



# INSPIRIERT

## KARTOFFEL-KNIGGE

Warum die Knolle zu Unrecht als langweilig gilt

## FRÜHJAHRSPUTZ

Was es jetzt in Haus und Garten zu tun gibt

# Ostern genießen

Anregungen für ein buntes Büfett und Tipps, mit denen sich das Frühlingsfest entspannt vorbereiten lässt



# FÜR UNS, VON UNS

DIE NÄCHSTE  
ALDI INSPIRIERT  
AB ANFANG MAI  
IN IHRER FILIALE



## LESERTIPPS FÜR DIE KÜCHE

**Von F. Rehfeldt**

Schmutzige Blumenvasen lassen sich leicht von innen reinigen, indem man eine Packung Backpulver in Wasser auflöst und diese Lösung über Nacht in der Vase einwirken lässt. Am nächsten Tag kann man die Pflanzenrückstände ganz leicht abwaschen.

**Von M. Korte**

Nachdem ich Kartoffeln gekocht habe, schüttele ich das Kartoffelwasser nicht in den Ausguss, sondern rühre damit meine Soße an.

**Von E. Heer-Miovic**

Bevor Fleisch oder Gemüse in der Pfanne landen, eine Prise Salz ins heiße Öl geben. Das Salz bindet Flüssigkeit in der Pfanne und verhindert so Fettspritzer.

**INA O. PER MAIL**

LIEBES ALDI INSPIRIERT-TEAM, ich koche regelmäßig die Rezepte aus dem Heft nach. Und zwar immer auch in der angegebenen Menge für vier Personen – obwohl ich alleine lebe. Die restlichen drei Portionen friere ich einfach für später ein. So muss ich nicht jeden Tag am Herd stehen und habe trotzdem jeden Tag leckeres Essen.

*Liebe Frau O., das mit dem Vorkochen ist ein toller Tipp, den wir gerne an unsere Leser weitergeben. Vielen Dank.*

**SIGGI H. PER MAIL**

HALLO, LIEBES ALDI INSPIRIERT-TEAM, in der Ausgabe Januar/Februar 2021 berichten Sie über den neuen Service der Schnell-Ladestationen für E-Autos. Über eine Information, wo sich die Stationen befinden und unter welchen Bedingungen man dort sein Auto aufladen kann, würde ich mich sehr freuen.

*Lieber Herr H., vielen Dank für Ihr Interesse! Unter [aldi-sued.de/filialen](https://aldi-sued.de/filialen) können Sie Ihre Suche nach ALDI SÜD Filialen mit E-Tankstelle filtern. Die Schnellladestationen befinden sich hauptsächlich in Großstädten und in Autobahnnähe, bis zu 22 kW Leistung gibt es im ländlichen Raum. Das Aufladen ist kostenfrei. Mehr Informationen gibt es auch unter [aldi-sued.de/e-ladestationen](https://aldi-sued.de/e-ladestationen).*



Unser Winterheft finden Sie unter [aldi-sued.de/kundenmagazin](https://aldi-sued.de/kundenmagazin) oder Sie scannen einfach den QR-Code:



**SCHREIBEN  
SIE UNS!**

Haben auch Sie Anregungen, Tipps oder Fragen an „ALDI INSPIRIERT“, dann senden Sie uns eine E-Mail an [inspiert@aldi-sued.de](mailto:inspiert@aldi-sued.de), Stichwort „Leserbrief“. **Aus allen Einsendungen verlosen wir ein Jahresabo von „ALDI INSPIRIERT“.** Wir freuen uns auf Ihre Meinung.

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

## LIEBE KUNDEN,

gibt es etwas Schöneres, als nach einem langen Winter die Fenster weit aufzustoßen und eine frische Frühling-  
brise durch die Wohnung wehen zu lassen? Vergessen  
sind die vergangenen Wochen in den eigenen vier  
Wänden! Das Motto der Stunde lautet: Hinaus, hinaus!  
Und womit ließe sich der Frühling besser feiern, als mit  
einem Osterfest voller Freude und Opulenz! Verwöhnen  
wir uns und unsere Lieben bei einem ausgedehnten  
Brunch mit feinen Speisen und Getränken – das haben  
wir uns verdient (ab Seite 7)! Vor dem Fest aber heißt  
es für viele: Frühjahrsputz. Die ersten warmen Sonnen-  
strahlen locken zum Hacken und Jäten in den Garten  
oder lassen uns Daheim zur Höchstform auflaufen. Ab  
Seite 44 finden Sie ein paar nützliche Tipps und Tools,  
mit denen sich Haus und Garten auf Vordermann  
bringen lassen. Alle Garten-, Terrassen- oder Balkon-  
besitzer, die schon länger mit einer Outdoorküche  
liebäugeln, werden sich vielleicht über unsere Anregungen  
und Empfehlungen auf Seite 48 freuen. Und wenn Sie  
schon mal das Handwerksfieber gepackt hat, dann  
können Sie sich gleich noch an einem Coffeetable mit  
angesagtem Terrazzo-Muster versuchen. Wir zeigen  
Ihnen ab Seite 52, wie es geht. Wie immer finden  
Sie in Ihrem „ALDI INSPIRIERT“ auch viele Rezepte  
zum Nachkochen, ob für Kartoffelfreunde (S. 24), aus  
Ihrer Region (S. 38) oder für Kinder (S. 59).  
Lassen Sie sich inspirieren!

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

**Ihre „ALDI INSPIRIERT“-Redaktion**

# FRÜHLING

## OSTERN

**Inspiration** 6

Freuen Sie sich mit uns auf das Osterfest und eine stilechte Dekoration

**Osterbrunch** 7

Feiern Sie das Frühlingsfest mit Familie und Freunden bei einem ausgedehnten Brunch

## ESSEN & TRINKEN

**Inspiration** 16

Schönes und Praktisches für Küche und Haushalt und eine Weinempfehlung

**Nelson Müller** 19

Der vielseitige Spitzenkoch hat eine Küchen-Kollektion für ALDI SÜD gestaltet

**Kartoffel** 24

Kartoffeln werden als schnelle Beilage geschätzt. Doch die tolle Knolle kann viel mehr

**Kartoffelposter** 30

Food-Facts und viele nützliche Informationen über das beliebte Lebensmittel

## UNTERNEHMEN & VERANTWORTUNG

**Ohne Kükentöten** 36

ALDI SÜD engagiert sich für mehr Tierwohl und schafft bis spätestens Ende 2022 das Kükentöten ab

## NAH & FERN

**Regionalseiten** 38

Ausflugstipps für den Frühling und inspirierende Rezepte aus Ihrer ALDI SÜD Region

**Potsdam** 40

Entdecken Sie die ehemalige Residenzstadt mit allen Highlights und Freizeitaktivitäten

## LEBEN & MEHR

**Frühjahrsputz** 46

Was jetzt in Haus und Garten zu tun ist und wie sich eine Outdoorküche bauen lässt

**Microwedding** 50

Immer mehr Paare entscheiden sich für eine Hochzeit in kleinem Kreis

**Terrazzo** 52

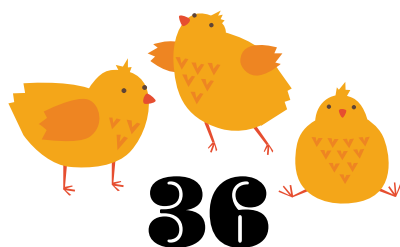
Der gesprenkelte Bodenbelag kommt zurück – neu und modern in Szene gesetzt

**Osterbasteln** 54

Mit den Kids die Ostereier im Terrazzo-Look gestalten

**Sicher im Verkehr** 56

Frühjahrscheck fürs Rad: So sind Kinder sicher unterwegs





26

## ALLE REZEPTE

- 8 **Frühstücksbagels**  
Üppig belegt
- 9 **Shakshuka**  
im Miniatur-Format
- 9 **Mais-Grits**  
mit Garnelen
- 10 **Egg-Hoppers**  
mit Kräutersalsa
- 11 **Zucchini-Röstis**  
mit Erbsen, Ei und Joghurt-Dip
- 12 **Rhabarber-Tarte**  
mit Frangipane-Creme und Pistazien
- 13 **Granola-Eier**  
Hübsch verziert
- 14 **Möhren-Cupcakes**  
mit Frischkäse-Frosting
- 15 **Hasentorte**  
mit Keksohlen
- 16 **Tomatenketchup**  
aus nur fünf Zutaten
- 18 **Quinoa-Risotto**  
Kunterbunt und sämig
- 21 **Filet Wellington**  
vom Schwein mit Spargel
- 22 **Gebackene Eier**  
mit Rahmspinat, Senfschaumsauce  
und Salzkartoffeln
- 23 **Müllers Cheesecake**  
mit Erdbeeren
- 28 **Süßkartoffel-Brownies**  
mit Schokocreme
- 29 **Gnocchi-Pfanne**  
mit Spargel und Pesto
- 29 **Kartoffelwaffeln mit Lachs**  
und Limettenschmand
- 29 **Kartoffel-Mango-Salat**  
mit spicy Mini-Schnitzeln
- 29 **Hasselback-Kartoffeln**  
mit Ofengemüse
- 38 **Regionale Spezialität**
- 51 **Mini-Törtchen**  
zur Microwedding
- 59 **Osterlamm**  
mit Schokosprenkeln



27



20



# INSPIRATION

Einfach die Pflanzen aus unseren Ostergestecken umtopfen. So leben sie noch lange im Garten oder auf dem Balkon weiter.  
[aldi-blumen.de](http://aldi-blumen.de)



**IM MÄRZ BEI ALDI SÜD**

Osterpflanzen mit verschiedenen Sorten



**IM MÄRZ BEI ALDI SÜD**

## EI-CATCHER

Das Highlight auf jeder Ostertafel ist ein üppig dekoriertes Strauß, an dem selbst ausgeblasene und bemalte Eier genauso ihren Platz haben wie fertig gekaufte Ostereier in aktuellen Farben und hübschen Dekoren. Ein Vorteil der fertigen Eier: Sie lassen sich auch in den folgenden Jahren als Deko für das Osterfest nutzen.

**Ostereier**  
 verschiedene Designs



**IM MÄRZ BEI ALDI SÜD**

## TRENNKOST

Mit diesem lustigen Egg-Separator wird das Trennen von Eigelb und Eiklar zum Kinderspiel. Einfach das Ei hineinschlagen, leicht schütteln und schon ist die saubere Trennung vollzogen. Schauen Sie nach weiteren kreativen Oster-Accessoires in unseren Filialen.

**Eier-Accessoires**  
 verschiedene Designs



**IM MÄRZ BEI ALDI SÜD**

## Likörchen?

Eierlikör gehört zu den Getränken, bei denen man lange Zeit ältere Damen beim Kaffeekränzchen vor Augen hatte. Heute wird der traditionelle Likör sogar von Trendsettern geschätzt. Vielseitig einsetzbar ist er sowieso: Im Winter wird Eierpunsch daraus, zu Ostern genießt man ihn als süßen Abschluss an der Festtafel und im Sommer verfeinert er unser Vanille- oder Schokoeis. Mit Orangen-, Haselnuss- oder Schokogeschmack wird Eierlikör zur besonderen Spezialität.

**Eierlikör**  
 verschiedene Sorten

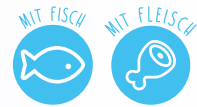
Hasen-Torte:  
Rezept Seite 15

Weitere Rezepte  
für den Osterbrunch  
unter: [aldi-sued.de/  
oster-rezepte](http://aldi-sued.de/oster-rezepte)

# FROHE OSTERN ...

... jetzt lassen wir es uns gut gehen!  
Wir feiern das Frühlingsfest mit einem  
üppigen **Frühstück und vielen Leckereien** –  
von süß bis herzhaft. Einmal vorbereiten  
und stundenlang entspannt zusammen-  
sitzen, essen und lachen – das haben wir  
uns verdient!

Die fruchtigen  
**Mimosas** sind in wenigen  
Minuten fertig gemixt:  
[aldi-sued.de/mimosa](http://aldi-sued.de/mimosa)



## FRÜHSTÜCKSBAGELS

mit Lachs, Frischkäse und Avocado  
sowie mit Bacon, Baked Beans und Ei

**Für die Lachs-Bagels** 2 Bagelunterseiten mit Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Den Honig, den Senf und den gehackten Schnittlauch mischen und darübergeben. Klein geschnittene Avocado darauf verteilen und zuklappen.

**|||** ca. 680 kcal/2842 kJ, 20 g Eiweiß, 38,1 g Fett, 61,2 g Kohlenhydrate (1 Lachs-Bagel)

**Für die Bacon-Bagels** die Baked Beans im Topf erwärmen und den Bacon ohne Zugabe von Fett knusprig braten. Im Baconfett 2 Spiegeleier braten. 2 Bagels mit Tomatenscheiben, Rucola und Bacon belegen. Die Baked Beans darauf verteilen, die Eier darauflegen und zuklappen.

**|||** ca. 683 kcal/2876 kJ, 40,6 g Eiweiß, 13,5 g Fett, 95 g Kohlenhydrate (1 Bacon-Bagel)

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

4 Bagels, 60 g Frischkäse, 60 g Räucherlachs, 2 EL Honig, 2 EL Senf, 10 g Schnittlauch, 1 Avocado, 1 Dose Baked Beans, 6 Scheiben Bio-Bacon, 2 Eier, 2 Tomaten, 2 Handvoll Rucola



**Lachs-Carpaccio**  
125 g



**Flatbread Sandwich**  
Sorten: Natur oder Kernig, 210 g (6 x 35 g)





## SHAKSHUKA

im Miniatur-Format

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikas waschen, entkernen und würfeln. Die Peperoni hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Peperoni im Öl ca. 5 Minuten anschwitzen. Das Tomatenmark und die Gewürze hineingeben, kurz mitbraten und mit den gehackten Tomaten ablöschen. 20 Minuten offen köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce auf 4 kleine, ofenfeste Formen aufteilen, je eine Mulde in die Mitte drücken. Vorsichtig je 1 Ei pro Form in die Mulde geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 12 bis 15 Minuten backen, bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch leicht weich ist. Mit frischer Petersilie garniert servieren.

**|||** ca. 260 kcal/1088 kJ, 9,6 g Eiweiß, 13,7 g Fett, 21,9 g Kohlenhydrate (pro Portion)

FÜR 4 PORTIONEN

**2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 rote Paprika, 1 rote Peperoni (abgetropft, aus dem Glas), 2 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 2 TL Paprikagewürz, 3 TL Baharat, 600 g gehackte Tomaten, 2 Prisen Zucker, Salz und Pfeffer, 4 Eier, frische Petersilie**



## MAIS-GRITS

mit Garnelen

Das Brühpulver zusammen mit 500 ml Wasser und etwas Extra-Salz aufkochen, die Temperatur reduzieren und die Polenta einstreuen. Unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis ein geschmeidiger, klumpchenfreier Brei entstanden ist. Die Butter und den Käse hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bacon knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in kleine Stücke brechen. Petersilie, Lauchzwiebeln und Knoblauch hacken und mit den aufgetauten Garnelen vermischen. Die Garnelen in einer Pfanne mit dem Paprikagewürz im Baconfett ca. 4 Minuten rosa braten. Den Zitronensaft einrühren. Die Maisgrütze mit den Bacon-Bits und den Garnelen garniert servieren.

**|||** ca. 469 kcal/1973 kJ, 42,1 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 37,3 g Kohlenhydrate (pro Portion)

FÜR 4-6 PORTIONEN

**500 ml Brühe, Salz, 170 g Polenta, 4 EL Butter, 120 g Cheddar (gerieben), Pfeffer, 6 Scheiben Bacon, 1 TL gehackte Petersilie, 4 Lauchzwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 400 g Garnelen, ¼ TL Paprikagewürz, Saft von ½ Zitrone**



**Premium Garnelen  
Argentinische  
Rotgarnelen, 100 g**



**Cheddar  
gerieben, 200 g**



## EGG-HOPPERS

mit Kräutersalsa

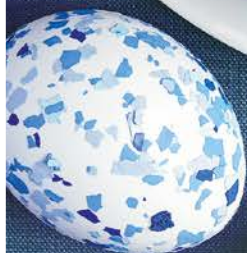
Die Haferflocken in einem Mixer zu einem feinen Hafermehl zerkleinern. 120 ml lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Kokosmilch, das Hafermehl, das Mehl und 1 Prise Salz einrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 90 Minuten gehen lassen. Benötigt wird eine kleine, runde Pfanne oder ein kleiner Wok mit Deckel. Die Pfanne bzw. den Wok erhitzen und dünn mit Öl einpinseln. Mit einer Suppenkelle etwas Teig hineingeben und so schwenken, dass die Ränder mit Teig benetzt sind. 1 Ei in die Mitte schlagen, den Deckel aufsetzen und 5 bis 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß fest ist. Die Kräuter und die Lauchzwiebeln waschen, fein hacken und mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl verrühren. Mit Chili-Salz und Zucker abschmecken. Die Egg-Hoppers mit der Kräutersalsa beträufelt servieren.

**|||** ca. 574 kcal/2376 kJ, 11,6 g Eiweiß, 48,6 g Fett, 20,6 g Kohlenhydrate (pro Portion)

### FÜR 4 PORTIONEN

**65 g zarte Haferflocken, 120 ml lauwarmes Wasser, ½ TL Trockenhefe, ½ TL Zucker, 120 ml Kokosmilch, 1 EL Mehl, Salz, Pflanzenöl, 4 Eier, 1 Topf Petersilie, 1 Topf Minze, 2 Lauchzwiebeln, 6 EL Zitronensaft, 100 ml Olivenöl, Chili-Salz, Zucker**

*Das Originalrezept mit Reismehl stammt aus Sri Lanka*



**Zarte Haferflocken**  
100 % Vollkorn, 500 g



## ZUCCHINI-RÖSTIS

mit Erbsen, Ei und Joghurt-Dip

Die Zucchini putzen und fein raspeln. Mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten saften lassen. Die Lauchzwiebel und die Kräuter waschen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Zucchini-Raspeln gut ausdrücken und mit den Erbsen, den Kräutern (2 EL zurückbehalten), der Lauchzwiebel, dem Parmesan, 1 Ei, dem Mehl und Backpulver vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl erhitzen und mit einem Löffel den Zucchini-Teig in die Pfanne geben. Die Puffer sollten ca. 1 cm dick sein. Circa 6 Minuten goldbraun braten, zwischendurch wenden. Fertige Puffer im Ofen warm halten. Für den Dip den Feta, den Joghurt, den Zitronenabrieb, den Knoblauch, Salz und Pfeffer pürieren. 4 Eier in 6 bis 7 Minuten wachweich kochen. Die Zucchini-Puffer mit den aufgeschnittenen Eiern, dem Dip und den restlichen Kräutern garniert servieren.

**|||** ca. 456 kcal/1897 kJ, 24,8 g Eiweiß, 31,4 g Fett, 17,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)

FÜR 4 PORTIONEN

280 g Zucchini, Salz, 1 Lauchzwiebel, 3 Zweige Petersilie, 1 Zweig Minze, 60 g Parmesan, 70 g Erbsen (aufgetaut), 5 Eier, 50 g Mehl, ½ TL Backpulver, Pfeffer, Olivenöl, 200 g Feta, 170 g griechischer Joghurt, Abrieb von 1 gewaschener Bio-Zitrone, 1 Knoblauchzehe



Wenn das Ei frisch aus dem Kühlschrank kommt, sollte man **ca. 1 Minute** zur Garzeit hinzurechnen



## RHABARBER-TARTE

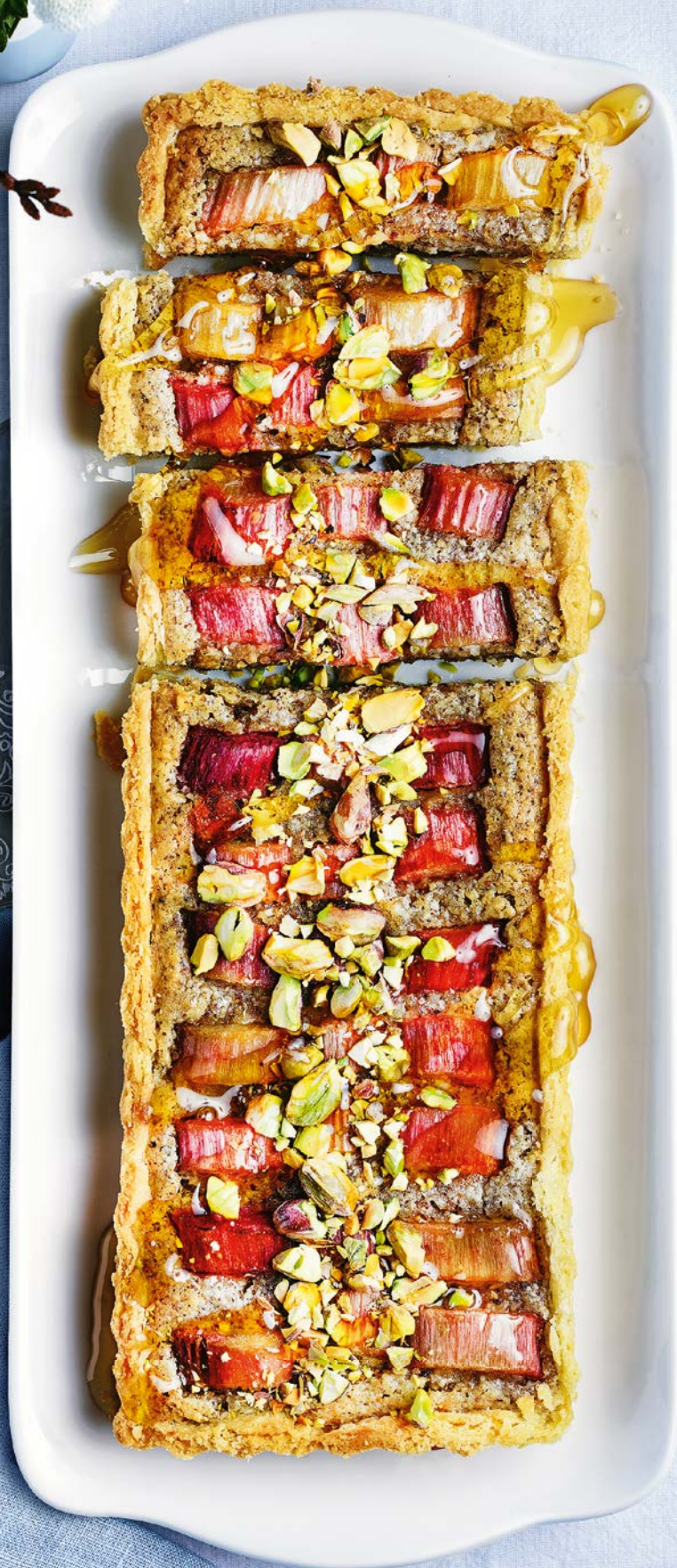
mit Frangipane-Creme  
und Pistazien

250 g Mehl, 150 g Butter, 70 g Puderzucker und 1 Ei zu einem Teig kneten und 1 Stunde kalt stellen. 100 g weiche Butter, 90 g Puderzucker und den Zitronensaft verrühren. 2 Eier, die gemahlene Mandeln und 20 g Mehl untermischen. Den gekühlten Teig ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen (z. B. 35 x 13 cm). Die Mandel-Creme auf dem Teig verstreichen. Den Rhabarber putzen, in gleich lange Stücke schneiden (je nach Dicke evtl. längs halbieren) und in der Form verteilen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) 20 bis 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit dem Ahornsirup beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen.

**|||** ca. 815 kcal/3395 kJ, 13,6 g Eiweiß, 53,7 g Fett, 66,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)

FÜR 1 TARTE  
(4-6 PORTIONEN)

**270 g Mehl, 250 g Butter, 160 g Puderzucker, 3 Eier, 1 TL Zitronensaft, 160 g gemahlene Mandeln, 4 bis 5 Rhabarberstangen, 2 EL Ahornsirup, 1 EL gehackte Pistazien**





## GRANOLA-EIER

Hübsch verziert

Die Datteln in heißem Wasser 5 Minuten einweichen, danach mit 3 EL Wasser pürieren. Die Cranberries hacken. Die Nüsse, die Kerne und die Haferflocken im Mixer hacken und mit den gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Cranberries und das Salz zur Mischung geben. Das Dattelpüree, den Ahornsirup und das Kokosöl unterheben. Den Mix mit feuchten Händen zu Eiern formen oder eine Silikon-Backform verwenden. Je 2 Halbförmchen mit dem Mix befüllen und beide Hälften zusammendrücken. Die Eier im Kühlschrank aushärten lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, nach Wunsch einfärben und die Granola-Eier damit verzieren.

⚖ ca. 221 kcal/926 kJ, 5,4 g Eiweiß, 11,7 g Fett, 22,2 g Kohlenhydrate (pro Stück)

### FÜR 6-8 STÜCK

50 g entsteinte Datteln (soft), 30 g getrocknete Cranberries, 70 g Nüsse (nach Geschmack), 30 g Kerne (z. B. Sonnenblumenkerne), 80 g Haferflocken, 30 g gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz, 5 EL Ahornsirup, 3 EL Kokosöl, 100 g Zartbitter-Schokolade, 100 g weiße Schokolade (ggf. eingefärbt)



Cranberries  
200 g





## MÖHREN-CUPCAKES

mit Frischkäse-Frosting

Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Orange heiß abwaschen, die Orangenschale abreiben. Den Abrieb und 160 g weiche Butter 4 bis 5 Minuten cremig aufschlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker und 1 Prise Salz hinzufügen und weitere 4 bis 5 Minuten schlagen. Die Eier nach und nach jeweils 1 Minute unterrühren. Das Mehl, das Backpulver und die gemahlene Mandeln mit den Möhren-Raspeln und der Milch zur Butter-Eier-Masse geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. 12 Papierformen in einem Muffinbackblech verteilen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 20 bis 25 Minuten backen. 125 g weiche Butter aufschlagen. Den Puderzucker hineinsieben und mit dem Frischkäse und der Sahne zu einer glatten Masse verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes mit dem Frosting garnieren.

**Topping-Tipp:** Wasser und Zucker (1:1) sirupartig einkochen und zarte Möhrenstreifen 2 Minuten darin köcheln. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**W** ca. 400 kcal/1669 kJ, 6,7 g Eiweiß, 24,6 g Fett, 36,5 g Kohlenhydrate (pro Stück/12 Stück)

### FÜR 12 STÜCK

400 g Möhren, 1 Bio-Orange, 285 g Butter, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, Salz, 3 Eier, 180 g Weizenmehl, 2 TL Backpulver, 100 g gemahlene Mandeln, 100 ml Milch, 95 g Puderzucker, 250 g Frischkäse, 3 TL Sahne



Weitere Cupcakes  
Rezepte finden Sie unter:  
[aldi-sued.de/cupcakes](https://aldi-sued.de/cupcakes)



## HASENORTE

mit Keksohren

**Die Böden:** 1 Springform (18 cm ø) mit Backpapier auslegen. 4 **Eier**, 100 g **Zucker**, 1 Pck. **Vanillinzucker** und 1 Prise **Salz** 10 Minuten cremig schlagen. 100 g **Mehl**, 40 g **Speisestärke** und 1 TL **Backpulver** mischen und in die Masse sieben. Vorsichtig unterheben. Den Teig in der Form verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 22 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen und waagrecht in 3 Teigböden schneiden.

**Die Ohren:** 220 g **Mehl**, 100 g kalte **Butter**, 50 g **Zucker**, 1 Prise **Salz** und 1 **Ei** verkneten, dünn ausrollen und mit einem Messer große Hasenohren ausschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 10 Minuten backen. 1 **Eiweiß** und 250 g **Puderrucker** aufschlagen und die abgekühlten Hasenohren damit bestreichen.

**Die Creme:** 200 g gekühlte **Sahne** halbsteif schlagen. 1 TL **Vanillinzucker**, 130 g **Puderrucker** und 600 g gekühlten **Frischkäse** dazugeben. Mit einem Handrührgerät zu einer festen Creme schlagen und bis zur Verwendung kühl stellen.

**Zusammenbau:** 300 g **Fruchtaufstrich** durchrühren.  $\frac{2}{3}$  der Creme in einen Spritzbeutel füllen und eine dünne Schicht auf den ersten Boden auftragen. In die Mitte etwas Fruchtaufstrich geben. Mit dem nächsten Boden genauso verfahren. Den letzten Boden oben aufsetzen. Die Torte mit der übrigen Creme rundherum einstreichen. 3 Stunden kühl stellen. Das Gesicht mit **Zuckerschrift** oder geschmolzener **Schokolade** aufmalen. Für die Ohren zwei Schlitze in die Torte schneiden und die Kekse hineinstecken.

**Tipp:** Zum Stabilisieren der Ohren Holzspieße dahinterstecken.

**W** ca. 366 kcal/1545 kJ, 5 g Eiweiß, 9,3 g Fett, 65 g Kohlenhydrate (pro Tortenstück/12 Tortenstücke)



### TIPPS

## DAS TIMING

Sie veranstalten einen Osterbrunch? Hier ein kleiner **Zeitplan für die Vorbereitungen:**

**1. Drei Tage vorher:** Jetzt wird geplant. Wie viele Personen kommen? Wer möchte was trinken? Planen Sie herzhaftes und süße Speisen ein. Die Einkäufe am besten jetzt erledigen, damit genug Zeit für Änderungen ist.

**2. Am Vortag:** Kuchen, Suppen oder Dips können vorbereitet werden. Stellen Sie die Getränke kalt. Legen Sie Geschirr, Servietten und Tischdeko bereit. Gehen Sie die Rezepte noch mal gedanklich durch.

**3. Am Morgen:** Den Tisch eindecken, Kaffee kochen, Wasser bereitstellen und frische Gerichte zubereiten: Jeder bekommt eine Aufgabe. Zusammen macht es auch viel mehr Spaß!

TOMATE



# GIB MIR ... 5 ZUTATEN

**Tomatenketchup** ist der perfekte Begleiter zu Burger mit Pommes und der Saucenliebbling bei Groß und Klein. Mit nur wenigen Zutaten ist er ruck-zuck selbst gemacht. So schmeckt er uns am besten.



1 kg reife **Bio-Tomaten** waschen, die Stielansätze entfernen und die Tomaten würfeln. 2 **rote Zwiebeln** schälen und vierteln. Die Tomaten, die Zwiebeln und 5 EL **braunen Rohrzucker** pürieren und in einem Topf 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Die Tomatenmischung anschließend durch ein Sieb streichen und mit 2 EL **Branntweinessig** nochmals aufkochen. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Den Tomatenketchup in eine sterilisierte 750-ml-Flasche oder in zwei mittelgroße Einweckgläser füllen und sofort verschließen. Der selbst gemachte Ketchup ist ungeöffnet ca. 6 Monate haltbar. Angebrochen hält er sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

||| ca. 17 kcal/73 kJ, 0,4 g Eiweiß, 0,1 g Fett, 3,5 g Kohlenhydrate (pro Portion/ca. 20 g)

**NATUR Lieblinge Rispentomaten,**  
lose, Ursprung: Niederlande  
**NATUR Lieblinge QS-Cocktail-Rispentomaten,**  
500 g Schale, Ursprung: Niederlande



**Brauner  
Rohrzucker**  
500 g



UNSER WEINTIPP



HEIMLESE 2019 Cuvée  
weiß Rheinhessen QbA  
0,75 l

Ein feiner Weißwein adelt jedes Risotto – so wie die HEIMLESE 2019 Cuvée aus Rheinhessen. Vom Weinmagazin „Falstaff“ wurde der 2019er-Jahrgang mit 88 Punkten bewertet (falstaff.de), was bedeutet, dass es sich um einen guten bis sehr guten Wein handelt, der zu einem fairen Preis viel Genuss bietet. Im Glas haben Sie einen schlanken, leicht pfeffrigen Tropfen mit Zitrusnoten und einem ausgewogenen Säurespiel. Alles in allem ein schöner Trinkwein.

[aldi-sued.de/wein](http://aldi-sued.de/wein)

# INSPIRATION

IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

## TRÜFFEL

Perfekt zu Pasta oder Risotto – Trüffeln betören mit einem kräftigen und nussigen Aroma und machen aus einfachen Gerichten einen delikaten Hochgenuss.

Gourmet Trüffel  
gehobelt und eingelegt  
in Olivenöl, 40 g



Edle Bestecke  
bringen feierlichen  
Glanz auf  
die Festtafel!



IM APRIL BEI ALDI SÜD

Trendy Besteck-Set  
Gold, Kupfer oder Schwarz

IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

## Alugusstopf

Kochtöpfe aus gegossenem Aluminium sind wahre Leichtgewichte und sehr gute Wärmeleiter. Das macht sie äußerst energieeffizient und praktisch in der Handhabung. Und das Beste: Dank der Antihafbeschichtung ist auch das Reinigen kein Problem.

Aluguss-Kochtopf  
geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion  
und in verschiedenen Größen erhältlich  
(18, 20, 24, 28 cm)



IM APRIL BEI ALDI SÜD

Risotto  
verschiedene Sorten,  
je Sorte 2x150 g



BLOGGERREZEPT



Als Teil der #ALDIfamily postet **Christiane „Emmi“ Prolc** regelmäßig tolle Rezepte auf Instagram und auf ihrem Blog [emmikochteinfach.de](http://emmikochteinfach.de)

## QUINOA-RISOTTO

200 g **Quinoa** in einem Sieb mit heißem Leitungswasser abwaschen, um die Bitterstoffe zu entfernen, gut abtropfen lassen. 200 g **Möhren** schälen und in kleine Würfel schneiden. 200 g **Paprika** waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. 100 g **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. 100 g **Lauchzwiebeln** waschen, putzen und in feine Ringe schneiden (etwas für die Deko zur Seite legen). 2 EL **Oliveöl** in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen und zuerst für ca. 1 Minute die Zwiebeln alleine dünsten, dann das restliche Gemüse (Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln) dazugeben und zusammen für weitere 3 Minuten dünsten. Im Anschluss die Quinoa dazugeben und kurz mitdünsten. Mit 500 ml **Gemüsebrühe** ablöschen und kurz aufkochen lassen. Deckel auflegen und bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten einmal umrühren. Während der Kochzeit 100 g **Parmesan** frisch reiben. Zum Schluss den Parmesan unterrühren und mit 2 EL **Zitronensaft** sowie **Salz und Pfeffer** nach Belieben abschmecken. Dann rühren, bis das Quinotto schön sämig ist. Vor dem Servieren mit den Lauchzwiebeln dekorieren.

||| ca. 409 kcal/1711 kJ, 16,8 g Eiweiß, 7,0 g Fett, 43,3 g Kohlenhydrate (pro Portion/ergibt 4 Portionen)



## Nur das Beste für Ihr Kind

Mit **Mamia bio** möchte ALDI SÜD es allen Eltern leichter machen, ihre Kinder von Anfang an kindgerecht und mit bester Bio-Qualität zu ernähren. Bei Mamia bio handelt es sich um bio-zertifizierte Lebensmittel für Babys und Kleinkinder. [aldi-sued.de/mamia-bio](http://aldi-sued.de/mamia-bio)

FRÜHLINGS-EDITION



**Mamia bio Limited Edition**  
Apfel-Mango-Erdbeere, 190 g,  
Pasta in Brokkoli-Rahmsauce, 220 g,  
Gemüse-Risotto, 250 g

Sun Snacks  
Chips  
200 g



Funny Frisch  
Chipsfrisch  
175 g

Kartoffelchips schmecken zu jeder Zeit. Sie haben die Wahl. **Welches ist Ihre Sorte?**

## GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Produkte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. So erhielt unsere **Moser Roth Edel Bitter 70 % Cacao\*** von der Stiftung Warentest das Urteil „gut“. Von 24 Sorten Bitterschokolade wurde sie als beste Discounter-Schokolade ausgezeichnet.

Moser Roth Edel Bitter  
70 % Cacao 125 g



Stiftung  
Warentest  
test



**GUT (2,0)**  
Produktgleich mit der getesteten Moser Roth Schokolade  
Ermittelt am Produkt mit MHD: 01.04.2021  
Im Test: 24 Schokoladen  
13 gut  
**Ausgabe 12/2020**  
[www.test.de](http://www.test.de)

\*Für ALDI SÜD im Test: „Moser Roth Edel Bitter, 70 % Cacao“, ermittelt am Produkt mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 01.04.2021.

INTERVIEW

# EIN GUTER KOCH BRAUCHT GUTES HANDWERKSZEUG

Sterne Koch **Nelson Müller** hat eine Produktlinie mit Kochutensilien herausgebracht – und die ist jetzt bei ALDI SÜD zu haben

**N**elson Müller ist ein Multitalent: Sternekoch mit drei Restaurants im Ruhrgebiet, TV-Koch und Moderator, Buchautor und Sänger einer Soulband. Jetzt ist der Stuttgarter Junge mit ghanaischen Wurzeln auch noch unter die Produktdesigner gegangen.

**Herr Müller, Sie haben eine Produktlinie entworfen – von Handreibe über Stabmixer bis hin zu Topf und Bräter. Sind das alles unverzichtbare Küchenutensilien, die jeder haben sollte?** Zum Kochen braucht man sein Handwerkszeug. Aber zugleich hat es auch mit Freude zu tun, denn die Freude an schönen Dingen erleichtert die Arbeit und macht das Kochen und Genießen noch perfekter.

„Freude an schönen Dingen erleichtert die Arbeit.“



**Einige Produkte haben einen besonderen Dreh, etwa das Schneidebrett mit Auffangschale. Was hat es damit auf sich?** Das Schneidebrett ist große Klasse! Mit den Einsätzen kann ich Geschnittenes oder Reste wunderbar von der Arbeitsfläche entfernen. Da bin ich ganz Schwabe: Der Arbeitsplatz muss immer sauber sein oder „Kehrwoche muss man auch auf seinem Brettle mache“.

**Auch ein Stabmixer gehört zur Produktlinie. Was zeichnet einen guten Stabmixer aus?** Es sollte eine entsprechende Leistung dahinterstehen, damit der Stabmixer auch was schafft. Ich persönlich entscheide mich für Markenprodukte, die ich kenne.

**Ostern ist für viele Menschen auch ein kulinarisches Highlight. Was gehört Ihrer Meinung nach zu einem Osterbrunch oder Osteressen unbedingt dazu?** Für mich ist Ostern in erster Linie ein christliches Fest und Lambraten das klassische Ostergericht. Oder Fisch am Karfreitag. Aber auch die Backöfen laufen zu Ostern auf Hochtouren und es wird gebacken, was das Zeug hält, vom Osterlamm bis zum Hefezopf, um die Zeit mit seinen Liebsten auch kulinarisch zu genießen.

**Sie legen Wert auf regionale Küche mit saisonalen Produkten. Auf welche Lebensmittel freuen Sie sich jetzt besonders?** Hier in unserer Region empfinde ich den Frühling als besonders intensive Jahreszeit, mit kulinarischen Vorboten wie Spargel, Rhabarber, Bärlauch oder Morcheln. Diese Produkte sind oft verbunden mit tief verwurzelten Festen und Traditionen, die uns ein Gefühl von Heimat geben.

**Was kocht eigentlich ein Sternekoch zu Hause? Oder gibt es da auch mal Fertiggerichte?** Da ich sehr oft in meinen Restaurants bin, nehme ich dort am Personalessen teil, sodass der Anteil des heimischen Kochens eher gering ausfällt. Und ja, es kann durchaus auch mal vorkommen, dass ich meine Küche mal mit Fertiggerichten kombiniere. Da halte ich es wie Paracelsus: Allein die Dosis macht das Gift.



## FILET WELLINGTON

vom Schwein mit Spargelragout  
und Butterkartoffeln

Das Filet salzen, pfeffern und in Öl anbraten. Die Pilze und die geschälten Schalotten würfeln. Mit den Schinkenwürfeln in Butter braten. Gehackte Petersilie und Senf zugeben. Abkühlen lassen. Die Geflügelleberwurst unterrühren. Den Blätterteig ausrollen. 4 Scheiben Schinken mittig auflegen. Mit der Hälfte der Geflügelleber-Farce bestreichen. Das Filet auflegen, die restliche Farce darüberstreichen. Mit den übrigen Schinkenscheiben belegen. Den Blätterteig von beiden Seiten über das Fleisch klappen. Die Kante mit etwas verquirltem Eigelb „verkleben“ und die Enden fest zusammendrücken. Das Wellington mit der Kantenseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Den Spargel schälen, stückig schneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Sahne erwärmen und den Spargel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas Stärke abbinden. Gehackte Frühlingszwiebeln untermischen. Das Wellington vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen und mit dem Spargelragout anrichten.

**|||** ca. 950 kcal/3968 kJ, 66,3 g Eiweiß,  
56,7 g Fett, 41,5 g Kohlenhydrate  
(pro Portion)

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

700 g Schweinefilet, Salz und Pfeffer,  
30 ml Pflanzenöl, 500 g Bio-Champignons (braun), 1 bis 2 Schalotten, 100 g Bio-Schinkenwürfel, 50 g Bio-Butter, ½ Topf frische Bio-Petersilie, 1 TL Senf, 100 g Geflügelleberwurst, 400 g frischer Blätterteig, 8 Scheiben Parmaschinken, 1 Bio-Eigelb, 250 g Spargel (grün und weiß), 100 ml Bio-Schlagsahne, etwas Speisestärke, 1 Bio-Frühlingszwiebel



**Tipp:**  
Dazu passen  
Butterkartoffeln

IM APRIL BEI ALDI SÜD

## NELSON MÜLLER PRODUKTE



**Nelson Müller  
Grillpfanne**  
Aluminiumguss,  
28 x 28 cm



**Nelson Müller  
Salatbesteck**  
erhältlich in  
Kupfer und Gold



## GEBACKENE EIER

mit Rahmspinat, Senfschaumsauce und Salzkartoffeln

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garen. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit etwas reduzieren. 500 g Sahne eingießen und die Sauce fein pürieren. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. 8 Eier weich kochen und pellen. Mit etwas Mehl bestäuben, durch 1 verquirltes Ei ziehen und in dem Pankomehl (aus dem Asia-Shop) oder den Semmelbröseln wenden. Das Panieren wiederholen. Die Eier in einem Topf mit heißem Öl ein paar Sekunden goldbraun frittieren. Den Rahmspinat erhitzen, salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken. Die restliche Sahne schlagen und vorsichtig unter den Spinat rühren. Die gebackenen Eier mit Rahmspinat, Senfschaumsauce und den Salzkartoffeln anrichten.

**|||** ca. 828 kcal/3449 kJ, 21,9 g Eiweiß, 56,6 g Fett, 53,9 g Kohlenhydrate (pro Portion)

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Bio-Kartoffeln, 3 Schalotten, 50 g Bio-Butter, 100 ml Bio-Weißwein, 500 ml Bio-Gemüsebrühe, 550 g Bio-Schlagsahne, 3 bis 4 EL Senf (mittelscharf), Salz und Pfeffer, etwas Mehl zum Bestäuben, 9 Bio-Eier, Pankomehl oder Semmelbrösel, Pflanzenöl zum Frittieren, 500 g Rahmspinat, Muskat



IM APRIL BEI ALDI SÜD

## NELSON MÜLLER PRODUKTE

Nelson Müller Schneidebrett  
mit Einsätzen



Nelson Müller  
Handreiben  
verschiedene  
Ausführungen





# MÜLLERS CHEESECAKE

mit Erdbeeren

Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine gefettete Kuchenform drücken. In den Kühlschrank stellen. Den Frischkäse, den Zucker und den Zitronenabrieb vermengen. Die Eier nacheinander unterrühren. Die Schlagsahne mit dem Puddingpulver steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Auf den Keksboden geben und glatt streichen. Die Kuchenform im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft im unteren Drittel 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Die saure Sahne mit dem Puderzucker glatt rühren. Vorsichtig auf dem Kuchen verteilen. Weitere 10 Minuten im Ofen backen. Den Cheesecake im abgeschalteten, geöffneten Ofen ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Anschließend 4 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit Orangenlikör und Puderzucker marinieren. Den Cheesecake portionieren und mit den Erdbeeren anrichten. Mit Minze dekoriert servieren.

**|||** ca. 437 kcal/1819 kJ, 7,7 g Eiweiß, 30,6 g Fett, 32,5 g Kohlenhydrate (pro Stück)

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

**150 g Butterkekse, 75 g Bio-Butter, 700 g Frischkäse (Doppelrahmstufe), 150 g Zucker, 1 EL Bio-Zitronen-Abrieb, 4 Bio-Eier, 150 g Bio-Schlagsahne, 2 EL Puddingpulver Vanille, 250 g saure Bio-Sahne, 30 g Puderzucker, ca. 250 g Erdbeeren (für ca. 4 Portionen Erdbeersalat), Orangenlikör, ca. 3 EL Puderzucker, frische Bio-Minze zum Garnieren**



## GEWINNSPIEL



### Meet & Greet mit Nelson Müller

Sie würden gerne den sympathischen Sternekoch einmal persönlich kennenlernen und ihn nach ein paar Küchentipps fragen? Dann machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel und mit etwas Glück gewinnen Sie eins von fünf digitalen Meet & Greet mit Nelson Müller – oder eins von zehn seiner hochwertigen Küchenzubehör-Sets.

Beantworten Sie dazu folgende Frage:  
**Wen würden Sie nach dem Lockdown gerne lecker bekochen?**  
Nennen Sie uns Ihren Lieblingsgast in der Zeit vom 02.–05.04. im Kommentar unter dem Gewinnspiel-Post auf dem Instagram-Kanal von ALDI SÜD.

Weitere Rezepte von Nelson Müller zum Nachkochen finden Sie unter:  
**[aldi-sued.de/nelson-mueller](https://aldi-sued.de/nelson-mueller)**

\* Sie können am Gewinnspiel teilnehmen, indem Sie in der Zeit vom 2.4.2021, 00.00 Uhr, bis zum 5.4.2021, 23.59 Uhr, im Kommentar unter dem Gewinnspiel-Post auf dem Instagram-Kanal von ALDI SÜD Ihren Lieblingsgast nennen. Auf [aldi-sued.de/nelson-mueller](https://aldi-sued.de/nelson-mueller) sowie auf dem Instagram-Kanal von ALDI SÜD erhalten Sie außerdem weitere Informationen zu den Teilnahmebedingungen und den Datenschutzrichtlinien. Der Gewinner wird per Los ermittelt und über Instagram benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahren. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# WE LOVE KARTOFFEL

Von wegen Beilage: Wir holen die Knolle ins Rampenlicht und zeigen, wie viel in ihr steckt – herzhaft, pikant und süß!



**RAFFINIERT**  


**Gnocchi-Pfanne  
mit Spargel  
und Pesto**

Rezept auf Seite 29



**WEINBEGLEITUNG**

**FRESCOBALDI 1300**  
Toscana 2019, IGT  
0,75 l





## Kartoffelwaffeln mit Lachs und Limettenschmand

Rezept auf Seite 29



ERHÄLTlich IM MÄRZ



Gourmet<sup>4</sup>  
Lachsfiletseite  
mit Haut, 750 g



WEINBEGLEITUNG

Coteaux D'Aix  
En Provence Rosé  
0,75 l

MIT FLEISCH



**Kartoffel-Mango-Salat  
mit spicy Mini-Schnitzeln**  
Rezept auf Seite 29



**WEINBEGLEITUNG**

EDITION  
FRITZ KELLER  
Weisser Burgunder  
0,75 l

KARTOFFELN



GLUTENFREI



VEGAN



## Hasselback-Kartoffeln mit Ofengemüse

Rezept auf Seite 29



WEINBEGLEITUNG

TAUSENDFARBEN  
Grauer Burgunder  
0,75 l

Mehr vegane  
Gerichte auf  
[aldi-sued.de/  
vegane-rezepte](http://aldi-sued.de/vegane-rezepte)



## SÜSSKARTOFFEL- BROWNIES

mit Schokocreme

150 g entsteinte **Datteln** (soft) in heißem Wasser 5 Minuten einweichen. 600 g **Süßkartoffeln** schälen, würfeln und ca. 8 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und die Süßkartoffeln und Datteln pürieren. 100 g **Mandeln** (gemahlen), 50 g **Rohrzucker**, 1 Pck. **Vanillinzucker**, 3 EL **Kokosöl**, 90 g **Haferflocken**, 1 Prise **Salz**, 2 TL **Backpulver** und 4 EL **Backkakao** dazugeben und pürieren. Eine Auflaufform (ca. 20 x 28 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 30 bis 35 Minuten backen. Für das Topping 120 ml **Mandeldrink** erwärmen und 230 g vegane **Zartbitter-Schokolade** und 120 g vegane **Margarine** darin schmelzen. Die Masse mit einem Handrührgerät mixen. Dabei nach und nach 150 bis 200 g **Puderzucker** hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Bei Bedarf etwas mehr Puderzucker dazugeben. Die Brownies schneiden, mit der Creme bestreichen und mit **Himbeeren** (tiefgekühlt) garnieren.

||| ca. 426 kcal/1786 kJ, 5,3 g Eiweiß, 20 g Fett, 53,7 g Kohlenhydrate (pro Stück/ca. 12 Stück)



### WEINBEGLEITUNG

Marquis de Beaucel  
Crémant de Loire AC  
0,75l



## GNOCCHI-PFANNE

mit Spargel und Pesto

30 g **Pinienkerne** ohne Fett anrösten. Mit 50 g **Basilikum**, 1 **Knoblauchzehe** und 3 EL **Olivenöl** pürieren. 30 g geriebenen **Parmesan** dazugeben und mit **Salz** und **Zitronensaft** abschmecken. 700 g mehligkochende **Kartoffeln** in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 200 g **Mehl**, 4 EL **Hartweizengrieß**, 1 **Eigelb**, 1 Prise **Salz** und etwas **Muskat** vermischen. Den Teig zu ca. 1,5 cm dicken Rollen formen, diese in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel die Rillen hineindrücken. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie aufsteigen. Abgießen und gut abtropfen lassen. 500 g **grünen Spargel** waschen, die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit 150 g aufgetauten **Erbsen** 2 bis 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Die Gnocchi mit dem Gemüse in einer Pfanne mit 1 EL **Olivenöl** anbraten. Mit dem Pesto und etwas **Parmesan** garniert servieren.

⚡ ca. 606 kcal/2547 kJ, 20,1 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 85,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)



## KARTOFFELN

## KARTOFFEL-MANGO-SALAT

mit spicy Mini-Schnitzeln

500 g **Kartoffeln** in Salzwasser gar kochen, dann pellen. Die Kartoffeln, ½ **Mango** und ½ **Salatgurke** in mundgerechte Stücke schneiden. 1 rote **Paprika** in dünne Streifen schneiden. 2 **Lauchzwiebeln** hacken. 2 EL **Orangensaft**, 2 EL **Essig** und 3 EL **Pflanzenöl** verquirlen und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Koriandergewürz** abschmecken. Alle Zutaten mixen und ziehen lassen. 4 **Schweine-Minutensteaks** flach klopfen, salzen und in ca. 6 cm große Stücke schneiden. 150 g scharfe **Kartoffelchips** im Mixer klein hacken. Die gesalzenen Mini-Schnitzel erst in einem verquirlten **Ei** und dann in den Chipskrümeln wenden. Die Schnitzel in heißem **Pflanzenöl** von beiden Seiten ca. 3 bis 5 Minuten goldbraun braten. 80 g **Feldsalat** waschen, trocknen und unter den Kartoffelsalat mischen. Die Schnitzel auf dem Salat anrichten und servieren.

⚡ ca. 816 kcal/3412 kJ, 53,8 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 50,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)



## KARTOFFELWAFFELN MIT LACHS

und Limettenschmand

4 **Lachsfilets** (tiefgekühlte erst auftauen lassen). 800 g mehligkochende **Kartoffeln** und 1 **Zwiebel** schälen und sehr fein reiben. Die Masse in ein Küchentuch wickeln und ausdrücken. 3 **Eier**, 3 EL **Dinkelvollkornmehl** und 3 EL **Speisestärke** dazugeben und verrühren. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** würzen. Pro Waffel etwa 4 bis 5 EL Teig in das vorgeheizte und gefettete Waffeleisen geben. Ca. 10 Minuten backen. 160 g **Mais** fein pürieren und mit 2 EL weicher **Butter** und 3 EL **Paniermehl** mischen. Weitere 100 g **Mais** und ca. 1 Handvoll **Basilikum** unterheben. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Den Lachs salzen. Von beiden Seiten 2 Minuten in **Öl** anbraten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kräuter-Mais-Mischung auf den Filets verteilen. 1 EL **Butter** in Flöckchen und 1 EL **Paniermehl** darübergeben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (möglichst keine Umluft) 8 bis 10 Minuten überbacken. 150 g **Schmand** und 50 ml **Limettensaft** verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Den Lachs leicht zerzupft auf den Waffeln anrichten. Mit Limettenschmand und frischer **Petersilie** garniert servieren.

⚡ ca. 821 kcal/3435 kJ, 41,8 g Eiweiß, 40,5 g Fett, 66,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)



## HASSELBACK-KARTOFFELN

mit Ofengemüse

1 kg mittelgroße, festkochende **Kartoffeln** waschen. Nach und nach jede Kartoffel zwischen 2 Holzkochlöffel klemmen und ca. alle 2 bis 3 mm einschneiden (die Holzstiele verhindern das Durchschneiden). 4 **Möhren** schälen und längs halbieren. 2 **Fenchelknollen** putzen und längs vierteln. Die eingeschnittenen Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. 60 ml **Olivenöl** mit ½ TL **Paprikagewürz** verrühren und die Kartoffeln damit großzügig einpinseln. Gut **salzen** und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 50 Minuten backen und dabei immer wieder mal mit dem Paprikaöl bestreichen. Die Möhren und den Fenchel salzen und mit **Olivenöl** bestreichen. Nach 20 Minuten zusammen mit 5 ungeschälten **Knoblauchzehen** zu den Kartoffeln geben und ca. 30 Minuten mitrösten. Danach das Gemüse und die Kartoffeln kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit den gebackenen Knoblauch schälen und mit 100 g **getrockneten Tomaten** (in Öl), 100 g **Cashewkernen**, 1 TL **Zitronensaft** und **Chili-Salz** zu einem Dip pürieren. Das Gemüse mit **Petersilie** und dem Dip servieren.

⚡ ca. 559 kcal/2338 kJ, 14 g Eiweiß, 26,3 g Fett, 61,1 g Kohlenhydrate (pro Portion)

FOOD-FACTS

# RAN AN DIE KARTOFFELN

Kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig wie die **Kartoffel**. Die nahrhafte Knolle schmeckt warm und kalt, gebraten, gekocht und gestampft.



## EINE PFLANZE MIT VIELEN KNOLLEN

Zwischen drei und 25 Knollenfrüchte kann eine Kartoffelpflanze, die zu den Nachtschattengewächsen gehört, unter der Erde produzieren. So lecker die goldgelben Erdäpfel sind, so ungenießbar sind deren überirdische Teile. Auch in den sogenannten Augen lagern sich schädliche Substanzen ab. Grüne Stellen und Augen deshalb immer wegschneiden.



## EINKAUF QUALITÄTSCHECK

- 1 Feste Knolle
- 2 Ohne grüne Stellen
- 3 Kaum Augen
- 4 Erdiger Geruch
- 5 Trockene Schale

## Historie

Die ersten „Papas“ wurden vor Tausenden Jahren von den Inkas in den Anden angebaut. Aber erst nach der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus brachten Seefahrer sie nach Europa.



## Lagerung

Kartoffeln können nur kühl, dunkel und trocken gut eingelagert werden. Sonst lieber öfter kleine Mengen kaufen und zügig verarbeiten.

## Die geheimen Fähigkeiten

### Rettet versalzene Speisen

Eine geschälte, rohe Kartoffel ca. 10 Minuten mitkochen und dann rausnehmen.

### Perfekter Saucenbinder

Eine rohe, fein geriebene Kartoffel fünf Minuten stehen lassen, dann in die Sauce rühren.

### Öko-Haushaltsreiniger

Mit der feuchten Schale geputzt und einem weichen Tuch poliert, werden Spiegel blank.



**Jeder Deutsche**  
isst durchschnittlich  
**ca. 55 Kilo**  
Kartoffeln  
pro Jahr

## WAS IST MIT DEM ANBAU?

In Deutschland werden auf ca. 272.000 Hektar rund 10,6 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet.

Bereits 2018 betrug die Anbaufläche von Bio-Kartoffeln 8976 Hektar, das waren 32% der EU-Gesamtfläche für Bio-Kartoffeln.



Ca. **20**

Minuten Kochzeit benötigen die Kartoffeln, um zu garen



Gut Bio  
Speisekartoffeln  
1,5 kg Netz

## Welche Sorte eignet sich für welche Speisen?



### Mehligkochend

Gut für alles, was püriert, gestampft oder geformt werden soll, wie z. B. Pürees, Schupfnudeln, Klöße, Puffer, Kroketten oder Eintöpfe.



### Vorwiegend festkochend

Am vielfältigsten einsetzbar, z. B. für Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes.



### Festkochend

Gut für alles, was auch nach dem Garen seine Konsistenz behalten soll, z. B. Gratin, Pellkartoffeln, Frittata oder Chips.

Passende Rezepte:  
[aldi-sued.de/kartoffelrezepte](http://aldi-sued.de/kartoffelrezepte)

## NACHHALTIGE PRODUKTE

## CHOCO CHANGER


 Neu  
im Sortiment

Wir haben den Wandel in der Hand!  
Wählen Sie unsere neue Schokolade Choceur  
**CHOCO CHANGER** und unterstützen Sie  
Kakaobäuerinnen und -bauern in Westafrika.

Schokoladenliebhaber können sich auf eine neue Schokoladentafel freuen, die wir ab Mitte April in allen Filialen anbieten. ALDI SÜD hat dafür die fünf Beschaffungsprinzipien der Open Chain von Tony's Chocolonely übernommen und beteiligt sich dadurch an der Mission „100 % sklavenfreie Schokolade“. Das heißt, wir machen transparent, wie die Kakaobohnen für CHOCO CHANGER angebaut und geerntet werden. Durch langfristige Partnerschaften mit den Kooperativen der Kakaobäuerinnen und -bauern, die Zahlung höherer Preise und die Unterstützung zu einer professionalisierten Landwirtschaft wollen wir den Kakaoanbau nachhaltiger gestalten.



## DIE FÜNF BESCHAFFUNGSPRINZIPIEN DER OPEN CHAIN IM DETAIL:

RÜCKVERFOLGBARE  
KAKAOBOHNEN

Wir beziehen unsere Bohnen direkt von den Kooperativen der Kakaobäuerinnen und -bauern. Daher wissen wir genau, wo und unter welchen Bedingungen unsere Bohnen angebaut werden.

## EIN HÖHERER PREIS

Für jede Kakaobohne zahlen wir einen zusätzlichen Aufpreis. Dadurch können die Bäuerinnen und Bauern ihren Lebensunterhalt bestreiten und in ihre Betriebe investieren.



## STARKE KAKAOBAUERN

Wir setzen uns für eine professionelle Landwirtschaft und die Organisation der Bäuerinnen und Bauern ein. Das ermöglicht ihnen, strukturell gegen Ungleichheiten vorzugehen.





Bereits heute ist der eingesetzte Kakao in nahezu allen unseren kakaohaltigen Artikeln nach UTZ/Rainforest Alliance und Fairtrade zertifiziert. Diese Standards setzen sich neben Umwelt- und weiteren Sozialanforderungen auch für das Verbot von Kinderarbeit ein.

Gemeinsam mit unseren Partnern können wir Kakaobäuerinnen und -bauern noch besser unterstützen. Wir setzen uns dafür ein, Armut, Kinderarbeit und Entwaldung zu beenden. Es ist Zeit, eine neue Norm für die Kakaoindustrie zu schaffen.

## FAIR UND LECKER

- 100 % Belgische Schokolade
- Alle Kakaobohnen sind rückverfolgbar
- Ein Kakaopreis, der existenzsichernde Löhne ermöglicht
- In drei leckeren Sorten: Haselnuss, Salted Caramel und 70 % Zartbitter



„Osterzeit ist Familienzeit. Sie können dabei nicht nur Ihnen und Ihren Liebsten etwas Gutes tun, sondern auch den Menschen, die unseren Kakao ernten. Mit Tony's Open Chain und Fairtrade setzt ALDI SÜD auf eine nachhaltige Änderung der Kakaoindustrie. Wenn Sie beim nächsten Einkauf darauf achten, helfen Sie mit, dass keine Kinder mehr auf Plantagen arbeiten müssen und ihre Eltern einen fairen Lohn erhalten. Ich freue mich, dass ALDI SÜD hier vorangeht.“

**Dr. Gerd Müller**  
Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

## LANGFRISTIGKEIT

Wir setzen auf langfristige Partnerschaften mit den Kooperativen der Kakaobäuerinnen und -bauern. So haben die Kakaobäuerinnen und -bauern Einkommenssicherheit und können bessere, langfristige Entscheidungen treffen.



## PRODUKTIVITÄT UND QUALITÄT

Wir helfen den Bäuerinnen und Bauern, ihre Erträge zu erhöhen und Zugang zu Märkten zu erhalten.

Weitere Informationen gibt es unter [chocochanger.aldi.com](http://chocochanger.aldi.com) und [tonysopenchain.com](http://tonysopenchain.com), zu CHOCO CHANGER auch via **QR-Code**



ALDI SÜD UMWELT- UND SOZIALPROJEKT

# FÜR DEN LEBENSRAUM MANGROVENWALD

ALDI SÜD hat die **Aufforstung** von Mangrovenwäldern und eine **nachhaltigere Fischerei** sowie **nachhaltigen Garnelenfang** in Costa Rica und Indien gefördert

COSTA RICA

**H**aben Sie schon einmal unsere Garnelen gekostet? Wir bieten unseren Kunden viele hochwertige Produkte an, die wir aus anderen Regionen der Welt importieren. Dabei ist uns das Thema Nachhaltigkeit immer wichtig. Auch bei unseren Garnelen: In einem vierjährigen Projekt haben wir den Mangrovenschutz und die nachhaltige Garnelenzucht und -fischerei in Costa Rica und Indien gestärkt. Zugleich wurden die Einkommensmöglichkeiten von Fischerfamilien verbessert. Realisiert haben wir das Projekt gemeinsam mit unserem langjährigen Lieferanten Shore/Ristic, dem deutschen Beratungsbüro bluesensus und erfahrenen Hilfsorganisationen (NGOs) vor Ort.



## STÄRKUNG VON MANGROVEN-ÖKOSYSTEMEN

Was wir erreicht haben? Die gefährdeten Ökosysteme in den Küstenregionen Costa Ricas und Indiens konnten durch die Aufforstung mit 400.000 Mangroven gestärkt werden. Insgesamt wurde eine Fläche von über 70 Hektar bepflanzt. Davon 30 Hektar im Nationalpark Térraba-Sierpe in Costa Rica, für die zunächst mit wissenschaftlicher Begleitung eine Renaturierungsmethode entwickelt werden musste. Das Potenzial für die Region ist groß, denn es können noch bis zu 2000 Hektar renaturiert werden. Mit

Aus dem Samen einer im Jahr 2018 gepflanzten Mangrove hat sich eine robuste Pflanze entwickelt. Javier Rodriguez-Gonzales (l.) von Osa Conservation und Adrian Torres, Präsident der Vereinigung der Muschelfischer, freuen sich über mehr Lebensraum für die Piangua-Muschel, die wichtigste Einkommensquelle vieler Kleinfischer.

jedem Hektar aufgeforsteter Fläche entsteht mehr Lebensraum für die Piangua-Muschel, die die wichtigste Einkommensquelle für viele Kleinfischer darstellt. In unserem Projekt in Indien arbeiteten wir mit zwei Frauengruppen in den Sundarbans, die über 40 Hektar Mangroven aufgeforstet haben und so auch zu mehr Küstenschutz beitragen konnten.



Erfahren Sie in diesem Video mehr über die Mangrovenaufforstung in Costa Rica



„Das Projekt hat uns Start-hilfe gegeben. Als **Mikrounternehmerinnen** verdienen wir jetzt eigenes Geld für uns und unsere Familien.“

**Aparna Dhara**, Mitglied einer Frauengruppe in Westbengalen, Indien



„Dieses Erfolgsbeispiel sollte Schule machen, denn der **Schutz des Ökosystems Mangrovenwald** ist für alle wichtig.“

**Dirk De Pandelaere**, Geschäftsführer Shore/Ristic GmbH und Lieferant der Bio-Garnelen



Als Gegenleistung wurden die Frauen mit Starthilfen für die Entwicklung eigener Geschäftsaktivitäten unterstützt.

### NACHHALTIGERE GARNELEN-ZUCHT UND -FISCHEREI

Unsere Bio-Garnelen aus Aquakultur beziehen wir teilweise aus Indien und Costa Rica. Die beiden Produzenten waren ebenso Teil des ALDI SÜD Projektes. In Costa Rica wurden beim Produzenten Schutzmaßnahmen für die Vogelwelt und gefährdete Fischarten umgesetzt. In Indien konnte ein im Land einzigartiges Modellvorhaben zur integrierten Mangroven-Garnelenzucht realisiert werden. In Tamil Nadu unterstützten wir eine Garnelen-Fischerei dabei, den Garnelenfang nachhaltiger zu gestalten. Die Wildfang-Garnelen aus Indien haben wir ebenfalls aktionsweise angeboten. Die Fischer setzen beispielsweise ein Fanggerät ein, das den Beifang deutlich reduziert. Durch die Projektunterstützung konnte die Fischerei wichtige Meilensteine auf dem Weg zur MSC-Zertifizierung erarbeiten.

### FÜR DIE MENSCHEN

Durch einkommensschaffende Maßnahmen unterstützen wir die Bewohner armer Küstenregionen in Costa Rica und Indien.

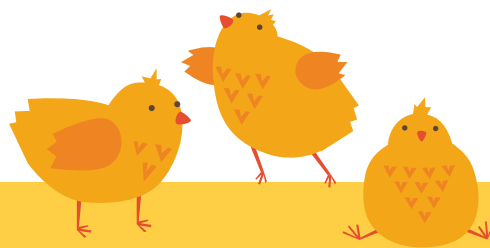
Costa Rica: Die Kleinfischerorganisation APREMAA begleiteten wir bei der Entwicklung eines Geschäftskonzeptes zur Eigenvermarktung der Piangua-Muschel. Zudem förderten wir den Landerwerb zum Bau eines Vermarktungszentrums für die Muscheln.

Indien: Hier förderten wir eine Mangrovenhonigaufbereitungsanlage für Wildhonigsammler und unterstützen die Direktvermarktung. Der Honig ist sogar bio-zertifiziert.

Zwei Frauengruppen ermöglichten wir die Legehennenhaltung. Die Vermarktung der Eier sichert den Frauen eine stabile Einkommensquelle.



**Bio-Black Tiger Garnelen**, 225 g  
**Bio-Garnelen**, 180 g



# OHNE KÜKENTÖTEN

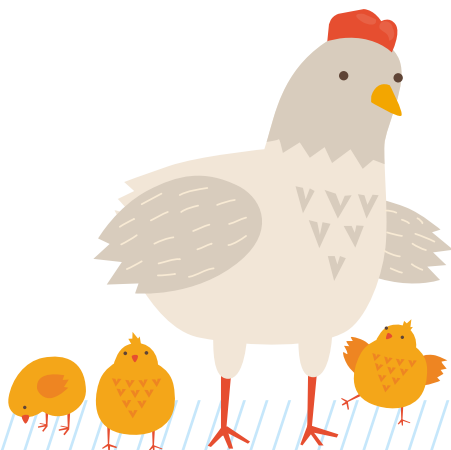
Wir schaffen das **Kükentöten** entlang der Lieferketten unseres Schaleneier-Sortiments ab. Bis spätestens Ende 2022 soll kein männliches Küken mehr für unsere Schaleneier getötet werden. Dies gilt für Boden-, Freiland- und Bio-Eier.

**W**ie können wir das Tierwohl in der Lebensmittelproduktion verbessern? Diese Aufgabe geht ALDI SÜD mit verschiedensten Maßnahmen an. Eine besonders wichtige: der Verzicht auf das Kükentöten. Wir setzen uns aktiv gegen das bislang übliche Töten von männlichen Küken für unsere Schaleneier ein. Deutschlandweit stellt ALDI bis Ende 2022 das gesamte Schaleneier-Sortiment für Boden-, Freiland- und Bio-Eier um. Damit beenden wir konsequent das Kükentöten in diesem Bereich.

**Unsere Maßnahmen?** Ein Großteil unserer Bio- und Freiland-Eier stammen künftig aus der sogenannten Bruderhahn-Aufzucht. Das bedeutet, dass männliche Küken mit aufgezogen werden. Zudem prüfen wir die Haltung von Zweinutzungshühnern, die sowohl Eier legen als auch Fleisch ansetzen.

**Überdies nutzen wir moderne Technik**, um gegen das Kükentöten vorzugehen. Dafür arbeiten wir unter anderem mit dem Unternehmen PLANTegg zusammen. Bei dessen Verfahren wird das Geschlecht mithilfe einer genanalytischen Untersuchung am ca. neunten Tag bestimmt. Nach der Analyse werden gezielt nur die Eier ausgebrütet, aus denen nach rund 21 Tagen kleine Legehennen schlüpfen.

**Seit einigen Monaten sind die Entwickler dabei**, die bereits praxistaugliche Technologie zur Serienreife weiterzuentwickeln. Immer mehr Eier können so ohne Kükentöten in den Handel kommen. Insgesamt bietet ALDI SÜD in diesem Jahr rund 310 Millionen Eier „ohne Kükentöten“ an. Das Logo „ohne Kükentöten“ zeigt unseren Kunden einfach: Für die Produktion dieser Eier wurde kein Küken getötet. Die Wahl dieser Produkte unterstützt unser Engagement für mehr Tierwohl.



Mehr Infos gibt es hier:  
[aldi-sued.de/ohne-kuekentoeten](https://aldi-sued.de/ohne-kuekentoeten)

Unser Zeichen  
macht den bewussten  
Einkauf einfacher

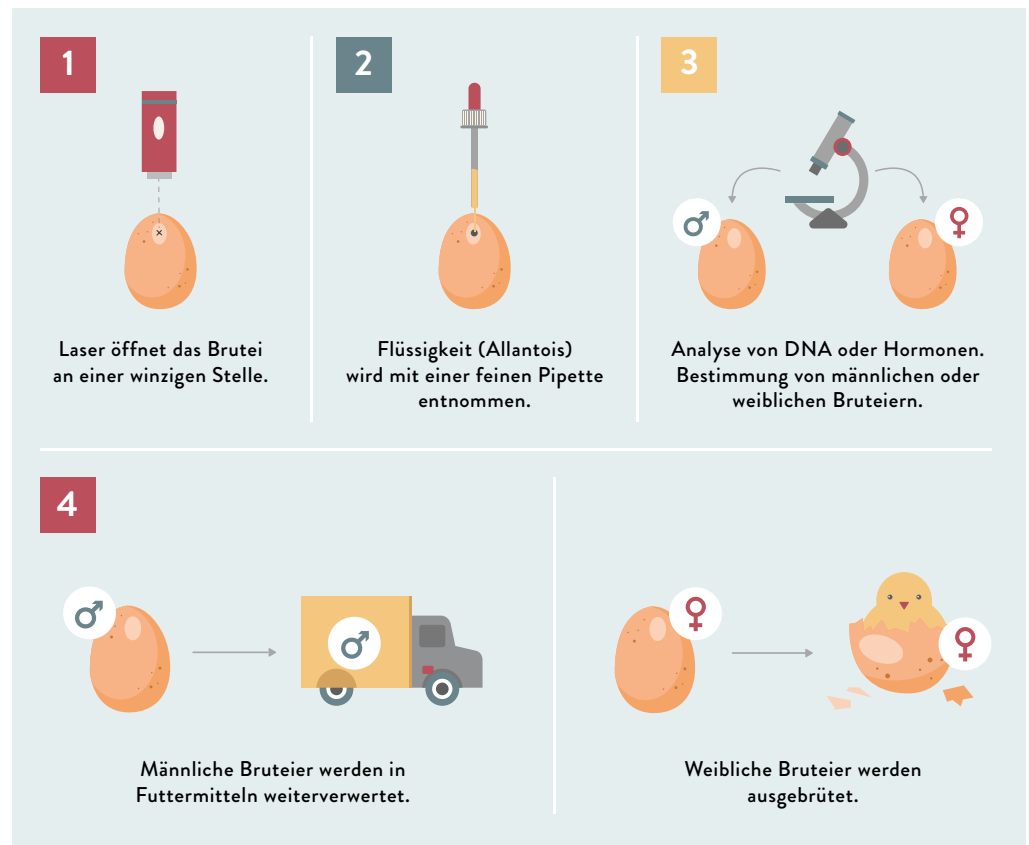


## GUT ZU WISSEN

Die Eier, bei deren Produktion keine Küken getötet werden, sind mit einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnet. Bis Mitte 2021 können Kunden bereits in 20 Verkaufsregionen Bio-Eier und Eier aus Freilandhaltung „ohne Kükentöten“ kaufen.

## GESCHLECHTSBESTIMMUNG IM BRUTEI

Ein wichtiger Schritt, um die Tötung von männlichen Küken zu beenden, ist die frühe Geschlechtsbestimmung im Ei. Mithilfe modernster Technik werden gezielt weibliche Bruteier ausgebrütet.



## ZEITPLAN ZUR UMSETZUNG



Ausbau der Verfahren zur Geschlechtsbestimmung, der Bruderhahn-Aufzucht sowie Prüfung der Zweinutzungshuhn-Haltung

Vollständiger Verzicht auf Kükentöten bei Schaleneiern



## MITARBEITERREZEPT

## Burritos

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln, 5 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Die Chorizo, die Paprika und die Zwiebel würfeln. Die Chorizo anbraten. Die Zwiebel und die Paprika dazugeben, ca. 5 Minuten mitbraten und aus der Pfanne nehmen. Öl in die Pfanne geben und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chorizo-Mischung unterrühren. 4 Wraps nacheinander in der Pfanne oder in der Mikrowelle erwärmen. Die Füllung mittig auf die Wraps geben und verteilen. Mit je 1 EL saurer Sahne und 1 EL geriebenem Cheddar toppen. Zum Burrito aufrollen. Die Burritos nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit Cheddar bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (180 Grad Umluft) ca. 6 bis 10 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen und goldbraun ist. Dazu passt eine Guacamole.

⚡ ca. 818,7 kcal/3420,5 kJ, 41,7 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 59,6 g Kohlenhydrate (pro Stück/4 Stück)

**6 kleine Kartoffeln, 300 g Chorizo, 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer, 4 Wraps (Weizen), 4 EL saure Sahne, 200 g geriebener Käse (Cheddar)**



„ Die Wraps von Goldähren habe ich immer im Vorratschrank. Sie bleiben lange frisch, sind in der Mikrowelle blitzschnell zubereitet und lassen sich auf abwechslungsreiche Weise füllen. “

**Jessica Ruhrberg**, 36 Jahre, Assistentin Communication (ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG, Mülheim a. d. Ruhr)



## MITARBEITERTIPP

**Wraps Weizen**  
Goldähren, 6 Stück,  
auch in Mehrkorn erhältlich



## NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür\*

### 1 NATUR IN DER KUNST

**Bad Münstereifel-Honerath** Inmitten der herrlichen Eifel-landschaft ist ein künstlerisches Kleinod entstanden. Paul Greven erschafft auf seinem Hof eine Symbiose von Leben und Kunst. Die 15 Naturplastiken sind teilweise begebar. Eine telefonische Anmeldung ist erforderlich.

[kunsthofgreven.de](http://kunsthofgreven.de)

### 2 SPRINGEN UND SCHWEBEN

**Troidorf** Wie ein Flummi hüpfen, zugleich Ball spielen oder statt auf ein Trampolin auch mal auf ein riesiges Luftkissen plumpsen – im Sprungraum ist Action angesagt! Und wer danach immer noch nicht ausgepowert ist, probiert die Indoor-Seilbahn in zehn Metern Höhe aus.

<https://www.sprungraum.de>

### 3 GRUSELABENTEUER

**Bottrop** Angsthasen bleiben lieber zu Hause, denn im Grusellabyrinth braucht man Nerven aus Stahl! Interaktives Theater, ein dunkler Schacht und Horror-Escape-Rooms sorgen für Gänsehaut. Einige Erlebnisse sind so erschreckend, dass sie eine Altersbeschränkung brauchen, aber auch für Kinder ist etwas dabei.

[grusellabyrinth.de](http://grusellabyrinth.de)

#### REGIONAL UND GUT

## Spargel von hier

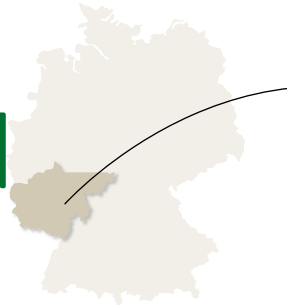
Der **Spargelhof Winkelmann** ist ein Familienbetrieb mit Tradition. Seit 1954 wird in Rahden das Edelgemüse angebaut, anfangs nur für den Privatgebrauch, heute auf 600 Hektar und mit 40 Mitarbeitern. Die Arbeit beginnt Ende Februar, erzählt Andreas Löbke, Produktionsleiter auf dem Hof (auf dem Bild links neben Friedrich Winkelmann): „Dann werden die Spargelfelder vorbereitet, Dämme aufgeschichtet und mit wärmespeichernden Folien überzogen.“ Spätestens Anfang April, kurz bevor die Stangen ihre Köpfe aus der Erde stecken, geht es mit der Ernte los: Stechen, Waschen, Sortieren, alles reine Handarbeit. Jedes Jahr helfen 700 Saisonarbeiter mit. Noch am selben Tag wird der gestochene Spargel geschält, verpackt und ausgeliefert. Erntefrisch landet er dann in den **ALDI SÜD Filialen der Region**.



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

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

# AUS IHRER REGION



**MITARBEITERREZEPT**

## Gourmet-Salat

Den Feldsalat gut waschen, die Granatäpfel entkernen und die Walnusskerne grob hacken. Die geschälten Avocados in Spalten schneiden, die Birnen schälen und achteln. Das Dressing vorbereiten (siehe Zutaten). Die Birnen in Kokosöl anbraten und mit Weißwein und etwas Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer, Chili-Salz, Curry und Zimt würzen. Mit Ziegenfrischkäse abbinden und einkochen lassen, bis eine dickflüssige, cremige Konsistenz entsteht. Den Feldsalat gut mit dem Dressing vermischen und auf den Tellern mit Gewürzbirnen, Granatapfelkernen, Avocadospalten und Walnüssen garnieren.

**|||** ca. 722,3 kcal/2996, 7 kJ, 9,2 g Eiweiß, 49,6 g Fett, 44,1 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

**300 g Feldsalat, 2 Granatäpfel, 20 Walnusskerne, 2 Avocados, 6 Birnen (reif), 2 TL Kokosöl, 200 ml Weißwein (trocken), Salz und Pfeffer, je 2 Prisen Chili-Salz, Curry, Zimt, 100 g Ziegenfrischkäse**  
**Für das Dressing: 4 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico-Essig (weiß), 4 EL Wasser, Salz, Pfeffer, Chilisalz, 1,5 EL Honig**



“ Wir verwenden das Bio-Kokosöl für Kuchen, braten damit und nutzen es als natürliches Körperpflegemittel. Sogar unser Hund freut sich über einen Löffel am Abend – und glänzendes Fell. ”

**Katrin Götz**, 42 Jahre,  
 Sekretariat Geschäftsführung  
 (Regionalgesellschaft Mörfelden)

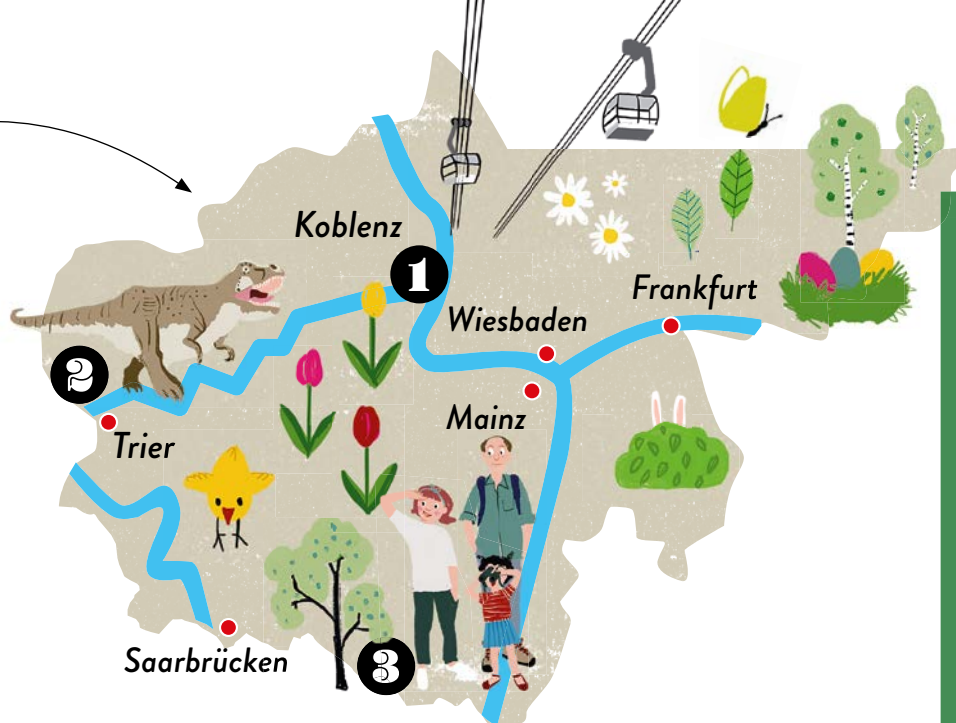


**MITARBEITERTIPP**



**Schneekoppe**  
**Bio-Kokosöl**  
 nativ, 250 ml





## REGIONAL UND GUT

## Spargel von hier

Helmut Steinmetz freut sich jedes Jahr, wenn die Spargelsaison wieder losgeht. „Es ist ein gutes Gefühl, Lebensmittel zu erzeugen, die keine weiten Wege zum Verbraucher haben“, sagt der Landwirt aus Lampertheim. Mildes Klima und ein sandiger, gut durchlüfteter Boden machen die Region in Südhessen zu einem idealen Spargelanbaugebiet. Als junger Mann hat Helmut Steinmetz die Stangen noch selbst geerntet. Heute unterstützen ihn 30 Erntehelfer auf dem Feld. Viele davon kennt der Landwirt, der mit seinem Sohn Sven zusammen den Betrieb führt, schon seit Jahren. Im angeschlossenen Hofladen teilen sich seine Frau Sandra und Tochter Stefanie die Geschäftsleitung. Frisch gestochen wird der Spargel sofort sortiert, gewaschen und am selben Tag ausgeliefert. Erntefrisch landet er unter anderem in den **Filialen von ALDI SÜD**.



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

## NAHERHOLUNG

Drei schöne Ausflugsziele vor der Tür\*

## 1 HOCH ÜBER DER STADT

**Koblenz** Direkt am Zusammenfluss von Rhein und Mosel schwebt die Seilbahn Koblenz über den Rhein hinauf zur Festung Ehrenbreitstein. Familien freuen sich auch besonders auf den Adventure-Golfplatz und den großen Kletterspielplatz.

[seilbahn-koblenz.de](http://seilbahn-koblenz.de)

## 2 URZEITREISE

**Ernzen** Begeben Sie sich im Dinosaurierpark Teufelschlucht mit der ganzen Familie auf eine Expedition durch 620 Millionen Jahre Erdgeschichte. Im weitläufigen Park stehen 160 lebensgroße Modelle und Sie erleben mit, wie echte Fossilien freigelegt werden.

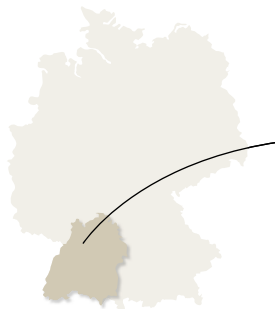
[dinopark-teufelsschlucht.de](http://dinopark-teufelsschlucht.de)

## 3 NATUR ENTDECKEN

**Fischbach bei Dahn** Forschen, erleben und spielend lernen: Im Biosphärenhaus Pfälzerwald kommen vor allem die kleinsten Besucher zum Zug. Interaktiv beobachten sie die Natur durch die Augen und Ohren der Tiere und entdecken biologische Grundprinzipien. Und danach geht's auf den Baumwipfelpfad!

[biosphaerenhaus.de](http://biosphaerenhaus.de)

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



## MITARBEITERREZEPT

## Zimtschnecken

Für den Teig die Milch und die Butter erwärmen. Den Zucker, die Milch, die Butter, die Hefe und den Zimt verrühren. Das Mehl und das Ei in die Hefe-Mischung geben und alles gut durchkneten. Den Hefeteig in eine Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Butter, Zucker und Zimt für die Füllung verrühren und an einen kalten Ort stellen. Den Hefeteig ca. 5 cm dick ausrollen, mit der Butter-Zimt-Mischung bestreichen. Nun den Teig von 2 Seiten her einrollen, bis sich die Rollen in der Mitte treffen. Ca. 24 gleich große Teile davon abschneiden und die Schnecken flach auf das Backblech legen. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Die Schnecken im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (180 Grad Umluft) ca. 13 bis 15 Minuten backen.

ca. 75,3 kcal/ 312 kJ, 0,8 g Eiweiß, 5,8 g Fett, 5,0 g Kohlenhydrate (pro Stück/24 Stück)

**Hefeteig:** 200 ml Milch, 50 g Butter, 40 g Zucker, 1 Würfel Hefe, ½ TL Zimt, 500 g Mehl, 1 Ei  
**Füllung:** 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 TL Zimt



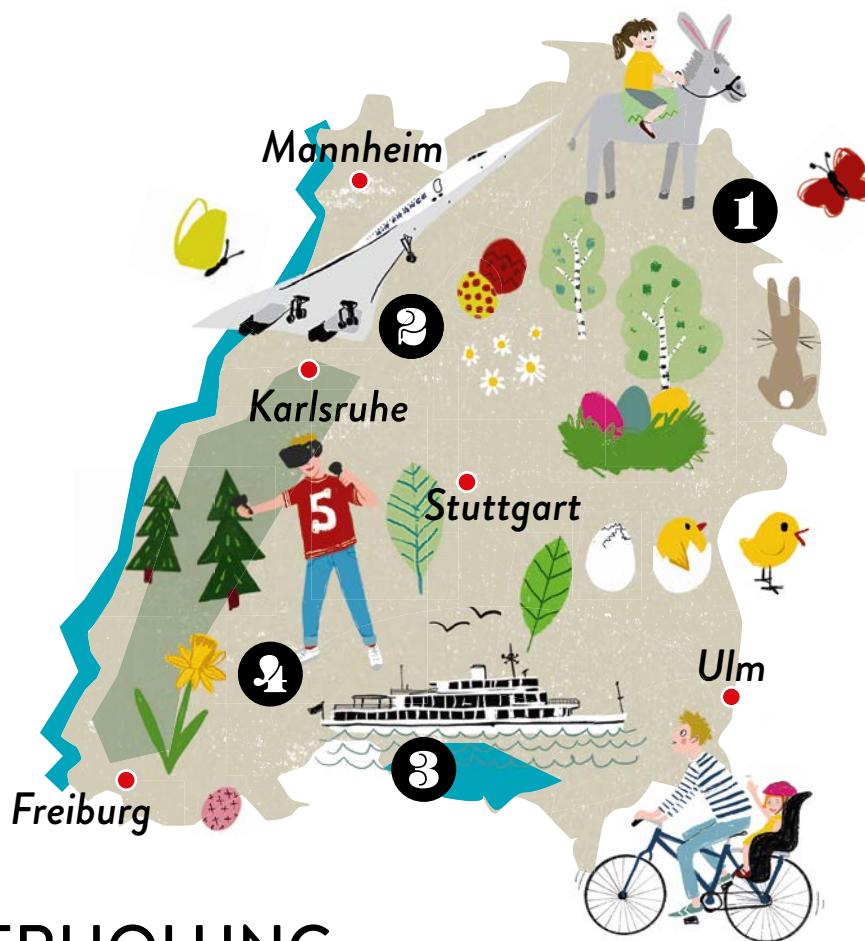
„Ich backe gern und häufig. Deshalb habe ich immer zwei Würfel frische Hefe im Haus. Nicht nur meine Zimtschnecken gelingen damit perfekt, sondern auch Hefezopf, Nussstriezel oder Pizza.“

**Simone Bühler**, 27 Jahre,  
Sekretariat Logistik (Regionalgesellschaft Mahlberg)



## MITARBEITERTIPP

**Frischbackhefe**  
Wonemeyer, 42 g



## NAHERHOLUNG

Vier schöne Ausflugsziele vor der Tür\*

### 1 IM ESELGLÜCK

**Fichtenau** Ob geführtes Eselreiten für Kinder, Ausspannen im Badezuber nach einer selbst geführten Eselwanderung oder ein romantisches Frühstück auf der Eselwiese – die Erlebnisse auf dem Eselhof Rötlein sind unvergesslich.

[eselhof-roetlein.de](http://eselhof-roetlein.de)

### 3 AUFS SCHWÄBISCHE MEER

**Konstanz** Eine Schifffahrt, die ist lustig ... vor allem auf dem Bodensee! Von Friedrichshafen oder Lindau bietet die BSB Bodensee Schifffahrten an – gut kombinierbar mit einer Fahrrad- oder Wandertour am See. Dazu sind kulinarische Leckerbissen buchbar. Ahoi!

[bsb.de](http://bsb.de)

### 2 VON PS BIS ÜBERSCHALL

**Sinsheim** Begehbare Überschall-Jets, Formel-1-Legenden und riesige Dampflok: Das großflächige Technikmuseum ist ein Paradies für Hobbyschrauber und Nostalgiker. Hunderte Oldtimer lassen das Herz von Auto-Liebhabern höherschlagen, während Kinder spielerisch ihre Begeisterung für alte und neue Technik entdecken können.

[sinsheim.technik-museum.de](http://sinsheim.technik-museum.de)

### 4 VIRTUELLE WELTEN

**Schramberg** Eintauchen in eine andere Welt: Die 360° VR-Brille erschafft eine neue Realität. Ein Besuch im VRitz treibt dieses Erlebnis auf die Spitze: Einmal das Traumauto fahren, riskante Manöver im Flugzeug fliegen oder sich in der Achterbahn so richtig durchschütteln lassen. So realistisch und zugleich gefahrenfrei kann man Abenteuer selten erleben.

[vritz.de](http://vritz.de)

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



**MITARBEITERREZEPT**

## Einfache Gemüsepizza

Die Paprika waschen, trocknen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, trocknen, vierteln und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Das feingeschnittene Gemüse gleichmäßig auf dem Pizzateig mit Tomatensauce verteilen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 225 Grad (Umluft 205 Grad) backen. Wer seine Pizza eher saftig mag, backt sie nur 12 bis 13 Minuten. Kross wird sie bei 14 bis 15 Minuten. Vor dem Servieren mit Basilikum dekorieren. Die Gemüsepizza kann je nach Geschmack auch mit etwas Thunfisch, Schinken oder Salami variiert werden.

**|||** ca. 357,6 kcal/1500,6 kJ, 14,1 g Eiweiß, 16,5 g Fett, 36,4 g Kohlenhydrate (pro Portion/4 Portionen)

**1 rote Paprika, 100 g Champignons (frisch), 1 Zucchini, 1 Pizzateig mit Tomatensauce, 150 g Mozzarella (gerieben), etwas Basilikum**



“ Die frischen Champignons kaufe ich sehr gern, weil sie meist aus der Region stammen. Mit unseren Azubis konnte ich sogar schon mal die Pilzzucht hier bei uns in Franken besuchen! ”

**Simone Scherer**, 26 Jahre,  
Regionalverkaufsleiterin  
(Regionalgesellschaft  
Helmstadt)



**MITARBEITERTIPP**

**Champignons**  
frisch, aus der Region



## NAHERHOLUNG

Vier schöne Ausflugsziele vor der Tür\*

**1 NATÜRLICHES LABYRINTH**  
**Luisenburg** Erosion und Verwitterung rundeten die riesigen Felsen einst ab, sodass sie umstürzten und heute ein wildromantisches Labyrinth bilden. Der Wanderweg führt durch schmale Felsspalten in das Meer aus Granitblöcken und ist ab April wieder geöffnet.  
[wunsiedel.de/tourismus/felsenlabyrinth-luisenburg](http://wunsiedel.de/tourismus/felsenlabyrinth-luisenburg)

**2 MAGISCHE WELTEN**  
**Kirchheim bei München** Magier, Elf oder Heiler: Im Heldenverlies schlüpft jeder in eine Rolle. In der Schatten- und Dämonenwelt lösen die Spieler knifflige Aufgaben und besiegen das Böse. Ob Kindergeburtstag oder Familienausflug – auch Erwachsene lieben das magische Rollenspiel.  
[labyrinth-der-legenden.de](http://labyrinth-der-legenden.de)

**3 VÖLLIG VERDREHT**  
**Sankt Englmar** Einmal wie eine Fliege an der Decke kleben – das erleben Sie im „Haus am Kopf“ auf dem Waldwipfelweg. In diesem Haus steht einfach alles auf dem Kopf. Das sorgt bei der ganzen Familie für Spaß und extrem lustige Erinnerungsfotos!  
[waldwipfelweg.de](http://waldwipfelweg.de)

**4 HOCH HINAUS**  
**Immenstadt** Deutschlands längste Ganzjahresrodelbahn, Bayerns größter Hochseilgarten und ein riesiger Abenteuerspielplatz machen die Alpee Bergwelt zu einem tollen Ausflugsziel für Bewegungsfreudige jeden Alters. Ab 27. März haben je nach Wetter alle drei Attraktionen wieder geöffnet.  
[alpee-bergwelt.de](http://alpee-bergwelt.de)

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

REISE-REPORTAGE

# POTSDAM

Prachtvoll und naturnah:  
Die **brandenburgische Landes-  
hauptstadt** bietet neben einer  
bewegten Geschichte und viel  
Wasser drum herum auch Spaß  
und Action für Jung und Alt

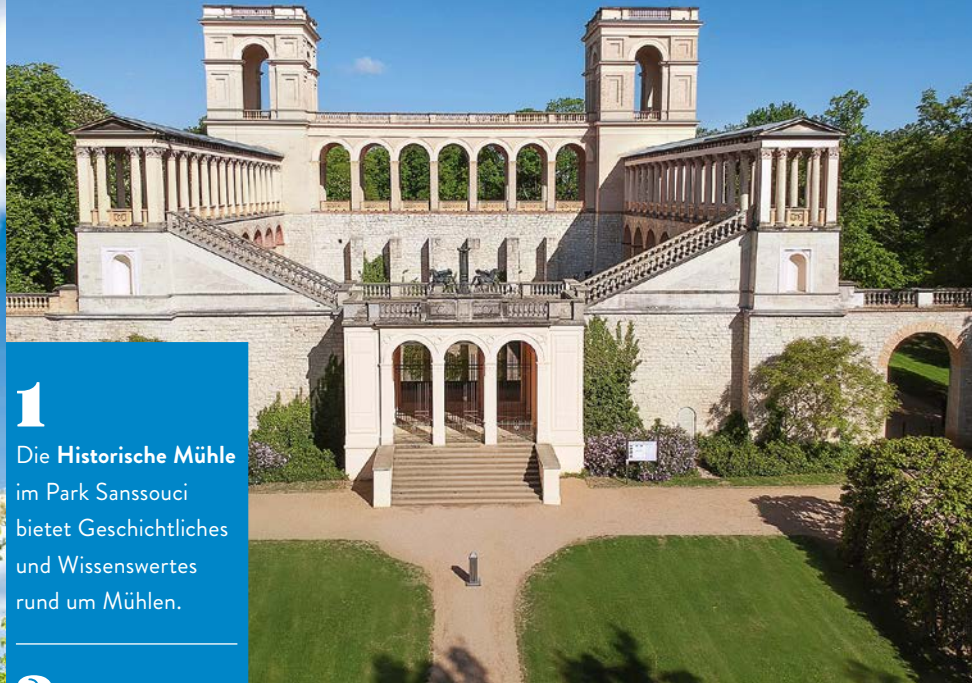
## GUT ZU WISSEN

Die Potsdamer Kulturlandschaft ist seit 1990 UNESCO-Welterbe. Die Hälfte der Stadtfläche besteht aus Wäldern, Wiesen und Parks. Die preußischen Könige erbauten hier 16 Schlösser. Sanssouci (im Bild) mit seiner fantastischen Parkanlage gilt als schönstes.

1



2



NAH &amp; FERN

1

Die **Historische Mühle** im Park Sanssouci bietet Geschichtliches und Wissenswertes rund um Mühlen.

2

Immerhin 76 Meter hoch ist der Potsdamer **Pfingstberg mit dem Schloss Belvedere**.

3



3

Ein echter Besuchermagnet ist das **Museum Barberini** mit seinen hochkarätigen, wechselnden Ausstellungen.

**Imposante Bauwerke mit Geschichte**, weitläufige Parks und glitzernde Seen – Potsdam bietet eine ruhige Idylle direkt neben der Hauptstadt Berlin. Gerade für Familien ist Potsdam wie gemacht – es bietet Entschleunigung für Erwachsene und jede Menge Spaß für Kinder. Aber auch Kunstfreunden hat die Brandenburger Landeshauptstadt viel zu bieten, z. B. das Museum Barberini, das neben wechselnden Dauerausstellungen hochkarätige Leihgaben aus deutschen und internationalen Museen zeigt.

**Bei schönem Wetter aber sollten Sie** Ihre Erkundungen mit einem Ausflug zum Schloss Belvedere auf dem Pfingstberg starten, mit dem Pomonatempel und dem Lenné-Garten zählt es zu den schönsten Orten von Potsdam. Filmemacher schätzen das historische Ensemble als Kulisse für fantasievolle Märchenfilme ebenso wie z. B. für aktuelle TV-Krimis. Und weil das Schloss Belvedere samt Umgebung in seiner Schönheit zudem an Italien erinnert, ist es ein beliebter Hochzeits-Hotspot. Besucher gelangen über eine schmale Wendeltreppe zu den zwei höchsten Punkten des Bauwerkes und genießen den Ausblick über die Stadt.



**Auch die Innenstadt ist königlich** – die ehemalige Residenzstadt der Könige von Preußen strahlt nur so vor altherwürdigen Bauwerken und Schlössern. Friedrich II. gestaltete das einstige Fischerdorf zu einem „märkischen Versailles“ um. Das Schloss Sanssouci ist der prunkvollste Bau aus dieser Zeit. Golden umrahmte Gemälde und samten bezogene Möbel schmücken das Innere des Schlosses, das jährlich viele Tausend Besucher aus aller Welt anzieht. Die großzügige Parkanlage wartet mit weiteren Sehenswürdigkeiten auf, wie dem Chinesischen Haus und der historischen Holländerwindmühle von Sanssouci. Aber Potsdam hat noch mehr holländisches Flair zu bieten: Das Holländische Viertel mit seinen Backsteinhäusern lädt zum Flanieren und Shoppen ein. Es ist das größte seiner Art außerhalb der Niederlande.

**Die Kunst- und Kulturszene Potsdams** ist in der Schiffbauergasse im Stadtteil Berliner Vorstadt zu Hause. Von Lesungen über Konzerte bis hin zum Theater – hier bündelt sich die Kreativität. Auch ohne einen Veranstaltungsbesuch lohnt es, durch die winkeligen Gassen zu schlendern. Direkt am Ufer des Tiefen Sees gelegen, ist hier der perfekte Startpunkt für einen Spaziergang am Wasser.





**In der Biosphäre Potsdam** erkunden Familien dann hautnah die Welt der Tropen. Vögel flattern umher, Echsen kriechen von Stein zu Stein und exotische Pflanzen wachsen neben den verschlungenen Pfaden. Diese führen zum Schmetterlingshaus, hinab in die Unterwasserwelt und dann auf den Höhenweg. Eine stündliche Gewittersimulation mit Blitz und Donner belebt zusätzlich das Klima des Regenwaldes.

**Wer mit Kindern nach Potsdam reist**, sollte unbedingt einen Ausflug nach Potsdam-Babelsberg in den Filmpark einplanen. Im 4D-Actionkino rasen die Älteren eine Serpentinestrecke an der kalifornischen Küste entlang oder bestaunen das original GZSZ-Außenset. Die Jüngeren können sich einmal wie Tiger oder Bär in Janoschs „Oh, wie schön ist Panama“ fühlen oder das Haus vom Sandmännchen besuchen.

**Von Potsdam ist es nur ein „Katzensprung“** bis nach Berlin. Die Hauptstadt lässt sich bequem mit der S-Bahn erreichen. Neben bekannten Sehenswürdigkeiten und angesagten Shoppingvierteln wie z. B. die Schlossstraße in Steglitz oder rund um den Hackeschen Markt in Mitte, wimmelt es in Berlin geradezu von Flohmärkten und Secondhand Läden. Den Tag beschließt man dann in einem der vielen hippen Restaurants.



5

1

Das **Strandbad Wannsee** gehört zu Berlin, ist aber nur durch das Wasser von Potsdam getrennt.

2

Blick auf den **Monopteros auf dem Großen Militärwaisenhaus**, das 1771–1778 durch Carl von Gontard errichtet wurde.

3

Im **Filmpark Babelsberg** können die Besucher die bunte Welt des Kinos hautnah erleben.

4

Zwischen 1733 und 1742 erbaut, ist das **Holländische Viertel** in der Innenstadt bis heute ein Kleinod.

5

Egal, von wo aus man seine Tour durch Potsdam startet, man landet immer wieder an der **Havel** oder an einem der **zahlreichen Seen**.

Noch mehr Reisen finden Sie unter: [aldi-reisen.de](http://aldi-reisen.de)



4

# INSPIRATION



Egal ob auf dem Balkon, im eigenen Garten oder im begrüneten Hinterhof – jetzt heißt es: **Ab ins Beet!**



IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

**Pflanztisch**  
Farbabweichungen  
sind möglich

Die Sonne scheint, die Vögel zwitschern, draußen sprießt das erste Grün – und für Hobby- und Balkongärtner gibt es endlich wieder etwas zu tun: Rasen harken, Gemüse vorziehen, Blumen pflanzen. Die angestaubten Balkonmöbel wollen aus dem Winterlager, robuste Kübelpflanzen ins Freie, Kräuter in einen neuen Topf. Naturnah gärtnern liegt im Trend und wird auch von Umweltschützern empfohlen: Eine Wildblumenwiese ist eine wunderbare Bienenweide, leicht verwilderte Ecken bieten Unterschlupf für Igel & Co. In der Erde zu buddeln und Samen zu säen, tut übrigens auch der Psyche gut, wie diverse Studien festgestellt haben. Also nichts wie raus – gärtnern Sie sich glücklich!

*Dieser Pflanztisch ist des Gärtners Freund: stabil, praktisch und wetterfest dank verzinkter Arbeitsfläche und imprägniertem Massivholz*



IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

**Blumenmischungen**  
verschiedene Sorten,  
100 g je Streudose

## 10

**BIENEN-  
FREUNDLICHE  
BLUMEN**

- 1 Blaukissen
- 2 Verbene
- 3 Löwenmäulchen
- 4 Lavendel
- 5 Fächerblume
- 6 Wandelröschen
- 7 Kapuzinerkresse
- 8 Kornblume
- 9 Sonnenblume
- 10 Wilde Malve

IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

## PAUL POTATO TURM



Na, wenn das mal nicht eine geniale Idee ist: ein Etagenbeet für Kartoffeln! Es ist so clever konstruiert, dass sich die leckeren Knollen sogar auf kleinstem Raum anbauen lassen. Dank geschickter Stapelung wachsen die Pflanzen aus den Öffnungen und die Kartoffeln sind vor Schädlingen geschützt. Die oberste Etage lässt sich auch gut als Hochbeet für Kräuter oder Gemüse nutzen.

**Paul Potato Kartoffelturm**  
4 Etagen

Selbst geerntete  
Kartoffeln schmecken  
besonders gut!  
Rezepte ab  
**Seite 24**



IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

## HANDS ON

Diese Handschuhe schützen vor Nässe, Dornen und Schmutz, sind dank nahtloser Verarbeitung sehr komfortabel und kommen in fröhlichen Frühlingfarben daher. Da macht die Gartenarbeit gleich doppelt so viel Spaß!

**Damen-Gartenhandschuhe**  
verschiedene Farben,  
Doppelpack



17

**Stunden  
pro Woche**

verbringen Hobbygärtner  
im Schnitt in ihrem  
Garten. Ca. 8 Stunden  
davon gehen für  
Gartenarbeit drauf,  
die restliche Zeit  
wird entspannt

IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

## Hortensie, wechsle dich!

Die Hortensie ist ein echter Hingucker im Garten. Sie blüht den ganzen Sommer violett, blau, rosa, weiß oder grün. Aber aufgepasst: Ihre Blütenfarbe hängt nicht nur von der Sorte ab. Auch der Boden ist entscheidend. Blau blühende Sorten können im Laufe der Jahre ihre ursprüngliche Blütenfarbe wechseln – sie werden rosa. Der Grund: ein zu hoher pH-Wert. Mit Aluminiumsulfat und weniger kalkhaltigem Dünger können Sie den pH-Wert senken. Und die Blüten leuchten wieder blau.

**Hortensien-Pyramide**



## FRÜHJAHRSPUTZ

# KLARER BLICK IN DEN FRÜHLING

Sobald die ersten Sonnenstrahlen durchs Fenster scheinen, muss der alte Wintermuff raus. Mit diesen Tipps sind Sie für den **Frühjahrsputz** gut gerüstet.



**D**ass wir bevorzugt im Frühjahr zu Wischmopp und Staubsauger greifen, hat Tradition. In Zeiten, in denen in Deutschland noch am offenen Feuer gekocht wurde, lagerte sich über den Winter eine Rußschicht in den Stuben ab. Auch die schweren Vorleger konnte man erst einweichen, wenn es draußen warm genug zum Trocknen war. Heute wischen wir zwar keinen Ruß mehr vom Büfett und geben unsere Teppiche in die Reinigung, trotzdem hat unser Zuhause einmal im Jahr eine gründliche Reinigung verdient.

**Der Frühjahrsputz kann auch richtig Spaß machen. Stellen Sie Ihre Lieblingsmusik an und sehen Sie die Putzaktivitäten sportlich: Immerhin kann man bei einer Stunde Fensterputzen ca. 300 bis 330 kcal verbrennen.**

## BESSER PUTZEN MIT SYSTEM

Aber wo anfangen? Am besten geht man mit System vor, macht sich einen Plan oder holt sich eine Checkliste aus dem Internet. Planen Sie genügend Zeit ein, eine Drei-Tages-Aktion wie früher muss sich niemand mehr antun. Die meisten Menschen gehen Zimmer für Zimmer vor, aber man kann natürlich auch von oben nach unten sauber machen: Also erst alle Fenster putzen, danach Staub wischen, dann die Böden saugen. Tipp fürs Fensterputzen: Herkömmliche Fensterreiniger eignen sich gut

für kleine Fenster oder Spiegel. Für große Flächen besser ein paar Spritzer Spülmittel in einen Eimer Wasser geben. Manche schwören auch auf einen Schuss Spiritus. Schlieren lassen sich mit einem Mikrofaser- oder Fenstertuch beseitigen. Die alte Zeitung geht natürlich auch, ihr Papier ist sehr saugfähig. Allerdings kann die Druckerschwärze Spuren auf Rahmen und Glasflächen hinterlassen.

## MIT FÖHN GEGEN WOLLMÄUSE

Staubwischen funktioniert besonders gut mit einem feuchten oder antistatischen Tuch. Wichtig ist dabei, auch auf die Flächen zu achten, die sonst gerne vergessen werden: Lampenschirme, Monitore, Heizungskörper. Letztere erfordern oft eine Extraportion Aufmerksamkeit, weil sie auch in den Zwischenräumen gesäubert werden sollten. Hier kann eine spezielle Bürste helfen. Staub und Wollmäuse, die sich zwischen den Lamellen gesammelt haben, lassen sich ganz einfach mit einem Haartrockner nach unten auf ein feuchtes Tuch pusten.

## AUS FÜR FLECKEN

Bevor es an die Böden geht, sind die Polstermöbel an der Reihe! Staub und Krümel werden abgesaugt. Dabei die Ritzen nicht vergessen! Leichte Flecken auf Stoffbezügen (kein Leder!) lassen sich übrigens gut mit Mineralwasser beseitigen. Die Kohlensäure löst Farb- oder Gerbstoffe (allerdings kein Fett oder Öl). Dazu Fleck mit Sprudelwasser tränken, kurz einwirken lassen und anschließend mit einem Tuch abtupfen – niemals reiben, sonst reibt man die Flecken tiefer in die Faser. Am besten an einer unauffälligen Stelle ausprobieren! Noch ein Tipp zum Boden: Säureempfindliche Böden wie Holzdielen, Parkett und Terrazzo immer nur nebelfeucht wischen und milde Reiniger verwenden. Alle anderen Bodenbeläge freuen sich über Wischwasser mit einem Spritzer Essig oder Zitronensäure.

### LIFE-HACKS

## BEWÄHRTE TIPPS FÜR DEN HAUSHALT

**1 Backpulver löst Schmutz vom Backblech:** 3 oder 4 Päckchen Backpulver mit etwas Wasser zu einer Paste verrühren, auf verkrustete Stellen im Backblech auftragen und einwirken lassen. Die Flecken anschließend mit einem feuchtem Tuch entfernen.

**2 Kalkränder am Wasserhahn entfernen:** Einen Luftballon mit Essigreiniger füllen und um den Wasserhahn verknoten. Einwirken lassen, danach lassen sich Kalkreste leicht entfernen.

**3 Strahlend weiße Wäsche ohne Bleichmittel:** Zerstoßene Eierschalen in ein Säckchen packen, in die Waschmaschine geben und mit der weißen Wäsche mitwaschen.

**4 Walnüsse gegen Kratzer:** Kratzer und Furchen auf Holztische solange mit zerstoßenen Walnusskernen einreiben, bis sie aufgefüllt sind. Dabei wird das Holz gleichzeitig geölt.

**5 Zitronen gegen Spülmaschinen-Geruch:** Ausgepresste Zitronen nicht wegwerfen, sondern in die oberste Schublade des Geschirrspülers legen und Maschine normal laufen lassen.



### IM MÄRZ BEI ALDI SÜD

OPTIWISCH®  
Anti-Staubtuch  
50 Stück



OPTIWISCH®  
Duo-Fenstertuch  
2 Stück, je 35 x 38 cm

Green Action  
Badreiniger  
750 ml



Putzt effektiv  
und schont die  
Umwelt



HEIMWERKER

## KOCHEN IM FREIEN

Draußen komplette Menüs zuzubereiten ist der neueste Trend. Eine **Outdoorküche** bietet Hobbygrillern viele Möglichkeiten, sich kulinarisch auszutoben – und lässt sich mit etwas Geschick auch selbst bauen.

Kochen und Essen unter freiem Himmel, das klingt nach guter Laune und mediterranem Lebensgefühl. Kein Wunder, dass sich immer mehr Menschen eine Outdoorküche zulegen: Damit lassen sich nicht nur Würstchen und Steaks grillen, sondern sogar mehrgängige Menüs zaubern. Es gibt bereits fertige Einheiten mit integriertem Grill, Kochfeld und Spülbecken. Man kann aber auch alles komplett selbst bauen. Klären Sie, welche Ansprüche Sie an die Küche haben. Soll diese „nur“ ein erweiterter Grill mit Ablagefläche sein oder auch Pizzafen, Arbeitsfläche und Platz zum Abwaschen bieten? Wo soll sie stehen, gibt es einen geschützten Platz an der Wand, sind Wasser- und Gasanschluss vorhanden? Ein einfaches Küchengerüst lässt sich z. B. aus Brettern und Kanthölzern bauen. Wichtig: Eine Outdoorküche muss Hitze, Frost und Feuchtigkeit abkönnen. Das Material sollte also witterungsbeständig sein.

IM APRIL BEI ALDI SÜD

Tramontina Besteckset  
verschiedene Sets



Enders® Outdoorküche Kansas  
Pro 4 SIK Profi Turbo II  
mit doppelter 800-°C-TURBO ZONE

ALDI LIEFERT  
Kostenlose  
Lieferung!

### DAS BRAUCHT MAN

- Rahmenhölzer aus Fichtenholz (58 x 58 mm):  
2 senkrechte Streben, vorne (je 86 cm lang)  
2 senkrechte Streben, hinten (je 80 cm lang)  
3 Querstreben (je 88 cm)  
4 Querstreben kurz für Seitenwände (je 43,5 cm)
- 12–16 Profilstreben aus Fichtenholz, je nach Breite (80 cm lang)
- Nägel, Hammer
- Handkreissäge mit Winkelanschlag
- 2 rechtwinklige Dreiecke aus Sperrholz, Holzleim
- Akkuschauber, Schrauben (6,0 x 100 mm und 4,5 x 60 mm),
- Holzbohrer, Senkkopfbohrer
- 2 Bockrollen
- 1–2 große Schraubzwingen

**1 Wände bauen**

Pro Wand jeweils zwei Querstreben mit Brettern verbinden – und zwar so, dass sie oben bündig sind und unten ca. 5 cm überstehen. Die Bretter auf die Querstreben nageln und zusammenstecken.



Unser Basismodul (oben) ist ein Unterschrank (Maße: ca. 86 cm hoch, 99 cm breit, 55 cm tief), der sich flexibel modifizieren lässt: als Outdoor-Spüle, Außengrill oder mit Arbeitsplatte als Tresen.



20V Akku-Bohrschrauber  
brushless



20V Akku-Winkelschleifer  
brushless



Deco Style Holzfarbe und -lasur  
für innen und außen,  
verschiedene Farben

**2 Bretter kürzen**

Die überstehenden Bretter an allen Wänden auf der Unterseite mit der Handkreissäge 5 cm unter einem Winkel von 30 Grad absägen, damit eine spitze Tropfkante entsteht.



**3 Senkrechte Streben verschrauben**

Die senkrechten Rahmenhölzer so verschrauben, dass sie mit den Profilbrettern außen und oben bündig sind. Dazu zwei Löcher pro Rahmenstoß vorbohren.



**4 Dreiecke einsetzen**

Um das Ganze stabiler zu machen, setzen wir aussteifende Dreieck aus Sperrholz in die Ecken der Seitenwände ein. Sie werden geleimt und verschraubt.



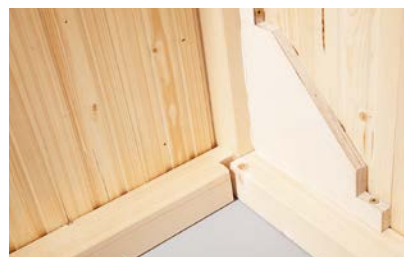
**5 Löcher vorbohren**

Unter die zwei hinteren (kürzeren) Rahmenhölzer die Rollen schrauben. Nun die Wände zusammensetzen. Dazu in den Seitenwänden Löcher vorbohren und ansenken.



**6 Rahmenhölzer ausklinken**

Damit Rückwand und Seitenwände zusammenpassen, müssen wir vorher an den Rahmenhölzern der Rückwand entsprechende Aussparungen mit der Handsäge sägen.



**7 Wände verschrauben**

Jetzt die Wände bündig zusammenzwingen und verschrauben. Fertig ist der Rohbau! Wer will, setzt noch Zwischenböden und Türen ein. Wichtig: Alles wetterfest anstreichen.



Mit dem Fahrrad  
statt mit der Limousine  
zum Standesamt



ENTSPANNT HEIRATEN



# KLEINES FEST, GROSSES GLÜCK!

Heiraten im  
kleinen Kreis wird  
immer beliebter.  
Lassen Sie sich von  
dem Hochzeitstrend  
**Microwedding**  
verzaubern.

Kleine Hochzeiten sind nicht erst seit den Einschränkungen durch Corona eine tolle Alternative zu opulenten und meist kostspieligen Hochzeitsfeiern. In Australien und den USA ist die sogenannte „Microwedding“ schon lange Trend. Gefeiern wird im kleineren Kreis mit maximal 30 Gästen. Liebevoller Details und eine intime Atmosphäre machen den Charme der Mini-Hochzeit aus. Und: Die geringe Gästeanzahl hält das benötigte Budget überschaubar. Statt eines klassischen Büfett können Sie Ihren Gästen ein extravagantes Fünf-Gänge-Menü bieten, bei der Deko richtig auf-

trumpfen oder aber das gesparte Geld für Ihre Flitterwochen ausgeben. Auch bei der Suche nach einer passenden Location gibt es mehr Möglichkeiten. Feiern Sie mit Full Service in Ihrem eigenen Garten – oder mit ganz wenigen Gästen in weiter Ferne. Überraschen Sie mit edlem Ambiente, spektakulären Performances und originellen Ideen (z. B. einem stylischen Fotoautomaten). Das Schönste aber an einer Hochzeitsfeier im kleinen Kreis ist, dass Sie mehr Zeit für jeden einzelnen Gast haben und somit Ihren großen Tag voll und ganz genießen können.







## 6 GUTE GRÜNDE FÜR EIN KLEINES FEST ...

- 1** ... mehr Romantik und Emotionen
- 2** ... mehr Optionen (z. B. Heirat im Ausland)
- 3** ... mehr Möglichkeiten für Extravagantes (z. B. Trauung im Heißluftballon)
- 4** ... mehr Budget für Deko, Essen und Outfit
- 5** ... mehr Quality-Time mit den Gästen
- 6** ... weniger Vorbereitungsstress



Fotobuch A4  
Hardcover  
Digitaldruck

## MEMORIES

Es gibt viele schöne Momente, die man im Foto festhalten möchte. ALDI Fotos bietet mit seinem neuen Partner Picanova nun noch mehr Service: Mit nur wenigen Klicks lassen sich mit der Premiumsoftware Fotobücher erstellen, aber auch Leinwände, Acrylglas und Kissen bedrucken. Dabei stehen über hundert moderne und kreative Designvorlagen zur Verfügung. [www.aldifotos.de](http://www.aldifotos.de)



## REZEPTIDEE



## MINI-TÖRTCHEN

Aus 500 g fertigem **Biskuitboden** oder **Rührkuchen** 12 Teigkreise (ca. 7 cm Ø) ausstechen.

80 g **Butter** cremig schlagen, 250 g **Frischkäse** und 80 g gesiebten **Puderzucker** untermischen.

80 g abgesetzte Kokoscreme aus einer Dose gekühlter **Kokosmilch** abschöpfen und untermischen.

Pro Törtchen je 2 Teigkreise mit Creme bestreichen und stapeln. Den dritten Kreis obenauf setzen.

2 EL **Pistazien** im Mixer kleinhackeln. 3 **Eiweiß** steif schlagen, 4 EL **Zucker** einrieseln lassen.

Die eine Hälfte der Masse mit Pistazienstaub, die andere Hälfte mit 2 EL **Kokosflocken** mischen.

2 Törtchen mit der Pistazien- und 2 mit der Kokosmasse bestreichen.

**|||** ca. 899 kcal/ 3760 kJ,  
14 g Eiweiß, 49g Fett,  
98,4 g Kohlenhydrate  
(pro Törtchen/4 Stück)

*Perfekt als  
Gastgeschenk oder  
ein zauberhafter  
Hingucker auf dem  
Hochzeitsbüfett*



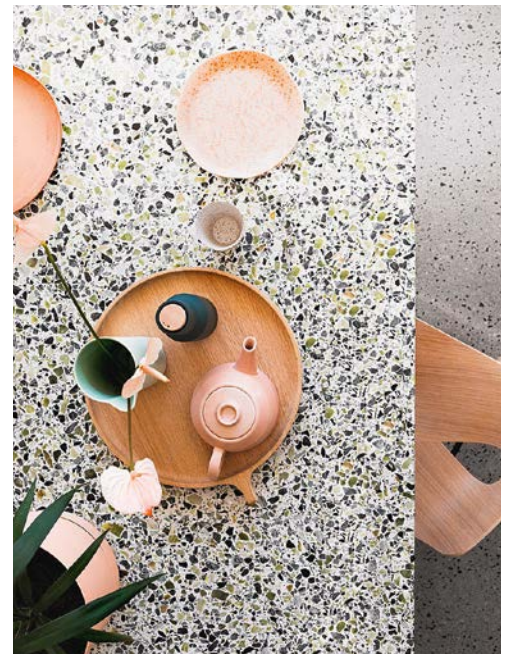


# TERRAZZO

Schon als Bodenbelag war er ein echter Eyecatcher. Jetzt erlebt das Material aus Zement und verschiedenfarbigen Steinchen ein **Comeback** – als Wohnaccessoire und Möbel.

**E**r schmückt römische Villen und moderne Hauseingänge: Terrazzo, der Bodenbelag mit effektivem Sprengelmuster. Die Technik ist schon seit der Antike bekannt. Auf einem Unterboden wird Kalk oder Zement mit Wasser und Bruchstücken aus farbigen Natursteinen, etwa Marmor, Kalkstein oder Granit, vermischt. Nach dem Aushärten wird die Fläche abgeschliffen und poliert.

So entsteht ein fugenloser, glatter Belag mit aparten Tupfern oder kunstvollen Mosaikmustern. Terrazzo ist zudem sehr robust und trapezierfähig. Bei Abnutzungserscheinungen lässt sich der Belag durch Schleifen und Polieren problemlos wieder aufarbeiten. Nicht nur am Boden ist Terrazzo der Look der Stunde. Auch als Accessoire für den Wohnbereich hat man die effektvolle Steinchenoptik wiederentdeckt.



Ob als Tischplatte oder Arbeitsfläche, auf Geschirr oder an der Wand: An Terrazzo führt derzeit kein Weg vorbei. Das Muster ist in allen Interior-Bereichen vielseitig einsetzbar.

# COFFEETABLE

Dieser stilvolle Beistelltisch schmückt jedes Zimmer. Und das Beste daran – er ist selbst gemacht! Die Platte besteht aus eingefärbter Zementmasse und kleinen Stücken von zerschlagenen Fliesen. Vorsicht: Bei der Herstellung wird es etwas staubig. Am besten draußen arbeiten oder innen den Boden abdecken – und eine Schutzbrille aufsetzen.



## DAS BRAUCHT MAN

- MDF-Platte (40 x 40 cm) sowie 4 Leisten (40 x 10 cm)
- Farbige Keramikfliesen
- 1,5 Kilo weißer Zement
- 3 Kilo sehr feiner Sand
- Hammer oder Meißel, Spachtel
- Wasser
- Schleifpapier
- Zementversiegelung



Je nach Größe und Farbe der Steinsplitter entstehen individuelle Muster. Für einen zusätzlichen Effekt kann man die Zementmasse mit Pigmenten einfärben.



## SO GEHT'S



**1 Vorbereiten:** Für die Schalung die Leisten an der Holzplatte mit Kleber befestigen.

**2 Zerschlagen:** Die Keramikfliesen mit dem Hammer oder dem Meißel zu kleinen Stücken zerschlagen. Die Teile sollten verschieden groß sein und möglichst unterschiedliche Formen haben. So entsteht eine interessante Optik.



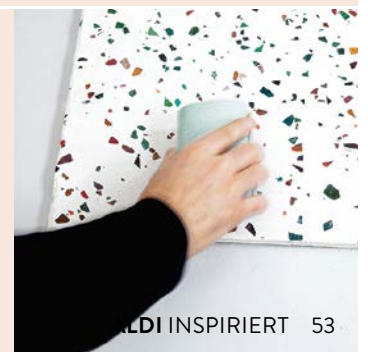
**3 Verteilen:** Fliesenbruch gleichmäßig in der MDF-Form verteilen. Bei diesem Schritt kann man sich kreativ austoben. Wer es klassisch mag, achtet darauf, abwechselnd große und kleine Stückchen hineinzulegen.

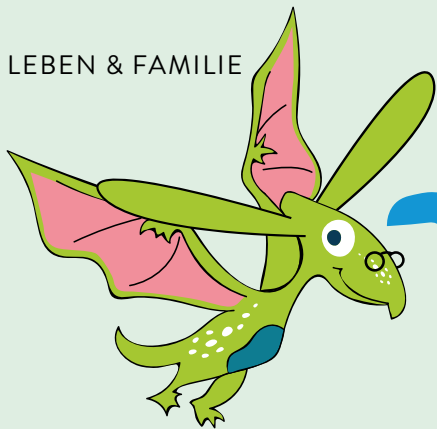
**4 Mischen:** Den Sand und den Zement vorsichtig miteinander vermengen. Nach und nach Wasser zuschütten und verrühren, bis eine teigähnliche Masse entstanden ist. Hilfreich: Rühraufsätze für Bohrmaschinen.



**5 Gießen:** Die Mischung in die Schalung gießen und mit dem Spachtel glatt streichen, dass sich die Fliesenstückchen am Boden möglichst nicht verschieben.

**6 Fertigstellen:** Die Masse durchtrocknen lassen. Das dauert etwa 3 Tage. Leisten an der MDF-Schalung entfernen. Terrazzo-Platte umdrehen und mit Sandpapier abschleifen. Wer will, kann noch eine Zementversiegelung auftragen.





# TERRAZZOSTERN!

ALDI  
FAMILIEN  
WELT

## BLUMENTOPF

### DU BRAUCHST

- 1 Unterlage
- Weiße und bunte Modelliermasse
- 1 Ausrollstab oder Nudelholz
- 1 Messer
- 1 Gefäß (z. B. Glas, Becher, Vase)



### UND SO EINFACH GEHT'S

Knete die weiße Modelliermasse gut durch und rolle sie auf der Unterlage mit dem Ausrollstab flach aus. Zupfe von der bunten Modelliermasse verschieden große Stücke ab. Krümel sie auf die weiße Masse hinein. Rolle sie mit dem Stab fest in die weiße Masse hinein. Schneide mit dem Messer aus der Modelliermasse ein rechteckiges Stück aus, die kurzen Seiten müssen länger sein als das Glas hoch ist. Lege das Glas auf das Modellier-Rechteck und wickle es komplett in die Modelliermasse ein. Die Stelle, an der Anfang und Ende der Masse aufeinander treffen, streichst du mit feuchten Fingern glatt. Die oben und unten überstehende Modelliermasse schneide mit dem Messer ab. Stelle deinen Terrazzo-Blumentopf in den Ofen und lasse ihn dort ca. 30 Minuten nach Herstellerangaben aushärten.



## BUNTES HUHN

### DU BRAUCHST

- 1 kleiner Teller (Untertasse)
- 1 Bogen Papier mit Terrazzomuster
- 1 Bleistift, 1 Schere
- Buntpapier (rot, orange, schwarz, weiß, braun)
- 1 Klebestift



### UND SO EINFACH GEHT'S

Lege den Teller auf das Papier und zeichne mit dem Bleistift den Umriss nach. Schneide den Kreis aus und halbiere ihn. Halbiere die eine Hälfte zu 2 Vierteln und schneide daraus die Flügel zurecht, in die abgerundete Seite schneidest du die Wellen. Schneide aus dem farbigen Bastelpapier Augen (schwarzer Kreis auf weißem Kreis), Schnabel, Beine und Kamm aus. Klebe – wie auf dem Bild zu sehen – alle Teile zusammen. Du kannst das Terrazzohuhn auf ein Blatt Papier kleben und einrahmen oder mit Loch und Faden an den Osterstrauch hängen.



# SCHNIPSEL-EI



## DU BRAUCHST

- Beliebig viele braune oder weiße Ostereier
- Etwas Spülmittel
- 1 große Nadel
- 1 kleine Schüssel
- Etwas Tapetenkleister
- Etwas Küchenkrepp
- 1 Pinsel
- Farbflocken/-schnipsel

## UND SO EINFACH GEHT'S

Reinige die Eier vor dem Auspusten gründlich mit Spülmittel. Stoße mit einer großen Nadel oben und unten ein Loch in die Schale – lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen. Puste Eigelb und Eidotter in eine kleine Schüssel. Lege ein großes Stück Küchenkrepp als Unterlage auf den Tisch. Bestreiche das Ei mit dem Pinsel nicht zu dick mit Kleister. Streue die Farbschnipsel rundherum und drücke sie vorsichtig mit dem Pinsel und etwas mehr Kleister fest an die Eierschale. Lass dem Kleister Zeit zum Trocknen.

Es muss nicht immer  
kunterbunt sein: Weniger  
ist manchmal mehr!





# SICHER UNTERWEGS

Bevor Lisa und Paul wieder aufs Rad steigen können, müssen sie prüfen, **ob alles Wichtige dran ist** und auch gut funktioniert. Könnt ihr ihnen dabei helfen?



1. **Lampe** mit integriertem weißen Reflektor

2. **Dynamo**, möglichst als Nabendynamo

3. Zwei voneinander unabhängige **Bremsen** (Hand- und Rücktrittbremse)

4. Vier gelbe **Katzenaugen** oder **reflektierende Reifen/Speichen**

5. Rotes **Rücklicht** mit Reflektor

6. **Klingel**, die nicht zu leise sein sollte

7. Roter **Reflektor**

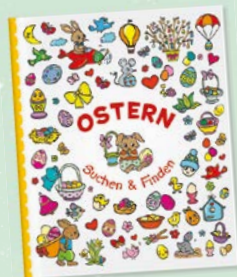
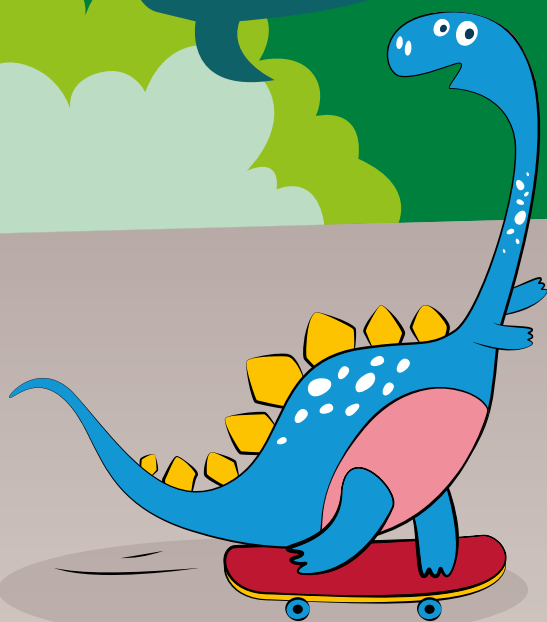
8. Rutschfeste, fest verschraubte **Pedale** mit Reflektoren

Den ganzen Winter haben sich Lisa und Paul auf diesen Tag gefreut. **Endlich dürfen sie wieder** ihre Räder aus dem Keller holen und damit losbrausen. Schnell flitzen sie hinunter in den Fahrradabstellraum, hier hatten sie ihre Räder im vergangenen Herbst untergestellt. Hoffentlich ist nichts kaputt, sondern alles noch dran und funktioniert!

Dass genügend Luft in den Reifen sein muss, damit man nach der Winterpause wieder durchstarten kann, weiß doch jedes Kind. Aber wisst ihr auch, worauf Paul und Lisa achten müssen, damit ihre Fahrräder auch wirklich sicher und verkehrstüchtig sind? Dann könnt ihr ihnen helfen.

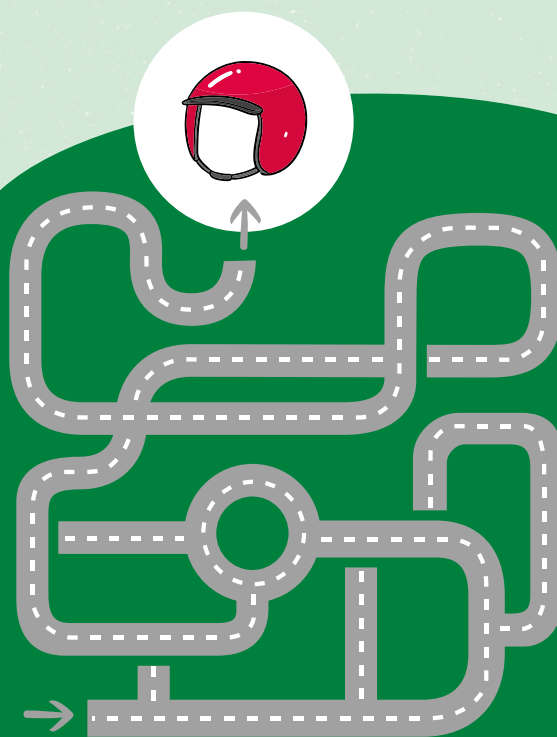
Auf der Zeichnung seht ihr an Lisas Rad alle Teile, die ein verkehrstüchtiges Fahrrad haben muss. Wisst ihr, wo sie hingehören? Schreibt die richtige Zahl in den Kreis, bei dem das dazu passende Fahrradteil genannt ist.

Mein Helm ist weg!  
Hilfst du mir suchen?



**IM MÄRZ BEI ALDI SÜD**

**Activity Osterbuch**  
Verschiedene Bücher



## LABYRINTH

### Wo geht's zu Dinos Helm?

Der Dino hat seinen Helm verloren. Das ist gar nicht gut! Hilfst du ihm, ihn wiederzufinden?

## IMPRESSUM

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

**E-Mail an die Redaktion:**  
inspiriert@aldi-sued.de

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

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

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



## BILDNACHWEISE

Titelfoto: Meike Bergmann mit Raufeld Medien  
Adobe Stock: S. 44, 55; Alamy: S. 42; ALDI SÜD: S. 6, 17-23, 32-37, 39, 44-45, 47-49, 51; Becca Walsh für Kentholz.com: S. 4, 52; Getty Images: S. 3, 4, 45, 46, 50; Living4media/Bauer: S. 52; Living4media/Selbermachen Media/Christian Bordes: S. 48-49; Meike Bergmann mit Raufeld Medien: S. 5, 7-16, 21-23, 38, 59; Nicky Walsh mit Raufeld Medien: S. 4, 24-28; PMSG/Andre Stiebitz: S. 41, 43; Raufeld Medien: S. 3, 4, 30-31, 53, 54-59; Robert Schnabel: S. 43; Shutterstock: S. 5, 31, 40-41, 50, 54; SPSG/Leo Seidel: S. 41; StockFood/Susanne Schanz: S. 51; Stocksy: S. 3

## FOLGEN SIE UNS

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

## OSTER-GEWINNSPIEL

# DANKE FÜR EURE EINSENDUNGEN!



Danke an  
alle Kinder,  
die uns tolle  
Geschichten  
eingesendet  
haben!

„Pass gut auf unser Ei auf“, sagt die Mama zu Knirpsi, „ich bin gleich wieder zurück.“ Der kleine Dino winkt seiner Mama zum Abschied zu und starrt gebannt auf das große, weiße Dino-Ei, das vor ihm im hohen Gras liegt. In so einem Ei muss er auch einmal drin gewesen sein. Unvorstellbar, denn jetzt ist er schon so groß! Er kann sich sogar schon fast allein die Zähne putzen. Plötzlich hört er ein Rascheln. Es kommt näher und näher! Knirsis Herz pocht ganz laut. Dann aber werden seine Augen immer größer, denn zwei lange Ohren lugen aus dem hohen Gras hervor. Er weiß sofort, wer das ist: der Osterhase! Der steht jetzt direkt vor ihm, mit einem großen Korb voller bunter Ostereier auf dem Rücken. Der Osterhase guckt staunend auf das große weiße Dino-Ei, dann schaut er zu Knirpsi und sagt ...



So ein schönes Bild  
hat Maria zu ihrer  
Geschichte gemalt

Im letzten Heft hatten wir euch aufgerufen, unsere Ostergeschichte „weiterzuspinnen“. Es gab nur eine Bedingung: Die Wörter **Jogginghose**, **Zahncreme**, **Tennisschläger**, **krumme Äpfel** und **Milch** sollten darin vorkommen. Ihr habt uns so viele schöne Geschichten geschickt, dass wir uns nicht entscheiden konnten. Deshalb haben wir aus dem großen Topf eine Geschichte herausgefischt. Lest hier, was sich die 9-jährige Maria ausgedacht hat:

... „Das Ei ist doch gar kein Dino-Ei!“ Knirpsi hält die Luft an. „Oh nein“, denkt er sich. „Mama darf das nicht wissen!“ „Hey Knirpsi“, sagte der Osterhase. „Ich kann dir helfen! Es darf mich aber niemand erkennen!“ Nun zog er eine Jogginghose aus dem Korb und eine Tube Zahncreme. „Was“, dachte sich Knirpsi als sich der Osterhase mit Zahncreme einschmierte. Der Osterhase sah seinen Blick und sagte: „Es soll mich doch niemand erkennen!“ Er gab Knirpsi die Jogginghose und sagte: „So Knirpsi, du ziehst dir die Hose an, weil falls wir deiner Mutter begegnen, willst du ja nicht erkannt werden!“ „Stimmt“, gab Knirpsi zu und fragte den Osterhasen: „Was machst du denn mit den Ostereiern?“ Der Osterhase schwieg und tat in den Korb krumme Äpfel. „Ach so“, flüsterte Knirpsi kleinlaut. Jetzt gingen sie aber wirklich los! „Knirpsi, du musst noch das Ei mitnehmen!“ Sie kamen an einer Schildkröte an. Sie sahen nur eine zerbrochene Eierschale und ein Schildkrötenbaby das wahrscheinlich bei seiner Mutter war. Als nächstes sahen sie einen Vogel mit seinem Baby. „Achtung, da ist ein Tennisschläger“, schrie Knirpsi. Der Osterhase konnte noch ausweichen. Puh, Glück gehabt! „Von wem war der Schläger?“, wunderten sich beide. „Ich denke, ich weiß es“, sagte Knirpsi und zeigte auf eine wütende Pinguindame. Der Osterhase sagte: „Ich denke, wir haben die Eier vertauscht.“ „Korrekt“, sagte die Pinguindame streng. Knirpsi gab ihr das Ei und die Pinguindame gab Knirpsi seins. „Hier, als Entschuldigung“, sagte Knirpsi und hielt ihr eine Tüte Milch hin. „Für's Baby.“ „Danke“, antwortete die Pinguindame. Sie gab ihnen als Entschuldigung jedoch eine Umarmung. Knirsis Mutter merkte nichts. (Zum Glück!) Dann feierten sie noch wunderwunderwunderWUNDERschön Ostern mit dem neuen Baby namens KIRA.



# Osterlamm mit Schokosprenkeln

Ostern ohne Lämmchen – geht gar nicht! Backe dir doch einfach dein eigenes Osterlamm! Deine Eltern helfen bestimmt gerne.

Zusammen  
backen!



## DU BRAUCHST FÜR EINE 0,75-l-FORM

Butter zum Einfetten  
2 EL Paniermehl  
2 Eier  
1 Prise Salz  
120 g weiche Butter  
120 g Zucker  
½ TL Abrieb einer unbehandelten Orange  
1 Handvoll Schokospplitter  
120 g Weizenmehl Type 405  
Puderzucker zum Bestreuen

ZUM  
SAMMELN



**1** Die Form (0,75 l Inhalt) mit Butter einfetten, mit Paniermehl austreuen und fest verschließen. Gut schütteln, damit sich die Brösel gleichmäßig verteilen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.



**2** Die Eier trennen. Die Eiweiße zusammen mit dem Salz steif schlagen.



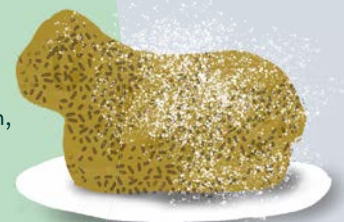
**3** Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe mit der Orangenschale und den Schokospplittern verrühren. Das Mehl unterziehen und den Eischnee vorsichtig unterheben.



**4** Den Teig vorsichtig in die Form füllen, dabei die Form mehrfach kopfüber auf der Arbeitsfläche aufstoßen, um Lufteinschlüsse zu entfernen.



**5** Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen und erst dann öffnen. Das gut ausgekühlte Osterlamm mit Puderzucker bestreuen.



← Hier heraustrennen und abheften



## Gewinnspiel

Gewinnen Sie eins von fünf digitalen Meet & Greet mit Nelson Müller oder eins von 10 seiner hochwertigen Küchenzubehör-Sets. Weitere Infos finden Sie auf Seite 23

# MITMACHEN & GEWINNEN

Jetzt ALDI SÜD auf Instagram folgen und vom 02.–05.04. beim Nelson Müller-Gewinnspiel teilnehmen.\*

## GEWINNE:

**1** VON **5**

VIRTUELLEN  
MEET & GREETS

**1** VON **10**

KÜCHEN-  
ZUBEHÖR-SETS



\* Sie können am Gewinnspiel teilnehmen, indem Sie in der Zeit vom 2.4.2021, 00.00 Uhr, bis zum 5.4.2021, 23.59 Uhr, im Kommentar unter dem Gewinnspiel-Post auf dem Instagram-Kanal von ALDI SÜD Ihren Lieblingsgast nennen. Auf [aldi-sued.de/nelson-mueller](https://www.aldi-sued.de/nelson-mueller) sowie auf dem Instagram-Kanal von ALDI SÜD erhalten Sie außerdem weitere Informationen zu den Teilnahmebedingungen und den Datenschutzrichtlinien. Der Gewinner wird per Los ermittelt und über Instagram benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahren. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe ALDI SÜD sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.