

# akzenta

magazin

WINTER '24 | FRÜHJAHR '25

**GRATIS**  
für Sie!

## KÖSTLICHE FESTTAGSMENÜS

Verführerische Ideen für die  
Festtafel und individuell  
kombinierbar

## AUSBILDUNG BEI AKZENTA

Wie wäre es mit einer Karriere  
bei akzenta?

## Hauptsache süß

Weihnachtsbäckerei mit Flocken  
und Schokolade

Alle Angebote gültig vom 18.11.2024 bis 04.01.2025



# Bünting Tee

SEIT 1806

# VOLLER KRÄUTERGENUSS

Unsere neuen bio-zertifizierten Kräutertees Bio Salbei-Ingwer, Bio Melisse und Bio Thymian-Rosmarin-Fenchel enthalten aromatische Mischungen, die sich für jede Jahreszeit eignen.

Jetzt unsere neuen Bio Kräutertees entdecken!



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



 [buenting.teestube](https://www.facebook.com/buenting.teestube)

 [buenting\\_tee](https://www.instagram.com/buenting_tee)

[www.buenting-tee.de](http://www.buenting-tee.de)



15

Liebe Leser:innen,

in diesem Jahr haben wir unseren Fokus auf das gelegt, was für uns wirklich zählt: stetige Verbesserung in allen Bereichen. Wir möchten Ihnen nicht nur ein Einkaufserlebnis bieten, sondern auch mit besonderen Ideen für die Herbst-, Winter- und Weihnachtszeit Ihre Vorfreude steigern, Sie etwas inspirieren und dadurch Ihr akzenta-Erlebnis bereichern. So finden Sie bei uns Festtagsmenüs, die Sie selbst, ganz nach Ihren kulinarischen Vorlieben, zusammenstellen können, wobei noch genug Zeit für Sie selbst bleibt. Oder wie wäre es mit vitaminreichem, frischem Wintergemüse, gern auch regional? Natürlich kommt auch die Weihnachtsbäckerei nicht zu kurz. Haben Sie schon einmal mit Getreideflocken gebacken? Etwas für kleine und große Naschkatzen, die auch auf unsere Schokoladenthemen achten sollten. Will man von der stressigen Vorweihnachtszeit einmal eine Auszeit nehmen, haben wir tolle Do-it-yourself-Ideen gesammelt oder Sie blättern unser neues Veranstaltungsprogramm durch und reservieren sich schon mal eine kulinarische Abwechslung mit großartiger Unterhaltung im neuen Jahr. Und natürlich haben wir wieder im Sortiment alles, was für das perfekte Weihnachtsfest nötig ist: Es ist die Zeit des Genießens und des Zusammenseins – wir möchten mit unseren Produkten dazu beitragen, dass diese besonderen Momente noch schöner werden. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen Zeit, Entspannung, Freude, Geselligkeit und vor allem viele Momente des Genusses.



# Inhalt

## GENUSS

- 04** Festliche Menüs  
*Individuell kombinierbar*
- 10** Homestory SanLucar  
*Obst & Gemüse aus 35 Ländern*
- 12** FUCHSWINKEL  
*Barmen stellt sich vor*
- 14** Wintergemüse  
*Saisonal und raffiniert*
- 18** Gib deinem Leben einen Gin  
*Ausgewählte Empfehlungen*
- 20** Weihnachtsbäckerei  
*mit Getreideflocken*
- 24** Schokolade  
*Zartschmelzende Leidenschaft*

## MARKT

- 26** Do it yourself  
*Deko- und Geschenkideen*
- 28** akzenta Veranstaltungen  
*Genuss mit Gaumen und Geist*
- 30** Ausbildung bei akzenta  
*Komm doch zu uns!*
- 32** akzenta Steinbeck  
*30-jähriges Jubiläum*
- 33** Soziales Engagement  
*Unsere Sterntaleraktion*

## SERVICE

- 33** Impressum
- 34** Leserservice, Sudoku

## ENTDECKEN

- 35** Für die Kleinen  
*Wabenbälle für den Christbaum basteln*
- 37** SPEZIAL

Herzlichst Ihr

**André Kolbinger**  
akzenta-Geschäftsführung

**akzenta**  
REWE

Weihnachts-Spezial  
ab Seite 37

29



31



23

Es muss nicht  
immer ein ganzer  
Vogel sein.  
Keulen oder  
Brüste haben  
eine deutlich  
geringere Garzeit  
und lassen sich  
prima vorbereiten.

# UNKOMPLIZIERTE FESTLICHE *Menüs*

## Weihnachtliche Puten- keulen mit Orangen, Cranberrys und Thymian

**4 Portionen • ca. 70 Minuten + Ruhezeit**

4 kleine Puten- oder große Hähnchenkeulen  
2 Bio-Orangen • 2 Knoblauchzehen • 150 ml  
Soja-sauce • 3 TL Senf • 2 EL Honig • Tiefkühl-  
Cranberrys • 4 EL Olivenöl • 3 EL Paprikapulver  
1 EL getrockneter Thymian • frische Thymian-  
zweige • Salz und Pfeffer

**1** Saft aus einer Orange pressen, die andere Orange gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und pressen. **2** Den Saft mit dem Knoblauch, der Sojasauce, dem Senf, Honig, 3 EL Öl, Paprika, Pfeffer, Thymian und Salz in einer Schüssel vermengen. Darin zunächst die Orangenscheiben marinieren. **3** Haut der Keulen hochziehen, aber nicht entfernen. Die Keulen mit der Marinade üppig bestreichen. Haut wieder anlegen. Auch die Haut mit etwas Marinade bestreichen. In eine Auflaufform legen. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **4** Orangenscheiben, Cranberrys und Thymianzweige hineinlegen. **5** Eine halbe Stunde garen. Danach noch einmal mit Marinade bepinseln. Weitere 20 Minuten backen. Die Keulen wenden und nochmals 15 Minuten garen. Mit Reis, Rotkohl oder Kartoffelgratin reichen.

**Pro Portion ca. 542,8 kcal (2264,7 kJ) 42,3 g E • 18,3 g KH • 32,7 g F**

# Raffinierte Käsesuppe

**4 Portionen · ca. 20 Minuten**

1 Paket Schmelzkäse • 400 ml Gemüsebrühe • 200 ml Sahne • 100 g geriebener Bergkäse • 1 EL Butter • 1 EL Mehl • Salz und Pfeffer • 1 EL Liebstöckel • frischer Schnittlauch

**1** Butter in einem Topf schmelzen lassen. Dann Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Nach und nach mit Gemüsebrühe, Sahne und Schmelzkäse auffüllen und leicht zum Köcheln bringen. **2** Käse reiben und in die heiße Käsesuppe geben, schmelzen lassen und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

**Pro Portion ca. 406,2 kcal (1680,1 kJ) 14,7 g E • 3,5 g KH • 37,0 g F**



# Spinatsalat mit Granatapfelkernen

**4 Portionen · ca. 10 Minuten**

200 g frischer Babyspinat • 1 großer Apfel • 100 g Pekannüsse Granatapfelkerne • 150 g Schafskäse • 1 rote Zwiebel • 3 EL Olivenöl • 3 EL Balsamico • 1 TL Senf • 1 EL Honig • Salz und Pfeffer

**1** Spinat gründlich waschen. Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Granatapfelkerne herauslösen und Zwiebel in feine Ringe schneiden. Alles miteinander vermengen. **2** Öl, Balsamico, Senf und Honig ordentlich verquirlen. Über den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Pro Portion ca. 457,0 kcal (1893,5 kJ) 9,5 g E • 19,3 g KH • 36,8 g F**



# Rosmarin-Kartoffelgratin

**4 Portionen · ca. 60 Minuten**

1 TL Butter • 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln • 200 g Schlagsahne Salz • frisch gemahlener Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss • 100 g Parmesan frischer Rosmarin

**1** Mittlere Gratin- oder Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln schälen, in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffelscheiben fächerförmig in die Form schichten. **2** Sahne, Salz, Pfeffer, kleingerebelter Rosmarin sowie Muskat mit einem Schneebesen verquirlen. Kartoffelscheiben mit der Sahne übergießen und geriebenen Parmesan als dünne Schicht auf dem Gratin verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten goldgelb backen. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, mit Rosmarinzwiegen dekorieren und servieren.

**Pro Portion ca. 435,8 kcal (1818,5 kJ) 14,0 g E • 36,1 g KH • 25,1 g F**



Zitrus-  
früchte

GEBEN DEN  
FRISCHEKICK  
ZUM FESTMENÜ

GEHT  
GANZ  
FIX

## Schweinemedallions in Mandarinsauce

**4 Portionen · ca. 20 Minuten**

8 kleine Schweinefiletmedallions • abgeriebene Schale einer Bio-Orange • 3 Bio-Mandarinen • 50 g Butter • 1 EL Olivenöl • 1 Knoblauchzehe • 1 EL frischer gehackter Rosmarin • 1 TL Zimt • 3 Gewürznelken • 2 EL brauner Zucker • 150 ml Marsala

**1** Mandarinen waschen und in Scheiben schneiden. **2** Die Medallions salzen und pfeffern.

40 g Butter in einer Pfanne leicht erhitzen, die Medallions hineingeben und 1 Min. von jeder Seite anbraten. Dann Mandarinscheiben dazugeben. Etwa 2–3 Min. von jeder Seite leicht weiterbraten, bis sie hellbraun sind. In Alufolie einwickeln und zur Seite stellen. Mandarinen herausnehmen. **3** In der ausgewischten Pfanne die restliche Butter erhitzen, Knoblauch, Rosmarin, Zimt, Nelken, Zucker und die Orangenschale zufügen und unter Rühren aufkochen lassen. **4** Den Marsala angießen und kochen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Bei leichter Hitze die Mandarinspalten einrühren und 1 Minute kochen lassen. Die Sauce über die Schweinemedallions und die gebratenen Mandarinen geben, mit Rosmarinzweigen garnieren. Dazu passen Bandnudeln, Spätzle oder Reis.

**Pro Portion ca. 359,9 kcal (1505,6 kJ) 33,5 g E · 13,1 g KH · 17,7 g F**

## Rotkohl mit Walnüssen

**4 Personen · ca. 10 Minuten**

1 Glas (680 ml) Rotkohl • 3 EL Wildpreiselbeeren (Glas) • 40 g Walnüsse • Thymian und Schwarzkümmel zum Bestreuen

**1** Rotkohl und Preiselbeeren erhitzen. Mit Walnüssen, Thymian und Kümmel bestreut servieren. Wer mag, kann noch Johannisbeergelee einrühren.

**Pro Portion ca. 127 kcal (0000 kJ)**

**4 g E · 11 g KH · 7 g F**



## Geliebte Semmelknödel

**4 Portionen · ca. 40 Minuten**

4 Weizenbrötchen (vom Vortag) • 2 Eier (Größe M) • 150 ml Vollmilch • 1 große Zwiebel • 30 g frische glatte Petersilie • 2 EL Butter • 5 TL Salz • frisch gemahlener Pfeffer • Semmelbrösel

**1** Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit 1 TL Salz vermischen. **2** Die Zwiebel fein würfeln und mit der fein gehackten Petersilie kurz in Butter andünsten. Die Milch erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. **3** Das Zwiebel-Petersilien-Gemisch sowie die warme Milch zu den Brötchenwürfeln in die Schüssel geben. Alles gemeinsam vermengen und ca. 15 Min. ziehen lassen. **4** In einem großen Topf Wasser erhitzen. Die Eier verquirlen und



zu der Brotmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemisch zu einem Teig verkneten. Dann mit nassen Händen daraus etwa tennisballgroße Kugeln formen. **5** Die Knödel in das kochende Salzwasser legen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Die Knödel ca. 20 Min. gar ziehen lassen, ohne sie zu kochen.

**Pro Portion ca. 326,1 kcal (1372,8 kJ)**

**11,1 g E · 47,9 g KH · 9,2 g F**

# Rosenkohl mit Pistazien

**4 Portionen · ca. 25 Minuten**

1 EL Tomatenmark • 2 TL Harissa • 6 EL Olivenöl • 100 g durchwachsener Speck  
700 g Rosenkohl • 3 EL gehackte Pistazienkerne • 3 Zweige Dill • Salz

**1** Tomatenmark, Harissa und 4 EL Olivenöl glatt rühren. **2** Rosenkohl putzen und größere Röschen halbieren. **3** Speck in dünne kleine Streifen schneiden. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin anbraten. Dann den Rosenkohl dazugeben und weiterbraten, bis er bissfest gegart ist. Harissa-Paste dazugeben und gründlich untermischen. Auf einem Teller anrichten, mit gehackten Pistazien und abgezupften Dillspitzen bestreuen.

**Pro Portion ca. 407,5 kcal (1685,7 kJ) 14,1 g E · 7,8 g KH · 33,6 g F**



**Die Kerntemperatur von Rinderfilet liegt bei medium gegartem Fleisch zwischen 50 und 60 Grad. Kurzes Garen garantiert einen zarten und saftigen Genuss.**

# Rinderfilet mit frittierten Zwiebeln

**4 Portionen · ca. 30 Minuten**

4 Filetsteaks • 6 weiße Zwiebeln • 600 ml Sonnenblumenöl • 4 EL Mehl • 50 ml Öl zum Braten • 1 EL Tomatenmark • 1 TL Zucker • 200 ml Rotwein • 2 EL Balsamico  
1 Schale Kresse

**1** Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. **2** Zwiebeln schälen und in Mehl wenden. In die Pfanne geben und fritieren. Das Öl ist heiß genug, wenn Bläschen aufsteigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. **3** Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks salzen und auf jeder Seite 20 Sek. hellbraun braten. Steaks pfeffern und beiseitestellen. **4** Tomatenmark und Zucker in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Balsamico abschmecken. **5** Steaks in die Sauce geben und darin erwärmen. Steaks mit Sauce und Röstzwiebeln anrichten und mit Kresse bestreuen.

**Pro Portion ca. 580,5kcal (2422,3 kJ) 44,8 g E · 19,0 g KH · 31,4 g F**



Schön winterlich, dank der Zutaten wie Orange, Granatapfel, Haselnuss und Honig



## Lachs-Saté-Spieße mit Blutorange & Burrata

**4 Portionen • ca. 20 Minuten**  
+ 3 Std. Ruhezeit

700 g Lachsfilet • 2 EL Misopaste • 3 EL Olivenöl • 3 EL Rotweinessig • 3 Knoblauchzehen • 5 EL flüssiger Honig • Saft von ½ Zitrone • 3 Zweige Dill • 1 TL Senf • 3 Blutorange • 1 Granatapfel • 60 g Haselnüsse • 5 EL brauner Zucker • 2 EL Pflanzenöl • 2 EL Mohn, geröstet • 4 Burrata • Salz & Pfeffer

**1** Knoblauchzehen schälen und fein reiben. Mit 50 ml Wasser, 3 EL Honig, Zitronensaft und Misopaste verrühren. Einmal aufkochen und beiseitestellen. Dill

zupfen und die Stiele klein schneiden.

**2** Lachsfilet von der Haut befreien und in ca. 80 g schwere und ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Lachs mit den Dillstielen bestreuen, mit der ausgekühlten Marinade übergießen und ca. 3 Stunden marinieren. Anschließend herausnehmen und längs auf Holzspieße stecken. **3** Olivenöl, restlichen Honig, Senf und Essig kräftig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blutorange von der Schale befreien und in Scheiben schneiden. Kerne vom Granatapfel herauslösen und Haselnüsse grob ha-

cken. **4** Blutorangenscheiben im braunen Zucker wenden und in einer heißen Pfanne ohne Öl von jeder Seite einige Sekunden karamellisieren. Eine weitere große Pfanne mit Öl erhitzen und die Lachsspieße darin ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei einmal wenden. **5** Burrata, Lachsspieße und Blutorange anrichten und mit Granatapfelkernen, Haselnüssen, Mohn und dem gezupften Dill bestreuen. Alles mit dem Dressing beträufeln.

**Pro Portion ca. 833,6 kcal (3478,6 kJ)**  
**45,4 g E • 48,8 g KH • 49,5 g F**

## Glasierte Möhren

**4 Portionen • ca. 20 Minuten**

1 Bund Möhren klein • 1 Zitrone • 50 g Zucker etwas Butter • Salz

**1** Möhren putzen und waschen. Dabei etwas Grün stehen lassen. Dickere Möhren halbieren und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. **2** Eine Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Evtl. die Schale als Garnitur

für die Möhren abreiben. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Karamell mit der Hälfte an Zitronensaft und 50 ml Wasser ablöschen und weiterkochen.

**3** Möhren in die Karamellsoße geben, eine Flocke Butter hinzugeben und schwenken. Mit Salz abschmecken und anrichten.

**Pro Portion ca. 162 kcal (678 kJ) • 2 g E**  
**30 g KH • 3 g F**



VEGAN

## Pilaw-Reis



### 4 Portionen • ca. 30 Minuten

1 Zwiebel • 4 Knoblauchzehen • 20 g Mandeln gehobelt • 2 TL Rapsöl • 20 g Rosinen  
5 Kardamom-Kapseln • 250 g Basmati-Reis • 500 ml heiße Gemüsebrühe

**1** Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. **2** Öl im Topf erhitzen, Mandeln und Rosinen dazugeben und kurz anbraten, bis die Mandeln bräunlich werden. Kardamom, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz mit andünsten. **3** Sobald die Zwiebel schön glasig sind, Reis mit in den Topf geben und für 2 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten. **4** Mit heißer Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen und anschließend mit Deckel abgedeckt und bei kleiner Hitze 20 Min. köcheln lassen, dabei nicht umrühren. Danach den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Min. quellen lassen. Umrühren und in eine schöne Schale füllen.

Pro Portion ca. 312,4 kcal (1319,6 kJ) • 7,1 g E • 57,5 g KH • 5,3 g F

## Marzipan-Bratäpfel

### 4 Portionen • ca. 30 Minuten

4 Äpfel (Boskoop) • 100 g gehackte Mandeln  
6 EL Ahornsirup • 2 TL Zimt • Saft einer halben Zitrone • 100 g Marzipan • 20 g Margarine • 1 EL Rosinen • Puderzucker

**1** Von den Äpfeln den Deckel abschneiden und mit dem Löffel den Apfel zur Hälfte aushölen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2** Gehackte Mandeln, Ahornsirup, Zitronensaft, Zimt, Marzipan, Rosinen und Margarine gut vermischen und vorsichtig in die Äpfel drücken. **3** Deckel wieder daraufsetzen und 20–25 Min. im Ofen garen. Mit Puderzucker bestreuen oder mit Vanillesauce oder -eis servieren.

Pro Portion ca. 486,6 kcal (2036,3 kJ)  
7,8 g E • 59,2 g KH • 22,7 g F



## Pannacotta mit Himbeeren

### 2 Portionen • ca. 30 Minuten + Kühlzeit

200 ml Sahne • 1/4 TL Vanille • 40 g Zucker  
1 Blatt Gelatine • 125 g TK-Himbeeren • 125 g frische Himbeeren • 1 EL Vanillepuddingpulver • 4 Haferkekse • 2 EL Butter • 1 EL Honig

**1** Die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. **2** Sahne mit Vanille und 20 g Zucker langsam unter Rühren aufkochen und ca. 10 Min. sanft köcheln lassen. **3** Ausgedrücktes Gelatineblatt in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. In Gläser füllen und 3 Stunden kalt stellen. **4** In der Zwischenzeit TK-Himbeeren in einen Topf geben und mit dem restlichen Zucker aufkochen. Vanillepuddingpulver mit 1–2 EL Wasser glatt rühren und zu den heißen Himbeeren geben. Kurz aufkochen und beiseitestellen. **5** Haferkekse mit Messer klein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen, Honig zugeben und Kekse karamellisieren. Später ins Glas schichten und mit frischen Himbeeren garnieren.

Pro Portion ca. 242,5 kcal (1007 kJ)  
2 g E • 18 g KH • 17,4 g F



Über 100  
Obst- und  
Gemüsesorten  
wachsen in 35  
Ländern

# SanLucar

Von dort, wo Sonne und mildes Klima die Landschaft verwöhnen und Menschen arbeiten, die ganz viel Herzblut und Sachverstand in den Anbau ihrer Obst- und Gemüsesorten stecken, bezieht akzenta sein fantastisches Sortiment frischer und aromatischer Früchte.

**S**anLucar verfolgt mit Leidenschaft die Vision, natürliche Lebensfreude in den Alltag zu bringen. Jeden Tag verkauft das global agierende, stetig wachsende Unternehmen aus Valencia rund 830 Tonnen an frischem Obst und Gemüse aus 35 Anbauländern weltweit, auch in unseren akzenta-Märkten – und trotzdem ist jede einzelne Frucht oder Pflanze etwas Besonderes. Durch sorgfältige Auswahl, jahrelange Forschung und ein tiefes Verständnis für die Bedürfnisse der Natur entstehen hier Er-

zeugnisse, die ohne Zusatzstoffe auskommen und die uns als Händler und Sie als Endverbraucher durch ihren natürlichen Geschmack und die hohe Qualität begeistern. Gerade konnten die Obst- und Gemüseexperten von akzenta sich selbst vor Ort in Italien einen Eindruck davon verschaffen, wie die seinerzeit aktuell reifen SanLucar-Weintrauben geegnet und gepflegt werden und wie deren Ernte professionell, produktschonend und nachhaltig umgesetzt wird. So fühlen wir uns dann auch darin bestätigt, dass wir mit SanLucar genau den richtigen, hochprofessionellen Lieferanten für akzenta gewinnen konnten, der Ihnen ein Obstsortiment mit bester Qualität, absoluter Frische und für bedenkenlosen Genuss in unseren akzenta-Märkten garantiert. Sie werden die Früchte an den besonderen Produktplatzierungen sofort erkennen. Einfach nach dem

SanLucar-Logo Ausschau halten und feinste Früchte in den Einkaufswagen legen.

## Facettenreiche Nachhaltigkeit

SanLucar setzt besonders auf Nachhaltigkeit, sowohl in der Pflege der Produkte als auch in der Unterstützung der sozialen Gemeinschaften auf den Farmen. Mit dem Nachhaltigkeitsprogramm DREAMS verwirklicht das Unternehmen verantwortungsvolle Projekte, indem es nachhaltiges und verantwortliches Handeln im Einklang mit Mensch



Die Schalen der Zitrusfrüchte von SanLucar können bedenkenlos zum Kochen und Backen verwendet werden.





akzenta am Ort des Geschehens. Die Reife und Ernte der Trauben sind eine Wissenschaft für sich. Chefeinkäufer Antonio Consiglio und sein Team überzeugen sich selbst, wie gut man hier süße und aromatische Trauben anbaut.



und Natur unterstützt. Inhaber und Gründer des Unternehmens Stephan Rötzer ist stolz darauf, dass man damit in den letzten Jahren schon viele Träume verwirklichen konnte, vor allem in den Ländern, deren soziale Standards oft sehr niedrig sind.

### Traube ist nicht gleich Traube

Die Leidenschaft für ständige Verbesserung treibt SanLucar an – das Ziel ist, den Menschen ein Stück Lebensfreude zu schenken, als ob sie im eigenen Garten pflücken würden. Und da man in unseren Breitengraden ja bekanntlich eher keine süßen, saftigen und aromatischen Orangen, Zitronen, Cle-

mentinen und Trauben erzeugen kann, freut es uns natürlich sehr, wenn wir zumindest beim Einkaufen im Einkaufswagen und dem anschließenden Genuss eine Idee davon haben, dass jemand anderes sehr viel Aufmerksamkeit und Fähigkeiten für das einsetzt, was uns schmecken und guttun soll.

### Meisterbetriebe bei SanLucar

Wenn Sie sich jetzt also in einem unserer akzenta-Märkte für die leckeren Trauben entscheiden, dann hat vorher Familie Giuliano in Italien genauestens jeden Schritt, vom Feld bis zum Verkauf, dokumentiert und jene schonend, direkt per Hand von der Pflanze, in die Naturtüte oder Nester geerntet. Für unberührten, besonders schmackhaften Genuss, für den der Meisterbetrieb bekannt ist. Oder aber, Sie halten eine Orange in der Hand, die Jorge und Javier Llusar auf ihrer Orangenplantage zur besten Reifezeit per Hand geerntet und handverlesen haben. Dabei sind ihnen der Duft der Orangenblüte und die Kindheitserinnerungen von unbekümmertem Umherstreifen zwischen den Bäumen stets allgegenwärtig, deswegen beschreiben sie ihren Job auch als den schönsten der Welt.



### akzentas SanLucar-Sortiment

Der größte Anteil im SanLucar-Warenangebot besteht aus Zitrusfrüchten. Ganzjährig versorgt uns das Unternehmen mit frischen Orangen, Zitronen, Clementinen und Grapefruits. Das Mutterland des saftigen, vitaminreichen Obstes ist natürlich Spanien. Aus dem sonnigen Süden Europas kommen auch allerlei Kernobstsorten, wie Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen und Maracujas zu uns, während die Trauben aus Italien kommen. Auch wenn hier die Saison lang ist, gibt es natürlich auch Jahreszeiten, in denen das Angebot gering ist. Selbstverständlich hat man bei SanLucar dann weitere Meisterbetriebe auf der südlichen Halbkugel, denn irgendwo ist immer Saison. Sogar Deutschland ist für leckere Erdbeeren Lieferant und Exporteur zugleich.

### Entstehungsgeschichte

Im Jahr 1993 gründete der Münchener Stephan Rötzer SanLucar im sonnigen Valencia mit dem klaren Ziel, alles ein Stück besser zu machen. Und was sollen wir sagen: Es ist ihm geglückt. Es gelang ihm, ein internationales Unternehmen aufzubauen und die Marke SanLucar als feste Größe im internationalen Lebensmittelhandel zu etablieren. Aber auch der Fortschritt ist ein Teil seiner Vision. Die stete Suche nach Verbesserung gehört zu SanLucar wie Blätter zu den Bäumen. Trotzdem bleibt für Träume genug Raum. Einen konnte Stephan Rötzer bereits verwirklichen: „Die Menschen sollen genauso begeistert sein, als würden sie in Omas Garten gehen und dort ihr Lieblingsobst, Gemüse und Blumen selbst ernten.“





Ein motiviertes, eingeschweißtes Team – unsere FUCHSWINKEL-Crew im akzenta Barmen. Obere Reihe von li. nach re.: Volker Mattern, Ina Rudolph, Wolfgang Seebacher, Jason-Lee Ansorge, Gurjant Singh, Domenico Santamaria. Untere Reihe von li. nach re.: Tanja Sigosch, Shereen Schmidt, Kyriaki Papadopoulou



FUCHSWINKEL

## Ein herzliches Team für IHRE GENUSSMOMENTE

Meinen Sie nicht auch, dass man vor allem da gut isst, wo nicht nur echte Gourmet-Handwerkskunst, sondern Leidenschaft, Teamgeist und Liebe zum guten Essen den Alltag bestimmen?

Die FUCHSWINKEL-Restaurants haben sich an ihren Standorten in Barmen, Heiligenhaus, Vohwinkel und Dortmund zu echten Geheimtipps für gutes Essen, abwechslungsreiche, leckere Küche und schönes Ambiente entwickelt. Das liegt zum einen an der modernen und gemütlichen Einrichtung, bei der unsere Architekten sich sehr viel Mühe gegeben haben, um eine angenehme Atmosphäre zum Verweilen zu schaffen. Zum anderen sorgen aber auch die tollen Teams vor Ort dafür, dass Sie hinsichtlich Ihrer Feinschmecker- und Serviceerfahrung rundum zufrieden sind. Das Team Barmen kocht für Sie in einer offenen Küche – und freut sich mit wechselnden Karten und kreativen Einfällen

darauf, Ihnen etwas von seinem guten Spirit auf den Teller zu bringen. Gut, dass hier Kreativität, Konzentration und Spaß an der Arbeit im optimalen Verhältnis stehen.

### Alle Jahre wieder

Zu Weihnachten bekommen Sie dann auch wieder eine exquisite Auswahl an festlichen Menüs serviert, die Sie sich auch gern der Einfachheit halber für Ihre Weihnachtstafel oder zu festlichen und geselligen Anlässen für zu Hause vorbestellen können. Wir kochen mit Liebe in allen FUCHSWINKEL-Restaurants für Sie und Sie brauchen Ihr Menü nur abholen, erwärmen und sind entspannte Gastgeber:innen mit glücklichen Gästen.

Eine Gans ist immer noch der Inbegriff des klassischen Weihnachtssessens – national und international.

Das FUCHSWINKEL-Weihnachtssessen für zu Hause – einfacher gehts nicht!

auswählen  
bestellen  
abholen ✓



# INTERVIEW mit Wolfgang Seebacher

KOCH IM  
FUCHSWINKEL  
BARMEN

„Hausmannskost ist etwas Feines“, ist das Motto des 51-jährigen Kochs im FUCHSWINKEL in Barmen, wenn es darum geht, Gäste und Kund:innen zu verwöhnen – ohne viel Schnickschnack, lecker und reell. Recht hat er, denn was gibt es Leckereres als einen saftigen Krustenbraten mit Rotkohl und Klößen, einen Sauerbraten oder eine gute Bratwurst mit Püree und Rahmgemüse. Der leidenschaftliche Koch, der vor 30 Jahren sein Wirtschaftsstudium an den Nagel hing, um beruflich kreativ zu sein und etwas zu erschaffen, hat seither in verschiedensten Stationen von Spitzenküche bis Gemeinschafts-

verpflegung mit seinem Können überzeugt. Seit Anfang 2024 ist er Teammitglied im FUCHSWINKEL Barmen und hat die Entscheidung keine Sekunde bereut. Das nette Team, die vielen frischen Zutaten, die täglich zum Kochen verwendet werden und die Abwechslung, mit dem die Küchencrew täglich im FUCHSWINKEL arbeitet, ermöglichen ganz besonders positive Erfahrungen, die Wolfgang Seebacher sehr zu schätzen weiß. „Man weiß nie, was an einem Tag so passiert, es ist lebhaft und oft auch unterhaltsam, im Team und auch in der Interaktion mit den Kund:innen.“ Da man im FUCHSWINKEL Barmen in einer offenen Küche arbeitet, kocht das Küchenteam in einer exponierten Lage. Daher arbeitet man hier sicherlich eine kleine Idee ruhiger und verkneift sich die ein oder anderen Dönekes, obwohl die gute Stimmung im Team hier einiges zulassen würde. Wenn Wolfgang Seebacher dann seinen freien Tag hat oder am Abend Gäste empfängt, dürfen die sich in der Regel auf ein Roastbeef mit selbst gemachter Remoulade und Bratkartoffeln freuen oder aber, wenn es schnell gehen soll, auf einen Hackbraten mit Püree und zum Nachtisch eine leckere Crème brûlée. Was man bei dem leidenschaftlichen Wanderer und Wellnessfan übrigens immer im Zutatenregal findet, ist ein gutes Teriyaki-Gewürz und seine absolute Lieblingsauce, eine scharfe Sriracha-Chilisauce. Vermutlich auch viele gute, scharfe Messer, denn auf die Frage, welches Küchenutensil unverzichtbar sei, kam direkt die Antwort: „ein scharfes Messer“. Achten Sie doch einfach mal auf den Burger der Woche im FUCHSWINKEL Barmen. Vielleicht ist es die Kreation von Wolfgang Seebacher persönlich, denn hier verewigen sich wöchentlich die Köche der Standorte.



**Wolfgang  
Seebacher**  
KOCH

## Teriyaki-Sauce à la Wolfgang

### 4 Portionen

½ Knoblauchzehe • 1 Stück Ingwer • 1 EL Speiseöl • 1 EL Sesamöl • 50 g brauner Zucker • 150 ml Sojasauce • 150 ml Mirin • 50 ml Sake • opt. geschälte Sesamsamen

**1** Knoblauch und Ingwer schälen und im erhitzten Speise- und Sesamöl andünsten. **2** Zucker zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Mirin, Sojasauce und Sake hinzugeben. **3** Sauce bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Dabei regelmäßig umrühren, um die Zuckerkörnchen aufzulösen. **4** Sesam kurz anrösten und unter die Sauce rühren. **5** Ingwer und Knoblauch entfernen. Abkühlen lassen.

**DIE FUCHSWINKEL-WEIHNACHTSMENÜS**  
ZUM BESTELLEN

+++

**GANZE GANS**  
(für 4 Personen)  
mit Rotkohl, Klößen und leckerer Sauce sowie Bratäpfeln mit Vanillesauce  
155 €

+++

**GÄNSEKEULE**  
mit Rotkohl, Klößen und Sauce  
27.90 €

+++

**WILD DRAGOUT**  
mit Spätzle, Wildpreiselbeeren und Birne  
23.90 €

+++

**RINDERROULADE**  
mit Rotkohl und Klößen  
19.90 €

+++

**SAUERBRATEN**  
vom Hirsch mit Printen-Sauce, Rotkohl und Klößen  
21.90 €



Das FUCHSWINKEL-Köche-Team sorgt 6 Tage in der Woche für Ihr besonderes Schlemmervergnügen in Barmen.

FRISCHES UND VITAMINREICHES

# Wintergemüse

*Hokkaido- &  
Butternuss-  
kürbis*  
DIE BESTE WAHL  
ZUM KOCHEN

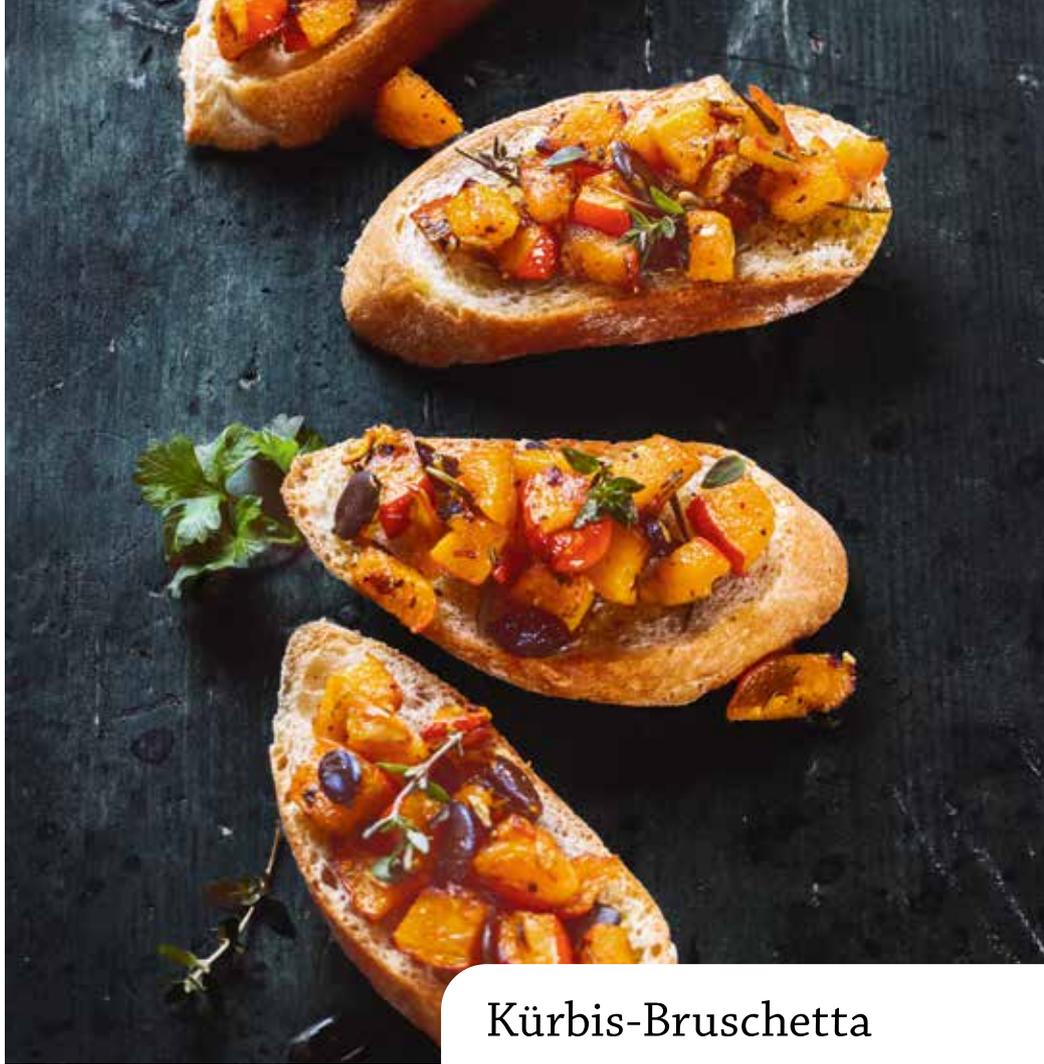
Saisonal kochen ist nicht nur günstiger, sondern schont die Umwelt, denn lange Transportwege sowie Wasser- und Energieverbrauch sind bei heimischen, saisonalen Produkten deutlich geringer. Auch der Herbst und Winter bieten so manch ein leckeres, vitaminreiches Gemüse-Highlight.

# Kürbisgnocchi mit Feigen und Ziegenkäse

**4 Portionen • ca. 30 Minuten + Garzeit**

200 g mehligkochende Kartoffeln • 800 g Kürbisfleisch • Salz • 175 g Mehl • 40 g geriebener Parmesan • 2 Eigelb • Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss • 3 EL Butter • 3 TL Thymianblättchen • 20 g Kresse • 1 Handvoll Rucola • 4 kleine Ziegenfrischkäsetaler • 2 EL flüssiger Honig • 4 frische Feigen

**1** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. **2** Den Kürbis waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Etwas grobes Meersalz darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von oben ca. 20–25 Min. garen, bis der Kürbis weich ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ein Paar Spalten des Kürbisses zur Seite legen. **3** Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Danach pellen. **4** Den Kürbis mit einem Löffel aus der Schale kratzen und in eine große Schüssel geben. Kartoffeln hinzufügen und beides mit dem Kartoffelstampfer zu einem möglichst glatten Brei zerstampfen. **5** Dann 150 g Mehl und 1 TL Salz darüberstreuen. Parmesan und Eigelbe untermischen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Dann den Teig in zwei Hälften teilen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 20 Min. in das Gefrierfach legen. **6** Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Eine Hälfte des Teiges aus dem Gefrierfach nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser rollen. Mit der zweiten Hälfte wiederholen. **7** Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm lange Stücke abschneiden, zwischen bemehlten Händen zu einer Kugel formen und diese dann vorsichtig über die bemehlte Rückseite einer Gabel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. So weitermachen, bis der komplette Teig zu Gnocchi verarbeitet ist. **8** Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen und die Gnocchi darin für 30 Min. "trocknen". Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Die Gnocchi darin in kleinen Chargen (nicht zu viele Gnocchi auf einmal ins Wasser geben, da sie sonst ggf. aneinander kleben bleiben) gar ziehen lassen. Sie sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaum-



## Kürbis-Bruschetta

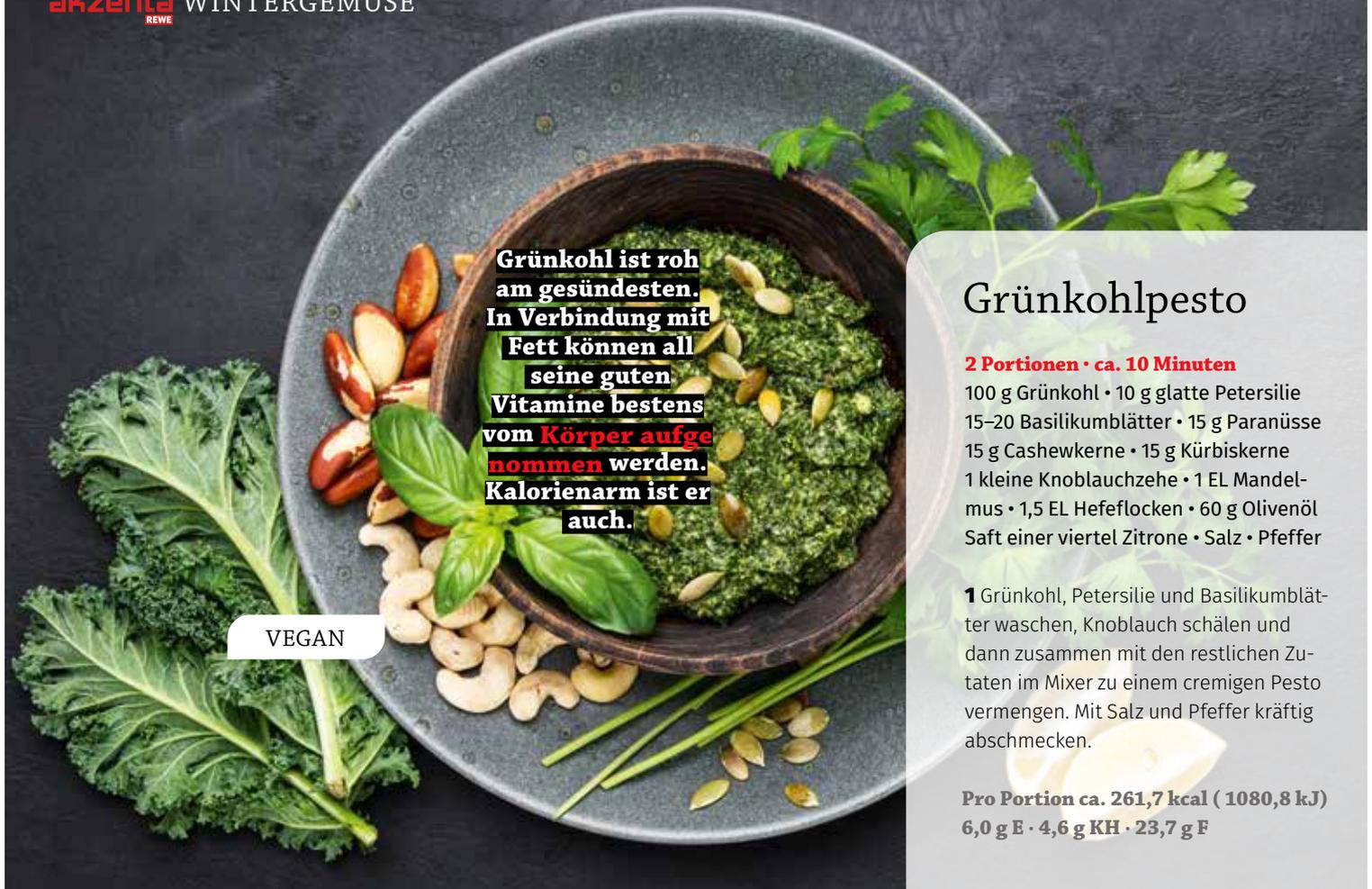
**4 Portionen • ca. 25 Minuten**

1 Schalotte • 30 g Butter • 1 kleiner Hokkaido-Kürbis • 20 g Rohrzucker • 100 ml Weißwein • frischer Thymian • Koriandersamen Salz und Pfeffer nach Geschmack • 1 TL Sumach • 1 Prise Zimt • 4 Baguettescheiben frischer Koriander als Deko

**1** Schalotte fein würfeln und in 30 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Koriandersamen und Zucker unterrühren und schmelzen. **2** Hokkaido-Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel zu den angebratenen Schalotten geben und kurz mitrösten, bis sie karamellisieren. **3** Den Wein über die Kürbis-Schalotten-Mischung gießen, umrühren und 5 Min. köcheln lassen. **4** Frische Thymianzweige hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Sumach und Zimt würzen. **5** Die Hitze reduzieren und die Mischung köcheln lassen, bis der Weißwein weitgehend eingekocht ist und die Kürbiswürfel weich sind. **6** In dieser Zeit Brotscheiben rösten. **7** Die Thymianzweige entfernen. Brotscheiben auf den Teller legen, mit Kürbis belegen.

**Pro Portion ca. 322,3 kcal (1356,5 kJ)**  
**6,3 g E • 50,9 g KH • 7,9 g F**





**Grünkohl ist roh am gesündesten. In Verbindung mit Fett können all seine guten Vitamine bestens vom Körper aufgenommen werden. Kalorienarm ist er auch.**

VEGAN

## Grünkohlpesto

**2 Portionen • ca. 10 Minuten**

100 g Grünkohl • 10 g glatte Petersilie  
15–20 Basilikumblätter • 15 g Paranüsse  
15 g Cashewkerne • 15 g Kürbiskerne  
1 kleine Knoblauchzehe • 1 EL Mandelmus • 1,5 EL Hefeflocken • 60 g Olivenöl  
Saft einer viertel Zitrone • Salz • Pfeffer

**1** Grünkohl, Petersilie und Basilikumblätter waschen, Knoblauch schälen und dann zusammen mit den restlichen Zutaten im Mixer zu einem cremigen Pesto vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Pro Portion ca. 261,7 kcal ( 1080,8 kJ)  
6,0 g E • 4,6 g KH • 23,7 g F**

## Ribollita - italienische Grünkohluppe

**4 Portionen • ca. 30 Minuten**

1 große Zwiebel • 1 Stange Lauch • 2 Knoblauchzehen • 4 Stangen Sellerie • 2 Karotten • 330 g weiße Bohnen im Glas • 640 ml Gemüsegond oder Brühe • 200 g stückige Tomaten aus der Dose • 3–4 große Blätter Grünkohl • 1 TL Thymian gerebelt • grobes Meersalz • Pfeffer  
2 EL Olivenöl • 150 g Parmesankäse fein gerieben, ggf. vegetarische Alternative • 1 Baguette

**1** Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Karotten und Sellerie schälen und klein schneiden. Den Grünkohl gründlich putzen und die Blätter vom Stil schneiden.  
**2** Öl im Topf erhitzen, Lauch und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze andünsten. Karotte, Sellerie und Knoblauch zugeben und alles im Topf etwa 6 Min. anbraten. Gelegentlich umrühren. **3** Tomate, Gemüsegond, Bohnen und Thymian in den Topf geben. Kurz aufkochen und mit Topfdeckel auf kleiner Hitze 15 Min. einköcheln. **4** Etwa ein Drittel der Suppe aus dem Topf nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die pürierte Suppe dann wieder zurück in den Topf geben. **5** Zuletzt den Grünkohl zur Suppe geben und 6 Min. einköcheln. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Auf den Tellern mit Parmesan bestreuen. Das Baguette in Scheiben kann in der Ribollita aufgeweicht oder einfach als Beilage dazugereicht werden.

**Pro Portion ca. 585,6 kcal (2455,4 kJ) 28,4 g E • 64,8 g KH • 19,7 g F**





## Pastinakensuppe mit Birne

**4 Portionen • ca. 30 Minuten**

1 TL Kardamom • 2 Knoblauchzehen • 1 EL Currypulver • 2 Zwiebeln • 600 g Pastinaken • 2 EL Öl • 30 g Koriandergrün • 1,2 l Gemüsebrühe • 4 mittelgroße Birnen • ½ TL Cumin • 100 ml Sahne • ½ TL Koriandersamen

**1** Birne schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. **2** Die Pastinaken putzen und würfeln. **3** Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Pastinaken und der Birne in Öl in einem großen Topf anschwitzen. **4** Die Gewürze und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben und kurz unter ständigem Rühren anrösten. **5** Nun alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, umrühren und zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. **6** Alles mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne unterrühren. **7** Suppe mit Koriandergrün bestreuen und sofort servieren.

**Pro Portion ca. 347,6 kcal (1454,6 kJ)**  
**4,3 g E • 47,3 g KH • 12,8 g F**



## Rote Bete Quiche

**12 Stücke • 30 Min. + 80 Minuten Back- und Ruhezeit**

200 g Dinkelmehl • 10 g Salz • 80 g Butter • 1 Ei (Größe M) • 2 EL eiskaltes Wasser  
 500 g Rote Bete (vorgegart & vakuumiert) • 1 rote Zwiebel • 1 TL Öl • 3 EL Balsamico-Essig • 250 ml Milch • 100 g Frischkäse • 4 Eier (Größe M) • 1 TL Thymian (getrocknet) • ½ TL Knoblauchpulver • ½ TL gemahlene Muskatnuss • 1 TL Salz • ½ TL Pfeffer • 150 g Feta • 20 g Mandeln (optional) • 10 g Petersilie

**1** Für den Boden Mehl, Salz, Butter und Ei mit Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2** Rote Bete in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **3** Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Mit Balsamico ablöschen und 4–5 Minuten leicht köcheln lassen. Rote Bete dazugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen. **4** Für die Füllung Milch, Frischkäse, Eier sowie Thymian, Knoblauchpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. **5** Springform auf dem Boden mit Backpapier auslegen, den Rand ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Springform ausrollen und in die Form legen. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. **6** Rote Bete auf den Teig geben. Den Feta zwischen den Händen zerbröseln und gleichmäßig auf der Rote Bete verteilen. Die Milch-Eier-Masse darübergießen. Mit einer Prise Thymian bestreuen. **7** Die Rote-Bete-Tarte im Ofen auf der mittleren Schiene 45–50 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Optional einige Mandeln am Ende auf der fertigen, noch warmen Quiche verteilen und mit Petersilie garnieren. Vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

**Pro Portion (bei 12 Port.) ca. 218,3 kcal (911,1 kJ) 6,6 g E • 18,4 g KH • 12,2 g F**



# Gib deinem Leben einen Gin

Es ist die Spirituose, an der in Destillieren wohl am meisten gefeilt wird, die es in unterschiedlichsten Geschmacksvarianten gibt, deren Botanical-Varianz keine Grenzen kennt und unglaublich viele Produktvarianten hervorbringt. Ob Gin-Adventskalender, Sternzeichen-Gin, individualisierter Gin – wie wäre es mit einer Grasnote des eigenen Lieblingsurlaubsortes? Oder Do-it-yourself-Gin-Sets – alles ist möglich. Es muss wohl was dran sein am beliebten Wacholder-Getränk mit den besonderen Aromen dieser Welt. Deswegen finden Sie hier unsere ausgewählten Empfehlungen von den akzenta-Spezialisten.

ALKOHOL-FREI

## Tanqueray alkoholfrei

Unverkennbarer Tanqueray-Spirit mit den original Tanqueray-Botanicals. Perfekt mit Limettenscheibe und Tonic.

0.0 % vol.  
je 0.7-l-Flasche  
(1128.56)

19.99



## Franklin & Sons Limonaden

Hier werden nur hochwertige, von Hand ausgewählte, natürliche Zutaten verwendet: Früchte, Wurzeln und Kräuter aus der Region, außergewöhnlich kombiniert in einzigartigen Rezepturen. Diverse Sorten.

je 0.275-l-Flasche  
(119.05 / zzgl. Pfand 0.25)

2.49



## Illusionist Dry Gin

Lüfte das Geheimnis des Illusionisten: ein tiefblauer Gin, der Sie aus dem grauen Alltag entführt – und sich als Gin & Tonic rosa-lila verwandelt. Als einer der ersten Farbwechsel-Gins, der 2015 auf den Markt kam, fasziniert der Illusionist weiterhin und überrascht mit seiner hypnotischen Farbverwandlung.

16 außergewöhnliche Botanicals in einem magischen Mix. Jenseits seiner magischen Anziehungskraft punktet der Illusionist mit einem komplexen Charakter durch eine sorgfältig zusammengestellte Komposition aus 16 Botanicals. Dieser Gin vereint Einflüsse aus aller Welt: Mediterraner Rosmarin, Lavendel und Kamille sorgen für Frische, während Orange, Grapefruit, Zitrone und Cranberrys eine fruchtige Nuance verleihen – ein vielseitiges Geschmacksbouquet, maßgeschneidert für jeden Cocktail, der mit Gin gemixt wird. Geboren im Münchener Glockenbach, bereit für neue Abenteuer. 45 % vol.

je 0.5-l-Flasche (1167.98)

33.99



**Malfy Gin**  
Originale, con Arancia,  
con Limone, Rosa

Diese außergewöhnlichen Gins setzen auf regionale Botanicals direkt aus Italien. Traditionell oder fruchtig mit Blutorangen, Grapefruit oder Limone hat man die perfekte Basis für fruchtige Gin-Cocktails oder Longdrinks. 41 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1139.99)

27.99



*Malfy Winter  
Limone*

**Für 1 Glas**

50 ml Malfy Gin con Limone  
120 ml Bitter Lemon  
Birrenscheibe  
Granatapfelkerne  
Eiswürfel

**1** Malfy Gin con Limone und Bitter Lemon in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. **2** Vorsichtig umrühren und mit einer Birrenscheibe und Granatapfelkernen garnieren. Kalt genießen.



**Bombay Citron**  
Pressé Distilled Gin

Der spritzige Gin eignet sich perfekt zum Mixen und verleiht beliebten Cocktails einen spannenden, erfrischenden Twist durch eine konzentrierte, zu 100 % natürliche Zitrus-Infusion. Bombay ist auch in anderen Sorten erhältlich. 37.5 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1129.99)

20.99



**BOMBAY PRESSÉ**  
CITRON

**Franklin & Sons**  
Tonic

In der praktischen 0,5-l-Flasche. Wenn es mal nicht bei einem Drink bleibt. Diverse Sorten.

je 0.5-l-Flasche  
(116.98 / zzgl. Pfand 0.25)

3.49

**Franklin & Sons**  
Tonic

Raffinierte Kompositionen aus natürlichen Zutaten und der Verzicht auf Konservierungs- und Süßstoffe machen die Tonics mit dem optimalen Kohlensäuregehalt zur perfekten Wahl für Mixgetränke. Diverse Sorten.

je 0.2-l-Flasche  
(118.95 / zzgl. Pfand 0.25)

1.79



Ein einfacher Marmorkuchen kann mit den richtigen Zutaten eine wahre Verführung sein.

SÜSSE VERFÜHRUNG

*mit Flocken*

# Marmorkuchen mit Eierlikör

**12 Stücke · ca. 20 Minuten + 50 Minuten Backzeit**

100 g Haferflocken • 100 g Eierlikör • 250 g weiche Butter • 1 Prise Salz • 250 g Zucker • 5 Eier • 250 g Mehl • 1 TL Zimt • 1 1/2 TL Lebkuchengewürz • 100 g Speisestärke • 1 Päckchen Backpulver • 2 EL Kakaopulver • 1 EL Puderzucker • 200 g Schlagsahne

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Emmerflocken in 100 g Eierlikör einweichen. Die Butter schaumig schlagen, nach und nach Salz und Zucker unterrühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils ca. ½ Min. unterrühren. **2** Das Mehl mit Speisestärke, Gewürzen und Backpulver mischen und in die Buttermasse sieben. Die Eierlikör-Hafer-Mischung hinzufügen und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Die andere Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver gut verrühren und anschließend auf dem hellen Teig verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig von unten nach oben ziehen. **3** Den Kuchen im Backofen 50 Min. backen. Eventuell mit einem Holzstab prüfen, ob er gar ist. Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder mit einem schönen Zuckerguss verzieren und weihnachtlich dekorieren.

**Pro Portion (Bei 12 Port.) ca. 487,8 kcal (2037,9 kJ)  
6,3 g E · 52,8 g KH · 26,6 g F**

## Flocken

ERSETZEN ZUM  
TEIL WEISSMEHL  
UND HABEN MEHR  
NÄHRSTOFFE

# Spekulatius – der Klassiker

**30 Stück · ca. 60 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit**

300 g Mehl • 200 g Instant-Haferflocken • 2 TL Backpulver • 250 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Spritzer Bittermandelöl • 1 ½ TL Spekulatiusgewürz • 3 Eier • 200 g Butter • 100 g gemahlene Mandeln • 2 EL Milch • 2 EL Rohrzucker

**1** Mehl, Instantflocken, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Gewürze, 2 Eier, Butter und die gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. **2** Arbeitsfläche mit Mehl austreuen. Teig dünn darauf ausrollen, beliebige Formen ausstechen oder selbst kreieren und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. **3** Drittes Ei mit Milch verquirlen, Spekulatius damit bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen 10–12 Min. backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, gleich mit Rohrzucker bestäuben. Auf Wunsch mit Guss, Schokolade oder Mandeln verzieren.

**Pro Portion (Bei 30 Port.) ca. 175,6 kcal (735,1 kJ) 3,1 g E · 21,1 g KH · 8,5 g F**



**Fertiges  
Spekulatiusgewürz  
besteht aus Zimt,  
Muskat, Nelke,  
Ingwer, Kardamom  
und weißem Pfeffer.  
Damit hat man fast  
die gesamte Palette  
der Weihnachtsgewürze perfekt  
kombiniert.**



## Kürbis-Pie

**12 Stücke • ca. 40 Minuten + Back- und Ruhezeit**

170 g Mehl • 80 g Haferflocken • 125 g Butter  
4 EL Zucker • 1 Ei • 450 g Hokkaido-Kürbis  
eine Prise Salz • 3 Eier • 70 g Haferflocken  
Kleinblatt • 100 g Zucker • 200 g Schmand  
2 Bio-Orangen (Saft und Abrieb) • 1 Prise  
Pfeffer • 1 Msp. Zimt • 1 Msp. Ingwer • 1 Msp.  
Muskat • 1 Msp. Nelkenpulver • 5 EL Ahornsirup

**1** Mehl, Haferflocken, Butter, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten, in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. **2** Kürbis waschen, würfeln und in Wasser unter Zugabe von etwas Salz 15 bis 20 Minuten garen. Wasser abgießen, pürieren und leicht abkühlen lassen. Restliche Zutaten zufügen, dabei nur den Saft und den Abrieb der einen Orange zufügen. Mit einem Mixer cremig rühren und mit den Gewürzen abschmecken. **3** Backofen vorheizen. Teig ausrollen und eine gefettete Spring- oder Pieform auskleiden. Ein kleines bisschen Teig für die Verzierung zurücklassen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Kürbismasse auf dem Teig verteilen und backen. Dann aus dem restliche Teig ein weihnachtliches Motiv stechen und auf den Pie legen. 40 Min. backen. Vor dem Servieren den Saft der zweiten Orange mit dem Ahornsirup verrühren und diesen vorsichtig über den Pie gießen.

**Pro Portion (bei 12 Port.) ca. 324,6 kcal  
(1360,3 kJ) 5,8 g E • 41,3 g KH • 14,8 g F**

### PRODUKT

#### DUNI Servietten

Servietten gehören zu jeder Tischdekoration dazu – ganz gleich, welcher Anlass Grund zum Feiern gibt. Vor allem die Duni Motivservietten verleihen jeder Tischdeko den richtigen Pfiff. Ausdrucksstarke Motive, kräftige Farben und wunderschöne Muster rücken die Tischdekoration ins rechte Licht und empfangen Ihre Gäste auf wunderbare Art.

#### DUNI Motiv Servietten „Weihnachten“

Gerade in den kommenden Wochen gibt es viele Anlässe für eine geschmackvolle Tischdekoration. Passend zum Geschirr, zum Anlass und zum Menüangebot hat akzenta das richtige Serviettenmotiv für Sie vorrätig.

33 x 33 cm, je 20er Packung (Stück -15)

2.99





## Haferflocken-Cranberry-Brownies

**12 Stücke • ca. 15 Minuten + Backzeit**

160 g Haferflocken • 20 g ungesüßtes Kakaopulver • ½ Teelöffel Backpulver  
 ½ Teelöffel Salz • 100 g Ahornsirup • 300 ml Mandelmilch • 3 EL griechischer Joghurt  
 1 Banane püriert • 1 TL Vanilleextrakt • 2 EL geschmolzenes Kokosnussöl • 100 g Schokoladenchips • 35 g Pekannüsse (gehackt)  
 100 g getrocknete Cranberrys

**1** Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Auflaufform mit Öl bestreichen. In einer großen Schüssel Haferflocken, Kakaopulver, Backpulver und Salz vermengen. Dann die feuchten Zutaten einrühren: zerdrückte Banane, Milch, Joghurt, Kokosnussöl, Vanilleextrakt und Ahornsirup. **2** Die Schokoladenstückchen, die gehackten Pekannüsse und die Cranberrys unterheben und gleichmäßig verrühren. **3** Die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und nach Belieben noch ein paar Schokoladenspäne darüberstreuen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 40 Min. backen. Einen Zahnstochertest machen. Bleiben ein paar feuchte Krümel kleben, sind die Brownies perfekt.

**Pro Portion (Bei 12 Port.) ca. 182,0 kcal (764,4 kJ) 2,9 g E • 27,3 g KH • 6,3 g F**



## Saftiger, gefüllter Karottenkuchen

**12 Stücke • 30 Minuten + Backzeit**

250 g Karotten • 5 Eier • 1 TL Vanillepaste • 100 g weißer Zucker • 100 g brauner Zucker • 120 g flüssige Butter • 250 g gemahlene Haselnüsse • 100 g gemahlene Buchweizenflocken • 3 EL Cranberrys • 3 EL Rosinen und Korinthen • 3 EL gehackte Walnüsse • 2 TL Backpulver • 2 TL Ceylon-Zimt • Grieß für die Form zum Bestäuben  
**Für die Frischkäsecreme:** 350 g Frischkäse natur • 100 g weiche Butter • 1 Prise Salz  
 1 Zitrone (Abrieb und Saft) • 1 TL Vanillepaste • 120 g Puderzucker

**1** Den Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form fetten und mit Grieß bestäuben. **2** Die Butter in einem Topf langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen. **3** Buchweizenflocken mahlen (Küchenmaschine, Zerkleinerer, Standmixer). Anschließend die Karotten schälen und fein reiben. **4** Die Eier mit dem Zucker und der Vanillepaste 2–3 Minuten dickschaumig aufschlagen. Die flüssige Butter unterziehen. **5** Gemahlene Nüsse und Buchweizenflocken, Backpulver und Zimt mischen und unter die Eiermasse heben. **6** Cranberrys, Walnüsse, Rosinen, Korinthen und Karottenstücke unter den Teig ziehen. **7** Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen und den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Karottenkuchen vollständig auskühlen lassen, bevor es an die Zubereitung der Frischkäsecreme geht.

**Frischkäsecreme:**

**1** Weiche Butter und Frischkäse (Zimmertemperatur) miteinander verrühren. Schale einer Zitrone abreiben und mit der Vanillepaste und einer Prise Salz unterrühren. 1 ½ TL Zitronensaft zufügen. Zuletzt den Puderzucker zugeben. Das Frosting wird dann direkt cremig. **2** Abgekühlten Boden mit einem Messer in zwei Platten teilen. Untere Platte mit Frosting bestreichen. Obere Platte daraufsetzen und erneut mit dem Topping bestreichen. **3** Kuchen nach Wunsch verzieren und kaltstellen.

**Pro Portion (Bei 12 Port.) ca. 484,9 kcal (2020,7 kJ) 9,6 g E • 40,7 g KH • 30,9 g F**

Ein schöner  
frischer  
Kuchen dank  
der Karotten





# Schokolade

## Zartschmelzende Leidenschaft

Schon die Mayas und Azteken stellten aus den Bohnen des Kakaobaumes ein Getränk her, das sie "Xocoatl" nannten. Die siegreichen Spanier brachten die "chocolate" 1528 nach Spanien.



Eine königliche Hochzeit brachte das Getränk schließlich 1615 nach Frankreich, wo man es "chocolat" nannte, bis es kurz danach den Rhein überquerte und in Deutschland als "Chokolata" seinen Siegeszug antrat. Allerdings galt Schokolade zum Essen noch lange als exotische Neuheit. Erst 1847 biss man das erste Mal in ein Stück Schokolade. Der schweizerische Chocolatier Daniel Peter hatte die Idee, durch weitere Bestandteile das herbe Aroma auszugleichen. Illustre Zugaben wie Käse, Gras oder Edelweiß waren erfolglos, bis schließlich die Milch als bahnbrechender Katalysator zum Erfolg führte. Seither haben sich fünf verschiedene Schokoladensorten in Deutschland etabliert: weiße Schokolade, Vollmilch, Zartbitter, Halbbitter und Bitterschokolade. Eine unendliche Liste weiterer Zutaten, zum Teil exotischer Natur, bietet den Liebhabern des ultimativen süßen Genusses verschiedenste Geschmackserlebnisse. Aber wodurch unterscheiden sich denn die grundlegenden Schokoladensorten voneinander?

### Die Zutat macht's

Grundsätzlich lässt sich sagen: Je dunkler die Schokolade ist, desto höher ist der reine Kakaanteil. Je nach Füllung oder Rezeptur

hat eine 100-g-Tafel Schokolade zwischen 400 und 600 Kalorien. Der Inhalt von Schokolade variiert stark. Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker sind immer enthalten, aber die Qualität der Kakaobohnen unterscheidet sich. Teure Bohnen führen zu milderem Geschmack, günstige schmecken oft bitter und säuerlich. Hochwertige Schokolade enthält echte Vanille, während man in preiswerte Sorten künstliches Vanillin

Wie kommt das Glück in die Schokolade? Durch Zucker. Er bewirkt die Umwandlung von Tryptophan in Serotonin – das Glückshormon

verwendet. In günstiger Schokolade wird Kakaobutter teils durch Butterreinfett ersetzt. Weiße und Milkschokolade enthalten oft Milch- oder Sahnepulver, vegane Schokolade kommt ohne tierische Produkte aus und ist somit lactosefrei. Trotz nahezu iden-

tischer Inhaltsstoffe schmecken Schokoladen jedoch sehr unterschiedlich. Der Grund dafür ist unter anderem die Kakaomasse. Je nachdem, wie viel von welcher Kakaosorte man verwendet, ist der Geschmack verschieden. Ähnlich verhält es sich mit der Art und der Menge des Zuckers, der hinzugefügt wird und der Aromen und Emulgatoren, die erforderlich sind, um die Schokolade zartschmelzend zu machen. Neben Vanille kommen vor allem Zutaten wie Zimt, Kardamom und Ingwer an Weihnachten zum Einsatz. Chili, Salz und Pfeffer sind neuerdings echte Renner auf der Zutatenliste. Nüsse, Mandeln, Rosinen und Marzipan werden als weitere Zutaten je nach Rezeptur zugegeben.

### Von der Bohne bis zur Tafel

Schokolade entsteht aus Kakaobohnen, die nach der Ernte fermentiert und getrocknet werden. Anschließend röstet man sie, um die Aromen freizusetzen. Die Bohnen werden dann gemahlen, wodurch Kakaomasse und Kakaobutter entstehen. Diese Mischung verfeinert man mit Zucker, Milchpulver (für Milkschokolade) und weiteren Zutaten. Nach dem Conchieren, einer speziellen Rührtechnik, gießt man die Schokolade in Formen und kühlt sie.





## Bitterschokolade

Bitterschokolade ist die dunkelste Schokoladensorte und enthält mit etwa 70 % den höchsten Anteil an reinem Kakao. Zur Herstellung werden Kakaomasse, Rohrzucker, Vanille und Kakaobutter verwendet. Im Gegensatz zu Milkschokolade und weißer Schokolade enthält sie keine Milchbestandteile und schmilzt da-durch weniger auf der Zunge. Der hohe Kakaanteil kann sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken. Kakaobohnen haben einen hohen Anteil an Antioxidantien, die eine zellschützende Funktion aufweisen. Eine gesetzliche Vorgabe schreibt vor, dass der Kakaanteil auf der Verpackung angegeben sein muss.

## Halbbitterschokolade

Bei Halbbitterschokolade muss der Kakaanteil in Trockenmasse mindestens 50 % betragen, bei Zartbitterschokolade 55 %. Sie wird ebenso wie dunkle Schokolade ohne Milchanteile hergestellt und schmeckt daher herber. Je dunkler die Schokolade, desto höher ist automatisch auch der Fettanteil in Relation zum niedrigeren Zuckergehalt. Damit ist auch die Kalorienzahl höher. Halbbitterschokolade wird vor allem als Pralinenüberzug und zum Backen verwendet.

## Vollmilkschokolade

Auch die Vollmilkschokolade ist ein Produkt, das auf der Basis von Kakao und Zucker entwickelt wird. Der Unterschied zu dunkler Schokolade ergibt sich aus der Zugabe von Milch- oder Sahnepulver zu den Grundzutaten. Mindestens 18 % Milchtrockenmasse müssen in Vollmilkschokolade enthalten sein, damit sie sich so nennen darf. Kakaobutter und Kakaomasse müssen mindestens 30 % betragen. Je höher dieser Anteil ist, desto dunkler wird die Schokolade und der Kakaogeschmack wird intensiver. Milkschokolade benötigt nur einen Anteil von 25 % Kakaomasse.



**Eine 100-g-Tafel  
Schokolade enthält  
etwa 80 Kakaobohnen.  
2/3 der Weltproduktion  
kommen heute von der  
Elfenbeinküste.**

## Weißer Schokolade

Weißer Schokolade ist streng genommen keine echte Schokolade, da sie keinen reinen Kakao enthält. Sie besteht aus Kakaobutter, Zucker, Milch und Aromastoffen wie Vanille. Gesetzlich vorgeschrieben sind mindestens 20 % Kakaobutter pro 100-g-Tafel. Die Kakaobutter wird dabei gezielt gewonnen und ist kein Abfallprodukt. Auf die Kakaomasse wird gänzlich verzichtet, daher fehlt auch die braune Farbe. Um 1930 kreierte Henri Nestlé die erste weiße Schokolade, ursprünglich, um die überschüssige Kakaobutter loszuwerden. Weißer Schokolade wird als süßer wahrgenommen, was man durch Kühlung des Produktes etwas mildern kann. Das ist auch der Grund, warum man sie oft mit säuerlichen Geschmackskomponenten verfeinert.

## Vegane Schokolade

Kakaobohnen schmecken zwar schokoladig, sind aber eher bitter und haben keinen gewohnten Schmelz. Damit aus ihnen leckere Schokolade wird, sind verschiedene Verarbeitungsschritte nötig, die oft tierische Produkte erforderlich machen. In veganer Schokolade verwendet man stattdessen Milchalternativen wie Kokosnussöl, Soja- oder Hafermilch. Auch Lecithin kann pflanzlich sein, wie aus Soja oder Sonnenblumen. Kakaobutter ist von Natur aus vegan. Der wichtigste Inhaltsstoff veganer Schokolade ist Kakaobutter, gefolgt von Puderzucker, Reispulver (nicht Milchpulver), Salz und Vanilleextrakt.

Lecker  
auch ohne  
Milch

vegan



*Man reiche uns*

# KLEBER + SCHERE



Als Kind ist jeder ein Künstler. Die Schwierigkeit liegt darin, als Erwachsener einer zu bleiben. Hier finden sie wieder ein paar tolle kreative Anregungen, die leicht umzusetzen sind, Spaß machen und wo vielleicht noch die ein oder andere Geschenkidee bei herauskommt.



## PINNWAND AUS KORKEN

**Sie brauchen:** viele alte gesammelte Korken \* ein altes Tablett mit etwa 3 cm hohem Rand (alternativ geht auch ein eckiger alter Kasten oder etwas anderes mit einem Rand von 3–4 cm Höhe \* Heißklebepistole schöne Pinnwandstecker \* zum Verschicken ein nettes passendes Gadget zum Dranhängen (Weihnachtskugel, Stern, Tanne, Mistelzweig oder Herz) \* Zettel für eine Botschaft

**So geht's:** **1** Tablett oder Kasten reinigen und trocknen. **2** Korken Stück für Stück ganz eng aneinander in das Grundgefäß kleben, bis nichts mehr reinpasst. Pinnwandstecker anheften. **3** Will man es verschicken: eine nette Nachricht drannpinnen und ein oder mehrere Gadgets aufhängen.

## FUSSBAD- BADESALZ

**Sie brauchen:** 150 g grobes (z. B. totes) Meersalz \* 1 TL Pflanzenöl wie z. B. Oliven- oder Kokosöl 5 Tropfen Salbeiöl \* 5 Tropfen Pfefferminzöl \* 1 Zweig frischer oder 1 EL getrockneter Rosmarin \* für die Optik evtl. Lebensmittelfarbe und getrocknete Blüten \* Marmeladengläser oder Dekogläser

**So geht's:** **1** Einfach anzufertigen und eine schöne Geschenkidee. Einfach alle Zutaten zusammenmischen und in ein Glas füllen, verschließen und mit Geschenkband oder einem Deckeltuch dekorieren. Noch ein paar Tipps zum Verwenden frischer Gewürze: frischen Rosmarin, Salbei oder Minze zupfen und klein hacken. Dann kann man die ätherischen Öle reduzieren oder weglassen. Geschichtet im Glas mit verschiedenen Farben, sieht es besonders hübsch aus. Dafür einfach einen Teil der Salzmischung mit etwas Lebensmittelfarbe mischen und einfüllen. Dann eine Schicht mit Kräutersalz und das dann abwechseln.

\* pro Fußbad (etwa 5 Liter) je 2 gehäufte EL verwenden.



Wählen  
Sie einfach  
Ihren Lieblingsduft



## KRIPPE IM GLAS

**Sie brauchen:** großes Weckglas oder Ähnliches \* 3 Holzkugeln, 2 x mindestens 3 cm Durchmesser, einmal 2 cm Durchmesser \* Stoffreste, mehrfarbig etwas Stroh \* Holzstäbchen 2 selbstklebende Glanzsterne in 2 Größen \* Heißklebepistole

**So geht's:** **1** Einen Stoffrest in Streifen schneiden (2 x ca. 8 cm breit und 1 x 4 cm breit und je nach Dicke des Stoffes (25 – 35 cm lang). Die restlichen verschiedenfarbigen Stoffreste in 20 x 20 cm große Quadrate schneiden. **2** Die Stoffstreifen eng aufrollen und am Ende mit der Heißklebepistole festkleben. **3** Dann die

Holzkugeln oben verkleben und trocknen lassen. **4** Die Puppe auf das Stoffquadrat legen (mittig, oben) und den oberen Rand wie ein Kopftuch auf dem Kopf mit einem Klebepunkt fixieren. Die oberen Ecken des Tuchs nach unten zur Puppe hin einschlagen. Puppe dann wie ein Baby einwickeln, so dass nur noch der Kopf herauschaut. Wieder Stoffende mit Heißklebepistole fixieren. Überschüssigen Stoff abschneiden. **5** Die Baby-Puppe an die beiden anderen Puppen kleben. Holzstab mit Stern festkleben. Einen weiteren Stern auf den Kopf des Babys kleben. Alles trocknen lassen. **6** Etwas Stroh in das Glas legen. Das Puppenensemble daraufstellen und eventuell noch etwas festkleben. Wenn ein Deckel vorhanden ist, das Glas damit verschließen und ggf. mit Schleifenband und Stoff verzieren.



# Genuss und feinstes Entertainment

Elegante  
Tischdekoration,  
abgestimmt auf  
das besondere  
Event



Lebensmittel können wir, aber wussten Sie auch, dass unser akzenta-Veranstaltungsprogramm so einzigartig und vielfältig ist wie unser Sortiment?



Verantwortlich dafür, dass jedes Event unserer Veranstaltungsreihen ein besonderes kulinarisches und unterhaltendes Erlebnis ist, sind unsere Sommeliers der exklusiven akzenta-Weinbars sowie die Teams der Fuchswinkel-Restaurants, die mit exquisiten Menüideen auch den Gaumen vergnügen. Die Programme werden liebevoll ausgewählt, um die Teilnehmer:innen mit besonderen Genussmomenten, großartiger Unterhaltung, guter Laune und jeder Menge Spaß zu begeistern. Ob für Sie allein, mit Ihren Partner:innen, Familie, Freunden, Kolleg:innen oder einfach als Geschenkidee für liebe Menschen, hier findet jeder genau den Abend, der ihm in jeder Hinsicht am besten schmeckt.

## LA DOLCE VITA

Mit "Bella Italia", konnten wir schon zum wiederholten Male viele Gäste, darunter auch treue Anhänger unserer kulinarischen und geselligen Genussreise durch den Hotspot für Genuss und "La dolce vita", begeistern. "Ausgelassen", "ein Fest für die Sinne", "Lebensfreude und Gastfreundschaft pur" und "eine Entdeckungsreise für Feinschmecker und Liebhaber mediterraner Genusskultur" waren nur einige der Statements unserer Gäste, als sie unser eigens dafür aufwendig hergerichtetes Little Italy hochzufrieden und beschwingt verließen. Mit authentischen Köstlichkeiten aus der italienischen Küche, präsentiert von unserem Restaurant Fuchswinkel, und erlesenen Weinen aus der akzenta-Weinbar, konnten wir unsere Gäste wieder einmal verwöhnen und begeistern. Denn bei uns dreht sich alles um das, was wirklich zählt: gemeinsame Zeit, die mit gutem Essen, feinem Wein und fröhlicher Musik noch schöner wird. Selten ist man Italien aus der Ferne so nah.

## Und was erwartet Sie im kommenden Jahr?

Unser **Veranstaltungsteam** bastelt schon wieder an einem amüsanten, abwechslungsreichen und genussvollen Programm. Dabei ist der Wein als das Emotionalste unter den Spirituosen, natürlich bei den meisten Veranstaltungen Mittelpunkt des Geschehens. Kaum ein anderes Getränk ist so gesellschaftsfähig, kulturell geprägt und eventtauglich wie der Wein. Wohlwissend, was unsere Teilnehmer:innen an den Events sowohl am Gaumen als auch an den Lachmuskeln belebt, suchen unsere

Sommeliers und Fuchswinkel-Köch:innen die passenden Arrangements aus, fein abgestimmt auf das i-Tüpfelchen des Abends – das "Veranstaltungsthema" und da kommen Sie ins Spiel: Sie müssen selbst entscheiden, was Sie in den Bann zieht. Wir versprechen nur: Jeder Abend ist ein Genuss. Schauen Sie einfach in unser Programmheft, das Sie in den Märkten finden, und freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Programm wie **akzentaexklusiv-Abende, Weinbar-live-Angebote und individuelle Weinproben nur für Sie und Ihre Familie, Freunde oder Kolleg:innen.**



## BEST OF WEIN-COMEDY

Sie lieben Wein und lachen gern: Dann wären Sie auf unserer akzenta-Veranstaltung "Best of Wein-Comedy" goldrichtig gewesen. Nonchalant humoristisch brachte Ingo Konrads, Weinkabarettist mit Leib und Seele in seinem brillanten Bühnenprogramm, sein liebstes Getränk unseren begeisterten Gästen auf seine ganz eigene Weise näher. Durch seinen pointierten Wein- und Wortwitz, großartiges Entertainment und spannende und heitere Geschichten rund um die sinnliche Nostalgie der edlen Tropfen wurden im Nu sämtliche Lachmuskeln gefordert, was zu einer durchweg sehr heiteren Stimmung am Abend führte. Da natürlich aber der Abend nicht nur theoretisch ein Genuss-thema bleiben sollte, wurden zu dem eigenwilligen, humoristischen Weinwissen, das man erlangte, natürlich auch abwechslungsreiche und erlesene Weine, ausgewählt von unseren Sommeliers und ein adäquat-saisonales Vier-Gang-Menü des akzenta-Restaurants FUCHSWINKEL gereicht. Noch beim Verlassen der Veranstaltung wurde herzlich gelacht und das ist es doch, was man an einem solchen Abend erreichen möchte: Genuss und gute Laune.



Das akzenta-Team gibt an diesen Abenden alles, damit es Ihnen an nichts fehlt.



Jetzt für  
**2025**  
bewerben!

## Ausbildung bei akzenta

# DEIN WEG – DEIN ERFOLG

Du liebst Essen oder kochst und backst gern, dich interessiert die Herkunft von Lebensmitteln und du findest ihren Einkauf und ihre Vermarktung spannend? Bei akzenta kannst du die faszinierende Welt der Lebensmittel von der Ernte bis zum Verkauf in unseren Lebensmittelläden hautnah erleben! Du glaubst gar nicht, was es alles hinter den Kulissen zu tun gibt, bis dein Lieblingsprodukt an der Ladenkasse liegt. Bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Teams. Melde dich einfach für einen unverbindlichen Austausch.

# akzenta – wir kümmern uns um dich

An unseren 6 Standorten und in der Verwaltung arbeiten über 1.000 Kolleg:innen, die sich täglich mit großer Leidenschaft und Liebe für unsere Produkte und die Bedürfnisse unserer Kund:innen engagieren. Deshalb achten wir darauf, dass sich alle, die bei uns arbeiten, wohlfühlen, indem wir eine freundschaftlich-kollegiale Arbeitsatmosphäre schaffen. Dazu gehört es, fair miteinander umzugehen und sich gegenseitig zu unterstützen. In deinen 2-monatlich wechselnden Ausbildungsabteilungen stehen dir jederzeit hilfsbereite und nette Kolleg:innen zur Seite sowie Azubi-Partner:innen, die erst kurz vorher, ebenso wie du, in der Ausbildung waren. Und wenn du deine Ausbildung gut absolviert hast, kannst du direkt mit deiner ganz persönlichen Karriere bei akzenta durchstarten und die vielen Chancen nutzen, die sich bei uns bieten.

Bewirb dich bei uns:  
akzenta GmbH & Co. KG  
Personalabteilung  
Unterdörnen 61–63, 42283 Wuppertal,  
Telefon: 0202 55 12 66 18  
ausbildung@akzenta-wuppertal.de



WWW.RUNDUM-AKZENTA.DE/KARRIERE/AUSBILDUNG

**Chantal Prestifilippi (21)**  
Auszubildende

## Ich liebe den Verkauf

Ich bin erst seit wenigen Monaten bei akzenta und lerne im 1. Step Verkäuferin und anschließend Einzelhandelskauffrau. Nach einer begonnenen Lehre zur Tischlerin, bei der ich leider nichts gelernt habe, habe ich mir gut überlegt, was ich gern machen möchte. Dafür habe ich mir verschiedene Berufe vor Ort angesehen. Egal, wo ich war, habe ich mich dazugestellt und einfach zugehört. Kundengespräche fand ich schon in meiner ersten Ausbildung cool. Nach einem Probetag bei akzenta habe ich sofort gewusst: Hier will ich hin. Die akzenta-Mitarbeiter:innen, die ich kennengelernt habe, haben das Gott sei Dank genauso gesehen. Und nun bin ich hier, gerade in der Spirituosenabteilung, wo ich mich sehr wohlfühle. Obwohl ich eigentlich nach 2 Monaten die Abteilung wechseln sollte, hat man mich noch für die bevorstehende Weihnachtszeit behalten wollen, was ich gern angenommen habe. Da spricht wohl dafür, dass man mit mir zufrieden ist. Das Team hier ist aber auch wirklich nett. Richtig interessant sind auch die Produktseminare, die wir als Auszubildene regelmäßig haben. Hier steigt man ganz tief ein in verschiedene Lebensmittel und Marken. Anschließend kann man sich für die Produkte richtig begeistern. Ich freue mich schon auf die Fleischabteilung. Da ich in meiner Freizeit gern angeln gehe, ist die Fischabteilung bestimmt auch sehr interessant. Die soll sehr anspruchsvoll sein, was die Warenkunden angeht, aber man wächst mit seinen Aufgaben. Mal sehen, vielleicht mache ich nach meiner Ausbildung noch den Handelsfachwirt. Das entscheide ich dann nach den 3 Jahren. Ich fühle mich auf jeden Fall hier sehr wohl.



### FLEISCHER:IN

IN DER AKZENTA-METZGEREI

In meiner 3-jährigen Ausbildung lerne ich das traditionelle Fleischerhandwerk. Ich habe echte Profis als Chefs, die mir geduldig alles beibringen.

### ABITURIENT:INNENPROGRAMM

INKL. ABSCHLUSS  
HANDELSFACHWIRT:IN

Erst lerne ich Kaufmann/-frau im Einzelhandel und dann noch Handelsfachwirt:in. Im dritten Jahr spezialisiere ich mich und kann dann Karriere machen.



### VERKÄUFER:IN ODER KAUFMANN/-FRAU IM EINZELHANDEL

Ich durchlaufe alle Abteilungen des Marktes und lerne wirklich alles genau kennen. Im dritten Jahr spezialisiere ich mich dann auf meinen Lieblingsbereich.

### FACHVERKÄUFER:IN

LEBENSMITTELHANDWERK

3 Jahre wechsele ich zwischen verschiedenen Bedientheken und lerne alles über Fleisch, Wurst, Käse und Fisch. Wenn ich Lust habe, bilde ich mich anschließend noch im Haus weiter.



Thomas Müller (l.) und  
Mariusz Heiser (r.)  
Marktleitung

Ein runder Geburts-  
tag ist immer ein  
Grund zum Feiern.  
akzenta Steinbeck  
hat im August auf  
einem fröhlichen  
Parkplatzfest bei  
bestem Wetter  
darauf angestoßen.



30  
Jahre  
akzenta  
Steinbeck

Alexander Krebs  
Marktleitung



# Happy Birthday AKZENTA STEINBECK

Seit 1994 ist unser Markt im Herzen Wuppertals täglich für Sie da, um Sie mit frischen und einzigartigen Lebensmittelsortimenten zu verwöhnen. Das haben wir zum Anlass genommen, mit Ihnen, unseren treuen Kund:innen, zu feiern.

Es ist kaum zu glauben, dass unser Markt in Steinbeck schon 30 Jahre alt ist. Und da man zu einem 30. Geburtstag ja in der Regel am Eingang fegen muss, haben wir es wörtlich genommen und direkt vor dem Eingang alles schön hergerichtet, um mit unseren Kund:innen ein ausgelassenes und fröhliches Geburtstagsfest zu feiern. Am 24. August dieses Jahres war es so weit: An verschiedensten Schlemmerständen konnten unsere Besucher:innen sich kulinarisch verwöhnen lassen und der Wettergott meinte es besonders gut mit uns. Mit tatkräftiger Unterstützung vieler Kolleg:innen konnten wir viele Kund:innen und Familien mit einem bunten, unterhaltsamen Rahmenprogramm

begeistern. Auch viele kleine Gäste kamen mit Hüpfburg, Kinderschminken und Airbrush-Tattoos voll auf ihre Kosten. Unsere Mitarbeiter:innen haben sich sehr gefreut, mal eine ganz andere Form der Produktdarbietung zu offerieren, und hatten viele Gelegenheiten, mit ihren Stammkund:innen ungezwungen zu plaudern.

30 Jahre Qualität, Frische, Vielfalt und Service machen uns auch ein bisschen stolz. Denn wir sehen, dass unser Anspruch, kontinuierlich mit den Ansprüchen der Kund:innen zu wachsen und beständig ein guter und zuverlässiger Partner für alle Sortimente zu sein, durch ihre Treue belohnt wird.



## IHR SEID EIN TOLLES TEAM

### Danke schön an unsere Mitarbeiter:innen

Für das unermüdliche Engagement, die Professionalität und das hohe Maß an Servicebereitschaft, die dazu beitragen, dass akzenta nicht nur ein Ort des Einkaufens, sondern ein Ort des Wohlfühlens bleibt – für unsere Kund:innen und für uns alle – danken wir unseren Mitarbeiter:innen auf das Herzlichste.

Die Flexibilität und der Teamgeist bei akzenta sind mehr als bemerkenswert und zeigen uns, was es heißt, mit Herz und Hand für das zu stehen, was akzenta ist. Wir sagen Danke schön und wünschen allen Mitarbeiter:innen und ihren Familien schöne Weihnachten und ein glückliches neues Jahr.



## STERNTALER

### Die Magie von Weihnachten – bekommt mit besonderen Gesten noch mehr Glanz.

Traditionen sind an Weihnachten das, was die Vorfreude auf die schönste Zeit im Jahr steigen lässt. Den Wunschzettel zu schreiben und darauf zu hoffen, dass die sehnlichsten Wünsche in Erfüllung gehen, ist für Kinder sicher eine der liebsten Traditionen, an die sie sich auch unbedingt später erinnern sollen. Leider gibt es bei den Jüngsten unter uns immer wieder Lebenssituationen, die es ihren Angehörigen nicht möglich machen, Weihnachtswünsche zu erfüllen. Deswegen hat akzenta seine beliebte Sterntaler-Tradition: An den Wunschbäumen bei uns in den Märkten können Sie sich einfach einen der vielen Wunschzettel mitnehmen und mit einem kleinen Weihnachtspäckchen dazu beitragen, dass für alle Kinder das Weihnachtsfest unvergesslich wird.



## akzenta Jubilare

Wir gratulieren unseren Jubilaren herzlich und danken für die Treue!

### IMPRESSUM

**akzenta**  
NEWS

#### Herausgeber:

akzenta GmbH & Co. KG,  
Unterdörnen 61–63, 42283 Wuppertal,  
Tel.: 02 02/5 51 26-0

#### Verantwortlich für den Inhalt:

Ulrich Mazurek

#### Anschrift von Verlag und Redaktion:

Allzeit Media Consult GmbH,  
Theodorstraße 41J, 22761 Hamburg,  
Telefon: 040/5 48 06 79 27

#### Objektleitung:

Beatrice Pfaff (akzenta)

#### Redaktion:

Claudia Allzeit

#### Grafik:

Petra Techritz, Mischa Kirchner

#### Repro:

Allzeit Media Consult, Hamburg

#### Druck:

Möller Pro Media GmbH, Ehrig-

Hahn-Straße 4, 16356 Ahrensfelde

Für Druckfehler keine Haftung.

#### 10-jähriges Jubiläum

Caridad Mesa Rodriguez (Vohwinkel) • Egzon Berisha (Steinbeck) • Ulrich Krüger (Vohwinkel) • Julian Maximilian Barthel (Elberfeld) • Irene Schweizer (Vohwinkel) • Mandy Norkowsky (Barmen) • Selma Arslanalp (Barmen) • Gurjant Singh (Barmen) • Manuela Wöfl (Vohwinkel) • Monika Wierkiewicz (Steinbeck) • Marius Valentin (Barmen) • Vivian Müller (Barmen)

#### 15-jähriges Jubiläum

Andrea Meike (Elberfeld) • Giuseppina Pavlidis (Verwaltung) • Mohamed Bayari (Vohwinkel) • Silvia Risse (Steinbeck) • Bernadeta Kandora (Vohwinkel) • Angela Krenz (Steinbeck) • Magdalini Brisnorali (Steinbeck) • Emil-Cofie Bani (Vohwinkel), Maria Cozza (Steinbeck) • Igor Moskalev (Verwaltung) • Nicole Küpper (Barmen) • Comfort-Yaa Nyarko (Steinbeck)

#### 20-jähriges Jubiläum

Christina Schnorr (Elberfeld) • Valentina Schmidt (Elberfeld)

#### 25-jähriges Jubiläum

Petra Bouxhein (Barmen) • Santina Böckmann (Steinbeck) • Miroslaw Heiser (Vohwinkel) • Martina Bergelt (Steinbeck) • Jenny Bäcker (Barmen) • Alexander Hartmann (Heiligenhaus) • Stephanie Legran (Elberfeld) • Annegret Hupp (Elberfeld) • Konstantina Papageorgiou (Barmen)

#### 30-jähriges Jubiläum

Christian Ochwat (Heiligenhaus) • Tanja Lidke (Verwaltung) • Gaby Sandra Ellmer (Steinbeck)

#### 35-jähriges Jubiläum

Dagmar Schwarzer (Elberfeld) • Ralph Henry (Steinbeck) • Sabine Micksch (Steinbeck)

#### 40-jähriges Jubiläum

Roswitha Schmidt (Steinbeck)

## Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin

**Herr Fabian Strecker:**

**Liebe Frau Kaiser, ich kann die Lebkuchenzeit immer kaum erwarten, weil ich so gern nasche, aber ich glaube, ich esse dann viel zu viel Zucker. Ist das in der Weihnachtszeit ok oder sollte ich etwas ändern?**

Es lohnt sich zu jeder Jahreszeit, einmal auf den Zuckergehalt des täglichen Essens zu schauen! Gerade in der Weihnachtszeit liegt einem die Familie ja noch mal mehr am Herzen und somit auch deren Gesundheit. Die Empfehlung für die maximale Zuckeraufnahme der WHO (Weltgesundheitsorganisation) liegt bei maximal 10 % der Gesamtenergiemenge eines Men-

schen. Bei einer Kalorienaufnahme eines Erwachsenen von 2.000 kcal pro Tag, wären das maximal 50 g Zucker pro Tag. Doch diese umgerechneten 16 Stück Würfelzucker sind schnell „verbraucht“, wenn man bedenkt, dass ein Dominostein bereits ca. 2 Stück Würfelzucker oder 100 g Zimtsterne ca. 17 Stück Würfelzucker enthalten. Das spiegelt sich auch in der durchschnittlich aufgenommenen Zuckermenge in Deutschland von 91 g/Tag wider. Radikaler Verzicht und Einschränkungen führen gerade in der Weihnachtszeit, die bezüglich des Essens von Emotionen, Erinnerung und Ritualen geprägt ist, eher zu Frust und Heißhungerattacken. Kleine dauerhafte Veränderungen, wie z. B. die Reduktion der Zuckermenge in selbstgemachtem Gebäck, der Einsatz von hochwertigen und vielfältigen Gewürzen sowie Ergänzungen durch „Zuckeralternativen“, können hingegen schon einiges an Zucker

einsparen. Bei der Verwendung von süßen Alternativen wie Honig, Dattelsüße oder Kokosblütenzucker verändert sich jedoch auch immer etwas der Geschmack und das Backverhalten. Manchmal kann es besser sein, ganz neue Rezepte frühzeitig auszuprobieren. Unabhängig vom Süßungsmittel, bleiben es aber Süßigkeiten, denn auch z. B. Fruchtzucker ist nicht uneingeschränkt in großen Mengen empfehlenswert. Achten Sie auf Ihre Portionsgröße! Maximal 1 Portion Süßigkeiten oder Snacks werden täglich empfohlen. Eine Portion ist das, was in Ihre persönliche Hand passt. Ebenso lohnen sich der Blick aufs Kleingedruckte und die Zutatenliste der Weihnachtsleckereien. Lassen Sie Ihrem Essen einen „Zauber von Weihnachten“ innewohnen und genießen Sie in Maßen möglichst gute Qualität und vermeiden Sie Weihnachtsmarktbesuche, wenn Sie gestresst und hungrig sind.



## 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 3x3-FELD DIE ZIFFERN NUR EIN EINZIGES MAL VORKOMMEN.

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

**IHRE GEWINNCHANCE:**

Lösen Sie das Sudoku und gewinnen Sie **3 Wanderrucksäcke von VAUDE, die akzenta in Zusammenarbeit mit Rama zum 100-jährigen Jubiläum der Marke verlost.**

**Wir wünschen viel Glück!**

Unser Preis



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

Einsendeschluss 31. März 2025

# Wir basteln Wabenbälle aus Papier für den Christbaum



Hey du,

das brauchst du: Papier, z. B. Filtertüten oder buntes Papier, 1 Glas, Bleistift, Schere, Kleber mit ganz feiner Tülle, Wäscheklammer, Nadel und Faden. So geht's: **1** Glasöffnung auf das Papier legen und 16 gleich große Kreise aufmalen. Je größer, je einfacher für kleinere Kinder. **2** Kreise ausschneiden und zu exakten Halbkreisen falten. Der Falz sollte richtig kräftig sein. **3** Dann innen an einer Hälfte entlang einen Klebepunkt setzen (rote Linien) und hier die Halbkreise zusammenkleben (1 und 2). Eventuell alle Halbkreise mit einer Wäscheklammer trocknen lassen. **5** Danach, wenn alles festgeklebt ist, die Halbkreise auf einer Seite mit 2 schmalen Klebestreifen auf den Außenseiten aufeinanderkleben. Wieder mit Wäscheklammer trocknen lassen. **6** Wenn alles fest ist, auffächern und die beiden äußeren Enden ebenso festkleben und

mit einer Klammer halten, bis es getrocknet ist. Mit Nadel und Faden einen Aufhänger befestigen. Eine schöne Deko für eure Fenster oder als Geschenk für eure Eltern, Oma, Opa oder Freunde.



deine Anna



Wusstest du schon ?

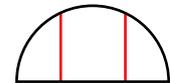
Step 1



Step 2



Step 3



## GEWINNSPIEL

### SCHOKOLADE SELBST MACHEN MIT DEM SCHOKO KID STARTERSET VOM SCHOKO KIDS CLUB

akzenta und der Schoko Kids Club verlosen drei Sets, bestehend aus Zutatenset, Rezeptbuch, Silikonform und Tasche

Mit diesem SCHOKOastisch Zutatenset könnt ihr eure eigene Schokolade ganz leicht selbst zubereiten. Das macht viel Spaß und ist superlecker! Mit viel Fantasie und Kreativität könnt ihr die Schokolade auf einem Backpapier oder in der Silikonform nach Lust und Laune verzieren und anschließend schnell selbst wegnaschen oder verschenken. Mit dem SCHOKOastisch Zutatenset aus der Schoko-Kids-Club-Serie entsteht in nur 20 Minuten reiner Schokogenuss. Dafür benötigt ihr nur 5 Zutaten: Schoko Kids Clubmischung, Kakaopulver, Kakaobutter, Bourbonvanille und Agavendicksaft oder Zucker (beides ist nicht im Set enthalten). Alle zusammen sind megalecker. Verziert mit einem leckeren Topping, z. B. getrocknete Beeren, Puffreis, Nüssen oder Schokolinsen, erhält eure Schokolade eine ganz persönliche, unverwechselbare Geschmacksnote. Wenn du gewinnen möchtest, schick uns eine Postkarte oder eine E-Mail mit dem Stichwort "Schokolade". Die Adresse und die Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 34. *Einsendeschluss ist der 31. März 2025.*



**... wie Schneeflocken entstehen?** Schneeflocken entstehen aus Wasserdampf. Sie wachsen im Himmel, bis sie so groß und schwer sind, dass sie runter auf die Erde fallen. Nur wenn es kalt genug ist, kommen sie als weißer Schnee auf der Erde an. Eine Schneeflocke besteht aus etwa 100 Trillionen Wasserteilchen, das ist eine eins mit 20 Nullen. Diese Wasserteilchen können sich unterschiedlich anordnen. Deswegen ist jede Schneeflocke einzigartig, denn sowohl die Temperatur als auch die Luftfeuchtigkeit beeinflussen die Form. Schneeflocken haben immer eine sechseckige Grundform. An jedem Eck bilden sich kleine Kristall-Arme, die immer anders aussehen. Das Gewicht und die Größe der Schneeflocke hängen von der Temperatur ab und wie alt der Schnee ist. Neuschnee ist leichter, weil noch viel Luft enthalten ist. Bei über -2 Grad werden die Flocken größer. Die größte jemals gemessene Flocke war 38 cm groß. Ist in dem Schnee viel Luft enthalten, also bei frisch gefallenem Schnee, ist die Welt leiser, da die enthaltene Luft den Lärm dämpft.

# Zu X-Mas mal Unge- rechtigkeit ausixen.

GEPA



Taste a fair world!



je 125 g  
Packung  
(100 g 4,78 €)  
5,79 €

je 28 g  
Stück  
(100 g 3,89 €)  
1,09 €



je 65 g  
Stück  
(100 g 3,06 €)  
1,99 €

Die GEPA handelt seit 1975 fair und ökologisch nachhaltig. Mit jedem GEPA-Produkt förderst auch du aktiv bessere Arbeitsbedingungen und nachhaltige Anbauverfahren. Und damit Fairness, die man schmecken kann.

# akzenta

## Spezial

### WINTERLICHER GENUSS

Allerlei leckere Spezialitäten,  
die jetzt unbedingt in den  
Vorratsschrank gehören

### KOMPLEX ODER WÜRZIG

für Liebhaber:innen von Wein,  
Prickelndem, Likören oder  
Hochprozentigem

### Frische Köstlichkeiten

von den Bedienungstheken mit einer  
Riesenauswahl an besten Zutaten für  
die Klassiker der Jahreszeit.

Alle Angebote gültig vom 18.11.2024 bis 04.01.2025

## Zeit für sich und liebe Menschen

Weihnachten ist die Zeit, in der man sich in der Küche versammelt und Erinnerungen schafft. Backen symbolisiert den Geist des Schenkens, zeigt Liebe und Wertschätzung und ist eine tolle Möglichkeit, gemeinsam mit der Familie und Freunden Zeit zu verbringen. Backen zu Weihnachten geht auf eine Tradition aus den Klöstern zurück, die darin bestand, dort durch aufwendige Backkunst der Geburt Jesu Christi zu gedenken. Das typische deutsche Lebkuchenhaus eroberte im 19. Jahrhundert in Anlehnung an das Knusperhaus aus Hänsel und Gretel der Gebrüder Grimm deutsche und europäische Backstuben und lässt Kinderaugen seitdem leuchten. Vielleicht liegt es bei Ihnen schon ein bisschen zurück, dass Sie ein Knusperhäuschen gebaut haben, aber wäre es nicht einmal wieder eine schöne Idee? Beim Backen beschäftigt man sich mit wenigen Zutaten, es sind Ruhe und Geduld gefragt und man muss gewisse Wegstrecken zurücklegen. Das führt dazu, dass man die Tätigkeit als etwas Sinnliches und Entspannendes empfindet, im Vergleich zum oft effizienten und schnellen Kochen. Lassen Sie Ihrer Kreativität einfach freien Lauf. Alle Zutaten gibt es natürlich in Ihrem akzenta-Markt. Gutes Gelingen.

Ihr akzenta-Team



### 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.

GESCHENK-  
*Ideen*  
FÜR  
GOURMETS

# Inhalt



SPEZIAL

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>39</b> Saisonale Leckereien aus dem Obstsortiment<br/><i>Wintergenuss aus der Natur</i></p> <p><b>40</b> Streichen und Nippen<br/><i>Süßes im Becher und auf Brötchen</i></p> <p><b>42</b> Spuren von Glück<br/><i>Naschen &amp; Knabbern</i></p> <p><b>44</b> Schneller Festschmaus<br/><i>Edle Convenience-Produkte</i></p> <p><b>46</b> Tierische Delikatessen<br/><i>Wurst &amp; Schinken</i></p> <p><b>48</b> Vegane Festtagsfreuden<br/><i>Pflanzlicher Genuss</i></p> | <p><b>50</b> Fisch verliebt<br/><i>Meeresköstlichkeiten</i></p> <p><b>52</b> Alles ist Käse<br/><i>Käsevariationen aus der ganzen Welt</i></p> <p><b>54</b> Perlende Momente<br/><i>Sekt &amp; Aperitif</i></p> <p><b>56</b> Wein ist Poesie<br/><i>Ausgewählte Tropfen für ihr Fest oder einfach nur so</i></p> <p><b>59</b> Den Moment genießen<br/><i>mit Whisk(e)y</i></p> <p><b>62</b> Schnapsidee für Genießer<br/><i>Vielfalt in jedem Schluck</i></p> |
|--|---|

## Geschenkideen:

### Ein akzenta-Einkaufsgutschein

Manchmal sind es die einfachen Geschenke, die größte Freude bereiten – besonders, wenn sie so vielseitig und praktisch sind wie ein Einkaufsgutschein. Ob für die Liebsten, Freunde oder Kollegen, ein Gutschein ist nicht nur eine Einladung zum Shoppen, sondern auch eine Geste, die Freiheit schenkt: die Freiheit, genau das zu wählen, was man wirklich braucht oder sich wünscht. Schenken Sie die Möglichkeit, beim nächsten Einkauf selbst zu entscheiden, was einem am meisten Freude bereitet – sei es ein leckeres Abendessen, ein kleines Stück Luxus oder einfach etwas, das den Alltag verschönert. Eine schöne Geschenkidee und eine Einladung, den Moment zu genießen und sich selbst etwas Gutes zu tun. Verschenken Sie dieses Stück Freiheit und sorgen Sie für ein Lächeln, das lange anhält!



**Aromatische Maronen**

Die schmackhaften Esskastanien haben im Spätherbst Hochsaison. Es gibt viele leckere Rezepte, in denen die nussigen, leicht süßlichen Früchte abwechslungsreich verarbeitet werden.



# Köstlicher Wintergenuss aus der **NATUR**

Granatäpfel, Maronen, Nüsse, Datteln und Trüffel – mehr als nur Zutaten. Sie haben den Geschmack von winterlichen Momenten und sind die besten Früchte, um die Vorfreude auf Weihnachten noch ein bisschen zu steigern. Wann, wenn nicht jetzt, ist so viel Naschen erlaubt? Und dann auch noch mit dem Plus an Vitaminen und Mineralstoffen.

## *Frisches aus unserem Obst-Sortiment*

In unserer Obst-Abteilung finden Sie sehr vielfältige regionale und exotische Zutaten für Ihr Weihnachtsfrühstück, Gebäck, Salate mit süßem Akzent oder den bunten Teller. Wie wäre es mit einem fruchtig-herben Granatapfel-Trifle oder einem Walnuss-Dattel-Gewürzbrot? Sollten Sie mal eine bestimmte Frucht vermissen, bestellen wir diese gern!

**Französische Walnüsse**

Walnüsse aus unserem Nachbarland Frankreich zählen zu den besten der Welt. Genießen Sie die intensiv-aromatischen Nüsse mit heller Innenfrucht. Ideal für den bunten Teller.



## *Frische Trüffel*

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Ein Hauch von Luxus – ideal zum Fest! Wir bestellen den Edelpilz, weiß oder schwarz, gern für Sie. Wenden Sie sich dafür einfach an unsere Mitarbeiter:innen in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.



# Das Sonntag- morgen-GEFÜHL

Honig, Marmelade, Schokoaufstrich und dazu ein heißer Kakao oder Tee – alles, was ein Frühstück oder Nachmittagstee zu einem köstlichen Erlebnis macht. Für einen süßen Start und die perfekte Pause!

## Caotina Swiss Chocolate Drink

Durch die Verwendung allerbesten Zutaten hat Caotina einen besonders intensiven Geschmack nach Schokolade. Zaubern Sie mit Milch oder Milchalternativen eine leckere heiße Trinkschokolade oder ein verführerisches Dessert. Diverse Sorten.

je 500-g-Dose (1 kg 13.98)

6.99



## Yasashi Bio Tees

Natürliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau – zertifiziert mit dem Bio-Siegel. Die Teeblätter, Kräuter, Blüten und Früchte für die Tees kommen nicht irgendwoher, sondern aus den besten Anbaugebieten rund um den Globus. Die Herkunft jeder einzelnen Rohware bis zu ihrem Ursprung kann zurückverfolgt werden. Transparenter geht's nicht und dabei echt lecker! Diverse Sorten, 16 Beutel.

je Packung (Beutel -16)

2.49

FARMER'S  
SNACK®



# Gratis Farmer's Snack Schürze

- 1 Farmer's Snack Produkte für min. 10 € kaufen
- 2 Bon hochladen/einsenden
- 3 Farmer's Snack Schürze gratis erhalten

QR-Code scannen  
und Schürze sichern



Leckere  
Rezepte:  
[farmers-  
snack.de](https://farmers-snack.de)

Solange der Vorrat reicht. Voraussetzung für den Erhalt der gratis Schürze ist der Kauf von Farmer's Snack Produkten im Wert von min. 10 € und die Teilnahme an der Aktion. Aktion gilt bis einschließlich 31.12.2024 – weitere Information und Teilnahmebedingungen auf [farmers-snack.de/aktionen/weihnachten](https://farmers-snack.de/aktionen/weihnachten)



**Bihopfar  
Trachthonig**

Raps- oder Lindenhonig. Die botanische Herkunft der natürlichen Trachthönige prägt den Geschmack, den Geruch sowie die Farbe des Honigs, wie den kräftig-aromatischen Lindenhonig oder den cremig-weichen, mehrfach prämierten Rapshonig.

je 500-g-Glas (1 kg 9.98)  
4.99



**Grashoff  
Weihnachtliche Schokocreme**

Das Beste aus der Kakaobohne in einer unwidderstehlichen, feinen Form. Crèmes in außergewöhnlich weihnachtlichen Geschmacksnoten. Diverse Sorten, z. B. Schokocreme mit Spekulatiusgewürz.

je 250-g-Glas (1 kg 15.96)  
3.99



**Teekanne Organics**

Jung, frech und so lecker: Das sind die Bio-Tees von Teekanne Organics. Mit einem motivierenden Spruch und purem Geschmack ein leckerer, natürlicher Begleiter durch den Tag. Diverse Sorten, 20 Beutel.

je 50-g-Packung (1 kg 59.80)  
2.99

**Grafschafter  
Winterzauber**

Exquisite Fruchtaufstriche, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Diverse Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“.

je 320-g-Glas (1 kg 5.28)  
1.69



**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](http://www.darbo.com) | [augenschmaus.darbo.at](http://augenschmaus.darbo.at) | [@darbo\\_official](https://www.instagram.com/darbo_official)



# Diese Seiten können Spuren von **GLÜCK** enthalten

und das haben wir uns zum Ende des Jahres doch nun wirklich verdient. Viel Spaß beim Naschen und Knabbern.



## Loacker Patisserie

sortiert, z. B. Crème Noisette, zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialitäten zum Hochgenuss. Sie bescheren mit ihren raffinierten, perfekt ausgewogenen Kombinationen unvergleichliche Geschmackserlebnisse: Crème Noisette, Coconut, Haselnuss Zartbitter, Cappuccino, Noir Orange und White Coconut sorgen für ein Geschmacksfeuerwerk.

je 100-g-Packung (1 kg 24.90)  
2.49



## Sia Vår finaste

Das Premiumeis mit extra viel schwedischer, frischer Sahne und exklusiven Zutaten. Immer hergestellt in Slöinge, Halland. 30 % Sahne. Diverse Sorten.

je 500-ml-Becher (1 l 10.98)  
5.49



## Lindt Weihnachts-Tradition

Gebrannte Mandeln in Mandel-Nougat und weißer Schokolade. Lassen Sie sich von dieser raffinierten Schokoladenkreation der Maitres Chocolatiers von Lindt in Weihnachtsstimmung bringen. Ein knackig-zartes Naschvergnügen.

je 100-g-Beutel (1 kg 39.90)  
3.99



## Peters Pralinen

Lassen Sie sich verführen von den vorweihnachtlichen Köstlichkeiten aus dem Hause PETERS. Die Wintermärchen-Edition bietet verschiedene aufregende, winterliche Aroma-Kombinationen wie z. B. der Bratapfel-Trüffel, der durch sein köstliches Aroma von Zimt und Nelken in Kombination mit dem fruchtigen Geschmack von Äpfeln überzeugt. Weihnachtlich anmutende Aromen im Einklang mit feiner Vollmilch-Schokolade charakterisieren den faszinierenden Zimt-Trüffel. Der himmlisch gewürzte Glühwein-Trüffel ist wie geschaffen für gemütliche Winterabende und der Stollen-Trüffel scheint einzigartig durch seine köstliche Ganache aus frischer Sahne und feinem Vanillelikör, abgeschmeckt mit weihnachtlichen Gewürzen, Honig und Mandeln. So schmeckt Weihnachten! Neben diesen außergewöhnlichen Trüffeln gibt es in dieser Mischung auch die klassischen Trüffel wie den Vanille-Trüffel, den herbkräftigen Rum-Trüffel sowie den Espresso- oder den Marc-de-Champagne-Trüffel. Da ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Diverse Sorten.

je 200-g-Becher (1 kg 29.95)  
5.99





**MAX  
Premium Macadamia**

Eine köstliche und gesunde Knabber-  
rei aus hochwertigen Macadamianüs-  
sen. Die Nüsse sind ohne Zugabe von  
Fett und Öl geröstet, um ihren natür-  
lichen Geschmack und Nährstoffge-  
halt zu erhalten.

**je 150-g-Dose (1 kg 39.93)**  
5.99

**Ültje Linsen Crackets  
oder Fusion**

Wahrer Snack-GeNUSS mit den  
ültje Linsen Crackets, wo Erd-  
nuss auf einen Linsen-Paprika-  
Knuspermantel trifft, oder mit  
den ültje-Fusion-Erdnüssen, ver-  
feinert mit den besten Gewürzen  
wie Paprika, Curry oder BBQ.  
Diverse Sorten.

**je 110-150-g-Beutel (1 kg ab 9.93)**  
1.49



**Snack-Hits**



**Lorenz Snack Hits**

Deutschlands beliebteste Knabbermischung  
heißt Snack-Hits! In jeder Packung finden Sie:  
NicNac's, ErdnußLocken, Chipsletten, Pommels,  
Saltlets und Clubs. Das bedeutet Vielfalt und  
Knabber-Spaß für jeden Geschmack – egal, ob  
im kleinen Kreis der Familie oder auf einer Party  
mit Freunden. Einfach öffnen, servieren und die  
Snackvielfalt genießen.

**je-280-g-Packung (1 kg 10.68)**  
2.99



**Tyrrell's Chips**

Englische Chips aus besten Kartoffeln  
wie Lady Rosetta und Lady Claire.  
Mit Schale langsam gebacken und im  
Big Spinny Thing™ raffiniert veredelt,  
denn wer mag schon zu fettige Chips?  
Diverse Sorten, z. B. Sweet Chilli oder  
Sea Salt & Cider Vinegar.

**je 150-g-Beutel (1 kg 13.27)**  
1.99



**Seeberger  
Gebrannte Mandeln oder  
Haselnusskerne**

Nicht nur köstlich – sondern  
mit einem Hauch von  
Weihnachtsmarkt-Duft in  
jeder Tüte karamellisierter  
Köstlichkeiten. Diverse Sorten.

**je 150-g-Beutel (1 kg 26.60)**  
3.99

# Knackige Jahrmarkt-GeNüsse!



Snack Spaß. Snack Seeberger.



# Man nehme von allen nur das **BESTE** -

das ist guter Geschmack. Mit diesen Anregungen für Ihre weihnachtliche Einkaufsliste haben Sie alles daheim für die schnelle Küche in der Winterzeit.

## Steinhaus Pasta Nonna

Frische Pasta nach Nonnas Originalrezept mit einer feinen Mehlbestäubung und sehr cremiger Füllung. Molto buono! Diverse Sorten, z.B. Burrata-Pomodoro.

je 230-g-Packung  
(1 kg 13.-)

2.99



## Block House Trüffel Creme

Egal, ob sie Nudeln kochen, ein Fleischgericht zubereiten oder eine Sauce veredeln wollen. Das ist die ideale Zutat. Die mit köstlichen schwarzen Trüffeln zubereitete Creme eignet sich aber auch zum Dippen nebenher, zum Verfeinern oder Bestreichen.

je 200-g-Becher (1 l 12.45)

2.49



## Zum Dorfkrug Dressing

Die Salatsauce für die kreative Küche – mit hochwertigem Rapsöl sowie unverfälschten Zutaten, die den Saucen ihren Geschmack geben – eignet sich ideal für Salate, Fleisch- und Fischgerichte sowie als Dip. Diverse Sorten, z. B. Kürbiskern-Dressing.

je 250-ml-Flasche

(1 l 7.96)

1.99

## Block House Saucen

Ganz gleich, zu welchem Fleisch- oder Fischgericht Sie eine Sauce benötigen, welche die Würze des kulinarischen Hauptdarstellers auffallend gut ergänzt: Mit den Block House Saucen liegen Sie immer richtig. Diverse Sorten, z. B. Knoblauchsauce.

je 240-ml-Glas  
(1 l 12.46)

2.99



## Odenwald Gourmet-Preiselbeeren

sind mit einem Schuss Rotwein, einem Hauch Nelken und einer Prise Zimt verfeinert. Ihr süß-säuerlicher Geschmack harmonisiert hervorragend mit kräftigem Fleisch oder Käse.

je 220-g-Glas (1 kg 11.32)

2.49



## Mutti Pesto

Mutti Pesto Rosso ist eine einfache, aber schmackhafte Neuheit: ein echtes hochwertiges Pesto, das durch den frischen Geschmack der besten italienischen Tomaten in verschiedenen Farben verstärkt wird. Dank der Verwendung der roten Tomate (59.5 %) ist es ein schmackhaftes, aromatisches und dennoch leichtes Pesto. Angereichert ist es mit halbtrocknen Tomaten, Parmigiano Reggiano und Mandeln. Entdecken Sie auch die anderen Geschmacksrichtungen des Sortiments!

Diverse Sorten, z. B. Pesto Rosso.  
je 180-g-Glas (1 kg 13.83)

2.49

Fotos: AdobeStock / Davizro Photography, Gulsina, nerudoi, Ekaterina



**Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi**  
Unwiderstehliche Varianten, von traditionell bis fantasievoll, mit oder ohne Füllung und einer wichtigen Konstante: die Qualität der Zutaten und der unverwechselbare Geschmack. Diverse Sorten.  
**je 280/300-g-Beutel (1 kg 9.96/9.30)**  
2.79



**Jürgen Langbein Suppen**  
Auf Basis traditioneller Rezepturen und hochwertiger Zutaten werden die Suppen von Meisterköchen handwerklich zubereitet. Das Suppen-Sortiment vereint Tradition und Regionalität mit Innovation und Exotik – und lädt zu immer neuen Genusslebnissen ein. Diverse Sorten.  
**je 400-ml-Dose (1 l 7.48)**  
2.99



**Jürgen Langbein Königin-Pasteten**  
4 Blätterteigpasteten mit Deckel zum Aufbacken. Klassisch zum Befüllen mit Ragout fin und weiteren Ragout-Spezialitäten.  
**je 100-g-Packung (1 kg 14.90)**  
1.49



**Jürgen Langbein Fond oder Bio-Fond**  
Die Fonds verleihen Bratensaucen und Ragouts eine unvergleichliche Tiefe und ein intensives Aroma. Die Bio-Produkte werden aus kontrolliert ökologischen Zutaten kreiert. Diverse Sorten.  
**je 400/500-ml-Glas (1 l 6.23 / 4.98)**  
2.49



**PERFEKTE SAUCENHAFTUNG**  
AUF DIE ITALIENISCHE ART



IM NEUEN DESIGN UND 500g GRÖßE

 **EXKLUSIV**  
Herstellungsverfahren mit Bronzematrizen

 **EINZIGARTIG**  
Raue Textur für perfekte Saucenhaftung

 **INTENSIV**  
Authentischer Geschmack



Die akzenta-Wursttheken bieten eine große Auswahl feinsten Wurst-Spezialitäten und stellen Ihnen auf Bestellung gern abwechslungsreiche Aufschnittplatten zusammen.

**Vorbestellung**

Haben Sie besondere Wünsche? Möchten Sie Fleisch und Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten.

# Uns ist es eben nicht WURST, was Sie essen

Unsere Kolleg:innen von den Bedienungstheken für Wurst- und Fleischwaren haben für Sie ein paar feine Delikatessen für die Winterzeit ausgewählt.



**Villani Tartufo Rohschinken mit Trüffel**  
Für Trüffel-Liebhaber, feinsten luftgetrockneter Schweineschinken, gefüllt mit dunklen Trüffellocken, die ein leicht nussiges Aroma verströmen. Aus erlesenen italienischen Keulen.  
je 100 g  
3.99



**Lachsschinken „Pariser Art“**  
Mild gesalzen und geräuchert. Der Lachsschinken Pariser Art wird aus dem Schweinerücken hergestellt. Sein Fleisch ist besonders zart und hat eine schöne rote Farbe.  
je 100 g  
2.49

**Bedford**  
Delikatessen



**Bedford Osnabrücker Friedensschinken**  
Luftgetrocknet oder geräuchert, mit Meersalz gesalzen und garantiert 7 Monate gereift.  
je 100 g  
3.69



**Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“**  
Ein besonders saftiger, gegarter, zartfleischiger Schinken mit einem fruchtigen, feinerbigen Aroma.  
je 100 g  
1.99

**Culatello di Zibello**  
Ein italienischer Rohschinken aus der Provinz Parma, der als König der italienischen Wurstwaren gilt. Hierfür werden nur ausgewählte Fleischsorten der besten Stücke des Tages ausgewählt.  
je 100 g  
9.90





**schnell  
UND  
LECKER**

**„Duroc“ French Racks**  
Die zarten Rippchen aus Spaniens Region Katalonien haben eine hervorragend ausgebildete Marmorierung. Als eine der wenigen Rassen hat sich das Duroc-Schwein die Fähigkeit erhalten, intramuskuläres Fett zu bilden und einzulagern.  
**je 100 g**  
2.22



## Italienischer Nudelsalat mit Schinken

**6 Portionen**

600 g Nudeln, z. B. Penne • etwas Salz, weißer Pfeffer • 10 EL Olivenöl • 250 g Cocktailtomaten • 1 Bund Basilikum • 150 g Mais  
400 g Mozzarella • 400 g gekochter Schinken in Scheiben • 8 EL Weißwein-Essig

**1** Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen und in 2 EL Öl schwenken. **2** Tomaten waschen und halbieren. Basilikum zupfen und waschen. Mozzarella und Schinken in schmale Streifen schneiden. Abgetropften Mais dazugeben. Alles mischen. **3** Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. 8 EL Öl darunter schlagen. Marinade über den Salat geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Mit Basilikum garnieren.

**Regional**

**Laame**  
frischer geht's nicht



**Sauerbraten vom Rind**  
Von unseren Metzgern nach Hausfrauenart eingelegt. Mageres und zartes Fleisch von höchster Qualität aus regionalen Qualitätsbetrieben.  
**je 100 g**  
1.79



**Frisches irisches Lammkotelett**  
Zartes, aromatisches und saftiges Rückenkeulett vom irischen Weidelamm. Besonders schmackhafte Teilstücke für anspruchsvolle Genießer.  
**je 100 g**  
2.49

**Rinderfiletspieße mit Bohnen im Speckmantel**  
Mariniert mit Kräuterbutter. Fix und fertig für die Pfanne oder den Grill. Supersaftig, lecker und leicht zuzubereiten.  
**je 100 g**  
2.99



Fotos: AdobeStock / Igor Normann, Art Stocker

**Rama** **JETZT MITFEIERN und 1 von 3 WMF Sandwichmakern gewinnen!**  
*100 Jahre für euch da!*



## Rama 100 Jahre Gewinnspiel

Um einen WMF Sandwichmaker zu gewinnen, sende diesen Coupon einfach ausgefüllt auf einer ausreichend frankierten Postkarte an: Akzenta Kundenmagazin, Postfach 200143, 42201 Wuppertal oder per E-Mail an magazin@akzenta.org, Stichwort: Rama. Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den akzenta-Märkten werfen.

Vor- und Nachname

---

Straße/Nr.

---

PLZ/Ort

---

Telefon

---

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN:**  
Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren, außer Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns und der Rechtsweg sind ausgeschlossen. Die Teilnahme ist unabhängig vom Kauf. Ihre Daten für das Gewinnspiel werden ausschließlich zur Gewinnermittlung und Gewinnübergabe benötigt und anschließend vernichtet. Eine Verwendung für Werbezwecke erfolgt nicht. Die Teilnahme über eine automatisierte Spieleintragung führt zum Ausschluss. Der Gewinn muss im Markt abgeholt werden.

Einsendeschluss ist der 31.01.2025





# Vegane FESTTAGSFREUDEN

Unsere feine Auswahl an innovativen, pflanzlichen Produkten, die nicht nur gut für den Planeten, sondern auch ein Genuss für jeden Gaumen sind. Entdecken Sie mit uns die Vielfalt und Kreativität, die in jeder pflanzlichen Alternative steckt – von herzhaften Köstlichkeiten bis hin zu süßen Verführungen.



**Andros Dessert Tiramisu oder Himbeer Cheesecake**  
"So good – so veggie". Leckere vegane Dessertvariationen. Wunderbar cremig. Auf Kokosnussbasis. So geht Geschmack ohne Kompromisse – einfach unglaublich lecker und überraschend vegan!  
**je 90-g-Becher (1 kg 19.89)**  
1.79



**Nabio Süße vegane Aufstriche**  
Salted Caramel, Brownie Haselnuss oder Kokos Tonka Bit. Veganer Genuss als Brotaufstrich, zu Gebäck oder als Basis für Desserts. Auf Bohnenbasis hergestellt und ohne Zusatz von Industriezucker. Die Süße kommt größtenteils aus Dattel- oder Agavensirup.  
**je 175-g-Glas (1 kg 17.09)**  
2.99



**Nucao Schokolierete Früchte**  
Crunchy-Früchte treffen auf süßen Zartbitter-Kakaogenuss aus nachhaltigem Anbau. Nur mit besten natürlichen Zutaten und in der Papiertüte verpackt.  
**je 50-g-Beutel (1 kg 45.80)**  
2.29

Eine nette Geschenk-idee

**Koawach Bio-Glücksmomente**  
Zehn mal Glück für zwischendurch: Ein Glückskeks mit fairem Koawach-Kakao und Guarana? Der vegane Schokokeks mit einem inspirierendem Spruch im Inneren versüßt jeden Tag!  
**je 10-Stück-Box (Stück -.44)**  
4.44



**Vegane Produkte bieten eine hohe Versorgung mit Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, während sie gleichzeitig helfen, den Konsum gesättigter Fette und das Cholesterin zu senken.**



**Violife Creamy Supreme**

Zart verstrichen auf einem Frühstücksbrötchen oder beim veganen Kochen Soßen und Desserts verfeinern – kein Problem mit dem cremigen Frischkäse, ganz ohne Milch, rein pflanzlich und mit Kokosöl hergestellt. Diverse Sorten.

je 150-g-Becher  
(1 kg 16.60)  
2.49



**frisch  
UND  
VITAMIN-  
REICH**

**Zucchini-  
Auberginen-Auflauf**

**6 Portionen**

2-3 Zucchini • 2 Auberginen • 8 Tomaten • 3 Knoblauchzehen gehackt • 4 große Kartoffeln • 80 ml Olivenöl • 2 TL Kräuter der Provence • Salz, Pfeffer

- 1 Gemüse in dünne, gleich große Scheiben schneiden.
- 2 Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
- 3 Das Olivenöl mit dem gehackten Knoblauch und der Hälfte der Kräuter vermischen und den Boden der Form mit 2 EL des Gemisches bestreichen.
- 4 Die Gemüsescheiben schichtweise anordnen.
- 5 Restliche Olivenölmischung über das Gemüse geben. Großzügig mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen.
- 6 35-40 Minuten backen. Auf Wunsch mit frischen Kräutern belegen.

**Alpro Cooking Soya oder Light Soya**

Zwei vielseitige Freunde für Ihre Küche. Egal, ob in einer scharfen Soße oder zum Verfeinern einer Suppe. 100 % pflanzlicher Geschmack. In zwei unterschiedlichen Fettstufen (7 % oder 20 %).

je 250-ml-Packung  
(1 l 3.96)  
0.99



**Steinhaus Vegane Sauce**

100 % leckere Sauce mit Champignons und Steinpilzen auf Basis von Linssenprotein. Diverse Sorten, z. B. mit Edelpilzen oder Bolognese-Style mit vielen fruchtigen Tomaten.

je 150-g-Beutel  
(1 kg 15.27)  
2.29



**Krone Mein Lieblings Laxx oder Graved Laxx**

Authentischer Lachs geschmack durch Omega-3-Fettsäure mit einer feinen Rauchnote, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Auf Basis von Stärke, Ackerbohne, Raps und Reis.

je 70/80-g-Packung  
(1 kg 32.71/28.63)  
2.29

**Billie Green Snack Salami-Style**

Stillt den Hunger im Handumdrehen. Vegane Salami-Variationen auf Basis von Weizen- und Erbsenprotein. Rein pflanzlich. In den Geschmacksnoten: Klassik, mit Chili oder Käsenote. Diverse Sorten.

je 75-g-Packung  
(1 kg 30.53)  
2.29



**Greenforce Kochschinken, Roastbeef, oder Leberkäse-Aufschnitt**

Bei diesen veganen Aufschnittvarianten braucht man auf den frischen Geschmack seines Lieblingsaufschnitts nicht verzichten. Perfekt zur rein pflanzlichen Brotzeit.

je 70-g-Packung  
(1 kg 35.57)  
2.49





# Fisch VERLIEBT

## Vorbestellung

Haben Sie besondere Wünsche? Möchten Sie feine Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten.

Wer gern eiweißreich isst, sollte unbedingt auch den Fisch in seinen Speiseplan integrieren. Gerade an den Festtagen ist Fisch leichter bekömmlich als Fleisch. Das liegt daran, dass Fisch fast kein Bindegewebe hat. Außerdem ist die Dichte an Nährwerten bei Fisch beeindruckend.



### Wechsler Forellenfilets

Über offenem Buchenholzfeuer schonend geräuchert, ganze Filets ohne Haut. Einzeln von Hand filetiert und verpackt.

je 125-g-Packung  
(1 kg 37.52)

4.69



### Wechsler Senf-Dill-Sauce

Diese leckere Senf-Dill-Sauce ist die perfekte Ergänzung zu allen Lachs-Spezialitäten. Einfach ein Brötchen mit Lachs belegen, mit Senf-Dill-Sauce bestreichen und genießen.

je 90-ml-Glas  
(1 l 27.67)

2.49



### Mowi Fjord Räucherlachs

Lachs aus verantwortungsvoller Aquakultur in Norwegen. Geräuchert unter Buchenholzfeuer und mit Meersalz verfeinert.

je 100-g-Packung  
(1 kg 54.90)

5.49



### Mowi Fjord Stremellachs

Geräucherte Fjord-Lachs-Spezialitäten, die bei optimalen Temperaturen zu einem ganz besonderen Genuss geräuchert werden. Der Rauch von erlesenem Buchenholz sorgt dafür, dass der Lachs sein herrliches Aroma und seine einzigartige Saftigkeit entwickelt. Natur und Pfeffer.

je 125-g-Packung  
(1 kg 43.92)

5.49



## Fischfeinkost-Theken in unseren akzenta-Märkten

Bestens sortierte Frischetheken für ausgewählten Fisch finden Sie in allen akzenta-Märkten.

**akzenta Barmen**  
Unterdörnen 61-63  
42283 Wuppertal  
Tel.: 0202 / 55126-292



**akzenta Dortmund**  
Fred-Ape-Weg 77  
44263 Dortmund  
Tel.: 0231 / 618079-975



**akzenta Vohwinkel**  
Am Stationsgarten 2  
42327 Wuppertal  
Tel.: 0202 / 26562-575

**akzenta Heiligenhaus**  
Westfalenstraße 24  
42579 Heiligenhaus  
Tel.: 02056 / 25632-774



**Clauder im  
akzenta Steinbeck**  
Tannenbergsstraße 58  
42103 Wuppertal  
Tel.: 0202 / 37132-375



### Haak & Christ Garnelen 50/70

Seawater-Garnelen. Gekocht, geschält, glasiert und einzeln eingefroren: als Shrimps-Cocktail, für Ihre Paella, für Ihre Seafood-Pizza, für Ihren Meeresfrüchte-Salat ... oder einfach nur so!

je 500-g-Beutel  
(1 kg 17.48 / ATG 400 g)  
6.99

### Haak & Christ Seeteufel Filets

Entdecken Sie die Vielfalt und den Genuss exotischer Fischfilets. Zertifizierte gefrorene Filets zur direkten Verwendung.

je 1-kg-Beutel / 800-g-ATG  
(1 kg 11.10)  
8.88



# JETZT ONLINE VORBESTELLEN!

Deine Lieblingsprodukte und unsere Sushi-Platten zum Teilen kannst du ganz einfach online vorbestellen und im EAT HAPPY Shop in allen akzenta Märkten und im Boni Center abholen.

# EAT HAPPY



QR-Code  
scannen &  
Produkte  
entdecken





**Vorbestellung**

Haben Sie besondere Wünsche? Möchten Sie Käse oder andere Spezialitäten vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten.



# KÄSE ist die Antwort, egal, wie die Frage lautet

Scheinbar hat man in Polen schon 5500 v. Chr. den ersten Käse produziert, was Ausgrabungen bestätigen. Dennoch sind Deutschland und Frankreich in Europa Spitzenreiter in der Produktion von Käse. Zusammen mit den Schweizern und Italienern sind wir aber auch erstklassig, was Geschmack, Qualität und die Vielfaltigkeit des Sortiments betrifft.

**Brie de Meaux Trüffel**

Französischer Weichkäse Mit 3 % echten Trüffeln aus dem Périgord, durch die der Kuh-Rohmilchkäse den perfekten, feinen Trüffel-Geschmack erlangt. Zarter Schmelz und besondere Cremigkeit machen den Brie aus.

45 % Fett i. Tr.  
am Stück, je 100 g  
3.99



**Cyrano Pur Ziege**

Der kleine aromatische Ziegenkäse aus dem französischen Baskenland wird im Sommer aus Weidemilch auf den Almen der Pyrenäen hergestellt, im Winter bekommen die Ziegen duftiges Heu aus der Umgebung. Dadurch erhält der Käse sein individuelles Aroma. 50 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
3.49



**Taralli**

Nur wenige typisch italienische Zutaten braucht das feine Gebäck mit Olivenöl, damit es den einzigartigen mediterranen Charakter erhält.

je 250-g-Beutel (1 kg 11.96)  
2.99



**Coeur Gourmand gefüllt mit Feige**

Ein quarkiger Ziegenfrischkäse gefüllt mit einer feinen Feigenkonfitüre, fruchtig, leicht süß und frisch. Französische Käsezubereitung aus Ziegenmilch.

45 % Fett i. Tr.  
am Stück, je 100 g  
2.99

**Frische Trüffel**

*Frische Trüffel 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:innen in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.*

**Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!**



**Pfefferrebell oder Rotweinrebell**

Heumilchkäse aus Oberbayern. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses mit den Gewürzzutaten, welche die verschiedenen Rebell-Sorten so einzigartig machen. Diverse Sorten. Deutscher Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.49





### Schweizer Trüffel, 10 Wochen gereift

Mit 2 % echten Trüffeln im Teig verfeinert – cremiger, schmelzender Teig und köstlicher Trüffel-geschmack, aus St. Gallen. Schweizer Käsezubereitung. 55 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.99



### Vacherin Fribourgeois AOP

Mit seinem feinen, schmelzenden Teig ist er eine unabdingbare Zutat des echten Fondues aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP oder aber ein bevorzugter Partner des Le Gruyère AOP im berühmten Fondue halb und halb (moitié-moitié). Schweizer Halbhartkäse. 45 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.99



### Le Gruyère AOP

Der Käseklassiker aus der Schweiz, bekannt für sein unvergleichlich feines Aroma. Eher jung, zwischen 6 und 9 Monaten gereift, zeichnet sich der Le Gruyère AOP durch seinen weichen und feinen Geschmack aus und begeistert Genießer, die es gerne mild mögen. Schweizer Hartkäse. 49 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.99



## Raffinierte Rösti mit Roquefort

### 2 Portionen

250 g Kartoffeln • etwas Salz • etwas Öl zum Braten • 50 g Roquefort • 3 EL Zucker • 35 g Butter • 2 Zweige frischer Rosmarin • 1 frische Birne • 1 TL Zitronensaft

**1** Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit Salz würzen. Im heißen Öl vier Röstitaler von beiden Seiten goldgelb braten. **2** Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zwei Röstitaler legen. Käse zerkrümeln. Auf den beiden Röstitalern verteilen und mit den restlichen Röstis zudecken. Im Backofen bei 80 °C warmhalten. **3** 1 EL Zucker in einem Tiegel schmelzen lassen. 10 g Butter dazugeben. Die Rosmarinzwige darin ca. drei Minuten karamellisieren. **4** Birne halbieren, schälen und das Kerngehäuse entfernen. 2 EL Zucker im Topf schmelzen. 25 g Butter und Zitronensaft hinzufügen. Mit Pfeffer würzen. Die Birnenhälften drei Minuten glasieren. **5** Die gestapelten Rösti auf zwei Teller geben. Die Birnenhälften daraufsetzen und je einen Rosmarinzwig darauflegen.

**Raclette ist ein geselliges Festessen mit verschiedenen Beilagen, vom klassischen Raclette-Käse über Gemüse bis hin zu mariniertem Fleisch. In den Pfännchen können richtige kulinarische Meisterwerke entstehen.**





## Perlende Momente

Ein Glas Crémant ist Ausdruck von Leidenschaft für edle französische Trauben und die hohe Kunst der Flaschengärung, die ihn ähnlich verführerisch macht wie Champagner. Seine Aromenvielfalt und feine Perlage bringen zu jedem Anlass wahre Freude ins Glas.

PRICKELNDE  
GESCHENK-  
*Ideen*



  
**Geldermann**  
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



### **Geldermann Crémant**

Finessenreiche Eleganz oder lebendige Ausdrucksstärke: hergestellt unter Einhaltung präziser Qualitätsmerkmale und zwölf Monate in traditioneller Flaschengärung gereift. Diverse Sorten.

**0.75-l-Flasche  
(1 l 17.32)  
12.99**



### **Carissima Limoncello**

In Italien gern eiskalt als "digestivo" serviert, wird er aus der Schale zehn verschiedener Zitronensorten gewonnen, die für ein vollmundiges und fruchtiges Aroma sorgen. Klimaneutral produziert. 30 % vol.

**je 0.7-l-Flasche  
(1 l 21.41)  
14.99**



**Brut Dargent Crémant + alkoholfrei**

Herrlich prickelndes Vergnügen aus Frankreich, für das Brut Dargent die "Méthode Traditionnelle" anwendet, also die Flaschengärung. So tragen die perlenden Tropfen dieses Herstellers stets die klassische Nuance feiner Brioche in sich. Diverse Sorten, auch alkoholfrei.

je 0.75-l-Flasche (119.99)

7.49



**Brut Dargent Crémant ICE**

Halbtrockener Crémant. Es wird empfohlen, den Brut Dargent Chardonnay Ice in einem großen Glas auf Eiswürfeln zu kredenzen. Sobald man sich darauf einlässt, erlebt man ein herrlich prickelndes Vergnügen süßiger Fruchtigkeit. Diverse Sorten.

je 1.5-l-Flasche (1111.33)

16.99



**Thomas Henry Bitterlimonaden**

Tonic-Vielfalt nicht nur für Gin-Liebhaber! Damit man auch für andere Drinks, von Aperitif bis Longdrink, immer das passende Tonic parat hat. Für mehr Abwechslung im Glas. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Glasflasche (112.65 / zzgl. Pfand 0.15)

1.99



**Apfel-Crémant-Cocktail**

- 4 cl Crémant
- 4 cl Apfelsaft naturtrüb
- 1 cl Rum • 1 Apfel
- etwas Zucker und Zimt für den Rand
- eine Zitrone
- Eiswürfel
- Rosmarinzwieg

- 1 Ein Stück Zitrone um den Rand des Glases reiben. Anschließend in die Zucker-Zimt-Mischung dippen.
- 2 Eiswürfel in das Glas geben. Crémant, Apfelsaft und Rum vorsichtig hinzufügen.
- 3 Mit einer Apfelscheibe und dem Rosmarinzwieg garnieren.

# Wein ist Poesie in Flaschen

"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste." So meinte schon der griechische Philosoph Plutarch ca. 100 n. Chr. Das Getränk der Götter offenbart eine Erlebniswelt wie kaum ein anderes Getränk und ist Offenbarung, Genuss, Erlebnis und Erinnerung in einem. Finden Sie Ihr perfektes Match für eine kleine Weinreise ganz für Sie allein.

GESCHENK-  
*Ideen*  
FÜR  
GOURMETS

### Rotwild Glühweine

Sind der ideale Begleiter für kalte Wintertage. Mit seinem würzigen Duft nach Zimt, Nelke und Vanille, lädt der Glühwein zu einem gemütlichen Umtrunk ein. Leicht erhitzt, entfaltet er sein volles Aroma. Diverse Sorten.

je 0,75-l-Flasche  
(1 l 3,99)

2,99



### Amicale Rosso Veneto IGT

Goldmedaille bei der 26. Berliner Wein Trophy 2022 für den Jahrgang 2019. Für die Herstellung des Amicale Rosso werden mit „Corvina“, „Rondinella“ und „Molinara“ die gleichen Rebsorten wie für den bekannten „Amarone“ verwendet. Dabei werden die Trauben vor der Vinifikation teilweise getrocknet, und zur Abrundung wird ein Teil des Weins für 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Geschmack: vollmundig, samtig, reife rote Früchte. Speiseempfehlung: zu gegrilltem Fleisch, feinen Pastagerichten und zu Käse.

je 0,75-l-Flasche (1 l 10,65)

7,99





ALKOHOL-  
FREI



**Bree und Bree Free**  
Entweder als leichtfüßige Day-Drinking-Weine ohne Alkohol oder als vollmundige Kollektionsweine auf Basis verschiedener Rebsorten, je nach Geschmack und Vorliebe. Diverse Sorten.  
**je 0.75-l-Flasche (116.65)**  
4.99



**Bree Free** Für Liebhaber des fruchtbetonten und süßen Weinstils bietet die Bree-Fruity-Serie geschmackvolle Weinbegleiter in allen Farben! Diverse Sorten.  
**je 0.75-l-Flasche (116.65)**  
4.99



**Martin Schongauer Weine**  
Kaum eine andere Rebsorte steht für so viel Qualität und Genussvielfalt wie die Burgundertraube. Das warme Klima in Baden und das handwerkliche Können lassen erstklassige Weine mit diesem Namen entstehen. Diverse Sorten.  
**je 0.75-l-Flasche (116.65)**  
4.99





**Robert Mondavi Private Selection**

„Making good wine is a skill, but fine wine is an art“: Unter diesem Motto hat der kalifornische Winzer eine Reihe hervorragender Weine hervorgebracht. Die Selection-Serie steht für frischen Fruchtcharakter und eine feine Säure. Diverse Sorten.

je 0.75 l Flasche (1 l 15.99)  
11.99



**Kloster Eberbach Riesling**

Feinherb oder trocken. Kloster Eberbach steht für eine über 850-jährige Weinbautradition. Knackiger Riesling mit zarter Frucht oder mit elegantem Körper und perfekter Harmonie.

je 0.75-l-Flasche (1 l 13.32)  
9.99



**Barón de Ley Reserva Rioja**

gefällt durch feine Vanille- und Gewürznoten sowie einen an Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit Potenzial.

je 0.75 l Flasche (1 l 18.65)  
13.99

**Faustino V Rioja Reserva**

18 Monate lag dieser Rioja im Fass, um sich zuletzt in der Flasche zu vollenden. Lang und vielschichtig, mit perfekter Balance von reifer, auch eingeweckter Frucht, lebendiger Säure und den zart nussigen Röstnoten der Eiche.

je 0.75 l Flasche (1 l 13.32)  
9.99



ALKOHOL-FREI

**Miguel Torres Sangre de Toro inkl. alkoholfrei**

Torres-Weine zählen zu den katalonischen Tropfen mit Kultstatus. Egal, ob aus der Parellada-Traube oder dem spanischen Klassiker Garnacha, sie sind immer ein Genuss. Jetzt auch in der alkoholfreien Variante. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Flasche (1 l 8.65)  
6.49



# Den Moment GENIESSSEN

Whiskey ist nicht gleich Whisky. Zwischen irischem und schottischem Whisk(e)y ist nicht nur das kleine "e" in der Schreibweise verschieden, auch der Geschmack ist ein anderer. Schottischer Whisky ist rauchiger und kräftiger, irischer eher milder und fruchtiger.

**Tamnavulin Double Cask Speyside Single Malt Whisky**  
Ein kraftvoller, fruchtiger Whisky als Jubiläumsabfüllung. Seine Aromatik reicht von saftigem Pfirsich und reifer Birne über Honig und Toffee bis zu Anklängen von Vanille und einer dezenten, harmonisch eingebundenen Bitternote. 40 % vol.  
je 0.7-l-Flasche (1 l 35.70) 24.99



**Finvara The King's Gambit Irish Whiskey**  
Für den Finvara The King's Gambit werden ausschließlich erstklassige Rohstoffe von den sanften Hügeln Irlands verwendet. Nach traditioneller Methode dreifach destilliert, reift der Whiskey in sorgfältig ausgewählten Bourbon-Fässern und erhält so seine reiche Aromatik und Tiefe. Vom ersten Schluck an nimmt Finvara seinen Genießer mit auf eine Reise durch die Zeit und erinnert mit seinem Geschmack nach Butterscotch, Toffee und Vanille, kombiniert mit pfeffrig-würzigen Noten, an die Magie und Wunder einer längst vergangenen Ära. 43 % vol.  
je 0.7-l-Flasche (1 l 39.99) 27.99



**Tamnavulin Sherry Cask Speyside Single Malt Whisky**  
Zuerst reift er in ehemaligen Bourbonfässern, bevor die Nachreifung in drei verschiedenen Sorten von Sherryfässern erfolgt. Dadurch bekommt er eine leicht süßlich-fruchtige Note. 40 % vol.  
je 0.7-l-Flasche (1 l 35.70) 24.99



Fotos: AdobeStock /Train arrival



## HACHEZ



### Kommen Sie auf den Geschmack



*J. Hachez*

# Whisk(e)ys von WELT- GELTUNG



Elf verschiedene Sorten Whisk(e)y sind Teil der Pernod-Ricard-Spirituosen-Familie: sechs schottische Whiskys, vier irische Whiskys und ein Bourbon.



**JAMESON®**  
IRISH WHISKEY

**Jameson  
Irish Whiskey**

Ein Wegweiser unter den Irish Whiskys. Eine dreifache Destillation sorgt für ein samtweiches Gefühl auf der Zunge – und die aromatische Begleitung von Aromen wie Oloroso-Sherry und würzigen Nüssen sowie süße Holznoten. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1 | 29.99)  
20.99



**Jameson  
Black Barrel**

Irish Whiskey, basierend auf einer besonderen Grain-Mischung. Diese ist besonders süß. Eine hohe Röststufe sorgt für besondere Nuss-, Gewürz- sowie Vanillenoten im Whiskey. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1 | 48.56)  
33.99



**Chivas Regal  
15 Jahre**

Prämierter Blended Scotch Whisky, der 15 Jahre in ausgewählten Whisky-Fässern reifte und sein Finish in ehemaligen Cognacfässern der Region Grande Champagne erhielt. Eine schottisch-französische Liaison mit feinsten Aromen. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1 | 57.13)  
39.99



**Chivas Regal  
12 Jahre**

Blended Whisky, der sich mit viel Gewicht und Duftenden Aromen auf den Gaumen des Whisky-Fans legt. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1 | 39.99)  
27.99

## Warum das Eichenfass ?

Eiche hat den Vorteil, flexibel, stabil und auch porös zu sein, was essenziell für den Sauerstoff- und den Feuchtigkeitsaustausch ist. Überdies entfernt besonders Eiche unerwünschte Aromen und strenge Noten und gibt dem flüssigen Inhalt bestimmte signifikante Geschmacksmerkmale. Die europäische Eiche besitzt eher Charakteristika von Trockenfrüchten, Säuren und dunkler Schokolade, während die amerikanische Eiche mit hellen Früchten, Vanille und Toffee besticht. In Schottland nutzt man zur Whisk(e)y-Herstellung meist ausgediente Bourbon-Fässer. In den letzten Jahren aber auch gern zusätzlich immer mehr Sherry-, Port-, Madeira- oder Rotweinfässer. Gerade auch beim Finishing. Hier wird z. B. ein 10 Jahre lang, im Bourbon-Fass gereifter Whisky noch für weitere Jahre in einem Madeira- oder Sherry-Fass gefinished. Das gibt dem Whisky einzigartige, zusätzliche Geschmacksnoten aus diesen Fässern.



*Ballantine's*  
— FINEST —

### Ballantine's Finest Blended Scotch Whisky

Ein eleganter Blended Scotch Whisky, der das Beste aus Schottlands Whisky-Regionen vereint durch die Kombination aus über 40 Malt und Grain Whiskys. Ein samtweiches raffiniertes Spiel der Aromen. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(11 19.99)

13.99



### The Glenlivet 15 Jahre

Hochwertiger intensiv-aromatischer 15 Jahre alter French-Oak-Reserve mit Noten von Früchten und Nüssen und leichter Süße. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(11 65.70)

45.99

THE  
GLENLIVET

### The Glenlivet 12 Jahre

Für ihren 12-jährigen Spitzen-Malt-Whisky setzt Glenlivet auf Parallelreifung: Mindestens 12 Jahre in Ex-Bourbonfässern und gleichzeitig 12 Jahre in Ex-Sherryfässern. Dadurch entsteht ein Single Malt, der den Whisky-Fan an die Hand nimmt und durch die schottische Speyside führt. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(11 47.13)

32.99



### The Glenlivet Founder's Reserve

Eine Hommage an den Gründer George Smith. Voller wunderbarer Aromen und weichem Mundgefühl. Weltweit einer der meist ausgeschenkt Whiskys. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(11 41.41)

28.99



# Schnapsidee für GENIESSER

Es gibt zwischen Aperitif und Digestif auch Gelegenheiten, die ein etwas anderes Spektrum an Zutaten erfordern. Hier finden Sie eine kleine Auswahl an Spirituosen für einen Hochgenuss auf Eis, für Longdrinks, Highballs, Cocktails oder heiße Winterdrinks.

## Amaretto Disaronno

Kreiert nach einem fast 500 Jahre alten Rezept, überzeugt der Disaronno mit einem einzigartigen Geschmack durch die Verwendung von reinstem Alkohol, gebranntem Zucker, feinstem Aprikosenkernöl und 17 ausgewählten Früchten und Kräutern. 28 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1120.70)

14.49



## Stroh Original

STROH 80 ist eine Ikone unter den österreichischen Spirituosen und fest mit der Kulinarik und Backtradition des Landes verbunden. 80 % vol.

je 0.5-l-Flasche  
(1130.98)

15.49



## Zoladkowa de Luxe

Klarer, reiner Wodka, aus Polen, der sich durch seine Milde und Qualität auszeichnet. Durch die sorgfältige Auswahl der Getreidesorten und eine präzise Destillation erhält er seinen ausgewogenen, harmonischen Geschmack. Pur oder im Cocktail. 37.5 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1112.84)

8.99



## Ron Barceló Imperial

Hergestellt aus dem wertvollen Nektar der besten Auswahl an dominikanischem Zuckerrohr. Mehrfach prämiertes Rum mit exquisiter Harmonie zwischen Farbe, Aroma und Geschmack. 38 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1135.70)

24.99

## Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva oder Cardenal Mendoza Angélus

Edle, ausdrucksstarke, spanische Brandys aus Jerez, die auf einem der traditionsreichsten Weingüter Südspaniens produziert werden. Durch die Verarbeitung einzigartiger Botanicals entdeckt man einzigartige Nuancen in beiden Sorten. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1141.41)

28.99



## Cardenal Mendoza Glühwein

### 1 Portion

75 ml Cardenal Mendoza • Orangenschale • Limettenschale • 80 g Rohrzucker • 150 ml Cider (süßer Apfelwein) • 2 Stück Sternanis • 6 Stück Gewürznelken • 2 Stangen Zimt

Glühwein ist eines der typischsten Getränke in der Weihnachtszeit. Um ihn gebührend zu feiern, präsentieren wir Ihnen unsere Version des klassischen Rezepts, verfeinert mit Cardenal Mendoza.

**1** Gewürze, Orangen- und Limettenschale sowie Rohrzucker bei geringer Hitze in einem Topf köcheln lassen, wodurch sich alle Aromen entfalten, während der Zucker karamellisiert. Um ein Anbrennen zu vermeiden, gerne bereits einen Schuss Brandy hinzugeben. **2** Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den restlichen Brandy sowie Cider hinzugeben und alles für ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen (der Brandy darf nicht kochen). **3** Et voilà! Cardenal Mendoza Glühwein passt übrigens hervorragend zu Weihnachtsplätzchen.

# Egal ob Scotch, Bourbon oder Japanese

Mit den Spirituosen von Suntory Global Spirits  
die kalte Jahreszeit genießen.



...und viele mehr!

**SUNTORY**  
GLOBAL SPIRITS



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

# Anthon Berg®

SINCE 1884



## The perfect match

Zartes Premium-Marzipan mit  
Baileys Irish Cream-Geschmack

Neu im  
Sortiment



Anthon Berg steht seit 140 Jahren für dänische Marzipankunst in Perfektion. Entdecken Sie die perfekte Harmonie von zartem Marzipan und edlem Baileys Geschmack. Ideal zum Teilen oder selbst Genießen – für Momente, die in Erinnerung bleiben.

CREATING *sweeter* MEMORIES  
SINCE 1884