



Gutes für alle.

Das e-Paper von ALDI SÜD  
**APRIL 2024**

**INSPIRIERT.**

**ENDLICH  
WIEDER  
GRILLEN!**

# FEUER & FLAMME

Sobald die Sonne wieder öfter lacht, wird der **Grill** angemacht. Nach wie vor sind Fleisch und Wurst die Renner auf dem Rost. Hast du Lust, deinen Grillhorizont zu erweitern? Der neue Food-trend Melty Mashup macht jeden Grill noch heißer. Freu dich auf die neue Fastfood-Kombination, und probiere unsere Burger-Quesadillas oder Süßes vom Grill. Das Essen genießen kannst du auch am **Gardasee**, der besonders im Frühjahr ein Traumziel ist. Am größten See Italiens findest du Abwechslung und Erholung. Um kleine Tiere geht es auf unseren Familienseiten. Wir stellen **drei Insekten** vor, die wahre Helden für die Natur sind, und geben Tipps, was auch du für den Artenschutz tun kannst.



GRILLEN

# HEISS UND KROSS.

Die Grillsaison geht wieder los. Freu dich auf raffinierte Ideen für dein nächstes BBQ-Abenteuer.



RAFFINIERT

**BURGER-QUESADILLAS**  
mit Rinderhack und Cheddar



# BURGER-QUESADILLAS

mit Rinderhack und Cheddar

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g Weizenmehl	Pfeffer
50 g Maisgrieß (Polenta)	½ Romanasalat
1 Msp. Backpulver	4 große saure Gurken
Salz	2 Strauchtomaten
35 ml Öl	100 g Ketchup
2 Knoblauchzehen	100 g Mayonnaise
1 rote Zwiebel	1 TL Senf
600 g Rinderhack	8 Scheiben Cheddar
1 TL Paprikapulver	4 Stängel Petersilie (gehackt)

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Das Mehl und den Grieß mit dem Backpulver und ½ TL Salz mischen. Nach und nach 30 ml Öl und 90 ml warmes Wasser zugießen und alles zu einem homogenen Teig kneten. Abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- 2** Den Teig in 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Tortillas ausrollen. Auf einer Grillplatte (Plancha) mit wenig Öl ca. 1 Minute von jeder Seite ausbacken, sodass die Fladen durch, aber noch nicht zu braun sind. Alternativ kannst du die Tortillas auch in einer Pfanne vorbereiten. Die Tortillas bis zur

Weiterbenutzung luftdicht verschließen.

- 3** Für die Quesadillas den Knoblauch schälen und pressen. Die Zwiebel schälen und die Hälfte hacken. Den Knoblauch, die gehackte Zwiebel, das Hackfleisch, Paprikapulver, Pfeffer und Salz vermengen. Die übrige Zwiebelhälfte in Ringe schneiden.
- 4** Den Salat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Gurken und die Tomaten in Scheiben schneiden. Ketchup, Mayo und Senf verrühren.
- 5** Die Hackmasse vierteln und je eine Portion auf einen Tortillafladen geben – möglichst flächendeckend verteilen und andrücken.
- 6** Auf einer Grillplatte (Plancha) oder in einer ofenfesten Grillpfanne den Fladen erst auf der Fleischseite grillen. Anschließend umdrehen und bei indirekter Hitze weitergrillen. Mit Salat, Gurken, Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Käse belegen und so lange grillen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.
- 7** Die Grillsauce und die Petersilie darüberggeben. Den Fladen mittig zusammenklappen, halbieren und noch heiß genießen.


---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 915/3813	46,6 g	61,2 g	43,0 g

---



  
MIT FLEISCH

# RINDER-SUYA

Würzige Grillspieße

# RINDER-SUYA

## Würzige Grillspieße

### ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

2 Limetten	1 rote Zwiebel
1 Dose Kokosmilch	3 EL Kokosraspel
1 EL Sojasauce	2 Zweige Minze
Pfeffer und Salz	5 TL gesalzene Erdnüsse
350 g Langkornreis	1 TL Cayennepfeffer
1 Kohlrabi	1 TL Knoblauchpulver
1 Grapefruit	1 TL gemahlener Ingwer
½ Papaya	1 TL Paprikapulver
½ rote Chilischote	800 g Rindersteaks
½ Romanasalat	2 EL Pflanzenöl

### UND SO GEHT'S

- 1** Für das Dressing 1 Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 80 ml Kokosmilch mit dem Limettenabrieb und Limettensaft, der Sojasauce und etwas Pfeffer verrühren.
- 2** Den Reis nach Packungsangabe mit der restlichen Kokosmilch, Wasser und etwas Salz kochen. Danach abgießen und auskühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit den Kohlrabi schälen und in schmale Stifte schneiden. Die Grapefruit schälen und filetieren. Die Papaya schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Chilischote hacken. Den Salat

waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.

- 4 Den Reis mit den Früchten, dem Gemüse und der Chili vermengen. Die Kokosraspel unterheben. Die Minze waschen, hacken und darüberstreuen, kühl stellen.
- 5 Für das Suya-Gewürz die Hälfte der Erdnüsse mit dem Cayennepfeffer, dem Knoblauch-, dem Ingwer- und dem Paprikapulver mahlen. Wichtig: Nicht zu lange mahlen, da sonst aus den Nüssen Nussmus wird.
- 6 Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Sind die Steaks unterschiedlich dick, auf die gleiche Dicke flach klopfen. Die Fleischstücke mit dem Öl, 2 EL Suya-Gewürzmischung und etwas Salz mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde marinieren.
- 7 Das marinierte Fleisch gleichmäßig auf Metallspieße stecken und von beiden Seiten ca. 2 Minuten direkt grillen. Die Spieße auf einer Platte anrichten und das restliche Suya-Gewürz darüberstreuen. Mit Limettenspalten servieren.
- 8 Den Kokos-Reissalat mit dem Dressing und den restlichen Erdnüssen zum Rinder-Suya servieren.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 650/2716	47,7 g	36,6 g	29,2 g

---





MIT FISCH

# ZITRONEN-KABELJAU

mit Wermut-Butter

# ZITRONEN-KABELJAU

mit Wermut-Butter

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Kabeljau-Rückenfilets	80 g geriebener Parmesan
3 TL Fischgewürz	2 Fenchelknollen
1 Bio-Zitrone	Olivenöl
400 ml Milch	3 Zweige Thymian
200 g Maisgrieß (Polenta)	½ Chilischote
100 ml Weißwein	1 TL brauner Zucker
300 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
40 g Basilikum	2 EL Wermut
3 EL Butter	

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit dem Fischgewürz einreiben. Bis zum Grillen marinieren. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben.
- 2** 300 ml Milch aufkochen. Den Maisgrieß einrieseln lassen. Den Weißwein und die Brühe dazugießen und alles kurz aufkochen lassen. 15 Minuten bei kleinster Hitze quellen lassen. Gelegentlich rühren.
- 3** Das Basilikum abzupfen und in kochendem Wasser 5 Sekunden blanchieren. Eiskalt abschrecken und ausdrücken. Hacken und mit der übrigen Milch fein

pürieren. Die grüne Milch, 1 EL Butter und geriebenen Parmesan unter die Polenta rühren. Gegebenenfalls salzen. Warm halten.

- 4** Die Fenchelknollen waschen und in dicke Scheiben schneiden, sodass sie möglichst am Strunk zusammenhalten. Die Scheiben mit etwas Olivenöl einstreichen und beiseitelegen.
- 5** Den Thymian abzupfen, die Chilischote waschen, hacken und mit braunem Zucker, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Olivenöl zu einer dicken, streichfesten Paste anrühren.
- 6** Die restlichen 2 EL Butter schmelzen und mit Zitronensaft und -abrieb und dem Wermut mischen.
- 7** Nun den Fenchel von beiden Seiten je 2 Minuten grillen, mit der Thymian-Zuckerpaste bestreichen und weitere 2 Minuten pro Seite grillen, bis der Zucker karamellisiert ist.
- 8** Den Fisch in einer Grillschale mit der Wermut-Butter bestreichen und 3–4 Minuten grillen. Wenden, die restliche Butter aufstreichen und den Kabeljau noch einmal ca. 4 Minuten grillen. Mit Fenchel und Polenta servieren.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 646/2711	47,7 g	25,3 g	48,0 g

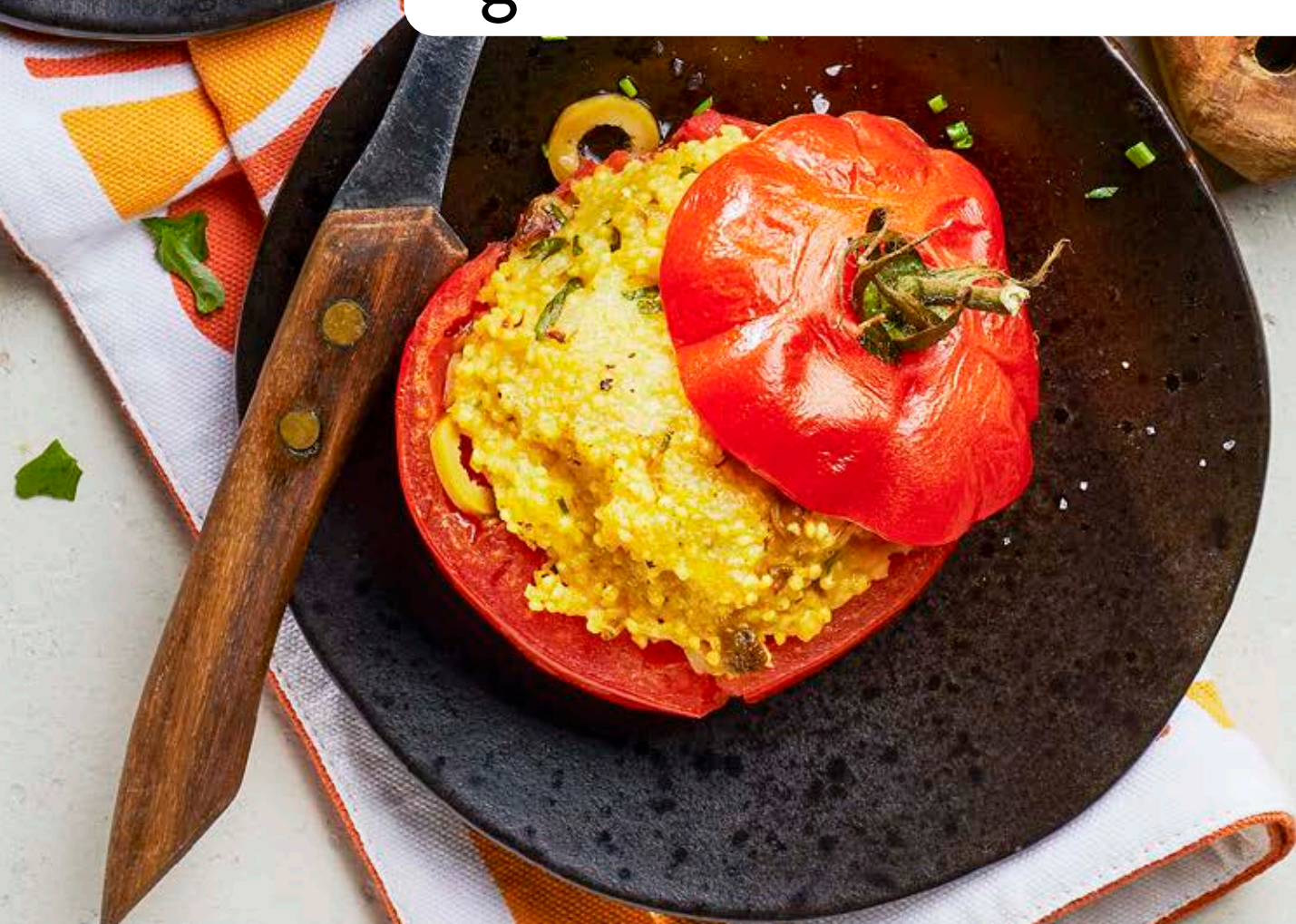
---



  
VEGETARISCH

# GRILL-TOMATEN

gefüllt mit Käse-Hirse



# GRILL-TOMATEN

gefüllt mit Käse-Hirse

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 große Tomaten	1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
2 Knoblauchzehen	
1 Zwiebel	Salz
20 grüne Oliven	Pfeffer
1 TL Olivenöl	
300 g Hirse	
1 EL Gemüsebrühe	
8 Scheiben Bergkäse	

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Tomaten waschen, an der Stielseite je einen Deckel abschneiden und zur Seite legen. Das Fruchtfleisch herauskratzen (kann man prima zu Tomatensauce weiterverarbeiten).
- 2** Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und zusammen mit den Oliven klein hacken – dann in etwas Olivenöl andünsten.
- 3** Die Hirse nach Packungsanweisung in der Gemüsebrühe garen. Den Käse und die Kräuter klein hacken.
- 4** Die fertige Hirse abgießen und mit dem Käse, den

Kräutern und der Zwiebelmischung vermengen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung  
in die Tomaten füllen und die Deckel aufsetzen.

- 5 Die gefüllten Tomaten in einer Grillschale  
10–15 Minuten grillen. (Im Ofen wären es  
ca. 30 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze).

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 533/2237	22,0 g	19,7 g	63,2 g

---



**SCHOKO-CROISSANTS**  
vom Grill mit Vanilleeis

# SCHOKO-CROISSANTS

vom Grill mit Vanilleeis

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 ml Schlagsahne	Salz
150 g Zucker	1 Tafel Zartbitterschokolade
1 Päckchen Vanillinzucker	4 Croissants
40 g Butter	4 Kugeln Vanilleeis

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Sahne leicht erwärmen.
- 2** Den Zucker und den Vanillinzucker in einen kleinen Topf geben und etwas rütteln, damit der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Den Zucker bei geringer bis mittlerer Hitze schmelzen – dabei nicht rühren. Falls der Zucker zu schnell braun wird, die Hitze reduzieren.
- 3** Sobald der Zucker komplett geschmolzen ist, die Butter dazugeben, schmelzen lassen, die warme Sahne dazugeben und mit einem Kochlöffel rühren, bis alles homogen ist und keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nach dem Abkühlen 1 Messerspitze Salz unterrühren.
- 4** Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen. Die Croissants auf-, aber nicht durchschneiden und mit der Schokolade füllen.



- 5 Nun die Croissants auf dem Grill von jeder Seite etwa 1–2 Minuten knusprig grillen, dabei mit einer Grillpresse oder einem schweren Topf platt drücken.
- 6 Die Schoko-Croissants mit je einer Kugel Vanilleeis und Karamellsauce servieren.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 986/4120	10,1 g	57,2 g	106,1 g

---

INSPIRATION

# HEISSE SACHE

Keine Gartenparty ohne Grillen! Diese tollen Tools erleichtern dir den Spaß.



IM APRIL BEI ALDI SÜD



**GOLDÄHREN**  
**Flatbread Sandwich**  
versch. Sorten,  
210 g



**TIPPS**  
**ZUM**  
**START DER**  
**GRILLSAISON**

## KOMPAKT.

ALDI **ONLINESHOP**

Ob Steak, Fisch oder Gemüse – dank individuellem Temperaturregler, emailliertem Gussrost und Seitenkocher gelingt hier alles.

**ENDERS® GASGRILL**  
**BOSTON BLACK PRO 4**  
**SIKR TURBO**

449 €<sup>3</sup> (Paketversand)



IM APRIL  
BEI ALDI SÜD

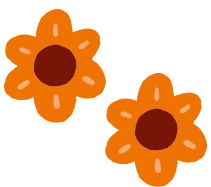
## GRILL GUT

Ob Holzkohle-, Elektro- oder Gasgrill: Grillgut, das etwas sensibler ist, gart man besser nicht direkt über der Flamme. Diese Grillplatten sind emailliert, hitzebeständig und schützen so Fisch, Gemüse etc.

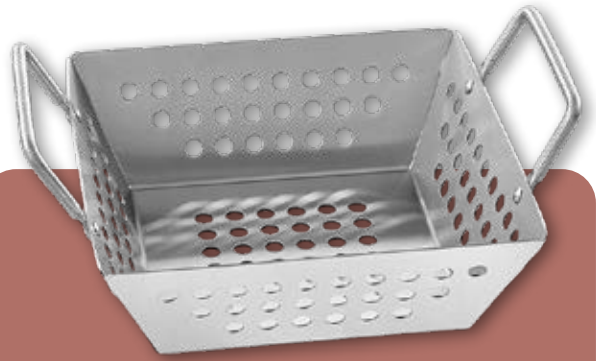


### BBQ Grillplatten

versch. Modelle,  
Made in Germany,  
7,99 €<sup>2</sup>



TIPPS  
ZUM  
GEMÜSE-  
GRILLEN



### BBQ Grillkorb oder 2er-Set-Grillpfännchen 5,99 €<sup>2</sup>

Holzgriffe bei  
Grillpfännchen



# CRISPY.

Die knusprig gebackenen Süßkartoffelstäbchen sind der Star auf jeder Grillparty und der perfekte Partner für saftige Steaks und zarte Grillspieße.

**SPEISEZEIT**  
**Süßkartoffel-Pommes**  
500 g



NEU



## GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarkenprodukte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass Stiftung Warentest unsere SPEISEZEIT Wellenschnitt Pommes\* mit dem Gesamturteil „gut“ bewertet hat.

\*Für ALDI SÜD im Test: Produkt der 11er Nahrungsmittel GmbH, von Stiftung Warentest ermittelt am Produkt mit MHD: 20.06.2025.

**SPEISEZEIT**  
**Wellenschnitt**  
**Pommes**  
1000 g



# MIT GROSSEN SCHRITTEN ZU MEHR TIERWOHL.



Gutes für alle.

## #HALTUNGSWECHSEL

April 2024:

Rindfrischfleisch zu **100%** aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>\*6</sup>** **NEU**

schon **50%** Frischfleisch aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>\*1</sup>**

über **20%** gekühlte Fleisch- und Wurstwaren aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>\*3</sup>**

Bereits erreicht:

Trinkmilch zu **100%** aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>\*2</sup>** und zu **100%** aus **Deutschland<sup>\*4</sup>**

Putenfrischfleisch zu **100%** aus **Haltungsform 3<sup>\*5</sup>**

Unser Ziel bis 2025:

**100%** Verzicht auf **Haltungsform 1** bei Frischfleisch und gekühlten Fleisch- und Wurstwaren <sup>\*1,3</sup>

Unser Ziel bis 2030:

**100%** Frischfleisch und gekühlte Fleisch- und Wurstwaren aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>\*1,3</sup>**



**NOCH  
MEHR INFOS  
FINDEST  
DU HIER**

\* Bezogen auf den Umsatz bei ALDI SÜD in Deutschland mit 1) Frischfleisch der größten Nutztiergruppen Rind, Schwein, Hähnchen und Pute; ausgenommen (internationale) Spezialitäten und Tiefkühlartikel; 2) Trinkmilch der Eigenmarken, ausgenommen sind Markenartikel; 3) unseren Eigenmarken aus den Bereichen gekühlte Fleisch-, Wurst- und Schinkenwaren sowie Frikadellen der größten Nutztiergruppen Rind, Schwein, Hähnchen und Pute; ausgenommen sind internationale Spezialitäten sowie Convenience- und Fertiggerichte; 4) Trinkmilch der Eigenmarken, ausgenommen sind Markenartikel und internationale Spezialitäten; 5) Putenfrischfleisch ausgenommen (internationale) Spezialitäten und Tiefkühlartikel sowie Aktionsartikel; 6) Rindfrischfleisch ausgenommen (internationale) Spezialitäten und Tiefkühlartikel sowie Aktionsartikel und gemischtes Hackfleisch.

EINFACH GEMACHT

# GIB MIR 5 ZUTATEN ...

Frisch getoastetes Baguette und cremige **Tomatenbutter** mit Basilikum – schon fühlst du dich wie in Bella Italia!



LOW BUDGET



## TOMATENBUTTER mit Basilikum



GUT BIO  
Tomatenmark  
200 g



GUT BIO  
Biobutter  
Süßrahm  
250 g

# TOMATENBUTTER

mit Basilikum

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

5 getrocknete Tomaten (in Öl)	150 g Butter (weich)
2 Zweige Basilikum	2 TL Tomatenmark
	Salz

## UND SO GEHT'S

- 1 Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Das Basilikum waschen und hacken.
- 2 Die weiche Butter mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Das Tomatenmark unterrühren.
- 3 Die gehackten Tomaten und das Basilikum untermischen. Mit Salz abschmecken.
- 4 Die Tomatenbutter bis zum Servieren kühl stellen.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 304/1252	1,1 g	31,7 g	2,8 g



UNSERE  
WEINSCHMECKER  
AUSWAHL



—  
**BLICKFANG Rosé**  
0,75 l  
—



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

WEINTIPP

# LUST AUF ROSÉ?

Frisch und blumig wie der  
Frühling und ein gefälliger  
Tropfen für jeden Anlass

Der fruchtige **BLICKFANG  
Rosé** überzeugt mit feinen  
Beerenaromen und einer  
gefälligen milden Säure.  
Würzige Noten sorgen für  
ein spannendes Finale. Der  
trockene Rosé aus dem  
sonnenverwöhnten Rumä-  
nien ist ein guter Begleiter zu  
vielen Speisen und darf mit  
hervorragenden 86 Punkten  
im Falstaff Tasting 2024  
glänzen.

[www.falstaff.com/de](http://www.falstaff.com/de)

Nur  
**5–10%**  
der Weine aus  
Rumänien werden  
exportiert.



ENGAGEMENT



Acker e.V. / Kristian Barthen

MEHR  
INFOS ZUR  
GEMÜSE-  
ACKERDEMIE

# GEMEINSAM ACKERN

Wir möchten noch mehr Kinder für **Gemüse** und **nachhaltige Ernährung** begeistern

Wie lernen Kinder am besten, frische Lebensmittel und die Natur wertzuschätzen? Wir finden, indem sie selbst säen, pflegen und ernten. Deshalb unterstützen wir seit vielen Jahren das Sozialunternehmen Acker. Seit 2024 sind wir Hauptpartner des Bildungsprogramms GemüseAckerdemie.



Acker e.V. / Nadine Stenzel

Hauptpartner der  
GemüseAckerdemie

 **Gemüse  
Ackerdemie**  
Ein Bildungsprogramm von Acker e.V.

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

REISE-REPORTAGE

ENTDECKE  
NOCH MEHR  
REISEN  
BEI ALDI

# URLAUB AM GARDASEE

ALDI REISEN

Rund um den **größten See Italiens** erwartet dich eine atemberaubende Landschaft mit mildem Klima und italienischem Flair.

**Z**erklüftete Felswände fallen steil in türkisblaues Wasser, am Ufer leuchten die bunten Fassaden eines Fischerdorfes, die Hügel säumen Palmen und Zypressen. Der Panoramablick von der Bergstraße auf den Gardasee bei Nago-Torbole ist atemberaubend. Der Horizont lässt sich nur erahnen – der See ist der größte Italiens und erstreckt sich 50 Kilometer lang über drei Provinzen. Im Norden ist er umgeben von schneebedeckten Alpenmassiven, im Süden warten flache Strände. Eine Panoramastraße mit spektakulär in die Bergwände gehauenen Tunneln führt rund um den See. James-Bond-Fans ist sie aus dem Film „Ein Quantum Trost“ bekannt. Der Gardasee bietet romantische Hafenstädte, alte Burgen und viele Freizeitmöglichkeiten – Kultur, Action und Dolce Vita lassen sich hier gut verbinden.



Castello di Arco ist eine der schönsten Burgen am Gardasee und befindet sich oberhalb der Gemeinde Arco nördlich von Nago-Torbole.

## OUTDOOR-AKTIVITÄTEN

In einigen Jahren soll neben der Autostraße auch ein Fuß- und Radweg um den See führen. Teilstücke des Projektes „Garda by Bike“ sind bereits fertiggestellt, zum Beispiel bei Limone sul Garda, wo sich der Weg in luftiger Höhe an den Felsen entlangschlängelt. Ein Besuch lohnt sich! Ein weiteres Highlight: Von Malcesine aus bringt eine Seilbahn Besucher:innen in wenigen Minuten auf den über 2000 Meter hohen Monte Baldo. Hinunter geht es zu Fuß durch alpine

Spektakuläre  
Aussichten  
sind auf den  
hügeligen  
Mountain-  
bike-Routen  
rund um den  
Gardasee  
garantiert.



Landschaften und Olivenhaine – oder in der Luft. Denn auf dem Berg befindet sich auch ein Startplatz für Paragliders, Tandemflüge sind möglich. Wegen seiner zuverlässigen Winde ist der Gardasee ein beliebtes Surfrevier. Insbesondere rund um Torbole sind zahlreiche Wind- und Kitesurfer:innen unterwegs, auch für Nicht-Profis gibt es Kurse und Angebote.

## KULTUR & DOLCE VITA

Am Gardasee gibt es viele hübsche Städtchen zu entdecken. Limone sul Garda am Westufer ist terrassenförmig in den Berg gebaut und bietet sich für einen Tagesausflug mit dem Schiff an. Hier sind noch Reste der ehemaligen Zitronengärten zu sehen, die dem Ort seinen Namen gaben. Malcesine besticht mit seiner mittelalterlichen Skaligerburg und einer charmanten Altstadt voller Boutiquen, Restaurants und Eisdielen. Im Süden lohnt sich ein Besuch des Gardasees mit seiner Uferpromenade, die bis ins benachbarte Bardo-

*Das hübsche  
Fischerdorf  
Limone sul  
Garda ist  
besonders  
durch seinen  
Anbau von  
Zitrusfrüch-  
ten bekannt.*



lino führt. Einer der schönsten Orte ist die Halbinsel Punta San Vigilio mit ihrem kleinen Hafen und der Kirche aus dem 13. Jahrhundert. Ebenso beeindruckend ist der Kurort Sirmione, der kilometerweit in den Gardasee hineinragt. Nicht ganz so hektisch wie am Seeufer geht es in der Gemeinde Tignale zu.



Im Hotel Locanda San Vigilio auf der Halbinsel Punta San Vigilio gastierten schon Napoleon und König Charles.

Sie ist ein Zusammenschluss kleiner Dörfer, die 500 Meter hoch in den Bergen im Naturpark Alto Garda Bresciano liegen. Von hier aus ist es nur ein Katzensprung zum Kletterpark Flying Frogs, einem Parcours mit vielen Picknickplätzen und Angeboten für Kinder ab drei Jahren. Spaß und Nervenkitzel für die ganze Familie bietet auch das Gardaland, ein riesiger Vergnügungspark mit Fahrgeschäften und Aquarium. Familienfreundliche Strände findet man vor allem im Süden, empfehlenswert ist hier die Gegend um Sirmione, z. B. der Lugana Beach mit großer Liegewiese. Einen Besuch wert ist auch der Jamaica Beach mit seinen flachen Steinplatten unter kristallklarem Wasser – Badeschuhe mitnehmen!

# AUSFLUGSTIPPS

Du liebst Italien, la Dolce Vita, das milde Klima und den Wein? Das kannst du auch in Deutschland finden. Drei Orte, wo du dich **fast wie in Italien** fühlst.

## 1 KLEINES VENEDIG



**Bamberg.** Fachwerkhäuser mit Holzbalkonen und winzigen Gärten, davor die vorbeifließende Regnitz – das ist die alte Fischersiedlung aus dem 17. Jahrhundert. Kleine Kähne liegen am Ufer vertäut, weshalb die Gegend in Bamberg auch liebevoll Klein-Venedig genannt wird. [bamberg.info](http://bamberg.info)

## 2 ANTIKES POMPEJI



**Aschaffenburg.** Mitten in einem üppigen Garten über dem Main thront das Pompejanum. König Ludwig I. ließ es 1840–1848 nach dem Vorbild eines Wohnhauses in Pompeji erbauen. Heute beherbergt es kostbare Schätze aus fernen Zeiten. [schloesser.bayern.de](http://schloesser.bayern.de)

## 3 ALTE RÖMER



**Trier.** Man muss in Trier nicht lange suchen, um Spuren der alten Römer zu entdecken – die Baudenkmäler der Zeit gehören zum UNESCO-Welterbe. Vor mehr als 2000 Jahren wurde die Stadt an der Mosel von den Römern gegründet und ist damit die älteste Stadt in Deutschland. [trier-info.de](http://trier-info.de)





**Christine Götz,**  
63 Jahre, Zentrallager  
ALDI SÜD Mahlberg

MEIN REZEPT

# FLAMMKUCHEN mit Rucola-Pesto

RAFFINIERT



MEIN PRODUKTTIPP



**FARMER  
NATURALS**  
Pinienkerne  
50 g



Die Pinienkerne von **ALDI SÜD** peppen einfach jedes Gericht auf und sind auch in Salaten superlecker.

# FLAMMKUCHEN

## mit Rucola-Pesto

### ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

200 g Rucola (+ etwas mehr zum Dekorieren)	½ Würfel frische Hefe
1 Knoblauchzehe	200 g Schmand
30 g Pinienkerne	250 g Cherrytomaten
Salz	150 g Oliven
50 g Parmesan	125 g Mozzarella
100 ml Olivenöl (+ 1 EL)	Salz
550 g Mehl (Type 550)	Pfeffer

### UND SO GEHT'S

- 1** Für das Pesto den Rucola waschen und den Knoblauch schälen. Rucola, Knoblauch, die Pinienkerne, Salz, den geriebenen Parmesan und 100 ml Öl in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten.
- 2** Für den Flammkuchen das Mehl, die zerkrümelte Hefe, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl und 350 ml lauwarmes Wasser vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- 3** Den Teig ausrollen, mit dem Schmand bestreichen und das Rucola-Pesto darüberverteilen. Mit halbierten Cherrytomaten, Oliven, Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

**4** Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft (220 °C Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

**Tipp:** Zum Servieren mit etwas frischem Rucola belegen.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 678/2838	20,1 g	33,5 g	72,1 g

---

# KLEINE HELDEN.

Sie krabbeln und fliegen durch die Natur und helfen dabei, sie im Gleichgewicht zu halten. Wir stellen **drei Insektenarten** vor und verraten dir, warum sie echte Helden für die Natur sind und was wir tun können, damit sie sich bei uns zu Hause fühlen.



Was fliegt durch die Luft und sagt mmus mmus?

Eine Biene, die rückwärtsfliegt.

QUATSCH MIT ALDI



## OHNE BIENEN KEIN OBST.

Bei ihrer Suche nach Nektar und Pollen bestäuben Bienen die Obst- und Gemüsepflanzen. So sorgen sie dafür, dass unsere Natur im Gleichgewicht bleibt.





## MARIEN- KÄFER GEGEN LÄUSE.

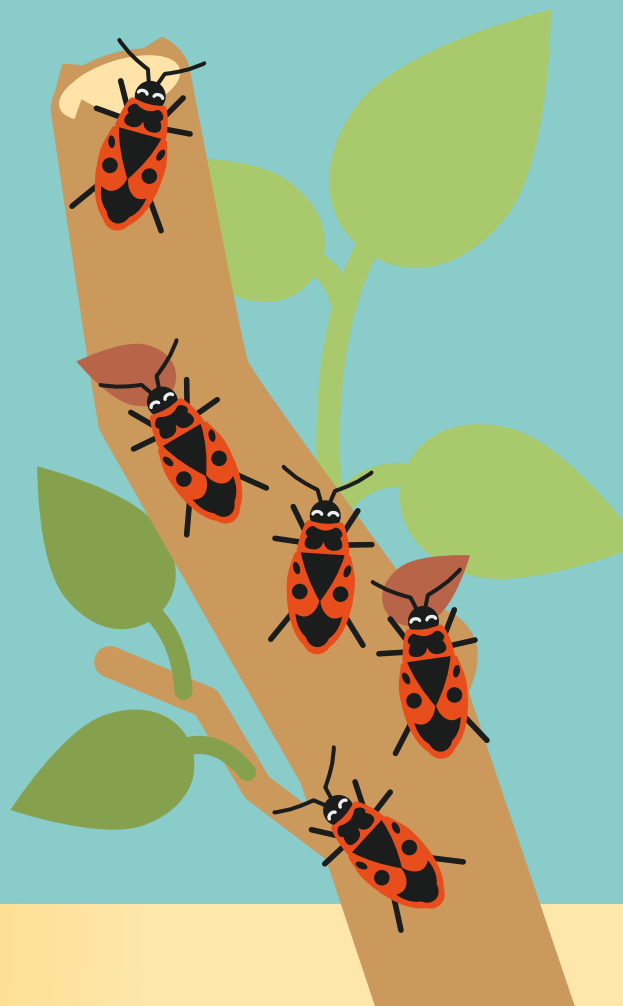


Für Marienkäfer sind Blattläuse eine Delikatesse, die sie gerne verspeisen. So wird man ganz einfach Schädlinge los – ganz ohne Chemie.



## DIE FEUERWANZE RÄUMT AUF.

Wenn du viele Feuerwanzen im Garten hast, kannst du dich freuen. Sie fressen u. a. Schnecken- und Insekteneier und halten damit Gartenschädlinge fern.



# DIY-FLOTTE BIENE



## EIN HEIM FÜR INSEKTEN.

Du willst, dass sich die kleinen Krabbler und Flugtierchen bei dir zu Hause fühlen? In einem naturnahen Garten mit einer Wildblumenwiese, einem Unterschlupf aus Totholz oder einem tollen Insektenhotel bleiben sie ganz bestimmt.

BAU  
SELBST EIN  
INSEKTEN-  
HOTEL.

IM APRIL BEI ALDI SÜD

Wissenskarten  
ab 5 Jahren,  
2,99 €<sup>2</sup>



PLAYLAND  
Holz-Matschküche  
ab 3 Jahren,  
39,99 €<sup>2</sup>

# DIY-FLOTTE BIENE

## DAS BRAUCHST DU:

Papprolle, z. B. Toilettenrolle	Pfeifenreiniger (schwarz)
Deckende Bastelfarbe (gelb)	Wäscheklammer
Pinsel	Schwarzer Fineliner
Tonpapier (schwarz, rosa)	Roter Filzstift
Schere	
Alleskleber	

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Male die Papprolle von außen mit gelber Farbe an und lasse alles gut trocknen.
- 2** Schneide aus schwarzem Tonpapier zwei ca. 1 cm breite Streifen aus und klebe sie um die Papprolle.
- 3** Schneide aus dem rosa Tonpapier die Flügel für die Biene aus und klebe sie auf der Rückseite der Papprolle fest.
- 4** Forme aus einem Stück Pfeifenreiniger die Fühler und klebe diese mit dem Kleber innen an die Papprolle. Halte sie mit einer Wäscheklammer fest, bis der Kleber getrocknet ist.
- 5** Zeichne mit einem schwarzen Fineliner das Gesicht und mit einem roten Stift die Wangen deiner Biene. Wenn du magst, lass dir von einer erwachsenen Person helfen.

FAMILIENREZEPT

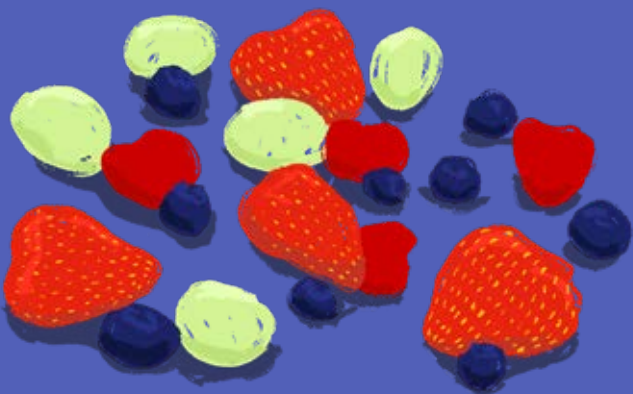


# OBSTRAUPEN

Schau mal, was hier über den Teller krabbelt! Diese vitaminreichen Raupen sind schnell zubereitet.



## ZUSAMMEN GEHT ES SO EINFACH



**Verlese**, putze und wasche je eine Handvoll Trauben, Kirschen, Erdbeeren und Heidelbeeren. Die Kirschen solltest du vorher entsteinen.



# OBSTRAUPEN

## Süße Fruchtspieße

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g frisches Obst (z. B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Weintrauben, Melonenkugeln usw.)

Zuckeraugen

Holzspieße

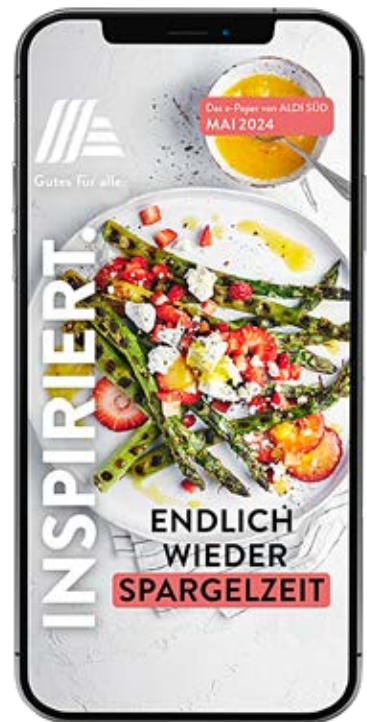
---

### UND SO GEHT'S

- 1** Verlese, putze und wasche die Früchte und Beeren.
- 2** Stecke die Früchte abwechselnd auf die Holzspieße.
- 3** Für die Raupengesichter klebe die Zuckeraugen vorne auf die erste Frucht von jedem Spieß. Fertig sind deine Fruchtraupen!

VORSCHAU

# UNSERE THEMEN IM MAI



## GENUSS-DUO

Freu dich auf die beste Kombination des Frühlommers: Spargel und Erdbeere!



## SAG DANKE

Bald ist wieder Mutter- und Vatertag. Wir haben Ideen, womit du deine Eltern überraschen kannst.



## ZEIT FÜR EIS

Fun Facts und erfrischende Rezeptideen rund um den coolen Snack.

# 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](https://aldi-sued.de/filialen) oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8002534.

**E-Mail an die Redaktion:** [inspiriert@aldi-sued.de](mailto:inspiriert@aldi-sued.de)  
Interessierte für Anzeigenschaltungen wenden sich bitte an die E-Mail:  
**[inspiriert@aldi-sued.de](mailto: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](https://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: Meike Bergmann/raufeld; Intro: Meike Bergmann/raufeld; Grillen: Meike Bergmann/raufeld; Inspiration Grillen: ALDI SÜD; Einfach gemacht: Line Holler/raufeld; Engagement: Kristian Barthen (1), Nadine Stenzel (2); Reise-Reportage: Getty Images; Ausflugstipps: raufeld (Illustrationen); Mitarbeiterrezept: Line Holler/raufeld, raufeld (Illustration); Familienzeit: Getty Images (1–3), raufeld (Illustrationen und DIY); Familienrezept: Line Holler/raufeld, raufeld (Illustrationen); Vorschau: Meike Bergmann/raufeld (1), Getty Images (2,3); Produktabbildungen: ALDI SÜD

**FOLGE UNS**



[facebook.com/ALDI.SUED](https://facebook.com/ALDI.SUED)



[youtube.com/ALDISUEDDE](https://youtube.com/ALDISUEDDE)



[instagram.com/ALDISUEDDE](https://instagram.com/ALDISUEDDE)



[xing.com/companies/aldisued](https://xing.com/companies/aldisued)



[de.linkedin.com/company/aldi-sued](https://de.linkedin.com/company/aldi-sued)



[tiktok.com/@aldisuedde](https://tiktok.com/@aldisuedde)

# AUFLÖSUNG DER FUSSNOTEN

- 1 Bei Redaktionsschluss stand der Preis noch nicht fest. Preise sind unserer Website unter [aldi-sued.de](https://www.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](https://www.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.