

akzenta

magazin

GRATIS
für Sie!

SERVICSEITEN ZUM FEST

Ernährungs- und Basteltipps
sowie Produktempfehlungen
für die schönste Zeit im Jahr

PHÖNIX SEE ERÖFFNUNG

akzenta's neuer Markt
begeistert Dortmund

Leckereien aus dem Ofen

Abwechslungsreiche Rezepte nicht nur
für den perfekten Weihnachtsbraten



Bio. Logisch.

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

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



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

[f buenting.teestube](#)
[bunting_tee](#)
www.buening-tee.de



6



Liebe Leser:innen,

Für akzenta geht ein aufregendes Jahr zu Ende. Mit der Eröffnung unseres Marktes in Dortmund am Phönix See konnten wir wieder ein neues Statement setzen für einen modernen, kundenfreundlichen und sortimentsreichen Lebensmitteleinzelhandel. Die Eröffnung war ein voller Erfolg und die Stammkundschaft wächst von Tag zu Tag, was uns außerordentlich freut. Wenn Sie also mal in der Nähe des schönen Phönix Sees in Dortmund sind, schauen Sie mal in unserem akzenta-Markt vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Da nun auch die Fangemeinde unseres akzenta-Magazins unaufhörlich wächst, haben wir dieses Mal auch hier wieder das besondere Extra an Servicethemen für Sie aufgenommen. Von abwechslungsreichen, leckeren Rezepten für die Winter- und Weihnachtszeit bis hin zu Ernährungs-, Bastel- und Veranstaltungstipps finden Sie eine Reihe an interessanten Themen, die Sie zu den Festtagen beschäftigen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben besinnliche Weihnachten, genussreiche Stunden und Zeit zum Entspannen.

Inhalt

GENUSS

- 04 Ofenköstlichkeiten**
Von einfach bis festlich
- 10 Plätzchen backen**
Mit Gewürzen, Schokolade und Konfitüre
- 12 Fuchswinkel**
Bestellen, Tisch decken, fertig
- 14 Fruchtiges im Winter**
Herzhaft oder süß mit Zitrusfrüchten
- 20 Lange Rede–Kurzer Gin**
Die besten Gins mit kleiner Historie

MARKT

- 22 Do it yourself**
Glücklich basteln
- 24 Geschmacksträger Fett**
Fett ist nicht gleich Fett
- 26 Große Dortmund-Eröffnung**
akzenta's großes Opening am Phönix See
- 29 Veranstaltungen**
Fisch und Me(h)er
- 30 Bedienungstheken**
Fleisch, Wurst, Käse & Fisch
- 32 Soziales Engagement**
Kinderhospiz Löwenzahn und Sterntaler

ENTDECKEN

- 35 Für die Kleinen**
Pinguine basteln mit Anna

SERVICE

- 33 Impressum**
- 34 Leserservice, Sudoku**

Herzlichst Ihr

André Kolbinger

akzenta-Geschäftsführung

akzenta
REWE



23



27



18





Die Zubereitungszeit ist nicht lang und das Rezept kann auch mit **anderen Zutaten** leicht abgewandelt werden.



AUS DEM

Backofen

Hähnchen mit Wintergemüse vom Blech

4-6 Portionen

25 Minuten + 50 Minuten Backzeit

4 Hähnchenschenkel mit Haut (Kikok aus der Region) · 1 EL Rapsöl · 1 TL Paprikapulver · 600 g Drillinge · 2 Rote Bete Knollen · 4 Karotten · 4 Pastinaken · 200 g Champignons · ¼ Rotkohl · 1 Knoblauchknolle · 1 rote Zwiebel · 2 EL Olivenöl · 2 TL Senfsaat · 2 TL Honig · 2 TL Senf Meersalz, Pfeffer · 1 EL Ketchup · 1 EL Sojasauce · 1 TL Honig · 200 g Schmand · 1 Bund Schnittlauch

1 Die Hähnchenschenkel abbrausen und trocken tupfen. Mit Rapsöl, Salz, Pfeffer, Honig und Paprikapulver eine Marinade zubereiten, und die Hähnchenschenkel damit einstreichen und ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenschenkel erst mit der Hautseite auf das eingefettete Backblech geben. **2** Drillinge mit 1 EL Öl, gehacktem Rosmarin und 1 EL Meersalz vermischen und nach ca. 15 Minuten daneben verteilen. Das Hähnchen dabei wenden. Rote Bete Knollen schälen, vierteln, mit etwas Öl und Meersalz vermengen. Die Karotten und Pastinaken schälen und halbieren. 3 EL Öl mit Senfsaat, Honig, Pfeffer, Meersalz und Senf verquirlen und die Möhren und Pastinaken damit einreiben. Rote Bete, Möhren und Pastinaken dann nach weiteren 5 Minuten aufs Backblech geben. **3** Nach weiteren 10 Minuten die halbierten Champignons dazu geben. Ketchup und Sojasauce vermischen und die Hautseite der Hähnchen damit einpinseln. Kurz vor Ende der Garzeit den Rotkohl mit einem Hobel herunterschneiden und mit 1 Prise Zucker und Salz verkneten. Nach einer kurzen Einwirkzeit auf dem Blech verteilen. Die Hähnchenschenkel sollten nach insgesamt ca. 50 Minuten Backzeit gar sein.

Pro Portion ca. 880 kcal (3682 kJ)

38 g E · 68 g KH · 45 g F



Lachs im Blätterteigmantel mit Senf-Dill-Sauce

4 Portionen

30 Minuten + 25 Minuten Backzeit

500 g Blattspinat · 1 Zwiebel · 2 Knoblauchzehen · 1 EL Rapsöl · Salz, Pfeffer, Muskatnuss · 500 g Lachsfilet · 1 Paket Blätterteig (aus dem Kühlregal) · 2 EL Panko Paniermehl · 1 Eigelb · 30 g Mehl · 30 g Butter · 300 ml Brühe · 200 ml Sahne · 2 TL mittelscharfer Senf · 1 TL Körniger Senf · 2 TL Sahnemeerrettich · 2 TL Dillspitzen

1 Den Spinat bei Bedarf waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Den Spinat portionsweise dazu geben, bis er komplett eingefallen und weich ge-

schmort ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In ein Sieb zum Abtropfen zur Seite stellen und abkühlen lassen. **2** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und mittig mit dem Spinat belegen. Den Lachs würzen, rundherum in Pankomehl einbetten und auf den Spinat legen. Mit dem Blätterteig umschließen und mit Ei einpinseln. Den Teig für ca. 25 Minuten in den Ofen geben. **3** Butter erhitzen, Mehl einrühren und portionsweise mit Brühe und Sahne aufgießen. Mit Senf, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Dill würzen.

Pro Portion ca. 873 kcal (3654 kJ)

36 g E · 36 g KH · 63 g F



Die Süßkartoffel auf Erfolgskurs

VEGETARISCH

Gefüllte Süßkartoffeln mit Spinat und Roter Bete vom Blech

**4 Portionen · ca. 20 Minuten
+ 40 Minuten Backzeit**

4 Süßkartoffeln · 2 EL Rapsöl
200 g Babyspinat · 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe · Salz,
Pfeffer, Muskatnuss · 2 Rote
Bete Knollen (vorgegart, vaku-
umiert) · 100 g Feta Käse
1 Spritzer Zitronensaft
20 g Walnüsse · 4-5 Stängel
frische Petersilie · 1 Prise
Meersalz

1 Backofen auf 200°C vorheizen. **2** Die Süßkartoffeln mit der Gabel mehrmals einstechen, mit 1 EL Rapsöl rundherum einreiben und auf einem Backblech ca. 50 Minuten im Ofen garen. **3** Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in 1 EL heißem Öl anschwitzen. Den Spinat dazu geben, bis er eingefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. **4** Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden, den Feta krümeln und dazu geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. **5** Die Walnüsse und Petersilie klein hacken und mit Meersalz vermengen. **6** Die Süßkartoffeln etwas abkühlen lassen, längs einschneiden und mit den restlichen Zutaten füllen.

Pro Portion ca. 380 kcal (1589 kJ) · 8 g E · 43 g KH · 16 g F

Kasseler Rosenkohl Auflauf

4-6 Portionen

25 Minuten + 25 Minuten Backzeit

400 g Rosenkohl · 300 g Schupfnudeln
200 g Champignons · 2 EL Rapsöl
4 Scheiben Kasseler ohne Knochen · 2 EL
Mehl · 2 EL Butter · 100 ml Sahne · 150 ml
Milch · 150 ml Gemüsebrühe · 50 g Gratin-
käse · Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Rosenkohl putzen und in kochendem Salz-
wasser kurz blanchieren. Schupfnudeln in ei-
ner Pfanne mit Butter kurz anbraten. Zwiebel
schälen, würfeln und in Öl anbraten. Pilze
dazu geben. Kasseler in Stücke schneiden
und kurz mitbraten. **2** Butter im Topf schmel-
zen lassen, Mehl dazu geben und verrühren.
Portionsweise mit Brühe, Sahne und Milch
aufgießen. **3** Eine Auflaufform einfetten. Mit
Schupfnudeln, Pilzen, Kasseler und Rosen-
kohl füllen und mit Sauce übergießen. Zum
Schluss den Käse darauf verteilen.

Pro Portion (4 Port.) ca. 556 kcal (2329 kJ)
36 g E · 35 g KH · 28 g F



Gnocchi Hähnchen Auflauf mit Pilzen und Brokkoli

4-6 Portionen · 30 Minuten + 25 Minuten Backzeit

600 g Gnocchi (aus dem Kühlregal) · 2 EL Rapsöl · 500 g
Hähnchenbrustfilet (Bio) · 1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe
300 g Champignons · 2 gehäufte EL Mehl · 400 ml Milch
150 ml Sahne · 20 g Parmesan · 400 g Brokkoli · Salz,
Pfeffer, Muskatnuss · Thymianzweige

1 Die Gnocchi in 1 EL ÖL kurz anbraten und aus der Pfanne neh-
men. Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und in 1 EL Öl anbra-
ten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel und fein geschnit-
tene Knoblauchzehe dazu geben. Die Champignons vierteln und
mitbraten. Mehl darüber streuen, mit Milch und Sahne ablöschen
und mit Muskatnuss würzen. **2** Alles kurz aufkochen lassen, die
Temperatur verringern, Thymian hinzufügen und den Parmesan ein-
streuen. In der Zwischenzeit die Brokkoliröschen abtrennen und in
kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrec-
ken. **3** Eine Ofenform einfetten, mit Gnocchi, Brokkoli und der
Hähnchen Pilz Sauce füllen. Zum Schluss den Gratinkäse darüber
streuen und die Form für ca. 25 Minuten bei 180 °C (Ober- und Un-
terhitze) in den vorgeheizten Ofen geben.

Pro Portion ca. 546 kcal (2287 kJ) · 39 g E · 33 g KH · 27 g F



VEGAN

*Mal anders - ein
Gemüse Eintopf aus
dem Backofen*

Gemüse Eintopf aus dem Backofen

4–6 Portionen

20 Minuten + 40 Minuten Garzeit

1 EL Rapsöl · 1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe
4 Möhren · 1 kleine Knollensellerie · 500 g
Kartoffeln · 1 Stange Porree · 100 g Linsen
300 g weiße Bohnen (Konservenware) · 1,5
Liter Gemüsebrühe (vegan) · Salz, Pfeffer
Frische Petersilie

1 Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Öl im Topf erhitzen. **2** Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben. Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen und hinzufügen. Porree säubern, putzen, in Ringe schneiden. Linsen in ein Sieb geben, abbrausen. Porree und Linsen zu dem anderen Gemüse in den Topf geben und mit Brühe aufgießen. **3** Den Schmortopf auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. in den Ofen geben. Kurz vor Ende der Garzeit die Bohnen abgießen, abbrausen und im Topf mit erwärmen.

Pro Portion (4 Port.) ca. 337 kcal (1411 kJ)
16 g E · 56 g KH · 5 g F

Die Qualität

Gutes Rinderfilet hat eine dunkelrote Farbe und ist leicht marmoriert. Es handelt sich um den magersten Muskel des Tieres unterhalb der Wirbelsäule.

Alternativ zum Wirsing passen Bohnen, Karotten und Grillgemüse



Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln

4–6 Portionen · ca. 45 Minuten + 30 Minuten Garzeit

900 g Rinderfilet · 1 EL Rapsöl
2 EL Butterschmalz · 1 Wirsingkopf (ca. 800 g) · 80 g Speckwürfel (Bio) · 200 ml Sahne · ½ TL Gemüse- oder Hühnerbrühe
½ TL Stärke · Salz, Pfeffer, Muskatnuss · 1 kg Drillinge (Bio) · 1–2 EL Olivenöl · 2–3 Rosmarinzwige
1 EL Meersalz · 1 Bund Petersilie

1 Das Rinderfilet mind. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Butterschmalz rundherum scharf anbraten. **2** Die Drillinge halbieren und mit Öl, Meersalz und Rosmarinnadeln vermengen. Zusammen mit dem Rinderfilet auf das Blech legen und ca. 30 Minuten bei 150 °C garen, dabei einmal wenden. **3** Sobald das Filet die gewünschte Kerntemperatur (55 °C medium) erreicht hat, herausnehmen und ruhen lassen. Den Backofen auf 230 °C Grillstufe stellen und die Drillinge fertig garen. Den Wirsing halbieren, die Blät-

ter entnehmen und den Strunk V-förmig heraustrennen. Die Blätter ca. 6–8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. **4** Speck in einer Pfanne anbraten, mit Sahne und 100 ml Brühe ablöschen. Stärke in etwas Wasser auflösen und einrühren, aufkochen lassen und den kleingeschnittenen Wirsing zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie fein hacken und das Filet darin wälzen.

Pro Portion ca. 847 kcal (3543 kJ)
64 g E · 48 g KH · 42 g F



Honig-Pfeffernüsse



Plätzchen backen

HONIG-PFEFFERNÜSSE

50 Stück · 90 Min. Vorbereitungs- und Zubereitungszeit · 15–20 Min. Backzeit

50g gehackte Mandeln · 200g Honig
100g brauner Zucker · 50g Butter · 1 Eigelb
1 TL Zimt · 1 TL schwarzer Pfeffer · ½ TL
Gewürznelken · ½ TL Kardamom · ½ TL
Anis (jeweils gemahlen) · Salz · 350g Mehl
(Type 550) · 1 TL Backpulver · 2 EL Rum
100g Puderzucker · 1 Eiweiß (Kl. M)

1 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. **2** Honig und braunen Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Butter darin schmelzen, dann abkühlen lassen. **3** Die Honig-Zucker-Lösung mit dem Eigelb, Mandeln, Zimt, Pfeffer, Nelken, Kardamom, Anis und 1 Prise Salz verrühren. **4** Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit dem Rum unter die Honigmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Eine halbe Stunde kühlen. **5** Aus dem Teig 2 cm große Kugeln formen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Gas 2–3, Umluft 160°C) 15–20 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. **6** Puderzucker sieben, zusammen mit Eiweiß zu einem glatten Guss verrühren. Die abgekühlten Pfeffernüsse mit Guss bestreichen, auf Wunsch verzieren.

SCHOKO CRINKLE COOKIES

30 Stück · 60 Min. Vorbereitungs- und Zubereitungszeit · 11 Min. Backzeit

100g gute Zartbitterschokolade (mind 60% Kakao) · 125g weiche Butter in Würfeln · 250g Mehl · 2 TL Backpulver · 1 Prise Zimt
1 Prise Salz · 2 TL Back-Kakaopulver · 3 Eier (Gr. M) · 200g Zucker · 75g Puderzucker

1 Schokolade hacken, gemeinsam mit der Butter über einem heißen Wasserbad (Wasser nicht kochen lassen) schmelzen und abkühlen lassen. **2** Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt und Salz vermischen. **3** Eier und Zucker in einer Rührschüssel verquirlen. **4** Die abgekühlte Schokomixtur zugeben, danach die Mehlmischung. Nur so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. **5** Teig mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank über Nacht kühlen. **6** Am nächsten Tag den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. **7** Puderzucker in eine kleine Schale füllen. Aus dem Schokoteig mithilfe eines Teelöffels Stücke entnehmen, zu 2 cm großen Bällchen formen. Diese rundherum im Puderzucker wälzen. Wird der Teig durch das Rollen weich, die fertigen Bällchen nochmal ca. 20–30 Min. in den Kühlschrank geben. **8** Die Teigbällchen auf das Backblech geben, 10–12 Min. backen. Achtung: Kekse sind zu Beginn noch weich, härten aber nach.



Schoko Crinkle Cookies

WEIHNACHTS-MACARONS

**25 Stück · 60 Min. Vorbereitungs- und Zubereitungszeit
15 Min. Backzeit**

Für die Macaron-Schalen: 100 g gemahlene, geschälte Mandeln
120 g Puderzucker · ½ TL Lebkuchengewürz · 70 g Eiweiß · 1 Prise
Salz · 30 g Zucker · rote Lebensmittelfarbe · **Für die Orangen-Gana-
che:** 100 g weiße Kuvertüre · 50 g Sahne · 1 unbehandelte Orange
1 Prise Salz · 25 g kalte Butter · **Für die Füllung:** 100 g Marmelade
mit hohem Fruchtanteil und wenig Zucker, z. B. Johannisbeere,
Heidelbeere oder Orange

1 Für die Orangen-Ganache die weiße Kuvertüre fein hacken. Die Oran-
genschale abreiben, die Hälfte der Orange auspressen. Die Sahne mit
der Vanille und der Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen,
über die Kuvertüre gießen. 2 Min. stehen lassen, mit einem Pürierstab
emulgieren, den Orangensaft hinzugeben, weiter mixen. Zum Schluss
die kalte Butter hinzufügen, noch einmal durchmixen. Abgedeckt über
Nacht in den Kühlschrank stellen. **2** Backofen auf 130°C Heiß- oder
Umluft vorheizen. **3** Für die Macaronschalen Mandeln mit Puderzucker
vermischen, in einem Standmixer oder Zerkacker so fein wie möglich
mahlen, durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben. Das Lebkuchen-
gewürz zugeben und alles vermischen. **4** Das Eiweiß mit einer Prise
Salz fast steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen, bei hoher Ge-
schwindigkeit 5 Min. weiter schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Et-
was rote Lebensmittelfarbe unterrühren, bis der gewünschte Farbton
erreicht ist. Die Puderzucker-Mandel-Masse nach und nach unterheben.
5 Die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, gleichgro-
ße Tupfen mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche
spritzen. Die Bleche anschließend einige Male auf die Arbeitsplatte
klopfen, um eventuelle Luftbläschen herauszuschlagen. Die Ma-
caronschalen etwa 30 Min. trocknen lassen, bis sich eine Haut
gebildet hat, im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Bevor
man sie vom Backpapier löst und sie paarweise legt, komplett
auskühlen lassen. **6** Die Orangen-Ganache durchrühren, mit
einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle je einen Ring aus Ganache
auf die untere Macaronschale spritzen, in die Mitte Marmelade ge-
ben. Die zweite Macaronschale darauf geben, vorsichtig andrücken.
Die Macarons bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



RAUCH HAPPY DAY 100 % FRUCHTSAFT

UND VIELE
WEITERE SORTEN
BEI AKZENTA





Feine Festtagsgerichte aus dem

FUCHSWINKEL

Wenn zu Weihnachten aus der Küche ein herrlicher Duft strömt, dann haben Sie entweder stundenlang in derselben gestanden oder aber Sie haben sich entspannt auf das schönste Fest im Jahr vorbereitet und die FUCHSWINKEL-Profis die leckersten Weihnachtspeisen für Sie zubereiten lassen.

Es ist wieder so weit. Die schönsten Festtage des Jahres stehen vor der Tür, und damit stellt sich alljährlich die große Frage: Was kocht man für sich und seine Lieben? Wann bestellt man vor und vor allem wie viel? Und warum hat man eigentlich nie Zeit für sich selbst? Da können wir von akzenta direkt und unkompliziert helfen. Denn die klassischen Festtagsgerichte können Sie in unseren FUCHSWINKEL-Restaurants portionsweise direkt bestellen. Alles, was sie noch machen

müssen, ist die Vorbestellung direkt vorher abzuholen und sie nach Anleitung zu erwärmen. Ob Geflügel oder Wild – alle Gerichte sind elegant interpretiert und mit Liebe zubereitet. Natürlich werden Sie mit den dazugehörigen Beilagen, die perfekt auf das Gericht abgestimmt sind, versorgt, denn ein Menü lebt auch von seiner Komposition. Jetzt heißt es nur noch volle Konzentration auf eine Vorpeise oder eine festliche oder gar ausgefallene Tischdekoration.



GESCHENKGUTSCHEIN

Liebe geht durch den Magen. Schenken Sie den Menschen, die Ihnen etwas bedeuten oder denen Sie eine echte Freude machen wollen, doch einen Gaumengenuss zur freien Wahl in einem unserer FUCHSWINKEL-Restaurants. Gutscheine erhalten Sie in allen FUCHSWINKEL Restaurants.





DAS FUCHSWINKEL-WEIHNACHTSESSEN-ABC

Aussuchen - Bestellen - Chillen



Nie waren Gaumenfreunden an Weihnachten so lecker und vor allem so leicht auf den Tisch zu bringen.

+++

GANZE GANS (für 4 Personen)

mit Rotkohl, Klößen und Bratapfel, gefüllt mit Marzipan an Vanillesoße

+++

GÄNSEKEULE mit Rotkohl und Klößen

+++

WILDRAHOUT mit Rosenkohl und Schupfnudeln

+++

SAUERBRATEN VOM HIRSCH mit Rotkohl und Klößen

Kommt zu uns ins Team

Ihre Leidenschaft ist der Service oder die Welt des guten Essens, des guten Geschmacks und der dankbaren Gäste? Dann sind Sie in unseren FUCHSWINKEL-Restaurants sehr gut aufgehoben. Wir suchen engagierte Unterstützung für alle Servicebereiche. Aber nicht nur Sie möchten uns etwas bieten, auch wir tun es für Sie: feste Arbeitszeiten während unserer Öffnungszeiten und gute Vergünstigungen der akzenta-Gruppe. Nicht zuletzt warten sehr nette und freundschaftliche Teams auf neue Kolleg:innen, mit denen das Arbeiten richtig Spaß macht. Für Fragen rund um unsere Stellenangebote wenden Sie sich bitte an unsere FUCHSWINKEL-Leitung. Oder senden Sie eine Kurzbewerbung mit Lebenslauf und Foto per Mail an jobs@akzenta-wuppertal.de oder per Post an akzenta GmbH & Co. KG, Personalabteilung, Unterdörnen 6 1-63, 42283 Wuppertal.

Fruity Cooking

VEGETARISCH

Salat muss nicht immer grün sein. Mit dieser herrlich herzhaft-süßen Komposition aus Radiccio, Rotkohl und roter Bete tut man etwas für die Gesundheit und bringt außerdem **Farbe auf den Tisch.**

Rezept Seite 17

» Entenbrust mit Rotkohl – der Klassiker im winterlich-festlichen Ambiente. Weihnachtlicher Hingucker ist die Blätterteig-Beilage. Einfach herzustellen mithilfe von Ausstechförmchen. «



Rezept Seite 19



VEGETARISCH

Nussbraten mit Süßkartoffel-Püree, Ofengemüse & Karotten-Orangen-Sauce

6 Portionen · ca. 2 Stunden

2 Süßkartoffeln · 1 EL Butter · 150 g rote Linsen · 1 Dose Kidneybohnen · 200 g Maronen (vorgegart, vakuumiert) · 80 g Datteln · 70 g Haferflocken · 100 g Haselnusskerne · 175 g Nussmischung · 2 Scheiben Vollkorn-Toast · 1 EL Paniermehl · 2 EL Öl · 2 EL Tomatenmark · 1 EL Sojasauce · 2 EL Wasser · 1 Knoblauchzehe · Paprikapulver · Salz, Pfeffer · 2 Karotten · 3 Pastinaken · 100 g Champignons · 1 TL Senf · 1 EL Preiselbeeren · 1 Schalotte · Saft einer Orange · 100 ml Gemüsebrühe · ½ TL Stärke

1 Süßkartoffeln schälen, klein schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 25 Min. köcheln lassen. Danach das Wasser abgießen, ausdamp-

fen lassen, mit 1 EL Butter glatt stampfen.

2 Rote Linsen in 300 ml Salzwasser aufkochen, ca. 5 Min. köcheln lassen. **3** Kidneybohnen in einem Sieb abbrausen. Maronen nach Packungsanleitung erhitzen. **4** 1 Karotte schälen, raspeln. Datteln, Toast, Maronen in einem Küchenzerkleinerer klein hacken. Die Masse in eine Schüssel geben. Haselnusskerne, Paniermehl, Eier, geraspelte Karotte unterheben. Mit 1 EL Tomatenmark, 1 EL Sojasauce, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer gepressten Knoblauchzehe würzen. **5** Masse in eine eingefettete Kastenform füllen, glattstreichen. Mit Alufolie zudecken, dicht verschließen und bei 180 °C Umluft (mittlere Schiene) auf einem Blech ca. 50 Min. backen. **6** Restliche Karotten abbrausen, halbieren. Pastinaken schälen, halbieren.

Die Hälften mit einer Prise Salz und Zucker sowie 1 EL Öl vermengen und nach ca. 20 Min. Backzeit zu dem Nussbraten auf das Blech auslegen. **7** 1 EL Tomatenmark, 1 TL Senf und 1 EL Preiselbeeren vermischen, nach ca. 40 Min. Backzeit auf der Oberseite des Nussbratens verteilen, ohne Alufolie 10 Min. weiter backen. **8** Karotte schälen, in Stifte schneiden. Orange schälen, die Filets herauserschneiden. Schalotte klein schneiden, in 1 EL Öl anschwitzen. Orangensaft und Brühe zugießen, die Karottenstifte darin dünsten. Stärke mit etwas Wasser auflösen, die Sauce abbinden. Orangenfilets zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pro Portion ca. 938 kcal (3925 kJ)
30 g E · 105 g KH · 40 g F

Kabeljau mit Orangen-Safran-Risotto

4 Portionen · ca. 45 Minuten

1 EL Olivenöl · 2 Schalotten · 1 Knoblauchzehe · 1 Stange Staudensellerie · 200 g Risottoreis · 2 Orangen · 1 l Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe · ½ Dose Safran, gemahlen (Fuchs: 0,1 g) · 30 g Parmesan · 20 g Butter + 1 EL Butter · 500 g Rosenkohl · 600 g Kabeljau · 2 EL Rapsöl oder Olivenöl · 1 Bund Petersilie · Meersalz, Pfeffer

1 Schalottenwürfel bei mittlerer Temperatur im Topf in Öl anschwitzen. Knoblauch dazu geben sowie Staudensellerie in feinen Würfeln. Alles 3 Minuten farblos anschwitzen. **2** Einen kleinen Topf mit Brühe aufsetzen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. **3** Inzwischen 1 Orange filetieren, aus dem Rest den Saft auffangen. Die zweite Orange entsaften. Safran in etwas Wasser ziehen lassen. **4** Risotto mit zu den Zwiebeln und dem Sellerie in den Topf geben und kurz mit anrösten. Mit Orangensaft ablöschen. Portionsweise mit Brühe aufgießen, bis das Korn gar ist. Mit Parmesan und Butter sowie Salz, Pfeffer abschmecken und Orangenabrieb unterheben. **5** Den Rosenkohl putzen, den unteren Strunk entfernen und halbieren. Mit 1 EL Öl und 1 Prise Meersalz vermengen. Auf einem Backblech mit Backpapier auf der Schnittseite auslegen und ca. 25 Minuten bei 200 °C backen. **6** Den Kabeljau würzen und in etwas Öl von beiden anbraten, Butter dazu geben und die Temperatur niedriger stellen. Mit der Butter immer wieder beträufeln. **7** Die Petersilie fein hacken und in die Butter streuen.

Pro Portion ca. 452 kcal (1892 kJ)

12 g E · 52 g KH · 20 g F

Gebackener
Rosenkohl
ist herrlich
köstlich



Fruchtiger Wintersalat mit Orangen und Rotkohl

Bild auf Seite 14

4 Portionen · ca. 35 Minuten

100 g Quinoa · 800 g Rotkohl · 50 g Walnüsse · 2 Orangen · 2 EL Honig · 1 TL Butter · 2 Rote Bete Knollen (vorgegart, vakuumiert aus dem Gemüseregal) · 150 g Radicchio · Saft der Orangen · 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl · 2 EL Apfelessig · 1 TL milder Senf · Salz, Pfeffer · 120 g Ziegenfrischkäse

1 Quinoa mit Wasser abbrausen, in 200 ml Wasser aufkochen und ca. 15 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach

5 Minuten quellen lassen. **2** Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Mit einem Sparschäler oder Hobel dünn herunterschneiden. Je 1 TL Salz und Zucker zugeben und kräftig durchkneten, ziehen lassen.

3 1 TL Butter und 1 EL Honig in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen.

4 Die Rote Bete Knolle in Scheiben schneiden. Den unteren Teil vom Radicchio abschneiden und die Blätter abtrennen. Die Schale der Orangen herunterschneiden und

filetieren. Den Rest der Orangen auspressen und den Saft auffangen. **5** Ein Dressing aus dem Saft der Orangen, 2 EL Rapsöl, 2 EL Apfelessig, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer zubereiten. **6** Mit der Rote Bete einen äußeren Rand auslegen. Den Rotkohl und Quinoa sowie den Radicchio-Blättern in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen und mittig platzieren. Die Walnüsse und Orangenfilets hinzufügen und den Ziegenfrischkäse darauf verteilen.

Pro Portion ca. 455 kcal (1904 kJ)

13 g E · 46 g KH · 22 g F

Mandarinentorte

6 Portionen (Springform 18 cm)

ca. 30 Minuten + 50 Minuten Backzeit

125g Butter oder Margarine · 80g + 120g + 40g Zucker · 4 Eier · 1 Pck. Vanillezucker
140g Weizenmehl · 1TL Backpulver · 3EL Milch · Prise Salz · 50g Mandelblättchen (Mandeln gehobelt) · 1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 200 g) · 500g Mascarpone 200g Sahne · 2 Pck. Sahnesteif

1 Die weiche Butter mit 80g Zucker, Vanillezucker und 4 Eigelben cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, unter die Eimasse rühren. Die Milch zugießen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Backform geben. **2** Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, portionsweise 120g Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte der Eischneemasse auf dem Teigboden verteilen und 25g Mandelblättchen darauf verteilen. **3** Die Form ca. 25 Min. bei 175 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen geben. **4** Mit dem restlichen Teig, Eischnee und Mandelblättchen in gleicher Weise vorgehen. Boden und den Deckel auskühlen lassen. **5** Mascarpone mit 40g Zucker glattrühren. Sahne schlagen, dabei 2 Tütchen Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne unter die Mascarponecreme heben. **6** Mandarinen aus der Dose abtropfen lassen, den Boden damit auslegen. **7** Die Hälfte der Mascarpone-Sahne-Creme darauf verteilen. Die restlichen Mandarinen zugeben und mit dem Rest der Mascarpone-Creme glattstreichen, den Deckel auflegen. Die Torte mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion ca. 999 kcal (4179 kJ) · 14 g E · 78 g KH · 70 g F



» Kleine, schnelle Torte, die auf jeder Kaffeetafel zum Schmuckstück wird und fruchtig-lecker schmeckt. «



Versunkener Apfelkuchen

8–10 Portionen

30 Minuten + 40 Minuten Backzeit

200 g Butter · 220 g Zucker · 6 Eier
300 g Mehl · ½ Päckchen Backpulver
2 Prisen Salz · 4–5 Äpfel (Boskop)

1 Butter im Topf erhitzen, langsam schmelzen lassen. Die Eier trennen und Eigelbe mit Zucker

cremig schlagen. Die flüssige Butter portionsweise zugießen. **2** Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Eimasse rühren. **3** Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die Teigmasse heben. **4** Eine Backform einfetten, die Teigmasse einfüllen. **5** Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Oberseite mit dem Messer mehrmals

einritzen. Zitronensaft darüber träufeln. **6** Die Äpfel auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. **7** Die Form für ca. 40 Min. bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen geben. Danach herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

Pro Portion (bei 8 Port.) ca. 537 kcal (2249 kJ)
10 g E · 66 g KH · 25 g F

Entenbrust mit Rotkohl und Orangensauce

4 Portionen · 40 Min. + 30 Min. Garzeit

200 g Blätterteig · 1 Eigelb · 1 Rotkohl-Kopf (800 g) · 1 EL Butterschmalz · 1 Zwiebel
1 EL brauner Zucker · 1 Zimtstange · 150 ml roter Traubensaft · 2 EL Apfelessig · 1 Lorbeerblatt · 2 Nelken · 2 Wacholderbeeren
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas (Marmelade) · Salz, Pfeffer, Muskatnuss · 1 Orange
2 Entenbrüste (ca. 500 g)

1 Den Blätterteig ausrollen, mit einem Ausstecher kleine Formen ausstechen. Diese mit

Eigelb einpinseln, ca. 10 Min. im Ofen bei 200°C backen. **2** Den Rotkohl vierteln, Strunk entfernen, in feine Streifen hobeln. Mit je 1 Prise Salz und Zucker bestreuen, kurz einkneten. Zwiebel schälen, in Stücke schneiden. Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln anschwitzen, den restlichen Zucker zugeben. Den Rotkohl zugeben, kurz mit anbraten. Mit Essig und Traubensaft ablöschen, die Gewürze hinzufügen, alles ca. 30 Min. schmoren lassen. **3** Den Backofen auf 100°C Ober- und Unterhitze herunterkühlen lassen. Die Fetthaut der Enten-

brust einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente mit der Hautseite in der kalten Pfanne bei mittlerer Temperatur ca. 5 Min. langsam anbraten. Die Temperatur erhöhen, weitere 2–3 Min. braten, bis sich eine goldbraune Kruste entwickelt hat. Danach wenden und weitere 2 Min. bei schwacher Hitze braten. Die Pfanne für 10 Min. in den Ofen geben. Die Entenbrust sollte eine Kerntemperatur von 67 °C haben.

Pro Portion ca. 590 kcal (2471 kJ)
28 g E · 37 g KH · 34 g F

Bild auf Seite 15

Lange Rede - kurzer Gin

Gin zählt zu den ältesten und bekanntesten Spirituosen der Welt. Vorgänger war der in Holland hergestellte Genever, dessen Basis Wacholder war. Er wurde mit allerei Aromen, vor allem aus Indien versetzt.

Als Wilhelm III von Oranien den englischen Thron bestieg, nahm er Genever mit nach England, wo er seinen Siegeszug antrat. Um eine gewisse Qualität sicherzustellen, wurde der London Dry Gin geboren, mit strengen Regeln für die Destillation und die Verwendung von Zutaten. Das änderte sich erst wieder 1999, als Hendricks Gin aus Schottland durch Zugabe von Botanicals eine neue abwechslungsreiche Note schaffte, die ihren Siegeszug als In-Getränk antrat.



Malfy Gin Originale

Kristallklarer Dry Gin mit den klassischen Aromen von Wacholder, Koriander und Anis. Alternativ als Arancia mit Orangenote, con Limone oder Rosa mit frischer Pink Grapefruit, Rhabarber und Anisnote. 41 % vol.

je 0.7-l-Flasche
(1 | 39.99)
27.99



Malfy Winter Rosa

Malfy Aperitivo Rosa für 1 Glas

50ml Malfy Gin Rosa · 120ml Wild Berry · 1 Spritzer Limettensaft · getrocknete Cranberries
Zimtstange · Eiswürfel

- 1 Malfy Gin Rosa und Wild Berry in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben.
- 2 Einen Spritzer Limettensaft dazu geben, vorsichtig umrühren und mit einer Zimtstange und Cranberries garnieren.

Bombay Citron Pressé Distilled Gin

Ein spritziger, lebendiger Gin mit dem Geschmack frisch gepresster Zitronen aus dem Mittelmeerraum.

Hergestellt aus einer 100% natürlichen Fruchtinfusion ohne Zuckerzusatz. 37,5 % vol. Diverse Sorten.

je 0.7-l-Flasche
(1 | 31.41)
21.99



Tanqueray No. 10 Gin

Aufwendig hergestellter frischer und zitrusbetonter Premium-Gin mit einer Note von Kamille und Minze. Hergestellt in der kleinen Tiny-Ten Destille von Tanqueray, die dem bekannten Gin seinen Namen gibt. 47.3 % vol.

je 0.7-l-Flasche
(1 | 42.84)
29.99

Franklin & Sons Ltd Limonaden & Tonic Water

Preisgekröntes Sortiment mit ausschließlich natürlichen Aromen, Extrakten und Farbstoffen, ohne Konservierungs- oder Süßstoffe. Diverse Sorten.

je 0.275-l-Flasche
(1 | 9.05 / zzgl. Pfand 0.25)

2.49

auch in 0.5-l-Flasche erhältlich
(1 | 6.98 / zzgl. Pfand 0.25)

3.49



TONIC

Bitterlimonaden für das i-Tüpfelchen im Gin

Your Choice: Gin Tonic Fans wissen: Für einen guten Gin Tonic ist das Tonic Water mindestens so wichtig, wie der Gin selbst. Je nach Geschmack gibt es klassische, dry, florale, fruchtige und würzige Tonics.

Fletcher's Punch

Fletcher's Punch für 1 Glas

30 ml Nikka Coffey Gin · 30 ml Rum (mind. 58 % vol.) · 15 ml frischer Zitronensaft · 15 ml frischer Limettensaft · 22 ml Riemerschmid Mandelsirup · 7 ml Honig · 3 bis 4 Löffel Angostura Bitter

❶ Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln. ❷ Über eine Mischung aus Eiswürfeln und zerstoßenem Eis abseihen. ❸ Gießen Sie alles in ein Glas und füllen Sie es mit Bitterstoffen (Zimtstange, frische Minze, essbare Blüten) auf.



Nikka Coffey Gin

Seidig weicher und ausbalancierter japanischer Gin. Neben klassischen Gin Botanicals enthält er vor allem japanische Zitrusfrüchte wie Yuzu, Kabosu und Amanatsu. 47 % vol.

je 0.7-l-Flasche
(1 | 64.27)

44.99

Riemerschmid Bar-Sirup

Der Riemerschmid Bar-Sirup Mandel hat einen leicht bitteren Geschmack mit der für Mandeln typischen Marzipan-Note. Diverse Sorten.

je 0.25-l-Flasche
(1 | 13.96)

3.49



alkohol-
frei

Siegfried Wonderleaf Gin

Der Wonderleaf ist die alkoholfreie Alternative zum preisgekrönten Siegfried Gin. Ein hochwertiges Destillat aus natürlichen Rohstoffen. Intensiver und unverwechselbarer Gin-Geschmack, alkoholfrei.

je 0.5-l-Flasche
(1 | 35.98)

17.99



Botanicals
DIE SEELE
DES GINS



Butterfly Effect

Butterfly Effect für 1 Glas

4 cl Siegfried Wonderleaf · 3 cl Rhabarbersaft · 2 cl Vanillesirup
2 cl frisch gepresster Limettensaft (in der Pipette) · Deko: verschiedene essbare Blüten

❶ Tee nach Packungsanweisung zubereiten und kalt werden lassen.
❷ Alle Zutaten nach und nach in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben und umrühren. ❸ Anschließend mit Blüten dekorieren. Köstlich mit Basilikum und getrockneten Kornblumen.

KREATIVITÄT IST

die Intelligenz, die Spaß hat

Kreidefarben sind ein Allround Zaubermittel für Freunde des Upcyclings. Für jedes Ambiente und jede Jahreszeit lassen sich einfache Gegenstände in etwas Neues verwandeln, wie hier zu hübschen Vasen in der Lieblingsfarbe.



VASEN mit Kreidefarbe

Sie brauchen: einen weichen, flächigen Pinsel * Gläser, die Sie bemalen möchten * eine Bastelunterlage Acrylbinder * Kreidefarbe

So geht's: **1** Grundieren Sie das Glas von außen mit einer Schicht purem Acrylbinder und lassen Sie das Glas ca. eine Stunde trocknen. **2** Mischen Sie anschließend die angerührte Kreidefarbe im Verhältnis 1:1 mit Acrylbinder und bestreichen Sie das Glas mit dem weichen Pinsel schön gleichmäßig von innen oder außen. **3** Mit farblich passendem Schleifenband erzielen Sie einen individuellen, leicht verspielten Effekt oder wie wäre es mit Punkten aus Nagellack, etc. Der Fantasie sind beim Gestalten keine Grenzen gesetzt. Los geht's.

HOLZBORD statt Blumenampel

Sie brauchen: ein stabiles Holzbrett (Stärke ca. 15 mm, gewünschtes Holz als Zuschnitt im Baumarkt) * Schleifpapier Bohrmaschine * Seil



So geht's: **1** Suchen Sie sich in der Zuschnitt-Abteilung Ihres Baumarktes ein Holzbrett Ihrer Wahl aus und lassen Sie es sich in der von Ihnen gewünschten Größe zuschneiden, z.B. wie unsere Abbildung 40 cm lang, 12 cm tief. **2** Zuhause können Sie das Brett mit Schleifpapier bearbeiten, so dass es keine scharfen Kanten mehr hat und es sich ringsherum gut anfühlt. **3** An den Ecken mit einem Außenabstand von ca. 15 mm die Bohrlöcher anzeichnen. **4** Mit der Bohrmaschine und einem 5 mm

Ein Selfmade Bord, das immer ein Plätzchen findet und nach Lust und Laune dekoriert werden kann.

Bohrer die vier Löcher bohren. **5** Natürlich können Sie Ihr Hängebord auch farbig gestalten. Hierzu sollte das Brett staub- und fettfrei sein. Für den Anstrich eignen sich Naturharz-, Kunstharz- und Acryllacke oder Lasuren. Um eine hohe Deckkraft zu erzeugen, sind zwei Anstriche optimal. **6** Vier Seile, Bänder oder Kordeln in gleicher Länge zuschneiden und durch die Bohrlöcher stecken. Auf der Brettunterseite mit einem dicken Knoten fixieren. Die Länge der Bänder hängt davon ab, auf welcher Höhe Ihr Bord hängen soll. **7** Die vier Bänder oben miteinander verknoten und an einem Deckenhaken aufhängen. **8** Das Bord kann auch in ein Fenster gehängt werden. Dekorieren können Sie Ihr Bord nun nach Herzenslust, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Viel Spaß beim Basteln und Gestalten.

WINTER WONDERLAND

Sie brauchen: farbig aufeinander abgestimmte Wollfäden * Holzsterne (Bastelgeschäft) * Styropor Kegel (verschiedene Größen) * Heißklebepistole * Schere bei Bedarf weitere Deko aus dem Bastelgeschäft, wie Filzkugeln, Perlen, Sterne, Mini-Lichterkette

So geht's: **1** Verteilen Sie immer abschnittsweise etwas Heißkleber auf den Styropor Kegeln und wickeln Sie das Garn bzw. die Wolle dicht um den Kegel, bis Sie an der Spitze angekommen sind. **2** Anschließend können Sie die kleinen Bäumchen ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen mit Sternen, Perlen, Filzkugeln, einer Mini-Lichterkette oder ähnlichem verzieren.

Eignet sich besonders gut zum Verschenken!

Hübsch anzusehen auf der Anrichte oder dem Weihnachtstisch!





Geschmacksträger Fett

Fett geht auch nett

Fette gehören zu den Grundnährstoffen, die für die Gesundheit unverzichtbar sind. Ohne sie geht es nicht und meistens schmeckt es auch nicht ohne sie. Aber eine kluge Wahl der richtigen Fette und die richtige Dosierung haben gesundheitsfördernde Eigenschaften. Und da Fett ein Geschmacksträger ist, schmeckt es dann eben auch besonders gut.

Eigentlich fängt es schon beim Frühstück an. Schön dick Butter auf das Brötchen, ein bis zwei Scheiben Lieblingskäse, Wurst oder eine Schokocreme drauf und ab damit in den Mund. Schmeckt zwar, ist aber weder für die Figur, noch die Gesundheit ein echter Glücksbringer, sondern nur für die Seele. Das Problem ist, dass der Körper wertvolle Fettsäuren benötigt, die er nicht selbst herstellen kann, aber für eine Aufnahme essentieller fettlöslicher Vitamine benötigt wird. Das können vor allem Fette mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Fette aus tierischen Lebensmitteln gehören eher zu den gesättigten Fettsäuren. Sie lassen sich gut erhitzen, sind in der Regel fester

und finden sich in Milchprodukten, Bratfetten, Fertig- und Fleischprodukten. Leider lassen sie den Cholesterinspiegel stark ansteigen und können zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen, wenn man sie in zu großen Mengen konsumiert. Ein Sonntagsbrötchen wie oben beschrieben oder ein gelegentliches Stück Kuchen mit Sahne, dagegen ist nichts einzuwenden.

Schwierige Transfette

Sie entstehen, wenn ungesättigte Fettsäuren zu hoch, zu oft oder industriell erhitzt werden. Sie haben ein noch höheres Potenzial Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu begünstigen. Margarine ist auch nicht immer die gesunde-

re Wahl, denn in einigen Sorten finden sich auch hier gehärtete Fette, somit Transfette. Problematisch ist vor allem, dass Transfette kein Sättigungsgefühl signalisieren und man immer mehr davon möchte.

Aber, was ist denn nun gesund?

Ganz einfach: alle Fette, die aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren bestehen. Fettsäuren bestehen aus Ketten von bis zu 26 Kohlenstoffatomen, die durch einfache oder doppelte Bindungen chemisch verknüpft sind. Liegen eine oder mehrere Doppelbindungen vor, so spricht man von einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren, andernfalls von gesättigten.



RAPSÖL



KOKOSFETT



WALNUSSÖL

Es geht auch gesund

Und damit kommen wir zu den Fetten, die durchaus einen positiven Einfluss auf den Körper und die Gesundheit haben können: Flüssige Fette! Sie haben immer einen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren, welches der Körper selbst herstellen kann und einen Anteil essentieller mehrfach ungesättigter Fettsäuren, die lebensnotwendig sind, weil sie dem Körper zugeführt werden müssen. Dazu gehören Linolsäure oder auch Omega-6-Fettsäure und Alpha-Linolsäure eine Omega-3-Fettsäure. Beide Linolsäuren sollten in einem ausgewogenen Verhältnis stehen. Da erstere Entzündungsprozesse fördern kann, sollte man hauptsächlich auf Öle setzen deren Omega-3-Anteil hoch ist. Hier ist vor allen Leinöl zu nennen. Ein Öl mit einem besonders hohen Anteil an Omega und einem um den dreifachen höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Nun nimmt man Öle und Fette aber nicht nur zur Deckung irgendeines Nährstoff- oder Vitaminbedarfs zu sich, sondern auch, weil Öle und Fette viele Gerichte schmackhafter machen. Da jedes Öl und jedes Fett je nach Fettsäurezusammensetzung eine ganz individuelle Hitzeempfindlichkeit aufweist, kann man nicht jedes Öl für jeden beliebigen Zweck verwenden. Flüssige Öle, die im Kühlschrank nicht andicken sind nicht zum Erhitzen ge-

eignet. Man kann sie allenfalls kalt verwenden, da sonst ihre Fettsäuren abgebaut werden und sich giftige Peroxide entwickeln. Neben Leinöl zählen dazu Distelöl und Hanföl. Sonnenblumenöl ist eine Ausnahme. Das ölsäurehaltige Öl besteht nur zu einem sehr kleinen Teil aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren und zu einem größeren Teil einfach ungesättigter Fettsäuren. Öle, die im Kühlschrank andicken wie Olivenöl, Raps- und Mandelöl eignen sich ebenso wie Sonnenblumenöl zum moderaten Erhitzen. Öle und

Fette, die fest sind, also sowohl im Kühlschrank als auch ausserhalb (Butter, Kokosfett, Palmfett, Ghee, Schmalz), bestehen zum grössten Teil aus gesättigten Fettsäuren. Feste Fette kann man gut zum Erhitzen verwenden, zum Backen, Braten und Frittieren. Eine Ausnahme bietet die Butter, die sich nur zum Backen eignet. Durch ihren hohen Wassergehalt und ihrem Eiweißgehalt neigt sie zum Spritzen in der Pfanne und zum Anbrennen. Grundsätzlich sollte man versuchen nicht zu heiß zu braten und dann auf gesunde Öle zurückzugreifen. Einmal die Pfanne auspinseln: Meistens reicht das schon, um schonend und kaloriensparend zu garen.

Wie immer in der Ernährung ist weniger manchmal mehr

cken eignet. Durch ihren hohen Wassergehalt und ihrem Eiweißgehalt neigt sie zum Spritzen in der Pfanne und zum Anbrennen. Grundsätzlich sollte man versuchen nicht zu heiß zu braten und dann auf gesunde Öle zurückzugreifen. Einmal die Pfanne auspinseln: Meistens reicht das schon, um schonend und kaloriensparend zu garen.

Fettvarianten

Kalt, warm oder heiß, das ist die Frage

- **Rapsöl**
hat einen hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren und eignet sich zum moderaten Erhitzen. Maximal auf 160–180 °C erhitzen.
- **Kokosfett**
Ebenso wie Ghee ein hoch erhitzbare Fett. Besteht hauptsächlich aus gesättigten Fettsäuren. Omega Anteil 3%. Maximal auf 185–205 °C.
- **Walnussöl, Leinöl, Hanföl**
Sind ausschließlich kalt zu verwenden. Sie könnten oxidieren, deswegen nur in kleinen, dunklen Flaschen kaufen. Haben den perfekten Anteil an Omega und dem Verhältnis von Omega 3 zu 6. Gar nicht erhitzen.
- **Olivenöl**
Hoher Anteil an Vitamin E und einfacher Fettsäuren, die den Cholesterinspiegel positiv beeinflussen. Reich an sekundären Pflanzenstoffen. Eignen sich für die kalte Küche ebenso wie zum moderaten Erhitzen auch bis ca. 185 °C.
- **Sesamöl**
wird in der asiatischen Küche gern zum Braten genommen. Natives Sesamöl besteht aber zu 45 % aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren und ist daher besser kalt zu verwenden. Helles Sesamöl ist besser erhitzenbar.
- **Butter**
Geschmacksintensive und reine Fettvariante, die sich aber nicht zum Braten eignet. Lediglich zum Backen und über Gemüse, Kartoffeln oder Spargel das Nonplusultra.



OLIVENÖL

Es gibt Fette, die **gesunde Eigenschaften** für den Körper haben. In der Regel sind das die Öle, die man kalt an Salate, Gemüse, Quarks und zu Brot essen kann.

LEINÖL



Pre-Opening Dortmund

DIENSTAG 🌅 13. JUNI 2023



Mitte Juni war es endlich soweit. Der neue Vorzeige-Markt von akzenta hat in Dortmund seine Türen geöffnet.



Am Tag, bevor die Dortmunder endlich am Phoenix See den neuen, modern-exquisiten akzenta Markt erobern konnten, lud akzenta zahlreiche Gäste aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft zu einem großen Pre-Opening nach Dortmund ein. Ab nachmittags konnten die Gäste akzentas jüngstes Projekt entdecken. Dafür hat vor allem die Dortmunder Mitarbeitercrew alles gegeben, um den Markt schon am Tag vorher frei nach dem Motto "wir präsentieren einen komplett fertigen Markt" vorzubereiten. So konnten die zahlreichen Gäste das moderne Design und die Fülle an Angeboten anschauen und an kleinen Stationen auch genießen, denn natürlich durfte das leibliche Wohl an diesem Tag nicht zu kurz kommen. Und wenn man jemanden für sich gewinnen will, geht Liebe ja bekanntlich durch den



Magen. Überdies wurden sämtliche Abteilungen des Marktes nicht nur durch das Abteilungsfachpersonal, sondern auch von den jeweils zuständigen Personen aus dem Management unterstützt. So konnten Interessierte auch gleich ihre Fragen loswerden, wenn es um die Beschaffung und Auswahl des großen Sortiments ging.

AKZENTAS GENUSSTEMPEL

Wie es sich für einen akzenta-Markt gehört, findet man auch in Dortmund natürlich das beliebte haus-eigene Restaurant "FUCHSWINKEL" und eine aufwendig gestaltete "Weinbar". Ersteres überraschte seine Gäste mit einem eigens dafür zusammengestellten Menü à la FUCHSWINKEL und die Weinbar versorgte die Feiernden mit den passenden Tropfen zu den jeweiligen Geschmackserlebnissen. Dank der kulinarischen Genüsse freute man sich auf jeden Fall



» Echtes Teamwork!
Hier herrscht unter
den Kolleg:innen eine
tolle Stimmung
und ein ganz
besonderer Spirit.«

über eine ausgelassene Stimmung. Diese war sogar so gut, dass man erst spät nachts die letzte Tür schließen konnte. Dann hieß es aufräumen, reinigen und alles herrichten, damit die ersten Besucher am ersten offiziellen Öffnungstag alles frisch und im typisch elegant-frischen Stil präsentiert bekamen. Selbstverständlich waren und sind auch die



Pre-Opening Dortmund



Der **FUCHSWINKEL** und die gewohnten Partner von akzenta sind selbstverständlich auch in Dortmund dabei.



» Die Bedienungstheken im akzenta Dortmund sind wie in allen anderen Märkten einzigartig in Bezug auf Auswahl, Beratung und Präsentation. «

treuen Partnerunternehmen von akzenta wie die Bäckerei Borggräfe, die Sushi-Station Eat Happy und mediterrane Feinkost von Ghorban mit von der Partie.

Kompakt und modern

Seit einigen Monaten ist der Markt in Dortmund jetzt mittlerweile geöffnet und erfreut sich immer größer werdender Beliebtheit. Besonders die Großzügigkeit des Marktes, die klare Strukturierung, die große Auswahl und eine dennoch gewährleistete Entspannung und eine gewisse Ruhe beim Einkaufen begeistern die neuen Kundinnen.



akzenta Service

EINKAUFSBEGLEITUNG
Neu hier? Unsicher beim Einkaufen? Oder hilfebedürftig? Kein Problem! Wenden Sie sich einfach an unsere Information, dann wird Sie geschultes Personal aus dem Markt bei Ihrem Einkauf begleiten und Ihnen hilfreich zur Seite stehen.



Eine
einzigartige
Entführung
in die
Welt der
Genüsse.

Fisch & Me(h)er

Das war eine ganz besonders gelungene Veranstaltung aus unserer akzenta-Veranstaltungsserie 2023 und macht Lust auf Me(h)er – viel mehr.

Feine Fischvariationen, kredenzt mit allerlei Gaumenfreuden wie den besten Weinen aus dem Hause Anselmi, die von unseren Sommeliers ausgewählt wurden, Fisch und Meeresfrüchtegerichte perfekt abzurunden – das war unsere Fisch- und Me(h)er-Veranstaltung, die sowohl in Wuppertal Barmen wie auch in Dortmund stattfand. Dazu gab es gut gelaunte Gäste und Feinschmecker sowie ambitionierte Kreature der leckersten kreativ umgesetzten Gerichte aus Hummer, Lachs, Thunfisch und Kabeljau. Was braucht man mehr für einen lustigen und leckeren Abend? Vielleicht den fulminanten Flamenco-Zauber von Rafael de Alcalá. Nicht zum ersten Mal hieß es bei einer akzenta Veranstaltung "ausgebucht", denn es hat sich mittlerweile herumgesprochen, dass das Gourmet-Veranstaltungsprogramm von akzenta Spaß macht und eine besondere kulinarische Güte besitzt. Mit einer enormen Themenvielfalt, die viele interessierte Liebhaber guter Küche, fantastischer Weine und geselliger Abende anzieht, hat akzenta genau den Nerv getroffen, um Gourmetthemen einem interessierten Publikum in ungezwungener Atmosphäre näherzubringen. Egal, ob für einen selbst oder als Geschenk, allein, zu zweit oder in Gruppen, hier hat jeder einen unvergesslichen Abend für Leib und Seele.



Interessierte für kommende Veranstaltungen sollten einfach in ihrem akzenta Markt nach dem aktuellen Veranstaltungsprogramm Ausschau halten, hereinschauen und schnell buchen. Es sind noch Plätze frei. Selbstverständlich kann man in unseren akzenta Märkten in Barmen, Heiligenhaus und nun auch in Dortmund Familienfeiern, Firmen- oder Vereinsveranstaltungen sowie individuelle Weinproben buchen. Sprechen Sie uns an den Weinbars einfach an.





Unser Service für Sie:

Vorbestellung feiner Spezialitäten



Wir von akzenta sind stolz auf unsere besonders modernen, großzügigen Bedienungstheken, an denen Sie fachkundig beraten werden und die eine außerordentlich große, qualitativ hochwertige Produktauswahl von regionalen, nationalen und internationalen Produzenten für unsere Kund:innen täglich frisch präsentieren.

egal ob Fleisch, Wurstwaren, Käse oder Fisch: hier bekommen Sie eine fantastische Auswahl an Delikatessen und Frischwaren, die Sie für Ihren täglichen Bedarf oder für besondere Anlässe suchen. Neugierige Gourmets finden bei uns ein Warensortiment, das Experimentieren unbedingt erlaubt, Sie können sich aber auch auf die Klassiker verlassen, die Sie am liebsten mögen. Für die Festtage, Feierlichkeiten oder eine gesellige Runde bieten unsere Frischetheken die Möglichkeit der Vorbestellung an. Das spart langes Anstehen an Tagen, an denen Zeit Gold wert ist. Unser Fachpersonal berät Sie gern, wenn es um die Zusammenstellung einer Wurst-, Käse- oder Meeresfrüchteplatte geht. Damit kommen Sie und Ihre Gäste sicher ins Schwärmen. Fragen Sie einfach rechtzeitig an unseren Frischetheken nach dem Bestellformular und füllen es einfach aus. So stellen Sie sicher, dass alles für Sie rechtzeitig, frisch und schön arrangiert bereit steht.



FLEISCHTHEKE



FESTLICHE BRATEN, GRILL- UND PFANNENFEINKOST

Jetzt in der kalten Jahreszeit stehen deftige Fleischgerichte wieder hoch im Kurs. Ob Rind, Schwein, Wild oder Geflügel, Lamm oder Kalb, regional von der Firma Laame oder unsere exklusiven argentinischen Steaks von La Pastoril, **bei uns bleibt kein Wunsch offen!** Sprechen Sie uns an und nutzen Sie unseren Bestellservice.



WURSTTHEKE



NICHT GANZ ALLTÄGLICHES finden Sie in unseren Bedienungstheken für Wurstwaren, aber auch die Klassiker, die jeder auf seinem Frühstücksbrötchen liebt. Wenn es um Schinken, Salami, Mortadella und Pastete geht, können wir von akzentu Ihnen **eine große Auswahl internationaler Spezialitäten** anbieten. Genau das Richtige für die Festtage und für ein abwechslungsreiches Frühstücks- oder Brunchbuffet.

FEINES FESTMAHL MIT FISCH

Alternativ zur klassischen Weihnachtsgans stand einst der Karpfen hoch im Kurs. Heutzutage haben wir mit unseren Fischtheken Zugang zu besonders **frischem Fisch** aus allen Meeren und Gewässern dieser Erde. Unsere Empfehlung: Kaviar Premium Selection oder auch das exklusive Thunfischfilet vom japanischen Gelbflossen-Thunfisch!



FISCHTHEKE

KÄSETHEKE



HART- & FRISCHKÄSE

Ob traditionelle Käseliebhaber oder innovative Entdecker. Eines haben sie gemeinsam: Sie lieben Käse und der Konsum steigt. Kein Wunder, gibt es täglich doch **viele Gelegenheiten, Käse zu genießen**. Ob zum Frühstück, Mittagessen oder am Abend bei Fondue und Raclette, an unseren Käsetheken finden Sie die leckersten Sorten namhafter Käsereien aus den Käseregionen Europas.

29 €
pro Spielzeit

BÜHNEN CARD

WUPPERTALER
BÜHNEN

FREUDE AM SPAREN

20 % Rabatt auf alle
Veranstaltungen
von Oper, Schauspiel
und Sinfonieorchester.*
Eine Spielzeit lang.
Mit voller Flexibilität.

*außer Sonderveranstaltungen
Weitere Informationen unter
wuppertaler-buehnen.de/card
oder +49 202 563 7666

WUPPERTALER
BÜHNEN

Löwenzahn Dortmund

Große Hilfe für kleine Menschen



Gelb ist die Farbe des Lichts, der Wärme und Positivität. Das ist sicher auch ein Grund, warum der ambulante Kinder- und Jugendhospizdienst in Dortmund den Löwenzahn zum Namens- und Symbolgeber gemacht hat. Denn Wärme und Positivität ist genau das, was sich Kinder, die lebensverkürzend erkrankt sind, ihre sie aufopfernd pflegenden Familien und Geschwisterkinder oft brauchen und leider viel zu selten bekommen. Nur etwa 7 Prozent der betroffenen Familien haben die Chance, während der manchmal mehrere Jahre andauernden kräftezehrenden Pflege eine professionelle Unterstützung zu erhalten, einfach, weil die Mittel zur Finanzierung der ehrenamtlich geführten Häuser fehlen. In unserem akzenta Markt in Dortmund haben wir für den Kinder- und Jugendhospizdienst Löwenzahn eine Spendenbox aufgestellt und unterstützen diese wichtige Einrichtung natürlich auch selbst. Und die Hilfe kommt direkt an, damit die vielen ehrenamtlichen Helfer eine wirk-

lich fundierte Ausbildung erhalten. Frei nach dem Motto „Wir können dem Leben nicht mehr Tage geben, aber den Tagen mehr Leben“ können dank Ihrer Hilfe Begleiter des Hospizdienstes die Erkrankten und deren Familien auch über den Tod hinaus begleiten, stabilisieren und beraten. Geschwisterkinder, die oft unter der häuslichen Situation besonders leiden und besondere Zuwendung benötigen, bekommen in eigens für sie organisierten Treffen besondere Aufmerksamkeit für ihre Wünsche, Bedürfnisse und Fragen. Damit bekommen die Betroffenen nicht nur mehr Lebensfreude und -qualität in ihren Alltag gebracht, sondern sie werden auch entlastet, wenn es darum geht, Probleme mit Bürokratie, Finanzen und allem Alltäglichen zu lösen. Schließlich ist auch die Schaffung von Rahmenbedingungen zur Selbsthilfe eine große Aufgabe der ehrenamtlichen Helfer inklusive der Bereitstellung von Hilfsmitteln, damit betroffene Familien sich vernetzen können und sich untereinander Halt, Hilfe und Mut zusprechen.

Spendenbox

Mit Ihrer Spende können Sie kleine und große Freude denjenigen bringen, die gerade zu den Festtagen einen Zuhörer, einen Tröster oder einfach nur eine helfende Hand benötigen. Nutzen Sie gern die akzenta Spendenbox im neuen Markt in Dortmund oder wenden Sie sich für weitere Fragen und Zuwendungen an den Ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienst (Kontaktdaten nebenstehend).



Die Löwenzahn-Broschüre klärt auf und informiert.

Ambulanter Kinder- und Jugendhospizdienst | Löwenzahn Dortmund

Dresdener Straße 15 (Hinterhof)
44 139 Dortmund
Tel.: 0231/533 00 880
Mail: kontakt@ambulanter-kinderhospizdienst-dortmund.de
www.ambulanter-kinderhospizdienst-dortmund.de

Spendenkonto Dortmund:

Volksbank Dortmund
IBAN: DE71 4416 0014 6576 7958 01

Vielleicht haben Sie ja Lust und Zeit, sich zu einem ehrenamtlichen Helfer ausbilden zu lassen.



Wir gratulieren

akzenta-Jubilare

November 2023 bis Juni 2024

10-jähriges Jubiläum

Esin Benli, Annika Günkel, David-Alexander Hemmerich (Barmen) • Tanja Kleikamp, Tarek Refaei (Elberfeld) • Klaudia Bergmann (Steinbeck) • Beatrice Pfaff, Sabine Waldmüller (Verwaltung)

15-jähriges Jubiläum

David Baginski, Joachim Pawletko, Sascha Sven Wien (Barmen) • Florian Rüb, Angela Borreca, Daniela Presting, Georg Schwach (Vohwinkel) • Robin Schellewald, Sven Trampnau (Witten)

20-jähriges Jubiläum

Kerstin Cougnet, Nadine Heimann, Bettina Mehls, Kyriaki Papadopoulou (Barmen) • Klara Krebs, Jennifer Özsayin (Elberfeld) • Olga Bender (Heiligenhaus) • Petra Hartmann (Steinbeck) • Torsten Kenz (Vohwinkel) • Monika Bardtke, Bernd Janssen (Witten)

25-jähriges Jubiläum

Tim Rohde (Barmen) • Serda Aktas, Alice Laurino, Maria Rekowski (Steinbeck) • Nadine Sommer, Oliver Wild (Vohwinkel) • Helen Schilling, Georgios Zaroulas (Witten)

30-jähriges Jubiläum

Ilona Hornickel (Barmen) • Yvonne Hütter (Elberfeld) • Krzysztof Reus (Vohwinkel) • Patricia Bösebeck, Sabine Glanc (Witten)

35-jähriges Jubiläum

Michael Böhmer (Barmen) • Dorothea Simmonds (Elberfeld) • Achim Brögeler (Steinbeck) • Angelika Brögeler (Vohwinkel) • Janus Nowak (Witten)

40-jähriges Jubiläum

Bettina Leisgen (Barmen) • Frank Keil (Elberfeld)

IMPRESSUM

Herausgeber: akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61-63, 42283 Wuppertal, Tel.: 02 02/5 51 26-0 | Verantwortlich für den Inhalt: Ulrich Mazurek | Anschrift von Verlag und Redaktion: Allzeit Media Consult GmbH, Theodor-str. 41 j, 22761 Hamburg, Tel.: 0 40/5 48 06 79 27, E-Mail: c.allzeit@allzeit-consult.de | Objektleitung: Beatrice Pfaff (akzenta), Claudia Allzeit, Petra Techritz | Redaktion: Claudia Allzeit | Food-Fotografie Rezeptseiten: Christian Heinen/herdmithertz.de | Grafik: Petra Techritz
Druck: Möller Pro Media.
Für Druckfehler keine Haftung.

akzenta
REWE



Sterntaler
**Leuchtende
Kinderaugen sind
das Schönste,
was man
verschenken
kann.**



Alle Jahre wieder kommt für die Kleinsten unter uns der Weihnachtsmann oder das Christkind in die akzenta-Märkte in Wuppertal. Und das, weil Sie so großzügig sind da einzuspringen, wo Eltern und Verwandte nicht die Möglichkeiten haben, die sehnlichsten Wünsche der Kinder zu erfüllen. Auch dieses Jahr können Sie im Rahmen der Sterntaleraktion große Freude bereiten. Zahllose Wunschzettel finden Sie am Wunschbaum im Markt. Einfach sich einen Wunschzettel nehmen, an der Information melden und ein kleines und liebevolles Päckchen packen. Dann ist Weihnachten nicht nur für den Beschenkten auch dieses Jahr voller Glück und Frohsinn.



**IHR SEID EIN
TOLLES TEAM**

Dankeschön an unsere Mitarbeiter:innen

Wenn es draußen anfängt zu leuchten und die Geschäftigkeit in den Märkten steigt, dann heißt es für unsere Kolleg:innen und Mitarbeiter:innen Ärmel hochkrepeln und alles geben, damit unsere Kund:innen zufrieden und glücklich unsere Märkte verlassen. Dafür möchten wir gern auf diesem Wege allen **Mitarbeiter:innen für die Treue und gute Arbeit** Danke sagen. Vor allem für Leidenschaft, Herz und Engagement, die uns zu einem besonderen Anbieter für Lebensmittel machen.



Wir basteln einen niedlichen Pinguin aus einem Actimel-Becher

Hey du,

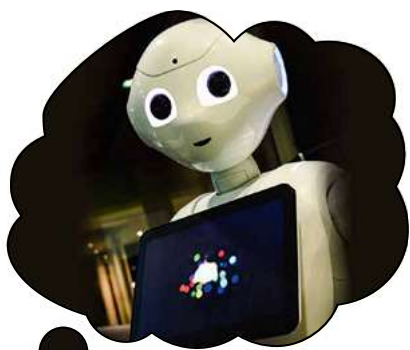
heute erzähle ich dir, wie du aus einem leeren Actimel-Becher einen Pinguin basteln kannst. Du benötigst folgende Materialien: einen leeren Actimel-Becher, schwarzen Tonkarton (für die Flügel), gelben Tonkarton (für Füße, Schnabel), gelbes Papier (für die Haare), Wackelaugen, Schere, Klebstoff, Schwarzer Stift (oder wenn du hast funktioniert auch orangefarbenen Filzstoff für den Schnabel). Und nun Schritt für Schritt die Bastelanleitung: ❶ Wasche den leeren Actimel-Becher gründlich aus und lasse ihn trocknen. Das wird der Körper deines Pinguins. ❷ Schneide aus dem schwarzen Tonkarton zwei Flügel aus (für die Form schau dir einfach ganz genau unser Foto an). ❸ Schneide aus dem gelben Tonkarton zwei kleine Füße und einen Schnabel aus (oder nimm den orangefarbenen Filzstoff). ❹ Für die Haare nimmst du das gelbe Papier und schneidest einfach einen 5x10cm Streifen aus. Den Streifen musst du mehrmals mit einem Abstand von circa 5mm einschneiden, sodass Fransen entstehen die ungefähr 3cm lang sind. ❺ Nun musst du alles anbringen: Klebe die Wackelaugen an der Vorderseite des Bechers, um die Augen deines



Viel Spaß
beim Basteln,

deine Anna

Pinguins zu machen. ❻ Klebe die schwarzen Flügel seitlich an den Becher, ungefähr in der Mitte. ❼ Klebe die gelben Füße unter den Becher, damit dein Pinguin stehen kann. ❽ Klebe den gelben Schnabel (oder den orangefarbenen Filzschnabel) etwas unter den Augen an, sodass dein Pinguin einen niedlichen Gesichtsausdruck hat. ❾ Klebe nun die Strubbelhaare an die Innenseite der Becheröffnung. Jetzt ist dein niedlicher Pinguin fertig! Du kannst ihn auf deinem Schreibtisch, Regal oder überall dort aufstellen, wo er dir Freude bereitet.



Wusstest du schon... ?

... was Künstliche Intelligenz (KI) ist? KI ist wie ein schlauer Computer, kann Matheaufgaben in Sekunden lösen und Ärzten helfen Krankheiten zu erkennen. Sie spielt Schach oder Videospiele und kann gegen dich antreten. In Handys und Laptops hilft sie, Sachen zu finden und Fragen zu beantworten. KI kann Autos steuern, damit sie sicherer fahren. Aber es gibt Dinge, die KI nicht gut kann. Sie weiß nicht, ob du traurig oder glücklich bist, weil sie keine Gefühle hat. Sie kann keine Geschichten schreiben oder Musik komponieren wie Menschen. KI weiß nicht, was richtig oder falsch ist. Sie macht, was ihr beigebracht wurde. Wenn KI falsche Infos bekommt, kann sie dumme Entscheidungen treffen. Merk dir, Menschen müssen immer aufpassen, wenn sie KI benutzen, damit sie keine seltsamen Dinge macht. KI ist ein kluger Helfer, aber Menschen sind immer noch die Chefs.

GEWINNSPIEL

Plätschernde Flüsse, rauschende Wälder, wiegende Weizenfelder und kleine schnuckelige Örtchen

AKZENTA UND PEGASUS SPIELE VERLOSEN
3 X DAS BRETTSPIEL »DORFROMANTIK« (AB 8 JAHREN)

In diesem Brettspiel legen bis zu sechs Spielende gemeinsam sechseckige Plättchen zu einer wunderschönen Landschaft zusammen und versuchen dabei, die Aufträge der Bevölkerung zu erfüllen, zugleich ein möglichst langes Gleis und einen möglichst langen Fluss zu legen, aber auch die Fahnen zu berücksichtigen, die in abgeschlossenen Arealen für Punkte sorgen. Je besser dies den Spielenden gelingt, umso mehr Punkte können sie am Schluss erreichen. Im Verlauf der wiederholbaren Kampagne können mit den erzielten Punkten neue Plättchen freigespielt werden, die sich in zunächst verschlossenen Schachteln verbergen. Diese stellen den Spielenden neue, zusätzliche Aufgaben und ermöglichen es, den Highscore immer weiter nach oben zu schrauben. Dorffromantik – Das Brettspiel wurde am 16. Juli 2023 von der Jury Spiel des Jahres zum Spiel des Jahres 2023 ausgezeichnet. Wenn du gewinnen möchtest, schick uns eine Postkarte oder eine E-Mail mit dem Stichwort „Dorffromantik“. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 34.

Einsendeschluss: 31.01.2024





**Kleine Geste,
großer Genuss:
10 Bio Schoko-
Nikoläuse
in einer Packung.**

je 125 g
Stück
(100g 2,79 €)
3,49 €

je 125 g
Packung
(100g 4,78 €)
5,79 €



je 28 g, Stück
(100g 3,89 €) 1,09 €



je 65 g, Stück
(100g 3,06 €) 1,99 €

Faire Weihnachten

Ein Sortiment voller Genussmomente und Geschenkideen

je 100 g, Stück (100g 1,89 €) 1,89 €



je 40 g
Stück
(100g 3,89 €)
1,09 €

**Ob Bischof oder
Tannenbaum:
Diese Mitbringsel
kommen bei
Schokofans an.**



je 50 g
Stück
(100g 5,38 €)
2,69 €



je 55 g, Stück
(100g 4,89 €) 2,69 €



je 40 g, Stück
(100g 6,97 €)
2,79 €



akzenta

spezial

WEIN, SEKT SPIRITUOSEN

Mit Leidenschaft, Hingabe und
großem Sachverstand kreiert
und für Sie von uns ausgewählt

SCHINKEN VARIATIONEN

Kaum eine andere Wurstsorte
hat trotz ihrer Schlichtheit so viel
Delikatessenpotenzial

Vegane Spezialitäten

Verlockend vielseitig verwendbar
und natürlich lecker

Alle Angebote gültig vom 20.11. bis 31.12.2023.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Auch, wenn jeder das Gefühl hat, dass die Jahreszeiten sich zugunsten der warmen Temperaturen verschieben, der Herbst und Winter ist dann letztlich doch ziemlich lang. Wenn es draußen dunkel ist und bisweilen ungemütlich wird, benötigt die Seele ihre Streicheleinheiten. Was gibt es da Schöneres als entspannte und gemütliche Genussstunden in behaglicher Atmosphäre? Ein paar Kerzen auf dem Tisch, vielleicht einen beruhigenden Raumduft, strategisch gut platziert und dazu ein schönes Heißgetränk oder einen guten Tropfen und schon beginnt der Stressabbau. Dazu darf gern auch mal genascht oder geknabbert werden. Hierfür finden Sie nachfolgend genau die richtigen Anregungen. Übrigens, Lesen oder Hören statt Fernsehen entspannt ungemein und tut einmal in der Woche gut. So sind Sie dann auch bestens auf die meist deutlich turbulenteren Festtage und Winterfeierlichkeiten mental vorbereitet. Vielleicht schauen Sie einfach mal auf die nachfolgenden Empfehlungen von akzenta für die schönsten Tafeln, egal zu welcher Tageszeit. Vielleicht haben Sie dann schon die richtigen Anregungen, sodass die Planung als Gastgeber:in völlig stressfrei von der Hand geht. Wir sind für Sie da!

Ihr akzenta-Team



Geschenkideen: Ein Gutschein passt immer!

Gerade in diesem Jahr, in dem die Preise auch bei uns im Lebensmittelhandel nach oben geschneit sind, kann man mit einem Einkaufsgutschein der akzenta-Märkte bei vielen genau richtig liegen. Man verschenkt die Freude, sich vielleicht mal eine Spezialität zu gönnen, auf die man sonst verzichten würde oder man probiert eine Feinkost, die man bisher nicht kannte. Wer Gutscheine nicht so gern verschenkt, für den haben wir in unseren Märkten auch eine Vielzahl an kulinarischen Geschenkideen, wie eine schöne Flasche Wein, eine exquisite Spirituose, einen üppig gefüllten Pralinenkasten, eine selbst zusammengestellte Sammlung von Obst- oder Knabbervariationen, Snacks und vieles mehr.



- | | |
|---|--|
| <p>39 Gemütlichkeit zum Trinken</p> <p>40 So sweet, so beautiful Süße Sünden – Balsam für die Seele und immer lecker</p> <p>42 Das gewisse Etwas für Frühstück und Brunch</p> <p>44 Startklar für den Festschmaus Kleine fertige Köstlichkeiten für Easy-Cooking</p> <p>46 Jetzt geht's um die Wurst Besonderer Schinken aus alle Welt</p> <p>48 Vegane Spezialitäten Verlockend vielseitig</p> | <p>50 Frischer Fisch Gesund und vielseitig für winterliche Gaumenfreuden</p> <p>52 Käse Es gibt kein zuviel davon</p> <p>54 Weinspiriert Winterlicher Weingenuss</p> <p>58 Ohne Sekt – keine Party Prickelndes für jede Tageszeit</p> <p>60 Whiskyspezialitäten von den Britischen Inseln</p> <p>62 Delikatessen im Glas Ob golden oder klar</p> |
|---|--|



Gemütlichkeit zum Trinken

Egal ob Kaffeeliebhaber, Teetrinker oder schokoladiges Schleckermaul, Heißgetränke bringen den Körper auf Temperatur und die Psyche in die richtige Balance.



Café Royal Crema Honduras oder Espresso

Fairtrade Kaffee, der durch intensives Aroma, geringen Säuregehalt und hervorragenden Geschmack besticht. Kaffeegenuss, der nicht nur Sie glücklich macht. Verschiedene Sorten, ganze Bohnen.

je 1000-g-Packung

16.99



Meßmer Ländertees

Mit den Meßmer Ländertees reisen Sie in unterschiedliche Länder und entdecken die Geschmäcker der Welt und der verschiedenen Kulturen. Diverse Sorten.

je 20-Beutel-Packung
(Beutel 0.09)

1.79



Café Royal Schwiizer Schümüli

Die milde Säure der Schwiizer Schümüli Kaffeespezialitäten verleiht dem Kaffee einen frischen, einzigartigen Geschmack und eine vollmündige Crema. Diverse Sorten, ganze Bohnen.

je 1000-g-Packung

15.99



Teekanne Organics

Alle Zutaten aus Bio-Anbauten, wo Tees, Früchte und Kräuter auf ganz natürliche Weise wachsen und gedeihen. Das schmeckt man. Jede Packung mit einem individuellen Spruch für den Tag. Diverse Sorten.

je 20-Beutel-Packung
(Beutel 0.17)

3.33



Café Royal Kaffeekapseln, Nespresso kompatibel

Für alle, die Kaffee unkompliziert lieben. Café Royal Kapseln sind speziell für den Einsatz in der Nespresso®-Maschine entwickelt. Verschiedene Kaffeespezialitäten.

je 10 Kapseln
(Kapsel 0.29)

2.99



AROMA-
GENUSS-
MOMENTE

Caotina Swiss Chocolate Drink

Mit einem Kakaoanteil von mindestens 4 % in der Schokolade und 19 % fettarmem Kakaopulver werden Sie von dem intensiven Schokoladengeschmack begeistert sein. Diverse Sorten.

je 500-g-Dose
(1 kg 12.98)

6.49



So sweet so beautiful

Für die Seele ist Süßes Gold wert. Zucker bewirkt die Freisetzung von bestimmten Botenstoffen, die für Wohlbefinden sorgen. Also gönnen Sie sich gelegentlich etwas Süßes – in Maßen macht es glücklich und leistungsfähig.



Loacker Patisserie

Zarte Waffelblättchen, feine Creme und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialität zum Hochgenuss. Sie beschenken durch raffinierte, perfekt ausgewogene Kombinationen unvergleichliche Geschmackserlebnisse. Verschiedene Sorten.

je 100-g-Packung, (1 kg 24.90)

2.49



Feodora Weihnachtstafelchen

Die Weihnachtstafelchen im winterlich-festlichen Design eignen sich hervorragend zum Teilen, für kleine und große Genießer, für den Adventskalender, den Nikolausstiefel oder wenn Besuch kommt. Sortiert, z. B. Vollmilch Orange Vanille.

je 225-g-Box (1 kg 17.73)

3.99



Lindt Gebannte Mandeln in Nougat & weiße Schokolade

Raffinierte Schokoladen-Kreation aus der weihnachtlichen Genusswelt der Maitres Chocolatiers von Lindt zum selbst Naschen oder verschenken.

je 100-g-Beutel (1 kg 34.90)

3.49



Reber Mozart-Kugeln oder Constanze Kugeln

Eine geniale Komposition aus feinstem Pistazien-Edelmarzipan, frischen Mandeln und Haselnuss-Nougat. Doppelt umhüllt mit Alpenmilch und bei den Mozart Kugeln mit edler Zartbitter-Schokolade.

je 160-g-Confiserie-Tüte (1 kg 37.44)

5.99



Anthön Berg Frucht in Marzipan

Eine raffinierte Komposition aus saftigem Marzipan nach dänischer Art. Die einzigartige Fruchtfüllung ist abgerundet mit einem Schuss alkoholischer Delikatessen und umhüllt von knackiger, dunkler Schokolade. Diverse Sorten.

je 220-g-Packung (1 kg 18.14)

3.99



Normannischer Apfelpunsch

4 Portionen · 25 Minuten

1 Liter Wasser · 40 g Apfelp Tee · 2 Äpfel
2 Orangen · 2 Gewürznelken · 1 Sternanis
1 Zimtstange · 20 g Kandiszucker
200 ml Calvados · 100 g Sahne

- 1 Topf mit Wasser aufkochen lassen und zur Seite stellen. Tee und Gewürze dazu geben.
- 2 Äpfel abbrausen und in Scheiben schneiden. Die Orange schälen und die Orangenfilets heraustrennen. Apfelscheiben und Orangenfilets zum Tee hinzufügen.
- 3 Den Zucker im Tee auflösen und alles 8 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss Calvados zugießen und verrühren.
- 4 Den Tee durch ein Sieb in Gläser füllen. Mit der Sahne eine Haube bilden und mit Zimtpulver bestreuen.

**EIS –
EIN EASY
DESSERT**



Sia Var finaste

Schwedisches Sahneeis aus 30 % Sahne. Diverse Sorten mit den erlesensten Zutaten: von mildem Ahornsirup über zarte Kakaotrüffel-Stückchen und kandierte Walnüsse bis zu zitrusfrischem Baiser.

je 500-ml-Becher
(1 l 10.98)

5.49



**Dessert Manifattura
Italienische Desserts**

Nur frische und hochwertige Zutaten wie Milch, Sahne oder italienischer Ricotta kommen in die Patisseriegläser der italienischen Manufaktur. Auf Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker wird komplett verzichtet. Verschiedene Dessertvariationen.

je-100-g-Glas
(1 kg 13.90)

1.39

**Ültje
Linsen Crickets
Oriental oder Paprika**

Erdnüsse umhüllt mit einem Knuspermantel aus rotem Linsenmehl. Ein wahrer Snack-Genuss dank der beliebten Paprika-Würze.

je 110-g-Beutel
(1 kg 13.54)

1.49



**MAX
Premium Macadamia**

"Die Königin" unter den Nüssen. Die edle, cremige und leicht süßliche Nuss mit einem Hauch von Vanille überzeugt auf ganzer Linie.

je 150-g-Dose
(1 kg 39.93)

5.99



Lorenz Snack Hits

Können Sie sich nicht entscheiden, welche Snacks Sie Freunden oder der Familie anbieten möchten? Dann servieren Sie die beliebteste Knabbermischung Deutschlands – die Snack-Hits von Lorenz! NicNac's, Erdnuß Locken, Pommels, die berühmten Saltlets-Klassiker, Chipsletten und Clubs Cracker. Da ist für jeden was dabei!

je-320-g-Packung
(1 kg 9.34)

2.99



Jetzt gibt's was in die Socken



SO GEHT'S:



3 Seeberger
Produkte kaufen



Kassenbon unter
www.weihnachtenmitseeberger.de
hochladen.



Socke personalisieren,
Produkt auswählen und
eine Adresse deiner Wahl
verschicken lassen*

**GRATIS
WEIHNACHTS-
SOCKE**

* Solange der Vorrat reicht. Aktionszeitraum: 01.09. - 31.12.2023, Teilnahmebedingungen unter www.weihnachtenmitseeberger.de

Das gewisse Etwas auf dem Tisch

Das Frühstück ist hierzulande sehr wichtig. In kaum einem Land wird so viel Wert auf Abwechslung und Vielfalt bei der ersten Mahlzeit des Tages gelegt wie hier. Da haben wir direkt mal ein paar leckere Ideen für Sie zusammengestellt.



FRISCH
FRUCHTIG
LECKER

Frisches aus unserem Obst-Sortiment



Granatäpfel

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

Getrocknete Früchte

z. B. Datteln, Mini-Feigen und Aprikosen – sind in der kalten Jahreszeit eine beliebte Zutat für Backwaren und Desserts, aber auch zum Naschen ein Genuss.

Aromatische Maronen

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

Französische Walnüsse

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

Bio-Orangen aus Sizilien

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

FrISCHE Trüffel



FrISCHE Trüffel 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:innen in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

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

Besondere Spezialitäten



Grafschafter Winterzauber

Winterlich-aromatische Fruchtaufstriche aus erntefrischen Äpfeln, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Verschiedene Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“, „Apfel-Kirsche“ oder „Apfel-Schlehe“.

je 320-g-Glas
(1 kg 4.66)

1.69



Bihophar Tracht Honig

Das BIHOPHAR Honig-Sortiment bietet eine große Vielfalt naturblasser Honige in bester Imkerqualität wie Raps- oder Lindenhonig, cremig und streichart.

je 500-g-Glas
(1 kg 9.98)

4.99



Farmer's Snack Walnusskerne

Hier snackt das Auge mit! Schön helle, halbe Walnusskerne und kaum Bruch – denn die Farmer's Walnüsse werden mit großer Sorgfalt geknackt. Besonders mild im Geschmack eignen sich die feinsten Walnusskerne perfekt als veganer Snack!

je 120-g-Beutel
(1 kg 24.92)

2.99



Farmer's Snack Cashewkerne

Leicht süßlich und mit knackigem Biss – Cashewkerne wandern liebend gerne in Müsli, Kuchen oder die Kanbberschale. Ihre Knackigkeit und die nussige Note machen sie zum absoluten Allrounder, auch weil ihnen der bittere Unterton von Nüssen fehlt.

je 175-g-Beutel
(1 kg 17.09)

2.99



So fruchtig schmeckt Weihnachten.

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





Startklar für den Festschmaus

Manche Produkte erleichtern einem die Vorbereitungen für das festliche Essen enorm, weil sie kleine exquisite und leckere Ergänzungen sind, die man einfach so wie sie sind, auf die Tafel stellt oder im Handumdrehen verarbeiten kann. Hier ein paar akzenta Ideen:

Harzer Spezialitäten Hirsch Wiener oder Wildschwein Wiener

Würzige Wiener mal anders. Leckere Wildspezialitäten im zarten Saitling, über Buchenholz geräuchert.

je-250-g-Glas
(1 kg 13.96)
3.49



Giovanni Rana Pfannen Gnocchi

Pfannen-Gnocchi Soft & Kross, für eine noch schnellere Zubereitung in der Pfanne, ohne Vorkochen! Unwiderstehliche Varianten, von traditionell bis phantasievoll, mit einer wichtigen Konstante: die Qualität der Zutaten, ohne die Verwendung von Konservierungsstoffen oder Palmöl. Beim Braten werden die Gnocchi schön knusprig von außen und bleiben schön soft im Inneren.

je 280-300-g-Beutel
(1 kg ab 9.30)
2.79



Blockhouse Trüffelcreme

Egal ob Sie Nudeln kochen, ein Fleischgericht zubereiten oder eine Sauce veredeln wollen: Die BLOCK HOUSE Trüffelcreme ist die ideale Zutat. Die mit köstlichen schwarzen Trüffel zubereitete Creme eignet sich aber auch zum Dippen nebenher, zum Verfeinern oder Bestreichen.

je 200-g-Becher
(1 l 12.45)
2.49

Blockhouse Knoblauchsauce

Mit Petersilie und einer Zitronennote verfeinert, eignet sie sich ideal zum Dippen für Fleisch, Fisch oder Weißbrot. Doch auch beim Wintergrillen, Fondue und beim Raclette darf sie nicht fehlen. Weitere Sorten erhältlich.

je 240-ml-Frischebeutel
(1 l 12.46)
2.99

Paysan Breton Butter

mit Meersalz oder leicht gesalzen Das ganz besondere Buttererlebnis: Echte französische Butter von Paysan Breton ist ein wahrer Genuss zu frischem Brot. Sie wird nach alt hergebrachter Tradition in speziellen Formen hergestellt und daher von Feinschmeckern sehr geschätzt. je-250-g-Stück

(1 kg 13.96)
2.99





Steinhaus Pasta Nonna
 Frische Pasta nach Nonnas Originalrezept mit einer feinen Mehlbestäubung und sehr cremiger Füllung, bei der edelste Zutaten fein miteinander verschmelzen. Molto buono! Verschiedene Sorten, z. B. Spinaci-Ricotta di Bufala, Porcini-Tartufo-Ricotta und Burrata-Pomodoro.
je 230-g-Packung (1 kg 13.00)
2.99



Devon English Clotted Cream
 Die traditionelle Clotted Cream enthält mindestens 55 % Milchfett und ihr voller Geschmack ist eine unabdingbare Zutat zum English Cream Tea. Traditionell zu Scones oder aber zu jedem leckeren Apfelkuchen und zu Keksen aus der winterlichen Bäckerei.
je 170-g-Glas, (1 kg 23.47)
3.99

Kühne Made for Meat oder Made for Veggies Grillsaucen
 Die neuen Saucen kommen nicht nur zu Gegrilltem richtig gut an, sondern peppen auch Fleischfreies und Pflanzliches lecker auf. Jetzt auch in Veggie für ungetrübten veganen Genuss. Ohne Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe. Sortiert.
je 235-ml-Flasche, (1 l 7.19)
1.69



Pasta passt immer perfekt

FRISCHE RAVIOLI IN ZITRONEN-BUTTER

2 Portionen · ca. 15 Minuten

Glatte Petersilie · 1 Knoblauchzehe (gehackt) · 1 Zitrone · Salz · Pfeffer · Zucker · 100g Butter · Parmesan | Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben. Ravioli ins kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung garen. In einer Kasserolle Butter schmelzen, Petersilie, Knoblauch, Zitronenzeste und -saft zugeben. Die Soße erhitzen, nicht kochen. Zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Ravioli mit der warmer Zitronenbutter servieren, mit Parmesan und frischer Petersilie garnieren.



Jürgen Langbein Suppen
 Auf Basis traditioneller Rezepturen und hochwertiger Zutaten werden die Suppen von Meisterköchen zubereitet. Das Langbein Sortiment vereint Tradition und Regionalität mit Innovation und Exotik. Diverse Sorten.
je 400-ml-Dose, (1 l 6.98)
2.49

Jürgen Langbein Fond/Bio Fond
 Gourmet-Fonds als feine Basis zum Angießen und Zubereiten von Suppen, Saucen, Eintöpfen, Aufläufen und festlichen Fisch- und Fleischgerichten. Diverse Sorten.
je 400-500-ml-Glas, (1 l 6.23 / 4.98)
2.49

Paper + Design

DUNI

DAS SCHÖNSTE FEST IM JAHR NACHHALTIG FEIERN!

Recycling-Tissue Servietten,
 33 x 33 cm / 24 x 24 cm, 2-lagig



Snowflakes Pattern

Into the Wood Scandi Baubles



Happy Santas

Best Time



- bei Naturals werden achtsame Materialien mit sanften Designs kombiniert
- hergestellt aus 100% Recycling-Tissue

- zertifiziert mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“
- hergestellt in Deutschland
- Natur, die man sehen und fühlen kann

Jetzt geht es um die Wurst ...

... oder eigentlich um den Schinken. Das zarte und magere Fleisch, das in der Regel für die verschiedenen Schinkenvarianten genutzt wird, ist weltweit beliebt. Und wer ein richtiger Wurstliebhaber ist, der weiß um den Genuss und die Sortenvielfalt, die Schinken bietet.

Vorbestellung
Haben Sie besondere Wünsche? Möchten Sie Fleisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten.

DELIKAT
MIT HONIG
VER-
FEINERT



Conviva Schinken
Mit einem karamelisiertem Honig verfeinerter Hinterschinken. Im Ganzen mit Knochen gebacken. Hochwertiger Schinken wie er heute nur noch selten zu finden ist. Eine echte Spezialität aus dem Hause Hamboerke aus Flandern.
je 100 g
2.99



Villani
Prosciutto crudo al Tartufo „Tartuf'o“
Rohschinken mit Trüffel. Die große Kunst der Schinkenveredelung für Trüffel-Liebhaber. Feinster luftgetrockneter Schweineschinken, gefüllt mit Flocken von echtem Sommertrüffel und einer leicht nussigen Note.
je 100g
3.99



Zimmermann
Gourmet Farmland-Schinken „California“
Ein besonders saftiger, gegarter, zartfleischiger Schinken mit einem fruchtigen, feinerherben Aroma. Über Buchenholz geräuchert.
je 100 g
1.99

Lachsschinken „Pariser Art“
Der Lachsschinken Pariser Art wird aus dem Schweinerücken hergestellt. Sein Fleisch ist besonders zart und hat eine schöne rote Farbe. Beim Lachsschinken Pariser Art wird der Schinken noch mit Schweinespeck umhüllt, damit die Saftigkeit und das Aroma erhalten bleibt. Mild gesalzen und geräuchert.
je 100 g
2.49

Bedford
Osnabrücker Friedensschinken
Garantiert 7 Monate gereifter Kernschinken aus Osnabrück. Nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven, langen Naturverfahren am Knochen gereift und geräuchert oder luftgetrocknet. Mit Meersalz gesalzen.
je 100 g
3.69

Bedford
Delikat essen



Fotos: Adobe Stock/karandaev, azurita

EIN FEST.





Vegane Spezialitäten

Verlockend vielseitig verwendbar

Vegan heißt keinesfalls auf Geschmack und Genuss zu verzichten, auch nicht in der Weihnachtszeit.

Merl Vegane Mousse
Samtig-cremige Dessertvariation. 100% pflanzlich, laktosefrei, glutenfrei. Diverse Sorten.
je 110-g-Becher (1 kg 18.09)
1.99



Rigoni di Asiago Nocciolata Bio Milchfrei
Eine leckere glutenfreie Bio-Streichcreme auf Kakao- und Haselnussbasis. Das Rezept wurde exklusiv für alle mit Laktoseintoleranz und für Veganer entwickelt. Mit besten biologischen Zutaten! Kein Palmöl oder gehärtete Fette, keine Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe.
je 250-g-Glas, (1 kg 15.96)
3.99



Niederegger Vegan
Die köstliche Alternative zur herkömmlichen Schokolade ganz ohne tierische Zutaten aus dem Hause Niederegger. In verschiedenen aufregenden Sorten für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.
Je 100-g-Packung, (1 kg 38.00)
3.80

Karamell-Creme-Likör
Veganeer Likör, ideal zu Gebäck, als Topping auf Eis oder Kuchen, als Bestandteil von Cocktails, als Zutat zum Backen und natürlich pur als Longdrink. Aus rein pflanzlichen Zutaten. Sein cremiger Geschmack besitzt dennoch eine intensive Aromatik. 17% vol.
je 0.7-l-Flasche (1 l 17.13)
11.99



EIN LIKÖR FÜR DIE kalte JAHRESZEIT

Pflanzliche Proteine z. B. aus Erbsen sorgen für den Energiekick



Gefüllter Butternut-Kürbis

4 Portionen · 25 Minuten + Backzeit

2 kleine Butternut-Kürbis · 80 g Quinoa · 1 Limette · 200 g Kichererbsen aus der Dose · 50 g Cranberries · 4 Stängel Petersilie · 1 Prise Meersalz (Fleur de sel) · 1 Prise schwarzer Pfeffer · 1 EL Olivenöl

1 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. **2** Die Kürbisse abwaschen, halbieren, Kerne entfernen. Kürbishälften auf ein Backblech geben, mit Öl bestreichen, im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Umluft backen. **3** Quinoa im Sieb unter kaltem Wasser abspülen, 8–10 Min. im Topf mit Wasser bedeckt köcheln lassen. Wenn der Quinoa noch leicht bissfest ist, das Wasser abgießen und im Topf ausdampfen lassen. **4** Quinoa mit frisch gepresstem Limettensaft und einer Prise Salz abschmecken. **5** Petersilienblätter vom Stiel zupfen. **6** Kichererbsen in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser abspülen. **7** Cranberries abspülen, zusammen mit Kichererbsen und Petersilie zum Quinoa geben. **8** Kürbis aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit der Quinoamasse füllen und servieren.

Alpro Cooking

Soja, Hafer oder Light. Leckere, vielseitige 100% pflanzliche Alternative zur Sahne. Für cremige Soßen verwenden oder einfach da einsetzen, wo Cremigkeit gefragt ist.

je 250-ml-Packung
(1 | 4.76)

1.19



Hilcona Vegane Pasta

Die Hilcona Original Pasta vegan vereint Nachhaltigkeit und Geschmack. Die cremige Füllung auf Erbsenproteinbasis zergeht auf der Zunge aller Veganer, Vegetarier und Flexitarier. Diverse Sorten.

je 300-g-Packung, (1 kg 9.97)
2.99

Greenforce Chorizo, Roastbeef oder Bresaola

Gemeinsam mit führenden Feinkost-Experten konnte Greenforce eine exquisite Aufschnittlinie in Bioqualität kreieren, die vom tierischen Original kaum zu unterscheiden ist. Diverse Sorten.

je 70-g-Packung, (1 kg 42.71)
2.99



PFLANZ-
LICHE
FEINKOST



Billie Green Salami Klassik

Am Stück. Must-have für eine ausgewogene und herzhaft Brotzeit: Die geräucherte und schonend gegarte Salami ist auf Basis von Weizenprotein hergestellt, rein pflanzlich und frei von Zusatzstoffen.

je 165-g-Packung, (1 kg 21.15)
3.49

Steinhaus Vegane Sauce

Verschiedene frische, vegane Saucen, z. B. mit Edelpilzen. Den bewährten Saucen-Klassikern stehen sie in Geschmack und Appetitlichkeit in nichts nach und toppen einfach und schnell viele vegane Gerichte.

je 150-g-Beutel, (1 kg 15.27)
2.29



Kühlmann Veganer Brotaufstrich Wie Lachscreme

Die bekannten Kühlmann-Klassiker folgen dem veganen Trend. „Let’s go vegan!“ Diverse Sorten.

je 150-g-Becher
(1 kg 13.27)

1.99

Mondarella Soft Blanc oder Soft Rouge

Camembert-Style. Cremig-weich und authentisch im Geschmack — die perfekte pflanzliche Alternative zu weich gereiften Käsesorten. 100% pflanzlich, aus natürlichen Zutaten. Er wird mehrere Tage zur Perfektion gereift.

Je 125-g-Packung
(1 kg 23.92)

2.99





Vorbestellung
 Haben Sie besondere Wünsche? Möchten Sie Fleisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten.



Fisch

Frisch und festlich auf den Tisch

Heute werden Fische und Meeresfrüchte aus der ganzen Welt frisch geliefert, damit Sie Ihr Festtagsmenü fast fangfisch zubereiten können. Und die Ideenvielfalt ist enorm, wenn es nicht immer Braten sein soll.



Wechsler Senf-Dill-Sauce
 Die perfekte Ergänzung zu allen Lachs-Spezialitäten. Ein Brötchen oder ein Rösti mit Lachs belegen, mit Senf-Dill-Sauce bestreichen und schmecken lassen.
 je 90-ml-Glas (1 | 122.11)
 1.99

Wechsler Forellenfilets
 Ganze Forellen mit festem Muskelfleisch, ohne Haut. Im Steinofen über Buchenholz schonend geräuchert. So bleiben die empfindlichen Vitamine erhalten.
 je 125-g-Packung (1 kg 34.32)
 4.29



Mowi Fjord Räucherlachs
 Viel Liebe und Sorgfalt steckt in jedem MOWI Fjord Räucherlachs. Nur die besten Lachse werden handverlesen und schonend mit Meersalz frisch weiter verarbeitet und geräuchert.
 je 100-g-Packung (1 kg 54.90)
 5.49



Mowi Stremellachs
 75 Grad sind perfekt, um diesen Fjord-Lachs zu einem besonderen Genuss zu machen. Der Rauch von erlesenem Buchenholz sorgt dafür, dass der Lachs sein herrliches Aroma und einzigartige Saftigkeit entwickeln kann. Natur oder Pfeffer.
 je 125-g-Packung, (1 kg 43.92)
 5.49

Fischfeinkost-Theken in unseren akzenta-Märkten



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



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

akzenta Dortmund
Hermannstraße 77
44263 Dortmund
Tel.: 0231 618079-975



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



Clauder akzenta Steinbeck
Tannenbergsstraße 58
42103 Wuppertal
Tel: 0202 / 37132-375



Muschelzeit ist zwischen
September und Februar.
In dieser Zeit ist die
Qualität am besten.

**Haak & Christ
Miesmuschel-
fleisch**
gekocht, tiefgefroren, ohne Schale.
je 1000-g-Beutel
8.88

**Haak & Christ
Garnelen 50/70**
Seawater-Garnelen,
gekocht und tiefgefroren.
je 500 g Beutel
(1 kg 17.47 / ATG 400 g)
6.99

**Haak & Christ
Seeteufel Filets**
Tiefgefroren.
9 Stück je Packung.
je 1-kg-Beutel / 800-g-ATG
tiefgefroren, (1 kg 11.10)
8.88

PROBIERE UNSERE BUNTE VIELFALT.

Entdecke unser **täglich frisch gerolltes Sushi** und weitere Asia-Snacks am EAT HAPPY Shop.

EAT HAPPY



Entdecke EAT HAPPY in allen akzenta Märkten.

eathappy.de

Es gibt kein zu viel Käse



Original Englischer Apple Pie Cheese

Englische Käsezubereitung, aus lokaler Milch gemacht. Der Wensleydale-Käse wird mit Apfelstückchen und Rosinen verfeinert und mit Zimt bestreut. Diese einzigartige Geschmackskombination verleiht dem Käse einen süßen Apfelkuchencharakter. Er eignet sich hervorragend als Schnittkäse und wird am besten mit einer Scheibe frischem Brot gegessen oder als Dessert-Käse gereicht. 48 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g
2.99

Wer auf Käse steht, der kann heute unter einem unendlichen Angebot verschiedenster Sorten aus der ganzen Welt wählen. Käse lässt sich nahezu in jede Mahlzeit einbauen, außer vielleicht in Kaffee und Kuchen am Nachmittag – obwohl Frischkäsetorte ja auch aus Käse ist.



Brie de Meaux Trüffel

Zart schmelzender französischer Weichkäse aus Kuh-Rohmilch mit Außenschimmel. Verfeinert mit 3 % echten Trüffeln aus dem Perigord. Der zergeht auf der Zunge. 45 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g
3.99



Nussrebell

Deutscher Schnittkäse. Schmeicheldes Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßschmelz. 50 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g
2.49



Cahills Original Porter Cheddar

Englische Käsezubereitung. Jeder Laib wird von Hand eingewacht und mit irischem Plan Porter Bier behandelt, das von Guinness seit 1759 in Dublin gebraut wird. Er ist perfekt als Vorspeise, in Scheiben geschnitten und mit grünem Salat serviert. Man schätzt ihn vor allem nach dem Essen, als Höhepunkt einer Käseplatte. 48 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g
2.99





Das Käsefondue ist einfach zuzubereiten und **durch verschiedene Beilagen beliebig wandelbar**. Lässt man das Kirschwasser weg, ist es eine milde Variante auch für Kinder. Auf jeden Fall hat es Potenzial für ein gemütliches Festessen an Weihnachten.



Vacherin Fribourgeois

Schweizer Halbhartkäse. Mit seinem feinen, schmelzenden Teig ist er eine unabdingbare Zutat des echten Fondues aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP, oder aber ein bevorzugter Partner des Le Gruyère AOP im berühmten Fondue halb-und-halb (moitié-moitié). 45 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g

2.99



Schweizer Trüffel

Schweizer Käsezubereitung. Mit 2 % echten Trüffeln im Teig verfeinert. Cremig, schmelzender Teig und köstlicher Trüffelgeschmack, aus St. Gallen. 55 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g

3.49



Greyerzer

Schweizer Hartkäse. Zeichnet sich durch seinen weichen und feinen Geschmack aus und wird Genießer begeistern, die es gerne mild mögen. 49 % Fett i.Tr.

am Stück, je 100 g

2.99



HOCHWERTIG UND FRISCH

Coeur Gourmand

Eine süße Versuchung mit Feige zum Frühstück oder als Dessert genießen. Französische Käsezubereitung mit Ziegenmilch. 45 % Fett i.Tr.

am Stück

je 100 g

3.33



Taralli

Italienisches Gebäck mit Olivenöl. Das köstliche Knabbergebäck aus Italien überzeugt mit seinen guten, typisch italienischen, Zutaten. Weizenmehl, Weißwein und Olivenöl geben diesem Knabbergebäck den einzigartigen mediterranen Charakter.

je 250-g-Beutel

(1 kg 11.96)

2.99

..... *Frische Trüffel*



Frische Trüffel 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:innen in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



Weinspiriert

*Unsere Empfehlungen
für winterlichen Weingenuss*



Ein guter Wein ist auf jeder festlichen Tafel ein Genuss. Doch welcher mundet für all die anstehenden Feste am besten? akzenta's Sommeliers haben eifrig gesucht und verkostet und eine perfekte Auswahl für Sie zusammengestellt.

**Château
Tour Prignac Médoc**

Die Rotweincuvée Chateau Tour Prignac Grande Réserve aus Cabernet Sauvignon und Merlot zeichnet sich durch Aromen von Früchten, Kakao, Kaffee und leichten Holznoten aus.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 15.99)
11.99



**Rotwild
Glühweine**

als Rosé, Rot oder Weißwein für den winterlichen Genuss. Je nach Sorte mit winterlichen Aromen von Zimt, Orange, Nelken oder auch Vanille. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 3.59)
2.69

**Achkarren
Spätburgunder trocken, halbtrocken oder Grauer Burgunder trocken**

Der Wein vom sonnenverwöhnten südlichen Kaiserstuhl. Spätburgunder fruchtig und ansprechend, Grauer Burgunder vollmundig und ausdrucksstark.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 7.99)
5.99



Bree, Bree Free oder Bree Fruity

Feiner Genuss im eleganten Flaschendesign. Auch als alkoholfreie Varianten. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 5.92)
4.44



Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz suchen, da sie doch so angenehm im Wein untergebracht ist.

André Brie



Apothic Dark, Apothic Red oder Cabernet Sauvignon

Inspiriert von Apotheca, wo Wein schon im 13. Jahrhundert verarbeitet und gelagert wurde, sind die kalifornischen Apothic-Weine einzigartig in Stil und Geschmack.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 11.99)
8.99

WEIN
VINO
WINE

Martin Schongauer Weine

Grauer Burgunder mit heller strohgelber Farbe und würzigen Duftnoten oder kirschrot leuchtender Spätburgunder mit säurebetonter Frucht, samtig und weich im Mund.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 5.32)
3.99





Der beste Wein ...

... ist der, den wir mit Freunden trinken



Baron de Ley Reserva Rioja

Beeindruckender Rioja mit kräftiger Frucht und würzigen mediterranen Nuancen. Erst im Fass, dann in der Flasche gereift. Ein harmonischer, balancierter Wein zu Braten, Wild und Nudelgerichten.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 15.99)
11.99

Miguel Torres Sangre de Toro inkl. alkoholfrei

Sortenreine Weine aus Spitzentrauben, handverlesen. Den Weinen wurde mit einem schonenden Verfahren der Alkohol entzogen, um die Aromen und Vollmundigkeit zu erhalten. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 7.99)
5.99

Robert Mondavi Private Selection

Ein kräftiger, vollmundiger kalifornischer Merlot, dessen Trauben aus Weinbergen der Central Coast stammen. Noten nach Nelke, Mokka und Eichenholz. Auch andere Rebsorten verfügbar.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 14.65)
10.99



**Penfolds
Koonunga Hill Shiraz
Cabernet**

Kraftvoller australischer Wein aus Dreiviertel Shiraz und einem Viertel Cabernet Sauvignon. Besticht durch Fruchtigkeit, harmonische Würze und weichen Tannin.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 10.65)
7.99

**Markus Pfaffmann
Weine aus der Pfalz**

Südpfälzisches Weingut mit einer großen Palette an Rot- und Weißweinen unterschiedlicher Rebsorten. Teilweise prämiert. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Flasche, (1 | 19.32)
6.99

**Gnarly Head
Gnarly Head Pinot Noir**

Rebsortenreiner, geschmeidiger und aromatischer Rotwein aus Kalifornien. Er begeistert mit großer Fruchtfülle sowie Mokka und Schokoladenaromen.

je 0.75-l-Flasche, (1 | 13.32)
9.99



Erlebnisse, die begeistern.

MIT GUTSCHEINEN VON DER
HISTORISCHEN STADTHALLE WUPPERTAL.



Historische Stadthalle
Wuppertal



Ohne Sekt keine Party



Das einzige alkoholische Getränk, das definitiv zu jeder Tageszeit passt. Jetzt beginnt die Zeit der passenden Anlässe für das prickelnde Vergnügen.



Geldermann Sekt Classique, Brut oder Rosé Sec

Mit feinen Nuancen von Apfelkompott und Pfirsich. Mit dezenter, animierender Süße und einer herrlich intensiven Perlage liefert er für alle, die Sekt nicht zu trocken mögen, eine verführerische Punktlandung.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 11.99)

8.99

Taittinger Nocturne Sec City Lights

Klare, glänzend hell- bis gelbgoldene Farbe mit feinsten, aufsteigenden Perlen und einem eleganten Bouquet aus duftigen Aromen, Nussgebäck, Hefeteilchen, Biskuit und getrockneten Aprikosen sowie von Pfirsich und kandierten Zitrusfrüchten. Frische, lebendige Säure.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 66.65)

49.99



Wolfberger Crémant d'Alsace Brut oder Rosé

Kernig, trocken, fruchtig. Einer der meistverkauften französischen Crémants aus dem Elsass. Mit einer langen Reifezeit und von Hand gelesenen Rebsorten.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 15.99)

11.99



Brut Dargent l'Orangerie Spritz

Feine Komposition mit aromatischem Bitterlikör, aus natürlichen Orangen- und feinen Kräutern, macht diese Spritz-Kreation zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

je 0.75-l-Flasche
(1 | 8.88)

6.66



Thomas Henry Bitterlimonaden

Tonic-Vielfalt für abwechslungsreichen Bitter-Limonadengenuss. Ob pur auf Eis, als Aperitif oder im Longdrink – Thomas Henry bietet immer die passende Tonic Geschmacksrichtung für jeden Drink. Diverse Sorten.

je 0.75-ml-Glasflasche
(1 | 2.65 / zzgl. Pfand 0.15)

1.99



alkohol-frei

Pink Tonic

Wirklich edel sieht dieser Drink aus!
Ein tolles Rezept - ganz ohne Alkohol

**Für 2 Gläser: 2 Grapefruitscheiben
2 Zweige Rosmarin · 3 cl Grapefruitsaft
30 cl Tonic Water**

Eiswürfel in die Gläser füllen. Rosmarin waschen, zusammen mit den Grapefruitscheiben in die Gläser geben. Mit Grapefruitsaft und Tonic Water auffüllen und servieren.

Bacardi Tails Cocktails

Vorgemixte Premium-Cocktails, die das authentische Cocktailbar-Erlebnis direkt nach Hause bringen. Mit dem vollen Geschmack komplexer, handgemixter Cocktails, aber ohne großen Aufwand. Diverse Sorten. 14.9 % vol.

je 0.5-l-Flasche
(1 | 31.98)

15.99



Hitchcock Ingwer Shots

Ein aktivierender kleiner Boost, der in jeder Lebenssituation das Wohlbefinden und die Energie steigert. Scharfer Bio Ingwer aus Peru trifft sonnengereifte Orangen & goldenen Kurkuma, fruchtige Grapefruits & frische Limetten oder tropische Maracuja & belebende Acerola. 10 Shots pro Flasche ohne Zusätze. Diverse Sorten.

je 500-ml-Flasche, (1 | 6.66)

3.33



Hitchcock Spice Bio Ingwer

Das lästige Schälen und Pressen von Ingwer hat ein Ende. Aus 300 g handgeerntetem Ingwer aus Peru. Ideal für asiatische Gerichte, Marinaden für Fisch und Meeresfrüchte, als Dressing für Salate oder als Frischekick in Getränken und Cocktails.

je 200-ml-Flasche, (1 | 19.95)

3.99

Hitchcock Spice Bio Kurkuma

Aus 300 g Bio-Kurkuma aus Peru. Ideal für anspruchsvolle Genießer, die Currys, Suppen und Saucen oder auch Fisch und Fleisch mit dem gewissen Etwas verfeinern möchten.

je 200-ml-Flasche, (1 | 39.95)

7.99

made on British Islands

Whisk(e)y

Das Besondere am schottischen und irischen Whisk(e)y: Er lagert ausschließlich in gebrauchten Eichenfässern, woraus ganz besondere Aromen entstehen.



Teeling
Irish Whiskey Small Batch
 Blended Whiskey aus Dublin, nachgereift in Rumfässern, die ihm mehr Komplexität geben. Süße und samtig weiche Noten von Rum und Eiche. 46 % vol.
 je 0.7-l-Flasche, (1 l 45.70)
 31.99

Tamnavulin
Double Cask
Speyside
 Single Malt Whisky. In amerikanischen Eichenfässer gereift und in Sherryfässern gefinisht. Süße Aromen von Apfel, Toffee und Honig mit süßem Marzipan und feinerherben Marmeladennoten. 40 % vol.
 je 0.7-l-Flasche (1 l 32.84)
 22.99

Tamnavulin
Speyside Sherry
Cask Edition
 Single Malt Whisky von der schottischen Speyside, der zunächst in ehemaligen Bourbonfässern reift. Das anschließende Finish in Sherryfässern. 40 % vol.
 je 0.7-l-Flasche (1 l 32.84)
 22.99



Talisker 10 Years,
Skye oder Storm
 Single Malt Scotch Whisky mit einer neuen Ausstattung, bekannt für seinen rauchigen und würzigen Geschmack. Von der ältesten Destillerie der Isle of Skye. 45.8 % vol.
 je 0.7-l-Flasche, (1 l 49.99)
 34.99

Glenmorangie
Original 10 Years
 Single Malt Whisky aus den Highlands. Mit Fruchtaromen von Mandarinen, Zitronen, Äpfeln, Birnen und Pfirsichen. 40 % vol.
 je 0.7-l-Flasche (1 l 52.84)
 36.99



Jameson Irish Whiskey

Mindestens 4 Jahre im Eichenfass gelagert. Perfekte Balance aus würzig-nussigen Noten und süßen Vanilletönen und einem Hauch süßen Sherry. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche (1 l 28.56)
19.99



EIN
KLASSIKER
UNTER DEN
WHISKYS



Chivas Regal 12 Jahre

Blended Scotch Whisky aus den edelsten Malt und Grain Scotch Whiskys, mit Geschmacksnoten von knackigen Gartenfrüchten, wilden Heidekraut und süßem Honig. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche (1 l 39.99)
27.99

Wissenswertes

EDELSTES DESTILLAT, das sich frühestens nach drei Jahren Reifung in Eichenfässern Whisk(e)y nennen darf. Das Besondere am Whisk(e)y aus Schottland oder Irland ist, dass dieser ausschließlich in gebrauchten Eichenfässern gelagert werden darf. In den USA werden neue Fässer verwendet. Eben aus diesen alten Fässern bekommt der Whisk(e)y aber seine ganz besonderen Aromen.

Ballantines 12 Jahre Blended Scotch Whisky

Honigsüßer Whisky, aus balanciert mit Eichenholz- und Vanilletönen. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche (1 l 42.84)
29.99

Ballantines Finest Blended Scotch Whisky

Nach Originalrezeptur seit 1910 destilliert. Hell goldene Farbe mit Aromen von Heidehonig und Geschmacksnoten wie Milkschokolade, roter Apfel und Vanille. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche, (1 l 19.27)
13.49



The Glenlivet 12 Jahre

Single Malt Whisky. Leicht und samtweich auf der Zunge. Im Aroma eine frische blumige Note sowie Vanille und Honig. Leuchtende goldene Farbe. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche, (1 l 45.70)
31.99

The Glenlivet Founder's Reserve

Single Malt Whisky. Cremige Milde und pikante Früchte im Geschmack. Mit Aromen von Zitrusfrucht und Süßorange. Lang, cremig und mild im Finish. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche, (1 l 39.99)
27.99



Delikatessen im Glas



Früher gab es gefühlt zu jeder Spirituose genau eine Marke, die auf den Tisch kam. Heute gibt es weltweit so viele Spezialisten, die destillieren, brennen und mazerieren, da freut man sich über eine Empfehlung von Kennern. Hier sind unsere akzenta-Tipps:

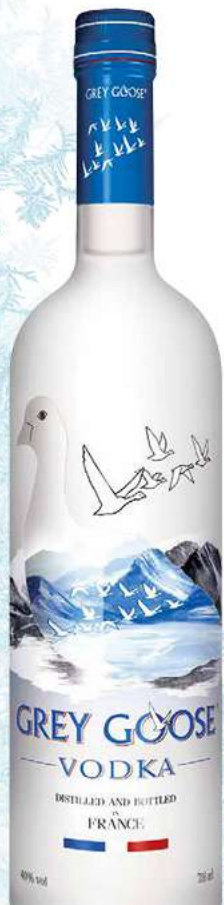


DIE BASIS FÜR RUM IST ZUCKERROHR



Ron Barceló Imperial

Goldener, lange gereifter Premium-Rum aus der Dominikanischen Republik, den man pur genießen sollte. Der Melasse-Rum aus der Karibik überzeugt mit einem harmonischen, komplexen Genuss. 38 % vol.
je 0.7-l-Flasche (1 | 34.27) 23.99



Amaretto Disaronno

Bernsteinfarbener Mandel-Liqueur von höchster Güte und Qualität. Nach einem italienischen Familienrezept hergestellt. Erlesene Zutaten: Feinstes Mandelkernöl, 17 ausgewählte Früchte und Kräuter und reinster, extra feiner Alkohol. 28 % vol.
je 0.7-l-Flasche (1 | 19.99) 13.99



Bacardi Reserva 8 Rum

Mit seinem intensiven, vielschichtigen und weichen Geschmack nach Trockenfrüchten, Gewürzen und Vanille und den feinen Eichenausügen ein ganz besonderer Genuss. 40 % vol.
je 0.7-l-Flasche (1 | 42.84) 29.99



Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva oder Angêlus

Ausdrucksstarker Brandy de Jerez mit spürbarer Reife und nachhaltigem Ausklang, der durch ein besonderes Herstellungsverfahren erzielt wird. Charakteristisch ist seine mahagonibraune Farbe. Dieses Premiumprodukt ist pur ein Genuss und eignet er sich darüber hinaus hervorragend für Cocktails. 40 % vol.
je 0.7-l-Flasche (1 | 39.99) 27.99



Mixgetränke erleben gerade ein eches Comeback dabei ist keine Kombination unmöglich.

Grey Goose Vodka

Weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der Cognac-Region machen diesen Vodka außergewöhnlich. 40 % vol.
je 0.7-l-Flasche (1 | 54.27) 37.99

ENTDECKE DEN NEUEN APERITIF

GEMIXT MIT JIM BEAM SUNSHINE BLEND



SUNSHINE FIZZ
NEU!
JETZT PROBIEREN

DAS REZPT

**JIM BEAM SUNSHINE BLEND,
GRAPEFRUIT LIMONADE
& EIS**

JUST
SPICES

Damit ?? * * Weihnachten alles stimmt.

VIELSEITIGE GEWÜRZMIXE
VON JUST SPICES.

JETZT IN
DEINEM
MARKT*



ENTDECKE
WEITERE REZEPTE!



www.justspices.de     

*Abgebildeter Artikel nicht überall erhältlich.