

WINTER 2018/19

akzenta

magazin

GRATIS
für Sie!

WEIHNACHTS- SPEZIAL

24 Seiten mit festlichen
Genuss-Ideen

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Selbst gemacht
und superlecker!

Ein Fest für Genießer

Raffinierte Rezepte für
das Feiertagsmenü

Angebote bis Seite 34 gültig vom 26. 11. 2018 bis 9. 3. 2019.
Angebote im Spezial ab Seite 35 gültig vom 26. 11. 2018 bis 5. 1. 2019.

ESSEN VORBESTELLEN,
MITNEHMEN ODER
VOR ORT GENIESSEN.



FUCHSWINKEL

FUCHSWINKEL

akzenta Vohwinkel

Am Stationsgarten 2 | 42327 Wpt. | Tel.: 0202 26562526 | www.facebook.de/FUCHSWINKEL

WINTER
2018/19



4



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

fragen Sie sich auch, wo das Jahr 2018 geblieben ist – und wie es sein kann, dass Weihnachten und Silvester schon wieder vor der Tür stehen? Oder gehören Sie zu jenen, die voller Vorfreude auf die festliche Zeit am Jahresende hinfiebern und bereits fast alle Weihnachtsgeschenke beisammenhaben? Wie dem auch sei – mit dieser Ausgabe des *akzenta Magazins* möchten wir Sie auf die Feiertage einstimmen und Sie bei Ihren Vorbereitungen unterstützen. Falls Sie noch keine Idee haben, was zum Fest auf den Tisch kommen soll, lassen Sie sich doch von unseren Rezeptvorschlägen ab Seite 4 inspirieren. Werfen Sie außerdem einen Blick in unser Weihnachts-Spezial, denn darin stellen wir Ihnen neben weiteren Rezepten auch passende Produkte für Ihre Menüplanung vor. Um Genuss geht es auch bei den Geschenk-Ideen, die wir Ihnen ab Seite 18 präsentieren: Mit selbst gemachten Köstlichkeiten aus der Küche machen Sie garantiert nicht nur Feinschmeckern eine Freude! Alle Zutaten, die Sie dafür benötigen, erhalten Sie natürlich bei uns. Übrigens: Damit Sie alles pünktlich zum Fest bekommen, können Sie Frischwaren und besondere Spezialitäten in den Märkten vorbestellen.

Eine entspannte Adventszeit und einen guten Start ins Jahr 2019 wünscht Ihnen

André Kolbinger
akzenta-Geschäftsführung

Inhalt

GENUSS

- 04** Ein Fest für Genießer
Ideen für Ihr Feiertagsmenü
- 12** Premium-Fleisch aus Irland
Rinder-Steaks von der Grünen Insel
- 14** Raffiniertes mit Wild
Wildsaison im FUCHSWINKEL
- 16** Whisky & feine Brände
Schottische Whiskys im Überblick
- 18** Geschenke aus der Küche
Vier einfache Rezepte
- 22** Herrlich cremig!
„Creme Eis Wuppertal“ im Porträt

MARKT

- 26** Aktuelles aus den Märkten
Azubis, Jubilare und Events
- 30** akzenta sozial
Soziale Projekte in Wuppertal

ENTDECKEN

- 24** Freizeit-Tipps
Was ist los im Tal?
- 34** Spaß für Kids
Kreativ und lehrreich

SERVICE

- 27** Impressum
- 32** Leserservice, Sudoku

Weihnachts-
Spezial
ab Seite 35

24



43



18



Ein Hauch Estragon-Schaum ist das i-Tüpfelchen auf dem würzigen, grätenarmen **Steinbuttfilet**. Dazu gibt es feinen Kartoffel-Spitzkohl-Stampf.

Rezept
Seite 6

Ein Fest

» Fisch, Fleisch
oder beides? Bei unserem
Festtagsessen ist
für jeden etwas dabei! «



Rezept
Seite 9

für Genießer

Mehr als eine Vorspeise

UNSER ROTKOHLSALAT eignet sich nicht nur als delikate Vorspeise, sondern kann auch gut als Beilage zu Fleisch serviert werden. Verfeinert mit Bulgur oder Quinoa und etwas Feta oder Gorgonzola wird daraus ein sättigendes Hauptgericht.



VEGETARISCH

Warmer Rotkohlsalat

8 Portionen · ca. 25 Minuten

1 kleiner Kopf Rotkohl · 1 Apfel · 1 Birne
1 Zwiebel · 150 g Walnuskerne
2 EL Margarine · 2 Beutel Salatdressing-
Zubereitung (z. B. Gartenkräuter mit Kerbel
von Knorr) · 3 EL weißer Balsamico-Essig
4 EL Rapsöl · einige Blätter Koriander

1 Rotkohl halbieren, den mittleren festen Strunk und feste Blattrippen herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. **2** Apfel und Birne waschen, in dünne Spalten schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. **3** Margarine in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebel darin 2–3 Min. glasig dünsten. Kohl zufügen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Min. dünsten. 125 ml Wasser sowie Apfel- und Birnenspalten zufügen, weitere 5 Min. bei schwacher Hitze kochen. **4** Salatdressing-Zubereitung mit Essig und Öl anrühren, unter den Rotkohlsalat mischen. Salat auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Koriander garnieren.

Pro Portion ca. 265 kcal (1108 kJ)
5 g E · 9 g KH · 23 g F

Steinbuttfilet mit Kartoffel-Spitzkohl-Stampf

8 Portionen · ca. 60 Minuten

2 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz · 600 g Spitzkohl · Speiseöl
400 g Schlagsahne · 500 g Crème
fraîche Gartenkräuter (z. B. Dr. Oetker)
weißer Pfeffer · Muskatnuss,
frisch gerieben · 4 Zweige Estragon
2 Schalotten · 4 EL Wermut · 400 ml
Fischfond · 400 g Schlagsahne
8 Steinbuttfilets mit Haut à 150 g

1 Kartoffeln schälen, würfeln, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken. 2 TL Salz hinzugeben, Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln im geschlossenen Topf ca. 10 Min. garen. **2** Kohl putzen, in Streifen schneiden. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Kohl darin andünsten. Sahne dazugeben, Kohl in ca. 5 Min. bissfest garen. **3** Die Kartoffeln abgießen, mit einem Stampfer zerdrücken. 250 g Crème fraîche unterrühren, Kohl unter-

heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. **4** Estragon waschen, trocken tupfen, Blätter abziehen, fein hacken. Schalotten schälen, würfeln, in einem Topf in 1 EL heißem Öl andünsten. Mit Wermut ablöschen. Fond und Sahne zufügen, aufkochen, 10 Min. köcheln lassen. Alles durch ein Sieb in einen zweiten Topf abgießen. Rest Crème fraîche und Estragon unterrühren. Sauce abschmecken, vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen. **5** Fisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, 4 Filets darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite ca. 3 Min. braten. Pfanne vom Herd nehmen, Filets wenden, weitere 3 Min. garen. Vorgang mit übrigen Filets wiederholen. Mit Kartoffel-Spitzkohl-Stampf und Estragonschaum anrichten.

Pro Portion ca. 909 kcal (3806 kJ)
40 g E · 47 g KH · 55 g F

Gefüllte Champignons

8 Portionen · ca. 35 Minuten

1 Bund glatte Petersilie
2 Scheiben Toastbrot · 120 g
Walnusskerne (z. B. kalifornische)
120 g Pecorino · 2 Eier · Salz
Pfeffer · 1 kg große braune
Champignons · 2 EL Olivenöl

1 Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Toastbrot, Walnüsse und Pecorino grob in Stücke teilen und in einem Mixer (oder mit dem Pürierstab) fein hacken. Die Eier unter die Mischung rühren und die Petersilie unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. **2** Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Pilze mit der Toast-Nuss-Masse füllen und in eine mit Backpapier ausgekleidete Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln. **3** Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (U: 160 °C/ G: Stufe 2) ca. 20 Min. backen, bis die Füllung goldbraun ist. Dann herausnehmen und servieren.

Pro Portion

ca. 295 kcal (1235 kJ)

17 g E · 6 g KH · 22 g F





*Ein Festtags-Klassiker,
RAFFINIERT
ZUBEREITET*

Schweinebraten mit knusprigen Kartoffelscheiben

8 Portionen · ca. 80 Minuten

2 kg Schweinebraten mit Schwarte
50 g Butterschmalz · 800 g festkochende
Kartoffeln · Salz · Pfeffer · 400 g Zwiebeln
500 g Lauch · 400 g Möhren · 100 g
Knollensellerie · 30 g Ingwer · 5 EL Oliven-
öl · 330 ml Malzbier · 500 ml Kalbsfond
Meersalz · je 1 Zweig Rosmarin
und Thymian · 1 EL Speisestärke

1 Schwarte des Bratens rautenförmig einschneiden. Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Wasser einfüllen, bis die Schwarte bedeckt ist, ca. 45 Min. stehen lassen. **2** Schmalz zerlassen, eine Kastenform (25 x 11 cm) damit einfetten. Kartoffeln schälen, mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben eng hintereinander in die Form

setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit restlichem Schmalz begießen. Kartoffeln auf einem Rost im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens bei 220 °C (U: 200 °C/G: Stufe 5) ca. 30 Min. garen. Mit Alufolie bedeckt beiseitestellen. **3** Zwiebeln schälen und achteln. Lauch waschen, Möhren schälen, beides in lange Stücke schneiden. Sellerie, Ingwer schälen und würfeln. **4** Fleisch aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen, mit Schwarte nach unten auf ein Brett legen. Salzen und pfeffern. Bräter abtrocknen, 2 EL Öl darin auf dem Herd erhitzen. Gemüse kurz im Öl anbraten, herausnehmen. 3 EL Öl im Bräter erhitzen, Fleisch auf der Fleischseite kurz anbraten, mit Bier und 250 ml Fond ablöschen. Schwarte mit Meersalz einreiben. Bräter wieder in den Ofen geben, der nun auf 250 °C (U: 230 °C/G: Stufe 6–7) vorgeheizt ist. Fleisch ca. 20 Min. garen.

5 Bräter aus dem Ofen nehmen, Gemüse hineingeben. Fleisch mit restlichem Fond übergießen. Alles wieder in den Ofen geben und bei 160 °C (U: 140 °C/ G: Stufe 1) ca. 2 Std. garen. Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken. **6** Kräuter abzupfen, hacken, über die Kartoffeln streuen. Kartoffeln im Ofen bei 220 °C (U: 200 °C/ G: Stufe 4) ca. 15 Min. garen. **7** Bratenansatz und Gemüse aus dem Bräter auf ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen, zum Kochen bringen. Stärke mit 3 EL Wasser vermengen, in die kochende Sauce rühren und aufkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln und der Sauce servieren. Dazu passen grüne Bohnen und ein Aprikosen-Dip.

**Pro Portion ca. 710 kcal (2973 kJ)
56 g E · 27 g KH · 42 g F**

Kürbis-Süßkartoffel-Suppe mit Röstzwiebel-Topping

8 Portionen · ca. 40 Minuten

1 Hokkaido-Kürbis · 1 große Süßkartoffel · 3 Möhren · 1 Zwiebel · 1 walnussgroßes Stück Ingwer · 1 Knoblauchzehe · 2 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer · 800 ml Gemüsebrühe · 200 g Sahne · 1 Basilikumzweig · Kürbiskernöl · 50 g Röstzwiebeln

1 Kürbis waschen, trocken reiben und halbieren. Kerne und Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Süßkartoffel sowie Möhren schälen und würfeln. **2** Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. **3** Zwiebel, Kürbis, Süßkartoffel und Möhren in einer großen Pfanne im heißen Olivenöl unter Wenden ca. 2 Min. anbraten. Ingwer und Knoblauch dazugeben, ca. 1 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe angießen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen. **4** Sahne hinzugeben, alles mit einem Pürierstab fein pürieren, bei

Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. **5** Basilikum waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen. Suppe auf Teller verteilen, mit Kürbiskernöl, je 1 EL Röstzwiebeln und einigen Blättern Basilikum garnieren.

Pro Portion ca. 237 kcal (992 kJ)
4 g E · 20 g KH · 16 g F

Tipp: Wer mag, kann die Suppe zusätzlich mit gerösteten Kürbiskernen garnieren!



Bild auf Seite 5

PRODUKT

Empfehlung



Servietten und Tischläufer von Duni

Ebenso stimmungswie stilvoll präsentieren sich die blumigen Servietten (20-Stück-Packung) und der goldfarbene 3-in-1-Dunisilktischläufer (Rolle: 0,4 x 4,8 m) aus der Serie „Gold Christmas“ von Duni. Erhältlich in allen akzent-Märkten.



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD



Probieren Sie die saftige Schinken-Vielfalt von HERTA Genuss Momente.
Ob Geflügel oder Schwein, hier ist für jeden Schinken-Liebhaber etwas dabei.

www.herta.de



Klassisches Spritzgebäck

100-120 Stück · ca. 60 Minuten

1 Bio-Zitrone · 200 g Margarine · 100 g Puderzucker
2 Pck. Vanillin-Zucker (z. B. Dr. Oetker) · 75 g Crème fraîche
300 g Mehl · ½ TL Backpulver · 50 g Zartbitter-Kuvertüre

1 Schale der Zitrone fein abreiben, Saft auspressen. Margarine in eine Schüssel geben, mit den Rührstäben eines Handrührers auf höchster Stufe geschmeidig rühren. **2** Nach und nach die Zuckersorten, 1 gestr. TL Zitronenschale, Crème fraîche und 1 EL Zitronensaft unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl, Backpulver mischen und unterheben. **3** Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen, nach Belieben verschiedene Formen auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 3) ca. 12 Min. backen, dann mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **4** Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, die Kekse in die Kuvertüre tauchen oder diese damit garnieren. Ist die Kuvertüre fest, dürfen die Kekse genascht werden.

Pro Stück ca. 30 kcal (126 kJ)

0 g E · 3 g KH · 2 g F

PROBIERE DIE KÖSTLICHEN VEGGIE SNACKS DES ORIENTS!



Unsere Falafeln und Hummus-Varianten überzeugen durch einen einzigartigen Geschmack. Mit orientalischen Gewürzen verfeinert, basieren sie auf Originalrezepten aus der Levante. Genieße sie und lasse dich in die Welt des Orients entführen. Entdecke den Entdecker in dir. www.gardengourmet.de

FEINE Trüffel-Spezialitäten

Bruschetta mit schwarzen Trüffeln

4 Portionen · ca. 10 Minuten

2 schwarze Trüffel · 3 EL Olivenöl
1 Baguettebrot · 1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe · Meersalz

1 Trüffel putzen, waschen, trocken tupfen. Mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Trüffel darin 10–15 Sek. wenden, herausnehmen. 2 Baguette in Scheiben schneiden und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. 3 Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen. Knoblauch schälen und die Brotscheiben damit einreiben. Baguettebrot mit den Trüffelscheiben belegen, mit Salz und Rosmarinnadeln bestreuen und servieren.

Pro Portion ca. 225 kcal (942 kJ)

5 g E · 32 g KH · 9 g F



Frische Trüffel, ob weiß oder schwarz, **bestellen wir in Ihrem akzenta-Markt gern für Sie!**

Wenden Sie sich dafür – am besten zwei Tage im Voraus – an unsere Mitarbeiter in der Obst-und-Gemüse-Abteilung.



Bedford®
Delikat essen

Bedford Trüffelsalami

Schweinefleisch und erlesene Sommertrüffel setzen bei dieser mild geräucherten Salami herrlich aromatische Akzente.

100 g

2.99



Moliterno al Tartufo Pecorino

12 Monate gereift. In den Teig dieses Pecorino-Käses sind Stücke vom schwarzen Trüffel eingearbeitet. Sie verleihen dem Käse bei der Reifung ein besonderes Aroma. 50 % Fett i. Tr.

am Stück, 100 g

4.99



Englert Sommertrüffel

Die Sommertrüffel von Englert stammen aus Italien und Frankreich. Sie verfügen über ein intensives Aroma und sind ein Geschmackserlebnis für jeden Gourmet.

25-g-Glas (100 g 25.96)

6.49

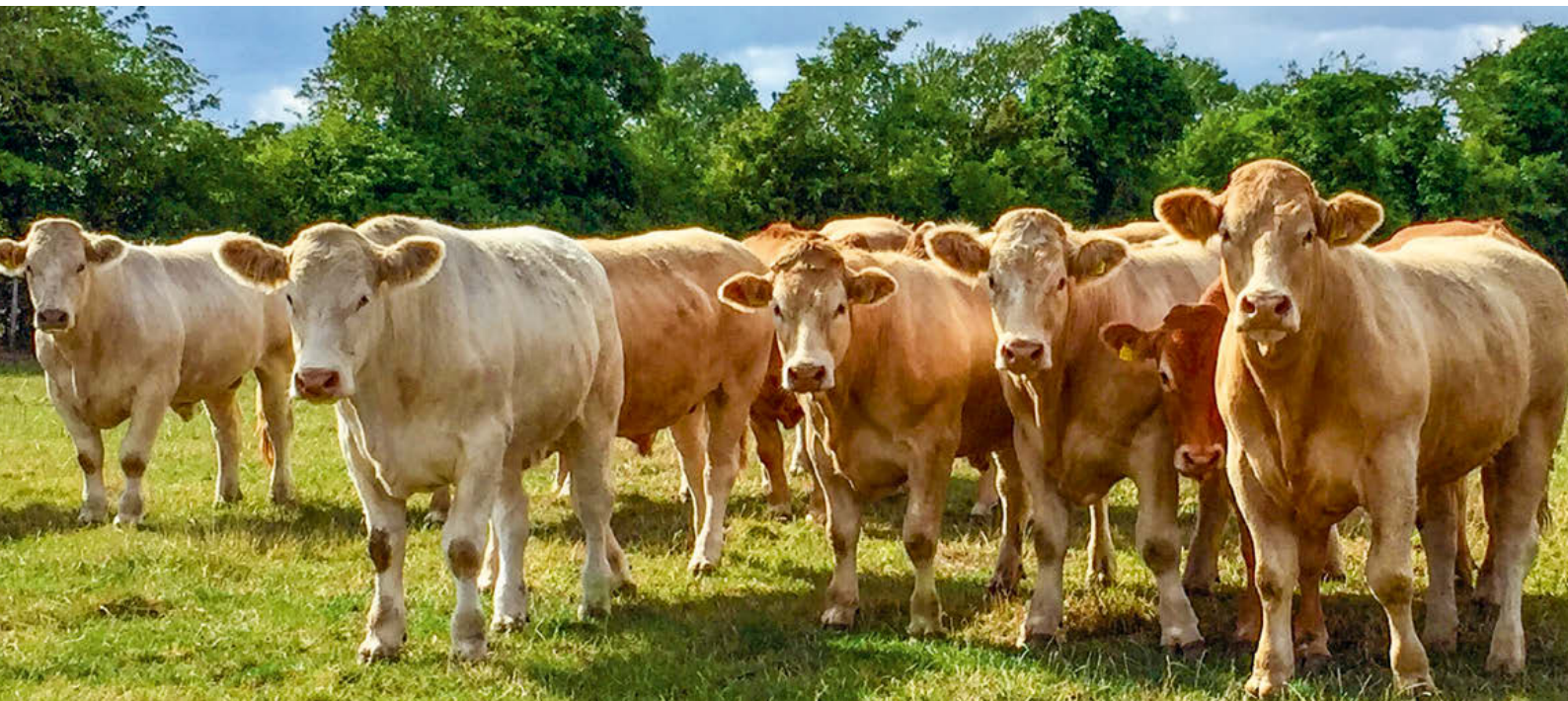
Küper Gourmet Selection Trüffelöl

Für diese Spezialität wird Olivenöl extra vergine mit getrocknetem weißem Trüffel und Trüffelaromen feinert.

250-ml-Flasche (100 ml 2.-)

4.99





Premium-Fleisch aus **IRLAND**

Wussten Sie, dass Sie bei akzenta Steaks bekommen, die Spitzengastronomen in aller Welt begeistern? Die irische Firma John Stone veredelt diese mit viel Know-how nach einem traditionellen Verfahren.



akzentas Einkaufsleiter für Fleisch und Wurstwaren
Rainer Schmidtke
besuchte Rinderfarmen in Irland.

Die irische Landschaft ist geprägt von üppigen grünen Wiesen, auf denen fast das ganze Jahr über duftende Kräuter und saftige Gräser wachsen – dem milden ozeanischen Klima sei Dank. Damit bietet die Grüne Insel geradezu perfekte Bedingungen für die natürliche Aufzucht von Rindern. Das Frischfutter von der Weide, das die Tiere an rund 300 Tagen im Jahr fressen, verleiht ihrem Fleisch einen einzigartigen aromatischen Geschmack und eine feine Fettmarmorierung. Rainer Schmidtke, Einkäufer für Fleischprodukte bei akzenta, hat eine Reise nach Irland unternommen, um sich ein Bild von der Rindfleisch-Produktion auf der Insel zu machen. Schließlich führt auch akzenta irische Steaks – unter anderem von der Premium-Marke John Stone, deren Firmensitz in Rathmore unser Einkäufer ebenfalls besuchte.

Natürliche und artgerechte Rinderzucht

Die Firma John Stone hat es sich zur Aufgabe gemacht, Feinschmecker weltweit für die hohe Qualität des irischen Rindfleisches zu begeistern. Dazu arbeitet der Fleischproduzent mit ausgewählten irischen Farmen zusammen, die nach den Vorgaben des „Bord Bia“-Qualitätssicherungs-



Weitläufige grüne Grasflächen und ein mildes Meeresklima prägen die Natur an Irlands Küsten – ideale Bedingungen für die natürliche Aufzucht von Rindern.



Gut zu wissen: Wenn Sie bestimmte Premium-Fleischwaren bei uns kaufen möchten, empfehlen wir eine Vorbestellung an unseren Metzgereitheken – zum Beispiel bei Saskia Krenz im akzenta Steinbeck.

Zubereitung edler Dry-Aged-Steaks

DAMIT GOURMETFLEISCH SEIN AROMA optimal entfalten kann, sollten Sie es vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur mind. 30 Min. ruhen lassen. Verwenden Sie eine Pfanne aus Edelstahl oder Gusseisen, denn beim Braten von Rindfleisch sind Temperaturen von mindestens 180 °C erforderlich. Als Bratfett eignet sich hochoverhitbares Butterschmalz besonders gut. Braten Sie das Steak von jeder Seite auf höchster Temperatur für ca. 1–2 Min. an. Sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, nehmen Sie das Steak aus der Pfanne und garen es auf einem Rost im Backofen bei ca. 100 °C (U: 80 °C), bis es die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.



systems wirtschaften. Mit der Zertifizierung in diesem System weisen die Farmen die höchstmöglichen Standards zum natürlichen Aufwachsen ihrer Tiere nach. Unter anderem verzichten sie auf die Zugabe von Hormonen und bauen Futter lokal ohne den Einsatz von Pestiziden an. An den wenigen Tagen im Winter, an denen die Rinder nicht zum Grasens auf die Weide können, erhalten sie hochwertiges Silage-Futter wie Kartoffeln oder Rüben. Insgesamt garantieren die meist kleinen, übersichtlichen Partner-Farmen von John Stone ein artgerechtes, stressfreies Leben für ihre Rinder und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Aufzucht. Die Farmen, die Rainer Schmidtke auf seiner Irland-Tour besichtigte, machten einen entsprechend guten Eindruck: „Ich habe Rinder auf großzügigen Weideflächen gesehen, auf denen die Tiere sich zum Schutz vor Unwetter in Unterstände zurückziehen können“, berichtet der Einkäufer.

Veredelung durch Trockenreifung

Aus allen Tieren, die in den Zulieferbetrieben geschlachtet werden, wählen erfahrene Metz-

ger von John Stone diejenigen mit der besten Fleischqualität aus. Dabei achten sie auf eine möglichst gleichmäßige Marmorierung und Fettabdeckung des Fleisches. Dann erhalten die ausgewählten Fleischkarkassen eine besondere Veredelung: Als einer von wenigen Fleischproduzenten weltweit setzt John Stone seit mehr als 40 Jahren auf das traditionelle Verfahren der Trockenreifung, auch als „Dry Aging“ bekannt. Dazu hängt das Fleisch bis zu drei Wochen lang in penibel klimakontrollierten Kühlräumen mit einer hohen Luftfeuchtigkeit und starker Umluft. „Durch die raumgreifende Lagerung und den Gewichtsverlust, den das Fleisch während des Reifungsprozesses erfährt, ist die Dry-Aging-Reifung eine recht kostspielige Angelegenheit“, erläutert Allan Morris, Geschäftsführer bei John Stone. Doch nach dem Urteil vieler Feinschmecker ist das Ergebnis den Aufwand wert, denn das Fleisch erhält durch diese Art der Reifung einen besonders intensiven Geschmack und eine sehr zarte Textur. Davon konnte sich auch Rainer Schmidtke bei einer Verkostung überzeugen: „Ich durfte

schon viele gute Steaks probieren, aber dieses hat tatsächlich eine ganz besondere Qualität“, so der akzenta-Einkaufsleiter.

Qualität durch Know-how

Bei der Einschätzung, wann das Rindfleisch den optimalen Reifegrad erreicht hat, vertrauen die Reifungsmeister übrigens allein auf ihre Erfahrung. Laut Allan Morris reift jedes Fleischstück anders – das eine schneller, das andere langsamer. Nach der Reifung wird das Rind fachgerecht pariert und küchenfertig vorgeschnitten. Dabei achten die Metzger darauf, dass möglichst wenig wertvolles Fleisch verloren geht. Von Allan Morris, selbst ein gelernter Metzgermeister, erfuhr Rainer Schmidtke, dass John Stone den Großteil seiner Fleischprodukte an Spitzengastronomen in aller Welt verkauft. Aber auch ausgewählte Einzelhändler und Metzgereien haben die Premium-Steaks der Marke in ihrem Sortiment. Und dazu gehört auch akzenta: In unseren Märkten können Sie an den Metzgereitheken z. B. Roastbeef, Filet und verschiedene Steaks von John Stone kaufen.

Rabbiniertes mit **WILD**

FUCHSWINKEL



Sind Sie wild auf edles Wildfleisch – oder haben Sie eher Appetit auf einen saftigen Burger? Im FUCHSWINKEL können Sie beides haben!

Endlich ist wieder Wildsaison – natürlich auch im FUCHSWINKEL! Im Herbst und Winter setzen die Köche des Restaurants im akzenta Vohwinkel gern Spezialitäten vom Reh, Hirsch oder Wildschwein auf die wechselnde Wochenkarte oder bieten Köstlichkeiten mit Wild als Tagesgericht an. Rechtzeitig zu den Feiertagen gibt es im FUCHSWINKEL außerdem wieder eine besondere Wild-Speise-

karte, deren Gerichte Sie im Restaurant für den Genuss zu Hause vorbestellen können. Geben Sie einfach an, wie viele Portionen Ihres Wild-Favoriten Sie bestellen möchten und holen Sie diese an Ihrem Wunschtermin servierfertig im FUCHSWINKEL ab. Übrigens: Das Rezept für sein leckeres Hirschragout hat FUCHSWINKEL-Koch Mark Schröder uns exklusiv für das *akzenta Magazin* verraten!

Hirschragout mit Spätzle

4 Portionen · ca. 110 Minuten

300 g Mehl · 5 Eier · Salz · Muskat
100 ml Mineralwasser · 900 g Hirschfleisch aus der Keule · 3 EL Öl · Pfeffer
5 Zwiebeln · 200 g Röstgemüse (z. B. Möhren, Lauch und Sellerie)
2 EL Tomatenmark · 500 ml Rotwein
3 Wacholderbeeren · 2 Lorbeerblätter
250 g Pilze nach Belieben (z. B. Champignons und Austernpilze)
1 EL Butterschmalz · 1 EL Speisestärke
3 EL Butter

1 Für die Spätzle Mehl, Eier, 1 TL Salz, Muskat und Mineralwasser zu dickflüssigem Teig verarbeiten. Ca. 1 Std. ruhen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Vom Spätzleteig nach und nach einen Teil auf ein angefeuchtetes Holzbrett geben und mit einem langen Messer feine Streifen in das kochende Salzwasser schaben. Aufkochen, bis die Spätzle hochsteigen. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb unter kaltem Wasser kurz abspülen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. **2** Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 3 x 3 cm große Würfel

schneiden. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Topf nehmen. **3** Zwiebeln schälen, fein würfeln. Röstgemüse putzen bzw. schälen, waschen und in feine Würfel schneiden. Alles im heißen Bratöl anrösten und das Fleisch wieder dazugeben. Tomatenmark zufügen und kurz aufkochen. Anschließend alles mit Rotwein ablöschen (am besten dreimal!) und Wacholderbeeren sowie Lorbeerblätter dazugeben. Das Fleisch sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. noch etwas Wasser dazugießen. Zugedeckt ca. 90 Min. schmoren, bis das Fleisch weich ist.

4 Nach ca. 80 Min. Pilze putzen, halbieren, in heißem Butterschmalz anbraten und zum Ragout geben. Das Ragout mit angerührter Stärke abbinden. Die Spätzle in heißer Butter schwenken und erwärmen, mit dem Ragout auf Tellern anrichten. Dazu passt gedünstetes Marktgemüse.

Pro Portion ca. 953 kcal (4007 kJ)
67 g E · 70 g KH · 30 g F



Noch ein leckeres Gericht von der FUCHSWINKEL-Wildkarte: Wildschweinroulade an frischen Spätzle und Rahmwirsing.

Burger der Woche



... mit Pfefferzwiebeln, Prosciutto und Rucola



... mit Mango-Chutney



... mit Tomate, Mozzarella und Rucola-Pesto



... mit Trüffelmayonnaise und altem Gouda

BURGER-FANS, AUFGEPASST! SIE LIEBEN BURGER UND WÜRDEN AM LIEBSTEN JEDE WOCHE IN EIN SAFTIGES STÜCK FLEISCH ZWISCHEN ZWEI KROSSEN BROTHÄLFTEN BEIßEN? DANN SIND SIE IM FUCHSWINKEL GENAU RICHTIG! HIER GIBT ES DEN **BURGER DER WOCHE** UND DAMIT ALLE SIEBEN TAGE EINE NEUE SUPERLECKERE BURGER-KREATION, DIE UNSERE KÖCHE AUS FRISCHEN ZUTATEN KREATIV ZUSAMMENSTELLEN. CHEESEBURGER KANN JEDER – ABER HABEN SIE SCHON EINMAL EINEN BURGER MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND ALTEM GOUDA PROBIERT? ODER DIE EXOTISCHE VARIANTE MIT MANGO-CHUTNEY, RUCOLA UND GEGRILLTEM GEMÜSE? DIE GROßEN SÄTTIGENDEN BURGER IM FUCHSWINKEL SIND EINE KLASSE FÜR SICH UND FALLEN EHER UNTER DIE KATEGORIE „FRESH FOOD“ ALS „FAST FOOD“. AM BESTEN, SIE PROBIEREN SIE EINFACH SELBST!



WHISKY

& feine Brände

Ob für die nächste Party oder den entspannten Genuss in besonderen Momenten: Diese erlesenen Spirituosen sollten in keiner gut sortierten Hausbar fehlen!

Aberfeldy 16 Years Single Malt Whisky

Mit seiner Honignote im klassischen Central-Highland-Stil bietet der Aberfeldy einen vollen, aromatisch-süßen Geschmack, wie er heute nur noch selten zu finden ist. Kreiert wird dieser durch eine 70 Stunden andauernde Fermentation. Der Brennvorgang findet in Kupferkesseln statt, die nach alter Tradition seit mehr als einem Jahrhundert von einem schottischen Familienunternehmen in Handarbeit produziert werden. 40 Vol.-%.

0,7-l-Flasche
(1 | 85.70)
59.99



SCHOTTLAND SPEYSIDE

Speyside ist eine kleine, nach dem Fluss Speyside benannte Whiskyregion im Norden Schottlands, die mitten in den Highlands liegt. Die Craigellachie-Destillerie wurde 1891 im Herzen von Speyside gegründet. Schon damals als „Whisky alter Schule“ bezeichnet, bleibt dieser Single Malt bis heute seiner Tradition treu – einschließlich der zur Kühlung verwendeten geschwungenen Kupferrohre, der „Worm Tubs“, die dem Whisky ein besonderes Aroma verleihen.

Craigellachie 17 Years Single Malt Whisky

Dieser Speyside-Whisky überzeugt mit einer komplexen Struktur und reichhaltigen Aromen von getrockneten Früchten, Eichenholz, Vanille und cremigem Karamell. 46 Vol.-%.

0,7-l-Flasche
(1 | 112.86)
79.00



SCHOTTLAND HIGHLANDS

Highland Malt ist häufig robuster und etwas schwerer als die Whiskys der anderen schottischen Regionen. Von der Familie Dewar 1898 gegründet, ist Aberfeldy eine der letzten Destillieren der Central Highlands. Die Brennerei bezieht ihr Wasser aus der Quelle des Flusses Pitilie Burn, der bei den Einheimischen aufgrund seiner außergewöhnlichen Reinheit und des natürlichen Goldvorkommens bekannt ist.

Arbeg 10 Years Single Malt Whisky

Ein typischer, sehr trockener Islay-Whisky, bei dem rauchige, torfige und maritime Aromen dominieren. Ergänzt werden diese um einen Hauch von Pfeffer und Lakritz. 46 Vol.-%.

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

SCHOTTLAND ISLAY

Die Destillieren auf der Insel Islay im Süden Schottlands sind bekannt dafür, einen sehr kräftigen, rauchigen Whisky herzustellen. Beim Trocknen wird auf Islay üblicherweise Torf verwendet, was den Whiskys ein kraftvolles Aroma verleiht. Auch maritime Noten von Salz und Seegras sind typisch für die Single Malts aus dieser Region. Der Ardbeg 10 wird mit weichem Wasser aus dem Loch Uigeadail gebrannt.



Raspberry Thyme Smash

für ca. 1 Glas

6–7 Himbeeren · 2 Zweige
Thymian · 3 cl Limettensaft
6 cl Gin · 2 cl Zuckersirup

- 1 Himbeeren und Thymian waschen, trocken tupfen. 5 Beeren sowie einen Thymianzweig in einen Cocktailshaker geben und mit einem Stößel zerdrücken.
- 2 Limettensaft, Gin und Zuckersirup dazugeben, alles kräftig schütteln.
- 3 Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas mit einigen Eiswürfeln abseihen.
- 4 Mit einem Thymianzweig und 1–2 Himbeeren garniert servieren.

Thomas Dakin Gin

Ein glasklarer, von Hand gefertigter Gin auf der Basis von 11 ausgewählten Botanicals, darunter Grapefruit, Orange und ein Hauch Meerrettich. 42 Vol.-%.

0,7-l-Flasche (1 | 52.84)

36.99

Betörend
aromatisch
und
herrlich
frisch



Auchentoshan Three Wood 10 Years Single Malt Whisky

Der kräftige Three Wood von Auchentoshan wird innerhalb von 10 Jahren in drei verschiedenen Fässern gereift. Sein Geschmack ist süß und sirupartig, mit Noten von Haselnüssen, Zimt und Zitrone. 43 Vol.-%.

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

44.99

SCHOTTLAND LOWLANDS

Im schottischen Tiefland gibt es nur eine Handvoll an Destillerien, die hochwertigen Single Malt Whisky produzieren. Eine davon ist Auchentoshan, die nach alter Lowland-Tradition alle Whiskys dreifach destilliert. Dadurch werden Fuselöle und unerwünschte Aromen aus dem Whisky entfernt, was zu einem sehr weichen, leichten und malzigen Ergebnis führt.

Torres 15 Brandy Reserva Privada

Die Reifung in Eichenholzfässern verleiht diesem Brandy seine satte dunkle Farbe und ein intensives, ausgewogenes Bouquet mit Noten von getoasteter Eiche, getrockneten Früchten und einem Hauch Vanille.

40 Vol.-%.

0,7-l-Flasche

(1 | 28.56)

19.99



Carajillo

für 1 Tasse

2 cl Brandy (z. B. Torres 15)
4 Zesten Bio-Zitronenschale
1 TL Zucker · 5 cl Espresso

- 1 Brandy und Zitronenzesten in ein kleines, dickbauchiges Glas geben und mit der Dampfdüse der Kaffeemaschine erhitzen.
- 2 Brandy anzünden. Zucker auf einem Teelöffel in die Flamme halten, karamellisieren lassen. Zucker ins Glas geben und verrühren, bis er sich im Brandy gelöst hat.
- 3 Den heißen Espresso hinzugeben, umrühren und genießen.



GESCHENKE

aus der Küche

Verschenken Sie doch mal
Backspaß im Glas: Die
**Backmischung für Kokos-
Cranberry-Cookies** sieht im
hübsch verzierten Glas toll aus
und ergibt bis zu 40 knusprig-
leckere Kekse.

Für
dich

Sahnig-süß



Selbst gemachte Irish Cream

1 Liter · ca. 15 Minuten

IRISCHER KAFFEE-SAHNE-LIKÖR

1 TL lösliches Kaffeepulver und 1 TL Kakaopulver in einer Rührschüssel mit 1 TL Sahne zu einer glatten Paste verrühren. 200 ml Sahne nach und nach hinzugeben, mit den Quirlen eines Handrührgeräts auf niedriger Stufe unterrühren. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter die Sahnemischung rühren. 400 ml gesüßte Kondensmilch sowie 400 ml irischen Whiskey zufügen und verrühren. Den Likör nun in eine saubere, fest verschließbare Glasflasche füllen und in den Kühlschrank stellen. Zum Verschenken die Flasche nach Geschmack dekorieren. Der Kaffe-Sahne-Likör sollte im Kühlschrank gelagert und innerhalb von zwei Wochen verbraucht werden. Vor dem Servieren die Flasche gut schütteln.

Pro 100 ml ca. 292 kcal (1223 kJ)

4 g E · 23 g KH · 10 g F



Backmischung für Kokos-Cranberry-Cookies

ca. 35–40 Stück · ca. 10 Minuten

200 g Mehl · 50 g Speisestärke · 1 TL Backpulver
125 g getrocknete Cranberrys · 75 g Kokosraspel
150 g Grümmel-Kandis (z. B. Diamant)
fest schließendes 1-Liter-Glasgefäß

Backmischung herstellen

1 Mehl, Stärke und Backpulver in einer Schale mischen, in das saubere Glasgefäß füllen. Cranberrys hacken, gleichmäßig auf der Mehlmischung im Glas verteilen. Hälfte der Kokosraspel auf die Cranberrys schichten. Grümmel-Kandis ins Glas geben, gleichmäßig verteilen. Als letzte Schicht den Rest Kokosraspel ins Glas füllen. 2 Das Glas fest verschließen und nach Geschmack dekorieren. Die Backmischung sollte innerhalb von 3 Monaten verbraucht werden.

Cookies zubereiten (Rezept mit verschenken!)

1 180 g Butter schaumig rühren, zwei Eier nacheinander unterrühren. Backmischung aus dem Glas zur Butter-Eier-Masse geben, alles gut verrühren. 2 Je 1–2 TL Teig zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und leicht andrücken. 3 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 10–15 Min. goldbraun backen.

Pro Stück ca. 122 kcal (494 kJ)

2 g E · 12 g KH · 8 g F

Kreativ verpackte Köstlichkeiten

Kulinarische Geschenke in Flaschen oder Gläsern mit Deckel werden zum Hingucker, wenn Sie ein hübsches Stück Stoff oder Papier über den Glas-/Flaschenverschluss stülpen und dieses mit einem schönen Band befestigen.



MITARBEITER Tipp



Stefanie Thissen

Mitarbeiterin in der Feinkostabteilung im akzentra Vohwinkel

REZEPTANLEITUNGEN für kulinarische Geschenke schreibe oder drucke ich auf ein schönes, nicht zu festes Papier (Breite ca. 12 cm, Länge nach Bedarf), das ich einrolle. Um die Papierrolle wickle ich ein hübsches Band, mit dem sich die „Rezeptrolle“ dann ganz einfach am Glas oder an der Flasche festbinden lässt.



Karamell-Trinkschokolade am Stiel

8 Stück · ca. 40 Minuten

150 g Zartbitter-Kuvertüre (z. B. Dr. Oetker)
8 Karamell-Sahne-Bonbons · Salz · 8 Schnapsbecher · 8 Holzstäbchen

1 Kuvertüre hacken und in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Karamellbonbons hacken. **2** Eine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden, Kuvertüre durch die Öffnung in die Schnapsbecher füllen. Bonbonstücke auf der Kuvertüre verteilen. Jeden Becher mit 1 Prise Salz bestreuen. Je ein Holzstäbchen in die Kuvertüre stecken, alles mindestens 3 Std. bei Zimmertemperatur aushärten lassen. **3** Trinkschokolade-Sticks aus den Bechern lösen, zum Verschenken dekorativ verpacken.

Zubereitung der Trinkschokolade: Den Trinkschokoladen-Stick in einen Becher stellen, heiße Milch darübergießen. Warten, bis die Schokolade geschmolzen ist, umrühren und genießen.

Pro Stück ca. 133 kcal (557 kJ)

2 g E · 15 g KH · 8 g F



TOLLE
GESCHENK-IDEE
FÜR
*Frühstücks-
Gourmets*



Pflaumen-Lebkuchen-Aufstrich

ca. 8-10 Gläser · ca. 30 Minuten

2 kg Pflaumen · 500 g Gelierzucker 3:1 (z. B. Diamant) · 2-3 TL Lebkuchengewürz · 8-10 verschließbare Konfitüregläser à 200 g

1 Pflaumen waschen, entsteinen, pürieren und 1,5 kg Püree abwiegen. **2** Pflaumenpüree in einem großen Topf mit Gelierzucker mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze unter Rühren ca. 3 Min. kochen lassen. **3** Am Ende der Kochzeit Lebkuchengewürz unterrühren. **4** Fruchtaufstrich nach dem Kochen sofort in saubere Konfitüregläser füllen und diese gut verschließen. **5** Gläser vor dem Verschenken beschriften und nach Geschmack dekorieren.

Pro Teelöffel ca. 7 kcal (28 kJ)

0 g E · 2 g KH · 0 g F

NUR FÜR
KURZE
ZEIT

Häagen-Dazs™

TIRAMISU
SPECULOOS

LIMITED EDITION

LIMITED
EDITION

Dazs perfekte Weihnachtsdessert

EXTRAORDINARY CHRISTMAS FOR YOU



KLASSIKER,
DIE ALLE LIEBEN.

CREME EIS

Für unser Foto durften die „Creme Eis“-Macher eine Runde schlemmen (v. l.): Filialmanager Dominic Will, Inhaber Robin Küpper, die Eis-Konditorinnen Isabelle Reifenröther und Luise Lenz sowie Inhaber Kaspar Stange.



HERRLICH

Mit klassischen Sorten und natürlichen, regionalen Zutaten hat die junge Eismanufaktur „Creme Eis“ Wuppertal im Sturm erobert. Nun ist die Eissaison zwar vorbei – aber dafür gibt’s leckere Wintersorten von „Creme Eis“ im Kühlregal bei akzenta!

Spätestens seit dem Jahrhundert-sommer 2018 dürfte die Marke „Creme Eis“ den meisten Wuppertalerinnen und Wuppertalern ein Begriff sein. In den Barmer Anlagen entwickelte sich der „Creme Eis“-Pavillon am Toelleturm an heißen Tagen zum umschwärmten Anziehungspunkt. Große wie kleine Parkbesucher nutzten die Gelegenheit, sich hier mit einem leckeren Eis abzukühlen. Aber auch die beiden „Creme

Eis“-Filialen am Ölberg sowie am Otto-Böhne-Platz erlebten einen regen Zulauf. „In den Spitzenzeiten gingen bei uns diesen Sommer bis zu 3,5 Tonnen Eis pro Woche über die Verkaufstresen“, berichtet Kaspar Stange, einer der Inhaber von „Creme Eis“. Gemeinsam mit seinem guten Freund Robin Küpper hat er „Creme Eis“ 2015 gegründet. Die Idee dazu kam den ausgebildeten Köchen, die zusammen seit 2009 auch ein



Catering-Unternehmen betreiben, beim Einsatz auf einer Großveranstaltung. „Wir waren für das Catering eines Sommerfestes gebucht. Eis hatten wir bei einem externen Lieferanten geordert, der allerdings auf sich warten ließ.“

Da haben wir uns überlegt, dass wir das eigentlich auch selbst machen können“, erzählt Kaspar Stange. Gesagt, getan: Die beiden Männer erwarben eine Eismaschine und funktionierten ein kleines Ladengeschäft unter Stanges damaliger Wohnung im Ostersbaum in eine Eismanufaktur um. Die theoretischen und handwerklichen Kenntnisse, die man für die Herstellung von Eis benötigt, eignete Robin Küpper sich in einer Eisfachschule an.

Regionale und saisonale Zutaten

Darüber, was für eine Art Eis sie produzieren wollen, waren Kaspar Stange und Robin Küpper sich von Anfang an einig: Ein natürliches, handgemachtes Eis sollte es sein, ohne Farb- und Zusatzstoffe, dafür aber mit natürlichen, saisonal und regional eingekauften Zutaten. Statt mit vielen verschiedenen Geschmacksnoten zu experimentieren, fokussieren die beiden sich auf ein Standardsortiment aus acht Eissorten und setzen auf hochwertige, biologische und fair gehandelte Rohstoffe. Unter anderem beziehen sie Milch von Demeter-Höfen aus der Region und verwenden nachhaltige, fair gehandelte Schokolade für ihr Schokoladeneis. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die meisten Leute die klassischen Eissorten bevorzugen. Bei uns zum Beispiel ist Vanille die unangefochtene Nummer eins“, sagt Kaspar Stange. Für etwas Abwechslung auf der Eis-Speisekarte gibt es aber auch ein wechselndes „Eis des Monats“ – zum Beispiel Wassermelonen-Sorbet im Sommer und Zwetschgen-Eis im Herbst.

Neu: Große „Creme Eis“-Becher

Zu den Liebhabern der „Creme Eis“-Spezialitäten zählen neben den Kunden in den Filialen auch viele Gastronomen und Firmen. Letztere

können „Creme Eis“ für ihre Mitarbeiter in kleinen Kühltonnen ordern, in denen das Eis in praktischen Portionsbechern lagert. Darüber hinaus ist „Creme Eis“ mittlerweile im Tiefkühlsortiment mehrerer Wuppertaler Einzelhändler angekommen. akzenta-Kunden können ausgewählte Sorten des jungen bergischen Unternehmens bereits seit drei Jahren im 140-ml-Becher kaufen – und demnächst auch größere Portionen „Creme Eis“ mit nach Hause nehmen. „Auf vielfachen Wunsch hin bieten wir im Einzelhandel jetzt auch 500-ml-Becher an“, berichtet Robin Küpper. Befüllt werden diese unter anderem mit den Wintersorten „Salted Caramel“, „Backapfel“ und „Spekulatius“.

Mehr Platz für die Eisproduktion

Damit, dass ihr Eis im Tal so gut ankommt, hätten nicht einmal die beiden Gründer gerechnet. Weil die Räumlichkeiten am Otto-Böhne-Platz inzwischen zu klein geworden sind, haben sie ihr Büro und die Produktion vor wenigen Wochen in Gewerberäume im

ehemaligen Konsum-Gebäude ausgelagert. Doch auch dort, das erklärt Kaspar Stange nicht ohne Stolz, ist bei der Eisproduktion nach wie vor Handarbeit gefragt. „Natürlich haben wir Abfüllmaschinen, aber diese werden noch per Fußdruck bedient“, sagt der 35-Jährige und ergänzt: „Auch die Sortenaufkleber und das Haltbarkeitsdatum werden bei uns noch von Hand aufgebracht.“ Ohne ihr engagiertes Team wäre das alles nicht möglich, betonen beide „Creme Eis“-Macher. Neben drei festangestellten Konditorinnen und Filialmanager Dominic Will beschäftigen sie bis zu 30 Aushilfen. Die Eröffnung weiterer „Creme Eis“-Filialen können Kaspar Stange und Robin Küpper sich grundsätzlich vorstellen. „Unsere nächste Überlegung wäre aber erst einmal ein Werksverkauf an der Konsumstraße“, sagt Stange. Wir freuen uns auf jeden Fall schon auf den nächsten Sommer, in dem wir uns mit „Creme Eis“ erfrischen können – und genießen bis dahin die leckeren Wintersorten aus der Tiefkühlung bei akzenta ...



Ob Sorbet aus Bio-Zitronen oder Milcheis aus Demeter-Milch: Bei „Creme Eis“ werden alle Sorten aus hochwertigen Zutaten hergestellt.

PRODUKT

Empfehlung

„Creme Eis“ im Becher

Gute Nachrichten für „Creme Eis“-Fans: Die köstlichen Eisspezialitäten der Wuppertaler Eismanufaktur gibt's bei akzenta im Becher zu kaufen!

140-ml-Becher
(100 ml 1.99)
€ 2.79



Lachen hält jung!

Historische Stadthalle, 31. Januar

Alle wollen alt werden – aber keiner will alt sein. Wie das zusammengeht, darüber sinniert Dr. Eckart von Hirschhausen in seinem aktuellen Bühnenprogramm „Endlich!“. Von Anti-Aging-Cremes bis Botox, von Hirnjogging bis Ernährungswahn – Deutschlands witzigster Arzt bürstet die Erfolgsversprechen vermeintlicher Jugend-Verlängerer humorvoll gegen den Strich. Wissenschaftlich fundiert trennt er dabei den Unsinn von dem, was das Leben wirklich lebenswert macht. Leben Verheiratete tatsächlich länger oder kommt es ihnen nur so vor? Warum sind die meisten Menschen mit 60 zufriedener als mit 16? Hirschhausens Publikum in der Historischen Stadthalle darf sich auf überraschende Antworten, erstaunliche Fakten und eine tolle musikalische Begleitung durch den Pianisten Christoph Reuter freuen. www.hirschhausen.com

TICKETS ZU gewinnen!



Dörtes Weihnachts-Späschel

Live Club Barmen, 22. + 23. Dezember

Die „Barmer Küchenoper“ ist bergische Lebensart pur und im Live Club Barmen bereits eine Institution. Im Mittelpunkt der Bühnen-Seifenoper, die alle zwei Monate fortgesetzt wird, stehen Dörte aus Heckinghausen (Dörte Bald), ihre Nachbarin Heidemarie (Birgit Pardun), deren „Fernbeziehung“ Günther aus Elberfeld (Thomas Lücke) und „Klaus aus dem Radio“ (Burkhard Heßler). Von Folge zu Folge werden Handlungsstränge weiterentwickelt, neue Figuren eingeführt und lokalpolitische Themen diskutiert. Kurz vor Weihnachten wird es in Dörtes heimeliger Küche besinnlich – beim „Weihnachts-Späschel“ der Küchenoper, das am 22. Dezember um 20 Uhr sowie am 23. Dezember um 18 Uhr aufgeführt wird. www.die-barmer-kuechenoper.de

GEWINNSPIEL

2 X 2 TICKETS FÜR DIE SHOW „ENDLICH!“ VON ECKART VON HIRSCHHAUSEN

Gewinnen Sie zwei Tickets für Eckart von Hirschhausens Show „Endlich!“ am Donnerstag, dem 31. Januar um 20 Uhr in der Historischen Stadthalle! Schicken Sie uns einfach eine Postkarte oder eine E-Mail mit Ihrer Anschrift und dem Stichwort „Endlich!“. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 33.

Einsendeschluss: 4. Januar 2019

WEITERE VERANSTALTUNGEN

November

- 27. Vicky Leandros: „Weihnachtskonzert“
Friedhofskirche Elberfeld
- 28. Theatre du Pain: „Le Salon du Pain“
Utopiastadt
- 28. Weihnachtskonzert mit den Wiener Sängerknaben
Historische Stadthalle

Dezember

- 1./2. Adventsbasar
Schloss Burg
- 3. Benefiz-Mitmachnachmittag „Weihnachtsglanz & Plätzchenduft“
Historische Stadthalle
- 8./9. Weihnachtsmarkt
- +15./16. „Zimt, Glanz und Vivaldi“
Schloss Lüntenbeck

- 13. The Johnny Cash Experience: „Christmasy Feeling“
Schloss Burg
- 16. Herr Schröder: „World of Lehrkraft – ein Trauma geht in Erfüllung“
die börse
- 19. Jahresrückblick „Talfahrt“
Kontakthof
- 31. Alles-drin-Silvester-Party
Wuppertaler Brauhaus

Humorvoller Waschgang die börse, 22. Februar

In einem Kölner Waschsalon fing vor 15 Jahren alles an: Unter dem Motto „Night Wash Live“ ging eine Stand-up-Comedy-Show an den Start, die nicht nur das Publikum vor der Bühne begeisterte, sondern auch im TV ausgestrahlt wurde und dadurch eine große Fan-Gemeinde gewann. Das Konzept: In jeder Show stehen sowohl hochkarätige Comedy-Größen als auch talentierte Newcomer auf der Bühne, durch den Abend führt jeweils ein Moderator oder eine Moderatorin. Inzwischen geht die Comedy-Liveshow deutschlandweit auf Tour und ist im Februar unter anderem in Wuppertal zu Gast. Einer der Comedians beim „Humorvollen Waschgang“ ab 20 Uhr in der börse wird Cüneyt Akan sein. Der Wiesbadener mit türkischen Wurzeln erzählt auf charmante Weise und fernab von Klischees von einem Leben zwischen zwei unterschiedlichen Welten und den ganz normalen Absurditäten des Alltags.

www.dieboerse-wrtal.de



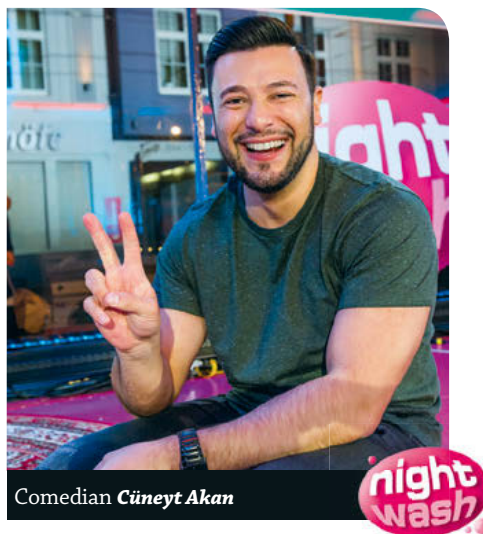
**4 DANCEFLOORS,
TANZKURSE UND
EIN SCHILLERNDEN
RAHMENPROGRAMM**

Große Ü-30-Christmas-Party Historische Stadthalle, 22. Dezember

Zwei Tage vor Heiligabend können Sie den Stress rund um Geschenkekauf und Feiertagsplanung für ein paar Stunden vergessen – oder noch besser: einfach wegtanzen! Denn in der Historischen Stadthalle darf beim „Ü 30 Christmas Special“ ab 20 Uhr gefeiert und getanzt werden. Musikalisch wird auf vier Dancefloors für jeden Geschmack etwas geboten – von Schlager, Oldies, 80er- & 90er-Hits, Pop, Rock über R’n’B und Salsa bis zu House und Elektro. Extravagante Dragqueens, Live-Acts, Salsa- sowie Discofox-Tanzkurse garantieren zudem ein schillerndes Ambiente und abwechslungsreiche Unterhaltung. www.ue30-wuppertal.de



Moderator **Jan Van Weyde**



Comedian **Cüneyt Akan**

GEWINNSPIEL

2 X 2 TICKETS FÜR „NIGHT WASH LIVE“ IN DER BÖRSE

Gewinnen Sie zwei Tickets für die Stand-up-Comedy-Show „Night Wash Live“ am Freitag, dem 22. Februar um 20 Uhr in der börse! Schicken Sie uns einfach eine Postkarte oder eine E-Mail mit Ihrer Anschrift und dem Stichwort „Night Wash“. Die Adresse und die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 31.

Einsendeschluss: 25. Januar 2019.

Januar

5. **Familienshow mit Zauberer Jan Philip Wiepen**
Zaubertheater Wiepen
6. **Kindersachen-Trödelmarkt**
Live Club Barmen
10. **Queen Tribute-Konzert: „God Save The Queen“**
Historische Stadthalle

11. **Sebastian 23: „Endlich erfolglos“**
die börse
17. **Nicole Jäger: „Nicht direkt perfekt“**
Live Club Barmen

Februar

3. **Bergisch Jeck: 1. Mixed-Sitzung Kölscher Art**
HAKO Event Arena

8. **„Drei Morde Küche Bad“**
Stößels Komödie
9. **Wuppertal Hilft! Festival 2019**
Uni-Halle
17. **Hera – die Hochzeitsmesse**
Schloss Burg
22. **Helge Schneider: „Ordnung muss sein“**
Historische Stadthalle
- 23./24. **„Das Bildnis des Dorian Grey“**
TalTonTheater



Herzlichen Glückwunsch: Wir freuen uns mit unseren Azubis, die in diesem Jahr ihre Abschlussprüfung bestanden haben! Besonders stolz macht uns, dass 21 von ihnen Teil des akzenta-Teams bleiben wollen und von uns übernommen werden.

akzenta bildet aus

Zuwachs für das akzenta-Team: Im August konnten wir 30 motivierte junge Menschen als Azubis begrüßen und 21 frischgebackene Ausbildungsabsolventen übernehmen.



Unsere neuen Azubis bei akzenta passen gerade noch so aufs Foto. Auch das boni Center in Witten bekommt Verstärkung durch fünf Auszubildende, die im blauen boni-Outfit eine gute Figur abgeben.

Willkommen bei akzenta!

Auch 2018 konnten wir wieder 30 neue Azubis bei einem Kennenlerntag in der Barmer akzenta-Verwaltung willkommen heißen. Außerdem waren in diesem Jahr erstmals fünf Azubis für das boni Center in Witten mit dabei. Bei Snacks und Getränken konnten die jungen Frauen und Männer ihre Azubi-Kolleginnen und -kollegen sowie die Azubi-Partner aus unseren Märkten kennenlernen. Die **Vorfreude – und auch ein wenig Aufregung** – im Hinblick auf den Ausbildungsbeginn war den jungen Leuten deutlich anzumerken. Jeder von ihnen wird im Laufe von zwei bis drei Jahren bei akzenta ca. 12 verschiedene Marktbereiche kennenlernen, an spannenden Seminaren teilnehmen und alles über den Lebensmitteleinzelhandel lernen. Das alles haben die 25 Absolventen des Ausbildungsjahrgangs 2015 schon hinter sich. Wir gratulieren ganz herzlich und freuen uns über 21 Jungs und Mädels, die unserem Team auch weiterhin erhalten bleiben.

Ausgezeichnete Ausbildung

Das akzenta für Azubis eine der besten Adressen im Einzelhandel ist, hat sich inzwischen herumgesprochen. Wir freuen uns, dass sich viele junge Frauen und Männer dafür interessieren, bei uns in ihr Berufsleben zu starten. Für die Qualität unserer Ausbildung wurden wir nun sogar ausgezeichnet: Wir sind eines der ersten zwölf Unternehmen, denen vom unabhängigen Beratungs- und Marktforschungsunternehmen Trendence die Auszeichnung „Faire Ausbildung 2018“ verliehen wurde. Dieses Prädikat erhalten nur solche Unternehmen, deren Ausbildung bestimmte Kriterien in Bezug auf den Bewerbungsprozess, die Betreuung der Azubis, die Perspektiven nach der Ausbildung und die Qualitätssicherung erfüllt. Die Einhaltung dieser Kriterien wird jährlich aufs Neue überprüft.



akzenta wird ausgezeichnet: Stellvertretend für akzenta nahmen Sonja Grünhage (4. v. l.), Stella Wodtke (vorn, 4. v. r.), Kyra Heiser (hinten l.) und Christin Tauscher (hinten r.) aus unserer Personalabteilung von Hanna Quelle (3. v. r.), Projektleiterin bei Trendence, die Auszeichnung „Faire Ausbildung 2018“ entgegen.

Vom Marktleiter im
akzenta Elberfeld wechselte
Antonio Consiglio
in die akzenta-Verwaltung.
Er ist nun
Einkaufsleiter für Obst
und Gemüse.



Schwebis im neuen Design

Unsere „Schwebis“, die kultigen Schwebebahn-Fruchtgummis aus dem Hause Haribo, haben ein neues Outfit! Sie präsentieren sich jetzt in einer schicken neuen Verpackung. Am Geschmack hat sich aber nichts geändert. Ab sofort bei akzenta im Regal!



Unser Fachmann für Obst und Gemüse

„Wo ist denn eigentlich Herr Consiglio?“ Diese Frage wurde den Mitarbeitern des akzenta-Marktes in Elberfeld in den vergangenen Monaten des Öfteren gestellt. Viele Stammkunden wunderten sich, warum sie den sympathischen Marktleiter, der immer für einen freundlichen Gruß und eine fachkundige Beratung zu haben war, bei ihrem Einkauf nicht mehr antrafen. Doch keine Sorge: Antonio Consiglio gehört noch immer zur akzenta-Familie – er hat lediglich eine neue Aufgabe innerhalb des Unternehmens übernommen. Seit Februar hat er als **Einkaufsleiter für Obst und Gemüse** ein Büro in der akzenta-Verwaltung in Barmen. Er ist aber auch oft in den Märkten unterwegs, um sich vor Ort ein Bild von den Frischeabteilungen zu machen. „Das ist auch gut so, denn den Kontakt zu den Kunden würde ich sonst sehr vermissen“, sagt Antonio Consiglio. Als die Position des Kategoriemanagers für Obst und Gemüse vakant wurde, lag es für die akzenta-Geschäftsleitung nahe, Antonio Consiglio mit diesem Posten zu betrauen – schließlich hatte der Wuppertaler mit italienischen Wurzeln schon als akzenta-Azubi eine Affinität zu frischen Kräutern, Früchten und Gemüse und bewies später als Leiter der Obst- und Gemüseabteilung im akzenta Elberfeld sein großes Fachwissen.

IMPRESSUM

Herausgeber: akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61–63, 42283 Wuppertal, Telefon: 02 02/5 1 26-0 **Verantwortlich für den Inhalt:** Ulrich Mazurek
Anschrift von Verlag und Redaktion: m3 Verlag GmbH, Elbberg 6 d, 22767 Hamburg, Tel.: 0 40/2 1 99 60-0, Fax: 0 40/2 1 99 60-35, E-Mail: info@m3verlag.de
Objektleitung: Beatrice Pfaff (akzenta), Stefanie Asmußen **Redaktion:** Stefanie Asmußen, Oliver Willmer **Grafik:** Petra Techritz **Druck:** Evers Druck Meldorf

Unsere Jubilare

35-jähriges Jubiläum

Bettina Leisgen (Barmen)

30-jähriges Jubiläum

Michael Böhmer (Barmen); Dorothea Simmonds (Elberfeld); Achim Brögeler (Steinbeck); Angelika Brögeler (Vohwinkel)

25-jähriges Jubiläum

Ilona Hornickel (Barmen); Yvonne Hütter (Elberfeld); Krzysztof Reus (Vohwinkel)

20-jähriges Jubiläum

Hildegund Assadi-Ziari (Barmen); Alice Heiduk (Steinbeck); Oliver Wild (Vohwinkel)

15-jähriges Jubiläum

Kerstin Cougnet, Nadine Heimann, Bettina Mehls (Barmen); Jennifer Leeser (Elberfeld); Bjoern Jährling (Steinbeck); Monika Bardtke, Bitta Eckert, Bernd Janssen, Bernadeta Schöttel, Gisela Weis (Witten)

10-jähriges Jubiläum

Angela Borreca, Florian Rüb, Georg Schwach (Vohwinkel); Kevin Evers, Robin Schellewald (Witten)



Unsere aktuellen Jubilare (v.l.):

Hildegund Assadi-Ziari, Michael Böhmer, Bettina Leisgen, das Ehepaar Angelika und Achim Brögeler sowie Krzysztof Reus.

akzenta bald auch in Heiligenhaus

Haben Sie es schon gehört? Wir wachsen weiter! **Ende 2019 wird ein weiterer akzenta-Markt in Heiligenhaus eröffnet.**

Wir freuen uns schon darauf, in der niederbergischen Stadt nette neue Menschen kennenzulernen. Trotzdem bleiben wir natürlich ein Wuppertaler Original und unseren Kunden hier mit gewohnt gutem Service und tollen Angeboten treu.

akzenta macht mit

Wuppertal ist unser Zuhause – deshalb sind wir natürlich dabei, wenn in unserer Stadt etwas los ist!

Schwertkampf und Grillwurst

Schwertkampf, Tauziehen sowie das Weitwerfen von Baumstämmen und Heuballen waren Disziplinen, in denen starke Männer und Frauen sich **bei den neunten „Highland Games“** messen konnten. Aber auch allen anderen Besuchern des Events wurde am 25. und 26. August auf dem Gelände der CVJM-Bildungsstätte Bundeshöhe einiges geboten: Die Friends of Clan MacLaren e.V. und das Team der CVJM-Bildungsstätte sorgten an beiden Tagen von 11 bis 18 Uhr für ein Rahmenprogramm mit schottischen Marktständen, historischem Lager, Dudelsackspielern und kulinarischen Köstlichkeiten. Auch akzenta war bei den „Highland Games“ vertreten – mit einem Grillstand, an dem Steaks und Würste brutzelten, sowie einem Erdbeerbowle-Ausschank. Beide Angebote wurden mit großem Einsatz von akzenta-Nachwuchskräften organisiert. Den Erlös von 2.000 Euro, der an den akzenta-Ständen erzielt wurde, spendeten wir in Form eines Einkaufsgutscheins an das integrative Schwebelagerbistro der CVJM-Bildungsstätte.



Enten erobern die Wupper

Alle meine Entchen – schwimmen auf der Wupper! Zum **traditionellen Wuppertaler Entenrennen** gingen am 15. September wieder rund 5.000 kleine Renn-Enten und 100 kreativ bemalte Unternehmens-Enten an den Start, um für den guten Zweck um die Wette zu schwimmen. Klar, dass auch akzenta mit einer eigenen Renn-Ente vertreten war. Passend zu unseren Umbaumaßnahmen präsentierte unser Wasservogel sich im feschchen Bauarbeiter-Look. Den Erlös aus dem Losverkauf für das Entenrennen, das vom Lions Club Wuppertal Schwebbahn organisiert wurde, kommt der Junior Uni, der „8samkeitsgruppe II“ der Alten Feuerwache sowie der Kindernotaufnahme am Jagdhaus zugute.



ENTENRENNEN

GIN-TASTING



Ein (G)inspirierender Abend

Gin ist in! Immer mehr Genießer entdecken die Geschmacksvielfalt des Wacholderschnapses. In den akzenta-Märkten haben Sie die Wahl zwischen sage und schreibe 50 Gin-Sorten und 15 Tonic-Water-Marken, die Sie zu Ihrem persönlichen Lieblings-Gin-Tonic kombinieren können. Da fällt die Entscheidung nicht gerade leicht! Deshalb hatten wir am 30. September **zu einem Gin-Tasting-Abend in den akzenta-Markt Steinbeck** eingeladen. Mehr als 80 interessierte Kundinnen und Kunden nutzten die Gelegenheit, in entspannter Atmosphäre die Genusswelt des Gin zu erkunden. Die Cucina Consiglio servierte dazu ein „Flying Buffet“ mit leckeren Häppchen und feinen Gin-Desserts. Für die passende musikalische Begleitung sorgten Barbara Viezens und Pianist Ulrich Rasch mit jazzigen und lateinamerikanischen Rhythmen.

Fotos: akzenta

Gut gerüstet im Bauarbeiter-Look:

Die akzenta-Renn-Ente mit Bauhelm, Schutzbrille und Lärmschutz-Kopfhörern.

SCHWEBEBAHNLAUF



Sportlich trotz Hitze

Trotz sommerlich-heißen Temperaturen um die 30 °C verzeichnete der Schwebbahnlauf am 1. Juli einen neuen Teilnehmerrekord: 9.237 Läuferinnen und Läufer gingen auf der Strecke zwischen Barmen und Elberfeld an den Start. Mit dabei: **sportliche Läuferinnen und Läufer aus dem akzenta-Team**, die am Ende des Tages sichtlich stolz waren, es ins Ziel geschafft zu haben. Unterstützt wurden nicht nur sie, sondern auch alle anderen Teilnehmer von fleißigen akzenta-Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, die kleine Snacks verteilten.



Mit Waffeln gegen Kinderarmut

Der verführerische Duft frisch gebackener Waffeln lockte am 6. Oktober viele Kunden im akzenta-Markt Steinbeck an den Stand der Alten Feuerwache. Hier verkauften freundliche Ehrenamtliche im Auftrag der Einrichtung das süße Gebäck gegen eine Spende und verteilten Flyer, um über die Arbeit der Alten Feuerwache zu informieren. Seit mehr als 25 Jahren unterstützt das internationale Begegnungszentrum im Herzen der Elberfelder Nordstadt bedürftige Kinder, Jugendliche und Familien. In erster Linie versteht sich das Haus als offene Kinder- und Jugendeinrichtung, die vielfältige pädagogische, kulturelle und interkulturelle Angebote für Jung und Alt bereithält. Dazu gehören unter anderem ein Mittagstisch, Spiel- und Sportangebote für Kinder und Jugendliche sowie betreutes Lernen. Um die gesellschaftliche Teilhabe bedürftiger Kinder zu verbessern und Chancengleichheit zu ermöglichen, hat die Alte Feuerwache in den vergangenen Jahren zahlreiche Präventionsprojekte entwickelt, die die soziale und emotionale Basisversorgung von Kindern fördern.

Spenden für die Alte Feuerwache Wuppertal

Da jedoch nur ein kleiner Teil der sozialen und pädagogischen Maßnahmen durch öffentliche Gelder finanziert wird, ist die Alte Feuerwache auf Spenden angewiesen. Wenn auch Sie helfen möchten, nutzen Sie dafür gern das folgende Spendenkonto:

Alte Feuerwache gGmbH
 IBAN: DE17 3305 0000 0000 1573 05, BIC: WUPSDE33XXX
 Verwendungszweck: „Spende Alte Feuerwache“

Weitere Möglichkeiten, die Alte Feuerwache zu unterstützen, sind eine Fördermitgliedschaft im Verein „Die Feuerlöcher“ sowie die ehrenamtliche Mitarbeit. Weitere Infos gibt es unter www.altefeuerwache.de.

Werden Sie zum Wunscherfüller!

Für sozial benachteiligte Familien ist das Weihnachtsfest oft eine große Herausforderung. Wenn das Geld nur für Lebensnotwendiges reicht, ist selbst ein kleiner Wunsch nach einem neuen Spielzeug oft schon zu viel. Um in solchen Situationen zu helfen, organisieren wir seit vielen Jahren die „Sterntaler“-Aktion in unseren Märkten: Kinder aus sozialen Einrichtungen, Institutionen und Heimen in Wuppertal erhalten von uns Wunschzettel, auf die sie schreiben oder malen dürfen, welches Geschenk sie sich zu Weihnachten wünschen. Anschließend werden die Wunschzettel in unseren Märkten ausgehängt, damit unsere Kunden diese als „Wunschpaten“ erfüllen können. Dazu besorgen Sie einfach das angegebene Geschenk und geben es an der Information im akzenta-Markt ab. Wir leiten das Geschenk an den kleinen Empfänger oder die Empfängerin weiter – und Sie als Wunscherfüller/-in können sicher sein, für ein paar strahlende Kinderaugen unterm Weihnachtsbaum zu sorgen!



Nicole Küpper
 Assistentin der Geschäftsführung

akzentas Heimat ist Wuppertal
 Weil uns die Stadt und ihre Menschen am Herzen liegen, unterstützen wir gern soziale Projekte und gemeinnützige Vereine in der Region. Wenn auch Sie sich für Wuppertal engagieren und mit uns zusammenarbeiten möchten, schreiben Sie mir! Unter nicole.kuepper@akzenta-wuppertal.de nehme ich Ihre Ideen und Anregungen gern entgegen.



Lust auf mehr?

Alle Biotee-Sorten und andere Kreationen von Bünting Tee finden Sie in Ihrem akzenta Teeregal.

DAS ORIGINAL VOM ORIGINAL

Bio. Logisch.

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

Aus Ostfrieslands ältestem privaten
TEEHANDELSHAUS



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



Bünting Tee

ORIGINAL AUS GUTEM HAUSE



Weniger frieren dank wärmender Lebensmittel und Gewürze.

Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, akzenta-Ernährungsberaterin

Frau K. Witte:

Im Winter fröstele ich sehr schnell. Gibt es Lebensmittel, mit denen ich mich von innen wärmen kann?

Tatsächlich können wir durch das, was wir essen, unseren Stoffwechsel und damit unser inneres Wärmegefühl beeinflussen. Wasserreiches Obst und Rohkost sind für Dauerfröstler im Winter eher ungeeignet. Denn dadurch, dass wir sie kalt verzehren, muss der Körper mehr Aufwand betreiben, um diese Lebensmittel zu verdauen. Die dabei eingesetzte Energie fehlt dann bei der Wärmeproduktion. Meine Empfehlung: Bereiten Sie Salat statt aus Rohkost doch mal aus knackig angedünstetem Gemüse zu! Wenn Sie Gemüse regional und nach der Saison einkaufen, liegen Sie immer richtig. Herbst- und Wintergemüse wie Kartoffeln, Kohl und Rüben sind gekocht, im Backofen

zubereitet oder zu Suppen verarbeitet sehr gut geeignet, um uns von innen zu wärmen.

Auch bestimmte Gewürze und Würzmittel können unserem Körper einheizen. Das gilt besonders für Scharfes wie Chili, Pfeffer und Ingwer. Frische Chilischoten sowie der aus getrockneten, gemahlene Chilis gewonnene Cayennepfeffer enthalten den Stoff Capsaicin, der für die Schärfe verantwortlich ist. Er ist, je nach Chilisorte, in unterschiedlicher Konzentration enthalten. Capsaicin regt den Kreislauf an, fördert die Durchblutung und hat dadurch einen wärmenden Effekt. Gleiches gilt in abgeschwächter Form auch für Pfeffer. Bei der Dosierung sollten Sie allerdings vorsichtig sein: Zu scharfes Essen kann nicht nur ein brennendes Gefühl in Mund und Rachen hinterlassen, sondern auch stark schweißtreibend wirken. Durch das Schwitzen wird der Körper heruntergekühlt, was dann anschließend zu Frösteln führen kann.

Wenn Sie den aromatischen bis brennend scharfen Geschmack von Ingwer mögen, empfehle ich Ihnen, frische Ingwerwurzel beim Kochen zu verwenden oder daraus einen anregenden Tee zuzubereiten. Dafür schneiden Sie ein 2 bis 3 Zentimeter dickes Stück Ingwer in Scheiben und lassen diese in 500 ml Wasser für ca. 15 Minuten schwach köcheln. Der große Vorteil von Ingwer: Er wirkt nicht nur wärmend, sondern auch keimtötend und virushemmend. Deshalb hat

die Knolle sich auch zur Vorbeugung von Schnupfen und Erkältungen bewährt.

Nicht von ungefähr werden im Winter, besonders in der (Vor-)Weihnachtszeit, Gewürze wie Zimt, Anis oder Nelken zum Verfeinern von Speisen und Gebäck wie Anisplätzchen, Lebkuchen und Spekulatius verwendet. Neben ihrem charakteristischen Aroma zeichnen diese Würzmittel sich auch durch einen anregenden, wärmenden Effekt auf unseren Körper aus. Besonders gut können Zimtstangen, Anis und Nelken ihre Wirkung entfalten, wenn sie im Tee oder in einer heißen Milch bzw. einem Kakao mitgekocht werden. Oder Sie lassen sich von der indisch-orientalischen Küche inspirieren und nutzen Zimt sowie weitere wärmende Gewürze wie Kardamom und Curry zum Aromatisieren von Fleisch- und Geflügelgerichten sowie Eintöpfen.

Ein weiterer „heißer“ Tipp: Starten Sie Ihren Tag mit einem warmen Frühstück – zum Beispiel einem Porridge aus gekochter Hirse oder Haferflocken, das Sie ganz nach Geschmack mit Nüssen, Rosinen und gedünsteten Äpfeln oder Birnen verfeinern. Wenn Sie mögen, können Sie auch hier etwas Zimt dazugeben. Mit einem solchen Frühstück können Frostbeulen ihrem Stoffwechsel schon morgens einheizen, statt ihn durch den erhöhten Verdauungsaufwand, den ein kaltes Frühstück erfordert, zu verlangsamen.

Fotos: joker1991/Shutterstock.com

LECKER IN VEGETARISCH – ODER IN BESTER BIO-QUALITÄT!



RÜGENWALDER MÜHLE

Sudoku

Mitmachen & gewinnen

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

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

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

Sie sind uns nicht auf den Leim gegangen!

Hat das Sudoku in der Sommerausgabe des *akzenta Magazins* Sie wortwörtlich vor ein Rätsel gestellt? Das ging nicht nur Ihnen so! Denn wir haben uns einen kleinen Streich erlaubt und zwei Zahlen im mittleren Block so verschoben, dass eine Lösung des Sudokus nicht möglich war. Da wir aber nicht nur die nettesten, sondern auch die cleversten Kunden im Tal haben, erhielten wir von Ihnen viele Zuschriften, die uns freundlich auf den „Fehler“ im Sudoku aufmerksam machten. Natürlich haben alle Einsender an der Auslosung des Gewinns teilgenommen. Vielen Dank, dass Sie so toll mitgespielt haben!

IHRE GEWINNCHANCE:

Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie einen eleganten **Tischkamin aus Glas und Edelstahl von Carlo Milano** im Wert von 150 Euro. Der Kamin (50 x 20 cm, 24,5 cm hoch) wird mit Bio-Ethanol befüllt und sorgt auch in kleinen Wohnungen für eine gemütliche Atmosphäre. Er verbrennt sauber, ohne Geruchsbildung und Rückstände.



Einsendeschluss: 22. Februar 2019

Leserfragen/Gewinnspiele

Haben Sie Fragen rund um Rezepte, Haushalt oder akzenta? Oder möchten Sie an einem Gewinnspiel teilnehmen? Dann schreiben Sie mit Stichwort und Adresse an: **akzenta Kundenmagazin, Postfach 200143, 42201 Wuppertal, per Fax an: 02 02/5 51 26-9 02 oder per E-Mail an: magazin@akzenta-wuppertal.de.** Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den akzenta-Märkten werfen. Keine Barauszahlung der Gewinne. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. akzenta-Mitarbeiter sowie deren Angehörige dürfen nicht an unseren Gewinnspielen teilnehmen.

Unsere Version

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

Korrekt

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



MAKE YOUR DAY A HAPPY DAY.





NEU

happy day Winterpunsch 1 l

1,89 €



happy day in diesen und vielen weiteren leckeren Sorten erhältlich 1 l

1,89 €



happy day Superfruits Brombeere + Açaí, Aronia oder Rote Johannisbeere + Acerola 1 l

2,29 €



Wusstest du schon ?

...wie Schnee entsteht? Durch Sonne und Wind verdampft Wasser auf der Erde, zum Beispiel aus Ozeanen, Meeren, Seen und Flüssen. Der feine Wasserdampf wird von der Luft aufgenommen, steigt nach oben und sammelt sich in der Atmosphäre als Wolken. Wenn es in einer Wolke kälter als null Grad Celsius ist, hängen sich die Wassertröpfchen an winzige Staub- und Rußpartikel und gefrieren. Auf diese Weise bilden sich mikroskopisch kleine Eiskristalle, die in der Wolke herumwirbeln und sich mit anderen Eiskristallen verketten. Durch den Zusammenschluss vieler kleiner Kristalle entsteht schließlich eine Schneeflocke. Diese ist irgendwann so schwer, dass sie aus der Wolke heraus in Richtung Erde fällt – zusammen mit vielen anderen Schneeflocken, die auf die gleiche Weise entstanden sind.



bei der Suche zu helfen. Wie die Geschichte ausgegangen ist, kannst du dir in Müllers Marionettentheater anschauen. Das berühmte Wuppertaler Puppentheater zeigt vom 23. Dezember bis zum 20. Januar das Märchen „Peterchens Mondfahrt“, das Gerdt von Bassewitz 1912 geschrieben hat. Günther und Ursula Weißenborn haben daraus ein tolles Marionettentheater mit einer zauberhaften Kulisse gemacht. Mit etwas Glück kannst du sogar Karten für „Peterchens Mondfahrt“ gewinnen! Die genauen Termine und Uhrzeiten der Theatervorstellungen stehen im Spielplan unter www.muellersmarionettentheater.de.

Hallo,

hast du Lust, hübsche Schneemann-Anhänger für euren Weihnachtsbaum zu basteln? Alles, was du dafür brauchst, sind je drei Kronkorken pro Schneemann, breites Geschenkband, Bastelkleber, Papier in verschiedenen Farben und Deko-Elemente wie Bommel oder Knöpfe.

1 Lege die runde Seite eines Kronkorkens auf ein weißes Blatt Papier und zeichne mit einem Bleistift drum herum. Den entstandenen Kreis schneidest du innerhalb der Bleistiftlinie aus. Dann kannst du ein Schneemann-Gesicht daraufmalen und den Kreis in einen der Kronkorken kleben. **2** Zwei weitere Kronkorken kannst du nach Lust und Laune verzieren, indem du z. B. Papier-Schneeflocken, buntes Papier und Knöpfe hineinklebst. Du kannst die Kronkorken aber auch mit weißer Acrylfarbe bemalen und mit schwarzer Acrylfarbe Kohlenknöpfe aufmalen. **3** Sind alle drei Kronkorken verziert, legst du sie mit der Vorderseite nach unten auf eine Unterlage und bestreichst ihre Rückseiten mit Bastelkleber. Nun legst du ein ca. 30 cm langes Stück Geschenkband zu einer Schlaufe und klebst es so an den Kronkorken fest, dass das geschlossene Ende der Schlaufe ca. 3 cm über dem Schneemanngesicht hervorragt. Wenn der Kleber trocken ist, kannst du die Anhänger aufhängen. Viel Spaß dabei!



Deine Anna

Annas Weihnachtsbaumanhänger



Marionetten-Theater „Peterchens Mondfahrt“

Kennst du den Maikäfer, der zum Mond geflogen ist? Herr Sumsemann war sein Name und er war der letzte Sohn einer berühmten Maikäfer-Familie. Leider fehlte ihm eines seiner sechs Beine – doch er hoffte, dieses auf dem Mond zu finden. Die Menschenkinder Peter und Anneliese gingen mit ihm auf die Reise, um ihm

GEWINNSPIEL

EINTRITT FÜR 2 ERWACHSENE UND 1 KIND FÜR DIE VORSTELLUNG „PETERCHENS MONDFAHRT“

Das *akzenta Magazin* und Müllers Marionettentheater verlosen Eintrittskarten für zwei Erwachsene und ein Kind an einen Termin nach Wahl für das Märchenspiel „Peterchens Mondfahrt“. Wenn Sie gewinnen möchten, schicken Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Stichwort „Marionetten-Theater“, Ihrem Wunschtermin und Ihrer Anschrift. Die Adresse und Teilnahmebedingungen finden Sie auf S. 33.

Einsendeschluss: 14. Dezember 2018

akzenta *spezial*

GENUSS SCHENKEN

Geschenk-Ideen
für Feinschmecker
und Genießer

LECKER DURCH DEN ADVENT

Feines Naschwerk,
Delikatessen
und Spirituosen

Zeit zum Verwöhnen

Festliche Rezept-Ideen – von der
Vorspeise bis zum Dessert



Angebote gültig vom 26.11.2018 bis 5.1.2019

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Weihnachten steht vor der Tür und alle freuen sich auf die festliche Zeit. Wie immer stehen wir vor der Frage: Was wollen wir an den Feiertagen kochen, wenn wir Besuch von Familie und Freunden erwarten? Unser weihnachtliches „Heft im Heft“ auf den folgenden Seiten soll Sie bei Ihrer Planung begleiten und Ihnen die eine oder andere Entscheidung erleichtern. Wir haben eine Auswahl an leckeren Rezepten und Produktvorschlägen aus unserem Sortiment zusammengestellt. Von delikaten Vorspeisen über pikante Fisch- und Fleischgerichte bis hin zu süßen Kleinigkeiten und Getränke-Ideen haben wir an alles gedacht. So haben Sie den Kopf frei für die Dinge, die wirklich wichtig sind: Familie, Freunde und die wunderbare Vorweihnachtszeit. Wir wünschen Ihnen einen besinnlichen Advent und entspannte, genussvolle Feiertage!

Ihr akzenta-Team



Morgen, Kinder, wird's was
geben – nämlich lauter **leckere Verwöhn-
Rezepte** und **feine Köstlichkeiten**. Lassen
Sie sich von unserem **Weihnachts-Spezial**
inspirieren!

Tipps für die Einkaufsplanung

Den berühmten Vorweihnachts-Stress, der sich meist kurz vor den Feiertagen einstellt, können Sie sich durch eine geschickte Einkaufsplanung zum großen Teil ersparen: Erstellen Sie früh einen Essensplan mit allem, was der Haushalt benötigt. Haltbare Produkte wie Kaffee, Getränke, Hülsenfrüchte, Tiefkühlware, Kekse, Nudeln, Eingelegtes und Dosenfrüchte können Sie schon ein bis zwei Wochen vorher besorgen. Denken Sie auch daran, Fleisch, Käse und Aufschnitt für die Feiertage rechtzeitig bei uns an den Bedienungstheken zu bestellen. Zwei bis drei Tage vor dem Fest können Sie frisches Obst, Gemüse und Milchprodukte besorgen, sodass Sie sich am 24. 12. lediglich um die Abholung Ihrer Frischware kümmern müssen.



Inhalt

SPEZIAL

- 37 Heiß auf Kaffee, Tee & Co.
Aromatische Heißgetränke
- 38 Naschen erlaubt!
Gebäck und Confiserie
- 40 Verführerische Vorspeisen
Vorspeisen, Schinken & Wurst
- 42 Qualität, die man schmeckt
Fleisch und Beilagen
- 44 Ahoi, Ihr Genießer!
Fisch und Meeresfrüchte
- 46 Desserts zum Verlieben
Süßes, Obst & Nüsse
- 48 Vielfalt der Aromen
Feines aus der Käsetheke
- 50 Perfekte Party-Ausstattung
Snacks und Gläser
- 52 Besondere Weine
Weine aus aller Welt
- 54 Genuss-Offensive
Schaumweine, Brände & Liköre
- 56 Die Mischung macht's!
Spirituosen für Mixgetränke





Heiß auf Kaffee, Tee & Co.

Trinken Sie sich warm und glücklich – mit einer aromatischen Tasse Kaffee, Tee oder heißer Schokolade!



Café Royal Switzerland Kaffeekapseln

Der einfachste Weg zu einer Tasse Kaffee mit feinem Aroma und perfekter Crema: Kaffeekapseln von Café Royal in eine Nespresso®-Kapselmaschine geben, Knopf drücken, fertig! Erhältlich in verschiedenen Sorten, z. B. „La Laguna Honduras“.
10-Kapsel-Packung (1 Kapsel 0.28) 2.79

Oebel Stollenkonfekt

Unwiderstehliche Gebäck-Happen mit süßer Marzipanfüllung und feinem Puderzucker.
200-g-Schale (100 g 1.15) 2.29



Teekanne Origins

Die Schwarztees aus der Origins-Linie werden in den besten Teegärten der Welt von Hand gepflückt. Erhältlich z. B. in den Sorten „Earl Grey“ und „Indonesia“.
20-Beutel-Packung (1 Beutel 0.08) 1.69



Caotina Swiss Chocolate Drink

Feinste Schweizer Schokolade zum Trinken! Kakao-Fans haben die Wahl zwischen den Sorten „Original“, „Blanc“ und „Noir“.
500-g-Dose (1 kg 11.98) 5.99



Rabenschwarz Kaffee und Espresso

In der kleinen Rösterei Rabenschwarz in Schwelm wird hochwertiger Kaffee schonend von Hand veredelt. Als ganze Bohnen in verschiedenen Sorten erhältlich.
250-g-Beutel (100 g 2.00) 4.99

**Kaffee,
VON HAND
GERÖSTET**





Naschen erlaubt!

Entdecken Sie süße Leckereien zum Verschenken oder Selbstvernaschen.

Pomone Original französische Tartes und Schokoladenküchlein

Die exquisiten Tartes nach original französischen Rezepten sind bei akzenta in der Tiefkühlung erhältlich. Verschiedene Sorten, z. B. Apfeltarte.

450-g-Packung, tiefgefroren
5.99



Frank Elisen-Lebkuchen

Mit mindestens einem Viertel Haselnuss- und Mandelanteil sind Elisen-Lebkuchen die „Kronung“ der Oblaten-Lebkuchen.

200-g-Packung,
sortiert, z. B. Haselnuss
2.99



Bahlsen Feinster Spekulatius

Feinwürzig, knusprig – einfach lecker! Erhältlich als Butter-, Gewürz- und Mandelspekulatius.

200-g-Packung
(100 g 0.70)
1.39

Bahlsen Weihnachtsdose 2018

Die dekorative Metalldose ist mit feinen Keks- und Lebkuchenspezialitäten von Bahlsen gefüllt.

300-g-Dose
(1 kg 23.30)
6.99



Bahlsen Zimtsterne

Zimt und fein gehackte Haselnüsse verleihen dieser Gebäckspezialität ihr typisches Aroma.

100-g-Packung
1.99



Reber Mozart Kugeln Barock

Der Klassiker in der stilvollen Geschenkverpackung: feinste Schokoladenkugeln, gefüllt mit Pistazien-Marzipan, Mandeln und Haselnuss-Nugat.

240-g-Schachtel
(100 g 2.91)
6.99



Feodora Täfelchen

Hauchdünne, zart schmelzende Schokoladentäfelchen. In verschiedenen Sorten erhältlich.

225-g-Box (100 g 1.68)
3.79



Loacker Gran Pasticceria

Zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialitäten zum Hochgenuss. Verschiedene Sorten, z. B. Crème Noisette.

100-g-Packung
1.99



Schneller Glühwein

für ca. 4 Tassen

1 l Rotwein · 150 g brauner Zucker
3-4 Prisen Glühweingewürz
(z. B. Just Spices) · 1 Bio-Zitrone

1 Wein, Zucker und Glühweingewürz in einen Topf geben. 2 Zitrone waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. 3 Die Zitronenscheiben in den Topf geben, alles erhitzen, aber nicht kochen. Bei niedriger Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen. 4 In Tassen füllen und genießen.



Just Spices Glühweingewürz

Würzmischung mit Zitronen- und Orangenschale, Sternanis, Zimt und Nelken.

46-g-Dose, (100 g 9.65)
4.44





**Bauli
Il Panettone**

In seiner hübschen Verpackung ist der lockere italienische Hefekuchen ideal zum Verschenken. Erhältlich in den Sorten „Classico“, „Chocolate“ und „Red Fruits“.

**500-g-Packung
(1 kg 11.10)**

5.55



**Hachez
A Matter of Taste
Chocolade**

Schokoladen von Hachez werden aus Kakaobohnen in Premium-Qualität hergestellt und zeichnen sich durch einen eigenen, unverwechselbaren Charakter aus. Genau das Richtige für Genießer mit Anspruch, die wissen, was sie wollen! Verschiedene Sorten und Gewichte mit Kakaoanteilen von 33 bis 88 Prozent.

**100 g
1.49**



**Kronenbrot
Butter-Stollen oder
Marzipan-Stollen**

Der handwerklich geformte Stollen wird aus besten Zutaten gebacken und mit viel feinem Puderzucker umhüllt.

**500-g-Packung
(1 kg 4.98)**

2.49



**Bristot
Gebäck**

Die italienischen Gebäckspezialitäten von Bristot überzeugen durch ihr feines Aroma. Probieren Sie z. B. die weichen Amarettini-Plätzchen „Morbidì Mandel“.

**200-g-Schale
(100 g 1.25)**

2.49

**Seeberger
gebrannte Mandeln
oder Haselnüsse**

Wie auf dem Weihnachtsmarkt: knackige Nüsse in einer herrlich karamellig gebrannten Zuckerkruste.

**150-g-Beutel
(100 g 2.22)**

3.33



**Celebrations
Geschenkfflasche**

Die Nasch-Party kann beginnen – denn die „Celebrations“-Geschenkfflasche hält mit „Mars“, „Twix“, „Bounty“ & Co. für jeden Geschmack den passenden Miniatur-Schokoriegel bereit. Ein tolles Mitbringsel für alle Schoko-Fans!

**312-g-Packung
(1 kg 15.99)**

4.99



Verführerische VORSPEISEN

Jedes gelungene Menü beginnt mit einer Vorspeise, die Lust auf mehr macht. Entdecken Sie unsere Appetitanreger!



Kartoffelsuppe mit Radicchio

4–6 Portionen · 40 Minuten

400 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Knollensellerie
1 Zwiebel · 1 EL Rapsöl · 750 ml Gemüsebrühe · 2 EL gehobelte Mandeln · 50 g Radicchio · 150 g Crème fraîche (z. B. Dr. Oetker) Pfeffer, frisch gemahlen · Salz

1 Kartoffeln und Sellerie schälen, beides würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißem Öl andünsten. Kartoffeln und Sellerie zugeben, Brühe zugießen, alles zum Kochen bringen. Deckel auflegen, ca. 15 Min. garen. **2** Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. **3** Suppe pürieren, Crème fraîche unterrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Radicchio und Mandeln servieren.

Pro Portion ca. 161 kcal (670 kJ)
4 g E · 10 g KH · 11 g F



Keunecke Ragout fin

Fertige, schnell zubereitete Ragouts, mit Champignons verfeinert.

Kalbsragout fin

Zartes Kalbsfleisch in einer feinen Sahnesauce.

400-g-Dose
(1 kg 8.73)
3.49

Geflügelragout fin

Zartes Putenfleisch in einer Weißwein-Sahne-Sauce.

400-g-Dose
(1 kg 6.48)
2.59

Englert Pasteten

Eine delikate Basis für feine Kanapees. Verschiedene Sorten, z. B. Rehpastete.

150-g-Glas
(100 2.66)
3.99



Jürgen Langbein Gourmetcremes

Die Meeresfrüchte-Gourmetcremes von Jürgen Langbein schmecken unwiderstehlich auf knusprigem Baguette und sind ideal zum Verfeinern von Dips und Saucen. Erhältlich z. B. als Garnelen-Gourmetcreme.

95-g-Glas
(100 g 2.62)
2.49



Chef Fond Konzentrate

Hochwertige Fonds aus 100 % natürlichen Zutaten. Eine geschmackvolle Basis für Suppen, Saucen und Ansätze.

200-ml-Flasche
(100 ml 3.33)
6.66





**Geschnittenen
Kalbsbraten
gibt's bei uns
an der Theke!**

Für Feinschmecker

4 Portionen • 20 Minuten

VITELLO TONNATO

Für die Thunfischsauce 1 Ei, ½ TL scharfen Senf, ½ TL Zitronensaft und ca. 50 ml Olivenöl in einen hohen Rührbecher füllen und mit einem Pürierstab zu einer dicklich-cremigen Mayonnaise mixen. 70 g abgetropften Thunfisch und 1 Sardellenfilet zugeben und fein mixen. Dabei ca. 3 EL Kalbsfond zugeben, bis die Konsistenz leicht fließend ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. 400 g Kalbsbraten in dünnen Scheiben auf 4 Tellern anrichten und mit der Thunfischsauce übergießen. Mit Kapern und Petersilie garnieren und sofort servieren.

Pro Portion ca. 385 kcal (1612 kJ)

29 g E • 1 g KH • 29 g F



Zum Dorfkrug Salatsaucen

Hochwertige Dressings in verschiedenen Sorten, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

250-ml-Flasche (100 ml – 60)

1.49

Englert Bio-Suppen

Feine Suppen mit kräftigem Fond und reichlich Einlage, raffiniert abgeschmeckt. In diversen Sorten erhältlich, z. B. Rindfleischsuppe.

370-ml-Glas (1 | 8.08)

2.99



Schinken- und Wurst-Spezialitäten



Zimmermann Gourmet Farmland-Schinken „California“
Ein besonders saftiger, zartfleischiger Gar-schinken mit einem fruchtigen und feinerbigen Aroma.

100 g

1.69



Conviva Schinken

Dieser saftige Hinterschinken wird mit karamellisiertem Honig verfeinert. Im Ganzen mit Knochen gebacken.

100 g

2.29

Lachsschinken

Delikater, magerer Schinken aus eigener Herstellung. Das Fleisch wird mild gepökelt und kalt geräuchert. Auch erhältlich als Lachsschinken „Pariser Art“. Dieser ist mit einer dünnen Schicht Speck ummantelt die dafür sorgt, dass der Schinken schön saftig bleibt.

100 g

1.99

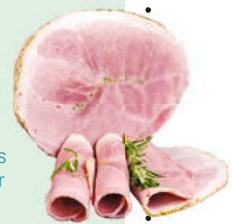


Geräucherte Gänsebrust

Das zarte Brustfleisch wird nach traditionellem Rezept über Buchenholz geräuchert.

100 g

4.49



Rosmarin-Kochschinken

Exklusiv für akzenta hergestellt. Genau das Richtige für Liebhaber rustikaler Schinkenspezialitäten!

100 g

1.99

Bedford Rindersaft-Schinken

Aus der mageren Rinderkeule geschnitten, dunkel geräuchert und gegart

100 g

2.49



Original Straßburger Crémant-Schinken

Die Kochschinkenspezialität aus dem Elsass wird mit edlem Crémant verfeinert.

100 g

2.29



Wolfberger Crémant d'Alsace Brut

Der spritzige, feinperlige Schaumwein-Klassiker aus Frankreich ist perfekt als Apéritif.

0.75-l-Flasche (1 | 11.84)

8.88





Qualität, die man schmeckt

Fleisch von bester Qualität ist die Basis für einen köstlichen Festtagsbraten. Mit den passenden Beilagen wird's umso delikater!



Tipp:
FLEISCH
VORBE-
STELLEN



Hilcona
Gnocchi All'Italiana oder Spätzle
Die fein gerillten, butterartigen Kartoffel-Gnocchi nach italienischer Art passen wunderbar zu den kräftigen Aromen klassischer Weihnachtsgerichte. Oder probieren Sie die Spätzle schwäbischer Art.
500-g-Beutel
(1 kg 4.98)
2.49



Bonduelle
frischer Winter-Salat
Leckerer Salat-Mix für die kalte Jahreszeit. Zugreifen: nur für kurze Zeit von November bis Februar erhältlich!
100-g-Beutel
1.79



Kühne
Made for Meat
Grillsaucen
Hochwertige Fleischsaucen in vielen Geschmacksrichtungen, z. B. „Sriracha Hot Chili“.
235-ml-Flasche
(100 ml –.55)
1.29



Henglein
Seidenknödel
Die extrafeinen Seidenknödel werden aus frischen Kartoffeln hergestellt.
750-g-Packung
(1 kg 1.99)
1.49

La Pasta di Camerino
Original italienische Pasta, nach traditionellen Rezepten hergestellt. Verschiedene Sorten, z. B. Pappardelle.
250-g-Schale, (100 g 1.-)
2.49



D & L
Gourmetsaucen-Set
Eine Auswahl hochwertiger Gourmetsaucen der belgischen Premium-Marke D & L.
4 x 125-g-Glas (1 kg 15.98)
7.99





Mageres und mild-würziges Steak aus der Rehkeule.

Fleisch-Spezialitäten



Frische Pute

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

1 kg
6.99

Frische französische Barbarie-Entenkeulen

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

1 kg
9.99



Frischer Hirschbraten oder Hirschgulasch

Das magere, kernige und sehr wohlschmeckende Fleisch kann als Braten gut im Ganzen gegart werden. Zu Schnitzeln geschnitten ist es ideal zum Kurzbraten.

100 g
2.49



Frische deutsche Gänsebrust

Die Gans ist dank ihres aromatischen Geschmacks ein Klassiker auf der Weihnachtstafel. Mit der Brust genießen Sie den magersten und feinsten Teil des Tieres (Handelskl. A).

100 g
2.69



Frischer Wildschweinerücken

Das Fleisch hat eine feste Struktur und ist sehr aromatisch. Schmeckt besonders gut mit einer Kräuter-Senf-Kruste oder mariniert in Öl und frischen Kräutern.

100 g, ohne Knochen
2.99

Frische Rehkeule

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

100 g, mit Knochen
2.49



Irisches Roastbeef | "Dry Aged" von John Stone

Gleichmäßig mariniertes Fleisch, das seinen kräftigen Geschmack in der Pfanne perfekt entwickelt. Als Steak geschnitten oder am Stück erhältlich.

100 g
3.99

Frisches Kalbskarree oder Kalbsrückensteak

Die beiden Stücke aus dem Rücken sind sehr edel, zart und saftig. Ein besonderer Genuss zum Fest!

100 g
3.29



Heidewild Pasteten

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

100-g-Glas
3.99



Leuchtenberg Apfel-Rotkohl

Der Rotkohl mit Apfelstücken ist servierfertig gewürzt und passt wunderbar zu weihnachtlichen Fleischgerichten. Zur Zubereitung einfach nur erhitzen.

500-g-Beutel
(1 kg 1.98)
0.99



Seidel Wildpreiselbeeren

Die perfekte Begleitung für Wildgerichte, gebackenen Camembert oder auch Desserts. Die Preiselbeeren schmecken fruchtig-süß mit einer leicht herben Note.

210-ml-Glas
(100 ml 0.61)
1.29



Lafer Fonds

Frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Diverse Sorten, z. B. Gemüsefond.

400-ml-Glas
(1 l 6.23)
2.49



Hartkorn Wild-Gewürz

Feine Würzmischung für Wildgerichte mit u. a. Rosmarin, Salbei, Muskat und Lorbeer.

25-g-Dose
(100 g 6.76)
1.69



Ahoi, IHR GENIESSER!

Das schmeckt nicht nur Seeleuten und Küstenbewohnern:
Mit frischem Fisch und edlen Meeresfrüchten holen Sie sich maritimes Flair
in Ihr weihnachtliches Zuhause.



Klassiker
AUS
FRANKREICH

Bouillabaisse

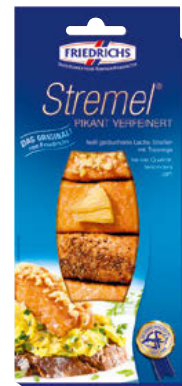
4 Portionen · 60 Minuten

250 g Garnelen · 500 g Miesmuscheln
700 g weißes Fischfilet · 1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen · 2 Möhren · 2 Fenchelknollen · 2 große Tomaten · 500 g Kartoffeln · ¼ TL Safranfäden · 3 EL Olivenöl · 3 EL Fenchelsamen · 2 Lorbeerblätter · abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange · 1 Sternanis · 1 Nelke · 2 l Fischfond · 1 TL Salz · ¼ TL Cayennepfeffer

1 Garnelen und Muscheln verlesen, gründlich waschen sowie putzen. Fisch waschen, evtl. Gräten des Fischfilets entfernen und das Filet in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhren schälen, Fenchel und Tomaten waschen und putzen. Danach alles

in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Safranfäden in 2 EL warmem Wasser einweichen.
2 Zwiebelwürfel in einem großen Topf in heißem Olivenöl ca. 5 Min. glasig dünsten. Tomaten und Knoblauch zufügen und weitere ca. 5 Min. köcheln. Fenchel, Möhren, Fenchelsamen, Kartoffeln, Lorbeerblätter, Safran mit dem Einweichwasser, Orangenschale, Sternanis und Nelke zufügen. Fischfond zugießen und die Suppe langsam zum Kochen bringen. Ca. 15 Min. köcheln, dann mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
3 Muscheln, Garnelen und Fischfilet zugeben. Suppe weitere ca. 5 Min. köcheln, bis die Muscheln sich geöffnet haben und das Fischfilet gar ist. Dazu passt ein Baguettebrot mit einem Aioli-Aufstrich.

Pro Portion ca. 843 kcal (3527 kJ) · 81 g E · 29 g KH · 44 g F



Friedrichs Stremellachs
Geräucherte Lachsstücke, erhältlich als „Klassische Art“ oder „Pikant verfeinert“ mit verschiedenen Toppings.
je 100 g
5.49



Friedrichs Carpaccio
Carpaccio von der Fjord-Forelle mit Olivenöl und herzhaftem Parmigiano Reggiano.
(100 g 7.13)
70-g-Packung
4.99



Friedrichs Forellen Caviar
Kaviar von der Regenbogenforelle, ASC-zertifiziert.
50-g-Glas
(100 g 6.58)
3.29

Kühlmann Heringssalat
Salat von Heringen aus MSC-zertifizierter Fischerei, mit Roter Bete.
200-g-Becher
(100 g 0.95)
1.89





UNSERE NACHBARN

Fischfeinkost-Theken in unseren akzenta-Märkten

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

Dair Fischfeinkost
Barmen, Tel.: 02 02/55 22 63

Fisch- und Meeresdelikatessen Chanou
Elberfeld, Tel.: 02 02/4 59 66 475

Fisch Delikatessen Clauder
Steinbeck, Tel.: 02 02/7 58 05 82

Fisch- und Meeresdelikatessen Chanou
Vohwinkel, Tel.: 02 02/2 65 62 575

**Weitere Informationen erhalten Sie
auf www.akzenta-wuppertal.de
unter Standorte.**



Haak & Christ Zanderfilets

Der Zander besitzt ein festes Fleisch, ist aber zart im Biss. Die Filets werden mit Haut tiefgefroren. Perfekt für die Zubereitung in der Pfanne.

1000-g-Beutel
(1 kg 12.49/ATG 800 g)
9.99

Haak & Christ Garnelen 50/70

Gekochte, tiefgefrorene Garnelen. Ideal für Spieße und Garnelencocktails.

500-g-Beutel
(1 kg 12.48/ATG 400 g)
4.99

Haak & Christ Seeteufelfilets

Sein festes, grätenfreies Fleisch und der milde Geschmack machen den Seeteufel zu einer beliebten Fischspezialität.

1-kg-Beutel/ATG 800 g
(100/200 g, 9 Stück),
tiefgefroren
(1 kg 7.49)
5.99



**Im dampfenden Sud mit
Weißwein, Estragon, Lorbeer,
Knoblauch sowie Zwiebeln**

**öffnen sich die Miesmuscheln
und geben ihr zartes, nussig-
würziges Fleisch preis.**



**Haak & Christ
Lachsfilet-Portionen**
Zarte Lachsfilets, je 3 Stück
pro Packung einzeln
vakuumiert. Tiefgefroren.

480-g-Packung
(1 kg 20.81)
9.99

Haak & Christ Miesmuscheln

Eine Delikatesse
mit cremig-sal-
zigem Fleisch.
Gekocht und
mit Schale
tiefgefroren.

1000-g-Beutel
3.99





Desserts zum Verlieben



Eine süße Nachspeise darf bei keinem Weihnachtsmenü fehlen! Wir präsentieren Ihnen ausgesuchte Zutaten für raffinierte Dessert-Kreationen.



St. Dalfour Konfitüre oder Marmelade
Köstlicher Aufstrich nach französischem Originalrezept. Auch gut als Beilage zu Wild und Geflügel oder als Tortenfüllung. In vielen leckeren Sorten, z. B. „Ingwer-Orange“.
284-g-Glas
(1 kg 7.00)
1.99

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



Sia Dessertglass
Cremiges Eis aus Schweden mit 40% Sahne. Diverse Sorten z. B. Walnuss
750-ml-Packung
(115.92)
4.44



Merl Wintertime Dessert
Die sahnigen Desserts versüßen den Winter mit Sorten wie „Irish Coffee“ und „Salty Caramel“.
110-g-Becher
(100 g 1.35)
1.49





Faller Premium-Konfitüre mit Schladerer Obstbrand
Für Fallers-Konfitüren werden frische Früchte im offenen Kupferkessel gekocht und sorgfältig von Hand gerührt. Drei Sorten wurden für ein besonderes Genusserlebnis mit Schladerer Obstbränden verfeinert. Unbedingt probieren!
Je 450-g-Glas (1 kg 9.98) 4.49



Granini Selection
Die exotischen Fruchtsäfte in den Sorten Mango, Maracuja und Cranberry schmecken pur, als Schorle und in Mixgetränken.
0,75-l-Flasche (1 l 2.39) 1.79

Früchtebrot

12 Stücke · 75 Minuten

5 grüne Kardamomkapseln · 1 TL Pimentkörner · 200 g getrocknete Feigen · 100 g getrocknete Pflaumen · 100 g Walnüsse · 125 g brauner Rohrzucker · 150 ml Weinbrand · 175 g Mehl · 75 g Buchweizenmehl · 2 TL Backpulver · Salz · 2 Eier · 100 g Puderzucker · 2 EL Zitronensaft · Fett für die Form

1 Kardamom schälen. Piment- und Kardamomkörner im Mörser fein zerstoßen. Feigen, Pflaumen und Walnüsse in Stücke schneiden bzw. hacken. Vorbereitete Zutaten mit Rohrzucker mischen. 150 ml heißes Wasser und Weinbrand darübergießen. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen. **2** Mehl, Buchweizenmehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Eier verquirlen. Marinierte Früchte in der Flüssigkeit, Mehlmischung sowie Eier mit einem Kochlöffel gut durchmischen. In einer gefetteten Kastenform (20 cm Länge) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (U: 150 °C/G: Stufe 2) ca. 45 Min. backen. **3** Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Zucker und Zitronensaft verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen.

Pro Stück ca. 310 kcal (1300 kJ)
5 g E · 48 g KH · 7 g F



Zuivelhoeve Duo-Vla
Das lecker-leichte Milchdessert aus Holland kombiniert Vanille- und Schoko-Vla für doppelten Genuss.
800-g-Eimer (1 kg 2.24) 1.79

Langnese Flotte Biene

Der Bio-Blütenhonig ist ein fruchtig-milder Vielblütenhonig, lecker als Brotaufstrich oder zum Süßen und Verfeinern von Tee, Müsli und Dessert. Auch erhältlich als Fairtrade-Blütenhonig.
250-g-Flasche (100 g 1.20) 2.99



Koch- und Backspirituosen
Die kleinen, aber feinen Spirituosen sorgen für extra viel Geschmack beim Kochen und Backen. In vielen hochwertigen Sorten, z. B. Madeira, Sherry, Málaga.
100-ml-PET-Flasche 2.22



Frisches aus unserem Obst-Sortiment

In unserer Obst-Abteilung finden Sie viele leckere Anregungen für einen gesunden bunten Teller. Und wenn Sie mal eine exotische Frucht vermissen, bestellen wir sie gern!

Französische Walnüsse
Die aromatischen Walnusskerne bekommen Sie in unseren Märkten in bester Qualität aus Frankreich.
100 g 0,99

Boskoop-Äpfel
Mit ihrem festen Fruchtfleisch und dem säuerlichen Aroma eignen sich die Boskoop-Äpfel der Klasse 1 vom Obsthof Moje aus dem Alten Land ideal als Bratäpfel.

Aromatische Maronen
Bei akzentu erhalten Sie u. a. gekochte französische Maronen in der Vakuum-Verpackung.
400-g-Packung (1 kg 14.98) 5,99

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

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

Frische Erdnüsse
Die neue Ernte aus Israel wird auf dem Wuppertaler Großmarkt frisch geröstet und steht dann in unseren Märkten für Nuss-Liebhaber bereit.
200-g-Beutel (100 g 1.40) 2.79





Vielfalt der AROMEN

Käse ist nicht gleich Käse: Es gibt ihn mild oder kräftig, cremig oder fest. Eine große Auswahl und fachkundige Beratung gibt es an der akzenta-Käsetheke!



Délíce d'Argental
Ein französischer Weinbergkäse aus dem Burgund. Durch die Zugabe von Crème fraîche entwickelt er seine cremige Textur. Sein feiner, geschmeidiger Teig wird von einer dünnen Rinde mit leichtem Schimmelüberzug umschlossen und erfreut Käseliebhaber durch seinen samtig-zarten Geschmack.
Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 75% Fett i. Tr., am Stück
100 g
2.19

Calvet Crémant de Bordeaux Weiß oder Rosé
Die fruchtigen, feinperligen Crémants sind ein Genuss zum Käse.
0,75-l-Flasche (1 | 10.36)
7.77



Wolfram Berge Tessiner Senfsaucen
Der süß-scharfe Geschmack der Tessiner Senfsaucen passt hervorragend zu Käse.
60-ml-Glas (100 g 3.32)
1.99



Frischkäse-Schoko-Pralinen
Deutscher Frischkäse
Frischkäse in Doppelrahmstufe aus dem Odenwald, umhüllt von zart schmelzender Schokolade. Probieren Sie z. B. die Kreation aus Edelbitterschokolade, gefüllt mit Frischkäse, Pfefferminzsirup und Sahne.
100 g
2.49



Buchette de Chevre

Dieser französische Weichkäse aus der Region Périgord wird aus Ziegenmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen fein-zarten Geschmack und eine besondere Form aus. Genießen Sie ihn zum Beispiel als Begleiter zum Aperitif. **Französischer Ziegenweichkäse** 45 % Fett i.Tr.

25-g-Stück (100 g 4.76)

1.19



Unser Service für Sie: Käse-Vorbestellung

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



Camembert di Bufala

Aus der Gegend um Bergamo (Lombardei/Norditalien) stammt der Camembert di Bufala. Der cremige Weichkäse wird aus reiner Büffelmilch nach einer traditionellen Rezeptur handwerklich hergestellt. Er begeistert durch seinen süßlich-milden Geschmack mit typischer Büffelmilchnote.

Italienischer Weichkäse

60 % Fett i.Tr., am Stück

100 g

2.49

Saint Agur

Der zart cremige Blauschimmelkäse schmeckt hervorragend zu herzhaften Brot-spezialitäten. Saucen und Salaten verleiht er eine delikate, fein-würzige Note.

Französischer Edelpilzkäse

60 % Fett i.Tr., am Stück

100 g

2.29



AUS
DER
REGION



Jule's Bauernkäse mit grünem Pfeffer

Deutscher Schnittkäse

aus Kuhrohmlch. Mit seiner pfeffrigen Note ist er ein Hit auf jeder Käseplatte, aber auch für Grätins und in Pastasaucen.

45 % Fett i.Tr., am Stück

100 g

2.49

Snowdonia Cheddar

Die walisischen Cheddar-Experten von Snowdonia produzieren Premium-Käse in vielen Geschmacksvarianten. Eine Auswahl davon erhalten Sie bei akzenta.

200-g-Stück, (100 g 2.50)

4.99



Käse-Genuss aus der Schweiz



SWIZZROCKER

Während seiner vier bis sechs Monate langen Reifung und Pflege im Käsekeller gewinnt der SWIZZROCKER® an besonderer Kraft. Sein schmackhaft-kraftvolles Aroma macht diesen Schnittkäse zu einem idealen Begleiter für alle, die es herzhaft mögen. SWIZZROCKER® überzeugt pur ebenso wie in der warmen Küche.

Schweizer Hartkäse

45 % Fett i.Tr., am Stück

100 g

2.49

VACHERIN FRIBOURGEOIS

Mit seinem zart schmelzenden Teig ist dieser Käse eine unabdingbare Zutat des echten Fondues aus reinem Vacherin fribourgeois AOP. Oder aber ein bevorzugter Partner des Le Gruyère AOP im berühmten Fondue halb und halb (moitié-moitié).

Schweizer Halbhartkäse

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

100 g

2.79



APPENZELLER® EXTRAWÜRZIG

6 Monate gereift

Das besondere, voll ausgereifte Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege mit einer geheimen Kräutersulz. Dadurch erhält der Appenzeller® sein extrawürziges Aroma.

Schweizer Schnittkäse

aus Kuhrohmlch
48 % Fett i.Tr., am Stück

100 g

2.79



Kettle Chips
Die von Hand gegarten Kartoffelchips gibt es jetzt in der besonders edlen Limited Edition „Truffled Cheese & Champagne“!
150-g-Beutel (100 g 1.33) 1.99



Farmer's Snack Walnuskerne aus Kalifornien
Diese Walnuskerne aus Kalifornien sind besonders intensiv im Geschmack und knackig im Biss. Sie eignen sich ideal zum Backen und Kochen, denn das typische Walnusssaroma verleiht jedem Gericht und jeder Backware eine besondere Note.
100-g-Beutel 2.79



Lorenz Hof Chips
Die Kartoffeln für diese Chips stammen aus besten deutschen Anbauregionen. Sie werden sorgfältig gewaschen, samt Schale in dünne Scheiben geschnitten, im Kessel geröstet und ländlich-rustikal gewürzt. Dadurch bekommen sie ihren unverwechselbaren Geschmack. Diverse Sorten, z. B. „Butter & Salz“.
110-g-Beutel (100 g 1.17) 1.29



PARTY-SNACKS

Wenn es um geselligen Knabberspaß geht, sind Chips, Cracker, Salzgebäck und Nüsse genau das Richtige!

Mc Vitie's Baked Cracker Crisps

Knusprig wie Chips, aber nicht frittiert, sondern gebacken. Diverse Sorten, z. B. „Sour Cream & Schnittlauch“.
150-g-Beutel (100 g –.86) 1.29



Snyder's Pretzel Pieces
Kult-Brezelsnack aus den USA. Erhältlich in diversen Sorten, z. B. „Honey Mustard & Onion“.
125-g-Beutel (100 g 1.35) 1.69



Kühne ENJOY Gemüsechips
Keine Lust, immer nur Kartoffelchips zu knabbern? Dann probieren Sie mal die Gemüsechips aus Roter Bete, Pastinaken und Süßkartoffeln! Verschiedene leckere Würzmischungen sorgen für eine tolle Geschmacksvielfalt. Diverse Sorten erhältlich, z. B. ganz neu „Oriental Spices“.
75-g-Beutel (100 g 2.25) 1.69



Ültje Nussmischung pur
Mischung mit Cashews, Paranüssen, Walnüssen und Mandeln. Ungeröstet und ungesalzen.
150-g-Beutel (100 g 1.99) 2.99

Roland Bretzeli
Traditionell lecker zu Bier oder Wein. Das extra-krosse Laugenbrot-Gebäck ist in verschiedenen leckeren Sorten erhältlich, z. B. mit Rosmarin.
100-g-Packung 1.49



Zum ANSTOSSEN

Einen edlen Tropfen genießt man am besten in guter Gesellschaft. Gläser fürs stilvolle Anstoßen finden Sie bei akzent!



Nachtmann Noblesse dreiteiliges Set: Karaffe und Whiskey-Gläser

Die Karaffe hat ein Volumen von 750 ml. Die zwei Whiskey-Tumbler haben einen dicken Boden, der die Drinks über längere Zeit schön kühl hält.

49.99



EDLE GLÄSER AUS *Kristallglas* FÜR IHRE HAUSBAR



Nachtmann Stamper

Das ideale Glas, um Brände und andere hochwertige Spirituosen zu servieren.

Aus Kristallglas.

Je 4er-Karton

9.99



Spiegelau Dekanter-Set Salute

Dieses Set bietet alles, was Ihren Lieblingswein optimal zur Geltung kommen lässt: vier hochstielige Rotweingläser aus Kristallglas und einen schlichten, aber schön geschwungenen Dekanter.

19.99



Spiegelau Gin- & Tonic-Gläser-Set

Herb, erfrischend, köstlich: Gin Tonic ist ein Bar-Klassiker. In diesen elegant gerundeten Gläsern servieren Sie das Kult-Getränk aus Großbritannien besonders attraktiv.

Aus Kristallglas.

4er-Set

12.99



Nachtmann Noblesse Longdrink-Gläser oder Whiskey-Becher

Ein Hauch von Luxus für Ihre Hausbar: Die Gläser der Noblesse-Serie haben einen zeitlosen Schliff, der sie angenehm griffig macht. Die hochwertigen Gläser haben einen guten Stand und sind sehr robust.

Aus Kristallglas.

Je 4er-Karton

9.99

Spiegelau Wein- und Champagnergläser

Bordeaux-, Rotwein- und Weißweingläser sowie Champagnerflöten aus brillantem Kristallglas.

Je 4er-Karton

8.88



In Ihrem akzent-Markt erhalten Sie für jedes Getränk die passenden Gläser. Bei der Auswahl beraten wir Sie gern!

WEINE

für besondere Momente

Machen Sie Ihrem Gaumen ein Geschenk und gönnen Sie ihm den Genuss eines exzellenten Weins. Wo Sie den finden? Natürlich bei akzenta!

Apothic Dark oder Apothic Red

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

0,75-l-Flasche
(1 | 10.36)
7.77



Concha y Toro Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon

Die trockenere, im Holzfass gereiften Weine sind das Außergewöhnliche des Hauses Concha y Toro. Erhältlich z. B. als Cabernet Sauvignon.

0,75-l-Flasche
(1 | 7.99)
5.99



Amicone Veneto IGT

Der trockene venezianische Rotwein hat ein fruchtiges, leicht blumiges Bouquet.

0,75-l-Flasche
(1 | 8.65)
6.49

Marqués de Cáceres Crianza

Eine der besten Crianzas aus dem spanischen Rioja mit Aromen von Kirsche, Beeren und Vanille.

0,75-l-Flasche
(1 | 10.36)
7.77



Badischer Winzerkeller Jahrgangsedition Spätburgunder

Der trockenere Rotwein aus Breisach ist harmonisch und fruchtbetont.

0,75-l-Flasche
(1 | 7.99)
5.99

Dark Horse Chardonnay, Zinfandel oder Cabernet Sauvignon

Hochwertige Weine aus dem sonnenverwöhnten Kalifornien.

0,75-l-Flasche
(1 | 7.40)
5.55



Stilvoll
SCHENKEN



Zutaten für eine kurze Auszeit vom Weihnachts-Trubel: Ein gutes Glas Wein, eine schokoladige Köstlichkeit und ein Moment der Muße.

Miguel Torres Celeste Ribera del Duero
Ein trockener, intensiv-fruchtiger spanischer Rotwein.
0,75-l-Flasche (1 | 17.32)
12.99

Miguel Torres Gran Coronas Cabernet Sauvignon Reserva
Pfeffrig-würzig, mit der Süße dunkler Früchte.
0,75-l-Flasche (1 | 13.32)
9.99



Metzger Weine
Die Weine von Uli Metzger aus der Pfalz zählen zu den besten Deutschlands und konnten bereits zahlreiche Preise einheimen. Bei akzenta erhalten Sie verschiedene Sorten des edlen Rebensaftes, z. B. „Pink“ und Chardonnay.
0,75-l-Flasche (1 | 9.32)
6.99



Zonin Amarone Della Valpolicella
Ein weicher Roter, bei dem Kirsch- und Himbeernoten auf ein würziges Schokoladenaroma treffen.
0,75-l-Flasche (1 | 26.65)
19.99

Fontanafredda Barolo DOCG
Ein kraftvoller, körperreicher Wein mit samtiger Struktur. Passt zu Wild und gereiften Käsesorten.
0,75-l-Flasche (1 | 19.99)
14.99

Villa Antinori Rosso Toscana IGT
Ein komplexer trockener Rotwein mit guter Struktur sowie weichen, eleganten Tanninen.
0,75-l-Flasche (1 | 17.32)
12.99

Kloster Eberbach Riesling feinherb
Ein edler halbtrockener Weißwein aus dem Rheingau. Auch erhältlich in den Sorten Riesling trocken und Weißburgunder.
0,75-l-Flasche (1 | 9.99)
7.49



Genuss- Offensive

Prickelnde Schaumweine, weiche Brände und süße Liköre sind geschmackvolle Begleiter eines jeden Menüs.

Aperitifs vor dem Essen

City Secco
Schaumwein in der Dose, verschiedene Sorten erhältlich.
0,2-l-Dose (pfandfrei)
(100 ml 0.30)
0.59



Geldermann Classique Brut und Rosé Sec
Ausgiebig gereifter Sekt aus besten Weinen. Erhältlich als „Brut“ oder „Rosé Sec“.
0,75-l-Flasche (1 | 9.32)
6.99



Gratien & Meyer Crémant de Loire AOC Brut
Schaumwein aus Frankreich mit einer feinen Perlung und einem fruchtig-elegantem Bouquet.
0,75-l-Flasche (1 | 9.99)
7.49



Käfer Weinhaltige Getränke
Trinkfertige weinhaltige Cocktails in verschiedenen Sorten, z. B. „Bellini Pfirsich“.
0,75-l-Flasche (1 | 3.72)
2.79



Liköre nach dem Essen

Walcher Bio Marillenlikör
Ein außergewöhnlich fruchtiger Marillenlikör aus Südtirol.
28 Vol.-%
0,7-l-Flasche (1 | 21.41)
14.99



Baileys The Original Irish Cream
Die perfekte Verbindung aus irischem Whiskey, frischer Sahne und einem Hauch Kakao sowie feiner Vanille.
17 Vol.-%
0,7-l-Flasche, (1 | 12.84)
8.99



Baileys Chocolat Luxe
Die Verbindung von feinsten belgischer Schokolade, irischem Whiskey und Sahne macht diesen Likör zu einem üppig-cremigen Trinkgenuss.
15,7 Vol.-%
0,5-l-Flasche (1 | 17.98)
8.99



Kerrygold Irish Cream Liqueur
Cremiger Likör mit irischer Sahne, Whiskey und feiner Schokolade.
17 Vol.-%
0,7-l-Flasche (1 | 14.27)
9.99





Wie wäre es mit einem fruchtigen **Sekt-Cocktail als Aperitif?** Damit stimmen Sie Ihre Gäste aufs gemeinsame Festessen ein.



Digestifs nach dem Essen



Andrea da Ponte 8 Annate Vecchia Grappa di Prosecco

Ein Grappa für höchste Ansprüche, der 8 Jahre in Eichenfässern gereift ist.

42 Vol.-%

0,7-l-Flasche

(1 | 32.84)

22.99

Aus
PROSECCO-
TRAUBEN



Torres 15 Reserva Privada

Der komplexe Brandy eignet sich ideal zum Mixen. 40 Vol.-%

0,7-l-Flasche, (1 | 28.56)

19.99



Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva

Ein aromatischer Brandy mit intensiven Sherry-Noten.

40 Vol.-%

0,7-l-Flasche

(1 | 32.84)

22.99



Beckers Bester Säfte

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

1-l-Tetrapak

1.79

Hitchcock Direktsaft

Die Sorten „Limette Pur“ oder „Zitrone Pur“ sind ideal zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

0,2 l (100 ml 0.50)

0.99



Flensburger Winterbock

Das kräftig-würzige Starkbier ist eine vollmundige Flensburger Spezialität für dunkle Tage und frostige Nächte. Nur in der Wintersaison erhältlich!

20-x-0,33-l-Kasten
(1 | 1.97/Pfand 4.50)

12.99

Eckes Granini Yo Sirup

Viele werden diese Fruchtsirupe aus ihrer Kindheit kennen. Auch heute noch sind sie in Kombination mit Mineralwasser ein echter Hit. Erhältlich in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen, z.B. „Kirsche“ und „Holunderblüte“.

0,7-l-Flasche (1 | 3.99)

2.79



DIE MISCHUNG macht's!

Pur auf Eis oder als
aromatisches Mixgetränk – entscheiden
Sie selbst, wie Sie Gin und Wodka
am liebsten genießen!



Fever-Tree Tonic Water
Ideale Mix-Partner in diversen Sorten, z. B. „Mediterranean Tonic Water“.
0,2-l-Flasche
(100 ml –.65/Pfand 0.15)
1.29



Absolut Vodka Limited Edition „A Drop of Love“
In der limitierten Design-Flasche ist der schwedische Kult-Wodka ein schönes Geschenk.
40 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1117.13)
11.99

LIMITED EDITION
solange der Vorrat reicht



Thomas Henry Bitterlimonaden
Bitterlimonaden von Thomas Henry stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsene und intensiv im Geschmack. Diverse Sorten, z. B. „Spicy Ginger“.
1-l-PET-Flasche (Pfand 0.15)
1.69



Gin Mare
Spanischer Premium-Gin, hergestellt mit mediterranen Botanicals.
42.7 Vol.-%
0,5-l-Flasche
(1155.98)
27.99

Eckes Granini – Die Limo
Die erfrischend fruchtigen Limonaden von Granini schmecken am besten gut gekühlt. Erhältlich sind sie in den Geschmacksrichtungen „Grapefruit + Cranberry“, „Limette + Zitrone“ und „Orange + Lemongras“.
1-l-PET-Flasche
(Pfand 0.25)
1.29





Beefeater Gin

Ein milder Gin auf der Basis von neun Botanicals mit würzig-süßem Aroma. 47 Vol.-%. 0,7-l-Flasche (1 | 24.27) **16.99**



Bombay Sapphire London Dry Gin

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

0,7-l-Flasche (1 | 25.70) **17.99**



Gin-Cocktail



BOMBAY CRUSHED für 1 Glas

5 cl Bombay Sapphire Gin
5 Kumquats · 1,5 cl Zuckersirup
1 cl Limettensaft · 1 Schuss Soda
1 Kumquats waschen, trocken reiben und halbieren. In ein Tumbler-Glas geben und mit einem Stößel grob zerstoßen. **2** Gin, Zuckersirup und Limettensaft hinzugeben. Glas mit Crushed Ice auffüllen und Soda hinzugeben. Jetzt können Sie den Drink genießen!



BOMBAY CRUSHED

EIN SAPHIRE.
VIELE FACETTEN.

In Feierlaune?

Was macht eine gute Party noch besser?
Hochwertige Spirituosen, die auf Eis, in
Longdrinks oder im Cocktail schmecken!



**Ron Vacilón
Añejo 3 Años Rum**

Die dreijährige Lagerung in Eichenfässern verleiht diesem original kubanischen Rum ein mild-würziges Aroma von Honig und Zitrusfrüchten.

40 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 14.27)
9.99



**Santa Teresa 1796
Solera Rum**

Eine feine Melange aus mindestens 15 Jahre und bis zu 35 Jahre alten Premium-Rums, die in Limousineichen-Fässern gereift sind.

40 Vol.-%
0,7 l Flasche
(1 | 52.84)
36.99



**The Glenlivet 15 Years Old
Single Malt Whisky**

Ein echter schottischer Whisky, gereift in französischen Eichenholzfüßern. Das Ergebnis: ein cremiger, fruchtig-nussiger Single Malt.

40 Vol.-%
0,7-l-Flasche, (1 | 57.13)
39.99

**Sierra Tequila
Silver, Reposado und Café**

Die Tequilas „Reposado“ und „Silver“ sowie der Tequila-Kaffee-Likör „Café“ bringen mexikanisches Flair in jede Party.

38 Vol.-%. (bzw. 25 Vol.-% bei „Café“)
0,7-l-Flasche
(1 | 14.27)
9.99



**The Deveron
Highland Single
Malt Scotch
Whisky**

Frisch wie eine Seebrise ist der Duft, warm und fruchtig der Geschmack dieses Highland-Whiskys.

40 Vol.-%
0,7-l-Flasche
(1 | 42.84)
29.99



granini[®]

S E L E C T I O N

ÜBERZEUGEND FRUCHTIG!



**JETZT
PROBIEREN!**

🔥 HOCHWERTIGE ZUTATEN 🔥 UNVERFÄLSCHTER GESCHMACK

So leicht geht Erfrischung.

Biozertifiziert und nur leicht gesüßt.*

45%
weniger Zucker**

kalorienreduziert
und nur leicht
gesüßt*



ViO. Erfrischend natürlich.

* enthält nur 4,3g Zucker pro 100 ml, kalorienreduziert und ohne Süßungsmittel

** als andere herkömmliche Limonaden in Deutschland

ViO und ViO Bio LiMO sind eingetragene Schutzmarken.