



# inspiriert

Zum  
Mitnehmen

## Mit allen Sinnen

Kleine Geschenke  
zum Sehen, Riechen,  
Fühlen und Hören

## Glanzvoll feiern

Stilvoll ins neue Jahr –  
Rezepte und Deko-Ideen  
für die Silvesterparty

## Ab in die Berge

Entspannung für  
Körper und Seele im  
winterlichen Allgäu

# Frohes Fest

Mit leckeren Rezepten, vielen  
Ideen und Basteltipps durch  
die Vorweihnachtszeit





## *Liebe Kunden,*

freuen Sie sich auch schon so auf die besinnliche Adventszeit? Sind Sie bereits in vorweihnachtlicher Stimmung? Dann wird Sie dieses Heft ganz besonders inspirieren: Wir haben köstliche Rezepte, kreative Geschenkideen und Basteltipps gesammelt, mit denen die Feiertage und der Jahreswechsel noch schöner werden. Wie wäre es z. B. mit einem festlichen Vier-Gänge-Menü, bei dem Violett, Trendfarbe des Jahres 2018, noch einmal die Hauptrolle spielt? Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit der klassischen Weihnachtsgans und mit raffinierten vegetarischen Gerichten. Wir empfehlen Ihnen exquisite Weine für jeden Anlass und köstliche Häppchen für die Silvesterfeier. Und weil alle Sinne in vorweihnachtliche Stimmung kommen sollen, haben wir Ihnen schöne Tipps und Geschenkideen zum Sehen, Fühlen, Riechen und Hören zusammengestellt. Wer sich am Ende des Jahres nach Ruhe sehnt und sich etwas Wellness gönnen möchte, dem sei das Allgäu ans Herz gelegt. In unserer Reisegeschichte stellen wir Ihnen die malerische Bergregion sowie die grundlegenden Prinzipien einer Kneippkur vor.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen und Genießen!

*Ihre „ALDI inspiriert“-Redaktion*

# Inhalt

Ausgabe November/Dezember 2018



25



14



22

40



30



20



32

## Genussvoll leben

### **Inspiriert zum Fest** 6

Ohne Stress durch die Vorweihnachtszeit mit vielen Tipps, Ideen und Anregungen

### **Spezial: Unser Weihnachtsmenü** 10

Der Gänsebraten spielt Weihnachten die Hauptrolle. Begleitet wird er von leckeren Gerichten – auch für Vegetarier

### **Beste Weine** 18

Eine Auswahl an prämierten Rot- und Weißweinen – nicht nur fürs Fest

## Inspiriert einkaufen

### **Besinnlicher Advent** 20

Fühlen, Schmecken, Sehen, Hören: Rezepte, Bastelanleitungen und schöne Dinge für alle Sinne

### **Alles auf Anfang** 32

Neues Jahr, neues Glück: Wie Sie mit leckeren Snacks und lustigen Spielen das neue Jahr begrüßen

### **Ran an die Töpfe** 36

Steffen Henssler exklusiv: ein schnelles Rezept und hilfreiche Tipps vom bekannten TV-Koch

## Schönes entdecken

### **Wasser marsch!** 38

Kneipen in Bad Wörishofen: Im schönen Allgäu hat Sebastian Kneipp die Wasserkur entwickelt

### **Immer mit der Rube** 41

Pflegen, relaxen und Kraft tanken: Machen Sie Ihr Zuhause zum entspannenden Wellnessort

### **Mut zur Mode!** 42

„Rock your curves“ lautet das Motto von Angelina Kirsch. Mit ALDI hat sie jetzt die Mode zum Motto entworfen

## Gut informiert

### **Ortsbesichtigung** 46

Woher stammt eigentlich das Frischfleisch bei ALDI SÜD? Zu Besuch bei einem unserer Rinderzüchter

### **Einfach nachhaltig** 48

Tipps für ein ressourcenschonendes und verantwortungsvolles Leben und wie ALDI SÜD Sie dabei unterstützt

### **Guten Rutsch!** 56

Spiele, Bastelideen und bunte Cocktails für Kinder – schöne Tipps für die Silvesterfeier für kleine Leute

## Alle Rezepte

7 **Kandierte Mandarinen** \*  
zum Naschen

10 **Weihnachtsmenü**  
Große Rezeptstrecke mit Aperitif, Hors d'œuvres, Suppen, Hauptgang und Desserts – mit veganen und vegetarischen Alternativen

23 **Cranberry-Schoko-Taler**  
Rosa Plätzchen

25 **Karamell-Baiser**  
aus dem Ofen

25 **Macadamia-Plätzchen**  
mit weißer Schokolade

30 **Gewürzmischungen**  
für verschiedene Gerichte

32 **Champagner-Cupcake**  
Süßer Snack um Mitternacht

33 **Blinis de luxe**  
mit Kaviar und Räucherlachs

35 **Kokos-Bellini**  
mit Limette

37 **Henssler-Salat**  
Rezept vom Starkoch

45 **Regionale Spezialität**

55 **Babyplätzchen**  
mit Banane

57 **Glücksschweinchen**  
aus Blätterteig

59 **Kaki-Salsa**  
mit Ingwer und Rosinen

# Inspiriert im Advent



## WINTERLICHES DRESDEN

**Beeindruckend** ist die Dresdner Altstadt zu jeder Jahreszeit, doch im weihnachtlichen Lichterglanz erstrahlt die sächsische Hauptstadt besonders magisch. Erkunden Sie historische Sehenswürdigkeiten wie den Dresdner Zwinger, die Frauenkirche oder den Fürstenzug auf geführten Touren und Stadtfahrten, besuchen Sie eines der zahlreichen Museen oder entspannen Sie bei einer Schifffahrt auf der winterlichen Elbe. Wenn Sie zwischen dem 28. November und dem 24. Dezember in der Residenzstadt zu Gast sind, gehört ein Besuch auf einem der ältesten Weihnachtsmärkte Deutschlands natürlich dazu. An den bunt geschmückten Ständen des berühmten Striezelmarktes finden Sie traditionellen Weihnachtsschmuck aus dem Erzgebirge, Pulsnitzer Pfefferkuchen und natürlich den köstlichen Dresdner Christstollen.

► Website [aldi-reisen.de](http://aldi-reisen.de)

WEITERE TIPPS FÜR EIN  
WOCHENENDE IN DRESDEN  
FINDEN SIE ONLINE UNTER:  
[ALDI-INSPIRIERT.DE/DRESDEN](http://ALDI-INSPIRIERT.DE/DRESDEN)

IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD



Dresdner  
Christstollen  
1 kg

### Warmhalter

Heißer Kaffee oder  
Punsch: So bleibt alles  
wohltemperiert

Isolierkanne Edelstahl  
verschiedene Modelle



IM DEZEMBER  
BEI ALDI SÜD

## JUBILÄUM

**Vor 5 Jahren** brachte ALDI SÜD erstmals die Kapselmaschine aus dem K-fee System in die Filialen. Seitdem erfreut sich EXPRESSI mit dem frisch gebrühten Kaffee auf Knopfdruck großer Beliebtheit. Nun, zum fünfjährigen Jubiläum, können Sie sich auf ein neues Mitglied aus der EXPRESSI Familie freuen: die Kapselmaschine Twins & Latte. Sie verfügt über einen integrierten, abnehmbaren und spülmaschinenfesten Milchaufschäumer, der ganz einfach perfekten Milchschaum herstellt. Einen solchen Milchschaum kennt man sonst nur aus einem Café. Die neue Kapselmaschine bietet die Vorzüge einer professionellen und vielseitigen Kaffeeherstellung, bleibt aber einfacher in der Handhabung. Ihr Coffee House für zu Hause!

► Website [mein-expressi.de](http://mein-expressi.de)

### Allrounder

Cooler Begleiter im  
stylishen Look

Full-HD-Tablet



IM DEZEMBER  
BEI ALDI SÜD

Kapselmaschine  
Twins & Latte  
mit Milchaufschäumer



IM DEZEMBER  
BEI ALDI SÜD

## Kandierte Mandarinen

2 große **Bio-Mandarinen** oder nach der Ernte unbehandelte Mandarinen heiß waschen und mit Schale in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 500 g **Zucker** mit 230 ml **Wasser** mischen, in einer breiten Pfanne aufkochen und zu einem Sirup einkochen lassen. Die Mandarinenscheiben nebeneinander so in den Sirup legen, dass sie bedeckt sind, und 5 Minuten köcheln lassen. Im Sirup abkühlen und 12 Stunden ziehen lassen. Den Sirup erneut aufkochen, die Mandarinenscheiben aus dem Sirup nehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

ca. 98 kcal/408 kJ, 0 g Eiweiß, 0 g Fett,  
24 g Kohlenhydrate (pro Scheibe)

Für ca. **8**  
Scheiben



## Mandarine

Sie ist süßer als ihre große Schwester, die Apfelsine, lässt sich ganz einfach schälen und ohne Kleckern zerteilen: Die Mandarine (*Citrus reticulata*) ist der perfekte Obstsnack für unterwegs. Wie die Orange bringt auch diese aromatische Zitrusfrucht eine süßsaure Komponente in die Weihnachtsküche. Eng verwandt, aber doch nicht identisch ist übrigens die Clementine, die zwar ähnlich schmeckt, aber eine kernarme Kreuzung zwischen Mandarine und Bitterorange ist.

FRUCHT DER SAISON



# Inspiriert im Advent



## Kringeldreher

Ob Pirouettendreher oder Langstreckenflitzer: So kommen die Kleinen mit Schwung durch die Adventszeit

**Kinder-Schlittschuhe** verschiedene Modelle, in Länge und Weite verstellbar



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



mydays Erlebnis-Geschenkbox

## GESCHENKTIPP

**Schenken Sie Gemeinsamzeit** mit einem Erlebnis-Geschenk von mydays. Ob ein spannender Tauchschnupperkurs, ein herrlich entspannter Wellnessstag oder ein spaßiger Braukurs mit Freunden: Unter den zahlreichen Angeboten ist für Genießer bis Abenteurer alles dabei. Die Erlebnis-Geschenke können Sie ab Montag, den 10. Dezember 2018 in allen Filialen erwerben.

Website [mydays.de/gemeinsamzeit-fuer-zwei](http://mydays.de/gemeinsamzeit-fuer-zwei)

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



## Kuschelkumpel

Eingepackt in lustigen Motiv-Sweatshirts macht das Toben im Schnee gleich noch mehr Spaß

**X Mas Sweatshirt** in Kleinkinder- und Kindergrößen erhältlich, verschiedene Designs

## GUTEN RUTSCH!

**Damit Ihre Schlittschuhe** auf dem Eis besonders viele Runden drehen können, brauchen sie Pflege. Reiben Sie z. B. die Kufen nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch ab, um sie vor Rost zu schützen. Abseits des Eises gehören Schoner an die Kufen. Und auch regelmäßiges Schleifen sollte Teil des Pflegeprogramms sein.



## ALDI SÜD informiert

### Bücher zum Vorlesen für die Kleinsten

**Kinder-Buchreihe bei ALDI SÜD:** Am 15. November erscheint die Buchreihe „Vorlesebücher“ mit insgesamt sieben Titeln bei ALDI SÜD. Die Aktion wird von der Stiftung Lesen unterstützt. Die lustigen und spannenden Vorlesebücher sind für die Altersgruppe ab 3 und ab 5 Jahren konzipiert. Die Buchreihe wird passend zum Bundesweiten Vorlesetag am 16. November präsentiert. An diesem Tag finden zahlreiche Vorleseaktionen statt, auch zum Jahresthema „Natur und Umwelt“. Wie wichtig ALDI SÜD die Förderung von Lesekompetenz ist, wird auch durch unser Engagement als Mitglied im Stifterrat der Stiftung Lesen deutlich. Zudem wird ALDI SÜD von der Initiative „MENTOR – Die Leselernhelfer Bundesverband e.V.“ dabei unterstützt, die Lesekompetenz von Schülern zu steigern. Freude am Lesen zu wecken ist auch das Ziel von Librileo, für die sich unsere Förderinstitution Auridis engagiert.

Mehr Infos unter:  
Website [stiftunglesen.de](http://stiftunglesen.de),  
[mentor-bundesverband.de](http://mentor-bundesverband.de),  
[librileo-gemeinnuetzig.de](http://librileo-gemeinnuetzig.de)



Dagmar Schwelle | Tafel Deutschland e.V.

### Gemeinsam Menschen helfen

**Seit 25 Jahren setzen sich die Tafeln in Deutschland für Bedürftige ein:** In Deutschland gibt es derzeit 940 lokale Tafeln, die bundesweit mehr als 2000 Ausgabestellen unterhalten. 1,5 Millionen bedürftige Menschen werden von den Tafeln vor Ort mit qualitativ einwandfreien Lebensmitteln versorgt. Die Ausgabe erfolgt gegen einen symbolischen Betrag oder völlig kostenfrei. ALDI SÜD unterstützt dieses wertvolle soziale Engagement für Menschen in Notlagen tatkräftig und verlässlich. Nahezu jede ALDI SÜD Filiale in Deutschland gibt kostenlos eine große Bandbreite an Lebensmitteln an die Tafeln in ihrer Umgebung weiter. Das 25-jährige Jubiläum der Tafel-Bewegung nimmt ALDI SÜD zum Anlass, auch seine Kunden zum ehrenamtlichen Engagement oder zu einer Geldspende für die Tafeln aufzurufen.

Mehr Infos unter:  
Website [tafel.de](http://tafel.de)

### Sehr zufriedene Kunden

**ALDI SÜD belegt Spitzenplätze beim Kundenmonitor 2018:** Im Leistungsvergleich „Kundenmonitor“ belegt ALDI SÜD 2018 in der Kategorie „Globalzufriedenheit in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2018“ den ersten Platz. Auch beim Preis im Wettbewerbsvergleich, bei der Freundlichkeit der Mitarbeiter, der Auswahl im Sortiment, der Auswahl an Bioprodukten und der Qualität der Eigenmarken nehmen wir die Spitzenposition ein. Zudem wählten die Kunden die Qualität von Fleisch und Wurst sowie der Gestaltung der ALDI SÜD Märkte auf den ersten Platz. Wir sagen allen Kunden und Mitarbeitern „Herzlichen Dank!“



\* Quelle: Kundenmonitor® Deutschland 2018 (www.kundenmonitor.de: Rubrik „Serviceprofile“ Reiter „Aktuell“), ServiceBarometer AG, München

### Gut bewertet

**ALDI SÜD Artikel werden vielfach ausgezeichnet:** Immer wieder werden zahlreiche Waren aus dem Sortiment von ALDI SÜD durch unabhängige Verbraucher- und Schutzorganisationen und Stiftungen geprüft – und schneiden hervorragend ab. Getestet wurden z. B. MÜHLENGOLD Weichweizen-Grieß (Lieferant Frießinger Mühle) und MULTINORM Kinderpflaster. Eine Übersicht über diese und viele weitere getestete Produkte finden Sie im Netz.

Mehr Infos unter:  
Website [aldi-sued.de/testergebnisse](http://aldi-sued.de/testergebnisse)



# Feiern Sie schön!

Weihnachten wird in diesem Jahr glamourös – mit einem **köstlichen Menü** und vielen violetten Akzenten

Glasierte Möhren  
und Kartoffelrosen  
Seite 17

Vegane Sauce  
Seite 16

Weihnachtsgans mit  
Orangen-Spekulatius-Füllung  
Seite 16

Veggie-Braten  
Seite 16

## Aperitif

### Margipan-Drink

MIT CHAMPAGNER UND AMARETTO

Pro Glas je 40 ml Amaretto und 125 ml Champagner oder Sekt mischen und mit den Himbeeren und Rosmarinzweigen servieren.

■ ca. 156 kcal/648 kJ, 0,3 g Eiweiß, 0,02 g Fett, 20,3 g Kohlenhydrate (pro Glas)

Zutaten für 6 Gläser: 1 Flasche Champagner oder Sekt (0,75 l), 240 ml Amaretto, 300 g Himbeeren (tiefgekühlt), Rosmarinzwige

*Rote Bete und Ziegenkäse*

## Vorspeise

### Tartelettes

MIT ZWIEBEL-CONFIT

Am Vortag die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Streifen schneiden. Bei niedriger Temperatur im Öl ca. 10 Minuten dünsten, regelmäßig umrühren. Den Wein, den Zucker, 2 Prisen Salz und etwas Pfeffer dazugeben und weitere 40 Minuten langsam einkochen lassen. Das Confit in ein sauberes Glas abfüllen, abkühlen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den Blätterteig ausrollen und 12 kleine Teigkreise (ca. 4 cm Durchmesser) ausstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit einer Gabel einstechen. Je einen Klecks Zwiebel-Confit auf die Teigkreise geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 15 Minuten backen.

**Tipp:** Man kann die Tartelettes auch gut in kleinen Formen backen.

ca. 146 kcal/607 kJ, 1,3 g Eiweiß, 9,2 g Fett, 11,5 g Kohlenhydrate (pro Tartelette)

Zutaten für 12 Tartelettes: **350 g Zwiebeln, 2 EL Öl, 200 ml Rotwein, 40 g Zucker, Salz und Pfeffer, 1 Rolle Blätterteig**

**Tipp:**  
Belegen Sie die Tartelettes je nach Gusto noch zusätzlich mit einer Scheibe Ziegenkäse oder auch mit in Scheiben geschnittener Roter Bete.

*Zwiebel-Confit*

## Suppe

### Rotkohlsüppchen

MIT APFEL-LAUCH-EINLAGE



Die Zwiebel, die Kartoffeln und den Ingwer schälen und grob würfeln. Den Rotkohl putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden und den Kohl in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebeln in einem großen Topf im Öl glasig dünsten. Rotkohl, Ingwer und Kartoffeln dazugeben und 5 Minuten schmoren. Mit dem Wein und der Brühe ablöschen und abgedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und bis auf einen Apfel würfeln. Den übrigen Apfel in dünne Spalten schneiden und beiseitestellen. Die gewürfelten Äpfel mit dem Orangensaft in den Topf geben und weitere 5 Minuten kochen. Alles fein pürieren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Einlage den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Mit den Apfelspalten im Olivenöl scharf anbraten und mit Cayennepfeffer, Currypulver und Zimt würzen. Die geröstete Apfel-Lauch-Mischung direkt vor dem Servieren in die Suppe geben.

ca. 178 kcal/739 kJ, 3,2 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 26,3 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen: **1 Zwiebel, 2 Kartoffeln, Ingwer (ca. 4 cm), 600 g Rotkohl, 2 EL Pflanzenöl, 200 ml Rotwein, 750 ml Gemüsebrühe, 3 Äpfel, 200 ml Orangensaft, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer, 1 Stange Lauch, 1 TL Olivenöl, Cayennepfeffer, Currypulver, Zimt**

### Paprika-Mais-Schaum

MIT ZIMTCROÛTONS



Die Paprika waschen, entkernen und würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Paprika ca. 5 Minuten in 2 EL Olivenöl kräftig anrösten, die Zwiebeln dazugeben und 5 Minuten glasig dünsten. Den Knoblauch, den Rosmarin und das Lorbeerblatt hinzugeben und mit der Brühe und dem Sekt ablöschen. Den Mais abgießen und ebenfalls dazugeben. Abgedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Lorbeerblätter und den Rosmarin herausnehmen und die Suppe sehr fein pürieren. Mit Zucker, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Croûtons das Toastbrot in Würfel schneiden. Die übrigen 2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Croûtons darin von allen Seiten goldbraun rösten und mit Zimt bestreuen. Die Suppe mit den Croûtons und ggf. einem Klacks Sojajoghurt garniert servieren.

ca. 235 kcal/975 kJ, 2,7 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 24,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen: **4 gelbe Paprika, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 1 l Gemüsebrühe, 200 ml Sekt, 2 Dosen Mais, Zucker, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer, 4 Scheiben Toastbrot, Zimt, 6 EL Sojajoghurt**



## Weihnachtsgans

MIT ORANGEN-SPEKULATIUS-FÜLLUNG

Die Gans von innen und außen waschen und trocken tupfen. Von innen salzen und pfeffern. Die Äpfel entkernen, die Orangen, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Die Spekulatiuskekse grob zerbröseln und mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Obst, dem Rosmarin und dem Thymian mischen. Die Gans damit füllen, die Öffnung mit Zahnstochern verschließen und die Keulen mit Garn zusammenbinden. Von außen kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Saftpfanne legen, 200 ml heißes Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (möglichst keine Umluft) ca. 45 Minuten garen. Anschließend wenden und weitere 3 Stunden garen. Ca. 500 ml lauwarmes Wasser mit 1 TL Salz und dem Honig verrühren und die Mischung in den 3 Stunden zwischendurch immer wieder über die Gans gießen. 15 bis 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 220 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen, damit die Gans schön knusprig wird.

■ ca. 2318 kcal/9619 kJ, 93 g Eiweiß, 191 g Fett, 38,5 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen: **1 Gans (ca. 5 kg), 3 Äpfel, 3 Orangen, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 150 g Spekulatius, 2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer, 2 EL Honig**

 Veggie-Braten  
 NUSSIG UND WÜRZIG

Die Nüsse sehr fein hacken und mit den Kernen ohne Zugabe von Fett rösten. Die Tomaten entkernen und achteln. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Champignons putzen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel und die Champignons im Öl andünsten. Die Nüsse mit den Kernen, den frischen und den getrockneten Tomaten, den Zwiebeln, den Champignons, den Eiern, dem Käse und den Kräutern mischen. Mit den Gewürzen sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 30 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 60 Minuten backen.

**Tipp:** Als Kern können Sie auch zusätzlich eine bissfest gekochte Stange Lauch und einige Tomatenfilets in die Mitte des Bratens legen.

■ ca. 483 kcal/2005 kJ, 18,2 g Eiweiß, 39,7 g Fett, 9,5 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Zutaten für 10 Scheiben: **600 g Nüsse (z. B. Hasel- oder Walnüsse), 275 g Kerne-Mix (z. B. Sonnenblumenkerne, Pinienkerne oder Sesam), 700 g Tomaten, 10 getrocknete Tomaten, 2 Zwiebeln, 100 g Champignons, 1 EL Pflanzenöl, 6 Eier, 300 g Käse (gerieben), 2 EL Kräuter (tiefgekühlt), Cayennepfeffer, 1 EL Currypulver, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), Salz und Pfeffer**



## Glasierte Möhren

MIT PINIENKERNEN

Die Möhren schälen und je nach Dicke der Länge nach halbieren und ca. 4 Minuten in der Butter andünsten. Den Honig und die Brühe dazugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten bissfest garen. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett anrösten. Die Petersilie und die Pinienkerne unter die Möhren mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

■ ca. 114 kcal/473 kJ, 2,3 g Eiweiß, 4,5 g Fett, 15,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen: **800 g Möhren, 4 TL Butter, 2 EL Honig, 200 ml Brühe, 2 EL Pinienkerne, 3 EL Petersilie (grob gehackt), Salz und Pfeffer**

## Gebratener Rotkohl

MIT WALNÜSSEN

Die Walnüsse grob hacken und ohne Zugabe von Fett anrösten. Den Rotkohl halbieren, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden (ca. 2 cm dick). Die Scheiben mit 3 EL Olivenöl bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Portionsweise ca. 5 Minuten pro Seite anbraten. Den Traubensaft mit 2 EL Olivenöl, der Petersilie und 1/2 TL Salz verrühren und über den gebratenen Rotkohlscheiben verteilen. Mit den Walnüssen garnieren.

■ ca. 150 kcal/620 kJ, 2,9 g Eiweiß, 11,9 g Fett, 6,5 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen: **50 g Walnüsse, 1 Rotkohl, 5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, 3 EL Traubensaft, 3 EL gehackte Petersilie (gehackt)**

## Kartoffelrosen

AUS DEM MUFFINBLECH



Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und salzen. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Butter schmelzen und den Knoblauch einrühren. Die Knoblauchbutter über die Kartoffeln geben und alles gut durchmischen. Das Muffinblech befüllen: Eine große Kartoffelscheibe so an den Rand einer Mulde des Muffinblechs legen, dass sie oben etwas herausragt. Die folgenden Scheiben leicht überlappend spiralförmig einlegen, sodass eine Rose daraus entsteht, dabei mit den großen Scheiben beginnen und nach innen immer kleiner werden. Die Kartoffelrosen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze (200 Grad Umluft) ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen und die Rosen vorsichtig aus den Mulden heben.

**Tipp:** Das Muffinblech gründlich fetten oder mit kleinen Streifen Backpapier auskleiden und die Rosen hineinschichten.

■ ca. 144 kcal/597 kJ, 2,1 g Eiweiß, 6,8 g Fett, 17,3 g Kohlenhydrate (pro Rose)

Zutaten für 12 Rosen: **1,2 kg Kartoffeln (pro Rose ca. 1 mittelgroße Kartoffel), Salz, 2 Knoblauchzehen, 100 g Butter**

## Vegane Bratensauce

MIT ROTWEIN



Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Möhren schälen, die Champignons und den Lauch putzen und alles grob schneiden. Das Gemüse mit dem Öl ca. 7 Minuten scharf anbraten. Mit einer Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten lassen. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Den Senf, die Sojasauce, das Rübkraut, die Lorbeerblätter und den Rosmarin hinzugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

■ ca. 83 kcal/344 kJ, 2,5 g Eiweiß, 1,5 g Fett, 11,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen:

**2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 Möhren  
5 Champignons  
1/2 Stange Lauch  
1 TL Olivenöl  
Zucker  
Salz und Pfeffer  
2 EL Mehl  
2 EL Tomatenmark  
100 ml Rotwein (vegan)  
700 ml Gemüsebrühe  
1 TL Senf, 1 EL Sojasauce  
1 EL Rübkraut  
2 Lorbeerblätter  
1 Zweig Rosmarin**



**BIO-CUVÉE ROT Qba  
Rheinhessen  
0,75l**



## Dessert

### Orangentarte

FRUCHTIG UND FESTLICH

Das Mehl, 50 g Zucker, 1 Ei, 100 g Butter und 1 Prise Salz mischen und zu einem Mürbeteig kneten. Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) legen und die Ränder hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 20 Minuten backen und gut abkühlen lassen. Den Orangensaft, 150 g Zucker und die Speisestärke verrühren und aufkochen lassen. 50 g Butter dazugeben und die Temperatur stark reduzieren. Die restlichen Eier trennen, das Eigelb mit 4 EL heißer Masse verquirlen und in die nicht mehr kochende Flüssigkeit geben. Ca. 5 Minuten bei niedriger Temperatur und unter ständigem Rühren zu einer Creme andicken lassen. Die Orangencreme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Abkühlen lassen und mindestens eine Stunde kalt stellen.

**Tipp:** mit Orangenspiralen und Puderzucker verzieren

■ ca. 303 kcal/1257 kJ, 3,4 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 30,6 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Zutaten für 12 Stücke: **200 g Mehl, 200 g Zucker, 6 Eier, 150 g Butter, Salz, 800 ml Orangensaft, 75 g Speisestärke**

### Traubensaftsorbet

MIT ROSMARIN

Die Trauben waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Traubensaft mit dem Zucker mischen und in eine Pfanne geben. Den Rosmarin waschen und dazugeben. Kurz aufkochen, die Temperatur reduzieren und alles zu einem Sirup einköcheln lassen. Abkühlen lassen und den Rosmarin entfernen. Den Sirup mit dem Traubenmus mischen, alles noch einmal pürieren und in eine große Schüssel geben. Für ca. 90 Minuten im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Mit einem Schneebesen kräftig durchrühren und erneut kalt stellen. Mindestens weitere drei Mal im Abstand von einer Stunde gut durchrühren. Fertig ist das würzig-fruchtige Sorbet!

■ ca. 109 kcal/454 kJ, 0,2 g Eiweiß, 0,5 g Fett, 24,6 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 6 Portionen:

**500 g Weintrauben (kernlos), 300 ml Traubensaft, 1 EL Zucker, 2 Zweige Rosmarin**



Orangentarte

Traubensaftsorbet

Traubensaft  
Premium-  
Direktsaft, 1l



# Welcher Wein darf's denn sein?

**Guter Wein muss nicht teuer sein. Rund 30 der ALDI SÜD Weine wurden bereits ausgezeichnet**

**Auch in diesem Jahr** soll zu Weihnachten alles perfekt sein – für die Gäste und auch für einen selbst. Wenn sich nur nicht wieder die leidige Weinfrage stellen würde: Welcher Wein passt zu meinem Essen? Es ist nicht ganz einfach, den richtigen Tropfen zu finden. Die Regale sind voll, doch die Flaschen darin gut verschlossen. Riechen und schmecken scheiden also aus. Wie gut, dass auf den Etiketten sehr viel Wissenswertes zum Wein bereits verraten wird: Herkunftsland, Winzer, Jahrgang, Alkoholgehalt usw. Auf der Rückseite weitere Hinweise: zur Traube, zur Trinktemperatur sowie Tipps, mit welchen Speisen der Wein gut harmoniert. Wer den Informationen folgt, macht garantiert nichts falsch. Man kann aber auch bei dem bleiben, was einem schon einmal gut geschmeckt hat, denn die Regel, dass man Rotwein zu dunklem Fleisch und Weißwein zu hellem Fleisch anbieten sollte, ist mittlerweile überholt. Auf dieser Seite finden Sie eine kleine Auswahl an ALDI SÜD Weinen, die von unabhängigen Experten ausgezeichnet wurden. Und falls Sie noch mehr über Wein wissen wollen, dann besuchen Sie doch einfach die ALDI SÜD Weinwelt. Unser Weinberater hilft Ihnen bei der Auswahl und anhand der Sterne unter den einzelnen Flaschen sehen Sie auf einen Blick, wie andere Kunden diesen Wein bewerten. Natürlich freuen wir uns auch über Ihr Urteil:

► Website [meine-weinwelt.de](http://meine-weinwelt.de)

## Spritziger

### CHAMPAGNER

#### VEUVE MONSIGNY Champagner AC Brut

Nur der Schaumwein, der aus der französischen Weinbauregion Champagne stammt und nach strengen Richtlinien hergestellt wurde, darf sich auch Champagner nennen. Die Gärung erfolgt traditionell in der Flasche. Guter Champagner besitzt eine feine Perlage und einen typischen Perlenkranz am Glasrand. **Passt gut als** Aperitif vor dem Essen, zu Fisch und Meeresfrüchten.

**Geschmacksrichtung:** brut

**Beste Trinktemperatur:** 6 bis 8 °C

**Auszeichnungen:** Bei Blindverkostungen belegt der VEUVE MONSIGNY Champagner AC Brut zumeist vordere Plätze.

89 von 100 Falstaff-Punkten\*



\*Mehr Info unter: [www.falstaff.de/nd/aldi-sued-weine-im-falstaff-check](http://www.falstaff.de/nd/aldi-sued-weine-im-falstaff-check)

## Harmonischer PRIMITIVO



#### Primitivo Puglia IGT

Die Basis dieses kraftvollen, harmonischen Rotweins ist die Trendrebsorte Primitivo, sie ist auch unter dem Namen Zinfandel bekannt. Im würzigen Aroma des Rotweins finden sich feine Noten von Zimt, Nelken und schwarzem Pfeffer. Noten von reifen Waldfrüchten und Schokolade geben dem Rotwein eine wuchtige Balance.

**Passt gut zu** deftigen Speisen wie Schmorbraten und Wildgerichten, ist aber auch ein guter Begleiter zu hellem Fleisch und Käse.

**Geschmacksrichtung:** halbtrocken

**Beste Trinktemperatur:** 16 bis 18 °C

**Auszeichnungen:** 88 von 100 Falstaff-Punkten (Jg. 2017)\*

## Eleganter

### RIESLING

#### Weingut Johannes Leitz Riesling Rheingau QbA mit VDP-Siegel

Winzer Johannes Leitz wird schon lange für seine exzellenten Rieslinge geschätzt, sie gehören zu den Spitzenweinen in Deutschland. Er ist Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter), der für hohe Qualitätsansprüche steht. Der Riesling Rheingau QbA besticht durch seine frische Eleganz, die mit exotischer Fruchtfülle und Leichtigkeit überzeugt.

**Passt gut zu** Fisch und hellem Fleisch, Pastagerichten und Käse.

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Beste Trinktemperatur:** 8 bis 10 °C

**Auszeichnungen:**

89 von 100 Falstaff-Punkten

(Jg. 2017)\*



IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD



Weintemperierschrank

## Kraftvoller

### BORDEAUX



#### FRANCOIS NOBLECOUR Bordeaux Supérieur Barrique AOP

Bei diesem kraftvollen Bordeaux kann man nichts falsch machen: Durch die über Monate dauernde Lagerung in Eichenholzfässern kann er mit kräftigen Tanninen (Gerbstoffen) und einem satten Aroma Schwarzer Johannisbeeren aufwarten. Ausdruck für die Erfüllung der hohen Qualitätsanforderungen ist die Bezeichnung „Supérieur“.

**Passt gut zu** dunklem Fleisch und Wildgerichten, harmoniert aber auch mit Pastagerichten und Käse.

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Beste Trinktemperatur:** 16 bis 18 °C

**Auszeichnungen:** 88 von 100 Falstaff-Punkten (Jg. 2016)\*

## Frische

### CUVÉE

#### Günther Jauch weiss

Dass Entertainer Günther Jauch etwas von Wein versteht, ist bekannt: Die Weine seines Weingutes Othegraven räumen regelmäßig Preise ab. Und auch diese Cuvée, bei der Jauchs Expertise gefragt war, kann überzeugen. Ein schlanker Tropfen von hellgelber Farbe mit frischen Aromen: Grapefruit, Pfirsich, grüner Apfel, dazu Noten von Ananas und Limette. Mit seiner gut ausgebauten Säure erinnert er an Riesling.

**Passt gut zu** Fisch und hellem Fleisch.

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Beste Trinktemperatur:** 10 bis 12 °C

**Auszeichnungen:** 89 von 100 Falstaff-Punkten (Jg. 2017)\*



# BESINNLICH IM ADVENT

Die Vorweihnachtszeit ist ein Fest für die Sinne.  
Schöne **Deko- und Geschenkideen** zum  
Fühlen, Sehen, Schmecken und Hören



  
EINE ANLEITUNG FÜR DIE  
MINI-POMPONS FINDEN SIE  
ONLINE AUF [ALDI-INSPIRIERT.DE](https://www.aldi-inspiriert.de)

### KUSCHELIGE ZWEIFE

Lassen Sie auch im Winter die Zweige dekorativ „erblühen“ – mit selbst gebastelten Mini-Pompons. Die sind schnell gewickelt und werden ganz einfach an kahle Zweige geklebt.

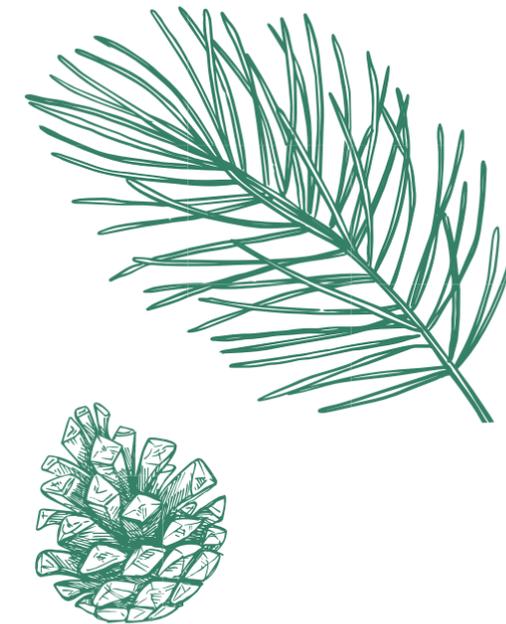
IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD



Decke  
in anthrazit,  
silber und taupe

## Fühlen

Eingemummelt in einen flauschigen Pullover oder mit der Woldecke auf dem Sofa wird es auch an kalten Tagen gemütlich. Im Winter brauchen wir eine Extraportion Kuscheligkeit. Verwöhnen Sie Ihren Tastsinn mit weichen Materialien und machen Sie es sich gemütlich.



**KNETSEIFE** Da wird das Händewaschen zum Knetspaß: Einfach 1 EL **Duschgel**, 1 EL **Speiseöl**, 2 EL **Speisestärke** und etwas **Lebensmittelfarbe** in eine Schüssel geben. Mit einem Löffel verrühren, bis die Masse eine kompakte und gleichzeitig elastische Konsistenz erreicht hat. Zu kleinen Kugeln formen und als kreatives Mitbringsel verschenken.

### GESCHENKVERPACKUNG

Edles Papier, derbe Paketschnur und grüne Zweige wirken natürlich und weihnachtlich zugleich.



# Schmecken

Vanille, Zimt und Kardamom, süßes Karamell und knackige Nüsse: Die Adventszeit ist die schönste Naschzeit. Blecheweise kommen die Plätzchenkreationen aus dem Ofen und müssen natürlich erst einmal probiert werden. Ob traditionelle Familienrezepte oder kulinarische Experimente: Lassen Sie sich die Weihnachtszeit gut schmecken!

## LEBKUCHENHÄUSER

Zutaten für ca. 24 Stück:  
**50 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut), 75 g Honig, 100 g Zucker, 150 g Butter, 1,5 EL Lebkuchengewürzmischung, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, 400 g Mehl, etwas Mehl zum Ausrollen, 2 Eiweiß, 400 g Puderzucker, ggf. Lebensmittelfarbe**

Den Rübensirup, den Honig, den Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die Butter hineingeben und schmelzen lassen, die Gewürze unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Das Mehl einstreuen, zu einem Teig verrühren und in Frischhaltefolie eingeschlagen mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank geben. Den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen (ca. 7-10 mm dick) und mit einem Messer Stücke in der klassischen Hausform ausschneiden (ca. 7 cm groß). Mit einem Strohhalm am oberen Ende ein Loch ausstanzen. Die Lebkuchen auf 2 mit Backpapier ausgelegten Blechen im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze (170 Grad Umluft) ca. 15 Minuten backen. Für den Zuckerguss die Eiweiß steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker nach und nach einstreuen und zu einer zähen Masse schlagen. Für farbigen Zuckerguss geben Sie ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe dazu. Den Guss in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Lebkuchen damit dekorieren.

■ ca. 181 kcal/752 kJ, 0,6 g Eiweiß, 6,7 g Fett, 28,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)



## WÜRZIGER WINTERTEE

Experimentieren Sie bei Ihrer nächsten Teatime doch ein bisschen! Verleihen Sie dem Tee mit getrockneten Orangenschalen, mit Zimt und Vanille oder gar Pfeffer ein winterliches-würziges Aroma. Oder bereiten Sie sich fix einen köstlichen Winterdrink zu: Einfach frisch geschnittenen Ingwer mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Besonders geschmacksintensiv wird der Tee, wenn Sie den Ingwer zunächst in Scheiben und diese dann in kleine Würfel schneiden. Nun noch etwas Honig und Zitronensaft hinzu und fertig ist das Wohlfühlgetränk!

Schuhbeck's Wintertees



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

**CRANBERRY-SCHOKO-TALER:** Die Schokolade in feine Stücke hacken. Das Mehl, die Stärke, den Zucker, das Salz und das Backpulver mischen. Die Butter, die Sahne und den Saft untermischen und alles zu einem Teig verarbeiten. Die Schokosplitter unterheben. Den Teig zu einer Rolle (ca. 4 cm Durchmesser) formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Die Rolle in dünne Scheiben schneiden (ca. 0,6 cm) und mit ausreichend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 15 Minuten backen. Trocken lagern.

Zutaten für 50 Stück:  
**50 g Schokolade  
 250 g Mehl  
 20 g Speisestärke  
 120 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 TL Backpulver  
 125 g Butter  
 2 EL Sahne  
 40 ml Cranberrysaft**

■ ca. 58 kcal/239 kJ, 0,2 g Eiweiß, 3,2 g Fett, 6,5 g Kohlenhydrate (pro Stück)



**Inspiziert einkaufen**



**MILCHKAFFEE  
MIT SCHUSS**

Verwandeln Sie ihren Cappuccino mit einem Schuss Whisky in einen „Irish Coffee“. Mit einem süßen Zuckerstern serviert, wird eine festliche Leckerei daraus.

 DAS REZPT FÜR DIE FONDANT FINDEN SIE UNTER: [ALDI-INSPIRERT.DE/MARSHMALLOW-FONDANT](http://ALDI-INSPIRERT.DE/MARSHMALLOW-FONDANT)



**ZUCKERSTERNE:** Ob als süßer Baumschmuck, Deko von Torten oder anstelle von Würfelzucker auf der Weihnachtskaffee tafel – schneeweiße Sterne aus Fondant können Sie ganz einfach selbst herstellen. Alles was Sie dafür brauchen sind Marshmallows, Puderzucker und etwas Wasser. Rollen Sie den elastischen Zuckerteig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche aus, anschließend werden die Sterne ausgestochen. Die Zuckersterne müssen nun aushärten, bevor Sie sie nach Wunsch weiterverarbeiten.

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



**Hochwertige Besteckgarnitur, Messer: made in Solingen**  
jeweils für 6 Personen



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

**Blended Malt Scotch Whisky**  
12 Jahre alt



KREATIV: BASTELN SIE AUS KNUSPRIGEN KEKSEN UND ZUCKERGUSS EINEN KÖSTLICHEN UND DEKORATIVEN KEKSKRANZ

 DAS REZPT FÜR DIE KARAMELLSAUCE FINDEN SIE UNTER: [ALDI-INSPIRERT.DE/KARAMELLSAUCE](http://ALDI-INSPIRERT.DE/KARAMELLSAUCE)



Zutaten für 8 Stück:  
**4 Eiweiß**  
**200 g Zucker**  
**1 TL Essig**  
**8 TL salzige Karamellsauce**

**KARAMELL-BAISER:** Das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und ca. 5 Minuten weiterschlagen, bis eine glänzende, stabile Masse entstanden ist. Den Essig dazugeben und eine weitere Minute schlagen. Die Eischneemasse in 8 großen Klecksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Jeweils etwas Karamellsauce darübergießen und mit einer Gabel in kreisenden Bewegungen vorsichtig einrühren. Im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze (100 Grad Umluft) ca. 30 bis 45 Minuten backen. Machen Sie den Klopf test: Hört sich das Baiser hohl an, wenn man leicht daraufklopft, ist es fertig. Gut auskühlen lassen und trocken lagern.  
ca. 152 kcal/630 kJ, 1,9 g Eiweiß, 0,03 g Fett, 35 g Kohlenhydrate (pro Stück)



**MACADAMIA-PLÄTZCHEN:** Die Butter, den Zucker und den Vanillinzucker schaumig schlagen. Das Ei, das Mehl und das Backpulver unterrühren. Die Schokolade und die Nüsse grob hacken und die Hälfte davon unter den Teig mischen. Aus dem Teig mit einem Teelöffel kleine Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Die restlichen Nüsse und Schokoladenstücke auf die Kugeln geben und die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 10 bis 15 Minuten backen. Die ausgekühlten Kekse trocken und luftdicht verpacken.  
ca. 92 kcal/384 kJ, 0,7 g Eiweiß, 6,2 g Fett, 7,7 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Zutaten für ca. 40 Stück:  
**150 g Butter, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g weiße Schokolade, 120 g Macadamianüsse**



Inspiziert einkaufen

IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD



Herren  
Kaschmirschal

# Sehen

Warmer Lichterglanz, kreative Adventskalender und eine festliche Dekoration bringen in der Adventszeit nicht nur Kinderaugen zum Leuchten. Opulent und farbenfroh dekoriert oder minimalistisch reduziert – machen Sie es sich schön! Denn das Auge feiert mit.



**WEIHNACHTSBAUM IM TOPF:** Auch ein kleiner Baum kann weihnachtlich glänzen. Kaschieren Sie den Kunststoffopf mit einem weihnachtlich bedruckten Stoff oder bedrucktem Papier. Auch mit buntem Bastelklebeband können Sie den Topf ganz einfach festlich verzieren. Dekorieren Sie Ihr Bäumchen eher schlicht und mit kleinen Kugeln.



**MODERNER DEKOKRANZ:** Schlicht und schön und schnell gemacht! Wählen Sie einen Stickrahmen oder einen Dekoring aus Metall und befestigen Sie am unteren Rand entlang der Kreisform mit etwas Draht zwei Tannenzweige. Bringen Sie am oberen Ende eine Aufhängung an und schmücken Sie den Kranz nach Belieben mit Weihnachtsdekoration oder Beeren.

IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD



Hygge  
LED-Flaschenlichterkette

**LAST-MINUTE-ADVENTSKRANZ:** Einfacher geht es nicht! Suchen Sie sich vier interessant geformte Glasflaschen und reinigen Sie sie gründlich. Füllen Sie etwas Wasser ein und stecken Sie grüne Zweige hinein. Beginnen Sie mit einer Kerze und fügen Sie an jeden Adventssonntag eine Kerze hinzu.



DIE ZAHLEN  
ZUM AUSDRUCKEN UND  
AUSSCHNEIDEN FINDEN  
SIE ONLINE UNTER  
ALDI-INSPIRIERT.DE/  
ADVENTSKALENDER

23

1

**KALENDER AUF DER LEINE:** In jedem Tütchen steckt eine Überraschung! Falten und kleben Sie aus weißem Butterbrot- oder Druckerpapier 24 kleine und große Tüten. Versehen Sie die Tütchen mit einer Zahl, befüllen Sie sie nach Belieben und befestigen Sie sie mithilfe einer Wäscheklammer an einer Leine. Frische Zweige und Blätter bilden einen schönen Kontrast zum schlichten Weiß.

# Riechen

Der Duft von Tannenzweigen, Orangenschalen und weihnachtlichen Gewürzen – schon hängt ein Hauch von Aufregung in der Luft. Atmen Sie tief ein: Da kommt die Weihnachtsstimmung von ganz allein auf. Und gehen Sie ruhig auch bei kleinen Adventsgeschenken und Mitbringsele immer der Nase nach.



**DIY-DUFTKERZE:** Verschenken Sie Wohlgerüche. Zerschneiden oder hacken Sie **Wachsreste** und schmelzen Sie diese bei mittlerer Hitze in einem Wasserbad. Legen Sie **Dochtschnur** in ein **Glas** und halten Sie sie mithilfe einer **Klammer** aufrecht. Geben Sie nun einige Tropfen **ätherisches Öl** in das heiße Wachs. Verrühren Sie alles gut und gießen Sie das flüssige Wachs in das Glas. Der Docht muss darin aufrecht stehen und auch oben etwas herausragen. Erkalten lassen, hübsch dekorieren – und fertig ist die Duftkerze!

VERSCHIEDENE ETIKETTEN  
ZUM AUSDRÜCKEN  
FINDEN SIE AUF:  
**ALDI-INSPIRIERT.DE/  
DIY-DUFTKERZE**

Raumduft  
verschiedene Sorten



IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD



**KRÄUTER-MOBILE:** Im Sommer gewachsen und im Winter verarbeitet. Inszenieren Sie getrocknete Küchenkräuter als duftendes Mobile in der Küche. Binden Sie hierfür die Kräuterbündel mit grobem Garn an einen dekorativen Stock. Auch an einer langen Schnur wie eine Girlande nebeneinander aufgereiht lassen sich die Kräuter dekorativ präsentieren.

**NATURDEKORATION:**

Getrocknete Orangenscheiben eignen sich wunderbar als natürlicher Baumschmuck. Sie duften weihnachtlich und schimmern golden im Lichterglanz. In dünne Scheiben geschnitten können die Orangen innerhalb von ca. 2 Wochen auf der Heizung oder bei ca. 100 Grad für 2 bis 3 Stunden im Umluftbackofen getrocknet werden. Achten Sie bei der Backofenvariante darauf, dass die Ofentür ein Stück weit geöffnet bleibt, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.



IM DEZEMBER BEI  
ALDI SÜD

Nordmantanne



„Last Christmas I ...“  
Stellen Sie sich mit ALDI life Musik powered by Napster Ihren eigenen Weihnachtsmix zusammen!  
Weitere Infos unter:  
[Website.aldilife.com](http://Website.aldilife.com)

# Hören

Manchmal reicht schon das Läuten eines Glöckchens oder das aufgeregte Rascheln von Geschenkpapier, um auch Erwachsene in kindliche Weihnachtsvorfreude zu versetzen. Und wenn dann noch das Lieblingsweihnachtslied aus dem Lautsprecher schallt, heißt es nur noch: Mitträllern und auf die Festtage freuen!

Bluetooth-Lautsprecher portabel



IM NOVEMBER  
BEI ALDI SÜD

# SPICE *it up!*

Nur wenige Handgriffe – und fertig sind die individuellen **Gewürzmischungen**. Hübsch verpackt machen sie sich auch gut als kleine Mitbringsel.

## KRÄUTERSALZ

- 10 TEILE SALZ
- 1 TEIL GERIEBENE ZITRONENSCHALE
- 1 TEIL ROSMARIN



## BRATAPFEL

- 4 TEILE VANILLINZUCKER
- 4 TEILE BRAUNER ZUCKER
- 2 TEILE ZIMT
- 1 TEIL GEWÜRZNELKENPULVER
- 1 TEIL MUSKATNUSSPULVER



EINFACH GEWÜRZE IN EIN SAUBERES GLAS FÜLLEN UND GUT SCHÜTTELN

- 8 Teile Paprikapulver (edelsüß)
- 5 Teile Kreuzkümmelpulver
- 4 Teile Oregano
- 4 Teile Salz
- 4 Teile Pfeffer
- 3 Teile Cayennepfeffer
- 2 Teile Backkakao
- 2 Teile Zucker
- 1 Teil Pimentpulver
- 1 Teil Zimt



## BRAT-HUHN

- 2 Teile Paprikapulver
- 1 Teil Currypulver
- 1 Teil Salz
- 1 Teil Pfeffer
- 1 Teil brauner Zucker
- 1 Teil Knoblauchgranulat



## Glühwein

- 4 TEILE ZIMT
- 4 TEILE ZUCKER
- 2 TEILE GEWÜRZNELKENPULVER
- 2 TEILE INGWERPULVER
- 1 TEIL MUSKATNUSSPULVER
- 1 TEIL KARDAMOMPULVER



Le Gusto Gewürze  
verschiedene Sorten

# Glanzwolles neues Jahr

Prickelnder Sekt, feine Häppchen und kleine Überraschungen: Zelebrieren Sie den Jahreswechsel mit einer eleganten **Silvesterparty!**

## Champagner-Cupcake

Süßer Snack um Mitternacht

Zutaten für 16 Stück:  
**400 g Mehl**  
**1 Prise Salz**  
**1 Päckchen Backpulver**  
**370 g Butter**  
**200 g Zucker**  
**3 Päckchen Vanillinzucker**  
**100 g Joghurt**  
**370 ml Champagner (oder Sekt)**  
**2 Eier**  
**300 g Puderzucker**

Das Mehl, das Salz und das Backpulver mischen. 120 g Butter mit dem Zucker und 2 Päckchen Vanillinzucker cremig schlagen. Den Joghurt, 120 ml Champagner und die Eier unterrühren, die Mehlmischung hinzufügen und zügig unterrühren. Den Teig in die Muffinförmchen gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 20 bis 25 Minuten backen. Für das Frosting 250 ml Champagner in einem Topf aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln und reduzieren lassen. 250 g weiche Butter cremig rühren, den Puderzucker und den Vanillinzucker einstreuen und weiter zu einer Creme schlagen. Den reduzierten Champagner unterrühren, das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Cupcakes damit garnieren. Nach Belieben dekorieren. Vor dem Servieren mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

■ ca. 428 kcal/1777 kJ, 0,8 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 51,6 g Kohlenhydrate (pro Stück)



## Blinis de luxe

mit Kaviar und Räucherlachs

Zutaten für 8 Portionen:  
**700 ml Milch**  
**500 g Mehl**  
**1 Würfel frische Hefe (42 g)**  
**4 Eier**  
**200 g Butter**  
**Salz**  
**300 g saure Sahne**  
**250 g Räucherlachs**  
**40–60 g Kaviar**  
**Dill zum Dekorieren**

Die Milch erhitzen, bis sie lauwarm ist. Das Mehl in eine große Schüssel geben, die Hefe hineinkrümeln und die Milch eingießen. Einmal durchrühren und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Die Eier verquirlen. 100 g Butter schmelzen. Die Eier, die geschmolzene Butter und zwei Prisen Salz zum Teig geben, gut durchrühren und weitere 3 Stunden gehen lassen. Je eine kleine Schöpfkelle Teig in einer Pfanne mit der restlichen Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Die bereits fertigen Blinis im vorgeheizten Ofen bei ca. 60 Grad warm halten. Zum Servieren die Blinis mit einem Klecks saurer Sahne, etwas Lachs, ein wenig Kaviar und ein paar Zweigen Dill anrichten.

■ ca. 571 kcal/2370 kJ, 12,3 g Eiweiß, 33,4 g Fett, 51,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)



Echter Kaviar vom Stör Malossol, 20 g



VERSCHIEDENE MOTIVE ZUM AUSDRUCKEN FINDEN SIE AUF: [ALDI-INSPIRIERT.DE/WUNDERKERZEN](http://ALDI-INSPIRIERT.DE/WUNDERKERZEN)



Edelstahl-Servierplatten verschiedene Ausführungen



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

## Funkenflug

Hübsch präsentierte Wunderkerzen sind ein nettes Mitbringsel für die Silvesterparty! Einfach die Motive Ihrer Wahl in Originalgröße im DIN-A4-Format ausdrucken und auf Karton kleben. Die Motive ausschneiden und oben und unten an der „Banderole“ je ein kleines Loch stanzen oder schneiden. Eine Wunderkerze durch die Löcher fädeln. Später die Wunderkerzen aus der Verpackung ziehen und einfach die Funken sprühen lassen!

## Inspiziert einkaufen



### UNSER Tipp

Lassen Sie sich bei der Dekoration Ihrer Silvestertafel von ALDI Foto unterstützen! Unter [aldifotos.de/tischdeko](http://aldifotos.de/tischdeko) können Sie Tischsets aus Papier selbst gestalten. Einfach ein Motiv hochladen und drucken. Eine Auswahl an Silvestermotiven zum Download finden Sie auch unter: [Website aldi-inspiriert.de](http://www.aldi-inspiriert.de)



VERSCHENKEN SIE KREATIVE GLÜCKSKEKSE AUS PAPIER! DIE ANLEITUNG FINDEN SIE ONLINE AUF: [ALDI-INSPIRIERT.DE/GLUECKSKEKS](http://ALDI-INSPIRIERT.DE/GLUECKSKEKS)



VERSCHIEDENE MOTIVE ZUM AUSDRUCKEN FINDEN SIE AUF: [ALDI-INSPIRIERT.DE/TEELICHT](http://ALDI-INSPIRIERT.DE/TEELICHT)

## Lichtsignale

Begehen Sie den Jahreswechsel mit leuchtenden Glücksorakeln! Verwenden Sie hierfür Teelichter, bei denen sich das Wachs vom Docht lösen lässt. Zunächst die Glücksbotschaften in Originalgröße im DIN-A4-Format ausdrucken und ausschneiden. Mit einer Nadel mittig ein Loch in das Papier stechen und etwas erweitern, sodass der Docht durchpasst. Die Kerze am Docht aus der Aluform ziehen, den Docht aus der Kerze ziehen. Nun den Docht durch das Papier stecken, dann durch die Kerze. Kerze mit Glücksbotschaft zurück in die Aluform setzen. Die Kerze kann nun überreicht werden. Wenn sie angezündet wird, wird das Wachs nach und nach durchsichtig und die Glücksbotschaft offenbart sich. Viel Spaß beim Nachbasteln!



**Piper-Heidsieck  
Champagner**  
0,75 l



**Feuerwerk Artus**  
16-Schuss-Feuerwerks-  
Batterie

IM DEZEMBER  
BEI ALDI SÜD

COOLE IDEE:  
FRIEREN SIE DEN KOKOS-DRINK EIN!  
DIE LIMETTEN-KOKOS-POPSICLES SEHEN  
TOLL AUS UND KÜHLEN DEN DRINK, OHNE  
IHN ZU VERWÄSSERN



## Kokos- Bellini

mit Limette

Die Limette auspressen und den Saft mit dem Vanillinzucker und der Kokosmilch mischen. Je 4 cl Kokos-Limetten-Mischung in ein Glas geben und mit eiskaltem Prosecco aufgießen.

■ ca. 103 kcal/427 kJ, 0,1 g Eiweiß,  
0,4 g Fett, 5,1 g Kohlenhydrate (pro Glas)

Zutaten für 6 Gläser:

- 1 Limette**
- 2 Päckchen Vanillinzucker**
- 200 ml Kokosmilch**
- 0,75 l Prosecco**

**Vanillinzucker**  
15 x 8 g



# „Qualität ist mir wichtig“

Er spricht so schnell, wie er kocht, und hat mit seinen Restaurants, TV- und Live-Kochshows riesigen Erfolg: Kürzlich hat **Starkoch Steffen Hensler** gemeinsam mit ALDI SÜD eine Kollektion Küchenutensilien herausgebracht



## Herr Hensler, wenn Sie sich neue Produkte für Ihre Küche kaufen, was ist Ihnen dabei wichtig?

Die Qualität! Dass man alles wirklich gut benutzen kann und nicht nach zwei Wochen denkt: Oh, das hätte ich mir mal lieber nicht kaufen sollen. Ich achte immer sehr auf Qualität. Das war mir auch bei meiner Zusammenarbeit mit ALDI SÜD wichtig. Es kommt doch darauf an, dass jeder was damit anfangen kann, es sich leisten kann und jeder

weiß, dass er ein gutes Produkt gekauft hat. Oftmal sind es Kleinigkeiten, die den Unterschied machen. Bei dem Messerset z. B. war mir wichtig, dass es ein großes und ein kleines Messer gibt und dass da kein Wasser in den Griff läuft.

## Wird es eine weitere Hensler-Kollektion bei ALDI SÜD geben?

Ja, es sind weitere Aktionen mit ALDI SÜD geplant, ich möchte aber noch nicht zuviel verraten. Nur soviel: Es sind

dann wieder richtig tolle Dinge für die Küche dabei.

## Welche Küchenutensilien würden Sie einem jungen Menschen für seinen ersten eigenen Haushalt empfehlen, als Basisaustattung gewissermaßen?

Man braucht ein anständiges Schneidebrett, das nicht zu klein ist. Manch einer benutzt ja sein Frühstücksbrett zum Schnippeln. Wichtig ist auch ein gutes Messer. Das muss gar nichts Spezielles

sein – aus Japanstahl, hundertmal gefaltet und all so was –, sondern einfach ein gutes, solides Messer. Und dann noch eine Pfanne mit einem dicken Boden, der sicher steht und die Hitze richtig speichert. Schließlich passieren die meisten Geschichten ja in der Pfanne.

## Sie sind viel beschäftigt: Kommen Sie überhaupt noch dazu, für sich selbst zu kochen?

Ja klar. Wenn ich zu Hause bin, vor allem an den Wochenenden, koche ich mir gerne mal was. Das sind meist schnelle Sachen, ich bin so ein richtiger Pfannengericht-Typ. Das ist easy, da kommt alles in eine Pfanne, z. B. Bratreis mit Sojasauce, Sesamöl, ein bisschen Schafskäse unterrühren, zwei Eier drauf, stocken lassen und ab damit auf den Teller.

## Wie sieht Ihre Küche aus, nachdem Sie gekocht haben?

Ich bin ein bisschen verwöhnt aus der Restaurantküche, denn da gibt es Leute, die zwischendurch abwaschen und Ordnung halten. Man eignet sich als Profikoch schnell einen Stil an, der für zu Hause nicht geeignet ist. Man würzt z. B. ziemlich großzügig, da geht viel daneben. Die Attitüde aus einer Gastroküche nach Hause zu übertragen, kommt meist nicht so gut.

## Und was machen Sie, wenn Sie jemanden richtig beeindrucken wollen?

In mein Restaurant einladen! Oder etwas aus meinem Restaurant mitnehmen und zu Hause heiß machen. Da bin ich eher pragmatisch. Wenn man für viele Gäste zu Hause kocht, kommt man ja kaum dazu, sich um die zu kümmern. Man steht ja dann die meiste Zeit in der Küche und muss ständig hin und her laufen.

## Sie haben Jamie Oliver beim Chili-Hacken besiegt und auf Ihrer Tournee „Hensler tischt auf ...!“ den Weltrekord für das größte Publikum bei einer Live-Kochshow aufgestellt. Welche Rekorde peilen Sie noch an?

Ich glaube, ich würde gerne den Rekord mit meiner Kochshow noch einmal knacken. Da waren letztes Mal 6512 Leute, das möchte ich noch mal übertreffen. Einen eigenen Rekord aufzustellen, ist ja auch immer ein bisschen cooler, als einen fremden zu knacken.

[Website aldi-inspiriert.de/steffenhensler](http://www.aldi-inspiriert.de/steffenhensler)

## Scharfe Sache

Ob beim Profi oder zu Hause: Ein gut verarbeitetes Allroundmesser ist unverzichtbar in jeder Küche

Hensler Messerset 2er



## Henslers Salat

mit Limetten-Joghurt-Dressing

Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen. Kalt abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen und längs in feine Streifen schneiden. Die Karotten schälen und fein raspeln. Die Cashewkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Den Römersalat putzen, waschen, trockenschleudern und vierteln. Beide Schnittseiten mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne kurz anbraten. Für das Dressing den Joghurt mit dem Honig, 1 EL Olivenöl und dem Limettensaft gut verrühren. Die Chilischote fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat, das Gemüse und die Cashewkerne vermengen, das Dressing darübergeben und sofort servieren.

ca. 181 kcal/751 kJ, 6,1 g Eiweiß, 11,4 g Fett, 12 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Zutaten für 2 Portionen:

- 50 g Zuckerschoten
- 2 Karotten
- 3 EL Cashewkerne
- 2 kleine Römersalatherzen
- 120 g Joghurt
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Limettensaft
- 1 Chilischote
- Salz und Pfeffer

# Auszeit im Allgäu

## Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen Reise-Gutschein für einen Aufenthalt mit zwei Übernachtungen bei individueller An- und Abreise für zwei Personen im Kurhotel Alexa. Genießen Sie 1 x freien Eintritt in der über 5000 m<sup>2</sup> großen Therme Bad Wörishofen mit ihrem exotischen Ambiente. Die Reisettermine werden nach Anfrage je nach Verfügbarkeit bestätigt, eine Barabläse ist nicht möglich. Gesponsert von Eurotours International.

Beantworten Sie dafür folgende Frage:

**Was ist für Sie das Wichtigste beim Erholungsurlaub?\***



Das winterliche **Allgäu** lädt zum Träumen ein. Hier kommt man schnell zur Ruhe und lässt Körper und Seele entspannen.

**Welch ein Anblick!** Bewaldete Hügel, schneebedeckte Bergkuppen und ein strahlend blauer Himmel. Die Landschaft am Rande der Alpen zählt zu den schönsten Regionen Deutschlands. Neben dem einmaligen Naturerlebnis, würziger, klarer Luft und schneereichen Wintern bietet das Allgäu auch jede Menge malerische Dörfer, historische Städte und geheimnisvolle Burgruinen.

Kempten, die größte Stadt der Region, zählt nur etwa 70.000 Einwohner. Die schönsten Orte und Sehenswürdigkeiten des Allgäus sind von hier aus nur einen Katzensprung entfernt. Während im Sommer und Herbst die meisten Besucher mit Wanderschuhen unterwegs sind, empfehlen sich im Winter Schneestiefel und

## 5 SÄULEN nach Kneipp

### Wasser

Bäder, Wickel und Güsse in unterschiedlichen Wassertemperaturen von kalt bis heiß stärken die Abwehrkräfte und das vegetative Nervensystem. Ziel der Anwendungen ist es, auf die Stoffwechselsysteme im Körper harmonisierend zu wirken und die seelische Gelassenheit zu fördern.

### Ernährung

Vollkornerzeugnisse, Salate und frisches Gemüse gehören im Kneipp'schen Sinne ebenso zu einer ausgewogenen Ernährung wie Milchprodukte. Wichtig ist auch die Zufuhr von Vitaminen, Mineralien, Enzymen und Spurenelementen.

### Heilpflanzen

Im Winter kommt Linden- oder Holunderblütentee gegen Erkältungen zum Einsatz, Arnika soll den Heilprozess bei Entzündungen beschleunigen. Auch vielen anderen einheimischen Kräutern wie Fenchel, Löwenzahn, Ringelblume oder Rosmarin werden heilende Kräfte zugeschrieben.

### Balance

Alle Bereiche des Lebens sollen derart geordnet sein, dass Stressauslöser und gesund erhaltende Ressourcen im Gleichgewicht bleiben. Diese Balance und ein maßvoller Lebensstil dienen laut Kneipp der seelischen Prophylaxe.

### Bewegung

Maßvoller Bewegung an frischer Luft kommt ebenfalls eine wichtige Vorbeugefunktion zu. So zählen beispielsweise Wandern, Schwimmen, Radfahren, Joggen, Walken, Gymnastik oder Skilanglauf zu den empfohlenen Sportarten.

\* Sie können Ihre Antwort für das Gewinnspiel in der Zeit vom 5. November 2018, 12 Uhr, bis zum 16. November 2018, 23.59 Uhr, im Internet als Facebook-Kommentar unter dem Gewinnspielpost mit dem Hashtag #aldisüdreiseglück auf der Fanseite von ALDI SÜD ([facebook.com/ALDI.SUED](https://www.facebook.com/ALDI.SUED)) posten oder per E-Mail an die unter [aldi-sued.de/allgaeugewinnspiel](mailto:aldi-sued.de/allgaeugewinnspiel) angegebene E-Mail-Adresse senden. Dort erhalten Sie jeweils auch weitere Informationen zur Teilnahme. Der Gewinner wird per Los ermittelt und je nach Teilnahmeart per E-Mail oder über Facebook benachrichtigt. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Teilnehmer müssen einen gültigen Wohnsitz in Deutschland haben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen finden Sie im Internet auf Facebook und auf [aldi-sued.de](http://aldi-sued.de).

## Schönes entdecken



NACH EINEM SCHÖNEN TAG IN DER NATUR LOCKT EIN BESUCH DER BAD WÖRISHOFENER THERME

Das Allgäu ist berühmt für seine klare Luft und die zauberhafte Natur, die zu Winterwanderungen einlädt.

Langlaufski oder sogar eine romantische Pferdekutsche, um die Natur zu entdecken.

Entschleunigung ist hier Programm. Diese entspannte Atmosphäre lässt bei Urlaubern alle Alltagshektik verschwinden – und macht das Allgäu zu einem beliebten Wellnessziel. Das Angebot für Erholung suchende und gesundheitsbewusste Urlauber orientiert sich an der Heilkraft der Natur und reicht von der klassischen Kneippkur über das Moorbad bis hin zur Behandlung mit Heublumenpäckchen. Im Winter besonders beliebte Wohlfühloasen: die luxuriös ausgestatteten Saunen und Thermen der Region. Hier können die Besucher auch schon bei einem Kurztrip am Wochenende Kraft für den langen Winter tanken. Bad Wörishofen hat sich einen besonderen Namen als erstklassiges Kur- und Wellnesszentrum gemacht. Hier erfüllt sich die Aussage des Wellnesspioniers Sebastian Kneipp, der die Heilkräfte der Natur schon früh zu nutzen wusste: „Jede Anwendung ist eine Zuwendung.“



DO IT YOURSELF

# Körperbutter



## Schenken Sie Ihrer Haut eine Extra-portion Pflege – mit einer selbst gemachten duftenden Körperbutter

Trockene Winterhaut an Händen, Füßen, Ellenbogen und Knien braucht eine besonders reichhaltige Pflege. Mit einer Körperbutter können Sie beanspruchte Stellen wieder samtig weich pflegen. Dank ihrer wasserfreien Rezeptur ist sie außerdem ein guter Kälteschutz, z. B. im Gesicht. Mischen Sie 100 ml **Kokosöl** und 100 ml **Sheabutter** miteinander. Für einen angenehmen Duft geben Sie 10 bis 20 Tropfen **ätherisches Öl**, z. B. Orangenöl, hinzu. Schlagen Sie alle Zutaten cremig auf, bis eine luftige Masse mit buttriger Konsistenz entsteht. Die Körperbutter ist sehr ergiebig und zieht gut ein. Lagern Sie sie am besten kühl und dunkel, so haben Sie den ganzen Winter etwas davon.

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



**Kaviar Illumination**  
7 Tage Intensiv Ampullen-Kur  
Tag und Nacht



**Kaviar Illumination**  
Tagescreme LSF 15,  
Nachtcreme



**NIVEA Geschenkset**  
Labello, Pflegedusche,  
Deo Spray



Einfach ich

## WINTERSCHÖN

Ich mag den Winter. Ehrlich! Ich mag es, wenn einem beim Spaziergang der kalte Wind um die Nase bläst und man sich tief in seinen Mantel kuscheln muss, um Wind und Wetter eine möglichst kleine Angriffsfläche zu bieten. Ich mag den Winter auch deshalb, weil es dann zu Hause ganz besonders gemütlich ist. Im Winter nehme ich mir auch mehr Zeit für meine Haut- und Gesichtspflege. Durch den ständigen Temperaturwechsel zwischen drinnen und draußen muss die Haut einiges aushalten – und wenn man nichts dagegen unternimmt, rächt sie sich, indem sie spannt und juckt. Mir hilft da immer eine besonders reichhaltige Körperbutter. Die gönne ich meiner Winterhaut nach dem Bad: Großzügig auftragen und gut einmassieren. Besonders geeignet bei trockener Haut sind auch Cremes mit Vaseline, Kakaobutter oder Sheabutter. Zudem gönne ich mir regelmäßig ein Körperpeeling, das macht die Haut besonders aufnahmefähig. Wer kein Peeling im Haus hat, kann sich schnell selbst eins anrühren: etwas Olivenöl und Zucker – mehr braucht es nicht für das Homemade-Peeling.

Ihre Jana Ina

Wie schafft es die TV-Moderatorin, Schmuckdesignerin und zweifache Mutter Jana Ina Zarrella, stets so frisch und ausgeruht auszusehen? An dieser Stelle verrät sie ALDI SÜD ihre Tipps und Tricks.

# MUT ZUR MODE

Curvy-Model Angelina Kirsch hat eine klare Botschaft: „Rock your curves!“ Mit ALDI hat sie jetzt eine Kollektion für kurvige Frauen entwickelt.

**Frau Kirsch, Sie haben ein Buch geschrieben, in dem Sie kurvigen Frauen Mut machen. Und nun haben Sie sogar eine gemeinsame Modekollektion mit ALDI herausgebracht. Wie kam es dazu?**

Ich hatte das große Glück, dass ich mit meiner Message nicht nur ganz viele Frauen erreichen konnte, sondern auch ALDI. Denn es gibt so viele, die eben nicht eine Größe 36, sondern eher Größe 44 und größer tragen. Es ist an der Zeit, dass es für diese Frauen Mode gibt, in der sie sich schön fühlen, also nicht so, als seien sie mit der neuesten Zeltmode gekleidet. Tolle und bequeme Kleidung für kurvige Frauen, davon gibt es einfach noch viel zu wenig.

**Was war Ihnen bei dieser Kollektion wichtig?**

Das Thema ist mir wirklich eine Herzensangelegenheit. Wir haben viel über Qualitäten, Style und Schnitte gesprochen. Warum sollte zum Beispiel eine Frau in einer großen Größe keinen normalen Pullover anziehen? Warum muss an einer Bluse

Sie ist Deutschlands erfolgreichstes Curvy-Model, Jurorin der TV-Show „Curvy Supermodel“ sowie Buchautorin: Die 1988 in Neumünster geborene **Angelina Kirsch** macht auch mit Kleidergröße 42/44 in der Modebranche Karriere. In ihrem Buch „Rock your curves!“ und mit ihrer exklusiven Modekollektion für ALDI zeigt Sie Frauen jenseits der Kleidergröße 36, wie sie ihre Kurven lieben lernen und diese perfekt inszenieren.



WOW!

oder an einem T-Shirt immer so ein komischer Zipfel dran sein? Bei der Frage, ob es Kleider geben soll, habe ich nur gesagt: Natürlich, warum denn nicht? Kurvige Frauen sehen wunderbar aus in Kleidern.

**Wie würden Sie die Kollektion beschreiben?**

Es ist eine schöne, alltagstaugliche und super-bequeme Winterkollektion – aber immer mit einem besonderen Pfiff. So zum Beispiel mit einem kleinen Volant an der Schulter, mit glitzernden Lurexdetails oder einem raffinierten Schalkragen. Tragekomfort und Qualität waren mir sehr wichtig. Es ist eine Kollektion, bei der man von A bis Z alles miteinander kombinieren kann.

**Haben Sie konkrete Stylingtipps, wie sich Kurven optimal in Szene setzen lassen?**

In den Kleiderschrank jeder Frau, aber vor allem jeder Curvy-Frau, gehören eine gut sitzende Jeans und ein tolles Kleid. Grundsätzlich würde ich aber empfehlen: Ausprobieren! Mut zur Mode haben! Betrachte dich im Spiegel. Was möchtest du kaschieren und was betonen? Das kann bei jeder Frau etwas anderes sein. Zieh dir eine knackige Jeans an – egal wie groß dein Po ist. Trau dich auch mal, das T-Shirt reinzustecken und so wieder Silhouette zu schaffen. Ein breiter Gürtel über einen kuscheligen Cardigan – und zack: Da ist sie, die Taille! Es ist alles eine Frage von Kombination und Kreativität.

**Gibt es eine Botschaft, die Sie Frauen mit größeren Kleidergrößen mitgeben wollen?**

Lerne, deine Kurven zu lieben! Stelle dir die Frage: Ist das für mich eine Problemzone, weil es eine Problemzone ist oder weil es die Gesellschaft sagt? Wenn man Frieden mit sich selbst geschlossen hat, kann man alles ausprobieren. Kurvigen Frauen wird oft suggeriert, dass sie sich verstecken und ja nichts Auffälliges tragen sollen. Ziel dieser Kollektion soll es sein, in diesen Frauen wieder die Lust an der Mode zu wecken. Sie sollen sagen: Hey, das bin ich. Und das ist meine Figur. Ich zeige mich.

BE YOURSELF

CASUAL



ROCK YOUR CURVES  
BY ANGELINA KIRSCH

CURVY IS THE NEW BLACK



CITY CHIC



## Gut informiert

## Aus Ihrer Region



UNSER Tipp



### 1 Broicher Schlossweihnacht

#### Besinnlicher Weihnachtsmarkt in traditionellem Gemäuer

An den ersten drei Adventswochenenden können die Besucher der Broicher Schlossweihnacht in Bräuche vergangener Zeiten eintauchen. Kerzen und Laternen erhellen den Schlosshof in Mülheim an der Ruhr, es wird Met aus- geschenkt und Kunsthandwerk verkauft. Märchenerzähler faszinieren die Kinder.

Mehr Infos unter:

Website [nrw-tourismus.de](http://nrw-tourismus.de)

## Hier muss man hin

### 2 Wildgänse am Niederrhein Naturschauspiel bei Kranenburg

Rund 180.000 Wildgänse bevölkern derzeit die Wiesen und Wasserstellen zwischen Duisburg und der niederländischen Grenze. Schon von Weitem hört man das Geschnatter der Gänse, die hier ein Winterquartier finden. Zwischen Mitte November und Mitte Februar bieten Gänseexperten der NABU-Naturschutzstation Busexkursionen zu den Wildgänsen an.



Mehr Infos unter:

Website [nrw.nabu.de](http://nrw.nabu.de)

### 3 Kunst entdecken Bundeskunsthalle in Bonn

Kinderführungen, Workshops, Ferienprogramme, Audioführungen und Familienfreundlichkeit zeichnen die Angebote in der Bundeskunsthalle aus. Besonders geeignet für Familien ist im November und Dezember ein Besuch der Ausstellung „Malerfürsten“, in der Meisterwerke des späten 19. Jahrhunderts mit Hintergrundinfos präsentiert werden.

Mehr Infos unter:

Website [bundeskunsthalle.de](http://bundeskunsthalle.de)

### 4 Indoorsport im Winter Freizeitspaß in Düsseldorf

Wie wäre es mit einer Kletterpartie? Oder sollen es eher Hallenfußball, Bowling und Billard sein? Das Cosmo Sports in Düsseldorf zählt zu den größten Freizeit- und Sportzentren Deutschlands und bietet auch in den kühlen Monaten über 12 Sportarten an. Zudem kommen Saunafreunde hier ins Schwitzen.

Mehr Infos unter:

Website [cosmo-sports.de](http://cosmo-sports.de)

FOTOS: Lokomotiv Fotografie/MST GmbH, christoph Sprave, Lucie Eisenmann für Raufeld, Raufeld, ALDI SÜD



Für 4 Portionen

## Mitarbeiterrezept

### Nadine Ordziniaks Risotto

Wenn dieses italienische Reisgericht gezaubert wird, steht eigentlich Nadine Ordziniaks Freund am Herd – sie assistiert ihm aber gerne

Zutaten:

50 g Butter

2 Schalotten

200 g Risottoreis

250 ml Weißwein

500 ml Gemüsebrühe

100 g Parmesan

250 g Champignons (braun)

Salz und Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

Ca. 25 g Butter in einem großen Topf auslassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Eine Schalotte in der Butter andünsten, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und mitdünsten, bis er glasig wird. Mit dem Weißwein ablöschen. So lange rühren, bis der Wein verkocht ist. Eine Kelle Brühe hinzufügen und unter Rühren weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis keine Brühe mehr übrig ist. Das dauert in der Regel ca. 25 bis 30 Minuten. Den Parmesan reiben. Ca. 20 g Butter und den Parmesan unterrühren. In einer kleinen Pfanne die gewürfelte zweite Schalotte in der restlichen Butter glasig andünsten. Die Champignons putzen, vierteln und dazugeben und leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze unter das Risotto heben und alles noch einmal abschmecken. Die Petersilie waschen, hacken und das Risotto damit garnieren.

ca. 307 kcal/1275 kJ, 12,5 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 12,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

## Meine Empfehlung

„Mein Freund und ich haben den Weißwein von Günther Jauch aus dem ALDI SÜD Sortiment für unser Risotto entdeckt: als Zutat und perfekten Wein zum Gericht.“

Nadine Ordziniak, 42 Jahre, Sekretariat Verkauf (Regionalgesellschaft Kerpen)



Günther Jauch weiss 0,75 l

Interessieren Sie sich auch für die Spezialitäten der anderen ALDI SÜD Regionen? Dann blättern Sie doch einfach im aktuellen Online-PDF von „ALDI inspiriert“. Website [aldi-sued.de/inspiriert](http://aldi-sued.de/inspiriert)

## Gut informiert

## Aus Ihrer Region



UNSER Tipp



**1 Weilburger Weihnachtsmarkt**  
**Romantischer Advent in der Altstadt der ehemaligen Residenzstadt**  
 An den Wochenenden des dritten und vierten Advents verwandelt sich die Weilburger Altstadt in Hessen mit Schloss und Marktplatz in eine nostalgische Weihnachtskulisse. Auf dem Marktplatz unter dem Lichterzelt breitet sich ein weihnachtlich geschmücktes Dorf aus. In den Buden werden Kunsthandwerk und weihnachtliche Leckereien angeboten.  
**Mehr Infos unter:**  
[Website weilburg.de](http://weilburg.de)

## Hier muss man hin

**2 Geschichte des Bergbaus**  
**Museumsbesuch in Bexbach**  
 In 40 Meter Höhe auf der Panorama-Plattform im imposanten Turm startet der Rundgang durch das Saarländische Bergbaumuseum in Bexbach. In der dazugehörigen Untertageanlage können Maschinen aus verschiedenen Epochen am früheren Einsatzort betrachtet werden.



**Mehr Infos unter:**  
[Website saarl-bergbaumuseum-bexbach.de](http://saarl-bergbaumuseum-bexbach.de)

**3 Winterwandern bei Theley**  
**Auf dem Offizierspfad unterwegs**  
 Der Naturpark Saar-Hunsrück ist auch bei Schnee ein lohnendes Ausflugsziel. Der Offizierspfad bietet besonders schöne Ausblicke ins weiß gepuderte Schaumberger Land. Das kleine Hofgut Imsbach bietet sich als Ausgangspunkt der Rundwanderung an. Es ist von einem idyllischen Landschaftspark umgeben. Die Wanderer passieren auf dem Weg auch eines der letzten saarländischen Mühlenanwesen.  
**Mehr Infos unter:**  
[Website premiumwandern.com](http://premiumwandern.com)

**4 Sportliches Hallenvergnügen**  
**Kletterzentrum Darmstadt**  
 Vom Schnupperklettern bis zum Techniktraining reicht das Angebot im Kletterzentrum Darmstadt. Die Kletterfläche ist 1981 Quadratmeter groß, etwa 150 Routen sind möglich. Wer möchte, kann auch die Speedkletterwand ausprobieren. Außerdem können die beiden Kletterscheine „Toprope“ und „Vorstieg“ erworben werden.  
**Mehr Infos unter:**  
[Website kletterzentrum-darmstadt.de](http://kletterzentrum-darmstadt.de)

FOTOS: Stadt Weilburg, Saarländisches Bergbaumuseum Bexbach, Lucie Eisenmann für Raufeld, Raufeld, ALDI SÜD



Für 4 Portionen

## Regionalrezept

### Linsensuppe zu Silvester

Linsen galten früher als Symbol für Münzen. Eine Linsensuppe zu Silvester sollte Wohlstand fürs neue Jahr bringen

Zutaten:  
**300 g Bio-Berglinsen**  
**1 Möhre**  
**2 Zwiebeln**  
**5 Kartoffeln**  
**1 Stange Lauch**  
**2 EL Petersilie**  
**100 g Speck**  
**Salz und Pfeffer**  
**3 EL Essig**  
**1 TL Zucker**  
**6 Würstchen**  
**3 EL Schmand**  
**1 EL Senf**  
**1 EL Schnittlauch**

Die Linsen über Nacht einweichen und anschließend abgießen. Die Möhre waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Den Speck würfeln und in der Pfanne anbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Zwiebeln im Speckfett glasig dünsten, Möhren, Linsen, Lauch und Petersilie dazugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, den Speck wieder hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken. Die Würstchen dazugeben und die Suppe 10 Minuten bei niedriger Hitze weiterköcheln lassen. Den Schmand und den Senf verrühren. Den Schnittlauch hacken. Die Suppe mit der Senf-Schmand-Mischung und dem Schnittlauch garniert anrichten.

ca. 620 kcal/2594 kJ, 37,2 g Eiweiß, 25,6 g Fett, 62 g Kohlenhydrate (pro Portion)

## Meine Empfehlung

„Das Kräuterbaguette aus der Kühlung hole ich mir regelmäßig. Es ist ideal zum Salat und wird mit etwas Tomate oder Gurke zum perfekten Pausensnack.“

Chantal Weber,  
 23 Jahre, Sekretariat Verkauf  
 (Regionalgesellschaft Montabaur)



**Kräuter Baguette**  
 zum Fertigbacken,  
 gekühlt

Interessieren Sie sich auch für die Spezialitäten der anderen ALDI SÜD Regionen? Dann blättern Sie doch einfach im aktuellen Online-PDF von „ALDI inspiriert“.  
[Website aldi-sued.de/inspiriert](http://aldi-sued.de/inspiriert)

## Gut informiert

Aus Ihrer Region



UNSER Tipp



### 1 Kurfürstlicher Weihnachtsmarkt

#### In Schwetzingen wird auf dem historischen Schlossplatz Advent gefeiert

Kunsthandwerker und Hobbykünstler präsentieren auf dem Weihnachtsmarkt Deko-Objekte, Kunst und Weihnachtsschmuck. Das illuminierte Schloss und der ebenfalls stimmungsvoll beleuchtete Schlossplatz sorgen für ein besonderes Ambiente. Der an den ersten drei Adventswochenenden geöffnete „Kurfürstliche Weihnachtsmarkt“ zieht jedes Jahr zahlreiche Besucher aus der ganzen Region an.

Mehr Infos unter:  
[Website schwetzingen.de](http://www.schwetzingen.de)

## Hier muss man hin

### 2 Kleine Baumeister

#### Im Stadtpalais in Stuttgart

Die jungen Besucher des Stuttgarter Stadtpalais werden in der Ausstellung „Bau Mit“ zu Städteplanern, Architekten, Ingenieuren und Handwerkern. Sie können spannende Aufgaben lösen oder einfach drauflosbauen. Damit alle Baumeister zum Zuge kommen, wird das Gebaute mit einer Abrisskugel wieder eingerissen – ein Riesenspaß!



Mehr Infos unter:  
[Website stadtpalais-stuttgart.de](http://www.stadtpalais-stuttgart.de)

### 3 Angebote für Sterngucker

#### Im Freiburger Planetarium

Das Planetarium Freiburg lädt das ganze Jahr über zu Erkundungstouren in fremde Galaxien ein. Für jede Altersgruppe ab 5 Jahren gibt es passende Angebote und Veranstaltungen. Besonders spannend: ein Überblick über den aktuell sichtbaren Sternenhimmel und neueste Forschungsergebnisse aus Astronomie und Raumfahrt.

Mehr Infos unter:  
[Website planetarium-freiburg.de](http://www.planetarium-freiburg.de)

### 4 Schneewanderung im Moor

#### Naturerlebnis in Schopfloch

Das Schopflocher Moor auf der Schwäbischen Alb ist in den Wintermonaten besonders reizvoll. Ob bei einem Spaziergang oder auf einer Langlauf tour: Die stille Landschaft lässt Großstädter zur Ruhe kommen. Auch das Naturschutzzentrum Schopflocher Alb mit seiner interaktiven Ausstellung ist immer einen Besuch wert.

Mehr Infos unter:  
[Website tourismus-bw.de](http://www.tourismus-bw.de)



Für 4 Portionen

## Mitarbeiterrezept

### Henrike Franzkowiaks Couscous-Salat

Frisch und gesundheitsbewusst kocht Henrike Franzkowiak. Besonders gern serviert sie ihrer Familie den Couscous-Salat mit frischer Paprika

- Zutaten:
- 400 ml Gemüsebrühe
  - 200 g Bio-Couscous
  - 2 Tomaten
  - 1 gelbe Paprika
  - Salz und Pfeffer
  - Balsamicoreme
  - frische Kräuter

Die Gemüsebrühe in einem großen Topf erhitzen. Den Couscous hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Couscous quellen und abkühlen lassen. Die Tomaten und die Paprika waschen, in kleine Stücke schneiden, mit dem abgekühlten Couscous vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamicoreme beträufeln und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

ca. 186 kcal/773 kJ, 5,2 g Eiweiß, 0,6 g Fett, 38,6 g Kohlenhydrate (pro Portion)



## Meine Empfehlung

„Die ausgewogene Ernährung meiner drei Kinder mit viel Gemüse ist mir sehr wichtig. Die Paprika von ALDI SÜD passen zu vielen Rezepten und sind das ganze Jahr über erhältlich.“

Henrike Franzkowiak,  
 41 Jahre, Qualitätsmanagement Einkauf  
 (Regionalgesellschaft Mablberg)



Paprika verschiedene Farben

Interessieren Sie sich auch für die Spezialitäten der anderen ALDI SÜD Regionen? Dann blättern Sie doch einfach im aktuellen Online-PDF von „ALDI inspiriert“.  
[Website aldi-sued.de/inspiriert](http://www.aldi-sued.de/inspiriert)

FOTOS: Tobias Schwert/Stadt Schwetzingen, die arge Lola/Stadtpalais, Lucie Eisenmann für Raufeld, Raufeld, Pixabay

Aus Ihrer Region



**1 Berchtesgadener Advent**  
**Zwischen Königlichem Schloss und prächtigen Bürgerhäusern**  
 Inmitten der historischen Architektur des Ortes findet zwischen 29. November und 31. Dezember 2018 der Berchtesgadener Advent mit „Stade Musi und vui Gfui“ – frei übersetzt mit „Adventsmusik und viel Gefühl“ – statt. An 50 Ständen werden traditionelles Handwerk und Weihnachtsschmuck angeboten. Am 4., 11., 12. und 25. Dezember ist der Markt geschlossen.  
**Mehr Infos unter:**  
 ▶ Website [berchtesgadener-advent.de](http://berchtesgadener-advent.de)

UNSER Tipp

Hier muss man hin

**2 Stoffe selbst gestalten**  
**Textil- und Industriemuseum (tim) in Augsburg**

Das tim lädt Jung und Alt in Aktivbereichen zum Mitmachen ein. Für Kinder gibt es einen eigenen Museumspfad. Wolle kämmen, Fäden spinnen oder Stoffe bedrucken – das macht den kleinen und großen Besuchern Spaß. Auch schon für Kinder im Vorschulalter bietet das tim spezielle Führungen an.



**Mehr Infos unter:**  
 ▶ Website [timbayern.de](http://timbayern.de)

**3 Spaß im Schnee**  
**Wintersport in Scheidegg**

Ski alpin, Carving, Telemarken oder Snowboarden? In Scheidegg im Westallgäu kommen Anfänger und Familien genauso auf ihre Kosten wie passionierte Wintersportler. Sobald es die Schneelage zulässt, wird eine kleine Halfpipe mit Schanzen und Tables zum Vergnügen der Snowboarder und Skifahrer aufgebaut. Besonders attraktiv für Langläufer ist die „Superloipe“ Waldsee-Alpsee mit fast 50 Kilometer Länge.

**Mehr Infos unter:**  
 ▶ Website [scheidungg.de](http://scheidungg.de)

**4 Welt der Spielfiguren**  
**Puppenmuseum in Coburg**

Bei einem Rundgang hören die Besucher Geschichten und sehen kostbare Automaten in Aktion. Die Ausstellung zeichnet auch die Entwicklung von der Porzellanbis zur Schildkrötpuppe nach. Zahlreiche Ausstellungsbereiche laden zum Spielen und Mitmachen ein.

**Mehr Infos unter:**  
 ▶ Website [coburg.de](http://coburg.de)

FOTOS: Berchtesgadener Advent, Maik Kern/tim, Lucie Eisenmann für Raufeld, Raufeld, Pixabay



Für 4 Portionen

Mitarbeiterrezept

Linda Dachs' Guacamole

In der Regionalgesellschaft Geisenfeld ist der Avocado-Dip so populär, dass er fast jede Woche auf den Tisch kommt

- Zutaten:  
**2 Avocados (reif)**  
**200 g Datteltomaten**  
**50 ml Zitrone**  
**1/2 Zwiebel**  
**1 Prise Knoblauchpulver**  
**1 Prise Chilipulver**  
**Salz und Pfeffer**  
**200 g körniger Frischkäse**

Die Avocados schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel in einer Schüssel zu einem Brei zerdrücken. Die Datteltomaten waschen, trocknen und in kleine Würfel schneiden. Den Zitronensaft und die Tomatenwürfel unter den Avocadobrei mischen. Die halbe Zwiebel schälen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Gut verrühren und mit Knoblauch, Chili, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Frischkäse entweder einrühren oder zum Anrichten einen Klacks auf die Guacamole geben.  
 ⚖ ca. 390 kcal/1618 kJ, 13,4 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 16,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Meine Empfehlung

„Ich liebe Avocados. Aber erst durch meine Kolleginnen bin ich darauf gekommen, mal Guacamole auszuprobieren. Dieser Dip ist perfekt für die Mittagspause.“

Linda Dachs,  
 25 Jahre, Sekretariat Verkauf  
 (Regionalgesellschaft Geisenfeld)



Avocados lose

Interessieren Sie sich auch für die Spezialitäten der anderen ALDI SÜD Regionen? Dann blättern Sie doch einfach im aktuellen Online-PDF von „ALDI inspiriert“.  
 ▶ Website [aldi-sued.de/inspiriert](http://aldi-sued.de/inspiriert)

Gut informiert



# IM KUHPARADIES

Bio-Rindfleisch für ALDI SÜD: Auf dem Hof der Familie Groß-Weege bleiben die Rinder acht Monate im Jahr auf der Weide

**ALDI SÜD arbeitet mit vielen zuverlässigen Partnern zusammen. In unserer neuen Serie „Zu Besuch“ stellen wir einige von ihnen vor. Den Anfang macht Bio-Bauer Bernhard Groß-Weege vom Niederrhein.**

**Nahe der holländischen Grenze,** zwischen Niederrhein und Westfalen, liegt der Hof von Bernhard Groß-Weege und seiner Familie. „Bei uns leben vier Generationen unter einem Dach“, erzählt der Landwirt stolz, denn auch seine Mutter wohnt mit auf dem Hof, seine Kinder und sogar die ersten Enkelkinder.

Mehr als die Hälfte seines Bodens liegt in einem Naturschutz- und Wasserschutzgebiet. Die Familie betreibt „extensive Grünlandwirtschaft“, das



## BIOLANDHOF

### DER FAMILIE GROSS-WEEGE

**Hofbesitzer:** Bernhard Groß-Weege  
**Ort:** Hamminkeln, Niederrhein  
**Was:** Bio-Gemüseanbau, Schweine- und Rindermast und Legehennen. Produziert Bio-Rindfleisch für ALDI SÜD  
**Bewirtschaftet von:** Bernhard und Silvia Groß-Weege sowie Sohn Niklas und einer Auszubildenden  
**Lieblingskuh:** Anguskuh Fortuna  
**Lieblingstätigkeit:** das Beobachten der Tiere in der Natur

bedeutet, dass auf großen, naturbelassenen Flächen nur kleine Gruppen von Tieren gehalten werden. Diese Form der Viehhaltung ist besonders naturnah und trägt zum Erhalt der Artenvielfalt von Flora und Fauna sowie zum Schutz des Wassers und des Bodens bei. Vor 20 Jahren hat Bernhard Groß-Weege den elterlichen Hof auf Bio-Landwirtschaft umgestellt. Für ihn war das ein großer Schritt. Mit 35 Jahren hieß es für den jungen Landwirt noch einmal hinsetzen und lernen. „Mir fehlte damals einfach das Know-how“, erinnert er sich. Eine Ausbildung zum ökologischen Landwirt, wie sie sein Sohn absolviert hat, hatte Bernhard Groß-Weege nicht. Aber die Umstellung gelang und der Landwirt ist zufrieden mit seiner Entscheidung.

Der Arbeitstag auf dem Hof beginnt um 6 Uhr und endet spät am Abend. 12-Stunden-Tage sind die Regel. „Aber wir haben einen sehr abwechslungsreichen Beruf, da wird es nie langweilig“, sagt Groß-Weege. Neben der Versorgung des Viehs steht viel Ackerarbeit auf dem Programm. Auf dem Hof werden verschiedene Gemüse und alte Obstsorten sowie Mais, Getreide und Klee gras als Futter für die Tiere angebaut.

Die kalten Wintermonate verbringen Adele und Fortuna, die beiden Angus-Kühe, mit ihren Kolleginnen vor Kälte und Nässe geschützt in Offenställen – mit viel Tageslicht und reichlich Auslauf. Neben seinen Angusrindern hält Groß-Weege außerdem eine Kreuzung aus französischen Blonde-d'Aquitaine-Rindern und deutschem Fleckvieh. In den Sommermonaten muss der Landwirt etwas weiter fahren, um seine

Rinder zu besuchen. Die rund 100 Tiere stehen acht oder neun Monate im Jahr im Freien und genießen das saftige Gras auf den Weiden und Streuobstwiesen des Naturschutzgebiets – aber nicht in einer großen Herde, sondern in Zehnergrüppchen. Das schont die Wiesen und ist auch entspannter für die Tiere.

Mit das Schönste an seiner Arbeit sei, sagt Bernhard Groß-Weege, die Tiere einfach auch mal nur zu beobachten. Dafür nimmt er sich immer mal gerne einen Moment Zeit. Fortuna ist besonders handzahn. Sie genießt es, wenn Bernhard Groß-Weege sie ausgiebig streichelt. „Das sind echte Kuschelkühe“, sagt der Landwirt. In der Nacht hat eine Kuh Zwillinge bekommen. Das ist eher selten. Der Bauer freut sich: „Immer am Geburtstag meiner Frau kalbt eine unserer Kühe. Das ist bestimmt ein gutes Omen.“



Ein gutes Team: Bernhard Groß-Weege und Sohn Niklas

SANFTMÜTIG UND ROBUST:  
DIE MUTTERKÜHE AUF DEM HOF  
VON BAUER GROSS-WEEGE



## 3 FRAGEN AN:

### BERNHARD GROSS-WEEGE, BIOBAUER AUS HAMMINKELN

**Herr Groß-Weege, Sie bewirtschaften Ihren Hof seit 1999 nach Bioland-Kriterien: Warum haben Sie sich dazu entschlossen?**

Hauptsächlich, weil es mehr Spaß macht. Die Tierhaltung ist tiergerechter und der Gemüseanbau naturnäher. Arbeitsintensiver ist es allerdings auch – gerade der Gemüsebau mit all dem Unkrautjäten. Aber ich traue keinem Acker, auf dem kein Beikraut wächst.

**„Mit Herz und Verstand“ – das ist Ihr Motto. Was bedeutet das für Ihre Arbeit?**

Nicht gegen die Natur arbeiten, sondern mit ihr – das ist meine Grundphilosophie. Themen wie Artenvielfalt und Klimawandel sind heutzutage einfach wichtig. Aber es muss ja auch Geld verdient und ökonomisch sinnvoll gehandelt werden. Da kommt der Verstand ins Spiel.

**Für ALDI SÜD produzieren Sie Bio-Rindfleisch. Welche Rassen halten Sie?**

Wir haben einige Angusrinder und eine Kreuzung aus französischen Blonde-d'Aquitaine-Rindern mit deutschem Fleckvieh. Das sind sehr ruhige Tiere. Ihr Fleisch ist besonders feinfaserig, geschmacksintensiv und hat eine feine Marmorierung. Wir betreiben Mutterkuhhaltung, also die gemeinsame Haltung von Mutterkuh und Kalb. Das ist gut für die Tiere und wirkt sich auch auf die Fleischqualität aus. Wenn ein Kalb zehn Monate Muttermilch saugt und sich auf den blühenden Wiesen das Beste aussuchen kann, dann schmeckt man das. Das ist ein echtes Premiumprodukt.

# NACHHALTIGER LEBEN 2019

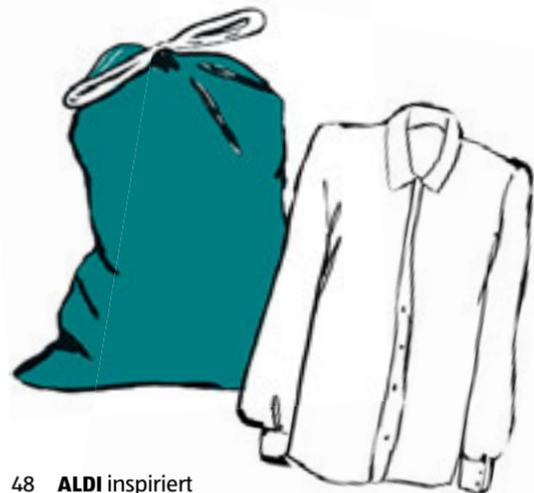
## 1

### Nachhaltig chic

Sicher, ein schönes neues Kleidungsstück, ist etwas, über das Sie sich freuen. Aber muss es wirklich immer neu sein? Auch auf einer **Kleidertauschparty** finden Sie bestimmt ein Stück, das Ihr Herz höherschlagen lässt. Was Sie selbst nicht mehr tragen, gefällt sicher einer Freundin, die bei der Tauschparty mitmacht. So macht „Shoppen“ Spaß und es landen keine gut erhaltenen Kleidungsstücke im Müll. Oder Sie **spenden** Ihre ausrangierten Stücke für wohltätige Zwecke, z. B. an die örtliche Obdachlosenhilfe.



Nachhaltiger Leben bedeutet auch, auf sich selbst zu achten. Sind Sie häufig gestresst? Dann ist es an der Zeit, dass Sie sich Freiräume zum Nichtstun schaffen. Sich regelmäßig eine **Auszeit zu nehmen**, bringt nicht nur einen Moment der Ruhe in den Alltag, es ist auch wichtig für das seelische Gleichgewicht. Nach einer bewussten Auszeit begegnen Sie Ihren Aufgaben und etwaigen Problemen viel entspannter. Sie fühlen sich mental und vielleicht sogar körperlich stärker.



Wie kann ich achtsamer mit mir, Natur und Umwelt umgehen? Auch im Alltag nachhaltiger leben? Wir haben ein paar Tipps für Sie!

## 2

### DIY-Kosmetikpads

Haben Sie sich auch schon oft über den vollen Abfalleimer im Bad geärgert? Mit selbst genähten, waschbaren Kosmetikpads können Sie dies ändern. Sie vermeiden nicht nur Abfall, sondern können auch noch alte Kleidungsstücke, die nicht mehr getragen werden, nutzen (vgl. Tipp 1). Der Clou: Wenn Sie für eine Seite des Pads einen etwas gröberen und für die andere Seite einen besonders feinen Stoff benutzen, haben Sie gleich zwei Varianten für die gründliche und sanfte Gesichtspflege parat.



## 3

### Manuel-Neuer-Mehrwegtasche

Praktisch, schön und gut: Mehrwegtaschen sind wiederverwendbar und leisten einen Beitrag zum Umweltschutz. Im bunten Design werden sie gleichzeitig zum modischen Accessoire. Aber wussten Sie, dass Sie mit dem Kauf der neuen Manuel-Neuer-Mehrwegtaschen bei ALDI SÜD auch soziale Projekte unterstützen? Der Fußballstar engagiert sich seit Jahren mit seiner Manuel Neuer Kids Foundation (MNKF) für benachteiligte Kinder und Jugendliche. ALDI SÜD unterstützt ihn dabei. Der Erlös der Taschen geht direkt an seine Stiftung.



DIE NEUE MANUEL-NEUER MEHRWEGTASCHE IM WINTERLOOK GIBT ES IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



### OFFENSIVE GEGEN VERPACKUNGSABFALL

Nicht nur Sie als Verbraucher möchten nachhaltiger mit Ressourcen umgehen und die Umwelt schonen. Auch ALDI SÜD und ALDI Nord haben sich auf den Weg zu weniger Verpackungsabfall gemacht und sich dafür ambitionierte Ziele gesetzt.

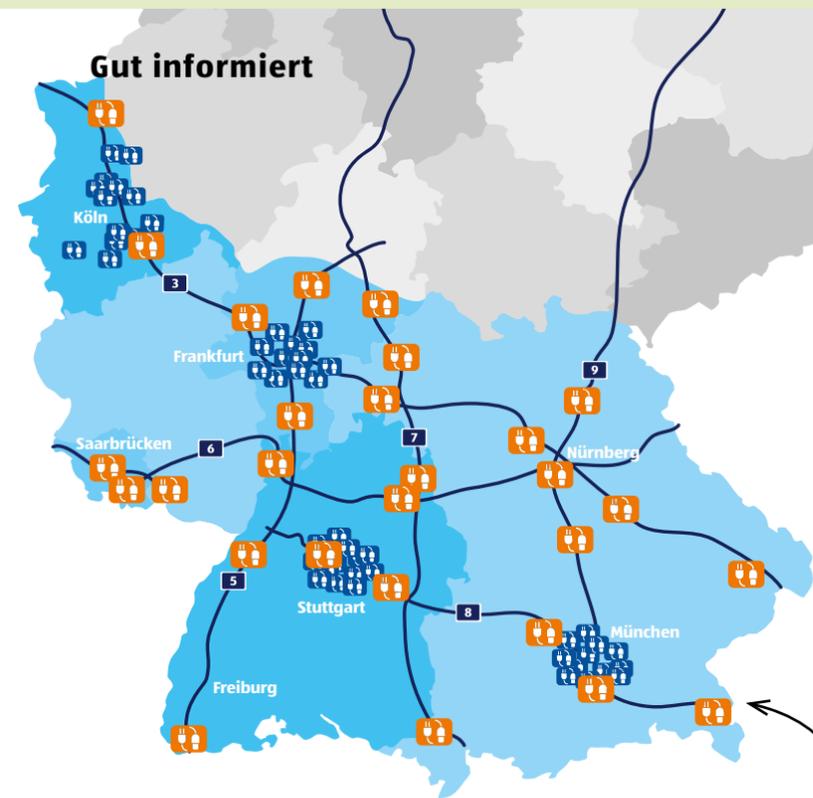
#### Wir haben uns vorgenommen:

- bis 2025 den **Materialeinsatz** der Eigenmarken-Verpackungen um 30 Prozent zu reduzieren
- bis 2022 bei allen Eigenmarken-Verpackungen eine **Recyclingfähigkeit** zu erreichen
- die **Verpackungsmenge** bei Obst und Gemüse größtmöglich zu reduzieren
- und zugleich das Angebot an **unverpacktem Obst und Gemüse** stetig zu erweitern

Mehr Infos unter:

Website [verpackungsmission.aldi.de](http://verpackungsmission.aldi.de)

## Gut informiert



= 50-kW-Ladestation = 22-kW-Ladestation

*DAS NETZ DER E-LADESTATIONEN VON ALDI SÜD WIRD IMMER ENGMASCHIGER*

# 4

## Sonne tanken

Die Nutzung von Elektroautos verringert den Ausstoß von Treibhausgasen. Sind Sie mit dabei?

Haben Sie schon einmal über den Kauf eines Elektroautos nachgedacht? Diese Form der Mobilität ist weitaus umweltschonender als das Fahren mit herkömmlichen Pkw. ALDI SÜD unterstützt Sie aktiv bei Ihrer Entscheidung für die Elektromobilität: Bereits jetzt können Sie an mehr als 50 Filialen während der Öffnungszeiten kostenlos Energie für Ihr Elektroauto oder auch Ihr E-Bike tanken. Hinzu kommt ein Netz von E-Ladestationen in Autobahnnähe. ALDI SÜD bringt mit 28 zusätzlichen

Schnellladestationen mit 50 Kilowatt Leistung die Elektromobilität auf die Langstrecke. Ihre Vorteile: Sie sind je nach Fahrzeugtyp nach einer halben Stunde Ladezeit ca. 200 Kilometer umweltschonend unterwegs. Die neuen Stationen sind maximal fünf Minuten Fahrzeit von der Autobahn entfernt, so können Sie als Besitzer eines Elektroautos ohne Umwege durchs ganze ALDI SÜD Gebiet reisen. Fahren Sie doch einfach ganz umweltfreundlich und ohne Tankkosten der Sonne entgegen!



# 5

Wie kommen Sie eigentlich zur Arbeit? Allein im eigenen Wagen? Nachhaltigkeit bedeutet manchmal auch, etwas zu teilen und eine Gemeinschaft zu bilden, z. B. eine Fahrgemeinschaft. Erkundigen Sie sich doch einfach einmal, wer von Ihren Arbeitskollegen in etwa die gleiche Strecke zu rücklegen muss, und wechseln Sie sich mit den Fahrten ab. Ihre Energie- und Umweltbilanz macht so einen großen Satz nach vorn!

# 6

## Energie sparen im Haus

Im Haushalt haben Sie viele Möglichkeiten, nachhaltig zu handeln. Das fängt beim maßvollen Heizen an und geht beim Wäschewaschen weiter. Ein Grad weniger Raumtemperatur spart ca. sechs Prozent Heizenergie – und wenn Sie Ihre Waschmaschine nur gut gefüllt laufen lassen und zudem noch niedrige Temperaturen wählen, schonen Sie nicht nur Ihren Geldbeutel, sondern auch die Umwelt. Selbst bei der Nutzung Ihres Kühlschranks gibt es ein paar Tricks, die sich lohnen: So ist es sinnvoller, den Kühlschrank beim Einräumen neuer Lebensmittel so lange offen zu lassen, bis alles verstaut ist, statt die Tür laufend zu öffnen und zu schließen. Indem Sie die Lebensmittel richtig platzieren, verhindern Sie, dass Nahrungsmittel zu früh verderben, und nutzen die Kühlleistung optimal. Auch das regelmäßige Entlüften der Heizung bietet Energiesparpotenzial. Und wer seine elektrischen Geräte an Steckerleisten anschließt, die einfach mit einem Klick abgestellt werden können, spart die Energie, die andernfalls im Standby-Modus verbraucht würde. Machen Sie sich auf die Suche nach weiteren kleinen Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit in Ihrem Zuhause, Sie werden sicher fündig!



# 8

## Benzin sparen

Nachhaltigere Fortbewegung bedeutet nicht nur die Entscheidung zwischen Fahrrad, öffentlichem Nahverkehr und Auto: Auch beim Autofahren selbst können Sie aktiv werden. Denn 80 Prozent der Treibhausgasemissionen eines Autos hängen vom Spritverbrauch ab – und dieser auch vom Fahrstil. Fahren Sie vorausschauend und mit ausreichendem Sicherheitsabstand, um unnötiges Abbremsen und Beschleunigen zu vermeiden. Überprüfen Sie auch regelmäßig den Reifendruck, denn auch das spart Spritkosten.

# 7

TAUSCHEN SIE ALTE GLÜHBIRNEN IM HAUSHALT GEGEN LED-LEUCHTEN



9

### Grüne Energie von ALDI SÜD

Wenn Sie zukünftig an der Energiewende mitwirken und auf umweltfreundliche Strom- und Gasgewinnung setzen möchten, gibt es einen einfachen Weg: Wechseln Sie zu ALDI Grünstrom. Ab November erweitert die Strommarke ihr Angebot um klimaneutrales Ökogas. Damit haben Sie die Wahl zwischen vier attraktiven (Öko)Tarifen mit 12-monatiger Preisgarantie. Ob Sie sich dabei für die flexible Vertragslaufzeit oder den attraktiven Neukundenbonus entscheiden – jeder Kunde findet hier seinen passenden Energievertrag. Die neuen Tarife mit besonders günstigen Konditionen sind ab dem 19.11.2018 für Sie erhältlich. Der einfache Wechsel ist online über [aldi-gruenstrom.de](http://aldi-gruenstrom.de) möglich.



©gettyimages.com/beratungwob



10

### Fair einkaufen



Nachhaltigkeit, das bedeutet auch den Ausbau von Fairem Handel. ALDI SÜD bietet deshalb im Sortiment sowie im Rahmen regelmäßiger Aktionen Fairtrade-zertifizierte Produkte an. In unseren Filialen können Sie dauerhaft aus rund fünfzehn Produkten in verschiedenen Sorten mit dem unabhängigen Fairtrade-Siegel zum Großteil unter der Eigenmarke ONE WORLD® wählen. Darunter befinden sich Kaffee-Produkte, Tee, Blütenhonig, Bananen, Saft und Schokoladenprodukte sowie eine Baumwoll-Tragetasche. Auch der Kaffee aus den Heißgetränkeautomaten ist fair gehandelt. Das Sortiment wird regelmäßig durch Fairtrade-zertifizierte Aktionsartikel aus dem Food- und Non-Food-Bereich ergänzt. Dazu zählen etwa Bio-Rohrzucker, Yogahosen, Shirts und Jumpsuits sowie Bettwäsche oder Wein. Rosen aus fairem Anbau berei-

chern das Online-Blumenangebot. Gemeinsam mit Fairtrade unterstützt ALDI SÜD in Honduras seit 2016 KaffeeKooperativen von Kleinbauern, um die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bauern und ihrer Familien zu verbessern. Die EXPRESSI Fair & Bio Caffè Crema Kapseln enthalten ausschließlich Kaffee, der aus dem Projekt in Honduras stammt. Darüber hinaus stellt ALDI SÜD aktuell sämtliche MOSER ROTH Tafelschokoladen und Pralinen und Cerealien sowie Saisonartikel zur Oster- und Weihnachtszeit schrittweise auf das Fairtrade Kakao-Programm um. ALDI SÜD setzt zudem auf eine umfassende Verbraucherinformation über den Fairen Handel. Für unser umfangreiches Engagement erhielten wir gemeinsam mit ALDI Nord den Fairtrade-Award 2018 in der Kategorie „Handel“.

11

### Öfter mal ein vegetarisches Menü

Wie steht es eigentlich um Ihren persönlichen CO<sub>2</sub>-Abdruck? Ein einfacher Weg, ihn zu verringern: Überdenken Sie Ihren Fleischkonsum und essen Sie nur noch drei fleischhaltige Mahlzeiten pro Woche. Damit können Sie Ihre Ökobilanz verbessern. Auch der Verzehr von Biofleisch und Fleisch aus tiergerechter und heimischer Haltung macht den Genuss viel nachhaltiger.

12

### Lebensmittel nicht verschwenden

Wissen Sie eigentlich, wie viele wertvolle Lebensmittel täglich im Abfall landen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist? Machen Sie Schluss mit Lebensmittelverschwendung und begutachten Sie Nahrungsmittel genau, bevor Sie sie völlig unnötig entsorgen. Unser Tipp: Benutzen Sie dafür Ihre Sinne. Schnuppern Sie z. B. an der Frischmilch, bevor Sie eine Packung entsorgen – oft ist die Milch nämlich noch gut, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist. Auch eine regelmäßige Inspektion des Kühlschranks und ein daran angepasster Speiseplan helfen Ihnen dabei, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. ALDI SÜD ist hier ebenfalls aktiv: Unter dem Label „Krumme Dinger“ verkaufen wir auch Obst und Gemüse mit kleinen Makeln, reduzieren die Preise für Lebensmittel, sobald sich das Mindesthaltbarkeitsdatum nähert, und kooperieren mit den Tafeln in Deutschland.



14

Entdecken Sie den guten alten Einkaufszettel wieder! Er sorgt dafür, dass Sie Ihre Anschaffungen besser planen, verhindert so unnötige Ausgaben und hilft dadurch auch gegen Lebensmittelverschwendung.



13

### „Coffee-to-go“-Becher vermeiden

Kaffeedurst unterwegs? Nutzen Sie doch einfach Mehrwegbecher und holen Sie sich Ihren Cappuccino oder Milchkaffee an einem Getränkeautomaten, der auch Mehrwegbecher befüllt. ALDI SÜD unterstützt Sie bei Ihrem Engagement gegen überflüssigen Verpackungsabfall: Der Kaffee aus unseren Heißgetränkeautomaten ist nicht nur Fairtrade-zertifiziert. Unsere Automaten erkennen und gestatten auch die Nutzung von Mehrwegbechern. Wir belohnen Sie sogar mit 20 Prozent mehr Inhalt dafür (ausgenommen Espresso).

Mama inspiriert

# Kleine Freuden



## DIY-Adventskalender

**Der Mensch ist ein neugieriges Wesen**, erst recht, wenn er noch ganz klein ist. Was sich hinter einer geschlossenen Tür oder in einem Karton verbirgt, das ist spannend und steckt voller Geheimnis – vor allem aber ist es reizvoll! Schon die Kleinsten lieben Überraschungen. Warum also Ihrem Liebling nach seinem 1. oder 2. Geburtstag nicht seinen ersten eigenen Adventskalender basteln. Ein DIY-Kalender kann die Neugier noch mehr entfachen als ein fertig gekaufter. Wenn Sie kleine Beutelchen nähen und z. B. altersgerechte Figuren, Bauklötze oder Stifte darin verstecken, darf Ihr Kind vor dem Öffnen schon einmal fühlen und raten, was da wohl drin verborgen ist. Oder Sie kleben einfach 24 verschieden große Tütchen aus Butterbrotpapier und basteln daraus einen Adventskalender. Auf der Seite 27 dieses Heftes finden Sie eine entsprechende Vorlage. Neben haltbaren Kleinigkeiten kann man die Tütchen auch mal erst am jeweiligen Tag mit frischen Obst- oder Gemüsestückchen befüllen, die mit Plätzchenausstechern in hübsche Formen geschnitten wurden. Frische Leckereien wie diese sind weniger süß und eine schöne Alternative zu anderen Weihnachtsnaschereien. Und je früher Sie eine bewusste Ernährung Ihres Kindes fördern, desto natürlicher wird sie angenommen. Bei allen Geschenken ist für Kinder schon das Auspacken ein Riesenspaß.

Weitere Tipps im Internet unter:

► Website [aldi-inspiriert.de](http://aldi-inspiriert.de)

24 FARBIGE ZAHLEN ZUM AUSDRUCKEN UND AUSSCHNEIDEN FINDEN SIE ONLINE UNTER [ALDI-INSPIRIERT.DE/ADVENTSKALENDER](http://ALDI-INSPIRIERT.DE/ADVENTSKALENDER)



## BABYPLÄTZCHEN MIT BANANE

2 reife **Bananen** zerdrücken und mit 100 g **bio Haferflocken** vermischen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und mit einem Teelöffel etwas platt drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umflut) auf einem Backblech mit Backpapier 15 bis 20 Minuten backen. Die abgekühlten Kekse in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

**Tipp:** Verfeinern Sie die Kekse auch mit Honig, Rosinen oder Beeren.

■ ca. 326 kcal/1506 kJ, 13,5 g Eiweiß, 7 g Fett, 59,2 g Kohlenhydrate (pro Plätzchen)

Weitere Rezepte unter:

► Website [aldi-sued.de/babynahrung](http://aldi-sued.de/babynahrung)



bio Haferflocken 500 g



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Weihnachtsbaum dekoriert verschiedene Modelle mit LED-Lichterkette für innen und außen, Höhe: ca. 80-100 cm

WICHTELN IN DER KRABBELGRUPPE? VERPACKEN SIE DIE BABYKEKSE DOCH EINFACH WEIHNACHTLICH. EINE ANLEITUNG FINDEN SIE UNTER [ALDI-INSPIRIERT.DE/VERPACKUNG-BABYKEKSE](http://ALDI-INSPIRIERT.DE/VERPACKUNG-BABYKEKSE)



## UNSER Tipp

Ob Kita oder Krabbelgruppe: Ein Höhepunkt in der Vorweihnachtszeit ist das Wichteln. Um Enttäuschungen bei den Kindern (und Eltern) zu vermeiden, sind manche Gruppen dazu übergegangen, jedem Kleinkind das gleiche zu schenken. Das kann z. B. ein mit dem Namen des Kindes versehenes T-Shirt sein, ein hübsch eingerahmtes Gruppenfoto oder eine Brotdose. Auch selbst gebackene Kekse kommen immer gut an.

# LASS 2019 KNALLEN!

Silvester wird bunt!  
Feier eine tolle  
Party mit deinen  
Freunden – mit  
Konfetti, Spielen und  
lustigen Snacks!



Flips  
mit Käsegeschmack,  
125 g

## LUFTSCHLANGEN SELBST GEMACHT

1. AUS EINEM BOGEN BUNTPAPIER EINE RUNDE GRUNDFORM AUSSCHNEIDEN.
2. DAS RUNDE PAPIER VON AUSSEN NACH INNEN SPIRALFÖRMIG EINSCHNEIDEN.
3. FERTIG IST DIE SELBST GEMACHTE LUFTSCHLANGE!



## GLÜCKSSCHWEINCHEN

### Herzhaft aus Blätterteig

Für 10 Schweinchen 2 Packungen Blätterteig (je ca. 275 g) ausrollen und 20 große und 20 kleinere Kreise ausstechen. 1 Eigelb, 2 EL Sahne und 1 Prise Salz verrühren. 10 große Kreise mittig mit je 1 TL geriebenem Käse belegen und die Ränder mit etwas Ei-Sahne-Mischung bestreichen. Die übrigen 10 großen Kreise vorsichtig darauflegen und an den Rändern andrücken. 10 kleine Kreise mit etwas Eimasse als Schnauzen „ankleben“ und mit einem Zahnstocher zweimal einstechen. Die übrigen 10 kleinen Kreise zu Ohren formen und ebenfalls ankleben. Als Augen kannst du fertige Zuckeraugen (nach dem Backen) oder Piment oder Pfefferkörner verwenden. Alle Schweinchen mit der restlichen Eimasse bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) 15 Minuten backen.

⌚ ca. 134 kcal/555 kJ, 1,6 g Eiweiß, 10,2 g Fett, 7,8 g Kohlenhydrate (pro Stück)



### Warum bringen Schweine Glück?

Schweine galten früher als Symbol des Wohlstands. Wer „Schwein hatte“ konnte mit wenig Aufwand viele Ferkel aufziehen. Seit dem Mittelalter wurden Ferkel als Glücksbringer verschenkt. Später kamen Marzipanschweinchen als Silvestergabe auf den Tisch.

## KONFETTIKANONE

Einfach das hintere Ende eines Luftballons abschneiden. Den Ballon auf eine bunt dekorierte Papprolle ziehen, das Mundstück verknoten und die Rolle mit Konfetti füllen. Nun musst du nur den Ballon lang ziehen, schnell loslassen und das Konfetti fliegen lassen.

VIEL SPAß!

## BINGO

DIE WARTENZEIT BIS ZUM  
JAHRESWECHSEL KÖNNT IHR  
EVCH MIT DEM LUSTIGEN  
SILVESTERBINGO VERKÜRZEN.  
VORLAGEN ZUM DOWNLOADEN  
ONLINE UNTER  
ALDI-INSPIRIERT.DE/  
SILVESTER-BINGO



## Impressum

**Herausgeber:**  
ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG  
Unternehmensgruppe ALDI SÜD  
Burgstraße 37  
45476 Mülheim an der Ruhr

**V. i. S. d. P.:** Kirsten Geß

**E-Mail an die Redaktion:**  
inspiriert@aldi-sued.de

**Möchten Sie regelmäßig über unser aktuelles Angebot informiert werden? Dann nutzen Sie unseren E-Mail-Service und Sie erhalten**

**kostenlos unseren Newsletter:**  
aldi-sued.de/newsletter

**Folgen Sie uns auf Facebook:**  
facebook.com/ALDI.SUED

**ALDI SÜD auf YouTube:**  
youtube.com/ALDISUEDDE

**Instagram**  
instagram.com/ALDISUEDDE

**Pinterest**  
pinterest.com/aldisued

**XING**  
xing.com/companies/aldisued

**Produktion:**  
Raufeld Medien  
Paul-Lincke-Ufer 42/43  
10999 Berlin

**Druck:**  
Prinovis GmbH & Co. KG  
Betrieb Dresden  
Meinholdstraße 2  
01129 Dresden

Um Ihnen den Lesefluss zu erleichtern, verwenden wir im Textlauf ausschließlich männliche Bezeichnungen.

Bei direkten oder indirekten Verweisen auf fremde Internetseiten macht sich die ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG deren Inhalt nicht zu eigen. Die ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG haftet für die Inhalte dieser Internetseiten nicht. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim jeweiligen Anbieter.

Diese Kundenzeitschrift wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt.



## Bildnachweise

Titelfoto: Weber/Taverne-Agency,  
ALDI SÜD: S. 6, 7, 8, 9, 15, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 26, 28,  
29, 33, 34, 36-37, 40, 41, 42-43, 46-47, 49, 50, 55, 56,  
Boho&Nordig: S. 21, DMG/Dittrich: S. 6, Freepic:  
S. 32-35, Getty Images: S. 2-3, 5, 8, 38, 39, 40, 52,  
guiskard studio für Raufeld: S. 6, 8, 24, 27, 31, 33, 34,  
35, 41, 59, Living4Media: S. 4, 26, Lucie Eisenmann  
für Raufeld: S. 10-17, Philipp Rathmer: S. 36-37,  
photocase: S. 54, pixabay: S. 56, 59, Raufeld: S. 4, 5,  
7-9, 21, 28, 29, 30-31, 33, 34, 48, 50-51, 52, 53, 54, 55,  
56-57, Stockfood: S. 4, 23, 25, 32, 34, 35, 55, 57, 59,  
Stocksy: S. 5, 20, THERME Bad Wörishofen: S. 40,  
Taverne-Agency: S. 22, 24, 27

## Für uns, von uns



Hallo, ich möchte mich für diese neuen „ALDI inspiriert“-Ausgaben bedanken. Ich habe auch die kleineren Ausgaben immer gesammelt, mit den neuen sind sie aber nicht zu vergleichen ... Morgen gibt es bei mir den von Ihnen kreierten „Fischtopf“. Ich freue mich schon auf die nächsten Hefte. Viele Grüße!

Sehr geehrte Damen und Herren, gibt es das tolle „ALDI inspiriert“-Magazin, das alle paar Monate erschien, gar nicht mehr? Habe es seit Monaten nicht mehr in meinem ALDI SÜD in Weßling ausliegen sehen. Es hatte immer so viele tolle Inspirationen, und ich fände es sehr schade, wenn es nicht mehr erscheint. Über eine kurze Rückmeldung würde ich mich freuen.

Wir freuen uns sehr über das Interesse am „ALDI inspiriert“, und dass es so gut bei unseren Kunden ankommt – das ist ein schöner Ansporn für die weiteren Hefte! Das „ALDI inspiriert“ liegt alle 2 Monate jeweils am Monatsanfang in den Filialen aus.

Guten Tag,

leider war ich Anfang September im Urlaub, konnte so Ihre neueste Ausgabe von „ALDI inspiriert“ nicht mehr ergattern. Ich würde mich freuen, wenn Sie mir zwei Exemplare zuschicken oder mir mitteilen könnten, wo dieses noch erhältlich ist.

Mit dem Magazin in Papierform können wir leider nicht dienen. Wir möchten Sie aber auf unsere Website [aldi-inspiriert.de](http://aldi-inspiriert.de) aufmerksam machen. Dort können Sie alle Rezepte und viele weitere Infos nachlesen.

Liebes ALDI SÜD-Team,

Ihr habt die besten Kekse, die ich jemals gegessen habe! Nur leider nicht in Deutschland. Eine Freundin unserer Familie brachte die leckeren „Custard Creams“ aus Irland mit. Wie wäre es, wenn Ihr ein Rezept von diesen Keksen im „ALDI inspiriert“-Kundenmagazin veröffentlicht. Denn diese himmlischen Kekse haben es verdient, geehrt zu werden. Mit den besten Grüßen!

Auch wir lieben Kekse! Warum also sollten wir nicht einmal das Rezept dieses traditionellen englischen Teegebäcks veröffentlichen. Wann genau das sein wird, können wir noch nicht sagen. Fürs Erste aber vielen Dank für die Anregung.

### SCHREIBEN SIE UNS!

Haben auch Sie Anregungen, Tipps oder Fragen zu ALDI inspiriert, dann senden Sie uns eine E-Mail an [inspiriert@aldi-sued.de](mailto:inspiriert@aldi-sued.de), Stichwort „Leserbrief“. Eine Auswahl aus allen Zusendungen wird auf dieser Seite veröffentlicht. Wir freuen uns auf Ihre Meinung! \*

\*Die Redaktion behält sich vor, Briefe zu kürzen.

## MEIN REZEPT

# Kaki-Salsa mit Ingwer und Rosinen

für 4 Portionen



„Ich wohne in einer WG und wir feiern Weihnachten schon immer am dritten Advent, denn über die Feiertage sind alle bei ihren Familien. Jeder übernimmt einen Gang des Menüs. Ich bin diesmal mit der Vorspeise dran und mache meine Kaki-Salsa. Die ist fruchtig und pikant und passt super zu würzigem Käse.“

Jolanda Steinecke, 24 Jahre, Studentin, München

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und pressen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Kakis schälen und würfeln. Die Zwiebel und den Ingwer in der Butter anbraten, die Kakis, die Rosinen, den Knoblauch und die Gewürze hinzugeben und alles dünsten, bis die Kakis weich sind. Mit dem Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit würzigem Blauschimmelkäse servieren.

ca. 124 kcal/516 kJ, 1,7 g Eiweiß, 4,7 g Fett, 17,7 g Kohlenhydrate (pro Portion)



Kaki

1 ZWIEBEL  
1 KNOBLAUCHZEHE  
INGWER (CA. 4 CM)  
2 KAKIS  
20 G BUTTER  
2 EL ROSINEN  
1/2 TL CURRYPULVER  
1/2 TL PAPRIKAPULVER  
1/4 TL CAYENNEPFEFFER  
25 ML ZITRONENSAFT  
SALZ UND PFEFFER



# ALD Iventskalender.de

Täglich online Türchen öffnen und tolle Preise gewinnen!



Ab dem 1.12.  
mitmachen &  
täglich  
gewinnen!

So einfach geht's:

- ① Unter **aldiventskalender.de** jeden Tag ein Türchen öffnen
- ② Teilnahmeformular ausfüllen und absenden
- ③ Mit etwas Glück einen der tollen Tagespreise gewinnen

Teilnahme ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland.  
Aktionszeitraum 1.12. bis 26.12.2018.  
Die Gewinner werden per Los ermittelt.  
Weitere Infos unter [www.aldiventskalender.de](http://www.aldiventskalender.de)

