

LUST AUF GENUSS

MAGAZIN

PREMIUM-
QUALITÄT

ÜBERRASCHEND
ANDERS

TOLLE
REZEPTIDEEN

GALERIA **KAUFHOF**

GENUSS-FINALE

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Mit dem Beginn der kalten Jahreszeit sehnen wir uns mehr als sonst nach Ruhe und Entspannung. Es beginnt die Zeit, in der Lebensqualität ganz besonders hoch im Kurs steht: Ein warmes, gemütliches Heim, die Gesellschaft unserer Lieben, die Vorfreude auf Weihnachten und den Jahreswechsel, all dies hat immer auch etwas mit Genuss und

gutem Essen zu tun. Wer jetzt auf der Suche nach überraschenden Genussmomenten, dem kleinen bisschen Mehr an Authentizität, Nachhaltigkeit und Qualität ist, ist bei Galeria Gourmet genau richtig. Unsere Genuss-Experten sind unermüdlich auf der Suche nach neuen kulinarischen Highlights. Und sie sind fündig geworden. Lassen Sie sich überraschen!

- 4 Kusmi Tea & English Tea Time
- 6 Ronnefeldt Tee
- 8 Gebäck
- 10 Kaffee kapseln
- 12 Meinel & Lavazza
- 14 Fairtrade
- 16 Konfitüren & Honig
- 18 Arla & Valensina
- 20 Geifertshofen & Hamburger Käselager
- 22 Käse aus Frankreich
- 24 Italienische Klassiker
- 26 Gemüseantipasti & Oliven
- 28 Fruchtestig & Öl
- 30 Garofalo & Tarall'oro
- 32 Merl & Rana
- 34 Pasteten
- 36 Salamispezialitäten



REZEPT RINDERHÜFTE AUF
ROTE-BETE-CARPACCIO
UND BUNTEN BETEN
finden Sie auf Seite 48

EINFACH BESTELLEN

Alle Artikel in diesem Magazin, die mit einer Bestellnummer versehen sind, können Sie einfach und bequem bestellen: Entweder im Internet auf kaufhof.de oder unter der Hotline **0 800-664 870 103** (kostenfrei).

Herausgeber: Galeria Kaufhof GmbH, Leonhard-Tietz-Straße 1, 50676 Köln
Koordination Einkauf: Michael Podorf, Willi Kruse
Fotos: 2TE GmbH, Köln
Reproduktion: Mirgel+Schneider MedienManagement GmbH, Siegburg
Projektleitung Kaufhof: Galeria Kaufhof GmbH
Redaktion & Layout: A•RTE Kommunikation GmbH, Köln
Produktionsleitung: Ulrich Klein, Thomas Altrath
Druck: Weiss-Druck GmbH & Co. KG

Die Versandgebühr beträgt 3,95 €, diese entfällt ab einem Bestellwert von 49,- €.



4



22



50



38



ÖLE UND
ESSIGE

finden Sie auf
Seite 28/29

- 38 Schinkenspezialitäten & Geschenke
- 40 Geschenke
- 42 Geschenke
- 44 Wildlachs & Kaviar
- 46 Tiefkühlprodukte
- 48 Juffinger & Havland Edel
- 50 Boeuf Gourmet & BESH
- 52 Eisspezialitäten & Tartes
- 54 Castilla y León
- 56 Weine aus Südafrika
- 58 Weine aus Übersee
- 60 Likör & Portwein
- 62 Whisky
- 64 Vodka & Rum
- 66 Gin
- 68 Schönenberger & Niederegger
- 70 Handmade
- 72 Lindt & Reber
- 74 Mädels- & Männerabend
- 76 Craft Beer & Chips
- 78 Pistazien & Caparrós
- 80 Geschenksets



70



44



26



52

**HIER NICHT
ERHÄLTlich**

Frischfisch- und Frischfleisch-Artikel erhalten Sie in allen unseren Gourmet-Filialen, außer: **Frischfisch:** Düsseldorf, Am Wehrhahn · Kassel · Fulda. **Frischfleisch:** Düsseldorf, Am Wehrhahn · Fulda · Halle und Kassel.

**HIER
ERHÄLTlich**

Die Artikel dieses Prospektes erhalten Sie in den Gourmet-Filialen Berlin, Alexanderplatz · Bonn · Chemnitz · Frankfurt, An der Hauptwache · Fulda · Halle · Hamburg, Mönckebergstraße · Hannover, Ernst-August-Platz · Kassel · Köln, Hohe Straße · Mannheim, P1/Am Paradeplatz · München, Am Marienplatz, Am Stachus, Rotkreuzplatz · Stuttgart, Königstraße und Würzburg.

Das GALERIA GOURMET-Magazin wird kostenlos an die Kunden der Galeria Kaufhof verteilt. Alle in diesem Magazin enthaltenen Informationen wurden sorgfältig recherchiert und auf ihre Richtigkeit geprüft. Sollten dennoch Irrtümer auftreten, können die Redaktion oder der Herausgeber keine Haftung übernehmen. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Für unverlangt eingesandte Fotos oder Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Alle in diesem Heft abgebildeten Produkte haben ausschließlich Beispielcharakter. Redaktion oder Herausgeber übernehmen keinerlei Haftung, falls eines oder mehrere der gezeigten Produkte nicht oder nicht mehr in der Galeria Kaufhof erhältlich sind.



GUT TEE WILL WEILE HABEN
 Seit 150 Jahren steht Kusmi Tea für die dampfende Pause vom Alltag. Einfach zurücklehnen, die Ruhe wirken lassen und genießen.

Kusmi-Eistee

Zutaten für eine Tasse

- 1 Beutel Kusmi Tea Prince Vladimir
- ½ Limette
- 3 Gurkenscheiben
- 2 Eiswürfel
- Minzblätter

Zubereitung

1. Den Tee nach Anleitung kochen und auskühlen lassen.
2. Die Limette in Scheiben schneiden und mit den Gurkenscheiben in den Tee geben.
3. Eiswürfel und Minzblätter hinzufügen und eiskalt genießen.

WELLNESS

mit Stil



Serviervorschlag



Set in Geschenkbox



Tee-Spezialitäten,
 5 x 25g, verschiedene
 Sorten, 125-g-Packung,
 46000
19,99
 *100g 15,99



02
13,99



03
28,99



01
10,99



01 Tee-Spezialitäten, 20er-Beuteltee-Packungen, verschiedene Sorten, Sonderedition, 44-g-Packung, *100g 24,98, 46002 **02 Karavan N°50 Tee** und weitere Sorten **Tee-Spezialitäten,** 125-g-Dose, *100g 11,19, 46004 **03 Geschenkbox Classic Breakfast,** gefüllt mit 125g English Breakfast, 125g Earl Grey und einer Teezange, *100g 11,60, 46006

IT'S FIVE O'CLOCK MY DEAR

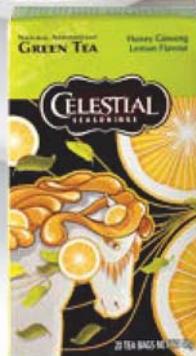
Die britische Teekultur ist eine Institution und untrennbar mit dem Königreich verbunden. Der Nachmittagstee ist ein Ritual, das sich hervorragend zur Erholung und Besinnung gleichermaßen eignet. Natürlich ist die Uhrzeit Punkt 17 Uhr heutzutage verhandelbar, und überhaupt trinken die Briten auch bereits morgens gerne eine Tasse frischen Tee. Als Möglichkeit zum kurzen Innehalten aber ist der 5 o'clock tea vielen Briten immer noch heilig. Hektik gibt es genug; da bietet ein Moment der Ruhe eine willkommene Abwechslung.

TEEREGELN

Auf einigen Grundregeln beharren die Briten in Bezug auf ihren Tee seit Jahrhunderten: Der Löffel darf die Tasse nicht berühren, Tasse und Untertasse werden zusammen angehoben, Schlürfen und Rauchen während der Teezeremonie sind streng verboten. Über die Frage, ob zuerst die Milch oder der Tee eingeschüttet werden soll, sind sich allerdings selbst die Teespezialisten des Vereinigten Königreichs uneins.



04
4,99



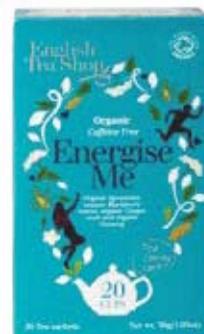
05
3,79



06
8,99



07
14,99



08
3,99

04 Celestial Organic Tea oder Matcha Grüntee, Zimt & Kardamom, Kamille & Lavendel oder Ingwer & Kurkuma, 20er Beutel, 25-/49-g-Packung, *100g ab 10,18

05 Celestial Tee verfeinert mit Gewürzen, Seasoning Chai Tee, Dirty Chai, Bengal Spice, Sleepytime oder Sleepytime extra, 20er Beutel, 35-/62-g-Packung, *100g ab 6,11

06 Geschenkbox mit Schleife, gefüllt mit 12 Pyramiden-Teebeuteln, Classic, Früchte- oder Wellness-Tee, 24-g-Dose, *100g 37,46

07 Metall-Geschenkbbox, gefüllt mit 36 Teebeuteln, Classic oder Premium, 60-/69-g-Dose, *100g ab 21,72

08 Wellness-Tee im Beutel, verschiedene Sorten, z. B. Energise Me oder Detox Me, 20er Beutel, 30-g-Packung, *100g 13,30

Gewusst wie!

SCHWARZER TEE



Ziehzeit
3–5 Min.



Wassertemperatur
100 °C

GRÜNER TEE



Ziehzeit
2 Min.



Wassertemperatur
80 °C

KRÄUTERTEE



Ziehzeit
4–6 Min.



Wassertemperatur
100 °C



SELECTED TEA SINCE 1823

Handarbeit aus TRADITION

Seit 1823 importiert das Frankfurter Teehaus Ronnefeldt Pflanzen aus der ganzen Welt und veredelt sie zu echten Spitzentees, die von großen Hotelketten und Restaurants bis hin zu privaten Genießern unzählige Menschen begeistern. Die Pflanzen kommen dabei insbesondere aus Afrika und Asien. Firmengründer Johann Tobias Ronnefeldt nutzte dafür schon früh die Erfahrungen, die er mit dem Importgeschäft in Hamburg, Rotterdam und London gemacht hatte, für sein eigenes exquisites Teegeschäft in der Mainmetropole. Die Qualität seines Angebots überzeugte früher schon den internationalen Adel. Heute können Sie sich selbst von dem unverwechselbaren Geschmack überzeugen. Neben den besonders hochwertigen Pflanzen verdankt Ronnefeldt den Geschmack seiner Tees dem orthodoxen Herstellungsverfahren, das alle Produkte durchlaufen. So wird grundsätzlich von Hand gepflückt, nach dem Prinzip „two leaves and one bud“ (zwei Blätter, eine Knospe), und die Ernte umgehend in Säcke gefüllt und zur Verarbeitung abtransportiert. Zunächst welken die Pflanzen zwischen 12 und 18 Stunden, wobei sie zwischen 45 und 60% ihrer

Flüssigkeit verlieren. Durch Rollen werden dann die Zellen aufgebrochen, ohne die Pflanze zu zerstören. Nun beginnt die Fermentation. Während der bis zu dreistündigen Reifung entwickelt sich der herrliche Geruch, den Teekenner lieben. Anschließend werden die Pflanzen erneut getrocknet und nehmen durch die zwanzigminütige Prozedur bei 90 Grad ihre dunkle Farbe an. Man unterscheidet zwischen vier Blattgraden von groß

NEHMEN SIE SICH EINE AUSZETT

und entscheiden Sie ganz individuell, wie viele Blätter Sie für den perfekten Tee bevorzugen.



nach klein: Blatttee, Broken, Fannings und Dust. Die orthodoxe Verarbeitung und sorgsame Sortierung durch Sieben gewährleisten, dass auch der große Blatttee gewonnen werden kann und im Vergleich wenig Dust produziert wird. Zu guter Letzt verpacken die Mitarbeiter den Tee luftdicht, damit er frisch bleibt und sein Aroma beibehält. Geöffnet wird er dann erst wieder von einem glücklichen Teeliebhaber.



01

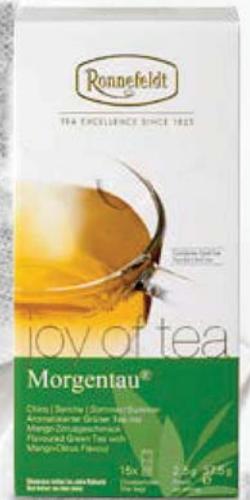
9,99



MORGENTAU



02
7,99



DARJEELING
SUMMER
GOLD



FRUIT POWER



Ausgewählt werden die
Blätter nach Größe –

DIE QUALITÄT WIRD GEWAHRT.

80% der Tees in Deutsch-
land werden im Beutel
genossen.

EARL GREY



Wenn es mal schnel-
ler gehen muss:
unverfälschter
TEEGENUSS
aus dem Beutel.



03
4,99



01 Tea Couture, Selektion ausgewählter Spitzentees in hochwertiger Metalldose, z. B. Morgenau Grüntee, 100-g-Dose,  46018 **02** Joy of Tea, Tee-Spezialitäten im Tassenbeutel, z. B. Earl Grey, der Klassiker aus guten Hotels jetzt auch für zu Hause, 15 Portionen, 30-/60-g-Packung, *100g ab 13,32,  46020 **03** Teavelope, Teemischungen im Beutel, z. B. Darjeeling, 25 Portionen, 38-/63-g-Packung, *100g ab 7,92,  46022



KNUSPERN *im Takt*

„Tradition pflegen, Innovation leben“ lautet der Leitspruch der Printen- und Schokoladenfabrik Lambertz aus Aachen, und treffender kann man den Anspruch, den das Unternehmen jeden Tag vorlebt, nicht in Worte kleiden. Tradition geht mit dem Gründungsjahr 1688 einher. Seit dieser Zeit fertigt Lambertz Printen und Weihnachtsgebäck. Mittlerweile umfasst die Produktpalette der mehrfach ausgezeichneten Fabrik aber viel mehr: Lambertz überzeugt mit innovativen Ideen auf Basis ihres jahrhundertlang gereiften Know-hows. Das ist immer ein Knuspern wert. Oder auch mehr.

Geschenkdose mit

SPIELUHR



06
12,99

01

2,49



02

1,99



03
2,49

04
12,99
8,99

05
5,99



- 01 **Kambly Original Schweizer Gebäckspezialitäten**, verschiedene Sorten, 80-/100-g-Packung, *100g ab 2,49 02 **Desobry Original belgische Gebäckspezialitäten**, verschiedene Sorten, 90-/140-g-Packung, *100g ab 1,42 03 **Gavottes Crêpe Dentelle**, bretonisches Gebäck, verschiedene Sorten, 90-/125-g-Packung, *100g ab 1,99 04 **Lambertz Best Selection Gebäckmischung**, mit 22 Gebäckspezialitäten, 1000-g-Dose, 46021 05 **Jacobsens of Denmark Dänische Cookies**, in dekorativer Metalldose, 680-g-Dose, *1000g 8,81 06 **Lambertz Lebkuchen in Geschenkdose mit Spieluhr**, 200-g-Dose, *100g 6,50 07 **Loacker Schokoladentafel mit knuspriger Waffelfüllung**, verschiedene Sorten, 54-/55-g-Tafel, *100g ab 2,71 08 **Loacker Chocolat Napolitaner oder Fondente Dark Noir**, 59-g-Packung, *100g 2,53 09 **Loacker Gran Pasticceria Crème Noisette, Coconut, Haselnuss Zartbitter, Cappuccino, Noir Orange oder White Coconut**, 100-g-Packung, 46027 10 **Loacker Tortina**, das einzigartige Zartbitterschokoladen-Törtchen in den Sorten Original, Dark Noir oder White, 3 x 21-g-Packung, *100g 3,16, 46029 11 **Loacker Südtiroler Waffelspezialitäten**, verschiedene Sorten, 150-/175-g-Packung, *100g ab 1,14, 46031



Südtirol steht für Natur und Genuss. Und wenn sich die Liebe zur Natur und Natürlichkeit mit der Begeisterung für Backkunst verbindet, dann entsteht Köstliches. Loacker bietet dies seit über 90 Jahren, denn die süßen Produkte kommen direkt aus den Bergen Südtirols. Das natürliche Umfeld mit sauberem Gebirgswasser, reiner Luft und ausgesuchten Rohstoffen wie zum Beispiel italienische Haselnüsse und echte „Bourbon“-Vanilleschoten nehmen Einfluss auf die hochwertige Qualität. Für alle, die beste Schokolade und zart schmelzende Cremes lieben und dabei dem knusprig leichten Geschmack ofenfrischer Waffeln nicht widerstehen können – einfach Loacker!



09
2,99



07+08

je 1,49



10

10+11

je 1,99

11



07

08

Für Heim- BARISTAS

MOCHA

Der Süße. Espresso mit Kakao (z. B. Gredos Trinkschokolade, S. 55), Sahnehäubchen oder Milchschaum. Immer eine Versuchung!



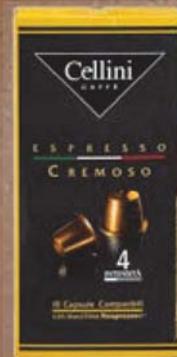
CREMA

Der Pure. Der reine Kaffeegeschmack, nur echt mit der Schaumkrone, der er seinen Namen verdankt.

01
3,29

LATTE

Der Milde. Espresso mit viel Milch. Sanfter Geschmack, voller Genuss!



LONG BLACK

Der Kräftige. Doppelter Espresso und Wasser. So einfach. So gut!



02+03 03
je 2,49



04
04+05
je 3,49



01 Cellini **Espressokapseln**, verschiedene Sorten, z. B. Lungo Delicato, 10er, 50-g-Packung, *100 g 6,58, 46024

02 Dallmayr **capsa**, verschiedene Sorten, z. B. Barista, 10er, 56-g-Packung, *100 g 4,45, 46026 03 Lavazza **Espressokapseln**, verschiedene Sorten, z. B. Leggero, 10er, 50-/55-g-Packung, *100 g ab 4,53, 46028

04 Meinl **Espresso Kapseln**, verschiedene Sorten, z. B. Lungo Epica, 10er, 53-/55-g-Packung, *100 g ab 6,45

05 Mövenpick **Espressokapseln**, verschiedene Sorten, z. B. Crema Espresso, 10er, 57-/58-g-Packung, *100 g ab 7,27, 46032

Serviergeschlag

LAVAZZA

ITALY'S FAVOURITE COFFEE



CAPPUCCINO

Der Evergreen. Köstlicher Espresso mit Milchschaum aufgegossen. Schmeckt zu jeder Tageszeit!

Lavazza zeigt, dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist, sondern abwechslungsreich und bunt, für jeden Geschmack und jeden Anlass. Entdecken Sie die ganze Welt des dampfend heißen Wunders und werden Sie Ihr eigener Barista!

GENUSS AUF KNOPFDRUCK

Die Vielfalt des Lavazza-Universums genießen Sie mit dem A Modo Mio Kaffeeautomaten. Dieser kleine Kaffee-Zauberer passt in jede Küche und sorgt für unverfälschten Geschmack, wann immer Sie ihn wollen. Kinderleicht zu bedienen und auch optisch ein echter Hingucker sorgt A Modo Mio für Kaffeevergnügen im Handumdrehen. Mit ihm steht Ihrer Reise durch die farbenfrohe Welt der Lavazza-Kapseln nichts mehr im Wege.



FLAT WHITE

Der Traum in Weiß. Ähnelt dem Cappuccino, enthält aber doppelt so viel Milch. Die weiße Alternative.



ZUGABE



Beim Kauf eines A Modo Mio Mini-Kaffeeautomaten erhalten Sie 2 Packungen A Modo Mio Kapseln gratis dazu.

06
5,99



07
10,99

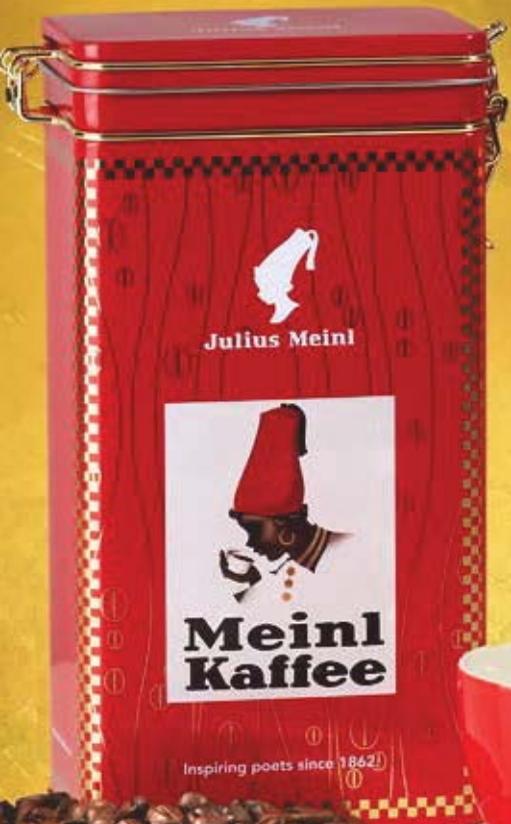


08
39,99



06 A Modo Mio Kaffeekapseln, verschiedene Sorten, 90-/128-g-Packung, *100 g ab 4,68,  46034 07 A Modo Mio Caffè Crema oder Passionale, 36er Kapseln, 270-/288-g-Packung, *1000 g ab 39,25,  46036 08 A Modo Mio Mini-Kaffeeautomat,  46038

Julius Meinl



01
7,99



02
7,99



Echte Wiener, so weiß man, sind traditionell gemütliche Genusssmenschen. Stundenlang sitzen sie im Kaffeehaus, blättern in der Tageszeitung und genießen die örtlichen Kaffeespezialitäten. Ganz so sieht es natürlich heute in der Realität nicht immer aus. Wer es sich aber als Tourist oder eben „Eingeborener“ leisten kann, verbringt wirklich ein paar geruhsame Stunden alleine oder mit Freunden in einem der unzähligen Kaffeehäuser der Stadt. Hier lässt es sich aushalten. Bei einem Kaffee und – je nach Etablissement – leckeren Mehlspeisen oder sogar einem kleinen Klavierkonzert lässt sich das ganz besondere Flair der österreichischen Hauptstadt ideal aufsaugen. Kaffeehäuser gehören zu Wien wie der Prater oder die Hofburg. Und das bereits seit 1685. Nur folgerichtig, dass die Wiener Kaffeehauskultur 2011 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO erklärt wurde.

**DAS WIENER TRAUMPAAR:
KAFFEE UND KUCHEN.**

Nicht aus Wien, aber auch köstlich dazu:

UNSERE TARTES (S.53)



Wien in kleinen
TASSEN



03
7,99



04
6,99



Auch die Kakaoproduktion hat bei Meinl Tradition.

SCHMECKT LECKER UND STEHT IN DER NOSTALGIE-DOSE PHANTASTISCH AUS.

KAFFEEHAUSKULTUR FÜR ZU HAUSE

Original Wiener Kaffee für die ganze Welt bietet die Julius Meinl AG seit 1862. Das zunächst als Gewürzwarengeschäft gegründete Unternehmen steht heute für ganz besonderen Kaffeegenuss mit Wiener Flair. Die Mozartstadt ist natürlich immer eine Reise wert. Den unnachahmlichen Kaffeegeschmack können Sie dank Julius Meinl aber auch zu Hause genießen.

- 01 Jubiläumskaffee, gemahlen, in der Geschenkdose, 500-g-Dose, *1000g 15,98, 46040
- 02 Präsident, ganze Bohnen oder gemahlen, Wiener Kaffeehausmischung, 500-g-Packung, *1000g 15,98, 46042
- 03 King Hadhramaut, ganze Bohnen oder gemahlen, Spitzenhochlandkaffee aus Äthiopien, 250-g-Packung, *100g 3,20, 46044
- 04 Kakao, für eine leckere Trinkschokolade, 150-g-Dose, *100g 4,66, 46046

Der Favorit der EXPERTEN

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Caffè Napoletano

Der erste Schluck enthüllt die beiden Wesensmerkmale dieser Spezialität: heiß und kalt, süß und stark, Kaffee und Haselnuss.

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

- 4 Lavazza Crema e Aroma Espresso

Für die Haselnuss-Sahne:

- 75 ml Schlagsahne
- 50 g Haselnuss-Creme

Zubereitung

Die Schlagsahne und die Haselnuss-Creme in eine große Schüssel geben. Mit einem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Einen Espresso in einem kleinen Glas zubereiten. Mit 30 ml Haselnuss-Sahne auffüllen.

Crema e Aroma, ganze Bohnen, der Allrounder unter den Kaffees von Lavazza, 1000-g-Packung,  46050

16,99

Cremoso, ganze

Bohnen, ideal für die große Kaffeetasse, Topsieger bei Stiftung Warentest, 1000-g-Packung,  46048

12,99



Caffè Crema
Classico in Schmuckdose,
1000-g-Dose,  46052
10,99



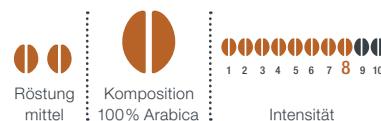
VON TURIN IN DIE WELT

Seit mehr als 120 Jahren steht Lavazza für allerhöchsten Kaffeegenuss. Von den Straßen Turins trugen Firmengründer Luigi Lavazza und seine Nachkommen echt italienische Kaffeespezialitäten in die ganze Welt – und zu Ihnen nach Hause. Das Firmenmotto „Italy's Favourite Coffee“ ist dabei sicher keine Übertreibung. Unverfälschter schafft es wohl kein Unternehmen, den Kaffeegeschmack Italiens innerhalb und außerhalb des Stiefels erlebbar zu machen. Natürlich nur mit den besten Bohnen. Das versteht sich bei Lavazza von selbst!

Gewusst wie

CREMA E AROMA

... vollmundiger Kaffee mit einem intensiven Aroma:
das klassische italienische Geschmacksprofil.



Nach dem Mahlen geeignet für



90–96°C



85–95°C



85–99°C



100°C

Genuss mit

FAIRPLAY



Delifair Feinkostsaucen
sind fair gehandelt,

VEGAN, GLUTEN- UND HEFEFREI.

Und bei der Auswahl ist

01
6,99

wirklich für jeden
etwas dabei!

02
3,99



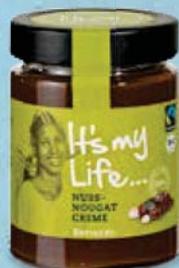
03



03+04

je 4,99

04



05
24,99

06
1,99



Produkte, bei deren Herstellung oder Gewinnung ein besonderes Augenmerk auf fairen Handel, gerechte Arbeitsbedingungen oder eine möglichst umweltverträgliche Produktion gelegt wurde, werden in Deutschland mit verschiedenen Siegeln gekennzeichnet. Fairtrade- oder Bio-Siegel unterstützen den Verbraucher so bei seinem Einkauf und gewährleisten, dass besonders faire Artikel auch als solche zu erkennen sind.

BEWUSSTER GENUSS. GEWUSST WIE. Die Palette an Produkten, bei deren Herstellung nicht nur auf allerhöchste Qualität und natürlich besonders guten Geschmack geachtet wird, sondern auch auf Aspekte wie Nachhaltigkeit, Ökologie, gerechte Arbeitsbedingungen und fairer Handel, wird immer größer. Auf diesen Seiten stellen wir Ihnen Produkte aus aller Welt vor, die nach diesen Kriterien bewertet und mit den verschiedenen Fairtrade-Siegeln ausgezeichnet wurden. Sie werden überrascht sein, wie viele Spezialitäten mittlerweile bereits fair gehandelt werden können. Ob raffinierte Öle, cremige Aufstriche, köstliche Kaffeebohnen oder gesunde Chiasamen: Fairer Genuss ist möglich.

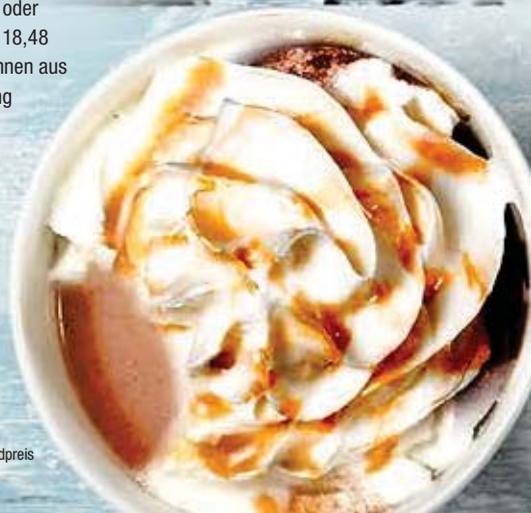
- 01 BFF Kokos-Öl**, aus biologischem Landbau, hergestellt nach den Fairtrade-Richtlinien, 200-/450-ml-Glas, *1000 ml ab 15,53 **02 Delifair Feinkostsaucen Teriyaki, Sojasauce, Sweet Chili Curry oder Chili Sauce**, 140-/240-ml-Flasche, *100 ml ab 1,66 **03 BFF Kokosblütenzucker**, ideal zum Verfeinern und Süßen, 275-g-Packung, *1000 g 18,15 **04 Brinkers It's my life Bio Nuss-Nougat- oder Milchcremeaufstrich**, 270-g-Glas, *1000 g 18,48 **05 Caffè Agust Natura Equa Kaffee**, in Bohnen aus Einzellagen, CSC-zertifiziert, 1000-g-Packung **06 Tate & Lyle Demerara Rohrzucker**, lose oder als Würfelzucker, 500-g-Packung, *1000 g 3,98 **07 GEPA Faires Pfund Bio Blütenhonig**, 500-g-Glas, *1000 g 9,98 **08 Gepa Bio Länderkaffee**, aus Kolumbien, Peru, Nicaragua oder Guatemala, ganze Bohnen, 250-g-Packung, *100 g 2,20 **09 GEPA Bio Trinkschokolade**, 250-g-Dose, *100 g 1,80 **10 BFF Chiasamen**, für Desserts oder Müsli, 500-g-Packung, *1000 g 13,98

07
4,99



Ob zum Verfeinern oder pur:
**MILD-WÜRZIGER WILD-
BLÜTENHONIG**

aus Lateinamerika schmeckt immer!
Cremig köstlich und natürlich fair!





08
5,49

Feinste Trinkschokolade von GEPA, dem größten europäischen Importeur für fair gehandelte Lebensmittel.

GENIEßEN MIT EINEM GUTEN GEFÜHL.



09
4,49



Für die beliebten Länderkaffees arbeitet GEPA eng mit

KLEINBAUERN AUS LATEINAMERIKA

zusammen. So entstehen Produkte, die nicht nur köstlich, sondern auch

FAIR GEHANDELT UND BIO sind.

Lust auf ...



... Chia-Joghurt-Melonen-Bowl!

100 ml Mandelmilch mit 150 ml Joghurt und dem Saft einer halben Limette vermengen und 1 EL Chiasamen hinzufügen. Die Masse über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. 200 g einer Melone pürieren und über den Joghurt geben. Mit ein paar Melonenstücken garnieren und etwas Chiasamen und Kokosflocken auf das Püree streuen.

10
6,99



Serviervorschlag

ZUEGG

SEIT 1890

FRUCHT AUFS BROT
Zuegg Konfitüre schmeckt nach Frische. Das italienische Traditionsunternehmen verwendet ausschließlich die

besten Früchte für Konfitüren, die ihresgleichen suchen. Aufwendige Auswahlverfahren und ein geschulter Blick für jede Obstsorte garantieren

die besten Brotaufstriche in vielen aufregenden Sorten. Für Zuegg ist Konfitüre Leidenschaft. Für Sie ein süßer Start in den Tag.

01
2,49

03
2,49

02
2,99

01 Cremosa Bio-Fruchtaufstrich, verschiedene Sorten, 250-g-Glas, *100 g 1,-

02 Fruchtaufstrich, verschiedene Sorten, z. B. Williamsbirne, Marone oder süße Orange, 320-/330-g-Glas, *1000 g ab 9,06

03 Einfach Fruchtig Bio-Fruchtaufstrich, verschiedene Sorten, 250-g-Glas, *100 g 1,-

FRISCH *bestrichen*

WEIHNACHTEN

DAS GANZE JAHR

Der Christmas Bush Honey verdankt seinen vieler-sprechenden Namen einem Strauch, der zu den besinnlichen Tagen in voller Blüte steht. Aus diesen Blüten

machen die einheimischen Bienen einen ganz außergewöhnlichen Honig. Aufregende Noten von Lakritz und Marzipan sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Glücklicherweise nicht nur an Weihnachten.



05
9,99



04
9,99

Der tasmanische Honig kommt in einer

HOCHWERTIGEN
HONIGDOSE,
LECKER UND
HÜBSCH
ANZUSEHEN.



Australien

Tasmanien

HONIG AUS DEM REGENWALD

Tasmanien ist eine der ursprünglichsten Regionen, die unsere heutige Erde zu bieten hat. Flora und Fauna

der australischen Insel sind in dieser Zusammenstellung einzigartig auf der Welt. Diese Besonderheit schlägt sich auch im Leatherwood-Honig nieder, der die

Vorzüge seiner Umgebung perfekt zu nutzen weiß. Eine echte Rarität aus den Regenwäldern Tasmaniens für den heimischen Frühstückstisch.

04 Breitsamer Christmas Bush Honey, Spezialität aus Australien, 350-g-Dose, *1000g 28,54

05 Breitsamer Leatherwood Honey, Spezialität aus Tasmanien, 350-g-Dose, *1000g 28,54

06 St. Dalfour Original französische Konfitüre, verschiedene Sorten, 284-g-Glas,

*1000g 8,77 07 St. Dalfour Original französische Konfitüre, Set mit 2 Gläsern à 284g +

Porzellanlöffel gratis, 568-g-Set, *1000g 10,55



06
2,49

SET 07
5,99





**PROTEIN-KICK
FÜR DEN ALLTAG**

Als Grundstoffe des Lebens sind Proteine an allen Strukturen und Prozessen im Körper beteiligt und bestehen aus Aminosäuren. Acht dieser Aminosäuren müssen durch Nahrung aufgenommen werden – gute Eiweiß-

lieferanten sind dabei Fleisch, Hülsenfrüchte und Milchprodukte, wie Arla® Protein. Denn mit mindestens 20g Protein pro Becher oder Flasche ist Arla® Protein der optimale Eiweißlieferant – egal ob beim Sport, für zu Hause oder unterwegs.

Und das ist nicht alles. Mit seinen neuen Protein-Quarks und -Drinks verbindet Arla® nämlich Geschmack und Gesundheit: Den Quark im Becher gibt es in den Sorten Erdbeere, Heidelbeere sowie Passionsfrucht, die Drinks in der Flasche in den Geschmacksrichtungen Schoko, Himbeere sowie Tropical. Arla® Protein: der Fitmacher zum Löffeln für zu Hause oder als praktischer Drink für unterwegs. Ein Genuss.



01
1,69



02
2,69



03
1,99



20g

FITMACHER

für Feinschmecker

- 01 Protein-Quark**, hoher Proteingehalt und nur 0,2% Fett, nur mit natürlichen Zutaten hergestellt, verschiedene Sorten, 200-g-Becher, *100g 0,85
- 02 Protein-Drink Schokolade**, Milchmodiggetränk mit 40% weniger Zucker, hoher Proteingehalt und fettfrei, nur mit natürlichen Zutaten hergestellt, 500-ml-Flasche, *1000ml 5,38
- 03 Protein-Drink**, hoher Proteingehalt und nur 1,6% Fett absolut, nur mit natürlichen Zutaten hergestellt, verschiedene Sorten, 225-ml-Flasche, *100ml 0,88
- 04 Skyr**, traditionelles isländisches Milchprodukt aus entrahmter Milch hergestellt, verschiedene Sorten, 450-g-Packung, *1000g 4,42
- 05 Skyr**, verschiedene Sorten, 150-g-Packung, *100g 0,79

04
1,99



05
1,19

„WAS IMMER DICH BEWEGT ...
Skyr ist die traditionelle Quarkspeise aus Island. „Für die Herstellung von Arla® Skyr wird viermal so viel Milch wie für Joghurt verwendet“, erläutert Anna Rabanus von Arla®. „Das macht die isländische Spezialität Skyr so cremig wie Quark, so erfrischend wie Joghurt und sorgt dabei für die eiweißreiche und fettarme Zusammensetzung des Produkts. Damit passt Arla® Skyr perfekt zum Lebensstil aktiver Menschen.“ Die besondere Mischung aus skandinavischen und beliebten heimischen Sorten sorgt für neue Geschmackserlebnisse.
... ARLA® SKYR BRINGT DICH WEITER.“

LUST AUF GENUSS 

Ein kleiner Tipp mit großer Wirkung: Statt leckere Getränke zu verwässern, einfach Saftiswürfel selber machen. Schmeckt fruchtig und köstlich. Natürlich auch pur als Eis am Stiel.

06
2,99



Gut Ding will Weile haben. Das gilt insbesondere für Fruchtsaft, wenn er nicht nur frisch schmecken, sondern auch natürlich sein soll. Valensina gibt seinem Obst genau die Zeit, die es braucht. Erst wenn die Früchte die perfekte Reife erlangt haben, finden sie Verwendung für die köstlichen, natürlichen und veganen Säfte. 100 % Frucht = 100 % Frische. So schmeckt die Natur.

06 **Bio-Direktsaft Orange**, 100% direkt gepresster Saft, natürlich fruchtig im Geschmack, aus sonnenverwöhnten Früchten bester Qualität, 1-l-Flasche
 07 **Natürlich mild**, erntefrisch gepresst aus 100% Direktsaft, in vier verschiedenen Sorten erhältlich, 1-l-Flasche
 08 **Erntefrischer Saft**, aus mind. 2,5 kg erntefrischen Früchten gepresst, daher besonders frisch und fruchtig und reich an Vitaminen, verschiedene Sorten, 1-l-Flasche
 09 **Erntefrischer Saft**, 100% erntefrisch gepresste Spitzenqualität aus extra lange sonnengereiften Früchten, verschiedene Sorten, 500-ml-Flasche, *1000 ml 3,98

08
2,99

07
3,49

09
1,99



Servieranschlag



PINK ROSEMARY

14cl Valensina erntefrischer Saft Pink Grapefruit, 8cl frische Zitrone, 6cl Honig, eine Löffelspitze Chiasamen, Eiswürfel, Rosmarinzwig



MANGORANGO

16cl Valensina erntefrischer Saft Mango, 10cl Mandelmilch, 2cl Honig, eine frische Mango, Eiswürfel, Minzeiswürfel, Rosmarinzwig

Im fränkischen Kreis Hohenlohe ist seit vielen Jahren die Dorfkäserei Geifertshofen beheimatet. Umgeben von Schlössern und weiten Feldern entsteht hier Bio-Heumilchkäse, der seinesgleichen sucht. Modernste Produktionstechnik und traditionelles Handwerk gehen Hand in Hand für ausgereiften Käsegenuss.

- 01 Geifertshofener Classico**, mind. 12 Monate im Ziegelgewölbekeller gereifter Hartkäse mit karamellartiger Rinde, mind. 45% Fett i. Tr., 100g
- 02 Bühlertaler Dorfkäse**, feincremiger Schnittkäse, mind. 10 Wochen im Ziegelgewölbekeller gereift, von Hand gewaschen, mind. 45% Fett i. Tr., 100g
- 03 Imberger Bauernkäse**, rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, mind. 5 Monate im Ziegelgewölbekeller gereift, mind. 45% Fett i. Tr., 100g
- 04 Geifertshofener Schabziger**, rahmig-würziger Schnittkäse, mit Schabzigerklee, mind. 6–8 Wochen gereift, mind. 45% Fett i. Tr., 100g
- 05 Alter Wengarter**, edel-würziger Schnittkäse, Rinde mit Rotweinhafe gepflegt, mind. 4 Monate gereift, mind. 45% Fett i. Tr., 100g

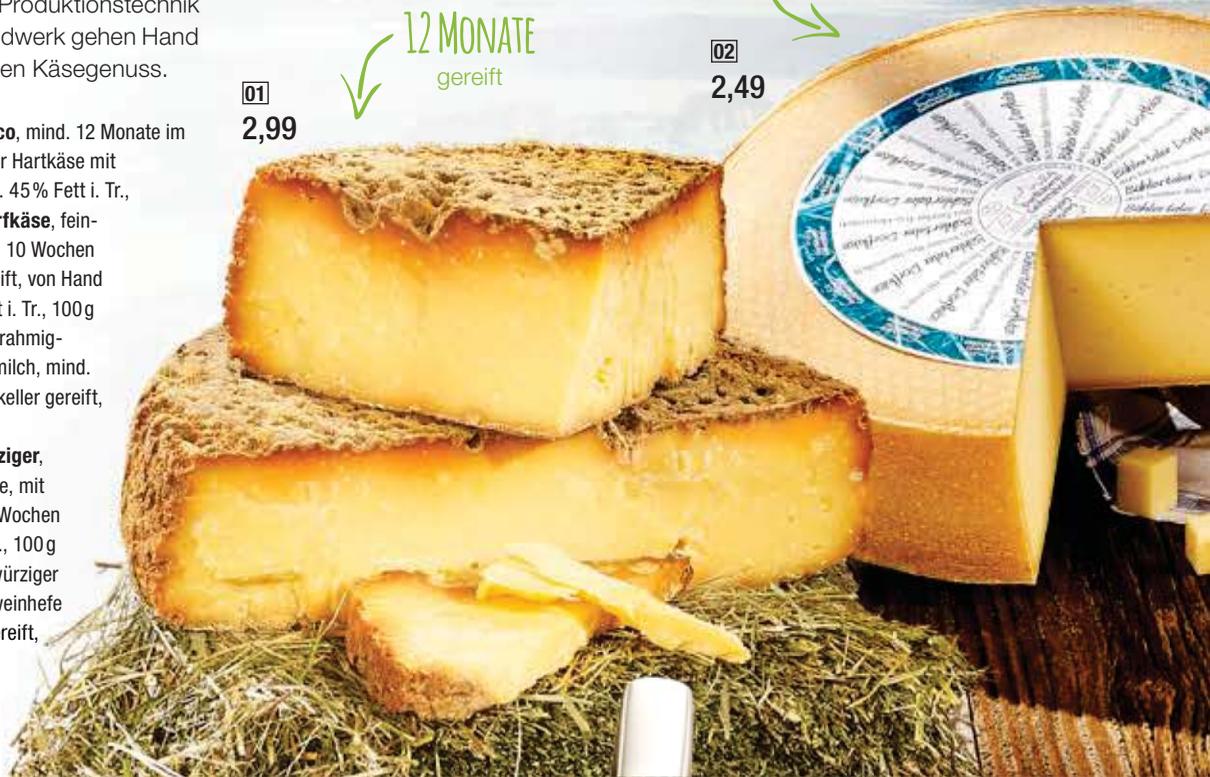
06 Schwäbischer Trollinger, mild-würziger Schnittkäse, mehrere Tage in Trollinger Rotwein eingelegt, danach mind. 6 Wochen gereift, mind. 45% Fett i. Tr., 100g

Ideal zum
**SCHMELZEN UND
ÜBERBACKEN**

Mindestens
12 MONATE
gereift

01
2,99

02
2,49



Nordischer   
IMPORT-
schlager




07
1,29


08
2,99

Fränkische **REIFE**


**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus reichenlohe

03
2,49

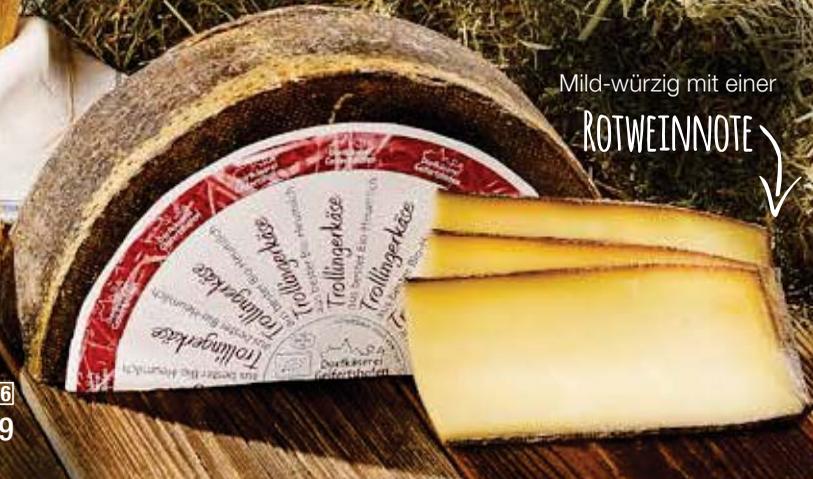
WÜRZIG
✓ im Geschmack,
lange Reifung

04
2,49

05
2,99



06
2,49



Mild-würzig mit einer
ROTWEINNOTE

Käse aus Skandinavien ist unverwechselbar. Beeinflusst vom nordischen Klima entwickelt er ganz besonders ausgereifte Aromen und Nuancen. Das Hamburger Käselager hat es sich zur Aufgabe gemacht das Sortiment in Deutschland mit Käsespezialitäten aus Skandinavien zu bereichern. Probieren Sie es aus! Schmeckt köstlich auf Brot, zu Wein oder natürlich einfach pur.

07 Gärdländer, dänischer Schnittkäse mit Paprikawürzen verfeinert, 55% Fett i. Tr., 100g **08 Finn-Justi Brandy-Nuss**, finnischer Hartkäse, 4 Monate gereift, 48% Fett i. Tr., nach alter Rezeptur gekäst und mit Weinbrand- und Nussaromen verfeinert, 100g **09 Ziegen Finnlapi**, finnischer Hartkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, 6 Monate gereift, 50% Fett i. Tr., 100g **10 Milchjunge**, dänischer Schnittkäse, mild-butterig und frisch im Geschmack, 45% Fett i. Tr., 100g **11 Steffo Ardbeg-Whisky**, schwedischer Hartkäse, mit Ardbeg-Whisky injiziert, 10 Monate gereift, 50% Fett i. Tr., 100g

SCHWEDISCHER HARTKÄSE MIT WHISKY

Käsegenuss mal ganz außergewöhnlich.




11
2,29



HARTKÄSE MIT WHISKYNOTE
Der schwedische Starmoderator Steffo Törnquist präsentiert eine ganz besondere Käsespezialität. Schwedischer Hartkäse versetzt mit original Ardbeg-Whisky aus Schottland. Hier treffen zwei ganz besondere Länder aufeinander und heraus kommt ein Fest für Gourmets. Ganz sicher nicht gewöhnlich. Ganz sicher köstlich!




09
3,99




10
0,99



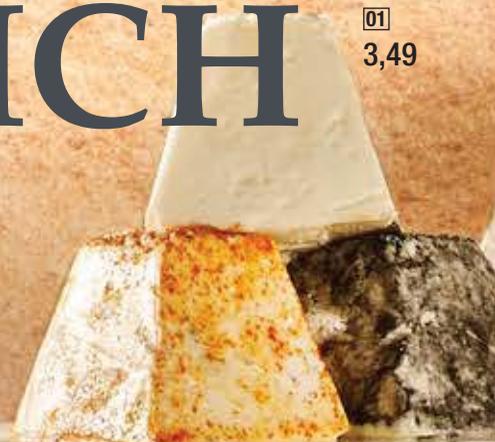
Wie Gott in

FRANKREICH

01
3,49

Frankreich ist ohne Frage ein Land für Käsekenner und -freunde. Sorgsame Herstellung und beste Zutaten sorgen für ein unverwechselbares Aroma bei all den verschiedenen Sorten. Die Bandbreite ist schier atemberaubend. Vom Ziegenkäse, dessen Reise auf den saftigen Weiden des Loiretals beginnt, über Frischkäse mit Paprikanoten bis hin zu exquisitem Trüffelbrie findet hier jeder seinen persönlichen Favoriten. Dass nur

die besten und hochwertigsten Zutaten verwendet werden, versteht sich dabei natürlich von selbst. Seinen imposanten Ruf in der Welt hat der fromage de la France schließlich nicht umsonst. Ein Stück echter französischer Käse ist auch immer ein Stück Lebensfreude. Zusammen mit einem guten Wein als sanfte Begleitung, einem frischen Brot oder einfach pur: Hier heißt es zurücklehnen und genießen.



04+05

je 3,99

04

06

2,99

07

4,99

05

- 01 **Mini Pyramide Panasche**, Ziegenfrischkäse in Pyramidenform, natur, geascht & mit Paprika, 45% Fett i. Tr., 90-g-Packung, *100 g 3,88 02 **Delice d'Argental**, französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt, mit weißem Edelschimmel, cremig-aromatisch im Geschmack, mind. 75% Fett i. Tr., 100g
- 03 **Livarot AOP**, Weichkäse aus der Normandie, kräftig im Geschmack, mind. 40% Fett i. Tr., mind. 3 Wochen gereift, 100g 04 **Valençay Excellence AOP**, Ziegenpyramide aus Ziegenrohnmilch, 2–3 Wochen gereift, Schimmelrinde mit Asche versehen, mind. 45% Fett i. Tr., 100g 05 **Sainte Maure de Touraine AOP**, Ziegenweichkäse mit Asche, aus Ziegenrohnmilch hergestellt, leicht säuerlich und nussig im Geschmack, handgeschöpft, 45% Fett i. Tr., mind. 6 Wochen gereift, 100g 06 **Crottin de Chèvre**, Weichkäse aus Ziegenrohnmilch, 45% Fett i. Tr., leicht nussig im Geschmack, mind. 10 Tage gereift, 60-g-Stück, *100 g 4,98
- 07 **Selles-sur-Cher AOP**, Weichkäse aus Ziegenmilch, mild, leicht nussig im Geschmack, mit Pflanzenkohlenasche bestäubt, 45% Fett i. Tr., 150-g-Stück, *100 g 3,33 08 **Fougerou**, Weichkäse aus Kuhrohnmilch mit weißer Schimmelrinde, mind. 45% Fett i. Tr., mit Farnblatt auf der Rinde, 100g 09 **Trüffelbrie**, Maison de la Truffe, mit Kuhrohnmilch hergestellt, schwarze Trüffel und Trüffelöl im Teig, mind. 50% Fett i. Tr., 100g

02
2,49

03
3,49



Brie de Meaux AOP,

Weichkäse mit Weißschimmel, traditionell handwerklich aus tagfrischer Rohmilch hergestellt, mind. 45% Fett i. Tr., 100g
2,59

Wein-Tipp

Die leicht pikante Würze mit cremigen Anklängen an Kräuterweiden lässt sich genussvoll steigern. Probieren Sie diesen Brie doch einmal mit einem weichen Portwein. Wir empfehlen Ihnen z. B. den Tawny Port von Niepoort auf der Seite 61. Dessen feinnussiges Aroma verbunden mit seiner Restsüße ergänzt sich mit der Ausdruckskraft des würzigen Käses ganz ausgezeichnet.



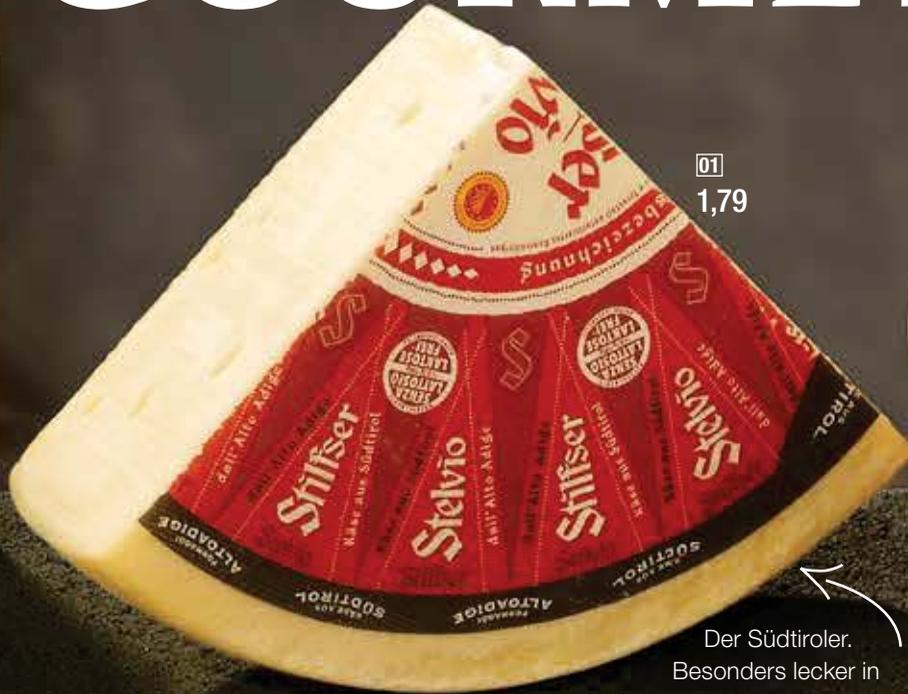
08
2,99

09
4,99



Das Paradies für Käse-

GOURMETS



01
1,79



02
2,59

Der Südtiroler.
Besonders lecker in
KOMBINATION MIT FEIGEN



Serviervorschlag



05
2,99

07
3,49



06
2,99

- 01 Stilsfer Alpkäas DOP, Schnittkäse aus Südtirol, 50 % Fett i. Tr., 100 g
 02 Taleggio Vero DOP, halbfester Schnittkäse aus der Lombardei, 50 Tage in Grotten gereift, mind. 48 % Fett i. Tr., 100 g
 03 Asiago Stagionato Allevo DOP, italienischer Hartkäse, 24 Monate gereift, 34 % Fett i. Tr., 100 g
 04 Formaggio Roccolo, Schnittkäse aus Kuhmilch, aus der Lombardei, mind. 62 % Fett i. Tr., 100 g
 05 Löffelgorgonzola DOP, Edelpilzweichkäse mit mind. 48 % Fett i. Tr., eine schmackhafte Delikatesse, 100 g

Die Vielfalt, die das italienische Käsehandwerk seit Jahrhunderten auszeichnet, ist vermutlich einzigartig auf der Welt. Dank geschmackssicherer und erfahrener Importeure und der Fachkompetenz unserer Einkäufer findet diese fantastische Auswahl auch den Weg in Ihre Galeria Gourmet. Mit einem

Auge für die besten Sorten durchstreifen unsere Einkäufer das Land und stellen sicher, dass jeder Käsegourmet bei uns auf seine Kosten kommt. Zu jedem Anlass finden Sie hier die richtige Sorte, ganz egal ob es eher fruchtig oder herzhaft, eher jung oder reif, ein Hart- oder Weichkäse sein darf. Käse aus

Italien schmeckt geraspelt auf Pasta, im Salat, mit Obst, zu Fleisch, auf dem Brot oder natürlich Stück für Stück ganz pur. Denn eines haben die köstlichen Spezialitäten aus Italien gemeinsam: beste Qualität, dank sorgsamer Herstellung und den erlesenen Zutaten. Von geschulten Experten für Sie entdeckt.

In lombardischen Grotten gereift.

SCHMECKT IDEAL
ZU BIRNEN



03

1,99



Der würzige Hartkäse passt gut zu

ÄPFELN UND
PFIRSICHEN



04

2,99

08
2,29

Perfekt zu
SALATEN, HONIG
ODER FRÜCHTEN

10
2,9909
2,49

06 **Parmigiano-Reggiano DOP**, Hartkäse aus Kuhrohnmilch, aus der Emilia-Romagna, mind. 32% Fett i. Tr., 100g
07 **Pecorino Mohnblüte**, Hartkäse aus Schafmilch, mind. 3 Monate mit Mohnblättern im Buchenholzfass gereift, mind. 48% Fett i. Tr., 100g
08 **Gorgonzola Mascarpone DOP**, Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmel, aus dem Piemont, mind. 70% Fett i. Tr., 100g
09 **Scamorza Affumicata**, Pasta-Filata-Käse aus Kuhmilch, geräuchert, mind. 42% Fett i. Tr., 100g
10 **La Tur**, Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, aus dem Piemont, mind. 56% Fett i. Tr., 100g

Mediterrane

VIELFALT

Klein, lecker und unwiderstehlich. Wie soll da noch Platz für den Hauptgang bleiben? Gar nicht. Die Mittelmeerküche kennt unzählige kleine Spezialitäten, die jede für sich eigentlich immer schon einen Nachschlag wert wären. Lassen Sie sich inspirieren und kreieren Sie einfach mal ein Abendbrot nur mit Antipasti.



01

02

01-03

je 3,49



03



04

2,99

05

06



07

05+06

je 1,99

- 01 Champignons gegrillt, feste Champignons, mit gleichmäßigen Grillstreifen, mit frischen Kräutern verfeinert, 100 g
- 02 Zwiebel Rosso mit Frischkäse, in Rotweinessig gegarte Zwiebeln, gefüllt mit Frischkäsecreme, mit Kräutern verfeinert, 100 g
- 03 Gemüse gegrillt, bissfeste, ausgesuchte Pilze, aromatische originale Borretane-Zwiebeln, knackige Zucchini, süß-aromatische Paprika und edle, exzellente Artischocken mit wunderschönem Grillmuster, 100 g
- 04 Paprika-Aprikosen-Frischkäse, Mini-Kürbis mit Aprikosen-Käse oder Schafskäse in Öl, 100 g
- 05 Weinblätter gefüllt mit Reis, feine Weinblätter, handwerklich mit Reis gefüllt, garniert mit einer Scheibe Zitrone, 100 g
- 06 Aubergine gegrillt, aromatische, sonnenverwöhnte Auberginen, fein gegrillt und typisch toskanisch mit etwas Oregano, Peperoncini und Knoblauch abgeschmeckt, 100 g
- 07 Greco Tzatziki, aus griechischem Joghurt, Zwiebeln und Gurken, einzigartig und cremig im Geschmack, 200-g-Packung, *100g 0,75
- 08 Greco Bio-Ziegenkäse oder Bio-Feta, griechischer Ziegen- bzw. Schafskäse, mind. 43-48% Fett i. Tr., mind. 3 Monate gereift, 150-g-Packung, *100g 1,50
- 09 GALERIA GOURMET NUR BEI UNS Fassfeta, aus Schaf- und Ziegenmilch, mind. 3 Monate im Holzfass gereift, mind. 48% Fett i. Tr., 200-g-Packung, *100g 1,50

07
1,49



08
2,99



09
2,99



10+11

je 2,49



MIT KRÄUTERN

Oliven sind Alleskönner. Sie sind gesund, lecker und schmecken pur genauso gut wie auf Pizza, in Salat oder zu Tapas.

Olive Ascolane (Gefüllte Oliven)**Zutaten für 4 Portionen**

- 20 große grüne Oliven
- etwas glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Parmaschinken
- 100g Mett
- 1 Eigelb
- 2 TL Parmesan, fein gerieben
- 1 TL Mehl
- Salz und Pfeffer

Für die Panade

- 2 Eier
- Mehl
- Paniermehl
- Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Die Oliven 10 Minuten in kaltem Wasser wässern. Petersilie, Knoblauch und den Schinken fein hacken und mit dem Mett, Eigelb, Parmesan und Mehl vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die entsteinten Oliven mit der Masse füllen. Die Oliven panieren und in heißem Fett ausbacken.



AUSGEREIFT



11



12

Noch am Baum sind alle Oliven grün. Lässt man sie länger reifen, nehmen sie den tiefschwarzen Ton an und schmecken etwas milder. Alle Oliven enthalten viele Vitamine, Calcium, Magnesium und Eisen. Schwarze Oliven punkten darüber hinaus mit besonders vielen ungesättigten Fettsäuren, während ihre grünen Pendanten insgesamt etwas leichter daherkommen.

AUßERGEWÖHNLICH SÜß
UND AROMATISCH



13

12+13

je 1,99

12

14
2,49

10

08

- 10** Grüne Oliven gefüllt mit Knoblauch oder aromatische grüne Oliven, verfeinert mit frischen Kräutern, 100g **11** Oliven-Cocktail, große Gigante, schwarze Riesenoliven oder Oliven mit Paprikawürfeln, 100g **12** Oliven grün Naturale. Eine der auffälligsten und ungewöhnlichsten Olivensorten kommt aus der kleinen Stadt Castelvetro. 100g **13** Oliven gemischt mit Weichkäse, grüne Oliven ohne Stein mariniert, 100g **14** Oliven schwarz mit Stein, natürliche schwarze Oliven mit Stein, abgeschmeckt mit Petersilie, Knoblauch, Chili und etwas Weißweinessig, 100g

Vollendet VERFEINERN

WürzWerk

Kern der Unternehmensphilosophie von Stefano Suich, dem Inhaber von WürzWerk, ist eine Maxime seiner Mutter Alba: „Das Leben ist wie ein gutes Essen, selbst die einfachste Zutat wird dir mit der richtigen Würze unendliche Freude bereiten.“ Die richtige Würze erschließt sich für Stefano Suich aus dem respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und einem hohen Anspruch an Qualität sowie aus der Liebe zu gesunden Lebensmitteln. Das Ergebnis: unverwechselbare, handwerklich gefertigte, hochwertige Produkte für allergrößten Genuss.



**Tenuta Sant'Ilario
Olivenöl Extra,**
verfeinert mit Kräutern
und Fruchtessenzen,
verschiedene Sorten,
250-ml-Dose,
🏠 46054
6,99

*100 ml 2,80

**Piazza Grande
Hochwertiger Fruchtessig,**
verschiedene Sorten, z. B.
Himbeeressig oder Dattel-
essig, 250-ml-Flasche,
🏠 46056
9,99

*100 ml 4,-



IDEAL ZU:

Salaten oder als
Aperitif im Sekt ist die
Sorte Himbeere,
Mango passt prima zu
Desserts, und Feige &
Dattel schmeckt
besonders gut zu
Schweinefleisch oder
Fisch.

ORO VERDE:

Die Auswahl feinsten nativer Olivenöle extra aus dem mittleren Erntezeitpunkt verleiht Oro Verde einen harmonischen Charakter.

IL NOBILE:

Il Nobile ist ein natives Olivenöl extra, gewonnen aus einer Auslese von hochwertigen Olivenölen.

TERRA DI BARI:

Dieses Premium-Olivenöl wird aus Oliven aus der Region Puglia, nahe des Castello del Monte, gewonnen.

BIO:

Unser behutsam hergestelltes natives Olivenöl extra stammt ausschließlich aus biologisch kontrollierten Olivenhainen und vereint das Wissen unserer Herkunft.

CASA OLEARIA
CARAPELLI[®]
FIRENZE
1893



SILVER

Carapelli Awards
Natives Olivenöl Extra,
Limited Edition,
prämiert mit Silber,
500-ml-Flasche
14,99

*1000 ml 29,98



Mit 120 Jahren Erfahrung in der Kunst der Olivenölproduktion ist Carapelli heute ein Wahrzeichen für hochwertiges natives Olivenöl extra, sowohl in Italien als auch im Ausland.

Set in Geschenkbox 

Geschenkkarton
mit 4 Olivenölen,
à 500 ml,
2000-ml-Set
29,99

*1000 ml 15,-



ITALIEN

zum Mitnehmen



Servierorschlag



01
12,99

Garofalo Sauce Neapolitana
zu Spaghetti mit
FRISCHEN KRÄUTERN
verfeinern.



02
2,99



03
1,99

Wer wie Garofalo bereits seit weit über 200 Jahren sein Handwerk betreibt und stetig verfeinert hat, darf sich als wahrer Pastaspezialist bezeichnen. Garofalo versteht diese Tradition als Ansporn, Pastagenuß für alle zu ermöglichen. Ob nun Bio-Nudeln mit Vollkorn oder Hartweizen oder 100% glutenfreie Pasta: Der allerbeste Geschmack ist immer garantiert. Aus Tradition.



04
1,79

HARTWEIZEN



05
2,49

BIO-VOLLKORN

06
2,99

GRATISZUGABE

Beim Kauf von einer Packung Pasta der hier angebotenen Sorten erhalten Sie eine Nudelsauce der Marke Garofalo gratis dazu.



100% GLUTENFREI
100% GESCHMACK

DIE BUNTE WELT DER PASTA

Pasta gibt es in beinahe unzähligen Variationen. Unterschiedliche Formen, Farben und Zutaten sorgen dafür, dass Nudel nicht gleich Nudel ist. Umso besser: So kann man sich durch die bunte Welt der Pasta probieren.

LANGE NUDELN

(z. B. Spaghetti, Spaghettini, Vermicelli, Capellini, Linguine): Ideal für Pesto und einfachere Tomaten-, Öl- oder Knoblauchsaucen. Passen auch sehr gut zu Meeresfrüchten und Muscheln.

KURZE NUDELN

(z. B. Penne Rigate, Penne Lisce, Rigatoni, Orecchiette, Tortiglioni): Lecker zu cremigen und sahnigen Saucen. Besonders gut auch in Kombination mit Gemüse.

BREITE NUDELN

(z. B. Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle, Conchiglie, Farfalle): Perfekt für Fleischsaucen und Ragouts. Gerne verwendet auch in Kombination mit stückigen Saucen oder für überbackene Gerichte.



07
2,49

Set in Geschenkbox 

08
ab 12,99



- 01 Olivenöl Extra, hergestellt aus italienischen Oliven, fruchtig und intensiv im Geschmack, 500-ml-Flasche, *1000ml 25,98 02 Sugo Napoletana, Sugo Parmigiana oder Sugo Bolognese, fertige Nudelsaucen oder Pesto alla Genovese, 180-/420-g-Glas, *1000g ab 7,11 03 Polpa di Pomodoro, Pomodorini oder Pomodori Pelati, perfekt als Basis für eine Nudelsauce, 400-g-Dose, *1000g 4,98 04 Hartweizengrieß-Pasta, aus Gragnano in Kampanien, der Wiege der Pasta in Italien, verschiedene Ausformungen, 500-g-Packung, *1000g 3,78 05 Bio-Vollkornpasta, verschiedene Ausformungen, z. B. Penne, Fusilli oder Spaghetti, 500-g-Packung, *1000g 4,98 06 Glutenfreie Pasta, handwerklich hergestellt aus Mais, Reis und Quinoa, 500-g-Packung, *1000g 5,98 07 Lasagne, aus 100% Hartweizengrieß, 500-g-Packung, *1000g 4,58 08 Kennenlernbox verschiedene Sorten, Klassik, Glutenfrei oder Vollkorn-Bio, 3500-g-Box, *1000g ab 3,71

BUONE

Kreationen aus Apulien

Apulien ist der sonnige Absatz des italienischen Stiefels. Hier ist Tarall'oro beheimatet und produziert Pasta, die das Gefühl von Urlaub in Italien auf den heimischen Tisch bringt. Lecker, raffiniert und echt italienisch!

Tarall'oro
Pasta-Spezialitäten,
mit und ohne Ei,
verschiedene
Ausformungen,
250-g-Packung
2,99
*100g 1,20



NUR BEI UNS

Pasta aus 100% Hartweizengrieß,
auch in bunten Ausformungen,
z. B. Monte & Mare,
250-/500-g-Packung
2,49
*1000g ab 4,98



02
3,49

05
1,29

04
2,89

01
3,99

03
1,89



Mit LIEBE komponiert

Bereits seit drei Generationen verkauft die Feinkost-Manufaktur Merl aus Brühl feine Salate an begeisterte Kunden aus ganz Deutschland. Seit 1965 übrigens als erstes deutsches Unternehmen komplett ohne Konservierungsstoffe. Neben den beliebten Salaten bietet Merl auch Dips, Brotaufstriche, Desserts und Fischspezialitäten. Raffinierte Kreationen gehören

hier genauso zum Repertoire wie echte Klassiker der kalten und köstlichen Küche. Bei jedem einzelnen Produkt schmeckt man dabei die liebevolle Zubereitung der frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Das macht Merl zu einem Familienbetrieb aus Deutschland, für den echten Wie-zu-Hause-Geschmack.

01 Shrimps-Salat Valencia, eine erfrischende Shrimps-Salat-Variation mit diversen Gemüsen, 100g **02 Mozzarella mit Tomaten**, Mozzarella-Kugeln, Cocktailtomaten und fein gewürztes Essig-Öl-Dressing mit Kräutern und Knoblauch, 100g **03 Nudelsalat Napoli**, kreiert aus frischen grünen Bandnudeln oder **Tagliatellesalat mit Pfifferlingen**, 100g **04 Hähnchensalat Toskana**, knusprig gebratene Hähnchenbruststreifen oder **Spaghettisalat mit Flusskrebse**n, 100g **05 Nudelsalat Pennettini**, frische Pennettine und Gemüse sowie saftiger Vorderschinken in einer mit Petersilie verfeinerten Mayonnaise, 100g



LEGENDÄRE PASTA

Die Reise Giovanni Ranas und seiner einzigartigen Pastakreationen begann 1937 in Cologna Veneta, einem kleinen Dorf in Italien, und umspannt heute die ganze Welt. Der gelernte Bäcker kreierte dabei nicht nur ganz besonders köstliche Tortellini, sondern erfand sogar eine Maschine, die Pasta wie handgemacht produzieren konnte. Heute können Sie sich selbst von der Erfolgsgeschichte Ranas überzeugen. Der Marktführer für frische Pasta in vielen Ländern Europas lässt sich dank Galeria Gourmet ganz bequem nach Hause holen.

Tagliatelle, Tortellini, Ravioli, Girsoli, Lasagne. Man weiß gar nicht, wo man anfangen soll. Zu verlockend klingen diese italienischen Pastasorten. Um die Ursprünge der einzelnen Spezialitäten ranken sich dabei spannende Legenden: Wussten Sie zum Beispiel, dass die Tortellini dem Bauchnabel der Venus nachempfunden sein soll und die Tagliatelle den Haaren der hübschen Fürstin Borgia? Die Herkunft von Ravioli oder Lasagne ist da zwar weit weniger fantastisch, in Sachen Geschmack können sie aber sicher mit den anderen Pastasorten mithalten. Große Abwechslung und großer Geschmack. Da will man keine Pastaspezialität missen.

06 Tagliatelle. Die für die italienische Tradition typischen Tagliatelle sind für alle Arten von Soße geeignet. 250-g-Packung, *100g 1,-

07 Tortelloni gefüllt mit Pesto, mit Ricotta & Spinat oder Tortellini gefüllt mit Schinken & Käse, 250-g-Packung, *100g 1,52

08 Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen, mit Tomaten & Mozzarella oder 4 Käse, 250-g-Packung, *100g 1,52

09 Girsoli gefüllt mit Ricotta & Spinat, mit Trüffel & Steinpilzen oder mit Ziegenkäse, 250-g-Packung, *100g 1,60

10 Lasagne Bolognese, frische Eierteigwaren mit Bolognese-Sauce, Béchamelsauce und Käse, 350-g-Packung, *1000g 11,40

TAGLIATELLE: FRISCH UND FRUCHTIG

und besonders lecker mit Zitrone, Pinienkernen, Oliven und Rucola.



06
2,49



TORTELLINI MIT SCHINKEN-KÄSE: KLASSISCH

ein perfekter Begleiter zur original Carbonara. Aber auch mit Erbsen, Artischocken oder mediterranem Gemüse ein Genuss!



07

07+08

je 3,79



TORTELLONI MIT STEINPILZEN: PUR

mit etwas zerlassener Butter und frischem Trüffel ein Hochgenuss. Passt aber auch ideal zu einem frischen Pilzragout mit Kräutern.



08



GIRASOLI GEFÜLLT: RAFFINIERT

zu geschmolzenen Kirschtomaten und gebratenem Babyspinat. Auch zu Meeressrüchten und Hähnchen zu empfehlen.



09



09+10

je 3,99

LASAGNE: FEIN

für besondere Anlässe kleingeschnitten als Canapé in einem Parmesan-körbchen.



10



WAHRHAFT PASTETISCH

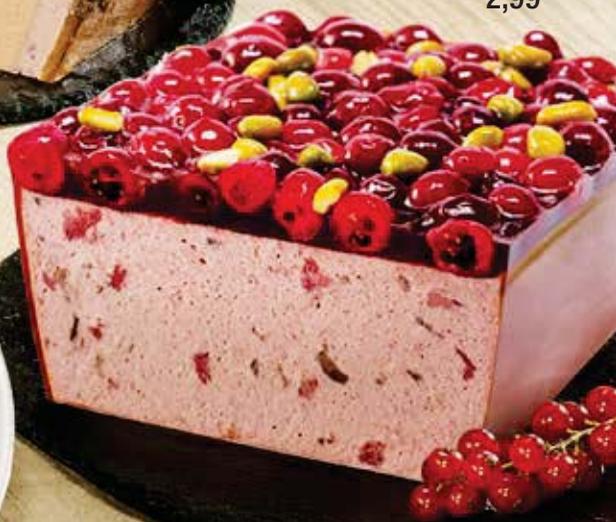
Die Pastete hat einen wahrhaft langen Weg zurückgelegt. Bereits in vorchristlichen Zeiten kannten einige Völker teigummantelte Fleischspezialitäten. In Europa wird die Pastete seit gut 1000 Jahren serviert. Zunächst nur dem Adel, mittlerweile jedem Feinschmecker, der sich von der großen Auswahl überzeugen lassen möchte. Pasteten schmecken in der fruchtigen Version, ebenso wie herzhaft oder mit ordentlich Pfeffer. Sie haben die Wahl!

Apfelpâté oder **Birnenpâté**, eine Spezialität aus Belgien, grobe Schweineleberpâté verfeinert mit reifen Äpfeln oder Birnen, 100g
2,19

Rustikal
HERZHAFT

Dreischichtpâté, bestehend aus Gänseleberpâté mit Cognac, Entenleberpâté mit Pilzen, Entenleberpâté mit Portwein, als Torte übereinander geschichtet, 100g
2,99

01
2,99



01 **Leberpastete mit Rehfleisch**, frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze ergeben eine kräftige Winterspezialität, 100g 02 **Leberpastete mit Wildschwein**, mit Schweineleber, magerem Wildschweinefleisch, frischer Sahne, Gewürzen und Preiselbeeren oder **Leberpastete mit Steinpilzen**. Reichlich frische Sahne und die aromatischen Steinpilzstückchen machen diese Pastete zu einer cremigen Spezialität. Die großzügige Garnitur aus kanadischen Preiselbeeren und Nüssen gibt der Pastete eine lebhaft Optik. 100g

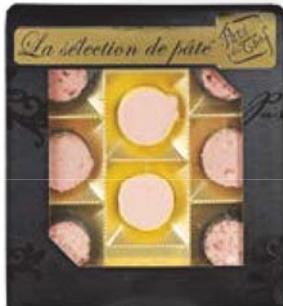


02
2,99

oder edel und FEIN



Serviervorschlag



Leberpâté Aperitif,
feine Preiselbeer-Leberpâté,
feine Enten- und Champagner-
Leberpâté, feine Mandel-Leberpâté,
grobe Country-Leberpâté, 8 x 25g,
200-g-Packung

3,99
*100g 2,-

**Geflügel-
lebercreme**
„Le Gascogne“,
hergestellt nach
altem Familien-
rezept, verfeinert
mit Armagnac
und schwarzem
Pfeffer,
100g
2,39



ERLESEN:

Die feinen Leberpaste-
ten passen besonders
gut zu fruchtigen Sau-
cen und Chutneys und
zu Nüssen wie z. B.
Walnüssen oder
Pistazien



- 03** **Bedford Feine Pasteten-
scheiben**, in verschiedenen
Geschmacksrichtungen wie z. B.
Leberpastete mit Rehfleisch,
Wildschwein oder Steinpilzen,
125-g-Packung, *100g 2,95
- 04** **Leberpastete in Tunnelform**,
in den Sorten Ardenner Leberpastete
grob, Brüsseler Leberpastete fein
oder Grobe Pfeffer-Leberpastete,
170-g-Packung, *100g 1,79
- 05** **Belgische Gänselebermousse**
oder **Entenmousse**, mit Feigen oder
Preiselbeeren, 230-g-Terrine,
*100g 1,95

03
3,69



04
1,99



05
4,49



Entenlebercreme
„Le Mousson“,
mit Portwein,
100g
2,39

Wein-Tipp

Süßwein oder Port geht immer
– aber edler Prosecco erst
recht. Entscheiden Sie sich
als Begleiter der Gänseleber-
creme doch einmal für einen
leicht fruchtigen Premium
Prosecco wie den Bottega
Gold Spumante von Seite 74.
Die wunderschönen Noten von
Äpfeln, Birnen und Akazien
verbinden sich ganz wunderbar
mit der Intensität dieser
herrlichen Pâté.

- 01 Salami Aquilano**, luftgetrocknete Salami, flach gepresst, sehr mager, sehr fein, intensiv im Geschmack durch gemahlene Pfeffer, 100g
- 02 Wildschwein-Salami Cinghiale**, mittelgrobe Salami aus ausgesuchtem Wild- und Schweinefleisch, nach traditionellem Rezept der Toskana gewürzt, dunkelrot und kräftig im Geschmack, 100g
- 03 Salami Finocchiona**, toskanische Fenchelsalami, mittelfeine Körnung, gewürzt mit Fenchelsamen, die ihr einen appetitanregenden Geschmack verleihen, Reifezeit mindestens 40 Tage, im Naturdarm, 100g
- 04 Salami al Tartufo**, typische, luftgetrocknete Salami aus feinstem italienischem Schweinefleisch, mit echten schwarzen Trüffeln verfeinert, 100g
- 05 Salametti „Cacciatore DOP“**, Spezialität aus der Lombardei. Die Cacciatore ist in Italien verbreitet und geschätzt. Sie darf nur zwischen 100 und 350g wiegen, höchstens 20cm lang und nicht dicker als 60mm sein. Fein oder mittelfein gekörnt, aus reinem Schweinefleisch, 100g

01
3,29



02
3,99



03
3,49



04
4,99



Mit Luft und Liebe

GEREIFT

FENCHELSALAMI-SANDWICH MIT GEGRILLTEM GEMÜSE

von Seite 26, **03**, Auberginen **06** und Basilikumpesto



ECHTE LECKERBISSEN MÜSSEN NICHT AUFWENDIG SEIN

Frisches Baguette, Salat, Gurke, Tomate, etwas
Käse und luftgetrocknete Salami. Fertig ist

DAS PERFEKTE FESTESSEN TO GO!



06
3,49

07
3,49



08
2,99



09
3,49



10
2,99



06 Salami Emiliano Riserva, eine der bekanntesten Salami aus der Region Emilia-Romagna, aus bestem Schweinefleisch, im Naturdarm, mittelgrob gekörnt, besonders mild im Geschmack, 100g

07 Il Golfetta Parmasalami, aus reinem Schinkenfleisch, in der typischen Schinkenform, im Leinentuch gereift, nur 12% Fett, 100g

08 Echte Mailänder Salami Tipo Strafino, eine feinkörnige Salami aus hochwertigem, magerem Schweinefleisch. Nach leichtem Räuchern wird sie für mindestens 90 Tage in den Reifeprozess gegeben. 100g

09 Gigantello Fenchelsalami Toscano XXL, mit wildem Fenchelsamen, 3 Monate gereift, Fettgehalt nur ca. 20%, 100g

10 Italienische Salamispzialitäten aus der Toskana, in den Sorten Salami Macinato, Salamella Piccante, Bastardo Salami oder Toscana Salami, 100g

FINGERFOOD

WÜRZIG:

Passt perfekt zu spanischen Oliven und original Manchego-Käse.



AROMATISCH:

Ein perfekter Begleiter zum Spargel.



KRÄFTIG:

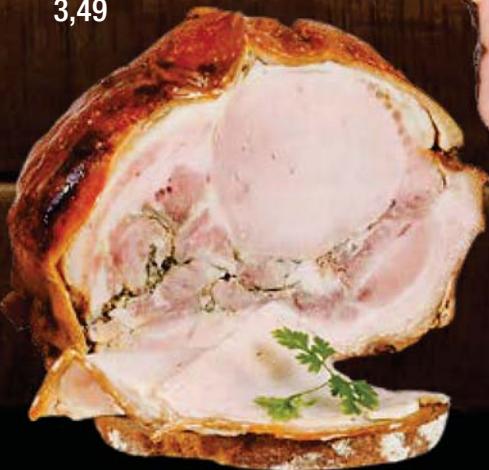
Ideal zu Gnocchi, Pasta und Ziegenkäse.



02
2,79

01
3,49

03
3,99



01 **Original römisches Spanferkel**, ohne Kopf, mit gold-brauner Kruste, 100 g 02 **Kernrauchschinken gegart**, mit Speck und Schwarte geschnitten, handgeschnürt, kräftig-dunkel geräuchert, würziger Kernrauchschinken eine Schinkenspezialität, 100 g 03 **Italienischer Trüffelschinken**, gekochter Hinterschinken mit Trüffeln verfeinert und schonend gegart aus Umbrien, 100 g 04 **Serrano-Schinken Reserva LouriSierra**, mindestens 14 Monate gereift, würzig-aromatisch, mit dezent süßem Aroma, 100 g 05 **San Daniele Schinken Daniel „Riserva“**, herrlich saftig, besonders zart und aromatisch im Geschmack, 100 g 06 **Serrano-Schinken**, im Schmuckkarton, ca. 1 kg, Block poliert, mind. 10 Monate gereift, mit Schürze und Messer, 1-kg-Karton, 46062 07 **Abraham Prosciutto Crudo**,

für jeden Feinschmecker

NUSSIG:

Wunderbar auf knusprigem Holzofenbrot. Passt aber auch ideal zu mediterranem Gemüse.



04
3,99

SAFTIG:

Ein Genuss zu Früchten wie Melone, Apfel oder auch Avocado.



05
4,49

mit Schwarte, 10 Monate traditionell gereift, mit Messer und Brett, 1,1 kg oder **Serrano-Schinken**, 1,1-kg-Karton,  46064 **08** **Südtiroler Merano Snack-Koffer**, bestehend aus 350 g Markenspeck, 150 g Kaminwurzel und Schüttelbrot, Schmuckkarton,  46066

5-Sterne- Geschenkboxen

06
24,99



07
29,99



Set in Geschenkbox 

08
14,99



Serrano-Schinken, im Schmuckkarton, mit Knochen und Fuß, ca. 6,5kg, mindestens 11 Monate luftgetrocknet gereift, mit Halter und Schinkenmesser, Karton,  46068
79,-
*1000g 12,15



FREUDE zu verschenken

Ein gutes Geschenk will sorgsam ausgewählt werden. Schließlich will man besonderen Menschen auch mit ganz besonderen Präsenten eine Freude machen. Mit ausgesuchten Geschenkideen für Gourmets liegen Sie da ganz sicher richtig. Spezialitäten und Köstlichkeiten aus aller Welt, die der Beschenkte bisher bestimmt noch nicht sein Eigen nennt. Lassen Sie sich inspirieren und schenken internationale Genuss-Highlights. Der Empfänger wird es Ihnen danken!



01
19,99

02
7,99



03
14,99



01 **Kusmi Tea Mini-Teedosen**, in verschiedenen Sortierungen, 5 x 25-g-Dosen, *100g 15,99, 46070 02 **Fritz Minges Kaffee-Holzfass**, mit Länderkaffee aus Peru oder El Salvador, 250-g-Fass, *100g 3,20, 46072 03 **English Tea Shop Teedose**, gefüllt mit 36 Teebeutel in verschiedenen Sorten in Bio-Qualität, Set 04 **Wilkin & Sons Christmas Pudding**, traditionelles Weihnachtsdessert aus England mit vielen edlen Zutaten, in Steingutschüssel als Geschenkbox, 454-g-Packung, *1000 g 35,22 05 **Biscuiterie Briec Original bretonische Karamellcreme**, im Steingut-Topf mit Holzlöffel, 185-g-Topf, *100g 5,40

04
15,99



05
9,99



English
Tea Shop



Premium Collection of Hand Picked Teas
OF 36 INDIVIDUALLY
ORGANIC TEA BAGS

Net wt. 69g(2.4oz)

Die Kollektion für den
VIELSEITIGEN
TEETRINKER.



06
24,99



07
14,99



08
11,99



09
29,99



Das Spiel und
der Genuss
FÜR KÖNIGE

10
24,99



Schenken Sie ein
KOCHERLEBNIS FÜR
ZU HAUSE!

11
6,99



- 06 Collitali Pfeffer- oder Salz­mühle, mit Keramik­mahlwerk, 15-/40-g-Mühle, *100 g ab 62,48
- 07 Collitali Rosa Salze, im Weckglas in verschiedenen Körnungen, 800-/960-g-Glas, *1000 g ab 15,61
- 08 ReTartu Trüffelbox „Medio“, gefüllt mit 55 ml nativem Olivenöl mit weißen Trüffeln, 25 g ganzen Sommertrüffeln und 45 g weißen Trüffeln, Set,  46084
- 09 Cremonini Geschenkset, Aceto Balsamico IGP 5 Trauben und Olivenöl extra vergine, 750-ml-Set, *1000 ml 26,65
- 10 Schach Matt Geschenkset, gefüllt mit Schachspiel, 0,75-l-Flasche Rosso Toscano IGT und 100-g-Tafel Edelbitter-Schokolade, 85% Kakao, Set
- 11 Aspromonte Geschenkset, bestehend aus 500 g Garofalo-Hartweizengrießpasta und 2 Flaschen Aspromonte Tomatensauce, Set

Traum- DUO zu verschenken

Ein wohlüberlegtes Präsent ist eine Freude für den Schenkenden und den Beschenkten gleichermaßen. Wenn man dann auch noch – im wahrsten Sinne des Wortes – den Geschmack des Empfängers trifft, hat man alles richtig gemacht. Mit der Kombination aus köstlichem Konfekt oder Schokolade und ausgewählten Weinen liegen Sie garantiert richtig. So macht Schenken Spaß!



01
23,50



02
23,50

Lust auf ...

... **Marzipan!** Die süße Köstlichkeit aus Mandeln und Zucker hat ihre Ursprünge wohl in Persien und war ursprünglich aufgrund ihrer wertvollen Zutaten dem Adel vorbehalten. Zu Beginn wurde das Marzipan in Europa dazu ausschließlich von Apothekern hergestellt. Das hat sich zwar zum Glück geändert, etwas ganz Besonderes ist das Marzipan aber auch heute noch.

- 01 **Niederegger Präsent Nougat & Wein**, bestehend aus einer 0,75-l-Flasche Grauburgunder und 200g Nougat-Pralinen, Set, € 46092
- 02 **Niederegger Präsent Marzipan & Wein**, bestehend aus einer 0,75-l-Flasche Rotwein aus Spanien und einem 300-g-Stück Marzipan-Brot, Set, € 46094
- 03 **Feodora Präsent Pralinés & Rosé**, bestehend aus einer 40-g-Packung Confiserie-Pralinés kombiniert mit einer 0,75-l-Flasche Rosé-Wein Cabernet Sauvignon und Tempranillo, Set, € 46090
- 04 **Hachez Präsent Chocolate & Portwein**, bestehend aus einer 0,75-l-Flasche Osborne Tawny und einer 60-g-Packung Confiserie-Töpfchen, Set, € 46096
- 05 **Dunkle Verführung**, eine 0,75-l-Flasche Lorca Monastrell D.O. und 2 Päckchen Schokoladentäfelchen, Set



03
21,50



04
29,50



05
24,99



Sechs verschiedene Designs!

BIER FÜR SAMMLER!

Kalea
Nostalgie-Bier-Box,
 bestehend aus vier
 0,33-l-Flaschen
 verschiedener Bier-
 spezialitäten,
 inkl. Bierguide,
 ab 4,4% Vol.,
 1,32-l-Set
13,99
 *1 Liter 10,60
 (zzgl. 32ct. Pfand)

**✕ SCHOTTLAND**

The Classic Malts Collection,
 Geschenk-Box bestehend aus
 je einer 0,2-l-Flasche
 Single Malt Scotch Whisky
 Glenkinchie 12 Jahre,
 Dalwhinnie 15 Jahre und
 Oban 14 Jahre, 43% Vol.,
 0,6-l-Set,  46104
49,99
 *1 Liter 83,32

■ DEUTSCHLAND

Absinth 66
Geschenkpackung,
 1 x 0,5-l-Flasche Absinth 66,
 2 Absinth-Gläser,
 2 Absinth-Löffel, Absinth-
 Zucker und Zündhölzer,
 66% Vol., Set
31,99
 *1 Liter 63,98

Gewusst wie! 

Es gibt verschiedene Arten, Absinth zu genießen. Traditionell wird der Alkohol in ein Absinth-Glas gefüllt, auf das ein Absinth-Löffel mit einem Zuckerwürfel gelegt wird. Auf den Zucker wird dann langsam eiskaltes Wasser im Verhältnis von 1:3 bis 1:5 zum Alkohol getropft. In einer modernen Variante wird der Zucker in Absinth getaucht und angezündet, damit er karamellisiert.

Der WAHRE KÖNIG

Der
der Meere

Wildlachs aus dem Nordpazifik ist eine ganz besondere Köstlichkeit. Die Fische, die im Süßwasser laichen und dann ins offene Meer ziehen, werden seit Generationen von Fischern in ihrem natürlichen Lebensraum auf See gefangen. Ihr Geschmack ist besonders rein und durch das Kalträuchern leicht würzig. Wildlachse ernähren sich dabei wirklich „königlich“: Shrimps, Garnelen und Krebse stehen auf der Speisekarte. Dadurch und aufgrund seines leuchtend roten Fleisches kommt der Wildlachs aus Alaska zu seinem royalen Spitznamen: der Aristokrat.

Räucherlachs auf Gurken-Koriander-Salat Zutaten für 4 Personen

Für den Salat

- 1 Avocado • 1 EL Limettensaft • 2 Lauchzwiebeln
- 2 Salatgurken • eine Handvoll Korianderblätter
- Räucherlachs

Für das Dressing

- 3 EL Olivenöl, z. B. von Carapelli (S. 29)
- 4 EL Kokosmilch • 1 EL Limettensaft
- etwas roter Chili • 1 TL Honig, z. B. GEPA (S. 14, 07)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Avocados halbieren, entkernen und schälen. Hälften dünn aufschneiden oder hobeln und mit Limettensaft beträufeln.
2. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die gewaschenen Gurken längs in Streifen hobeln.
3. Dressingzutaten verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Salat mit dem Dressing marinieren und Korianderblättern dazugeben. Darauf die Scheiben Räucherlachs anrichten.



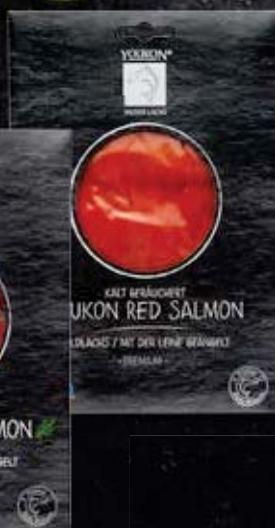
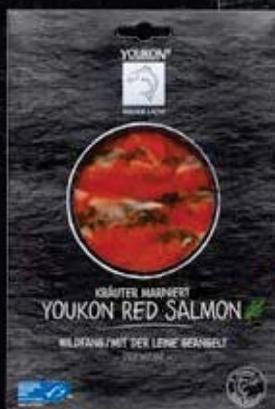
WILDER LACHS



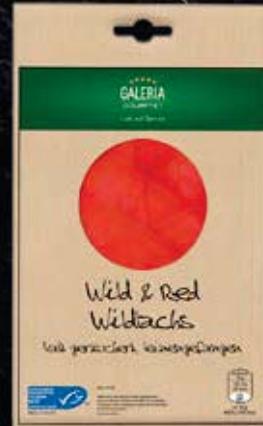
MSC-C-52355

MSC Wildlachs oder **MSC Wildlachs Graved**, ist eine der fünf Wildlachsarten aus Alaska und nach alter Tradition von den Fischern im Meer gefangen, wodurch er seine hohe Qualität behält, 100g **9,99**

01
9,99



02
5,49



01 **MSC Alaska-Rotlachs** oder **MSC Alaska-Rotlachs Graved**. Der Lachs wird mit Meersalz auf einer Spur Rohrzucker vorbereitet, dann in originalen Räucheröfen mit Edelholz langsam kalt geräuchert, wodurch sich der feine, edle Geschmack dieser Delikatesse offenbart. 114-g-Packung, *100g 8,76 02 **GALERIA GOURMET NUR BEI UNS MSC Wildlachs Red**, 75-g-Packung, *100g 7,32



Das schwarze GOLD

Geht es um besonders exquisite Speisen, führt an einer Spezialität kein Weg vorbei: Kaviar. Unzählige Geschichten, Anekdoten und Legenden ranken sich um das „schwarze Gold“. Eine derart empfindliche Delikatesse benötigt einen ganz besonders sorgsamem Umgang. Federführend in Deutschland ist hierfür das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) aus Hamburg, das sich seit nunmehr beinahe 100 Jahren und drei Generationen dem Kaviar verschrieben hat. Eine Verpflichtung, die das Unternehmen mit Hingabe und Ernsthaftigkeit verfolgt und so gewährleistet, dass auch hierzulande Feinschmecker in den Genuss qualitativ und geschmacklich besonders hochwertigen Kaviars kommen und gleichzeitig die Störbestände behutsam gepflegt und gesichert werden. Luxushotels, Sternerestaurants und Feinkostläden vertrauen auf das AKI. Aus gutem Grund, wie Sie feststellen werden.

03
59,99



04
79,99



05
34,99



06
2,99



03 **Siberian Kaviar.** Der Sibirische Stör kann mit Fug und Recht als Mutter des modernen Kaviars bezeichnet werden. Seine gleichbleibend hohe Qualität und sein ausgesprochen ausdrucksvoller Geschmack sprechen heute noch für sich. 56-g-Dose, *100g 107,13,  46108 **04** **Beluga Kaviar,** ist der Star unter den Kaviarsorten – und das schon seit jeher, 28-g-Dose, *100g 285,68,  46110 **05** **Selection Blister,** mit Perlmutterlöffel. Diese Selection besticht durch ausgesprochen milden und absolut reinen Geschmack. 30-g-Packung, *100g 116,33,  46112 **06** **Blinis,** sind die traditionelle und ideale Begleitung zu allen Kaviarprodukten. Sie müssen nur kurz im Ofen erwärmt werden. 130-g-Packung, *100g 2,30 **07** **Vodka Set,** bestehend aus 30g Selection Kaviar, einer 0,05-l-Flasche Vodka, 2 Beluga-Shotgläsern, 2 Perlmutterlöffeln, Set,  46114



Twin Set, bestehend aus 100g Ossetra-Kaviar, einer 0,375-l-Flasche Champagner Gosset Brut, 2 Perlmutterlöffeln und einer Perlmuttertschale,  46106
Set 169,99

Kaviar ist ab sofort unter **KAUFHOF.DE** erhältlich.

07
Set 49,99





In Zeiten, in denen man immer wieder von Überfischung in den Ozeanen lesen muss, ist eine Marke wie Followfish unglaublich wichtig. Followfish steht für Nachhaltigkeit und Transparenz. Für den Verbraucher bedeutet das, dass er den Weg des Fisches aus dem Meer auf seinen Teller zurückverfolgen kann. Diese Offenheit ist Zeichen eines bedachten und maßvollen Umgangs mit den Ressourcen unserer Erde und zeigt, dass Fairness und Qualität sich keinesfalls ausschließen. Im Gegenteil! Followfish ist Fischgenuss mit einem guten Gefühl.



01-04



So schmeckt **FRISCHE**



01 **MSC Thunfisch Medaillons.** MSC Followfish Gelbflossen-Thunfisch stammt aus einer der wohl nachhaltigsten Fischereien von Thunfisch, die es gibt: die Fischerei mit Haken- und Langleinen auf den Malediven. Tiefgefroren, 250-g-Packung, *100g 35,96 **02** **MSC Wildlachsfilets,** nach MSC-Richtlinien vor der Küste Alaskas gefangen, tiefgefroren, 260-g-Packung, *1000g 34,58 **03** **MSC 10 Kabeljau Fischstäbchen,** in Bio-Panade, nachhaltig gefangener, atlantischer Kabeljau, tiefgefroren, 250-g-Packung, *100g 15,96 **04** **MSC Backfisch in Bio-Backteig,** nachhaltig gefangener, MSC-zertifizierter Alaska-Seelachs, tiefgefroren, 225-g-Packung, *100g 1,77 **05** **Bio Garnelen geschält oder Provencal.** Diese Bio-Garnelen stammen aus einem Naturland-Projekt in Ecuador, wo sie in naturnahen Mangrovenwäldern aufwachsen. Tiefgefroren, 250-/256-g-Packung, *1000g Abtropfgewicht 39,02

Die
Kartoffel

KENNER



Rösti natur,
wie hausgemacht,
vorgebacken in
Sonnenblumenöl,
tiefgekühlt,
600-g-Packung
3,49
*1000g 5,81

Rösti mit Tomate & Mozzarella Zutaten für 2 Personen

- 8 Stück 11er Rösti hausgemacht
- 1 Tomate • 1 Mozzarella • frische Basilikumblätter • Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Die Rösti hausgemacht nach Anleitung zubereiten. Die Tomate und den Mozzarella in je 4 Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. 4 Rösti aus dem Ofen nehmen und mit je einer Tomaten- und Mozzarella-Scheibe belegen. Dann die übrigen 4 Rösti als Deckel darauflegen und auf einem Teller mit Basilikum, Olivenöl und eventuell ein paar Tropfen Balsamico anrichten. Wer möchte kann das Gericht mit 2 feinen Scheiben Prosciutto verfeinern.

GLUTEN- UND
LAKTOSEFREI

**Knusper
Krokette**,
tiefgefroren,
450-g-Packung
3,49
*1000g 7,75



11 Minuten Pommes,
tiefgekühlt,
750-g-Packung
2,99
*1000g 3,98

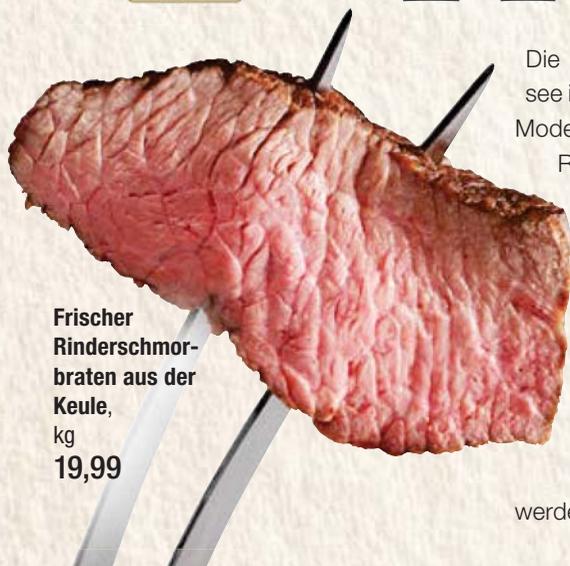


Aus den Alpen auf den TISCH



DRY AGED-ALPEN
RINDFLEISCH

Juffinger ist dabei ein Spezialist für besonders zartes Rindfleisch. Die Rinder wachsen auf Alpenwiesen auf und ihre Haltung unterliegt strengen BIO-Richtlinien. Juffinger arbeitet eng mit regionalen Kleinbauern zusammen, die sich ebenso den strengen Standards verschrieben haben, nach denen die BIO-Metzgerei arbeitet. Geschlachtet wird möglichst schonend und im Beisein des Landwirts. Es folgt eine natürliche Dry Aged-Reifung für besonders zarte Fleischqualität. So entsteht das ideale Fleisch für umweltbewusste Genießer, und so wurde aus einer kleinen Dorfmetzgerei ein Unternehmen, dem Spitzenköche wie Alfons Schuhbeck ebenso vertrauen wie wir.



Frischer Rinderschmorbraten aus der Keule,
kg
19,99

Die BIO-Metzgerei Juffinger aus Thiersee in Österreich verbindet Tradition und Moderne in Perfektion. Althergebrachte Rezepte und Herstellungsverfahren für köstliches Fleisch treffen bei Juffinger auf modernste Produktionsstandards und selbstverständlich eine artgerechte Haltung. Die Tiere stammen ausschließlich von zertifizierten BIO-Landwirten. Das bedeutet, dass Auslauf, Stressfreiheit und nur natürliche Futtermittel garantiert werden. Das schmeckt man!



LECKER *aus der Hüfte*

Zutaten für 2 Personen Rinderhüfte auf Rote-Bete-Carpaccio und bunten Beten

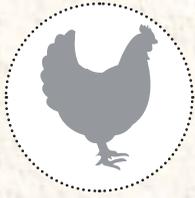
- 2 Rinderhüftsteaks • 300g Rote Bete (frisch oder gekocht im Aromabeutel)
- 100g Tondo di Chioggia • 100g Gelbe Bete • 2 EL Weinessig • 2 EL Nussöl
- 3 EL Olivenöl • 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Essig, Öle, Honig, Salz und Pfeffer für die Marinade verrühren.
2. Die gekochte und geschälte Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden, auf den Tellern verteilen und mit der Marinade bestreichen.
3. Die Steaks kurz in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und im Backofen bei 120 °C 10–15 Min. medium garen lassen (Zeit variiert je nach Dicke des Fleisches).

4. Für den Betensalat die gekochte Gelbe Bete und die Tondo di Chioggia in unterschiedliche Formen schneiden (Streifen, Würfel, Kreise) und ebenfalls mit der Marinade bestreichen. Den Salat dekorativ auf dem Fleisch anrichten und servieren.





**ARTGERECHT
UND UNSCHLAG-
BAR LECKER**

Eine stolze österreichische Metzgerei hat natürlich auch ein echtes Hendl im Programm. Auch bei der Aufzucht der Hühner legt Juffinger großen Wert auf eine langsame und artgerechte Haltung mit ausgiebigem Freilauf auf saftigen Alpenwiesen, auf denen die Hendl 7 bis 8 Wochen Zeit haben heranzuwachsen. Selbstverständlich unter streng kontrollierten BIO-Richtlinien. Gesunde, stressfreie Tiere liefern einfach am Ende unbestritten das deutlich zartere und aromatischere Fleisch. Das frische BIO-Hendl von Juffinger gibt es nur in limitierter Stückzahl, also zögern Sie nicht. Es lohnt sich!

Die Landschaft ist schön, die leicht salzhaltige Luft sauber und das Klima angenehm. Die saftigen, grünen Weiden des Havlands sind die Heimat der gleichnamigen Rinder. Nur das Fleisch ausgewählter Färsen (weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben) findet nach alter, traditioneller Reifung den Weg zu Ihnen. Unverkennbar Havland Edel: eine kräftige, rote Farbe, feine Fasern und Fettärdchen, zart und saftig im Geschmack.

**Frische
Havland Edel Rinderhüfte,**
kg
21,99

LUST AUF GENUSS



Die Marinade trägt entscheidend dazu bei, dass die Haut nach dem Garen extra knusprig und geschmackvoll wird. Verwenden Sie ein neutrales Öl (z. B. Rapsöl) und fügen Sie Gewürze hinzu. Besonders zu empfehlen: getrocknete Kräuter, Thymian, Paprikapulver, Curry, Rauchsatz, Pfeffer. Nicht zu viel Marinade verwenden, da die Haut ansonsten schnell verbrennt. Am besten das Hähnchen bereits einige Stunden vor dem Garen marinieren.

**Frisches
Bio-Alpenhendl,**
exklusiv und nur in limitierter Stückzahl bei Galeria Kaufhof erhältlich,
kg
12,99



Online Rezept



Dieses
Rezept gibt
es online
als PDF.



**Frisches
Havland Edel Rinder-
Keulensteak,**
kg
15,99

Starke STÜCKE



Wer das „Gourmet“ im Logo trägt, ist sich seiner Sache sicher. In diesem Fall glücklicherweise zu Recht. Boeuf Gourmet bietet echt französisches Rindfleisch in Perfektion und verpflichtet sich zu einer ausschließlich pflanzlichen Ernährung der Tiere. Dazu sorgt die sorgsame Auswahl und Zucht von echten Rasserindern dafür, dass jeder Bissen ein Erlebnis wird.

Niedertemperatur-Braten aus dem falschen Filet Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg falsches Filet
- 1 TL Salz
- 0,5 TL geschroteter Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung

1. Den Braten ca. 3–4 Min. in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
2. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben und auf ein Backblech geben. Das Blech mit dem Braten bei 80 °C in den Ofen geben und ca. 3,5 Stunden darin ziehen lassen. Der Braten sollte eine Kerntemperatur von 58–60 °C haben.
3. Den Braten in Aluminiumfolie wickeln und ca. 15 Min. ruhen lassen, anschließend in schäumender Butter kurz in der Pfanne anbraten.
4. Den Braten in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.



Côte de Boeuf,
das saftige
Premium-
fleisch
vom Rind,
kg
24,99

Falsches Filet,
aus dem Vorderviertel,
kg
14,99



Noch mehr Genuss für GOURMETS



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

DER FEINE UNTERSCHIED

Das Fleisch eines Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger.

DIE ZUCHT

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein gibt es schon seit König Wilhelm I. von Württemberg, welcher um 1820 der Landeszucht einige chinesische Maskenschweine zuführte. Haller Bauern haben sich dieser Rasse mit der berühmten Fleischqualität angenommen.

DIE HALTUNG

Die Schwäbisch-Hällischen Landschweine werden artgerecht gehalten. Ihre Ställe sind hell, luftig und mit Stroheinstreu. In manchen Betrieben haben die Schweine auch Auslauf.

DIE FÜTTERUNG

Unsere Schweine bekommen während der Mast betriebseigenes Getreide mit vitaminisiertem Futterkalk und Eiweißergänzung aus Erbsen- oder Bohnenschrot. Nur Futter aus der Region darf hinzugekauft werden.

UNSER

QUALITÄTSVERSPRECHEN

Regelmäßig kommt zu unseren Mitgliedsbetrieben eine neutrale Kontrolle. Wir lassen alle Schweine im eigenen Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall schlachten – so tierschonend es eben geht.

GEOGRAFISCHE HERKUNFTSANGABE

Mit dem Qualitätssiegel „g.g.A.“ der Europäischen Union wird die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Erzeugung gefördert. Produkte werden gegen Missbrauch und Nachahmung geschützt und die Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugnisse informiert.

www.haellisch.eu



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



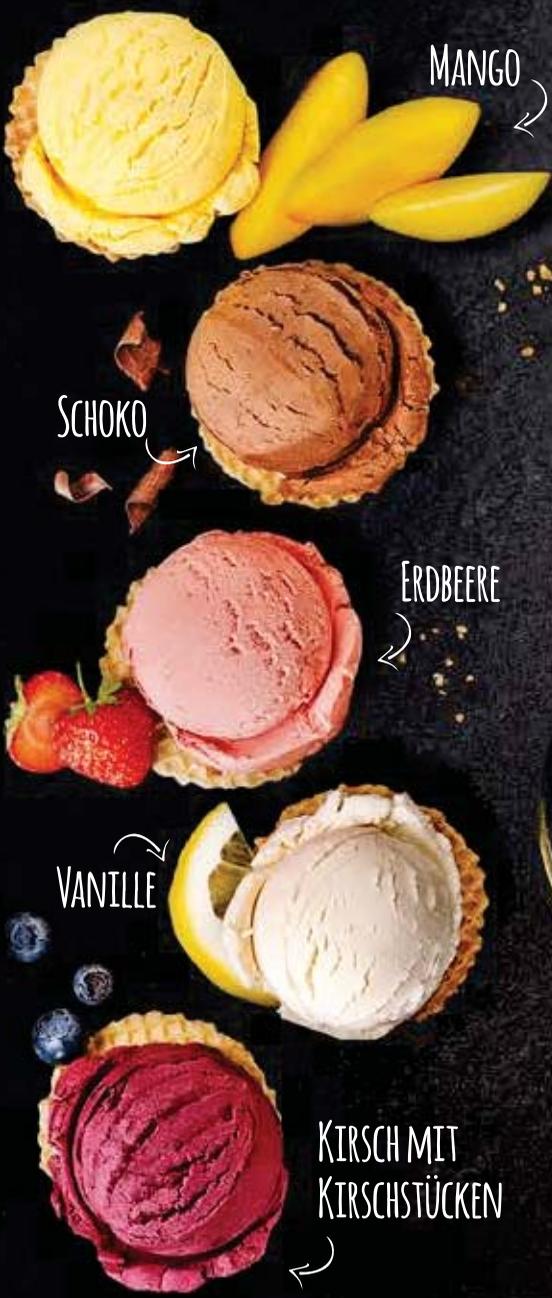
Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Eiscreme für alle! Das ist das erklärte Ziel von Florida Eis. Hervorgegangen aus einem Eiscafé, das 1927 in Berlin eröffnet wurde, besticht Florida Eis nicht nur durch himmlischen Geschmack, sondern auch durch seine Zutaten, die garantiert ohne Laktose und Gluten auskommen. So kommt jeder in den Genuss von Eiscreme mit Geschichte.

EISIGES

Vergnügen



MANGO

ZITRONE

SCHOKO

ERDBEERE

VANILLE

KIRSCH MIT
KIRSCHSTÜCKEN



Gli Squisiti
Italienisches
Premium-Sorbet-Eis
oder feine Eiscreme,
verschiedene Sorten,
tiefgekühlt, 500-ml-Dose
6,99

*1000 ml 11,65

MANGO

VANILLE

Florida Eis,
verschiedene
Sorten, tiefgekühlt,
500-ml-Becher
4,99
*1000 ml 9,98



Nicht weniger köstlich kommt Gli Squisiti daher. Leckeres Sorbet oder feine Eiscreme echt italienisch. Diese Spezialitäten im hochwertigen Becher schmecken nach Sonne und Sommerurlaub an der Adriaküste. Nun gibt es die kalte Versuchung für Sie zuhause.

Probieren Sie unsere
Tartes mit dem
**SANDEMAN OLD
TAWNY PORT 10 JAHRE**
auf Seite 61 



01
6,99



Schreiten Sie zur
TARTE 

Perfekt kombiniert mit dem
NIEPOORT TAWNY PORT
auf Seite 61 



02
4,99



03
6,99



04
3,99

01 Boncolac Himbeer-, Heidelbeer- oder Zitronenbaisertarte, tiefgekühlt, 430-/500-g-Packung, *1000 g ab 13,98 **02 Promone Apfel-Tartin**, pure Freude an Apfel und Karamell auf Mürbeteig, ein wahrer Genuss mit einer Kugel Vanilleeis serviert, tiefgekühlt, 240-g-Packung, *100 g 2,08 **03 Promone Zitronen- oder Apfel-Tarte**, ein Gedicht eines süßen Butter-Gebäcks vollendet mit einer köstlichen Zitronencreme oder lieblichen Äpfeln, tiefgekühlt, 450-g-Packung, *1000 g 15,20 **04 Promone Schokoladen-Lavakuchen**, ein Schokoladenkuchen weich und köstlich mit einem fließenden Kern aus Schokolade für ein intensives Geschmackserlebnis, tiefgekühlt, 200-g-Packung, *100 g 2,-



CASTILLA Y LEÓN



Vidal Kartoffelchips Chovi BBQ, Chovi Allioli oder Crisp the World Napoli-, Tokyo-, Rio de Janeiro-, Paris- oder Mexican-Style, 120-/135-g-Beutel
1,79
*100g ab 1,33



Luengo Gekochte Butterbohnen, Kidneybohnen, Kichererbsen oder grüne Linsen, 570-g-Glas
1,49
*1000g 2,61

Ein Klassiker: Manchego-Käse mit einer

LECKEREN OLIVEN-TAPENADE.

Verfeinern Sie einen **MEDITERRANEN BULGURSALAT** mit Luengo Kichererbsen.

Servier-Tipp: Richten Sie Ihr Fingerfood einfach in **KLEINEN SALATHERZBLÄTTERN AN.**



Eine feurige Creme aus **LUENGO KICHERERBSEN** harmoniert mit würzigem Schinken und Käse.



SÜDLÄNDISCHES FINGER-FOOD: Vidal Chips mit Manchego und Ibérico-Schinken.



Mykés Gourmet **Manchego-Käse in Olivenöl**, mit schwarzem oder weißem Trüffel, 370-g-Glas,
9,99
*1000g 27,-



Mykés Gourmet **Olivenöl mit schwarzem Trüffel**, ideal z. B. für Risotto, 100-ml-Flasche
12,99

01
2,4903
2,99

Castilla y León ist weit über seine Grenzen hinaus berühmt für seine

**KÖSTLICHEN KEKSE
MIT CREMEFÜLLUNG
UND KONFITÜRE**

aus dem Regierungssitz Valladolid.

**PERFEKT SCHMECKT
DAZU KAKAO.**

02
7,9904
0,99

SPANIEN

in seiner reinsten Form

Lässt man seinen Blick von einem der Berge in Castilla y León über die weite Landschaft schweifen, bekommt man einen Eindruck davon, wie Spanien vor langer Zeit einmal ausgesehen haben muss. Weite gelbe Kornfelder und saftige Wiesen unter strahlend blauem Himmel, dazu in der Ferne vielleicht eine der imposanten Burgen, die der Region Kastilien zu ihrem Namen verholfen haben. Castilla y León ist ein Reiseziel für Menschen, die empfänglich sind für die märchenhafte Schönheit der Natur und sich gleichzeitig für die reiche Ge-

schichte der größten autonomen Gemeinschaft Spaniens begeistern können. Hier gehen Natur und Kultur Hand in Hand.

VIELFALT MIT TRADITION

Die Küche der Region ist reichhaltig und sehr traditionell. Berühmt ist Castilla y León für seinen herzhaften Manchego-Käse, eine vielfältige Fleischkarte und ganz außergewöhnliche Bohnengerichte. Zum Kochen werden frische Zutaten und besonders hochwertige Öle verwendet. Gegessen wird gemeinsam, wann immer es möglich ist. Schließlich sind die Spezialitäten Kastiliens

und Leóns eigentlich viel zu schade, um sie alleine zu genießen.

01 **Helios Konfitüre**, handwerklich hergestellt in Valladolid, verschiedene Sorten, 330-g-Glas, *1000 g 7,55

02 **Gredos Alimentaria Trinkschokolade, Frühstückskakao oder Kakao pur**, 250-/500-g-Dose, *1000 g ab 15,98

03 **Zamorano Reserva DOP**, Hartkäse aus Schafrohnmilch, mind. 6 Monate gereift, kräftig und leicht pikant im Geschmack, 50% Fett i. Tr. 100 g

04 **Elgorriaga Runde Kekse**, cremegefüllt, verschiedene Sorten, 150-/180-g-Packung, *100 g ab 0,55

05 **Tinto Pesquera Crianza Alejandro Fernández**, Ribera del Duero DO, rot, trocken, opulenter Duft nach

Brombeeren, Tee und Kräutern, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 29,32,  46116 06 **Condado de Oriza Reserva Pagos del Rey**, Ribera del Duero DO, rot, trocken, gut strukturiert mit eleganten Holz- und Süßholznoten, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 18,65,  46118

05
21,9906
13,99

Über 350 Jahre



AUSGEREIFT

Seit über 350 Jahren prägen die Menschen am Kap in einer Einheit mit dieser spektakulären Landschaft die Entwicklung des Weinbaus. Die Reben der südwestlichen Kapregion wachsen in vielzähligen Tälern, geschützt von massiven und Millionen Jahre alten Bergketten. Eingebettet zwischen dem

Indischen und dem Atlantischen Ozean profitieren die Weinberge von der Nähe zum Meer. Die kühlenden Brisen mildern die hohe Hitzeeinwirkung während der langen Sonnenperiode. So bleibt die frische Aromatik der Trauben erhalten und entsprechend feinsensibel und elegant schmecken Südafrikas Weine.



Trocken
Trinktemperatur:
16–18°C
Cabernet Sauvignon
Pasta, Käse,
dunkles Fleisch

01
11,99



Trocken
Trinktemperatur:
16–18°C
Pinotage, Ruby Cabernet,
Cabernet Sauvignon, Merlot
kräftiger Käse,
dunkles Fleisch

02
13,99



Trocken
Trinktemperatur:
16–18°C
Shiraz
Geflügel, Wild,
Rind, Schokolade

03
14,99



04
9,99



Aus der
Kap-Region
OLIVENÖL
MIT TERROIR



- 01 **Linton Park Cabernet Sauvignon**, Wellington, rot, trocken, kraftvoll mit vielschichtigen Aromen, untermalt von weichen, mild eingebundenen Tanninen, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 15,99, 46120
- 02 **Kanonkop Kadette Cuvée**, Stellenbosch, rot, trocken, weicher, eleganter Wein, ausgewogen und ansprechend, verfügt über reife Fruchtaromen im Bordeauxstil, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 18,65, 46122
- 03 **Stellenzicht Golden Triangle Shiraz**, Stellenbosch, rot, trocken, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 19,99, 46124
- 04 **Mardouw Premium Olivenöl**, Extra Virgin, ausgezeichnet mit dem CTC Gütesiegel in 2014/2015, die Oliven werden handgepflückt, mit frischem Bergwasser aus dem Langeberg Gebirge bewässert, nussig und gut ausbalanciert im Geschmack, in der Nase Artischocke, grüne Mandeln und Walnuss, ideal für Salatdressings, pur zu Brot und auch zu gegrilltem Fisch und Gemüse, 250-ml-Flasche, *100 ml 4,-
- 05 **Blaauwklippen Shiraz** oder **Cabernet Sauvignon**, Stellenbosch, rot, trocken, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 11,99, 46126
- 06 **Muratie Ronnie Melck Shiraz**, Stellenbosch, rot, trocken, rauchiger, trockener Geschmack, der ideale Speisebegleiter bei dunklen Fleisch-, Lamm- oder Wildgerichten. Beim Speiseabschluss zum Käse zeigt er sein unverkennbares Aroma. 0,75-l-Flasche, *1 Liter 21,32, 46128
- 07 **Muratie Anselva van de Caab**, Stellenbosch, rot, trocken, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 22,65, 46130
- 08 **Buitenverwachting Sauvignon Blanc**, Constantia, weiß, trocken, 0,75-l-Flasche, *1 Liter 14,65, 46132
- 09 **Allesverloren Tinta Barocca**, Swartland, rot, trocken, tiefdunkles Purpur, Aromen von Cassis und Brombeergelee, reife Früchte, ein Hauch von dunkler Schokolade und Kaffee. Etwa 100 km nordöstlich von Kapstadt, an den südöstlichen Ausläufern des Kasteelberges, liegt das Weingut Allesverloren. Seit 1806 trägt das Weingut den Namen Allesverloren, nachdem die Farm des einstigen Besitzers abgebrannt und somit „alles verloren“ war. 0,75-l-Flasche, *1 Liter 17,32, 46134

05
8,9906
15,9907
16,9908
10,9909
12,99 Trocken Trinktemperatur:
10–12°C Sauvignon Blanc Forelle Müllerin, Krustentiere,
Geflügel-Satay-Spieße

Klein Constantia Sauvignon Blanc, Constantia, weiß, trocken. Neben fruchtiger Stachelbeere findet man den würzigen Duft von Heu und eine frisch-elegante Säure.

Klein Constantia liegt auf einer schmalen Halbinsel, die in den südatlantischen Ozean hineinragt. Zwischen ausgedehnten Baum- und Buschpflanzungen gelegen, mit wunderschönen Ausblicken auf das Tal und die Bucht, wurde es oft als eines der schönsten Weingüter der Welt beschrieben.

0,75-l-Flasche,  46136

15,99

*1 Liter 21,32

LUST AUF GENUSS

In der traditionellen Kap-Küche finden sich die Einflüsse aller Einwanderer wieder. So überrascht es nicht, dass die südafrikanische Küche reich an phantasievollen Gewürzmischungen ist. Doch neben exotischen Einflüssen spielt auch das mediterrane Klima der Provinz Western Cape eine große Rolle für die Kulinarik des Landes. Klima und guter Boden bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Wein und eben auch für Obst, Gemüse und Oliven.



Neue Wein- WELTEN



Ravenswood Old Vine Zinfandel, Kalifornien, rot, trocken. Tiefes, dunkles Granatrot mit himbeerfarbenen Glanzlichtern. Der Duft: ein ausdrucksvolles Bouquet mit würzigen Zimt- und Kardamom-Aromen, umhüllt von satter schwarzer Kirschfrucht. Im Geschmack dominieren am Gaumen saftige Schwarzkirscharomen, dicht gefolgt von den charakteristischen Dry-Creek-Zinfandel-Noten von Vanille-Kirschen und süßen Pflaumen. 0,75-l-Flasche, 46138
15,99
 *1 Liter 21,32



Rancho Zabaco Zinfandel, Kalifornien, Sonoma County, rot, trocken. Kühne Frucht und reiche Struktur kombiniert mit einer feurigen Würze verbinden sich zu einem Zinfandel, der seinesgleichen sucht. Heute werden die Weinberge in Sonoma County, einem der besten Weinanbaugebiete Kaliforniens, auch als »Zin Zone« bezeichnet, da sie ideale Bedingungen für den Anbau von Kaliforniens besten Zinfandel-Trauben bieten. 0,75-l-Flasche, 46140
14,99
 *1 Liter 19,99



Ghost Pines Cabernet Sauvignon oder Chardonnay, Kalifornien, rot oder weiß, trocken. 1964 kaufte Louis P. Martini einen Weinberg im östlichen Napa Valley, auf dem eine Reihe langnadliger Kiefern stand. Die Nadeln sirrten leise im Wind und die Bäume sahen im Mondlicht aus wie Gespenster. So entstand der Name „Ghost Pines“. Heute verbinden die Weine der Serie die Eleganz der zwei besten kalifornischen Weinanbaugebiete: Napa Valley und Sonoma County. 0,75-l-Flasche, 46142
14,99
 *1 Liter 19,99



- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18°C
- Shiraz, Petite Sirah, Viognier
- Gegrilltes, Kartoffelgerichte

Coppola Rosso Shiraz, Francis Ford Coppola, Kalifornien, rot, trocken. Der Wein zeigt üppige Fruchtkomponenten, moderate Tannine und einen weichen und samtigen Körper, der durch exotische Gewürze, erdige Noten und rauchige Holznoten gekennzeichnet ist, die wiederum auf üppigen Pflaumen- und Beerennoten liegen. Seine moderaten Tannine machen ihn zu einem sehr guten Essensbegleiter. 0,75-l-Flasche, 46144
14,99
 *1 Liter 19,99



01
 **AUSTRALIEN**
 11,99



02
 **AUSTRALIEN**
 13,99

01 **Rosemount Estate Diamond Label Shiraz**, McLaren Vale, Langhorne Creek, rot, trocken, intensives Rubinrot, fruchtig-frisches Bouquet mit reifen Kirschen und Waldbeeren, viel Würze, ein Hauch von Leder, Lakritz und Pfeffer, am Gaumen saftig, mit reifen Tanninen, fein strukturiert mit köstlich fruchtiger Frische im Finale. Ein sehr lebendiger Shiraz! 0,75-l-Flasche, *1 Liter 15,99,  46146 **02** **Peter Lehmann Barossa Shiraz**, Barossa Valley, rot, trocken. Für seinen Barossa Shiraz wählt Peter Lehmann vollreifes Rebgut aus ausgewählten Lagen des Tals aus. Das Resultat ist ein beeindruckend komplexer Rotwein, der durch seine opulente Frucht und sein nuancenreiches Bouquet überzeugt. 0,75-l-Flasche, *1 Liter 18,65,  46148 **03** **Cono Sur Reserva Especial Carménère**, Valle del Cachapoal, rot, trocken. Mit einer komplexen Nase schwarzer Früchte, fein umspielt von rauchigen Aromen und edlen Gewürzen wird das Finale fantastisch cremig. Ein Wein, der beweist, weshalb Carménère DIE Rebsorte Chiles ist. 0,75-l-Flasche, *1 Liter 13,32,  46150

CHILE
Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Valle de Colchagua, rot, trocken. Die Weinberge von Viña Montes im Herzen des Colchagua Valleys zählen zu Chiles besten Weinanbaugebieten. Das Ziel der Önologen ist es, hier Weine von höchster Qualität zu erzeugen, die reiche Frucht subtil mit amerikanischer Eiche vereinen. In den Weinen spiegelt sich die Wärme des Landes wider und sie zeigen, welche fantastische Qualität unter idealen Bedingungen vinifiziert werden kann. 0,75-l-Flasche,  46152
8,99
 *1 Liter 11,99

URUGUAY
Bodega Garzón Tannat, rot, trocken. Uruguay ist für seine Vorzeigerebsorte Tannat weltberühmt. Schon der Name der Rebsorte deutet auf einen sehr hohen Tanningehalt hin. Der Tannat von Bodegas Garzón überzeugt durch frische Aromen von Himbeere, Brombeere und Kirschen. Die Tannine sind sehr weich und harmonisch eingebunden und führen zu einem langen, vielschichtigen Abgang. Ein perfekter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten. 0,75-l-Flasche,  46154
14,99
 *1 Liter 19,99

03
 **CHILE**
9,99

ARGENTINIEN
Salentein Barrel Selection Malbec oder **Cabernet Sauvignon**, Mendoza, Valle de Uco, rot, trocken. Die Bodega Salentein wurde im Jahr 1995 von dem Holländer Meindert Pon gegründet. Sie liegt im Valle de Uco und gilt als Weinbau-Pionier für dieses Gebiet. 700 Hektar eigene Weinberge liegen rings um die Kellerei. Besonders beeindruckend, neben der Winery selbst, ist die Lage am Fuß der mächtigen Anden. 0,75-l-Flasche,  46156
14,99
 *1 Liter 19,99



Käse-Tipp

Die Aromen von roten und schwarzen Früchten prägen den Auftritt dieses vollmundigen Rotweins. Wie schön, wenn man ihn mit einem edel-würzigen Schnittkäse wie dem Alten Wengarter genießen kann. Der feine Geschmack dieses 4 Monate gereiften Käses mit Naturrinde harmonisiert wunderbar mit den samtigen Tanninen des Carménère. Sie finden diese und weitere Käsespezialitäten auf der Seite 20.

Flüssige

Kräuterliköre und Gin sind Klassiker im modernen Gewand. Trotz ihrer langen Geschichte kommen sie nie verstaubt daher. Im Gegenteil! Ob pur, in Cocktails oder Longdrinks. Kräuter sind in!



DEUTSCHLAND

KRÄUTER

01 Windspiel Sloe Gin. Feinste, handverlesene Schlehen aus der Eifel verleihen dem Windspiel Premium Sloe Gin seinen ganz besonderen Charakter. Mazerniert im Windspiel Premium Dry Gin und unter Hinzugabe eines natürlichen Schlehensafts entsteht ein Sloe Gin mit intensiven Wacholder-, aromatischen Schlehen- sowie floralen Zitrusnoten. Abgerundet wird er durch die würzigen und feimilden Aromen des Kartoffelalkohols. Einfach die perfekte Kombination aus Kartoffel, den bereits bekannten und ausgezeichneten Windspiel Premium Dry Gin-Noten sowie Schlehen – der ideale Sundowner.

33,3% Vol., 0,5-l-Flasche, *1 Liter 79,98, 46158

02 HirschRudel Kräuterlikör. Am Gaumen entfalten sich wunderbar kräftige, runde Noten von Vanille, Schokolade und Anis, die in einer malzigen Süße enden, die von Gewürzspuren perfekt abgerundet wird. Atemberaubender Abgang mit Aroma nach süßem Karamell-Dessert und gerösteten Nüssen. 35% Vol., 0,5-l-Flasche, *1 Liter 49,98, 46160

03 Schumm Ginger Novis oder Vogue Liqueur.

Einziger Ingwerlikör, verfeinert mit Blended Scotch Whisky oder Gin. Pur als Digestif, on the rocks, in Cocktails oder als Longdrink mit einem Filler – die Möglichkeiten sind immens, wie auch sein geschmackliches Spektrum. 35% Vol., 0,5-l-Flasche, *1 Liter 83,98, 46162

04 Heiland Doppelbockliqueur, Bayern. Doppelbock ist kräftiges Starkbier und verleiht dem Heiland sein malziges Aroma. Gepaart mit Gewürzen und Rum entsteht ein aromatischer und würziger Bierliqueur. Der Heiland wird in Handarbeit hergestellt und abgefüllt. 23% Vol., 0,5-l-Flasche, *1 Liter 57,98, 46164

05 Pussanga World Premium Liqueur. Pussanga verbindet den Dschungel Südamerikas mit dem Lebensgefühl der exklusiven Clubs und Bars weltweit. Pur und on the rocks oder als Basis für Longdrinks und Cocktails ein Genuss. Neben dem hochwertigen Granatapfel enthält er die kostbarsten Gewürze der Welt, wie Vanille, Ingwer, Kardamom, die ein unvergleichliches Aroma erzeugen. 38% Vol., 0,5-l-Flasche, *1 Liter 73,98, 46166



01
39,99



02
24,99



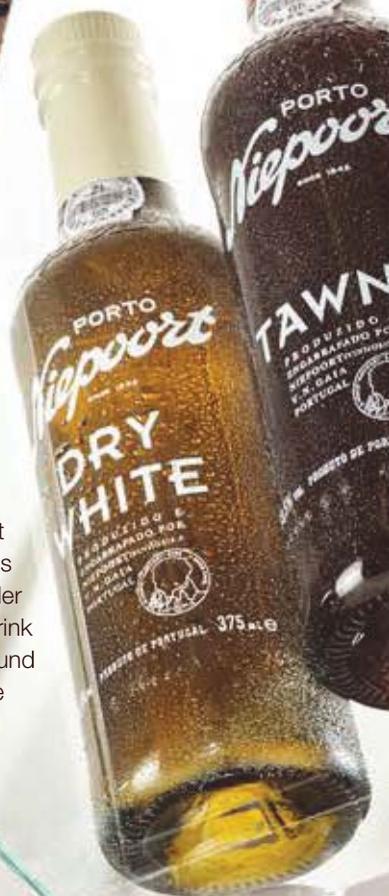
03
41,99



04
28,99



05
36,99



06
BLANC

FRISCH:
schmeckt gekühlt als Aperitif oder als Longdrink mit Tonic und Zitrone

06-08

je 6,99

FRUCHTIG:
nach dem Essen solo oder mit weichem Käse

CREMIG:
passt leicht gekühlt zu Schokoladendesserts

07
TAWNY

Äußerst APORT



06 Niepoort Dry White Port, reift ein Jahr lang in großen Eichtanks, danach mindestens drei Jahre in kleineren, alten Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird, dunkle Goldtöne mit

einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten, 20% Vol., 0,375-l-Flasche,

*1 Liter 18,64,  46168 **07 Niepoort Tawny Port**. Nach dreijähriger Holzfassreife kann der

Tawny sein delikates nussiges Aroma entfalten. Ein weiches, cremiges Mundgefühl, das

sehr gut ausbalanciert ist. 20% Vol., 0,375-l-Flasche, *1 Liter 18,64,  46170 **08 Niepoort Ruby Port**, dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich mit mineralischen Nuancen vermischt, ein jugendlicher Port mit gutem Extrakt und feiner Balance, 20% Vol.,

0,375-l-Flasche, *1 Liter 18,64,  46172 **09 Sandeman Old Tawny Port, 10 Jahre**, elegant und komplex mit Noten von Marmelade, Nüssen, Vanille und Rosinen. Ausbalancierte reife Früchte treffen auf intensive Aromen aus der Holzfassreife. Im Finale vollmundig und anhaltend. 20% Vol., 0,75-l-Flasche, *1 Liter 30,65,  46174 **10 Taylor's Late Bottled Vintage Port**, elegant und vielschichtig, Aromen von reifen schwarzen Früchten und Anklänge von Kräutern und Lakritze, am Gaumen weich und üppig, mit einer Note von Schokolade und Lakritze, 20% Vol.,

0,75-l-Flasche, *1 Liter 30,65,  46176 **11 Rozès Infanta Isabel Port, 10 Jahre**, intensives Bouquet aus Trockenaprikose, Feigen, frischen Bitterorangen, gemischt mit gerösteten Nüssen, delikates, gut ausbaufähig, gereift, aber dennoch köstlich frisch, 20% Vol., 0,75-l-Flasche, *1 Liter

29,32,  46178 **12 Rozès Late Bottled Vintage Unfiltered Port**, kräftige Aromenstruktur mit fruchtigen Noten von Kirschen und Himbeeren, zart untermalt durch dezente florale, aber auch würzige Noten, 20% Vol., 0,75-l-Flasche, *1 Liter 30,65,  46180

09 OLD TAWNY

10 VINTAGE

09+10

je 22,99

08 RUBY

09 OLD TAWNY

10 VINTAGE

09+10

je 22,99

08 RUBY

WÜRZIG:

passt gut zu nussigen oder schokoladigen Desserts oder zur Zigarre in gemütlicher Runde

ELEGANT:

klassisch zu Stilton oder reifem Blau- und Grün-schimmelkäse



06



07



08



09



10

White
ca. 3 Jahre gereift

Tawny
3–10 Jahre gereift

Ruby
2–3 Jahre gereift

Old Tawny
10–40 Jahre gereift

Vintage
10–60 Jahre in der Flasche gereift

11 TAWNY
21,99

12 VINTAGE
22,99



Einmal bitte die WHISKY Karte

● JAPAN

Nikka from the Barrel, vereint fruchtige und würzige Aromen mit leichten floralen Noten und einem Hauch von Vanille und Karamell. Im Finish schwingt eine Nuance kräftigen Eichenholzes mit. Sowohl pur genossen als auch in Longdrinks gemixt begeistert der „Nikka Whisky from the Barrel“ jeden Whisky-Liebhaber und zeigt, dass Japans Brennereien den schottischen und irischen Destillieren in nichts nachstehen. 51,4% Vol., 0,5-l-Flasche, **46182** **39,99**
*1 Liter 79,98



01
IRLAND
79,99



02
SCHOTTLAND
47,99

VORSPEISE:

Sein Geschmack von frischen Meeresaromen, süßen Früchten, braunem Zucker und Minze harmonisiert hervorragend mit dem gebratenen Carabinero mit buntem Melonensalat, Pfeffer und Minze.



03
DEUTSCHLAND
49,99



01 Connemara Peated

Single Malt Irish Whiskey, 12 Jahre, limitiert verfügbar. Ausdrucksvolles Aroma mit komplexen Malznoten und torfiger Rauchigkeit. 40% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 114,27, **46184** **02 Bruichladdich The**

Classic Laddie Scottish Barley Islay Single Malt Scotch Whisky, goldgelbe Farbe, perfekte Kombination aus reifen Früchten, Malzbier und Gerste. Mild, leicht und blumig. 50% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 68,56, **46186**

03 Aureum 1865 Single Malt Whisky, 5 Jahre, geprägt durch die Lagerung in Eichen- und Kastanienfässern. Die Nachreifung erfolgt in gebrauchten Bourbon-Fässern. Rund und weich im Abgang mit ausgeprägter Süße. 43% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 71,41, **46188** **04 Glenfarclas Highland Single Malt Scotch Whisky,**

25 Jahre, im Aroma verbinden sich Honig, Marmelade, Kirschen mit Sherry und Nüssen, Geschmack nach Eichenholz, dann Pfefferkuchen und Crème brûlée. 43% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 171,41, **46190** **05 Glen**

Scotia Highland Single Malt Scotch Whisky, 15 Jahre. Aroma: süß und voll mit Zitruschalen und Ingwerbiskuits. Fruchtig mit Aprikose und Eichenholznoten. Geschmack: komplex und trocken. Noten von karamellisierten Früchten. Abgang: leicht trocken. Fasstyp: amerikanische Eichenfässer. 46% Vol., 0,7-l-Flasche,

*1 Liter 92,84, **46192** **06 Auchentoshan Single Malt Scotch Whisky, 12 Jahre**. Einzigartig für Schottland destilliert diese Brennerei seit 1823 ihren Whisky dreifach. Dadurch entsteht ein wunderbar leichter und sanfter Whisky, der dennoch voller Charakter und Finesse ist. 40% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 51,41, **46194**

☒ SCHOTTLAND

Glenfarclas Highland Single Malt Scotch Whisky, 15 Jahre, hat eine weiche, goldene Bernsteinfarbe mit einem köstlichen, öligen Eichencharakter, zart torfig. Abgang mit prächtigem sherry-süßen Geschmack, zart, rauchig und lang. 46% Vol., 0,7-l-Flasche,  46196

49,99

*1 Liter 71,41



04

☒ SCHOTTLAND
119,99

05

☒ SCHOTTLAND
64,99



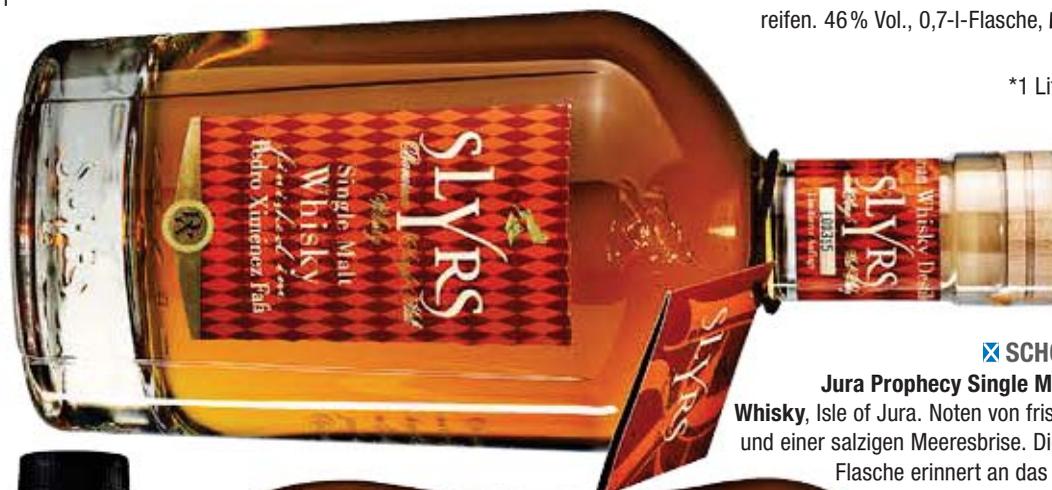
☒ DEUTSCHLAND

Slyrs Single Malt Whisky finished im Pedro Ximénez Fass.

Dieser kräftige Whisky besticht durch sein würziges und rosinenartiges Aroma. Neun Monate durfte er die edlen Sherry-Aromen aus den Poren des Holzes lösen, die Gerb- und Aromastoffe aufnehmen und zu einem Whisky mit edlem Geschmack und einer wunderbar bernsteinfarbenen Erscheinung reifen. 46% Vol., 0,7-l-Flasche,  46198

69,99

*1 Liter 99,99



☒ SCHOTTLAND

Jura Prophecy Single Malt Scotch Whisky, Isle of Jura. Noten von frischem Zimt und einer salzigen Meeresbrise. Die Form der Flasche erinnert an das Unendlichkeitssymbol. 46% Vol., 0,7-l-Flasche,  46200

69,99

*1 Liter 99,99



HAUPTSPESISE:

Zu der feinen Aromatik von Rauch, Früchten, Schokolade und Vanille passt geschmorte Rinderbrust mit Balsamessig und Schokolade mit geräuchertem Kartoffelpüree.

06

☒ SCHOTTLAND
35,99



DESSERT:

Den Geschmack von karamellisierten Früchten und die Aromen von Zitrusfrüchten und Biskuits ergänzt ein Joghurt-Limetten-Mousse mit marinierten Zitrusfrüchten und Biskuit-Crumble hervorragend.



WILDES

Wässerchen



01
KANADA
 46,99

Eine abschließende Antwort auf die Frage, wer das hochwertige und hochprozentige „Wässerchen“ (so die deutsche Übersetzung des Wortes „Vodka“) erfunden hat, gibt es nicht. Sowohl Polen als auch Russland sehen sich als die ersten und damit wahren Hersteller. Seine Geschichte ist allerdings vor allem in Russland eine aufregende. Zaren, Zarrinnen und Präsidenten erlaubten, verboten, besteuerten, reglementierten und verstaatlichten abwechselnd die Vodka-Produktion. Auch dadurch war die Spirituose lange Zeit im Rest der Welt nahezu unbekannt. Neben Polen und Russland zählten einzig einige skandinavische Länder zu den Vodkaherstellern und -trinkern. Erst in den 1950er Jahren entdeckten auch viele andere Nationen den Vodka für sich, zunächst als Bestandteil für unzählige Cocktails.

04
DEUTSCHLAND
 39,99

05
USA
 29,99

Bio

03
DEUTSCHLAND
 26,99

02
RUSSLAND
 47,99



- 01 Crystal Head Vodka.** Aus der Schmiede des Hollywood-Stars Dan Aykroyd kommt der Crystal Head Vodka, der durch seine extravagante Flasche wie seine hohe Qualität überzeugt. 40% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 67,13, 46202
- 02 Russian Vodka Beluga Transatlantic.** Die besondere Verbindung von Gerstenmalz und fruchtigen Erdbeer-Extrakten sorgt für einen sehr leichten und frischen Geschmack ohne brennenden Abschluss. Hochwertige Zutaten, sorgfältigste Handarbeit, die Leidenschaft für jedes Detail sowie permanente Qualitätskontrollen zeichnen diesen Vodka aus. 40% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 68,56, 46204
- 03 Lion's Munich Handcrafted Vodka,** aus Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel, 42% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 38,56
- 04 Bavarka Bavarian Vodka,** aus der Traditionsdestilliererei Lantenhammer, ausgewogen und gleichzeitig ausdrucksstark im Geschmack, hohe Viskosität und intensiver Duft nach Fruchtaromen, 43% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 57,13, 46208
- 05 Tito's Handmade Vodka,** 6-fach destilliert in einer Microdestilliererei in einer althergebrachten Pot-Still-Anlage, genauso wie feiner Single Malt oder französischer Cognac. Sehr weich, spektakulär sauber und von exzellenter Qualität. Anstelle der üblichen Kartoffeln oder des Weizens nutzt Tito für seinen Vodka Mais, der ihm einen mildereren und süßlicheren Abgang beschert. 40% Vol., 0,7-l-Flasche, *1 Liter 42,84, 46210

Sister Isles Reserva Rhum, aromatisch duftender, exquisiter Rum, in der Karibik und im Duero Tal in Reserva-Weinfässern gereift. Er besticht durch die intensive braune Farbe, seinen delikaten Vanilleduft, Kaffee, Zeder und Aromen von getoasterter Eiche. Er ist besonders samtig und weist eine riesige Komplexität auf mit gut eingebundenem Alkohol, der während im Gaumen mit großer Länge verbleibt. 0,7-l-Flasche, 46212

49,99
 *1 Liter 71,41



KARIBIK

% 40% Vol.

Alter: 8–12 Jahre

Trinktemperatur: 18–22°C

Am besten pur, auf Eis oder als Longdrink genießen

Besuch aus der KARIBIK

Matusalem Gran Reserva

Rum 15 Solera, tiefes Gold mit brillanten, roten und bersteinfarbenen Reflexen. Süßliche Vanillenoten, gepaart mit einem Duft nach Karamell, Nüssen und Pflaumen. Komplex und dennoch sehr feingliedrig, mit außergewöhnlich samtigem Bouquet. Der Abgang ist unglaublich weich und cremig, mit einer fantastischen Länge.

0,7-l-Flasche,

 46220

34,99

*1 Liter 49,99

Mount Gay Rum 1703 XO.

Er präsentiert sich in leuchtenden Bernsteinönen und überzeugt durch sein tiefes Bouquet aus Eiche, Karamell und Leder. Der erste Eindruck geht über in sanfte Noten von reifen Bananen, Kompott und Gewürzen. Am Gaumen verschmelzen die Aromen zu einem intensiven Abgang. Der 1703 Old Cask Selection ist eine Ode an Barbados und die Kunst des Alterns. 0,7-l-Flasche,  46216

44,99

*1 Liter 64,27

Austrian Empire Navy Rum Reserva 1863.

Ein moderner, eleganter Barbados Rum mit mittlerem Körper, sinnlich und exquisit mit einem außergewöhnlichen Bouquet. Seine dichte Mahagoni-Farbe ist großartig und seine Aromen intensiv und komplex. Am Gaumen leicht und süß, im Nachklang anhaltend. Mit einem Wort: fantastisch. 0,7-l-Flasche,

 46218

31,99

*1 Liter 45,70

Dos Maderas

PX 5+5 Years Old Rum.

Seine Dreiphasen-Lagerung verwandelt den „Dos Maderas“ in einen speziell ausgereiften und auf der Welt einzigartigen Rum mit einem Bouquet von unvergleichlichem Geschmack und Aroma.

0,7-l-Flasche,

 46214

37,99

*1 Liter 54,27



 DOMINIKANISCHE REPUBLIK

 40% Vol.

 Alter: bis 15 Jahre

 Trinktemperatur: 16–22°C

 Sowohl pur als auch auf Eis genießen

 BARBADOS

 43% Vol.

 Alter: 10–30 Jahre

 Trinktemperatur: 16–22°C

 Am besten pur genießen

 BARBADOS

 40% Vol.

 Alter: „No Age Sortiment“

 Trinktemperatur: 16–22°C

 Als „Royal Bermuda Yacht Club-Cocktail“ probieren

 BARBADOS

 40% Vol.

 Alter: 10 Jahre

 Trinktemperatur: 16–22°C

 Am besten pur oder als Cocktail genießen

Botanic

GINIAL



DEUTSCHLAND

The OriGINal Pure Pleasure.

Dieser elegante Premium Gin aus der Schwarzwälder Edelbrennerei Scheibel ist in Cherry-Brandy-Eichenfässern gereift. Dies verleiht dem Premium-Gin ein einmaliges Aroma und gleichzeitig die für einen Gin ungewöhnliche Roséfärbung. Der „The OriGINal“ zeigt eine perfekte Harmonie zwischen den obligatorischen Wacholdernoten und den holzigen Tönen des Fasses. Hinzu kommt eine Kirschnote, die harmonisch mit einem leichten Brandy-Akzent zusammenspielt. Für Spirituosen-Kenner bedeutet dieser Gin eine wertvolle Ergänzung für die eigene Sammlung. 43% Vol., 0,7-l-Flasche, 46222

54,99

*1 Liter 78,56

GROSSBRITANNIEN

Williams Chase Great British Extra Dry Gin.

Ein klassisch englischer Gin, der komplett auf der familieneigenen Farm in Herfordshire hergestellt wird. Die obligatorischen Wacholderbeeren werden ergänzt durch Zimt, Muskatnuss, Mandeln, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken und Lakritz. Für die Frische sorgen Zitronen. Das Ergebnis: ein Dry Gin, der mit gut ausbalancierten Aromen und einem bemerkenswert trockenen Charakter überzeugt. Mix-Tipp: perfekt für einen Martini oder Gin Tonic. 40% Vol., 0,7-l-Flasche, 46224

34,99

*1 Liter 49,99

DEUTSCHLAND

GINSTR Stuttgart Dry Gin. Der GINSTR ist eine Liebeserklärung an Stuttgart. Hier ist alles Stuttgart: nur 711 Flaschen pro Abfüllung, der Stuttgarter Flughafencode im Markennamen und selbst die Fässer tragen Stuttgarter Namen. Er ist ein echter Stuttgart Dry Gin, mit Stuttgarter Botanicals und Cannstatter Mineralwasser. 46 Kräuter, Blüten und Früchte. Frische Zitrusaromen, feinsten Wacholder, ein Hauch von Rosmarin und alles aus 0711 für 0711 – GINSTR eben. 44% Vol., 0,5-l-Flasche, 46226

36,99

*1 Liter 73,98

LIMITIERT:

Nur 711 handabgefüllte Flaschen pro Produktion.



ZITRUS

WACHOLDER



WACHOLDER



FENCHEL

🇬🇧 GROSSBRITANNIEN

Hayman's Old Tom Gin. Aromen von Graham Cracker, Mandel, Zitroneneisblume, süßen Gewürzen und Wacholder folgen nach einem vollmundigen Eintritt in einen nicht zu süßen Körper mit Nuancen von kandiertem Ingwer und Rosenwasser. Vollendet durch Gewürzkuchen mit einem Hauch von Honig. 40% Vol., 0,7-l-Flasche,  46228

24,99

*1 Liter 35,70

🇫🇷 FRANKREICH

Citadelle Gin. Eine Trilogie aus Eleganz, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit. Dieser Gin duftet nach frischen Jasminblüten und Zitrusfrüchten. Zudem betört er durch seine komplexe Note aus Wacholder, Kräutern und Gewürzen wie Kardamom, Sternanis und Lakritze. 44% Vol., 0,7-l-Flasche,  46230

27,99

*1 Liter 39,99

🇩🇪 DEUTSCHLAND

Bavarka Bavarian Gin. Der Bavarka Gin besticht durch seine kräftige Wacholdernote, seine floralen Akzente und seine frischen Zitrusaromen. Die leichte Bitterkeit im Abgang wird umspielt von einer angenehmen Süße. 46% Vol., 0,7-l-Flasche,  46232

39,99

*1 Liter 57,13



WACHOLDER



ZITRUS



KIRSCHBLÜTEN

SÜßHOLZ



WACHOLDER

🇩🇪 DEUTSCHLAND

Buffalo Grass Gin 66®. Ein traditioneller Gin, fein abgerundet mit klassischen Botanicals. Mit feiner Wacholdernote und dezenten Anklängen des typischen Bisongras-Geschmacks.

Zum puren Genuss empfehlenswert, aber auch als idealer Begleiter für Longdrinks und Cocktails hervorragend geeignet. 47% Vol., 0,5-l-Flasche,  46234

36,99

*1 Liter 73,98

🇩🇪 DEUTSCHLAND

Ziegler G=in³ Classic. Zusammen mit dem Münchner Barkeeper Andreas Till schufen die drei Destillateure von Ziegler einen Gin, der durch und durch überzeugt: frischer Duft von Wacholder, der durch die Vielschichtigkeit der erlesenen Botanicals unterstützt wird. Weich, zartwürzig mit der Frische von Zitrone. Ein klassischer Gin mit eigenem Charakter. 45% Vol., 0,7-l-Flasche,  46236

39,99

*1 Liter 57,13

🇬🇧 GROSSBRITANNIEN

Jinzu Gin. Dieser ausdrucksstarke, klassisch britische Gin mit japanischer Note eröffnet eine Geschmacksreise von West nach Ost. Die erdige Wacholderfrische britischen Gins wird von der pikanten Yuzu-Frucht unterstützt, um dann in zarte Noten von Kirschblüten überzugehen, bevor sich am Ende der weiche Sake-Geschmack entwickelt. 41,3% Vol., 0,7-l-Flasche,  46238

49,99

*1 Liter 71,41

🇩🇪 DEUTSCHLAND

Schumm Wunderburg Dry Gin. Mit über 15 Botanicals und dem in Vergessenheit geratenen Süßholz steht dieser Gin für jahrhundertalte Familientradition. Die Süßholzwurzel ist zudem „The Wunderburg Stirrer“: Rühren Sie den Gin mit der Süßholzwurzel – es entfaltet sich dadurch seine komplexe Aromenstruktur und der Gin wird golden! 48% Vol., 0,5-l-Flasche,  46240

52,99

*1 Liter 105,98



Die Schweizer Schokoladenmanufaktur Schönenberger steht für hochwertige Schokoladenkreationen aus Tradition. Hier ist die Herstellung aufregender Spezialitäten aus feinsten Schokolade noch eine Handwerkskunst, die mit Sorgfalt und Raffinesse kleine Kunstwerke hervorbringt, die ihresgleichen suchen. Ideal als Geschenk, aber fast zu schade zum Hergeben.

ZARTE

Gipfelstürmer



01
8,30
7,99

02
4,99



03
6,95

05
3,49

06
7,95



04
14,50
9,99



- 01 Mini Matterhörni, Schweizer Milkschokolade mit zartschmelzender Gianduja- und Caramelfüllung, 115-g-Packung, *100g 6,95, 46241
- 02 Schweizer Frisch-Schokolade, Vollmilch-Haselnuss, Vollmilch-Mandel, Vollmilch- & Zartbitter-Orangen-Crisp, Zartbitter-Cranberry, Weiß-Krokant oder Mix, 105-g-Beutel, *100g 4,75, 46243
- 03 Schweizer Champagner-Truffes-Auslese, mit Alkohol, 105-g-Packung, *100g 6,62, 46245
- 04 Original Schweizer Schokoladen Spezialitäten, gefüllt mit: 10 Vollmilch-Napolitanen, 2 Zartbitter-Riegel mit Himbeerfüllung, 4 Chocoroc Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade mit Torrone und 10 Matterhorn-Pralinen aus Vollmilch-, Zartbitter und weißer Schokolade mit Füllungen, 310-g-Packung, *1000g 32,23, 46247
- 05 Choco Carré, hauchdünne, gefüllte Schweizer Schokoladentäfelchen, verschiedene Sorten, 85-g-Packung, *100g 4,11, 46249
- 06 Exquisite Likör-Pralinés, Cointreau, Gravensteiner Apfel, Kirsch, Williams oder Scotch Whiskey, 100-g-Packung, 46251



TYPISCH *Männer- verstehen*



Es gibt unzählige Männerklischees. Die einen mögen an der Wahrheit kratzen, andere schießen deutlich übers Ziel hinaus. Ein gutes Beispiel für Letzteres ist, dass die Herren der Schöpfung nicht multitaskingfähig sind. Völliger Quatsch, meint die Lübecker Schokoladenmanufaktur Niederegger und führt zum Gegenbeweis ihre Männersache-Kollektion ins Feld. Gleichzeitig süßes Marzipan und fruchtigen Apple Bourbon oder salzigen Cashew Crunch genießen? Trüffel und Whiskey Cola in einem? Ehrensache! Männersache!

Zugegeben: Das sind sicher keine 08/15-Kombinationen. Gut so! Männersache ist für Entdecker und Abenteurer, denen das Gewöhnliche einfach zu gewöhnlich ist. Entdecken Sie ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Für echte Männer!

- 07 „Männersache“ Marzipan Classic, 175-g-Packung, *100g 3,40,  46237
- 08 „Männersache“ Trüffel Whiskey Cola, 50-g-Riegel, *100g 3,40
- 09 „Männersache“ Nougat Espresso Shot, 40-g-Riegel, *100g 2,75
- 10 „Männersache“ Toolbox, gefüllt mit je einer Marzipan Tafel Apple Bourbon, Marzipan Brot Salted Cashew Crunch und Trüffelriegel Whiskey-Cola, 275-g-Packung, *1000g 27,27,  46239
- 11 „Männersache“ Marzipan-Brot Salted Cashew Crunch, 125-g-Stück, *100g 2,64
- 12 „Männersache“ Marzipan Apple Bourbon, 100-g-Tafel

07
5,95



08
1,70

11
3,30

09
1,10

10
7,50



12
2,25

DIE RICHTIGEN WERKZEUGE

für die wohlverdiente
Pause zwischendurch.

Chocolatier Eine Frage DES STILS

GEHEN SIE MIT DER MODE

Schokolade gibt es in unzähligen Formen. Manchmal reicht eine klassische Tafel, zu besonderen Anlässen dürfen es natürlich auch aufwendige und reich verzierte Pralinen sein. Chocolatier geht mit seinen Kreationen aber noch ein ganzes Stück weiter.

Jede einzelne Kreation ist aufwendig gestaltet und selbstverständlich absolut en vogue. Ob für Sie oder Ihn: Chocolatier kommt garantiert niemals aus der Mode! Ideal für das etwas andere Geschenk und beinahe zu schön zum Essen. Natürlich nur beinahe.

Schokoladen-Pumps, aus belgischer Schokolade, verschiedene Designs, 120-g-Packung, 46242
9,99
*100g 8,33

Schokoladen-Handtasche, aus belgischer Schokolade, verschiedene Designs, 220-g-Packung, 46246
9,99
*100g 4,54

02

02
4,9901
5,99



04
9,99

03
3,99

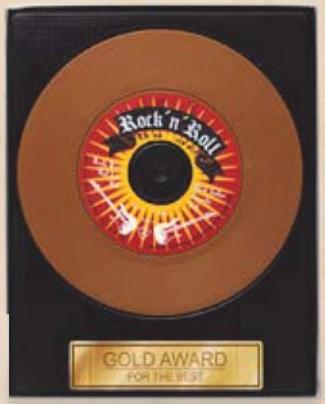
01

01 **Mini-Schokoladen-Damenschuh** oder **-Herrenschuh**, aus Schweizer Schokolade, geschminkt, verschiedene Designs, 70-/100-g-Packung, *100g ab 5,99, 46248 02 **Schokoladen-Parfüm-Flakon**, aus Schweizer Schokolade, geschminkt, Vollmilch oder Weiß, verschiedene Designs, 40-g-Packung, *100g 12,48, 46250 03 **Marzipan-Petit-Fours**, verschiedene Sorten, 80-/120-g-Packung, *100g ab 3,33, 46252 04 **Schokoladen-Hemd**, aus Schweizer Schokolade, verschiedene Designs, 150-g-Packung, *100g ab 6,66, 46254

shop kaufhof.de

NUR BEI UNS

Chocolatier
Schokoladen-Schallplatte,
verschiedene Designs,
110-g-Packung, 46256
7,99
*100g 7,26



Weibler
Schokoladen-CD,
verschiedene Designs,
45-g-Packung
3,49
*100g 7,76

Chocolatier
Schokoladen-Bierflasche,
aus belgischer Schokolade,
verschiedene Brauereien,
130-g-Packung,
46262
7,99
*100g 6,15



Confiserie Seidl
Schokoladen-Torte,
bestreute
Schokoladenstücke,
170-g-Packung,
46264
5,99
*100g 3,52





FASZINATION

CAFÉZEIT

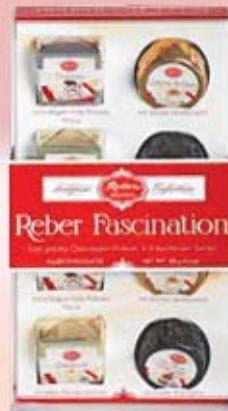
Die Törtchen für Ästheten.
Echte Hingucker mit
feinem Nougat, erhältlich
in vier köstlichen Sorten.
Confiserie-Kunst neu
gedacht.



06
6,99

FASCINATION

Eine Schokoladen-
kreation, die ihrem
Namen alle Ehre macht.
Elegante, weiße Pralinés
in vier exquisiten Sorten.
Faszinierend!



07
5,99



Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

01



02



03

15,99



04

7,99



05

12,95

01+02

je 9,99

KREATIONEN VON WELTRUF
Lindt ist das Synonym für beste Chocolatiersarbeit. Jede einzelne Kreation ist ein Kunstwerk, ein Augen- und Gaumenschmaus zugleich. Bereits seit 1845 arbeitet Lindt maßgeblich an dem exzellenten Ruf mit, den Schokolade aus der Schweiz in aller Welt genießt. Wer Lindt verschenkt, verschenkt Qualität allererster Güte. Es spricht natürlich auch nichts dagegen, sich ab und an selbst eine kleine Freude zu machen.

01 **Lindor Nostalgie Kaffeedose**, gefüllt mit Lindor-Pralinen Milch, unendlich zartschmelzend, 275-g-Dose, *1000 g 36,33,  46255 02 **Lindor Glamour Milch oder Mischung**, 323-/325-g-Kissenpackung, *1000 g ab 30,74,  46257 03 **Pralinés Hochfein**, klassische Auslese, geschenkerpackt, 350-g-Packung, *1000 g 45,69,  46259 04 **Pralinés Classic, Nougat, Hell & Zart oder Noirs**, Confiterie für Kenner, 200-g-Packung, *100 g 4,-,  46261 05 **Pralinés Royal Königliche Mischung**, 300-g-Packung, *1000 g 43,17,  46263

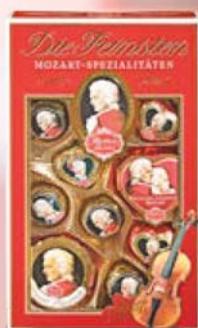
für die Cafézeit



hochfeine Confitereien
seit 1863 im Familienbesitz

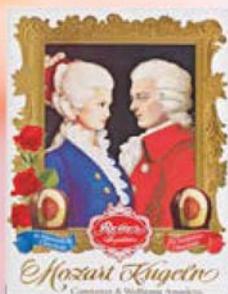
10

14,95



08

9,95



09

9,60

TRADITION

Die Erfahrung von über 150 Jahren Confiterie-Kunst schmeckt und sieht man bei jedem kleinen Wunderwerk. Mit den besten Zutaten für die erlesensten Köstlichkeiten steht Reber für süße Spezialitäten in Vollendung.

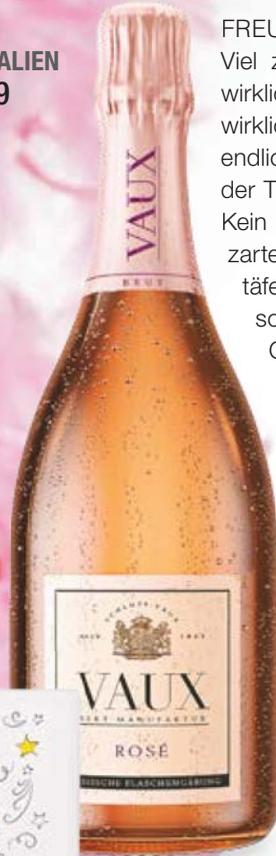
06 **Cafézeit**, Nougat-Waffel-Törtchen ohne Marzipan und Alkohol, in vier hochfeinen Sorten: Amarettini-Krokant, Haselnuss, Espresso Crisp und Kokos-Krokant gefüllt mit edlem Nougat, 120-g-Packung, *100 g 5,83,  46265 07 **Fascination**, Chocoladen-Pralines in vier hochfeinen Sorten: Zabaione, Tiramisu, Crème Brûlée und Mousse au Chocolat, gefüllte Dessert-Pralines ohne Marzipan, 120-g-Packung, *100 g 4,99,  46267 08 **Mozart – Die Feinsten**, eine Auswahl der feinsten Mozart-Spezialitäten wie Mozart-Kugeln, Mozart-Herz'l und Mozart Pastete, vereint in einer edlen Geschenckpackung, 218-g-Packung, *100 g 4,56,  46269 09 **Constanze oder Wolfgang Amadeus Mozart-Kugeln**, 12er Barockpackung, allerfeinst gefüllt mit zartschmelzendem Haselnuss-Nougat auf Pistazien-Edelmarzipan, 240-g-Packung, *100 g 4,-,  46270 10 **Spezialitäten-Kassette**, gefüllt mit acht exquisiten Confiterie-Spezialitäten wie z. B. Nuss-Pastete, Schloß-Malakoff-Pastete, Esterhazy-Törtchen, Reber-Bissen, die echte Reber Mozart- und Constanze Mozart -Kugel, 285-g-Packung, *1000 g 52,46,  46271



Für prickelnde ABENDE



01
ITALIEN
9,99



FREUNDINNENSACHE
Viel zu selten nimmt man sich Zeit für die wirklich wichtigen Dinge und vor allem die wirklich wichtigen Menschen. Wenn dann aber endlich mal wieder ein echter Mädelsabend vor der Tür steht, heißt es: „Vorbereitung ist alles!“ Kein Problem! Mit prickelndem Prosecco, zarten Pralinen und fruchtigen Vollmilch-täfelchen ist zumindest für das leibliche Wohl schon mal gesorgt. Und die guten Gespräche kommen dann sowieso von alleine.

03
2,99



02
DEUTSCHLAND
15,99



04
1,99



ITALIEN
Bottega Gold Spumante Prosecco DOC Brut, von reicher, strohgelber Farbe, mit langanhaltendem Schaum und feiner Perlage. Das Bouquet ist charakteristisch, fruchtig und floral mit Andeutungen von grünen Äpfeln, Birnen und Akazien.
0,75-l-Flasche,
46274
19,99
*1 Liter 26,65



01 Prosecco DOC Treviso „Tallero“ Spumante, klassischer Aperitif, hervorragend zur leichten Sommerküche oder zu Antipasti und ein Hochgenuss zu fruchtigen Desserts wie Zitronentarte oder Sorbets. Elegant und angenehm in der Nase, mit zartem Bouquet von Äpfeln, Trauben, Pfirsich und Zitrusblüten. Elegant am Gaumen, mit sanfter Balance von geschmeidiger Fülle, Frucht und Finesse. 0,75-l-Flasche, *1 Liter 13,32, 46266 **02 Schloss Vaux Sekt Brut Rosé**, verleiht mediterranes Lebensgefühl, als Aperitif in der Abendsonne unschlagbar. Hergestellt im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung, entwickelt dieser farbenfrohe Rosé ein deutliches Bouquet von hellen Süßkirschen. Ein sinnlich fruchtiger Hochgenuss mit zartem Schmelz und geschmeidiger Struktur. 0,75-l-Flasche, *1 Liter 21,32, 46268 **03 Feodora Sweet Dreams Mini's Fresh & Fruity oder Rich & Creamy**, 80-g-Packung, *100 g 3,74 **04 Feodora Sweet Dreams Vollmilch-Täfelchen**, Bourbon Vanille, Waldbeere oder Erdbeere-Basilikum, 75-g-Beutel, *100 g 2,65

Chivas Regal Gold Signature Blended Scotch Whisky, 18 Jahre, im Sherryfass gelagert. Im Aroma vielfältige Nuancen von getrockneten Früchten, Lebkuchen und Karamell. Im Geschmack vollmundige, fruchtige Noten mit Anklängen von dunkler Schokolade und leichtem Rauch. Der sanfte Abgang ist sehr lang anhaltend. 0,7-l-Flasche,  46276

67,99

*1 Liter 97,13

-  Schottland
-  40 % Vol.
-  Alter: 18 Jahre
-  am besten pur, als Cocktail oder Mixgetränk

Für echte

GENTLEMEN

Jack Daniel's Gentleman Jack Double Mellowed Tennessee Whiskey. Der durch das spezielle Verfahren einzigartige Genuss des „Gentleman Jack“ wird vollendet durch das leichte Aroma von Vanille, Karamell und Johannisbeeren, die den Whiskey um weitere Facetten bereichern. Somit wird er zu einer formvollendeten Gaumenfreude für Whiskey-Genießer und solche, die es noch werden wollen. 0,7-l-Flasche,  46278

29,99

*1 Liter 42,84

-  USA
-  40 % Vol.
-  Alter: 4–5 Jahre
-  am besten pur und mit der Hand leicht erwärmt

Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey. Jedes Fass Jack Daniel's Single Barrel ist ein Unikat. Erst durch die strenge Auswahl des Master Distillers Jeff Arnett und seines Tasting Teams werden die besten von ihnen – weniger als jedes hundertste – zu Jack Daniel's Single Barrels. Jede Flasche trägt die Nummer ihres Herkunftsfasses auf dem Etikett. Ob würzige Vanille, zart fruchtige Orange oder reife Minze – jeder Schluck Single Barrel ist anders. Und dabei vor allem eins: einzigartig. 0,7-l-Flasche,  46280

35,99

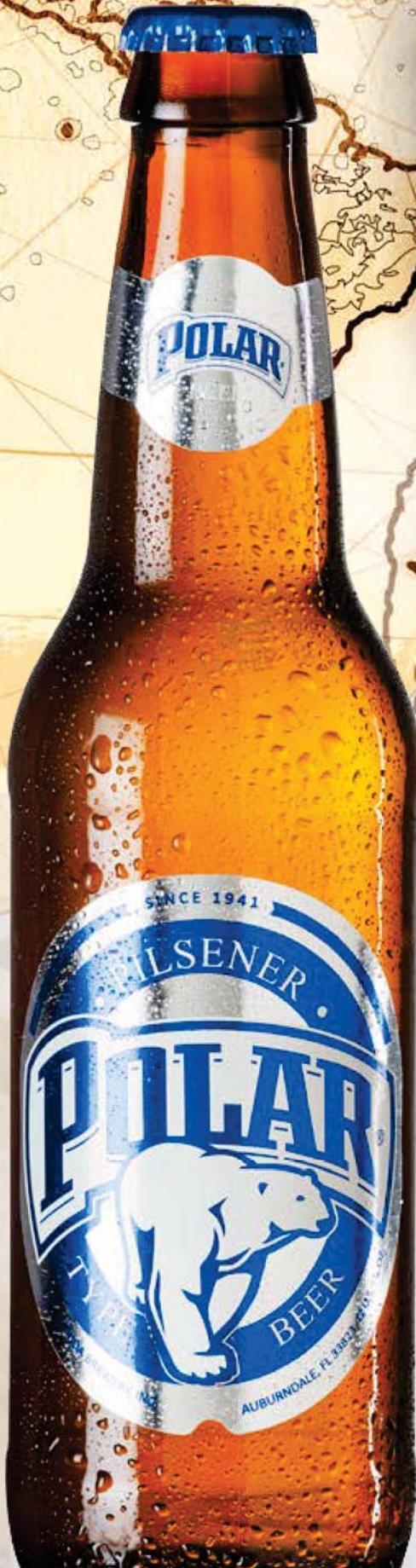
*1 Liter 51,41

-  USA
-  45 % Vol.
-  Alter: 4 Jahre
-  am besten pur, als Cocktail oder Mixgetränk

**05**
2,49**06**
2,99**07**
3,99

05 Hachez A Matter Of Taste Chocostücke, Feine Vollmilch 44%, Dunkle Vollmilch 55%, Edle Bitter 66%, Dunkle Bitter 77%, 55-g-Packung, *100 g 4,53 **06 Hachez A Matter Of Taste Täfelchen,** Mischpackung, 90-g-Packung, *100 g 3,32 **07 Hachez A Matter Of Taste Feine Vollmilch 44% oder Edle Bitter 66%,** 165-g-Packung, *100 g 2,42,  46286

CRAFT



ARGENTINIEN
Cerveza Patagonia Amber Lager Premium Beer. Produziert mit einer erlesenen Mischung aus erstklassigen Malzsorten und einer feinen Auswahl an Qualitätshopfen, die im Tal von Río Negro, im Herzen Patagoniens, geerntet werden. Die Reinheit und Natürlichkeit seiner Zutaten offenbaren sich in seinem unverwechselbaren Geschmack und delikaten Aroma. 4,5% Vol., 0,355-l-Flasche **2,49**

* 1 Liter 7,01
 (zzgl. 25 ct Pfand)

VENEZUELA
Polar Pilsener Beer, 4,5% Vol., 0,355-l-Flasche **2,19**

* 1 Liter 6,17
 (zzgl. 25 ct Pfand)



BRASILIEN
Xingu Black Beer. Diese Bierspezialität ist benannt nach einem Fluss im Amazonasgebiet, und auch die Zutat Maniok weist auf diesen Ursprung hin. Bereits 1557 existierte ein erstes Rezept. Rund 430 Jahre nach diesem Ur-Rezept kommen ein Journalist, eine Hotelbesitzerin und ein Anwalt auf die Idee, diese Bierrezeptur neu aufleben zu lassen. Mittlerweile ist es mit Auszeichnungen bedacht und international erfolgreich. 4,6% Vol., 0,355-l-Flasche **1,79**

* 1 Liter 5,04
 (zzgl. 25 ct Pfand)



ISLAND
Einstök Icelandic White Ale 5,2% Vol., **Toasted Porter** 6% Vol. oder **Pale Ale** 5,6% Vol. Einstök Ölgerð liegt nur 60 Meilen südlich des Polarkreises im Hafen von Akureyri. Dort fließt das Wasser vom Regen und von prähistorischen Gletschern hinunter, durch den Berg Hlíðarfjall und durch alte Lavafelder, die das reinste Wasser auf der Erde liefern und die perfekte Grundlage für das Brauen von köstlich erfrischenden Handwerksbieren bilden. 0,33-l-Flasche **2,99**

* 1 Liter 9,06
 (zzgl. 25 ct Pfand)



ENGLAND
Fuller's Vintage Ale. Zum 50. Jahrestag der berühmten britischen Malzsorte, Maris Otter, hat Fullers das 19. Vintage Ale ausschließlich mit britischen Zutaten, gebraut. Home-grown Target, North Down, Challenger und Goldings Hopfen wurden mit dem Maris-Otter-Malz kombiniert und zaubern ein tolles abgerundetes Bier. Fuller's Vintage Ale hat eine fantastische Balance zwischen Malz und Hopfen und bietet einen herrlichen, runden und komplexen Geschmack mit fruchtigem Aroma und bitterem Abgang. 8,5% Vol., 0,5-l-Flasche **9,99**

* 1 Liter 19,98
 (zzgl. 8 ct Pfand)

VORAUSS!



01
2,99

01 Terra Gemüsechips oder blaue Kartoffelchips, verschiedene Sorten, 110-g-Beutel, *100 g 2,72



02
2,99
1,99

02 Kettle Kartoffelchips, verschiedene Sorten, 150-g-Beutel, *100 g 1,33



03
2,99
1,99

03 Tyrrells Kartoffelchips, verschiedene Sorten, 150-g-Beutel, *100 g 1,33



✕ SCHOTTLAND
Broughton Merlin's Ale 4,2% Vol. oder **Dark Dunter Porter** 4,8% Vol., die Magie von Merlin lebt in diesem goldenen, leicht gehopften Bier mit Keks-Malz-Charakter und einem zarten Melonen-Hopfen-Aroma, 0,5-l-Flasche
3,49
* 1 Liter 6,98 (zzgl. 25 ct Pfand)



✎ KORSIKA
Pietra Bier. Die Produktion des ersten korsischen Bieres begann erst im Jahre 1995. Die Besonderheit beruht auf einem Zusatz von Kastanienmehl vor der Gärung, 6% Vol., 0,33-l-Flasche
2,59
* 1 Liter 7,85 (zzgl. 8 ct Pfand)



ITALIEN
Baladin Isaac, cremiger Kopf, Aprikosenfarbe und ein Duft von Hefe und Zitrusfrüchten, 5% Vol., 0,33-l-Flasche
3,49
* 1 Liter 10,58 (zzgl. 25 ct Pfand)



● JAPAN
Kiuchi Hitachino Nest White 5,5% Vol., **Red** 7% Vol. oder **Ginger Ale** 8% Vol., hat sich einen Namen gemacht und zahlreiche Auszeichnungen gewonnen, 0,33-l-Flasche
3,49
* 1 Liter 10,58 (zzgl. 25 ct Pfand)



Wonderful
e.m.e.a.™

in Wurst überzeugt sie. Ebenso lässt sich aus den fetthaltigen Nüssen ein Speiseöl gewinnen, welches sich gut für Salatdressings eignet. Die gerösteten Nüsse kommen geschält oder ungeschält in den Handel. Die aufgeplatzte Schale lässt sich leicht öffnen. Pistazien schmecken mandelähnlich, ein wenig süßlich und sehr aromatisch.

**RAFFINIERTER
PISTAZIENKRUSTE**

passt ideal zu
zartem Fleisch.



Der Allrounder (voll)
GENUSS

Die Pistazie ist ein echter Allrounder und vielseitig einsetzbar. Zunächst schmeckt sie natürlich pur einfach aus der Schale. Geröstet und gesalzen und in anderen Variationen ist sie

ein idealer Knabberspaß und eine Alternative zu Chips. Als Eis wird sie zu einer willkommenen Abwechslung zu Vanille und Schokolade. Auch als Creme, als Torte, in Süßwaren, Joghurt oder



Serviervorschlag

01-05

Pistazien, geröstet und gesalzen, gesalzen und gepfeffert, ungesalzen, Sweet Chili und geröstet und leicht gesalzen, 250-g-Beutel

je **6,99**

*100 g 2,80

01



02



03



04



05 NEU



So schmeckt SONNE



Pedro und José
Manuel Caparrós

Im Süden Spaniens dort wo die Sonne schier unendlich scheint, befindet sich die Finca der Familie Caparrós. Hier, in der Nähe zum Mittelmeer, wachsen die gesunden Spezialitäten in einem milden und mediterranen Klima. Keine Massenproduktion, sondern der liebevolle Anbau machen aus den Produkten etwas ganz Besonderes. Genießen Sie diese Premium-Produkte der Firma Caparrós. Diese und weitere Produkte finden Sie je nach saisonaler Verfügbarkeit bei uns im Sortiment.



06

07

08

09

10

06 RAF-Tomate, süßer Geschmack, unregelmäßige Form mit Rillen in der Haut, das Richtige für Gourmets **07 Cherry-Dattel-Tomate „Lobello“**, in der Holzkiste, kleine Größe, längliche Form und fruchtig im Geschmack, eignen sich wunderbar als dekorative Elemente für feine Gerichte, 200-g-Packung **08 Grüne Mini-Zucchini rund**. Überwiegend ist das Gemüse dunkelgrün, jedoch gibt es die Zucchini auch in gelb. **09 Aubergine „Graffiti“**, Mini-Frucht mit weißem Fruchtfleisch und glatter Haut, welche schwarz, weiß, violett oder gestreift sein kann. **10 Gelbe Mini-Zucchini rund**. Kann in der Küche vielseitig verwendet werden, ihr milder Geschmack ist ideal, um sie mit Fleisch oder anderem Gemüse zu kombinieren.

SCHENKEN *Sie Ruhe*

An hektischen Tagen sind ein wenig Ruhe und Entspannung das größte Geschenk. Manchmal braucht es gar nicht mehr als einen Moment des Innehaltens und dazu einen guten Drink. Diese Freude können Sie jetzt Anderen bereiten. Unsere Geschenkboxen sind etwas für echte Genießer, die einen guten Tropfen zu schätzen wissen.

✕ SCHOTTLAND

Johnnie Walker Collection Pack, bestehend aus je einer 0,2-l-Flasche Johnnie Walker Platinum, Johnnie Walker Black, Johnnie Walker Gold und Johnnie Walker Blue, 40% Vol., 0,8-l-Set,  46288

119,99

*1 Liter 149,99



FSC
www.fsc.org

MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C011984



Plantation Rum in Cigar-Box, Rum aus vier verschiedenen Ländern, 6 Flaschen à 100 ml – geliefert in einer liebevoll gestalteten Zigarrenkiste, eine einzigartige Plantation Rum-Zusammenstellung, 40–42% Vol., 0,6-l-Set,  46290

49,99

*1 Liter 83,32

* Grundpreis

Galeria Kaufhof GmbH | Leonhard-Tietz-Str. 1 | 50676 Köln

GALERIA KAUFHOF