



Gutes für alle.

Das e-Paper von ALDI SÜD
MÄRZ 2024

INSPIRIERT.



ENDLICH
WIEDER
OSTERN!

FENSTER AUF ...

... der Frühling ist eröffnet.
Bald feiern wir **Ostern!** Für das wichtigste Fest der Saison haben wir süße Ideen zusammengestellt – von klassischem Osterbrot bis hin zur No-Bake-Torte. Die Kuchen schmecken nicht nur gut, sie sind auch ein toller Hingucker auf der Ostertafel. Ein Hingucker ist auch die Natur, die nun bereit ist für das alljährliche bunt blühende Spektakel. Und auch uns juckt es in den Fingern. Viele kleine Dinge **im Garten oder auf der Terrasse** gibt es jetzt zu tun. Wir geben Tipps, womit du beginnen kannst. Oder bist du lieber draußen sportlich unterwegs? Dann starte mit einer **E-Bike-Tour** in den Frühling. Wir haben drei schöne Routen ausgewählt. Viel Spaß !



OSTERN

SÜSSES FÜR DIE OSTERTAFEL

Köstliche Hefezöpfe, leckeres Gebäck – diese **Osterkuchen** machen alle glücklich



RAFFINIERT



NO-BAKE-TORTE
mit Erdbeeren



NO-BAKE-TORTE

mit Thymian-Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

200 g Butterkekse	3 Blatt Gelatine
150 g Butter	1 Bio-Limette
100 g weiße Schokolade	3 Zweige Thymian
200 g Schlagsahne	500 g Erdbeeren
1 Päckchen Sahnesteif	
1 Päckchen Vanillinzucker	
400 g Frischkäse	
100 g Puderzucker	

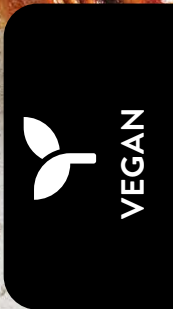
UND SO GEHT'S

- 1** Eine Springform (Ø 23 cm) leicht einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
- 2** Die Butterkekse mit einer Küchenmaschine oder von Hand in einem Zip-Lock-Beutel mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen. Den Kekskrümel-Mix in die Springform geben, fest auf den Boden der Form drücken und kühl stellen.
- 3** Die weiße Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade über den Kekskrümelboden gießen und glatt streichen. Zum Erkalten in den Kühlschrank stellen.

- 4** Die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker aufschlagen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker ebenfalls luftig aufschlagen.
- 5** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Bio-Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und eine Hälfte auspressen. 2 Thymianzweige waschen und die Blättchen abzupfen. 200 g Erdbeeren, Thymian sowie 1 TL Abrieb und den Limettensaft pürieren und leicht erwärmen. Einen Teil der Sauce für die Garnitur zur Seite stellen.
- 6** Die Gelatine ausdrücken und in der restlichen Erdbeersauce unter Rühren auflösen. Die Erdbeersauce unter die Frischkäse-Masse rühren und die geschlagene Sahne behutsam unterheben.
- 7** Die Kuchenform aus dem Kühlschrank nehmen, die Füllung eingießen und glatt streichen. Den Kuchen für mindestens 4 Stunden oder idealerweise über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 8** Vor dem Servieren den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Mit Erdbeersauce und den übrigen Erdbeeren verzieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 413/1720	5,2 g	29,6 g	31,0 g



BABKA
Veganer Hefekranz

BABKA

Veganer Hefekranz mit Erdnusscreme

ZUTATEN FÜR 6 KRÄNZE

250 ml Mandeldrink (+ 2 EL)	250 g Soft-Datteln
10 g frische Hefe	100 g Erdnusscreme
500 g Dinkelmehl Type 630	20 g Kakao
50 g Zucker	2 EL Ahornsirup
1 Prise Salz	
1 TL Orangenabrieb (optional)	
60 g Margarine	

UND SO GEHT'S

- 1 Den Mandeldrink lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl, den Zucker, das Salz und den Orangenabrieb mischen. In der Mitte eine Mulde formen und den Hefe-Mix hineingeben. Alles mit dem Knethaken für etwa 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die Margarine nach und nach einarbeiten.
- 2 Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
- 3 Für die Füllung die Datteln, die Erdnusscreme, den Kakao und 100 ml Wasser in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten.

- 4** Den Hefeteig in 6 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, mit etwas Füllung bestreichen und der Länge nach aufrollen.
- 5** Die Rolle mit einem Messer der Länge nach halbieren. Die beiden Stränge miteinander verzwirbeln und zu einem Kranz formen.
- 6** Die Babka-Kränze auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 7** Die Babkas im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft (190 °C Ober- und Unterhitze) 18–20 Minuten backen.
- 8** 2 EL Mandeldrink und 2 EL Ahornsirup verrühren. Die Kränze mit damit bestreichen und auf einem Rost auskühlen lassen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 643/2708	14,7 g	18,8 g	99,3 g

KULITSCH

Süßes Osterbrot



LOW BUDGET



KULITSCH

Süßes Osterbrot mit Sultaninen

ZUTATEN FÜR 4 OSTERBROTE

200 ml Milch	60 g Sultaninen
10 g frische Hefe	2–3 EL bunte Streusel
2 Eier	
550 g Mehl	
200 g Puderzucker	
1 Päckchen Vanillinzucker	
Salz	
75 g Butter (weich)	
60 g Schmand	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. 1 Ei trennen, das Eiweiß kühl stellen.
- 2** Das Mehl, 100 g Puderzucker, den Vanillinzucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Hefemilch, das Eigelb und 1 ganzes Ei hinzufügen. Mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten – dabei die Butter und den Schmand unterkneten. Zum Schluss die Sultaninen hinzufügen.
- 3** Den Teig zu einer Kugel formen, wieder in die Schüssel geben und mit einem feuchten Geschirrtuch bedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

- 4** Vier ausgewaschene Konservendosen (à 425 ml) fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte in 4 gleich große Kugeln formen und in die Dosen geben. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 5** Die Osterbrote im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) 40–45 Minuten backen – nach ca. 25 Minuten mit Alufolie abdecken.
- 6** Die Osterbrote aus dem Ofen nehmen und nach ca. 10 Minuten vorsichtig aus den Dosen lösen.
- 7** Das gekühlte Eiweiß mit einer Prise Salz und 100 g Puderzucker zu einem Guss glatt rühren. Den Guss auf die Kuchen gießen, mit bunten Streuseln bestreuen und auskühlen lassen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 977/4122	18,9 g	24,5 g	167,2 g

SPIEGELEI-KUCHEN

Glutenfrei



GLUTENFREI



SPIEGELEI-KUCHEN

Glutenfrei

ZUTATEN FÜR 12–18 PORTIONEN

1 Dose Aprikosen oder Pfirsiche (Abtr.-Gew. ca. 480 g)	150 g Maisstärke
400 ml Milch	2 TL Backpulver
160 g Zucker	100 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillinzucker	100 g Saure Sahne
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)	1 Päckchen Tortenguss
200 g Margarine	2 EL geröstete Pistazien
3 Eier	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Aprikosen oder Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen. 100 ml vom Saft auffangen.
- 2** Die kalte Milch, 60 g Zucker, den Vanillinzucker und das Puddingpulver in einem Topf anrühren. Unter Rühren zu einem Pudding kochen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.
- 3** Für den Boden die Margarine und 100 g Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Die Maisstärke, das Backpulver und die gemahlene Mandeln vermischen und unter die Masse heben.
- 4** Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 25 cm)

streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) 15 Minuten vorbacken.

- 5** Die Saure Sahne unter den abgekühlten Pudding rühren und auf dem Kuchenboden verteilen. Den Kuchen weitere 10 Minuten backen.
- 6** Die abgetropften Aprikosen- oder Pfirsichhälften als „Eigelbe“ auf dem „Eiweiß“ verteilen.
- 7** Den Aprikosen- bzw. Pfirsichsaft mit 150 ml Wasser auffüllen und nach Packungsanweisung einen Tortenguss herstellen. Den fertigen Guss über den Kuchen geben und den Kuchen mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- 8** Zum Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 243/1017	3,4 g	14,9 g	23,5 g



MIT ALKOHOL

SÜSSE SCHNECKEN mit Eierlikör

SÜSSE SCHNECKEN

mit Eierlikör

ZUTATEN FÜR 9 PORTIONEN

500 ml Milch	1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
10 g frische Hefe	
500 g Mehl	150 ml Eierlikör
2 EL Zucker	60 g weiße Schokolade
1 Päckchen Vanillinzucker	
1 Prise Salz	
2 große Eier	
100 g gesalzene Butter (weich)	

UND SO GEHT'S

- 1** 200 ml Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
- 2** Das Mehl, 2 EL Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen und die Hefemilch und die Eier mit dem Knethaken vermischen, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist. Dabei nach und nach die Butter unterarbeiten.
- 3** Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

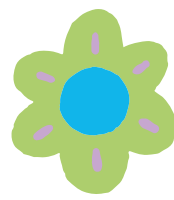
- 4** In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: 300 ml kalte Milch und das Puddingpulver verrühren, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 100 ml Eierlikör unterrühren. Die Füllung mit einer Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.
- 5** Eine Backform (ca. 23 x 33 cm) mit Butter fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck von etwa 25 x 40 cm ausrollen. Die abgekühlte Puddingcreme auf dem Teig verstreichen.
- 6** Den Teig der Länge nach aufrollen und mit einem scharfen Messer in 9 Scheiben schneiden.
- 7** Die Schnecken in die vorbereitete Backform legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
- 8** Die Schnecken im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- 9** Für das Frosting die weiße Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. 50 ml Eierlikör hinzufügen, verrühren und über die Hefeschnecken gießen. Am besten noch lauwarm genießen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 448/1884	9,9 g	16,5 g	59,5 g

INSPIRATION

OSTERN



Willst du Ostern entspannt entgegensehen? Mit unseren Anregungen bist du gut ausgestattet.

IM MÄRZ BEI ALDI SÜD



NOCH MEHR
IDEEN ZUM
OSTERFEST!



HOME CREATION

Ostereier

aus Kunststoff,
1,99 €²



TASTE OF BRITISH ISLES

Scones

Britisches Teegebäck,
240 g



OSTER PHANTASIE

Blätterkrokant-Eier

gefüllte Vollmilchschokolade,
150 g

VITAVATE



WENIG ZUCKER

Ostern naschen wir gerne, dafür darf es dann bei den Getränken ruhig zuckerärmer sein. **Vitavate Tee** ist auf der Basis von Grüntee frisch gebrüht, enthält kaum Kalorien, keinen zugesetzten Zucker, nur natürliche Aromen und viele Vitamine. Hinter der Marke stecken die drei Instagram-Stars Elias, Sidney und Niklas.

VITAVATE

Tee

4 versch. Sorten,

0,5 l, Einweg pfandpflichtig



LACURA

Premium

Kollagen Pulver*

Pulver zur Herstellung eines kollagenhaltigen Getränkes, geschmacksneutral, **100 % Kollagenhydrolysat** (Rind),

250 g,

9,99 €² (36,kg €/kg)

*Der Verzehr von Kollagenpulver ersetzt nicht eine ausgewogene Ernährung.

OHNE MILCH

Du hast längst unsere vegane Eigenmarke **My Vay** für dich entdeckt. Probiere die neuen Geschmacksrichtungen von Cocolicious, der Joghurt-alternative auf Kokosbasis.



MY VAY
Cocolicious
versch. Sorten,
150 g



GOLDÄHREN
Sonntags-
brötchen
Weizen,
560 g

SEHR GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarkenprodukte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass ÖKO-TEST unsere **GOLDÄHREN** Sonntagsbrötchen Weizen* mit dem Gesamturteil „sehr gut“ bewertet hat.

* Für ALDI SÜD im Test: „Goldähren Sonntagsbrötchen Weizen“, ermittelt am Produkt der Harry Brot GmbH (veröffentlicht im ÖKO-Test-Magazin 02/2023).

FINDE DEIN GLÜCKSEI!

JEDES EI GEWINNT!

auf aldi-osterglueck.de

+über
1 Mio.
Sofort-
gewinne

HIER KLICKEN
UND GEWINNEN!

Unsere Premiumpartner



*Coca-Cola ist eine eingetragene Schutzmarke der The Coca-Cola Company.

†Teilnahmezeitraum: 01.03. - 07.04.2024. Teilnahme auf www.aldi-osterglueck.de. Teilnahme ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfordert die Registrierung für den ALDI SÜD Newsletter. Gewinner:innen werden per Los ermittelt. Veranstalter: ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim. Vollständige Teilnahmebedingungen und Informationen zum Datenschutz: www.aldi-osterglueck.de.

EINFACH GEMACHT

GIB MIR 5 ZUTATEN ...

Kennst du **Smashed Potatoes**?
Probiere den simplen Foodtrend
mit (Süß-)Kartoffeln!



LOW BUDGET



SMASHED POTATOES aus dem Ofen



—
GUT BIO
Bio-Speise-
kartoffeln
1,5 kg
—



—
Süßkartoffeln
lose
—

SMASHED POTATOES

aus dem Ofen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g kleine Speisekartoffeln „Drillinge“ oder 500 g Süßkartoffeln

2–3 Knoblauchzehen

½ Topf Petersilie

80 g Parmesan

150 g Butter

UND SO GEHT'S

- 1** Die kleinen Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 15–20 Minuten weich kochen. Alternativ die Süßkartoffel waschen, in dicke (ca. 2 cm) Scheiben schneiden und ca. 8 Minuten vorkochen. Abgießen und alles ausdampfen lassen.
- 2** Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Die Petersilie waschen und hacken. Den Parmesan fein reiben.
- 3** Die Butter schmelzen, kurz etwas abkühlen lassen und mit dem Knoblauch, der Hälfte der Petersilie und dem Parmesan vermischen.
- 4** Die gekochten Kartoffeln oder die Süßkartoffeln in der Mischung kurz wälzen und dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
- 5** Mit einem Glas jede Kartoffel vorsichtig anquetschen und plattieren (ohne sie aber komplett zu

zerquetschen). Den restlichen Butter-Parmesan-Mix auf den Kartoffeln oder Süßkartoffeln verteilen.

- 6 Die Smashed Potatoes bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten braun und knusprig backen.
- 7 Vor dem Servieren ein bisschen abkühlen lassen, damit sie nicht auseinanderfallen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu passt zum Beispiel ein Joghurt-Dip.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 390/1624	9,8 g	26,1 g	27,3 g



UNSERE
WEINSCHMECKER
AUSWAHL



**2022 Grauburgunder
& Sauvignon Blanc**
QbA, Baden, trocken,
0,75 l



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

WEINTIPP

FRUCHTIGE LIAISON

Das Beste aus zwei Rebsorten: **Grauburgunder** trifft auf **Sauvignon Blanc**

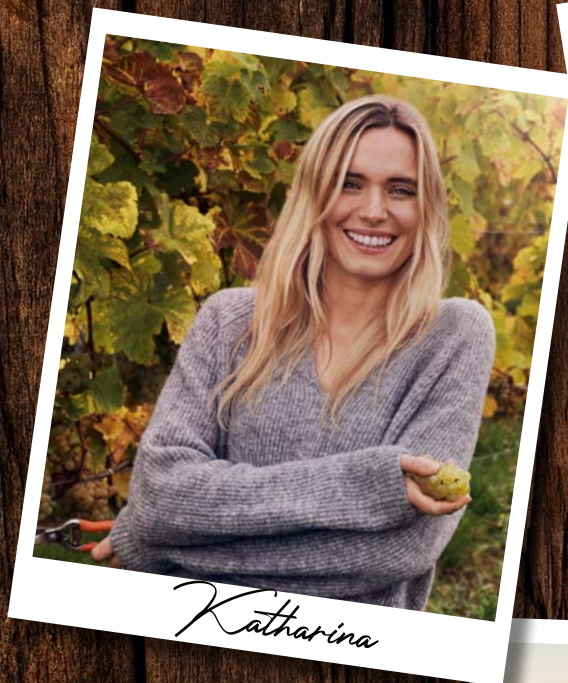
Diese Weißweincuvée verbindet die dezente Säure und das fruchtige Aroma eines Grauburgunders mit den beerigen und grasigen Nuancen eines Sauvignon Blanc. Das Ergebnis ist ein eleganter, frischer Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt und gut mit Pasta, Meeresfrüchten oder asiatischer Küche harmoniert.

Für **52%**
der Deutschen ist
Weißwein die bevorzugte
Weinsorte.

WEINMACHERINNEN

STARKE FRAUEN, TOLLE WEINE.

Anlässlich des Weltfrauentages am 8. März stellen wir **fünf deutsche Weinmacherinnen** vor, die mit hochwertigen Weinen die Branche aufmischen.



Noch immer ist die Weinwelt eine Männerdomäne. Aber das ändert sich gerade. Ambitionierte Winzerinnen und Weinmacherinnen erobern mit Leidenschaft, Fachkenntnis und einer Prise Mut die Branche. Sie experimentieren mit neuen Rebsorten, knüpfen an alte Techniken an und bringen frischen Wind in die Weinwelt. Als führender Weinhändler möchten wir ein Statement setzen. Bis Mai 2024 arbeiten wir mit fünf Winzerinnen und Weinmacherinnen zusammen, die die Weinwelt gestalten und vorantreiben. Freue dich auf ausgesuchte Weine von selbstbewussten Macherinnen.

MEHR ZU
JULIA
LERGEN-
MÜLLER



Julia Lergenmüller

- Weinmacherin aus einer alteingesessenen Pfälzer Winzerfamilie
- will Leichtigkeit und frischen Wind in die Weinwelt bringen
- der Wein: Noten von Apfel, Pfirsich und Ananas, dezente Säure



2022 Tausendfarben Grauer Burgunder QbA

88 falstaff-Punkte,
Pfalz, trocken, 0,75 l

NEU

Nur Nur
NATUR

BIO, DAS WEITER GEHT

Beste
Bioladen-Qualität
für alle.



MIT
NATÜRLICHEN
INHALTSSTOFFEN

NACH HOHEN
NATURLAND STANDARDS
ZERTIFIZIERT

SCHONENDE
HERSTELLUNGS-
VERFAHREN



NATURLAND
ZERTIFIZIERT

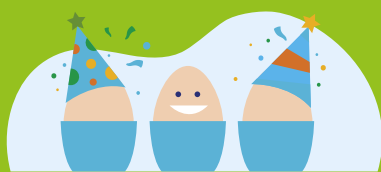


ALDI-SUED.DE/
NUR-NUR-NATUR

MEHR BIO – GUTES FÜR ALLE.

Wir sind in unserem
ALDI SÜD Vertriebsgebiet
Bio-Händler

Nr.1.*



Schon **20!**
2004 holten
wir mit Bio-
Eiern das **erste**
Bio-Produkt in
unsere Filialen.

ERFAHRE
MEHR ZU BIO
BEI ALDI SÜD

Wir bauen unser **Angebot**
an **Bio-Produkten** fortlaufend
aus. Im Jahr 2022 waren es

über **550.****



WO BIO DRAUFSTEHT,
IST AUCH BIO DRIN



Alle Bio-Produkte erfüllen mindes-
tens die Kriterien der **EG-Öko-Ver-**
ordnung für ökologischen Landbau.



Seit 2023 führen wir Bio-Produkte,
die nach den strengeren Bio-Richtli-
nien von **Naturland** zertifiziert sind.



Seit 2023 führen wir neben unserer
ALDI Bio-Eigenmarke **GUT BIO**
auch unsere Bio-Eigenmarke
NUR NUR NATUR. Diese erfüllt
bei Zutaten und Verarbeitung Bio-
Standards für höchste Ansprüche.



Unsere Eigenmarke
MAMIA BIO bietet
seit 2021
bio-zertifizierte
Lebensmittel
für Babys und
Kleinkinder.

* Quelle: NielsenIQ Homescan, Food Bio inkl. Frische Bio O&G, MAT September 2023, Absatz Pack, LEH+DM im ALDI SÜD-Vertriebsgebiet Deutschland.

**über das Jahr verteilt als Standard-, Saison- oder Aktionsartikel.

DEIN GARTEN



GARTENARBEIT IM FRÜHLING

Endlich können Hobbygärtner:innen wieder die Ärmel hochkrempeln: Was jetzt im Garten anliegt

1

PFLANZEN VORZIEHEN

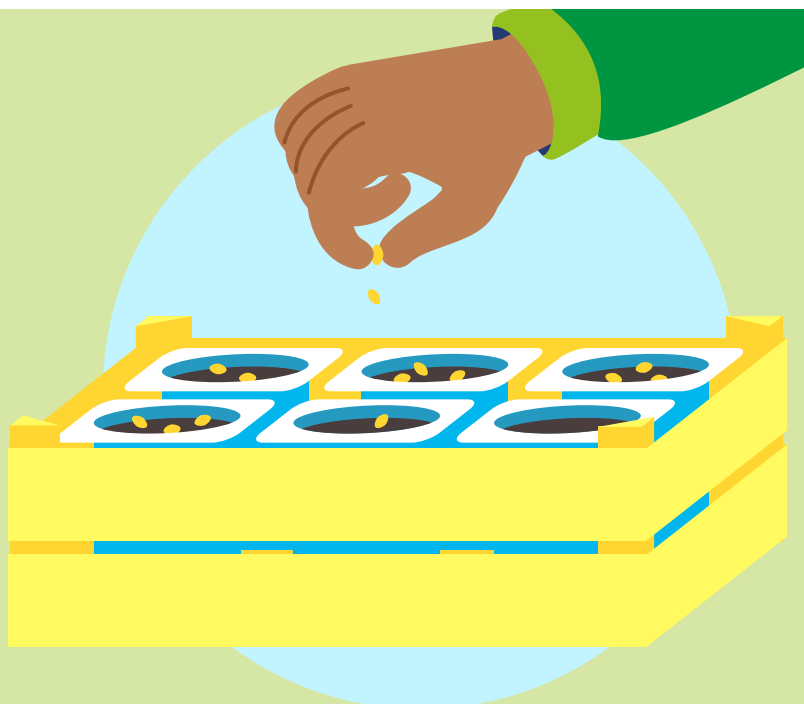
Frühblüher wie Tulpen, Primeln und Veilchen dürfen jetzt schon ins Beet oder auf den Balkon. Doch für Gemüse, z. B. Tomaten oder Chili, ist es draußen noch zu kalt. Du kannst diese Pflanzen aber in der Wohnung aus Samen vorziehen – im März ist der ideale Zeitpunkt dafür. Tipp: Achte darauf, ob es sich bei den Samen um Licht- oder Dunkelkeimer handelt. Salatsamen z. B. wollen höchstens hauchdünn mit Erde bedeckt sein, sonst keimen sie nicht.

*Etwa 10
bis 14 Tage
brauchen
Samen, um zu
keimen.*



DARAUFGANNT DU ACHTEN

Leere Eierkartons oder Joghurtbecher mit Anzucht-erde ohne Dünger befüllen, Samen verteilen und Erde darübersieben.



2

HOCHBEET BEFÜLLEN

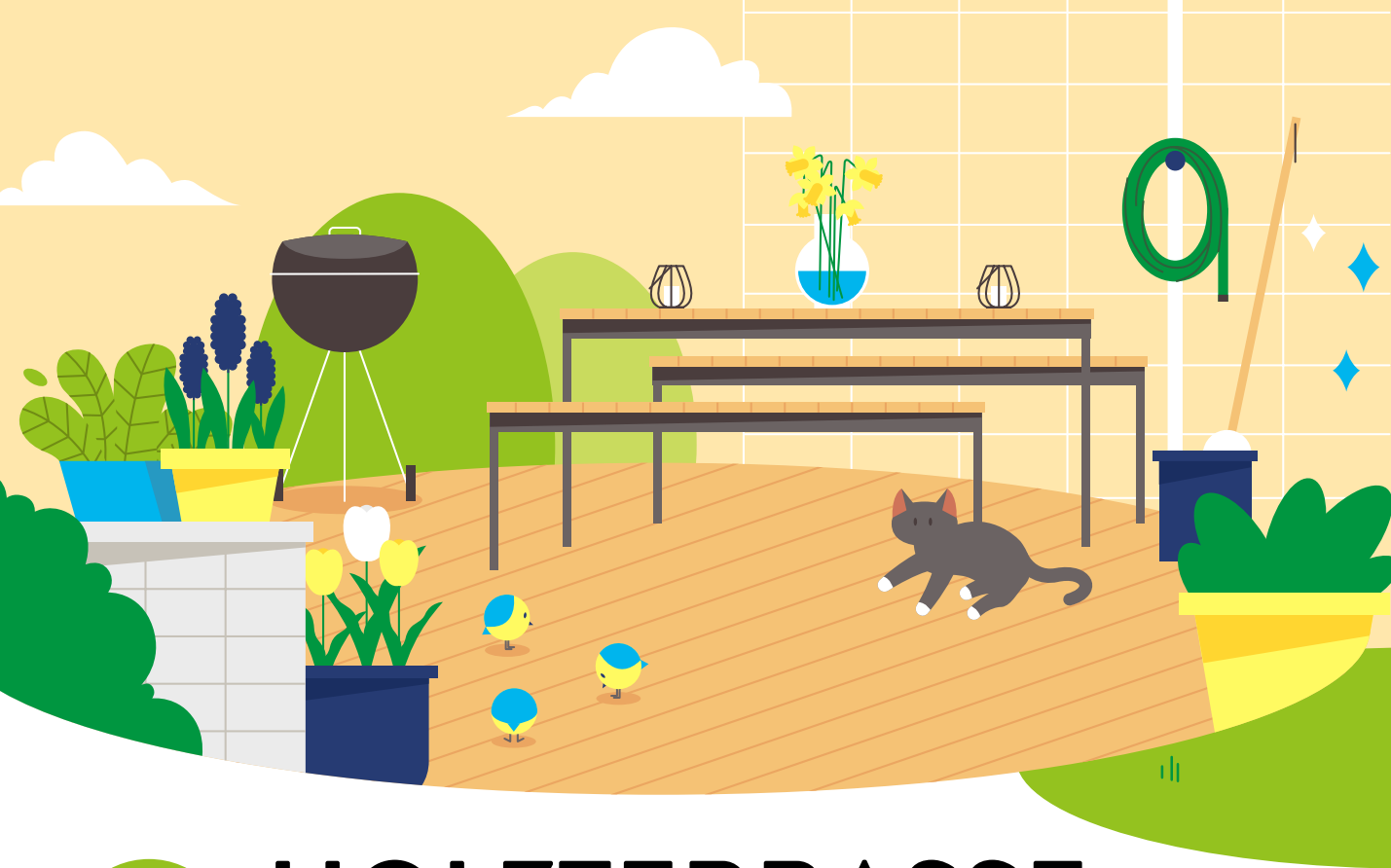
Während der Wintermonate ist die Erde in deinem Hochbeet abgesackt. Bevor du Samen aussäht oder Pflanzen einsetzt, solltest du erst einmal Erde nachfüllen. Tipp: Gieße nach dem Auffüllen sofort mit Wasser an, oft senkt sich die Erde danach noch etwas ab und du kannst weiter anhäufen. Arbeite am Schluss Kompost und Hornspäne ein.

**IM MÄRZ
BEI ALDI SÜD**

**GARDENLINE
Bio-Hochbeet- und
Gewächshauserde**

20 l,
1,99 €²
(0,10 €/l)





3 HOLZTERRASSE REINIGEN

Den meisten Holzterrassen sieht man einen langen Winter an. Hier hilft ein altes und umweltfreundliches Hausmittel: Lass 3 EL Speisestärke in etwas lauwarmem Wasser quellen, gib 150 g Waschsoda aus der Drogerie und 5 l Wasser dazu und koche alles auf. Streiche die Paste großzügig auf die Dielen, lass sie 4 Stunden einziehen und spritze dann alles mit Wasser ab. Auf das trockene Holz streiche zum Schutz Öl oder eine spezielle Lasur.

IM MÄRZ BEI ALDI SÜD



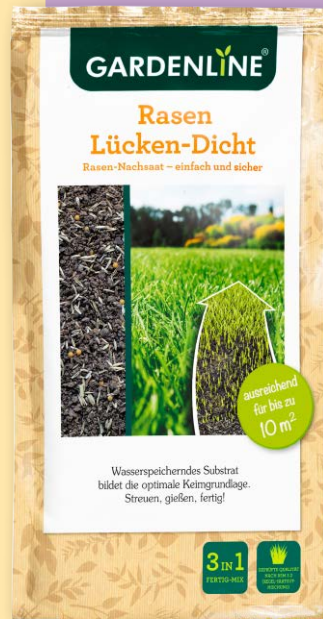
BELAVI
Freizeit- und
Saunaliege
wasserfest,
UV-beständig,
klappbar,
39,99 €²

4

RASENPFLEGE

Jetzt kannst du einiges dafür tun, dass dein Rasen dieses Jahr schön dicht und grün wächst. Entferne altes Laub und Äste und mähe die Fläche behutsam an einem frostfreien Tag. Die optimale Schnitthöhe beträgt zwischen 3 cm und 5 cm. Solltest du moosige Stellen entdecken, kannst du diese mit einer Harke entfernen. Danach freut sich dein Rasen über nährstoffreichen Dünger und etwas Kalk.

IM MÄRZ
BEI ALDI SÜD



GARDENLINE
Rasen
Lücken-Dicht
3-in-1-Fertigmix,
1,5 kg,
14,99 €²
(9,99 €/kg)



GIGANTISCH ERLEBEN

Hol dir jetzt
die gigantischsten

ALDI TALK

Kombi-Pakete
aller Zeiten.

Kombi-Paket S¹

**10
GB
6GB**

**inkl. 5G
bis zu 100 Mbit/s²**

FLAT MINUTEN & SMS

8.99€

€ / 4 WOCHEN¹

**+10 GB
APP-BONUS
GRATIS
dazu!³**

- Kombi-Paket S:** 8,99 €/4 Wochen. Buchbar zum ALDI TALK Basis-Tarif (Starter-Set einm.: 9,99 € inkl. 10 € Startguthaben). Enthalten: Gespräche und SMS innerhalb Deutschlands und im EU-Ausland. Ohne Sonderrn., (Mehrwert-)Dienste. EU-weite Daten-Flatrate mit 10 GB Datenvolumen. Die Laufzeit beginnt mit dem Zeitpunkt der Aktivierung. Automat. Verlängerung um 4 Wochen bei ausreichendem Guthaben, wenn keine Abbestellung zum Ende der Laufzeit erfolgt. Leistungserbringer der Mobilfunkdienstleistung ist E-Plus Service GmbH (EPS), E-Plus-Straße 1, 40472 Düsseldorf. Die EPS erbringt ihre Leistung im Netz der Telefónica Germany GmbH & Co. OHG. ALDI und MEDION handeln im Namen und für Rechnung der EPS. Alle Infos: alditalk.de.
- Maximale Geschwindigkeit bis zum Verbrauch des enthaltenen Datenvolumens 100 Mbit/s im Download und 25 Mbit/s im Upload, danach bis zum Ende des jew. Abrechnungszeitraums max. 64 kbit/s im Up-/Download. Bei den angegebenen Geschwindigkeiten handelt es sich um die jeweils technisch mögliche Maximalgeschwindigkeit. Die tatsächlich und durchschnittlich erreichte Geschwindigkeit kann davon abweichen und ist u.a. abhängig vom Endgerätetyp und Netzausbaugbiet. Die 5G-Technologie ist nur in Gebieten mit 5G-Netzabdeckung und nur mit kompatibler Hardware nutzbar. Ansonsten erfolgt die Nutzung über 4G/LTE.
- Kunden können bis 15.05. für die jeweils verbleibende Optionslaufzeit ihres gebuchten 5G-fähigen Kombi-Pakets 10 GB zusätzliches Datenvolumen kostenlos aktivieren. Aktivierung nur über die ALDI TALK App und nur einmal pro Optionslaufzeit möglich. Nicht verbrauchtes Datenvolumen verfällt am Ende der jeweiligen Optionslaufzeit. Verlängerung der Aktion vorbehalten.

MACH DEIN E-BIKE FRÜHLINGSFIT

Die Fahrradsaison ist gestartet! Höchste Zeit, dein E-Bike aus Garage oder Keller zu holen und es einem Frühjahrscheck zu unterziehen.



BEI RUND
12,4
MIO.

Menschen
befand sich
im Jahr 2023
ein E-Bike im
Haushalt.

IM MÄRZ
BEI ALDI SÜD



PROVELO
Fahrradschloss
versch. Modelle,
8,99 €²

RADCHECK

1. **Entferne den Akku.** Reinige ihn vorsichtig mit einem trockenen, weichen Tuch.
2. **Säubere** das Rad mit Seife, Schwamm und Putzlappen.
3. **Öle** großzügig die zuvor gut gesäuberte Kette.
4. **Checke** Luftdruck und Räder des E-Bikes.
5. **Überprüfe** Bremsen und Bremsbeläge.
6. **Kontrolliere** die Lichtanlage.
7. **Setze** den Akku wieder ein.



TELEFUNKEN
E-Dreirad TC 500
inkl. Neigetechnik, anthrazit,
2699,00 €³

MEHR
E-BIKES IM

ALDI ONLINESHOP



Tobias Brosius,
34 Jahre, Online-Marketing-
Spezialist, ALDI SÜD Mülheim



MEIN REZEPT

DATTEL-CREME mit Curry

MEIN PRODUKTTIPP



**FARMER
NATURALS**
Soft Datteln
entsteint, ge-
trocknet, 200 g

“

Die **getrockneten Datteln** von **ALDI SÜD** lassen sich lange lagern. So kann ich immer spontan Dattel-Creme machen.

DATTEL-CREME

mit Curry

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

3–5 Frühlingszwiebeln	½ TL Kreuzkümmel
150 g getrocknete Datteln, entsteint	300 g Frischkäse
200 g Schmand	½ TL Salz
2 TL Currypulver	Pfeffer

UND SO GEHT'S

- 1 Die Frühlingszwiebeln putzen und grob schneiden.
- 2 Die entsteinten Datteln mit den Frühlingszwiebeln in einer Küchenmaschine fein zerkleinern.
- 3 Den Schmand, das Currypulver und den Kreuzkümmel dazugeben und zu einer homogenen Paste mixen.
- 4 Den Frischkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Dattelcreme bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 145/607	5,3 g	5,7 g	16,9 g

AUSFLUGSTIPPS

Der Frühling lässt sich gut mit einer entspannten Radtour begrüßen. Hier kommen Vorschläge für drei **E-Bike-Touren**.

1 SCHNUPPER-RADELN

Münsingen. Im Mobilitätszentrum Münsingen kannst du E-Bikes in allen Größen ausleihen. Los geht's dann



auf eine der vielen Touren durch die Schwäbische Alb. Fahre weg für einen Tag oder buche gleich eine ganze Woche.

muensingen.com

2 DER WEG IST DAS ZIEL

Würzburg. Wem es vor allem um die Schönheit der Landschaft geht, für den ist der Main-Radweg im Fränkischen Weinland das Richtige. Umgeben von üppigen Weinbergen radelt es sich besonders gut. E-Bikes kann man im gesamten Fränkischen Weinland ausleihen. fraenkisches-weinland.de



3 FÜR AMBITIONIERTE

Perl. 248,3 Kilometer lang ist der Mosel-Radweg – eine der beliebtesten Flussradstrecken. Von Perl bis Koblenz radelt man mitten durch die Natur, bestaunt antike Städte oder bewundert berühmte Weinlagen. Einzige Konstante ist die Mosel, sie ist immer in Sichtweite. visitmosel.de



FAMILIENZEIT



OSTERN IN ALLER WELT

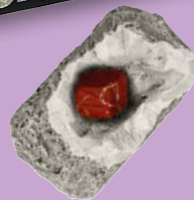
IN AUSTRALIEN KOMMT DER OSTERBILBY

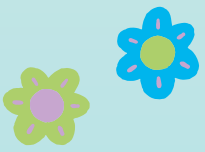
- Eine spitze Nase, zwei große Ohren und ein geräumiger Beutel, in dem die Jungtiere ihre ersten 80 Tage verbringen – das ist der putzige Bilby. Er bringt in Australien die Ostereier zu den Kindern. Ausreichend Platz dafür hat er ja in seinem Beutel.

IM MÄRZ
BEI ALDI SÜD



KOSMOS
Ausgrabungsset
versch. Modelle,
ab 5 Jahren, je Set
1,99 €²





OSTERBASTELEI

Ohne bunte Eier ist der Ostertisch nicht komplett. Platz finden sie in süßen **Eierbechern**, die du aus Papprollen, Karton und Federn ganz leicht selber machen kannst.



DIY- EIERBECHER



**Osterfigürchen
zum Bemalen**
inkl. 6 Malfarben
und Pinsel,
3,49 €²



DIY-KÜKEN-EIERBECHER

DAS BRAUCHST DU:

Papprolle, z. B. Klopapierrolle (1 Rolle reicht für 2 Eierbecher)
(Ton-)Papier (orange, gelb)
Schere
Bleistift

Alleskleber
Schwarzer Stift
Bastelfedern (weiß)

UND SO GEHT'S

- 1** Halbiere die Papprolle, sodass du zwei kurze Stücke hast.
- 2** Für den ersten Küken-Eierbecher schneide das gelbe Papier in der Größe der gekürzten Papprolle zu und bringe das Papier darauf mit Kleber an der Außenseite an.
- 3** Zeichne mit dem Bleistift Füße, Flügel und Schnabel auf das orange Papier und schneide alles aus.
- 4** Klebe die Füße, die Flügel und den Schnabel an die Papprolle. Male mit dem schwarzen Stift Augen und Wimpern auf die Papprolle.
- 5** Klebe zum Schluss die Federn an. Fertig ist dein Küken-Eierbecher. Wiederhole alles für den zweiten Eierbecher.

FAMILIENREZEPT



PASTA, BASTA

Spaghetti, Fusilli, Penne: egal, Hauptsache Nudeln! Dazu eine leckere Gemüsesauce – so schmeckt Glück.



ZUSAMMEN GEHT ES SO EINFACH



2 Möhren schälen und fein hacken. **2 rote Paprika** und **1 Apfel** waschen, entkernen und würfeln. **2 Zwiebeln** und **1 Knoblauchzehe** schälen und hacken.

NUDELN MIT GEMÜSESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Möhren	Kräuter de Provence
2 rote Paprika	500 ml Passierte Tomaten
1 Apfel	500 g Fusilli
2 Zwiebeln	1 Zweig Basilikum
1 Knoblauchzehe	
2 EL Pflanzenöl	
1 EL Tomatenmark	
Salz	
Pfeffer	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Möhren schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten und den Apfel waschen, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken.
- 2** Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Das Tomatenmark und den Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
- 3** Die Möhren, die Paprika und den Apfel hinzugeben und alles für 1-2 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.
- 4** Anschließend mit den passierten Tomaten ablöschen.

Bei mittlerer Hitze für ca. 30 Min. köcheln lassen.
Die Sauce mit einem Stabmixer glatt pürieren.

- 5 Die Fusilli nach Packungsanleitung in Salzwasser garkochen.
- 6 Die Nudeln mit der Sauce servieren und (wenn es dem Kind schmeckt) mit etwas Basilikumblättern servieren.

Für die Deko: Den Mozzarella in Scheiben schneiden und mit den Basilikumblättern belegen. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Bei jeder Tomatenhälfte die „Flügel“ einschneiden und auf ein Basilikumblatt legen. Aus den Oliven den Kopf und die Marienkäfer-Punkte schneiden.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 667/2811	23,5 g	12,2 g	110,6 g

VORSCHAU

UNSERE THEMEN IM APRIL



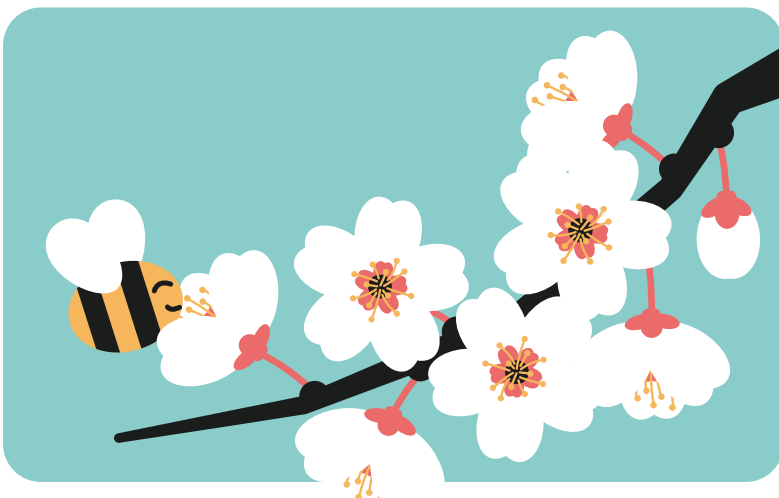
ANGRILLEN

Wir eröffnen die Grillsaison mit vielen Tipps und tollen Rezepten mit und ohne Fleisch.



BELLA ITALIA

Radfahren, Surfen, Paragliding – oder einfach Dolce Vita. Der Gardasee bietet für jede Art von Urlaub etwas.



KRABELTIERE

Wir stellen euch drei Insekten vor, die echte Helden im Garten sind.

IMPRESSUM

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

V.i.S.d.P.: Dr. Bastian Dinter

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

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.

Bildnachweise: Titelfoto und Intro: Meike Bergmann/raufeld; Ostern: Meike Bergmann/raufeld; Inspiration Ostern: ALDI SÜD; Einfach gemacht: raufeld; Weinmacherinnen: ALDI SÜD; Mehr Bio – Gutes für Alle: ALDI SÜD (Illustrationen); Dein Garten: Getty Images (1-4), raufeld (Illustrationen); Fahrrad-Wartung: Getty Images; Mitarbeiterrezept: raufeld; Ausflugstipps: raufeld (Illustrationen); Familienzeit: raufeld (Illustration und DIY); Familienrezept: Andrea Jellinek/raufeld, raufeld (Illustration); Vorschau: Meike Bergmann/raufeld (1), Getty Images (2), raufeld (Illustration); Produktabbildungen: ALDI SÜD

FOLGE UNS



facebook.com/ALDI.SUED



youtube.com/ALDISUEDDE



instagram.com/ALDISUEDDE



xing.com/companies/aldisued



de.linkedin.com/company/aldi-sued



tiktok.com/@aldisuedde

AUFLÖSUNG DER FUSSNOTEN

- 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. 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.