GRATIS

pures Leben

DAS HIT MAGAZIN ▪ 04/2026

HIT
ECHTE VIELFALT.



HERBSTKÜCHE: WOHLFÜHLREZEPTE FÜR KALTE TAGE

WINTERPFLEGE FÜR HAUT & HAAR

GUT GEPFLEGT DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

GANZ OHNE STRESS
ENTSPANNT DURCH DIE FESTTAGE

ZUSAMMEN GENIESSEN AN FESTLICHEN TAGEN

HERZHAFTE IDEEN FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES

ANZEIGE

EAT & WIN!

Ben's Original™

FOOD FESTIVAL

Jetzt mitmachen!

300x Festival Tickets
All Days inkl. Camping

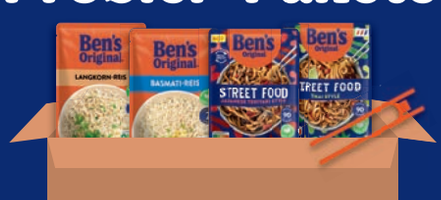
DEICHBRAND – FESTIVAL AN DER NORDSEE

SOUTHSIDE FESTIVAL 2027

10x Reisegutscheine
im Wert von 1.000€



1.000x Ben's Original™ Probier-Pakete



NEU





1. 2x Ben's Original™ kaufen

2. Bon hochladen auf: www.bens-food-festival.de

3. Gewinnchance sichern

* Zur Teilnahme am Gewinnspiel berechtigt der Kauf von zwei (2) Ben's Original™ Produkten. Teilnahmezeitraum vom 17.08.2026 bis 15.11.2026. Teilnahme ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Kassenbon aufbewahren. Weitere Informationen & Teilnahmebedingungen unter www.bens-food-festival.de.
Veranstalter: Mars GmbH, Eitzer Straße 215, 27283 Verden. Bilder teilweise mit KI erstellt.

Liebe Leserinnen & liebe Leser!

Wenn die Tage kürzer werden, beginnt die Zeit für wärmende Gerichte, gemütliche Abende und erste Gedanken an Advent und Weihnachten.

Diese Ausgabe begleitet Dich durch die letzten Monate des Jahres – mit unkomplizierten Rezepten für den Alltag und besonderen Ideen für Gäste und festliche Desserts, die sich gut vorbereiten lassen. Außerdem zeigen wir, wie Haut und Haare gut durch Kälte und Heizungsluft kommen und wie sich die Feiertage mit weniger Perfektionsdruck entspannter genießen lassen.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen, Ausprobieren und Genießen – und eine gemütliche Zeit bis zum Jahresende.

Deine **pures Leben** - Redaktion

FOLGT UNS!

INSTAGRAM
instagram.com/hitmaerktedeutschland

FACEBOOK
facebook.com/hitmaerktedeutschland

HIGHLIGHTS DIESER AUSGABE:



08 ENTSPANNTE FESTTAGE



14 VON HERBST ZUM FEST

ANZEIGE



GUT GEPFLEGT DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

KÜHLE LUFT DRAUSSEN, TROCKENE HEIZUNGSLUFT DRINNEN UND TEMPERATURWECHSEL: IM HERBST UND WINTER BRAUCHEN HAUT UND HAARE OFT ANDERE PFLEGE. KLEINE ANPASSUNGEN HELFEN, HAUT, HÄNDE, LIPPEN, KOPFHAUT UND HAARE GEPFLEGT ZU HALTEN. SO KOMMST DU GUT DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT.

WENIGER HITZE, MEHR FEUCHTIGKEIT

Eine heiße Dusche nach einem kalten Tag tut gut, reizt aber trockene Haut. Besser sind warmes Wasser und kurze Duschzeiten. Milde Duschgele oder rückfettende Öle reinigen sanft, ohne auszutrocknen. Nach dem Duschen die Haut vorsichtig tupfen, nicht reiben.

Der beste Moment für Bodylotion, Butter oder Öl ist direkt nach dem Duschen, wenn die Haut feucht ist. So bleibt die Feuchtigkeit länger. Die Textur sollte zum Hautgefühl passen: Lotionen ziehen schnell ein, Cremes pflegen stärker.



NIVEA HAND TUBE, INTENSIVE PFLEGE
75 ml Tube

5 SCHRITTE FÜR DEN SAISONWECHSEL

1 WENIGER HEISS DUSCHEN

Sehr heißes Wasser kann Haut und Haare zusätzlich austrocknen. Deshalb die Temperatur beim Duschen und Baden etwas reduzieren und lieber angenehm warmes Wasser wählen.

2 DIREKT EINCREMEN

Nach dem Duschen oder Baden ist die beste Zeit für Pflege. Bodylotion oder Öl auf feuchte Haut auftragen.

3 HÄNDE & LIPPEN SCHÜTZEN

Handcreme und Lippenpflege dort lagern, wo sie schnell verfügbar sind – etwa in der Tasche, am Schreibtisch oder Nachttisch. So wird Nachcremen leichter.

TIPP!

Bei trockener Haut: Abends reichhaltiger pflegen und über Nacht einwirken lassen.

4 HAARLÄNGEN EXTRA PFLEGEN

Kälte, Heizungsluft und Reibung strapazieren Haare. Conditioner und Haarmaske pflegen sie regelmäßig.

5 PFLEGE LANGSAM UMSTELLEN

Zum Saisonwechsel muss nicht die ganze Routine geändert werden. Neue Produkte lieber schrittweise ergänzen – so erkennt man, was Haut und Haaren hilft.



Viel Protein. Keine Zusätze.

Jetzt neu: FRoSTA High Protein.

NEU



FRoSTA REINHEITS-GEBOT seit 2003

FRoSTA

ist für alle da

DIE HAUTBARRIERE IM MITTELPUNKT

Bei gespannter Haut sollte die Pflege angepasst werden. Im Herbst und Winter sind Reinigung und Creme oft milder und reichhaltiger. Eine einfache Routine mit sanfter Reinigung und Creme ist meist besser.

Glycerin, Hyaluronsäure und Urea binden Feuchtigkeit. Ceramide und pflanzliche Öle stärken die Hautbarriere. Wichtig ist, dass das Produkt zum Hauttyp passt und gut verträglich ist.

HÄNDE NICHT VERGESSEN

Hände leiden täglich unter Wasser, Seife, Kälte und trockener Luft. Eine Handcreme am Waschbecken, Büro oder in der Tasche erleichtert das Eincremen. Bei rissiger Haut hilft abends eine reichhaltige Creme mit Baumwollhandschuhen für die Nacht.

LIPPEN BRAUCHEN SCHUTZ

Lippen haben kaum Fettreserven und trocknen schnell. Ein sanfter Lippenbalsam schützt vor Wind und Kälte. Sonnenschutz bleibt auch im Winter wichtig, besonders bei Schnee oder im Gebirge. Ständiges Lecken verschlimmert das Problem meist.

ABENDPFLEGE OHNE KOMPLIZIERTES RITUAL

Eine gute Abendroutine braucht wenige Schritte: Make-up entfernen, Gesicht reinigen und Creme auftragen. Ein- bis zweimal wöchentlich kann eine Maske oder Nachtpflege helfen. Bei empfindlicher Haut lieber ein Produkt nutzen.

AUCH HAARE UND KOPFHAUT REAGIEREN AUF DEN WINTER

Mützen, Heizungsluft und Föhnen machen Haare stumpf und belasten die Kopfhaut. Mildes Shampoo, Conditioner und ab und zu eine Haarmaske sind ideal. Beim Föhnen reicht mittlere Wärme, Hitzeschutz ist wichtig bei Glätteisen, Lockenstab oder Warmluftbürste.

Bei trockener Kopfhaut helfen mildere Pflege, weniger heißes Wasser und weniger Styling mehr als starke Anti-Schuppen-Produkte. Bei anhaltendem Juckreiz oder Schuppen sollte ein Dermatologe die Ursache prüfen.

Mit diesen Tipps entsteht kein kompliziertes Winterprogramm, sondern eine einfache Routine, die sich gut in den Alltag einfügt. Kleine Änderungen sorgen dafür, dass Haut und Haare sich wohlfühlen.

TIPP!

PFLEGE FÜR KALTE TAGE



LABELLO LIPPENPFLEGE ORIGINAL DOPPELPACK
2 Stück Packung



PLAIN B HANDSEIFE NO. 5 EMBRACE
250 ml Flasche



NEUTROGENA BODYLOTION DEEP MOISTURE FÜR TROCKENE HAUT
400 ml Flasche



KNEIPP PFLEGEHARMONIE GESCHENK-SET

ANZEIGE

VIELFALT UND QUALITÄT AUF KNOPFDRUCK.

Dallmayr



Entdecke die unverwechselbaren capsa Spitzenkaffees.

dallmayr.com/capsa

ANZEIGE

accessories von beeline group

Glanzvolle Geschenkideen für die schönste Zeit des Jahres

Modeschmuck & Accessoires – für Groß & Klein.

Von angesagtem Modeschmuck bis zu eleganten Echtschmuckstücken. Ob als liebevolles Geschenk oder als neues Lieblingsstück für sich selbst – mit accessories finden Sie die passenden Highlights.



* In allen teilnehmenden Märkten



WENIGER MÜSSEN MEHR LEBEN

ERST ENTSCHEIDEN, DANN ORGANISIEREN

Bevor lange To-do-Listen entstehen, hilft eine einfache Frage: Was ist uns in diesem Jahr wirklich wichtig? Vielleicht ist es das gemeinsame Essen, ein bestimmtes Familienritual oder ein freier Nachmittag ohne Termine. Wer zwei oder drei Prioritäten festlegt, kann andere Aufgaben leichter vereinfachen, verschieben oder ganz streichen.

Eine Liste ist vor allem dann hilfreich, wenn sie nicht nur zusätzliche Pflichten sammelt. Drei Spalten reichen: "Muss erledigt werden", "Wäre schön" und "Kann entfallen". Das verhindert, dass jede Idee automatisch zur Aufgabe wird.

AUFGABEN VERTEILEN – KONKRET STATT ALLGEMEIN

„Hilf mir bitte“ klingt freundlich, bleibt aber oft zu ungenau. Besser funktionieren konkrete Absprachen: Wer bringt den Nachtisch mit? Wer deckt den Tisch? Wer kümmert sich um Getränke oder holt einen Gast ab? So wissen alle, was gemeint ist, und eine Person trägt nicht die gesamte Organisation.

DAS FESTESSEN ENTZERREN

Ein festliches Menü muss nicht aus mehreren Gerichten bestehen, die alle gleichzeitig fertig werden. Gut planbar sind Speisen, die sich am Vortag vorbereiten oder langsam wieder erwärmen lassen. Kalte Vorspeisen, geschmorte Gerichte, Panna cotta, Kompott oder Dessertcremes nehmen am Festtag Druck aus der Küche. Auch ein unkompliziertes Hauptgericht mit einer besonderen Beilage kann festlicher wirken als ein aufwendiges Menü mit zu vielen Komponenten.

PUFFER STATT MINUTENTAKT

Ein zu voller Kalender lässt selbst schöne Termine anstrengend werden. Wer kann, plant zwischen Besuchen bewusst freie Zeit ein. Ein Abend ohne Verabredung oder ein Vormittag ohne Einkauf ist



ADVENT UND WEIHNACHTEN SOLLEN RUHIG, GEMÜTLICH UND VOLLER SCHÖNER MOMENTE SEIN. IN DER REALITÄT TREFFEN JEDOCH TERMINE, EINKÄUFE, BESUCHE, GESCHENKE UND HOHE ERWARTUNGEN AUFEINANDER. MIT ETWAS PLANUNG LÄSST SICH NICHT JEDER STRESS VERMEIDEN – ABER VIELES WIRD LEICHTER, WENN NICHT ALLES GLEICHZEITIG UND NICHT ALLES ALLEIN ERLEDIGT WERDEN MUSS.

kein verlorener Platz, sondern ein Puffer. Auch bei Einladungen darf die Anfangszeit realistisch gewählt werden. Niemand gewinnt, wenn die Gastgeber schon erschöpft sind, bevor die Gäste eintreffen.

TRADITIONEN DÜRFEN SICH VERÄNDERN

Nicht jedes Ritual muss jedes Jahr gleich bleiben. Familien wachsen, Arbeitszeiten ändern sich, Menschen ziehen weg oder fehlen. Traditionen sollen verbinden, nicht belasten. Aus dem großen Abendessen wird ein Brunch, aus vielen Geschenken ein Losverfahren, aus dem perfekten Plätzchenteller eine gekaufte Lieblingssorte mit ein paar selbst gebackenen Keksen.

VERGLEICHE LEISER DREHEN

Gerade in der Adventszeit zeigen soziale Medien scheinbar perfekte Wohnungen, Menüs und Familienmomente. Was man nicht sieht: die Unordnung außerhalb des Bildes, den Zeitdruck oder die Hilfe im Hintergrund. Das eigene Fest muss nicht aussehen wie eine Fotoserie. Es darf nach dem eigenen Alltag aussehen.

PAUSEN, DIE KLAPPEN

Pausen wirken besser, wenn sie mehr als nur Vorsätze im Kalender sind. Eine Tasse Tee, zehn Minuten draußen oder ein ruhiger Moment nach dem Einkauf sind klein und realistisch. Wer für andere plant, braucht keine perfekte Selfcare, sondern kurze Pausen ohne Aufgaben.

DREI SÄTZE, DIE ENTLASTEN KÖNNEN

„Dieses Jahr machen wir es einfacher."

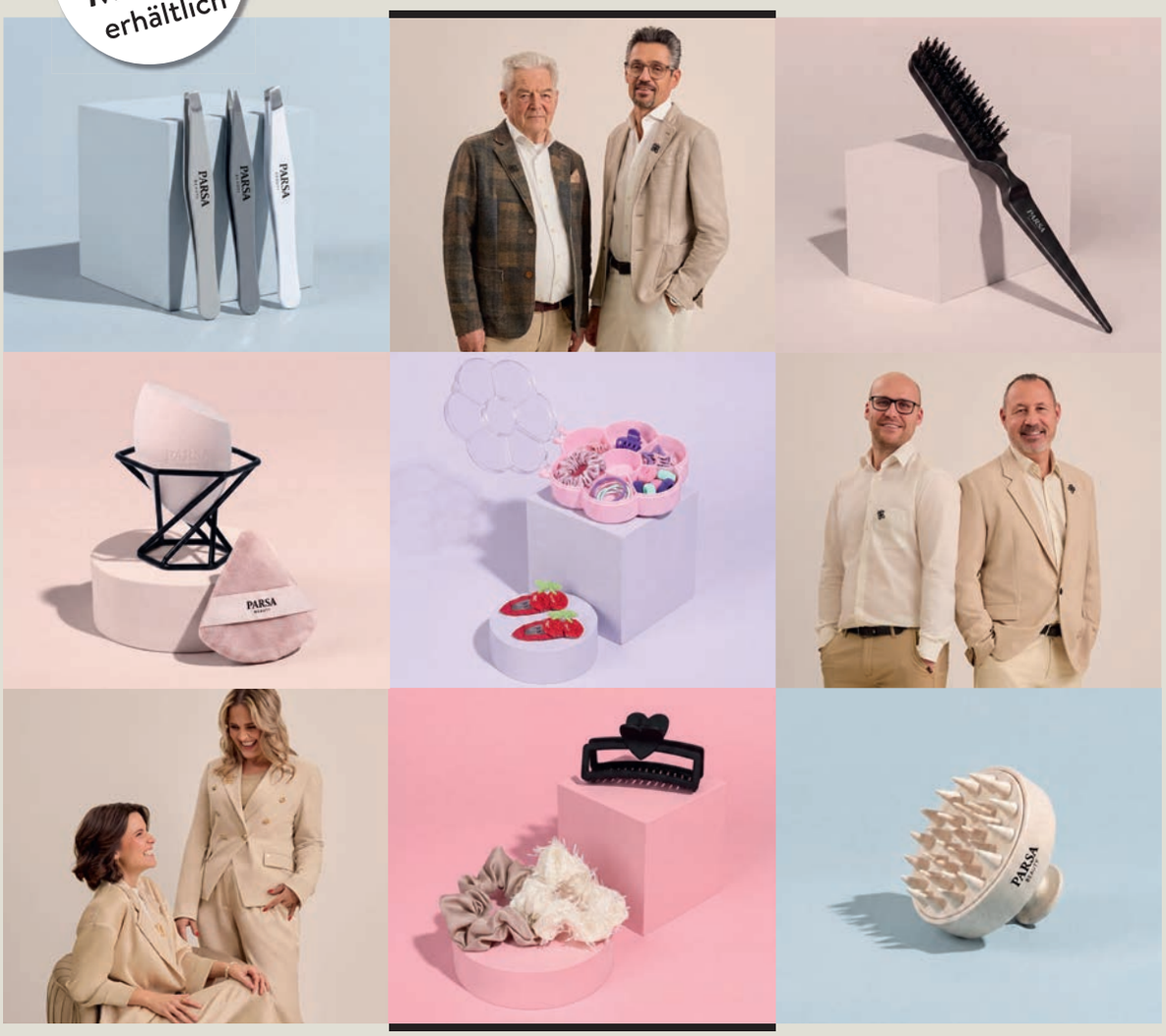
„Ich kann das nicht alleine übernehmen – wer kümmert sich darum?"

„Das ist schön, aber für dieses Jahr nicht notwendig."

ANZEIGE

40 JAHRE PARSA BEAUTY

In Ihren **HIT-Märkten** erhältlich



WE GLOW TOGETHER!

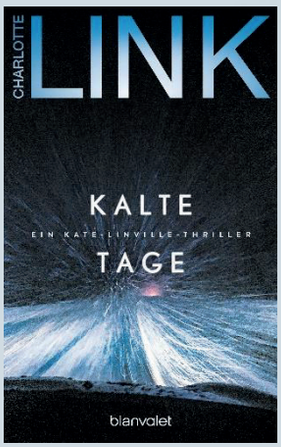
SHAPING TOMORROW'S BEAUTY SINCE 1986

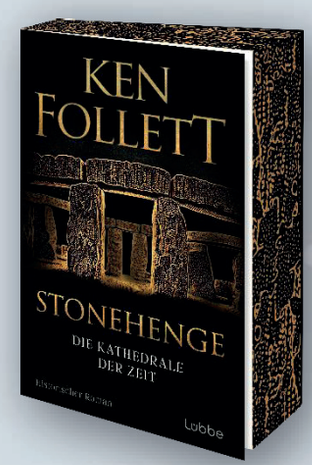
HIT-BUCHTIPPS

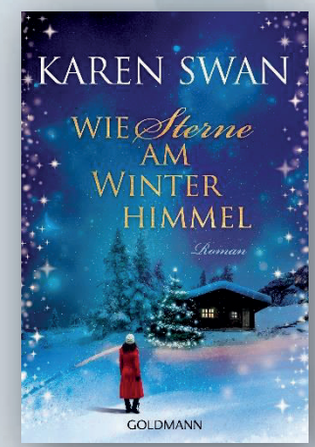
Unsere Toptitel *für den Winter*



Ab 21.10.2026
erhältlich.







Bestseller voller Spannung

„Der Nachtzug“ von Sebastian Fitzek – ein nervenzerreißender Psychothriller des deutschen Bestsellerautors, der seit Jahren Millionen Leserinnen und Leser in Atem hält.
Packend. Düster. Unvorhersehbar.

Das neue Thriller-Highlight **„Kalte Tage“** von Charlotte Link – Deutschlands unangefochtener Meisterin der Spannung, die seit Jahrzehnten an der Spitze der Bestsellerlisten steht.

Für gemütliche Lesestunden

„Stonehenge – Die Kathedrale der Zeit“ – Ken Folletts epochaler historischer Roman über den Bau von Stonehenge, erstmals als Paperback. Wortgewaltig. Monumental. Groß.

Der große neue Weihnachtsroman **„Wie Sterne am Winterhimmel“** von Karen Swan – Romantik, Glamour und Winterzauber am Genfer See.



Unsere
Empfehlung!

Amokspiel

20 Jahre Sebastian Fitzek – feiern Sie das Jubiläum mit absoluter Gänsehaut-Garantie!
Die exklusive, limitierte Hardcover-Sonderedition
von Amokspiel präsentiert einen der erfolgreichsten Psychothriller des Bestsellerautors.

Die bunte Welt *der Kinderbücher*



Geschichten, die verzaubern: Entdecke liebevoll illustrierte Bilderbücher, spannende Abenteuer und fröhliche Vorlesemomente für kleine und große Bücherfans.

ENTSPANNT AUFTISCHEN

GUT VORBEREITET DURCH DIE FESTTAGE

WENN BESUCH VOR DER TÜR STEHT ODER EIN FESTLICHES ESSEN GEPLANT IST, KÖNNEN GUT AUSGEWÄHLTE VORRÄTE VIEL ARBEIT ABNEHMEN. ENTSCHEIDEND IST NICHT, MÖGLICHST VIELE PRODUKTE ZU KAUFEN, SONDERN EINIGE VIELSEITIGE HELFER IM HAUS ZU HABEN. SO BLEIBT MEHR ZEIT FÜR DIE MENSCHEN AM TISCH – UND WENIGER HEKTIK IN DER KÜCHE.

FÜR EINEN UNKOMPLIZIERTEN APERITIF

Oliven, Nüsse, Cracker, Käse und Antipasti aus Deinem HIT-Markt lassen sich schnell zu einer kleinen Auswahl kombinieren. Ein guter Dip, Brot und alkoholfreier Aperitif genügen oft für einen entspannten Start. Kleine Gläser oder Packungen sind praktisch, da sie flexibel sind und wenig Vorbereitung brauchen.

KLEINE HELFER FÜR HAUPTGERICHT UND BEILAGEN

Fonds, Brühen, Blätterteig, Tiefkühlkräuter und Saucenbasen sparen Zeit, ohne das Gericht zu bestimmen. Fertiger Fond ergänzt Jus, Blätterteig wird zum festlichen Kranz, Kräuter ersetzen frische Bundware.

DESSERT UND KAFFEE OHNE LAST-MINUTE-STRESS

Schokolade, Nüsse, Kompott, Kaffee und haltbare Dessertgrundlagen lassen sich gut lagern. Desserts, die am Vortag in Gläser gefüllt werden, sind besonders entspannt. Kurz vor dem Servieren kommen Fruchtkompott, Krokant oder Schokoladenspäne dazu.

FÜR SPONTANEN BESUCH

Ein kleines Notfallfach im Vorrat oder Tiefkühler verhindert hektische Einkäufe: Brot oder kleine Snacks zum Aufbacken, ein Dip, Käse, Oliven und ein unkompliziertes Dessert. Daraus entsteht keine große Festtafel – aber ein einladender Tisch, an dem sich niemand für fehlende Perfektion entschuldigen muss.



UNSERE EMPFEHLUNGEN AUS DEINEM HIT-MARKT

APERITIV & SNACKS

MEDITERRANER GENUSS

Würzig, aromatisch und sofort servierbereit: Die marinierten Tomatenstreifen passen perfekt auf Antipasti-Platten, zu Fingerfood oder kleinen Vorspeisen. Ideal, wenn es schnell gehen und trotzdem besonders aussehen soll.



DITTMANN TOMATEN-STREIFEN GETROCKNET +MARINIERT
340 ml Glas

APERITIV & SNACKS

SCHNELL ETWAS BESONDERES

Blätterteig ist ideal für spontane Gäste: ausrollen, herzhaft oder süß belegen und ab in den Ofen. So entstehen im Handumdrehen kleine Häppchen oder festliche Snacks.



TANTE FANNY BUTTERBLÄTTERTEIG ECKIG
280 g Packung

HAUPTGERICHT & BEILAGEN

SCHNELL AUF DEM TISCH

Frische Gnocchi sind eine unkomplizierte Basis für ein warmes Gericht. Mit Butter und Salbei, einer cremigen Sauce oder als Beilage lassen sie sich festtagstauglich zubereiten.



RANA GNOCCHI FRESCHI DI PATATE
400 g Packung

HAUPTGERICHT & BEILAGEN

BASIS FÜR FESTLICHE SAUCEN

Ein kräftiger Rinderfond ist die schnelle Grundlage für Saucen, Schmorgerichte und festliche Hauptspeisen. Mit Wein, Kräutern oder Gewürzen verfeinert, entsteht daraus im Handumdrehen eine aromatische Sauce, die viele Gerichte besonders vollmundig abrundet.



LACROIX FONDS RIND
400 ml Glas

DESSERT & KAFFEE

FÜR DEN LETZTEN SCHLIFF

Vanillesoße macht viele Desserts ohne großen Aufwand komplett. Ob zu Kuchen, Eis, Apfelstrudel oder einem Dessert im Glas – sie sorgt schnell für einen festlichen Abschluss.



DR. OETKER BOURBON-VANILLE-SOßE
500 ml Flasche

FÜR SPONTANEN BESUCH

FÜR DEN GEMÜTLICHEN AUSKLANG

Ein gereifter Tawny Port passt besonders gut zu Käse, Nüssen oder Desserts. Perfekt für den entspannten Abschluss eines festlichen Abends oder wenn Gäste noch auf ein Glas bleiben und der Abend ganz gemütlich weitergehen darf – vielleicht sogar bis spät in die Nacht.



SANDEMANN OLD TAWNY PORTO 10 J. 20% VOL.
0,75 l Flasche

FOOD NEWS

Was gibt's Neues bei HIT?



NEU! für Sie entdeckt HIT

KÖRNIG.
CREMIG.
LECKER.

PHILADELPHIA COTTAGE CHEESE, DER KÖRNIGE

Der Philadelphia Cottage Cheese bringt mit seiner körnig-cremigen Konsistenz frischen Genuss auf den Tisch. Ob pur, aufs Brot, im Salat oder als proteinreiche Zutat für herzhafte Gerichte – vielseitig, unkompliziert und einfach lecker.



NEU! für Sie entdeckt HIT

WAGNER PICCOLINIS SONIC HOT DOG STYLE & PASTA

SONIC TRIFFT PICCOLINIS

Mit den neuen Wagner Piccolinis zieht Sonic in den Ofen ein: Zur Wahl stehen Hot Dog Style und Pasta – zwei außergewöhnliche Sorten der Sonic-Piccolinis im handlichen Mini-Pizza-Format. Knusprig, herzhaft und ideal für den schnellen Snack zwischendurch.



NEU! für Sie entdeckt HIT

BEN & JERRY'S SANDWICH COOKIE DOUGH

Cookie Dough zum Reinbeißen

Ben & Jerry's Cookie Dough gibt's jetzt auch als Eis-Sandwich: cremiges Vanilleeis mit Cookie-Dough-Stückchen zwischen zwei soften Cookies. Ein unkomplizierter Genuss für alle, die vom Klassiker nicht genug bekommen können.

NEU ENTDECKT!

Neue Produkte entdecken macht Spaß – besonders, wenn bekannte Klassiker plötzlich ganz anders daherkommen. Von herzhaft bis süß ist diesmal einiges Neues dabei.

ANZEIGE

NEU IM KÄSE-REGAL

MORE CHEESE, PLEASE!



KÄSESAUCE ZUM KOCHEN & DIPPEN.



NEU! für Sie entdeckt HIT

GIUSEPPE GIUSTI
BALSAMICO

BALSAMICO MIT GESCHICHTE

Seit 1605 steht Giusti in Modena für Balsamicoessig mit Tradition. Bis heute reifen die Essige in historischen Holzfässern, die ihnen je nach Holzart unterschiedliche Aromen verleihen. Die verschiedenen Giusti-Balsamicos bringen so Tiefe und Würze in Salate, Gemüse, Käse oder warme Gerichte – und schon ein kleiner Schuss setzt geschmacklich einen besonderen Akzent.



NEU! für Sie entdeckt HIT

DIE MAUS
STREICHFREUNDE
NATUR/KRÄUTER

MIT DER MAUS GENIEßEN

Die Streichfreunde mit der Maus bringen Abwechslung auf den Frühstückstisch. Ob Natur oder Kräuter – der cremige Brotaufstrich ist mild im Geschmack und lässt sich vielseitig genießen. Er passt zu Brot und Brötchen genauso gut wie zu knackigem Gemüse oder als kleiner Dip zwischendurch. So wird aus einem einfachen Snack im Handumdrehen eine leckere kleine Pause.



NEU! für Sie entdeckt HIT

DR. OETKER
HIGH PROTEIN FIBRE DRINK
VANILLE/BANANE/SCHOKO

PROTEIN TRIFFT BALLASTSTOFFE

Die neuen High Protein Fibre Drinks von Dr. Oetker verbinden cremigen Genuss mit einer Extraportion Protein und Ballaststoffen. In den drei Sorten Vanille, Banane und Schoko sorgen sie für geschmackliche Abwechslung und sind dabei besonders unkompliziert: einfach aufschrauben und direkt genießen. Ob unterwegs, im Büro, nach dem Sport oder als schneller Snack zwischendurch – die praktischen Drinks passen in viele Alltagssituationen und bieten eine einfache Möglichkeit, Protein und Ballaststoffe mit leckerem Geschmack zu verbinden.

ANZEIGE

FUCHS

Die neue Art *des Würzens*



Gekonnt. Gewürzt. Genießen.



GENUSS!

Erst herbstlich, dann festlich – Rezepte zum Wohlfühlen und Genießen.

VOM HERBST ZUM FEST

WENN DIE TAGE KÜRZER WERDEN,
WIRD DIE KÜCHE GEMÜTLICH.
DIESE REZEPTE BEGLEITEN DICH
VOM HERBST BIS ZU DEN FESTTAGEN:
EINFACHE OFENGERICHTE, BESONDERE IDEEN,
FESTLICHE FLEISCHGERICHTE UND DESSERTS.
VERTRAUTES TRIFFT AUF ÜBERRASCHUNGEN.
BESONDERE MENÜ-IDEEN FÜRS FEST GIBT'S AB SEITE 26.

ANZEIGE

Jetzt gibt's was Grünes!



iglo

Für ein Leben, das uns schmeckt

GRIECHISCHE PASTA *mit frischem Spinat*

IN CREMIGER BRÜHE GEGARTE REISFÖRMIGE PASTA WIRD MIT SPINAT, ZART GERÖSTETEM KNOBLAUCH UND PARMESAN VERFEINERT.





KRETA FOOD KRITHARAKI REISNUDELN
500 g Packung



GIOVANNI FERRARI PARMIGIANO REGGIANO
150 g Packung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 350 g Kritharaki (alternativ Orzo)
- 4 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl
- 900 ml Gemüsebrühe, heiß
- 200 g Babyspinat,
- 80 g Frischkäse natur
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Bio-Zitrone
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Chiliflocken, optional

Nährwerte pro Portion ca..: *Kalorien: 560 kcal, Kohlenhydrate 74 g, Eiweiß: 23 g, Fett: 20 g*

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen tiefen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin bei kleiner bis mittlerer Hitze goldgelb rösten. Etwa ein Drittel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nudeln zum restlichen Knoblauch in die Pfanne geben und eine Minute unter Rühren anschwitzen. Etwa drei Viertel der heißen Brühe angießen.

Die Pasta bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten garen, dabei regelmäßig umrühren. Nach Bedarf restliche Brühe ergänzen. Spinat portionsweise unterheben und zusammenfallen lassen. Frischkäse und die Hälfte des Parmesans einrühren. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben und etwas Saft auspressen. Pasta mit Zitronenabrieb, 1–2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und optional Chili abschmecken. Mit restlichem Parmesan und gerösteten Knoblauchscheiben bestreut servieren.

Empfehlung: Die Sauce dickt beim Stehen nach. Kurz vor dem Servieren bei Bedarf noch einen kleinen Schuss heiße Brühe unterrühren

ANZEIGE

MinusL LAKTOSEFREI*

NIMM DIR MAL FREI!



* Laktose < 0,1 g/100 g.

ANZEIGE

Mit Liebe geschrieben, mit Freude verschenkt



Ein persönlicher Gruß auf einer Weihnachtskarte, mit Bedacht formuliert und von Hand geschrieben, trägt mehr in sich als jede schnelle Nachricht: echte Zeit, wirkliche Sorgfalt, ehrliche Zuneigung.

Seit Sir Henry Cole 1843 in London die erste Weihnachtskarte versenden ließ, ist diese Geste zu einem der schönsten Rituale der Weihnachtszeit geworden.

Wer sich die Zeit nimmt, Stift und Papier in die Hand zu nehmen und persönliche Zeilen zu schreiben, schenkt dem Empfänger etwas Unersetzliches:

Aufmerksamkeit und Wertschätzung.



Dieses Gefühl der Wertschätzung setzt sich fort, wenn wir Geschenke liebevoll in feines Geschenkpapier einpacken und mit einem schön gebundenen Geschenkband verzieren. Auch eine schöne Geschenktasche mit kleinen weihnachtlichen Accessoires, wie beispielsweise Zweigen ergänzt, verstärkt dieses Gefühl.

Der Beschenkte spürt:
Ich habe an dich gedacht. Du bist es mir wert.
Wenn die ganze Familie schließlich am festlich gedeckten Weihnachtstisch zusammenkommt, die gefaltete Serviette neben dem Teller liegt und Kerzenlicht den Raum wärmt, dann wird spürbar, was Weihnachten wirklich ist, nämlich die Kunst, füreinander da zu sein.





Paper Passion, unsere liebevoll gestalteten Papierprodukte – für diese besonderen Momente im Leben!

Paper Passion



ANZEIGE

Captain Morgan™

KEIN CAPTAIN OHNE COLA!

NEU



DRINKIQ.com | Bitte trinken Sie verantwortungsvoll

OFEN-GNOCCHI

MIT BIRNE, SALBEI & GORGONZOLA

AUSSEN KNUSPRIGE GNOCCHI TREFFEN AUF SÜSSE BIRNE, AROMATISCHEN SALBEI UND WÜRZIGEN GORGONZOLA. DAS BLECHGERICHT BRAUCHT NUR WENIGE HANDGRIFFE UND BRINGT TROTZDEM EINE ÜBERRASCHENDE KOMBINATION AUF DEN TISCH.



DE CECCO GNOCCHI DI PATATE
500 g Packung



GALBANI GORGONZOLA CREMOSO 48%
50 g Packung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- **800 g Gnocchi aus dem Kühlregal**
- **2 feste Birnen, 2 rote Zwiebeln**
- **3 EL Olivenöl**
- **12 Salbeiblätter**
- **120 g Gorgonzola**
- **40 g Walnusskerne**
- **Salz, frisch gemahlener Pfeffer**

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Gnocchi, Birnen und Zwiebeln auf dem Blech verteilen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Salbeiblätter dazwischen verteilen. 20–25 Minuten rösten.

Nach 15 Minuten vorsichtig wenden, damit die Gnocchi rundherum Farbe bekommen.

Gorgonzola in kleinen Stücken auf dem heißen Blech verteilen. Walnüsse darüberstreuen und 2–3 Minuten backen, bis der Käse schmilzt. Sofort servieren und nach Geschmack pfeffern.

Nährwerte pro Portion ca..: *Kalorien: 650 kcal, Kohlenhydrate 85 g, Eiweiß: 17 g, Fett: 29 g*

TIPP!

Für eine mildere Variante den Gorgonzola teilweise durch cremigen Ziegenkäse oder einen milden Blauschimmelkäse ersetzen.



NIEDEREGGER
LÜBECK

MIT GENUSS
DURCH DAS JAHR

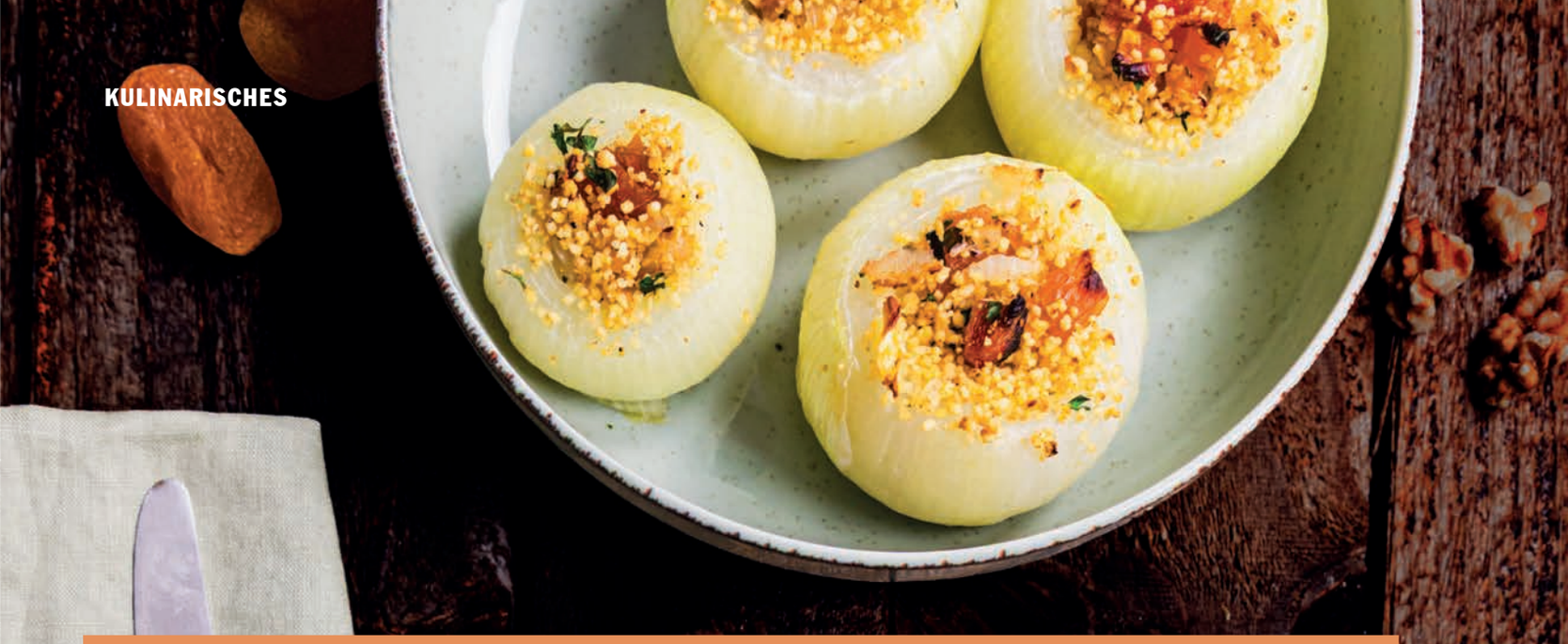


UNSERE PRODUKTE DES JAHRES 2026

MARZIPAN AUS LIEBE. SEIT 1806.

ANZEIGE





GEFÜLLTE OFENZWIEBEL

MIT COUSCOUS, APRIKOSEN & NÜSSEN

GROSSE ZWIEBELN SIND MIT AROMATISCHER COUSCOUS-FÜLLUNG AUS APRIKOSEN, WALNÜSSEN UND KRÄUTERN EIN BESONDERER HINGUCKER. SIE EIGNEN SICH ALS VEGETARISCHE VORSPEISE, KLEINES HAUPTGERICHT ODER FESTLICHE BEILAGE.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 8 mittelgroße bis große Zwiebeln
- 150 g Couscous, 1 Knoblauchzehe
- 180 ml Gemüsebrühe, heiß
- 70 g getrocknete Aprikosen
- 60 g Walnüsse, 2 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackte Minze oder Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel, 1 EL Zitronensaft
- 100 ml Gemüsebrühe für die Form
- Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Portion ca.: *Kalorien: 475 kcal, Kohlenhydrate 71 g, Eiweiß: 11 g, Fett: 18 g*

Zwiebeln schälen, Wurzelansätze knapp abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser 12–15 Minuten vorgaren, dann abkühlen lassen.

Couscous in eine Schüssel geben, mit 180 ml heißer Gemüsebrühe übergießen, abdecken und 8 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Aprikosen fein würfeln, Walnüsse grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die oberen Drittel der Zwiebeln abschneiden, das Innere bis auf zwei bis drei äußere Schichten herauslösen. Etwa 150 g von diesen Zwiebelschichten ebenfalls fein hacken.

Olivenöl erhitzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch 4 Minuten anbraten. Aprikosen, Walnüsse und Kreuzkümmel zugeben. Mit Couscous, Kräutern und Zitronensaft vermengen und abschmecken.

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Zwiebeln in Auflaufform setzen, mit Couscous füllen, 100 ml Brühe angießen.

25–30 Minuten backen, bis die Zwiebeln weich und leicht gebräunt sind. Warm servieren.



ALNATURA GEMÜSEBOUILLON OHNE HEFE
290 g Glas



TIPIAK COUSCOUS IM KOCHBEUTEL
400 g Beutel

Ein festlicher Hingucker

BLÄTTERTEIG-KRANZ

MIT FETA & GETROCKNETEN TOMATEN

DER GEFÜLLTE BLÄTTERTEIG-KRANZ SIEHT FESTLICH AUS, IST ABER MIT WENIGEN HANDGRIFFEN VORBEREITET. FETA, OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN MACHEN IHN ZUM UNKOMPLIZIERTEN MITTELPUNKT FÜR WEIHNACHTSBRUNCH ODER SILVESTER.

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal

200 g Feta, 2 EL Frischkäse, 1 Ei

80 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft

70 g schwarze oder grüne Oliven, entsteint

1 TL getrockneter Oregano, 1 EL Sesam

frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Nährwerte pro Portion.:
Kalorien: 380 kcal, Kohlenhydrate 29 g, Eiweiß: 8 g, Fett: 26 g

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Feta zerbröseln. Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken.

Mit Frischkäse, Oregano und Pfeffer mischen. Mit Salz abschmecken. Blätterteigrollen ausrollen und längs in zwei Streifen schneiden. Füllung mittig auf vier Streifen verteilen. Lange Seiten zusammendrücken, vier gefüllte Stränge formen.

Je 2 Teigstränge mit Naht nach unten nebeneinanderlegen, vorsichtig zu einem Zopf verdrehen. Mit den anderen beiden Teigsträngen ebenso verfahren und am Ende beide Zöpfe zu einem Kranz verbinden und die Enden gut zusammendrücken. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und etwas auseinanderdrücken, so dass die Füllung sichtbar wird. Ei verquirlen, Kranz bestreichen. und mit Sesam bestreuen. Kranz 25–30 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

TIPP!



TANTE FANNY BUTTERBLÄTTERTEIG ECKIG
280 g Packung

ANZEIGE

seit 1744®
müller
KERZEN





WER WIR SIND.
Die Müller Kerzenfabrik GmbH ist einer der bedeutendsten und ältesten Hersteller von Qualitätskerzen in Europa. Bereits 1744 gegründet, befindet sie sich seit mittlerweile acht Generationen in Familienbesitz. Aus einem kleinen Handwerksbetrieb hat sich in über 280 Jahren eine internationale Unternehmensgruppe entwickelt, die heute ca. 1.000 Mitarbeiter beschäftigt.

Müller Kerzenfabrik GmbH
Eichendorffstraße 3–5
47638 Straelen
Tel: +49 (0) 2834 9360-0
www.mueller-kerzen.de



GROßE SORTIMENTS-KOMPETENZ.
In Ihrem Hit-Regal finden Sie alles, was das Kerzenherz begehrt: von klassischen Stumpenkerzen und Kerzen in Rustik-Optik, bis hin zu hochwertigen Duftkerzen. Ebenso natürlich auch Spitz-, Stab- und Tafelkerzen, sowie Teelichte und Grablichtkerzen. Stets in trendigen Farben, so dass für jede Jahreszeit der passende Farbton zu finden ist.









WEIHNACHTSKERZEN-VIELFALT.
Unser Weihnachtssortiment vereint Klassiker und neue Designs: Düfte wie Vanille, Apfel-Zimt und Mandel sorgen für wohlige Stimmung, duftfreie Varianten fügen sich dezent ins Raumbild ein. Zeitlose Formen treffen auf auffällige Farbakzente wie Pink – so findet jeder Stil sein passendes Licht. Ob traditionell oder verspielt: Lassen Sie sich von dem Angebot in Ihrem Markt überraschen.













VOR SPEISE

GLASIERTE OFENMÖHREN

MIT HONIG, PISTAZIEN & KRÄUTERCREME

GERÖSTETE MÖHREN MIT SÜSS-WÜRZIGER GLASUR, FRISCHER KRÄUTERCREME UND PISTAZIEN BRINGEN FARBE AUF DEN FESTTAGSTISCH. SIE FUNKTIONIEREN ALS BEILAGE EBENSO GUT WIE ALS VEGETARISCHES GERICHT.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 800 g Bundmöhren oder schlanke Möhren
- 2 EL Olivenöl, 1 ½ EL Honig
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL getrockneter Koriander
- Salz, Pfeffer, 40 g Pistazien, grob gehackt

FÜR DIE CREME:

- 200 g griechischer Joghurt
- 2 EL Tahin, 1 EL Zitronensaft
- 2 EL gehackte Petersilie und Minze

Nährwerte pro Portion ca.: *Kalorien: 330 kcal, Kohlenhydrate 32 g, Eiweiß: 7 g, Fett: 21 g*

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren schälen, dicke Möhren halbieren. Olivenöl, Honig, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer mischen.

Möhren mit Glasur vermengen, 25–30 Minuten rösten, bis sie weich und gebräunt sind. Nach der Hälfte wenden. Für die Kräutercreme Joghurt, Tahin, Zitronensaft und Kräuter verrühren. Mit Salz abschmecken.

Kräutercreme auf einer Platte verstreichen. Möhren darauf legen und mit Pistazien bestreuen.

Empfehlung: Für ein Hauptgericht zusätzlich Kichererbsen mitrösten oder mit Fladenbrot servieren.

TIPP!

FARMERS SNACKS PISTAZIEN, SUPERGRÜN OHNE SCHALE
50 g Packung



KORO BIO TAHIN, WEISS
500 ml Glas



festlich genießen

RINDERBÄLLCHEN

MIT ZWIEBELJUS & KARTOFFEL-PARMESAN-PÜREE

HAUPTGERICHT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Rinderhackfleisch, 1 Ei,

50 g Semmelbrösel

1 EL mittelscharfer Senf

1/2 TL getrockneter Thymian

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

4 große Zwiebeln, 1 EL Tomatenmark

150 ml trockener Rotwein, optional

500 ml Rinderfond, 1 TL dunkler Balsamico

1 TL Speisestärke, bei Bedarf

2 EL Öl zum Anbraten

FÜR DAS PÜREE:

900 g mehligkochende Kartoffeln, 180 ml Milch

50 g Butter, 70 g Parmesan, frisch gerieben

Muskat, Salz

gehackte Petersilie zur Garnitur



Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Senf, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Mit feuchten Händen 16 Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Bällchen rundherum anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden. Im Bratfett bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten goldbraun braten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

Optional mit Rotwein ablöschen, fast einkochen lassen. Rinderfond und Balsamico zugeben. Bällchen zurücklegen und zugedeckt 20–25 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser 18–20 Minuten weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln stampfen, Milchmischung und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Jus offen einige Minuten einkochen. Bei zu dünner Konsistenz Speisestärke mit Wasser anrühren und einrühren. Bällchen mit Püree und Zwiebeljus servieren.

Nährwerte pro Portion ca.:
Kalorien: 1000 kcal, Kohlenhydrate 67 g, Eiweiß: 61 g, Fett: 53 g

Mit frischem Rosmarin

HONIG-SENF-HÄHNCHEN

MIT TRAUBEN & ROTEN ZWIEBELN

SAFTIGE HÄHNCHENTEILE, GERÖSTETE TRAUBEN UND ROTE ZWIEBELN GAREN GEMEINSAM AUF EINEM BLECH. DIE HONIG-SENF-GLASUR SORGT FÜR WÜRZE, GLANZ UND EINE LEICHT KARAMELLISIERTE OBERFLÄCHE.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Hähnchenkeulen und 4 Hähnchenoberkeulen mit Haut und Knochen
- 400 g kernlose Trauben, 3 rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl, 2 EL körniger Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Nährwerte pro Portion ca.:
Kalorien: 685 kcal, Kohlenhydrate 38 g, Eiweiß: 39 g, Fett: 42 g

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hähnchenteile trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und in breite Spalten schneiden. Trauben waschen; kleine Rispen können für die Optik ganz bleiben. Olivenöl, beide Senfsorten, Honig und Zitronensaft verrühren. Hähnchenteile rundum mit etwa zwei Dritteln der Glasur bestreichen. Hähnchen, Zwiebeln und Rosmarin in einer großen Auflaufform oder auf einem tiefen Blech verteilen. 25 Minuten garen. Trauben ergänzen, alles mit der restlichen Glasur beträufeln und weitere 15–20 Minuten garen, bis das Hähnchen goldbraun und vollständig durchgegart ist.

Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Die beim Garen entstandene Sauce über Fleisch und Trauben geben.

Empfehlung: Rosmarinkartoffeln, Wildreis oder cremiges Kartoffelpüree machen das Honig-Senf-Hähnchen zum festlichen Hauptgericht. Tipp: Auch das Kartoffel-Parmesan-Püree von Seite 25 passt hervorragend dazu. Wer mag, kann auch noch Hähnchenflügel mit grillen und so den Hähnchengenuss erweitern.

TIPP!

FEINE AROMEN FÜR DIE FESTTAGE



MAILLE DIJON SENF MITTELSCHARF/ORIGINAL/ NACH ALTER ART
200 ml Glas

Mit aromatischem Senf und Rosmarin bekommen festliche Gerichte im Handumdrehen mehr Würze und Tiefe. Beide passen besonders gut zu Geflügel, Ofengemüse, Kartoffeln und kräftigen Saucen und lassen sich vielseitig kombinieren. So entstehen mit wenigen Zutaten unkompliziert feine Aromen, die perfekt in die Weihnachtsküche passen und vielen Gerichten den letzten Schliff geben.



ALNATURA ROSMARIN
35 g Packung



ANZEIGE

JETZT PROBIEREN. NEU VERLIEBEN.

THE JAM – DIE NEUE GENERATION GENUSS.

NEU IM REGAL*



39 %
WENIGER ZUCKER**

60 %
FRUCHT

*nicht alle Sorten in allen Märkten verfügbar
**im Vergleich zu Konfitüre mit einem Zuckergehalt von 54 g / 100 g

SCHWARTAU

the jam
NUR WAS ZÄHLT.

TIPP!

Die Kruste kann einige Stunden vorher vorbereitet werden. Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Garen damit belegen.



KERRYGOLD IRISCHE BUTTER
250 g Packung



LEIMER SEMMELBRÖSEL
400 g Packung

Nährwerte pro Portion ca.:
Kalorien: 595 kcal, Kohlenhydrate 34 g, Eiweiß: 44 g, Fett: 32 g

SCHWEINEFILET

MIT KRÄUTER-NUSS-KUSTE & APFEL-ZWIEBEL-GEMÜSE

HAUPT GERICHT



ZARTES SCHWEINEFILET WIRD MIT EINER KNUSPRIGEN SCHICHT AUS SENF, KRÄUTERN UND NÜSSEN ÜBERZOGEN. DAS SÜSSLICH-WÜRZIGE APFEL-ZWIEBEL-GEMÜSE MACHT DARAUS EIN FESTLICHES HAUPTGERICHT, DAS SICH IDEAL IM VORAUS ZUBEREITEN LÄSST.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

700–800 g Schweinefilet, 2 EL Olivenöl, 2 Äpfel

3 rote Zwiebeln, 100 ml Apfelsaft

100 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

2 EL mittelscharfer Senf

40 g gehackte Haselnüsse, 35 g Semmelbrösel

2 EL weiche Butter, 2 EL gehackte Petersilie

1 TL gehackter Thymian

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet parieren, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Äpfel in Spalten und die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet rundherum 4–5 Minuten kräftig anbraten und herausnehmen. Äpfel und Zwiebeln im Bratfett 4 Minuten braten. Mit Apfelsaft und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.

Für die Kruste 1 EL Senf, Nüsse, Semmelbrösel, Butter und Kräuter vermengen. Filet mit dem restlichen Senf bestreichen, Kruste darauf drücken und auf das Gemüse legen. Im Ofen 18–22 Minuten garen, bis das Filet innen noch leicht rosa ist. 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Apfel-Zwiebel-Gemüse servieren.

DESSERT

MARONENCREME

MIT GEWÜRZKIRSCHEN

mit salzigem Mandelkrokant

FEINE MARONENCREME, WÜRZIGE SAUERKIRSCHEN UND SALZIGES MANDELKROKANT VERBINDEN FRUCHTIGE, NUSSIGE UND KNUSPRIGE AROMEN ZU EINEM FESTLICHEN DESSERT.

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER:

FÜR DIE MARONENCREME

250 g vakuumierte, gegarte Maronen, 100 ml Milch

250 g Mascarpone, 200 ml Sahne

50 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker

FÜR DIE GEWÜRZKIRSCHEN:

350 g Sauerkirschen aus dem Glas, Abtropfgewicht

180 ml Kirschsaft aus dem Glas, 30 g Zucker

1 Zimtstange, 1 Sternanis

1 ½ TL Speisestärke

FÜR DAS KROKANT:

70 g Mandeln, 40 g Zucker

1 kräftige Prise Meersalz

Nährwerte pro Glas ca.: *Kalorien: 570 kcal, Kohlenhydrate 52 g, Eiweiß: 7 g, Fett: 38 g*

Maronen mit Milch in einem kleinen Topf 5 Minuten erwärmen. Fein pürieren und vollständig abkühlen lassen. Mascarpone mit Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren. Maronenpüree unterrühren.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Maronenmasse heben. Creme mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für die Gewürzkirschen Kirschsaft mit Zucker, Zimtstange und Sternanis aufkochen. 5 Minuten leise köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren. In den Saft rühren und kurz aufkochen. Kirschen zugeben, eine Minute erwärmen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Gewürze entfernen.

Für das Krokant Mandeln grob hacken. Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren, Mandeln und Salz einrühren. Masse sofort auf Backpapier geben, auskühlen lassen und grob brechen. Maronencreme auf Gläser verteilen. Gewürzkirschen daraufgeben und kurz vor dem Servieren mit Mandelkrokant bestreuen.



GALBANI MASCARPONE 80%
500 g Packung

Festlich genießen – mit Stil durch die Weihnachtszeit

Lasst uns feiern
Ob große Partys, gemütliche Dinner, fröhliches Beisammensein oder ein Snack ganz für sich allein. Ob Weihnachten und Neujahr mit alten oder neuen Freunden, mit Familie oder in Ruhe für sich: Die Festtage sind so vielfältig wie die Menschen, die sie feiern.

Wo gutes Essen für gute Stimmung sorgt, sind wir zur Stelle: mit den passenden Accessoires für jeden Anlass. Entdecken Sie unser Weihnachtssortiment 2026 und machen Sie die magische Zeit noch schöner.

Silent Grace:
Mehr Minimalismus geht fast nicht. Ein reduziertes Design für diejenigen, die Schwarz und Weiß liebe.



Elegant Deer:
Hell und luftig trifft auf gemütlich und frisch. Ein minimalistischer Ansatz für die Wintersaison, der mit einer dezenten Hüttenromantik punktet und die beruhigenden Nuancen der Natur aufgreift.



Merry Santa:
Merry Santa ist ein verspieltes Design mit einer Farbkombination aus Rot, Rosa und Weiß. Die Farben und Elemente machen das Design zu einem stilvollen Blickfang für die festliche Weihnachtszeit.



KOLUMNE "NACHTISCH"

Zwischen Plätzchen, Plänen und „Ach, egal“

Es gibt diese Zeit im Jahr, in der plötzlich alles gleichzeitig passiert. Morgens wird es später hell, man zieht wieder eine Jacke an und entdeckt die ersten Lebkuchen und Weihnachtsmänner im Regal – und weiß: Jetzt geht es wieder los. Gefühlt liegen zwischen „Endlich Herbst“ und „Was schenken wir eigentlich zu Weihnachten?“ ungefähr drei Tage.

Plötzlich muss noch dies erledigt, jenes bestellt und möglichst alles „vor den Feiertagen“ fertig werden. Und jedes Jahr denke ich kurz: Dieses Mal mache ich es anders. Dieses Mal bin ich früh dran. Die Geschenke sind rechtzeitig gekauft. Der Advent wird gemütlich. Vielleicht backe ich sogar Plätzchen.

An dieser Stelle dürfen alle lachen, die mich kennen. Denn obwohl ich beruflich ziemlich gut darin bin, Dinge zu planen und aus viel Chaos am Ende etwas Vorzeigbares zu machen, scheint diese Fähigkeit privat gelegentlich Urlaub zu nehmen.

Also wird doch wieder improvisiert. Und vielleicht ist das gar nicht so schlimm. Denn die schönsten Abende waren bei mir selten die perfekt geplanten. Es waren eher die, an denen noch schnell jemand etwas mitgebracht hat, irgendetwas ungeplant auf dem Tisch stand und man irgendwann festgestellt hat, dass es längst viel später geworden ist als gedacht.

Vielleicht braucht es gar nicht zwölf Sorten Plätzchen. Zwei reichen auch. Zur Not gekaufte.

Und auch das Weihnachtsessen muss nicht aussehen, als hätte vorher ein Foodstylist drei Stunden lang jedes Petersilienblatt ausgerichtet. Wobei ich zugeben muss: Genau das fällt mir naturgemäß etwas schwerer.

Aber selbst ich lerne langsam, dass Genuss nicht automatisch besser wird, nur weil alles perfekt ist.

Vielleicht ist das zum Jahresende ein ziemlich guter Gedanke: mehr genießen, weniger optimieren. Und wenn das nicht immer gelingt, bin ich damit vermutlich nicht allein. Passend dazu geht es übrigens auch auf Seite 8 um „weniger müssen, mehr leben“.

Und wenn das nicht klappt, gibt es immer noch Nachtisch.

Eure *Katharina "Rina" Wrobel*
„puresLeben“-Chefredaktion

ANZEIGE



Duracell ist offizieller Partner der Nachspielzeit der LALIGA

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
HIT Handelsgruppe GmbH & Co. KG
Promenade Ramersdorf 4 | 53227 Bonn
V.i.S.d.P.: Madlen Haberecht
Tel.: 0228 / 42967-0
E-Mail: kundenmagazin@hit.de

KONZEPTION, REDAKTION UND REALISATION
BIRDY MEDIA
www.birdy.media
redaktion@birdy.media

TEXTREDAKTION / CHEFREDAKTEUR TEXT
Michael Wrobel

ART DIREKTION / CHEFREDAKTEURIN BILD
Katharina Wrobel

REZEPTE
Katharina Wrobel

FOOD-STYLING, FOTOGRAFIE & VIDEOS
Michael Wrobel, Katharina Wrobel

ANZEIGEN
HIT Handelsgruppe GmbH & Co. KG
Kontakt: Madlen Haberecht
Tel.: 0228 / 42967-0
E-Mail: kundenmagazin@hit.de

DRUCK
Weiss Druck, Monschau

AUFLAGE
250.000 Exemplare

FOTOS / BILDNACHWEISE
Titel: Birdy Media; Inhalt: Birdy Media (Rezept- und Marktbilder), HIT, Hersteller, Adobe Stock (S. 3: luckybusiness, S. 4/5: Martin Villadsen, S. 8/9: Krakenimages.com, S. 12/13: Надія Коваль, S. 35: ActionGP), Texturen: Adobe Stock, VecktorStock, shutterstock

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 1/2026. „puresLeben“ erscheint vierteljährlich und ist kostenlos in den HIT-Märkten erhältlich. Alle Inhalte dieses Magazins, insbesondere Texte, Fotografien und grafische Gestaltungen, sind urheberrechtlich geschützt. Eine Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung ist – soweit gesetzlich nicht anders gestattet – nur mit vorheriger Zustimmung des jeweiligen Rechteinhabers zulässig.

INSTAGRAM
instagram.com/hitmaerktedeutschland

FACEBOOK
facebook.com/hitmaerktedeutschland

YOUTUBE
youtube.com/@puresLeben-HIT

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C011984



ANZEIGE

LEIFHEIT

Ideen, die das Leben leichter machen.

Reinigungssysteme

BLACK DIAMOND LINE

Ästhetik ohne Kompromisse.

Set
CLEAN TWIST M BLACK / DISC MOP BLACK

- Hochwertige Black-Edition-Optik
- Dosierung der Restfeuchte durch Schleuder-Stopp-Funktion



3 Jahre Garantie

NEU

Set
PROFI XL MOBILE BLACK

- Hochwertige Black-Edition-Optik
- Komfortables Auspressen des Bezugs durch Fußbedienung



3 Jahre Garantie

NEU

ANZEIGE

Knackige Jahrmarkt-GeNüsse!

Seeberger

Snack Spaß. Snack Seeberger.

NEU





Produkt-Highlights:

- Wie auf dem Jahrmarkt
- Feines Röstaroma
- Im Kupferkessel karamellisiert
- Für den besonderen und süßen Snackgenuss