



Das Kundenmagazin von ALDI SÜD
Ausgabe November/Dezember 2020

inspiriert



FEINES GEBÄCK

So viele tolle
Plätzchen –
aus nur einem
Grundteig

OMA UND OPA

Warum die
Großeltern für
eine Familie so
wichtig sind

Genieße

Weihnachten besonders
auch in diesem Jahr.

Für uns von uns



LESERTIPPS FÜR DIE KÜCHE

**von A. Werner
aus Wuppertal:**

Ich habe mich immer geärgert, dass beim Abreiben einer Zitronenschale so viel Schale an den kleinen Reibezacken hängen bleibt. Hier ist mein Tipp: Einen Streifen Back- oder Butterbrotpapier abschneiden, er sollte länger als die Reibe sein. Diesen so straff auf die Zacken drücken, dass sie durch das Papier stoßen. Die überstehenden Enden auf die Rückseite klappen. Nun losreiben. Zum Schluss das Papier abheben und mit dem Messer die Zitronenschale vom Papier kratzen: fertig!

Jetzt sind Sie gefragt! Haben Sie auch einen tollen Tipp? Verraten Sie uns Ihre ganz persönlichen Tricks und Kniffe! Machen Sie uns schlauer.

Wir freuen uns auf Ihre Koch- und Küchentipps unter: aldi-sued.de/Kuechentipp

SARAH S. PER MAIL

HALLO LIEBE REDAKTION,
ich möchte euch ein dickes Lob für das Familienheft aussprechen. Sie haben ja fast immer interessante Tipps für das Leben mit Kids im Magazin. Aber mit der Familienausgabe haben Sie nochmal einen draufgesetzt!

Liebe Sarah, es freut uns sehr, dass Ihnen die Familienausgabe so gut gefallen hat. Wir wissen, dass viele unserer Leserinnen und Leser Familie haben. Deshalb ist es uns wichtig, das in jeder Ausgabe im Blick zu haben: ob bei den Rezeptvorschlägen, den Ausflugstipps, unseren Bastelideen oder den Produktempfehlungen. Mit dem Sonderheft wollten wir die Familie nun einmal komplett in den Mittelpunkt stellen. Schön, dass das so gut ankommt!



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



MERLE G. PER MAIL

Liebes ALDI inspiriert-Team,
Eure Reisereportage über Wassenaar hat meinen Freund und mich auf die Idee gebracht, ein verlängertes Wochenende an der holländischen Nordsee zu verbringen. Es war so Bilderbuchromantisch wie von euch versprochen. Das Beste: Mein Freund ist am Strand vor mir auf die Knie gefallen und hat mir einen Antrag gemacht!

Liebe Merle, dass wir mit unserem Reisetipp für so romantische Stimmung sorgen konnten, ist ja fantastisch. Wir wünschen dir und deinem Zukünftigen alles Gute!

SCHREIBEN SIE UNS!

Haben auch Sie Anregungen, Tipps oder Fragen zu „ALDI inspiriert“? Dann senden Sie uns eine E-Mail an inspiriert@aldi-sued.de, Stichwort „Leserbrief“. **Aus allen Einsendungen verlosen wir ein Jahresabo der „ALDI inspiriert“.** Wir freuen uns auf Ihre Meinung!

Liebe Kunden,

was für ein Jahr neigt sich jetzt dem Ende zu! Für jeden von uns hat es Veränderungen mit sich gebracht, die wir uns vor zwölf Monaten nicht einmal hätten vorstellen können. Wie gut, dass es so manche Konstante gab, an die man sich halten konnte. Und sollten ALDI SÜD und „ALDI inspiriert“ auch dazugehört haben, würde uns das freuen. Nun aber schauen wir nach vorne, auf die letzten Wochen des Jahres 2020, durch die wir Sie mit Anregungen, Tipps und zahlreichen Rezepten begleiten möchten. Gerade in der hektischen Vorweihnachtszeit werden Sie vielleicht die Kochwoche zu schätzen wissen, in der Ihnen ALDI SÜD wöchentlich fünf Rezeptempfehlungen gibt (aldi-sued.de/de/rezepte/frisch-durch-die-Woche). Aber auch im „ALDI inspiriert“ finden sich neben Deko-, Veranstaltungs- und Reisetipps wieder viele Back- und Kochinspirationen: Klassiker aus der Plätzchenbackstube (S. 8) gehören ebenso dazu wie ein Weihnachtsmenü, bei dem Äpfel die Hauptrolle übernommen haben (S. 22). Eine Hauptrolle im Leben vieler Familien spielen auch die Großeltern, die nicht nur an Feiertagen gern gesehene Gäste sind. Falls Sie, liebe Oma, lieber Opa, noch nicht wissen, was Sie Ihren Enkelkindern schenken können, dann haben wir ein paar Empfehlungen für Sie (S. 54). Lassen Sie sich inspirieren!

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen und Genießen!

Ihre „ALDI inspiriert“-Redaktion



Inhalt

TITELTHEMA

Inspiration 6
Deko-Ideen, mit denen Ihr Heim noch festlicher wird, und Wissenswertes zum Adventskranz

Weihnachtsbäckerei 8
Traditionelle Plätzchen sowie Tipps, wie sich die süßen Leckerbissen neu präsentieren lassen

ESSEN & TRINKEN

Inspiration 14
Praktisches für Küche und Haushalt – mit Rezept und Weinempfehlung

Silvesterdrinks 18
Starten Sie mit diesen Klassikern genussvoll ins kommende Jahr

Äpfel 22
Wissenswertes und kreative Rezepte rund um das knackige Kernobst

UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

Sylvie Meis 34
Die niederländische Modedesignerin hat eine Kollektion für ALDI SÜD entworfen

Für mehr Tierwohl 36
ALDI SÜD setzt sich gegen das bislang übliche Töten von männlichen Küken ein

NAH & FERN

Aus Ihrer Region 38
Weihnachtliche Ausflugs-tipps und inspirierende Rezepte aus Ihrer ALDI SÜD Region

Winterwandern 40
Entdecken Sie mit uns das Große Walsertal in den österreichischen Alpen

LEBEN & MEHR

Auto im Winter 46
Mit unseren Tipps starten Sie entspannt in das kommende Winterhalbjahr

Sisu: der Finne in dir 48
Lernen Sie von den Finnen, wie leicht Energie schöpfen und Entspannen ist

Modern Glam 52
Holen Sie sich mit dem gemütlichen Wohntrend Samt und Seide ins Haus

LEBEN & FAMILIE

Oma und Opa 54
Ohne sie geht nichts. Warum die Großeltern so wichtig für zufriedene Familien sind.

Laterne, Laterne 56
Tolle Bastelideen, mit denen Kinderaugen und Lampions um die Wette leuchten

08



22

18





28



20



52

ALLE REZEPTE

- 8 Grundteig**
Klassisch und vegan
- 9 Spitzbuben und Ausstecherkekse**
mit bunten Streudekoren
- 10 Walnusstaler**
mit Walnusshälften dekoriert
- 10 Rosmarin-Heidesand**
Aromatische Plätzchen
- 11 Nougatherzen**
mit Kuvertüren-Streifen
- 11 Vanillesterne**
mit Mandeln
- 12 Lebkuchenbaum**
aus Ausstecherkekse in Sternform
- 13 Zimtbäumchen**
zum Aufhängen mit Bonbondeko
- 14 Vegane Grüne-Erbсен-Penne**
mit Walnuss-Paprika-Salsa
- 15 Orangen-Sellerie-Drink**
Frisch gepresst und püriert
- 18 Silvesterdrinks**
mit Alkohol
- 20 Silvesterdrinks**
ohne Alkohol
- 21 Snacks**
zu den Silvesterdrinks
- 23 Rotkohlsalat**
mit Apfel
- 24 Galette**
mit Apfel, Roter Bete und Süßkartoffel
- 25 Weihnachtsgans**
mit Apfel-Zwiebel-Füllung
- 25 Apfel-Lauch-Suppe**
mit Ingwer
- 26 Kandierte Äpfel**
mit Karamell
- 38 Regionale Spezialität**
- 59 Marzipan-Kartoffeln**
mit Zimt

Weihnachtskranz

Der erste Weihnachtskranz überhaupt, 1839 vom Theologen Johann Hinrich Wichern für die betreuten Kinder der von ihm gegründeten Hamburger Stiftung erdacht, bestand aus einem Wagenrad mit so vielen Kerzen, wie es Tage zwischen dem 1. Advent und Heiligabend gab. Übrig geblieben auf dem Adventskranz sind heute lediglich vier Kerzen, ansonsten darf die eigene Fantasie zur Höchstform auflaufen. Man kann dicke, dünne, runde oder spitze Kerzen nehmen, den Kranz aus Nüssen, Tannenzapfen oder Kugeln basteln, Draht in verschlungene Formen biegen oder farbige Stoffe miteinander verflechten. Besorgen Sie sich die gewünschten Materialien, nehmen Sie sich Zeit und Muße – alles andere kommt dann fast von allein.

*Benutzen Sie
Kerzen, die farblich
zur Dekoration des
Kranzes passen*



Inspiration



IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Gutes tun

Möchten Sie in diesem Jahr **ganz besondere Weihnachtsgrüße** versenden? Mit dem Kauf einer Weihnachtskarte von **SOS-Kinderdorf e. V. Deutschland** spenden Sie 30 Cent und unterstützen damit junge Menschen, deren Familien aufgrund verschiedener Herausforderungen unsere Unterstützung benötigen. Besser geht's nicht: Freude versenden und Gutes tun!

SOS-Kinderdorf e. V. Weihnachtskarten
verschiedene Motive

*Jeden Tag eine neue
Überraschung*



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Zeitverkürzer

Die ersten Adventskalender stammen aus dem 19. Jahrhundert und schon damals war von kreativ (24 Bildchen) bis einfach (24 Kreidestriche) alles dabei. In der Gunst ganz vorne liegen heute die Exemplare, die sich mit eigenen Ideen bestücken lassen.

Adventskalender
verschiedene
Ausführungen



IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

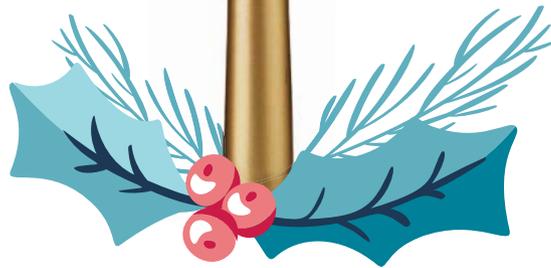
Weihnachtskugel
verschiedene
Ausführungen

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

LICHTBLICK

Es gibt kaum etwas, das aus einem eher nüchternen Ambiente so leicht eine kuschelige Wohlfühlatmosfera zaubern kann, wie der warme Schein von ein paar Kerzen.

Cosy-Glamour-Kerzen
verschiedene
Ausführungen



12%

der privat
aufgestellten
Weihnachtsbäume
in Deutschland
sind künstlich

QUELLE: ZEIT ONLINE

IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

**Naturgetreuer
Weihnachtsbaum**
PE-Nadeln, mit
Baumständer



aldi-liefert.de/sued

ALDI inspiriert 7

Backe, backe Plätzchen

Ein Grundteig – viele Varianten! Omas traditionelles Mürbeteigrezept modern interpretiert.



Mürbeteig klassisch

Das Mehl, den Zucker, das Salz und das Eigelb in einer großen Schüssel vermischen. Die kalte Butter in Flocken darübergerben und zügig mit den Händen verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen, bevor er weiterverarbeitet wird.

||| ca. 61 kcal/255 kJ, 0,7 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 6,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)

ZUTATEN FÜR 40 BIS 60 PLÄTZCHEN
300 g Weizenmehl Type 405, 100 g Zucker,
1 Prise Salz, 2 Eigelb, 200 g kalte Butter



Mürbeteig vegan

Das Mehl, den Zucker und das Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die kalte Margarine in Flocken darübergerben und zügig mit den Händen verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen, bevor er weiterverarbeitet wird.

||| ca. 58 kcal/241 kJ, 3,3 g Fett, 6,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)

ZUTATEN FÜR 40 BIS 60 PLÄTZCHEN
300 g Weizenmehl Type 405, 100 g Zucker,
1 Prise Salz, 200 g kalte Margarine



Spitzbuben

Den **Grundteig** zubereiten, 100 g gemahlene **Haselnüsse** unterkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig dünn ausrollen (ca. 5 mm) und aus der einen Hälfte Ringe, aus der anderen Hälfte runde Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 8 bis 10 Minuten backen und abkühlen lassen. Kringel mit **Puderzucker** bestäuben, **Himbeerkonfitüre** erwärmen, durch ein Sieb streichen und jeweils einen Kringel und ein Plätzchen damit zusammensetzen.

⚡ ca. 81 kcal/339 kJ, 1,1 g Eiweiß, 4,8 g Fett, 8,2 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Aussteckerkekse

Den **Grundteig** zubereiten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Dünn ausrollen, Formen ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 8 bis 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit **Zuckerstreuseln** und **Zuckerguss** dekorieren.

⚡ ca. 84 kcal/352 kJ, 0,8 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 11,6 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Streudekore
verschiedene
Sorten, 50–80 g





Aufbewahrung
Hart gewordene Plätzchen werden wieder weich, wenn man einen ungeschälten Apfel mit in die Dose legt.
[nachhaltigkeit.aldi-sued.de/ist-das-noch-gut](https://www.nachhaltigkeit.aldi-sued.de/ist-das-noch-gut)



Walnusstaler

Den **Grundteig** zubereiten, 60 g gemahlene **Walnüsse** unterkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Plätzchen ausstechen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 8 bis 10 Minuten backen und abkühlen lassen. 120 g **Aprikosenkonfitüre** erwärmen und je 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Etwas Schokolade schmelzen, einen Klecks auf die Plätzchen geben und je eine Walnusshälfte daraufsetzen.

||| ca. 88 kcal/367 kJ, 1,3 g Eiweiß, 5,5 g Fett, 8,2 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Rosmarin-Heidesand

Die **Butter** mit 1 Zweig **Rosmarin** schmelzen und leicht bräunen. Vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen. Rosmarin entfernen und die Butter im Kühlschrank fest werden lassen. Den **Grundteig** zubereiten, dann Abrieb von ½ **Bio-Zitrone** einarbeiten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben (ca. 8 mm) schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 12 bis 14 Minuten hellbraun backen.

||| ca. 61 kcal/255 kJ, 0,8 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 6,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Nougatherzen

80 g **Nuss-Nougat-Crème** und, falls der Teig zu weich wird, weitere 1 bis 2 EL **Weizenmehl** unter den **Grundteig** kneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig ausrollen, Herzen ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 8 bis 10 Minuten backen und abkühlen lassen. 100 g **Kuvertüre** über dem Wasserbad schmelzen und die Herzen damit verzieren.

⚡ ca. 80 kcal/335 kJ, 1,0 g Eiweiß, 4,8 g Fett, 8,1 g Kohlenhydrate (pro Stück)



Vanillesterne

Den **Grundteig** zubereiten. 100 g gemahlene **Mandeln** unterkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Sterne ausstechen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 8 bis 10 Minuten backen. Noch warm in einer Mischung aus 3 TL **Bourbon-Vanille-Zucker** und 6 EL **Zucker** wenden.

⚡ ca. 82 kcal/344 kJ, 1,2 g Eiweiß, 4,7 g Fett, 8,6 g Kohlenhydrate (pro Stück)



Kuvertüre
200 g



Dr. Oetker Backzutaten
verschiedene Sorten,
z. B. Original Backin,
24–160 g

Lebkuchenbaum

Den Grundteig mit 4 TL **Lebkuchengewürz** (alternativ 1 TL **Zimt**, ½ TL gemahlener **Ingwer**, 1 EL **Kakao**, 1 Pck. **Vanillinzucker**, ½ TL **Koriander** und 2 Prisen **Pfeffer**) zügig verarbeiten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig dünn ausrollen (ca. 5 mm), Sterne unterschiedlicher Größe ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 8 bis 10 Minuten backen.

Für den Zuckerguss 1 **Eiweiß** und 1 Prise **Salz** mit den Quirlen des Handrührers ganz steif schlagen. 300 g **Puderzucker** einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein fester Zuckerguss entstanden ist.

Für den Baum die Plätzchen – mit den größten Sternen beginnend – übereinander schichten, dabei jeweils einen kleinen Klecks Zuckerguss dazwischengeben. Mit Puderzucker bestäuben.

W ca. 88 kcal/364 kJ, 0,8 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 12,6 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Für die Baumspitze einfach den kleinsten Lebkuchenstern mit Zuckerguss befestigen



Reste verwerten!

Ist Süßes aus dem Nikolausstrumpf übrig geblieben? Alte Bonbons lassen sich noch gut verwerten!
[nachhaltigkeit.aldi-sued.de/ist-das-noch-gut](https://www.nachhaltigkeit.aldi-sued.de/ist-das-noch-gut)

Zimtbäumchen und Zimtsterne

Den **Grundteig** zubereiten und 2 TL **Zimt** und 1 Pck. **Vanillinzucker** unterkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig ausrollen und Bäumchen oder Sterne ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Aus diesen Teigteilen mit Mini- Ausstechformen oder einem Messer kleine Sternchen oder andere Muster schneiden. 1 Handvoll **bunte Bonbons** in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz oder einem kräftigen Mixer zerkleinern. Den Bonbonbruch in die ausgeschnittenen Löcher füllen. Mit einer dicken Nadel ein Loch zum Aufhängen der Plätzchen hineinstechen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 10 bis 12 Minuten backen.

100g ca. 70 kcal/293 kJ, 0,8 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 14,5 g Kohlenhydrate (pro Stück)

5 Backtipps

- 1** Beachten Sie, dass für Mürbeteigplätzchen alle Zutaten kalt sind.
- 2** Rollen Sie den Teig auf Backpapier aus, das die Größe des Blechs hat. Nach dem Ausstechen der Plätzchen können Sie das Backpapier einfach aufs Blech heben.
- 3** Sollte Ihr Mürbeteig sehr feucht sein, rollen Sie ihn zwischen zwei Lagen Backpapier aus, statt mehr Mehl hinzuzufügen. Der Teig könnte dadurch bröselig und trocken werden.
- 4** Mit einer Prise Backpulver vermischt bleibt Zuckerguss länger streichfähig.
- 5** Frieren Sie übrig gebliebenen Teig als ausgerollte Platte ein. Dann lässt er sich nach dem Auftauen besser verarbeiten.



Weitere Seiten mit Plätzchenklassikern finden Sie im Blätter-PDF – einfach QR-Code scannen

ONLINE FÜR SIE:
4 EXTRASEITEN PLÄTZCHEN-REZEPTE

Aufbewahrung

Hart gewordene Plätzchen werden wieder weich, wenn man einen ungeschälten Apfel mit in die Dose legt.
[nachhaltigkeit.aldi-sued.de/ist-das-noch-gut](https://www.nachhaltigkeit.aldi-sued.de/ist-das-noch-gut)

White Chocolate Cookies

150 g **weiße Schokolade** mit **Mandeln**, **Cranberries** und 60 g **Walnüsse** grob hacken. ½ **Vanilleschote** längs einritzen, das Mark herausschaben. 125 g weiche **Butter**, 100 g **Zucker**, 1 Prise **Salz** und **Vanille** cremig rühren. 1 **Ei** verquirlen und unterrühren. 150 g **Mehl**, ½ TL **Backpulver** und 75 g **Haferflocken** mischen und zum Fett-Ei-Gemisch geben, kurz unterrühren. Schoko-Nussmischung kurz unterheben. Walnussgroße Kugeln formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 12 bis 15 Minuten backen und auskühlen lassen. 75 g **weiße Kuvertüre** hacken, im Wasserbad schmelzen und als dünne Fäden über die Cookies ziehen.
 111 ca. 77 kcal/322 kJ, 1,1 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 7,7 g Kohlenhydrate
 (pro Stück/ergibt ca. 50 Stück)

Spritzgebäck

175 g weiche **Butter** schaumig schlagen. 225 g **Zucker**, 1 Päckchen **Vanillinzucker**, die Schale einer **Bio-Zitrone** und 3 **Eier** unterrühren. 400 g **Mehl**, 1 TL **Backpulver** und 1 Prise **Zimt** mischen, unter den Teig rühren und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. Backpapier auf das Backblech legen, den Teig als kleine Krügel auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) ca. 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Die Krügel auskühlen lassen und dicht nebeneinanderlegen. 100 g **Kuvertüre** im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen mit feinen Schokolinien verzieren.

W ca. 55 kcal/234 kJ, 0,8 g Eiweiß, 2,5 g Fett, 7,5 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt ca. 80 Stück)



Schneebälle

100 g gehackte **Zartbitterschokolade** (mind. 60% Kakao) mit 125 g **Butter** im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. 3 **Eier** und 200 g **Zucker** schaumig verquirlen. 250 g **Mehl**, 2 TL **Backpulver**, 1 Prise **Zimt**, 2 TL **Backkakao** und 1 Prise **Salz** mischen und zusammen mit der Schokoladen-Butter-Mischung zu den Eiern geben. Zügig zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und mindestens 5 bis 6 Stunden kühl stellen. Kleine Bällchen (ca. 2 cm groß) formen und in 75 g **Puderzucker** wälzen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen mit genügend Abstand verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 10 bis 12 Minuten lang backen. Die Kekse sollten noch weich sein, sie härten beim Auskühlen nach.
 ⚡ ca. 89 kcal/374 kJ, 1,2 g Eiweiß, 3,9 g Fett, 12,2 g Kohlenhydrate (pro Stück/ergibt 35–40 Stück)

DIY: Aus einem Teller und einer Tasse kann man eine hübsche Etagere kreieren. Einfach mit etwas Marzipan befestigen





Vanillekipferl

140 g weiche **Butter** mit 100 g **Zucker** schaumig schlagen. Das Mark von $\frac{1}{2}$ **Vanilleschote** und 2 **Eigelb** unterheben. 200 g **Mehl** und 100 g **Mandeln** unterrühren. Den Teig mit bemehlten Händen zu drei Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Von den Teigrollen fingerdicke Scheiben abschneiden. Mit bemehlten Händen kleine Hörnchen formen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) ca. 12 bis 14 Minuten backen. Die Kipferl sollen hell bleiben. Das restliche Mark aus der Vanilleschote schaben, mit 3 EL **Puderzucker** und 1 EL **Zucker** vermischen. Die warmen Kipferl darin wenden. Abkühlen lassen.

 ca. 43 kcal/182 kJ, 0,7 g Eiweiß, 2,7 g Fett, 4,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Die Spitzen der Kipferl nicht zu dünn formen. Sie werden sonst beim Backen schnell zu dunkel

Gib mir ... 10 Euro



Vegane **Grüne-Erbsen-Penne** mit aromatischen Ofenzwiebeln und einer herrlich frischen Walnuss-Paprika-Salsa

PASTA FÜR 4 PERSONEN

6 **rote Bio Zwiebeln** schälen, quer in je 3 dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 20 bis 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit 2 **Knoblauchzehen** schälen, würfeln und im Ofen mitbacken. In der Zwischenzeit 2 **rote Bio Paprika** waschen, entkernen und fein würfeln. 120 g **Walnüsse** in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, hacken und mit den Paprikawürfeln, 4 EL **Zitronensaft** und 2 EL **Olivenöl** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 500 g **Grüne-Erbsen-Penne** nach Packungsanweisung kochen. 125 g **Rucola** waschen. Die Penne mit der Salsa und dem Rucola vermischen und mit den gebackenen Zwiebeln servieren.

▲▲ ca. 790 kcal/3306 kJ, 24,7 g Eiweiß, 33,6 g Fett, 91,9 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Gut Bio Grüne Erbsen Penne
250 g



Men'sHealth

Good Food

WINNER 2020

Women'sHealth

GOOD FOOD AWARD

Mit dem **Good Food Award** zeichnen **Men's Health** und **Women's Health** seit 2016 Lebensmittel aus, die sich positiv auf das körperliche Wohlbefinden auswirken. Bei den 2020 getesteten Produkten lag der Fokus auf Innovationen für den Alltag. Weitere Infos über den Award und alle 15 Gewinnerprodukte finden sich im Heft 05/20 von **Men's Health** und **Women's Health**.

Inspiration

UNSER WEINTIPP



SEIT OKTOBER
BEI ALDI SÜD

Barolo DOCG Riserva
0,75 l

Der zu 100 Prozent aus der Rebsorte Nebbiolo bestehende „König des italienischen Weins“ braucht Zeit im Fass, um seine volle Reife auszubilden. Belohnt wird der Genießer dann mit einem kantigen Tropfen, der sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten passt. Barolo sollte nie zu kalt serviert werden und nach ein paar Stunden im Dekanter ist voller Genuss garantiert!

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

WEISSES GOLD

Meersalz, der Name sagt es, wird direkt aus dem Meer gewonnen. In großen, flachen Becken ist das Wasser so lange der Sonne ausgesetzt, bis die Flüssigkeit verdunstet und sich feine, dünne Salzblättchen bilden. Dann kommen die Salzbauern und ernten von Hand die wertvollen Kristalle. Den Portugiesen half das Salz der Algarve vor Jahrhunderten beim Aufstieg zur Weltmacht. Bis heute wird das „Weiße Gold“ von Feinschmeckern geschätzt.

Flor do Algarve
Natur 250 g,
Kräuter 200 g



FRISCHEKICK

Orangen-Sellerie-Smoothie

2 **Orangen** auspressen,
1 **Apfel** entkernen, 1 Stange **Sellerie** in Stücke schneiden,
1 daumengroßes Stück **Ingwer** schälen und zusammen mit
1 EL **Zitronensaft** pürieren.

GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Produkte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. So wurden kürzlich unsere **CUCINA Tortelloni**, Sorte Käse, in einem Test der Stiftung Warentest mit „Gut“ bewertet.

CUCINA Tortelloni
verschiedene Sorten, 400 g



Stiftung Warentest test	GUT (2,3)
	Im Test: 19 Tortelloni 13 gut Ermittelt am Produkt mit MHD: 30.03.2020 Ausgabe 09/2020 www.test.de

20XV61

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

DREAM TEA

Wenn wir Freunde besuchen, haben wir gerne ein kleines Mitbringsel dabei. Perfekt im Winter ist ein aromatischer Tee, den man gleich gemeinsam genießen kann; mit einer Tasse und einer Tüte Kandis ist das Präsent perfekt. Das Wort Kandis geht übrigens auf das mittelindische „khanda“ zurück, was so viel wie Bruchstück oder Teil bedeutet – und das ist Kandis ja auch, nur eben aus Zucker.



**Tee-Geschenkpäckung
Weihnachten**
verschiedene Designs,
Tee 100 g, Kandis 125 g

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Aromatisch

Die **Winterzeit** schmeckt nach Gewürzen: nach Zimt und Anis, nach Vanille und Orangenschale. Diese Düfte wecken Kindheitserinnerungen und können sogar mitten im Alltagstrubel Weihnachtsstimmung hervorzaubern. Winterlich gewürzte Tees spenden obendrein noch kuschlige Wärme und Wohlbefinden. Probieren Sie es aus!



Teekanne Wintertees
Hüttenzauber 2,5 g
Winterzeit 3 g
Kaminabend 2 g
Sternenleuchten 2,5 g
Süßer Bratapfel 2,5 g

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

SCHÖNES PLÄTZCHEN



Vielleicht haben Sie ein paar leckere Kekse gebacken, die Sie nun zum Tee servieren oder auch verschenken möchten. So oder so sind die Cookies in dekorativen Weihnachtsdosen bestens aufgehoben.

Weihnachtsdosen, verschiedene Ausführungen

FOOD-FACTS

Tea-Time

Wenn es draußen ungemütlich wird, wärmt uns eine schöne Tasse Tee von innen. Nützliche **Tipps und Wissenswertes** über das aromatische Getränk.

1

TRADITION

Tee ist nach Wasser das beliebteste Getränk auf der Welt. Bereits vor 5000 Jahren ist man in China auf den Geschmack gekommen. Weltmeister im Teetrinken sind aber die Ostfriesen mit ca. 300 Litern pro Jahr.

2

VIELFALT

Ob grüner, schwarzer, Kräuter- oder Früchtetee – das heiße Aufgussgetränk ist schnell gemacht. Aber auch ein frischer Ingwertee ist ruckzuck fertig. Einfach ein paar Scheiben mit heißem Wasser übergießen – je mehr Ingwer und je länger die Ziehzeit, desto schärfer der Geschmack.

3

ZIEHZEIT

Wie der Tee schmeckt, hängt nicht nur von der Sorte ab. Auch die Ziehzeit ist wichtig. Grüner Tee braucht nur 2 bis 4 Minuten im Wasserbad, schwarzer Tee ca. 3 Minuten – sonst wird er bitter. Kräuter- und Arzneitees entfalten erst nach mehreren Minuten ihr vollständiges Aroma.

4

HARMONIE

Verschiedene Zutaten wie Zitrone oder Honig können Tee wunderbar verfeinern. Da Honig sehr empfindlich ist, sollten Sie ihn erst in den Tee geben, wenn dieser etwas abgekühlt ist. Nicht mehr als 40 Grad sind perfekt.

5

CELEBRATION

Hätten Sie's gewusst? Auch der Tee hat einen eigenen, wenn auch „kuriosen“ Feiertag. Zum „International Tea Day“ am 15. Dezember wird nicht nur der Tee zelebriert – viele Teebauern nutzen den Tag, um mit Aktionen auf die fairen und ökologischen Bedingungen beim globalen Teehandel aufmerksam zu machen.

Fairtrade-Tees
gibt es bei
ALDI SÜD



PROSIT NEUJAHR

Verwandeln Sie Ihr Wohnzimmer in eine elegante Bar und kreieren Sie hochprozentige und alkoholfreie Drinks für die Silvesternacht

BLOODY MARY

- 2 CL WODKA
- +
- 6 CL TOMATENSAFT
- +
- 2 CL ZITRONENSAFT
- +
- 1 PRISE SALZ UND PFEFFER
- +
- 1 SPRITZER TABASCO®
- +
- 1 SPRITZER WORCESTERSAUCE
- +
- DEKORATION SELLERIESTANGE

Ohne Wodka wird aus der Bloody Mary die Virgin Mary – ein beliebter Kater-Drink

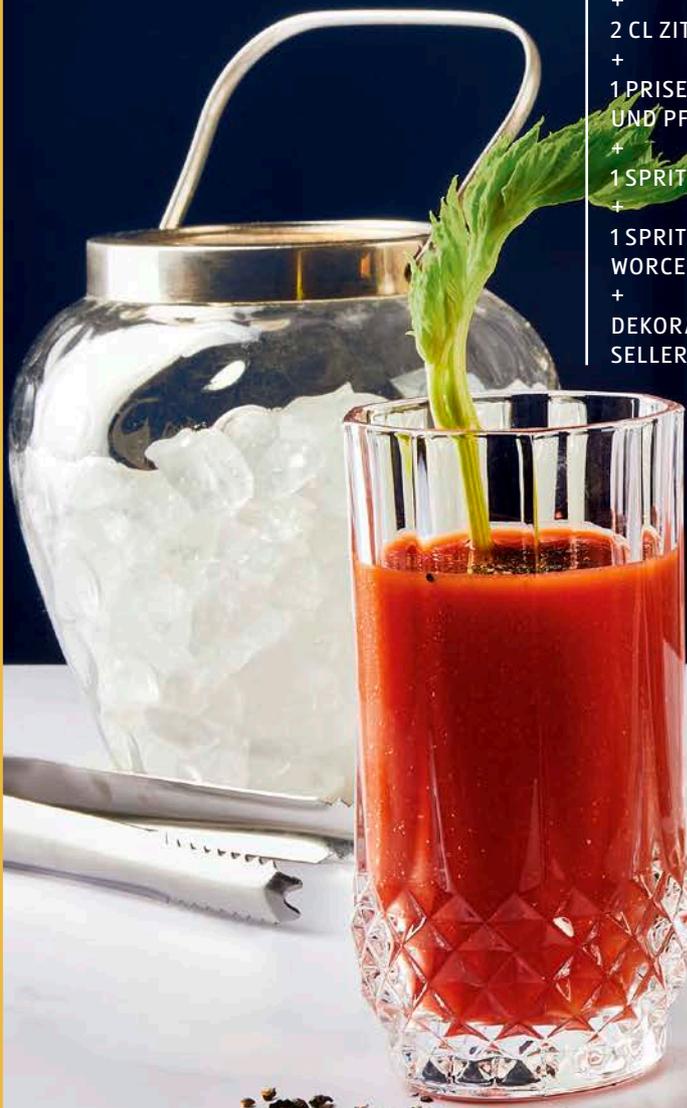
MARGARITA

- EISWÜRFEL
- +
- 6 CL TEQUILA
- +
- 3 CL LIMETTENSAFT
- +
- 2 CL ORANGENLIKÖR
- +
- SALZRAND ALS GARNITUR

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig (mind. 20 Sekunden) schütteln und ins Glas mit Salzrand abseihen.

CUBA LIBRE

- EISWÜRFEL
- +
- 4 CL RUM
- +
- 2 CL ZITRONEN- ODER LIMETTENSAFT
- +
- 15 CL COLA
- +
- GARNITUR LIMETTENSPALTEN



Die Snacks dazu finden Sie auf Seite 21

COSMOPOLITAN

EISWÜRFEL
 +
 2 CL WODKA
 +
 1 CL ORANGENLIKÖR
 +
 1 CL LIMETTENSAFT
 +
 2 CL CRANBERRYSAFT
 +
 GARNITUR
 LIMETTENZESTE

*Zutaten im Shaker mit
 Eiswürfeln kräftig
 (mind. 20 Sekunden)
 schütteln und ins vorbe-
 reitete Glas abseihen.*

*Moscow Mule wird
 traditionell im Kupferbecher
 serviert. Wer keinen zur
 Hand hat, der greift
 zum Highball-Glas.*

**MOSCOW
MULE**

EISWÜRFEL
 +
 SAFT VON ½ LIMETTE
 +
 6 CL WODKA
 +
 GURKENSCHIBEN
 +
 12 CL GINGER BEER
 +
 GARNITUR
 MINZE/LIMETTENSALTEN

NEGRONI

EISWÜRFEL
 +
 3 CL CAMPARI
 +
 3 CL GIN
 +
 3 CL ROTER WERMUT
 +
 DEKORATION
 1 ORANGENSCHIBE



Noch mehr coole
 Drinks finden Sie im
 Blätter-PDF – einfach
 QR-Code scannen!

OHNE ALKOHOL

Weitere Cocktailrezepte
und die Nährwertangaben
zu allen Drinks unter:
[aldi-sued.de/
silvesterdrinks](http://aldi-sued.de/silvesterdrinks)



VIRGIN MOJITO

- CRUSHED ICE
- +
- 1/2 TOPF MINZE (DIE MINZ-
BLÄTTER IM GLAS MIT DEM
STÖSSEL ZERSTAMPFEN)
- +
- 1 BIO-LIMETTE
- +
- 2 TL BRAUNER ZUCKER
- +
- 15 CL GINGER ALE ODER
SPRUDELWASSER
- +
- GARNITUR
MINZE

HIMBEER COLADA

- EISWÜRFEL
- +
- 7 CL ANANASSAFT
- +
- 3 CL KOKOSMILCH
- +
- 2 CL SAHNE
- +
- 2 EL PÜRIERTE
HIMBEEREN
- +
- GARNITUR
HIMBEEREN

PINK DRINK

- CRUSHED ICE
- +
- 2 CL GRAPEFRUITSAFT
- +
- 15 CL TONIC
- +
- GRAPEFRUITFILETS
(OHNE SCHALE)
- +
- GARNITUR
BASILIKUM



SNACKS

RÖST-CASHEWS

Die Cashews in der Pfanne anrösten, bis sie duften. Dann Zitronenabrieb, Salz und Chili kurz mitrösten.



Gut Bio Zitronenschale
gerieben, 8 g



CHEESE POPS

Gouda in Würfel (2 x 2 cm) schneiden und auf 2 Blechen ca. 1 bis 2 Tage trocknen. Im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 4 Minuten backen, bis sie aufpoppen.

SALZMANDELN

400 g Mandeln mit 1 Eiweiß (leicht schaumig geschlagen) und 1 TL Salz mixen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 8 Minuten rösten.

BROTCHIPS

1 Baguette in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig mit Kräuterbutter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) 10 bis zu 15 Minuten backen.



Aperol®
Italienischer Likör,
11 % vol., 0,7 l



Crystal Glacier
Premium Vodka,
40 % vol., 0,7 l



Gin Old Tom
40 % vol., 0,5 l



Moscow-Mule-Becher



Absolut Vodka
40 % vol., 0,7 l

Gewinnspiel



GIN-SET

Sicher, Wacholder gehört hinein, aber Gin ist nicht gleich Gin! Kenner genießen die Varianten von mehr als 100 möglichen Aromen und pflegen eine ganz eigene Kultur. Sie würden gerne Ihren eigenen Gin kreieren? Mit etwas Glück gehört Ihnen bald ein Gin-Set. Einfach an unserem Gewinnspiel teilnehmen und folgende Frage beantworten:

Welches Aroma ist Ihnen bei Gin besonders wichtig?*

*Sie können am Gewinnspiel in der Zeit vom 7.12.2020, 9.00 Uhr, bis zum 13.12.2020, 23.59 Uhr, im Internet als Facebook-Kommentar unter dem Gewinnspielpost mit dem Hashtag #aldisüdwin auf der Fansseite von ALDI SÜD (facebook.com/ALDI.SUED) oder unter aldi-sued.de/GinSet teilnehmen. Dort erhalten Sie auch weitere Informationen zur Teilnahme. Der Gewinner wird per Los ermittelt und je nach Art der Teilnahme auf der Facebook-Fansseite ALDI SÜD unterhalb seiner Antwort auf die Gewinnspielfrage als Kommentar oder per E-Mail benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahre. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen finden Sie auf aldi-sued.de.

IM NOVEMBER UND DEZEMBER BEI ALDI SÜD

MORE DRINKS

Sie wünschen sich noch mehr Auswahl an kühlen Drinks? Voilà!



WHISKEY SOUR

- EISWÜRFEL
- +
- 3 CL WHISKEY (BOURBON)
- +
- 3 CL ZITRONENSAFT
- +
- 2 CL ZUCKERSIRUP
- +
- 1 EIWEISS
- +
- GARNITUR
- ZITRONENZESTE

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig (mind. 20 Sek.) schütteln und ins vorbereitete Glas abseihen.

GIN BASIL SMASH

- EISWÜRFEL
- +
- 6 CL GIN
- +
- 3 CL ZITRONENSAFT
- +
- 1 HANDVOLL BASILIKUM
- +
- 2 CL ZUCKERSIRUP

Basilikum, Zitronensaft und Sirup kräftig stößeln und mit Gin und Eis im Shaker kräftig (mind. 20 Sekunden) schütteln. Ins vorbereitete Glas abseihen.



ONLINE FÜR SIE:
2 EXTRASEITEN COCKTAIL-REZEPTE

MARTINI- COCKTAIL

EISWÜRFEL
+
6 CL GIN
+
1 CL WERMUT
+
1 GRÜNE OLIVE
+
GARNITUR
ZITRONEZESTE

Den Gin und den Wermut in einem Rührglas mit Eis ca. 60 Sekunden kalt rühren. Durch ein Barsieb in ein Martiniglas abseihen und mit der Olive und der Zeste servieren.



GURKE-GIN-COCKTAIL

EISWÜRFEL
+
1/4 GURKE
+
1 ZWEIG MINZE
+
2 G INGWER
+
150 ML TONIC
+
2 CL ZITRONENSAFT
+
6 CL GIN
+
1 EL ROHRZUCKER

Die geschälte Gurke mit Minze und Ingwer pürieren. Mit Tonic, Zitronensaft und Gin shaken. Zucker und Eis ins Glas geben und mit dem Drink aufgießen.



*mit Ingwer
und Limette*





Apfel & Wein

Knackige Äpfel begleiten uns schon seit Kindertagen. Weihnachten ist eine gute Zeit, um die vielseitige Frucht auch als feine, aromatische Beilage zu entdecken – ergänzt um eine passende Weinbegleitung.



Geflügel und Apfel – eine besonders raffinierte Mischung: Rezept auf Seite 25

Frescobaldi 1300
Toscana IGT
0,75 l



*Ab Dezember
haben wir auch
frischen Rotkohl
im Sortiment*



Rotkohlsalat mit Apfel

2 EL **Apfelessig**, 5 EL **Olivenöl**, 4 EL **Honig** und 1 Prise **Zimt** verrühren und kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 1 **Rotkohl** putzen, vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl waschen und in feine Streifen schneiden. Das Dressing mit dem Kohl vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Wahlweise können Sie auch Rotkohl aus dem Glas nehmen. 1 **Apfel** waschen, 1 **Orange** schälen. Beide in feine Scheiben schneiden. 100 g **Feldsalat** waschen und jeweils eine kleine Handvoll auf die Teller verteilen. Den Rotkohlsalat mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf dem Feldsalat anrichten. Den Rotkohlsalat mit den Apfel- und Orangenscheiben und grob gehackten **Walnüssen** garniert servieren.

⚖ ca. 212 kcal/888 kJ, 2,8 g Eiweiß, 13,5 g Fett, 18,5 g Kohlenhydrate (pro Portion)



TAUSENDFARBEN
Grauer Burgunder
Pfalz QbA
0,75 l



Galette

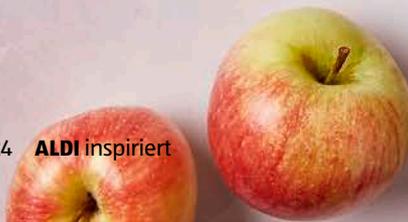
mit Apfel, Roter Bete und Süßkartoffel

300 g **Mehl**, $\frac{3}{4}$ TL **Salz**, 150 g kalte **Butter** und 1 **Eigelb** mit den Händen verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. 200 g **Frischkäse** mit 75 g geriebenem **Parmesan** verrühren und mit Salz und **Pfeffer** abschmecken. 1 kleine **Süßkartoffel** schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen. 1 **Apfel** waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. 1 vorgekochte **Rote Bete** in Scheiben schneiden. 40 g **Haselnüsse** grob hacken. Den Teig rund (ca. 30 cm groß) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teig mit der Crème bestreichen und dabei ca. 5 cm am Rand frei lassen. Die Süßkartoffel-, Apfel- und Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf der Crème verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Rand nach innen falten. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 15 Minuten backen. Mit den Haselnüssen bestreuen und weitere 10 Minuten backen. Mit **Petersilie** garnieren.

⚖ ca. 603 kcal/2514 kJ, 14,3 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 49,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)



**EDITION FRITZ
KELLER**
Baden Weißer
Burgunder
0,75 l





Weihnachtsgans mit Apfel-Zwiebel- Füllung

3 **Äpfel** waschen und würfeln. 2 **Zwiebeln** schälen, ½ Topf **Petersilie** waschen. Beides hacken. 3 Scheiben **Toastbrot** ebenfalls klein schneiden. 150 g **Walnusskerne** grob hacken. Alle Zutaten für die Füllung mischen.

1 **Gans** waschen und trocken tupfen. Das Fettgewebe entfernen. Von innen und außen **salzen, pfeffern** und füllen. Die Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen. Die Keulen zusammenbinden. Die Gans mit der Brust nach unten in eine Fettpfanne oder großen Bräter legen. 300 ml kochendes **Salzwasser** dazugießen. Im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft nicht geeignet) 1 Stunde garen. Die Gans wenden (Brustseite nach oben) und weitere 2 ½ Stunden garen.

Zwischendurch immer wieder mit Salzwasser begießen. Nach der Hälfte der gesamten Garzeit Bratfond und Fett abschöpfen, damit die Fettpfanne nicht zu voll wird. Inzwischen 2 **Zwiebeln**, 2 **Möhren**, ½ **Sellerieknolle** und 1 Stange **Lauch** schälen oder waschen und grob schneiden. 1 Stunde vor Ende der Garzeit das Gemüse zur Gans geben. Für die letzten 15 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, damit die Gans schön knusprig wird. Für die Sauce die Gans aus der Fettpfanne nehmen. Mit 300 ml **Rotwein** und 2 TL **Tomatenmark** den Bratensatz vom Boden der Pfanne lösen. Den Fond durch ein Sieb geben und dabei das Gemüse ausdrücken. Den Fond abkühlen lassen und das Fett abschöpfen. Den Fond etwas einkochen lassen und mit angerührter **Speisestärke** (ca. 2 TL) binden. Die fertige Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

||| ca. 2384 kcal/9870 kJ, 98,6 g Eiweiß, 202,8 g Fett, 27,8 g Kohlenhydrate (pro Portion)

Bild auf
Seite 22



Apfel- Lauch-Suppe mit Ingwer

2 **Äpfel**, 1 Stück **Ingwer** (ca. 4 cm) und 1 **Zwiebel** schälen und hacken. In 2 EL **Olivenöl** anschwitzen. 450 ml **Gemüsebrühe** und 250 ml **Apfelsaft** hinzugeben, 5 Minuten köcheln lassen und pürieren. 1 Stange **Lauch** waschen, in feine Ringe schneiden und in 2 EL **Olivenöl** scharf anbraten. In die Suppe geben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. 200 ml **Schmand** einrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und ggf. mit Apfelscheiben garniert servieren.

||| ca. 180 kcal/754 kJ, 4 g Eiweiß, 11 g Fett, 17 g Kohlenhydrate (pro Portion)



HEIMLESE
Cuvée weiß
Rheinhessen QbA
0,75 l



Kandierte Äpfel

*Klassisch in Rot oder
mit Dattel-Crème*



Zur Vorbereitung 8 **Äpfel** waschen und trocknen. Stiele entfernen und Holzstöckchen hineinstecken.

Klassische Variante: 300 g **Zucker**, 150 g **Traubenzucker**, 100 ml Wasser und den Inhalt einer kleinen Tube **rote Lebensmittelfarbe** bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen. Die Zuckermasse sollte exakt 150 Grad erreichen. Mit einem Digital-Thermometer überprüfen. Wenn die Temperatur erreicht ist, Äpfel vorsichtig eintauchen. Abtropfen lassen und zum Erkalten auf Backpapier stellen.

||| ca. 297 kcal/1262 kJ, 0,3 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 72,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Variante mit Dattel-Crème: 150 g getrocknete, entsteinte **Datteln** klein schneiden. 50 g **Cashews**, **Datteln** und 100 ml **Apfelsaft** fein pürieren. Die Äpfel mit der Dattel-Crème bestreichen. In **Kokosflocken** und gehackten **Mandeln** wenden.

||| ca. 191 kcal/805 kJ, 2,2 g Eiweiß, 5,1 g Fett, 31,9 g Kohlenhydrate (pro Stück)



Beerenauslese
Prädikatswein
0,5 l



REPORTAGE

Im Voreifeler Apfelparadies

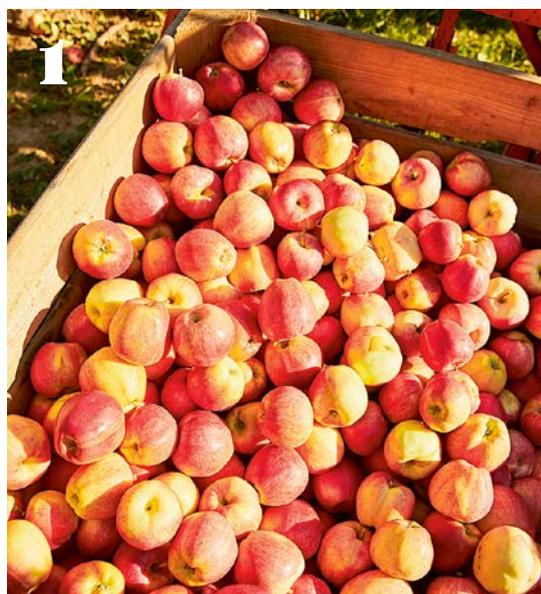
Ein kleiner Landstrich in der Voreifel ist so sonnenverwöhnt, dass der Apfelbauer Stefan Mômesheim hier Äpfel höchster Qualität ernten kann – und auch ein paar **schmackhafte „Krumme Dinger“** gehören jedes Jahr zum Ertrag.

Seit wann dieser Hof in Familienbesitz ist? Stefan Mömesheim lacht verschmitzt. Unzählige Generationen haben den fruchtbaren Boden in der Voreifel schon vor ihm bewirtschaftet. Und doch hat der 49-jährige Landwirt vor 30 Jahren ein ganz neues Kapitel aufgeschlagen. „Ich hatte immer schon eine besondere Vorliebe für Obst“, erklärt Stefan Mömesheim. Mit einer Ausbildung zum Gärtnermeister Obstbau schaffte er eine solide Grundlage für einen Neuanfang: 1990 wurden die Tiere auf dem Hof abgeschafft und mit einer zwei Hektar großen Fläche wurde der Apfelanbau gestartet.

Heute stehen hier die Apfelbäume, so weit das Auge reicht. „Wir haben mit unserem Standort viel Glück. In dem Gebiet rund um Meckenheim sind die Bedingungen für den Apfelanbau ideal“, erklärt Stefan Mömesheim. „Sehr gute Böden, keine Spätfröste und wenig Winterfröste.“ Nach und nach baute Mömesheim die Anbaufläche aus. Heute bewirtschaftet der Fachmann 20 Hektar Apfelbäume der Sorten Gala, Elstar, Jonagold und Morgana – hinzu kommen 10 Hektar Erdbeeren.

Das hält auf Trab. Ein normaler Arbeitstag dauert von sieben bis sieben. Denn die Pflege und Hege über das Jahr hinweg bewältigt der zweifache Familienvater allein. Der größte

Wo die Natur
gesund ist,
fühlen sich auch
Schmetterlinge
wohl



Unsicherheitsfaktor für den Apfelbauern ist das Wetter. So mild das Klima in der Region auch ist: Bereits ein später Frost kann den Bäumen schaden – und selbst ein schweres Gewitter im August könnte Stefan Mömesheim um seine Ernte bringen. „Da zittert man bis zur letzten Minute.“

Im März, wenn die Äste der Obstbäume gelichtet werden, damit die Sonne alle Äpfel gut bescheinen kann, wird der Obstbauer von acht Saisonarbeitern unterstützt. Eine Arbeitserleichterung für den Betrieb ist auch die fahrende Heckenschere. „Gerade bei der Sorte Gala, die einen hängenden Wuchs besitzt, können wir mit der fahrenden Heckenschere viele Äste maschinell beschneiden.“ Beim buschigen Elstar-Apfelbaum stößt der Fortschritt aber an seine Grenzen. „Bei dieser Wuchsform muss nach wie vor das meiste per Hand beschnitten werden.“

Für die Apfelernte, die je nach Sorte von Anfang September bis Mitte Oktober stattfindet, sind normalerweise 25 Pflücker

1 Die Ernte wird in hölzernen Apfelkisten gesammelt.

2 Stefan Mömesheim bewirtschaftet 20 Hektar Apfelbäume.

3 Äpfel, die aus der Reihe tanzen, ergänzen als „Krumme Dinger“ das Sortiment.

4 Nur wegen seiner Kerbe entspricht der leckere Apfel nicht der Norm.



INFO

Ort: Meckenheim

Bewirtschaftet von: Gärtnermeister Obstbau Stefan Mömesheim und acht bis 25 Saisonkräften

Produkte: Äpfel der Sorten Gala, Elstar, Jonagold und Morgana

Besonderheit: Stefan Mömesheims Hof befindet sich seit Jahrhunderten in Familienbesitz und liegt in einem Gebiet, das aufgrund der klimatischen Bedingungen besonders gut für den Apfelanbau geeignet ist.

eingepflanzt. Wegen der Corona-Krise musste Stefan Mömesheim den Beschnitt dieses Jahr mit der Hälfte der üblichen Saisonkräfte bewältigen.

Jeder einzelne reife Apfel kommt zunächst in den Pflückbeutel, der anschließend in eine Apfelkiste entleert wird. „So eine Kiste wiegt dann schon etwa 300 Kilo“, erklärt Stefan Mömesheim. Täglich ca. 100 Kisten werden von der Plantage direkt ins Kühlhaus gebracht. „Durch die schonende Ernte und fachgerechte Lagerung stellen wir sicher, dass die Kunden erstklassige Äpfel erhalten.“

Aber nicht immer hat es die Natur auf Perfektion angelegt. „Ein paar Äpfel, die äußerlich aus der Reihe tanzen, gibt es immer.“ Bereits das Fehlen der roten Deckfarbe wird von der geltenden Norm als Makel angesehen. Auch wenn der Apfel etwas größer oder kleiner ist als üblich, wird er vom Handel meist wie minderwertiges Fallobst behandelt und höchstens zur Apfelsaftproduktion verwendet. „Das ist absurd“, findet Stefan Mömesheim. Er ist froh darüber, dass bei ALDI SÜD die Eigenmarke „Krumme Dinger“

„*Das Angebot ‚Krumme Dinger‘ ist ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.*“

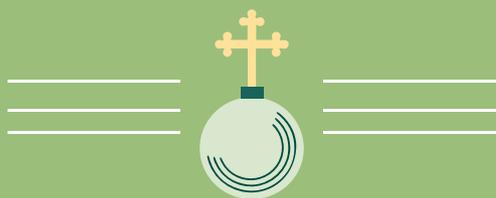
dieser Lebensmittelverschwendung entgegenwirkt. „Die Äpfel, die als ‚Krumme Dinger‘ vermarktet werden, schmecken nämlich genauso gut wie ihre makellosen Verwandten.“

Und welchen Apfel mag der Apfelbauer am liebsten? „Ich bin ein Süßer. Am liebsten esse ich deshalb die süßen Gala-Äpfel, und auch bei einem Apfelstrudel mit leckerer Vanillesauce sage ich nicht Nein!“

FOOD-FACTS

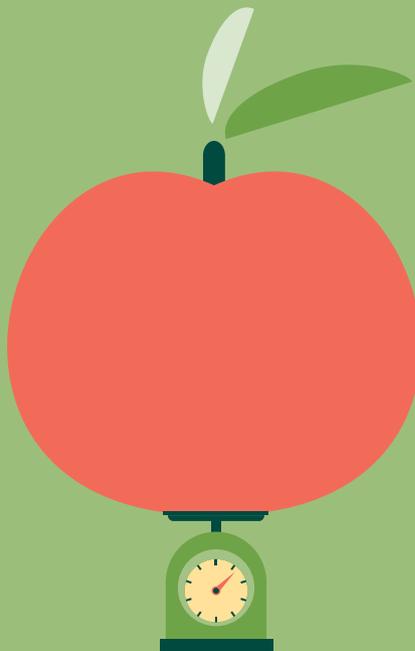
RUND UM DEN APFEL

Er wird seit Jahrtausenden von Menschen verspeist, hat unzählige symbolische Bedeutungen und ist das Lieblingsobst der Deutschen: **Der Apfel** spielt in unserer Kultur und unserer Ernährung eine bedeutende Rolle. Erfahren Sie hier mehr über die süße Kernfrucht.



Apfel: Symbol der Macht oder Zankapfel

Keiner Frucht kommt in der westlichen Welt eine so symbolische Bedeutung zu wie dem Apfel. Die Bibel kennt den Apfelbaum als Baum der Erkenntnis ebenso wie den Apfel als Symbol für den Sündenfall. Seit dem frühen Mittelalter symbolisiert er den Machtanspruch eines Kaisers und in der griechischen Mythologie ist er Streitobjekt im Olymp: Durch einen goldenen Apfel mit der Aufschrift „Für die Schönste“ soll die Göttin Eris Zwietracht unter den Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite gesät haben.



25 kg

Äpfel

isst jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr

Rund 1 Mio.

Tonnen Äpfel wurden letztes Jahr in Deutschland geerntet



3-7

Jahre

kann es dauern, bis ein Apfelbaum Früchte trägt



30.000

verschiedene Apfelsorten gibt es weltweit

1

Apfel pro Tag hält den Arzt fern – so sagt es zumindest das alte walisische Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“.

Hätten Sie's gewusst?

Äpfel machen rund drei Viertel des in Deutschland geernteten Obstes aus. Zu den Hauptanbaugebieten gehört mit mehr als 10.000 Quadratmetern Anbaufläche das Alte Land in Hamburg und Niedersachsen – fast 80 Prozent der dortigen Obstbäume sind Apfelbäume. Beliebte Sorten wie z. B. der saftige Granny Smith stammen hingegen aus Übersee, Italien oder Frankreich, da sie viel Sonne zum Reifen benötigen.



ÄLTESTE APFELSORTE

Ursprünglich stammt der Apfel aus Asien, wo Menschen ihn bereits vor rund **10.000 Jahren** landwirtschaftlich anbauen. In der **Antike** gelangte die Frucht über Handelswege dann nach Süd- und Osteuropa. Von hier aus brachten ihn die Römer schließlich auch nach Mitteleuropa. Die älteste noch heute existierende Kulturapfelsorte in Deutschland ist der Edelborsdorfer, der im **12. Jahrhundert** erstmals in Dokumenten der Landbau betreibenden Zisterzienser-Mönche erwähnt wird.

Was ist der Unterschied?

Cider vs. Apfelwein

Bei der Apfelweinherstellung lässt man die bei der Gärung entstehende Kohlensäure entweichen, beim sprudelnden Cider hingegen nicht.

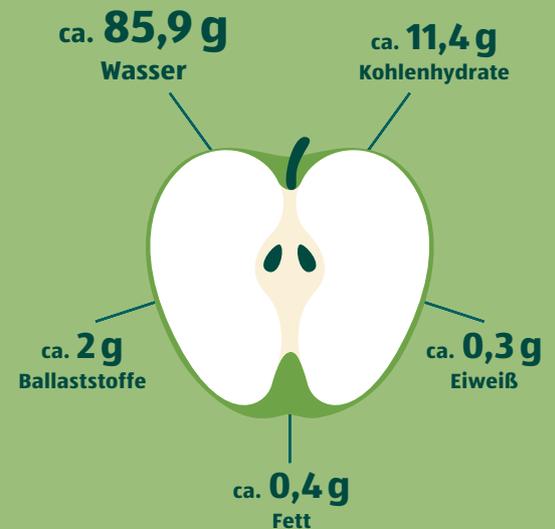


Was der Apfel sonst noch kann

Über 30 Vitamine und Spurenelemente befinden sich im Apfel – die meisten davon sitzen direkt unter der Schale.

WAS STECKT DRIN?

Auf 100 g Apfel kommen im Schnitt ca. 52 Kalorien. Und das steckt sonst noch in der Frucht:



Circa
18 %
der Apfelanbauflächen in Deutschland werden **ökologisch** bewirtschaftet



Gut Bio Äpfel
Krumme Dinger

Eine der beliebtesten Apfelsorten in Deutschland ist der Elstar



Informiert



MEHRWEGBROTBEUTEL

Freundlich zur Umwelt mit praktischen Brotbeuteln zum Wiederverwenden

Gut verpackt

Seit September 2020 bietet ALDI SÜD in „MEINE BACKWELT“ und am Backautomaten umweltfreundliche Mehrwegbrotbeutel an. Ganz gleich, ob Brötchen, Brot oder frisches Gebäck: Im schicken Beutel mit Kordel ist alles gut und hygienisch verstaut. Die Mehrwegbrotbeutel sind ein aktiver Beitrag zur Vermeidung von Verpackungsmüll und natürlich auch waschbar. In der Einkaufstasche nimmt der nachhaltige Brotbeutel kaum Platz weg – und zusammengefaltet passt er sogar in die Handtasche.



AUSGEZEICHNET

LHI Award

ALDI SÜD wird täglich per Lkw mit Produkten aus Italien beliefert. Was aber, wenn plötzlich wichtige Grenzübergänge schließen wie coronabedingt am 11. März dieses Jahres? Unsere Logistikteams fanden gemeinsam mit den Lieferanten und den Logistikdienstleistern kurzfristig Lösungen, um die Warenversorgung sicherzustellen. Ein großes Dankeschön für den so bewiesenen Gemeinschaftssinn und Zusammenhalt: Die ALDI SÜD Logistikteams erhielten dieses Jahr den LHI Award. Der Pokal wurde von unserem langjährigen Logistik-Partner LHI Euronationale Spedition vergeben.

DAS ALDI PRINZIP

QUALITÄT ZUM BESTEN PREIS



Wir bieten unseren Kunden Qualität zum besten Preis: zum ALDI Preis. Doch wie entsteht der eigentlich? Faktoren wie Angebot und Nachfrage, Transport oder auch das Wetter können Einfluss auf den Preis nehmen. Sie möchten mehr darüber erfahren? Scannen Sie einfach den QRCode und schauen Sie sich unser Video an!



IM GESPRÄCH

DIE FANTASTISCHEN VIER 30 Jahre live

Die Fantastischen Vier holen ihre Geburtstagstour nach dem Lockdown einfach nach. Rapper **Thomas D.** erklärt, was die Band auszeichnet.

Herr Dürr, welches Jahr haben Sie 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.

Passen Sie als Band immer noch perfekt zusammen?

Wir vier könnten unterschiedlicher nicht sein, aber vielleicht ist genau das das Geheimnis unserer Karriere. Viele Leute können sich in unseren Texten finden, weil es eben nicht nur in eine Richtung geht. Ergo passen wir so gut zusammen, weil wir so unterschiedlich sind!

JUBILÄUMSTOUR

Di., 08.06.2021

Hamburg
Barclaycard Arena

Mi., 09.06.2021

Hamburg (Zusatzshow)
Barclaycard Arena

Fr., 11.06.2021

Bonn (Zusatzshow)
Hofgartenwiese

Sa., 12.06.2021

Stuttgart
Mercedes-Benz-Arena

So., 13.06.2021

Stuttgart (Zusatzshow)
Mercedes-Benz-Arena

Sa., 19.06.2021

Meppen
Hänsch-Arena

Fr., 25.06.2021

Leipzig
Völkerschlachtdenkmal

So., 27.06.2021

München (Zusatzshow)
Königsplatz München

Sa., 03.07.2021

Köln
RheinEnergieSTADION

So., 04.07.2021

Essen
Stadion Essen

Tickets über:
[aldi-tickets.de](https://www.aldi-tickets.de)

Die Tour sollte eigentlich schon in diesem Jahr stattfinden. Wie haben Sie die Corona-Zeit erlebt?

Wir waren mitten in den Vorbereitungen unserer großen „30 Jahre live“-Show. Dann wurde alles auf Eis gelegt und wir mussten umplanen. In der Zwischenzeit habe ich viele neue Hobbys für mich entdeckt. Und ja, wir arbeiten auch an einer neuen Platte!

Worauf freuen Sie sich im Zusammenhang mit der Tour am meisten?

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

Was zeichnet den Fanta-4-Rap 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!

Bekommt man jetzt noch Tickets?

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

EXKLUSIVE MODE

Sylvie Meis

Die Moderatorin Sylvie Meis überzeugt mit einer eigenen **Nachtwäsche-Kollektion exklusiv für ALDI** – und verrät, in welche Zeit sie gern reisen würde



Sylvie, was macht Ihnen morgens gute Laune?

Das kann eine SMS von meinem Sohn sein, eine positive E-Mail eines Kunden, ein leckeres Essen mit Freunden oder ein guter Song.

Und was könnte Ihnen den Tag vermiesen?

Ich kann mich über Ungerechtigkeiten ärgern. Wenn man vorverurteilt wird, ohne den anderen zu kennen.

Was ist Ihnen zu Weihnachten am wichtigsten?

Meine Familie! Zeit zusammen zu verbringen und einfach mal einen Gang runterzuschalten. Ich reflektiere mein Jahr, sortiere mich für das Kommende, bin dankbar für alles Erlebte.

Wenn Sie in der Zeit reisen könnten, was wäre Ihre Lieblingsepoche?

Ich bin ein absolutes 80s-Girl. Ich liebe die Musik, die Kleidung, die Frisuren, den Lifestyle.

Was halten Sie von Frühstück im Bett?

In der Woche setze ich mich brav an den Esstisch. Morgens den ersten Kaffee im Bett zu trinken, ist aber mein liebstes Wochenend-Ritual.



Morgenmantel



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Nachthemd mit Schlafmaske



Wie entstand Ihre Idee, Nachtwäsche zu entwerfen?

Seit vielen Jahren arbeite ich an immer wieder neuen Designs, Schnitten, Passformen, Farben und Styles. Morgens aufzustehen und sich hübsch und wohl zu fühlen, das steigert die Laune für den gesamten Tag.

Können Sie Ihre ALDI Kollektion in wenigen Worten beschreiben?

Stilvoll und elegant, sehr bequem und komfortabel in der Passform!

Was ist Ihr Lieblingsteil aus der Kollektion?

Da kann ich mich nicht entscheiden. Aber den Kimono zum Beispiel hatte ich sogar schon auf einer Bachelorette Party mit meinen Freundinnen an.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie mit etwas Glück ein Teil aus der Nachtwäsche-Kollektion von Sylvie Meis. Beantworten Sie dafür folgende Frage:

Sind Sie ein Nachthemd- oder ein Pyjamatyp?*

* Sie können Ihre Antwort für das Gewinnspiel in der Zeit vom 16.11.2020 bis zum 22.11.2020 im Internet als Facebook-Kommentar unter dem Gewinnspielpost mit dem Hashtag #aldisüdwin auf der Fanpage von ALDI SÜD ([facebook.com/ALDI.SUED](https://www.facebook.com/ALDI.SUED)) posten oder per E-Mail an die unter aldi-sued.de/SylvieMeis-Gewinnspiel angegebene E-Mail-Adresse senden. Dort erhalten Sie jeweils auch weitere Informationen zur Teilnahme. Der Gewinner wird per Los ermittelt und je nach Teilnahmeart per E-Mail oder über Facebook benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahre. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen finden Sie im Internet auf Facebook und auf [aldi-sued.de](https://www.aldi-sued.de).

Damenbluse/Herrenhemd (Filialführung)

Zeitlos schick und seriös: So präsentiert sich die Filialführung in den neuen klassisch geschnittenen Blusen und Hemden.



Sakko und Blazer (Filialführung)

Ton in Ton: Das Sakko für Filialleiter und der Blazer für Filialleiterinnen sind im dezenten und eleganten Anthrazit gehalten.



Die Gewinnerinnen des Designwettbewerbs: Leonie Dlugay (Mitte re.) und Linda Häuser (Mitte li.) mit ihren Models.

NEUER LOOK

Team-Style by ALDI SÜD

Unsere Filialmitarbeiter haben ein **neues Outfit** bekommen: modern, bequem und praktisch. Schauen Sie selbst!

Moderne Filialen, ein noch breiteres, frisches Angebot und eine Atmosphäre, die den Einkauf zum Vergnügen macht. Unsere Kunden haben in den vergangenen Monaten miterlebt, wie sich ALDI SÜD noch attraktiver präsentiert. Dazu gehört auch die neue Filialbekleidung unserer Mitarbeiter. Für unsere Kunden wird jetzt auf einen Blick deutlich, wer die Filiale führt und wer dort als

Mitarbeiter oder Auszubildender tätig ist. Der neue Team-Style ist in Kooperation mit der AMD Akademie Mode & Design in München entstanden. Die Entwürfe der Gewinnerinnen des Designwettbewerbs, Leonie Dlugay und Linda Häuser, gingen zunächst in einen Praxistest. Unsere Mitarbeiter brachten ihre Wünsche und Erfahrungen ein und der neue Team-Style wurde entsprechend modifiziert.

Poloshirt (Mitarbeiter Verkauf)

Das leuchtend blaue Poloshirt bildet die Grundlage des neuen Looks unserer Verkaufsmitarbeiter. Es ist bequem und zeitlos modern.



Cardigan/Pullover (Mitarbeiter Verkauf)

In den Filialen gibt es unterschiedliche Temperaturzonen. Mit den neuen Cardigans und Pullovern sind die Mitarbeiter immer passend und chic gekleidet.

Poloshirt (Azubi)

Das Poloshirt für Auszubildende ist klassisch geschnitten und aus robustem Material. Die Farbe? So wie bei den Mitarbeitern: der frische blaue Farbton Cyan.



TIERWOHL

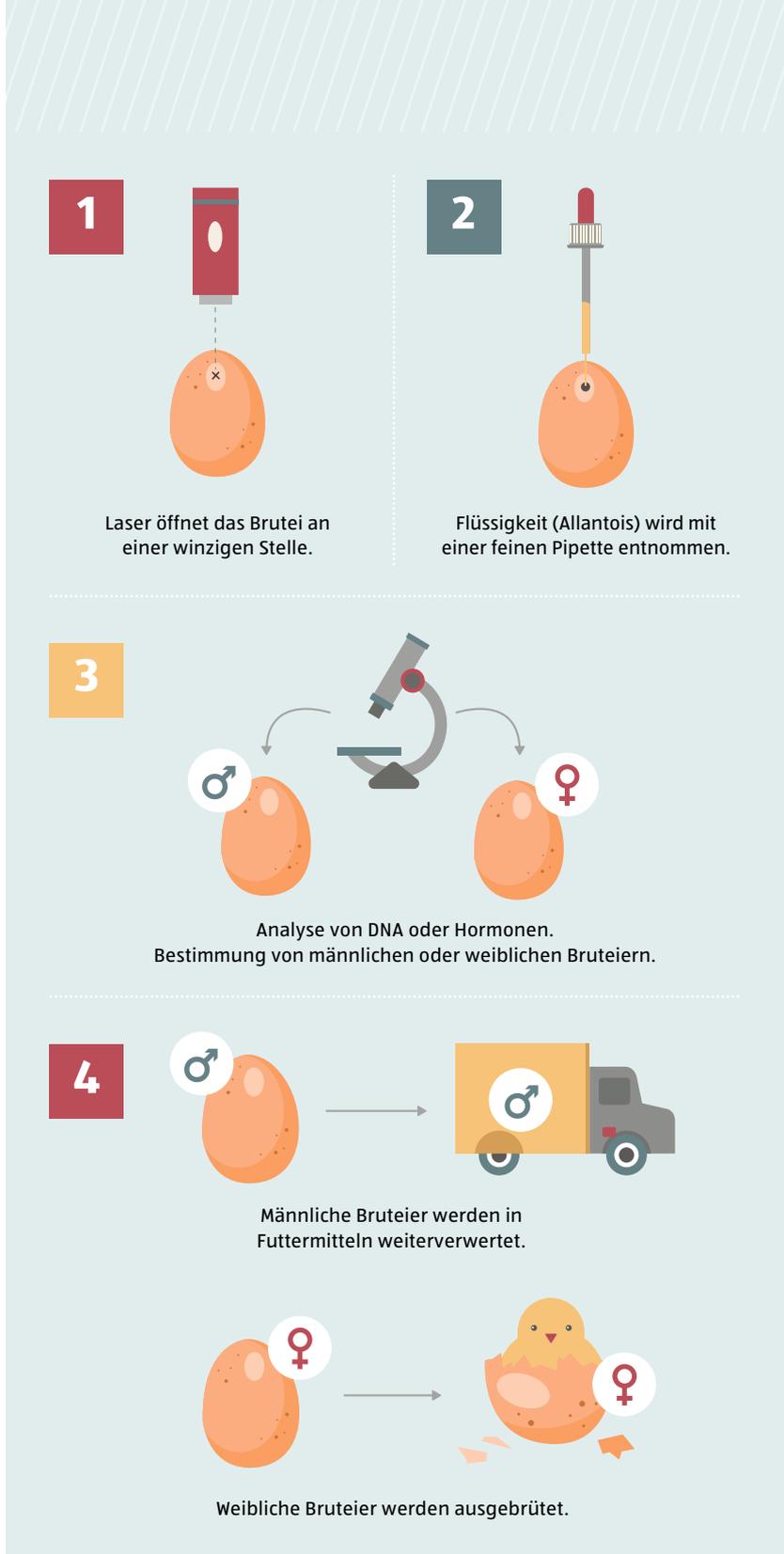
Kükentöten abschaffen

Wir werden bis 2022 unser gesamtes Schaleneier-Sortiment aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung umstellen und so das Kükentöten beenden.

Wir engagieren uns für mehr Tierwohl. Dazu gehört unser aktiver Einsatz gegen das bislang übliche Töten von männlichen Küken in der Schaleneier-Produktion. Dafür stellt ALDI SÜD gemeinsam mit ALDI Nord bis 2022 das gesamte Schaleneier-Sortiment um und beendet damit konsequent das Kükentöten in den eigenen Lieferketten. Neben der Aufzucht sogenannter Bruderhähne nutzen wir technische Verfahren zur frühzeitigen Geschlechtsbestimmung im Brutei. Dafür arbeiten wir unter anderem mit dem Biotech-Unternehmen PLANTON zusammen. Bei dessen Verfahren wird das Geschlecht im Brutei mithilfe einer genanalytischen Untersuchung ca. am neunten Tag bestimmt. Nach der Analyse werden gezielt nur die Eier ausgebrütet, aus denen nach rund 21 Tagen kleine Legehennen schlüpfen. Aktuell arbeiten die Entwickler daran, die bereits praxistaugliche Technologie zur Serienreife weiterzuentwickeln. Als weitere Maßnahme prüfen wir die Haltung von Zweinutzungshühnern, die sich sowohl als Legehuhn als auch zur Mast eignen und somit Eier und Fleisch liefern.



Die Eier, bei deren Produktion keine Küken getötet werden, werden in Zukunft mit einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnet. Schon jetzt können unsere Kunden in einzelnen Gesellschaften Eier aus unserem Projekt „Henne & Hahn!“ kaufen.



ZEITPLAN ZUR UMSETZUNG



VEGAN FOOD AWARD

Pflanzliche Vielfalt

Die Tierrechtsorganisation PETA hat ALDI mit dem **Vegan Food Award 2020** ausgezeichnet

Für immer mehr Menschen bedeutet bewusster Genuss, dass sie sich häufiger pflanzlich ernähren. Um dies zu unterstützen, bauen wir unser veganes Produktsortiment kontinuierlich aus. Im Januar 2020 haben wir mit der NGO Veganuary kooperiert und an der gleich namigen Initiative teilgenommen.

Vegetarier, Veganer oder Kunden, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten – sie alle finden bei uns eine große Auswahl an fleischlosen und tierproduktfreien Lebensmitteln für jeden Tag. Ein Großteil dieser Produkte ist mit dem gelb-grünen V-Label der Organisation ProVeg gekennzeichnet. Das macht es leicht, die Lebensmittel in unseren Filialen schnell und einfach zu finden. Zu unserem Gesamtsortiment, das auch die Saison- und Aktionswaren einschließt, gehören mittlerweile 300 vegane Produktsorten die mit dem V-Label vegan gekennzeichnet sind. Hierzu zählen unter anderem die Produkte unserer Eigenmarke „MEIN Veggie Tag“, wie z. B. der Wonder Burger: eine schmackhafte fleischfreie Alternative aus pflanzlichen Zutaten. Die Auswahl an veganen Produkten ist vielfältig

Wir gehen auf Food-Trends ein, so wie mit unserem rein pflanzlichen Burger-Pattie



Die Tierrechtsorganisation PETA verlieh in diesem Jahr nach 2019 zum zweiten Mal in Deutschland den „**Vegan Food Award**“. Mit diesem Preis zeichnet die Organisation vegane Lebensmittel aus, die durch Geschmack und Innovation überzeugen. Bei der Beurteilung sind zudem Verfügbarkeit, Nachhaltigkeit und Tierfreundlichkeit der Marke bzw. des Unternehmens von Relevanz. Bereits im vergangenen Jahr konnten sich unsere Veggie Fischstäbchen in der Kategorie „Herzhaft“ als **bester veganer Fisch** durchsetzen.****

Unsere Eigenmarke „MEIN Veggie Tag“ bietet eine breite Auswahl an vegetarischen und veganen Artikeln



und innovativ. Vegane Grillartikel der The-Wonder-Produktlinie wie Chunks, Cevapcici und Grill-Spieße wurden im Juli als Aktionsartikel angeboten. Ständig im Angebot von ALDI SÜD enthalten sind z. B. die vegane Pizza mit Gemüseboden, die Mandelmilch oder die veganen Fischstäbchen.

Für das wachsende und vielfältige Angebot an veganen Produkten, die zugehörige Kommunikation und die Kooperation mit der Organisation Veganuary wurden ALDI SÜD und ALDI Nord von der Tierrechtsorganisation PETA mit dem „Vegan Food Award 2020“ als „veganfreundlichster Supermarkt“ ausgezeichnet.* Die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, die alle zwei Jahre den veganfreundlichsten Discounter Deutschlands kürt, verlieh ALDI SÜD 2017 den 1. Platz.** Auch 2019 landeten wir bei der Albert Schweitzer Stiftung auf einem Spitzenplatz: Für das breite vegane Angebot und die Kommunikation zum Thema „vegan“ ging Platz 2 an ALDI SÜD und Platz 1 an ALDI Nord.*** Ein weiterer Erfolg: Laut dem ProVeg e. V. sind wir gemeinsam mit ALDI Nord die Händler, die die meisten Produkte mit V-Label anbieten (Stand: Mai 2020).

*Quelle: peta.de/vegan-food-award-2020

***Quelle: albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/supermaerkte-vegan-ranking

**Quelle: albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/veganfreundlichste-supermaerkte-2017

****Quelle: peta.de/vegan-food-award-2019

Aus Ihrer Region



MITARBEITERREZEPT



SPINATKUCHEN

Die Frühlingszwiebeln oder Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in der zerlassenen Butter glasig braten. Den Spinat dazugeben und das Gemüse würzen. Den Schafskäse würfeln. Die Eier verquirlen und mit den Semmelbröseln und den Käsewürfeln unter den Spinat mischen. Den Blätterteig auf das kalt abgespülte Backblech legen und die Spinatmasse darauf verteilen. Die zweite Lage Blätterteig auf den Spinat legen. Mehrere Löcher in die Teigdecke stechen. Den Spinatkuchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 50 Minuten backen.

ca. 334 kcal/1390 kJ, 20 g Eiweiß, 44,1 g Fett, 47,8 g Kohlenhydrate (pro Stück/insgesamt ca. 6 Stück)

1 Bund Frühlingszwiebeln oder 5 Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, 1 kg Blattspinat (tiefgekühlt), 1 Msp. Salz, 1 Msp. Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss,
200–300 g Schafskäse, 4 Eier, 5 EL Semmelbrösel,
2 Pck. Blätterteig, 1 Eigelb zum Bestreichen

„*Unser Blattspinat aus der Tiefkühlung ist bestens für meinen Spinatkuchen geeignet. Ich verwende ihn aber auch häufig bei anderen Gerichten als Beilage. Er schmeckt einfach prima – wie frischer Blattspinat.*“

Monica da Silva, 47 Jahre, Finanzbuchhaltung
(Regionalgesellschaft Kerpen)



MITARBEITERTIPP

Blattspinat
All Seasons, 1000 g



INFOS

Was Reisende jetzt wissen müssen: Aktuelle Hinweise zum gegenwärtigen Stand in Ihrem Bundesland finden Sie im Internet auf der Seite der jeweiligen Landesregierung.

NAHERHOLUNG

Vier schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 SPIEGELGLATTES VERGNÜGEN
Zülpich An der Lago Beach Zülpich beginnt im Winter gleich neben dem Sandstrand das Eislaufvergnügen für die ganze Familie. Auf 400 Quadratmetern Eisfläche können die Kids nicht nur Schlittschuh laufen, sondern nach vorheriger telefonischer Anfrage auch mal Eisstock schießen.
lago-zuelpich.de

2 NASCHKATZEN-PARADIES
Köln Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit. Aber aus welchen Zutaten besteht die köstliche Leckerei eigentlich? Und wie wird aus Kakao und Co. der zart schmelzende Genuss? Das erfahren Naschkatzen im Schokoladenmuseum in Köln.
schokoladenmuseum.de

3 WEIHNACHTSSTÄDTCHEN
Monschau An den Adventswochenenden verwandelt sich nahezu ganz Monschau in einen einzigen Weihnachtsmarkt. Neben den Holzbuden auf dem Marktplatz sorgen auch die festlich dekorierten Lokale und Geschäfte für vorweihnachtliche Stimmung.
monschau.de

4 MIT FACKELN DURCH DEN SCHNEE
Duisburg Die winterlichen Führungen durch den Landschaftspark Duisburg-Nord lassen Vergangenheit lebendig werden. Wer einem ehemaligen Hüttenwerker mit der Fackel in der Hand folgen möchte, sollte sich rechtzeitig für die Tour anmelden. Auch Kondition ist gefragt: Der Rundgang dauert ca. zwei Stunden.
landschaftspark.de

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

Aus Ihrer Region



MITARBEITERREZEPT

WINDBEUTEL

Die Butter in einem Topf mit 250 ml Wasser unter ständigem Rühren schmelzen lassen, die Masse aber nicht aufkochen. Zunächst eine Prise Salz, dann das Mehl hinzugeben und auf niedrigster Stufe 8 Minuten mit dem Knethaken kneten. Den Teig vom Herd nehmen und jedes Ei einzeln unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und ca. 18 Teile auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft wird nicht empfohlen) 15 bis 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Hierfür wird die Schlagsahne steif geschlagen. In einer anderen Schüssel Frischkäse und Puderzucker mit dem Mixer verrühren. Die Frischkäsemasse nach und nach unter die Schlagsahne heben. In einen Spritzbeutel füllen und in den fertigen Teig spritzen.

⚖ ca. 3240 kcal/13475 kJ, 54,8 g Eiweiß, 234,8 g Fett, 225,0 g Kohlenhydrate (pro Stück/18 Stück)

250 ml Wasser, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 5 Eier, 200 ml Schlagsahne, 175 g Frischkäse, 100 g Puderzucker

„Backen ist meine große Leidenschaft. Die Zutaten kaufe ich alle bei ALDI SÜD. Für Crème-Torten und Windbeutel nutze ich unsere Gut Bio Eier. Ich finde es gut, dass wir immer mehr Bio-Produkte im Sortiment haben.“

Elena Peters,
37 Jahre, Mitarbeiterin Logistik
(Regionalgesellschaft Langenselbold)



MITARBEITERTIPP

Gut Bio Eier
10 Stück



INFOS

Was Reisende jetzt wissen müssen: Aktuelle Hinweise zum gegenwärtigen Stand in Ihrem Bundesland finden Sie im Internet auf der Seite der jeweiligen Landesregierung.

NAHERHOLUNG

Vier schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 ADVENT IN KOBLENZ

Koblenz Einer der romantischsten Weihnachtsmärkte in der Region? Da liegt Koblenz ganz weit vorn. In der Adventszeit erleben Besucher hier stimmungsvolle Rhein-Romantik. In der festlich geschmückten Altstadt gibt es Live-Konzerte, Planwagenfahrten und Führungen.

koblenz.de

2 AUF SKIERN UND SCHLITTEN

Großer Feldberg Im Naturpark Taunus liegt eine Wintersportoase, die sich ideal für einen Tagesausflug eignet. Rund um den Großen Feldberg werden Langlaufstrecken gespurt und rasante Schlittenabfahrten machen den Kids Spaß.

naturpark-taunus.de

3 TIERE IM SCHNEE

Saarwellingen Das bei Saarwellingen gelegene Naherholungsgebiet Wolfsrath mit dem gleichnamigen Wildfreigehege ist auch im Winter ein perfektes Ziel für die ganze Familie. Dort sind zu jeder Jahreszeit Rot- und Damwild, Wildschweine, Mufflons, Bergziegen und Enten zu Hause.

saarwellingen.de

4 UNTERIRDISCHES TRIER

Trier Spannende Spuren der Geschichte sind in Trier auch unterirdisch zu entdecken. „Unterweltspezialisten“ führen kleine Besuchergruppen im Herbst und Winter z. B. zu den Ausgrabungsstätten unter der Konstantinbasilika und in die Weinkeller des Palais Kesselstatt.

trier-info.de

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

Aus Ihrer Region



MITARBEITERREZEPT

TORTELLONI-TOMATEN-SUPPE

Getrocknete Tomaten, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und mit dem Öl in einem Topf andünsten. Anschließend Wasser, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, italienische Kräuter und die Dose gehackte Tomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Danach Sahne hinzufügen und die Suppe mit dem Pürierstab kurz pürieren, sodass noch Tomatenstücke enthalten sind. Tortelloni in die Suppe geben und ca. 4 Minuten mitkochen lassen. Abschmecken und mit dem geriebenen Mozzarella und Basilikumblättern anrichten.

ca. 347 kcal/1452 kJ, 10,1 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 32,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)

6 getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 ml Olivenöl, 500 ml Wasser, 2 gehäufte TL Gemüsebrühe, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 gehäuften TL italienische Kräuter, 1 Dose gehackte Tomaten, 150-200 ml Sahne, 100 g Tortelloni, 50 g Mozzarella (gerieben), Basilikumblätter

„ Ich verwöhne meine Familie und die ganze Verwandtschaft gern und häufig mit leckeren Gerichten. Für meine Tortelloni-Tomaten-Suppe nehme ich immer unsere Käsetortelloni: Das gibt extra Würze.“



Monika Schwörer, 51 Jahre, Mitarbeiterin Logistik (Regionalgesellschaft Donaueschingen)



MITARBEITERTIPP

CUCINA Tortelloni
verschiedene
Sorten, 300 g



NAHERHOLUNG

Vier schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1

BEQUEMER RODELN

Altglashütten Ihre Kinder rodeln gerne, aber den Schlitten wieder bergauf zu ziehen, macht ihnen schlechte Laune? Dann auf ins Skigebiet Altglashütten: Der dortige Schwarzenbachlift bietet ein 100 Meter langes Förderband auch für Rodler!

liftverbund-feldberg.de

2

WEIHNACHTSMARKT-IDYLLE

Hinterzarten Unter einem Viadukt inmitten einer atemberaubenden Landschaft findet der Weihnachtsmarkt in der Ravensaschlucht statt. Neben etlichen Ständen erwarten Besucher hier auch tolle Attraktionen wie z. B. der aufwändig gestaltete Krippenpfad und ein eigenes Kinderprogramm.

hochschwarzwald.de

3

BLICK IN DIE STERNE

Heilbronn Im Science Center experimenta gibt es viel zu entdecken – auch für junge Himmelsforscher: Der Science Dome mit seinem 700 Quadratmeter großen 360°-Kuppelscreen und dem drehbaren Zuschauer-raum kombiniert Wissenschaftstheater und Planetarium mit Laser- und Experimentalschows.

experimenta.science/de

4

ROMANTISCHE KUTSCHFAHRT

Sonnenbühl Die Schwäbische Alb wirkt im Winter wie verzaubert. Besonders romantisch: eine Kutschfahrt durch den Schnee inklusive Glockengeläut. So können Sie gemütlich z. B. auch die herrliche Landschaft rund um Sonnenbühl entdecken.

schwaebischealb.de

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

Aus Ihrer Region



MITARBEITERREZEPT



DATTEL-CURRY-DIP

Die Soft-Datteln und den Knoblauch sehr klein hacken. Den Frischkäse, den Schmand, das Currygewürz, das Salz und den Cayenne-Pfeffer zugeben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren und noch einmal abschmecken. Sie können den Dattel-Dip direkt servieren oder ihn über Nacht noch mal im Kühlschrank ziehen lassen.

ca. 77 kcal/321 kJ, 1,4 g Eiweiß, 5,3 g Fett, 5,5 g Kohlenhydrate (pro Portion/ca. 30 g)

150 g Soft-Datteln (entsteint), 1 Knoblauchzehe, 300 g Frischkäse, 200 g Schmand, 2 TL Curry, ½ TL Salz, 1–3 Prisen Cayenne-Pfeffer

“ Die Datteln und auch alle weiteren Zutaten für meinen Dattel-Curry-Dip kaufe ich bei uns in der Filiale. Unser ganzes Filialteam schwärmt für den Dip und er passt immer: ob zum Raclette, Fondue, Ofenkürbis oder einfach zu frischem Baguette. ”



Carolin Baierlein,
37 Jahre, Stellvertretung
Filialleitung (Regional-
gesellschaft Geisenfeld)



MITARBEITERTIPP

Soft-Datteln
Sweet Valley, 250 g



INFOS
 Was Reisende jetzt wissen müssen: Aktuelle Hinweise zum gegenwärtigen Stand in Ihrem Bundesland finden Sie im Internet auf der Seite der jeweiligen Landesregierung.

NAHERHOLUNG

Vier schöne Ausflugsziele vor der Tür*

1 FAMILIÄRER CHRISTKINDLMARKT
Aichach Sie mögen es besinnlich? Ihnen sind eine familiäre Atmosphäre und hochwertiges Kunsthandwerk wichtig? Dann sind Sie auf dem Aichacher Christkindlmarkt genau richtig. Der historische Marktplatz bietet in der Adventszeit eine traumhafte Kulisse – und auch die Kinder haben ihren Spaß.
aichach.de

3 KLAMMGEISTERN AUF DER SPUR
Oberstdorf Im Allgäu soll es von Kobolden, die in der Region Klammgeister genannt werden, nur so wimmeln. Vielleicht entdecken Ihre Kinder ja auch einige, wenn Sie mit ihnen eine Winterwanderung durch die geheimnisvolle Schlucht Breitachklamm bei Oberstdorf unternehmen. Ein echtes Winterabenteuer.
breitachklamm.com

2 RASANTE RODELABFAHRT
Rottach-Egern Kleine Kinder können die scharfen Kurven noch nicht bewältigen. Dafür haben Jugendliche und Erwachsene auf der Wallbergbahn viel Spaß beim Rodeln. Die Abfahrt hinab ins Tal dauert auf der 6,5 Kilometer langen Strecke gut 30 Minuten.
wallbergbahn.de

4 TIERE IM WINTER
Hof Ein Besuch im Zoologischen Garten im Hofer Stadtpark Theresienstein ist auch im Winter für die Kids interessant. Wie geht es den Kapuzineräffchen, den Maultieren oder dem Stachelschwein? Im gemütlichen Familien-Zoo sind über 100 Tierarten zu Hause.
zoo-hof.de

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

Winterwandern

Schneebedeckte Berglandschaften, steile Skipisten und gemütliche Berghütten – das Große Walsertal in den Österreicher Alpen ist ein wahres Winterparadies

GUT ZU WISSEN

2009 wurde der Biosphärenpark Großes Walsertal mit dem EDEN Award („European Destinations of Excellence“) ausgezeichnet – einem Projekt der Europäischen Kommission zur Förderung nachhaltiger Tourismusmodelle innerhalb der EU.

1

3



1

Die Berghütten im Großen Walsertal besitzen besonderen Charme: urig von außen, drinnen aber mit ausreichend Komfort.

2

Schon mal Schneeschuh gelaufen? Bei Hochschnee gibt es nichts Besseres!

3

Für Kinder ist das Naturerlebnis ein großes Abenteuer. Sie können sich den ganzen Tag im Schnee austoben.

ALDI Reisen

Planen Sie Ihre nächste Reise in aller Ruhe. Aktuelle Infos zu unseren Angeboten finden Sie auf aldi-reisen.de



W

enn der Winter in die Alpen kommt, kehrt Ruhe in der Bergwelt ein: Die Bauern bringen ihre Tiere ins Tal, die Tage werden kürzer und die verschneiten Ortschaften versinken in ein tiefes Schlummern. Das macht die winterlichen Alpen zu einem idealen Urlaubsziel für alle, die sich nach Erholung und unverfälschten Naturerlebnissen sehnen. Wer die klare Bergluft einatmet und den Schnee unter den Füßen knirschen hört, entschwindet in eine Welt, in der Hektik und Stress keine Rolle mehr spielen.

Auch im Biosphärenpark Großes Walsertal in Vorarlberg stehen Entschleunigung und Naturerfahrung im Vordergrund. Ob bei ausgedehnten Winterspaziergängen, beim Schneeschuhwandern oder bei einem Besuch

in einer der berühmten Sennereien, in denen Käse traditionell hergestellt wird – in dem rund 20.000 Hektar großen Gebiet in den nördlichen Kalkalpen gibt es unzählige Möglichkeiten, die Seele baumeln zu lassen.

Seit 20 Jahren ist das Große Walsertal außerdem ein von der UNESCO ausgezeichnete Biosphärenpark. Die Idee des Konzeptes: die Natur zu nutzen, ohne ihr zu schaden. UNESCO-Biosphärenreservate sind Modellregionen, in denen eine ökologisch, wirtschaftlich und sozial nachhaltige Entwicklung im Mittelpunkt steht. Im Kern geht es dabei darum, den Erhalt der biologischen Vielfalt mit den Bedürfnissen der Menschen in Einklang zu bringen.

Dieses Tourismus-Konzept entspricht dem Zeitgeist: Über die Hälfte der Deutschen würde ihren Urlaub gerne nachhaltig gestalten. Im Biosphärenpark Großes Walsertal ist sanfter und ökologischer Tourismus bereits seit Jahren Realität. Ein zentrales Anliegen der Parkleitung ist es z. B., die einzigartigen Naturschätze der Region zu schützen und Urlaubern so die Landschaft in ihrer ursprünglichen Form zu präsentieren. Dazu gehören Investitionen in erneuerbare Energien ebenso wie eine umweltfreundliche Infrastruktur. Um die CO₂-Belastung zu verringern, sind bestimmte Gebiete etwa für den Individualverkehr gesperrt und nur mit Bussen erreichbar.

Auch die örtliche Wirtschaft ist somit in das Konzept des Biosphärenparks eingebunden. Knapp die Hälfte aller landwirtschaftlichen Betriebe produziert hier beispielsweise nach Bio-Kriterien. Und das kann man schmecken. Die Spezialität der Region ist der sogenannte Walserstolz – ein würziger Bergkäse, der durch die frischen Alpenkräuter, die die Kühe hier Tag für Tag fressen, besonders aromatisch ist.



1

Das Käsemachen gehört in der Alpenregion zur Tradition. Im Walsertal wird eine besonders würzige Sorte hergestellt: der Walserstolz.

2

Typisch für die Alpenregion ist eine herzhafte und deftige Brotzeit.

3

Ein besonderes Erlebnis für Jung und Alt sind die geführten Wander- und Trekkingtouren mit den sanftmütigen Alpakas.



Urlauber im Biosphärenpark können den leckeren Käse nicht nur kosten, sondern auch dabei zusehen, wie er hergestellt wird. Fast jeden Tag zwischen September und Mai lädt die Schausennerei Sonntag-Boden dazu ein, den Käsemeistern über die Schulter zu schauen und so mehr über das jahrhundertealte Traditionshandwerk des Sennens zu erfahren.

Wer dagegen einfach die Magie der winterlichen Bergwelt genießen will, kann sich auf eine der vielen Winterwanderungen oder Schneeschuhrouten begeben. Auch Skilangläufer finden spezielle Pisten, sogenannte Loipen, vor. Die meisten der Walsertaler Wander-



MIT KINDERN IN DEN BERGEN

Achten Sie beim Urlaub in den Bergen darauf, dass Sie genügend Raum für kindgerechte Aktivitäten wie Schlittenfahren, den Besuch einer Käserei oder auch eine Alpkatour einplanen. Jugendliche könnten z. B. an einem Snowboardkurs Spaß haben. Bei gemeinsamen Bergwanderungen sollten Sie anderthalb mal so viel Zeit einkalkulieren wie üblich. Kinder möchten häufiger Pausen und Spielerunden einlegen. Wählen Sie auch besser Rundwege, damit es immer etwas Neues zu entdecken gibt.

routen eignen sich auch für Familien mit kleinen Kindern, da sie maximal zwei bis drei Stunden dauern. Und falls die Kleinen danach noch Energie haben, können sie sich auf einer der Rodelbahnen noch mal so richtig austoben. Oder sie erleben die Bergwelt bei einer geführten Wanderung mit Alpakas! In der Region werden verschiedene Touren angeboten.

Natürlich können Urlauber das Alpenpanorama des Biosphärenparks auch von der Piste aus bewundern: Drei übersichtliche Skigebiete versprechen vor allem Anfängern und Familien Spaß bei einer gemütlichen Abfahrt ins Tal. Erfahrene Skifahrer können im Großen Walsertal an geführten Touren teilnehmen, die in unberührte Landschaften führen und unvergessliche Abfahrten im Tiefschnee versprechen. Nach so einer Tour in der winterlichen Natur versteht man die ganz eigene Art der Walser auch gleich viel besser. Beispielsweise, dass sie mit dem Wörtchen „oonegla“ das beschreiben können, wofür in anderen Sprachen ein ganzer Satz benötigt wird – nämlich das Gefühl in den Fingern, wenn man aus großer Kälte ins Warme kommt.

Gewinnspiel



WINTERVERGNÜGEN

Gewinnen Sie eine Reise mit der ganzen Familie ins 3-Sterne-Hotel Predigtstuhl Resort im bezaubernden Sankt Englmar (Reiseveranstalter Berge & Meer). Verbringen Sie 3 Nächte mit All-inclusive-Verpflegung und 2-Tage-Skipass für das Pröller Skidreieck (Mo bis Fr nutzbar) und erleben Sie Natur pur in 900 Meter Höhenlage am Fuße des Predigtstuhls. Eigene Anreisen. Verfügbarkeiten (außer Weihnachten und Silvester) nach Anfrage möglich. Besuchen Sie uns im Internet auf aldi-sued.de/bayerischerwald. Und beantworten Sie dort über das Teilnahmeformular die Frage.*

berge & meer

* Sie können Ihre Antwort für das Gewinnspiel in der Zeit vom 02.11.2020 bis zum 08.11.2020, 23:59 Uhr, im Internet als Facebook-Kommentar unter dem Gewinnspielpost mit dem Hashtag [#aldisüdreiseglück](https://www.facebook.com/ALDI.SUED) auf der Fanseite von ALDI SÜD ([facebook.com/ALDI.SUED](https://www.facebook.com/ALDI.SUED)) posten oder per E-Mail an die unter aldi-sued.de/Predigtstuhl-Gewinnspiel angegebene E-Mail-Adresse senden. Dort erhalten Sie jeweils auch weitere Informationen zur Teilnahme. Der Gewinner wird per Los ermittelt und je nach Teilnahmeart per E-Mail oder über Facebook benachrichtigt. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Teilnahmebedingungen finden Sie im Internet auf Facebook und auf aldi-sued.de.

Inspiration



Kaschmirschal
verschiedene
Farben

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Warmhalter

Kaschmirwolle wird in China und in der Mongolei seit tausend Jahren genutzt. Sie ist besonders fein und weich – und das macht sie auch bei uns für Pullover, Decken oder Schals so beliebt.



Kaschmirpullover
verschiedene
Farben



**THE GOOD
CASHMERE STANDARD**
by AbTF

TIPPS

GESUND
BLEIBEN

1

Nicht erst seit Corona: Gründliches Händewaschen ist ein sehr guter Schutz gegen Viren.

2

Versorgen Sie Ihren Körper ausreichend mit Flüssigkeit. Sehr gut sind heiße Getränke wie Kräutertees oder heiße Zitrone.

3

Spaziergänge an frischer Luft sind auch im Winter wichtig. Scheint dabei noch die Sonne, wird die körpereigene Vitamin-D-Produktion aktiviert.



Stunden
bleiben Getränke
in doppelwandigen
Thermobechern
aus Edelstahl in
etwa warm

**Thermobecher
von Bodum**
Edelstahl,
doppelwandig, 0,35 l

SPORTSFREUND

Funktionsunterwäsche ist perfekt für aktive Menschen – vorausgesetzt, sie passt richtig. Sie soll am Körper eng anliegen, ohne aber einzuengen. Durch das spezielle Material ist garantiert, dass Feuchtigkeit bei Anstrengung abtransportiert und gleichzeitig ein Auskühlen des Körpers verhindert wird.

**D/H Thermounterhemd
oder -Hose**
unterstützt die Initiative
Cotton made in Africa

*Cotton made in Afrika
verbessert die Lebens-
bedingungen afrikanischer
Baumwollbauern und ihrer
Familien und schützt
die Umwelt*



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Leisetreter

Das beste Mittel gegen kalte Füße ist noch immer ein heißes Fußbad, so manche Erkältung ließ sich dadurch schon im Keim ersticken. Besser aber ist es, gar nicht erst kalte Füße zu bekommen. Warme Socken haben sich bewährt oder auch kuschelweiche Lammfellboots – der Winter kann kommen ...

Lammfellboots
verschiedene Farben



AUTOPFLEGE

WINTERFEST

Schneefeger, Winterreifen, Lackpflege und Co.:
Wer in der kalten Jahreszeit Auto fährt, hat einiges zu beachten.
Die besten Tipps, um **gut durch den Winter** zu kommen.

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



Teleskop-Eiskratzer

Länge ausziehbar von ca.
77,5–100 cm, in verschie-
denen Farben erhältlich



2 Beleuchtung prüfen

Im Winter ist nicht nur eine defekte Nebelschlussleuchte fatal. Generell sollten Sie jetzt alle Lichtquellen überprüfen: Bremslicht, Rückfahrlicht und Nebelschlussleuchte ebenso wie Abblend- und Fernlicht. Auch die Tagfahrleuchten und die Nebelscheinwerfer müssen getestet werden. Achtung: Nebelscheinwerfer lassen sich nur anschalten, wenn Sie – je nach Schaltung des Autos – zuvor zumindest das Standlicht oder das Abblendlicht aktiviert haben.



3 Immer mit dabei: Schneefeger

Freie Sicht ist beim Autofahren Grundvoraussetzung. Ist der Wagen mit Schnee bedeckt, sollte dieser vor dem Losfahren unbedingt mit einem Schneefeger oder Handfeger beseitigt werden. Beschränken Sie sich nicht nur auf die Scheiben! Auch das Dach muss freigeräumt werden, um Fahrer hinter Ihnen nicht durch herabfliegenden Schnee zu gefährden.



1 Winterreifen sind Pflicht

Liegen Schnee, Eis oder Reifglätte auf der Straße, schreibt die StVO in Deutschland Winterreifen vor. Einfacher ist die „0 bis 0“-Regel: Von Oktober bis Ostern gehören Winterreifen an den Wagen. Da die Pneus nicht ewig halten, sollten spätestens nach acht Jahren oder bei einer Profiltiefe von weniger als 4 Millimetern neue Reifen her. Ganzjahresreifen machen den saisonalen Wechsel zwar überflüssig, bei extremen Wetterverhältnissen kommen sie in Sachen Bremsweg und Grip aber nicht an Winterreifen heran.





IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Thermoscheibenschutz

temperaturbeständig von -50 bis +70°C, passend für gängige PKW-Windschutzscheiben



Nie wieder gefrorene Scheiben

Hat sich Eis auf den Scheiben festgesetzt, hilft oft nur noch Kratzen. Ein verlässlicher Eiskratzer gehört somit in jedes Auto. Um mühseliger Arbeit am Morgen vorzubeugen, kann über Nacht ein Thermoscheibenschutz über die Windschutzscheibe gespannt werden. Modelle mit Magneten zur Fixierung sind besonders empfehlenswert. Bei Frostgefahr sollten außerdem die Scheibenwischer hochgeklappt werden, um die empfindlichen Gummilippen vor dem Festfrieren zu bewahren.



5 Frostschutzmittel prüfen

Kühl- und Scheibenwischerwasser können bei Minusgraden einfrieren. Prüfen Sie daher die Frostschutzmittelkonzentration in beiden Flüssigkeiten. Das geht ganz einfach mithilfe einer Prüfspindel, die Sie in das Kühl- bzw. Scheibenwischerwasser halten. Der durch die Spindel angezeigte Frostschutz sollte dann auf jeden Fall unter minus 25 Grad liegen. Falls nicht, muss Frostschutz nachgefüllt werden.



6 Starthilfe leicht gemacht

Größere Verbraucher wie Gebläse, Heckscheiben- und Sitzheizung, die vorrangig im Winter verwendet werden, können schnell die Batterie belasten. Wer die Lebensdauer seiner Autobatterie verlängern will, kann zu einem Batterie-Ladegerät greifen, das einfach an die Steckdose angeschlossen wird. Auch Starthilfe können Sie mit so einem Ladegerät geben – ganz ohne zweites Auto. Praktisch!

AUWÄSCHE IM WINTER

Eis und Streusalz können ein Auto an empfindlichen Stellen angreifen. Viele Autobesitzer waschen daher ihren Wagen im Winter besonders häufig. Das Waschen schont vor allem bereits beschädigte Lackoberflächen – also solche mit Kratzern oder Abplatzungen. Ist der Lack in einwandfreiem Zustand, stellt der winterliche Schmutz eigentlich kein Problem dar. Grobe Schnee- und Eisreste sollten vor dem eigentlichen Waschgang mit dem Hochdruckstrahler entfernt werden. Andernfalls drohen unschöne Kratzer. In den meisten Waschstraßen ist diese manuelle Vorreinigung bereits Teil des Waschprogramms. Der Einsatz von Autopolitur und -wachs kann den Lack zusätzlich vor Salz und Feuchtigkeit schützen.

Achtung: Um zu verhindern, dass bei Minusgraden die Türen zufrieren, sollten Sie nach der Fahrt durch die Waschstraße die Türdichtungen abtrocknen und gegebenenfalls nachfetten.

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD



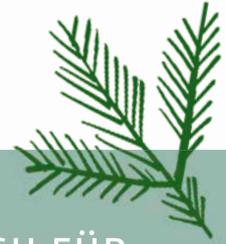
Autobatterie-Ladegerät





WOHLFÜHLEN

Entdecke dein Sisu



SISU FÜR EINSTEIGER

1. Hin und wieder komplett ausklinken

Wie können Sie Kraft aus sich selbst gewinnen? Die Finnen glauben, dass das besser klappt, wenn Sie die Außenwelt regelmäßig vollkommen ausblenden.

2. Die Stille suchen und begrüßen

Keine Minute ohne Musik, Social Media oder Hintergrundrauschen? Im Sisu finden Sie nur in der äußeren Ruhe Ihre innere Stärke.

3. Mehr Zeit für sich selbst

Was möchte ich? Oft gerät diese Frage im Alltagsleben in den Hintergrund. Im Sisu gehört die Selbsterkundung zur Besinnung auf die eigene Stärke.

„Liike on lääke“

(Bewegung als Medizin) Viele Zivilisationskrankheiten können wir durch Fitness vermeiden: So lautet das Sisu-Motto der Finnen.

Zum dritten Mal in Folge wurde Finnland zum glücklichsten Land der Welt gekürt. „Sisu“ nennt sich das Geheimnis der glücklichen Finnen. Erfahren Sie, was es mit dieser besonderen, inneren Kraft auf sich hat und wie Sie Ihr eigenes Sisu wecken können!

Brr, immer ist es kalt und dunkel! In kaum einem Land der Erde gibt es einen so langen und ungemütlichen Winter wie in Finnland. Wie das zu überstehen ist? Die finnische Antwort ist ganz einfach – mit Sisu! Sisu macht glücklich – denn wer Sisu beherrscht, kann neben Dunkelheit und Minusgraden auch anderen Herausforderungen des Lebens erfolgreich trotzen. Wohl auch wegen des Sisu belegte Finnland 2020 bereits zum dritten Mal in Folge den ersten Platz im „World Happiness Report“ der Vereinten Nationen.

Sisu, das ist so etwas wie eine „Kraft aus der Mitte“, die jeder Mensch in sich trägt. Der Begriff, den es so nur in der finnischen Sprache gibt, umfasst dabei verschiedene Formen der inneren Stärke: von Kraft über Mut und Ausdauer bis hin zu Widerstandsfähigkeit und Beharrlichkeit. Auch der Kampfgeist in schwierigen Situationen ist gemeint. Die Finnen sind davon überzeugt, dass die meisten Menschen in anderen Ländern ihr Sisu unterschätzen oder noch gar nicht entdeckt haben. Dabei lässt sich die innere Kraft durch unser Verhalten und unseren Lebensstil fördern und ausbilden.



Die Kraft aus der Mitte

Mutig und selbstbewusst stellt man sich auch großen Herausforderungen. Selbst wenn vieles unüberwindlich erscheint, sollte man nicht aufgeben. Denn in jedem einzelnen Menschen stecken weit mehr innere Stärke und Kraft, als die Welt um einen herum oder man selbst es ahnt.

Leitgedanken des Sisu

Aber wie wecke ich nun mein Sisu? Die Finnen raten zu drei Dingen: Zunächst wäre da die innere Einkehr. Am besten gelingt sie allein in der Natur. Haben Sie es schon einmal ausprobiert? Sich ohne Alltagsstress und Ablenkungen für einige Zeit bewusst nur auf sich selbst zu konzentrieren? In Finnland gehört das regelmäßige „Abschalten“ und „Aussteigen“ zum Leben ganz selbstverständlich dazu.

Genauso wichtig für das Sisu ist es, Widrigkeiten und Herausforderungen selbstbewusst zu begegnen und sogar Gutes in ihnen zu entdecken. Ganz gleich, ob es die langen Winter im hohen Norden sind, die herausfordernde Natur oder der Mangel, der hier in vergangenen Jahrhunderten herrschte: Die Finnen haben seit jeher harte Zeiten gemeistert. Sisu, das ist deshalb auch die Zuversicht, Gefahren zu überstehen und scheinbar Unbezwingbares mit Zähigkeit zu überwinden.

Der dritte Punkt, der Ihr Sisu weckt, ist ein aktiver, sportlicher Lebensstil. Was trauen Sie sich selbst und Ihrem Körper zu? Was tun Sie für Ihre Fitness? Kennen Sie das Wohlgefühl, wenn Sie nach einer anstrengenden Wanderung in eine Berghütte einkehren? Die Finnen haben es auch in dieser Beziehung zur Meisterschaft gebracht. Sie fordern sich gern



Zum Sisu gehört auch, sich so zu stärken, dass eine Erkältung keine Chance hat. So beugen Sie vor:

1. Beginnen Sie den Tag mit Wechselduschen.
2. Ziehen Sie sich warm an und verbringen Sie viel Zeit an der frischen Luft.
3. Gehen Sie – nach Absprache mit Ihrem Hausarzt – regelmäßig in die Sauna.
4. Waschen Sie sich oft und gründlich die Hände, um Erkältungsviren zu entfernen.
5. Vermeiden Sie Stress, er schwächt Ihr Immunsystem.
6. Treiben Sie regelmäßig Sport, am besten im Freien.
7. Ernähren Sie sich vitaminreich und trinken Sie viel Tee, Wasser und Säfte.

*Doch mal erkältet?
Die Natur ist reich
an Heilkräften.*



**IM DEZEMBER
BEI ALDI SÜD**

Erkältungsbalsam
75 ml



IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

selbst heraus und haben Spaß daran. Ein Bad im eisigen Bach oder ein Wochenende in der Waldhütte ohne Strom? Eine bescheidene Mahlzeit aus selbst gefangenen Fischen und gepflückten Wildkräutern? In Finnland klingt das alles nicht abschreckend, sondern nach Vergnügen.

Das enge Verhältnis der Finnen zur Natur ist geprägt von Genügsamkeit. Und auch diese Freude am Bescheidenen gehört zum Sisu: Es müssen eben nicht der beheizte Pool oder die Fußbodenheizung sein. Ein klarer Bach und ein offenes Feuer mit selbst gesammeltem Holz wecken da viel eher das eigene Sisu.

Eigentlich kein Wunder, dass neben dem Sisu auch die Sauna zum ureigenen finnischen Lebensgefühl gehört. Schließlich liegen hier Herausforderung und Wohlbefinden ganz nah beieinander. Nach einer Schwitzkur am Holzofen in der finnischen Sauna bringt das Bad im eiskalten See nicht nur den Kreislauf und die körpereigenen Abwehrkräfte ordentlich in Schwung, auch die gute Laune steigt!

Abends gibt es an den langen, kalten Winterabenden aber nichts Entspannenderes, als am prasselnden Ofen den rot leuchtenden, knisternden Holzscheiten beim Verglühen zuzuschauen. Dann wird es ganz leicht, tief in sich hineinzuhorchen und sein eigenes Sisu zu spüren!



Dekofell

Vorderseite 75% Polyacryl, 25% Polyester
Rückseite: 100% Polyester



Elektro-Kamin
66 x 11 x 46 cm

Holen Sie sich mit
einem Elektro-Kamin
gemütliches Kamin-
feuer ins Haus

HEIZEN MIT HOLZ

1.

Kein Heizmaterial verbreitet eine so behagliche Atmosphäre wie Holz. Ganz gleich, ob im Sommer in der Feuerschale oder im Winter im Kamin.

2.

Heizen mit Holz kann sogar dem Klimaschutz dienen. Wichtig ist hierfür aber, dass das Holz nachhaltig gewonnen wird und nachwachsen darf.

3.

Sehr gut geeignet für den Kamin sind Buchen- und Robinienholz. Eiche brennt besonders langsam und verströmt ein eigenes Aroma. Esche ergibt ein schönes Flammenbild.



WOHNTREND

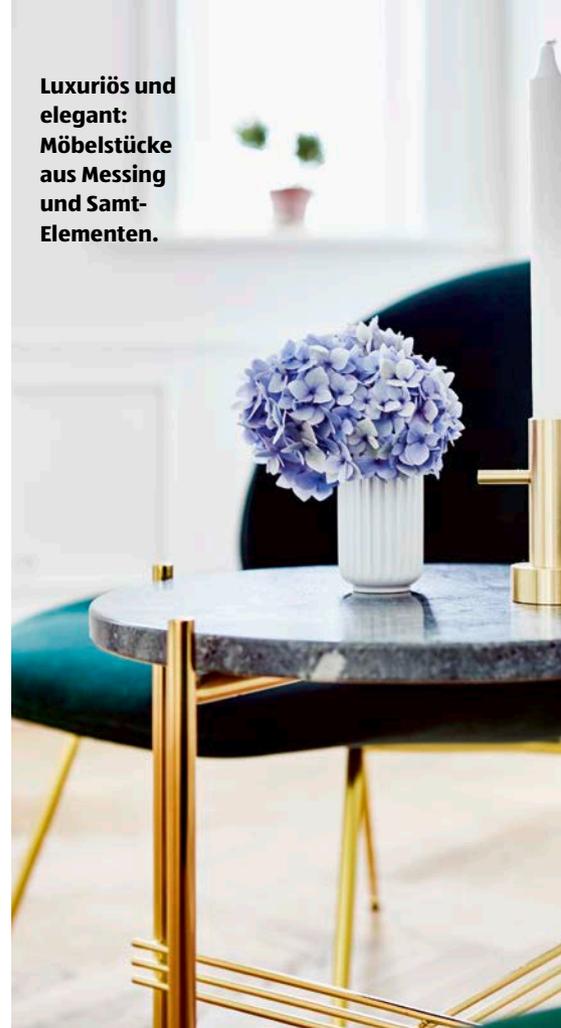
Modern Glam

Ein Hauch Art déco und überhaupt nicht minimalistisch: Der angesagte Wohntrend Modern Glam sorgt für nostalgisches Flair und bringt glamouröse Gemütlichkeit in Ihr Zuhause

Perfektes Match: Kräftige Wandfarben und Wohnelemente aus Messing oder Gold sorgen für edles Ambiente



Luxuriös und elegant: Möbelstücke aus Messing und Samt-Elementen.



Samt, Marmor und goldene Accessoires: Der Modern-Glam-Trend erinnert an den Art-déco-Stil der 1920er-Jahre und versteht sich als Gegenbewegung zum „Slow Living“-Trend. Der Einrichtungsstil überzeugt mit Opulenz, Glamour und Gemütlichkeit. Es dominieren kräftige Farben wie sattes Grün oder tiefes Anthrazit und schwere Stoffe aus Samt oder Velours. Moderne Accessoires, Spiegel- und Bilderrahmen aus Messing oder Gold runden das Bild ab und kommen im dunklen Farbkontrast besonders gut zur Geltung. Auch Mustertapeten, florale Prints und weiche Teppiche tragen zum Look bei. Besonders gut lässt sich der Modern-Glam-Stil im Wohn- und Schlafzimmer umsetzen. Tipp: extravagante Elemente sparsam einsetzen, sonst wirkt der Raum schnell wie ein Barockzimmer.

PROFI-TIPP

IDEENPOOL

Sie wollen Ihrer Wohnung einen frischen Glam geben? Dann stellen Sie sich erst einmal Ihren eigenen Ideenpool, ein sogenanntes Moodboard, zusammen. Durchforsten Sie Zeitschriften und das Internet nach Bildern von Möbeln, Tapeten, Deko-Elementen usw. die Ihnen gefallen und zu Ihrem Konzept passen. Im Baumarkt finden Sie Kärtchen mit Wandfarben, in Warenhäusern Stoffproben zum Mitnehmen. Drucken Sie die Bilder aus und stecken Sie Ihren gesamten Fundus an eine Pinnwand. Probieren Sie verschiedene Konstellationen aus – so sehen Sie, was gut passt und was Ihnen gefällt.



aldi-liefert.de/sued

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

Samtsofa
grau, ca.
181 x 76 x 73 cm



Hochflorteppich
Rautenmuster,
200 x 300 cm



*Einfach nach
Hause liefern
lassen*

IM NOVEMBER
BEI ALDI SÜD

Sitzhocker Samt
verschiedene Farben

DIY-TIPP

Goldig

- 1 Eine leere Getränkedose mit weißer Farbe besprühen und trocknen lassen. Ein Stück goldene Alu-Bastelfolie zerknittern.
- 2 Den unteren Teil der Dose mit Bastelkleber einpinseln. Die Folie zurechtreißen und um den klebenden Teil der Dose wickeln. Bei Bedarf an den Rändern nachbessern.
- 3 Nach dem Trocknen einen Zweig, eine Blume oder eine Feder hineinstellen. Alternativ den unteren Teil einfach mit goldener Farbe besprühen.



VIEL ZEIT MIT OMA UND OPA

Warum Großeltern für die Familie so wichtig sind? Sie haben viel Zeit und eine Engelsgeduld!

Großeltern sind für Kinder häufig die wichtigsten Bezugspersonen nach den Eltern. Sie nehmen sich Zeit für ihre Enkel, die den Eltern im Familienalltag oft fehlt. Dies belegen auch verschiedene Studien wie z. B. das Generationen-Barometer des Instituts für Demoskopie Allensbach. Oma und Opa sind meist weniger streng und drücken bei den Wünschen ihrer Enkel gerne mal ein Auge zu. Aber nicht nur das: Mit den Großeltern kann man auch jede Menge Spaß haben – und viel von ihnen lernen: Vielleicht erkennt nur Oma beim Spaziergang, welche Vögel da gerade zwitschern. Sie weiß bestimmt auch genau, wie das mit dem Stricken funktioniert! Keiner kann Schlittschuhlaufen so gut erklären wie Opa, und mit den Großeltern gelingt der schönste Schneemann! Oma und Opa bringen mit Geschichten von früher die Enkel zum Staunen, sie backen Kekse nach altem Familienrezept und basteln mit den Enkeln gern ein Weihnachtsgeschenk für die Eltern. Kurzum: Sie sind einfach unersetzbar!

WELT AM SONNTAG

Familienfreundliches
Unternehmen

aus Kundensicht

Nr. 1 | ALDI SÜD

Prädikat Gold

Im Ranking:
8 Lebensmittel-Discounter

www.ServiceValue.de/Familie
ServiceValue GmbH 08|2020

Gold für
ALDI SÜD

ALDI
FAMILIEN
WELTSO SCHÖNE
SACHEN!

Für Sound-Akrobaten

Ohren auf! Mit Trommel, Rassel und Co. entdecken Kinder die magische Welt der Geräusche und lernen, sich zum Takt zu bewegen.

Percussions-Set
verschiedene Sets



Für Architekten

Erst konstruieren, dann spielen: Die Holz-Eisenbahn bringt Kinderaugen zum Leuchten, fördert die motorischen Fähigkeiten und macht einfach riesigen Spaß.

Holz-Eisenbahn
verschiedene Eisenbahn-
oder Autobahn-Sets

IM NOVEMBER BEI ALDI SÜD

LAUTER SCHÖNE GESCHENKIDEEN

*Was können Großeltern
ihren Enkeln schenken?
Ein paar Anregungen für
Geschenke, die Spaß machen
und die Kreativität fördern.*



Für Künstler

Jeder kann malen: Ob feine Pinselstriche oder dicke Kleckse, mit Farbe auf Papier wird aus jedem Bild ein Kunstwerk.

Aquarell-Malset



Für Wissenschaftler

Die Neugier wecken: Das Tolle an Experimentierkästen sind die Überraschungen, die darin auf Entdeckung warten.

Kosmos Experimentierkasten
verschiedene Themen



Für Kochprofis

Alles im Griff: Zuerst bekommen die Kuscheltiere leckere Grillwürstchen serviert, danach wird das Geschirr in der Kinderspüle wieder blitzblank geputzt.

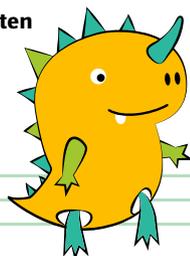
**Kinderspüle /
Kinder BBQ-
Sortiment**
mit verschiedenen
Funktionen



Für Musiker

Jeder Ton macht Musik: Kinderpianos sind ideal, um sich früh an Rhythmus und Melodie heranzutasten.

Kinder-Keyboard-Sortiment
verschiedene Designs



BASTELN

Laterne, Laterne ...

Probiert es einfach aus: Mit selbst gemachten Laternen, Lampions und Sternen wird der Advent noch schöner

Sonne...

Für die Sonne braucht ihr:

2 Pappteller, gelbes Transparentpapier, gelben Bastelkarton, Schere, Klebstoff und etwas Wasserfarbe

1. Zuerst malst du die Rückseiten der Pappteller mit gelber Wasserfarbe an. Nachdem sie getrocknet sind, schneide die Mitte der Teller heraus, dass nur der Rand übrig bleibt. Schneide nun aus dem Transparentpapier zwei Kreise aus, die etwas größer als die Löcher in den Papptellern sind. Diese Kreise klebst du von innen an die Teller.

2. Schneide aus dem gelben Bastelkarton jetzt Zacken aus und klebe sie an den Rand der Teller. Wer mag, kann der Sonne noch mit Buntpapier oder Farbe ein lustiges Gesicht verpassen.

3. Zum Schluss musst du nur noch beide Tellerhälften etwas versetzt zusammenkleben. Lasse dabei oben eine Öffnung für das Lämpchen. Pikse an der Oberseite des Tellers mit einem Holzspieß vorsichtig ein Loch – hier hängst du den Laternenstab hinein.

Bringt Pappteller zum Leuchten!

Prima Last-minute-Laterne: einfach ein Mondgesicht auf einen Reispapier-Lampion zaubern

...Mond...

Wusstest du, dass du Reispapier-Lampions ganz leicht in ein lustiges Mondgesicht verwandeln kannst? Mit schwarzem und rotem Seiden- oder Buntpapier kannst du auf deinen aufgespannten Lampion ein lustiges Gesicht aufkleben. Oder du malst es mit Farbe auf. Gib deinem Lampion mit etwas grauer Malfarbe noch ein paar runde Mondkrater oder verwandle ihn in eine schmale Halbmond-Sichel.

ICH GEH MIT MEINER LATERNE...

RÄTSEL

Finde die fünf Fehler

Diese beiden Bilder sehen auf den ersten Blick gleich aus. In einem davon sind dem Maler jedoch ein paar kleine Fehler unterlaufen. Kannst du sie finden? Unten auf dieser Seite findest du die Lösung.



Auflösung: Stern über der Wolke rechts oben, Bommel an der Mütze vom Bär, grüner Flicker am Ärmel vom Weihnachtsmantele, Knopf an der Jacke vom Fuchs, die Flamme in der Laterne

Aus Papier lassen sich tolle Anhänger basteln!

...und Sterne

Es gibt viele unterschiedliche Formen von Papiersternen, von einfach bis kompliziert. Ganz einfach sind z. B. Sterne, die du aus zwei Papierdreiecken zusammenklebst: Einmal zeigt die Dreieckspitze nach oben, einmal zeigt sie nach unten. Wenn du weihnachtliches Papier dazu benutzt, sieht der Stern sofort toll aus. Oder du besorgst dir ein Bastel-Set, da bekommst du zum Papier auch gleich eine Bastelanleitung dazu.

IM DEZEMBER BEI ALDI SÜD

Bastel-Sets

10 verschiedene Bastel-Sets inkl. Bastelbogen, Umfang ca. 48–80 Seiten



IMPRESSUM

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

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

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

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

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



BILDNACHWEISE

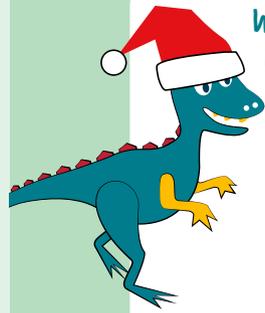
Titelfoto: Meike Bergmann mit Raufeld Medien

Alamy: S. 41; ALDI SÜD: S. 7, 9, 11, 14–16, 21–25, 32–35, 37, 44–47, 50, 51, 53, 55, 59; Becca Crawford mit Raufeld Medien: S. 4–5, 18–21; Getty Images: S. 5, 30, 31, 40, 41, 42, 43; House Of Pictures: S. 4, 52; Meike Bergmann mit Raufeld Medien: S. 4–5, 8–13, 14, 38; Moritz Mumpi Künstler: S. 33; Nicky Walsh mit Raufeld Medien: S. 4, 22–26; Raufeld Medien: S. 5, 48–51, 56, 57; Shutterstock: S. 31, 41; Stockfood: S. 17; Stocksy: S. 44, 54; Sven Teschke: S. 30; Taverne Agency: S. 6; Vivi D'Angelo: S. 59; Viviane Wild mit Raufeld Medien: S. 27–29

FOLGEN SIE UNS

[facebook.com/ALDI.SUED](https://www.facebook.com/ALDI.SUED)
[youtube.com/ALDISUEDDE](https://www.youtube.com/ALDISUEDDE)
[instagram.com/ALDISUEDDE](https://www.instagram.com/ALDISUEDDE)
[pinterest.com/aldisued](https://www.pinterest.com/aldisued)
[xing.com/companies/aldisued](https://www.xing.com/companies/aldisued)

KOLUMNE



WANN IST ENDLICH WEIHNACHTEN?

PAPA IST AUCH DER BESTE

Hier schreibt Chris von papas_rasselbande über den Alltag mit Kindern und Kegeln und die Vorfreude auf Weihnachten



Ich kann mich noch gut erinnern, wie ich mich als Kind auf Weihnachten gefreut habe. Die Zeit vor Heiligabend konnte nicht schnell genug vergehen. Auf der einen Seite war ich gespannt, ob das Christkind meinen Wunschzettel gefunden (und auch verstanden) hatte. Auf der anderen Seite war Weihnachten bei uns immer ein großes Familienfest, für das mein Vater sich Jahr für Jahr hinter den Herd gestellt und seinen berühmten Schweinebraten gekocht hat – für mich wird dieser Duft ewig mit Weihnachten verbunden sein.

Als Papa von vier Jungs – noch dazu in einer Patchworkfamilie – sehe ich Weihnachten heute nicht mehr ganz so romantisch. Geschenke besorgen, einkaufen, den Baum schmücken, kochen, die Familie organisieren. Gerade die Zeit vor Weihnachten ist oft anstrengend und wenig besinnlich. Außerdem ärgert es mich, wenn meine großen Jungs von nichts anderem reden als den Geschenken, die

sie erwarten, und gar nicht mitbekommen (wollen), was Weihnachten für uns Eltern bedeutet.

Trotz allem: Ich mag es, wenn die Innenstädte geschmückt sind, es überall nach Lebkuchen und Glühwein duftet und die Oma ihre selbst gebackenen Plätzchen vorbeibringt. Sogar das hektische Treiben in den Einkaufszentren mag ich – sicher auch, weil ich dann sehe, dass ich nicht der Einzige bin, der noch nicht alles besorgt hat.

Selbst wenn mich meine Jungs mit ihren Wünschen nerven: Ihnen an Heiligabend beim Auspacken der Geschenke zuzusehen und ihre Freude zu erleben, das ist etwas Wunderbares! Spätestens wenn wir alle am Tisch sitzen und in Erinnerung an meinen Dad „seinen“ Schweinebraten essen, ist Heiligabend – zumindest für mich – besinnlich.

Euer Chris



Als Teil der **#ALDIFamily** postet **Kathrin Runge** regelmäßig tolle Rezepte auf Instagram und auf ihrem Blog: backenmachtgluecklich.de

ZUM SAMMELN

FAMILIENREZEPT

MARZIPAN-KARTOFFELN



Köstliche Zimt-Kugeln – schnell gemacht, ganz ohne Backen!



Marzipan-Rohmasse
zum Backen und Dekorieren, 200 g



Puderzucker
250 g



Kakao
zum Backen, 250 g



Vanillepaste
Bourbon-Vanille,
50 g



1. 200 g **Marzipan-Rohmasse** in kleine Stückchen schneiden und eventuell leicht erwärmen, damit diese schön weich wird. **70 g gesiebten Puderzucker** und **1 TL Bourbon-Vanillepaste** dazugeben. Alles mit der Hand oder einem Handmixer zu einer glatten Masse verkneten.

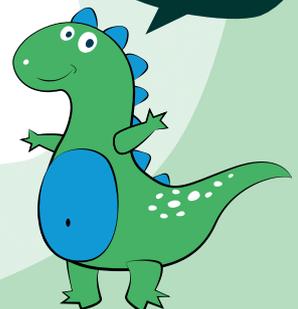
2. Zu drei Rollen formen. Diese in jeweils fünf Stückchen schneiden und mit den Händen zu Kugeln formen. **1 EL Kakao** mit **1 EL Zimt-zucker** in einer Dose mischen. Jeweils einige Marzipankartoffeln hineingeben und darin schwenken; alternativ den Deckel auf die Dose drücken und leicht schütteln.



3. Die fertigen Marzipan-kartoffeln nach Belieben in ein Sieb geben und den überschüssigen Kakao abschütteln.



ERGIBT
15 STÜCK
(14 ESSE ICH)



Pro Kartoffel: ca. 85 Kalorien, 1,5 g Eiweiß, 11 g Kohlenhydrate, 4 g Fett



+ über
5 Mio.
Sofort-
gewinne

Ab
1.12.

ALDI adventskalender

Jeden Tag Bescherung.



aldiventkalender.de/sued

Abbildungen zeigen Gewinnbeispiele, die im Aktionszeitraum (1.12. – 24.12.2020) verlost werden. Abbildungen ähnlich. Teilnahme ab 18 Jahren. Aktionszeitraum 1.12. bis 24.12.2020. Die Gewinner werden per Los ermittelt. Teilnahmebedingungen und weitere Infos unter aldiventkalender.de/sued

