

WINTER 2019/20

akzenta magazin

GRATIS
für Sie!

WEIHNACHTS- SPEZIAL

Genuss-Inspirationen
aus unseren Märkten

SÜSS & SELBST GEMACHT

Kekse und Confiterie
zum Schenken oder
Selbstvernaschen

Winterlicher Hüttenzauber

Kaiserschmarrn, Spätzle & Co. –
so urig-lecker wie auf der Alm

Angebote im Spezial ab Seite 35 gültig vom 25.11.2019 bis 4.1.2020.

GEMACHT FÜR GENUSS

NEU, MODERN UND AUSGEZEICHNET!



reddot award 2018
winner packaging design

Jetzt
probieren -
Neue Sorten!



WINTER
2019/20



8



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wissen Sie, was das Gute am kalten, manchmal auch nassen Winterwetter ist? Dass wir es uns drinnen jetzt so richtig gemütlich machen können! Mit den leckeren Rezepten aus der Alpenküche, die wir Ihnen ab Seite 4 vorstellen, holen Sie sich die urige Atmosphäre einer Almhütte nach Hause. Oder aber Sie versüßen sich dunkle Wintertage mit selbst gemachten Plätzchen, Tee-Trüffeln und Schoko-Nuss-Riegeln (Rezepte ab Seite 18). Da ist schon die Zubereitung ein Vergnügen – und die Leckereien eignen sich auch gut als kulinarisches Geschenk unterm Weihnachtsbaum!

Übrigens: Noch mehr Ideen, Rezepte und besondere Delikatessen für die Feiertage finden Sie in unserem großen Weihnachts-Spezial am Ende dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, einen genussvollen Winter und einen gesunden Start ins Jahr 2020!

Herzlichst Ihr

André Kolbinger
akzenta-Geschäftsführung

Inhalt

GENUSS

- 04 Winterlicher Hüttenzauber**
Leckere Rezepte aus der Alpenküche
- 14 Tradition trifft auf Zeitgeist**
Wurst und Schinken von Bedford
- 16 Genuss auf Bestellung**
Ihr Menü aus dem FUCHSWINKEL
- 18 Süß und selbst gemacht**
Keks- und Confiterie-Rezepte
- 22 Pioniere des Fairen Handels**
Die GEPA fördert fairen Teeanbau
- 24 Beste Brände**
Besondere Whiskys und Brandy

MARKT

- 28 Aktuelles aus den Märkten**
Unsere Azubis und Jubilare
- 30 akzenta sozial**
Engagement für Wuppertal

ENTDECKEN

- 26 Freizeit-Tipps**
Was ist los in und um Wuppertal?
- 34 Spaß für Kids**
Bastel-Tipp und Gewinnspiel

SERVICE

- 30 Impressum**
- 32 Leserservice, Sudoku**

Weihnachts-
Spezial
ab Seite 35

25



27



19



Rezept
Seite 6

Die Kombination
aus **roten Zwiebeln,**
Parmesankäse und Thymian
verleiht dieser Blätterteigtarte
ihren wunderbar würzigen
Geschmack.

Winterlicher Hüttenzauber

» Jetzt wird's
gemütlich! Genießen
Sie köstliche Rezepte
mit Almhütten-Flair! «

Rezept
Seite 10

VEGETARISCH



Würzig-pikant
MIT PANCETTA
UND BERGKÄSE

Tarte mit Parmesan, roten Zwiebeln und Thymian

4 Portionen · ca. 50 Minuten

1 kg rote Zwiebeln · 50 g Butter
375 g fertiger Blätterteig · 1 Ei
Salz · Pfeffer a. d. Mühle · 5 Stiele
Thymian · 100 g Parmesankäse
(Parmigiano Reggiano) · Öl und
Mehl für die Form

1 Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin unter Rühren anschwitzen. **2** Eine Auflaufform (Ø ca. 35 x 25 cm) mit Öl ausstreichen, mit Mehl bestäuben und mit dem ausgerollten Blätterteig auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Ei mit einer Prise Salz verquirlen und auf dem Blätterteig verstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C, G: Stufe 4) ca. 20 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist. **3** Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Zwiebeln und Thymianblättchen auf dem ofenwarmen Blätterteig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse reiben und gleichmäßig über die Tarte streuen. **4** Tarte für weitere ca. 10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Dazu passt ein grüner Salat.

Pro Stück ca. 686 kcal (2872 kJ)

17 g E · 39 g KH · 51 g F

Rotkohlpizza mit Ziegenfrischkäse und Datteln



4 Portionen · ca. 60 Minuten

42 g Hefe · 500 g Mehl · Salz · 2 EL
Olivenöl · 450 g TK-Rotkohl (z. B. Iglo)
80 g Pancetta in Scheiben · 100 g Datteln
ohne Stein · 150 g Ziegenfrischkäse
100 g Bergkäse · 8 Stiele Thymian
Backpapier

1 Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 10 g Salz in einer Schüssel mischen. Aufgelöste Hefe und Öl zugeben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts glatt verkneten. Teig zugedeckt an

einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. **2** Rotkohl und 2 EL Wasser in einen Topf geben, zugedeckt bei schwacher Hitze auftauen lassen. Pancetta in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Datteln in Ringe schneiden. Ziegenfrischkäse glatt rühren. Bergkäse grob reiben. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen. Pancetta in Stücke brechen. **3** Teig mit bemehlten Händen vierteln und auf bemehlter Arbeitsfläche zu 4 Kreisen (Ø 20–22 cm)

ausrollen. Je 2 Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Rotkohl kreisförmig darauf verteilen, dabei jeweils einen Rand (ca. 1 cm) frei lassen. Frischkäse als Kleckse daraufgeben. Datteln, Pancetta und Thymianblättchen, bis auf einige zum Garnieren, darüberstreuen. Die Pizzen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (U: 175 °C, G: Stufe 4) 15–20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, anrichten und mit übrigem Thymian garnieren.

Pro Portion ca. 870 kcal (3650 kJ)

35 g E · 114 g KH · 29 g F



Brezelknödel

VEGETARISCH

8 Portionen · ca. 60 Min. + Einweichzeit

- 6 Laugenbrezeln · 500 ml Milch · 3 Eier
- 1 Beutel Instant-Zwiebelsuppe (z. B. Maggi) · 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Bratschläuche · Küchengarn

1 Laugenbrezeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, über die Brezelscheiben gießen und ca. 45 Min.

ziehen lassen. Eier sowie Instant-Zwiebelsuppe zu den eingeweichten Brezelscheiben geben, alles gut vermengen. **2** Bratschläuche jeweils an einem Ende mit Küchengarn zubinden, innen mit Öl einpinseln. Den Knödelteig auf die Bratschläuche verteilen und zu zwei Rollen (Ø ca. 6 cm) formen. Die Folie fest um die Rollen legen, an den Enden zudrehen und mit Küchengarn fest zubinden. **3** Wasser in einem großen Topf zum Kochen

bringen. Knödel zugeben und ca. 50 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, Folie einschneiden und vorsichtig entfernen. Brezelknödel in Scheiben schneiden und servieren. **Tipp:** Besonders lecker und aromatisch schmecken die Knödelscheiben, wenn sie kurz in heißer Butter angebraten werden.

Pro Portion ca. 237 kcal (992 kJ)
9 g E · 33 g KH · 7 g F

BESTE ZUTATEN -
so wird Ihr

»» FESTTAGSMENÜ ««

ZUM *Genuss*

hilcona
FÜR BESSERES.

LECKERE
BELEGEN FÜR
PERFECTEN
GENUSS!

hilcona
Spätzle
nach
traditioneller Art

hilcona
Gnocchi
nach
traditioneller Art

Spätzle alla carbonara

4 Portionen · ca. 25 Minuten

300 g schwäbische Spätzle (z. B. Birkel)
1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe · 20 g Butter
2 EL Olivenöl · 50 ml Weißwein · 200 ml
Hühnerbrühe · 2 Zweige Bohnenkraut
250 ml Schlagsahne · 1 Lorbeerblatt
4 Zweige Petersilie · 12 dünne Scheiben
Coppa-Schinken · 90 g fein geriebener
Bergkäse · Salz · Pfeffer

1 Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Zwiebel sowie Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Brühe zugeben, alles 2 Min. offen kochen. Bohnenkraut hacken, mit Sahne und Lorbeerblatt zufügen. Weitere 2 Min. kochen, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

2 Schinken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kross braten. Spätzle abgießen, abtropfen lassen und heiß zur Sauce geben. 50 g Käse untermischen und die Spätzlemischung salzen. Kurz cremig rühren, dann mit dem Schinken und dem übrigen geriebenen Käse anrichten. Mit der Petersilie bestreuen, pfeffern und servieren.

Pro Portion ca. 689 kcal (2885 kJ)

27 g E · 54 g KH · 40 g F



Stimmungsvolle **TISCHDEKO**

Servietten, Tischdecken und Tischläufer von Duni bringen Behaglichkeit und Wärme auf die Weihnachtstafel. Kombinieren Sie verschiedene Motive für Ihr individuelles Festtagsflair!



Duni Servietten

Skandinavische Muster und niedliche Wichtel schmücken die weihnachtliche Serviettenkollektion aus weichem Tissue-Material.

20-Stück-Packung,
verschiedene Designs

Schön, praktisch und jedes Jahr anders:
Tischdecken und Tischläufer von Duni
machen die Tischdekoration wunderbar
unkompliziert und variabel.



Herta

Weihnachtszeit ist Genießezeit!

Wir
wünschen Ihnen
**FROHE
FEIERTAGE!**





Rösti mal anders

KLASSISCHERWEISE werden Rösti aus geriebenen Kartoffeln zubereitet. Wir servieren Ihnen eine alternative Variante aus körnigem Weizen und frischen Radieschen.

Paprikasuppe

6 Portionen · ca. 45 Minuten

3 rote Paprika · 2 gelbe Paprika
 1 Pastinake · 1 große rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen · 1 EL Margarine
 1 EL Tomatenmark · 700 ml Gemüsebrühe · 1 EL Paprikapulver · 1 Kräuterbund „Bouquet garni“ · Kräutersalz · ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen · 1 EL Sonnenblumenöl
 4 EL Quinoa · 250 ml Soja-Kochcreme light (z. B. Alpro) · 1 Zweig Salbei · Backpapier

1 Rote und gelbe Paprika waschen, trocken reiben und halbieren. Kerne entfernen, Paprika auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (U: 160 °C, G: Stufe 2) grillen, bis die Paprika außen gebräunt und innen weich ist. Pastinake schälen, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
2 Paprika aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Haut vorsichtig entfernen, Paprika in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Margarine in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Pastinake darin andünsten. Tomatenmark zugeben, alles gut umrühren. Hitze reduzieren, Brühe, Paprika, Paprikapulver und Kräuterbund hinzugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, zugedeckt aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen.
3 Öl in einer Pfanne erhitzen, Quinoa darin unter Rühren aufpoppen lassen, mit einem Deckel abdecken.
4 Kräuterbund aus dem Topf nehmen, Soja-Kochcreme zur Suppe geben. Alles mit einem Pürierstab pürieren, bis die Suppe eine sämige Konsistenz hat. Auf Teller verteilen, mit dem Quinoa und ggf. Salbei garnieren.

Pro Portion ca. 265 kcal (1110 kJ)

5 g E · 9 g KH · 23 g F

Rahmgeschnetzeltes mit Ebly-Rösti

4 Portionen · ca. 40 Minuten

2 rote Zwiebeln · 400 g Hähnchenbrust
 200 g Champignons · 8 EL Öl · 3 EL Mehl
 100 ml Weißwein · 200 ml Soja-Kochcreme (z. B. Alpro) · 200 ml Gemüsebrühe · Salz
 Pfeffer · 1 Bund Petersilie · 150 g vorgegarte Weizenkörner (z. B. Ebly) · Salz · 10 Radieschen · 1 Ei · Pfeffer, frisch gemahlen

1 Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden. Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust darin

anbraten. Fleisch herausnehmen, warm stellen.

2 In derselben Pfanne weitere 3 EL Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Pilze zugeben und kurz mitdünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen und mit Soja-Kochcreme sowie Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

3 Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Vor dem Servieren das Fleisch und die Hälfte der Petersilie in die Sauce geben.

4 Weizenkörner nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Durch ein Sieb abgießen,

abkühlen lassen. Radieschen waschen, putzen, in Stifte schneiden. Weizenkörner in einer Schüssel mit restlichem Mehl, Ei, Radieschen und dem Rest Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Portionen von der Weizenmasse abstechen. In die Pfanne geben und zu runden Rösti formen. Von beiden Seiten leicht braun braten. Rahmgeschnetzeltes auf Tellern anrichten und mit Rösti servieren.

Pro Portion ca. 514 kcal (2152 kJ)

33 g E · 34 g KH · 23 g F



TITELREZEPT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

4 Portionen · ca. 60 Minuten

500 g Zwetschgen (a. d. Glas) · 250 g Zucker · 2 Msp. Nelkenpulver · 1 Zimtstange · 3 EL Apfelsaft · 5 Eier · 250 g Mehl · Salz · 400 ml Milch · 50 g Butter · Puderzucker · 50 g Rosinen

1 Zwetschgen abtropfen lassen. Mit 100 g Zucker, Nelkenpulver, Zimt und Apfelsaft in einem Topf verrühren. Bei milder Hitze aufkochen und ca. 30 Min. einkochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. **2** Eier trennen. Mehl, Rest Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. **3** Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Teig eingießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Sobald die Unterseite fest und leicht gebräunt ist, den Teig mit einem Pfannenwender in vier Hälften zerteilen. Teigviertel wenden, mit Puderzucker bestreuen und Rosinen zugeben. Sobald die Unterseiten der Teigviertel fest sind, diese mit dem Pfannenwender in gleichmäßige Stücke zerteilen. **4** Teigstücke unter Wenden weiterbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Zwetschgenröster in Glasschalen füllen und dazuservieren.

Pro Portion ca. 853 kcal (3571 kJ)
20 g E · 140 g KH · 22 g F



100% VEGGIE 100% INCREDIBLE!



UNGLAUBLICH, DASS ES VEGGIE IST - KOMPLETT PFLANZLICH!

**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 einfach an unsere Mitarbeiter in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte. Bitte bestellen Sie zwei Tage im Voraus. ★



Für Gourmets:

TRÜFFELPRODUKTE

Rinder-Carpaccio mit Trüffeln

4 Portionen · ca. 30 Minuten + Wartezeit

200 g küchenfertiges Rinderfilet · 100 g Rucola · Salz · Pfeffer
2 EL Zitronensaft · 2 EL Trüffel-Balsamico (z. B. Giusti) · 2 EL Olivenöl · 10 g schwarze Trüffel · 75 g Parmesan · Klarsichtfolie

1 Rinderfilet waschen, trocken tupfen und straff in Klarsichtfolie wickeln. Für ca. 3 Std. einfrieren. In der Zwischenzeit Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. 2 Filet aus dem Kühlfach nehmen, mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese auf vier Tellern anrichten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Rucola auf dem Carpaccio verteilen. 3 Balsamico in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl einrühren. Dressing auf das Carpaccio träufeln. Trüffeln putzen. Trüffeln und Parmesan in feine Scheiben hobeln und auf dem Carpaccio verteilen. Sofort servieren und genießen.

Pro Portion ca. 262 kcal (1097 kJ), 17 g E · 2 g KH · 21 g F



Bedford Trüffel-Schmalz

Aus feinstem Gänseschmalz und Schweineschmalz mit Grieben. Mit Sommertrüffeln und Gewürzen zu einem würzigen Brotaufstrich veredelt.
125-g-Glas (100 g 2.39)

2.99

Bedford Trüffel-Salami

Bestes Schweinefleisch und erlesene Sommertrüffeln setzen bei dieser mild geräucherten Rohwurst aromatische Akzente.

100 g
3.49



Giusti Crema di Aceto Trüffel-Balsamico

Ein fruchtiger, dickflüssiger Balsamico di Modena, verfeinert mit schwarzem Trüffel.

150-ml-Flasche
(100 ml 4.66)

6.99

Favorita Sale al Tartufo

Ein feines Meersalz, veredelt mit schwarzen Sommertrüffeln aus Italien.

90-g-Glas
(100 ml 7.77)

6.99

Moliterno al Tartufo

In den Teig dieses 12 Monate gereiften Pecorino sind Stücke von schwarzem Trüffel eingearbeitet.

50% Fett, i. Tr.
Am Stück, 100 g

4.99



Villani „Tartuf' o' Prosciutto crudo al Tartufo

Feinstes luftgetrockneter Schweineschinken, gefüllt mit Flocken von echtem Sommertrüffel.

100 g
3.69





ORIGINAL AUS OSTFRIESLAND

Schmeckt.

Bünting Tee steht seit über 200 Jahren für ostfriesische Teekultur mit Leidenschaft.

Angefangen mit exklusivem Ostfriesentee werden heute auch ausgesuchte Kräuter- und Früchtetees angeboten - viele in höchster Bioqualität.

Aus Ostfrieslands ältestem privaten
TEEHANDELSHAUS





Tradition trifft auf **ZEITGEIST**

Osnabrücker
Friedensschinken



Mit traditioneller Handwerkskunst und Mut zum Ausgefallenen produziert die Manufaktur Bedford aus Osnabrück hochwertige Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Wenn man die Fachverkäuferinnen und -verkäufer an den akzenta-Fleisch-Bedienungstheken fragt, welche Spezialitäten bei den Kunden besonders beliebt sind, fällt fast immer auch der Name „Saltufo“. Die Erläuterung, was sich hinter diesem Produkt verbirgt, lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen: würzige Salamikugeln, mit kleinen Sommertrüffelstücken durchzogen und von einem Mantel aus geraspeltem Parmigiano Reggiano umhüllt. Hergestellt wird diese außergewöhnliche Leckerei von der inhabergeführten Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford. Die sitzt – anders, als der Unternehmensname und die Zutaten vermuten lassen – nicht in Großbritannien oder Italien, sondern im niedersächsischen Osnabrück. „Mein Vater Piet Mutsaers übernahm 1964 die Fleischwaren- und Feinkostfabrik von Heinrich Bedford und behielt den Namen des Unternehmens bei“, erzählt Gabriele Mutsaers. Gemeinsam mit ihrem Bruder Bert leitet sie in zweiter Generation das Familienunternehmen. Beide Geschwister sind gelernte Fleischermeister und halten sich an den unter-

Gabriele und Bert Mutsaers halten sich an den Leitsatz ihres Vaters: „Für Qualität gibt es keinen Ersatz.“





nehmerischen Leitsatz des Vaters: „Für Qualität gibt es keinen Ersatz.“ – „Wir garantieren für hochwertige Rohstoffe und Zutaten, achten auf deren Herkunft und verarbeiten sie möglichst frisch“, erläutert Gabriele Mutsaers.

Qualität und Kreativität

Bei der Weiterentwicklung ihres mit 130 Spezialitäten recht großen Produktsortiments verfolgen die Mutsaers zudem das Ziel, Tradition mit Zeitgeist zu verbinden – so wie bei den „Saltufo“-Kugeln. „Wir möchten die Verbraucher mit ausgefallenen, anspruchsvollen Spezialitäten überraschen, ohne unserer Philosophie einer traditionell handwerklichen Wurst- und Schinkenherstellung untreu zu werden“, betont Bert Mutsaers. Einen wesentlichen Erfolgsfaktor machen dabei die 325 Mitarbeiter von Bedford aus. „Bei uns darf jeder seine Ideen einbringen und alle sind mit Leidenschaft dabei. Unsere Mitarbeiter haben einen Blick dafür, wie ein Bedford-Produkt aussehen muss, und achten selbst auf die kleinsten Details. Das ist die beste Basis für das Qualitätsversprechen, das wir unseren Kunden geben“, so Gabriele Mutsaers. Von den knapp 225 Männern und Frauen, die bei Bedford in der Produktion arbeiten, hat gut die Hälfte eine Fleischer- oder Fleischermeisterausbildung. Zusätzlich sorgen regelmäßige Schulungen dafür, dass die Mitarbeiter ihr Handwerk perfekt beherrschen. Dass es bei Bedford auch an Kreativität nicht mangelt, beweist die neueste Kreation der Osnabrücker: „Salgiano“, eine naturgereifte Salami mit einem Kern aus Parmigiano Reggiano, die als hauchdünner Aufschnitt in der Frischetüte angeboten wird.

Fleisch mit Herkunftsnachweis

Außergewöhnlich ist bei „Salgiano“ nicht nur das Verkaufskonzept, sondern auch die Tat-

sache, dass das Fleisch dafür ausschließlich von Schweinen aus Offenstallhaltung stammt. Bert Mutsaers ist einer der Initiatoren des Vereins zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen e.V. und glaubt daran, dass diese Haltungsform die Lebensbedingungen der Tiere nachhaltig verbessert: „Wir wollen alle Menschen mit guten Beispielen von diesem Konzept begeistern und sind

überzeugt, dass immer mehr Verbraucher bereit sind, für artgerechte Tierhaltung mehr Geld auszugeben.“ Auch bei Fleisch aus konventioneller Haltung setzt Bedford auf größtmögliche Transparenz: Schinken des Unternehmens sind mit einer Registrierungsnummer versehen, über die

Verbraucher auf der Website schinken.de von der Aufzucht bis zur Schlachtung die Herkunft des Fleisches zurückverfolgen können.

Ein Schinken für den Frieden

Apropos Schinken: Die spielen bei Bedford eine wichtige Rolle und gehören zu den Klassikern des Produktsortiments. Einer von ihnen, der „Osnabrücker Friedensschinken“, trägt seinen klangvollen Namen nicht ohne Grund: Seit 15 Jahren wird für jeden verkauf-

» Bei uns darf jeder seine Ideen einbringen «



Fachverkäuferinnen und -verkäufer von den akzenta-Fleisch-Bedienungstheken sowie Rainer Schmidtke, Einkaufsleiter Fleisch & Wurst bei akzenta (hinten), haben sich die Produktion von Bedford in Osnabrück angesehen.

ten Friedensschinken 1 Euro an Projekte von Terres des Hommes für Kinder in Krisen- und Kriegsgebieten gespendet. Mehr als eine Million Euro wurden so bereits für den guten Zweck gesammelt. In Angola konnte durch dieses Engagement die integrative Schule „Bedford School“ aufgebaut werden. Aktuell fließen die Spendengelder vor allem in Bildungsprojekte in Myanmar und dem thailändischen Grenzgebiet. „Für uns ist es ein vergleichsweise kleiner Betrag pro Schinken, aber wir sehen immer wieder, wie viel man vor Ort damit bewirken kann“, sagt Bert Mutsaers. Kaufen kann man die Wurst- und Schinkenspezialitäten von Bedford ausschließlich in Metzgereien, Feinkostläden und an den Bedienungstheken ausgewählter Lebensmitteleinzelhändler wie akzenta. „Uns ist wichtig, dass die Verbraucher beim Kauf unserer hochwertigen Produkte auch eine professionelle Beratung erhalten. So schaffen wir einen zusätzlichen Mehrwert für die Endkunden“, sagt Gabriele Mutsaers.

PRODUKT

Empfehlung

Bedford „Saltufo“ oder „Salgiano“

„Saltufo“ sind feine Salamikugeln mit erlesenen Sommertrüffeln, umhüllt mit geraspeltetem Parmigiano Reggiano. „Salgiano“ ist eine naturgereifte Salamispezialität mit einem Kern aus Parmigiano Reggiano.

100 g
€ 3.49



Bedford[®]
Delikat essen

GENUSS auf Bestellung

FUCHSWINKEL



**Ein toller
Festtagsschmaus
sind die zünftigen
Gerichte unserer
Wild-Sonderkarte –
einfach vorbestellen
und genießen!**

Unser Restaurant FUCHSWINKEL ist in diesen Wochen wild drauf, denn leckere Wildgerichte erobern seine Speisekarte! Ente, Hirsch sowie Wildschwein begegnen Ihnen jetzt nicht nur regelmäßig auf der Tageskarte des FUCHSWINKEL, sondern auch auf der Sonderkarte „Wild auf Wild“. Diese begeistert Wild-Fans mit Spezialitäten wie Sauerbraten vom Hirsch, Wildschweinroulade, Rehpf Pfeffer sowie einer ganzen Gans für vier Personen. Noch bis Ende Dezember können Sie diese Gerichte im FUCHSWINKEL vorbestellen (auch mehrere Portionen) und servierfertig für den Genuss zu Hause mitnehmen. Übrigens: Selbst eine Abholung am 24. Dezember ist im Rahmen der Markt-Öffnungszeiten möglich!

Gänsekeule mit Klößen & Rotkohl



Warum bis Weihnachten warten? Gönnen Sie sich doch jetzt schon einen echten Festtagsschmaus im FUCHSWINKEL! Bis Ende Dezember steht neben den wechselnden Wochengerichten dauerhaft die knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen auf der Speisekarte unseres Marktrestaurants in Vohwinkel. So schmeckt Vorfreude!



Sauerbraten vom Hirsch mit Semmelknödeln

4 Portionen · ca. 230 Min. + Wartezeit

2 Möhren · 250 g Knollensellerie · 1 Lauchstange
 3 Zwiebeln · 750 ml Rotwein · 250 ml
 Rotweinessig · 1 TL schwarze Pfefferkörner
 3 Gewürznelken · 1 EL Wacholderbeeren
 3 Lorbeerblätter · 1,5 kg Hirschfleisch aus
 der Oberkeule · Salz · Pfeffer · 3 EL Pflanzenöl
 2 EL Mehl · 500 ml Wildfond · 250 ml Milch
 6 Brötchen, ca. 2 Tage alt · ½ Bund Petersilie
 1 Ei (Größe M) · 1 Prise Muskat, gemahlen
 3 TL Butter · 5 Printen · 3 EL Cranberrys,
 getrocknet · 1 EL Zuckerrübensirup · Alufolie

1 Möhren, Sellerie, Lauch sowie 2 Zwiebeln putzen und schälen, alles grob würfeln. Wein, Essig, Pfefferkörner, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeer und Gemüsewürfel in einen Topf geben und kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. Fleisch waschen, in eine Schüssel geben und die Marinade darübergießen. In den Kühlschrank stellen und 4–7 Tage ziehen lassen. **2** Fleisch aus der Marinade nehmen. Marinade durch ein Sieb geben und auffangen, das Gemüse abtropfen lassen. Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern, im heißen Öl anbraten. Gemüse zufügen und kurz mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben. Etwas von der Marinade angießen und verkochen lassen. Diesen Vorgang 2- bis 3-mal wieder-

holen. Fond und übrige Marinade angießen, alles etwa 90 Min. bei niedriger Hitze schmoren.

3 In der Zwischenzeit die Semmelknödel zubereiten: Milch erwärmen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Brötchen mit der Milch übergießen und ca. 40 Min. einweichen.

4 Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Ei in einer Schale verquirlen. Beides unter die eingeweichte Brötchenmasse kneten, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Übrige Zwiebel schälen, fein würfeln, in 1 TL erhitzter Butter leicht andünsten und unter die Masse kneten. **5** Mit bemehlten Händen vier Knödel aus der Brötchenmasse formen, dabei den Teig fest zusammendrücken. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Knödel darin ca. 15 Min. garen, bis sie nach oben steigen. Mit einer Kelle herausnehmen und abkühlen lassen.

6 Braten aus dem Topf nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Bratensauce pürieren. Printen fein hacken und dazugeben. Cranberrys zufügen und 5 Min. sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Sirup abschmecken. **7** Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Knödel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten ca. 2 Min. in der Butter anbraten. Braten aufschneiden und mit Knödelscheiben auf Tellern anrichten. Bratensauce darübergeben und nach Belieben Rotkohl dazuservieren.



Mark Schröder
kocht im FUCHSWINKEL

SAUERBRATEN ist ein rheinischer Klassiker. Seine Zubereitung erfordert etwas Geduld, denn das Fleisch wird umso zarter und würziger, je länger es in der Rotwein-Essig-Beize mariniert. Zwei Tage sollten es mindestens sein – doch ich finde, das Warten lohnt sich!



Pro Portion ca. 960 kcal (4019 kJ) · 84 g E · 56 g KH · 31 g F

Süß & selbst gemacht!

Gegensätze ziehen sich
an: Bei den selbst
gemachten **Schokoriegeln**
trifft süßes Karamell
auf salzige Erdnüsse.



Mit
Vanille &
schwarzem
Tee

Schokoriegel mit Erdnüssen und Karamell

ca. 28 Stück · ca. 75 Minuten + Wartezeit

200 g Vollmilchschokolade · 200 g Zartbitterschokolade
1 TL Kokosöl · 130 g gezuckerte Kondensmilch
180 g Zucker · 80 g Butter · 70 g Erdnussmus · 200 g
Marshmallow Cream · 250 g Erdnüsse, geröstet + gesalzen
(z. B. Ültje) · 300 g weiche Karamellbonbons · Backpapier

1 Eine tiefe, rechteckige Form (ca. 25 x 20 cm) fetten, mit Backpapier auslegen. 100 g Vollmilchschokolade, 100 g Zartbitterschokolade und ½ TL Kokosöl in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen. Schokoladenmasse in die vorbereitete Form füllen, in den Kühlschrank stellen. **2** 70 g Kondensmilch, Zucker und Butter in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, ca. 1 Min. leicht sprudelnd kochen lassen, dabei gut umrühren. Mischung vom Herd nehmen, Erdnussmus, Marshmallow Cream und Erdnüsse unterrühren. **3** Erdnuss-Marshmallow-Masse zügig auf der erkalten Schokoladenschicht verteilen. Die Form zurück in den Kühlschrank stellen. **4** Karamellbonbons mit restlicher Kondensmilch in einen kleinen Topf geben, unter Rühren schmelzen. Karamellmasse auf die erkalte Erdnuss-Marshmallow-Schicht geben und zügig verteilen. Die Form wieder in den Kühlschrank stellen. **5** Übrige Schokolade mit ½ TL Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen, dann zügig auf der erkalten Karamellschicht verteilen. Die Form im Kühlschrank mind. 1 Std. kalt stellen. Schokoriegel-Platte anschließend am Backpapier aus der Form heben, in Riegel (ca. 3 x 6 cm) schneiden.

Pro Stück ca. 274 kcal (1147 kJ), 5 g E · 30 g KH · 15 g F

Tee-Trüffeln

ca. 50 Stück · ca. 40 Minuten

1 Vanilleschote · 200 g Schlagsahne · 15 g schwarze Teeblätter
300 g weiße Kuvertüre (z. B. Dr. Oetker) · 25 g weiche Butter
50 g Puderzucker

1 Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach aufschneiden, Mark mit dem Messerrücken herausschaben. **2** Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Teeblätter, Vanillemark und -schote zufügen, ca. 5 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Kuvertüre hacken. Sahne durch ein feines Sieb gießen, zurück in den Topf geben. Sahne nochmals erwärmen, aber nicht kochen lassen. Kuvertüre und Butter unter Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel geben, für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. **3** Masse mit den Rührstäben eines Handrührgeräts aufschlagen. Puderzucker auf einen Teller geben. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen von der Pralinenmasse abnehmen, vorsichtig im Puderzucker wälzen. Pralinen auf einem mit Backpapier belegten Brett oder Backblech fest werden lassen, dann servieren.

Pro Stück ca. 51 kcal (214 kJ), 0 g E · 5 g KH · 3 g F

PRODUKT

Empfehlung

Koch- und Backspirituosen

Die kleinen, aber feinen Spirituosen sorgen für extra viel Geschmack beim Kochen und Backen. In vielen hochwertigen Sorten, z. B. Madeira, Sherry, Málaga.

100-ml-PET-Flasche

2,22





Dinkelkekse

ca. 24 Stück · ca. 45 Minuten

250 g Vollkorn-Dinkelmehl
125 g Margarine (z. B. Rama zum Backen) · 120 g Ahornsirup · 1 TL Zimt · 1 TL Kakao-pulver, entölt und ungezuckert
Backpapier

1 Mehl, Margarine und Ahorn-sirup mit den Quirlen eines Hand-rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. **2** Mit bemehlten Händen jeweils walnussgroße Portionen abnehmen. Diese zu Kugeln formen, flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. **3** Zimt und Kakao auf einem kleinen Teller mischen. Die Spitzen einer Kuchengabel oder Gabel zunächst ins Pulver, dann von vier Seiten leicht auf die Kekse drücken. **4** Dinkelkekse im vorgeheizten Ofen bei 200°C (U: 180°C, G: Stufe 3) ca. 10–12 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchen-gitter oder Rost abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 90 kcal (376 kJ)
1 g E · 12 g KH · 4 g F

BACKKURS *Tipp*

VEGAN BACKEN IM ADVENT– wie geht das und worauf muss man achten? Diese Fragen beantwortet der vegane Backkurs am 15. Dezember 2019 von 11 bis 15 Uhr in der Kochschule des Restaurants Fancy Foods (Friedrich-Engels-Allee 171, 42285 Wuppertal). Anmeldung und weitere Infos unter www.fancyfoods.de/kochkurse sowie unter Tel. 0176/70689200 oder kontakt@fancyfoods.de.

FANCY
FOODS

*Knusprig-
zart*



Der Klassiker mal anders

ca. 45 Stück · ca. 70 Minuten

VANILLE-CRANBERRY-KIPFERL

50 g getrocknete Cranberrys fein hacken. 200 g wei- che fettreduzierte Butter (z. B. „Du Darfst“), 3 Päck- chen Vanillezucker und 70 g Zucker mit den Quirlen eines Handrührgeräts schaumig rühren, 2 Eigelb nach und nach zufügen. 280 g Mehl und 100 g gemahlene Mandeln unterrühren. Cranberrys unter den Teig kne- ten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Aus dem Teig 45 kleine Halb- monde formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 175°C (U: 155°C, G: Stufe 2) 10–12 Min. backen. Kipferl vom Backblech nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 68 kcal (284 kJ), 1 g E · 8 g KH · 3 g F



In den Vorkassenzonen der akzenta-Märkte, wie hier in Steinbeck (Foto links), finden Sie Bedienungstheken der **Bäckerei Borggräfe**.

DER GENUSSBÄCKER

bei akzenta

In der Bäckerei Borggräfe ist eine neue Generation in die Geschäftsleitung eingestiegen. Diese hat sich vorgenommen, das Unternehmen mit frischen Ideen zu bereichern.

Wer frisches Brot und knusprige Brötchen liebt, wird in den Vorkassenzonen der akzenta-Märkte an den Theken der Bäckerei Borggräfe fündig. Seit mehr als 30 Jahren ist das Traditionsunternehmen aus Sprockhövel unser Partner für frische Backwaren. Was uns und unseren Kunden besonders gefällt, ist die handwerkliche Qualität der Bäckereiprodukte: „Bei uns wird vieles noch in Handarbeit hergestellt“, erklärt Patric Sondermann, der in vierter Generation die Geschicke des Familienunternehmens führt. Gemeinsam mit seinem Cousin Daniel Purpur und seinem Onkel Dirk Borggräfe bildet er seit 2017 die Geschäftsführung der Bäckerei. Während Bäckermeister Dirk Borggräfe sich weiterhin um die Qualität und Weiterentwicklung des mehr als 200 Produkte starken Backwarensortiments kümmert, haben Sondermann und Purpur von Lutz Borggräfe die kaufmännische Leitung übernommen. Für die Zukunft des Unternehmens planen sie einen Ausbau der Produktionsstätte in Sprockhövel sowie eine Erweiterung des Filialnetzes, das bisher bereits 19 Standorte im Ennepe-Ruhr-Kreis sowie in Wuppertal und Hagen umfasst.

Neue Ideen für Barmen

Für die im September eröffnete Filiale in Wetter haben die neuen Geschäftsführer das Angebot für ihre Kunden erweitert: Neben Backwaren werden in dem Bäckerei-Café auch Eisspezialitäten der Wuppertaler Manufaktur Creme Eis verkauft. „Die Kunden sollen sich in unseren Cafés wohlfühlen. Deshalb überlegen wir, wie wir ihnen etwas Besonderes bieten können“, sagt Patric Sondermann. Auch für die neue Borggräfe-Filiale, die nach dem Umbau im akzenta-Markt Barmen eröffnet wird, haben die Bäckerei-Geschäftsführer bereits einige Ideen: „Wir planen eine Schaubäckerei, in der Kunden zuschauen können, wie frische Backwaren entstehen. Außerdem arbeiten wir an einem Konzept, das die Bestellung individuell gefertigter Brote nach Kundenwunsch möglich macht“, so Sondermann.

Beste Zutaten, Frische und Reinheit

An der bewährten Qualität beliebter Borggräfe-Spezialitäten wie dem feinen Heidebrot, den knackigen Kornhausbrötchen oder dem leckeren Streuselkuchen will auch die neue Geschäftsführer-Generation nicht rütteln: „Wir legen Wert auf beste Zutaten



Das Geschäftsführer-Trio der Bäckerei Borggräfe (v. l.): Daniel Purpur, Dirk Borggräfe und Patric Sondermann.

sowie die Frische unserer Backwaren. Deshalb pflegen wir langjährige vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Lieferanten und gehen bei der Qualität unserer Rohstoffe keine Kompromisse ein. Schließlich gilt es, den hohen Qualitätsanspruch, den die Kunden bei ihrem Einkauf gewohnt sind, gemeinsam mit unserem Partner akzenta täglich noch zu übertreffen“, betont Patric Sondermann.



BORGGRÄFE
GENUSSBÄCKEREI



PIONIERE

des Fairen Handels

Seit fast 45 Jahren setzt sich die GEPA aus Wuppertal für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen und einen menschlicheren Welthandel ein.



In der Langobardenstraße in Oberbarmen fing alles an: Von hier wurden die ersten Weltläden bundesweit mit fair gehandelten Waren beliefert. Zu den ersten Gesellschaftern des Unternehmens für Fairen Handel gehörten der Kirchliche Entwicklungsdienst (KED), MISEREOR und die Arbeitsgemeinschaft der Dritte Weltläden. Auch heute noch wird es ausschließlich von kirchlichen Entwicklungs- und Jugendorganisationen getragen. Die Ziele der GEPA: ungerechte Welthandelsstrukturen verändern, benachteiligte Produzenten in Entwicklungsländern fördern und Verbraucherinnen sowie Verbraucher in den Industrienationen zu einem bewussten Einkaufsverhalten und Lebensstil motivieren. Mit Ausnahme einer Zeit in der Talstraße in Schwelm war Wuppertal stets die Heimat der GEPA. Heute hat der Pionier des Fairen Handels seinen Sitz am GEPA-Weg 1 in Vohwinkel. Zu den bekanntesten Warengruppen, die von der GEPA importiert und deutschlandweit vertrieben werden, zählen nach wie vor Kaffee, Schokolade und Tee. Diese sind heute nicht mehr nur in Weltläden erhältlich, sondern auch in vielen Einzelhandelsmärkten, unter anderem bei akzenta.

Fairer Bio-Tee finanziert eine Schule

1987 hat die GEPA den weltweit ersten zertifizierten Bio-Tee aus Fairem Handel in ihr Sortiment aufgenommen. Wenige Jahre später zählten dazu auch Tees aus dem Teegarten Samabeong in der indischen Region Darjeeling. Durch das Engagement der Familie Mohan ist dort ein Pilotprojekt in Sachen fairer Bio-Teeproduktion entstanden, das in Indien seinesgleichen sucht: Brij Mohan, einer der ersten indischen Teegartenmanager, war überzeugt, dass ein Teeanbau nach ökologischen Maßstäben und unter Einbeziehung der im Teegarten lebenden Menschen das einzig Richtige ist. Durch die Zusammenarbeit mit der GEPA war es Mohan möglich, Schulunterricht für die Kinder der Teepflückerinnen und Teearbeiter zu finan-



zieren: Mithilfe der Einnahmen aus dem GEPA-Mehrpriß gründete er die „Brij Mohan Highschool“. Außerdem ist Mohans Unternehmen Tea Promoters India (TPI), das heute von seinem Enkel Gautam Mohan geführt wird, eines der ersten in Indien, das eine weibliche Teegartenmanagerin beschäftigt. „Gepflückt wird der Tee zu 90 Prozent von Frauen. Daher ist es besser, wenn auch eine Frau die Managerin des Teegartens ist“, sagt Gautam Mohan. Um das 30. Jahr der Zusammenarbeit mit TPI zu feiern, hat die GEPA Gautam Mohan im Frühjahr 2019 nach Wuppertal eingeladen. Im Rathaus wurde der indische Unternehmer sogar von Bürgermeisterin Bettina Brücher empfangen.

Die GEPA gehört zu Wuppertal

In ihrer Heimatstadt engagiert sich die GEPA dafür, den Wuppertalerinnen und Wuppertalern die Idee des Fairen Handels näherzubringen: Bei den regelmäßig stattfindenden „Schülerlebnistagen“ können Schülerinnen und Schüler aus Wuppertal Wissenswertes über fair gehandelte Produkte lernen. Auch für die neuen

Wuppertals Bürgermeisterin **Bettina Brücher** empfängt den Tee-Produzenten und GEPA-Partner **Gautam Mohan** aus Indien.

»1987 hat die GEPA den weltweit ersten zertifizierten Bio-Tee aus Fairem Handel in ihr Sortiment aufgenommen.«

Azubis von akzenta gehört ein Besuch bei der GEPA traditionsgemäß zum Ausbildungsprogramm. Während einer Führung durch GEPA-Mitarbeiter erhalten unsere Auszubildenden Einblicke in das Zentrallager, das Kaffeelabor und den hauseigenen Laden „Fairkauf“ der GEPA. Natürlich dürfen dabei stets auch einige der fair gehandelten Produkte probiert werden. Diese Möglichkeit haben übrigens auch akzenta-Kundinnen und -Kunden, denn die GEPA ist nicht nur mit verschiedenen Produkten in unserem Sortiment vertreten, sondern auch regelmäßig mit Verkostungsaktionen in unseren Märkten zu Gast.

PRODUKT

Empfehlung



GEPA Kamillentee sanft
Milder Kamillentee mit fair gehandelter Bio-Kamille aus Sekem, Ägypten.
20 x 1,5-g-Packung (100 g 9.97)
2.99





BESTE BRÄNDE

Whisky & Brandy

Die lange Reifung in Holzfässern, erstklassige Zutaten und die Kunst der Brennmeister machen aus Whisky und Weinbrand herausragende Geschmackserlebnisse.



ARDBEG TEN oder An Oa

Die Whiskys der Destillerie Ardbeg von der schottischen Insel Islay zeichnen sich durch ausgeprägte rauchig-torfige Aromen aus. Besonders unverfälscht schmeckt man diese beim „TEN“. Ardbegs Neuzugang „An Oa“ enthält hingegen auch süße Sherry- und Fruchtnoten. 46 Vol.-% (TEN) bzw. 46,6 Vol.-% (An Oa)

0,7-l-Flasche
(1 | 64.27)
44.99



DALMORE The Dalmore Port Wood Reserve

Der milde „Port Wood Reserve“ gilt als einer der ausgewogensten Whiskys mit Portwein-Finish. Der Single Malt aus den schottischen Highlands bringt holzige Whisky-Noten und süße Port-Aromen hervorragend in Einklang. 46,5 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 99.99)
69.99

ISLE OF JURA Origin 10 Years

Von der einzigen Whiskybrennerei auf der kleinen schottischen Insel Jura stammt dieser leichte und gleichzeitig sehr komplexe Single Malt. Nach einem herben Auftakt überrascht er mit rauchig-süßen Aromen und einer harmonischen Würzigkeit. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 48.56)
33.99





NIKKA
Nikka from the Barrel

Die japanische Brennerei Nikka produziert verschiedene hochwertige Single Malts. Dieser Blend vereint einige davon zu einem sehr ausgewogenen und abwechslungsreichen Ganzen. Aromen von süßen Früchten und Vanille treffen auf würzig-pfeffrige Noten. Der Blended Whisky kann gut „on the rocks“ oder leicht verdünnt getrunken werden. 51,4 Vol.-%

0,5-l-Flasche
(1 | 79.98)
39.99



BRUICHLADDICH
The Classic Laddie
Scottish Barley

Zur Herstellung dieses Single-Malt-Whiskys wird ausschließlich ungetorfte schottische Gerste verwendet. Am Gaumen dominieren sowohl süßliche Aromen von Salz und Vanille als auch Malz, Zitrusfrüchte und zuweilen eine pfeffrige Schärfe. Genießen Sie diesen Whisky am besten pur bei Zimmertemperatur. 50 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 57.13)
39.99



MACDUFF
The Deveron 12 Years

Der „Deveron 12 Years“ trägt den Namen des Flusses, an dem die schottische MacDuff-Destillerie liegt. Der Single Malt ist 12 Jahre in Eichenfässern gereift und zeichnet sich durch fruchtig-würzige Noten von grünem Apfel, Karamell und etwas Zimt aus. Im Abgang ist er trocken und leicht pfeffrig. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 49.99)
34.99



GLENGOYNE HIGHLAND
Single Malt 18 Years

In der Highland-Destillerie Glengoyne reifen die meisten Whiskys in spanischen Sherry-Fässern. Dies verleiht auch dem Single-Malt-Blend „18 Years“ eine markant würzige Sherrynote. Der kompakte und intensive Whisky vereint kräftig-holzige und fruchtig-süße Aromen. 43 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 128.56)
89.99



Brandy entfaltet sein komplexes Aromenspiel am besten, wenn man ihn pur aus einem vorgewärmten Glas genießt. Das klassische Brandyglas ist groß und bauchig mit einer sich nach oben verjüngenden Öffnung und einem kurzen Stiel. Um es auf die optimale Trinktemperatur zu bringen, füllen Sie es für einige Minuten mit heißem Wasser. Dann leeren Sie das Glas und geben den Brandy hinein.

CARDENAL MENDOZA
Solera Gran Reserva

Der „Cardenal Mendoza“ ist ein klassischer Brandy de Jerez, für den im Solera-Verfahren Weinbrände unterschiedlicher Jahrgänge verblendet werden. Im Mittel ist er 15 Jahre gereift. Aromen von Pflaumen, Rosinen, Nüssen und Eiche prägen seinen warmen und ausgewogenen Geschmack. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 35.70)
24.99





TICKETS ZU gewinnen!

Filmmusik live erleben

Historische Stadthalle, 14. Januar und 14. März

Was wären die erfolgreichsten Filme und Serien unserer Zeit ohne die bewegende Musik, die ihre Handlung begleitet und große Emotionen in uns weckt? Das riesige Ensemble der Cinema Festival Symphonics hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese Musik live auf die große Bühne zu bringen. Im Januar und März 2020 kommt das Ensemble mit seinem Orchester, einem großen Chor und zahlreichen Solisten auch nach Wuppertal: Am 14. Januar wird „Game of Thrones – The Concert Show“ den Sound der beliebtesten Fantasyserie aller Zeiten zum Leben erwecken und das Publikum in der Historischen Stadthalle auf eine musikalische Reise durch die Welt der Sieben Königreiche entführen. Am 14. März hingegen geht es nach Hogwarts, denn dann inszenieren die Cinema Festival Symphonics in „The Music of Harry Potter“ die schönsten Stücke aus den Soundtracks der Harry-Potter-Filme sowie des Theaterstücks „Harry Potter und das verwunschene Kind“. www.highlight-concerts.com

FILMMUSIK LIVE AUF DER GROSSEN BÜHNE – MIT CHOR UND ORCHESTER



Fotos: Highlight Concerts GmbH (2), Wil van Iersel, Uwe Schinkel, Guido Schröder/Brainpool Live Entertainment GmbH

GEWINNSPIEL

JE 2 KARTEN FÜR DIE KONZERT-SHOWS „GAME OF THRONES“ UND „THE MUSIC OF HARRY POTTER“

In Kooperation mit Highlight Concerts verlost das *akzenta Magazin* je zwei Tickets für die Filmmusik-Konzerte „Game of Thrones – The Concert Show“ am 14. Januar und „The Music of Harry Potter“ am 14. März in der Historischen Stadthalle Wuppertal. Konzertbeginn ist jeweils um 20 Uhr. Wenn Sie gewinnen möchten, schicken Sie uns eine E-Mail oder eine Postkarte mit dem Betreff „Filmmusik“. Bitte nennen Sie Ihre Anschrift und geben Sie an, für welches der Konzerte Sie gern Tickets gewinnen möchten (ohne diese Angabe erhalten Sie, sofern Ihre Einsendung gezogen wird, Karten nach dem Zufallsprinzip). Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 33.

Einsendeschluss: 13. Dezember 2019

WEITERE VERANSTALTUNGEN

November

- 29. **Dinnershow „Ein Herz und eine Seele“**
Historische Stadthalle
- 30. **2. Wuppertaler Boogie-Woogie-Nacht**
Kontakthof
- 30. **Nathan Carter: „Christmas Stuff“**
Live Club Barmen

Dezember

- 1. **Till Brönner: „Better than Christmas“**
Historische Stadthalle
- 7./8. + **Weihnachtsmarkt**
14./15. Schloss Lüntenbeck
- 8. **Veganachtsmarkt – Markt für veganes Leben**
die börse

- 13. **Torsten Sträter: „Schnee, der auf Ceran fällt“**
Historische Stadthalle
- 15. **Weihnachts-Shantykonzert**
Friedhofskirche Elberfeld
- 20. **Patrick Stanke & Annika Boos: „Besinnlich – das Weihnachtskonzert“**
Stößels Komödie
- 21. **Ü 30 Exklusiv Christmas Special**
Historische Stadthalle



*Märchen-
klassiker
FÜR GROSS
UND KLEIN*

Drei Haselnüsse für Aschenbrödel

Theater am Engelsgarten, ab 9. Januar

Mit „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ nimmt das Schauspiel Wuppertal ein beliebtes Stück aus der vergangenen Spielzeit erneut ins Programm. Die Bühnenadaption des tschechisch-deutschen Märchenfilmklassikers von Václav Vorlíček und František Pavlíček begeistert mit spielfreudigen Darstellern, fantasievollen Kostümen und der vom Sinfonieorchester Wuppertal eingespielten Filmmusik von Karel Svoboda. Groß und Klein fiebern mit, wenn Aschenputtel mithilfe von drei magischen Haselnüssen der Unterdrückung durch ihre Stiefmutter entflieht und den Prinzen mit Schönheit und Charakter verzaubert. www.schauspiel-wuppertal.de

GEWINNSPIEL

2 KARTEN FÜR „DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL“

Mit etwas Glück können Sie zwei Karten für die Aufführung „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ am 12. Januar 2020 um 16 Uhr im Theater am Engelsgarten gewinnen. Wenn Sie an der Verlosung teilnehmen möchten, schicken Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Aschenbrödel“. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 33.

Einsendeschluss: 13. Dezember 2019

Faisal Kawusi

Historische Stadthalle, 16. Februar

Er bezeichnet sich selbst als „Comedy-Schwergewicht“ und nimmt kein Blatt vor den Mund, wenn er von seinen Erfahrungen als Pfundskerl mit Migrationshintergrund berichtet. Der sympathische Hesse mit afghanischen Wurzeln erzählt freimütig von seiner lebenswerten, aber manchmal anstrengenden Familie, seiner Vergangenheit als Mobbingopfer und seiner sehr unislamischen Schwäche für Schweinefleisch. Welche Tücken sein Alltag sonst noch für ihn bereithält, erfahren Sie am 16. Februar in Faisal Kawusis Show „Anarchie“ in der Historischen Stadthalle. www.faisal-kawusi.de



My Fair Lady

Opernhaus, ab 1. März

„My Fair Lady“ ist einer der Musicalklassiker schlechthin – und die Geschichte eines fragwürdigen sozialen Experiments: Im England des frühen 20. Jahrhunderts wettet der Wissenschaftler Henry Higgins mit einem Kollegen, dass er mithilfe von Sprach- und Manierentraining aus der einfachen Blumenverkäuferin Eliza Doolittle eine Dame der Gesellschaft machen kann. Zwar ist die Wandlung so erfolgreich, dass sich gar ein junger Aristokrat in Eliza verliebt – doch mit ihrer Rolle als Versuchskaninchen ist die junge Frau alles andere als glücklich. Die Oper Wuppertal nimmt das Musical, das auf einer Komödie von George Bernard Shaw basiert, nach einer erfolgreichen ersten Spielzeit 2017 ab März erneut ins Programm. www.oper-wuppertal.de

GEWINNSPIEL

2 X 2 KARTEN FÜR „MY FAIR LADY“

Das akzentra Magazin verlost je zwei Tickets für das Musical „My Fair Lady“ am 21. März sowie am 1. April 2020, jeweils um 19.30 Uhr im Opernhaus Wuppertal. Wenn Sie gewinnen möchten, schicken Sie uns eine E-Mail oder eine Postkarte mit dem Betreff „Musical“. Bitte nennen Sie Ihre Anschrift und geben Sie an, für welchen Aufführungstermin Sie Tickets gewinnen möchten. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 33.

Einsendeschluss: 28. Februar 2020

Januar

- 5. **The Glory Gospel Singers**
Schloss Burg
- 10. **Karlsson: „Blenden“**
die börse
- 17.-26. **Komödie „Wer ist Monsieur Schmitt?“**
TalTonTheater
- 18. **Henrik Freischlader Band**
Live Club Barmen

Februar

- 8. **die feisten: „Adam & Eva“**
Live Club Barmen
- 9. **Gruselführung**
Schloss Burg
- 9. **Glanz & Glooria: „Nachschlag“**
Kontaktthof
- 18. **Havana Nights**
Historische Stadthalle
- 23. **Kinderoper**
„Nils Karlsson Däumling“
Theater am Engelsgarten
- 23. **Die himmlische Nacht der Tenöre**
Kulturzentrum Immanuel
- 24. **Vollplaybacktheater:**
„Helden der Galaxis“
Palazio Eventlocation



Es ist geschafft: So sehen frischgebackene Einzelhandelsexperten aus! In diesem Jahr durften wir 27 akzenta-Azubis zu ihren erfolgreich bestandenen Abschlussprüfungen gratulieren.

akzenta

... freut sich über Nachwuchs

Auch in diesem Jahr starten 24 Azubis bei uns eine fundierte Einzelhandelsausbildung. Willkommen im akzenta-Team!



Start ins Berufsleben Für 24 junge Frauen und Männer begann im Spätsommer die Ausbildung bei akzenta.

Neue Azubis und Absolventen

Jm Spätsommer durften wir wieder 24 junge Frauen und Männer willkommen heißen, die sich bei akzenta für eine Zukunft im Einzelhandel ausbilden lassen. Während der Ausbildung lernen die Azubis verschiedene Marktbereiche kennen, werden in interessanten Seminaren zu Lebensmittel-experten und können auf die Unterstützung durch erfahrene Azubi-Partner zählen. Dass man bei akzenta nicht nur viel lernt, sondern auch als Team zusammenwächst, wissen die 27 Absolventinnen und Absolventen, die ihre Ausbildung in diesem Jahr erfolgreich beendet haben.

Hast du Lust, selbst ein Teil der großen akzenta-Familie zu werden? Unter www.akzenta-wuppertal.de/jobs/Ausbildung findest du Infos zu unseren Ausbildungsberufen und dem Bewerbungsverfahren. Bei akzenta erhältst du umfangreiches Fachwissen und profitierst von einer stundengenauen Abrechnung, einem familiären Betriebsklima sowie tollen Weiterbildungsmöglichkeiten.



Code scannen und Film gucken

Wie ist es, bei akzenta zu arbeiten? Und wie läuft die Ausbildung ab? Diese Fragen beantwortet unser Azubi-Film. Scanne einfach den QR-Code, um den Film auf deinem Smartphone anzuschauen.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie sind mit ihrem Fachwissen und einem freundlichen Lächeln Tag für Tag für unsere Kunden da – und das zum Teil schon seit vielen Jahren. Dafür möchten wir den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die in diesen Wochen ihr Jubiläum bei akzenta feiern, von Herzen danken!



Seit 25 Jahren gehören Christian Ochwat, Marktleiter im akzenta Elberfeld und Tanja Lidke aus der Verwaltung in Barmen zum akzenta-Team. Sie bereichern unser Unternehmen durch ihr Engagement und ihre tollen Persönlichkeiten. Vielen Dank dafür!



Roswitha Schmidt ist schon seit 35 Jahren bei akzenta und die gute Seele unseres Marktes in Steinbeck.



Miroslaw Heiser ist Teil unseres Marktleitungs-Teams in Vohwinkel und feiert im Februar sein 20-jähriges akzenta-Jubiläum.



Seit zwei Jahrzehnten sind Konstantina Papageorgiuo und Petra Droste aus dem akzenta Barmen sowie Martina Bergelt aus dem akzenta Steinbeck (v.l.n.r.) für unsere Kunden im Einsatz. Wir freuen uns, ihnen zum Jubiläum gratulieren zu dürfen!

Unsere Jubilare

35-jähriges Jubiläum

Roswitha Schmidt (Steinbeck)

30-jähriges Jubiläum

Viola Selle (Barmen);

Dagmar Schwarzer (Elberfeld)

25-jähriges Jubiläum

Christian Ochwat (Elberfeld);

Tanja Lidke (Verwaltung)

20-jähriges Jubiläum

Petra Droste, Konstantina

Papageorgiuo (Barmen);

Martina Bergelt, Santina Böckmann

(Steinbeck); Miroslaw Heiser (Vohwinkel)

15-jähriges Jubiläum

Dagmar Cagnet, Heinz Greune (Steinbeck)

10-jähriges Jubiläum

Andrea Meike (Elberfeld);

Magdalini Brisnorali, Maria Cozza,

Angela Krenz, Silvia Risse (Steinbeck);

Emil-Cofie Bani (Vohwinkel);

Nicole Küpper, Igor Moskalev (Verwaltung)



Mehr als 15 Tonnen Müll haben Helferinnen und Helfer beim diesjährigen **Wupperputz** an den Ufern der Wupper eingesammelt.

Teilnehmerrekord beim Wupperputz

Beim diesjährigen Wupperputz im März haben rund 2400 Wuppertalerinnen und Wuppertaler ein starkes Zeichen für unsere Stadt und die Umwelt gesetzt: Mehr als 15 Tonnen Müll haben sie innerhalb eines Tages an den Ufern der Wupper eingesammelt. Als Sponsor der alljährlichen städtischen Reinigungsaktion freuen wir uns, dass 2019 besonders viele Teilnehmer mitgemacht haben. Allen Helferinnen und Helfern ein herzliches Dankeschön!



akzenta-Kunden machen Weihnachtswünsche wahr

Nach Wünschen zu Weihnachten oder zum Geburtstag gefragt, hört man von vielen: „Ach, ich habe doch schon alles.“ Wem es so geht, der kann sich glücklich schätzen. Leider gibt es in Wuppertal aber auch Familien, in denen aufgrund finanzieller Not nicht einmal die Weihnachtswünsche der Kinder erfüllt werden können. Hier möchten wir gern helfen – gemeinsam mit Ihnen, liebe Kunden! Auch in diesem Jahr finden Sie in unseren Märkten wieder Wunschzettel unserer „Sterntaler“-Aktion, auf denen Kinder aus sozialen Einrichtungen, kirchlichen Institutionen und Kinderheimen ihre Herzenswünsche eingetragen haben. Wenn Sie einen dieser Wünsche erfüllen möchten, besorgen Sie einfach das auf dem Wunschzettel angegebene Geschenk und geben Sie es an der Information in einem unserer Märkte ab. Wir kümmern uns darum, dass Ihr Weihnachtsgeschenk den Empfänger oder die Empfängerin rechtzeitig zum Fest erreicht.



Mit Waffeln zum eigenen Pferd

Der Voltigier- und Reitverein Cronenberg e. V. wurde im Sommer 2018 von Eltern und Trainern gegründet, damit reit- und voltigierbegeisterte Kinder ihr Hobby nach der Schließung des Reitvereins Sudberg weiterhin ausüben können. Um Spenden für ein eigenes Pferd zu sammeln, bewiesen Mitglieder des Vereins im Mai großen Einsatz: Einen ganzen Tag lang verwöhnten sie die Kunden des akzenta-Marktes in Steinbeck mit frisch gebackenen Waffeln und bekamen so eine stattliche Summe zusammen. Kurze Zeit später konnte dann tatsächlich das Pony „Classico“ auf der Reitanlage am Jöferweg 26 in Cronenberg einziehen. Übrigens: Interessierte Kinder können den Verein bei einer Probestunde kennenlernen, Anmeldung unter info@vrvc.de.

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 40/548 06 79 27, E-Mail: s.asmussen@allzeit-consult.de **Objektleitung:** Beatrice Pfaff (akzenta), Stefanie Asmußen **Redaktion:** Stefanie Asmußen, Oliver Willmer **Grafik:** Petra Techritz **Druck:** Evers Druck Meldorf

Wen unterstützen Sie?



Das Team des **Zentrum für gute Taten e. V.** (Foto links) fördert seit 2013 das freiwillige Engagement der Wuppertaler Bürgerinnen und Bürger und unterstützt Projekte für ein soziales Miteinander in der Stadt.

Wer sich in Wuppertal ehrenamtlich engagieren möchte oder eine Idee für das Gemeinwohl hat, findet im „Zentrum für gute Taten“ Rat und Unterstützung.

Wuppertal ist eine engagierte Stadt, das wissen viele. Seit rund sechs Jahren gibt es die Freiwilligen-Agentur „Zentrum für gute Taten“, die das Bürgerengagement und Ehrenamt mit verschiedenen Aktivitäten in Wuppertal zusätzlich stärkt. Kerngeschäft der Agentur ist die Vermittlung ins Ehrenamt. 400 Vereine mit rund 1000 ehrenamtlichen Aufgaben warten auf Unterstützung. Über 1600 Ehrenamtliche haben das Beratungsangebot bereits in Anspruch genommen. Das Zentrum für gute Taten hat dabei von Anfang an viel Unterstützung von der Stadtverwaltung bekommen und wird bei seiner Weiterentwicklung durch eine städtische Mitarbeiterin verstärkt.

Neues Projekt KoSI-Lab

Neue Wege beschreitet das Zentrum für gute Taten seit Sommer 2019 mit dem Kommunalen Labor Sozialer Innovation, kurz KoSI-Lab. Dessen Entwicklung wurde vom Wuppertal Institut wissenschaftlich begleitet. Das KoSI-Lab ist eine eigene Abteilung des Zentrums für gute Taten und soll eine Anlaufstelle für Ideen und Projekte von Wuppertaler Bürgerinnen und

Bürgern sein. Bisher scheiterten gute Ideen von Einzelnen für das Gemeinwohl oft an Fragen wie: An wen muss ich mich im Rathaus wenden? Wer bezahlt? Wer kümmert sich um die Umsetzung? Das Team des KoSI-Lab ist dafür da, bei der Klärung solcher Fragen zu helfen.

Wegbereiter für gute Ideen

Nach einem festgelegten Fahrplan werden gemeinwohlorientierte Ideen aus der Bürgerschaft geprüft und es wird entschieden, ob eine Begleitung möglich ist und wie diese aussehen könnte. Nach Erstgesprächen mit den Ideengebern bzw. den Ideengeberinnen findet in der Regel ein runder Tisch statt, zu dem alle benötigten Akteure eingeladen werden. Je nach Thema können das z. B. Bürger/-innen, Vertreter/-innen der Verwaltung und der Wirtschaft oder Fachleute aus der Wissenschaft sein. Entscheidend ist, dass alle gemeinsam und auf Augenhöhe die weiteren Schritte eines Projekts diskutieren, um Kapazitäten zielführend zu bündeln. Das KoSI-Lab-Team übernimmt in diesem Prozess die Rollen der Moderatoren und Organisatoren. In der wissenschaftlichen Erprobungsphase wurden

bereits erste Projekte vom KoSI-Lab begleitet, darunter eine Aktion gegen Einwegbecher in Wuppertal, das Errichten von Fahrrad-Quartiersgaragen und als Pilotprojekt das Aufstellen einer Sitzbank. Anhand dieser Projekte konnte das KoSI-Lab-Team bereits beispielhaft die notwendigen Schritte nachvollziehen, die für eine Umsetzung von Ideen aus der Bürgerschaft notwendig sind – und freut sich nun darauf, weitere interessante Vorhaben für Wuppertal zu unterstützen. Wer in Wuppertal Ideen für die Stadt der Zukunft hat und sich ehrenamtlich engagieren möchte, ist immer willkommen im Zentrum für gute Taten!

zentrum für
gute taten

Freiwilligenagentur Wuppertal

Höhne 43, 42275 Wuppertal
Öffnungszeiten: dienstags 10–14 Uhr,
donnerstags 10–18 Uhr
Tel.: 0202/94 62 04 45
Fax 0202/94 62 04 54 | post@zfgt.de
www.zentrumfuergutetaten.de

Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin

Herr S. Kranz: Stimmt es, dass Kohl sehr gesund ist? Wie kann man ihn besonders bekömmlich zubereiten?

O b bayerisches Sauerkraut oder norddeutscher Grünkohl – Kohlgerichte haben in Deutschland eine lange Tradition. Aber auch in anderen Ländern steht Kohl auf dem Speiseplan: Die Amerikaner lieben den Weißkohlsalat „Coleslaw“, aus Korea kommt der fermentierte Chinakohl „Kimchi“ und in Polen ist der Sauerkrauteintopf „Bigos“ sogar Nationalgericht. Als es noch keine Kühlschränke und Importfrüchte gab, gehörten Weiß-, Rot- und Grünkohl, Spitzkohl, Kohlrabi, Wirsing, Brokkoli sowie Blumen- und Rosenkohl im Herbst und Winter zu den wichtigsten Vitaminlieferanten der Deutschen. Tatsächlich enthalten die Kohlsorten eine Fülle gesunder Inhaltsstoffe: Neben C- und B-Vitaminen zählen dazu unter anderem Betacarotin, Folsäure,

Kalium, Kalzium und Eisen. Als besonders gesundheitsfördernd gilt zudem eine Gruppe schwefelhaltiger sekundärer Pflanzenstoffe, die in Kohl ebenso vorkommt wie in Kresse und Meerrettich. Die sogenannten Glucosinolate sind für den leicht bitteren Geschmack von Kohl verantwortlich. Sie regen das Immunsystem an, schützen unsere Zellen vor Alterungsprozessen durch äußere Einflüsse und wirken antibiotisch. Es gibt sogar Anzeichen dafür, dass Glucosinolate möglicherweise das Risiko für eine Erkrankung an bestimmten Krebsarten wie Dickdarm-, Magen-, Brust- und Lungenkrebs verringern. Der gesunde Spitzenreiter in der Kohlfamilie ist der Grünkohl. Viele der Nährstoffe, die in Kohl typischerweise vorkommen, sind im Grünkohl in besonders hohem Maße enthalten. Das gilt auch für die pflanzlichen Ballaststoffe, die für eine lang anhaltende Sättigung sorgen und die Darmgesundheit fördern. An den Ballaststoffen liegt es aber auch, dass Kohlgerichte oft eine blähende Wirkung haben. Weil die zähen Pflanzenfasern des Kohls beim Kauen sowie in Magen und Dünndarm nicht komplett zerlegt werden können, rutschen sie durch bis in den Dickdarm. Dort quellen sie auf und werden von den Darmbakterien zersetzt. Während die Ballaststoffe für unsere Darmgesundheit ein Segen sind, weil sie Giftstoffe aufnehmen und Verstopfungen vorbeugen, haben sie leider die unangenehme Nebenwirkung, dass bei ihrer Zersetzung Gase entstehen. Zum Glück kann man einiges tun, um Blähungen nach dem Kohl-Genuss zu reduzieren: Durch Ein-

Power-Food im Winter: Kohl enthält viele wichtige Nährstoffe

frieren werden die Pflanzenfasern aufgespalten und besser verdaulich gemacht. Um die anschließende Zubereitung zu erleichtern, frieren Sie Kohlblätter oder -rosen am besten einzeln für ein bis zwei Tage in einer fest verschließbaren Plastiktüte oder Gefrierbox ein. Das Wasser, in dem Kohl gekocht oder gedünstet wurde, sollten Sie abgießen und nicht für Saucen oder Ähnliches verwenden. Wenn Sie den Geschmack mögen, können Sie zudem Kümmel-, Anis- oder Fenchelsaat ins Kochwasser oder zum fertigen Gericht geben, denn diese Gewürze wirken Blähungen entgegen. Auch ein leckerer Anis- oder Fencheltee nach der Kohlmahlzeit kann helfen. Kohl-Fans, die das gesunde Gemüse gern öfter genießen, können ihren Körper sogar darauf „trainieren“, Kohl besser zu verdauen: Fangen Sie mit kleinen Kohlportionen als Beilage an und erhöhen Sie nach und nach die Menge. Da die Darmbakterien sich an unsere Ernährung anpassen, werden sie mit der Zeit nicht mehr so viele Gase nach dem Kohlgenuss produzieren. Dennoch: Fettreiche Wurst und Alkohol sollten auch geübte Esser nur in Maßen zum Kohl genießen, denn Fett und Alkohol verlangsamen die Verdauung und fördern so die Gasbildung.

Fotos: foodandmore, Jakkapan-Jabjajmai/123rf.com

VEGETARISCHER FESTSCHMAUS!

- VEGANES MÜHLEN STEAK TYP RIND
- VEGANES MÜHLEN FILET TYP HÄHNCHEN
- VEGANE MÜHLEN BURGER TYP RIND
- VEGANES MÜHLEN GESCHNETZELTES TYP HÄHNCHEN

1834
RÜGENWALDER MÜHLE
Familienunternehmen seit 1834

VEGAN

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



IHRE GEWINNCHANCE: Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie ein neues **iPhone 8 von Apple**. Durch sein Gehäuse aus Glas und Aluminium präsentiert sich das smarte Mobiltelefon von Apple besonders hochwertig und robust. Dank seiner soliden Verarbeitung ist das Smartphone vor Spritzwasser und Staub geschützt, das Laden des Geräts ist kabellos möglich. Technische Highlights des iPhone 8 sind seine 12-Megapixel-Kamera mit verbessertem Porträtmodus, ein Touch-ID-Fingerabdrucksensor sowie der leistungsstarke A11-Bionic-Prozessor. Das 4,7 Zoll große Retina-HD-Display garantiert eine gestochen scharfe Bildwiedergabe. Die tatsächliche Farbe des Gewinns wird nach Verfügbarkeit ermittelt und kann von der gezeigten Abbildung abweichen.

Einsendeschluss: 28. Februar 2020

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

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.



MAKE YOUR DAY A HAPPY DAY.

happy day
Winterpunsch
1 l-Packung

1,89€



SUPERFRUITS

Fruchtige Powerpakete in genussvoller Höchstform und beerig im Farbton, so präsentieren sich die neuen Happy Day Superfruits Sorten. Es sind genussvolle Kombinationen aus exotischen Superfruits und heimischen Kultbeeren und wirken dank wertvollem Vitamin C antioxidativ.

happy day
Superfruits

Heidelbeere + Acerola,
Brombeere + Acai,
Aronia + Kirsche
1 l-Packung

1,89€



Mitmachen
und gewinnen!



GEWINNSPIEL

Hol dir den kuscheligen Elch nach Hause!

AKZENTA UND LÄTTA
VERLOSEN EINEN 80 CM GROSSEN
ELCH AUS WEICHEM PLÜSCH

Mit seinen kleinen Knopfaugen, der runden Knubbelnase und dem wunderbar weichen Fell ist der **80 cm große LÄTTA-Plüschelch** ein idealer Kuschel-Komplize. Während seine großen Verwandten in den Wäldern Schwedens wohnen, freut sich dieser knuffige Plüschfreund schon auf eine neue Heimat in deinem Zuhause. Wenn du den Elch gewinnen möchtest, schick uns einfach eine E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Elch“ und deiner Anschrift. Unsere Adresse und die Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 33.

Einsendeschluss: 31. Januar 2020

Hallo,

ich habe schon damit angefangen, die ersten Weihnachtsgeschenke einzupacken. Besonders stolz bin ich auf das Geschenk für meinen kleinen Bruder, denn es sieht aus wie ein fröhliches Rentier. Möchtest du auch eine solche Verpackung basteln? **Dann brauchst du Folgendes:** 1 Rolle Packpapier, 1 Stück Pappe oder festes Papier, 1 Blatt weißes Papier, einen Klebestift, 1 roten und 1 schwarzen Filzstift sowie eine Schere. Falls dein Geschenk nicht rechteckig oder quadratisch ist, kannst du es in eine Pappschachtel oder einen Schuhkarton packen.

Anleitung: Schneide ein Stück Packpapier von der Rolle, das groß genug ist, um dein Geschenk bzw. den Geschenkkarton einmal zu umwickeln. Die Enden des Papiers sollten ein Stück übereinanderlappen, damit du sie mit Klebestift oder Klebeband zusammenkleben kannst. Zeichne auf Pappe oder festes Papier Schablonen für die Ohren, die Augen und das Geweih des Rentiers. Schneide die Schablonen aus und lege sie auf das Packpapier, um jeweils zwei Ohren und Geweih abzuzeichnen. Diese

schneidest du ebenfalls aus und bringst sie mit Kleber auf der Vorderseite des Geschenks an. Mithilfe der Schablone für die Augen schneidest du zwei

runde Kreise aus weißem Papier aus und klebst diese zwischen die Ohren. Jetzt kannst du das Gesicht fertigstellen, indem du mit Filzstiften Pupillen, eine Nase und den Mund des Rentiers malst. Viel Spaß beim Basteln und Schenken.

Deine Anna



PORSCHE MACAN S



WEIHNACHTSGELD



Ferrero Produkte für 5 € kaufen

Kassenbon hochladen

Mit etwas Glück gewinnen



SPIELE Ravensburger

FERRERO
MILLIONEN
memory

Viele Gewinne im Gesamtwert von

10 MILLIONEN EURO

www.millionen-memory.de

akzenta *spezial*

AUF DIE FEIERTAGE!

Anstoßen mit Wein, Sekt
und feinen Spirituosen

OH DU KÖSTLICHE

Verwöhnen Sie sich mit
unseren Rezeptideen!

Ein Fest für Genießer

Ausgesuchte Gourmet-Spezialitäten
aus unseren Märkten

Angebote im Spezial ab Seite 35 gültig vom 25. 11. 2019 bis 4. 1. 2020.

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

Weihnachten ist eine Zeit der Traditionen und lieb gewonnenen Rituale: Jedes Jahr wieder freuen wir uns auf Naschereien wie Spekulatius, Lebkuchen & Co., das Anzünden der Adventskerzen und das Schmücken des Tannenbaums. Gerade in kulinarischer Hinsicht bieten die Feiertage aber auch eine gute Gelegenheit, Neues auszuprobieren und auf eine genussvolle Entdeckungsreise zu gehen. In diesem Weihnachts-Spezial möchten wir Sie dazu einladen, in unserem großen Angebot feiner Lebensmittel zu stöbern. Bestimmt finden Sie dabei das eine oder andere, das sich als leckeres Präsent eignet oder Ihr Weihnachtsmenü bereichert. Garniert haben wir das Ganze mit köstlichen Rezepten, die natürlich nicht nur an den Feiertagen schmecken. Einen schönen Advent und ein frohes Fest wünscht Ihnen

Ihr akzenta-Team



Inhalt

.....
SPEZIAL

- | | |
|---|--|
| 37 Tasse für Tasse ein Genuss
<i>Aromatische Heißgetränke</i> | 48 Pikante Gaumenfreuden
<i>Unsere Käse-Empfehlungen</i> |
| 38 Süße Verwöhn-Momente
<i>Gebäck und Confiterie</i> | 50 Knusprig & lecker
<i>Chips und Knabbergebäck</i> |
| 40 Ein Fest von einem Brunch
<i>Brotaufstriche, Obst & mehr</i> | 51 Cheers!
<i>Gläser zum Anstoßen</i> |
| 42 Feine Appetitanreger
<i>Vorspeisen, Wurst & Schinken</i> | 52 Weine aus aller Welt
<i>Edle Tropfen für die Feiertage</i> |
| 44 Nur das Beste
<i>Fleisch und Beilagen</i> | 54 Prickelndes Vergnügen
<i>Schaumweine, Brände & Liköre</i> |
| 46 Frisch auf den Tisch
<i>Fisch und Meeresfrüchte</i> | 56 Wer mischt mit?
<i>Spirituosen für Mixgetränke</i> |



Geschenke schön verpacken

Klar, bei Geschenken kommt es vor allem auf den Inhalt an. Doch auch mit einer schönen Verpackung können Sie viel Freude bereiten – vor allem, wenn sie liebevoll und individuell gestaltet ist. Besonders edel wirken Geschenkverpackungen aus mattem, festem Papier, das einfarbig oder dezent gemustert ist. Um dem Präsent eine individuelle Note zu verleihen, können Sie dieses z. B. mit farbigen Schleifen und Bändern verzieren. Schöne Deko-Elemente sind auch Knöpfe, Anhänger aus Pappe oder Stoff sowie Tannenzapfen und -zweige. **Wir verpacken für Sie:** Möchten Sie Delikatessen oder Pflegeprodukte aus unserem Sortiment verschenken? Dann lassen Sie sich doch von unseren Mitarbeitern einen individuellen Präsentkorb zusammenstellen! Wenden Sie sich einfach an die Information in Ihrem akzenta-Markt!

**Einfach, aber stilvoll:
Geschenkdeko aus
Packpapier mit
bunten Bändern,
Stoffherzen und
Knöpfen.**



Tasse für Tasse ein Genuss

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Vorweihnachtstrubel – mit einem köstlichen Heißgetränk und einem guten Buch oder lieben Freunden.



Café Royal Kaffeekapseln
Ein volles Aroma und eine perfekte Crema sind gute Argumente für die Kaffeekapseln von Café Royal. Speziell entwickelt für den Einsatz in Nespresso®-Maschinen. Erhältlich in vielen verschiedenen Sorten, z. B. „Lungo“.
10-Kapsel-Packung (1 Kapsel 0.28)
2.79



Lieken Stollenkonfekt
Traditionelle Rezeptur mit 20 Prozent Marzipan und saftigen Rosinen.
275-g-Packung (1 kg 13.42)
3.69



Teekanne Organics
Premium-Tees in Bio-Qualität mit innovativen Geschmacks-kompositionen. Diverse Sorten, z. B. „Sweet Apple“.
20-Beutel-Packung (1 Beutel 0.15)
2.99

Krüger You Chai Latte
Erhältlich in den Editionen „Wintertraum“, z. B. Sorte „Bratapfel“, oder „Chai Latte“, z. B. Sorte „Sweet India“.
250-g-Dose/Packung (100 g 0.80)
1.99



Rabenschwarz Kaffee oder Espresso
Von Hand veredelter Kaffee aus Schwelm. Diverse Sorten.
250-g-Packung (100 g 2.20)
5.49



Echte SCHWEIZER SCHOKOLADE

Caotina Swiss Chocolate Drink
Das Rezept mit echter Schweizer Schokolade macht die Kakaogetränke von Caotina zu einem besonders edlen Genuss. Erhältlich als „Original“ und mit dunkler oder weißer Schokolade.
500-g-Dose (1 kg 13.98)
6.99





Alle Jahre wieder
freuen wir uns
auf süße Advents-
Naschereien!



**Bahlsen
Zimtsterne**
Der würzig-süße Klassiker,
jetzt mit noch mehr fein
gehackten Haselnüssen.
100-g-Packung
1.99



**Reber
Mozart Kugeln
„Barock“ oder
„Constanze“**
Der Klassiker in
der stilvollen
Geschenker-
verpackung: feinste
Schokoladenkugeln,
gefüllt mit Pistazien-
marzipan, Mandeln
und Haselnuss-Nugat
240-g-Schachtel
(100 g 2.91)
6.99



Frank Elisen-Lebkuchen
Die Oblaten-Lebkuchen aus dem
Fichtelgebirge bestehen zu mindes-
tens einem Viertel aus aromatischen
Mandeln oder Haselnüssen. Diverse
Sorten, z.B. Haselnuss.
200-g-Packung
(100 g 1.50)
2.99

Süße Verwöhn-Momente

Mit Aromen von Zimt, Marzipan, Schokolade
und feinen Gewürzen verführen weihnachtliche
Back- und Süßwarenspezialitäten die Sinne.



**Bahlsen
Weihnachtsdose 2019**
Toll zum Sammeln und
Verschenken! Die hübsche
Metalldose ist mit Bahlens
beliebtesten Keks- und Leb-
kuchenspezialitäten gefüllt.
300-g-Dose
(1 kg 23.30)
6.99



**Bahlsen
Feinster Spekulatius**
Ob Gewürz-, Butter- oder
Mandelspekulatius – herr-
lich knusprig sind sie alle!
200-g-Packung
(100 g 0.70)
1.39



**Loacker
Gran Pasticceria**
Zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade
machen diese Patisserie-Spezialitäten zum Hochgenuss.
Verschiedene Sorten, z. B. „Crème Noisette“.
100-g-Packung
1.99





**Feodora
Weihnachtstäfelchen**
Hauchdünne Schoko-
Täfelchen mit zartem
Schmelz. Diverse Sorten,
z. B. „Vollmilch Hochfein“.
225-g-Box
(100 g 1.77)
3.99

**Bauli
Il Panettone**
Italienischer
Gebäck-Klassiker
im attraktiven
Geschenkkarton.
500-g-Packung
(1 kg 9.98)
4.99



Sia Dessertglass
40 % Sahneanteil
machen dieses
Eis aus Schweden
besonders cremig.
Diverse Sorten,
z. B. „Maple Walnut“.
750-ml-Packung
(1 l 6.65)
4.99



**Hachez
A Matter of Taste
Schokolade**

Hachez bietet authentische
Schokoladen in Premium-
Qualität – von der Kakao-
bohne bis zur Tafel. Es sind
Schokoladen mit eigenem
Charakter und eigenem
Geschmack – für Genießer
mit Anspruch, die wissen,
was sie wollen. Verschiedene
Sorten und Gewichte mit
33 – 88 % Schokolade,
z. B. „Milde Vollmilch“.
100 g
1.69



**Celebrations
Geschenkkflasche**
„Mars“, „Twix“, „Bounty“
& Co.: Welcher ist
Ihr Favorit? Bei dieser
Mischung beliebter
Schokoriegel-
Miniaturen greift jeder
gern zu. In der auf-
wendigen Schmuck-
Verpackung ist sie zudem
ein schönes Mitbringsel.
312-g-Packung
(1 kg 15.99)
4.99



Lebkuchen-Kaffee

für ca. 2 Tassen à 250 ml

300 ml Milch · 1–2 TL Lebkuchengewürz
30 g Zucker (z. B. Diamant) · 200 ml frisch
gebrühter Kaffee · 50 g Sahne
1 Gewürzspekulatius

- 1 Milch mit Lebkuchengewürz und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker löst. 2 Mit Kaffee verrühren und auf zwei Gläser verteilen.
- 3 Sahne schlagen und auf den Kaffee geben.
- 4 Gewürzspekulatius zerbröseln und die Sahnehaube damit garnieren.



**Ghiottini
Cantuccini**
Dieses traditionelle
Mandelgebäck aus
der Toskana wird wie
Zwieback zweimal
gebacken. Dadurch er-
halten die Cantuccini
einen knackigen Biss
und ein ausgeprägtes
Mandelaroma.
200-g-Beutel
(100 g 1.00)
1.99



**Seeberger
Gebrannte Mandeln
oder Haselnusskerne**
Wie auf dem Weihnachtsmarkt:
knackige Nüsse in einer karamel-
lig gebrannten Zuckerkruste.
150-g-Beutel (100 g 2.33)
3.49



Fazermint Pralinen
Probieren Sie die feinerbe
Schokolade dieser Hochklasse-
Pralinen und entdecken Sie die
flüssige Pfefferminzcreme, die
sich im Inneren verbirgt. Wunder-
bar zum Verschenken – und na-
türlich auch zum Selbstgenießen.
150-g-Box
(100 g 1.33)
1.99

Ein Fest VON EINEM BRUNCH

An den Feiertagen darf auch das Frühstück gern üppiger ausfallen – zum Beispiel beim gemütlichen Brunch mit ausgesuchten Köstlichkeiten.



St. Dalfour Konfitüre
Köstlicher Aufstrich nach französischem Originalrezept. Auch gut als Beilage zu Wild und Geflügel oder als Tortenfüllung. In verschiedenen leckeren Sorten, z. B. „Ingwer-Orange“.
284-g-Glas (1 kg 9.47)
2.69



Devon Clotted Cream
Der Streichrahm nach traditionellem Rezept ist ein Genuss zu Scones und Marmelade. Mit oder ohne Brandy erhältlich.
170-g-Glas (100 g 1.96)
3.33

Grafschafter Winterzauber
Exquisite Frucht-aufstriche, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Diverse Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“.
320-g-Glas (1 kg 4.66)
1.49



Langnese Flotte Biene
Der Bio-Blütenhonig sowie der Fairtrade-Blütenhonig von Langnese ermöglichen einen bewussten Honig-Genuss. Lecker als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Speisen und Getränken.
250-g-Flasche (100 g 1.20)
2.99



Englische Scones

12 Stück · ca. 25 Minuten

500 g Mehl · 1 Päck. Backpulver
50 g Zucker · Salz · 120 g weiche Butter
250 ml + 1 EL Milch · 1 Eigelb

1 Mehl mit Backpulver, Zucker und einer Prise Salz mischen. Butter dazugeben, alles kurz ankneten. Milch langsam hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. **2** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2,5 cm dick ausrollen. Mit einer runden Plätzchenform (Ø 7 cm) Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. **3** Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und mit einem Pinsel auf den Scones verstreichen. Scones in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 °C (U: 175 °C, G: Stufe 2) ca. 10-12 Min. backen. Dazu passen Clotted Cream und Marmelade.

Pro Stück ca. 251 kcal (1051 kJ)
5 g E · 35 g KH · 10 g F



Bonvallis Pan de Higo

Süße spanische Kuchen aus getrockneten Früchten und Mandeln. Erhältlich z.B. in den Sorten „Feige“ oder „Orange“.

250-g-Stück
(100 g 1.40)
3.49



Farmer's Snack Macadamia

Schonend geröstete, ungesalzene Macadamianüsse.

100-g-Beutel
4.29



Farmer's Snack Italienische Haselnusskerne

Ungesalzene, im Kessel geröstete Haselnüsse aus Italien.

125-g-Beutel
(100 g 1.75)
2.19



Seeberger Walnüsse Jumbo oder Erdnüsse Jumbo

Extragroße Nüsse, perfekt für gesundheitsbewusste Knabber-Fans.

500-g-Beutel
(1 kg 8.98)
4.49



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!

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

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

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

Bio-Orangen aus Sizilien von Familie Solarino
Der Familienbetrieb Solarino im Südwesten Siziliens baut bereits in der vierten Generation Orangen an, seit 1997 in Bio-Qualität. Akzenta bezieht von dem Betrieb 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 sein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße. Das macht die „New Hall“ zu einer der besten Orangen auf dem Markt.

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



Sanbeam Gewürzkuchen
Saftige Kuchen mit aromatischen Früchten und Gewürzen. Sorten „Früchte“, „Ingwer“ und „Karamell“.
465-g-Stück
(1 kg 7.94)
3.69



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 zwei Tage im Voraus.

Fotos: bonchan, siripint, nevodka, Vitalina Rybakova, Evgeny Karandaev/shutterstock.com

Feine APPETITANREGER

Gastronomen nennen sie den „Gruß aus der Küche“ – köstliche kleine Häppchen, die uns das Warten aufs Festessen versüßen.



**Varvello
Crema di Balsamico**
Feine Balsamico-
Cremas aus dem
Piemont. In den Sorten
„Classico“ oder „Glaze“.
250-ml-Flasche
(100 ml 1.20)
2.99



Schinken- Bruschetta



8 Stück · ca. 25 Minuten

4 Scheiben dunkles Sauerteigbrot · 100 g Ricotta · Salz · Pfeffer · 8 Scheiben Parmaschinken · 1 Granatapfel · 30 g Rucola

1 Brotscheiben toasten oder im Ofen von beiden Seiten anrösten, halbieren und mit Ricotta bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brothälften mit je einer Scheibe Schinken belegen.

2 Granatapfel entkernen und Kerne auf dem Schinken verteilen. **3** Rucola waschen, trocken tupfen, Schinken-Bruschetta damit garnieren.

Pro Stück ca. 101 kcal (423 kJ)

5 g E · 14 g KH · 3 g F



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

Kalbsragout fin
400-g-Dose
(1 kg 8.73)
3.49

Geflügelragout fin
400-g-Dose
(1 kg 6.48)
2.59



**Leverno
Spray**
Gewürzextrakt-Sprays aus Italien mit erntefrischen kalt gepressten Zutaten. Diverse Sorten, z. B. „Peperoncino“.
40-ml-Flasche
(100 ml 4.23)
1.69

Siclos Natives Olivenöl Extra
Auf Mallorca aus den Olivensorten Picual, Arbequina und Extra Mallorca hergestellt.
500-ml-Flasche
(1 l 29.98)
14.99



**Chef Fond
Konzentrate**
Hochwertige Fonds aus 100 % natürlichen Zutaten. Eine geschmackvolle Basis für Suppen, Saucen und Ansätze.
200-ml-Flasche
(100 ml 3.25)
6.49



**Zimmermann
Gourmet Farmland
Schinken „California“**

Ein besonders saftiger, zartfleischiger Garschinken mit einem fruchtigen und feinherben Aroma.

100 g
1.69



**Lachsschinken
oder Lachsschinken
„Pariser Art“**

Delikatere, magerer Schinken aus eigener Herstellung. Das Fleisch wird mild gepökelt und kalt geräuchert.

100 g
1.99

**Conviva
Schinken**

Hinterschinken, mit karamellisiertem Honig verfeinert und im Ganzen mit Knochen gebacken.

100 g
2.99



Rosmarin-Kochschinken

Exklusiv für uns hergestellt. Genau das Richtige für Liebhaber rustikaler Schinkenspezialitäten.

100 g
1.69



Französische Bistrosalami „Label Rouge“

Diese luftgetrocknete, tiefrote Salami wird aus bestem Schweinefleisch hergestellt und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt.

100 g
2.49



**Geräucherte
Gänsebrust**

Das zarte Fleisch wird nach einem traditionellen Rezept über Buchenholz geräuchert.

100 g
4.49



**Wolfberger
Crémant d'Alsace brut**

Der spritzige, feinperlige Schaumwein-Klassiker ist perfekt als Aperitif.

0,75-l-Flasche
(1111.84)
8.88



APERITIF-
KLASSIKER:
spritziger
CRÉMANT

**Unser Service für Sie:
Vorbestellung**

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.akzenta-wuppertal.de.



**Bedford
Rindersaft-Schinken**

Der saftige Schinken aus der mageren Rinderkeule wird dunkel geräuchert und gegart.

100 g
2.49



**Bedford Osnabrücker
Friedensschinken**

Diese Spezialität wird luftgetrocknet oder geräuchert, mit Meersalz gewürzt und 7 Monate gereift.

100 g
2.99

**Original
Straßburger
Crémant-
Schinken**

Die Kochschinken-Spezialität aus dem Elsass wird mit edlem Crémant verfeinert.

100 g
2.29

Bedford®
Delikat essen



Nur das Beste

Zum Fest empfehlen wir Ihnen erlesene Spezialitäten aus unseren Fleisch-Frischetheken sowie ausgesuchte Saucen und Beilagen.

La Pasta di Camerino

Original italienische Pasta, nach traditionellen Rezepten hergestellt. Verschiedene Sorten, z. B. „Pappardelle“. 250-g-Schale (100 g 0.80) **1.99**



Hilcona Gnocchi all'Italiana

Die Kartoffel-Gnocchi nach italienischer Art sind fein gerillt, butterzart und passen wunderbar zu den kräftigen Aromen klassischer Weihnachtsgerichte. Die Spätzle schwäbische Art schmecken als Hauptgericht oder Beilage. 500-g-Beutel (1 kg 4.98) **2.49**



Henglein Seidenknödel

Extrafeine Seidenknödel, aus frischen deutschen Kartoffeln hergestellt. 750-g-Packung (1 kg 1.99) **1.49**



Seidel Wildpreiselbeeren

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



Kühne Made for Meat Grillsaucen

Hochwertige Fleischsaucen in vielen Geschmacksrichtungen, z. B. „Sriracha Hot Chili“. 235-ml-Flasche (100 ml 0.63) **1.49**

Verleihen Sie Fleisch beim Raclette oder Fondue eine leckere Würze!



Leuchtenberg Apfel-Rotkohl

Der servierfertig gewürzte Kohl mit Apfelstücken passt wunderbar zu weihnachtlichen Fleischgerichten. Einfach kurz erhitzen, fertig! 500-g-Beutel (1 kg 1.98) **0.99**

d & L Gourmetsaucen-Set

Eine Auswahl hochwertiger Gourmetsaucen der belgischen Premium-Marke d & L. 4 x 125-g-Glas = 500 g (1 kg 16.98) **8.49**



Ob Wild oder Gans – beste Qualität garantiert großartigen Geschmack!





Heidewild Pasteten

In der Lüneburger Heide nach alter Tradition hergestellt. Diverse Sorten, z. B. Rehpastete mit Rosmarin und Thymian.

100-g-Glas
3.99

Saftiges Hirschgulasch

4 Portionen · ca. 80 Minuten

500 g Hirschfleisch · 2 Zwiebeln · 1 Bd. Suppengrün · 2 EL Öl
250 ml Rotwein · 2 TL Tomatenmark · 1 Lorbeerblatt · 4 Pimentkörner · 2 Gewürznelken · Pfeffer · Salz · 200 ml Wildfond



1 Fleisch von groben Sehnen befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, Suppengrün putzen und schälen, alles fein würfeln. **2** 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch portionsweise darin anbraten. Fleisch herausnehmen. Bratensatz mit etwas Wein ablöschen und beiseitestellen. **3** Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Suppengrün darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit restlichem Wein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeer, Piment und Nelken sowie das Fleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fond und Bratensatz angießen, alles bei mittlerer Hitze ca. 40 Min. köcheln lassen. **4** Fleisch aus dem Topf nehmen und die Sauce durch ein Sieb gießen. Sauce und Fleisch zurück in den Topf geben und bei milder Hitze ca. 2 Stunden schmoren, bis das Gulasch die gewünschte Konsistenz hat. Dazu passen Knödel und Rotkohl oder Preiselbeerkompott.

Pro Portion ca. 252 kcal (1055 kJ)

37 g E · 4 g KH · 6 g F



Unser Service für Sie: Vorbestellung
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.akzenta-wuppertal.de.



Lacroix Suppen oder Fonds
Von Meisterköchen abgeschmeckte Suppen und hochwertige Bio-Fonds in diversen Sorten.
400-ml-Dose/300-ml-Glas
(1 | 4.98/6.63)
1.99

Fleisch-Spezialitäten

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 Tieres (Handelsklasse A).

100 g
2.69



Frische Puten

Der fettarme und eiweißreiche Braten zum Fest. Wer es raffiniert mag, füllt die Pute z. B. mit einem winterlichen Mix aus Äpfeln, Maronen, Zwiebeln und Rosinen.

1 kg
6.99



Frischer Wildschweinerücken

Das Fleisch hat eine feste Struktur und ist sehr aromatisch. Bereiten Sie den Rücken z. B. mit einer Kräuter-Senf-Kruste oder einer Marinade aus Öl und frischen Kräutern zu.

100 g, ohne Knochen
2.99



Frische französische Barbarie-Entenkeulen

Rotes, mageres Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack. Bestrichen mit Sojasauce und Honig wird die Ente schön knusprig.

100 g
0.99



Frischer Hirschbraten oder Hirschgulasch

Das wohlschmeckende magere und kernige Fleisch kann als Braten im Ganzen gegart oder zu Schnitzeln geschnitten – kurzgebraten werden.

100 g
2.49



Lammkeule oder Steaks aus der Lammkeule

Genießen Sie die Lammkeulen mit kleinem Knochen geschmort aus dem Ofen oder als fleischiges Steak vom Grill. Auch mariniert erhältlich.

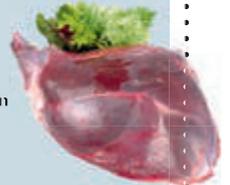
100 g
1.49



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.

100 g, mit Knochen
2.49



Frisches Kalbskarree oder Kalbsrückensteak

Die Stücke aus dem Kalbsrücken schmecken sehr edel, sind schön zart und saftig. Ein festlicher Genuss!

100 g
2.99



Französisches Roastbeef oder Entrecote „Gourmet Naturel“

Bestes Fleisch aus artgerechter Weidehaltung. Als Steak geschnitten oder am Stück erhältlich, in Natur oder gewürzt.

100 g
2.49





**Wechsler
Norwegischer
Premium Lachs**
Lachs aus artgerechter Aquakultur, traditionell kalt im Steinofen geräuchert.
**100-g-Packung
4.39**



Frisch AUF DEN TISCH

Wenn Sie Fisch und Meeresfrüchte lieben, haben wir hier genau das Richtige für Ihr Feiertagsmenü!



**Friedrichs
Stremel Lachs**
Feine Lachsstreifen, nach altem ostpreußischem Rezept heiß geräuchert. Erhältlich in naturell oder mit pikanten Toppings.
**100 g
4.99**



**Kühlmann
Heringssalat**
Salat von Heringen aus MSC-zertifizierter Fischerei – mit Roter Bete.
**200-g-Becher
(100 g 0.85)
1.69**

Friedrichs Saucen zu Fisch
Die Gourmet-Saucen unterstreichen den Geschmack köstlicher Fischspezialitäten. Diverse Sorten, z. B. „Meerrettich mit Sahne verfeinert“.
**90-ml-Glas (100 ml 1.32)
1.19**



Merl Aioli
Der frische und cremige Dip von Merl schmeckt zu Meeresfrüchten, Rohkost und mehr.
**180-g-Becher
(100 g 1.22)
2.19**

Lachshäppchen mit Apfelbutter

6 Stück · ca. 10 Minuten

3 Vollkorntoasties · 40 g roter Apfel · 3 Cornichons
30 g „Leichte Butter“ (z. B. Du Darfst) · 60 g Magerquark
1 EL Dill, fein geschnitten · Salz · Pfeffer · 1 Bio-Zitrone
200 g geräucherter Lachs · 2 TL Meerrettichwurzel, gerieben · 6 Dillzweige zum Garnieren

1 Toasties halbieren, toasten und jede Hälfte mit einem runden Ausstecher (Ø 6 cm) ausstechen. Apfel waschen, trocken reiben und fein würfeln. Cornichons in Scheiben schneiden. Beides mit Butter, Quark, Dill, Salz und Pfeffer glatt rühren. **2** Zitrone waschen und trocken tupfen, Schale mit einer Reibe fein abreiben. Brotteller mit der Apfelbutter bestreichen. Lachs gleichmäßig auf die Teller verteilen, bei Bedarf in Stücke schneiden. Mit Zitronenschale sowie Meerrettich bestreuen und mit Dillzweige garnieren.

Pro Stück ca. 165 kcal (687 kJ) · 11 g E · 13 g KH · 7 g F

**Haak & Christ
Seeteufel-Filets**
Fischfilet mit festem,
grätenfreiem Fleisch und
mildem Geschmack.
1-kg-Beutel/ATG 800 g
(100/200 g, 9 Stück)
(1 kg 7.49), tiefgefroren
5.99



**Haak & Christ
Garnelen 50/70**
Gekochte, tiefgefrorene Garnelen.
Ideal für Spieße und
Garnelencocktails.
500-g-Beutel
(1 kg 12.48/
ATG 400 g)
4.99

**DIE FISCH-
Experten
BERATEN SIE
GERN!**

UNSERE NACHBARN

**Fischfeinkost-Theken
in unseren akzenta-Märkten**

An den Bedienungstheken von Dair Fischfeinkost, Fisch Delikatessen Clauder sowie Fisch- und Meeresdelikatessen Chanou haben Sie die Auswahl zwischen frischen Spezialitäten aus den Meeren und Binnengewässern. Hier können Sie Fisch sowie Fischfeinkost-Salate für die Feiertage vorbestellen und sich Fischplatten nach Wunsch zusammenstellen lassen.

Dair Fischfeinkost	Fisch- und Meeres- delikatessen Chanou	Fisch Delikatessen Clauder	Fisch- und Meeres- delikatessen Chanou
Barmen	Elberfeld	Steinbeck	Vohwinkel
02 02/55 22 63	02 02/4 59 66 47	02 02/7 58 05 82	02 02/2 65 62 30

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



Das Fleisch des
**Zanders ist besonders
fettarm und nahezu
grätenfrei.** Dadurch
eignet sich der edle
Speisefisch für vielfältige
Zubereitungsarten.

**Haak & Christ
Lachsfilet-Portionen**
Zarte Lachsfilets,
je drei Stück pro
Packung einzeln
vakuiert und
tiefgefroren.
480-g-Packung
(1 kg 20.81)
9.99



**Haak & Christ
Zanderfilets**
Der Zander besitzt ein
festes Fleisch, ist aber zart
im Biss. Die Filets werden
mit Haut tiefgefroren.
1-kg-Beutel
(ATG 800 g/1 kg 12.49)
9.99



**Haak & Christ
Miesmuscheln**
Eine Delikatesse mit
cremig-salzigem Fleisch.
Gekocht und mit Schale
tiefgefroren.
1-kg-Beutel
4.44





Pikante GAUMENFREUDEN

Kaum ein Lebensmittel präsentiert sich so vielfältig wie Käse. Lassen Sie sich von unserer Auswahl verführen!



Entdecken Sie Vielfalt und Geschmack an unseren Käse-Bedienungstheken!

Blacksticks Blue
Der sattgelbe Käse aus England ist wunderbar cremig und herzhaft-mild im Geschmack.
Englischer Blauschimmelkäse, 50 % Fett i. Tr., am Stück.
100 g
3.49

UNSER
Tipp

Wolfram Berge Tessiner Senfsauce
Die fruchtigen Senfsaucen in den Sorten „Feige“ und „Rote Feige“ werden aus reifen Feigen zubereitet und schmecken hervorragend zu Käse.
60-ml-Glas
(100 ml 3.32)
1.99

Rambol Walnuss
Die Schmelzkäsezubereitung wird nach der Tradition eines Patissiers (französisch: Konditor) raffiniert geschichtet. Eine Komposition aus sorgfältig ausgewählten milden Schnittkäsen wechselt sich ab mit einer cremigen Füllung aus Cashew-, Hasel- und Walnüssen.
Deutscher Schmelzkäse, 55 % Fett i. Tr., am Stück.
100 g
1.99





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 und Trauben.

Französischer Weichkäse,
72 % Fett i. Tr., am Stück.

100 g
1.99

Camembert Charles VII

Dieser herzhaft und cremige Weichkäse mit Weißschimmel wird nach traditionellem Verfahren in der Normandie hergestellt.

Französischer Weichkäse
aus Kuhrohmlch, 45 % Fett i. Tr.,
am Stück.

100 g
1.99



Corsu Vecchiu

Der Corsu Vecchiu schmeckt süß, mild würzig und leicht salzig. Er weist nussige Aromen und leichte Karamellaromen auf. In seiner Heimat Korsika reift der Schnittkäse aus Schafmilch mindestens fünf Monate lang.

Französischer Schnittkäse,
48 % Fett i. Tr.,
am Stück.

100 g
2.49



Buchette de Chevre

Dieser französische Weichkäse aus der Region Périgord wird aus Ziegenmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen feinen Geschmack und die spezielle Form aus. Der Käse lässt sich ideal zum Aperitif genießen.

Französischer Ziegenweichkäse,
45 % Fett i. Tr.

25-g-Stück (100 g 4.76)
1.19



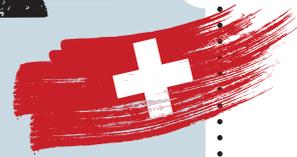
SPRITZIGE BEGLEITER

Sauvion Crémant de Loire Weiß oder Rosé

Ausgewogene, feinperlige Schaumweine vom Weingut der Brüder Sauvion am Unterlauf der Loire. Die idealen Begleiter zum Käse.

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

Käse-Genuss aus der Schweiz



Vacherin Fribourgeois

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

Schweizer Halbhartkäse
aus Kuhrohmlch, 45 %
Fett i. Tr., am Stück

100 g
2.49

Le Gruyère AOP feuchtgereift

Aus dem Kanton Waadt kommt dieser 18 Monate gereifte Käse in Spitzenqualität. Sein fester, hellgelber Teig mit Salzkristallen ist aromatisch-kraftig im Geschmack. Der Käse eignet sich hervorragend für ein Raclette und ist ein Klassiker beim Käsefondue!

Schweizer Hartkäse aus Kuhrohmlch,
49 % Fett i. Tr., am Stück.

100 g
2.79



Gipfelpurist

Aus bester Schweizer Alpenmilch wird dieser Käse hergestellt, der mit purem Genuss punkten möchte. Mindestens acht Monate gereift, erhält er einen edlen, zart schmelzenden Teig mit kristallinen Strukturen. Sein würziger und aromatischer Geschmack begeistert mit einer feinen Röstnote.

Schweizer Hartkäse,
56 % Fett i. Tr., am Stück.

100 g
2.49



Unser Service für Sie: Käse-Vorbestellung

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Käseplatten und nehmen gern auch Vorbestellungen für die Festtage entgegen. Nutzen Sie dafür unser Bestellformular, das Sie im Markt erhalten.



Eat Real Chips oder Flips

Die Snacks von Eat Real sind vegan, glutenfrei und frei von künstlichen Aromen. Diverse Sorten, z.B. „Hummus Chips Tomato & Basil“.

135-g-Beutel (100 g 1.47)

1.99



KNUSPRIG & lecker!

Eine gesellige Runde wird noch schöner, wenn man die passenden Snacks parat hat!



Roland Bretzeli

Traditionell gut zu Bier oder Wein: Das extrakrosse Laugenbretzel-Gebäck ist in vielen leckeren Sorten erhältlich, z.B. „Rosmarin“.

100-g-Packung

1.69

McVitie's Baked Cracker Crisps

Knusprig wie Chips, aber nicht frittiert, sondern gebacken. Diverse Sorten, z.B. „Sour Cream & Schnittlauch“.

150-g-Beutel (100 g 0.86)

1.29



Snyder's Pretzel Pieces

Kult-Bretzelsnack aus den USA. Erhältlich in diversen Sorten, z.B. „Honey Mustard & Onion“.

125-g-Beutel (100 g 1.35)

1.69



Lorenz Fun Pop's

Die luftigen Chips aus Kichererbsen und Kartoffeln enthalten 55 % weniger Fett als herkömmliche Chips. Diverse Sorten, z.B. „Paprika“.

85-g-Beutel (100 g 1.75)

1.49

Werther's Original Popcorn

Knuspriges Popcorn trifft auf süßes Karamell. Diverse Sorten, z.B. „Meer-salz & Brezel“.

140-g-Beutel (100 g 1.35)

1.89



Ültje Nussmischung pur

Mischung aus Cashews, Paranüssen, Mandeln und Walnüssen, ohne Salz und Rosinen.

150-g-Beutel (100 g 1.99)

2.99



Kettle Chips

Von Hand hergestellte Kartoffelchips aus England. Verschiedene Sorten, z.B. „Sea Salt“.

150-g-Beutel (100 g 1.25)

1.88



Kühne ENJOY Kichererbsen Nachos

Ganz neu: ein leckerer Knabberspaß mit 40 % weniger Fett. Diverse Sorten, z.B. „Paprika“.

70-g-Beutel (100 g 2.41)

1.69





Spiegelau Gin- & Tonic-Gläser-Set

Herb, erfrischend, köstlich – genießen Sie das Kult-Getränk Gin Tonic in diesen elegant gerundeten Gläsern aus feinem Kristallglas.

4er-Set
12.99



Cheers!

Anlässe, um gemeinsam anzustoßen, gibt es immer wieder. Bei akzenta bekommen Sie die passenden Gläser dafür.



KLASSISCHE GLÄSER AUS FEINEM Kristallglas



Spiegelau Wein- und Champagner-Gläser

Hochwertige Bordeaux-, Rotwein- oder Weißweingläser und Champagnerflöten.

Aus Kristallglas.
4er-Karton
9.99



Durch das Umfüllen in eine Karaffe wird Wein mit Sauerstoff angereichert und kann sein Aroma optimal entfalten.

Spiegelau Dekantier-Set „Salute“

Dieses Set bietet alles, was Ihren Lieblingswein optimal zur Geltung kommen lässt: vier hochstielige Rotweingläser aus hochwertigem Kristallglas und eine elegant geschwungene Karaffe.

19.99

Nachtmann Noblesse Longdrink-Gläser oder Whiskey-Becher

Ein edler Klassiker für Ihre Hausbar: Dank ihres besonderen Schliffs und Materials sind die Gläser der Noblesse-Serie nicht nur schön, sondern auch angenehm griffig.

Aus Kristallglas.
4er-Karton
9.99



Apothic Dark oder Apothic Red

Die Rotweine aus Kalifornien begeistern durch intensive, fein abgestimmte Aromen.

0,75-l-Flasche
(1 | 10.36)

7.77



Weine AUS ALLER WELT

Edle Weine sind die perfekten Begleiter für feine Speisen. Wir beraten Sie gern, welcher Tropfen zu Ihrem Festtagsmenü passt.



Markus Pfaffmann Weine

Das Weingut Markus Pfaffmann ist spezialisiert auf fruchtige Weiß- und Roséweine. Diverse Sorten erhältlich.

0,75-l-Flasche
(1 | 9.32)

6.99



Dark Horse Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot oder Rosé

Herausragende Weine aus dem sonnenverwöhnten Kalifornien.

0,75-l-Flasche
(1 | 7.99)

5.99



Marques De Casa Concha

Premiumweine aus Chile, z. B. Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay.

0,75-l-Flasche
(1 | 18.65)

13.99



Entdecken Sie die
ausgesuchten Wein-
Empfehlungen in
unseren Märkten!



Amicone Veneto IGT
Ein trockener venezianischer Rotwein mit fruchtigem Bouquet.
0,75-l-Flasche
(1 | 19,32)
6.99



Zonin Amaronne Della Valpolicella
Aromen von Himbeere, Kirsche und Schokolade zeichnen diesen weichen Rotwein aus.
0,75-l-Flasche
(1 | 26,65)
19.99



Miguel Torres Gran Coronas Cabernet Sauvignon Reserva
Dieser sanfte Rotwein aus Spanien vereint die vollmundige Süße reifer Früchte mit einer feinen Würze.
0,75-l-Flasche
(1 | 13,32)
9.99



Miguel Torres Celeste Ribera del Duero
Der intensive und harmonische Rotwein präsentiert sich am Gaumen samtweich und vollmundig mit elegant gereiftem Tannin.
0,75-l-Flasche
(1 | 17,32)
12.99



Breisach Baden Jahrgangsedition Spätburgunder
Der trockene Rotwein aus Breisach ist harmonisch und fruchtbetont.
0,75-l-Flasche
(1 | 7,99)
5.99

Weinland Baden Oberkircher Collection
Elegante sortenreine Weine aus Baden, z. B. Grauer Burgunder und Spätburgunder.
0,75-l-Flasche
(1 | 7,40)
5.55



Fontanafredda Barolo DOCG
Dieser kraftvolle, körperreiche Wein mit samtiger Struktur passt perfekt zu Wild und gereiften Käsesorten.
0,75-l-Flasche
(1 | 19,99)
14.99



Villa Antinori Toscana IGT
Ein komplexer trockener Rotwein aus Italien.
0,75-l-Flasche
(1 | 17,32)
12.99

Marqués de Cáceres Crianza
Einer der besten Crianzas aus dem spanischen Rioja.
0,75-l-Flasche
(1 | 10,65)
7.99



Prickelndes Vergnügen

Spritzige Schaumweine, leckere Liköre und geschmackvolle Digestifs machen jeden genussvollen Abend zu einer runden Sache.

Unser Tipp: Sekt, Prosecco und Likör eignen sich auch gut zum Verschenken!

zum Wohl
cheers · à votre santé
salute · salud · jámas ·
sa zdrówje · serefe
skál · saúde

Aperitifs

vor dem Essen

**Geldermann
Classique, Brut
und Rosé Sec**

In der Privatkellerei Geldermann darf Sekt aus besten Weinen ausgiebig reifen. Diverse Sorten erhältlich.

0,75-l-Flasche
(1 | 9.32)
6.99



LANGE REIFUNG
für erlesenen
Geschmack



City Secco

Fruchtig-spritzige Schaumwein-Getränke, in diversen Sorten erhältlich.

0,2-l-Dose
(pfandfrei)
(100 ml 0.33)
0.66



**Freixenet
Prosecco DOC
extra dry und
Italian Rosé
extra dry**

Proseccos in wunderschönen Relief-Schmuckflaschen, mit fruchtigen Aromen und blumigen Duftnoten.

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



Digestifs

nach dem Essen



**Andrea da Ponte
Vecchia Grappa
di Prosecco**
Ein Grappa für
höchste Ansprüche,
der 8 Jahre in Eichen-
fässern gereift ist.
42 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 34.27)
23.99



**Torres 15
Reserva Privada**
Dieser komplexe Brandy reifte mindes-
tens 15 Jahre im Fass. Sein Aroma
prägen Noten von Vanille, Nüssen, Zitrus
und getoastetem Holz. 40 Vol.-%
0,7-l-Flasche (1 | 35.70)
24.99



**Eckes Granini
Yo Sirup**
Viele werden diese Frucht-
Sirupe aus ihrer Kindheit
kennen. Auch heute noch
sind sie in Kombination mit
Mineralwasser oder feinen
Sprituosen ein echter
Hit. Erhältlich z. B. in den
Geschmacksrichtungen
Kirsche und Holunderblüte.
0,7-l-Flasche (1 | 4.70)
3.29



**Hitchcock
Bio-Ingwer-
saft**
Der Saft
aus peruani-
schem Bio-
Ingwer ver-
feinert Tees,
Cocktails
und warme
Speisen.
0,2-l-Flasche
(100 ml 2.00)
3.99

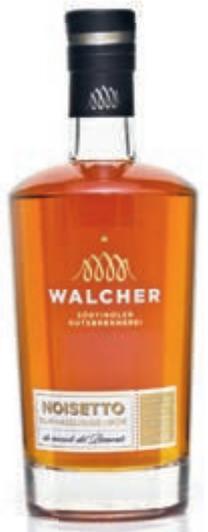
**Beckers
Bester Säfte**
In die Fruchtsäfte
von Beckers kom-
men ausschließlich
natürliche Zutaten.
Auf künstliche
Zusatzstoffe wird
komplett verzichtet.
Diverse Sorten.
1-l-Tetrapack
1.59



Liköre

nach dem Essen

Walcher Noisetto
Haselnüsse aus dem Piemont,
karibischer Rum und Kakao-
destillat verleihen diesem Likör
sein intensives Haselnuss-
Nugat-Aroma. 28 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 22.84)
15.99



**Mozart
Chocolate Cream**
Ein schokoladiger
österreichischer
Crème-Likör.
15-17 Vol.-%
0,5-l-Flasche
(1 | 25.98)
12.99

WER *mischt* MIT?

Hochwertige Spirituosen wie Wodka und Gin schmecken nicht nur pur auf Eis, sondern sind auch tolle Mixpartner für raffinierte Cocktails und Longdrinks.



**Absolut Vodka
Limited Edition
2019**

Die neue Design-Flasche des schwedischen Kult-Wodkas trägt den Titel „Recycled“ und besteht zu mehr als 40 Prozent aus Altglas. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 l 18,56)

12.99



**Thomas Henry
Bitterlimonaden**

Bitterlimonaden von Thomas Henry stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsene und intensiv im Geschmack. Diverse Sorten, z. B. „Elderflower Tonic“.

0,2-l-Flasche
(100 ml 0,35, Pfand 0,15)

0.69

Skinny Bitch



MIT ABSOLUT VODKA

für 1 Glas

- 4 cl Absolut Vodka
- 10 ml frischer Limettensaft
- 200 ml Sodawasser
(z. B. Thomas Henry „Soda Water“)

Limettenscheiben

- 1** Eiswürfel und Limettensaft in ein Highballglas geben.
- 2** Vodka hinzufügen und mit Sodawasser aufgießen. Nach Belieben mit Limettenscheiben garnieren.





*Fruchtige
Varianten*
des Kult-Gins

**Tanqueray
Flor de Sevilla
oder Rangpur**

Die neuen Sorten bereichern den berühmten Gin um fruchtige Noten von Orange und Limette. 41,3 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 32.84)
22.99

**Eckes Granini
Die Limo**

Die erfrischend fruchtigen Limonaden schmecken am besten gut gekühlt. Erhältlich in den Sorten „Limette + Zitrone“, „Grapefruit + Cranberry“, und „Orange + Lemongras“.

1-l-PET-Flasche
(Pfand 0.25)
1.39

*Entdecken Sie
unsere große
Auswahl hoch-
wertiger Gins und
Tonic Water*



*Gin Tonic
de Sevilla*



**MIT TANQUERAY
FLOR DE SEVILLA GIN
für 1 Glas**

5 cl Tanqueray Flor de Sevilla Gin
150 ml Tonic Water · 1 Zimtstange
1 Orangenspalte
1 Ein Copa-Glas mit Eiswürfeln füllen. Gin eingießen und mit Tonic Water (z. B. Fever Tree „Mediterranean Tonic Water“) auffüllen. **2** Drink mit der Zimtstange umrühren, diese als Garnitur im Getränk belassen. Nach Belieben mit einer Orangenspalte garnieren.



**Bombay Sapphire
London Dry Gin**

Durch die schonende Infusion seiner acht Botanicals erhält dieser Gin ein unvergleichlich mildes Aroma. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 27.13)
18.99



Fever Tree

Hochwertige Tonics in diversen aromatischen Sorten.

0,2-l-Flasche
(100 ml 0.65,
Pfand 0.15)
1.29

Der Geschmack DES SÜDENS

Lust auf etwas karibisches oder italienisches Flair? Diese fruchtigen Mixgetränke schmecken nach Sommer und Sonne!

Bacardí Old Cuban



MIT BACARDÍ RESERVA OCHO RUM für 1 Glas

4,5 cl Bacardí Reserva Ocho Rum
2 Spritzer Angostura Bitter®
2 cl Limettensaft · 2,5 cl Zucker-
sirup · 5 cl Champagner · Minze
zum Garnieren
1 Ein Cocktailglas vorkühlen, alle
Zutaten, bis auf Champagner und Minze,
in einen Shaker geben. 2 Eiswürfel hin-
zufügen, alles kräftig shaken. Den Drink
durch ein Biersieb in das Cocktailglas
abseihen, mit Champagner auffüllen.
Nach Belieben mit Minze garnieren.



**Bacardí Reserva
Ocho Rum**
Ein edler, acht
Jahre gereifter
Blend der besten
Bacardí-Rums.
40 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 42.84)
29.99



Bacardí Ginger
Durch eine zarte
Ingwer-Infusion
hat dieser Rum
ein süßlich-
scharfes
Aroma.
32 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 17.13)
11.99

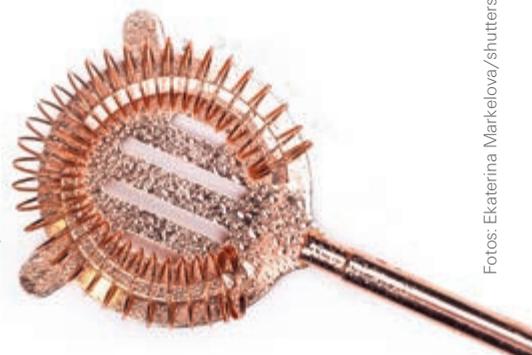


Bacardí Ginger & Soda



MIT BACARDÍ GINGER RUM für 1 Glas

5 cl Bacardí Ginger Rum
150 ml Tonic Water
Ein Tumbler-Glas mit Eis-
würfeln füllen. Rum eingießen
und mit Tonic Water oder
Soda Water (z. B. von Thomas
Henry) auffüllen.



**Campari
Italienischer Bitter**
Ein Klassiker
seit 1862 und
Grundlage köst-
licher Longdrinks
sowie Cocktails.
25 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 14.27)
9.99



Campari Amalfi



MIT CAMPARI BITTERLIKÖR für 1 Glas

4 cl Campari · 8 cl Schweppes
Bitter Lemon · 1 Spritzer
Grapefruitsaft · 1 Grapefruitspalte
zum Garnieren
Ein Copa-Glas mit Eiswürfeln füllen.
Campari und Grapefruitsaft
eingießen. Mit Schweppes Bitter
Lemon auffüllen und nach Belieben
mit einer Grapefruitspalte garnieren.

ENTDECKEN SIE UNSERE ERSTKLASSIGEN SINGLE MALTS

MALTS of
DISTINCTION



THE ARDMORE

CONNEMARA

BOWMORE

LAPHROAIG

AUCHENTOSHAN

AROMA	Heidekraut und Honig mit einem Hauch von Zimt und Toffee, sehr dezente Torfnote	Rauchige Torfigkeit, verfeinert mit leichten Honignoten und einem Anklang von getrockneten Früchten	Feine Zitronen- und Honignoten werden perfekt ausbalanciert mit der unverkennbaren Bowmore-Rauchigkeit	Sehr rauchig, Seetang, mit einer gewissen Süße	Schmackhafte Crème brûlée mit sanften Zitrusfrüchten
GESCHMACK	Cremige Vanille eröffnet Anklänge rauchiger Holzkohle. Angenehme Rauchnote kombiniert mit einer Balance von süßem Honig und Gewürzen	Sehr weich, mit Honignoten, Malz- und Fruchtaromen, gefolgt von vollmundigem Torfaroma	Süß und köstlich mit den Anklängen von Heidekraut und Honig sowie einer dezenten Torfnote	Überraschende Süße mit Nuancen von Salz und Schichten erdigen Geschmacks	Weich und süß mit einem Hauch von Mandarinen und Limetten
NACHKLANG	Vollmundig und sanft mit einem langen und würzigen Nachklang	Lang, mit süßen Honignoten und einem kraftvollen, torfigen Finish	Lang anhaltend und fein	Langer Abgang	Leicht trocken mit einem Hauch von Ingwer

Einfach und doch außergewöhnlich:
**Die Marke Honest hält,
 was sie verspricht.**



Bio Tee

-  mit gebrühtem Tee
-  bio-zertifiziert
-  wenig Kalorien

Bio stille Limonade

-  natürlicher Geschmack
-  >12% Fruchtgehalt
-  bio-zertifiziert

Honest®



AT-Bio-901
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

HONEST ist eine eingetragene
 Schutzmarke von Honest Tea, Inc.