

Genuss MOMENTE

Alpenschmaus
S. 19



Winterzeit,
Whiskyzeit
S. 24



Streichelzarte
Haut im Winter
S. 38

OBERBRÄU HELL

DAS PASSENDE GEBINDE FÜR
JEDEN GESCHMACK!



20 X 0,5L
MW



Seit 1605 ist Holzkirchen im Bayerischen Oberland die Heimat unseres Oberbräu Hell. Hier, wo der Horizont voller Berggipfel ist, die Wiesen saftig und die Menschen herzlich sind, ist unser Zuhause. Unsere Herkunft ist unser Stolz und unsere Wurzeln sind unsere Verpflichtung. Deshalb brauen wir unser Bier traditionsbewusst, nachhaltig und mit hochwertigen Rohstoffen. Und das schmeckt man: **Unser Helles ist mild-süffig und vollmundig.**

Erhältlich in den Varianten
20 x 0,5 l Mehrweg und
30 x 6 x 0,5 l
Open Basket
sowie ganz neu:
45 x 6 x 0,33 l Sixpack

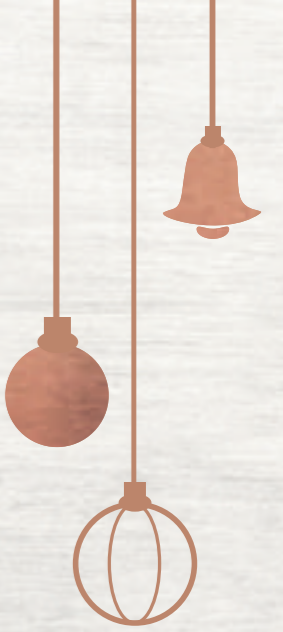
45 X 6 X
0,33 L
CHEP
Sixpack



**JETZT
ALS 0,33 L**



30 X 6 X
0,5 L
CHEP
Open Basket



Sehr geehrte Damen und Herren,

nach einem sehr langen und trockenen Sommer stehen nun die kalten Wintermonate wieder vor der Tür. Viele von Ihnen verbinden mit der Winterzeit sicherlich prasselnde Kaminfeuer in den Wohnzimmern und gemütliches Beisammensein mit Freund:innen und Familie. Für die perfekte Gemütlichkeit fehlen also nur noch leckeres Essen und feine Aperitifs.

In dieser Ausgabe finden Sie genau das! Einige Lieferanten stellen sich selbst und ihre Produkte vor. Lassen Sie sich von den Rezepten für Ihr Weihnachtsmenü inspirieren! Alle Produkte sind einfach in der Anwendung und optimal für Großküchen, aber auch für den eigenen Herd zuhause geeignet.

Außerdem finden Sie in dieser Ausgabe die perfekten Geschenkideen für Ihre Liebsten

zum Fest! Erfahren Sie zudem, wie Sie Ihre Haut im Winter vor den kalten Temperaturen optimal schützen und welche Produkte Sie dafür anwenden sollten.

Nehmen Sie sich also eine kleine Auszeit vom stressigen Alltag und holen Sie sich Inspiration für das Weihnachtsfest. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Für Rückfragen stehen Ihnen meine Kolleg:innen aus dem Außendienst und ich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen



Das erwartet Sie



Alpenschmaus

Wintergenuss im Handumdrehen mit Kaiserschmarrn, Germknödel und Pfannkuchen.

S. 18



Die besondere Me-Time!	06
Pflanzliche Vielfalt im Kaffee	08
So cremig, so bayerisch!	10
„Regenerative Food“ – der neue Trend?	12
Das Leben in vollen Zügen genießen!	14
Geflügelspezialitäten mit Manufaktur-Charakter	16
Alpenschmaus	18
Das goldene Glück!	20
Fixer Genuss	22
Winterzeit, Whiskyzeit	24



Winterzeit, Whiskyzeit

Winterlicher Genuss im Glas!

S.24

Vorfreude im Glas	26
Ganz vegan!	28
Winter-Rituale zum Erholen	34
Die perfekte Haarpflege für jeden Typ	36
Duft verschenken, Liebe versprühen!	37
Streichelzarte Haut im Winter	38
Duftende Wohlfühlmomente	39
So schmeckt es noch besser	41
Impressum	42



Streichelzarte Haut im Winter

Besonders in den kalten Wintermonaten belasten die Temperaturen unsere Haut.

S.38





Die besondere Me-Time!

Wenn es draußen kalt und regnerisch ist, gibt es nichts Schöneres, als es sich zu Hause vor dem Kamin oder auf dem Sofa gemütlich zu machen. Für die innere und seelische Wärme sorgen Getränke, wie zum Beispiel ein frisch aufgebrühter Tee oder ein heißer Kakao.

Für den besonderen „Me-Moment“ und unvergleichlichen Genuss sorgt JDE Professional (Jacobs Douwe Egberts) mit den Produkten von Cocoa Fantasy. Das Unter-

nehmen setzt bei der feinen Trinkschokolade langjähriges Know-how ein, um das Beste aus den hochwertigen Zutaten herauszuholen. Qualität und Herkunft sowie die Größe der Kakaobohnen spielen eine entscheidende Rolle. JDE stellt durch seine Erfahrung eine optimale und gleichbleibende Qualität sowie einen authentischen Geschmack für die Cocoa Fantasy Produkte sicher. Ein Großteil der verarbeiteten Kakaobohnen ist bereits von der Rainforest Alliance bzw. Fairtrade zertifiziert.



Cocoa



Was heißt Rainforest Alliance?

Vom Kampf gegen Abholzung und Klimawandel bis hin zur Schaffung wirtschaftlicher Möglichkeiten und besserer Arbeitsbedingungen für die Landbevölkerung: Die Rainforest Alliance widmet sich den dringlichsten ökologischen und sozialen Herausforderungen.

Anhand des Rainforest-Alliance-Zertifizierungssiegels ist zu erkennen, welche Produkte die Zukunft für Mensch und Natur positiv beeinflussen. Mit Verantwortungsbewusstsein und Nachhaltigkeit.

www.rainforest-alliance.org/de/

Snowflake Cocoa

Zutaten:

- 1 Tasse Milch
- 1 Portionsbeutel Cocoa Fantasy Dark
- Zimt (nach Bedarf)

Zubereitung:

1. Eine Tasse Milch aufschäumen, bis sich fester Milchschaum bildet.
2. Den Portionsbeutel Cocoa Fantasy Dark hineingeben und gut durchrühren.
3. Mit etwas Zimt verfeinern und servieren!

Immer ein Schoko-Hochgenuss:

Cocoa Fantasy Heißschokoladen basieren auf einer breiten Palette an Kakaosorten, Geschmacksrichtungen und Aromen. Mit Kakaoteilen zwischen 14 und 40 % bietet das Cocoa Fantasy Sortiment eine breite Auswahl hochwertiger Kakaospezialitäten – ob Milkschokolade, Zartbitter- oder weiße Schokolade.



CF 4

Voller schokoladiger Geschmack, nicht zu süß und nicht zu herb. Ideal für die Verwendung in Kaffeevollautomaten.

Milk Smooth & Creamy

Milkschokoladengeschmack mit zarter Karamellnote.

Dark

Mild und cremig mit verführerischem Kakaogeschmack.

Dark Sticks

Unwiderstehlicher Genuss mit gut ausbalancierter Bitterschokoladennote als praktische Einzeltassenportionen.

White

Schmelzende Cremigkeit mit dem authentischen Geschmack von weißer Schokolade.



Jacobs Douwe Egberts sorgt seit über 265 Jahren dafür, dass wir unsere gemütliche Me-Time mit leckeren Heißgetränken genießen können. Das Unternehmen ist mit Marken wie Jacobs, Tassimo, Senseo, L'OR, Piazza D'Oro, Super, Kenco Pilao oder Gevalia in über 140 Ländern präsent.





**Vor allem zur
Weihnachtszeit
herrlich:**

Ein nussig-milder
Mandel-Latte-Macchiato
mit dem Alpro Barista
Mandeldrink.



Der Alpro Barista Mandeldrink sorgt mit seinen leicht gerösteten mediterranen Mandeln für einen leckeren und dezenten Mandelgeschmack.

Der Alpro Barista Sojadrink rundet mit seinem milden Geschmack jeden Kaffee perfekt ab. Sanftes und samtiges Soja ist die klassische Wahl für Kaffee, egal welche Bohne, Mischung oder Röstung.

Der Alpro Barista Haferdrink ist durch seinen seidigen und cremigen europäischen Hafer wie für Kaffee gemacht.

Der Alpro Barista Kokosnussdrink verleiht dem Schaum in Cappuccinos den exotischen und cremigen Geschmack der Kokosnuss, der hier auf die Schäumbarkeit von Soja trifft.

Pflanzliche Vielfalt im Kaffee

Das Bewusstsein für **Gesundheit, Nachhaltigkeit und Tierwohl** wird zunehmend wichtiger bei der Auswahl der Lebensmittel. Die Vielfalt an Alternativen zu tierischen Produkten ist nicht nur im Supermarkt deutlich gewachsen, sondern auch im Großverbraucher-Sortiment. Die sogenannte „**Plant-based**“-Ernährung rückt nicht nur beim Kochen am eigenen Herd immer mehr in den Fokus, sondern wird auch in den Cafés und Restaurants immer relevanter.

Ein **Pionier für pflanzliche Lebensmittel** ist der Hersteller Alpro. Seit 1980 produziert Alpro pflanzliche Drinks, Joghurtalternativen,

Kochcremes und Desserts. Die Basis der Produkte sind Sojabohnen, Kokosnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Cashews, Hafer und Roggen. Bei diesem Lieferanten dreht sich alles um eine pflanzliche Ernährung, die mehr **Geschmacksvielfalt** mit sich bringt.

Für einen leckeren pflanzlichen Genuss hat Alpro vier verschiedene Sorten aus der **Produktreihe Baristadrinks** im Sortiment. Alpro Barista wurde speziell von Baristas für Baristas geschaffen. Die Baristadrinks sind für alle, die ein pflanzliches Produkt suchen, welches sich **leicht aufschäumen** lässt, mit verschiedenen Kaffeesorten und Röstungen harmonisiert und sowohl heißen

als auch kalten Kaffeevariationen einen fantastischen Schaum verleiht und eine kreative Latte Art ermöglicht.

Die verschiedenen Sorten sorgen für pflanzliche Abwechslung und ihre abgestimmte Rezeptur ist ideal für die Verwendung im Kaffee. Für die Vielfalt gibt es die Baristadrinks auf Basis von **Hafer, Mandel, Soja oder Kokosnuss**. Sie sind zu 100 % pflanzlich und beinhalten keine Farb-, Konservierungs- und Süßstoffe. So können Sie die Kollektion der Barista Drinks mit gutem Gewissen in Ihrem Kaffee genießen!

Pumpkin-Spice-Kaffee mit Alpro Barista Hafer

Zutaten:

- 500 ml Alpro Barista Haferdrink und 100 ml zum Aufschäumen
- 300 g Kürbispüree
- ½ EL fertiges Kürbisgewürz (oder aus 4 EL Zimt, 2 EL Ingwerpulver, 1 EL gemahlene Nelken und ½ EL Muskat mischen)
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 EL Vanilleextrakt
- 2 Shots Espresso

Zubereitung:

1. In einem kleinen Topf den Alpro Barista Haferdrink, Kürbispüree, Kürbisgewürz, Agavendicksaft und Vanilleextrakt langsam erwärmen. Die Mischung leicht zum Köcheln bringen und dabei alles gut miteinander verbinden.
2. Den Topf vom Herd nehmen, bevor es richtig kocht. Mit einem Handrührgerät alles verrühren, bis es glatt und seidig ist. Nun den Espresso hinzufügen.
3. Für den Schaum die zusätzlichen 100 ml Alpro Barista Haferdrink aufschäumen.
4. Die Kaffee-Kürbismischung auf zwei Tassen aufteilen, den Barista Haferschaum darauf verteilen und abschließend mit etwas Kürbisgewürz bestreuen.



So cremig, so bayerisch!

Woran denken Sie bei dem Wort „Brotzeit“? Sind es die leckeren Brezen zwischendurch oder ein frisch gebackenes, fluffiges Brot mit Wurst und Käse am Abend? Egal, welche Leckereien Sie für Ihre Brotzeit zubereiten, ohne Obazda ist die Brotzeit nicht vollständig!

Obazda ist ein cremiger Käseaufstrich und steht für bayerische Tradition, Genuss und Gemütlichkeit – zu Recht ein echter Brotzeitklassiker! Auf der Alm wie auch im Biergarten: Ein Obazda gehört zu einer anständigen Brotzeit einfach dazu.

Die Privatkäserei Bergader bietet den Obazda in zwei Geschmacksrichtungen an. Der Almzeit Obazda Original ist ein cremig herzhafter Käseaufstrich nach original bayerischem Rezept. Die Weichkäsespezialität schmeckt besonders gut auf kräftigem Schwarzbrot oder frisch gebackenem Laugengebäck.

Die zweite Variante ist der Obazda Paprika. Er bringt den Extra-Pepp in die Brotzeit und bietet sich für alle Käsefans an, die es etwas pikanter mögen. Dieses Almzeit Erlebnis überzeugt Käseliebhaber mit einem würzigen Aroma und einem unverwechselbaren bayerischen Geschmackscharakter.



Die Privatkäserei Bergader bietet seit dem Sommer eine vielseitige Auswahl feinsten Käsespezialitäten auch in einem Sortimentskarton an. Das Set enthält den aromatischen Blaukäse Bavaria blu, den milden und würzigen Weichkäse der Marke Almzeit, die Variante Almzeit Paprika sowie den mild-nussigen Bergbauern Scheibenkäse. Angepasst an die Bedürfnisse von Hotellerie, Gastronomie und Großverbraucher finden Sie hier eine stimmige und abwechslungsreiche Käsevariation in einem Karton. Sofort servierfertig und ohne großen Aufwand perfekt geeignet für Buffets. Mit dem Bergader Käse-Buffer erhalten Sie eine Auswahl beliebter Marken und Produkte aus dem Hause Bergader, das für höchsten Käsegenuss aus Bayern und das damit verbundene alpine, natürliche Lebensgefühl steht.

Pastrami-Stangerl mit Almzeit Obazda

Zutaten für 4 Stangerl:

- 4 Vollkornstangen
- 280 g Pastrami, fein geschnitten
- 200 g Almzeit Obazda Original
- 2 EL Röstzwiebeln
- ein Schälchen Gartenkresse

Zubereitung:

1. Halbieren Sie die Brotstangen und toasten Sie die Innenseiten kurz.
2. Anschließend bestreichen Sie diese großzügig mit dem Almzeit Obazda Original.
3. Legen Sie die Pastrami-Scheiben gefächert darüber und bestreuen Sie sie mit Röstzwiebeln.
4. Abschließend garnieren Sie die „Stangerl“ mit der Kresse und fertig ist Ihre nächste Brotzeit!





Eine pflanzenbasierte Ernährung, die auf den vorwiegenden Konsum von Fleisch-Alternativen abzielt, ist in Deutschland längst etabliert. Immer mehr Menschen ernähren sich vegan, vegetarisch oder flexitarisch bzw. pflanzenbasiert. Ein Beweggrund dafür ist das Tierwohl. Zum anderen wollen die Konsument:innen das Klima schützen, da diese Produkte nachhaltiger sind als klassische Fleischprodukte.

„Regenerative Food“ – der neue Trend?

Der Herstellungsprozess der Lebensmittel, egal ob tierisch oder pflanzlich, wirkt sich nicht nur auf das Klima, sondern auch auf die Biodiversität aus. Denn der Anbau von Tierfutter oder Pflanzen, welche hinterher für die Lebensmittelverarbeitung verwendet werden, erfordert eine Behandlung des Bodens, Öko-Betriebe ausgenommen. Das Düngen oder das tiefe Umpflügen des Bodens sind nur zwei Beispiele einer konventionellen Flächennutzung. Die obere Erdschicht wird dadurch massiv gestört, da Pflanzenreste in die tieferen Erdschichten eingearbeitet werden.

Bei der regenerativen Alternative wird eine ganzjährige Begrünung angestrebt. Dadurch soll die Erde natürlich aktiviert und gestärkt werden. Ziel dieser Methode ist die Humusanreicherung und somit eine erhöhte Fruchtbarkeit der Erde, welche durch den Anbau von Zwischenfrüchten oder Untersaaten in Hauptfrüchten erreicht wird. Humus ist ein wichtiger Kohlenstoffbinder im Boden. Grünlandflächen speichern deutlich mehr Kohlenstoff pro Hektar als Ackerböden. Daher ist bei der regenerativen Landwirtschaft keine oder – wenn nötig – nur eine flache Bearbeitung der Böden erlaubt. Dadurch können CO₂-Emissionen effizient verringert werden. Durch die regenerative Landwirtschaft wird also die Biodiversität gefördert und das Klima geschützt.

Immer mehr Food-Hersteller – gerade aus dem Premium-Bereich oder auch gehobene Gastronomiebetriebe – verwenden „Regenerative Food“, wie zum Beispiel Bio-Artikel, für ihre Gerichte. Sie werden in den kommenden Monaten sicherlich feststellen, dass nachhaltige Agrarwirtschaft und neue, unkonventionelle Anbaumethoden in der Lebensmittelproduktion eine immer größer werdende Rolle spielen.

MIT STARKEN MARKEN DEN
UMSATZ WINTERFEST MACHEN!

Dany
Sahne
schoko

ACTIVIA
Gut für Dich & Deinen Bauch
Cerealien

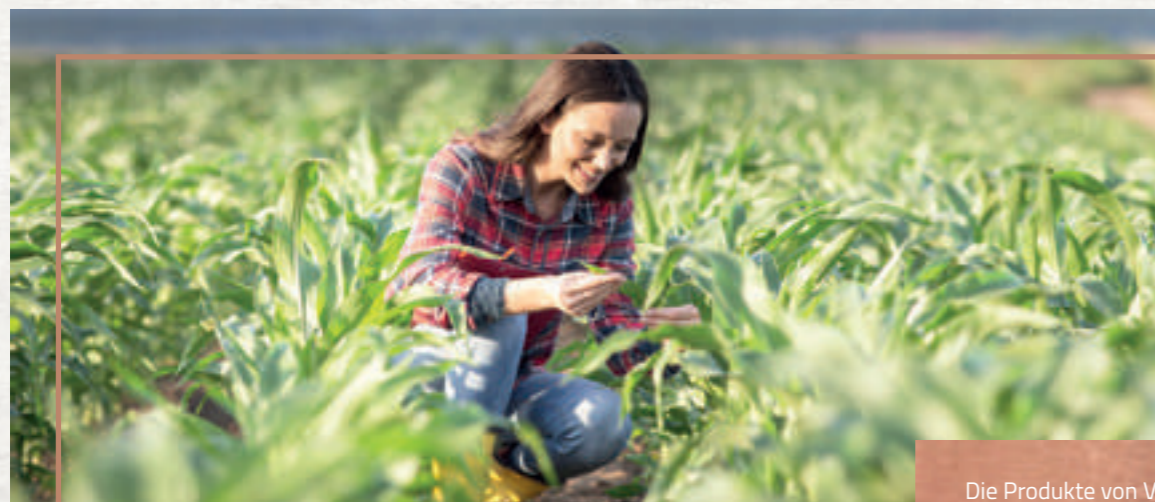
Actimel
Erdbeere
EXTRA VITAMIN D
50% mehr Vitamin D als in anderen Tagesjoghurts
NUTRI-SCORE
A B C D E
Unterstützt dein Immunsystem
Vitamin-Mix (B6, C1)
mit natürlichen Lactobacillus-Arten

XXL
1x12

Fruchtzwerge
Erdbeere
Orange
Vanille

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH.

Das Leben in vollen Zügen genießen!



Die Produkte von Violife weisen 50 % weniger Klimaauswirkungen auf als herkömmliche Käseprodukte.

Das Wort „Vios“ stammt aus dem Griechischen und bedeutet übersetzt „Leben“. Violife ist also das „Leben hoch 2“. Der Lieferant Upfield Deutschland versteht unter Violife, das Leben in vollen Zügen zu genießen.

Durch das immer stärker werdende Bewusstsein der Menschen für Nachhaltigkeit und Umwelt rücken pflanzenbasierte Alternativprodukte immer weiter in den Fokus. Doch nicht nur Umweltaspekte sprechen für eine pflanzenbasierte Ernäh-

rung. Auch Unverträglichkeiten oder religiöse Hintergründe können maßgebend für eine vegane Ernährungsweise sein.

Egal welche Gründe hinter einer Ernährung, die frei von tierischen Produkten ist, stehen: Die Marke Violife bietet eine breite Produktpalette. Pflanzliche Milchalternativen in unterschiedlichen Sorten, Geschmacksrichtungen und Formaten – egal ob als „Butter“, als „Käse“ oder als Aufstrich. Die Produkte sind in ihrer Funktionalität wie die tierischen Originale. Sie

lassen sich schmelzen, grillen, anbraten, reiben, streichen und es lässt sich optimal mit ihnen kochen. Der Koch oder die Köchin kann bequem alle Ernährungstypen versorgen – ohne dabei einen Kompromiss im Geschmack einzugehen. Die Produkte sind darüber hinaus frei von Konservierungsstoffen sowie von Gentechnik und Allergenen. Außerdem enthalten Violife-Produkte viel Vitamin B12.



Überzeugen Sie sich selbst! Vielleicht mit einem leckeren Pilz-Risotto? Optimal für Großküchen geeignet und passend zur kalten, gemütlichen Jahreszeit!

Zutaten für 4 Portionen:

- 220 g Violife Vioblock
- 150 g Violife Gran Prosociano, gerieben oder in Flakes
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 20 Stangen grüner Spargel, geschnitten
- 750 g Erbsen
- 200 g Champignons, dünn geschnitten
- 280 g Risotto-Reis
- 1 l Gemüsesuppe, heiß
- 4 Frühlingszwiebeln
- Saft von 2 Zitronen
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie oder Minze, zum Garnieren
- Etwas Violife Vioblock zum Braten

Zubereitung:

1. Erhitzen Sie etwas Vioblock in einer großen Pfanne. Braten Sie darin anschließend die Schalotten und den Knoblauch glasig an.
2. Geben Sie Spargel und Erbsen mit den Pilzen hinzu und braten Sie alles für weitere 5 Minuten an. Anschließend nehmen Sie die Mischung aus der Pfanne und stellen sie zur Seite.
3. Erhitzen Sie in derselben Pfanne erneut etwas Vioblock und geben Sie den Reis hinzu. Braten Sie ihn unter ständigem Rühren leicht an. Geben Sie nach und nach weitere Gemüsebrühe hinzu, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat. Dies wiederholen Sie so lange, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.
4. Geben Sie das Gemüse, den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und den Violife Gran Prosociano hinzu und verrühren Sie alles sorgfältig. Anschließend nehmen Sie die Pfanne vom Herd und bedecken sie mit einem Deckel.
5. Rühren Sie alles erneut nach 3 Minuten um, bis das Risotto eine cremige Textur hat. Servieren Sie das Risotto sofort mit weiterem Gran Prosociano und garnieren Sie es mit frischer Petersilie oder Minze und gehackten Frühlingszwiebeln.



Geflügel- spezialitäten mit Manufaktur-Charakter

Eingerahmt von Maisfeldern und im Herzen von Nordrhein-Westfalen liegt das über 50 Jahre alte Familienunternehmen HANNA-Feinkost AG. Im ostwestfälischen Delbrück stellt HANNA hochwertige Geflügelspezialitäten in Premium-Qualität her. Eines der Geheimnisse hinter den Produkten steckt in dem halben Jahrhundert Know-how, auf welches das Unternehmen zurückgreifen kann. „Die Verbindung von Tradition, Erfahrung und handwerklicher Herstellung mit modernen Fertigungstechniken und Trends zeichnet uns und jedes unserer Produkte aus“, fasst Andreas Biermann, Vorstand der HANNA-Feinkost AG, das Erfolgsrezept zusammen.

Das Sortiment des Veredlungsunternehmens umfasst neben Klassikern wie Chicken Crossies aus reinem Hähnchen-Brustfilet oder Hähnchen-Cordon-bleu auch ausgefallene Produktentwicklungen, beispielsweise eine Hähnchen-Tasche mit Käse-Sucuk-Füllung. Bekannt ist HANNA auch für Artikel, die es sonst nicht auf dem Markt gibt und in die viel Handarbeit fließt. Zum Beispiel unterschiedlich gefüllte, handgerollte Rouladen. „Der Manufaktur-Charakter ist mit Sicherheit einer unserer USPs. Natürlich sind Produkte wie unsere Rouladen personalintensiver und damit teurer als rein maschinell gefertigte Ware“, erklärt Biermann die besonderen Produktionsbedingungen.



HANNA Hähnchen-Roulade Sienna gegart

Eine Roulade aus zartem Hähnchen-Brustfilet mit einer Füllung aus Brokkoli und Hähnchenfleisch in Béchamelsauce, umwickelt mit gewürzter, kross gebackener Hähnchenhaut. Ideal für die bevorstehenden Festtage!

Gemeinsam sorglos genießen

Seit vier Jahren ist das gesamte HANNA Sortiment Halal-zertifiziert. Nach langer Einarbeitung in das Thema „Halal“ fiel dem Familienunternehmen die Entscheidung zu diesem Schritt leicht. Neben dem Erschließen neuer Kundenkreise wiegen für Vertriebsleiter Wittwer vor allem zwei Argumente besonders schwer: „Die Tatsache, dass das gesamte Sortiment zertifiziert ist, macht es den Verwender:innen sehr viel einfacher. Sie können ohne Mehraufwand oder doppelte Lagerhaltung Gerichte anbieten, die sowohl von gläubigen Muslim:innen als auch allen anderen Gästen sorglos gegessen werden können. Außerdem ist dieses Zertifikat durch seine strengen Kontrollen für uns ein weiteres Qualitätsmerkmal für unsere Rohwaren und Prozesse.“ Alle Produkte von HANNA sind einfach in der Zubereitung, gelingsicher sowie kalkulierbar. In Zeiten von fehlendem Personal in allen Bereichen der Gastronomie sind diese Eigenschaften der Produkte wichtige USPs. Auch bei neuen innovativen Produktideen verliert das Unternehmen nie das aktuell wichtigste Merkmal, den Convenience-Gedanken, aus den Augen.



HANNA Tapas-Platte

Immer gut: Fingerfood!
Perfekt zum Teilen!
Eine Tapas-Platte mit drei leckeren Klassikern aus der HANNA Snack-Line: Knusperhappen, Chicken Crossies und mediterrane Stücke.



Lades Habibi-Tasche

Die türkische Variante eines Hähnchen-Cordon-bleus, das Hähnchen-Brustfilet Habibi, knusprig paniert mit einer Füllung aus fein schmelzendem Käse und würzig-kraftiger Sucuk.

Alpen- schmaus



Wintergenuss im Handumdrehen!

Leckere Germknödel,
feine Pfannkuchen, lockerer
Kaiserschmarrn & Co.:
feine alpenländische Spezialitäten
für attraktive Saison-Highlights
auf Ihrer Speisekarte!

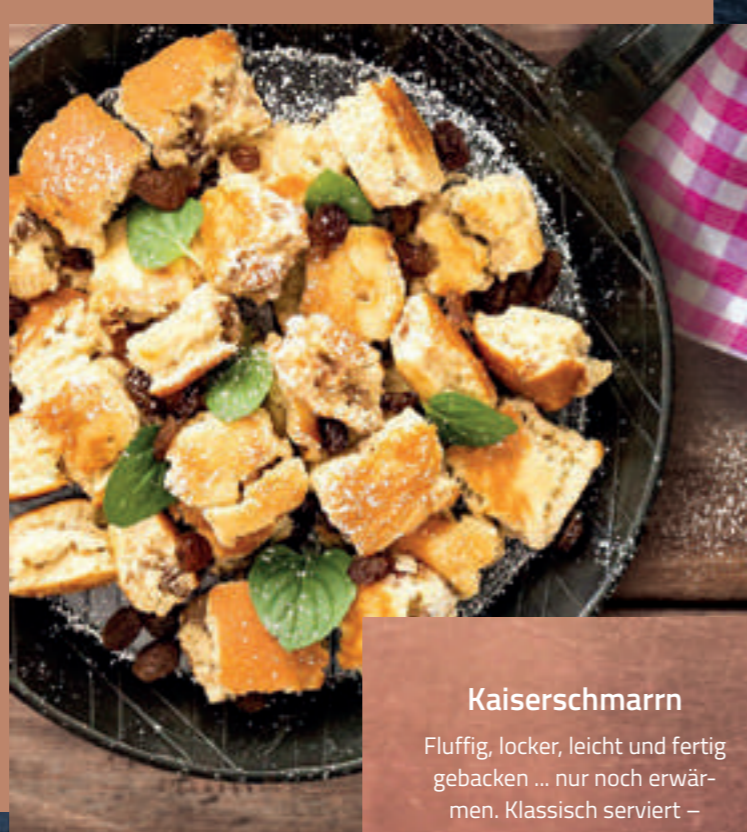
Der Gipfel des Genusses: süße Hütten-Klassiker von LAWA !

Die einst kleine sächsische Bäckerei LAWA spezialisierte sich auf die Herstellung von Hefeknödeln nach böhmischer Art. Heute bietet die Firmengruppe ein umfangreiches Produktsortiment, das perfekt auf die Bedürfnisse der Kundschaft abgestimmt ist. Die Produkte von LAWA eignen sich optimal für **Großküchen** und **Gastronomien** und garantieren eine einfache und

schnelle Zubereitung. LAWA verwendet für seine Produkte kontrollierte und größtenteils **heimische Rohstoffe**. Die Auswahl erfolgt nach höchsten Qualitätsstandards. Die Produkte des Unternehmens sind nach dem **IFS (Internationaler Food Standard) zertifiziert**. Außerdem erhalten die Produkte regelmäßig Auszeichnungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG).

Germknödel

Fruchtig gefüllt – locker, luftig, leicht. Fertig gedämpft ... nur noch erwärmen. Traditionell serviert – mit brauner Butter oder Vanillesoße und mit Mohn-Zucker bestreut.



Kaiserschmarrn

Fluffig, locker, leicht und fertig gebacken ... nur noch erwärmen. Klassisch serviert – mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus und Vanillesoße.

Pfannkuchen

Locker, leicht – in verschiedenen Variationen. Fertig gebacken ... nur noch erwärmen. Schnell serviert – mit Puderzucker bestreut.



Alles Schmarrn und unsinniges Gerede? Ganz im Gegenteil! Bereits seit der Kaiserzeit ist Schmarrn als bayerisch-österreichische Spezialität in aller Munde. Erstmals soll die Süßspeise der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert worden sein. Die Legende besagt, dass das Gericht zu seinem typischen Merkmal gekommen ist, weil der Schmarrn damals beim Anrichten zerrissen sei.

Trotz seines Aussehens scheint das Gericht gemundet zu haben. Bis heute wird der Kaiserschmarrn traditionell mit Zwetschgenkompott oder mit Apfelmus und Vanillesauce serviert.

Haben Sie jetzt auch Lust auf das leckere Traditionsgericht bekommen? Bayerisch-österreichischen Zauber bietet auch das Unternehmen LAWA. Der Kaiserschmarrn ist fluffig, locker und leicht vorgebacken, sodass Sie ihn nur noch erwärmen müssen. Er passt optimal als Hauptgericht oder als „Süßer Klassiker für zwischendurch“ auf die winterlichen Speisekarten der Gastronomie.

Auch die Germknödel von LAWA beschenken Ihren Gästen Alpenschmaus, sodass sie sich wie auf der Alm fühlen. Die Knödel beinhalten eine leckere Füllung mit Heidelbeeren. Sie sind weich und luftig und bereits fertig gedämpft. So müssen sie nur noch kurz erwärmt und anschließend traditionell mit Vanillesauce und einer Mohn-Zucker-Mischung bestreut werden. Die Germknödel bieten Ihnen durch die einfache Zubereitung eine optimale Zeitersparnis und passen perfekt zur kalten Jahreszeit!

Auch die dünnen und leichten Pfannkuchen von LAWA eignen sich perfekt für die Großküche. Sie schmecken Groß und Klein, jederzeit! In den Variationen Blaubeere, Kirsche und Apfel bieten sie Ihren Gästen einen Gaumenschmaus.



Das goldene Glück!

Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne oder Potaten – es gibt viele regionale Namen für die tolle Knolle aus der Erde. Ihr wohl bekanntester Name in Deutschland ist Kartoffel. Wir lieben sie einfach. Denn sie ist vielseitig einsetzbar: als Pellkartoffel, im Salat, als Pommes oder Chips. Mit ihren verschiedenen Sorten ist für jeden Geschmack die passende dabei! Gerade während der festlichen Jahreszeit ist sie der optimale Begleiter im Weihnachtsmenü.

Damit die Kartoffel aber bei uns auf dem Teller landet, braucht es ambitionierte Landwirte, die ihre Arbeit lieben und die Qualitäten der Kartoffel kennen. Das niederländische Unternehmen

Farm Frites International B.V. arbeitet seit 50 Jahren mit genau diesen Erzeuger:innen zusammen, um uns die besten Kartoffelprodukte liefern zu können. Das Unternehmen verarbeitet die hochwertigen Knollen an insgesamt fünf Produktionsstandorten. Dies geschieht nachhaltig und mit Respekt gegenüber dem Menschen und der Umwelt.

Die bekanntesten Produkte des niederländischen Unternehmens sind Pommes frites. Egal ob dicke oder dünne, mit oder ohne Schale – der Traditionsbetrieb kennt sowohl die Anforderungen der Verbraucher:innen als auch die der Anwender:innen in Deutschlands Küchen.



Für die neueste Produktreihe des Herstellers Farm Frites werden schmackhafte Agria-Kartoffeln aus dem Südwesten der Niederlande verwendet. Diese Sorte wird mit Leidenschaft und Geschick auf den nährstoffreichen Lehmböden angebaut. Anschließend werden sie nach streng bewerteten Qualitätsaspekten ausgewählt und zu Chef's Harvest Pommes weiterverarbei-

tet. Diese hochwertigen Pommes werden in 12 Millimeter dicke Stifte geschnitten und anschließend in 100%igem Sonnenblumenöl vorgebacken. So erhalten sie ihre goldbraune Farbe. Die Chef's Harvest Pommes gibt es mit oder ohne Schale. Zudem sind sie einfach in der Zubereitung. Sie eignen sich perfekt als Beilage zu einem saftigen Steak oder Fisch.



Die Produkte der Linie Chef's Specials Crispy Coated wurden speziell für Großküchen mit Außer-Haus-Geschäft entwickelt. Die ge-coateten Pommes frites werden in Sonnenblumenöl vorfrittiert und so konzipiert, dass sie länger heiß und knusprig bleiben. Dank der längeren möglichen Liegezeit können viel mehr Pommes frites im Voraus zubereitet werden. Somit fällt weniger Food Waste an, da seltener ungenießbar gewordene Lebensmittel entsorgt werden müssen. Für alle glutenintolerante Konsument:innen gibt es auch eine gute Nachricht: Die Produkte dieser Linie sind glutenfrei.

Für Abwechslung und Farbe auf den Speisekarten sorgen die Fiesta Fries von Farm Frites International. Farm Frites wurde von den ursprünglich aus Peru stammenden Ur-Kartoffeln inspiriert. Diese Kartoffelsorten sind dort, anders als in Europa, nicht nur weiß- und gelbfleischig. Sie sind auch lila oder rot. Die Farbgebung der Fiesta Fries ist also komplett natürlich. Alle Sorten werden unter idealen Bedingungen in Europa angebaut. Die bunten Stäbchen werden in Sonnenblumenöl vorgebacken und enthalten keine Zusatzstoffe. Mit den Fiesta Fries zaubern Sie Ihren Gästen einen farbenfrohen Teller voller Fries!



Fixer Genuss



Ein Hauch Italien für zwischendurch!

Falls Sie Ihren Gästen neben deftigen Gerichten, wie vielfältigen Winter-Eintöpfen oder leckeren Braten, auch leichte Pasta-Gerichte anbieten möchten, empfehlen wir einen Blick auf das umfangreiche Produktsortiment von Maggi. Das Ziel des Unternehmens ist es, den Küchenalltag, egal ob privat oder in der Profiküche, möglichst einfach und lecker zu gestalten. Verwendet werden dafür nur beste Zutaten, welche unter strengen Anforderungen angebaut werden. Die Rezepturen werden ständig verfeinert, sodass immer die höchste Qualität garantiert werden kann. Auch beim Punkt Umwelt versucht Maggi, sich stetig zu verbessern und bei der Produktion die Umwelt zu schützen. Zu diesem Zweck werden z. B. der Wasser- und Energieverbrauch in der Produktion kontinuierlich gesenkt. Auch die Verpackungen enthalten einen immer höheren Anteil an Rezyklaten.

Pasta Funghi



Zutaten:

- 200 g Champignons, frisch
- 120 g Babyspinat
- 250 g Penne Lisce
- etwas Salz
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pasta Funghi
- 30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung.
2. Während die Nudeln kochen, säubern Sie die Champignons mit einem feuchten Küchentuch und schneiden diese in Scheiben. Waschen Sie den Babyspinat.
3. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und braten Sie die Champignons sowie den Spinat portionsweise darin an.
4. Anschließend geben Sie das Wasser und die Sahne hinzu und rühren das MAGGI Fix für Pasta Funghi ein.
5. Schließlich rühren Sie den Parmesan ein, geben die abgetropften Penne hinzu und vermischen alles.

AUS DER SCHWEIZ



NACHHALTIGE WERTBRINGER für Ihr Frühstückssortiment



OVOMALTASTISCH GUT FÜR DIE UMWELT:



Ovomaltine Crunchy Cream – ganz ohne Palmöl!



Ovomaltine der Klassiker neu als Kartondose



Einzigartiger Genuss in Schweizer Qualität



Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao

* im Vergleich zur vorherigen Dose

Winterzeit, Whiskyzeit!

Der Begriff „Whisky“ kann entweder aus dem Schottisch-Gälischen oder vom Irischen abgeleitet werden und bedeutet „Wasser des Lebens“. Die Herstellung von Whisky begann bereits im Jahr 1494 in Schottland.

Die Glenmorangie Destillerie ist eine der angesehensten Single-Malt-Whisky-Brennereien und kreiert seit mehr als 175 Jahren besonders köstliche Single-Malt-Whiskys. Die unterschiedlichen Whisky-Sorten lassen sich sowohl pur als auch als fantasievoller Winterdrink genießen.

Für die Herstellung werden die höchsten Brennblasen Schottlands verwendet. Anschließend reifen die Destillate über 10 Jahre lang in alten Bourbon-Fässern, die ihnen eine einzigartige fruchtige Eleganz verleihen. Glenmorangie bietet insgesamt zwölf verschiedene Whisky-Sorten an, die sich in der neuen und stylischen Verpackung besonders schön als Geschenk für die Festtage anbieten.

Passend zur Winterzeit können Sie aus dem klassischen Old Fashioned einen Winter Old Fashioned machen. Für einen Drink benötigen Sie:

Zutaten:

- 50 ml Glenmorangie Whisky Original
- 1 Teelöffel Demerara-Zucker
- 3 Spritzer Angostura Bitter
- 1 großer Eiswürfel
- 1 Zimtstange
- 1 Orangenzeste

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in ein Glas und rühren Sie den Zucker ein, bis er sich aufgelöst hat. Geben Sie den Eiswürfel ins Glas und rühren Sie noch einmal um.
2. Garnieren Sie Ihren Drink mit einer Zimtstange und einer Orangenzeste.

Proof

Auf älteren Whisky-Flaschen ist der Alkoholgehalt nicht in Volumenprozent, sondern in der Maßeinheit Proof angegeben. 5 britische Proof entsprechen einem Alkoholgehalt von 3 Vol.-%. 70 Proof sind 40 Vol.-% und 100 Proof entsprechen 57 Vol.-%.



Zahlen, Daten Fakten:

- Der Umsatz im Segment Whisky wird 2022 in Deutschland etwa 1,34 Mrd. Euro betragen.
- Pro Person werden das knapp 16 Euro im Jahr sein, die die Deutschen für Whisky ausgeben.

Whisky - Deutschland 2022, Statista

Top 3 der führenden Importländer von Whisky nach Importmenge im Jahr 2021 (1000 Tonnen = 1 Kilotonne)

1. USA (222 kt)
 2. Frankreich (135 kt)
 3. Russland (85 kt)
- UN Comtrade, November 2022



Vorfreude im Glas

Aperitif, Apéro oder Aperitivo – egal wie man ihn nennen mag, Gründe für ein leckeres Schlückchen vor dem Essen gibt es viele. Der leichte Drink läutet nicht nur einen genussvollen Abend ein, er dient auch als Eisbrecher, schafft eine entspannte Stimmung und regt den Appetit an.

Echte Aperitif-Klassiker sind Schaumweine, insbesondere Champagner, und natürlich leichte Weiß- und Roséweine. Je nach

Stimmung werden diese mit etwas Saft, einigen Früchten oder Kräutern schnell zu einem erfrischenden (Schaum-)Wein-Cocktail. Aber auch Spirituosen werden zum Beispiel in Form eines Longdrinks als Apéro immer beliebter.

Der Kreativität sind bei der Wahl des Begrüßungsgetränks kaum Grenzen gesetzt. Wichtig ist nur, dass es zu den anderen Speisen und Getränken des Abends passt.

Wenn zum Beispiel zum Essen ein fruchtiger Weißwein gereicht wird, ist ein ebenfalls fruchtiger Aperitif die perfekte Kombination.

Egal für welche Art von Apéro Sie sich entscheiden sollten: Genießen Sie ihn und freuen Sie sich auf einen entspannten Abend!



Lillet
Winter Thyme

Zubereitung:

Ein Glas mit Eis füllen und alle Zutaten bis auf das Tonicwater hineingeben. Zum Schluss mit dem Tonicwater auffüllen und das Glas mit der Dekoration garnieren.

Zutaten für 1 Drink:

- 5 cl Lillet Blanc
- 5 cl Birnensaft
- 5 cl Tonicwater
- 2 cl Zimtsirup
- 3 cl frischer Zitronensaft
- Deko: Zimtstangen, Birnenscheiben oder Thymian

Zutaten für 1 Drink:

- 2 cl Gin (mit oder ohne Alkohol)
- 9 cl Ingwerlimonade
- 1 cl Ingwersirup
- 50 g Kaki-Püree
- Deko: Kaki-Scheibe, Zimt oder Rosmarin

Zubereitung:

Die Kaki mit Schale zu einem feinen Mus pürieren. Allen weiteren Zutaten hinzugeben und mixen. In ein Glas füllen und mit der Kaki-Scheibe, Zimt oder Rosmarin dekorieren.

Kaki-Gin-Fizz



LET'S TASTE WHITE PEACH

AUFREGEND FRUCHTIG UND LEICHT HERB

LILLET ROSÉ WHITE PEACH

5 cl Lillet Rosé
&
10 cl Schweppes
White Peach





Fröhliche Weihnachten
mit pflanzlichen
Alternativen zum
Festtagsmenü



Vorspeise

Edel und samtig:
Steinpilz-
Pastinaken-Suppe

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ganz ~~sa~~ vegan!

Früher war klar, was die Familie zu Weihnachten aß. Als Vorspeise gab es Rinderbrühe mit Markklößchen-Einlage, gefolgt von Gans mit Klößen und Rotkohl, zum Dessert die klassische Mascarpone-Creme mit Früchten. Doch plötzlich verzichtet die Tochter komplett auf Fleisch und andere Produkte aus tierischen Bestandteilen. Sie is(s)t vegan. Und nun? Aus der Traum vom geselligen Beisammensein und festlichen Menüs, an denen alle Spaß haben?

Kein Grund zur Panik, denn die vegane Küche ist überraschend vielseitig und gar nicht so kompliziert, wie man meint. Inzwischen gibt es unzählige Kochbücher und -Webseiten mit leckeren Alternativen, auch zu unseren klassischen Weihnachtsgerichten. Zum Beispiel bieten sich zahlreiche Saisongemüse und -früchte wie Kohl, Rote Bete, Kürbis und Maronen bei der Zubereitung pflanzlicher Kreationen an, sodass man den Rinderbraten oder die Ente gar nicht vermisst. Polenta, Bulgur

und Reis ersetzen schon heute in vielen Haushalten Kartoffel, Nudel und Co und sind daher keine Unbekannten mehr.

Probieren Sie die folgenden Rezepte aus – Sie werden begeistert sein. Vegan, natürlich!

Zutaten:

- Etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 150 ml kaltes Wasser zum Einweichen
- 25 g getrocknete Steinpilze
- 50 g Knollensellerie
- 250 g Kartoffeln
- 170 g Pastinaken
- 1 EL Agavendicksaft
- 40 ml Grauburgunder oder Chardonnay
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 – 4 Blätter frischer Thymian
- 250 ml Sahne-Alternative zum Kochen (auf Soja-Basis)
- 2 Lorbeerblätter
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer
- Frischer Muskatnuss-Abrieb
- Ein paar rote Chilifäden als Deko
- Außerdem: Stabmixer

Zubereitung:

1. Lassen Sie die getrockneten Steinpilze für 15–20 Minuten in Wasser einweichen.
 2. Währenddessen schälen Sie den Knoblauch und die Zwiebel und würfeln sie fein. Schälen Sie die Knollensellerie und schneiden Sie diese in grobe Würfel. Waschen Sie die Pastinaken und Kartoffeln gut und schneiden Sie diese ebenfalls in Stücke.
 3. Gießen Sie die Pilze durch ein Sieb ab und fangen Sie das Einweichwasser in einem Gefäß auf.
 4. Danach erhitzen Sie das Olivenöl in einem Topf und lassen den Knoblauch und die Zwiebel bei ständigem Rühren glasig werden. Geben Sie die Pastinaken, Kartoffeln und Selleriestücke dazu und braten Sie diese kurz an. Fügen Sie den Agavendicksaft hinzu, bis er karamellisiert ist. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Das aufgefangene Pilzwasser gießen Sie anschließend hinzu und lassen alles ein wenig köcheln.
 5. Geben Sie die Steinpilze hinzu und gießen Sie mit 500 ml Gemüsebrühe auf. Anschließend geben Sie die Lorbeerblätter und die Thymianzweige in die Suppe und lassen diese 20–25 Minuten bei mittlerer Hitze vor sich hin köcheln.
 6. Nach 20 Minuten prüfen Sie, ob das Wurzelgemüse weichgekocht ist. Entfernen Sie die Lorbeerblätter und Thymianzweige aus der Suppe. Geben Sie 200 ml der Sahne-Alternative und die restliche Brühe hinzu. Pürieren Sie die Suppe mit dem Stabmixer und passieren Sie sie danach durch ein feines Sieb in einen anderen Topf.
 7. Würzen Sie sie anschließend nach Belieben mit frisch geriebenem Muskat, Salz sowie weißem Pfeffer. Geben Sie den Rest der Sahne-Alternative zur Suppe und rühren Sie sie noch einmal gut um. Anschließend kann die Suppe auf den Tellern verteilt und mit Chilifäden garniert werden.
- Dazu schmecken hervorragend vegane Blätterteigstangen oder Crostini.



Hauptgang

Klassisch anders:
Wirsing-Rouladen mit
Knödeln und Rotkraut

Zubereitungszeit:
55 + 20 + 22 + 80 Minuten

Zutaten Rouladen:

- 6 große Wirsingblätter
- 350 g Hokkaido-Kürbis-Stücke, gewaschen, ohne Kerne, mit Schale
- 4 – 5 EL Pflanzenöl für die Kürbisse
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 80 g Zwiebeln
- 200 g Tofu, natur
- 1 EL Pflanzenöl für die Pfanne
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Speisestärke
- Außerdem: Zahnstocher, Auflaufform, Stabmixer

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C Umluft vor.
2. In einer Schüssel vermischen Sie die Kürbisstücke mit Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver und geben alles auf ein Backblech.
3. Lassen Sie die Kürbisstücke ca. 15 Minuten im Ofen garen, bis sie weich sind und die Ecken anfangen, braun zu werden.
4. Währenddessen zerbröseln Sie den Tofu mit den Händen fein und würfeln die Zwiebel.
5. Erhitzen Sie das ÖL in einer Pfanne und lassen Sie die Zwiebeln darin glasig werden. Würzen Sie den Tofu mit Sojasoße, Salz und Pfeffer nach Belieben und geben ihn in die Pfanne. Braten Sie ihn 4 Minuten an und nehmen Sie anschließend die Pfanne vom Herd.
6. Waschen Sie die Wirsingblätter und flachen Sie den Strunk auf der Rückseite ab.
7. Anschließend blanchieren Sie die Wirsingblätter nacheinander jeweils 2–3 Minuten im sprudelnd heißen Wasser, bis sie weich und biegsam sind. Schrecken Sie die Wirsingblätter danach sofort in kaltem Wasser ab.
8. Pürieren Sie 150 g der Kürbiswürfel und die Speisestärke mit dem Stabmixer. Das Püree vermischen Sie dann mit den restlichen Kürbisstücken.
9. Legen Sie ein Wirsingblatt mit dem Strunk zu Ihnen zeigend auf die Arbeitsfläche. Geben Sie ungefähr 2 Esslöffel Füllung auf das Blatt. Schlagen Sie das Wirsingblatt von unten und an den Seiten ein und rollen Sie es anschließend nach oben zu. Mit Zahnstochern können Sie die Blätter fixieren.
10. Die Wirsingrouladen braten Sie anschließend in einer Pfanne mit heißem Fett von jeder Seite kurz an, bis sie etwas braun geworden sind. Danach schichten Sie sie in eine leicht gefettete Auflaufform braten sie bei 160 °C Umluft für 15 Minuten im Ofen. Bei Bedarf können Sie sie mit etwas Gemüsebrühe oder Wasser übergießen. Vor dem Servieren entfernen Sie die Zahnstocher.

Zutaten Sauce:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Möhren
- 3 Scheiben Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- ½ rote Paprika
- 1 Kartoffel
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Misopaste, dunkel
- 2 EL Sojasoße
- 3 EL Balsamico-Essig, dunkel
- 50 ml Rotwein, optional
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 Zweige Thymian, frisch
- 2 – 3 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- Etwas Salz, nach Belieben
- Etwas Pfeffer, nach Belieben
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 25 g pflanzliche Margarine
- 25 g Dinkelmehl, Type 630

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Möhren und schneiden Sie sie in Scheiben. Schälen und würfeln Sie die Selleriescheiben. Ziehen Sie die Knoblauchzehe ab und waschen Sie den Lauch, die Paprika und die Kartoffel und schneiden alles klein. Halbieren Sie die Zwiebeln (nicht schälen!).
2. Erhitzen Sie etwas Pflanzenöl in einem Topf. Braten Sie die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten anschließend so lange an, bis diese braun geworden sind. Danach geben Sie den Knoblauch und das Gemüse dazu und rösten alles kurz an.
3. Geben Sie die Misopaste dazu und braten diese kurz mit. Anschließend löschen Sie alles mit Sojasauce, Balsamico-Essig und einem Schuss Rotwein ab. Gießen Sie die Gemüsebrühe auf.
4. Zerdrücken Sie die Wacholderbeeren und geben Sie diese mit den Thymianzweigen, Lorbeerblättern und Pimentkörnern in den Topf. Anschließend würzen Sie alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver und lassen es etwa 40 Minuten köcheln.
5. Stellen Sie einen zweiten Topf auf und passieren Sie die Masse durch ein mittelfeines Sieb.
6. Schmelzen Sie in einem weiteren Topf die pflanzliche Margarine. Wenn sie flüssig geworden ist, geben Sie das Mehl hinzu und lassen alles unter ständigem Rühren anschwitzen. Nach und nach gießen Sie die Soße dazu. Rühren Sie mit dem Schneebesen kräftig, bis eine reichhaltige, dunkle sämige Soße entsteht.
7. Sie können alles nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Die führende Bordeaux-Marke weltweit.*

MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
VIN BIO
BORDEAUX

MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
BORDEAUX

*IWSR 2019

Zutaten Knödel

- 1 kg Kartoffeln, mehlig-kochend
- Etwas Salz
- 1 Scheibe dunkles Brot
- 15 g pflanzliche Margarine
- ½ TL Thymianblättchen
- Etwas Pfeffer
- 2 Msp. Knoblauchpulver
- Etwas Muskatnuss-Abrieb, frisch
- 3 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Kartoffeln. Kochen Sie ungefähr die Hälfte der Kartoffeln ungeschält in reichlich gesalzenem Wasser weich.
2. Währenddessen schälen Sie die andere Hälfte und raspeln sie fein. Geben Sie die Kartoffelraspel in ein sauberes Küchentuch und pressen Sie die Flüssigkeit heraus. Anschließend stellen Sie die Raspel zur Seite.
3. Schneiden Sie das Brot in kleine Würfel. Erhitzen Sie pflanzliche Margarine in einer Pfanne, geben Sie die Brotwürfel hinein und braten alles goldbraun an.
4. Salzen Sie die Brotwürfel etwas und vermengen Sie sie mit dem Knoblauchpulver und den Thymianblättchen.
5. Gießen Sie die gekochten Kartoffeln ab und schälen Sie diese anschließend. Danach drücken Sie sie durch eine Kartoffelpresse und vermischen sie mit den rohen Kartoffelraspeln.
6. Schmecken Sie alles mit Salz, Pfeffer und dem Muskatnuss-Abrieb ab und geben Sie Speisestärke hinzu. Verkneten Sie alles zu einem glatten Teig.
7. Nehmen Sie anschließend eine große Teigportion in die Hand und drücken eine Mulde hinein. Legen Sie 2 – 3 geröstete Brotwürfel darauf. Bedecken Sie die Brotwürfel mit der Teigmasse und formen Sie einen festen Kloß.
8. Die Kartoffelklöße lassen sie anschließend in reichlich gesalzenem und kochendem Wasser gar ziehen. Nach etwa 12 Minuten treiben sie an der Oberfläche und Sie können die Klöße nach weiteren 2 – 3 Minuten aus dem Wasser nehmen.

Dessert

Verführt von Früchtchen: Apfel-Beeren-Crumble

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C Umluft vor.
2. Geben Sie Mehl, 4 Eßlöffel Zucker, Vanillezucker, Zimt, Salz und die pflanzliche Margarine in eine Schüssel und verkneten Sie alles zu Streuseln. Stellen Sie diese anschließend in den Kühlschrank.
3. Fetten Sie vier ofenfeste Förmchen mit Margarine ein und bestäuben Sie sie mit etwas Zimt.
4. Hacken Sie die Mandeln und Nüsse klein. Waschen Sie den Apfel und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.
5. Verteilen Sie die Apfelstücke auf die Förmchen und streuen Sie jeweils 1 Teelöffel Zucker und etwas Zimt darüber. Beträufeln Sie alles mit Zitronensaft. Anschließend teilen Sie die Mandeln und Nüsse auf die Förmchen auf.
6. Geben Sie nun in jede Form einige Beeren. Verteilen Sie die Streusel auf die Portionen.
7. Backen Sie die Förmchen bei 180 °C Umluft für 25 Minuten. Anschließend können Sie sie noch einmal mit etwas Zimt und Zucker bestreuen. Warm servieren!

Zutaten:

- 140 g Mehl
- 80 g pflanzliche Margarine und etwas mehr zum Einfetten
- 4 EL + 4 TL brauner Zucker
- 20 g Mandeln
- 20 g Nüsse (Sorten nach Belieben)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 TL Zimt
- 1 Apfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise
- 150 g Himbeeren oder Heidelbeeren (TK)

Wir wünschen
guten Appetit und
schöne Feiertage!

Zubereitung:

1. Ziehen Sie die Zwiebel ab und würfeln Sie diese fein. Entkernen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Raspeln Sie das Rotkraut fein.
2. Würzen Sie das Rotkraut mit einer großen Prise Salz. Geben Sie Apfelessig hinzu und kneten Sie alles kräftig durch. Lassen Sie das Ganze für 15 Minuten ziehen.
3. Schmelzen Sie die pflanzliche Margarine in einem Topf und dünsten Sie die Zwiebelwürfel darin 2 – 3 Minuten lang an. Geben Sie das Rotkraut dazu und dünsten Sie dieses 3 – 4 Minuten mit.
4. Fügen Sie Balsamico-Essig und Rotwein hinzu und löschen alles ab. Geben Sie Piment, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Ahornsirup, Orangensaft und das Wasser hinzu.
5. Anschließend geben Sie die Apfelstücke hinein und salzen die Masse noch einmal.
6. Lassen Sie alles bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel 10 Minuten sanft köcheln und fügen Sie 150 ml Wasser hinzu. Nach weiteren 15 Minuten fügen Sie nochmals 150 ml Wasser hinzu. Rühren Sie alles immer wieder um und geben Sie bei Bedarf weiteres Wasser hinzu. Insgesamt benötigt das Rotkraut mindestens 60 Minuten Kochzeit.
7. Entfernen Sie die Nelken und Lorbeerblätter und schmecken Sie alles noch einmal mit Salz und Apfelessig ab. Diese Beilage schmeckt besonders gut, wenn Sie sie bei geschlossenem Deckel noch eine Weile ziehen lassen.

Zutaten Rotkraut:

- 3 kleine rote Zwiebeln
- 2 Äpfel, Golden Delicious
- 750 g Rotkraut, frisch
- 2 Prisen Salz
- 3 EL Apfelessig
- 25 g pflanzliche Margarine
- 3 EL Balsamico-Essig
- 250 ml Pinot Noir (alternativ: Gemüsebrühe, Wasser oder Apfelsaft)
- ½ TL Piment, gemahlen
- Etwas Pfeffer
- 5 Nelken
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Ahornsirup
- 100 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 250 ml Wasser
- Außerdem: Gemüsehobel

100 JAHRE
UND KEIN BISSCHEN
HALBTROCKEN.

Mumm
& Co

MANCHMAL MUSS ES EBEN
MUMM SEIN.

100
JAHRE



Winter-Rituale zum Erholen



Wohlfühl-Ritual für kalte Tage:

Wärmen Sie sich von innen zusätzlich durch einen Tee mit Honig. Alternativ heizt auch ein würzig-scharfer Ingwertee ein und gibt Ihnen innere Kraft. Für noch mehr Entspannung eignet sich eine warme Dusche. Pflegen Sie anschließend Ihre Haut mit der „Erholsames Winter-Ritual“ Body Lotion von Dove und kuscheln Sie sich mit dicken Socken und einer dicken Decke auf Ihr Sofa.

In den kalten Wintermonaten sehnen wir uns nach besonders viel Wärme. Heiß duschen, der häufige Wechsel von kalter zu warmer Luft und hochgeschlossene Kleidung kann die Haut jedoch ganz schön reizen. Daher darf die Hautpflege in dieser Zeit besonders reichhaltig sein!

Inspiriert von den Schönheitsritualen himalayischer Frauen hat Dove eine Pflege entwickelt, die besonders sanft zu Ihrer Haut ist. Die Menschen des Himalayas kennen den Winter und die daraus resultierenden Ansprüchen an Haut und Haar nur zu gut.

Der Himalaya ist das jüngste, größte und höchste Gebirge der Welt. Er befindet sich in Asien zwischen dem indischen Subkontinent und dem tibetischen Hochland. Der höchste Gipfel der Bergkette liegt 8.848 Meter über dem Meeresspiegel: der Mount Everest. Gleichzeitig befindet sich im Himalaya das tiefste Tal der Welt. Das Kali-Gandaki-Tal liegt ungefähr auf 2.540 Metern, wobei es von den umliegenden Bergen um 5.500 Meter überragt wird. Durch die extremen Höhenunterschiede sind die Menschen, die in diesen Gebieten leben, extremen klimatischen Unterschieden ausgesetzt.

Mithilfe der Pflegegeheimnisse der himalayischen Frauen verwöhnen Sie Ihre Haut tiefenwirksam und erleben wohligen-winterliche Wellnessmomente. Entdecken Sie jetzt die Limited Body Lotion „Erholsames Winter-Ritual“, die winterbeanspruchte Haut mit ausreichend Feuchtigkeit versorgt. Zeitgleich wird durch den Duft von Sandelholz und Wintergewürzen, wie Muskat, Zimt, Ingwer und Kurkuma, Ihr Geruchssinn angeregt, sodass Sie ein besonders warmes, kuscheliges und weiches Gefühl bekommen.



Jetzt entdecken!



Sei Sanft zu dir im Winter

Inspiriert von den Schönheitsritualen Himalayischer Frauen.



Dove Body Lotion Pflegegeheimnisse Erholsames Winter Ritual 250 ml Flasche



Die perfekte Haarpflege für jeden Typ

Im Jahr 2022 leben fast acht Milliarden Menschen auf der Erde. Jeden Tag wächst die Weltbevölkerung um 180.000 Menschen, das heißt es werden jede Sekunde zwei Babys geboren, die ihre eigenen Eigenschaften und Merkmale aufweisen. So unterschiedlich die Menschen sind, so ist es auch die Beschaffenheit ihrer Haare. Mit der Marke Schauma werden außergewöhnliche und effektive Produkte für jeden Haartyp entwickelt.

Für Menschen mit längeren Haaren reicht ein einfaches Shampooieren der Haare

nicht aus. Damit sie gesund und glänzend aussehen, benötigen sie ein wenig mehr Unterstützung. Schauma bietet die perfekten Spülungen (auch Conditioner genannt) für jeden Haartyp an. Die Spülung sollte nach jedem Waschen angewendet werden. Sie wirkt wie ein Schutzmantel, denn sie legt sich wie ein hauchfeiner Film um das aufgeraute Haar. Dadurch lässt es sich anschließend leichter entwirren. Auch das Föhnen, Kämmen und Stylen ist so sehr viel einfacher!



1. Für trockenes, geschädigtes oder coloriertes Haar:

Schauma Repair & Pflege mit Kokos-Extrakt, Schauma Color Glanz mit Granatapfel-Extrakt, Schauma 7 Blüten-Öl



2. Für feines, plattes Haar

Schauma Kraft & Vitalität mit Baobab-Öl & Biotin, Schauma Power Volumen mit Wasserlilien-Extrakt



3. Speziell für Männer:

Schauma Karbon Kraft mit Koffein, Schauma For Men mit Hopfen-Extrakt, Schauma Anti-Schuppen Classic mit Aloe-Vera-Extrakt, Schauma Intensive Reinigung mit Aktivkohle & Tonerde



Wie integrieren Sie eine Spülung in Ihre Haarpflege-Routine?

Shampooieren Sie Ihre Haare zunächst und spülen Sie sie aus. Danach wenden Sie die Spülung in den Längen und Spitzen an. Eine Anwendung am Ansatz beschwert das Haar und macht es platt. Anschließend spülen Sie alles gründlich aus. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände im Haar verbleiben, da diese es sonst strähnig wirken lassen.

Schauen Sie selbst, welche Pflegeprodukte zu Ihrem Haartyp passen!

Duft verschenken, Liebe versprühen!

Gerüche sind sehr individuell und haben die besondere Eigenschaft, vergessene Erinnerungen wieder hervorzubringen oder einzigartige Momente zu unterstreichen. Versprühen Sie an den Festtagen Zuneigung und beschenken Sie Ihre Liebsten mit einem klassischen Duft!

Wissen Sie, wie sich der Name Mexx zusammensetzt? Wir verraten es Ihnen! Rattan Chadha führte im Jahr 1986 seine Herrenmarke „Moustache“ und seine Damenmarke „Emanuelle“ zusammen, nahm jeweils den Anfangsbuchstaben und fügte zwei Küsse (XX) hinzu.

Wussten Sie, dass bruno banani seit 1993 als internationale Kultmarke den Markt für Unterwäsche und Bademode revolutioniert? Die Unterwäsche wurde sogar im Weltall auf der Raumstation MIR getestet.



bruno banani Man

Zu Deutschlands Nummer-1-Parfüm-Marken zählt bruno banani Man. Das bruno banani Man Eau de Parfum eignet sich für den selbstbewussten Mann, der weiß, worauf es ankommt. Charakteristisch für den herb-maskulinen und aromatischen Herrenduft sind die Duftkomponenten aus Vanille, Edelhölzern und würziger Nelke, welche optimal in die besinnliche Jahreszeit passen.



Mexx Woman

Das Gegenstück zu bruno banani Man ist der Duft von Mexx Woman, der sich für jeden Anlass eignet. Das Mexx Woman Eau de Toilette ist ein frisch-femininer Duft für souveräne und sinnliche Frauen. Die frisch-fruchtige und florale Komponente wird durch die warmen Nuancen von Sandelholz abgerundet.



David Beckham Instinct

Ein Herrenduft, der für Mode, Stil und Erfolg steht, ist der Klassiker David Beckham Instinct Eau de Toilette. Dieses Parfüm zeichnet sich durch frische aromatisch-zitronige Duftnoten im Kontrast zu warmem Kardamon und Patchouli aus.



Falls Sie in den Ski-Urlaub fahren, denken Sie unbedingt an Sonnenschutzcremes mit hohem UV-Schutzfaktor. Diese helfen gegen Sonnenbrand und wirken ebenfalls fettend!

Streichelzarte Haut im Winter

Rissige Hände und trockene Lippen? Sie kennen dieses Problem sicherlich! Besonders in den kalten Wintermonaten belasten die Temperaturen unsere Haut. Trockene Heizungs- oder Kaminluft sorgt zudem dafür, dass weniger Talg produziert oder die Produktion sogar eingestellt wird. Talgdrüsen sind allerdings ein wichtiger Bestandteil unseres größten Organs, denn sie wirken wie ein natürlicher Schutzfilm. Sie sorgen außerdem dafür, dass unsere Haut zart und weich bleibt.

Eine regelmäßige und für den jeweiligen Hauttyp richtige Pflegeroutine ist im Winter besonders wichtig. Vor allem die Hautregionen, die der Kälte ausgesetzt sind, sollten mit Creme behandelt werden.

Eine Creme pflegt und sorgt dafür, dass die Schutzschicht der Haut verstärkt wird. Äußere Einflüsse treffen so nicht direkt auf die Haut. Es wird empfohlen, das Gesicht morgens und abends einzucremen. Besonders die Lippen werden bei kalter und trockener Luft rissig. Hier helfen beispielsweise Fettstifte mit Mandelöl. Mandelöl verträgt die Haut besonders gut. Es spendet zusätzliche Feuchtigkeit und wirkt rückfettend.

Wenn Sie gerne lange und heiß duschen oder baden, sollten Sie diese Angewohnheit auch Ihrer Haut zuliebe überdenken. Ausgedehnte Duschen oder Bäder wärmen den Körper zwar, sie stressen die Haut allerdings zusätzlich. Benutzen Sie

für Ihre tägliche Hygiene lauwarmes Wasser und duschen/baden Sie nicht zu lange. Für den Schaum bzw. das Duschgel gilt das Prinzip: Weniger ist mehr! Ein mildes Duschgel mit einem pH-Wert zwischen 5,5 und 7 ist für die Haut empfehlenswert. Rubbeln Sie sich mit dem Handtuch nicht trocken, sondern tupfen Sie. Durch das Rubbeln wird die ohnehin vom Wasser geschwächte Haut zusätzlich belastet. Verwöhnen Sie Ihre Haut unbedingt mit wohltuenden Pflegeprodukten. Falls Sie es extraweich und geschmeidig mögen, können Sie auch ein Körper-Öl anwenden. Es schließt die Feuchtigkeit ein und Ihre Haut bleibt auch bei extremer Kälte zart.

Duftende Wohlfühlmomente

Die richtige Anwendung von Körper- und Hautpflegeprodukten ist gerade im Winter äußerst wichtig. Unsere Haut wird aufgrund der kalten und trockenen Luft strapaziert. Die Cremes und Lotions schützen die Haut vor dem Austrocknen.

Besondere Wohlfühlmomente bieten die Pflegeprodukte der Marke Bettina Barty. Sie sind parfümiert und versorgen die Haut mit wichtigen Inhaltsstoffen, welche optimal auf die tägliche Anwendung abgestimmt sind. Intensive Duftnoten von zartfrisch bis exotisch-pudrig sorgen für ihr exklusives Wohlfühlerlebnis nach der Dusche oder dem Bad.

Bettina Barty bietet nicht nur Ihre persönliche Lieblings-Körperpflege, sondern auch Parfüm, Body Butter und Seifen an.

Der Klassiker und das Aushängeschild von Bettina Barty ist die Vanilla Hand & Body Lotion. Seit Jahren verwöhnt der pudrig-weiße Vanille-Duft die Sinne von Millionen Menschen. Die Hand & Body Lotion enthält wertvolle Pflegestoffe und ist auf Ihre tägliche Hautpflege abgestimmt.



TOP
Citrus, Bergamot, Spicy
HEART
Cinnamon, Floral, Jasmine
BASE
Heliotrope, Vanilla, Musk

Ein ebenfalls beliebter Klassiker, der lange nicht verfügbar war, feiert nun sein Comeback: Cacao Hand & Body Lotion. Mit wertvollem Kakao verfeinert ist diese Hand- und Körpermilch nicht nur ein einzigartiges Dufterlebnis, sondern auch gut für die Haut!



TOP
Chocolate, Butter Cream
HEART
Nut, Coconut, Milk
BASE
Caramel, Vanilla

PURINA®
GOURMET™
— ★ ★ ★ —

Erlesener Genuss

für *wahre* Feinschmecker!



So schmeckt es noch besser

Sie planen gerade ein hübsches Adventsdinner? Super! Da greifen wir Ihnen doch gern unter die Arme – besonders, was die Getränkewahl betrifft.

Zu einem tollen Essen gehören auch die richtigen Getränke. Und seien wir doch mal ehrlich – ein guter Wein ist zwar die halbe Miete, aber eben noch lange nicht alles. Denn mindestens genauso wichtig ist das richtige Mineralwasser. Ja, tatsächlich! Es kann den Geschmack des Weins enorm beeinflussen. Glauben Sie nicht?

Dann passen Sie mal auf! Mit dem richtigen Wasser bekommt jeder Wein sofort so etwas wie ein Geschmacks-Update. Der Grund dafür ist die Mineralisierung eines Wassers – sie gibt jedem Mineralwasser seinen einzigartigen Geschmack. Da S.Pellegrino und Acqua Panna neutral mineralisiert sind, bringen sie die Nuancen im Wein ideal zur Geltung und überdecken den Geschmack des Weins nicht. Feinperliges S.Pellegrino harmonisiert beispielsweise ideal zu fruchtigen Rot- oder säurereichen Weißweinen. Acqua Panna ist der ideale Begleiter zu strukturiertem Rotwein und säurebetontem Weißwein.



Acqua Panna

Acqua Panna geht fast 15 Jahre auf eine unterirdische Reise durch massive Gesteinsschichten, bevor es nördlich von Florenz in der Toskana an die Oberfläche tritt. Dort entspringt das Wasser in der rund 1.300 Hektar großen Naturlandschaft Panna. Diese Wanderschaft prägt den edlen Charakter des stillen Mineralwassers.

Und übrigens: Die Pairing-Eigenschaften gelten nicht nur für Wasser und Wein. Auch ein klassischer Weihnachtsbraten oder andere Adventsessen schmecken mit einem stimmigen Wasser intensiver.



S.Pellegrino

Die Geschichte von S.Pellegrino beginnt in den italienischen Alpen. Auf einer 30-jährigen Reise durch unterirdische Gesteinsschichten wird das Wasser auf natürliche Weise mit Mineralien angereichert. Die perfekt ausbalancierte Kohlensäure schenkt S.Pellegrino schließlich seine feine Säure und den angenehmen Geschmack.



Impressum



Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Drucker:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Redaktionsleitung:

Lena Stroyk (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Franziska Franke (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12-18, 50668 Köln



AROMATHERAPY

GENUSSMOMENTE ERLEBEN

MIT GLADE® AROMATHERAPY ...



Tierische Vortreude AUF'S FEST!

Bestellen Sie nur für kurze Zeit unsere exklusiven
Weihnachts-Snackartikel für Ihren Liebling!



... UND DEN NEUEN WINTERDÜFTEN!



LET'S PARTY



LIMITED EDITION

Nr.1

MARKE FÜR
WINTERLICHE
DÜFTE*

*Basierend auf Nielsen Scantrack Daten für Lufterfrischer bis Oktober 2021, Europa.
Copyright © 2021, Nielsen Consumer LLC.





STARNBERGER GENIESSSEN

*Bier von da,
wo's am schönsten ist*



GESCHMACK: SÜFFIG UND VOLLMUNDIG

OPTIK: GOLDFARBEN

ALKOHOLGEHALT: 4,8 % VOL

Handwerkliche Braukunst trifft
höchsten Qualitätsanspruch

Mit viel Herz und
Leidenschaft gebraut

Kurz gesagt: Gutes aus Bayern.

