

# kiek an!

Jetzt punkten!

PAYBACK

TOLLE TIPPS,  
REZEPTE UND  
RÄTSEL

OH, DU  
KÖSTLICHE!



# MANCHMAL IST DAS LEBEN DOCH EIN WUNSCHKONZERT.

hella Still & Fruchtig.



hella mineralbrunnen

100% VOLLKORN VERSPRECHEN

VOLL NEU



VOLL KORN | VOLL LECKER

WIR MACHEN GUTE ERNÄHRUNG EINFACH!

0% ZUCKER, KONSERVIERUNGSTOFFE, SCHNICK SCHNACK.



BALLASTSTOFFREICH

## 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 Brot-aufstrich 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



Petra Kosten, Geschäftsführerin



## LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

„Oh Du köstliche Adventszeit“ ... wir starten mit frischen Ideen in die festliche Saison. Rezepte, Wein und Schaumweinempfehlungen und vieles andere mehr, rund um die Adventszeit.

Diesmal reisen wir einerseits kulinarisch in den Süden mit Mandarinen & Co. und bleiben doch andererseits ganz bodenständig mit unserer „Oldenburger Südfrucht“ – die gute alte Steckrübe, die hier als Bratling ein Comeback feiert.

**Unser Tipp:** Damit an den Festtagen alles perfekt vorbereitet ist, denken Sie bitte rechtzeitig an Ihre Vorbestellungen. Die Bestellzettel, gerade auch für besondere Spezialitäten, liegen an unseren Frischetheken für Sie bereit!

Das E-Center inkoop, das seit Juni ebenfalls zu unserer Firmenfamilie gehört, haben wir ins Heft integriert.

Hier planen wir in 2026 eine Renovierung mit Neustart, sie werden es nicht wiedererkennen!

Für die kommende Advents- und Weihnachtszeit wünsche ich Ihnen – auch im Namen des gesamten inkoop-Teams – besinnliche Tage, gern bei kaltem, trockenem Wetter und vielleicht auch mit ein paar Schneeflocken. Genießen Sie einen wunderbaren Jahresausklang und starten Sie gesund und glücklich in das Jahr 2026!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre

*Petra Kosten*

Petra Kosten,  
Geschäftsführerin

- 04 / INKOOPT AKTUELL
- 05 / INKOOPT EVENTS
- 06 / GESCHENKKÖRBE & GUTSCHEINE
- 08 / UNSERE BLUMEN-SHOPS
- 09 / NIKOLAUSSTIEFEL-AKTION
- 10 / ADVENTSKALENDER
- 12 / FEIERTAGSEMPFEHLUNGEN
- 14 / PLATTEN-SERVICE
- 15 / HANDGEMACHT
- 16 / HEIMVORTEIL-PARTNER
- 18 / SAISON-TIPP
- 22 / UNSERE FRISCHE-THEKEN
- 24 / FEIERTAGS-INSPIRATION
- 28 / SPIRITUOSEN-EMPFEHLUNG
- 30 / SILVESTER TRENDS
- 32 / WIR SIND INKOOPT
- 34 / UNTERHALTUNG
- 35 / REZEPTE



Folgen Sie uns  
auf Facebook,  
Instagram,  
WhatsApp  
und TikTok.

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





Das E-Center behält weiterhin seinen eigenen Handzettel mit Angeboten.

Zum aktuellen Handzettel

# DAS E-CENTER **inkoop**

Großer Umbau, Modernisierung und Renovierung in Planung

Es sind bereits 6 Monate vergangen, seit wir das E-Center an der Seestraße in unsere Märktefamilie übernommen haben. Ein paar kleine Neuerungen konnten wir seitdem bereits durchführen. So gibt es seit Beginn eine O-Saftpresse, aus der man sich frischen Saft zapfen kann und wir haben mit Blume 2000 einen neuen Blumenlieferanten, der täglich eine tolle Blumenauswahl bietet. Darüber hinaus haben wir das Sortiment des Biolieferanten Rapunzel aufgenommen und das Sportlersortiment sowie das asiatische Sortiment erweitert.

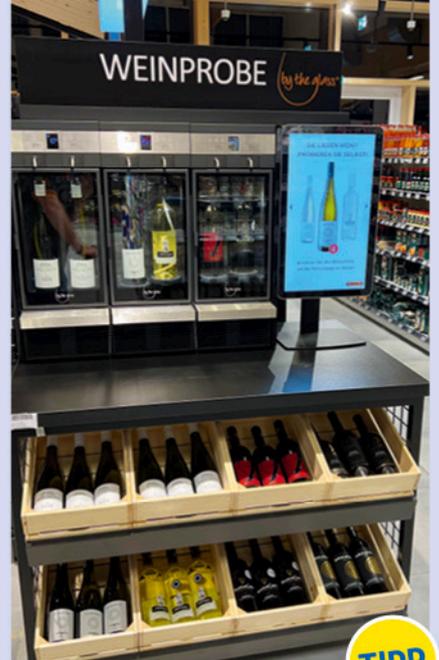
Im kommenden Januar wollen wir mit der Erneuerung des Marktes beginnen. Viele der Möbel und auch die Kühlanlagen sind veraltet und müssen erneuert werden. Hierbei werden wir dem Markt nicht nur

optisch neues Leben einhauchen, sondern auch energetisch ein neues Level erreichen.

Alle bisherigen Sortimente bleiben erhalten und werden noch einmal ergänzt. Ein Highlight wird das ausgebaute Fisch-Bistro in der Mall, eine heiße Theke am Fleischresen sowie die Weinverkostungsstation in der neuen Weinabteilung.

Der Umbau wird ca. von Mitte Januar bis Mai dauern und es wird sicher an der einen oder anderen Stelle etwas ungemütlich, dennoch werden wir täglich weiterhin für Sie da sein und unser Bestes geben, damit Sie auch während der Umbauphase ein schönes Einkaufserlebnis haben.

Seien Sie gespannt auf den neuen Markt!



**TIPP**

## WEINPROBE-AUTOMAT

Sie sind sich nicht sicher, ob der Wein zu Ihnen passt? Dann haben wir etwas für Sie. An unseren Weinautomaten können Sie von verschiedenen Weinempfehlungen kleine Kostproben erhalten und sich damit ein eigenes Bild vom Geschmack und von der Qualität machen. Dazu finden Sie auf dem Monitor wertvolle Hinweise für passende Speisen und Gerichte.

**Bald auch im E-Center inkoop in der Seestr. 5, Delmenhorst!**

# KEINE LEICHTE ENTSCHEIDUNG

DER KOOPJE CITYMARKT SCHLIESST AM 03.01.2026



Nach reiflicher Überlegung haben wir eine Entscheidung getroffen, die uns nicht leichtgefallen ist: Unser koopje-Markt in der Delmenhorster Innenstadt wird mit Ablauf des 3. Januar 2026 geschlossen.

Wir haben den Markt 2015 eröffnet – auch auf Wunsch der Stadt Delmenhorst, um nach der Schließung des früheren Hertie-Supermarktes die weitere Nahversorgung in der Innenstadt sicherzustellen.

Leider konnten wir den Standort trotz des großen Einsatzes unserer

Belegschaft nicht dauerhaft erfolgreich führen. Durch die Eröffnung des E-Centers im Jute-Center sowie des EDEKA-Marktes in der Cramerstraße haben sich die Herausforderungen noch einmal deutlich verschärft. Aus kaufmännischer Verantwortung für die gesamte Unternehmensgruppe bleibt uns daher keine andere Wahl, als den Standort aufzugeben.

Wichtig ist uns aber, dass kein Arbeitsplatz verloren geht, denn alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden selbstverständlich in unseren anderen Filialen weiterbeschäftigt.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Kundinnen und Kunden, die den koopje CITYMARKT in den vergangenen 10 Jahren besucht haben – und wir würden Sie natürlich gern in unseren anderen Märkten wiedersehen. Uns ist selbstverständlich bewusst, dass eine Schließung immer Fragen und Emotionen auslöst. Deshalb wollen wir so transparent wie möglich mit Ihnen kommunizieren. Unser Ziel bleibt es, die inkoop-Märkte und das E-Center inkoop als verlässliche, moderne und nachhaltige Nahversorger in der Region zu stärken und gleichzeitig für sichere Arbeitsplätze zu sorgen.



**VERANSTALTUNGEN:**

**RÜCKBLICK AUF DEN  
GENIESSERABEND**

Unter dem Motto „Fisch & Wein“ haben wir im Markt Schönemoorer Straße (Del) unseren siebten GENIESSERABEND durchgeführt. Den begeisterten Teilnehmern wurden Fisch-Spezialitäten von unserem Partner Deutsche See und exklusive Weine von unseren Experten von Eggers & Franke vorgestellt. Es wurde ausgiebig probiert und es war für alle eine leckere, lehrreiche Erfahrung. Begleitet wurde das Event wieder von ausgewiesenen Fachleuten, die echtes Insider-Wissen vermittelt haben. Unsere GENIESSERABENDE finden in wechselnden Inkoop-Märkten statt und widmen sich unterschiedlichen Themen. In einem kleinen Kreis sollen die Teilnehmer mit allen Sinnen genießen, Neues kennenlernen und sich mit Profis austauschen können.

**Der nächste Genießerabend findet am Freitag, 28.11.25 als „Asiatischer Abend“ im Markt Oldenburger Straße statt.**

Unsere Veranstaltungen finden Sie auch online: [www.inkoop.de/events](http://www.inkoop.de/events)



Der Kartenverkauf startet immer einen Monat vor der Veranstaltung im jeweiligen Markt.

**EVENT-VORSCHAU:**

**AUSVERKAUFT!**



EVENT: 11.11.25  
**SCHLEMMERABEND - 2025**

Markt: Oldenburger Straße

**AUSVERKAUFT!**



EVENT: 28.11.25  
**GENIEßERABEND - ASIATISCHER ABEND**

Markt: Oldenburger Straße



EVENT: 5.12.25  
**GENIEßERABEND - RACLETTE UND WEIN**

Markt: Harpstedt



EVENT: 6.3.26  
**GENIEßERABEND - ASIATISCHER ABEND**

Markt: Ganderkesee



EVENT: 19.6.26  
**GENIEßERABEND - BBQ & BEER**

Markt: Brinkum



EVENT: 11.9.26  
**GENIEßERABEND - ITALIENISCHER ABEND**

Markt: Harpstedt



EVENT: 10.11.26  
**SCHLEMMERABEND - 2026**

Markt: Oldenburger Straße



EVENT: 20.11.26  
**GENIEßERABEND - FEINER GENUSS**

Markt: E-Center inkoop, Seestr. 5

# Die **inkoop** Einkaufssgutscheine

EIN GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude! Mit der inkoop-Gutscheinkarte haben Sie immer ein passendes und geschmackvolles Geschenk für Freunde und Familie zur Hand. Ob für Geburtstag, Feiertage, Jubiläen, als Mitbringsel oder einfach mal zwischendurch ... dank der großen Auswahl bei inkoop bleiben zukünftig keine Wünsche mehr offen. Und dieses Geschenk hat Format, denn es passt mit Kreditkartengröße immer gut ins Portemonnaie.

WERT FREI WÄHLBAR!

BALD VERFÜGBAR



## Individuelle Präsentkörbe

NOCH AUF DER SUCHE NACH EINEM PASSENDEN GESCHENK?

NACH IHREN WÜNSCHEN



Beispiel (Gin-Korb)

Wenn Sie Ihren Freunden, Ihrer Familie, Ihren Mitarbeitern oder Ihren Kunden zu Weihnachten etwas schenken möchten, zeigen Sie Ihre Dankbarkeit doch einfach mit unseren festlichen Präsentkörben. Eine Auswahl fertiger Präsente finden Sie direkt bei uns im Markt. Für größere Mengen oder besondere Wünsche sprechen Sie uns gern an. Mit etwas Vorlaufzeit erstellen wir Ihnen individuelle Präsente nach Ihren Anforderungen. Eine bunte Vielfalt von hochwertigen Artikeln aus unserem Sortiment von süß bis deftig, ganz individuell nach Ihren Wünschen – Wert frei wählbar!

**Zum Beispiel:** Frühstücks-Korb, Männer-Korb (Fußball), Nasch-Korb, Mädels-Korb (Sekt und Schokolade), Obst-Korb, Bio-Korb, Weihnachtskorb. Varianten ohne Alkohol sind selbstverständlich möglich.

Einfach das Formular ausfüllen, ausdrucken und im nächsten koopje- oder inkoop-Markt abgeben, per Mail an [info@inkoop.de](mailto:info@inkoop.de) schicken oder als Brief an diese Adresse senden:

inkoop Verbrauchermärkte GmbH  
Stichwort „Präsentkorb“  
Elbinger Straße 32  
27755 Delmenhorst



Info und Bestellung:  
**Individuelle Präsentkörbe**  
[www.inkoop.de/service](http://www.inkoop.de/service)



# Gutscheinkarten

PASST AUCH AUF JEDEN FALL

Mit unserer großen Auswahl an Gift-Cards findet sich immer das richtige Geschenk – auch ganz spontan oder für Spätentschlossene. Wenn eine Geburtstagsfeier ansteht, Sie bei Freunden eingeladen sind oder Sie einfach jemandem eine Freude machen wollen. Mit den immer vorrätigen Geschenkgutscheinen von Douglas, IKEA, MediaMarkt, C&A, Thalia, H&M und vielen weiteren Shops bieten wir Ihnen in allen unseren Filialen ein breites Sortiment an attraktiven Geschenkideen. Auch für den Onlinehandel haben wir Geschenkkarten, z. B. von amazon, zalando, iTunes, Google Play, Spotify, PlayStation oder Xbox. Darüber hinaus bieten wir Ihnen natürlich auch Prepaid-Karten für die gängigen Telefonnetz-Anbieter an. Wer also schnell und unkompliziert ein Präsent sucht oder keine Lust hat, alle Handelsunternehmen für eine passende Auswahl einzeln aufzusuchen, kann bei uns Zeit und Nerven sparen. Außerdem profitieren Sie dabei von unseren großzügigen Öffnungszeiten. Ist auf der Karte ein Wert von 25 EUR angegeben, kostet sie auch nur 25 EUR und der Beschenkte kann sie beim entsprechenden Händler bundesweit wie Bargeld einsetzen. Gutscheinkarten sind also eine kluge Geschenkidee ganz ohne Risiko.



EINFACH RAFFINIERT  
GENIESSEN



Mehr Informationen und tolle Rezeptideen:

[www.steinhaus.net](http://www.steinhaus.net)

**BÜRGER**

# MAULTASCHEN GEHEN IMMER!

Entdecke die leckere Maultaschen-Vielfalt von BÜRGER. Klassisch, vegetarisch oder vegan - da ist für jeden etwas dabei!



Leckere  
Rezepte und  
neue Inspiration  
findest du  
hier





# BLÜTENSTAND

## BLUMEN & DEKORATION

**DIE INKOOOP BLUMEN-SHOPS IN HARPSTEDT, IN BASSUM UND IN DER OLDENBURGER STRASSE IN DELMENHORST.**

Eine tolle Erfolgsgeschichte ist unser eigener Blumen-Shop „Blütenstand“, den wir im Zuge der inkoop-Neueröffnung in Harpstedt 2022 gegründet haben. Durch die persönliche Kompetenz, die Motivation und das riesige Engagement unserer Floristinnen hat sich der Shop schnell etabliert und eine treue Kundenbasis gebildet. Wenig später haben wir eine zweite Filiale mit einem „Blütenstand“ ausgestattet, so dass auch die Kunden in Bassum von der ansteckenden Blumen-Begeisterung unserer Fachkräfte profitieren können. Zuletzt kam noch als dritte Filiale der Delmenhorster Markt in der Oldenburger Straße hinzu und das integrierte Konzept ist überall ein großer Erfolg, für den wir sogar schon eine bedeutende Branchenauszeichnung erhalten haben: **"BLUMENABTEILUNG DES JAHRES 2025"** (die Filiale Harpstedt wurde mit Silber ausgezeichnet vom Fachmagazin Lebensmittelpraxis).

An allen Standorten finden Sie ein umfangreiches, frisches Warenangebot mit Schnittblumen, Topfpflanzen und Dekorationsartikeln. Außerdem freuen sich die Kolleginnen und Kollegen auf Ihre individuellen Wünsche, denn es werden natürlich auch Sträuße, Kränze oder Präsente für alle Anlässe termingerecht für Sie hergestellt. Das Team bietet Fachberatungs- und Serviceleistungen immer von 8–14 Uhr an, danach ist der Blumenkauf noch bis 21 Uhr über die inkoop-Kassen möglich.

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

**Harpstedt: 04244-9267-28**

**Bassum: 04241-9319-47**

**Oldenburger Str. (DEL): 04221-9354-47**

Leiterin Blumen-Shop Harpstedt  
**JANIKA MEYER:**

„In jedem inkoop-Markt erhalten Sie frische Blumen. Entweder in den eigenständigen Blumen-Shops oder als SB-Ware im Eingangsbereich.“



**... AUCH MIT GEWERBE-SERVICE**

### BLUMEN-ABO

Nach gemeinsamer Vorbesprechung liefern wir Ihnen wöchentlich frische, duftende und farbenfrohe Blumen für Ihre Geschäfts-, Besprechungs- und Empfangsräume. Einfach und transparent abgerechnet zum Monatsende.

### FLEXIBEL AUF BESTELLUNG

Lassen Sie sich als Geschäftskunde anlegen und bestellen Sie Blumen-, Kranz- oder Dekorationsartikel individuell für Ihre Anlässe. Flexibel nach Bedarf, inklusive Lieferung und ggf. Dekoration vor Ort.



### WEIHNACHTS-BAUMVERKAUF:

Ab Anfang Dezember auf unseren Parkplätzen in Brinkum, Harpstedt, Ganderkesee und im Brendelweg (DEL).



GANZ GROSS FÜR DIE KLEINEN:  
**UNSERE  
NIKOLAUS-AKTION**

inkoop füllt allen Kindern einen Stiefel mit leckeren Dingen. Einfach zwischen dem **24.11.** und dem **29.11.** einen Stiefel bei uns vorbeibringen und am Samstag, **6.12.25**, zwischen **16 und 18 Uhr** gefüllt wieder beim Nikolaus abholen.

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

FÜR DIE KLEINEN:

## POST AN DEN WEIHNACHTS- MANN

HIER WOHNEN WEIHNACHTSMANN,  
CHRISTKIND UND NIKOLAUS:



**Weihnachtsmann:**

- An den Weihnachtsmann, Weihnachtspostfiliale, 16798 Himmelpfort
- An den Weihnachtsmann, Himmelsthür, 31137 Hildesheim



**Christkind:**

- An das Christkind, 51777 Engelskirchen
- An das Christkind, 97267 Himmelstadt
- An das Christkind, 21709 Himmelpforten



**Nikolaus:**

- An den Nikolaus, Nikolausplatz, 66351 St. Nikolaus
- An den Nikolaus, 49681 Nikolausdorf



NEU IM SORTIMENT

# 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.



TIPP

UNSER NEUER FAMILIENKALENDER inklusive 5 Vorteils-Coupons zum Ausschneiden. In einem Jahr mit 12 leckeren Rezepten um die Welt.

## VITAKRAFT-ADVENTSKALENDER FÜR HUNDE.

Herzhaft fleischige Hunde-Snacks. Ideal zum artgerechten Verwöhnen und Belohnen.



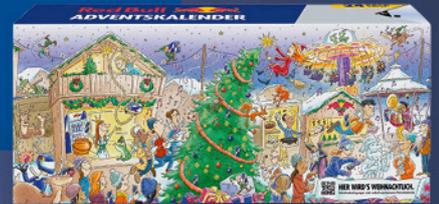
Eine tolle Vielfalt in kleinen Portionsbeuteln mit insgesamt 810 g Inhalt für gemütliche Abende und für Zwischendurch.



Cupper Tee bietet feinen Genuss in Bio-Qualität. Mit 24 leckeren Beuteln in 12 Sorten bringt er Weihnachten jeden Tag ein Stückchen näher.



Der Red Bull Adventskalender ist randvoll mit Kult-Drinks in verschiedenen Geschmacksrichtungen – jeden Tag erwartet Sie eine Sorte in der 250-ml-Dose.



24 leckere Snacks – mal fruchtig, mal nussig, mal schokoladig – immer überraschend. Das Programm? Einmal quer durchs KoRo-Sortiment probieren.



Große Zusatzverlosung – 5 x 1.000 EUR zu gewinnen!

**EDEKA-LINDT ADVENTSKALENDER MIT EINKAUFSGUTSCHEINEN**  
Hier kommen Schokoladenliebhaber und Genüßmenschen 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. Infos unter: [edeka.de/lindt](http://edeka.de/lindt)

Stellvertretende Marktleiterin in Ganderkesee LAURA OLTMANN:

„Adventskalender für jeden Geschmack. So macht das Warten auf Weihnachten mit süßen Überraschungen Freude.“

**Friebel**

**TRADITION – MIT JEDEM  
BISSEN SPÜRBAR.  
UNSER WINTERSORTIMENT**



Friebel Handelsgesellschaft mbH & Co. KG - TEL: +49 421 22158940  
Konsul-Smidt-Str. 82 - 28217 Bremen - www.friebel-wurst.com



# Sternform trifft Hochgenuss

Schwarmstedter Rösti-Sterne – ideal als weihnachtliche Vorspeise oder im Hauptgang als feine Beilage.



www.schwarmstedter.de

# Nudelgenuss – fürs frohe Fest



www.birkel.de

## Spätzle mit Creme-Pilzen

Spätzle mit Creme-Pilzen (4 Portionen)  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

**Zutaten:**

320g Schwäbische Spätzle	1 EL Butter
500g Pfifferlinge (ersatzweise Champignons, Kräutersaitlinge, o.ä.)	200g Parma- oder Serranoschinken
2 Schalotten	400ml Brühe
1 kleine Stange Lauch	1 Becher Crème fraîche (= 150g)

Einige geschnittene Basilikumblättchen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

1. Pfifferlinge verlesen, evtl. waschen und putzen. Schalotten abziehen und würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen, Pilze, Schalotten und Lauch dazugeben und andünsten.
2. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Schinken in breite Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 4, Umluft 180°C) ca. 5–10 Minuten knusprig braten.
3. Brühe zu den Pilzen gießen, aufkochen und abgedeckt ca. 5 Minuten garen. Sauce mit Crème fraîche und Basilikum verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln auf Teller anrichten. Schinkenstücke auflegen und nach Wunsch mit Basilikum garnieren.

Pro Portion:  
Brennwert 2.470 kJ (587 kcal), Eiweiß 30g, Fett 27,5g, Kohlenhydrate 56g



# MEINE PERSÖNLICHEN EMPFEHLUNGEN für die Feiertage

Inkoop-Geschäftsführerin Gesa Oetken nennt ihre persönlichen Feiertagsempfehlungen für Weine, Cocktails und Spirituosen. Lassen Sie sich von ihren Tipps inspirieren und genießen Sie stilvolle Genussmomente im Kreise Ihrer Liebsten!



100 ml,  
20 % Vol.

## WHISKEY SOUR

erfrischend, zitronig  
Rezept: Eiswürfel, 3 cl frischer Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup und 5 cl Whiskey (Bourbon) in einem Shaker kräftig schütten und durch ein Barsieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler abseihen.

## AN KALTEN TAGEN

wärmt man sich am besten mit einem guten Glühwein. Der **Bremer Ratskeller Glühwein** ist unser absoluter Top Seller in diesem Segment und er ist seinen Preis absolut wert! Ich mag ihn besonders, weil er weniger süß ist und besser bekömmlich ist, als viele andere Glühweine. Man bekommt auch am nächsten Tag keine Kopfschmerzen. 😊

## ZUM ANSTOSSEN

empfehle ich den **Gelderman Crémant Rosé**. Crémant wird methodisch wie Champagner hergestellt – nur dass die Trauben eben nicht aus der Champagne kommen. Dafür ist der Preis aber auch um einiges günstiger. Ich stoße am liebsten mit einem Rosé an, weil er schön aussieht und nach meinem Ermessen am besten schmeckt. 😊

## COCKTAILEMPFEHLUNG

### FÜR DEN SILVESTERABEND:

Hier ist es schwer, „den einen“ Cocktail zu empfehlen. Ich bin einerseits ein großer Fan des **Whiskey Sour** – wobei es das A und O ist, dass man einen Bourbon Whiskey und frisch gepressten Zitronensaft (keinen gekauften) nimmt. Andererseits mag ich auch den **Pornstar Martini** sehr. Das ist ein Klassiker mit köstlicher Passionsfrucht, der geschmacklich an das Solero-Eis erinnert – und auch hier ist es wichtig, dass man keinen Nektar nimmt, sondern frische Passionsfrucht. Zu guter Letzt empfehle ich einen **Espresso Martini** mit frischem Espresso, damit auch alle Gäste munter durch die lange Nacht kommen.

## AM ABEND MIT FREUNDEN

trinke ich gerne ein schönes Glas Sauvignon Blanc, denn diese Rebsorte ist meistens schön frisch und knackig. Probieren Sie doch mal den **Fair Grapes Sauvignon Blanc**, den wir ganz neu im Sortiment haben!

## ZUR WEIHNACHTSGANS:

Da das Festessen ohnehin schon sehr schwer und gehaltvoll ist, empfiehlt sich dazu ein nicht allzu schwerer Rotwein. Mein persönlicher Tipp ist ein schöner Spätburgunder, der das Gänseessen wunderbar abrundet. Zum Beispiel der **Bötzingen Spätburgunder Reserve!**

In diesem Sinne „Zum Wohl“ und auf einen schönen Jahresabschluss!



# RÜCKBLICK AUF DIE WEINFESTE

Wir waren im Spätsommer mit eigenen Weinständen auf dem Weinfest Delmenhorst und auf dem Harpstedter Weinfest vertreten. Beide Weinfeste haben uns viel Spaß gemacht, denn wir hatten ein tolles Team, super Wetter und sehr nette Besucher am Stand.

Insgesamt wieder eine tolle Atmosphäre und schöne, lauschige Abende mit gutem Wein. Jetzt freuen wir uns schon darauf, auch im nächsten Jahr wieder viele interessierte Besucher von der Qualität unserer Weinsortimente überzeugen zu können.

WEINFEST  
DELMENHORST  
& WEINFEST  
HARPSTEDT  
WIR WAREN  
DABEI!



JEDEN MONTAG!  
ALLES, WAS MAN  
ÜBER WEIN WISSEN  
MUSS.

**cheers!**  
DER WEINPODCAST MIT LOU



TIPP



Cheers! Der  
Weinpodcast  
mit Lou  
[www.edeka.de](http://www.edeka.de)



DIE BESTEN WEIINE  
SIND DIE, DIE WIR  
MIT FREUND\*INNEN  
TRINKEN.

Erhältlich in  
deinem Markt



HANDGEMACHT

JETZT SCHON AN DIE FEIERTAGE DENKEN!

UNSER HEIMVORTEIL  
HANDGEMACHT VON inkoop

### LECKERBISSEN-MANUFAKTUR VOR ORT

In unserer eigenen Produktionsküche erstellen wir die beliebten und stets frisch handgemachten HEIMVORTEIL-Produkte, die in allen inkoop-Märkten verkauft werden. Als neue Dienstleistung bieten wir nun auch einen umfangreichen Platten-Service an, um unsere Kunden mit frischen, sorgfältig zusammengestellten Genießer-Platten begeistern zu können. Unsere Chefköchin Janin Trogisch und ihr erfahrenes Team kombinieren dabei Fisch-, Käse- und Fingerfood-Spezialitäten, aus denen sich viele Varianten für unterschiedliche Bedürfnisse und Budgets ergeben. Sprechen Sie uns gern an den Frische-Theken an, dann finden wir gemeinsam die besten Platten für Ihre Feierlichkeiten.



**BESTELLUNGEN:**  
Die Käse- und Fischplatten können Sie an unseren Theken bestellen. Anfragen für gemischte Platten (z. B. mit Wraps) senden Sie einfach per Mail an: [produktion@inkoop.de](mailto:produktion@inkoop.de)



Download Flyer (PDF, 8 MB)





## FERTIGE MAHLZEITEN



Unsere frisch zubereiteten Gerichte aus eigener Herstellung mit besten Zutaten. Zum Beispiel Linguine in herzhaft würziger Schinken-Sahnesauce.



## HÜHNERFRIKASSE

Zartes Hühnerfleisch in einer cremigen, aromatischen Sauce aus frischen Zutaten – unser Hühnerfrikassee ist ein Genuss für alle Sinne, perfekt abgerundet mit feinen Kräutern.

## BIRCHER MÜSLI

Das Besondere an unserem Bircher Müsli ist die Kombination aus Haferflocken, frischem Apfel, Nüssen und Joghurt.



## HANDGEMACHTE MARMELADE

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



## SALATE

Zu den Bestsellern unserer handgemachten Eigenprodukte zählen auch die leckeren Salate, wie z. B. Gurken-, Rote Bete- oder Möhren-Salat.



## EINTÖPFE

Unsere frischen, würzigen Eintöpfe aus eigener Herstellung und frischen Zutaten sorgen für einen besonderen Geschmack.



## IM SINNE DER NACHHALTIGKEIT

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



# 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)

GEMÜSE



## HOF KIELHOLZ, NEUENKIRCHEN

Der junge, familiengeführte Betrieb arbeitet heute dort, wo andere Urlaub machen. Von Kohl über Sellerie bis Fenchel: In unmittelbarer Nähe zur Nordsee baut Familie Kielholz auf ihren fruchtbaren Marschböden eine Vielfalt von Gemüsesorten an. Im Umgang mit ihrem Gemüse legen sie größte Sorgfalt an den Tag. Von der Ernte über die Reinigung bis zur Verpackung gehen sie behutsam und schonend mit ihrem Gemüse um, um eine hervorragende Bio-Ware bieten zu können.

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.

TEE



## FRANK HUNDERTMARK AUS BREMEN



Tee herzustellen ist eine Kunst. In Bremen veredelt das Unternehmen Tee Hundertmark Blätter und Früchte zu spannenden Tee-Kreationen. Aus dem Speicher C in der Bremer Überseestadt kommt ein herrlicher Duft aus verschiedenen Teesorten. Hier lagert und verarbeitet die Firma Tee-Hundertmark Grün- und Schwarztee. Der Tee stammt von Plantagen aus den besten Anbaugebieten in Indien, China, Afrika und Ceylon. Erst wenn Frank Hundertmark die gemischten Teesorten verkostet und für gut befunden hat, kommen diese in die Tüte. Tee-Hundertmark – die Magie des Geschmacks.



MANDARINEN-  
SCHMAND-  
KUCHEN  
Rezeptkarte  
auf Seite 35



#### UNSER TIPP:

## MANDARINEN, CLEMENTINEN, SATSUMAS, TANGERINEN

**Im Winter ein beliebter Snack und eine begehrte Vitaminspritze. Aber wie unterscheiden sie sich?**

Alle gehören natürlich zu den Zitrusfrüchten und die ursprünglichste Art ist die Mandarine. Alle anderen Arten sind durch Züchtungen entstanden und biologisch gesehen oft nur Varianten – sie werden aber im Handel als eigene Art betrachtet. Die in Deutschland verkauften Mandarinen kommen meist aus Spanien, Italien oder aus der Türkei und haben ihre Haupterntezeit vom Spätherbst bis zum frühen Winter. Ihren Namen hat die Mandarine vom vermuteten Ursprungsland China (dort ist das eine Bezeichnung für Staatsbeamte). Die Früchte wurden Anfang des 19. Jahrhunderts von englischen Kolonialisten nach Europa mitgebracht.

#### WIE KANN MAN DIE ARTEN UNTERSCHIEDEN?

##### Mandarine:

- Besonders reich an Saft und Aroma, aber durchschnittlich etwas saurer
- Die Schale ist gelblich bis hellorange und lässt sich leicht abtrennen
- Sie enthält deutlich mehr und deutlich größere Kerne

##### Clementine:

- Aus einer Kreuzung von Mandarine und Bitterorange
- Intensivere Süße und etwas weniger Zitrus-Aroma

- Nur sehr wenige Kerne
- die Schale ist dünner und etwas schlechter zu schälen
- Die Schalen können kandiert und zu Orangeat verarbeitet werden

##### Satsumas:

- Züchtung aus einer japanischen Mandarinenart
- Stark vertreten in den USA
- Ebenfalls fast keine Kerne
- Mit viel Saft und relativ wenig Säure
- Nicht so aromatisch wie andere Arten
- Die Schale ist glatt und ziemlich leicht zu entfernen

##### Tangerine:

- Die kleinste Variante unter den verbreiteten Arten
- Stärkere Färbung des Fruchtfleisches und der Schale
- Sehr wenige und recht kleine Kerne
- In Deutschland häufig verkauft als gezuckerte Konservenfrüchte

#### VITAMINREICH UND KALORIENARM

Da alle Arten mit ca. 50 kcal/100 g verhältnismäßig kalorienarm sind und neben den Vitaminen auch noch einige Mineralstoffe liefern, handelt es sich um einen sehr gesunden, leckeren Snack.



## STECKRÜBEN- BRATLING

Rezeptkarte  
auf Seite 35



UNSER TIPP:

# STECKRÜBEN

**Die Steckrübe kann bis zu 1,5 Kilogramm schwer werden und wächst größtenteils über der Erde – je nach Region wird sie auch Kohlrübe, Schmalzrübe, Wruke oder Bodenkohlrabi genannt.**

**HERKUNFT:** Im 17. Jahrhundert kam die Steckrübe über Skandinavien nach Deutschland, aber der wahre Ursprung ist nicht eindeutig geklärt. Da die Steckrübe nur wenige Ansprüche an den Boden und die klimatischen Bedingungen stellt, wird sie inzwischen weltweit in allen gemäßigten Klimazonen angebaut.

**SAISON:** Im Spätherbst (Oktober/November) ist die Haupterntezeit der Steckrübe in Deutschland. Regionale Steckrüben aus heimischem Anbau sind bei uns bis Dezember erhältlich, danach wird europäische Lagerware verkauft.

**GESCHMACK:** Der süßlich-herbe Geschmack der Steckrübe erinnert an Kohlrabi.

**VERWENDUNG:** Es gibt weißfleischige und gelbfleischige Rüben. Die weißfleischige Steckrübe wird oft als Viehfutter verwendet. Die gelbfleischige Steckrübe ist ein sehr gesundes, nährstoffreiches und kalorienarmes Gemüse, das aber nicht roh verzehrt werden kann. Gekocht oder püriert werden Steckrüben oft für Eintöpfe, Suppen oder Aufläufe verwendet.

Noch aromatischer werden sie, wenn man sie in Schmalz oder Öl andünstet.

**AUFBEWAHRUNG:** Am besten im Keller, mindestens aber trocken, dunkel und kühl, kann man Steckrüben bis zu sechs Monate lagern. Vorher bitte immer die Blätter entfernen.

*Haushalts-Tipp: Für eine relativ einfache, schnell gemachte Suppe können Sie Steckrüben mit anderen Wurzelgemüsen (Karotten, Sellerie, Kartoffeln) kombinieren und mit Brühe und Gewürzen (z. B. Thymian, Lorbeer) kochen. Dann pürieren Sie alles zu einer leckeren, wärmenden Suppe!*





## Jetzt mit PAYBACK starten und punkten!

Holen Sie sich Ihre PAYBACK-Karte im Markt. Einfach die Karte online unter [www.payback.de/start](http://www.payback.de/start) anmelden. Je 2 EUR Einkaufswert sammeln Sie in unseren Märkten einen °Punkt. Nutzen Sie unsere Coupons und Aktionen, um viele weitere °Punkte zu sammeln.

Jetzt über  
den Code  
anmelden und  
starten!



**LIEN YING**  
ASIAN STYLE

# DIE BUNTE VIELFALT ASIENS GENIEßEN!



LASS DICH INSPIRIEREN! [WWW.LIEN-YING.DE](http://WWW.LIEN-YING.DE)

## FEINES FÜR DIE FEIERTAGE



**Behrens**  
FEINE KOST SEIT 1903



„Festtags-Filet“ auf YouTube



„Gans ganz einfach“ auf YouTube



„Rouladen-Menü“ auf YouTube

Ende November bis zum 13.12.2025 können wir Ihre Bestellungen fürs Weihnachtsfest annehmen!

Unter [genuss-info.de](http://genuss-info.de) finden Sie weitere Informationen und Zubereitungstipps (auch als Video).

Mit unseren **FESTTAGS-FILETS** bieten wir Ihnen optimal gewürzte Schweinefilets, die im Sous-Vide-Verfahren besonders schonend vorgegart wurden. Dazu erhalten Sie eine perfekte Bratensoße, so dass Sie Ihr Festmenü ganz einfach im Topf oder in der Mikrowelle zubereiten können.

Und wir haben wieder **GANS GANZ EINFACH** für Sie im Weihnachtssortiment! Die schonend vorgegarten und bereits ideal gewürzten Gänsestücken (Brust oder Keule) erhalten Sie komplett mit Feinschmecker-Bratensoße.

Neu im Sortiment haben wir **FERTIG GESCHMORTE ROULADEN** mit reichlich Bratensoße und Rotkohl, die einfach nur noch erwärmt werden müssen.

Sie brauchen nur ca. 30 Minuten, um Ihren Liebsten ein festliches Gericht zu servieren und die Feiertage mit allen Sinnen zu genießen.



## FRISCHE SUPPEN

im Schlauch – der schnelle Genuss für kalte Tage!

Wer sich nach dem Geschmack einer hausgemachten Suppe sehnt, aber wenig Zeit oder Lust zum Kochen hat, der wird in unseren Kühl- und Fleisch-Theken fündig. Die frischen Suppen im praktischen Schlauch bieten alles, was eine gute Suppe oder einen leckeren Eintopf ausmacht: intensiver Geschmack, hochwertige Zutaten und weniger Konservierungsstoffe als herkömmliche Dosenware. Die Suppen sind weniger lang haltbar, da sie schonend erhitzt wurden, um Vitamine und Nährstoffe bestmöglich zu erhalten. So bleibt mehr von der natürlichen Frische erhalten. Einfach kurz erhitzen für einen gesunden Wintergenuss mit wenig Aufwand und Wartezeit!



**TISCH FERTIG**  
BauernGut

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Käse- und Fisch-Vorbestellungen für die Feiertage!

## KÄSEGENUSS AN DEN FEIERTAGEN

Weihnachten und Silvester – die perfekte Zeit für gemütliche Raclette- und Fondueabende! Ob kräftiger Bergkäse, zarter Brie oder würziger Gruyère – Käse macht die Feiertage besonders lecker. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Käsesorten verführen und bereiten Sie sich auf unvergessliche Genussmomente vor. Über den nachfolgenden QR-Code gelangen Sie direkt zur Vorbestell-Liste unserer Käse-Theke. So können Sie größere Mengen oder spezielle Sorten vorab bestellen und sicherstellen, dass Sie an den Feiertagen alles haben, was Sie sich wünschen.



Info und Bestellung:  
**Vorbestellung Käse**  
[www.inkoop.de/service](http://www.inkoop.de/service)



TIPP

DAZU PASST:  
Eguren Ugarte  
Reserva 2017



## UNSERE KÄSETHEKE

LEIDENSCHAFT FÜR KÄSE IMMER WIEDER NEU ENTDECKEN!

Bei einem Einkauf an unseren Käsetheken wird Ihnen viel geboten: Unzählige Käsespezialitäten aus ganz Europa. Eine große Vielfalt im Geschmack, in der Konsistenz und in den Verwendungsmöglichkeiten, dazu eine fachkundige Beratung und die Option, individuelle Mengen in der gewünschten Schnittstärke schneiden zu lassen. Sprechen Sie unsere speziell geschulten Kolleginnen und Kollegen an der Käse-Theke gern an, um sich über aktuelle Trends, neue Produkte, besondere Empfehlungen oder Angebote zu informieren. Wir freuen uns auf Ihre Fragen und Wünsche, denn wir wollen unsere Leidenschaft für guten Käse immer gern mit Ihnen teilen.

**Gerne erstellen wir Ihnen auch fertige Käse-Platten für jeden Anlass! Infos dazu finden Sie auf Seite 14.**



Abteilungsleiterin Käse und Fisch  
Schönemoorer Str. (DEL)  
**SUSANNE KUP:**

„Die Vielfalt an Käsesorten und Geschmacksrichtungen ist sehr groß. Außerdem haben wir unterschiedliche Käsecremes aus eigener Herstellung – lassen Sie sich gern von uns beraten.“



# UNSERE FISCHTHEKE

QUALITÄT UND FRISCHE ALS OBERSTES GEBOT

Die Auswahl ist groß, aber mit unserer kompetenten Beratung erhalten Sie stets den Überblick und finden die passenden Produkte nach Ihrem Geschmack. Überwiegend präsentieren wir die Fische fertig filetiert, Sie können aber natürlich auch ganze Fische an unseren Theken beziehen. Alle Produkte stammen selbstverständlich aus streng kontrollierter, nachhaltiger Fischerei.

Gerne erstellen wir Ihnen auch fertige Fisch-Platten für jeden Anlass! Infos dazu finden Sie auf Seite 14.



## FISCHBRÖTCHEN

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



## FISCHGERICHTE – EIN HIGHLIGHT FÜR DIE FESTTAGE

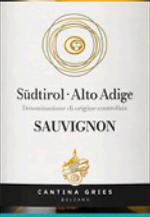
Ob edler Lachs, zarte Seezunge oder delikater Kabeljau – mit Fisch bringen Sie festlichen Genuss auf den Tisch. Verleihen Sie Ihrem Feiertagsmenü etwas Besonderes! Über den nachfolgenden QR-Code gelangen Sie zur Vorbestell-Liste unserer Fisch-Theke, um sicherzustellen, dass wir Ihre Lieblingsprodukte aus dem Standardsortiment oder exklusive Meeresfrüchte, wie Hummer oder Austern, an den Feiertagen frisch für Sie vorbereitet haben.



Info und Bestellung:  
**Vorbestellung  
Fisch**  
[www.inkoop.de/service](http://www.inkoop.de/service)



TIPP



**DAZU PASST:**  
Sauvignon Blanc Südtirol  
Muri-Gries

ENTRECÔTE &  
SPEKULATIUS-  
KNÖDEL

Rezeptkarte  
auf Seite 35

# Edles ENTRECÔTE

Entrecôte ist der französische Name für ein zartes und saftiges Rindersteak, das aus dem Zwischenrippenstück geschnitten wird. International ist es auch als Rib-Eye-Steak bekannt und es zeichnet sich durch eine feine Marmorierung (durchzogene Fettäderchen) aus, die ihm einen intensiven Geschmack verleiht. Entrecôte eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen und es hat oft einen charakteristischen Fettrand, der beim Braten schmilzt und das Fleisch zusätzlich aromatisiert.

Marktleiter in der  
Oldenburger Straße (DEL)  
HENDRIK SCHNIER:

„Denken Sie frühzeitig an Ihre Feiertagsbestellungen an unseren Käse-, Fisch- und Fleisch-Theken – so garantieren wir Ihnen die besten Leckerbissen für festliche Genüsse!“



TIPP

DAZU PASST:  
Gourmet Père &  
Fils Entrecôte Merlot  
Cabernet Syrah



# Gemeinsam BACKEN & KOCHEN

Die festliche Adventszeit ist ideal geeignet, um sich Zeit für die Familie zu nehmen und gemeinsam köstliche Mahlzeiten zu genießen. Ob beim Plätzchenbacken, beim Zubereiten eines traditionellen Festtagsbratens oder beim Zusammenstellen eines weihnachtlichen Buffets – in dieser besonderen Zeit dreht sich alles um Genuss und Gemeinsamkeit. Bei uns finden Sie alles, was Sie für Ihre Weihnachtsvorbereitungen benötigen: Frische Zutaten, neue Inspirationen und besonders edle Leckereien für die ganze Familie. Machen Sie es sich leichter und genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten.

**Wir wünschen schon mal frohe Weihnachten und eine besinnliche Zeit voller Ruhe, Gemeinsamkeit und unvergesslicher Momente!**



## MANDARINEN-CHILI-CHUTNEY

TIPP

Zuerst 500 g Mandarinen und eine Zwiebel schälen und anschließend in Stücke schneiden. Eine Chilischote waschen, die Kerne entfernen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig andünsten, die Mandarinstücke dazugeben und mit zwei Esslöffeln Weißwein ablöschen und anschließend einköcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Das fertige Chutney mit Salz oder etwas Sojasauce und einem hauch Ingwer abschmecken.

## LEBKUCHEN (GRUNDTEIG)

- 250 g Honig
- 250 g brauner Zucker
- 150 g Butter
- 100 g gem. Mandeln
- 400 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- abger. Schale einer ½ Zitrone
- 1 EL Kakao
- 1 Ei
- 1 TL Pottasche
- 2 EL Rum oder Wasser
- Backpapier

1. Honig, Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In eine große Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen.

2. Mandeln, Mehl, Kakao, Gewürze und ein Ei zur Honigmischung geben. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts verkneten. In einer Tasse die Pottasche mit dem Rum oder dem Wasser verrühren, zum Teig geben, unterkneten. Teig auf höchster Stufe weiter kneten, bis er glänzt, nicht mehr klebt und formbar ist (evtl. etwas Mehl zugeben). Teig abdecken oder in Folie wickeln, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl 5–6 mm dick ausrollen, gewünschte Formen ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen, Lebkuchen ca. 20 Minuten (mittlere Schiene) backen. Abkühlen lassen und nach Geschmack verzieren.

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten + Ruhezeit





# GEFÜLLTE SCHOKO-LEBKUCHEN-MUFFINS

Portion: 12 Stück

50 Minuten

## ZUTATEN:

### FÜR DEN TEIG:

- 125 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 100 g flüssiger Honig
- 2 Eier
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 15 g Ostmann Lebkuchen Gewürz
- 25 g Kakaopulver/  
Backkakao
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Milch

### FÜR DIE FÜLLUNG:

- 100 g Aprikosenkonfitüre

### FÜR DEN GUSS:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 2 EL Haselnussmus

## ZUBEREITUNG:

Für den Teig weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Honig zugeben und unterrühren. Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Mehl mit Ostmann Lebkuchen Gewürz, Kakao und Backpulver mischen. Mehl-Mix und Milch abwechselnd nach und nach zum Butter-Mix geben und einrühren.

Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Förmchen auslegen, den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. In jedes Förmchen etwas Teig einfüllen, einen Teelöffel Aprikosenkonfitüre mittig zugeben und diesen dann mit dem restlichen Teig bedecken. Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Für den Guss die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Haselnussmus untermengen und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Glasur auf den ausgekühlten Muffins verteilen und nach Belieben mit Streuseln dekorieren.

Nährwerte pro Stück: Energie: 1197,2 kJ (290,4 kcal) | Fett: 13,8 g – davon gesättigte Fettsäuren: 6,89 g | Kohlenhydrate: 36,7 g – davon Zucker: 21,7 g | Ballaststoffe: 2,29 g | Eiweiß: 5,93 g



Weitere Rezepte unter [www.ostmann.de](http://www.ostmann.de)



**Bünting Tee**

SEIT 1806

# BIO. LOGISCH



Bünting Tee buenting\_tee



# Snack dich durch den Winter.



Süß, knusprig, unwiderstehlich – die Seeberger Klassiker für kalte Tage und gemütliche Runden.



# AUS UNSEREM SORTIMENT: EDLER GENUSS



KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

## RÉMY MARTIN VSOP

Ein weltweit renommierter Cognac, jetzt neu interpretiert. Aus den Trauben der prestigeträchtigen Anbauregion Fine Champagne hergestellt, verbindet er kraftvolle und elegante Aromen von Steinfrüchten und Vanille in perfekter Balance. Pur, auf Eis oder als Basis vieler klassischer Cocktails ein Genuss.

**49,99**

0,7l - 40,0 % vol. 71,41 / 1l



KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

## ZIEGLER WILLIAMS

Die gute, alte Williamsbirne wird hier in einem über Jahrzehnte perfektionierten Prozess so destilliert, dass sie ihr typisches, heiß geliebtes Aroma erst ganz am Ende ihrer Entwicklung bildet. Intensiver, eleganter und reiner Geschmack nach vollreifer, fruchtiger Birne.

**59,00**

0,5l - 43,0 % vol. 118 / 1l

TIPP: Ziegler gibt es ebenfalls in den Sorten alte Zwetschge, Waldhimbeer und Haselnuss.



KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

## OSBORNE BURLA NEGRA

Hergestellt aus einer edlen Selektion gereifter karibischer Rums, entsteht der Burla Negra in der Dominikanischen Republik. Er reift in sehr alten Sherry-Fässern und wird mit salzigem Meerwasser veredelt. Eine reiche Geschmackskomplexität mit überraschender Weinigkeit und einer salinischen Note. Aromen von Haselnuss, Toffee und kandierter Orange. Am besten als eisgekühlter Longdrink mit Limetten-Soda.

**29,99**

0,7l - 40,0 % vol. 42,84 / 1l



KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

## WALCHER BOMBARDINO

Diese italienische Eierlikörspezialität aus frischer Bergmilch, selektiertem Eigelb und karibischem Rum bietet ein gehaltvolles, angenehmes Mundgefühl mit typischer Rumnote. Ein Likör der Extraklasse, der kalt oder heiß in unzähligen Varianten begeistern kann.

**16,99**

0,7l - 17,0 % vol. 24,27 / 1l

TIPP: Walcher gibt es ebenfalls in den Sorten Cappuccino, Noisetto, Marillenlikör und Tartuffetto Kakao/Rum-Likör.

KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

### DOPPIO PASSO PROSECCO DOC

Ein mild aromatischer Prosecco mit besonders feiner Perlage und fruchtigen Nuancen von reifem Pfirsich, süßem Apfel und leichter Zitrusnote. Harmonisch und Vollmundig – ein idealer Begleiter zum Dessert.

**10,99**

0,75l · 11,0% vol. 14,65/1l

**TIPP:** Doppio Passo Prosecco gibt es ebenfalls in den Sorten Rose DOC und Sparkling Alkoholfrei.



KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

### MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (VEGAN)

Ein DOC-Rioja, der lange in Eichenfässern reift und dabei ausdrucksstarke, würzige Noten entwickelt. Er überzeugt vor allem mit seiner feinen Eleganz und einem langem Finale.

**18,99**

0,75l · 14,5% vol. 25,32/1l

KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

### III FREUNDE GRAUBURGUNDER

Zu den Gründern des Projekts „III Freunde“ zählen Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer. Sie denken Wein anders und meinen, dass guter Geschmack keine Wissenschaft sein sollte. Auch dieser Grauburgunder feiert die Freundschaft mit cremig fruchtigen Akzenten und sehr guter Balance. Ein toller Allrounder für jede Gelegenheit.

**9,99**

0,75l · 12,0% vol. 13,32/1l

**TIPP:** III Freunde gibt es ebenfalls in den Sorten Weissburgunder, Rotwein Cuvee, Rosé alkoholfrei und Riesling alkoholfrei vegan.

KAUFE 6 FLASCHEN  
UND ERHALTE  
1 FLASCHE  
GRATIS!

### FANTINI PRIMITIVO PUGLIA IGT

Ein charakterstarker Primitivo aus besonders schonend gepressten Trauben, der sich mit intensiver Farbe und einem Aromenbukett aus roten Früchten auszeichnet. Am Gaumen voll, weich und tanninhaltig mit einer harmonischen Struktur.

**5,99**

0,75l · 13,5% vol. 7,99/1l

**TIPP:** Fantini gibt es ebenfalls in den Sorten Trebbiano d'Abruzzo DOC und Montepulciano d'Abruzzo DOC.



SAVE THE DATE:  
**RACLETTE &  
 WEIN!**  
**5.12.25**  
 GENIESSERABEND

Happy  
**NEW YEAR!**

## TRADITIONEN

NEUES JAHR, NEUES GLÜCK!

Den Jahreswechsel mit Verabschiedung und Neuanfang zu feiern, war schon in der frühen Antike verbreitet. Allerdings gab es lange Zeit keine Klarheit über das genaue Datum, denn Kulturen, Religionen und Herrscherdynastien haben oft eigenständige Kalendarien geführt. Erst 1691 hat Papst Innozenz XII die Gregorianische Kalenderreform in den offiziellen Kirchenkalender aufgenommen und damit den 1. Januar zum Beginn eines neuen Jahres verbindlich festgelegt. Im selben Jahr machte er auch den 31. Dezember zum Heiligkeitag des ehemaligen römischen Bischofs Silvester I. Seitdem verknüpft die christliche Welt sein Fest mit den Feierlichkeiten zum Jahreswechsel. Darum wird der letzte Tag des Jahres bis heute Silvester genannt.



## POMMERY

STEHT FÜR NATÜRLICHE ELEGANZ!

Der Kellermeister arbeitet mit größtem Respekt vor der Natur und dem einzigartigen Terroir der Champagne. Schon im Weinberg hilft er dabei, das volle Potenzial der Trauben zu entfalten, um dann mit Handwerkskunst, Erfahrung und großer Leidenschaft die charakteristischen Aromen zu entwickeln. So verleiht er den Champagnern des Hauses ihren typischen, frisch-lebendigen Pommery Stil. Ein toller Champagner, feinperlend mit fruchtiger Säure und typischer Mineralität.

Geschäftsführerin  
**PETRA KOSTEN:**

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



### GELDERMANN CRÉMANT ROSÉ

Intensive Aromen von frischen Wald- und Erdbeeren werden von einer dezenten Holznote begleitet – lebendig, mit fester Struktur und nachhaltigem Abgang.

### FRANZ KELLER SEKT PETIT ADLER BRUT

Typisch für einen Riesling lebt er von Aromen von gelben und grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrone.



Rezept-Tipp zur Saison:  
**Schweizer Käsefondue**  
[www.inkoop.de/rezepte](http://www.inkoop.de/rezepte)

**BAILEYS**  
*Chocolate*

*Cremig & lecker?*  
**BAILEYS!**



LECKERE REZEPTE MIT BAILEYS ENTDECKEN



**NEU**



Serviervorschlag

**IN 3 VARIANTEN**



Probiere unseren Iced-Kaffee.

*Einfach köstlich.*

**NESCAFÉ**

# WIR SIND INKOOOP

Heidi Wenke (links) und Diana Rißler im Markt Harpstedt



## Interview „WIR SIND INKOOOP“

In dieser Ausgabe unsere Serie „Wir sind inkoop“ stellen wir unsere lieben Kolleginnen Heidi Wenke und Diana Rißler vor. Beide sind Abteilungsleiterinnen unserer Obst- und Gemüseabteilung in Harpstedt – und in ihrem Arbeitsleben dreht sich alles um die Frische. Heimisches Gemüse von regionalen Landwirten und exotische Früchte aus aller Welt sind die Basis einer unserer wichtigsten Abteilungen. Die Ware ist anspruchsvoll im Hinblick auf die Präsentation, die Lagerung und die Logistik, darum gibt es immer viel zu organisieren und zu kontrollieren.

**kiek an!:** Die Obst- und Gemüseabteilung ist ein großer, bunter Blickfang und man könnte sagen, dass sie das Herzstück des Marktes ist. Wie nehmen Sie Ihre Abteilung selbst wahr?

**Heidi Wenke:** In allen inkoop-Märkten wird dieser Warengruppe eine sehr hohe Bedeutung eingeräumt. Das ist einfach die Philosophie des Unternehmens und wir nehmen diese Herausforderung gern an, um unseren Kunden täglich die Frische eines Wochenmarktes und die Vielfalt eines großen Supermarktes bieten zu können.

**Diana Rißler:** Wenn wir die Abteilung schön gestaltet und gut organisiert haben, bekommen wir auch oft ein tolles Feedback von den Kunden und ich mag einfach die frischen, unverpackten Produkte, den Duft und das Marktplatz-Ambiente.

**kiek an!:** Was ist für Sie die größte Herausforderung im Alltag einer O&G-Abteilungsleiterin?

**Heidi Wenke:** Wir müssen die Lieferanten, die Ware und die Einsatzzeiten unseres Teams immer so koordinieren, dass möglichst alles ausreichend vorhanden ist und schön aussieht, ohne dass große Warenüberhänge vorkommen, die dann verderben oder unverkäuflich werden. Viele Produkte sind ja unverpackt und werden vor allem nach ihrer Optik ausgewählt. Man muss also ständig alles im Auge behalten.

**kiek an!:** Ist es nicht schwierig, bei der Vielzahl unterschiedlicher Produkte, immer den Überblick zu behalten?

**Diana Rißler:** Ja, das ist manchmal spannend, weil wir natürlich alle Obst- und Gemüsesorten kennen



müssen, um sie richtig einzusortieren und unseren Kunden kompetente Auskünfte zu geben. Dazu werden wir aber auch regelmäßig in Fachseminaren geschult.

**kiek an!:** Kartoffeln aus der Nachbarschaft oder Ananas aus Costa Rica ... was sind Ihre Favoriten im Sortiment?

**Heidi Wenke:** Die heimischen Gemüsesorten und Früchte haben natürlich besondere, saisonale Highlights, wie z. B. Spargel oder Erdbeeren. Das gefällt mir am besten, weil man dann ziemlich genau weiß, was unsere Kunden kaufen wollen.

**Diana Rißler:** Ich mag auch den Herbst/Winter, wenn wir viele Nüsse, Mandarinen und Pflaumen anbieten. Da wird es so schön weihnachtlich.

**kiek an!:** Vielen Dank.

# Genieß Spanien

vom Hauchfeinsten.



Schinken ist Abraham.



abraham.de oder  
@abraham.schinkenspezialist



# WECK DAS GUTE IN DIR.

MEHR AUF [WWW.CAFE-INTENCION.COM](http://WWW.CAFE-INTENCION.COM)



# HERBSTLICHER GENUSS!

Feinkostsalate & knackige Riesengarnelen



## Kürbis-Garnelen-Salat

Riesengarnelen und gebackener Hokkaido-Kürbis in einer Curry-Zitronen-Vinaigrette mit frischer Blattpetersilie



## Rote Bete-Salat mit Apfel

Rote Bete-Spalten und fruchtige Apfelstücke in einer milden Essig-Öl-Vinaigrette

Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, tiefgefroren 1-kg-Beutel (0,8 kg Abtropfgewicht)

Rezeptideen mit Garnelen gibt's hier: [www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)



Riesengarnelenschwänze  
„Easy peel“



# 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)

		6		8			
1	3	4		9		5	7
2	8			4			
4	6						9
	7	1					
3	9			7			6
	4	5	2		3		8
	1	3	7		9		5
9				5			6
							1

# SCHWEDENRÄTSEL

Weiche bei Tieren		Rohstoff für Parfüme	14	griechischer Buchstabe	Heldengedicht	Leiterplatten		Feuerlandindianer	Sitzmöbel			Gewohnheit	Titelfigur bei Brecht	ein Farbton	11	Dauer
Holzstange						Lotterietensil					5					
			2	Ureinwohner Japans		Grazie						fließen		lauter Ausruf		
südamerikanisches Haustier				Hauptschlagader							8	Frisiergeräte	Wohnzimmer			7
runde Form						subtropische Pflanze (Mz.)		ersteigen, erklimmen								
				ein Gebiet		byzantinische Prinzessin						Fremdwortteil: drei		Stadt im Norden Italiens		6
Papagei Neuseelands	Schlag	kapitulieren									4	Frau von Jupiter		Stadt an der Zwickauer Mulde		
hin und ...				begeisterter Anhänger				rechter Nebenfluss der Rhône				Spielgeld im Casino				15
				spanisch: nein	Ausruf der Überraschung		deutsche Nordseeinsel						3	Initialen Tucholskis		Abk.: Aktiengesellschaft
Hast		Blutarmut									1	Blütensaft				
prämiieren												Zusammenbau				13

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

IMPRESSUM HERAUSGEBER: inkoop Verbrauchermärkte GmbH, Elbinger Straße 32, 27755 Delmenhorst, Telefon: 04221 9621-0, Fax: 9621-145, E-Mail: [info@inkoop.de](mailto:info@inkoop.de), [www.inkoop.de](http://www.inkoop.de); REDAKTION: Bernd Oetken (V.i.S.d.P.), LAYOUT/REALISATION: PANDAPLAN Werbeagentur KG; © FOTOS: Eigene (inkoop / Hersteller / Lieferanten / PANDAPLAN), [www.shutterstock.de](http://www.shutterstock.de), [www.freepik.com](http://www.freepik.com), [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

# SCHMAND-KUCHEN

Zutaten für eine 28 cm Springform

Für den Teig:

- 350 g Dinkelmehl
- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Bourbon Vanille Zucker
- 2 TL Backpulver

Für die Creme:

- 850 g Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 480 g)
- 800 g Schmand
- Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Pudding-Pulver (Sahne- oder Vanille-Geschmack)

1. Die Butter für den Teig schmelzen. Die flüssige Butter mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und zu einem glatten Teig kneten.

2. Form mit Backpapier auslegen oder Backform einfetten und bemehlen.

3. Dann  $\frac{2}{3}$  vom Teig auf dem Boden der Form verteilen und die Ränder hochziehen. Den restlichen Teig beiseite stellen.

4. Schmand, Zitronensaft, Pudding-Pulver und Zucker in einer Schüssel kurz aufschlagen.

Mandarinen aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und etwas trockentupfen. Die Mandarinen unter die Creme heben. Die fertige Creme auf den Teig geben. Den Restlichen Teig jetzt als Streusel auf dem Kuchen verteilen.

5. Den Kuchen bei 170 °C Umluft für eine Stunde backen. Kuchen vor dem Herauslösen aus der Form völlig auskühlen lassen.

**Zubereitungsdauer:**  
etwa 90 Minuten

# STECKRÜBEN-BRATLINGE

Zutaten für 4 Portionen

Für die Bratlinge:

- 500 g Steckrüben
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 80 g Paniermehl
- $\frac{1}{4}$  Bund Petersilie
- $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch

- etwas Öl
- etwas Salz und Pfeffer

Für den Dip:

- 150 g Natur-Joghurt
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- etwas Salz und Pfeffer
- $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch

1. Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Steckrüben waschen, schälen und fein raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Steckrüben, Zwiebel, Zitronensaft, Eier, Mehl, Paniermehl und die frischen Kräuter in einer Schüssel vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Gemüseteig ca. 16 Bratlinge formen.

2. Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge darin bei mäßiger Hitze von jeder Seite etwa 10 Minuten goldbraun braten.

3. Für den Dip den Joghurt mit den Gewürzen in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die heißen Bratlinge mit dem Dip anrichten und servieren.

**Zubereitungsdauer:**  
etwa 45 Minuten



# ENTRECÔTE MIT SPEKULATIUSKNÖDELN

Zutaten für 4 Personen

Für das Entrecôte:

- 800 g Entrecôte
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 8 Zweige Rosmarin

Für die Rotweinsauce

- 200 ml Rotwein, trocken
- 3 EL Butter, kalt
- 1 Zweig Thymian

Für die Spekulatiusknödel:

- 1 Zwiebel
- 80 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Muskatnuss
- 250 g Laugenbrötchen
- 1 Ei

Für den Orangensalat:

- 2 Orangen
- 2 EL Honig
- 1 Prise Pfefferbeere, frisch gemahlen, rosa
- 2 Stängel Thymian

Für den Rosenkohl:

- 500 g Rosenkohl

1. Für die Spekulatiusknödel die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel hineingeben und anschwitzen. Mit Milch aufgießen und mit Salz und Pfeffer, Spekulatiusgewürz und Muskatnuss abschmecken.

2. Die Laugenbrötchen in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Milch mit den Laugenwürfeln vermischen. Das Ei unterkneten. Die Masse zu ca. 5 cm dicken Rollen in Leinentücher einschlagen und in einem Topf mit siedendem Wasser für 12 Minuten garen.

3. Rosenkohl putzen, halbieren und in kochendem Wasser für 3–5 Minuten bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Äpfel waschen, Stiel und Kerngehäuse ausschneiden und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten sowie Honig und Walnüsse zum Rosenkohl geben und für 3–5 Minuten mitbraten. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Entrecôte in vier gleich große Steaks portionieren

und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Sonnenblumenöl von jeder Seite für 1 Minute scharf anbraten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, je 1–2 Zweige Rosmarin drauflegen und für 10–12 Minuten je nach Geschmack im Backofen garen.

6. In der Zwischenzeit den Rotwein in die noch heiße Pfanne geben und reduzieren lassen. Die kalte Butter unterrühren und ebenfalls einreduzieren lassen. Thymian zupfen und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Für den Orangensalat die Orangen filetieren und zusammen mit Honig und den rosa Pfefferbeeren vermischen. Zum Schluss frischen Thymian unterheben.

8. Die Spekulatiusknödel aus den Leinentüchern lösen und in dicke Scheiben schneiden. Das Entrecôte ggf. salzen und pfeffern und zusammen mit dem Rosenkohl, dem Orangensalat, der Rotweinsauce und den Knödeln servieren.

**Gesamtzeit:**  
etwa 90 Minuten



## STECKRÜBEN-BRATLINGE

MIT JOGHURT-DIP



## SCHMAND-KUCHEN

MIT MANDARINEN



## ENTRECÔTE

MIT SPEKULATIUSKNÖDELN