

CENTER **boni** *magazin*

GRATIS
für Sie!

WEIHNACHTS- SPEZIAL

26 Seiten Empfehlungen,
Tipps und Rezeptideen für
die schönste Zeit im Jahr

BACKEN WIE BEI OMA

Leckere Hingucker
für die Kaffeetafel

Weihnachts- klassiker

Eine kulinarische Reise zu Europas
weihnachtlichen Festtafeln



boni
Fischfeinkost

WINTER
2022/23



Liebe Leser:innen,

die Winter- und Weihnachtszeit ist da, mit ihren schönen Momenten, wie die Vorfreude auf die Feiertage und gesellige Stunden, entspannte Abende bei Kerzenschein mit einer Tasse Tee oder einem guten Tropfen Wein, Spaziergänge durch buntes Laub oder Schnee und über stimmungsvolle Weihnachtsmärkte. Viele dieser Augenblicke können wir mit individuellen Anregungen für den Gaumen noch versüßen. Denn wie auch in den vergangenen Jahren sind wir Ihr zuverlässiger Partner für besondere Genuss- und Geschmackserlebnisse. In puncto Warenverfügbarkeit können wir Ihnen versichern, dass wir vorausschauend einkaufen, so dass alle Produktgruppen verfügbar sind. Manchmal nicht ganz zu den Preisen, die wir gewohnt sind und uns wünschen würden, aber dennoch vergleichsweise günstig. Nun wünschen wir Ihnen viel Freude mit dieser neuen Ausgabe. Tauchen Sie ein in weihnachtliche Genüsse unserer europäischen Nachbarn, freuen Sie sich auf Quiches und Flammkuchen und entdecken Sie Omas beste Backrezepte. Genießen Sie die Zeit, bleiben Sie gesund und haben Sie friedliche, glückliche und besinnliche Weihnachten.

Herzlichst,
Ihr

Ulrich Mazurek
Geschäftsführer boni Center



Inhalt

GENUSS

- 04 Europas Weihnachtsklassiker**
Festtagsessen unserer Nachbarn
- 08 Quiches & Flammkuchen**
Neue Ideen für herzhaftes Kuchen
- 10 Backen wie bei Oma**
Weihnachtsklassiker für die Kaffeetafel

AKTUELLES

- 12 Die boni Vitrine**
Für besondere Vielfalt
- 12 Sudoku**

SPEZIAL

- 13 Weihnachts-Spezial**



37



20



4

Weihnachts-
Spezial
ab Seite 13

IMPRESSUM

Herausgeber:
akzenta GmbH & Co. KG, Pferdebachstraße 5-9
58455 Witten, Telefon: 0 23 02/91 09 50

Verantwortlich für den Inhalt:
Ulrich Mazurek

Anschrift von Verlag und Redaktion:
Allzeit Media Consult GmbH, Elbberg 6 d,
22767 Hamburg, Telefon: 0 40/5 48 06 79 27

Objektleitung: Beatrice Pfaff (akzenta)

Redaktion: Claudia Allzeit

Grafik: Petra Techritz

Repro: Allzeit Media Consult, Hamburg

Druck: Evers-Druck, Meldorf
Für Druckfehler keine Haftung.

Weihnachtsklassiker auf Europas

Festtafeln



Christmas Plumpudding

6–8 Personen

30 Min. Zubereitungszeit

+ ca. 3 ½ Std. Kochzeit

220 g Cranberries getrocknet · 75 g Ingwerstücke, kandiert · 3 TL Whisky
70 g Rosinen · 230 g Aprikosen, getrocknet · 250 g Datteln, getrocknet
250 g Pekannüsse · 1 Prise Salz · 130 g Semmelbrösel · 125 g Butter, flüssig
150 ml Sahne · 100 ml Milch · 250 g Mehl · 1 Ei · 3–4 Rosmarinzwige

1 Die getrockneten Früchte und den Ingwer klein schneiden und in eine Schüssel füllen. Mit dem Whisky marinieren und kurz ziehen lassen. Nun die Pekannüsse grob hacken und mit dem Salz zugeben. Das Ei verquirlen und zugeben. Anschließend die flüssige Butter unterheben. Dann die Sahne und die Milch zugießen und mischen. Die Semmelbrösel und das Mehl zugeben und alles zu einem feuchten, klebrigen Teig verquirlen. **2** Den Teig in eine gefettete Puddingform geben und glattstreichen. Einen runden Deckel aus Backpapier herrichten und dar-

auflegen. Dann den Deckel der Form auflegen und mit den beiden Verschlüssen fest verschließen. **3** Die Rosmarinzwige in einen Topf legen, die Puddingform daraufstellen und den Topf mit kochendem Wasser bis zur Hälfte befüllen. Mit einem Deckel verschließen und einmal aufkochen lassen. Danach ca. 3 ½ Stunden sieden lassen. Bei Bedarf Wasser nachfüllen.

Pro Portion ca. 850 kcal (3555 kJ)

17 g E · 141 g KH · 52 g F



Passend:
*Meloma-
karona*
Gebäck aus
Mandeln
& Grieß

Knusprige Weihnachtsgans

6 Personen · Backzeit: ca. 3 Stunden

Auftauzeit: ca. 24 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 küchenfertige Gans (ca. 4–5 kg) · 4 Äpfel
2 Zwiebeln · 50 g Marzipan · 2 EL Wal-
nusskerne · 2 EL getrocknete Cranberries
1 EL Rosinen · 150 g getrocknete Feigen
1 TL Zimtpulver · 1 Sternanis · 2 TL Salz

1 Bei einem Tiefkühlprodukt, die Gans aus der Verpackung nehmen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Danach noch ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur weiter auftauen lassen. Backofen auf 130°C Umluft vorheizen. **2** Die Gans abrausen, abtrocknen und salzen. Die Zwiebeln halbieren. 2 Äpfel halbieren. Beides in den Bräter oder auf das Backblech legen. **3** Die anderen Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Zusammen mit den anderen Zutaten mischen, würzen und die Gans damit füllen. **4** Die Gans mit der Brustseite in einen Bräter oder auf ein Blech legen und mit kochendem Wasser ca. 3 cm hoch befüllen. Das Blech für 20 Min. auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen geben. Die Gans nun wenden und insgesamt ca. 3 Stunden garen. Dabei alle 30 Minuten mit der Flüssigkeit übergießen.

Pro Portion ca. 2638 kcal (11036 kJ)
116 g E · 21 g KH · 193 g F

Kürbis Risotto

4 Personen

ca. 45 Min.30 Min.

Koch- und Backzeit

200 g Risotto
600 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten · 1 Knob-
lauchzehe · 2 EL Öl
300 g Hokkaido Kürbis
100 ml Weißwein
Ingwer · Curry
Koriander · Salz
Pfeffer Chili · 4 Schei-
ben Parmaschinken
½ Bund Salbeiblätter
1 EL · Parmesan
2 TL Butter

1 Brühe erhitzen. Knoblauch und Schalotten schälen, klein schneiden, in Öl anschwitzen. Reis zugeben, glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und umrühren. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach Brühe zugießen, bis diese eingekocht ist. **2** In der Zeit den Kürbis in Spalten schneiden, mit Öl, Koriander, Curry, Ingwer, Salz, Pfeffer und Chili würzen und auf einem Backblech mit Backpapier 20–30 Min. weich backen. Etwas auskühlen lassen und mit 1 TL Butter zu einer cremigen Maße pürieren. **3** Den Parmaschinken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze krossbraten, mehrmals wenden. Auf einem Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. **4** Salbeiblätter in heißem Öl kurz frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. **5** Das Kürbispüree kurz vor Ende der Kochzeit unter das Risotto heben. Parmesan und Butter unterrühren, nochmals abschmecken, mit Parmaschinken und Salbei garnieren.

Pro Portion ca. 430 kcal (1799 kJ) · 10 g E · 49 g KH · 19 g F



Piroggen mit Sauerkraut & Kartoffelfüllung

**4 Personen · ca. 45 Min. Zubereitungszeit
+ 60 Min. Koch- und Wartezeit**

300 g Mehl · 1 Ei · 2 Eigelbe · 100 ml kaltes Wasser · 150 g Kartoffeln · 50 g Schmand · 250 g Sauerkraut (aus der Dose) · 30 ml Apfelsaft · 25 g Speckwürfel · 50 Butter · ½ Bund Schnittlauch · Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Für den Teig das Mehl mit Salz mischen, das Ei, 1 Eigelb sowie Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Min. ruhen lassen. **2** Sauerkraut in Butter und einem Schluck Apfelsaft bei mittlerer Hitze schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. **3** Die Speckwürfel in einer Pfanne anschwitzen. Die Zwiebeln und einen TL Butter zugeben. **4** Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser weichkochen, Wasser abgießen und auskühlen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Sobald erkaltet, die Schale entfernen und die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Schmand und Gewürzen abschmecken und Schnittlauch unterrühren. **5** Den Teig flach ausrollen, mit einem Glas rund ausstechen. Sauerkraut und Kartoffelmasse mischen und die runden Teigtaschen mittig mit einem teelöffelgroßen Klecks befüllen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und fest andrücken. **6** Die Piroggen nun in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. garen, herausnehmen und in der Speck-Zwiebel-Butter kurz anbraten.

Pro Portion ca. 526 kcal (2200 kJ) · 15 g E · 66 g KH · 21 g F



Kartoffelsalat mal anders

4 Personen · ca. 45 Minuten + 1 ½ Stunden Koch- und Backzeit

500 g Roastbeef · 750 g Kartoffeln, festkochend · ½ Rotkohl 200 g Brechbohnen · 2 kleine Äpfel · 2 Eier · 2 EL Meerrettich · 1 EL Senf · 1 EL Schmand · 130 ml Sonnenblumenöl · 1 TL Zitronensaft · 1 EL Apfelessig · Salz · Pfeffer · Zimt · 3 TL Zucker

1 Das Ei hart kochen, abkühlen lassen, klein schneiden. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. Äpfel und hart gekochtes Eiweiß in eine Schüssel geben. 1 Prise Salz, Eigelb, 1 TL Zucker, 1 EL Senf, 1 EL Apfelessig verquirlen, mit einem Stabmixer in einem schmalen Gefäß pürieren, nach und nach das Sonnenblumenöl (ca. 80 ml) einrieseln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. **2** Mit Schmand und Meerrettich unter die Äpfel und das Eiweiß heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **3** Die Bohnen in Salzwasser blanchieren. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Zimt, Salz und Zucker würzen und durchkneten. Circa 30 Min. zur Seite stellen. **4** Das Roastbeef mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer einreiben, von allen Seiten scharf anbraten. Bei 90°C ca. 1 ½ Std. in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. **5** 25 ml Wasser, 25 ml Essig, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 1 EL Senf und 50 ml Sonnenblumenöl verquirlen. Eine rote Zwiebel klein schneiden, dazu geben. Kurz aufkochen, zur Seite stellen. **6** Die Kartoffeln mit Schale ca. 15–20 Min. in Salzwasser kochen, kurz abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln nach und nach mit dem Dressing übergießen und durchmengen. Den Rotkohl und die Bohnen unterheben. Roastbeef in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Pro Portion ca. 752 kcal (3145 kJ) · 38 g E · 54 g KH · 41 g F



Bio. Logisch.

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

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



 [buenting.teestube](https://www.facebook.com/buenting.teestube)
www.buenting-tee.de



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

 [buenting.teestube](https://www.facebook.com/buenting.teestube)
www.buenting-tee.de

Delikat

QUICHE & FLAMMKUCHEN



Quiche-Basis ist ein ungesüßter Mürbeteig

Kürbis Quiche mit Apfel, Spitzkohl und Bacon

8 Personen · ca. 60 Minuten
+ 45 Min. Backzeit

300 g Spitzkohl · 300 g Hokkaido Kürbis
6 Scheiben Bacon · 250 g Mehl · 50 g
gemahlene Walnüsse · 200 g Butter · 6 EL
kaltes Wasser · 1 Apfel · 4 Scheiben · Gera-
mont „Le Snack“ · 1 EL Sonnenblumenöl
80g Schmand · 3 Eigelb · 1 Ei · 100 ml
Milch · 100 ml Sahne · Salz, Pfeffer, Chili-
pulver, Knoblauchpulver, Currypulver

1 Mehl mit Salz vermengen, Butterflocken
und Wasser zugeben und zügig zu einem
Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln

und 30 Minuten kaltstellen. **2** Kürbis in
Spalten schneiden und im Backofen bei
200 °C ca. 10 Minuten vorgaren. **3** Die
Hälfte des Bacons klein schneiden und in
einer Pfanne anbraten, den Spitzkohl klein
schneiden und dazu geben. Mit Salz und
Pfeffer würzen und bei geringer Hitze ca.
5 Minuten anschwitzen. **4** Den Teig zwi-
schen zwei Backpapierstreifen ausrollen
und in die Quichform geben. Den überste-
henden Rand und das Papier abschneiden.
Mit Hülsenfrüchten befüllen und 15 Minuten
vorbacken. **5** Die Hülsenfrüchte sowie das
Papier entnehmen und mit Spitzkohl, Kürbis

und Käse füllen. **6** Die Milch mit dem
Schmand, der Sahne und den Eiern gut ver-
quirlen und würzen. Die Masse dann über
das Gemüse verteilen und 20 Minuten ba-
cken. **7** Den Apfel in Scheiben schneiden,
in Öl unter wenden anbraten, die Walnüsse
dazu geben und den Honig darüber gießen,
bis er aufschäumt und karamellisiert. **8** Die
Scheiben mit den Nüssen sowie die Käserol-
len auf die Quiche geben und 10 weitere
Minuten backen.

Pro Portion ca. 559 kcal (2339 kJ)
13 g E · 30 g KH · 44 g F



Flammkuchen ist eine schöne Abwechslung zur Pizza. Der Teig ist einfach herzustellen und besonders die **süß-herzhaften** Belagkombinationen in Verbindung mit Schmand sind extrem lecker und können beliebig variiert werden.

Flammkuchen mit Roter Bete und Apfel



4 Personen · ca. 20 Minuten

+ 20 Min. Wartezeit + 10-15 Min. Backzeit

225 g Mehl · 1 Eigelb · 100 ml lauwarmes Wasser · 1 TL Salz · 4 EL Olivenöl · 200 g Schmand · 100 g Walnüsse · 1 TL Butter · 3 TL Honig · 1 süß säuerlicher Apfel (z.B. Wellant) · 1 Rote Bete Knolle (vorgegart; vakuumiert) · 60 g Feldsalat · 1 EL Apfelessig · Salz, weisser Pfeffer · Zitronensaft

1 Aus Mehl, Wasser, Eigelb, Salz und 2 EL Olivenöl einen Teig kneten und in Frischhaltefolie ca. 20 Minuten ruhen lassen. **2** Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf Backpapier ausrollen, mit Schmand bestreichen und ca. 10–15 Minuten in den Ofen geben. **3** Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze anrösten. Die Butter sowie 2 TL Honig dazu geben, bis der Honig karamellisiert. **4** Ein Dressing aus dem restlichen Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer herstellen, den Feldsalat verlesen und mit dem Dressing vermengen. **5** Rote Bete und Apfel mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und den Flammkuchen zusammen mit dem Feldsalat belegen und die Walnüsse darauf verteilen.

Pro Portion ca. 696 kcal (2913 kJ)

11 g E · 57 g KH · 44 g F



Schrecklich leckeres Kölsch.

Kölsch-Liebhaber können eines der ältesten Kölsch jetzt auch daheim genießen – aus den ungeheuer schicken 0,5 l und 0,33 l Retro-Flaschen. Der Legende nach wurde es den Gefangenen auf dem Weg zu ihrer Richtstelle im Brauhaus zur Henkersmahlzeit gereicht und trägt seither diesen Namen. Ein kräftiges, vollmundiges, hochvergorenes, schrecklich leckeres Kölsch.

schreckenskammer.com



Abbildung: 20 x 0,33 l Kasten, 20 x 0,5 l Kasten.



Glühwein
MACHT DEN
SCHOKOKUCHEN
WEIHNACHT-
LICH

BACKEN

wie bei Oma

Glühwein Schoko Kirsch Kuchen

12 Stücke · Backzeit: 45 Min
Zubereitungszeit: 50 Min.

250g Mehl · 225g Butter · 150g Zucker
50g dunkle Kuvertüre · 4 Eier · 175g
Schattenmorellen (abgetropft) · 2 EL Back-
kakao · 230ml Glühwein · 1 P. Vanille-
zucker · 1 Prise Salz · 1 TL Zimt · 1 P. Back-
pulver · 1 Paket Kuchenglasur · 1 Sternanis
1 Zimtstange · 1 Nelke · 1 gestr. TL Stärke

1 Butter mit Zucker in einer Küchenmaschi-
ne schaumig schlagen. Nach und nach die
Eier zufügen. **2** Kuvertüre schmelzen und et-
was abkühlen lassen. **3** Mehl mit Backpulver,
Backkakao, Salz, Vanillezucker und Zimt mi-
schen, in die Eiermasse geben und weiter
verquirlen. **4** 130ml Glühwein zugeben,
zum Schluss die Kuvertüre und 100g der
Schattenmorellen unterheben. **5** Den Teig in
eine eingefettete Form geben, glatt strei-
chen und ca. 45 Min. bei 175 °C Ober- und
Unterhitze backen. Den Kuchen aus dem

Ofen nehmen, auskühlen lassen. **6** Die Gla-
sur schmelzen lassen und über den Kuchen
geben. **7** Die restlichen Kirschen in 100ml
Glühwein erhitzen, Nelke, Zimtstange, Ster-
nanis zugeben, ca. 30 Min. ziehen lassen.
Glühwein aufkochen lassen, Stärke mit et-
was kaltem Wasser verrühren und unter rüh-
ren in den Glühwein geben, kurz köcheln
und abkühlen lassen.

Pro Portion ca. 406 kcal (1699 kJ)
6 g E · 41 g KH · 24 g F



Ein
Hingucker
für jede
Kaffeetafel

Bratapfel Spekulatius Torte

**16 Stücke · 30 Min. Zubereitungszeit
+ 20 Min. Backzeit**

150 g Mehl · 125 g + 1 EL Butter · 125 g
+ 1 EL Zucker · 2 TL Backpulver · 2 Eier
100 ml Milch · 100 ml Sahne · 500 g Quark
250 g Mascarpone · 1 TL Spekulatiusgewürz
· 2 Beutel Gelatine fix · Zimt · Nelkenpulver
· Vanille · Zucker · 2 Äpfel (Boskop)

1 Weiche Butter mit Zucker cremig schlagen, Eier dazu geben und weiter verquirlen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und unter die Eimasse geben. Die Milch nach und nach dazu geben, bis ein cremiger Teig entsteht. **2** Den Teig in eine gefettete Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15–20 Min. backen. Danach in der Form auskühlen lassen. **3** In der Zwischenzeit die Äpfel abbrausen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Diese dann in zerlassener Butter schmoren und mit Zimt, Zucker, Nelke, Vanille würzen. Danach abkühlen lassen.

4 Die Sahne steif schlagen, Quark und Mascarpone vermengen, die Gelatine unter rühren langsam einrieseln lassen und dann die Sahne untermischen. Danach den Zucker und das Spekulatiusgewürz einrühren. **5** Die Bratapfelstücke auf dem Boden verteilen, die Quarkmasse darüber geben, glattstreichen und danach ca. 3 Std. kaltstellen. **6** Die Oberseite mit Backkakao bestreuen und aus Marzipanrohmasse kleine Sterne ausstechen und die Torte damit dekorieren.

Pro Portion ca. 258 kcal (1082 kJ)
10 g E · 20 g KH · 15 g F

Lebkuchen Plätzchen

20 Plätzchen
ca. 45 Min. + 10–12 Std.
Ruhezeit + 15 Min. Backzeit

100 g Honig · 30 g Rübensirup · 80 g brauner Zucker
125 g Roggenmehl · 200 g Weizenmehl (1050) · 1 Ei
2 Eigelbe · 60 g Butter
30 ml Wasser · 5 g Natron
15 g Lebkuchengewürz
½ TL Zimt · Milch zum Bestreichen · 1 Prise Salz

Optional: gehackte Pistazien, Mandelstifte, Orangeat, bunte Perlen zum Dekorieren

1 Honig, Rübensirup und Zucker im Topf erwärmen und den Zucker auflösen lassen, danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. **2** Mehl, Eier, Salz, Gewürze und Natron vermischen und mit der Zucker-Honig-Masse vermengen und zu einem Teig verkneten. Die Butter portionsweise hinzufügen. Den Teig nun in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen. **3** Den Teig dünn ausrollen und ausstechen, mit etwas Milch einpinseln und bei 170 °C ca. 15 Min. backen. **4** Die Plätzchen kurz abkühlen lassen, mit Quitten Gelee einpinseln und nach Belieben dekorieren.

Pro Portion ca. 124 kcal (517 kJ)
3 g E · 19 g KH · 4 g F



Die *boni Vitrine* für die besondere Vielfalt

Im Seniorenzentrum Egge in Witten fühlen sich die Bewohner:innen geborgen und gut aufgehoben. Liebevolle Pflege, geselliges Miteinander und ein attraktives Umfeld sowie viele fleißige Helfer sorgen dafür, dass man sich hier wohlfühlt.

Für das i-Tüpfelchen unter den Angeboten haben sich der Soziale Dienst vor Ort in Zusammenarbeit mit dem boni Center Witten etwas Besonderes ausgedacht. Für z. B. den kleinen Appetit zwischendurch, der durch das kulinarische Angebot der Einrichtung nicht ausreichend abgedeckt wird, wurde eine große Vitrine im Foyer des Seniorenheims Egge aufgestellt. Einmal im Monat wird sie mit nachgefragten Produkten aus unserem Lebensmittelgeschäft gefüllt. Denn wer hat nicht mal Lust auf eine Tüte Chips, Gummibärchen oder Schokolade? Aber nicht nur Naschereien hält die Vitrine bereit, auch Produkte für die Körperpflege und leckere Getränke stehen im Angebot. Die Bestellwünsche der Bewohner:innen werden von den Betreuungsassistent:innen aufgenommen und an boni weitergeleitet. Die Objekte der Begierde werden in Tütchen verpackt und an das Seniorenheim geliefert.



Die neue Vitrine im Seniorenheim Egge – gut bestückt für die individuellen Bedürfnisse der Bewohner:innen.

Das Produktportfolio wird sicher je nach Wunschliste erweitert werden. Verderbliches, wie Obst oder Milchprodukte aus der Kühlung können jedoch nicht geliefert werden.

Zwei sinnvolle Nutzen

Mit dieser schönen Aktion wurde die Lücke individueller Bedürfnisse geschlossen. Durch Wegfall der Bundesfreiwilligendienst-Helfer, die kleine Einkäufe übernommen hatten, war es vielen Senior:innen nicht möglich, Extrawünsche erfüllt zu bekommen, sofern nicht Angehörige das für sie erledigt haben. Außerdem ist die Vitrine ein toller Beitrag zum neuen Ausbildungskonzept des boni Centers. Hier legt man großen Wert auf die Schulung jüngerer Mitarbeiter:innen im Umgang mit den Bedürfnissen älterer und hilfebedürftiger Kund:innen. Vielleicht ist diese Idee auch ein Konzept für andere Einrichtungen. Zu Weihnachten liegen bestimmt Lebkuchen und Spekulatius in der Vitrine.

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 x 3-FELD
DIE ZIFFERN NUR EIN EINZIGES
MAL VORKOMMEN.

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

IHRE GEWINNCHANCE:

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



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

Einsendeschluss: 31. Dezember 2022

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

boni CENTER *spezial*

LIFESTYLE- GENUSS

Schöne kulinarische Ideen für
alle Geschmacksrichtungen
und Essensgewohnheiten

AUF DIE ZUKUNFT

»Wer Liebe mag und Einigkeit,
der trinkt auch mal 'ne Kleinigkeit«
Die besten Ideen zum Anstoßen

Feine Frischwaren

Besondere und nicht ganz alltägliche
Leckereien aus unseren Bedientheken

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und die gemütliche Zeit hält Einzug in deutschen Wohnzimmern. Der Grill wird in der Regel eingelagert, Tee steht höher im Kurs als Kaffee, der Wunsch nach Rotwein weicht dem nach Weißwein und wenn erst einmal die Kerzen die Stuben erleuchten, greift man auch gern viel öfter zu einer kleinen Nascherei oder einer appetitlichen Käsevariation. Um diese schöne, ruhigere Zeit des Jahres genießen zu können, haben wir vom boni Center uns wieder Gedanken gemacht, welche Leckereien für das Frühstück, Mittag- oder Abendessen, für den Kaffeeklatsch zwischendurch, den Snack am Abend oder die festliche Tafel für Sie interessant sein könnten. Dabei haben wir dieses Mal auch an die zunehmende Zahl der Veganer gedacht, an Süßes oder Herzhaftes, das aus unserer Erfahrung immer besonders gut ankommt und wie Sie unkompliziert sich und Ihre Gäste mit besonderen Köstlichkeiten verwöhnen können. Leider können wir aufgrund der momentanen Situation für die genannten Preise keine Gewähr übernehmen.

Ihr boni Center - Team



Inhalt

SPEZIAL

- | | |
|--|--|
| 15 Kaffeeklatsch & Teatime
<i>Kaffee, Tee & Gebäck</i> | 26 Butter bei die Fische
<i>Frisch & variantenreich</i> |
| 16 Hüftgold
<i>Gebäck, Süßwaren & Knabberien</i> | 28 Alles Käse
<i>Die große Käsevielfalt</i> |
| 18 Fürstlich Frühstücken
<i>Obst, Aufstrich & Nüsse</i> | 30 Wein – Kultur im Glas
<i>Mit diesen Weinen liegen Sie richtig</i> |
| 20 Fertig, fein und festlich
Grundausstattung für die Festtage | 34 Prickelndes zum Anstoßen
<i>Aperitif & Digestif</i> |
| 22 Feine Wurstwaren
<i>Besonderes aus der Wursttheke</i> | 36 akzenta Bar-shipped
<i>Mixgetränke & Tonics</i> |
| 24 Vegane Spezialitäten
<i>Tierfreier Genuss</i> | 38 Whisk(e)y – goldener Genuss
<i>Singelmalts- & Blends</i> |



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Fleisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?
Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare im Markt oder unter www.boni-center.com



Geschenkideen: Ein Gutschein passt immer!

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

Kaffeeklatsch versus Teatime

Das ist eine reine Geschmacksfrage. Wer Koffein am Nachmittag lieber meidet, der kostet mit den tollen Teevariationen eine wohl-schmeckende Alternative.

Yasashi Bio Tees

Geschmacksintensive Bio-Tees. Diverse Sorten z. B. Wildapfel & Zimt, Orange & Mandarine. Einfach pur genießen.

Je 16-Beutel-Packung
(1 Beutel 0.28)

4.49



Teekanne Organics

Zertifizierter Bio-Tee aus dem Hause Teekanne, um jeden Tag ein Schlückchen besser zu machen. Hier findet jeder die richtige Sorte. Diverse Sorten.

Je 20-Beutel-Packung
(1 Beutel 0.17)

3.33



Café Royal

Crema Honduras oder Espresso. Bohnenkaffee aus 100% nachhaltigen Arabicabohnen. Bei Café Royal beginnt die Verantwortung bereits beim Anbau im Ursprungsland.

Je 1000-g-Packung

16.99



Schwiizer Schüümli

Milde Säure und vollmundige Crema aus der Schweiz. Vollautomatentauglich. Diverse Sorten.

Je 1000-g-Packung

14.99

Bristot Gebäck

Handgefertigte Spezialitäten aus der Toskana. Diverse Sorten.

Je 200-g-Schale

(1 kg 13.95)
2.79





Hier mit dem HÜFTGOLD

Bahlsen Weihnachtsdose 2022

Liebevoll gestaltete Dose mit sieben verschiedenen Bahlsen-Lebkuchen und Gebäckspezialitäten.

Je 300-g-Dose
(1 kg 17.50)
5.25



Besonders schön zum Verschenken.

Bahlsen

Einzigartig gestaltete weihnachtliche Süßigkeitendosen zum hinterher Aufbewahren.



Feodora Weihnachtstäfelchen

Sortiert, z. B. Vollmilch, Orange, Vanille. 30 hauchfeine Täfelchen in weihnachtlicher Verpackung.

Je 225-g-Box
(1 kg 17.73)
3.99



Anthong Berg Chocolates Collection

Gefüllte Schokoladenpralinen begleitet mit feinsten Marzipanspezialitäten.

Je 250-g-Packung
(1 kg 23.96)
5.99



Peters Pralinen

Pralinen mit einer besonders cremigen Füllung.

Je 200-g-Schachtel
(1 kg 64.75)
12.95



Loacker Patisserie

Zarte Waffelblättchen, feine Creme, köstliche Schokolade – diese Patisserie-Spezialität ist ein Hochgenuss. Raffinierte, perfekt ausgewogene Kombinationen und unvergleichliche Geschmackserlebnisse. Verschiedene Sorten.

Je 100-g-Packung
(1 kg 22.20)
2.22



Schokoladentrüffel

24 Stück · ca. 90 Minuten

240 g Sahne · 200 g Vollmilch-Schokolade, gehackt · 240 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
2 Vanilleschoten · 4 EL Kakaopulver · 4 EL Puderzucker

- 1 Die Sahne aufkochen. In die heiße Sahne die Schokolade geben und unter Rühren auflösen. Dann das ausgekrazte Vanillemark hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 2 Die kalte Masse mit einem Schneebesen so lange aufschlagen bis sie hell und fest ist.
- 3 Die Masse in eine rechteckige Form streichen und nochmal für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 4 Kakao und Puderzucker sieben und zusammen in eine Schale geben.
- 5 Die Schokomasse mit einem scharfen Messer gleichmäßig von oben in Quadrate schneiden, erst längs, dann quer, so dass Würfel entstehen.
- 6 Mit einem Pfannenwender vorsichtig entnehmen und behutsam (Würfel für Würfel) im Kakao-Puderzucker-Gemisch wälzen, bis sie überzogen sind.





**Odenwälder
Edel-Marzipankartoffeln
Premium**

Mit dunklem Kakao gepudert, für höchsten Marzipangenuss in allerbesten Premium-Qualität mit 90% Marzipanrohmasse.

Je 150-g-Beutel
(1 kg 26.60)
3.99



Häagen Dazs Pints Duo
Diverse Sorten, z.B. Belgische-Schokoladen-Eiscreme mit Schokoladensauce durchzogen zusammen mit einer fruchtigen Erdbeer-Himbeer Eiscreme und zartschmelzenden Schokoladenflocken.

Je 420-ml-Packung
(1 | 11.88)
4.99



Häagen Dazs Pints
Leckere Sorten mit dem dänischen Qualitätsversprechen: Frische Sahne, Milch, Zucker und Eier. Jede Sorte ein Genuss.

Je 460-ml-Packung
(1 | 10.85)
4.99



**Eat Real
Chips Hummus,
Lentil oder Quinoa
Chips oder Flips**
Sortiert, z.B. Hummus Chips Tomato & Basil. Vegan, fettarm bei vollem Geschmack. Die gesunde Art zu snacken.

Je 135-g-Beutel
(1 kg 14.74)
1.99



Lorenz Snack Hits

Der ultimative Knabber-Mix! Können Sie sich nicht entscheiden, welche Snacks Sie Ihren Freunden oder Ihrer Familie beim nächsten Spieleabend, Party oder gemütlichem Binge-Watching anbieten möchten? Dann servieren Sie doch alle – die Snack-Hits von Lorenz! Die beliebteste Knabbermischung Deutschlands hält für alle etwas Leckeres bereit: knackige NicNac's, zarte Erdnußlocken, luftig-lockere Pommels, die berühmten Sattletts-Klassiker, knusprig-zarte Chipsletten und goldgelbe Clubs Cracker.

Da ist für jeden was dabei!
Je 320-g-Packung, (1 kg 6.94)
2.22

**MAX
Premium Macadamia**

Sortiert, z.B. ohne Fett/Öl geröstet. Qualitätsnüsse aus Australien.

Je 150-g-Dose
(1 kg 39.93)
5.99



Gute Laune FRÜHSTÜCK

Man soll ja Frühstücken wie ein Kaiser.
Mit diesen Leckereien fällt das nicht schwer.



**Seeberger
Jumbo Walnüsse oder
Erdnüsse Jumbo**
Intensiv im Geschmack.
Gesunder Genuss unterm
Weihnachtsbaum.
Je 500-g-Beutel
(1 kg 9.98)
4.99



**Bihophar
Tracht Honig**
Raps- oder Lindenhonig. Na-
turbelassene Honige in bester
Imkerqualität. Geerntet in aus-
gesuchten Gebieten mit großer
Sorgfalt und Werterhaltung.
Je 500-g-Glas
(1 kg 7.98)
3.99



..... **Unser Service**

Frische Trüffel

*Frische Trüffeln sind etwas ganz-
Besonderes – ideal zum Fest! Wir
bestellen den Edelpilz, weiß oder
schwarz, gern für Sie. Wenden
Sie sich dafür einfach an unsere
Mitarbeiter:innen in der Obst- und
Gemüseabteilung unseres Marktes.*

**Bitte bestellen Sie
2 Tage im Voraus!**

Knackige
Nüsse
für die
Festtage

**Farmer's Snack Geröstete
Cashewkerne - NO SALT**
Knackige Cashewkerne, scho-
nend geröstet und ohne Salz –
so dürfen unsere gerösteten
Cashewkerne doch gern zum
Fernsehen bleiben, oder? In
unserer hauseigenen Kessel-
röstung veredelt, kitzeln wir
jede geschmackliche Note
aus den kleinen Kernen heraus.
Mach's dir gemütlich, denn es
ist Zeit für deinen Snack!
Je 150-g-Beutel, (1 kg 23.27)
3.49



**Farmer's Snack
Geröstete Halesnüsse**
Aus Italien kommen nur Pizza, Pasta und
Amore? Falsch! Unsere gerösteten Hasel-
nüsse haben ihre Wurzeln in dem Land,
in dem auch Zitronen blühen. Mit ihrer
hübschen Marmorierung sehen die
kleinen Kerne nicht nur wirklich schick
aus, sie unterstreicht auch ihren einzigar-
tigen Geschmack: die zart, nussige Note
unserer „Runden Römer“ erinnert an
Nuss-Nougat-Creme. Wie kannst du
ihnen da noch widerstehen?
Je 125-g-Beutel, (1 kg 27.92)
3.49



Darbo Naturrein Konfitüre
Zuckerreduziert, 4-fach sortiert. Mehr Früchte im Glas
und dafür weniger Zucker bei vollendetem Geschmack.
Je 250-g-Glas, (1 kg 9.96)
2.49



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



Frühes aus unserem Obst-Sortiment



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

Bio-Orangen aus Sizilien

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

Französische Walnüsse

Die aromatischen Walnüsse bekommen Sie in unseren Märkten in bester Qualität aus Frankreich.

Je 100 g
0.88

Getrocknete Früchte

z. B. Datteln, Mini-Feigen und Aprikosen – sind in der kalten Jahreszeit eine beliebte Zutat für Backwaren und Desserts.

Granatäpfel

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



Aromatische Maronen

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

Je 400-g-Packung
(1 kg 14.98)

5.99



So fruchtig schmeckt Weihnachten.

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



Fertig, fein und FESTLICH

Mit diesen direkt servierbaren Spezialitäten sind Sie perfekt ausgestattet.



**Harzer Spezialitäten
Hirsch Wiener oder
Wildschwein Wiener**
Für Wildliebhaber! Im zarten
Saitling – würzig und mild
geräuchert. Enthält auch
Schweinefleisch.
Je 250-g-Glas, (1 kg 13.96)
3.49



**Galbani
Mozzarella di Bufalla Mini**
Die Mini-Kugeln mit zart-cremigem
Kern und charakteristisch intensivem,
leicht säuerlichen Geschmack sind
ideal für Salate, raffinierte Snacks
oder zum pur genießen.
Je 150-g-Becher
(1 kg 19.93)
2.99



**Küper
Gourmet Selection
Trüffelöl (weiß)**
Wohlschmeckendes Olivenöl mit
Trüffelaroma für den vielfältigen
Einsatz in Ihrer Küche.
Je 250-ml-Flasche
(1 l 27.96)
6.99



**Deli Genuss
Oliven mit Käse**
Frische, grüne grie-
chische Oliven mit
weißem Frischkäse
und Paprika zum Na-
schen oder auf Salat.
Je 165-g-Schale
(1 kg 16.36)
2.70

**Blockhouse
Saucen &
Dressing**
Diverse Sorten,
z. B. Ceasar
Dressing mit
italienischem
Hartkäse.
Je 250-ml-
Frischebeutel
(1 l 9.16)
2.79



*Festlicher
Magenöffner*



Cremige Pilzsuppe

**4 Personen
ca. 25 Minuten**

500 g gemischte Pilze
(z. B. Champignons,
Steinpilze, Pfifferlinge)
2 Zwiebeln · 2 Knob-
lauchzehen · 600 ml
Gemüsebrühe · 300 ml
Sahne · frischer Thymian
und Petersilie · etwas
Olivenöl für den Topf
Salz, Pfeffer

1 Die Pilze putzen und ggf. kleinschneiden. Die
Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein
hacken. **2** Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen
und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.
Die Pilze hinzugeben und alles ca. 4 Minuten
braten. **3** Die Kräuter waschen, trocken tupfen
und fein hacken. **4** Den Thymian und die Gemü-
sebrühe in den Topf geben und alles ca. 10 Mi-
nuten köcheln lassen. **5** Die Sahne und etwas
Salz und Pfeffer dazugeben und alles fein pürie-
ren. **6** Die Petersilie in die Suppe geben und ggf.
erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Just Spices
Kartoffel
Allrounder**

Gewürz für alle
Kartoffelgerichte,
fein abgestimmt.

Je 60-g-Dose
(1 kg 83.17)
4.99



**Just Spices
Hackfleisch
Gewürz**

Elf Zutaten für
perfekt gewürzte
Hackfleisch-
gerichte.

Je 55-g-Dose
(1 kg 90.73)
4.99

**Hilcona
Pasta Originale**

Fein bemehlte
Qualitäts-Pasta mit
cremiger Füllung.
Verschiedene Sorten.

Je 250-g-Beutel
(1 kg 9.96)
2.49



**Hilcona
Gnocchi All'Italiana**

Frische traditionelle
Kartoffel-Gnocchi mit
100% Freiland-Eiern.

Je 500-g-Beutel
(1 kg 4.98)
2.49



**Kühne
Made for Meat/
Veggies Grillsaucen**

Zehn verschiedene
Geschmackssorten,
die den Genuss der
ganzen Welt auf
den Teller bringen.

Je 235-ml-Flasche
(1 l 7.19)
1.69



Steinhaus Pasta Nonna

Frische Pasta nach Nonnas
Originalrezept mit einer feinen
Mehlbestäubung und sehr
cremiger Füllung, bei der edler
Burrata und fruchtige Tomaten
miteinander verschmelzen.

Sortiert, z. B. Burrata-Pomodoro.
Molto buono!
Je 230-g-Packung
(1 kg 11.70)
2.69



**Jürgen Langbein
Suppen oder
Bio Fonds**

Diverse Sorten.
Wenn es mal
schnell gehen
muss und man
auf eine Köstlich-
keit nicht ver-
zichten möchte.

Je 400-ml-Dose / Glas
(1 l 6.98)
2.79

**Swiss
Delice
Rösti oder
Berner Rösti**

Schweizer Köst-
lichkeit nach
traditionellen
Rezepten.
Frisch und
einfach zuzu-
bereiten.

Je 500-g-Beutel
(1 kg 3.58)
1.79



Lacroix
EST. 1921

Macht's besonders lecker!



NUR MIT LACROIX MACHST DU AUS GANS

La Gans

Inspiration
für dein Festessen
LACROIX.DE



Es ist uns eben nicht WURSCHT



Französische Bistrosalami „Label Rouge“

Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt, eine luftgereifte, voll-aromatische, feinzürzige und tiefrote Salami.

Je 100 g
2.99



Ausgewählte Wurst-
delikatessen dürfen bei
Liebhabern herzhafter
Speisen auf keinem
Brunch- oder
Frühstückstisch
fehlen.



Lachsschinken „Pariser Art“

Mild gesalzen und geräuchert. Besonders zartes Fleisch aus dem Schweinerücken. Sehr saftig.

Je 100 g
2.49



„Tartufo“ Prosciutto crudo al Tartufo

Rohschinken mit Trüffel
getrockneter Schweineschinken,
gefüllt mit Flocken von echtem
Sommertrüffel.

Je 100 g
3.99

Conviva Schinken

Ein karameli-
siertem Honig
verfeinerter Hin-
terschinken. Im
Ganzen mit Kno-
chen gebacken.

Je 100 g
2.99



Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“

Ein besonders saftiger, gegarter, zartfleischiger Schinken mit einem fruchtigen, feinherben Aroma.

Je 100 g
1.89



Bedford Osnabrücker Friedensschinken

Luftgetrocknet oder
geräuchert, mit Meersalz
gesalzen und garantiert
7 Monate gereift.

Je 100 g
3.69



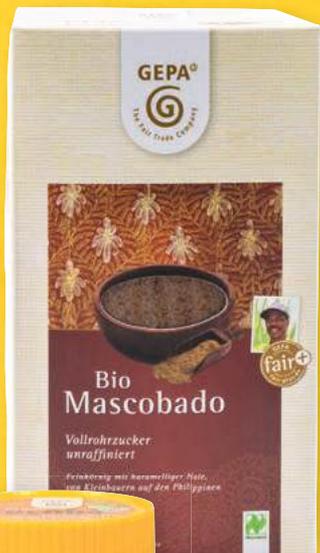
Bedford
Delikat essen



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Fleisch, Käse, Wurst oder
andere Spezialitäten vorbestellen?

Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch das Bestell-
formular im Markt oder
unter www.boni-center.com



GLEICH MORGENS

FAIR STARTEN!



Feiner Genuss!

REIN PFLANZLICH



Violife
Le Rond
Camembert-Flavour. Mit cremiger, zartschmelzender Konsistenz und mild-würzigem Geschmack.
Je 150-g-Packung (1 kg 23.27)
3.49

Popp
Vegane Meistersalate
Veganer Ei-frei-Salat oder Fleisch-frei-Salat. Klimaneutral hergestellt. Für alle, die auf Genuss nicht verzichten wollen.
Je 150-g-Schale (1 kg 13.27)
1.99



Steinhaus
Vegane Tortelloni
Käse- oder Fleischalternative. Leckere Tortelloni mit vielen gesunden und proteinreichen Hülsenfrüchten für 100% Geschmack.
Je 230-g-Packung (1 kg 11.70)
2.69

Billie Green
Salami-Klassik am Stück. Geräuchert und schonend gegart. Aus Weizenprotein hergestellt, rein pflanzlich und frei von Zusatzstoffen.
Je 165-g-Packung (1 kg 21.15)
3.49



Vivera
Vegane Lachs
Vegane Lachs am Stück auf Weizenprotein-Basis für die Pfanne oder im Ofen. Reich an B12, Omega-3-Fettsäuren und Eisen. Weitere Sorten erhältlich.
Je 125 bis 200-g-Packung (1 kg ab 13.95)
2.79

Karamell-Creme-Likör
Vegane Likör ideal zu Gebäck, als Topping auf Eis oder Kuchen, als Bestandteil von Cocktails, als Zutat zum Backen und natürlich pur als Longdrink. 17 % vol.
Je 0.7-ml-Flasche (1 l 17.13)
11.99



Niederegger
Vegan
Bewusster Genuss aus dem Hause Niederegger mit dem bewährten Geschmackserlebnis aus Lübeck. Diverse Sorten.
Je 100-g-Packung (1 kg 38.00)
3.80



Koawach
Bio Trinkschokolade
Sortiert, z. B. weiße Schokolade – Neue Sorte! Mit Koffein aus der Guarana Pflanze und fein abgestimmten Gewürzen.
Je 100-g-Packung (1 kg 29.90)
2.99



Cosi Bio
Vegane Aufschnitt
3 Sorten. Italienische vegane Wurst-Alternative. Aromatisch gewürzt.
Je 80-g-Packung (1 kg 41.13)
3.29

Merl
Vegane Mousse
Diverse Sorten. Neue Saison-Dessert-Hits. Hergestellt auf Mandelbasis. Cremig, locker und lecker.
Je 110-g-Becher (1 kg 15.36)
1.69



Obela Hummus

Diverse Sorten, z. B. mit Pinienkernen. Orientalisches Originalrezept. Supercremig, köstlich und vegan.

Je 175-g-Schale (1 kg 11.37)

1.99



Kürbis-Hummus mit Avocado-Pesto & frischem Gemüse

2 Portionen · ca. 60 Minuten

Kürbis Hummus: 300g Kürbis, gekocht · 1 Glas Kichererbsen · 2 EL Tahini · 2 EL Olivenöl · Saft 1 Zitrone · ½ TL Koriander · ½ TL Kreuzkümmel · 1 TL Knoblauchpulver · Salz, Pfeffer, Paprika Flüssigkeit der Kichererbsen oder veganer Rahm **Avocado Pesto:** 1 Avocado (reif) · 1 EL Pinienkerne · 2 Knoblauchzehen · 4 Stiele Basilikum · 4 Stiele glatte Petersilie · 50 g italienischer Hartkäse (z.B. Pecorino, gerieben) · 2 EL Olivenöl · 1 EL Aceto balsamico · 1 Spritzer Zitronensaft · Salz, Pfeffer **Gemüse:** 6 Cherrytomaten · 2–3 Pastinaken · 2–3 Karotten · 1 rote Paprika · 2–3 Schalotten · 2 EL Olivenöl · Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver, frischer Thymian, frischer Rosmarin

Kürbis Hummus: **1** Den Kürbis würfeln, in einem Topf leicht dünsten und mit etwas Olivenöl im Ofen anschließend rösten. **2** Kichererbsen abschütten, das Wasser auffangen. **3** Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren bis eine feine Masse entstanden ist. **4** Etwas Kichererbsenwasser oder Rahm begeben, bis die gewünschte Konsistenz und Cremigkeit erreicht ist. **5** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Avocado-Pesto:** **1** Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschälen. Zusammen mit den Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben. **2** Den Knoblauch schälen, hacken und zusammen mit dem Basilikum, der Petersilie und dem Käse zu dem Avocado-Fleisch geben. **3** Alles mit einem Pürierstab pürieren. Dabei langsam Öl, Balsamico und Zitronensaft zugeben, sodass eine geschmeidige Masse entsteht. **4** Das Avocado-Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Gemüse:** **1** Den Backofen auf 200°C aufheizen. **2** Das Gemüse in Würfel/Scheiben schneiden. **3** Mit dem Olivenöl und den Gewürzen mischen, auf ein Backblech geben. **4** Reichlich frische Kräuter auf das Gemüse legen. **5** Ca. 30–40 Minuten backen, bis es schön braun ist. **6** Gemüse, Humus und Pesto in einer Schale schichten. Nach Belieben mit etwas Olivenöl und frischen Kräutern bestreuen und servieren.



Egal ob Veganer, Vegetarier
oder Fleischliebhaber –
eine oder mehrere vegane
Speisen pro Woche sind
gesund und man muss
absolut nicht auf das
Lecker-Erlebnis
verzichten.



Butter bei die FISCHE

Im wahrsten Sinne des Wortes schmeckt geschmolzene Butter über einen frisch zubereiteten Fisch äußerst delikats.

Aber jetzt mal ehrlich, um den eigentlichen Sinn der Überschrift aufzugreifen: Bietet die frische Kost aus dem Wasser nicht eine echte Bereicherung für jedes Menü? Fische und Meerestiere gibt es in enormer Geschmacksvielfalt, sind außerdem äußerst gesund und variantenreich in der Zubereitung. Vom Fischbrötchen-Snack bis zum festlichen Weihnachtessen wird Fisch & Co. allen Gourmets gerecht. Wichtig ist aber: Sie müssen frisch sein und von gut überwachten und seriösen Lieferketten bezogen werden. Die boni Fischfeinkost in Witten bietet nicht nur ein abwechslungsreiches Angebot, sondern auch in puncto Qualität und Beratung genau das, was man von einem Fischfachhandel in Sachen Expertise und Güte der Lebensmittel erwartet. Schauen Sie doch mal vorbei, wenn Sie das nächste Festessen planen und lassen sich inspirieren. Ob klassische Forelle oder Karpfen, welche traditionell gern auf dem Speiseplan zu Weihnachten stehen, Dorade, Lachs oder Thunfisch, die frisch aus den Meeren kommen und schlicht oder extravagant zubereitet werden oder Muschel, Scampi und Auster – das boni Center hat es.

Weitere Informationen erhalten Sie auf www.boni-center.com.



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Fisch, Käse, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?
Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare im Markt oder unter www.boni-center.com



Wolfram Berge Senfsaucen

Und weitere Sorten, z.B. Honig-Dill, Birne oder Feige.

Je 60-ml-Glas
(1 | 41.50)
2.49

Friedrichs Kodiak Wildlachs

Natur pur – Wildlachs aus Alaska! Graved oder smoked.

Je 100-g-Packung
(1 kg 69.90)
6.99

Medusa

Meeresfrüchtesalat,
Sardellen oder
Miesmuscheln.

Je 150-g-Becher
(1 kg 23.27)
3.49



Lieblings Kren

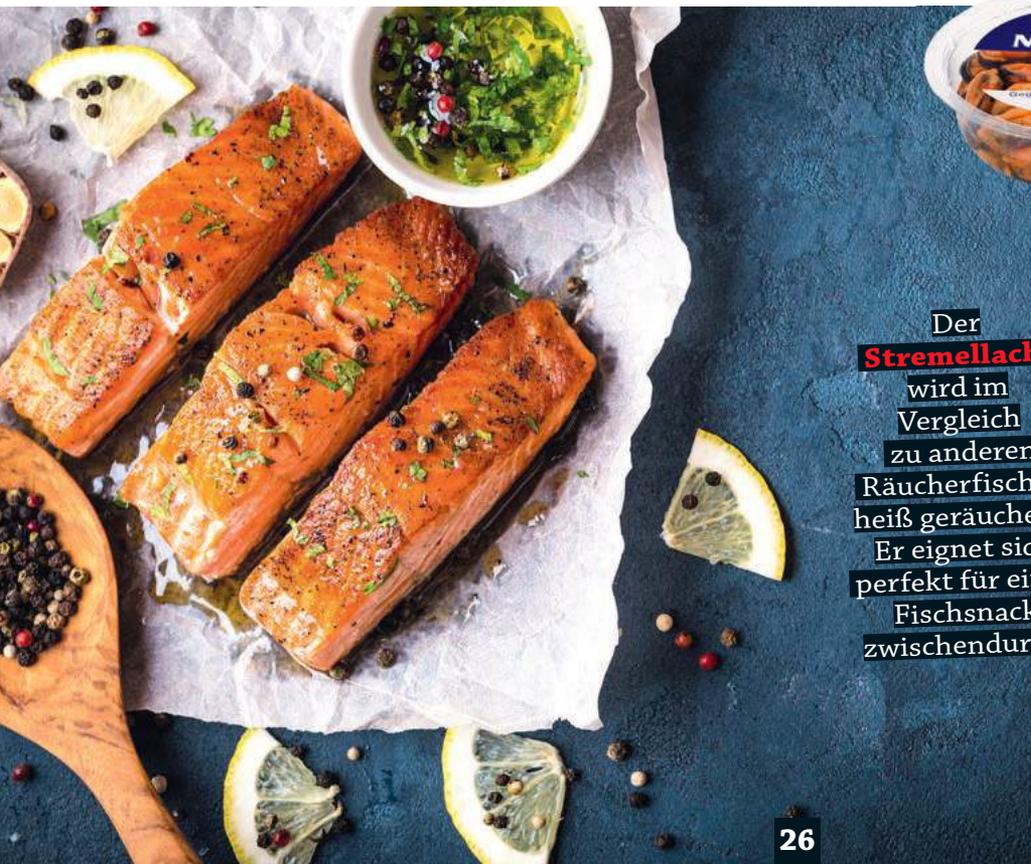
Der Meerrettich - gerieben

Der Lieblings Kren ist der immer frisch geriebene Meerrettich im praktischen Glas. Er bringt die ideale Würze ins tägliche Menü und passt perfekt zu Fisch, Fleisch, Suppe, Salat oder Brotzeit. Frisch geraspelt und geputzt holen Sie sich belebende Frische und Würze mit einer Portion LieblingsKren direkt vom Feld auf Ihren Tisch. Diverse Sorten.

Je 60-g-Glas, (1 kg 29.83)
1.79



Der
Stremellachs
wird im
Vergleich
zu anderen
Räucherfischen
heiß geräuchert.
Er eignet sich
perfekt für einen
Fischsnack
zwischendurch!



FRISCHER
GEHT'S
NICHT!

boni Fischfeinkost

An der Fischfeinkost-Theke im boni Center haben Sie die Wahl zwischen zahlreichen Spezialitäten aus den Meeren und Binnengewässern Deutschlands, Europas und der



**Haak & Christ
Miesmuscheln**
Gekocht, mit Schale, tiefgefroren. Auf Rheinische Art werden sie mit einem Sud aus Weißwein, Gemüse und Gewürzen zubereitet.
Je 1000-g-Beutel 6.99



Haak & Christ Seeteufel Filets

Entdecken Sie die Vielfalt exotischer Natur-Fischfilets aus der ganzen Welt, z. B. Seeteufelfilets aus dem Pazifik.

**Je 1000-g-Beutel/800-g-ATG
(100/200g, 9 Stück)
tiefgefroren
(1 kg 12.49)
9.99**



*Meeres-
früchtepizza*

SCHMECKT
NACH
MEE(H)R

ganzen Welt. Hier können Sie Fisch sowie Fischfeinkost-Salate für die Feiertage vorbestellen und sich Fischplatten nach Wunsch zusammenstellen lassen.

Damit wir die Spezialitäten rechtzeitig für Sie ordern können, empfehlen wir Ihnen, diese möglichst 10 Tage im Voraus zu bestellen – einfach direkt an der Theke oder telefonisch. Auf diese Weise können Sie sich auch einen der frisch geschlagenen Karpfen sichern, die wir zu Weihnachten und zu Silvester anbieten.

Ihr direkter Draht zu boni Fischfeinkost:
Telefon 0 23 02/9 10 95-874 oder -875

Haak & Christ Garnelen 50/70

Gekochte Garnelen. Ideal für Shrimps-Cocktail, Paella, Salat oder Seafood-Pizza.

**Je 500-g-Beutel/400-g-ATG
(1 kg 17.48)
6.99**



boni
Fischfeinkost



Während früher Milchprodukte günstig zu bekommen waren und deshalb im Sprachgebrauch oft abwertend eingesetzt wurden, **ist Käse heute eine Delikatesse** und besonders variantenreich und edel.

Das ist doch alles KÄSE ODER?



Peyrigoux

Diese Weichkäse-Spezialität aus Frankreich besticht durch ihre Edelkulturrinde und einem cremig-frischen Herz im Inneren - perfekt kombiniert mit süßen Beeren und Früchten.

Französischer Weichkäse

60% Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.79

» feinwürzig
& leicht süßlich «



Jürgen Langbein Feigensenf-sauce oder Birnensauce

Mit Senf-aroma.
Je 90-ml-Glas
(1 127.67)
2.49

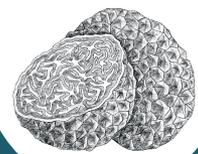


Löffelgorgonzola Trüffel

Dieser Weichkäse aus Kuhmilch ist 50 Tage gereift. Affiniert mit edlen Trüffelstücken bietet er einen feinwürzigen Geschmack mit einer leicht süßlichen Note.

Italienischer Weichkäse

48% Fett i. Tr.
am Stück
Je 100 g
2.99



..... Unser Service

Frische Trüffel

Frische Trüffel sind etwas ganz Besonderes – ideal zum Fest! Wir bestellen den Edelpilz, weiß oder schwarz, gern für Sie. Wenden Sie sich dafür einfach an unsere Mitarbeiter:innen in der Obst- und Gemüseabteilung unseres Marktes.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Schweizer Käsevielfalt



—★—
**ER GEHÖRT
ZU DEN
BESTEN DER
WELT**



» aromatisch & würzig «

Tête de Moine AOP

Käsegenuss aus dem Jura – mit 800 jähriger Rezeptur. Dieser geschmierte Rohmilchkäse wird zu feinen Rosetten gedreht was die volle Entfaltung seines aromatischen, zart-schmelzenden Geschmacks ermöglicht.

Schweizer Hartkäse

Aus Kuhrohnmilch, 45 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.99



Schweizer Teufel

Hergestellt in der Schweiz nach traditioneller Methode reift dieser Käse mindestens 6 Monate. Ein cremiger Teig gepaart mit pikant-feurigem Geschmack.

Schweizer Schnittkäse

Aus Kuhrohnmilch, 53 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.19



» pikant & feurig «

Stärnächäs

Nach 8 Monaten Reifezeit ist dieser Käse geboren – würzig, kräftig, mit dem einzigartigen Charakter der Ostschweiz.



» würzig & kräftig «

Schweizer Hartkäse

Aus Kuhrohnmilch, 52 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.99

Käsepralinen



20–25 Stück · ca. 20 Minuten

150g Frischkäse · 50g Parmesan
50g Pistazienkerne · 50g Walnusskerne
· 1 TL Balsamico · 1 TL Olivenöl
· 2 TL Weißwein · Salz, Pfeffer

1 Frischkäse und Ricotta vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico, Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken. **2** Parmesan fein reiben und dazu geben. **3** Walnüsse, Pistazien (oder andere Zutaten wie Cranberries, Kakaonips) fein hacken, auf flache Teller geben. **4** 1–1 ½ TL Käsecreme mit den Händen in kleine Kugeln rollen und so lange durch die gehackten Zutaten rollen bis sie schön bedeckt sind. Bis zum Servieren kalt stellen.



VORBESTELLUNG

Haben Sie besondere Wünsche?
Möchten Sie Käse, Fleisch, Wurst oder andere Spezialitäten vorbestellen?
Sprechen Sie uns an!
Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare im Markt oder unter www.boni-center.com.



» fein-nussig «

Hochgenuss Bockshornklee Walnuss

Eine fein-nussige Käsezubereitung mit Bockshornklee und Walnüssen. Lecker zu einem Weißbier oder einem Glas Sauvignon Blanc.

Deutsche Käsezubereitung

50 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
2.49

» herzhaft-fruchtig-süß «



P. Jacquin & Fils by Nico

Ziegenkäse aus Frankreich mit Apfel und Zimt. Nach traditionellen Reifungsmethoden hergestellt.

Französischer Weichkäse

Aus Ziegenmilch, 45 % Fett i.Tr.
am Stück
Je 100 g
3.99

Wein ist Kultur im Glas



Wer es fruchtig frisch mag, der liegt mit **Roséweinen** immer richtig. Man bezeichnet sie im allgemeinen als spritzig. Ihr Aroma erinnert oft an Erdbeere und Himbeere. Sie passen gut zu Fisch- oder leichteren Geflügelgerichten.

Wein ist ein emotional besetztes Genussmittel und wird mit Festlichkeit, Entspannung und Geselligkeit assoziiert. Das passt perfekt zu den Festtagen!

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Aus Chile. Die hochwertigen Weine aus der Montes-Alpha-Linie bieten exzellenten Genuss.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 19.99)

14.99



Chile

Zonin Amarone Della Valpolicella

Hochreife Trauben verleihen dem Amarone seinen vollmundig-samtigen Charakter und einen langen Abgang.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 30.65)

22.99



Italien

Villa Antinori Rosso Toscana IGT

Aus Italien, trocken. Eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 21.32)

15.99



Luna Argenta Negroamaro Primitivo Appassimento

Rubinroter, vollmundiger Wein mit Noten von Vanille und dunklen Beeren. Diverse Sorten.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 19.32)

6.99



Miguel Torres Celeste Tempranillo

Crianza aus dem Ribera del Duero. Würzige Noten, von Lakritz und schwarzen Pfeffer, begleitet von reifen Brombeer- und Kirscharomen.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 19.99)

14.99

Frankreich

Château Tour Prignac Medoc

Vier Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec. Passt gut zu Fleischgerichten.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 21.32)

15.99



Rotwild Glühweine

Der ideale Begleiter für kalte Wintertage. Würziger Duft nach Zimt, Nelke und Vanille. Diverse Sorten.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 5.32)

3.99



Bree & Bree Free

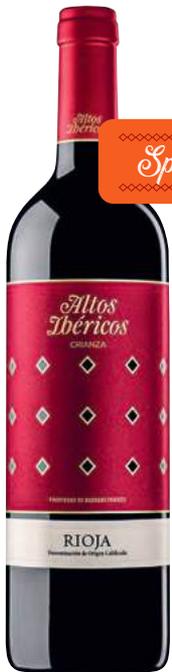
Diverse Sorten. Bree Weine mit und ohne Alkohol.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 6.65)

4.99



Spanien



Miguel Torres Altos Ibericos Crianza

Erstklassiger Rioja mit einer wunderbar dichten, rubinroten Farbe.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 11.32)

8.49



Faustino I Gran Reserva

Ein großer Klassiker aus der Rioja. Seidenweich mit einer leicht würzigen Note.

Je 0.75-l-Flasche (1 | 21.32)

15.99

Rotwein ist eigentlich gesund dank der **Polyphenole** und einiger weniger Mineralien





Europa ist im Weinanbau führend, die Überseegebiete können es aber auch.

Dark Horse Cabernet Sauvignon
Preisgekrönte kalifornische Rotweine. Cabernet Sauvignon, Merlot oder Zinfandel. Diverse Sorten.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 8.65)
6.49



Kalifornien

Apothic Dark, Apothic Red oder Cabernet Sauvignon
Aus Kalifornien. Eine facettenreiche Mischung aus kräftigem Zinfandel, weichem Merlot, intensivem Syrah und Cabernet Sauvignon.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 10.65)
7.99

Australien



19 Crimes The Banished, Red Blend oder Chardonnay
Besondere Weine aus dem südlichen Australien, intensiver, unkonventioneller und spannender Genuss.
Je 0.75-l-Flasche, (1 | 15.99)
11.99



Breisach Baden Spätburgunder
Jahrgangsedition. Klar, fein und elegant, duftet nach Kirschen und roten Johannisbeeren. Ein toller Wein zu einem super Preis.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 9.32)
6.99

UNSER Tipp

Deutschland



Achkarren Spätburgunder oder Grauer Burgunder
Trocken oder halbtrocken. Vollmundig und ausdrucksstark, vom Vulkangebirgszug Kaiserstuhl.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 7.32)
5.49



Markus Pfaffmann Weine aus der Pfalz
Das Familienweingut wurde vielfach prämiert und ist Mitglied bei Fair and Green. Diverse Sorten.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 10.65)
7.99

THE
GLENLIVET®

ORIGINAL TASTE
SINCE 1824.

ORIGINAL
BY TRADITION



Prickelnde Aperitive für die Sinne UND DIE APPETIT MACHEN



Hitchcock Ingwer Shots
Scharfer Bio Ingwer aus Peru trifft auf fruchtige Früchte. Diverse Sorten.
Je 500-ml-Flasche (1 | 7.58)
3.79

Hitchcock Limette oder Zitronen Saft
Verfeinert asiatische und karibische Gerichte, Kuchen und Desserts sowie Longdrinks und Cocktails.
Je 500-ml-Flasche (1 | 4.98)
2.49

Shatler's Cocktails
Für jeden der passende Cocktail in Bar-Qualität. Schnell und einfach servierfertig. 10.1 % vol.
Je 0.25-l-Dose (1 | 11.16)
zzgl. 0.25 Pfand
2.79



Aperire
ist latein und heißt öffnen,
digesto
heißt verdauen



Freixenet Prosecco DOC
Extra dry und Italian Rosé extra dry. Der Prosecco D.O.C. von Freixenet ist mit seiner einzigartigen Designflasche ein echter Hingucker!
Je 0.75-l-Flasche (1 | 14.65)
10.99



Geldermann Sekt Classique, Brut oder Rosé Sec
Die Sektherstellung auf Basis jahrhundertalter Traditionen machen diesen Sekt unverwechselbar.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 11.32)
8.49

Brut Dargent Spritz
Servierfertiger und natürlich leckerer Spritz für den perfekten Aperitif-Moment.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 9.32)
6.99

Wolfberger Cremant d'Alsace Brut
Fruchtig und Frischer Pinot Blanc Qualitätsschaumwein aus dem Elsass.
Je 0.75-l-Flasche (1 | 13.32)
9.99



Jim Beam Bourbon Sprizz
Die fertig gemixten Drinks sind eine Kombination aus Bourbon Whiskey und Fruchtnote – mit dem gewissen Sprizz. 3% vol. Diverse Sorten.
Je 0.25 l Dose (1 | 11.16)
zzgl. 0.25 Pfand
2.79



Winterzeit Whiskyzeit!

Unendlich einfallreich sind Glenmorangies Whiskymacher köstliche Single Malt Whiskys zu komponieren, ob pur oder als fantasievoller Winterdrink genossen. Glenmorangie nutzt die höchsten Brennblasen Schottlands, so hoch wie eine ausgewachsene Giraffe. Dies verleiht den Destillaten eine einzigartige fruchtige Eleganz, die durch Reifung in den feinsten Whiskyfässern unterstrichen wird. Mit seiner neuen und stylishen Geschenkverpackung ist Glenmorangie Original auch das schönste Geschenk zum Fest.



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Neue Flasche, neue Verpackung, bekannt köstlicher Inhalt: Glenmorangie The Original ist der Beginn all unseres Whisky-Abenteuers. Vor über 175 Jahren erstmals abgefüllt, ist der Original Glenmorangie 10 Years Old bekannt für seinen milden, delikaten Geschmack.

Für weitere Informationen:
Glenmorangie.com

WINTER OLD FASHIONED

Für einen Drink

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Glas geben und rührend den Zucker auflösen. Mit großem Eiswürfel weiterrühren.

GARNITUR

Zimtstange und Orangenzeste (Schale)



WIR *bar-shippen* JETZT

Eine kleine Grundausstattung an Drinks gehört in jede Hausbar. Hier die essentiellsten Getränke, die immer gut gehen mit den besten Bitters zum Mischen.



DIE WUNDERBARE WELT DES *Amaretto*

Was lässt sich nicht alles zaubern aus diesem nussigen Likör! Die Auswahl reicht von heißen Kaffee- und Schokoladenvariationen, pur auf Eis, in Cocktails oder Glühwein oder aber verarbeitet in süßen Gebäcksünden und Desserts, allen voran das köstlich italienische Tiramisu. Der aus Mandeln hergestellte Likör ist durch seine Marzipannote gerade zu Weihnachten ein Allroundtalent.



Amaretto Disaronno
Der weltweit beliebteste und meistverkaufte italienische Likör.
28 % vol.
Je 0.7-l-Flasche
(1 | 19.99)
13.99



Nikka Coffey Gin
Japanischer Gin aus dem Hause Nikka. Sehr mild und aromatisch mit Orangen- und Limettennoten sowie Koriander und Angelikawurzel.
47 % vol.
Je 0.7-l-Flasche
(1 | 64.27)
44.99

Thomas Henry Bitterlimonaden
Diverse Sorten. Für jeden Drink das richtige Tonic oder Lemon in ausgezeichneter Premium-Qualität.
Je 0.75-ml-Glasflasche
(1 | 2.65) zzgl. Pfand 0.15
1.99



—★—
**JAPANISCHE
DESTILLIER-
KUNST**



Hot Buttered Rum

Für 1 Drink Gewürzbutter

100 g Butter · 2–3 TL abgeriebene Orangenschale · 3 TL Zimt · 3 TL Puderzucker · 2–3 Messerspitzen Muskatnuss · 2–3 Messerspitzen Nelkenpulver
2 Prisen Salz · 2 Prisen Pfeffer



Cocktail (pro Drink)

3 cl brauner oder dunkler Rum · 20 cl Apfelsaft · 1–2 TL Honig
1 Spritzer Limette · Dekoration: Zimtstange

- 1 Leicht angewärmte Butter mit sämtlichen Zutaten verrühren, glatt streichen und in die Kühlung stellen. Am besten über Nacht ziehen lassen.
- 2 Rum, Apfelsaft und Honig in einem Topf vorsichtig erhitzen (nicht kochen lassen). Limettenspritzer hinzugeben, 1–2 Minuten ziehen lassen.
- 3 Hitzefestes Glas mit heißem Wasser vorwärmen, Wasser entfernen, Getränk hineinfüllen und mit 1 TL Gewürzbutter toppen. Die Zimtstange kann der Gast zum Verrühren nutzen.



Ein guter Rum zeichnet sich durch eine lange Reifung in Holzfässern aus.

Ron Barceló Imperial

Vielfach preisgekrönter, aromatischer Rum, blended in der Dominikanischen Republik. Bis zu 10 Jahren gereift. 38 % vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 35.70)
24.99

Bacardi Reserva 8 Rum

8-Jahre alter goldener Rum mit einem intensiven, vielschichtigen und weichen Geschmack. 40 % vol.

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



Franklin & Son Limonaden und Tonic

Zum Mixen von Cocktails, Longdrinks oder auch einfach zum pur-Trinken von der Traditionsmarke Franklin & Son. Diverse Sorten.

Je 0.275-l-Flasche
(1 | 9.05 / zzgl. Pfand 0.25)
2.49

Auch in 0.5-l-Flasche erhältlich (1 | 7.58) zzgl. Pfand 0.25 3.79

Gute Gastgeber brauchen gute Bitters und Limonaden





WHISK(E)Y

Goldener Genuss

Kaum ein Getränk verbindet man mit Gemütlichkeit, Kaminstimmung, guten Freunden und vielleicht einer guten kubanischen Zigarre so sehr wie Whisky. In Schottland gilt Whiskey übrigens als perfektes Mittel gegen Erkältung.



Pumpkin Scotch Latte

Für 1 Drink

50 ml Glenmorangie Original
50 ml Espresso · 50 ml Monin
Pumpkin Spice Sirup · 100 ml
heiße Milch · 1 Orangenscheibe

1 Alle Zutaten in ein hitzebeständiges Glas bzw. eine Tasse geben und gut umrühren. **2** Garnitur: Milchschaum, dünne Orangenscheibe und mit Zimt überstäuben.

Glenmorangie
The Original 10 Jahre
Original Highland Single
Malt Scotch Whisky. In
Bourbon-Fässern gereift.
Harmonisch milder
Geschmack mit süßen
Aromen. 40% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 52.84)
36.99



Teeling

Irish Single Malt Whiskey
Eine spezielle Kombination
der Fassreifung kreiert eine
markante Farbe und verleiht
einen dynamischen und aus-
balancierten Geschmack.
46% vol.

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



The Glenlivet 15 Jahre

Die tiefgoldene Farbe des
15 Jahre alten Glenlivet
hinterlässt Spuren von süßen
Mandeln und Gewürzen auf
dem Gaumen. 40% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 71.41)
49.99

Talisker 10 Years oder Skye

Von der ältesten
Brennerei
der Insel Skye,
an den Ufern
des Loch Har-
port gebrannt.
Komplexe
Würze, pfeffri-
ger Charakter
und maritimes
Raucharoma.
45.8% vol.

Je 0.7-l-Flasche
(1 | 52.84)
36.99



Der vor mehr als 175 Jahren auf den Markt gebrachte 10-jährige Glenmorangie, war für seine weichen Töne und feinen Geschmack bekannt. Mit dieser Abfüllung ist es Glenmorangie gelungen, **den meistverkauften Whisky Schottlands zu kreieren**. Erreicht wurde dies auch durch die **außergewöhnlich lange Holzfassreifung** von 10 Jahren. Die leicht malzige und fruchtige Aroma-Komposition mit der von Glenmorangie bekannten Milde macht diesen Whisky sehr beliebt.

EINFACH MAL SPONTAN GENIESSEN

NEU: JIM BEAM BOURBON SPRIZZ

SPARKLING. FRESH & FRUITY.

ALWAYS **JIM BEAM** WELCOME



**JUST SPICES Hilft dir
beim Weihnachtsmenü.**

**Mehr Geschmack.
Weniger Stress.**

**JUST
SPICES**

UNSERE PRODUKTE
**JETZT IN
DEINEM
MARKT***



ENTDECKE
WEITERE REZEPTE!



www.justspices.de     

*Abgebildeter Artikel nicht überall erhältlich.