

boni CENTER magazin

WINTER '23 | FRÜHJAHR '24

GRATIS
für Sie!

DIE ZITRUSNOTE MACHT'S

Die schönsten Weihnachts-
und Winterrezepte mit
Früchten der Saison

SERVICE- SEITEN ZUM FEST

Leckere Produkt-
empfehlungen
für die schönste
Zeit im Jahr

Leckereien aus dem Ofen

Abwechslungsreiche Rezepte nicht nur
für den perfekten Weihnachtsbraten

Alle Angebote gültig vom 20.11. bis 31.12.2023.



Bio. Logisch.

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

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



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

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



6



11



Liebe Leser:innen,

Da ist es wieder: unser abwechslungsreiches boni-Magazin mit fantastischen Rezepten, exklusiv für Sie entwickelt. Dabei versuchen wir vielen Vorlieben, was die Zutatenwahl und den Zubereitungsaufwand angeht, Rechnung zu tragen. Selbstverständlich wird bei der Kreation der Gerichte besonderen Wert auf frische und abwechslungsreiche Variationen gelegt. Von gesund bis fein, von deftig bis festlich, hier findet jeder bestimmt sein neues Lieblingsgericht der Saison. Lecker sind sie alle. Und für das besondere Drumherum, die Abrundung der Menüs, die süßen Verführungen danach und zwischendurch und die passende Weinbegleitung haben wir in unserem Spezialteil die schönsten Delikatessen für Sie als Anregung zusammengestellt. Vielleicht finden Sie die richtige Inspiration bei uns im Markt. Auf jeden Fall kann Weihnachten jetzt kommen, denn Sie sind vorbereitet. Ich wünsche Ihnen, Ihren Familien und Freunden besinnliche Weihnachten, ausreichend Momente der Entspannung und viele genussreiche Stunden.

Herzlichst Ihr

Ulrich Mazurek

Geschäftsführer boni Center



Inhalt

GENUSS

04 Ofenköstlichkeiten

Von einfach bis festlich

08 Fruchtiges im Winter

Herzhaft oder süß mit Zitrusfrüchten



36



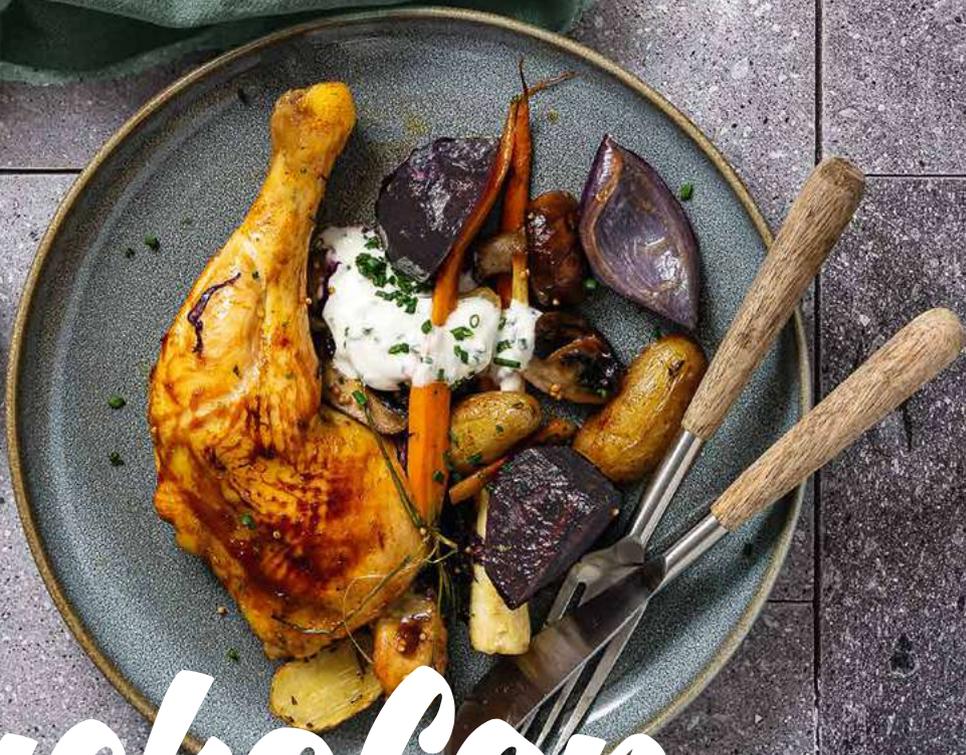
IMPRESSUM

Herausgeber: akzenta GmbH & Co. KG, Pferdebachstraße 5–9, 58455 Witten, Telefon: 0 23 02/9 1 09 50 Verantwortlich für den Inhalt: Ulrich Mazurek
Anschrift von Verlag und Redaktion: Allzeit Media Consult GmbH, Theodorstr. 4 1j, 22761 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: Möller Pro Media, Ahrensfelde. Für Druckfehler keine Haftung.





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



AUS DEM

Backofen

Hähnchen mit Wintergemüse vom Blech

4-6 Portionen

25 Minuten + 50 Minuten Backzeit

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

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

Pro Portion ca. 880 kcal (3682 kJ)

38 g E · 68 g KH · 45 g F



Lachs im Blätterteigmantel mit Senf-Dill-Sauce

4 Portionen

30 Minuten + 25 Minuten Backzeit

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

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

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

Pro Portion ca. 873 kcal (3654 kJ)

36 g E · 36 g KH · 63 g F



Die Süßkartoffel auf Erfolgskurs

VEGETARISCH

Gefüllte Süßkartoffeln mit Spinat und Roter Bete vom Blech

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

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

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

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

Kasseler Rosenkohl Auflauf

4-6 Portionen

25 Minuten + 25 Minuten Backzeit

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

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

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



Gnocchi Hähnchen Auflauf mit Pilzen und Brokkoli

4-6 Portionen · 30 Minuten + 25 Minuten Backzeit

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

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

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

Fruity Cooking

VEGETARISCH

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

Rezept
Seite 10

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



Rezept Seite 11

Kabeljau mit Orangen-Safran-Risotto

4 Portionen · ca. 45 Minuten

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

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

Pro Portion ca. 452 kcal (1892 kJ)
12 g E · 52 g KH · 20 g F

Gebackener
Rosenkohl
ist herrlich
köstlich



Fruchtiger Wintersalat mit Orangen & Rotkohl

Bild auf Seite 8

4 Portionen · ca. 35 Minuten

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

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

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

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

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

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

Pro Portion ca. 455 kcal (1904 kJ)
13 g E · 46 g KH · 22 g F



Versunkener Apfelkuchen

8–10 Portionen

30 Minuten + 40 Minuten Backzeit

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

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

Zucker cremig schlagen. Die flüssige Butter portionsweise zugießen. **2** Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Eimasse rühren. **3** Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die Teigmasse heben. **4** Eine Backform einfetten, die Teigmasse einfüllen.

5 Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Oberseite mit dem Mes-

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

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

Entenbrust mit Rotkohl & Orangensauce

4 Portionen

40 Minuten + 30 Minuten Garzeit

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



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

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

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

Bild auf Seite 9



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

je 125 g
Stück
(100g 2,79 €)
3,49 €

je 125 g
Packung
(100g 4,78 €)
5,79 €



je 28 g, Stück
(100g 3,89 €) 1,09 €



je 65 g, Stück
(100g 3,06 €) 1,99 €

Faire Weihnachten

Ein Sortiment voller Genussmomente und Geschenkideen

je 100 g, Stück (100g 1,89 €) 1,89 €



je 40 g
Stück
(100g 3,89 €)
1,09 €

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



je 50 g
Stück
(100g 5,38 €)
2,69 €



je 55 g, Stück
(100g 4,89 €) 2,69 €



je 40 g, Stück
(100g 6,97 €)
2,79 €



boni CENTER *spezial*

WEIN, SEKT SPIRITUOSEN

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

SCHINKEN VARIATIONEN

Kaum eine andere Wurstsorte
hat trotz ihrer Schlichtheit so viel
Delikatessenpotenzial

Vegane Spezialitäten

Verlockend vielseitig verwendbar
und natürlich lecker

Alle Angebote gültig vom 20.11. bis 31.12.2023.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

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

Ihr boni-Team



Geschenkideen: Ein Gutschein passt immer!

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



Inhalt



SPEZIAL

- | | |
|--|--|
| 15 Gemütlichkeit zum Trinken | 26 Frischer Fisch
<i>Gesund und vielseitig für winterliche Gaumenfreuden</i> |
| 16 So sweet, so beautiful
<i>Süße Sünden – Balsam für die Seele und immer lecker</i> | 28 Käse
<i>Es gibt kein zuviel davon</i> |
| 18 Das gewisse Etwas für Frühstück und Brunch | 30 Weinspiriert
<i>Winterlicher Weingenuss</i> |
| 20 Startklar für den Festschmaus
<i>Kleine fertige Köstlichkeiten für Easy-Cooking</i> | 34 Ohne Sekt – keine Party
<i>Prickelndes für jede Tageszeit</i> |
| 22 Jetzt geht's um die Wurst
<i>Besonderer Schinken aus alle Welt</i> | 36 Whiskyspezialitäten
<i>von den Britischen Inseln</i> |
| 24 Vegane Spezialitäten
<i>Verlockend vielseitig</i> | 38 Delikatessen im Glas
<i>Ob golden oder klar</i> |



Gemütlichkeit zum Trinken

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



Café Royal Crema Honduras oder Espresso

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

je 1000-g-Packung

16.99



Meßmer Ländertees

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

je 20-Beutel-Packung
(Beutel 0.09)

1.79



Café Royal Schwiizer Schümüli

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

je 1000-g-Packung

15.99



Teekanne Organics

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

je 20-Beutel-Packung
(Beutel 0.17)

3.33



AROMA- GENUSS- MOMENTE

Café Royal KaffeeKapseln, Nespresso kompatibel

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

je 10 Kapseln
(Kapsel 0.29)

2.99



Caotina Swiss Chocolate Drink

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

je 500-g-Dose
(1 kg 12.98)

6.49



So sweet so beautiful

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



Loacker Patisserie

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

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

2.49



Feodora Weihnachtstafelchen

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

je 225-g-Box (1 kg 17.73)

3.99



Lindt Gebannte Mandeln in Nougat & weiße Schokolade

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

je 100-g-Beutel (1 kg 34.90)

3.49



Reber Mozart-Kugeln oder Constanze Kugeln

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

je 160-g-Confiserie-Tüte (1 kg 37.44)

5.99



Anthorn Berg Frucht in Marzipan

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

je 220-g-Packung (1 kg 18.14)

3.99



Normannischer Apfelpunsch

4 Portionen · 25 Minuten

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

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

**EIS –
EIN EASY
DESSERT**



Sia Var finaste

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

je 500-ml-Becher
(1 l 10.98)

5.49



**Dessert Manufaktur
Italienische Desserts**

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

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

1.39

**Ültje
Linsen Crackets
Oriental oder Paprika**

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

je 110-g-Beutel
(1 kg 13.54)

1.49



**MAX
Premium Macadamia**

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

je 150-g-Dose
(1 kg 39.93)

5.99



Lorenz Snack Hits

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

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

2.99



Jetzt gibt's was in die Socken



SO GEHT'S:



3 Seeberger
Produkte kaufen



Kassenbon unter
www.weihnachtenmitseeberger.de
hochladen.



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

**GRATIS
WEIHNACHTS-
SOCKE**

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

Das gewisse Etwas auf dem Tisch

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



FRISCH
FRUCHTIG
LECKER

Frisches aus unserem Obst-Sortiment



Granatäpfel

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

Getrocknete Früchte

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

Aromatische Maronen

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

je 400-g-Packung
(1 kg 14.98)
5.99

Französische Walnüsse

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

je 100 g
0.88

Bio-Orangen aus Sizilien

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

FrISChe Trüffel



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

Bitte bestellen Sie
2 Tage im Voraus!

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

Besondere Spezialitäten



Grafschafter Winterzauber

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

je 320-g-Glas
(1 kg 4.66)

1.69



Bihophar Tracht Honig

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

je 500-g-Glas
(1 kg 9.98)

4.99



Farmer's Snack Walnusskerne

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

je 120-g-Beutel
(1 kg 24.92)

2.99



Farmer's Snack Cashewkerne

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

je 175-g-Beutel
(1 kg 17.09)

2.99



So fruchtig schmeckt Weihnachten.

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





Startklar für den Festschmaus

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



Harzer Spezialitäten Hirsch Wiener oder Wildschwein Wiener

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

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

Giovanni Rana Pfannen Gnocchi

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

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



Blockhouse Trüffelcreme

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

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

Blockhouse Knoblauchsauce

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

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

Paysan Breton Butter

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

je-250-g-Stück
(1 kg 13.96)
2.99





Pasta passt immer perfekt

FRISCHE RAVIOLI IN ZITRONEN-BUTTER

2 Portionen · ca. 15 Minuten

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



Steinhaus Pasta Nonna

Frische Pasta nach Nonnas Originalrezept mit einer feinen Mehlbestäubung und sehr cremiger Füllung, bei der edelste Zutaten fein miteinander verschmelzen. Molto buono! Verschiedene Sorten, z. B. Spinaci-Ricotta di Bufala, Porcini-Tartufo-Ricotta und Burrata-Pomodoro.

je 230-g-Packung
(1 kg 13.00)
2.99



Devon English Clotted Cream

Die traditionelle Clotted Cream enthält mindestens 55 % Milchfett und ihr voller Geschmack ist eine unabdingbare Zutat zum English Cream Tea. Traditionell zu Scones oder aber zu jedem leckeren Apfelkuchen und zu Keksen aus der winterlichen Bäckerei.

je 170-g-Glas, (1 kg 23.47)
3.99

Kühne Made for Meat oder Made for Veggies Grillsaucen

Die neuen Saucen kommen nicht nur zu Gegrilltem richtig gut an, sondern peppen auch Fleischfreies und Pflanzliches lecker auf. Jetzt auch in Veggie für ungetrübten veganen Genuss. Ohne Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe. Sortiert.

je 235-ml-Flasche, (1 l 7.19)
1.69



Jürgen Langbein Suppen

Auf Basis traditioneller Rezepturen und hochwertiger Zutaten werden die Suppen von Meisterköchen zubereitet. Das Langbein Sortiment vereint Tradition und Regionalität mit Innovation und Exotik. Diverse Sorten.

je 400-ml-Dose, (1 l 6.98)
2.49

Jürgen Langbein Fond/Bio Fond

Gourmet-Fonds als feine Basis zum Angießen und Zubereiten von Suppen, Saucen, Eintöpfen, Aufläufen und festlichen Fisch- und Fleischgerichten. Diverse Sorten.

je 400-500-ml-Glas, (1 l 6.23 / 4.98)
2.49

Paper + Design

DUNI

DAS SCHÖNSTE FEST IM JAHR NACHHALTIG FEIERN!

Recycling-Tissue Servietten,

33 x 33 cm / 24 x 24 cm, 2-lagig



Snowflakes Pattern



Into the Wood Scandi Baubles



Happy Santas



Best Time



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

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

Jetzt geht es um die Wurst ...

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

DELIKAT
MIT HONIG
VER-
FEINERT



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



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



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



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



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



Bedford
Delikat essen

EIN FEST.





Vegane Spezialitäten

Verlockend vielseitig verwendbar

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

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



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



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

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



EIN LIKÖR FÜR DIE kalte JAHRESZEIT

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



Gefüllter Butternut-Kürbis

4 Portionen · 25 Minuten + Backzeit

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

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

Alpro Cooking

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

je 250-ml-Packung

(1 | 4.76)

1.19



Hilcona Vegane Pasta

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

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

2.99

Greenforce Chorizo, Roastbeef oder Bresaola

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

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

2.99



Billie Green Salami Klassik

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

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

3.49

Steinhaus Vegane Sauce

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

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

2.29



Kühlmann Veganer Brotaufstrich Wie Lachscreme

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

je 150-g-Becher

(1 kg 13.27)

1.99

Mondarella Soft Blanc oder Soft Rouge

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

Je 125-g-Packung

(1 kg 23.92)

2.99





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

Fisch

Frisch und festlich auf den Tisch

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



Wechsler Senf-Dill-Sauce
 Die perfekte Ergänzung zu allen Lachs-Spezialitäten. Ein Brötchen oder ein Rösti mit Lachs belegen, mit Senf-Dill-Sauce bestreichen und schmecken lassen.
 je 90-ml-Glas (1 | 22.11)
1.99

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



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



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

◆ ◆ ◆ ◆ ◆
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 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.

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

boni
Fischfeinkost



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



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

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

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

RAUCH HAPPY DAY 100 % FRUCHTSAFT

UND VIELE
WEITERE SORTEN
BEI AKZENTA



Es gibt kein zu viel Käse



Original Englisher Apple Pie Cheese

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

am Stück, je 100 g
2.99

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



Brie de Meaux Trüffel

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

am Stück, je 100 g
3.99



Nussrebell

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

am Stück, je 100 g
2.49



Cahills Original Porter Cheddar

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

am Stück, je 100 g
2.99





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



Vacherin Fribourgeois

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

am Stück, je 100 g

2.99



Schweizer Trüffel

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

am Stück, je 100 g

3.49



Greyerzer

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

am Stück, je 100 g

2.99

HOCHWERTIG UND FRISCH



Coeur Gourmand

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

am Stück

je 100 g

3.33



Taralli

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

je 250-g-Beutel (1 kg 11.96)

2.99

..... *Frische Trüffel*



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

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



Weinspiriert

*Unsere Empfehlungen
für winterlichen Weingenuss*



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

**Château
Tour Prignac Médoc**

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

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



**Rotwild
Glühweine**

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

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

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

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

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



Bree, Bree Free oder Bree Fruity
 Feiner Genuss im eleganten Flaschendesign. Auch als alkoholfreie Varianten. Diverse Sorten.
 je 0.75-l-Flasche
 (1 | 5.92)
 4.44



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

André Brie



Apothic Dark, Apothic Red oder Cabernet Sauvignon
 Inspiriert von Apotheca, wo Wein schon im 13. Jahrhundert verarbeitet und gelagert wurde, sind die kalifornischen Apothic-Weine einzigartig in Stil und Geschmack.
 je 0.75-l-Flasche
 (1 | 11.99)
 8.99

WEIN
 VINO
 WINE

Martin Schongauer Weine
 Grauer Burgunder mit heller strohgelber Farbe und würzigen Duftnoten oder kirschrot leuchtender Spätburgunder mit säurebetonter Frucht, samtig und weich im Mund.
 je 0.75-l-Flasche
 (1 | 5.32)
 3.99





Der beste Wein ...

... ist der, den wir mit Freunden trinken



**Baron de Ley
Reserva Rioja**

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

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

**Miguel Torres
Sangre de Toro inkl. alkoholfrei**

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

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

**Robert Mondavi
Private Selection**

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

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



VINHO
WINO
SARAP
VIN



**Penfolds
Koonunga Hill Shiraz
Cabernet**
Kraftvoller australischer
Wein aus Dreiviertel
Shiraz und einem Viertel
Cabernet Sauvignon. Be-
steht durch Fruchtigkeit,
hamonische Würze und
weichen Tannin.
je 0.75-l-Flasche
(1 | 10.65)
7.99

**Markus Pfaffmann
Weine aus der Pfalz**
Südpfälzisches Weingut mit einer gro-
ßen Palette an Rot- und Weißweinen
unterschiedlicher Rebsorten. Teilweise
prämiert. Diverse Sorten.
je 0.75-l-Flasche, (1 | 13.32)
6.99

**Gnarly Head
Gnarly Head Pinot Noir**
Rebsortenreiner, geschmeidiger und
aromatischer Rotwein aus Kalifornien. Er
begeistert mit großer Fruchtfülle sowie
Mokka und Schokoladenaromen.
je 0.75-l-Flasche, (1 | 13.32)
9.99



**Rundum
exklusiv
im boni Center!**

DER SYMPATHISCHE
LEBENSMITTELMARKT
IN WITTEN.



**Jetzt auch im boni Center alle
Vorteile der REWE App nutzen!**

- So funktioniert's:
- REWE App herunterladen
 - Coupon(s) aktivieren
 - viele weitere Vorteile entdecken

Jetzt
downloaden



Ohne Sekt keine Party



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



Geldermann Sekt Classique, Brut oder Rosé Sec

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

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

Taittinger Nocturne Sec City Lights

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

je 0.75-l-Flasche
(1 | 66.65)
49.99



Wolfberger Crémant d'Alsace Brut oder Rosé

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

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



Brut Dargent l'Orangerie Spritz

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

je 0.75-l-Flasche
(1 | 8.88)
6.66



Thomas Henry Bitterlimonaden

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

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

1.99



alkohol-frei

Pink Tonic

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

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

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

Bacardi Tails Cocktails

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

je 0.5-l-Flasche
(1 | 31.98)

15.99



Hitchcock Ingwer Shots

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

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

3.33



Hitchcock Spice Bio Ingwer

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

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

3.99

Hitchcock Spice Bio Kurkuma

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

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

7.99

made on British Islands

Whisk(e)y

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



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

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

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



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

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



Jameson Irish Whiskey

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

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



EIN KLASSIKER UNTER DEN WHISKYS



Chivas Regal 12 Jahre

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

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

Wissenswertes

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

Ballantines 12 Jahre Blended Scotch Whisky

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

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

Ballantines Finest Blended Scotch Whisky

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

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



The Glenlivet 12 Jahre

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

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

The Glenlivet Founder's Reserve

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

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



Delikatessen im Glas



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



DIE BASIS FÜR RUM IST ZUCKERROHR



Ron Barceló Imperial

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



Amaretto Disaronno

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



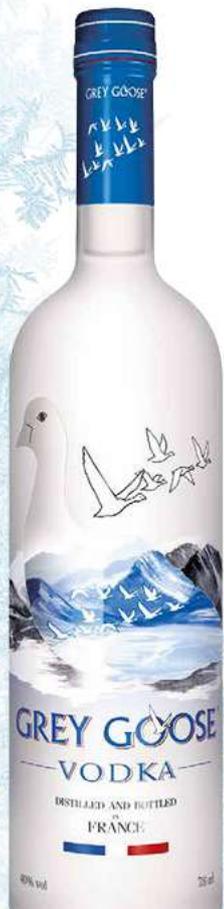
Bacardi Reserva 8 Rum

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



Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva oder Angêlus

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



Grey Goose Vodka

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

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

ENTDECKE DEN NEUEN APERITIF

GEMIXT MIT JIM BEAM SUNSHINE BLEND



SUNSHINE FIZZ
NEU!
JETZT PROBIEREN

DAS REZEP

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

JUST
SPICES

Damit ?? * * Weihnachten alles stimmt.

VIELSEITIGE GEWÜRZMIXE
VON JUST SPICES.

JETZT IN
DEINEM
MARKT*



ENTDECKE
WEITERE REZEPTE!



www.justspices.de     

*Abgebildeter Artikel nicht überall erhältlich.