

WINTER 2022/23

akzenta magazin

GRATIS
für Sie!

TEE-IDEEN, DIE EINHEIZEN

Schöne Rezepturen aus der
Kräuter- und Gewürzküche
zum Genießen und Verschenken

PRIVATES WEINTASTING

In den akzenta Weinbars mit
den Lieben einen stimmungs-
vollen und erlebnisreichen
Weinabend erleben

Weihnachts- klassiker

Eine kulinarische Reise zu Europas
weihnachtlichen Festtafeln

Angebote im Spezial ab Seite 37 gültig vom 21. 11. bis 31. 12. 2022.

FUCHSWINKEL

GANS SCHÖN FESTLICH!

Das Festtagsmenü (z. B. Gans für 4 Personen) bequem vorbestellen und in Ihrem FUCHSWINKEL abholen. Einfach lecker!

**JOBS IM
FUCHSWINKEL
JETZT BEWERBEN!**



FUCHSWINKEL

akzenta Vohwinkel | Am Stationsgarten 2 | 42327 Wuppertal | Telefon 0202 26562 -526

akzenta Barmen | Unterdörnen 61 | 42283 Wuppertal | Telefon 0202 55126 -221 oder -228

akzenta Heiligenhaus | Westfalenstraße 24 | 42579 Heiligenhaus | Telefon 02056 25632 - 721 oder -726



Weihnachts-
Spezial
ab Seite 37

16



Liebe Leser:innen,

die Winter- und Weihnachtszeit ist da, mit ihren schönen Momenten, die diese Wochen für uns bereithalten – die Vorfreude auf die Feiertage und die damit verbundenen geselligen Stunden, die entspannten Abende daheim bei Kerzenschein und einer Tasse Tee oder einem guten Tropfen Wein, Spaziergänge durch buntes Laub oder Schnee und der Bummel über einen stimmungsvollen Weihnachtsmarkt. Viele dieser Augenblicke können wir mit Leckereien aus unseren Märkten und sehr individuellen Anregungen für den Gaumen noch versüßen. Denn wie auch schon in den vergangenen Jahren sind wir Ihr zuverlässiger Partner für besondere Genuss- und Geschmackserlebnisse. Und auch, wenn Sie unsicher sind, ob die Warenverfügbarkeit so Bestand hat, können wir Ihnen versichern, dass wir vorausschauend einkaufen, so dass alle Produktgruppen verfügbar sind. Manchmal nicht ganz zu den Preisen, die wir gewohnt sind und uns wünschen würden, aber dennoch vergleichsweise günstig und in großer Auswahl. Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß mit dieser neuen Ausgabe. Tauchen Sie ein in die weihnachtlichen Genüsse unserer europäischen Nachbarn, freuen Sie sich auf herbstliche Quiches und Flammkuchen und entdecken Sie Omas beste Backrezepte zu Weihnachten sowie unsere zur Jahreszeit passenden Servicethemen. Genießen Sie die Zeit, bleiben Sie gesund, freuen Sie sich auf die Adventszeit und haben Sie friedliche, glückliche und besinnliche Weihnachten.

Herzlichst Ihr

André Kolbinger
akzenta-Geschäftsführung

Inhalt

GENUSS

04 Europas Weihnachtsklassiker
Festtagsessen unserer Nachbarn

12 Supermaki im Supermarkt
Frisches Sushi und Asia-Snacks

14 Lazy Festessen
Bestellen Sie Ihren Weihnachtsbraten servierfertig im FUCHSWINKEL

16 Quiches & Flammkuchen
Neue Ideen für herzhaftes Kuchen

20 Backen wie bei Oma
Weihnachtsklassiker für die Kaffeetafel

24 Tee selbstgemacht
Wer braucht schon eine Wärmflasche

26 Es ist immer Zeit für einen Cocktail
Neues Cocktailsortiment für die Bar

MARKT

28 Do It Yourself
Tolle Weihnachtsideen

30 Wein-Tasting bei akzenta
Private Wein-Erlebnisreise

32 akzentas soziales Engagement
Die Wuppertaler Tafel, Sterntaler, Highlandgames und Stickeraktion

ENTDECKEN

35 Spaß für die Kleinen
Wir bauen Badebomben

SERVICE

33 Impressum

34 Leserservice, Sudoku

12



32



4



Weihnachtsklassiker auf Europas

Festtafeln



Der englische **Weihnachtspudding** ist eine traditionelle Speise aus Nüssen und Dörrobst. Er wird in der Regel vor dem Servieren mit Brandy übergossen und angezündet, also flambiert.

Rezept
Seite 9



» Der Schinken wird traditionell von Männern zubereitet. Der Rest des Julbords (Buffets) von den Damen. «



Jul-
schinken
EINE
SCHWEDISCHE
DELIKATESSE

Rezept
Seite 11

Kartoffelsalat mal elegant, mit Rotkohl & Roastbeef



Kartoffelsalat mal anders

4 Personen · ca. 45 Minuten

+ 1 ½ Stunden Koch- und Backzeit

500 g Roastbeef · 750 g Kartoffeln,
festkochend · ½ Rotkohl · 200 g Brech-
bohnen · 2 kleine Äpfel · 2 Eier · 2 EL
Meerrettich · 1 EL Senf · 1 EL Schmand
130 ml Sonnenblumenöl · 1 TL Zitronen-
saft · 1 EL Apfelessig · Salz · Pfeffer
Zimt · 3 TL Zucker

1 Das Ei hart kochen, abkühlen lassen, klein schneiden. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. Äpfel und hart gekochtes Eiweiß in eine Schüssel geben. 1 Prise Salz, Eigelb, 1 TL Zucker, 1 EL Senf, 1 EL Apfelessig verquirlen und mit einem Stabmixer in einem schmalen Gefäß pürieren, dabei nach und nach das Sonnenblumenöl (ca. 80 ml) einrieseln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.



Kürbis Risotto

2 Mit Schmand und Meerrettich unter die Äpfel und das Eiweiß heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Bohnen in Salzwasser blanchieren. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Zimt, Salz und Zucker würzen und durchkneten. Dann ca. 30 Minuten zur Seite stellen. **4** Das Roastbeef mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer einreiben und von allen Seiten scharf anbraten. Dann bei 90 °C ca. 1 ½ Stunde in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist. **5** 25 ml Wasser, 25 ml Essig, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 1 EL Senf und 50 ml Sonnenblumenöl verquirlen. Eine rote Zwiebel klein schneiden und dazu geben. Alles kurz aufkochen und zur Seite stellen. **6** Die Kartoffeln mit Schale ca. 15–20 Minuten in Salzwasser kochen, kurz abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln nach und nach mit dem Dressing übergießen und durchmengen. Den Rotkohl und die Bohnen unterheben. Roastbeef in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Pro Portion ca. 752 kcal (3145 kJ)
38 g E · 54 g KH · 41 g F

4 Personen · ca. 45 Min. + 30 Min. Koch- und Backzeit

200 g Risotto · 600 ml Gemüsebrühe · 2 Schalotten · 1 Knoblauchzehe · 2 EL Öl · 300 g Hokkaido Kürbis · 100 ml Weißwein Ingwer · Curry · Koriander · Salz · Pfeffer · Chili · 4 Scheiben Parmaschinken · ½ Bund Salbeiblätter · 1 EL Parmesan · 2 TL Butter

1 Brühe erhitzen. Knoblauch und Schalotten schälen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Reis dazu geben und kurz glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und umrühren. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach die Brühe zugießen, bis diese eingekocht ist. **2** In der Zeit den Kürbis in Spalten schneiden, mit Öl, Koriander, Curry, Ingwer, Salz, Pfeffer und Chili würzen und auf einem Backblech mit Backpapier ca. 20–30 Minuten weich backen. Etwas auskühlen lassen und mit 1 TL Butter zu einer cremigen Masse pürieren. **3** Den Parmaschinken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze krossbraten, dabei mehrmals wenden. Auf einem Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. **4** Salbeiblätter in heißem Öl kurz frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. **5** Das Kürbispüree nun kurz vor Ende der Kochzeit unter das Risotto heben. Zum Abschluss Parmesan und Butteriterrühren und nochmals abschmecken, mit Parmaschinken und Salbei garnieren.

Pro Portion ca. 430 kcal (1799 kJ)
10 g E · 49 g KH · 19 g F



Piroggen
OSTEUROPAS
ANTWORT AUF
ITALIENISCHE
RAVIOLI

TITELREZEPT

Piroggen mit Sauerkraut & Kartoffelfüllung

4 Personen · ca. 45 Min. Zubereitungszeit + 60 Min. Koch- und Wartezeit

300 g Mehl · 1 Ei · 2 Eigelbe · 100 ml kaltes Wasser · 150 g Kartoffeln · 50 g Schmand
250 g Sauerkraut (aus der Dose) · 30 ml Apfelsaft · 25 g Speckwürfel · 50 Butter · ½ Bund Schnittlauch · Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Für den Teig das Mehl mit Salz mischen, das Ei, 1 Eigelb sowie Wasser dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. **2** Sauerkraut in Butter und einem Schluck Apfelsaft bei mittlerer Hitze schmoren lassen und abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. **3** Die Speckwürfel in einer Pfanne anschwitzen. Die Zwiebeln dazu geben und einen TL Butter. **4** Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser weichkochen, das Wasser abgießen und auskühlen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Sobald erkaltet, die Schale entfernen und die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Schmand und Gewürzen abschmecken und Schnittlauch unterrühren. **5** Den Teig flach ausrollen, mit einem Glas rund ausstechen. Sauerkraut und Kartoffelmasse mischen und die runden Teigtaschen mittig mit einem teelöffelgroßen Klecks befüllen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und fest andrücken. **6** Die Piroggen nun in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, herausnehmen und in der Speck-Zwiebel-Butter kurz anbraten.

Pro Portion ca. 526 kcal (2200 kJ)

15 g E · 66 g KH · 21 g F

Das Fest der Sinne Weihnachten

Wenn auch die Geschenktradition in vielen europäischen Ländern an unterschiedlichen Daten rund um das Weihnachtsfest zelebriert wird, sind Heiligabend und der erste Weihnachtstag eine feste Größe im Kalender, wenn es um Festessen und kulinarische Genüsse geht. Die Gans und der Truthahn stehen auf vielen Weihnachtstafeln, jeweils zubereitet nach den regionalen Zutaten- und Gewürztraditionen, die sich dann meist in den Füllungen widerspiegeln. Es ist aber definitiv das Essen im Jahr, an dem die Tradition im Mittelpunkt steht und die meisten Gänge serviert werden.

Christmas Plumpudding

6–8 Personen · 30 Min. Zubereitungszeit + ca. 3 ½ Std. Kochzeit

220 g Cranberries getrocknet · 75 g Ingwerstücke, kandiert · 3 TL Whisky
70 g Rosinen · 230 g Aprikosen, getrocknet · 250 g Datteln, getrocknet
250 g Pekannüsse · 1 Prise Salz · 130 g Semmelbrösel · 125 g Butter, flüssig
150 ml Sahne · 100 ml Milch · 250 g Mehl · 1 Ei · 3-4 Rosmarinzwige

1 Die getrockneten Früchte und den Ingwer klein schneiden und in eine Schüssel füllen. Mit dem Whisky marinieren und kurz ziehen lassen. Nun die Pekannüsse grob hacken und mit dem Salz zugeben. Das Ei verquirlen und zugeben. Anschließend die flüssige Butter unterheben. Dann die Sahne und die Milch zugießen und mischen. Die Semmelbrösel und das Mehl zugeben und alles zu einem feuchten, klebrigen Teig verquirlen. **2** Den Teig in eine gefettete Puddingform geben und glattstreichen. Einen runden Deckel aus Backpapier herrichten und darauflegen. Dann den Deckel der Form auflegen und mit den beiden Verschlüssen fest verschließen. **3** Die Rosmarinzwige in einen Topf legen, die Puddingform daraufstellen und den Topf mit kochendem Wasser bis zur Hälfte befüllen. Mit einem Deckel verschließen und einmal aufkochen lassen. Danach ca. 3 ½ Stunden sieden lassen. Bei Bedarf Wasser nachfüllen.

Pro Portion ca. 850 kcal (3555 kJ)

17 g E · 141 g KH · 52 g F

Bild auf Seite 4

PRODUKT

Empfehlung

DUNI Servietten & Tischdecken

Alle Jahre wieder ... das Fest der Liebe und des Zusammenkommens. Egal, ob wir einen Advents-Brunch oder ein weihnachtliches „Get together“ planen: Die Tischdekoration sollte einladend aussehen. In den typischen weihnachtlichen Farben Rot und Grün, mit neuen verspielten Motiven und Designs, die den magischen Zauber der Winternacht hervorrufen, ist für den kleinen lieben Engel und dem großen alten Weihnachtsmann bestimmt etwas dabei.

DUNI Tischtuchrolle Dunisilk

Für die lange Festtafel eignen sich bestens unsere Dunicel Tischdeckenrollen. Einfach total von der Rolle! Flexibel. Perfekte Passform für jeden Tisch. Ideal für große Veranstaltungen. Schöne Drapiereigenschaften an den Tischkanten. 120 cm x 5 m

Je Stück

14.99

DUNI Motiv Servietten „Weihnachten“
sortiert, 33 x 33 cm
Je 20er-Packung
(Stück 0.15)

2.99

Diverse Varianten, in allen Märkten erhältlich.



SUSTAINABLE GOODFOODMOOD

Paper + Design

BY DUNI



Knusprige Weihnachtsgans

6 Personen · Backzeit: ca. 3 Stunden

Auftauzeit: ca. 24 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 küchenfertige Gans (ca. 4–5 kg) · 4 Äpfel
2 Zwiebeln · 50 g Marzipan · 2 EL Walnusskerne · 2 EL getrocknete Cranberries
1 EL Rosinen · 150 g getrocknete Feigen
1 TL Zimtpulver · 1 Sternanis · 2 TL Salz

1 Bei einem Tiefkühlprodukt, die Gans aus der Verpackung nehmen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Danach noch ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur weiter auftauen lassen. Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen. **2** Die Gans abrausen, abtrocknen und salzen. Die Zwiebeln halbieren. 2 Äpfel halbieren. Beides in den Bräter oder auf das Backblech legen.

3 Die anderen Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Zusammen mit den anderen Zutaten mischen, würzen und die Gans damit füllen.

4 Die Gans mit der Brustseite in einen Bräter oder auf ein Blech legen und mit kochendem Wasser ca. 3 cm hoch befüllen. Das Blech für 20 Minuten auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen geben. Die Gans nun wenden und insgesamt ca. 3 Stunden garen. Dabei alle 30 Minuten mit der Flüssigkeit übergießen.

**Pro Portion ca. 2638 kcal (11036 kJ)
116 g E · 21 g KH · 193 g F**



PRODUKT

Empfehlung



Giovanni Rana Gnocchetti

Ein Star der italienischen Küche – frische Kartoffelgnocchi.

Je 500-g-Packung (1 kg 5.58)

2.79



Pfannen-Gnocchi

Verfeinert mit Ricotta, innen soft und außen kross. Ohne Konservierungsstoffe und Palmöl.

Je 280-300-g-Packung (1 kg ab 9.30)

2.79



Passend:
*Meloma-
karona*
Gebäck aus
Mandeln
& Grieß

Bild auf Seite 5

Julschinken mit Rotkohl und Salzkartoffeln

4–6 Personen · ca. 2 ½ Stunden Koch- und Backzeit

2 kg (gepökelter) Schweinebraten aus dem Schinken
2 Lorbeerblätter · 6 Wacholderbeeren · 4 Pimentkörner
1 EL Pfefferkörner · 1 Sternanis · 1 Zimtstange · 1 rote Zwiebel mit Schale · 1 Rotkohl · 250 ml Apfelsaft · 1 EL brauner Zucker · 4 EL Apfelessig · ½ TL Zimtpulver · 3 Nelken · 1 Lorbeerblatt · 600 g Kartoffeln, festkochend · 50 g Semmelbrösel
20 g Butter · 20 g Senf · 20 g Honig · Salz · Pfeffer

1 Den Schweinebraten abrausen, trocknen und in einen großen Topf legen. Piment, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Zwiebel, Pfefferkörner, Zimtstange und Sternanis zugeben und mit Wasser auffüllen, bis der Braten bedeckt ist. **2** Den Topf nun einmal aufkochen lassen und dann ca. 2 Stunden simmern lassen. Dabei den Braten ab und an wenden. Den Braten dann herausnehmen, abtropfen lassen, die Schwarte und das Fett entfernen. **3** Den Rotkohl halbieren, den Strunk entfernen und fein schneiden. In Butterschmalz dünsten, Apfelsaft und Apfelessig zugeben, Gewürze unterrühren und alles ca. 45 Minuten köcheln lassen. **4** Die Kartoffeln schälen und in kaltem Salzwasser aufsetzen, aufkochen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen. **5** Für die Kruste Semmelbrösel, Butter, Senf und Honig verkneten und auf dem Braten auftragen, bis auf allen Seiten gleich viel Masse verteilt ist. Den Braten dann nochmal für ca. 10 Minuten bei 250 °C Oberhitze oder Grill in den Backofen geben.

Pro Portion ca. 780 kcal (3262 kJ)
57 g E · 67 g KH · 32 g F



Weitere köstliche Füllungen für die Weihnachtsgans:

Die traditionelle Füllung: In diese Füllung kommen vor allem Pilze, Walnüsse und Toastbrot sowie Petersilie. Wenn man Steinpilze ergattert, ist das etwas ganz besonders Leckeres. **Die französische Füllung:** Hier kommen Äpfel, Schalotten, Maronen sowie Majoran und Thymian in die Füllung. Cést tout. **Die italienische Füllung:** In Gemüse gegartes Polenta, Salbei, Knoblauch, Pinienkerne und getrocknete Tomaten ergeben die traditionelle Füllung in Bella Italia. **Die skandinavische Füllung:** Die Schweden lieben zu ihren festlichen Gerichten Backpflaumen, was sich direkt in der Gänsefüllung wiederfindet. Ansonsten erinnert die Füllung fast an unsere französischen Nachbarn – und besteht aus Maronen mit Äpfeln, Rosinen, Pflaumen, Zitrus-Abrieb, Zimtpulver, Nelken und Beifuß. **Rheinische und Hamburger Füllung:** Sie ist ähnlich wie die Schwedische, jedoch kommen noch Lebkuchen oder Schwarzbrot hinzu.

Weihnachtsbräuche

Heiligabend bei unseren Nachbarn

England: Am Heiligen Abend werden Truthahn und Plumpudding zubereitet. In letzterem werden kleine Münzen und Geschenke für die Kinder eingebacken. **Italien:** Dort wird der Weihnachtsbaum schon am 8. Dezember (Mariä Empfängnis) aufgestellt. Am 24. trifft sich die Familie, geht zum Gottesdienst und genießt ein fleischloses Festmahl. Der Panettone darf nicht fehlen. **Polen:** Man teilt hier mit der Familie eine Oblate und serviert vorwiegend Fisch, zur Beendigung der zweiten Fastenzeit. Ein Stuhl bleibt leer. Damit erinnert man sich an verstorbene Verwandte. **Schweden:** Im Norden lässt man am Heiligen Abend Fenster und Türen offen. So können die Lieben Geschenke ins Haus werfen. Dabei rufen sie laut "JULEKLAPP", was so viel wie Weihnachtsgeschenk heißt.

Frisch
gerolltes
Sushi
für den
Genuss
zwischen-
durch

Supermaki

IM SUPERMARKT

Seit 10 Jahren bietet EAT HAPPY Sushi & Asia-Snacks im Supermarkt an. Das Shop-in-Shop-Konzept ist heute deutschlandweit Marktführer für frisches Sushi und Asia-Snacks to go und auch in verschiedenen akzenta-Märkten vertreten.

Unter der Devise „Freshly made smiles“ setzt man bei EAT HAPPY für alle Zutaten und Speisen auf die kompromisslose Frische, die Authentizität der Rezepte und die fachkundige Zubereitung, um Kund:innen mit leckeren Produkten regelmäßig ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Die Frische steht an erster Stelle

Das Sushi wird täglich frisch vor Ort handgerollt. Hierfür sind eine gute Planung sowie die Einhaltung fester Arbeitsschritte notwendig. Ob Maki, Futo, California, Rainbow, Nigiri, Sashimi, Sushi-Reis oder Nori – jede Rolle und jede Zutat erfordert traditionelles Know-how und viel Leidenschaft bei der Zubereitung und Verarbeitung. Kundinnen und Kunden sind herzlich eingeladen, dabei zuzuschauen, wie die Sushi-Köchinnen und -Köche vor Ort die verschiedenen Speisen vorbereiten – neben klassischen Sushi-Boxen gehören trendige Poké Bowls, Asia-Snacks und traditionelle Desserts wie Mochi dazu. All das gehört zum Konzept und macht EAT HAPPY neben der bunten und köstlichen Produkt-Vielfalt aus.





» Thunfisch,
Lachs oder Veggie
... was darf's
sein? «



7 FAKTEN RUND UM SUSHI

1 Schon gewusst?

Der Ursprung von Sushi liegt gar nicht in Japan, sondern basiert auf einer Konservierungsmethode für Fisch aus Südostasien. Allerdings entstand im damaligen Edo, dem heutigen Tokio, die Form des Sushis, die wir heute kennen. Deshalb gilt Sushi als traditionell japanisches Gericht.

2 Heute Gourmet-Essen, früher einfacher & günstiger Snack

Aufgrund der langen Haltbarkeit war Sushi auch für lange Reisen geeignet. Das Wort Sushi bedeutet übrigens gesäuertes Reis.

3 Stäbchen-Kodex!

Man sollte niemals die Stäbchen senkrecht in den Reis stecken oder auf den Tisch stoßen. Diese Geste erinnert an die Verstorbenen, zu deren Gedenken die Japaner Räucherstäbchen senkrecht in den Reis stecken.

4 Abbeißen bei Sushi?

Lieber nicht. Sushi wird immer als ganzes Stück in den Mund genommen und verzehrt.



5 Japaner essen Sushi in einer bestimmten Reihenfolge

Das Essen beginnt mit Sushi-Kreationen mit mildem, weißem Fisch (z. B. Tilapia), darauf werden Rollen mit rosafarbenem oder orangefarbenem Fisch wie Lachs gegessen. Dann erst folgen fettreiche oder geschmacksintensive Fische wie Thunfisch. Zum Schluss gibt es Sushi mit Tamagoyaki. Das ist ein japanisches Omelette und dient gewissermaßen als Dessert.

6 Sojasauce & Wasabi

Sojasauce hat einen hohen Stellenwert in Japan und sollte sparsam verwendet werden. Statt sie über den Reis zu gießen, wird nur der Fisch in die Sojasauce getunkt. Wasabi in die Sojasauce zu legen und miteinander zu vermischen, ist in Japan übrigens ein kulinarischer Fauxpas. Stattdessen legt man ein kleines Stückchen Wasabi mit einem Stäbchen auf den Fisch und tunkt das Sushi-Stück dann in die Sojasauce.

7 Ingwer auf Sushi als perfektes Topping?

Nicht ganz. Der Ingwer dient als Geschmacksneutralisator und wird traditionell zwischen den Sushi-Stücken verzehrt.

Lust auf Genuss in gemütlicher Runde?

Sushi-Platten online vorbestellen, abholen & genießen!

Sie möchten sich und Ihrer Familie oder Ihren Freunden in der kalten Jahreszeit etwas Besonderes gönnen? Dann bestellen Sie die Sushi-Platte Ihrer Wahl einfach online vor, holen Sie sie im EAT HAPPY Shop im akzenta-Markt in Ihrer Nähe ab und genießen Sie die frischen, abwechslungsreichen und leckeren Sushi-Kreationen ganz entspannt zu Hause. Sie haben die Wahl zwischen mehreren leckeren Sushi-Platten, die sich je nach Größe für 2 bis 6 Personen eignen – mit Fisch, vegetarisch oder vegan. Und: Seit kurzer Zeit lassen sich auch weitere Köstlichkeiten aus dem EAT HAPPY Sortiment vorbestellen.

Mehr Informationen: www.eathappy.de

EAT HAPPY

Schauen Sie bei
Ihrem nächsten
akzenta Besuch
doch gerne mal vorbei!




 FUCHSWINKEL

Das
FUCHSWINKEL
Weihnachts-
essen
für zuhause

Einfacher
gehts nicht:

- Auswählen
- Bestellen
- Abholen

Halleluja

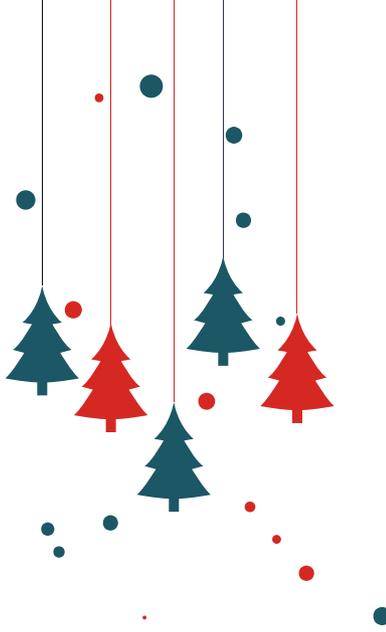
ES IST SCHON WIEDER WEIHNACHTSZEIT!

Und damit beginnt der besinnliche Teil des Jahres, gespickt mit Kerzenschein, Zimtduft und der großen Vorfreude aufs Fest.

Wäre das doch so einfach umzusetzen, denn viele erleben die letzten Wochen im Jahr eher gehetzt und gefordert, allen Anforderungen, die wir uns stellen, gerecht zu werden. Da müssen viele nicht nur am Arbeitsplatz noch eine Schippe drauflegen, Geschenke kaufen, die Wohnung auf Hochglanz bringen, die Dekoration aufhän-

gen und nicht zu vergessen ein schönes, festliches Mahl planen und kochen. Aber Achtung, Unterstützung ist bereits da! Der FUCHSWINKEL nimmt Ihnen die Planung und Durchführung des Festmahls gerne ab, sodass Sie sich in Ruhe auf alles andere konzentrieren können. Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen zu Weihnachten wieder unsere

umfangreiche Weihnachts-Menükarte an. Vom leckeren kompletten Weihnachtsgans-Menü bis zu einzelnen abwechslungsreichen Weihnachtsklassikern bereiten wir alles für Sie vor – egal für wie viele Personen. Die Speisen werden perfekt von uns verpackt, damit Sie sie nur noch abholen und aufwärmen müssen.



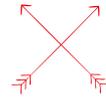
**Darauf freuen wir uns:
Entspannt und besinnlich
die Festtage genießen**

So ersparen Sie sich viel Arbeit und Aufregung und können in aller Ruhe das Zusammentreffen mit Ihren Liebsten in kleiner, großer und sehr großer Runde genießen. Die Auswahl der Speisen, an denen Sie sich übrigens auch bei Ihrem winterlichen FUCHSWINKEL-Besuch vor oder nach Ihrem Einkauf oder einfach nur so erfreuen können, ist aufs Neue ausgesprochen abwechslungsreich und verwöhnt Liebhaber klassischer weihnachtlicher Zutaten, Gewürze und Düfte. Jetzt haben wir Ihnen Appetit gemacht? Richtig so!



GESCHENKGUTSCHEIN

Verschenken Sie doch einfach mal Zeit kombiniert mit Gaumenfreuden und Genuss: Der FUCHSWINKEL-Geschenkgutschein ist vielseitig einsetzbar, ob in unseren Restaurants, zu Hause oder für die Festtafel. Da freut sich jede:r Beschenkte.



Leckere Gerichte für die Festtage

(vorbestellbar bis 19.12.2022)

Gänsekeule

mit Rotkohl & Klößen
€ 27.90

Gans

für 4 Personen
mit Rotkohl, Klößen
& Bratapfel, gefüllt
mit Marzipan, an
Vanillesoße
€ 150.00

**Sauerbraten
vom Hirsch**

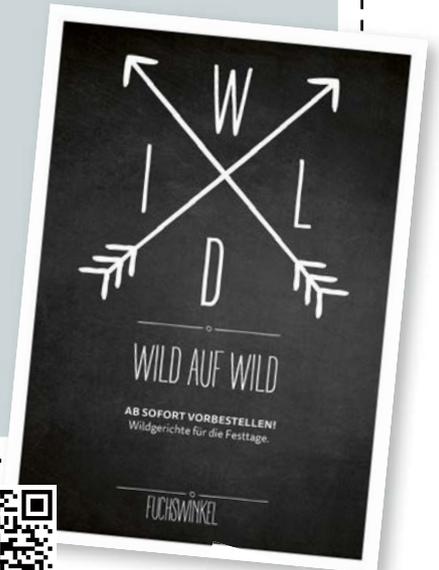
mit Rotkohl & Klößen
€ 18.90

Rehragout

mit Spätzle, Williams-
Birne & Preiselbeeren
€ 23.90

Wildragout

mit Rosenkohl
& Schupfnudeln
€ 22.90



Jetzt bewerben!

Sie suchen eine Beschäftigung in der Gastronomie, ohne an Sonn- und Feiertagen oder am Abend und nachts zu arbeiten? Wir suchen für unsere FUCHSWINKEL-Restaurants freundliche und service-orientierte Mitarbeiter:innen, die Lust auf

ein nettes und herzliches Team,
feste Arbeitszeiten während unserer Öffnungszeiten,
tolle Vergünstigungen der akzenta-Gruppe haben.

Für Fragen rund um Stellenangebote wenden Sie sich bitte direkt an unsere FUCHSWINKEL-Leitung. Oder senden Sie eine Kurzbewerbung mit Lebenslauf und Foto per E-Mail an jobs@akzenta-wuppertal.de oder per Post an akzenta GmbH & Co. KG, Personalabteilung, Unterdörnen 61-63, 42283 Wuppertal.

**WIR SUCHEN
VERSTÄRKUNG**

FUCHSWINKEL Vohwinkel

Am Stationsgarten 2
Tel.: 02 02/26 562 526

FUCHSWINKEL Barmen

Unterdörnen 63
Tel.: 02 02/55 126 221 oder 02 02/55 126 228

FUCHSWINKEL Heiligenhaus

Westfalenstraße 24
Tel.: 0 20 56/25 632 721

Delikate QUICHES & FLAMMKUCHEN

Quiche-
Basis ist ein
ungesüßter
Mürbe-
teig

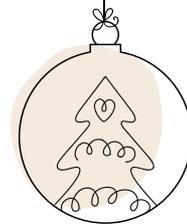
Kürbis Quiche mit Apfel, Spitzkohl und Bacon

8 Personen · ca. 60 Minuten + 45 Min. Backzeit

300 g Spitzkohl · 300 g Hokkaido Kürbis · 6 Scheiben Bacon · 250 g Mehl · 50 g gemahlene Walnüsse · 200 g Butter · 6 EL kaltes Wasser · 1 Apfel · 4 Scheiben Geramont „Le Snack“ · 1 EL Sonnenblumenöl · 80g Schmand · 3 Eigelb · 1 Ei · 100 ml Milch · 100 ml Sahne · Salz, Pfeffer, Chilipulver, Knoblauchpulver, Currypulver



Kohl ist im Winter
frisch, vitamin-
reich und günstig



Wirsing Hackfleisch Quiche

**8 Personen · Zubereitungszeit:
20 Minuten, Wartezeit: 15 Minuten,
Backzeit: 40 Minuten**

225 g Dinkelmehl · 1 Ei · 115 g Butter
350 g Wirsing · 2 Möhren · 250 g
Rinderhackfleisch · 1 rote Zwiebel
175 ml Milch · 175 ml Sahne
4 Eigelb · Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Öl zum Anbraten

1 Mehl mit 110 g zimmerwarmer Butter, Ei und 1 TL Salz zu einem Teig verkneten, auf einem Backpapier rund ausrollen und in die Form geben. Den Boden mit Hülsenfrüchten auslegen und ca. 10–15 Minuten vorbacken, danach die Hülsenfrüchte entnehmen. **2** In der Zeit den Wirsing scheiden, abbrausen, trocknen und in restlicher Butter ca. 3 Minuten dünsten. **3** Möhren putzen, raspeln und dazu geben. Hackfleisch und Zwiebeln anbraten. Alles in die Form geben. **4** Milch mit Sahne und Eigelben verquirlen, würzen und über das Gemüse gießen. **5** Die Quiche nun ca. 40 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Pro Portion ca. 404 kcal (1694 kJ)
15 g E · 25 g KH · 26 g F

1 Mehl mit Salz vermengen, Butterflocken und Wasser zugeben und zügig zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen. **2** Kürbis in Spalten schneiden und im Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten vorgaren. **3** Die Hälfte des Bacons klein schneiden und in einer Pfanne anbraten, den Spitzkohl klein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze ca. 5 Minuten anschwit-

zen. **4** Den Teig zwischen zwei Backpapierstreifen ausrollen und in die Quicheform geben. Den überstehenden Rand und das Papier abschneiden. Mit Hülsenfrüchten befüllen und 15 Minuten vorbacken. **5** Die Hülsenfrüchte sowie das Papier entnehmen und mit Spitzkohl, Kürbis und Käse füllen. **6** Die Milch mit dem Schmand, der Sahne und den Eiern gut verquirlen und würzen. Die Masse dann über das Gemüse verteilen und 20 Mi-

nuten backen. **7** Den Apfel in Scheiben schneiden, in Öl unter Wenden anbraten, die Walnüsse dazu geben, den Honig darüber gießen, bis er aufschäumt und karamellisiert. **8** Die Scheiben mit den Nüssen sowie die Käserollen auf die Quiche geben und 10 weitere Minuten backen.

Pro Portion ca. 559 kcal (2339 kJ)
13 g E · 30 g KH · 44 g F



Flammkuchen mit Lachs & Blattspinat

4 Personen · Zubereitungszeit:

20 Minuten · Backzeit: 15 Minuten

250 g Mehl · 10–15 g Hefe · 120 ml lauwar-
mes Wasser · 1 Pr. Salz · 1 EL Öl · 1 Becher
Schmand · 1 TL Honig · Pfeffer, Salz · 1 Zwie-
bel · 200 g Räucherlachscheiben · 200 g
frische Spinatblätter · 2 Ochsenerz-Tomaten

1 Ofen auf 220 °C Umluft (240°C Ober-/Unter-
hitze) vorheizen. **2** Hefe in lauwarmem Wasser

gehen lassen. Mehl in eine Schüssel geben,
nach und nach die aufgelöste Hefe, Öl und Salz
zugeben. Den Teig per Hand kneten, bis er ge-
schmeidig ist. Bei Bedarf mehr Mehl oder Was-
ser zugeben, sofern die Konsistenz noch nicht
optimal ist. **3** Tomaten waschen, Strunk entfer-
nen, in dünne Scheiben schneiden. **4** Blattspi-
nat waschen, trocken schütteln. **5** Zwiebeln in
Ringe schneiden. **6** Räucherlachs klein schnei-
den. **7** Flammkuchenteig auf einen Backblech

mit Backpapier dünn ausrollen. **8** Schmand mit
Salz und Pfeffer würzen, mit Honig verrühren
und auf dem Teig verstreichen. **9** Tomaten-
scheiben gleichmäßig verteilen. Danach mit
Blattspinat, Zwiebelringen und Räucherlachs-
scheiben belegen. **10** Mit Pfeffer würzen, auf
der mittleren Schiene 15 Minuten backen.

Pro Portion ca. 449 kcal (1883 kJ)

19 g E · 50 g KH · 18 g F





Flammkuchen ist eine schöne Abwechslung zur Pizza. Der Teig ist einfach herzustellen und besonders die **süß-herzhaften** Belagkombinationen in Verbindung mit Schmand sind extrem lecker und können beliebig variiert werden.

Flammkuchen mit Roter Bete und Apfel

4 Personen · ca. 20 Minuten + 20 Min.

Wartezeit + 10-15 Min. Backzeit

225 g Mehl · 1 Eigelb · 100 ml lauwarmes Wasser · 1 TL Salz · 4 EL Olivenöl · 200 g Schmand · 100 g Walnüsse · 1 TL Butter · 3 TL Honig · 1 süß säuerlicher Apfel (z.B. Wellant) · 1 Rote Bete Knolle (vorgegart; vakuumiert) · 60 g Feldsalat · 1 EL Apflessig · Salz, weisser Pfeffer · Zitronensaft

1 Aus Mehl, Wasser, Eigelb, Salz und 2 EL Olivenöl einen Teig kneten und in Frischhaltefolie ca. 20 Minuten ruhen lassen. **2** Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf Backpapier ausrollen, mit Schmand bestreichen und ca. 10-15 Minuten in den Ofen geben. **3** Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze anrösten. Die Butter sowie 2 TL Honig dazu geben, bis der Honig karamellisiert. **4** Ein Dressing aus dem restlichen Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer herstellen, den Feldsalat verlesen und mit dem Dressing vermengen. **5** Rote Bete und Apfel mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und den Flammkuchen zusammen mit dem Feldsalat belegen und die Walnüsse darauf verteilen.

Pro Portion ca. 696 kcal (2913 kJ)

11 g E · 57 g KH · 44 g F



Schrecklich leckeres Kölsch.

Kölsch-Liebhaber können eines der ältesten Kölsch jetzt auch daheim genießen – aus den ungeheuer schicken 0,5 l und 0,33 l Retro-Flaschen. Der Legende nach wurde es den Gefangenen auf dem Weg zu ihrer Richtstätte im Brauhaus zur Henkersmahlzeit gereicht und trägt seither diesen Namen. Ein kräftiges, vollmundiges, hochvergorenes, schrecklich leckeres Kölsch.

schreckenskammer.com



Abbildung: 20 x 0,33 l Kasten, 20 x 0,5 l Kasten.

BACKEN

wie bei Oma

Glühwein
MACHT DEN
SCHOKOKUCHEN
WEIHNACHT-
LICH

Kirschen eignen sich gut für eine **weihnachtlich-fruchtige Note** auf dem süßen Schokokuchen. Vor allem Obst aus dem Tiefkühler kann man für eine Fruchtsoße wählen. Wer es exotischer mag, kann auch eine Orangen- oder Mangosoße zubereiten.

Rezept
Seite 22

Klassischer Apfelstrudel

12 Stücke · Backzeit: 35–45 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
70 g Sultaninen · 50 g Pinienkerne
4 EL Zucker · 4 cl Rum, nach Belieben
1 TL Zimtpulver · 2 EL Butter · 4 Filoteig
oder auch Strudelteig (aus dem akzenta
Kühlregal) · 4 EL gemahlene Haselnüsse
1 Eigelb · Puderzucker zum Bestäuben

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. **2** Das Backblech mit Backpapier auslegen. **3** Die Pinienkerne kurz in der Pfanne, ohne Zugabe von Fett, anrösten. **4** Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Sultaninen, Zucker, Rum und Zimt mischen. Die Pinienkerne hinzufügen. **5** Die Butter schmelzen. Filoteigblätter auf einem Geschirrtuch oder Backpapier ausbreiten. Die Teigblätter überlappen lassen. Den Teig mit der flüssigen Butter einpinseln und mit den Haselnüssen bestreuen. **6** Die Äpfel in der Mitte des Teiges verteilen, den Rand unbelegt lassen. Eine Seite vom Geschirrtuch anheben, um die Masse schlagen und dann den gesamten Strudel einrollen und aufs Backblech legen. Die Enden nach unten einklappen. Das Eigelb verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180 °C) in 35–45 Min. goldbraun backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben. Schmeckt warm und kalt.

Pro Portion ca. 165 kcal (693 kJ)

2 g E · 26 g KH · 6 g F



Tipp: Zum warmen Apfelstrudel schmeckt aufgeschäumte Vanillesahne oder Zimteis sehr gut. Kalter Apfelstrudel harmoniert perfekt mit warmer Vanillesoße.

» Ein wahrlich traditionelles Rezept: Der Apfelstrudel wurde erstmals 1696 schriftlich erwähnt. «





Lebkuchen Plätzchen

20 Plätzchen · ca. 45 Min. + 10–12 Std. Ruhezeit + 15 Min. Backzeit

100 g Honig · 30 g Rübensirup · 80 g brauner Zucker · 125 g Roggenmehl · 200 g Weizenmehl (1050) · 1 Ei · 2 Eigelbe · 60 g Butter · 30 ml Wasser · 5 g Natron · 15 g Lebkuchengewürz · ½ TL Zimt
Milch zum Bestreichen · 1 Prise Salz
Optional: gehackte Pistazien, Mandelstifte, Orangeat, bunte Perlen zum Dekorieren

1 Honig, Rübensirup und Zucker im Topf erwärmen und den Zucker auflösen lassen, da-

nach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2 Mehl, Eier, Salz, Gewürze und Natron vermischen und mit der Zucker-Honig-Masse vermengen und zu einem Teig verkneten. Die Butter portionsweise hinzufügen. Den Teig nun in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen. **3** Den Teig dünn ausrollen und ausstechen, mit etwas Milch einpinseln und bei 170 °C ca. 15 Minuten backen.

4 Die Plätzchen kurz abkühlen lassen, mit Quitten Gelee einpinseln und nach Belieben dekorieren.

Pro Portion ca. 124 kcal (517 kJ)
3 g E · 19 g KH · 4 g F

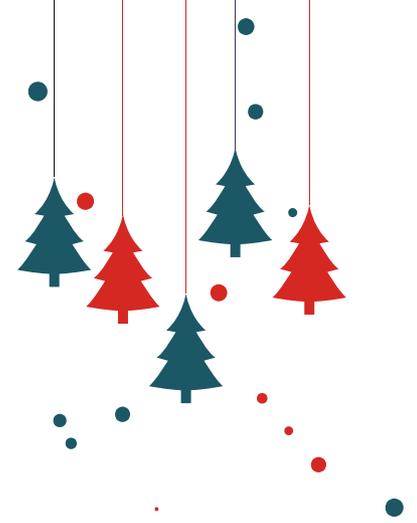


Bild auf Seite 20

Glühwein Schoko Kirsch Kuchen

**12 Stücke · Backzeit: 45 Min
Zubereitungszeit: 50 Min.**

250 g Mehl · 225 g Butter · 150 g Zucker · 50 g dunkle Kuvertüre · 4 Eier · 175 g Schattenmorellen (abgetropft) · 2 EL Backkakao · 230 ml Glühwein · 1 Paket Vanillezucker · 1 Prise Salz · 1 TL Zimt · 1 Paket Backpulver · 1 Paket Kuchenglasur · 1 Sternanis · 1 Zimtstange · 1 Nelke · 1 gestr. TL Stärke

1 Butter mit Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zufügen. **2** Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. **3** Mehl mit Backpulver, Backkakao, Salz, Vanillezucker und Zimt mischen, in die Eiermasse geben und weiter verquirlen. **4** 130 ml Glühwein zugeben, zum Schluss die Kuvertüre und 100 g der Schattenmorellen unterheben. **5** Den Teig in eine eingefettete Form geben, glatt streichen und ca. 45 Min. bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. **6** Die Glasur schmelzen lassen und über den Kuchen geben. **7** Die restlichen Kirschen in 100 ml Glühwein erhitzen, Nelke, Zimtstange, Sternanis zugeben, ca. 30 Min. ziehen lassen. Glühwein aufkochen lassen, Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter rühren in den Glühwein geben, kurz köcheln und abkühlen lassen.

Pro Portion ca. 406 kcal (1699 kJ)
6 g E · 41 g KH · 24 g F



Ein
Hingucker
für jede
Kaffeetafel

Bratapfel Spekulatius Torte

16 Stücke

30 Min. Zubereitungszeit

+ 20 Min. Backzeit

150g Mehl · 125g + 1 EL Butter
125g + 1 EL Zucker · 2 TL Backpulver
2 Eier · 100ml Milch · 100ml Sahne
500g Quark · 250g Mascarpone
1 TL Spekulatiusgewürz · 2 Beutel
Gelatine fix · Zimt · Nelkenpulver
Vanille · Zucker · 2 Äpfel (Boskoop)

Pro Portion ca. 258 kcal (1082 kJ)

10 g E · 20 g KH · 15 g F

1 Weiche Butter mit Zucker cremig schlagen, Eier dazu geben und weiter verquirlen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und unter die Eimasse geben. Die Milch nach und nach dazu geben, bis ein cremiger Teig entsteht. **2** Den Teig in eine gefettete Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15–20 Minuten backen. Danach in der Form auskühlen lassen. **3** In der Zwischenzeit die Äpfel abbrausen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Diese dann in zerlassener Butter schmoren und mit Zimt,

Zucker, Nelke, Vanille würzen. Danach abkühlen lassen. **4** Die Sahne steif schlagen, Quark und Mascarpone vermengen, die Gelatine unter Rühren langsam einrieseln lassen und dann die Sahne unterheben. Danach den Zucker und das Spekulatiusgewürz einrühren. **5** Die Bratapfelstücke auf dem Boden verteilen, die Quarkmasse darüber geben, glattstreichen und danach circa 3 Stunden kaltstellen. **6** Die Oberseite mit Backkakao bestreuen und aus Marzipanrohmasse kleine Sterne ausstechen und die Torte damit dekorieren.



BABY

it's cold outside

Die Tage sind kurz, draußen ist es früh dunkel und kalt. Zeit, um sich drinnen aufzuwärmen. Wer nicht immer zu Decke und Pullover greifen und die Heizung hoch powern will, dem empfehlen wir einen heißen Tee mit ordentlich Heizpotential von innen.



Besonders stimmungsvoll wird es, wenn würzige winterliche Düfte die Sinne verwöhnen. Anstelle von Duftkerzen und -ölen kann man sich wunderbar einen leckeren Tee selbst zubereiten, dessen Aromen die abendliche Stimmung versüßen und einen wertvollen Beitrag zum Wohlbefinden und der Gesundheit leisten. Verzichtet man auf fertige Teemischungen und stellt mit einfachen Zutaten selbst einen Herbst- und Wintertee her, ist der Kreativität keine Grenzen gesetzt und man findet schnell sein individuelles Lieblingsrezept, das man als selbst hergestellte Mischung auch einfach nett verpacken und seinen Liebsten in den Nikolausstiefel oder den Adventskalender legen kann. Wir haben für Sie ein paar schöne Rezepte zusammengestellt, die aber alle individuell veränderbar sind.



----- **DIY** -----
*Hübsch verpackt
 ist Tee immer ein
 schönes
 Mitbringsel*

Weihnachtstee

Diese Teemischung ist etwas aufwendiger in der Herstellung, kann aber in großer Menge hergestellt und in einem schönen Glas oder einer selbst gestalteten Weihnachtstüte auch perfekt verschenkt werden.

8 Tassen · ca. 20 Minuten

200 g schwarzer Tee, Rooibostee oder Hagebuttentee, je nach Geschmack
 3 Stangen Zimt · 2 EL Ingwer, in kleine Würfel geschnitten · 2 Bio-Orangen getrocknete Apfelchips, klein geschnitten
 Minzblätter, getrocknet · 10 Kardamomkapseln · 2 Vanilleschoten · 1 EL Oregano
 eventuell Blütenmischung aus Malve, Ringelblume, Sonnenblume

1 Ingwer in kleine Würfel schneiden.
2 Orangen schälen. Die Schale wie Zesten abziehen und in kleine Stücke schneiden. **3** Beides auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 50 °C im Ofen 3 Stunden trocknen. Ggf. wenden. Am besten über Nacht im Ofen zum Abkühlen lassen.
4 Die anderen Zutaten bis auf die Vanilleschoten und Apfelstücke mit einem Mörser klein stoßen. **5** Die Vanilleschoten in kleine Stücke schneiden.
6 Alles vermengen und in absolut trockene Gläser oder Tüten abfüllen. **7** Bei eigenem Verzehr mit heißem Wasser auffüllen und eine Weile ziehen lassen.





Ingwer-Kurkuma Tee

Der Power-Tee aus den indischen Knollen ist in der Erkältungszeit ein echter Geheimtipp. Er ist wärmefördernd, vitaminreich und wirkt entzündungshemmend. Die Inhaltsstoffe, allen voran Gingerole und Curcumin, regen die Produktion von Verdauungssäften in Magen und Galle an. Völlegefühl und Blähbauch kann man nach dem Verzehr des Tees Lebewohl sagen.

8 Tassen · ca. 10 Minuten

10 Scheiben Ingwerwurzel · 10 Scheiben Kurkumawurzel · 1 Zimtstange · 2 Nelkenkapseln · 3 TL Zitronen- oder Orangensaft · 1 EL Honig · 1 l Mandel- oder Kokosmilch · frisch gemahlener Pfeffer Vanille, gemahlen

1 Die Milch in einen Topf geben. Ingwer, Kurkuma, Zimt, Nelken und Pfeffer hinzugeben und aufkochen lassen. **2** Mit Honig nach Belieben süßen und leicht abkühlen lassen, dann Saft hinzugeben.

Vitamin Tee

Statt Vitaminpillen zu schlucken, kann man sich mit ein paar Zutaten leckere Feelgood-Booster ins Teeglas zaubern. Alles, was man braucht, ist ein wenig Hingabe bei der Zubereitung. Die Basis bildet der koffeinfreie und reizarme Rooibostee. Er schmeckt leicht süßlich und wird aus den Zweigen des Rotbusches in Südafrika gewonnen.

8 Tassen · ca. 10 Minuten

3 EL Rooibosblätter · 1 Zimtstange · 3 EL Honig
1 Vanilleschote, leicht aufgekratzt · 3 Sternanis-kapseln · Orange · etwas Zitronensaft
Granatapfelkerne

1 Alle Zutaten bis auf das Obst mit 1 l kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen.

2 Orangen schälen und filetieren, Granatapfelkern aus der Frucht lösen. Beides in ein Glas geben und mit der Teemischung aufgießen.



Chai Tee

Dieser besondere Tee besteht aus vielen Gewürzen, denen man eine stoffwechsellanregende, für den Körper wärmende Eigenschaft zuspricht. Das Immunsystem wird gestärkt und die Verdauung reguliert. In Zeiten, in denen Fett und Süßes häufiger auf dem Speiseplan steht, sorgt der Tee für großes Wohlbefinden.

8 Tassen · ca. 15 Minuten

1 TL Kardamomkapseln · 1 EL Fenchelsamen · 1 TL Anis
1 Stange Zimt, alternativ ¼ TL gemahlener Zimt · 3–4 Nelken
6 Scheiben frischen dünn geschnittenen Ingwer · 1–2 EL schwarzer Tee · etwas Milch, Hafermilch oder Mandelmilch

1 Gewürze im Mörser zermahlen, alternativ im Standmixer grob zerkleinern. **2** Alles in einen Topf mit 1 l Wasser aufkochen und auf niedriger Stufe mind. 10 Minuten köcheln lassen. **3** Topf vom Herd nehmen, schwarzen Tee hinzufügen. Höchstens 3 Minuten ziehen lassen. **4** Den Tee durch ein Sieb abgießen. Auf Wunsch mit einem Schuss heißer oder geschäumter Milch und einem TL Honig verfeinern. Heiß genießen.

Tipp: Statt mit Wasser kann man die Gewürze auch in heißer Milch kochen.



Genius-Gin & more

Let the evening BeGin.
Aromatische Cocktailideen.

Manche Getränke sollte man einfach so genießen, wie sie aus der Flasche kommen. Die Kreateure der zum Teil fertigen Liköre und Cocktails haben ihr ganzes Können in die Waagschale geworfen und einfach tolle fertige Drinks geschaffen, die auf Eis und garniert mit einer exotischen Frucht ihr ganzes Aroma entfalten. Am besten in einen Cocktailshaker geben und ordentlich aufschüttern. So erhält man für die perfekt abgestimmten Cocktails einen cremigen Schaum.



Zesty
Orange
Spritz

Sipsmith Gin

Klassischer London Dry Gin mit perfekter Wacholder-Note und einem Hauch Koriander. Erhältlich in der klassischen Version oder aromatisiert. Diverse Sorten. 40–41,6 % vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1147.13)

32.99



Zesty Orange Spritz für 1 Glas

2 cl Sipsmith® Zesty Orange Gin
1 cl Teil Zuckersirup · 6 cl Sodawasser · 6 cl Prosecco · Deko: Orangenzeste zum Garnieren

- ① Sipsmith® Zesty Orange Gin und Zuckersirup in ein Glas mit Eiswürfeln füllen.
- ② Prosecco und Sodawasser zugeben. Mit einem Löffel vermischen. Und mit einer Orangenzeste garnieren.

Singapore Sling



Tanqueray No. 10
Die Premiumversion aus dem Hause Tanqueray. Einer der bekanntesten Edel-Gins. 47.3 % vol.
Je 0.7-l-Flasche (1 | 42.84)
29.99

akzenta – Singapore Sling für 1 Glas

4,5 cl Tanqueray Gin No. 10 · 1,5 cl Kirschlikör · 1,5 cl Cointreau
1,5 cl Bénédictine · 6 cl Ananassaft (ungesüßt) · 1,5 cl frischer
Limettensaft · 1,5 cl Grenadine · 1 Spritzer Angostura Bitters
Deko: Cocktailkirsche, Orange oder Ananas

❶ Alle Zutaten in einen Shaker zusammen mit drei mittelgroßen
Eiswürfeln geben. Gut durchschütteln. ❷ Den Drink anschließend in
ein Highball-Glas auf Eiswürfel abseihen. ❸ Den Cocktail mit einer
Cocktailkirsche und einem Ananasstück servieren.

Tom Collins



akzenta – Tom Collins für 1 Glas

5 cl Bombay Citron Pressé
1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 cl Zuckersirup (2:1) · ca. 7,5 cl
Sodawasser (idealerweise gekühlt)
Deko: Zitronenscheibe, Kirsche

- ❶ Das Highball-Glas mit Eis füllen.
- ❷ Dann Bombay Citron Pressé, Zitronensaft und Zuckersirup dazugeben.
- ❸ Mit Sodawasser auffüllen, umrühren, garnieren und genießen.



Bombay Citron Pressé Distilled Gin

Neue kreative Gin-Kreation inspiriert vom Cocktailklassiker Tom Collins. Er eignet sich perfekt zum Mixen erfrischender Cocktails. 37.5 % vol.

Je 0.7-l-Flasche (1 | 31.41)
21.99

BACARDI TAILS COCKTAILS

Whisky Sour hergestellt aus DEWAR'S® Blended Scotch Whisky, spritziger Zitrone und ein Hauch Süße.

Rum Daiquiri mit einer harmonischen Kombination aus BACARDÍ Carta Blanca Rum, spritziger Limette und der Süße von Zucker.

Passion Fruit Martini Cocktail 42BELOW® Vodka mit dem tropischen Geschmack von Passionsfrucht, frischer Zitrusnote und einem Hauch Vanille.

Gin Gimlet aus BOMBAY® Dry Gin und ST-GERMAIN® Elderflower Likör sowie erfrischender Limette.

Espresso Martini Cocktail: Als Basis 42BELOW® Vodka und cremigem Kaffeeликör und bestem Espresso.

Bacardi Tails Cocktails

Eine exklusive Auswahl hochwertiger, fertig gemixter Cocktails in verschiedenen Sorten. 14.9 % vol.

Je 0.5-l-Flasche (1 | 27.98)
13.99

Bacardi Coquito



Bacardi Coquito Creme-Likör

Limitierter Coconut-Creme Likör mit einer Mischung aus karibischem Rum, Vanille, Zimt und festlichen Aromen 15 % vol.

Je 0.7-l-Flasche (1 | 18.56)
12.99



BASTELSPASS

zum Verschenken & Dekorieren

Freude
bereiten
mit kreativen
Geschenk-
ideen

DO
IT
YOUR-
SELF

Was schon Hermann
Hesse vor einem
Jahrhundert wusste:
Kreative Betätigung
wirkt wohltuend, erfüllend
und macht wunderbar
den Kopf frei.



Was ist schöner als eine kreative Idee und deren Umsetzung, der man sich auch in hektischen Zeiten in Ruhe widmen kann. Kreieren Sie Geschenke, die persönlicher nicht sein könnten und die es nirgendwo zu kaufen gibt.





WEIHNACHTSBAUM

Ein Weihnachtsbaum mal anders und dabei voll im Trend. Ganz einfach aus Ästen – nadelt nicht und sieht toll aus. Außerdem funktioniert er in allen gewünschten Größen. Und was die Farbe angeht freie Wahl.

Sie brauchen: 5 Baumäste in verschiedenen Längen (besonders schön sind Schwemmhölzer und Birkenäste) * Leinengarn oder etwas festere Schnur * Christbaumschmuck in verschiedenen Größen und Formen * schöne Bänder * Schere * evtl. eine Handsäge zum Kürzen der Äste

So geht's: 1 Die Äste mit einer Handsäge einfach auf die gewünschte Länge kürzen. Die Äste sollten nach oben immer kürzer werden. **2** An den Ästen links und rechts einen Leinenfaden festknoten und die Äste miteinander verbinden (s. Foto). Wichtig ist, dass der Faden zwischen den Ästen immer die gleiche Länge hat, damit der Baum eine schöne Symmetrie bekommt. **3** Die Äste mit dem Baumschmuck Ihrer Wahl behängen. Etwas Abwechslung bieten Kugeln und Bänder in verschiedenen Farben oder Sie gestalten Ihren Baum in Ihrer Lieblingsfarbe Ton in Ton. Zum Schluß Ihr Kunstwerk einfach an die Wand hängen und den Anblick genießen. Wer möchte, kann natürlich auch noch eine Lichterkette um die Äste wickeln. **Last-Minute-Tipp:** Alternativ können Sie Ihren Weihnachtsbaum auch mit kleinen Päckchen als Adventskalender bestücken.

MEISENKNÖDEL

Ein leckeres Präsent für die kleinen Piepmätze, damit sie gut über den Winter kommen. **Sie brauchen:** Vogelfutter * Kokosfett * Tasse * Garn **So geht's: 1** Das Kokosfett ein wenig erwärmen. Nicht zu flüssig werden lassen, damit es mit dem Vogelfutter vermischt werden kann. **2** Das Vogelfutter unterheben, bis eine bunte Masse entsteht. **3** Dann in die Tasse drücken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. **4** Damit die Vögel beim Speisen Halt finden, bohren Sie einfach nach einer halben Stunde Kühlung einen kleinen Ast in die entgegengesetzte Seite des Tassenhenkels. **5** Um die Tassen später am Henkel im Baum aufhängen zu können, binden Sie ein hübsches Band an den Tassenhenkel. Wählen Sie ein schattiges Plätzchen, damit das Futter in der prallen Sonne nicht weich wird.

SCHNEEKUGELN



Alle lieben Schneekugeln! Von Kindesbeinen bis ins Erwachsenenalter sind wir fasziniert von den schmucken Kugeln. Das Tolle: Man kann sie einfach selbst und vor allem sehr individuell herstellen. Es lohnt sich die Weihnachts-Deko-Kisten zu durchforsten, denn darin findet sich bestimmt das eine oder andere hübsche Teil, das Ihre Schneekugel wunderbar in Szene setzen wird. Also, los gehts, denn Weihnachten kommt schneller als man denkt.

Sie brauchen: Altglas, z. B. ein altes Gurken- oder Marmeladenglas * Deko-Schnee oder -Glitzer * Destilliertes Wasser * Mini-Deko-Weihnachtsbäume * Mini-Weihnachtsbaumkugeln * Heißklebepistole oder Sekundenkleber * Jutegarn oder Schleifenband

So geht's: 1 Zunächst reinigen und trocknen Sie das Glas gründlich. Fixieren Sie z. B. einen kleinen Deko-Weihnachtsbaum, wie im Bild links, zusammen mit 1 bis 3 Mini-Weihnachtskugeln (ja nach Glasgröße) mit Hilfe der Heißklebepistole an der Deckelinnenseite oder am Glasboden. Lassen Sie den Kleber gut aushärten (sonst könnte er sich im Wasser später wieder lösen). Alternativ funktioniert auch Sekundenkleber. **2** Im nächsten Schritt füllen Sie etwas Deko-Schnee oder Deko-Glitzer in das Glas. Fügen Sie nun vorsichtig destilliertes Wasser bis zum obersten Rand des Schraubglases auf. **3** Schrauben Sie vorsichtig den Deckel auf das Glas und schütteln es probeweise vorsichtig. Gegebenenfalls füllen Sie noch Glitzer, Schnee oder Wasser nach – ganz nach Belieben. **4** Wenn alles passt und Ihnen Ihr Arrangement gefällt, schrauben Sie das Glas fest zu und fixieren den Deckel zusätzlich mit Kleber, sodass niemand das Glas versehentlich öffnen kann. **5** Um einen unschönen Kleberand zu verstecken, binden Sie abschließend ein Stück Jute oder Schleifenband mit einer hübschen Schleife um den Deckel. Fertig ist Ihr Meisterwerk.

Schöne Alternative
NADELFREI & NACHHALTIG



WER WEIN GENIESST, KOSTET GEHEIMNISSE

Salvador Dali



Dieses Credo war den Konzeptionisten der akzenta-Märkte bei dem Bau und der Organisation der Standorte offensichtlich besonders gegenwärtig – anders lassen sich die besonderen, einladenden und gut sortierten Weinbars wohl nicht erklären.



Die Weinbars in Barmen und Heiligenhaus halten für ihre Besucher:innen nicht nur ein großes internationales Sortiment an Weinen, Schaumweinen und Spirituosen vor, sondern glänzen auch durch eine besonders gute Beratung und Sortimentskenntnis, dank des hervorragend geschulten Personals rund um unseren Sommelier Otmane Khairat.



Ihre private Weinverkostung

Neben der klassischen Kaufberatung, welche sich am Geschmack, Anlass und Budget der Kund:innen orientiert, bieten die Weinbars ein unterhaltsames Schmankerl für Weinfreunde: die Weinbar privat! Möchten Sie mit Freunden oder Familie, im Rahmen einer Feier oder eines Incentives eine unterhaltsame, private Weinprobe buchen, um sich in die Welt der Weine entführen zu lassen? Dann sind Sie bei akzenta richtig. Unsere geschulten Weinbar-Teams kredenzen Ihnen aus 1.100 erlesenen Weinen eine attraktive Auswahl und dazu kleine Leckereien aus den Genusssteken. Denn eine gute Grundlage kann beim Genuss der guten Tropfen sinnvoll sein. Wer sich überraschen lassen möchte, verlässt sich getrost auf die Themenvorschläge unseres Sommeliers, der schnell erkennt, welcher Wein die Geschmacksknospen besonders kitzelt.

Rot geht im Winter am besten

Natürlich werden auch saisonale Unterschiede berücksichtigt. Im Winter sind Rotweine beliebt und passen zur saisonalen Küche mit Wildgerichten und deftigen Geflügelspeisen. Neben der Weinverkostung, die sich in der Abfolge meist von einem leichten prickelnden Cava, Prosecco oder Sekt langsam zu vollmundigen Weinen hocharbeitet, werden kleine Aromaspiele in das Tasting integriert – eine gute Sinnesvorbereitung auf die feinen Weine mit großem Spaßfaktor. Sie werden mit Wissenswerten rund um die gewählten Weine und die Önologie versorgt. „Barrique“, „Viskosität“ und „Chambrieren“ gehören bei den Teilnehmern im Anschluss ebenso zum Weinsprachschatz wie die Fähigkeit, Aromen und Geschmackskompositionen einzuordnen. Wenn man seinen Lieblingswein gefunden hat, kann man im Anschluss direkt zuschlagen. Es warten auf Sie attraktive Rabatte im Vergleich zum regulären Ladenkauf.

Fotos: akzenta

WEINBAR

Termine

NOVEMBER

SA
26

Weinbar live
Barmen*

Thema:
Champagner,
Roederer

DEZEMBER

FR
02

Weinbar live
Heiligenhaus**

Thema:
Champagner,
Taittinger

FR
09

Weinprobe
Barmen*

Thema:
Merry
Christmas

SA
10

Weinprobe
Barmen*

Thema:
Merry
Christmas

Eine schöne Geschenkidee

Jetzt haben Sie bestimmt Lust bekommen, Ihre private Weinbar-Veranstaltung zu buchen und ein schönes Gruppen-Event mit Freunden zu planen? Gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen erarbeiten, verwirklichen und moderieren wir Ihnen eine persönlich gehaltene Degustation für Sie und Ihre Gäste. Dabei stehen Spaß und Unterhaltung im Vordergrund. Zünden Sie Emotionen und sichern Sie sich einen entspannten Abend mit zufriedenen Menschen! Ein Weinbar privat-Termin ist schon ab 8 Personen umsetzbar. Sprechen Sie einfach Herrn Khairat per Mail, telefonisch oder aber direkt in der Weinbar an. Gern beantwortet er Ihnen auch offene Fragen. Übrigens, man denkt auch schon ein wenig weiter: Vielleicht können Sie bald neben Wein auch Gin und Whiskey-Verkostungen in der Weinbar buchen. Einfach immer das akzenta-Magazin lesen! Wir werden Sie rechtzeitig informieren. Für den Fall, dass Sie keine Gruppe zusammenbekommen, haben Sie immer noch die Möglichkeit unsere Weinbar-Veranstaltungen und Themenabende zu buchen. Das Programmheft finden Sie in den akzenta-Märkten.



Die Aromen des Weines erkennt man nicht nur auf der Zunge. Die Nase erkennt die Vielfalt und Feinheit.





Anmeldung
Melden Sie sich bitte an den jeweiligen Weinbars an oder senden Sie eine E-Mail an:
otmane.khairat@akzenta-wuppertal.de

WEINBAR PRIVAT

EXKLUSIV • EINZIGARTIG • GENUSSVOLL

Wein ist kulturell und gesellschaftlich ein emotional besetztes Thema, deshalb besonders eventtauglich. Zünden Sie diese Emotionen und sichern Sie sich einen entspannten Abend mit zufriedenen Menschen! Als Ihre Weinprofis freuen wir uns, Sie bei Ihrem Vorhaben zu unterstützen!

Termin: nach Vereinbarung
Teilnehmer: ab 8 Personen
Dauer: ca. 3 Stunden
Ort: akzenta Wuppertal-Barmen
Unterdörnen 61-63
Beginn: nach Absprache
Preis: ab 30 Euro für die Basisweinprobe inkl. Weine, Wasser + französisches Baguette



Die Wuppertaler Tafel

Hilfe willkommen

Sie ist eine der ältesten Tafeln Deutschlands und ging vor 30 Jahren aus dem allgemeinen Hilfskreis hervor. Noch heute ist die Wuppertaler Tafel, die sich auf 10.000 m² Fläche in der einstigen IMO-Druckerei befindet, die größte der mittlerweile deutschlandweit operierenden Tafeln und sorgt mit dem Einsatz von ca. 160 ehrenamtlichen und festen Helfern dafür, dass Menschen in Not, denen meist das Notwendigste zum Leben fehlt, vor allem mit Lebensmittelspenden und einer warmen Mahlzeit unkompliziert geholfen wird. Dabei sind die Tafeln ausschließlich auf Geld- und Sachspenden angewiesen. Die akzenta-Märkte sind in der Vergangenheit schon oft eingesprungen für die ein oder andere Versorgungslücke. Dieses Jahr haben sie sich jedoch als bedeutender Player der Region im Lebensmittelgeschäft dazu entschieden, einen großen Teil der Lebensmittellieferungen zu übernehmen, nachdem ein langjähriger Partner aus der Welt der Verbrauchermärkte abgesprungen ist. Darüber freuen sich die Organisatoren sehr. So ist dank der akzenta-Hilfe eine vernünftige, abwechslungsreiche Essens-Versorgung gewährleistet. Denn mittlerweile werden am Kleinen Werth in Barmen und den zahlreichen Außenstellen des Vereins tausende von

Mahlzeiten, sei es nun als Frühstück, Mittagessen oder Sozialpaket an Bedürftige pro Monat verteilt, Tendenz steigend. Auch die ins Leben gerufene Kindertafel, die sich um die Speisung der Kleinsten der Gesellschaft kümmern, hat sich mittlerweile vom Volumen her verdreifacht. **Daher sind natürlich alle Spenden, die hereinkommen, mehr als willkommen.** Für die Wuppertaler Tafel ist es schon schwierig, die Infrastruktur für diesen Drahtseilakt so vorzuhalten, dass die vielen Helfer ihren anspruchsvollen Aufgaben ungehindert nachkommen können.

Angebote für Hilfesuchende

Gott sei Dank hat die Stadt Wuppertal sowie das Land Zuschüsse zur dringend nötigen Dachsanierung gewährt. Es fehlen aber immer noch 300.000 Tausend Euro, um die so wichtige Küche den Anforderungen, die täglich gestellt werden, anzupassen. Was viele nicht wissen ist, dass die Tafeln auch über die klassische Mahlzeiten- und Essensausgabe hinaus viele Angebote für Hilfesuchende vorhalten. So wurde das Gebäude in Barmen mit 200 Notunterkünften für Geflüchtete ausgestattet, wovon ein Großteil schon belegt ist. Ukrainischen Frauen wurde eine stundenweise Kinderbetreu-



Nachdem die ursprüngliche Großküche, die für die Tafel kochte, absprang muss der Profikoch nun etwas improvisieren. Die Küche der Tafel ist veraltet und nicht gut geeignet für die Anzahl der Gerichte.

ung angeboten, die gut angenommen wurde. Außerdem gibt es einen Markt für Bekleidung und Möbel sowie das Medimobil für eine medizinische Versorgung in Brennpunkten der Region. Die Wuppertaler Tafel steht auch zukünftig vor großen Herausforderungen. Die akzenta-Märkte werden die Institution so gut wie möglich unterstützen, auch durch die aufgestellten Spendenboxen in den Märkten. Man freut sich natürlich auch über weitere Unterstützung.

Highlandgames

Schottenrock & Muskelberge

In diesem Jahr fanden in der CVJM Bildungsstätte Bundeshöhe endlich wieder die 11. Scottish Days – Highland Games statt. Viertausend Besucher:innen konnten an zwei Tagen im Spätsommer miterleben, wie muskelbepackte Männer, Frauen und Kinder in Teams in etwas anderen Wettkämpfen ihr Können zeigen. Auch schottische Marktstände und ein Dudelsack-Wettbewerb präsentierten sich der Fangemeinde bei dem vom Friends of Clan Mc Laren e.V. unterstützten Event. Bei so viel investierter Energie durfte natürlich auch der kulinarische Genuss nicht fehlen. **Die diesjährige Grillaktion wurde von akzenta mit einer ordentlichen Naturlieferung unterstützt.** Der Erlös der Aktion kommt dem Verein des CVJM zugute, der sich der Bildung und Jugendlichen und Mitarbeitenden in der Kinder- und Jugendarbeit verschrieben hat und weitere Angebote für Schulklassen, Kirchengemeinden und Sportvereine bereithält.



Sterntaler

Große Freude für kleine Leute

Mit Geschenken ist das so eine Sache. Liegt man mit dem Geschmack des Beschenkten richtig? Hat man den richtigen Wert getroffen und erzeugt man dadurch eine Verpflichtung etwas zurückschenken zu müssen? Diese Gedanken brauchen Sie sich bei der akzenta-Sterntaleraktion nicht machen. Die kleinen Mädchen und Jungen aus ausgewählten Institutionen (z. B. Kinderheim Nesselstraße in Wuppertal), die schon einmal fleißig ihre größten Wünsche zum Weihnachtsfest auf Ihre Wunschzettel geschrieben haben und die jetzt in den akzenta-Märkten aushängen, sind bereits ganz aufgeregt, ob der Weihnachtsmann oder das Christkind die ersehnten Geschenke vielleicht bringen werden. **Große Dankbarkeit,**



SSvg Heiligenhaus

Stickerstars von nebenan

Der Ssvg Heiligenhaus ist ein Stadtteil-Sportverein mit Geschichte. Seit 1909 können die Mitglieder dem Fußball, Leichtathletik und einer ganzen Reihe anderer Sportangebote nachgehen. Die vergangenen zweieinhalb Jahre waren für Vereine nicht einfach und eine gewisse Kreativität war gefragt, Mitgliederbindungen und Vereinseinnahmen zu optimieren. Kurzum legte man **ein Stickerheft á la Panini** auf, auf dem die Konterfeie der Aktiven des Vereins in Form von Sammelaufklebern gekauft, gesammelt und getauscht werden können. Der akzenta-Markt Heiligenhaus, der seit über einem Jahr in Heiligenhaus eine nicht mehr wegzudenkende Größe im Lebensmittelhandel ist, konnte hier als Sponsor gewonnen werden. So kann akzenta den Verein dabei unterstützen, den Spirit weiterzutragen und Rücklagen für neue Vereinsprojekte zu generieren.

STICKER STARS



leuchtende Kinderaugen und viel Freude sind mit der akzenta-Sterntaleraktion auch dieses Jahr wieder garantiert, wenn unsere großzügigen Kunden die kleinen Wünsche unkompliziert erfüllen. Sie leisten damit einen großen Beitrag, den Kleinsten und Bedürftigsten in unserer Gesellschaft ein schönes Weihnachtsfest zu ermöglichen. Leider fehlen auch in diesem Jahr bei vielen Familien und Kindereinrichtungen die Mittel, um den Kindern ihre Wünsche zu erfüllen.

Deshalb setzen wir auch in diesem Jahr wieder auf Ihre Hilfsbereitschaft, denn ohne Sie ist es nicht möglich!

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.: 0 40/5 48 06 79 27,

E-Mail: c.allzeit@allzeit-consult.de **Objektleitung:** Beatrice Pfaff (akzenta), Claudia Allzeit, Petra Techritz

Redaktion: Claudia Allzeit **Food-Fotografie Rezeptseiten:** Christian Heinen/herdmitherz.de **Grafik:** Petra Techritz

Druck: Evers Druck Meldorf. Für Druckfehler keine Haftung.

Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin

Frau S. Adomeit: Liebe Frau Kaiser, kann ich durch Essen und die richtigen Gewürze meinen Körper von innen heizen?

Nicht von ungefähr werden in der Weihnachtszeit Gewürze wie Zimt, Anis oder Nelken für Speisen und Plätzchen verwendet. Sie haben, neben ihrem leckeren Geschmack auch die Eigenschaft im Körper ein inneres „Feuer“ zu erzeugen und das Immunsystem zu stärken. Als Faustregel gilt: Wasserreiches Obst und Rohkost sind für Dauerfröstler eher ungeeignet. Dadurch, dass sie kalt sind, muss der Körper mehr Energie aufwenden, um sie zu verdauen. Die fehlt dann im Winter für die Wärmeproduktion des Körpers. Wer sein Gemüse nach der Saison kauft, ist immer auf der richtigen Seite, denn es sind die grünen Gemüse und Kohlsorten, die gekocht oder im Backofen zubereitet, die Frostbeulen von in-

nen wärmen. Auch Birnen, mit Nelke oder Zimt als warmes Kompott zubereitet, bringt Wärme in den Körper und sind ganz nebenbei auch sehr vitaminreich. Ein weiteres Plus: Birne und Birnsaft befeuchten die Schleimhäute und Lunge und sind darum bei trockenem Reizhusten sehr wohltuend. Wer schon schön durchgewärmt in den Tag starten möchte, dem empfiehlt sich ein warmes Frühstück. Selbst getoastetes Brot kann da schon Wunder wirken. Eine Alternative kann ein warmes Hirse- oder Haferflockenmüsli sein. Dazu Hirse oder Haferflocken ähnlich dem Porridge kochen, einen gedünsteten Apfel oder eine Birne hinzugeben, nach Geschmack mit Rosinen, Sesam oder Nüssen verfeinern. Auch Kraftsuppen mit Lauch, Zwiebel, Möhre und Herbst- sowie Wintergemüse ergänzt durch Huhn oder Rind haben eine wärmende, stärkende Wirkung. Folgende Gewürze sollten im Winter unbedingt auf dem Speiseplan stehen: Chilis oder in Pulverform Cayennepeffer bringen je nach Sorte Feuer oder erträgliche Hitze ins Essen. Das Capsaicin, das für die Schärfe in der Chili verantwortlich ist, heizt dem Körper ein. Zudem werden nach dem kurzen "Schmerz", den die Schärfe verursacht, glücklich machende Endorphine freigesetzt. Es empfiehlt sich vorsichtig zu dosieren, denn wenn das Gericht zu schweißtreibend ist, kann die feurige Schote wiederum auch einen kühlenden Effekt haben. Für den



Gewürze – wärmend & wohltuend

Darm ist Chili auch perfekt, da es antibakteriell wirkt. Curry ist eine Gewürzmischung, die je nach Art Kardamom, Piment, Zimt, Nelken, Muskat und Koriander, Bockshornklee, Chili, Pfefferkörner, Kreuzkümmel, Senfsamen, getrocknete Ingwerwurzel und Kurkuma enthalten kann. Da die meisten dieser Gewürze eine wärmende Wirkung haben, verwundert es nicht, dass Curry dies auch tut. Daneben hat er positive Effekte, zum Beispiel für die Durchblutung, die Verdauung und die Funktion von Leber und Galle. Die Schärfe des Ingwer-Wurzelstocks wirkt nicht nur wärmend, Ingwer wirkt auch keimtötend und blähungswidrig und bewährt sich herausragend gegen Erkältungen. Ingwer kann, im Gegensatz zu den anderen wärmenden Gewürzen, auch als Tee genossen werden. Kardamom, Koriander, Nelken und Pfeffer sollten Sie so oft es geht auf dem Speiseplan haben. Das ersetzt so manche Wärmflasche. Zimt gilt als eines der ältesten Gewürze der Welt und ist nicht nur geschmacklich ein Allroundtalent, sondern auch überaus gesund, wärmend und stimmungsaufhellend. Guten Appetit!

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 x 3-FELD
DIE ZIFFERN NUR EIN EINZIGES
MAL VORKOMMEN.

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

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: 31. Dezember 2022

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 02/5 51 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.

Bunte Badebomben selber machen & verschenken



Hey du,

hier kommt wieder eine tolle Geschenkidee für dich zu Weihnachten. Bunte Badebomben liebt jeder und die Zutaten für die Herstellung bekommst du in Drogeriemärkten, Apotheken oder im Reformhaus. Und so wird's gemacht: Zutaten für 4–6 Portionen sprudelndes Badevergnügen: 250 g Natron, 125 g Zitronensäure, 60 g Speisestärke, 60 g Kokosöl oder Kakaobutter, verschiedene Lebensmittelfarben, Streusel zum Verzieren (optional).

❶ Mische in einer Schüssel Natron, Zitronensäure und Speisestärke. ❷ Lasse das Kokosöl auf der Heizung schmelzen und gebe es zu den Zutaten in Schritt 1. Nun knete alles gut durch. Die Konsistenz ähnelt jetzt feuchtem Sand, die Masse bleibt pulvrig bis flockig und ist etwas fettig. Wenn es noch zu trocken ist, füge etwas Kokosöl hinzu, wenn es zu feucht geworden ist, füge Speisestärke hinzu. ❸ Je nachdem, wie viele Farben dein Badezusatz haben soll, verteilst du die Masse in mehrere Schüsseln.



Gib jeweils 3 Tropfen von deinen Lieblingsfarben in die Schüsseln und knete alles ordentlich mit der Hand durch. ❹ Rolle nun die Badebomben mit den Händen zu schönen Kugeln. ❺ Nachdem du die Kugeln geformt hast, kannst du sie zusätzlich zum Beispiel mit bunten Streuseln, Badekonfetti oder Glitzerzucker dekorieren. Alternativ kannst du die Dekoration direkt in die Masse geben, sodass sie sich gleichmäßig verteilt. ❻ Zum Schluss musst du deine Badebomben für ein bis zwei Tage trocknen lassen, damit sie schön fest werden. Dann sind sie fix und fertig zum Verschenken oder selbst drin baden.

Viel Spaß
beim Ausprobieren,
deine Anna



Wusstest
du schon ?

... warum wir uns zu Weihnachten beschenken? Früher teilten die Menschen ihre Jagdbeute oder was sie gesammelt hatten bzw. was man hatte. Heute überlegen wir, was andere freuen könnte. Selbst gemachtes ist immer schön, aber auch Zeit zu schenken, z. B. Hilfe im Haus oder Garten oder eine gemeinsame Unternehmung. Wir möchten zeigen, dass wir den anderen mögen oder auch um Danke zu sagen oder einen Trost zu spenden, zu belohnen. Untersuchungen zeigen: Menschen, die gern schenken, sind glücklicher und gesünder.

GEWINNSPIEL

Flummi-Power für Groß & Klein

AKZENTA UND DER KOSMOS-VERLAG VERLOSEN
5 X EXPERIMENTIERSPASS »NACHTLEUCHTENDE FLUMMI-POWER«

Gerade in der Vorweihnachtszeit macht Basteln besonders viel Spaß. Mit diesem schönen Experimentierkasten kommt in der dunklen Winterzeit keine Langeweile auf. **Kreiert euch einfach eure eigenen Flummis oder zaubert tolle individuelle Springbälle für eure Freunde oder Familien als Geschenk.** Das Besondere an diesen selbst gemachten Flummis ist, dass sie im Dunkeln leuchten. Dank eines Spezialgranulats, das zu den 6 Farben zusätzlich mitgeliefert wird und verschiedener Gussformen könnt ihr euch eure ganz individuellen Lieblingsflummis kreieren und ihre Sprungkraft auch im dunklen Zimmer oder draußen auf der Straße testen. Aber Vorsicht, nicht, dass dabei etwas Zerbrechliches getroffen wird. Am Anfang ist der Bounce ziemlich groß. Gerade das ist der Spaßfaktor. 20 Flummis könnt ihr mit dem Kasten in verschiedenen Farben und Formen herstellen. Lustige Wackelaugen, die im Set mitgeliefert werden, sorgen dann bei dem ein oder anderen Flummi für richtig viel Spaß und fordern eure Lachmuskeln. Übrigens, für die Herstellung eines Flummis braucht ihr nicht länger als 10 Minuten. Der Kasten ist geeignet für Kinder ab 8 Jahren. Der Kosmos Verlag bringt seit über 100 Jahren Experimentierkästen, Gesellschaftsspiele und Kinderbücher heraus und leistet damit einen wertvollen Beitrag zur Vermittlung kindgerechter Freizeitangebote. Wenn du gewinnen möchtest, schick uns eine Postkarte oder eine E-Mail mit dem Stichwort „Flummi-Power“. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 30.

Einsendeschluss: 31. Dezember 2022





Bio. Logisch.

Die ganze Vielfalt der Natur – harmonisch komponiert.
Von fein-herb bis fruchtig-süß aus kontrolliert biologischem Anbau.

Ob als Teebeutel oder Lose in der neuen wiederverschließbaren
Packung – immer ein Genuss.



[f buenting.teestube](#)
www.buenting-tee.de



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

[f buenting.teestube](#)
www.buenting-tee.de

akzenta

spezial



LIFESTYLE- GENUSS

Schöne kulinarische Ideen für
alle Geschmacksrichtungen
und Essensgewohnheiten

AUF DIE ZUKUNFT

»Wer Liebe mag und Einigkeit,
der trinkt auch mal 'ne Kleinigkeit«
Die besten Ideen zum Anstoßen

Feine Frischwaren

Besondere und nicht ganz alltägliche
Leckereien aus unseren Bedientheken

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und die gemütliche Zeit hält Einzug in deutschen Wohnzimmern. Der Grill wird in der Regel eingelagert, Tee steht höher im Kurs als Kaffee, der Wunsch nach Rotwein weicht dem nach Weißwein und wenn erst einmal die Kerzen die Stuben erleuchten, greift man auch gern viel öfter zu einer kleinen Nascherei oder einer appetitlichen Käsevariation. Um diese schöne, ruhigere Zeit des Jahres genießen zu können, haben wir von akzenta uns wieder Gedanken gemacht, welche Leckereien für das Frühstück, Mittag- oder Abendessen, für den Kaffeeklatsch zwischendurch, den Snack am Abend oder die festliche Tafel für Sie interessant sein könnten. Dabei haben wir dieses Mal auch an die zunehmende Zahl der Veganer gedacht, an Süßes oder Herzhaftes, das aus unserer Erfahrung immer besonders gut ankommt und wie Sie unkompliziert sich und Ihre Gäste mit besonderen Köstlichkeiten verwöhnen können. Leider können wir aufgrund der momentanen Situation für die genannten Preise keine Gewähr übernehmen.

Ihr akzenta-Team



Inhalt

SPEZIAL

- | | |
|--|--|
| 39 Kaffeeklatsch & Teatime
<i>Kaffee, Tee & Gebäck</i> | 50 Butter bei die Fische
<i>Frisch & variantenreich</i> |
| 40 Hüftgold
<i>Gebäck, Süßwaren & Knabbereien</i> | 52 Alles Käse
<i>Die große Käsevielfalt</i> |
| 42 Fürstlich Frühstücken
<i>Obst, Aufstrich & Nüsse</i> | 54 Wein – Kultur im Glas
<i>Mit diesen Weinen liegen Sie richtig</i> |
| 44 Fertig, fein und festlich
Grundausstattung für die Festtage | 58 Prickelndes zum Anstoßen
<i>Aperitif & Digestif</i> |
| 46 Feine Wurstwaren
<i>Besonderes aus der Wursttheke</i> | 60 akzenta Bar-shipped
<i>Mixgetränke & Tonics</i> |
| 48 Vegane Spezialitäten
<i>Tierfreier Genuss</i> | 62 Whisk(e)y – goldener Genuss
<i>Singelmalts- & Blends</i> |



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Fleisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?
Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.rundum-akzenta.de



Geschenkideen: Ein Gutschein passt immer!

Gerade in diesem Jahr, in dem die Preise auch bei uns im Lebensmittelhandel nach oben geschneilt sind, kann man mit einem Einkaufsgutschein der akzenta-Märkte bei vielen genau richtig liegen. Man verschenkt die Freude, sich vielleicht mal eine Spezialität zu gönnen, auf die man sonst verzichten würde oder man probiert mal eine Feinkost, die man bisher nicht kannte. Wer Gutscheine nicht so gern verschenkt, für den haben wir in unseren Märkten auch eine Vielzahl an kulinarischen Geschenkideen, wie eine schöne Flasche Wein, eine exquisite Spirituose, ein üppig gefüllter Pralinenkasten, ein selbst zusammengestellte Sammlung von Obst- oder Knabbervariationen, Snacks und vielem mehr.

Kaffeeklatsch versus Teatime

Das ist eine reine Geschmacksfrage. Wer Koffein am Nachmittag lieber meidet, der kostet mit den tollen Teevariationen eine wohl-schmeckende Alternative.

Yasashi Bio Tees

Geschmacksintensive Bio-Tees. Diverse Sorten z. B. Wildapfel & Zimt, Orange & Mandarine. Einfach pur genießen.

Je 16-Beutel-Packung
(1 Beutel 0.28)

4.49



Teekanne Organics

Zertifizierter Bio-Tee aus dem Hause Teekanne, um jeden Tag ein Schlückchen besser zu machen. Hier findet jeder die richtige Sorte. Diverse Sorten.

Je 20-Beutel-Packung
(1 Beutel 0.17)

3.33



Café Royal

Crema Honduras oder Espresso. Bohnenkaffee aus 100% nachhaltigen Arabicabohnen. Bei Café Royal beginnt die Verantwortung bereits beim Anbau im Ursprungsland.

Je 1000-g-Packung

16.99



Schwiizer Schüümli

Milde Säure und vollmundige Crema aus der Schweiz. Vollautomatentauglich. Diverse Sorten.

Je 1000-g-Packung

14.99

Bristot Gebäck

Handgefertigte Spezialitäten aus der Toskana. Diverse Sorten.

Je 200-g-Schale

(1 kg 13.95)
2.79





Her mit dem HÜFTGOLD

Bahlsen Weihnachtsdose 2022

Liebevoll gestaltete Dose mit sieben verschiedenen Bahlsen-Lebkuchen und Gebäckspezialitäten.

Je 300-g-Dose
(1 kg 17.50)
5.25



Besonders
**schön zum
Verschenken.**

Bahlsen

**Einzigartig gestaltete
weihnachtliche
Süßigkeitendosen
zum hinterher
Aufbewahren.**



Feodora Weihnachtstäfelchen

Sortiert, z. B. Vollmilch, Orange, Vanille. 30 hauchfeine Täfelchen in weihnachtlicher Verpackung.

Je 225-g-Box
(1 kg 17.73)
3.99



Anthong Berg Chocolates Collection

Gefüllte Schokoladenpralinen begleitet mit feinsten Marzipanspezialitäten.

Je 250-g-Packung
(1 kg 23.96)
5.99



Peters Pralinen

Pralinen mit einer besonders cremigen Füllung.

Je 200-g-Schachtel
(1 kg 64.75)
12.95



Loacker Patisserie

Zarte Waffelblättchen, feine Creme, köstliche Schokolade – diese Patisserie-Spezialität ist ein Hochgenuss. Raffinierte, perfekt ausgewogene Kombinationen und unvergleichliche Geschmackserlebnisse. Verschiedene Sorten.

Je 100-g-Packung
(1 kg 22.20)
2.22



Schokoladentrüffel

24 Stück · ca. 90 Minuten

240 g Sahne · 200 g Vollmilch-Schokolade, gehackt · 240 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
2 Vanilleschoten · 4 EL Kakaopulver · 4 EL Puderzucker

- 1 Die Sahne aufkochen. In die heiße Sahne die Schokolade geben und unter Rühren auflösen. Dann das ausgekrazte Vanillemark hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 2 Die kalte Masse mit einem Schneebesen so lange aufschlagen bis sie hell und fest ist.
- 3 Die Masse in eine rechteckige Form streichen und nochmal für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 4 Kakao und Puderzucker sieben und zusammen in eine Schale geben.
- 5 Die Schokomasse mit einem scharfen Messer gleichmäßig von oben in Quadrate schneiden, erst längs, dann quer, so dass Würfel entstehen.
- 6 Mit einem Pfannenwender vorsichtig entnehmen und behutsam (Würfel für Würfel) im Kakao-Puderzucker-Gemisch wälzen, bis sie überzogen sind.





**Odenwälder
Edel-Marzipankartoffeln
Premium**

Mit dunklem Kakao gepudert, für höchsten Marzipangenuss in allerbesten Premium-Qualität mit 90% Marzipanrohmasse.

Je 150-g-Beutel
(1 kg 26.60)
3.99



Häagen Dazs Pints Duo
Diverse Sorten, z.B. Belgische-Schokoladen-Eiscreme mit Schokoladensauce durchzogen zusammen mit einer fruchtigen Erdbeer-Himbeer Eiscreme und zartschmelzenden Schokoladenflocken.

Je 420-ml-Packung
(1 | 11.88)
4.99



Häagen Dazs Pints
Leckere Sorten mit dem dänischen Qualitätsversprechen: Frische Sahne, Milch, Zucker und Eier. Jede Sorte ein Genuss.

Je 460-ml-Packung
(1 | 10.85)
4.99



**Eat Real
Chips Hummus,
Lentil oder Quinoa
Chips oder Flips**
Sortiert, z. B. Hummus Chips Tomato & Basil. Vegan, fettarm bei vollem Geschmack. Die gesunde Art zu snacken.

Je 135-g-Beutel
(1 kg 14.74)
1.99



Lorenz Snack Hits

Der ultimative Knabber-Mix! Können Sie sich nicht entscheiden, welche Snacks Sie Ihren Freunden oder Ihrer Familie beim nächsten Spieleabend, Party oder gemütlichem Binge-Watching anbieten möchten? Dann servieren Sie doch alle – die Snack-Hits von Lorenz! Die beliebteste Knabbermischung Deutschlands hält für alle etwas Leckeres bereit: knackige NicNac's, zarte Erdnußlocken, luftig-lockere Pommes, die berühmten Sattletts-Klassiker, knusprig-zarte Chipsletten und goldgelbe Clubs Cracker. Da ist für jeden was dabei!

Je 320-g-Packung, (1 kg 6.94)
2.22

**MAX
Premium Macadamia**

Sortiert, z. B. ohne Fett/Öl geröstet. Qualitätsnüsse aus Australien.

Je 150-g-Dose
(1 kg 39.93)
5.99



Gute Laune FRÜHSTÜCK

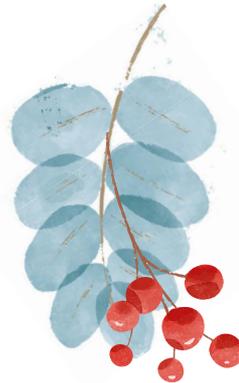
Man soll ja Frühstücken wie ein Kaiser.
Mit diesen Leckereien fällt das nicht schwer.



Bihopar Tracht Honig
Raps- oder Lindenhonig. Naturbelassene Honige in bester Imkerqualität. Geerntet in ausgesuchten Gebieten mit großer Sorgfalt und Werterhaltung.
Je 500-g-Glas
(1 kg 7.98)
3.99



Seeberger Jumbo Walnüsse oder Erdnüsse Jumbo
Intensiv im Geschmack. Gesunder Genuss unterm Weihnachtsbaum.
Je 500-g-Beutel
(1 kg 9.98)
4.99



Knackige
Nüsse
für die
Festtage



..... **Unser Service**

Frische Trüffel

Frische Trüffeln sind etwas ganz Besonderes – ideal zum Fest! Wir bestellen den Edelpilz, weiß oder schwarz, gern für Sie. Wenden Sie sich dafür einfach an unsere Mitarbeiter in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Farmer's Snack Geröstete Cashewkerne - NO SALT

Knackige Cashewkerne, schonend geröstet und ohne Salz – so dürfen unsere gerösteten Cashewkerne doch gern zum Fernsehen bleiben, oder? In unserer hauseigenen Kesselröstung veredelt, kitzeln wir jede geschmackliche Note aus den kleinen Kernen heraus. Mach's dir gemütlich, denn es ist Zeit für deinen Snack!
Je 150-g-Beutel, (1 kg 23.27)
3.49



Farmer's Snack Geröstete Halesnüsse

Aus Italien kommen nur Pizza, Pasta und Amore? Falsch! Unsere gerösteten Haselnüsse haben ihre Wurzeln in dem Land, in dem auch Zitronen blühen. Mit ihrer hübschen Marmorierung sehen die kleinen Kerne nicht nur wirklich schick aus, sie unterstreicht auch ihren einzigartigen Geschmack: die zart, nussige Note unserer „Runden Römer“ erinnert an Nuss-Nougat-Creme. Wie kannst du ihnen da noch widerstehen?
Je 125-g-Beutel, (1 kg 27.92)
3.49



Darbo Naturrein Konfitüre

Zuckerreduziert, 4-fach sortiert. Mehr Früchte im Glas und dafür weniger Zucker bei vollendetem Geschmack.
Je 250-g-Glas, (1 kg 9.96)
2.49



Grafschafter Winterzauber

Exquisite Fruchtaufstriche, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Verschiedene Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“.
Je 320-g-Glas, (1 kg 4.66)
1.49



Frühes aus unserem Obst-Sortiment



In unserer Obst-Abteilung finden Sie gesunde Zutaten für Ihr Weihnachtsfrühstück oder den bunten Teller. Sollten Sie mal eine bestimmte Frucht vermissen, bestellen wir diese gern!

Bio-Orangen aus Sizilien

Der Familienbetrieb Solarino im Südwesten Siziliens baut bereits in der vierten Generation Orangen an, seit 1997 in Bio-Qualität. Von dem Betrieb bezieht akzenta zwei Orangensorten: Die frühe Sorte „Navelina“, die bei den Solarinos besonders lange reifen darf und so eine tieforange Farbe und ein intensives Aroma erhält, sowie die Sorte „New Hall“. Deren Geschmack begeistert durch das ausgewogene Verhältnis von Säure und Süße. Das macht die „New Hall“ zu einer der besten Orangen auf dem Markt.

Französische Walnüsse

Die aromatischen Walnüsse bekommen Sie in unseren Märkten in bester Qualität aus Frankreich.

Je 100 g
0,88

Getrocknete Früchte

z. B. Datteln, Mini-Feigen und Aprikosen – sind in der kalten Jahreszeit eine beliebte Zutat für Backwaren und Desserts.

Granatäpfel

Dekorativ sind die roten Kerne des Granatapfels allemal. Ihr süßsaures Aroma passt aber auch vorzüglich zu Süßspeisen aller Art sowie zu Geflügel- und Wildgerichten.



Aromatische Maronen

Bei akzenta erhalten Sie u. a. gekochte französische Maronen in der Vakuum-Verpackung.

Je 400-g-Packung
(1 kg 14,98)

5,99



So fruchtig schmeckt Weihnachten.

Denn mit den Naturrein Konfitüren von Darbo werden die heurigen Weihnachtskekse zu einem ganz besonderen Genuss. Und das Beste daran: In Darbo Naturrein kommt nur Natur rein. Köstliche Rezeptideen zum Nachbacken finden Sie unter www.darbo.com | augenschmaus.darbo.at | [@darbo_official](https://www.instagram.com/darbo_official)



Fertig, fein und FESTLICH

Mit diesen direkt servierbaren Spezialitäten sind Sie perfekt ausgestattet.



**Harzer Spezialitäten
Hirsch Wiener oder
Wildschwein Wiener**
Für Wildliebhaber! Im zarten
Saitling – würzig und mild
geräuchert. Enthält auch
Schweinefleisch.
Je 250-g-Glas, (1 kg 13.96)
3.49



**Galbani
Mozzarella di Bufala Mini**
Die Mini-Kugeln mit zart-cremigem
Kern und charakteristisch intensivem,
leicht säuerlichen Geschmack sind
ideal für Salate, raffinierte Snacks
oder zum pur genießen.
Je 150-g-Becher
(1 kg 19.93)
2.99

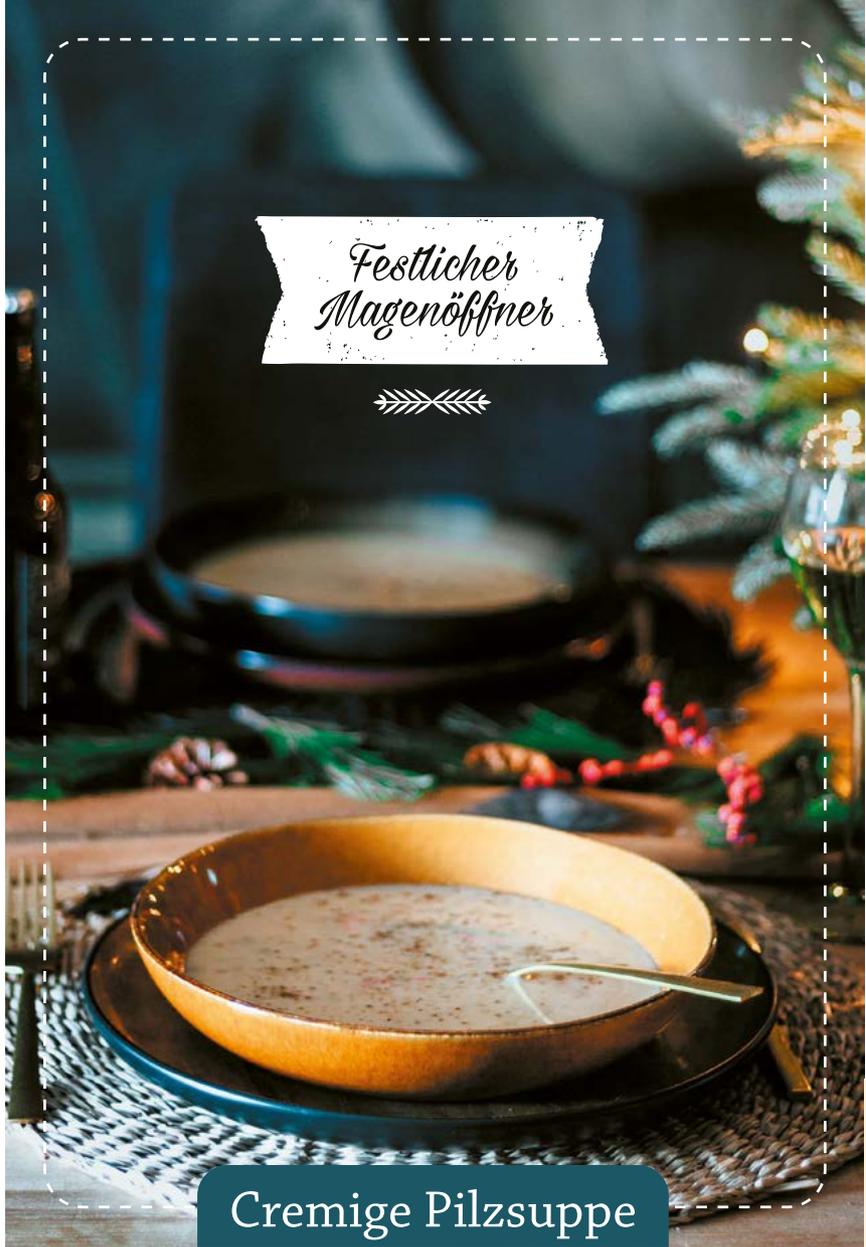


**Küper
Gourmet Selection
Trüffelöl (weiß)**
Wohlschmeckendes Olivenöl mit
Trüffelaroma für den vielfältigen
Einsatz in Ihrer Küche.
Je 250-ml-Flasche
(1 l 27.96)
6.99



**Deli Genuss
Oliven mit Käse**
Frische, grüne grie-
chische Oliven mit
weißem Frischkäse
und Paprika zum Na-
schen oder auf Salat.
Je 165-g-Schale
(1 kg 16.36)
2.70

**Blockhouse
Saucen &
Dressing**
Diverse Sorten,
z. B. Caesar
Dressing mit
italienischem
Hartkäse.
Je 250-ml-
Frischebeutel
(1 l 9.16)
2.29



*Festlicher
Magenöffner*



Cremige Pilzsuppe

**4 Personen
ca. 25 Minuten**

500 g gemischte Pilze
(z. B. Champignons,
Steinpilze, Pfifferlinge)
2 Zwiebeln · 2 Knob-
lauchzehen · 600 ml
Gemüsebrühe · 300 ml
Sahne · frischer Thymian
und Petersilie · etwas
Olivenöl für den Topf
Salz, Pfeffer

1 Die Pilze putzen und ggf. kleinschneiden. Die
Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein
hacken. **2** Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen
und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.
Die Pilze hinzugeben und alles ca. 4 Minuten
braten. **3** Die Kräuter waschen, trocken tupfen
und fein hacken. **4** Den Thymian und die Gemü-
sebrühe in den Topf geben und alles ca. 10 Mi-
nuten köcheln lassen. **5** Die Sahne und etwas
Salz und Pfeffer dazugeben und alles fein pürie-
ren. **6** Die Petersilie in die Suppe geben und ggf.
erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Just Spices
Kartoffel
Allrounder**
Gewürz für alle
Kartoffelgerichte,
fein abgestimmt.
Je 60-g-Dose
(1 kg 83.17)
4.99



**Just Spices
Hackfleisch
Gewürz**
Elf Zutaten für
perfekt gewürzte
Hackfleisch-
gerichte.
Je 55-g-Dose
(1 kg 90.73)
4.99

**Hilcona
Pasta Originale**
Fein bemehlte
Qualitäts-Pasta mit
cremiger Füllung.
Verschiedene Sorten.
Je 250-g-Beutel
(1 kg 9.96)
2.49



**Hilcona
Gnocchi All'Italiana**
Frische traditionelle
Kartoffel-Gnocchi mit
100% Freiland-Eiern.
Je 500-g-Beutel
(1 kg 4.98)
2.49



**Kühne
Made for Meat/
Veggies Grillsaucen**
Zehn verschiedene
Geschmacksorten,
die den Genuss der
ganzen Welt auf
den Teller bringen.
Je 235-ml-Flasche
(1 l 17.19)
1.69



Steinhaus Pasta Nonna
Frische Pasta nach Nonnas
Originalrezept mit einer feinen
Mehlbestäubung und sehr
cremiger Füllung, bei der edler
Burrata und fruchtige Tomaten
miteinander verschmelzen.
Sortiert, z. B. Burrata-Pomodoro.
Molto buono!
Je 230-g-Packung
(1 kg 11.70)
2.69



**Jürgen Langbein
Suppen oder
Bio Fonds**
Diverse Sorten.
Wenn es mal
schnell gehen
muss und man
auf eine Köstlich-
keit nicht ver-
zichten möchte.
Je 400-ml-Dose / Glas
(1 l 6.98)
2.79

**Swiss
Delice
Rösti oder
Berner Rösti**
Schweizer Köst-
lichkeit nach
traditionellen
Rezepten.
Frisch und
einfach zuzu-
bereiten.
Je 500-g-Beutel
(1 kg 3.58)
1.79



Lacroix
EST. 1921

Macht's besonders lecker!



NUR MIT LACROIX MACHST DU AUS GANS

La Gans

Inspiration
für dein Festessen
LACROIX.DE



Es ist uns eben nicht WURSCHT



Französische Bistrosalami „Label Rouge“

Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt, eine luftgereifte, voll-aromatische, feinzürzige und tiefrote Salami.

Je 100 g
2.99



Ausgewählte Wurst-
delikatessen dürfen bei
Liebhabern herzhafter
Speisen auf keinem
**Brunch- oder
Frühstückstisch
fehlen.**



Lachsschinken „Pariser Art“

Mild gesalzen und geräuchert. Besonders zartes Fleisch aus dem Schweinerücken. Sehr saftig.

Je 100 g
2.49



„Tartufo“ Prosciutto crudo al Tartufo

Rohschinken mit Trüffel für Trüffel-Liebhaber, feinsten luftgetrockneter Schweineschinken, gefüllt mit Flocken von echtem Sommertrüffel.

Je 100 g
3.99

Conviva Schinken

Ein karamellisiertem Honig verfeinerter Hinterschinken. Im Ganzen mit Knochen gebacken.

Je 100 g
2.99



Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“

Ein besonders saftiger, gegarter, zartfleischiger Schinken mit einem fruchtigen, feinerben Aroma.

Je 100 g
1.89



Bedford Osnabrücker Friedensschinken

Luftgetrocknet oder geräuchert, mit Meersalz gesalzen und garantiert 7 Monate gereift.

Je 100 g
3.69



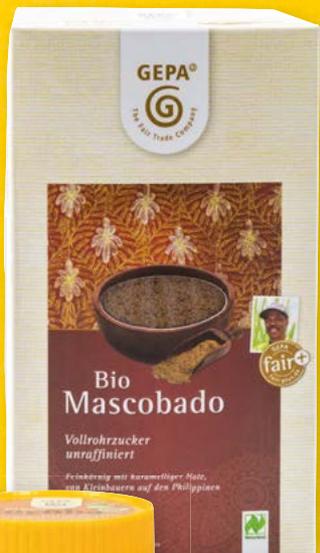
Bedford
Delikat essen



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Fleisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?

Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.rundum-akzenta.de



GLEICH MORGENS

FAIR STARTEN!



Feiner Genuss!

REIN PFLANZLICH



Violife
Le Rond
Camembert-Flavour. Mit cremiger, zartschmelzender Konsistenz und mild-würzigem Geschmack.
Je 150-g-Packung (1 kg 23.27)
3.49

Popp
Vegane Meistersalate
Veganer Ei-frei-Salat oder Fleisch-frei-Salat. Klimaneutral hergestellt. Für alle, die auf Genuss nicht verzichten wollen.
Je 150-g-Schale (1 kg 13.27)
1.99



Steinhaus
Vegane Tortelloni
Käse- oder Fleischalternative. Leckere Tortelloni mit vielen gesunden und proteinreichen Hülsenfrüchten für 100% Geschmack.
Je 230-g-Packung (1 kg 11.70)
2.69

Billie Green
Salami-Klassik am Stück. Geräuchert und schonend gegart. Aus Weizenprotein hergestellt, rein pflanzlich und frei von Zusatzstoffen.
Je 165-g-Packung (1 kg 21.15)
3.49



VivEra
Vegane Lachs
Vegane Lachs am Stück auf Weizeneiweiß-Basis für die Pfanne oder im Ofen. Reich an B12, Omega-3-Fettsäuren und Eisen. Weitere Sorten erhältlich.
Je 125 bis 200-g-Packung (1 kg ab 13.95)
2.79

Karamell-Creme-Likör
Vegane Likör ideal zu Gebäck, als Topping auf Eis oder Kuchen, als Bestandteil von Cocktails, als Zutat zum Backen und natürlich pur als Longdrink. 17% vol.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 17.13)
11.99



Niederegger
Vegan
Bewusster Genuss aus dem Hause Niederegger mit dem bewährten Geschmackserlebnis aus Lübeck. Diverse Sorten.
Je 100-g-Packung (1 kg 38.00)
3.80



Koach
Bio Trinkschokolade
Sortiert, z. B. weiße Schokolade – Neue Sorte! Mit Koffein aus der Guarana Pflanze und fein abgestimmten Gewürzen.
Je 100-g-Packung (1 kg 29.90)
2.99



Cosi Bio
Vegane Aufschnitt
3 Sorten. Italienische vegane Wurst-Alternative. Aromatisch gewürzt.
Je 80-g-Packung (1 kg 41.13)
3.29

Merl
Vegane Mousse
Diverse Sorten. Neue Saison-Dessert-Hits. Hergestellt auf Mandelbasis. Cremig, locker und lecker.
Je 110-g-Becher (1 kg 15.36)
1.69



Obela Hummus

Diverse Sorten, z. B. mit Pinienkernen. Orientalisches Originalrezept. Supercremig, köstlich und vegan.

Je 175-g-Schale (1 kg 11.37)

1.99



Kürbis-Hummus mit Avocado-Pesto & frischem Gemüse

2 Portionen · ca. 60 Minuten

Kürbis Hummus: 300g Kürbis, gekocht · 1 Glas Kichererbsen · 2 EL Tahini · 2 EL Olivenöl · Saft 1 Zitrone · ½ TL Koriander · ½ TL Kreuzkümmel · 1 TL Knoblauchpulver · Salz, Pfeffer, Paprika Flüssigkeit der Kichererbsen oder veganer Rahm **Avocado Pesto:** 1 Avocado (reif) · 1 EL Pinienkerne · 2 Knoblauchzehen · 4 Stiele Basilikum · 4 Stiele glatte Petersilie · 50 g italienischer Hartkäse (z.B. Pecorino, gerieben) · 2 EL Olivenöl · 1 EL Aceto balsamico · 1 Spritzer Zitronensaft · Salz, Pfeffer **Gemüse:** 6 Cherrytomaten · 2–3 Pastinaken · 2–3 Karotten · 1 rote Paprika · 2–3 Schalotten · 2 EL Olivenöl · Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver, frischer Thymian, frischer Rosmarin

Kürbis Hummus: **1** Den Kürbis würfeln, in einem Topf leicht dünsten und mit etwas Olivenöl im Ofen anschließend rösten. **2** Kichererbsen abschütten, das Wasser auffangen. **3** Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren bis eine feine Masse entstanden ist. **4** Etwas Kichererbsenwasser oder Rahm begeben, bis die gewünschte Konsistenz und Cremigkeit erreicht ist. **5** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Avocado-Pesto:** **1** Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschälen. Zusammen mit den Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben. **2** Den Knoblauch schälen, hacken und zusammen mit dem Basilikum, der Petersilie und dem Käse zu dem Avocado-Fleisch geben. **3** Alles mit einem Pürierstab pürieren. Dabei langsam Öl, Balsamico und Zitronensaft zugeben, sodass eine geschmeidige Masse entsteht. **4** Das Avocado-Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Gemüse:** **1** Den Backofen auf 200°C aufheizen. **2** Das Gemüse in Würfel/Scheiben schneiden. **3** Mit dem Olivenöl und den Gewürzen mischen, auf ein Backblech geben. **4** Reichlich frische Kräuter auf das Gemüse legen. **5** Ca. 30–40 Minuten backen, bis es schön braun ist. **6** Gemüse, Humus und Pesto in einer Schale schichten. Nach Belieben mit etwas Olivenöl und frischen Kräutern bestreuen und servieren.



Egal ob Veganer, Vegetarier
oder Fleischliebhaber –
eine oder mehrere vegane
Speisen pro Woche sind
gesund und man muss
absolut nicht auf das
Lecker-Erlebnis
verzichten.



Butter bei die FISCHE

Im wahrsten Sinne des Wortes schmeckt geschmolzene Butter über einen frisch zubereiteten Fisch äußerst delikats.

Aber jetzt mal ehrlich, um den eigentlichen Sinn der Überschrift aufzugreifen: Bietet die frische Kost aus dem Wasser nicht eine echte Bereicherung für jedes Menü? Fische und Meerestiere gibt es in enormer Geschmacksvielfalt, sind außerdem äußerst gesund und variantenreich in der Zubereitung. Vom Fischbrötchen-Snack bis zum festlichen Weihnachtessen wird Fisch & Co. allen Gourmets gerecht. Wichtig ist aber: Sie müssen frisch sein und von gut überwachten und seriösen Lieferketten bezogen werden. Die akzenta Fischtheken in Barmen und Heiligenhaus sowie Clauder und Chanou bieten hier nicht nur ein abwechslungsreiches Angebot, sondern auch in puncto Qualität und Beratung genau das, was man von einem Fischfachhandel in Sachen Expertise und Güte der Lebensmittel erwartet. Schauen Sie doch mal vorbei, wenn Sie das nächste Festessen planen und lassen sich inspirieren. Ob klassische Forelle oder Karpfen, welche traditionell gern auf dem Speiseplan zu Weihnachten stehen, Dorade, Lachs oder Thunfisch, die frisch aus den Meeren kommen und schlicht oder extravagant zubereitet werden oder Muschel, Scampi und Auster – akzenta hat es.

Weitere Informationen erhalten Sie auf www.rundum-akzenta.de.



Wolfram Berge Senfsaucen

Und weitere Sorten, z. B. Honig-Dill, Birne oder Feige.

Je 60-ml-Glas
(1 l 41.50)
2.49

Friedrichs Kodiak Wildlachs

Natur pur – Wildlachs aus Alaska! Graved oder smoked.

Je 100-g-Packung
(1 kg 69.90)
6.99

Medusa

Meeresfrüchtesalat,
Sardellen oder
Miesmuscheln.

Je 150-g-Becher
(1 kg 23.27)
3.49



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Fisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?
Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.rundum-akzenta.de



Lieblings Kren Der Meerrettich - gerieben

Der Lieblings Kren ist der immer frisch geriebene Meerrettich im praktischen Glas. Er bringt die ideale Würze ins tägliche Menü und passt perfekt zu Fisch, Fleisch, Suppe, Salat oder Brotzeit. Frisch geraspelt und geputzt holen Sie sich belebende Fische und Würze mit einer Portion Lieblingskren direkt vom Feld auf Ihren Tisch. Diverse Sorten.

Je 60-g-Glas, (1 kg 29.83)
1.79



Der
Stremellachs
wird im
Vergleich
zu anderen
Räucherfischen
heiß geräuchert.
Er eignet sich
perfekt für einen
Fischsnack
zwischendurch!



UNSERE NACHBARN

Fischfeinkost- Theken in unseren akzenta-Märkten

NEU

akzenta
Fischfeinkost
Barmen

Unterdörnen 61-63
42283 Wuppertal
0202 / 55126-292



Haak & Christ Miesmuscheln

Gekocht, mit Schale, tiefgefroren. Auf Rheinische Art werden sie mit einem Sud aus Weißwein, Gemüse und Gewürzen zubereitet.

Je 1000-g-Beutel
6.99



Haak & Christ Seeteufel Filets

Entdecken Sie die Vielfalt exotischer Natur-Fischfilets aus der ganzen Welt, z. B. Seeteufelfilets aus dem Pazifik.

Je 1000-g-Beutel/800-g-ATG
(100/200g, 9 Stück)
tiefgefroren
(1 kg 12.49)
9.99



*Meeres-
früchtepizza*

SCHMECKT
NACH
MEE(H)R

akzenta
Fischfeinkost
Heiligenhaus

Westfalenstraße 24
42579 Heiligenhaus
02056 / 25632-774

2 x Chanou
akzenta Elberfeld
und Vohwinkel

akzenta
Elberfeld
City-Arkaden
Alte Freiheit 9
42103 Wuppertal
0202 / 45966-475

akzenta
Vohwinkel
Am Stationsgarten 2
42327 Wuppertal
0202 / 26562-575

Clauder
akzenta Steinbeck
Tannenbergsstraße 58
42103 Wuppertal
0202 / 37132-375

Haak & Christ
Garnelen 50/70
Gekochte Garnelen.
Ideal für Shrimps-Cocktail, Paella, Salat oder Seafood-Pizza.
Je 500-g-Beutel/400-g-ATG
(1 kg 17.48)
6.99





Während früher Milchprodukte günstig zu bekommen waren und deshalb im Sprachgebrauch oft abwertend eingesetzt wurden, **ist Käse heute eine Delikatesse** und besonders variantenreich und edel.

Das ist doch alles KÄSE ODER?



Peyrigoux

Diese Weichkäse-Spezialität aus Frankreich besticht durch ihre Edelkulturrinde und einem cremig-frischen Herz im Inneren - perfekt kombiniert mit süßen Beeren und Früchten.

Französischer Weichkäse

60 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.79

» feinwürzig
& leicht süßlich «



Jürgen Langbein Feigensenf-sauce oder Birnensauce

Mit Senf-aroma.
Je 90-ml-Glas
(1 | 27.67)
2.49

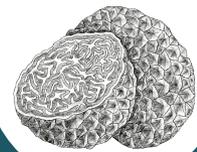


Löffelgorgonzola Trüffel

Dieser Weichkäse aus Kuhmilch ist 50 Tage gereift. Affiniert mit edlen Trüffelstücken bietet er einen feinwürzigen Geschmack mit einer leicht süßlichen Note.

Italienischer Weichkäse

48 % Fett i. Tr.
am Stück
Je 100 g
2.99



..... Unser Service

FrISCHE Trüffel

FrISCHE TrüffelN sind etwas ganz Besonderes – ideal zum Fest! Wir bestellen den Edelpilz, weiß oder schwarz, gern für Sie. Wenden Sie sich dafür einfach an unsere Mitarbeiter in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Schweizer Käsevielfalt



—★—
**ER GEHÖRT
ZU DEN
BESTEN DER
WELT**



» aromatisch
& würzig «

Tête de Moine AOP

Käsegenuss aus dem Jura – mit 800 jähriger Rezeptur. Dieser geschmierte Rohmilchkäse wird zu feinen Rosetten gedreht was die volle Entfaltung seines aromatischen, zart-schmelzenden Geschmacks ermöglicht.

Schweizer Hartkäse

Aus Kuhrohnmilch, 45 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.99



Schweizer Teufel

Hergestellt in der Schweiz nach traditioneller Methode reift dieser Käse mindestens 6 Monate. Ein cremiger Teig gepaart mit pikant-feurigem Geschmack.

Schweizer Schnittkäse

Aus Kuhrohnmilch, 53 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.19



» pikant & feurig «

Stärnächäs

Nach 8 Monaten Reifezeit ist dieser Käse geboren – würzig, kräftig, mit dem einzigartigen Charakter der Ostschweiz.



» würzig & kräftig «

Schweizer Hartkäse

aus Kuhrohnmilch 52 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.99

Käsepralinen



20–25 Stück · ca. 20 Minuten

150g Frischkäse · 50g Parmesan
50g Pistazienkerne · 50g Walnusskerne
· 1 TL Balsamico · 1 TL Olivenöl
· 2 TL Weißwein · Salz, Pfeffer

1 Frischkäse und Ricotta vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico, Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken. **2** Parmesan fein reiben und dazu geben. **3** Walnüsse, Pistazien (oder andere Zutaten wie Cranberries, Kakaonips) fein hacken, auf flache Teller geben. **4** 1–1 ½ TL Käsecreme mit den Händen in kleine Kugeln rollen und so lange durch die gehackten Zutaten rollen bis sie schön bedeckt sind. Bis zum Servieren kalt stellen.



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Käse, Fleisch, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?
Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.rundum-akzenta.de



» fein-nussig «

Hochgenuss Bockshornklee Walnuss

Eine fein-nussige Käsezubereitung mit Bockshornklee und Walnüssen. Lecker zu einem Weißbier oder einem Glas Sauvignon Blanc.

Deutsche Käsezubereitung

50 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.49

» herzhaft-fruchtig-süß «



P. Jacquin & Fils by Nico

Ziegenkäse aus Frankreich mit Apfel und Zimt. Nach traditionellen Reifungsmethoden hergestellt.

Französischer Weichkäse

Aus Ziegenmilch, 45 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
3.99

Wein ist Kultur im Glas



Wer es fruchtig frisch mag, der liegt mit **Roséweinen** immer richtig. Man bezeichnet sie im allgemeinen als spritzig. Ihr Aroma erinnert oft an Erdbeere und Himbeere. Sie passen gut zu Fisch- oder leichteren Geflügelgerichten.

Wein ist ein emotional besetztes Genussmittel und wird mit Festlichkeit, Entspannung und Geselligkeit assoziiert. Das passt perfekt zu den Festtagen!

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Aus Chile. Die hochwertigen Weine aus der Montes-Alpha-Linie bieten exzellenten Genuss.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 19.99)

14.99



Chile

Zonin Amarone Della Valpolicella

Hochreife Trauben verleihen dem Amarone seinen vollmundig-samtigen Charakter und einen langen Abgang.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 30.65)

22.99



Italien

Villa Antinori Rosso Toscana IGT

Aus Italien, trocken. Eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 21.32)

15.99



Luna Argenta Negroamaro Primitivo Appasimento

Rubinroter, vollmundiger Wein mit Noten von Vanille und dunklen Beeren. Diverse Sorten.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 9.32)

6.99



Miguel Torres Celeste Tempranillo

Crianza aus dem Ribera del Duero. Würzige Noten, von Lakritz und schwarzen Pfeffer, begleitet von reifen Brombeer- und Kirscharomen.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 19.99)

14.99

Frankreich



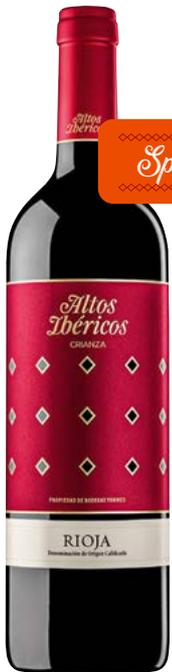
Château Tour Prignac Médoc
 Vier Rebsorten:
 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.
 Passt gut zu Fleischgerichten.
 Je 0.75-l-Flasche (1 l 21.32)
15.99



Rotwild Glühweine
 Der ideale Begleiter für kalte Wintertage. Würziger Duft nach Zimt, Nelke und Vanille. Diverse Sorten.
 Je 0.75-l-Flasche (1 l 5.32)
3.99



Bree & Bree Free
 Diverse Sorten. Bree Weine mit und ohne Alkohol.
 Je 0.75-l-Flasche (1 l 6.65)
4.99



Spanien

Miguel Torres Altos Ibéricos Crianza
 Erstklassiger Rioja mit einer wunderbar dichten, rubinroten Farbe.
 Je 0.75-l-Flasche (1 l 11.32)
8.49



Faustino I Gran Reserva
 Ein großer Klassiker aus der Rioja. Seidenweich mit einer leicht würzigen Note.
 Je 0.75-l-Flasche (1 l 21.32)
15.99



Rotwein ist eigentlich gesund dank der **Polyphenole** und einiger weniger Mineralien





Europa ist im Weinanbau führend, die Überseegebiete können es aber auch.

Dark Horse Cabernet Sauvignon
Preisgekrönte kalifornische Rotweine. Cabernet Sauvignon, Merlot oder Zinfandel. Diverse Sorten.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 8.65)
6.49



Kalifornien

Apothic Dark, Apothic Red oder Cabernet Sauvignon
Aus Kalifornien. Eine facettenreiche Mischung aus kräftigem Zinfandel, weichem Merlot, intensivem Syrah und Cabernet Sauvignon.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 10.65)
7.99

Australien



19 Crimes The Banished, Red Blend oder Chardonnay
Besondere Weine aus dem südlichen Australien, intensiver, unkonventioneller und spannender Genuss.
Je 0.75-l-Flasche, (1 | 15.99)
11.99



Markus Pfaffmann Weine aus der Pfalz
Das Familienweingut wurde vielfach prämiert und ist Mitglied bei Fair and Green. Diverse Sorten.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 10.65)
7.99



Deutschland

Breisach Baden Spätburgunder
Jahrgangsedition. Klar, fein und elegant, duftet nach Kirschen und roten Johannisbeeren. Ein toller Wein zu einem super Preis.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 9.32)
6.99



UNSER Tipp

Achkarren Spätburgunder oder Grauer Burgunder
Trocken oder halbtrocken. Vollmundig und ausdrucksstark, vom Vulkangebirgszug Kaiserstuhl.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 7.32)
5.49



THE
GLENLIVET®

ORIGINAL TASTE
SINCE 1824.

ORIGINAL
BY TRADITION



Prickelnde Aperitive für die Sinne UND DIE APPETIT MACHEN



Hitchcock Ingwer Shots
Scharfer Bio Ingwer aus Peru trifft auf fruchtige Früchte. Diverse Sorten.
Je 500-ml-Flasche (1 | 7.58)
3.79

Hitchcock Limette oder Zitronen Saft
Verfeinert asiatische und karibische Gerichte, Kuchen und Desserts sowie Longdrinks und Cocktails.
Je 500-ml-Flasche (1 | 4.98)
2.49

Shatler's Cocktails
Für jeden der passende Cocktail in Bar-Qualität. Schnell und einfach servierfertig. 10.1 % vol.
Je 0.25-l-Dose (1 | 11.16)
zzgl. 0.25 Pfand
2.79



Aperire
ist latein und heißt öffnen,
digesto
heißt verdauen



Freixenet Prosecco DOC
Extra dry und Italian Rosé extra dry. Der Prosecco D.O.C. von Freixenet ist mit seiner einzigartigen Designflasche ein echter Hingucker!
Je 0.75-l-Flasche (1 | 14.65)
10.99



Geldermann Sekt Classique, Brut oder Rosé Sec
Die Sektherstellung auf Basis jahrhundertalter Traditionen machen diesen Sekt unverwechselbar.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 11.32)
8.49

Brut Dargent Spritz
Servierfertiger und natürlich leckerer Spritz für den perfekten Aperitif-Moment.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 9.32)
6.99

Wolfberger Cremant d'Alsace Brut
Fruchtig und Frischer Pinot Blanc Qualitätsschaumwein aus dem Elsass.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 13.32)
9.99



Jim Beam Bourbon Sprizz
Die fertig gemixten Drinks sind eine Kombination aus Bourbon Whiskey und Fruchtnote – mit dem gewissen Sprizz. 3% vol. Diverse Sorten.
Je 0.25 l Dose (1 | 11.16)
zzgl. 0.25 Pfand
2.79



Winterzeit Whiskyzeit!

Unendlich einfallreich sind Glenmorangies Whiskymacher köstliche Single Malt Whiskys zu komponieren, ob pur oder als fantasievoller Winterdrink genossen. Glenmorangie nutzt die höchsten Brennblasen Schottlands, so hoch wie eine ausgewachsene Giraffe. Dies verleiht den Destillaten eine einzigartige fruchtige Eleganz, die durch Reifung in den feinsten Whiskyfässern unterstrichen wird. Mit seiner neuen und stylishen Geschenkverpackung ist Glenmorangie Original auch das schönste Geschenk zum Fest.



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Neue Flasche, neue Verpackung, bekannt köstlicher Inhalt: Glenmorangie The Original ist der Beginn all unseres Whisky-Abenteuers. Vor über 175 Jahren erstmals abgefüllt, ist der Original Glenmorangie 10 Years Old bekannt für seinen milden, delikaten Geschmack.

Für weitere Informationen:
Glenmorangie.com

WINTER OLD FASHIONED

Für einen Drink

ZUTATEN

- 50 ml Glenmorangie Whisky Original
- 1 Teelöffel Demerara Zucker
- 3 Spritzer Angostura Bitter
- 1 großer Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Glas geben und rührend den Zucker auflösen. Mit großem Eiswürfeliterrühren.

GARNITUR

Zimtstange und Orangenzeste (Schale)



WIR *bar-shippen* JETZT

Eine kleine Grundausstattung an Drinks gehört in jede Hausbar. Hier die essentiellsten Getränke, die immer gut gehen mit den besten Bitters zum Mischen.



DIE WUNDERBARE WELT DES *Amaretto*

Was lässt sich nicht alles zaubern aus diesem nussigen Likör! Die Auswahl reicht von heißen Kaffee- und Schokoladenvariationen, pur auf Eis, in Cocktails oder Glühwein oder aber verarbeitet in süßen Gebäcksünden und Desserts, allen voran das köstlich italienische Tiramisu. Der aus Mandeln hergestellte Likör ist durch seine Marzipannote gerade zu Weihnachten ein Allroundtalent.



Amaretto Disaronno
Der weltweit beliebteste und meistgekaufte italienische Likör.
28 % vol.
Je 0.7-l-Flasche
(1 | 19.99)
13.99



Nikka Coffey Gin

Japanischer Gin aus dem Hause Nikka. Sehr mild und aromatisch mit Orangen- und Limettennoten sowie Koriander und Angelikawurzel.
47 % vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 64.27)
44.99

Thomas Henry Bitterlimonaden

Diverse Sorten. Für jeden Drink das richtige Tonic oder Lemon in ausgezeichneter Premium-Qualität.

Je 0.75-ml-Glasflasche
(1 | 2.65) zzgl. Pfand 0.15
1.99



—★—
**JAPANISCHE
DESTILLIER-
KUNST**



Hot Buttered Rum

Für 1 Drink Gewürzbutter

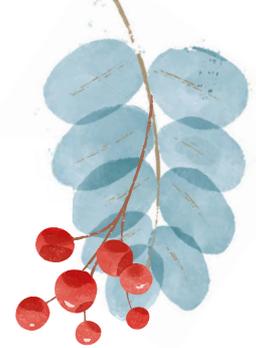
100 g Butter · 2–3 TL abgeriebene Orangenschale · 3 TL Zimt · 3 TL Puderzucker · 2–3 Messerspitzen Muskatnuss · 2–3 Messerspitzen Nelkenpulver
2 Prisen Salz · 2 Prisen Pfeffer



Cocktail (pro Drink)

3 cl brauner oder dunkler Rum · 20 cl Apfelsaft · 1-2 TL Honig
1 Spritzer Limette · Dekoration: Zimtstange

- 1 Leicht angewärmte Butter mit sämtlichen Zutaten verrühren, glatt streichen und in die Kühlung stellen. Am besten über Nacht ziehen lassen.
- 2 Rum, Apfelsaft und Honig in einem Topf vorsichtig erhitzen (nicht kochen lassen). Limettenspritzer hinzugeben, 1–2 Minuten ziehen lassen.
- 3 Hitzefestes Glas mit heißem Wasser vorwärmen, Wasser entfernen, Getränk hineinfüllen und mit 1 TL Gewürzbutter toppen. Die Zimtstange kann der Gast zum Verrühren nutzen.



Ein guter Rum zeichnet sich durch eine lange Reifung in Holzfässern aus.

Ron Barceló Imperial

Vielfach preisgekrönter, aromatischer Rum, blended in der Dominikanischen Republik. Bis zu 10 Jahren gereift. 38 % vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 35.70)
24.99

Bacardi Reserva 8 Rum

8-Jahre alter goldener Rum mit einem intensiven, vielschichtigen und weichen Geschmack. 40 % vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 42.84)
29.99



Franklin & Son Limonaden und Tonic

Zum Mixen von Cocktails, Longdrinks oder auch einfach zum pur-Trinken von der Traditionsmarke Franklin & Son. Diverse Sorten.

Je 0.275-l-Flasche
(1 | 9.05 / zzgl. Pfand 0.25)
2.49

Auch in 0.5-l-Flasche erhältlich
(1 | 7.58)
zzgl. Pfand 0.25
3.79

Gute Gastgeber brauchen gute Bitters und Limonaden





WHISK(E)Y

Goldener Genuss

Kaum ein Getränk verbindet man mit Gemütlichkeit, Kaminstimmung, guten Freunden und vielleicht einer guten kubanischen Zigarre so sehr wie Whisky. In Schottland gilt Whiskey übrigens als perfektes Mittel gegen Erkältung.



Pumpkin Scotch Latte

Für 1 Drink

50 ml Glenmorangie Original
50 ml Espresso · 50 ml Monin
Pumpkin Spice Sirup · 100 ml
heiße Milch · 1 Orangenscheibe

1 Alle Zutaten in ein hitzebeständiges Glas bzw. eine Tasse geben und gut umrühren. **2** Garnitur: Milchschaum, dünne Orangenscheibe und mit Zimt überstäuben.

Glenmorangie
The Original 10 Jahre
Original Highland Single
Malt Scotch Whisky. In
Bourbon-Fässern gereift.
Harmonisch milder
Geschmack mit süßen
Aromen. 40% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 52.84)
36.99



Teeling

Irish Single Malt Whiskey
Eine spezielle Kombination
der Fassreifung kreiert eine
markante Farbe und verleiht
einen dynamischen und aus-
balancierten Geschmack.
46% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 42.84)
29.99



**The Glenlivet
15 Jahre**

Die tiefgoldene Farbe des
15 Jahre alten Glenlivet
hinterlässt Spuren von süßen
Mandeln und Gewürzen auf
dem Gaumen. 40% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 71.41)
49.99

**Talisker
10 Years
oder Skye**

Von der ältesten
Brennerei
der Insel Skye,
an den Ufern
des Loch Har-
port gebrannt.
Komplexe
Würze, pfeffri-
ger Charakter
und maritimes
Raucharoma.
45.8% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 52.84)
36.99



Der vor mehr als 175 Jahren auf den Markt gebrachte 10-jährige Glenmorangie, war für seine weichen Töne und feinen Geschmack bekannt. Mit dieser Abfüllung ist es Glenmorangie gelungen, **den meistverkauften Whisky Schottlands zu kreieren**. Erreicht wurde dies auch durch die **außergewöhnlich lange Holzfassreifung** von 10 Jahren. Die leicht malzige und fruchtige Aroma-Komposition mit der von Glenmorangie bekannten Milde macht diesen Whisky sehr beliebt.

EINFACH MAL SPONTAN GENIESSEN

NEU: JIM BEAM BOURBON SPRIZZ

SPARKLING. FRESH & FRUITY.

ALWAYS **JIM BEAM** WELCOME



**JUST SPICES HILFT DIR
BEIM WEIHNACHTSMENÜ.**

**Mehr Geschmack.
Weniger Stress.**

**JUST
SPICES**

UNSERE PRODUKTE
**JETZT IN
DEINEM
MARKT***



ENTDECKE
WEITERE REZEPTE!



www.justspices.de     

*Abgebildeter Artikel nicht überall erhältlich.