WINTER 2021/22

akzenta magazin

GRATIS für Sie!

WEIHNACHTS-SPEZIAL

26 Seiten Empfehlungen, Tipps und Rezeptideen für die schönste Zeit im Jahr

FONDUE & RACLETTE

Klassisches und nicht Alltägliches für Gabel und Pfännchen

Genuss mit Nuss!

Lecker und gesund durch den Winter mit herzhaften und süßen Nussgerichten

Angebote im Spezial ab Seite 33 gültig vom 22.11. bis 31.12.2021.



GANS SCHÖN FESTLICH!

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

ONLINESHOP FUCHSWINKEL ONLINESHOP FUCHSWINKEL ONLINESHOP FUCHSWINKEL

FUCHSWINKEL
akzenta Vohwinkel | Am Stationsgarten 2 | 42327 Wuppertal | Telefon 0202 26562 -526
akzenta Barmen | Unterdörnen 61 | 42283 Wuppertal | Telefon 0202 55126 -221 oder -228
akzenta Heiligenhaus | Westfalenstraße 24 | 42579 Heiligenhaus | Telefon 02056 25632 - 721 oder -726



WINTER
2021/22

Inhalt

GENUSS

04 Genuss mit Nuss
Tolle Rezepte von herzhaft bis süß

12 Von der Wabe bis ins Glas
Fairer Bio-Honig von GEPA

14 Winterangebot vom FUCHSWINKEL
Festliche und beliebte Menüs

16 Fondue & Raclette
Neue Ideen, nicht nur für die Festtage

22 Very British aus Wuppertal
Cosy-Crime-Reihe von Miri Smith

24 Mixed Drinks
Cocktailzutaten für Klassiker

MARKT

26 Purer Genuss: Weinbar live
Exklusive Wein-Events

28 Unsere Verantwortung
Soziale Projekte in Wuppertal

ENTDECKEN

32 Spaß für Kids
Wir basteln Weihnachtsbäume

SERVICE

28 Impressum

30 Leserservice, Sudoku

6

Weihnachts-Spezial
ab Seite 33

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



nach einem besonderen Jahr haben manche Dinge eine ganz besondere Wertigkeit bekommen, die vorher selbstverständlich waren. Dazu zählen auch Gesundheit, Genuss und Geselligkeit. Ab Seite 4 zeigen wir Ihnen Genuss mit Nuss, denn Nüsse können nicht nur äußerst schmackhaft in Gerichten verarbeitet werden, sondern sind auch dank eines hohen Ballaststoff- und Mineralienanteils überaus gesund.

Und da die Chancen in diesem Jahr für gesellige Vorweihnachts- und Festtage gut stehen, finden Sie ab Seite 16 besondere Rezeptideen für Fondue- und Racelette-Variationen, die einen leckeren und festlichen Abend in kleiner und großer Runde versprechen, inklusive der richtigen Mixdrinks für den feuchtfröhlichen Teil auf Seite 24/25. Auf unseren Spezialseiten stellen wir Ihnen noch viele weitere Produkte aus unserem Sortiment vor, die vor allem in der Weihnachtszeit bei Ihnen nicht fehlen dürfen und so manch ein Festtagsmenü perfekt abrunden und veredeln. Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß mit unserer neuen Ausgabe, tolle Anregungen für eine köstliche Weihnachtszeit und angenehme Stunden in fröhlicher Runde. Bleiben Sie gesund und starten Sie in ein glückliches Jahr 2022!

Herzlichst Ihr

André Kolbinger
akzenta-Geschäftsführung

12



26

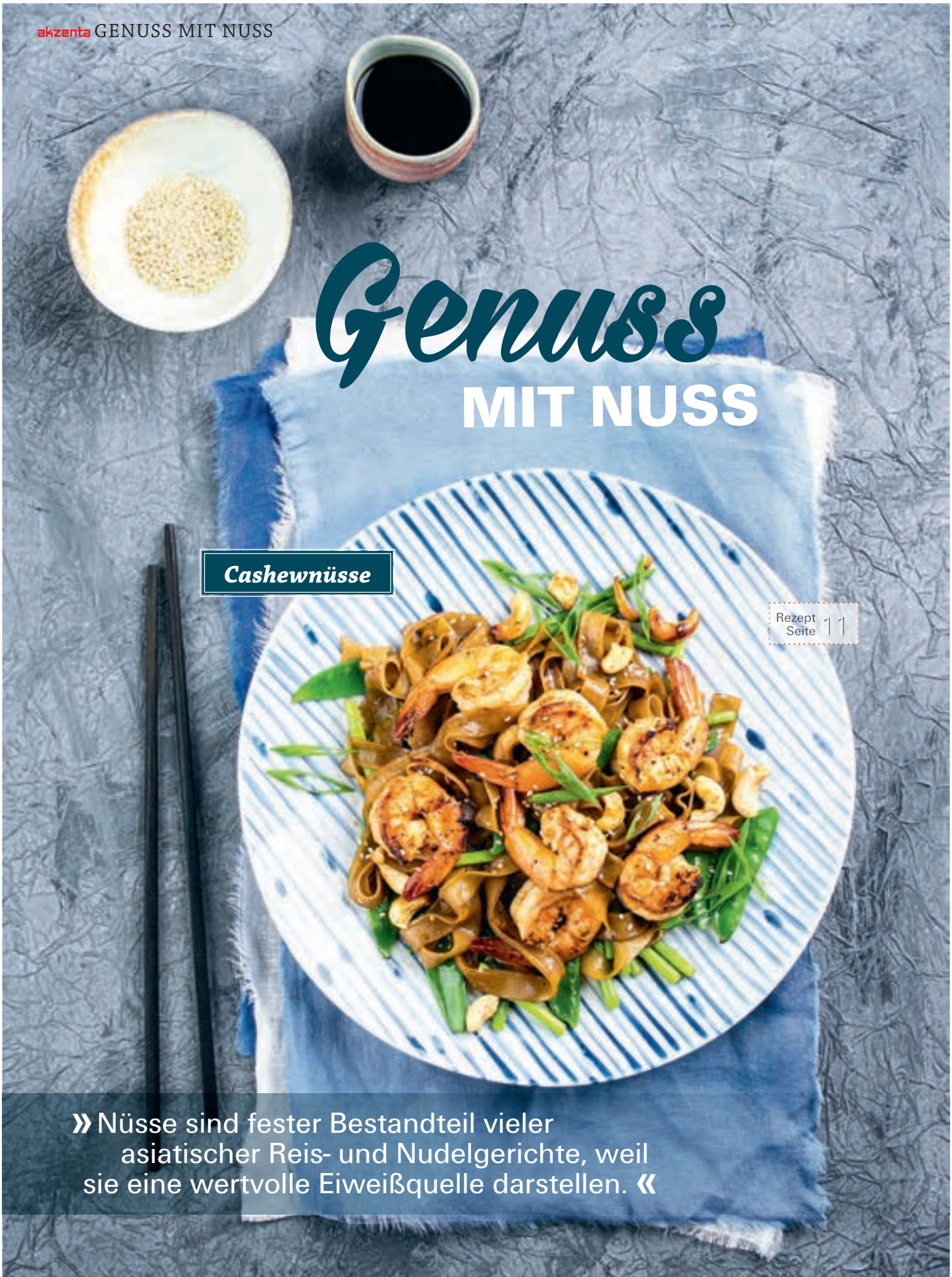


20



Titelfoto: Anna Pustynnikova/123rf.com; Fotos: rezeptundbild.de, Unilever

Genuss MIT NUSS



Cashewnüsse

Rezept Seite 11

» Nüsse sind fester Bestandteil vieler asiatischer Reis- und Nudelgerichte, weil sie eine wertvolle Eiweißquelle darstellen. «


Bratapfel
DER WEIHNACHTS-KLASSIKER
Walnüsse
Rezept Seite 10
Schnell gemacht und durch leckere Füllungen doch immer etwas Besonderes: der Bratapfel! Nüsse und Marzipan gehören aber unbedingt dazu.



Schmackhafte Vitaminbombe fürs Immunsystem

VEGAN

Rote-Bete-Salat mit Walnüssen

4 Portionen · ca. 15 Minuten
500 g Rote Bete, gegart
1 kleiner roter Apfel · 1 kleine rote Zwiebel · 1 Beutel KNORR Salatkrönung Würzige Gartenkräuter · 3 EL Rapsöl · 2 EL gehackte Petersilie · 80 g gehackte Walnüsse

1 Rote Bete in Würfel schneiden. Apfel waschen, das Kerngehäuse herausschneiden und würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. **2** Knorr Salatkrönung Würzige Gartenkräuter in einer Schüssel mit je 3 EL Wasser und Rapsöl verrühren. Rote Bete, Apfel, Zwiebel und gehackte Petersilie untermischen. Mit gehackten Nüssen bestreut servieren. **Tipp:** Der Salat kann gut vorbereitet werden.

Pro Portion ca. 196 kcal (819 kJ)
4 g E · 3 g KH · 16 g F

Walnüsse

Teuerste Nuss

Ursprünglich kommt die **Macadamia** aus dem australischen Regenwald und galt als wichtige Nahrungsquelle der Aborigines, der Ureinwohner Australiens.

Macadamiapesto

6 Portionen · ca. 15 Minuten

1 Topf Basilikum · 2 Knoblauchzehen 75 g Macadamianüsse (ersatzweise Mandeln) · 1 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter · 70 ml Olivenöl extra vergine · 2 EL frisch geriebener Parmesan oder anderer Hartkäse · Pfeffer weiß

1 Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen. **2** Macadamien, Knoblauch, Basilikumblättchen und Kräuterlinge in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Olivenöl nach und nach hinzugeben, bis sich alle Zutaten verbunden haben. **3** Parmesan untermischen und evtl. mit Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Mit Pasta servieren.

Pro Portion ca. 213 kcal (877 kJ)
2 g E · 3 g KH · 21 g F





TITELREZEPT

Scones mit Cranberrys & Pekannüssen

12 Stücke · ca. 30 Minuten

200 g Weizenmehl · 60 g Haferflocken 3 TL Backpulver · ½ TL Salz · 80 g Vollrohrzucker · ½ TL Natron · 125 g sehr kalte Butter · 100 g frische Cranberrys (alternativ getrocknete) · 75 g Pekannüsse 200 g Joghurt natur · 2 Eier · 2 EL Ahornsirup · 100 g Puderzucker · Saft von ½ Zitrone

1 Ofen auf 200 °C (U: 175 °C, G: Stufe 4) vorheizen. **2** Mehl und Haferflocken in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Salz, Zucker und Natron vermengen. **3** Die kalte Butter in Stücken dazugeben und schnell zu einem krümeligen Teig verarbeiten. **4** Die frischen gewaschenen Cranberrys und Pekannüsse grob hacken und zum Teig hinzufügen. **5** Anschließend Joghurt, 1 Ei und den Ahornsirup einrühren und zu einem festen Teig kneten. Sollte der Teig noch sehr klebrig sein, noch etwas Mehl oder Haferflocken hinzufügen. **6** Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick, ähnlich einer großen Torte, streichen. Dazu einen Teigschaber zu Hilfe nehmen. Für einen exakten Kreis eine Springform wie eine Ausstechform zu Hilfe nehmen. Tortenstücke mit dem Messer kennzeichnen. **7** Das zweite Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen und ca. 15 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist. **8** In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Nach dem Backen, direkt den Zuckerguss mit einem Teelöffel auf dem noch warmen Riesen-Scone verteilen, in die gekennzeichneten Stücke teilen und warm servieren. Dazu schmeckt Sahne, gesüßter Frischkäse oder Clotted Cream hervorragend, ebenso wie Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme.

Pro Portion ca. 317 kcal (1332 kJ)
5 g E · 40 g KH · 15 g F

Zweierlei Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

2 Portionen · ca. 30 Minuten + 24–48 Stunden Marinierzeit

Spieße aus Holz oder Metall · 500 g Hühnerbrustfilet, Leber (oder Schweinefilet) · ***Für die Marinade:*** 2 Knoblauchzehen · 2 TL geriebener Ingwer · 3 EL helle Sojasauce · 3 EL Fischsauce · 1TL brauner Zucker Saft von 2 Limetten · Salz · Pfeffer · 2 EL Erdnussöl · ***Für die Erdnusssauce:*** 100 g geröstete ungesalzene Erdnüsse · 250 ml ungesüßte Kokosmilch · 3 EL Sojasauce · brauner Zucker · 1 TL Sambal Olek · etwas Koriander

Mindestens 24 Stunden vor dem Servieren: **1** Hähnchenbrust, Schweinefilet oder Leber im Gefrierfach kurz anfrieren lassen. **2** Für die Marinade Knoblauch schälen, enthäuten und pressen. Ein TL Ingwer zusammen mit Soja- und Fischsauce, braunem Zucker, Erdnusssöl und Saft einer Limette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. **3** Fleisch angefroren in ca. 8 mm breite Scheiben schneiden, längs wellenförmig auf die Spieße stecken. In eine Auflaufform legen, mit der Marinade angießen und mind. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Zwischendurch drehen und übergießen. *Für die Erdnusssauce:* **4** Erdnüsse ganz fein hacken, alternativ grob mahlen und mit einem TL Ingwer verrühren. Beides mit Kokosmilch, Sojasauce, braunem Zucker und Sambal Olek vermischen. **5** Bei kleiner Hitze sämig einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Mit dem restlichen Limettensaft abschmecken und ggf. etwas frischen Koriander zufügen. **6** Die marinierten Fleischspieße aus dem Kühlschrank nehmen. In der Pfanne 3–4 Min. scharf braten. Sofort mit der Erdnusssauce servieren. Dazu passen Gurkensalat, Baguette, Reis oder Süßkartoffeln.

Pro Portion
ca.781 kcal (3263 kJ)
74 g E · 23 g KH · 43 g F



Erdnüsse

Saté mal anders
AUF DIE SAUCE KOMMT ES AN

Cremig rotes Linsen-Curry mit Kokosmilch & Fladenbrot



4 Portionen · ca. 25 Minuten

1 große Zwiebel · 2 Knoblauchzehen · 1 Stück Ingwer
1 EL Kokosöl · 2 TL Garam Marsala · 1 TL Kurkumapulver
1 TL Kreuzkümmelpulver · ½ TL Chiliflocken · 200 g rote Linsen · 450 ml Kokosmilch · 2 Dosen stückige Tomaten
150 g Cashewnüsse · 400 ml Wasser · Salz und Pfeffer

1 Zwiebel, Knoblauch und Ingwer grob hacken, in dem Kokosöl anschwitzen. Garam Marsala, Kurkuma und Kreuzkümmel hinzugeben, etwa eine halbe Minute köcheln lassen. Die Chiliflocken hinzugeben, je nach Geschmack dosieren. **2** Die trockenen roten Linsen hinzugeben, 1 Min. unter Rühren anschwitzen. **3** Tomaten, Kokosmilch und Wasser hinzugeben, verrühren und aufkochen lassen. Eventuell etwas Wasser zurückbehalten und nach und nach zugeben. Bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, aber nicht zu weich. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Cashewnüsse zugeben. **Tipp:** Dazu passt leckeres frisches Fladenbrot und griechischer Joghurt, der mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Koriander verfeinert wird.

Pro Portion ca. 836 kcal (3495 kJ) · 26 g E · 69 g KH · 49 g F





Caponata

4 Portionen · ca. 45 Minuten
3 Auberginen · 200 g Tomaten · 1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen · ½ Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenöl · 2 EL Rotweinessig · 20 g Kapern in Lake (abgetropft) · 2 schwach geh. TL KNORR Gemüse-Bouillon (Glas)
50 g geröstete Pinienkerne

1 Auberginen und Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und grob hacken. **2** Olivenöl in einen großen Topf erhitzen, Auberginen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. anbraten. Tomaten, Rotweinessig, Kapern und Knorr Gemüse Bouillon zugeben. Zugedeckt weitere ca. 12 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
3 Caponata mit Pinienkernen und gehackter Petersilie bestreut servieren. **Tipp:** Dazu passt eine Wildreismischung.

Pro Portion ca. 256 kcal (1063 kJ)
9 g E · 13 g KH · 16 g F

Bratäpfel mit Walnuss-Rosinen-Füllung

6 Portionen · ca. 25 Minuten + Backzeit
4 EL Rosinen · 120 ml Rum oder Apfelsaft · 6 Äpfel (Cox Orange, Boskoop oder Jonagold) · 50 g gehackte Walnüsse
100 g Marzipanrohmasse von Zentis
40 g weiche Butter · 2 EL Honig (oder braunen Zucker) · 1 TL Zimt

Rosinen einen Tag vorher in Rum oder Apfelsaft einlegen. Ofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze. Äpfel aushöhlen, am besten mit einem Apfelausstecher. Nüsse hacken. Marzipan, Butter, Nüsse, Rosinen, Honig und Zimt zu einer Teigmasse verkneten. Teigmischung in die Äpfel drücken. In eine feuerfeste Form legen. Ggf. mit dem aufgefangenen Apfelsaft übergießen. 20 Min. backen.
Tipp: Mit Vanillesauce servieren.

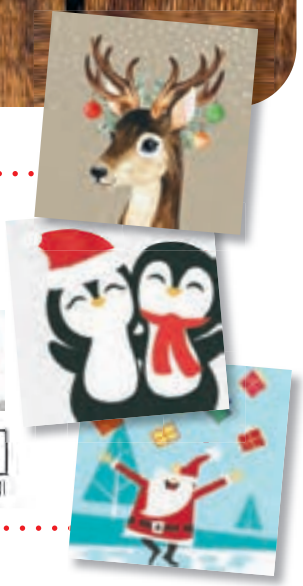
Pro Portion ca. 345 kcal (1443 kJ)
3 g E ·37 g KH ·14 g F

Bild auf Seite 5

PRODUKT Empfehlung

Weihnachts-Servietten von Paper + Design by Duni
Wo immer Menschen zusammenkommen und gemeinsam genussvoll essen und trinken, ist eine schöne Tischdekoration das i-Tüpfelchen für eine gute Atmosphäre. Das große akzenta-Angebot von Duni sorgt für feierliche Stimmung und angenehme Hygiene.
Diverse Varianten, in allen Märkten erhältlich.

DUNI
Paper+Design BY DUNI



Fotos: rezeptundbild.de, Unilever; yatomo, elenahramowa, annapustynnikova, myviewpoint, topntp/123rf.com; Knorr, Kalifornische Trockenpflaumen

Bild auf Seite 4

Reisnudeln mit Garnelen und Cashewnüssen

4 Portionen · ca. 30 Minuten
200 g Reisnudeln · 450 g rohe Garnelen, ohne Kopf · 2 Knoblauchzehen · 3 Schalotten
1 rote Chilischote · 100 g Mungobohnensprossen · 2 Karotten
3 Lauchzwiebeln · 200 g Pak Choi
2 Eier · 3 EL Öl (Sesam)
2 EL Limettensaft · ca. 4 EL Fischsauce · 1–2 EL süßscharfe Asia-Chilisauce · 6 EL geröstete Cashewnüsse · 1 TL Zucker
schwarzer Pfeffer · 2 EL Sojasauce · etwas Koriander

1 Reisnudeln in warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. **2** Garnelen waschen und gut abtropfen lassen. **3** Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. **4** Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen und fein würfeln. **5** Sprossen und Pak Choi putzen, waschen und abtropfen lassen, in kleine Streifen schneiden. **6** Lauchzwiebeln putzen, waschen und Karotten schälen, beides in feine Streifen schneiden. **7** Eier verquirlen. **8** Reisnudeln abtropfen lassen und etwas ausdrücken. **9** Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen. 1 EL Öl hineingeben. Garnelen zugeben und unter Wenden braten. Herausnehmen und beiseitestellen. **10** Wok wieder erhitzen, 2 EL Öl zugeben. Knoblauch, Schalotten und Chili zugeben, unter Wenden ca. 1 Minute braten. **11** Nudeln zufügen und erneut 1 Minute braten. **12** Eier, Fisch- und Chilisauce zugeben, unter Rühren weitere ca. 3 Minuten braten. **13** Garnelen, Sprossen, Cashewnüsse, Lauch, Karotten und Pak Choi hinzugeben, kurz weiterbraten. **14** Mit Zucker, Pfeffer, Sojasauce abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Lauchzwiebeln und Koriander bestreuen und servieren.

Pro Portion ca. 600 kcal (2520 kJ)
39 g E · 65 g KH · 21 g F



Früchtebrot mit getrockneten Pflaumen & Walnüssen

20 Scheiben · ca. 70 Minuten
Für den Hefeteig: 150 g Trockenpflaumen
4 EL Wasser (oder Rum) · 500 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe · 100 g weiche Butter · 2 Eier (M) · 80 g Zucker · 2 EL flüssiger Honig · 4 gestrichene TL Stollen- oder Lebkuchengewürz · 125 ml zimmerwarme Milch · **Außerdem:** 50 g Walnüsse · 100 g Trockenpflaumen · 80 g ganze, getrocknete Cranberrys · 2 TL Mehl

1 150 g Trockenpflaumen mit Wasser pürieren. **2** Mehl und Hefe mischen. Butter, Eier, Zucker, Honig, Stollen- oder Lebkuchengewürz, Milch und Pflaumenpüree zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. **3** Walnüsse grob hacken und mit Pflaumen, Cranberrys und Mehl mischen. Teig auf bemehlter Fläche kurz durchkneten, flach drücken und die Pflaumen-Mischung darauf verteilen. Teig zusammenschlagen und alles gut unterkneten, dabei darauf achten, dass die Früchte mit Teig bedeckt sind. Teig länglich formen und in eine gut gefettete Kastenform (ca. 30 cm lang) legen. Nochmals abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. **4** Früchtebrot im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 °C) ca. 45–50 Minuten backen.

Pro Scheibe ca. 213 kcal (892 kJ)
4 g E · 33 g KH · 7 g F



GEPA-HONIG

Süße Verführung aus verantwortungsvollen Händen

Seit mehr als 45 Jahren zeigt die GEPA Tag für Tag, dass Fairer Handel möglich ist. Jetzt bietet sie ein neues Honigsortiment an – von der Wabe bis ins Glas fair, transparent und klimaneutral.



Als Wuppertaler*in ist Ihnen die GEPA bestimmt ein Begriff. Schließlich wurde der Pionier des Fairen Handels bereits 1975 in der Stadt gegründet und ist hier immer noch beheimatet. Die bekanntesten Warengruppen sind nach wie vor Kaffee und Schokolade, aber auch Honig gehörte von Anfang an zum GEPA-Sortiment. Rund 70 Prozent des Honigs, der in Deutschland Tag für Tag konsumiert wird, kommt inzwischen zum großen Teil aus dem globalen Süden. GEPAs faire Bio-Honige sind eine gute Alternative!

Wo kommt der GEPA-Bio-Honig her?

GUAYA'B, GUATEMALA

Einer der GEPA-Bio-Honigpartner ist Guaya'b. In der Sprache der Maya-Popti bedeutet der Name der Organisation „gegenseitige Hilfe". Die ist auch notwendig in einem Land, in dem indigene Menschen nach wie vor für ihre Rechte kämpfen müssen. Guaya'b unterstützt seine zurzeit 54 Mitglieder durch die Vermarktung ihrer Produkte wie Honig. Sie leben in entlegenen Bergdörfern im Nordwesten Guatemalas auf bis zu 1500 Meter Höhe und sind zum Teil nur schlecht über Schotterstraßen und Pfade zu erreichen. In den höheren Lagen betreiben die Mitglieder von Guaya'b Schafzucht und pflanzen Gemüse und Getreide für den eigenen Bedarf sowie Erdnüsse, Hibiskus und Chilis für den lokalen Markt. In den niedrigeren Gebieten gedeiht Kaffee. Nun ist auch

„Mit den Bienen kann ich mein Einkommen steigern und so meiner Familie ein besseres Leben ermöglichen. Außerdem helfe ich mit den Bienen anderen, indem meine Bienen ihre Pflanzen bestäuben."

Don Adalberto Monzan Morales von Guaya'b



In den fruchtbaren Tälern von Pantelhó finden Bienen reichlich Pollen.



Don Adalberto Monzan Morales von Guaya'b.

noch die Bienenzucht und Honigproduktion als weiteres Standbein hinzugekommen. Für die junge Generation ist damit nicht nur eine neue Einkommensquelle entstanden, sondern eine echte Alternative zur Migration. Die Umstellung auf Bio-Honig war ein gemeinsames Projekt von Guaya'b und der GEPA. Dieses wurde u. a. durch den Handelspartner-Fonds der GEPA mit unterstützt. „Guaya'b beliefert GEPA seit 2019 mit Bio-Blütenhonig", erzählt Annika Schlesinger, die u. a. für den Einkauf der GEPA-Honige zuständig ist. Die Anstrengungen, vor allem vom Handelspartner, haben sich also gelohnt!

TZELTAL TZOTZIL, MEXIKO

Von Tzeltal Tzotzil erhält GEPA ebenfalls Bio-Honig. Die Tzeltal und die Tzotzil sind die beiden namensgebenden indigenen Gruppen, die im mexikanischen Bundesstaat Chiapas leben. Gemeinsam haben sie eine Kooperative gegründet, die von einem jungen engagierten Vorstand geleitet wird. Neben dem Anbau von Bio-Kaffee hat der Vorstand auch die ökologische Imkerei vorangetrieben. Sie gibt vor allem Frauen und Jugendlichen neue Möglichkeiten, Geld zu verdienen. Durch den Verkauf ihres Honigs vor Ort haben besonders die Frauen zusätzlich Arbeit. Die jungen Erwachsenen bekommen durch die Imkerei und die Mitgliedschaft in der Kooperative eine Perspektive, auf dem Land arbeiten und bei ihren Familien bleiben zu können. Um den Bienen genügend Nahrung zu bieten und die Biodiversität zu fördern, wurde eine Baumschule errichtet. Die Obstbäume, die dort heranwachsen, sollen später auf den Parzellen der Bauernfamilien für zusätzliche Ernte sorgen. „Es gibt viele Vorteile, Mitglied in der Kooperative zu sein: Der Techniker kommt zur Beratung – durch den Fairen Handel ist der Preis besser und man kann sich mit anderen Imkern austauschen. Ich möchte in Zukunft weiter die Anzahl meiner Bienenstöcke erhöhen. Die Biene ernährt mich.", sagt Miguel Santis Gomez.

„Mein Wunsch ist, meine Bienenstöcke weiter zu vermehren und meinen Kindern das Imkern beizubringen, wir brauchen Arbeit auf dem Land."

Miguel Santis Gomez, Mitglied von Tzeltal Tzotzil



Miguel Santis Gomez, ein zufriedenes Mitglied der Kooperative, mit seiner Frau.

Vier gute Gründe für GEPA-Honig

Sozial und ökologisch nachhaltig: Die Partner in Süd- und Mittelamerika imkern auf ökologische Weise. Ihre Bienen sorgen durch Bestäubung für gute Ernten und Ernährungssicherung. Gleichzeitig gewinnen die Kleinbauernfamilien besten Honig, der ihnen ein zusätzliches Einkommen bringt. So entstehen auch für junge Menschen neue Perspektiven und Alternativen zur Migration.

Klimaneutral durch Kompensation: In der Weiterverarbeitung werden alle Honigsorten nur noch mit 100 Prozent Ökostrom abgefüllt. Emissionen, die u. a. beim Transport entstehen, kompensiert GEPA über Projekte der Klimakollekte in Ländern des Südens. Seitdem ist das Honigsortiment klimaneutral – und der ökologischer Fußabdruck kleiner denn je!

Gesicherte Herkunft und Qualität: Neben Honig-Sorte und Bio-Qualität ist die Herkunft entscheidend. GEPA bezieht ihren Honig von süd- und mittelamerikanischen Kooperativen wie beispielsweise Tzeltal Tzotzil in Mexiko und Guaya'b in Guatemala, mit denen man seit Langem zusammenarbeitet. Auch die Umstellung auf Bio wurde unterstützt. So kann GEPA ihren Kunden noch bessere Qualität bieten.

Transparent von der Wabe bis ins Glas: Die Zusammenarbeit läuft auf Augenhöhe mit den Partnern, und das zeigt sich auch. Der Honig ist daher nicht einfach nur als Produkt aus „Nicht-EU-Landwirtschaft" gekennzeichnet. Sondern es werden die Menschen dahinter und die besonderen Regionen sichtbar gemacht, in denen er entsteht.

Probieren Sie die verschiedenen GEPA-Honigsorten und finden Sie Ihren Lieblingshonig! Sie werden begeistert sein!

Fotos: GEPA – The Fair Trade Company / R. Solórzano, Mexiko; Nova TV, Guatemala; C. Schreer



Der FUCHSWINKEL in Barmen: Stylishes Interieur und ein leidenschaftliches Küchen- und Serviceteam warten auf ihre Gäste.

FUCHSWINKEL

Heute keine Lust auf Kochen?

Macht nix, es gibt ja den Fuchswinkel!

An mittlerweile drei akzenta-Standorten bietet das schicke Marktrestaurant FUCHSWINKEL seinen Gästen abwechslungsreiche, frische und sehr leckere Speisen. Und wer lieber daheim isst, der kann auch online bestellen und zu Hause genießen.

Nachdem sich nun auch im neuen akzenta-Markt in Heiligenhaus die FUCHSWINKEL-Tore vor wenigen Monaten geöffnet haben, können Kunden zwischen drei Standorten wählen, um schnell etwas gegen den kleinen oder großen Hunger zu tun. Die professionellen und engagierten Köche sorgen täglich mit ihren Teams für vielfältige Tageskarten, allesamt frisch und mit Liebe zum Detail zubereitet. Da kommen Vegetarier genauso auf ihre Kosten wie Fleisch- und Fischliebhaber. Saisonale Highlights wie eine ausgesuchte Wildkarte zur Weihnachtszeit warten auf Feinschmecker, die genauso „WILD auf WILD" sind wie das leidenschaftliche FUCHSWINKEL-Team. Gans, Hirsch, Wildschwein, um nur einige Schmankerl der Wild- und Geflügelklassiker zu nennen, werden mit leckeren Beilagen wie Rotkohl, Rosenkohl, Klößen, Gratin u. v. m. serviert. Selbstverständlich gibt's auch ein festes Angebot an Speisen, das man durchaus als Dauerbrenner in der deutschen Kulinarik bezeichnen kann und sich das ganze Jahr über großer Beliebtheit erfreut. Dazu zählen individuelle Burger-Kreationen, Reibekuchen sowie Backfisch, Schnitzel und Rumpsteak. Über das täglich wechselnde Angebot kann man sich auch vorab auf der Website https://www.fuchswinkel.com/speisekarte/ informieren oder auf Facebook unter https://www.facebook.com/FUCHSWINKEL/ Meistens bekommt man ja beim Einkaufen den größten Hunger. Warum sich also nicht mal ein leckeres Menü im FUCHSWINKEL zu fairen Preisen gönnen?

Anruf oder Klick genügt

Wer lieber mit der Familie oder Freunden, geplant oder kurz entschlossen, die leckeren Gerichte vom FUCHSWINKEL daheim genießen möchte, kann auch telefonisch oder online außer Haus bestellen. Die Gerichte stehen in der Regel innerhalb von weniger als 30 Minuten zur Abholung bereit. Einfach geht es mit dem links abgebildeten QR-Code.

FUCHSWINKEL to go

Einfach scannen und man wird ganz automatisch auf die Bestellseite geleitet.

Fotos: akzenta, Photoart Hübner, Vytal

Gans und vieles mehr ganz einfach vorbestellen

Die Küchenchefs empfehlen vor allem die tolle Möglichkeit, für die Vorweihnachtszeit und Feiertage ein Lieblings-Festtagsmenü vorzubestellen. Die Aktion „Wild auf Wild" bietet alle kulinarischen Köstlichkeiten der Herbst- und Winterzeit für entspanntes „Lazy Cooking". Das FUCHSWINKEL-Team bereitet alle Gerichte samt leckerer Beilagen frisch zu und verpackt es schonend in Portionsbeutel, die dann nur noch erwärmt werden müssen. Perfekt auch für große Gesellschaften geeignet, wo der eigene Backofen an seine Grenzen kommt oder Geselligkeit im Vordergrund steht und der Gastgeber nicht nur in der Küche stehen möchte. Eine kleine Übersicht der dafür ausgewählten Angebote und Preise finden Sie unten stehend.





Leckere Gerichte zum Vorbestellen für die Festtage

Ganze Gans
für 4 Personen
mit Rotkohl, Klößen
& Bratapfel, gefüllt
mit Marzipan, und
Vanillesoße
€109.00

Gänsekeule
mit Rotkohl & Klößen
€16.90

Gänsebrust
mit Kirsch-Jus,
Kartoffel-Strudel
& Spitzkohlgemüse
€16.90

Wildragout
mit Edelpilzen,
Mandel-Rosenkohl
& Semmelknödel
€16.90

Rehpfeffer
mit Spätzle, Birne
& Preiselbeeren
€16.90

Hirschlasagne
mit Wacholder-
Béchamel & Schweizer -
Bergkäse-Kruste
€13.90

Hirschsauerbraten
mit Rotkohl & Klößen
€15.90



AKZENTA-Geschenktipp

Für Liebhaber der FUCHSWINKEL-Kulinarik besteht auch in diesem Jahr die Möglichkeit, sich einfach einen Geschenkgutschein schenken zu lassen, der in allen drei Standorten einlösbar ist und in Höhe jedes beliebigen Betrags ab 10 Euro ausgestellt werden kann. Auch eine schöne Idee zu Weihnachten.

Für unsere Umwelt

Übrigens, der FUCHSWINKEL arbeitet ab sofort in allen FUCHSWINKEL-Restaurants mit dem Mehrwegsystem von VYTAL zusammen, um Abfall zu vermeiden und für eine ressourcenschonende und nachhaltige Wirtschaftsweise einzutreten. Wir freuen uns, wenn Sie unsere Bemühungen unterstützen. Mehr Infos auf der VYTAL-Website: www.vytal.org.



SO EINFACH GEHT ES:

1. Behälter kostenlos per QR-Code ausleihen. 2. Essen ohne Müll genießen. 3. Behälter innerhalb von 14 Tagen zurückbringen. Einsparen, freuen und wiederholen.

So erreichen Sie uns:

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

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

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



Raclette & Fondue

Kulinarische Variationen

Ziegenkäse-Avocado-Raclette

2 Portionen · ca. 10 Minuten

2 Tomaten · 1 Avocado · 1 EL Zitronensaft
150 g Ziegenfrischkäse · 2–3 Prisen Just Spices Raclette-Gewürz · 1 Prise Just Spices Thymian · 2 EL flüssiger Honig

1 Zuerst die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Avocado halbieren, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Avocado nach Belieben würfeln oder in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Käse etwas zerbröseln. **2** Nun die Tomaten, die Avocado und den Ziegenkäse in die Pfännchen verteilen, mit Raclette-Gewürz und Thymian würzen und mit etwas Honig beträufeln. **3** Die Pfännchen nun für ca. 3 Minuten im Raclettegerät garen.

Pro Portion ca. 538 kcal (2240 kJ)
15 g E · 42 g KH · 43 g F

PRODUKT
Empfehlung



Just Spices Raclette Gewürz
Silvester ohne Raclette? Geht nicht! Damit der Käse das gewisse Extra bekommt, einfach vor dem Grillen das Gewürz auf den Käse streuen. Peppt alles auf, was im Pfännchen brutzelt.
55-g-Dose (100 g 9.07)
4.99

Fisch-Fondue

4 Portionen · ca. 60 Minuten
500 g Fischfilets wie Lachs oder Fjordforelle · 500 g Meeresfrüchte wie Garnelen oder Jakobsmuscheln 250 g argentinische Rotgarnelen
Für ca. 1 l Safran-Fischfond: 1 kg Fischkarkassen, bevorzugt von weißfleischigem Fisch · 1 Lauchzwiebel 1 Stange Staudensellerie · 2 Schalotten · 1 Fenchelknolle · 1 Bio-Zitrone 6 weiße Pfefferkörner · 2 Lorbeerblätter Safranfäden oder Safranpulver · Salz 200 ml trockener Weißwein · 1 l Wasser

1 Fischkarkassen waschen, in grobe Stücke teilen. Karkassen unter fließendem Wasser ausgiebig wässern, bis sie richtig sauber sind. So wird der Fond später schön klar. **2** Lauchzwiebel, Sellerie, Schalotten und Fenchel in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, die Schale mit einem Sparschäler abschälen und mit Gemüse und Karkassen in einen Topf geben. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Safran und Salz zugeben. Mit Weißwein und Wasser auffüllen. Alles einmal aufkochen und dann bei niedriger Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. **3** Zwischendurch immer wieder den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abnehmen. Vor der Nutzung Fischfond nach und nach mit einer Kelle vorsichtig durch ein Sieb gießen. **4** Lachs- oder Forellenfilets, Garnelen und Jakobsmuscheln in mundgerechte Stücke schneiden. Den Fonduetopf auf das Rechaud stellen und mit Fondue-Saucen, Fisch und Meeresfrüchten servieren. **TIPP:** Wenn keine Karkassen vorhanden sind, dann mindestens 1 Liter fertigen Fischfond nehmen.

Pro Portion ca. 621 kcal (2599 kJ)
106 g E · 12 g KH · 12 g F



Fisch & Meeresfrüchte

Fischfondbrühe – hier kommen die feinen Aromen der Zutaten viel besser zur Geltung, zudem liegt dieses Festmahl bei Weitem nicht so schwer im Magen wie die klassische Variante.



Vegetarisches Fondue

4 Portionen · ca. 25 Minuten

1 Zucchini · 8 Champignons · 8 Maiskölbchen · 500 g Brokkoli · 1 kleiner Kopf Blumenkohl · 40 g KNORR Delikatess Brühe (Glas) · 4 EL KNORR Grillsauce Chili 4 EL KNORR Grillsauce Karibik

1 Das Gemüse in mundgerechte Stücke, Brokkoli und Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Alles in Schalen bereitstellen. **2** 2 l Wasser aufkochen und KNORR Delikatess Brühe einrühren. Brühe in den Fondue-topf füllen. **3** Gemüse auf Spießen für ein paar Minuten in der Brühe garen. Mit den Knorr Grillsaucen servieren. **Tipp:** Sie können mit einer herzhaften Brühe starten und mit Sojasauce, Ingwer und Knoblauch für eine orientalische Note würzen. Oder Salbei, Rosmarin und trockenen Weißwein hinzufügen.

Pro Portion ca. 128 kcal (532 kJ)
7 g E · 13 g KH · 4 g F

UNSER TIPP MIT BIERTEIG:

1 150 g Mehl und 125 ml helles Bier verrühren **2** 2 Eigelb unterrühren und salzen. **3** 2 Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben. **4** Das Gemüse durch den Teig ziehen.

Lecker aus dem Backofen

OFEN-CAMEMBERT MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

4 Portionen · ca. 25 Minuten

1 Den Ofen auf 180 °C (U: 160 °C, G: Stufe 3) vorheizen. **2** Einen großen, etwas festeren Camembert mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. **3** 2 Knoblauchzehen schälen und in kleinere Stücke schneiden, 3 Rosmarinzweige in kleine Abschnitte zerschneiden. Beides in die Öffnungen füllen. **4** Camembert in eine ofenfeste Form geben und mit Olivenöl und Weißwein beträufeln. **5** Käse für 20 Minuten in den Backofen geben und backen. **6** Anschließend servieren. Dazu passt sehr gut Baguette oder Gemüse zum Dippen.

Pro Portion ca. 242 kcal (1011kJ)
8 g E · 39 g KH · 6 g F





Ganz und gar ohne Topf

NICHT JEDER VERFÜGT ÜBER EINEN PASSENDEN TOPF für ein original Käsefondue. akzenta präsentiert ein tolles Rezept für Gäste, für das Sie nichts weiter brauchen als die Zutaten, Backpapier und einen Backofen. Im Handumdrehen haben Sie ein dekoratives Käsefondue, dass auch noch superlecker schmeckt.

VEGETARISCH

Käsefondue im Kürbis

3-4 Portionen · ca. 50 Minuten

1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis · 200 g Gruyère · 200 g Appenzeller · 200 g Emmentaler · 1 Zwiebel · 2 Knoblauchzehen 200 ml trockener Weißwein · 1 EL Speisestärke · Paprikapulver, edelsüß · Salz · Pfeffer

1 Den Backofen auf 200 °C (U: 175 °C, G: Stufe 4) vorheizen. **2** Vom Kürbis den Deckel als Ganzes abtrennen und beiseitelegen. Den Kürbis gründlich aushöhlen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 20 Min. backen. **3** In der Zwischenzeit Käse reiben, Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken. **4** Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, Weißwein, Knoblauch und Zwiebel hineingeben, alles leicht umrühren. **5** Anschließend den geriebenen Käse mit der Speisestärke verrühren, das Gemisch zum Wein in den Kürbis geben und würzen. **6** Den Kürbis für weitere 20 Min. bei 200 °C in den Ofen schieben. Darauf achten, dass der Käse geschmolzen ist und eine cremige Konsistenz angenommen hat. Aus dem Ofen nehmen, den Deckel zum Servieren auflegen, gleich servieren. Dazu passen kleine Pellkartoffeln und Baguette zum Dippen. Wer mag, kann danach das Kürbisfleisch noch auslöffeln.

Pro Portion ca. 1180 kcal (4958 kJ)
61 g E · 74 g KH · 66 g F





Raclette mit Ei

6 Portionen · ca. 30 Minuten

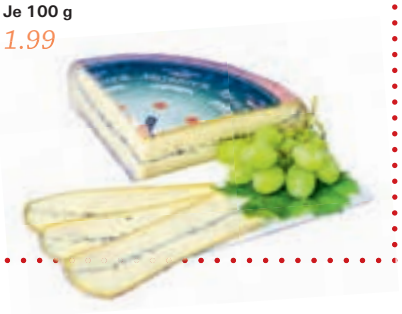
300 g Süßkartoffeln · 1 rote Paprika 200 g Champignons · 3 Lauchzwiebeln 100 g junger Spinat · 150 g Sojasprossen, frisch · 200 g orangefarbene Cocktailtomaten · 1 reife Avocado · 1 EL Zitronensaft · 150 g gekochter Schinken 200 g Feta, leicht (Schafskäse, 9 % Fett abs.) · 400 g Raclettekäse · 12 Eier (Größe M) · 6 EL KNORR Schlemmersauce Knoblauch · 6 EL KNORR Schlemmersauce Chili

1 Süßkartoffeln schälen, in ½ cm breite Stücke schneiden, in kochendem Wasser 5–10 Minuten garen. Abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken. In eine Schale geben. **2** Paprika, Champignons und Lauchzwiebeln putzen, klein schneiden und in Schalen geben. Spinat, Sprossen und Tomaten waschen und ebenfalls in Schalen geben. Avocado entkernen, schälen, in Spalten schneiden, in eine Schale geben, mit Zitronensaft beträufeln. Schinken und Käse auf Platten verteilen. **3** Raclette-Gerät aufheizen. Raclette-Pfännchen nach Belieben mit den Zutaten bestücken und ein Ei oder Käse darübergeben. Unterm Raclette-Grill überbacken, bis das Ei gestockt bzw. der Käse geschmolzen ist. Mit den Schlemmersaucen genießen. **Tipp:** Statt gekochten Schinken rohen Schinken oder Chorizo verwenden. Auch lecker mit vorgegartem Brokkoli.

Pro Portion ca. 676 kcal (2829 kJ)
46 g E · 26 g KH · 41 g F

PRODUKT
Empfehlung

Morbier AOC
Französischer halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch aus der Gemeinde Morbier/Region Franche-Comté. 45 % Fett i. Tr. Am Stück.
Je 100 g
1.99



Fotos: Just Spices GmbH, Deutsche See Fischmanufaktur, Knorr, RezeptBild/Unilever, foodandmore, edu1971/123rf.com, agefotostock/Imago-images.de, Ritter Sport



Für süße Lecker-mäuler



Früchte sind eine hervorragende Komponente für Schokofondue und Schokoraclette. Egal ob in Kombination mit Vollmilchschokolade oder weißer und herber Sorte.

Schokoladige Versuchung

S'Mores easy Pfännchen aus den USA
1 Butterkeks · 1–3 Stücke Vollmilchschokolade, z. B. von Ritter Sport · 2 Mini-Marshmallows
Einen Butterkeks in das Pfännchen legen, die Schokostücke und Marshmallows darauf verteilen. Warten, bis die Schoki geschmolzen ist und die Marshmallows karamellisieren.

Banane mit Schokostücken
4 Scheiben Bananen · 4 Stücke Vollmilch- oder Halbbitterschokolade · 1 EL Puderzucker
Banane in dünne Scheiben schneiden und in das Raclette-Pfännchen legen. Nun die Schokoladenstückchen auf den Bananenscheiben verteilen und unter den Raclette-Grill legen. Warten, bis die Schokolade geschmolzen ist und genießen!

Apfel, Nüsse und Schokolade
4–5 gespaltene Apfelstücke 3–4 Walnüsse · 4 Stücke Vollmilchschokolade
Schokolierter Apfel mal anders! Apfel in das Raclette-Pfännchen geben, 3–4 Walnüsse darauflegen und mit circa 4 Stücken Schokolade ins Raclette-Gerät geben, bis sie geschmolzen sind.

Pfannkuchen, Orange, und Schoko
Pfannkuchenteig · 4–5 Spalten Orange oder andere Frucht
4 Stücke Halbbitterschokolade
Lasst eurer Fantasie freien Lauf und füllt einen Löffel Pfannkuchenteig in ein Pfännchen, packt die Orangen dazu und gebt 3–4 Stücke Halbbitterschokolade hinzu. Ab unter den Grill, erst rausnehmen, wenn die Schokolade geschmolzen ist!









Very British

direkt aus Wuppertal

Miri Smith, eine Wuppertaler Buchautorin, erobert die Krimi-Community durch ihre neue Cosy-Crime-Reihe – mit Elsy Moore, einer Art junge Miss Marple, als Protagonistin.

Miri Smiths erstes Buch „Elsy Moore und der Teetassenmörder" sollte auf keinem Gabentisch im Ruhrgebiet fehlen.

Kleine Einführung

Elsy Moore ist die junge Hauswirtschafterin im Haus des beliebten Barons of Faun im schrulligen Dörfchen Stricktony im Herzen von Devon. Als sie den Küster im kleinen südwestenglischen Dorf besuchen möchte, findet sie diesen mausetot. Elsy, die ihre Freizeit gern mit dem Schmökern von Krimis verbringt und sich ein profundes theoretisches Detektivwissen angeeignet hat, ist entsetzt. Ihre Neugier und die Tatsache, dass sie am Tatort etwas Ungewöhnliches bemerkt hat, macht sie zum prädestinierten Helfer der polizeilichen Ermittlungen. Engagiert und unterstützt durch Freunde begibt sie sich auf Spurensuche. Würde sich ihr Verdacht bestätigen, stünden weitere Morde bevor ...

Das war erst der Anfang

Sie haben Lust bekommen auf mehr? Die Krimireihe mit einer guten Mischung aus Spannung, Gemütlichkeit und Humor, gepaart mit einer kleinen Lovestory und interessanterweise auch leckeren Rezeptideen, geht schon bald weiter. Im Februar 2022 will Miri Smith den zweiten Teil der Elsy-Moore-Reihe herausbringen. Die gebürtige Wuppertalerin, die eigentlich Miriam Schmidt heißt, begeisterte sich schon früh fürs Schreiben und für rätselumwobene Geschichten. Zunächst machte sie aber ihre zweite Leidenschaft, das Backen, zu ihrer Profession, indem sie Ökotrophologie studierte und als Rezeptentwicklerin für Kochbücher und Magazine tätig war. Während dieser Zeit schrieb sie zunächst zwei Fantasy-Romane.

Interessierte können sich auf ihrem Instagram-Feed @miri.smith.autorin regelmäßig über Neuigkeiten informieren, denn wenn man einmal Fan ist, kann man den nächsten Band kaum erwarten. Dort geht Miri Smith auch einmal im Monat live. Das Format heißt Teeklatsch mit Miri.

GEWINNSPIEL

WIR VERLOSEN 5 X DAS BUCH „ELSY MOORE UND DER TEETASSENMÖRDER" VON MIRI SMITH

Wenn Sie ein Buch im Wert von 6.99 Euro gewinnen möchten, senden Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Stichwort „Teetassenmörder". Die Adresse und Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 30.
Einsendeschluss: 31. Dezember 2021

Mitmachen und gewinnen!

ELSYS WHITE CHOCOLATE COOKIES

18 Stück · ca. 60 Minuten

125 g Butter, weich, in Stücken · 80 g brauner Zucker · 80 g weißer Zucker 1 Ei (Größe M) · 3–4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma · 180 g Dinkelmehl (Type 630) · ½ TL Backpulver · ¼ TL Salz · 200 g weiße Kuvertüre, gehackt

1 Backofen auf 190 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Butter, Zucker, Ei, Butter-Vanille-Aroma, Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers gut verrühren. **2** Weiße Kuvertüre zugeben und kurz unterheben. Vom Teig walnussgroße Portionen abstechen und mit viel Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen (9 Portionen je Blech). Cookies auf den Backblechen nacheinander ca. 8 Minuten backen, 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen und dann auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Guten Appetit!

Fotos: Miri Smith, Freistil Fotografie, denismart/123rf.com

Bünting Tee
SEIT 1806

Jetzt Bio-Vielfalt aus Ostfriesland probieren & gewinnen!



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

Natürlicher Genuss

Teekreationen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung!

Nachhaltiger Anbau

Umweltbewusste Verpackungen aus zertifizierter Forstwirtschaft (FSC mix)!*

Ressourcen-schonung

Umweltschonende Herstellung von Teebeutelfaden aus Bio-Baumwolle ohne Gentechnik!*

*bezogen auf die verwendeten Teebeutel



1 x VW e-up!



3 x E-Bike



100 x Thermobecher



333 x Jahresvorrat Bünting Bio Tee

Garantiert 1€ Spende für jede Gewinnspielteilnahme an das Baumförderprojekt von Planted

Kassenbon hochladen unter buenting-tee.de/bio oder Teilnahmekarte einsenden und gewinnen
Teilnahmebedingungen unter buenting-tee.de/bio

Abbildungen ähnlich

Mixed Drinks

Die leckersten Rezepte für die Klassiker unter den Cocktail-Zutaten, egal ob flavoured, pur, geschüttelt oder gerührt.



Baileys Red Velvet Cupcake Shot



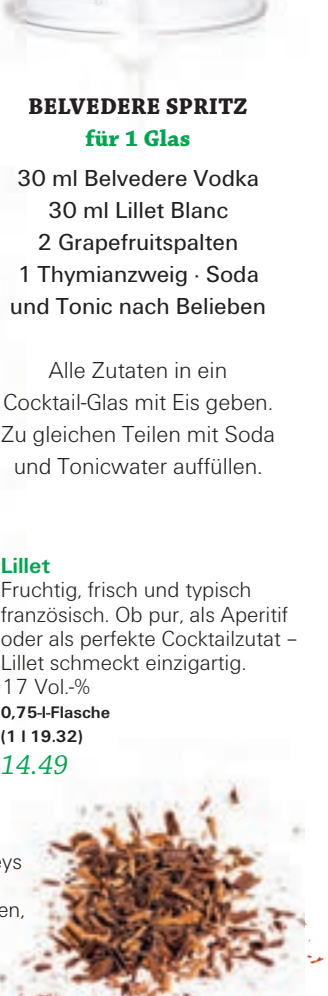
UNSER Tipp

BAILEYS RED VELVET CUPCAKE SHOT
für 1 Glas

5 cl Baileys · 2,5 cl Wodka
250 ml Sahne · Kakao zum Bestäuben · rote Deko wie Fondant

Sahne schlagen, Baileys und Wodka in einen mit Eis gefüllten Shaker geben, ordentlich schütteln. Dann in ein Martiniglas füllen. Sahne am besten mit einem Spritzbeutel darauf verteilen. Mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch dekorieren.

Baileys Red Velvet Cupcake
Ein Getränk, das wie ein Cupcake schmeckt, verwirbelt mit köstlicher Baileys Original Irish Cream, ein Likörgenuss direkt aus der Backstube. Auf Eis genießen, als Shot oder als kleiner Backschub.
17 Vol.-%
0,70-l-Flasche, (1 l 17.13)
11.99



Belvedere Spritz



Belvedere Vodka
Der vierfach destillierte Wodka aus Polen ist besonders zart und rein. Er wurde bereits mehrfach zum weltbesten Wodka gekürt.
40 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 l 52.84)
36.99



BELVEDERE SPRITZ
für 1 Glas

30 ml Belvedere Vodka
30 ml Lillet Blanc
2 Grapefruitspalten
1 Thymianzweig · Soda und Tonic nach Belieben

Alle Zutaten in ein Cocktail-Glas mit Eis geben. Zu gleichen Teilen mit Soda und Tonicwater auffüllen.

Lillet
Fruchtig, frisch und typisch französisch. Ob pur, als Aperitif oder als perfekte Cocktailzutat – Lillet schmeckt einzigartig.
17 Vol.-%
0,75-l-Flasche
(1 l 19.32)
14.49

Fotos: Angelo Esslinger/pixabay.com, agefotostock/Imago-images.de, utima/123rf.com, Diageo North America, Captain Morgan Rum Co., Sidral Mundet/unsplash.com



Bombay Sapphire Negroni

BOMBAY SAPPHIRE NEGRONI
für 1 Glas

2,5 cl Bombay Sapphire
2,5 cl Martini Rosso
2,5 cl Martini Bitter
1 Orangenzeste zum Garnieren · Eiswürfel

Ein Tumbler-Glas mit Eiswürfeln füllen und die Spirituosen darübergießen. Vorsichtig umrühren und mit der Orangenzeste garnieren.



Bombay Sapphire
Durch die schonende Infusion seiner acht Botanicals erhält dieser Dry Gin ein unvergleichlich mildes Aroma. 40 Vol.-%.
0,7-l-Flasche
(1 l 28.56)
19.99

Bombay Sapphire East London Dry Gin
Zitronengras aus Thailand und schwarzer Pfeffer aus Vietnam sind die prägenden Botanicals dieses London Dry Gins. 42 Vol.-%.
0,7-l-Flasche
(1 l 28.56)
19.99





Bombay Bramble Distilled Gin
Der „Bombay Bramble" kombiniert Premium-Gin mit einer natürlichen Fruchtinfusion aus reifen Brombeeren und Himbeeren. 37,5 Vol.-%.
0,7-l-Flasche
(1 l 28.56)
19.99

Martini Fiero Lemonade

MARTINI FIERO LEMONADE für 1 Glas

5 cl Martini Fiero · 2,5 cl frischer Grapefruitsaft · 1,5 cl Zitronensaft · 5 ml Zuckersirup · 200 ml Soda · 1 Grapefruitspalte und einige Blätter Minze zum Garnieren · Eiswürfel

Ein Copa-Glas mit Eiswürfeln füllen. Martini, Fruchtsäfte und Zuckersirup eingießen. Mit Soda auffüllen. Vorsichtig umrühren und nach Belieben mit einer Grapefruitspalte und einigen Blättern Minze garnieren.



Martini Aperitif
Die Aperitifs von Martini sind italienisches Lebensgefühl im Glas. Ob der mildsüße „Bianco" oder der bittersüße „Fiero" – sie alle sind gern gesehene Mixpartner für erfrischende Cocktails und Longdrinks. Diverse Sorten und Grädigkeiten erhältlich.
0,75-l-Flasche
(1 l 7.99)
5.99

Apple Sour

APPLE SOUR
für 1 Glas

5 cl Captain Morgan Sliced Apple
2,5 cl Rohrzuckersirup, z. B. von Monin
1,5 cl Zitronensaft

Zutaten in einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Anschließend auf Eis servieren und mit einer dünnen Apfelscheibe servieren.







Captain Morgan Sliced Apple
Mit dem süßen, saftigen und knackigen Geschmack von frischem Apfel ist der Captain Morgan Gewürzrum die perfekte Zutat für leckere und nicht alltägliche Drinks. Dafür sorgt ein geheimer Blend aus feinsten karibischen Likören, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen und Apfelaromen. 25 Vol.-%.
0,7-l-Flasche
(1 l 17.13)
11.99



Die ganz neue Weinbar in Heiligenhaus lädt zum Verweilen, Probieren und Feiern ein. Immer mit einem **Profi-Sommelier** vor Ort.

WEINBAR *live*

Erstklassige Tropfen

Für alle, die es wie Johann Wolfgang von Goethe halten: Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.



Akzenta freut sich, seit diesem Jahr an zwei Standorten sehr gut sortierte Weinbars für Weinliebhaber oder die, die es noch werden wollen, anzubieten. In den akzenta-Märkten in Barmen und Heiligenhaus finden Kunden ausgesprochen vielfältig und edel designte Weinabteilungen. Optisch etwas vom eigentlichen Supermarkttreiben separiert kann man sich ganz in Ruhe von echten Weinprofis bei der richtigen Auswahl beraten lassen und an der gemütlichen Bar auch direkt den edlen Tropfen genießen. Um einen exzellenten Service zu bieten, sind im akzenta-Weinbar-Team extra Sommeliers vor Ort, die zusammen mit ihrem leidenschaftlichen Team für jeden Anspruch den richtigen Tropfen finden und sich natürlich auch im Bereich Aperitif, Digestif und bei Hochprozentigem sehr gut auskennen.



Eine beachtliche Auswahl an Weinen, Sekt, Champagner und Spirituosen.

Exklusive Wein-Events

In diesem Jahr wurde der besondere Service noch durch die äußerst beliebten akzenta „Weinbar live"-Events ergänzt, die schnell ausgebucht waren. Je nach Themenschwerpunkt wurde man durch die vielfältigen Welten der

WEITERE TERMINE 2021: Freitag, 26.11. (Heiligenhaus) Perfekt im Duett: Käse und Wein in einer kulinarischen Begegnung

akzenta-Weinspezialitäten geführt und konnte, egal ob Rot, Rosé oder Weiß, die abwechslungsreichen Tropfen der neuen Weinkollektion auch verkosten. Geleitet durch den Gedanken, dass Wein Menschen und Kulturen verbindet und immer eine gute Basis für ein nettes gesellschaftliches Miteinander ist, haben sich die Weinkenner aus dem Hause akzenta darangemacht, liebevoll und gewissenhaft die besten Weine für die Weinbar zusammenzustellen. Dabei wurde immer darauf geachtet, verschiedenen Geschmäckern und Ansprüchen gerecht zu werden. Dafür haben die Sommeliers Winzer besucht, neue Handelsbeziehungen geknüpft, an den Fässern geschnuppert und an den Gläsern genippt. Als Quintessenz ihrer Arbeit und Bemühungen ist eine attraktive Weinkollektion entstanden, von denen ausgewählte Schwerpunkte von David Ziegler in Heiligenhaus und Otmane Khairat in Wuppertal-Barmen mit Hingabe auf den Weinevents präsentiert wurden. Hier wurden die erstklassigen Tropfen verschiedenster Provinzen auch in die Beurteilung der Kunden und



Für Fragen und Wünsche oder Terminbuchungen kann man sich vertrauensvoll an das versierte Personal vor Ort wenden.



Wine Tasting 2x IM MONAT



„Weinbar live"-Events: Nicht nur bei Gästen beliebt, sondern auch bei den akzenta-Weinprofis.



> »Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.«
>
> *Griechische Lebensweisheit*

Weinliebhaber gegeben, um direkt eine Reaktion auf die sorgsame Auswahl der Weine zu erhalten. Begleitet wurde die Weindegustation von ausgewählten Käse- und Schinken-Variationen aus den Bedienungstheken sowie leckeren Überraschungen aus dem FUCHSWINKEL, dem akzenta-Restaurant vor Ort. So sind manch sehr gesellige, kurzweilige Runden entstanden, die nicht nur kulinarisch ein Genuss, sondern auch in Sachen Spaß und Fröhlichkeit besonders waren.

Lust bekommen?

In diesem Jahr gibt es noch einige Restplätze für die letzten Veranstaltungen 2021, zumindest zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Magazins. Wer also Lust bekommen hat, kann sich im jeweiligen Markt auf einer ausgelegten Mailingliste eintragen und so seinen Platz reservieren. Danach gehen die Karten in den freien Verkauf. Aufgrund der leichten Einschränkungen, die es momentan noch gibt, ist die Personenzahl vorerst auf 24 Teilnehmer beschränkt. Natürlich unter 3G-Bedingungen. Im nächsten Jahr wird man dieses Angebot selbstverständlich weiterführen, jedoch gibt es momentan noch keine konkreten Termine oder Themen, aber man hat schon tolle Ideen: Wie wäre es mit „Wein-Comedy" oder „Wein und Oper"? Übrigens, das tolle Angebot der Weinbars kann man nicht nur zu den Live-Veranstaltungen buchen. Ab einer Zahl von 6 Personen organisiert das Wein-Team gern speziell auf Ihre Wünsche abgestimmte und maßgeschneiderte Wein-Events zu Geburtstagen, Jubiläen, Firmenveranstaltungen und vielem mehr.

Fotos: Akzenta

Freitag, 10.12. (Barmen) und Samstag 11.12. (Heiligenhaus) Champagner-Gala: Terroir und Passion im Reich des perlenden Luxus

akzenta
sozial



Brigitte Söhngen und ihr Mann sind seit 2015 **engagierte Spendensammler für das Kinderhospiz Burgholz.**

Wen **unterstützen** Sie?



Wunschzettel für Kinder, deren Wünsche nicht so oft in Erfüllung gehen.

Verschenken Sie einen weihnachtlichen Glücksmoment in Wuppertal

Wie jedes Jahr können Kunden zu Weihnachten Gutes tun und an der akzenta-Sterntaler-Aktion teilnehmen. Bringen Sie Kinderaugen zum Leuchten, indem Sie einen der in den akzenta-Märkten aufgehängten Wünsche von Jungen und Mädchen aus sozialen Einrichtungen, Institutionen und Heimen erfüllen. Wenn Sie daran teilnehmen möchten, nehmen Sie einfach einen der ausgefüllten Wunschzettel ab, erwerben das Gewünschte und verpacken es kindgerecht. Danach geben Sie es mit der dazugehörigen Karte im akzenta Markt ab. Wir kümmern uns um die Übergabe an die kleinen Empfänger, denen Sie dadurch eine riesige Freude bereiten.

Große Tombola bei akzenta zugunsten des Kinderhospizes

Allein geht nicht so viel, aber zusammen können wir viel bewegen. Das war und ist das Motto von Brigitte Söhngen bei der Umsetzung ihres Herzensprojekts, dem Sammeln von Spenden für das Kinder- und Jugendhospiz Burgholz. Allein in diesem Jahr hat die sozial engagierte Rentnerin mit ihrer Tombolaaktion im akzenta-Markt Steinbeck und dem Sammeln des „Einkaufwagen-Euros" auch in allen anderen Märkten 14.675 Euro eingenommen, die direkt an das Hospiz flossen. Mit der Hilfe zahlreicher Geld- und Sachspenden sowie Gutscheinen von Wuppertaler Geschäftsleuten hilft Söhngen der Einrichtung bereits seit 2015. Eine schöne Aktion!



Beispielkarten

UNICEF-Weihnachtskarten-Verkauf

Wenn es draußen kälter wird und wir es uns drinnen umso gemütlicher machen, rücken wir nicht nur tatsächlich, sondern auch gedanklich alle etwas näher beisammen. Das ist das diesjährige Credo von UNICEF für ihre Weihnachtskartenaktion, die die akzenta-Märkte in Vohwinkel vom 25.–27. November und Elberfeld in den City-Arkaden unterstützen. Mit den schönen UNICEF-Karten können Sie mit humorvollen, festlichen, märchenhaften, winterlichen oder kindgerechten Motiven Ihren Lieben zeigen, dass Sie an sie denken, und gleichzeitig viel Gutes tun. Viele Künstlerinnen und Künstler wie z. B. Wolfgang Joop oder Udo Lindenberg setzen sich leidenschaftlich dafür ein, dass Kinder eine Chance auf eine richtige Kindheit haben und ein glückliches Leben verbringen können, indem sie für UNICEF schöne Kartenmotive entworfen haben. Die Erlöse tragen dazu bei, UNICEF-Projekte zur Unterstützung benachteiligter Kinder zu finanzieren.

IMPRESSUM

Herausgeber: akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61–63, 42283 Wuppertal, Telefon: 02 02/5 51 26-0 **Verantwortlich für den Inhalt:** Ulrich Mazurek **Anschrift von Verlag und Redaktion:** Allzeit Media Consult GmbH, Elbberg 6 d, 22767 Hamburg, Tel.: 0 40/5 48 06 79 27, E-Mail: c.allzeit@allzeit-consult.de **Objektleitung:** Beatrice Pfaff (akzenta), Claudia Allzeit, Petra Techritz **Redaktion:** Claudia Allzeit
Grafik: Petra Techritz **Druck:** Evers Druck Meldorf

Fotos: akzenta; Weihnachtskarten: Kera Till

akzenta-Jubilare

Herzlichen Glückwunsch!

45-jähriges Jubiläum
Detlef Gausmann (Barmen)

40-jähriges Jubiläum
Brigitte Meis (Barmen)

30-jähriges Jubiläum
Gabriela Lassen (Elberfeld)
Edelgart Osenberg (Barmen)
Mirko Grün (Barmen)

25-jähriges Jubiläum
Jan Augustin (Steinbeck)

20-jähriges Jubiläum
Zafer Cetin (Barmen)
Christine Gröschke (Barmen)
Silvia Kurz (Steinbeck)
Dennis Himstedt (Vohwinkel)
Petra Idel (Verwaltung)

15-jähriges Jubiläum
Lili Geiß (Vohwinkel)
Lucjan Misztal (Steinbeck)
Christine Wypior (Steinbeck)
Stephanie Westphal (Elberfeld)
Fetiye Gök (Elberfeld)
Heidi Fickert (Steinbeck)
Grazyna Heiser (Elberfeld)
Oliver Hartmann (Verwaltung)

10-jähriges Jubiläum
Nicole Pickut (Vohwinkel)
Helena Syzdykov (Barmen)
Benjamin Köster (Vohwinkel)
Harry Dusek (Vohwinkel)



Wir freuen uns, dass wir so viele engagierte, langjährige Mitarbeiter haben, die besonders im vergangenen Jahr über sich hinaus gewachsen sind.



von links: Mirko Grün, Detlef Gausmann und Brigitte Meis

UNA SPREMUTA DI OLIVE
MONINI
dal 1920

101 Jahre italienische Leidenschaft für Olivenöl

Als Familienunternehmen liegt uns die Exzellenz unserer Olivenöle natürlich am Herzen. Seit vielen Jahren stehen wir dafür mit unserem guten Namen.

Dazu gehört, dass wir bei Monini konsequent auf einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen der Natur achten. Und das schmecken Sie.

Ihre Monini Produktfamilie – für unverwechselbaren Geschmack. Genießen Sie den Unterschied!



Monini Classico, N°1 in Italia*

*Quelle: The Nielsen Company, Italy, Wert, Gesamtmarkt, MAT Dez. 2020.

Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin



Nüsse sind der perfekte Snack für eine gesunde Ernährung

Herr B. Meissner: Aufgrund des hohen Fett- und Kaloriengehalts fürchten viele den Griff in die Nusstüte. Was ist dran an der Nuss, dass sie momentan in vielen Rezepten aufgegriffen wird und sogar Bestandteil von Diäten ist?

Tatsächlich haben Nüsse rein rechnerisch zunächst einmal einen hohen Kaloriengehalt (500 bis 700 Kalorien pro 100 Gramm) und sind ziemlich reich an Fett (40 bis 70 Prozent). Studien allerdings belegen, dass Nüsse einen positiven Effekt auf unseren Körper haben. So ist sowohl der Bauchumfang als auch das Körpergewicht geringer, wenn regelmäßig Nüsse verzehrt werden. Zudem besteht ein Zusammenhang zwischen der Menge an Gewichtsverlust und Nüssen, die in eine Reduktionsdiät eingebaut werden. Das liegt neben dem hohen Sättigungseffekt der Nüsse auch an der geringen glykämischen Reaktion (Veränderung des Blutzuckerspiegels), die sie nach einer Mahlzeit hervorrufen. Hinzu kommt die Fettresorption, die aus Nüssen ebenfalls gering ist. Dadurch gehen Studien davon aus, dass die tatsächliche Energiezufuhr durch Nüsse etwa 50 Prozent niedriger ist als durch die Nährwerttabelle angegeben. Doch nicht nur im Bezug auf unser Gewicht hat der Verzehr von Nüssen einen positiven Einfluss auf unseren Körper. Auch das Risiko, Bluthochdruck, einen Schlaganfall oder einen Herzinfarkt zu bekommen, sinkt ebenso wie es der Ruhepuls tut. Das Herzschlagvolumen hingegen steigt bei höherem Nusskonsum. Zudem verringert sich durch einen regelmäßigen Nusskonsum das Adipositasrisiko, was wiederum die Wahrscheinlichkeit, an Diabetes Typ 2 zu erkranken, deutlich schmälert. Das Geheimnis der Nüsse? Es stecken einfach unfassbar viele wichtige Vitamine, Mineralstoffe, ungesättigte Fettsäuren, Proteine und andere wichtige Stoffe in ihnen. Vor allem B-Vitamine sowie Magnesium, Zink und Kupfer findet man in vielen Nusssorten. Und das Beste? Sie lassen sich unwahrscheinlich vielfältig verwenden. Ob als schlichter Snack für zwischendurch, im Salat, als Topping zum Verfeinern der Mahlzeit, im Müsli oder als Zutat im Brot, Kuchen oder Gebäck. Ob als Nussmuss oder zum Verfeinern von Saucen – Nüsse sind der perfekte gesunde Alleskönner. Die ideale Portionsgröße, um alle positiven Eigenschaften von naturbelassenen Nüssen für sich zu beanspruchen, liegt bei 30 bis 60 Gramm täglich.

Sudoku

Mitmachen & gewinnen

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

			1					
2				7			3	
		6		8	3		9	
		7	4		1	3		
3	5	8		6		1		
	1		9					
9			6			5		
	4							7
		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 200143, 42201 Wuppertal, per Fax an: 02 02/5 51 26-9 02 oder per E-Mail an: magazin@akzenta-wuppertal.de.** Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den akzenta-Märkten werfen. Keine Barauszahlung der Gewinne. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. akzenta-Mitarbeiter sowie deren Angehörige dürfen nicht an unseren Gewinnspielen teilnehmen.

Gewinnen Sie gemeinsam mit Hilcona!

IHRE GEWINNCHANCE: Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie **einen Pastatopf von WMF im Wert von 119.99 Euro.** Der gelochte, herausnehmbare Einsatz vereinfacht das Abschütten von Spaghetti, Penne & Co, kann aber auch einzeln als normales Sieb oder als Dämpfeinsatz genutzt werden.



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

Einsendeschluss: 31. Dezember 2021

Fotos: bondd/123rf.com

Häagen-Dazs

DON'T HOLD BACK



The ice cream of ice creams.

Love the mix.







Wir bauen Weihnachts-Tannenbäume

Hallo, bist du auch schon in Weihnachtsstimmung? **Ich habe mir für mein Zimmer lustige Tannenbäume gebastelt** und mache gleich noch einige mehr zum Verschenken. Es ist ganz einfach, ich zeige dir, wie's geht: **Wir brauchen** alte Eierkartons, frag deine Eltern, ob sie dir welche geben können. Außerdem brauchst du deinen Tuschkasten, eine Schere, lustige Kulleraugen, Filzkugeln (die Farben kannst du dir aussuchen) und Bastelkleber. Zuerst malen wir die Eierkartons in unseren Lieblingsfarben an. Ich habe mich für Grün und Blau entschieden. Einen Karton habe ich nicht bemalt. Wenn alles getrocknet ist, schneiden wir vorsichtig die mittleren Spitzen aus den Kartons aus. Das werden unsere Tannenbäume. Jetzt können wir das offene Ende rundherum bis zur Hälfte einschneiden. Lasse pro Baum eine Spitze ohne Einschnitte, die brauchen wir später für das Gesicht. Die eingeschnittenen Hütchen stapelst du übereinander. Je nachdem, wie groß das Tannenbäumchen werden soll, kannst du mehrere Hütchen aufeinanderstecken. Nun zum Gesicht: Wir nehmen die Spitzen ohne Einschnitte, die wir am Anfang aufgehoben haben, und kleben die Kulleraugen, die Nase und die Filzkugel mit dem Bastelkleber auf. Dann stecken wir es auf die gestapelten Spitzen und fertig ist dein lustiger Tannenbaum! **Tipp:** Natürlich kannst du die Tannenbäume auch mit den flachen Eierkartons bauen. Dafür stapelst du einfach ein paar mehr übereinander.

Viel Spaß beim Basteln und Weihnachten feiern, deine Anna

GEWINNSPIEL

Spannende & liebevolle Geschichten für kleine Leute ab 6 Jahren

AKZENTA VERLOST 3 BÜCHER „KLEINE IGEL, GROSSE PROBLEME: TYRAN UND TIMMY"

Der wilde Tyran und der schüchterne Timmy sind Igelbrüder. Tief im Wald leben sie vor den Menschen versteckt bei ihrer Igelpflegemutter. Als eines Nachts ein Flyer vom tierischen Wanderzirkus Dark an ihrem Haus landet, sind die Brüder in heller Aufregung. Der Zirkus lädt zum Casting am großen Platz am Waldrand ein. Die Gewinner können für fünf Tage als Praktikanten hinter die Kulissen des magischen Zirkus schauen. Als Tyran und Timmy beim Casting mitmachen, ahnen sie noch nicht, was der Augenklappe tragende Schimpanse Smokey in Wahrheit mit den Gewinnern vor hat.



akzenta verlost 3 Bücher des Autors Manuel Enders, der aus Wuppertal stammt und mit diesem Buch seinen ersten Kinderroman der Serie „Kleine Igel, große Probleme" herausgebracht hat. Wenn du gewinnen möchtest, beantworte folgende Frage: Wie heißt der Schimpanse im Buch, der eine Augenklappe trägt? Sende eine Postkarte oder E-Mail unter dem Stichwort „Tyran und Timmy" mit der richtigen Lösung. Die Adresse und Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 30.

Mitmachen und gewinnen!

Einsendeschluss: 31. Dezember 2021

Fotos: evgesha2019/123rf.com

MAKE YOUR BODY SMILE.

happy day immun VITAL, immun PLUS oder immun AKTIV



Zink, Vitamin C und Vitamin D tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Vitamin D trägt zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion bei. Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.

Empfohlene Verzehrseinheit: ein Glas (250 ml) pro Tag. Ganz allgemein empfehlen wir eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

akzenta spezial



GESELLIG GENIESSEN

So kann man Gäste zu den Feiertagen köstlich verwöhnen. Egal ob am Morgen, Mittag, Nachmittag oder Abend

ZUM WOHL & AUF 2022

Festliche, edle und angesagte Getränke als perfekte Begleitung zum Essen und Feiern

Frisches zum Fest

Ausgewählte Spezialitäten zum Fest aus den akzenta-Bedientheken

Angebote im Spezial ab Seite 33 gültig vom 22.11. bis 31.12.2021.

Fotos: xxxxx

Jetzt wird's endlich wieder gesellig

Nun beginnt sie wieder, die entspannte und gemütliche Zeit des Jahres – und uns allen steht dieses Jahr besonders der Sinn nach fröhlichem, kommunikativem und ausgelassenem Beisammensein. Die Chancen stehen gut, dass wir sowohl die Vorweihnachtszeit als auch die Festtage wieder mit Familie und Freunden verbringen können. Der gemeinsame kulinarische Genuss steht bei den winterlichen Treffen, wenn es draußen kalt und dunkel ist, aufgrund der weihnachtlichen Stimmung eindeutig im Vordergrund. Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine exklusive Auswahl an Delikatessen zusammengestellt. Je nach Anlass und kulinarischen Vorlieben geben wir Ihnen eine Empfehlung für Ihre Menüauswahl und garnieren das Ganze noch mit inspirierenden Rezeptideen für kleine und große Feste.

Ihr akzenta-Team



GUTSCHEIN *oder* PRÄSENT-KORB

Geschenkideen für Leckermäuler

Jedes Jahr steht die große Frage an „Was soll man schenken"? Wir haben da eine Idee: Schenken Sie einen Einkaufsgutschein oder einen Präsentkorb mit Produkten Ihrer Wahl aus unserem Delikatess-Sortiment. In unseren akzenta-Märkten finden Schenker und Beschenkte sicherlich eine große Auswahl an erlesenen Leckereien, die Groß und Klein gleichermaßen erfreuen. Egal ob Zutaten für eine kleine oder große Brotzeit, für Fondue, Raclette oder eine Cocktailparty, Detox-Food, süße Versuchungen oder einen guten Tropfen. Über dieses Geschenk freut sich jeder. Fragen Sie an unserer Information.

Neben Einkäufen und Küchenschlachten nehmen Sie sich auch **ein wenig Zeit für sich** selbst. Zum Beispiel mit einem guten Buch, einer kleinen Bastelei oder einem liebevoll geschriebenen Weihnachtsgruß.

Inhalt

SPEZIAL

35 Wärmender Genuss
Kaffee, Tee & Trinkschokolade

36 Süße Kostbarkeiten
Feines Gebäck & Süßwaren

40 Einladung zum Brunch
Brotaufstriche, Obst & Nüsse

42 Festliche Gaumenkitzler
Feinkost & Wurstwaren

44 Feine Beilagen zum Fest
Fleischspezialitäten & Beilagen

46 Fantastischer Fisch
Fisch & Meeresfrüchte

48 Europas Käsefeinkost
Die große Käse-Vielfalt

50 Prickelnd und salzig
Knabbergebäck & Gläser

52 Weine für jeden Anlass
akzenta-Weinempfehlung

54 Verführung im Glas
Sekt, Prosecco & mehr

56 BeGINliche Weihnachten
Beste Gins & Tonicwater

58 Flüssiges Gold
Single Malts & Blends

Wärmender und wohltuender Genuss



Caotina
Swiss Chocolate Drink
Das Rezept mit echter Schweizer Schokolade macht die Kakaogetränke von Caotina zu einem besonders edlen Genuss. Erhältlich auch mit dunkler oder weißer Schokolade.
Je 500-g-Dose
(1 kg 12.98)
6.49

Yasashi
heißt
„einfach" auf
Japanisch

Yasashi
Bio Tee
Geschmacksintensive Bio-Tees in den Varianten Früchtetee, Kräutertee oder Gewürztee und Grüntee. Einfach pur genießen.
Je 16-Beutel-Packung
(Beutel 0.31)
4.99





Teekanne Organics, diverse Sorten
Zertifizierter Bio-Tee aus dem Hause Teekanne, um jeden Tag ein Schlückchen besser zu machen. Hier findet jeder die richtige Sorte.
Je 20-Beutel-Packung
(Beutel 0.17)
3.49



Rabenschwarz Kaffee
und Espresso
Kaffee aus Schwelm, der schonend im Langzeitverfahren per Hand in einem Gasröster geröstet wird. So entfaltet der Kaffee sein volles Aroma.
Je 250-g-Packung
(100 g 2.40)
5.99



Café Royal
Honduras Crema, Crema Intenso oder Espresso
Bohnenkaffee aus 100 % nachhaltigen Arabicabohnen. Bei Café Royal beginnt die Verantwortung bereits beim Anbau im Ursprungsland.
Je 1000-g-Packung
14.99

Fotos: Karolina Grabowska, Jess Bailey Desgin, Olya Kobruseva/pexels.com

Weihnachtlich-süße KOSTBARKEITEN





Reber
Mozart Kugeln
Wolfgang & Constanze
Der Klassiker in der stilvollen Geschenkverpackung: feinste Schokoladenkugeln, gefüllt mit Pistazien-Marzipan, Mandeln und Haselnuss-Nougat.
Je 240-g-Schachtel
(100 g 2.91)
6.99





Bahlsen

Bahlsen
Weihnachtsdose 2021
Alle Jahre wieder … bringt Bahlsen eine hübsche neue Weihnachtsdose heraus. Das Design erinnert an eine winterliche Altstadt – inspiriert von einer früheren Bahlsen-Weihnachtsdose.
Je 300-g-Dose
(1 kg 23.30)
6.99

Pralinen, Gebäck & SCHOKOLADE

Feodora
Weihnachtstäfelchen
Sortiert, z. B. Vollmilch, Orange, Vanille. 30 hauchfeine Täfelchen in weihnachtlicher Verpackung.
Je 225-g-Box
(100 g 1.77)
3.99





Loacker Patisserie
Verschiedene Sorten, zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialitäten zum Hochgenuss. Sie bescheren mit ihren raffinierten, perfekt ausgewogenen Kombinationen unvergleichliche Geschmackserlebnisse: Crème Noisette, Coconut, Haselnuss-Zartbitter, Cappuccino, Noir Orange und White Coconut sorgen für ein Geschmacksfeuerwerk.
Je 100-g-Packung
1.99

Delacre
Tea Time
16 verschiedene Gebäckvariationen, veredelt mit belgischer Schokolade.
Je 1000-g-Dose
9.99



Fotos: Brooke Clark/unsplash.com, Vladislav Murashko, Carolina Grabowska/pexels.com

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE!

RAMAZZOTTI CREMA IST DER ERSTE CREMELIKÖR AUS DEM HAUSE RAMAZZOTTI, INSPIRIERT VON DER MAILÄNDER KAFFEEKULTUR UND ITALIENISCHEM LIFESTYLE. RAMAZZOTTI KREIERT MIT DIESEM PRODUKT EINE GANZ NEUE ART ITALIENISCHER CREMIGKEIT UND GENUSS.



RAMAZZOTTI.DE
GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE

RAMAZZOTTI CREMA
17 % vol/0,1 l



SÜSSE GESCHENKE machen Freude

Kerzenschein-Nascherei



Weihnachtlicher Gewürzkuchen

Für diesen leckeren weihnachtlichen Kuchen eignen sich mehrere **Toppings:** Puderzucker-, Orangen- oder Schokoguss.

Für 12 Stücke
350 g Mehl · 200 g Zucker · 10 g Backkakao
2 Pck. Backpulver · 1 TL Lebkuchengewürz · Zimt
Saft und Schale von 2 Orangen · 250 ml Milch
2 Eier · 170 ml Walnussöl
100 g flüssige Zartbitterschokolade

1 Mehl mit dem Zucker, Kakao, Backpulver und den Gewürzen mischen. **2** Orangen reiben und auspressen. **3** Orangensaft, Milch, Eier und das Öl kräftig aufschlagen. **4** Mehlmischung und anschließend Schokolade hinzugeben und verrühren. **4** Im vorgeheizten Backofen auf 170 °C in einer Springform (26 cm) 45 Minuten backen.

Pro Stück ca. 368 kcal (1539 kJ) · 5 g E · 46 g KH · 17 g F

KÖSTLICHE Finesse FÜR EISLIEBHABER



Sia Glass
Vår finaste
Diverse Sorten (z. B. Vanilj). Den Klassiker unter den Sahneeis-Sorten würden Sie im Direktvergleich auch mit verbundenen Augen sofort erkennen. Denn er sendet mit echtem schwedischem Rahm und viel edler Bourbon-Vanille eine unverfälscht überzeugende Botschaft an die Geschmacksnerven. In bester Sahneeis-Tradition – wortwörtlich der pure Genuss. Mit 30 % Sahne.
Je 500-ml-Packung
(1 l 12.98)
6.49



Anthon Berg
Frucht-Pasteten
Sortiert, z. B. Pflaume in Madeira.
Je 220-g-Packung
(100 g 1.81)
3.99

Authentisches **Weihnachtsgebäck** – traditionell hergestellt nach original italienischen Rezepten.



Bauli
Il Pandoro di Verona
Leichter weihnachtlicher Dessertkuchen nach einem Originalrezept aus Verona.
Je 500-g-Packung
(1 kg 12.98)
6.49



Bauli
Chocolate
Panettone
Traditioneller Panettone, verfeinert mit dunklen Schokoladenstücken.
Je 500-g-Packung
(1 kg 12.98)
6.49

Bauli
Il Panettone Classico
Der Klassiker mit Rosinen und weihnachtlichen glasierten Orangenschalen.
Je 500-g-Packung
(1 kg 9.98)
4.99

Fotos: Ekaterina Bolovtskova, Carolina Krabowska/pexels.com

Knack & Back™



Kreative Rezeptideen für die Weihnachtszeit

Zum Rezept

MIT DEN SCHOKO-BRÖTCHEN VON KNACK & BACK

www.knackundback.de

Feiertags-BRUNCH

Für ein vielfältiges Frühstück am späten Morgen sollten Klassiker auf der Festtafel nicht fehlen.





LieBee Honig
Sortiert, z. B. Wildblütenhonig, naturrein, lecker aromatisch, mit sanften Texturen.
Je 250-g-Glas
(100 g 1.33)
3.33

Darbo Naturrein Konfitüre zuckerreduziert, sortiert
Mehr Früchte im Glas und dafür weniger Zucker bei vollendetem Geschmack.
Je 250-g-Glas
(100 g 1.00)
2.49





Angesagter Klassiker

French Toast

Für 2 Personen
2 Eier · 150 ml Milch · 6 Scheiben Toast (je nach Belieben Vollkorn-Toast)
2 EL Butter

1 Milch und Eier in einer Schale vermengen. **2** Toastbrotscheiben toasten, abkühlen lassen. **3** Anschließend die Scheiben in die Eiermasse legen und ca. 1 Minute pro Seite vollsaugen lassen. **4** In einer Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Toastscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Pro Portion ca. 366 kcal (1529 kJ)
13 g E · 32 g KH · 20 g F

Fotos: Joanna Kosinska, Klara Avsenik, Tijana Drndarski/unsplash.com, Kristina Paukshtite/pexels.com, vitalinar, karandaev/123rf.com



St. Dalfour Konfitüre
Köstlicher Aufstrich nach französischem Originalrezept. Auch gut als Beilage zu Wild und Geflügel oder als Tortenfüllung. In vielen leckeren Sorten, z. B. „Ingwer&Orange".
Je 284-g-Glas
(1 kg 8.06)
2.29



Süße AUFSTRICHE, OBST & NÜSSE



Seeberger Walnüsse Jumbo oder Erdnüsse Jumbo
Intensiv im Geschmack. Gesunder Genuss unterm Weihnachtsbaum.
Je 500-g-Beutel
(1 kg 8.98)
4.49

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





Farmer's Snack Macadamia
Geröstet, mit oder ohne Salz. Harte Schale, aber ein ganz zarter Kern! Die Königin der Nüsse begeistert mit ihrem leicht buttrigen Geschmack und knackigen Biss dank der hauseigenen Kesselröstung ganz ohne Öl!
Je 100-g-Beutel
4.99



Farmer's Snack Feine Nusskern Mélange
Licht aus, Spot an für die Pekannuss. Denn in dieser besonders feinen Nussmischung spielt sie die Hauptrolle. Mit ihrem feinsüßen Geschmack wickelt sie alle um den Finger. An ihrer Seite: braune und blanchierte Mandel- und knackige Cashewkerne.
Je 150-g-Beutel, (100 g 1.99)
2.99

Unser Service für Sie:

Trüffel-Bestellung

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

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



Frisches aus unserem Obst-Sortiment



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

Aromatische Maronen
Bei akzenta erhalten Sie u. a. gekochte französische Maronen in der Vakuum-Verpackung.
Je 400-g-Packung
(1 kg 14.98)
5.99

Französische Walnüsse
Die aromatischen Walnüsse bekommen Sie in unseren Märkten in bester Qualität aus Frankreich.
Je 100 g
0.88

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

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

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



Weihnachtliche GAUMENKITZLER





Keunecke Ragout fin
Zartes Geflügel- oder Kalbfleisch mit Champignons in einer köstlichen Sahnesauce.

Kalbsragout fin
Zartes Kalbfleisch, mit Champignons fein abgeschmeckt.
Je 400-g-Dose
(1 kg 8.73)
3.49

Geflügelragout fin
Zartes Putenfleisch mit den typischen Ragoutzutaten.
Je 400-g-Dose
(1 kg 6.48)
2.59



Kühlmann Gusta la Vita!
Oliven oder Peperoni, gefüllt.
Je 150-g-Schale
(100 g 1.33)
1.99





Wolfberger Crémant d'Alsace Brut
Edler Elsässer Sekt aus der Pinot-Blanc- Traube.
Je 0.75-l-Flasche
(1 l 15.32)
11.49

Original Straßburger Crémant-Schinken
Die Kochschinken-Spezialität aus dem Elsass wird mit edlem Crémant verfeinert.
Je 100 g
2.29



Varvello Crema di Balsamico
Glasur Creme á la Aceto in verschiedenen Geschmacksrichtungen
Je 250-ml-Flasche
(100 ml 1.00)
2.49

Varvello Aceto Balsamico di Modena
Kräftig und vollmundiger Balsmico aus dem Barrique-Fass.
Je 250-ml-Flasche
(100 ml 1.00)
2.49

Blockhouse Knoblauch- oder Kräuterbrot
Zwei Baguettehälften für Backofen und Grill.
Je 250-g-Packung, (100 g 0.72)
1.79



Vitaminreich

Frischer Salat

Für 4 Personen
150 g gelbe Linsen · ½ Fladenbrot
1 EL Türkischer Allrounder von Just Spices · 1 Granatapfel · 1 rote Zwiebel
1 Avocado · 1 Paket gemischter Salat
Olivenöl · Balsamico · Pfeffer · Salz

1 Linsen 10 Min. in kochendem Wasser garen. **2** Fladenbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Gewürz und etwas Salz rösten. **3** Granatapfelkerne rauslösen. **4** Zwiebel in Ringe schneiden und Avocado schälen. **5** Alle Zutaten mischen und mit Öl, Balsamico sowie etwas Pfeffer und Salz würzen.

Pro Portion ca. 422 kcal (1778 kJ)
16 g E · 64 g KH · 9 g F

Schinken- & Wurst-Spezialitäten



Chef Fond Konzentrate
Fonds aus natürlichen Zutaten, diverse Sorten.
Je 200-ml-Flasche (100 ml 3.00)
5.99

Blockhouse Saucen & Dressing
Zum Verfeinern, diverse Sorten.
Je 250-ml-Frischebeutel (100 ml 0.88)
2.19



Bedford®
Delikat essen



Bedford Osnabrücker Friedensschinken
Luftgetrocknet oder geräuchert, mit Meersalz gesalzen und garantiert 7 Monate gereift.
Je 100 g
3.49

Bedford Rindersaft-Schinken
Aus der mageren Rinderkeule geschnitten, dunkel geräuchert und gegart.
Je 100 g
2.89





Lachsschinken oder Lachsschinken „Pariser Art“
Mild gesalzen und geräuchert.
Je 100 g
2.29



Geräucherte Gänsebrust
Das zarte Fleisch wird nach altem Rezept über Buchenholz geräuchert.
Je 100 g
4.49



Conviva Schinken
Mit karamelisiertem Honig verfeinerter Hinterschinken. Im Ganzen mit Knochen gebacken.
Je 100 g
2.99



Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“
Ein besonders saftiger, gegarter, zartfleischiger Schinken mit einem fruchtigen, feinherben Aroma.
Je 100 g
1.69



Französische Bistrosalami „Label Rouge“
Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt, eine luftgereifte, vollaromatische, feinwürzige und tiefrote Salami.
Je 100 g
2.49



Rosmarin Kochschinken
Exklusiv für uns hergestellt. Genau das Richtige für Liebhaber rustikaler Schinkenspezialitäten.
Je 100 g
1.69

akzenta-Service
Haben Sie besondere Wünsche oder möchten Sie Wurst vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.rundum-akzenta.de.

Veredelt mit Trüffeln



„Tartuf'ó“ Prosciutto crudo al Tartufo
Rohschinken für Trüffel-Liebhaber, feinster luftgetrockneter Schinken, gefüllt mit Flocken von echtem Sommertrüffel.
Je 100 g
3.69



La Comtesse Macadamia- oder Walnuss-Öl
Feine Öle aus ausgesuchten Nüssen, schonend gepresst. Verfeinert Salate, Gemüse u. v. m.
Je 250-ml-Flasche (100 ml 1.80)
4.49

Fotos: sixteen-miles-out, Hermes Rivera, Toa Heftiba/unsplash.com, vitalinar/123rf.com

Feine Beilagen für ein festliches Menü



Leuchtenberg Apfel-Rotkohl
Mit Apfelstücken, passt wunderbar zu weihnachtlichen Fleischgerichten. Der Kohl ist servierfertig gewürzt, einfach nur erhitzen.
Je 520-g-Beutel (1 kg 2.10)
1.09

Seidel Wildpreiselbeeren
Die perfekte Begleitung für alle Wildgerichte, gebackenen Camembert oder auch Desserts. Die Preiselbeeren schmecken fruchtig-süß mit einer leicht herben Note.
Je 210-ml-Glas (100 ml 0.61)
1.29



Kühne Made for Meat Grillsaucen
Sortiert, z. B. Hot Chili Sriracha.
Je 235-ml-Flasche (100 ml 0.47)
1.11



Steinhaus Pasta Rustica
Pastakreationen wie frisch aus einer Trattoria. Traditionell mit feinem Mehl bestäubt. Ob gefüllt oder ungefüllt, immer mit den allerbesten Zutaten. Z. B. Käse-Rucola-Tortelli.
Je 200-g-Packung (100 g 0.75)
1.49



Steinhaus Pasta della Nonna
Sortiert, z. B. Burrata-Pomodoro. Frische Pasta nach Nonnas Originalrezept mit einer feinen Mehlbestäubung und sehr cremiger Füllung, bei der edler Burrata und fruchtige Tomaten miteinander verschmelzen. Molto buono!
Je 230-g-Packung (100 g 1.17)
2.69

akzenta-Service
Haben Sie besondere Wünsche oder möchten Sie Fleisch vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.rundum-akzenta.de.



Hilcona Pasta Originale
Sortiert, fein bemehlt und wie von Hand gemacht.
Je 250-g-Beutel (100 g 1.00)
2.49



Hilcona Gnocchi All'Italiana
Traditionell aus Kartoffeln und Ei.
Je 500-g-Beutel (1 kg 4.98)
2.49



Jürgen Langbein Suppen oder Bio Fonds
Diverse Sorten.
Je 400-ml-Dose/Glas (1 l 6.98)
2.79





Swiss Delice Rösti oder Berner Rösti
Original Schweizer Kartoffelspezialitäten.
Je 500-g-Beutel (1 kg 3.98)
1.99

La Pasta di Camerino
Original italienische Pasta, sortiert, z. B. Pappardelle.
Je 250-g-Schale (100 g 0.80)
1.99



Just Spices Pasta Allrounder
Der Mix peppt jede Pasta in Sekunden auf! Eine spicy Kreation für Soßen, in Öl oder direkt auf die frische Pasta.
Je 45-g-Dose (100 g 8.87)
3.99



Heidewild Pasteten
Sortiert, z. B. Reh-Pastete mit Rosmarin und Thymian.
Je 100-g-Glas
3.99

Maishähnchen französisch

Aus dem Ofen

Für 4 Personen

1 Maishähnchen · 1 TL Cayennepfeffer · 1 Bund Thymianzweige · 3 Zweige Rosmarin · 6 EL Öl 4 Knoblauchzehen · 1 kg Champignons · 1 Zwiebel 2 EL Butter · 6 EL Salzwasser · Salz & Pfeffer

1 Gewaschenes Hähnchen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Öl einreiben und mit Kräutern füllen. **2** Knoblauch in einer großen Auflaufform zerdrücken und Hähnchen mit Brust nach unten hineinlegen, bei 180 °C ca. 40 Min. garen. **3** Pilze putzen, Zwiebel schälen. **4** Butter in einer Pfanne erhitzen und gesalzene Champignons ca. 25 Min. dünsten. **5** Champignons restliche Garzeit zum Hähnchen geben. **6** Hähnchen herausnehmen, mit Salzwasser bepinseln und bei 250 °C Grillfunktion knusprig grillen. Pilze wieder zugeben und 5 Min. in den Ofen schieben. Dazu passt Baguette oder Kartoffeln.

Pro Portion ca. 849 kcal (3546 kJ)
91 g E · 5 g KH · 50 g F



Label Rouge



Frisches französisches Maishähnchen
Aus Freilandhaltung. Das maisgelbe Fleisch hat eine feste, feine Struktur und ist sehr saftig. Ein Hochgenuss für Feinschmecker! (Handelskl. A)
Je 1 kg
8.90



Frisches französisches Perlhuhn
Aus Freilandhaltung. Schön intensiv im Geschmack, sehr zartes Fleisch. (Handelskl. A).
Je 1 kg
9.90

Immer mittwochs frisch aus Frankreich!

Fleisch-Spezialitäten



Frische Puten
Der fettarme und eiweißreiche Genuss zum Fest. Wer es raffiniert mag, füllt die Pute z. B. mit einem winterlichen Mix aus Äpfeln, Maronen, Zwiebeln und Rosinen.
Je 1 kg
7.99



Frische deutsche Gänsebrust
Gans ist dank ihres köstlichen Geschmacks ein Klassiker auf der Weihnachtstafel. Mit der Brust genießen Sie den magersten und feinsten Teil des Tiers (Handelskl. A).
Je 100 g
3.99



Frischer Wildschweinrücken
Das Fleisch hat eine feste Struktur und ist sehr aromatisch. Gut schmeckt der Rücken z. B. mit einer Kräuter-Senf-Kruste oder mariniert in Öl und frischen Kräutern.
Je 100 g, ohne Knochen
2.99



Lammkeule oder Steaks aus der Lammkeule
Natur oder lecker mariniert, mit kleinem Knochen. Schmeckt am besten geschmort aus dem Ofen oder als fleischiges Steak vom Grill.
Je 100 g
1.69



Frisches Kalbsrückensteak
Edel, schön zart und saftig. Ein festlicher Genuss!
Je 100 g
2.99



Frische französische Barbarie-Entenkeulen
Rotes, mageres Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack. Bestrichen mit Sojasauce und Honig wird die Ente schön knusprig.
Je 1 kg
9.90



Frischer Hirschbraten oder Hirschgulasch aus der Keule
Mager und sehr wohlschmeckend. Das dunkle und kernige Fleisch kann als Braten gut im Ganzen gegart oder zu Schnitzeln geschnitten kurz gebraten werden.
Je 100 g
2.49



Frische Rehkeule
Einzigartig mild-würzig im Geschmack. Das kurzfaserige magere Fleisch ist sehr beliebt und lässt sich vielseitig zubereiten. Lecker z. B. mit Spätzle und Rotkohl.
Je 100 g, mit Knochen
2.69

Fisch-Spezialitäten

FISCH MIT Qualitätssiegel

Fantastischer Fisch fürs FESTTAGSESSEN

Es muss nicht immer Fleisch sein.
Leichte, leckere Ideen aus Fluss,
See & Meer.





Friedrichs Bio Forellen Filets
Feines Aroma, festes Fleisch. In Laubhölzer- und Wacholderbeeren-rauch geräuchert.
Je 100-g-Packung
3.49

Asiatisch

Lachs mit Zuckerschoten & Fenchel

Für 2 Personen
250 g Lachsfilet
Salz und Pfeffer
1 Fenchelknolle
200 g Zuckerschoten
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
4 EL Sojasauce
Sojasprossen

1 Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. **2** Fenchel waschen, putzen und dann vierteln **3** Zuckerschoten waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 2–4 Min. blanchieren. **4** Öl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel darin bei mittlerer Hitze 2–3 Min. dünsten. Den Honig zugeben, etwa 2 Min. karamellisieren lassen und mit Sojasauce ablöschen. Etwas Öl ggf. zufügen. **5** Sojasprossen zugeben und die Lachsfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten gar braten. Zusammen anrichten.

Pro Portion ca. 533 kcal (2225 kJ)
37 g E · 23g KH · 31 g F





Haak & Christ Garnelen 50/70
Seawater-Garnelen, gekocht, tiefgefroren.
Je 500-g-Beutel/ ATG 400 g (1 kg 14.98)
5.99

Haak & Christ Lachsfilet-Portionen
3 Stück, einzeln verpackt. Tiefgefroren. Ohne Haut, grätenfrei.
Je 480-g-Packung (1 kg 20.81)
9.99

Haak & Christ Seeteufel-Filets
Tiefgefroren, (100/200 g, 9 Stück).
Je 1-kg-Beutel / 800 g ATG (1 kg 8.74)
6.99





Wechsler Norwegischer oder Schottischer Lachs
Traditionell im Steinofen kalt geräuchert.
Je 100-g-Packung
4.44



Wechsler Stremel Lachs
Aus bester Rohware aus dem Atlantik, saftig verarbeitet in Natur oder mit Kräutern veredelt.
Je 100 g
3.49



Merl Heringssalat
Mit Rote Bete, Gurken und Äpfeln.
Je 175-g-Becher
(100 g 1.08)
1.89







Haak & Christ Zanderfilets
Glasiert aus Binnenfischerei. Mit Haut. Tiefgefroren.
Je 1000 g Beutel/ ATG 800 g
(1 kg 12.49)
9.99

Haak & Christ Miesmuschelfleisch
gekocht, ohne Schale.
Je 1000 g Beutel/ ATG 800 g
(1 kg 8.74)
6.99

Friedrichs Saucen zu Fisch
Verschiedene Sorten und Gewichte, z. B. Sahne-Meerrettich-Creme.
Je 90-ml-Glas
(100 ml 1.54)
1.39



Fotos: Vino Li/unsplash.com, Yatomo, Bernd Schmidt, cjung, boomeart/123rf.com, Geraud Pfeiffer/pexels.com

UNSERE NACHBARN

Fischfeinkost-Theken in unseren akzenta-Märkten

Unsere Marktnachbarn Dair Fischfeinkost, Fisch Delikatessen Clauder sowie Fisch- und Meeresdelikatessen Chanou bieten ganzjährig fangfrischen Fisch aus heimischen Gewässern und den Ozeanen der ganzen Welt an. Hier finden Sie zu den Festtagen Fisch-Spezialitäten und Feinkostsalate, die man Ihnen auch gern auf servierfertigen Fischplatten delikat anrichtet. Bestellen Sie einfach rechtzeitig Ihren Wunschfisch vor Ort.

Dair Fischfeinkost
Barmen
02 02/55 22 63

Fisch Delikatessen Clauder
Steinbeck
02 02/758 05 82

akzenta Fischfeinkost Heiligenhaus
Heiligenhaus
0 20 56 / 2 56 32–774

Fisch- und Meeresdelikatessen Chanou
Elberfeld
02 02/459 66 475

Fisch- und Meeresdelikatessen Chanou
Vohwinkel
02 02/265 62 30

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

Käse-Spezialitäten

Formaggio, Fromage, KAS, CHÄÄS

Internationale Käsespezialitäten für die Käseplatte, für Menüs oder einfach nur so.

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

Italienischer Weichkäse
48 % Fett i. Tr.
Je 100 g
2.99





Le Vignoble
Der Vignoble aus dem Burgund ist ein frischer, sahniger und zarter Weinbergkäse mit strahlend weißem Schimmelflor. Verfeinert mit Crème fraîche passt er wunderbar zu frischem knusprigem Baguette sowie Trauben.

Französischer Weichkäse
72 % Fett i.Tr.
Am Stück. Je 100 g
2.19

Unser Service für Sie:

Trüffel-Bestellung

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

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!





Chaource
Der Chaource ist ein französischer Weichkäse aus leicht gesalzener Kuhmilch. Er ist ausgesprochen cremig und mild. Hervorragend zum Dessert.

Französischer Weichkäse
50 % Fett i.Tr.
Je 250-g-Stück (100 g 1.80)
4.49

Glühweinkäse
3 Monate reift dieser Schnittkäse aus Kuhmilch. In dieser Reifezeit wird er mit Glühwein und Gewürzen affiniert. Mild-aromatisch mit feinen Noten von Zimt.

Österreichischer Schnittkäse
50 % Fett i.Tr.
Am Stück. Je 100 g
2.49



Fotos: merc67, vitalinar/123rf.com, Eberhard Grossgasteiger, Karolina Grabowska, sixteen-miles-out/unsplash.com



Genuss aus der Schweiz



akzenta-Service
Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Käseplatten und nehmen gern auch Vorbestellungen für die Festtage entgegen. Nutzen Sie dafür unser Bestellformular, das Sie in unseren Märkten und unter www.rundum-akzenta.de finden.



LECKER AUF *Brot* UND ALS HÄPPCHEN

Der edle Maxx
Noch edler, noch temperamentvoller – so schmeckt „Der edle Maxx 365". Diese exquisite Selektion von „Der scharfe Maxx" steht für maximal würzigen Käsegenuss. So wild haben Ihre Sinne noch nie gefeiert. Unsere Käsermeister wählen nach fünf Monaten Reifezeit mit großer Sorgfalt einige Käselaibe aus. Bis zu 365 Tage lang erhalten diese Laibe eine erweiterte Pflege. Dabei entstehen feinste Reifekristalle, die am Ende einen erstklassigen Geschmack entfalten – so intensiv und vielseitig ist nur „Der edle Maxx 365". Hundert Prozent einzigartig harmoniert er hervorragend mit einem kräftigen Rotwein.

Schweizer Hartkäse
Aus Kuhrohmilch, 60 % Fett i.Tr. **Am Stück. Je 100 g** *2.99*



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

Schweizer Hartkäse
Aus Kuhrohmilch.
45 % Fett i.Tr.
Am Stück. Je 100 g
2.49



Jürgen Langbein
Feigensenfsauce oder Birnensenfsauce.
Je 120-g-Glas, (100 g 2.08)
2.49





Appenzeller Extra-Würzig
6 Monate gereift. Das besondere, voll ausgereifte Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege mit einer geheimnisvollen Kräutersulz. Dadurch erhält der Appenzeller sein herrlich würziges Aroma.

Schweizer Schnittkäse
Aus Kuhrohmilch.
48 % Fett i.Tr.
Am Stück.
Je 100 g
2.79

Prickelnd & SALZIG

Es kommt der Punkt, an dem man sich nach etwas Salzigem sehnt, kombiniert mit einem schönen Drink – perfekt für den Abend.



KNABBERN MIT GUTEM *Gewissen*

Erfrischend

Gin Tonic mit Thymian

Für 1 Glas
4 cl Gin · 250 ml Tonicwater
½ Zitrone/Limette
1 Zweig Thymian

1 Den Thymian zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel in ein Glas füllen. **2** Mit Gin und Tonicwater aufgießen und den Saft von einer halben Zitrone (Limette) zufügen.



Eat Real Chips Hummus, Lentil oder Quinoa Chips
Vegane, glutenfreie Chips-variationen in verschiedenen Geschmachsrichtungen, z. B. Tomato & Basil Flavour.
Je 135-g-Beutel (100 g 1.47)
1.99

MAX Premium Macadamia
Macadamia-Nusskerne, trocken geröstet, ohne Fett und Öl, und gesalzen.
Je 150-g-Dose (100 g 3.99)
5.99

Spiegelau Gin-Tonic-Gläser-Set
4-teiliges Glas-Set zur eleganten Präsentation von Tonic- und Cocktaildrinks.
Je 4er-Karton (Stück 3.75)
14.99



Fotos: Joanna Kosinska, henry-co/unsplash.com, Anna Tarazevich/pexels.com



Nachtmann Noblesse Longdrink-Gläser oder Whiskey-Becher
Schöne Kristallglas-Sets in einem zeitlosen Dekor.
Je 4er-Karton (Stück 3.00)
11.99







Lorenz Snack-Hits
Deutschlands beliebte Knabbermischung. Da ist für jeden was dabei.
Je 320-g-Packung (1 kg 6.94)
2.22



Kühne ENJOY Kichererbsen Nachos
Fettarme Nachos mit grünen und gelben Erbsen. Toll zum Dippen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen.
Je 75-g-Beutel (100 g 2.25)
1.69



Roland Bretzeli
Traditionell lecker zu Bier oder Wein: Das extrakrosse Laugenbrezel-Gebäck ist in leckeren Sorten erhältlich, z. B. Rosmarin.
Je 100-g-Packung
1.69

Noch keine Geschenkidee zu Weihnachten? Wie wäre es mit einem schönen **Gläser-Set?** Cocktails, Wein und Sekt sind gerade zu den Festtagen sehr beliebt. In schönen Gläsern kann man sie perfekt kredenzen.







Spiegelau Bordeaux- und Weißweingläser oder Champagnerflöten.
Brillante klare Gläser-Sets. Spülmaschinenfest und passend zu jedem Anlass.
Je 4er-Karton (Stück 2.50)
9.99

Gute Weine
FÜR ALLE ANLÄSSE

Ein guter Wein, egal ob weiß, rot oder rosé, ist harmonischer Bestandteil eines Festessens. In den akzenta-Weinabteilungen finden Sie eine enorme Auswahl und beste Beratung.



Wein enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe, die sogenannten **Antioxidantien.** Die Menge ist abhängig von der Rebsorte, dem Herstellungsprozess und der Erntezeit.



Dark Horse
Kalifornischer Qualitätswein in der unverkennbaren Flasche, z. B. Zinfandel.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 7.99)
5.99



Apothic Dark, Apothic Red oder Cabernet Sauvignon aus Kalifornien
Intensive Fruchtnote und facettenreicher Geschmack.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 10.65)
7.99



Herzstück Baden Weine
Diverse Sorten, z. B. Riesling oder Spätburgunder, Rosé, feinherb aus typisch badischen Rebsorten.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 4.65)
3.49



Château Tour Prignac Médoc
Französischer Rotwein aus Bordeaux. Passt gut zu Braten.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 19.99)
14.99

Villa Antinori Rosso Toscana IGT
Italienischer Rotwein, trocken, passend zu Wildgerichten, Käse und Braten.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 18.65)
13.99



Rotwild Dornfelder Barrique Selection
Vollmundiger, angenehm fruchtiger Rotwein aus dem Barrique.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 5.32)
3.99

Breisach Baden Jahrgangsedition Spätburgunder
Der trockene Rotwein aus Breisach ist harmonisch und fruchtbetont.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 7.99)
5.99







UNSER *Tipp*

Robert Mondavi
Private Selection Cabernet Sauvignon und weitere Sorten. Napa Valley-Wein aus dem berühmten Hause Mondavi.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 13.32)
9.99

Markus Pfaffmann
Weine aus der Pfalz diverse Sorten. Das Beste, was die Pfalz zu bieten hat.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 9.32)
6.99

Miguel Torres Altos Ibericos
Harmonischer Crianza Rioja
Je 0.75-l-Flasche (1 l 12.65)
7.99

Faustino V Rioja Reserva
Cuveé aus Tempranillo und Mazuelo aus der Rioja-Region.
Je 0.75-l-Flasche, (1 l 11.32)
8.49

Luna Argenta
Rotwein, z. B. Negroamaro Primitivo aus Italien, harmonisch und vollmundig.
Je 0.75-l-Flasche, (1 l 7.99)
5.99

ROTWEIN AUS *spät* GELESENEN TRAUBEN





Zonin Amarone Della Valpolicella
Mit einer Note aus Dörrpflaume und Waldfrucht.
Je 0.75-l-Flasche (1 l 26.65)
19.99



Fotos: rawpixel, paulgrecaud, picsfive/123rf.com, Quadronet-Webdesign, kaboompics, GabyStein/pixabay.com



Verführung im Glas

APERITIF & DIGESTIF



Leckere Menübegleiter zum Einstimmen – oder um ein gutes Essen ausklingen zu lassen.



Beckers Bester Säfte
In die Fruchtsäfte von Beckers kommen ausschließlich natürliche Zutaten. Auf künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Verschiedene Sorten.
Je 1-l-Tetrapack
1.99



Freixenet Prosecco DOC extra dry & Italian Rosé extra dry
Der italienische Prosecco verführt mit feinsten Blüten-Aromen und dem zarten Duft nach reifen Zitrusfrüchten. In besonderer Schmuckflasche.
Je 0.75-l-Flasche
(1 l 13.32)
9.99



Bienvenue



Calvet-Aperitif

Für 1 Glas
150 ml Calvet
150 ml Tonicwater (z. B. Franklin & Son)
Zitronen- & Orangenscheibe · Eiswürfel

1 Glas mit Eiswürfeln füllen. **2** Calvet und Tonicwater ins Glas geben und mit Orangen- und Zitronenscheibe garnieren.

Voilà





Calvet Aperitif
Weinaperitif mit Aromen von kandierten Orangen und Zitronen sowie süßen Honig- und Holzakzenten. 17 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche
(1 l 11.41)
7.99

Franklin & Son Limonaden und Tonic
Preisgekrönte, aus natürlichen Zutaten hergestellte Tonics und Limonaden zum Mixen oder pur Genießen, diverse Sorten.
Je 0.275-l-Flasche
(1 l 9.05 / zzgl. Pfand 0.25)
2.49

Auch in 0,5-l-Flasche erhältlich.
(1 l 6.98 / zzgl. Pfand 0.25)
3.49



Eine edle Flasche Sekt oder ein Aperitif und Digestif sind dankbare Mitbringsel für den Gastgeber. Besonders hübsch: dekoriert mit einer **Weihnachtskugel** oder einem handgeschriebenen Cocktailrezept.



Geldermann
Classique, Brut und Rosé Sec
Ob Frische oder Leichtigkeit – die Produkte der Les-Premiers-Linie haben ihre ganz individuellen Noten dank traditioneller Flaschengärung.
Je 0.75-l-Flasche
(1 l 10.65)
7.99



Hitchcock
Bio Ingwersaft
Aus 300 g peruanischem Ingwer gepresst. Mit einem scharfen, aromatischen Geschmacksprofil.
Je 200-ml-Flasche
(100 ml 2.00)
3.99



Eckes Granini Yo Sirup
Viele werden diese Frucht-Sirupe aus ihrer Kindheit kennen. Auch heute noch sind sie in Kombination mit Mineralwasser ein echter Hit.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 4.27)
2.99

Digestif
BITTER, SCHNÄPSE, BRÄNDE



Cardenal Mendoza
Solera Gran Reserva
Ein außergewöhnlicher Brandy de Jerez, der 15 Jahre in Sherry-Weinfässern gealtert ist. Mit einer Note von Rosine und Pflaume. 40 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche
(1 l 35.70)
24.99



Eckes Granini – Die Limo
Erfrischend fruchtig sind die Limonaden von Granini. Erhältlich sind sie in vielen Geschmacksrichtungen.
Je 0.5-l-Flasche
(1 l 1.78 / Pfand 0.25)
0.89



Fotos: Karolina Grabowska, cottonbro/pexels.com, sixteen-miles-out/unsplash.com

BEGINLICHE *Weihnachten*

So zaubern Sie aus den Klassikern Gin, Rum, Amaretto und Tonic neue Cocktail-Kreationen mit ganz besonderen Aromen.

Cocktail-Zutaten SCHENKEN



Mojito in Soft!

Old Cuban

Für 1 Glas
50 ml Bacardi Reserva Ocho Rum
60 ml Prosecco
4 Minzblätter (oder Orangenscheiben)
25 ml Zuckersirup
30 ml Limettensaft
2 Spritzer Bitters

1 Bacardi, Zuckerrübensirup, Limettensaft und Bitters in einen Shaker geben und kräftig schütteln. **2** Doppelt abseihen und mit dem Prosecco auffüllen. **3** Mit einem Minzblatt oder einer getrockneten Orangescheibe garnieren.

NOTE VON *Vanille*, MUSKATNUSS, ZIMT, EICHE

Bacardi Reserva 8 Rum
Single-Rum aus Puerto Rico mit tropischer Fruchtnote. 40 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 42.84)
29.99



Gin wird, wenn man ihn in Maßen genießt, einige gesunde Eigenschaften zugeschrieben: **Das Geheimnis** ist die Hauptzutat Wacholder, aus der Gin gebrannt wird.

Nikka Coffey Gin
Frischer und würziger japanischer Gin, aus 11 verschiedenen Botanicals destilliert. 47 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 57.13)
39.99





Ferdinand's Saar Dry Gin
Gin aus feinsten Rieslingtrauben mit 30 Botanicals wie Quitte, Weinbergpfirsich und Lavendel. 44 Vol-%.
Je 0.5-l-Flasche (1 l 69.98)
34.99

Erfrischend!

Gin & Tea

Für 1 Glas
50 ml Gin · 1 Teebeutel (Kräuter-, Rote-Früchte- oder Roibuschtee) · 10 ml Zuckersirup
Thomas Henry Tonicwater
Eiswürfel

1 Gin und Teebeutel ins Glas geben. **2** Nun den Teebeutel für ca. 2 Minuten in dem Gin ziehen lassen. **3** Zuckersirup, Eiswürfel hinzugeben und mit dem Tonicwater aufgießen.



Thomas Henry Bitterlimonaden
Die Bitterlimonaden von Thomas Henry stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsen und intensiv im Geschmack. Diverse Sorten, z. B. „Elderflower Tonic".
Je 0.2-l-Flasche (100 ml 0.35 / zzgl. Pfand 0.15)
0.69



Amaretto Disaronno
Italienischer Amaretto-Likör, der Klassiker mit dem Aroma von Bittermandel und Vanille. Ideal für Cocktails, auf Eis oder pur.
28 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 18.56)
12.99

Fotos: Geraud Pfeiffer, Karolina Grabowska/pexels.com, Thomas Henry, nolonely, 9dreamstudio/123rf.com





Whiskey aus Irland muss mindestens **3 Jahre** in Eichenfässern lagern. Nach der Ernte wird gemaischt, gegoren, gebrannt und gelagert.

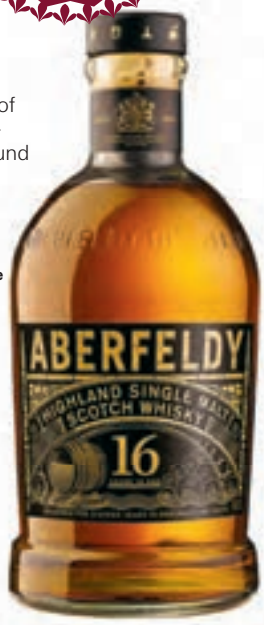
Flüssiges GOLD

Gerste, Malz und Eichenfässer sowie eine große Portion Leidenschaft sind beste Zutaten für die Produzenten unserer Whiskey-Angebote.

Direkt aus den schottischen Highlands



Talisker 10 Jahre oder Skye
Von der Isle of Skye. Mit feinem Rauch und einer Portion Meersalz im Aroma.
45.8 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 54.27)
37.99



Aberfeldy 16 Single Malt Whisky
16 Jahre gereifter schottischer Single Malt mit einer Süße von Honig und Zitrusfrucht.
40 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 107.13)
74.99

Für echte Liebhaber

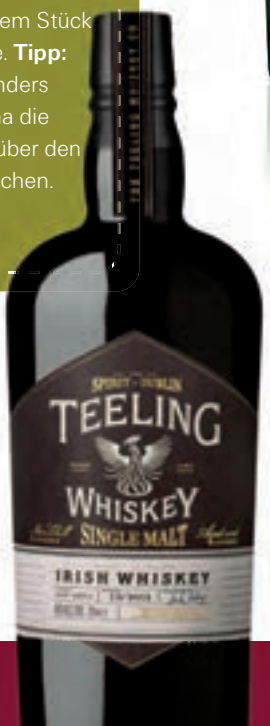
Cocktail Golden Dram

Für 1 Glas
50 ml Single Malt Whiskey
2 TL Honig · Wasser
2 Spritzer Angostura-Bitter
2 Spritzer Orangenbitter
Eiswürfel · Orangenschale

1 Für den Golden Dram wird ein Honigsirup aus Honig und Wasser hergestellt. Dafür werden 2 TL Honig mit etwas Wasser vermengt. **2** Den frisch zubereiteten Honigsirup (2 TL), Bitters und Whiskey in einem Glas mit Eis vermengen. **3** Große Eiswürfel in ein Glas füllen und den Drink einschenken. Garnieren mit einem Stück Orangenschale. **Tipp:** Für ein besonders starkes Aroma die Orangenschale über den Glasrand streichen.



The Deveron
Highland Single Malt mit einem süß-würzigen Geschmack. 40 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 57.13)
39.99



Teeling Irish Single Malt Whiskey
Geschmacksintensiver, würziger irischer Whiskey aus Dublin.
46 Vol.-%.
Je 0.7-l-Flasche (1 l 49.99)
34.99

Fotos: Johann Trasch/unsplash.com, fxquadro/123rf.com



ROKU GIN – DIE KUNST DES JAPANISCHEN GINS

Schon der Name verheißt, was diesen Gin auszeichnet: ROKU ist im Japanischen gleichbedeutend mit der Ziffer „sechs“ und steht für die sechs japanischen Botanicals, die diesem Gin seinen perfekt ausbalancierten, samtig-weichen Geschmack verleihen.

SERVIERVORSCHLAG FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Ein Champagner-Glas mit Eiswürfeln füllen. 40 ml Roku Gin, 25 ml Holunderblütensirup und 25 ml frisch gepressten Zitronensaft hinzugeben. Mit Prosecco aufgießen und einer Zitronenschale garnieren.



DRINK SMART®

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan



JUST SPICES®

100 % NATÜRLICHE ZUTATEN

KAFFEE WIE VOM BARISTA!



HOL DIR DEINEN KAFFEEKUSS –

JETZT IN DEINEM MARKT!

www.justspices.de

NOCH FRAGEN?

Just Spices GmbH | Schiessstraße 44 a | 40549 Düsseldorf | Mail: **leh@justspices.de** | Fax: 0211 - 97 53 35 67 | Tel.: **0211 - 97 53 23 26**