



INSPIRIERT

SAFTIGE FRÜCHTE

Tolle Rezepte
für Desserts
mit Erdbeeren
und Melonen

ENTSPANNT CHILLEN

Gestalte im
Garten deinen
neuen
Lieblingsplatz

GRILLEN KANN SO ALDI SEIN!

Lade deine Familie oder Freunde zum gemütlichen Grillen ein. Genießt das Zusammensein und die vielen Leckereien vom großen Buffet.

KAMERA DRAUF UND EINE WELT GEHT AUF!

Handykamera öffnen, direkt **SNOOPCODE** scannen oder wie gewohnt mit der snoopstar App die ganze Seite scannen und noch tiefer in die ALDI SÜD Welt eintauchen.

AB JETZT
NOCH
EINFACHER!



DIREKT
SCANNEN
UND
SNOOPEN!



Habt ihr es auch so vermisst? Das Gefühl von Leichtigkeit, das der Frühsommer mit sich bringt? Endlich können wir wieder Gartenfeste mit Freunden feiern, frische Früchte und Beeren genießen und lange Wochenenden im Sonnenschein verbummeln. Damit es auch kulinarisch klappt, findet ihr in dieser „ALDI INSPIRIERT“ die passenden Rezepte fürs perfekte Summerfeeling (Seite 8): von modernen Grillideen über würzige Marinaden, pikante Beilagen und raffinierte Salate bis hin zu exklusiven Eiskreationen, die genauso gut schmecken, wie sie aussehen. In unserer Reportage ab Seite 28 geht es diesmal nach Spanien, wo uns ein Melonenbauer erzählt, was die frische Sommerfrucht so besonders macht. Außerdem fragen wir euch: Welche Projekte in eurer Nachbarschaft sollte ALDI SÜD dieses Jahr mit einer Geldspende unterstützen (Seite 32)? Als Urlaubstipp stellen wir euch ab Seite 38 einen malerischen Landstrich im Herzen Europas vor, der als Geheimtipp gilt: Montenegro. Und damit ihr gut gelaunt durch den Sommer kommt, haben wir für euch ab Seite 44 noch viele Tipps rund um Sonnen- und Mückenschutz sowie Anregungen für die Gestaltung des Gartens.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen und Genießen!

Eure „ALDI INSPIRIERT“-Redaktion

FRÜHSOMMER

FÜR GENIESSER

Inspiration 6

Ran an den Grill! Entdecke schöne und praktische Produkte für die neue Barbecue-Saison

Grillen ohne Grenzen 8

Bei uns kommen Fisch und Fleisch, Obst und Gemüse auf den Rost. Diese Rezepte machen jeden glücklich

Tolle Marinaden 14

Verfeinere dein Grillgut mit würzigen Marinaden. Sie geben deinen Zutaten den besonderen Touch

Gas oder Kohle? 16

Welcher Grill passt zu mir? Tipps als Entscheidungshilfe

Fruchtige Desserts 20

Leichte und sommerliche Rezepte mit Erdbeere und Melone

Zu Besuch... 28

... bei Melonenbauer Jose Rosero Junior in Spanien

UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

Herzensprojekte 32

ALDI SÜD unterstützt Projekte aus deiner Region. Und das Beste ist: Du wählst, für wen wir spenden!

Die Fantastischen Vier 35

Das lange Warten hat sich gelohnt: Wir haben die Konzertdaten der Jubiläumstour 2022

DEINE REGION

Regionalseiten 36

Ausflugstipps und Lieblingsrezepte unserer ALDI Mitarbeiter

NAH & FERN

Montenegro 38

Das kleine Land im Südosten Europas ist noch immer ein Geheimtipp. Dabei gibt es so viel zu entdecken

DEIN ZUHAUSE

Gartenecken 44

Für jeden Typ das passende Eckchen: Tipps und Inspiration für Lieblingsplätze im Grünen

ZEIT FÜR DICH

Sonnencremes 50

Welcher Lichtschutzfaktor passt zu deiner Haut? Unser Pflegeguide für sonnige Tage

FAMILIENZEIT

Familie 54

Für unsere kleinen Leser: alles über Bienen und ihre geflügelten Freunde





ALLE REZEPTE

- 8 **Schweinekoteletts**
mit Mango-Chili-Koriander-Salat
- 9 **Gegrillte Hähnchenkeulen**
in Whisky-Ingwer-Marinade
mit gegrillten Avocado-Spalten
- 9 **Rindersteak**
in Limetten-Knoblauch-Marinade mit Koriander-Salsa
- 10 **Gegrillter Zitronen-Basilikum-Lachs**
mit grünem Spargel
- 11 **Gegrillter Brokkoli**
mit Chilisalz, Ahornsirup und Balsamico-Essig
- 11 **Ananas-Apfel-Zucchini-Salat**
mit Senf-Dressing
- 12 **Rote-Zwiebel-Paprika-Grillkäse-Spieße**
mit Zitrone-Oliven-Joghurt-Dip
- 13 **Gegrillte Möhren und Auberginenspalten**
auf Hummus mit Roter Bete
- 14 **Kräutermarinaden**
zum Verfeinern
- 15 **Zupfbrot**
Perfekte Beilage beim Grillen
- 18 **Mediterraner Nudelsalat**
mit grünem Spargel
- 21 **Erdbeer-Stracciatella-Eistorte**
mit Schaumküssen
- 22 **Erdbeersorbet-Baisertörtchen**
mit Knusperboden
- 23 **Erdbeer-Tiramisu**
mit Pinienkernen
- 24 **Vegane Melonen-Tarte**
mit Cashewcreme
- 25 **Limetten-Granité**
mit Melonenbällchen à la Mojito
- 25 **Erdbeer-Kokos-Eisröllchen**
Eisgenuss wie in Thailand
- 36 **Regionale Spezialität**
- 57 **Honig-Riegel**
für zwischendurch

INSPIRATION



Nichts geht über ein entspanntes **Barbecue mit Freunden** im Garten oder auf dem Balkon! Das liegt natürlich an der unvergleichlichen Stimmung unter freiem Himmel und dem Zusammensein in netter Runde. Also nichts wie hinaus zum gemeinsamen Grillen!

Wie wäre es mal mit Waffeln vom Grill?

IM MAI
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**

SANTOS
Gusseisen
Waffeleisen
rund oder eckig,
22,99 €³



SO GEHT AMERICAN BBQ

1

Das Grillgut über Stunden bei geschlossener Haube und mittlerer Hitze (100–150 Grad) garen.

2

Perfekt für größere Fleischstücke, die durch die längere Grildauer gut durchgegart werden und trotzdem saftig bleiben.

3

Marinaden sind beim American BBQ ein Muss. Das Grillgut mehrere Stunden in der Marinade ziehen lassen, bevor es auf den Grill kommt.

4

Das Fleisch immer etwas versetzt von der Glut auf den Rost legen, damit es nicht versehentlich anbrennt.

IM MAI
BEI ALDI SÜD

SCHNIPPELHILFE

Funktionales Design wie bei den Profis! Das hölzerne Schneidebrett aus FSC-zertifiziertem Holz und mit integrierten Edelstahl-Auffangschalen wird bestimmt dein Lieblingstool bei der Zubereitung von Speisen.



Schneidbrett mit
Auffangschalen
mehrteilig,
19,99 €²

Jeder Handwerker
ist nur so gut wie sein
Werkzeug – dies gilt
auch für den Grillmeister.

IM JUNI
BEI ALDI SÜD

WERKZEUG- TASCHE

Echte Grillmeister haben immer alle Hände voll zu tun. Da ist es gut, wenn Zange oder Gabel immer parat sind. In dieser praktischen Tasche findest du alle Utensilien, die du für ein entspanntes Grill-erlebnis benötigst.



ALDI ONLINESHOP

BBQ-Set
mit Tasche,
19,99 €³

IM MAI
BEI ALDI SÜD

STUMMER DIENER

Ein echter Grillplatz ist erst komplett, wenn es neben dem Grillgerät auch Platz für Ablage und Vorbereitung gibt. Besonders praktisch ist, wenn sich so ein Universalstisch auch dorthin rollen lässt, wo er gebraucht wird.

ALDI ONLINESHOP

KETER
Grill-Arbeitstisch
149,00 €³



Grillhandschuhe
schützen gut gegen
Hitze und sind schwer
entflammbar.

IM JUNI
BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

Grillhandschuhe
und Grillbürste
19,99 €³



Grill doch mal Süßkartoffeln:
einfach in Spalten schneiden, mit
Olivenöl und Chilisalz mischen und
bei indirekter Hitze knusprig grillen.
Dazu passt Ziegenkäse!

SOMMERFOOD

DRAUSSEN GENIESSEN

Mit ein paar ungewöhnlichen,
aber einfachen Rezepten für
raffinierte Salate und Beilagen
zeigen wir, dass auch eine
Einladung zum Grillen ge-
schmacklich überraschen kann

Weitere Grilltipps
und Grillrezepte unter:
aldi-sued.de/grillen



**BBQ Steinofen-
baguette**
Dinkel 250 g,
Zwiebel oder
Olive, je 300 g



**Josef Müller
Bio-Grauburgunder**
Rheinhessen,
trocken, 0,75 l



SCHWEINEKOTELETTES mit Mango-Chili-Koriander-Salat

1 **Mango** schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. 25 g **Koriander** waschen und grob hacken. 1 **rote Zwiebel** abziehen und würfeln. Alles mischen, 1 EL **Limettensaft**, 2 EL **Olivenöl** dazugeben und mit **Chilisalz** und **Pfeffer** abschmecken. 4 **Schweinekoteletts** abtupfen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und 4 bis 5 Minuten von jeder Seite grillen.

||| ca. 479 kcal/1998 kJ, 41,5 g Eiweiß,
30 g Fett, 9 g Kohlenhydrate
(pro Portion/4 Portionen)



GEGRILLTE HÄHNCHENKEULEN

in Whisky-Ingwer-Marinade mit gegrillten Avocado-Spalten

4 Hähnchenkeulen waschen, abtupfen und mindestens 2 Stunden in der **Whisky-Ingwer-Marinade** (S. 14) marinieren. Die Keulen ca. 20 Minuten abgedeckt grillen. 2 **Avocados** entkernen, vierteln und ebenfalls grillen.

||| ca. 632 kcal/2629 kJ, 39,8 g Eiweiß, 40,4 g Fett, 13,7 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)



RINDERSTEAK

in Limetten-Knoblauch-Marinade mit Koriander-Salsa

4 **Rindersteaks** mit dem Messer in gewünscht dicke Scheiben schneiden und mindestens 2 Stunden in der **Limetten-Knoblauch-Marinade** (S. 14) marinieren. Je nach Geschmack ca. 2 bis 4 Minuten auf jeder Seite grillen. 20 g **geröstete Erdnüsse** fein hacken. 50 g **Koriander** waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Erdnüsse und den Koriander mit 2 EL **Olivenöl** und 4 EL **Limettensaft** zu einer Salsa vermischen und zum Steak reichen.

||| ca. 640 kcal/2669 kJ, 55,7 g Eiweiß, 37,7 g Fett, 15,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

REZEPT
WHISKY-
INGWER-
MARINADE
AUF S.14

REZEPT
LIMETTE-
KNOBLAUCH
MARINADE
AUF S.15

Lege halbierte Romana-
herzen für 1 bis 2 Minuten
und Trauben für
4 bis 5 Minuten auf den
Grill und beträufle alles
mit Balsamico!



Hope Cabernet
Sauvignon
Südafrika,
trocken, 0,75 l



GUT BIO
Rinder Filetsteak



BBQ Street-
foodsauce
verschiedene
Sorten, 250 ml

GRILLEN

LACHS UND GARNELN AUF DEM GRILL

HIER SCANNEN!



PARIKA-ROTWEIN-MARINADE AUF S. 14

Schöne Idee: Garnelen auf Rosmarinzweige fädeln, mind. 2 Stunden in einer Paprika-Rotwein-Marinade ziehen lassen und ca. 6 Minuten grillen.



GEGRILLTER ZITRONEN-BASILIKUM-LACHS

mit grünem Spargel

100 g **Butter** in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und für 5 bis 7 Minuten (oder bis die geschmolzene Butter nussbraun ist und sehr duftet) köcheln. Eine **Bio-Zitrone** heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Blätter von 1 Topf **Basilikum** fein hacken. 50 g **Olivens** grob hacken. Die Zitronenschale, das Basilikum und die Oliven in die Pfanne geben und 1 Minute anschwitzen. 200 g **grünen Spargel** waschen, die holzigen Enden entfernen und mit 1 EL **Olivensöl**, **Salz** und **Pfeffer** vermengen. 4 **Lachsfilets** mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 2 **Zitronen** halbieren. Den Lachs ca. 10 Minuten, den Spargel 12 Minuten und die Zitronen ca. 10 Minuten grillen und alles mit der Zitrus-Kräuter-Butter-Mischung servieren.

ca. 554 kcal/2299 kJ, 31,1 g Eiweiß, 45,1 g Fett, 5,0 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)



GUT BIO
Bio-Garnelen (225 g) oder
Bio-Black Tiger Garnelen
(180 g)



GUT BIO
Bio-Lachsfilet
250 g



Luberon Blanc
AOP Rhône,
Frankreich,
trocken, 0,75 l



ANANAS-APFEL- ZUCCHINI-SALAT

mit Senf-Dressing

1 **Zucchini** und 1 **Apfel** waschen und putzen. $\frac{1}{2}$ **Ananas** schälen. Alles in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zutaten mit 2 EL **Olivenöl**, 1 TL **Senf** und 1 EL **Zitronensaft** vermischen.

||| ca. 122 kcal/509 kJ, 1,1 g Eiweiß, 7,3 g Fett, 12,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)



GEGRILLTER BROKKOLI

mit Chilisalz, Ahornsirup und Balsamico-Essig

300 g **Brokkoli** in Röschen schneiden, 4 Minuten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Röschen mit 30 ml **Ahornsirup**, 30 ml **Balsamico-Essig** und etwas **Chilisalz** vermengen und auf einem großen Stück Folie oder einer Grillschale auf dem Grill ca. 5 Minuten knusprig rösten.

||| ca. 88 kcal/372 kJ, 2,8 g Eiweiß, 0,4 g Fett, 16,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)



GUT BIO
Bio Kanadischer Ahornsirup
Canada Grade A, 250 ml



Leitz Weiß-
burgunder QbA
Rheinhessen,
trocken, 0,75 l

REZEPT
ZUM
ZUPFBROT
AUF S. 15



ROTE-ZWIEBEL-PAPRIKA-GRILLKÄSE-SPIESSE

mit Zitrone-Oliven-Joghurt-Dip

280 g **Grillkäse** grob würfeln.
 1 **rote Zwiebel** schälen und achteln.
 1 **gelbe**, eine **rote** und eine **grüne Paprika** waschen, entkernen und in große Stücke schneiden. Den Käse, die Paprika- und Zwiebelstücke auf Spieße stecken. Mit 1 EL **Olivenöl** bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die Spieße ca. 10 Minuten indirekt grillen. Für den Dip ½ **Zitrone** ausdrücken und die Schale abreiben. 50 g **Oliven** fein würfeln. Den Zitronensaft und -abrieb und die Oliven mit 100 ml **Joghurt** mischen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Den Dip zu den Spießen servieren.

ca. 327 kcal/1358 kJ, 18,3 g Eiweiß,
 22,8 g Fett, 10,1 g Kohlenhydrate
 (pro Portion/4 Portionen)

Gegrilltes Steinobst wird mit Vanilleeis, Pistazien und Sahne ganz fix zum perfekten Grill-Dessert.



GUT BIO
Bio-Joghurt
 3,8 % Fett oder
 1,8 % Fett, 500 g



Vom Blauen
Schiefer Riesling
QbA, Mosel
 halbtrocken, 0,75 l

NOCH MEHR
VEGGIE
FÜR DICH

snoopcode



HIER
SCANNEN!

VEGAN



GEGRILLTE MÖHREN UND AUBERGINENSPALTEN

auf Hummus mit Roter Bete

400 g **Möhren** schälen, mit 2 EL **Oli-
venöl** bestreichen und ca. 20 Minuten
grillen. 2 **Auberginen** waschen und längs
in Streifen schneiden. Die Auberginen
mit 2 EL **Oli-
venöl** mischen und ca.
10 Minuten rundherum grillen. Das
Gemüse auf 200 g **Hummus** verteilen
und mit 100 g gewürfelter **Roter Bete**
(vorgekocht, vakuumiert) und
10 g gehackter **Petersilie** dekorieren.

ca. 336 kcal/1393 kJ, 6,2 g Eiweiß,
24,9 g Fett, 16 g Kohlenhydrate
(pro Portion/4 Portionen)

REZEPT
KRÄUTER-
MARINADE
AUF S. 14

Auch mariniertes Feta
lässt sich toll grillen. Nach
dem Grillen mit Honig und
Minze servieren.



BBQ Brat- und Grillkäse

Grill-Camembert, 200 g,
Tomate-Basilikum, Gouda,
Paprika-Chili, je 280 g



GUT BIO
Bio-Olivenöl
750 ml

VEGAN



KRÄUTERMARINADE

3 EL gehackte **Kräuter** (z. B. Petersilie, Koriander, Minze oder Basilikum) mit 2 EL **Olivenöl** mischen und mit **Salz** und **Pfeffer** sowie etwas Schalenabrieb einer **Bio-Zitrone** abschmecken.

||| ca. 66 kcal/273 kJ, 0,1 g Eiweiß, 7 g Fett, 0,6 g Kohlenhydrate (pro Portion)

IDEAL
ZUM MARI-
NIERTEN FETA
(S.13)

IM MAI
BEI ALDI SÜD



GUT BIO
Bio-Rohrzucker
1000 g

VEGAN

WHISKY-INGWER-
MARINADE

70 ml Whisky mit 3 EL **braunem Zucker**, 1 EL **Limettenabrieb**, 2 EL **Limettensaft**, 2 EL geriebenem **Ingwer** und 2 gehackten **Knoblauchzehen** mischen. Mit $\frac{1}{4}$ EL **Chiliflocken** oder $\frac{1}{2}$ **Chilischote** würzen.

||| ca. 82 kcal/347 kJ, 0,4 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 9,3 g Kohlenhydrate (pro Portion)

IDEAL
ZUM GRILL-
HÄHNCHEN
(S.9)

VEGETARISCH

PAPRIKA-ROTWEIN-
MARINADE

10 cl **Rotwein** und 5 cl **Ananassaft** mit 2 EL **Olivenöl** mischen. 1 kleine **Zwiebel** und 2 **Knoblauchzehen** sehr fein hacken und dazugeben. Mit 1 EL **Paprikapulver**, 2 EL **Pfeffer** und 3 TL **Salz** abschmecken.

||| ca. 141 kcal/ 587 kJ, 2 g Eiweiß, 7,6 g Fett, 10,5 g Kohlenhydrate (pro Portion)

NATÜRLICHE GESCHMACKSVERSTÄRKER

MARINADEN

Je nach Landstrich sind Marinaden auch als Beize, Tunke oder Würzsauce bekannt. Doch egal wie man sie nennt: **Fleisch** und **Gemüse** verfeinern alle.

IDEAL
FÜR DAS
RINDERSTEAK
(S.9)

IDEAL
FÜR DIE
GARNELEN
(S. 10)



ZUPFBROT

200 g Mehl mit 300 ml warmem Wasser, dem Zucker und der Hefe vermischen. Den Teig 10 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Das Öl, das restliche Mehl und das Salz hinzugeben und gut verkneten. Je nach Konsistenz etwas mehr Mehl oder Wasser hinzugeben. Teig weitere 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig dritteln und jedes Drittel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Rotes oder grünes Pesto auf die Teigrechtecke streichen und diese eng aufrollen. Die Rollen mit einem Messer in ca. 3 bis 4 cm dicke Stücke schneiden. Tipp: Zum Schneiden kannst du auch Zahnseide oder eine dünne Angelsehne nehmen. Die Teigschnecken kreisförmig in eine gefettete, ofenfeste Form setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 20 bis 25 Minuten backen. Das Zupfbrot 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit etwas flüssiger Butter bestreichen und ggf. mit Rosmarin bestreuen.

⚡ ca. 163 kcal/ 685 kJ, 3,6 g Eiweiß, 6,3 g Fett, 22,4 g Kohlenhydrate (pro Stück)

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE

500 g Mehl, 3 EL Zucker, 2 EL Trockenhefe, 60 g Pflanzenöl, Salz, 100 g Pesto (rot oder grün), 2 EL Butter

Mit dem herzhaften Zupfbrot lassen sich die Reste der Marinaden prima aufsaugen und genießen.



**BBQ
Trocken-
Marinade**
Cajun 95 g,
restliche Sorten
je 100 g



LIMETTEN-KNOBLAUCH-MARINADE

5 EL Olivenöl, 3 EL Honig und den Saft von 1 Limette verrühren. 2 bis 3 Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und untermischen. Mit 1 gehackten Chili und Pfeffer abschmecken.

⚡ ca. 217 kcal/898 kJ, 0,5 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 13,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)



Echter Grillgenuss geht nur mit Glut und Rauch und nicht auf Knopfdruck, sagen die einen. Ich will abends schnell mal ein Steak grillen, ohne erst lange anfeuern zu müssen, die anderen. Die Frage „Gas- oder Kohlegrill?“ scheidet die Grillgemeinde. Dabei hat jede Methode ihre Vor- und Nachteile. Gasgrills sind schon nach ca. 10 Minuten auf Temperatur, während Holzkohle erst noch 30 bis 40 Minuten durchglühen muss. Ein Gasgrillwagen ist nicht gerade handlich und braucht einen festen Platz im Garten oder auf der Terrasse. Aber er bietet Komfort für passionierte Hobbyköche, weil man braten, grillen, smoken und schmoren kann – und das in großen Mengen gleichzeitig. Ein Kohlegrill hingegen ist auch mal schnell am Grillplatz am See oder im Park aufgebaut und punktet mit seinen typischen Röstaromen.

VORTEILE

- +** Ideal für Outdoorküchen und Gourmet-Barbecues.
- +** Schnell und unkompliziert einsatzbereit, kein langes Anfeuern nötig.
- +** Temperatur lässt sich über Regler exakt steuern.
- +** „Sauberes“ Grillen ohne Rauch, fliegende Funken und Asche.
- +** Große Grillfläche und zusätzliche Ablage.

GAS: VON NULL AUF HUNDERT

Einfacher geht's nicht: Bei den meisten modernen Gasgrills genügt ein Druck auf den Knopf und die Flammen springen an. Die Temperatur bleibt beim Garvorgang konstant. Wärmeverteiler über den Brennern garantieren, dass das Feuer nicht ungewollt hochschießt und das Grillgut verbrennt. Positiv: Nach dem Ausschalten kühlt der Grill schnell ab.

GAS



IM MAI
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**

Gasgrill
Bellinzona III'

Vielseitig: Grill
mit integrierter
Wok-Pfanne



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

FireKING
Feuerstelle Danro¹

KOHLE: VOM FEUER ZUR GLUT

Zum Anfeuern eines Kohlegrills nutzen Profis gerne feste Anzündhilfen, etwa Würfel aus in Wachs getränkten Holzfasern, die weniger Ruß erzeugen als die aus Paraffin. **Finger weg von Spiritus und Benzin, diese Brandbeschleuniger sind gefährlich und haben auf dem Grill nichts zu suchen!** Briketts halten die Hitze deutlich länger als Holzkohle, sind aber auch schwerer anzufeuern. Bis zu eine Stunde kann es dauern, bis das aus Kohlestaub gepresste Brennmaterial grillbereit ist. Egal ob Briketts oder Holzkohle, achtet möglichst auf nachhaltige Herkunft! Siegel wie FSC oder PEFC stellen sicher, dass die Kohle nicht aus illegalem Waldeinschlag stammt.

VORTEILE

- + Keine schwere Gasflasche oder -kartusche notwendig.
- + Meistens günstiger in der Anschaffung.
- + Klein und kompakt, zum Aufbau reichen wenige Handgriffe.
- + Mit einem Kohlegrill lässt sich an fast allen Orten grillen.
- + Authentisches Grillfeeling und Raucharoma.
- + Für alle, die gerne flexibel sind und traditionell anfeuern wollen.

TIPPS RUND UMS GRILLEN

1

Typisches Raucharoma bekommst du auch beim Gasgrill: Einfach eine Handvoll feuchte Räucherstäbchen oder -chips in Alufolie verpacken, Löcher in die Folie stechen und auf den Rost geben. Der Rauch, der durch die Löcher entweicht, sorgt für das typische Raucharoma.

2

Deckel drauf! Beim indirekten Grillen (nicht über, sondern neben der Glut) kommt das Fleisch weniger mit der direkten Flamme in Berührung und bleibt schön saftig. Wichtig: ein geschlossenes Grillsystem.

3

Verschmutzten Holzkohle-Grillrost in feuchtes Zeitungspapier wickeln und über Nacht Grill- und Fettreste einweichen lassen. Danach mit einer Draht- oder Grillbürste reinigen.

4

Gasgrill reinigen: Grill bei geschlossenem Deckel auf Höchsttemperatur ausbrennen lassen, bis es nicht mehr raucht. Danach Ascheflecken auf dem Rost mit einem feuchten Lappen und Spülmittel entfernen.

FEUERKÖCHE

SPARGELGERICHT

GIB MIR... 5 ZUTATEN



Dieser **mediterrane Nudelsalat mit grünem Spargel** ist fix gemacht und passt perfekt zum Grillabend

500 g **grünen Spargel** waschen, die Enden kürzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Spargel in Salzwasser 3 Minuten blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. 300 g **Pasta** (z. B. Penne oder Fusilli) nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen. 500 g **Erdbeeren** waschen, putzen und klein schneiden. 2 Handvoll **Rucola** waschen und trocken schütteln. Alle Zutaten vermischen und mit 60 g grob gehobeltem **Parmesan** bestreuen.

Tipp: Das Dressing kannst du ganz simpel halten. Einfach etwas **Olivenöl, Essig, Salz** und **Pfeffer** verrühren und unter den Salat mischen.

||| ca. 411 kcal/1738 kJ, 18,7 g Eiweiß, 5,9 g Fett, 66,8 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)



GUT BIO
Bio-Fusilli oder
Bio-Penne
500 g



Gewürztraminer
Elise
süß, 0,75 l

**NOCH MEHR
NUDELSALAT
IM REZEPT-PDF**

HIER
SCANNEN!

snoopcode



INSPIRATION



Handwerk Chardonnay
Pfalz QbA
trocken, 0,75 l

Was passt besser zu einem lauen Sommerabend als ein kühler Chardonnay! Der Handwerk Chardonnay überrascht in der Nase mit dezenten Kräuter- und Würzaromen. Auf der Zunge hingegen entfaltet der Pfälzer Wein einen Geschmack nach gelben Früchten – ein charaktvoller Tropfen, der nicht nur zum Essen schmeckt.

aldi-sued.de/wein



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

IM MAI BEI ALDI SÜD

Ziemlich cool

Eiswürfel lassen sich auch im Gefrierfach des Kühlschranks herstellen. Mit der Eiswürfelmaschine aber kann man sich frisch am Tisch bedienen. Die nächste Sommerparty kann kommen!

ALDI ONLINESHOP

Eiswürfelmaschine
119,00 €³



IM MAI
BEI ALDI SÜD

Whisky-, Longdrink-
und Gin-Gläser
9,99 €²

GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarken-Produkte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass unser **RIO D'ORO Orangensaft*** jetzt bei einem Test von Ökotest mit „gut“ bewertet wurde.

ÖKO-TEST
Rio D'Oro Orangensaft
Im Test:
20 Orangensäfte
8 gut
gut
Ausgabe 01/2022

*Für ALDI SÜD im Test: „Rio D'Oro Orangensaft“, ermittelt am Produkt von Stute Nahrungsmittelw. GmbH & Co KG. Dieser Artikel ist nicht in allen ALDI SÜD Filialen erhältlich.



RIO D'ORO
Orangensaft
1 l



Hier lässt sich auch mal Eis am Stiel kurz aufbewahren.



SHAKE IT!

Gin Tonic gehört zu den beliebtesten Sommerdrinks. Aber hast du schon mal Gin mit Melone probiert? Hier trifft Frische auf Frucht: Einfach Wassermelonenstücke mit etwas Zucker und Limettensaft mixen und in eine Karaffe füllen. Gin, Eiswürfel und Limettenscheiben dazugeben – fresh!

LONDON DRY GIN
Mandaley Blue
0,7 l

EISSPEZIALITÄTEN

HIMMLISCH!

Frisch und fruchtig – so wünscht man sich den Sommer. In diesen leckeren Desserts übernehmen **Erdbeeren und Melonen** die Hauptrolle und entführen uns in ein wahres Genussparadies!

Eiskalter Genuss:
Limetten-Granité
mit Melonenbällchen
à la Mojito

REZEPT
AUF SEITE 25



ERDBEER-STRACCIATELLA-EISTORTE mit Schaumküssen

Von den Schaumküssen die Waffelböden entfernen. Die Schaumküsse mit einer Gabel leicht andrücken. Die Sahne anschlagen, den Puderzucker und das Salz einrieseln lassen und steif schlagen. 70 g Raspelschokolade und die Schlag-sahne vorsichtig unter die angedrückten Schaumküsse heben. Eine kleine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Gelatine einweichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. 300 g Erdbeeren klein schneiden und fein pürieren. 3 EL Erdbeerpüree leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das übrige Erdbeerpüree damit verrühren. Erdbeerpüree im Wechsel mit der Stracciatella-Masse einfüllen und glatt streichen.

Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche stoßen, um große Luftblasen in der Masse aufzulösen. Die Eistorte für mindestens 4 Stunden einfrieren und 10 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Die Torte aus der Form lösen, in Scheiben schneiden und mit den übrigen Erdbeeren und etwas Raspelschokolade servieren.

ca. 394 kcal/1646 kJ, 4,6 g Eiweiß,
23 g Fett, 40,9 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN
8 Schaumküsse (ca. 200 g), 200 g Schlag-sahne, 30 g Puderzucker, 1 Prise Salz,
100 g Zartbitter-Raspelschokolade, 500 g Erd-beeren, 2 Blatt Gelatine

Für das Erdbeer-püree kannst du auch gefrorene Erdbeeren verwenden.

FÜR GENIESSER



GUT BIO
Bio-Obst-Sortiment
verschiedene Sorten
300 g



VON APRIL BIS AUGUST
BEI ALDI SÜD

Deutscher Secco
Rheinhessen,
0,75 l

GUT BIO
Schlagsahne
200 g





ERDBEERSORBET-BAISERTÖRTCHEN

mit Knusperboden

DIY-Etagere: eine kleine Schale umdrehen und einen Teller draufstellen – voilà!



Die Erdbeeren waschen und putzen. 8 Stück beiseitelegen. Die restlichen vierteln und mit dem Agavendicksaft und dem Zitronensaft fein pürieren.

8 Mulden einer Muffinform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Die Erdbeersorbet-Masse auf die Formen verteilen. Je eine Erdbeere in die Mitte geben und leicht in das Püree drücken. Im Gefrierschrank gefrieren lassen. Die Butterkekse fein zerbröseln.

Die Butter schmelzen und mit den Bröseln und einer Prise Salz verrühren. Die Keksmasse etwas platt drücken oder ausrollen. Kreise ausstechen, auf die leicht angefrorene Eismasse legen und ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

Das Eiweiß steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse glänzt. Die Erdbeertörtchen aus den Formen lösen und mit dem Baiser einstreichen. Mit einem Gasbrenner langsam bräunen und mit etwas Minze verziert servieren.

||| ca. 243 kcal/1018 kJ, 2,8 g Eiweiß, 10,1 g Fett, 34,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

750 g Erdbeeren, 5 EL Agavendicksaft, Saft von ½ Zitrone, 120 g Butterkekse, 60 g Butter, 1 Prise Salz, 2 Eiweiß (Größe M), 100 g Zucker, Minze zum Verziern



Pink Moscato
aromatisiertes,
weinhaltiges
Getränk Mosca-
to & Tempranillo
0,75 l



GUT BIO
Bio-Butter
250 g



ERDBEER-TIRAMISU mit Pinienkernen

Die Erdbeeren waschen und putzen.

Einige Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren je nach Größe vierteln oder achtern.

Die Mascarpone, den Quark, den Puderzucker, den Vanillinzucker und den Zitronensaft glatt rühren. Eine rechteckige Form (ca. 15 cm x 30 cm) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Orangensaftes beträufeln. Circa $\frac{1}{3}$ der Creme daraufstreichen und dicht an dicht mit Erdbeerstücken belegen. Das nächste Drittel der Creme daraufstreichen. Übrige Löffelbiskuits darauflegen, mit Orangensaft beträufeln und übrige Creme darauf verstreichen. Das Tiramisu mindestens 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit den übrigen Erdbeeren und den Pinienkernen verzieren.

||| ca. 346 kcal/1450 kJ, 12,5 g Eiweiß,
15,4 g Fett, 37,8 g Kohlenhydrate
(pro Portion)

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

750 g Erdbeeren, 250 g Mascarpone,
250 g Magerquark, 50 g Puderzucker,
2 Päckchen Vanillinzucker, 4 EL Zitronensaft,
100 g Löffelbiskuit, 100 ml Orangensaft,
2-3 EL Kakaopulver, 30 g geröstete
Pinienkerne



**Prüm Riesling
Steillage QbA**
Mosel,
feinherb, 0,75 l



**GUT BIO
Bio-Quark**
Magerstufe,
250 g





VEGANE MELONEN-TARTE mit Cashewcreme

300 g **Cashewkerne** in reichlich kaltem Wasser mindestens 6 Stunden vor dem Backen einweichen. 250 g **Weizenmehl**, 1 EL **Kakaopulver**, 75 g **Zucker**, 1 Prise **Salz**, 140 g **vegane Margarine** und 1 EL kaltes Wasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Für mindestens 30 Minuten in Folie gewickelt kalt stellen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine Tarteform (26–28 cm Ø) legen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen.

Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für die Füllung die Cashewkerne in ein Sieb abgießen und anschließend mit 750 ml Wasser, 125 g **Zucker**, 1 Päckchen **Vanillinzucker**, 1 Prise **Salz** und 70 g **Speisestärke** fein pürieren.

Die Füllung auf den Tarteboden geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen. ½ **Galia- oder Honigmelone** schälen, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Die Tarte mit 150 g veganem **Joghurt** bestreichen.

Mit Melonenscheiben, ggf. etwas Karamellsauce, und 3 EL gerösteten **Haselnüssen** verzieren.

||| ca. 427 kcal/1786 kJ, 6,9 g Eiweiß, 22,7 g Fett, 47,9 g Kohlenhydrate (pro Portion/12 Portionen)



BACK FAMILY
Kakao, 250 g



Ravini Hugo Lemon
aromatisierter
weinhaltiger
Cocktail, 0,75 l



LIMETTEN-GRANITÉ

mit Melonenbällchen à la Mojito

Die Limetten waschen. Von 4 Limetten die Schale fein abreiben. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Den Limettensaft (ca. 450 ml), die Limettenschale und den Puderzucker mit 150 ml Wasser verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Flüssigkeit in eine Glasform gießen und im Gefrierfach ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Hin und wieder die Masse etwas rühren oder mit einer Gabel auflockern. Die Melone halbieren und entkernen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen bzw. das Fruchtfleisch klein schneiden. Minze waschen und Blättchen abzupfen. Das Granité kurz vor dem Servieren herausnehmen. Mit einem Esslöffel abschaben und in gekühlte Dessertgläser füllen. Mit den Melonenkugeln und Minze verzieren und sofort servieren.

Tipp: Nach Belieben etwas Rum oder Sekt angießen.

ca. 218 kcal/925 g kJ, 0,9 g Eiweiß, 2,2 g Fett, 45,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

14 Bio-Limetten, 200 g Puderzucker, ¼ Honig- oder Galia-Melone, 1 Topf Minze



Sprizz Tempranillo Rosé

Himbeer-Limetten Geschmack, halbtrocken, 0,75 l



MEHR IDEEN
FÜR ROLLEIS
IM VIDEO

HIER
SCANNEN!

snoopcode



IM JUNI BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP



Roll-Eismaschine
169,00 €³

ERDBEER-KOKOS-EISRÖLLCHEN

Eisgenuss wie in Thailand

Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. 8 Erdbeeren beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren vierteln und mit der Kokosnussmilch, dem Fruchtaufstrich, dem Zitronensaft und dem Salz fein pürieren.

Bis zum Herstellen der Eisröllchen die Masse in den Kühlschrank stellen.

Die Eisschalen in den Kühlschrank stellen oder vorher einfrieren. Die Roll-Eismaschine vorkühlen lassen. 4 bis 6 EL Eismasse auf der Eisfläche flach verstreichen, leicht

anfrieren lassen. Mit einem Eisspachtel von unten nach oben schieben, sodass Eisröllchen entstehen. Eisröllchen sofort in den Eisschalen anrichten und mit den übrigen Erdbeeren und der Minze verzieren.

ca. 268 kcal/1119 kJ, 2,1 g Eiweiß, 16,3 g Fett, 27,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

300 g Erdbeeren, 400 ml Kokosnussmilch, 200 g Bio-Erdbeerfruchtaufstrich, 1-2 EL Zitronensaft, 1 Prise Salz, Minze zum Verzieren

FOOD-FACTS

RUND UM DIE MELONE



Sie gehört zum Sommer wie Eis, Badelatschen und Strandbad. Gut gekühlt ist ihr saftiges Fruchtfleisch ein Garant für Erfrischung. Die **Melone kann aber noch viel mehr!**

LUST AUF EIN MELONEN-QUIZ?

HIER SCANNEN!



750 MELONENARTEN

sind bekannt. Unterschieden wird zwischen Wassermelonen und Zuckermelonen, wobei sich Letztere noch einmal in drei Gruppen unterteilen lassen: Honigmelonen, Netzmelonen und Cantaloupe-Melonen.



Honigmelone



Cantaloupe-Melone



Netzmelone



Wassermelone

6 KG

Melonen wurden im Jahr 2020 **pro Haushalt** verzehrt. Das klingt zunächst nach viel, allerdings ist die Melone an sich ja kein Leichtgewicht.



KÜHL LAGERN

Ungeschnitten sollte die Melone an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden. Geschnitten liebt sie es im Kühlschrank – zugedeckt mit einer Frischhaltefolie.

#MELONEN-TAG

Jedes Jahr am 3. August wird in den USA der **National Watermelon Day** begangen. Und auch in Turkmenistan würdigt man seit 1994 die heimische Frucht mit einem Ehrentag: Jedes Jahr wird der zweite Sonntag im August als **Gawun baýramy (Melonenfest)** gefeiert.

DIE PERFEKTE REIFE

1

Ihr Stiel sollte trocken sein und die Fruchtform symmetrisch.

2

Ein gelber Fleck an der Auflagestelle ist ein untrügliches Zeichen dafür, dass die Melone voll ausreifen durfte.

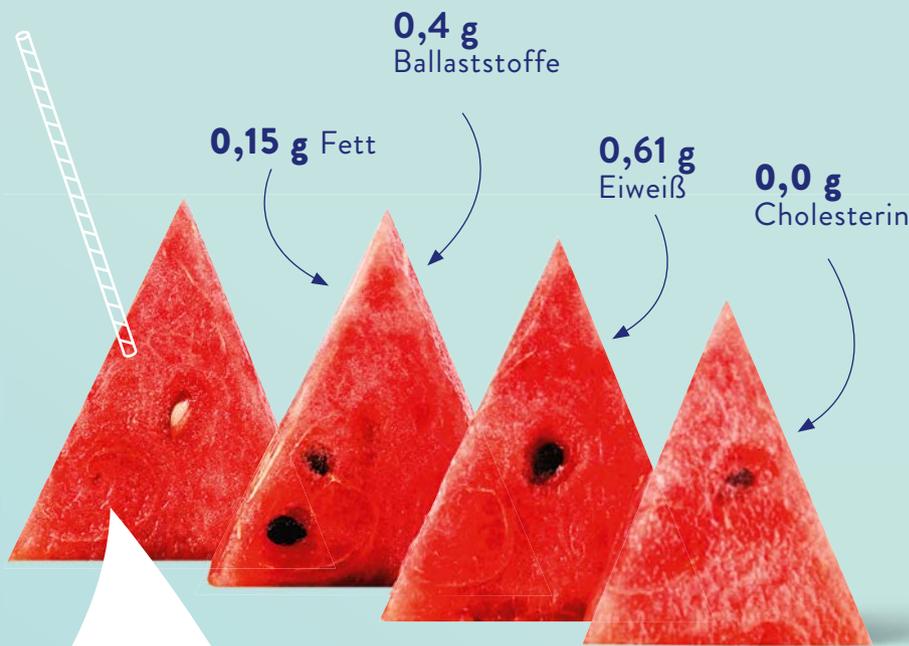
3

Ertönt beim Klopfen auf die Melone ein dunkler, klangvoller Ton, ist die Frucht reif.



WUSSTEST DU, DASS ...

... Melonen im botanischen Sinn Fruchtgemüse sind? Als einjährige Gewächse gehören sie zu den Kürbisgewächsen und sind eng mit Gurken und Zucchini verwandt.



92% WASSER

enthält eine Wassermelone im Schnitt. Damit ist sie ein fantastischer Durstlöcher.

DAS STECKT DRIN

In 100 g Wassermelone stecken nur 38 kcal, aber jede Menge Vitamine wie z. B. 70 µg Vitamin E, diverse B-Vitamine (allein Vitamin B5 mit 1600 µg) oder 6000 µg Vitamin C. Außerdem Calcium, Magnesium oder Kalium.

BIS AUF DIE HAUT



Bis auf die ledrige grüne Außenhaut der Melonenschale lässt sich alles andere wunderbar verwerten! Hast du schon mal **Marmelade aus Melonenschalen gekocht**? Sie ist erstaunlich schmackhaft und vielseitig einsetzbar.

KERN-KOMPETENZ

Zugegeben, ein bisschen bitter schmecken die Kerne, aber wer mag, kann sie getrost mitkauen oder geröstet über einen Salat streuen. Karamellisiert sind Melonenkerne auch ein köstliches Topping fürs Dessert.





2



REPORTAGE

VON DER SONNE GEKÜSST

Familie Rosero baut mit ihrem Obst- und Gemüsebetrieb **Rosegar** saftig-süße **Wassermelonen** im Südosten Spaniens an

Sonne satt! Wer Sehnsucht nach sommerlicher Stimmung hat, ist beim Obst- und Gemüse-Produzenten Rosegar im Südosten Spaniens genau richtig. Das Sortiment ist ebenso farbenfroh wie vitaminreich: Es reicht von Zitronen und Orangen über Zucchini, Tomaten und Paprika bis zu Melonen. Allein 9000 Tonnen Wassermelonen produziert Rosegar jährlich, rund 60 Prozent davon werden mit den firmeneigenen Kühlwagen nach Deutschland und damit auch in die Filialen von ALDI SÜD transportiert. Das ist umso beeindruckender, wenn man bedenkt, wie bescheiden der Familienbetrieb einmal begonnen hat.

1

Drei Generationen Rosero (v. l. n. r.): Sohn Daniel, Gründervater Antonio, Sohn Jose sr. und Enkel Jose jr.

2

Mit 9000 Tonnen Ertrag pro Jahr gehören die Wassermelonen zu den wichtigsten Exportgütern der Firma Rosegar.

3

Nach dem Keimen reifen die Früchte auf dem freien Feld. Nach drei Monaten sind sie genussreif.

4

Rosegar baut besonders süße Melonensorten an.

5

Viel Sonnenschein und effiziente Bewässerung: Das sind die Zutaten für den Anbau perfekter Wassermelonen.

6

Im firmeneigenen Lkw kommt die Ware immer frisch in Deutschland an.



3



4

INFO

Bewirtschaftet von: Familie Rosero und 450 Mitarbeitenden.

Ort: Murcia im Südosten Spaniens.

Produkte: Melonen, Zitrusfrüchte, Paprika, Zucchini, Tomaten und Salat.

Besonderheit: Seit der Firmengründung arbeitet Rosegar länderübergreifend.



5



6

„**Mein Opa Antonio ging** in den 1960er-Jahren als sogenannter Gastarbeiter nach Deutschland und arbeitete am Frankfurter Großmarkt. 1972 gründete er das Unternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Manolo“, erzählt Jose Antonio Rosero jr., mittlerweile in dritter Generation im Betrieb tätig. Während der Großonkel den Betrieb von Spanien aus dirigierte, blieb der Großvater in Frankfurt. Später stiegen die Söhne Jose und Daniel mit ein und trieben die Internationalisierung des Betriebs weiter voran. Seit 2012 sind die ersten Enkel und Enkelinnen mit dabei.

Die Wassermelonen sind nicht nur ein gutes Exportgut, sie ermöglichen es Rosegar auch, die rund 450 Mitarbeitenden das ganze Jahr über zu beschäftigen und damit weniger saisonalen

Schwankungen zu unterliegen. Die Zitrusfrüchte haben von September bis Mai Saison, in den Sommermonaten wachsen dafür die Melonen. „Nach rund drei Monaten sind sie reif, doch dürfen sie weder zu früh noch zu spät geerntet werden“, sagt Jose jr.

Die größte Herausforderung liegt für Rosegar dabei im Wetter. Zum Beispiel beschleunigt sich der Reifeprozess der Wassermelonen, wenn es in Spanien sehr warm ist. Wenn es zeitgleich in Deutschland kühl ist und die Nachfrage sinkt, gibt es ein Problem – auch ein umgekehrtes Szenario ist möglich, also wenn es hierzulande sehr heiß ist und in Spanien kühler als erwartet. „Deshalb schauen wir jeden Morgen als Erstes auf das Wetter – und zwar in Spanien und in Deutschland“, sagt Jose jr.

”

Wir gucken jeden Morgen aufs Wetter – in Spanien und in Deutschland.

“

Jose Antonio Rosero jr.

FRISCH

Welches Obst und Gemüse wird zurzeit in deiner Region geerntet? Lerne die frische **Vielfalt der heimischen Landwirtschaft** in unseren Filialen kennen!

Genieße unser erntefrisches, regionales Obst und Gemüse – auch in Bio-Qualität!



Über **500** Bio-Produkte und eine große Auswahl an regionalen Produkten gibt es bei ALDI SÜD.*



Wir heißen den Frühsommer auch in unseren Filialen willkommen. Vom 25. April bis zum 4. Juni findest du in unseren Obst- und Gemüseregalen zusätzliche saisonale Angebote: In unseren Frischewochen bringen wir Obst und Gemüse aus deiner Region in die Filialen, das traditionell im Frühsommer auf dem Speiseplan steht. Und damit es doppelt so gut schmeckt, stammen zahlreiche der erntefrischen Obst- und Gemüsesorten in unseren Filialen aus ökologischem Anbau – du erkennst alle Bio-Produkte am obligatorischen EU-Bio-Logo – ein Großteil der Produkte ist zusätzlich mit dem deutschen Bio-Siegel gekennzeichnet.

Mit den Frischewochen ergänzen wir unser reichhaltiges ganzjähriges Obst- und Gemüse-Angebot – denn wir möchten unsere Kundinnen und Kunden noch stärker für heimische und umweltschonend erzeugte

Lebensmittel begeistern. Ob es Heidelbeeren oder Äpfel, Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi oder Blattsalate sind, in den Frischewochen stammt vieles vom Biohof nebenan. Im Frühsommer wird besonders deutlich, wie reichhaltig die Natur uns hierzulande beschenkt. Viele frische Lebensmittel müssen nicht importiert werden, sondern wachsen auf dem Acker oder den Obstplantagen heimischer Erzeuger. Insbesondere auf unsere Bio-Produkte möchten wir mehr Aufmerksamkeit lenken. Denn ALDI SÜD setzt sich für den Ausbau der ökologischen Landwirtschaft ein.

Probiere doch einfach mal die Bio-Erdbeeren oder den Bio-Blumenkohl, die bei dir in der Region geerntet werden! Wir sind sicher, du schmeckst den Unterschied. Und damit du auf diesen Genuss auch den Rest des Jahres nicht verzichten musst, bauen wir bei ALDI SÜD ganzjährig unser Angebot an Bio-Produkten und regionalen Erzeugnissen aus.



Wir setzen uns mit konkreten Maßnahmen für den Klima- und Umweltschutz ein.



Wir machen mit veganen und Bio-Angeboten eine bewusste Ernährung einfach.



Wir sind Vorreiter für eine tierwohl-gerechtere Haltung von Nutztieren.



Wir engagieren uns vor allem für Kinder und lokale Projekte.

HEUTE FÜR MORGEN

Wusstest du schon, dass ALDI SÜD sich konsequent und sehr erfolgreich für **Nachhaltigkeit** einsetzt? Erfahre mehr über unser Engagement!

Ab Mitte April startet unsere Kampagne „Heute für Morgen“. Bis Mitte Mai zeigen wir dir auf vielfältige Weise, was wir unter diesem Motto konkret für mehr Nachhaltigkeit tun. Du erfährst auf Plakaten, durch verschiedenste Informationen in unseren Filialen und in den sozialen Medien, wo wir bereits Vorreiter sind und welche Nachhaltigkeitsziele wir uns als Nächstes vorgenommen haben. Mit unserem #Haltungswechsel setzen wir ein Zeichen für mehr Tierwohl. Doch auch beim Klima- und

Umweltschutz, der Förderung einer bewussten Ernährung und dem sozialen Engagement treten wir konsequent für mehr Nachhaltigkeit ein. Unser wichtigstes Ziel: Wir möchten, dass sich alle nachhaltiges Einkaufen leisten können.



Weitere Infos unter:
aldi-sued.de/heute-für-morgen



SOZIALES ENGAGEMENT

DU WÄHLST, WOFÜR WIR SPENDEN!



SPENDE BENÖTIGT?

Gemeinnützige Organisationen, Vereine und ehrenamtliche Initiativen, die bei der Aktion mitmachen wollen, werden durch das Haus des Stiftens geprüft. Infos zur Registrierung findest du unter aldi-gutfürwir.de



Haus des Stiftens
Engagiert für Engagierte

Oft sind es **kleine Initiativen und Vereine**, die direkt in deiner Nachbarschaft viel Gutes bewirken. Welches Projekt möchtest du unterstützen?

Der ehrenamtlichen Hausaufgabenhilfe fehlen aktuelle Lehrmaterialien? Der Amateurfußballverein braucht dringend ein neues Tor? Der Seniorentreff würde nächstes Jahr gern wieder ein Sommerfest organisieren? Lokale Projekte und Initiativen haben begrenzte finanzielle Mittel. Dabei leisten sie wichtige Arbeit, die unser Miteinander stärkt. Wir von ALDI SÜD möchten möglichst viele gemeinnützige Projekte mit Spenden

unterstützen. Und wer wüsste besser als du, welcher Verein, welche Schule oder welches Hilfsangebot in deiner Region besonders tolle Arbeit leistet? Deshalb möchten wir dir und allen unseren Kunden die Entscheidung überlassen, wen wir in welcher Region mit Spenden in unterschiedlicher Höhe unterstützen. Für jede unserer rund 1960 Filialen werden mittels Kundenabstimmung drei lokale Projekte bestimmt.

**ALDI SÜD
SPENDET FÜR
HERZENSPROJEKTE!**

Wir unterstützen für jede unserer
rund 1960 Filialen jeweils drei
regionale Herzensprojekte:

- 1. Platz: 1500 Euro
- 2. Platz: 1000 Euro
- 3. Platz: 500 Euro



Die **Erstplatzierten erhalten eine 1500-Euro-Spende von uns**. Die Herzensprojekte, die beim Voting in der Region auf Platz 2 landen, fördern wir mit 1000 Euro. Und die Vereins- oder Projektkasse der Drittplatzierten wird von ALDI SÜD mit 500 Euro gefüllt.

Du hast vom 23.05.2022 bis zum 03.07.2022 sechs Wochen lang Zeit, für dein Herzensprojekt zu stimmen. Wie oft du abstimmt, bleibt dir überlassen, denn du erhältst bei jedem Einkauf in einer ALDI SÜD Filiale für den Einkaufswert von 20 Euro eine Stimme (siehe unten). Die drei Projekte, die im Umkreis der jeweiligen ALDI SÜD Filiale die meisten Stimmen erreichen, erhalten im Juli unsere ALDI SÜD Geldspenden.

Wir unterstützen mit unserer großen **Spendenaktion gezielt lokale Initiativen**, die im ALDI SÜD Gebiet tätig sind – aber das bedeutet nicht, dass du nur für eine Kita oder einen Förderverein in deinem Heimatort stimmen kannst. Vielleicht findest du ja stattdessen eine Initiative in dem ALDI SÜD Gebiet besonders unterstützenswert, in dem deine beste Freundin, dein Neffe oder dein Opa wohnt. Wir sind gespannt, welche fast 5900 lokalen Projekte sich diesen Sommer über unsere Geldspenden freuen können!

Weitere Infos unter:
aldi-gutfürswir.de

Die Spenden, die wir mit deiner Hilfe vergeben, fließen z. B. in Förderprojekte für Kinder oder familiennahe Organisationen.

PRO 20 EURO EINKAUFSWERT GIBT'S EINE STIMME

1

AB 20 EURO EINKAUF BIST DU DABEI

- Während des sechswöchigen Abstimmungszeitraums erhältst du pro 20 Euro Einkaufswert an der Kasse ein Los mit einem QR-Code.
- Die Stimmen, die sich aus der Kaufsumme ergeben (z. B. 40 Euro = 2 Stimmen), gibst du als Stimmpaket für eine Organisation ab. Beim nächsten Einkauf kannst du neu wählen.

2

DU GIBST DEINE STIMMEN ONLINE AB

- Scanne den QR-Code und du wirst zur Stimmabgabe auf die digitale Plattform **aldi-gutfuerswir.de** geführt. Du kannst deinen Code aber auch händisch auf der digitalen Plattform eingeben.
- Im zweiten Schritt wählst du das Projekt in deiner Nachbarschaft aus, für das wir spenden sollen, und gibst deine Stimme(n) ab.

3

INFOS ERLEICHTERN DIR DIE WAHL

- Falls du noch überlegst, wen wir mit einer Spende unterstützen sollen, erhältst du auf der Website Infos zu den gemeinnützigen Projekten, die zur Wahl stehen.
- Die Vereine und Organisationen, für die du stimmen kannst, sind durch ihre Postleitzahl einer unserer Filialen zugeordnet.

4

GEWINNE UNTERSTÜTZER FÜR DEIN PROJEKT

- Du hast für deinen Favoriten abgestimmt? Dann Sorge ganz einfach für noch mehr Unterstützung!
- Teile dafür deine Stimmabgabe in den sozialen Medien. So machst du auf dein Lieblingsprojekt aufmerksam und es kann dann noch mehr Stimmen erhalten.



Kushel Essential-Handtuch aus weichem Buchenholz und Bio-Baumwolle

ENDE MAI BEI ALDI SÜD

GUT KUSHELN

Nachhaltiger geht's nicht! Kushel Handtücher bestehen aus umweltfreundlichen und zertifizierten Materialien. Der kuschelige Stoff wird aus wiederaufgeforstetem Buchenholz aus Österreich und regenbewässerter Bio-Baumwolle gefertigt. Für jedes Kushel Produkt pflanzt das innovative Start-up zwei Bäume – und gleicht zudem die CO₂-Emissionen und den Trinkwasser-Verbrauch der Produktion aus.



Die Kushel Essential-Handtücher werden umweltfreundlich in Portugal hergestellt. Weitere Infos zu den Gründern und zur Produktion: [kushel.de](https://www.kushel.de)

LERNE DIE **KUSHEL-GRÜNDER** KENNEN

snoopcode

HIER SCANNEN!



KUSHEL
Frottieserie, verschiedene Farben und Ausführungen, 19,99 €²

DANKE FÜRS FAIRTRADEN

Deine Kaufentscheidung macht den Unterschied

Fairtrade Deutschland feiert Jubiläum – und wir gratulieren! Seit zwölf Jahren kooperiert ALDI SÜD mit der gemeinnützigen Initiative, die sich weltweit für sozial gerechten und ökologischen Handel einsetzt. Mit unserem großen Angebot an Fairtrade-zertifizierten Produkten und deiner bewussten Kaufentscheidung fördern wir einen fairen Handel für alle. Darüber hinaus engagieren wir uns gemeinsam mit Fairtrade vor Ort. In unseren Partner-Projekten unterstützen wir Bäuerinnen und Bauern dabei, ihre Arbeitsbedingungen und Lebensgrundlagen nachhaltig zu verbessern. Weitere Infos zu gemeinsamen Projekten: aldi-sued.de/fairtrade





4 GEWINNT

Endlich! Die Fantastischen Vier holen ihre **Geburtstagstour** nach. Bandmitglied Thomas D. freut sich nach zweimaliger Verschiebung auf ganz besondere Konzerterlebnisse.

Thomas, welches Jahr eurer langen Bandgeschichte hast du in bester Erinnerung und warum?

Oha! Nach 30 Jahren kann man sich, glaube ich, nicht auf ein bestimmtes Jahr festlegen. Aber natürlich erinnere ich mich an 1992, das Jahr, in dem „Die Da?!“ ein Hit wurde und wir mit unserer zweiten Platte „4 gewinnt“ durch die Decke gegangen sind. Das war das Jahr, in dem sich alles verändert hat.

Passt ihr als Band immer noch perfekt zusammen?

Wir vier könnten unterschied-

licher nicht sein, aber vielleicht ist genau das das Geheimnis unserer Karriere. Viele Leute können sich in unseren Texten wiederfinden, weil sie eben nicht nur in eine Richtung gehen. Ergo passen wir so gut zusammen, weil wir so unterschiedlich sind!

Die Tour sollte eigentlich schon 2020 stattfinden. Wie habt ihr die Zeit erlebt?

Wir waren mitten in den Vorbereitungen zu unserer großen „30 Jahre live“-Show. Dann wurde alles auf Eis gelegt und wir mussten umplanen. In

JUBILÄUMSTOUR

Sa., 21.05.2022
Hamburg
Barclaycard Arena

So., 22.05.2021
Hamburg (Zusatzshow)
Barclaycard Arena

Fr., 17.06.2022
Meppen
Hänsch-Arena

Sa., 18.06.2022
Köln
RheinEnergieSTADION

Fr., 24.06.2022
München
Königsplatz München
(ausverkauft)

Sa., 25.06.2022
München (Zusatzshow)
Königsplatz München

Fr., 01.07.2022
Stuttgart
Cannstatter Wasen

Sa., 02.07.2022
Stuttgart (Zusatzshow)
Cannstatter Wasen

Fr., 08.07.2022
Leipzig
Völkerschlachtdenkmal

Sa., 09.07.2022
Berlin
Parkbühne Wuhlheide
(ausverkauft)

So., 10.07.2022
Essen
Stadion Essen

Fr., 15.07.2022
Frankfurt am Main
Deutsche Bank Park

Fr., 26.08.2022
Bonn (Zusatzshow)
Hofgartenwiese

der Zwischenzeit habe ich viele neue Hobbys für mich entdeckt. Und ja, wir arbeiten auch an einer neuen Platte!

Worauf freust du dich im Zusammenhang mit der Tour am meisten?

Ich denke, viele Leute sind hungrig, wir selbst sind es auch. In dieser Zeit wird jedes Konzert dankbar angenommen als das, was es ist: etwas ganz Besonderes!

Was zeichnet die typische Fanta-4-Musik aus?

Wir sind ganz anders als die jetzige Rapszene und wir haben uns schon immer auch am Pop orientiert. Die deutsche Hip-Hop-Szene wollte uns damals schon nicht haben. Aber wenn du eine Schublade hast, wo dein Name draufsteht, ist das mehr wert, als wenn du mit all den anderen Bands in der Hip-Hop-Schublade landest!

Gibt es noch Tickets?

Bei unserer Kooperation mit ALDI war inzwischen zwei Mal wahnsinnig schnell alles ausverkauft, so schnell wie noch nie. Deshalb gab es schon einige Zusatztermine. Aber durch die coronabedingte Verschiebung wurden wieder ein paar kleine Kontingente frei.

Tickets über [aldi-tickets.de](https://www.aldi-tickets.de).
Bestehende Tickets behalten
ihre Gültigkeit.



MITARBEITERREZEPT

ONE-POT-SPAGHETTI

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, grob hacken und in einem großen Topf mit dem Olivenöl glasig dünsten. Die Tomaten waschen, halbieren und eine Handvoll beiseitelegen. Die übrigen Tomaten mit in den Topf geben. Die Mini-Kabanossi in Scheiben schneiden und zusammen mit den Spaghetti sowie Salz und Pfeffer zu den Tomaten, der Zwiebel und dem Knoblauch in den Topf geben. Einen Liter warmes Wasser angießen. Aufkochen lassen und ohne Deckel etwa 10 Minuten (bzw. nach Packungsanweisung der Spaghetti) köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren, bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss den Grana Padano hinzugeben und schmelzen lassen. Kurz vor dem Servieren die restlichen Tomaten und ein paar Basilikumblätter unterheben.

||| ca. 776 kcal/3240 kJ, 40,2 g Eiweiß, 44,5 g Fett, 51,2 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)

1 große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Bio-Olivenöl, 400 g Datteltomaten, 250 g Mini-Kabanossi, 500 g Spaghetti, 1 ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 150 g Grana Padano (gerieben), 1 Topf Basilikum



„Mini-Kabanossi dürfen in meinem Vorratsschrank nie fehlen. Nicht nur als Snack für zwischendurch sind sie super, auch beim Kochen kann man sie vielfältig einsetzen.“

Marvin Müller, 28 Jahre, stellv. Filialleiter, Regionalgesellschaft Rheinberg



MITARBEITERTIPP

**GUT DREI
EICHEN**
Mini-Kabanossi
Mild, Scharf oder
Käse, je 250 g



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 BESTE AUSSICHT

Bottrop Ein Gipfelkreuz im Ruhrgebiet? Das gibt es auf der Halde Haniel, die komplett aus Bergematerial besteht und sich ganze 185 Meter hoch auftürmt. Beim Spaziergang gibt es eine grandiose Aussicht und überraschende Kunstwerke zu entdecken.

halden.ruhr/halde-haniel.html

2 TIERISCH GUT

Gangelt Elche und Wölfe, Gämsen und Wisente, Bussarde, Eulen, Geier und Adler: Wer Tiere liebt, sollte den Wildpark Gangelt besuchen. Bei einem familienfreundlichen Spaziergang lassen sich sogar Braunbären beobachten – aus gebührendem Abstand natürlich. Und anschließend wird auf dem Abenteuerspielplatz getobt.

wildpark-gangelt.com

3 SCHÖN GRÜN

Hürtgenwald Einmal Eichhörnchen spielen und von Baum zu Baum hüpfen – das macht nicht nur Kindern, sondern auch Erwachsenen Spaß. Verschiedene Parcours laden ein, den Wald aus ganz anderer Perspektive zu erleben. Und wer richtig abtauchen mag, nimmt am sogenannten Waldbaden oder am Yoga im Wald teil.

hochseilgarten-huertgenwald.com

REGIONAL UND GUT

STECKBRIEF SPARGEL

Genannt: (Gemeiner) Spargel

Gekocht: In der Pfalz wird die Spargelsaison traditionell mit dem „Spargelstich“ eröffnet. Spargel ist klassisch mit Kartoffeln, Butter, Schinken und Sauce hollandaise oder als Spargelcremesuppe ein Genuss. Aber auch roh im Salat oder angebraten in asiatischen Rezepten überzeugt er mit seinem typischen Geschmack.

Gegessen: nussig, dezent, leicht bitter

Geliefert: 24 Stunden nach der Ernte liegt der Spargel in den Filialen von ALDI SÜD.

Gelagert: Am besten frisch zubereiten und verzehren. Zu Hause hält sich Spargel ungeschält und in ein feuchtes Küchentuch eingewickelt im Kühlschrank ca. 4 Tage.

Gewachsen: Spargel mag sandigen, lockeren Boden und Wärme. Er verfärbt sich bei Sonnenlicht, deshalb wird er mit der Hand ausgegraben, bevor er seinen Kopf durch die zu Wällen aufgehäufelte Erde steckt.



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

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



MITARBEITERREZEPT

HÜHNERBRUST IN BASILIKUM-SAHNESAUCE

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl etwa 5 Minuten lang kräftig anbraten. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, den Schmelzkäse und das klein gehackte Basilikum unterrühren. Alles noch mal kurz aufkochen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Das Fleisch in einer gefetteten Auflaufform verteilen und die Tomaten darübergeben. Anschließend die Sahne-Schmelzkäse-Basilikum-sauce darübergießen und den Mozzarella gleichmäßig darüberstreuen. Zum Schluss die Kräuterbutter in kleinen Flöckchen über den Auflauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen lassen. Wahlweise mit Reis oder Pommes frites servieren.

⚖ ca. 870 kcal/ 3622 kJ, 71,7g Eiweiß, 59,4 g Fett, 11,2 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)

4 Bio-Hähnchenbrustfilets (Haltungsform 4), Salz und Pfeffer, 1 EL Öl, 500 g Datteltomaten, 1 Topf Basilikum, 200 g Sahne, 1 Becher Sahne-Schmelzkäse, 1 bis 2 Tüten Mozzarella, 1 Stück Kräuterbutter

„Datteltomaten im Eimer stehen bei uns immer im Kühlschrank! Die schmecken einfach super, passen zu vielen Gerichten und landen auch schnell mal im Mund!“

Lars Werner, 36 Jahre, Führungsnachwuchs, Regionalgesellschaft Kirchheim



MITARBEITERTIPP

Datteltomaten im 500-g-Eimer





NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 HOCH HINAUS

Kastellaun Welches Kind hängt nicht gern im Hochseilgarten herum – besonders wenn er so schön ist wie der in der Erlebniswelt WaldAbenteuer. Die Kletterstrecken sind unterschiedlich schwierig gestaltet. Wer Lust auf mehr hat, entdeckt noch den Barfußpfad sowie verschiedene andere Naturerlebnisse für große und kleine Entdeckerinnen und Entdecker.

waldabenteuer.de

2 BERÜHMTE KUNST

Darmstadt Vor mehr als 120 Jahren wurde mit dem Bau begonnen und seit letztem Jahr ist sie UNESCO-Welterbe: die Künstlerkolonie Mathildenhöhe Darmstadt. Finanziert wurde die im Jugendstil erbaute Anlage von Großherzog Ernst Ludwig, der sich Aufschwung für Hessen erhoffte. Ein toller Spaziergang – nicht nur für Kunstliebhaber.

mathildenhoehe-darmstadt.de

3 ZAUBERHAFTE FALTER

Bendorf-Sayn Märchen von tausendund einem Schmetterling – das verspricht der Garten der Schmetterlinge im Park von Schloss Sayn. Schmetterlinge aus Südamerika, Afrika und Asien flattern zwischen Bananestauden, Hibiskus und anderen tropischen Pflanzen umher.

sayn.de

REGIONAL UND GUT

STECKBRIEF SPARGEL

Genannt: (Gemeiner) Spargel

Gekocht: In der Pfalz wird die Spargelsaison traditionell mit dem „Spargelstich“ eröffnet. Spargel ist klassisch mit Kartoffeln, Butter, Schinken und Sauce hollandaise oder als Spargelcremesuppe ein Genuss. Aber auch roh im Salat oder angebraten in asiatischen Rezepten überzeugt er mit seinem typischen Geschmack.

Gegessen: nussig, dezent, leicht bitter

Geliefert: 24 Stunden nach der Ernte liegt der Spargel in den Filialen von ALDI SÜD.

Gelagert: Am besten frisch zubereiten und verzehren. Zu Hause hält sich Spargel ungeschält und in ein feuchtes Küchentuch eingewickelt im Kühlschrank ca. 4 Tage.

Gewachsen: Spargel mag sandigen, lockeren Boden und Wärme. Er verfärbt sich bei Sonnenlicht, deshalb wird er mit der Hand ausgegraben, bevor er seinen Kopf durch die zu Wällen aufgehäufelte Erde steckt.



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

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

MITARBEITERREZEPT

PASTA MIT TOMATE, PROSCIUTTO UND PARMIGIANO REGGIANO

Den Knoblauch schälen und fein würfeln, zusammen mit den Cherrytomaten in eine Auflaufform geben und mit 2 EL Öl beträufeln. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) rösten. Die Sahne, die Eier und den geriebenen Parmigiano Reggiano in einer Schüssel vermengen. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen, durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Prosciutto zerpfücken und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl 2 bis 3 Minuten knusprig rösten. Den gerösteten Schinken und das Sahne-Parmigiano-Eier-Gemisch mit der Pasta vermischen. Die Tomaten unter die Pasta heben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Pasta auf Tellern anrichten und mit grob zerrissenen Mozzarellastücken und frisch gehackten Kräutern servieren.

⚠ ca. 910 kcal/3813 kJ, 37,8 g Eiweiß, 39,6 g Fett, 96,4 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

4 Zehen Knoblauch, 450 g Cherrytomaten, 3 EL Olivenöl, 200 g Sahne, 2 Eier, 50 g Parmigiano Reggiano (frisch gerieben), 500 g Tagliatelle, 100 g Prosciutto cotto, Salz und Pfeffer, Chiliflocken, 1 Pck. Mozzarella, 1 Topf frische Kräuter (z. B. Basilikum)



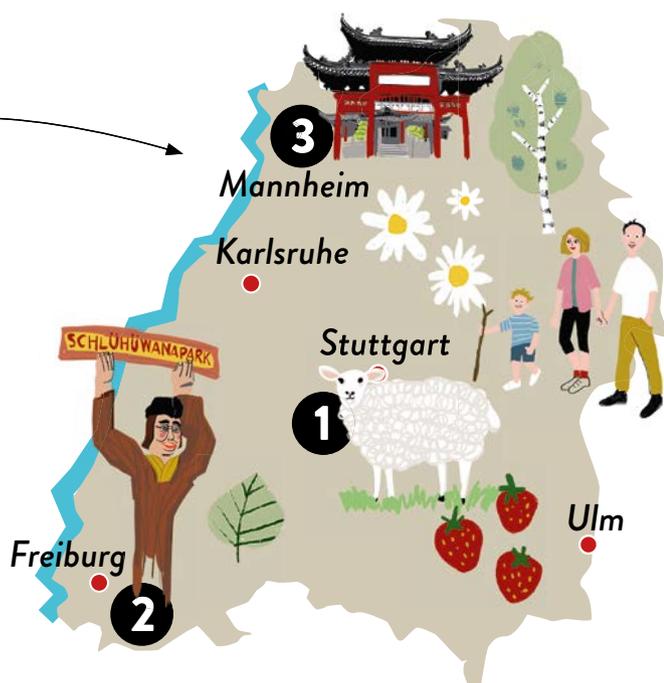
„Parmigiano Reggiano ist für mich Italien pur! Der Käse ist das i-Tüpfelchen auf Pastagerichten, ich verwende ihn aber auch für Risotto oder rasple ihn über Salat.“

Gaby Bauer, 62 Jahre, Logistikmitarbeiterin im Warenausgang, ALDI SE & Co. KG Aichtal



MITARBEITERTIPP

CUCINA NOBILE
Parmigiano Reggiano
24 Monate gereift



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 IDYLLISCHE NATUR

Böblingen Das Heckengäu ist wie geschaffen für eine kleine Landpartie – hier locken uralte Bäume, bunte Streuobstwiesen, wilde Bäche, Weinberge und gelegentlich auch Schafsherden. So führt etwa eine gemütliche Wanderung auf den gar nicht so hohen Venusberg – und anschließend gibt's ein leckeres Picknick. schoenbuch-heckengaeu.de

2 FAMILIENSPASS AM SEE

Grafenhausen Der Schlühüwanapark am schönen Schlüchtsee hat nicht nur viele Üs im Namen, sondern ist ein richtig tolles Erlebnis für Kinder. Auf dem Naturwanderweg gibt es Kunstwerke zu bewundern, Kobolde zu entdecken, Wissenswertes zu erfahren und unterschiedlichste Hindernisse zu überwinden. schluechtsee.de

3 EIN PARK FÜR DIE SEELE

Mannheim Im Luisenpark könnte man ewig umherflanieren. Da geht es vorbei am Pflanzenschauhaus mit tropischer Flora und Schmetterlinghaus, am Bauernhof mit Tiergehege, an den Seerosenterrassen und der Rosenpromenade. Das Herzstück ist der „Chinesische Garten“ mit traditionellem Teehaus. luisenpark.de

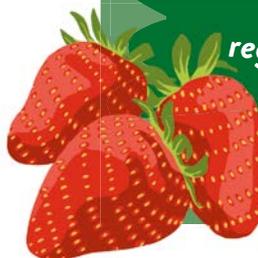
GUTES VON HIER

ERDBEEREN

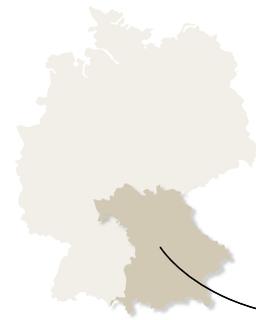
Erdbeeren in Hülle und Fülle – das ist kein kulinarischer Frühlingstraum, sondern Christian Maiers täglich Brot. Zumindest in der kurzen Phase, in der sich auf seinem Hof in Eschbach alles um die Erdbeeren dreht. Dann leuchten und duften die Früchte auf rund 13 Hektar Land um die Wette. Obwohl schon der Vater und Großvater Landwirte waren und der Familienbetrieb bereits seit mehr als 30 Jahren Erdbeeren anbaut, freut Maier sich jedes Jahr: „Wenn ich die ersten roten Beeren auf dem Feld entdecke, schnapp ich mir schon mal eine.“ Da die Region zu warm für Sommererdbeeren ist, pflanzt Maier nur Früherdbeeren – die landen dann von April bis Juni in den Filialen von ALDI SÜD. So köstlich die Früchte sind, so kompliziert sind sie im Anbau. „Sie mögen es nicht zu warm, nicht zu kalt und vor allem nicht zu feucht“, sagt Maier. Etwa ein Drittel der Pflanzen schützt er unter einem Tunneldach vor Regen – das bedeutet zwar mehr Aufwand, dafür aber umso größere und köstlichere Früchte.



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



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



MITARBEITERREZEPT

SAFTIGER EIERLIKÖRKUCHEN

Den Ofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker in einer Schüssel etwa 2 Minuten lang schaumig rühren. Das Sonnenblumenöl und den Eierlikör dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke gut vermengen und unter die flüssigen Zutaten heben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse in die eingefettete Gugelhupfform geben und etwa 1 Stunde goldgelb backen. Den Kuchen auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Wer möchte, kann ihn zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

ca. 381 kcal/1591 kJ, 3,3 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 43,2 g Kohlenhydrate (12 Stück/pro Stück)

4 Eier, 250 g Zucker, 1 Packung Vanillinzucker, 200 ml Sonnenblumenöl, 200 ml Eierlikör, 120 g Mehl, 1 Packung Backpulver, 120 g Speisestärke, etwas Butter zum Einfetten der Backform, ggf. Puderzucker



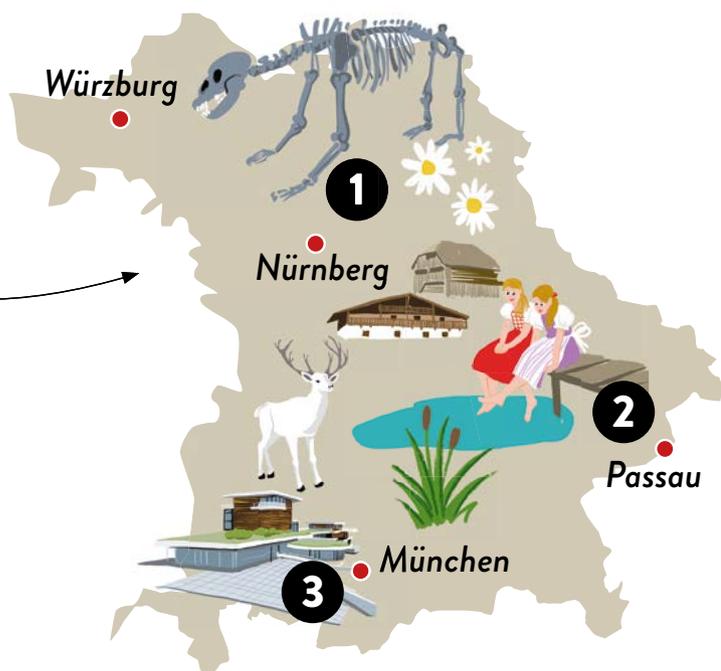
„Mit dem Eierlikör mache ich eine meiner Bäckspezialitäten – den Eierlikörkuchen. Er gehört am Sonntag zum Nachmittagskaffee mit Freunden oder der Familie einfach dazu.“

Franziska Glück, 28 Jahre,
Tagesvertretung, Regionalgesellschaft
Ebersberg



MITARBEITERTIPP

BASTEI Eierlikör
700 ml



GUTES VON HIER

ERDBEEREN

Frühsommer heißt für Ingo Reinhart noch früher aufstehen als sonst. Um fünf Uhr morgens sind der Obstbauer und seine Mitarbeiter schon am Erdbeerfeld. „Wir pflücken die vollreifen Früchte direkt in die Schälchen. Vier Stunden später ist die Ware dann im Lkw auf dem Weg Richtung ALDI SÜD Zentrallager und Verbraucher“, sagt der Obstbauer, der seinen Hof im fränkischen Rauhenebrach schon in vierter Generation bewirtschaftet. Auf mehr als 100 Hektar baut er gemeinsam mit seiner Familie Zwetschgen, Spargel und eben Erdbeeren an. Frühe, mittlere und späte Sorten gedeihen in unterschiedlichen Höhenlagen. Damit sich das Aroma der roten Früchte optimal entfalten kann, braucht es warme Tage und kühle Nächte, sagt der Obstbauer. Seine süßen Früchte genießt Ingo Reinhart auch gerne selbst – am liebsten mit Vanilleeis und Sahne.



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



NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 ABENTEUERLICHE HÖHLE

Pottenstein Auch wenn ihr Name etwas unheimlich klingt: Ein Besuch in der Teufelhöhle ist eine spannende Reise in die Unterwelt. Sie liegt mitten im Naturpark Fränkische Schweiz und gilt als eine der schönsten und größten Tropfsteinhöhlen Bayerns – in ihrem größten Höhlenraum hätte eine ganze Dorfkirche Platz.
[pottenstein.de](https://www.pottenstein.de)

2 HISTORISCHES DORF

Tittling Das Museumsdorf Bayerischer Wald ist ein tolles Erlebnis für Familien mit Kindern. Neben Mühlen, Sägewerken, zahlreichen Gehöften und der ältesten Dorfschule Deutschlands locken ein Spielplatz sowie eine historische Kegelbahn. Außerdem lassen sich Handwerker gerne bei der Arbeit über die Schulter gucken.
[museumsdorf.com](https://www.museumsdorf.com)

3 SCHÖNES FÜR ALLE SINNE

Bernried Das Buchheim Museum der Phantasie zeigt expressionistische Kunst, Kunsthandwerk aus aller Welt, afrikanische Kultgegenstände und Werke des Multitalents und Museumsgründers Lothar-Günther Buchheim. Ein mit weißen Hirschen bevölkerter Park direkt am Starnberger See umgibt diesen besonderen Ort.
[buchheimmuseum.de](https://www.buchheimmuseum.de)

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

ALDI REISEN

MONTENEGRO

Das kleine Land im Südosten Europas haben viele Urlaubsreisende noch nicht auf dem Radar. Warum eigentlich nicht? **Montenegro hat so viel zu bieten:** spektakuläre Gebirge, eine wunderschöne Adriaküste, unberührte Wälder und Seen. Zeit für eine **Entdeckungsreise in das Land zwischen Bergen und Meer.**



1

1

Der kleine Ort Perast mit seinem durch Berge geschützten Naturhafen und alten Steinhäusern.



2

2

Blick von der Promenade in Perast auf die Kircheninsel Sveti Đorđe.



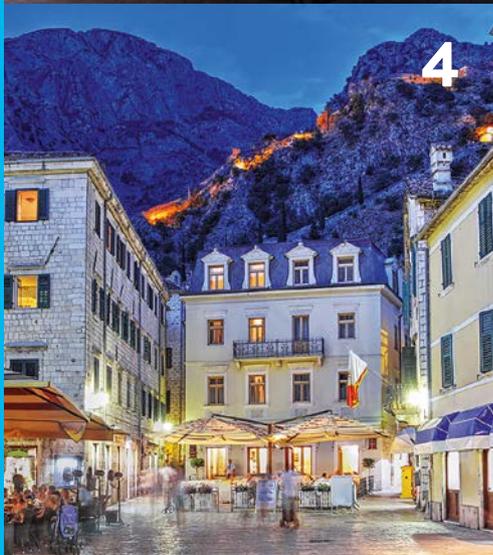
3

3

Im Sommer servieren Restaurants an der Küste frische Meeresfrüchte aus der Adria.

4

Vor dieser stimmungsvollen Kulisse lässt es sich gut speisen: Abends wird die Festungsmauer rund um Kotor angestrahlt.



4

Linke Seite:

Typisch Montenegro: Mediterranes Flair trifft auf eine atemberaubende, fjordähnliche Landschaft.

Die Bucht von Kotor ist so spektakulär wie einmalig. Hier, an der Adriaküste Montenegros, reicht ein Meeresarm kilometerlang ins Landesinnere, ähnlich einem skandinavischen Fjord. Hohe Berge umschließen das blaue Wasser der Bucht, von steilen Hängen leuchten weiße Steinhäuser zwischen Olivenhainen und Zypressen. Das Gebirge, das sich an seiner höchsten Stelle bis zu 1700 Meter über den Meeresspiegel erhebt, schützt die Bucht vor Winden und beschert ihr ein mildes Klima. Wohl in keinem anderen Land Europas treffen Berge und Meer so intensiv aufeinander wie in Montenegro – und gerade darin liegt der Reiz des kleinen Balkanlandes, das lange Zeit zu Jugoslawien gehörte und erst 2006 seine Unabhängigkeit ausrief. Montenegro ist zwar kaum größer als Schleswig-Holstein und nicht einmal zwei Flugstunden von Deutschland entfernt, hat aber auf kleinster Fläche jede Menge Superlative zu bieten – für Naturliebhaber, für Badelustige und historisch Interessierte gleichermaßen. Hier befinden sich der tiefste Canyon Europas, der längste Fjord der Mittelmeerküste und zahlreiche imposante Städte mit jahrhundertalter Geschichte.

UNESCO-WELTKULTURERBE

Zum Beispiel Kotor. Die Stadt, die am südöstlichsten Zipfel der gleichnamigen Bucht direkt am Fuß des Lovćen-Massivs liegt, ist mehr als 2000 Jahre alt und UNESCO-Weltkulturerbe. Mit ihrem geschützten Naturhafen war sie ein wichtiges Handels- und Kulturzentrum, stand lange unter dem Einfluss der Republik Venedig und wehrte mit ihrer Seefahrerflotte erfolgreich die Überfälle der Osmanen ab. Wer durch die autofreie Altstadt schlendert, taucht ein ins Mittelalter: schmale Gassen, in Stein gehauene Kirchen, prächtige Plätze mit Schachbrettmuster, auf denen Cafés und Restaurants zur Einkehr locken. **Tipp:** Einen atemberaubenden Blick über die Stadt und die Bucht bietet eine Wanderung entlang der Stadtmauer, die Kotor wie ein Schutzwall umschließt.



GUT ZU WISSEN

Montenegro grenzt im Westen an die Staaten Bosnien-Herzegowina und Kroatien, im Osten an Serbien und im Süden an Albanien, den Kosovo und die Adria.

Es hat ca. 622.000 Einwohner.

Internationale Flughäfen befinden sich in der Hauptstadt Podgorica und in Tivat (Bucht von Kotor).

Obwohl Montenegro kein EU-Mitglied ist, ist der **Euro offizielles Zahlungsmittel**. Eine eigene Währung gibt es nicht.



1

1

Schöne Aussichten (hier im Lovćen-Gebirge): Mit seinen vielen Touren von einfach bis anspruchsvoll ist Montenegro ein ideales Ziel für alle, die gerne wandern und bergsteigen.



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

Premium-
Boardcase
39,99 €²



2

Jenseits der Touristenzentren finden Urlauber Ruhe und viel wilde Natur, so wie im Nationalpark Prokletije, einem von fünf Nationalparks des Landes.

3

Das Kloster Ostrog ist eine der wichtigsten serbisch-orthodoxen Pilgerstätten Montenegros und ein bekanntes Ausflugsziel.

4

Hoch über dem tiefsten Canyon Europas spannt sich die Tara-Brücke im Durmitor-Gebirge im Nordwesten des Landes. Der Fluss ist bei Paddlern und Raftern beliebt.

LÄNGSTER OSTADRIA-SANDSTRAND

An der Adriaküste Montenegros, zwischen Budva im Norden und Ulcinj im Süden, wechseln sich felsige Buchten, weitläufige Sandstrände und charmante Hafentädchen ab. Es gibt aber auch viele Feriensiedlungen und Hotelanlagen vor Ort. Im Sommer herrscht trubeliges Strandleben. Budva gilt mit seinen Beachpartys und Bars als Hochburg des Nachtlebens und besticht zusätzlich durch eine historische Altstadt. Durch Ulcinj, eine uralte Piratensiedlung mit Festung, nur wenige Kilometer von der albanischen Grenze entfernt, weht bereits orientalisches Flair. **Tipp:** Mit dem

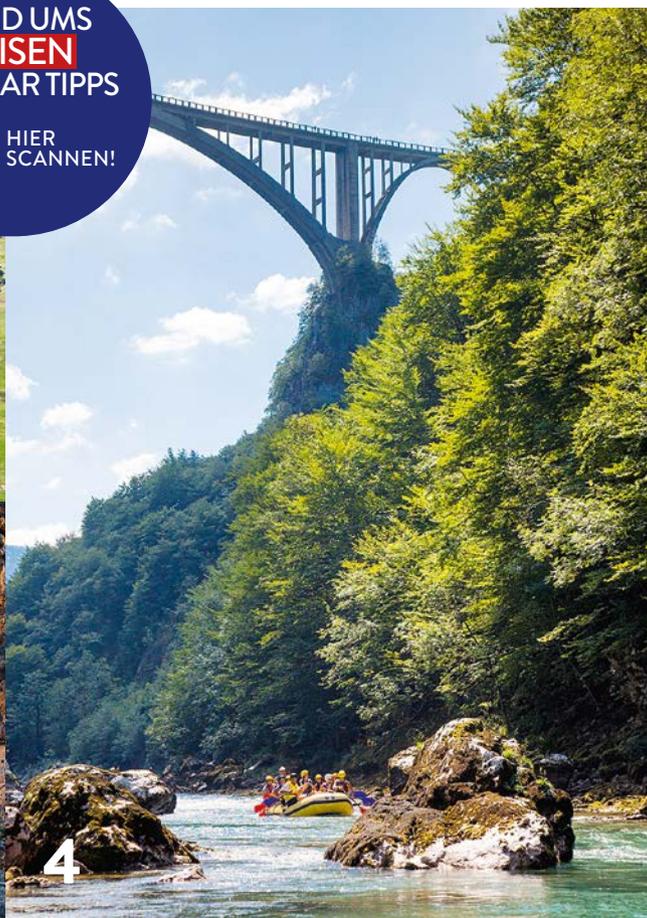
RUND UMS
REISEN
EIN PAAR TIPPS



HIER
SCANNEN!



2



4



3

ALDI REISEN

Alle Reisen ins schöne Montenegro findet ihr unter: aldi-reisen.de/montenegro

längsten Sandstrand der Ostadria und seinen thermischen Winden empfiehlt sich Ulcinj als super Adresse für Wind- und Kitesurfer.

HÖCHSTES MAUSOLEUM DER WELT

Jenseits der Küste gehört Montenegro den Bergen. Wie sehr Gebirgszüge und Hoch-ebenen das Bild des Landes bestimmen, verrät schon sein Name, der wörtlich übersetzt „dunkler Berg“ bedeutet: Er ist inspiriert von den dichten, dunkelgrünen Wäldern, die das gebirgige Land bedecken. Kurz hinter Kotor geht es über eine Serpentinstraße mit spektakulären Haarnadelkurven steil in die Höhe, hinauf in die karstigen Berge des Lovćen-Gebirges. **Tipp:** Dort können Besucher

„ Als die Perlen der Natur verteilt wurden, wurden sie mit vollen Händen in dieses Gebiet gestreut. “

Lord Byron

nicht nur die Grabstätte des Dichterfürsten Njegoš bewundern, sondern auch Montenegro von oben: Das Mausoleum liegt 1600 Meter hoch und ist das höchste der Welt.

TIEFSTER CANYON EUROPAS

Das Durmitor-Gebirge im Nordwesten Montenegros ist mit seinen 2000 Meter hohen Gipfeln, den tiefen Schluchten und klaren Bergseen ein Paradies für Aktivurlauber. Nicht verpassen solltest du die Tara-Schlucht – Wow-Effekt ist garantiert: Der gleichnamige Fluss hat sich über 1000 Meter tief ins Gebirge gegraben, entstanden ist der tiefste Canyon Europas. **Tipp:** Ihr könnt die Tara-Schlucht nicht nur erwandern, sondern auch befahren, mit einem Schlauchboot oder Kajak. An manchen Stellen fließt der Fluss so langsam, dass man ihn durchwaten kann, an anderen bildet er Stromschnellen und Kaskaden – zur Freude aller Rafting-Fans.

INSPIRATION



Sobald die Sonne mit voller Kraft vom Himmel strahlt, sehnen wir uns nach einem Tag im Freibad oder ein paar Stunden am See. Aber auch im eigenen Garten macht das **Planschen mit Wasser** jede Menge Spaß.

... und die Wasserspiele sind eröffnet!



IM MAI
BEI ALDI SÜD

CRANE
Doppelte Wasserrutsche
Design Seepferdchen oder Fisch,
12,99 €²

IM JUNI BEI ALDI SÜD

POOLPARTY

Der Sommer darf gerne lang und heiß werden – wenn das Poolvergnügen immer nur ein paar Meter entfernt ist. Das eigene Schwimmbecken im Garten ist echter Luxus – aber einer, der auch preiswert sein kann und sich für die ganze Familie lohnt.

ALDI ONLINESHOP

Swimmingpool
Round-Stone-Design,
Ø 427 cm, 479,00 €³

IM MAI
BEI ALDI SÜD

Tauchzubehör
verschiedene Sortierungen, je Set 4,99 €²





35 °C

und mehr brachte die Hitzewelle mit sich, die im **Juni 2021** schon vor dem kalendrischen Sommeranfang begann.

GUT DURCH DEN SOMMER

1

An heißen, sonnigen Tagen sorgst du am besten regelmäßig für Abkühlung und suchst öfter mal den Schatten auf. Das entlastet den Organismus.

2

Der Übergang aus einer warmen Umgebung in eine bedeutend kühlere sollte behutsam geschehen. Springe also besser nicht nach einem längeren Sonnenbad direkt kopfüber in den kühlen See.

3

Der Flüssigkeitsbedarf steigt mit der Hitze. Als Erwachsener benötigst du im Hochsommer oft bis zu drei Liter Flüssigkeit oder mehr. Auch Kinder sollten bei hohen Temperaturen mehr trinken als üblich.

4

Greife statt zu eiskalten lieber zu lauwarmen Getränken, das hält dich auch bei Hitze fit.



Dieses Einhorn kann mit Wasser spritzen: einfach aufblasen und an den Gartenschlauch anschließen.



IM MAI
BEI ALDI SÜD

Wasserspielmatte
Ø 165 cm, 9,99 €²

SPLISH-SPLASH

Nichts lieben Kinder mehr, als mit Wasser zu planschen. Perfekt sind aufblasbare Wasserspielzeuge. Einfach an den Gartenschlauch anschließen – und fertig ist der Wasserspielplatz.

IM JUNI
BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

Einhorn-Sprinkler
69,99 €³

IM MAI
BEI ALDI SÜD

Wasser-Hüpfmatte
170 cm x 51 cm, 9,99 €²



GARTEN- ECKEN

Ob als Ruheoase oder für gesellige Runden: Gärten können **Wohnräume unter freiem Himmel** sein. So gestaltest du sie.

An der frischen Luft sein und Sonne tanken. Dabei ein Frühstück zu zweit oder mit Freunden auf der Garten-Lounge oder auch Sofalandschaft chillen. In der warmen Jahreszeit spielt sich das Leben draußen ab. Für wohnliche Gartenecken braucht es Möbel und Accessoires – stilvoll und wetterfest zugleich. Wir haben uns nach schönen Stücken für Garten, Terrasse und Balkon umgesehen.

Schon mit wenigen Accessoires, wie z. B. Lichterketten, schaffst du eine schöne Atmosphäre.

IM MAI
BEI ALDI SÜD

Geflecht-
Stapelstuhl¹

DIE GEMÜTLICHE LOUNGE

Richte dein grünes Wohnzimmer in einer ruhigen Ecke ein. Auf einer Sofalandschaft finden Familie und Gäste Platz. Hier genießt du die Sonnenstrahlen oder legst dich für ein Nickerchen hin. Geräumiger sind eine kleine Couch und separate Sessel mit Beistelltisch. Die Polster sollten robust und abnehmbar sein. Weitere Kissen mit schmutzabweisenden Überzügen setzen Farbakzente. Eine LED-Tischleuchte ergänzt den gemütlichen Look.

LECKERE
COCKTAILS
ZUBEREITEN

snoopcode



HIER
SCANNEN!



IM MAI
BEI ALDI SÜD

LED-Outdoor-
Tischleuchte¹



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**

4-teiliges
Lounge-Set
1399,00 €³

DAS OUTDOOR-ESSZIMMER

Esstisch und Stühle aus pflegeleichtem Material halten lange. Einen natürlichen Charme besitzen Möbel aus Holz und Polyrattan. Aufgespannte Sonnensegel bieten einen attraktiven Sonnenschutz. Mit einer Aufbewahrungsbox oder einem Serviertisch auf Rädern hast du Besteck und Sitzpolster griffbereit. Für Balkone und kleine Terrassen eignen sich zusammenklappbare Möbel. Etwas Grün im Pflanzenkübel sollte hier nicht fehlen. Wie wäre es mit eingetopftem Naschobst oder eingetopften Kräutern?

IM MAI
BEI ALDI SÜD

BELAVI
Alu-Gartentisch
verlängerbar¹

IM MAI
BEI ALDI SÜD

Geflecht-
Klapphocker¹

SCHMUTZ, ADE

HOLZTERRASSE

Muskelkraft und Soda nehmen schonend den Grauschleier vom Holz. Das Pulver in Wasser auflösen, Gemisch auf die Dielen auftragen, einwirken lassen und Holz mit einer weichen Bürste abscrubben.

STEINFUGEN

Moos, Unkraut und Schmutz am besten auskratzen. Sehr gründlich sind Fugenkratzer, rückenschonende Unkrautbrenner und elektrische Fugenbürsten – sie sind vor allem für robuste Gehweg- und Terrassenplatten geeignet.

STEINPLATTEN

Umweltfreundliches Soda und Wurzelbürste haben den größten Effekt. Einfach scrubben und mit dem Gartenschlauch abspülen. Fixer ist ein Hochdruckreiniger. Weiche Steine nur mit Flächenbürste und geringem Druck säubern.

DIE WELLNESS-ECKE

Ein Rückzugsort zum Relaxen braucht einen hübschen Sichtschutz. Naturnah sind heimische Gehölze und üppig berankte Zäune. Sanftes Plätschern beruhigt. Es muss nicht unbedingt ein Whirlpool sein – auch ein Quellstein oder ein kleiner Springbrunnen erschaffen eine Wellness-Oase. Ein Miniteich im kleinen Fass passt sogar auf Terrassen und Balkone. Stark duftende Pflanzen wie Lavendel oder Jasmin erhöhen den Wellness-Faktor. Hängematte, Liege oder Hollywoodschaukel? Hauptsache, bequem!

Superpraktisch:
Aufbewahrungsboxen,
die sich als Tischchen
nutzen lassen

IM MAI
BEI ALDI SÜD

Geflecht-
Beistelltisch
29,99 €²

IM MAI
BEI ALDI SÜD

ALDI ONLINESHOP

Gartenliege
aus Holz,
mit Auflage,
119,00 €³



Einfach mal gemütlich
abhängen: Der Hängesessel
schmückt jedes Zimmer und
jeden Balkon.



IM MAI
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**

Boho-Hängesessel
69,99 €³



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

Seegraskorb¹

PLATZ ZUM RELAXEN

Einfach mal die Seele baumeln lassen. Diesen Wunsch erfüllt dir eine Hängeschaukel, die dich in eine Traumwelt wiegt. Finde deinen Lieblingsplatz unter einer Baumkrone oder auf einem überdachten Balkon: Das bequeme Geflecht im angesagten Boho-Stil passt überallhin. Mehr Platz braucht ein Strandkorb, in dem man gut vor Blicken und Sonne geschützt sitzt. Outdoorerteppiche, Lichterketten und Pflanzen sorgen für Wohnflair.

IM MAI
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**

Premium-
Strandkorb
Atlantic
anthrazit,
blau oder rot,
1299,00 €³



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

Solar-Dekoleuchte
Shadow
5,99 €²

Rückzugsort und
Unterstand für allerlei
Geräte: Ein Gartenhaus
erfüllt viele Zwecke.

CHECKLISTE GARTEN & BALKON

EISHEILIGE

Mit den Eisheiligen Mitte Mai sind die **Frostnächte vorbei**. Nun kannst du wärmeliebende Gewächse pflanzen, Kübelpflanzen nach draußen stellen und den Balkon begrünen.

BALKON

Für Balkone eignen sich kleinwüchsige Obst- und Gemüsesorten. Beim **vertikalen Gärtnern** nutzt du den begrenzten Raum optimal aus. Hänge z. B. Ampeln und Pflanztaschen auf oder wandle eine Europalette in ein Pflanzregal um.

KÜBELPFLANZEN

Nach dem Winterquartier müssen sich die Pflanzen erst wieder **ans Freie gewöhnen**. Stelle sie zunächst für ein paar Tage an einen schattigen Platz und überprüfe sie auf Schädlingsbefall. Nun ist auch die beste Zeit für das Umtopfen.

ZWIEBELN UND KNOLLEN

Dahlien und Gladiolen dürfen jetzt ins Beet. Stecke einen Stab ins Pflanzloch, er gibt ihnen später Halt. **Kompost oder Blumendünger** sorgen für mehr Blütenfülle.

RASEN

Regelmäßiges Mähen sorgt für eine dichte Rasenfläche (ein- bis zweimal die Woche). Wem das zu mühsam ist, der lässt den Rasen wachsen und sät auf einem Teil der Fläche eine Blumenwiese für Insekten aus.



IM MAI
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**

Gerätehaus Galaxis
2999,00 €³

IM MAI
BEI ALDI SÜD

GARDENLINE
Pampasgras
verschiedene
Farben, je Stück
1,99 €²



IM MAI
BEI ALDI SÜD

GARDENLINE
Rasensamen
für trockene
Landschaften
1 kg, 7,99 €²



IM MAI
BEI ALDI SÜD

Akku-
Rasenmäher
99,99 €²

KLEIN, ROT UND NERVENDE



Erst summt es, dann juckt es – eine Mücke hat uns gestochen. Aber nicht jede Mücke ist auch gleich ein Blutsauger. Nur die Mückenweibchen brauchen ein bestimmtes Eiweiß in unserem Blut, damit ihre Eier reifen können. Dringen sie mit ihrem Rüssel in unsere Haut, geben sie gleichzeitig blutgerinnungshemmenden Speichel ab. Unser Körper reagiert darauf mit dem Botenstoff Histamin, der die Schwellung und den Juckreiz auslöst.

NATÜRLICH SCHÜTZEN

MACH 'NE MÜCKE!

Sommerzeit heißt leider auch Mückenzeit, denn die kleinen Plagegeister lieben es feucht und warm. Wir verraten dir, was vor den Blutsaugern schützt und was du tun kannst, wenn es doch passiert ist.

NOCH MEHR MÜCKENWISSEN

snoopcode

HIER SCANNEN!



IM MAI BEI ALDI SÜD

VITALIS Insectenstich-Pflaster Kids/Family, 20 Stück!

IM MAI BEI ALDI SÜD

VITALIS Insectenstich Kühlgel oder Kühlfluid, je 50 ml!



CITRONELLA – MÜCKENSCHRECK

SO KANNST DU MÜCKEN VERMEIDEN

1

Nicht nur Seen, Sümpfe und Teiche sind ein Paradies für Stechmücken, auch die Regentonne im Garten ist ein idealer Ort für sie, um dort ihre Eier abzulegen. Offene Wasserstellen sind daher am besten abzudecken.

2

Vor dem Schlafengehen möglichst duschen, um Schweißgeruch zu vermeiden, denn Mücken stehen auf Körpergeruch. Aber nicht nur Schweiß lockt Mücken an, auch von einigen Duftstoffen, z. B. Parfüm, werden sie magisch angezogen.

3

Helle Shirts, Pullis und lange Hosen, die locker am Körper sitzen, können vor den Plagegeistern schützen. Dunkle Kleidung hingegen zieht die Mücken an.

4

Die Fenster und Türen mit Fliegengittern oder feinmaschigen Moskitonetzen abhängen.



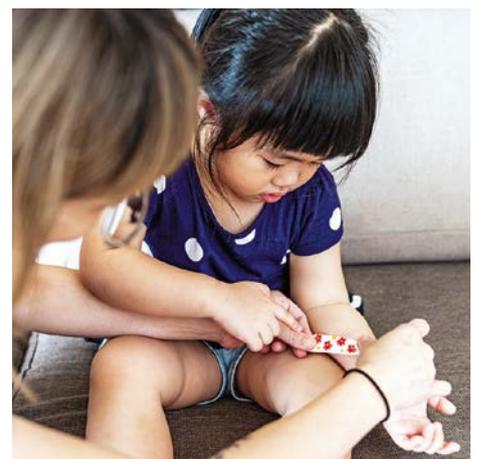
Mückenkerzen **selber herstellen** – einfach und ganz natürlich*

- 1 Die Zitronen** längs halbieren, mit einem kleinen Messer und einem Löffel aushöhlen.
- 2 Die Kerzenreste (oder Wachspen)** in eine saubere Konservendose füllen und im Wasserbad schmelzen. Einige Tropfen Citronella-Öl hinzugeben und gut umrühren.
- 3 Je einen Docht** mittig in den Zitronenhälften platzieren und mit Zahnstochern stützen.
- 4 Das flüssige Wachs** vorsichtig in die Zitronenhälften gießen und fest werden lassen.

*Kerzen max. 3 bis 4 Tage haltbar.

WENN'S DOCH PASSIERT: RICHTIG BEHANDELN

Bloß nicht kratzen! Sonst kann sich der Stich entzünden. Am besten die Wunde zuerst mit klarem Wasser säubern und anschließend mit Kühlpad oder Eiswürfeln kühlen. Auch kühlende Salben, die ein Antihistaminikum enthalten, können die Schwellung und den Juckreiz lindern. Bei Kindern hilft ein Pflaster auf der Stichstelle – so kann man sie leicht vom Kratzen abhalten.



SONNE, SCHEINE FÜR MICH!

Für jeden Hauttyp gibt es den passenden Sonnenschutz! Welcher für dich der richtige ist, erfährst du hier.

Das A und O für einen schönen Sommerteint ist der richtige Schutz. Das fängt morgens bei der Tagespflege an, die bereits einen Lichtschutzfaktor (LSF) enthalten sollte. Darüber hinaus gilt es für Sonnenhungrige, ein paar Dinge zu beachten: Trage Cremes und Lotionen lieber sanft und üppig auf, statt eine geringe Menge kräftig einzumassieren, dies kann sogar die Schutzwirkung verringern. Eine dicke Schicht schützt besser als eine dünne. Ebenso wichtig ist das Nachcremen. Wer sich nach jedem Schwimmen und mindestens alle zwei bis drei Stunden neu eincremt, macht es richtig. Auch bereits gebräunte Haut muss weiter intensiv gepflegt werden und ist nicht vor Sonnenbrand geschützt.

Hauttyp*	1
Hautfarbe	Sehr hell, blass
Augenfarbe	Meist blau
Haarfarbe	Rötlich
Sonnenbrand	Sofort
Eigenschutzzeit	5–10 Min.
Empfohlener LSF**	50+



**AB MAI
BEI ALDI SÜD**

**OMBRA SUN
Sonnenmilch
Klassik, LSF 30,
250 ml¹**



**IM MAI
BEI ALDI SÜD**

**OMBRA SUN
Anti-Age-
Sonnencreme
LSF 50, 75 ml¹**



**IM JUNI
BEI ALDI SÜD**

**OMBRA SUN
Sommer-Set
Lippenpflege
2 x 4,8 g¹**

2	3	4	5	6
Hell	Mittelhell	Hellbraun	Braun	Dunkelbraun bis Schwarz
Blaugrün, Grau	Hell bis dunkel	Braun	Dunkelbraun	Dunkelbraun
Blond	Dunkelblond	Braun	Dunkelbraun	Schwarz
Schnell	Manchmal	Selten	Selten	Kaum
10–20 Min.	20–30 Min.	Ca. 45 Min.	Ca. 60 Min.	Ca. 90 Min.
50	30	20	15–20	10–15

Nach dem Sonnenbad versorgen kühlende After-Sun-Gele die Haut mit Feuchtigkeit.



OMBRA SUN After Sun Gel Aloe Vera 300 ml¹

IM JUNI
BEI ALDI SÜD

UNSER TIPP

Kinderhaut ist sehr empfindlich! Achte stets auf eine Sonnencreme mit besonders hohem Schutzfaktor und halte dich mit dem Kind die meiste Zeit im Schatten auf. Eine Kopfbedeckung und ein Shirt (dicke Webungen schützen besser als dünne) sind am Strand ratsam.

IM JUNI
BEI ALDI SÜD



OMBRA SUN Sonnenschutz Kinder, LSF 50, 250 ml¹



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

OMBRA SUN Sonnenmilch sensitiv LSF 50, 200 ml¹



IM MAI
BEI ALDI SÜD

OMBRA SUN Ultra-sensitiv Sonnencreme LSF 30, 75 ml¹



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

OMBRA SUN Face Light LSF 30, 50 ml¹



IM MAI
BEI ALDI SÜD

Anti-Age-Sonnencreme LSF 30, 75 ml¹



IM JUNI
BEI ALDI SÜD

Sonnenölspray LSF 6, 200 ml¹

Du findest viele weitere
Anregungen unter
[aldi-moeglichkeiten.de/
muttertag](http://aldi-moeglichkeiten.de/muttertag)

FÜR MAMA & PAPA

Jedes Jahr feiern wir am **zweiten Sonntag im Mai alle Mütter und an Himmelfahrt die Väter**. Eine gute Gelegenheit, Mama und Papa einmal extra dafür zu danken, dass sie immer für uns da sind.



ALDI BLUMEN

FLOWERPOWER

Sprichst du Blumisch? Aus dem Orient kam im 18. Jahrhundert die Blumensprache nach Europa. Die Idee: kleine Botschaften „durch die Blume“ sagen. So steht die rote Rose für die große Liebe. „Ich finde dich zauberhaft“, verrät die Ranunkel und mit einer Iris kannst du Danke sagen. Finde die passende Blumenbotschaft auf aldi-blumen.de

ALDI GESCHENKE

ZEITLOS

Die schönsten Momente im Leben lassen sich nicht nur mit einem Foto einfangen, sie lassen sich auch als personalisiertes Geschenk mit einer Grußnachricht oder Gravur verewigen. Ein Bild deiner Liebsten, deiner Familie oder an einem besonderen Ort – deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Schenke etwas Einzigartiges, wie unsere personalisierte Uhr in vielen verschiedenen Designs und entdecke weitere Geschenkideen auf aldi-geschenke.de





ALDI FOTO

FOTOSTORY

Im Fotoalbum blättern, was gibt es Schöneres an Regentagen! Fotos von den Liebsten sind immer die perfekten Geschenke. Überrasche deine Mutter oder deinen Vater z. B. mit einer Tasse, einem Kissen oder einer fancy Stofftasche mit dem Bild der Enkeltochter! Jetzt entdecken auf aldi-foto.de



ALDI REISEN

AUF UND DAVON

Wie wäre es mit einem Überraschungstrip in die Geburtsstadt von Mutter oder Vater? Vielleicht waren sie schon lange nicht mehr dort und freuen sich über den Ausflug in ihre Vergangenheit – vor allem mit dir an der Seite. Viele Städtereisen gibt es auf aldi-reisen.de



SELBST GEMACHT

Es ist von dir, es kommt von Herzen! Handgemachte Geschenke, z. B. ein Glas voller guter Wünsche und kleiner Gutscheine, oder herzige Cake Pops zum Knabbern zeigen deinen Eltern auf kreative Weise, dass du an sie denkst.

Ein Glas, etwas Papier und ganz viel Liebe!



DIY
GESCHENK-
IDEEN

NOCH MEHR
IDEEN
ZUM MUTTERTAG

snoopcode



HIER
SCANNEN!



AM
20. MAI
ist Weltbienentag
!

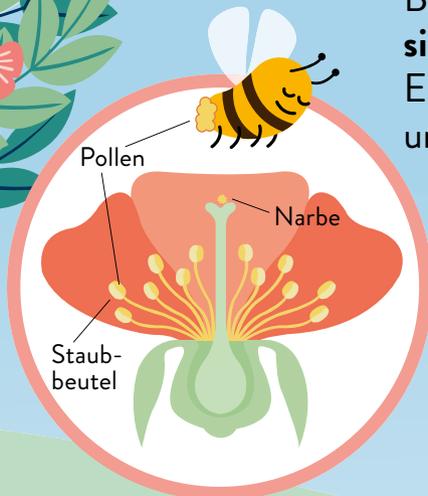
... summ, summ, summ



Bienen erzeugen nicht nur Honig. **Ohne sie gäbe es auch kein Obst und Gemüse.** Erfahre mehr über unsere Superhelden und ihre geflügelten Freunde.

HONIGBIENE

Größe: ca. 11–13 mm (Arbeiterin). **Farbe:** Orange bis Braun. **Körperbau:** kurz, schlank, überall Haare. **Besonderes:** Der Geruchssinn von Bienen ist so gut, dass sie z. B. sogar Sprengstoff erschnüffeln können.



Wie funktioniert die Blüten-Bestäubung?

Damit sich Blüten- und Samenpflanzen vermehren können, müssen sie bestäubt werden. Und dabei helfen ihnen die Bienen. Beim Nektar- und Pollensammeln bleiben die Pollen an den Bienenbeinchen kleben. Beim Weiterfliegen von Blüte zu Blüte übertragen sie dann die Pollen auf die Narben der Blüten. Sie müssen sich also bei ihrer wichtigen Aufgabe gar nicht anstrengen, die Bestäubung passiert fast von selbst.



Willst du wissen, wie wir mithelfen, die Bienen zu schützen? Dann schau hier: aldi-sued.de/artenvielfalt



Die kleinen Wildbienen sind stark gefährdet.

WILDBIENE

Größe: ca. 11–13 mm (Arbeiterin).
Farbe: sehr vielfältig. **Körperbau:** ist dreigeteilt, meistens behaart. **Gut zu wissen:** Wildbienen sind stark bedroht. Man kann sie mit Staudengärten, Wildblumen oder Kräutertöpfen auf dem Balkon unterstützen.

Bastel ein kleines Bienenhotel



Alles Bienen? Wer ist wer bei den Schwarz-Gelben?

Wolltest du schon immer mal wissen, wie sich die kleinen Insekten unterscheiden lassen? Dann schau dir die Steckbriefe auf dieser Seite an.



HORNISSE

Größe: ca. 18–35 mm (Arbeiterin). **Farbe:** Gelb bis Schwarz.
Körperbau: lang, breit, wenige Haare.
Besonderes: Auch bei vollkommener Dunkelheit fliegen sie durch die Nacht.



HUMMEL

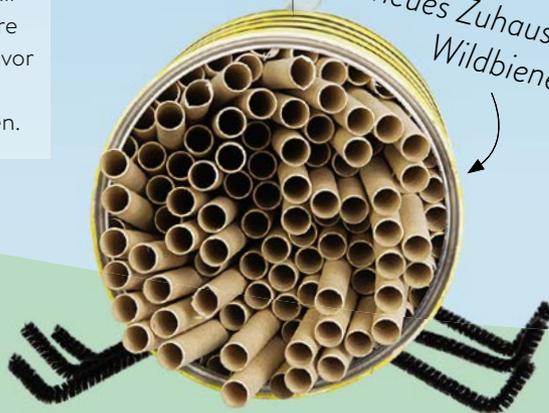
Größe: ca. 8–16 mm (Arbeiterin). **Farbe:** Gelb bis Schwarz.
Körperbau: kurz, rund, überall lange Haare. **Besonderes:** Ihre dicke Behaarung schützt sie vor Kälte. Hummelköniginnen können schon ab 0 °C fliegen.



WESPE

Größe: ca. 12–16 mm (Arbeiterin).
Farbe: Gelb und Schwarz. **Körperbau:** lang, schlank, wenige Haare.
Besonderes: Wespen mögen nicht nur Süßes. Ihre Larven essen z. B. auch Insekten und Essensreste.

Aus einer alten Konservendose und Papierhülsen wird ein neues Zuhause für die Wildbienen.



**BASTEL DIR
STEP-BY-STEP
EIN BIENENHOTEL**

snoopcode

HIER SCANNEN!



Findest du die 4 versteckten Wörter?

Buchstaben einsammeln



Nektar

Wespen ernähren sich, wie Bienen, von Nektar. Sie können ihn allerdings nicht zu Honig verarbeiten und stehlen ihn oftmals aus Bienenstöcken.

Wer mag noch Honig?

Kreuze an

Bären

Schlangen

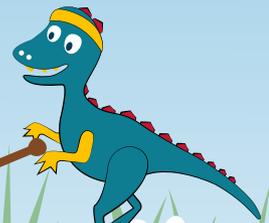
Ameisen

Hättest du gedacht...

... dass Bienen das Wachs zum Bau ihrer sechseckigen Waben selbst produzieren? Aus ihren Wachsdrüsen „schwitzen“ sie Wachsplättchen aus. Diese sind winzig klein, nicht größer als eine Haarschuppe. Und daraus bauen sie die Waben.

In einem Bienenvolk leben bis zu **60.000** Individuen.

Um **250 Gramm** Honig zu produzieren, müsste eine einzelne Biene dreimal um die Erde fliegen.



GALILEO WISSEN
Bücher, verschiedene Titel, 2,99 €²

IM MAI BEI ALDI SÜD

IM MAI BEI ALDI SÜD



DANTOY
Sandspielzeug
versch. Sets, 9,99 €²



Lösung Waben: Imker, Honig, Hummel, Wabe. **Lösung Honig:** Bären, Ameisen.

HONIG-RIEGEL

Der süße Knusper-Snack aus Haferflocken, Honig und Trockenfrüchten ist einfach gemacht und das ideale Power-Food für unterwegs



Zusammenbacken!



1 Die Mandeln hacken und mit den Haferflocken auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 7 bis 8 Minuten rösten. Zwischendurch wenden.

ZUM SAMMELN

2 Die Butter mit Honig, Zucker, Vanillepaste und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.



DU BRAUCHST:

- 80 g Mandeln
- 250 g Haferflocken
- 60 g Butter
- 100 g Honig
- 50 g brauner Rohrzucker
- ½ TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 60 g Cranberrys
- 60 g Schokotropfen



3 Die Buttermischung und den Hafer-Mandel-Mix vermengen und abkühlen lassen. Die Cranberrys und zwei Drittel der Schokotropfen hinzufügen. Die Riegel-Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und gut festdrücken. Die restlichen Schokotropfen darüberstreuen. Die Riegelmasse mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend in ca. 12 Riegel schneiden und mit Butterbrotpapier und Geschenkband verzieren.



GUT BIO
Bio-Honig
cremig oder
flüssig, 500 g

SO GEHTS:
DAS REZEPT
ALS VIDEO

snoopcode



HIER
SCANNEN!

← Hier heraustrennen und abheften

FÜR UNS, VON UNS

VERA L. ZUR AUSGABE 01/22

HALLO, LIEBES TEAM VON „ALDI INSPIRIERT“, habe heute zum ersten Mal das Kundenmagazin mitgenommen und mit viel Freude gelesen. Glückwunsch – wirklich sehr gut gelungen. (...) Das Allerbeste finde ich jedoch Ihre Haltung zu mehr Tierwohl. Habe jetzt schon öfter Fleisch beim Discounter gekauft (Haltungsformen 3 und 4). Selbst beim Fleischer um die Ecke bekomme ich diese Haltungsformen oft nicht. TOLL, weiter so!!! Vielleicht klappt die 100%ige Umstellung ja schon früher als 2030.

Liebe Frau L., wir haben uns sehr über das Lob gefreut. Besonders gut ist, dass uns die steigende Nachfrage nach Fleisch aus den Haltungsformen 3 und 4 ermöglicht, auch in Zukunft den besten ALDI Preis anzubieten.

KARIN T. ZUR AUSGABE 01/22

HALLO, LIEBES TEAM, vielen Dank für Ihre tolle Zeitschrift. Eine Anregung: Hilfreich wäre eine Zeitangabe, wann es die Hefte gibt. Das wäre super!!!!

Liebe Frau T., vielen Dank für den Hinweis. Unser Magazin liegt am Monatsanfang aller ungeraden Monate in den Filialen aus. Als kleinen Service platzieren wir ab jetzt einen Button auf dieser Seite, der den nächsten Erscheinungsmonat nennt.



Unsere Frühjahrsausgabe findest du unter aldi-sued.de/kundenmagazin oder du scannst einfach den Snoopcode:



SCHREIB UNS MAL!

Hast du Anregungen, Tipps oder Fragen an „ALDI INSPIRIERT“, dann schick uns einfach eine E-Mail an inspiriert@aldi-sued.de, Stichwort „Leserbrief“.

Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.

DIE NÄCHSTE „ALDI INSPIRIERT“ GIBT ES AB JULI IN DEINER FILIALE.

IMPRESSUM

Herausgeber: ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Unternehmensgruppe ALDI SÜD, Burgstraße 37, 45476 Mülheim an der Ruhr **V.i.S.d.P.:** Christoph Hauser
Firma und Anschrift unserer regionalen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8002534.
E-Mail an die Redaktion: inspiriert@aldi-sued.de

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

Produktion: Raufeld Medien GmbH, Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin **Druck:** Prinovis GmbH & Co. KG, Betrieb Dresden, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden

¹Bei Redaktionsschluss stand der Preis noch nicht fest. Preise entnehmen bitte unserer Homepage unter www.aldi-sued.de

²Wir bitten um Beachtung, dass diese Aktionsartikel im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sie können daher schon am Vormittag des ersten Aktionstages kurz nach Aktionsbeginn ausverkauft sein. Aufgrund der aktuellen Situation in der internationalen Seefracht sind einzelne Artikel zeitweise nicht verfügbar. Bekleidung ist teilweise nicht in allen Größen verfügbar. Alle Artikel ohne Dekoration.

³Bitte beachte, dass der Onlineverkauf zum jeweils beworbenen Werbetermin um 7 Uhr startet. Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. 90 Tage Rückgaberecht. Artikel sind nicht in der Filiale vorrätig bzw. lagernd. In ALDI SÜD Filialen kannst du jedoch einen Guthaben-Bon über einen bestimmten Artikel erwerben und diesen anschließend im ALDI ONLINESHOP einlösen. Ein Guthaben-Bon-Erwerb in ALDI Nord Filialen ist nicht möglich. Wir planen unsere Angebote im ALDI ONLINESHOP stets gewissenhaft. In Ausnahmefällen kann es jedoch vorkommen, dass die Nachfrage nach einem Artikel unsere Einschätzung noch übertrifft und er mehr nachgefragt wird, als wir erwartet haben. Wir bedauern es, falls ein Artikel schnell – womöglich unmittelbar nach Aktionsbeginn – nicht mehr verfügbar sein sollte. Die Artikel werden zum Teil in baugleicher Ausführung unter verschiedenen Marken ausgeliefert. Alle Artikel ohne Dekoration. Der Verfügbarkeitszeitraum, die Zahlungsmöglichkeiten und die Lieferart eines Artikels (Paketware oder Speditionsware) wird dir auf der jeweiligen Artikelseite mitgeteilt. Es gelten die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen ALDI ONLINESHOP“. Diese sind auf aldi-onlineshop.de/agb abrufbar und liegen in den ALDI SÜD Filialen aus. Wir liefern die erworbene Ware nur innerhalb Deutschlands aus. Bei Lieferung von Speditionsware (frei Bordsteinkante und frei Verwendungsstelle): keine Lieferung auf Inseln, in Postfilialen, Packstationen und Paketshops, keine Lieferung an ALDI Filialen. Bei Lieferung von Paketware (frei Haustür): Ob eine Lieferung an Paketshops, Packstationen oder Postfilialen möglich ist, ist abhängig vom Versandunternehmen und wird dir im Kauf- bzw. Einlöseprozess mitgeteilt. Keine Lieferung an ALDI Filialen. Vertragspartner: ALDI E-Commerce GmbH & Co. KG, Prinzenallee 7, 40549 Düsseldorf.

Um dir 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-SE & Co. oHG deren Inhalt nicht zu eigen. Die ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG haftet für die Inhalte dieser Internetseiten nicht. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim jeweiligen Anbieter.

Diese Kundenzeitschrift wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt.



Titelfoto: Meike Bergmann mit Raufeld Medien; Adobe Stock: S. 48; ALDI SÜD: S. 6–19, 21–25, 30–36, 40, 42–48, 50–52, 56–58; DEEPOL by plainpicture/Paul Bradbury: S. 52; Frank Heuer/laif: S. 5, 39, 41; freepik: S. 54–56; Getty Images: S. 6, 26–27, 29, 38–42, 44–46, 48–51, 53–55, 59; Grupo Rosegar: S. 28–29; guiskard Studio: S. 36; Karo Rigaud mit Raufeld Medien: S. 4, 54–56, 59; Meike Bergmann mit Raufeld Medien: S. 3–5, 8–15, 18, 36, 53, 57; Marina Jerkovic mit Raufeld Medien: S. 4, 20–25; Raufeld Medien: S. 35, 37, 44–47, 49, 53, 55, 57; Shutterstock: S. 5, 28; Tuul & Bruno Morandi/laif: S. 41

FOLGE UNS

facebook.com/ALDI.SUED
youtube.com/ALDISUEDDE
instagram.com/ALDISUEDDE
pinterest.com/aldisued
xing.com/companies/aldisued
de.linkedin.com/company/aldi-sued

NACHHALTIG LEBEN

In unserer **Serie findest du Tipps**, die wir in Kooperation mit **DIE UMWELTBERATUNG** zusammengestellt haben. Diesmal geht es um nachhaltiges Gärtnern.

MEDIATHEK

Spannende und informative Erklärvideos zu Themen der Nachhaltigkeit findest du jetzt online unter: aldi-sued.de/mediathek



1 BIO-PFLANZEN EINKAUFEN

Bio-Pflanzen werden klimafreundlich, gentechnikfrei, ohne Kunstdünger und ohne giftige Pestizide produziert. Bei ALDI SÜD findest du ein breites Angebot an Bio-Topfkräutern.

2 KLIMAFESTE PFLANZEN SETZEN

Mit den richtigen Pflanzen kannst du dir im Garten, auf Balkon und Terrasse trotz steigender Temperaturen ein eigenes grünes Paradies schaffen. Wähle Pflanzen, die für den Boden, die Niederschlagsmengen und Lichtverhältnisse am Standort geeignet sind.

3 VORBEUGEN UND STÄRKEN

Verwende biologische Produkte zur Pflanzenstärkung und zur Behandlung von Schädlingsbefall. Dazu kannst du z. B. Brennnesseln oder Ackerschachtelhalme sammeln und mit Wasser aufgießen. Nach ein paar Tagen kannst du diesen Sud gegen Blattläuse und andere Schädlinge verwenden.

4 NÜTZLICHE FÖRDERN STATT GIFT SPRITZEN

Eine bunte Mischung regionaltypischer Sträucher, Stauden und Blumen fördert nicht nur Bienen, sondern auch zahlreiche nützliche Tiere im Garten. Die Larven des Marienkäfers fressen z. B. Blattläuse und tragen so zum natürlichen Gleichgewicht im Garten bei. ALDI SÜD verzichtet seit 2016 beim Anbau von Obst und Gemüse auf bienengefährdende Pflanzenschutzmittel und bietet regelmäßig Aktionsartikel an, die Insekten schützen und die Artenvielfalt fördern. Darunter sind insektenfreundliche Beetpflanzen, Nisthilfen für Insekten oder Artikel, die das „INSECT RESPECT“-Zeichen tragen. Dieses Zeichen stellt sicher, dass der Insektenverlust durch neuen Lebensraum kompensiert wird.



LASS DICH INSPIRIEREN!

ALDI
INSPIRIERT
JETZT
ONLINE!

AUF UNSERER WEBSEITE FINDEST DU JETZT NOCH
MEHR INSPIRATIONEN, REZEPTE UND TIPPS!

REZEPTEVIDEOS

AUSFLUGSTIPPS

PRODUKTHIGHLIGHTS

IDEEN FÜR ZUHAUSE

UND MEHR



aldi-sued.de/de/aldi-inspiriert



Jeden Tag besonders – einfach ALDI.