



INSPIRIERT

**GRÜNER
WIRD'S NICHT**
Wie Sie Ihre
Wohnung in einen
„Wintergarten“
verwandeln

**BASTELN FÜR
OMA UND OPA**
DIY-Tipps und
Anregungen für
tolle Geschenke



Endlich wieder Weihnachten

Wir machen es uns schön, mit einem
festlichen Menü, kühlen Drinks und jeder
Menge Geschenk-Inspirationen





AUSGEZEICHNET!
Beim diesjährigen
German Brand Award
wurde ALDI SÜD mit
snoopstar mit „Gold“
ausgezeichnet.*

MIT KANN UNSER MAGAZIN NOCH MEHR!

Mit unserer Partner-App
snoopstar sind unsere
Inhalte schon heute in
neuer Dimension erleb-
bar – und jede Woche
kommen weitere hinzu!
Mehr Infos auf
aldi-sued.de/snoopstar



1. Diesen
QR-Code
scannen.



2. snoopstar-App
kostenlos laden
& öffnen.



**MEHR
ENTDECKEN!**
GANZE SEITE
SCANNEN
FÜR EXKLU-
SIVE INFOS

3. Magazinseiten mit diesem Hinweis entdecken &
scannen. **WICHTIG:** Die Kamera muss die ganze
Seite erfassen. Viel Spaß!



* Die Auszeichnung
erfolgte in
der Kategorie
Excellence in
Brand Strategy
and Creation –
Brand Communi-
cation – Digital
Solutions & Apps.
Mehr Infos unter
german-brand-award.com

LIEBE KUNDEN,

ein guter Freund meldet sich zurück: Kai Karotte ist wieder da und begleitet Sie durch unser weihnachtliches „ALDI INSPIRIERT“. Diesmal hat er seine ganze Familie mitgebracht – und es gibt viel zu entdecken. Wie immer in der Vorweihnachtszeit geben wir Anregungen für das große Weihnachtsmenü. In diesem Jahr wird es fruchtig, denn ein feiner Orangengeschmack findet sich in jedem Rezept: von der Orangen-Kürbis-Suppe bis zur Ente à l'Orange, einem Klassiker der französischen Küche (ab Seite 8). Auch bei unseren Cocktail-Empfehlungen für die Silvesternacht gehen wir auf Reisen. Begleiten Sie uns rund um den Erdball mit internationalen Drinks und herzhaften Snacks (ab Seite 18). Bodenständig, aber gleichzeitig überraschend sind unsere Kohlrezepte ab Seite 24. Hier zeigen wir, dass sich auch traditionelle Gemüsesorten jung und modern zubereiten lassen. Ob Kimchi oder veganes Aloo Gobi, es gibt viele Möglichkeiten, das bewährte Gemüse neu zu interpretieren. Natürlich halten wir in unserem Weihnachtsheft neben all den kulinarischen Leckerbissen viele weitere interessante Anregungen bereit. Wie wäre es mit einer Reise ins verschneite Tirol? Vielleicht möchten Sie aber auch Ihren eigenen „Wintergarten“ oder DIY-Adventskalender gestalten? Lassen Sie sich inspirieren!

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen
und eine genussvolle Adventszeit!

Ihre „ALDI INSPIRIERT“-Redaktion



WEIHNACHTEN

WEIHNACHTEN

Fruchtig genießen 8

Keine Weihnachtszeit ohne Orangen. Und auch unserem Weihnachtsmenü verleihen sie einen frischen Kick

ESSEN & TRINKEN

Gib mir ... 16

... einen Kürbis und wir machen daraus ein leckeres Hummus

Inspiration 17

Wie Sie mit wenig Aufwand Ihre Weihnachtstafel stilvoll gestalten

Party-Cocktails 18

Wie wird in anderen Ländern Silvester begangen? Wir feiern mit – mit internationalen Drinks und Snacks

Wie wäre es mit Kohl? 24

Winterliches Gemüse präsentiert sich aufgefrischt und neu zubereitet

UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

Sweet Revolution 29

Faire Kakaoproduktion: Wir unterstützen die Fairtrade-Kampagne

FDZ-Fertigstellung 30

Ein aktueller Blick auf und in die Filiale der Zukunft (FDZ)

Sylvie Meis 33

Die beliebte Moderatorin bringt eine neue Kollektion heraus

NAH & FERN

Regionalseiten 36

Ausflugstipps und das Lieblingsrezept eines Mitarbeiters aus Ihrer Region

Ab in die Berge 38

Entdecken Sie die majestätische Schönheit der Tiroler Alpen in ihrer schönsten Jahreszeit

LEBEN & MEHR

Gute Laune 44

Stimmungstief im Winter? Wir haben was dagegen: 10 Tipps, die der Seele guttun

Indoor-Gardening 48

Machen Sie aus Ihrer Wohnung Ihr privates Gewächshaus, in dem Grünpflanzen perfekt gedeihen

Advent, Advent 50

Keine Vorweihnachtszeit ohne Adventskalender – egal ob selbst gebastelt oder fertig gekauft

Für Oma und opa 54

Einfache und schnelle Ideen für kleine Kreative: 3 DIY-Geschenke für die besten Großeltern der Welt

Wie Sie unseren heimischen Vögeln helfen können, gut durch den Winter zu kommen





ALLE REZEPTE

- 6 **Einfache Lebkuchen-Dekoration**
zum Schmücken
- 9 **Ofen-Camembert**
mit Datteln, Orangen
und Walnüssen
- 10 **Orangen-Kürbis-Suppe**
mit Curry und Ingwer
- 11 **Steinbeißerfilet**
auf gebackenem Porree mit
Orangen-Butter-Sauce
- 12 **Ente à l'Orange**
Weihnachtsbraten auf
Französisch
- 13 **Weihnachtsbeilagen**
Gerösteter Rosenkohl,
Wurzelgemüse mit Honigbutter
und Bacon-Datteln
- 14 **Knuspertaschen**
mit Maronen-Rotkohl-Füllung
und Pistazien-Pesto
- 15 **Orangen-„Cheese“-Cake**
In der Schale gebacken
- 16 **Kürbis-Hummus**
mit Kichererbsen
- 18 **Mini-Baguettes**
Knusperstangen mit Käse
- 19 **Blinis**
mit Frischkäse und Lachs
- 20 **Pretzel-Snack**
mit Honig-Senf
- 21 **Mini-Sausage-Rolls**
im Blätterteig
- 22 **Chicken-Snack**
mit Rum-Ananas und Melone
- 23 **Bolinhas de Queijo**
Brasilianische Käsebällchen
- 24 **Kimchi**
Fermentierter Chinakohl nach
koreanischer Art
- 25 **Linsen-Spinat-Kohlrabi**
mit Weißwein-Schaum
- 26 **Wirsing-Eintopf**
mit Rotkohl und Hackbällchen
- 27 **Aloo Gobi**
Kartoffel-Blumenkohl-Curry
- 36 **Mitarbeiterrezept**
- 58 **Arme Ritter**
French Toast mit Kokosnuss

8



46



Es weihnachtet ...

... dieses Jahr in einem natürlichen Look: puristisch, elegant und trotzdem gemütlich. Frische Hagebuttenzweige in der Vase bringen leuchtendes, weihnachtliches Rot auf den Tisch. Und auch Sterne gehören als zeitloses Symbol für die Festtage dazu. Als Dekoration am Adventsstrauß oder am Tannenbaum dürfen sie auch gerne zum Knabbern sein – das freut besonders die Kinder!

EINFACHE LEBKUCHEN-DEKORATION

Den Honig, den Zucker und die Butter leicht erwärmen (nicht aufkochen) und rühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Das Mehl, den Kakao, das Backpulver und die Gewürze mischen. Den abgekühlten Honig-Mix, 1 Ei und die Mehl-Mischung zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel abdecken und den Teig über Nacht ruhen lassen. Den Teig am nächsten Tag auf einer bemehlten

Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Lebkuchen bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Die Backzeit richtet sich nach der Dicke der Plätzchen. Nach dem Auskühlen die Lebkuchensterne mit einem Faden an die Zweige binden, fertig!

⚠ ca. 369 kcal/1557 kJ, 5,6 g Eiweiß, 9,1 g Fett, 65 g Kohlenhydrate (pro 100 g)

ZUTATEN FÜR CA. 2 BLECHE

125 g Honig,
125 g brauner Zucker,
70 g Butter,
350 g Mehl, 2 TL Kakao,
1 TL Backpulver,
2 TL Lebkuchengewürz
(alternativ je 2 Prisen
Zimt, gemahlener
Ingwer, Vanillinzucker,
Koriander und
Pfeffer), 1 Ei

INSPIRATION

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

HALLO XMAS!

Echter Klassiker: Der Adventskranz ist das Herzstück der gemütlichen Weihnachtsstube. Besonders elegant wirkt eine Kombi aus Grün, Gold und Weiß.

Premium
Adventskranz in XL
40 cm Durchmesser

Für mehr Sicherheit
mit selbstverlöschenden
Kerzen.



3000 kg

Mehl enthält das
weltgrößte Lebkuchen-
haus, das 2013 in Texas
gebaut wurde.



KNUSPER, KNUSPER...

...knäuschen! Weihnachten ohne Pfefferkuchenhäuschen? Undenkbar! Hübsche Deko, die nicht nur Schmuck ist, sondern auch noch lecker schmeckt, liegt voll im Trend. Ganz gleich, ob selbst gebacken – oder gut gekauft.



Gille Mini Pfeffer-
kuchenhäuschen
300 g

Originelle
Christbaumanhänger
verschiedene Designs



3 DINGE, AUF DIE WIR UNS JETZT FREUEN:

Echte Weihnachten. Was ist wichtig, was weniger? Wie geht es mir und meiner Familie? Weihnachten ist dieses Jahr kein Fest des Konsums, sondern ein Fest des Lebens und des Miteinanders.

Strahlende Kinderaugen. Wenn unter dem Weihnachtsbaum Wünsche in Erfüllung gehen, freuen sich die Jüngsten am allermeisten – und die Erwachsenen gleich mit.

Erster Schnee. Tanzende Flocken im Wind und weiß gepuderte Landschaften bringen immer wieder aufs Neue etwas Zaubhaftes in die Welt. Ob es dieses Jahr mit einer weißen Weihnacht klappt?

Vorspeisenkranz aus Rosmarin-
zweigen, Früchten, Käse,
Trockenobst und Nüssen



WEIHNACHTSKÜCHE

Oh, du Fruchtige!

IM DEZEMBER BEI
ALDI SÜD



Oliven passen
auch gut auf den
Kranz!

GOURMET
Oliven Geschenkbox
Olivenöl, zwei Olivenpasten
und Kalamata Oliven

Jetzt wird wieder ausgiebig gebrutzelt,
geröstet und gebacken – da wird es warm
in der Küche und ums Herz



OFEN-CAMEMBERT

mit Datteln, Orangen und Walnüssen

Die Orange halbieren, eine Hälfte auspressen, die andere filetieren. Den Zucker und 30 ml gepressten Orangensaft leicht einkochen lassen. Die Hitze reduzieren, die Walnusskerne hineingeben und darin wälzen. Vorsichtig 20 ml Wasser in die Pfanne geben und die Nüsse weiter karamellisieren, bis das Wasser verdampft ist. Die Nüsse aufs Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Die Camemberts in je eine kleine Auflaufform legen, kreuzförmig einschneiden und mit Honig bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) 10 Minuten backen. Die Datteln hacken und mit den Nüssen mischen. Den gebackenen Käse aufklappen, mit dem Walnuss-Dattel-Mix, den Orangenfilets und ggf. Granatapfelkernen belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

||| ca. 348 kcal/1457 kJ, 9,2 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 34,7 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Bio-Orange, 2 EL Zucker, 50 g Walnusskerne, 4 Camemberts, Honig, 125 g Soft-Datteln (entsteint), Granatapfelkerne, Salz, Pfeffer



Unsere
Empfehlung

Amarone della
Valpolicella DOCG
0,75 l



Aromatischer Deko-Tipp:
hauchdünn geschnittener
und frittierter Ingwer



ORANGEN-KÜRBIS-SUPPE mit Curry und Ingwer

Den Kürbis waschen, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebeln, den Ingwer und den Sellerie schälen und hacken. Die Orangen auspressen. Die Zwiebeln in Kokosöl andünsten. Den Kürbis, den Ingwer und den Sellerie dazugeben und anrösten. Den Orangensaft und die Brühe angießen, aufkochen und 25 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und mit Curry und Chili-Salz abschmecken. Mit Granatapfelkernen, gehackter Petersilie und veganem Joghurt garnieren.

ca. 223 kcal/943 kJ, 6,6 g Eiweiß,
2,2 g Fett, 41,8 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

1 Hokkaido-Kürbis, 2 Zwiebeln, 1 Stück Ingwer (4 cm), 200 g Knollensellerie, 2 Orangen, 2 EL Kokosöl, 1 l Bio-Gemüsebrühe, Curry, Chili-Salz, 4 EL Granatapfelkerne, 2 Zweige Petersilie, 4 EL veganer Kokos- oder Mandelghurt



Unsere
Empfehlung

Riesling &
Chardonnay
QbA
0,75 l



Bio-Kokosöl
nativ, kaltgepresst,
250 ml

Ganze Seite scannen & informieren



Im Video:
fruchtige Tomaten-
Grapefruit-Suppe



STEINBEIßERFILET

auf gebackenem Porree mit
Orangen-Butter-Sauce

Die Fischfilets auftauen lassen. Den Porree waschen und putzen, die Stangen längs und quer halbieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, salzen und mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) 20 bis 25 Minuten backen, danach zur Seite legen. Von einer Bio-Orange Zesten abschneiden. Beide Orangen auspressen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Den Saft, den Wein, die Zesten und die Schalotten aufkochen und sämig reduzieren lassen. Bei niedriger Temperatur 225 g kalte Butter bröckchenweise einrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets im Mehl wenden und in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten von beiden Seiten braten. Die Sauce wie einen Spiegel auf den Teller geben, zuerst den Porree, dann das Fischfilet darauf platzieren.

Tipp: Als Deko etwas fein geraspelte Orangenschale kurz in Öl knusprig braten.

||| ca. 929 kcal/3849 kJ, 38,6 g Eiweiß, 77,9 g Fett, 11,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

720 g Steinbeißerfiletportionen (tiefgekühlt), 3 Stangen Porree, Salz, 275 g kalte Butter, 2 Bio-Orangen, 1 Schalotte, 120 ml Weißwein, Pfeffer, Weizenmehl, Pflanzenöl



IM NOVEMBER
UND DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

Steinbeißer
Filetportionen
360 g

Unsere
Empfehlung



Roero Arneis DOCG
0,75 l

06/21
lucamaroni.com





ENTE À L'ORANGE

Weihnachtsbraten auf Französisch

Die Ente waschen, trocken tupfen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Orangen würfeln, die Ente damit füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und halbieren. Den Sellerie putzen und klein schneiden. Das Gemüse in einen großen Bräter geben. 4 Orangen auspressen, den Saft mit dem Weißwein und dem Likör mischen und dazugießen. Die Ente mit der Brust nach unten auf das Gemüse legen. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene bei 150 Grad Umluft (170 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 1 ½ Stunden garen, dann mit der Brust nach oben drehen und eine weitere Stunde garen. Alle 20 Minuten mit Bratenfond begießen. Nach 2 ½ Stunden Garzeit die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und ca. 20 Minuten knusprig braten. Die Ente aus dem Bräter nehmen und bei 100 Grad im Ofen warm halten. Das Gemüse abseihen und das Fett abschöpfen. Den Bratensaft aufkochen, abschmecken und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. 2 Orangen fletieren und später dazu servieren.

ca. 1081 kcal/4500 kJ, 72 g Eiweiß, 69,5 g Fett, 28,8 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 küchenfertige Ente (ca. 2,5 kg), Salz und Pfeffer, 8 Bio-Orangen, 4 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 Staudensellerie, 250 ml Weißwein, 3 EL Orangenlikör, 3 EL Butter, 1 EL Speisestärke



Unsere Empfehlung

Falesco Appunto
Rosso Lazio IGP
0,75 l



Ente
ganz

1 kg Rosenkohl 10 Minuten
vorkochen. Dann mit
2 EL Butter, 1 Prise Zucker,
Salz und 50 g Mandeln in
der Pfanne rösten.



1 kg Wurzelgemüse mit
4 EL flüssiger Butter
mischen und bei 180 Grad
Umluft 30 bis 40 Minuten
backen. In den letzten
5 Minuten mit etwas
Honig beträufeln.



Datteln (entsteint)
mit je einer Scheibe
Bacon umwickeln und
bei 160 Grad Umluft
15 bis 20 Minuten
backen.



NATUR Lieblinge
Datteln
entsteint,
200 g



KNUSPERTASCHEN

mit Maronen-Rotkohl-Füllung
und Pistazien-Pesto

Den Rotkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel und die Zwiebel schälen, fein würfeln und im Pflanzenöl 5 Minuten andünsten. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Den Rotkohl hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit 1 EL Zitronensaft, Zimt, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und den Rotkohl damit binden.

Abkühlen lassen. Die Maronen hacken und untermischen. Die Blätterteigrollen ausrollen und quer halbieren. Die 4 Teigstreifen mit der Füllung belegen, zu den Rändern jeweils ca. 3 cm Platz lassen.

Den Teig zur Mitte hin umklappen und festdrücken. Die Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit etwas Mandeldrink bestreichen. Im vorgeheizten

Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 15 bis 20 Minuten backen. Die Pistazien, die Knoblauchzehe, die gezupften Kräuter, das Olivenöl, 2 EL Zitronensaft und den Agavendicksaft mit Chili-Salz und Pfeffer pürieren. Die Strudel mit dem Pesto servieren.

ca. 799 kcal/3331 kJ, 15,5 g Eiweiß, 46,5 g Fett, 73,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

750 g Rotkohl, 1 Apfel, 1 Zwiebel, Pflanzenöl, 400 ml Apfelsaft, Zitronensaft, Zimt, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 TL Speisestärke, 300 g Maronen, 2 Rollen frischer Blätterteig (à 275 g), 4 EL Mandeldrink, 200 g Pistazien, 1 Knoblauchzehe, 1 Topf Basilikum, 3 Zweige Petersilie, 150 ml Olivenöl, 1 TL Agavendicksaft, Chili-Salz



Unsere
Empfehlung

IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD



GOURMET Maronen
ganz, gegart und
geschält, 210 g



**Coteaux D'Aix-
en-Provence, Rosé**
0,75 l



ORANGEN-„CHEESE“-CAKE

In der Schale gebacken

Die Orangen heiß abspülen und abtrocknen. Von einer Orange 4 große Zesten abschneiden, die restliche Schale dieser Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Bei den übrigen Orangen an der Oberseite einen Deckel abschneiden und mit einem Messer vorsichtig das Fruchtfleisch herausschneiden. Den Boden begradigen, damit die Orangenschalen im Ofen gerade stehen. Das weiche Pflanzenfett mit dem Zucker cremig rühren. Etappenweise das Puddingpulver, 1 EL Orangensaft und schließlich den veganen Joghurt einrühren. Die fein abgeriebene Schale unterheben. Die Masse in die Orangenschalen füllen und in eine Auflaufform stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) 25 bis 30 Minuten backen. Die Orangen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit den Zesten garnieren.

||| ca. 276 kcal/1157 kJ, 4,6 g Eiweiß,
12,4 g Fett, 35,7 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

5 Bio-Orangen, 60 g Pflanzenfett,
60 g Zucker, 1 Pck. Vanillepuddingpulver,
400 g Mandel- oder Kokosjoghurt, Puderzucker

Unsere
Empfehlung

Beerenauslese
0,75 l



KÜRBISZEIT



GIB MIR 5 EURO: KÜRBIS-HUMMUS



Probieren Sie die orientalische Spezialität doch einmal mit Kürbis als Hauptzutat. Sie werden staunen, wie gut sich **Kürbis und Kichererbsen** vertragen.

1 kleinen **Hokkaido-Kürbis** (ca. 800 g) waschen, entkernen und würfeln. Mit wenig Wasser in 10 bis 20 Minuten weich kochen, je nachdem, wie groß die Stücke sind.
 2 **Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln.
 1 Dose **Kichererbsen** (ca. 250 g Abtropfgewicht) in ein Sieb schütten und das Wasser auffangen. In einer Pfanne die fein gehackten Knoblauchzehen in 1 TL **Olivenöl** kurz anbraten, die Kichererbsen hinzugeben und alles so lange erwärmen, bis die Masse heiß ist (nicht kochen). Die Kichererbsen mit dem gegarten Kürbis im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Wird die Paste zu dick, etwas vom Kichererbsen-Wasser hinzugeben. Mit 2 EL **Bio-Zitronensaft**, 1 Prise scharfem **Paprikapulver** sowie **Salz und Pfeffer** abschmecken. Mit Olivenöl beträufeln und mit gehackter **Petersilie** servieren.

||| ca. 124 kcal/524 kJ, 4,1 g Eiweiß,
 3,2 g Fett, 18,7 g Kohlenhydrate
 (pro Portion/ergibt ca. 8 Portionen)



Kichererbsen
 Füllmenge
 400 g



INSPIRATION



IM DEZEMBER BEI ALDI

Tafelservice
schwarz

STILVOLL SPEISEN

Eine stilvoll gedeckte Tafel gehört zu den Festtagen einfach dazu. Goldfarbenes Besteck und schöne Gläser bringen im Nu feierliche Stimmung auf den Tisch, auf mattschwarzem Geschirr kommen festliche Speisen besonders gut zur Geltung. Besonders edel wirken schwarze Teller, wenn man sie mit starken Kontrasten kombiniert, z. B. in Weiß oder Gold. Unser Tipp: Selbst gemachte Tischkarten sind ein toller Willkommensgruß für Gäste und sorgen für eine individuelle Note. Kreative Vorschläge gibt es über den snoopstar-Button.



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Gläser-Sets
Rotwein-, Weißwein-,
Sekt- und Wassergläser

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Trendy Besteck Set
Gold, Schwarz oder
Kupfer, 16-tlg.

Die Platzkarten
individuell gestalten



UNSER WEINTIPP



Stolzenfels Sekt Rosé
0,75 l

In den letzten Jahren haben sich Rosé-Weine und -Sekte einen Stammplatz in den Herzen der Genießer erobert. Seine elegante Farbe erhält ein Rosé durch den Kontakt der roten Traubenschalen mit der Maische – je länger, desto rötlicher. Die Farbpalette reicht von Hellrosa bis zu Himbeerrot. Serviert wird prickelnder Rosé-Sekt mit einer Temperatur zwischen 6 und 8 Grad und ein Rosé-Wein bei 7 bis 12 Grad.
aldi-sued.de/wein



Quelle: Nielsen Homescan, Wein (kundenindividuelle Kategorie), MAT Oktober 2019, Absatz Pack, LEH + DM im Aldi Süd-Vertriebsgebiet Deutschland

SILVESTER IN ALLER WELT

In diesem Jahr feiern wir den Jahreswechsel ganz international! Stoßen Sie an mit Drinks, die die Namen von bekannten Städten und Ländern tragen – und dazu gibt's die passenden Snacks auf die Hand.



MINI-BAGUETTES

Knusperstangen mit Käse

100 g **Crème fraîche** mit 1 **Ei** verrühren.
275 g **Blätterteig** ausrollen und mit der Masse bestreichen. 100 g geriebenen **Käse** darüberstreuen und den Blätterteig einmal zusammenklappen. Den Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen spiralförmig eindrehen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 12 bis 15 Minuten backen.

||| ca. 409 kcal/1704 kJ, 11,1 g Eiweiß,
28,9 g Fett, 25,8 g Kohlenhydrate
(pro Portion)



FRANKREICH

In Frankreich ist Silvester – Réveillon – eher ein Fest in privater Runde. Statt großer Partys auf der Straße oder Feuerwerk gibt es gutes Essen mit Freunden. Für viele Franzosen gehören Austern, Räucherlachs und ein guter Champagner zum traditionellen „répas du réveillon“. Glück für das neue Jahr soll ein Küsschen unter dem Mistelzweig bringen.

FRENCH 75

3 cl Dry Gin
+
1,5 cl Zitronensaft
+
1 Schuss Zuckersirup
+
6 cl Champagner
+
Zitronenzeste



VEUVE MONIGNY
Champagner AC Brut
0,75 l

wine-trophy.com



RUSSLAND

Viele russische Familien begehen das neue Jahr gleich zweimal. Nach dem julianischen Kalender, auf den sich die russisch-orthodoxe Kirche bezieht, beginnt das neue Jahr am 14. Januar. Gefeiert wird am 31. Dezember trotzdem, denn in der Neujahrsnacht bringt Väterchen Frost die Geschenke.

MOSCOW MULE

- 5 cl Vodka
- +
- 1 EL Limettensaft
- +
- 300 ml Ginger Ale
- +
- Eiswürfel
- +
- Zum Garnieren:
- 3 Limettenspalten,
- 1 Minzweig



IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD

Moscow-Mule-Becher
verschiedene
2er-Sets



BLINIS

mit Frischkäse und Lachs

10 g frische Hefe mit 10 g Zucker, 1 TL Salz, 160 ml lauwarmen Milch und 2 Eigelb mischen. Mit 160 g Weizenmehl zu einem Teig verkneten und diesen 90 Minuten gehen lassen. 1 EL saure Sahne und 2 steif geschlagene Eiweiß unterheben. In einer Pfanne Butter schmelzen und pro Blini ca. 1 EL Teig hineingeben. Die Blinis von beiden Seiten goldbraun backen. Die Blinis mit 300 g Frischkäse und 200 g Räucherlachs belegt servieren.

⚠ ca. 74 kcal/311 kJ, 5,3 g Eiweiß, 2,7 g Fett, 7,1 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt ca. 20 Stück)



Vodka
40 Vol.-%,
700 ml



MANHATTAN

5 cl Irish Whiskey
 +
 1,5 cl roter Wermut
 +
 1,5 cl weißer Wermut
 +
 1 Spritzer Angostura
 +
 Eiswürfel
 +
 Zum Garnieren:
 ggf. 1 Cocktailkirsche

USA

Wenn sich
 exakt ab 23:59 Uhr am
Times Square eine riesige hell
 erleuchtete Kristallkugel absenkt
 und Punkt Mitternacht den Boden
 berührt, dann sind fast alle US-Ameri-
 kaner vor dem Fernseher oder vor Ort
 dabei. Der sogenannte „Ball Drop“
 ist seit 1907 der Höhepunkt der
 traditionellen Silvesterparty
 in New York.



PRETZEL-SNACK

mit Honig-Senf

2 **Laugenbrezeln** (am besten vom
 Vortag) in mundgerechte Stücke reißen.
 2 EL **Senf**, 1 EL **Honig**, 1 cl **Weißwein-**
essig, 2 EL **Pflanzenöl**, **Salz** und **Paprika-**
pulver verrühren. Die Brezelstücke
 untermischen, auf einem mit Backpapier
 ausgelegten Blech verteilen und im
 vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft
 (180 Grad Ober- und Unterhitze)
 20 bis 25 Minuten backen. Zwischen-
 durch wenden. Vor dem Snacken gut
 auskühlen lassen.

||| ca. 167 kcal/702 kJ, 2,7 g Eiweiß,
 5,5 g Fett, 26,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

IM NOVEMBER
 BEI ALDI SÜD



O'Lochlan's Premium
 Single Malt
 Irish Whiskey
 Port Finish,
 43 Vol.-%, 700 ml



HIGHLAND COOLER

- 1 TL Zucker
- +
- Saft von ½ Zitrone
- +
- 2 Spritzer Angostura
- +
- 4 cl Scotch Whisky
- +
- Eiswürfel
- +
- Ginger Ale
- +
- Zum Garnieren:
- 1 Orangenspalte,
- Rosmarinzweig



Frischer Blätterteig
275 g, aus der Kühlung



MINI-SAUSAGE-ROLLS im Blätterteig

Das Brät aus 3 frischen **Bratwürsten** herausdrücken. Mit 1 gepressten **Knoblauchzehe**, 1 Handvoll **gehackter Petersilie**, 1 **Ei**, **Pfeffer** und **Paprikapulver** vermischen. 275 g frischen **Blätterteig** ausrollen und längs halbieren. Beide Streifen mittig mit dem Wurstbrät belegen. Die Ränder des Teiges mit 1 verquirlten **Ei** bestreichen. Den Teig längs einrollen. Die 2 Wurstrollen in ca. 3 bis 4 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

ca. 616 kcal/2557 kJ, 18,8 g Eiweiß, 48 g Fett, 26,6 g Kohlenhydrate (pro Portion)



Speymhor Single
Malt Scotch Whisky
40 Vol.-%, 700 ml

SCHOTTLAND

Die Schotten lieben Silvester. Der „Hogmanay“ am 31. Dezember ist einer der wichtigsten Festtage und wird mit Straßenfesten und Partys begangen. Ein traditioneller Brauch ist das „First Footing“: Wer am Neujahrstag als erster Gast den Fuß in ein Haus setzt, bringt Geschenke wie Whisky, Salz oder Shortbread mit.



JAMAICA

Für viele Jamaikaner ist es sehr wichtig, dass sie keinen Schmutz und keine ungewaschene Wäsche vom alten ins neue Jahr mitnehmen. So wird Silvester zu einem frischen Neustart, den sie mit Partys am Strand, Feuerwerk am Hafen von Kingston und guten Vorsätzen feiern.

JAMAICAN RUM PUNCH

- 3 cl weißer Rum
- +
- 1 cl brauner Rum
- +
- 6 cl Ananassaft
- +
- 3 cl Orangensaft
- +
- 1 cl Limettensaft
- +
- 1 Spritzer Granatapfelsaft
- +
- Eiswürfel
- +
- Zum Garnieren:
- 1 Minzweig



CHICKEN-SNACK

mit Rum-Ananas und Melone

500 g Hähnchenbrustfilet, 1 Ei, 1 Zwiebel und 1 Handvoll Paniermehl im Mixer zerkleinern und mit Chili-Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Bällchen formen und in Pflanzenöl knusprig braten. ½ Ananas schälen, in kleine Dreiecke schneiden und in 50 g Butter anbraten. 50 g Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit 3 EL Rum ablöschen. ½ Galiamelone schälen und mit einem Küchenhobel in sehr feine Streifen schneiden. Je ein Bällchen, eine Melonenscheibe und ein Ananasstück zusammenstecken.

⚠ ca. 336 kcal/1416 kJ, 30,8 g Eiweiß, 9,4 g Fett, 25,5 g Kohlenhydrate (pro Portion)

IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD



PYRAT XO
Reserve Rum
40 Vol.-%, 700 ml





BOLINHAS DE QUEIJO

Brasilianische Käsebällchen

500 ml **Milch**, 50 g **Butter** und 1 ½ TL **Salz** in einem Topf mischen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, 300 g **Weizenmehl** dazugeben. Mithilfe eines Kochlöffels unter ständigem Kneten zu einem geschmeidigen, elastischen Teig verarbeiten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. 250 g **Mini-Mozzarella-Kugeln** abtropfen lassen. Aus dem Teig etwa handflächengroße Taler formen, je eine Mozzarella-Kugel in die Mitte setzen und Bällchen formen. Die Bällchen in gesalzenem, verquirltem **Ei** und **Paniermehl** panieren. In siedendem **Pflanzenöl** portionsweise goldbraun ausbacken.

||| ca. 623 kcal/2609 kJ, 25,1 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 62,3 g Kohlenhydrate (pro Portion)



BRASILILIEN

Bei der Frage des Silvester-Outfits steht für die Brasilianer ein fest: Weiß muss es sein. Der Brauch, den Jahreswechsel komplett in Weiß gekleidet zu feiern, stammt aus der afrobrasilianischen Religion Candomblé und soll Frieden und Glück bringen. Unten drunter darf es aber kunterbunt sein.

IPANEMA

- 1 **Limette** (geachtelt)
- +
- 2 EL **Rohrzucker**
- +
- Crushed Ice**
- +
- 40 ml **Maracujasaft**
- +
- 80 ml **Ginger Ale**



Alkoholfrei
genießen!



Ginger Ale
1 l

GEMÜSE DER SAISON

VOLL KOHHL

Er gibt sich gerne bodenständig und bescheiden. Dabei ist der Kohl eine der raffiniertesten Gemüsesorten, mit denen der Winter uns beschenkt.



Unsere
Empfehlung



Primitivo Rosato
Puglia IGT
0,75l



KIMCHI

Fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art

Den Kohl in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Schüssel mit dem Salz und 2 l Wasser mischen und 3 Stunden ziehen lassen. Die Lake abgießen und aufheben. Den Kohl dreimal abspülen und trocken tupfen. Für die Würzpaste die Möhre, die Radieschen und die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und hacken und zusammen mit dem geschälten Knoblauch und Ingwer, den Chili-Flocken und dem Paprikapulver pürieren. Die Paste mit den Händen unter den Kohl mischen und einmassieren. Den Kohl in ein großes, ausgekochtes Einmachglas (ca. 2 l) schichten und mit der Faust nach unten pressen, um Luftlöcher zu vermeiden. Mit der zuvor aufgehobenen Lake übergießen, sodass der Kohl komplett bedeckt ist. Im Glas sollten nach oben ca. 6 cm Platz bleiben. Verschließen und 2 bis 5 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren. Je länger der Kohl fermentiert, desto intensiver und säuerlicher schmeckt das Kimchi. Im Kühlschrank gelagert ist es ca. 2 Monate haltbar. Kimchi schmeckt am besten kalt als würzige Beilage zu Reis, Suppen, Fleisch, Fisch oder auf einem Sandwich.

||| ca. 53 kcal/221 kJ, 2,9 g Eiweiß, 1 g Fett, 5,7 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Kopf Chinakohl, 90 g Salz, 1 Möhre, 3 Radieschen, 3 Frühlingszwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer (ca. 5 cm), 1-2 EL Chili-Flocken, 3 TL Paprikapulver



LINSEN-SPINAT-KOHLRABI mit Weißwein-Schaum

Den Spinat auftauen lassen. Die Kohlrabis schälen und in Salzwasser 12 bis 15 Minuten vorkochen. Abschrecken und mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Das ausgestochene Gemüse würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. In Olivenöl glasig dünsten, die Linsen dazugeben und mit 250 ml Brühe ablöschen. 4 Minuten köcheln lassen.

Den Spinat und die Kohlrabistücke dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Feta würfeln und untermischen. Die ausgehöhlten Kohlrabis damit füllen. Die Kohlrabis in eine Auflaufform stellen, etwas Wasser oder Brühe angießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) 25 bis 30 Minuten backen. Für den Weißwein-Schaum 100 ml Brühe und den Weißwein erhitzen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Kohlrabis zusammen mit der übrigen Füllung und dem Weißwein-Schaum servieren.

||| ca. 450 kcal/1873 kJ, 18,4 g Eiweiß,
26,7 g Fett, 24,4 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
500 g Spinat (tiefgekühlt), 4 Kohlrabis, Salz,
1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Olivenöl,
75 g rote Linsen, 350 ml Gemüsebrühe,
Pfeffer, Muskatnuss, 150 g Bio-Feta,
150 ml Weißwein, 150 ml Sahne

Ganze Seite scannen & informieren



Im Video: ein einfaches
Coleslaw-Rezept

Unsere
Empfehlung



Verdecillo white
0,75 l



Gut Bio Blattspinat
tiefgefroren, 750 g



WIRSING-EINTOPF mit Rotkohl und Hackbällchen

Den Porree waschen und hacken. Die Möhren und die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Kohl waschen. Den Wirsing in mundgerechte Stücke und den Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Möhren, die Kartoffeln und den Porree in Pflanzenöl anbraten. Die Hälfte des Knoblauchs dazugeben. Die Brühe, den Balsamico und den Agavendicksaft eingießen und 10 Minuten köcheln lassen. Den Wirsing und den Rotkohl hineingeben und bei niedriger Hitze weitere 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Das Hackfleisch mit dem restlichen Knoblauch, dem Eigelb, dem Paniermehl, Salz und Pfeffer vermischen und zu Bällchen formen. In Öl knusprig braten und in den Eintopf geben. Mit Petersilie garnieren.

⚖ ca. 285 kcal/1194 kJ, 17,9 g Eiweiß,
13,6 g Fett, 19,6 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

1 Stange Porree, 2 Möhren, 3 Kartoffeln,
500 g Wirsing, 500 g Rotkohl, 3 Knoblauchzehen, Pflanzenöl, 1,5 l Rinderbrühe,
1 EL Balsamico, 1 TL Agavendicksaft, Salz,
Pfeffer, Paprikapulver, 400 g Rinderhack,
1 Eigelb, 1 EL Paniermehl, ½ Topf Petersilie



**Gut Bio Hackfleisch
vom Rind
400 g**

Unsere
Empfehlung



**Hope
Chardonnay
0,75l**



ALOO GOBI

Kartoffel-Blumenkohl-Curry

Den Blumenkohl waschen, putzen und in einzelne Röschen teilen. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Tomaten waschen und grob hacken. Die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch im Kokosöl andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und 3 Minuten anrösten. Den Blumenkohl hinzugeben und weitere 3 Minuten braten. Die Gewürze, 1 Prise Zucker und die Tomaten dazugeben. 500 ml Wasser angießen und bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Abschmecken und mit Koriander und veganem Kokosghurt servieren.

||| ca. 176 kcal/744 kJ, 7,4 g Eiweiß, 2,2 g Fett, 27,9 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Blumenkohl, 4 Kartoffeln, 2 rote Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Ingwer (ca. 4 cm), 250 g Tomaten, 2 EL Kokosöl, Salz, Pfeffer, 3 TL Garam Masala, 3 TL Curry, 1 TL Paprika, edelsüß, Chili, Zucker, frischer Koriander, 4 EL Kokosghurt

Unsere
Empfehlung



Bio Cuvée
0,75 l

Gut Bio
Garam Masala
70 g



SO EASY



Unsere Gänse sind aus Freilandhaltung!

WEIHNACHTSGANS VORBESTELLEN

Sie möchten zu den Feiertagen einen traditionellen Weihnachtsbraten auf den Tisch bringen? Auch dieses Jahr bietet ALDI SÜD einen besonderen Service an. Zum Fest können unsere Kunden Gänse aus Freilandhaltung vorbestellen und in der Filiale abholen. Dafür sind nur wenige Schritte erforderlich. Alle Informationen zum Bestellprozess finden Sie unter aldi-sued.de/gans-vorbestellen. Der Zeitraum zur Vorbestellung liegt zwischen dem 29.11. und 12.12. – abgeholt werden kann die Gans vom 20.12. bis 23.12. Sie wünschen sich noch etwas Inspiration? Ein schönes Gänse-Rezept zum Fest finden Sie unter aldi-sued.de/festtagsgans

Infos unter:
aldi-sued.de/gans-vorbestellen

INFORMIERT



Seit Oktober in unserem Sortiment



IM DEZEMBER EXKLUSIV BEI ALDI SÜD

Pflegeset
Bio-Feige &
Bio-Vanille



Bio-Nussriegel
Schoko-Meersalz

KAUFSPENDEN

KAUFEN HEISST TEILEN.

Buy one, give one. Das Sozialunternehmen share ermöglicht es ganz einfach, die Welt ein kleines Stückchen besser zu machen. Bereits seit Oktober finden unsere Kunden im Kassenbereich den Bio-Schoko-Meersalz-Riegel von share. Mit dem Kauf des Riegels spenden sie eine Mahlzeit für einen Menschen in Not. Als Weihnachts-Spezial gibt es ab dem 9.12. exklusiv bei ALDI SÜD drei hochwertige Pflegesets, mit deren Kauf – gemäß dem 1 + 1 Prinzip – Hygieneprodukte in das weltweit größte Flüchtlingslager in Bangladesch gehen.



Sende Grüße. Spende Glück.

Eine Karte, die schon beim Kauf Gutes bewirkt? Bei ALDI SÜD sind dieses Jahr wieder Weihnachtskarten erhältlich, bei denen ein Teil des Erlöses direkt einem guten Zweck zugutekommt. Je verkaufte Karte fließen 30 Cent an das SOS-Kinderdorf. So macht es gleich doppelt Freude, viele gute Weihnachtsgrüße zu versenden!





SWEET REVOLUTION

Fairtrade ruft vom 28.11. bis 10.12.2021 zur Sweet Revolution auf. Wir unterstützen die Ziele dieser Kampagne, die **für mehr Gerechtigkeit in der Kakaoproduktion** eintritt.

Wir alle lieben Schokolade. Doch Armut, Kinderarbeit und die Benachteiligung von Kakaobauernfamilien durch die etablierten Strukturen im Welthandel hinterlassen bisher bei vielen Kakaoprodukten einen bitteren Beigeschmack. Die Fairtrade-Kampagne Sweet Revolution möchte das ändern.

Die Ziele der Sweet Revolution sind faire Einkommen und gerechte Arbeits- und Produktionsbedingungen für die Kakaobauernfamilien im globalen Süden. Diese Ziele teilen wir. Deshalb unterstützt ALDI SÜD die Initiative von Fairtrade und engagiert sich für transparente Lieferketten, faire Arbeitsbedingungen und umweltverträgliche Produktionstechniken im Kakaoanbau. Bereits heute enthalten 98 Prozent unserer kakaohaltigen Produkte zertifizierten nachhaltigen Kakao, über

40 Prozent davon Fairtrade-zertifiziert. Bislang erschweren vor allem undurchsichtige Lieferketten eine Verbesserung der Situation. Ein Großteil des Kakaoanbaus findet in Afrika statt, wo vorwiegend Familienbetriebe die Felder bewirtschaften. Für ihre Kakaobohnen erhalten die Familien oft viel zu niedrige Preise. Die Sweet Revolution möchte die Lebensgrundlagen dieser Menschen verbessern. Alle Interessierten können online mitmachen und sich mit ihrem Beitrag für mehr fairen Kakao einsetzen.

sweet-revolution.de

Wir machen uns für fair produzierten Kakao stark



Weihnachtsmischung
300 g



Moser Roth Weihnachtsmann
130 g



Moser Roth Mini Schokokugeln
150 g

NEUES KONZEPT

FILIALE DER ZUKUNFT

Wir modernisieren unsere Filialen kontinuierlich, um eine **angenehme Einkaufsatmosphäre** zu schaffen. In den Vordergrund haben wir beim neuen Konzept die Erfüllung der Kundenwünsche gestellt. Schauen Sie sich doch einmal um!

Neugierig geworden?
Über den QR-Code oder den Link können Sie sich eine komplette Filiale mit dem neuen Einrichtungskonzept in 360 Grad ansehen: virtueller-rundgang.aldi-sued.de/extern



GETRÄNKE

Holen Sie sich **Erfrischung** nach Hause mit unseren Säften, Schorlen, Limonaden und Mineralwassern.



HYGIENEARTIKEL

Unsere green action Putz- und Reinigungsmittel tragen das **Ecolabel** und das Siegel **Blauer Engel**.



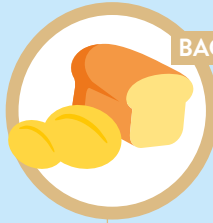
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Erkunden Sie unser exklusives Weinsortiment in der Filiale oder online – darunter viele von Falstaff ausgezeichnete Weine.



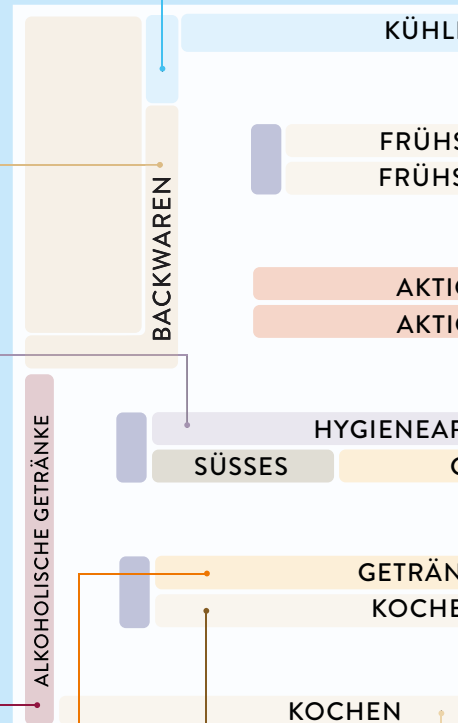
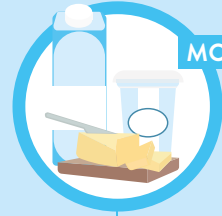
BACKWAREN

„Meine Backwelt“: Über 1559 ALDI SÜD Filialen werden schon heute mit regionalen Backwaren beliefert.



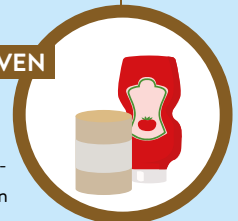
MOLKEREI-PRODUKTE

Bio, regionale Produkte und tiergerechtere Haltung: Bei unseren Milch- und Molkerei-Produkten setzen wir auf Nachhaltigkeit.



KONSERVEN

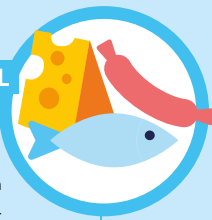
Bohnen, Mais, Wurst und Würstchen oder schmackhafte Suppen finden Sie hier.



KTE

KÜHLREGAL

Viele Produkte in **Bio-Qualität** sowie eine große Auswahl an heimischen oder veganen Produkten finden Sie im Kühlregal.



FRÜHSTÜCK

Für den perfekten Start in den Tag: Entdecken Sie die große Auswahl an Müsli, Cornflakes & Cerealien – darunter auch viele Bio-Produkte.



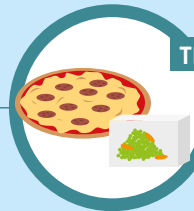
AKTIONSWARE

Textilien, Garten, Technik und Haushalt: Finden Sie jede Woche neue Angebote in der Filiale und auf aldi-onlineshop.de



TIEFKÜHLKOST

Umweltfreundliche Kältetechnik: Unsere Kühltruhen werden mit dem natürlichen Kältemittel Propan betrieben.



REGAL

KÜHLREGAL

TIEFKÜHLKOST

STÜCK
STÜCK

AKTIONSWARE
AKTIONSWARE



ONSWARE
ONSWARE

AKTIONSWARE
AKTIONSWARE



TIERNÄHRUNG

Gutes für das Haustier gibt es direkt in der Filiale. Große Pakete an Hunde- und Katzenfutter ganz einfach unter aldi-onlineshop.de bestellen.



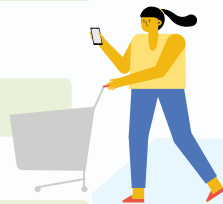
RTIKEL
GETRÄNKE

TIERNÄHRUNG
OBST & GEMÜSE

KE
EN

GETRÄNKE

OBST & GEMÜSE



OBST & GEMÜSE

Frische vom Feld: Bei unseren täglich bis zu 120 Obst- und Gemüseartikeln vertrauen wir besonders auf regionale Partner und auf Bio-Qualität.



CONVENIENCE FRISCHFLEISCH GEKÜHLTES O&G

BACKARTIKEL

Von **B** wie Backpulver bis **V** wie Vanillinzucker: Unsere Eigenmarke **BACK FAMILY** bietet alles, was Sie für einen guten Kuchen brauchen.



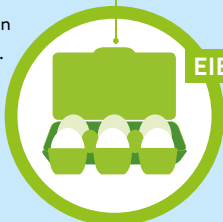
FLEISCH

Unser **Frischfleisch** stellen wir bis 2030 auf die tierwohlge-rechteren Haltungs-formen 3 und 4 um. Mehr Infos dazu unter aldi-sued.de/haltungswchsel



EIER

Bio-, Freiland- und Bodenhaltung: Ab nächstem Jahr sind alle unsere Schaleier frei von Küekentöten.





NEUE KOLLEKTION

LOOKS

BY WOLFGANG JOOP



Doppelpullover
verschiedene
Designs

Im Dezember gibt es wieder **Kleidungsstücke und Accessoires** vom Star-Designer bei ALDI SÜD

Elegante Pullover aus echter Wolle, kuschelige Pyjamas, wärmende Maxi-Schals: Erneut hat Wolfgang Joop für ALDI eine Kollektion entworfen, die rechtzeitig zu Weihnachten in die Filialen kommt. Die LOOKS by Wolfgang Joop Kollektion umfasst Teile für Damen und Herren sowie Accessoires wie Socken und Lesebrillen mit Etui und gemütliche Hausschuhe.



Brillen
verschiedene Designs

Achtung:
ALDI liefert
heißt jetzt
ALDI Onlineshop!



Glücksmomente verschenken!

Whisky-Tasting, Partner-Fotoshooting oder ein romantischer Kurztrip zu zweit – für alle, die mit ihren Liebsten gemeinsame Zeit verbringen möchten oder sich selbst schon immer einen Traum erfüllen wollten, haben wir ein Angebot: Die **mydays-Erlebnis-geschenkbbox** bietet eine Vielzahl an Erlebnissen, die den Alltag vergessen lassen. Ab 9.12. ist die Box in allen Filialen erhältlich.

MIT EIGENER NOTE



Persönliche und individuelle Geschenke für jeden Anlass? Das geht mit dem Online-Service ALDI Geschenke. Einfach durch den Shop stöbern und Einzigartigkeit verschenken. Machen Sie z. B. Kultmarken zu einem Unikat, indem Sie Klassiker wie die Maggi-Flasche mit Namen und Sprüchen personalisieren. ALDI Geschenke ist der einzige Shop, bei dem Produkte von Lieblingsfilmen, -serien und Helden wie Disney, Star Wars, Marvel oder PAW Patrol individualisiert werden können. Oder suchen Sie vielleicht hochwertiges und nachhaltiges Holzspielzeug? Ob klassische Eisenbahn, Rutschauto oder trendige Holzküche: Lassen Sie sich inspirieren auf aldi-geschenke.de/inspiriert

ALDI GESCHENKE



Disney
©Disney

MODE

FÜHL DICH SYLVIE!

Die Moderatorin verrät, dass es bei ihrer **dritten exklusiven Kollektion** für ALDI einen Kuschelfaktor gibt – und wünscht sich mutige Frauen!



Hausanzug
verschiedene
Farben

Ende November kommt die Herbst-Winter-Kollektion von Sylvie Meis in unsere Filialen. Neben Lingerie und Nachtwäsche hat die Moderatorin diesmal auch Bettwäsche entworfen.

Sylvie Meis, was hat Sie zur dritten exklusiven Kollektion für ALDI inspiriert?

Ich habe noch so viele Farben, Ideen, Schnitte und Formen im Kopf! Außerdem inspiriert mich das Feedback zu meinen vorangegangenen Kollektionen, wie zum Beispiel der Kundinnenwunsch nach mehr Größen oder eleganten Bodys.

Was unterscheidet diese Kollektion von den beiden davor?

Bei der Herbst-Winter-Kollektion ging es mir vor allem um den Kuschelfaktor und den Trend zur Loungewear. Wer möchte sich an kalten Tagen nicht in samtweiche und bequeme Haus-Kleidung kuscheln?

Schön und bequem – das ist selten bei Mode. In Ihren Kollektionen schaffen Sie diesen Spagat. Wie gelingt Ihnen das?

Die Teile meiner Kollektion sollen bequem sein und trotzdem der Figur schmeicheln. Dies haben wir mit femininen Schnitten und schönen Details sowie angenehmen Stoffen gelöst. Die Frauen sollen sich wunderschön fühlen, wenn sie die Pieces tragen.

Ihre Designs vermitteln Selbstbewusstsein und Lebensfreude. Was raten Sie Frauen, die manchmal mit sich hadern?

Wir Frauen sind immer sehr selbstkritisch und schauen gerne auf die „Schwachpunkte“, statt uns auf die positiven Punkte zu fokussieren. Mein Rat: Fühlt euch wohl in eurer Haut, macht Dinge, die euch glücklich machen, und tragt Kleidung, in der ihr euch wohl und selbstsicher fühlt!

Diesmal haben Sie auch Bettwäsche entworfen. Was war Ihnen dabei wichtig?

Auch hier stand der Kuschelfaktor im Mittelpunkt: wohlige Stoffe, die umschmeicheln, Laken zum Hineinkuscheln, sodass man das Bett gar nicht mehr verlassen möchte. Und das alles in geschmackvollen Farben, die zu einem schönen und gepflegten Zuhause beitragen!

MITMACHEN & GEWINNEN

Vom Pyjama und dem Nachthemd mit Schlafmaske über den Damen-Body bis zum kuscheligen Hausanzug: Gewinnen Sie ein tolles Stück aus der aktuellen Sylvie Meis Kollektion. Je nach Lingerie reicht die Größenpalette von XS bis XL, von S bis L oder von S bis XL. Beantworten Sie zum Mitmachen nur die Frage: **Was gefällt Ihnen am Winter?***

* Sie können an dem Gewinnspiel in der Zeit vom 29.11.2021, um 0.00 Uhr bis zum 05.12.2021 um 23.59 Uhr im Internet unter aldi-sued.de/sylviemeis-gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme an dem Gewinnspiel erfolgt durch Beantwortung der Frage und durch Ausfüllen des elektronischen Teilnahmeformulars auf dieser Seite. Der Gewinner wird per Los ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren, Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen finden Sie auf aldi-sued.de.



ENDE NOVEMBER BEI ALDI SÜD



Body
verschiedene
Styles



Nachthemd
verschiedene
Styles



Bralette
und
Minislip



Wiederaufforstung!
Mehr Infos unter
[aldi-sued.de/
nordmanntanne](http://aldi-sued.de/nordmanntanne)



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

KLIMA- NORDMÄNNER

Für jeden verkauften „Klima-Nordmann“ forsten wir einen Quadratmeter deutschen Mischwald auf, der mindestens 100 Jahre nicht gefällt wird. Mischwälder binden auf natürliche Weise klimaschädliches CO₂. Mit diesem Aufforstungsprojekt leistet ALDI SÜD einen Beitrag für eine grüne Zukunft. Die Klima-Nordmänner stammen aus GLOBALG.A.P.-zertifiziertem, nachhaltigem Kulturanbau in Deutschland.



GANZE SEITE SCANNEN & INFORMIEREN
snoopstar
Weitere Infos zum Aufforstungsprojekt finden Sie hier!

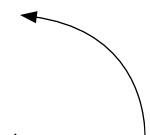


WIR SIND EINE
GREEN BRAND



Wir von ALDI SÜD freuen uns über die Auszeichnung.

Unser Engagement für Nachhaltigkeit überzeugt: Erstmals wurden wir als einer der ersten deutschen Lebensmittel-Discounter mit dem GREEN BRANDS-Gütesiegel ausgezeichnet und für unsere Nachhaltigkeitsstrategie gewürdigt. Das Gütezeichen kennzeichnet Marken, die besonders ressourcenschonend und umweltfreundlich wirtschaften. In einem unabhängigen Prüfverfahren konnten wir unser ökologisch nachhaltiges Handeln im Bereich Umwelt- und Klimaschutz durch vielfältige Maßnahmen belegen.



Wir belegen 28 Mal Platz 1 bei unseren Kunden.

BESTLEISTUNGEN

Zufriedene Kunden

Wie gut erfüllen wir die Wünsche unserer Kunden? Dieser Frage geht der Branchenvergleich Kundenmonitor Deutschland nach. Auch dieses Jahr belegt ALDI SÜD dort Spitzenplätze. In 28 Kategorien erzielen wir Bestnoten in der Sparte „Lebensmittelmärkte – Discounter“. Besonders freut uns, dass wir mit unserem nachhaltigen Angebot und Engagement überzeugen.

Quelle: Kundenmonitor® Deutschland 2021
(www.kundenmonitor.de/21-026-2);
Service Barometer AG, München



KLIMASCHUTZ

NACHHALTIG LEBEN

In unserer Serie finden Sie Alltagstipps, die wir in Kooperation mit **DIE UMWELTBERATUNG** zusammengestellt haben.
Heute: Wie Sie **beim Einkauf das Klima schützen**.

1 VORRÄTE PRÜFEN UND EINKAUFS-LISTE SCHREIBEN

In Deutschlands Privathaushalten landen pro Person jährlich 75 Kilogramm Lebensmittel im Abfall.* Das ist nicht nur eine Verschwendung von Lebensmitteln. Dadurch gelangt auch unnötig CO₂ in die Luft.** Die Müllvermeidung beginnt schon bei der Einkaufsplanung: Überprüfen Sie einfach, welche Lebensmittel Sie im Kühlschrank und Vorratsschrank haben, bevor Sie einkaufen gehen. Dann schreiben Sie eine Einkaufsliste und planen die Woche vor. Das schont auch den Geldbeutel.

2 MIT KÖPFCHEN VORKOCHEN

Meal Prep ist effizient: z. B. werden gleich mehr Kartoffeln gekocht und am nächsten Tag für ein neues Gericht verwendet. Das bedeutet weniger Zeitaufwand, mehr Abwechslung auf dem Teller, ausgewogene Ernährung und weniger Verschwendung.



3 VERPACKUNGEN RICHTIG TRENNEN

Unsere ALDI SÜD Trennhinweise bieten eine gute Hilfestellung für die getrennte Entsorgung von Verpackungen. Das ist wichtig, denn nur bei richtiger Trennung können die verwendeten Materialien dem Wertstoffkreislauf wieder zugeführt und Ressourcen geschont werden.

4 ROBUSTE TRAGETASCHEN

Wegwerftaschen schaden der Umwelt. Nutzen Sie lieber die wiederverwendbaren, farbenfrohen Tragetaschen von ALDI SÜD oder nehmen Sie einen Einkaufstrolley mit!



* Schmidt, T., Schneider, F., Leverenz, D., Hafner, G., Thünen Report 71: Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015, www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf.

** FAO, Global food losses and food waste 2011.

AUS IHRER REGION

MITARBEITERREZEPT

APFELSTRUDEL

Das Mehl, das Salz und das Öl mit dem lauwarmen Wasser gut verkneten. Zu einer Kugel rollen und 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Leinentuch („Strudeltuch“) ausrollen. Den Teig mit dem Handrücken möglichst dünn (ca. 80 cm x 80 cm) ausziehen. Die Margarine schmelzen, mit dem Ei und dem Schmand vermischen und auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Die Äpfel mit Zucker, Vanillinzucker und Zimt vermischen und auf dem Teig verteilen (Ränder ca. 3 cm frei lassen). Die Teigseiten einschlagen und mithilfe des Leinentuches den Teig einrollen. Alles vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) 45 Minuten backen. Den noch warmen Apfelstrudel mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

▲▲ ca. 525 kcal/2203 kJ, 6,6 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 75,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 6 Portionen)

250 g Mehl, ½ TL Salz, 1–2 EL Sonnenblumenöl, 100 ml lauwarmes Wasser, 50 g Margarine, 1 Ei, 1 Becher Schmand, 1 kg Äpfel (gerieben), 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 Prise Zimt, Puderzucker, Vanillesauce oder Vanilleeis



„Schmand habe ich immer zu Hause. Er hält sich lange und ist so vielseitig einsetzbar, für herzhaftere als auch süße Speisen – ein absoluter Alleskönner.“

Natalie Groß, 35 Jahre, Mitarbeiterin Einkauf, Regionalgesellschaft Langenfeld



MITARBEITERTIPP

H-Sauerrahm/
H-Schmand
200 g





NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 WINTERSPUREN

Wachtendonk Wer erkennt die meisten Tierspuren im Schnee? Im Winter entwickelt der Erlebnispfad Wachtendonk einen ganz eigenen Reiz. Sportliche Naturfreunde wählen die längere nördliche Rundroute. Familien mit kleinen Kindern können auch auf der etwa drei Kilometer langen Südrunde viel erfahren und entdecken.
npsn.de/index/lang/de/artikel/1829

2 GIB MIR SÜSSES

Aachen Seit mehr als 100 Jahren stellt die Bäckerei Klein ihre Printen in liebevoller Handarbeit her. Im eigenen Printenmuseum werden in kleinen Gruppenführungen nicht nur Fragen beantwortet, auch das Naschen ist ausdrücklich erwünscht! Außerdem lassen sich alte, sehr verspielte Ausstechformen bestaunen.
printen.de

3 MIT DEN WÖLFEN HEULEN

Gerolstein Nicht nur für Mittelalterfans ist ein Besuch der Kasselburg ein Abenteuer. Rund um die 800 Jahre alte Burgruine erstreckt sich auf zehn Hektar das Zuhause eines Wolfsrudels. Außerdem sind im Adler- und Wolfspark Kasselburg Nachtgreifvögel, Falken und Adler zu Hause.
adler-wolfspark.de

REGIONAL UND GUT

KOHL VON HIER

Im November ist noch einmal Hochbetrieb auf den Feldern von Johannes Kockerols rund um Willich am Niederrhein. „Weißkohl und Rotkohl müssen vom Acker, bevor der erste Frost kommt“, sagt der Gärtnermeister. Der Wirsing macht seinem Namen als Wintergemüse alle Ehre und kann bis in den Januar geerntet werden. Johannes Kockerols führt den Betrieb in dritter Generation, unterstützt von seinem Einkaufsleiter Thorsten Welters (im Bild rechts). Was 1927 als kleiner Familienbetrieb begann, hat sich zu einem mittelständischen Unternehmen entwickelt. Streng genommen sind es sogar zwei: Hinter „Kockerols Gemüse. Anbau und Handel“ steht einmal der Gemüseerzeugerbetrieb, der Kohl, Kohlrabi sowie Salate anbaut. Und ein Gemüsegroßhandel mit Kühl-Logistik, der den Einzelhandel in der Region direkt beliefert – auch ALDI SÜD, seit 30 Jahren schon.



Mehr Infos unter
[aldi-sued.de/
regional-und-saisonal](https://aldi-sued.de/regional-und-saisonal)



* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind coronabedingt ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

AUS IHRER REGION

MITARBEITERREZEPT

BLAUBEER- PFANNKUCHEN

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Die Eier und die Milch mit 1 Pck. Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren und zur Mehlmischung geben. Einen Schuss Sprudelwasser in den Teig geben, damit er sehr locker und luftig wird. Die Butter in der Pfanne schmelzen und mit der Kelle tassengroße Teigkleckse in die Pfanne geben. Die gewaschenen Blaubeeren in den Teig streuen. Den Pfannkuchen auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten, bis die gewünschte goldbraune Farbe erreicht ist, dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller ein wenig abkühlen lassen. In der Abkühlzeit die Schlagsahne aufschlagen, mit je 2 Pck. Vanillinzucker und Sahnesteif vermengen und die Pfannkuchen damit garnieren. Wahlweise mit Nusskati, Marmelade oder Eis servieren.

⚠ ca. 316 kcal/1323 kJ, 5,8 g Eiweiß, 15,4 g Fett, 37,1 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt ca. 12 Portionen)

300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 3 Eier, 400 ml Milch, 3 Pck. Vanillinzucker, 100 g Zucker, 20 ml Sprudel, 1 EL Butter, 450 g Blaubeeren, 2 Becher Schlagsahne, 2 Pck. Sahnesteif



„Die Sahne gibt den Pfannkuchen das gewisse Etwas. Mit **Sahnesteif** funktioniert Schlagsahne immer und ist auch noch am nächsten Tag schön fest.“

Vanessa Schmitt, 23 Jahre, Verwaltung Regionalgesellschaft Bous



MITARBEITERTIPP

**Back Family
Sahnesteif
5 x 8 g**





REGIONAL UND GUT

PILZE VON HIER

In der Rheinischen Pilz-Zentrale im hessischen Bürstadt ist das ganze Jahr über Herbst. Jedenfalls in den Räumen, in denen die Champignons wachsen. „Pilze gedeihen am besten bei wechselhaftem, feuchtem Wetter. Dieses Klima versuchen wir künstlich nachzustellen“, erklärt Einkaufsleiter Marcel Minuth. Seit über 47 Jahren werden in dem Familienbetrieb mit Hauptsitz in Geldern Champignons gezüchtet. Die Pilze wachsen auf einem mit Pilzsporen geimpften Substrat aus Stroh, Pferdemist und Gips heran – in geschlossenen Räumen auf mehrlagigen Regalen. Vertical Farming nennt man diese Art der Landwirtschaft, die jede Menge Anbaufläche spart. Nach zwei Wochen werden die Pilze geerntet. Die Champignonenerde geht als Dünger auf die Felder zurück. Die Pilze landen tagesfrisch in den Filialen von ALDI SÜD – als nachhaltiges Produkt aus der Region Rhein-Neckar.



Mehr Infos unter
[aldi-sued.de/
regional-und-saisonal](https://aldi-sued.de/regional-und-saisonal)



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 WILD IM WINTER

Trier Neben Walking- und Wanderwegen bietet das Wildgehege im Naherholungsgebiet Weißhauswald Spaß für die gesamte Familie. Dort tummeln sich Wildschweine, Hühner, Wildschafe, Wollschweine, Fasane, Waldziegen, Rehe und Zwergesel.

trier-info.de/sehenswuerdigkeiten/weisshauswald

2 ZUM FÜRCHTEN SCHÖN

Saarbrücken Was essen eigentlich Gespenster? Diese und andere wichtige Fragen werden den Kindern sonntags im Saarbrücker Schloss vom Schlossgespenst höchstpersönlich beantwortet. Es erklärt außerdem, wie die Tauben an die Decke des Festsaals gekommen sind und warum es während der Französischen Revolution hier gebrannt hat.

regionalverband-saarbruecken.de/schlossgespenst

3 VILLA KUNTERBUNT

Darmstadt Mit seiner farnefrohen Waldspirale wollte der Künstler und Maler Hundertwasser ein Haus „für die Träume der Menschen“ erschaffen. Keines der 1000 aus der Reihe tanzenden Fenster gleicht dem anderen und das bepflanzte Dach mit den goldenen Zwiebeltürmen bringt nicht nur Kinder zum Staunen.

www.darmstadt-stadtlexikon.de/w/waldspirale.html

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind coronabedingt ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

AUS IHRER REGION

MITARBEITERREZEPT

BRIOCHE BABKA

Das Mehl, den Zucker, das Salz und die Eier vermengen. Die Milch anwärmen und unterrühren. Die weiche Butter und die Hefe hinzufügen und mit der Küchenmaschine verkneten. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Nochmals kurz durchkneten und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Nusskati und Haselnüsse darauf verteilen und dabei am oberen und unteren Rand ca. 2 cm frei lassen. Den Teig von der Längsseite zu einer Rolle aufrollen und quer in 2 Teile schneiden. Ein Ende der beiden Rollen zusammendrücken und die beiden Stränge miteinander verknoten. Den Zopf in eine längliche Kuchenform legen und zugedeckt 90 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten mit Alufolie bedecken und weitere 15 Minuten zu Ende backen. Warm genießen.

▲▲ ca. 495 kcal/2070 kJ, 10,5 g Eiweiß, 27 g Fett, 50,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 8 Portionen)

400 g Mehl, 60 g Zucker (oder 35 g Birkenzucker), 1 Prise Salz, 4 Eier, 30 ml Milch, 125 g Butter, ½ Würfel Hefe, 6-7 EL Nusskati, 100 g gehackte Haselnüsse



„Nusskati schmeckt so schön intensiv nach Haselnüssen und ist sehr vielseitig. Ich esse die Creme auf Brot und Pancakes, benutze sie zum Backen und für Doppeldecker-Kekse.“

Vanessa Schwarz, 31 Jahre, Mitarbeiterin Sekretariat, Regionalgesellschaft Donaueschingen



MITARBEITERTIPP

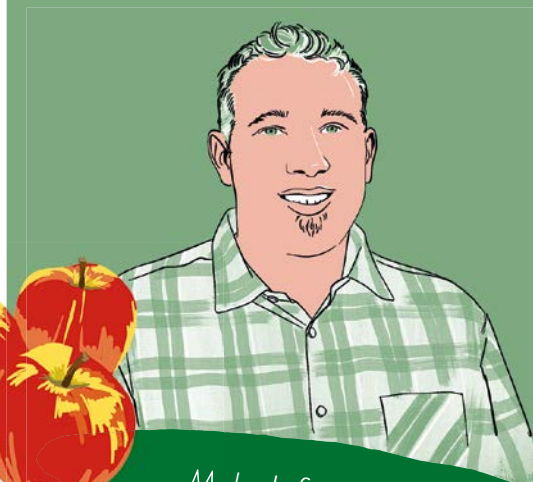
Nusskati Nuss-Nougat-Creme
400 g



REGIONAL UND GUT

OBST VON HIER

Elstar heißt die Apfelsorte, die hierzulande so beliebt ist, weil sie so schön süß-säuerlich schmeckt. Selbstverständlich baut sie auch Matthias Günthör an. Vor elf Jahren hat der Gartenbauingenieur den elterlichen Betrieb in Langenargen am Bodensee übernommen und ganz auf Obstbau umgestellt. Äpfel und Birnen wachsen im Spalier unter Hagelnetzen – und werden „gehegt und gepflegt“, sagt Günthör. „Die größte Herausforderung ist es, die Ernte zu schützen.“ Dieses Frühjahr etwa war es so kalt, dass die Blüten fast erfroren wären. Günthör musste Frostschutzberegnung einsetzen und die Blüten ununterbrochen mit feinen Wassertröpfchen benetzen. Wenn der Wasserdampf gefriert, wird Erstarrungswärme freigesetzt. Die vom Eis umhüllten Blüten sind so vor Frost geschützt – und aus ihnen entwickeln sich bis zum Herbst die knackig-frischen Äpfel, die jetzt in den Filialen von ALDI SÜD rund um den Bodensee erhältlich sind.



Mehr Infos unter
**aldi-sued.de/
regional-und-saisonal**



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 DIE GESCHICHTE DER ARZNEI

Heidelberg Alraune, gepulvertes Einhorn oder gekochte Hirschohren? Im Deutschen Apotheken-Museum können Besucher in die faszinierende Welt der Pharmaziegeschichte eintauchen. In der riesigen Sammlung des Museums gibt es kurioseste Exponate von der Antike bis zur Gegenwart zu bestaunen.

deutsches-apotheken-museum.de

2 DEM HIMMEL SO NAH

Glottertal Mit Taschenlampen ausgerüstet lohnt sich ein abendlicher Adventsspaziergang auf dem Glottertäler Engelweg. Der vier Kilometer lange Rundweg lädt mit 30 verschiedenen Engelsstationen zum besinnlichen Haltmachen ein. Die liebevoll geschmückten Engel bestehen allesamt aus Naturmaterialien.

glottertal.de

3 DER MIT DEM WOLF TANZT

Bad Mergentheim Zum gemeinsamen Tanz kann man die Wölfe und Großkatzen des Wildtierparks zwar nicht auffordern, mit etwas Glück kann man sie aber aus sicherer Entfernung beobachten. Und wer es etwas aktiver mag, kann nach Voranmeldung auch an geführten Lama- und Alpakawanderungen teilnehmen.

wildtierpark.de

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind coronabedingt ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

AUS IHRER REGION

MITARBEITERREZEPT

PLÄTZCHEN MIT MARMELADE

Den Zucker und die Eier mit der Butter schaumig rühren, dann den Zitronenabrieb und das Mehl hinzugeben. Den Teig vor der weiteren Verarbeitung kurz in den Kühlschrank legen. So lässt er sich leichter verarbeiten und klebt nicht. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und anschließend beliebige Plätzchenformen ausstechen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 8 bis 10 Minuten backen, sodass sie nicht zu braun werden. In der Zwischenzeit die Marmelade in einem kleinen Topf erwärmen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Danach jeweils eine Seite mit Marmelade bestreichen und ein zweites Plätzchen auf die noch warme Marmelade setzen. Zum Schluss mit feinem Puderzucker bestäuben.

||| ca. 87 kcal/363 kJ, 1,0 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 12,1 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt ca. 60 Stück)

250 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone, 500 g Mehl, 200 g Marmelade (z. B. Hagebuttenmarmelade), Puderzucker zum Bestäuben



„Eier sind eines meiner absoluten Lieblingsprodukte in der Küche. Gerade für meine Kinder kann ich so tolle und schnelle Gerichte zaubern, sowohl süß als auch herzhaft.“

Anja Siebert, 41 Jahre, Leiterin Verkauf, ALDI Helmstadt



MITARBEITERTIPP

FAIR & GUT Eier
6er-Packung





REGIONAL UND GUT

KRÄUTER VON HIER

Seit dem Jahr 2012 baut Andreas Pfann in seinem Gartenbaubetrieb in Nürnberg Kräuter für ALDI SÜD an. Zusammen mit seiner Familie und vier Saisonarbeitern zieht er das ganze Jahr Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Basilikum. Die Kräuter werden nicht als Setzling gekauft, sondern alle selbst ausgesät. Beim Anbau setzt Pfann auf nachhaltige, ressourcenschonende Methoden. „Wir bewässern mit aufgefangenem Regenwasser, verpacken die Kräuter hauptsächlich in Papier und benutzen Töpfe aus recyceltem Kunststoff.“ Insbesondere das bei Kunden so beliebte Basilikum ist ein sensibles Pflänzchen. Unter 8 Grad kann Basilikum erfrieren, bei unter 16 Grad hört es auf zu wachsen. „Basilikum mag Wärme und ist ziemlich lichthungrig. Deswegen müssen wir aufpassen, dass die Pflanzen sich nach der Ernte beim Transport nicht verkühlen.“ Da ist es gut, wenn der Transportweg kurz ausfällt – so wie zu den Filialen von ALDI SÜD.



Mehr Infos unter aldi-sued.de/regional-und-saisonal



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 KUNST OHNE GRENZEN

München Wer seinen inneren Picasso entdecken will, ist im Kinderkunsthaus genau richtig. Hier können sich Kinder mit ihren Eltern nach Voranmeldung in kleinen Gruppen am Wochenende künstlerisch austoben. Es darf nicht nur gebastelt und gemalt werden, auch zum Bauen und Konstruieren stehen Materialien bereit. kinderkunsthaus.de

2 TRÄUME AUS EIS

Kulmbach Einmal wie die Stars des Eiskunstlaufes elegant dahingleiten, das geht mit der passenden Musik und bunten Scheinwerfern auf der Kunsteislaufbahn in Kulmbach. Wer es lieber etwas ruhiger hat, plant seinen Besuch einfach außerhalb der Abende, an denen die Open-Air-Eisdisco stattfindet. stadtwerke-kulmbach.de

3 WUNDER DES WALDES

Neuschönau Eine Perle der Natur ist das Nationalparkzentrum Lusen im Bayerischen Wald. Bei einer Wanderung durch das 200 Hektar große Tierfreigehege kann man Elche, Braunbären und Wölfe bei ihren Wintervorbereitungen beobachten. Das Gelände ist auch für Kinderwagen und Rollstühle geeignet. nationalpark-bayerischer-wald.bayern.de

* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind coronabedingt ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

REISE-REPORTAGE

BERGZAUBER

Vor Jahrtausenden durchwanderte „Ötzi“ die **Tiroler Alpen**. Heute entdecken Besucher aus aller Welt die majestätische Schönheit der Landschaft – und kaum jemand möchte wieder fort.



1



1

Tirols größter See ist der Achensee. Das „Tiroler Meer“ ist bis zu 133 Meter tief. An manchen Stellen kann man bis zu 10 Meter tief in den klaren Gebirgssee gucken.

2

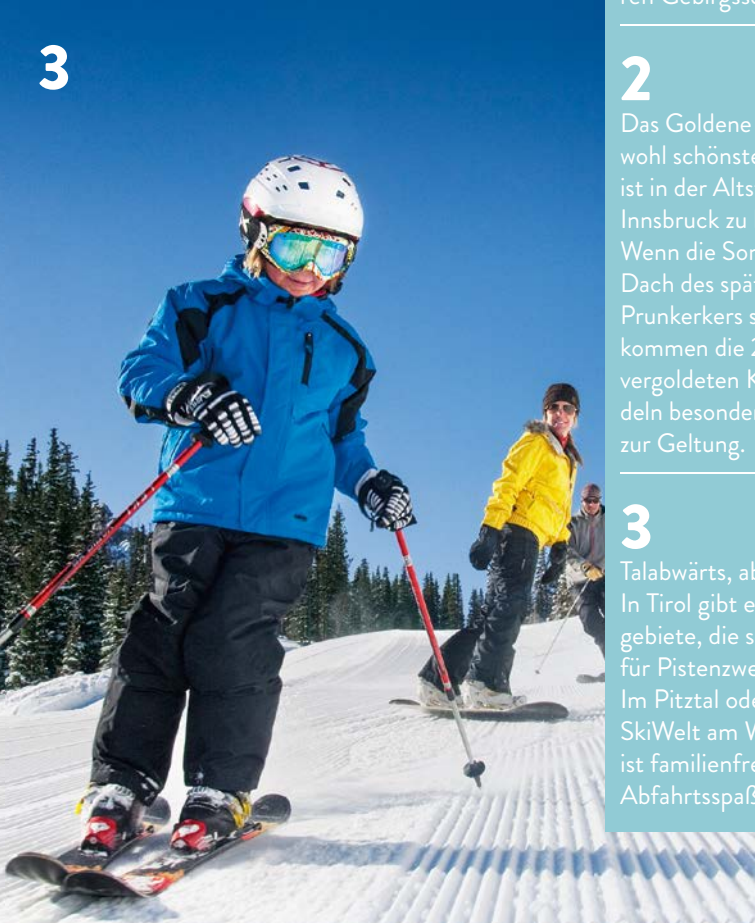


NAH & FERN

2

Das Goldene Dachl, der wohl schönste Erker Tirols, ist in der Altstadt von Innsbruck zu bestaunen. Wenn die Sonne auf das Dach des spätgotischen Prunkerkers scheint, kommen die 2657 feuervergoldeten Kupferschindeln besonders schön zur Geltung.

3



3

Talabwärts, aber sanft: In Tirol gibt es viele Ski-gebiete, die sich auch für Pistenzwerge eignen. Im Pitztal oder in der SkiWelt am Wilden Kaiser ist familienfreundlicher Abfahrtsspaß garantiert.

In unberührter Natur durch den knirschenden Schnee wandern, zünftig abfeiern bei der Hütten-gaudi nach dem Rodelspaß oder im Schwebestecken mit Blick auf die Alpen entspannen – in Tirol findet jeder den Urlaub, der zu ihm passt. Besonders in der Winterzeit verzaubert die Tiroler Alpenlandschaft ihre Besucher mit schneebedeckten Gipfeln, klarer Bergluft, romantischen Sonnenuntergängen und einem natürlichen Charme.

Das „Herz der Alpen“, wie Tirol auch liebevoll genannt wird, ist eine Symbiose aus Bergzauber, kultureller Vielfalt und gelebter Tradition. Im Norden, an der Grenze zu Bayern, verschmilzt die Gesamtregion Tirol zwischen Vorarlberg, Salzburg, Lombardei und Trentino geografisch. Und dennoch ist sie geteilt: Den größten Teil bilden Nord- und Osttirol im Westen Österreichs. Mehr als 500 Gipfel mit mindestens 3000 Metern Höhe recken sich hier zwischen den Tälern in den Himmel. Bekannte Ski- und Snowboardgebiete wie Kitzbühel, Zillertal und Ischgl locken jedes Jahr unzählige Aktivurlauber auf die Piste.

Noch mehr Reisen
finden Sie unter:
aldi-reisen.de

Im Norden Italiens lockt die autonome Region Südtirol, das Land der Weine und Schlösser, mit ihrer romanisch geprägten Kultur und der Hauptstadt Bozen.

Bis heute zeugt die historisch geprägte Altstadt mit ihren Arkaden von der jahrtausendealten Geschichte. Auch Tirol hat im Laufe der Zeit verschiedenste Herrscher gesehen. Bis zum Jahr 1919 gehörte ganz Tirol zum Habsburger Vielvölkerstaat. Nach dem Ersten Weltkrieg und mit dem Ende der Grafschaft wurde das Gebiet auf Österreich und Italien aufgeteilt. Doch egal ob in Italien oder Österreich: Wer einmal Tiroler Bergluft geschnuppert hat, der möchte immer wiederkommen – zum Wandern, Entspannen und natürlich zum Ski- und Snowboardfahren.

Das Skigebiet Ski Arlberg ist das größte zusammenhängende Skigebiet Österreichs: 305 Kilometer Abfahrtsspaß, davon 200 Kilometer im Tiefschnee, mit insgesamt 88 Liftanlagen – ob Profi oder Anfänger, hier ist für jeden etwas dabei. Die Region St. Anton am Arlberg verfügt über ein sehr gut ausgebautes Loipennetz mit sportlich herausfordernden, aber auch gemütlichen Strecken. Wer Langlauf mag, wird nordöstlich von Innsbruck im Gebiet Pertisau-Achensee seine Freude haben. Mehr als 200 Kilometer gut ausgeschilderte Skibahnen zwischen Rofan- und Karwendelgebirge sind hier den gesamten Winter garantiert. Praktisch: Die Bahnen für den klassischen Skiläufer und den Skater sind hier voneinander getrennt. Kein Wunder, dass die Region Achensee regelmäßig mit dem Loipengütesiegel des Landes Tirol (Österreich) ausgezeichnet wird.

4



4

Majestätisch ragen die Drei Zinnen mit fast 3000 Metern Gipfelhöhe im Hochpustertal hervor. Eine vierstündige und familienfreundliche Wanderroute führt einmal um die markanten Felstürme herum.

5

Alpenüberquerung mal anders: Mit dem Heißluftballon kann man das Bergpanorama von oben bestaunen.

6

Im Alpen Spa AQUA DOME genießt man nicht nur einen herrlichen Blick auf die Alpen, man kann sich auch rundum verwöhnen lassen.

6



Im Tiroler Winterwonderland kommen aber nicht nur Pistenliebhaber auf ihre Kosten. Wer abseits vom Après-Ski-Trubel das Abenteuer sucht, sollte unbedingt das Schneeschuhwandern ausprobieren. Mit den kurzen, aber breiten Brettern unter den Füßen geht es über malerische Schneehügel, durch schneebedeckte Täler, vorbei an verlassenem Dörfern mitten durch die unberührte Natur. Schneeschuhwandern ist eine besonders umweltschonende Sportart und leicht zu erlernen. Eine beeindruckende und recht sportliche Tagestour im Südtiroler Hochpustertal führt durchs romantische Fischleintal auf 950 Höhenmetern zu den berühmten Drei Zinnen. Unübersehbar ragen die markanten Felstürme im gleichnamigen Naturpark, der zum UNESCO-Weltnaturerbe gehört, empor.



5



GRENZ- WERTIG

Vor 30 Jahren machten zwei Wanderer in den Öztaler Alpen einen spektakulären Fund: Die 5300 Jahre alte Gletschermumie „Ötzi“ befand sich mitten im Tiroler Grenzgebiet. Italien und Österreich stritten um seinen Besitz. Sieben Jahre später wurde nachgemessen: Der Mann aus dem Eis war auf italienischem Gebiet konserviert worden. Im Archäologiemuseum in Bozen kann man „Ötzi“ im Original bestaunen.

Wer Ruhe und Erholung sucht, kann im AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld im Ötztal die Seele baumeln lassen. In den futuristischen Schwebbecken lässt es sich prima entspannen und man wird sogar noch mit einem atemberaubenden Blick auf die Ötztaler Alpen belohnt. Im historischen Aigner Badl in Osttirol hingegen spürt man noch heute den Charme der Vergangenheit. Das 1772 erbaute Bauernbad südlich der Drau in Abfaltersbach steht unter Denkmalschutz. Das Highlight sind die traditionellen Holzwannen, die mit ihrem 38 Grad warmen Wasser für Erholung sorgen. Wem das noch nicht urig genug ist, der sollte sich eine der ungewöhnlichsten Übernachtungen, die Tirol zu bieten hat, nicht entgehen lassen. In den Iglu-Dörfern Alpeniglu (Nordtirol) und Mountainigloo (Südtirol) erwartet die Gäste eine Mischung aus Romantik und Abenteuer. Denn eine Nacht im Iglu ist ein Naturerlebnis, das man so schnell nicht wieder vergisst. Umgeben von Eis und Schnee kuschelt man sich bei Temperaturen um den Gefrierpunkt gemütlich in seinen Schlafsack ein, während draußen die Sonne am Horizont verschwindet und der Sternenhimmel über den Alpengipfeln glitzert.

ALDI REISEN

REISETIPP



Winterspaß für alle in Söll am Wilden Kaiser!

Sie sehnen sich nach wildromantischer Natur? Dann finden Sie in Söll Ihr Urlaubsparadies in idealer Lage. Der Ort liegt windgeschützt zwischen der Hohen Salve und dem majestätischen Gebirge des Wilden Kaisers. Im Winter erwartet Sie hier ein wahres Schneeparadies. Sie suchen nach einem abwechslungsreichen Sportangebot? Hier erleben Sie jeden Tag ein neues Abenteuer – auch abseits der Pisten. Wie wäre es mit einer actionreichen Rodelpartie? Oder lieber einer Hundeschlittenfahrt? Auch Nachtskifahren ist ein besonderes Erlebnis. Wenn Sie gerne Ski fahren oder snowboarden, ist die riesige SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental perfekt. Dank der Auswahl an leichten Pisten und Ausstattung auch für Anfänger kommen die jungen Schneehasen nicht zu kurz. In einem der größten zusammenhängenden Skigebiete Österreichs kommen alle Wintersportler voll auf ihre Kosten. Langeweile kommt hier bestimmt nicht auf!

berge & meer

Buchen Sie diese Reise (Reise-Code PATE04) über Berge & Meer ganz einfach auf aldi-reisen.de

INSPIRATION

*Der Weihnachtsstern:
Dieser Klassiker kommt
nie aus der Mode!*



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

WENN ALLES LEUCHTET.

Von der Sonne, unserer liebsten Lichtquelle, haben wir im Winter meist nicht allzu viel. Kein Wunder, dass die Menschen in der Weihnachtszeit die Beleuchtung ihres Zuhauses ganz besonders zelebrieren. Ob schöne Kerzen auf dem Adventskranz, die Lichterkette am Weihnachtsbaum oder ein leuchtender Weihnachtsstern im Fenster: Gemütliches Licht bringt eine Extraportion Festlichkeit und Wärme ins Haus.

3D-Leuchstern
verschiedene Modelle
und Maße



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Endlich Zeit ...

... für die Besinnung auf das Wesentliche! Bewährte Formen und Materialien sind zurück.

Auch Uhren dürfen wieder funktional, schlicht und elegant sein – so wie die Klassiker der Firma Braun. Zeitlos eben!



Braun Armbanduhr
verschiedene Modelle



Ca. 75%

der Deutschen haben
letztes Weihnachten
gemeinsame Zeit
verschenkt.

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



WARMHALTER

Gibt es ein schöneres Symbol der Entspannung und des Zuhause-seins? Das nasskalte Wetter einfach draußen lassen und für den Rest des Abends in ein paar extrakuschelige Hausschuhe schlüpfen!

D/H-Lammfell-Hausschuhe
verschiedene Farben



Knallbunt und cool sind die Weihnachtspullis von ALDImania.

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

ALDImania goes Xmas!

Sie sind modisch fragwürdig, ziemlich witzig und spätestens seit dem Film „Bridget Jones“ Kult: die bunten Weihnachtspullis. Dieses Jahr erwartet Fans ein besonderes Highlight: Unsere neue Modelinie ALDImania bringt eine Christmas-Kollektion heraus – selbstverständlich dem Anlass entsprechend mit Rentieren, Tannenbäumen und Weihnachtsmännern verziert.



Weihnachtssocken
ALDImania



Weihnachtsmützen
ALDImania



Weihnachtspullis
ALDImania



GUT GELAUNT IM WINTER.

Die Umstellung auf die dunkle Jahreszeit und das trübe Wetter kann einem schon aufs Gemüt schlagen. Mindestens jeder zweite Deutsche fühlt sich im Winter hin und wieder träge und abgespannt. Doch **die schlechte Stimmung lässt sich vertreiben** – 10 Tipps gegen den sogenannten Winterblues.*



1. BEWEGUNG TUT GUT

Zugegeben – wenn es nasskalt und windig ist, will man sich am liebsten zu Hause verkriechen. Überwinden Sie sich und gehen Sie trotzdem raus. Denn körperliche Aktivität setzt das Glückshormon Serotonin frei, frische Luft und Tageslicht stärken das Immunsystem. Schon eine halbe Stunde täglich macht sich bemerkbar. Und wer sich partout nicht zum Sport überwinden kann: Auch Spaziergehen aktiviert und hält fit.

2. LACHEN

Manchmal kann es einem ganz schön schwerfallen, den ganzen Tag gut gelaunt zu sein. Doch auf das Lachen sollte man trotzdem nicht verzichten. Einfach mal vor dem Spiegel bewusst das Lachen trainieren, damit sich danach der Körper entspannt und schwere Gedanken abfallen können.



3. KUSCHELN

Der Mensch ist ein Kuscheltier. Berührungen und Streicheleinheiten reduzieren Stress und Angst und lassen positive Emotionen entstehen. Schon eine kurze Umarmung kann bewirken, dass es uns besser geht. Jetzt im Winter darf es ruhig ein bisschen mehr sein! Ein ähnliches Wohlgefühl löst übrigens auch das Streicheln eines Haustiers aus.

4. VERABREDEN

Der Mensch ist ein soziales Wesen und nicht für die Einsamkeit gemacht. Jeder braucht von Zeit zu Zeit Kontakte, Aufmerksamkeit und Zuwendung. Daher: Pflegen Sie Freundschaften und verabreden Sie sich regelmäßig! Nichts vertreibt den Winterblues besser als angenehme Gesellschaft und gute Gespräche.



5. LICHT(-THERAPIE)

Wie die meisten Pflanzen benötigen auch wir Menschen ausreichend Licht, um gut zu „gedeihen“. Im Winter ist das nicht immer einfach. Positiv können sich schon halbstündige Spaziergänge um die Mittagszeit auswirken. Auch Lampen mit hellem weißem Licht können helfen, die eigenen Batterien wieder aufzuladen. Die Skandinavier z. B. schwören auf Tageslichtlampen mit bis zu 10.000 Lux. In Deutschland helfen Lichttherapien gegen trübe Stimmung.

* Unter Winterblues versteht man eine saisonal abhängige depressive Störung. Sollte Ihr Stimmungstief längere Zeit anhalten, zögern Sie nicht, einen Arzt aufzusuchen. Es könnte sich um eine Depression handeln. Das ist eine klar definierte seelische Erkrankung, die professionelle Hilfe erfordert.

6. TANZEN UND SINGEN

Gemeinsam zu singen, setzt Glückshormone frei. Studien haben gezeigt, dass Menschen, die regelmäßig singen, ausgeglichener und glücklicher sind. So wird beim Singen das „Kuschelhormon“ Oxytocin ausgeschüttet. Auch Tanzen tut gut – und das geht auch hervorragend alleine. Einfach Gardinen zuziehen, Musik laut aufdrehen und los geht's.



7. FARBE INS LEBEN BRINGEN

Wenn draußen alles grau in grau ist, helfen Farben in der Wohnung und im Kleiderschrank, um die Stimmung zu heben. Denn Farben stimulieren die Sinne und können zumindest ein bisschen das Sonnenlicht ersetzen.

Wie zum Beispiel farbige Badezusätze, ein leuchtender Pullover, ein Strauß Blumen oder ein buntes Kissen.



8. DANKBARKEITSTAGEBUCH

Jeden Abend drei Dinge aufzuschreiben, für die man dankbar ist, bringt nachweislich mehr Zufriedenheit und Ruhe ins Leben – und das ist es doch, was jeder gut gebrauchen kann.

KNEIPPEN MIT KIDS

Dass Wechselduschen den Kreislauf ankurbeln, hat bestimmt jeder schon einmal selbst erfahren. Auch für Kinder ist das Wechselspiel zwischen warm und kalt eine gute Sache – im eigenen Bad macht das kleine Familien-Event besonders viel Spaß. Wichtig dabei: kein kaltes Wasser auf einen kalten Körper!

Frierende Kinderfüße kommen erst mal in die warme Fußwanne, danach darf im Storchengang durch das kalte Wasser der Badewanne gewatet werden.

9. SICH ETWAS GÖNNEN

Gegen ein kleines Stimmungstief hilft es, sich zwischendurch immer mal wieder etwas zu gönnen und sich mit kleinen Auszeiten zu belohnen. Einfach in sich hineinhorchen und prüfen, was man gerade braucht. Für den einen ist es vielleicht ein Stück Torte, für den anderen ein Saunabesuch oder eine Massage. Seien Sie jetzt besonders großzügig zu sich selbst.

10. FEINE DÜFTE

Die Nase ist ein sensibles Organ und Gerüche können die verschiedensten Emotionen auslösen. Ein Lavendel-Schaumbad erinnert an einen Tag im Spa und die Erdbeermarmelade von Mama duftet herrlich nach dem letzten Sommer. Jetzt müssen Sie nur noch entscheiden, worauf Sie am meisten Lust haben und was Ihrer Seele guttut.

Je nach Stimmung lassen sich wunderbare Düfte erzeugen.



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Aroma Diffuser
mit Timerfunktion



NATURSCHUTZ

FREUDE FÜR FREUNDE

Was Meisen, Finken & Co. am liebsten picken – die perfekte **Vogelspeisekarte** für den Winter

Proteine, Mineralstoffe, Vitamine: Die Nährstoffansprüche heimischer Vogelarten unterscheiden sich gar nicht so sehr von unseren eigenen. Aber natürlich sollten wir unseren gefiederten Freunden Winterfutter anbieten, das sie gut vertragen und verwerten können. Tabu sind gesalzene oder gewürzte Speisen und Essensreste. Auch Brot oder Verdorbenes gehört nicht ins Vogelhäuschen.

Wer nicht auf fertige Futtermischungen zurückgreifen möchte, sollte bedenken, dass in der Vogelwelt generell zwischen Körnerfressern und Weichfutterfressern unterschieden wird. Die winterliche Speisekarte sollte diesen Vorlieben entsprechen. Finken, Ammern und Spatzen picken gern Körner. Hirse, Haferflocken, Hanfsamen, Gerste und Sonnenblumenkerne sind für sie ein Festschmaus. Nüsse werden aber auch gern verputzt. Meisen mögen neben Meisenknödeln auch halbierte Kokosnüsse oder eingeweichte Rosinen. Amseln freuen sich über eine Apfelhälfte, die sie nach und nach verspeisen können. Die Singvögel gehören ebenso wie Zaunkönige, Rotkehlchen

oder Stare zu den Weichfutterfressern, die gern am Boden auf Nahrungssuche gehen und eigentlich am liebsten Insekten oder Würmer mögen.

Ganz gleich, welche heimische Wildvogelart Sie mit der Futterhilfe durch den Winter bringen möchten, wichtig ist neben dem Speisezettel auch die Hygiene. Etwa alle zehn Tage sollte der Boden des Vogelhäuschens mit einem Handfeger gereinigt und mindestens einmal im Monat mit heißem Wasser abgespült werden. Damit das Futter nicht verdirbt, sollte die Futterstelle vor Nässe geschützt sein. Jetzt ist alles sicher und appetitlich angerichtet: Vöglein, ihr könnt kommen!



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



Vogelfutterstation*
aus Edelstahl

* Vogelfutter nicht im Lieferumfang enthalten

DIY-FUTTERSTELLE

So kann die ganze Familie den **gefiederten Freunden** etwas Gutes tun



Sie brauchen:

1 Holzplatte, 20 cm x 40 cm
 3 Holzplatten, 15 cm x 20 cm
 2 Holzleisten, 14,5 cm x 2 cm
 2 Holzleisten, 16 cm x 2 cm
 Holzlasur und Farbe nach Wahl,
 Holzleim, Pinsel, gesäuberte
 Weinflasche, Bohrmaschine



1 Das Holz im Baumarkt zuschneiden lassen. Wer mag, kann die Löcher auch selbst mit dem passenden Bohrmaschinenaufsatz fräsen. Alles wie angezeigt zusammenleimen. Die unteren beiden Platten müssen nah beieinanderliegen, sodass der Flaschenhals ca. 3 cm über der unteren Platte hängt.



2 Farbe bekommt die Futterstelle ganz nach persönlichem Geschmack. Lasieren und somit vor der Witterung schützen sollten Sie das Holz aber in jedem Fall. Wer Lust dazu hat, kann die Futterstelle natürlich auch mit bunten Mustern verzieren.



3 An die Wand bringen Sie das Haus mit einer Schraube, die Sie durch ein vorgebohrtes Loch drehen. Steht keine Wand zur Verfügung, kann man das Häuschen mit einem Draht befestigen. Die gefüllte Flasche einsetzen und den Deckel abdrehen. Nun rieselt das Vogelfutter nach und nach heraus.

Das mittlere Brett schützt das Futter wie ein Dach vor Nässe.



WANN, WIE UND WO?

Beginnen Sie im Spätherbst mit der Fütterung der Vögel, spätestens jedoch, wenn der erste Schnee fällt.

Die Futterstelle selbst sollte so gewählt sein, dass die Vögel nicht darin herumlaufen und sie mit Vogelkot beschmutzen können.

Der beste Platz für den Futterspender befindet sich dort, wo Sie die Vögel gut sehen und vor Katzen schützen können.



GRÜNPFLANZEN

INDOOR-GARDENING

In den Social-Media-Kanälen grünt und blüht es wie lange nicht. Kein Wunder: Pflanzen heben nicht nur die Stimmung, sie **verbessern auch das Raumklima.**

Wussten Sie, dass die Raumfahrtbehörde NASA testet, inwieweit sich Grünpflanzen als einfache Luftfilter in Raumstationen nutzen lassen? Der Trend, sich dekorative Pflanzen in die Wohnung zu holen, hat also sogar einen tieferen Hintergrund. Abgesehen davon macht es einfach Spaß, sich um seine neuen Mitbewohner zu kümmern. Wenn sie sprießen und gedeihen, geht es uns gut. Was will man mehr!

DER WEG ZUR NEUEN PFLANZE



Avocado ziehen: Den sauberen Kern ohne Schale in feuchtes Küchenpapier einwickeln und in einer verschließbaren Plastiktüte an einen dunklen, warmen Ort legen. Sobald er wurzelt, können seine Wurzeln im Wasser hängen. Nun zuschauen, wie die Pflanze wächst.



Auf Watte aussäen: Hier bekommen kleine Botaniker schnell etwas zu staunen, denn z. B. Kresse zeigt schon nach wenigen Tagen die ersten Sprossen – und kann schon bald verzehrt werden.



Süßkartoffelpflanze: Stellen Sie die Kartoffel in ein Glas mit wenig Wasser – und schon bald fängt sie an zu wurzeln. Später erfreut sie uns mit dekorativen Blättern.

Mini-Diorama: Der kleine Dschungel im Glas ist ein echter Hingucker und leicht gemacht. Gläser werden mit Pflanzen gefüllt und fantasievoll dekoriert.



KOKEDAMA-DIY:

Für die dekorative japanische Mooskugel benötigen Sie: Pflanzerde, Moos, Schnur oder Draht, Wasser, eine beliebige Pflanze

1 Erde herstellen

Circa 2 Handvoll Erde mit Wasser vermischen, die Masse sollte sich teigähnlich anfühlen. Für besseren Halt etwas zerrupftes Moos untermischen.

2 Erdball formen

Von der gewünschten Pflanze die äußere Erde entfernen, was noch zwischen den Wurzeln hängt, kann dranbleiben. Nun um die Wurzeln herum mit der Kokedama-Erde eine Kugel formen. Darauf achten, dass die Wurzeln ausreichend Platz haben.

3 Mooshülle anlegen

Nun den Erdball nach und nach mit mehreren Lagen Moos umwickeln, bis der Ball die gewünschte Größe erreicht hat. Vor jeder neuen Moos-Lage alles gut andrücken.

4 Draht befestigen

Zum Schluss das Moos großzügig mit Draht, Schnur oder Angelsehne am Erdball befestigen. Je besser das gelingt, umso länger hält die bemooste Erdkugel.

5 Kokedama aufhängen

Eine Schnur in gewünschter Länge am Umwickeldraht befestigen und oben zusammenführen.

Tipp: Damit das Kokedama lange Freude macht, wird es regelmäßig feucht besprüht oder in eine kleine, mit Wasser gefüllte Schale gestellt. Nach dem Herausholen gut abtropfen lassen und wieder aufhängen.



Hängende Gärten

Präsentieren Sie Ihre Grünpflanzen doch mal hängend. Der Vorteil: Die Pflanzen lenken sofort den Blick auf sich und stehen auf dem Fußboden nicht im Weg. Dekorative Töpfe oder Gläser im Makramee-Netz lassen sich z. B. nebeneinander an einem schlichten Garderobenständer befestigen – und fertig ist die grüne Trennwand. Oder Sie fixieren Schnüre an einem hübschen Tablett und stellen die Töpfe darauf. Gute Ideen gibt es zahllose.



IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

Lifestyle
Zimmerpflanzen
verschiedene Sorten

TRADITION

ADVENT, ADVENT...

Vier Wochen können eine lange Zeit sein, vor allem vor Weihnachten. Doch es gibt Mittel, die Wartezeit zu verkürzen – bunte **Adventskalender** helfen dabei.

Warten gehört nicht gerade zu den Stärken vieler Menschen. Um Groß und Klein die Zeit bis zum Weihnachtsfest zu verkürzen, wurden um die Mitte des 19. Jahrhunderts Adventskalender erfunden.

Anfangs waren sie nicht viel mehr als 24 Kreidestriche an der Wand, jeden Morgen durften die Kinder einen davon wegwischen. War die Wand blitzblank, kam das Christkind. In Anlehnung an diesen alten Brauch gibt es auch heute noch Adventskerzen, die mit 24 Markierungen verziert sind: Jeden Tag wird die Kerze bis zum nächsten Strich abgebrannt. In den 1920er-Jahren kamen die ersten gedruckten Adventskalender auf den Markt, bunte Weihnachtsmotive mit 24 Türchen, hinter denen sich einfache Bilder versteckten. Heutzutage gibt es für jedermann das passende Exemplar – und sei es als App auf dem Handy.



Befestigen Sie einen Faden am Stern und hängen Sie ihn ins Fenster!



Adventskalender

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



Adventskalender
tiptoi©



Adventskalender
Truck



Adventskalender
KAVIAR ILLUMINATION
24 luxuriöse Pflegemomente



Minibuch Adventskalender
24 Minibücher, z.B. PAW
Patrol, Peppa Pig, Disney



Das wird benötigt:

Pack- oder festes Papier
(verschiedenfarbig), Schere,
Papierkleber, weißer Marker



1 Schneiden Sie aus dem Papier
24 Rechtecke in verschiedenen
Größen aus: z.B. 50 cm x 20 cm
oder 60 cm x 25 cm.



2 Falzen Sie das Papier in der Mitte.
Nun jeweils rechts und links ca. 1 cm
Kleber auf den Rand geben und fest
zusammendrücken. Den oberen Rand
offen lassen und als Spitz- oder als
Flachdach falzen.

3 Bemalen Sie die Häuschen
ganz nach Ihren Vorstellungen mit
Fenstern und Türen und einem
lustigen Schindeldach. Vergessen
Sie dabei nicht, die 24 Zahlen gut
lesbar unterzubringen.



4 Befüllen Sie die Häuschen mit
kleinen Überraschungen und kleben
Sie zum Schluss die „Dächer“ zu. Sie
können Ihre Adventsstadt an einem
beliebigen Platz aufstellen, z.B. auf
dem Fensterbrett.



FREUDE BEREITEN

SCHÖN SCHENKEN!

Geschenke, die **kreativ und mit Liebe verpackt** sind, verbreiten gleich noch mal so viel Freude. Zeigen wir doch damit auch Wertschätzung und Verbundenheit mit denen, die wir beschenken.

GUT EIN-GEWICKELT

Sie wollen Ihre Geschenke kreativ und nachhaltig verpacken? Dann haben wir ein paar Tipps für Sie. Wickeln Sie Geschenke in Geschenke, z.B. Sektflaschen in Tücher oder Schals. Nutzen Sie Landkarten, Werbebeilagen oder Zeitschriften zum Einpacken. Bemalen oder bekleben Sie Schuh- und Kosmetiksachteln. Schraubgläser nehmen von Süßigkeiten bis Schmuck alles auf. Oder: Nutzen Sie das Papier vom letzten Jahr.

Greifen Sie doch mal zu schlichtem Papier und zu Materialien aus der Natur – das sieht nicht nur schön aus, es ist auch nachhaltig!

GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarken-Produkte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass unsere hochwertige Kapselmaschine EXPRESSI K-fee ONE von der Stiftung Warentest mit „gut“ bewertet wurde. Ein tolles Geschenk für Genießer.



EXPRESSI K-fee ONE Kapselmaschine



Philips DECT Babyphone mit Nachtlicht



Ravensburger Märchenbücher verschiedene Titel sowie Wimmel- und Ausmalbücher

IM NOVEMBER ODER DEZEMBER BEI ALDI SÜD



**Bettwäsche
Fußball**
verschiedene
Varianten



GOURMET
Set zur
Gin-Herstellung
Glasflasche mit
Stopfen, Sieb,
Gewürz-Blüten-
mischung, Etikett
zum Selbstbe-
schriften und
Anleitung



Pralinen
„Gestalte selbst“
Verpackung mit
eigenem Bild
personalisierbar



Schmuckset
verschiedene
Designs



**Blaupunkt
Bluetooth-
Lautsprecher**
schwarz und rot



**De-luxe-
Popcornmaschine***

*Popcorn nicht enthalten.



**Kaschmir
Schal**
verschiedene
Farben,
hochwertige
Kaschmir/
Wollmischung



Carrera GO!!! Formula Action
Maßstab 1:43



Jean & Len
Hand &
Bodywash

ALDI
FAMILIEN
WELT

GESCHENKE FÜR OMA UND OPA

Auch wenn es mal hoch hergeht, sind sie immer für euch da: Oma und Opa bleiben cool und nehmen sich Zeit für euch. Und ihr? Ihr bedankt euch mit **tollen Geschenken – alle selbst gemacht!**



Bilderrahmen

Du brauchst:

- viele Holzstiele (z. B. Mundspatel)
- Washi-Tape oder andere Aufkleber
- Schnur zum Aufhängen
- Klebstoff



Kreativität ist beim Bekleben der Holzstiele ausdrücklich erwünscht! Wer mag, kann das Washi-Tape kreuz und quer aufkleben, so entstehen hübsche Muster.



Bunt eingerahmt: Lege die bunten Holzstiele so übereinander, dass sie sich an den Ecken überlappen. Klebe sie dort zusammen. Fertig ist der Bilderrahmen!

Ganze Seite scannen & informieren
snoopstar

Im PDF: Schablonen für
Papier-Kakteen!

Du kannst auch eine
schöne Pflanze basteln und
in den Topf stecken.



Bli-Bla-Blumentopf

Du brauchst: 1 Blumentopf mit Pflanze,
1 einfachen Übertopf (z. B. aus Keramik),
beliebige Acrylfarbe, 1 Pinsel, Papier
zum Unterlegen

Pflanzengeschenke sind noch schöner, wenn du sie in selbst gestalteten Übertöpfen verschenkst. Der Topf muss ganz sauber sein, damit die Farbe gut haftet. Bemalt werden darf nach Lust und Laune. Die Plastiktöpfe, in denen die Pflanze steht, sorgen dafür, dass das Gießwasser den Farbanstrich nicht von innen angreifen kann.



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Christrose
Helleborus

Tic-Tac-Toe

10 glatte Steine, etwas Farbe und ein Baumwollsäckchen sind (fast) alles, was man für den Spielspaß benötigt. Dafür jeweils 5 Steine in einer Farbe bemalen, wer mag, kann sie noch mit einem Muster verzieren. Auf das Baumwollsäckchen, das gleichzeitig der Aufbewahrung der Steine dient, wird mit einem wasserfesten Stift das typische Tic-Tac-Toe-Raster gezeichnet. Und schon kann die Partie beginnen!



Rudolf-Schokolade

Du brauchst:

200 g Vollmilch-Kuvertüre,
1 EL Kokosnussöl, 30 Salz-
brezeln, 30 Schokolinsen,
30 helle Zuckerperlen,
bunte Streudekoration

Anleitung (Lass dir gerne von Erwachsenen helfen.)

1. Im heißen Wasserbad zwei Drittel der Schokolade zusammen mit dem Kokosnussöl unter Rühren schmelzen. Erst dann das letzte Drittel der Schokolade hinzufügen, so kühlt das Ganze gleichmäßig ab.

2. Die Schokolade ca. 5 mm dick auf einem Backpapier verteilen. Salzbrezeln auseinanderbrechen und mit den Schokolinsen und den Zuckerperlen auf der Schokolade zu Rentierge Gesichtern gestalten.

3. Die bunte Streudeko über die Gesichter rieseln lassen. Nach dem Trocknen in Form brechen.

O DU FRÖHLICHE

Freust du dich auch schon so auf Weihnachten? Wir verkürzen dir die Wartezeit mit **kleinen Rätseln und schönen Bastelideen.**

WIE KOMME ICH NUR ZU MEINEM SCHLITTEN?

B

C



A

Wie viele Weihnachtsmann-Mützen siehst du auf beiden Seiten?

Kreuze an

6

3

7

Von welchem Tier sind die Spuren im Schnee?

Kreuze an



Fuchs



Rentier



Schwein

DAS IST EIN WIRKLICH SCHÖNER WUNSCHZETTEL!

1

Falte **Tonpapier** in der Mitte zu einer Klappkarte. Schneide einen Stern aus **gelbem Papier** aus und klebe ihn mit dem **Klebestift** oben auf die Vorderseite.

2

Klebe jetzt die verschieden langen bunten Streifen aus **Washi-Tape** darunter, sodass ein Weihnachtsbaum entsteht. Vergiss nicht, den Stamm zu kleben.

3

Deine Karte ist fertig? Schreibe auf die Innenseite, was du dir vom Weihnachtsmann oder Christkind wünschst.

WEIHNACHTSMANN, NIKOLAUS ODER DAS CHRISTKIND?

Wer bringt denn nun die Geschenke?



Mit Rute und schwerem Sack, so steht der Weihnachtsmann am Heiligabend vor der Tür – aber nur in Nord-, Ost- und Mitteldeutschland. In Süddeutschland, z. B. in Bayern, legt das Christkind die Geschenke unter den Baum. Gut, dass sich Christkind und Weihnachtsmann den Job teilen. Wie sonst sollten in so kurzer Zeit die Geschenke zu allen Kindern kommen? Der Nikolaus hat Heiligabend Urlaub. Er muss schon vorher ran, denn am 6. Dezember legt er Obst, Nüsse und Schokolade in die Schuhe – aber nur, wenn sie blitzblank geputzt sind!



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



LEGO
Classic

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



Kreativset
verschiedene
Sets

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD



3er-CD-Box
Die drei ??? Kids

ARME RITTER DER KOKOSNUSS.

ZUM
SAMMELN

Unwiderstehlich lecker und superfluffig. Diese **Armen Ritter** werden mit Kokos zubereitet und sind sogar vegan.

DU BRAUCHST:

8 Scheiben Toastbrot
1 Banane
200 ml Kokos-Drink
2 EL Mehl
2 EL Agavendicksaft
1 Prise Zimt
2 EL Kokosnussöl
Puderzucker
Kokosraspeln

Tipp:
Das schmeckt toll mit
frischen Früchten!

Zusammen
kochen!



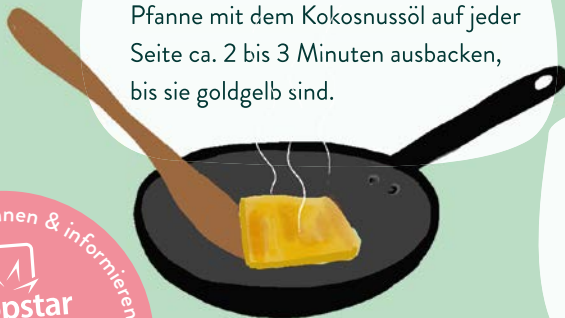
1 Die Brotscheiben im Toaster ganz kurz anrösten. Die Banane schälen und mit einer Gabel zerquetschen. Den Kokos-Drink, das Mehl, den Agavendicksaft und 1 Prise Zimt dazugeben und zu einem Teig verrühren.



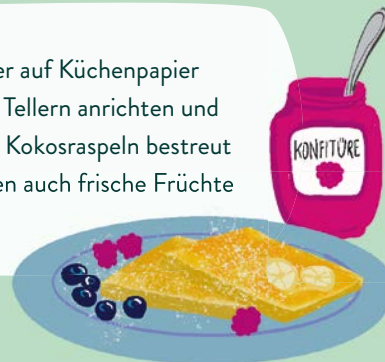
2 Die Toastscheiben beidseitig durch den Teig ziehen und kurz darin ruhen lassen, sodass sie sich vollsaugen. Aber nicht zu lange, sonst wird das Brot zu weich und zerfällt.



3 Die Toastscheiben in einer heißen Pfanne mit dem Kokosnussöl auf jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten ausbacken, bis sie goldgelb sind.



4 Die Armen Ritter auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Kokosraspeln bestreut servieren. Dazu passen auch frische Früchte und Marmelade.



Ganze Seite scannen & informieren
snoopstar

Schaue dir das Rezept
auch einmal im
Video an.

FÜR UNS, VON UNS

LESERBRIEFE

IMPRESSUM

PETRA W. ZUR AUSGABE 05/21

HERZLICHEN DANK!

Wie immer Mega-Inspirationen und sofort umgesetzt. Einfach nur traumhaft-lecker!



Liebe Frau W., das sieht ja wirklich toll aus! Wir freuen uns, dass das Schweinefilet mit Pistazien-Parmesan-Kruste aus der vergangenen Ausgabe so gut bei Ihnen angekommen ist – und über das „Beweisbild“ freuen wir uns natürlich umso mehr.

GEORG H. ZUR AUSGABE 05/21

EIN FREUNDLICHES HALLO ...

... nach Mülheim. Eine korrigierende Anmerkung habe ich zu Seite 50 zu machen: Zu Bild 2 schreiben Sie vom Dampfschiffvergnügen, das mit Start in Hohentwiel losgeht. Wir kommen gerade zurück vom 2-wöchigen Bodenseeurlaub und haben ebendieses Vergnügen genossen. Eine Fahrt mit dem Salonschiff „HOHENTWIEL“. Einen Hafen Hohentwiel gibt es nicht. Das Schiff ist nach der Festungsrueine im Hegau benannt. So, das musste ich loswerden. Und nun freue ich mich auf die nächste Ausgabe!

Lieber Herr H., Sie haben vollkommen recht. Da ist uns in der vergangenen Ausgabe (Herbst 05/21) ein Fehler unterlaufen. Hohentwiel, so heißen das Schiff und der Berg samt Festungsrueine, nach dem es benannt ist. Herzlichen Dank für Ihren Hinweis!



Unsere Herbstausgabe finden Sie unter aldi-sued.de/kundenmagazin oder Sie scannen einfach den QR-Code:



SCHREIBEN SIE UNS!

Haben auch Sie Anregungen, Tipps oder Fragen an „ALDI INSPIRIERT“, dann senden Sie uns eine E-Mail an inspiriert@aldi-sued.de, Stichwort „Leserbrief“.

Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.

Herausgeber:
ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG, Unternehmensgruppe ALDI SÜD, Burgstraße 37, 45476 Mülheim an der Ruhr,
V.i.S.d.P.: Christoph Peter Hauser
E-Mail an die Redaktion:
inspiriert@aldi-sued.de

Möchten Sie regelmäßig über unser aktuelles Angebot informiert werden? Dann nutzen Sie unseren E-Mail-Service und Sie erhalten kostenlos unseren Newsletter:
aldi-sued.de/newsletter

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

Druck: Prinovis GmbH & Co. KG, Betrieb Dresden, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden

Um Ihnen den Lesefluss zu erleichtern, verwenden wir im Textlauf ausschließlich männliche Bezeichnungen. Bei direkten oder indirekten Verweisen auf fremde Internetseiten macht sich die ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG deren Inhalt nicht zu eigen. Die ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG haftet für die Inhalte dieser Internetseiten nicht. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim jeweiligen Anbieter. Diese Kundenzeitschrift wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt.



Titelfoto: Meike Bergmann mit Raufeld Medien
Adobe Stock: S. 41; ALDI SÜD: S. 2-3, 6-29, 32-34, 38, 40-43, 45-46, 49, 51-53, 55-58; AQUA DOME: S. 40; Dreamstime: S. 48; Freepik: S. 18-19, 29, 42, 56-57; Getty Images: S. 4-5, 34, 38-39, 42, 47-48; guiskard Studio: S. 36; Karo Rigaud mit Raufeld Medien: S. 35, 44-45; living4media/hsfoto: S. 49; living4media/Kayser O., Christina: S. 49; Meike Bergmann mit Raufeld Medien: S. 4-6, 8-23, 36, 50; Marina Jerkovic mit Raufeld Medien: S. 4, 24-27; Raufeld Medien: S. 7, 17, 21-23, 30-31, 37, 47, 51-52, 54-58; Shutterstock: S. 4-5, 20, 34, 39-40, 46, 48, 53; StockFood/Immediate Media/Good Food: S. 55; Stocksy: S. 54

FOLGEN SIE UNS

facebook.com/ALDISUED
youtube.com/ALDISUEDDE
instagram.com/ALDISUEDDE
xing.com/companies/aldisued
de.linkedin.com/company/aldi-sued
tiktok.com/@aldisuedde

ALDI *ventskalender*

24

16

1



Ab 10€
Einkaufswert*

| ALDI SÜD KASSENBN | |
|---|--------------|
| Lebkuchengewürz | EUR 0,39 |
| Zimt | 0,59 |
| Vanillezucker | 0,29 |
| Mehl 1kg | 0,79 |
| Zucker 1kg | 1,39 |
| Butter 250g | 1,69 |
| Eier | 2,89 |
| Mandelsplitter | 1,59 |
| Kakao zum Backen | 0,59 |
| Backoblaten | 0,29 |
| Puderzucker | 3,99 |
| Eierlikör | |
| ***** | |
| SUMME | 14,78 |
| 12 Artikel | 14,78 |
| ALDI SÜD wünscht ein frohes Weihnachtsfest. | |



JETZT TÄGLICH GEWINNEN!

1.

Türchen öffnen auf aldiventskalender.de/sued für die Chance auf tolle **Tagespreise**.

2.

Einmalig registrieren, Mails checken & Anmeldung via Link bestätigen.

3.

Zusätzlich ALDI SÜD **Kassenbon*** mitnehmen & online einlösen für exklusive **Hauptpreise**.



Jetzt mitmachen unter aldiventskalender.de/sued

Gesponsert von:



* Ab 10€ Einkaufswert. 1 Kaufakt, ausgenommen sind Pfand, Tabakwaren, der Buchpreisbindung unterliegende Artikel (z. B. Bücher, Zeitschriften und Zeitungen), Gutscheinkarten, Cashback sowie online bezahlte ALDI Onlineshop Artikel. Abbildungen zeigen Gewinnbeispiele, die im Aktionszeitraum (1.12.-24.12.) verlost werden. Abbildungen ähnlich. Teilnahme ab 18 Jahren. Die Gewinner werden per Los ermittelt. Teilnahmebedingungen und weitere Infos unter www.aldiventskalender.de/sued