



Gutes für alle.

Das e-Paper von ALDI SÜD
DEZEMBER 2023

INSPIRIERT.

**SO FÜHLT SICH NUR
WEIHNACHTEN AN.**



ALLE JAHRE WIEDER ...

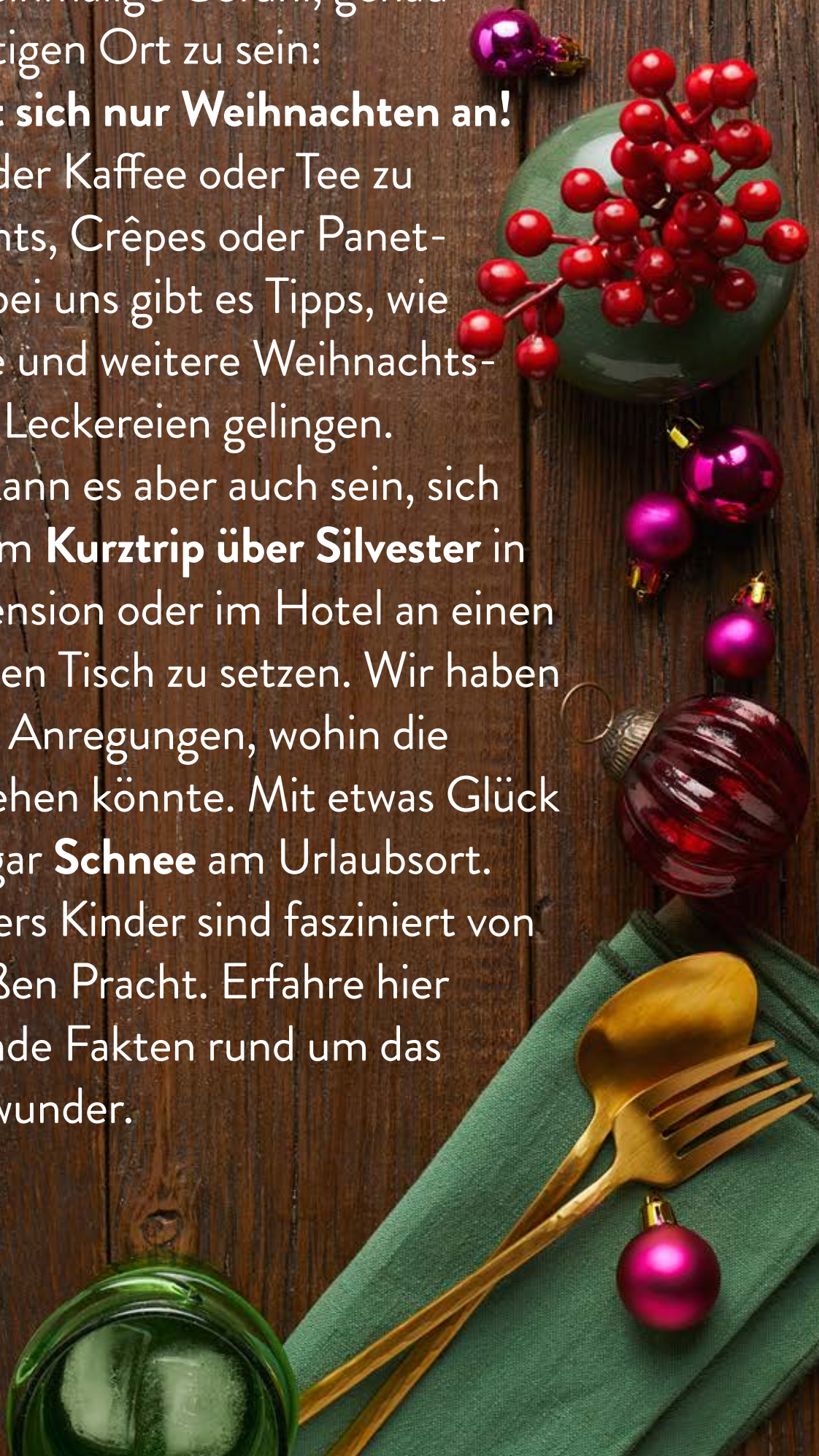
Dieses einmalige Gefühl, genau am richtigen Ort zu sein:

So fühlt sich nur Weihnachten an!

Duftender Kaffee oder Tee zu Croissants, Crêpes oder Panettone – bei uns gibt es Tipps, wie dir diese und weitere Weihnachtsbrunch-Leckereien gelingen.

Schön kann es aber auch sein, sich bei einem **Kurztrip über Silvester** in einer Pension oder im Hotel an einen gedeckten Tisch zu setzen. Wir haben ein paar Anregungen, wohin die Reise gehen könnte. Mit etwas Glück liegt sogar **Schnee** am Urlaubsort.

Besonders Kinder sind fasziniert von der weißen Pracht. Erfahre hier spannende Fakten rund um das Winterwunder.



WEIHNACHTEN

X-MAS- BRUNCH

Mit dem X-Mas-Brunch genießt
du den Weihnachtszauber in kleinen
Häppchen



MIT FISCH

KNÄCKE-RAD
mit Lachs

KNÄCKE-RAD

mit Lachs

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

240 g Mehl	Grobes Salz
80 g Haferflocken	300 g Räucherlachs
½ TL Salz	200 g Frischkäse
1 TL Zucker	100 g Sahne-Meerrettich
1 Päckchen Trockenhefe	1 kleine rote Zwiebel
180 ml Milch	Frischer Dill
5 EL Butter	

UND SO GEHT'S

- 1** Das Mehl, die Haferflocken, das Salz, den Zucker und die Hefe in einer großen Schüssel vermischen. Die Milch und 2 EL geschmolzene und kurz abgekühlte Butter dazugeben und alles mit den Händen zügig zu einem klebrigen Teig vermischen. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2** Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und mit Frischhaltefolie abdecken. Jeweils ein Teigstück auf einem Blatt Pergamentpapier dünn und kreisrund ausrollen.
- 3** Die Teigkreise mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit einem Keksausstecher in der Mitte ein

ca. 3 cm großes Loch ausstechen. Mit je ½ EL flüssiger Butter bepinseln und mit grobem Salz bestreuen.

- 4** Je 1 Teigstück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) 12–15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Vorgang mit den restlichen Teigstücken wiederholen.
- 5** Zum Belegen den Frischkäse und den Meerrettich verrühren. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden.
- 6** Die Knäcke mit der Frischkäse-Creme bestreichen und mit dem Räucherlachs und den Zwiebeln belegen. Mit frischem Dill garnieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 415/1734	10,9 g	21,3 g	42,8 g

PANETTONE- FRENCH-TOAST

mit roter Grütze



20 MIN.



PANETTONE- FRENCH-TOAST

mit roter Grütze

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für die rote Grütze:

500 g gemischte rote
Beeren (tiefgekühlt)
100 g Zucker
4 EL Wasser
50 g Speisestärke
1 Prise Salz
500 ml roter Fruchtsaft,
z. B. Johannisbeer-, Kirsch-
oder Traubensaft

Für die French-Toasts:

2 Mini-Panettone (à 100 g)
2 Eier
150 ml Milch
1 TL Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
2 EL Butter

Außerdem:

4 Kugeln Vanilleeis zum
Servieren

UND SO GEHT'S


- 1** Die Mini-Panettone vierteln.
- 2** Die Eier, die Milch, den Zucker, den Zimt und das Salz verquirlen. In einer großen Pfanne etwa 1–2 EL Butter schmelzen.
- 3** Die Panettonestücke für ca. 3 Sekunden pro Seite in die Milchmischung tauchen. In die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten pro Seite goldbraun braten.

- 4** Für die rote Grütze die Beeren in einem Topf mit dem Zucker vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.
- 5** Anschließend das Beeren-Zucker-Gemisch mit dem Fruchtsaft aufkochen und 5–10 Minuten köcheln lassen.
- 6** In der Zwischenzeit die Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser glatt rühren.
- 7** Die Speisestärke-Mischung langsam in die köchelnde Beerenmischung einrühren und alles für etwa 1 Minute dicklich einköcheln lassen. 1 Prise Salz einstreuen.
- 8** Die Panettone-French-Toasts mit der roten Grütze und Vanilleeis servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 674/2828	11,1 g	19,8 g	112,7 g



 MIT FLEISCH

APÉRO-KRANZ

zum Snacken



APÉRO-KRANZ

zum Snacken

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

200 g Parmigiano Reggiano 100 g Heidelbeeren

50 g Schweizer Käse 150 g Oliven

200 g Brie

100 g Tête de Moine

200 g Mini-Mozzarella

50 g Iberico-Schinken

50 g Black Angus Pastrami

50 g Salami

1 Bund Radieschen

100 g Kirschtomaten

Außerdem:

Frischer Rosmarin zum
Verzieren

Lange Holzspieße

UND SO GEHT'S

- 1** Den Parmigiano und den Schweizer Käse in grobe Würfel und den Brie in Keile schneiden. Den Tête de Moine, den Mini-Mozzarella, den Schinken, die Pastrami und die Salami bereitstellen.
- 2** Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten und die Heidelbeeren waschen. Die Oliven abtropfen lassen.
- 3** Die Käsestücke und die Wurstscheiben im Wechsel mit den Radieschen, den Tomaten, den Oliven und den Heidelbeeren auf ca. 18 Spieße stecken.

- Die Spieße kranzförmig auf einem großen Teller anrichten. Den Rosmarin zwischen die Spieße stecken, um den Kranz zu vollenden.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 548/2281	37,5 g	43,3 g	2,6 g

CROISSANTS, herzhaft gefüllt



MIT FLEISCH

CROISSANTS, herzhaft gefüllt

ZUTATEN FÜR 6 CROISSANTS

1 Packung (340 g)
fertiger Croissantteig
(für 6 Croissants)

200 g Brie oder Camembert

80 g Pistazien

6 Scheiben Serrano-
Schinken

200 g Preiselbeeren

UND SO GEHT'S

- 1** Den Croissantteig ausrollen und die 6 Teigdreiecke lösen.
- 2** Den Käse in dünne, längliche Streifen schneiden. Die Pistazien schälen und hacken.
- 3** Auf jedes Dreieck 1 Scheibe Schinken und 2 Streifen Käse legen. Je 1 TL gehackte Pistazien darübergeben. Die Teigdreiecke von der längeren Seite aus bis zur Spitze hin aufrollen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
- 4** Die gefüllten Croissants im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) 15 – 19 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

5 Die noch warmen Croissants mit den restlichen Pistazien bestreuen.

Tipp: Dazu passt Preiselbeer-Kompott.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 464/1941	18,7 g	25,8 g	37,9 g

REZEPTE
FÜR DEIN
CHRISTMAS-
MENÜ



RAFFINIERT

SPEKULATIUS- CRÊPES

mit Orangen-Sauce

SPEKULATIUS-CRÊPES

mit Orangen-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für die Sauce:

100 g Butter
100 g Zucker
150 ml Orangensaft
2 TL Orangenschale
(fein gerieben)
2 EL Cognac (optional)
1 Mango
2 Orangen

Für die Crêpes:

200 g Mehl
Salz
4 Eier
300 ml Milch
10 Spekulativus-Kekse
1 EL Sonnenblumenöl

Außerdem:

Frische Minze

UND SO GEHT'S

- 1** Für die Sauce die Butter und den Zucker in einer tiefen Pfanne (ca. 25 cm) bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hitze erhöhen und ca. 4 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung gerade anfängt, braun zu werden und zu karamellisieren.
- 2** Den Orangensaft eingießen und die Orangenschale einstreuen. Die Mischung 3–4 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit sie leicht eindickt. Den Cognac (optional) hinzufügen und einige Sekunden lang erhitzen.

- 3** Die Mango schälen, entkernen und würfeln. Die Orangen heiß abwaschen, etwas Schale in Zesten abschneiden. Anschließend schälen und filetieren.
- 4** Für die Crêpes das Mehl, das Salz, die Eier und 2 EL Milch zu einem glatten Teig rühren. Unter ständigem Rühren die restliche Milch hineingießen. 8 grob zerbröselte Spekulatius-Kekse hinzugeben und alles kurz mit einem Mixer pürieren, bis der Teig sehr glatt ist.
- 5** Eine Crêpes-Pfanne mit Sonnenblumenöl einstreichen. Etwas Teig in die Pfanne gießen und kreisrund und sehr dünn verteilen. Für jeden Crêpe den Teig ca. 15 Sekunden von einer Seite goldgelb backen, wenden und weitere 30 Sekunden backen. Aus dem restlichen Teig weitere Crêpes backen.
- 6** Die Crêpes warm mit der Sauce beträufeln und mit den Früchten belegen. Mit Minze, den restlichen zerkrümelten Spekulatius-Kekschen und den Orangenzesten garniert servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 805/3370	15,4 g	36,2 g	99,2 g

INSPIRATION

HAPPY X-MAS



Nicht nur zu Weihnachten können diese kleinen Helfer gute Dienste in der Küche leisten

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

BRATWERK

Die Antihftbeschichtung ist ein echtes Plus beim Alugussbräter mit Deckel. Ob Gans, Gulasch oder Rouladen: Genieße dein Festmahl gebraten, gegart oder geschmort.

CROFTON

Aluguss-Bräter
eckig (ca. 5,2 l) und oval (5,7 l),
rot und schwarz, mit 3-fach-ILAG-
Antihftbeschichtung,
29,99 €²



AMBIANO

Salz- und Pfeffermühle
2er-Set, Edelstahl,
versch. Farben,
9,99 €²



DE'LONGHI

Magnifica S
Kaffeevollautomat,
249 €²

ALDI INSPIRIERT CHALLENGE



Luna P. aus **Bonn** ließ sich von unseren Kürbisrezepten inspirieren und schickte uns ein Bild von ihrem selbst gemachten **Kürbis-Wintersalat mit Käse.**

#ALDI INSPIRIERT MICH

Welches Gericht fühlt sich für dich nach Weihnachten an? Koche es mit ALDI SÜD Zutaten und mach mit bei der ALDI INSPIRIERT Challenge.

So geht's: Maile bis **18.12.2023** dein Rezeptfoto an 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.

EINFACH GEMACHT

GIB MIR 5 MINUTEN ...

Starte heute schon ins Fest mit unserer
weihnachtlichen Frühstücksbowl



LOW BUDGET



FRÜHSTÜCKSBOWL mit Weihnachtsaromen

GUT BIO
Bio-Quark
250 g



Stiftung
Warentest

test



Back Family
Bourbon
Vanilleschote
Aromagehalt:
sehr gut (1,4)
Deklaration:
gut (2,0)

Im Test:
42 Vanilleprodukte
Ermittelt am Produkt
mit MHD: 05.2023
Ausgabe 12/2021
www.test.de

21TM24

BACK FAMILY
Bourbon Vanilleschoten
2 Stück



FRÜHSTÜCKSBOWL

mit Weihnachtsaromen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

30 g Pistazienkerne	1 Vanilleschote
30 g Mandeln	½ TL Zimt
600 g Quark (Magerstufe)	150 g dunkle Trauben
150 g Schlagsahne	4 Weihnachtsplätzchen (z. B. Schokoladenplätzchen)
3 TL Honig	

UND SO GEHT'S

- 1 Die Pistazien und Nüsse hacken und in der Pfanne kurz anrösten.
- 2 In der Zwischenzeit den Quark, die Sahne und den Honig verrühren. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen und zusammen mit dem Zimt untermischen.
- 3 Die Trauben waschen und (nach Belieben) halbieren.
- 4 Die Vanille-Quarkcreme auf vier Schüsseln verteilen und mit den Trauben, den Nüssen und den Pistazien garnieren. Die Weihnachtsplätzchen darüber zerkrümeln.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 442/1847	23,4 g	24,2 g	31,3 g



UNSERE
WEINSCHMECKER
AUSWAHL



**Amarone della
Valpolicella DOCG**
0,75 l



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

WEINTIPP

FESTLICH GENIESSSEN

Unsere Empfehlung für die
Feiertage: Ein schwerer,
italienischer Rotwein

Mit dem **Amarone della
Valpolicella DOCG** holst du dir
ein echtes Highlight ins Haus,
das dein Weihnachtsmenü
festlich begleitet. Der kräf-
tige Rotwein passt mit seiner
Aromenfülle, die von Pflaume
über Dörrobst bis hin zu dunkler
Schokolade reicht, perfekt zu
Wild- und Schmorgerichten. Er
lässt sich aber auch gut über das
Festmahl hinaus genießen.

WEINE
PASSEND
ZUR SAISON
IN UNSERER
WEINWELT

3-4

Monate
trocknen die
Trauben für
den Amarone
vor der Weiter-
verarbeitung.



#HALTUNGSWECHSEL AUF ERFOLGSKURS

Unser #Haltungswechsel für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung schreitet schneller voran als geplant. Hier sind unsere jüngsten Erfolge.

Gut **33%**
des Umsatzes¹ in
unserem Frischfleisch-
sortiment stammen
bereits heute aus den
höheren Haltungs-
formen 3 und 4.

100%
unserer Trinkmilch² wird bereits
im Frühjahr 2024 ausschließlich
aus den höheren Haltungsformen
3 und 4 stammen.

100%
unseres Putenfrischfleischs³ werden wir
bereits ab März 2024 ausschließlich aus
der höheren Haltungsform 3 anbieten.

MEHR ZUM
HALTUNGS-
WECHSEL
FÜR MEHR
TIERWOHL



¹ Bezogen auf den Umsatz (ALDI SÜD) in Deutschland mit Frischfleisch der größten Nutztiergruppen Rind, Schwein, Hähnchen und Pute; ausgenommen (internationale) Spezialitäten und Tiefkühlartikel.

² Trinkmilch der Eigenmarken; ausgenommen sind Markenartikel.

³ Ausgenommen (internationale) Spezialitäten und Tiefkühlartikel sowie Saison- und Aktionsartikel.

SYLVIE MEIS

DEINE STYLES, DEINE MOMENTE.



AUSGEWÄHLTE
TEILE JETZT IM
ONLINESHOP

Gönn dir jetzt in der Vorweihnachtszeit etwas Me-Time. Schlüpf in bequeme Kleidung, koch dir einen Tee und leg die Füße hoch. Das tut gut!

ALDI **ONLINESHOP**

IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD



SYLVIE MEIS
Loungewear Set
(3-teilig),
versch. Modelle
und Größen,
Set 19,99 €²

SYLVIE MEIS – WINTER STYLES

Freu dich auf die neue Sylvie-Meis-Kollektion „Winter Styles“, die ab 4. Dezember exklusiv bei ALDI erhältlich ist. Die hochwertige Loungewear- und Wäschekollektion, mit der rechtzeitig vor den Feiertagen die erfolgreiche Zusammenarbeit der Moderatorin mit ALDI fortgesetzt wird, umfasst neben Pyjamas, Unterwäsche- und Loungewear Sets auch weiche Bademäntel, die zum Einkuscheln einladen.

IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

SYLVIE MEIS

BH, Slip

versch.

Modelle

und Größen,

Damen-BH,

12,99 €²,

Damen-Slips

(2er-Packg.),

9,99 €²



Erhältlich ab 7.12.23 in unseren Filialen

Eltern



Gutes für alle.

DIE WELT NACHHALTIGER ENTDECKEN

MIT **OEKO-TEX® MADE IN GREEN**
GELABELTE BABY-KOLLEKTION*
AUS 100 % BIO-BAUMWOLLE IN
KOOPERATION MIT ELTERN.

OEKO
TEX®

MADE IN
GREEN



Bio
Sweatshirt

9.99**

versch. Modelle
und Farben



Bio
Sweathose

6.49**

versch. Modelle
und Farben



Bio
Wickelbody

7.99**

versch. Modelle
und Farben

* Weitere Informationen zur OEKO-TEX® Zertifizierung unter <https://www.oeko-tex.com/de/unsere-standards/oeko-tex-made-in-green>

** 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. ALDI Nord Deutschland Stiftung & Co. KG, Eckenbergstr. 16b, 45307 Essen. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800 7 234870 zur Verfügung. ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8 002534. | ELTERN® ist ein geschütztes Zeichen der Gruner + Jahr Deutschland GmbH

INSPIRATION

BABY & KIND

Fühlen sich die Kleinen wohl, sind auch die Eltern glücklich. So ist eine tolle Bescherung garantiert.

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

NEU IM SORTIMENT



**MAMIA
Premium
Windeln**
Größe XL 6,
ab 14+ kg,
32 Stück



**MAMIA
Premium
Windeln**
Größe XXL 7,
ab 16+ kg,
30 Stück



ÖKO-TEST

Mamia Premium Windeln,
Größe 4, Maxi 9-14 kg
Im Test: 15 Windeln
2 sehr gut
13 gut

gut

Ausgabe 09/2023

GUT BEWERTET.

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarkenprodukte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass unsere MAMIA Premium Windeln Maxi 4* bei einem Test von ÖKO-TEST mit „gut“ abgeschnitten haben.

*Für ALDI SÜD im Test: „MAMIA Premium Windeln Maxi 4“, ermittelt am Produkt von Fippi S.p.A. (veröffentlicht im Magazin September 2023).

REISE-TIPPS

ALDI REISEN

ENTDECKE
MEHR
REISEN ZU
SILVESTER

KURZTRIPS ZU SILVESTER.

Ob Party, Familienprogramm oder weit weg vom Trubel: Bei unseren Silvester-Reisetipps ist für jeden etwas dabei.

Wer dieses Jahr die Silvesterparty nicht zu Hause feiern will, hat eine große Auswahl: Viele Metropolen gestalten den Jahreswechsel zu einem unvergesslichen Erlebnis. Deutschlands größte Sause mit vielen Liveacts findet am Brandenburger Tor in **Berlin** statt. Wer will, tanzt in den Clubs weiter, und am nächsten Tag locken coole Cafés zum ausgiebigen Katerfrühstück. In **London** wird das offizielle Feuerwerk mitten in der City über der Themse gezündet. **Barcelona** punktet mit milden Temperaturen und einer spektakulären Lichtshow an den Wasserspielen der Font Màgica. Gefeiert wird auch im Viertel Barceloneta am Strand Sant Sebastià – mit Blick auf das vom Feuerwerk erhellte Meer. Typisch spanisch: Um Mitternacht werden zwölf Trauben vernascht, das soll Glück für die nächsten Monate bringen.



An Barcelonas Stadtstrand hat man einen unverstellten und besonders schönen Blick auf das Silvesterfeuerwerk.

FAMILIENFREUNDLICHES SILVESTER.

Für Kinder ist Silvester ein magisches Fest, in vielen Städten erwartet die Kleinen ein tolles Programm. In **Wien** können Familien das alte Jahr schon einen Tag früher ab 14 Uhr vor dem Rathaus mit einer Open-Air-Disco und vielen Food-Ständen verabschieden. Auch **Innsbruck** bietet bereits am 30. Dezember ein speziell auf Kinder abgestimmtes Programm. Am 31. Dezember verwandeln dann bunte 3D-Projektionen die historischen Fassaden in riesige Leinwände – ein tolles Erlebnis für große wie kleine Besucher:innen.

Bunte 3D-Projektionen zeichnen farbenfrohe Bilder auf Innsbrucks spätmittelalterliche Altstadt.



Viele Familien- oder Themenhotels in Freizeitparks locken mit Silvester-Arrangements und Kinderpartys. Der **niederländische Ferienpark Slagharen** zum Beispiel liegt nur wenige Kilometer von der deutschen Grenze entfernt. Hier übernachten Familien in Haciendas und Cottages und feiern wie im Wilden Westen.

SILVESTER OHNE TRUBEL.

Du willst lieber ruhiger ins neue Jahr gleiten? In einigen deutschen Städten mit historischem Kern wie z. B. **Tübingen** oder **Quedlinburg** sind private Feuerwerke in der Altstadt verboten. Die österreichische Mozartstadt **Salzburg** verabschiedet das alte Jahr mit einem zentralen Feuerwerk auf der Burg. Abgesehen davon sind auch hier Böller und Raketen tabu. Dafür kannst du z. B. im Festspielhaus oder im Schloss Mirabell klassischen Neujahrsklänge lauschen. Sterne statt

Wandern am Neujahrstag: Vom Mönchsberg in Salzburg bietet sich ein herrlicher Blick auf Altstadt und Festung.



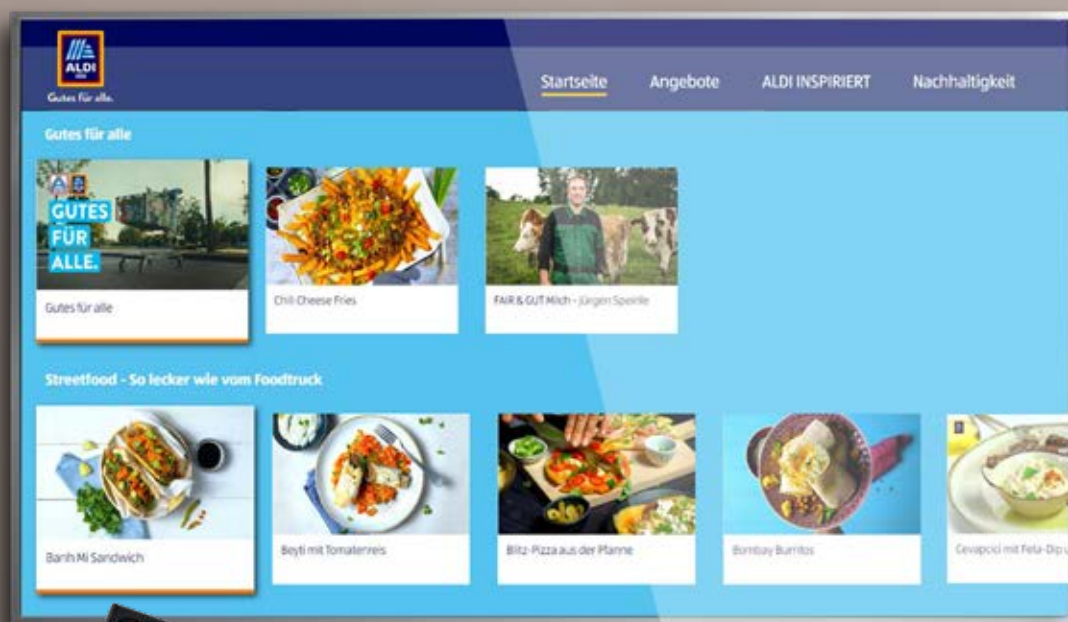
Feuerwerke funkeln im verschneiten Nationalpark **Harz**, der zu den dunkelsten Regionen in Deutschland gehört. Mit etwas Glück siehst du vom Wurmberg aus sogar die Milchstraße. Ruhig und entspannt lässt sich auf der autofreien Ostseeinsel **Hiddensee** feiern. Hier ist nur an einem Ort Böllern erlaubt, im Seglerhafen Kloster. Am Strand hörst du nur das Rauschen vom Meer und das Knirschen des Sandes.



Gutes für alle.

ALLES AUF DEM **SCHIRM** MIT ALDI.

JETZT NEU: **DIE ALDI SÜD TV-APP.** LECKERE
KOCHVIDEOS, TIPPS & TRICKS ZU NACHHALTIGKEIT
UND VIELE WEITERE INSPIRIERENDE THEMEN.



Jetzt auf Samsung Smart-TV oder
Amazon Fire TV Stick downloaden.

erhältlich bei
amazon **SAMSUNG**

INSPIRATION

GESCHENKE

Aufgeregte Erwartung, leuchtende Kinderaugen und glückliche Gesichter bei Jung und Alt – so fühlt sich nur Weihnachten an!

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



GENIAL MEDIAL

Shoppen, E-Mails checken, Musik hören – bequem von der Couch aus.



—
medion

**AKOYA S17413
LAPTOP**

Intel® Core™ i5-1235U Prozessor,
8 GB DDR4
Arbeitsspeicher,
512 GB PCIe SSD
599 €²

—
PLAYLAND

Holz-Klettergerät,
ab 2 bzw. 3 Jahren,
39,99 €²



—
Damenpullover

100 % Kaschmir, versch.
Modelle/Farben, Größen:
S (36/38) – L (44/46),
44,99 €²



TIPPS FÜR WEIHNACHTEN

FREU DICH WIE EIN KIND.



Sich wie ein Kind auf Weihnachten freuen!
So lässt du das Gefühl – auch wenn du
erwachsen bist – wieder aufleben.



WEIHNACHTS- FILME GUCKEN

1

Ob „Drei Nüsse für Aschenbrödel“, „Kevin – allein zu Haus“ oder „Tatsächlich ... Liebe“ – jede:r von uns hat diesen einen Lieblingsfilm, der nostalgische Gefühle hervorruft. Nimm dir einen Abend Zeit dafür!



2 KEKSE BACKEN

Lade deine Freund:innen oder Verwandten zum Plätzchenbacken ein – beim Kneten und Verzieren könnt ihr euch mit bekannten Weihnachtssongs so richtig schön in Adventsstimmung bringen.

3 LASS RITUALE AUFLEBEN!

An welches Weihnachtsritual von früher erinnerst du dich besonders gerne? Habt ihr zusammen gesungen, gebacken oder sogar gewichtelt? Baue dieses oder ein neues in deine Weihnachtsvorbereitungen mit ein.



JAHRES-PAKETE

NOCH MEHR SPEED & NOCH MEHR DATEN!³

JAHRES-PAKET XS ¹	JAHRES-PAKET S ¹	JAHRES-PAKET L ¹
20 GB inkl. 5G ²	80 GB inkl. 5G ²	160 GB inkl. 5G ²
FLAT Minuten & SMS	FLAT Minuten & SMS	FLAT Minuten & SMS
69,99 €/365 Tage ¹	99,99 €/365 Tage ¹	149,00 €/365 Tage ¹

Nur bis 31.12.23 in deiner ALDI Filiale und der ALDI TALK App.

- Jahres-Pakete XS, S, L:** Buchbar zum Basistarif (Starter-Set einm.: 9,99€). Bei ausreichendem Guthaben wird das Paket erneut aktiviert, wenn keine Abbestellung zum Ende der Laufzeit erfolgt. Nach Ablauf des ersten Vertragsjahres jederzeit kündbar. Enthalten: Gespräche und SMS innerhalb Deutschlands und im EU-Ausland. Ohne Sonderrn., (Mehrwert-) Dienste. EU-weite Daten-Flatrate mit 20 GB bei Jahres-Paket XS, 80 GB bei Jahres-Paket S und 160 GB bei Jahres-Paket L stehen ab dem Zeitpunkt der Aktivierung vollständig zur Verfügung. Nicht genutztes Datenvolumen verfällt am Ende der Laufzeit. Maximale Geschwindigkeit bis zum Verbrauch des Datenvolumens 50 Mbit/s im Download und 25 Mbit/s im Upload, danach bis zum Ende der Laufzeit max. 64 kbit/s. Bei den angegebenen Geschwindigkeiten handelt es sich jeweils um die technisch mögliche Maximalgeschwindigkeit. Die tatsächlich und durchschnittlich erreichte Geschwindigkeit kann davon abweichen und ist u.a. abhängig vom Endgerätetyp und Netzausbaugebiet. 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.
- Die 5G-Technologie ist nur in Gebieten mit 5G-Netzabdeckung und nur mit kompatibler Hardware nutzbar. Ansonsten erfolgt die Nutzung über 4G/LTE mit bis zu 50 Mbit/s im Download und 25 Mbit/s im Upload.
- Die 5G-fähigen Jahres-Pakete enthalten mehr Datenvolumen sowie eine deutlich höhere Maximalgeschwindigkeit (bis zu 50 Mbit/s im Download und 25 Mbit/s im Upload) im Vergleich zu den bisherigen Jahres-Paketen: Jahres-Paket XS (alt) 15 GB für 59,99€, Jahres-Paket S (alt) 60 GB für 99,99€ und Jahres-Paket L (alt) 120 GB für 149€ (alle Preise pro 365 Tage).

Giampiero Di Stefano, 29 Jahre,
Filialleitung ALDI SÜD Köln-
Rodenkirchen



MIT ALKOHOL



MEIN REZEPT

GIAMPIEROS SILVESTERDRINK

MEIN PRODUKTTIPP



Prosecco Superiore
Spumante
Valdobbiadene
0,75 l

“

Ich mag den Prosecco
Superiore von
ALDI SÜD – er verleiht
Drinks durch sein Prickeln
den gewissen Kick.

GIAMPIEROS SILVESTERDRINK

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

1 Blutorange oder Grapefruit	1 Prise Zimt
2 cl Gin	(nach Geschmack)
4 cl Prosecco	1 Zweig Minze
6 cl Tonic Water	

UND SO GEHT'S

- 1 Die Blutorange (oder Grapefruit) waschen und halbieren, 1 Scheibe abschneiden und beiseitelegen. Den Rest der Frucht gut auspressen. Den Fruchtsaft mit dem Gin verrühren.
- 2 Ein Martini- oder Champagnerglas mit 2–3 Eiswürfeln füllen. Den Gin-Saft hineingeben und mit Prosecco und Tonic Water auffüllen. Je nach Geschmack eine Prise Zimt hineingeben.
- 3 Den Drink mit Minze und Orangenscheibe dekorieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 175/737	2,1 g	0,6 g	22,0 g

AUSFLUGSTIPPS

Magische Lichter, verzauberte Natur und spannende Rätsel – genieße die Weihnachtszeit und Ausflüge mit deinen Liebsten

1 CHRISTMAS-GLITZER

Stuttgart. Bis zum 14. Januar 2024 lädt der Christmas Garden alle Freund:innen funkelnder Magie in den zoologisch-botanischen Garten Wilhelma ein. Bestaune beeindruckende Lichtinstallationen zu magischen Soundtracks. Reservierung empfohlen. wilhelma.de



2 EIS-MAGIE

Garmisch-Partenkirchen. Nur nach eiskalten Tagen zeigt sich die Partnachklamm in einzigartiger Schönheit. Dann kleben an den Eiswänden riesige Eiszapfen – in der Bewegung erstarrt, als hätte Andersens Schneekönigin sie geküsst. Oktober bis Mai von 8–18 Uhr. partnachklamm.de



3 GRAPE-ESCAPE

Guntersblum. Für einen guten Tropfen würden wahre Weinliebhaber:innen vieles tun. Sogar ein Fass aus dem Weinkeller stehlen. Ob nach 60 Minuten die unentdeckte Flucht gelingt, wird sich zeigen. Im Escape Room vom Weingut Domhof darfst du Dieb:in sein. weingut-domhof.de/blog/events/grape-escape



FAMILIENZEIT

WINTER- WUNDER.

Schnee besteht aus vielen kleinen Eiskristallen. Faszinierende Fakten über die weiße Pracht



Schneekristalle gibt es in vielen Varianten – aber immer sind sie sechseckig.

Ca. **4**

Kilometer

pro Stunde ist das Tempo, in dem eine Schneeflocke Richtung Boden schwebt.

Der bisher größte Schneemann der Welt heißt „Riesi“. Er wurde 2020 in der Steiermark (Österreich) gebaut und kam mit 38,04 Meter ins Guinness-Buch der Rekorde.



Shhhh...!

Schnee dämpft Lärm. Die Luft im Schnee sorgt dafür, dass Geräusche verschluckt werden.

DIY-SNOW-FLAKE



KLEINE SCHNEE-SPURENKUNDE



Katze



Hund



Fuchs



Eichhörnchen



Reh



Wildschwein



Krähe



Ente



Huhn

IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD



SCHLEICH

Spielfiguren-Sortiment

versch. Figuren,
ab 3 Jahren,
9,99 €²

DIY SNOW FLAKE

Schneeflocke auf Leinwand

DAS BRAUCHST DU:

weiße Leinwand
(z.B. DIN A4)

Acrylfarbe (z.B. Dunkelblau,
Hellblau, Weiß)

Schwämmchen

Washitape

Glitzer

UND SO GEHT'S



- 1** Beklebe die Vorderseite deiner Leinwand mit Washitape, so dass eine Schneeflocke entsteht. Beginne mit einem kleinen waagerechten Streifen und einem langen diagonalen Streifen in der Mitte. Klebe nun weitere Streifen schräg über den Mittelpunkt.



- 2** Fülle die Farben (z.B. Dunkelblau, Hellblau und Weiß) in ein Behältnis. Vermische die Farben nach Belieben, bis du deinen gewünschten Farbton erhältst.

Tupfe nun mit einem Schwamm die Farbe auf die Leinwand. Tipp: Werde an den Ecken dunkler und zur Mitte hin heller, das gibt einen schönen und lebendigen Effekt.



3 Den Glitzer vorsichtig auf die noch feuchte Leinwand streuen.



4 Wenn die Farbe getrocknet ist, kannst du vorsichtig das Washitape abziehen. Fertig ist dein selbst gemachtes Schneeflocken-Gemälde.

FAMILIENREZEPT



RENTIER- PLÄTZCHEN

Bunte Nasen, frohes Fest:
eine niedliche Back-Idee
für deinen Plätzchenteller



ZUSAMMEN GEHT ES SO EINFACH



1. Schritt

125 g weiche Butter,
60 g Zucker und 250 g
Mehl und das Mark einer
Vanilleschote zu einem
glatten Teig kneten und
in Folie gewickelt ca.
30 Minuten kühl stellen.

RENTIER-PLÄTZCHEN

mit bunten Schokolinsen

ZUTATEN FÜR CA. 20 KEKSE

1 Vanilleschote	24 bunte Schokolinsen
125 g Butter	
60 g Zucker	
250 g Weizenmehl Type 405	
1 Prise Salz	
100 g dunkle Schokolade	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die warme Butter mit dem Zucker, dem Vanillemark und dem Mehl zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer großen Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 2** Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen. Ca. 10 cm große Kreise ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °Ober- und Unterhitze) für 12-15 Minuten hellbraun backen.
- 3** In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und langsam in einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige

Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel geben.
Eine kleine Spitze (ca. 2mm) schneiden.

- 4 In die Mitte der Kekse einen Schokoladenfleck machen und je eine Schokolinse daraufsetzen. Über der Schokonase zwei kleine Schokotropfen als Augen platzieren. Für das Geweih mit der Schokolade vorsichtig je zwei Striche mit kleinen Verästelungen malen.
- 5 Die Schokolade trocknen lassen und die Rentierplätzchen hübsch verpackt verschenken oder selbst naschen.

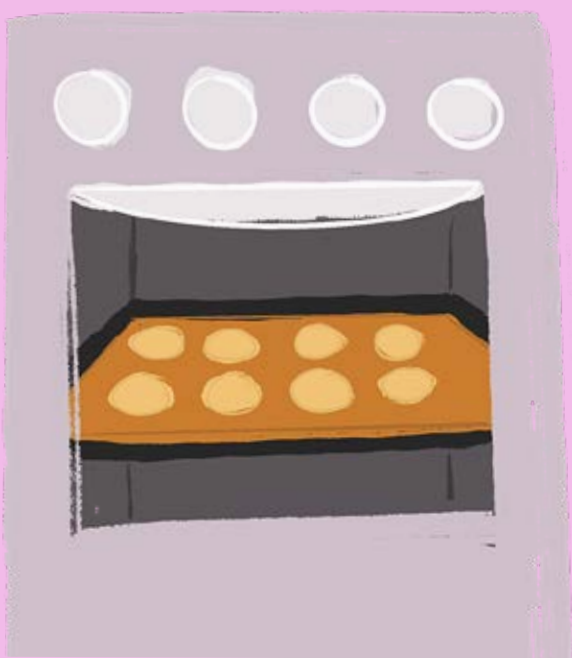
NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 140/584	1,8 g	7,7 g	15,2 g



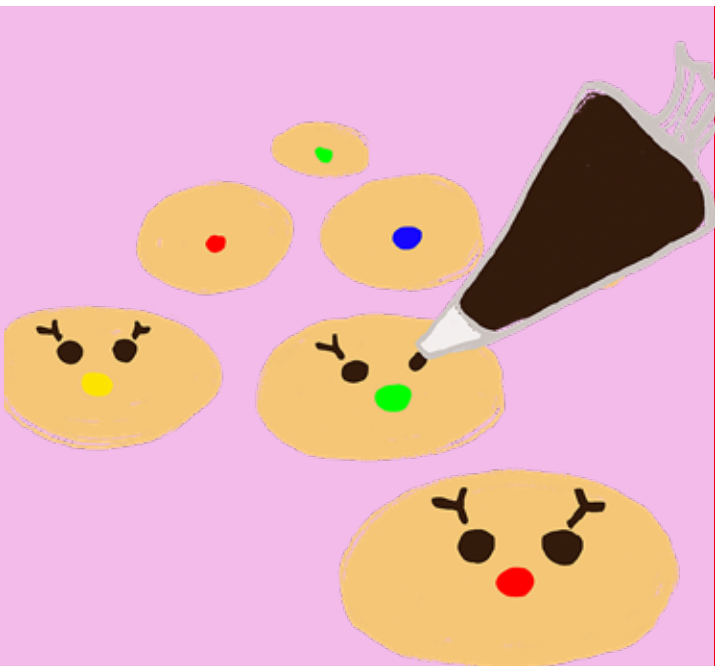
2. Schritt

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Teigkreise (\varnothing 10 cm) ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.



3. Schritt

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) 12–15 Minuten hellbraun backen. Danach auskühlen lassen.



4. Schritt

100 g dunkle Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel geben und den Plätzchen Augen und ein Geweih aus Schokolade aufmalen. Bunte Schokolinsen als Nase aufkleben, fertig!



BACK FAMILY

Streudekore

versch. Sorten: Bunt
Konfetti 65 g, Marshmallows 20 g,
Zuckersterne Winter 60 g

VORSCHAU

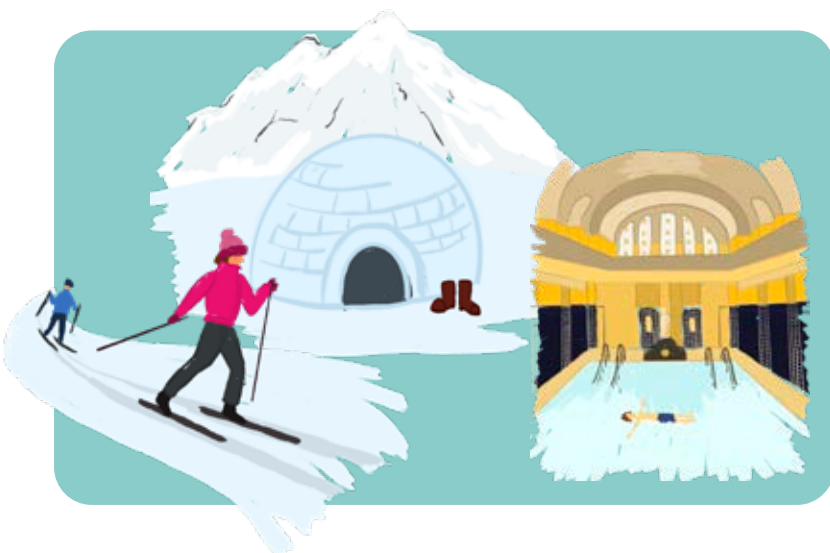
UNSERE THEMEN IM JANUAR



GUTER START
Freu dich auf einfache und köstliche Rezept-Ideen und starte bewusst ins neue Jahr.



MOBILITY TRAINING
Der neue Fitness-trend hält dich und deinen Körper beweglich und flexibel.



RAUS MIT DIR!
Tolle Ausflugstipps, die alles bieten: Action, Abenteuer und Genuss.

ALDI *vents*kalender

TÄGLICH TÜRCHEN ÖFFNEN UND GEWINNEN!

www.aldiventskalender.de/sued

+über
1 Mio.
Sofort-
gewinne

1.12.
bis 24.12.



Abbildungen beispielhaft

HIER KLICKEN & TÄGLICH GEWINNEN¹



+



ZUSÄTZLICH MIT
GLÜCKSLOS AUS DER
FILIALE HAUPTPREISE
SICHERN

Unsere Premiumpartner:

Coca-Cola

FAMILIOTEL[®]
Praxis-Prävention

WUNSCHGUTSCHEN

SONNEN
STREIFEN

ALDI SPORTS

ALDI TALK

ALDI REISEN

ALDI FOTO

ALDI ONLINESHOP

¹Coca-Cola ist eine eingetragene Schutzmarke der The Coca-Cola Company.

¹Teilnahmezeitraum: 1.12. - 24.12.2023. Teilnahme ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland, erfordert die Registrierung für den ALDI SÜD Newsletter. Gewinner:innen werden per Los ermittelt. Für die Teilnahme an der Hauptverlosung vom 1.12. - 24.12.2023 Code eines Aktionsloses oder einen ALDI SÜD Kassenbon auf aldiventskalender.de/sued hochladen.

Versantalter: ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim. Vollständige Teilnahmebedingungen und Informationen zum Datenschutz: aldiventskalender.de/sued.

IMPRESSUM

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

V.i.S.d.P.: Christoph Hauser

Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8002534.

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

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

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

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; Weihnachten: Meike Bergmann/raufeld; ALDI inspiriert Challenge: Privat; Gib mir fünf: raufeld; Haltungsverwechsel: raufeld (Illustrationen); Sylvie Meis: ALDI SÜD; Reise-Tipps: Getty Images (1, 2, 3, 6, 7, 8), shutterstock (4), Innsbruck Tourismus / Danijel Jovanovic (5); Inspiration Geschenke: Getty Images; Tipps für Weihnachten: Getty Images; Mitarbeiterrezept: raufeld; Ausflugstipps: raufeld (Illustrationen); Familienzeit: Getty Images (Illustration), raufeld (Illustration und DIY); Familienrezept: Meike Bergmann/raufeld, raufeld (Illustrationen); Vorschau: Meike Bergmann/raufeld (1), raufeld (2,3); 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.