuelles aus den Märkten**
Unsere Azubis und Jubilare
- 28** **akzenta engagiert sich**
Soziale Projekte in Wuppertal

ENTDECKEN

- 31** **Spaß für Kids**
Rezept-Tipp und Gewinnspiel

SERVICE

- 29** **Impressum**
- 30** **Leserservice, Sudoku**

12



18



15



Eine frische Limettenmarinade
und ein Salat mit Minze,
Koriander sowie Erdnüssen
verleihen den **Wildlachsfilet-
Spießen** ein leckeres
asiatisches Flair.

Rezept
Seite 8

GAR NICHT
spießig!



VEGETARISCH

Rezept Seite 9

» Entdecken Sie Grillspieße, Salate und mehr für den sommerlichen Freiluft-Genuss «



Exotisch

UND WÜRZIG
MIT MANGO,
ERDNUSS UND
KOKOSMILCH

Hähnchenspieße mit Erdnussauce

4 Spieße · ca. 30 Minuten

500 g Hähnchenbrust · 1 Mango
1 rote Zwiebel · 3 EL Pflanzenöl
1 EL Zitronensaft · 1 TL Currypulver
½ TL Kurkumapulver · ¼ TL Salz
Pfeffer · 250 ml Kokosmilch light
mit 12 % Fett · 80 g cremige Erdnuss-
butter (z. B. Calvé) · 1 EL Sojasauce
1 TL grüne Currypaste · 4 Grillspieße

1 Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm breite Würfel schneiden. Die Mango schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Alles abwechselnd auf lange Holz- oder Metallspieße stecken. **2** Öl mit Zitronensaft, Currypulver, Kurkuma, Salz und etwas Pfeffer verrühren. Hähnchenspieße damit bestreichen und zugedeckt 30 Min. kühl stellen. **3** Kokosmilch

mit Erdnussbutter in einem Topf unter Rühren aufkochen. Sojasauce und Currypaste unterrühren, alles 1–2 Min. sämig köcheln lassen.

4 Hähnchenspieße auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Min. grillen, bis das Fleisch durchgegart ist. Mit der Erdnussauce servieren.

Pro Spieß 484 kcal (2011 kJ)
36 g E · 15 g KH · 31 g F



Super-einfach zubereitet

Spareribs vom Grill

4 Portionen · ca. 60 Minuten

4 Zweige Rosmarin · 1 kg Schweinerippchen · 1 TL Salz
 ½ TL Pfeffer · 150 ml Barbecue-Sauce (z. B. Knorr)

1 Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen. Rippchen waschen, trocken tupfen, von der Silberhaut befreien. In eine Brat- oder Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarin bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 120°C (U: 100°C, G: Stufe 1) ca. 45 Min. garen. **2** Aus dem Ofen nehmen und mit Barbecue-Sauce bestreichen. Auf dem Grill unter Wenden ca. 5 Min. garen.

Pro Portion 334 kcal (1400 kJ) · 22 g E · 14 g KH · 20 g F



Frau E. Olkowski
 Wurstabteilung akzenta Barmen

MITARBEITER *Tipp*

EXTRAZARTE SPARERIBS

Besonders zart werden Spareribs, wenn Sie diese vor dem Garen im Ofen mind. 90 Minuten bei schwacher Hitze in Fleischbrühe köcheln lassen. Tun Sie dies am besten am Vortag und lassen Sie die Rippchen danach über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen.

Pesto *liebt* 

PASTA

hilcona

FÜR BESSERES.



NEU! Jetzt *Probieren!*



Pasta und Pesto Tradizionale
 – verschiedene Sorten – zusammen ein Genuss!

Vanilliger Salat mit Lammfiletspießen

4 Portionen · ca. 60 Minuten

4 Lammfilets à 70 g · 1 Vanilleschote (z. B. Dr. Oetker) · 2 Knoblauchzehen · 2 Zweige Rosmarin · 4 Zweige Petersilie · 6 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer, frisch gemahlen · 1 Baguettebrötchen · 1 Kopf Bataviasalat · 250 g Cocktailtomaten · 2 EL Aprikosenkonfitüre · 1 EL süßer Senf · 2 EL Obstessig · 4 Holzspieße

1 Lammfilets waschen, trocken tupfen, Sehnen entfernen. Vanilleschote längs aufschneiden, mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen, beiseitestellen. Schote in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln. Rosmarin und Petersilie waschen, trocken tupfen. Nadeln des Rosmarins abzupfen, fein hacken. Petersilie fein hacken. Lamm mit Vanillestückchen, je der Hälfte Knoblauch und Petersilie, Rosmarin, 2 EL Öl, 1 TL Salz und etwas Pfeffer in eine Schale geben. Alles gut vermengen, mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Die Holzspieße wässern.

2 Baguettebrötchen in vier Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,

restlichen Knoblauch kurz darin andünsten. Bratscheiben von beiden Seiten im Knoblauchöl anrösten. **3** Salatblätter vom Strunk lösen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Tomaten waschen und vierteln. Konfitüre, Senf, Essig und 2 EL warmes Wasser mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach 2 EL Öl unterschlagen und restliche Petersilie unterrühren. Mit dem Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat in eine große Schüssel geben und mit dem Aprikosen-Dressing vermengen.

4 Filets trocken tupfen und wellenförmig auf die Holzspieße stecken. Auf den heißen Rost legen und unter Wenden ca. 3 Min. garen. Filets an den Rand des Rosts legen und bei geringer Hitze weitere 3–5 Min. rosa garen. Dabei mit der Marinade bestreichen und zwischendurch wenden. **5** Salat und Bratscheiben auf vier große Gläser verteilen. Je einen Filetspieß dazugeben und servieren.

Pro Portion ca. 512 kcal (2144 kJ)
26 g E · 36 g KH · 29 g F

Asiatische Wildlachsfilet-Spieße

16 Spieße · ca. 60 Minuten

1 Limette · 1 rote Chilischote · 30 g + ½ TL brauner Zucker · 30 ml Reissessig · 2 EL Sojasauce · 2 TL Fischsauce · Salz · Pfeffer, frisch gemahlen · 1 Spitzkohl · ½ Bund Lauchzwiebeln · ½ Bund Koriander · ½ Bund Minze · 1 TL Erdnussöl · 80 g Erdnüsse, ungesalzen je ½ TL Kreuzkümmel, Senfsamen und Pfeffer · je ½ TL getrockneter Oregano, Chilipulver und Paprikapulver edelsüß · 800 g Alaska-Wildlachsfilet, ohne Haut und Gräten · 4 EL Ketchup · 2 EL Sojasauce · 1 EL Ahornsirup · 8 Stangen Zitronengras

1 Limette auspressen. Chili halbieren, entkernen und fein schneiden. Limettensaft mit Chili, 30 g Zucker, Reissessig, Sojasauce sowie Fischsauce verrühren. Marinade mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Kohl waschen, trocken reiben und längs vierteln. Schnittflächen auf dem Grill kurz anrösten, abkühlen lassen. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Koriander, bis auf etwas zum Garnieren und Minze waschen, trocken tupfen. Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Erdnüsse darin goldbraun braten. Kohl in feine Streifen schneiden, mit Lauchzwiebeln, Kräutern und Nüssen in der Limettenmarinade schwenken. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Kreuzkümmel, Senfsamen und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Oregano, Chili- und Paprikapulver, jeweils ½ TL Salz sowie braunem Zucker in einem Mörser zerstoßen. Fisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Rundherum mit der Gewürzmischung einreiben und mind. 15 Min. ziehen lassen. **4** Für die Glasur Ketchup, Sojasauce und Ahornsirup verrühren. Zitronengras waschen, trocken reiben und längs halbieren. Je eine Scheibe Lachs wellenartig auf eine Zitronengrashälfte aufspießen. Die Lachs-Spieße von jeder Seite ca. 1 Min. bei hoher Hitze grillen und dabei mit der Glasur einpinseln. Fertige Spieße auf dem Kohlsalat servieren und mit Erdnüssen sowie frischem Koriander garnieren.

Pro Spieß 168 kcal (703 kJ)
13 g E · 7 KH · 10 g F



Gegrillte Melone mit frischer Minze

Bild auf Seite 5

4 Portionen · ca. 30 Minuten

60 g Mandeln · 1 Bund Minze
800 g Wassermelone ohne Kerne
150 g Staudensellerie · 1 TL schwarze Pfefferkörner (z. B. Fuchs) · 1 TL Fleur de Sel · 1 Zitrone · 1 Orange · 2 EL Ahornsirup · 2 TL Lavendelblüten (z. B. Fuchs) · 6 EL Olivenöl · 200 g Fetakäse

1 Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
2 Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen. Wassermelone in 2 cm dicke Stücke schneiden, die Schale entfernen. Staudensellerie waschen und die festen Fäden abziehen. Mit einem Gemüsehobel in schräge feine Scheiben hobeln.
3 Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Fleur de Sel zugeben, leicht zerstoßen. Zitrone und Orange auspressen, den Saft mit Ahornsirup, Lavendelblüten, der Hälfte der Pfeffer-Salzmischung und 4 EL Öl verrühren. Feta grob hacken.
4 Melonenstücke hauchdünn mit restlichem Öl bepinseln. Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 3–4 Min. grillen, dann auf Teller verteilen. Feta und Minze darüberstreuen, Staudensellerie rundherum drapieren. Alles mit der Saft-Vinaigrette beträufeln. Die Mandeln darauf verteilen und den Rest der Pfeffer-Salzmischung darübergeben. Nach Belieben mit Fleur de Sel und Lavendelblüten bestreuen.

Pro Portion 415 kcal (1740 kJ)
13 E · 17 g KH · 33 g F



VEGETARISCH

TITELREZEPT Mediterrane Gemüsespieße

8 Spieße · ca. 30 Minuten

8 Champignons · 1 Zucchini · ½ Aubergine je 1 gelbe und rote Paprika · 1 Zweig Rosmarin · je 2 Zweige Thymian und Oregano
1 Knoblauchzehe · 7 EL Olivenöl · Salz Pfeffer · 8 Holzspieße

1 Das Gemüse putzen, waschen und trocken reiben. Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden, besonders große Scheiben noch halbieren. Paprikaschoten halbieren, Kerne und Häutchen entfernen und die Paprika in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

2 Kräuter waschen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln sowie Blätter von Thymian und Oregano abzupfen, alles fein hacken. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kräuter und Knoblauch mit Öl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Gemüsespieße mit der Kräuter-Öl-Mischung bestreichen, ca. 30 Min. marinieren. Spieße abtropfen lassen, salzen und pfeffern und auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 10 Min. grillen. Dazu passen Kräuterquark sowie frisches Brot.

Pro Spieß ca. 79 kcal (331 kJ)
2 g E · 4 g KH · 7 g F

DIE LECKERSTE ALTERNATIVE* ZU SB-FLEISCH!



neu



RÜGENWALDER MÜHLE
Familienunternehmen seit 1834

* Quelle: Sensoriktest; 3 Hack-Varianten (2x Veganes Hack, 1x Hackfleisch), n=100, Flexitarietät (Verwender von vegetarischen Fleischalternativen und mind. 1 pro Monat Hackfleisch), Dezember 2019.



Sweet Baby Ray's BBQ Sauce

Original amerikanische, mehrfach ausgezeichnete Grillsaucen, die in den USA zu den beliebtesten Barbecue-Saucen zählen. Diverse Sorten erhältlich.

Je 425-ml-Flasche (1 | 11.74)

4.99



GRILLEN

wie die Profis

An der Fleisch-Bedienungstheke bei akzenta erhalten Sie nicht nur feinste Grillspezialitäten, sondern auf Wunsch auch Tipps für die perfekte Zubereitung.

Irishes Lamm-Tomahawk

Das edle Steak aus dem Lammnacken ist **von hellem Fett durchzogen und dadurch herrlich saftig**. Durch das markante Knochenstück ist das aromatische Steak auch optisch etwas Besonderes.



akzenta-Grillwürstchen

Frischer geht's nicht: Die knackig-leckeren Grillwürstchen werden von unseren Metzgermeistern **nach bester Handwerkskunst für Sie hergestellt**. Ein würziger Genuss für den Grill oder für die Bratpfanne.





Hähnchenfackel „Lucullus“

Ein Favorit vieler Geflügelfans: Die üppigen Grillfackeln aus **Schenkefleisch vom Huhn** erhalten Sie bei uns wahlweise in einer pikanten Marinade oder pur zum Selbstwürzen.



Kühlmann Feinkostsalate

Viel Genuss, wenig Plastikmüll: Die veganen Salate mit Bulgur, Couscous oder Quinoa werden in einer Verpackung aus 84 Prozent Pappe verkauft. Diverse Sorten, z. B. „Hirse-Quinoa“.

Je 230- bis 250-g-Becher
(100 g ab 0.87)

1.99



ERHÄLTlich
BEI UNS IM

*Kühl-
regal*

Frische Bratwurstschnecke oder frische Bratwurst „Nürnberger Art“

Unsere beliebten **Bratwurstspezialitäten im zarten Saitling** werden in der akzenta-Metzgerei aus frischem Schweinefleisch und mit besten Gewürzen für Sie hergestellt. Auch mit Marinade erhältlich.

Unser Highlight
für Ihren Grillgenuss:
**frische Bratwurst-
schnecken**
aus der hauseigenen
akzenta-Metzgerei.



Sendener Bauernkotelett

Die Bauernkoteletts am Knochen vom Sendener Landschwein sind ein **deftiger Genuss für den Grill oder die Pfanne**.

Durch die Schwarte und den Speck bleibt das Kotelett besonders saftig.



Garden
Gourmet®

FALL IN LOVE WITH VEGGIE



KOMPLETT
PFLANZLICH

REICH AN
PROTEINEN





Auf den Sommer!
Fruchtige Rosé-
weine sind jetzt
 eine gute Wahl
 zum Anstoßen.
 In den akzenta-
 Weinabteilungen
 finden Sie eine
 große Auswahl der
 erfrischenden
 Tropfen.

Sommerliche ERFRISCHUNGEN

Gut gekühlte, fruchtig-leichte Getränke sind perfekt für warme Sommerabende. Entdecken Sie passende Roséweine und Spirituosen aus unseren Märkten.

Wegen ihres fruchtigen Aromenspiels und ihrer Leichtigkeit sind Roséweine ein beliebtes Sommergetränk. Ihre zarte Farbe verdanken sie dem Umstand, dass sie aus roten Trauben gewonnen werden, beim Maischen aber keinen oder nur wenig Kontakt zu den Traubenschalen haben. Aus diesem Grund ist Roséwein heller als Rotwein und enthält weniger Gerbstoffe. Rosé ist aber nicht gleich Rosé, denn die Weine dieser Kategorie unterscheiden sich sowohl in der Herstellungsart als auch in den Rebsorten, aus denen sie gewonnen werden. Je nach Traubenart und der Maischestandzeit können Roséweine zarte bis intensive Aromen und helle bis dunklere Rottöne entwickeln. Allen gemeinsam ist jedoch, dass man sie am besten gut gekühlt bei einer Trinktemperatur von 7 bis 12 °C genießt.

**BAREFOOT
 White Zinfandel,
 Rosé**

Ein lieblich-fruchtiger Wein aus Kalifornien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Je 0,75-l-Flasche
 (1 | 15,99)
4.49

**MIGUEL TORRES
 Santa Digna, Rosé**

Aus Chile kommt dieser trockene, erfrischend fruchtige Wein.

Je 0,75-l-Flasche
 (1 | 19,99)
7.49



**METZGER
 Pink by
 Lea Metzger, Rosé**

Der feinerbe Rosé aus der Pfalz schmeckt nach Beeren und Früchten.

Je 0,75-l-Flasche
 (1 | 19,99)
7.49

UNSER
Tip



**KÄFER
Frozen Cocktail**

Im Eisfach gelagert ergeben die Cocktails im Squeeze-Beutel im Handumdrehen einen erfrischenden Frozen Cocktail. Diverse Sorten, z. B. Bellini, 5,5 Vol.-%.

Je 0,25-l-Beutel
(100 ml 1.00)
2.49

Neu
**OHNE
ALKOHOL**

*Genuss ohne
Alkohol*



MARTINI TONIC, ALKOHOLFREI

Für 1 Glas

Eiswürfel · 100 ml „Martini Vibrante“ oder „Martini Floreale“ · 100 ml Tonicwater · 1 Orangenscheibe

Eiswürfel in ein bauchiges Glas geben. Alkoholfreien Martini und Tonicwater eingießen und umrühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren und genießen.

MARTINI

Vibrante oder Floreale

Die neuen Aperitifs bieten den echten Geschmack von Martini, aber ohne Alkohol. Während der „Vibrante“ mit italienischer Bergamotte erfrischend fruchtig schmeckt, begeistert der „Floreale“ mit der feinen Süße römischer Kamille. Alkoholgehalt <0,5 Vol.-% (aus Pflanzenextrakten).

Je 0,75-l-Flasche
(1 l 13.32)
9.99



**BOMBAY BRAMBLE
Distilled Gin**

Der „Bombay Bramble“ kombiniert Premium-Gin mit einer natürlichen Fruchtaufusion aus reifen Brombeeren und Himbeeren. 37,5 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1 l 25.70)
17.99

BRAMBLE & TONIC

Für 1 Glas

Crushed Ice · 50 ml „Bombay Bramble“ · 100 ml Tonicwater
½ Zitronenscheibe und Brombeeren zum Garnieren

Crushed Ice in ein Cocktailglas füllen. „Bombay Bramble“ und Tonicwater eingießen und umrühren. Mit Zitrone und Brombeeren garnieren.



*Mit Beeren-
Aromen*



UNSERE
*Spätsommer-
früchte*
SCHMECKEN SÜSS
ODER HERZHAFT
ZUBEREITET

VEGETARISCH

ÄPFEL & BIRNEN

Äpfel und Birnen soll man nicht vergleichen, heißt es. Warum auch – lecker sind sie schließlich beide! Das süße Aroma der Birne harmoniert übrigens hervorragend mit pikanten Zutaten, wie unsere **Flammkuchen mit Birne und Greyerzer Käse** aufs Köstlichste beweisen.



VEGETARISCH

Apfel-Crumble-Cake mit Vanilleeis

12 Portionen · ca. 60 Minuten

230 g Butter · 400 g Mehl · 200 g Zucker
 2 TL Vanillezucker · 1 Ei · 100 g Haselnuss-
 krokant · 4 EL gemahlene Mandeln · 1 Prise Salz
 700 g säuerliche Äpfel · 2 TL Zimt · 12 Kugeln
 Vanilleeis (z. B. Langnese)

1 Butter in kleine Stücke teilen. Mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei, Krokant, Mandeln und Salz vermengen. Den Teig zu Streuseln kneten. Falls er nicht krümelig genug wird, etwas Mehl und gemahlene Mandeln ergänzen. **2** Die Hälfte der Streusel in eine gefettete Tarteform geben. Leicht andrücken, damit ein Boden entsteht. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden. Äpfel auf dem Teigboden verteilen, mit Zimt bestreuen. **3** Restliche Streusel über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft (G: 160°C, U: Stufe 3) ca. 35–40 Min. backen. **4** Warmen Kuchen in 12 Stücke teilen und portionsweise mit einer Kugel Eis servieren.

Pro Portion ca. 469 kcal (1961 kJ)
 5 g E · 64 g KH · 21 g F

Flammkuchen mit Birnen & Cashews

4 Portionen · ca. 30 Minuten

3 reife Birnen · 2 EL Zitronensaft
 250 g Greyerzer · 200 g Crème fraîche
 1 Eigelb · 2 EL Honig · Salz · Pfeffer
 275 g frischer Flammkuchen- oder
 Blätterteig · 100 g Cashewkerne
 etwas kleinblättriges Basilikum
 zum Garnieren

1 Birnen waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese mit Zitronensaft beträufeln. Käse in kleine Stücke schneiden. **2** Crème fraîche mit Eigelb und Honig cremig rühren, kräftig

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Flammkuchenteig laut Packungsanleitung vorbereiten, in vier gleich große Streifen schneiden. Ein Blech mit Backpapier belegen, Teig darauf ausbreiten. Crème-fraîche-Mischung auf dem Teig verstreichen, Birnen und Käse gleichmäßig darauf verteilen. Cashewkerne auf den Flammkuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (U: 180°C/ G: Stufe 4) ca. 15 Min. backen, bis die Teigränder leicht gebräunt sind. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Pro Portion ca. 958 kcal (4011 kJ) · 28 g E · 53 g KH · 71 g F

Leckere Variation

WER ES BESONDERS süß und fruchtig mag, kann die gebackene Tarte mit 100 g erwärmter Aprikosenkonfitüre bestreichen. So machen es auch die Tarte-Profis in Frankreich.

VEGETARISCH

Saftige Apfeltarte

12 Stücke · ca. 75 Minuten

200 g Mehl · 1 Msp. Backpulver · 1 Prise Salz · 120 g Zucker
120 g Butter · 2 Eier · 1 kg Äpfel · 100 ml Sahne · 1 TL Zimt
50 g Puderzucker · Frischhaltefolie

1 Mehl, Backpulver, Salz und 70 g Zucker in einer Schüssel verrühren. Butter in Stücken und 1 Ei hinzugeben. Alles zu einem bröseligen Teig verkneten. Nach und nach 3 EL kaltes Wasser hinzufügen und den Teig zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und für mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen. **2** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Tarteform (Ø 23 cm) mit Butter einfetten. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 cm breiter als die Form ausrollen und in die Form drücken, sodass ein Teigboden mit ca. 3 cm hohem Rand entsteht. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. **3** Apfelscheiben schichtweise von außen nach innen auf dem Boden verteilen. Sahne und Ei verquirlen, restlichen Zucker und Zimt unterrühren. Sahnemischung gleichmäßig auf der Tarte verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (G: 160°C, U: Stufe 3) ca. 30–40 Min. backen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren Puderzucker über die Tarte sieben.

Pro Stück ca. 243 kcal (1017 kJ) · 3 g E · 31 g KH · 12 g F

Koteletts mit süßsauren Birnen

4 Portionen · ca. 75 Minuten

4 Schweinekoteletts à 220 g · 1 EL Zitronensaft
1 EL Erdnussöl · 1 TL grobkörniger Senf · Pfeffer
3 Birnen · 1 kleine Zwiebel · 2 Zweige Rosmarin
1 EL Butter · 3 EL Honig · Salz · 4 EL Weißwein,
trocken · 2 EL Apfelessig · 2 EL Pflanzenöl

1 Koteletts waschen und trocken tupfen. Zitronensaft, Öl, Senf und Pfeffer verrühren. Die Koteletts beidseitig mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2 Birnen waschen, halbieren oder vierteln und entkernen. Zwiebel schälen, halbieren und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abzupfen. **3** Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel darin andünsten. Birnen in die Pfanne geben, ca. 3 Min. anbraten. Honig, 1 Prise Salz, Pfeffer und Rosmarin zugeben. Alles mit Weißwein und Essig ablöschen, kurz aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. **4** Koteletts trocken tupfen und salzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin bei starker Hitze unter Wenden ca. 4 Min. scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und das Fleisch weitere ca. 3 Min. von beiden Seiten braten. Auf Tellern anrichten, mit den Birnen und der Sauce servieren.

Pro Portion ca. 675 kcal (2826 kJ)
59 g E · 29 g KH · 35 g F



Fruchtig
TRIFFT AUF
PIKANT

Fotos: ziaashusha, serezniy, Sergii Koval/123rf.com, Langnese



Herta

Wir sorgen für Abwechslung im Regal!





Der neue **FUCHSWINKEL** in **Barmen** bietet frisch zubereitete Speisen, lecker belegte Brot-Snacks und rund 100 Sitzplätze.

FUCHSWINKEL

WILLKOMMEN

im neuen akzenta-Restaurant

Bald ist es soweit: Das FUCHSWINKEL-Restaurant in Barmen ist fast fertig. Es wird im akzenta-Markt zum Genießen und Entspannen einladen.



Gurjant Singh (l.) und Mark Schröder übernehmen die Küchenleitung im FUCHSWINKEL-Restaurant in Barmen.

*W*ir freuen uns, dass es in Barmen bald losgeht“, sagt Mark Schröder. Der FUCHSWINKEL-Hauptverantwortliche bei akzenta und bisherige Küchenchef des Restaurants in Vohwinkel wird zum neuen Restaurant in Barmen wechseln. Die Leitung des FUCHSWINKEL-„Stammhauses“ wird er dann vertrauensvoll in die Hände seines jüngeren Bruders Tim übergeben. „Es bleibt also in der Familie“, lacht Mark Schröder. Gemeinsam mit Gurjant Singh will er die





Es bleibt in der Familie: Tim Schröder (l.) übernimmt von seinem Bruder Mark die Leitung des FUCHSWINKEL in Vohwinkel. Der erfahrene Koch gehört bereits seit dem Sommer 2019 zu unserem Restaurant-Team in Vohwinkel.

Mitmachen & gewinnen

10 GUTSCHEINE
FÜR EIN ESSEN IM FUCHSWINKEL

Zur Eröffnung unseres neuen Restaurants in Barmen verlosen wir 10 Gutscheine für je ein Gericht von der FUCHSWINKEL-Wochenkarte. Wenn Sie einen der Gutscheine gewinnen möchten, beantworten Sie die folgende Frage:

Wie heißen die Restaurants von akzenta?

a) Luchswinkel b) Fuchswinkel c) Dachswinkel

Bitte schicken Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Restaurant“, Ihrer Lösung und Ihrer Anschrift. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 30.

Einsendeschluss: 4. September 2020

akzenta-Kunden in Barmen ab dem Spätsommer mit täglich frischen Gerichten und einer abwechslungsreichen Speisekarte für den FUCHSWINKEL begeistern. „Wir kochen leidenschaftlich gern und verwenden dabei frische, hochwertige Zutaten direkt aus dem Markt. Das macht unsere Speisen so lecker“, verrät der 36-Jährige. Wie schon aus dem FUCHSWINKEL in Vohwinkel bekannt, werde sich aber auch das Restaurant in Barmen durch sehr faire Preise auszeichnen, verspricht der Küchenchef.

Snacks zum Mitnehmen

Der FUCHSWINKEL in Barmen, der sich in der neu gebauten Vorkassenzone des Barmer akzenta-Markts befindet, bietet rund 100 Sitzplätze. Zum Angebot des FUCHSWINKEL in Barmen werden übrigens auch lecker belegte Baguettes und Fladenbrote gehören, wie man sie bis vor Kurzem an der schmeckBar bekommen konnte. Auf der Wochenkarte des FUCHSWINKEL wird sich neben frischen Gerichten der Saison – ob Fleisch, Fisch, Salate oder Pasta – auch Vegetarisches finden sowie alle sieben Tage eine neue Burger-Kreation. Am besten, man lässt sich jede Woche aufs Neue überraschen! Einige Konstanten wird die Karte aber auch zu bieten haben: Reibekuchen mit Apfelmus, frische Schnitzel sowie Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade wird es jeweils an

einem festen Tag in der Woche geben. Gleiches gilt für das zarte FUCHSWINKEL-Rumpsteak mit Bratkartoffeln, das sich in Vohwinkel bereits zum Verkaufsschlager gemauert hat. Das Team des FUCHSWINKEL in Barmen freut sich auf seine Gäste – und auf Verstärkung durch engagierte Mitarbeiter in Küche und Service.



**IHR JOB IM FUCHSWINKEL
in Vohwinkel oder Barmen –
das bieten wir Ihnen:**

- 5-Tage-Woche.**
- Sonntage und Feiertage frei.**
- Faire Bezahlung sowie
Urlaubs- und Weihnachtsgeld.**
- Genauere Zeiterfassung.**
- Einen vielfältigen Arbeitsplatz.**
- Ein angenehmes Betriebsklima.**

Wir freuen uns auf Sie!

Senden Sie Ihre Bewerbung an
jobs@akzenta-wuppertal.de





Kulinarischer Hausbesuch

Raffinierter Genuss für zu Hause: FUCHSWINKEL-Küchenchef Mark Schröder hat uns sein Rezept für einen sommerlichen Spargelsalat mit Roastbeef verraten.



Weil Restaurantbesuche in Zeiten von Corona nur mit Einschränkungen möglich sind, findet unser kulinarisches Leben vor allem zu Hause statt. Hier wird nun so viel gekocht, gebacken und gegrillt wie selten zuvor. Daher kam bei uns die Frage auf, was unser FUCHSWINKEL-Küchenchef Mark Schröder wohl Leckeres in der eigenen Küche zubereitet. Wir hatten Glück und konnten es bei einem Hausbesuch – natürlich mit ausreichend Abstand – herausfinden! Der Deal: Unsere Fotografin brachte eine Tüte mit frischen Zutaten aus dem akzenta-Markt mit und durfte Mark dafür bei der Zubereitung eines sommerlichen Spargelsalats mit Roastbeefstreifen über die Schulter schauen. Dabei lernte sie: Beim Kochen von weißem Spargel kann man für eine schöne helle Farbe etwas Zitronensaft ins Kochwasser geben, bei grünem Spargel lässt man diesen aber besser weg. Ein Fleischthermometer ist ein nützliches Hilfsmittel, um Roastbeef und Steak perfekt zu garen (bei unserem Rezept bis zur Garstufe „medium rare“). Die wichtigsten Küchenutensilien unseres Profikochs sind gut geschärfte Messer. Übrigens: Marks Spargelsalat mit Roastbeef sieht nicht nur gut aus – er schmeckt auch extrem lecker! Davon hat sich unsere Fotografin persönlich überzeugt...



SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ROASTBEEFSTREIFEN

6 Portionen · ca. 60 Minuten

1 kg Roastbeef · 500 g grüner Spargel
 1 kg weißer Spargel · Salz · Zucker
 1 EL Butter · 1 Bio-Orange · 1 Bund
 Basilikum · 30 g frische Petersilie
 1 EL Honig · Pfeffer · 3 EL Essig · 120 ml
 Olivenöl · 5 EL Rapsöl · 250 g Erdbeeren
 250 g Kirschtomaten · 30 g Parmesan

1 Roastbeef aus dem Kühlschrank nehmen, damit es während der Zubereitung der restlichen Zutaten Zimmertemperatur annehmen kann. **2** Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, 1 Prise Salz, 1 TL Zucker und Butter zufügen. Spargel hinzugeben, kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren. Spargel bei schwacher Hitze 12–15 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, 2 Min. in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen. **3** Orange waschen, trocken

reiben. Mit einer Zestenreibe etwa die Hälfte der Orangenschale abziehen. Orange halbieren, eine Hälfte auspressen. Die zweite Hälfte schälen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Kräuter mit Orangenteilen, Honig, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer, Essig, Orangensaft sowie Olivenöl in einen hohen Mixbecher geben, mit einem Stabmixer pürieren und hochziehen. Orangenzesten hinzugeben. Dressing bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. **4** Roastbeef waschen und trocken tupfen, ggf. Sehnen und Haut entfernen, in vier gleich große Stücke schneiden. 3 EL Rapsöl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Fleisch darin von beiden Seiten 1–2 Min. scharf anbraten (alternativ auf dem Grill heiß anbraten). Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C (U: 80 °C,

G: Stufe 1, alternativ bei niedriger Hitze auf dem Grill) ca. 10 Min. garen, bis es eine Kerntemperatur von 52–54 °C hat. Die Temperatur mithilfe eines Fleischthermometers kontrollieren. Aus dem Ofen (bzw. vom Grill) nehmen, in ein Stück Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen. **5** Erdbeeren waschen, putzen, trocken reiben und halbieren. Tomaten mit Rispen waschen, trocken reiben. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten hineingeben und unter gelegentlichem Schwenken 3–4 Min. anschmoren. **6** Spargel auf Tellern anrichten, Orangen-Kräuter-Dressing darübergeben. Erdbeeren und Tomaten dazugeben. Fleisch in schmale Streifen schneiden, auf den Tellern verteilen. Mit gehobeltem Parmesan garniert servieren.

Pro Portion ca. 622 kcal (2604 kJ)
54 g E · 13 g KH · 39 g F



SO SCHÖN

WIRD ES BALD IN BARMEN

Die erste Etappe unserer großen Modernisierung im akzenta-Markt Barmen ist fast geschafft! Unser neuer Mallbereich steht kurz vor der Fertigstellung und wird Sie demnächst mit einer warmen Atmosphäre und kulinarischen Genüssen empfangen.

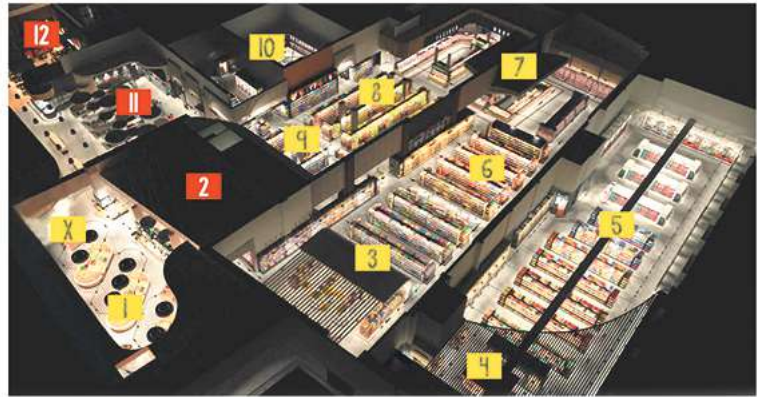
Genuss wird bei akzenta immer großgeschrieben. Daher beeilen wir uns, die „Genussbereiche“ unseres neuen Marktes in Barmen als Erstes für Sie fertigzustellen. Neben unserem markeigenen Restaurant FUCHSWINKEL ist das die Vorkassen-Mall mit unserer Fischfeinkost-Theke, einer Filiale der Bäckerei Borggräfe und einem kleinen Eiscafé. Außerdem gehört der Eingang zur neuen Markthalle zu den Bereichen, die wir noch in diesem Spätsommer für Sie eröffnen wollen. Im weiteren Verlauf der Umbauarbeiten erwarten Sie in der Markthalle zudem Highlights wie die Spezialitäten der Feinkostmanufaktur Ghorban, eine riesige Auswahl an frischem Obst und Gemüse sowie eine Sushi-Bar unseres Partners EatHappy, an der Sushi frisch für Sie zubereitet wird.



Neues Konzept
Zur neuen Filiale der Bäckerei Borggräfe gehört auch eine Schaubäckerei. Dort können Sie zusehen, wie herrlich frische Backwaren entstehen.

NEUE MARKTARCHITEKTUR

Unser Markt in Barmen erhält eine moderne und übersichtliche neue Architektur mit großzügigen, gut sortierten Regalen und einladenden Bedienungstheken. Die rot markierten Bereiche Markthalle, Kassenzone und Vorkassen-Mall werden im Spätsommer fertiggestellt sein.



- | | | |
|-------------------|------------------------------|----------------------|
| 1 Obst und Gemüse | 5 Getränke/Feinkost/Molkerei | 9 Zeitungen/Haushalt |
| 2 Feinkost/Sushi | 6 Kaffee/Tee/Eis | 10 Tiefkühlung |
| 3 Drogerie | 7 Metzgerei/Käse/Wurst | 11 Kassen |
| 4 Vinothek | 8 Süßwaren/Konserven | 12 Mall |

Ein neues Einkaufserlebnis

Anhand der nun zugänglichen Bereiche lässt sich bereits erahnen, wie der Markt in Barmen nach der Fertigstellung der Umbauarbeiten aussehen wird: Das Markt-design ist heller, freundlicher und großzügiger – mit viel Holz, angenehmer Beleuchtung und einem frischen, modernen Look. Auch in Zukunft werden breite Gänge, gut sortierte große Regale und einladende Bedienungstheken für ein ansprechendes Einkaufserlebnis sorgen. Mit verschiedenen gastronomischen Angeboten und zahlreichen Sitzgelegenheiten wird der Markt ganz bewusst so gestaltet, dass unsere Kundinnen und Kunden dort gern verweilen und sich vor Ort Zeit für Genuss nehmen können. Wir möchten, dass Sie sich wäh-

FISCHTHEKE



Frische Fischspezialitäten erhalten Sie an der neuen Fischfeinkost-Theke in unserer Vorkassen-Mall.

NEU

Vito's Eis

FREUEN SIE SICH auf erfrischende italienische Eisspezialitäten von Donato di Stasio in der neuen akzenta-Mall!



rend Ihres Besuchs bei uns rundum wohlfühlen – vom Betreten unseres Marktes bis zum Bezahlen Ihrer Einkäufe. Daher haben wir auch unsere Servicebereiche optimiert: Unsere große Infotheke, an der unsere Service-Mitarbeiter Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen, ist zentral erreichbar und nicht zu übersehen. In der Kassenzone sorgen ausreichend Kassentheken dafür, dass Sie Ihren Einkauf entspannt und ohne längere Wartezeiten beenden können. Wir freuen uns schon darauf, die nächsten neuen Marktbereiche zu öffnen und dem modernsten akzenta-Markt im Tal damit einen weiteren Schritt näher zu kommen!



MARKTINFO

Noch Fragen? An der großen Infotheke neben den Kassen sind unsere Service-Mitarbeiter für Sie da.



Jasmin Sturm (l.) konnte für das akzenta-Team in Vohwinkel Schokolade als Dankeschön entgegennehmen. Rund um Ostern erhielten unsere Mitarbeiter zudem liebevoll gestaltete Karten und Geschenke von den Kundinnen und Kunden.

WIR SIND FÜR SIE DA

 akzenta

Während unsere Kunden auf Abstand und mit einem Mund-Nasen-Schutz einkaufen, arbeiten viele akzenta-MitarbeiterInnen in Extraschichten, damit die Regale stets gefüllt sind. Das Coronavirus stellt uns alle vor Herausforderungen – aber gemeinsam sind wir stark!

Schon zu Beginn der Corona-Pandemie, als die Verunsicherung groß war und Vorratskäufe ein Thema wurden, bewiesen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den akzenta-Märkten, dass man auf sie zählen kann: In vielen Extraschichten sorgten sie dafür, dass unsere Kundinnen und Kunden auch in diesen besonderen Zeiten gut und ausreichend versorgt waren. Selbst in kontaktintensiven Bereichen wie der Kasse oder an den Informationstheken waren und sind sie stets hilfsbereit und begegnen unseren Kundinnen



Mitarbeiterinnen unseres Marktes in Vohwinkel freuen sich über die Dankeskarte einer Kundin.



Tolle Aktion: Unsere MitarbeiterInnen im Markt Steinbeck wurden mit kleinen Geschenken überrascht, die Kunden im Rahmen der Aktion „Support your locals - Wuppertal“ für sie gekauft hatten. Überreicht wurden sie von Thorsten Winterberg, dem Organisator der Aktion.

und Kunden mit der gewohnten Freundlichkeit. Für diesen herausragenden Einsatz sowie die damit verbundene Loyalität unserem Unternehmen gegenüber möchten wir unseren größten Respekt und unsere Anerkennung aussprechen. Vielen Dank, liebes akzenta-Team, ihr seid einfach die Besten! Wir freuen uns, dass das auch viele unserer Kundinnen und Kunden so sehen und unseren MitarbeiterInnen persönlich sowie in den sozialen Medien ihre Dankbarkeit zeigen. Von handgeschriebenen Briefen über Geldspenden und liebevoll gebastelte Präsente bis hin zu einer großen Lieferung frischer Pizza für das Team im Markt Vohwinkel haben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den vergangenen Wochen zahlreiche Aufmerksamkeiten erhalten. „Wir freuen uns über diese Anerkennung. Das motiviert uns, jeden Tag unser Bestes zu geben“, sagt Jasmin Sturm aus dem akzenta-Markt in Vohwinkel.

Gemeinsam sind wir stark

An dieser Stelle möchten wir uns aber auch bei Ihnen herzlich bedanken, liebe Kundinnen und Kunden. Wir wissen, dass das Einhalten eines Mindestabstands von 1,5 Metern und das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes den Komfort beim Einkaufen beeinträchtigen. Indem Sie diese Vorgaben dennoch beherzigen, tragen Sie dazu bei, dass alle sicher und entspannt bei uns einkaufen können. Wenn alle mitmachen, sind wir gemeinsam stark!

Kunden-E-Mails

*Liebes akzenta-Team, danke für die tolle und serviceorientierte Versorgung in diesen aufregenden Zeiten.
Herzlichen Dank an alle Mitarbeiter.
Bleiben Sie alle gesund! Patricia T.*

*Hallo, liebes akzenta-Team, ich finde toll, wie ihr die Situation in eurem Markt meistert, und bedanke mich bei allen Mitarbeiter*innen!
Schöne Grüße, Robert B.*

Mit einer Anzeige in verschiedenen regionalen Zeitungen bedankte sich die akzenta-Geschäftsleitung bei allen MitarbeiterInnen.



Mit akzenta ins *Berufsleben* starten



Unser Azubi-Jahrgang 2019 konnte nun schon einige Monate lang wertvolle Praxiserfahrung in unseren Märkten sammeln und freut sich auf neue Kolleginnen und Kollegen.

Wer im Lebensmitteleinzelhandel durchstarten will, ist bei akzenta genau richtig!
Wir bieten unseren Azubis eine fundierte und krisensichere Ausbildung.

Viele junge Menschen, die in diesem Jahr ihren Schulabschluss machen, stellen sich die Frage: Wie geht es danach weiter? Wo kann ich aktuell eine Ausbildung anfangen – und habe anschließend gute Chancen auf eine Übernahme? Jobs im Lebensmitteleinzelhandel sind auch in Krisenzeiten sicher und bieten Auszubildenden vielfältige Möglichkeiten, beruflich durchzustarten. Bei akzenta ist es jetzt noch möglich, sich für eine Ausbildung mit Beginn im August 2020 zu bewerben. In unserem regional verwurzelten Unternehmen mit Anschluss an die REWE-Gruppe können junge Menschen die Berufe Verkäufer/-in oder Kauffrau bzw. Kaufmann im Einzelhandel,

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk und Fleischer bzw. Fleischerin erlernen. Wer sein Abi in der Tasche hat, kann sich zudem im Rahmen unseres Abiturientenprogramms zum/zur Handelsfachwirt/-in ausbilden lassen. Bei akzenta in den Beruf zu starten bedeutet nicht nur eine „Faire Ausbildung“ (mit diesem Titel wurden wir 2018 und 2019 ausgezeichnet), sondern auch **Arbeiten und Lernen in einem netten und familiären Team**. Für die Fragen und Anliegen unserer Azubis steht in jedem Markt ein fester Ansprechpartner zur Verfügung. Wir unterstützen unsere Auszubildenden mit Seminaren und Nachhilfeangeboten bei der Vorbereitung auf die Berufsschulprüfungen.

Außerdem stehen bei uns Azubi-Kochkurse und spannende Ausflüge zu Bauernhöfen und Lebensmittelunternehmen auf dem Programm. Gut zu wissen: Eine Ausbildung bei akzenta bietet tolle Zukunftsperspektiven – denn wer gute Leistungen zeigt, wird in eine Festanstellung übernommen und kann Verantwortung übernehmen. Alles Wissenswerte rund um die Ausbildung und den Bewerbungsprozess kann man unter www.akzenta-wuppertal.de/jobs/Ausbildung nachlesen.

akzenta
bildet aus

Unsere Jubilare

35-jähriges Jubiläum

Sabine Oberhoff (Barmen)

30-jähriges Jubiläum

Eva-Maria Mättig (Steinbeck)

25-jähriges Jubiläum

Anja Bornewasser (Barmen);
Jens-Olaf Heidecke (Elberfeld);
Wioletta Leeser, Uwe Schmiedt (Steinbeck);
Andrea Arndt (Verwaltung)

20-jähriges Jubiläum

Gudrun Beckerhoff, Bianca Dietz,
Jakob Frank, Dennis Gärtner,
Ramona Hefke (Barmen);
Lydia Janßen, Natalia Tierbach (Elberfeld);
Sonja Bartsch, Sandra Buscetta (Verwaltung)

15-jähriges Jubiläum

Kadir Benli (Barmen);
Toni Liebold, Christina Schnorr (Elberfeld);
Christel Schauf, Mike Wörmann (Steinbeck);
Olga Buchhammer, Tanja Reuber,
Barbara Seemann, Detlef Willimsky
(Vohwinkel); Kevin Becher (Verwaltung)

10-jähriges Jubiläum

Wiebke Frederike Foss, Zacharias
Georgiadis, Raziye Sarica, Sarah Türk
(Barmen); Ali Aydin, Carmelo D'Aquila,
Miriam Freese (Elberfeld);
Tanja Matychowiak, Beata Reus,
Hakan Sen (Steinbeck); Daniel Henatsch,
Kevin Henatsch, Ilona Sambrowski,
Arcangelo Vicario (Vohwinkel)



Dennis Gärtner, einer unserer Marktleiter in Barmen, feiert sein 20-jähriges akzenta-Jubiläum.

Sabine Oberhoff bereichert seit nun 35 Jahren das akzenta-Team.



Wir gratulieren allen Jubilaren von Herzen. Danke für eure langjährige Mitarbeit!



Sonja Bartsch (l.) und **Sandra Buscetta** sind zwei geschätzte Kolleginnen aus unserem Verwaltungsteam und seit 20 Jahren bei akzenta.



Anja Bornewasser aus dem Frische-Shop in Barmen feiert ihr 25-jähriges Jubiläum bei akzenta.

NATÜRLICHER GESCHMACK BESTE BIO-QUALITÄT



Bio-Zertifizierte Säfte stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft und erfüllen die strengen Richtlinien der EG-Öko-Verordnung:

- ohne Pestizide
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Gentechnik



akzenta engagiert sich



In und vor zwei
ehemaligen Schwebewagen
serviert das Schwebewagenbistro
süße und herzhaft
Leckereien.



Genussgutscheine erhältlich

Aufgrund der Corona-Restriktionen wird auch das Schwebewagenbistro auf der Bundeshöhe erst verspätet in die Saison starten. Mit dem Erwerb von Gutscheinen für einen „Bergischen Kaffeeklatsch“ kann man das Bistro unterstützen.

Wer ein Stück echte Wuppertaler Lebensart genießen möchte, für den ist der „Bergische Kaffeeklatsch“ im Schwebewagenbistro der CVJM Bildungsstätte Bundeshöhe genau das Richtige. In der Saison 2020 findet dieser immer sonntags von 11.30 bis 15 Uhr in dem urigen Bistro aus original Wuppertaler Schwebewagen statt – mit Bergischen Waffeln, Gugelhupf und süßem Zwieback, einer Aufschnittplatte sowie Bergischen Stuten und

Kartoffelbrot. Auf die Saisonöffnung des Schwebewagenbistros müssen die Wuppertaler in diesem Jahr aufgrund der Maßnahmen zur Eindämmung des Coronavirus bis zum Sommer warten. Zudem wird die Bewirtung im Bistro strengen Auflagen zum Schutz der Gäste unterliegen. Wer den „Bergischen Kaffeeklatsch“ oder eine der anderen Köstlichkeiten im Schwebewagenbistro genießen möchte, sollte am besten vorher reservieren unter Tel.: 02 02/57 42 27. Wenn Sie sich

etwas Vorfreude gönnen wollen oder einen „Bergischen Kaffeeklatsch“ im Schwebewagenbistro verschenken möchten, können Sie ab sofort zum Preis von 13,50 Euro einen Gutschein für den „Kaffeeklatsch“ erwerben. Damit unterstützen Sie auch die Finanzierung des Bistros. Die Gutscheine können telefonisch oder per E-Mail an Gerd Halfmann (g.halfmann@cvjm-westbund.de) bestellt werden. Die Gutscheine sind bis zum 30. April 2022 im Schwebewagenbistro einlösbar.

Kreativ-Tüten gegen Corona-Langeweile

Mit Unterstützung von akzenta verteilte der Sozialdienst katholischer Frauen e. V. Geschenktüten mit kreativen Ideen und nützlichen Produkten an Wuppertaler Familien.

Eine tolle Idee, um Familien während der Zeit der Corona-Kontaktsperre zu unterstützen, hatte der Sozialdienst katholischer Frauen e. V. (SkF) Bergisch Land: Mitarbeiter/-innen und Ehrenamtliche des Vereins packten „Familien-Kreativ-Tüten“, die sie mit **selbst entworfenen Mal- und Bastelvorlagen, Vorlese- sowie Spielanregungen** ausstatteten und an Familien in der Nachbarschaft verteilten. In allen Tüten befand sich zudem eine Karte mit den Kontaktdaten des SkF und einem Verweis auf das Online-Angebot „#Offenes OnlineWohnzimmer“. Für weiteres „Füll-

material“ hatten wir von akzenta gesorgt, indem wir Drogerieartikel für den täglichen Bedarf sowie Süßwaren zum Bestücken der Tüten spendeten. Weitere Koch- und Bastel-Tipps stellt das Team des SkF in einem multikulturellen Blog für Frauen auf der Website www.wupperleben.de vor. Die Tipps sollen dabei helfen, die Zeit zu Hause mit Kindern kreativ und abwechslungsreich zu gestalten. So will der Verein gezielt auch Frauen mit Migrationshintergrund unterstützen, die vor den Kontakteinschränkungsmaßnahmen an den Sprach- und Kommunikationskursen des SkF teilgenommen hatten.



Ostern in Zeiten von Corona: Der Verein Aufbruch am Arrenberg versteckte in seinem Quartier Toilettenpapierrollen mit Schokohasen darin.

Osterüberraschung am Arrenberg

Viele Anwohner im Quartier Arrenberg staunten nicht schlecht über das, was sie am Ostersonntag auf Fenstersimsen, in Hauseingängen, auf Grünflächen und Parkbänken entdeckten: lila-farbene Schokohasen, sicher eingepackt in eine Rolle Toilettenpapier. Urheber dieser ungewöhnlichen Osterüberraschung während der Corona-Kontaktsperre war der **Verein Aufbruch am Arrenberg e. V., der ein aktives Miteinander im Stadtteil fördern möchte**. Die rund 80 Schoko-Osterhasen, die während der Aktion versteckt wurden, hatte akzenta an Aufbruch am Arrenberg e. V. gespendet.

Fotos: Aufbruch am Arrenberg e.V. (1), CVJM Bildungsstätte Bundeshöhe (3), SkF Bergisch Land e.V. (2), Melanie Zirkenbach (5)



Nicole Küpper
Assistentin der Geschäftsführung

Wuppertal liegt uns am Herzen
Als regional verwurzelt
Unternehmen unterstützen wir
gern soziale Projekte und gemein-
nützige Vereine in unserer Stadt.
Wenn Sie sich für die Menschen
in Wuppertal engagieren und
mit uns zusammenarbeiten
möchten, melden Sie sich bei mir!
Unter [nicole.kuepper@akzenta-
wuppertal.de](mailto:nicole.kuepper@akzenta-wuppertal.de) nehme ich Ihre
Ideen und Anregungen entgegen.

IMPRESSUM

Herausgeber: akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61-63, 42283 Wuppertal, Telefon: 02 02/5 51 26-0 **Verantwortlich für den Inhalt:** Ulrich Mazurek **Anschrift von Verlag und Redaktion:** Allzeit Media Consult GmbH, Elbberg 6 d, 22767 Hamburg, Tel.: 040/5 48 06 79 27, E-Mail: s.asmussen@allzeit-consult.de **Objektleitung:** Beatrice Pfaff (akzenta), Stefanie Asmußen **Redaktion:** Stefanie Asmußen **Grafik:** Petra Techritz **Druck:** Evers Druck Meldorf

Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin

Frau A. Hellweg:

Ich möchte zum ersten Mal Konfitüre selbst machen.

Was muss ich dabei beachten?

Die meisten unserer heimischen Obstsorten haben im Sommer Hochsaison. In dieser Zeit können wir optimal ausgereifte Früchte einkaufen, die im besten Fall aus der Region stammen und keine langen Transportwege zurücklegen mussten. Wer Obst im eigenen Garten anbaut, kann dieses nun ernten. Um den Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe der Früchte über die Sommermonate hinaus genießen zu können, gibt es verschiedene Möglichkeiten des Haltbarmachens. Neben dem Einfrieren ist das Ein-

kochen zu Konfitüre oder Marmelade eine einfache und beliebte Methode, um schnell verderbliche Früchte wie Beeren und Steinobst auf köstliche Weise zu konservieren. Durch die Kombination verschiedener Obstsorten und das Verfeinern mit Vanille, anderen Gewürzen oder Kräutern können Sie dabei das Geschmacksergebnis kreativ nach Ihren Wünschen gestalten. Einige Grundregeln sollten Sie beim Einkochen jedoch beachten:

- * Verwenden Sie möglichst reife Früchte aus der Region, um in den Genuss eines vollen Aromas zu kommen.
- * Das Obst sollte einwandfrei sein, also keine Schimmel- oder Druckstellen haben.
- * Einkochgläser und -deckel sollten absolut sauber sein.
- * Berücksichtigen Sie, dass das Obst nach dem Putzen an Gewicht verliert. Wenn Sie 1 kg Obst mit 500 g Gelierzucker im Verhältnis 2:1 einkochen wollen, sollten Sie ca. 1,2 kg Obst kaufen bzw. ernten.
- * Je nachdem, wie süß Sie Ihre Konfitüre mögen, kann das Mischverhältnis variieren: Zwei Einheiten Obst auf eine Einheit Gelierzucker (2:1) ist der Klassiker. Für weniger süße Konfitüren verwenden Sie dreimal so viel Obst wie Gelierzucker.



Früchte durch Einkochen haltbar machen

- * Halten Sie sich an die Kochzeit, die auf der Gelierzuckerpackung angegeben ist. Sie beginnt, sobald die Geliermasse sprudelnd kocht. Nur so können das Obstpektin und die Zitronensäure im Gelierzucker ihre Wirkung entfalten und die Konfitüre andicken.
- * Eine Gelierprobe zeigt, wann der Kochvorgang fertig ist. Dazu etwas Fruchtmasse auf einen Teller geben. Bildet sich schnell ein dünnes Häutchen und wird die Masse fest, geliert die Konfitüre. Anderenfalls die Kochzeit verlängern und/oder etwas Zitronensaft zugeben.
- * Wenn die Konsistenz am Ende nicht dem gewünschten Ergebnis entspricht, können Sie oft noch „nachkorrigieren“: Ist die Konfitüre oder Marmelade zu flüssig, einfach 2–4 EL Zitronensaft zugeben und nochmals 2–3 Minuten köcheln lassen. Eine zu dickflüssige Einkochmasse können Sie einfach mit etwas Wasser oder Saft verdünnen und weiterkochen, bis die Konsistenz stimmt.

Sudoku

Mitmachen & gewinnen

SO WIRD'S GEMACHT:
FÜLLEN SIE DIE FELDER MIT DEN ZAHLEN 1 BIS 9 SO AUS, DASS IN JEDER ZEILE UND SPALTE SOWIE IN JEDEM 3 × 3-FELD DIE ZIFFERN NUR EIN EINZIGES MAL VORKOMMEN.

4	1			6	5			7
		6			7	4	8	
2		7	4	9				6
	6			7		1		
3		1	5				7	2
	9			4	2	3		8
1		8	6				2	9
	2			1	8	6	4	
6			3					1

IHRE GEWINNCHANCE:

Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie **einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro für die akzenta-Märkte.** Diesen können Sie zum Beispiel nutzen, um sich mit besonderen Spezialitäten aus unserem Sortiment oder von unseren Feinkost- und Frischetheken zu verwöhnen!



Wenn Sie gewinnen möchten, lösen Sie einfach das Sudoku und schicken Sie uns die eingekreiste Lösungszahl (Adresse siehe links).

Einsendeschluss: 30. Oktober 2020

Leserfragen/Gewinnspiele Haben Sie Fragen rund um Rezepte, Haushalt oder akzenta? Oder möchten Sie an einem Gewinnspiel teilnehmen? Dann schreiben Sie mit Stichwort und Adresse an: **akzenta Kundenmagazin, Postfach 200143, 42201 Wuppertal, per Fax an: 02 02/551 26-902 oder per E-Mail an: magazin@akzenta-wuppertal.de.** Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den akzenta-Märkten werfen. Keine Barauszahlung der Gewinne. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. akzenta-Mitarbeiter sowie deren Angehörige dürfen nicht an unseren Gewinnspielen teilnehmen.

Mitmachen
und gewinnen!

GEWINNSPIEL

Segelboot zum Selberschnitzen!

WIR VERLOSEN 2 X DIE BASTELBOX
„SCHNITZEN KOMPLETT-SET“ VON
KOSMOS FÜR KINDER AB 8 JAHREN

Mithilfe eines hochwertigen einklappbaren Kinder-Schnitzmessers von Opinel können kleine Kapitäninnen und Kapitäne aus dem beiliegenden Lindenholzblock ein eigenes Segelboot schnitzen. Im Handumdrehen wird es mit einem Mast und einem Stoffsegel ausgestattet, das man sogar mit kleinen Leinen bedienen kann. Viele weitere Ideen bietet das mitgelieferte Anleitungsheft, in dem alle Schritte verständlich erklärt werden. Wenn du eine der Bastelboxen im Wert von 29,99 Euro gewinnen möchtest, kannst du uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Stichwort „Segelboot“ schicken. Die Adresse und Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 30.

Einsendeschluss: 30. Oktober 2020



Himbeer- Vanille- pudding- Eis am Stiel



Hallo,

Vanillepudding ist mein liebster Nachtisch – außer an heißen Sommertagen. Da mag ich Eis noch lieber. Meine große Schwester hatte jetzt die beste Idee überhaupt: **ein selbst gemachtes Eis aus Vanillepudding und frischen Beeren** herzustellen! Zusammen haben wir es ausprobiert – und es war superlecker! Wenn du unser Rezept nachmachen möchtest, brauchst du: Förmchen für Eis am Stiel, Holzstiele, 1 Packung Puddingpulver „Vanillegeschmack“, 500 ml Milch, 125 g Beeren (z. B. Himbeeren) und 2 TL Zucker. So geht es: **1** Bereite den Pudding mit der Milch nach Packungsanleitung zu und lass ihn abkühlen. Gib die Beeren in ein hohes Gefäß und püriere sie mit einem Stabmixer. Hierbei solltest du dir helfen lassen. **2** Jetzt füllst du den Pudding und das Beeren-Püree abwechselnd schichtweise in die Eisformen. Damit die Schichten sich gut vermischen, rührst du mit einem Holzstäbchen vorsichtig durch die Eismasse. **3** Jetzt musst du die Förmchen nur noch mit Deckeln und Stielen versehen und für 4 bis 5 Stunden ins Gefrierfach stellen, bis das Eis gefroren ist. **Viel Spaß beim Schleckern!**

Deine Anna

Mein Brohler. Natürlich klimaneutral.

KLIMANEUTRAL
CLIMATELINE | ID: 40184



Trink Brohler.
Fühl dich wohler.

**JETZT
PROBIEREN!**

granini®

S E N S A T I O N



SO AUSSERGEWÖHNLICH, SO NEU, SO LECKER!