

# **BONI** *magazin*

**CENTER**

WINTER '24 | FRÜHJAHR '25

**GRATIS**  
für Sie!

## **KÖSTLICHE FESTTAGSMENÜS**

Verführerische Ideen für die  
Festtafel, individuell  
kombinierbar

## **AUSBILDUNG IM BONI CENTER**

Wie wäre es mit einer Karriere  
bei uns?

## **Wintergemüse**

Raffinierte Variationen  
vom saisonalen Gemüse

Alle Angebote gültig vom 18.11.2024 bis 04.01.2025



**Bünting Tee**

SEIT 1806

# VOLLER KRÄUTERGENUSS

Unsere neuen bio-zertifizierten Kräutertees Bio Salbei-Ingwer, Bio Melisse und Bio Thymian-Rosmarin-Fenchel enthalten aromatische Mischungen, die sich für jede Jahreszeit eignen.

Jetzt unsere neuen Bio Kräutertees entdecken!



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



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

 [buenting\\_tee](https://www.instagram.com/buenting_tee)

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

# HERBST/WINTER 2024



Liebe Leser:innen,

Die kalte Jahreszeit lädt ein, es sich zu Hause gemütlich zu machen und den Moment zu genießen – und was gibt es Schöneres, als sich in der Küche kreativ auszutoben? In dieser Ausgabe unseres Magazins möchten wir Ihnen nicht nur tolle Rezepte für festliche Menüs und winterliche Gerichte mit frischem Wintergemüse vorstellen, sondern auch einige Tipps geben, wie Sie die kommenden Wochen kulinarisch ganz besonders gestalten können. Neben den köstlichen Rezepten wollen wir auch einen Blick hinter die Kulissen werfen: Wie wird man eigentlich Teil unseres Teams? In unserem Artikel zu den Ausbildungsmöglichkeiten erfahren Sie mehr über spannende berufliche Perspektiven in der Welt des Lebensmittelhandels. Und nicht zuletzt gibt es in unserem großen Spezial-Teil eine Fülle an Angeboten: Entdecken Sie die Vielfalt unseres kulinarischen Angebotes, liebevoll und passend zur Jahreszeit für Sie zusammengestellt. Machen Sie sich die Winterzeit noch schmackhafter – und das in bester Gesellschaft. Denn der Winter ist nicht nur die Zeit des Genusses, sondern auch eine, in der wir zusammenkommen. Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien eine wunderbare und entspannte Zeit.



Herzlichst Ihr



Ulrich Mazurek

Geschäftsführer boni Center



4



12

## Inhalt

### GENUSS

- 04 Festliche Menüs**  
*Individuell kombinierbar*
- 08 Wintergemüse**  
*Saisonal und raffiniert*
- 12 Weihnachtsbäckerei**  
*mit Getreideflocken*

### MARKT

- 10 Ausbildung bei boni**  
*Komm doch zu uns!*
- 13 SPEZIAL**



Weihnachts-  
Spezial  
ab Seite 13

### IMPRESSUM

**Herausgeber:** akzenta GmbH & Co. KG, Pferdebachstraße 5–9, 58455 Witten, Telefon: 023 02/9109 50 **Verantwortlich für den Inhalt:** Ulrich Mazurek  
**Anschrift von Verlag und Redaktion:** Allzeit Media Consult GmbH, Theodorstr. 41j, 22761 Hamburg, Telefon: 040/5 48 06 79 27 **Objektleitung:** Beatrice Pfaff (akzenta) **Redaktion:** Claudia Allzeit **Grafik:** Petra Techritz, Mischa Kirchner  
**Repro:** Allzeit Media Consult, Hamburg **Druck:** Möller Pro Media, Ahrensfelde.  
Für Druckfehler keine Haftung.

**boni** NEUER  
REWE



10

Schön winterlich, dank der Zutaten wie Orange, Granatapfel, Haselnuss und Honig

# UNKOMPLIZIERTE FESTLICHE *Menüs*

## Lachs-Saté-Spieße mit Blutorangen & Burrata

**4 Portionen • ca. 20 Minuten**  
**+ 3 Std. Ruhezeit**

700 g Lachsfilet • 2 EL Misopaste • 3 EL Olivenöl • 3 EL Rotweinessig • 3 Knoblauchzehen • 5 EL flüssiger Honig • Saft von ½ Zitrone • 3 Zweige Dill • 1 TL Senf • 3 Blutorangen • 1 Granatapfel • 60 g Haselnüsse • 5 EL brauner Zucker • 2 EL Pflanzenöl • 2 EL Mohn, geröstet • 4 Burrata • Salz & Pfeffer

**1** Knoblauchzehen schälen und fein reiben. Mit 50 ml Wasser, 3 EL Honig, Zitronensaft und Misopaste verrühren. Einmal aufkochen und beiseitestellen. Dill

zupfen und die Stiele klein schneiden.

**2** Lachsfilet von der Haut befreien und in ca. 80 g schwere und ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Lachs mit den Dillstielen bestreuen, mit der ausgekühlten Marinade übergießen und ca. 3 Stunden marinieren. Anschließend herausnehmen und längs auf Holzspieße stecken. **3** Olivenöl, restlichen Honig, Senf und Essig kräftig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blutorangen von der Schale befreien und in Scheiben schneiden. Kerne vom Granatapfel herauslösen und Haselnüsse grob ha-

cken. **4** Blutorangenscheiben im braunen Zucker wenden und in einer heißen Pfanne ohne Öl von jeder Seite einige Sekunden karamellisieren. Eine weitere große Pfanne mit Öl erhitzen und die Lachsspieße darin ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei einmal wenden. **5** Burrata, Lachsspieße und Blutorangen anrichten und mit Granatapfelkernen, Haselnüssen, Mohn und dem gezupften Dill bestreuen. Alles mit dem Dressing beträufeln.

**Pro Portion ca. 833,6 kcal (3478,6 kJ)**  
**45,4 g E • 48,8 g KH • 49,5 g F**

# Raffinierte Käsesuppe

**4 Portionen · ca. 20 Minuten**

1 Paket Schmelzkäse • 400 ml Gemüsebrühe • 200 ml Sahne • 100 g geriebener Bergkäse • 1 EL Butter • 1 EL Mehl • Salz und Pfeffer • 1 EL Liebstöckel • frischer Schnittlauch

**1** Butter in einem Topf schmelzen lassen. Dann Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Nach und nach mit Gemüsebrühe, Sahne und Schmelzkäse auffüllen und leicht zum Köcheln bringen. **2** Käse reiben und in die heiße Käsesuppe geben, schmelzen lassen und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

**Pro Portion ca. 406,2 kcal (1680,1 kJ) 14,7 g E • 3,5 g KH • 37,0 g F**



# Spinatsalat mit Granatapfelkernen

**4 Portionen · ca. 10 Minuten**

200 g frischer Babyspinat • 1 großer Apfel • 100 g Pekannüsse Granatapfelkerne • 150 g Schafskäse • 1 rote Zwiebel • 3 EL Olivenöl • 3 EL Balsamico • 1 TL Senf • 1 EL Honig • Salz und Pfeffer

**1** Spinat gründlich waschen. Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Granatapfelkerne herauslösen und Zwiebel in feine Ringe schneiden. Alles miteinander vermengen. **2** Öl, Balsamico, Senf und Honig ordentlich verquirlen. Über den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Pro Portion ca. 457,0 kcal (1893,5 kJ) 9,5 g E • 19,3 g KH • 36,8 g F**



# Rosmarin-Kartoffelgratin

**4 Portionen · ca. 60 Minuten**

1 TL Butter • 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln • 200 g Schlagsahne Salz • frisch gemahlener Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss • 100 g Parmesan frischer Rosmarin

**1** Mittlere Gratin- oder Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln schälen, in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffelscheiben fächerförmig in die Form schichten. **2** Sahne, Salz, Pfeffer, kleingerebelter Rosmarin sowie Muskat mit einem Schneebesen verquirlen. Kartoffelscheiben mit der Sahne übergießen und geriebenen Parmesan als dünne Schicht auf dem Gratin verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten goldgelb backen. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, mit Rosmarinzwiegen dekorieren und servieren.

**Pro Portion ca. 435,8 kcal (1818,5 kJ) 14,0 g E • 36,1 g KH • 25,1 g F**





**Zitrus-  
früchte**

GEBEN DEN  
FRISCHEKICK  
ZUM FESTMENÜ

**GEHT  
GANZ  
FIX**

## Schweinemedallions in Mandarinsauce

**4 Portionen • ca. 20 Minuten**

8 kleine Schweinefiletmedallions • abgeriebene Schale einer Bio-Orange • 3 Bio-Mandarinen • 50 g Butter • 1 EL Olivenöl • 1 Knoblauchzehe • 1 EL frischer gehackter Rosmarin • 1 TL Zimt • 3 Gewürznelken • 2 EL brauner Zucker • 150 ml Marsala

**1** Mandarinen waschen und in Scheiben schneiden. **2** Die Medallions salzen und pfeffern.

40 g Butter in einer Pfanne leicht erhitzen, die Medallions hineingeben und 1 Min. von jeder Seite anbraten. Dann Mandarinscheiben dazugeben. Etwa 2–3 Min. von jeder Seite leicht weiterbraten, bis sie hellbraun sind. In Alufolie einwickeln und zur Seite stellen. Mandarinen herausnehmen. **3** In der ausgewischten Pfanne die restliche Butter erhitzen, Knoblauch, Rosmarin, Zimt, Nelken, Zucker und die Orangenschale zufügen und unter Rühren aufkochen lassen. **4** Den Marsala angießen und kochen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Bei leichter Hitze die Mandarinspalten einrühren und 1 Minute kochen lassen. Die Sauce über die Schweinemedallions und die gebratenen Mandarinen geben, mit Rosmarinzweigen garnieren. Dazu passen Bandnudeln, Spätzle oder Reis.

**Pro Portion ca. 359,9 kcal (1505,6 kJ) 33,5 g E • 13,1 g KH • 17,7 g F**

## Rotkohl mit Walnüssen

**4 Personen • ca. 10 Minuten**

1 Glas (680 ml) Rotkohl • 3 EL Wildpreiselbeeren (Glas) • 40 g Walnüsse • Thymian und Schwarzkümmel zum Bestreuen

**1** Rotkohl und Preiselbeeren erhitzen. Mit Walnüssen, Thymian und Kümmel bestreut servieren. Wer mag, kann noch Johannisbeergelee einrühren.

**Pro Portion ca. 127 kcal (0000 kJ)**

**4 g E • 11 g KH • 7 g F**



## Geliebte Semmelknödel

**4 Portionen • ca. 40 Minuten**

4 Weizenbrötchen (vom Vortag) • 2 Eier (Größe M) • 150 ml Vollmilch • 1 große Zwiebel • 30 g frische glatte Petersilie • 2 EL Butter • 5 TL Salz • frisch gemahlener Pfeffer • Semmelbrösel

**1** Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit 1 TL Salz vermischen. **2** Die Zwiebel fein würfeln und mit der fein gehackten Petersilie kurz in Butter andünsten. Die Milch erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. **3** Das Zwiebel-Petersilien-Gemisch sowie die warme Milch zu den Brötchenwürfeln in die Schüssel geben. Alles gemeinsam vermengen und ca. 15 Min. ziehen lassen. **4** In einem großen Topf Wasser erhitzen. Die Eier verquirlen und



zu der Brotmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemisch zu einem Teig verkneten. Dann mit nassen Händen daraus etwa tennisballgroße Kugeln formen. **5** Die Knödel in das kochende Salzwasser legen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Die Knödel ca. 20 Min. gar ziehen lassen, ohne sie zu kochen.

**Pro Portion ca. 326,1 kcal (1372,8 kJ)**

**11,1 g E • 47,9 g KH • 9,2 g F**

**Die Kerntemperatur von Rinderfilet liegt bei medium gegartem Fleisch zwischen 50 und 60 Grad. Kurzes Garen garantiert einen zarten und saftigen Genuss.**



## Rinderfilet mit frittierten Zwiebeln

**4 Portionen · ca. 30 Minuten**

4 Filetsteaks • 6 weiße Zwiebeln • 600 ml Sonnenblumenöl • 4 EL Mehl • 50 ml Öl zum Braten • 1 EL Tomatenmark • 1 TL Zucker • 200 ml Rotwein • 2 EL Balsamico • 1 Schale Kresse

**1** Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. **2** Zwiebeln schälen und in Mehl wenden. In die Pfanne geben und frittieren. Das Öl ist heiß genug, wenn Bläschen aufsteigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. **3** Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks salzen und auf jeder Seite 20 Sek. hellbraun braten. Steaks pfeffern und beiseite stellen. **4** Tomatenmark und Zucker in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Balsamico abschmecken. **5** Steaks in die Sauce geben und darin erwärmen. Steaks mit Sauce und Röstzwiebeln anrichten und mit Kresse bestreuen.

**Pro Portion ca. 580,5kcal (2422,3 kJ) 44,8 g E · 19,0 g KH · 31,4 g F**

## Marzipan-Bratäpfel

**4 Portionen · ca. 30 Minuten**

4 Äpfel (Boskoop) • 100 g gehackte Mandeln  
6 EL Ahornsirup • 2 TL Zimt • Saft einer halben Zitrone • 100 g Marzipan • 20 g Margarine • 1 EL Rosinen • Puderzucker

**1** Von den Äpfeln den Deckel abschneiden und mit dem Löffel den Apfel zur Hälfte aushölen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2** Gehackte Mandeln, Ahornsirup, Zitronensaft, Zimt, Marzipan, Rosinen und Margarine gut vermischen und vorsichtig in die Äpfel drücken. **3** Deckel wieder daraufsetzen und 20–25 Min. im Ofen garen. Mit Puderzucker bestreuen oder mit Vanillesauce oder -eis servieren.

**Pro Portion ca. 486,6 kcal (2036,3 kJ)  
7,8 g E · 59,2 g KH · 22,7 g F**



## Glasierte Möhren

**4 Portionen · ca. 20 Minuten**

1 Bund Möhren klein • 1 Zitrone • 50 g Zucker etwas Butter • Salz

**1** Möhren putzen und waschen. Dabei etwas Grün stehen lassen. Dickere Möhren halbieren und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. **2** Eine Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Evtl. die Schale als Garnitur für die Möhren abreiben. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Karamell mit der Hälfte an Zitronensaft und 50 ml Wasser ablöschen und weiterkochen. **3** Möhren in die Karamellsoße geben, eine Flocke Butter hinzugeben und schwenken. Mit Salz abschmecken und anrichten.

**Pro Portion ca. 162 kcal (678 kJ) · 2 g E  
30 g KH · 3 g F**



FRISCHES UND VITAMINREICHES

# Wintergemüse

**Hokkaido- & Butternusskürbis**  
DIE BESTE WAHL ZUM KOCHEN

## Kürbisgnocchi mit Feigen und Ziegenkäse

**4 Portionen • ca. 30 Minuten + Garzeit**

200 g mehligkochende Kartoffeln • 800 g Kürbisfleisch • Salz • 175 g Mehl • 40 g geriebener Parmesan • 2 Eigelb • Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss • 3 EL Butter • 3 TL Thymianblättchen • 20 g Kresse • 1 Handvoll Rucola • 4 kleine Ziegenfrischkäsetaler • 2 EL flüssiger Honig • 4 frische Feigen

**1** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. **2** Den Kürbis waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Etwas grobes Meersalz darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von oben ca. 20–25 Min. garen, bis der Kürbis weich ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ein Paar Spalten des Kürbisses zur Seite legen. **3** Die Kartoff-

feln mit Schale in Salzwasser kochen. Danach pellen. **4** Den Kürbis mit einem Löffel aus der Schale kratzen und in eine große Schüssel geben. Kartoffeln hinzufügen und beides mit dem Kartoffelstampfer zu einem möglichst glatten Brei zerstampfen. **5** Dann 150 g Mehl und 1 TL Salz darüberstreuen. Parmesan und Eigelbe untermischen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Dann den Teig in zwei Hälften teilen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 20 Min. in das Gefrierfach legen. **6** Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Eine Hälfte des Teiges aus dem Gefrierfach nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser rollen. Mit der zweiten Hälfte wiederholen. **7** Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm lange Stücke abschneiden, zwischen bemehlten Händen zu einer Kugel formen und diese dann vorsichtig über die bemehlte Rückseite einer Gabel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. So weitermachen, bis der komplette Teig zu Gnocchi verarbeitet ist. **8** Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen und die Gnocchi darin für 30 Min. "trocknen". Einen

großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Die Gnocchi darin in kleinen Chargen (nicht zu viele Gnocchi auf einmal ins Wasser geben, da sie sonst ggf. aneinander kleben bleiben) gar ziehen lassen. Sie sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. So weiter verfahren, bis alle Gnocchi gar sind.

### Zum Servieren

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Thymian darin kurz anbraten. Die Gnocchi abtropfen lassen und in der Thymianbutter schwenken. 2 EL Honig in die Pfanne geben und den Ziegenkäse kurz in der Pfanne braten, bis er weicher wird und etwas gebräunt ist. Die Kürbis-Gnocchi mit Pfeffer bestreut servieren. Den Ziegenkäse darauf anrichten und mit geviertelten frischen Feigen und Kürbisspalten servieren. Mit Kresse und Rucola garnieren.

**Pro Portion ca. 587,1 kcal (2467,0 kJ)**  
**18,8 g E • 79,2 g KH • 20,4 g F**





## Pastinakensuppe mit Birne

**4 Portionen • ca. 30 Minuten**

1 TL Kardamom • 2 Knoblauchzehen • 1 EL Currypulver • 2 Zwiebeln • 600 g Pastinaken • 2 EL Öl • 30 g Koriandergrün • 1,2 l Gemüsebrühe • 4 mittelgroße Birnen • ½ TL Cumin • 100 ml Sahne • ½ TL Koriandersamen

**1** Birne schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. **2** Die Pastinaken putzen und würfeln. **3** Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Pastinaken und der Birne in Öl in einem großen Topf anschwitzen. **4** Die Gewürze und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben und kurz unter ständigem Rühren anrösten. **5** Nun alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, umrühren und zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. **6** Alles mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne unterrühren. **7** Suppe mit Koriandergrün bestreuen und sofort servieren.

**Pro Portion ca. 347,6 kcal (1454,6 kJ)**  
**4,3 g E • 47,3 g KH • 12,8 g F**



## Rote Bete Quiche

**12 Stücke • 30 Min. + 80 Minuten Back- und Ruhezeit**

200 g Dinkelmehl • 10 g Salz • 80 g Butter • 1 Ei (Größe M) • 2 EL eiskaltes Wasser  
500 g Rote Bete (vorgegart & vakuumiert) • 1 rote Zwiebel • 1 TL Öl • 3 EL Balsamico-Essig • 250 ml Milch • 100 g Frischkäse • 4 Eier (Größe M) • 1 TL Thymian (getrocknet) • ½ TL Knoblauchpulver • ½ TL gemahlene Muskatnuss • 1 TL Salz • ½ TL Pfeffer • 150 g Feta • 20 g Mandeln (optional) • 10 g Petersilie

**1** Für den Boden Mehl, Salz, Butter und Ei mit Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2** Rote Bete in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **3** Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Mit Balsamico ablöschen und 4–5 Minuten leicht köcheln lassen. Rote Bete dazugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen. **4** Für die Füllung Milch, Frischkäse, Eier sowie Thymian, Knoblauchpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. **5** Springform auf dem Boden mit Backpapier auslegen, den Rand ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Springform ausrollen und in die Form legen. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. **6** Rote Bete auf den Teig geben. Den Feta zwischen den Händen zerbröseln und gleichmäßig auf der Rote Bete verteilen. Die Milch-Eier-Masse darübergießen. Mit einer Prise Thymian bestreuen. **7** Die Rote-Bete-Tarte im Ofen auf der mittleren Schiene 45–50 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Optional einige Mandeln am Ende auf der fertigen, noch warmen Quiche verteilen und mit Petersilie garnieren. Vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

**Pro Portion (bei 12 Port.) ca. 218,3 kcal (911,1 kJ) 6,6 g E • 18,4 g KH • 12,2 g F**





## Ausbildung im boni Center

# DEIN WEG – DEIN ERFOLG

Du liebst Essen oder kochst und backst gern, dich interessiert die Herkunft von Lebensmitteln und du findest ihren Einkauf und ihre Vermarktung spannend? Bei boni kannst du die faszinierende Welt der Lebensmittel von der Ernte bis zum Verkauf in unseren Lebensmittelläden hautnah erleben! Du glaubst gar nicht, was es alles hinter den Kulissen zu tun gibt, bis dein Lieblingsprodukt an der Ladenkasse liegt. Bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Teams. Melde dich einfach für einen unverbindlichen Austausch.

Jetzt für  
**2025**  
bewerben!

## boni Center – wir kümmern uns um dich

In unserem boni Center und in der Verwaltung arbeiten weit über 500 Kolleg:innen, die sich täglich mit großer Leidenschaft und Liebe für unsere Produkte und die Bedürfnisse unserer Kund:innen engagieren. Deshalb achten wir darauf, dass sich alle, die bei uns arbeiten, wohlfühlen, indem wir eine freundschaftlich-kollegiale Arbeitsatmosphäre schaffen. Dazu gehört es, fair miteinander umzugehen und sich gegenseitig zu unterstützen. In deinen 2-monatlich wechselnden Ausbildungsabteilungen stehen dir jederzeit hilfsbereite und nette Kolleg:innen zur Seite sowie Azubi-Partner:innen, die erst kurz vorher, ebenso wie du, in der Ausbildung waren. Und wenn du deine Ausbildung gut absolviert hast, kannst du direkt mit deiner ganz persönlichen Karriere bei boni durchstarten und die vielen Chance nutzen, die sich bei uns bieten.



Bewirb dich bei uns in der Firmenzentrale:  
akzenta GmbH & Co. KG  
Personalabteilung  
Unterdörnen 61–63, 42283 Wuppertal,  
Telefon: 0202 55 12 66 18  
[ausbildung@akzenta-wuppertal.de](mailto:ausbildung@akzenta-wuppertal.de)

[WWW.RUNDUM-AKZENTA.DE/KARRIERE/AUSBILDUNG](http://WWW.RUNDUM-AKZENTA.DE/KARRIERE/AUSBILDUNG)



**FLEISCHER:IN**  
IN DER BONI-METZGEREI

In der dreijährige Ausbildung zum/zur Fleischer:in lernst du traditionelle Handwerkskünste wie Wurstern, Räuchern, Pökeln und Fleisch zerlegen. Du wirst von erfahrenen Fachkräften in einer modernen Metzgerei angeleitet. Nach der Ausbildung kannst du als Fleischer:in arbeiten und dich bei guten Leistungen zum/zur Fleischermeister:in weiterbilden.

**ABITURIENT:INNENPROGRAMM**  
INKL. ABSCHLUSS  
HANDELSFACHWIRT:IN

Hier erlangst du in drei Jahren zwei Abschlüsse: Zuerst schließt du die verkürzte Ausbildung zum/zur Kaufmann/-frau im Einzelhandel ab, dann machst du die Weiterbildung zum/zur Handelsfachwirt:in. Jedes der drei Ausbildungsjahre hat unterschiedliche spannende Inhalte. Im 3. Jahr spezialisiert du dich schon und übernimmst erste Führungsaufgaben.

**VERKÄUFER:IN ODER  
KAUFMANN/-FRAU IM EINZELHANDEL**

Die Ausbildung dauert zwei Jahre, mit der Möglichkeit, nach einem weiteren Jahr den Abschluss als Kaufmann/-frau im Einzelhandel zu erlangen. Abiturient:innen können die Ausbildung verkürzen. Du arbeitest direkt im Markt und durchläufst dabei elf Abteilungen, wie die Kasse, Obst- & Gemüseabteilung und Bedienungstheken. Im dritten Jahr kannst du dich auf einen Bereich spezialisieren.

**FACHVERKÄUFER:IN**  
LEBENSMITTELHANDWERK

In der dreijährigen Ausbildung zum/zur Fachverkäufer:in bist du abwechselnd an den verschiedenen Bedienungstheken in unserem boni-Markt tätig. Dort lernst du alles über die rund 350 Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie 500 Käsesorten und berätst Kunden fachkundig. Nach dem erfolgreichen Abschluss kannst du als Fachverkäufer:in an den Theken weiterarbeiten oder dich weiterbilden.

# Sudoku

## Mitmachen & gewinnen

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

				7		5		
	5	4		6	7	8	9	
				4				
3			4	<input type="text"/>				
4	1		9	8		5		
	6			1	8	3		
			7	3	2		1	
8		7						
	9			4			7	3

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

Einsendeschluss 31. März 2025

# SÜSSE VERFÜHRUNG

# mit Flocken



## Saftiger, gefüllter Karottenkuchen

### 12 Stücke · 30 Minuten + Backzeit

250 g Karotten • 5 Eier • 1 TL Vanillepaste  
100 g weißer Zucker • 100 g brauner Zucker  
120 g flüssige Butter • 250 g gemahlene  
Haselnüsse • 100 g gemahlene Buchweizen-  
flocken • 3 EL Cranberrys • 3 EL Rosinen  
und Korinthen • 3 EL gehackte Walnüsse  
2 TL Backpulver • 2 TL Ceylon-Zimt Grieß  
für die Form zum Bestäuben

**Für die Frischkäsecreme:** 350 g Frischkäse  
natur • 100 g weiche Butter • 1 Prise Salz  
1 Zitrone (Abrieb und Saft) • 1 TL Vanillepaste  
120 g Puderzucker

**1** Den Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form fetten und mit Grieß bestäuben. **2** Die Butter in einem Topf langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen. **3**

Buchweizenflocken mahlen (Küchenmaschine, Zerkleinerer, Standmixer). Anschließend die Karotten schälen und fein reiben. **4** Die Eier mit dem Zucker und der Vanillepaste 2–3 Minuten dickschaumig aufschlagen. Die flüssige Butter unterziehen. **5** Gemahlene Nüsse und Buchweizenflocken, Backpulver und Zimt mischen und unter die Eiermasse heben. **6** Cranberrys, Walnüsse, Rosinen, Korinthen und Karottenstücke unter den Teig ziehen. **7** Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen und den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Karottenkuchen vollständig auskühlen lassen, bevor es an die Zubereitung der Frischkäsecreme geht.

### Frischkäsecreme:

**1** Weiche Butter und Frischkäse (Zimmertemperatur) miteinander verrühren. Schale einer Zitrone abreiben und mit der Vanillepaste und einer Prise Salz unterrühren. 1 ½ TL Zitronensaft zufügen. Zuletzt den Puderzucker zugeben. Das Frosting wird dann direkt cremig. **2** Abgekühlten Boden mit einem Messer in zwei Platten teilen. Untere Platte mit Frosting bestreichen. Obere Platte daraufsetzen und erneut mit dem Topping bestreichen. **3** Kuchen nach Wunsch verzieren und kaltstellen.

**Pro Portion (Bei 12 Port.) ca. 484,9 kcal (2020,7 kJ) 9,6 g E · 40,7 g KH · 30,9 g F**

# **boni** CENTER *spezial*

## **WINTERLICHER GENUSS**

Allerlei leckere Spezialitäten,  
die jetzt unbedingt in den  
Vorratsschrank gehören

## **KOMPLEX ODER WÜRZIG**

für Liebhaber:innen von Wein,  
Prickelndem, Likören oder  
Hochprozentigem

## **Frische Köstlichkeiten**

von den Bedienungstheken mit einer  
Riesenauswahl an besten Zutaten für  
die Klassiker der Jahreszeit.

Alle Angebote gültig vom 18.11.2024 bis 04.01.2025

## Zeit für sich und liebe Menschen

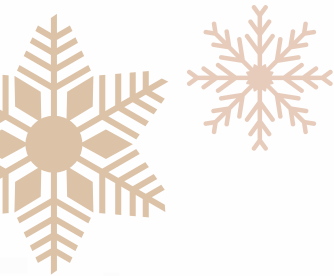
Weihnachten ist die Zeit, in der man sich in der Küche versammelt und Erinnerungen schafft. Backen symbolisiert den Geist des Schenkens, zeigt Liebe und Wertschätzung und ist eine tolle Möglichkeit, gemeinsam mit der Familie und Freunden Zeit zu verbringen. Backen zu Weihnachten geht auf eine Tradition aus den Klöstern zurück, die darin bestand, dort durch aufwendige Backkunst der Geburt Jesu Christi zu gedenken. Das typische deutsche Lebkuchenhaus eroberte im 19. Jahrhundert in Anlehnung an das Knusperhaus aus Hänsel und Gretel der Gebrüder Grimm deutsche und europäische Backstuben und lässt Kinderaugen seitdem leuchten. Vielleicht liegt es bei Ihnen schon ein bisschen zurück, dass Sie ein Knusperhäuschen gebaut haben, aber wäre es nicht einmal wieder eine schöne Idee? Beim Backen beschäftigt man sich mit wenigen Zutaten, es sind Ruhe und Geduld gefragt und man muss gewisse Wegstrecken zurücklegen. Das führt dazu, dass man die Tätigkeit als etwas Sinnliches und Entspannendes empfindet, im Vergleich zum oft effizienten und schnellen Kochen. Lassen Sie Ihrer Kreativität einfach freien Lauf. Alle Zutaten gibt es natürlich in Ihrem boni Center. Gutes Gelingen.

Ihr boni-Team



**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.

GESCHENK-  
**Ideen**  
 FÜR  
 GOURMETS



# Inhalt

\* \* \*  
**SPEZIAL**

- |   |  |
|---|--|
| <b>15</b> Saisonale Leckereien aus dem Obstsortiment<br><i>Wintergenuss aus der Natur</i> | <b>26</b> Fisch verliebt<br><i>Meeresköstlichkeiten</i>                                  |
| <b>16</b> Streichen und Nippen<br><i>Süßes im Becher und auf Brötchen</i>                 | <b>28</b> Alles ist Käse<br><i>Käsevariationen aus der ganzen Welt</i>                   |
| <b>18</b> Spuren von Glück<br><i>Naschen &amp; Knabbern</i>                               | <b>30</b> Perlende Momente<br><i>Sekt &amp; Aperitif</i>                                 |
| <b>20</b> Schneller Festschmaus<br><i>Edle Convenience-Produkte</i>                       | <b>32</b> Wein ist Poesie<br><i>Ausgewählte Tropfen für ihr Fest oder einfach nur so</i> |
| <b>22</b> Tierische Delikatessen<br><i>Wurst &amp; Schinken</i>                           | <b>35</b> Den Moment genießen<br><i>mit Whisk(e)y</i>                                    |
| <b>24</b> Vegane Festtagsfreuden<br><i>Pflanzlicher Genuss</i>                            | <b>38</b> Schnapsidee für Genießer<br><i>Vielfalt in jedem Schluck</i>                   |

## Geschenkideen: Ein boni-Einkaufsgutschein

**Manchmal sind es die einfachen Geschenke**, die größte Freude bereiten – besonders, wenn sie so vielseitig und praktisch sind wie ein Einkaufsgutschein. Ob für die Liebsten, Freunde oder Kollegen, ein Gutschein ist nicht nur eine Einladung zum Shoppen, sondern auch eine Geste, die Freiheit schenkt: die Freiheit, genau das zu wählen, was man wirklich braucht oder sich wünscht. Schenken Sie die Möglichkeit, beim nächsten Einkauf selbst zu entscheiden, was einem am meisten Freude bereitet – sei es ein leckeres Abendessen, ein kleines Stück Luxus oder einfach etwas, das den Alltag verschönert. Eine schöne Geschenkidee und eine Einladung, den Moment zu genießen und sich selbst etwas Gutes zu tun. Verschenken Sie dieses Stück Freiheit und sorgen Sie für ein Lächeln, das lange anhält!



### Aromatische Maronen

Die schmackhaften Esskastanien haben im Spätherbst Hochsaison. Es gibt viele leckere Rezepte, in denen die nussigen, leicht süßlichen Früchte abwechslungsreich verarbeitet werden.

### Französische Walnüsse

Walnüsse aus unserem Nachbarland Frankreich zählen zu den besten der Welt. Genießen Sie die intensiv-aromatischen Nüsse mit heller Innenfrucht. Ideal für den bunten Teller.



# Köstlicher Wintergenuss aus der **NATUR**

Granatäpfel, Maronen, Nüsse, Datteln und Trüffel – mehr als nur Zutaten. Sie haben den Geschmack von winterlichen Momenten und sind die besten Früchte, um die Vorfreude auf Weihnachten noch ein bisschen zu steigern. Wann, wenn nicht jetzt, ist so viel Naschen erlaubt? Und dann auch noch mit dem Plus an Vitaminen und Mineralstoffen.

### Frische Trüffel

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Ein Hauch von Luxus – 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.

### Frisches aus unserem Obst-Sortiment

In unserer Obst-Abteilung finden Sie sehr vielfältige regionale und exotische Zutaten für Ihr Weihnachtsfrühstück, Gebäck, Salate mit süßem Akzent oder den bunten Teller. Wie wäre es mit einem fruchtig-herben Granatapfel-Trifle oder einem Walnuss-Dattel-Gewürzbrot? Sollten Sie mal eine bestimmte Frucht vermissen, bestellen wir diese gern!



# Das Sonntag- morgen-GEFÜHL

Honig, Marmelade, Schokoaufstrich und dazu ein heißer Kakao oder Tee – alles, was ein Frühstück oder Nachmittagstee zu einem köstlichen Erlebnis macht. Für einen süßen Start und die perfekte Pause!

## Caotina Swiss Chocolate Drink

Durch die Verwendung allerbesten Zutaten hat Caotina einen besonders intensiven Geschmack nach Schokolade. Zaubern Sie mit Milch oder Milchalternativen eine leckere heiße Trinkschokolade oder ein verführerisches Dessert. Diverse Sorten.

je 500-g-Dose (1 kg 13.98)

6.99



## Yasashi Bio Tees

Natürliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau – zertifiziert mit dem Bio-Siegel. Die Teeblätter, Kräuter, Blüten und Früchte für die Tees kommen nicht irgendwoher, sondern aus den besten Anbaugebieten rund um den Globus. Die Herkunft jeder einzelnen Rohware bis zu ihrem Ursprung kann zurückverfolgt werden. Transparenter geht's nicht und dabei echt lecker! Diverse Sorten, 16 Beutel.

je Packung (Beutel -16)

2.49

FARMER'S  
SNACK®



# Gratis Farmer's Snack Schürze

- 1 Farmer's Snack Produkte für min. 10 € kaufen
- 2 Bon hochladen/einsenden
- 3 Farmer's Snack Schürze gratis erhalten

QR-Code scannen  
und Schürze sichern



Leckere  
Rezepte:  
[farmers-  
snack.de](https://farmers-snack.de)







**Bihopfar  
Trachthonig**

Raps- oder Lindenhonig. Die botanische Herkunft der natürlichen Trachthönige prägt den Geschmack, den Geruch sowie die Farbe des Honigs, wie den kräftig-aromatischen Lindenhonig oder den cremig-weichen, mehrfach prämierten Rapshonig.

je 500-g-Glas (1 kg 9.98)  
4.99



**Grashoff  
Weihnachtliche Schokocreme**

Das Beste aus der Kakaobohne in einer unwidderstehlichen, feinen Form. Crèmes in außergewöhnlich weihnachtlichen Geschmacksnoten. Diverse Sorten, z. B. Schokocreme mit Spekulatiusgewürz.

je 250-g-Glas (1 kg 15.96)  
3.99



**Teekanne Organics**

Jung, frech und so lecker: Das sind die Bio-Tees von Teekanne Organics. Mit einem motivierenden Spruch und purem Geschmack ein leckerer, natürlicher Begleiter durch den Tag. Diverse Sorten, 20 Beutel.

je 50-g-Packung (1 kg 59.80)  
2.99

**Grafschafter  
Winterzauber**

Exquisite Fruchtaufstriche, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Diverse Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“.

je 320-g-Glas (1 kg 5.28)  
1.69



**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](http://www.darbo.com) | [augenschmaus.darbo.at](http://augenschmaus.darbo.at) | [@darbo\\_official](https://www.instagram.com/darbo_official)



# Diese Seiten können Spuren von **GLÜCK** enthalten

und das haben wir uns zum Ende des Jahres doch nun wirklich verdient. Viel Spaß beim Naschen und Knabbern.



## Loacker Patisserie

sortiert, z. B. Crème Noisette, zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialitäten zum Hochgenuss. Sie bescheren mit ihren raffinierten, perfekt ausgewogenen Kombinationen unvergleichliche Geschmackserlebnisse: Crème Noisette, Coconut, Haselnuss Zartbitter, Cappuccino, Noir Orange und White Coconut sorgen für ein Geschmacksfeuerwerk.

**je 100-g-Packung (1 kg 24.90)**  
2.49



## Sia Vår finaste

Das Premiumeis mit extra viel schwedischer, frischer Sahne und exklusiven Zutaten. Immer hergestellt in Slöinge, Halland. 30 % Sahne. Diverse Sorten.

**je 500-ml-Becher (1 l 10.98)**  
5.49



## Lindt Weihnachts-Tradition

Gebrannte Mandeln in Mandel-Nougat und weißer Schokolade. Lassen Sie sich von dieser raffinierten Schokoladenkreation der Maitres Chocolatiers von Lindt in Weihnachtsstimmung bringen. Ein knackig-zartes Naschvergnügen.

**je 100-g-Beutel (1 kg 39.90)**  
3.99



## Peters Pralinen

Lassen Sie sich verführen von den vorweihnachtlichen Köstlichkeiten aus dem Hause PETERS. Die Wintermärchen-Edition bietet verschiedene aufregende, winterliche Aroma-Kombinationen wie z. B. der Bratapfel-Trüffel, der durch sein köstliches Aroma von Zimt und Nelken in Kombination mit dem fruchtigen Geschmack von Äpfeln überzeugt. Weihnachtlich anmutende Aromen im Einklang mit feiner Vollmilch-Schokolade charakterisieren den faszinierenden Zimt-Trüffel. Der himmlisch gewürzte Glühwein-Trüffel ist wie geschaffen für gemütliche Winterabende und der Stollen-Trüffel scheint einzigartig durch seine köstliche Ganache aus frischer Sahne und feinem Vanillelikör, abgeschmeckt mit weihnachtlichen Gewürzen, Honig und Mandeln. So schmeckt Weihnachten! Neben diesen außergewöhnlichen Trüffeln gibt es in dieser Mischung auch die klassischen Trüffel wie den Vanille-Trüffel, den herbkräftigen Rum-Trüffel sowie den Espresso- oder den Marc-de-Champagne-Trüffel. Da ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Diverse Sorten.

**je 200-g-Becher (1 kg 29.95)**  
5.99





**MAX  
Premium Macadamia**  
Eine köstliche und gesunde Knabber-  
rei aus hochwertigen Macadamianüs-  
sen. Die Nüsse sind ohne Zugabe von  
Fett und Öl geröstet, um ihren natür-  
lichen Geschmack und Nährstoffge-  
halt zu erhalten.  
**je 150-g-Dose (1 kg 39.93)**  
5.99

**Ültje Linsen Crackets  
oder Fusion**

Wahrer Snack-GeNUSS mit den  
ültje Linsen Crackets, wo Erd-  
nuss auf einen Linsen-Paprika-  
Knuspermantel trifft, oder mit  
den ültje-Fusion-Erdnüssen, ver-  
feinert mit den besten Gewürzen  
wie Paprika, Curry oder BBQ.  
Diverse Sorten.  
**je 110-150-g-Beutel (1 kg ab 9.93)**  
1.49



**Lorenz Snack Hits**  
Deutschlands beliebteste Knabbermischung  
heißt Snack-Hits! In jeder Packung finden Sie:  
NicNac's, ErdnußLocken, Chipsletten, Pommels,  
Saltlets und Clubs. Das bedeutet Vielfalt und  
Knabber-Spaß für jeden Geschmack – egal, ob  
im kleinen Kreis der Familie oder auf einer Party  
mit Freunden. Einfach öffnen, servieren und die  
Snackvielfalt genießen.  
**je-280-g-Packung (1 kg 10.68)**  
2.99



**Tyrrell's Chips**  
Englische Chips aus besten Kartoffeln  
wie Lady Rosetta und Lady Claire.  
Mit Schale langsam gebacken und im  
Big Spinny Thing™ raffiniert veredelt,  
denn wer mag schon zu fettige Chips?  
Diverse Sorten, z. B. Sweet Chilli oder  
Sea Salt & Cider Vinegar.  
**je 150-g-Beutel (1 kg 13.27)**  
1.99



**Seeberger  
Gebrannte Mandeln oder  
Haselnusskerne**  
Nicht nur köstlich – sondern  
mit einem Hauch von  
Weihnachtsmarkt-Duft in  
jeder Tüte karamellisierter  
Köstlichkeiten. Diverse Sorten.  
**je 150-g-Beutel (1 kg 26.60)**  
3.99

# Knackige Jahrmarkt-GeNüsse!



Snack Spaß. Snack Seeberger.



# Man nehme von allen nur das **BESTE** -

das ist guter Geschmack. Mit diesen Anregungen für Ihre weihnachtliche Einkaufsliste haben Sie alles daheim für die schnelle Küche in der Winterzeit.

## Steinhaus Pasta Nonna

Frische Pasta nach Nonnas Originalrezept mit einer feinen Mehlbestäubung und sehr cremiger Füllung. Molto buono! Diverse Sorten, z.B. Burrata-Pomodoro.

je 230-g-Packung  
(1 kg 13.-)

2.99



## Block House Trüffel Creme

Egal, ob sie Nudeln kochen, ein Fleischgericht zubereiten oder eine Sauce veredeln wollen. Das ist die ideale Zutat. Die mit köstlichen schwarzen Trüffeln zubereitete Creme eignet sich aber auch zum Dippen nebenher, zum Verfeinern oder Bestreichen.

je 200-g-Becher (1 l 12.45)

2.49



## Zum Dorfkrug Dressing

Die Salatsauce für die kreative Küche – mit hochwertigem Rapsöl sowie unverfälschten Zutaten, die den Saucen ihren Geschmack geben – eignet sich ideal für Salate, Fleisch- und Fischgerichte sowie als Dip. Diverse Sorten, z. B. Kürbiskern-Dressing.

je 250-ml-Flasche

(1 l 7.96)

1.99

## Block House Saucen

Ganz gleich, zu welchem Fleisch- oder Fischgericht Sie eine Sauce benötigen, welche die Würze des kulinarischen Hauptdarstellers auffallend gut ergänzt: Mit den Block House Saucen liegen Sie immer richtig. Diverse Sorten, z. B. Knoblauchsauce.

je 240-ml-Glas  
(1 l 12.46)

2.99



## Mutti Pesto

Mutti Pesto Rosso ist eine einfache, aber schmackhafte Neuheit: ein echtes hochwertiges Pesto, das durch den frischen Geschmack der besten italienischen Tomaten in verschiedenen Farben verstärkt wird. Dank der Verwendung der roten Tomate (59.5 %) ist es ein schmackhaftes, aromatisches und dennoch leichtes Pesto. Angereichert ist es mit halbtrocknen Tomaten, Parmigiano Reggiano und Mandeln. Entdecken Sie auch die anderen Geschmacksrichtungen des Sortiments!

Diverse Sorten, z. B. Pesto Rosso.  
je 180-g-Glas (1 kg 13.83)

2.49



## Odenwald Gourmet-Preiselbeeren

sind mit einem Schuss Rotwein, einem Hauch Nelken und einer Prise Zimt verfeinert. Ihr süß-säuerlicher Geschmack harmonisiert hervorragend mit kräftigem Fleisch oder Käse.

je 220-g-Glas (1 kg 11.32)

2.49



Fotos: AdobeStock / Davizro Photography, Gulsina, nerudoi, Ekaterina



**Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi**  
Unwiderstehliche Varianten, von traditionell bis fantasievoll, mit oder ohne Füllung und einer wichtigen Konstante: die Qualität der Zutaten und der unverwechselbare Geschmack. Diverse Sorten.  
**je 280/300-g-Beutel (1 kg 9.96/9.30)**  
2.79



**Jürgen Langbein Suppen**  
Auf Basis traditioneller Rezepturen und hochwertiger Zutaten werden die Suppen von Meisterköchen handwerklich zubereitet. Das Suppen-Sortiment vereint Tradition und Regionalität mit Innovation und Exotik – und lädt zu immer neuen Genusslebnissen ein. Diverse Sorten.  
**je 400-ml-Dose (1 l 7.48)**  
2.99



**Jürgen Langbein Königin-Pasteten**  
4 Blätterteigpasteten mit Deckel zum Aufbacken. Klassisch zum Befüllen mit Ragout fin und weiteren Ragout-Spezialitäten.  
**je 100-g-Packung (1 kg 14.90)**  
1.49



**Jürgen Langbein Fond oder Bio-Fond**  
Die Fonds verleihen Bratensaucen und Ragouts eine unvergleichliche Tiefe und ein intensives Aroma. Die Bio-Produkte werden aus kontrolliert ökologischen Zutaten kreiert. Diverse Sorten.  
**je 400/500-ml-Glas (1 l 6.23 / 4.98)**  
2.49



**PERFEKTE SAUCENHAFTUNG**  
AUF DIE ITALIENISCHE ART



IM NEUEN DESIGN UND 500g GRÖßE

 **EXKLUSIV**  
Herstellungsverfahren mit Bronzematrizen

 **EINZIGARTIG**  
Raue Textur für perfekte Saucenhaftung

 **INTENSIV**  
Authentischer Geschmack



Die boni-Wursttheke bietet eine große Auswahl feinsten Wurst-Spezialitäten und stellt Ihnen auf Bestellung gern abwechslungsreiche Aufschnittplatten zusammen.

### Vorbestellung

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

# Uns ist es eben nicht WURST, was Sie essen

Unsere Kolleg:innen von den Bedienungstheken für Wurst- und Fleischwaren haben für Sie ein paar feine Delikatessen für die Winterzeit ausgewählt.



### Villani Tartufo Rohschinken mit Trüffel

Für Trüffel-Liebhaber, feinsten luftgetrockneter Schweineschinken, gefüllt mit dunklen Trüffellocken, die ein leicht nussiges Aroma verströmen. Aus erlesenen italienischen Keulen.

je 100 g  
3.99



### Lachsschinken „Pariser Art“

Mild gesalzen und geräuchert. Der Lachsschinken Pariser Art wird aus dem Schweinerücken hergestellt. Sein Fleisch ist besonders zart und hat eine schöne rote Farbe.

je 100 g  
2.49



### Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“

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

je 100 g  
1.99

## Bedford<sup>®</sup> Delikatessen



### Bedford Osnabrücker Friedensschinken

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

je 100 g  
3.69

### Culatello di Zibello

Ein italienischer Rohschinken aus der Provinz Parma, der als König der italienischen Wurstwaren gilt. Hierfür werden nur ausgewählte Fleischsorten der besten Stücke des Tages ausgewählt.

je 100 g  
9.90





**schnell  
UND  
LECKER**

**„Duroc“ French Racks**  
Die zarten Rippchen aus Spaniens Region Katalonien haben eine hervorragend ausgebildete Marmorierung. Als eine der wenigen Rassen hat sich das Duroc-Schwein die Fähigkeit erhalten, intramuskuläres Fett zu bilden und einzulagern.  
**je 100 g**  
2.22



## Italienischer Nudelsalat mit Schinken

**6 Portionen**

600 g Nudeln, z. B. Penne • etwas Salz, weißer Pfeffer • 10 EL Olivenöl • 250 g Cocktailtomaten • 1 Bund Basilikum • 150 g Mais 400 g Mozzarella • 400 g gekochter Schinken in Scheiben • 8 EL Weißwein-Essig

**1** Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen und in 2 EL Öl schwenken. **2** Tomaten waschen und halbieren. Basilikum zupfen und waschen. Mozzarella und Schinken in schmale Streifen schneiden. Abgetropften Mais dazugeben. Alles mischen. **3** Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. 8 EL Öl darunter schlagen. Marinade über den Salat geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Mit Basilikum garnieren.

**Regional**

**Laame**  
frischer geht's nicht



**Sauerbraten vom Rind**  
Von unseren Metzgern nach Hausfrauenart eingelegt. Mageres und zartes Fleisch von höchster Qualität aus regionalen Qualitätsbetrieben.  
**je 100 g**  
1.79



**Frisches irisches Lammkotelett**  
Zartes, aromatisches und saftiges Rückenkeulett vom irischen Weidelamm. Besonders schmackhafte Teilstücke für anspruchsvolle Genießer.  
**je 100 g**  
2.49

**Rinderfiletspieße mit Bohnen im Speckmantel**  
Mariniert mit Kräuterbutter. Fix und fertig für die Pfanne oder den Grill. Supersaftig, lecker und leicht zuzubereiten.  
**je 100 g**  
2.99



Fotos: AdobeStock / Igor Normann, Art Stocker

**Rama** **JETZT MITFEIERN und 1 von 3 WMF Sandwichmakern gewinnen!**  
*100 Jahre für euch da!*



## Rama 100 Jahre Gewinnspiel

Um einen WMF Sandwichmaker zu gewinnen, sende diesen Coupon einfach ausgefüllt auf einer ausreichend frankierten Postkarte an: Akzenta Kundenmagazin, Postfach 200143, 42201 Wuppertal oder per E-Mail an magazin@akzenta.org, Stichwort: Rama. Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den akzenta-Märkten werfen.

Vor- und Nachname

---

Straße/Nr.

---

PLZ/Ort

---

Telefon

---

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN:**  
Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren, außer Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns und der Rechtsweg sind ausgeschlossen. Die Teilnahme ist unabhängig vom Kauf. Ihre Daten für das Gewinnspiel werden ausschließlich zur Gewinnermittlung und Gewinnübergabe benötigt und anschließend vernichtet. Eine Verwendung für Werbezwecke erfolgt nicht. Die Teilnahme über eine automatisierte Spieleintragung führt zum Ausschluss. Der Gewinn muss im Markt abgeholt werden.

Einsendeschluss ist der 31.01.2025





# Vegane FESTTAGSFREUDEN

Unsere feine Auswahl an innovativen, pflanzlichen Produkten, die nicht nur gut für den Planeten, sondern auch ein Genuss für jeden Gaumen sind. Entdecken Sie mit uns die Vielfalt und Kreativität, die in jeder pflanzlichen Alternative steckt – von herzhaften Köstlichkeiten bis hin zu süßen Verführungen.



**Andros Dessert**  
**Tiramisu oder Himbeer Cheesecake**  
"So good – so veggie". Leckere vegane Dessertvariationen. Wunderbar cremig. Auf Kokosnussbasis. So geht Geschmack ohne Kompromisse – einfach unglaublich lecker und überraschend vegan!  
**je 90-g-Becher (1 kg 19.89)**  
1.79



**Nabio**  
**Süße vegane Aufstriche**  
Salted Caramel, Brownie Haselnuss oder Kokos Tonka Bit. Veganer Genuss als Brotaufstrich, zu Gebäck oder als Basis für Desserts. Auf Bohnenbasis hergestellt und ohne Zusatz von Industriezucker. Die Süße kommt größtenteils aus Dattel- oder Agavensirup.  
**je 175-g-Glas (1 kg 17.09)**  
2.99



**Nucao**  
**Schokolierete Früchte**  
Crunchy-Früchte treffen auf süßen Zartbitter-Kakaogenuss aus nachhaltigem Anbau. Nur mit besten natürlichen Zutaten und in der Papiertüte verpackt.  
**je 50-g-Beutel (1 kg 45.80)**  
2.29

Eine nette Geschenk-idee

**Koawach**  
**Bio-Glücksmomente**  
Zehn mal Glück für zwischendurch: Ein Glückskeks mit fairem Koawach-Kakao und Guarana? Der vegane Schokokeks mit einem inspirierendem Spruch im Inneren versüßt jeden Tag!  
**je 10-Stück-Box (Stück -.44)**  
4.44



**Vegane Produkte bieten eine hohe Versorgung mit Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, während sie gleichzeitig helfen, den Konsum gesättigter Fette und das Cholesterin zu senken.**





**Violife Creamy Supreme**

Zart verstrichen auf einem Frühstücksbrötchen oder beim veganen Kochen Soßen und Desserts verfeinern – kein Problem mit dem cremigen Frischkäse, ganz ohne Milch, rein pflanzlich und mit Kokosöl hergestellt. Diverse Sorten.

je 150-g-Becher  
(1 kg 16.60)  
2.49



**frisch  
UND  
VITAMIN-  
REICH**

**Zucchini-  
Auberginen-Auflauf**

**6 Portionen**

2-3 Zucchini • 2 Auberginen • 8 Tomaten • 3 Knoblauchzehen gehackt • 4 große Kartoffeln • 80 ml Olivenöl • 2 TL Kräuter der Provence • Salz, Pfeffer

**1** Gemüse in dünne, gleich große Scheiben schneiden. **2** Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. **3** Das Olivenöl mit dem gehackten Knoblauch und der Hälfte der Kräuter vermischen und den Boden der Form mit 2 EL des Gemisches bestreichen. **4** Die Gemüsescheiben schichtweise anordnen. **5** Restliche Olivenölmischung über das Gemüse geben. Großzügig mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen. **6** 35-40 Minuten backen. Auf Wunsch mit frischen Kräutern belegen.

**Alpro Cooking Soya oder Light Soya**

Zwei vielseitige Freunde für Ihre Küche. Egal, ob in einer scharfen Soße oder zum Verfeinern einer Suppe. 100 % pflanzlicher Geschmack. In zwei unterschiedlichen Fettstufen (7 % oder 20 %).

je 250-ml-Packung  
(1 l 3.96)  
0.99



**Steinhaus Vegane Sauce**

100 % leckere Sauce mit Champignons und Steinpilzen auf Basis von Linssenprotein. Diverse Sorten, z. B. mit Edelpilzen oder Bolognese-Style mit vielen fruchtigen Tomaten.

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



**Krone Mein Lieblings Laxx oder Graved Laxx**

Authentischer Lachs geschmack durch Omega-3-Fettsäure mit einer feinen Rauchnote, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Auf Basis von Stärke, Ackerbohne, Raps und Reis.

je 70/80-g-Packung  
(1 kg 32.71/28.63)  
2.29

**Billie Green Snack Salami-Style**

Stillt den Hunger im Handumdrehen. Vegane Salami-Variationen auf Basis von Weizen- und Erbsenprotein. Rein pflanzlich. In den Geschmacksnoten: Klassik, mit Chili oder Käsenote. Diverse Sorten.

je 75-g-Packung  
(1 kg 30.53)  
2.29



**Greenforce Kochschinken, Roastbeef, oder Leberkäse-Aufschnitt**

Bei diesen veganen Aufschnittvarianten braucht man auf den frischen Geschmack seines Lieblingsaufschnitts nicht verzichten. Perfekt zur rein pflanzlichen Brotzeit.

je 70-g-Packung  
(1 kg 35.57)  
2.49





# Fisch VERLIEBT

**Vorbestellung**  
 Haben Sie besondere Wünsche? Möchten Sie feine Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare im Markt.

Wer gern eiweißreich isst, sollte unbedingt auch den Fisch in seinen Speiseplan integrieren. Gerade an den Festtagen ist Fisch leichter bekömmlich als Fleisch. Das liegt daran, dass Fisch fast kein Bindegewebe hat. Außerdem ist die Dichte an Nährwerten bei Fisch beeindruckend.



**Wechsler Forellenfilets**  
 Über offenem Buchenholzfeuer schonend geräuchert, ganze Filets ohne Haut. Einzeln von Hand filetiert und verpackt.  
**je 125-g-Packung (1 kg 37.52)**  
 4.69



**Wechsler Senf-Dill-Sauce**  
 Diese leckere Senf-Dill-Sauce ist die perfekte Ergänzung zu allen Lachs-Spezialitäten. Einfach ein Brötchen mit Lachs belegen, mit Senf-Dill-Sauce bestreichen und genießen.  
**je 90-ml-Glas (1 l 27.67)**  
 2.49



**Mowi Fjord Räucherlachs**  
 Lachs aus verantwortungsvoller Aquakultur in Norwegen. Geräuchert unter Buchenholzfeuer und mit Meersalz verfeinert.  
**je 100-g-Packung (1 kg 54.90)**  
 5.49



**Mowi Fjord Stremellachs**  
 Geräucherte Fjord-Lachsspezialitäten, die bei optimalen Temperaturen zu einem ganz besonderen Genuss geräuchert werden. Der Rauch von erlesenem Buchenholz sorgt dafür, dass der Lachs sein herrliches Aroma und seine einzigartige Saftigkeit entwickelt. Natur und 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 zur boni Fischfeinkost:  
Telefon 0 23 02/9 10 95-874 oder -875

**boni**  
Fischfeinkost



### Haak & Christ Garnelen 50/70

Seawater-Garnelen. Gekocht, geschält, glasiert und einzeln eingefroren: als Shrimps-Cocktail, für Ihre Paella, für Ihre Seafood-Pizza, für Ihren Meeresfrüchte-Salat ... oder einfach nur so!

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

### Haak & Christ Seeteufel Filets

Entdecken Sie die Vielfalt und den Genuss exotischer Fischfilets. Zertifizierte gefrorene Filets zur direkten Verwendung.

je 1-kg-Beutel / 800-g-ATG  
(1 kg 11.10)  
8.88



◆ ◆ ◆ ◆ ◆  
JETZT ONLINE  
VORBESTELLEN!

Deine Lieblingsprodukte und unsere Sushi-Platten zum Teilen kannst du ganz einfach online vorbestellen und im EAT HAPPY Shop in allen akzenta Märkten und im Boni Center abholen.

EAT HAPPY



QR-Code  
scannen &  
Produkte  
entdecken





**Vorbestellung**

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



# KÄSE ist die Antwort, egal, wie die Frage lautet

Scheinbar hat man in Polen schon 5500 v. Chr. den ersten Käse produziert, was Ausgrabungen bestätigen. Dennoch sind Deutschland und Frankreich in Europa Spitzenreiter in der Produktion von Käse. Zusammen mit den Schweizern und Italienern sind wir aber auch erstklassig, was Geschmack, Qualität und die Vielfaltigkeit des Sortiments betrifft.

**Brie de Meaux Trüffel**

Französischer Weichkäse Mit 3 % echten Trüffeln aus dem Périgord, durch die der Kuh-Rohmilchkäse den perfekten, feinen Trüffel-Geschmack erlangt. Zarter Schmelz und besondere Cremigkeit machen den Brie aus.

45 % Fett i. Tr.  
am Stück, je 100 g  
3.99



**Cyrano Pur Ziege**

Der kleine aromatische Ziegenkäse aus dem französischen Baskenland wird im Sommer aus Weidemilch auf den Almen der Pyrenäen hergestellt, im Winter bekommen die Ziegen duftiges Heu aus der Umgebung. Dadurch erhält der Käse sein individuelles Aroma. 50 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
3.49



**Taralli**

Nur wenige typisch italienische Zutaten braucht das feine Gebäck mit Olivenöl, damit es den einzigartigen mediterranen Charakter erhält.

je 250-g-Beutel (1 kg 11.96)  
2.99



**Coeur Gourmand gefüllt mit Feige**

Ein quarkiger Ziegenfrischkäse gefüllt mit einer feinen Feigenkonfitüre, fruchtig, leicht süß und frisch. Französische Käsezubereitung aus Ziegenmilch.

45 % Fett i. Tr.  
am Stück, je 100 g  
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 unseres Marktes.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



**Pfefferrebell oder Rotweinrebell**

Heumilchkäse aus Oberbayern. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses mit den Gewürzzutaten, welche die verschiedenen Rebell-Sorten so einzigartig machen. Diverse Sorten. Deutscher Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.49





### Schweizer Trüffel, 10 Wochen gereift

Mit 2 % echten Trüffeln im Teig verfeinert – cremiger, schmelzender Teig und köstlicher Trüffel-geschmack, aus St. Gallen. Schweizer Käsezubereitung. 55 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.99



### Vacherin Fribourgeois AOP

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). Schweizer Hartkäse. 45 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.99



### Le Gruyère AOP

Der Käseklassiker aus der Schweiz, bekannt für sein unvergleichlich feines Aroma. Eher jung, zwischen 6 und 9 Monaten gereift, zeichnet sich der Le Gruyère AOP durch seinen weichen und feinen Geschmack aus und begeistert Genießer, die es gerne mild mögen. Schweizer Hartkäse. 49 % Fett i. Tr.

am Stück, je 100 g  
2.99



## Raffinierte Rösti mit Roquefort

### 2 Portionen

250 g Kartoffeln • etwas Salz • etwas Öl zum Braten • 50 g Roquefort • 3 EL Zucker • 35 g Butter • 2 Zweige frischer Rosmarin • 1 frische Birne • 1 TL Zitronensaft

**1** Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit Salz würzen. Im heißen Öl vier Röstitaler von beiden Seiten goldgelb braten. **2** Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zwei Röstitaler legen. Käse zerkrümeln. Auf den beiden Röstitalern verteilen und mit den restlichen Röstis zudecken. Im Backofen bei 80 °C warmhalten. **3** 1 EL Zucker in einem Tiegel schmelzen lassen. 10 g Butter dazugeben. Die Rosmarinzwige darin ca. drei Minuten karamellisieren. **4** Birne halbieren, schälen und das Kerngehäuse entfernen. 2 EL Zucker im Topf schmelzen. 25 g Butter und Zitronensaft hinzufügen. Mit Pfeffer würzen. Die Birnenhälften drei Minuten glasieren. **5** Die gestapelten Rösti auf zwei Teller geben. Die Birnenhälften daraufsetzen und je einen Rosmarinzwig darauflegen.

**Raclette ist ein geselliges Festessen mit verschiedenen Beilagen, vom klassischen Raclette-Käse über Gemüse bis hin zu mariniertem Fleisch. In den Pfännchen können richtige kulinarische Meisterwerke entstehen.**

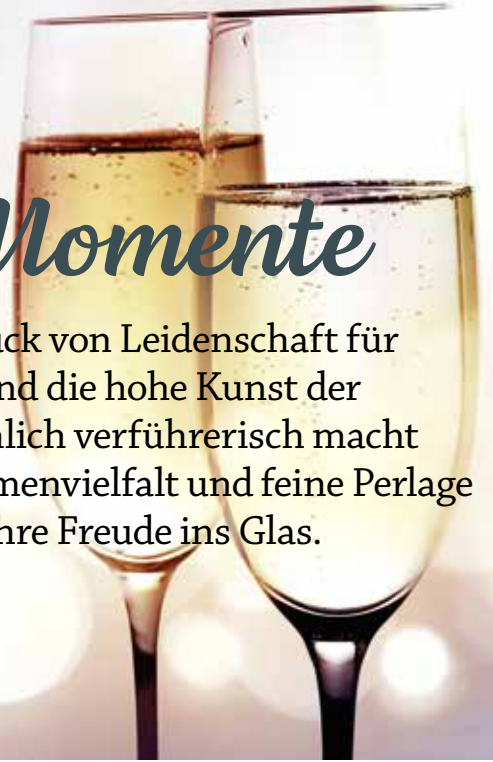




PRICKELNDE  
GESCHENK-  
*Ideen*

## Perlende Momente

Ein Glas Crémant ist Ausdruck von Leidenschaft für edle französische Trauben und die hohe Kunst der Flaschengärung, die ihn ähnlich verführerisch macht wie Champagner. Seine Aromenvielfalt und feine Perlage bringen zu jedem Anlass wahre Freude ins Glas.



  
**Geldermann**  
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



### Geldermann Crémant

Finessenreiche Eleganz oder lebendige Ausdrucksstärke: hergestellt unter Einhaltung präziser Qualitätsmerkmale und zwölf Monate in traditioneller Flaschengärung gereift. Diverse Sorten.

**0.75-l-Flasche**  
(1 l 17.32)  
**12.99**



### Carissima Limoncello

In Italien gern eiskalt als "digestivo" serviert, wird er aus der Schale zehn verschiedener Zitronensorten gewonnen, die für ein vollmundiges und fruchtiges Aroma sorgen. Klimaneutral produziert. 30 % vol.

**je 0.7-l-Flasche**  
(1 l 21.41)  
**14.99**





**Brut Dargent Crémant + alkoholfrei**

Herrlich prickelndes Vergnügen aus Frankreich, für das Brut Dargent die "Méthode Traditionnelle" anwendet, also die Flaschengärung. So tragen die perlenden Tropfen dieses Herstellers stets die klassische Nuance feiner Brioche in sich. Diverse Sorten, auch alkoholfrei.

je 0.75-l-Flasche (119.99)

7.49



**Brut Dargent Crémant ICE**

Halbtrockener Crémant. Es wird empfohlen, den Brut Dargent Chardonnay Ice in einem großen Glas auf Eiswürfeln zu kredenzen. Sobald man sich darauf einlässt, erlebt man ein herrlich prickelndes Vergnügen süßiger Fruchtigkeit. Diverse Sorten.

je 1.5-l-Flasche (1111.33)

16.99



**Thomas Henry Bitterlimonaden**

Tonic-Vielfalt nicht nur für Gin-Liebhaber! Damit man auch für andere Drinks, von Aperitif bis Longdrink, immer das passende Tonic parat hat. Für mehr Abwechslung im Glas. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Glasflasche (112.65 / zzgl. Pfand 0.15)

1.99



**Apfel-Crémant-Cocktail**

- 4 cl Crémant
- 4 cl Apfelsaft naturtrüb
- 1 cl Rum • 1 Apfel
- etwas Zucker und Zimt für den Rand
- eine Zitrone
- Eiswürfel
- Rosmarinzwig

- 1 Ein Stück Zitrone um den Rand des Glases reiben. Anschließend in die Zucker-Zimt-Mischung dippen.
- 2 Eiswürfel in das Glas geben. Crémant, Apfelsaft und Rum vorsichtig hinzufügen.
- 3 Mit einer Apfelscheibe und dem Rosmarinzwig garnieren.



# Wein ist Poesie in Flaschen

"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste." So meinte schon der griechische Philosoph Plutarch ca. 100 n. Chr. Das Getränk der Götter offenbart eine Erlebniswelt wie kaum ein anderes Getränk und ist Offenbarung, Genuss, Erlebnis und Erinnerung in einem. Finden Sie Ihr perfektes Match für eine kleine Weinreise ganz für Sie allein.

GESCHENK-  
*Ideen*  
FÜR  
GOURMETS

### Rotwild Glühweine

Sind der ideale Begleiter für kalte Wintertage. Mit seinem würzigen Duft nach Zimt, Nelke und Vanille, lädt der Glühwein zu einem gemütlichen Umtrunk ein. Leicht erhitzt, entfaltet er sein volles Aroma. Diverse Sorten.

je 0,75-l-Flasche  
(1 l 3,99)

2,99



### Amicale Rosso Veneto IGT

Goldmedaille bei der 26. Berliner Wein Trophy 2022 für den Jahrgang 2019. Für die Herstellung des Amicale Rosso werden mit „Corvina“, „Rondinella“ und „Molinara“ die gleichen Rebsorten wie für den bekannten „Amarone“ verwendet. Dabei werden die Trauben vor der Vinifikation teilweise getrocknet, und zur Abrundung wird ein Teil des Weins für 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Geschmack: vollmundig, samtig, reife rote Früchte. Speiseempfehlung: zu gegrilltem Fleisch, feinen Pastagerichten und zu Käse.

je 0,75-l-Flasche (1 l 10,65)

7,99







ALKOHOL-  
FREI



**Bree und Bree Free**  
Entweder als leichtfüßige Day-Drinking-Weine ohne Alkohol oder als vollmundige Kollektionsweine auf Basis verschiedener Rebsorten, je nach Geschmack und Vorliebe. Diverse Sorten.  
**je 0.75-l-Flasche (116.65)**  
4.99



**Bree Free** Für Liebhaber des fruchtbetonten und süßen Weinstils bietet die Bree-Fruity-Serie geschmackvolle Weinbegleiter in allen Farben! Diverse Sorten.  
**je 0.75-l-Flasche (116.65)**  
4.99



**Martin Schongauer Weine**  
Kaum eine andere Rebsorte steht für so viel Qualität und Genussvielfalt wie die Burgundertraube. Das warme Klima in Baden und das handwerkliche Können lassen erstklassige Weine mit diesem Namen entstehen. Diverse Sorten.  
**je 0.75-l-Flasche (116.65)**  
4.99





**Robert Mondavi Private Selection**

„Making good wine is a skill, but fine wine is an art“: Unter diesem Motto hat der kalifornische Winzer eine Reihe hervorragender Weine hervorgebracht. Die Selection-Serie steht für frischen Fruchtcharakter und eine feine Säure. Diverse Sorten.

je 0.75 l Flasche (1 l 15.99)  
11.99



**Kloster Eberbach Riesling**

Feinherb oder trocken. Kloster Eberbach steht für eine über 850-jährige Weinbautradition. Knackiger Riesling mit zarter Frucht oder mit elegantem Körper und perfekter Harmonie.

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



**Barón de Ley Reserva Rioja**

gefällt durch feine Vanille- und Gewürznoten sowie einen an Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit Potenzial.

je 0.75 l Flasche (1 l 18.65)  
13.99

**Faustino V Rioja Reserva**

18 Monate lag dieser Rioja im Fass, um sich zuletzt in der Flasche zu vollenden. Lang und vielschichtig, mit perfekter Balance von reifer, auch eingeweckter Frucht, lebendiger Säure und den zart nussigen Röstnoten der Eiche.

je 0.75 l Flasche (1 l 13.32)  
9.99



ALKOHOL-FREI

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

Torres-Weine zählen zu den katalonischen Tropfen mit Kultstatus. Egal, ob aus der Parellada-Traube oder dem spanischen Klassiker Garnacha, sie sind immer ein Genuss. Jetzt auch in der alkoholfreien Variante. Diverse Sorten.

je 0.75-l-Flasche (1 l 8.65)  
6.49



# Den Moment GENIESSSEN

Whiskey ist nicht gleich Whisky. Zwischen irischem und schottischem Whisk(e)y ist nicht nur das kleine "e" in der Schreibweise verschieden, auch der Geschmack ist ein anderer. Schottischer Whisky ist rauchiger und kräftiger, irischer eher milder und fruchtiger.

**Tamnavulin Double Cask Speyside Single Malt Whisky**  
Ein kraftvoller, fruchtiger Whisky als Jubiläumsabfüllung. Seine Aromatik reicht von saftigem Pfirsich und reifer Birne über Honig und Toffee bis zu Anklängen von Vanille und einer dezenten, harmonisch eingebundenen Bitternote. 40 % vol.  
je 0.7-l-Flasche (1 l 35.70) 24.99



**Finvara The King's Gambit Irish Whiskey**  
Für den Finvara The King's Gambit werden ausschließlich erstklassige Rohstoffe von den sanften Hügeln Irlands verwendet. Nach traditioneller Methode dreifach destilliert, reift der Whiskey in sorgfältig ausgewählten Bourbon-Fässern und erhält so seine reiche Aromatik und Tiefe. Vom ersten Schluck an nimmt Finvara seinen Genießer mit auf eine Reise durch die Zeit und erinnert mit seinem Geschmack nach Butterscotch, Toffee und Vanille, kombiniert mit pfeffrig-würzigen Noten, an die Magie und Wunder einer längst vergangenen Ära. 43 % vol.  
je 0.7-l-Flasche (1 l 39.99) 27.99



**Tamnavulin Sherry Cask Speyside Single Malt Whisky**  
Zuerst reift er in ehemaligen Bourbonfässern, bevor die Nachreifung in drei verschiedenen Sorten von Sherryfässern erfolgt. Dadurch bekommt er eine leicht süßlich-fruchtige Note. 40 % vol.  
je 0.7-l-Flasche (1 l 35.70) 24.99



Fotos: AdobeStock /Train arrival



## HACHEZ



### Kommen Sie auf den Geschmack



*J. Hachez*

# Whisk(e)ys von WELT- GELTUNG



Elf verschiedene Sorten Whisk(e)y sind Teil der Pernod-Ricard-Spirituosen-Familie: sechs schottische Whiskys, vier irische Whiskys und ein Bourbon.



**JAMESON®**  
IRISH WHISKEY

**Jameson  
Irish Whiskey**

Ein Wegweiser unter den Irish Whiskys. Eine dreifache Destillation sorgt für ein samtweiches Gefühl auf der Zunge – und die aromatische Begleitung von Aromen wie Oloroso-Sherry und würzigen Nüssen sowie süße Holznoten. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(1 | 29,99)  
20,99



**Jameson  
Black Barrel**

Irish Whiskey, basierend auf einer besonderen Grain-Mischung. Diese ist besonders süß. Eine hohe Röststufe sorgt für besondere Nuss-, Gewürz- sowie Vanillenoten im Whiskey. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(1 | 48,56)  
33,99



**Chivas Regal  
15 Jahre**

Prämierter Blended Scotch Whisky, der 15 Jahre in ausgewählten Whisky-Fässern reifte und sein Finish in ehemaligen Cognacfässern der Region Grande Champagne erhielt. Eine schottisch-französische Liaison mit feinsten Aromen. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(1 | 57,13)  
39,99



**Chivas Regal  
12 Jahre**

Blended Whisky, der sich mit viel Gewicht und Duftenden Aromen auf den Gaumen des Whisky-Fans legt. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(1 | 39,99)  
27,99

## Warum das Eichenfass ?

Eiche hat den Vorteil, flexibel, stabil und auch porös zu sein, was essenziell für den Sauerstoff- und den Feuchtigkeitsaustausch ist. Überdies entfernt besonders Eiche unerwünschte Aromen und strenge Noten und gibt dem flüssigen Inhalt bestimmte signifikante Geschmacksmerkmale. Die europäische Eiche besitzt eher Charakteristika von Trockenfrüchten, Säuren und dunkler Schokolade, während die amerikanische Eiche mit hellen Früchten, Vanille und Toffee besticht. In Schottland nutzt man zur Whisk(e)y-Herstellung meist ausgediente Bourbon-Fässer. In den letzten Jahren aber auch gern zusätzlich immer mehr Sherry-, Port-, Madeira- oder Rotweinfässer. Gerade auch beim Finishing. Hier wird z. B. ein 10 Jahre lang, im Bourbon-Fass gereifter Whisky noch für weitere Jahre in einem Madeira- oder Sherry-Fass gefinished. Das gibt dem Whisky einzigartige, zusätzliche Geschmacksnoten aus diesen Fässern.



*Ballantine's*  
— FINEST —

### Ballantine's Finest Blended Scotch Whisky

Ein eleganter Blended Scotch Whisky, der das Beste aus Schottlands Whisky-Regionen vereint durch die Kombination aus über 40 Malt und Grain Whiskys. Ein samtweiches raffiniertes Spiel der Aromen. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(11 19,99)

13.99



### The Glenlivet 15 Jahre

Hochwertiger intensiv-aromatischer 15 Jahre alter French-Oak-Reserve mit Noten von Früchten und Nüssen und leichter Süße. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(11 65,70)

45.99

THE  
GLENLIVET

### The Glenlivet 12 Jahre

Für ihren 12-jährigen Spitzen-Malt-Whisky setzt Glenlivet auf Parallelreifung: Mindestens 12 Jahre in Ex-Bourbonfässern und gleichzeitig 12 Jahre in Ex-Sherryfässern. Dadurch entsteht ein Single Malt, der den Whisky-Fan an die Hand nimmt und durch die schottische Speyside führt. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(11 47,13)

32.99



### The Glenlivet Founder's Reserve

Eine Hommage an den Gründer George Smith. Voller wunderbarer Aromen und weichem Mundgefühl. Weltweit einer der meist ausgeschenkt Whiskys. 40 % vol.

je 0,7-l-Flasche  
(11 41,41)

28.99



# Schnapsidee für GENIESSER

Es gibt zwischen Aperitif und Digestif auch Gelegenheiten, die ein etwas anderes Spektrum an Zutaten erfordern. Hier finden Sie eine kleine Auswahl an Spirituosen für einen Hochgenuss auf Eis, für Longdrinks, Highballs, Cocktails oder heiße Winterdrinks.

## Amaretto Disaronno

Kreiert nach einem fast 500 Jahre alten Rezept, überzeugt der Disaronno mit einem einzigartigen Geschmack durch die Verwendung von reinstem Alkohol, gebranntem Zucker, feinstem Aprikosenkernöl und 17 ausgewählten Früchten und Kräutern. 28 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1120.70)  
14.49



## Stroh Original

STROH 80 ist eine Ikone unter den österreichischen Spirituosen und fest mit der Kulinarik und Backtradition des Landes verbunden. 80 % vol.

je 0.5-l-Flasche  
(1130.98)  
15.49



## Zoladkowa de Luxe

Klarer, reiner Wodka, aus Polen, der sich durch seine Milde und Qualität auszeichnet. Durch die sorgfältige Auswahl der Getreidesorten und eine präzise Destillation erhält er seinen ausgewogenen, harmonischen Geschmack. Pur oder im Cocktail. 37.5 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1112.84)  
8.99



## Ron Barceló Imperial

Hergestellt aus dem wertvollen Nektar der besten Auswahl an dominikanischem Zuckerrohr. Mehrfach prämiertes Rum mit exquisiter Harmonie zwischen Farbe, Aroma und Geschmack. 38 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1135.70)  
24.99

## Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva oder Cardenal Mendoza Angélus

Edle, ausdrucksstarke, spanische Brandys aus Jerez, die auf einem der traditionsreichsten Weingüter Südspaniens produziert werden. Durch die Verarbeitung einzigartiger Botanicals entdeckt man einzigartige Nuancen in beiden Sorten. 40 % vol.

je 0.7-l-Flasche  
(1141.41)  
28.99



## Cardenal Mendoza Glühwein

### 1 Portion

75 ml Cardenal Mendoza • Orangenschale • Limettenschale • 80 g Rohrzucker • 150 ml Cider (süßer Apfelwein) • 2 Stück Sternanis • 6 Stück Gewürznelken • 2 Stangen Zimt

Glühwein ist eines der typischsten Getränke in der Weihnachtszeit. Um ihn gebührend zu feiern, präsentieren wir Ihnen unsere Version des klassischen Rezepts, verfeinert mit Cardenal Mendoza.

**1** Gewürze, Orangen- und Limettenschale sowie Rohrzucker bei geringer Hitze in einem Topf köcheln lassen, wodurch sich alle Aromen entfalten, während der Zucker karamellisiert. Um ein Anbrennen zu vermeiden, gerne bereits einen Schuss Brandy hinzugeben. **2** Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den restlichen Brandy sowie Cider hinzugeben und alles für ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen (der Brandy darf nicht kochen). **3** Et voilà! Cardenal Mendoza Glühwein passt übrigens hervorragend zu Weihnachtsplätzchen.

# Egal ob Scotch, Bourbon oder Japanese

Mit den Spirituosen von Suntory Global Spirits  
die kalte Jahreszeit genießen.



...und viele mehr!

**SUNTORY**  
GLOBAL SPIRITS



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

*Anthon Berg*

SINCE 1884



# *The perfect match*

Zartes Premium-Marzipan mit  
Baileys Irish Cream-Geschmack

Neu im  
Sortiment



Anthon Berg steht seit 140 Jahren für dänische Marzipankunst in Perfektion. Entdecken Sie die perfekte Harmonie von zartem Marzipan und edlem Baileys Geschmack. Ideal zum Teilen oder selbst Genießen – für Momente, die in Erinnerung bleiben.

CREATING *sweeter* MEMORIES  
SINCE 1884