

WINTER 2020/21

akzenta *magazin*

GRATIS
für Sie!

BACKEN MIT KIDS

Adventsrezepte, die den
Kleinen Spaß machen

FEIERTAGS- SPEZIAL

24 Seiten voller Genuss-
Highlights für Weihnachten
und Silvester

Kohlgerichte aus aller Welt

Raffinierte Ideen mit dem
vitaminreichen Gemüse

Angebote im Spezial ab Seite 33 gültig vom 23.11.2020 bis 2.1.2021.



FUCHSWINKEL

FUCHSWINKEL

akzenta Vohwinkel | Am Stationsgarten 2 | 42327 Wuppertal | Telefon 0202 26562 526
akzenta Barmen | Unterdörnen 61 | 42283 Wuppertal | Telefon 0202 55126 -221 oder -228

DIE AKTUELLE
WOCHENKARTE →





10

Inhalt

GENUSS

- 04 Kohlgerichte aus aller Welt**
Rezepte von exotisch bis deftig
- 12 Eine saugute Idee**
Schweine aus Freilandhaltung
- 14 Lecker hoch zwei**
Neues aus dem FUCHSWINKEL
- 16 Backen mit Kindern**
Adventsbackspaß für Groß und Klein
- 24 Perfekt kombiniert**
Longdrinks in Bar-Qualität

MARKT

- 26 Aktuelles aus den Märkten**
Unsere Azubis und Jubilare
- 28 akzenta engagiert sich**
Soziales Engagement für Wuppertal

ENTDECKEN

- 32 Spaß für Kids**
Bastel-Tipp und Gewinnspiel

SERVICE

- 28 Impressum**
- 30 Leserservice, Sudoku**

Weihnachts-
Spezial
ab Seite 33

13



14



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wer jetzt regional, frisch und gesund kochen möchte, kommt an Kohl kaum vorbei. Ab Seite 4 zeigen wir Ihnen, wie Sie das vitamin- und ballaststoffreiche Wintergemüse in seinen zahlreichen Varianten abwechslungsreich zubereiten können – von exotisch-mild bis deftig-würzig.

In der Adventszeit dürfen natürlich auch Plätzchen, Lebkuchen & Co. nicht fehlen. Da besonders die Kleinen große Freude am Backen und Verzieren der süßen Leckereien haben, stellen wir Ihnen ab Seite 16 kindgerechte Rezepte für die Weihnachtsbäckerei vor.

Weitere Rezepte und kulinarische Anregungen für die Feiertage finden Sie in unserem Weihnachts-Spezial am Ende dieser Ausgabe.

Auch wenn die Feiertage in diesem Jahr aufgrund der Corona-Pandemie unter anderen Bedingungen stattfinden als gewohnt, wünsche ich Ihnen eine besinnliche Zeit und vor allem einen gesunden Start in das neue Jahr!

Herzlichst Ihr

André Kolbinger

akzenta-Geschäftsführung

22



Für diesen leckeren **Appetizer aus Indien** werden kleine Blumenkohlröschen mariniert und im Ofen gebacken.

VEGETARISCH

Rezept
Seite 6

Kohlgerichte aus aller Welt



Rezept
Seite 10

Das Wintergemüse Kohl
überrascht mit
vielfältigen Rezepten von
exotisch bis deftig.

*Mild-
würzig*
MIT SPRITZIGER
LIMETTE

Blumenkohl- Tandoori

4 Portionen · ca. 120 Minuten

500 g Blumenkohl · 2 Knoblauchzehen · 2 TL Paprikapulver edelsüß (z. B. Fuchs) · ½ TL Cayennepfeffer · 2 TL Koriander, gemahlen · ½ TL Cumin · 250 g Joghurt · 1 EL Öl · 2 EL Limettensaft · Salz · Backpapier

1 Blumenkohl in kleine Röschen teilen, waschen und gut abtropfen lassen. **2** Knoblauchzehen fein hacken und zusammen mit den Gewürzen unter den Joghurt rühren. Öl sowie Limettensaft hinzufügen und mit Salz abschmecken. Die Röschen marinieren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. **3** Blumenkohlröschen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C, G: Stufe 4) 40 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren 5 Min. abkühlen lassen. Dazu schmeckt Basmatireis und ein Minze-Joghurt-Dip.

Pro Portion ca. 91 kcal (380 kJ)

6 g E · 7 g KH · 4 g F

Kohl – gesund und vielfältig

In der kalten Jahreszeit versorgt uns Kohl mit wichtigen Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen. Zu den Kohlgemüsen zählen Rot-, Weiß- und Grünkohl, Wirsing, Chinakohl, Pak Choi, Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Rosenkohl und Kohlrabi.

Brokkoli-Linsen-Curry mit Backfisch

4 Portionen · ca. 45 Minuten

2 Zwiebeln · 30 g Ingwer · 2 Knoblauchzehen · 2 EL Öl · 1 TL Currypulver · 1 TL gelbe Currypaste · 800 ml Gemüsebrühe · 400 ml Kokosmilch · 200 g rote Linsen · 700 g Brokkoli · 300 g TK-Blattspinat · 245 g TK-Backfisch-Happen (z. B. Iglo) · 100 g Cashewkerne · 2 Limetten · Salz · Pfeffer

1 Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln. Ingwer und Knoblauch

hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Currypulver und Currypaste darin anschwitzen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen. Linsen zufügen und ca. 10 Min. köcheln lassen. **2** Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Brokkoliröschen und Spinat zum Curry geben, weitere ca. 5 Min. garen. **3** Backfisch-Happen im vorgeheizten Ofen nach Packungsanweisung zubereiten. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. **4** Die Limetten auspressen. Das Linsen-Curry mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Backfisch aus dem Ofen nehmen. Linsen-Curry und Backfisch-Happen in Schalen anrichten. Mit gerösteten Cashewkernen bestreuen.

Pro Portion ca. 760 kcal (3190 kJ)

37 g E · 62 g KH · 38 g F

TITELREZEPT

Gebratener Rosenkohl mit Speck

4 Portionen • ca. 30 Min.

1 kg Rosenkohl • 300 g Karotten
Salz • 1 Zwiebel • 150 g Schinkenspeck
speck • 2 EL Butterschmalz • Pfeffer
Muskatnuss

1 Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden und kreuzweise einritzen. Große Röschen halbieren. Karotten putzen und in feine Stifte schneiden. Kohl und Karotten in kochendem Salzwasser 10–12 Min. garen.

2 Zwiebel schälen und fein würfeln. Schinkenspeck grob würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Speck darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. glasig anbraten.

3 Kohl und Karotten abgießen und gut abtropfen lassen. In die Pfanne zur Zwiebel-Speck-Mischung geben und ca. 3 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und servieren.

Pro Portion ca. 239 kcal (1001 kJ)

16 g E • 9 g KH • 16 g F



*Schnell zubereitet
und herzhaft-
lecker!*

Einfach, asiatisch

»» **FRISCH!** ««

hilcona
FÜR BESSERES.



Hilcona Asia Meals: verschiedene Sorten, je 370 g.

Zu frischen **Pierogi mit Sauerkraut-Pilz-Füllung** schmecken Röstzwiebeln, Petersilie und etwas Schmand oder Sauerrahm.

VEGETARISCH

Pierogi mit Sauerkraut & Pilzen

4 Portionen · ca. 90 Min. + Einweichzeit

50 g getrocknete Steinpilze · 500 g Sauerkraut · 2 Zwiebeln · 1 EL Sonnenblumenöl · Salz · Pfeffer · 400 g Mehl · 1 Eigelb · 1 EL Butter · einige Blätter Petersilie

- 1** Pilze gut abspülen, mind. 4 Stunden oder über Nacht in Wasser einweichen. Anschließend die Pilze in kochendes Wasser geben und köcheln lassen, bis sie weich sind. Pilze in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken.
 - 2** Sauerkraut nach Packungsanleitung zubereiten, abtropfen lassen, zerkleinern. Zwiebeln schälen, fein hacken.
 - 3** Öl in einer Pfanne erhitzen, Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Pilze und Sauerkraut zugeben, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Pfanne vom Herd nehmen, die Sauerkrautmischung abkühlen lassen.
 - 4** Mehl in eine Schüssel sieben, das Eigelb mit einem Handrührgerät untermengen. Nach und nach etwas heißes Wasser unterrühren, bis der Teig weich und flexibel ist, ohne zu kleben.
 - 5** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, dann halbieren. Eine Teighälfte abgedeckt beiseitestellen, die andere ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Trinkglas (Ø 10 cm) Kreise ausstechen. Das Ganze mit der zweiten Teighälfte wiederholen.
 - 6** Je 1–2 TL der Sauerkrautfüllung in die Mitte der Teigkreise geben. Etwas Wasser auf die Teigränder geben und diese zusammendrücken, sodass Halbmonde entstehen.
 - 7** Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Pierogi darin ca. 5 Min. köcheln lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, restliche Zwiebelwürfel darin goldbraun braten. Pierogi hinzugeben, kurz durchschwenken. Pierogi auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.
- Tipp:** Für eine vegane Variante ersetzen Sie das Eigelb im Teig durch 1 TL Öl und braten die Pierogi in 1 EL Margarine statt Butter.

Pro Portion ca. 486 kcal (2035 kJ)

17 g E · 74 g KH · 13 g F



MITARBEITER *Tipp*

Melanie Zirkenbach

Mitarbeiterin in der akzenta-Verwaltung, mit polnischen Wurzeln

LECKERE FÜLLUNGEN UND DIPS FÜR PIEROGI

Pierogi, auch Piroggen genannt, sind ein Klassiker der osteuropäischen Küche. Es gibt sie mit verschiedenen Füllungen. Neben der Variante mit Sauerkraut und Pilzen sind vor allem die polnischen „Pierogi Ruskie“ mit einer Füllung aus Kartoffeln und Frischkäse sehr beliebt. Ganz klassisch werden Pierogi mit gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Klecks Schmand oder saurer Sahne serviert.





All'italiano

PESTO MAL ANDERS

4 Portionen · ca. 40 Minuten

LINGUINE MIT GRÜNKOHL-PESTO & GARNELEN

Geben Sie 600 g TK-Grünkohl (z. B. Iglo) mit 2 EL Wasser in einen Topf und lassen Sie diesen zugedeckt bei schwacher Hitze auftauen. 175 g Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 8 Stiele Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen. 100 g Pecorino grob reiben. 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen, grob würfeln. 1 Zitrone auspressen. Grünkohl mit Basilikum (bis auf einige Blätter zum Garnieren), Pecorino, Cashewkernen, Zwiebel, Knoblauch, 2 EL Hanfsamen, Zitronensaft sowie 200 ml Öl pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen. 400 g Linguine in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. 400 g Black-Tiger-Garnelen (ohne Kopf und Darm) schälen, die Schwanzflossen stehen lassen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin von jeder Seite 1–2 Min. anbraten. ½ Chilischote waschen, putzen, fein hacken und zu den Garnelen geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen und mit den Garnelen auf Tellern anrichten. Mit der Hälfte des Pestos beträufeln und mit übrigem Basilikum garnieren. Restliches Pesto dazureichen oder in Gläser füllen, diese gut verschließen und im Kühlschrank lagern.

Pro Portion ca. 790 kcal (3310 kJ)
46 g E · 80 g KH · 55 g F

Gulasch-Kraut-Eintopf „Bigos“

4 Portionen · ca. 160 Min. + Einweichzeit

50 g getrocknete Steinpilze · 600 g Weißkohl · 2 Zwiebeln · 2 Knoblauchzehen
 5 Trockenpflaumen · 2 Krakauer Würste
 4 EL Öl · 400 g Rindergulasch · 400 g Schweinegulasch · Salz · Pfeffer · 4 EL Tomatenmark · 400 g Sauerkraut aus der Dose · 2 Lorbeerblätter · 3 Stiele Majoran

1 Pilze gut abspülen und mind. 4 Stunden oder über Nacht in Wasser einweichen. Kohl putzen, waschen, vierteln und in Streifen vom Strunk schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Pflaumen und Krakauer in Stücke schneiden. **2** Öl in einem großen Topf erhitzen, Gulasch darin portionsweise

anbraten. Salzen und pfeffern, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratfett dünsten. Tomatenmark mit anschwitzen.

3 Kohl, Sauerkraut, Pilze samt Einweichwasser, Pflaumen, Gulasch, Krakauer und Lorbeer zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren, dabei ab und zu umrühren. Eventuell etwas Wasser oder Brühe angießen. **4** Majoran waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Bigos auf Tellern anrichten und mit Majoranblättern garnieren. Dazu passt frisches Brot.

Pro Portion ca. 707 kcal (2960 kJ)
52 g E · 21 g KH · 46 g F



Das
polnische
National-
gericht

Bild auf Seite 5

Wildgulasch mit Kartoffel-Kräuter-Waffel

4 Portionen · ca. 120 Min.

400 g Hirschfleisch · 3 EL Pflanzenöl · 1 Beutel Würzbasis für Gulasch (z. B. Knorr) · 190 g Silberzwiebeln aus dem Glas · 4 EL gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Kerbel) · 200 g Kartoffeln · 60 g Mehl Type 550 · 3 g Natron · 50 g Butter · 1 Ei · Salz · 300 g Rotkohl · 1 säuerlicher Apfel · 1 ½ EL Himbeeressig · 2 TL Agavendicksaft · 300 g Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze) · Pfeffer

1 Das Fleisch in Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise rundherum anbraten. 400 ml Wasser zugießen, Würzbasis einrühren und aufkochen. Zugedeckt 1,5 Stunden schmoren, ab und zu umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit die Silberzwiebeln abgießen und hinzufügen. **2** Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser ca. 20 Min. garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree abkühlen lassen. Mehl mit Natron mischen. Die Butter schmelzen. Mehlmischung und Butter mit Ei, 1 Prise Salz und Kräutern unter das Püree mischen. Teig in einem Brüsseler Waffeleisen zu vier Waffeln backen. **3** Rotkohl in feine Streifen schneiden. Apfel entkernen und in Stifte schneiden. Essig mit Agavendicksaft verrühren, mit Rotkohl und Apfel mischen. **4** Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne im heißen Öl braten. Mit Pfeffer würzen. **5** Jeweils etwas Rotkohlsalat auf einen Teller geben. Kartoffelwaffel daraufgeben und etwas Wildgulasch darauf anrichten. Pilze darüber verteilen und alles servieren.

Pro Portion ca. 594 kcal (2485 kJ)
29 g E · 41 g KH · 33 g F

Schnelle
Wärme
an kalten
Tagen



Grünkohluppe mit Hackbällchen

4 Portionen · ca. 30 Min.

1 l Rinderbouillon (z. B. Knorr Bouillon Pur) · 100 g Grünkohl · 230 g Muschelnudeln · 150 g gemischtes Hackfleisch · 1 Ei · 2 EL Leinsamenmehl · Pfeffer

1 In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen und Rinderbouillon einrühren. Grünkohl putzen, von den Stielen

zupfen und in den Topf geben. Nudeln zufügen und alles bissfest kochen. **2** Hackfleisch mit Ei, Leinsamenmehl und etwas Pfeffer vermischen und zu kleinen Bällchen formen. **3** Fleischbällchen zur Suppe geben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Pro Portion ca. 359 kcal (1497 kJ)
20 g E · 42 g KH · 10 g F



Als „**Millefeuille**“ bezeichnet man eigentlich einen französischen Kuchen aus geschichtetem Blätterteig. Doch auch dieser Burger überzeugt durch seine raffinierte Schichtung.

Kohlrouladen-Burger „Millefeuille“

6 Portionen · ca. 60 Min.

1 Beutel Würzmischung für Hackbraten (z. B. Maggi Fix) · 500 g Rinderhackfleisch
12 Blätter Weißkohl · Salz · 800 g Kartoffeln · 100 ml Milch · 50 g Butter
Muskatnuss · 4 EL Sonnenblumenöl · 500 g Zwiebeln · Pfeffer · 1 TL Paprikapulver edelsüß · vegane Würzsauce (z. B. Maggi)

1 Die Würzmischung mit 125 ml Wasser anrühren. Mit Rinderhackfleisch vermengen, ca. 15 Min. beiseitestellen. **2** Kohlblätter putzen, den Strunk flach schneiden. Die Blätter in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchentüchern ausbreiten, trocken tupfen. **3** Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffel-

presse in die Milch drücken und zu Püree verrühren. Das Püree warm halten. **4** Aus der Hackmasse 6 Burgerpattys formen. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Pattys darin von beiden Seiten ca. 6–8 Min. braten. Pattys in einer Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben, bei 160 °C (U: 140 °C, G: Stufe 1) ca. 15 Min. fertig braten. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Kohlblätter zu den Pattys legen und erwärmen. **5** Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie einigen Spritzern Würzsauce würzen. **6** Kohlblätter halbieren und 6 Hälften auf Tellern verteilen. Darauf jeweils etwas Kartoffelpüree, eine Kohlhälfte, einen Patty und eine weitere Kohlhälfte schichten. Mit Zwiebeln garnieren.

Pro Stück ca. 493 kcal (2064 kJ)
24 g E · 37 g KH · 27 g F

PRODUKT

Empfehlung



Duni: Weihnachtliche Servietten
Servietten von Duni mit fröhlichen Weihnachtsmotiven, z. B. „Santa“ und „Rudolph“, eignen sich perfekt zum Basteln, Dekorieren sowie zum Verschönern des gedeckten Tisches.

12-Stück-Packung, verschiedene Designs




 Fleisch aus
regionaler
Freiland-
haltung

Ruhrtaler Freilandschwein

EINE SAUGUTE IDEE

Ein junges Bauernpaar aus Kettwig macht mit seinen Ruhrtaler Freilandschweinen vor, wie artgerechte und nachhaltige Tierhaltung funktionieren kann.

So wie auf dem Hof von Alexander im Brahm und Theresa Ostermeier im idyllischen Ruhrtal stellt man sich ein gutes Schweineleben vor: Die Tiere werden auf einer Weide in großzügigen Außengehegen gehalten. An jedes der Gehege ist ein überdachter Unterstand angeschlossen. Es gibt viel frisches Stroh und Matschpfützen, in denen die Schweine sich genüsslich suhlen. So selbstverständlich, wie es hier in Kettwig wirkt, ist diese Art der Schweinehaltung allerdings gar nicht. Vielmehr leisten die Jungbauern mit ihren Ruhrtaler Freilandschweinen ein Stück Pionierarbeit. Denn sowohl in NRW als auch im Rest der Bundesrepublik gilt nach wie vor die konventionelle Stallhaltung als Standard.

Zufriedene Tiere und hohe Fleischqualität
Die Idee, ihre Schweine „rauszulassen“, haben Ostermeier und im Brahm aus England mitgebracht, wo sie während ihres Landwirtschafts-

Studiums ein Praktikum absolvierten. „Bei den Briten ist die Freilandhaltung viel normaler als bei uns. Dort gibt es ein anderes Verständnis von Tierhaltung und davon, was Fleisch kosten darf“, sagt Alexander im Brahm, dessen Familie seit vier Generationen Schweine hält. Natürlich

**Vieles, was
sonst Maschinen
machen, wird in
Handarbeit erledigt**

könne man Fleisch aus Freilandhaltung nicht zu Discountpreisen anbieten, so der 25-Jährige. Zu sehen, wie die Schweine munter ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben können, war es ihm aber wert, das Experiment Freilandhaltung zu wagen. Ein weiteres Argument für diese Haltungsform ist laut im Brahm

die hohe Fleischqualität, die sich durch die Kombination aus viel Bewegung, gutem Futter und wenig Stress ergibt. „Das Fleisch unserer Schweine ist schön marmoriert und weder zu fett noch zu mager. Es enthält wenig Wasser und hat einen vollen, herzhaften Geschmack“, erklärt der Landwirt.

Handarbeit statt Hightech

Noch bevor er sein Studium an der Uni Osnabrück abschloss, pachtete Alexander im Brahm eine Weidefläche auf dem Land seiner Eltern und brachte dort die ersten 120 Ferkel unter. Heute, gut drei Jahre später, hält er gemeinsam mit seiner Freundin und zwei Angestellten rund 950 Tiere. Der Arbeitstag beginnt für Alexander im Brahm und Theresa Ostermeier oft schon in den frühen Morgenstunden, denn es gibt immer viel zu tun. Bei der Freilandhaltung wird vieles, was sonst Maschinen übernehmen, noch in Handarbeit erledigt – vom



Die Schweine lieben es, in der Erde zu wühlen und durch das Stroh zu toben.



Seit diesem Sommer gibt es Fleisch vom Ruhrtaler Freilandschwein auch bei akzenta. Unser Metzgermeister Waldemar-Klaus Baschista verarbeitet es zu hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren.

Füttern bis zum Ausmisten. Da die Schweine an 365 Tagen im Jahr draußen sind, gilt das auch für diejenigen, die sich um ihr Wohlergehen kümmern – selbst bei Regen und Kälte. „Im konventionellen Schweinestall wird die Temperatur am Computer geregelt. In unserem Fall sind wir es, die sich an das Wetter anpassen“, sagt Alexander im Brahm. Den Schweinen machen Minusgrade nichts aus. Sie entstammen überwiegend der alten Deutschen Landrasse, die sehr robust und gut für die Freilandhaltung geeignet ist. Wenn es den Tieren doch mal zu kühl wird, können sie sich in den mit Stroh ausgekleideten Unterstand zurückziehen. Heiße Sommertage sind für sie die größere Herausforderung, denn Schweine können nicht schwitzen. „Deshalb suhlen Schweine sich so gern im Schlamm. Das hilft ihnen, sich abzukühlen und ihre Haut vor der Sonne zu schützen“, erklärt Theresa Ostermeier.

Einladung zum Hofbesuch

Obwohl die Tiere täglich mit hochwertigem gentechnikfreiem Getreide gefüttert werden, lieben sie es, die Erde nach Wurzeln, Knollen und Insekten zu durchwühlen. In der Freilandhaltung können sie diesem natürlichen Instinkt nachgehen. Da die Schweine zudem ausreichend Platz haben – etwa dreimal so viel wie in konventioneller Stallhaltung – kommen sie auch nicht auf die Idee, sich gegenseitig die Schwänze abzubeißen. Beim Ruhrtaler Frei-



Die Jungbauern Theresa Ostermeier und Alexander im Brahm, umringt von ihren neugierigen und quietschfidelen Freilandschweinen.

landschwein bleibt der Ringelschwanz also dran – hier wird nicht kupiert, wie es bei der Stallhaltung oft der Fall ist. Ein Schweineleben dauert auf dem Hof in Kettwig fünf bis sechs Monate. Dann fährt Alexander im Brahm die Tiere zu einem familiengeführten Bioschlachthof in der Nähe. „Wir achten auf kurze Wege und arbeiten nur mit Betrieben zusammen, die ein zertifiziert schonendes Schlachtfverfahren anwenden“, erklärt im Brahm. So stellt er sicher, dass die Schweine möglichst wenig Stress erleiden. Bei der Vermarktung seiner

Ruhrtaler Freilandschweine setzt der Jungunternehmer auf Regionalität und Transparenz: „Um lange Lieferwege zu vermeiden, verkaufen wir vor allem an Kunden aus der Region, darunter auch akzenta.“ Außerdem bieten Alexander im Brahm und Theresa Ostermeier allen Interessierten die Möglichkeit, sich bei einer Hofführung selbst ein Bild von den aufgeweckten, neugierigen Freilandschweinen zu machen. Ihre Einladung: „Wer uns besuchen möchte, meldet sich einfach per E-Mail an a.imbrahm@ruhrtaler-freilandschwein.de.“

Restaurants in Barmen und Vohwinkel **LECKER HOCH ZWEI**

FUCHSWINKEL



Unser beliebtes
Marktrestaurant
FUCHSWINKEL
hat seinen zweiten
Standort in Barmen
erfolgreich eröffnet
und läutet nun die
Wild-Saison ein.



Nun hat also auch Barmen endlich einen eigenen FUCHSWINKEL. Schon in der Eröffnungswoche Anfang September lockten köstliche Düfte und tolle Aktionsangebote viele Gäste in das neue akzenta-Marktrestaurant. Inzwischen kann das Küchen- und Service-Team rund um Mark Schröder und Gurjant Singh sogar regelmäßig die ersten Stammkunden begrüßen. Eine abwechslungsreiche Wochenkarte, alle sieben Tage eine neue Burger-Kreation und wiederkehrende Lieblingsgerichte wie Schnitzel, Backfisch oder Reibekuchen mit Apfelmus sorgen eben auch bei einem häufigen Besuch des FUCHSWINKEL für vielfältige Geschmackserlebnisse. Rund um Weihnachten kommen auch Wild-Fans im FUCHSWINKEL wieder voll auf ihre

Kosten – denn bis Ende Dezember werden leckere Spezialitäten mit Ente, Rotwild und Wildschwein die Tageskarte bereichern. Außerdem gibt es sowohl in Vohwinkel als auch in Barmen wieder die beliebte „Wild auf Wild“-Sonderkarte, auf der Köstlichkeiten wie Sauerbraten vom Hirsch, Wildschweinroulade und eine knusprige Entenkeule an Kartoffelgratin stehen. Diese Gerichte sowie den FUCHSWINKEL-Weihnachts-Klassiker – eine ganze Gans für vier Personen mit Rotkohl, Klößen und Bratapfel-Dessert – können Sie noch bis zum 19. Dezember in unseren Restaurants vorbestellen. Dort werden die Köstlichkeiten servierfertig vorbereitet, sodass Sie diese für den Genuss zu Hause

nur noch abholen müssen. Auf Wunsch ist übrigens auch eine Abholung am 24. Dezember im Rahmen unserer Markt-Öffnungszeiten möglich.

Genussmomente schenken

Die Wild- und Feiertagsgerichte zum Vorbestellen sind aber nicht die einzige Möglichkeit, wie Sie sich und Ihre Lieben mit unkomplizierten Genussmomenten verwöhnen können. Wer immer gern im FUCHSWINKEL isst, freut sich bestimmt auch über einen Geschenkgutschein für unsere Marktrestaurants. Diese werden auf einen frei wählbaren Betrag ab 10 Euro ausgestellt und sind in beiden FUCHSWINKEL-Restaurants einlösbar.



Mit seiner großen, hellen Theke und rund 100 Sitzplätzen lädt der FUCHSWINKEL in Barmen zu einer genussvollen Auszeit ein. Das Barmer Team (links) freut sich auf seine Gäste.



VORBESTELLUNG

**Leckere
Wildgerichte
oder Gans mit
Rotkohl und
Klößen können
Sie ab sofort im
FUCHSWINKEL
für den Genuss
zu Hause vor-
bestellen.**

Holen Sie sich den FUCHSWINKEL-GENUSS nach Hause!

Auch wenn wir Sie in unseren Restaurants aufgrund der Corona-bedingten Kontakteinschränkungen nicht vor Ort bewirten dürfen, müssen Sie auf die leckeren Gerichte von unserer Wochenkarte sowie der „Wild auf Wild“-Karte nicht verzichten! **Denn wir servieren Ihnen die Speisen gern zum Mitnehmen:** Einfach telefonisch vorbestellen, abholen und gemütlich zu Hause genießen! Unsere „Wild auf Wild“-Karte liegt in den akzenta-Märkten in Barmen und Vohwinkel für Sie aus. Um Sie auf Ihrem Smartphone abzurufen, **scannen Sie einfach den abgebildeten QR-Code.**

So erreichen Sie uns:

FUCHSWINKEL Barmen

Unterdörnen 63

Tel.: 02 02/55 12 62 21

FUCHSWINKEL Vohwinkel

Am Stationsgarten 2

Tel.: 02 02/26 56 25 26



Herrlich knusprig und auch toll zum
Verschenken: Die **Dinkel-Rentier-
Cookies** sind ein leckerer winterlicher
Back- und Knabberspaß!

ADVENTS- BACKSPASS

für Groß und Klein

Dinkel-Rentier-Cookies

40 Stück · ca. 60 Minuten

250 g Dinkel-Vollkornmehl · 150 g Dinkelmehl
Type 630 · 150 g Zucker · 1 Pck. Vanillezucker
2 Eier · 200 g Margarine · 150 g Zartbitter-
Kuvertüre · 4 EL Puderzucker · 40 rote Schoko-
linsen · Backpapier

1 Mehl, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel mit einem Handrührgerät vermengen. Margarine hinzugeben und die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Ausstechform oder einem Glas (Ø 5 cm) 40 Kekse ausstechen. Dinkelplätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C



Lebkuchenhaus

1 Haus · ca. 120 Minuten + Ruhezeit

200 g flüssiger Honig · 150 g Zucker
120 g Butter · Salz · 2 Eier · 600 g Mehl
2 EL Kakaopulver · 2 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz · 50 ml Milch
600 g Puderzucker · Frischhaltefolie
Backpapier · Spritztülle

1 Honig, 100 g Zucker, Butter und 1 Prise Salz mit 2 EL Wasser in einen Topf geben. Alles unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. **2** Eier trennen, Eiweiße beiseitestellen. Eigelbe mit 50 g Zucker cremig rühren, die Honigmasse unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen und auf die Honig-Ei-Masse sieben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 45 Min. oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Währenddessen auf Pappe Schablonen für das Haus aufzeichnen und ausschneiden: Seitenwand (17 x 11 cm), Dachplatte (20 x 14 cm), Giebelseite (16 x 11 x 14,5 cm) und Schornstein (4 x 3 cm). **4** Ein Viertel des Teigs ab-

nehmen, kurz kneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Schablonen auf den Teig legen und mit einem Messer daran entlang schneiden. Teigteile auf ein Backblech legen. Vorgang wiederholen, bis je zwei Seitenwände, Dachplatten und Giebelseiten sowie vier Schornsteinseiten entstanden sind. Wenn das erste Blech voll ist, die Teigteile mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (U: 160°C, G: Stufe 3) 15–20 Min. backen. Vorgang wiederholen, bis alle Teigteile gebacken sind. Nach dem Backen die Fenster, Türen und zwei Kerben zum Aufsetzen des Schornsteins aus dem warmen Lebkuchen ausschneiden. **5** Eiweiße steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Es sollte eine feste, geschmeidige Masse entstehen. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen. Die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Ränder der Seiten- und Giebelwände damit bestreichen und vorsichtig zusammenstecken, so dass ein Hausgerüst entsteht. Schornsteinteile ebenfalls zusammenkleben. Alles ca. 30 Min. trocknen lassen. Die Dachplatten mit Guss befestigen, den Schornstein vorsichtig aufsetzen und festkleben. Alles kurz trocknen lassen. Mit dem restlichen Zuckerguss das Lebkuchenhaus nach Belieben verzieren.

Pro Haus ca. 6750 kcal (28 261 kJ), 80 g E · 1330 g KH · 121 g F

(U: 180°C, G: Stufe 4) ca. 10 Min. backen. **3** Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und ein Geweih sowie Augen auf die Kekse spritzen. Aus Puderzucker und 1 TL Wasser einen festen Zuckerguss anrühren. Je einen Klecks Guss auf die

Cookies geben, darauf je eine Schokolinse als Nase befestigen. Schokolade und Zuckerguss noch kurz fest werden lassen, dann sind die Cookies fertig.

Pro Stück ca. 123 kcal (515 kJ)
2 g E · 15 g KH · 7 g F

Walnuss-Zimtsterne am Stiel

50–55 Stück · ca. 75 Minuten

2 Eiweiß · 200 g Walnüsse · 70 g gemahlene Haselnüsse · 275 g Puderzucker (z. B. Diamant), zzgl. etwas zum Bearbeiten
2 TL Zimt · Backpapier · 50–55 Holzstiele

1 1 Eiweiß steif schlagen. Walnüsse mahlen, mit Haselnüssen mischen. 150 g Puderzucker und Zimt darübersieben, alles gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie 30 Min. ruhen lassen. **2** Für den Guss übriges Eiweiß steif



schlagen, restlichen Puderzucker einrühren und ca. 2 Min. gut verrühren. **3** Teig auf etwas Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Sterne ausstechen (Ausstecher dabei immer wieder in Puderzucker tauchen) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Alle Sterne mit Zuckerguss bestreichen. **4** Im vorgeheizten Ofen bei 140°C Umluft (O/U: 160°C, G: Stufe 2) ca. 20–25 Min. auf unterster Schiene backen. Die Sterne sind perfekt, wenn ihre Oberflächen und Unterseiten trocken sind. **5** Nach dem Abkühlen auf Stiele stecken und servieren.

Pro Stück ca. 58 kcal (245 kJ)
1 g E · 6 g KH · 4 g F

Cremige Schneemann-Cupcakes

12 Stück · ca. 55 Minuten

350 g pflanzliche Sahne-Alternative mit 19% Fett (z. B. Rama Cremefine)
75 g Zucker · 1 Pck. Vanillezucker
2 Eier · 135 g Mehl · 35 g Speisestärke
2 EL Backkakao · 1 TL Backpulver · Jodsalz
2 EL Puderzucker · 12 Marzipan-Möhren
75 g Schoko-Knusperkugeln · Muffinform mit 12 Mulden · 12 Papierförmchen

1 Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder mit Margarine einfetten. 175 g Sahne-Alternative mit Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben, mit einem Handrührgerät steif schlagen. Eier nacheinander einzeln unterrühren.

2 Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und kurz, aber sorg-

fältig unter den Teig rühren. **3** Teig auf die Muffinformen verteilen. Im heißen Ofen bei 200 °C (U: 180 °C, G: Stufe 4) 20–25 Min. backen. Stäbchenprobe machen: Die Muffins sind fertig, wenn am Holzstäbchen kein flüssiger Teig mehr kleben bleibt. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4 Rest der Sahne-Alternative mit 2 EL Puderzucker steif schlagen. Mit einem Löffel oder Messer auf die Muffins streichen. Je eine Marzipan-Möhre und einige Schoko-Knusperkugeln so auf der Creme anordnen, dass ein Schneemann-Gesicht mit Augen, Mund und Nase entsteht. Nun dürfen die Schneemann-Cupcakes vernascht werden!

Pro Stück ca. 204 kcal (856 kJ)

4 g E · 25 g KH · 10 g F

PRODUKT

Empfehlung

Merl

Guglhupf-Dessert

Mal keine Lust auf Backen? Dann gönnen Sie sich doch ein Guglhupf-Dessert von Merl! Es kombiniert saftigen Kuchen mit einem leckeren Creme-Topping. Verschiedene Sorten erhältlich, z. B. Marmorierter Guglhupf mit weißer Schokocreme. Mit Alkohol, daher nur für die Großen!

100-g-Becher

1.99



So wird's würzig!

WER MAG, kann den Muffinteig für die Schneemann-Cupcakes mit 1–2 Messerspitzen Zimt oder Lebkuchengewürz verfeinern. So schmecken die Cupcakes gleich noch etwas weihnachtlicher!





Fast zu
niedlich
zum Ver-
naschen!

Diese **süßen kleinen Frackträger** sind ein entzückender Hingucker auf dem Adventsteller. Bei der Herstellung brauchen kleine Bäcker etwas Hilfe, können aber viele Zubereitungsschritte selbst übernehmen.

Lustige Pinguin-Plätzchen mit Haselnuss

18-20 Stück · ca. 75 Minuten

150 g Weizenmehl · 1 gestr. TL Backpulver · 75 g Zucker · 1 Pck. Vanillezucker Salz · 50 g weiche Butter oder Margarine 1 Ei · 50 g gemahlene, geröstete Haselnüsse · 150 g Dekor-Fondant in Weiß (z. B. Dr. Oetker) · Lebensmittelfarbe in Orange und Schwarz · 150 g Puderzucker 1 Pck. Zuckeraugen oder weißer Fondant

1 Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter, Ei und Nüsse hinzufügen, alles mit einem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Teig flach drücken. In Folie verpackt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen. **2** Den

Teig ca. 5 mm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwa 8x6 cm große Ovale ausstechen oder ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C, G: Stufe 3) ca. 12 Min. backen. **3** Kekse aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

4 Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. 16 kleinere Ovale (ca. 3,5 x 5,5 cm) ausstechen oder ausschneiden. Übrigen Fondant mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Etwa kirschkerne-große Stückchen abnehmen, erst zu Kugeln und dann zu einem stumpfen Tropfen formen.

5 Puderzucker mit 2 EL Wasser zu einem

dickflüssigen Guss verrühren. Gut die Hälfte davon mit Lebensmittelfarbe schwarz färben und 16 Kekse damit bestreichen. Weiße Fondant-Ovale auf die bestrichenen Kekse legen. Je Keks zwei Tropfen als Füße und einen dritten Tropfen als Schnabel andrücken, ggf. mit etwas Zuckerguss ankleben. Zuckeraugen aufkleben. Als Alternative zu fertigen Zuckeraugen können Sie aus weißem Fondant und schwarzer Lebensmittelfarbe Augen basteln. Übrige Keks-Ovale mit dem weißen Guss bestreichen und fest werden lassen. Diese als Eisschollen zu den Pinguinen servieren.

Pro Stück ca. 159 kcal (666 kJ)

2 g E · 26 g KH · 5 g F



Weihnachtsbaum-Cupcakes

12 Stück · ca. 90 Minuten

75 g Zartbitterkuvertüre · 325 g weiche Butter · 100 g Zucker
100 ml Milch · 2 Eier · 100 g Mehl · 2 TL Backpulver · 2 EL Kakaopulver
100 g gemahlene Mandeln · 1 Prise Salz · 400 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Puderzucker · 1 TL Vanillepulver · grüne Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen und -schneeflocken zum Garnieren (z. B. Pickerd)
Muffinblech mit 12 Mulden · 12 Papierförmchen

1 Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. 125 g Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen, die Milch unterrühren. Die Eier einzeln dazugeben und ebenfalls unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Kakao dazusieben, alles verrühren. Gemahlene Mandeln sowie Salz vermischen und mit der geschmolzenen Kuvertüre unter den Teig rühren. **2** Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C, G: Stufe 3) ca. 25–30 Min. backen. Die Cupcakes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. **3** Frischkäse mit restlicher Butter, Puderzucker und Vanillepulver glatt rühren und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in Tannenbaumform auf die Cupcakes spritzen und nach Belieben mit Zuckerperlen und -streuseln verzieren.

Pro Stück ca. 592 kcal (2479 kJ), 9 g E · 47 g KH · 40 g F

Essbare Buntstifte

12 Stück · ca. 60 Minuten

300 g Mehl · 125 g Puderzucker · 100 g Crème fraîche · 1 Ei · Salz · 1 TL Zitronensaft
2–3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma (z. B. Dr. Oetker) · Lebensmittelfarbe · Backpapier

1 Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten, bis auf die Lebensmittelfarbe, hinzufügen und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. **2** Etwa ein Drittel des Teigs abnehmen und vierteln. Jedes Teigviertel mit einer Speisefarbe, z. B. in Rot, Grün, Gelb und Blau, einfärben. Alle Teigstücke zugedeckt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. **3** Gefärbte Teigstücke auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. 52 cm langen Rollen formen und jeweils in drei gleich lange Stücke schneiden. Den ungefärbten Teig halbieren und jede Teighälfte zu einem Rechteck (etwa 30 x 17 cm) ausrollen. Jedes Rechteck in sechs kleinere Rechtecke (17 x 5 cm) schneiden. Nun je eine bunte Rolle an die lange Seite eines Rechtecks legen, sodass diese an einer kurzen Seite als „Buntstiftmine“ etwas übersteht und in den hellen Teig einrollen. **4** Die Rollen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C, G: Stufe 4) ca. 17 Min. backen. Die Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Zum Schluss die bunten Spitzen der Kekse mit einem kleinen Messer etwas „anspitzen“.

Pro Stück ca. 208 kcal (871 kJ)

3 g E · 28 g KH · 9 g F





ORIGINAL AUS GUTEM HAUSE

Bio. Logisch.

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

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

Aus Ostfrieslands ältestem privaten
TEEHANDELSHAUS



www.buening-tee.de



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

www.buening-tee.de

Rezept für
Vollkornkipfel
aus dem Buch
**Kinderleichte
Becherküche®**



*Backen mit
Messbechern und
Step-by-Step-
Anleitung*

Rezept in Bildern (Auszug)



250 g Margarine in eine große Schüssel geben.



5 rote Messbecher Vollkornmehl (350 g) dazugeben.



Vier orangefarbene Messbecher Rohrzucker (100 g) in die Schüssel geben.



Drei rote Messbecher (150 g) gemahlene Mandeln hinzufügen.



Einen gelben Löffel Zimt in die Schüssel geben.



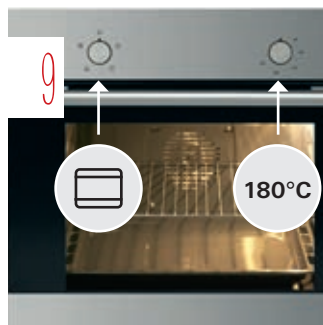
Zwei Eier in ein Glas schlagen und zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben.



Mit sauberen Händen den Teig so lange kneten, bis eine glatte Teigkugel entsteht.



Die Teigkugel auf einen Teller geben und für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.



Kleine Teigportionen zu Kipferln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.



Das volle Blech in den Ofen schieben und etwa 13 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.



Vollkornkipferl

60 Stück · ca. 60 Minuten

250 g Margarine · 350 g Vollkorn-Dinkelmehl · 100 g brauner Rohrzucker · 150 g gemahlene Mandeln · 1 TL Zimt · 2 Eier
50 g Puderzucker

1 Alle Zutaten (bis auf den Puderzucker) nacheinander in eine große Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 60 Min. in den Kühlschrank stellen. **2** Nach und nach walnussgroße Portionen vom Teig abnehmen, zwischen den Händen rollen und zu Kipferln formen. Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

3 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C, G: Stufe 3) ca. 13 Min. backen. **4** Kipferl aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Puderzucker darüberstreuen.

**Pro Stück ca. 79 kcal (331 kJ),
2 g E · 6 g KH · 6 g F**



GEWINNSPIEL

WIR VERLOSEN 3 BACKSETS VON KINDERLEICHTE BECHERKÜCHE®

Mit dem Backbuch „Kinderleichte Becherküche® – Plätzchen, Kekse, Cookies & Co.“ können schon Vorschulkinder selbstständig Kekse, Nussnugat-Taler oder Lebkuchen herstellen. Das Set enthält drei Messbecher, mit denen die Zutaten für die klar strukturierten Bild-für-Bild-Rezepte ganz leicht abgemessen werden können. Wenn Sie ein Backset im Wert von 9,99 Euro gewinnen möchten, schicken Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Becherküche“ und Ihrer Anschrift. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 30. Noch mehr Rezepte von der Kinderleichten Becherküche® gibt's unter www.becherkueche.de. Einsendeschluss: 5. Februar 2021

Perfekt KOMBINIERT

Um erstklassige Longdrinks zu genießen, müssen Sie sich nicht in eine Bar setzen. Die nötigen Zutaten bekommen Sie bei akzenta – und die Rezepte gibt es hier.

BELVEDERE HIGHBALL für 1 Glas

4 cl Wodka Belvedere
2 cl frischer Limettensaft
200 ml Tonicwater „Spicy Ginger“
von Thomas Henry
1 Gurkenscheibe zum Garnieren
Eiswürfel

Ein Highball-Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Wodka eingießen und den Limettensaft hinzugeben. Mit Tonicwater auffüllen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

*Belvedere
Highball*

Wodka Belvedere

Der vierfach destillierte Wodka aus Polen ist besonders zart und rein. Er wurde bereits mehrfach zum weltbesten Wodka gekürt. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche
(1 | 51.53)
36.07



Bombay Sapphire Negroni

BOMBAY SAPPHIRE NEGRONI

für 1 Glas

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



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

Bombay Bramble Distilled Gin

Der „Bombay Bramble“ kombiniert Premium-Gin mit einer natürlichen Fruchtinfusion aus reifen Brombeeren und Himbeeren. 37,5 Vol.-%.

0,7-l-Flasche
(1 | 27.84)
19.49

Bombay Sapphire

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

0,7-l-Flasche
(1 | 27.84)
19.49

Bombay Sapphire East London Dry Gin

Zitronengras aus Thailand und schwarzer Pfeffer aus Vietnam sind die prägenden Botanicals dieses London Dry Gin. 42 Vol.-%.

0,7-l-Flasche
(1 | 27.84)
19.49



Seedlip Garden Elderflower Tonic

SEEDLIP GARDEN ELDERFLOWER TONIC für 1 Glas

5 cl Seedlip Garden
125 ml Elderflower Tonicwater
1 Gurkenscheibe zum Garnieren
Eiswürfel

Eine längliche Gurkenscheibe und Eiswürfel in ein Highball-Glas geben. „Seedlip Garden“ und Tonicwater einfüllen. Vorsichtig umrühren und genießen.



Seedlip alkoholfreie Spirituosen

Ähnlich wie bei einem Gin werden für die Seedlip-Spirituosen verschiedene aromatische Botanicals zu einem harmonischen Ganzen kombiniert. Der Clou: Seedlip enthält keinen Alkohol und ist daher die perfekte Zutat für alkoholfreie Gin Tonics. Verschiedene Sorten erhältlich, z.B. „Garden“.

0,7-l-Flasche
(1 l 45.94)

32.16

Martini Aperitif

Die Aperitifs von Martini sind italienisches Lebensgefühl im Glas. Ob der mild-süße „Bianco“ oder der bittersüße „Fiero“ – sie alle sind gern gesehene Mixpartner für erfrischende Cocktails und Longdrinks. Diverse Sorten und Grädigkeiten erhältlich.

0,75-l-Flasche
(1 l 7.79)

5.84

Martini Fiero Lemonade

MARTINI FIERO LEMONADE für 1 Glas

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

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



Verwenden Sie
zum Garnieren
Ihrer Cocktails
und Longdrinks
Zitrusfrüchte
in Bio-Qualität.
Bei diesen ist die
Schale garantiert
frei von Konser-
vierungsmitteln
und Pestiziden.





akzenta

... begrüßt neue Gesichter

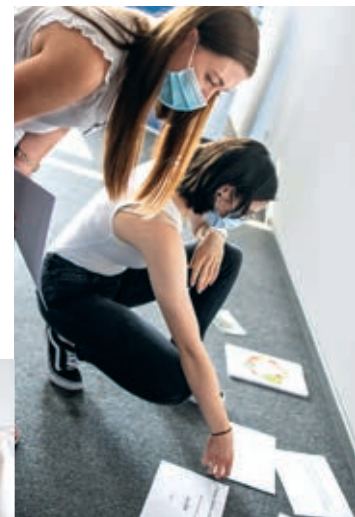
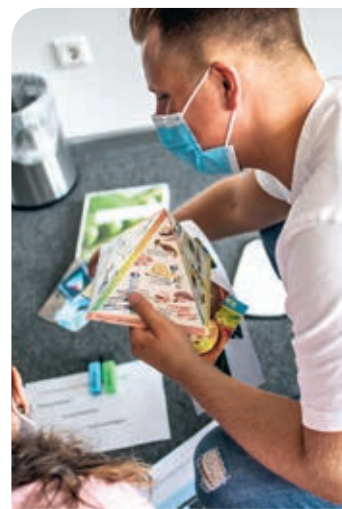


Auch im Jahr 2020 können 31 junge Menschen bei akzenta eine Ausbildung im Einzelhandel starten – mit leichten Anpassungen aufgrund der Corona-Kontakteinschränkungen.

Der Start einer Berufsausbildung und damit eines neuen Lebensabschnitts ist immer aufregend und mit der einen oder anderen Unsicherheit verbunden. In einem Jahr wie diesem, in dem die Corona-Pandemie in allen Lebensbereichen für Einschnitte sorgt, gilt das natürlich umso mehr. Dennoch hatten auch in diesem Spätsommer 31 junge Frauen und Männer die Möglichkeit, **bei akzenta eine fundierte Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel** zu starten. Unser Azubi-Einführungstag, an dem die neuen Auszubildenden alle wichtigen Infos zum Verlauf ihrer Ausbildung erhalten und unser Unternehmen sowie ihre Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner bei akzenta kennen-

lernen, fand diesmal über zwei Tage verteilt in Kleingruppen statt. Ebenso werden bis auf Weiteres alle Lern- und Ausbildungstreffen in festen Kleingruppen organisiert. Der Motivation unserer neuen Teammitglieder tat das aber keinen Abbruch. Unsere Gratulation gilt den **31 Absolventinnen und Absolventen**, die in diesem Jahr ihre Azubi-Prüfung bestanden haben. 26 von ihnen konnten wir in eine Festanstellung bzw. eine weiterführende Ausbildung zur Kauffrau/ zum Kaufmann im Einzelhandel übernehmen.

Fotos oben: Der Fototermin mit unseren insgesamt 31 neuen Auszubildenden fand – wie auch unsere Azubi-Einführungsveranstaltung – in Kleingruppen statt. 23 unserer Azubis sind angehende Verkäuferinnen und Verkäufer, 5 lassen sich zu Einzelhandelskaufleuten ausbilden. Des Weiteren haben wir zwei neue Azubis in der Fleischerei und einen angehenden Bürokaufmann.



Bei unserem Azubi-Starttag erfuhren unsere Auszubildenden Wissenswertes rund um Lebensmittel und Ernährung. Zudem lernten sie das Unternehmen akzenta und ihre Ansprechpartner in den Märkten kennen.



*Herzlichen
Glückwunsch!*

Unsere Jubilare

25-jähriges Jubiläum

Petra Krasniqi (Steinbeck)

20-jähriges Jubiläum

Hasbikar Ceylan, Nicole Schmahl (Barmen);
Kornelia Berthold, Heike Wirth, Kadriye Yildirim
(Elberfeld); Monika Mushoff (Steinbeck)

15-jähriges Jubiläum

Kadir Benli, Volker Mattern (Barmen);
Detlef Willimsky (Vohwinkel)

10-jähriges Jubiläum

Viola Hüttermann (Barmen); Carmelo D'Aquila,
Jessica Morsbach, Andrea Neukirchen (Elberfeld);
Beata Reus (Steinbeck); Sabine Tharr (Vohwinkel)



Petra Krasniqi aus Steinbeck



Nicole Schmahl aus Barmen



Monika Mushoff aus Steinbeck



Heike Wirth und Kornelia Berthold aus Elberfeld



Hasbikar Ceylan aus Barmen



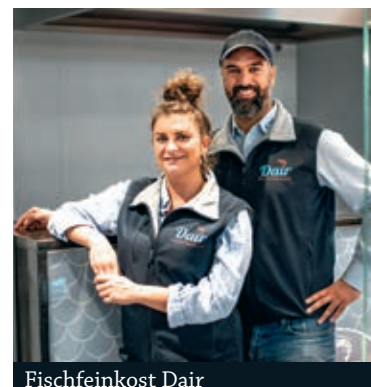
Kadriye Yildirim aus Elberfeld

Neues aus Barmen

Die Vorkassen-Mall des akzenta-Markts in Barmen präsentiert sich jetzt noch heller, moderner und freundlicher.

Warme Holzelemente, eine angenehme Beleuchtung und ein frischer, moderner Look prägen das Ambiente des kürzlich eröffneten neuen Kassen- und Vorkassenbereichs im akzenta-Markt Barmen. Auch die Theken unserer Genusspartner in der Mall, darunter die Bäckerei Borggräfe und Fischfeinkost Dair,

präsentieren sich nun noch großzügiger und offener. Übrigens: Wer eine Produktauskunft benötigt oder einen unserer Services nutzen möchte, zum Beispiel die Lieferung des Einkaufs oder die Zusammenstellung eines Präsentkorbs, ist bei den Mitarbeiterinnen an unserer großen neuen Infotheke genau richtig!



Fischfeinkost Dair



Das Team der Bäckerei Borggräfe



Unsere Mitarbeiterinnen an der Infotheke

Die neue Kassenzone im Markt Barmen



So lecker kann helfen sein!

Genießen und gleichzeitig Gutes tun – unter diesem Motto stand am 27. Mai 2020 unser Aktionstag zugunsten des Vereins Kindertal e.V. Mit dem Verkauf knackiger Grillwürstchen auf dem Kundenparkplatz des akzenta Barmen und exotischer Obstbecher von Obstkiste Gedik vor unserem Markt in Vohwinkel sammelten wir Spenden für den 2004 gegründeten Verein, der finanziell benachteiligte Kinder und Jugendliche in Wuppertal unterstützt. Sämtliche Einnahmen gingen zu 100 Prozent an Kindertal e.V. Wir danken allen Genießerinnen und Genießern, die unsere Aktionen unterstützt haben!



Am Aktionsstand vor dem akzenta-Markt Vohwinkel konnten unsere Kunden Obstbecher mit Melone oder Ananas zum Preis von 1,50 Euro erwerben und so den Verein Kindertal e.V. unterstützen.



Machen Sie Weihnachtswünsche wahr!

Weihnachten ist das Fest der Familie, zu dem Kindern gern der eine oder andere Herzenswunsch erfüllt wird. Doch nicht alle Eltern in Wuppertal haben die finanziellen Möglichkeiten, um selbst einen Weihnachtsbaum und Geschenke zum Darunterlegen zu beschaffen. Deshalb gibt es bei akzenta alle Jahre wieder die Aktion „Sterntaler“, mit der wir soziale Einrichtungen, kirchliche

Institutionen und Kinderheime dabei unterstützen, ihren Schützlingen ein tolles Fest zu ermöglichen. In unseren Märkten hängen wir Wunschzettel von Kindern aus diesen Einrichtungen aus. Wenn Sie zur Wunscherfüllerin oder zum Wunscherfüller werden möchten, besorgen Sie eines der auf den Wunschzetteln angegebenen Geschenke und geben Sie es zusammen mit dem Zettel an der Information in einem unserer Märkte ab. Wir sorgen dann dafür, dass Ihr Geschenk das jeweilige Kind rechtzeitig zur Bescherung erreicht.



Wuppertal liegt uns am Herzen

Als regional verwurzelter Unternehmenseinrichtung unterstützen wir gern soziale Projekte und gemeinnützige Vereine in unserer Stadt. Wenn Sie sich für die Menschen in Wuppertal engagieren und mit uns zusammenarbeiten möchten, melden Sie sich bei mir! Unter nicole.kuepper@akzenta-wuppertal.de nehme ich Ihre Ideen und Anregungen entgegen.

Zu Hause gut versorgt

Mit strahlend gelben Sonnenblumen und vielen Informationen rund um das Thema ambulante Pflege empfangen Mitarbeiterinnen des Pflegedienstes Werbeck interessierte akzenta-Kundinnen und -Kunden an ihrem Infostand im akzenta Steinbeck. Wie funktioniert Pflege in Zeiten von Corona? Für wen kommt eine ambulante Kranken- oder Altenpflege infrage? Was kostet das und woher bekommt man Unterstützung? Bei diesen und weiteren Fragen standen die Mitarbeiterinnen des Pflegedienstes, den es bereits seit 30 Jahren in Wuppertal gibt, Rede und Antwort.



Nina Uwechue (l.) und Sylvia Ehrling informierten im akzenta-Markt Steinbeck über das Angebot des Pflegedienstes Werbeck.

IMPRESSUM

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



GEPA

*mit CSR-Preis 2020
ausgezeichnet*

In der Kategorie „Verantwortungsvolles Lieferkettenmanagement“ hat der Fair-Trade-Vorreiter aus Wuppertal den CSR-Preis der Bundesregierung erhalten.

Verliehen wird der Preis für Corporate Social Responsibility, kurz CSR, vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales an Unternehmen, die ihre Geschäftstätigkeit dauerhaft sozial, ökologisch und ökonomisch verträglich gestalten oder auf ihrem Weg dahin deutliche Fortschritte vorweisen können. „Die GEPA setzt mit der Definition von sozialen und ökologischen Standards für die Vertragsproduzenten von Lebensmitteln, handwerklichen Erzeugnissen und Textilien bereits seit Langem Maßstäbe. Das Preisträgerunternehmen zeigt eindrucksvoll, dass nachhaltige Lieferketten auch in Ländern mit überaus schwierigen politischen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen etabliert werden können“, heißt es in der Laudatio auf die GEPA.



Kaffeebäuerin
Kamateka Edurayi (L.)
und GEPA-Einkaufs-
managerin Franziska
Bringe setzten gemein-
sam einen der ersten
Setzlinge für ein Auf-
forstungsprojekt der
Kaffeegeossenschaft
ACPCU in Uganda.

Faires Wirtschaften: Eine Frage des Willens

GEPA-Geschäftsführer Peter Schaumberger: „Diese Auszeichnung ist eine willkommene Anerkennung und kommt gerade recht zum 50-jährigen Jubiläum des Fairen Handels und dem 45-jährigen Jubiläum der GEPA. Wir leben vor, wie faires Wirtschaften erfolgreich möglich ist. Das ist keine Frage der Größe oder der Komplexität, sondern einfach eine

Frage des guten Willens und der Überzeugung, Menschen- und Umweltrechte entlang der globalen Lieferkette einzuhalten.“ Als Mitglied des Forums Fairer Handel unterstützt die GEPA auch die Kampagne lieferkettengesetz.de – und spricht sich daher für zivilrechtliche Haftung im Lieferkettengesetz aus. Mehr Infos unter gepa.de/csrpreis2020.

Vom Kaffee bis zur Kapsel nachhaltiger Genuss

In den akzenta-Märkten finden Sie zahlreiche Produkte von GEPA – unter anderem Kaffee kapseln mit fair gehandeltem Bio-Kaffee. GEPA-Kaffee kapseln sind frei von Alu und Plastik, biologisch abbaubar und kompostierbar nach EN 13432 sowie klimaneutral hergestellt. Kompatibel sind sie mit dem weitverbreiteten Nespresso®-System. Erhältlich in den Varianten Espresso – kräftiger Blend aus Arabica und sonnengereiftem Afrika Robusta – sowie Lungo mit feiner Schokoladennote. Tasse für Tasse die Kaffee welt verändern: **Für ihren hochwertigen Rohkaffee erhalten die GEPA-Partner doppelt so viel wie sie für kommerziellen Kaffee in herkömmlichen Kapseln bekämen.** Unter dem Motto „Mein Beitrag“ unterstützt der Fair-Trade-Vorreiter mit 10 Cent je verkaufter Packung zudem das Aufforstungsprojekt seines Kaffee partners ACPCU in Uganda. Das Ziel: Über 40 000 Bäume fürs Klima! Mehr unter gepa.de/faircoffeenow/kapsel.

*Markenzeichen eines Drittunternehmens, das keinerlei Verbindung zur GEPA hat.



Der sortenreine Bio Café Orgánico von GEPA war der **erste fair gehandelte Bio-Kaffee, der auf den deutschen Markt kam.**



Unter dem Motto „Mein Beitrag“ fließen von jeder Packung „GEPA Orgánico Kapseln“ 10 Cent in das Klimaprojekt des Kaffee partners ACPCU in Uganda.

Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin

Frau I. Bauer: Fermentierte Lebensmittel sollen ja besonders gut für die Darmgesundheit sein. Stimmt das? Worauf muss ich achten, wenn ich fermentiertes Gemüse selbst herstellen will?

Seit Jahrhunderten nutzen Menschen die Fermentation, um Lebensmittel haltbar zu machen. Bevor es Kühlschränke und Tiefkühltruhen gab, musste die Ernte des Sommers irgendwie konserviert werden, damit auch im Winter vitaminreiche Lebensmittel zur Verfügung standen. Bei der Fermentation (von lat. „Fermentum“ = Gärung) vergären Bakterien, Hefen oder Pilze den in einem Lebensmittel enthaltenen Zucker zu Säure. Diese sorgt dafür, dass das Lebensmittel länger haltbar ist. Zudem werden durch diese Art der Reifung viele

Nährstoffe für unseren Körper überhaupt erst verwertbar gemacht. Oft verbessert sich durch Fermentation auch der Geschmack der Lebensmittel. Ein gutes Beispiel ist Sauerkraut: Weißkohl, der roh relativ geschmacksneutral und schwer verdaulich ist, wird durch die Arbeit von Milchsäurebakterien zu aromatischem und bekömmlichem Sauerkraut. Doch nicht nur Kohl kann man fermentieren, auch viele andere Gemüsesorten lassen sich so haltbar machen – zum Beispiel Gurken, Möhren, Fenchel und Rote Bete. Lebensmittel wie Joghurt, Buttermilch, Kefir, Rohmilchkäse, Salami, Sauerteigbrot, schwarzer Tee, Bier und Wein erhalten ihren charakteristischen Geschmack ebenfalls durch Fermentation. Milchsauer vergorene Lebensmittel wie Sauerkraut, das koreanische Kimchi, Kefir oder Joghurt fördern die Bildung einer gesunden Darmflora. Das ist nicht nur gut für die Verdauung, sondern unterstützt auch unser Immunsystem, da rund 90 Prozent unserer Abwehrstoffe im Darm produziert werden. Die Bakterien in fermentierten Lebensmitteln, auch bekannt als probiotische Kulturen, tragen zur Vielfalt der Bakteriengemeinschaft bei, die den Darm besiedelt – dem sogenannten Mikrobiom. Je mehr unterschiedliche Bakterien das Mikrobiom enthält, desto besser können krank machende Keime abgewehrt werden. Die von den Bakterien produzierte



Fermentierte Lebensmittel – Sauerkraut & Co.

Milchsäure sorgt für einen günstigen pH-Wert und stärkt die Darmschleimhaut. Gesund sind fermentierte Lebensmittel aber auch deshalb, weil sie oft zusätzliche, bei der Fermentation entstandene Vitamine enthalten. Um Gemüse zu fermentieren, wird dieses fein gehobelt, mit Salz und ggf. Gewürzen vermengt und dann gestampft, sodass Flüssigkeit austritt. Das gestampfte Gemüse wird in ein ausgekochtes Glas mit Bügel- oder Drehverschluss gefüllt. Nun gibt man so viel Flüssigkeit hinzu, bis das Gemüse komplett bedeckt ist. Bei Kohl ist meist der eigene Saft ausreichend. Bei weniger wasserhaltigen Gemüsesorten füllt man mit Salzlake (2 g Salz auf 100 ml Wasser) auf. Danach wird das Glas verschlossen – aber nur so fest, dass die bei der Gärung entstehenden Gase entweichen können. Der Deckel sollte mit einem Gewicht beschwert werden. Bei einigen Gemüsesorten ist ein Gärprozess von 5–7 Tagen ausreichend. Sauerkraut sollte jedoch, je nach Raumtemperatur, 4–8 Wochen gären. Wichtig ist, dass bei der Zubereitung der Lebensmittel die Hände sowie alle Utensilien sauber und frei von Spülmittelresten sind.

Sudoku

Mitmachen & gewinnen

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

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

IHRE GEWINNCHANCE:

Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie **einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro für die akzenta-Märkte**. Diesen können Sie zum Beispiel nutzen, um sich mit besonderen Spezialitäten aus unserem Sortiment oder von unseren Feinkost- und Frischetheken zu verwöhnen!



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

Einsendeschluss: 5. Februar 2021

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 02/551 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.

Häagen-Dazs

GeNÜSSE für das Festtagsdessert

DON'T HOLD BACK

**WINTER
LIMITED EDITIONS**

Ab jetzt für
kurze Zeit!

Häagen-Dazs

DARK
CHOCOLATE
& CARAMELISED
ALMOND



**Jetzt
zugreifen**
mit großer
Coupon Aktion

Häagen-Dazs

BELGIAN
CHOCOLATE
& HAZELNUT



Häagen-Dazs

DON'T HOLD BACK

2 Produkte =
2,50 €
Rabatt!

3 Produkte =
1 Produkt
GRATIS!

Kaufe 2 **Häagen-Dazs** Produkte
deiner Wahl und erhalte
2,50 € Sofortrabatt!

Kaufe 3 **Häagen-Dazs** Produkte
deiner Wahl und erhalte
1 Produkt gratis!



9 823200 012502

9 823200 005993

Beim Kauf von 2 / bzw. 3 Häagen-Dazs™ Produkten (460ml Becher/ 4x95ml Minicup Multipackung / 4x80ml Stieleis-Multipackung nach Wahl) erhalten Sie 2,50 € Rabatt / bzw. 1 kostenloses Häagen-Dazs Produkt direkt an der Kasse. Coupon ist nur in teilnehmenden Märkten einlösbar. Nur ein Coupon pro Kaufakt einlösbar. Nicht alle Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nur im Original und nicht als Ausdruck/ Kopie gültig! Verbreitung über Internet-Portale und sonstige Vervielfältigung untersagt. Gültig vom 01.11.2020 bis 31.01.2021



Adventskalender selbst basteln

Hallo,

freust du dich schon auf einen **Adventskalender, der dir das Warten auf Weihnachten versüßt?** Besonders viel Spaß macht es, solch einen Kalender selbst zu basteln! Für meinen Adventskalender, den du oben auf dem Foto siehst, brauchst du folgende Materialien: 24 Papierbeutel in verschiedenen Größen, Tonpapier in Rot und Blau (oder anderen Farben), einige Blätter weißes Papier, Kordel oder Geschenkband sowie weihnachtliche Sticker zum Verzieren und einen Klebestift. **1** Wenn du magst, kannst du die Ränder der Papier-tüten mit hübschen Mustern und Konturen verzieren. Ich habe dafür eine Konturenschere und verschiedene Motivstanzer (aus dem Bastelbedarf) benutzt. Dann habe ich Torten-spitzen in Hälften geschnitten und einige der Tüten damit beklebt. Zudem habe ich weihnachtliche Sticker auf den Tüten verteilt. **2** Mit einer Konturenschere habe ich aus blauem und rotem Tonpapier 24 runde und rechteckige Anhänger ausgeschnitten. Auf diese kannst du die Zahlen von 1 bis 24 entweder direkt aufmalen oder du schneidest mithilfe einer runden Schablone 24 Kreise aus weißem Papier aus. Diese beschriftest du mit den Zahlen und klebst sie auf die Anhänger. **3** Damit der Inhalt des Adventskalenders eine Überraschung für dich bleibt, sollte jetzt ein Erwachsener oder ein älteres Geschwisterkind den Rest der Bastelei übernehmen. Denn jetzt müssen die Tütchen nur noch befüllt und mit den Zahlen-Anhängern versehen werden. Dann kann man sie entweder mit Kordel an einem langen Stück Schnur befestigen und aufhängen oder einfach an einem passenden Ort aufstellen. **Viel Spaß beim Basteln und Tütchen-Öffnen!**

Deine Anna



GEWINNSPIEL

Die gefährlichste Schule der Welt

WIR VERLOSEN 3 X DAS BUCH „INTERNAT DER BÖSEN TIERE – DIE PRÜFUNG“ VON GINA MAYER

Die neue abenteuerliche Buchreihe „Das Internat der bösen Tiere“ von Gina Mayer aus dem Ravensburger Verlag erzählt die Geschichte des 13-jährigen Noël, der es in der Schule und zu Hause mit vielen Problemen zu tun hat. Als wäre das nicht genug, tauchen plötzlich auch noch lauter seltsame Tiere auf – wie die sprechende Ratte, die ihn auf ein Schiff lockt. Das Schiff bringt ihn zu geheimen Inseln, auf denen sich ein besonderes Internat befindet. Hier lernen Tiere gemeinsam mit menschlichen Schülern. Noël ist fasziniert – doch wenn er auf der Schule bleiben will, muss er die gefährliche Aufnahmeprüfung bestehen... Wenn du ein Buch im Wert von 14,99 Euro gewinnen möchtest, kannst du uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Stichwort „Buchverlosung“ schicken. Die Adresse und Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 30. Einsendeschluss: 5. Februar 2021



Mitmachen und gewinnen!



1,84 €

happy day
1 l-Packung

Mitmachen
und Urlaube in
Zell am See-
Kaprun
gewinnen!
Mehr unter
www.rauch.cc

akzenta

spezial

**AUF EIN
NEUES!**

Wir verabschieden das
Jahr mit Wein, Sekt und
feinen Spirituosen

**RAFFINIERT
REZEPTE**

Genussmomente von der
Vorspeise bis zum Dessert

**Feines
für die
Feiertage**

Ausgesuchte Gourmet-Spezialitäten
aus unseren Märkten

Angebote im Spezial gültig vom 23. 11. 2020 bis 2. 1. 2021.



Zeit für Verwöhn-Momente!

Wenn die Tage kalt und dunkel sind, ist es wichtig, sich Gutes zu tun und regelmäßig Zeit für kleine (oder auch mal große) Verwöhn-Momente zu schaffen. Die Vorweihnachtszeit, in der es traditionell etwas besinnlicher zugeht, bietet dafür günstige Gelegenheiten. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen mit ausgesuchten Delikatessen Lust auf Genuss machen und mit kreativen Rezepten die Ideenfindung für das Feiertagsmenü erleichtern. Viel Spaß beim Entdecken und Inspirierenlassen!

Ihr akzenta-Team

Unser Tipp gegen Vorweihnachtsstress:
Kaufen Sie alle haltbaren Lebensmittel für die Feiertage rechtzeitig im Voraus und bestellen Sie Frischware an unseren Bedienungstecken vor.



GESCHENK-
Ideen
FÜR
GOURMETS

Gutscheine und Präsentkörbe schenken

Wer eine Feinschmeckerin oder einen Feinschmecker beschenken will, liegt mit einem Gutschein oder einem Präsentkorb von akzenta meist richtig. Denn bei unserer riesigen Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln, Weinen und Spirituosen findet jeder etwas Leckeres! Gern stellen wir Ihnen auch attraktive Präsentkörbe mit Produkten Ihrer Wahl zusammen. Wenden Sie sich einfach an die Information in Ihrem akzenta-Markt!



Inhalt

.....
SPEZIAL

- | | |
|---|--|
| 35 Heißgetränke
<i>Kaffee, Tee & Trinkschokolade</i> | 48 Ein köstlicher Abschluss
<i>Die große Käse-Vielfalt</i> |
| 36 So schmeckt der Advent
<i>Feines Gebäck & Süßwaren</i> | 50 Must-haves für die Bar
<i>Knabbergeback & Gläser</i> |
| 40 Einladung zum Brunch
<i>Brotaufstriche, Obst & Nüsse</i> | 52 Wein-Empfehlungen
<i>Edle Tropfen für jeden Anlass</i> |
| 42 Appetithäppchen
<i>Vorspeisen & Wurstwaren</i> | 54 Auf ein Neues!
<i>Sekt, Prosecco & mehr</i> |
| 44 Festlicher Genuss
<i>Fleischspezialitäten & Beilagen</i> | 56 Erfrischende Mixgetränke
<i>Beste Gins & Tonicwater</i> |
| 46 Unsere F(r)ischfeinkost
<i>Fisch & Meeresfrüchte</i> | 58 Reifer Geschmack
<i>Single Malts & Blends</i> |



Café Royal
Honduras Crema,
Crema Intenso
oder Espresso
 Hochwertige Kaffeespezialitäten aus 100 % Arabica, ganze Bohne. Pro verkaufter Packung fließt 1 Euro in die faire Bezahlung der Kaffee-Kleinbauern in La Laguna, Honduras.
Je 1-kg-Packung
11.77



rabenschwarz
Kaffee oder Espresso
 Schonend von Hand geröstete Kaffees aus der Rösterei rabenschwarz in Schwelm. Diverse Sorten, ganze Bohne oder gemahlen.
Je 250-g-Packung
(100 g 2.16)
5.39



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



Yasashi Bio Tee
 100 % natürliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau zeichnen diese Bio-Tees aus. Diverse Sorten, z. B. Orange & Mandarine.
Je 16-Beutel-Packung
(1 Beutel -.31)
4.90



Teekanne Organics
 Premium-Tees in Bio-Qualität mit vielfältigen Geschmackskompositionen. Diverse Sorten, z. B. Sweet Apple.
Je 20-Beutel-Packung
(1 Beutel -.17)
3.42



So schmeckt der ADVENT

Schwelgen Sie in Träumen
aus Schokolade und
Marzipan und genießen
Sie weihnachtlich-würzige
Gebäckspezialitäten.

Süsse
Köstlichkeiten
zum Schenken
& Geniessen



Bahlsen Feinster Spekulatius

Der würzig-süße
Duft und der knusprig-
knackige Biss von
Spekulatius machen
Lust auf Weihnachten.
Sortiert, z. B. Mandel-
spekulatius.

Je 200-g-Packung
(100 g - 70)

1.39

Reber Mozart Kugeln „Barock“ oder „Constanze“

Der Klassiker in der stil-
vollen Präsentverpackung:
feinste Schokokugeln,
gefüllt mit Mandeln,
Pistazien-Marzipan
und Haselnuss-Nugat.

Je 240-g-Schachtel
(100 g 2.91)

6.99



Peters

Trüffel und Pralinen

Die erlesenen Trüffel- und
Pralinenmischungen in
Konditorqualität begeistern
mit besonders zarten und cremi-
gen Füllungen. Diverse Sorten,
z. B. Champagnerlaune.

Je 200-g-Schachtel
(100 g 2.25)

4.49



Loacker

Gran Pasticceria

Zarte Waffelblättchen,
feine Cremes und köstliche
Schokolade machen diese
Patisserie-Spezialitäten
zu einem herrlich luftigen
Genuss. Verschiedene
Sorten, z. B. Crème Noisette.

Je 100-g-Packung

1.99



Feodora Weihnachtstäfchen

Hauchdünne Schokotäfchen mit zartem Schmelz. Diverse Sorten, z. B. „Vollmilch Orange Vanille“.

**Je 225-g-Box
(100 g 1.77)
3.99**



Bahlsen Zimtsterne

Bei diesem Adventsklassiker trifft würziger Zimt auf fein gehackte Haselnüsse und leckeren Zuckerguss.

**Je 100-g-Packung
1.99**



Frank Elisen-Lebkuchen

Ein Hochgenuss: Mit mindestens einem Viertel Haselnuss- und Mandelanteil sind Elisen-Lebkuchen die „Krönung“ der Oblaten-Lebkuchen. Diverse Sorten, z. B. Haselnuss.

**Je 200-g-Packung
(100 g 1.50)
2.99**



Himmlisch!

Heiße Schokolade mit Marshmallows

Für 2 Tassen à 300 ml

500 ml Milch · 2 Zimtstangen
75 g Zartbitterschokolade
2 EL Mini-Marshmallows

1 Milch zusammen mit der Zimtstange erhitzen. Schokolade fein reiben und zur Milch geben, unter Rühren darin auflösen. Zimtstange entfernen.

2 Die Heiße Schokolade mit einem Pürierstab kurz aufmixen und in Tassen füllen. Marshmallows auf die Schokolade geben und leicht unterrühren.



Bahlsen Weihnachtsdose 2020

Die mit Lebkuchen, Pfeffernüssen und Zimtsternen gefüllte Weihnachtsdose erstrahlt in diesem Jahr im Design „Heimkommen“.

**Je 300-g-Dose
(1 kg 23.30)
6.99**



Süße Begleiter

ZU KAFFEE, TEE UND KAKAO



De Beukelaer ChocOlé

Die zarten Gebäcksticks sind locker gedreht, knusprig gebacken und mit Schokolade umhüllt. Erhältlich in den Sorten Vollmilch und Zartbitter.

Je 75-g-Packung (100 g 1.48)

1.11



Sia Vår Finaste

Ein Sahneanteil von 30 % macht diese schwedische Eisspezialität unvergleichlich cremig. Diverse Sorten, z. B. Vanilj.

Je 500-ml-Packung

(1 l 10.78)

5.39

Bauli il Panettone Classico oder Chocolate Chips

Das italienische Festtagsgebäck wird nach traditionellem Rezept aus Butter, Zucker, Eiern, süßen Rosinen und glasierten Orangenschalen oder Bitterschokoladenstücken hergestellt.

Je 500-g-Packung

(1 kg 9.80/12.74)

4.90/6.37



Fazermint Pralinen

Probieren Sie die zart schmelzende Schokolade dieser Hochklasse-Pralinen und entdecken Sie die flüssige Pfefferminzcreme, die sich im Inneren verbirgt.

Je 150-g-Box (100 g 1.33)

1.99

original
AUS
ITALIEN



Bauli Pandoro di Verona

Der traditionelle Veroneser Weihnachtskuchen in Sternform wird mit viel guter Butter und ohne Konservierungsstoffe gebacken.

Je 500-g-Packung

(1 kg 12.74)

6.37



**Celebrations
Geschenkflasche**
Mars, Twix, Bounty
& Co.: Was ist Ihr
Favorit? Bei der
beliebten Mischung
der Schokoriegel-
Miniaturen greift
wirklich jeder gern
zu. In der aufwen-
digen Schmuck-
Verpackung eignet
sie sich außerdem
perfekt zum
Verschenken.
**Je 312-g-Packung
(1 kg 15.99)
4.99**



*Lecker
zum Adventskaffee*



Weihnachtsbaum-Brownies

Für 14 Stück

250 g Zartbitterscho-
kolade · 200 g Butter
4 Eier · 200 g brauner
Zucker · 1 Prise Salz
150 g Mehl · 1 TL
Backpulver · 50 g
Kakaopulver · 1 TL
Lebkuchengewürz
14 Zuckerstangen
75g Puderzucker
grüne Lebensmittel-
farbe · 1 TL Zitronen-
saft · Zuckersterne oder
-perlen · Spritzbeutel

1 Schokolade hacken. Butter in Stücke schneiden. Beides bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen. **2** Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts cremig schlagen. Schokoladen-Butter-Masse vom Herd nehmen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren. **3** Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen und zügig unter die Masse heben. Eine Tarte- oder Springform (Ø 26 cm) einfetten. Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (U: 155 °C, G. Stufe 2) 20–25 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in 14 Stücke schneiden. Je 1 Zuckerstange als Stamm in die Brownies stecken. **4** Puderzucker mit Lebensmittelfarbe, Zitronensaft und ggf. etwas Wasser zu einem festen Guss verrühren. In einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen und die Brownies damit verzieren. Mit Zuckersternen oder -perlen dekorieren.

Pro Stück ca. 376 kcal (1574 kJ), 5 g E · 42 g KH · 21 g F



Delacorte Tea Time

Die edle Schmuckdose beinhaltet zwei
Serviereinheiten mit je 16 köstlichen
Gebäckspezialitäten.

Je 1-kg-Dose

9.99

Joyeux Noël

**Anthön Berg
Frucht Pasteten**
Die dänischen Schokoladen-
Spezialitäten kombinieren feines
Marzipan mit fruchtigen Likör-
füllungen. Diverse Sorten, z.B.
Pflaume in Madeira.

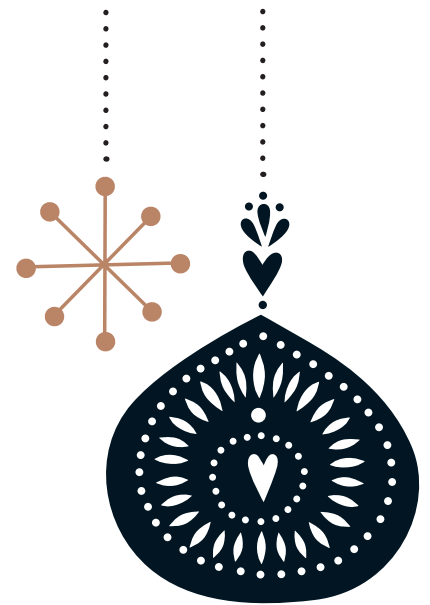
**Je 220-g-Packung
(100 g 1.81)**

3.99



Einladung zum Festtags-**BRUNCH**

Starten Sie an den Feiertagen gemütlich und genussvoll in den Tag – mit viel Zeit und ausgesuchten Frühstücks-Leckereien.



St. Dalfour Konfitüre

Köstlicher Aufstrich nach französischem Originalrezept. Auch gut als Beilage zu Wild und Geflügel oder als Tortenfüllung. In vielen leckeren Sorten, z. B. „Ingwer-Orange“.

Je 284-g-Glas
(1 kg 7.01)

1.99



Faller Premium Konfitüre mit Schladerer Alkohol

Für die Konfitüren der Manufaktur Faller werden Früchte im Kupferkessel von Hand gerührt und mit Obstbränden verfeinert. Verschiedene Sorten erhältlich.

Je 450-g-Glas
(1 kg 11.09)

4.99

Grafschafter Winterzauber

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

Je 320-g-Glas
(1 kg 4.66)

1.49



Devon Clotted Cream

Der Streichrahm nach traditionellem Rezept ist in Kombination mit Marmelade ein besonderer Genuss.

Je 170-g-Glas
(100 g 1.96)

3.33



LieBee Honig

Naturrein, lecker aromatisch und mit sanften Texturen verfeinern die Honige von LieBee viele Speisen. Diverse Sorten, z. B. „Wildblütenhonig“.

Je 250-g-Glas
(100 g 1.33)

3.33



Unser Service für Sie: Trüffel- Bestellung

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

Bitte bestellen Sie
2 Tage im Voraus!



**Seeburger
Erdnüsse Jumbo oder
Walnüsse Jumbo**
Extragroße Nüsse –
ideal zum Knabbern und
für den bunten Teller.

Je 500-g-Beutel
(1 kg 8.82)

4.41



*Gesunde
Snacks
MIT TOLLEM
AROMA*



**Farmer's Snack
Edelnußmischung**
Geröstet mit Salz.

Je 150-g-Beutel
(100 g 2.53)

3.79



**Farmer's Snack
Macadamia**
Geröstet ohne Salz.

Je 100-g-Beutel

4.99



Darbo zuckerreduzierte Konfitüre
Fruchtaufstriche mit 80 % Fruchtanteil
und einem Drittel weniger Zucker als
Konfitüren. Ohne Süßungsmittel.

Je 250-g-Glas
(100 g –.98)

2.44



Frisches aus unserem Obst-Sortiment

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

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

Je 400-g-Packung
(1 kg 14.98)

5.99

Französische Walnüsse
Die aromatischen Walnuss-
kerne bekommen Sie in
unseren Märkten in bester
Qualität aus Frankreich.

Je 100 g

0.99

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

**Bio-Orangen
aus Sizilien**

Der Familienbetrieb Solarino im Südwesten
Siziliens baut bereits in der vierten Generation
Orangen an, seit 1997 in Bio-Qualität. Von
dem Betrieb bezieht akzenta zwei Orangen-
sorten: 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 aus-
gewogenes Verhältnis von Säure und Süße.
Das macht die „New Hall“ zu einer der besten
Orangen auf dem Markt.

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





Appetit-HÄPPCHEN

Köstlichkeiten wie Kanapees, Dips und Salate sind eine leckere Einstimmung auf das Festmenü.



Zum Dorfkrug Salatsauce
Dressings in diversen Sorten, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Je 250-ml-Flasche
(100 ml –.62)
1.56

Siclos
Spanisches
Natives Oliven-
öl Extra

In bester Qualität
auf Mallorca
hergestellt.

Je 500-ml-Flasche
(1 l 31.38)
15.69



Dieser leckere Dip
aus der orientalischen
Küche ist **cremig**,
feinwürzig und vegan.



Hummus mit gerösteter Roter Bete

4 Portionen · ca. 35 Minuten

350 g Kichererbsen aus der Dose · 2 Rote Beten · Salz
1 Bio-Zitrone · ½ TL Kreuzkümmel · 2 EL Tahinipaste
2 EL Olivenöl · 2 Knoblauchzehen · 1 Bund Petersilie

1 Kichererbsen in ein Sieb abgießen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Rote Beten schälen und in grobe Stücke schneiden. Stücke auf ein Backblech geben, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C, G, Stufe 4) ca. 30 Min. rösten. 2 Zitrone waschen, trocken reiben und auspressen. Einen Teil der Schale abreiben. 3 Kichererbsen (bis auf einige zum Garnieren), Rote Beten, Zitronensaft und -schale, Öl, Knoblauch, Kümmel, Tahinipaste und ½ TL Salz in einen Mixer geben und fein pürieren. 4 Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Hummus in einer Schale mit Petersilie, 1 EL Olivenöl und übrigen Kichererbsen anrichten, mit geröstetem Brot servieren.

Pro Portion ca. 209 kcal (875 kJ), 9 g E · 27 g KH · 7 g F

Keunecke Ragout fin

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



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

**Geflügel-
ragout fin**
Je 400-g-Dose
(1 kg 6.48)
2.59

Varvello Aceto Balsamico di Modena

Ein feiner Balsamico aus
dem Piemont.

Je 250-ml-Flasche
(100 ml –.98)
2.44



**Wolfberger
Crémant
d'Alsace Brut**
Der feinerliche
Schaumwein-
Klassiker aus
Frankreich ist
ein wunder-
bar spritziger
Apéritif.

Je 0,75-l-Flasche
(1 l 11.68)
8.76



Original Straßburger Crémant-Schinken

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

Je 100 g
2.29



Varvello Crema di Balsamico

Die Balsamico-Cremes
eignen sich hervor-
ragend zum Garnieren
und Verfeinern von
Risottos, gegrilltem
Gemüse und Fleisch.
In den Sorten „Glaze“
oder „Classico“.

Je 250-ml-Flasche
(100 ml –.98)
2.44





Chef Fond Konzentrate

Hochwertige Fonds aus rein natürlichen Zutaten. Eine geschmackvolle Basis für Suppen, Saucen und Ansätze. Diverse Sorten erhältlich.

Je 200-ml-Flasche (100 ml 3.19)
6.37

Conviva Schinken

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

Je 100 g
2.99



Lachsschinken oder Lachsschinken „Pariser Art“

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

Je 100 g
2.29



Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“

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

Je 100 g
1.69



Rosmarin Kochschinken

Exklusiv für uns hergestellt. Genau das Richtige für Liebhaber rustikaler Schinken-spezialitäten.

Je 100 g
1.69

Französische Bistrosalami „Label Rouge“

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

Je 100 g
2.49



Bedford Osnabrücker Friedensschinken

Erhältlich als luftgetrocknete oder geräucherte Variante, mit Meersalz gesalzen und 7 Monate gereift.

Je 100 g
3.49



Tartuf'ó Prosciutto crudo al Tartufo Rohschinken mit Trüffel

Ein feiner luftgetrockneter Rohschinken, der mit Flocken von echtem Sommertrüffel gefüllt ist.

Je 100g
3.69



Beliebte

WEIHNACHTS-DELIKATESSE



Geräucherte Gänsebrust

Das zarte Fleisch wird nach altem Rezept über Buchenholz geräuchert.

Je 100 g
4.49

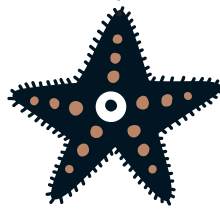
Unser Service für Sie: Vorbestellung

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.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



Festlicher GENUSS



Beste Fleischspezialitäten und hochwertige Beilagen machen das Festmahl perfekt.



Heidiwild Pasteten

Nach alter Tradition hergestellt. Diverse Sorten, z. B. Rehpastete mit Rosmarin und Thymian.

Je 100-g-Glas
3.99

Jürgen Langbein Suppen oder Bio-Fonds

Hochwertige Bio-Fonds und Feinkostsuppen in diversen Sorten.

Je 400-ml-Dose/Glas
(1 l 6.85/6.10)
2.74/2.44



Henglein Seidenknödel

Aus frischen deutschen Kartoffeln.

Je 750-g-Packung
(1 kg 1.99)

1.49



Seidel Wildpreiselbeeren

Die fruchtig-süßen und leicht herben Preiselbeeren schmecken zu Wildgerichten, gebackenem Camembert und feinen Desserts.

Je 210-ml-Glas
(100 ml 0.61)

1.29



Leuchtenberg Apfel-Rotkohl

Der Rotkohl mit Apfelstücken passt wunderbar zu weihnachtlichen Fleischgerichten. Er ist servierfertig gewürzt und muss nur noch erhitzt werden.

Je 520-g-Beutel
(1 kg 1.90)

0.99



Kühne Made for Meat Grillsaucen

Würzsaucen in vielen Geschmacksrichtungen, z. B. Smoked Pepper BBQ.

Je 235-ml-Flasche
(100 ml -47)

1.11



Hilcona Gnocchi All'Italiana oder Pasta Tradizionale

FrISChe Teigwaren nach italienischer Art. Diverse leckere Sorten, erhältlich im Kühlregal.

Je 500-g-/250-g-Beutel
(1 kg 5.58/100 g 1.12)

2.79

d & L Gourmet-Saucen-Set

Eine Auswahl hochwertiger Gourmetsaucen.

Je 4 x 125-g-Glas = 500 g
(1 kg 16.66)

8.33





Just Spices
Pasta oder
Meat Allrounder
Gewürzmischungen zum Verfeinern Ihrer Speisen.
Je 45-g-/50-g-Dose
(100 g 8.87/7.98)
3.99



Steinhaus
Pasta Rustica
Pastakreationen wie frisch aus einer italienischen Trattoria. Aus besten Zutaten und traditionell mit feinem Mehl bestäubt. Diverse Sorten, gefüllt oder ungefüllt, z. B. Käse-Rucola-Tortelli.
Je 200 - 300-g-Packung
(1 kg ab 6.63)
1.99

La Pasta di Camerino

Original italienische Pasta in diversen Sorten, z. B. Pappardelle.

Je 250-g-Schale
(100 g - .78)

1.95



Rheinischer Sauerbraten

4 Portionen · ca. 90 Minuten + Ziehzeit

1 Bund Suppengrün · 1 Zwiebel · 1 EL Zucker · 150 ml Rotweinessig · 750 ml trockener Rotwein · 3 Nelken
1 TL Wacholderbeeren · 1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Pimentkörner · 2 Lorbeerblätter · 1 kg Rinderschmorbraten · Salz · Pfeffer · 2 EL Butterschmalz · 2 EL Tomatenmark · 150 ml Fleischfond · 200 ml Schlagsahne
4 EL Saucenbinder · 50 g Rosinen

1 Suppengrün putzen, schälen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Zucker in einem Bräter schmelzen lassen. Mit Essig und Rotwein ablöschen, alles kurz aufkochen. Suppengrün, Zwiebel, Gewürze und Lorbeer zugeben. Ca. 3 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. **2** Fleisch waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel legen. Mit erkalteter Rotweinbeize übergießen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 3–5 Tage marinieren lassen, täglich wenden. **3** Fleisch abtropfen lassen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Schmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten. Beize durch ein Sieb gießen, 400 ml auffangen. Zwiebel und Gewürze aus der Beize sowie Tomatenmark zum Fleisch geben, kurz mit anbraten. Beize in zwei Portionen zugießen, kurz einkochen lassen. Fond zugießen. Alles zugedeckt ca. 75–90 Min. schmoren lassen. **4** Fleisch herausnehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb gießen, mit Sahne aufkochen und kurz einköcheln lassen. Saucenbinder einrühren und die Rosinen zugeben, ca. 1 Min. kochen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Pro Portion ca. 664 kcal (2780 kJ)

45 g E · 26 g KH · 32 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. Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



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).

Je 100 g

2.69



Frische Puten

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

Je 1 kg

6.99



Frischer Wildschweintrücker

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.

Je 100 g, ohne Knochen

2.99



Frische französische Barbarie-Entenkeulen

Rotes, mageres Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack. Mit einer Glasur aus Sojasauce und Honig wird die Ente schön knusprig.

Je 1 kg

9.90



Frischer Hirschbraten oder Hirschgulasch

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

Je 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.

Je 100 g

1.49



Frische Rehkeule

Einzigartig mild-würzig im Geschmack. Das kurzfasrige magere Fleisch ist äußerst beliebt und lässt sich vielseitig zubereiten. Lecker z. B. mit Spätzle und Rotkohl.

Je 100 g, mit Knochen

2.49



Frisches Kalbskarree oder Kalbsrückensteak

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

Je 100 g

2.99

Unsere F(R)ISCHFEINKOST

Fisch &
Meeresfrüchte
vom
Feinsten

Entdecken Sie besondere Meeres-
Spezialitäten für Ihr Feiertagsmenü.

Friedrichs Saucen zu Fisch

Die Gourmet-
Saucen heben den
Geschmack feiner
Fischspezialitäten
hervor. Diverse
Sorten, z. B. „Meer-
rettich mit Sahne
verfeinert“.

Je 90-ml-Glas
(100 ml 1.43)

1.29



Friedrichs Bio Forellen Filets

Zarte Filets von
Forellen aus öko-
logisch-kontrollierter
Aquakultur.

Je 100-g-Packung

3.49



Kühlmann Heringssalat

Salat von Heringen aus MSC-zerti-
fizierter Fischerei – mit Roter Bete.

Je 200-g-Becher
(100 g 1.-)

1.99



Aus hochwertigen vorge-
kochten Garnelen sowie
Kräutern und Gewürzen
können Sie ruck, zuck
**superleckere Garnelen-
spieße** zubereiten.

Haak & Christ Garnelen 50/70

Gekochte, tiefgefrorene
Garnelen. Ideal für Spieße
und Garnelencocktails.

Je 500-g-Beutel
(1 kg 13.48/ATG 400 g)

5.39

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
Barmen
02 02/55 22 63

Fisch- und
Meeres-
delikatessen
Chanou
Elberfeld
02 02/459 66 475

Fisch
Delikatessen
Clauder
Steinbeck
02 02/758 05 82

Fisch- und
Meeres-
delikatessen
Chanou
Vohwinkel
02 02/265 62 30

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

Lachs de luxe



Ahorn-BBQ-Lachs aus dem Ofen

4 Portionen · ca. 60 Minuten

2 Knoblauchzehen · 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) · 3 EL Ahornsirup (z. B. kanadischer) · 3 EL Sojasauce · ½ TL Kreuzkümmel · ½ TL Rauchpaprika · ½ TL Pfefferkörner je ½ TL Knoblauch- und Chilipulver · 2 EL Apfelessig · 800 g Lachsfilet · 400 g grüne Bohnen · 1 Bund Lauchzwiebeln · 2 Bio-Zitronen · 2 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer

1 Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Ahornsirup mit Sojasauce, Gewürzen und Apfelessig in einem Topf verrühren, Knoblauch und Ingwer dazugeben. Marinade zum Kochen bringen und 5 Min. köcheln lassen. **2** Lachs in vier Stücke schneiden, in eine flache Auflaufform legen und mit Marinade übergießen. 15 Min. marinieren lassen. **3** Bohnen waschen, putzen und in kochendem Wasser ca. 5 Min. blanchieren, danach eiskalt abschrecken. **4** Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zitronen waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Bohnen mit Öl und Lauchzwiebeln mischen. Alles salzen, pfeffern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Zitronenscheiben und Lachs darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (U: 175°C, G: Stufe 4) 15–20 Min. backen. Herausnehmen und servieren.

Pro Portion ca. 560 kcal (2350 kJ)
46 g E · 16 g KH · 34 g F

Haak & Christ Lachsfilet-Portionen

Zarte Lachsfilets, je drei Stück pro Packung, einzeln vakuumiert und tiefgefroren.

Je 480-g-Packung (1 kg 20.42) 9.80

Haak & Christ Seeteufel Filets

Fischfilet mit festem grätenfreiem Fleisch und mildem Geschmack.

Je 1-kg-Beutel/ATG 800 g (100/200 g, 9 Stück) tiefgefroren (1 kg 8.58) 6.86



Haak & Christ Zanderfilets

Der Zander besitzt ein festes Fleisch, ist aber zart im Biss. Die Filets werden mit Haut tiefgefroren.

Je 1-kg-Beutel (1 kg 13.48/ATG 800 g) 10.78

Wechsler Norwegischer oder Schottischer Lachs

Lachs aus artgerechter Aquakultur, traditionell kalt im Steinofen geräuchert.

Je 100-g-Packung 4.44



Haak & Christ Miesmuscheln

Eine Delikatesse mit cremig-salzigem Fleisch. Gekocht und mit Schale tiefgefroren.

Je 1-kg-Packung 4.41

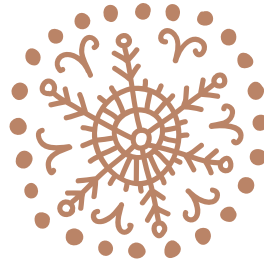
Wechsler Stremel Lachs

Das Lachsfilet wird mit Haut geräuchert und bleibt dadurch besonders saftig. Erhältlich in den Sorten „Natur“ und „Kräuter“.

Je 100 g 3.49



Ein köstlicher ABSCHLUSS



Käse schließt nicht nur den Magen, er ist auch einfach unglaublich lecker. Entdecken Sie die aromatische Vielfalt an unseren Käse-Bedienungstheken!

Roquefort Papillon

Die Käserei Papillon produziert ihren Käse seit 1906 nach alter Tradition. Der Roquefort aus Rohmilch der Lacaune-Schafe mit Edelschimmel aus echtem Roggenbrot reift nach AOP-Bestimmungen 3 Monate in natürlichen Felsenkellern. Er ist rahmig, kräftig und vollmundig im Geschmack.

Französischer Edelpilzkäse

aus Schafs-Rohmilch,
52 % Fett i. Tr.

Am Stück,
je 100 g

3,29



Camembert

Origine Calvados

Der beliebte **französische Weichkäse** wird nach traditioneller Art aus Kuhrohmilch hergestellt.

45 % Fett i. Tr.

Am Stück,
je 100 g

2,19



Tartu

Eine halbfeste Schnittkäsezubereitung mit natürlicher Schimmelbildung auf der rot geschmierten Rinde und edlen schwarzen Trüffeln im Teig.

Italienische Käsezubereitung
48 % Fett i. Tr.

Am Stück,
je 100 g

2,49



Délice de Bourgogne

Ein besonders cremiger Weichkäse aus dem Burgund. Seine Milch wird mit Crème fraîche vermischt. Dies verleiht ihm einen besonders reichen, cremigen und weichen Geschmack.

Französischer Weichkäse
75 % Fett i. Tr.

Am Stück,
je 100 g

2,19

Warum sagt man, dass Käse den Magen schließt? Durch seine freien Fettsäuren löst Käse ein angenehmes Sättigungsgefühl aus. Deshalb gelten feine Käsespezialitäten als idealer Abschluss einer Mahlzeit.



Selles-sur-Cher

Das Besondere an diesem **französischen Ziegenweichkäse** ist die dünne Schicht aus Holzkohleasche, mit der er überzogen ist. Sie dient der Konservierung und kann mitgegessen werden. 45 % Fett i. Tr.

Am Stück,

je 100 g

3.33



Jürgen Langbein Feigensenfsauce oder Birnensenfsauce

Die feinen Würzsaucen aus kandierten Früchten mit Senfaroma schmecken klasse zu gereiftem Käse und kalten Fleischgerichten.

Je 90-ml-Glas
(100 ml 2.50)

2.25



Käse-Genuss aus der Schweiz

Alpen Purist

Aus bester Schweizer Alpenmilch wird dieser Käse hergestellt, der mit purem Genuss punkten möchte. Mindestens 6 Monate gereift, erhält er einen zart schmelzenden Teig mit feinen kristallinen Strukturen. Sein würziger, aromatischer Geschmack begeistert mit einer feinen Rösnote.

Schweizer Hartkäse.

55 % Fett i. Tr.

Am Stück, je 100 g

2.49



Schweizer Trüffeli

Ein Halbhartkäse aus St. Gallen. Hergestellt aus Kuhmilch, reift er 10 Wochen und wird mit 2 % echten Trüffeln verfeinert. Sein Teig ist cremig und zart schmelzend.

Schweizer Käsezubereitung.

55 % Fett i. Tr.

Am Stück, je 100 g

2.99

WALO Rotwein Raclette

Dieser echte Schweizer Raclettekäse wird mit Rotwein verfeinert und entfaltet ein wundervolles Aroma. Seine Rinde ist zum Verzehr geeignet. Diese Käsespezialität verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

Schweizer Schnittkäse.

45 % Fett i. Tr.

Am Stück, je 100 g

2.79



Appenzeller extrawürzig

Sein voll ausgereiftes, besonders würziges Aroma verdankt der Appenzeller einer intensiven, halbjährigen Pflege mit einer geheimnisvollen Kräutersulz. 6 Monate gereift.

Schweizer Schnittkäse.

Aus Kuhrohnmilch, 48 % Fett i. Tr.

Am Stück, je 100 g

2.79

6 Monate
GEREIFT UND MIT
KRÄUTERSULZ
GEPFLEGT



MUST-HAVES für die Hausbar

Knusprige Snacks und Drinks aus edlen Gläsern sind bei jeder Feier willkommen.



Eat Real Hummus, Lentil oder Quinoa Chips oder Flips

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

Je 135-g-Beutel
(100 g 1.47)
1.99



Roland Bretzeli

Traditionell lecker zu Bier oder Wein. Das extrakrosse Laugenbrezel-Gebäck ist in verschiedenen Sorten erhältlich, z.B. „Rosmarin“.

Je 100-g-Packung
1.69



ültje Nussmischung pur

Cashews, Paranüsse, Mandeln und Walnüsse. Ohne Salz und Rosinen.

Je 150-g-Beutel
(100 g 1.99)

2.99



MAX Premium Macadamia

Ohne Fett und Öl geröstet, mit oder ohne Salz erhältlich.

Je 150-g-Dose
(100 g 3.99)
5.99



Tyrrells Hand-Cooked Crisps

Handgebackene Chips aus England. Diverse Würzungen, z.B. „Sea Salt & Cider Vinegar“.

Je 150-g-Beutel
(100 g 1.13)
1.69



Lorenz Snack-Hits

Bei dieser Snackmischung ist für jeden etwas dabei!

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

Kühne

ENJOY Kichererbsen Nachos

Knabberspaß mit 40 % weniger Fett. Diverse Sorten, z.B. „Paprika“.

Je 75-g-Beutel
(100 g 2.25)

oder

ENJOY Knusper-Erbsen

Gemüsesnack mit 60 % weniger Fett. Diverse Sorten, z.B. „Meersalz“.

Je 100-g-Beutel
1.69





Spiegelau Gin- & Tonic-Gläser-Set

Genießen Sie das herb-erfrischende Kult-Getränk Gin Tonic in diesen elegant gerundeten Gläsern aus feinem Kristallglas.

Je 4er-Set (Stück 4.-)

15.99



Nachtmann Noblesse Longdrink-Gläser oder Whiskey-Becher

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

Aus Kristallglas.

Je 4er-Karton

(Stück 3.-)

11.99



Spiegelau Wein- und Champagner-Gläser

Hochwertige Bordeaux-, Rotwein- oder Weißweingläser und Champagnerflöten.

Aus Kristallglas.

Je 4er-Karton

(Stück 2.50)

9.99



*Klassiker
FÜR DEN
STILVOLLEN
GENUSS*

Lass die Gläser klingen!



Was ist das Besondere an Kristallglas?

Gläser aus diesem Material sind besonders klar und funkeln regelrecht, wenn sich das Licht in ihnen bricht.

Unsere WEIN- EMPFEHLUNGEN



Zonin Amarone Della Valpolicella
Aromen von Himbeere, Kirsche und Schokolade zeichnen diesen weichen Rotwein aus.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 25.99)
19.49

Amicone Veneto IGT
Ein trockener Rotwein mit fruchtigem Bouquet. Auch als Rosato erhältlich.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 19.08)
6.81



Sie suchen noch die passenden edlen Tropfen für Ihr Feiertagsmenü? In den Weinabteilungen unserer Märkte werden Sie fündig – Beratung inklusive!

In den akzenta-Märkten bieten wir Ihnen das **größte Wein- und Spirituosen-Sortiment in der Region an**. Lassen Sie sich gern von uns beraten!

Herzstück Baden Weine
Weine aus typisch badischen Rebsorten, z. B. Riesling feinherb oder Spätburgunder-Rosé.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 14.53)
3.40



Metzger Weine
Ausgezeichnete Weine aus der Pfalz, z. B. Grauburgunder trocken.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 19.08)
6.81



Luna Argenta
Von dem italienischen Weingut Luna Argenta stammt u. a. der vollmundige halbtrockene „Negroamaro Primitivo“.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 17.79)
5.84



**Terroir La Baume
Saint-Paul
Corbières**

Ein eleganter
trockener Rotwein
mit Aromen von
schwarzen Beeren.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 9.08)

6.81



**Faustino V
Rioja Reserva**

Ein weltbekann-
ter und ausgewo-
gener Rioja aus
dem Holzfass.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 11.04)

8.28



**19 Crimes
Chardonnay
oder 19 Crimes
The Banished**

Charakterstarke
Weine aus dem
Süden Australiens.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 14.28)

10.71



**Santa Cristina
Bianco oder
Rosato IGT**

Weiß- und Roséweine
aus der Toskana,
harmonisch und
angenehm fruchtig.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 8.44)

6.33



Apothic Dark oder Apothic Red

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

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 10.09)

7.57



**Breisach
Baden
Jahrgangs-
edition Spät-
burgunder**

Der trockene
Rotwein aus
Breisach ist
harmonisch und frucht-
betont.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 7.79)

5.84



**Villa
Antinori
Rosso
Toscana
IGT**

Ein reicher,
trockener
Rotwein
aus Italien.

Je 0,75-l-
Flasche
(1 | 18.19)

13.64



Dark Horse

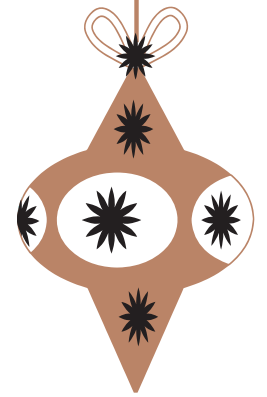
Herausragende
Weine aus Kalifornien.
Diverse Sorten,
z. B. Zinfandel.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 7.79)

5.84



Auf ein NEUES!



EIN HEISSER
Glühwein
MUSS SEIN!



Orangen-
schale, Zimt,
Nelken und
Kardamom
verleihen
Glühwein seine
**weihnacht-
liche Note**

Zum Jahresende blicken
wir nach vorn und
verabschieden das
turbulente 2020
mit einem Glas Sekt
oder Prosecco.

**Geldermann Classique,
Brut und Rosé Sec**
In der Privatkellerei Geldermann darf Sekt aus besten
Weinen ausgiebig reifen.
Diverse Sorten erhältlich.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 10.09)
7.57



**Rotwild
Glühwein**

Ein lieblicher Dornfelder mit
ausgeprägter Fruchtsüße,
abgerundet durch weihnacht-
liche Gewürze.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 3.88)
2.91

Aperitifs
vor dem Essen



**Freixenet Prosecco
DOC extra dry und
Italian Rosé extra dry**
Proseccos in attrak-
tiven Relief-Schmuck-
flaschen, mit fruch-
tigen Aromen und
blumigen Duftnoten.

Je 0,75-l-Flasche
(1 | 12.99)
9.74



Beckers Bester Säfte

In die Fruchtsäfte von Beckers kommen ausschließlich natürliche Zutaten. Auf künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Verschiedene Sorten

1+Tetrapack

1.94



Hitchcock Bio Ingwersaft

Der Saft aus peruanischem Bio-Ingwer verfeinert Tees, Cocktails und warme Speisen.

Je 0,2-l-Flasche (100 ml 2.-)

3.99

Andrea de Ponte Vecchia Grappa di Prosecco

Ein Grappa für höchste Ansprüche, 8 Jahre in Eichenfässern gereift. 42 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche (1 l 33.41)

23.39



Digestifs nach dem Essen



Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva

Ein klassischer Brandy de Jerez aus hochwertigen Weinbränden. 40 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche (1 l 34.80)

24.36



YO FRUCHTSIRUP

BESTE FRÜCHTE UND LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG:

FÜR DIE KLASSISCHEN YO FRUCHTSIRUP SORTEN WERDEN AUSNAHMSLOS NUR BESTE, SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE AUS STRENG KONTROLLIERTER HERSTELLUNG VERWENDET.



ZUM MIXEN,
BACKEN, KOCHEN
UND VERFEINERN.

NEUGIERIG? DANN SCHAU DOCH MAL IN UNSERE REZEPTIDEEN [HTTPS://WWW.YO-FRUCHTSIRUP.AT/DE/DIE-MARKE-YO/YO-REZEPT/](https://www.yo-fruchtsirup.at/de/die-marke-yo/yo-rezepte/)





Erfrischende MIXGETRÄNKE

Wie wäre es zwischendurch mit etwas Sommer-Feeling statt Winter-Blues? Entdecken Sie Mixgetränke, die nach Urlaub schmecken!

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“.

Je 0,2-l-Flasche (Pfand 0.15)
(100 ml –.34)

0.67



Proviant Bio-Limonaden

In den Limos von Proviant ist nur das drin, was auch rein soll: Wasser, Bio-Fruchtsaft und ein Hauch Rohrzucker. In diversen Sorten erhältlich.

Je 0,33-l-Flasche
(Pfand –.08)
(1 l 2.94)

0.97



Litrus- Ingwer-Limo mit Rosmarin

**MIT ZITRONENLIMO & INGWER
VON PROVARIANT
für 2 Gläser**

1 Bio-Zitrone · 2 Zweige Rosmarin
330 ml Proviant Zitronenlimo &
Ingwer · Eiswürfel

1 Zitrone waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, in einen Mörser geben und leicht anstoßen, sodass die Nadeln ihren Duft abgeben. 2 Eiswürfel, Zitronenscheiben und Rosmarin in Gläser geben, mit Limonade auffüllen.

Gin Rosa & Tonic

MIT MALFY GIN ROSA für 1 Glas

5 cl Malfy Gin Rosa
150 ml Tonicwater · 1 Zweig
Rosmarin · 1 Grapefruitscheibe

1 Ein Copa-Glas mit Eiswürfeln füllen. Gin eingießen und mit Tonicwater auffüllen. **2** Rosmarin waschen, in einen Mörser geben und leicht anstoßen, sodass die Nadeln ihren Duft abgeben. Zusammen mit der Grapefruitscheibe ins Glas geben und vorsichtig umrühren. Nun ist der Drink fertig zum Genießen.



Sonnengereifte Pink
Grapefruits aus Sizilien
verleihen dem **Malfy Gin
Rosa** seinen fruchtigen,
zitrusfrischen
Geschmack.



Warner Edwards Harrington Gin

Der traditionelle Warner Edwards Gin aus England kommt mit einem kräftigen, würzigen Aroma daher und begeistert durch die Aromenvielfalt seiner Botanicals. Verschiedene Sorten und Grädigkeiten erhältlich, z. B. Dry Gin. 44 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1 | 147.33)

33.13



Ferdinand's Saar Dry Gin

Ein Gin aus der Saar-Region mit einer Riesling-Infusion und 30 fein abgestimmten Botanicals. 44 Vol.-%.

Je 0,5-l-Flasche
(1 | 58.46)

29.23



Mit Saar-
Riesling
VERFEINERT

Gin und Rum
sind ideale
Mixpartner für
Longdrinks

Bacardi Reserva 8 Rum

Ein edler, acht Jahre gereifter Blend der besten Bacardi-Rums. 40 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1 | 141.76)

29.23



Malfy Gin
Originale, Con Limone,
Con Arancia oder Rosa
Inspiriert von der italienischen Amalfi-Küste werden die Malfy-Gins mit feinsten regionalen Zutaten aus Italien destilliert – darunter Wacholder aus der Toskana, Pink Grapefruits und Blutorangen aus Sizilien sowie an der italienischen Küste gereifte Zitronen. 41 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1 | 34.80)

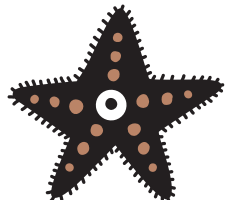
24.36





Reifer *Geschmack*

Bei diesen Whiskys gilt: Was lange reift, schmeckt richtig gut – ob pur oder als Zutat im Longdrink.



The Dalmore Port Wood Reserve Highland Single Malt Whisky

Der milde Single Malt bringt holzige Whisky-Noten und süße Port-Aromen hervorragend in Einklang. 46,5 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1197.47)
68.23



Nikka from the Barrel Blended Whisky

Ein ausgewogener Blend aus hochwertigen Single Malts der japanischen Brennerei Nikka. 51,4 Vol.-%.

Je 0,5-l-Flasche
(1170.16)
35.08



Jura 10 Single Malt Whisky

Ein leichter und gleichzeitig komplexer Single Malt von der Insel Jura. 40 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1141.76)
29.23



Aberfeldy 16 Single Malt Scotch Whisky

Die Brennerei Aberfeldy ist für ihre süßen und milden Whiskys bekannt. Dieser Single Malt durfte 16 Jahre reifen. 40 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(11103.03)
72.12

Teeling Irish Single Malt Whiskey

Ein traditionsreicher Whiskey mit Noten von Melonen, Feigen, Karamell und Zitrone. 46 Vol.-%.

Je 0,7-l-Flasche
(1141.76)
29.23



ENTDECKEN SIE UNSERE ERSTKLASSIGEN SINGLE MALTS

MALTS^{of}
DISTINCTION



THE ARDMORE LEGACY



**CONNEMARA PEATED
SINGLE MALT ORIGINAL**



BOWMORE 12 YEARS



LAPHROAIG 10 YEARS

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 sind perfekt ausbalanciert mit der unverkennbaren Bowmore-Rauchigkeit	sehr rauchig, Seetang, mit einer gewissen Süße
GESCHMACK	cremige Vanille eröffnet Anklänge rauchiger Holzkohle. Angenehme Rauchnote kombiniert von süßem Honig und Gewürzen	weich, mit Honignoten, Malz- und Fruchtaromen sowie 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
NACHKLANG	vollmundig und sanft mit würzigem und langanhaltendem Nachgeschmack	lang, mit süßen Honignoten und einem kraftvollen, torfigen Finish	lang anhaltend und fein	langer Abgang

Gegen Fake FRUITS. Für echte Früchte.

NATÜRLICH
ERFRISCHEND



Die...
Limo
von granini

TAKE AWAY - 0,5L PET

**BESTE
ZUTATEN**

- SONST NICHTS -

*Die Limo Leicht Zitrone-Minze enthält 5,1g Zucker/100ml = 50% weniger Zucker als in Die Limo Original Limette-Zitrone.