



INSPIRIERT

DREAM-TEAM
Spargel und
Erdbeeren:
als Kombi
unschlagbar

OUTDOOR
Abenteuer-
urlaub im
eigenen
Garten



**SO FRISCH,
SO GUT!**

Der Frühsommer ist da! Freuen Sie sich auf entspannte Stunden unter freiem Himmel und leckere Speisen vom Grill.



**JETZT NEU IM HEFT:
VIDEOS, ANLEITUNGEN
UND BILDERGALERIEN
MIT DER SNOOPSTAR-
APP ENTDECKEN!
ANLEITUNG AUF SEITE 2.**

KAMERA DRAUF

– UND EINE WELT GEHT AUF.

DAS MAGAZIN JETZT
VIRTUELL ERLEBEN.



Hol' dir deine
Informationen.

Lass dich
inspirieren.

Erfahre alles über
Nachhaltigkeit.

MIT snoopstar KANN UNSER MAGAZIN NOCH MEHR!

Mit unserer Partner-App SNOOPSTAR sind unsere Inhalte schon heute in neuer Dimension erlebbar – und jede Woche kommen weitere hinzu!



1. Diesen
QR-Code
scannen.



2. snoopstar-App
kostenlos laden
& öffnen.



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



Mehr Infos auf aldi-sued.de/snoopstar

Liebe Kunden,

vielleicht gehören auch Sie zu den Menschen, die es kaum erwarten können, wieder in eine saftige Erdbeere zu beißen oder ihr Mittagessen mit frischem Spargel zu krönen. Endlich ist es wieder so weit: Erdbeeren und Spargel haben Saison! Ab Seite 18 zeigt das Traumpaar, was es im Zusammenspiel so draufhat, ob als fruchtige Füllung im Naan-Brot oder z. B. mit Bacon und Haselnüssen im Salat. Nichts aber geht über einen gemeinsamen Grillabend unter freiem Himmel. Fehlt es Ihnen noch an Inspirationen für kreative Grillgerichte? Bei uns werden Sie ab Seite 7 fündig. Feiern Sie mit uns den Frühsommer mit Würzigem und Fruchtigem vom Grill – als Vegetarier kommen Sie ebenso auf Ihre Kosten wie als Fleischliebhaber! Und falls zu Ihren Leidenschaften neben Essen auch Gärtnern gehört, dann freuen Sie sich auf Seite 45. Ab hier heißt es: „Endlich raus!“ Finden Sie Gestaltungsideen für Ihre Outdoor-Oase sowie Tipps, mit denen Ihre Pflanzen sogar Urlaubszeiten überstehen. Und da wir gerade von Urlaub reden: Wie sich ein Zeltabenteuer für kleine Entdecker im eigenen Garten organisieren lässt, erfahren Sie ab Seite 53. Wie immer warten noch viele andere bunte Themen auf Sie, von einem Besuch im Kyffhäusergebirge (S. 34) bis zu Pflegetipps für Haut und Nägel nach dem langen Winter (S. 38). Lassen Sie sich inspirieren!

***Wir wünschen viel Vergnügen beim
Lesen und Genießen!***

Ihre „ALDI INSPIRIERT“-Redaktion

FRÜHSOMMER

GRILLEN

Es wird heiß ... 7

Knackiges Gemüse, süße Früchte, zarter Lachs: Start in die Grillsaison

ESSEN & TRINKEN

Inspiration 16

Dalgona: So einfach wird der Trend-Kaffee aus Südkorea zubereitet.

Spargel & Erdbeere 18

Rezepte rund um das kulinarische Traumpaar der Saison

Spargelzeit 22

Funfacts und Wissenswertes rund um das saisonale Edelgemüse

Merci, Mama 24

Mehrgenerationen-Muttertag für Oma, Mama und Tochter

UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

Fair in den Tag 28

Am 8. Mai ist der Internationale Tag des Fairen Handels

Nutri-Score 30

Die erweiterte Nährwertkennzeichnung und was sie bedeutet

Aus der Backstube 31

Brot aus der Region: ein Besuch bei der Bäckerei Felsenbeck

NAH & FERN

Regionalseiten 32

Ausflugstipps und Rezepte aus Ihrer ALDI SÜD Region

Im Kyffhäusergebirge 34

Der Naturpark in Thüringen ist reich an Mythen und wilder Natur

LEBEN & MEHR

Hallo Sommer! 38

Aus dem Winterschlaf erwacht: was die Haut jetzt an Pflege benötigt

Sylvie Meis 40

Exklusiv bei ALDI: die neue Lingerie-Kollektion der Starmoderatorin

Scandi-Look 42

Ideen und Tipps rund um den nordischen Wohnstil

Endlich raus! 45

Wie Sie mit wenig Aufwand Balkon, Terrasse und Garten aufhübschen können

Inspiration 50

Whirlpool, Schwimmtiere und noch viel mehr tolle Produkte für alles, was Spaß im Wasser macht

Familie 56

Für unsere kleinen Leser: Rätsel und Spiele rund um die Erdbeere



56



18

38



53



7

ALLE REZEPTE

- 8 **Panzanella**
Brotsalat mit gegrillter Mango
- 9 **Hähnchenkeulen**
mit Parmesan, Knoblauch und Zitrone
- 10 **Tofu-Spieße**
Würzig mariniert
- 11 **Gegrillte Aubergine**
mit roten Linsen und Joghurt
- 12 **Grill-Lachs**
mit Orangen-Ahornsirup-Glasur
- 13 **Gegrillte Blumenkohl-Steaks**
mit Kräutersauce
- 14 **Melonensalat**
mit Minze und Feta
- 14 **Grill-Paprika**
in sommerlicher Marinade
- 15 **Gegrillte Ananas**
mit Eis und Schokolade
- 16 **Dalgona Coffee**
aus nur 5 Zutaten
- 18 **Spargel-Erdbeer-Naan**
mit Ziegenkäse
- 19 **Erdbeer-Spargel-Salat**
mit Bacon und Haselnüssen
- 20 **Grüne Spargelsuppe**
mit Zitronenöl und Grillbrot
- 21 **Erdbeerkuchen**
mit Zitronencreme
- 26 **Letter-Cake**
Kuchenidee zum Muttertag
- 32 **Regionale Spezialität**
- 59 **Kartoffelschiffchen**
Gefüllte Ofenkartoffeln



34



24

INSPIRATION

Auch kleines Gemüse lässt sich auf dem Grill schonend garen.



BBQ-Gemüsekorb
schmal

ALLE PRODUKTE
IM MAI BEI ALDI SÜD

ENDERS
Holzkohlegrill-
wagen Mason S

KOHLE ODER GAS?

Die Geister scheiden sich, wenn es um den Weg zum perfekten Grillgut geht. Wichtig für die Wahl ist, wann und wie der Grill zum Einsatz kommt. Hohe Ansprüche erfüllt ein Gasgrill, der eine einfache Temperaturregelung und damit ein gutes Ergebnis garantiert. Das Fleisch kann auch auf kleiner Flamme gegart werden, ohne dass die äußere Schicht verbrennt. Die Anschaffungspreise liegen aber eher im höheren Bereich. Ein Kohlegrill ist schon für weit weniger zu haben. Er ist mobil einsetzbar und punktet mit echter Grill-Atmosphäre und rauchigem Aroma. Doch egal, welcher Fraktion Sie angehören: Fleisch (95%) und Wurst (85%) werden am liebsten verbraten. Immerhin folgt auf Platz 3 gleich das Gemüse (52%).



Kostenlose
Lieferung!

Weitere
Grillangebote unter:
[aldi-sued.de/garten-grill-angebote](https://www.aldi-sued.de/garten-grill-angebote)

89,7%

der Deutschen
besitzen einen
eigenen Grill.



ENDERS
Gasgrill Boston
Pro 3 R Turbo



Heißes Teil.

Überall, wo hohe Temperaturen über längere Zeit zum Garen und Braten nötig sind, haben sich Töpfe und Pfannen aus Gusseisen bewährt. Man darf nur eins nicht vergessen: Vor dem ersten Verwenden müssen sie gut eingebrannt werden.

Gusseiserne Pfanne

Krosses vom Rost!
Weitere Rezepte gibt es unter:
aldi-sued.de/grill-rezepte

DIE GRILLSAISON STARTET

ES WIRD HEISS ...

Der Sommer beginnt und wir sind Feuer und Flamme für Würziges und Fruchtiges vom Grill.



PANZANELLA

Brotsalat mit gegrillter Mango

Das Brot in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Olivenöl einstreichen, salzen und auf dem Grill rösten. 2 frische Knoblauchzehen darüberreiben. Die Brotscheiben in Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Kern abschneiden und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft und geschmolzener Butter bestreichen, ca. 2 Minuten von beiden Seiten grillen und in Würfel schneiden. Die Tomaten würfeln und den Mozzarella zerzupfen. Das Basilikum waschen. 1 gepresste Knoblauchzehe mit Salz und Pfeffer, 75 ml Olivenöl und dem Essig verrühren. Alle Zutaten außer das Brot vermischen. Das Brot erst zum Servieren unterheben.

||| ca. 500 kcal/2085 kJ, 12,5 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 41,9 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
 1 Baguette oder ½ Landbrot (altbacken),
 Olivenöl, Salz und Pfeffer, 3 Knoblauchzehen,
 1 Mango, 1 EL Zitronensaft,
 1 EL Butter (geschmolzen), 3 Tomaten,
 125 g Mozzarella, 1 Topf Basilikum,
 3 EL Essig

Auch gut: Mango, frisch vom Grill – mit einem Dip aus Joghurt, Ahornsirup, Limettensaft und einem Hauch Pfeffer.



Das Rezept für die Grill-Paprikas finden Sie auf Seite 14.



HÄHNCHENKEULEN mit Parmesan, Knoblauch und Zitrone

Das Öl mit den Gewürzen verrühren. Die Hähnchenschenkel abspülen und trocken tupfen. Die Haut vorsichtig einschneiden. Mit dem Würzöl einreiben und 3 bis 4 Stunden (am besten über Nacht) marinieren. Die Schenkel bei ca. 180 Grad ca. 60 Minuten indirekt grillen. Dafür die Keulen mittig auf dem Rost platzieren, darunter in den Grill eine Grillschale stellen, um heraustropfendes Fett aufzufangen. Die Grillkohle links und rechts von der Schale verteilen. Für die Sauce den Knoblauch pressen, Parmesan reiben und die Petersilie hacken. Die Bio-Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Butter schmelzen und mit dem Parmesan, dem Knoblauch, der Petersilie und der Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenschenkel direkt nach dem Grillen mit der Sauce bestreichen oder darin wälzen. Sofort servieren.

||| ca. 941 kcal/3911 kJ, 70,6 g Eiweiß,
71,3 g Fett, 3,8 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
4 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer,
1 TL Paprikapulver, 4 Hähnchenschenkel
(ca. 1 kg), 3 Knoblauchzehen, 80 g Parme-
san, 1 Handvoll Petersilie, 1 Bio-Zitrone,
120 g Butter





TOFU-SPIESSE

Würzig mariniert

Den Räuchertofu würfeln. Den Zucker, die Gewürze, das Öl, den Zitronensaft und das Tomatenmark verrühren. Die Würfel untermischen und ca. 2 Stunden marinieren. Die Paprika waschen und entkernen. In mundgerechte Stücke schneiden. Den Tofu und die Paprikastücke im Wechsel auf angefeuchtete Holzspieße stecken und indirekt 3 bis 5 Minuten von jeder Seite grillen.

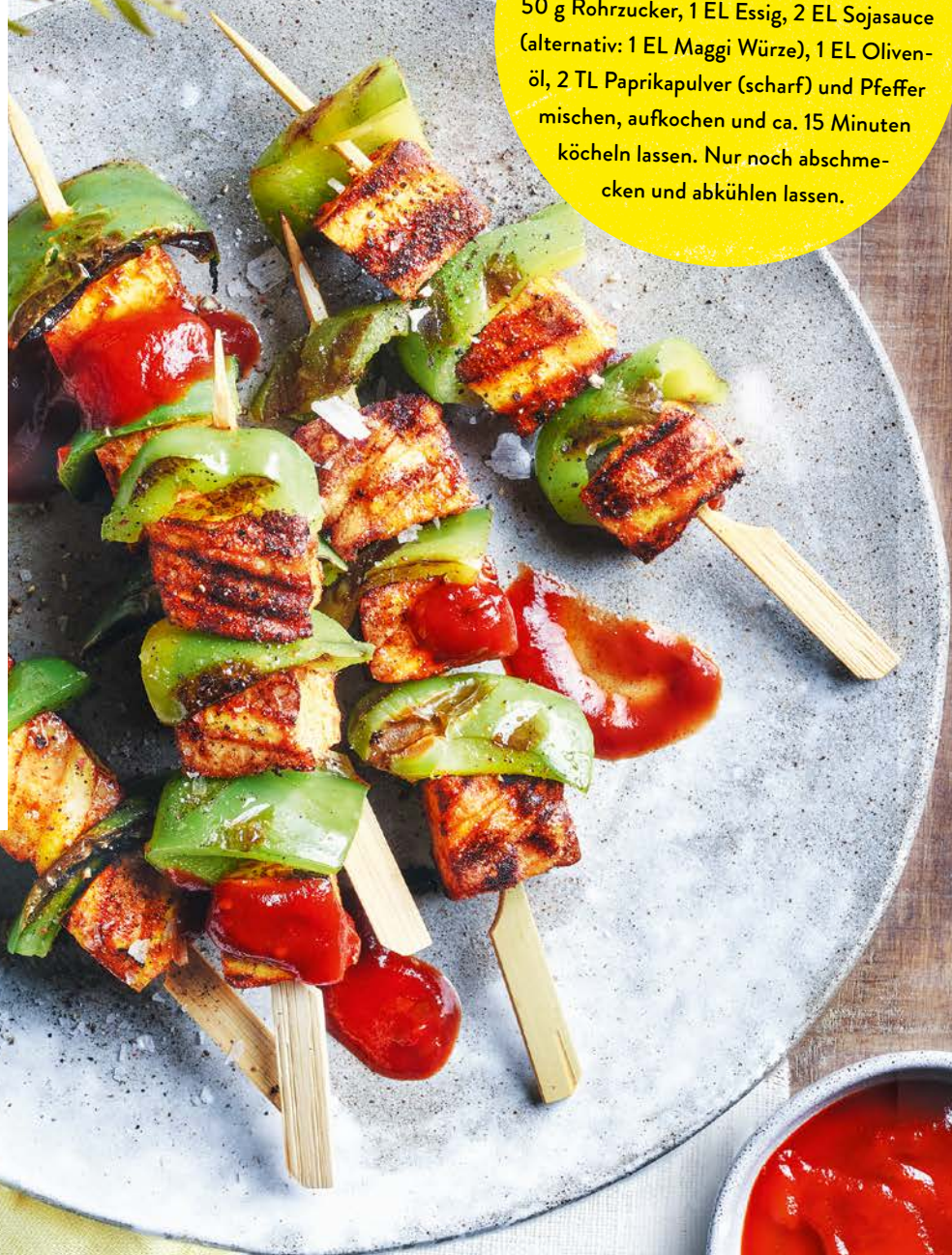
||| ca. 307 kcal/1275 kJ, 15,9 g Eiweiß, 23,9 g Fett, 5,7 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 6-8 SPIESSE

Spieße: 350 g Räuchertofu, 1 TL Rohrzucker, 1 Prise Salz, ½ TL Paprika, ½ TL Kurkuma, ¼ TL Ingwer, ¼ TL Koriander, ¼ TL Zimt, 60 ml Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Tomatenmark, 1 grüne Paprika

SCHNELLE BBQ-SAUCE.

250 ml Ketchup, 50 g Ahornsirup, 50 g Rohrzucker, 1 EL Essig, 2 EL Sojasauce (alternativ: 1 EL Maggi Würze), 1 EL Olivenöl, 2 TL Paprikapulver (scharf) und Pfeffer mischen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nur noch abschmecken und abkühlen lassen.



MEIN VEGGIE TAG

Bio-Tofu
Natur, 400 g,
geräuchert, 350 g



GEGRILLTE AUBERGINE

mit roten Linsen und Joghurt



**REZEP T STEP-BY-STEP
IM VIDEO ANSEHEN!**

Die Zwiebel, die Möhren und den Fenchel fein würfeln. 2 Knoblauchzehen und den Ingwer sehr fein hacken. Die Linsen in Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Zwiebel-, Möhren- und Fenchelwürfel in Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten. Den Knoblauch und den Ingwer untermischen und kurz mitrösten. Den Orangensaft, den Essig, den Honig, den Senf, Curry, Baharat und ½ TL Chilisalز zu einem Dressing verrühren. Die Linsen, das Gemüse und das Dressing mischen. Abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden. Mit Chilisalز und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. 2 Knoblauchzehen pressen und mit 6 EL Olivenöl vermischen. Die Auberginen damit einstreichen und ca. 1 Stunde marinieren. Auf einer Grillplatte im geschlossenen Grill bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen. Die gegrillte Aubergine mit den Linsen und etwas Joghurt anrichten.

||| ca. 501 kcal/2092 kJ, 18,1 g Eiweiß,
25,9 g Fett, 43,3 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 rote Zwiebel, 2 Möhren, 1 Fenchel,
4 Knoblauchzehen, Ingwer (ca. 3 cm),
200 g rote Linsen, Salz, Olivenöl,
60 ml Orangensaft, 1 EL Essig, 1 TL Honig,
1 TL Senf, 1 TL Curry, 1 TL Baharat,
Chilisalز, 1 Topf Petersilie, 2 Auberginen,
Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, Joghurt



Gut Bio
Hülsenfrüchte
verschiedene
Sorten, 500 g



GRILL-LACHS

mit Orangen-Ahornsirup-Glasur

Den Zucker, ½ TL Salz, das Paprikapulver, das Knoblauchgranulat und den Pfeffer mischen. Den Orangensaft, den Ahornsirup und ½ TL Salz verrühren. Die Lachsfilets mit Olivenöl einstreichen und mit den trockenen Gewürzen bestreuen. Auf einer Grillplatte bei hoher Hitze ca. 3 Minuten grillen. Mit Marinade eintreichen und einmal wenden. Den Deckel schließen und weitere 3 Minuten grillen. Testen, ob der Fisch gar ist, und vom Feuer nehmen. Vor dem Servieren mit Marinade beträufeln.

||| ca. 492 kcal/2054 kJ, 29,4 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 25,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 EL Rohrzucker, Salz, 1 TL Paprikapulver (scharf), ½ TL Knoblauchgranulat, ½ TL Pfeffer, 100 ml Orangensaft, 70 ml Ahornsirup, 4 Lachsfilets (je ca. 125 g), Olivenöl



Golden Seafood
Norwegische
Lachsfiletportionen
500 g (4 x 125 g)

Das Rezept für den Melonensalat finden Sie auf Seite 14.



MEHR
ENTDECKEN!

GANZE SEITE
SCANNEN

REZEP STEP-BY-STEP
IM VIDEO ANSEHEN!



GEGRILLTE BLUMENKOHLS-STEAKS

mit Kräutersauce

Die Petersilie, die Schalotte und die Peperoni hacken, den Knoblauch pressen und alles mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl in einem Mörser zerstoßen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blumenkohlköpfe waschen. Den Strunk so kürzen, dass die Köpfe gut stehen. Aus der Mitte durch den Strunk hindurch 3 bis 4 dicke Scheiben (ca. 3 cm) pro Blumenkohl heraus schneiden. Die Scheiben auf einer Seite mit der Kräutersauce einstreichen.

Mit der eingestrichenen Seite nach unten auf eine Grillplatte oder in eine Grillpfanne legen. Bei geschlossenem Grill und mittlerer Hitze (ca. 160 Grad) 4 Minuten grillen. Die obere Seite der Steaks bestreichen, wenden und weitere 4 Minuten garen. Die Blumenkohlsteaks mit der übrigen Kräutersauce und den Granatapfelkernen garniert servieren. **Tipp:** Die Abschnitte vom Blumenkohl einfach für einen leckeren Salat verwenden.

||| ca. 292 kcal/1212 kJ, 10,4 g Eiweiß,
19,7 g Fett, 12,5 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Töpfe Petersilie, 1 Schalotte, 1 Peperoni (abgetropft), 2 Knoblauchzehen, Saft von ½ Zitrone, 80 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 Blumenkohlköpfe (je ca. 1 kg), 2 EL Granatapfelkerne



Blumenkohl
ca. 1,1 kg



**REZEPTE STEP-BY-STEP
IM VIDEO ANSEHEN!**



MELONENSALAT mit Minze und Feta

Das Fruchtfleisch der Wassermelone und Honigmelone würfeln, den Feta zerkrümeln und die Kräuter waschen. Die Walnüsse ohne Fett anrösten. Alle Zutaten mischen und mit einem Dressing aus Zitronensaft, Honig, Olivenöl und Salz servieren.

||| ca. 376 kcal/1564 kJ, 11,7 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 22,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

½ Wassermelone, 1 Honigmelone, 200 g Feta, 3 Zweige Minze, 2 Zweige Basilikum, 40 g Walnüsse, 3 TL Zitronensaft, 1 EL Honig, 3 EL Olivenöl, Salz



GRILL-PAPRIKA in sommerlicher Marinade

Die Paprikas mit etwas Olivenöl bestreichen und im Ganzen auf einem Grill ca. 10 Minuten dunkel grillen. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Von einer Bio-Zitrone Zesten abschälen. In einer Schüssel ein Dressing aus Ahornsirup, Essig, Zitronen-Zesten, 50 ml Olivenöl, Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer mischen, die Paprikas hineingeben und mindestens 1 Stunde marinieren.

||| ca. 212 kcal/883 kJ, 2,5 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 15 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Snack-Paprika oder Spitzpaprika, Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 1 Bio-Zitrone, 1 EL Ahornsirup, 1 TL Essig, Salz, Pfeffer





GEGRILLTE ANANAS mit Eis und Schokolade

Die Ananas schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Butter schmelzen und mit dem Rohrzucker verrühren. Die Ananasscheiben mit der Buttermischung einstreichen und auf dem Grill ca. 3 bis 4 Minuten von jeder Seite grillen. Mit geraspelter Schokolade und einer Kugel Eis servieren. **Tipp:** Wer es etwas pikanter mag, bestreicht die Ananasscheiben vor dem Grillen mit Olivenöl und serviert sie mit frischer Chili oder Chilisalz und frischem Pfeffer.

||| ca. 410 kcal/1719 kJ, 4,3 g Eiweiß,
19,3 g Fett, 53,1 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
1 Ananas, 2 EL Butter, 2 EL Rohrzucker,
100 g Schokolade, Vanilleeis



NATUR Lieblinge
Ananas, frisch

REZEPT

GIB MIR ... 5 ZUTATEN.

Anfang 2020 hat der luftige **Dalgona Coffee** von Südkorea ausgehend das Internet gestürmt. Er lässt sich heiß und kalt genießen – bei uns kommt er auf Eis!

Ursprünglich stammt der cremige Dalgona Coffee aus dem südchinesischen Macao – und im Grunde ist er nichts anderes als ein umgedreht zubereiteter Cappuccino: unten die Milch, oben ein stark gezuckerter, aufgeschäumter Instantkaffee.

6 EL **Instantkaffee**, 6 EL **Zucker** und 6 EL **heißes Wasser** in ein Rührgefäß geben. Tipp: Die Menge lässt sich beliebig vergrößern, es muss nur stets das Verhältnis 1:1:1 eingehalten werden. Mit dem Schneebesen alles ca. 6 bis 8 Minuten zu einer stabilen, glänzenden Masse aufschlagen. 6 **Eiswürfel** und ca. 400 ml **Milch** auf 2 Gläser verteilen, bis $\frac{2}{3}$ der Gläser gefüllt sind. Zum Schluss mit dem Kaffeeschaum toppen.

⚠ ca. 353 kcal/1490 kJ, 7,1 g Eiweiß, 8,5 g Fett, 62 g Kohlenhydrate (pro Glas/ergibt 2 Gläser)



AMAROY
Express Kaffee Gold
100 g

INSPIRATION

UNSER WEINTIPP.



Gewürztraminer Elise
Deutschland, 0,75 l

Gewürztraminer waren etwas aus dem Fokus geraten. Doch seit einigen Jahren erobern sich die eher schweren Weißweine ihren Platz bei anspruchsvollen Genießern zurück. Ihr Duft wird mit dem von Rosen, Nelken und Zimt verglichen, im Geschmack erinnern sie an Litschi und Maracuja, Bitterorange und Marzipan. Der Gewürztraminer ist am besten, wenn man ihn bei kühlen 11 bis 13 Grad serviert. Sehr gut harmoniert er mit Terrinen, Wild, Geflügel und Fisch, passt aber auch zu Käse. Wegen seiner natürlichen Süße wird der Weißwein auch gerne als Aperitif serviert.

Entdecken Sie mehr aus unserem Weinsortiment auf aldi-sued.de/wein

Wieder-
verwendbar.



IM JUNI BEI ALDI SÜD

ON THE ROCKS.

Nichts geht über ein kühles Glas Weißwein am Abend eines warmen Tages. Zwischen 9 und 11 Grad liegt die ideale Trinktemperatur. Und mit solchen praktischen Eiswürfeln lässt sie sich auch schnell erzeugen – und zwar, ohne dass der Wein verwässert.

CROFTON
Wiederverwendbare Eiswürfel
verschiedene Sets

GUT BEWERTET.

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarken-Produkte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns sehr, dass unsere **Knusperone Cornflakes*** jetzt von ÖKO-Test mit „sehr gut“ bewertet wurden.

*Für ALDI SÜD im Test:
„Knusperone Cornflakes“, ermittelt am Produkt von Hersteller H. & J. Brügggen KG.



Reeper B.
Craft-Biere,
0,33 l Dose
verschiedene Sorten

Craft-Bier

Craft-Bier gilt als beliebte Alternative zum industriell hergestellten Bier. Das englische Wort „craft“ bedeutet übersetzt „Handwerk“. Anders als große Brauereien, deren Ziel der stets gleiche Geschmack ist, wird Craft-Bier in kleinen Betrieben hergestellt, die sich durch Kreativität und Experimentierfreude auszeichnen. So entstehen neue und überraschende Geschmackserlebnisse.



Knusperone Cornflakes
94 % La-Plata-Mais, 500 g

ÖKO-TEST

Knusperone Cornflakes
Im Test:
50 Frühstücksfakes
15 sehr gut
14 gut

sehr gut

Ausgabe 02/2021

Spargel und Erdbeere: willkommen zurück! Wir feiern den Frühsommer mit diesem Traumpaar – und lassen es im Duett oder solo auftreten.

WIE ROMEO & JULIA.



SPARGEL- ERDBEER-NAAN mit Ziegenkäse

Den Balsamico erhitzen und ca. 5 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Den Spargel waschen, die Enden kürzen. In Stücke schneiden und in etwas Olivenöl ca. 5 Minuten knusprig braten. Das Mehl, das Backpulver, ½ TL Salz, den Joghurt und das Wasser zu einem Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Fladen ausrollen. In einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten je 1 bis 2 Minuten backen. Die Fladen mit dem Spargel, den Erdbeeren und dem zerkrümelten Ziegenkäse belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico-Glaze beträufelt servieren.

||| ca. 455 kcal/1910 kJ, 14,1 g Eiweiß,
19,4 g Fett, 53,6 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK
60 ml Balsamico, 300 g Erdbeeren,
400 g grüner Spargel, Olivenöl,
200 g Mehl, 1 ½ TL Backpulver, Salz,
75 g Joghurt, 80 ml Wasser,
150 g Ziegenfrischkäse, Pfeffer

MEHR
ENTDECKEN!GANZE SEITE
SCANNENNOCH EIN SPARGEL-
ERDBEER-REZEPT
ENTDECKEN!

ERDBEER-SPARGEL-SALAT

mit Bacon und Haselnüssen

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Den Balsamico und den Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Über die Erdbeeren gießen und sie 15 Minuten marinieren. Den weißen Spargel komplett und den grünen Spargel am unteren Ende schälen. Die Enden kürzen und die Stangen schräg in Stücke schneiden.

Den weißen Spargel in Olivenöl ca. 8 Minuten braten, den grünen Spargel dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck knusprig braten, abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen. In das Baconfett den Honig rühren und die halbierten Haselnüsse darin karamellisieren. Den Salat waschen, den Spargel und die Erdbeeren unterheben. Etwas Olivenöl darübergeben. Mit Bacon, Nüssen und Chilisalz bestreut servieren.

||| ca. 319 kcal/1332 kJ, 17,1 g Eiweiß,
16,8 g Fett, 21,8 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

400 g Erdbeeren, 60 ml Balsamico,
1 EL Rohrzucker, 700 g weißer Spargel,
700 g grüner Spargel, Olivenöl, Salz,
Pfeffer, 8 Scheiben Bacon, 1 TL Honig,
1 Handvoll Haselnüsse, 150 g Salat, Chilisalz



Gut Bio Bacon
100 g

Frisch aus der Region:
[aldi-sued.de/
regional-und-saisonal](http://aldi-sued.de/regional-und-saisonal)



GRÜNE SPARGELSUPPE

mit Zitronenöl und Grillbrot

Den Spargel waschen, die Enden kürzen und die Stangen in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. In Olivenöl glasig andünsten, 500 g Spargel dazugeben und scharf anbraten. 2 EL Olivenöl dazugeben, das Mehl einstreuen und kurz anrösten. Mit der Brühe und dem Mandeldrink ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen. Pürieren, den restlichen Spargel hineingeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Zitronenöl beträufelt und mit Brot servieren.

ca. 141 kcal/589 kJ, 5,7 Eiweiß, 7,4 g Fett, 11,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

900 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Olivenöl, 1 EL Mehl, 1,5 l Gemüsebrühe, 100 ml Mandeldrink, Salz und Pfeffer, Muskat

ZITRONIG!

Für mit Zitrone aromatisiertes Öl 3 Bio-Zitronen heiß abwaschen, die Schale in Zesten abschneiden. In ein Schraubglas geben und mit 1 l Oliven- oder Pflanzenöl aufgießen, sodass alle Zesten bedeckt sind. Mindestens 3 Tage, gerne länger, an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Fertig!



Gut Bio
Mandeldrink
1 Liter



IM MAI BEI ALDI SÜD

Gut Bio
Steinofenbaguette
Dinkel, 200 g, oder
Weizen, 220 g

Viele weitere schöne
Kuchenideen gibt es hier:
aldi-sued.de/back-rezepte



ERDBBEERKUCHEN

mit Zitronencreme

Das Mehl, den Zucker, den Kakao, das Salz, das Ei und die Butter zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Eine Tarteform (z. B. 35 cm x 11 cm) einfetten und mit Paniermehl bestäuben. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und die Ränder hochziehen. Den Boden mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen. Trockenen Reis oder Linsen draufgeben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 20 Minuten blind backen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Abrieb mit 2 EL Zitronensaft, dem Mascarpone, der Sahne, dem Ahornsirup und dem Vanillinzucker cremig aufschlagen. Die Creme auf dem Tarteboden verstreichen. Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Auf der Tarte verteilen. Eine Stunde kalt stellen. Mit geraspelter Schokolade und gehackten Pistazien bestreut servieren.

||| ca. 494 kcal/2056 kJ, 9,5 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 34 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCKE

180 g Dinkelmehl, 30 g Rohrzucker, 20 g Backkakao, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100 g Butter (weich), Paniermehl, trockener Reis oder Linsen (zum Blindbacken), 1 Bio-Zitrone, 300 g Mascarpone, 150 ml Sahne, 1 EL Ahornsirup, 1 Pck. Vanillinzucker, 500 g Erdbeeren, 100 g Schokolade, 50 g Pistazien



Gut Bio
Schlagsahne
200 g

FOODFACTS

RUND UM DEN SPARGEL.

Ob roh oder gegart, als Suppe oder im Salat: **Spargel** ist vielseitig und in Deutschland besonders beliebt. Erfahren Sie hier Spannendes über das saisonale Edelgemüse.



SPARGELANBAU



Der Anbau von Spargel ist auch heute noch ein aufwendiges Verfahren, was den gehobenen Preis erklärt. Besonders weißer Spargel macht es den Bauern nicht leicht, da er empfindlich ist und unterirdisch in Erdwällen herangezogen wird. Zum Schutz vor der Sonne werden diese mit Folien abgedeckt. Dabei wenden die Bauern einen Trick an: Unter schwarzer Folie wärmt sich die Erde schneller auf und der Spargel wird früher erntereif. Wollen sie die Ernte hinauszögern, verwenden sie hingegen weiße Folie.

WUSSTEN SIE SCHON ...



Sprossen



Blüten



Früchte

... wie ausgewachsener Spargel aussieht? Bei den essbaren Spargelstangen handelt es sich nämlich nur um die jungen Triebe der Pflanze. Ihr wahres Gesicht zeigt sie erst nach der Erntesaison. Dann nämlich lassen die Bauern den Spargel austreiben, damit er sich fürs nächste Jahr regenerieren kann. Dabei kann er Höhen von bis zu 1,80 Metern erreichen. Die krautige Pflanze bildet erst gelbe Blüten und dann rote, nicht essbare Beeren.

Ca. 86%

des in Deutschland gekauften Spargels stammen aus heimischen Anbaugebieten.

SAUCE HOLLANDAISE MAL ANDERS.

Die beliebteste Gefährtin des Spargels lässt sich auf unzählige Arten verfeinern: z. B. mit Orangensaft, Minze oder sogar Kokosraspeln!





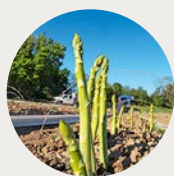
21.900
Hektar

Spargel-Anbaufläche gab es im Jahr 2020 in Deutschland.



106.400
Tonnen

Spargel wurden in Deutschland im vergangenen Jahr geerntet.



8

Zentimeter

wächst Spargel durchschnittlich am Tag.



1,7
Kilogramm

Spargel isst jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr.



Hollandaise Sauce
klassik und light, 340 ml

SPARGELSORTEN



WEISSER SPARGEL

Weißer Spargel oder Bleichspargel ist hierzulande am beliebtesten. Streng genommen ist er aber gar keine eigene Sorte: Sein blasses Äußeres und seinen milden Geschmack verdankt er einzig und allein der Tatsache, dass er bis zur Ernte nie das Sonnenlicht zu Gesicht bekommt.



GRÜNER SPARGEL

Da er oberirdisch wächst, kann grüner Spargel reichlich Sonne tanken. Dadurch bildet er viele Vitamine, die direkt unter der Schale sitzen. Umso besser also, dass er zum Verzehr nicht geschält werden muss. Auch roh schmeckt er vorzüglich, z. B. im Salat.



VIOLETTER SPARGEL

Die auch als Purpurspargel bekannte Sorte wird wie grüner Spargel oberirdisch angebaut, ihre Farbe erhält sie durch die Sonne. Diese besonders auffällige Variante hat es in sich: Der violette Farbstoff sorgt für einen markanten, pikant würzigen und leicht nussigen Geschmack.

SO GENIEßEN SIE SPARGEL NOCH LÄNGER.

Im Kochwasser gibt Spargel Aromen ab. Bevor Sie den geschmackvollen **Spargelsud** nach der Zubereitung wegschütten, können Sie ihn einfrieren und zum Garen des neuen Spargels wiederverwenden – der schmeckt dann noch aromatischer.

RESTE VERWERTEN!

Auch die Spargelschalen enthalten viel von dem typischen Aroma. Anstatt sie wegzuerwerfen, können Sie sie auskochen und später prima als Suppenansatz nutzen!



SPARGEL-FAN? TESTEN SIE IHR WISSEN IM QUIZ!



Beim Blättern
im DIY-Fotoalbum
werden gemeinsame
Erinnerungen wach.

ALLES GUTE ZUM MUTTERTAG!

MERCI, MAMA.

Mama ist einfach die Beste! Sie hat immer ein offenes Ohr, sie ist für uns da, wenn wir sie brauchen, und sie liebt uns so, wie wir sind. Dafür feiern wir sie!

Am 9. Mai ist Muttertag! An diesem besonderen Tag wollen wir unserer Mutter anerkennend Danke sagen. Sie mit liebevollen Gesten beschenken und ihr so zeigen: „Mama, du bist einfach die Beste!“ Und weil aus Töchtern auch wieder Mütter werden können, die selbst Omas und vielleicht sogar Uromas haben – warum nicht den Tag gemeinsam feiern?! Mit einem Mehrgenerationen-Muttertag den Tag zu einem einzigartigen Erlebnis machen. Ein Ausflug ins Grüne,

ein leckerer Brunch oder vielleicht sogar ein Wellness-Trip übers ganze Wochenende. Alle Mamas verbringen vereint gemeinsam Zeit. Die schönsten Momente werden mit der Kamera festgehalten und später ins Fotoalbum geklebt. Das perfekte Geschenk für den nächsten Muttertag. Und wer den Tag leider nicht mit seiner Mama persönlich verbringen kann, schickt ihr eine Herzensbotschaft als Video und sagt ihr so, warum sie einfach die Beste ist.



**LETTER-CAKE -
DIE ANLEITUNG IM
VIDEO ANSEHEN!**

Ein Letter-Cake für die
beste Mama der Welt!
Anleitung auf der
nächsten Doppelseite.



MEHR
ENTDECKEN!
GANZE SEITE
SCANNEN
snoopstar

**FINDEN SIE HIER
DIE ANLEITUNG
ZUM AUSDRUCKEN!**

Liebe
Muttertag



Von Herzen:
Mini-Leporello mit
lieben Sprüchen und
kleinen Überraschungen
in einer Box.



Süße Idee:
Jede Mama bekommt
ihr eigenes Blumen-
Bouquet!

LETTER-CAKE

Kuchenidee zum Muttertag

ZUTATEN FÜR
CA. 12 STÜCKE

250 g Mehl
125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
200 g Sahne
200 g weiße
Schokolade
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
4 EL Speisestärke
Deko-Material

1 Schablone:

Ein großes M auf Papier vorzeichnen und ausschneiden. Es sollte später auf das Backblech (30 x 40 cm) passen.

2 Die Böden:

Das Mehl, die Butter, den Zucker, das Ei und 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen. Den Teig halbieren und jede Kugel auf einem Stück Backpapier ca. 4 mm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und mithilfe eines scharfen Messers 2 Ms ausschneiden. Die beiden Buchstaben nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 10 bis 15 Minuten hellbraun backen. Gut auskühlen lassen.

3 Die Creme:

Die Sahne steif schlagen. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Magerquark mit dem Mascarpone und der Speisestärke cremig rühren. Die Sahne und die Schokolade unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

4 Zusammensetzen:

Den ersten Boden mit vielen kleinen Tupfen versehen – erst an den Rändern, dann in der Mitte. Das zweite M vorsichtig oben auflegen und die restliche Creme aufspritzen. Den Letter-Cake bunt und üppig dekorieren, z. B. mit Beeren, Pralinen und Schoko-Splittern.

TIPP: Aus dem M für Mutter wird schnell ein V für Vater – einfach die zwei Senkrechten vom M abschneiden. Fertig!

**Stift, Papier und Schere:**

Mehr braucht es nicht für die Kuchen-Schablone.

W ca. 355 kcal/1484 kJ, 9,2 g Eiweiß, 19,4 g Fett, 35,5 g Kohlenhydrate (pro Stück)



Weitere Infos zum Mutter- und Vatertag finden Sie auf:
aldi-sued.de/elternhelden



Herzig: ein DIY-Fotoalbum der Generationen.



HERZ-FOTOBUCH mit schönen Erinnerungen

Ein einzelnes Bild kann natürlich niemals genug Platz bieten für all die schönen und besonderen Erinnerungen, die Mütter und ihre Töchter miteinander verbinden. Da muss schon ein ganzes Buch her! Auch hier können Sie kreativ werden, indem Sie zum Muttertag z. B. ein süßes Fotoalbum in Herzform selbst gestalten.

Anleitung: Herzform auf Tonkarton vorzeichnen und ausschneiden. Das Tonkarton-Herz lässt sich erst als Schablone und später als Bucheinband nutzen. Je nach Anzahl der Fotos die gewünschte Menge Herzen aus Papier ausschneiden.

Tipp: Sie können dabei ruhig mit verschiedenen Farben und Mustern experimentieren!

Die Fotos rund oder quadratisch ausdrucken oder zuschneiden und nett arrangieren. Auf das Papier kleben und mit Texten versehen. Die fertig gestalteten Herzen einzeln lochen und mit einer Kordel zusammenbinden. Fertig!



DEN PASSENDE
STRAUSS GIBT'S
BEI ALDI BLUMEN.

MAMAS - ALL IN ONE Mehrgenerationen-Bild

Ein Familienfoto ist schnell geschossen und eignet sich immer gut als Geschenk – erst recht zum Muttertag. Mit nur wenig Aufwand können Sie ein zauberhaftes Bild gestalten, das alle Mamas und Töchter in Ihrer Familie originell vereint.

Anleitung: Zuerst ein Foto der Jüngsten schießen, groß ausdrucken und in einen passenden Rahmen legen. Nun ihre Mutter mit dem gerahmten Bild in der Hand fotografieren. Dieses Bild ausdrucken, im Rahmen platzieren und weitergeben. Auf diese Weise fortfahren, bis alle Generationen abgelichtet sind.

All in one:
drei Generationen
auf einem Bild!

Viele weitere
Foto-Geschenke auf:
aldifotos.de





FAIRER HANDEL

DEN TAG GUT BEGINNEN: MIT FAIREM FRÜHSTÜCK.

Am 8. Mai ist der **Internationale Tag des Fairen Handels** (World Fair Trade Day). Auch Sie können jeden Tag etwas für eine gerechtere Welt tun – sogar schon am Frühstückstisch!



EXPRESSI
Bio-Kaffee
Fair & Bio
Caffè Crema
16 Kapseln à 7,8 g



Gut Bio
Bio-Müsli
Knusper
verschiedene
Sorten, 500 g



NUSSKATI
Nuss-Nugat-
Creme
400 g



FAIR
Bio-Trink-
schokolade
Fairtrade
Edelvollmilch/
Edelbitter, 220 g



Gut Bio
Fairtrade
Bananen

ALDI SÜD unterstützt den Ausbau des fairen Handels. Seit mehr als einem Jahrzehnt setzen wir uns aktiv für faire Produktionsbedingungen ein und bieten unseren Kunden eine stetig wachsende Auswahl an Fairtrade-zertifizierten Produkten an. So bieten wir jährlich rund 180 Produkte in unserem Standardsortiment und in unseren Aktionen an, die Fairtrade-zertifiziert sind oder Fairtrade-zertifizierten Kakao beinhalten. Aber auch mit verschiedenen

Projekten vor Ort verbessern wir gemeinsam mit Fairtrade die Arbeitsbedingungen und Lebensgrundlagen von Bäuerinnen und Bauern.

Kennen Sie schon unsere Auswahl an Fairtrade Bio Kaffees? Auch Fairtrade-zertifizierte Säfte, Bananen und schokoladige Knabberereien finden Sie bei uns im Sortiment. Helfen Sie mit, den fairen Handel zu stärken, und starten Sie schon mit einem fairen Frühstück in den Tag!



Achten Sie beim nächsten Einkauf einfach auf diese Logos.

Mehr Infos gibt es hier:
aldi-sued.de/fairtrade

NACHHALTIGE PRODUKTE

NEUES SIEGEL FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT.

Der Einkauf nachhaltiger Produkte wird noch wirkungsvoller: Dafür haben sich die Standardgeber **Rainforest Alliance** und **UTZ** zusammengeschlossen. Das neue, gemeinsame Siegel steht für den Übergang zu einem transparenten und effektiven Zertifizierungsprogramm, um eine bessere Zukunft für Mensch und Natur zu schaffen.

Was wir mit unserer Kaufentscheidung beeinflussen können? Viel mehr als gedacht! Wer beim Einkauf zu Produkten mit einem Nachhaltigkeits-Siegel greift, setzt sich z. B. aktiv gegen den Klimawandel und für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. Um diesen Effekt weiter zu verstärken, haben sich mit der Rainforest Alliance und UTZ zwei große Organisationen zusammengeschlossen und einen gemeinsamen Standard entwickelt.

Doch welche Verbesserungen stecken konkret dahinter? Bei der Rainforest Alliance ist man sich sicher: Das neue Zertifizierungsprogramm wird helfen, die Menschenrechte zu achten. Mindestens zwei Millionen Farmerinnen und Farmer werden dazu befähigt, bessere Ernten zu erzielen, sich an den Klimawandel anzupassen, ihre Produktivität zu steigern und so ihre Lebensbedingungen zu verbessern.

Wie das klappt? Das Programm enthält klare Anforderungen, aber auch Werkzeuge zur Unterstützung von Landwirten und Unternehmen, die nachhaltiger anbauen, wirtschaften und handeln möchten. Eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und verantwortungsbewusste Geschäftspraktiken sollen so bald zur Selbstverständlichkeit werden. Sie können das schon bei Ihrem nächsten Einkauf unterstützen. Achten Sie auf das neue Siegel der Rainforest Alliance.

Für weitere Informationen zur Rainforest Alliance besuchen Sie gerne die Webseite rainforest-alliance.org



RAINFOREST ALLIANCE

steht für:

- **Schutz** bestehender Wälder und Förderung nachhaltiger Anbaumethoden
- **Bessere Arbeitsbedingungen** und Schutz vor Menschenrechtsverletzungen
- **Zahlung** des gesetzlichen Mindestlohns
- **Klimafreundliche** Landwirtschaft, um sich an die aktuellen Klimaauswirkungen anzupassen



Das neue Rainforest Alliance-Siegel steht für das Ziel, die beiden bisherigen Standards zu vereinen und zu verbessern.

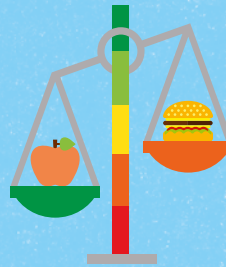


RIO D'ORO
Orangen-
direktsaft
1 l



BEWUSSTE ERNÄHRUNG

ALDI FÜHRT DEN NUTRI-SCORE EIN.



Eine fünffarbige Buchstabenskala, die Lebensmittel der gleichen Produktkategorie nach ihrer Nährstoffzusammensetzung einordnet? Wir sind dafür! **ALDI startet mit dem Nutri-Score.**

Mehr als
8500
Tonnen
Zucker und
450 Tonnen Salz
konnten wir bisher
in den Rezepturen
unserer Eigen-
markenprodukte
einsparen.

Mehr Infos im Erklärfilm:
aldi-sued.de/nutri-score

MEHR ENTDECKEN!
GANZE SEITE SCANNEN



BEWUSSTE ERNÄHRUNG: WISSENSWERTES UND TIPPS.

Sie möchten möglichst einfach und unkompliziert auf eine bewusste Ernährung achten? Dabei können Sie auf unsere Unterstützung zählen. Um Ihnen den bewussten Einkauf zu erleichtern, kennzeichnen wir relevante Produktgruppen jetzt mit dem Nutri-Score. Seit März finden Sie die erweiterte Kennzeichnung zur Nährstoffzusammensetzung auf immer mehr Produkten unserer Eigenmarken wie z. B. All Seasons, King's Crown, Sweet Valley und PIZZ'AH. Auch die Bio-Marke Schneekoppe, eine Exklusivmarke bei ALDI, wird mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Die fünffarbige Buchstabenskala auf der Vorderseite der Verpackung reicht von Grün bis Rot und erleichtert die Auswahl ernährungsphysiologisch günstigerer Lebensmittel innerhalb einer Produktkategorie. Lebensmittel mit einem grünen A haben im Vergleich zu einem roten E eine eher günstige Nährstoffzusammensetzung. Wussten Sie schon? Besonders verarbeitete Lebensmittel enthalten Zucker-, Salz- oder Fettgehalte, die vielleicht nicht auf den ersten Blick vermutet werden. Deshalb passt ALDI SÜD bereits seit 2014 die Rezepturen ausgewählter Eigenmarken-Produkte an, um den Salz- bzw. Zuckergehalt stetig zu reduzieren. In den letzten sieben Jahren konnten wir so bereits 450 Tonnen Salz und 8500 Tonnen Zucker in den Rezepturen unserer Eigenmarken einsparen.



GUT ZU WISSEN

Der Nutri-Score ergänzt die Nährwerttabelle. Er stellt die Nährstoffzusammensetzung deutlich sichtbar auf der Vorderseite der Verpackung mithilfe der fünffarbigen Buchstabenskala dar.



QUALITÄT AUS DER REGION

FRISCH AUS DER BACKSTUBE.



Weitere Infos unter:
[aldi-sued.de/
regionale-backwaren](http://aldi-sued.de/regionale-backwaren)

In mehr als 1300 ALDI SÜD Filialen bieten wir **täglich frische Backwaren aus der Region** an. Ein Blick in die Backstube der Bäckerei Felsenbeck zeigt, warum unser Angebot so gut ankommt.

Um 1 Uhr morgens, wenn die meisten von uns noch selig schlafen, herrscht in der Backstube im schwäbischen Spaichingen längst Hochbetrieb. Seit Mitternacht bereitet der Teigmeister der Bäckerei Felsenbeck in drei großen Kesseln Brot- und Brötchenteig zur Verarbeitung vor. Jetzt sind die Gesellen am Zug – und wirken wie ein gut eingespieltes Orchester: Die Bäcker unterteilen den Teig in Gewichtsklassen, formen ihn unter Spannung in Laibe und setzen ihn in Garkörbe. Um 2 Uhr in der Früh ist eine besonders beliebte Spezialität an der Reihe. Aus großen Teigwannen werden die Teiglinge der Seelen, einer länglichen, typisch süddeutschen Brötchenvariante, geschickt per Hand „herausgehoben“.

Was hat der Ofenwächter da mit geübtem Blick entdeckt? Die Sauerteigbrote besitzen noch nicht genügend Bräunung.

„Achtung!“ Auf sein Kommando hin wird das Blech mit den Laiben tiefer in den 240 Grad heißen Ofen geschoben. Auch an anderer Stelle ist Konzentration gefordert: Frisch gefertigte Schnecken erhalten gerade ihre Glasur – natürlich auch per Hand. In der Traditionsbäckerei ist man stolz auf die hauseigene „Schnecken-Parade“, ebenso wie auf die Klippenecker Wecken aus Keimkraftmehl – das Markenzeichen der Bäckerei. „Wir haben unsere Wecken nach dem Wahrzeichen der Region benannt“, erklärt Backstubenleiter Benedikt Hermle. „Sie sind durch das Mehl mit zehn Sorten Sprossen besonders gut für eine bewusste Ernährung geeignet“, sagt der 29-Jährige, der die Traditionsbäckerei als Juniorchef in 9. Generation leitet. Auf die Klippenecker Wecken und ein Dutzend anderer regionaler Backspezialitäten freuen sich jeden Morgen die Kunden von sechs ALDI SÜD Filialen in der Region. Frisch aus der Backstube – gleich nebenan.

STECKBRIEF

Bäckerei Felsenbeck

Die Bäckerei ist eine von derzeit rund 50 regionalen Bäckereien, die mit ALDI SÜD kooperieren.

Gegründet: 1786

Standort: Spaichingen, Schwaben

Betriebsform:

Familienbetrieb in 9. Generation

Lieferungen an:

sechs ALDI SÜD Filialen in Spaichingen, Rottweil, Trossingen, Zimmern ob Rottweil und Tuttlingen (dort werden zwei Filialen beliefert)





MITARBEITERREZEPT

PANNACOTTA

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Sahne, Zucker und Vanillemark in einem Topf verrühren, aufkochen und 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Die Erdbeeren kurz abspülen, säubern und vierteln. Mit Rohrzucker und Limettensaft marinieren. Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in die Sahnecreme einrühren. Die Masse in kleine Formen füllen und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Minze hacken, nur ein paar schöne Blättchen ganz lassen. Die Hälfte der Erdbeeren und den Puderzucker mit dem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten. Die gehackte Minze über die restlichen Erdbeeren geben. Zum Anrichten auf einem Desserteller mit dem Erdbeermus einen Spiegel ziehen. Die Pannacotta daraufstürzen und die marinierten Erdbeeren rundherum arrangieren. Mit Minzblättern garnieren.

⚠ ca. 484 kcal/2007 kJ, 5,6 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 22,2 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

3 Blatt weiße Gelatine, 1 Vanilleschote, 500 g Schlagsahne, 2 EL Zucker, 500 g Erdbeeren, 1 Prise Rohrzucker, 1 TL Limettensaft, ½ Topf Minze, 3 EL Puderzucker



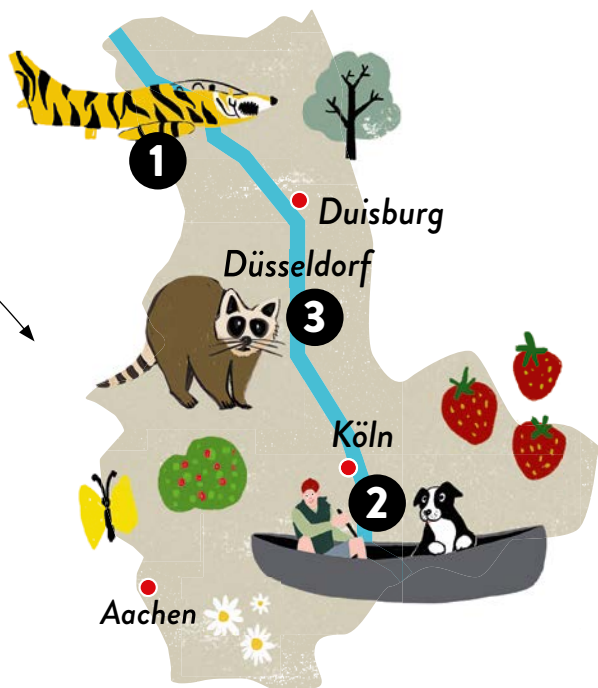
„Ob zur Taufe, Kommunion oder Party: Ich werde immer gebeten, meine Pannacotta beizusteuern. Da ich genau weiß, wie frisch unser Obst ist, serviere ich sie mit ALDI SÜD Erdbeeren.“

Klara Schmidt, 55 Jahre,
Mitarbeiterin Wareneingang



MITARBEITERTIPP

Frische Erdbeeren



VOR DER TÜR.

Drei schöne Ausflugstipps in Ihrer Nähe*

1 SPIELEN, LERNEN UND TOBEN

Kevelaer-Twisteden Der Erlebnispark Irland lockt im Frühsommer mit Freizeitvergnügen für die ganze Familie. Die Bauernhof-Erlebnisoase bietet über 80 Angebote zum Spielen, Lernen, Toben und Entspannen. Ein beispielbarer Flugplatz gehört ebenso zu den Attraktionen wie ein Sonnensystem-Labyrinth. Neben exotischen Tierarten sind auch heimische Tiere zum Anfassen auf dem Areal zu Hause.

irland.de

2 BOOTSABENTEUER AUF DER SIEG

Niederkassel Bei Wassertouren durch das Naturschutzgebiet Siegaue hat die ganze Familie Spaß. Es gibt zahlreiche Bootsverleiher und individuelle Angebote für die Erkundung der Flussauenlandschaft. Der Anblick scheuer Tiere und seltener Pflanzen macht das Erlebnis perfekt. Es gibt sogar die Möglichkeit zu einer Paddeltour mit Hund.

naturregion-sieg.de

3 DER NATUR AUF DER SPUR

Düsseldorf Begegnungen mit Fuchs, Wildschwein, Waschbär & Co. verspricht der Wildpark im Grafenberger Wald. Die Waldschule auf dem Gelände begeistert Kinder unter dem Motto „Der Natur auf der Spur“ für die Schönheit und die Bedeutung des Ökosystems Wald.

wildpark-duesseldorf.de

REGIONAL UND GUT

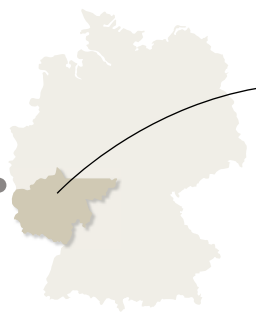
Obst von hier.

Bei Familie Levenig steht in der Erdbeersaison immer eine Schale der aromatischen Früchte auf dem Tisch – selbstverständlich aus eigenem Anbau. „Wir lieben Erdbeeren und naschen sie wie andere Leute Schokolade“, sagt Bernhard Levenig. Vor 45 Jahren haben er und seine Frau Ulrike angefangen, Erdbeeren zu kultivieren. Bald wird sein Sohn Sebastian den Betrieb in Nörvenich-Pingsheim übernehmen. Die Beerenobst-Kulturen Levenig GmbH & Co. KG kombiniert modernste Technik mit nachhaltigen Methoden. So werden die Pflanzen auf den Freilandfeldern direkt an der Wurzel über Schläuche tröpfchenweise bewässert. Das spart Wasser. Gepflückt wird ganz früh am Morgen – und mit viel Fingerspitzengefühl kurz über dem Stielansatz, sodass die empfindlichen Früchte keinen Schaden nehmen. Erntefrisch landen sie dann keine 24 Stunden später in den Filialen von ALDI SÜD.

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



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



MITARBEITERREZEPT

FRÜHSTÜCKS-
HAFERBREI

Den Mandel-Drink mit den Haferflocken, einer Prise Salz und etwas Zimt in einen Topf geben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit etwas Ahornsirup oder Erdnussbutter abschmecken und in die Bowl-Schälchen füllen. Den Apfel waschen und raspeln und die Beeren waschen und trocken tupfen. Das Obst vermischen. Für das Topping Chiasamen, Nüsse und Sonnenblumenkerne in der Pfanne rösten. Die geröstete Mischung auf das Obst streuen und das gesamte Topping auf den Haferbrei geben. Den Frühstücksbrei am besten lauwarm servieren.

||| ca. 206 kcal/868 kJ, 5,2 g Eiweiß, 5,4 g Fett, 31,6 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

500 ml Mandel-Drink, 100 g Haferflocken, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt, 1 TL Ahornsirup oder 1 TL Erdnussbutter, 1 Apfel, 100 g Beeren der Saison, 1 EL Chiasamen, 1 EL gemischte Nüsse, 1 EL Sonnenblumenkerne



„Statt Zucker nehme ich oft **Ahornsirup** zum Backen und Kochen – und für meinen Haferbrei. Als nahrhaftes, leckeres Frühstück ist der Brei für meine ganze Familie der perfekte Start in den Tag.“

Bernadeta Anna Ciupa, 48 Jahre,
Tagesvertretung



MITARBEITERTIPP

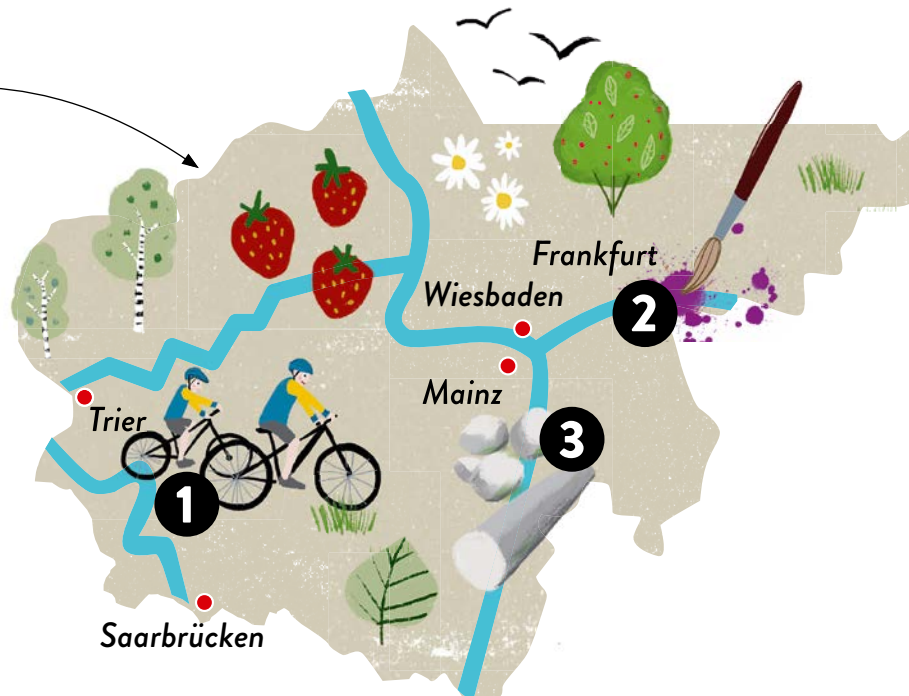
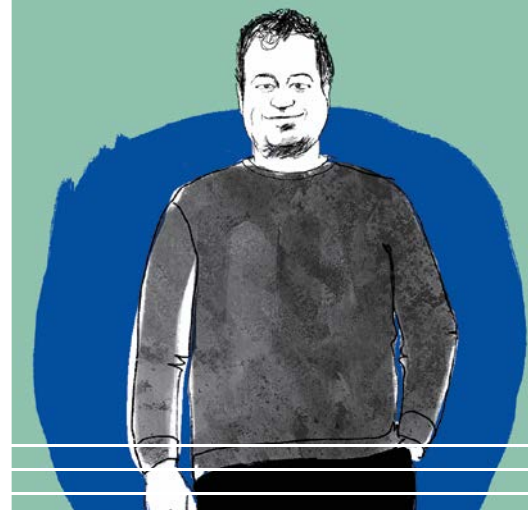
Gut Bio Kanadischer
Ahornsirup
Canada Grade A, 250 ml

REGIONAL UND GUT

Früchte von hier.

Den Hof von Stefan Manke im hessischen Riedstadt hat sein Großvater aufgebaut, vor 70 Jahren, damals noch mit Schweinen und Rindern. Der Vater hat dann auf Gemüse umgestellt. Stefan Manke, der Enkel, baut heute Spargel, Buschbohnen, Erbsen an – und Erdbeeren. In den empfindlichen Früchten stecke viel Arbeit drin, sagt der 36-Jährige, „aber zu sehen, wie die Pflanzen sich entwickeln, das macht jede Saison Freude“. Die frühen Sorten wachsen unter begehbaren Folientunneln, die Regen und Hagel abhalten. „Seit einiger Zeit beteiligen wir uns an einem Projekt aus dem biologischen Pflanzenschutz und setzen Florfliegen gegen Blattläuse ein. Das klappt sehr gut“, sagt Manke. Bei der Ernte muss es schnell gehen, 60 Saisonkräfte helfen mit. Zwei Stunden nach Pflückbeginn verlassen die ersten Früchte schon den Hof, knapp 24 Stunden später sind sie in den Filialen von ALDI SÜD.

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



VOR DER TÜR.

Drei schöne Ausflugstipps in Ihrer Nähe*

1 OUTDOOR FEIERN AM SEE

Losheim am See Mit „Draußen am See“ präsentiert sich vom 25. bis 27. Juni ein neues Festival im Saarland, das den Spaß am Sport und das Erleben in der Natur in den Mittelpunkt stellt. Für die ganze Familie sind Sportevents, Naturexpeditionen und eine Waldwerkstatt geplant. Auf einer Genussmesse stellen sich regionale Erzeuger vor, und auf der Bühne gibt es Konzerte, Vorführungen und Lesungen.

urlaub.saarland/draussen-am-see

2 DIE WELT VERSTEHEN LERNEN

Frankfurt Interaktive Ausstellungen speziell für Familien mit Kindern ab 6 Jahren sind im Jungen Museum Frankfurt zu sehen. Auch Werkstätten, historische Spielräume und stadtgeschichtliche Führungen bieten hier Wissen zum Anfassen. Kinder können zu verschiedenen Themen experimentieren, forschen und die Welt verstehen lernen.

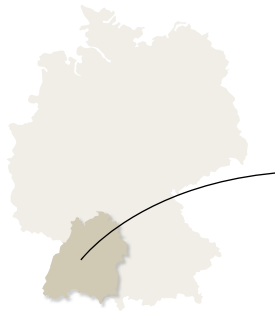
junges-museum-frankfurt.de

3 FELSENMEER ERKUNDEN

Lautertal Einer alten Sage zufolge sollen sich im Odenwalder Felsenmeer einst zwei Riesen mit Steinen beworfen haben. Insgesamt 900 Meter geht es auf dem Felsenmeer nach oben. Mit sportlichen Kindern ab 4 Jahren ist eine Tour direkt durch die Felsbrocken möglich. Es gibt aber auch einen schönen Wanderweg, der parallel hinaufführt.

felsenmeer-zentrum.de

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



MITARBEITERREZEPT

LACHS-BOWL

Den Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Cherrytomaten und Mini-Mozzarella halbieren und in einer Schüssel mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer anmachen. Die Rote Bete vierteln und beiseitestellen. Die Avocado in der Mitte teilen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herausheben, in Streifen schneiden und beiseitestellen. Den Lachs nach Packungsanleitung in der Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nebenher die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Sobald der Lachs gar ist, die Haut entfernen und den Fisch würfeln. Den Reis auf vier tiefe Teller verteilen. Tomate-Mozzarella, Avocado, Rote Bete und Lachs portionsweise auf dem Reis anrichten. Mit den Pinienkernen garnieren und mit etwas Salatsauce beträufeln.

⚡ ca. 924 kcal/3863 kJ, 52,1 g Eiweiß, 51,2 g Fett, 60,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

280 g Basmati-Reis, 200 g Cherrytomaten, 250 g Mini-Mozzarella, 1 EL Olivenöl, 1 TL Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer, 200 g Rote Bete, 1 Avocado, 500 g Bio-Lachs, 50 g Pinienkerne, 2 EL Joghurt-Salats dressing



„Unsere frischen **Cherrytomaten** sind die aromatischsten und leckersten Tomaten, die ich kenne. Ich habe sie immer im Haus. Sie schmecken in meiner Lachs-Bowl, mit Mozzarella, als Gemüse oder solo als Snack.“

Sophia Renaudo, 27 Jahre,
stellvertretende Filialleiterin



MITARBEITERTIPP

Cherrytomaten
Toma'dor



VOR DER TÜR.

Drei schöne Ausflugstipps in Ihrer Nähe*

- 1 MIT DER DAMPFLOK UM DIE KURVE**
Weizen Die Sauschwänzlebahn ist eine historische Museumsbahn mit Dampflok, die von Weizen nach Blumberg fährt. Wegen ihrer schwierigen Steigung wurde die Strecke durch Bögen, Kehrschleifen, eine Kreiskehre, Tunnel und Viadukte auf fast 26 Kilometer verlängert. Daher auch der Name Sauschwänzlebahn. Einsteigen und abdampfen!
sauschwanzlebahn.de
- 2 DAS EISEN SCHMIEDEN**
Bühlertal Bei gebuchten Führungen sowie an speziellen Veranstaltungstagen heizen ehrenamtliche Schmiede die Schmiede-Esse an, schwingen den Hammer und lassen mächtig Rauch durch die Werkstatt ziehen. Eine multimediale Dauerausstellung zur Ortsgeschichte Bühlertals informiert über die Schmiedetradition in der Region.
museum-geiserschmiede.de
- 3 SPIELEN UND STAUNEN**
Cleebronn In der Nähe von Heilbronn bieten der Erlebnispark Tripsdrill und das Wildparadies viel Spaß für die ganze Familie. Im Tripsdrill können Besucher aus mehr als 100 Angeboten wählen und z. B. in Baumhäusern übernachten. Im Wildparadies gibt es Flugshows mit Greifvögeln. Auch Wölfe, Luchse, Bären und Polarwölfe sind dort zu sehen.
tripsdrill.de

REGIONAL UND GUT

Obst von hier.

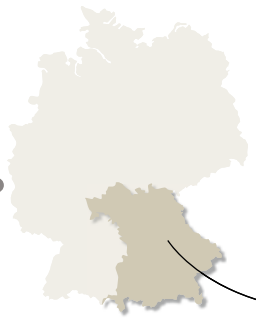
Während der Saison geht Markus Leicht oft in die ALDI SÜD Filiale in seiner Nähe und schaut, ob seine Erdbeeren gut angekommen sind. „Ich freue mich immer, wenn ich vor dem Regal stehe und sie entdecke“, sagt der Landwirt, der zusammen mit seiner Frau vor gut 20 Jahren einen Spargel- und Erdbeerhof in Eggenstein-Leopoldshafen übernommen hat. Die große Herausforderung beim Anbau von Erdbeeren sei, die Früchte über einen möglichst langen Zeitraum ernten zu können, sagt Leicht, und das in gleichbleibender Qualität: hellrot, fest und vollmundig im Geschmack. Die frühen Sorten reifen daher geschützt in begehbaren Tunneln und in einem kleinen Glasgewächshaus, ab Mitte Mai im Freiland. Mit modernster Technik werden die Früchte über Tropfschläuche mit Wasser und Nährstoffen versorgt. Die Ernte ist und bleibt jedoch anstrengende Handarbeit. 300 Helferinnen und Helfer pflücken ganz früh am Morgen. Wenige Stunden später verlassen die Früchte den Hof in Richtung ALDI SÜD Filiale.

Mehr Infos unter: 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

GUACAMOLE

Eine gute Prise Salz, Chili und Knoblauch in einem Mörser fein mischen. Sollte kein Mörser zur Hand sein, die Zutaten ganz fein hacken. Tomaten, Zwiebel und Koriander sehr fein hacken und hinzugeben. Nicht umrühren. Die Avocados schälen, längs halbieren, den Kern vorerst entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auf die gehackten Zutaten geben. Erst jetzt alles zusammen mit einer Gabel zusammendrücken und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guacamole schmeckt als Dip zu Nachos, aber auch als Beilage zu Gegrilltem. Mein Tipp: Die Avocadokerne zum Schluss in die Guacamole legen und drinlassen, damit diese lange appetitlich grün bleibt und nicht schwarz wird.

||| ca. 266 kcal/1097 kJ, 3,2 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 4,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

1 Prise Salz, 1 bis 2 kleine Chilischoten, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 mittelgroße Tomate, 1 kleine Zwiebel, 1 bis 2 Zweige Koriandergrün, 2 Avocados, Salz und Pfeffer



„Das Rezept stammt von meiner mexikanischen Freundin. Bei gemütlichen Freundinnentreffen ist die Guacamole ruckzuck verputzt. Dazu knabbern wir **Tortilla Chips**.“

Sonja Fasching, 36 Jahre,
EDV-Kraft



MITARBEITERTIPP

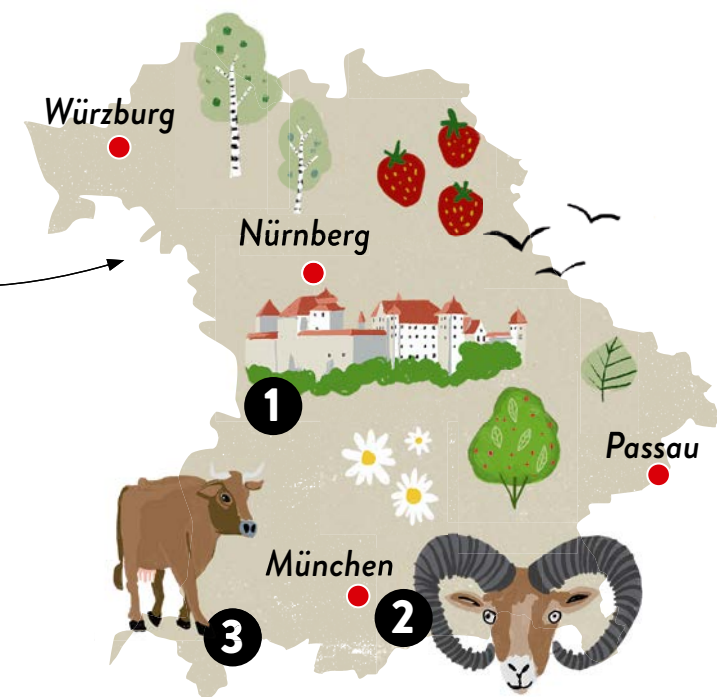
**Sunsnacks
Tortilla Chips**
Gesalzen, Käse oder
NEU: Paprika, 300 g

REGIONAL UND GUT

Früchte von hier.

Der Hof von Jürgen Heilmann ist einer mit Geschichte. Schon vor 120 Jahren hat sein Urgroßvater hier Obst und Gemüse angebaut. Heute wachsen Spargel, Zucchini, Blumenkohl, Wirsing – und Erdbeeren – auf den Feldern rund um das unterfränkische Albertshofen. Damit die empfindlichen Früchte schön süß und aromatisch werden, versorgt Jürgen Heilmann sie mit einem ausgeklügelten System: Anders als früher, wo die Pflanzen nach dem Gießkannenprinzip großzügig beregnet und gedüngt wurden, transportieren heute Tropfschläuche ein Wasser-Dünger-Gemisch direkt an die Wurzel. Die Menge wird jede Woche neu eingestellt. „So bekommen die Pflanzen gezielt genau das, was sie brauchen, und wir schonen Ressourcen und Umwelt“, sagt der Gärtnermeister. 6000 bis 8000 Kilogramm Erdbeeren erntet er und seine Mitarbeiter zurzeit täglich. Pflückfrisch sind die Früchte dann nur 24 Stunden später in den Filialen von ALDI SÜD.

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



VOR DER TÜR.

Drei schöne Ausflugstipps in Ihrer Nähe*

1 ZEITREISE AUF DER BURG

Harburg Ein Rundgang durch das imposante Schloss Harburg lässt erahnen, wie mächtig seine Bewohner einst waren. Zeugnisse aus der Zeit der Romanik, der Gotik, der Renaissance sowie des Barocks schicken die Besucher auf eine spannende Zeitreise. Und schon die Anfahrt macht Spaß, denn Harburg liegt an der Romantischen Straße.

burg-harburg.de

2 BERGTIERPARK MIT AUSSICHT

Blindham/Aying Neben heimischen Wildtieren leben selten gewordene Nutz- und Haustiere in diesem Park nahe München. Kinder können sich im Spielstadl des Parks austoben. Inmitten schönster Natur gelegen, bietet der Bergtierpark einen einmaligen Panoramablick auf die Alpen – von Wendelstein bis Brecherspitz.

bergtierpark.de

3 ABENTEUER IM KUHMAGEN

Immenstadt Im Allgäuer Bergbauernmuseum lernen Kinder den Alltag auf einem traditionellen Berghof spielerisch kennen: ob bei der Tour durch einen begehbaren Kuhmagen, beim Toben im Heustock oder in der historischen Sattlerei. Natürlich sind auf einem typischen Bergbauernhof auch viele interessante Tiere zu Hause.

bergbauernmuseum.de

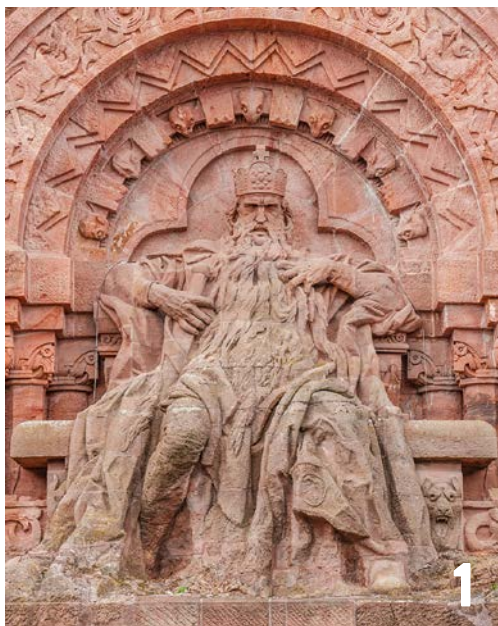
* Die Ausflugstipps auf dieser Seite sind coronabedingt ohne Garantie. Eine Anfrage bei den Veranstaltern wird empfohlen.

REISE-REPORTAGE

GEMEINSAM AUF ENTDECKUNGSTOUR.

Dichte Wälder, seltene Tiere und eine sagenhafte Gipshöhle. Das Kyffhäusergebirge ist reich an Mythen und unberührter Natur. Sogar ein Kaiser soll sich hier verbergen.





Einen besseren Ort hätte Kaiser Barbarossa kaum finden können. Der Sage nach schläft der rotbärtige Monarch seit Jahrhunderten unter dem Kyffhäusergebirge. Eines fernen Tages soll Barbarossa als Einheits- und Friedensstifter zurückkehren. Dieser Mythos passt perfekt in eine einzigartige Naturkulisse, in der Zeit keine Rolle zu spielen scheint. Das nur 12,5 Kilometer lange und 7,7 Kilometer breite Mittelgebirge erhebt sich am Rand des Harzes in Thüringen. Viele der Buchen und Eichen, die hier wachsen, sind weit älter als 100 Jahre – und entsprechend hoch.

Da lohnt sich ein erster Blick von ganz oben: Perfekt dafür ist das 81 Meter hohe Kyffhäuserdenkmal auf dem Burgberg der ehemaligen

Reichsburg Kyffhausen. Der Turm aus rotem Sandstein stammt aus dem 19. Jahrhundert. Was von dort oben zu sehen ist? Ein Refugium für seltene Tiere und Pflanzen. Tausende von Kranichen finden im Naturpark jedes Jahr ihren Rastplatz. Bei Dämmerung werden rund 20 Fledermausarten aktiv. Scheue Waldtiere wie Luchse und Wildkatzen pirschen durch die Wälder – und mit etwas Glück entdeckt man einen Feuersalamander im Moos. Auch die Pflanzenwelt ist vielfältig: Hier blühen sogar Orchideen, Federgräser und hübsche Adonisröschen.

Für Kinder steckt der Naturpark voller Abenteuer. Besonders geheimnisvoll: die Barbarossa-Höhle mit ihren weitläufigen unterirdischen

GUT ZU WISSEN.

Der Naturpark Kyffhäuser bietet Broschüren und Flyer zum kostenlosen Download an. So können Wanderrouten für Kinder oder ein Ranger-Entdeckerheft für Kinder und Jugendliche heruntergeladen werden. Außerdem gibt es Tipps fürs Radfahren und Baden in der Region.

**naturpark-
kyffhaeuser.de**



1

Der sagenhafte Barbarossa ist mit seinem langen roten Bart von den Bildhauern verewigt worden.

2

Auf dem Burgberg der ehemaligen Reichsburg thront ein Turm aus rotem Sandstein über den Laubwäldern.



4

3

Im Naturpark ist auch der gelb gepupfte Feuersalamander zu Hause.

4

Neben imposanten Laubwäldern gehören auch seltene Blühpflanzen zum Kyffhäuser-Erlebnis.

5

Das Mineral Anhydrit wandelt sich in der Barbarossa-Höhle in Gips um.



Die Barbarossa-Höhle ist eine von nur zwei zugänglichen Anhydrit-Höhlen weltweit.

5



Sälen. In der 1865 entdeckten Höhle sind blaugüne Seen, Alabasteraugen und meterlange Gipslappen zu bestaunen. Denn das im Gestein vorhandene Mineral Anhydrit wandelt sich im Höhlenklima in Gips um. Altersgerecht vermittelt, kann man schon die Kleinsten für die Tier- und Pflanzenwelt begeistern. An Erlebnis-Stationen im Naturpark warten spannende Aufgaben: Wer möchte sich im Weitsprung mit Frosch und Hase messen? Wie viele Jahresringe hat dieser Baum? Und was ist eigentlich ein Mineral? Da könnten auch die Eltern noch etwas dazulernen! Für viel Spaß und Abwechslung im Familienurlaub sorgen auch Abstecher in die Kyffhäuser-Kreisstadt Sondershausen. Nach einer Stadterkundung gibt es am Rande des malerischen Ortes mit dem Erlebnisbergwerk Glückauf und dem Affenwald Straußberg gleich zwei interessante Ausflugsziele für die ganze Familie.

Die Natur genießen!
Tolle Reiseangebote bei:
aldi-reisen.de

4 TIPPS FÜR FAMILIENWANDERUNGEN.

1 Fernab der Zivilisation erlebt man die schönsten Abenteuer. Aber vergessen Sie nicht: Eine Erste-Hilfe-Tasche gehört bei jeder Tageswanderung ins Gepäck.

2 Selbst wer sich auf ausgeschilderten Wanderwegen bewegt, kann sich mal verirren. Noch schneller passiert das bei Touren querfeldein. Stecken Sie deshalb immer ein Navi ein. Laden Sie sich vor Beginn der Tour passende Karten aufs Handy, falls es mal keinen Empfang gibt. Oder Sie stecken sich die gute alte Landkarte und einen Kompass ein.

3 Das Wandern macht Spaß, das Schleppen weniger. Achten Sie bei Ihrem Rucksack auf gute Trage-Eigenschaften und Geräumigkeit, schließlich sollten auch Regenschutz und Pulli darin Platz finden.

4 Bis zum nächsten Gasthaus ist es weit – und was ist schöner als ein Picknick in der Natur? Bei Ausflügen empfiehlt es sich, ausreichend Verpflegung und Müllbeutel dabeizuhaben.



GUT AUSGERÜSTET? SO KANN DIE TOUR STARTEN!

Ob bei der Waldwanderung oder auf dem Tagesausflug: Das **richtige Equipment** sorgt für Sicherheit, mehr Komfort und eine ungetrübte Stimmung unterwegs.

Wir haben übrigens auch Kinderrucksäcke!

IM MAI BEI ALDI SÜD



Playland Kescher- und Eimer-Set
versch. Farben



IM JUNI BEI ALDI SÜD

Trekking-Rucksack
65 und 70 l



Den Rucksack gibt es in vier Farben inklusive Regenschutz.



IM MAI BEI ALDI SÜD

Erste-Hilfe-Tasche

HALLO SOMMER!

Wärme, Licht und kurze Ärmel statt trockener Heizungsluft: Auch unsere Haut freut sich auf die sonnige Jahreszeit. Mit der richtigen Pflege holen wir sie jetzt endgültig aus dem Winterschlaf.



SUPERFOOD FÜR DIE HAUT.

Aufgeweckt und soft gepflegt: Oft ist unsere Haut nach den kalten Monaten etwas trockener als sonst. Sorgen Sie für einen Extra-Frischekick mit einer Gesichtsmaske. Einfach ½ reife **Avocado** mit der Gabel zerdrücken und mit 1 TL **Honig** und 2 EL **Naturjoghurt** verrühren. Auf das gereinigte Gesicht auftragen und ca. 15 Minuten einwirken lassen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen.

HAUTPFLEGE

3 TO-DOS
FÜR JETZT.

1 Wärmeres Wetter bedeutet mehr Luftfeuchtigkeit und eine Zunahme der Talgproduktion. Wählen Sie im Sommer daher eine weniger reichhaltige Pflege.

2 Peelings helfen gegen fahlen Teint. Sie sorgen dafür, dass abgestorbene Hautschüppchen abgetragen werden. Greifen Sie lieber zu Fruchtsäuren als zu mechanischen Peelings, da zu grobe Partikel die Haut verletzen können.

3 Sonnenschutz ist immer wichtig, denn UV-Strahlen wirken das ganze Jahr auf unsere Haut ein. Neben dem Schutz vor Hautkrebs und Sonnenbrand ist er auch ein echtes Anti-Aging-Mittel, denn langwellige UV-A-Strahlen lassen die Haut vorzeitig altern.



LACURA
Fresh Glow Tagescreme
LSF 6, alle Hauttypen

HÄNDE UND FÜSSE
NICHT VERGESSEN!

Auch unsere Hände und Füße freuen sich über Zuwendung. Hier hat die Haut weniger Talgdrüsen und wird schneller spröde. Cremes mit pflegenden Inhaltsstoffen wie Urea, Mandelöl oder Aloe vera helfen. Beim Eincremen können Sie Händen und Füßen auch gleich eine Massage gönnen – das pflegt die Haut, regt die Durchblutung an und lockert die Muskulatur. Füße am besten täglich vor dem Zubettgehen eincremen.



OMBIA
Fußbalsam
10 % Urea
klassik oder
Oliven- &
Rosmarinöl
150 ml

Trocknet UV- und
Gellacke in wenigen
Minuten.



IM JUNI BEI ALDI SÜD

SCHÖNE NÄGEL.

Einfach Lack auftragen und die Hand in den Nageltrockner legen. Die Lampe trocknet nur UV- und Gellacke.

UV/LED Nageltrockner
mit abnehmbarer Bodenplatte

IM JUNI BEI ALDI SÜD



**LACURA Nagellack
Sommer Edition**
verschiedene Farben

IM JUNI BEI ALDI SÜD



LACURA
Nagelhandschneider und
Nagelstift

IM JUNI BEI ALDI SÜD



LACURA
Nagelknipser
2er Set

IM JUNI BEI ALDI SÜD



LACURA
Nagelbuffer
kürzt und poliert
die Nägel



LACURA
Nagellackentferner

MODE

IN DEN SOMMER MIT SYLVIE MEIS.

Exklusiv bei ALDI: die neue Lingerie- und Nachtwäsche-Kollektion der Starmoderatorin.

Die erste Lingerie- und Nachtwäsche-Kollektion für ALDI war ein Riesenerfolg. Hatten Sie diese Resonanz erwartet?

Ich hatte es erhofft, aber niemals erwartet! Umso mehr hat es mich gefreut, die Resonanz auf die erste Kollektion wahrzunehmen. Ich kann gar nicht in Worte fassen, wie stolz mich das macht. Mein Team und ich haben so viel Liebe und Herzblut in meine Lieblingsstücke gesteckt und dann zu sehen, dass sich die harte Arbeit gelohnt hat, ist das allergrößte Geschenk. Freude weiterzugeben ist doch mit Abstand das Schönste.

Jetzt also eine Sommerkollektion.

Ich habe noch so viele Ideen, Farben, Schnitte und Formen in meinem Kopf. Da war schnell klar, dass wir die Arbeit mit ALDI weiterverfolgen wollen, um die Kunden weiterhin mit so schönen, bequemen und bezahlbaren Stücken zu verwöhnen. Auf jeden Fall haben wir alles gegeben, um noch einen draufzusetzen, also seid gespannt.



Lingerie Collection
Sylvie Meis
verschiedene Modelle

Was ist das Besondere an den neuen Entwürfen?

Wir haben das Feedback unserer Kunden zur ersten Kollektion aufgenommen und aus allem Input die neue Kollektion erarbeitet. Das Größenspektrum wurde von uns erweitert, damit noch mehr Kundinnen sich in meiner Wäsche wohlfühlen können, und saisonal haben wir die Farben für den Sommer noch fröhlicher gestaltet. Es sollte also wieder für jeden etwas Passendes dabei sein.



NEUGIERIG? HIER GIBT'S EINEN BLICK IN DIE KOLLEKTION.

GEWINNSPIEL



Die neue Lingerie Collection von Sylvie Meis

Möchten auch Sie ein Teil aus der neuen Lingerie Collection von Sylvie Meis besitzen, die in Zusammenarbeit von ALDI und der beliebten Moderatorin entstanden ist? Dann beteiligen Sie sich an unserem Gewinnspiel! Mit etwas Glück können Sie sich bald über Ihr Lieblingsstück aus der sommerlichen Lingerie-Kollektion freuen.

Beantworten Sie dafür folgende Frage:

WAS TUN SIE IN DEN SOMMERNÄCHTEN GEGEN DIE HITZE?*

*Sie können an dem Gewinnspiel in der Zeit vom 07.06.2021, 9.00 Uhr, bis zum 14.06.2021, 23.59 Uhr, im Internet unter aldi-sued.de/sylviemeis 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. 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.

DIENSTLEISTUNG

ALDI MÖGLICHKEITEN, DIE DAS LEBEN SCHÖNER MACHEN.

Wir liefern eine Vielfalt an Artikeln nach Hause. Sie können Reisen buchen, ein Fotoalbum gestalten oder einen schönen Blumenstrauß für Ihre Lieben bestellen.



Deine ganze Welt,
online bestellt:
aldi-möglichkeiten.de

Einfach einkaufen und viele attraktive und innovative Produkte und Dienstleistungen entdecken – das zeichnet das Angebot in den ALDI SÜD Filialen seit jeher aus. Und das kann man rund um die Uhr auch online erleben. Unter **ALDI Möglichkeiten** finden Sie ab dem 3. Mai die beliebten ALDI Services gebündelt unter einem Dach: von ALDI Grüne Energie und ALDI TALK über ALDI Reisen und ALDI Blumen bis hin zu ALDI Gaming, ALDI Foto und ALDI liefert. Für jede Lebenslage steht hier ein riesiges Angebot parat – und das zum ALDI Preis. Getreu dem Motto „Alles neu macht der Mai“ präsentieren sich die Online-Services nun unter **aldi-möglichkeiten.de** in einer überarbeiteten, ansprechenden Gestaltung. Mehr Übersicht und Schwung durch ein frisches Design sorgen für Inspiration beim Online-Shopping. Egal ob Sie als Weltenbummler, Couchsurfer oder Weltretter unterwegs sind – hier entdecken Sie ALDI Möglichkeiten, die das Leben schöner machen.

ALDI MÖGLICHKEITEN

ALDI TALK

Mit flexiblen Tarifoptionen, einem Top-Preis-Leistungsverhältnis und vielen Innovationen setzt ALDI TALK im Bereich Mobilfunk immer wieder neue Maßstäbe.

ALDI GRÜNE ENERGIE

Von Grünstrom bis Erdgas: ALDI macht grüne Energie zum ALDI Preis möglich und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Energiewende und zum Klimaschutz.

ALDI FOTO

Mit wenigen Klicks gestalten Kunden bei ALDI Foto ihre personalisierten Fotoprodukte. Neben einer Premiumsoftware punktet ALDI Foto mit einem umfangreichen und qualitativ hochwertigen Produktsortiment.

ALDI REISEN

Ob ein Ferienapartment im Bayerischen Wald, eine Wanderwoche in Thüringen oder der Familienurlaub an der Nordsee – bei ALDI Reisen gibt es das passende Angebot für jeden Geldbeutel und Geschmack. Inklusive attraktiver Reise-Gutscheine.

ALDI GAMING

Profi-Spieler oder Hobby-Zocker? Bei ALDI Gaming digitale Codes für Spiele und Guthaben direkt erhalten und loszocken. Für die Sparfüchse: Zu ausgewählten Artikeln gibt es regelmäßig Preisaktionen.

ALDI BLUMEN

Von roten Rosen über bunte Sträuße zu Topfpflanzen – für jeden Anlass die perfekten Blumen. Mit vielen saisonalen Angeboten und auf Wunsch auch im Abo.

ALDI LIEFERT

Ausgewählte attraktive Produkte können einfach und bequem kostenfrei nach Hause geliefert werden. Es gibt vielfältige spannende Angebote zu entdecken, unter anderem aus den Bereichen Multimedia, Lifestyle und Freizeit bis hin zu Wein.

WOHNTREND

SCANDI

Die Skandinavier leben gern im Einklang mit der Natur – und das spiegelt sich auch in dem **typisch nordischen Wohnstil** wider.

Tiefe Wälder, kürzere Sommer, malerische Seen- und Berglandschaften – das ist Skandinavien. Inspiriert von der einzigartigen Natur haben die Skandinavier einen Wohntrend entwickelt, der seit einigen Jahren Menschen auf der ganzen Welt begeistert: Helle Farben, klare Formen und natürliche Materialien bringen Ruhe und Gemütlichkeit in die eigenen vier Wände. Das Mobiliar ist auf das Wesentliche reduziert, die Deko-Elemente zurückhaltend arrangiert. Das lässt viel Platz zum „Atmen“ und wirkt freundlich und hell. Schneeweiße Wände werden durch natürliche Farben aufgelockert. Kühles Flaschengrün kommt dabei genauso zum Einsatz wie Steingrau oder Anthrazit. Kuschelige Baumwoll-Plaids und stilvolle Teppiche mit minimalistischen Mustern sorgen für ein warmes und gemütliches Ambiente.

Typisch Scandi: Schlichte Möbel, dezente Farben und natürliche Deko sorgen für skandinavische Gemütlichkeit.



ALLE PRODUKTE
IM MAI BEI ALDI SÜD



Der Scandi-Stil
schmückt auch das
Badezimmer!



CASA DECO
Scandi Kerze
verschiedene
Varianten



Easy Home
Badutensilien
verschiedene Farben
und Designs*

* Zahnbürste nicht im Lieferumfang enthalten

DIY-TIPP

Trend: Kerzen drehen.

Das brauchen Sie:

- durchgefärbte Kerzen
- 1 Vase/Glas/Krug (hoch)
- 1 Glas mit glatter Oberfläche oder ein Marmor-Nudelholz (ein Holz-Nudelholz bitte mit Folie ummanteln)
- Papier als Unterlage
- warmes Wasser

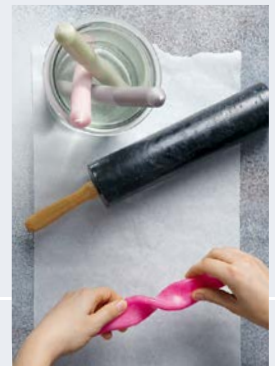


1 Vorbereiten: Sehr warmes Wasser (bis max. 45 Grad) in das hohe Gefäß füllen und die Kerzen hineinstellen. Ca. 10 Minuten warten.



2 Ausrollen: Zunächst mit den Fingern testen, ob die Kerzen weich genug sind. Falls ja, vorsichtig etwas platt rollen, dabei die Enden aussparen.

3 Drehen: Die Kerze nun mit beiden Händen in die jeweilige Gegenrichtung drehen. Kontrollieren, ob die Kerze gerade ist ...



4 ... und abkühlen lassen oder zum Abkühlen in kaltes Wasser tauchen. Fertig sind die dekorativen Drehkerzen!



CROFTON
Geschirr
verschiedene Sets



AMBIANO
elektrische
Küchenkleingeräte
verschiedene Modelle

FÜR UNS, VON UNS.

DIE
NÄCHSTE
„ALDI INSPIRIERT“
AB ANFANG
JULI IN IHRER
FILIALE.



LESERTIPPS FÜR DIE KÜCHE

Von Annika S.

Mein Tipp für ein ausgewogenes Aroma: Überall dort, wo Zucker eine Rolle spielt, runde ich mit einer Prise Salz ab. Umgekehrt gebe ich bei herzhaften Speisen etwas Zucker dazu.

Von Jasmin S.

Sie haben eine Fruchtfliegenplage in der Küche und wollen die lästigen Insekten loswerden? Dann mischen Sie in einer Schale etwas Sekt, ein paar Tropfen Spülmittel und 1 TL Essig. Das zieht die Plagegeister magisch an!

Von Anika W.

Oft benötigt man nur einen Spritzer Zitronensaft für ein Rezept. Mit einer sauberen Stricknadel sticht man die Schale an und presst etwas vom Saft heraus.

SYLVIA S. PER MAIL

LIEBES „ALDI INSPIRIERT“-TEAM, vielen Dank für die tollen Anregungen und Rezepte im Kundenmagazin (Ausgabe März/April). Die Hasen-Torte auf der Titelseite hat mich sofort angesprochen und angelacht. Mit viel Liebe habe ich mich an die Arbeit gemacht, und es ist wirklich ein schönes Backwerk entstanden, wie ich finde.

Ich wünsche dem gesamten Team schöne und frohe Osterfeiertage.

Sonnige Grüße

Liebe Frau S., wie schön! Die ist ja wirklich sehr hübsch geworden. Vielen Dank fürs Teilen!



Unser Frühsommerheft und weitere Ausgaben unseres Magazins 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“.

Unter allen Einsendungen verlosen wir ein Jahresabo der „ALDI INSPIRIERT“.

Wir freuen uns auf Ihre Meinung.

(Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.)

URSULA AUS BELGIEN
PER MAIL

LIEBES REDAKTIONSTEAM, wir haben mit viel Freude euer Magazin gelesen. Die Enkel haben sich auf die Kinderseiten gestürzt und wir auf die Rezepte. Haben dann auf Wunsch der Enkel den „Vulkan mit Kartoffeln und Erbsen“ nachgekocht. Es war ganz einfach, aber für die Kids ein Kracher. Wir freuen uns schon auf die nächste Ausgabe!

Liebe Ursula, wir freuen uns, dass Ihnen unser Kundenmagazin gefällt und es sogar in Belgien gelesen wird!

Garten

ENDLICH RAUS!

Der Sommer steht in den Startlöchern und Sie wollen **Balkon, Terrasse und Garten** aufhübschen, aber kein großes Projekt daraus machen? Wir haben da ein paar Tipps.





BALKON

Kissen, Kerzen und viel Grün: So wird aus unserem Balkon ein Outdoor-Wohnzimmer.

Selbst kleine und schmale Balkone lassen sich mit wenig Aufwand in einen gemütlichen Rückzugsort verwandeln, den man fast das ganze Jahr nutzen kann. Ein Sichtschutz aus Rattan oder Bambus filtert das Sonnenlicht. Wetterfeste Outdoorteppiche zaubern selbst auf kahlen Estrichböden Wohnzimmerfeeling. Wer zu wenig Platz für Tisch und Stühle hat, baut sich ein Lager aus Sitzkissen. Oder zimmert sich aus gestapelten Europaletten und einer Bodenmatratze eine chillige Ecke. Pflanzen lassen sich auch auf kleinstem Raum unterbringen: Man kann sie als Blumenampel von der Decke hängen lassen oder wie einen vertikalen Garten an einem Stück Draht oder einem Gitter aus dem Baumarkt an der Wand befestigen. Tipp: Relativ anspruchslos sind Sukkulente und Ziergräser.



**ANLEITUNG
ALS PDF ZUM
AUSDRUCKEN.**

HÄNGEVASEN

Sommergirlande mal anders: Leere Glasflaschen mit Juteband umwickeln, mit Wasser und Blumen füllen und an einem Draht oder Ast befestigen.



SUKKULENTEN: GUT GEPFLEGT.

Die skurrilen Pflanzen brauchen wenig Wasser, kommen aber schlecht mit Staunässe klar. Füllen Sie einen entsprechend großen Pflanztopf daher am besten zu einem Drittel mit Blähton oder Tonscherben und erst dann mit Erde. Frisch umgetopfte Pflanzen brauchen eine Woche lang Halbschatten und kein Wasser! Erst danach angießen und in die Sonne stellen.



TERRASSE

Grillen, chillen, beisammen sein – wie die Terrasse zum grünen Lieblingsort wird.

Mit einem Tagesbett verwandeln Sie Ihren Außenbereich in eine Relax-Zone zum Entspannen. Dazu müssen Sie nicht einmal tief in die Tasche greifen: Aus einem alten Bettgestell – etwa vom Flohmarkt –, Kissen, Decken und einer nicht mehr benutzten Matratze lässt sich im Handumdrehen ein gemütliches Daybed zaubern. Tipp: Die Matratze vorher in eine wasserdichte Schutzhülle einpacken und ab Herbst wieder ins Haus holen. Kübelpflanzen, etwa blühende Sträucher, sorgen für mediterranes Flair. Übrigens: Wussten Sie, dass sich Johannisbeeren, Äpfel und Kirschen auch auf der Terrasse ziehen lassen? Sogenanntes Säulenobst gedeiht auch im (entsprechend großen) Kübel gut – und lässt sich bequem vom Sofa aus naschen.





230

Stunden schien die Sonne letztes Jahr im Mai in Deutschland und damit deutlich länger als im Vorjahr.

HAUS IM GRÜNEN.

Ein naturnaher Garten macht auch Kindern und Enkeln Spaß.

Heimische Wildstauden, Gräser und Bodendecker sind eine pflegeleichte Alternative zu einjährigen Sommerblumen. Sie kommen auch mal mit wenig Wasser aus. Auch Kräuter wie Salbei, Lavendel oder Thymian wachsen mit genügend Sonne quasi von selbst. Kindern macht beim Gärtnern das Ernten am meisten Spaß – ideal dafür sind Johannisbeeren. Die Sträucher machen wenig Arbeit, eignen sich für kleine Gärten ebenso wie als großzügige Sichtschutzhecke und liefern zuverlässig leckere Beeren.

Weitere Aktionsartikel rund um den Garten unter:
[aldi-sued.de/garten](https://www.aldi-sued.de/garten)



MULCHEN Hilft bei TROCKENHEIT.

Mulchen, also das Auslegen des Beets mit Rindenmulch, Pinienrinde, Holzschnitt oder Lavamulch, hilft dabei, dass im Boden nicht so viel Wasser verdunstet. Schöner Nebeneffekt: Auch der Unkrautwuchs wird unterdrückt.

Wer gießt die Blumen im Urlaub?

Dank diesem cleveren Helfer muss man sich darüber nie mehr den Kopf zerbrechen. Das Urlaubsbewässerungssystem kann bis zu 36 Terrassen-, Balkon- und Zimmerpflanzen gleichzeitig mit Wasser versorgen. Das wertvolle Nass wird über eine Pumpe mit Schmutzfilter und Tropfschläuche aus dem Behälter in die Blumen geleitet. Praktisch: Wann wie viel Wasser durch die Schläuche fließt, lässt sich mit einer Zeitschaltuhr individuell einstellen.

IM MAI BEI ALDI SÜD



Urlaubsbewässerungssystem

IM MAI BEI ALDI SÜD

Balkon- und Terrassenpflanzen verschiedene Sorten



IM JUNI BEI ALDI SÜD



Glaswindlicht mit Henkel*

* Kerze nicht im Lieferumfang enthalten

VOM BEET INS GLAS.

Alles gewässert, gegraben und gesät? Am Abend darf auf das Ergebnis angestoßen werden. Wie wäre es mit einem Drink – mit frischen Zutaten vom Kräuter- und Gemüsebeet? Neben dem Cocktail-Klassiker Minze sind auch würzig-aromatische Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Thymian oder Melisse perfekt als duftende Garnitur.



MEHR ENTDECKEN!
GANZE SEITE SCANNEN
snoopstar

IM VIDEO: ZWEI COOLE DRINKS FÜR HEISSE TAGE!

IM MAI BEI ALDI SÜD



Erdbeerampel



IM MAI BEI ALDI SÜD

Europaletten Sitz- und Rückenkissen in Anthrazit und Taupe

ALDI LIEFERT
Kostenlose Lieferung!

INSPIRATION



SPLISH SPLASH

Seifenblasen haben etwas Magisches. Selbst als Erwachsener ist man noch fasziniert von den hauchdünnen Kugeln, die schillernd in die Luft entschweben, urplötzlich zerplatzen und nichts übrig lassen außer etwas Schaum. Für Kinder sind Seifenblasen einfach ein großer Spaß, der ganz nebenbei Feinmotorik und Konzentration erfordert und nicht zuletzt zur Bewegung anregt. Denn noch mehr Laune, als Seifenblasen zu pusten, macht es, ihnen hinterherzujagen.

IM MAI BEI ALDI SÜD



Seifenblasenmaschine
verschiedene Modelle

36%

unseres Trinkwassers verwenden wir für Körperpflege, also Duschen, Baden, Zähneputzen.

IM MAI BEI ALDI SÜD

HAI-ALARM

Wer wollte nicht schon einmal mit den Walen schwimmen, auf einer Schildkröte durchs Wasser gleiten oder mit einem Hai im Pool die Nachbarn verblüffen? Die lustigen Schwimmtiere machen diesen Spaß möglich! Sie treiben dank Füllung mit schwimmfähigen Kügelchen auf dem Wasser.



Schwimmtiere
verschiedene Modelle

POOLPARTY

Den ganzen Tag im Garten „geackert“ und nun ist Erholung angesagt? Mit einem eigenen Outdoor-Whirlpool schaffen Sie sich ein Spa unter freiem Himmel. Das warme Wasser und die Jet-Massagedüsen sorgen für wohlige Entspannung.

135 Sprudeldüsen und angenehm temperiertes Wasser mit integriertem Kalkschutzsystem bringen Wellness-Feeling nach Hause.



Kostenlose
Lieferung!



IM MAI BEI ALDI SÜD

INTEX Whirlpool Pure Spa
Octagon

WASSER- VERBRAUCH

Deutschland ist reich an Grundwasser. Wir müssen keine Sorge haben, dass uns das kostbare Nass ausgeht. Zumal der Verbrauch in den Haushalten stark gesunken ist. Heute liegen wir bei 125 Litern Trinkwasser pro Kopf und Tag. Das sind 20 Liter weniger als noch vor 30 Jahren. Allerdings stagniert dieser Trend, schuld sind die vergangenen Hitzesommer. Wir sollten unser Trinkwasser also weiterhin möglichst effizient nutzen.

Nach Anschließen an den Gartenschlauch regnet es von den Seiten wie in einer echten Waschstraße.



IM JUNI BEI ALDI SÜD

Aufblasbare Kinder-
autowaschanlage



Kostenlose
Lieferung!

IM JUNI BEI ALDI SÜD

SOLARDUSCHE

Umweltfreundlich und praktisch: Mit der Solardusche holen Sie sich Duschvergnügen unter freiem Himmel in den Garten, die Laube oder an den Pool. Die Dusche lässt sich ganz einfach am Gartenschlauch anschließen. Der Sockel, der ein Fassungsvermögen von 24 Litern hat, wird auf dem Boden verschraubt. Das Wasser erwärmt sich mittels Solarenergie. Strom aus der Steckdose ist nicht notwendig.

Premium Solar Dusche



KALT DUSCHEN

1

... bringt Durchblutung und Kreislauf in Schwung und damit Morgenmuffel in Fahrt. Tipp: Warme und kalte Güsse abwechseln.

2

... regt nachweislich das Immunsystem an – sofern man sich regelmäßig mehrmals die Woche kalt duscht.

3

... macht schöne Haut. Kaltes Wasser schließt die Poren und schützt so vor äußeren Einflüssen.

ABENTEUER IM GARTEN.

Gemeinsam **zelten** ist immer ein tolles Erlebnis – stilecht zelebriert, wird es sogar ohne Ausflug spannend.





Für Ausflüge sind Flaschen, die nicht zerbrechen können, eine gute Wahl.



IM MAI BEI ALDI SÜD

NEWMOJI
Kinderketchup

WIENERLE IM STOCKBROT.

Kein Lagerfeuer ohne Stockbrot. Besonders lecker schmeckt es mit Wiener Würstchen. Einfach eine Wiener auf einen Stock spießen, Teig herumwickeln und übers Feuer halten. Fertig!

Im Mai und Juni kann es abends recht kühl werden. In der Nähe einer Feuerstelle lässt es sich gut aushalten.

IM MAI BEI ALDI SÜD

Feuerkorb



S'MORE

Diese Nascherei ist in den USA superbeliebt: Ein geröstetes Marshmallow wird zusammen mit etwas Schokolade zwischen zwei Kekse gelegt. Das heiße Marshmallow bringt die Schokolade zum Schmelzen. Yummy! Das macht Lust auf mehr, auf „some more“, wie es auf Englisch heißt – genau davon kommt übrigens der Name.



Kostenlose
Lieferung!



Hilft, Dampf abzulassen!
Das Trampolin eignet sich
wunderbar, um Stress abzubauen.
Hier kann man sich
richtig auspowern.



Kostenlose
Lieferung!

IM JUNI BEI ALDI SÜD

Gartentrampolin Basic
Durchmesser: 244 cm

IM JUNI BEI ALDI SÜD

GUT PLATZIERT.

Der ideale Platz für ein Zelt ist möglichst schattig, aber niemals direkt unter einem Baum. Zweige oder herabtropfendes Harz könnten das Zelt beschädigen. Bevor man das Zelt aufbaut, sollte man sicherstellen, dass unter dem Gras keine Steine oder Wurzeln stören. Am besten kurz Probe liegen. Schließlich macht eine Nacht im Freien erst dann richtig Spaß, wenn man auch gut schlafen kann.

Großraumzelt
aufblasbar

IM MAI BEI ALDI SÜD



Gartenspiele
Leitergolf, Twistball
oder Wiffle Ball

ENDLICH GIBT'S ERDBEEREN!

Jetzt beginnt die beste **Jahreszeit für Naschkatzen**. Überall gibt es leckere Erdbeeren. Aber habt ihr auch schon einmal eigene Erdbeeren geerntet? Damit die Früchte wachsen, muss die Pflanze immer gut gegossen werden.

WIE KOMMT DAS WASSER ZUR ERDBEERE?



Wer isst auch gerne Erdbeeren?

Kreuze an



Fisch



Maus



Pinguin

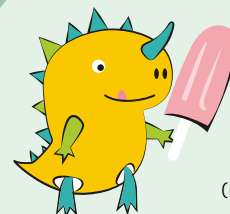
Zähle alle Erdbeeren auf der Seite.

Kreuze an

5

7

10



Lösung: die Maus; 10 (sobald du die Erdbeere ausgemalt hast, sind es sogar 11)

MEHR ENTDECKEN!
GANZE SEITE SCANNEN



DIE AUFLÖSUNG GIBT'S HIER!

IMPRESSUM

Herausgeber:

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG, Unternehmensgruppe
ALDI SÜD, Burgstraße 37,
45476 Mülheim an der Ruhr,
V.i.S.d.P.: Lina Binder

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
123RF: S. 38; Alamy: S. 37; ALDI SÜD: S. 6, 17, 26-29, 32, 34, 39-42, 47, 49-51, 53-54, 57; Annette Hauschild mit Raufeld Medien: S. 33; Getty Images: S. 4, 25, 30, 36, 38-40, 44, 52, 54; Heiko Kolbe: S. 5; iStockphoto: S. 49; Jessica Vogel: S. 38; living4media/Bauer Syndication: S. 50; living4media/Cecilia Möller: S. 45; living4media/Katja Heil: S. 50; living4media/Sarah Hogan: S. 44; Meike Bergmann mit Raufeld Medien: S. 4-5, 7-16, 18-25, 34; Raufeld Medien: S. 43-46, 51, 56-59; Shutterstock: S. 4, 30-31, 38, 46, 48-49, 50, 53; StockFood/für ZS Verlag/Barbara Bonisolli: S. 54; Stocksy: S. 3; Unsplash: S. 22-25

FOLGEN SIE UNS

- facebook.com/ALDI.SUED
- youtube.com/ALDISUEDDE
- instagram.com/ALDISUEDDE
- pinterest.com/aldisued
- xing.com/companies/aldisued

Welches Kind trinkt welchen Fruchtsaft? Trage die Namen der Kinder in die Kästchen ein!

MMHHHHH,
SCHLÜRF...

Kartoffelschiffchen

Mit diesen fantasievollen Ofenkartoffeln geht's auf große Fahrt!

Zusammen kochen!

DU BRAUCHST:

- 4 große Kartoffeln
- 100 g Crème fraîche
- 200 g Käse, gerieben
- 1 EL Butter
- 1 EL Schnittlauchröllchen, (frisch oder tiefgekühlt)
- Salz, Muskatnuss
- 350 g Kidneybohnen
- ½ rote und ½ grüne Paprika
- 2 Scheiben Käse
- 1 Holzspieß

ZUM SAMMELN



1 Die Kartoffeln gründlich waschen und im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten weich garen. Danach der Länge nach tief einschneiden. Die weiche Kartoffelmasse herauskratzen und in eine Schüssel füllen.

2 Die Crème fraîche, 150 g Käse, die Butter und die Schnittlauchröllchen dazugeben. Alles schön zermatschen. Mit Salz und 1 Prise Muskatnuss würzen. Die Kidney-Bohnen untermischen.



3 Die Ofenkartoffeln mit der Masse füllen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen weitere 10 Minuten backen.

4 Für die Segel beide Käsescheiben diagonal durchschneiden und auf einen Holzspieß stecken. Aus den gesäuberten Paprikascheiben kleine Fahnen schneiden und oben auf den Holzspieß stecken. Die restliche Paprika würfeln und über die Kartoffelschiffchen streuen. Die Fahnen aufstecken und lossegeln!



MEHR ENTDECKEN!



GANZE SEITE SCANNEN

UND HIER GEHT'S ZUM PASSENDEN REZEPT-VIDEO.

← Hier heraustrennen und abheften.

ANGRILLEN?

HABEN WIR UNS VERDIENT.



Gönnt euch Qualität zum ALDI Preis.

Macht den Frühling zum Genuss. Mit hochwertigen ALDI Produkten.

Mehr entdecken unter:
aldi-sued.de/grillen

