

Das Kundenmagazin von ALDI SÜD
Ausgabe November/Dezember 2022

INSPIRIERT.



WEIHNACHTEN

Was bedeutet Weihnachten für euch, was gehört unbedingt dazu, was darf auf keinen Fall fehlen? Dein Zuhause schmücken, Plätzchen backen, an Heiligabend gemeinsam mit Freund:innen und Familie etwas Leckeres essen? Wohl keine Zeit im Jahr ist so geprägt von Bräuchen und Traditionen wie die Adventszeit. Auch wir lieben Weihnachtsrituale über alles, sind aber der Meinung, dass sie hin und wieder eine kleine Auffrischung vertragen können. Und dafür gibt es in diesem Heft reichlich Anregungen: Wir haben die beliebtesten klassischen Weihnachtsgerichte nachgekocht, aber mit jeweils einem besonderen Dreh. Der Kartoffelsalat wird mit Trüffeln verfeinert, die Knödel bekommen ein Topping und der Fisch bekommt eine Mandelkruste (ab S. 8). Plätzchen backen war noch nie so einfach! Auf Seite 16 zeigen wir dir, wie man aus einem Grundteig gleich drei verschiedene Varianten machen kann. Und für den Silvester-Dauerbrenner Raclette haben wir uns neue, überraschende Variationen ausgedacht – süß und herzhaft gleichermaßen (ab S. 18). Bist du noch auf der Suche nach einem Adventsgesteck? Dann lass dich inspirieren. Unsere DIY-Ideen (S. 47) lassen sich ganz einfach aus Dingen basteln, die man ohnehin schon zu Hause hat! Auch auf unseren Familienseiten widmen wir uns einem Brauch, der hierzulande seit Jahrhunderten gefeiert wird: Der Laternenumzug am Martinstag ist ein leuchtendes Fest für Groß und Klein. Ab Seite 54 warten spannende Rätsel, eine ALDI Ino-Laterne zum Selbermachen und ein Bastelwettbewerb auf dich.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen und eine genussvolle Adventszeit!

Deine „ALDI INSPIRIERT“-Redaktion

ALLE REZEPTE

Hier findest du alle Rezepte dieser Ausgabe im Überblick. Einfach das Bild anklicken und du landest auf der Koch- bzw. Backanleitung.



Festtags-Pute
mit Honig-Glasur



Gebratener Wirsing
mit Schalotten und Aprikosen



Feta-Paprika-Brot
zum Zupfen



Dreierlei Raclette mit
Makkaroni, Hähnchen, Garnelen



**Flammkuchen
und Gemüse-Quiche**



Süße Raclette-Ideen
S'More, Obst und Pfannkuchen



Rotkohl
mit Birne und Walnüssen



Festlicher Kartoffelsalat
mit Trüffeln und Würstchen



Kabeljaufilet
mit Nusskruste und Erbsenpüree



Linsenbraten
mit Nüssen und Topping



Hard Seltzer-Rezepte
Clementinensalat



Hähnchenschenkel
mit Orange und Fenchel



Mandarin-Lassi
mit Ingwer und Kokosmilch



Zitronentarte
mit kandierten Zitrusseiben



Käseplatte
mit Mango-Chutney



Tonkabohnen-Creme
mit Schokolade und Orange



Plätzchen-Variationen
aus einem Grundteig



**Kartoffelgratin und
Raclette mit Camembert**



Crêpes
mit Orangenlikörsauce



Pizza ohne Boden
Spekulatius-Dessert



Haselnusskuchen
Kartoffelsuppe



Weckmänner
aus Hefeteig

WEIHNACHTEN

ZUM GENIESSEN

Festlich schlemmen 8
Wir servieren die beliebtesten Weihnachtsklassiker – zeitgemäß interpretiert

Ein Teig, drei Variationen 16
So zauberst du aus einem Grundteig drei verschiedene Plätzchensorten

Stilvolles Silvester 18
Kleine Pfännchen ganz groß: Raclette zum Jahreswechsel

Her mit den Vitaminen! 25
In unserer Rezeptstrecke spielen Zitrusfrüchte die Hauptrolle

UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

Wir forsten den Wald auf 32
Mit unseren Klima-Nordmännern holst du dir einen nachhaltigen Weihnachtsbaum nach Hause

Heute für morgen 34
Wir wollen nachhaltiges Einkaufen für alle möglich machen – und haben dafür einiges getan. Ein Überblick

Besser einkaufen 36
Wie unsere ALDI Marken deinen Alltag einfacher machen

DEINE REGION

Regionalseiten 38
Ausflugstipps und Lieblingsrezepte unserer ALDI SÜD Mitarbeiter:innen

NAH & FERN

Blumeninsel Madeira 40
Dem Winter entfliehen? Portugals schönste Insel ist ein faszinierendes und blühendes Ziel

DEIN ZUHAUSE

Helle Freude 46
Jetzt ist die perfekte Zeit für alle, die gerne dekorieren. Wie du festliche Stimmung in deine Wohnung bringst

Gärtnern im Winter 50
Auch in der kalten Jahreszeit gibt es im Garten einiges zu tun: So schützt du Pflanzen vor Schnee und Frost

ZEIT FÜR DICH

Beauty-Tipps von Sylvie 53
Sylvie Meis verrät dir, wie du den Winter zur Wohlfühl- und Wellnesszeit machst

FAMILIENZEIT

Laterne, Laterne ... 54
Woher stammt eigentlich der schöne Brauch des Laternenzugs am Martinstag? Wir erklären es

56



32



46



25



18



40

ALLE REZEPTE

- 9 **Gebratener Wirsing** mit Schalotten und Aprikosen
- 9 **Rotkohl** mit Birne und Walnüssen
- 10 **Festtags-Pute** mit Honig-Glasur
- 11 **Festlicher Kartoffelsalat** mit Trüffeln und Wiener Würstchen
- 12 **Kabeljaufilet** mit Nusskruste und Erbsenpüree
- 13 **Linsenbraten** mit Nüssen
- 14 **Käseplatte** mit Mango-Chutney und Crackern
- 15 **Tonkabohnen-Creme** mit Schokolade und Orange
- 16 **Drei Plätzchen-Variationen** aus einem Grundteig
- 18 **Kartoffelgratin und Raclette** mit Camembert
- 19 **Feta-Paprika-Brot**
- 20 **Dreierlei Raclette**
- 21 **Flammkuchen und Gemüse-Quiche**
- 22 **Drei süße Raclette-Ideen**
- 23 **Silvesterdrinks**
- 26 **Clementinensalat** mit gewürzten Backkichererbsen
- 27 **Hähnchenschenkel** mit Orange und Fenchel
- 28 **Mandarinen-Lassi** mit Ingwer und Kokosmilch
- 28 **Zitronentarte** mit kandierten Zitruscheiben
- 29 **Crêpes** mit Orangenlikörsauce
- 38 **Rezept aus dem ALDI SÜD Team**
- 57 **Kinderrezept** Weckmänner – Gebäck zum Martinstag



IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

AUF DEN PUNKT

Im Sous-Vide-Verfahren werden vakuumierte Lebensmittel im Wasserbad schonend saftig gegart. Das geht gut mit diesem Präzisionskocher: Dank integriertem Thermostat lassen sich Temperatur und Zeit pro Kochgut exakt einstellen.



AMBIANO
Sous-Vide-Stab
49,99 €²

Zusammen mit Familie und Freund:innen etwas Besonderes essen – das ist für viele das Schönste an der Weihnachtszeit. Wenn nur die ganze Vorbereitung nicht wäre! Aber keine Sorge: Mit diesen Produkten gelingt das Festessen. Viel Spaß beim Kochen!

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

REINSCHAUFELN

Grillen und Käseschmelzen gleichzeitig ist kein Problem für diesen praktischen Raclette-Grill. Tipp: Guter Raclettekäse sollte einen Fettgehalt von etwa 45% haben. Dazu eignen sich auch Bergkäse, Butterkäse, Gouda oder Mozzarella.

AMBIANO
Raclette-Grill
19,99 €²



Auf der
Steingrillplatte
lassen sich auch
Bratkartoffeln
zubereiten.



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

AUS EINEM GUSS

Gusseisernes Kochgeschirr braucht etwas Zeit, um aufzuheizen, dafür speichert es die Wärme lange. Es verträgt hohe Hitze und eignet sich prima, um Eintöpfe zu schmoren, Pizza zu backen oder Fleisch scharf anzubraten.

CROFTON
Gusseisen-
Kochgeschirr
19,99 €²



Bei **34%**
aller Deutschen kommen
an Heiligabend
Würstchen mit Kartoffel-
salat auf den Tisch.

TIPPS FÜRS FEST

ENTSPANNTE WEIHNACHTEN

Damit Weihnachten ein besinnliches Fest wird, ist eine gute Planung das Wichtigste. Suppen kannst du z. B. schon Wochen vorher kochen, einfrieren und am Festtag frisch aufgewärmt servieren. Als Dessert eignet sich Parfait. Es lässt sich super vorbereiten und macht richtig was her. Auch Raclette ist ein dankbares Festessen. Anregungen dazu findest du in unserer Foodstrecke ab Seite 18. Geschnippelt wird vorher, gekocht zusammen. Und das Beste: Für jeden Geschmack ist was dabei.

Das Schönste an Weihnachten ist die Vorfreude. Mit einem Besuch auf einem der über **2500 Adventsmärkte** in Deutschland kannst du dich auf das Fest einstellen.

WEIHNACHTEN

Wir stellen beliebte Weihnachtsgerichte vor – von klassisch bis raffiniert – und verleihen ihnen mit kleinen Extras einen neuen Dreh

Der Clou bei der gefüllten Pute ist die süße Glasur. Das Rezept findest du auf Seite 10.



GEBRATENER WIRSING mit Schalotten und Aprikosen

1 **Wirsingkohl** putzen, waschen und klein schneiden. 70 g **getrocknete Aprikosen** klein schneiden. 2 **Knoblauchzehen** und 300 g **Schalotten** schälen und in etwas **Öl** anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Den Kohl und die Aprikosen anbraten, 150 ml **Gemüsebrühe** angießen. Abgedeckt 3 bis 5 Minuten kochen. Mit Schalotten und Knoblauch servieren.

ca. 164 kcal/689 kJ, 5,5 g Eiweiß, 3,2 g Fett, 24,6 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



ROTKOHL mit Birne und Walnüssen

50 ml **Olivenöl**, 2 EL **Balsamico**, 2 EL **Honig**, 50 ml **Brühe**, ½ TL **Salz** und etwas **Pfeffer** verquirlen. 1 **Rotkohl** putzen, hacken und in 2 EL **Öl** ca. 4 Minuten anbraten. Den Balsamico-Mix einrühren. 4 **Birnen** waschen, entkernen, in Spalten schneiden und zum Kohl geben. Weitergaren, bis der Kohl weich ist. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen. Mit 70 g **Walnüssen** servieren.

ca. 446 kcal/1857 kJ, 6,7 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 36,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



HANDWERK
Chardonnay
QbA
Pfalz
trocken,
0,75 l



GUT BIO
Bio-Walnüsse
150 g



FESTTAGS-PUTE mit Honig-Glasur

2 **Zwiebeln** schälen und hacken.
2 **Staudensellerie** klein schneiden.
250 g **Weißbrot** (altbacken) würfeln und mit 100 ml **Hühnerbrühe** übergießen. Die Zwiebeln, den Sellerie, 100 g **getrocknete Aprikosen**, 50 g **Butter**, **Salz**, **Pfeffer**, 1 TL **Rosmarin (getrocknet)** und das Brot mischen. Eine küchenfertige **Pute** (3–4 kg) damit füllen und mit der Brustseite nach oben in einen flachen Bräter legen. Die Keulen zusammenbinden. 4 **Bio-Orangen** waschen und in Scheiben schneiden. Mit ein paar Stück **Sternanis** (optional) zur Pute geben. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Umluft (210 Grad Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen. 100 g **Honig**, 50 g **Zuckerrübensirup (oder Ahornsirup)**, 40 g **Senf**, ½ TL Rosmarin (getrocknet), ½ TL **Knoblauchpulver**, ½ TL **Salz** und ¼ TL **Pfeffer** verrühren und den Braten damit bestreichen. Weitere 2 Stunden backen oder mit einem Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Schenkels prüfen, ob es 65 bis 70 Grad anzeigt. Dann ist die Pute fertig gegart.

ca. 993 kcal/4201 kJ, 151,4 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 61,1 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt ca. 6 Portionen)

IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD



GOURMET FINEST CUISINE
Festtags-Pute
HKL A, grillfertig,
versch. Gewichte,
z. B. 3,5 kg



GUT BIO
Bio-Äpfelrotkohl
750 g

Super Tuscan,
Poggio Fontana
Toskana, Italien
fruchtig,
0,75 l



Serviere deinen
Putenbraten klassisch
mit Kartoffelklößen – mit
in Butter geschwenkten
Semmelbröseln als Topping!



FESTLICHER KARTOFFEL-SALAT mit Trüffeln und Wiener Würstchen

1,5 kg **Kartoffeln** mit Schale weich kochen. Ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. 1 große **Zwiebel** schälen und hacken. 5 **Gewürz Gurken** würfeln. Die Zwiebeln, die Gurken, 300 ml **Rinderbrühe**, 70 ml weißen **Essig**, **Salz**, **Pfeffer**, 1 TL **Zucker** und 2 TL **Senf** in einem Topf kurz aufkochen. Die heiße Mischung über die Kartoffeln gießen. Die Kartoffeln abdecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. 60 ml **Pflanzenöl** vorsichtig einrühren und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch geschnittenem **Schnittlauch** und 40 g gehobelten **Trüffeln** garnieren. Mit warmen **Wiener Würstchen** servieren.

ca. 590 kcal/2460 kJ, 20,5 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 46,0 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4–6 Portionen)

AUCH LECKER:
KARTOFFEL-
SALAT
KLASSISCH
NORDDEUTSCH



JOSEF MÜLLER
Bio-Grauburgunder
Rheinhessen
trocken,
0,75 l



**GUT DREI
EICHEN**
Wiener Würstchen
1000 g



GOURMET FINEST CUISINE
Trüffel
gehobelt und eingelegt in Olivenöl,
40 g



KABELJAUFILET

mit Nusskruste und Erbsenpüree

50 g **Walnüsse** und 50 g **Haselnüsse** hacken. 2 Scheiben altbackenes **Weißbrot** im Mixer zerkleinern. Jeweils die Menge eines ½ Topf **Petersilie** und **Basilikum** hacken. Die Nüsse, das Brot und die Kräuter mit 1 EL **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** mischen. 4 **Kabeljaufilets** in einer ofenfesten Pfanne in 2 TL **Pflanzenöl** von beiden Seiten 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets mit der Nuss-Mischung belegen und im vorgeheizten Ofen 5 Minuten bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) backen. **Ingwer** (ca. 3 cm) schälen und klein schneiden. 2 **Staudensellerie** waschen und hacken. Ingwer und Sellerie in 1 EL **Butter** weich braten. 750 g gefrorene **Erbsen** und 100 ml **Sahne** dazugeben. 7 Minuten köcheln lassen. 1 TL Schalenabrieb von 1 **Bio-Zitrone**, Salz und Pfeffer zu den Erbsen geben. Die Erbsen pürieren. Die Filets mit dem Püree servieren.

ca. 637 kcal/2660 kJ, 49,4 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 30,6 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt ca. 4 Portionen)

Zur frischen Ingwernote des Erbsenpürees passt auch aromatische Minze als Garnitur.



COMIS
Bardolino Charetto
Bardolino, Italien
fruchtig,
0,75 l



GOLDEN SEAFOOD
Kabeljau-Rückenfilet
250 g



LINSENBRATEN

mit Nüssen und Preiselbeer-Topping

150 g **Linsen** weich kochen. 1 **Zwiebel**, 3 **Knoblauchzehen** und 1 **Möhre** schälen und hacken. 1 **Stangensellerie** waschen und würfeln. Das Gemüse in 1 EL **Olivenöl** 5 bis 10 Minuten weich braten. 50 g **Walnüsse** ohne Fett anrösten. Die Linsen, das gebratene Gemüse, 250 ml **Wasser**, die Walnüsse, 80 g **Haferflocken**, 3 EL **Tomatenmark**, 1 TL **Apfelessig**, 3 EL **gemischte Kräuter** (tiefgekühlt), ¼ TL **Chilisalz** und ¼ TL **Pfeffer** in einem Mixer pürieren. Die Mischung sollte fest und klebrig sein, ein paar Stückchen dürfen aber bleiben. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform drücken. Mit Backpapier abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 25 Minuten backen. Anschließend weitere 8 Minuten ohne Abdeckung backen. Vor dem Anschneiden 15 Minuten ruhen lassen. Mit 100 g **Preiselbeeren (aus dem Glas)**, **Zitronenzesten** und **Nüssen** garnieren.

ca. 324 kcal/1357 kJ, 13,6 g Eiweiß, 13,4 g Fett, 33,8 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4-6 Portionen)



Primitivo di Manduria
Manduria/Apulien,
Italien
halbtrocken,
0,75 l



GUT BIO
Bio-Hülsenfrüchte
verschiedene Sorten,
500 g



KÄSEPLATTE

mit Mango-Chutney und Crackern

Für die Cracker 300 g Mehl, 170 ml Wasser, 50 ml Olivenöl, ¼ TL Salz und 1 EL getrocknete Kräuter verkneten. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen, in 16 Stücke teilen und sehr dünn ausrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 10 bis 12 Minuten backen. Für das Chutney 2 Mangos entsteinen und würfeln. 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und hacken. 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm) schälen und reiben. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in etwas Öl andünsten. Die Mangowürfel, ½ TL Senf, ½ TL Chilisal, 4 EL Zucker, 5 EL Essig und 1 Schuss Wasser hinzufügen. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Das Chutney ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar. Zum Chutney und den Crackern eine Auswahl verschiedener Käse reichen, z. B. Gorgonzola, Ziegenkäse, Weich- und Hartkäse. Dazu passen Früchte, Beeren und Nüsse.

||| Chutney und Cracker
ca. 342 kcal/1441 kJ, 5,9 g Eiweiß,
9,7 g Fett, 56,4 g Kohlenhydrate
(pro Portion/für 6 Portionen)



Tête de Moine AOP
inkl. Käse-
schaber und
Abdeckhaube,
420 g



Esprit Barville Côtés du Rhône AOP
Südfrankreich
trocken,
0,75 l



GENIEßEN & GEWINNEN

Gewinne mit Tête de Moine AOP eines von vier E-Bikes!



Veranstalter dieses Gewinnspiels ist die Switzerland Cheese Marketing GmbH. Teilnahme ab 18 Jahren. Teilnahmeschluss ist der 31.01.2023.



TONKABOHNEN-CREME

mit Schokolade und Orange

1 Dose **Kokosmilch** über Nacht im Kühlschrank lagern. 2 **Orangen** filetieren und 2 Orangen auspressen. 1 EL **Speisestärke** und 1 EL **Zucker** mit 1 Schuss **Wasser** anrühren, mit dem Orangensaft aufkochen und dicklich einkochen. Die Orangenfilets klein schneiden und unterrühren. Auf 4 Gläser verteilen und kühl stellen. 500 ml **Sahne**, 65 g **Kakao**, 65 g **Puderzucker**, 1 TL **Tonkabohne** (gerieben) und ¼ TL **Salz** mischen und mit einer Küchenmaschine cremig schlagen. Von der gekühlten Kokosmilch die oben abgesetzte Kokossahne abschöpfen und mit 1 Päckchen **Vanillinzucker** mit einem Handmixer cremig aufschlagen. Zum Anrichten des Desserts die Tonka-Kakao-Creme über die gekühlte Orangen-Creme geben und mit Kokos-Schlagsahne dekorieren.

Tipp: Das übrig gebliebene Kokoswasser für einen Smoothie verwenden.

||| ca. 781 kcal/3242 kJ, 10,7 g Eiweiß,
57,8 g Fett, 49,1 g Kohlenhydrate
(pro Portion/ergibt 4 Portionen)



On top: Schokoladen-
lößchen und ein paar
Orangenzesten

**IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD**

ELISE
Gewürztraminer
QbA
Pfalz, süß,
0,75 l



**GOURMET FINEST
CUISINE**
Tonkabohnen
20 g



BACKEN

GIB MIR... TEIG.

Ein Teig – drei Variationen:
Bring Abwechslung auf
deinen Plätzchenteller!

GRUNDTEIG

250 g Mehl, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 100 g gemahlene Mandeln, 200 g zimmerwarme Butter und 2 TL Vanillepaste verkneten. In Folie gewickelt für mindestens 3 Stunden kühl stellen. Den Herd auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig dritteln und weiterverarbeiten.

ca. 68 kcal/282 kJ, 0,9 g Eiweiß, 4,4 g Fett, 5,8 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt ca. 50 Plätzchen)

VANILLEKIPFERL

Kleine Monde formen, 8 Minuten backen und in einer Mischung aus 50 g Puderzucker und 16 g Vanillinzucker wälzen.

ENGELSAUGEN

Murmelgroße Kugeln formen, eine Mulde hineindrücken und jeweils ca. 1 TL von insgesamt 150 g Fruchtaufstrich hineinfüllen. 8 bis 10 Minuten backen.

SCHOKO-STERNE

30 g Kakao und 1 EL Milch unter den Teig mischen. Ausrollen, Sterne ausstechen und 10 Minuten backen. Zur Hälfte in 100 g geschmolzene Schokolade tauchen.



BACK FAMILY
Mandeln
gemahlen,
100 g



BACK FAMILY
Kuvertüre, versch.
Sorten: Vollmilch,
Zartbitter, Weiß,
200 g



Dornfelder Barrique QbA
Pfalz,
trocken,
0,75 l

Wer trockene Rotweine mag, kommt an diesem Tropfen nicht vorbei: Der Dornfelder Barrique ist im Eichenfass gereift, was ihm eine dezente Holznote verleiht. Mit seinem kräftigen Aroma und Anklängen von Kirschen und Waldbeeren passt er perfekt zu Käse oder Fleischgerichten – und natürlich auch zur Weihnachtsgans! aldi-sued.de/wein



Quelle: Nielsen Homescan, Wein (kundenindividuelle Kategorie), MAT April 2022, Absatz Pack, LEH+DM im ALDI SÜD Vertriebsgebiet Deutschland



SEHR GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere ALDI Marken-Produkte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass unsere OPTI HOME Backpapierzuschnitte* bei einem Test von ÖKO-TEST mit „sehr gut“ bewertet wurden.

OPTI HOME
Backpapierzuschnitte,
30 Stück je Packung,
einzeln entnehmbar,
Maße ca. 38 x 42 cm

*Für ALDI SÜD im Test: „Opti Home Backpapierzuschnitte“, ermittelt am Produkt von QuickPack Haushalt + Hygiene GmbH.

Backpapier kannst du mehrfach verwenden. Erst wenn es brüchig wird, muss es in den Restmüll.



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

KÜCHEN- MASCHINE KMIX

Wer nascht nicht gerne an Weihnachten? Jede:r Zweite hierzulande knabbert am liebsten Kekse wie Vanillekipferl oder Spekulatius. Bei gut einem Drittel gehört Stollen auf den Weihnachtstisch. Mit dieser Küchenhilfe lässt sich der Teig für Festtagsgebäck und vieles andere ganz leicht zubereiten.

KENWOOD
kMix Küchenmaschine
KMx750, inkl. Zubehör
(Schaber, Rührerlemente),
222 €²



NEU
IM SORTIMENT
BEI ALDI SÜD

MOSER ROTH
Délice Pralinen
verschiedene
Sorten, 140 g



ZUM DAHIN-SCHMELZEN

Dieses Silvester feiern wir stilvoll mit **Raclette** und bringen viele neue Ideen in die Pfännchen – von süß bis herzhaft und vegan. Guten Rutsch!



KARTOFFELGRATIN mit Béchamelsauce

500 g **Kartoffeln** kochen und klein schneiden. 60 g **Butter** schmelzen. 50 g **Mehl** einstreuen und verrühren. 300 ml warme **Milch** unter Rühren eingießen und aufkochen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die Kartoffeln in den Pfännchen verteilen, die Sauce und je eine Scheibe **Raclettekäse** darauflegen. 10 Minuten backen.

ca. 397 kcal/1656 kJ,
12,7 g Eiweiß, 22,7 g Fett,
33,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/
ergibt 4 Portionen)



RACLETTE mit Camembert und Schinken

2 **Camemberts** (je 125 g) in dicke Scheiben schneiden. Den Käse mit 4 Scheiben **Kochschinken** und 4 EL **Walnüssen** auf 4 Raclettepfännchen verteilen. Je 1 TL **Preiselbeermarmelade** draufgeben und überbacken.

ca. 335 kcal/1392 kJ,
18 g Eiweiß, 27 g Fett,
4,8 g Kohlenhydrate (pro Portion/
ergibt 4 Portionen)



FETA-PAPRIKA-BROT zum Zupfen

500 g **Weizenmehl**, 7 g **Trockenhefe**, 1 TL **Zucker**, 2 TL **Salz** und 300 ml lauwarme **Milch** zu einem Teig verkneten. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

1 **rote Paprika** waschen, entkernen und hacken. Mit 200 g zerkrümeltem **Feta**, 50 g **Oliven** und 100 g gehacktem **Mozzarella** vermischen. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen. Mit einer runden Ausstechform (Ø 6 cm) ca. 10 Teigkreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise mit dem Feta-Mix bestreichen und mit den übrigen Teigkreisen abdecken. Eine Kastenform (20 × 10 cm) einfetten und die „Teigsandwiches“ aufrecht hintereinander hineinstapeln. 30 Minuten gehen lassen. Mit 1 **Eigelb** bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Tipp: Serviere das Brot mit grünem Pesto.

ca. 340 kcal/1434 kJ,
14,6 g Eiweiß, 9,5 g Fett,
47,7 g Kohlenhydrate (pro Portion/
ergibt 6-8 Portionen)

Für den **Curry-Dattel-Dip**
175 g Frischkäse, 1 EL Milch (oder Sahne)
mit 100 g gehackten Datteln, 1 Schuss
Olivenöl, ¼ TL Paprikapulver, ¼ TL Curry
und 1 TL Salz verrühren. Vor dem
Servieren kühl stellen.



**Bio-Verdecillo
Jumilla DO**
Spanien, trocken,
0,75 l



**SCHNEEKOPPE
Datteln, entsteint**
250 g



**GUT BIO
Bio-Feta**
200 g



MAKKARONI mit Käse

100 g **Makkaroni** kochen. In die gebutterten Pfännchen geben und mit je 1 Scheibe **Käse** belegen. Mit **Paprikapulver** bestreuen und backen, bis der Käse Blasen wirft.

⚡ ca. 162 kcal/677 kJ, 8 g Eiweiß, 10,5 g Fett, 8,8 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



CURRY-HÄHNCHEN mit Kiwi und Ananas

4 **Hähnchenfilets** würfeln, mit 2 TL **Olivenöl** und ¼ TL **Curry** mischen und dann auf der Grillplatte des Raclettes grillen. Mit je 100 g **Ananas-** und **Kiwiwürfeln** und 4 Scheiben Käse überbacken.

⚡ ca. 278 kcal/1165 kJ, 33,2 g Eiweiß, 13,2 g Fett, 6 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



GARNELEN mit Mango und Avocado

180 g **Garnelen** mit 2 TL **Olivenöl**, 3 EL **Zitronensaft**, **Salz** und **Pfeffer** mischen und grillen. 1 **Mango** und 1 **Avocado** klein schneiden und mit den Garnelen und 4 Scheiben **Käse** überbacken.

⚡ ca. 317 kcal/1316 kJ, 17 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 7,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



GUT BIO
Black Tiger
Garnelen
180 g



ROI DE TREFLE
Raclette Käse
400 g



S'MORE

mit Schokolade und Marshmallows

Je 1 **Butterkeks**, 1 Stückchen **Schokolade** und 1 TL **Mini-Marshmallows** in die Pfännchen legen. Für 3 Minuten unter den Raclette-Grill schieben. Mit je 1 Butterkeks zudecken und andrücken.

ca. 141 kcal/590 kJ, 1,6 g Eiweiß, 4,4 g Fett, 23,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



BISCOTTO Butterkeks
Klassik oder Vollkorn
400 g



PFANNKUCHEN-RACLETTE
mit Waldbeeren

2 **Eier**, 180 g **Mehl**, 1 TL **Backpulver**, 1 Päckchen **Vanillinzucker**, 1 Prise **Salz** und 150 ml **Milch** verrühren. Die Pfännchen erhitzen, etwas **Butter** darin schmelzen und je 1 EL Teig hineingeben. Mit ca. 250 g gemischten **Beeren** belegen und backen. Mit **Puderzucker** bestreuen.

ca. 285 kcal/1201 kJ, 8,5 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 44,2 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



APFEL-ZIMT
mit Pudding

1 Päckchen **Vanille-Pudding** nach Anleitung zubereiten. 3 **Äpfel** in feine Scheiben hobeln und in die Pfännchen legen, 2 EL **Pudding** in jedes Pfännchen geben und kurz backen. Mit **Zimt** bestreuen.

ca. 185 kcal/230 kJ, 0,4 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 44 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



BACK FAMILY Streudekor Mini-Marshmallows
20 g

„**Hard Seltzer**“ heißt der neue, leichte Trenddrink auf Basis von Sprudelwasser, Fruchtsaft und einer Spirituose.



Passionsfrucht



HARD SELTZER
Gurke-Basilikum

Etwas zerstoßenes **Eis** in ein Glas geben. Mit 4 cl **Gin** und 120 ml **Sprudelwasser** auffüllen. Ein paar **Basilikumblätter**, 4 dünn gehobelte Scheiben **Gurke** und 1 EL **Zitronensaft** dazugeben und servieren.

ca. 106 kcal/442 kJ, 0,7 g Eiweiß, 0,1 g Fett, 1,8 g Kohlenhydrate (pro Drink)



HARD SELTZER
Mango-Orange-Passionsfrucht

Ein paar **Eiswürfel** in ein großes Glas geben. 3 cl **Wodka**, 30 ml **Orangensaft**, 30 ml **Mangosaft**, 120 ml **Sprudelwasser** und den Saft einer **Passionsfrucht** hinzufügen. Umrühren und sofort servieren.

ca. 107 kcal/451 kJ, 0,6 g Eiweiß, 0,1 g Fett, 8,7 g Kohlenhydrate (pro Drink)



MOCKTAIL
mit Beeren

Ein paar **Eiswürfel** in ein Glas geben, mit 120 ml **Sprudelwasser** auffüllen. 3 cl **Zitronensaft** einrühren und 1 Handvoll **Beeren** (z. B. tiefgekühlt) hineingeben. Mit einer **Zitronenscheibe** garnieren und servieren.

ca. 28 kcal/115 kJ, 0,8 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 6,8 g Kohlenhydrate (pro Drink)

Wir lieben **Zitrusfrüchte!** Sie bringen Farbe ins Obstregal und lassen sich vielseitig verwenden. Die Schalen von unbehandelten Früchten nicht wegwerfen: Zerkleinert und getrocknet eignen sie sich für einen fruchtigen Teeaufguss.



IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

APEROL
Italienischer Likör
11 Vol.-%
0,7l

HOT APEROL

Es muss nicht immer Glühwein sein – auch mit Aperol lässt sich ein toller Winterdrink zaubern:

Dafür 400 ml **Apfelsaft** und 600 ml **Weißwein** in einem Topf zusammen mit 2 **Zimtstangen** erwärmen, 150 ml **Aperol** und den Saft einer **Zitrone** hinzufügen und mit Orangenscheiben dekorieren.

Gut für die Umwelt:
Die Trinkhalme aus
Glas kannst du
wiederverwenden.



IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

Trinkhalme Glas
6-teilig, 8-teilig
oder 10-teilig
ab 4,99 €*

FLÜSSIGE VITAMINE



Mandarinsaft enthält viel Vitamin C, aber weniger Säure als Orangensaft und ist daher besonders bekömmlich.

RIO D'ORO
Direktsaft
Premium
verschiedene
Sorten,
1l

MACH DEN FRISCHE-CHECK

Deine Meinung ist uns wichtig! Sie hilft uns dabei, die Qualität und Auswahl unserer Produkte zu verbessern. Wir wollen deshalb wissen: Wie zufrieden bist du mit dem Obst und Gemüse in deiner ALDI SÜD Filiale? Bewerte unser Obst- und Gemüseangebot unter einfachbewerten.de

Mit Mandarinsaft lassen sich auch Vinaigrette und Joghurtdressing verfeinern.

EINFACH
UND SCHNELL
LEMON CURD
SELBER-
MACHEN



CLEMENTINENSALAT

mit gewürzten Backkichererbsen

1 Dose **Kichererbsen** abspülen, gründlich abtrocknen (je trockener, desto knuspriger werden sie), mit 3 EL **Olivenöl** vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 30 Minuten rösten. Mit ¼ TL **Knoblauchpulver**, 1 EL **Baharatgewürz** und etwas **Salz** würzen und weitere 10 Minuten backen. Die Kerne aus ½ **Granatapfel** lösen, den Saft dabei auffangen. 4 **Clementinen** schälen und in Scheiben schneiden. Eine weitere Clementine auspressen. 50 g **Pistazien** schälen und grob hacken. Die Menge von ¼ Topf **Petersilie** waschen und hacken. Den Clementinensaft, den Granatapfelsaft, 3 EL **Öl** mit etwas **Pfeffer** und **Salz** mixen.

250 g **Rucola** mit dem Dressing vermengen und mit den vorbereiteten Zutaten servieren.

ca. 365 kcal/1516 kJ, 8,8 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 21,7 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



Granatapfel



KING'S CROWN
Kichererbsen
Füllmenge 400 g,
265 g Abtr.-Gew.



HÄHNCHENSCHENKEL

mit Orange und Fenchel

3 **Orangen** waschen, 2 davon in dicke Scheiben schneiden und kühl stellen. Die dritte Orange auspressen. 4 **Knoblauchzehen** schälen und andrücken, eine **rote Chilischote** hacken. Den Orangensaft mit 5 EL **Olivenöl**, Knoblauch, Chilischote, **Salz** und **Pfeffer** zu einer Marinade vermischen. 4 **Hähnchenschengel** 2 Stunden im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen.

1 **Fenchel** waschen und in grobe Stücke schneiden. Das Fenchelgrün hacken. Die Fenchelstücke in eine ofenfeste Form legen und das Fleisch samt Marinade darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 20 Minuten zugedeckt backen. Die Orangenscheiben und 90 g **grüne Oliven** dazugeben und weitere 30 Minuten offen backen, in den letzten 5 Minuten den Grill verwenden.

Mit Fenchelgrün und **Chilisalz** bestreuen. Wer **Salbei** auf der Fensterbank hat, kann ihn toll dazu servieren.

ca. 567 kcal/2359 kJ, 40,8 g Eiweiß, 37,3 g Fett, 13,8 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



FAIR & GUT
Hähnchen-
schenkel
ca. 750 g

Dieser fruchtige Drink ist fix gemacht, stillt auch mal den schnellen Hunger zwischendurch – und ist sogar vegan!



MANDARINEN-LASSI mit Ingwer und Kokosmilch

8 **Mandarinen** schälen und auspressen. Den Saft in einen Mixer geben. 200 ml **Kokosmilch**, ½ TL geriebenen **Ingwer**, ¼ TL **Kurkuma**, 4 TL **Agavendicksaft**, 1 EL **Zitronensaft** und 1 Prise **Pfeffer** dazugeben. Alles auf hoher Stufe cremig mixen. In Gläser füllen und sofort servieren.

ca. 190 kcal/789 kJ, 1,9 g Eiweiß, 12,3 g Fett, 16,5 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



REZEPT
VON
SEITE 25



ZITRONENTARTE mit kandierten Zitruscheiben

200 g **Mehl**, 100 g **Butter**, 60 g **Rohrzucker** und 2 **Eigelb** verkneten, 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Tarteform legen. Mehrfach einstechen. Backpapier auflegen, Hülsenfrüchte darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 15 Minuten blindbacken.

Die Schale von 3 **Bio-Zitronen** abreiben und 150 ml Saft auspressen. Den Abrieb, den Saft, 200 g **Zucker** und 1 Prise **Salz** verrühren. 5 **Eier** und 150 ml **Sahne** einrühren. Die Masse unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Auf den Teig gießen. Die Tarte bei 90 Grad Umluft (110 Grad Ober- und Unterhitze) 45 Minuten backen. 2 Bio-Zitronen in Scheiben schneiden. 300 g Zucker mit 180 ml **Wasser** aufkochen, die Scheiben darin 30 Minuten köcheln. Auf einem Gitter abtropfen lassen. 250 g Zucker erhitzen und die Zitronenscheiben darin karamellisieren. Auf der Tarte anrichten.

ca. 284 kcal/1187 kJ, 4,7 g Eiweiß, 13,5 g Fett, 35,9 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt 12 Stück)



CRÊPES

mit Orangenlikörsauce

30 g **Butter** langsam schmelzen und abkühlen lassen. Währenddessen 150 g **Weizenmehl** mit 4 **Eiern**, 1 EL **Zucker**, 120 ml **Milch**, 100 ml **Sprudelwasser** und 1 Prise **Salz** klümpchenfrei verquirlen. Unter Rühren die Butter dazugeben. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen von 1 **Bio-Orange** die Zesten schneiden. Diese und 3 weitere Orangen auspressen. Den Orangensaft mit 2 EL Zucker aufkochen lassen und 3 EL **Orangenlikör** dazugeben. 1 EL **Speisestärke** mit 1 EL kaltem **Wasser** glatt rühren und dazugeben, aufkochen lassen, kurz köcheln, dann abkühlen lassen. 1 TL **Pflanzenöl** erhitzen. Den Teig kellenweise hineingeben und zu dünnen Crêpes ausbacken, dabei zügig den Teig zu allen Seiten der Pfanne laufen lassen. Fertige Crêpes zu Vierteln falten und im Ofen warm stellen. 2 bis 3 Stängel **Minze** sehr fein hacken und mit 4 EL **Puderzucker** auf einem Teller mischen. 2 Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben im Puderzucker wälzen und zu den Crêpes geben. Mit Orangenresten und der Sauce servieren.

ca. 433 kcal/1821 kJ, 10,6 g Eiweiß, 13,9 g Fett, 6 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



**Liqueur d'Orange
Triple Sec**
Bitterorangenlikör
40 Vol.-%
0,7l



**DIADEM
Puderzucker**
250 g

FOODFACTS

RUND UM ZITRUSFRÜCHTE

Sie zählen zum ältesten und beliebtesten Obst der Welt – und es gibt viel mehr Sorten, als du denkst: interessante Fakten und Zahlen zu Orangen, Zitronen und Co.

Grapefruit

Orange

4

KILO ORANGEN

isst jeder und jede von uns jährlich. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Orangensaft liegt in Deutschland bei 8 Litern im Jahr.

Limette

Clementine

Blutorange

Zitrone

Mandarine

TOP 4

der weltweit beliebtesten Zitrusfrüchte

- 1 Orangen
- 2 Mandarinen
- 3 Zitronen
- 4 Grapefruits

ANTIKE GAUMENFREUDE

Zitrusfrüchte gehören zu den ältesten Obstsorten der Welt. Sie wurden schon vor **mehr als 4000 Jahren** in der heutigen Grenzregion zwischen China und Indien kultiviert.



6 BIS 18

Monate reifen Zitrusfrüchte am Baum – je nach Art, Sorte und Anbauregion. Reife Orangen können einige Wochen „am Baum gelagert“ werden. Mandarinen hingegen werden beim optimalen Zucker-Säure-Verhältnis geerntet, um ihren typischen süß-erfrischenden Geschmack zu bewahren.

UNSER ZITRUSJAHR



Bei ALDI SÜD bieten wir dir das ganze Jahr über **Bio-Fairtrade-Limetten**, **Bio-Zitronen** und unsere **NATUR Lieblinge kleine SCHÄTZE Zitronen** mit essbarer Schale sowie reine **Saftorangen** an.



Von Ende August bis Ende April führen wir **Mandarinen** und **Clementinen** in etwa 6 geschmackvollen und gut schälbaren Sorten.

WUSSTEST DU, DASS ...

... eine **POMELO** eine Kreuzung aus Grapefruit und Pampelmuse ist? Die grünlich gelbe und birnenförmige Frucht misst im Durchschnitt 10 bis 30 Zentimeter und kann bis zu 6 Kilo wiegen. Pomeles schmecken fruchtiger als Grapefruits. Sie sind zwischen Oktober und Februar in unseren Filialen verfügbar.

Pomelo



10°C

ist die durchschnittliche Lagertemperatur für alle Zitrusfrüchte. Orangen und Mandarinen halten sich jedoch länger, wenn sie kälter gelagert werden. Grapefruits und Zitronen sind hingegen etwas kälteempfindlicher.



ZITRUSGÜRTEL

Orangen werden praktisch in allen subtropischen Zonen rund um den Erdball angebaut. Dabei spricht man vom **Zitrusgürtel**, der zwischen dem 20. und 40. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators liegt.



HAUPTSAISON

ist von **November bis März**. Geerntet werden kann aber ganzjährig, denn Zitrusbäume tragen Früchte und Blüten gleichzeitig.

INTERVIEW

DER ALDI-WALD WÄCHST!

Du kaufst einen Klima-Nordmann? Dann pflanzen wir dafür Mischwald! Der Projektleiter Matthias Ribkens erklärt, warum das so wichtig ist.

Mit dem Klima-Nordmann forstest du wieder auf!

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

GARDENLINE
Nordmantanne, 150-175 cm, 14,99 €², oder 175-200 cm, 19,99 €²



Mit deinem diesjährigen Weihnachtsbaum kannst du daran mitwirken, dass der Mischwald in Deutschland wieder wächst. Wie bereits im letzten Jahr forsten wir für jeden verkauften Klima-Nordmann einen Quadratmeter Wald auf! Der Projektleiter Matthias Ribkens hat uns erzählt, warum es so wichtig ist, die Wälder zu schützen und was unsere Weihnachtsbäume besonders umweltfreundlich macht.

Matthias Ribkens, warum ist es aktuell so wichtig, den Wald aufzuforsten?

Zu trockene Sommer und viel zu wenig Niederschlag haben dazu geführt, dass immer mehr Bäume absterben. Dabei sind Laub- und Nadelbaumarten essenziell für unsere Zukunft,



„Mit deinem Weihnachtsbaum kannst du helfen, die Wälder zu schützen.“

Matthias Ribkens, Projektleiter Landgard



1



2



3



4

ERFOLGSSTORY

Unser Aufforstungsprojekt geht ins zweite Jahr: Für jeden verkauften Klima-Nordmann forsten wir einen Quadratmeter Mischwald auf. Die Bäume, die wir im ALDIwald pflanzen, binden auf natürliche Weise schädliches CO₂ und werden mindestens 100 Jahre nicht gefällt.

1

Bei den Landgard-Erzeugern wachsen die GLOBALG.A.P.-zertifizierten Nordmänner ressourcenschonend heran.

2

Der Klimawandel bedroht den Waldbestand in Deutschland. Insbesondere Fichten sind betroffen, wie hier bei Lüdenscheid.

3

Durch das Klima-Nordmann-Projekt können Mischwälder gepflanzt werden, die den Klimaschwankungen besser trotzen.

4

Jeder im ALDIwald gepflanzte Baum ist durch eine Vereinbarung für Generationen vor Abholzung geschützt.

denn sie binden auf natürliche Weise klimaschädliches CO₂ und bilden den Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten.

Wo genau wächst der Wald, der durch das Projekt aufgeforstet wird?

Der Wald wächst und gedeiht ab Oktober 2022 im märkischen Sauerland nahe Lüdenscheid. Wo früher hauptsächlich Fichten standen, entsteht jetzt ein artenreicher Mischwald mit zehn Baumarten, darunter Traubeneichen, Rotbuchen, Vogelkirschen und Weißtannen. Unsere gepflanzten Gehölze sind besonders gut für den Klimawandel gerüstet und gegen stärkere Stürme und trockene Sommer gewappnet.

Was macht die Klima-Nordmänner so besonders umweltfreundlich?

Die Klima-Nordmänner, die wir bei ALDI SÜD anbieten, sind GLOBALG.A.P.-zertifiziert, das

ist eine landwirtschaftliche Zertifizierung, die eine gute Agrarpraxis garantiert. Bei der Aufzucht und Ernte der Klima-Nordmänner wird besonders ressourcenschonend vorgegangen. Außerdem gelten hohe Umwelt- und Sozialstandards in der gesamten Lieferkette.

Gibt es eine Laufzeit für das Projekt?

Nein, die gibt es nicht. Der Wald wird dauerhaft vom Eigentümer gepflegt und bewirtschaftet. Unser Ziel ist es, um die 50.000 Bäume zu pflanzen. Wir brauchen Wälder, die sich über Jahrhunderte immer wieder erneuern und für die nächsten Generationen bestehen bleiben.



Im VIDEO: So forsten wir den Wald auf.



WIR HANDELN NACHHALTIG!



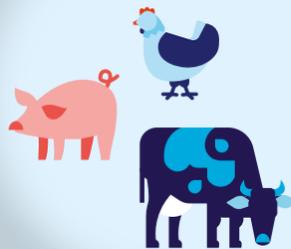
„Heute für morgen“: 2022 waren wir als **Nachhaltigkeits-Discounter** wieder das ganze Jahr für Mensch, Tier und Umwelt aktiv

ENGAGEMENT

Mit unserer Aktion „Gut für hier. Gut fürs Wir.“ spenden wir über 4,5 Millionen Euro an gemeinnützige, regionale Organisationen, die unsere **Kund:innen auswählen.**



TIERWOHL



Unser **#Haltungswechsel** geht weiter: Die Milch unserer Eigenmarken soll bis 2030 auf HF 3 und 4 umgestellt werden – und unsere FAIR & GUT Hähnchenfrischfleischprodukte erfüllen alle Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative (EMI) und der Haltungsfarm 3 (HF).*



NACHHALTIGE PRODUKTE

Wir bauen unsere Kooperationen mit Sozialunternehmen wie share und nachhaltigen Start-ups wie lycka aus – durch unsere Initiative **WHAT'S NEXT** bringen wir immer mehr innovative Produkte in den Handel.



TRANSPARENZ

Welche **Ziele** stecken wir uns? Was haben wir schon erreicht? In unserem Fortschrittsbericht, unserer CR-Kundenbroschüre und unserer Nachhaltigkeitsbroschüre geben wir Auskunft.



FISCHWOCHE

Wir unterstützen Initiativen für **nachhaltige Fischerei** und informieren unsere Kund:innen im Rahmen der Fischwoche.**



FAIRTRADE

Wir feiern 30 Jahre Fairtrade Deutschland und unsere **12-jährige Partnerschaft.**



BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Wir informieren unsere Kund:innen durch eine Kampagne gezielt darüber, wie sie sich ganz **einfach bewusst ernähren** können.



BESTES AUS DER REGION

In unserer Kampagne zeigen wir, wie **vielfältig und frisch regionale Erzeugnisse** sind.



AWARD-GEWINN

Für unseren **#Haltungswechsel** wird uns der Deutsche Award für **Nachhaltigkeitsprojekte** 2022 in der Kategorie „Lieferkette“ verliehen.***



MENSCHENRECHTE

Die Hilfsorganisation Oxfam bescheinigt uns große Fortschritte beim Thema Menschenrechte. Wir erreichen **Platz 2 im deutschen Supermarkt-Check.******



LEBENSMITTELRETTUNG

Wir **retten Lebensmittel** und helfen unseren Kund:innen durch Infos und Tipps dabei, keine Lebensmittel zu verschwenden.*****



AUS ALT MACH NEU

Wir sind Mitglied des weltweit agierenden **Recycling-Netzwerks Forum Rezyklat**, um mehr Verpackungen aus Rezyklat zu gewinnen.



AFRIKA CASHEWS

Unsere Afrika Cashews werden nicht wie üblich in Asien, sondern **direkt im Ursprungsland Benin verarbeitet.** So unterstützen wir gemeinsam die Schaffung von lokalen Arbeitsplätzen.



* aldi-sued.de/haltungswechsel

** aldi-sued.de/fisch

*** aldi-sued.de/nachhaltigkeitspreis-haltungswechsel

**** aldi-sued.de/menschenrechte

***** aldi-sued.de/gegen-lebensmittelverschwendung

GUTES FÜR ALLE.

HEISST, SICH NICHT ZWISCHEN QUALITÄT UND PREIS ENTSCHEIDEN ZU MÜSSEN.



Wir sind stolz auf unsere ALDI Marken. Sie sorgen dafür, dass du in unseren ALDISÜD Filialen clever und sorgenfreier einkaufen kannst. Rund 90 Prozent unseres Sortiments bestehen aus ALDI Marken mit ausgezeichneter Qualität, die für jeden erschwinglich sind. Dazu gehören auch unser täglich frisch geliefertes Obst und Gemüse, eine große Auswahl an Bio-Artikeln und unser Angebot veganer Produkte. Die verlässliche Top-Qualität bestätigen uns regelmäßig unabhängige Produkttests.



Deinen Bio-Wochen-einkauf zum günstigen Preis macht unsere ALDI Marke GUT BIO mit über 500 Produkten* in Bio-Qualität möglich. ÖKO-TEST bewertete unser GUT BIO Müsli Classic 01/2022 mit „sehr gut“.

* Als Standard-, Saison- oder Aktionsartikel über das Jahr verteilt in 2021.



Im DtGV-Ranking „Eigenmarken“ 2022 belegen ALDI Marken (hier GUT BIO) wieder Spitzenplätze bei der Kundenzufriedenheit!

Mehr Infos unter:



Natürliche, frische Milchcreations? Die MILSANI Bandbreite reicht von Speisequark oder Schlagsahne bis zu laktosefreiem Joghurt und Latte macchiato.



Unser vielfältiges Saftangebot reicht von Direktsäften bis zu Smoothies und trägt den Namen RIO D'ORO. Im ÖKO-TEST 09/22 erhielt unser RIO D'ORO Apfelsaft Premium Direktsaft die Note „sehr gut“.



Die saftigsten Orangen, die süßesten Trauben und die aromatischsten Tomaten kommen unter unserer ALDI Marke NATUR Lieblinge kleine SCHÄTZE in die Filialen. Das brachte uns den 1. Platz bei der Kundenbefragung „Deutschlands beste Marken 2022“* ein.

* Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien mbH, Kategorie Preis-Leistung LEH Eigenmarken Obst Gemüse.



Unsere hochwertigen Pflegeprodukte sind längst kein Geheimtipp mehr: Die ALDI Marke LACURA umfasst Cremes, Lotionen und Kosmetik. In 07/2021 erhielt unser LACURA Nagellackentferner von ÖKO-TEST die Note „sehr gut“.



Auch bei Kaffeespezialitäten sind wir gefragt. Durch unsere eigenen Röstereien können wir dir immer höchste Produktqualität garantieren. Achte auch auf unser Bio- und Fairtrade-Kaffeesortiment von AMAROY.



Die Qualität unserer Waschmittelmarke TANDIL wird immer wieder bestätigt. So bewertete Stiftung Warentest unser Ultra Plus Vollwaschmittel 11/2021 mit „gut“ (1,8).



Sanfte Babypflege und hochwertige Windeln bietet unsere bewährte ALDI Marke MAMIA. Für die abwechslungsreiche Ernährung von Babys und Kleinkindern sorgen unsere MAMIA BIO Produkte. Die Nährwertprüfung durch das unabhängige SGS INSTITUT FRESENIUS findest du auf den ausgewiesenen Babynahrungsprodukten von MAMIA BIO.



¹⁾ sgs-qualitaetssiegel.de/mamiabio



Wusstest du schon, dass die meisten Schokoladenspezialitäten von MOSER ROTH mit fair gehandeltem Kakao hergestellt werden? Unsere Sorte „Moser Roth Edel Bitter, 70 % Cacao“ schnitt 11/2020 bei Stiftung Warentest mit der Note „gut“ (2,0) ab.



Hast du schon unsere kulinarischen Schätze Italiens gekostet? Sie reichen von cremigem Mascarpone über Prosciutto und Grana Padano bis zu aromatischen Mini-Mozzarellas! Unsere Spaghetti CUCINA NOBILE* erhielten 02/2021 die Bewertung „sehr gut“ von ÖKO-TEST.

* Für ALDI SÜD im Test: Erfurter Teigwaren GmbH.



REZEPT AUS DEM ALDI SÜD TEAM

PIZZA OHNE BODEN

Für die Paprikasauce 2 bis 3 Paprika waschen, putzen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln. Die rote Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein hacken. Alles in einem Topf mit dem Öl kurz andünsten. Den Tomatensaft hinzugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen. Falls die Sauce zu stückig ist, alles fein pürieren. Für die Pizza die Zwiebel schälen und grob hacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebelstücken vermengen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die Hackmasse auf ein gefettetes Backblech (mit hohem Rand) oder in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Paprikasauce bestreichen. Den Mais und die Champignons abtropfen lassen. Die restliche Paprika waschen, entkernen und grob würfeln. Die Zucchini waschen und ebenfalls würfeln. Das Gemüse auf der Paprikasauce verteilen. Den Käse darüberstreuen und die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

ca. 658 kcal/2737 kJ, 47,7 g Eiweiß, 41,4 g Fett, 18,0 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4–6 Portionen)

5–6 Paprika (rot, grün, gelb), 100 g Tomaten, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Olivenöl, 1 TL Paprikapulver, 100 ml Tomatensaft, 1 Zwiebel, 1 kg Rinderhackfleisch, Salz, Pfeffer, 1 kleine Dose Mais, 1 kleine Dose Champignons, 2 Zucchini, 250 g Reibekäse



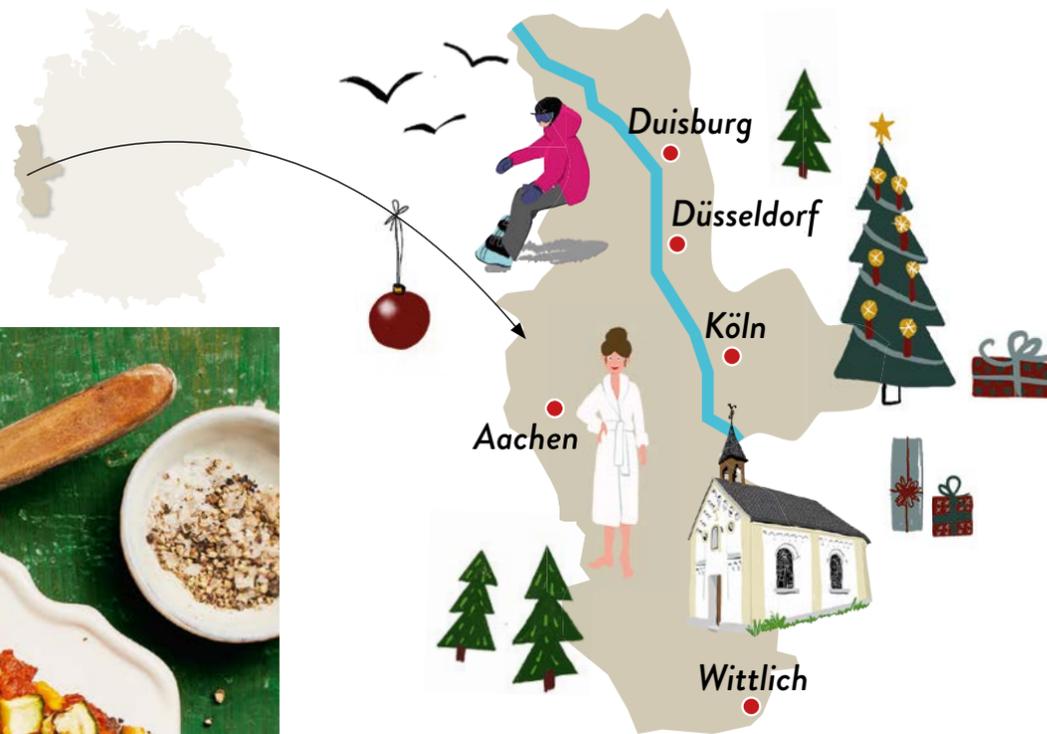
„Zucchini darf bei meinem Einkauf nicht fehlen! Das tolle Gemüse gibt dem Essen einen besonderen Biss. Bei ALDI SÜD gibt es Zucchini täglich frisch.“

Marion Tellmann, 54 Jahre, Rezeptionistin, Mülheim an der Ruhr



MEIN PRODUKTIPP

Zucchini



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 ENERGIETANKSTELLE

Aachen Ob im Saunaland mit 15 Themenwelten und mediterranem Restaurant, in der Therme mit heilsamem Wasser der Aachener Quellen oder im wunderschönen Spa, die Carolus Thermen sind eine wohlige Energietankstelle für müde Geister. Wer sich im alten Jahr noch mal so richtig verwöhnen möchte, kann hier kurzweilig abtauchen.
carolus-thermen.de

2 ALPEN UNTERM DACH

Neuss Golfen auf alpenländischem Green? Skibiken oder Snowboarden, wenn es draußen regnet, und zwischendurch noch einen Hochalm-Glühwein schlürfen mit Blick auf die verschneite Pistenwelt? Das kannst du ganzjährig in der Skihalle Alpenpark im Rheinland erleben. Ferien-Skikurse machen die Kleinsten fit für die echten Berge.
alpenpark-neuss.de

3 KAPELLENWANDERUNG

Königswinter Im Siebengebirge bei Königswinter und dem Pleiser Hügelland lädt der Weg der 12 Kapellen zum besinnlichen Wandern ein. Vorbei an Heiligenhäuschen, alten Wegekreuzen und stillen Bachläufen führt er durch fünf Pfarrgemeinden. Der insgesamt 42 km lange Rundweg lässt sich auch gut abschnittsweise in Tagesetappen erkunden.
siebengebirge.com

REGIONAL UND GUT

STECKBRIEF FELDSALAT

Genannt: Gewöhnlicher Feldsalat, Valerianella, Sonnewirbele oder Nüssler.

Zubereitet: Der knackige Blattsalat passt zu allen winterlichen Gerichten wie Ente, Wild oder Lachs. Er mag knackiges und nussiges Topping wie geröstete Walnüsse, Pinien- oder Sonnenblumenkerne, Croûtons oder krosse Speckwürfelchen. Auch Parmesan, Ziegenkäse oder Gorgonzola sind passende Begleiter. Kombiniert mit fruchtigen Äpfeln oder Birnen, aber auch mit Roter Bete macht er sich als Beilage gut. Verfeinere die Vinaigrette mit Weinessig, Honig oder Joghurt.

Gegessen: fein-nussig und erdig-würzig.

Gelagert: Im kühlen Gemüsefach ist der nährstoffreiche Salat wenige Tage haltbar.

Gewachsen: Feldsalat mag Sonne und ist frostunempfindlich. Er grünt im Beet und Balkonkasten bis in den Winter hinein. Vor dem Verzehr gründlich von Erde befreien.

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

REZEPT AUS DEM ALDI SÜD TEAM

SPEKULATIUS-DESSERT

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Den Mascarpone und den Joghurt mit dem Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben, cremig rühren und im Anschluss die Sahne unterheben. Die Creme in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas fester werden kann. Die Gewürz-Spekulativ-Kekse in einen Mixer geben, fein zerkleinern und als erste Schicht in die Gläser füllen. Die Himbeeren auftauen lassen und mit Puderzucker pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren. Die Creme gleichmäßig in die Gläser verteilen und mit dem Himbeerpüree als letzter Schicht abschließen. Für die Deko: die Spekulativ-Kekse im Ganzen oder grob zerbröseln als Topping auf das Himbeerpüree geben.

ca. 643 kcal/2673 kJ, 8,9 g Eiweiß, 45,5 g Fett, 45,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)

200 g Schlagsahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 250 g Mascarpone, 150 g Joghurt griechischer Art, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 15 Gewürz-Spekulativ-Kekse, 350–400 g Himbeeren (tiefgekühlt), 2 EL Puderzucker, 4 Gewürz-Spekulativ-Kekse für die Deko

„Mit den **Tiefkühl-Himbeeren** von ALDI SÜD habe ich auch im Winter die süßen Sommerfrüchte am Start. Ob auf Cupcakes oder Quark-Creme, die Früchte lassen sich vielseitig einsetzen.“

Julia Anne Göbert, 31 Jahre, Sekretärin des Leiter Logistik & Services



MEIN PRODUKTTIPP

**ALL SEASONS
Himbeeren**
tiefgekühlt,
500 g



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 HILDEGARD FÜR KIDS

Bingen Die Äbtissin Hildegard von Bingen war nicht nur eine natur- und heilkundige Universalgelehrte, sie übertrug ihr Wissen auch in meisterhafter Handschrift in ihre Kräuter-Fibeln. Im Museum am Strom lernen (auch) Kinder den klösterlichen Alltag von damals kennen und stellen selbst Ringelblumensalbe her. bingen.de/kultur/museum-am-strom

2 GLANZ UND ZAUBER

St. Wendel Ein Weihnachtsmarkt muss glitzern, am besten inmitten einer von 1001 Lichtern illuminierten mittelalterlichen Stadt. 120 schicke Hütten mit feinem Kunsthandwerk und Leckereien drapieren sich um eine riesige Weihnachtspyramide, während die Weisen aus dem Morgenland mit Gefolge zur Krippe ziehen. tourismus.sankt-wendel.de/maerkte/weihnachtsmarkt

3 ABTAUCHEN WIE DIE RÖMER

Bad Bergzabern Nahe der alten Römerstraße sprudelt unter Felsen das Heilwasser der Petronella-Quelle. Darin floaten kannst du in der Südpfalz-Therme mit ihrer 1500 m² großen Saunalandchaft. Wie wäre es mit einer Schwitzrunde in der Riesling-Sauna? Tiefenentspannen kannst du in den traumhaft schönen Ruheräumen. suedpfalz-therme.de

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

REGIONAL UND GUT

STECKBRIEF FELDSALAT

Genannt: Gewöhnlicher Feldsalat, Valerianella, Sonnewirbele oder Nüssler

Zubereitet: Der knackige Blattsalat passt zu allen winterlichen Gerichten wie Ente, Wild oder Lachs. Er mag knackiges und nussiges Topping wie geröstete Walnüsse, Pinien- oder Sonnenblumenkerne, Croûtons oder krosse Speckwürfelchen. Auch Parmesan, Ziegenkäse oder Gorgonzola sind passende Begleiter. Mit fruchtigen Äpfeln oder Birnen, aber auch mit Roter Bete und allerlei Wintergemüse macht er sich auch als Beilage gut. Verfeinere die Vinaigrette mit Weinessig, Honig oder Joghurt.

Gegessen: fein-nussig und erdig-würzig.

Gelagert: Im kühlen Gemüsefach ist der nährstoffreiche Salat wenige Tage haltbar.

Gewachsen: Feldsalat mag Sonne und ist frostunempfindlich. Er grünt im Beet und Balkonkasten bis in den Winter hinein. Vor dem Verzehr gründlich von Erde befreien.

REZEPT AUS DEM ALDI SÜD TEAM

HASELNUSSKUCHEN

Die Margarine, den Zucker, den Vanillinzucker, das Backpulver und 430 g Haselnüsse verrühren. Die Eier trennen. Das Eigelb unter die Haselnuss-Masse ziehen und alles gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eine gefettete Gugelhupf-Form (Ø 28 cm) mit den restlichen gemahlene Haselnüssen bestäuben und den Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 50 bis 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen), herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über den Kuchen gießen. Mit den gehackten Haselnusskernen verzieren.

⚠ ca. 545 kcal/2262 kJ, 8,8 g Eiweiß, 41,8 g Fett, 31,7 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt ca. 16 Stück)

300 g Margarine, 300 g Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Backpulver, 450 g Haselnüsse (gemahlen), 10 Eier, 200–400 g Schokoladenkuvertüre zartbitter, 1 Handvoll Haselnüsse (gehackt)



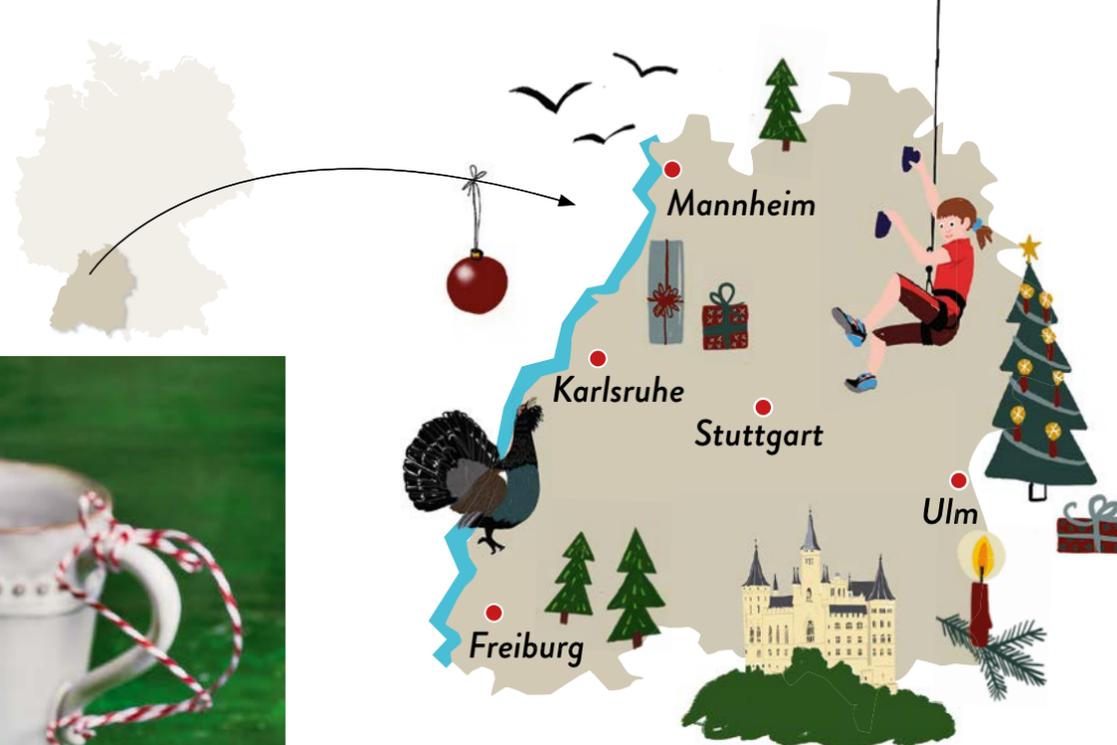
„Dieser Kuchen ist supersaftig und funktioniert dank **Haselnusskernen** ganz ohne Mehl. Er ist also auch eine leckere Alternative für alle, die Gluten schlecht vertragen.“

Claudia Kremer, 57 Jahre,
Kommissioniererin, ALDI Murr



MEIN PRODUKTTIPP

BACK FAMILY
Haselnusskerne
gemahlen,
200 g



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 KLETTERLUSTIG

Stuttgart Ungemütliches Winterwetter vergisst du schnell in der Rockerei. Profis bringen dort Kletterlustigen die Disziplin bei, sich geschickt an 1001 bunten Haltegriffen die Boulder- und Kletterwände hochzuziehen. Das Schöne: Es rockt, ist ansteckend und für jedes Alter, jede Größe und jedes Fitnesslevel geeignet.

rockerei-stuttgart.de

2 INDOOR-WALDSPAZIERGANG

Ruhestein Im multimedialen Nationalparkzentrum wird die Natur auf 1000 m² ins Innere geholt. Ob im Erdreich-Untergeschoss oder nachtsimuliert: In der Dauerausstellung erfährst du alles über Flora und Fauna der Region – vom Auerhuhn über die baumfreien Waldheiden, die sogenannten Grinden, bis zum Zittergras.

nationalpark-schwarzwald.de

3 BURG IN SICHT

Onstmettingen Der Traufgang „Wintermärchen“ ist einer von elf Premium-Wanderwegen der Schwäbischen Alb. Er führt durch verschneite Wacholderheide und durch Lärchenwäldchen. Wer will, macht einen Abstecher zur märchenhaften Burg Hohenzollern und dem Weihnachtsmarkt „Königlicher Winterzauber“.

traufgaenge.de/Premiumwanderwege-Traufgaenge

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

REGIONAL UND GUT

STECKBRIEF FELDSALAT

Genannt: Gewöhnlicher Feldsalat, Valerianella, Sonnewirbele oder Nüssler.

Zubereitet: Der knackige Blattsalat passt zu allen winterlichen Gerichten wie Ente, Wild oder Lachs. Er mag knackiges und nussiges Topping wie geröstete Walnüsse, Pinien- oder Sonnenblumenkerne, Croûtons oder krosse Speckwürfelchen. Auch Parmesan, Ziegenkäse oder Gorgonzola sind passende Begleiter. Kombiniert mit fruchtigen Äpfeln oder Birnen, aber auch mit Roter Bete macht er sich auch als Beilage gut. Verfeinere die Vinaigrette mit Weinessig, Honig oder Joghurt.

Gegessen: fein-nussig und erdig-würzig.

Gelagert: Im kühlen Gemüsefach ist der nährstoffreiche Salat wenige Tage haltbar.

Gewachsen: Feldsalat mag Sonne und ist frostunempfindlich. Er grünt im Beet und Balkonkasten bis in den Winter hinein. Vor dem Verzehr gründlich von Erde befreien.

REZEPT AUS DEM ALDI SÜD TEAM

KARTOFFELSUPPE MIT WÜRSTCHEN

Die Kartoffeln, die Möhren und die Zwiebel schälen und würfeln. Den Staudensellerie waschen und klein schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kartoffeln, Möhren, Lauch und Sellerie dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit 1 l Wasser auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Ein Drittel des Gemüses herausnehmen, den Rest der Suppe sämig pürieren. Den Speck in einer kleinen Pfanne knusprig anbraten. Die Wiener Würstchen schräg in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit den Würstchen und dem Speck in die Suppe geben, mit Senf, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffelsuppe mit gehackter Petersilie garniert servieren.

ca. 441 kcal/1841 kJ, 17,9 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 32,4 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4–6 Portionen)

1 kg Kartoffeln, 2 Möhren, 1 Zwiebel, 200 g Staudensellerie, ½ Lauchstange, 2 EL Rapsöl, 500 ml Gemüsebrühe, 200 g Schinkenspeck, 4 Wiener Würstchen, 1 TL Senf, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 5 Zweige frische Petersilie



„Rapsöl habe ich immer zu Hause im Vorratsschrank. Es ist ein Allroundtalent und eignet sich zum Dünsten, Braten, aber auch für die süße Küche.“

Tim Morbitzer, 20 Jahre, Tagesvertretung ALDI SÜD Geisenfeld



MEIN PRODUKTTIPP

GUT BIO
Bio-Rapsöl
500 ml



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 STILLER WEG

Stauden Auf dem „Stauden-Meditationsweg“ helfen Übungen an neun Stationen, den Geist zu befreien. Der 36 km lange Wanderweg zwischen Fischach und Kirch-Siebnach führt durch wunderschöne Natur und vorbei an der Marienkapelle Mittelneufnach. die-stauden.de/stauden-meditationsweg

2 HOPFEN, GLANZ UND GLORIA

Spalt Mitten im Fränkischen Seenland liegt das Örtchen Spalt. Mit seinen Altstadtgassen und den Fachwerkhäusern wirkt das romantische Hopfenstädtchen ein bisschen wie aus der Zeit gefallen. Der Platz zwischen historischem Brauhaus und Dorfkirche St. Emmeram ist perfekt für einen stimmungsvollen Weihnachtsmarkt. spalterweihnachtsmarkt.de

3 ZUM GREIFEN NAH

München Egal ob's draußen regnet oder schneit, in der Volkssternwarte München glitzern immer die Sterne. Projektoren zaubern kristallklare Dauernächte auf das Kuppelgewölbe. Sonne, Mond und Planeten sind zum Greifen nah. Doch warum gibt es eigentlich Sternschnuppen oder Gewitterregen? Im Kinderplanetarium können Kids von 4 bis 12 Jahren ihre Fragen stellen. sternwarte-muenchen.de

REGIONAL UND GUT

SALAT VON HIER

Das Herz der Haubners schlägt für bunte Salate: **Jochen und Eva Haubners** Salat mit Wurzelballen, genannt „Salajoe“, wächst 365 Tage im Jahr und verbraucht 50 Prozent weniger Energie, Fläche und Wasser als herkömmliche Salate. Möglich macht das die sogenannte Hydroponik-Technik. Dabei werden die Pflanzen ohne Erde, dafür mit Wasser voller Nährstoffe aufgezogen, wobei das Wasser zirkuliert und nicht in der Erde versickert. Der Salat wird mit Wurzelballen geerntet und regional verkauft, u. a. bei ALDI SÜD. „Die Initialzündung zu diesem Produkt hatte ich vor über 20 Jahren auf einem Rucksackurlaub durch Australien. Bei sonnigen 35 Grad entdeckte ich einen knackigen Salat vor einem Gemüseladen, der mit Wurzeln angeboten wurde“, erzählt der Gärtnermeister. Die Idee ließ ihn nicht mehr los. Als er 2004 den väterlichen Betrieb zusammen mit seiner Frau Eva übernahm, experimentierte er einige Jahre an der Produktion. Mit Erfolg: Heute wachsen verschiedene Salate wie Lollo, Eichblatt- und Kopfsalat erdlos im Gewächshaus des 18 Hektar großen Gartenbetriebs bei Nürnberg. Nach dem Kauf bleibt der Salat, auf einem Teller an der schattigen Fensterbank aufbewahrt, einige Tage lang frisch.

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

REISE-REPORTAGE

Mit seinem milden Klima und einer atemberaubenden Natur ist **Madeira das perfekte Reiseziel**, um der kalten Jahreszeit zu entfliehen. Die portugiesische Insel bietet viele Möglichkeiten – gerade auch für alle, die gerne wandern

Wie ein länglicher Kieselstein liegt Madeira im Azurblau des Atlantiks. Eigentlich ist die portugiesische Insel nur der sichtbare Kegel eines umfluteten Vulkanbergs, der bis zu 3000 Meter tief ins Meer hinabreicht. Durch das subtropische Klima stehen die Gärten und wilden Küsten Madeiras auch im Winter in frühlingshafter Blüte. Etwa 2000 verschiedene Pflanzenarten wachsen auf der Insel, wobei 120 dieser Arten ausschließlich auf Madeira zu finden sind. Dank des feuchten Mikroklimas spannen sich ungewöhnlich viele Regenbögen über die Insel.

Von fast jedem Punkt der Wander- und Höhenwege eröffnet sich ein eindrucksvoller Blick. 600 Meter über dem Meer erhebt sich das Cabo Girão im Süden – eine der höchsten Steilklippen Europas. Wer Ruhe sucht, ist an der dünn besiedelten Nordküste mit rauen Klippen, Grotten und vorgelagerten Lavazungen richtig. Wie beige-rote Schwalbennester kleben auch dort die typischen Häuser an den Hängen. Die letzten originalen reetgedeckten Steinhäuschen der Ur-Bevölkerung finden sich in Santana im Norden. Wer nicht wandern will, kann mit Seilbahnen, den sogenannten Teleféricos, über Klippen, Täler, Gärten und das Meer schweben.

1

Vogelperspektive: Madeiras Küstenwege wirken vor dem omnipräsenten Blau des Atlantiks und der üppigen Flora wie gemalt.

2

Pittoresk und fotogen: In Santana stehen die letzten historischen Casas de Colmo mit reetgedecktem Giebeldach.

3

Schwebezustand: Sieben Seilbahnen bringen große und kleine Besucher:innen quer über die Insel.

4

Ob ausgetretene Hirtenpfade oder erhabene Höhenwege: Madeira zu erwandern, macht auch Kindern Spaß.

3

4

2

1

ALLE FARBEN RUND UM BLAU

Bei durchschnittlich angenehmen 20 Grad lädt die Insel, die vor der Nordwestküste Afrikas liegt und 1000 Kilometer von Portugal entfernt ist, zu ausgiebigen Spaziergängen ein. Madeira wird auch als „schwimmender Garten des Atlantiks“ betitelt, denn es gibt dort unzählige Parks und botanische Gärten. In den Jardins do Palheiro blühen neben Hibiskus und Bougainvillea die Kamelien. Vom Jardim Botânico – dem floralen Herzstück der Insel – lässt es sich bequem mit der Seilbahn zum malerischen Bergdorf Monte gondeln. Bergab geht es mit Tempo durch die kurvenreichen Gassen mit dem Korbsschlitten.

STATION SCHLARAFFENLAND

In der Hauptstadt Funchal führt eine Duftfähre durch die belebten Gässchen zum Mercado dos Lavradores. Die berühmte Markthalle ist täglich außer sonntags geöffnet. Freitags sitzen Blumenfrauen aus Camacha auf dem Vorplatz. Vom ersten Stock betrachtet wirkt der Markt wie ein buntes Patchwork aus Blumen und Früchten. Hier gibt es viel zu entdecken: Wie große grüne Erdbeeren sehen die Zuckeräpfel aus, auch „Anonas“ oder „Cherymoya“ genannt. Sie schmecken nach Birne, während die tannenzapfenähnliche „Fruto Delicioso“ das Aroma von Ananas und Banane vereint. Auch Bananen wachsen in Madeira, sie sind Exportschlager. In der Fischhalle wird auf langen Tischen der „peixe espada“ angeboten. Der aalähnliche schwarze Degenfisch wird mit einer 1700 Meter langen Angelleine aus der Tiefsee gefischt und mit Bananen paniert in Maracujasaft genossen. Zum Abschluss eines perfekten Tages passt ein Gläschen vom im Eichenholzfass gereiften, vollmundigen Madeira-Wein.



1

Im Hafen von Câmara de Lobos dümpeln im Winter bunte Fischerboote.

2

Exotische Früchte wachsen auch am Wegesrand. Bequemer ist ein Besuch auf dem Markt.

3

Typisch für den Jardim Botânico ist seine florale Mosaik-Ornamentik.

4

Die Tradition der Korbsschlittenfahrten gibt es bereits seit 1890.

5

Zauberhafte Lagune: In die „Levada der 25 Quellen“ bahnen sich Wasserfälle ihren Weg.



2



5



3



4

Mit smarten „Carreiros“ geht's im Korbsschlitten die engen Straßen von Monte hinab.

EINMALIG ...

... sind die Wanderwege entlang der Levadas. So heißt das 300 Jahre alte Bewässerungssystem in Madeira, das Wasser von der regenreichen Nordseite in den Süden verteilt. Entlang der Kanäle führen schmale Fußpfade. Auf ihnen waren früher Verwalter und Arbeitskräfte unterwegs. Heute werden sie touristisch genutzt. Auf insgesamt 1000 Kilometern kann man die Levadas erwandern. Die Wege führen durch Täler, Tunnel, entlang steiler Klippen und wilder Wasserfälle. Wanderausrüstung wird empfohlen, es gibt leichte und anspruchsvolle Touren.

PROMINENTE GÄSTE

Christoph Kolumbus machte um 1480 als Zuckerhändler auf Madeira Zwischenstation. Auch die ruhelose Kaiserin Sissi hatte die Insel 1860 für sich entdeckt. Karl I., Österreichs letzter Kaiser, lebte bis 1922 im Insel-Exil. Winston Churchill logierte gerne im mondänen Belmont Reid's Palace Hotel in Funchal. Noch heute wird hier die berühmte „Five o'Clock Teatime“-Zeremonie auf der Terrasse zelebriert. Und der Rekordfußballer Cristiano Ronaldo empfängt jeden Gast: Der Flughafen Madeiras ist nach dem berühmtesten Sohn der Insel benannt. Ihm sind ein Museum und eine Statue im Geburtsort Funchal gewidmet.

Madeira heißt übersetzt „Holz“. Die 15.000 Hektar großen und uralten Lorbeerwälder der Insel sind UNESCO-Weltnaturerbe.



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

CRANE Winter-Outdoorschuhe für Damen und Herren, Größen 37-45, 19,99 €²

ALDI REISEN

Buche deine Madeira-Reise direkt unter: aldi-reisen.de/ inspiriert



INSPIRATION

Wer anderen eine Freude bereitet, profitiert auch selbst davon: **Schenken macht glücklich**, gerade auch an Weihnachten. Wir haben da ein paar Ideen – auch für die Verpackung.



EASY GESCHENKE EINPACKEN MIT FUROSHIKI STEP BY STEP ANLEITUNG

Kein Klebeband und kein Papiermüll: In Japan werden Geschenke kunstvoll in quadratische Tücher – **Furoshiki** – eingewickelt. Tolle Idee und schön nachhaltig!



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

MEIN SCHATZ

Eine Duftkerze, die es in sich hat, denn sie riecht nicht nur gut – im Wachs ist auch ein kleiner Schatz versteckt, so kommt das Beste zuletzt.

CASA DECO
Schmuckgeschenk in Duftkerze, inkl. Armband, Kette oder Ohrringen aus 925er-Sterling-Silber 9,99 €²



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

ZAUBERT DÜFTE

Der Aroma-Diffuser hüllt dein Zuhause in stimmungsvolle Aromadüfte, schafft eine angenehme Atmosphäre und macht auch als dekoratives Element etwas her.

EASY HOME
Aroma-Diffuser versch. Ausführungen, 14,99 €²



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

GEMEINSAME ZEIT

Billard macht Spaß und bringt Freund:innen und Familie zusammen. Dieser Pool-Billard-Tisch mit Queues und Kugeln ist die perfekte Ausstattung für einen gelungenen Abend.

Billard-Tisch 459 €³



ALDI GESCHENKE

LOVESONG

Mit diesem Geschenk lassen sich besonders schöne Momente mit deinem Lieblingslied kombinieren – und immer wieder abspielen. Persönlicher geht's nicht!

Acrylaufsteller A5 personalisierbar mit Foto, inkl. Holzsockel, 24,99 €⁴



Weitere originelle ALDI Geschenke findest du unter aldi-geschenke.de



Fotopuzzle versch. Ausführungen, z. B. 300 Teile, 25,90 €⁵

ALDI FOTO

PHOTO MEMORIES

Mach deine Erinnerungen greifbar: Verwandle dein Lieblingsmotiv in ein individuelles Geschenk – z. B. in ein Fotopuzzle, einen Fototeppich oder eine Fotodecke.

Fototeppich versch. Ausführungen, z. B. 70 x 50 cm, 30,99 €⁵



Noch mehr ALDI FOTO-Geschenkideen findest du unter aldi-foto.de

Fotodecke versch. Ausführungen, z. B. 150 x 100 cm, 27,90 €⁵

Kuscheldecke mit deinem Lieblingsfoto



DEKORATION

HELLE FREUDE



Kerzen, Kränze, Lichterketten: Jetzt ist die perfekte Zeit für alle, die gerne dekorieren. So machst du deine Wohnung **stimmungsvoll und gemütlich**.

Weihnachtsdeko erhöht nicht nur die Vorfreude aufs Fest, sondern bringt uns auch ein Stück weit die Magie und die Gefühle aus der Kindheit zurück. Es reichen schon ein paar wenige Accessoires, um festliche Stimmung zu schaffen. Teelichter kannst du in Gläsern vom Flohmarkt stilvoll arrangieren oder Kerzen auf alte Weinflaschen stecken. Kombiniert mit ein paar Kiefern- oder Tannenzweigen und Winterbeeren – etwa Hagebutten – zauberst du schnell weihnachtliches Flair. Lichterketten sorgen auch am Boden, in einer großen Vase oder um den Tür- oder Fensterrahmen gelegt für schöne Stimmung. Und mit Sternen aus Papier verwandelst du dein Zimmer im Nu in ein Weihnachtswunderland. Sie lassen sich unkompliziert mit Bindfaden und Klebeband an der Decke befestigen.

IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**



Ohrensessel
269 €³

* Dein Vertragspartner und Leistungserbringer ist die PFALZWERKE AKTIENGESELLSCHAFT, Kurfürstenstraße 29, 67061 Ludwigshafen am Rhein, unter der Marke 123energie. ** aldi-sued.de/franking

ALDI **GRÜNE ENERGIE**

GRÜNSTROM

Bring deine Weihnachtsdeko mit nachhaltig erzeugter Energie zum Leuchten und wechsele jetzt zu **ALDI Grünstrom!** Die Marke 123energie unseres Vertragspartners* wurde in der Kategorie **nachhaltiges Engagement** mit „sehr stark“ ausgezeichnet.** Überzeuge dich von unseren günstigen Tarifen unter aldi-sued.de/ge-strom



ADVENT AUS DER DOSE

Bastle dir aus leeren Konservendosen ein hübsches **Adventsgesteck**: Bemale die gereinigten Dosen mit Acrylfarbe. Fülle die Steckmasse hinein und dekoriere sie mit frischem Tannengrün und golden besprühten Zapfen. Die Kerzen steckst du mittig hinein. Schneide Papierkreise aus und beschrifte sie mit den Zahlen von eins bis vier, binde sie mit Geschenkband je um eine Dose.



Die Auflösung der Fußnoten findest du auf Seite 58. **ALDI INSPIRIERT** 47

IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

Geometrische
LED-Dekoration
9,99 €²

IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

TUKAN
Lammfellteppich
natur/farbig,
29,99 €²



Wintergrüne Zweige in saubere Glasflaschen stecken, mit Wasser auffüllen, Kerzen drauf – fertig!

ADVENTS-
DIYs

PERFEKT GEDECKT

Ein festlich gedeckter Tisch gehört zum Weihnachtsessen dazu. Wir verraten, wie du stilvoll eindeckst und der Tafel den letzten Schliff gibst.

Du möchtest festlich aufteilen? Mit mehreren Gängen und vollem Gedeck wie im schicken Restaurant? Das ist einfacher, als du denkst. Für jede Gabel und jedes Glas gibt es eine festgelegte Position. Wenn du diese beachtest, ist die Hälfte schon geschafft. Zu einem stilvoll gedeckten Tisch gehören aber auch schmückende Details. So ist etwa eine schöne, gebügelte Tischdecke die perfekte Basis. Wähle auch bei den Servietten Exemplare aus Stoff. Mit Blumenschmuck, Kerzen oder dekorativen Platztellern kannst du deiner Tafel eine individuelle Note verleihen. Achte darauf, dass die Gäste genügend Platz zum Sitzen haben (mind. 60 cm pro Person) und die Blumen niedrig genug sind, damit der Blick zum Gegenüber frei bleibt.



SO WIRD'S STILVOLL

1

Teller: Das Zentrum des Gedecks ist der Platzteller, um den sich Besteck und Gläser anordnen. Er bleibt bis zum Ende des Menüs als Basis stehen. Auf ihm werden der Menü-, Vorspeisen- und Suppenteller platziert.

2

Besteck deckst du in der Reihenfolge des Menüs von außen nach innen ein. Gabeln gehören links, Messer rechts vom Teller – bis auf das Buttermesser, das links neben den Gabeln platziert wird. Das Dessertbesteck wartet über dem Teller auf seinen Einsatz.

3

Gläser: Zu einem klassischen Menü platzierst du Weingläser und ein Wasserglas oberhalb der Messer. Ganz außen steht das Wasserglas, links daneben folgt das Weißwein- und dann das Rotweinglas.

Der Suppenlöffel liegt rechts vom Teller ganz außen.

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



CROFTON
Weihnachtliches
Tafelservice, 12-tlg.,
premium,
versch. Ausführungen,
26,99 €²



CROFTON
Besteckset
versch. Ausführungen,
19,99 €²



**Rot- oder
Weißwein-
gläser**
6er-Set,
6,99 €²

GARTENARBEIT

Auch in der kalten Jahreszeit gibt es für Garten- und Balkonbesitzer:innen einiges zu tun. Wie du Gemüse und Pflanzen vor **Frost und Schnee schützt**.



Balkonpflanzen bei mildem Winterwetter regelmäßig gießen!



Jede Pflanze hat ihre individuellen Bedürfnisse, um den Winter gut zu überstehen. Manche Gemüsesorten wie Steckrüben oder Feldsalat lassen sich auch im Winter ernten – sofern du sie rechtzeitig im Frühjahr ausgesät hast. Vor dem ersten Frost kannst du die Blumenzwiebeln in die Erde setzen, die dann als Frühblüher die ersten Farbtupfer im Garten setzen. Winterharte Topfpflanzen wie Bambus oder einige Lavendelsorten können auch Schnee und Kälte vertragen. Alle anderen brauchen Schutz und Wärme.

IM GEWÄCHSHAUS

Im „Miniatur-Ökosystem“-Gewächshaus gibt es einiges zu berücksichtigen. Achte darauf, nur gesunde Pflanzen in die kleine Winter-WG zu holen, um Schädlingen vorzubeugen. Eine gute Belüftung – am besten stoßweise – ist wichtig, um Fäulnis zu vermeiden. Öffne die Türen, wenn die Temperatur draußen höher ist als drinnen. Frostempfindliche Pflanzen solltest du trotzdem einpacken. Gut gemeintes Düngen ist im Winter ein No-Go. Gießen solltest du nur wenig, denn Staunässe ist unbedingt zu vermeiden. Bei Schneefall schippe regelmäßig Schnee vom Dach, um Licht und Sonne hereinzulassen. Du kannst dein Gewächshaus jetzt aber auch prima als Abstellraum für deine Gartengeräte nutzen.

TIPPS FÜR DEN WINTERGARTEN

1

Frühblüher-Blumenzwiebeln vor dem ersten Frost in die Erde setzen.

2

Mediterrane Kübelpflanzen wie Oleander oder Kräuter können im Gewächshaus überwintern.

3

Auch im Winter brauchen deine Pflanzen draußen Wasser, wenn es frostfrei und trocken ist.

AUF DEM BALKON

Im Winter gibt es nur wenige Balkonblüher wie Erika oder Federgras. Achtung: Bei Frosteinbruch brauchen auch immergrüne Pflanzen wie der Buchsbaum einen Kälteschutz. Von oben mit Strohmatte, Laub oder Tannengrün bedecken, unten mit Noppenfolie, Gartenvlies oder Jutesäcken ummanteln. Einmal wöchentlich moderat gießen (außer, es schneit oder regnet oder die Temperatur liegt unter fünf Grad Celsius). Die Pflanzen immer windgeschützt und möglichst sonnig an die Hauswand stellen.

Frostschutz für große Pflanzen bis zu 180 cm Höhe



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

GARDENLINE Winterschutzhaube XXL 7,99 €²



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

GARDENLINE Winter-Gewächshaus 24,99 €²

AUFLÖSUNG ZUM KÜRBISGEWINNSPIEL

Aufgabe der ALDI SÜD Kürbis-Challenge aus der Frühjahrsausgabe 2022 war es, aus unserem Kürbis-Saatgut den schönsten Kürbis zu ziehen. Und das sind die Gewinner-Kürbisse – herzlichen Glückwunsch!



Anna P. aus Berlin belegt mit ihrem Riesenkürbis den 1. PLATZ und darf sich über einen Einkaufsgutschein im Wert von 150 Euro freuen.

Auf dem 2. PLATZ hat es dieses beeindruckende Exemplar von Karin H. aus Würzburg geschafft. Der Gewinn ist ein Einkaufsgutschein im Wert von 100 Euro.



Den 3. PLATZ belegt dieser schöne Kürbis von Marianne E. aus Niedererlbach. Der Preis: ein Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro.

DAMPFBAD

Reine Haut und kleine Auszeit gewünscht? Dann gönn dir ein Gesichtsdampfbad. Einfach Wasser aufkochen, Zusätze nach Wunsch hinzufügen und den Dampf unter einem Handtuch 6 bis 8 Minuten aufs Gesicht einwirken lassen. **Tipp:** Im Küchenregal findest du viele geeignete Zusätze: Kamillentee, Salbeitee oder auch grüner Tee sind eine Wohltat für deine Haut. Ein Aufguss mit Meersalz oder Brennnessel wirkt entspannend.



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



LACURA Kaviar-Pflege
Ampullen-Kur
7 x 2 ml,
5,99 €²
(427,86 €²/Liter)

LACURA Kaviar-Gesichtspflege
Tagespflege,
Nachtpflege oder
Peeling, je 50 ml,
9,99 €²
(199,80 €²/Liter)



Extrakte aus Kaviar sorgen für frische und elastischere Haut.

PFLEG DICH SCHÖN

Draußen ist es nass und ungemütlich? Dann gönn dir zu Hause eine Runde Wellness! Diese **drei Self-Care-Rituale** bringen Wohlfühlmomente in deinen Alltag.

CREMEN

Mit etwas Achtsamkeit kann aus dem alltäglichen Eincremen ein schönes Wohlfühl-Ritual werden. Etwa mit einer Maske für Gesicht und Dekolleté, die du in Ruhe genießt. **Tipp:** Verbinde das Eincremen mit einer Gesichtsmassage. Die fördert die Durchblutung und verringert Schwellungen. Dafür musst du nicht mal zum Profi. Du kannst selbst einfach loslegen. Zum Beispiel indem du Stirn und Schläfen mit kleinen kreisförmigen Bewegungen massierst.

TOLLE
DIY-PEELINGS
FÜR SCHÖNE
HAUT



PEELING

Ein sanftes Peeling ist eine Wohltat für Gesicht und Körper. Das vorsichtige Aufrubbeln der Haut entfernt abgestorbene Zellen von der Hautoberfläche und kurbelt die Zellerneuerung an. Das Ergebnis sind ein strahlender Teint und weiche Haut. Bevor du mit dem Peeling beginnst, reinige deine Haut gründlich, trage das Peeling mit den Fingerspitzen und sanften Bewegungen auf, jetzt nur noch ein paar Minuten einwirken lassen und mit lauwarmem Wasser abwaschen.



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

Schminktisch
179 €³

SYLVIES BEAUTY-TIPP

„Nichts geht über Schönheitsschlaf! Ich versuche, jede Nacht sieben bis acht Stunden zu schlafen, damit sich mein Körper regenerieren kann. Sollte das mal nicht klappen, greife ich morgens zu einer guten Feuchtigkeitscreme.“



KUSCHELZEIT

Lässige Hausanzüge, flauschige Bademäntel, stilvolle Pyjamas: Die neue **Winter-Kollektion von Sylvie Meis** für ALDI ist wie geschaffen für gemütliche Abende zu Hause.

Fans von Sylvie Meis können sich freuen: Im Dezember kommt die neue exklusive ALDI-Kollektion der Niederländerin in unsere Filialen. Sie umfasst drei Hausanzüge, drei Bademäntel und drei Pyjamas sowie Dessous. Alle Stücke sind in verschiedenen Farben und auch in großen Größen erhältlich. „Tragekomfort ist mir besonders wichtig“, sagt Sylvie Meis, die bereits zum fünften Mal mit ALDI zusammenarbeitet. „Gerade jetzt im Winter trage ich gerne weiche, kuschelige Materialien, die sich wie eine zweite Haut anfühlen.“ Als TV-Moderatorin und Model ist Sylvie viel unterwegs. Umso wichtiger ist es ihr, abends zu entspannen: „Ich liebe es, nach einem stressigen Tag in einen Hausanzug zu schlüpfen und auf der Couch zu liegen. Bequeme Homewear gehört für mich zu einem gemütlichen Abend einfach dazu!“

Gewinne ein tolles Set aus der aktuellen Sylvie-Meis-Winter-Kollektion. Beantworte dazu einfach die Frage: „**Was darf bei einem gemütlichen Abend nicht fehlen?**“

Du kannst an dem Gewinnspiel in der Zeit vom 21.11.2022 um 0.00 Uhr bis zum 27.11.2022 um 23.59 Uhr im Internet unter aldi-sued.de/sylviemeis-gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme an dem Gewinnspiel erfolgt durch Beantwortung der Frage und durch Ausfüllen des elektronischen Teilnahmeformulars auf dieser Seite. Die Gewinner:innen werden per Los ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren, Mitarbeiter:innen der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen findest du auf gewinnspiel.aldi-sued.de



IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

Pyjama
BY SYLVIE
versch. Größen,
19,99 €²



IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

Bademantel
BY SYLVIE
versch. Größen,
19,99 €²



IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

Hausanzug
BY SYLVIE
verschiedene
Größen,
24,99 €²

Laterne, Laterne ...

Du magst Dinos und willst am Martinstag mit einer selbst gebastelten Laterne um die Häuser ziehen? Dann probier doch mal unsere ALDIno-Laterne aus.

BASTLE DIR EINE ALDINO-LATERNE FÜR DEN UMZUG

Zeig uns deine Laterne!

Du hast eine Laterne gebastelt? Egal welches Motiv – mach mit bei unserem Bastelwettbewerb und bitte deine Eltern, in dem Zeitraum vom 07.11.2022 um 0.00 Uhr bis 20.11.2022 um 23.59 Uhr ein Foto von deiner Laterne mit dem Kennwort „Bastelwettbewerb“ per E-Mail an inspiriert@aldi-sued.de zu senden. Die kreativsten Laternen veröffentlichen wir auf aldi-sued.de/inspiriert/bastelwettbewerb*

*Teilnahmeberechtigt ist ein Elternteil/eine erziehungsberechtigte Person des Kindes, wobei die teilnehmende Person volljährig sein muss. Die Teilnahme an dem Gewinnspiel erfolgt durch ein Elternteil/eine erziehungsberechtigte Person per E-Mail an inspiriert@aldi-sued.de mit dem Kennwort „Bastelwettbewerb“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen findest du auf gewinnspiel.aldi-sued.de.

MACH MIT!

Welches Wort kommt nicht im berühmten Volkslied mit der Laterne vor?

Kreuze an!

- Mond
 Planet
 Sonne

Licht aus – und jetzt?

Du hast deine Laterne dabei, bist warm eingepackt und bereit für den Laternenumzug. Dann passiert es: Dein Licht geht plötzlich aus und nicht wieder an. Damit keine Tränchen fließen, nimm für den Umzug am besten Ersatzbatterien oder einen zweiten Leuchtstab mit.



ZUM SAMMELN

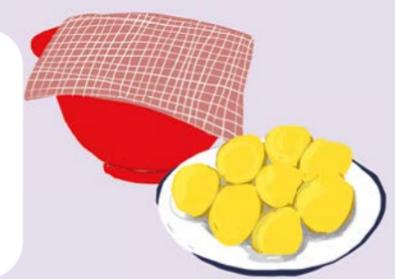
WACKERE WECKMÄNNER

Das traditionelle Gebäck zum Martinstag hat viele Namen, schmeckt aber überall gleich lecker. Viel Spaß beim Backen!

Je nach Region heißt der Weckmann auch Stutenkerl, Martinsweck oder Martinsmännchen.



1 Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. 2 TL Zucker hineingeben und 15 Minuten gehen lassen. Das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker, das Ei, die Butter und die Hefemischung zu einem Teig verarbeiten. Abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.



2 Den Teig noch einmal gut durchkneten, in 8 bis 10 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.



3 Die Kugeln zu 1 cm dicken Ovalen ausrollen. Den Kopf mit den Fingern formen. Die Arme und Beine einschneiden und formen.



4 Die Schokotropfen als Augen und Knöpfe hineindrücken. Weitere 10 Minuten gehen lassen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) in 15 bis 20 Minuten fertig backen.



Frische Hefe 42-g-Würfel

DU BRAUCHST:

- 1 Würfel frische Hefe
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Ei
- 100 g Butter (weich)
- Schokotropfen (Deko)
- 1 Eigelb

← Hier heraustrennen und abheften

FÜR UNS, VON UNS

RENATE B. ZUR AUSGABE 05/22

HALLO, LIEBES TEAM VON „ALDI INSPIRIERT“, ich habe gerade mit Begeisterung eure Zeitung gelesen. Einige Rezepte werde ich ausprobieren. Und ich freue mich, dass das Thema Achtsamkeit einen Platz bekommt, aber da ist euch ein Fehlerchen unterlaufen. Multitasking ist das Gegenteil von Achtsamkeit. Also joggen und Podcast hören sollten wir vermeiden. Stattdessen lieber beim Joggen den Boden unter den Füßen spüren, die gute Waldluft riechen, die Bäume wahrnehmen ...

Liebe Renate, vielen Dank für deinen Brief und deine Anmerkung. Du hast völlig recht, Achtsamkeit bedeutet nicht, mehrere Dinge parallel zu machen, sondern, sich und seine Umgebung bewusst wahrzunehmen. Danke für den wertvollen Hinweis!

OLIVER K. ZUR AUSGABE 05/22

HALLO, LIEBE REDAKTION, am Wochenende waren wir, wie so oft, wieder bei ALDI SÜD einkaufen. Diesmal habe ich das „INSPIRIERT“-Heftchen mitgenommen. Wirklich der Knaller! Tolle Aufmachung und super Tipps. Besonders, da es nicht nur ums Kochen und Einkaufen geht. Ein rundum gelungenes Werk, das man gerne liest.

Lieber Oliver K., wir freuen uns sehr, dass dir das Heft so gut gefällt! Schau doch auch mal auf unsere Website, da sind noch mehr tolle Tipps: aldi-sued.de/aldi-inspiriert



Unsere Herbstausgabe findest du unter aldi-sued.de/kundenmagazin

MEHR REZEPTE UND DIY-IDEEN GIBT ES HIER

SCHREIB UNS MAL!

Hast du Anregungen, Tipps oder Fragen an „ALDI INSPIRIERT“, dann schick uns einfach eine E-Mail an inspiriert@aldi-sued.de, Stichwort „Zuschriften“.

Die Redaktion behält sich vor, Zuschriften zu kürzen.

DIE NÄCHSTE „ALDI INSPIRIERT“ GIBT ES AB JANUAR IN DEINER FILIALE.

IMPRESSUM

Herausgeber: ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Unternehmensgruppe ALDI SÜD, Burgstraße 37, 45476 Mülheim an der Ruhr **V.i.S.d.P.:** Christoph Hauser Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8002534.

E-Mail an die Redaktion: inspiriert@aldi-sued.de
Interessierte für Anzeigenschaltungen wenden sich bitte an die E-Mail: inspiriert@aldi-sued.de

Möchtest du regelmäßig über unser aktuelles Angebot informiert werden? Dann nutze unseren E-Mail-Service und erhalte kostenlos unseren Newsletter: aldi-sued.de/newsletter

Produktion: Raufeld Medien GmbH, Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin **Druck:** Prinovis GmbH & Co. KG, Betrieb Dresden, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden

¹ Bei Redaktionsschluss stand der Preis noch nicht fest. Preise sind unserer Website unter aldi-sued.de zu entnehmen.

² Wir bitten um Beachtung, dass diese Aktionsartikel im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sie können daher schon am Vormittag des ersten Aktionstages kurz nach Aktionsbeginn ausverkauft sein. Aufgrund der aktuellen Situation in der internationalen Seefracht sind einzelne Artikel zeitweise nicht verfügbar. Bekleidung ist teilweise nicht in allen Größen verfügbar. Alle Artikel ohne Dekoration.

³ Bitte beachte, dass der Onlineverkauf zum jeweils beworbenen Werbetermin um 7 Uhr startet. Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. 90 Tage Rückgaberecht. Artikel sind nicht in der Filiale vorrätig bzw. lagernd. In ALDI SÜD Filialen kannst du jedoch einen Guthaben-Bon über einen bestimmten Artikel erwerben und diesen anschließend im ALDI ONLINESHOP einlösen. Ein Guthaben-Bon-Erwerb in ALDI Nord Filialen ist nicht möglich. Wir planen unsere Angebote im ALDI ONLINESHOP stets gewissenhaft. In Ausnahmefällen kann es jedoch vorkommen, dass die Nachfrage nach einem Artikel unsere Einschätzung noch übertrifft und er mehr nachgefragt wird, als wir erwartet haben. Wir bedauern es, falls ein Artikel schnell – womöglich unmittelbar nach Aktionsbeginn – nicht mehr verfügbar sein sollte. Die Artikel werden zum Teil in baugleicher Ausführung unter verschiedenen Marken ausgeliefert.

Alle Artikel ohne Dekoration. Der Verfügbarkeitszeitraum, die Zahlungsmöglichkeiten und die Lieferart eines Artikels (Paketware oder Speditionsware) werden dir auf der jeweiligen Artikelseite mitgeteilt. Es gelten die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen ALDI ONLINESHOP“. Diese sind auf aldi-onlineshop.de/agb abrufbar und liegen in den ALDI SÜD Filialen aus. Wir liefern die erworbene Ware nur innerhalb Deutschlands aus. Bei Lieferung von Speditionsware (frei Bordsteinkante und frei Verwendungsstelle): keine Lieferung auf Inseln, in Postfilialen, Packstationen und Paketshops, keine Lieferung an ALDI Filialen. Bei Lieferung von Paketware (frei Haustür): Ob eine Lieferung an Paketshops, Packstationen oder Postfilialen möglich ist, ist abhängig vom Versandunternehmen und wird dir im Kauf- bzw. Einlöseprozess mitgeteilt. Keine Lieferung an ALDI Filialen. Vertragspartner: ALDI E-Commerce GmbH & Co. KG, Prinzenallee 7, 40549 Düsseldorf.

⁴ Alle Preise in Euro inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten von max. 4,95 €. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht. Vertragspartner ist die beyounic GmbH, Ruhrtalstraße 52-60, 45239 Essen.

⁵ Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (4,99 € pro Bestellung, bei Versand auf eine deutsche Insel 15 €). Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht. Vertragspartner ist die Picanova GmbH, Hohenzollernring 25, 50672 Köln.

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

Titelfoto: Meike Bergmann/raufeld; Adobe Stock: S. 7; ALDI SÜD: S. 4-7, 9-17, 19-22, 24, 26-27, 29, 32-37, 42, 44-47, 49, 51-55, 57-58; Anke Sademann/raufeld: S. 42; freepik: S. 24; Getty Images: S. 5, 7, 23, 26, 30-31, 34-35, 38, 40-44, 52; guiskard Studio: S. 38; Karo Rigaud/raufeld: S. 50-51; Meike Bergmann/raufeld: S. 4-5, 8-16, 18-23, 25-29, 38, 48-49, 57; Paula Niehoff/raufeld: S. 54-56; raufeld: S. 4, 31, 39, 47, 56-57; Shutterstock: S. 4, 43, 46; Stocksy: S. 2-3



Diese Kundenzeitschrift wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt.

FOLGE UNS

- [facebook.com/ALDI.SUED](https://www.facebook.com/ALDI.SUED)
- [youtube.com/ALDISUEDDE](https://www.youtube.com/ALDISUEDDE)
- [instagram.com/ALDISUEDDE](https://www.instagram.com/ALDISUEDDE)
- [xing.com/companies/aldisued](https://www.xing.com/companies/aldisued)
- de.linkedin.com/company/aldi-sued
- [tiktok.com/@aldisuedde](https://www.tiktok.com/@aldisuedde)

UNSERE SCHÖNSTE AUSZEICHNUNG: EUER VERTRAUEN.



ALDI SÜD SAGT DANKE FÜR PLATZ 1 IN 23 KATEGORIEN BEIM KUNDENMONITOR® DEUTSCHLAND 2022.*

Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Kundenzufriedenheit in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Preis-Leistungs-Verhältnis in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Wettbewerbsvergleich: Preise in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Auswahl bei Eigenmarken in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022
Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Auswahl und Angebotsvielfalt in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Auswahl an Gesundheitsprodukten in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Auswahl an Drogerieartikeln in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Wettbewerbsvergleich: Produktangebot in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022
Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Übersichtlichkeit des Warenangebotes in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Auswahl an veganen/vegetarischen Produkten in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Auswahl an Bioprodukten in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Qualität der Bioprodukte in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022
Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Wettbewerbsvergleich: Umwelterientierung in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Image bei Kunden 2022: Guter Ruf in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Image bei Kunden 2022: Sympathie in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Image bei Kunden 2022: Vertrauen in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022
Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Wettbewerbsvorteile in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Vorrätigkeit der gewünschten Waren und Produkte in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Weiterempfehlungsabsicht in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Verfügbarkeit von Mitarbeitern bei Fragen in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022
Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Gestaltung/ Atmosphäre in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Fachliche Auskunft in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	Platz 1 ALDI SÜD Kategorie: Wartezeiten an der Kasse in der Branche Lebensmittelmärkte – Discounter 2022	

Mehr Infos unter aldi-sued.de/kundenmonitor

* Auszeichnungen beziehen sich auf die Branche „Lebensmittelmärkte – Discounter“.

** **Fachliche Auskunft:** Platz 1 zusammen mit Netto Nord. **Auswahl an veganen/vegetarischen Produkten:** Platz 1 gemeinsam mit ALDI Nord. **Image bei Kunden 2022: Sympathie:** Platz 1 gemeinsam mit Lidl.

Quelle: Kundenmonitor® Deutschland 2022 (kundenmonitor.de/22-026-2); ServiceBarometer AG, München

ALDI *vent*skalender

TÄGLICH TÜRCHEN ÖFFNEN UND **GEWINNEN**

aldiventskalender.de/sued



vom 1.12. bis 24.12.

ABBILDUNGEN BEISPIELHAFT

1

6

24

**JETZT VORAB
REGISTRIEREN UND
NICHTS VERPASSEN**

aldiventskalender.de/sued



Teilnahmebedingungen: Teilnahmezeitraum: 1.12. - 24.12.22. Teilnahmeberechtigt sind alle volljährigen Personen mit Wohnsitz in Deutschland. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfordert die Registrierung für den ALDI SÜD Newsletter. Gewinner werden per Los ermittelt. Veranstalter der Aktion ist die ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim. Die vollständigen Teilnahmebedingungen, Informationen zu den Gewinnen und Informationen zum Datenschutz und deinen Betroffenenrechten findest du auf aldiventskalender.de/sued. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.