



Da bin ich mir sicher.

genusswelt

AUSGABE 2
2018

FEINE WEINE

Die edelsten Tropfen zum Feiern und Verschenken.

04

MIT LIEBE GESCHMÜCKT

Festliche Deko, mit Kindern gebastelt, macht doppelt Freude und gibt dem Fest eine individuelle Note.

26

Fröhliche Weihnacht überall

Weihnachten wird in vielen Ländern der Erde als Fest der Liebe, des Lichtes und des Schenkens gefeiert. Die Bräuche dabei sind allerdings unterschiedlich – und mancherorts kurios, wie unsere internationale Rundreise zeigt.

18

Jetzt Einkaufserlebnis auf
meinemeinung.hofer.at

bewerten und einen Einkaufs-
gutschein im Wert von € 300,- oder
tolle Zusatzpreise gewinnen!



FREUDE KOMMT IN VIELEN FORMEN

„Achte auf das Kleine in der Welt, das macht das Leben reicher und zufriedener.“ – Wie recht hatte doch der Schweizer Jurist und Autor Carl Hilty (1833–1909) mit diesem Ausspruch!

Jeder, der schon einmal mit einem liebevoll selbstgebastelten oder einem sorgfältig ausgewählten Geschenk überrascht wurde, weiß, was es bedeutet. Es bringt eine besondere Freude, da es Wertschätzung, Respekt und Liebe ausdrückt. Werte, die gerade zu Weihnachten im Mittelpunkt stehen sollten. Ein paar Anregungen für solch wertvolle und dennoch günstige Geschenke finden Sie in dieser „Genusswelt“-Ausgabe.

Wenn Sie nicht der geborene Bastler sind, müssen Sie trotzdem nicht mit leeren Händen unter dem Weihnachtsbaum stehen. Ein edler Tropfen Wein oder eine hübsch verpackte Flasche Edelbrand können einem wahren Genießer ebenso viel Freude bereiten. Die große Auswahl in der HOFER-Vinothek hält für jeden Geschmack etwas bereit und der günstige HOFER-Preis macht das Schenken auch für jeden erschwinglich.

„Achte auf das Kleine in der Welt“ – dem Anfangszitat folgend, haben wir uns ein wenig in der Welt umgesehen. Wie feiern andere Länder das Weihnachtsfest? Wir haben dazu drei Länder genauer unter die Lupe genommen. Dabei stießen wir auf herrliche Weihnachtsrezepte, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen. Vielleicht haben Sie ja schon lange nach einem etwas anderen Festmenü gesucht und wollen einmal mit einem Hauch von internationalem Flair feiern.

Die Vielseitigkeit der Birne, Gerichte für vier Personen unter 10 Euro und jede Menge gute Tipps finden Sie ebenfalls in dieser Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine harmonische und zufriedene Weihnachtszeit.

Genussvolle Momente wünscht

Ihr HOFER-„Genusswelt“-Team



04
EDLE
TROPFEN



30
GERICHTE
FÜR 4 UNTER
10 EURO



16
BIRNE MAL 3



26
HO HO HO



18
FRÖHLICHE
WEIHNACHT
ÜBERALL

INHALT

AUSGABE 2
2018

- 04** Edle Tropfen
- 16** Birne mal 3 –
traditionell, pikant, anders
- 18** Fröhliche Weihnacht überall –
Weihnachten international
- 26** Ho ho ho – Basteln für Groß und Klein
- 30** Gerichte für 4 unter 10 Euro

Bitte beachten Sie, dass sämtliche in diesem Magazin präsentierten Aktionsartikel, im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment, nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sollten bestimmte Produkte, trotz unserer sorgfältigen Planung, aufgrund unerwartet hoher Nachfrage unter Umständen schon am ersten Aktionstag ausverkauft sein, bitten wir um Ihr Verständnis. Abgabe von Aktions- und Sortimentsartikeln nur in Haushaltsmengen. Kein Flaschenpfand, inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Alle Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge. Wir führen unterschiedliche Verpackungen. In unseren Filialen wird jeweils nur eine Verpackungsart angeboten. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

IMPRESSUM: Herausgeber und Medieninhaber: HOFER KG, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt. **Redaktion/Projektleitung:** HOFER KG, Lunik2 Marketing Services GmbH. **Text, Grafik und Layout:** Lunik2 Marketing Services GmbH, Peter-Behrens-Platz 9, 4020 Linz. **Fotos:** ms. foto.group; Lilli Persson/www.thefoodthetravel.com; gettyimages.com: © islandika; istockphoto.com: © Uniyok, © Aleksandar Nakić, © Papiya Banerjee, © somchai.j, © Elena Medvedeva, © stockdevil, © anilakkus, © Zozodesign, © Alisovna, © Daria Voskoboeva, © Nataniil, © characterdesign; stock.adobe.com: © Roman Samokhin, © ilietus, © azure, © bernardbodo, © patsu. **Foodstyling und Rezepte:** HOFER KG, Manfred Forstner, Manuela Fischer. **Druckerei:** Oberndorfer Druckerei GmbH, Mittergöming 12, A-5110 Oberndorf bei Salzburg.

Edle Tropfen für jeden Geschmack.

Weihnachten – Zeit des Genusses. Da gönnt man sich und seinen Gästen gern einmal etwas Besonderes. Egal, ob Sie ausgezeichneten Wein zum Festtagsbraten oder ein „Verdauungsschnapsel“ reichen, auf die richtige Temperatur kommt es an. Der Geschmack eines Getränkes hängt auch mit dessen Temperatur zusammen. Und natürlich mit der Qualität. Bei HOFER finden Sie rechtzeitig vor dem Fest eine umfangreiche Auswahl hochwertiger Weine, Sekte und Spirituosen – natürlich zum gewohnt fairen HOFER-Preis.

Kaum jemand mag kalten Glühwein oder warmen Prosecco. Jedes Getränk hat einen eigenen Charakter, der bei der richtigen Trinktemperatur am besten zur Geltung kommt. Schade um den edlen Tropfen, wenn ein paar Grade zu viel oder zu wenig seinen Geschmack verändern. Einige Grundregeln helfen Ihnen, die richtige Temperatur zu finden.

ZIMMERTEMPORATUR FÜR ROTWEIN?

So hieß es lange Zeit – doch diese Regel stammt noch aus Tagen, in denen warme Räume ein Luxus waren. Zimmertemperatur hieß damals 16–18 °C, und das kann (bedingt) auch als Faustregel gelten. Junge, sehr fruchtige und elegante Rotweine (z. B. Lenz Moser Rotwein lieblich) haben es lieber kühler (ca. 12–14 °C). Mittelkräftige mit mehr Körper und mehr Tannin Gehalt (z. B. Barolo) entfalten bei 15–18 °C ihr Aroma am besten.

WEISSE MÖGEN'S KÜHL

Bei Weißweinen gilt: Je jünger und trockener, desto kühler. 9–11 °C sind ideal für die ganz jungen Weine. Würzigere (z. B. Gewürztraminer, Sauvignon Blanc) oder reifere Weine bevorzugen 10–12 °C. Halbtrockene mit viel Restsüße schmecken bei 12–14 °C am feinsten. Die Temperatur von Schaumweinen (Sekt, Champagner, Prosecco) sollte zwischen 5 und 7 °C liegen.

SPIRITUOSEN

Aufgrund der Vielfalt kann man hier nur sehr allgemein sagen: Was tendenziell schnell getrunken wird, kann/soll gekühlt werden. Was man nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit der Nase genießen möchte, sollte wärmer sein. Damit hochwertige Fruchtbrände ihre feinen Aromen preisgeben, brauchen sie ca. 15–18 °C, während süße Liköre bei 4–13 °C, je nach Sorte und Geschmack, am besten schmecken.

Gut zu wissen

EISERNE REGELN

... gibt es nicht. Genuss ist so individuell wie Geschmack. Nehmen Sie „Faustregeln“ einfach als Basis und experimentieren Sie ganz individuell selbst mit mehr oder weniger Temperatur, verschiedenen Gläsern oder Zutaten. Die Hauptsache ist: Es schmeckt Ihnen und Ihren Gästen.

GIN IM TREND

Gin, ein Wacholderschnaps, liegt voll im Trend – pur, als Cocktail-Zutat oder als Longdrink „Gin Tonic“, letzterer wird meist mit Eis gereicht. Je weniger Luftbläschen im Eis, desto länger hält es den Drink kühl. Zerstoßenes („crushed“) Eis ist weniger geeignet, da es das Getränk zu sehr verwässert und nicht lange kühl.

GUTES IST NICHT IMMER TEUER

Der Preis sagt noch nichts über die Qualität eines Getränks aus. Bei HOFER gibt es dank kluger Kooperationen etwa edle Weine von Spitzenwinzern und auch Spirituosen zum günstigen HOFER-Preis. Denn Luxus sollte sich jeder gönnen können!

REZEPTTIPPS
UND INSPIRATIONEN



HOFER **genusswelt**
MEINHOFER.AT/GENUSSWELT

Daheim in Österreichs Küchen

Wie gut kennen Sie Österreichs kulinarische Köstlichkeiten? Im Rahmen der Sendungsreihe „**Unterwegs in Österreich**“ tourt der ORF durch das ganze Land und präsentiert in den beiden Sendungen „**Guten Morgen Österreich**“ und „**Daheim in Österreich**“ jede Woche ein anderes Bundesland. Die Reporter sind dazu jeden Tag in anderen Städten unterwegs und entdecken dabei die **regionale Küche vor Ort**. Eine feine Auswahl an **rund 100 Rezepten** dieser kulinarischen Österreichrundfahrt finden Sie ab sofort online in der **HOFER-Rezeptplattform meinhofer.at/genusswelt**.

DAHEIM IN

Österreich



1 LENZ MOSER Prestige Cuvée Carpe diem

Burgenland, trocken

Reife Brombeeren und Kirschen vereinen sich mit Vanille und der saftig-kraftigen Struktur zu einem besonderen Trinkerlebnis. Dieser Wein lässt einen wahrlich den Tag genießen.

0,75-l-Flasche

9,99

13,32/Liter



2 FLAT LAKE Premium Selection

Burgenland, trocken

Wenn Leo Hillinger „Premium“ draufschreibt, ist auch Premium drinnen! Sorgfältig selektionierte, reife Trauben zeigen mit viel Beerenfrucht und elegantem Holz, was der Seewinkel zu bieten hat.

0,75-l-Flasche

9,99

13,32/Liter



3 IBY EMOTION „The Sir“ Cuvée rot

Burgenland, trocken

„The Sir“ besitzt alle Eigenschaften eines Gentlemans. In jeder Hinsicht nobel und vielschichtig, ohne überbordend zu sein. So schön sind reife Beeren mit zarten Röstaromen selten vereint.

0,75-l-Flasche

4,99

6,65/Liter



1

**1 DOMÄNE WACHAU
Grüner Veltliner & Friends**

Niederösterreich, trocken

In der Wachau ist der Grüne Veltliner tonangebend. Aber vereint mit Riesling, Neuburger, Weißburgunder und Co kommt es zu einer Symphonie von Pfefferl, Zitrus und reifem Steinobst.

0,75-l-Flasche

5,99

7,99/Liter

90 von 100 Punkten im

falstaff



2

**2 GRAF VON KREUZEN
Grüner Veltliner**

Niederösterreich, trocken

Adel verpflichtet – in diesem Fall zu Weinviertel-typischem Pfefferl, Marille, Mirabelle, rotem Apfel und feinem Schmelz. Harmonisiert mit fast allem, aber speziell mit Fisch- und leichten Fleischgerichten.

0,75-l-Flasche

3,99

5,32/Liter

90 von 100 Punkten im

falstaff



3

**3 HANS SCHWARZ
Beerenauslese**

Burgenland, süß

So unschuldig das Lämmchen auch dreinschaut – dieser Wein hat es faustdick hinter den Ohren: exotische Früchte, Honig, Karamell, ausgewogene Balance von Süße und Säure.

ab Mo., 19.11.18 erhältlich

0,375-l-Flasche

8,99

23,97/Liter

ab Mo.,
19.11.18

4 RIEDEN SELECTION Riesling

Niederösterreich, trocken-fruchtig
Riesling steht für Mineralität. Und wenn sich diese so schön mit Weingartenpfirsich, Grapefruit, Marille und saftig-frischer Säure verbindet, kommt der Liebhaber ins Schwärmen.

0,75-l-Flasche
4,99
6,65/Liter

5 Weißburgunder

Steiermark, trocken
Dieser steirische Weißburgunder vereint so einiges: Apfel und Birne, kräutrig und grasig, feinen Schmelz und frische Säure – ein toller Trinkwein als hervorragender Speisenbegleiter für Kalb, Geflügel und Lachs.

0,75-l-Flasche
4,49
5,99/Liter

87 von 100 Punkten im **falstaff**

6 FLAT LAKE Silver Weißweincuvée

Burgenland, trocken
Wer einen leichten Weißwein nicht nur zum Genießen, sondern auch als Speisenbegleiter sucht, wird hier fündig. Zitrone, Apfel und Pfirsich verbinden sich mit der dezenten Säure zu einem harmonischen Begleiter – von Antipasti bis zu Meeresfrüchten.

0,75-l-Flasche
3,99
5,32/Liter

7 Spätlese, rot

Burgenland, lieblich
Mit der feinen Süße weiß diese Spätlese mehr als zu überzeugen. Dunkle Beeren unterstreichen die marmeladige Frucht, die perfekt mit dem saftig-weichen Geschmack im Einklang ist. Ein Gaumenschmeichler für alle, die zarte Restsüße schätzen.

0,75-l-Flasche
3,99
5,32/Liter



4



5



6



7

PIKANTER KÜRBISKUCHEN mit Hirtenkäse

ZUTATEN:

1 Pkg. Blätterteig, 400 g Hokkaido-Kürbis, 2 EL Olivenöl, 15 g Butter, 20 g Kürbiskerne, 70 g Hirtenkäse, 5 g Petersilie frisch, etwas Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Blätterteig ausrollen und einen Teller mit ca. 28 cm Durchmesser auf den Teig legen. Mit einem Messer den Teig rund um den Tellerrand abschneiden und zur weiteren Verwendung mit Frischhaltefolie abdecken. Den Kürbis entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Das Öl in einer feuerfesten beschichteten Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) erhitzen. Die Kürbisspalten darin von beiden Seiten anbraten und danach kreisförmig in der Pfanne anordnen. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig auf den Kürbis geben und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der untersten Schiene ca. 30–35 Minuten backen. Pfanne aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig umgekehrt auf einen mit Backpapier belegten Teller gleiten lassen, der Blätterteig sollte nur der Boden sein. Mit Kürbiskernen und Hirtenkäse bestreuen. Mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, noch einmal für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen und fertigbacken. In der Zwischenzeit die Petersilie hacken und auf den fertigen Kuchen streuen.

Gesamtzeit: 1 Std. 10 Min.
Zubereitungszeit: 25 Min., Kochzeit: 45 Min.

mittel **4 Personen**

vegetarisch



Mit etwas Sauerrahm servieren.



1 Grande Alberone Rosé

Italien, halbtrocken

Dieser erlesene Italiener spielt mit Pfirsich, Himbeere, frischen Kräutern und Zitrone. Feine Restsüße und saftige Säure runden das Gesamtpaket ab. Wundervoll zu Salat mit gegrillten Shrimps und Mar-go-Streifen.

0,75-l-Flasche
3,99

5,32/Liter



90 von 100 Punkten im
falstaff



2 Grande Alberone

Italien, trocken

Schmeckt genauso edel, wie er aussieht! Armarenakirsche, Schokolade, Nuss und feine Säure machen den Grande Alberone nicht nur zu einem wunderbaren Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, sondern auch zu einem perfekten Kompagnon, um den Abend genussvoll ausklingen zu lassen.

0,75-l-Flasche
4,99

6,65/Liter



3 SAN ZENONE Rosso Toscana

Italien, trocken

Italienisches Lebensgefühl in einer Flasche! Reife Beeren und milde Würze lassen „la dolce vita“ aufkommen. Ideal zu Schmorgerichten.

0,75-l-Flasche
2,99

3,99/Liter

88 von 100 Punkten im
falstaff

ab Do.,
06.12.18



4 Amarone

Italien, trocken

Die konzentrierte Kraft der getrockneten Trauben aus dem Valpolicella sorgen für ein Fruchtspektakel an Aromen: Vollreife Kirschen, Zwetschken und Waldbeeren werden von Schokolade und zarter Gewürznote umspielt.

ab Do., 06.12.18 erhältlich

0,75-l-Flasche

12,99

17,32/Liter

5 SAN ZENONE Brunello

Italien, trocken

Brunello di Montalcino steht für Sangiovese-Genuss in Reinkultur. Nicht nur Konzentration, sondern Eleganz ist Pflicht! Und so verwundert es nicht, dass Trockenfrüchte, Vanille, Kräuterwürze mit reifen Tanninen und frische Säure verführen.

ab Do., 06.12.18 erhältlich

0,75-l-Flasche

17,99

23,99/Liter

6 Barolo

Italien, trocken

Barolo gilt als König der italienischen Rotweine. Und passend vornehm ist er auch im Geschmack: edler Duft nach Walderdbeere und Veilchen, feine Kräuter- und Holzaromatik, beeindruckende Dichte und Eleganz am Gaumen und kräftiger Abgang.

ab Do., 06.12.18 erhältlich

0,75-l-Flasche

12,99

17,32/Liter

ab Sa.,
24.11.18



1 LUIS FELIPE EDWARDS LFE 900

Chile, trocken

„Höchster“ Genuss aus Chile – ein opulenter, komplexer Wein, der die Frische der Trauben aus den Bergen hervorhebt und feine Noten von Zedernholz und Nüssen des 15-monatigen Ausbaus in französischen und amerikanischen Eichenfässern zeigt.

ab Sa., 24.11.18 erhältlich

0,75-l-Flasche
14,99
19,99/Liter



2 VALDOURO Portwein

Portugal, trocken

Eine Symphonie aus Frucht-, Nuss- und Holzaromen, die sich bei Zimmertemperatur perfekt entfaltet. 19% Vol.

ab Mo., 19.11.18 erhältlich

0,75-l-Flasche
4,99
6,65/Liter

3 WOLF BLASS Shiraz

Australien, trocken

Seit 1966 betreibt Wolfgang Blass sein Weingut in Südaustralien. Und diese Erfahrung spürt man auch im Shiraz, der mit reifer Brombeere, Kirsche und Vanille zu begeistern weiß.

0,75-l-Flasche
4,99
6,65/Liter

4 OLD COACH ROAD Sauvignon blanc

Neuseeland, trocken

Vom ältesten Familienweingut Neuseelands kommt ein Sauvignon blanc, wie er im Buche steht: ein Obstkorb voller tropischer Früchte, duftig und intensiv; vollendet mit frischer, vibrierender Säure.

0,75-l-Flasche
6,49
8,65/Liter



ab Mo.,
19.11.18



5

5 SEUD NA H-ALBA Single Cask Whisky

Mehr als 30 Jahre musste der schottische Single Grain Jahrgangswisky aus den Highlands warten, bis er endlich in die Flasche durfte! Doch es hat sich ausgezahlt – weich, samtig und vielschichtig präsentiert sich die Einzelfassabfüllung nach ihrer jahrzehntelangen Reifung im Eichenfass! In einzeln nummerierten Flaschen abgefüllt. Jede Flasche ein unwiederbringliches Unikat. 46 % Vol.

ab Sa., 01.12.18 erhältlich

0,75-l-Flasche
89,99
128,56/Liter



6

6 CLARKE'S Bourbon Whiskey

Nach mindestens 24 Monaten im neuen Eichenfass wird der Clarke's in die Flasche gefüllt. Nach dieser Reifezeit duftet er fein nach Karamell und Kokos und hat eine so strahlend-gelbe Farbe, dass man dem Sprichwort „Whiskey ist flüssiges Sonnenlicht“* glauben möchte. 40 % Vol.

*George Bernard Shaw

0,7-l-Flasche
8,99
12,84/Liter

ab Sa.,
01.12.18

7 EDELBRAND WILLIAMS/ EDELBRAND ALTE ZWETSCHKE

Egal, ob man sich für den Birnen-Klassiker oder die fassgereifte Zwetschke entscheidet – die Essenz der puren, reifen Frucht wird begeistern! 40 % Vol.

0,5-l-Flasche
9,99
19,98/Liter

8 RIQUET Eierlikör

Bisquitig und vanillig weiß diese dottergelbe Köstlichkeit zu erfreuen. Fast zu schade für die Küche – wobei man ja immer beste Zutaten verwenden soll ... 16 % Vol.

0,7-l-Flasche
3,99
5,70/Liter



7



7



8



1 JOHNSEN Dry Gin

Zitronenschale, Wacholder und ein Strauß Kräuter machen klar: Dieser Allrounder passt! Ob für Gin Tonic, Negroni, Gimlet oder einer Martini-Cocktail ist nur eine Frage des Geschmacks. 37,5 % Vol.

0,7-l-Flasche

6,99

9,99/Liter

88 von 100 Punkten im

falstaff

2 OLIVER CROMWELL Gin

Nicht unumstritten ist die Person Oliver Cromwell, englischer Lordprotektor und Feldherr aus dem 17. Jhd. Der nach ihm benannte London Dry Gin allerdings ist unumstritten viel Gin fürs Geld. Vielschichtig, komplex und mit Aromen von Wacholder bis Zitrone macht er ordentlich etwas her. 37,5 % Vol.

ab Do., 29.11.18 erhältlich

0,7-l-Flasche

8,99

12,84/Liter



3 MONKEY 47 Dry Gin

47 Zutaten, 47 Volumenprozent und selbst nach der 47. getrunkenen Flasche steht fest: dieser Gin ist genial! Vielschichtig und facettenreich, mit klarem Wacholderaroma und verführerischen Zitrusnoten sowie floralen Anklängen. 47 % Vol.

ab Do., 29.11.18 erhältlich

0,5-l-Flasche

37,99

75,98/Liter

4 Bio-Gin

Beste Bio-Rohstoffe und traditionelle Handwerkskunst machen diesen Bio Gin aus. In kleinen Brennblasen destilliert, kommen die Aromen des Wacholders und der Gewürze voll zur Geltung. Zitronig-wacholdrig und puristisch. 40 % Vol.

ab Do., 29.11.18 erhältlich

0,7-l-Flasche

9,99

14,72/Liter



COCKTAIL PINK FLAMINGO

ZUTATEN:

Kerne von 1/4 Granatapfel, Eiswürfel, etwas Limettensaft, 1 cl Weichselsirup, 4 cl Pink Gin, 1/8 Tonic Water, 1 Limettenscheibe

ZUBEREITUNG:

Die Granatapfel-Kerne mit den Eiswürfeln in ein Glas füllen. Limettensaft, Sirup und Pink Gin dazugeben und gut umrühren. Mit dem Tonic auffüllen und mit einer Limettenscheibe garnieren.

 Gesamtzeit: 4 Min.  leicht  1 Glas



Wer keinen Granatapfel hat, kann auch Kirschen oder Erdbeeren verwenden.



5 GORDON'S Pink Gin

Inspiziert durch das Originalrezept von 1880, schafft Gordon's Premium Pink Gin die geschmackliche Balance zwischen erfrischem Dry Gin und der natürlichen Süße aus Himbeeren und Erdbeeren. Zusätzlich überrascht ein Hauch von Johannisbeere. Das pinkfarbene Liquid ist ein echter Blickfang und absolut im Trend. 37,5 % Vol.

ab Do., 29.11.18 erhältlich

0,7-l-Flasche

12,99

18,56/ Liter



6 Bulldog Gin

Der freche Charakter des Gins spiegelt sich nicht nur in seiner Aufmachung wider. Neben Wacholder aus Italien finden in dem Gin auch mehrere exotischere Zutaten wie z. B. Lotusblätter oder „Dragon Eyes“ aus China den Weg zueinander. 40 % Vol.

0,7-l-Flasche

19,99

28,56/ Liter

**ab Do.,
29.11.18**



**1 JACQUES LORENT
Champagner**

Frankreich, brut

Champagner nennt man den König der Schaumweine. Und dieser brilliert mit einem Duft nach Zitronenbrioche und gerösteter Haselnuss, vollem Geschmack und feinem Mousseux. Nicht nur als Aperitif, sondern auch zu Meeresfrüchten und Pasteten ein Genuss.

0,75-l-Flasche

14,99

19,99/Liter

**2 VEUVE CLIQUOT
Champagne**

Frankreich, brut

Ein Champagner für besondere Gelegenheiten! So außergewöhnlich wie die namesgebende Grande Dame und Innovatorin selbst: vielschichtig, erfrischend, mit Quitte, Birne und Brioche. Diese Noblesse lässt einen sofort wissen: Hier ist etwas Besonderes im Glas.

ab Do., 20.12.18 erhältlich

0,75-l-Flasche

34,99

46,65/Liter

ab Do.,
20.12.18



3 Premium Gutssekt

Bei feiner Perlage, viel Steinobst, Birne und Nuss kommt Festtagsstimmung auf. Perfekt als Aperitif und zu Canapés.

0,75-l-Flasche

5,99

7,99/Liter

91 von 100 Punkten Im

falstaff

4 Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante

Mit diesem Spumante aus dem Herzen des Proseccos liegt man richtig! Superiore ist nicht nur die Herkunft, sondern auch die Steinobst- und Kräuteraromatik.

0,75-l-Flasche

5,79

7,72/Liter

89 von 100 Punkten Im

falstaff

5 ROGER D'ANOIA Cava

Perlende Lebensfreude im Glas! Pfirsich, weiße Blüten und Vanille zaubern ein fruchtbetontes Lächeln ins Gesicht. Auch zu Festen und Gerichten mit Obers-Sauce.

0,75-l-Flasche

4,29

5,72/Liter

91 von 100 Punkten Im

falstaff

Genau betrachtet:
**... SCHÜTTELN
WIR DIE BIRN' ...**

Bei den griechischen Göttern war sie ein Fruchtbarkeits-
symbol, die Germanen verehrten sie als „heilig und heilend“,
und die Römer züchteten aus der ursprünglich aus Persien
stammenden Wildbirne bereits mehrere Kultursorten. Funde
aus der Jungsteinzeit bekunden, dass der Mensch sie schon
vor mehr als rund 3.000 Jahren kultivierte. Heute ist die Birne
aus kaum einem Obstkorb wegzudenken. Mehrere tausend
Arten gibt es weltweit. Sehr beliebt sind z. B. die edlen Sorten
„Kaiser Alexander“, „Gute Luise“, „Williams Christ“, „Abate Fetel“
oder „Conference“. Die Frucht aus der Familie der Rosen-
gewächse ist sehr vielseitig verwendbar. Roh gegen den
kleinen Hunger zwischendurch, als mildes Kompott oder als
Gelee oder Chutney zeigt sie ihre süße Seite. Sie passt aber
ebenso gut zu pikanten Speisen wie Wild, Käse, Salat oder
Geflügel. Aufgrund ihres säuerlichen Aromas harmoniert sie
gut mit Gewürzen wie Nelken, Zimt oder Ingwer. Probieren
Sie unsere Rezepte und entdecken Sie ganz schön viel
(Geschmack) in der Birne ...

Quellen (u. a.):
[https://www.online.uni-marburg.de/botanik/nutzpflanzen/
soeren_weiss_alex_ruppel/Geschichte.html](https://www.online.uni-marburg.de/botanik/nutzpflanzen/soeren_weiss_alex_ruppel/Geschichte.html)
<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saisonkalender/juli/birne>



Wer es gerne herzhaft mag, kann gewürfelten und gebratenen Speck in die Suppe streuen.



SELLERIE-BIRNEN-SUPPE

ZUTATEN:

20 g Butter, 1 Sellerieknolle à 500 g, 200 g Kartoffeln mehlig, 1 Stange Lauch, 1/2 Bund Salbei frisch (wahlweise auch tiefgefroren), 450 g Williams Birnen, 125 ml Sauerrahm, etwas Wasser, etwas Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Butter in einem Topf schmelzen, die Sellerieknolle und die Kartoffeln schälen und fein würfelig schneiden. Lauch und Salbei in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Sellerie in der Butter ca. 3–5 Minuten goldgelb rösten. Die Kartoffelwürfel dazugeben, mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist, und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Birnen entkernen, klein schneiden, zum Gemüse in den Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Von der Suppe ca. 250 ml entnehmen, zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Suppe mit dem Sauerrahm verfeinern, wieder zur restlichen Suppe geben und gut umrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gesamtzeit: 45 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min., Kochzeit: 30 Min.

einfach **4 Personen**

vegetarisch

MARINIERTER BIRNEN auf Mini-Brie aus dem Ofen

ZUTATEN:

4 Mini-Brie, 1 Bund Minze frisch (wahlweise auch tiefgefroren), 6 EL Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, 2 Birnen, 2 EL Cashewkerne, 4 TL Honig, etwas Pitabrot als Beilage, etwas Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Brie-Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 12 Minuten backen. Die Minze waschen und fein hacken. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing mixen, die Minze zugeben und anschließend alles kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen und halbieren. Die Birnenhälften in ein Gefäß legen, mit etwas Marinade begießen und zur Seite stellen. Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Den Brie aus dem Ofen nehmen, auf den Tellern verteilen und gemeinsam mit den Birnenhälften anrichten. Anschließend die restliche Marinade darüberträufeln und mit den gerösteten Cashewkernen bestreuen. Zum Schluss den Honig darübergeben und mit Pitabrot servieren.

Gesamtzeit: 45 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min., Kochzeit: 30 Min.

einfach **4 Personen**

vegetarisch



BIRNEN-TARTELETTES

ZUTATEN:

50 g Butter, 40 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillinzucker, 1 Eigelb, 80 g Mandeln gemahlen, 2 EL Weizenmehl, 2 Pkg. Blätterteig, 3 Birnen, 80 ml Honig, 80 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die weiche Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillinzucker vermengen. Danach das Eigelb zugeben, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Mandeln und das Mehl unterheben und zur Seite stellen. Mit einem runden Ausstecher vom Blätterteig 12 Teigstücke mit ca. 11 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 3 Teigstücke aufeinanderlegen und mit einem kleineren Ausstecher (ca. 10 cm Durchmesser) einen Ring in die Teigstücke drücken, sodass sich die Ränder des Teiges leicht aufstellen, der Teig aber nicht durchstoßen wird. Auf die Tartelettes die Butter-Mandel-Masse auftragen und ebenmäßig verstreichen. Die Birnen waschen, trocknen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und diese als letzte Schicht auf den Tartelettes verteilen. Honig und Wasser mischen und die Birnentartelettes mit der halben Menge bestreichen. Die Tartelettes für ca. 15 Minuten backen, mit der restlichen Honig-Wasser-Mischung bestreichen und für weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Gesamtzeit: 50 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 30 Min.

einfach **4 Stück**

FRÖHLICHE WEIHNACHT ÜBERALL



Fröhliche Weihnacht überall



Nikolaus und Krampus, Christkindlmarkt, Kekserbacken – das ist in Österreich untrennbar mit der Advent- und Weihnachtszeit verbunden. Doch wie sieht es anderswo auf der Welt aus? Kommen Sie mit uns auf eine vorweihnachtliche Rundreise durch Amerika, Brasilien und Schweden. Wir haben uns die dortigen Festtage ein wenig näher angesehen und sind dabei auf Erstaunliches und Kurioses gestoßen.

Was kennzeichnet Weihnachten, quer über Kontinente und Kulturen hinweg? Nun, es ist fast überall ein Fest der Familie und des Schenkens – und Licht spielt eine große Rolle. Schon unsere germanischen Vorfahren feierten zur Winter Sonnenwende (21. Dezember) die Wiedergeburt des Lichtes. Ab da werden die Tage wieder länger und die Natur als Grundlage des Lebens erwacht. Während in christlichen Religionen die Geburt Jesu („Licht der Welt“) gefeiert wird, zelebriert man auch in anderen Religionen (z. B. Hinduismus) den Sieg des Lichtes über die Dunkelheit.

X-MAS IN AMERIKA

In Amerika ist ein Weihnachtsfest („Christmas“ oder kurz: „X-Mas“) ohne Licht unvorstellbar. Die Amerikaner investieren Unmengen an Zeit und Geld in funkelnde, glitzernde Weihnachtsdekoration. Bunte Lichterketten, Weihnachtsmänner in allen Variationen und fantasievolle Leuchtfiguren schmücken Häuser und Gärten. Am 24. Dezember trifft man sich schon in geselliger Familienrunde, aber richtig gefeiert wird erst am 25. Dezember. Zu den Kindern kommt Santa Claus, der Weihnachtsmann auf seinem Rentierschlitten. Er rutscht durch Schornsteine, um Geschenke in aufgehängte Strümpfe zu stecken.

In den letzten Jahren hat sich in den USA eine kuriose Tradition entwickelt, die auch auf England und Europa überschwappt: die „Ugly Christmas Sweater“ („hässliche Weihnachtspullover“). Je kitschiger, verrückter und bunter, umso begehrt sind die Pullis. Man posiert damit auf Familienfotos oder trägt sie stolz zur Arbeit.

BRASILIEN FEIERT „NATAL“

Weihnachten fällt in Brasilien in die Zeit der Sommerferien. Bei Temperaturen um die 35 °C kann man „Papai Noel“, den brasilianischen Weihnachtsmann, schon mal in roter Badehose beim Jetski-Fahren auf dem Meer sehen. Da es in Brasilien kaum Tannen gibt, werden Palmen oder Bananenstauden weihnachtlich aufgeputzt. Viele Bräuche wurden von deutschen Einwanderern übernommen und in die brasilianische Kultur integriert. So findet auch die Bescherung am 24. Dezember statt. Ein üppiges Festmahl und der Besuch der Mitternachtsmette gehören dazu. Anschließend wird bis in die frühen

Morgenstunden gefeiert und Weihnachten mit farbenfrohen Feuerwerken, Tänzern und Gesang zelebriert. Tags darauf geht das Feiern weiter – mit dem gemeinsamen Verzehren der Reste, mit Verwandtenbesuchen oder mit Grillen am Strand. Am zweiten Weihnachtsfeiertag müssen die meisten Brasilianer bereits wieder arbeiten.

DIE KOBOLDE KOMMEN

Anders als in Brasilien hält in Schweden die Feststimmung besonders lange an. Im Oktober werden die ersten Dekorationen besorgt. Mit der Adventzeit starten viele „kleine“ Feiertage, z. B. am 13. Dezember das „Lucia-Fest“. Weißgekleidete Mädchen („Lichterkönigin“) mit einer Lichterkrone am Kopf führen Umzüge an und sollen Licht und Freude in die dunkle Jahreszeit bringen. Am 23. Dezember gibt es den „kleinen Weihnachtsabend“ mit letzten Vorbereitungen für den wichtigsten Festtag, den Heiligen Abend am 24. Dezember. Die Feier beginnt meist um Punkt 15:00 Uhr. Dann sieht fast ganz Schweden fern. Seit 1960 wird um diese Zeit „Donald Duck“ (schwed.: „Kalle Anka“) ausgestrahlt, und kaum eine Familie verpasst das. Nach Kaffee und Kuchen oder nach dem Festessen („Julbord“) geht es an die Bescherung. Die Geschenke für die Kinder bringen drei kleine Kobolde (Tomtebisse, Tomte und Nisse) auf einem Rentierschlitten, denen die Kinder Milchbrei vor die Tür stellen, um sie gütig zu stimmen. Wegen der langen Winterferien gehen die Festivitäten bei Verwandtenbesuchen oft weiter. Der 6. Jänner ist der nächste Feiertag („Trettondedag jul“, 13. Weihnachtstag), und auch der 13. Jänner wird vielerorts noch einmal gefeiert. Der Baum wird geplündert und danach aus dem Fenster geworfen. Dieses Fest heißt „Knut“ – und markiert das offizielle Ende der Weihnachtszeit in Schweden.

Wie und wann Sie persönlich Weihnachten feiern mögen – bei HOFER finden Sie alles, was Sie dazu brauchen, zum bekannt günstigen HOFER-Preis.

Viele weihnachtliche Rezepte finden Sie online auf unserer Rezeptplattform.

REZEPTTIPPS
UND INSPIRATIONEN



HOFER **genusswelt**
MEINHOFER.AT/GENUSSWELT

Quellen (u. a.):

www.info-usa.de/weihnachten-in-amerika/; www.usa-kulinarisch.de/esskultur/weihnachten-neujahr/; <https://reisenexclusiv.com/so-feiert-brasilien-weihnachten/>; <https://entre-duas-culturas.de/brasilianische-weihnachten-natal-no-brasil/>; www.elchburger.de/schweden-weihnachten/; <https://hejsweden.com/weihnachten-in-schweden-essen-trinken-traditionen/>; www.bereisediewelt.de/skurriile-weihnachtsbraeuhe/; www.news.at/a/weihnachten-skurriile-braeuhe

Die ausgefallensten Bräuche

MEXIKO RETTICHKRIPPEN IN MEXIKO

Kurz vor Weihnachten kann man in der mexikanischen Stadt Oaxaca Krippen und andere Kunstwerke bestaunen – die allesamt aus Rettich geschnitzt sind. Diese Tradition soll seit über 100 Jahren an die Kultivierung des Gemüses erinnern.

POLEN ZUSATZGEDECK IN POLEN

Am Heiligen Abend wird in Polen immer für eine Person mehr gedeckt. Damit wird einerseits der Verstorbenen gedacht, andererseits für einen möglichen, unerwarteten Gast vorgesorgt. Da das Christkind auf einem Esel kommen soll, wird für diesen etwas Heu unter den Christbaum gelegt.

NORWEGEN HEXENBESEN IN NORWEGEN

Aus der Zeit des Hexen- und Geisterglaubens hat sich ein Brauch in Norwegen bis heute gehalten: Zu Weihnachten verstecken manche Norweger immer noch ihre Besen, um zu verhindern, dass Hexen auf der Suche nach einem „Reitertensil“ ins Haus kommen und Unheil mitbringen.

ITALIEN BEFANA IN ITALIEN

Ebenfalls eine Hexe, aber eine erwünschte, hat sich in einigen Gegenden Italiens tapfer gegen den auch dort aufkommenden Weihnachtsmann gehalten. Der Legende nach hat die „Befana“ am Heiligen Abend den Stern von Bethlehem verpasst. Daher fliegt sie auf der Suche nach dem Jesuskind in der Nacht von 5. auf 6. Jänner durch die Lüfte. Bei dieser Gelegenheit bringt sie braven Kindern Geschenke und schlimmen Kindern Kohlen.

NORWEGEN ISLAND UND SEINE TROLLE

In den letzten 13 Tagen vor Weihnachten erscheinen nachts die „Jólasveinar“, kleine, boshafte Trolle. Früher kamen sie – jede Nacht ein anderer –, um Schabernack zu treiben, doch heute bringen sie kleine Geschenke mit. Die Kinder stellen deswegen abends ihre Schuhe vors Fenster und hoffen, dass in der Früh einer der spitzbübischen Gesellen etwas hineingelegt hat. Wehe dem Kind, das nicht ordentlich war – es wird nur eine faulige Kartoffel im Schuh finden.

Merry Christmas, America

Wie man in Amerika Weihnachten feiert, haben wir Ihnen auf Seite 19 vorgestellt. Was aber isst man am Weihnachtstag? Ganz traditionell gibt es in vielen Familien gebratenen, gefüllten Truthahn mit vielen Beilagen (z. B. Süßkartoffeln, Püree, grüne Bohnen, Maisbrei, Cranberry-Sauce). Gern wird auch in Honig gerösteter Schinken serviert. Kekse, in den USA „Cookies“ genannt, dürfen natürlich ebensowenig fehlen wie der „Eggnog“, ein Eierpunsch. Versuchen Sie doch einmal selbst, wie „X-Mas“ schmeckt!



Fröhliche
Weihnacht
überall

① GLASIERTE TRUTHAHNBRUST mit Maroni und Erbsen



Schmeckt perfekt mit Cranberry-Sauce.

ZUTATEN:

200 ml Weißwein, 100 ml Honig, 100 g Butter, 2 g Majoran getrocknet, 2 g Thymian getrocknet, etwas Abrieb einer Zitrone, ca. 2 kg Truthahnbrust (ohne Knochen und ohne Haut), 20 g Butter, 300 g Maroni geschält, 300 g Erbsen, etwas Zucker, etwas Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Weißwein und Honig in einen kleinen Topf geben und auf ca. 1/3 einkochen lassen. Butter, Gewürze und Zitrone dazugeben, alles noch einmal gut verrühren und das Gemisch ca. 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Ofen auf 120 °C vorheizen. Die Truthahnbrust salzen, mit der Butter einreiben und in eine feuerfeste Form legen. Im Ofen ca. 3 Stunden langsam braten, dabei immer wieder mit der Butter bestreichen und die Brust öfters wenden. Ca. 20 Minuten vor Ende der Bratzeit die Maroni zur Truthahnbrust geben und mitbraten. Die Erbsen in reichlich Salzwasser für ca. 1 Minute kochen, kurz kaltabschrecken und in einer großen Pfanne in heißer Butter schwenken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gesamtzeit: 5 Std. 50 Min.
Zubereitungszeit: 2 Std. 50 Min., Kochzeit: 3 Std. mittel

4 Personen

② GINGER-NUTS-COOKIES

ZUTATEN:

200 g Mehl, 3 TL g Ingwer gerieben, 1/4 TL Backpulver, 150 g Butter, 30 g weißer Zucker, 1 Ei, 350 g Honig, 100 g Haselnüsse gerieben, 100 g brauner Zucker, etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Ingwer, Backpulver und Salz verrühren. Die weiche Butter und den Zucker schaumig rühren, das Ei und den Honig vorsichtig unterrühren. Nun die Mehlmischung und die Haselnüsse beimgen. Den Teig für ca. 2 Stunden kühlen. Die Teigmischung in walnussgroße Kugeln formen, im braunen Zucker wälzen und auf das Backpapier legen. Mit einer Gabel flachdrücken und darauf achten, etwas Platz zwischen den Keksen zu lassen, da diese aufgehen. Ca. 15 Minuten backen und am Blech auskühlen lassen.

Gesamtzeit: 3 Std.
Zubereitungszeit: 2 Std. 45 Min., Kochzeit: 15 Min. schwer

20 Stück

③ EGGNOG

ZUTATEN:

1 Vanilleschote, 5 Eigelb, 125 g Zucker, 350 ml Schlagobers, 250 ml Rum, etwas Zimtpulver, etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Aus der Vanilleschote das Vanillemark kratzen. Das Eigelb in eine Metallschüssel geben, mit Zucker und Vanillemark verrühren und über einem kochenden Wasserbad schaumig schlagen, dann vorsichtig das Obers unterrühren. Sobald die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, die Schüssel vom Herd nehmen und den Rum unterrühren. Mit Zimt und Muskatnuss abschmecken. Eggnog ca. 3 Stunden abkühlen lassen und in Flaschen umfüllen.

Gesamtzeit: 3 Std. 50 Min.
Zubereitungszeit: 3 Std. 50 Min. schwer

4 Personen

RUND-REISE USA



VON DER OSTKÜSTE AN DIE WESTKÜSTE

REISEDAUER: 21 TAGE

Termine:

Saison A: 10.05.19 – 30.05.19

Saison B: 28.06.19 – 18.07.19

Saison C: 19.07.19 – 08.08.19

Saison D: 02.08.19 – 22.08.19

INKLUDIERTER LEISTUNGEN:

- Rail & Fly österreichweit bis/ab Flughafen Wien in der 2. Klasse
- Linienflug (Economy Class) mit einer renommierten Airline ab/bis Wien oder München nach New York und retour von San Francisco inkl. 23 kg Gepäck (Urnsteigeverbindungen möglich)
- Flughafentaxen und Sicherheitsgebühren
- 19 x Übernachtung in Hotels der guten Mittelklasse
- Unterbringung im Zimmer mit Bad/Dusche und WC, ohne Verpflegung
- Alle Transfers im klimatisierten Reisebus
- Alle Ausflüge, Eintritte, Nationalparkgebühren und Besichtigungen lt. Reiseverlauf
- Örtliche deutschsprachige Reiseleitung

HIGHLIGHTS:

- Niagarafälle
- Henry-Ford-Museum & Fabrik in Detroit
- Fahrt entlang der berühmten Route 66
- Mount Rushmore National Memorial
- Yellowstone-Nationalpark
- Grand-Teton-Nationalpark
- Bryce-Canyon-Nationalpark
- Grand-Canyon-Nationalpark



Preis/Person und Aufenthalt	DZ ab/bis München	DZ ab/bis Wien	EZ ab/bis München	EZ ab/bis Wien
Saison A	€ 2.899,-	€ 2.899,-	€ 3.899,-	€ 3.899,-
Saison B	€ 3.299,-	€ 3.349,-	€ 4.299,-	€ 4.349,-
Saison C	€ 3.699,-	€ 3.699,-	€ 4.799,-	€ 4.799,-
Saison D	€ 3.599,-	€ 3.599,-	€ 4.699,-	€ 4.699,-

Reisecode: 9271588

Reiseschutz: ab € 56,99 pro Person

Sonstiges: Mindestteilnehmerzahl 10 Personen pro Termin. Nicht inkludiert: Trinkgelder für Fahrer und Reiseleiter ca. USD 5,- bis USD 6,- p. P./Tag (entspricht ca. € 4,30 bis ca. € 5,10 p. P./Tag), persönliche Ausgaben, Speisen und Getränke, die nicht im Reiseverlauf erwähnt sind, ESTA-Reisegenehmigung USA und Visum Kanada mit den dafür erforderlichen Dokumenten (z. B. Referenznummer, Einladungsschreiben etc.). Bitte berücksichtigen Sie, dass hierfür Kosten anfallen können. Alle Informationen zur Visumbesorgung erhalten Sie mit Ihrer detaillierten Reservierungsbestätigung. Sie sind selbst für die zeitgerechte Visumbesorgung verantwortlich. Hinweis: Gäste unter 21 Jahre müssen mit einer Begleitperson reisen, die älter als 21 Jahre ist. Programmänderungen aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten. Bei Namensänderung nach Abschluss der Buchung, deren Ursache ausschließlich im Einflussbereich des Reisenden liegt, werden die dadurch anfallenden Mehrkosten an den Reisenden weiterverrechnet. Eigenreise zum jeweiligen Flughafen bzw. Bahnhof.

Die HOFER KG ist weder Vermittler noch Veranstalter. Vermittler ist die HOFER REISEN GmbH & Co. KG. Reiseveranstalter für alle Reisen ist die Eurotours Ges.m.b.H. Die HOFER REISEN GmbH & Co. KG. ist mit dem Inkasso beauftragt. Als Anzahlung werden 20 % des Reisepreises entgegengenommen. Restzahlung nicht früher als 20 Tage vor Reiseantritt.

Buchbar unter hofer-reisen.at oder unter 01 38 600

*Für die alkoholfreie Variante
den Rotwein und den Wodka/Rum
durch schwarzen Tee ersetzen.*

GLÖGG

Punsch mit Mandeln und Rosinen

ZUTATEN:

1 Orange, 750 ml Rotwein trocken, 250 ml weißer Rum oder Wodka, 200 g brauner Zucker, 20 Kardamomsamen, 10 Nelken, 1 Zimtstange, 1 Ingwerstück (ca. 3 cm), 70 g Rosinen, 1 Sternanis, etwas gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG:

Die Orangenschale abreiben und die Orange auspressen. Orangenschale, Orangensaft und die restlichen Zutaten, bis auf die Mandeln, in einem großen Topf erhitzen und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Durch ein Sieb abgießen und den Glögg mit den Mandeln servieren.

 **Gesamtzeit: 2 Std. 5 Min.**
Zubereitungszeit: 5 Min., Kochzeit: 2 Std.

   **leicht**  **4 Personen**



**Premium-Servietten
ab Do., 08.11.**



JANSSONS FRETELSE

mit selbstgebeiztem Lachs

ZUTATEN:

FÜR DAS KARTOFFEL-SARDELLENGRATIN:

8 mehlig Kartoffeln mittelgroß (ca. 900 g), 2 Zwiebeln, 1 1/2 EL Butter, 150 g Sardellen, 150 ml Milch, 150 ml Obers, etwas Thymian, 2-3 EL Semmelbrösel, etwas Salz, etwas Pfeffer

FÜR DEN SELBSTGEBEIZTEN LACHS:

1/2 TL weiße Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren, 2 EL Salz, 3 EL Staubzucker, 1 Bund Dill, 2 cl Weinbrand, Saft einer 1/2 Zitrone, 2 frische Lachsfilets mit Haut à 200 g

ZUBEREITUNG:

KARTOFFEL-SARDELLENGRATIN: Die Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke in 1/2 EL Butter in einer Pfanne anbraten, bis sie weich und glasig geworden sind. Eine Auflaufform gut mit Butter einfetten, die Hälfte der Kartoffelstifte in der Form verteilen, darauf die angebratenen Zwiebeln geben. Danach die gut abgetropften Sardellenfilets in der Form verteilen und mit den restlichen Kartoffelstiften bedecken. Die Milch mit dem Obers vermischen, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian abschmecken und über den Auflauf gießen. Zum Schluss die Semmelbrösel darüberstreuen und den Auflauf mit der restlichen Butter versehen. Die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 50-60 Minuten (Ober- und Unterhitze) backen. Nach ca. 25 Minuten die Alufolie entfernen.

SELBSTGEBEIZTER LACHS: Pfeffer und Wacholder grob zerdrücken und mit Salz und Zucker mischen. Dill fein hacken und ebenfalls unter die Mischung rühren. Weinbrand und Zitronensaft miteinander verrühren. Nun die Lachsstücke auf die Hautseite legen und mit dem Weinbrand übergießen. Mit den Gewürzen einreiben und die Lachsstücke mit der Hautseite nach außen zusammenlegen. Mit Frischhaltefolie einwickeln, in eine passende Form legen und mit einem Holzbrett beschweren. Für ca. 2-3 Tage im Kühlschrank beizen, dabei den Fisch mind. 1x täglich wenden.

 **Gesamtzeit: 2-3 Tage**
Zubereitungszeit: 2-3 Tage, Kochzeit: 60 Min.

   **mittel**  **4 Personen**

*Für die schnelle Variante
brauchen die Lachsfilets
nicht selbstgebeizt werden.*



**Foliengeschenksäckchen
ab Mo., 12.11.**

PEPPAKOR

schwedischer Lebkuchen

ZUTATEN:

255 g Zucker, 100 ml Wasser, 200 g Butter, 50 ml Honig, 1/2 EL Zimt gemahlen, 1/2 EL Kardamom gemahlen, 1/2 EL Ingwer gemahlen, 1/2 TL Nelken gemahlen, 2 TL Backpulver, 600 g Mehl glatt

ZUBEREITUNG:

Zucker und Wasser aufkochen. Butter zusammen mit dem Honig und den Gewürzen in eine Schüssel geben, die Zuckerlösung darübergeben und während des Schmelzens langsam umrühren, danach abkühlen lassen. Backpulver und Mehl vermischen, alles zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank über Nacht kaltstellen. Den Teig dünn, ca. 2-3 mm dick, ausrollen und Kekse mit Ausstechförmchen ausstechen. Bei 210 °C ca. 5-8 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Achtung: Die dünnen Pepparkor brennen sehr leicht an!

 **Gesamtzeit: 13 Std.**
Zubereitungszeit: 12 Std. 55 min, Kochzeit: 5 Min.

   **mittel**  **30-40 Stück**



God jul, Sverige

In Schweden lädt man am Heiligen Abend zum „Julbord“, einer Art Buffet. Die angebotenen Speisen reicht man zwar oft auch bei anderen feierlichen Anlässen, aber am „Julbord“ sind sie besonders üppig und weihnachtlich dekoriert. Was die Natur bereithält, wird serviert: Hering und Lachs, Julschinken, Käse, „Köttbullar“ (kleine Kugeln aus Faschiertem), Kartoffeln, Wild, Sülze und Saucen. Eine sehr bekannte Beilage ist „Janssons Frestelse“ („Janssons Versuchung“). Auf Glögg, schwedischen Glühwein mit Mandeln und Rosinen, und Peppakor (eine Art Lebkuchen) möchte kaum ein Schwede verzichten. Warum? Das finden Sie beim Ausprobieren sicher selbst heraus.



Feliz Natal, Brasil

Wie vieles in Brasilien ist auch die Küche geprägt von unterschiedlichsten Einwanderern. Dies zeigt sich auch beim Weihnachtsessen: Gebackener Truthahn mit tropischen Früchten, Reis, Kartoffelsalat, Grünkohl und Farofa (geröstetes Maniokmehl) werden ebenso gereicht wie die von Portugiesen eingeführten Stockfischbällchen „Bolinhos de Bacalhau“ oder der von den Italienern übernommene „Panettone“, ein haltbarer Weihnachtskuchen. Da zur Weihnachtszeit in Brasilien Sommer herrscht, wird auch gern Gegrilltes mit Salaten zubereitet. „Pudim de leite“, im Rohr gebackener Milchpudding, ist eine der verführerischsten Nachspeisen zum Fest.



SALPICÃO Geflügelsalat

ZUTATEN:

10 g Petersilie frisch, 50 g Jungzwiebeln, 125 ml Obers, 170 g Mayonnaise, 1 EL Senf, 200 g Hühnerbrust, 1 grüner Apfel, 100 g Karotten, 50 g Stangensellerie, 50 g Mais aus der Dose (abgetropft), 50 g Erbsen blanchiert, 80 g Rosinen, etwas Zucker, etwas Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Jungzwiebeln putzen, halbieren und in sehr feine Stücke schneiden. Für das Dressing Obers, Mayonnaise, Petersilie, Senf und Frühlingszwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrüste in Salzwasser für ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, aus dem Wasser nehmen und mit 2 Gabeln in feine Streifen reißen und auskühlen lassen. Den Apfel mit Schale und ohne Kerngehäuse in kleine Würfel schneiden, die Karotten schälen. Stangensellerie und Karotten in feine Streifen schneiden. Hühnerbrüste, Mais, Karotten, Sellerie, Erbsen, Apfel und Rosinen in einer großen Schüssel vermischen und mit dem Dressing marinieren. Noch einmal mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Gesamtzeit: 35 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 15 Min.

leicht **4 Personen**



Lack-Marker
ab Mo., 12.11.

Mit unseren Lack-Markern
zaubern Sie im Handumdrehen
individuelle Namenskartchen.

CHURRASCO Grillspieß

ZUTATEN:

2 Steaks, 1/2 TL Pfeffer ganz, 1/2 TL Kümmel, 1/2 TL Paprikapulver, 1/2 TL Rosmarin getrocknet, 2 Zwiebeln, 1 roter Paprika, 1 gelber Paprika

ZUBEREITUNG:

Die Steaks in grobe Stücke schneiden und ca. 1 Stunde in Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Rosmarin marinieren. Die Zwiebeln schälen, die Paprika waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Zwiebeln und Paprika in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch von den Gewürzen befreien und salzen, danach mit dem Gemüse auf Spieße stecken und am besten am Grill grillen. Alternativ die Spieße in einer Grillpfanne braten. Das Fleisch sollte in der Mitte noch rosa sein. Danach die Spieße anrichten und servieren.

Gesamtzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 10 Min.

leicht **4 Personen**

PUDIM DE LEITE mit Mangos

ZUTATEN:

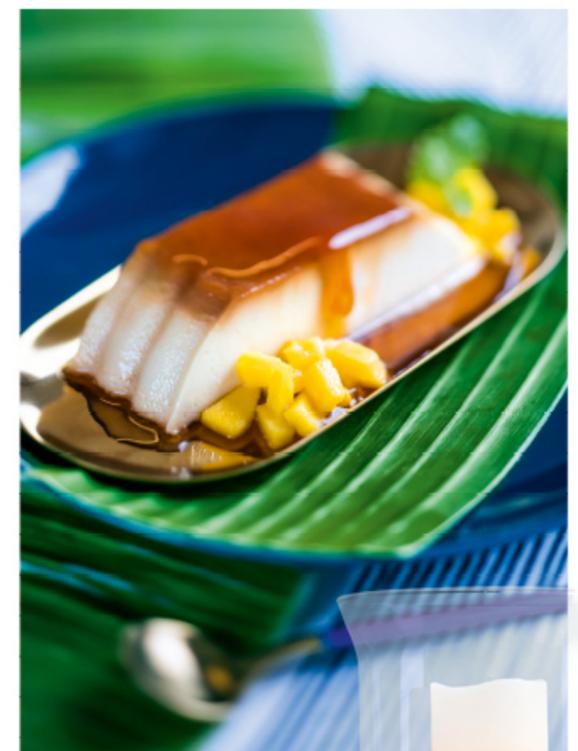
etwas Butter, 250 g Zucker, 275 ml Wasser, 800 ml Kokosmilch, 400 ml Milch, 7 Eier (Größe M), 1 Mango, 1 EL brauner Zucker, 1-2 EL weißer Rum

ZUBEREITUNG:

Eine Form (Fassungsvermögen ca. 1,5 l) mit der Butter einreiben. Zucker und Wasser in einer Pfanne erhitzen und köcheln lassen, bis das Gemisch goldgelb karamellisiert. Danach gleichmäßig auf den Boden der Form gießen und abkühlen lassen. Kokosmilch, Milch und Eier verrühren, in die Form gießen und diese in ein Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 1 Stunde backen, aus dem Ofen und dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Anschließend am besten über Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, mit Zucker und Rum mischen und für ca. 10 Minuten marinieren lassen. Auf eine Platte stürzen und mit den Mangostücken servieren.

Gesamtzeit: 12 Std.
Zubereitungszeit: 11 Std., Kochzeit: 1 Std.

mittel **8 Stück**



LED-Echtwaxskerzen
ab Do., 15.11.





Für Kinder gibt es kaum etwas Aufregenderes als die Adventzeit. Wenn bloß das Warten aufs Christkind nicht soooo lange dauern würde! Eine wunderschöne Methode, diese Wartezeit zu verkürzen, sind gemeinsame Bastelstunden. Die Stunden, die Eltern mit den Kindern verbringen, sind ein Geschenk von bleibendem Wert – im wahrsten Sinne des Wortes.

ENTZÜCKENDE ELCHE

Sie brauchen: kleine Holz- oder Styroporkugeln, rote Lackfarbe, braunes Tonpapier, Schere, kleine dreizackige Ästchen, Heißkleber, Christbaumkugeln, schwarzen Lackstift, Band zum Aufhängen

So wird's gemacht:

1. Holz- od. Styroporkugeln für die Nasen mit rotem Lack besprühen.
2. Ohren auf Tonpapier aufzeichnen und ausschneiden.
3. Äste fürs Geweih zurechtschneiden.
4. Nasen, Ohren und Geweih mit Heißkleber an der Christbaumkugel befestigen.
5. Augen mit Lackstift aufmalen.
6. Nun noch das Band zum Aufhängen anbringen – fertig!



ZARTE BAUMKUGELN

Sie brauchen: Motivkarton, Bleistift, Lineal, Schere, Locher, Musterbeutelklammern, Band zum Aufhängen

So wird's gemacht:

1. Auf den Motivkarton 8–10 Streifen (je 1,5 cm breit, 10 cm lang) mit Bleistift und Lineal aufzeichnen und ausschneiden.
2. Die Streifen an jedem Ende 1 x lochen.
3. Nun die Streifen mit dem Motiv nach unten auf eine Klammer fädeln, Klammer aufspreizen und Streifen auffächern.
4. Mit einer zweiten Klammer die Streifen am anderen Ende von unten auffädeln, damit eine Kugel entsteht.
5. Klammer wieder aufspreizen und das Band zum Aufhängen befestigen.

Tipp: Diese Kugeln eignen sich gut für zarte Bäume mit dünnen Ästen, die sich unter der Last schwerer Glaskugeln nach unten biegen würden.

ALLE
jahre
WIEDER

**FOTOBUCH
21 x 28 CM (A4)
HARDCOVER**

Verschenken Sie gemeinsame Erinnerungen – festgehalten in einem Fotobuch.

per Stück
ab 16,99*



per Stück
ab 9,99*

SCHOKO-ADVENTKALENDER

Ihr eigenes Motiv auf einem einzigartigen Adventkalender.



WANDKALENDER A4

Mit einem persönlichen Wandkalender verbreiten Sie ein ganzes Jahr Freude.

per Stück
ab 9,95*

Weitere Fotoprodukte finden Sie unter hoferfotos.at

HOFER FOTOS Artikel nur online erhältlich!

*Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten. Lieferung ausschließlich innerhalb von Österreich. Vertragspartner ist die MEDION Austria GmbH, Franz-Fritsch-Str. 11, 4600 Wels.



1.



4.



SCHNEEFLOCKENVORHANG

Sie brauchen:

Watte, dünne weiße Fäden, Schere, kleine Holzkugeln, Nadel, Ast zum Aufhängen

So wird's gemacht:

1. Wattekügelchen in verschiedenen Größen formen.
2. Fäden zurechtschneiden (Länge hängt vom gewünschten Aufhängeort ab).
3. An jedem Fadenende eine Holzkugel zum Beschweren befestigen.
4. Faden in die Nadel ein- und Wattekügelchen auffädeln. Die Abstände können später durch einfaches Verschieben reguliert werden.
5. Alle Fäden an den Ast binden – fertig!

Tip: Zwei Äste hintereinander ergeben einen hübschen 3D-Effekt. Je dünner die Fäden, desto eher sehen die Schneeflocken aus, als würden sie schweben.



HOLZBÄUMCHEN

Sie brauchen:

kleine Ästchen, kleine Zange od. Laubsäge, Heißkleber, Holzstäbchen (Eisstiele), Aufhängeband, Tonpapier, Schere

So wird's gemacht:

1. Papierschablone für die Bäume als Orientierungshilfe zum Kürzen und Ankleben der Äste anfertigen.
2. Äste entsprechend der Schablone kürzen und mit Heißkleber am Holzstäbchen befestigen.
3. Aufhängeband an der Rückseite des Holzbäumchens anbringen.
4. Stern aus Karton ausschneiden und an die Spitze kleben.

2.



4.



OHNE MOOS NIX LOS

Sie brauchen:

Moos, Keksausstecher in weihnachtlicher Form, evtl. Schere

So wird's gemacht:

Moos in die Keksförmchen stecken und evtl. mit der Schere zurechtschneiden.

Tipp: Schon kleinere Kinder können mit den Moosförmchen zum weihnachtlichen Dekorieren beitragen. In einem Glas mit Kerze, zum Verzieren eines Adventgestecks oder mit Tannenzapfen, Orangen, Christbaumkugeln und Rindenstücken auf einem Teller arrangiert, bringen sie große, „sichtbare“ Erfolgserlebnisse für die Kleinen.



BAUMGIRLANDE

Sie brauchen:

Tonpapier in verschiedenen Farbtönen, Bleistift, Schere, Klebstoff, Holzwäscheklammern, Band zum Aufhängen

So wird's gemacht:

1. Auf Tonpapier ein gleichschenkliges Dreieck aufzeichnen und für den Tannenbaum in drei Teile schneiden.
2. Kartenteile mit etwas Abstand auf die Klammern kleben. Die Spitze des Baumes muss auf der sich öffnenden Seite der Klammer sein.
3. Tannenbäume an das Band klammern und als Schmuck an der Wand, über der Tür, am Fenster oder auf dem Christbaum anbringen.

GERICHTE FÜR 4 UNTER 10 EURO

Gerichte für 4 UNTER 10 EURO



ZUTATEN:

1 EL Kreuzkümmel
 1 EL Oregano
 1 TL Salz
 1 TL Pfeffer
 1 TL Chiliflocken
 3 Knoblauchzehen
 3 EL Öl
 1 Limette
 600 g Hühnerbrust
 400 g Reis
 2 Tomaten
 2 Avocados
 2 Zwiebeln
 150 g Käse gerieben
 250 g Sauerrahm
 1 Bund Koriander frisch

BURRITO-BOWL**ZUBEREITUNG:**

Kreuzkümmel, Oregano, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, klein geschnittenen Knoblauch, Öl und Saft der Limette in einer Schüssel verrühren. Hühnerfilets in diese Marinade geben, darin wenden und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Reis kochen. Hühnerfilets in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten und Avocados würfeln, Zwiebeln klein schneiden. In einem tiefen Teller den Boden mit Reis bedecken. Darauf kommen nebeneinander das angebratene Hühnerfilet, die Tomaten und die Zwiebeln, die Avocado und der geriebene Käse. Mit Sauerrahm und frischem Koriander garnieren.

 **Gesamtzeit: 1 Std. 30 Min.**
 Zubereitungszeit: 1 Std. 5 Min., Kochzeit: 25 Min.

   **mittel**  **4 Personen**

ZUTATEN:**FÜR DIE MOZZARELLA-
BUCHTELN:**

Pizzateig
 Pesto Genovese
 Mozzarella Bambini

**FÜR DEN TOMATEN-
SALSA-DIP:**

etwas Öl
 50 g Zwiebeln
 1/2 TL Zucker
 1/2 TL Tomatenmark
 200 g Tomatensauce
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

MOZZARELLA-BUCHTELN**ZUBEREITUNG:**

Für die Mozzarella-Buchteln den Pizzateig in 15 Quadrate schneiden und das Pesto in die Mitte der Quadrate streichen. Danach die Mozzarella-Bällchen auf das Pesto legen und die Enden der Quadrate zusammendrehen. Backform einfetten und Teiglinge in die Form legen. Bei 190 °C Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Für den Tomaten-Salsa-Dip in einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen und gewürfelte Zwiebeln anschwitzen. Zucker, Tomatenmark und Tomatensauce untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

 **Gesamtzeit: 40 Min.**
 Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 20 Min.

   **einfach**  **4 Personen**

ZUTATEN:

90 g Zartbitterkuvertüre
 100 g Butter
 80 g Zucker
 2 Eier
 2 Eigelb
 80 g Mehl
 etwas Öl
 etwas Staubzucker

**SCHOKOKUCHEN
mit flüssigem Kern****ZUBEREITUNG:**

Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter und den Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen, die Eier und das Eigelb nach und nach einrühren und anschließend die geschmolzene Kuvertüre dazugeben und verrühren. Das Mehl nach und nach unterheben und verrühren. Kleine Auflaufförmchen mit Öl ausstreichen und die Masse einfüllen. Die Förmchen mit der Masse schockfrostern und komplett durchfrieren lassen, dann auf ein Blech stellen und bei 180 °C für ca. 15 Minuten backen. Den Schokokuchen mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

 **Gesamtzeit: 3 Std. 50 Min.**
 Zubereitungszeit: 3 Std. 35 Min., Kochzeit: 15 Min.

   **mittel**  **4 Personen**



**ABONNIEREN &
INSPIRIEREN**

You Tube

youtube.com/hoferat



Da bin ich mir sicher.

**ICH BIN ZWAR
NICHT GEORGE,
ABER MEIN
KAFFEE
BRAUCHT KEIN
HOLLYWOOD.**



Filmreiferer Geschmack.



martello-cafe.com