

M E I N E Welt

06/19

DAS HOFER MAGAZIN



Da bin ich mir sicher.



KOSTENLOS
für alle HOFER
Kunden

Weihnachten

Geschenke
und Rezepte,
die verzaubern

AUFGETISCHT

Menü, Raclette oder Sous-Vide-Garen?
Köstliche Ideen für die Festtage. **Seite 8**

WINTERGEMÜSE

Schmack- und nahrhaft.
Auf die Lagerung kommt es an. **Seite 44**

TANNENDUFT

Tradition im Kerzenschein:
Der Zauber von Adventkränzen. **Seite 56**

MEINE
Welt
DAS HOFER MAGAZIN

Zauberhafte Weihnachtszeit

Oh, du fröhliche Weihnachtszeit! Lichterketten, festlich dekorierte Schaufenster, die ersten Schneeflocken und Lebkuchenduft am Weihnachtsmarkt – überall funkelt, glitzert und duftet es in der ruhigen Adventzeit.

Alles dreht sich nun um die Vorbereitung auf das Fest der Liebe: Es wird fleißig gebacken, gebastelt, dekoriert und die Geschenke werden besorgt. Doch wie schenkt man heute wahre Freude? Hilfreiche Tipps und besinnliche Gedanken finden Sie in der Coverstory. Passend dazu gibt es in dieser Ausgabe viele weitere kreative Ideen für persönliche Geschenke mit Individualitäts-Garantie.

Kinder lieben die Weihnachtszeit und können es kaum erwarten, bis Nikolaus durch die Tür stapft und das Christkind die Geschenke bringt. Um die Wartezeit zu verkürzen, werden Kekse und Lebkuchenhäuser gebacken und verziert, Wunschzettel geschrieben und Geschenke selbst gemacht. Beim Befüllen eines gebastelten Sackerls wird selbst der Nikolaus staunen!

Das Weihnachts- oder Silvestermenü soll etwas ganz Besonderes werden? Ob klassisches Menü, Raclette-Essen oder Sous-Vide-Garen – wir liefern köstliche Ideen und Tipps für einen zauberhaften Weihnachtsabend!

Wir wünschen eine besinnliche Advent- und Weihnachtszeit!

Ihr **MEINE WELT** Redaktionsteam



50
Knusper, knusper, Häuschen



56
Tannenduft & Kerzenschein

HOFER-Warengutschein

Immer das richtige Geschenk

Da bin ich mir sicher.

Gutschein

Reisegutschein

HOFER REISEN

Für schöne Momente.

HOFER REISEN-Gutschein

hofer.at

hofer-reisen.at

HOFER-Warengutscheine können in sämtlichen HOFER-Fillialen österreichweit eingelöst werden. HOFER REISEN-Gutscheine sind ausschließlich für Reisen einlösbar, die von der HOFER REISEN GmbH & Co KG vermittelt werden. Der Wert Ihrer Gutscheinkarten ist online prüfbar. Erhältlich an der Kassa. Gutscheine können nicht in bar abgelöst werden.



62 Märchenhafte Adventmärkte



30 Kochen im Vakuum



8 Festlich kocht der Gourmet

INHALT

- 04 **Zauberhaft.** Die Bedeutung von (Ge)Schenken.
- 08 **Aufgetischt.** Köstliche Gourmet-Rezepte für das Fest.
- 22 **Weihnachtsgebäck.** Traditionelle und kreative Kekszrepte.
- 30 **Trendkochen.** Sous-Vide-Garen.
- 36 **Raclette.** Kleine Pfännchen ganz groß.
- 38 **Prost.** Menübegleitung für jeden Geschmack.
- 44 **Tief verwurzelt.** Zu Besuch am Bio-Hof Michaeler.
- 47 **Gerüchteküche.** Wunderwurzel Karotte.
- 48 **Bunte Welt der Kinder.** Bastel- und Backideen.
- 54 **Besuch im Garten.** Vogelfütterung im Winter.
- 56 **Tannenduft und Kerzenschein.** Tradition Adventkranz.
- 60 **Persönlich.** Selbst gestaltete Fotogeschenke.
- 62 **Hoch hinaus.** Skifahren auf der Gerlitzen Alpe.
- 64 **Märchenhafte Adventmärkte.** Klassiker und Geheimtipps.
- 66 **Wussten Sie eigentlich, dass ...**

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber: HOFER KG, Hofer Straße 1, A-4642 Sattledt, Telefon: +43 57 03035500, E-Mail-Adresse: kundenservice@hofer.at, www.hofer.at
UID: ATU24963706. **Firmenbuchnummer:** FN 26451z. **Firmenbuchgericht:** Landesgericht Wels. **Behörde gem. ECG:** Bezirkshauptmannschaft Wels-Land.
Anwendbare Vorschriften: Österreichische Gewerbeordnung; abrufbar unter www.ris.bka.gv.at **Kammer:** Wirtschaftskammer Oberösterreich
 Verbraucher haben die Möglichkeit, Beschwerden an die Online-Streitbelegungsplattform der EU zu richten: ec.europa.eu/odr. Sie können allfällige Beschwerden auch an die oben angegebene E-Mail-Adresse richten. **Unternehmensgegenstand:** Einzelhandel mit Waren aller Art.
Redaktion: MÄCHER MEDIA HOUSE GMBH, Citytower 2, Lastenstraße 36, A-4020 Linz. CONQUEST Werbeagentur GmbH, Kürnbergblick 3, A-4060 Leonding.
Grafik & Layout: CONQUEST Werbeagentur GmbH. **Foodstyling und Rezepte:** CONQUEST Werbeagentur GmbH.
Druckerei: Walstead Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, 7201 Neudörfel, Austria. **Fotos:** CONQUEST Werbeagentur GmbH. ms.foto.group. Freepik. stock.adobe.com: © asife, © bernardbodo, © electriceye, © tkoko, © Farinoza, © max5128, © Alewienna, © Toshka, © GCapture, © みほ, © Carola Schubbel, © margo555, © lily, © jula_lily.

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 am ersten Aktionstag ausverkauft sein, bitten wir um Verständnis. Abgabe von Aktions- und Sortimentsartikeln nur in Haushaltsmengen. Kein Flaschenpfand, alle Beträge in Euro 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. Beim Kauf eines Elektro- bzw. Elektronikartikels können Sie Zug um Zug ein gleichwertiges Gerät unentgeltlich in unseren Filialen zurückgeben. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im Magazin darauf verzichtet, geschlechtsspezifische Formulierungen zu verwenden. Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Männer und Frauen in gleicher Weise.





Schenken,

das wahre Geschenk!

Funkelnde Lichterketten, Weihnachtsmusik, der Duft nach frisch gebackenen Keksen und die ersten Schneeflocken, die leise auf die Erde herunter tanzen. Das ist Weihnachten.

Das Fest der Liebe rückt mit großen Schritten näher.

Und damit die Frage: Was soll ich schenken?

Elisabeth Danner, Yoga-, Meditations- und Achtsamkeitstrainerin über die Bedeutung von (Ge)Schenken zu Weihnachten.

Innehalten

Schenken Sie gerne? Dann haben Sie Glück! Denn Schenken soll glücklich machen, sogar noch mehr, als beschenkt zu werden. „Es berührt uns, wenn wir spüren, dass wir jemandem wahre Freude bereitet haben. Es ist für viele schöner, etwas zu geben, als beschenkt zu werden“, sagt Danner. Doch wie wird wahre Freude in Zeiten des Überflusses überhaupt verschenkt? „Der Advent ist leider oft alles andere als besinnlich. Aus dieser vorweihnachtlichen Hektik heraus passieren dann Verlegenheitskäufe und Last-Minute-Käufe.“ Und unbedacht gewählte Geschenke würden niemanden glücklich machen. Damit Schenken nicht in Stress ausartet, kann man „das ganze Jahr über Augen und Ohren offen halten“, so Danner. Kinder würden das Schenken einfacher machen, da sie ihre Wünsche oft auf einen Wunschzettel schreiben oder aussprechen. Und Erwachsene? Durch aufmerksames Zuhören und geschicktes Nachfragen

kann die Weihnachtsüberraschung auch bei ihnen perfekt gelingen: Wird ein Wunsch geäußert? Etwas bewundert? Oder fehlt etwas? „Manchmal hilft es bei der Ideenfindung auch, einfach innezuhalten. Und darüber nachzudenken, was der Partner, Freunde oder Familienmitglieder schon immer haben wollten oder gerne machen würden. Bei einem spontanen Einfall für ein passendes Geschenk, ist es ratsam, es so bald wie möglich zu besorgen oder auf eine Geschenkeliste aufzuschreiben“, meint die Achtsamkeitstrainerin.

Schenken. Mit Liebe

Schenken verbindet. Mit einem Geschenk demonstriert man, an den anderen gedacht zu haben. „Am besten wird Freude verschenkt, wenn der Beschenkte spürt, dass sich jemand wirklich Gedanken über die Auswahl des Geschenkes gemacht hat“, sagt Danner. Beziehungen können dadurch aufrechterhalten oder gefestigt werden. ▶



Ganz Österreich weiß,
das Christkind kauft

zum **HOFER
PREIS,-**

Doch Vorsicht: Falsches Schenken kann kränken. „Wenn man seine Liebsten mit Geschenken bevormunden oder ihnen dadurch signalisieren möchte, was gut für sie sei, kann die Beziehung darunter leiden.“ Das gelte für Kinder und Erwachsene gleichermaßen. Beim Schenken auf die ureigenen Wünsche einzugehen, hat nämlich viel mit Einfühlungsvermögen und Dankbarkeit zu tun. „Ein Geschenk soll Freude machen und/oder nützlich sein, in welcher Form auch immer. Auch Schenken ohne Anlass, einfach mitten im Jahr, als Liebesbezeugung oder aus purer Freude und ohne Gegengeschenk, ist etwas Besonderes.“

Mein Geschenk an Dich

„Ein Geschenk hat auch viel mit Wertschätzung zu tun“, sagt Danner. Und sagt außerdem viel über den Geschenkgeber aus: „Beim Besorgen der Geschenke wird oft bewusst, wie viel einem der Beschenkte bedeutet oder in welcher Beziehung man zueinander

steht: Je näher man dieser Person steht, umso mehr bemüht man sich natürlich auch.“ Mit der Wahl des Geschenkes werden die eigenen Werte und der persönliche Geschmack ausgedrückt, denn Geschenke, die einem selber nicht gefallen, werden in der Regel nicht verschenkt. Es ist ein persönlicher Ausdruck. Deswegen ist es manchmal auch sehr heikel, wenn der Beschenkte etwas bekommt, das nicht gefällt oder nicht ganz den Erwartungen entspricht. „Schenken ist eine sensible Angelegenheit, die auch verletzen kann. Wenn das Geschenk passt, dann zeugt das von Einfühlungsvermögen und Nähe, andernfalls kann es Distanz oder sogar Ignoranz ausdrücken“, weiß Danner. Aber wie sollte der Beschenkte reagieren, wenn sich beim Auspacken des Geschenkes im Gesichtsausdruck die Enttäuschung ausbreitet? „Je näher einem die Person steht, umso eher hat man die Möglichkeit, die Wahrheit zu sagen. Natürlich ist es wichtig, das

behutsam zu formulieren. Normalerweise kann damit dann gut umgegangen werden. Wenn einem die Person nicht sehr nahesteht, dann ist es manchmal besser, zu schweigen“, sagt Elisabeth Danner.

„Ein Geschenk hat viel mit Wertschätzung zu tun.“

Elisabeth Danner,
Yoga-, Meditations- und
Achtsamkeitstrainerin.



Persönlich. Geschmack- und sinnvoll

Das ideale Geschenk? Meist ist es der hohe Anspruch daran, der einem vor dem Kauf oder der zündenden Idee bereits Kopfzerbrechen bereitet: Kostbar sollte es sein. Nützlich, sinnvoll und nachhaltig. Und natürlich: etwas Besonderes.

Gaumenfreuden und Selbstgemachtes

„Bei selbst gemachten oder selbst gebackenen Geschenken setzt man sich in der Produktionsphase schon intensiv mit dem Beschenkten auseinander. Man überlegt sich ganz genau, wie man etwas gestalten soll, um jemandem Freude zu bereiten. Das schafft eine besondere Verbindung zueinander“, sagt Elisabeth Danner. Beim Kochen könne ganz bewusst auf genussvolle Zutaten aus regionaler und biologischer Herkunft gesetzt werden. Mit viel Liebe Gebackenes oder Selbstgemachtes wird so zu einem individuellen und persönlichen Geschenk. „Was es außerdem noch besonders macht: Weg vom vorweihnachtlichen Rummel, schenke ich mir bei der Gestaltung selber etwas Zeit für mich.“

Zeit miteinander verbringen

Ein Geschenk, das für viele vielleicht das Wertvollste ist, ist Zeit. „Gemeinsame Zeit zu verschenken, ist etwas Wunder-schönes. Es gibt viele Möglichkeiten und



Anlässe dafür: eine schöne Wanderung miteinander, ein gemeinsames Abendessen oder der Besuch eines Kochkurses für die ganze Familie“, meint Danner. Schon in der Vorweihnachtszeit kann man sich auf das Fest der Liebe besinnen: Beim gemeinsamen Malen, Töpfeln, Backen, Nähen oder Basteln von persönlichen Geschenken oder beim Singen von Weihnachtsliedern. Eine besonders schöne Geste sei laut Danner auch, „Unterstützung zu schenken bei Arbeiten, die manchen schwerfallen. Das können Gartenarbeiten, handwerkliche Tätigkeiten oder Unterstützung am Computer sein. Viele junge Mütter freuen sich sehr über ein paar Stunden Auszeit, wenn beim Babysitten ausgeholfen wird.“

Schön verpackt

Egal ob das Geschenk gekauft wurde, oder etwas Selbstgemachtes unter den Christbaum gelegt wird: Das Verpacken der Geschenke bietet eine super Gelegenheit, der Kreativität freien Lauf zu

lassen. „Schöne und kreative Alternativen zum klassischen Geschenkpapier sind das Verpacken mit bedrucktem Zeitungspapier oder mit Stoffresten“, sagt Danner. Mit dem Vornamen bedruckte Stoffbeutel oder das Einwickeln des Geschenkes in Hand- oder Geschirrtücher sorgen für echte Hingucker unter dem Weihnachtsbaum und für weniger Müll. „Geschenkpapiere können nach dem Auspacken in Sinne der Nachhaltigkeit auch wiederverwendet werden.“ Schön und liebevoll verpackt, lässt das Überreichen die Spannung und freudige Erwartung noch einmal gehörig ansteigen, bevor mit dem Geschenk die weihnachtliche Botschaft in den Händen gehalten wird: Ich habe an dich gedacht, weil du mir wichtig bist.

▲
ELISABETH DANNER
Yoga-, Meditations- und Achtsamkeitstrainerin





Festlich **KOCHT DER** *G.* GOURMET

Weihnachtszeit, gemeinsame Zeit. Ob miteinander Kekse backen, das Zuhause weihnachtlich dekorieren, den Christbaum schmücken, den Weihnachtstisch festlich gestalten oder das Festmenü vorbereiten: Keine andere Zeit im Jahr verbringt man lieber und intensiver mit seinen Liebsten. Damit man diese am Weihnachtsabend mit kulinarischen Kostbarkeiten überraschen und verzaubern kann, haben wir kreative und köstliche Vorschläge für das Weihnachtsessen zusammengestellt. Passend für jeden Geschmack, mit einem Aperitif eingestimmt und einem süßen Abschluss, kann das Menü im Voraus perfekt durchdacht und geplant werden. So kann das Christkind kommen!

Sardellenspezialitäten
ab 07.12. erhältlich in
Ihrer HOFER-Filiale

**GOURMET MEERSALZ
IM KERAMIKTOPF**
unjodiert
• Natur oder
• mit Kräutermischung
je 300 g
ab 23.11.2019
erhältlich

per Stück

3,99

13,30/kg

Lachstatar

mit Sauce Rouille und Steinofenbaguette

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Lachstatar:

300 g GOURMET geräuchertes Lachsrückenfilet
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
50 g GOURMET getrocknete Oliven, grob gehackt

Sauce Rouille:

100 g Mayonnaise
1 TL GOURMET Meersalz
0,3 g GOURMET Safran, gemahlen
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt

Sonstiges:

1 GOURMET Steinofenbaguette, kernig
12 Stück GOURMET Sardellen à la provençiale
Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs sehr fein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen. Lachstatar 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. Für die Sauce Rouille alle Zutaten verrühren und kurz rasten lassen. Steinofenbaguette laut Packungsanleitung im Ofen aufbacken.
3. Etwas Sauce Rouille auf die Teller streichen. Das Lachstatar in 4 Ringe geben, diese auf die Teller setzen und die Ringe lösen. Tatar mit Sardellen und Schnittlauch garnieren.
4. Baguette in Scheiben schneiden und dazu servieren.



GESAMTZEIT: 45 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.
Back- und Kühlzeit: 30 Min.

Rotkrautsuppe

mit würzigem Krustenbrat!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Rotkrautsuppe:

2 Zwiebeln, fein gewürfelt
5 GOURMET Medjoul Datteln, entsteint
50 g Butter
100 ml Apfelsaft
200 ml GOURMET Gemüsefond
400 g GOURMET Rotkraut mit
Maroni- und Apfelstücken
100 g Crème fraîche
100 ml Prosecco

Topping:

190 g GOURMET Krustenbrat!, gewürfelt
100 g Crème fraîche
1 Tasse Gartenkresse
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Datteln in der Butter anschwitzen und mit Apfelsaft ablöschen. Gemüsefond und Rotkraut zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe 15 Minuten leicht kochen.
2. Krustenbrat! in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Crème fraîche und Prosecco in die Suppe geben und diese 1 Minute kräftig mixen.
3. Die Suppe in Suppenteller geben und Krustenbrat! darauf verteilen. Aus der Crème fraîche mit 2 Teelöffeln Nockerl ausstechen und auf die Suppe geben. Zum Schluss die Suppe mit Gartenkresse bestreuen.



GESAMTZEIT: 45 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min.
Kochzeit: 15 Min.

Tip

Wer die Suppe etwas feiner mag, kann diese nach dem Mixen durch ein Sieb gießen!



**GOURMET
MEDJOUL DATTELEN**

250 g

ab 23.11.2019 erhältlich

per Packung

3,69

14,76/kg



Thunfischsteak mit schwarzer Pasta

GOURMET TEIGWARENSPEZIALITÄT

in verschiedenen
Sorten erhältlich,
je 500 g

- Fettuccine
agli Spinaci
- Fettuccine
Dinamite Hot
- Tonnarelli
al nero di seppia
- Tagliatelle
allo Zafferano

ab 23.11.2019
erhältlich

per Packung

1,99

3,98/kg

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g GOURMET Tonnarelli
al Nero di Seppia
- 50 ml Olivenöl + etwas
mehr zum Braten
- 250 g GOURMET Kirsch-Peperoni,
gefüllt mit Thunfisch, abgetropft
- 280 g GOURMET Cerignola Oliven,
abgetropft
- ½ Bund Thymian, gezupft
- 4 GOURMET Thunfischsteaks (à 100 g)
- 1 EL GOURMET Meersalz
- 1 TL GOURMET Hot & Spicy
Gewürzmischung
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Pasta laut Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen. Nudeln abgießen, dabei etwas vom Kochwasser auffangen. Pasta zurück in den Topf geben.
2. 50 ml Kochwasser und Olivenöl verrühren und zur Pasta geben. Kirsch-Peperoni, entkernte und gehackte Oliven und Thymian unter die Pasta rühren, den Deckel aufsetzen und Pasta 5-10 Minuten rasten lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Die Steaks von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden braten, sodass der Fisch innen noch roh ist. Die Steaks können je nach persönlichen Vorlieben auch etwas mehr durchgebraten werden.
4. Die Pasta in tiefe Teller geben und je 1 Thunfischfilet daraufsetzen. Thunfisch zum Schluss mit Meersalz und Chili würzen.



GESAMTZEIT: 30 Min.
Zubereitungszeit: 10 Min.
Rast- und Kochzeit: 20 Min.

Glasierte Truthahnbrust

mit fruchtigem Dattelreis

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Truthahnbrust:

1 Truthahnbrust (ca. 1 kg)
1 EL GOURMET Garam Masala
Gewürzmischung
2 EL Honig
125 g GOURMET Chips
Thai Curry Style, leicht zerdrückt

Dattelreis:

200 g GOURMET Langkorn
& Wildreis
5 GOURMET Medjoul Datteln,
entsteint, fein geschnitten
¼ Ananas, gewürfelt
1 Bund Koriander, grob gezupft
etwas Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Truthahnbrust mit Garam Masala, Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl rundum anbraten. Das Fleisch bei 120° C etwa 45 Minuten in den vorgewärmten Ofen geben.
2. Die Reismischung laut Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser kochen. Reis abgießen und Datteln, Ananas und die Hälfte des Korianders einrühren.
3. Die Truthahnbrust an der Oberseite mit Honig bestreichen und mit den Chips bestreuen.
4. Den Reis auf Teller geben, Truthahnbrust in Tranchen schneiden und auf den Reis geben. Zum Schluss mit restlichem Koriander bestreuen.



GESAMTZEIT: 1 Std.
Zubereitungszeit: 15 Min.
Gar- und Kochzeit: 45 Min.

GOURMET PREMIUM GEWÜRZMÜHLE

in verschiedenen
Sorten erhältlich
• Bella Italia 45 g
• Hot & Spicy 45 g
• Wildgenuss 40 g oder
• Garam Masala 40 g

ab 23.11.2019 erhältlich

per Stück

1,79



Tipps

Wer keinen Koriander mag, kann auch Minze oder Petersilie verwenden!

Saltimbocca vom Schwein

mit Kirschtomaten-Käsesauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Saltimbocca:

- 8 Stück GOURMET Saltimbocca vom Schwein
- 1 EL Öl
- 40 g Butter
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten

Kirschtomaten-Käsesauce:

- 2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 1 Flasche GOURMET Kirschtomatensauce (360 g)
- 100 ml Schlagobers
- 100 g GOURMET Gruyère, gerieben
- ½ Bund Basilikum, gezupft
- + etwas mehr zum Garnieren

Kartoffeln:

- 500 g festkochende Kartoffeln, in Würfeln
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Saltimbocca mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Fleisch bei 100° C in den vorgewärmten Backofen geben und 20 Minuten garen.
 2. Zwiebeln in der Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kirschtomatensauce und Obers zugeben, Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten leicht köcheln lassen.
 3. Kartoffelwürfel in Salzwasser 10 Minuten kochen. Gruyère zur Sauce geben und kräftig mixen. Kartoffelwürfel und Basilikum zur Sauce geben.
 4. Butter in einer Pfanne erhitzen, Saltimbocca und Petersilie zugeben und das Fleisch kurz nachbraten.
 5. Die Sauce mit den Kartoffeln auf Teller geben und je 2 Saltimbocca darauflegen.
- Zum Schluss mit frischem Basilikum garnieren.

GESAMTZEIT: 50 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min.
Garzeit: 20 Min.



GOURMET SCHWEIZER KÄSESPEZIALITÄT
in verschiedenen Sorten erhältlich

- Appenzeller
- Fior delle Alpi oder
- Gruyère

dauerhaft erhältlich

per kg

21,99

**GOURMET
GESCHENKBOX
ESSIGSPEZIALITÄTEN**

- 3 x 100 ml Glasflaschen in einer Geschenkbox
- Condimento Balsamico Feige
 - Chardonnay Weinessig
 - Special Reserve

ab 09.11.2019
erhältlich

per Packung

4,99



Tipps
Schmeckt auch mit
Walnüssen aus dem
HOFER-Sortiment!

Fagottini

mit Haselnüssen, Blauschimmelkäse und Birnen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Fagottini:

100 g Haselnusskerne
500 g GOURMET Fagottini gefüllt mit
sonnengetrockneten Tomaten und Knoblauch

Sauce:

2 Knoblauchzehen, in Scheiben
50 g Butter
1 TL glattes Weizenmehl
100 ml Weißwein
400 ml GOURMET Gemüsefond
200 ml Schlagobers

Sonstiges:

2 rote Zwiebeln, in Streifen
100 g Blauschimmelkäse, grob zerbröseln
2 Birnen, geschält und gewürfelt
4 EL GOURMET Condimento Balsamico Feige
Petersilie zum Garnieren
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Knoblauch in der Butter hellbraun rösten, mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Obers zugeben und Sauce 20 Minuten leicht köcheln. Sauce kräftig mixen.
2. Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Fagottini laut Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.
3. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fagottini abgießen und mit Zwiebeln und Käse zur Sauce geben, die Pasta 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren rasten lassen. Birnen und Haselnüsse zugeben.
4. Die Fagottini in tiefe Teller geben, mit Petersilie bestreuen und mit etwas Essig beträufeln.



GESAMTZEIT: 50 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.
Koch- und Rastzeit: 30 Min.

Gourmet
Eis Sensation
ab 23.11. erhältlich in
Ihrer HOFER-Filiale

Kaffee-Brownie mit Karamellsauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Kaffee-Brownie:

- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 75 g Butter
- 150 g feiner Kristallzucker
- 2 Eier
- 2 EL Instant-Kaffeepulver
(z.B. Gold Café Mild)
- 60 g glattes Weizenmehl
- 2 EL Backkakao
- 100 g gesalzene Erdnüsse

Karamellsauce:

- 120 g feiner Kristallzucker
- 50 g Butter
- 100 ml Schlagobers
- Prise Salz

Dekoration:

- 4 Kugeln GOURMET Eis
(z.B. Eis Sensation „Esterhazy“)

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180° C (Heißluft) vorheizen. Eine kleine Auflaufform (ca. 20 cm x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Schokolade und Butter gemeinsam in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen. Zucker und Eier untermischen, bis sich alles gut vermischt hat. Kaffeepulver mit 100 ml heißem Wasser anrühren. Mehl und Kakaopulver vermischen und esslöffelweise im Wechsel mit dem Kaffee unter den Teig rühren.
3. Masse in die vorbereitete Form füllen und mit Erdnüssen bestreuen. Auf einem Gitter ca. 40 Minuten backen. Anschließend überkühlen lassen.
4. Währenddessen Karamellsauce zubereiten, dazu Zucker in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten zu hellem Karamell schmelzen. Butter rasch einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Obers nach und nach langsam dazugießen, mit einem Schneebesen gut einrühren. Eine Prise Salz nach Geschmack hinzufügen.
5. Brownie portionieren und noch lauwarm mit Eis und Karamellsauce servieren.



GESAMTZEIT: 1 Std.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: 20 Min.

Weihnachtliche Cheesecake-Creme

mit Pfirsich und Müslicrumble

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Pfirsichragout:

1 Glas GOURMET Pfirsiche mit Zimt (580 ml)
1 EL GOURMET Puddingpulver Bourbon-Vanille

Cheesecake-Creme:

265 g Frischkäse
150 g Crème fraîche
100 g feiner Kristallzucker
1 TL Zimt
½ unbehandelte Orange, Abrieb und Saft

Dekoration:

8 EL Knuspermüsli „Klassik“
1 Packung GOURMET gefüllte Pralinentässchen

ZUBEREITUNG

1. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Abtropfflüssigkeit in einem Topf aufkochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, Mischung rasch in die kochende Abtropfflüssigkeit einrühren und 1-2 Minuten abbinden. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und in die heiße Flüssigkeit geben, vollständig überkühlen lassen.
2. Für die Cheesecake-Creme Frischkäse mit Crème fraîche, Zucker, Zimt, Orangenabrieb und -saft glatt rühren.
3. In 4 Dessertgläser (à 200 ml) erst je 1 EL Knuspermüsli geben, darauf Pfirsichragout und Cheesecake-Creme schichten. Gläser mit restlichem Pfirsichragout und Knuspermüsli garnieren. Gemeinsam mit Pralinentässchen sofort servieren oder bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

GOURMET PFIRSICHE

in verschiedenen Sorten erhältlich, je 580 ml

- Mandel/Amaretto
- Vanille oder
- Zimt

ab 23.11.2019 erhältlich

per Glas

1,99

6,03/kg Abtr. G.



GESAMTZEIT: 30 Min.

Zubereitungszeit: 30 Min.



1 GOURMET PREMIUM PESTO

- Rosso
- Genovese
- Ricotta-Walnuss oder
- Chili-Knoblauch

ab 14.12.2019 erhältlich

per Glas

1,99

9,39/kg

2 GOURMET ITALIENISCHE ANTIPASTI

- gegrillte Zucchini
- gegrillte Aubergine oder
- Cerignola Oliven

ab 09.11.2019 erhältlich

per Stück

1,99

11,71/12,06/kg Abtr.G.

3 GOURMET SAUCE AUS KIRSCHTOMATEN

360 g

ab 14.12.2019 erhältlich

per Stück

1,99

5,53/kg



4 GOURMET GETROCKNETE TOMATEN/OLIVEN

150 g/125 g

ab 23.11.2019 erhältlich

per Packung

1,99

13,27/15,92/kg

5 GOURMET THUNFISCH-ANTIPASTI

Gemüse gefüllt mit Thunfisch, 250 g

ab 23.11.2019 erhältlich

per Glas

2,99

21,36/kg Abtr.G.

6 GOURMET MINI-BLÄTTERTEIGKÖRNBCHEN

in wenigen Minuten köstlich befüllt mit Lachs, Shrimps, Käse oder Feinkostsalaten, 75 g

ab 14.12.2019 erhältlich

per Packung

1,99

2,65/100 g

- 1 GOURMET GEFÜLLTE PRALINEN**
aus Belgien
• Tässchen 210 g oder
• Schichtpralinen 220 g
ab 09.11.2019 erhältlich

per Packung
5,49

2,50/2,61/100 g

- 2 GOURMET DATTEL SELECTION**
200 g
ab 14.12.2019
erhältlich

per Packung
5,99

3,-/100 g

- 3 GOURMET GEFÜLLTE SCHOKOLADENTÄFELCHEN**
Kleine Genussmomente,
verschiedene Sorten
• Heidelbeer-Cassis
• Gesalzener Karamell oder
• Nuss-Nougat
je 115 g
ab 09.11.2019 erhältlich

per Packung
2,49

2,17/100 g

- 4 GOURMET PREMIUM MANDELN**
• Zimtmandeln
• Gebrannte Mandeln
• Tiramisu Mandeln oder
• Schneemandeln
je 150 g
ab 09.11.2019 erhältlich

per Packung
2,99

19,93/kg



- 5 GOURMET TEE**
16 Beutel, verschiedene Sorten
• Granatapfel-Rose
• Safran-Orange oder
• Kräuterkomposition
ab 07.12.2019 erhältlich

per Packung
2,49

- 6 GOURMET PREMIUM PUDDING**
• Bourbon-Vanille 114 g
• Grieß-Zimt 120 g oder
• Schoko-Gold 138 g
ab 14.12.2019 erhältlich

per Packung
-,99

-87/-83/-72/100 g



- 1 GOURMET KRAUTSPEZIALITÄT**
- Sauerkraut mit Speck,
 - Apfelrotkraut mit Maroni oder
 - Kartoffelkraut
- je 400 g

ab 14.12.2019 erhältlich

per Packung

1,49

3,73/kg

- 2 GOURMET MSC TIEFSEE SCALLOPS**
- 270 g

ab 07.12.2019 erhältlich

per Packung

11,99

44,41/kg



- 3 GOURMET TEIGWAREN GEFÜLLT**
- mit gegrilltem Paprika
 - mit sonnentrockneten Tomaten und Knoblauch
 - mit Speck und Pilzen
- je 250 g

ab 23.11.2019 erhältlich

per Packung

1,79

7,16/kg

- 4 GOURMET FONDS**
- Geflügel,
 - Rind,
 - Gemüse oder
 - Kalb
- je 400 ml

ab 23.11.2019 erhältlich

per Glas

1,99

4,98/Liter

- 1 GOURMET ORIG. SPAN. SERRANO SCHINKEN**
 luftgetrocknete Spezialität aus Spanien,
 mild-aromatisch im Geschmack, mindestens
 9 Monate gereift, im attraktiven Geschenkkarton
 mit stabilem Griff und Zubehör.

Zubehör: original spanischer Schinkenbock,
 hochwertiges Schinkenmesser mit extra langer
 Klinge, detaillierte Aufschneide-Anleitung,
 6,5 kg

ab 07.12.2019 erhältlich

per Stück

59,99

9,23/kg

- 2 GOURMET STEINOFENBAGUETTE**
 zum Aufbacken
 • Natur oder
 • Kernig
 250 g

ab 14.12.2019 erhältlich

per Stück

-,99

3,96/kg



GOURMET LANGKORN- UND WILDREIS
 1 kg

ab 07.12.2019 erhältlich

per Packung

2,99



GOURMET BEEF TARTARE
 320 g

ab 07.12.2019 erhältlich

per Packung

6,99

21,84/kg



GOURMET SAFRAN GEMAHLEN
 0,5 g

ab 14.12.2019 erhältlich

per Packung

1,99

Das kriegen wir GEBACKEN!

Die familiären Traditionen rund ums Keksebacken sind so vielfältig wie die Sorten, die uns alljährlich mit ihrem weihnachtlichen Duft und köstlichem Geschmack die Vorfreude auf das Weihnachtsfest versüßen.

Auf den bunten Kekstellern findet man das Ergebnis traditioneller Rezepte, die über Generationen weitergegeben werden, so manchen Klassiker, der neu interpretiert wurde oder kreative Neuerfindungen, die unseren Zeitgeist spiegeln. Für Kinder und Erwachsene können die Wochen vor Weihnachten zwischen Vorfreude und Geduldsprobe schwanken: Darf vom Teig genascht werden? Dürfen die fertig gebackenen Köstlichkeiten schon in der Adventzeit oder erst am Heiligen Abend gegessen werden? Und wo wurden die Keksdosen dieses Jahr versteckt? Hier ein kleiner Vorgeschmack ...



1 GEBÄCKDOSEN-SET, 3-TEILIG

schöne weihnachtliche Vorratsdosen aus hochwertigem Weißblech für Kekse oder anderes Gebäck, 5 verschiedene Designs erhältlich

- Dose 1: 25,7 x 18,1 x 9,2 cm
- Dose 2: 20,3 x 14,1 x 8,2 cm und
- Dose 3: 14,2 x 10,1 x 7,2 cm

ab 09.11.2019 erhältlich

per Set

4,99



Weizenfreie

Dinkel-Kekse

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

Teig:

- 250 g glattes Dinkelmehl + etwas mehr zum Arbeiten
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g feiner Kristallzucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter, in Würfeln
- 1 Eidotter

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen, Butter und Dotter zugeben und rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 160° C (Heißluft) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit beliebigen Keksausstechern Scheiben oder andere Formen ausstechen.
3. Kekse mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier bedeckte Backbleche legen und 12-15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter überkühlen lassen.
4. Kuvertüren in zwei separate Schüsseln geben, über dem Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Kekse in die weiße Schokolade tauchen oder nach Belieben mit Streifen, Sternen oder grafischen Mustern verzieren. Optional die Kekse zusätzlich mit Vollmilchkuvertüre, Goldpulver, Goldflitter oder Streudekoration dekorativ verzieren.

Tipps

Für filigrane Dekorationen die flüssige Schokolade mit 1-2 Tropfen Wasser verrühren und in ein Papierstanzteil füllen.

Dekoration:

- ca. 100 g weiße Kuvertüre, gehackt
- ca. 50 g Vollmilchkuvertüre, gehackt
- Goldpulver, Goldflitter und Streudekoration



- 2 **BIO-DINKELMEHL**
Glatt Type 700 oder Vollkorn
1 kg

dauerhaft erhältlich

per Packung

1,99



GESAMTZEIT: 1 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: 45 Min.

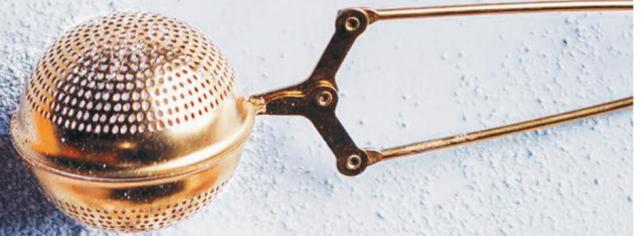
Rast- und Backzeit: 45 Min.



VANILLINZUCKER
12 x 8 g

dauerhaft erhältlich
per Stück

-,34



Tipps
Keksausstecher in warmes Wasser tunken, so lassen sich die Zimtsterne besser ausstechen!

GOURMET FRUCHTAUFSTRICH
75 % Fruchtanteil, verschiedene Sorten
- Marille
- Erdbeere oder
- Heidelbeere
250 g

dauerhaft erhältlich
per Stück

1,39

5,56/kg





Infos rund ums Thema
Laktose-Intoleranz
erhalten Sie unter
**meinhofer.at/
laktoseintoleranz**



Laktose- und glutenfreie **Zimtsterne**

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

4 Eiklar
250 g Staubzucker, gesiebt
Saft von ½ Zitrone
1 Prise Salz
375 g geriebene Mandeln
2 Packung Vanillinzucker
2 TL Zimt
etwas Kristallzucker zum Arbeiten

ZUBEREITUNG

1. Eiklar mit Staubzucker, Zitronensaft und Salz in einer fettfreien Rührschüssel ca. 5 Minuten zu cremigem Schnee schlagen. Etwa 1/3 der Eiweißmasse für die Glasur abgedeckt kalt stellen.
2. Restliche Eiweißmasse mit geriebenen Mandeln, Vanillinzucker und Zimt vermischen. In Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Nach der Kühlzeit Backrohr auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine dünne Schicht Kristallzucker auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf 6 mm dick ausrollen. Mit verschiedenen großen Keksausstechern aus dem Teig Sterne ausstechen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen.
4. Eiweißmasse aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Sterne streichen. Zimtsterne auf unterster Schiene 15 Minuten hell backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.



GESAMTZEIT: 3 Std.
Zubereitungszeit: 45 Min.
Rast- und Backzeit: 2 Std. 15 Min.

Deko-Tipp
1 TL lebensmittelechtes
Goldpulver mit ½ TL Rum
anrühren und mit einem
Pinsel auf die gebackenen
Zimtsterne auftragen.

Linzer Augen

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

Teig:

320 g glattes Weizenmehl + etwas mehr zum Arbeiten
100 g feiner Kristallzucker
1 Packung Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g kalte Butter, gewürfelt
1 Dotter

Dekoration:

ca. 100 g GOURMET Erdbeer Fruchtaufstrich
ca. 100 g GOURMET Marille Fruchtaufstrich
etwas Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die trockenen Zutaten vermischen, Butter und Dotter zugeben und rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie eingepackt 30 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 170° C (Heißluft) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und mit runden Keksausstechern (ø 4 cm) Kreise ausstechen.
3. Die Hälfte der Teigkreise in der Mitte mit kleinen Stern- oder runden Formen ausstechen. Alle Teigstücke auf mit Backpapier belegte Backbleche geben und ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die noch heißen ausgestochenen Keksoberteile mit Staubzucker bestreuen, anschließend alle Kekse auf einem Gitter überkühlen lassen.
4. Auf die nicht ausgestochenen Keksunterteile je 1 TL Fruchtaufstrich geben. Ausgestochene Kekse daraufsetzen und leicht festdrücken.



GESAMTZEIT: 1 Std. 20 Min.
Zubereitungszeit: 40 Min.
Rast- und Backzeit: 40 Min.





Weizenfreie Vollkorn-Mandel-Spekulatius

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

1 Ei
100 g Honig
100 g weiche Butter
250 g Dinkelvollkornmehl + etwas mehr für die Formen
50 g geriebene Mandeln
½ TL Backpulver
½ TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
2 EL Milch

Dekoration:

1 EL Milch
ca. 50 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Ei und Honig mit den Rührbesen des Handmixers schaumig rühren. Butter zugeben und weiterrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
2. Vollkornmehl mit geriebenen Mandeln, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermischen. Trockene Zutaten nach und nach unter Rühren im Wechsel mit der Milch zur Honigmasse geben. Teig abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
3. Backrohr auf 170° C (Heißluft) vorheizen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit verschiedenen großen Keksausstechern Tannenbäume ausstechen und mit Abstand zueinander auf mit Backpapier bedeckte Backbleche legen.
5. Die Tannenbäume dünn mit Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln belegen. Kekse 12-15 Minuten goldbraun backen, anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.



GESAMTZEIT: 2 Std. 45 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min.
Rast- und Backzeit: 2 Std. 15 Min.

Superfood-Nussecken

ohne Ei

ZUTATEN FÜR CA. 60 STÜCK

Teig:

380 g glattes Weizenmehl + etwas mehr zum Arbeiten
100 g Birkenzucker
250 g kalte Butter, gewürfelt

Belag:

150 g Butter
180 g Birkenzucker
100 g Cashews geröstet, ungesalzen, fein gehackt
150 g geriebene Haselnüsse
100 g Cranberrys, fein gehackt
50 g Chiasamen

Dekoration:

150 g Zartbitterschokolade, gehackt
je 2 EL Cranberrys, gehackt
etwas Goldfitter

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl und Birkenzucker mischen, Butterwürfel zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen für den Belag Butter und Birkenzucker mit 2 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Cashews, Haselnüsse, Cranberrys und Chiasamen untermischen. Backrohr auf 160° C (Heißluft) vorheizen.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und die Nuss-Mischung darauf verteilen. Etwa 25 Minuten goldbraun backen, auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.
4. Gebäck in 4 x 5 cm große Rechtecke schneiden, diese diagonal zu kleinen Dreiecken halbieren.
5. Zartbitterschokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, die Nussecken etwa zur Hälfte darin tunken und mit Cranberrys bestreuen. Auf einem Backpapier absetzen und festwerden lassen. Optional etwas Goldfitter zur Dekoration daraufgeben.



GESAMTZEIT: 2 Std. 50 Min.
Zubereitungszeit: 45 Min.
Rast- und Backzeit: 2 Std. 5 Min.



CASHEWS
gesalzen, ungesalzen
200 g

dauerhaft erhältlich

per Packung

2,65

1,33/100 g

Snack Fun
CASHEWS
GERÖSTET
UNGESALZEN

200 g

MANDELN GEHOBELT
100 g

per Packung

1,49

14,90/kg

HAPPY HARVEST

MANDELN
Gehobelt

100g

25 g*
643 kJ
156 kcal
16 g*

ROHRZUCKER FAIRTRADE
grob oder fein
1 kg

dauerhaft erhältlich

per Packung

1,98



KÜRBISKERNÖL
500 ml

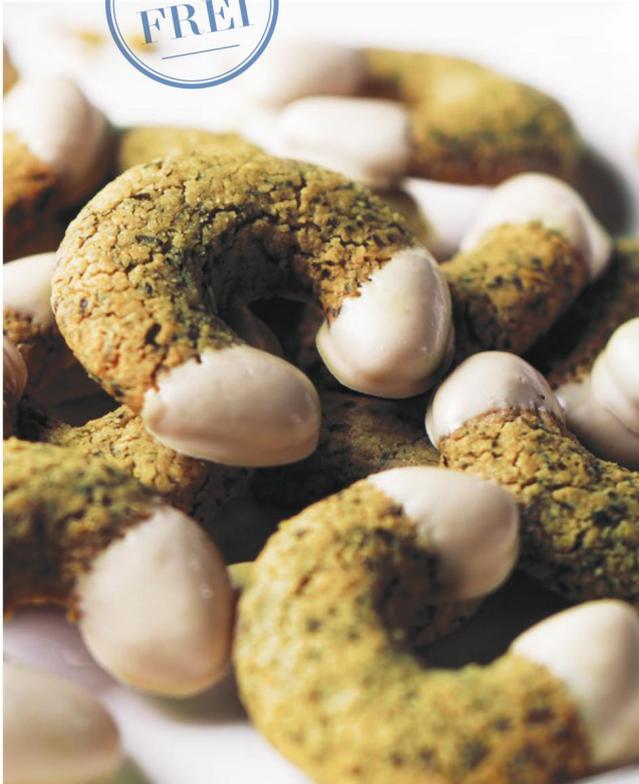
dauerhaft erhältlich

per Stück

7,49

14,98/Liter





Weizenfreie Kürbiskernkipferl

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

Teig:

200 g glattes Dinkelmehl + etwas mehr zum Arbeiten
150 g geriebene Kürbiskerne
50 g Staubzucker
150 g kalte Butter, gewürfelt
1 Eidotter

Dekoration:

ca. 200 g weiße Kuvertüre, gehackt
ca. 2 EL Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Kürbiskerne und Staubzucker in einer Schüssel vermischen. Butterwürfel und Dotter zugeben und zügig zu einem Mürbteig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen für ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kipferln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im Rohr ca. 12-15 Minuten hell backen. Währenddessen mit dem restlichen Teig ebenso fortfahren.
3. Die Kipferl 30 Minuten überkühlen lassen. Zur Dekoration Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Öl einrühren und die Kipferlspitzen darin eintauchen. Auf einem Backpapier absetzen und im Kühlschrank aushärten lassen.



GESAMTZEIT: 2 Std. 30 Min.
Zubereitungszeit: 1 Std.
Rast- und Backzeit: 1 Std. 30 Min.

Weizenfreier Honiglebkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

Teig:

2 Eier
200 g Rohrzucker
90 g Honig
340 g Roggenmehl + etwas mehr zum Arbeiten
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz

Dekoration:

200 g Staubzucker, fein gesiebt
1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen, 1 Eiklar für die spätere Herstellung der Eiweißspritzglasur abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Teig Rohrzucker, Honig und 1 EL Wasser erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Überkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen. 2 Dotter, 1 Eiweiß, Gewürze und Zucker-Honig-Mischung zugeben, zu einem Teig verkneten. Diesen in Klarsichtfolie eingepackt mind. 6 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
3. Nach der Kühlzeit Backrohr auf 170°C (Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 7 mm dick ausrollen und beliebig (z.B. Lebkuchenmänner oder Schneeflocken) ausstechen.
4. Die ausgestochenen Lebkuchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und dünn mit etwas Wasser bepinseln, ca. 10-12 Minuten goldbraun backen, vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Zuckerglasur Staubzucker mit übrigem Eiweiß und Zitronensaft verrühren. So lange mit dem Handmixer schlagen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Zuckerguss in ein Papierstanzel füllen und die Lebkuchen damit verzieren. Erst nach dem vollständigen Antrocknen in eine Keksdose geben.



GESAMTZEIT: 7 Std. 12 Min.
Zubereitungszeit: 1 Std.
Rast- und Backzeit: 6 Std. 12 Min.



**Schön
verpackt**

Lebkuchenanhänger-Anleitung
für Ihre Geschenkverpackung
[s.hofer.at/
lebkuchenanhaenger](https://s.hofer.at/lebkuchenanhaenger)



KOCHEN IM VAKUUM

Sous-Vide-Garen



- 1 SOUS VIDE STICK**
- 1.200 W Leistung
 - geeignet für nahezu alle Töpfe mit einem Fassungsvermögen von 7 – 15 l
 - Temperaturregelung bis max. 95°C (in 0,5°C-Schritten)

ab 16.12.2019 erhältlich

per Stück

49,99

Das verschweißte Rib-Eye in das 56 °C heiße Wasser geben.

Sous-Vide-Garen liegt im Trend. Dabei werden Lebensmittel vakuumiert und bei niedrigen Temperaturen dampfgegart. Warum sich diese schonende Garmethode auch in privaten Haushalten immer größerer Beliebtheit erfreut, erklärt uns der Sous-Vide-Experte Boris Dular im Interview.

Die Popularität von Sous-Vide-Garen hat in den letzten Jahren stark zugenommen, obwohl es diese Garmethode schon seit den 1970er-Jahren gibt. Warum?

Durch das Sous-Vide-Garen holt man sich die Haubenküche nach Hause. Dabei helfen Gargeräte, die eigens für Haushalte entwickelt wurden. Durch die unkomplizierte Vorbereitung, wann immer gerade Zeit ist, kann jede Mahlzeit schnell für Gäste oder Familie zubereitet werden. So bleibt mehr Zeit bei Tisch.

Was sind die Vorteile von Sous-Vide-Garen?

Lebensmittel können durch das Garen ohne Luft auf einfache Weise für Wochen haltbar gemacht, rasch und vielfältig zubereitet werden. Was eingekauft und mit Sous Vide vorbereitet wird, verdirbt nicht so schnell. So können Geld und Ressourcen gespart werden. Für Familien mit berufstätigen Eltern, für Feste oder die Single-Küche also bestens geeignet. Die hohe Qualität,

die Nährstoffe und das Aroma der heimischen Produkte bleiben zur Gänze erhalten. Gemüse und Obst kommen durch die Sous-Vide-Methode knackig, wie frisch geerntet, auf den Esstisch.

Ist Sous-Vide-Garen zeitintensiver als „normales“ Kochen? Wie viel Zeit sollte man für Rind-, Geflügel-, Schweinefleisch- oder Wildgerichte einplanen?

Hat man den Dreh erst einmal heraus, wird die Sous-Vide-Zubereitung zum „normalen“ Kochen. Anfangs wird sicherlich noch mehr Zeit für die Vorbereitung nötig sein. Die Zubereitung selbst geht schnell. Gewürze kommen bereits mit in den Vakuumbbeutel. Die Garzeiten und Temperaturen richten sich nach der jeweiligen Fleischsorte. Filet, Schulter oder Rücken brauchen ja auch im Backrohr oder in der Pfanne verschiedenen lange. Ein Beispiel: Für die Zubereitung eines Steaks medium, drei Zentimeter dick, braucht es zwei Stunden bei 58 Grad. Ein Steak rare dauert ebenfalls zwei Stunden, aber bei 55 Grad.

2 FOLIEN FÜR FOLIENSCHWEISSGERÄT

für alle handelsüblichen Vakuum-Folienschweißgeräte, auch zum Sous-Vide-Garen geeignet

- 3 Rollen à 22 x 300 cm und
- 2 Rollen à 28 x 300 cm

ab 16.12.2019 erhältlich

3 VAKUUM-FOLIENSCHWEISSGERÄT

einfache Handhabung, zum Vakuumieren und Versiegeln von Lebensmitteln in Kunststoffbeuteln (geruchs- und geschmacksneutral), ideal für Fleisch, Fisch und Obst, verhindert Gefrierbrand, geeignet für Folien mit einer Stärke von ca. 0,1 – 0,2 mm

- ca. 120 W Leistung,
- ca. 30 cm Verarbeitungsbreite,
- inkl. 5 Folienbeutel à 20 x 30 cm und 1 Folienrolle 22 x 300 cm
- inkl. integriertem Folienabschneider

ab 16.12.2019 erhältlich

4 FOLIENBEUTEL

für alle handelsüblichen Vakuum-Folienschweißgeräte, ideal zum Einfrieren von Vorräten, praktische Perforierung zum einfachen Öffnen

- 60 Folienbeutel à 16 x 23 cm und
- 40 Folienbeutel à 20 x 30 cm

ab 16.12.2019 erhältlich



Das Steak in einen Folienbeutel geben und verschweißen.



Fleisch aus dem Wasser nehmen und Folie aufschneiden.



Danach in Butter und Knoblauch braten und 10 Minuten rasten lassen.

Kann man durch das Sous-Vide-Verfahren Fleisch- oder Fischgerichte knusprig garen?

Knusprig kann alles werden, aber erst nach der Sous-Vide-Zubereitung. Ein Schweinsbraten gelingt so besonders saftig und zart. Für die schöne Kruste kommt der Braten – nach dem Garen im Vakuumbbeutel – noch für 25 Minuten bei 240 Grad in den vorgeheizten Backofen. Röstaromen bei Fisch, Fleisch oder Geflügel erreicht man nach dem Garen auch mit kurzem Anbraten in der Pfanne.

Bratenthermometer können nicht verwendet werden, da sich das Gargut in einem Kunststoffbeutel befindet. Wie stellt man beim Sous-Vide-Garen fest, ob das Gargut fertig ist?

Es gibt in der Gastronomie spezielle Thermometer. In der Küche zu Hause ist es einfacher, die Zubereitung mittels Zeit und Wassertemperatur zu steuern. Da helfen die Sous-Vide-Geräte mit ihren Einstellungsmöglichkeiten.

Welche Expertentipps können Sie noch zum Thema Sous-Vide-Garen geben?

Geht es um knusprige Krusten, kann gerne auch der Bunsenbrenner zum Einsatz kommen. Einmal über das Sous-Vide gegarte Steak flämmen und das Fleisch erhält die schönsten Röstaromen, mit Showeffekt. Durch das Verwenden von Ölen und frischen Kräutern in der Sous-Vide-Küche wird jedes Geschmackserlebnis einzigartig. Um die grenzenlosen Möglichkeiten rund um das Sous-Vide-Garen und neue Rezepte für den täglichen Speiseplan kennenzulernen, empfiehlt sich die Teilnahme an einem Sous-Vide-Kochkurs.

BORIS DULAR
Boris Dular (52) ist ein Sous-Vide-Experte im Alpen-Adria-Raum. Der Villacher kochte in Österreich, Deutschland, der Schweiz und Italien und bietet Sous-Vide-Kochkurse in Kärnten und auf Wunsch auch österreichweit an.

SMOKE-BOX

- zum Kalträuchern von Fleisch, Fisch, Käse, Saucen und vieles mehr
- verleiht Speisen und Getränken ein rauchiges Aroma
- ein wahrer Hingucker beim Servieren: einfach eine Glaskuppel mit Rauch füllen und über das Essen stellen
- Set besteht aus:
30 g Apfelbaumholzspäne
35 cm langem Silikonschlauch und
2x AA-Batterien

ab 16.12.2019 erhältlich



per Stück
17,99

Perfekt zum Räuchern, wie im Rezept Seite 35

Rosa Rib-Eye-Steak

mit Gnocchi und Tomaten-Weißwein-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Rib-Eye-Steak:

- 2 Rib-Eye-Steaks (à 300 g)
- 1 EL Chili-Gewürzmischung
- 8 Zweige Rosmarin, gezupft
- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL Meersalz

Gnocchi:

- 500 g Gnocchi
- 2 EL Butter
- 200 g tiefgekühlter Spinat, aufgetaut
- 10 Kirschtomaten, halbiert

Sauce:

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit Chili würzen und mit Rosmarin belegen. Fleisch in 2 Folienbeutel geben und verschweißen.
2. Einen Topf mit Wasser mithilfe des Sous-Vide-Stabes auf 56°C erwärmen, verschweißtes Rib-Eye zugeben und das Fleisch 1 Stunde 15 Minuten garen.
3. Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben, verrühren und mit Weißwein ablöschen. Brühe und Schlagobers zugeben, unter Rühren einmal aufkochen und Sauce 30 Minuten leicht einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Fleisch entnehmen und die Folie aufschneiden. Fleisch etwas trocken tupfen. Eine Pfanne mit Butter und Knoblauch erhitzen und das Fleisch beidseitig kurz nachbraten. Fleisch anschließend 10 Minuten rasten lassen.
5. Die Gnocchi in wallendem Salzwasser einmal aufkochen, abgießen und in einer Pfanne mit Butter kurz braten. Spinat, Kirschtomaten und Sauce zugeben und 5 Minuten köcheln.
6. Fleisch in Stücke schneiden und mit Meersalz würzen. Gnocchi extra reichen.

GESAMTZEIT: 1 Std. 45 Min.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Garzeit: 1 Std. 15 Min.



- 1 SCHIEFER-PLATZSET**
Servierplatten aus Schiefer, lebensmittelechte Beschichtung zur einfachen Reinigung
- 2-teiliges Set rund: ø ca. 33 cm
 - 2-teiliges Set rechteckig: ca. 40 x 32 cm oder
 - 3-teiliges Set rechteckig: ca. 35 x 15 cm

ab 05.12.2019 erhältlich

per Set

7,99

Saftiges Hendlfilet mit Rotkraut und Karamellapfel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Hendlfilet:

- 4 Hendlfilets (à 150 g)
- 50 g Butter
- 4 Zweige Thymian

Kartoffelpüree:

- 600 g mehlig-e Erdäpfel, geschält
- 100 ml Milch
- Msp. Muskatnuss, gerieben
- 50 g Butter

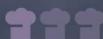
Sonstiges:

- 400 g GOURMET Rotkraut mit Maroni- und Apfelmücken
- 1 Apfel, in Spalten
- 80 g Zucker
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Hendl mit Butter und Thymian in einen Folienbeutel einschweißen. Wasser mit Hilfe des Sous-Vide-Stabes auf 72° C erwärmen und die eingeschweißten Hendl für 60 Minuten zugeben.
2. Erdäpfel vierteln und in Salzwasser weich kochen. Milch, Muskatnuss und Butter zusammen erwärmen. Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen, pressen und mit der Milch verrühren. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Rotkraut erwärmen. Apfelspalten in Zucker wälzen und in einer Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe karamellisieren.
4. Hendl entnehmen, Folienbeutel aufschneiden, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Rotkraut, Püree und Apfelspalten auf Teller geben und einige Hendlstücke daraufgeben.

GESAMTZEIT: 1 Std. 15 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.
Gar- und Kochzeit: 1 Std.



Geben Sie stets warmes Wasser in den Topf mit dem Sous-Vide-Stab, so verkürzt sich die Aufwärmzeit deutlich!



1 EDELSTAHL-SERVIERPLATTE
ideal zum Servieren und Anrichten
oder als Platzteller geeignet,
aus rostfreiem Edelstahl,
spülmaschinengeeignet
ab 14.11.2019 erhältlich

per Stück

5,99

1

Geräuchertes Wurzelgemüse

mit Currysauce und gerösteten Erdnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Wurzelgemüse:

8 mittelgroße Karotten, geschält
8 Pastinaken, geschält
50 g Butter
1 EL Meersalz

Currysauce:

2 Tomaten, grob gewürfelt
1 Zwiebel, grob gewürfelt
2 EL Pflanzenöl
1 EL Currypulver
1 EL Mehl
2 EL Sojasauce
400 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsebrühe

Sonstiges:

100 g geröstete Erdnüsse,
grob gehackt
je ½ Bund Koriander und
Minze, gezupft

ZUBEREITUNG

1. Die Karotten und Pastinaken halbieren, Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe leicht bräunen. Butter kurz überkühlen lassen und dann mit Karotten, Pastinaken und Meersalz in einen Folienbeutel einschweißen.
2. Wasser mithilfe des Sous-Vide-Stabes auf 90° C erhitzen und eingeschweißtes Wurzelwerk für 1 Stunde 30 Minuten zugeben.
3. Tomaten und Zwiebel im Öl anschwitzen. Curry und Mehl zugeben und kurz mit anschwitzen. Sojasauce, Kokosmilch und Gemüsebrühe zugeben und unter Rühren einmal aufkochen. Hitze reduzieren und Sauce 20 Minuten leicht köcheln. Anschließend mixen und durch ein Sieb passieren.
4. Den Folienbeutel aufschneiden und das Gemüse über einem Sieb abgießen. Gemüse in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Smokebox starten, das Wurzelwerk 30 Sekunden räuchern und die Folie fest verschließen. Das Gemüse für 10 Minuten rasten lassen.
5. Gemüse auf eine Platte geben und mit Erdnüssen und Kräutern bestreuen. Sauce extra servieren.



GESAMTZEIT: 2 Std.
Zubereitungszeit: 20 Min.
Gar-, Koch- und Räucherzeit: 1 Std. 40 Min.

Kleine Pfännchen, *großer* Genuss!

per Set
49,99

TEILBARES RACLETTE

zweiteiliger Grill, verbunden mit Netzkabel, individuell einsetzbar auch auf großen Tischen, unabhängiger Betrieb einer Einheit oder verbunden zum Betrieb beider Einheiten, Pfännchen im Gerät verstaubar

- für bis zu 8 Personen geeignet
- beschichtete Aluminium-Druckguss-Platten
- wärmeisolierte Griffe
- inkl. 8 Pfännchen und 8 Schaber

ab 19.12.2019 erhältlich

Ziegenkäse-Raclette

mit Salami-Pralinen

ZUTATEN FÜR 8 PFÄNNCHEN

3 Packungen Ziegenkäse
italienische Kräuter
2 rote Zwiebeln, in Streifen
8 Walnusskerne, grob gehackt
20 Salami-Pralinen, halbiert
8 Zweige Thymian, gezupft

ZUBEREITUNG

1. Je 2 Ziegenkäsescheiben in ein Raclettepfännchen zupfen und mit Zwiebeln, Walnusskernen, Salami-Pralinen und Thymian belegen.
2. Pfännchen einschieben und Käse etwa 5 Minuten gratinieren.

.....



GESAMTZEIT: 10 Min.
Zubereitungszeit: 5 Min.
Gratinierzeit: 5 Min.



Tip
Mit frischem Brot
oder gekochten
Kartoffeln
genießen!

Süßes Raclette

ZUTATEN FÜR 8 PFÄNNCHEN

Topfenmasse:

3 Eier
50 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillinzucker
Prise Salz
200 g Topfen
60 g glattes Weizenmehl

Sonstiges:

ca. 300 g Obst und Beeren
(nach Geschmack), klein geschnitten
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für die Topfenmasse Eier mit Staubzucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Topfen esslöffelweise einrühren, Mehl sieben und vorsichtig unterziehen.
2. Den Boden der Raclettepfännchen mit Obst bedecken und jeweils 2-3 EL der Topfenmasse darauf verteilen. Nochmals Obststücke oder Beeren darauflegen, dabei darauf achten, dass der Belag nicht zu hoch wird.
3. Pfännchen in das vorgeheizte Raclettegerät einschieben und ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren. Anschließend mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

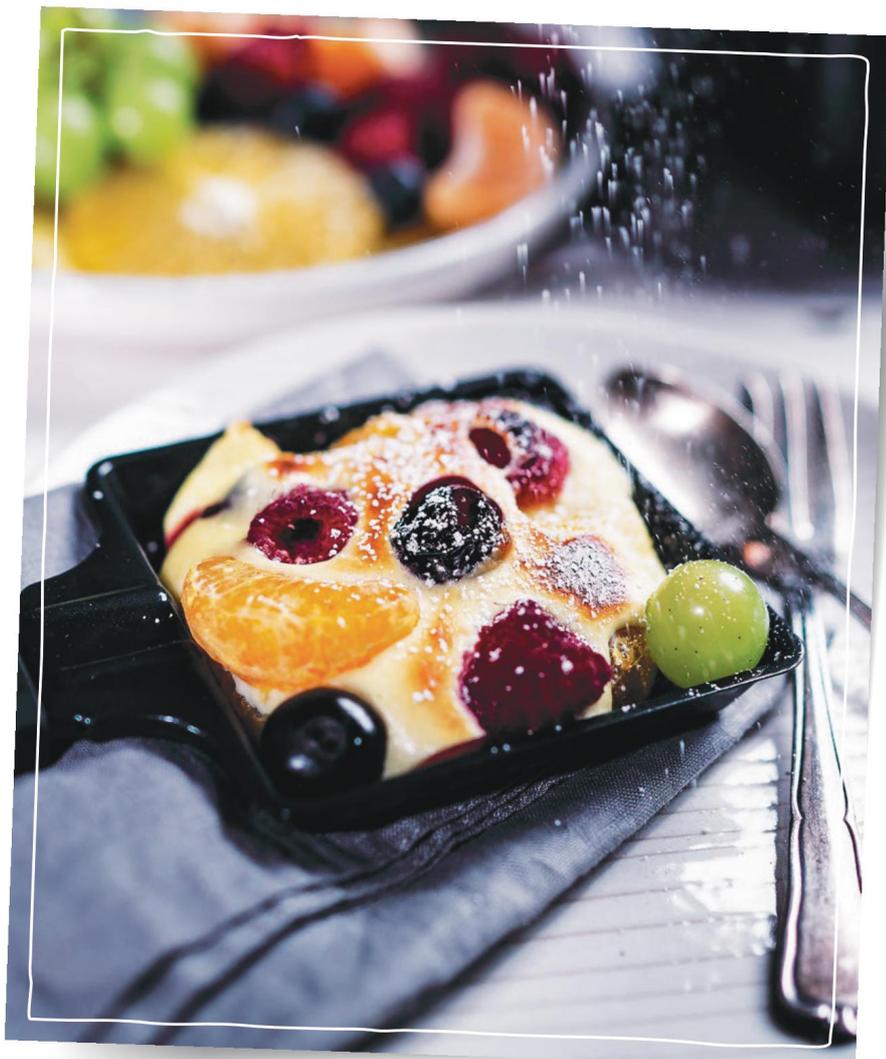
.....



GESAMTZEIT: 20 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.
Gratinierzeit: 5 Min.

Tip

Schmeckt besonders
gut, wenn Sie der
Topfenmasse etwas
abgeriebene
Orangenschale
zugeben!



Lasst die Korken knallen!

Wir sorgen für Abwechslung in den Gläsern! Egal ob als Aperitif, Weinbegleitung oder zum Anstoßen, bei dieser Auswahl ist bestimmt das passende Getränk dabei!



90 von 100 Punkten im
falstaff
Magazin 03/2019

1 GRÜNER VELTLINER PRIVAT R.S.
Niederösterreich, Qualitätswein,
trocken, 12,5 % Vol.

Saftig und finessenreich, mit Duft von gelbem Apfel, untermalt von tropischer Frucht und Birne, am Gaumen straff, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, kompakt und gutes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung: ideal zu österreichischer Küche, Tafelspitz, leichten Gemüsegerichten und zur Jause.

Serviertemperatur: 8 - 10° C
0,75 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

4,49

5,99 /Liter

2 SAUVIGNON BLANC
Steiermark, Qualitätswein,
trocken, 12,5 % Vol.

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Stachelbeere, Kiwi, Grapefruitschale, Passionsfrucht, Tomatengrün, Paprika. Am Gaumen sauber saftig, milde Säure, mittlere Dichte und Länge.

Speiseempfehlung: ideal zu Räucherforelle mit Kren, Leberkäse sowie Salat mit Putenbrust.

Serviertemperatur: 7 - 9° C
0,75 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

4,99

6,65 /Liter

3 MINI-WEINSORTIMENT

SYRAH ROSÉ
Frankreich, Roséwein, trocken, 13 % Vol.

Roséfarben. In der Nase sauber, Himbeere, Rote Johannisbeere, Kräuter, ein Hauch von Zitrusfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, rote Beerenfrüchte, mittlere Dichte und Länge.

CHARDONNAY
Australien, trocken, 13 % Vol.

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Holzwürze, rauchige Noten, Ananas, grüne Banane, Popcorn. Am Gaumen sauber, saftig, frische Säure, feine Frucht, leicht vegetabil, mittlere Dichte und Länge.

MERLOT
Chile, trocken, 13,5 % Vol.

Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase sauber, Paprika, Cassis, Brombeere, etwas Kirsche. Am Gaumen sauber, saftig, fruchtig, dunkle Beerenfrüchte, Paprika, mittlere Dichte und Länge.

0,25 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

-,99

3,96 /Liter



90 von 100 Punkten im
falstaff
Magazin 07/2019

1 PREMIUM SELECTION
Burgenland, Qualitätswein, trocken, 13,5 % Vol.
Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern. In der Nase sauber, Brombeere, Kirsche, Cassis, milde Würze und Holzwürze. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und gute Länge, eleganter Charakter.
Speiseempfehlung: ideal zu gegrillten oder geschmorten Fleischgerichten, zu reifem Käse und zu deftigen Fleischpasteten.
Serviertemperatur: 18°C
0,75 Liter

2 THE SIR CUVÉE ROT
Burgenland, Qualitätswein, trocken, 13 % Vol.
Die Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot ist ein SIR mit tiefer, kirschroter dunkler Farbe und violetten Reflexen am Glasrand. Sehr nobles Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, zarten Röstaromen und vielen feinen Nuancen von französischer Eiche. Am Gaumen ist er fruchtig, mit guter Struktur und weichen, leicht süßlichen Tanninen.
Speiseempfehlung: ideal zu Fleischgerichten, dunklem Fleisch, Wild, Rind und dunklem Geflügel, sowie zu gegrilltem Fleisch und zu reifem Käse.
Serviertemperatur: 16°C
0,75 Liter

3 BLAUER ZWIEGELT
Burgenland, Qualitätswein, trocken, 12,5 % Vol.
Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase sauber, Süßkirschen, Sauerkirschen, rote Beerenfrüchte, rauchige Noten, etwas Unterholz. Am Gaumen sauber, saftig, fruchtig, mittlere Dichte und Länge.
Speiseempfehlung: ideal zu feinen Geflügel- und Fleischgerichten, zu gegrillten Speisen sowie zu mildem Käse.
Serviertemperatur: 16°C
0,75 Liter

4 PRIMITIVO SALENTO IGT
Italien, Rotwein, trocken, 14 % Vol.
Purpurrot, rubinrote Reflexe. In der Nase sauber, reife Frucht, Vanille, Waldbeeren, Leder, ätherische Noten. Am Gaumen sauber, saftig, dunkle Beerenfrüchte, weiche Tanninstruktur, Extraktsüße, mittlere Dichte und Länge.
Speiseempfehlung: ideal zu Pizza, Pasta, leichten Schmorgerichten und Leber.
Serviertemperatur: 17 - 18°C
0,75 Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
8,99
11,99 / Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
4,99
6,65 / Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
3,49
4,65 / Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
3,49
4,65 / Liter



89 von 100 Punkten im
falstaff
Magazin 06/2019

PREIS-LEISTUNGS
SIEGER
vinaria
MAGAZIN 07/2018

1 PROSECCO DOC SPUMANTE
Italien, extra dry, 11 % Vol.
Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, florale Noten, Apfel, feine Zitrusfrucht, weiße Blüten. Am Gaumen sauber, saftig, feine Frucht, dezente Restsüße, ordentliches Mousseux, mittlere Dichte und Länge.
Speiseempfehlung: ideal als Aperitif oder zur Party, auch angenehm zu Fischgerichten. 0,375 Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
3,79
10,11 /Liter

2 PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE
Italien, extra dry, 11 % Vol.
Schwungvolle Nase nach reifen Äpfeln, Gartenkräutern, etwas Zitronenzesten. Am Gaumen viel Zitrusfrucht und Streuobst- aromen, kernig und straff bei dezentem Restzucker.
Speiseempfehlung: ideal als Aperitif, zur Party oder auch zu Fischgerichten und zur sommerlichen Frischeküche.
Serviertemperatur: 6 - 8 °C 0,75 Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
5,79
7,72 /Liter

3 CHAMPAGNER
Frankreich, brut, 12,5 % Vol.
Champagnerfarben. In der Nase sauber, Brioche, Brotkruste, geröstete Haselnuss, dezent rauchig, kandierte Aprikose, etwas Apfelschale, reifer Stil. Am Gaumen sauber, saftig, cremiges Mousseux, nussig, getrocknete Aprikose, dezente Grapefruit, gute Struktur, gute mittlere Dichte und Länge.
Speiseempfehlung: ideal als Aperitif oder zu Austern und Pasteten.
Serviertemperatur: 8 - 11 °C 0,75 Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
14,99
19,99 /Liter

4 PREMIUM GUTSSEKT
Niederösterreich, brut, 11,5 % Vol.
Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Mirabelle, Aprikose, Pfirsich, Birne, leicht nussig. Am Gaumen sauber, saftig, gutes Mousseux, feine Frucht, mittlere Dichte und gute mittlere Länge.
Speiseempfehlung: ideal als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und zu Canapés. 0,75 Liter

dauerhaft erhältlich
per Flasche
5,49
7,32 /Liter



1 JÄGERMEISTER

35 % Vol.

Das Kultgetränk aus mehr als 50 Kräutern, Wurzeln, Blüten und Früchten aus aller Welt. Der Kräuterlikör verdankt seinen feinherben Geschmack der ausschließlichen Verwendung von natürlichen Rohstoffen. Genießen Sie ihn pur, auf Eis oder in Cocktails.

0,35 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

6,99

1997 /Liter

2 BEERENAUSELE

Österreich, Prädikatswein, süß,
10,5 % Vol.

Strahlendes Goldgelb. In der Nase betörender Duft nach Honig, kandierte, exotische Frucht, Rosinen, Dörrobst, Ananas und Brïoché. Am Gaumen saftig mit harmonischer SüÙe und opulentem Abgang.

Speiseempfehlung: ideal zu feinen Frucht-desserts, Kuchen und Obsttorten, auch als Aperitif oder zu Blauschimmelkäse.

0,375 Liter

saisonal erhältlich

per Flasche

5,49

14,64 /Liter

3 EDELBRAND ALTE ZWETSCHKE

40 % Vol.

In diesem erlesenen, im Holzfass gelagerten Edelbrand aus Zwetschken verbindet sich einmaliger Fruchtgeschmack mit höchster Destillierkunst.

0,5 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

9,99

19,98 /Liter

4 EDELBRAND WILLIAMS

40 % Vol.

Der Brennmeister verwendet ausschließlich süÙe, reife Williams-Birnen und verarbeitet diese nach bewährter Tradition mit viel Geduld und Sorgfalt. So entsteht der elegante, weiche Geschmack dieses Williams-Edelbrandes.

0,5 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

9,99

19,98 /Liter



1 DRY GIN
37,5 % Vol.

Dieser Gin wird nach geheimem Originalrezept in traditioneller Art und Weise hergestellt. Die wertvolle Mischung von feinen Botanicals und Früchten sowie die Handwerkskunst des erfahrenen Brenneisters bringen einen Gin von außergewöhnlicher Würze und zugleich Frische hervor. Schmeckt nicht nur pur, sondern ist auch eine ideale Grundlage für Longdrinks und Cocktails.
0,7 Liter

dauerhaft erhältlich

per Flasche

6,99

9,99 /Liter



2 GIN
44 % Vol.

In einer Welt, die von unzähligen mittelmäßigen, alltäglichen und nicht weiter bemerkenswerten Dingen geprägt ist, erstrahlt Hendrick's Gin wie ein Leuchtfeuer des Ungewöhnlichen. Nur Hendrick's Gin enthält Gurken- und Rosenblütensessenzen, die für einen wunderbar erfrischenden Gin mit einem herrlich blumigen Aroma sorgen.
0,7 Liter

ab 30.11.2019 erhältlich

per Flasche

29,99

42,84/Liter



3 BIO GIN
40 % Vol.

Am Anfang eines edlen Destillats steht die Auswahl seiner Zutaten. Die Basis für den Gin bildet ein hochreines Weizenfeindestillat, welches für die Weicheit und Milde verantwortlich ist. Der Geschmack wird durch die Verwendung von unbehandelten Wacholderbeeren und weiteren, ausgesuchten Kräutern und Gewürzen geprägt. Destilliert wurde in traditioneller Handwerkskunst in kleinen Brennblasen.
0,7 Liter

ab 30.11.2019 erhältlich

per Flasche

9,99

14,27/Liter



**WHAT'S
NEXT. >>**
neues und nices

**HOFER
PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.



1

Die alkohol- freie Variante

„DNA“ steht für Distilled Non Alcoholic. Unter dem Schlagwort „Sober“ entsteht gerade ein neuer Lifestyle für Partys ohne Promille.

1 DJINIUS DESTILLED NON-ALCOHOLIC

Für natürlichen, unverfälschten Genuss, mit Aromen von Wacholder, Zitronengras und Ingwer. Gänzlich ohne Alkohol. Djinius ist die ideale Alternative für Ihren wacholdrigen Lieblingscocktail.

ab 30.11.2019 erhältlich

per Flasche

19,99

28,56/Liter

2 DJINIUS NO.1 1,3 % Vol.

Voller Geschmack aus der reinen, unfiltereden Essenz der Wacholderbeere. Feines Gleichgewicht zwischen typischem Wacholdergeschmack und geringem Alkoholgehalt.

0,7 Liter
ab 30.11.2019 erhältlich

per Flasche

19,99

28,56/Liter



2

DJINIUS No.1 & Tonic - fast ohne %

Mische 40 ml Djinius No.1 mit 200 ml Tonic Water und genieße einen Long-drink mit ausgeprägten Wacholdernoten und nur 0,2 % Vol.!



IN DER ERDE *tief verwurzelt*

Karotten bestimmen den landwirtschaftlichen Alltag am Biohof von Claus Michaeler in Marchegg. Derzeit wird das letzte Wurzelgemüse geerntet und sorgfältig eingelagert, um seine knackige Frische lang zu erhalten.



Zurück zum Ursprung Gemüsebauer Claus Michaeler ist stolz auf seine Ernte.



Die aufgehende Sonne kündigt sich durch einen rötlichen Schimmer inmitten der weißen Nebelschwaden an, als Claus Michaeler mit seinem Traktor bereits zwischen den langen Reihen grüner Büschel rollt. „Man weiß nie, wie das Wetter morgen wird“, sagt der 50-jährige Gemüsebauer mit Blick zum Himmel. Während die meisten Felder ringsum schon abgeerntet sind, holt er noch die letzten Karotten aus dem Boden – von frühmorgens bis zum letzten Abendlicht. „Bei Regen und Schnee können wir nicht ernten. Sobald das Wetter passt, müssen wir raus aufs Feld, um die Karotten einzulagern.“

Nicht nur jetzt zur Erntezeit der Spätsorten steht der Naturhof von Claus Michaeler ganz im Zeichen des Wurzelgemüses: „Mein ganzes Leben dreht sich um Karotten“, meint er schmunzelnd. Vor 26 Jahren hat er den elterlichen Betrieb im niederösterreichischen Marchegg übernommen und nach kurzer Zeit auf Bio umgestellt – und sich gleich auf den Anbau von Karotten spezialisiert. Seither hat er Aussaat, Pflege und Ernte stetig verfeinert, um möglichst schonend mit den Wurzeln, dem Boden und der Natur umzugehen. „Das landwirtschaftliche Fachwissen kann man auf keiner Schule lernen, das muss man sich über viele Jahre erarbeiten.“



„Mein ganzes Leben dreht sich um Karotten.“

– Claus Michaeler,

Zurück zum Ursprung BIO-Gemüsebauer –

Handverlesene Pflänzchen

Gesammelt hat er diese Erfahrung nicht nur auf den eigenen Feldern: Seit seiner Jugend macht Michaeler „landwirtschaftliche Weltreisen“, wie er seine Erkundungstouren rund um den Globus nennt. Nach Australien und Neuseeland, nach Amerika und Holland, in die Schweiz und nach Italien hat ihn sein Weg schon geführt. „Dabei habe ich von Anfang an gerne BIO-Betriebe besucht, weil mir die Herangehensweise wichtig war“, erinnert er sich an seine ersten Reisen.

Mitgenommen hat er vielerlei Inspirationen, wie ein achtsamer Umgang mit dem Boden und seinen Früchten gelingt. Seine Hauptfrucht benötigt schließlich viele andere Aussaaten wie Getreide, Klee gras, Erdäpfel, Leguminosen und humusfördernde Zwischenfrüchte, um in einer ausgeklügelten mehrjährigen Fruchtfolge auf seinen Feldern zu gedeihen. Während auf den einen Feldern noch die letzten Karotten aus der Erde ragen, laufen auf anderen schon die Vorbereitungen fürs nächste Jahr: Bereits im Sommer wurde hier eine spezielle Begrünung angebaut, die das Wachstum des Wurzelgemüses fördert. „Wenn der erste Frost kommt, wird die Zwischenfrucht niedergewalzt“, schildert Michaeler. „So bedeckt sie als Erosionsschutz den Boden und beginnt zu verrotten – der perfekte Dünger für das Frühjahr.“

Ab Ende Februar, Anfang März werden die ersten Zurück zum Ursprung Karotten in langen Dämmen angebaut und mit Vlies gegen eventuellen Spätfrost geschützt, die Aussaat der Spätsorten folgt im Juni. „Der meiste Aufwand ist aber die Unkrautarbeit“, erklärt Michaeler. „Denn jedes Pflänzchen wird mit der Hand gezupft.“ Und das auf einer Fläche von 14 Hektar – viel Arbeit also, die ohne die Unterstützung von fleißigen Helfern nicht zu bewerkstelligen wäre. ▶



Die Feldarbeit erfordert viele Helfer.



Naturrein auf Babyfood-Standard

Zurück zum Ursprung Obst und Gemüse, das mit dem Zeichen „Naturrein auf Babyfood-Standard“ gekennzeichnet ist, wie z.B. unsere Karotten, ist besonders rückstandsarm. Sie entsprechen den strengen gesetzlichen Anforderungen an Nahrung für Babys und Kleinkinder, was Nitrat und bestimmte Schwermetalle betrifft. Pestizide dürfen nicht nachweisbar sein. Viele Düng- und Spritzmittel, die bei herkömmlichem Bio erlaubt sind, kommen bei Zurück zum Ursprung nicht zum Einsatz. Obstgärten und Felder werden von unabhängigen Instituten überprüft. Die Produkte schmecken besser, sind rückstandsarm und können von den Kleinsten bedenkenlos genossen werden.

Krabbelnde Helfer

Zu seinen Helfern zählt Michaeler aber auch die Natur selbst: Vor mehr als zehn Jahren hat er zum Beispiel fünf Hektar seines Grundes in wilde Hecken umgewandelt. „Zum einen zur Abgrenzung von konventionell wirtschaftenden Nachbarn, damit keine Spritzmittel herüberwehen, zum anderen als Schutz gegen Wind und Erosion. Und es fördert die Biodiversität: Der Weg des Käfers bis zur Mitte des Feldes wird dadurch geringer.“ Die krabbelnden Helfer bestäuben die Blüten und stützen ein ganzes Ökosystem. „Die Landwirtschaft muss umdenken und mehr auf eine intakte Umwelt achten, sonst werden wir Schiffbruch erleiden“, ist der Ursprungs-Bauer überzeugt.

als natürliche Klimaanlage fehlen, werden die hohen Temperaturen immer extremer, da hört das Wurzelgemüse auf zu wachsen“, beschreibt Michaeler. Ein großes Thema sei auch die Trockenheit: „Wir leben hier von den leichten Hochwassern, damit sich der Grundwasserpegel wieder auffüllt.“ Ansonsten müssen die Bauern ihre Felder noch mehr bewässern – eine kostspielige und auf Dauer wenig nachhaltige Bewirtschaftung.

Umso wichtiger sei es, dass die Konsumenten bewusst auf die Herkunft und die Herstellung ihrer Lebensmittel achten. „BIO ist ja nichts Neues, sondern eine Rückkehr zu dem, was immer schon da war“, betont Michaeler. Nur durch ein Umdenken in der Landwirtschaft können gesunde, fruchtbare Böden für die kommenden Generationen erhalten bleiben. „Man kann nicht bloß auf Veränderungen von außen warten, sondern jeder muss selbst tätig werden.“



**BIO-KAROTTEN
AUS ÖSTERREICH**
1 kg

dauerhaft erhältlich

per Packung

1,49



Gerüchte KÜCHE

ERNÄHRUNGSMYTHEN AUF DER SPUR

WUNDERWURZEL KAROTTE

Knackig, saftig und mit der richtigen Lagerung das ganze Jahr über verfügbar: Karotten sind eine der beliebtesten Gemüsesorten. Und auch sonst steckt Wurzelgemüse voll tiefschürfender Überraschungen.

Wenn sich der erste Frost langsam auf die heimischen Gemüsefelder legt, beginnt ihre Hochsaison: Wurzelgemüsesorten wie Karotten, Pastinaken oder Gelbe Rüben bergen vielfältigen Genuss und vorzüglichen Geschmack, weil viele Pflanzen ihre Energie als Vorrat in den Wurzeln speichern, verrät Ernährungsberaterin Susanne Dirisamer. „Deshalb sind sie besonders geeignet für die ersten Babybreie.“

Damit die Wunderwurzeln ihre volle Wirkung entfalten können, empfiehlt Dirisamer, sowohl Rohkost als auch gekochtes Gemüse zu genießen: „In rohem Zustand bleiben hitzeempfindliche Vitamine und Mineralstoffe gut erhalten. Andere Inhaltsstoffe lassen sich besser in gegartem Zustand aufnehmen, etwa das Eiweiß oder das Beta-Carotin der Karotte.“ Dabei sollte das Gemüse nur in wenig Wasser gekocht werden, damit die Inhaltsstoffe nicht ausgeschwemmt werden. Dazu bildet hochwertiges Öl den perfekten Begleiter: Vitamin A und Beta-Carotin sind nämlich fettlöslich und können so vom Körper leichter aufgenommen werden.

Gerade bei Lagergemüse kommt es – wie der Name schon verrät – auf die richtige Aufbewahrung an:

Am besten nimmt man nach dem Einkauf das Gemüse aus der Verpackung und legt es ungewaschen ins Gemüsefach des Kühlschranks. „Beim Waschen geht sonst die natürliche, schützende Wachsschicht verloren“, erklärt Dirisamer. Optimal wäre eine Aufbewahrung in mit Sand-Erde-Gemisch befüllten Kisten im Keller. Mit der richtigen Lagerung kann Wurzelgemüse problemlos bis zur nächsten Erntesaison halten – und ist dabei im Vergleich zu importiertem Frischgemüse wesentlich vitaminreicher und dank der kurzen Transportwege umweltschonender, argumentiert die Diätologin: „Allein schon deshalb sind Karotten zu Recht eine der beliebtesten Gemüsesorten Österreichs.“

▲
MAG. SUSANNE DIRISAMER
Diätologin und Gesundheitswissenschaftlerin



Vorfreude
ist die
schönste
Freude



Gerade in der Adventzeit ist diese besonders zu spüren:

Funkelnde Augen vor St. Martin, dem heiligen Nikolaus, dem Öffnen des ersten Türchens des Adventkalenders und natürlich dem Weihnachtsfest spiegeln die Aufregung in den leuchtenden Gesichtern der Kleinen wider. Die Erwartungen sind groß, die (Un)Geduld so mancher Kinder und Erwachsener ebenso. Doch wie überbrückt man das große, lange Warten am besten? Mit der perfekten Einstimmung auf jedes Fest in der Adventzeit. Ob durch weihnachtliche Geschichten, Backen, Basteln, Adventmusik oder das Schreiben eines persönlichen Briefes ans Christkind: Kinder lieben und genießen gemeinsame Stunden mit der Familie in der Vorweihnachtszeit und das Warten wird damit erheblich verkürzt!

DAS DIY-NIKOLAUSSACKERL

einfach, schnell und einzigartig!

Benötigt werden ...

- Jutesäckchen
- grüner, dünner Bastelfilz
- Dekorationssterne
- Klebstoff
- Weihnachtsbaumvorlage (oder Ähnliches) aus Papier
- Schere
- Stift



1 Den Weihnachtsbaum auf den Bastelfilz legen und festdrücken, während die Ränder mit schwarzem Stift nachgemalt werden.



2 Das vorgezeichnete Weihnachtsbaummotiv den Linien entlang ausschneiden.



3 Den Weihnachtsbaum in der Mitte auf das Jutesäckchen kleben.



4 Die goldenen Sterne auf den Weihnachtsbaum kleben.

Nun schnell vor die Türe legen, damit es der Nikolaus befüllen kann!



ERDNÜSSE
400 g
ab 01.11.2019
saisonal erhältlich

per Packung

1,59

3,98/kg

Clementinen
saisonal erhältlich in
Ihrer HOFER-Filiale





Knusper, knusper, Häuschen



Mmmh ... Wie das duftet! Kardamom, Nelken, eine Prise Zimt, Honig und eine leichte Orangen- und Zitronennote: Schon beim Backen verzaubert Lebkuchen unsere Sinne zur Weihnachtszeit. Ob als kreativer Weihnachtsbehang für den Christbaum, als schön verzierter Nikolaus oder Krampus oder als bezauberndes Knusperhäuschen – Lebkuchen gehört für viele zu einer besinnlichen Adventzeit einfach dazu.



LEBKUCHEN HEXENHAUS
Bausatz zum Selberbauen
ab 02.11.2019 erhältlich

per Stück
5,99
-67/100 g



Lustiges **Lebkuchen-Hexenhaus**



ZUTATEN FÜR 1 HÄUSCHEN

1 Lebkuchen-Hexenhaus-Bausatz

bestehend aus:

- Lebkuchenteile
- ca. 250 g Staubzucker
- 20 g Fruchtgummis
- Zuckerdekoration und Zuckerfiguren

Frische Zutat

- 1 Eiweiß

←
Lebkuchen-Bausatz
auch in der Sorte
Eisenbahn erhältlich

ZUBEREITUNG

1. Lebkuchen-Hexenhaus auspacken und die Lebkuchenteile nach Packungsanleitung zuschneiden.
2. 220 g Staubzucker sieben und mit dem Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit den Rührbesen des Handmixers zu einer dickcremigen Spritzglasur glatt rühren.
3. Spritzglasur in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Lebkuchenteile nach Packungsanleitung zusammenkleben. Gegebenenfalls Zahnstocher zum Fixieren verwenden. Das Lebkuchenhaus ca. 30 Minuten trocknen lassen, anschließend die Zahnstocher entfernen.
4. Lebkuchenhaus dekorativ mit der Eiweißspritzglasur verzieren. 1 TL Eiweißspritzglasur in ein Papierstanzel füllen und damit die Fenster aufmalen.
5. Das fertige Hexenhaus zum Schluss mit Fruchtgummis, Zuckerdekoration und Figuren fantasievoll verzieren. Restlichen Staubzucker in ein feines Sieb geben und über das Hexenhaus streuen.



GESAMTZEIT: 1 Std. 30 Min.
Zubereitungszeit: 1 Std.
Trocknungszeit: 30 Min.

KINDERVIEW

Nina, 13 Jahre, aus Vitis im Waldviertel



Was sind deine Lieblingskekse?

Meine Lieblingskekse sind die selbst gebackenen Vanillekipferl meiner Oma. Sie sind so lecker!

Was wünschst du dir dieses Jahr zu Weihnachten?

Ich habe keine Wünsche. Ich lass mich überraschen.

Und was verschenkst du selbst am liebsten?

Am liebsten verschenke ich Selbstgebasteltes, weil das ein sehr persönliches Geschenk ist.

Wie wirst du heuer Silvester verbringen?

Ich werde Silvester zu Hause mit meiner Familie verbringen.

Möchtest du dir für nächstes Jahr Vorsätze machen? Wenn ja, welche sind das?

Ja, ich möchte fleißig lernen, damit ich ein gutes Zeugnis habe.

Wenn du an deine Zukunft denkst, welcher Beruf würde gut zu dir passen?

Mein absoluter Traumberuf ist Grafikdesignerin.

Welches Wort wird gesucht?

Im Winter steht er still und stumm dort draußen ganz in Weiß herum.

Harte Schale, leckerer Kern, wer mich knackt, der isst mich gern.



Wörterrätsel: Schneemann, Nuss
Rechenrätsel: Vierundzwanzig



Einfach BOMBE

... sind die drei gekürten Kinderzeichnungen vom SOS-Kinderdorf, die ab 2. November die Niemetz Schwedenbomben-Verpackungen in allen HOFER-Filialen zieren. Auf meinhofer.at konnte man für die drei kreativsten Entwürfe abstimmen. Durch den Verkauf von Niemetz Schwedenbomben unterstützt HOFER das SOS-Kinderdorf mit insgesamt 25.000 Euro.

Zusätzlich haben 60 Kinder von SOS-Kinderdorf einen Schwedenbomben-Workshop in Wien gewonnen – Spaß ist da garantiert.

Über SOS-Kinderdorf

SOS-Kinderdorf ist eine nichtstaatliche und unabhängige Organisation, die in 135 Ländern aktiv ist. Sie setzt sich für die Bedürfnisse von Kindern ein, hauptsächlich durch das Betreiben sogenannter Kinderdörfer, um den Kindern ein sicheres Zuhause zu geben. In Österreich wurden seit 1949 elf SOS-Kinderdörfer errichtet.

SCHWEDENBOMBEN
nach traditioneller Konditorart hergestellt,
20 Stück, für bombastische Festtage,
360 g

ab 02.11.2019 erhältlich

per Packung

4,79

1,33/100 g



Bunte

Schwedenbomben-Torte



ZUTATEN FÜR 1 TORTE

Schokoboden:

5 Eier
300 g feiner Kristallzucker
420 g glattes Weizenmehl
60 g Backkakao
½ Pkg. Backpulver
200 ml prickelndes Mineralwasser
170 ml Sonnenblumenöl

Creme:

375 g Topfen
1 Pkg. Qimiq Vanille (300 g)
2 Pkg. Vanillinzucker
1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
12 Stk. Schwedenbomben
250 ml Schlagobers

Dekoration:

200 g Vollmilchkuvertüre, gehackt
1 EL Kokosfett
8 Stk. Schwedenbomben
einige bunte Schokolinsen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180° C (Heißluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für die Schokoböden Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und esslöffelweise im Wechsel mit Mineralwasser und Öl zu einem Teig glatt rühren. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und ca. 15 Minuten backen. Den Boden vom Rand lösen, auf ein Gitter stürzen und mit dem restlichen Teig einen zweiten Boden backen. Überkühlen lassen.
3. Für die Creme Topfen mit Qimiq, Vanillinzucker, Zitronensaft und -abrieb glatt rühren. Waffel von den Schwedenbomben wegschneiden und beiseite legen. Zerdrückte Schwedenbomben zur Topfcreme geben, Obers steif schlagen und unterheben.
4. Einen Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Creme draufgeben, zweiten Tortenboden einsetzen und restliche Creme auf der Oberfläche verteilen. Torte für mindestens 6 Stunden kalt stellen.
5. Torte aus dem Ring lösen und die Schwedenbomben-Waffeln rundum andrücken. Kuvertüre und Kokosfett in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, gut verrühren und über die Torte geben. Sofort mit Schwedenbomben und Schokolinsen dekorieren.

GESAMTZEIT: 7 Std. 45 Min.
Zubereitungszeit: 45 Min.
Back- und Rastzeit: 7 Std.



Besuch im Garten

Nicht nur Amseln und Meisen tummeln sich im Winter rund um die Vogelhäuschen in den Gärten: Gimpel, Stieglitz, Zeisig, Kleiber, Sperlinge und der Buntspecht – die Liste heimischer Vögel, die den Winter hierzulande verbringen, ist bunt und lang. Alles über die Vogelfütterung im Winter erklärt Ingrid Hagenstein vom Naturschutzbund Österreich im Interview.



VOGEL-FUTTERSTATION

verschiedene Modelle, inklusive Halter für Meisenknödel

- aus robustem, gebürstetem Edelstahl
- mit Schutzlack versiegelt
- Futterspender aus Kunststoff, einfach befüllbar (stehend oder hängend)

ab 31.10.2019 erhältlich

per Stück

14,99



„Vögel brauchen auch Wasser – zum Trinken und Baden.“

– Ingrid Hagenstein vom Naturschutzbund Österreich –

Bevor der erste Schnee den Boden bedeckt, ist es wieder Zeit, das Futterhäuschen für die hungrige Vogelschar fit zu machen. Vor allem Körnerfresser, die nicht auf Insekten oder Würmer angewiesen sind, bleiben auch in der kalten Jahreszeit bei uns. Durch das Fenster lässt sich nun beobachten, wie sich die Gartenbesucher über das zusätzliche Nahrungsangebot freuen und Leben in die stillen Gärten bringen.

Der Insektenbestand ist in den letzten Jahren drastisch zurückgegangen. Sollte man heimische Vögel ganzjährig füttern?

Ja, das hilft den Vögeln beim Überleben. Eine Zeitlang wurde vom Füttern während der Brutzeit abgeraten, weil das angeblich den Jungvögeln schadet und sie Insektennahrung bräuchten. Das hat sich mittlerweile als Irrtum herausgestellt und namhafte Ornithologen wie Josef Reichholf und Peter Berthold empfehlen die Ganzjahresfütterung. Was häufig übersehen wird: Vögel brauchen auch Wasser – zum Trinken und Baden.

Welche Pflanzen im Garten gelten als besonders „vogelfreundlich“ und bieten Unterschlupf und Nahrungsquellen?

Efeu sollte in keinem Garten fehlen: Er bietet nicht nur Unterschlupf. Seine blauschwarzen Beeren sind begehrtes Winterfutter und in seinem Dickicht lässt sich gut brüten. Andere Beerenlieferanten sind Hartriegel, Schneeball oder Holler. Die Samen von Sonnenblumen liefern fettreiche Nahrung. Auch hinter der Anemonenwaldrebe lässt sich gut brüten und verstecken. Regionale Gehölze – Sträucher, Bäume – und hoch- oder mittelstämmige Obstbäume bieten allerlei Versteck- und Brutmöglichkeiten und Nahrung.

Welches Futter ist für welche Vögel im Winter am besten geeignet?

Am besten ist es, unterschiedliches Futter anzubieten, damit viele verschiedene Arten angelockt und versorgt werden, wie Körnerfutter in unterschiedlichen Größen oder Erdnussbruch. Unerwünscht bei der Fütterung sind Speise- und Brotreste, Gesalzenes – zum Beispiel Laugengebäck – oder schon verdorbenes Vogelfutter.

Was sollte man sonst noch bei der Vogelfütterung im Winter beachten?

Wichtig bei jeder Futterstelle sind nahe stehende Sträucher und Bäume, damit die Vögel sich aus sicherer Deckung nähern können. Amseln und Rotkehlchen fressen lieber am Boden – hier sind Bodenfuttersilos eine gute Wahl. Sauberkeit bei Futterstellen ist besonders wichtig, damit die Vögel nicht erkranken: Besser ist es, geschlossene Futtersäulen und Futterhäuschen mit Silos zu wählen. Bei Wintereinbrüchen im zeitigen Frühjahr sind Futterstellen übrigens für früh eintreffende Zugvögel lebensrettend.

▲
INGRID HAGENSTEIN
Chefredakteurin der Zeitschrift des Naturschutzbundes Österreich

**GARTENVOGELFUTTER
OHNE SCHALEN**
energiereiche Futterquelle für
freilebende Vögel, 2,5 kg
ab 31.10.2019 erhältlich

per Packung

2,99

1,20/kg

UNSER KLEINES Vogel-Lexikon

Die Kohlmeise

Die Kohlmeise trifft man bei der Futtersuche am häufigsten am Boden an, wo sie sich in der warmen Jahreszeit von Insekten, Larven, Spinnen, Schnecken und Regenwürmern ernährt. Ihre Größe beträgt in etwa 14 cm und sie wiegt etwa 16 bis 21 g. Im Winter steigt sie auf vegetarische Nahrung um und frisst Samen, Knospen, Früchte und Beeren und ist ein häufiger Gast im Futterhäuschen.



Die Amsel

Die Amsel ist etwa 24 bis 27 cm groß und zählt zu den größeren Futterhausbesuchern. Die Männchen sind schwarz und haben einen gelben Schnabel, während die Weibchen ein dunkelbraunes Federkleid mit einem dunklen Schnabel besitzen. Die Amsel ist eine Vogelart aus der Gattung der Echten Drosseln. Sie ist ein Allesfresser und Einzelgänger.



Der Buntspecht

Der Buntspecht ist etwa 23 cm lang und wird ungefähr 60 bis 90 g schwer. An der Oberseite ist er schwarz mit zwei großen weißen Flügelflecken, an der Unterseite ist er gelblich-grau. Die Unterschwanzdecken sind lebhaft rot gefärbt. Der Buntspecht stützt sich während des Klopfens auf seinen starken Schwanz. Im Winter ernähren sich Buntspechte von Nüssen, Eicheln und Fichtenzapfen. Auf ihrer Suche danach kommen sie auch öfter zum Futterhaus.





Wenn die Tage kurz werden, draußen der Wind den Schnee an die Fenster peitscht und der Duft der ersten Kekse die Wohnung durchströmt, dann ist Vorweihnachtszeit. Und noch bevor Girlanden und Dekoengel in Österreichs Stuben Einzug halten, versprüht er wohlige Wärme und heimelige Stimmung: der Adventkranz.

Tannenduft & Kerzenschein



„Österreich ist ein Land voller Traditionen. Und eine dieser Traditionen ist der Adventkranz. Die Religiosität hat auf diesen Umstand sicher großen Einfluss. Neben dem religiösen Brauchtum sind aber auch der Tannenduft und der romantische Kerzenschein wichtige Argumente für einen Adventkranz.“, erklärt Marco Waibel von Proflorea.

Sein Unternehmen fertigt im niederösterreichischen Münchendorf, nahe Wiener Neudorf, die Adventkränze, die es ab November in den HOFER-Filialen zu kaufen gibt. 150 Tonnen Reisig aus Niederösterreich und der Steiermark werden dafür jedes Jahr verarbeitet. Trotz der großen Menge – „unsere Kränze entstehen alle in Handarbeit. Eine Maschine, die bei dieser feinen und kreativen Arbeit helfen könnte, gibt es nicht.“ Eine Dreiviertelstunde brauchen

die erfahrenen Mitarbeiter für das Binden und Dekorieren eines einzelnen Kranzes. „Im November legen wir unser Hauptaugenmerk auf die Fertigung der Kränze. Vorproduziert wird bei uns nicht, schließlich sollen die Kränze so frisch wie möglich in den Wohnungen landen.“

Erfunden wurde der Adventkranz 1839 in Norddeutschland vom evangelisch-lutherischen Theologen Johann Hinrich Wichern. Er hängte den Kranz im Betsaal eines Waisenhauses auf. Er sollte den Kindern die Zahl der Tage bis Weihnachten anschaulich machen, außerdem lernten die Kinder nebenbei das Zählen. Ursprünglich hatte der Adventkranz 24 Kerzen, unsere vereinfachte Form mit nur vier Kerzen entstand erst später. 1925 fand der Adventkranz auch Einzug in die katholische Kirche. ▶



„Vorproduziert wird bei uns nicht, schließlich sollen die Kränze so frisch wie möglich in den Wohnungen landen.“

– Marco Waibel, Produzent aus Niederösterreich –

VERSCHIEDENE ADVENTKRÄNZE
gebunden aus Nordmannanne, diverse Modelle und Farben

- 1 Adventkranz medium**
ø ca. 35 cm
 - 2 Exklusiver Floristen-Adventkranz**
ø ca. 45 cm
- ab 21.11.2019 erhältlich**

Beide Adventkränze in aufwändiger Handarbeit von Proflorea in Österreich dekoriert



per Stück
17,99



per Stück
27,99

Kranz nach Plan

Zurück nach Niederösterreich. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, wie einigt man sich also auf ein Design?

„Wir bemustern die Kränze schon fast ein Jahr vorher. Zusammen mit HOFER entwickeln wir die individuellen Designs.“

Für jeden Kranz gibt es dann eine Art Bauanleitung mit genauen Bestandteilen und einem Farbkonzept. Die Trendfarben heuer sind Orange, Blau und verschiedene Grüntöne. „Klassiker wie Rot, Gold, Silber und Weiß gehen aber immer und kommen nie aus der Mode.“ Neben Tannenzweigen kommt auch anderes Grün zum Einsatz.

„Von Nobilis über Bergkiefer bis zu verschiedene Arten von Zypressen ..., wir haben schon fast alles zu Adventkränzen verarbeitet. Doch auch hier stehen Traditionen meistens im Vordergrund. Tannenduft ist unvergleichbar.“ Welche Farben harmonieren und was stilistisch zusammenpasst, lernt man auch in der Ausbildung zum Floristen. „Genauso wie das Kranzbinden selbst und andere Arbeitstechniken wie Stecken und Haften.“

So bleibt der Adventkranz lange grün

Es sind also viele Überlegungen, großes Wissen und Zeit sowie einiges an Handarbeit in einem Adventkranz vereint.

Aber wie schafft man es nun, dass dieser auch bis Weihnachten grün bleibt und die Tannenzweige nicht nadeln? „Ganz verhindern wird man das Nadeln wohl nicht können, nichtsdestotrotz gibt es schon einige Kniffe, wie man den Kranz

frisch halten kann. Etwa, wenn man ihn über Nacht auf dem Balkon oder der Terrasse kühl stellt. Die Tannenzweige mit Wasser zu besprühen hilft ebenfalls.“ Für alle Selberbinder hat Marco Waibel zwei Tipps parat: „Je kleiner der Kranz ist, desto kürzer sollten die Tannenzweige sein.“ Außerdem empfiehlt der Experte dickes Reisig. „Das ist leichter zu verarbeiten und die Kranzform gelingt auch ungeübten Händen mühelos.“



KRÄNZE

INDIVIDUELL

SELBST GESTALTEN

Reisig-Handbunde
aus heimischer Produktion
geliefert von Proflora
aus Niederösterreich



REISIG-HANDBUNDE
Nordmantanne oder
Koniferenmix, 650-700 g
je Bund, ideal für
Adventgestecke oder
selbst gebundene
Adventkränze

ab 21.11.2019 erhältlich

per Bund

2,99



**ADVENTKRANZ
UNDEKORIERT**
Ø Kranz: mind. 35 cm,
rund gebunden,
in verschiedenen
Ausführungen wie
Nordmantannen-Kranz
oder Koniferenmix-Kranz

ab 21.11.2019 erhältlich

per Stück

6,99



DEKOGEWÜRZE
verschiedene
Naturmaterialien
zum Dekorieren

ab 18.11.2019 erhältlich

per Packung

2,99



**ADVENTKRANZ-
DEKORATION**
viele verschiedene
Dekorationsartikel
zum Gestalten

ab 18.11.2019 erhältlich

per Packung

1,49



ADVENTKERZEN
• Stufenstumpen-, Stern-
oder Stumpenkerzen
• 2-Stk.- oder 4-Stk.-
Packung

ab 07.11.2019 erhältlich

per Packung

1,49

Besondere Augenblicke verschenken!

Ja, das geht! Denn nichts ist zauberhafter als ein persönliches, individuelles und selbst gestaltetes Geschenk. Und was ist schon persönlicher als eine festgehaltene Erinnerung an gemeinsame Momente, ein schönes Porträt oder ein romantisches Motiv als originelles Fotopräsent?

Mit Fotogeschenken kann man seine schönsten Bilder in ein kreatives Mitbringsel verwandeln und dabei die Herzen seiner Liebsten berühren. Es gibt unzählige Möglichkeiten für die persönliche Gestaltung: Tassen, Schürzen, T-Shirts, Kissenbezüge, Wandkalender, Fotokugeln oder -spiele können zu jedem Anlass Freude bereiten. In der Vorweihnachtszeit kann man seine Liebsten mit einem Adventskalender mit Fotomotiv überraschen und damit die Vorfreude auf das Fest täglich mit einem Blick auf das Lieblingsfoto und einem Stück Schokolade versüßen.

Eine schöne Dekorationsidee sind individuelle Geschenkanhänger, welche mit einer Schleife um das Packerl gebunden werden. Damit ist nicht nur der Beschenkte sofort erkennbar, der Schmuck kann später an den Baum gehängt werden und eignet sich auch perfekt, um dem Weihnachtsfest ein besonderes Thema zu verleihen. Kinder freuen sich zum Beispiel riesig, wenn Fotos ihrer Lieblingstiere am Baum oder auf dem Geschenk hängen. Christbaumschmuck kann auch beidseitig in Glocken-, Herz- oder Kreisform auf Acrylglas mit einem Foto bedruckt werden – ein absoluter Hingucker, den garantiert kein anderer hat! Möge der Zauber beginnen ...



GESCHENKANHÄNGER

10er Set

8,99*

CHRISTBAUMSCHMUCK

6er Set

22,99*



WANDKALENDER A4

per Stück

9,95*

HUNDE-
ADVENTKALENDER

per Stück

14,99*



SCHOKO-
ADVENTKALENDER

per Stück

9,99*

Über 170 weitere Fotoprodukte
finden Sie unter [hoferfotos.at](https://www.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.



MIT HOFER REISEN

Zurück auf die Piste

A white line-art illustration of a mountain peak with a skier descending a slope. The skier is in a dynamic pose, leaning forward. The mountain peak is stylized with jagged lines. The text 'MIT HOFER REISEN' is written in a semi-circle above the mountain. The main title 'Zurück auf die Piste' is written in a large, flowing script font across the center.



**Ab ins pure Skivergnügen:
Auf der 1.911 Meter hohen
Gerlitzten Alpe warten
17 Liftanlagen, 26 Skiabfahrten
und gemütliche Skihütten auf
abenteuerlustige Skifahrer.**

Mit einem prächtigen 360-Grad-Panorama-Rundblick verspürt man mit jedem Schwung auf den 45 Kilometern beschneiten und gut präparierten, breiten Pisten ein atemberaubendes Gefühl von Freiheit, Glück und Adrenalin!

**Schnelle und bequeme
Erreichbarkeit**

Die Gerlitzten Alpe befindet sich im Zentrum Kärntens, mit zwei Möglichkeiten, ins Skigebiet einzusteigen – in Annenheim und Klösterle-Arriach, wo die Pisten sogar bis zum Parkplatz reichen. Schon ab 8.15 Uhr geht es etwa mit der Kanzelbahn bergwärts, wo auf den frisch präparierten „Pistenteppichen“ die ersten Schwünge gezogen werden können. An der Mittelstation, Klösterle-Talstation und am Feuerberg besteht auch die Möglichkeit, sich Ski auszuleihen! Skibusangebote reichen von Villach oder Ossiacher bzw. Faaker See bis zur Talstation und wieder retour.

**Vielfalt –
wohin das Auge reicht**

Cooler Stimmung, kulinarische Köstlichkeiten und sonnige Terrassen mit Panoramablick laden zu einer genusslichen Pause ein und lassen nicht nur Skifahrerherzen höherschlagen! Denn wer zusätzlich zum Skifahren die Winterwelt der Gerlitzten Alpe abseits der Pisten erleben möchte, wird schnell fündig: Markierte Winterwanderwege, Family-Fun-Attraktionen oder Langlaufloipen sowie das Skisprungzentrum in der Alpenarena Villach sorgen für ein abwechslungsreiches Programm und jede Menge Spaß.



KÄRNTEN | BODENSDORF

HOTEL SEEROSE ****



2, 3, 4 ODER 7 NÄCHTE, HP PLUS

Region Gerlitzten Alpe



Inkl. Skipass

-230%
pro Person
und Aufenthalt
ab 289,-
ab 374,-*

Termine
27.12.19 – 08.03.20

Reisecode: 9383981



KÄRNTEN | OSSIACH AM SEE

HOTEL ZUR POST ***



2, 3, 4, 5 ODER 7 NÄCHTE, HP

Region Gerlitzten Alpe



Inkl. Skipass

-210%
pro Person
und Aufenthalt
ab 169,-
ab 215,-*

Termine
23.12.19 – 08.03.20

Reisecode: 9383894



Weitere Angebote finden Sie unter hofer-reisen.at

* Dem Vergleich wurden die offiziell vom Hotel/Anbieter bekannt gegebenen maximalen Preise pro Mindestaufenthaltsdauer laut HOFER REISEN-Angebot unter Hinzuzählung der Zusatz- und Nebenkosten zugrunde gelegt. Der „statt“-Preis bezieht sich auf die geringste Nächtigungszahl in der günstigsten Zimmerkategorie im günstigsten Reisezeitraum. Bei anderen Buchungsvarianten kann eine geringere Preisreduktion vorliegen. Die Angabe der %-Senkung wurde kaufmännisch gerundet. Die HOFER KG ist weder Vermittler noch Veranstalter dieser Reisen. 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. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung und Reiseinsolvenzabsicherung unter www.gisa.gv.at/Abfrage; GISA-Zahl: 21907890. Reisebedingungen abrufbar unter hofer-reisen.at. Als Anzahlung werden 20% des Reisepreises entgegengenommen, Restzahlungen nicht früher als 20 Tage vor Reiseantritt. Alle Preise in Euro (€). Bitte beachten Sie, dass unsere Aktionsangebote nur im angegebenen Zeitraum und vorbehaltlich der durch Kontingente beschränkten Verfügbarkeit buchbar sind. Die buchbaren Reiseternine finden Sie beim jeweiligen Angebot.



Weihnachtliche Düfte und zauberhafte Glitzerlichter: Weihnachtsmärkte besitzen jede Menge Verführungstalent. Alle Jahre schaffen sie es wieder, dass wir trotz vorweihnachtlichem Trubel der Weihnachtsstimmung verfallen. Doch woher kommt die Tradition der märchenhaften Adventmärkte und welche Städte glänzen alljährlich besonders durch ihren weihnachtlichen Charme?

Weihnachten riechen, schmecken, hören und sehen. Einfach spüren. Der Besuch von Weihnachtsmärkten in der Adventszeit lässt die Sinne tanzen und nicht nur Kinderherzen höherschlagen. Während heute beim Durchschlendern kreative Kunsthandwerke, fein duftende Köstlichkeiten oder liebevolle Handarbeiten in glitzernder Atmosphäre auf die Festtage einstimmen, so war die ursprüngliche Bedeutung der Märkte eine andere: Im frühen Mittelalter wurden die vorweihnachtlichen Märkte zur Vorratsansammlung genutzt, um gut durch den harten und langen Winter zu kommen. Aus dieser Tradition haben sich innerhalb und außerhalb unseres Landes viele Christkindlmärkte entwickelt, die sich alljährlich über viele Besucher freuen.

Wien

Das nostalgische Flair der Stadt lässt sich gerade zur Weihnachtszeit spüren: Das barocke Schloss Schönbrunn, das neogotische Rathaus an der Ringstraße oder die Karlskirche versprühen im Glanz der Weihnachtslichter und Marktstände einen besonderen Charme von Romantik. Am prachtvoll beleuchteten Ehrenhof vor dem Schloss Schönbrunn präsentieren

Aussteller aus Österreich und den Nachbarländern ihr exklusives Sortiment.

Salzburg

Bergkulisse, historische Kirchen, Schlösser, und beschauliche Gassen – schön dekoriert und geschmückt von Lichtern und einer glitzernden Schneedecke. Oh Weihnachtsherz, was willst du mehr? Möglichkeiten, seinen vorweihnachtlichen Romantikhunger zu stillen, gibt es in der Mozartstadt viele: Vom familienfreundlichen Hellbrunner Adventmarkt, dem Salzburger Festungsadvent bis zum traditionellen Weihnachtsmarkt am Dom- und Residenzplatz, wo zahlreiche Veranstaltungen, Köstlichkeiten, Handwerkskunst und viele weitere Attraktionen geboten werden.

Innsbruck

In Innsbruck glänzt nicht nur das Goldene Dachl zur Weihnachtszeit: Direkt vor dem Wahrzeichen der Stadt schmiegen sich die Verkaufsstände des Christkindlmarkts an die historischen Häuser. Neben traditionellem Handwerk und weihnachtlichen Mitbringseln werden auch Punsch, Glühwein, Lebkuchen und viele weitere Leckereien angeboten. Perfekt für Familien ist der Christkindlmarkt auf dem Marktplatz, wo Ponyreiten,

Streichelzoo, Kasperltheater, Märchenstunde und ein nostalgisches Ringenspiel zu den Attraktionen für Kinder zählen.

Prag

Ab Ende November ist Prag einer der besten Orte für alle, die beim Duft von Lebkuchen, Maroni und Glühwein durch Weihnachtsmärkte schlendern möchten. Rund 60 liebevoll gestaltete Holzstände öffnen alljährlich Mitte November im Rahmen des Weihnachtsmarktes am Prager Platz des Friedens ihre Pforten. Kerzen, Holzspielzeug, handgemachter Weihnachtsschmuck und duftende Adventkränze können bewundert und gekauft werden. Weitere eindrucksvolle Weihnachtsmärkte lassen sich am Wenzelplatz, Altstädter Ring, auf dem Platz der Republik, auf dem Tylovo-Platz und auf der Prager Burg finden.

Nürnberg

Er gilt als einer der schönsten und berühmtesten Weihnachtsmärkte: der Nürnberger Christkindlesmarkt. Jährlich reisen viele Besucher in die 500.000 Einwohner-Stadt, um im Weihnachtsduft aus Nürnberger Lebkuchen und Bratwürste dem Christkind zu begegnen. An den Marktständen findet man traditionellen, handgefertigten Weihnachtsschmuck und schöne Geschenkideen.



Quelle: christkindlesmarkt.de, abgerufen am 18.09.2019; hofer.at/de/themenwelten/advent-weihnachten/wissenswertes-zum-fest-der-christkindlmarkt, abgerufen am 04.08.2019.

HOFER REISEN

**ADVENTREISEN
ZUM
HOFER
PREIS,-**

hofer-reisen.at

TIROL | INNSBRUCK 

AUSTRIA TREND HOTEL CONGRESS
INNSBRUCK ****

2 ODER 3 NÄCHTE, ÜF

ab 99,-
pro Person | Aufenthalt

Termine
15.11.19 – 27.12.19

Reisecode: 9380048

**Inkl. 1 Glühwein oder 1 Punsch
mit Weihnachtstasse**

SALZBURG 

STAR INN HOTEL SALZBURG ZENTRUM,
BY COMFORT ***

1 NACHT ODER 2 NÄCHTE, ÜF

ab 64,-
pro Person | Aufenthalt

Termine
22.11.19 – 20.12.19

Reisecode: 9380049

Inkl. Salzburger Christkindl-Pass

WIEN 

STAR INN HOTEL WIEN SCHÖNBRUNN,
BY COMFORT ***

1 NACHT ODER 2 NÄCHTE, ÜF

ab 49,-
pro Person | Aufenthalt

Termine
23.11.19 – 05.01.20

Reisecode: 9380374

**Inkl. „Weihnachtskulinarik Deluxe“
am Kultur- und Weihnachts- &
Neujahrsmarkt Schloß Schönbrunn**

**BAYERN |
NÜRNBERG** 

HOTEL ARVENA PARK ****

2 NÄCHTE, ÜF

**-26%
pro Person
und Aufenthalt
ab 99,-
ab 133,-**

Termine
29.11.19 – 22.12.19

Reisecode: 9380032

**Inkl. Nürnberger-Weihnachtsspass
für den Christkindlesmarkt Nürnberg**

TSCHECHIEN | PRAG 

HOTEL PARK INN PRAGE ****

2 NÄCHTE, ÜF

ab 84,-
pro Person | Aufenthalt

Termine
20.11.19 – 22.12.19

Reisecode: 9380771

Dem Vergleich wurden die offiziell vom Hotel/Anbieter bekannt gegebenen maximalen Preise pro Mindestaufenthaltsdauer laut HOFER REISEN-Angebot unter Hinzurechnung der Zusatz- und Nebenkosten zugrunde gelegt. Der „statt“-Preis bezieht sich auf die geringste Nächtigungszahl in der günstigsten Zimmerkategorie im günstigsten Reisezeitraum. Bei anderen Buchungsvarianten kann eine geringere Preisreduktion vorliegen. Die Angabe der %-Senkung wurde kaufmännisch gerundet. Die HOFER KG ist weder Vermittler noch Veranstalter dieser Reisen. 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. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung und Reiseinsolvenzabsicherung unter www.gisa.gv.at/Abfrage; GISA-Zahl: 21907890. Reisebedingungen abrufbar unter hofer-reisen.at. Als Anzahlung werden 20% des Reisepreises entgegengenommen. Restzahlungen nicht früher als 20 Tage vor Reiseantritt. Alle Preise in Euro (€). Bitte beachten Sie, dass unsere Aktionsangebote nur im angegebenen Zeitraum und vorbehaltlich der durch Kontingente beschränkten Verfügbarkeit buchbar sind. Die buchbaren Reiseternine finden Sie beim jeweiligen Angebot.

Wussten Sie eigentlich, dass ...

... soziales Engagement bei HOFER großgeschrieben wird?

Hoffnung schenken leicht gemacht: Mit der Aktion „Gemeinsam Sammeln“ können auch dieses Jahr wieder in allen HOFER-Filialen österreichweit von 30.11. bis 07.12.2019 Lebensmittel für regionale Tafeln und Sozialmärkte von HOFER-Kunden abgegeben werden. Zusätzlich werden von HOFER Lebensmittel und Hygieneprodukte im Wert von über 25.000 Euro gespendet.

Im Jahr 2018 wurden im Rahmen der Spendenaktion 2.660 Einkaufswagen von Kunden und weitere 500 von HOFER mit Reis, Nudeln, Salz, Haltbar-Milch, Zucker, Sugo, Konserven u.v.m. befüllt. Das Ergebnis übertraf damit sämtliche Erwartungen und wurde an regionale karitative Einrichtungen wie Caritas Le+O, den soogut-Märkten, Tischlein Deck Dich Vorarlberg, SOMA Österreich & Partner sowie den Team Österreich Tafeln vom Österreichischen Roten Kreuz gespendet. „Mit HOFER verlassen wir uns schon seit vielen Jahren auf einen starken Partner aus dem Lebensmittelhandel. Durch die Aktionswoche „Gemeinsam Sammeln“ können wir unter anderem lang haltbare Lebensmittel und Hygieneprodukte an Bedürftige weitergeben, die sonst nur selten in unseren Ausgabestellen der Team Österreich Tafeln zu finden sind“, sagt Michael Opriesnig, Generalsekretär des Roten Kreuzes.

HOFER kooperiert bereits seit 2014 im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ mit Tafeln und Sozialeinrichtungen und seit 2017 werden von 100 % der Filialen überschüssige Lebensmittel an karitative Einrichtungen sowie an landwirtschaftliche Betriebe gespendet. Nicht verkäufliche Textilien und Schuhe (z.B. bei kaputter Verpackung) werden an die Caritas abgegeben.

Denn wir sorgen schon heute für ein besseres Morgen.



GEMEINSAM SAMMELN

Spektakulärer Jahresstart

zum **HOFER PREIS,**



- BATTERIEFEUERWERK HORUS**
 - hochwertige Batterie mit schönem Finale
 - perfekte Mischung wunderschöner, bunter Spezialeffekte
 - ca. 28 Sekunden Dauerfeuerwerk
 - bis ca. 35 Meter Effekthöhe
 - nur einmal zünden
- BATTERIEFEUERWERK OSIRIS**
 - hochwertige Batterie mit großem Finale
 - erlesene Mischung wunderschöner, bunter Spezialeffekte
 - ca. 40 Sekunden Dauerfeuerwerk
 - bis ca. 35 Meter Effekthöhe
 - nur einmal zünden
- VULKANFEUERWERK VULCANUS**
 - 1 Vulkan mit goldenen Effekten
 - 1 Vulkan mit bunten Effekten
 - beide mit ausgewählten bunten Sternen und Cracking
 - ca. 60 Sekunden Brenndauer
 - bis ca. 6 Meter Effekthöhe

DIESE UND WEITERE FEUERWERKSARTIKEL AB 12.12.2019 ERHÄLTICH IN IHRER HOFER-FILIALE

... sich Tickets von HOFER Event+ perfekt als Weihnachtsgeschenk eignen?

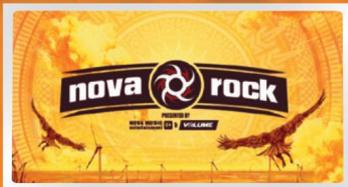
Denn bei HOFER Event+ wird garantiert für jeden Geschmack das Richtige geboten. Ob Action am Renngelände, der erste Festival-Besuch oder ein entspannter Nachmittag in der Therme - hier ist für jeden das passende Geschenk zu finden. Und das zum gewohnt günstigen HOFER-Preis!



Alle Tickets an der Kassa erhältlich!

bereits erhältlich

NOVA ROCK FESTIVAL-PASS*



10.-13.06.2020

Jeder HOFER-Ticketkunde erhält in der HOFER-Grill Area vor Ort täglich eine Grillspezialität und ein alkoholfreies Getränk gratis.

Der Kunde geht eine Vertragsbeziehung mit Nova Music Entertainment GmbH, Hintergasse 20, 7210 Mattersburg ein. Der Festival-Pass gilt für die gesamte Festivaldauer.

FREQUENCY FESTIVAL-PASS*



20.-22.08.2020

Jeder HOFER-Ticketkunde erhält in der HOFER-Snack & Chill Area vor Ort täglich einen Snack und ein alkoholfreies Getränk gratis.

Der Kunde geht eine Vertragsbeziehung mit Musicnet Entertainment GmbH, Alser Strasse 24/ Top 13, 1090 Wien ein. Der Festival-Pass gilt für die gesamte Festivaldauer.

bald wieder erhältlich

myWorld MOTORRAD GRAND PRIX VON ÖSTERREICH 2020**

Jeder HOFER-Ticketkunde erhält täglich eine Rennjause und ein alkoholfreies Getränk gratis.



weitere Tickets

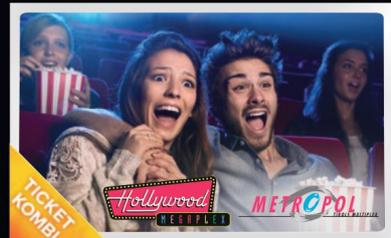


THERME ERDING*

Der Kunde geht eine Vertragsbeziehung mit der THERME ERDING Service GmbH, Thermenallee 1, D-85435 Erding, ein.



RED BULL RING FAHRERLEBNIS**



MEGA KINO-PACKAGE*

Der Kunde geht eine Vertragsbeziehung mit der KINO Betriebsgesellschaft m.b.H., Pluskaufstraße 7, 4061 Pasching, ein.

*Die HOFER KG ist nicht Veranstalter bzw. Betreiber.

**Die HOFER KG ist nicht Veranstalter, sondern Besorger. Veranstalter ist die Projekt Spielberg GmbH & Co KG, Red Bull Ring Straße 1, 8724 Spielberg.

Die Leistungen im Zusammenhang mit dem Veranstaltungsbesuch schuldet ausschließlich der Veranstalter bzw. Betreiber gegenüber dem Karteninhaber (Kunden). Möglicherweise gelten für diese rechtlichen Beziehungen eigene Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters bzw. Betreibers.

eventplus.hofer.at



Da bin ich mir sicher.

Ganz Österreich weiß,
das Christkind kauft

zum

**HOFER
PREIS,-**

Sonderöffnungszeiten Dezember 2019

Sonntag, 08.12.2019: geschlossen

Dienstag, 24.12.2019: 07:00 – 13:00 Uhr

Mittwoch, 25.12.2019: geschlossen

Donnerstag, 26.12.2019: geöffnet in ausgewählten Filialen*

Dienstag, 31.12.2019: geöffnet bis 17:00 Uhr

*Frohe
Feiertage!*

Wir danken
für Ihre Treue!



* nähere Informationen finden Sie ab 19.12.2019 auf [hofer.at/filialen](https://www.hofer.at/filialen)