



Gutes für alle.

Das e-Paper von ALDI SÜD  
**OKTOBER 2023**

**INSPIRIERT.**



**VOLLE FRUCHT  
IN DEN  
HERBST.**



# HAPPY HERBST – SEI DABEI.

Genieße mit uns das beste Saison-Duo des Herbstes: Wenn sich **Apfel und Birne** kulinarisch vereinen, wird jedes Gericht zur Geschmacksexplosion. Ob süß oder sauer – am 31. Oktober erwecken wir die Geister und feiern **Halloween**, mit inspirierenden Rezepten, Spielen und schauerlichen Deko-Ideen. Du willst den Herbst lieber aktiv und draußen angehen, zusammen mit deinem vierbeinigen Freund? **Hundexperte Martin Rütter** gibt nützliche Tipps für die Wandertour mit Hund, damit diese für alle zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



APFEL & BIRNE

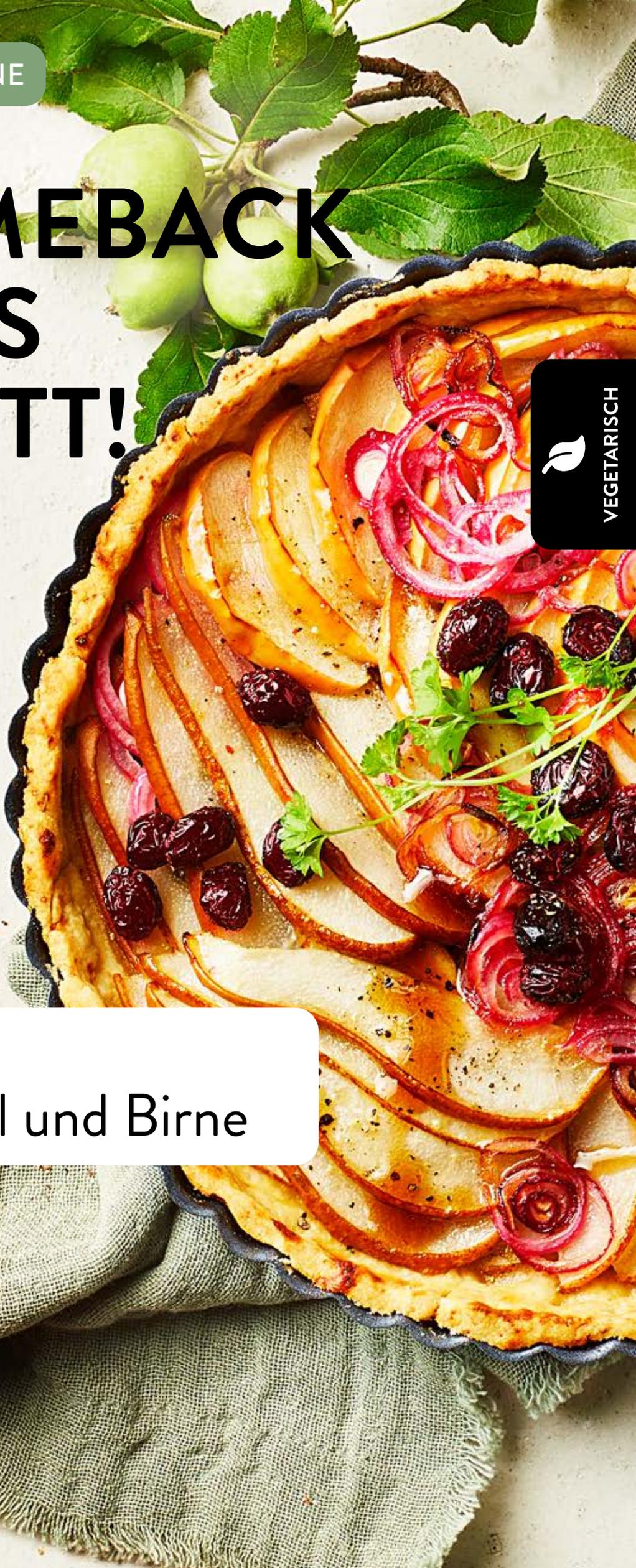
# COMEBACK FÜRS DUETT!

Köstliche  
Rezepte mit  
Apfel und  
Birne setzen  
der Herbst-  
küche die  
Krone auf

**TARTE**  
mit Apfel und Birne



VEGETARISCH



# HERZHAFTE TARTE

mit Apfel und Birne

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

200 g Dinkelmehl	3 TL Zitronensaft
100 g Weizenmehl (plus etwas für die Arbeitsfläche)	2 rote Zwiebeln
Salz	80 g Räuchertofu
1 EL Zucker	4 EL Olivenöl
80 ml eiskaltes Wasser	Pfeffer
200 g kalte Margarine	40 g Cranberries (getrocknet)
2 säuerliche Äpfel	½ Topf Petersilie
2 Birnen	

---

## UND SO GEHT'S

- 1 Die beiden Mehlsorten mischen und auf eine glatte Arbeitsfläche sieben. 1 TL Salz, den Zucker sowie die kalte Margarine dazugeben. Die Hände kalt waschen und schnell und kräftig alles vermengen, zwischendurch 80 ml eiskaltes Wasser nach und nach dazugießen und schnell weiterkneten. Den Teig in Folie einschlagen und in den Kühlschrank geben.
- 2 Die Äpfel und die Birnen waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 TL Zitronensaft beträufeln. Die roten Zwiebeln schälen, in dünne

Ringe schneiden und in den restlichen Zitronensaft legen.

- 3** Den Räuchertofu würfeln und in 1 EL Öl anbraten. Etwas Pfeffer und die Cranberries einstreuen, schwenken und vom Herd ziehen. Die Petersilie waschen und hacken.
- 4** Den gekühlten Teig zügig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem groben Kreis ausrollen, in eine gefettete Tarteform heben (Bruchstücke einfach mit Teigstücken kitten), mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Äpfel, die Birnen, die Zwiebeln und den Tofu mit den Cranberries darauf verteilen.
- 5** Das restliche Olivenöl darüberträufeln und die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie, gemahlenem Pfeffer und etwas Salz bestreuen.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 307 / 1279	4,1 g	19,7 g	27,2 g

---

# PFEFFERBIRNE mit Rind und Bohnen



RAFFINIERT



# PFEFFERBIRNE

mit Rind und Bohnen

## ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

4 Hüftsteaks	1 Zitrone
3 Zwiebeln	1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen	250 ml heller Balsamico
250 g Suppengemüse (Möhren, Knollensellerie und Porree)	1 EL Pflanzenöl
4 Zweige Thymian	50 g Bauchspeck
1 EL Butter	800 g grüne Bohnen
1 EL Tomatenmark	
200 ml trockener Rotwein	
250 ml Rinderbrühe	
150 ml Ahornsirup	
1 EL Speisestärke	
Salz	
Pfeffer	
2 große Birnen	

---

## UND SO GEHT'S

- 1 Die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen und das Suppengemüse schälen und alles klein würfeln. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen.

- 2** Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse mit dem Thymian darin auf mittlerer Stufe 15 Minuten anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und 2 bis 3 Minuten mitbraten, dann mit Rotwein ablöschen. Die Brühe und 1 EL Ahornsirup dazugeben und auf niedriger Stufe 20 Minuten köcheln lassen – ab und zu rühren. Dann die Sauce pürieren. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Sauce gießen und noch einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Die Birnen schälen, in dicke Spalten schneiden (oder vierteln), das Kerngehäuse entfernen und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. Den Rosmarin mit dem Messerrücken anklopfen.
- 4** Den Balsamico, den restlichen Ahornsirup, frisch gemahlene Pfeffer und den Rosmarin in einem Topf aufkochen lassen. Die Birnen hineinlegen, schwenken und 1 Minute mitkochen lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren ziehen lassen.
- 5** Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch bei hoher Hitze 2 bis 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgewärmten Ofen bei 60 °C Ober- und Unterhitze 10 bis 15 Minuten nachgaren lassen.
- 6** Die restliche Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Streifen schneiden. Die Bohnen putzen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Bohnen dazugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten. Nach ca. 6 Minu-

ten die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben.  
Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

- 7 Nun die Birnen abtropfen lassen, auf einen Teller geben und frischen Pfeffer darübermahlen. Mit den Steaks, der Sauce und den Bohnen servieren.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 481 / 2017	45,0 g	16,7 g	28,8 g

---



 MIT FLEISCH

# BRATÄPFEL

mit Couscous und Bacon

# BRATÄPFEL

mit Couscous, Bacon und Nüssen

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 große säuerliche Äpfel	150 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	150 g Couscous
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
8 Scheiben Bacon	150 g Bergkäse (gerieben)
3 Datteln (getrocknet)	Salz
1 Handvoll gemischte Nüsse (z. B. Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln)	Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	2 TL Ahornsirup

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse herausschneiden. Dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das geht gut mit einem Kugelausstecher, aber auch ein kleiner Löffel funktioniert.
- 2** Das Kerngehäuse wegwerfen, das restliche ausgekatzte Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken. 4 Scheiben Bacon und die Datteln kleinschneiden, die Nüsse hacken.
- 3** Nun die Baconwürfel in einer heißen Pfanne auslassen, dann Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin

dazugeben und bei niedriger Hitze 7 Minuten anschwitzen. Dann zur Seite stellen und Rosmarin entfernen.

- 4** Die Brühe zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und den Couscous einrühren. 5 Minuten quellen lassen und mit der Gabel auflockern.
- 5** Die Äpfel mit den restlichen 4 Baconscheiben straff umwickeln, dabei das Ende jeder Baconscheibe vorsichtig unterklappen.
- 6** Nun die Bacon-Zwiebeln, Nüsse, Datteln, das Olivenöl und den geriebenen Käse unter den Couscous mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in die Äpfel füllen. Mit Ahornsirup beträufeln.
- 7** Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten backen.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 578 / 2418	20,2 g	30,4 g	52,6 g

---



# NUDELAUFLAUF

mit Apfel und Gorgonzola



LOW BUDGET



# NUDELAUFLAUF

## mit Apfel und Gorgonzola

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Nudeln (z. B. Penne)	3 EL Butter
5 kleine säuerliche Äpfel	1 EL Mehl
2 EL Zitronensaft	ggf. 2–3 Zweige Thymian
2 Zwiebeln	150 g Gorgonzola
1 Knoblauchzehe	Salz
250 ml Brühe	Pfeffer
250 ml Sahne	50 g Haselnüsse

---

### UND SO GEHT'S

- 1** Die Nudeln bissfest kochen, abgießen und zur Seite stellen.
- 2** In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften an der Schalenseite fächerartig einschneiden, ohne sie durchzuschneiden. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken. Die Brühe und die Sahne verquirlen.
- 3** 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben, ggf. ein paar Thymianblättchen einstreuen und kurz mitdünsten.

- 4 Nach und nach unter Rühren die Sahnebrühe angießen. Die Sauce aufkochen lassen, den Gorgonzola stückchenweise dazu geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Eine Auflaufform einfetten und die Nudeln mit der Sauce darin verteilen. Die Apfelhälften mit der Schale nach oben daraufsetzen, die restlichen 2 EL Butter in Flöckchen darüber geben.
- 6 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- 7 In der Zwischenzeit die Haselnüsse grob hacken, in der Pfanne ohne Fett anrösten und zum Schluss über den Auflauf streuen.

---

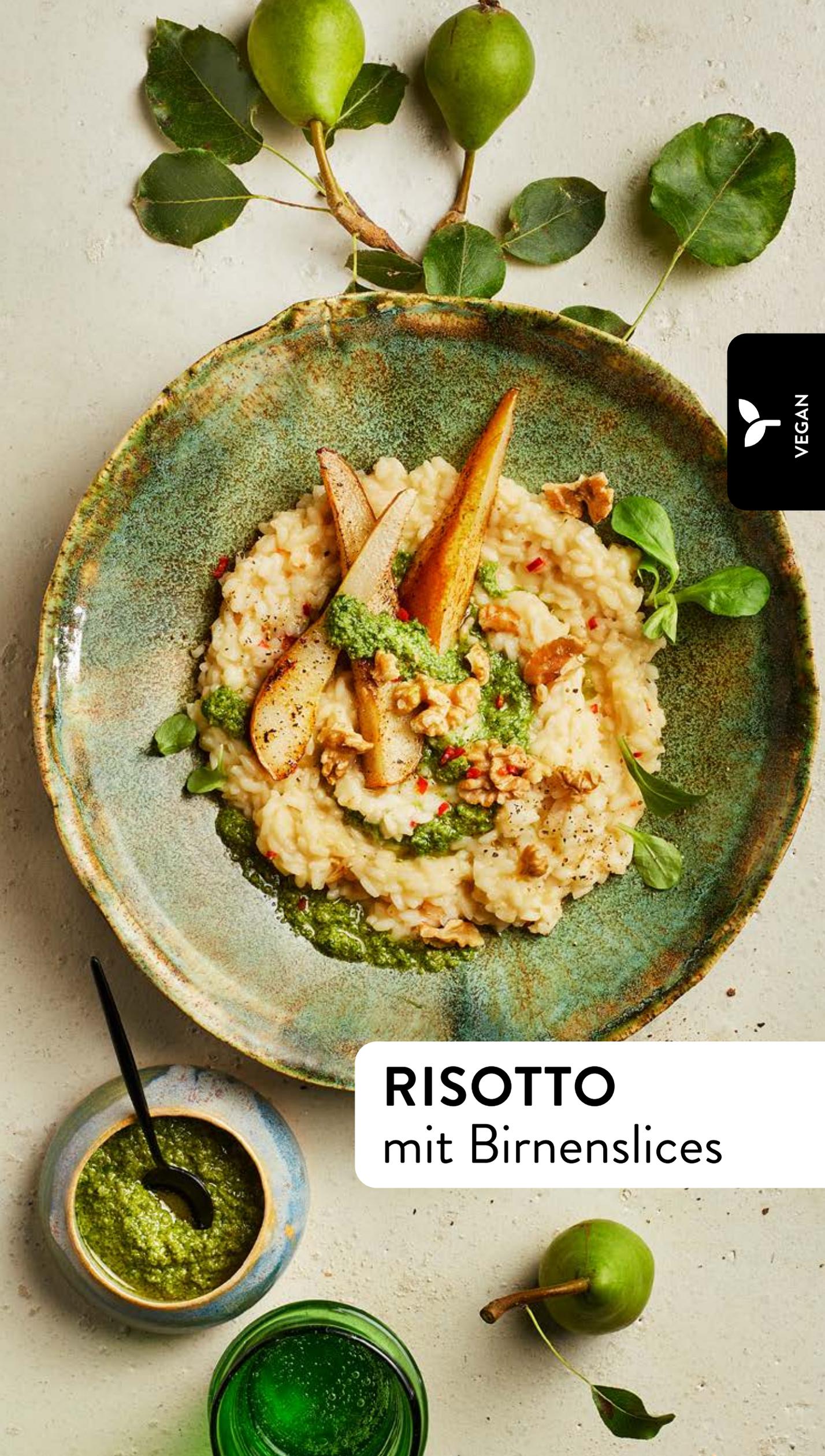
## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 750 / 3133	19,6 g	42,5 g	68,9 g

---



# RISOTTO mit Birnenslices



# RISOTTO

## mit Birnenslices und Feldsalatpesto

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

80 g Walnüsse	3 EL Butter
100 g Feldsalat	1 kleine Chilischote
100 ml Olivenöl	400 g Risotto- oder Milchreis
2 Knoblauchzehen	3 reife, kleine Birnen
Salz	100 g geriebenen Parmesan
Pfeffer	1 EL Zitronensaft
800 ml Gemüsebrühe	
200 ml Weißwein	
2 Zwiebeln	

---

### UND SO GEHT'S

- 1** Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und zur Seite stellen.
- 2** Den Feldsalat waschen, putzen und mit dem Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und der Hälfte der Walnüsse pürieren.
- 3** Die Brühe und den Wein mischen und in einem Topf erwärmen – aber nicht kochen.
- 4** Die Zwiebeln und die zweite Knoblauchzehe schälen, hacken und in 1 EL Butter auf mittlerer Schiene etwa 7 Minuten in einem großen Topf anschwitzen. Die Chilischote waschen, entkernen,

hacken und dazugeben. Wer es nicht scharf mag, nimmt weniger Chili.

- 5 Den Reis waschen, abtropfen lassen, in den Topf geben und ein paar Minuten unter Rühren anbraten. Nun die warme Weinbrühe angießen – nur so viel, bis der Reis gerade bedeckt ist. Die Brühe einkochen lassen und erst dann erneut etwas nachgießen. Das Risotto so 20 Minuten unter stetigem Rühren köcheln lassen.
- 6 In der Zwischenzeit die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Zwei der Birnen pürieren. Die dritte Birne in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in 1 EL Butter kurz anbraten, pfeffern.
- 7 Sobald das Risotto fertig ist, das Birnenpüree, den Parmesan und die restliche Butter untermischen. Mit dem Feldsalatpesto, den Birnenscheiben und übrigen Nüssen garnieren und sofort servieren.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 835 / 3506	18,6 g	38,4 g	93,6 g

---

## ALDI INSPIRIERT CHALLENGE



**Vera S.** aus **Köln** schickte uns dieses Rezeptfoto zum Thema „Wohlfühlessen“: Sie findet „die **Ofenkirschtomaten auf Skyr** sind perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch.“

# # ALDI INSPIRIERT MICH

Mach mit bei der ALDI INSPIRIERT Challenge!  
Koche dein Rezept zum Thema „Apfel & Birne“  
aus ALDI SÜD Zutaten.

Maile bis **23.10.2023** ein Foto davon an [inspiriert@aldi-sued.de](mailto:inspiriert@aldi-sued.de) oder poste es auf Instagram unter **#ALDIinspiriertmich**. Eine Auswahl der Einsendungen veröffentlichen wir in der nächsten Ausgabe.

**SO GELINGEN DEINE FOOD-FOTOS:  
3 TIPPS**

# SO GELINGEN DEINE FOOD-FOTOS

## SO GEHT'S



### 1 **Arbeite mit Tageslicht**

Blitzlicht kann unschöne Schatten und Überbelichtung entstehen lassen. Nutze daher am besten natürliches Tageslicht für deine Food-Fotos. Am besten ist es, wenn du dein Gericht in der Nähe eines Fensters fotografierst. Platziere dabei den Teller so, dass das Licht seitlich oder leicht von hinten auf das Essen fällt.



### 2 **Natürliche Kontraste nutzen**

Das schönste Essen kann auf einem Teller nahezu verschwinden oder unscheinbar erscheinen. Arbeite daher mit natürlichen Kontrasten, um ansprechende Bilder zu erzeugen. Platziere beispielsweise helle Lebensmittel auf dunklem Teller oder umgekehrt. Oder spiele mit gegensätzlichen Farben, etwa indem du rote Früchte in einer grünen Schüssel platzierst oder orange Möhren auf türkis-blauen Tellern.



### **3 Perspektive von oben**

Fotografiere dein Gericht am besten senkrecht von oben (Top Shot). Dabei lässt sich die Anordnung der Lebensmittel auf dem Teller gut erkennen. Du kannst dafür das Essen auf den Boden stellen oder du stellst dich zum Fotografieren auf einen Stuhl. Eine Aufnahme von schräg oben eignet sich hingegen gut, um ein Gericht mit vielen Schichten oder Ebenen abzubilden, etwa eine Torte, einen Burger oder ein Sandwich.

INSPIRATION

# SO FRUCHTIG.

Frisch vom Baum sind Äpfel und Birnen am besten – und in der Zubereitung sehr vielseitig

IM OKTOBER BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

## AMBIANO Küchenmaschine

8 Geschwindigkeitsstufen,  
schwenkbarer  
Antriebsarm,  
49,99 €<sup>3</sup>



## AMBIANO XXL-Heißluftfriteuse

digitales LED-Touchscreen-  
Panel, 11 voreingestellte  
Programme,  
69,99 €<sup>2</sup>

## CALVADOS AUS ÄPFELN.

Wie alle Original-  
Calvados stammt  
auch dieser fünf  
Jahre alte Brannt-  
wein direkt aus  
der Normandie.



COUPERNÉ  
CALVADOS  
V.S.O.P.  
40 Vol.-%, 0,7l



APFELCHIPS

# APFELCHIPS

aus der Heißluftfriteuse

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4–5 Äpfel

1 Zitrone

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Äpfel gründlich waschen, das Kerngehäuse und den Stiel (am besten mit einem Apfelausstecher) entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- 2** Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft über die Äpfel geben. So verhinderst du, dass die Apfelscheiben braune Stellen bekommen.
- 3** Die Apfelscheiben mit einem Tuch trocken tupfen, in die Heißluftfriteuse geben und bei 90 Grad ca. 45 Minuten backen.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ  
ca. 93 / 392

Eiweiß  
0,5 g

Fett  
0,3 g

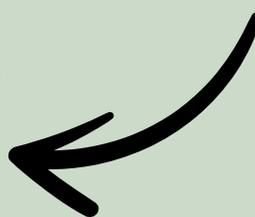
Kohlenhydrate  
20,8 g

NEU BEI ALDI SÜD

# ALDIRONE.

Die feine Milkschokolade mit Mandel-Nougat-Splittern ist mit Honig verfeinert und zergeht auf der Zunge – Stück für Stück.

CHOCEUR  
ALDIRONE  
90 g



## SEHR GUT BEWERTET.

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarkenprodukte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass ÖKOTEST unsere ALL SEASONS Tiefkühlkräuter\* mit dem Gesamturteil „sehr gut“ bewertet hat.

\*Für ALDI SÜD im Test: „ALL SEASONS Kräuter“, ermittelt am Produkt von CLAMA (veröffentlicht im ÖKO-Test Magazin 01/2023).

EINFACH GEMACHT

# GIB MIR 5 ZUTATEN ...

Feine Süße mit scharfer Note: Die **Birnen-Ingwer-Marmelade** passt perfekt zu Käse oder Croissant.



LOW BUDGET



## MARMELADE Birne-Ingwer



—  
**Birnen**  
1 kg  
—



—  
**Bio-  
Ingwer**  
300 g  
—

# BIRNEN-INGWER-MARMELADE

## ZUTATEN FÜR CA. 5 BIS 6 GLÄSCHEN (JE 200 G):

1 kg Birnen	500 g Gelierzucker 2:1
1 Bio-Zitrone	½ TL Zimt
25 g Ingwer	

## UND SO GEHT'S

- 1 Die Birnen schälen, entkernen und würfeln.
- 2 Die Bio-Zitrone heiß abwaschen. Den Saft auspressen und die Schale abreiben. Beides zu den Birnen geben und untermischen.
- 3 Den Ingwer schälen, fein reiben und dazugeben.
- 4 Die Birnen in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und anschließend pürieren.
- 5 Den Gelierzucker und den Zimt einrühren und alles aufkochen. 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen.
- 6 Die Marmelade in sterilisierte Gläser abfüllen, gut verschließen und auf den Kopf stellen.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 174 / 738	0,3 g	0,2 g	41,9 g

# MIT GROSSEN SCHRITTEN ZU MEHR TIERWOHL.



Gutes für alle.



## #HALTUNGSWECHSEL

September 2023:



schon jetzt **33%** Frischfleisch aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>1</sup>**

September 2023:



ca. **90%** Verzicht auf **Haltungsform 1** bei **Frischfleisch** und **gekühlten Fleisch- und Wurstwaren<sup>1,3</sup>**

März 2024:



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

NEU

April 2024:



**Trinkmilch** zu **100%** aus **Haltungsformen 3 und 4<sup>2</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 (ALDI SÜD) in Deutschland mit 1) Frischfleisch der größten Nutztiergruppen Rind, Schwein, Hähnchen und Pute; ausgenommen (internationale) Spezialitäten und Tiefkühlartikel; mit 2) Trinkmilch der Eigenmarken; ausgenommen sind Markenartikel; mit 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; mit 4) Putenfrischfleisch im Standardsortiment, ausgenommen sind Aktions- und Saisonartikel.



## WEINTIPP

# VOLL & KRÄFTIG.

Der **Bio-Primitivo Puglia** begeistert mit Charakter und Balance

Die tiefrote Farbe und das kräftige Bouquet verleihen dem Bio-Primitivo seinen unverwechselbaren Charakter. Mit feinen Noten von dunkler Beere, Schokolade und Vanille ist dieser italienische Rotwein der perfekte Begleiter zu Barbecue, Pasta und Rind. Am besten genießt du ihn bei einer Trinktemperatur von 16 bis 18 Grad.



**ANTICO FORTE 2022**  
**Bio-Primitivo**  
**Puglia IGT**

Italien, halbtrocken, 0,75 l



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

**WEINE**  
**PASSEND**  
**ZUR SAISON**  
**IN UNSERER**  
**WEINWELT**

# Nr. 1

Italien ist das Land, das weltweit am meisten Wein produziert

ALDI **SPORTS**

# HEISS AUF EIS?!

PARTNER DER



**WOK WM  
2023**

**DIE TV total WOK WM 2023**

**AM 10. & 11.11. IN WINTERBERG!**

ALDI SPORTS ist als Partner der TV total WOK WM mit einem eigenen WOK TEAM am Start. Rund um das spektakuläre Event gibt es die Chance auf einen von vielen heißen Gewinnen.



**WOK WIN - DAS MEGA-GEWINNSPIEL FÜR ALLE!  
ACTION - REISEN - KULINARIK**



**50x2**

TV total WOK WM Tickets



**25x**

Wok aus Gusseisen

**1x**



Vietnam-Reise  
für 2 Personen  
im Wert von  
5.000 €

**FÜR JEDEN WOK-FAN HABEN WIR DAS RICHTIGE DABEI!**

**HIER KLICKEN & GEWINNEN!<sup>1</sup>**  
**[aldi-sports.de/wokwin](https://aldi-sports.de/wokwin)**

<sup>1</sup> Teilnahmzeitraum: 22.09. - 22.10.23. Teilnahberechtigt 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 wie auch Informationen zum Datenschutz und deinen Betroffenenrechten findest du auf [www.aldi-gewinnspiele.de/wokwmtickets](https://www.aldi-gewinnspiele.de/wokwmtickets). Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

# FEIER DEN TAG DES KAFFEES.

Wir bei ALDI SÜD sind Coffee Experts. Passend zum Tag des Kaffees, am 1. Oktober, stellen wir dir **unsere neue Marke Barissimo** vor – besonders stolz sind wir auf **unsere Fairtrade-Kaffees**.

THE COFFEE EXPERTS  
**BARISSIMO**



**EINFÜHRUNG  
IM OKTOBER BEI  
ALDI SÜD**

**NEU**

**ALT**



## BEWÄHRTE QUALITÄT, NEUER NAME.

Damit dein Einkauf bei uns noch einfacher wird, haben wir unsere bisherigen vier Kaffee-Eigenmarken zur ALDI Marke **BARISSIMO** zusammengeführt. Die gute Qualität unseres Kaffees zeigt sich jetzt auch im modernen und ansprechenden Verpackungsdesign. Was uns besonders freut: Passend zur Fairtrade-Kampagne zum Tag des Kaffees können wir dir zwei **BARISSIMO Fairtrade-Kaffees** anbieten. Für den fairen Kaffeegenuss – nicht nur am Tag des Kaffees!



**ENTDECKE  
DIE NEUE  
BARISSIMO  
VIELFALT**

NUR NUR NATUR

# VON MUTTER NATUR FÜR DICH.

LERNE DIE  
MENSCHEN  
KENNEN, DIE  
HINTER  
NUR NUR NATUR  
STEHEN

Nur Nur  
NATUR

BIO, DAS WEITER GEHT

Schon gekostet? Unsere Bio-Marke NUR NUR NATUR erfüllt **höchste Bio-Standards** zum **Original ALDI Preis**.

Hochwertige Rohstoffe, schonende Verarbeitungsverfahren und ursprüngliche Zutaten wie Ur-Getreidesorten, kaltgepresste Öle, nicht-homogenisierte Milch oder Meer- und Steinsalz garantieren dir ein unverfälschtes und pures Geschmackserlebnis. So gut schmeckt nur die Natur!



NUR NUR  
NATUR  
Bio-Heujuwel  
Käse am Stück,  
200 g

NUR NUR  
NATUR  
Bio-Frisch-  
milch  
3,8 %, 1 l



NUR NUR  
NATUR  
Bio-Tomaten-  
ketchup  
250 ml

JETZT NEU

Nur Nur  
**NATUR**

BIO, DAS WEITER GEHT

Nur erlesene  
Zutaten  
Schonende  
Herstellungsverfahren  
Lange Teigführung  
Natursauerteig  
Ohne Bäckerhefe



Volles Korn,  
voll natürlich,  
voller Geschmack.



NATURLAND  
ZERTIFIZIERT



ALDI-SUED.DE/  
NUR-NUR-NATUR



# ARTENVIELFALT BEIM EINKAUF FÖRDERN.

Naturland baut mit unserer exklusiven Unterstützung das Förderprogramm Artenvielfalt auf. Auch du möchtest etwas tun? Achte auf das Label „Für mehr Artenvielfalt“\*.



1

Produkt mit Label „Für mehr Artenvielfalt“ kaufen



2

Naturland Landwirt:innen unterstützen



3

Artenvielfalt fördern



Durch die Beratung von Naturland können Naturland Landwirt:innen effektiv weitere Maßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt umsetzen.

\*Jedes Naturland zertifizierte Bio-Produkt bei ALDI trägt zusätzlich das Label „Für mehr Artenvielfalt“ (sowohl NUR NUR NATUR Produkte als auch Naturland-zertifizierte GUT BIO Produkte).

## GEZIELT FÖRDERN.

Alle Naturland Landwirt:innen fördern bereits durch vielfältige Maßnahmen wie z. B. den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide die Artenvielfalt. Durch das Förderprogramm werden sie dabei unterstützt, dieses Engagement noch weiter auszubauen. Das Programm besteht aus mehreren Säulen:

- Datenerhebung und Analyse bisheriger Maßnahmen auf den Höfen
- Beratung und Schulung der Naturland Landwirt:innen
- Finanzielle Unterstützung bei der Umsetzung konkreter Maßnahmen zur Stärkung der Artenvielfalt

**MEHR  
INFOS ZUM  
FÖRDER-  
PROGRAMM**

### LEBENS-RÄUME VON PFLANZEN UND TIEREN VERBESSERN DURCH:

- Klee grasflächen
- Altgrasstreifen
- Hecken
- überwinternde Zwischenfrüchte

## VIDEO ZUR ARTENVIELFALT.

Schau dir an, wie die Maßnahmen umgesetzt werden.



# JETZT BEWERBEN UND **ALDI PRODUKTE** **GRATIS** TESTEN!

## Ausgewählte Highlight-Tests<sup>1</sup>



**Enders  
Gasgrill**



**ANNE M.**



**E-Bike**



## Oder teste unsere vielfältigen Filialprodukte



**JETZT  
CASHBACK  
SICHERN<sup>2</sup>**



Produktabbildungen beispielhaft

**MACH **GUTES** NOCH **BESSER.****

**HIER  
KLICKEN  
UND  
MITMACHEN**

<sup>1</sup>Die Bewerbung zu den regelmäßig wechselnden Produkttests erfordert die Registrierung für den ALDI SÜD Newsletter. Teilnehmer/Gewinner werden per Los ermittelt.

<sup>2</sup>Die Rückerstattung des Kaufpreises ("Cashback") gilt bei wechselnden ausgewählten Testprodukten für eine begrenzte Anzahl an Teilnehmern. Die jeweils aktuellen Testprodukte und die Zahl der Teilnehmer, die den Kaufpreis erstattet bekommen, ist auf [aldi-testerclub.de](http://aldi-testerclub.de) ausgewiesen. Die Teilnehmer müssen neben der Registrierung für den ALDI SÜD Newsletter zusätzlich ein Foto eines ALDI SÜD Kassenbons mit dem zu vertestenden Produkt hochladen. Alle Teilnehmer nehmen zusätzlich an einem Gewinnspiel teil, bei dem die Gewinner per Los ermittelt werden.

<sup>1,2</sup> Teilnahmeberechtigt sind alle volljährigen Personen mit Wohnsitz in Deutschland. Teilnahmezeiträume variieren. Veranstalter der Aktion ist die ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim. Die vollständigen Teilnahmebedingungen, weitere Informationen zum Gewinnspiel, wie auch Informationen zum Datenschutz und deinen Betroffenenrechten findest du auf [aldi-testerclub.de](http://aldi-testerclub.de). Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

REISE-REPORTAGE

# ON TOUR MIT VIER PFOTEN.

ALDI REISEN

BUCH  
JETZT DEINE  
WANDERREISE  
BEI ALDI

Wandern mit Hund macht Spaß, will aber vorbereitet sein. Was empfiehlt **Hundeexperte Martin Rütter**? Wir haben nachgefragt.

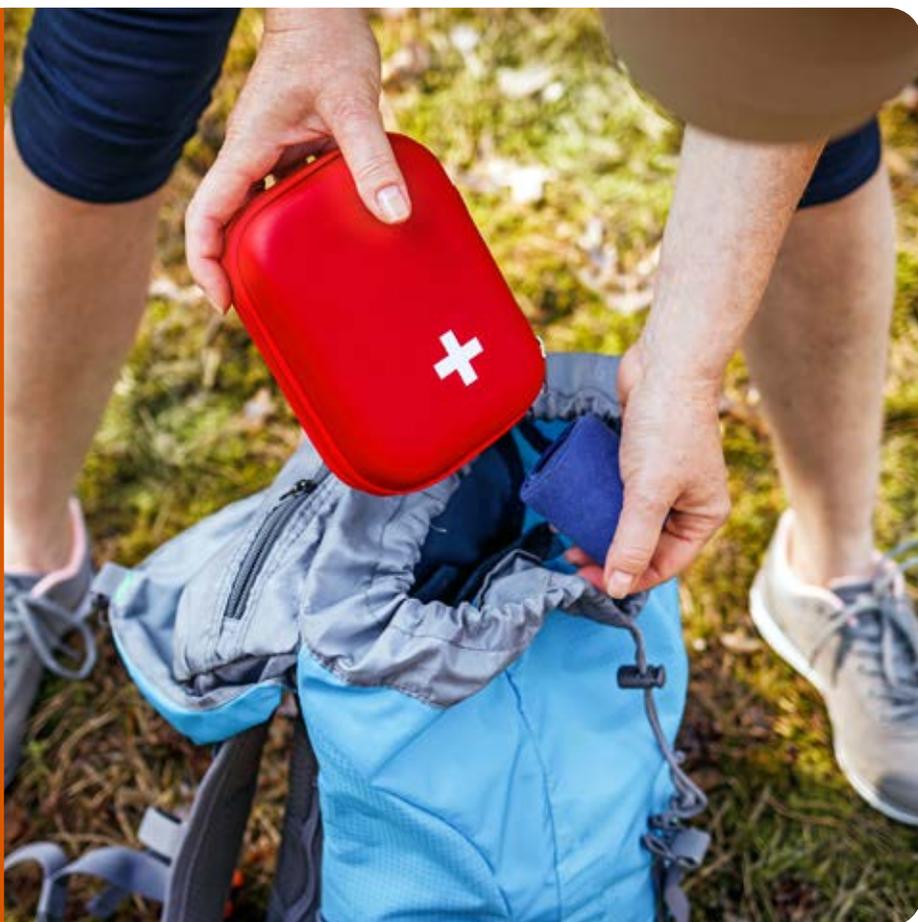


**D** **RAUSSEN UNTERWEGS SEIN**, neue Eindrücke sammeln, die Stille genießen: Mit seinem Vierbeiner wandern zu gehen, macht allen Beteiligten Spaß. Hunde finden es aufregend, neue Wege und Gerüche zu erkunden – und nichts ist schöner für sie, als mit ihren Menschen Zeit zu verbringen. Allerdings ist nicht jeder Hund für eine mehrstündige Wandertour geeignet, sagt Hundetrainer Martin Rütter: „Der Hund sollte es gewohnt sein, längere Strecken zu laufen und eine gute Grundkondition haben.“ Rütter empfiehlt, vorab den Rat eines Tierarztes einzuholen, um etwa eine Ellbogen- oder Hüftgelenkdysplasie auszuschließen. Bei Hunden unter zwölf Monaten ist die Entwicklung der Gelenke noch nicht abgeschlossen, weshalb der Experte von langen Wanderungen abrät.

## EINE GUTE PLANUNG IST WICHTIG.

Hundehalter:innen sollten immer Wegbeschaffenheit und Streckenlänge prüfen. Martin Rütter rät, eher schattige Wege zu nutzen und schmale Pässe und Kuhweiden zu meiden. Wenn die Wanderstrecke durch ein anderes EU-Land führt, sind eine gültige Tollwut-Impfung, z. T. auch Wurmkuren, eine Kennzeichnung mit einem implantierten Mikrochip und ein gültiger EU-Heimtierausweis vorgeschrieben. Am besten, man informiert sich vorab beim Tierarzt, auch darüber, ob der eigene Hund im Ausland ggf. dort unter die dortige Rassehundeliste fällt und nicht einreisen darf.

Ausrüstung:  
Ein Notfallset für den Hund solltest du immer dabei haben, einschließlich Zeckenzange.



## WAS GEHÖRT INS DOGGY-BAG?

Ausreichend Trinkwasser und ein geeignetes Behältnis dafür gehören ins Wandergepäck, ebenso genügend Kotbeutel, eine Erste-Hilfe-Ausrüstung, eine Kuschel- und Notfall-Decke sowie eine Schleppeleine. Mit einem Brustgeschirr lassen sich Hunde auf einer steilen Etappe besser sichern.

## STRESSFREI IN DER SEILBAHN.

Leckerlis sind ein Muss und können unangenehme Situationen für Hunde erträglich machen – z. B. eine Seilfahrt. „Fährt man hinauf, haben Hunde ähnliche Probleme wie wir Menschen und bekommen Druck auf den Ohren“, erklärt Rütter. Dagegen helfen Kau- und Schluckbewegungen. Am besten versorgt man daher seinen Hund während der Fahrt mit harten Leckerchen. Für einige Hunde kann es stressig sein, sich auf engem Raum mit vielen fremden Menschen aufzuhalten. Hier ist es wichtig, den Hund zu schützen und abzuschirmen. In manchen Gondeln müssen Hunde Maulkorb tragen, was im Vorfeld bereits antrainiert sein sollte.

*Legt nach  
langen Etappen  
auch mal einen  
Entspannungstag  
ein!*

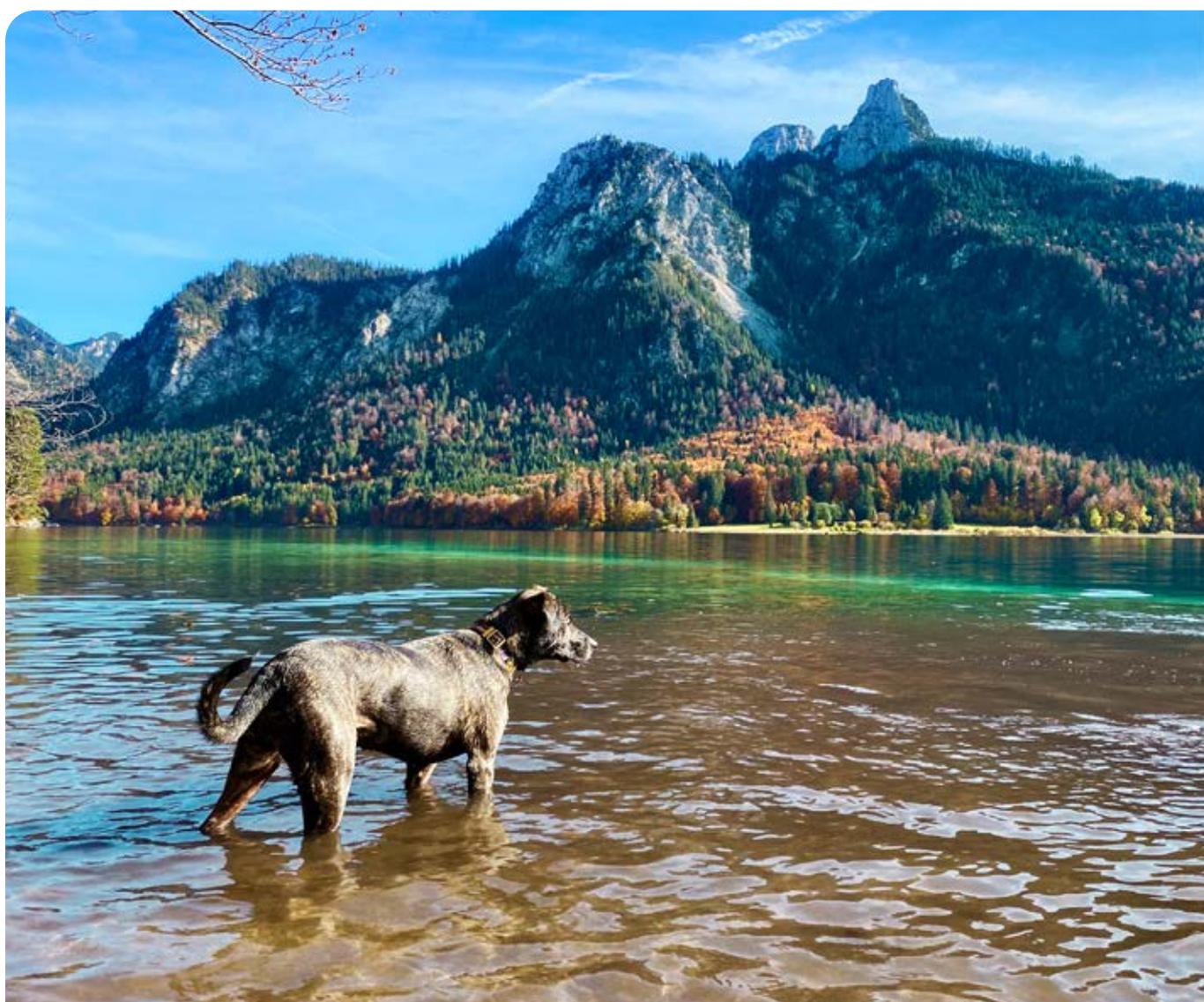
**MARTIN RÜTTER**



**MARTIN  
RÜTTER  
LIVE-TOUR  
ALLE TERMINE  
& TICKETS**

## WO SOLL'S HINGEHEN?

Das Angebot an potenziellen Wanderrouten für Zwei- und Vierbeiner ist groß. In Deutschland ist das sanft hügelige und seenreiche Allgäu für leichtere Touren prädestiniert, es gibt aber auch anspruchsvollere Wege. Im Schwarzwald führt ein kilometerweites Wegenetz durch märchenhafte Wälder mit kleinen Schluchten und leichten Anhöhen. Herausfordernder sind die höheren alpinen Lagen, die mit atemberaubenden Ausblicken belohnen. Wer eine längere Tour plant, dem sei der Alpe-Adria-Trail empfohlen, ein Weitwanderweg durch Österreich, Italien und Slowenien. Also nichts wie los!



Das Allgäu bietet tolle Strecken von leicht bis anspruchsvoll – und immer wieder spektakuläre Ausblicke.

INSPIRATION

# DER BERG RUFT.

Mit der richtigen **Ausrüstung** ist eine Wandertour für Hund und Mensch noch schöner

IM OKTOBER BEI ALDI

NOCH MEHR  
HUNDE-  
ZUBEHÖR

ALDI ONLINESHOP



MR Die Dog  
Collection  
by Martin  
Rütter

Hunde-Tau-  
Spielzeug  
6,99 €<sup>2</sup>



FRESCO DOG FOODS

Trainingssnack, Sorten  
Huhn und Rind, 135 g,  
2,99 €<sup>2</sup>

(Kilopreis 22,15 €<sup>2</sup>)

## REGENSICHER.

Gassi gehen bei jedem Wetter: Der Hunderegenmantel ist wasserdicht, aus reflektierendem Material und lässt sich individuell für deinen Hund anpassen.

MR Die Dog Collection  
by Martin Rütter

Hunde-Regenmantel,  
Größen S, M, L,  
24,99 €<sup>2</sup>





**Yvonne Hoffmann,**  
43 Jahre, KassiererIn,  
ALDI SÜD Lauchringen



**MEIN REZEPT**

# SCHWARZWALD- BURGER

**MEIN PRODUKTTIPP**



**GUT DREI  
EICHEN**  
Schwarzwälder  
Schinken  
200 g

“

Sonntags auf dem Rührei  
oder zu deftiger Braten-  
sauce – ich liebe den  
**Schwarzwälder Schinken**  
von **ALDI SÜD**.

# SCHWARZWALDBURGER

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Für das Hackfleisch:

500 g gemischtes  
Hackfleisch  
100 g Schwarzwälder  
Schinkenspeck  
1 weiße Zwiebel  
1 Ei  
3 TL Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer  
Schnittlauch

### Für die Sauce:

3–5 EL Mayonnaise  
3–5 EL Tomatenketchup  
½ TL Zucker  
1–2 Spritzer Zitronensaft

### Für das Finale:

2 rote Zwiebeln  
4 Salatblätter  
(z. B. Eisbergsalat)  
4 Brötchen  
(z. B. Rosenbrötchen)

---

## SO GEHT'S

- 1 Für den Burger die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit 1 TL Öl goldgelb anbraten. Abkühlen lassen.
- 2 Den Schwarzwälder Schinkenspeck in Würfel schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Ei und die Speckwürfel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

- 3** Den Schnittlauch waschen, klein schneiden und mit den Zwiebeln ebenfalls zu der Hackfleischmasse geben.
- 4** Aus der Masse handflächengroße Burger formen und in 2 TL Pflanzenöl braten.
- 5** Für die Sauce die Mayonnaise, den Ketchup, den Zucker, den Zitronensaft, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.
- 6** Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen, abtropfen lassen und einzelne Blätter ablösen. Die Brötchen aufschneiden.
- 7** Auf die Unterseite des Brötchens 1 Salatblatt, 2 bis 4 Zwiebelringe und ein Burgerpatty legen. Mit Sauce bestreichen. Erneut ein Salatblatt, etwas Zwiebel und Sauce darübergerben. Den Brötchendeckel auflegen.

**TIPP:** Zusätzliche Scheiben Schinkenspeck anbraten und mit je 1 Scheibe Scheiblettenkäse zum Burger geben. So wird's noch deftiger im Geschmack.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 559 / 2337	34,4 g	29,7 g	35,3 g

---

# AUSFLUGSTIPPS.

Herbstzeit ist **Wanderzeit**: schöne Touren in Baden-Württemberg, Hessen und Bayern für kleine und große **Abenteurer:innen und ihre Hunde**

## 1 ÜBER SIEBEN BERGE MUSST DU GEHEN

**Nagold.** An nur einem Tag oder in Etappen kannst du sieben Berge „erklimmen“. Markierte Infostationen erlauben besondere Ausblicke über die Stadt und den herbstlich gefärbten Nordschwarzwald. Ideal für Familien.

[mein-schwarzwald.de](http://mein-schwarzwald.de)



## 2 SANFTMÜTIGER VULKAN

**Vogelsberg.** Europas größtes Vulkangebiet liegt in Hessen! Wo es vor 18 Millionen Jahren noch brodelte, kannst du dir die sanfte Bergwelt des Geoparks Vogelsberg erwandern.

Pfotenfreundliche Hunde-Tour.

[vogelsberg-touristik.de](http://vogelsberg-touristik.de)



## 3 WANDER PARADIESISCH

**Pfronten.** Vorbei an Mooren, Wasserfällen und Bergseen geht's auf der Reichenbachklamm-Tour. 1838 Meter hoch ragt der Hausberg über der Allgäuer Hügellandschaft. Nimm von dort die Breitenbergbahn ins Tal! [pfronten.de](http://pfronten.de)





Gutes für alle.

# UNSERE SCHÖNSTE AUSZEICHNUNG: EUER VERTRAUEN.

ALDI SÜD SAGT DANKE FÜR DIE VIELEN  
ERSTEN PLÄTZE BEIM KUNDENMONITOR®  
DEUTSCHLAND 2023.\*



Und in 18 weiteren Kategorien belegen wir ebenfalls den 1. Platz!\*\* Mehr Infos unter [aldi-sued.de/kundenmonitor](https://aldi-sued.de/kundenmonitor)

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

\*\*Auswahl an Eigenmarken: Platz 1 zusammen mit ALDI Nord und Lidl. Auswahl an Drogerieartikeln: Platz 1 gemeinsam mit ALDI Nord.

Quelle: Kundenmonitor® Deutschland 2023 (www.kundenmonitor.de/23-026-2); ServiceBarometer AG, München

HALLOWEEN

# SÜSSES ODER SAURES?

Wenn verkleidete Kinder fröhlich um die Häuser ziehen, kann es nur einen Grund dafür geben: Halloween. Wir haben die Deko-Ideen rund um das Gruselfest am 31. Oktober.



## GRUSEL-STEINE.

Schöne Deko-Idee, die Spaß macht! Lass deiner Fantasie freien Lauf und gebe gesammelten Steinen ein Gesicht. Du brauchst: flache, glatte Steine und verschiedenfarbige Acrylstifte.

# WIR FEIERN HALLOWEEN.

Du willst eine Halloween-Party machen? Dann brauchst du auch eine stilechte Einladung für deine Freund:innen. Wie wäre es mit einer Fledermaus-Klappkarte?



## DIY-EINLADUNG

SÜSSE UND  
HERZHAFTE  
HALLOWEEN-  
REZEPTE

EINLADUNG ZUR  
GRUSELIGSTEN PARTY  
DES JAHRES  
AM 31.10.  
BEI FAMILIE SCHAUERLICH



## APFEL-BOBBING.

Wer fischt am schnellsten die Äpfel aus dem Wasser? Das lustige Spiel, bei dem man seine Hände nicht benutzen darf, ist an Halloween sehr beliebt.

# EINLADUNGSKARTE FLEDERMAUS

## DAS BRAUCHST DU

- 1x DIN A4 Papier (als Vorlage)
- 1x DIN A4 schwarzes Tonpapier
- Bleistift
- Schere
- 1 weißer Stift, der gut auf schwarzem Papier schreiben kann

## SO GEHT'S

- 1** Ein DIN A4 Papier (als Vorlage) horizontal hinlegen und vertikal in der Mitte falten.
- 2** Das gefaltete Papier wenden, sodass die Öffnung auf der linken Seite ist.
- 3** Die linke Hälfte der Fledermaus mit einem Bleistift aufzeichnen.
- 4** Die Fledermaus an der Kontur entlang ausschneiden. Wenn man das Papier jetzt auffaltet, erhält man eine ganze Fledermaus.
- 5** Die Vorlage auf das schwarze Tonpapier legen, alles nachmalen und ausschneiden.
- 6** Die Fledermausflügel nach innen falten, sodass die Einladungskarte in drei gleichgroße Teile geteilt wird.
- 7** Den individuellen Einladungstext mit dem weißen Stift auf den Bauch der Fledermaus schreiben.

FAMILIENREZEPT

# „FLEDERMAUS“- FLÜGEL

Easy Halloween-  
schmaus: Sehen aus  
wie Fledermausflügel,  
sind in Wirklichkeit  
aber süß-marinierte  
Chicken-Wings.



ZUSAMMEN GEHT ES SO EINFACH



## Würzen

Für 6 Portionen streiche  
ca. 12 Chicken-Wings  
(mit Flügelspitze) mit  
etwas Pflanzenöl ein und  
würze sie kräftig mit Salz  
und Paprikapulver.

# FLEDERMAUS-FLÜGEL

## Glasierte Chicken-Wings

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 kg Hähnchenflügel  
(ca. 12 Flügel,  
mit Flügelspitze)

1 EL Pflanzenöl

2 EL Paprikapulver, Salz

100 ml Grill-Sauce

Honey-BBQ

50 ml Ahornsirup

### UND SO GEHT'S

- 1 Für 6 Portionen streiche ca. 12 Chicken-Wings (mit Flügelspitze) mit etwas Pflanzenöl ein und würze sie kräftig mit Salz und Paprikapulver.
- 2 Verteile die Wings auf einem Blech und backe sie 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze).
- 3 Verrühre 100 ml BBQ-Sauce mit 50 ml Ahornsirup und streiche die Flügel damit von allen Seiten gründlich ein.
- 4 Die Temperatur auf 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) reduzieren und die Wings weitere 20 bis 25 Minuten backen. Fertig!

### NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ  
ca. 402 / 1684

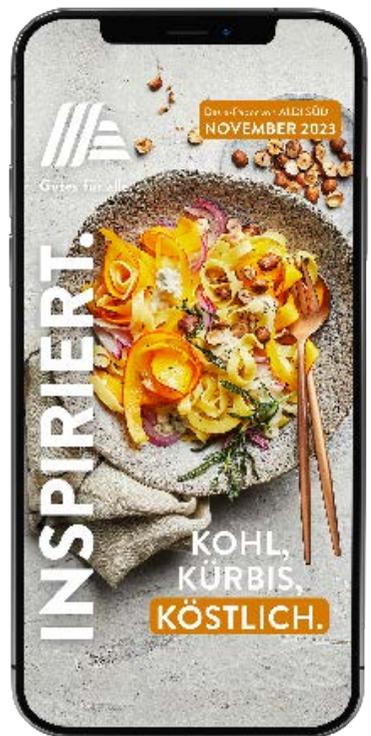
Eiweiß  
13,2 g

Fett  
24,0 g

Kohlenhydrate  
17,5 g

VORSCHAU

# UNSERE THEMEN IM NOVEMBER



## KOHL & KÜRBIS

Frisch vom Feld in die Küche: So habt ihr das **traditionsreiche Gemüse** noch nie gegessen.



## AUSZEIT

**Healthy Hobbies** sind gerade total angesagt. Wir zeigen euch, was dahintersteckt.



## DIY-LATERNE

Bastelt euch aus Papptellern eine süße **Maus-Laterne** für den St. Martinstag.

# 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](http://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](http://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:** **Bildnachweise:** Titelfoto und Intro: Meike Bergmann/raufeld; Apfel & Birne: Meike Bergmann/raufeld; ALDI inspiriert Challenge: Privat; Inspiration: Getty Images; Gib mir Fünf: raufeld; Unternehmen & Verantwortung: ALDI SÜD, raufeld (Illustrationen); Wandern mit Hund: Getty Images (1, 2, 3, 4, 5, 7, 9), Alex Stiebritz (6), Shutterstock (8); Mitarbeiterrezept: raufeld, raufeld (Illustrationen); Familienzeit: Getty Images (1, 2, 3, 4, 5, 6), raufeld (DIY), raufeld (Illustrationen); Familienrezept: raufeld; raufeld (Illustrationen); Vorschau: Meike Bergmann/raufeld, Getty Images, raufeld (DIY); 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.