

akzenta Magazin

GENIESSEN

Kohl? Cool!
Unsere leckere
Rotkohlsuppe

WISSEN

Ein Ausflug
nach Neuss zu
Herrmann Kräuter

Für Sie
gratis.

Inhalt



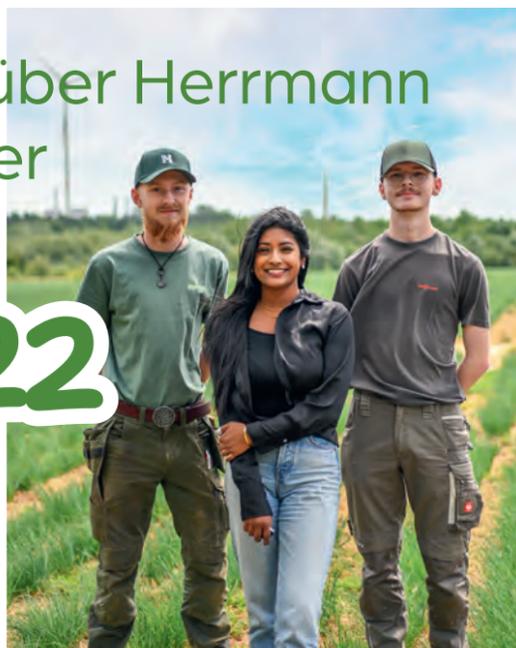
Das kriegen Sie gebacken!

14



Alles über Herrmann Kräuter

22



Rotkohlsuppe

13



Fermentierte Lebensmittel

24



akzenta-
Veranstaltungen

28

GENIESSEN

Festlicher Genuss!

- 04 Slow Food für die kalte Jahreszeit
- 05 Rinderrouladen mit Kartoffelklößen und Rotkohl
- 08 Kabeljau mit Kräuterkruste, Spinat und Meerrettichschaum-Sauce
- 09 Veganer Braten mit Maronen, Linsen und Champignons

Kohl? Cool!

- 10 Mal klassisch, mal anders
- 11 Rotkohlsalat mit Möhren, Spinat und Orangen
- 12 Wirsingintopf mit Mettenden
- 13 Rotkohlsuppe

Backstube

- 14 Süße Köstlichkeiten für Körper und Seele
- 15 Apfeltarte
- 16 Mohnwaffeln mit Orangenfilets und Sahne
- 17 Schokoladen-Gugelhupf mit Glühweinglasur

Kochen mit Kids

- 18 Winterliche Trinkschokolade
- 19 Knusper-Schoko-Häppchen

Alkoholfreie Alternativen

- 20 Ohne Alkohol, mit Vergnügen!

WISSEN

Homestory Herrmann Kräuter

- 22 Von der Deko zur beliebten Zutat

Fermentierte Lebensmittel

- 24 Was lange gärt ...

AUS DEN MÄRKTEN

FUCHSWINKEL

- 26 Kochbuch: Am Tisch in Wuppertal

akzenta-Veranstaltungen

- 28 Genuss trifft Unterhaltung!

Jubilar:innen

- 30 Wir gratulieren!

GEWINNSPIEL

- 31 Sudoku | Impressum

FEST-PREISE

- 33 Unsere Angebotsauswahl
- 35 Was schenken?



Liebe Leser:innen,

ein Jahr geht schnell vorüber, hieß es einmal treffend in einem Poplied. Doch jetzt ist wieder jene besondere Jahreszeit gekommen, in der alles etwas ruhiger wird. Wir nehmen uns Zeit für bewusstes Genießen, mit der Familie oder auch im Freundeskreis. In diesem Magazin finden Sie wieder viele spannende Rezepte, mit denen Sie sich und Ihren Lieben genussvolle Momente beschern können – mal eher klassisch, mal kreativ und außergewöhnlich. Neben festlichen Menüs dürfen verlockende Backideen nicht fehlen. Sehr beliebt in dieser Jahreszeit ist Kohl in all seinen Varianten: gekocht, roh oder auch fermentiert. Welche Vorteile fermentierte Lebensmittel bieten, erfahren Sie ebenfalls in dieser Ausgabe.

Sind Sie noch auf der Suche nach Geschenkideen? Wie wäre es mit einem besonderen Kochbuch? Das vom Lions Club Wuppertal-Mitte herausgegebene Buch „Am Tisch in Wuppertal“ versammelt Lieblingsrezepte von Wuppertaler Gastronom:innen, auch die FUCHSWINKEL-Köche Mark und Tim Schröder sind darunter. Mit dem Kauf bewirken Sie zudem Gutes: Die Einnahmen fließen wohltätigen Zwecken in Wuppertal zu.

In unserer Rubrik „Homestory“ stellen wir Ihnen dieses Mal den Familienbetrieb Herrmann Kräuter vor, von dem wir frische Kräuter beziehen – sogar im Winter!

Damit Sie die kommende Zeit rundum genießen können, präsentieren wir Ihnen im hinteren Teil des Magazins wieder spannende Produkte, die Sie bis 3. Januar 2026 zu attraktiven Fest-Preisen erhalten. Von süßen und herzhaften Leckereien über Fleisch, Fisch, Käse und Veganes bis hin zu Getränkespezialitäten mit und ohne Alkohol finden Sie bei uns alles, was Herz und Gaumen begehren. Lassen Sie sich inspirieren – die eine oder andere Geschenkidee ist sicher auch dabei!

Ihnen und Ihren Lieben wünsche ich nun im Namen des gesamten akzenta-Teams eine schöne Zeit mit vielen Momenten der Entspannung, der Freude und des Genusses.

Herzlichst Ihr
Andre Kolbinger
akzenta-Geschäftsführung

Festlicher Genuss!

SLOW FOOD FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Bei diesen Gerichten ist schon das Kochen ein Fest. Nach und nach entfalten sich die herrlichsten Düfte im Raum und wecken Vorfreude auf das gemeinsame Essen. Nehmen Sie sich die Zeit für entschleunigten Genuss – es lohnt sich!

Alternativ:

Statt TK-Kräutern können auch frische Kräuter wie Petersilie, Thymian und Dill, z. B. von Herrmann Kräutern, verwendet werden.



Rinderrouladen

MIT KARTOFFELKLÖßEN UND ROTKOHLE
(nächste Doppelseite)



4 Personen
3,5 Stunden



ZUTATEN

6 Rinderrouladen à 220 g	230 g Karotten
aus der Oberschale	230 g Knollensellerie
12 Scheiben Bacon	7 EL Mehl
6 TL Senf	2 EL Tomatenmark
4 Gewürzgurken	30 g Butter
2 große Schalotten	3 Knoblauchzehen
Salz	2 Lorbeerblätter
Pfeffer	500 ml Rotwein oder roter Traubensaft
2 EL Butterschmalz	500 ml Rinderfond
230 g Zwiebeln	150 ml Wasser



ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2** Die Gurken vierteln, die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. **3** Die Rouladen mit einem Plattireisen oder Fleischklopfer gleichmäßig plattieren. **4** Mit je 1 TL Senf bestreichen, je 2 Bacon-Scheiben darauflegen, und die Gurken sowie Schalotten darauf verteilen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. **5** Die Seiten der Rouladen nach innen legen, die Rouladen der Länge nach aufrollen und das Ende mit je einer Rouladennadel fixieren. **6** Die Karotten, den Knollensellerie und die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. **7** Die Rouladen dann in 4 EL Mehl wenden. **8** Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten, danach zur Seite stellen. **9** Das geschnittene Gemüse ca. 5 Minuten im Bräter anrösten, Tomatenmark unterrühren und weitere 2 Minuten rösten. **10** Mit 250 ml Rotwein oder Traubensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. **11** Butter einrühren, 3 EL Mehl darauf verstreuen und alles gut vermengen. **12** Mit 250 ml Rotwein oder Traubensaft ablöschen und erneut bis zur Hälfte einkochen lassen. **13** Den Rinderfond mit 150 ml Wasser angießen, die Knoblauchzehen (geschält) sowie die Lorbeerblätter zugeben und alles verrühren. **14** Die Rouladen wieder einsetzen und den Bräter mit Deckel für insgesamt 2,5 Stunden in den Ofen geben. **15** Die Rouladen nach 1 Stunde wenden. **16** Die Rouladen zur Seite stellen, die Sauce durch ein Sieb geben, dann Sauce und Rouladen wieder in den Bräter geben. **17** Einmal aufkochen lassen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Pro Portion: kJ 3.665; kcal 876; KH 28,8 g; E 79,7 g; F 41,8 g



4 Personen
50 Minuten
+ Ruhezeit über Nacht



Kartoffel- klöße



ZUTATEN

500 g mehligkochende Kartoffeln
70 g Weizengrieß
1 Eigelb
½ TL Salz für die Klöße
+ je Liter 1 TL für das Salzwasser
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Kartoffelstärke



ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen und aufkochen lassen. 2 Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln ca. 30 Minuten (je nach Größe) siedend köcheln lassen. 3 Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen; anschließend pellen. 4 Dann abgedeckt auf einem Teller über Nacht in den Kühlschrank stellen. 5 Die Kartoffeln dann durch eine Presse drücken. 6 Mit Eigelb und Weizengrieß vermengen und mit Salz und Muskatnuss würzen. 7 Die Hände mit Stärke bestreuen und aus dem Kartoffelteig kleine Klöße formen. 8 Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. 9 Die Klöße mit einer Kelle hineingeben und ca. 15 Minuten siedend köcheln lassen. 10 Die Klöße herausnehmen und abtropfen lassen.
Pro Portion: kJ 688; kcal 164,5; KH 31,7 g; E 4,7 g; F 1,7 g



ZUBEREITUNG

1 Die äußeren welken Blätter vom Rotkohl entfernen. 2 Den Rotkohl vierteln, den Strunk herauschneiden. 3 Die Viertel quer in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. 4 Mit Zucker und Salz würzen und mit den Händen kräftig durchkneten. 5 200 ml Traubensaft zugießen, vermengen und die Schüssel zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. 6 Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. 7 Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. 8 Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Schalotte glasig dünsten, die Apfelwürfel sowie den Rotkohl dazugeben. 9 Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen füllen und zum Rotkohl geben. 10 Alles bei niedriger Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren und gelegentlich umrühren. 11 Nach ca. 1 Stunde 100 ml Traubensaft nachgießen. 12 Wenn der Rotkohl schön weich ist, das Gewürzsäckchen herausnehmen, den Topf vom Herd ziehen und 1 EL Preiselbeermarmelade unterrühren.

Pro Portion: kJ 1.013; kcal 242; KH 42,5 g; E 6 g; F 4,7 g



ZUTATEN

1 Rotkohl (ca. 1,4 kg)
20 g Zucker
5 g Salz
300 ml roter Traubensaft
1 EL Butterschmalz
5 Wacholderbeeren
1 Zimtstange
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 TL gemahlener Pfeffer
2 Äpfel
1 Schalotte
1 EL Preiselbeermarmelade

Rotkohl

Tipp: Da der Rotkohl abfärbt, die Hände vor dem Waschen mit Zitronensaft einreiben.



4 Personen
2,5 Stunden
+ 1 Nacht zum Marinieren

Kabeljau

MIT KRÄUTERKRÜSTE,
SPINAT UND
MEERRETTICHSCHAUM-SAUCE

 4 Personen
60 Minuten



ZUTATEN

- 600 g Kabeljaufilet
- 4 TL Senf
- 4 EL Butter
- 3 EL Semmelbrösel
- 3 EL Pankomehl
- 3 EL TK-Kräutermischung
- 800 frischer Babyspinat
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Schalotte
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Fischfond
- 1 Lorbeerblatt
- 15 g frisch geriebener Meerrettich
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen. **2** Die Schalotte und 1 Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. **3** In einem kleinen Topf 1 EL Butter schmelzen lassen. **4** Schalotte und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. **5** Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. **6** Den Fischfond angießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. **7** Mit Salz und Pfeffer würzen, Crème fraîche und Meerrettich einrühren. **8** In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. **9** Semmelbrösel und Pankomehl dazugeben und kurz anrösten. **10** TK-Kräuter einrühren, alles gut verrühren und danach abkühlen lassen. **11** Den Kabeljau trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. **12** Die Kräuterpanade darauf verteilen und leicht andrücken. **13** Den Fisch in einer ofenfesten Form für ca. 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben. **14** In der Zwischenzeit 2 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. **15** In einer breiten Keramikpfanne oder beschichteten Pfanne 1 EL Butter erhitzen. **16** Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. **17** Den Spinat darauf verteilen und immer wieder vermengen, bis er in sich zusammengefallen ist. **18** Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warmhalten. **19** Die Sauce kurz erhitzen, das Lorbeerblatt herausnehmen und mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

Pro Portion: kJ 1.975; kcal 471; KH 14 g; E 36 g; F 26 g

Alternativ:

Statt TK-Kräutern können auch frische Kräuter wie Petersilie, Thymian und Dill, z. B. von Herrmann Kräuter, verwendet werden.

 4 Personen
1,5 Stunden



Veganer Braten

MIT MARONEN, LINSEN UND CHAMPIGNONS



ZUBEREITUNG

1 Die Cranberrys in 100 ml Glühwein bzw. Winterpunsch einlegen und ziehen lassen. **2** Leinsamen mit 6 EL Wasser mischen und quellen lassen. **3** Kidneybohnen und Linsen aus den Dosen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. **4** Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. **5** Champignons putzen und vierteln. **6** Sellerie und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. **7** Alles nacheinander in einem Multizerkleinerer fein hacken. **8** 1 EL braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Sojasauce ablöschen, kurz einkochen lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen. **9** Eine Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. **10** Champignons, Sellerie und Möhren dazugeben und mitdünsten, danach etwas abkühlen lassen. **11** Maronen und Walnusskerne ebenso fein mahlen. **12** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. **13** Alle Zutaten sowie die Haferflocken, Kidneybohnen und Linsen nun in eine Schüssel geben, mit gequollenen Leinsamen und Tomatenmark vermengen. **14** Die Sojasauce einrühren. **15** Mit Salz, Pfeffer, Zimtpulver und Nelkenpulver würzen. **16** Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen, die Oberseite mit 1 EL Öl bestreichen und mit Backpapier zudecken. **17** Die Kastenform in den Ofen auf einen Rost stellen und ca. 50 Minuten backen. **18** In der Zwischenzeit 1 EL braunen Zucker in einem Topf erhitzen und mit 150 ml Punsch bzw. Glühwein ablöschen. **19** Sternanis, Zimtstange und Kardamomkapseln dazugeben und alles 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. **20** Stärke mit etwas Wasser verrühren, den Glühwein bzw. Punsch kurz aufkochen, die Stärke einrühren und 1 Minute köcheln lassen. **21** Die eingelegten Cranberrys abgießen und in die Sauce geben. **22** Den Braten etwas abkühlen lassen, stürzen und aus der Form nehmen. **23** Mit der Cranberry-Sauce beträufeln und in Scheiben schneiden.

Pro Portion: kJ 1.993; kcal 476,5; KH 56,7 g; E 16 g; F 19 g



ZUTATEN

- 265 g braune Linsen (vorgegart)
- 200 g Kidneybohnen (vorgegart)
- 170 g Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 50 g Walnusskerne
- 200 g Maronen (vorgegart)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rapsöl
- 200 g Champignons
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 70 g Haferflocken
- 2 EL geschrotete Leinsamen
- 1 TL Zimtpulver
- ½ TL Nelkenpulver
- Salz, Pfeffer
- 50 g Cranberrys (getrocknet)
- 250 ml Glühwein oder Winterpunsch (z. B. Roter Winterpunsch von Dalbeck, alkoholfrei)
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 1 TL Stärke

Kohl?



Cool!

MAL KLASSISCH, MAL ANDERS.

KOHL IST DAS PERFEKTE GEMÜSE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT:
LECKER, VOLLER WERTVOLLER INHALTSSTOFFE, GUT ZU
LAGERN – UND ÜBERAUS VIELSEITIG. OB KLASSISCH ALS EINTOPF,
ALS UNGEWÖHNLICHE SUPPE ODER ROH ALS SALAT: MIT KOHL
LASSEN SICH GANZ UNTERSCHIEDLICHE GERICHTE ZAUBERN.

Rotkohlsalat

MIT MÖHREN, SPINAT UND ORANGEN

4 Personen 
30 Minuten
+ 30 Minuten Marinierzeit



ZUTATEN

1 kleiner Rotkohl (ca. 600 g)
300 g Möhren
50 g Babyspinat
50 g Salatkernemischung
(z. B. Vital-Kerne-Mix von
Seeberger)
3 Orangen
1 EL Apfelessig
2 EL Sesamöl (geröstet)
3 TL Honig
2 EL Rapsöl
1 TL Senf
1 Prise Zimt
1 daumengroßes Stück
Ingwer
1 Knoblauchzehe
Salz
1 TL Zucker



ZUBEREITUNG

1 Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. **2** Mit ½ TL Salz und 1 TL Zucker bestreuen und alles vermengen. **3** Den Kohl mit den Händen kneten und 30 Minuten marinieren lassen. **4** Die Möhren schälen und fein raspeln. **5** 1 Orange mit einem scharfen Messer vollständig schälen und quer in Scheiben schneiden. **6** Die restlichen Orangen halbieren und entsaften. **7** Orangensaft (ca. 5 EL), Apfelessig, Sesamöl, Rapsöl, Honig, Senf, Zimt, geriebenen Ingwer und Knoblauch sowie 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und verquirlen. **8** Den Rotkohl mit den Möhrenraspeln und dem Spinat mischen, dann mit dem Dressing und den Salatkernen vermengen.

Pro Portion: kJ 1.284; kcal 307; KH 28,8 g; E 8 g; F 17 g

4 Personen
50 Minuten



Alternativen zu den Mettenden: Chorizo oder Räuchertofu

Wirsingeintopf

MIT METTENDEN



ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. **2** Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. **3** Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden (evtl. die dicken Mittelrippen entfernen). **4** Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. **5** Wirsing, Kartoffeln, Möhren und Knollensellerie dazugeben. **6** Mit Majoran, Kümmel, Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen, alles vermengen und 3 bis 4 Minuten dünsten lassen. **7** Mit dem Gemüsefond ablöschen, das Lorbeerblatt einlegen, einmal aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. **8** Die Mettenden für die letzten 10 Minuten zum Garen einlegen. **9** Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. **10** Das Lorbeerblatt herausnehmen, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. **11** Den Eintopf anrichten und den Schnittlauch darüber verteilen.

Pro Portion: kJ 2.325; kcal 555; KH 26,5 g; E 22 g; F 40 g



ZUTATEN

700 g Wirsing
400 g Kartoffeln
250 g Möhren
250 g Knollensellerie
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 EL Butter
1 EL Tomatenmark
1 TL Majoran
½ TL Kümmel
900 ml Gemüsefond
8 Stängel Schnittlauch
Salz, Pfeffer
4 Mettenden (alternativ Chorizo oder Räuchertofu)



ZUBEREITUNG

1 Den Rotkohl halbieren, den Strunk heraustrennen und Rotkohl in feine Streifen schneiden. **2** Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. **3** Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. **4** Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraustrennen und Äpfel ebenfalls in kleine Stücke schneiden. ⅔ davon mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. **5** Zwiebel und Knoblauch in Rapsöl anschwitzen. Den Zucker dazugeben, karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen. **6** Den Rotkohl, die Kartoffeln und ⅓ der Apfelstücke dazugeben, kräftig vermengen und alles ca. 3 Minuten dünsten. **7** Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft auffüllen, einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. **8** In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. **9** Die Walnüsse zerkleinern. **10** Die restlichen Apfelstücke sowie die Walnüsse in den Topf geben. **11** Den Honig und 1 Prise Zimt dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen. **12** Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Ahornsirup, einer Prise Nelkenpulver, Sojasauce und Zimt würzen und abschmecken. **13** Die Teller mit Suppe befüllen und die Apfel-Walnuss-Mischung als Topping darauf verteilen. **14** Mit Thymian dekorieren.

Pro Portion: kJ 1.530; kcal 365; KH 48,5 g; E 8 g; F 14,8 g



ZUTATEN

700 g Rotkohl
2 mehligkochende Kartoffeln (gesamt 200 g)
3 Äpfel (gesamt 600 g)
1 EL Rapsöl
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL brauner Zucker
3 EL Balsamico-Essig
1,3 l Gemüsebrühe
100 ml Apfelsaft
2 – 3 Stängel Thymian
1 EL Sojasauce
1 Msp. Muskatnuss
2 Prisen Zimt
1 TL Ahornsirup
1 Prise Nelkenpulver
Salz
Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
30 g Walnusskerne ohne Schale
1 TL Butter
1 EL Honig

4 Personen
40 Minuten



Rotkohlsuppe

Das kriegen

Sie gebacken!

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN
FÜR KÖRPER UND SEELE

Wenn die Küche zur Backstube wird: Wenn's draußen bitterkalt wird, ist die richtige Zeit für süße Köstlichkeiten aus dem Backofen gekommen. Willkommener Nebeneffekt: wohlige Wärme – ein Hochgenuss für Körper und Seele!



6 Personen
25 Minuten
+ 30 Minuten Backzeit
+ 1 Stunde Kühlen

Tipp: Dazu schmecken Sahne, Vanilleeis oder Walnusseis prima. Sehr lecker auch mit Walnüssen garniert.

Apfeltarte



ZUBEREITUNG

1 Das Mehl sieben. **2** Die Butter in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker kurz verkneten. **3** 1 Ei und 1 Prise Salz zugeben und unterarbeiten. **4** Das Mehl zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen. **5** Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde kaltstellen. **6** In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. **7** Die restlichen 2 Eier mit 100 g Zucker, Zimt und Vanilleextrakt verrühren und die Sahne untermischen. **8** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **9** Eine Tarteform mit Ø 24 cm einfetten. **10** Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. Ø 30 cm). **11** Die Form damit auslegen und den überstehenden Rand mit einem Messer entlang der Kante abschneiden. **12** Die Apfelspalten fächerförmig auf den Teig legen. **13** Die Eimasse mit einem Löffel darauf verteilen. **14** Die Tarte ca. 30 Minuten goldbraun backen. **15** Aprikosengelee mit einem Pinsel auf der noch warmen Tarte verstreichen.
Pro Portion: kJ 2.427; kcal 580; KH 85,6 g; E 8,8 g; F 22 g



ZUTATEN

250 g Mehl
125 g kalte Butter
80 g Puderzucker
3 Eier
1 Prise Salz
1 Paket Vanillezucker
6 – 7 Äpfel
Zitronensaft nach Bedarf
100 g Zucker
20 ml Sahne
½ TL Vanilleextrakt
½ TL Zimt
2 TL Aprikosengelee

Mohnwaffeln

MIT ORANGENFILETS UND SAHNE

ZUBEREITUNG



1 Mehl mit Vanillezucker, Zimt, gemahlenem Kardamom, Backpulver, Zimt, Salz und Mohn vermengen. **2** Butter mit Zucker cremig rühren. **3** Die Eier nacheinander dazugeben und weiterrühren. **4** Die Milch zugießen und weiter verrühren. **5** Die Mehlmischung unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen. **6** Ein Waffeleisen vorheizen und einfetten. **7** Den Teig portionsweise goldbraun backen. **8** 2 Orangen filetieren. **9** Die restlichen Orangen auspressen und den Saft auffangen. **10** Braunen Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis er karamellisiert. **11** Ca. 150 ml vom gepressten Orangensaft zum Ablöschen nutzen und kurz aufkochen lassen, bis der karamellierte Zucker sich aufgelöst hat. **12** Zimtstange und Kardamomkapseln dazugeben und alles 5 Minuten leicht köcheln lassen. **13** Stärke mit etwas Wasser mischen, in den Orangensaft einrühren und kurz aufkochen lassen. **14** Die Orangenfilets in die Sauce geben und die Zimtstange sowie die Kardamomkapseln herausnehmen.

Pro Portion: kJ 1.684; kcal 402; KH 45,6 g; E 11 g; F 19 g

8 Personen
45 Minuten



ZUTATEN

250 g Dinkelmehl
60 g gemahlener Mohn
80 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
1 gestrichener TL Zimt
½ TL Kardamom (gemahlen)
2 TL Backpulver
3 Eier
100 g weiche Butter
250 ml Milch
1 Prise Salz
6 kleine Orangen
1 EL brauner Zucker
3 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
1 TL Stärke

Dazu passen auch
Sahne oder Walnusseis
sehr gut.



WEIHNACHTLICHER Schokoladen-Gugelhupf

MIT GLÜHWEINGLASUR



ZUBEREITUNG

1 Form vorbereiten: Gugelhupfform (Ø 16 cm) gründlich einfetten und mit Backkakao bestäuben. **2** Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken und über dem Wasserbad schmelzen. **3** Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. **4** Öl vorsichtig einfließen lassen und dabei weiterschlagen. **5** Crème fraîche unterrühren. **6** Geschmolzene Schokolade einarbeiten. **7** Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelkenpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermischen. **8** Abwechselnd Mehlmischung und Milch unter die Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. **9** In die Form füllen, glattstreichen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. **10** In der Form abkühlen lassen und dann stürzen. **11** In dieser Zeit den Puderzucker mit dem Glühwein verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht. **12** Die Glasur nun vorsichtig auf dem Rand des Gugelhupfs verteilen.

Pro Portion: kJ 1.480; kcal 353; KH 43,6 g; E 5,6 g; F 17 g



ZUTATEN

100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre
80 ml Rapsöl
100 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
100 g Crème fraîche
100 g Mehl
½ TL Backpulver
20 g Backkakao
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL Nelkenpulver
1 Prise Salz
40 ml Milch
Für die Glasur:
100 g Puderzucker
1 ½ EL Glühwein

8 Personen
35 Minuten



+ 40 Minuten Backzeit



Kochen mit Kids

Einfache Rezepte -
kinderleicht zubereitet

Winterliche Trinkschokolade



1 Die Milch in einem Topf erhitzen. 2 Die Schokolade in kleine Stücke brechen (oder die bereits zerkleinerten Kuvertüre-Chips nehmen) und in einer Schüssel über dem Wasserbad erhitzen. 3 Die flüssige Schokolade mit dem Gewürz in die heiße Milch eingießen und verrühren (hier kann ein Hand-Milchaufschäumer sehr behilflich sein). 4 Die heiße Schokolade zu $\frac{3}{4}$ in die Gläser schütten. 5 Die Sahne daraufgeben und mit den Marshmallows und den Streuseln verzieren.

Pro Portion: kJ 1.342; kcal 320; KH 28 g; E 7 g; F 20 g

ZUTATEN

500 ml Milch
80 g geschlagene Sahne
(oder Sprühsahne)
120 g Zartbitterschokolade
oder Kuvertüre fix
1 Prise Spekulatiusgewürz
40 g Mini-Marshmallows
4 TL bunte Streusel



4 Personen
20 Minuten



Knusper-Schoko- Häppchen

1 Die Kuvertüre jeweils in getrennten Schüsseln im Wasserbad langsam schmelzen lassen, Kokosfett und Gewürz dazugeben und die Schüsseln danach aus dem Wasserbad nehmen. 2 Cornflakes und Mandelstifte jeweils in die Schüssel geben und mit der Schokolade gut vermengen. 3 Mit einem Teelöffel kleine Portionen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und an einem kühlen Ort abkühlen lassen. 4 Die Schoko-Häppchen mind. 1 Stunde abkühlen lassen.

Pro Stück: kJ 323; kcal 77; KH 6,9 g; E 1,2 g; F 4,9 g



ZUTATEN

FÜR JE 10 HÄPPCHEN

Vollmilch-Häppchen

100 g Vollmilchkuvertüre
20 g Cornflakes
20 g Mandelstifte
 $\frac{1}{2}$ TL Kokosfett
1 Prise Spekulatiusgewürz

Zartbitter-Häppchen

100 g Zartbitterkuvertüre
20 g Cornflakes
20 g Mandelstifte
 $\frac{1}{2}$ TL Kokosfett
1 Prise Spekulatiusgewürz

Weißer Häppchen

100 g weiße Kuvertüre
20 g Cornflakes
20 g Mandelstifte
 $\frac{1}{2}$ TL Kokosfett



15 Minuten
+ 1 Stunde
Abkühlzeit

PSST! KLEINER TIPP:

Nicht in den Kühlschrank stellen, da sich sonst Flecken bilden.

Alkoholfreie Alternativen

Ohne Alkohol, mit Vergnügen!

Der „Dry January“ – ein Januar ohne Alkohol – setzt sich auch bei uns immer mehr durch. Aber auch für alle anderen Tage (und Abende) gibt es inzwischen leckere alkoholfreie Alternativen zu Wein, Sekt, Bier & Co. Ob im Cocktail oder pur: Genuss braucht keinen Alkohol!

TANQUERAY ALKOHOLFREI

Von einer der bekanntesten Gin-Marken der Welt kommt eine leckere Variation ohne Alkohol, aber mit viel Geschmack und der typischen Wacholder-Note – perfekt für Cocktails oder Gin Tonic! 0,0 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1 l 30,70) **21,49 €**



MIONETTO APERITIVO ALKOHOLFREI

Der raffinierte alkoholfreie Aperitif mit bittersüßem Geschmack nach Orange, Zitrusfrüchten und ausgewählten Botanicals. Zu 100 % mit natürlichen Aromen aus Zitrusfrüchten und Pflanzenstoffen hergestellt. 0,0 Vol.-%.
Je 0,5-l-Flasche (1 l 18,98) **9,49 €**



MIONETTO PRESTIGE ALKOHOLFREI

Ein prickelndes Erlebnis für Gaumen und Nase: Purer, erfrischend fruchtiger Geschmack mit leichter Süße trifft delikaten Duft nach reifen Früchten. 0,0 Vol.-%.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 12,65) **9,49 €**



MARTINI VIBRANTE ODER FLOREALE ALKOHOLFREI

Mit ihren komplexen Aromen fangen die erfrischenden alkoholfreien Aperitifs die Essenz des italienischen Lebensstils perfekt ein.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 13,99) **10,49 €**



RAMAZZOTTI ARANCIA ALKOHOLFREI

Fruchtig, bittersüß und erfrischend: Der Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0 % vereint intensive Noten von fruchtigen Orangen und aromatischer Bergamotte in einem alkoholfreien Aperitif. 0,0 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1 l 19,27) **13,49 €**



KÄFER HUGO ALKOHOLFREI

Null Alkohol, dafür umso mehr Geschmack. Spritzig, fruchtig, erfrischend und ohne Reue zu jeder Tageszeit zu genießen. 0,0 Vol.-%.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 4,44) **3,33 €**



MIGUEL TORRES NATUREO TINTO ODER ROSÉ

Auf schonende Weise von Alkohol befreit, bewahrt Natureo alle Qualitäten eines Weines – und hat dabei nur halb so viel Kalorien wie ein normaler Wein. 0,0 – 0,5 Vol.-%.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 11,99) **8,99 €**

MICHEL SCHNEIDER CABERNET SAUVIGNON ODER CHARDONNAY ALKOHOLFREI

Sorgfältig ausgewählte Weine bilden die Basis der alkoholfreien Michel-Schneider-Weine – mit Hilfe modernster Technologie werden sie schonend entalkoholisiert. 0,0 Vol.-%.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 6,65) **4,99 €**



3 FREUNDE ROSÉ ODER RIESLING ALKOHOLFREI

Die Easy-Drinking-Weine von Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer erfreuen auch in der alkoholfreien Variante. 0,0 Vol.-%.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 11,32) **8,49 €**



MARTIN SCHONGAUER PINOT BLANC ALKOHOLFREI

Fruchtig-eleganter Geschmack mit ausgewogener Süße-Säure-Balance: Dieser rebsortenreine alkoholfreie Wein eignet sich gut für jede Gelegenheit. 0,0 Vol.-%.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 5,99) **4,49 €**



Antonio Consiglio (Einkauf/Vertrieb Obst & Gemüse akzenta, oben rechts) und das akzenta-Team mit Gastgeberin Laura Byrde (Mitte).



Kundenbetreuerin Laura Byrde (Mitte) mag besonders Petersilie und Minze – und das am liebsten im Tabouleh-Salat.



Geschäftsführer Thomas Herrmann freut sich über die wachsende Beliebtheit von Kräutern & Co.

DIE TOP 5 BEI HERRMANN KRÄUTER

1. Petersilie glatt & kraus
2. Minze
3. Basilikum
4. Schnittlauch
5. Dill

EIN AUSFLUG NACH NEUSS ZU HERRMANN KRÄUTER



VON DER DEKO ZUR BELIEBTESTEN ZUTAT

Sattes Grün, so weit das Auge reicht, dazwischen bunte Blüten-Tupfer: Mitarbeiter:innen aus unseren Obst- und Gemüseabteilungen haben sich bei Herrmann Kräuter in Neuss angeschaut, wie die Kräuter angebaut werden, die Sie in unseren Märkten erntefrisch abgepackt finden.

„Sehr aromatisch“: Antonio Consiglio (Einkauf/Vertrieb Obst & Gemüse akzenta) schmecken die Minzblätter sichtlich, die er gerade frisch vom Feld gepupft hat. Und auch die anderen akzenta-Mitarbeiter:innen sind beeindruckt von der Qualität und der Vielfalt, die Herrmann Kräuter im nahen Rheinland anbaut. Über 28 Kräutersorten, 10 Kressesorten und mehr als 20 Sorten Microgreens werden derzeit angeboten.

ALLES AUS EINER HAND

Beim Besuch gab es spannende Einblicke in die Welt des Kräuteranbaus: „Wir wollten einmal zeigen, was alles hinter so einer kleinen Schale steckt, die im Kühlregal landet – von der Vorbereitung auf dem Feld, dem Umgang mit extremem Wetter, mit Hitze und Trockenheit, Regen oder gar Hagel, über die Ernte bis hin zu Konfektionierung, Verpackung und Versand“, sagt Kundenbetreuerin Laura Byrde. Damit wären wir auch schon bei einem Erfolgsgeheimnis von Herrmann Kräuter: Von der Aussaat mit eigenem Saatgut bis zur Auslieferung liegt hier alles in einer Hand – das garantiert höchste Qualität und maximale Frische. Um auch im Herbst und Winter erntefrische Kräuter anbieten zu können, baut Herrmann Kräuter sie zudem in wärmeren Ländern wie Spanien und Marokko selbst an und arbeitet mit sorgfältig ausgewählten Produzenten zusammen.

WANDEL UND WACHSTUM

Das Familienunternehmen Herrmann Kräuter wird mittlerweile von Willi und Marion Herrmann in der dritten Generation und ihren Söhnen Guido und Thomas in der vierten Generation geführt. Gegründet wurde es 1946 von Willi Herrmann senior in Neuss. Neben den Küchenklassikern Petersilie, Schnittlauch und Dill verkaufte er Veilchen und Stiefmütterchen auf dem Wochenmarkt. Ende der 1980er-Jahre fokussierte sich der Betrieb ganz auf den Kräuteranbau. Nach und nach kamen weitere Sorten hinzu. Parallel dazu wuchs das Unternehmen: Heute verlassen wöchentlich rund 400 Tonnen frische Ware den Produktionsstandort in Neuss, und es werden im Jahresdurchschnitt 800 Mitarbeiter:innen beschäftigt – dennoch pflegt man weiterhin ein familiäres, vertrauensvolles Miteinander mit flachen Hierarchien.

„Der Wandel im Konsum war ein entscheidender Erfolgsfaktor“, erklärt Geschäftsführer Thomas Herrmann die Entwicklung. „Kräuter haben sich von einer reinen Dekoration auf dem Teller zu unverzichtbaren und beliebten Zutaten entwickelt – sei es in Fisch- und Fleischgerichten, Currys, Pestos oder Saucen.“ Die deutsche Küche wurde international, Kräuter wie Basilikum und Oregano gehören längst ganz selbstverständlich dazu: „In mediterranen oder asiatischen Gerichten stellen frische Kräuter häufig eine zentrale Zutat dar und prägen maßgeblich den Geschmack“, weiß Thomas Herrmann.

Was sind Microgreens?

Microgreens sind junge, essbare Keimpflanzen von Gemüse- und Kräutersorten. Sie werden bereits nach Entwicklung der ersten Blätter geschnitten und möglichst frisch verzehrt. Weil sie oft mehr Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien enthalten als die ausgewachsenen Pflanzen, gelten sie als „Superfood“. Und da sie im Gewächshaus angebaut werden, sind sie das ganze Jahr über in gleichbleibender Qualität verfügbar.

NACHHALTIGKEIT DURCH INNOVATION

Dem Unternehmen ist die kontinuierliche Weiterentwicklung durch innovative Technik wichtig, um immer nachhaltiger zu produzieren. So werden verschiedene KI-basierte Roboter getestet – etwa der intelligente Hack-Roboter, der automatisch zwischen Unkraut und Kraut unterscheidet und ganz ohne Chemie die nicht erwünschten Pflanzen entfernt. Zur Förderung der Biodiversität setzt Herrmann Kräuter auf Blühstreifen neben den Kräuterfeldern.

KLASSIKER UND EXOTEN

Natürlich gibt es auch bei Kräutern & Co. Trends. Schwer im Kommen ist derzeit eine neue Produktkategorie: Microgreens. „In der Gastronomie sind sie inzwischen total gefragt, weil sie nicht nur super nährstoffreich sind, sondern auch optisch etwas hermachen. Im nächsten Schritt erhoffen wir uns auch Anklang im Lebensmitteleinzelhandel“, sagt Thomas Herrmann. In einigen akzenta-Märkten wurden manche Sorten bereits testweise ins Sortiment aufgenommen, um zu sehen, wie sie bei den Kunden ankommen – eine erste Zwischenbilanz zeigt: gut! Für Laura Byrde ist das ein Beispiel für die gute Partnerschaft mit akzenta: „Die Zusammenarbeit ist sehr angenehm und auf Augenhöhe: Wir stehen im engen und offenen Austausch, und es ist schön, dass akzenta offen ist für Neuheiten wie die Microgreens.“

Ob Sie nun lieber zu Kräuterklassikern greifen oder ob Sie sich auch mal an etwas Exotischeres heranwagen: Sie werden die Leidenschaft schmecken, die Familie Herrmann und ihr Team seit vier Generationen in den Anbau ihrer Pflanzen stecken.

SAUERKRAUT, KIMCHI UND ANDERE FERMENTIERTE LEBENSMITTEL

WAS LANGE GÄRT ...



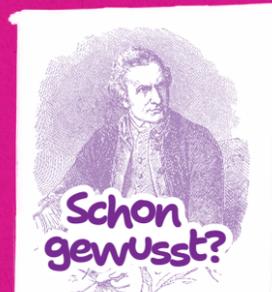
Was haben Sauerkraut, Kimchi, Brot, Käse, Joghurt, Wein, Bier, Sojasauce und Schokolade gemeinsam? Überall war Fermentation am Werk: eine uralte, auf der ganzen Welt verbreitete Methode, um Lebensmittel leichter verdaulich und länger haltbar zu machen, etwa als Wintervorrat. Bei dem Prozess entstehen sogar neue Nährstoffe – und spezielle Aromen, die es in rohen Lebensmitteln nicht gibt.

MAGISCHE MIKROBEN

Schon vor 10.000 Jahren fermentierten die Menschen Lebensmittel, um sie länger genießbar zu machen, obwohl sie die Prozesse dahinter nicht verstanden und höhere Kräfte verantwortlich wähten. Längst wissen wir, dass Mikroben (Mikroorganismen) wie Bakterien oder Pilze dahinterstecken. Für fermentierte Speisen sind vor allem Milchsäurebakterien wichtig. Sie wandeln Zucker oder Stärke in Milchsäure um – und werden z. B. für Sauerkraut, Kimchi und Salzgurken, aber auch für Joghurt, Kefir und Buttermilch genutzt. Milchsäurebakterien kommen natürlicherweise z. B. auf Gemüse vor. In einer Salzlake oder im Vakuum vermehren sie sich. Im Laufe der Gärung senken sie den pH-Wert, machen die Lebensmittel dadurch haltbar und bilden die speziellen säuerlichen Aromen heraus. Insbesondere Kohl wird dadurch leichter verdaulich, denn die Mikroben verdauen in diesem Prozess schon einmal vor. Eine wichtige Rolle bei der Milchsäure-Fermentation spielt das Salz: Es hemmt unerwünschte Mikroorganismen wie Schimmel und Hefen, fördert die Selektion nützlicher Milchsäurebakterien und trägt zur Aromabildung bei.

WELTWEIT BELIEBT: SAUERKRAUT

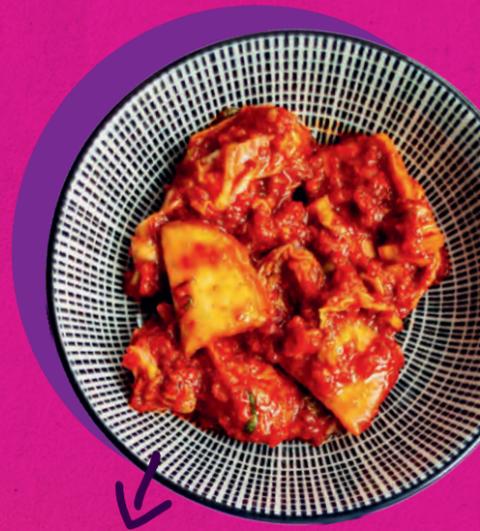
Schon im alten China konservierte man Kohl in Salzlake. Die Römer nutzten fermentierten Kohl (Brassica) als haltbare Nahrung für Soldaten und Sklaven. Im späten Mittelalter legten europäische Mönche Weißkohl in Salz ein und vergoren ihn milchsauer – die Erfindung des Sauerkrauts, wie wir es heute kennen. Im 18. Jahrhundert wurde es in England zur lebensrettenden Seefahrerkost (siehe Kasten). Ab dem 19. Jahrhundert verbreitete das Sauerkraut sich weltweit. Einen Rückschritt für das Fermentieren brachte die Keimtheorie von Louis Pasteur und Robert Koch: Mikroben wurden generell als gefährlich angesehen, und man setzte lieber auf das Kühlen und Erhitzen von Lebensmitteln, um sie haltbar zu machen. Inzwischen ist aber bewiesen, dass es auch „gute“ Mikroben mit positiven Wirkungen für den Körper gibt. Insbesondere in deutschen und osteuropäischen Gerichten ist Sauerkraut eine beliebte Beilage. Je nach Region gibt man Äpfel, Brot, Möhren, Kümmel und andere Gewürze hinzu. Traditionell wird es mit Wurst, Kartoffeln oder Speck serviert, modern interpretiert findet es sich in Bowls, Sandwiches oder Salaten. Bei akzenta ist es abgepackt in Gläsern, Dosen und Beuteln oder auch frisch an der Bedienungstheke erhältlich. Wer Zeit und Lust hat, kann es natürlich auch selbst zubereiten – sollte dabei aber einige Punkte beachten.



Dass fermentierte Lebensmittel dem Körper wichtige Nährstoffe liefern, wurde spätestens durch Captain Cooks Expedition in den Südpazifik im Jahr 1776 bewiesen. Bei früheren Expeditionen waren immer viele Seeleute aufgrund von Vitamin-C-Mangel an Skorbut gestorben. Captain Cook brachte seine Besatzung dazu, Sauerkraut und Zitronensaft zu sich zu nehmen – und besiegte damit den Skorbut an Bord.

Der Nährstoff-Booster

Fermentierte Lebensmittel sind wahre Superfoods, denn durch den Prozess der Fermentation entstehen zusätzliche Vitamine (B, C, K), Aminosäuren und Enzyme. Die probiotischen Mikroben fördern die Bildung einer gesunden Darmflora, und das ist gut für das Immunsystem. Laut Studien sollen fermentierte Lebensmittel zudem positive Auswirkungen auf den Stoffwechsel haben und eine entzündungshemmende Wirkung entfalten können.



AUS KOHL MACH SAUERKRAUT: SO GEHT'S!



➔ **1** Den Weißkohl fein hobeln oder schneiden, Salz (2 bis 3 % der Gesamtmenge des Kohls) zugeben und kräftig durchkneten, sodass eine Lake entsteht. **2** Den Kohl in ein Gärgefäß (Glas oder Steinguttopf) geben, gegebenenfalls mit 2- bis 3-prozentiger Salzlake auffüllen. **3** Gefäß verschließen. Immer darauf achten, dass der Kohl unter der Lake bleibt, sodass er nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt, denn Milchsäurebakterien arbeiten ohne Sauerstoff (anaerob). **4** Je nach Raumtemperatur (18 bis 22 °C) mindestens 4 bis 8 Wochen fermentieren lassen. Danach kann das Sauerkraut kühl gelagert werden, dabei wird die Textur immer weicher, der Geschmack milder und komplexer. **Wichtig:** Bei der Zubereitung sollten die Hände sowie alle Utensilien sauber und frei von Spülmittelresten sein!

Erarbeitet in Zusammenarbeit mit der akzenta-Ernährungsberaterin Anja Kaiser.

SCHÖN SCHARF: KIMCHI

In Korea ist es ein Grundnahrungsmittel, und auch bei uns gewinnt die pikante Sauerkraut-Alternative immer mehr Fans. Der soziale Brauch des gemeinsamen Kimchi-Zubereitens wurde von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt. Um Kimchi herzustellen, fermentiert man Chinakohl oder andere Gemüsesorten wie Rettich oder Gurken mit einer scharfen Paste, u. a. aus Chili, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Salz.

Tipps

Nicht nur Kohl kann man milchsauer fermentieren, auch viele andere Gemüsesorten lassen sich so haltbar machen – etwa Gurken, Möhren, Fenchel und Rote Bete. Probieren Sie es einfach mal aus.



29,90 €

AUS LEIDENSCHAFT FÜR GENUSS

EIN BESONDERES KOCHBUCH FÜR DEN GUTEN ZWECK

Auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die vielfältige Wuppertaler Gastronomie lädt das neue Kochbuch „Am Tisch in Wuppertal“ ein. Herausgegeben wird es vom Lions Club Wuppertal-Mitte. Mit dem Kauf machen Sie nicht nur sich (oder einer anderen lieben Person) ein Geschenk: Die Einnahmen gehen zu 100 % an wohltätige Zwecke, insbesondere an die Tafel Wuppertal, die mithilfe der Spendengelder ihre Kücheneinrichtung erneuern kann. Als Partner und Gold-Sponsor unterstützt akzenta das Projekt. Und natürlich ist auch der FUCHSWINKEL mit einem Rezept vertreten. Wir haben mit Marie Haus und Alexander Flüchter vom verantwortlichen Projektteam gesprochen.

Am Anfang war die Idee: Ein absolut einzigartiges Wuppertaler Kochbuch wollte der Lions Club Wuppertal-Mitte herausgeben. Damit wollte man nicht nur etwas für die engagierte Gastronomie in unserer Stadt tun, sondern auch soziale Projekte wie die Tafel Wuppertal unterstützen. Mit der Entwicklung und Umsetzung des Konzepts wurden Marie Haus und das Ehepaar Karoline und Alexander Flüchter beauftragt – ein eingespieltes Team mit besten Beziehungen zur Wuppertaler Gastroszene. In sechs geographische Kapitel gegliedert, lädt das hochwertige Buch nun zu einem kulinarischen Bummel von den Nord- und Südhöhen bis hin zum Luisenviertel und zur Talachse ein. Dabei macht es an rund 50 kulinarischen Hotspots Halt, die jeweils auf einer Doppelseite mit authentischen Fotos und einem typischen Rezept vorgestellt werden.

Für dieses ideale Herzblut-Projekt öffneten die angefragten Restaurants und Cafés gerne ihre Türen. „Es hat Spaß gemacht zu sehen, wie vielfältig die Wuppertaler Gastronomie ist und welche zahlreichen Möglichkeiten wir in unserer Stadt haben, freizeitskulturell glücklich zu sein“, erinnert sich Alexander Flüchter. Und Marie Haus ergänzt: „Rezeptesammlungen gibt es millionenfach. Was uns ganz wichtig war: Wir wollten die Geschichten dahinter erzählen. Manchmal ist es die Geschichte des Rezeptes, aber meistens sind es die Geschichten der Menschen – wieso sie in der Gastronomie sind. Da haben wir wirklich intime Einblicke bekommen. Wir haben hier einen Doktor der Radiologie, der Pizzabäcker geworden ist, Menschen, die gut gehende Tankstellen aus Liebe zu einem Restaurant aufgegeben haben – total interessant!“

„REZEPTESAMMLUNGEN GIBT ES MILLIONENFACH. WAS UNS GANZ WICHTIG WAR: WIR WOLLTEN DIE GESCHICHTEN DAHINTER ERZÄHLEN.“

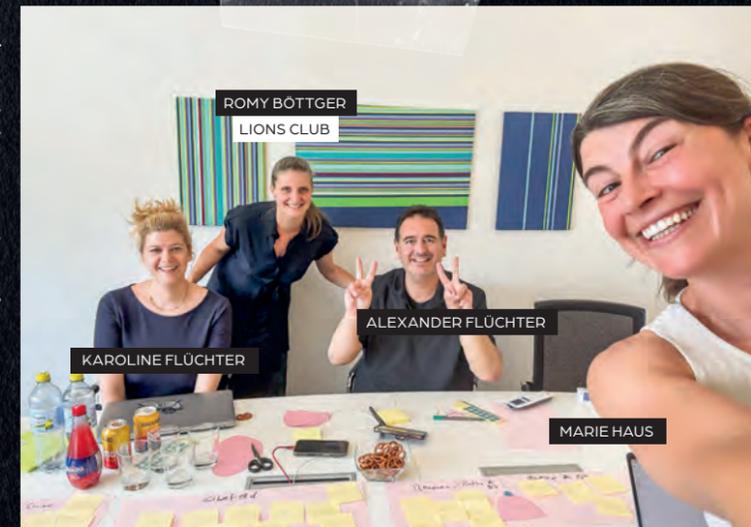
Marie Haus

So verschieden die Gastronom:innen sind, eines haben sie alle gemeinsam, hat Flüchter festgestellt: „Wir konnten eine intensive Leidenschaft bei den Leuten spüren. Uns sind ausschließlich Menschen begegnet, die diesen Weg nicht zufällig eingeschlagen haben, sondern aus Begeisterung für das Kochen und den Genuss. Und weil sie einfach gerne Gastgeber sind.“

Viele Rezepte sind mit wenigen haushaltsüblichen Zutaten leicht nachzukochen, manche sind etwas aufwendiger. Das Buch soll aber nicht nur Inspirationen für die eigene Küche liefern, es ist auch eine Einladung, einmal neue gastronomische Orte auszuprobieren und sich auf kulinarische Erfahrungen abseits des Bekannten einzulassen – und davon gibt es in Wuppertal mehr, als man vielleicht meint.

Auch die akzenta-Ernährungsberaterin Anja Kaiser ist dabei: Von ihr kommen interessante Infos und Tipps zur gesundheitlichen Wirkung von Lebensmitteln. Wussten Sie beispielsweise, dass Brokkoli seine wertvollen Nährstoffe erst entfaltet, wenn man ihn nach dem Schneiden zunächst einmal etwas liegen lässt? Denn erst dann wird ein bestimmtes Enzym aktiviert. Wie bei vielen Rezepten ist Zeit hier eine wichtige Zutat.

Wenn Sie sich selbst oder Ihren Liebsten ein Geschenk machen möchten: Das Kochbuch ist in allen akzenta-Märkten für 29,90 € erhältlich. Weitere Infos unter www.amtischinwuppertal.de.



DIE TAFEL WUPPERTAL

Seit März 1995 setzt sich die Tafel Wuppertal dafür ein, dass in unserer Stadt niemand hungern muss. Unter dem Leitsatz „sättigend. Keiner wie wir.“ verbindet sie konkrete Hilfe mit einem offenen, wertschätzenden Miteinander – tagtäglich, an vielen Standorten und durch hunderte engagierte Menschen.

Mehr Infos: www.tafel-wuppertal.de

FUCHSWINKEL-FESTTAGSMENÜ

Einfach Ihr Lieblingsgericht auswählen, bestellen, abholen und zu Hause genießen.

FUCHSWINKEL

DORTMUND

Fred-Ape-Weg 77
Tel.: 0231 618079-962

HEILIGENHAUS

Westfalenstraße 24
Tel.: 02056 25632-721

VOHWINKEL

Am Stationsgarten 2
Tel.: 0202 26562-521

BARMEN

Unterdörnen 63
Tel.: 0202 55126-221 oder -228



MARK UND TIM SCHRÖDER

DAS FUCHSWINKEL-REZEPT: KÖNIGSBERGER VOM LACHS

Die FUCHSWINKEL-Köche Tim und Mark Schröder haben ein Rezept für Königsberger Klopse der ungewöhnlichen Art beigesteuert. Wie sie zubereitet werden? Das erfahren Sie im Buch!



Genuss trifft Unterhaltung!

akzenta ist mehr als ein Ort, an dem viele Menschen gerne einkaufen: In unseren Märkten finden auch Veranstaltungen statt, die kulinarische Highlights mit bester Unterhaltung verbinden. Hier kommen Genussmenschen zusammen, um miteinander eine schöne und anregende Zeit zu verbringen – verwöhnt von den akzenta-Teams, die gerne die Rolle der aufmerksamen Gastgeber:innen übernehmen.

Was die Events bei akzenta so besonders macht? Es sind die eigenen Mitarbeiter:innen, die für Planung und Durchführung verantwortlich sind. Sie kennen ihre Kund:innen vor Ort ganz genau und wissen, womit sie deren Geschmack treffen. Wein & Co. werden von den fachkundigen Sommeliers der akzenta-Weinbars ausgewählt; die Teams der FUCHSWINKEL-Restaurants überraschen mit ungewöhnlichen Menüideen; das zuvorkommende Servicepersonal steht sonst vielleicht an der Käsetheke oder arbeitet in der Obst- und Gemüseabteilung. Richtig spannend wird es, wenn spezielle Gäste eingeladen sind, beispielsweise Produzenten, die ihre Neuheiten vorstellen und Wissenswertes über die Hintergründe verraten. Das sollten Sie nicht verpassen – sonst verpassen Sie was!



„Nüchtern ist das neue Cool“: Weinbar live in Wuppertal-Barmen

WEINBAR
live

Genuss und Geselligkeit funktionieren auch ohne Alkohol. Ob zum Apéro oder als kreativer Essensbegleiter: Alkoholfreie Getränke werden immer beliebter, das Angebot wird immer vielfältiger, die Qualität immer besser. Vorbei die Zeit, als nur Wasser und Fruchtsaft als alkoholfreie Alternative zur Wahl standen. Doch wo liegen die Unterschiede? Woraus und wie werden die Alkoholalternativen hergestellt? Wie kombiniert man sie am besten mit welchen Speisen? Und wie beeinflusst das den Geschmack? Das haben wir uns am Samstag, dem 6. September 2025, im Rahmen von Weinbar live im akzenta Barmen einmal genauer angeschaut. Rund 20 Interessierte hatten sich eingefunden, um sich und ihren Gaumen bei einem interaktiven Workshop auf geschmackvolle Weise weiterzubilden. Als Aperitif gab es einen erfrischenden Spritz mit alkoholfreiem Siegfried Wonderspritz und einem schonend entalkoholisierten Sekt von Kolonne Null aus Berlin: superlecker und überraschend nah an einem Spritz mit Alkohol, waren sich die Teilnehmer:innen einig. Nur einer von vielen außergewöhnlichen Geschmacksmomenten an diesem Abend!



akzenta exklusiv in Dortmund: Steak & Wein

Wie passen Wein und Steak am besten zusammen? Das hängt ganz erheblich von der persönlichen Experimentierfreudigkeit ab. Am Sonntag, dem 21. September 2025, wollten rund 80 Genussmenschen erleben, was alles möglich ist, wenn man die üblichen Gesetzmäßigkeiten einmal beiseite lässt. Zu einem liebevoll komponierten Steak-Degustationsmenü aus dem FUCHSWINKEL-Restaurant kredenzte unser Sommelier Christian Kurze nuancenreiche Gewächse und persönliche Lieblingskombinationen. Auch für musikalische Unterhaltung auf hohem Niveau war gesorgt: Das Duo des Gitarristen Daniel de Alcala und eine Flamenco-Tänzerin begeisterten das Publikum mit südländischer Leidenschaft und großer Virtuosität. Ein rundum gelungener Abend – und eine perfekte Kombination von Genuss und Unterhaltung.



exklusiv

Schlemmerabend in Heiligenhaus

Sonntagabends Hochbetrieb im Supermarkt? Das kann bei akzenta schon einmal vorkommen! Am Sonntag, dem 14. September 2025, verwandelte sich unser Markt in Heiligenhaus wieder in einen Treffpunkt für Genießer:innen, Entdecker:innen und alle, die Essen lieben. An über 50 Stationen wurde geschnippelt, gebrutzelt, angerichtet und natürlich probiert. Neben Klassikern wie Austern gab es auch ausgewählte Köstlichkeiten von akzenta-Nachbarn, etwa leckeres Eis von der Eismanufaktur VITO aus Barmen und feine Speisen von der Cucina Consiglio aus der Steinbeck. Große Aufmerksamkeit fanden einige Unternehmen, deren Produkte neu im Sortiment sind, darunter SOCHILI. Das junge Start-up verbindet die Produktion von aufregend scharfen Saucen mit sozialem Engagement: Jede verkaufte Flasche bedeutet einen Tag Strom für einen Farmerhaushalt in Senegal – und natürlich werden auch die Chilis aus fairem Handel in Afrika bezogen. Über 600 Gäste nutzten die Gelegenheit, nach Herzenslust Lieblings Speisen zu kosten und neue Favoriten zu entdecken.

2026 STEHT SCHON VOR DER TÜR ...

Neues Jahr, neue Highlights: Unser Veranstaltungsteam ist schon fleißig dabei, die nächsten genussreichen Abende zu planen. Freuen Sie sich auf spannende Themen und einmalige Highlights. Ob akzenta exklusiv-Abende, Weinbar-live-Events oder einzigartige Weinproben, ob nur für Sie und Ihre Familie oder als Geschenk, etwa für Freund:innen oder Kolleg:innen: Wählen Sie Ihre Favoriten aus – das Programmheft finden Sie in unseren Märkten. Unsere Teams heißen Sie gerne willkommen!

Ein Gesicht der akzenta-Familie

40 JAHRE BEI AKZENTA BARMEN:
SABINE OBERHOFF

Wer schon einmal im akzenta Barmen mit einem Anliegen an die Infotheke gekommen ist, wird sie vielleicht kennen: Sabine Oberhoff ist seit 40 Jahren Teil der akzenta-Familie – und damit ein prägendes Gesicht unseres Marktes.

Nach einer Ausbildung als Verkäuferin wechselte sie schon bald an die Kasse; seit nunmehr 30 Jahren leitet sie die Hauptkasse – und fühlt sich dort wohl. Im Büro ist sie die Expertin für Zahlen und Abläufe: Sie bereitet die Kassen vor, teilt die Kassier:innen ein, macht die Abrechnungen.

An der Infotheke kümmert sie sich beispielsweise um Umtausche, Präsentkörbe und Kundenbestellungen, aber auch um Fragen jeder Art. Und wenn es sein muss, springt sie auch selbst mal als Kassiererin ein. Stets mit einem offenen Ohr und einem echten Lächeln begegnet sie ihren Kund:innen – und findet auch dann eine Lösung, wenn es mal etwas kniffliger wird.

An ihrer Tätigkeit bei akzenta schätzt sie neben dem Kundenkontakt vor allem die langjährige Zusammenarbeit mit ihren Kolleginnen, drei von ihnen sind sogar noch länger als

sie dabei: „Man kennt sich mehr als die Familie, wenn man jeden Tag acht Stunden zusammenarbeitet“, lacht sie. Natürlich gebe es da Höhen und Tiefen, aber die Höhen überwiegen – und so macht ihr die Arbeit auch nach 40 Jahren noch Spaß. In ihrer Freizeit kümmert sie sich gerne um die drei „Mädels“ ihres Neffen, geht mit ihnen schwimmen, liest viel oder fährt Fahrrad.

Wir danken Frau Oberhoff für ihren unermüdlichen Einsatz, ihre Geduld und ihre Loyalität – und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!



SABINE OBERHOFF

akzenta-Jubilar:innen

Wir gratulieren unseren Jubilar:innen herzlich und danken für die Treue!

10 Jahre

Simone Schäfer (Heiligenhaus) | Nadja Hinz (Steinbeck) | Claudia Sturm, Jessica Weber-Bürger, Kevin Winkler (Vohwinkel)

15 Jahre

Marcel Kersting, Reinhard Schröder (Barmen) | Carmelo D'Aquila, Elif Dilek, Jessica Morsbach (Elberfeld) | Beata Reus, Manuela Thöne (Steinbeck) | Sabine Tharr (Vohwinkel)

20 Jahre

Annette Harz, Brygida Walotka (Elberfeld) | Dijana Klincewicz, Julia Stele (Heiligenhaus) | Detlef Willinski (Vohwinkel)

25 Jahre

Nicole Schmahl (Barmen) | Kornelia Berthold, Heike Wirth (Elberfeld) | Ekkehard Wäckers (Heiligenhaus) | Verena Kropff, Monika Mushoff, Giovanna Tondo (Steinbeck) | Pauline Krebs (Verwaltung) | Nair De Leonor Jorge-Nunes-Kuerten (Vohwinkel)

30 Jahre

Valentina Schmidt (Elberfeld) | Petra Krasniqi (Steinbeck)

35 Jahre

Ilona Ücker (Elberfeld)

40 Jahre

Loredana Mastellotto-Bartz (Steinbeck)

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

Leserfragen/Gewinnspiele: Haben Sie Fragen rund um Rezepte, Haushalt oder akzenta? Oder möchten Sie an einem Gewinnspiel teilnehmen? Dann schreiben Sie mit Stichwort und Adresse an: akzenta-Kundenmagazin, Postfach 20 0143, 42201 Wuppertal, oder per E-Mail an magazin@akzenta.org. Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den akzenta-Märkten werfen. Keine Barauszahlung der Gewinne. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. akzenta-Mitarbeiter:innen sowie deren Angehörige dürfen nicht an unseren Gewinnspielen teilnehmen.



IMPRESSUM

Herausgeber: akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61–63, 42283 Wuppertal, Telefon: 0202 55126-0 | **Verantwortlich für den Inhalt:** Ulrich Mazurek (akzenta) | **Magazinleitung:** Beatrice Pfaff (akzenta) | **Food-Fotografie Rezeptseiten:** Christian Heinen/herdmitherz.de | **Gestaltung/Redaktion:** die guerillas GmbH, Wuppertal, die-guerillas.com | **Druck:** Rehms Druck GmbH | Für Druckfehler keine Haftung.

Gewinnspiel



SO WIRD'S GEMACHT:

Füllen Sie die Felder mit den Zahlen 1 bis 9 so aus, dass in jeder Zeile und Spalte sowie in jedem 3 x 3-Feld die Ziffern nur ein einziges Mal vorkommen.

IHRE GEWINNCHANCE:

Lösen Sie das Sudoku und gewinnen Sie mit etwas Glück **einen von vier Einkaufsgutscheinen für akzenta im Wert von jeweils 50 Euro.** Viel Glück!

IHRE TEILNAHME:

Wenn Sie teilnehmen möchten, lösen Sie einfach das Sudoku und schicken Sie uns die eingekreiste Lösungszahl (Adresse siehe links) unter dem Stichwort „akzenta-Sudoku“ zu. Einsendeschluss ist der 27.03.2026.

TÄGLICH FRISCHES SUSHI.

EAT HAPPY

eathappy.de



Probieren Sie handgerolltes Sushi und asiatische Snacks am EAT HAPPY Shop in allen akzenta Märkten und im Boni Center.



**SCHRECKLICH
LECKERES KÖLSCH.**



schreckenskammer.com

Besondere Angebote für eine besondere Zeit

Fest-Preise!



Angebote
Gültig vom
17.11.2025 bis
03.01.2026

ANGEBOTE

- | | | |
|--|--|---|
| <p>Schenken</p> <p>35 Was schenken?</p> <p>Frühstück & Brunch</p> <p>36 So starten Sie gut in den Tag</p> <p>Snacks</p> <p>38 Süßes und Salziges zum Naschen und Knabbern</p> <p>Feine Kost</p> <p>40 Anregungen für festliche Menüs</p> | <p>Fleisch & Wurst</p> <p>44 Fleisch ist nicht gleich Fleisch</p> <p>Fischfeinkost</p> <p>46 Ausgewählte Fischspezialitäten, nicht nur an der Frischetheke</p> <p>Käse-Spezialitäten</p> <p>48 Edler Käsegenuss</p> <p>Vegane Delikatessen</p> <p>50 Veganer Genuss, rein pflanzlich</p> | <p>Wein</p> <p>52 Erlesenes aus Trauben</p> <p>Prickelndes & Mixgetränke</p> <p>54 Party@home!</p> <p>Whisk(e)y</p> <p>56 Edle Tropfen aus Irland und Schottland</p> <p>Rum & Likör</p> <p>58 Rum-Spezialitäten</p> |
|--|--|---|



Egal ob Scotch, Bourbon oder Japanese

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



...und viele mehr!

SUNTORY
GLOBAL SPIRITS



Was schenken?

FESTLICHE GESCHENKIDEEN FÜR JEDEN GESCHMACK

VOLLER FREUDE: AKZENTA-GESCHENKKÖRBE

Ob thematisch vorkonfektioniert oder ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt: Die akzenta-Geschenkkörbe sind das perfekte Geschenk für jeden besonderen Anlass. Verschenken Sie puren Genuss, und bereiten Sie pure Freude! Es sind Körbe in unterschiedlichen Größen und Preisklassen verfügbar – passend für jedes Budget! Gerne beraten wir Sie, damit Sie die richtige Mischung finden.

AKZENTA-THEMENKÖRBE

Unsere Mitarbeiter:innen lassen sich immer wieder neue Themen einfallen, um Geschenkkörbe kreativ zu füllen: Das können etwa landestypische Spezialitäten sein, alle Zutaten für ein bestimmtes Menü oder ein jahreszeitliches Überraschungspaket. Besonders beliebt: die regionalen Körbe mit Produkten, die direkt aus der jeweiligen Stadt kommen oder in einem Bezug zu ihr stehen. Entdecken Sie Ihre Favoriten!

AKZENTA-EXKLUSIVKÖRBE

Das ideale Geschenk, wenn ein besonderes Ereignis gewürdigt werden soll: Die Exklusivkörbe sind prall gefüllt mit edlen und hochwertigen Produkten – ein Präsent, das nachhaltig Eindruck macht.

INDIVIDUELLE WUNSCHKÖRBE

Ob bewährte Klassiker oder exotische Überraschungen: Das breite akzenta-Sortiment hält für jeden Geschmack das Richtige bereit! Stellen Sie Ihren Geschenkkorb nach Ihren Wünschen zusammen. Oder geben Sie ein Thema vor – und wir übernehmen wir die Auswahl für Sie!



MACHEN GARANTIERT GLÜCKLICH: AKZENTA-EINKAUFSGUTSCHEINE

Das passende Geschenk zu finden, ist manchmal nicht einfach – und manchmal sehr einfach. Mit einem akzenta-Einkaufsgutschein liegen Sie garantiert richtig! Ob für die Liebsten, Freund:innen oder Kolleg:innen: Verschenken Sie die Möglichkeit, genau das zu wählen, was man wirklich möchte oder braucht – etwas Nützliches und Praktisches für den Alltag oder ein Stück Luxus, das man sich sonst womöglich nicht gönnen würde. Den Betrag können Sie frei bestimmen. Vielleicht die einfachste Art, einen Menschen mit einem Geschenk glücklich zu machen!



Guten Mooooorgen!

SO STARTEN SIE GUT IN DEN TAG

Sind Sie eher der Kaffee- oder der Teetyp? Oder doch besser Kakao? Lieber Fruchtaufstrich, Schokocreame oder Honig? Schnelles Frühstück oder ausgedehnter Brunch? Bei uns finden Sie in jedem Fall alles, damit Sie auch in der dunklen Jahreszeit gut gelaunt in den Tag starten können.

CUPPER, BIO-TEE

Passend zum Motto „natural, fair & delicious“ verwendet der englische Teespezialist nur die reinsten und hochwertigsten Bio-Zutaten und zahlt für diese einen fairen Preis. Diverse Sorten. Je 20 Beutel (Beutel 0,10)



PUKKA, BIO-TEE

Jeder Tee ist eine Kräutersinfonie aus sorgfältig ausgewählten Bio-Zutaten, einzigartig komponiert, um die Wunder der Natur in jeder Tasse zu feiern. Diverse Sorten. Je 20 Beutel (Beutel 0,17)



GEPA, BERGISCHER BIO-KAFFEE

Die GEPA steht seit 1975 für soziales und umweltverträgliches Handeln. Diese 100 % reine Arabica-Hochlandmischung ergibt einen vollaromatischen und milden Kaffee. Je 250-g-Packung (1 kg 19,96)

MOCAMBO, KAFFEE

Seit 1985 ist Mocambo bekannt für höchste, kompromisslose Qualität nach traditionellem Trommelröstverfahren. Ausgewählte Rohkaffees werden vor dem Rösten gemischt und können zusammen ihren vollen Geschmack entfalten. Diverse Sorten.*
Je 1.000-g-Packung (1 kg 24,99)
*Ohne Fairtrade und Biologico.



CAOTINA, SWISS CHOCOLATE DRINK

Das Schweizer Kakaopulver, das man einfach schmecken, riechen und erleben muss – ob wohligh warm oder erfrischend kühl. Eine sinnliche Geschmacksexplosion in vielen Varianten. Diverse Sorten. Je 500-g-Dose (1 kg 13,98)

GRAFSCHAFTER, WINTERZAUBER

Exquisite Fruchtaufstriche aus dem Rheinland, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Diverse Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“. Je 320-g-Glas (1 kg 6,22)



BIOPHAR, TRACHTHONIG

Erleben Sie die Kunst des Imkerhandwerks mit sortenreinen Trachthonigen. Als Naturprodukte reflektieren sie die Vielfalt und den Charakter der Landschaften, in der die Bienen Nektar oder Honigtau sammeln. Raps- oder Lindenhonig. Je 500-g-Glas (1 kg 9,98)

BAULI, CROISSANTS

Ob als süßer Start in den Tag oder als kleine Genusspause zwischendurch: Erleben Sie einen Hauch von authentischer italienischer Süße, wann immer Sie es wünschen. Hergestellt aus natürlichem Mutterteig mit natürlicher Hefe und mit einer unwiderstehlichen Cremefüllung. Diverse Sorten. 6 Stück.
Je 300-g-Packung (1 kg 7,63)



GRASHOFF, WEIHNACHTLICHE SCHOKOCREME

Das Beste aus der Kakaobohne in seiner unwiderstehlichen, feinen Form – kreativ gewürzt für Geschmackserlebnisse, die Körper und Geist wärmen. Vier Sorten, z. B. Schokocreame mit Spekulatiusgewürz. Je 250-g-Glas (1 kg 15,96)

Das snack ich weg!

SÜSSES UND SALZIGES ZUM NASCHEN UND KNABBERN

Was tun, wenn Sie zwischendurch plötzlich Appetit auf etwas richtig Leckeres haben? Ob süß oder salzig, ob cremig oder knusprig, ob zu Hause oder unterwegs, ob Alltag oder Festtag: Wir haben da ein paar Ideen für Sie!



2,99€

LOACKER, PÂTISSERIE

Zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialitäten zum Hochgenuss. Diverse Sorten, z. B. Crème Noisette. Je 100-g-Packung (1 kg 29,90)

PETERS, PRALINEN

Die Leidenschaft für Schokolade und Konditorenkunst liegt bei der Pralinenmanufaktur PETERS seit drei Generationen in der Familie. Ob klassisch oder kreativ: Die Pralinen werden in liebevoller Handarbeit hergestellt und mit besten Zutaten veredelt. Ideal auch als Geschenk! Diverse Sorten, z. B. Wintermärchen mit weihnachtlicher Trüffelüllung. Je 200-g-Becher (1 kg 34,95)

Auch
alkoholfrei



6,99€



1,79€

MERL, DESSERT-KLASSIKER

Seit über 90 Jahren bringt Merl Feinkost die besten Zutaten zusammen, um Desserts zu kreieren, die einfach himmlisch schmecken. Die Mousse au Chocolat und Weiße Mousse au Chocolat sind vollgepackt mit hochwertiger Schokolade, und die Zabaione bringt mit Sahne, Weißwein und Marsala ein Stück Italien zu Ihnen.

Mousse au Chocolat Je 110-g-Becher (1 kg 16,27)

Weiße Mousse au Chocolat Je 120-g-Becher (1 kg 14,92)

Zabaione oder Rotwein-Zabaione Je 130-g-Becher (1 kg 13,77)



4,99€

MAX, PREMIUM MACADAMIA

Sorgfältigst ausgewählte Nusskerne, ohne Fett und Öl schonend geröstet: Das bringt die besonderen Geschmacksnuancen hervor und erhält die wertvollen Inhaltsstoffe. Je 150-g-Dose (1 kg 33,27)



6,49€

SIA, VAR FINASTE

Das Premiumeis mit extra viel frischer schwedischer Sahne und exklusiven Zutaten. Immer hergestellt in Slöinge, Halland. 40 % Sahnel Diverse Sorten. Je 500-ml-Becher (1 l 12,98)



1,49€

ELEPHANT, BAKED SQUEEZED PRETZELS ODER PRETZELS WITH A TWIST

Ob rund, dünn, flach und knusprig oder länglich mit einem Dreh: Mit außergewöhnlichen Rezepturen und innovativen Geschmacksrichtungen kommt Laugengebäck jetzt kreativ und modern daher. Diverse Sorten. Je 125- bis 180-g-Beutel (1 kg ab 8,28)

ÜLTJE, CASHEWS & ERDNÜSSE ODER MANDELN & ERDNÜSSE HONIG UND SALZ

Eine fröhliche Party, ein spontanes Treffen mit Freund:innen oder einfach ein gemütlicher Abend zu zweit: ültje Nüsse gehören einfach dazu! Denn ültje steht für Spaß am Knabbern, für leckere Produkte und für Natürlichkeit. Je 200-g-Beutel (1 kg 14,95)



2,99€



1,99€

LISAS, BIO-KESSELCHIPS

Knusprige Kesselchips haben in England schon lange Tradition. Lisas brachte sie 2005 auch nach Deutschland. Seit 2012 werden sie im schönen Allgäu hergestellt – mit natürlichen Zutaten, Bioland-Kartoffeln aus der Region und in außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen. Diverse Sorten. Je 115-g-Beutel (1 kg ab 17,30)

1,99€

SEEBERGER, GEBRANNT ERDNUSKERNE MIT SESAM

Eine echte Delikatesse für alle Erdnussliebhaber:innen: knackige Erdnüsse mit unvergleichlich knuspriger Zuckerkruste, bestreut mit krossen Sesamkörnern. Je 150-g-Beutel (1 kg 13,27)



3,99€

SEEBERGER, GEBRANNT MANDELN

Nicht nur köstlich, sondern pure Magie. Tüte auf – und man steht auf dem Wintermarkt. Ein knusprig-süßer All-Time-Favorit, der bestörend nach Kindheitserinnerungen und Heimat duftet. Je 150-g-Beutel (1 kg 26,60)

Das gewisse Extra

ANREGUNGEN FÜR FESTLICHE MENÜS

Es gibt Abende, da muss einfach etwas Besonderes auf den Tisch. Mit einem luxuriösen Essig, einer kreativen Sauce oder einer ungewöhnlichen Zutat kommt auf einmal das gewisse Extra ins Spiel – und ein vertrautes Gericht beglückt den Gaumen auf ganz neue Art. Lassen Sie sich von unseren Anregungen inspirieren!



1,49€

ZUM DORFKRUG DRESSING

Vom Dorf und vom Feinsten: Die kreativen Salatsaucen aus dem Norden überzeugen im Salat und überall anders. Diverse Sorten. Je 250-ml-Flasche (1 | 5,96)

2,29€



MAZZETTI INSALATA ITALIA SALATWÜRZE

Ob für den schnellen Salat am Mittag oder als Begleiter zu einem festlichen Menü – diese einzigartige Salatwürze bringt italienische Leichtigkeit auf Ihren Teller. Je 500-ml-Flasche (1 | 4,58)

2,99€



SAUCEN LIEBE

Inspiziert von globalen Aromen, gemacht für neugierige Genussmenschen: die perfekten Begleiter für kulinarische Abenteuer – und noch dazu pflanzlich! Caesar's Cream und andere Sorten. Je 300-ml-Flasche (1 | 9,97)



2,49€

BLOCK HOUSE TRÜFFEL CREME UND ANDERE SORTEN

Ob für Fleischgerichte, Nudeln oder Kartoffeln: Die BLOCK HOUSE Cremes liefern das gewisse Extra. Sie eignen sich aber auch zum Dippen nebenher, zum Veredeln von Saucen oder zum Bestreichen. Diverse Sorten. Je 200-g-Becher (1 kg 12,45)

DER GESCHMACK DER NATUR, TROPFEN FÜR TROPFEN: BALSAMICO-ESSIGE UND DRESSINGS VON MUSSINI

Seit 1909 widmet die Familie Mussini ihre Erfahrung und Handwerkskunst der Herstellung von hochwertigen Balsamico-Essigen und Dressings aus 100 % natürlichen Inhaltsstoffen. Die Süße und die Farbe entstehen ausschließlich durch die Qualität und das langsame Kochen des Traubenmostes, ohne Zusatz von Zucker oder Karamell. Jeder Tropfen erzählt die Geschichte Modenas, seiner Weinberge und seines über Generationen weitergegebenen Wissens. Italienischer Genuss für besondere Momente!



16,99€

MUSSINI ACETO BALSAMICO DI MODENA 4 ODER 5 GOLDMEDAILLEN

Die Spitzenklasse: Die Fassreifung verleiht dem Balsamico-Essig eine ausgeprägte Dichte, eine intensive Farbe und ein Bouquet verführerischer Aromen. Tropfenweise auf Parmigiano Reggiano, Erdbeeren, Vanilleeis oder als krönenden Abschluss von Gourmetgerichten genießen. Je 250-ml-Flasche (1 | 67,96)

11,99€



MUSSINI CONDIMENTO AGRODOLCE ROSÉ 4 GOLDMEDAILLEN

Ein süßsaures, hochwertiges Dressing von außergewöhnlicher Finesse. Die Harmonie von konzentriertem Trebbiano-Traubenmost und ausgewähltem Rotweinessig verleiht ihm einen feinen, zugleich vielschichtigen Geschmack. Seine strahlend altrosa Nuance macht ihn auch optisch zu einem Highlight und verleiht jedem Gericht eine edle Note. Mit seinem fruchtigen, intensiven und nachhaltigen Bukett ist dieses Dressing die perfekte Wahl für Genießer:innen, die das Besondere suchen. Passt perfekt zu Bruschetta, Pilzrisotto, Huhn mit Pilzen, gefülltem Tintenfisch, Büffel-Ricotta oder Feigenkuchen. Je 250-ml-Flasche (1 | 47,96)

Tip

Einen Spritzer Condimento Agrodolce Rosé in das Glas Sekt (oder die alkoholfreie Alternative) geben!

9,99€



MUSSINI ACETO BALSAMICO DI MODENA 2 GOLDMEDAILLEN

Ausgewogen und aromatisch: Mit seinem harmonischen süßsauren Geschmack ist dieser Balsamico-Essig perfekt geeignet zum Verfeinern von Omeletts, Frischkäse, gefüllter Pasta und delikatzen Saucen. Je 250-ml-Flasche (1 | 67,96)



**STEINHAUS
PASTA RUSTICA**

Pastakreationen wie frisch aus einer italienischen Trattoria, immer mit den besten Zutaten. Traditionell mit feinem Mehl bestäubt. Besser kann man klassische Pasta nicht machen. Diverse Sorten, z. B. Steinpilz-Champignon.
Je 200-g-Beutel (1 kg 9,95)



BURGIS

SONNTAGSKNÖDEL ODER KNÖDELINOS

Aus Liebe zum Knödel: Burgis hat die bayerischsten aller Knödel – gelingsicher, rund und regional.
Je 375-/500-g-Packung (1 kg 5,31/3,98)



**SPREEWALDHOF
GOURMET-ROTKOHL**

Handgepflückt und frisch verarbeitet, wird der Rotkohl mit geriebenen Äpfeln und Johannisbeersaft verfeinert und mit vollem Geschmack abgepackt. Ein köstlicher Genuss, in nur 2 Minuten servierfertig!
Je 400-g-Beutel (1 kg 3,73)

**ODENWALD
GOURMET-PREISELBEEREN**

Mit einem Schuss Rotwein, einem Hauch Nelken und einer Prise Zimt verfeinert: Diese exzellente Kombination macht die Gourmet-Preiselbeeren zur perfekten Beilage zu herzhaften Gerichten, aber auch zu Käse und Desserts.
Je 220-g-Glas (1 kg 11,32)



**JÜRGEN LANGBEIN
KÖNIGIN-PASTETEN**

Diese Königin-Pasteten sind nicht nur lecker, sondern auch äußerst vielseitig einsetzbar: als herzhafte Hauptmahlzeit oder als delikate Vorspeise. Die knusprige Textur des Blätterteigs vereint sich mit dem prägnanten Geschmack der saftigen Füllung.
Je 100-g-Packung (1 kg 14,90)

**JÜRGEN LANGBEIN
SUPPEN & FONDS**

Tradition und Regionalität treffen Innovation und Exotik: Inspiriert von den Küchen der Welt kreieren Jürgen Langbeins Gourmetköche Suppen, Fonds und vieles mehr von außerordentlicher Qualität – handwerklich zubereitet im hohen Norden.

Suppen. Diverse Sorten. Je 400-ml-Dose (1 l 7,48)

Fond oder Bio-Fond. Diverse Sorten. Je 400-/500-ml-Glas (1 l 6,23/4,98)



BIBIGO, SLICED KIMCHI

Die koreanische Delikatesse aus fermentiertem Gemüse in einer rein pflanzlichen Variante, mundgerecht geschnitten. Perfekt als würzige Beilage, in Salaten oder als inspirierende Zutat für kreative Gerichte.
Je 150-g-Beutel (1 kg 15,27)

Kimchi-Käse-Sandwich



**1 Person
15 Minuten**



ZUTATEN
2 EL Butter
2 Scheiben Brot
bibigo Kimchi nach Belieben (je mehr, desto besser!)
Käse nach Belieben (je mehr, desto besser!)



ZUBEREITUNG

1 Butter in einer Pfanne bei mäßig hoher Hitze schmelzen lassen. **2** Die Brotscheiben in die Pfanne geben und in der geschmolzenen Butter von beiden Seiten goldbraun braten. **3** Käse auf beide Brotscheiben geben. Das Kimchi bei einer Brotscheibe auf den Käse geben und das Sandwich mit der anderen Scheibe schließen. **4** Bei niedriger Hitze rösten, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. **4** Servieren und genießen!



Delikatessen für die Winterzeit

FLEISCH IST NICHT GLEICH FLEISCH

Fleisch kaufen ist Vertrauenssache. Bei akzenta können Sie sicher sein, hochwertige Fleisch- und Wurstwaren von ausgewählten Qualitätsbetrieben zu erhalten. Für die Winterzeit haben unsere Kolleg:innen von den Bedienungstheken einige besondere Geschmacks-Highlights für Sie ausgewählt.

Lust auf ...? Gerne vorbestellen!

Sie haben Lust auf eine bestimmte Sorte Fleisch oder Wurst? Nutzen Sie die Möglichkeit zur Vorbestellung – damit Sie zum Fest genau das servieren können, was Sie sich wünschen! Sprechen Sie uns an, oder verwenden Sie die Bestellformulare in den Märkten.

ZIMMERMANN GOURMET-FARMLAND-SCHINKEN „CALIFORNIA“

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

Je 100 g



2,49€



12,90€

CULATELLO DI ZIBELLO

Ein italienischer Rohschinken aus der Provinz Parma, der nur dort aus der Keule des ausgewachsenen Schweins hergestellt werden darf. In feuchten Kellern kann er langsam reifen. Ein authentischer Ausdruck der bäuerlichen Kultur dieser Region.

Je 100 g



2,99€

LACHSSCHINKEN „PARISER ART“

Mild gesalzen und geräuchert. Lachsschinken stammt aus dem Kotelettstrang des Schweins. Damit er lange saftig bleibt, erhält der Lachsschinken „Pariser Art“ einen Speckmantel vor dem Räuchern.

Je 100 g



4,29€

BEDFORD OSNABRÜCKER FRIEDENSSCHINKEN

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

Je 100 g

Bedford®
Delikat essen



FRISCHES ARGENTINISCHES RINDERROASTBEEF

Seinen einzigartigen Geschmack, seine Zartheit und das auffällig würzige Aroma verdankt das Fleisch den optimalen Aufzuchtbedingungen für die Rinder. Am Stück oder als Steak geschnitten. Mehr Infos zur Firma La Pastoril im Markt!



FRISCHE FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENKEULEN

Eine typische Spezialität der französischen Landküche.

HKL A



Barbarie-Ente

Die Barbarie-Ente zeichnet sich durch ihr zartes Fleisch mit intensivem Wildgeflügel-Geschmack aus. Die Haut wird beim Braten besonders knusprig.



FRISCHE FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST

Mit Haut, für eine leckere geröstete Kruste. Zu finden in unserer SB-Abteilung.

HKL A



US-STEAKHÜFTE

Hüftsteak aus USA, mit feinsten Marmorierung und optimaler Reifung – beste Steakhouse-Qualität für Ihr Zuhause!

Tagesaktuelle
Fest-Preise!



FRISCHES IRISCHES LAMMKARREE, LAMMFILET ODER FRISCHE IRISCHE LAMMLACHSE

Zart, saftig und mager: das Beste vom Lamm – für die besten Momente!

Frischer geht's nicht!

Die Wuppertaler Metzgerei Laame steht für herausragende Fleischqualität mit sicherer Herkunft aus Deutschland. Eine haus-eigene Schlachtung garantiert kurze Wege und maximale Frische.

Laame
frischer geht's nicht



FRISCHES KALBSSCHNITZEL

Nur aus der Oberschale geschnitten. Für ein original Wiener Schnitzel.



FRISCHE RINDERROULADE

Nur aus der Oberschale geschnitten. Zart und mager, vom deutschen Jungbullen. Passend zu unserem Rezept auf Seite 5.



Immer ein guter Fang!

AUSGEWÄHLTE FISCHSPEZIALITÄTEN, NICHT NUR AN DER FRISCHETHEKE

Unsere bestens sortierten Fischfeinkosttheken bieten Ihnen das ganze Jahr über fangfrischen Fisch aus heimischen Gewässern und den Ozeanen der ganzen Welt an. Zu den Festtagen können Sie sich auf einige besondere Spezialitäten freuen. Eine tolle Auswahl an frischen Meeresfrüchten und frischem Fisch finden Sie auch in unseren Kühl- und Tiefkühlabteilungen – darunter diese Highlights.

HAAK & CHRIST SEETEUFEL-FILETS

Von Gourmets wird der Seeteufel sehr geschätzt: Sein festes, blütenweißes und grätenfreies Fleisch bleibt auch beim Garen bissfest. Tiefgefroren.
Je 1-kg-Beutel (1 kg 13,74 / ATG 800 g)



7,99€

HAAK & CHRIST GARNELEN 50/70

Ob als Shrimps-Cocktail, für Paella, Seafood-Pizza oder Meeresfrüchtesalat: Garnelen sind ein köstliches Multitalent. Gekocht und tiefgefroren.
Je 500-g-Beutel (1 kg 19,98 / ATG 400 g)



10,99€



WECHSLER FORELLENFILETS

Im traditionellen Steinofen werden die Forellen über offenem Buchenholzfeuer schonend geräuchert und einzeln sorgfältig von Hand filetiert. Ganze Filets ohne Haut.
Je 125-g-Packung (1 kg 31,92)

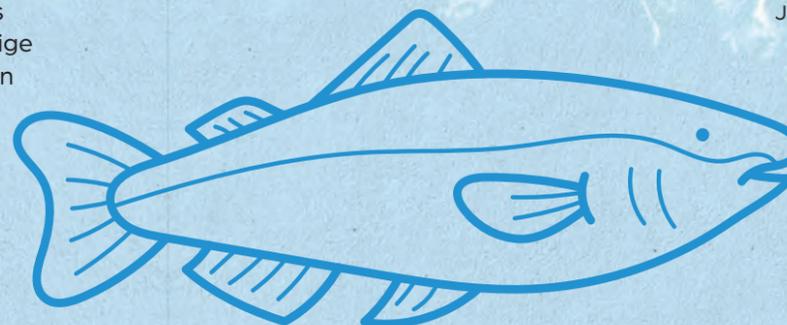
3,99€



2,99€

WOLFRAM BERGE SENF-DILLSAUCE ODER HONIG-DILL-SENSAUCE

Die Saucen von Wolfram Berge werden liebevoll und schonend nach einzigartigen Rezepturen der Extraklasse zubereitet – natürlich ohne Farbstoffe und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. Ideal zu Fisch!
Je 60-ml-Glas (1 kg 49,83)



MOWI FJORD STREMELLACHS

Heißgeräucherte Lachsspezialität aus Norwegen. Der Rauch von erlesenem Buchenholz sorgt dafür, dass der Lachs sein herrliches Aroma und seine einzigartige Saftigkeit entwickelt. Natur oder mit Pfeffer.
Je 125-g-Packung (1 kg 43,92)



5,49€



5,49€

MOWI FJORD RÄUCHERLACHS

Handverlesener Lachs aus verantwortungsvoller Aquakultur in Norwegen. Schonend über erlesenem Buchenholz geräuchert und von Hand mit Meersalz gesalzen.
Je 100-g-Packung (1 kg 54,90)

Spezieller Fisch auf den Tisch? Kommt wie bestellt!
Wünschen Sie einen besonderen Fisch zum Fest oder auch zu jedem anderen Anlass? Am besten vorbestellen – und fangfrisch abholen!



akzenta FISCHFEINKOST

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

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

akzenta Dortmund
Fred-Ape-Weg 77
44263 Dortmund
Tel.: 0231 618079-0

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

Clauder im akzenta Steinbeck
Tannenbergr. 58
42103 Wuppertal
Tel.: 0202 37132-375

Was für ein Käse!

EDLER KÄSEGENUSS

Schon in der Antike hat man Käse hergestellt, um Milch haltbar zu machen. Im Laufe der Zeit haben sich überall auf der Welt ganz unterschiedliche Traditionen entwickelt. Heute soll es weltweit rund 5.000 Käsesorten geben. Einige der spannendsten haben wir für Sie ausgesucht!

Besondere Wünsche? Gerne vorbestellen!

Sie wünschen sich eine ganz bestimmte Käsespezialität? Dann bestellen Sie Ihren Wunschkäse am besten vor – damit Sie zum Fest genau das aufstischen können, wonach Ihnen der Sinn steht! Sprechen Sie uns an, oder verwenden Sie die Bestellformulare in den Märkten.

KALTBACH, DER CREMIG-WÜRZIGE

Eine Extraportion Schweizer Rahm gibt diesem Käse seine herrlich zartschmelzende Textur. Vier Monate lang reift er in der weltweit einmaligen Sandsteinhöhle im Luzerner Santenberg heran. Unschlagbar zusammen mit Brombeeren, Ananas und Honig. Schaben Sie ihn in einen Salat mit Zitronen-Vinaigrette und Granatapfelkernen oder reiben Sie ihn in die Polenta. Schweizer Halbhartkäse, 56 % Fett i.Tr. Am Stück, je 100 g



2,89€

COMTÉ AOP, 24 MONATE GEREIFT

Ein überaus aromatischer französischer Gourmetkäse aus der Region Haute-Savoie. Probieren Sie ihn mit Walnüssen und Wein, Akazienhonig, einem Hauch Vanillepulver oder Feigen-Chutney. Französischer Hartkäse aus Kuhrohmlch, 45 % Fett i.Tr. Am Stück, je 100 g



3,49€

ARRIGONI, LÖFFELGORGONZOLA DOP

Eine unvergleichliche Spezialität aus der italienischen Lombardei: ein Gorgonzola zum Löffeln! Mit seiner unvergleichlich cremigen Konsistenz und dem angenehm süßlichen Geschmack eignet er sich für Vorspeisen und Backwaren ebenso wie als Begleiter traditioneller italienischer Menüs. Italienischer Edelpilzkäse, 52 % Fett i.Tr. Je 100 g



2,49€

3,19€



TARALLI, ITALIENISCHES GEBÄCK MIT OLIVENÖL

Ein echter Klassiker aus Italien: der perfekte Snack zum Käse! Die wenigen, typisch italienischen Zutaten geben diesem Knabbergebäck den einzigartigen mediterranen Charakter. Je 250-g-Beutel (1 kg 12,76)



3,29€

ÉPOISSES AOP

Ein authentischer Kuhmilch-Käse aus der Region Burgund, unter strenger Einhaltung alter Rezepte hergestellt. Die orangefarbene Rinde wird mit Marc de Bourgogne gewaschen; dahinter verbirgt sich ein cremiger Käse mit einem ausgewogenen, markanten und fruchtigen Geschmack. Französischer Weichkäse, 50 % Fett i.Tr. Am Stück, je 100 g

LE DÉLICE DE BOURGOGNE

Seine unvergleichlich zarte Konsistenz erhält dieser Käse durch einen Schuss Crème fraîche, er zergeht fast auf der Zunge. Auch geschmacklich begeistert der Weinbergkäse aus dem Burgund: zartcremig, würzig und vollaromatisch. Französischer Weichkäse, 75 % Fett i.Tr. Am Stück, je 100 g



2,99€

Feinster Käse. Veredelt mit Trüffel.

BRIE DE MEAUX, TRÜFFEL

3 % echte Trüffel aus dem Périgord verleihen dem Brie de Meaux seinen perfekten, feinen Trüffelgeschmack. Zarter Schmelz und besondere Cremigkeit zeichnen diesen Brie aus. Französischer Weichkäse aus Kuhrohmlch, 45 % Fett i.Tr. Am Stück, je 100 g



3,99€

2,99€



SCHWEIZER TRÜFFELI, 10 WOCHEN GEREIFT

Mit 2 % echten Trüffeln im Teig verfeinert. Cremiger, schmelzender Teig und köstlicher Trüffelgeschmack. Schweizer Käsezubereitung aus St. Gallen, 55 % Fett i.Tr. Am Stück, je 100 g

Frische Trüffel vorbestellen!

Rar und begehrt, ob schwarz oder weiß: Trüffel veredeln jedes festliche Mahl! Wir bestellen den Edelpilz gern für Sie. Sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter:innen in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte an – bitte mindestens zwei Tage im Voraus!

Tierisch gut auch ohne Tier!

VEGANER GENUSS, REIN PFLANZLICH

Genuss geht auch ohne Tier: Sie werden staunen, wie vielfältig „vegan“ heute ist – und wie lecker! Sie werden nichts vermissen: Probieren Sie es einfach mal aus!

GÜ VEGAN CHEESECAKE ZITRONE

Spanische Zitronen, kombiniert mit einer leckeren Kokosmilch-Creme, machen diese vegane Version des Gü-Klassikers unwiderstehlich.
Je 2 x 92-g-Glas = 184 g (1 kg 17,88)



3,29€

GÜ VEGAN CHEESECAKE SCHOKO

Raffinierte Schichten aus zarter Schokoladen-Kokosnuss-Ganache und indonesischer Kokosnuss-Creme auf glutenfreiem Keksboden: einfach köstlich!
Je 2 x 82-g-Glas = 164 g (1 kg 20,06)



Geschenkidee!

4,44€



KOAWACH BIO-GLÜCKSMOMENTE

Zehnmals Glück für zwischendurch: Vegane Glückskekse mit inspirierenden Sprüchen im Innern versüßen jeden Tag – mit Bio-Kakao und belebendem Guarana.
Je 10-Stück-Box (Stück 0,44)

KUHBONBON CARAMEL SAUCE ODER SALTED CARAMEL

Auch in den veganen Varianten begeistern die Kuhbonbon Caramel Saucen als perfekte Begleitung für Eis, Kaffee, Desserts, einfach aufs Brot oder als Dekor.
Je 250-g-Flasche (1 kg 17,96)



4,49€

ALPRO COOKING SOYA ODER LIGHT SOYA

Ob in einer scharfen Sauce oder einer Suppe: Die vielseitigen Helfer verfeinern jedes Gericht – ohne Gerinnen und 100 % pflanzlich!
Je 250-ml-Packung (1 | 3,96)



0,99€



1,79€

POPP, VEGANE MEISTERSALATE EIER-, FLEISCH- ODER TOMATEN-MOZZARELLA-STYLE

Walter Popp zaubert ungeahnte Genussmomente an den Abendbrotstisch. Die Meistersalate mit selbst hergestellter, veganer Salatmayonnaise schmecken einfach besonders!
Je 150-g-Packung (1 kg 11,93)

BILLIE GREEN VEGANE BACON-WÜRFEL ODER BACON-SCHEIBEN

Bei Billie Green geht's nicht nur ums Weglassen – sondern ums Bessermachen. Die veganen Produkte sind vollgepackt mit pflanzlichem Protein und bringen den ganzen Geschmack auf den Teller.
Je 90-g-Packung (1 kg 17,67)



1,59€



2,49€

AKI CAVI-ART VEGANER KAVIAR

Der vegane Kaviar-Ersatz aus einem traditionsreichen Kaviar-Haus, mit hochwertigen Seealgen hergestellt – optisch wie geschmacklich ein Highlight für Vorspeisen, Canapés und kreative Gerichte.
Classic oder Trüffel. Je 100-g-Glas (1 kg 24,90)

VEGANE BEEF STRIPS UND ANDERE SORTEN

In Geschmack und Textur wie Fleisch, aber ganz ohne Fleisch: Die pflanzlichen LIKE Produkte wurden von echten Fleischfans für echte Fleischfans entwickelt – absolut köstlich und reich an Protein und Ballaststoffen!
Je 175- bis 180-g-Packung (1 kg ab 13,83)

LIKE



2,49€



2,29€

MEIN LIEBLINGS-LAXX ODER GRAVED-LAXX

Die perfekten veganen Alternativen zu Räucherlachs. Auf Algenbasis hergestellt, überzeugt der Laxx durch feinen Geschmack und zarte Konsistenz – ideal für Bagels, Sandwiches und Salate.
Je 70-/80-g-Packung (1 kg 32,71/28,63)



Wein? Fein!

ERLESENES AUS TRAUBEN

Schade, dass man Wein nicht streicheln kann, lautet ein beliebter Spruch. Wein ist eine Einladung zum entschleunigten Genuss mit allen Sinnen. Erst schwenken, schauen und riechen, dann den Wein auf der Zunge tänzeln und schließlich langsam den Gaumen herunterfließen lassen. In den akzenta-Weinabteilungen finden Sie sorgfältig ausgewählte Weinspezialitäten aus aller Welt!



ROTWILD GLÜHWEINE

Wenn Noten von Zimt, Orange, Nelke und Vanille in der Luft liegen, schmeckt die kalte Jahreszeit am besten: Rotwild Glühweine sorgen für wohlig warme Momente an kalten Tagen. Diverse Sorten.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 3,99)

2,99€

OLD WORLD CUVÉE, 99 ROSSO PUGLIA IGT

Nur sorgfältig ausgewählte, sonnengetrocknete Trauben aus der warmen Weinbauregion Apulien kommen in diesen exklusiven, nach dem Appassimento-Verfahren hergestellten Wein. Durch das Trocknen konzentrieren sich die Aromen in den Trauben. Im körperreichen Wein verbinden sich Anklänge an tiefschwarze Johannisbeeren, eingelegte Kirschen und Pflaumenmarmelade mit eleganten Würznoten. Ein Traum zu Wild und rotem Fleisch – oder solo genossen.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 27,99)



20,99€

Welcher Wein zu welchem Essen?
Mit der richtigen Weinbegleitung schmeckt das festliche Essen direkt noch ein bisschen festlicher. Sprechen Sie die fachkundigen Mitarbeiter:innen in unseren Weinabteilungen an – sie beraten Sie gerne, damit Sie den perfekten Wein für Ihr Menü finden.



BREE BREE FREE ODER BREE FRUITY

Easy Drinking, aber edgy, cool und minimalistisch, immer in der markanten, designpreisgekrönten Bree-Flasche: Mit Rosé fing einst alles an, heute brilliert Bree in allen Farben – auch alkoholfrei! Die perfekten Begleiter für einen modernen Lifestyle mit Sinn für Fashion, Design, Kunst und Savoir-vivre. Diverse Sorten.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 6,65)



AMICALE ROSSO VENETO IGT

Ein ungemein spannender Rotwein aus der Region Venetien in Nordostitalien. Das Geheimnis hinter dem vollmundigen, weichen und intensiven Aroma: Ein Teil der Trauben wird nicht sofort gekeltert, sondern einige Wochen zum Trocknen zurückgelegt, sodass nur die wertvollen Aromastoffe zurückbleiben.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 10,65)



7,99€

Weingenuss bei akzenta

Bei akzenta können Sie nicht nur Wein kaufen: Wir bieten Ihnen auch immer wieder Möglichkeiten, Weine zu verkosten und neue Favoriten zu entdecken – etwa bei den Wein-Events, zu denen wir regelmäßig einladen (Infos dazu finden Sie im Programmheft, das in unseren Märkten ausliegt). In unseren Weinbars in Heiligenhaus, Dortmund und Wuppertal-Barmen können Sie zudem ganz privat eine unterhaltsame Weinprobe erleben. Ob im Freundes- und Familienkreis oder im Rahmen einer Geburtstagsfeier: Unsere Sommeliers stellen Ihnen gerne eine attraktive und budgetgerechte Auswahl zusammen – einfach Kontakt aufnehmen!

MARKUS PFAFFMANN GRAUBURGUNDER ODER WEISSBURGUNDER

Permanentes Qualitätsstreben im Weinberg bildet die Grundlage für das konstant hohe Niveau der Weine des Traditionsweingutes aus Walsheim an der Südlichen Weinstraße. Nährstoffreiche Böden lassen harmonische, vollmundige Weine entstehen. Dank sorgfältiger Arbeit im Keller kann sich ihr Sortencharakter mit frischer, klarer Frucht frei entfalten. Der reinste Genuss! Trocken.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 9,32)



6,99€

Party @ home!

PRICKELNDES & MIXGETRÄNKE

Keine Lust, rauszugehen bei Wind und Wetter? Dann findet die Party eben zu Hause statt! Mit den richtigen Zutaten wird die Stimmung schnell steigen – ob mit oder ohne Alkohol. Und wenn die Nachbarn klopfen, dann wollen sie sicher nur mitfeiern ...



8,99€

GELDERMANN SEKT

Der Name Geldermann verkörpert seit 1838 feinste deutsch-französische Handwerkskunst. Tief im Gestein des Breisacher Münsterbergs lagern die erlesenen Cuvées mindestens zwei Jahre in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.
Diverse Sorten. Je 0,75-l-Flasche (1 | 11,99)



9,99€

KYLIE MINOGUE SIGNATURE PROSECCO

Ob Sie sich mit Freund:innen treffen oder ein besonderes Ereignis feiern, etwa das neue Jahr: Der Signature Prosecco von Kylie Minogue verleiht jeder Feier einen Touch von Glamour! Wie es sich für einen Prosecco D.O.C. gehört, kommen die Trauben dafür natürlich aus Italien, aus Gambellara in der Region Venetien.
Weiß oder Rosé. Je 0,75-l-Flasche (1 | 13,32)



16,99€

BRUT DARGENT CREMANT

Ein Schaumwein allerhöchster Güte, kunstvoll aus klassischen französischen Rebsorten komponiert. Wie Champagner wird er nach der Méthode traditionnelle ein zweites Mal auf der Flasche vergoren. Er zeichnet sich durch ein außergewöhnlich nuancenreiches Aroma und ein vornehmes Prickeln aus, in Frankreich nennt man es Mousseux. Auch alkoholfrei ein Hochgenuss!
Diverse Sorten.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 9,99)
Je 1,5-l-Flasche (1 | 11,33)



7,49€

Auch alkoholfrei



8,99€

MASTER OF MIXES

Mit echtem Fruchtsaft und natürlichen Süßungsmitteln hergestellt – perfekt für köstliche Mixgetränke. Diverse Sorten.
Je 1-l-PET-Flasche (1 | 8,99)



11,99€

FINEST CALL, COCKTAILMIXER

Cocktails mixen wie die Profis – mit den Finest Call Cocktailmixern kein Problem. Nur die besten Obstsorten, perfekt reif geerntet, finden den Weg in die Flasche. Das sorgt für einen authentischen, intensiven Fruchtgeschmack.
Diverse Sorten. Je 1-l-PET-Flasche (1 | 11,99)



1,99€

THOMAS HENRY BITTERLIMONADEN

In der bunten Barwelt geboren, mit führenden Bartender:innen entwickelt, immer perfekt abgestimmt auf die besten Drinks: Thomas Henry bietet ein breites Bitterlimonaden-Sortiment in vielfach ausgezeichnete Premium-Qualität.
Diverse Sorten.
Je 0,75-l-Glasflasche (1 | 2,65 / zzgl. 0,15 Pfd.)

Silvester-Gin-Bowle



8 Personen, 15 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Mangos
- 10 Eiswürfel
- 200 ml Gin
- 400 ml Tonic Water
- 1 l Sekt
- 200 ml Mangosaft

ZUBEREITUNG:

1 Mangos schälen und das Fruchtfleisch würfeln. 2 Mangowürfel sowie Eiswürfel in ein Bowlegefäß geben. Mit Gin, Tonic Water, Sekt und Mangosaft auffüllen.

FRANKLIN & SONS LIMONADEN UND TONIC

Das britische Traditionsunternehmen Franklin & Sons verwendet ausschließlich hochwertige, von Hand ausgewählte Zutaten, vor allem Früchte, Wurzeln und Kräuter aus der Region. Der genau richtige Gehalt an Kohlensäure sorgt für den perfekten Fizz-Moment. Diverse Sorten.
Je 0,2-l-Flasche (1 | 8,95 / zzgl. 0,25 Pfd.)
Je 0,275-l-Flasche (1 | 9,05 / zzgl. 0,25 Pfd.)
Je 0,5-l-Flasche (1 | 6,98 / zzgl. 0,25 Pfd.)



3,49€

1,79€

2,49€

We want Whisk(e)y!

EDLE TROPFEN AUS IRLAND UND SCHOTTLAND

Ob Whisky nun in Schottland, wie es die Legende will, oder doch eher in Irland erfunden wurde, wird sich wohl nie klären lassen. Klar ist aber, dass der Unterschied nicht nur in einem „e“ mehr oder weniger liegt. Der schottische Whisky (ohne „e“) wird in der Regel zweimal destilliert und erhält durch Torf eine rauchige Note. Irischer Whiskey (mit „e“) schmeckt dank einer zusätzlichen Destillation meist milder und weniger rauchig. Der Name lässt sich übrigens sowohl aus dem schottisch-gälischen Uisge Beatha als auch aus dem irischen Uisce Beatha ableiten – beides bedeutet „Wasser des Lebens“.

CHIVAS REGAL, 12 JAHRE

Eine edle Scotch-Komposition, bei der jede Komponente nach jahrhundertalter Tradition mindestens zwölf Jahre in ausgewählten Eichenfässern reifen durfte. Sein cremig vollmundiger Geschmack mit unglaublich mildem Nachklang machen ihn zum idealen Genuss an gemütlichen Abenden – pur oder in Cocktails und in Longdrinks. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 35,70)



24,99 €

CHIVAS REGAL, 15 JAHRE

Dieser schottische Whisky von Chivas Regal reifte nicht nur 15 Jahre in ausgewählten Whisky-Fässern heran: Zusätzlich durfte er in ehemaligen Cognacfässern ruhen – so konnte er seinen einzigartigen und vielschichtigen Geschmack entwickeln. Mit einem Hauch von Vanille nimmt der Chivas Regal Whisky-Fans mit auf eine Reise von den saftigen Wiesen der schottischen Speyside in die Weinberge Frankreichs. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 55,70)

38,99 €



JAMESON BLACK BARREL

Eine exquisite Mischung aus besten Select Batch Whiskeys, gereift in verschiedenen Fasstypen und fachmännisch gealtert, um einen reichen und angenehm weichen Geschmack zu erzeugen. Perfekt für sich allein, auf Eis oder für einen Old Fashioned, den Cocktail-Klassiker schlechthin. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 47,13)

32,99 €



JAMESON IRISH WHISKEY

JAMESON IRISH WHISKEY

Der ideale Ausgangspunkt, um die Welt des Whiskeys zu erkunden: Durch dreifache Destillation erhält dieser irische Whiskey-Blend seine unverkennbare Samtigkeit. Anschließend wird er mindestens vier Jahre lang in Eichenfässern gelagert. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 27,13)

18,99 €



Ballantine's — FINEST —

BALLANTINES FINEST BLENDED SCOTCH WHISKY

Firmengründer George Ballantine verfeinerte ab 1853 die Kunst des selektiven Mischens verschiedener Whiskys, auch Blending genannt. Dieser Blend aus schottischen Malt und Grain Whiskys gefällt mit zartem Geschmack, ausgereiftem Aroma und frischem Abgang. Schmeckt pur, klassisch on the rocks und als Longdrink. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 18,56)

12,99 €



25,99 €



Eine wichtige Zutat bei der Herstellung von Whisk(e)y: Zeit! Whisk(e)y muss lange im Holzfass reifen, um wirklich gut zu werden. Denn viele der komplexen Aromen entstehen erst im Laufe der Zeit im Zusammenspiel mit dem Holz. Entscheidend dafür sind die Holzart, die Qualität des Holzes, die Größe des Fasses und wofür es vorher schon einmal verwendet wurde, etwa für Bourbon, Sherry, Madeira-, Port- oder Rotwein. Wie bei der Destillation braucht es hierfür viel Erfahrung und Gespür. Jeder Hersteller verfolgt seine eigene Philosophie, hat seine eigenen Traditionen entwickelt. Erschmecken Sie die Unterschiede – und entdecken Sie Ihre Favoriten!



29,99 €

THE GLENLIVET, 12 JAHRE

Dieser Single Malt Scotch Whisky wird zunächst in traditioneller europäischer Eiche gereift und dann in amerikanischen Eichenfässern umgefüllt – diese geben ihm Vanillenoten und seine ausgeprägte Milde. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 42,84)



46,99 €

THE GLENLIVET, 15 JAHRE

Seinen ausgeprägten reichen und exotischen Charakter erhält dieser Single Malt Scotch Whisky durch sein besonderes Reifeverfahren: Ein Teil des Brantweins reift in französischen Limousin-Eichenfässern heran. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 67,13)

THE GLENLIVET, FOUNDER'S RESERVE

Eine Hommage an George Smith, jenen Mann, der 1824 als erster legaler Destillateur eine Lizenz der Gemeinde Glenlivet erhielt: Der Single Malt Whisky wird mit Wasser aus denselben kristallklaren Gebirgsbächen in derselben kalten, klaren Luft hergestellt wie der Whisky zu jener Zeit. Die Lagerung in alten und neuen, europäischen und amerikanischen Eichenfässern gibt ihm eine sanfte, cremige Milde. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 | 35,70)

24,99 €





Hochprozentiger Hochgenuss

RUM-SPEZIALITÄTEN

Einst auf karibischen Zuckerrohrplantagen entstanden, ist Rum heute eine weltweit beliebte Spirituose – ob pur, oder gemischt.

BUMBU XO

Ein authentischer Rum aus Panama, 18 Jahre gereift im Solera-Verfahren, abgerundet durch ein Sherry Cask Finish für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Zarte Vanille- und Schokoladentöne, Gewürze, Kaffee und Orangenschalen machen diesen Premium-Rum besonders. Genießen Sie BUMBU XO pur bei 18 bis 20 °C, on the rocks oder kreieren Sie exzellente rumbasierte Cocktails. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 l 65,70)

45,99 €



BUMBU CREAM

Ein sähniger Rum-Likör: BUMBU CREAM vereint den Premium-Rum BUMBU XO mit erlesenen Gewürzen und üppiger, echter Milchcreme für ein luxuriöses Geschmackserlebnis. Genießen Sie tiefgründige und komplexe Aromen von Chai, Kokosnuss und Zimt. Ideal als süßer Digestif, sähniger Cocktail oder pur auf Eis. 15 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 l 35,70)

24,99 €

BUMBU ORIGINAL

Authentischer karibischer Rum: BUMBU ORIGINAL basiert auf einem historischen Rezept aus dem 16. Jahrhundert. Für ein einzigartiges Geschmackserlebnis wird er mit einheimischen Früchten und Gewürzen verfeinert. 40 Vol.-%. Je 0,7-l-Flasche (1 l 48,56)

33,99 €



2,99 €

DUNI PAPER + DESIGN MOTIV-SERVIETTEN „WEIHNACHTEN“

Diese originellen Servietten im Weihnachtsdesign verleihen jeder Festtafel den ganz besonderen Weihnachtszauber. Von traditionell bis modern findet sich für jeden Stil das passende Motiv.

33 x 33 cm. Diverse Sorten.
Je 20er-Packung (Stück 0,15)



So fruchtig schmeckt Weihnachten.

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



Bünting Tee

SEIT 1806

EIN WINTERTRAUM AUS FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN

Entdecke die Vielfalt unserer winterlichen Früchtetees

