

# kiek an!

TOLLE TIPPS,  
REZEPTE UND  
RÄTSEL

40-50-60 Jahre  
unsere Jubiläen!

Rezepte für die  
Winterzeit

Das Beste aus  
der Region

HEIMVORTEIL  
HANDGEMACHT VON **inkoop**

# FESTLICH GENIESSEN!



# RAFFINESSE FÜR GOURMETS



- ★ Feinste Kochkunst seit 1880
- ★ Handwerklich traditionelle Herstellung
- ★ Große Auswahl an Gourmet-Fonds
- ★ ohne Farb-, Konservierungs- und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe\*

FINE KÜCHE  
**Jürgen Langbein**

www.langbein.de



11. Gesamtz

Heimat Glück  
NATUR PUR

Joghurt auf Frucht  
– einfach rührend!



Höfalmolkerei Dehlwes GmbH & Co. KG · Trupe 17 · 28865 Lilienthal  
Info@hofmolkerei-dehlwes.de · www.hofmolkerei-dehlwes.de

@hofmolkereidehlwes  
/Hofmolkerei-Dehlwes

# Mach dir den Winter lecker.





Petra Kosten, Geschäftsführerin



## LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

kaum ist die Sommerbräune vollständig verblasst, steht ganz plötzlich Weihnachten vor der Tür. Die ersten Spekulatius sind längst gegessen und wir machen es uns mit einem Tee auf dem Sofa gemütlich. Wir möchten Sie auch zu dieser Jahreszeit mit süßen und deftigen Rezeptideen begleiten. Dafür haben wir wie immer die Rezeptkarten am Ende des Heftes.

Für die anstehenden Feiertage finden Sie in diesem Heft Unterlagen für die Vorbestellungen an den Käse- und Fisch-Theken. Aber auch die Fleischabteilungen nehmen gerne Ihre Wünsche entgegen. Bitte denken Sie daran, dass der 24.12. auf einen Sonntag fällt und planen Sie Ihre Einkäufe rechtzeitig.

In diesem Jahr können wir neben unserem 60-jährigen Firmengeburtstag auch noch das 50. Jubiläum unseres Marktes in der Oldenburger Str. und den 40. Geburtstag in der Raiffeisenstraße in Ganderkesee feiern.

Wir wünschen Ihnen allen, auch im Namen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, einen friedlichen Jahresausklang und alles Gute für das kommende Jahr, in dem wir wieder mit neuen Ausgaben des „kiek an“ Magazins für Sie da sein werden.

Herzlich Ihre

*Petra Kosten*

**Petra Kosten,**  
Geschäftsführerin

- 04 / RÜCKBLICK WEINFESTE
- 05 / SUSHI-BAR
- 06 / UNSERE JUBILÄEN
- 08 / ADVENTSKALENDER
- 10 / BLUMEN-SHOPS
- 12 / POST AN DEN WEIHNACHTSMANN
- 14 / REZEPTE FÜR DIE WINTERZEIT
- 18 / ROTKOHL
- 19 / WIR SIND INKOOP
- 20 / HEIMVORTEIL-PARTNER
- 22 / EXKURSION: DEHLWES
- 23 / VORBESTELLUNGEN
- 25 / KOOPJE CITYMARKT
- 26 / UNSERE FLEISCH-THEKEN
- 28 / HANDGEMACHT VON INKOOP
- 30 / EDLE TROPFEN FÜR DIE FESTTAGE
- 32 / SILVESTER
- 34 / UNTERHALTUNG
- 35 / REZEPTE

Kundenbefragung  
Bitte teilen Sie uns Ihre Tipps  
und Anregungen mit:  
[www.inkoop.de/kundenbefragung](http://www.inkoop.de/kundenbefragung)





## RÜCKBLICK AUF DIE WEINFESTE

  
**HUBERTUSHOF**  
 Bioweinut-Familie Botzet

  
**BREMER RATSKELLER**  
 Weinhandel seit 1405



In diesem Jahr waren wir bei Spitzenwetter auf den Weinfesten in Delmenhorst und in Harpstedt dabei. Beide Weinfeste waren geprägt von toller Atmosphäre, bewegender Live-Musik und vielen fröhlichen Menschen. Wir freuen uns über den großen Zuspruch und über den direkten Kundenkontakt an unseren Verkaufsständen. Diesmal waren wir mit verschiedenen Buden vertreten und haben Spitzenweine vom Bio-Weingut Hubertushof (Mosel) angeboten, die vom Weinexperten Carsten Kaßburg ausgeschenkt wurden. Außerdem konnten wir Michael Asendorf für

einen Stand gewinnen, der die Weine des Bremer Ratskellers fachkundig präsentierte. Natürlich haben wir auch wieder inkoop-Feinschmeckerbuden mit Flammkuchen, Garnelenspießen, Käseplatten und Fischbrötchen betrieben.

Es waren anstrengende, aber wirklich schöne Abende mit tollen inkoop-Teams – und wir freuen uns schon darauf, im nächsten Jahr wieder dabei zu sein!



# JETZT NOCH MEHR SUSHI!

EAT HAPPY 

## GANZ FRISCH ZUBEREITET!

Ab sofort gibt es die leckeren Produkte unserer Sushi-Bars (Ganderkesee und Oldenburger Str., DEL) auch in den Filialen:

- Wildeshauser Str., Harpstedt
- Bahnhofstr., Bassum

Unsere Sushi-Bars produzieren jetzt auch täglich frisch für die Filialen Harpstedt und Bassum. Die leckeren Spezialitäten finden Sie dort gut sortiert in einer eigenen Kühltruhe.

Unser Partner Eat Happy nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise durch Asien. Neben frischem Sushi gibt es auch leckere Snacks wie japanische Spieße, Wakame-Salate oder Bowls. Eine besondere Spezialität sind die süßen Mochi Eis-Desserts.



## DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS!

Köstlichkeiten für die kalte Jahreszeit



### Fix & fertig für Sie vorbereitet

**Lachshörnchen „Parmesan“**  
Saftige Füllung aus Lachsfilet, Parmesan-Zitronen-Crème fraîche und Basilikum umhüllt mit dünnem Brickteig, handgewickelt

Perfekt für Fingerfood, als Snack oder Vorspeise

### Unser Feinkost-Tipp



**Riesengarnelen „Smoked Chili“**  
Knackige Riesengarnelen kombiniert mit fruchtigen Apfelstücken und gerösteten Cashewkernen, in einem cremig-pikanten Dressing, verfeinert mit geräucherter Chili und Calvados

[www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)



JETZT FEIERN WIR SOGAR DREI  
**JUBILÄEN!**

**40 JAHRE IN GANDERKESEE**

Im November 1983 eröffneten wir in Ganderkesee unsere erste Filiale außerhalb von Delmenhorst. Im Jahre 2014 konnten wir uns dann auf dem benachbarten Gelände der ehemaligen Raiffeisen und Viehverwertung komplett neu erfinden. Nicht nur die Architektur des Gebäudes mit seiner großen Glasfassade und dem hohen Naturholzanteil im Inneren, sondern vor allem die lichtdurchflutete Marktatmosphäre markierten für unser Unternehmen einen Meilenstein der unternehmerischen Entwicklung. Über 200 Parkplätze heißen unsere Kunden und die Patienten des benachbarten Gesundheitszentrums herzlich willkommen. Dazu eine großzügige Außenbestuhlung beim Bäcker. Das alles hat diesen Standort zu einem kulinarischen Highlight in der Gemeinde werden lassen.



**50 JAHRE IN DER  
OLDENBURGER STR. (DEL)**

Im Herbst 1973 haben wir die Filiale an der Oldenburger Str. auf einer Fläche von knapp 800 m<sup>2</sup> eröffnet. Man kann es sich heute kaum noch vorstellen, aber es gab dort anfangs sogar eine kleine Textilabteilung im Markt. Der Standort entwickelte sich sehr gut und wurde in den Folgejahren immer mal wieder modernisiert, bis wir im Herbst 2016 einen kompletten Neubau abgeschlossen haben. Größer, heller, freundlicher und moderner präsentiert sich der Markt seitdem mit einer eigenständigen Architektur. In diesem Zuge haben wir auch den nebenan leerstehenden Discountmarkt mit einbezogen und zu unserem Getränkemarkt entwickelt. Eine große Anzahl an Parkplätzen sowie viele Dienstleistungen, gastronomische Angebote, ausreichend Fahrradstellflächen und eine moderne Ultraladestation für E-Mobile runden das Bild eines fortschrittlichen Nahversorgungsmarktes ab.





## 60 JAHRE INKOOOP

Das Jahr 2023 war ein ganz besonderes Jahr für unser Unternehmen und für unsere Mitarbeiter. Die Sommermonate standen ganz unter dem Motto „60 Jahre inkoop“, von der Startfiliale an der Elbinger Str. 32 in Delmenhorst bis zum heutigen Filialbetrieb mit seinen 11 Filialen und 3 separaten Getränkemärkten. Als SPAR-Markt gestartet, sind wir heute ein Partner der EDEKA, Deutschlands größtem Lebensmittelanbieter. So waren wir über all die Jahre in der Lage, unseren Kunden ein großes Lebensmittelsortiment zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. Unseren vielen Mitarbeitern gebührt ein besonderer Dank für den großen Teamgeist und die gute Zusammenarbeit in dieser langen Zeit.

Eines unserer Alleinstellungsmerkmale in der Region ist nach wie vor die Partnerschaft mit unseren Fleisch- und Wurstwaren Handwerksunternehmen Müllers Wurst-Diele aus Ganderkesee sowie der Fleischerei Behrens aus Twistringen. Aber auch allen anderen Partnern, die uns über die vielen Jahre erfolgreich begleitet haben, ist an dieser Stelle ein großer Dank auszusprechen. Herzlichen Dank auch unseren vielen treuen Kunden in den ganzen Jahren. Wir freuen uns, Sie auch in den nächsten Jahren mit vielen kulinarischen Ideen begeistern zu können.



*Unsere Sommer-Party:  
Im Juni haben wir unser Jubiläum mit dem gesamten Team gefeiert und gemeinsam eine tolle Party erlebt.*



**TIPP**

**LINDT ADVENTSKALENDER MIT EINKAUF-GUTSCHEINEN**

Hier kommen Schokoladenliebhaber und Genussmenschen gleichermaßen auf ihre Kosten, denn hinter den 24 Türchen des Lindt Adventskalenders warten nicht nur hochwertige Schokoladen-Spezialitäten, die die Herzen aller Naschkatzen höher schlagen lassen. Hinter zwei der Türchen verbergen sich zusätzlich Einkaufsgutscheine im Gesamtwert von mindestens 5 EUR. Jeder 10. Kalender enthält einen Gutschein mit einem höheren Wert – mit ein wenig Glück sogar bis zu 250 EUR. Die Einkaufsgutscheine sind 3 Jahre gültig und in allen inkoop Märkten einlösbar.



# Advents-kalender

Bei inkoop finden Sie Adventskalender, Schokoladenfiguren und essbaren Baumschmuck in großer Auswahl. Wählen Sie Ihre eigenen Favoriten aus festlich traditionellen oder aus verspielt lustigen Varianten. Sie werden auf jeden Fall etwas Passendes finden.



Marktleiterin Brendelweg **NINVA YAR:**

„Adventskalender für jeden Geschmack. So macht das Warten auf Weihnachten Freude: Süße Überraschungen verschönern die Adventszeit.“





**1 Euro**  
Sparcoupon\*

ab Kauf von 2 Packungen  
klassischen Früchte-, Kräuter-  
& Rooibos-Tees im  
Aufgussbeutel.

Abbildung  
beispielhaft



**Bünting Tee**

SEIT 1806

# Eingeschenkt!

Unsere 1 Euro Sparcoupon-Promotion  
für die klassischen Früchte-, Kräuter- &  
Rooibos-Tees im Aufgussbeutel zur typisch  
passenden Jahreszeit direkt bei Ihnen im Markt!\*

\*Gilt nicht für Biotees, Grün- & Schwarztee.  
Gültig bis 31.12.2023.

UNSER BLUMEN-SHOP IN DER FILIALE HARPSTEDT

  
**BLÜTEN | STAND**

In Harpstedt betreiben wir einen eigenen Blumen-Shop unter dem Namen „Blütenstand“. Dort bieten wir Ihnen in der Weihnachtszeit natürlich viele Saisonhighlights an, die unsere Floristinnen fachgerecht für Sie gebunden, gesteckt und dekoriert haben. Natürlich nehmen wir auch sehr gern Ihre persönlichen Wünsche auf – und erstellen Ihnen individuelle Gestecke, Kränze oder Sträuße.

Außerdem finden Sie bei uns eine Vielzahl von geschmackvollen Dekorationsartikeln und Geschenkideen.

**Rufen Sie uns gerne an und nutzen Sie unsere Kreativität und Kompetenz:  
04244 192670**



Kerstin Ertelt und Janika Meyer



**WEIHNACHTS-BAUMVERKAUF**  
Auf unseren Parkplätzen:  
• Ganderkesee  
• Brendelweg (DEL)  
• Harpstedt

NEUES SB-BLUMENANGEBOT

**NEU!**

**BLUME  
2000**

In unseren Märkten an der Schönemoorer Str. (DEL), in Bookholzberg und beim koopje Citymarkt in Delmenhorst werden wir ab sofort von Blume2000 beliefert. Die große Auswahl an Schnittblumen, Sträußen, Gestecken und Topfpflanzen wird Sie begeistern – egal, ob Sie ein Geschenk oder eine lebendige Dekoration für Ihr eigenes Zuhause suchen. Mehrmals in der Woche werden unsere Märkte mit frischer Ware beliefert. So werden wir Ihnen ständig ein abwechslungsreiches Sortiment in einer attraktiven Präsentation zu interessanten Preisen anbieten können.

In jedem unserer Märkte erhalten Sie frische Blumen. Entweder in eigenständigen Blumen-Shops oder als SB-Ware im Eingangsbereich.



Cornelia Lehmann





**BREMER RATSKELLER**

Weinhandel seit 1405

**Der Original-Glühwein  
vom Bremer Weihnachtsmarkt**

[www.ratskeller.de](http://www.ratskeller.de)



**JETZT  
ZUHAUSE  
GENIEßEN.**

Glühweins © Kai Schwanke

[www.friebel-wurst.com](http://www.friebel-wurst.com)



Hol dir deine  
**Stadionwurst**  
nach Hause!



# Bleiben Sie gesund

**Nr. 1**  
Marke in  
Deutschland\*



Vitamin C und Zink unterstützen die normale Funktion des Immunsystems.

\* Doppelherz ist die Top 1 Marke in der Kategorie OTC im LEH+DM (Lebensmitteleinzelhandel und Drogeriemärkte) im MAT Juli 2023  
Quelle: AC-Nielsen Trend-Report Pharma bis einschließlich KW 31.2023



FÜR DIE KLEINEN:

# POST AN DEN WEIHNACHTSMANN



HIER WOHNEN WEIHNACHTSMANN, CHRISTKIND UND NIKOLAUS:



Du kannst dem Weihnachtsmann an folgende Adressen schreiben:

An den Weihnachtsmann  
Weihnachtspostfiliale  
16798 Himmelfort

An den Weihnachtsmann  
Himmelsthür  
31137 Hildesheim



Du kannst dem Christkind an folgende Adressen schreiben:

An das Christkind  
51777 Engelskirchen

An das Christkind  
97267 Himmelstadt

An das Christkind  
21709 Himmelforten



Du kannst dem Nikolaus an folgende Adressen schreiben:

An den Nikolaus  
Nikolausplatz  
66351 St. Nikolaus

An den Nikolaus  
49681 Nikolausdorf

**inkoop**

## NIKOLAUS-STIEFEL-AKTION

inkoop füllt allen Kindern einen Stiefel mit leckeren Dingen. Einfach bis Samstag, 2.12.23 einen Stiefel bei uns vorbeibringen und am Mittwoch, 6.12.23, zwischen 16 und 18 Uhr gefüllt wieder abholen.

**Wichtig: Bitte bringt zum Abholen Euren zweiten Stiefel mit. Wir freuen uns auf Euch ...**



# UNSERE POST- UND PAKET-SERVICE

Öffnungszeiten der Postagenturen bei inkoop  
 Mo bis Fr 9–18 Uhr  
 Sa 9–13 Uhr

**inkoop Filiale**  
 DEL, Oldenburger Straße  
 Postfiliale direkt 590  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 15:45 Uhr, Sa 11:55 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 11:45 Uhr, Sa 11:55 Uhr  
**DHL-PACKSTATION (Tag und Nacht)**

**inkoop Filiale Ganderkesee**  
 Postfiliale direkt 566  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 17:15 Uhr, Sa 12:55 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 17:15 Uhr, Sa 12:55 Uhr  
**DHL-PACKSTATION (Tag und Nacht)**

**inkoop Filiale Harpstedt**  
 Postfiliale direkt 504  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 17:30 Uhr, Sa 11:30 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 17:30 Uhr,  
 Sa 11:30 Uhr

**inkoop Filiale**  
 DEL, Brendelweg  
 Postfiliale direkt 576  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 14:45 Uhr, Sa 12:00 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 12:00 Uhr, Sa 11:25 Uhr  
**DHL-PACKSTATION (Tag und Nacht)**

**inkoop Filiale Bookholzberg**  
 Postfiliale direkt 565  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 16:05 Uhr, Sa 11:50 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 16:05 Uhr, Sa 11:50 Uhr

**inkoop Filiale Brinkum**  
 Postfiliale direkt 520  
 Brief und Express national  
 Mo bis Do 16:15 Uhr, Fr 15:40 Uhr,  
 Sa 12:30 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Do 16:15 Uhr,  
 Fr 15:40 Uhr, Sa 12:30 Uhr

**inkoop Filiale**  
 DEL, Bremer Straße  
 Postfiliale direkt 595  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 15:35 Uhr, Sa 12:50 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 13:15 Uhr, Sa 12:50 Uhr

**inkoop Filiale Bassum**  
 (gegenüber bei Papier & Tinte)  
 Postfiliale direkt 501  
 Brief und Express national  
 Mo bis Fr 17:35 Uhr, Sa 12:45 Uhr  
 Express international  
 Mo bis Fr 15:30 Uhr  
 Paket Mo bis Fr 17:15 Uhr, Sa 12:45 Uhr  
**Öffnungszeiten**  
 Mo bis Fr 8–13 Uhr, 14–18 Uhr,  
 Sa 8–13 Uhr

**koopje Filiale**  
 DEL, Lange Straße  
**Öffnungszeiten**  
 Mo bis Fr 9–18 Uhr,  
 Sa 9–13 Uhr

**NEU!** inkoop Filiale  
 DEL, Schönemoorer Straße (ab 1.12.)  
**DHL-PACKSTATION (Tag und Nacht)**

Deutsche Post 

**DHL**  
 EXCELLENCE. SIMPLY DELIVERED.



POST UND  
 EINKAUF  
 BEQUEM  
 VERBINDEN!

## WIR MACHEN DEN WINTER LECKER!

Nur kurz trauern wir dem Sommer nach, dann freuen wir uns schon auf die vielen, tollen Leckereien, die der Winter uns bringt. In der kalten Jahreszeit wird wieder mehr gebacken, gekocht oder gebraten – und die gemütlichen Runden mit süßen, deftigen oder festlichen Genüssen sorgen für intensiven Duft und wohlige Gemeinsamkeit. Lassen Sie sich hier von unseren Vorschlägen inspirieren. Wir haben einige Rezepte herausgesucht, die Sie einfach ausprobieren oder individuell auf Ihren persönlichen Geschmack anpassen können.

Alle Zutaten, Ergänzungen oder Dekorationsmittel bekommen Sie natürlich in Ihren inkoop-Märkten und unsere Kolleginnen und Kollegen freuen sich immer auf Ihren Besuch.



WEIHNACHTLICH:  
BUTTERKEKSE  
MIT GLASUR

Rezeptkarte  
auf Seite 35

## MARZIPAN-QUARK-STOLLEN

### Zutaten für 1 Stollen:

- 375 g Magerquark
- 3 EL Milch
- 3 Eier
- 300 g Butter
- 175 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Orangen Zeste
- 1 Prise Salz
- 800 g Mehl
- 150 g gehackte Mandeln
- 1,5 Päckchen Backpulver
- Zum bestreichen:**
  - 125 g Butter
  - 100 g Puderzucker
- Für die Füllung:**
  - 300 g Marzipan-Rohmasse
  - 100 g gehackte Walnüsse
  - 150 g Rosinen
  - 3–4 EL Rum
  - 1 Eiweiß

1. Quark, Milch, Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Salz vermengen. Mehl, Mandel und Backpulver mischen und unter den Teig kneten. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche ca. ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung Marzipan, Nüsse, Rosinen, Rum und Eiweiß verkneten und auf dem Teig verteilen. Teig von beiden Längsseiten zur Mitte hin aufrollen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

2. Im vorgeheizten Backofen ca. 70–80 Minuten bei 200 °C backen. Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen und den noch heißen Stollen damit bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Wer möchte, kann auch auf dem Rum verzichten.

**Zubereitungsdauer:** etwa 2 Stunden



## LEBKUCHEN-TIRAMISU MIT AMARETTO

### Zutaten für 4 Personen

- 150 g Mascarpone
- 100 g Magerquark
- 100 ml Espresso, kalt
- 150 g Lebkuchen
- 50 g Zucker
- 3 EL Amaretto (Likör)
- etwas Kakaopulver zum Verzieren
- 4 Gläser

1. Mascarpone mit Quark, Zucker und einem Esslöffel Amaretto zu einer Creme verrühren.

2. Die restlichen zwei Esslöffel Amaretto mit dem Espresso vermischen. Vier große Gläser bereitstellen. Den Lebkuchen kurz in der Espresso-Mischung wenden.

3. Jetzt abwechselnd Lebkuchen und Creme schichten.

4. Die oberste Schicht mit Kakaopulver verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipp:** Alternativ zum Lebkuchen können Sie auch Löffelbiskuit oder Spekulatius verwenden. Und wer es lieber alkoholfrei mag, kann anstatt Amaretto auch alkoholfreien Amaretto Sirup verwenden.

**Zubereitungsdauer:**  
etwa 30 Minuten





MIT ALKOHOL



## WEISSER GLÜHWEIN MIT APFEL

### Zutaten für 4 Becher

- 500 ml Weißwein, trocken
- 200 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 1 EL Rohrzucker
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 50 ml Mandellikör

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Alle Zutaten in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und für 25 Minuten ziehen lassen.

2. Glühwein durch ein Sieb in Becher füllen und dekorieren.

**Zubereitungsdauer:**  
etwa 30 Minuten



# Unwiderstehlich zart schmelzend.

Ich backe  
Was!



Die Nr. 1 Backschokolade aus Frankreich  
jetzt auch in Deutschland!

\* Quelle: Nielsen, MarketTrack, Nestlé Dessert in der Kategorie Backschokolade Tafel (kundenorientierte Kategorie), Umsatz/Absatz in KG, HEMM + Preis + Drive + SDMP, Frankreich, Gesamtjahr 2021

Café  
Intención  
DER FAIRTRADE-PIONIER

# WECK DAS GUTE IN DIR.

DER FAIRTRADE-PIONIER.





# FESTLICHE WEIHNACHTSGANS

Ein köstlicher Gänsebraten gehört in vielen Familien zum Weihnachtsfest. Die Vorfreude steigt und festliche Gefühle werden geweckt, wenn der feine Bratenduft aus der Küche strömt. Ein guter Gänsebraten braucht Zeit und eignet sich natürlich auch besonders für das gemeinsame Vorbereiten und Kochen. Mit unserem Rezept gelingt der Braten ganz leicht, damit Ihre Festtafel herrlich duftet und die Augen Ihrer Liebsten zum Glänzen bringt.

Prokurist, Leiter Finanz-  
und Rechnungswesen  
**PETER SCHMIDT:**

„Eine typische Beilage  
zur festlichen Weih-  
nachtsgans ist Rotkohl.  
Probieren Sie doch mein  
berühmtes Familien-  
Rezept auf Seite 35.“



**WEIHNACHTLICH:  
GANS UND  
ROTKOHL**  
Rezeptkarten  
auf Seite **35**

## VERENA UND MATTHIAS KIELHOLZ

betreiben in Dithmarschen eine Biolandwirtschaft und bauen vorwiegend Kohlgemüse an. Wegen der hohen Qualität ihrer Produkte haben wir uns entschieden, in dieser Saison ausschließlich den frischen Bio Kohl dieser jungen Landwirte anzubieten.



REGIONALES  
KOHLGEMÜSE  
VON FAMILIE  
KIELHOLZ

# ROTKOHL

ist ein beliebtes und intensiv schmeckendes Wintergemüse, das in fest geschlossenen Köpfen mit glatten, eng anliegenden Blättern wächst. Er hat eine rötlich violette bis blaue Färbung, daher wird er in Süddeutschland auch als Blaukraut bezeichnet. **Herkunft und Saison:** Ursprünglich aus Kleinasien kommend, wird Rotkohl heute vor allem in Mittel- und Nordeuropa angebaut und ganzjährig, meist regional verkauft. Von September bis Dezember ist das heimische Angebot am größten. **Geschmack:** Rotkohl hat einen typischen Kohlgeschmack mit leicht süßlichem Aroma. **Verwendung:** Roh im Salat oder gekocht als Beilage, Rotkohl lässt sich sehr vielseitig zubereiten. Traditionell serviert man ihn als Beilage zu Gänse-, Schweine- oder Entenbraten, oft deftig gewürzt mit Gewürznelken, Muskat und Lorbeerblättern. In vielen Familien gibt es vererbte „Geheimrezepte“ mit fruchtigen Zutaten, wie Äpfeln, Orangen oder Pflaumen. **Aufbewahrung:** gut gekühlt ist Rotkohl etwa 2 Wochen haltbar.

## WIR SIND INKOOP



Wendy Burghard im Markt Oldenburger Str. (DEL)

## Interview mit Wendy Burghard,

Käsesommelière Oldenburger Str. (DEL)

**kiek an!:** Frau Burkhard, als diplomierte Käse-Sommelière sind Sie eine ausgewiesene Expertin an der Käse-Theke. Wie kommt man zu diesem Titel und welche Kenntnisse muss man dafür nachweisen?

**Wendy Burghard:** Ich habe dafür einen ziemlich intensiven Lehrgang absolviert und viel lernen müssen. Die Inhalte reichen von der Geschichte des Käses über landesspezifische Herstellungsverfahren und internationale Spezialitäten bis zur professionellen Verkostung und Beschreibung aller Sorten.

**kiek an!:** Was sagen Sie, wenn Leute behaupten, dass das nur Käse ist und letztlich sowieso alles ähnlich schmeckt?

**Wendy Burghard:** Nein, das kann man wirklich nicht behaupten. Es gibt unglaublich viele Sorten, die sich nicht nur im Geschmack oder in der Konsistenz unterscheiden. Mit verschiedenen Herstellungs- und Reifungsverfahren entstehen Weichkäse, Käse mit Blauschimmel oder Rotschmiere und viele Sorten Schnitt- bzw. Hartkäse, die auch noch unterschiedlich veredelt werden können. Und natürlich müssen wir auch noch nach der verwen-

deten Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch unterscheiden. Im Zweifelsfall überzeuge ich meine Kunden, indem ich sie probieren lasse.

**kiek an!:** Was empfehlen Sie den Käse-Liebhabern, die einmal etwas ganz ungewöhnliches, exotisches probieren möchten?

**Wendy Burghard:** Aktuell würde ich da zum „Boer'n Trots Kaffee“ raten, das ist ein Holländischer Schnittkäse mit Kaffeekruste. Der 16 Wochen lang gereifte, cremig-würzige Käse harmoniert überraschend gut mit dem Kaffee-Aroma.

**kiek an!:** Welchen Käse würden Sie mitbringen, wenn wir Sie zu einem Käse- und Weinabend einladen?

**Wendy Burghard:** Ich würde den „Dolomit“ einpacken, einen würzig-pikanten Hartkäse aus Südtirol, der 8 Monate gereift ist und mit Pflanzenkohle affinert wurde.

**kiek an!:** Vielen Dank!

# UNSER HEIMVORTEIL

## DAS BESTE AUS DER REGION



## Umweltschutz, Qualität und Geschmack.

Mit unserem Engagement „Heimvorteil“ stellen wir Ihnen einige der besten Landwirte, Produzenten, Bäcker und Fleischer der Region vor. Hier erfahren Sie etwas über die Betriebe, die Familien und die Personen, die uns regelmäßig mit Qualität und Geschmack beliefern. Kurze Transportwege sorgen für transparente Produktion, mehr Frische und weniger Umweltbelastung.

Mehr Infos auf [heimvorteil.net](http://heimvorteil.net)

FLEISCH-PRODUKTE



## FRIEBEL WURST & FEINKOST



Ein Familienunternehmen mit Tradition seit 1930. Leidenschaftlicher Einsatz wenn es um die Wurst geht und das schon in dritter Generation. Auf 2.500 m<sup>2</sup> stellt Friebel feinste Fleisch- und Wurstwaren

in handwerklicher Tradition, in Verbindung mit modernster Technik, her. Beste Rohstoffe von langjährigen vertrauensvollen Lieferpartnern sorgen für die Qualität die wir brauchen. Das garantieren unsere strengen Fremd- und Eigenkontrollen. Alleine Fleisch zu verarbeiten reicht uns nicht – erst das Beste daraus zu fertigen, es mit edlen Gewürzen traditionell zu veredeln – das ist unser Bestreben.

WEIN



## WEINHANDEL IN BREMEN SEIT 1405



Seit mehr als 600 Jahren verbindet sich mit dem Bremer Ratskeller eine Handelstradition, die einen bedeutenden Beitrag zur Weinkultur in Deutschland geleistet hat. Dieser Tradition, die

für eine hohe Sensibilität im Umgang mit dem ältesten Kulturgetränk der Welt steht, fühlen wir uns verpflichtet. Freuen Sie sich auf Erlebnisse mit außergewöhnlichen Weinen, die wir für Sie sorgsam und nach strengen Qualitätskriterien ausgewählt haben. Lassen Sie sich von uns durch die deutsche Weinlandschaft, zu Weinen und Winzern führen.

KAFFEE



## KAFFEE-ORIGINAL AUS SULINGEN



Mit viel Herzblut rösten Dörte Knake und Shambel Seyfu Kaffee nach ostafrikanischem Vorbild in der „Sulebun Kaffeemanufaktur“. Shambel Seyfu kommt aus Eritrea, wo Kaffeegenuss zum traditionellen Kulturgut zählt. Auch der Name „Sulebun“ verbindet Sulingen und Ostafrika, denn „Bun“ ist ein in Eritrea gebräuchlicher Ausdruck für Kaffee –

und die Kerbe auf dem Bohnen-Logo ist einem Stück des Sule-Flusslaufs in Sulingen nachempfunden.

EXKURSION

Heimat Glück  
NATUR PUR

BIO HOFMOLKEREI

Dehlwes

# EXKURSION

RÜCKBLICK 2023

Im Sommer haben wir mit unseren Abteilungsleiterinnen aus der Molkereiabteilung eine Fahrradtour durch das Bremer Blockland gemacht und dort unseren Lieferanten, die Hofmolkerei Dehlwes besucht. Vor Ort konnten wir uns ein Bild davon machen, wie gut es den Kühen und Kälbchen geht und wie sorgsam die Artikel vor Ort produziert werden. Familie Dehlwes betreibt den Biobetrieb voller Herzblut und wir freuen uns über das freundschaftliche Verhältnis zu einem tollen, regionalen Erzeuger.



**Rabenhorst®**  
WISSEN, WAS GUT TUT.

**GUT  
KOMBINIERT.  
BESTENS  
VERSORGT.**

Unsere Direktsäfte mit wertvollen  
Vitaminen und Mineralstoffen.





Unsere  
Weinempfehlung

**Bitte Bestellung mindestens 5 Tage vor Abholung aufgeben!**

Name  Die Ware wird von mir  
 Straße  am  um ca.  Uhr  
 PLZ  Ort  in der Filiale  abgeholt.  
 Telefon  Unterschrift

**Hiermit bestelle ich ...**

Käse für Raclette	Menge	Kommentar	Käse für Fondue	Menge	Kommentar
	Gewicht			Gewicht	
Französischer Raclette			Gruyere AOP		
Schweizer Raclette*			Vacherin Fribourgeois AOP		
Raclette mit Kräutermantel*			Emmentaler AOP		
Raclette Pfeffer*			Appenzeller ‚Classic‘		
Raclette ‚Trüffel‘*			Appenzeller ‚Extra‘		

\* Rinde essbar

 Name   
 Bestellung aufgenommen am   
 Filiale

**inkoop**  
 Vorbestellung Käse  
 Abholtermin

Fragen Sie auch  
geme nach unserem  
**Plattenservice!**



# Weihnachten-Vorbestellung-Fisch

Unsere  
Weinempfehlung

**Bitte Bestellung mindestens 5 Tage vor Abholung aufgeben!**

Name  Die Ware wird von mir  
 Straße  am  um ca.  Uhr  
 PLZ  Ort  in der Filiale  abgeholt.  
 Telefon  Unterschrift

**Hiermit bestelle ich ...**

<b>Ganze Fische</b>	Menge Gewicht	Kommentar	<b>Krustentiere</b>	Menge Gewicht	Kommentar
Forellen			Hummer (ganz)		
Saiblinge			Jacobsmuscheln		
Dorade Royal			Austern		
Wolfsbarsch			Garnelen		
Karpfen			Riesengarnelen		
<b>Filet</b>			Langustenschwänze		
Kabeljaufilet   -loins*			<b>Räucherfisch</b>		
Rotbarschfilet   -loins*			Graved Frühstückslachs		
Steinbeißerfilet   -loins*			Rotholzlachs (Kelte)		
Seeteufelfilet			Haselnuss-Orangen-Lachs		
Zanderfilet			Forellen geräuchert		
Lachsfilet			Forellenfilet geräuchert		
Thunfischfilet					
Karpfenfilet					
Seezungenfilet					

\*Loins sind absolut gleichmäßige Premium-Filets, nahezu 100% grätenfrei



Name   
 Bestellung aufgenommen am   
 Filiale

**inkoop**  
 Vorbestellung Fisch  
 Abholtermin

Fragen Sie auch  
gerne nach unserem  
Plattenservice!





# koopje

## CITYMARKT

NEU!

### REGIONAL UND FRISCH IM STADTKERN

koopje verbindet die Frische und Regionalität eines Wochenmarktes mit der Vielfalt eines richtigen Supermarktes mitten in der City. Neben frischem Obst und Gemüse haben wir auch immer einen Schwerpunkt auf verzehrfertige Mahlzeiten – für Ihre Mittagspause, für unterwegs oder als kleiner Snack zwischendurch.

### MODERNE SB-KASSEN

Zeit ist Geld – deshalb finden Sie bei uns neben den klassischen Kassen auch drei SB-Kassen-Terminals für einen besonders schnellen Einkauf. Die Terminals sind leicht zu bedienen, trotzdem ist natürlich immer eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter in der Nähe, um bei Problemen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Bitte beachten Sie, dass an diesen SB-Kassen nur bargeldlose Zahlungen möglich sind.

### TABAK-SHOP, LOTTO UND GIFTCARDS

An unserer Hauptkasse, die gleichzeitig auch als Infostand fungiert, können Sie unsere Mitarbeiter/innen immer um Rat fragen, Produkte umtauschen, Tabakwaren, Geschenkkarten oder Einkaufsgutscheine erwerben. Für alle Glückspilze und die, die es noch werden wollen, bieten wir dort auch die Möglichkeit, Lottoscheine auszufüllen und abzugeben.

### POST- UND PAKETSERVICE

Direkt im Eingangsbereich bieten wir Ihnen auch eine Postagentur, damit Sie Ihre Brief- und Paketsendungen abgeben und ganz komfortabel gleichzeitig einkaufen können.

### WIR BIETEN IHNEN:

- SB-Kassen
- Lotto-Aannahmestelle
- Regionale Fleisch- und Wurst-Waren, täglich frisch von Müllers Wurst-Diele
- Frische Fisch-Brötchen (immer freitags)
- Post- und Paketdienstleistungen
- DeutschlandCard-Partner
- Geschenkgutscheine
- Großes Bio-Angebot
- Frische Blumen von Blume2000
- Kalte Getränke
- Back-Station





Denken Sie rechtzeitig an Ihre Bestellung!

# TREFFPUNKT FLEISCHTHEKE



## MÜLLERS WURST-DIELE BEI INKOOP:

### DELMENHORST

- Oldenburger Straße
- Brendelweg
- Bremer Straße
- Schönemoorer Straße

### GANDERKESEE

- Raiffeisenstraße

### BOOKHOLZBERG

- Windmühlenweg



Für mehr Informationen zum Thema Müller's Wurst-Diele QR-Code scannen und Website besuchen.  
[www.muellers-wurstdiele.de](http://www.muellers-wurstdiele.de)



Wenn man den gesamten Weg der Tiere von der Aufzucht über die Fütterung bis zur Verarbeitung lückenlos nachvollziehen kann, dann entsteht ein transparentes Vertrauensverhältnis, wie wir es uns wünschen.

### NACHHALTIGKEIT, SICHERHEIT UND GUTER GESCHMACK

Durch die enge, persönliche und stark regionale Zusammenarbeit mit Landwirten und Vertriebspartnern ist es für Müller's Wurst-Diele möglich, auf nachhaltige Weise eine besonders hohe Qualität zu erreichen.

### FAMILIENBETRIEB MIT TRADITION

Mit rund 70 Mitarbeitern ist das Unternehmen zwar ein großer – aber keinesfalls ein anonymer Fleisch- und Wurstwarenanbieter, denn bei Müller's Wurst-Diele werden traditionelle

Handwerkstugenden mit dem Anspruch eines hochmodernen Lebensmittelerzeugers vereint. Die Nähe zum Kunden, die Liebe zum Detail und die Verbundenheit mit der Region lassen sich in jeder Filiale erleben.

### QUALITÄT AUS ÜBERZEUGUNG

Mit großer Sorgfalt und viel Engagement entstehen hier ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren, die vor allem auch mit ihrem guten Geschmack überzeugen.





# Behrens

FEINE KOST SEIT 1903

Traditionelle Handwerkskunst aus Twistringen.

## DIE VIelfACH AUSGEZEICHNETE FLEISCHEREI BEHRENS PRODUZIERT

regelmäßig über 90 hochwertige Wurstspezialitäten, zahlreiche Grill- und Pfannengerichte sowie viele hausgemachte Feinkostsalate. Mit rund 70 hochmotivierten Fachkräften entwickelt das traditionsreiche Familienunternehmen aber auch immer wieder neue Produkte oder Ideen im Interesse seiner Kunden.

Der Begriff „Sifri-Fleisch“ steht für Sicherheit und Frische. Er beschreibt ein ganzes Bündel an Maßnahmen, um dauerhaft hohe Qualität zu gewähren. So stammen die Tiere z. B. ausschließlich von Vertragshöfen und haben immer sehr kurze Transportwege. Regelmäßig werden zudem (freiwillig und auf eigene Kosten) Fleischproben



für eine Laboranalyse bereitgestellt, um die Qualität stetig zu kontrollieren.

**BEWIESEN UND BESTÄTIGT** wird der hohe Qualitätsanspruch auch durch viele Auszeichnungen und Ehrungen. In diesem Jahr kam es sogar zu einer kleinen Sensation, nachdem alle eingereichten Behrens-Produkte im Leistungswettbewerb des Fleischerverbandes Nordrhein-Westfalen mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurden. Neunmal Gold für die Fleischerei Behrens ist ein bemerkenswerter Erfolg und eine tolle Bestätigung.

Wir gratulieren natürlich ganz herzlich und freuen uns, dass wir diese Qualität in unseren inkoop-Märkten (in Harpstedt, Bassum und Brinkum) anbieten können.



### FLEISCHEREI BEHRENS BEI INKOOP:

- BASSUM**
  - Bahnhofstraße
- BRINKUM**
  - Jupiterstraße
- HARPSTEDT**
  - Wildeshauser Straße

UNSER **HEIMVORTEIL**  
HANDGEMACHT VON **inkoop**

Mit großer Leidenschaft erstellen wir Ihnen verschiedene leckere Produkte in unserer eigenen Küche. Beste Zutaten, ausgewählte Rezepturen und täglich frische Zubereitung sind die Basis für ein besonderes Geschmackserlebnis aus Qualität, Regionalität und liebevoller Handarbeit. Überzeugen Sie sich selbst!

## BANANENBROT

Unser saftiges Bananenbrot punktet mit intensivem Fruchtaroma. Es ist vegan und in zwei Größen erhältlich.



### IM SINNE DER NACHHALTIGKEIT

Wir retten Obst und Gemüse vor dem Verfall und verarbeiten unsere Überbestände zu leckeren Handgemacht-Produkten.

**inkoop**



## WRAPS

Trendige Wraps mit unterschiedlichen Füllungen und Saucen. Kalt oder warm zu genießen.

## CURRYWURST

Unsere frische Currywurst aus besten Zutaten und exklusiven Rezepturen mit würziger Sauce aus eigener Herstellung.



## SCHOKOLIERTE FRÜCHTE

Immer frisch und mit wechselnden Saisonangeboten produzieren wir Ihnen frische Früchte mit Schokoladenüberzug und unterschiedlichen Toppings.



## UNSERE DESSERTS

Verschiedene, handgemachte Creme-Speisen mit frischen Früchten oder süßen Toppings.

## BOWLS UND SALATE

Zu den Bestsellern unserer handgemachten Eigenprodukte zählen auch die leckeren Salate mit unterschiedlichen Kompositionen und ohne industrielle Ersatzstoffe.



## HANDGEMACHTE MARMELADE

Eigene Rezepturen und unsere frischen Früchte sorgen für eine Qualitätsmarmelade mit intensivem Geschmack.



## FISCHBRÖTCHEN

Immer freitags: Knusprige Brötchen, feinste Fischspezialitäten und Salatbeilagen. Frisch belegt und geschmackvoll abgestimmt mit unserer selbst gemachten inkoop-Remoulade.

KAUFE  
6 FLASCHEN  
ROODEBERG BLACK  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
ROODEBERG RED  
MAGNUM 1,5 L  
GRATIS!

**9,99**

0,75 l - 14,0 % vol. 13,32 / l



**ROODEBERG BLACK**

Western Cape / Südafrika  
100 % Shiraz

Im Glas beeindruckt der »ROODEBERG BLACK« mit seinem tiefdunklen Farbton und erinnert an die Glut eines Feuers. In der Nase zeichnen sich Noten von schwarzen und roten Früchten ab sowie bleibende Aromen von Mokka und Vanille. Der Gaumen wird mit intensiven Aromen von reifen, dunklen Früchten und gerösteter Eiche umspielt. Im Geschmack halbtrocken, fruchtbetont, und mit niedriger Säure.

Ideal zu Lamm, Pasta, Rind, Schwein und vegetarischen Gerichten.

KAUFE  
6 FLASCHEN  
LUNA ARGENTA  
NEGROAMARO PRIMITIVO  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE LUNA ARGENTA  
NEGROAMARO PRIMITIVO  
MAGNUM 1,5 L  
GRATIS!

**7,49**

0,75 l - 14,0 % vol. 9,99 / l



**LUNA ARGENTA NEGROAMARO PRIMITIVO APPASSITE**

Puglia / Italien  
Negroamaro, Primitivo

Unglaublich vollmundig, saftig und mit intensiven Noten von dunklen Beeren und Vanille überzeugt dieser Rotwein vom ersten Schluck an. Das Geheimnis hinter dem unnachahmlichen Geschmack liegt in der Reife seiner Trauben. So trocknet ein Teil der Ernte für mindestens drei Wochen in kleinen Holzkisten. Dadurch verlieren die Trauben immer weiter an Flüssigkeit, während sich Aromen und Süße intensivieren. Das Ergebnis ist ein besonders samtiger und kraftvoller Geschmack.

Ideal zu Käse, Lamm, Rind und Wild.

**PETER LEHMANN BAROSSA SHIRAZ**

Barossa Valley / Australien  
Shiraz

Peter Lehmann Barossa Shiraz ist ein beeindruckender, trockener Rotwein aus Australien mit intensiven Gewürzaromen. Den Gaumen umspielen vielschichtige Fruchtaromen und wunderbar weiche Tannine. Im Abgang spürt man das samtigweiche Wesen des Shiraz. Der Barossa Shiraz reift über 12 Monate in kleinen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Ideal zu Käse, Lamm, Rind, Schwein, Wild und vegetarischen Gerichten.

KAUFE  
6 FLASCHEN  
PETER LEHMANN  
BAROSSA SHIRAZ  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
PETER LEHMANN  
BAROSSA SHIRAZ  
MAGNUM 1,5 L  
GRATIS!

**11,99**

0,75 l - 14,0 % vol. 15,99 / l



**SELLA & MOSCA CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA**

Sardinien / Italien  
100 % Cannonau

Cannonau ist Sardinien's bekannteste rote Rebsorte, kühn und stolz wie die Bewohner der Insel. Der Riserva von Sella & Mosca wird zwei Jahre in traditionellen Fässern aus slawonischer Eiche gelagert. Nach einem weiteren Ausbau in der Flasche erreicht der Cannonau Riserva seine volle Reife. Der Wein sollte unbedingt 2 Stunden vor Genuss entkorkt werden und in eine Karaffe gefüllt werden.

Ein hervorragender Begleiter, zu Käse, Lamm, Rind, Schwein und Wild.

KAUFE  
6 FLASCHEN  
SELLA & MOSCA  
CANNONAU  
DI SARDEGNA RISERVA  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE SELLA & MOSCA  
CANNONAU DI SARDEGNA  
MAGNUM 1,5 L  
GRATIS!

**8,99**

0,75 l - 14,0 % vol. 11,99 / l



# Spirituosen für das schönste Fest im Jahr!

## METAXA GRANDE FINE Griechenland

Metaxa Grande Fine wird erst in der Collector's Edition Porzellankaraffe seinem tiefgründigen Inhalt gerecht. Das pittoreske Design wurde in limitierter Auflage von der griechischen Künstlerin Rodanthi Senduka entworfen. Der darin enthaltene Schatz mit dunkler Bernsteinfarbe birgt einen Duft von Eiche, Pflaume und Süßholz. Für den Gaumen hält er Aromen von Trockenfrucht, Muskat und Honig bereit. Der Abgang gestaltet sich sanft und lang anhaltend mit honigsüßer Frucht und einem Hauch Gewürzen.

**59,99**

0,7l - 40,0 % vol. 85,70 / l



## METAXA 12 STERNE Griechenland

Metaxa 12 Sterne wurde 2011 von Metaxa Master Constantinos Raptis erschaffen und hat ein ganz besonderes Geschmacksprofil. Der authentische Charakter dieser Spirituose ist auf unwiderstehliche Weise mit der Vorstellung einer Reise verbunden. Dieser Blend ist das Aushängeschild des House of Metaxa und allen Genießern gewidmet, die auf der Suche nach einer einzigartigen Spirituose sind.

**32,99**

0,7l - 40,0 % vol. 47,13 / l

## WALCHER OBSTBRAND Südtirol / Italien

Walcher Williams Christbirne  
Ein Edelbrand mit besonders intensivem Duft der reifen Williamsbirne und ausgesprochen mildem Geschmack und langanhaltendem Abgang.

Walcher Bio Himbeergeist  
Einzigartige Geschmacksintensität von besonders aromatischen Himbeeren aus den Karpaten.

**19,99**

0,7l - 40,0 % vol. 28,56 / l



## BUSHMILLS 10 YEARS Irish Single Malt Whiskey Irland

Dreifach destillierter Single Malt Whiskey aus 100 % ungetorft gemälzter Gerste, der über 10 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern reift. In der Nase frisch und pikant mit Aromen von Vanille und reifen Früchten. Am Gaumen sanft, stehen im Geschmack Noten von Vanille, Schokolade und geröstetem Holz im Vordergrund. Im Abgang angenehm lang, frisch und trocken.

**32,99**

0,7l - 40,0 % vol. 47,13 / l



## MATUSALEM GRAN RESERVA 15 JAHRE Dominikanische Republik

15 Jahre Reifung in leicht getoasteten Ex-Bourbon Fässern im Solera-Verfahren. Dominikanischer Rum mit weicher Textur, schlichter Eleganz und großem Aromenreichtum. Besonders der extrem niedrige Zuckergehalt unterscheidet Matusalem von den meisten anderen Rum Marken. Samtige Textur, würzige Noten von feiner Vanille, Karamell und Nüssen mit einem cremigen und besonders lang anhaltenden Nachklang.

**32,99**

0,7l - 40,0 % vol. 47,13 / l



## MATUSALEM GRAN RESERVA 23 JAHRE Dominikanische Republik

23 Jahre Reifung in leicht getoasteten Ex-Bourbon Fässern im Solera-Verfahren. Matusalem Gran Reserva 23 Jahre besticht durch süße Vanille und Melasse, verfeinert durch feine Pflaumen- und Karamellnoten. Matusalem vermischt jüngere Rum-Destillate mit reiferen, um so die Milde und das Aroma von länger gelagerten Rums anzufeuern und die jüngeren Rums von Matusalem etwas abzumildern. Mit jedem Produkt der Marke erhält man also das Beste aus beidem!

**59,99**

0,7l - 40,0 % vol. 85,70 / l



# Frohes Neues Jahr!

Das alte Jahr ist fast geschafft und die anstehenden Silvesterpartys müssen geplant und vorbereitet werden. Ein wichtiges Element ist natürlich das Getränk, mit dem man sich um Mitternacht von 2023 verabschiedet und auf ein gutes, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr anstößt. Vermutlich hat die Qualität des gewählten Getränkes keinen Einfluss auf die Qualität des kommenden Jahres – aber ein edler Champagner ist sicher eine gute Wahl, um 2024 mit Optimismus zu begrüßen. Selbstverständlich haben wir auch viele Alternativen im Sortiment, die einen prickelnden Jahreswechsel ganz ohne Alkohol ermöglichen.

**PIPER-HEIDSIECK  
CUVÉE BRUT  
CHAMPAGNE AOP**



Das charakterstarke Flaggschiff des Hauses Piper-Heidsieck ist eine harmonische und überaus lebhaftes Cuvée Brut ohne Jahrgang (Non Vintage). Die Assemblage aus nahezu 100 Crus (Lagen) repräsentiert auf perfekte Weise die facettenreiche Aromenvielfalt der Champagne. 50 % Pinot Noir, 30 % Meunier, 20 % Chardonnay.

Weinberaterin im  
Brendelweg (DEL)  
**JULIA STERNAGEL:**

„In allen Märkten haben wir besonders geschulte inkoop-Weinberater, die Ihnen bei der Wein- und Sektauswahl gern kompetent zur Seite stehen. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie immer gern.“







Runder Genuss  
für die Festtage.



Weihnachtliche Knödelinos®  
mit Bratpfelsoße:  
dieses und weitere Rezepte  
finden Sie unter:



Weil's guad is!

www.burgis.de



Schinken ist  
Abraham.

Entdecke Abraham.  
Entdecke Genuss.



abraham.de  
oder @abraham.schinkenspezialist

## Einzigartige Genussmomente im Genießer-Glas



Ideal zu  
Frischkäse



Top Appetizer!  
Mit unserem  
Paprika-Cracker

### Paprika-Gelee

- fruchtig-pikant, dank leichter Chili-Schärfe
- mit fein gewürfeltem Paprika
- ideal zum Käse, als Brotaufstrich auf Frischkäse und als Dip zum Grillen



### Tessiner Senfsauce Grüne Feige

- fruchtig mit pulsierender Schärfe
- vollmundig im Geschmack
- Gourmet-Allrounder für alle Käse-Sorten



Erstklassige Zutaten  
sowie das geheime  
Familienrezept  
garantieren eine  
unverwechselbare  
Spitzenqualität!

Ein ausgewogenes Zusammenspiel von fruchtiger Süße & Schärfe zu Käse

# COMIC

## LUKAS ...DER HELLE WAHNSINN



# SUDOKU

Das Raster ist mit den Zahlen 1 bis 9 aufzufüllen. In jeder Zeile, jeder Spalte und in jedem 3x3 Quadrat dürfen die Zahlen 1 bis 9 nur einmal vorkommen. Viel Spaß!

Die Lösungen finden Sie im Internet unter [www.inkoop.de](http://www.inkoop.de)

1				4				3
8		3						2
	7				5	8	1	4
			7			1		
		5	9		3			
7	8	1		5	2			3
2		4				7	5	
				7		3	9	
				2	8	4		

# SCHWEDENRÄTSEL

Trinkbedürfnis			kräftiger Stab	australisches Beuteltier	Fragewort	Vorname des Autors Beckett	elektr. geladenes Teilchen	Laubbaum	starke Schiffs-taue	engl. Längenmaß (Mz.)	lateinisch: Luft	Kosten, Auslagen	Ältestenrat
					11		Erfinder der Plakatsäule						
PKW-Schlange, -Gruppe			Weltmeer		5		mit roher Körperkraft	Schiffstaue		12			
	1				verdickter Wurzelteil		verführen						
legerer Abschiedsgruß			griechischer Sagenheld		Wahlübung beim Sport			Baumteil			russischer Männername		
'Killerwal'	Richtschnur	Fastnacht						Vorname der Palmer		Düsenflugzeug	8		
				9	Kolloid		Teilzahlung	Gründer der Sowjetunion		2			Glimmen
					Vorfahr	große europ. Wasserstraße				4	russ. Schriftsteller † 1972	franz. Verserzählung des MA.	7
von sehr hoher Wärme		Fluss durch Nord-Italien	inner-asiatisches Gebirge					italienischer Artikel	britischer Gesetzentwurf			6	
Ära				3		Leibesmitte					poetisch: flaches Wiesen-gelände		
ital. Schauspieler(in) (Sophia)					Lichtfülle								10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

## BUTTERKEKSE

Zutaten für ca. 80 Stück

- 500 g Mehl
- 500 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier

Für die Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft



1. Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse schlagen. Das Backpulver unter das Mehl mischen und nach und nach unter den Teig mixen.

2. Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen durchkneten. Wenn er zu sehr an den Händen kleben bleibt, kann noch etwas extra Mehl hinzugefügt werden.

3. Den festen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–5 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.

4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die Kekse aus dem Backofen holen und auskühlen lassen.

5. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht und damit die Kekse nach Belieben verzieren.

**Zubereitungsdauer:**  
etwa 2 Stunden

## ROTKOHL DER „FEINEN“ ART

nach Peter Schmidt (Leiter Finanz- und Rechnungswesen in der Inkoop-Zentrale)

- 1 kg Rotkohl
- 150 g Zwiebeln
- 1 Apfel
- 50 g Butter
- Saft von ½ Zitrone
- 2 EL Schwarzes Johannisbeergelee
- 8 EL Rotweinessig
- 1–2 Zimtstangen
- 1 Prise Salz
- ¼ l Rotwein (oder Cassis)
- 3 EL Zucker
- 250 g Backpflaumen

1. Geputzten Rotkohl in feine Streifen schneiden. Geschälten, entkernten Apfel grob stifteln, mit Rotkohl, Zitronensaft, 6 EL Essig, 1 Prise Salz und 2 EL Zucker mischen, im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

2. Die Backpflaumen mit Rotwein oder Cassis übergießen und kühl stellen (24 Std.).

3. Am nächsten Tag geschälte Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Butter zerlassen, 1 EL Zucker darin leicht karamellisieren lassen und mit 2 EL Essig ablöschen. Zwiebelstreifen darin andünsten, marinierten Rotkohl, Johannisbeergelee, Zimt und Rotwein dazugeben. Im geschlossenen Topf auf dem Herd 1 ½ Stunden garen.

4. Nach ca. 1 Stunde die Zimtstangen entfernen und in der letzten halben Stunde die eingeweichten Backpflaumen mitgaren.



## HIMBEER-MIMOSA

Zutaten für 8 Gläser

- 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 2 EL Puderzucker
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 2 EL Honig
- 3 Zweige Thymian

1. Die Schale der unbehandelten Zitrone mit einem Sparschäler abschälen. Zitronensaft anschließend auspressen. Schale, Zucker, Honig und Thymian mit 100 ml Wasser in einem Topf köcheln lassen, bis sich ein Sirup gebildet hat. Schale und Zweige aus dem Sirup entfernen und vollständig auskühlen lassen.

2. Die tiefgekühlten Himbeeren mit Puderzucker und Sirup zu einem Sorbet pürieren und anschließend im Gefrierfach für mindestens 3 Stunden frieren lassen.

- 1 Zitrone, unbehandelt
- 750 ml Sekt, halbtrocken
- extra Himbeeren zum Dekorieren

Ein bis zwei kleine Kugeln Sorbet in jedes Glas geben und mit dem Sekt aufgießen. Die Gläser mit frischen Himbeeren dekorieren und sofort servieren.

**Arbeitszeit:**  
etwa 1 Stunde

**Gesamtzeit:**  
etwa 4 Stunden



## FESTLICHE WEIHNACHTSGANS

Zutaten für 6 Personen

Zutaten Gans:

- 1 Gans (4 kg)
- 2 Zwiebeln
- 3 Äpfel
- 1 Bund Beifuß

- 2 EL Saucenbinder (dunkel)
- ¼ l Entenfond
- etwas Salz und Pfeffer
- Holzspießchen

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gans gut abspülen und vorsichtig trocknen. Das Bauchfett, die unteren Flügelknochen und den Bürzel entfernen. Die Gans mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Äpfel waschen, Zwiebeln schälen und alles klein schneiden. Beifuß waschen und trockentupfen. Äpfel, Zwiebel und Beifuß in den Gänsebauch füllen, die Öffnung mit Holzspießchen verschließen. Die Gans in einen eingefetteten Bräter legen. Das Bauchfett auflegen, 1 l heißes Wasser zugießen und in der Ofenmitte ca. 2 Std. garen. Währenddessen immer wieder mit der Bratenflüssigkeit übergießen.

Den Braten umdrehen und ca. 2 weitere Stunden garen lassen.

3. Brustfleisch und die Keulen abtrennen und aufs Blech legen. 1 TL Salz mit 4 EL heißem Wasser verrühren und damit das Fleisch einpinseln. Dann im Ofen 15 Minuten knusprig backen.

4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Den Entenfond in den Bräter gießen, um den Bratensatz zu lösen. Anschließend durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Aufkochen und mit dem Saucenbinder binden.

**Zubereitungsdauer:**  
etwa 5 Stunden



MIT ALKOHOL

inkoop



HIMBEER-MIMOSA

MIT THYMIAN



VEGETARISCH

inkoop



BUTTERKEKSE

MIT GLASUR



inkoop

FESTLICHE  
WEIHNACHTSGANS



VEGETARISCH

inkoop



ROTKOHL DER „FEINEN“ ART  
NACH PETER SCHMIDT