

Gemeinsam grillen. Lohnt sich.



Lohnt sich.



Entdecke
16 Rezepte
für deine
Grillparty





GRILL MEISTER

Liebe Grillfans,

Der Duft von glühender Kohle, das Knistern des Feuers und gesellige Stunden im Garten – Grillen ist ein echtes Lebensgefühl. Egal ob du gerade erst anfängst oder schon ein echter Grillprofi bist: In diesem Magazin findest du hilfreiche Tipps, einfache Rezepte und neue Inspirationen für dein nächstes BBQ.

Wir begleiten Einsteiger bei den ersten Schritten und zeigen dir als Fortgeschrittenem, wie du dein Können weiter verfeinern kannst. Denn am Grill gibt es immer etwas Neues zu entdecken.

Auch das Drumherum kommt nicht zu kurz: Bequeme Gartenstühle, praktisches Zubehör und abwechslungsreiche Gartenspiele sorgen dafür, dass jeder Grillabend zu einem rundum gelungenen Erlebnis für Familie und Freunde wird.

Lass dich inspirieren und genieße die Zeit draußen – am Grill und darüber hinaus.

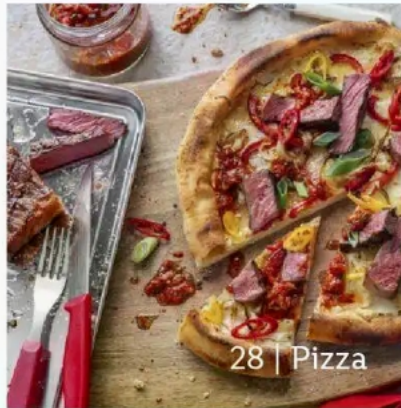
Dein Lidl-Team



10 | Ein starkes Duo



23 | DIY-Sommerbowle



28 | Pizza

Inhaltsverzeichnis

4 | Für Anfänger am Grill

Das kleine 1x1 der Grillanfänger

12 | Beilagen

Mehr als nur Beiwerk

16 | Grillzubehör

Mit diesem Equipment sitzt jeder Handgriff

18 | Wein und Spirituosen

Welcher Tropfen zu welchem Fleisch

24 | Grillerfahrene Rezeptideen

Indirekte Hitze und perfekte Kerntemperaturen

30 | Bioland

Verantwortung, die man schmeckt

34 | Eis

Die eiskalte Erfrischung nach der heißen Glut

36 | Alles für den Garten

Alles für das perfekte Ambiente



In unserem neuen Grillmagazin verbinden wir Genuss mit Lebensfreude. Um die kommenden Grillsaisons bewusst zu gestalten, arbeiten wir mit der AOK, einer der größten Krankenkassen in Deutschland, zusammen.

Auf den folgenden Seiten haben wir viele Inspirationen sowie Tipps für eine abwechslungsreiche Ernährung. Entdecke einfache Kniffe für deine Wohlfühlmomente, die du ganz entspannt in deinen Alltag integrieren kannst.

Ab Mo., 20.4.

Diese Angebote gelten nur für kurze Zeit

Die Angebote auf den jeweiligen Doppelseiten sind ab dem jeweils angegebenen Datum in der Filiale erhältlich. Angebote gelten bis zum darauffolgenden Samstag bzw. bis Sonntag bei Angeboten, die (auch) online verfügbar sind, und können bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Dauerhaft im Sortiment

Artikel, zu denen kein Datum oder Verweis auf eine begrenzte Vorratsmenge angegeben ist, sind dauerhaft in deiner Filiale oder auf lidl.de erhältlich, solange der Vorrat reicht.



Filial-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder 030 2200 5500.

Online-Angebote:

Lidl Digital Deutschland GmbH & Co. KG, Bonfelder Straße 2, 74206 Bad Wimpfen.

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Sortiment findest du im **wöchentlichen Handzettel** oder auf lidl.de. Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit   sind ab sofort auch unter lidl.de inkl. MwSt. zzgl. Versandkostenpauschale (€ 5.95) bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Versandkosten und Lieferzeit (innerhalb von 5 Arbeitstagen) soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko.



Grillen leicht gemacht

Der Sommer kommt, die Kohle glüht und der Duft von frischen Grillwürstchen liegt in der Luft. **Das Beste daran?** Du brauchst kein Profi-Equipment für ein Vermögen, um Familie und Freunde kulinarisch zu beeindrucken. Alles, was du für den perfekten Grillabend brauchst, findest du bei deinem nächsten Einkauf **direkt bei uns im Kühlregal** – und das Know-how liefern wir dir jetzt!

Vielleicht kennst du das: **Der Hunger ist groß**, aber das Fleisch will einfach nicht so recht? Keine Sorge, Grillen ist kein Hexenwerk, sondern Übungssache. In diesem Guide zeigen wir dir, wie du die typischen 3 Anfängerfehler vermeidest und mit einfachen Handgriffen das Maximum aus deinem Grill herausholst.

Die 3 häufigsten Anfängerfehler



Die Ungeduld: Zu früher Start

Der häufigste Fehler passiert, bevor das Fleisch überhaupt den Rost berührt. Viele Anfänger legen das Grillgut auf, sobald die erste Flamme züngelt.

Das Problem: Das Fleisch verbrennt außen durch die Flammen, während es innen roh bleibt. Zudem können Rußpartikel den Geschmack verderben.

Die Lösung: Warte, bis die Kohle komplett mit einer feinen, weiß-grauen Ascheschicht überzogen ist. Erst dann ist die Hitze gleichmäßig und perfekt.



Das „Kühlschrank-Trauma“

Fleisch direkt aus der eiskalten Packung auf den heißen Grill zu werfen, ist ein Garant für Zähigkeit.

Das Problem: Der extreme Temperaturunterschied versetzt die Fasern in einen „Schockzustand“. Das Ergebnis: Das Fleisch zieht sich zusammen, verliert Saft und wird trocken.

Die Lösung: Nimm das Grillgut etwa 30 bis 60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.



Spiritus-Sünden und chemische Starthilfen

Wer mit flüssigem Spiritus oder Benzin nachhilft, gefährdet nicht nur seine Augenbrauen, sondern auch das Aroma.

Das Problem: Der chemische Beigeschmack zieht direkt in das Fleisch ein. Zudem besteht enorme Verpuffungsgefahr.

Die Lösung: Nutze einfach Anzündkamine oder ökologische Grillanzünder aus Holz und Wachs. Das dauert vielleicht fünf Minuten länger, schmeckt aber tausendmal besser.

Fazit: Grillen ist keine Hexerei, sondern ein Zusammenspiel aus Geduld, dem richtigen Werkzeug und Respekt vor dem Produkt. Vermeide diese Fehler, und deine Gäste werden dich für deine Künste am Rost feiern!



Wenn's am Grill wieder heiß wird

Wasser und Softgetränke aus deiner Lidl-Filiale

Auch online

GRILLMEISTER Gas-Pizzaofen

Zuverlässiger Start durch Piezo-Zündsystem. Erreicht 400 °C in nur 15 min. Herausnehmbarer Pizzastein (ca. B 30,5 x H 1 x T 30,5 cm) aus Cordierit. Ca. B 49 x H 28 x T 74 cm. Je Stück

Ab Do., 7.5.

-33% 89.99[€]

59.99*

*Letzter regulärer Filialpreis



Immer lecker gewählt



Holzkohlegrill, Gasgrill und Pizzaofen stehen auf den ersten Blick für unterschiedliche Arten des Grillens und Backens – doch sie lassen sich ideal miteinander verbinden. **Alle drei Geräte haben ihre eigenen Stärken** und schaffen zusammen ein vielseitiges Kocherlebnis im Freien.

In Kombination ergänzen sich Holzkohlegrill, Gasgrill und Pizzaofen perfekt: Der Holzkohlegrill liefert das Aroma, der Gasgrill die Kontrolle und der Pizzaofen die Perfektion für echte Pizza. So entsteht ein abwechslungsreiches Zusammenspiel, das Grillen und Pizza auf ein neues Level hebt.



Auch online

Ab Mo., 11.5.

-50€ 299.9[€]

249.-*

*Letzter Preis auf lidl.de zum Drucktermin

GRILLMEISTER Gasgrill

4-flammiger Gasgrill mit 4 Garzonen: Intensiv-Garzone mit 2 extra-starken Edelstahl-Hochleistungsbrennern (2x 4,5 kW), Allround-Garzone mit 2 Edelstahl-Hochleistungsbrennern (2x 3,2 kW). 2 seitliche Zugänge für Grillthermometer-Sonden. Warmhalterost. Piezo-Zündsystem. Ca. B 140 x H 116 x T 59 cm. Je Stück

GRILLMEISTER Briketts aus Holzkohle

Je 5 kg



Auch online

Ab Mo., 4.5.

-31% 21.99[€]

14.99*

*Letzter regulärer Filialpreis

GRILLMEISTER Grillwagen

Robuste, emailierte Feuerschale mit Windschutzblende. 5-fach höhenverstellbarer, verchromter Grillrost (Grillfläche ca. 48,5 x 28,5 cm) mit abnehmbaren Griffen. Stabiles Stahlblech-Gestell. Kohlefangungsvermögen: ca. 1 kg. Arbeitshöhe: ca. 70-85 cm. Ca. B 84 x H 86 x T 45 cm. Je Stück

Artikel mit [Auch online](#) sind ab sofort auch unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkostenpauschale (€5,95), bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. *Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Nonfood-Aktionsartikel nicht in Kleinstfilialen (lidl.de/kleinstfilialen) erhältlich. Modelle teilweise nicht in allen Größen und Farben erhältlich.

**GRILL
MEISTER**

Bratwurststulle mit Bier-Zwiebeln und Senfaufstrich

☑️ einfach | ⌚ gesamt 25 Min.
Zubereitung 25 Min.

Bratwurststulle



**KANIA
Grillsauce**
Versch. Sorten.
Je 230 ml



Haltungs-
form
1 2 3 4 5
Stall + Platz
haltungform.de



Geflügel Bratwurst
Versch. Sorten. Je 350/400 g

Haltungs-
form
1 2 3 4 5
Frischlufstall
haltungform.de



**GRILLMEISTER
Frische Bratwurst
Merguez**
Vom Rind und Lamm.
Je 360 g



**GRILLMEISTER
Mini Rost-
bratwurst**
14 Stück.
Je 300 g

Haltungs-
form
1 2 3 4 5
Stall + Platz
haltungform.de



**GRILLMEISTER
Berner-
Wurstchen**
Mit Käse in versch.
Sorten. Je 250/300 g



Haltungs-
form
1 2 3 4 5
Stall + Platz
haltungform.de

Grillfleisch Basics



Grillfleisch ist **das Herzstück** eines jeden Grillabends. Für Anfänger ist es wichtig, die richtigen Fleischsorten auszuwählen und ein paar grundlegende Regeln zu beachten. **Besonders gut geeignet** sind Würstchen, Hähnchenfleisch, Schweinsteaks oder bereits marinierte Fleischstücke. Diese sind einfach zuzubereiten und verzeihen kleine Fehler eher als empfindliche Fleischsorten wie Rindersteaks.



GRILLMEISTER Puten-Hacksteaks

Mariniert.
Je 320 g



Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Seite außer Rinder-Cevapcici und Puten Hacksteaks.



Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Doppelseite.



GRILLMEISTER Schweine-Nackensteaks

Mariniert in versch. Sorten.
Je 750 g



GRILLMEISTER Hähnchen-Schwenksteaks

Mariniert in versch. Sorten.
Je 500 g



GRILLMEISTER Chicken Wings

Gewürzt in versch. Sorten.
Je 1100 g



GRILLMEISTER Schweine-Spare Ribs

Mariniert.
Ca. 700 g



GRILLMEISTER Rinder-Cevapcici

6 Stück. Gewürzt.
Je 400 g

Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit grüne Bohnen- Tomaten Salat

👩‍🍳 einfach
🕒 gesamt 45 Min.
Zubereitung 45 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g GRILLMEISTER Hähnchen-Bruststeaks
- 500 g Prinzess Bohnen, tiefgefroren
- Prise CHANTESEL Salz
- 300 g Cherrytomaten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Bio-Limette
- 2 EL VITA D'OR Sesamöl
- 2 EL VITA D'OR Rapsöl
- 1 EL MIRABEL Honig
- Prise KANIA Chiliflocken
- 25 g frischer Koriander
- 40 g ALESTO Erdnüsse

1. Den Grill vorheizen. Die Bohnen in kochendes Salzwasser geben und 5–6 Min. kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen, abtropfen lassen und halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und mit Tomaten und Bohnen in einer Schüssel mischen.

2. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und 1/3 der Schale fein reiben. Die Limette auspressen. Für das Dressing Sesamöl, 1 EL Rapsöl, Honig, Limettensaft, Chiliflocken und eine Prise Salz in ein Schraubglas geben. Das Glas verschließen und kräftig schütteln. Das Dressing unter das Gemüse heben, evtl. nachwürzen.

3. Die Hähnchen-Bruststeaks mit restlichem Rapsöl dünn bestreichen und bei mittlerer Hitze auf dem Grill garen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und zusammen mit den Erdnusskernen, hacken. Hähnchenbruststeak leicht salzen, mit Koriander-Nuss-Masse bestreuen und mit mit Bohnen-Tomatensalat anrichten.



GRILLMEISTER Hähnchen-Bruststeaks

• Mariniert in versch. Sorten.
• Je 550 g



Ein starkes Duo am Grill

DIY Crispy Chilli Öl

👩‍🍳 einfach | ⌚ gesamt 25 Min.
Zubereitung 25 Min.



KANIA
Chiliflocken
Scharf.
Je 40 g



CHEF SELECT
Antipasticreme
Versch. Sorten.
Je 150 g



CHEF SELECT
Dips
Versch. Sorten.
Je 175 g/Je 200 g



DELUXE
Guacamole
Je 150 g



Das GGN-Siegel (GlobalG.A.P. Standard)
Das GGN-Siegel zeigt, dass der Fisch aus einem Aquakulturbetrieb stammt, der nach einem internationalen Standard für verantwortungsvolle Aquakultur zertifiziert wurde.



BBQ Lachs- spieße mit Spargel

einfach
 gesamt 120 Min.
Zubereitung 30 Min.



**Frischer
Fisch, nie
gefroren**

FISCHERSTOLZ
**Norwegische
Lachsfilet-Portionen**
Versch. Sorten.
Je 4 x 125 g

AOK TIPP

Mariniertes Grillgut wie Fisch, Fleisch oder auch Käse sollte lieber in einer Grillschale aus Keramik, Edelstahl oder Gusseisen statt einer Aluschale zubereitet werden. So können die säure- und salzhaltigen Lebensmittel nicht mit dem Aluminium beim Grillen reagieren. Das sorgt für eine sichere Zubereitung.



Das ASC-Siegel
(Aquaculture Stewardship Council) Das ASC-Siegel stellt sicher, dass Fisch und Meeresfrüchte sozial und ökologisch verantwortungsvoll gezüchtet wurden.



FISCHERSTOLZ
White Tiger Garnelenspieße
Versch. Sorten.
Je 100 g



FISCHERSTOLZ
White Tiger Garnelen
Versch. Sorten.
Je 200 g





Wenn es mal schnell gehen soll:

Fertigbeilagen bieten dir zwei große Vorteile. Erstens kannst du direkt loslegen, da sie bereits vorbereitet und oft sofort servierfertig sind. Zweitens sorgen sie für eine einfache Planung, weil du verschiedene Beilagen schnell kombinieren kannst, ohne aufwendige Rezepte wälzen zu müssen.



CHEF SELECT Rohkostsalat

Versch. Sorten.
Je 300/400 g



CHEF SELECT Baguette XXL

Versch. Sorten.
Je 2 x 175 g



GRILLMEISTER Grilltaler

Versch. Sorten. Je 280 g



(Abb. ähnlich)



KANIA Grillsauce

Versch. Sorten.
Je 300 ml



CHEF SELECT Antipasti

Versch. Sorten.
Je 150 g



Ein brillanter Grillkäse Zug



MILBONA
Halloumi Grillkäse
Je 225 g

(Abb. ähnlich)

Tofu Steak mit Grillgemüse

👩‍🍳 einfach
🕒 gesamt 75 Min.
🕒 Zubereitung 25 Min.



1. Für die Marinade den Knoblauch schälen, fein hacken und mit 4 EL Sonnenblumenöl, Sojasauce, Ahornsirup, Tomatenmark, Paprikapulver, Chiliflocken und Salz in einer breiten Schüssel verrühren. Den Tofu mit einem Schaschlikspieß auf der Ober- und Unterseite dicht an dicht einstechen und für ca. 1 Stunde darin marinieren. Nach etwa 30 Minuten den Tofu wenden.

2. Den Grill vorheizen. Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Das untere Drittel des grünen Spargels schälen und die Enden abschneiden. Spitzpaprika der Länge nach vierteln, entstielen und die Kerne entfernen. Olivenöl und Kräuter verrühren. Spargel, Paprika und Tomaten an den Rippen darin wenden und in eine Auflaufform oder geschlossene Grill-

schale geben. Bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten garen.

3. Den Tofu und die Tomaten abtropfen lassen und am Rand des geölten Grillrosts etwa 8 Minuten von beiden Seiten grillen. Tofu mit restlicher Marinade und dem Grillgemüse anrichten. Mit Salz bestreuen.



VEMONDO

Tofu

Versch. Sorten.
Je 2x175 g/Je 2x200 g

Pflanzlicher Grillgenuss



VEMONDO
Vegane Steak-Alternative
Versch. Sorten. Mariniert.
Je 160 g



VEMONDO
Vegane Rostbratwürstel-Alternative
Je 180 g



VEMONDO
Vegane Brotaufstriche & Salate
Versch. Sorten.
Je 150 g/Je 200 g



VEMONDO
Vegane BurgerPattie-Alternative
Je 227 g



Cherrystrauchtomaten, lose



Rote Spitzpaprika
500 g



Entdecke unsere **pflanzenbasierte Produktvielfalt** mit mehr als 1.000 Produkten¹, bei denen für jeden Geschmack etwas dabei ist



Eine Vielzahl der Vemondo-Produkte gibt es **zum gleichen Preis oder sogar günstiger** als ihre tierischen Vergleichsprodukte^K

¹ Gezählt wurden alle mit dem V-Label vegan gekennzeichneten Produktsorten im gesamten Food-Sortiment (Standard-, Aktions- und Saisonware) bei Lidl im Zeitraum 03/2025 bis 02/2026. ^K Die Preisanpassung bezieht sich auf den Grundpreis je 1 Kg und betrifft nahezu das gesamte Vemondo-Sortiment.



VEMONDO
Vegane Bio Brotaufstrich
Versch. Sorten.
Je 180 g



Auch online

GRILLMEISTER 3-in-1-Grillthermo- meter

Messen der Kerntemperatur von Gegrilltem. Einklappbare Temperatursonde mit automatischer Abschaltung. Messbereich: -10 °C bis +300 °C. Alarmfunktion bei Erreichen der Wunschtemperatur. Inkl. Batterie. Je Stück



Ab Mo., 11.5.

-33% 14.99^H

9.99*

^HLetzter Preis auf lidl.de zum Drucktermin



Grillbesteck-Set



Grillwender-Set

GRILLMEISTER Edelstahl-Grill- besteck/-wender-Set

Hochwertig aus Edelstahl und mit praktischer Tragetasche. Je Set

Ab Mo., 11.5.

9.99*

Super Ausge- stattet

Ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill – **das richtige Grillzubehör** macht den Unterschied zwischen einfachem Braten und echtem Grillgenuss. Neben klassischen Helfern wie Grillzange, Wender und Pinsel gibt es heute **eine große Auswahl an Zubehör**, das das Grillen komfortabler, sicherer und vielseitiger macht.

Grillplatte



Auch online

GRILLMEISTER Grillpfanne/-platte

Aus robustem Gusseisen. Geeignet für Gas- und Holzkohlegrills oder zur direkten Verwendung im Feuer. Je Stück

Ab Mo., 11.5.

-35% 19.99^H

12.99*

^HLetzter Preis auf lidl.de zum Drucktermin

Grillpfanne



Grill-Wok



Auch online

GRILLMEISTER Grill-Wok/Dutch-Oven/Brotbacktopf

Aus Gusseisen. Für Gas- und Holzkohlegrills oder zur direkten Verwendung im Feuer. Temperaturbeständig bis 400 °C. Je Stück

Dutch-Oven



Brotbacktopf



Ab Mo., 11.5.

17.99*

Auch online

GRILLMEISTER Pizzastein

Maße: ca. Ø 38 cm.
Je Stück



Ab Do., 7.5.

-28% 6.99^H

4.99*

^HLetzter Preis auf lidl.de zum Drucktermin

Perfektion am Spieß



GRILLMEISTER
Schweine-Grillfackeln

Grillfackeln gewürzt
Je 420 g



Wir machen euch die Wahl jetzt einfach

Die Kohle glüht, das Fleisch zischt auf dem Rost und die Beilagen stehen bereit. Jetzt fehlt nur noch eines: Der Wein, der mithalten kann.

Egal, ob du der Typ „Rib-Eye-Steak“ bist oder lieber zartes Putensteak grillst – wir nehmen dir das Rätselraten ab.



Wir haben vier Weine für dich ausgewählt, die ohne Umwege zum passenden Partner deines Grillguts werden.

Kein langes Suchen, kein Fachchinesisch – einfach nur der perfekte Match für deinen Abend.

Von Experten empfohlen

Master of Wine empfiehlt!

Bewertungsskala 1–100 Punkte: weitere Infos unter [lidl.de/master-of-wine](https://www.lidl.de/master-of-wine)



„Klassiker“
95–100 Punkte
Großartiger Wein



„Außerordentlich“
90–94 Punkte
Herausragender Charakter



„Sehr gut“
87–89 Punkte
Mit besonderen Eigenschaften

Die Falstaff-Punktevergabe

bietet eine klare Orientierung: weitere Infos unter [lidl.de/falstaff](https://www.lidl.de/falstaff)



„Klassiker“
95–100 Punkte



„Ausgezeichnet“
93–94 Punkte



„Excellent“
91–92 Punkte



„Sehr gut“
88–90 Punkte



„Empfehlenswert“
85–87 Punkte



Auch online

CORTE ALLE MURA Chianti Riserva DOCG, Rotwein

🍷 fruchtig & elegant
🍷 trocken
📍 Toskana/Italien
Je 0,75 l



Auch online

HAMMEL Cuvée Rosé Pfalz QbA, Roséwein

🍷 fruchtig & saftig
🍷 feinherb
📍 Pfalz/Deutschland
Je 0,75 l



Auch online

GIULIO PASOTTI Lugana DOC Weißwein

🍷 fruchtig & frisch
🍷 trocken
📍 Venetien/Italien
Je 0,75 l



Auch online

RHEINHESSEN WINE LOVERS Traumpaar Weissburgunder/ Grauburgunder, Weißwein

🍷 fruchtig & kräftig
🍷 trocken
📍 Rheinhessen/Deutschland
Je 0,75 l

Du magst es lieber klassisch?

Bier und Grillen sind das ultimative Duo. **Die kühle Erfrischung** ist der perfekte Gegenspieler zur Hitze des Rosts. Ob ein herbes Pils zum Steak oder ein süffiges Helles zur Bratwurst – Bier ist **die unkomplizierte Antwort** auf jedes Aroma, das über dem Feuer entsteht.



PERLENBACHER Natur Radler
2 % vol
Je 0,5 l



CAMARO Cerveza Bier
4,5 % vol
Je 0,33 l



WOODGATE Apple Cider
4,5 % vol
Je 0,33 l



PERLENBACHER Extra Herb, alkoholfrei
Je 0,5 l



PERLENBACHER Pils
4,9 % vol
Je 0,5 l



Wenn das Feuer geht, kommt der Genuss.

Nur online

Fine Calvados
40 % vol
Je 0,7 l



Nur online

**ROMANETTI
Aperitivo
Rosato**
15 % vol
Je 0,7 l



Über
1.200
feine Tropfen
online



Nur online

**Grappa
Amarone
Barrique**
40 % vol
Je 0,5 l



Wenn der Grill langsam abkühlt, die Gespräche tiefer werden und der Bauch angenehm voll ist, schlägt **die Stunde des Absackers**. Ein guter Digestif oder Wein ist weit mehr als nur Tradition – er ist der wohlverdiente Schlusspunkt eines gelungenen Abends. Er hilft dabei, das herzhaftes Essen Revue passieren zu lassen, sondern rundet die würzigen Röstaromen des Grillguts mit einer sanften Süße oder einer kräftigen Note perfekt ab.

Vielleicht ja ein edler Grappa oder Wein, der nach Sonne und Urlaub schmeckt: Wir haben die Auswahl so für dich vorbereitet, dass du nicht lange suchen musst.

Nur online

**GLENALBA
Blended Scotch
Whisky
30 Jahre**

41,4 % vol
PX Cask Finish
mit Geschenkbox
Je 0,7l



Nur online

**Breath of Paradise
Côtes de Provence,
Roséwein, trocken**

🍷 floral & elegant
🍷 trocken
📍 Provence/Frankreich
Je 0,75 l



Nur online

**COMTE DE TREILLIÈRE
Crémant de Loire AOC,
Schaumwein**

🍷 fruchtig & elegant
🍷 Cuvée, brut
📍 Loire/Frankreich
Je 0,75 l





WESTERN GOLD
Bourbon Whiskey Cola
 10 % vol
 Je 0,33 l
 (Direkt und bereits kalt in der To-Go-Kühlung mitnehmen)



Prickelnde Erfrischung

Ein lauer Sommerabend, gute Freunde und ein kühles Getränk in der Hand – kaum etwas fühlt sich so entspannt an.

Ein gut gewählter Drink rundet das Erlebnis ab, egal ob Bier, Wein oder ein leichter Cocktail.

Wichtig ist natürlich, alles in Maßen zu genießen – dann bleibt der Grillabend nicht nur schön, sondern auch in bester Erinnerung.



Auch online

ZACHOS
Ouzo
 38 % vol
 Je 0,7 l

Auch online

MASSARI
Rosa L'Aperitivo
 14 % vol
 Je 0,7 l

Auch online

BITTEROL
Aperitivo
 11 % vol
 Je 0,7 l



**Wild Berry/
 White Peach/ Bitterol Sprizz**
 10 % vol
 Je 0,25 l



Allini
Prosecco DOC frizzante
 fruchtig & frisch
 Glera trocken, 12,5 % vol
 Venetien/Italien
 Je 0,75 l

© Weitere Infos auf Seite 18. © Weitere Infos auf Seite 20.

Spriiiiiitziiiiiggg

Gurken- Melonen Bowe

👑 einfach |
🕒 gesamt 120 Min.
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Salatgurke
- 2 Bio Limetten
- 1 Honigmelone
- 10 g frische Minze
- 100 ml Limoncino
- 10 EL Crushed Ice
- 750 ml Prosecco
- 500 ml Ginger Ale



Auch online

**Limoncino
di Sorrento
Likör**

30 % vol
Je 0,5 l

ISW - Internationaler Spirituosen-Wettbewerb
Bewertungsskala 1-100 Punkte:
Großes Gold: 95-100 Punkte | Gold: 90-94 Punkte | Silber: 85-89 Punkte.
Weitere Infos zur Bewertungsskala unter
www.meininger.de/spirituosen/verkostungen/international-spirits-award



**GELATELLI
Premium
Eiswürfel**

Je 2 kg

Mehr als nur Standard – Zeit für echte Highlights!

Du weißt, wie man die Kohle vorglüht und das Steak auf den Punkt bekommt? Dann ist es Zeit für den nächsten Schritt. In diesem Kapitel lassen wir die Klassiker hinter uns und wagen uns an Gerichte, die ein wenig mehr Fingerspitzengefühl und Planung erfordern.

Hier geht es nicht um komplizierte Wissenschaft, sondern um bessere Zutaten, raffinierte Techniken und neue Geschmackswelten. Wir zeigen dir, wie du mit indirekter Hitze arbeitest, wie du Fisch auf dem Holzbrett veredelst oder warum ein großes Stück Fleisch am Stück manchmal entspannter ist als zehn kleine Würstchen gleichzeitig zu wenden.

Dafür musst du kein Profi-Koch sein – du brauchst nur ein bisschen mehr Zeit, ein gutes Thermometer und Lust auf Ergebnisse, die deine Gäste so schnell nicht vergessen werden.

Hol das Beste aus deinem Grill raus – es lohnt sich!

Upgrade für den Rost: Grillen mit Ambition

Tupfen nicht vergessen!

Wenn du mariniertes Fleisch grillst, tupfe es vor dem Auflegen leicht mit Küchenpapier ab. Zu viel überschüssiges Öl in der Glut sorgt für Stichflammen und Rußbildung, was den Geschmack ruiniert.

Feurige Ingwer-
Sojasaucen-Marinade

Mango-
Ananas-Sauce

Marinade, Sauce & Chutney

- 👉 einfach
- 🕒 gesamt 15 Min.
Zubereitung 15 Min.

Erdbeer-
Chili-Chutney



Rub vs. Marinade: Der Kampf um das Aroma!

Der Rub

Für die perfekte Kruste

Ein Rub ist eine trockene Gewürzmischung, die direkt in das Fleisch einmassiert wird. Er besteht meist aus einer Basis von Salz und Zucker, ergänzt durch Paprika, Pfeffer, Knoblauchpulver und Kräuter.

Wann verwenden? Ideal für „Low & Slow“-Gerichte wie Pulled Pork, Spareribs oder Brisket.

Der Clou: Durch die Kombination aus Fleischsaft und Hitze karamellisiert der Zucker im Rub und bildet zusammen mit den Gewürzen die berühmte „Bark“ – jene würzige, dunkle Kruste, die das Fleisch im Inneren saftig hält.

Vorteil: Das Aroma bleibt an der Oberfläche konzentriert und verfälscht nicht die Textur des Fleisches.

Die Marinade

Tiefgang und Zartheit

Marinaden sind flüssig und basieren meist auf der „Heiligen Dreifaltigkeit“: Säure (Zitronensaft, Essig, Wein), Öl und Aromen (Gewürze, Kräuter, Senf).

Wann verwenden? Perfekt für mageres Fleisch wie Hähnchenbrust, Pute oder Schweinelachs, aber auch für zähere Stücke, die eine mürbende Unterstützung brauchen.

Der Clou: Die Säure in der Marinade bricht die Proteinstrukturen an der Oberfläche auf, wodurch das Fleisch zarter wird und die Aromen tiefer eindringen können.

Vorteil: Marinaden spenden zusätzliche Feuchtigkeit und verhindern, dass Kurzgebratenes auf dem heißen Rost austrocknet.



Rubs, die beeindruckend

- 👉 einfach
- 🕒 gesamt 15 Min.
- 🕒 Zubereitung 15 Min.

T-Bone Steak mit Cowboy Butter

👤 einfach | ⌚ gesamt 45 Min.
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

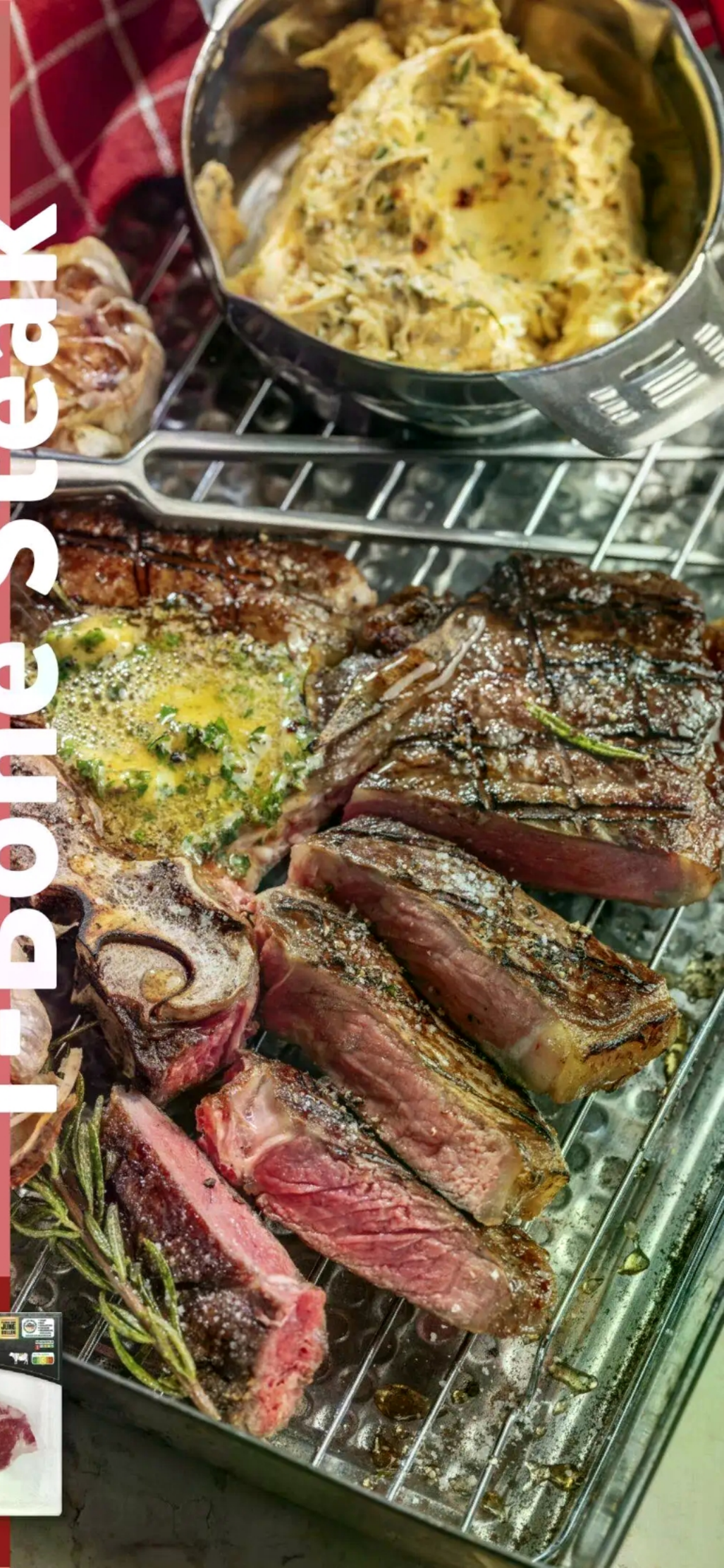
- 4 Grillmeister T-Bone Steaks
- 1 Knoblauchknolle
- 1 EL PRIMADONNA Olivenöl
- 1 EL Dijon Senf
- 10 g frischen Thymian
- 10 g frische Petersilie
- 100 g MILBONA Butter
- 1 TL KANIA Paprika, edelsüß
- 1 Prise CHANTESEL Salz
- 1 Prise KANIA Chiliflocken
- 1 TL MIRABEL Honig

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Von der Knoblauchknolle die Spitze abschneiden. Die Knolle mit dem Olivenöl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 30 Minuten weich backen. Die Knolle abkühlen lassen und das weiche Fruchtfleisch aus der Zehen in eine Schüssel drücken.

2. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Thymianblättchen von den Zweigen streifen und zusammen mit der Petersilie fein hacken. Weiche Butter, gehackte Kräuter, Senf und Paprika zum Knoblauch geben und verrühren. Mit Salz, Chiliflocken und Honig abschmecken.

3. Den Grill vorheizen und die Steaks auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill bis zum gewünschtem Gargrad grillen und mit der Cowboybutter servieren.

T-Bone Steak



**METZGERFRISCH
PREMIUM
Frisches
T-Bone Steak**
Vom Jungbullen.
Ca. 450 g





GRILLMEISTER Schweine- Nackensteaks

Gewürzt in
versch. Sorten.
Je 600 g

Für jeden was dabei



GRILLMEISTER Rindersteak

Mariniert.
Aus Südamerika.
Ca. 300–500 g



METZGERFRISCH Schweinenackenbraten

Ca. 1000 g



METZGERFRISCH Frisches Rinder-Filetsteak

Ca. 150 g



GRILLMEISTER Puten-Brustschnitzel

Mariniert in versch. Sorten. Je 550 g



AOK TIPP

Ist mal wieder zu viel im Einkaufskorb gelandet? Kein Problem. Frisches oder gebratenes Fleisch lässt sich problemlos einfrieren, am besten in einem Gefrierbeutel. Für die nächste Party sollte es vorher über mehrere Stunden lieber im Kühlschrank statt bei Raumtemperatur auftauen. Das ist besonders schonend und hygienisch.



METZGERFRISCH Hähnchen Grill- und Ofenplatte

Ober-, Unterschenkel
und Flügel, gewürzt.
Je 800 g



Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Seite außer T-Bone Steak, Rinder-Steak, Rinder-Filetsteak und Hähnchen Grill- und Ofenplatte.



Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Doppelseite außer Rinder-Steak.



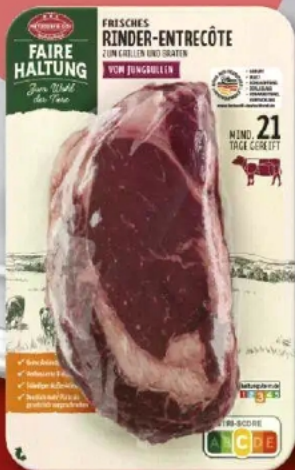
Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Doppelseite außer Lamm-Lachse.



METZGERFRISCH

Frisches Rinder-Entrecôte

Vom Jungbullen.
Ca. 250 g



Feuer, Teig und Genuss

Beim Grillen geht es nicht nur um Fleisch – **auch Teig und Belag** können auf dem Rost oder in deinem Lidl Ofen **zu etwas Besonderem werden**. Eine Pizza vom Grill bekommt durch die direkte Hitze und das leichte Raucharoma einen einzigartigen Geschmack.

Rustikales Wurzelbrot

Versch. Sorten.



GRILLMEISTER Hähnchen-Mini-Steaks

Mariniert in versch. Sorten.
Je 400 g





**GRILLMEISTER
Gas-Pizzaofen**
Alle Infos auf Seite 6.

Steak Pizza mit rotem Chimichurri

👉 einfach | ⌚ gesamt 60 Min.
Zubereitung 40 Min.



**CHEF SELECT
Frischer Pizzateig****
Je 350 g



**GRILLMEISTER
Rinder-
Rumpsteak**
Vom Jungbullen.
Ca. 250 g



**GRILLMEISTER
Hähnchen-
Innenfiletspieße**
Mariniert in versch.
Sorten.
Je 400 g



**DELUXE
Lammlachse**
In Gewürzmarinade.
Ca. 250 g

**Nicht erhältlich in Filialen der Gesellschaften Bönen, Herne, Grevenbroich, Kamp-Lintfort, Kerpen, Leverkusen, Rostock, Bernburg, Radeburg, Gera. Alle Filialen der regionaltätigen Unternehmen unter www.lidl.de/filialsuche „Rund um die Filiale“ oder 030 2200 5500.



Gute Gründe für mehr Bio

- **Ökologischer Anbau** unter Einhaltung der EU-Öko-Verordnung
- **Umweltschutz:** Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz und Einsatz von organischem Dünger
- **Schutz der Artenvielfalt** durch wildtier- und insektenfreundliche Arbeitsweise

Weitere Infos: lidl.de/bio



METZGERFRISCH Bio Traditions-Rostbratwurst

Versch. Sorten.
Je 220/260 g



METZGERFRISCH Bio Frisches Rinderhüftsteak

Mind. 14 Tage gereift.
Ca. 200 g



GOLDEN SUN Bio Hülsenfrüchte

Versch. Sorten.
Je 500 g



Bio Zucchini

500 g



Lidl und Bioland – starke Partner seit 2018

- **Regional aus Deutschland und Südtirol** – Zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft
- **Landwirtschaft ohne Gentechnik** - Natürlich hergestellte Produkte
- **Unserer Umwelt zuliebe** – Bioland Landwirtschaft schützt Luft, Wasser und Boden.

Weitere Infos: lidl.de/bioland



BIOLAND Vollkorn-Körner-Krusti

Je Stück



BIOLAND Deutsche Topfkräuter

Schnittlauch, Basilikum, Petersilie.
Je Topf



BIOLAND Deutscher Mini Romana

Je 2 Stück



BIOLAND Deutsche Mini Gurken

Je 3 Stück

Offiziell die schärfste Wahl

Zum **9. Mal** die
Nr. 1 für Frische

Lidl ist Rekordsieger des Retail
Award für Obst & Gemüse

in der Kategorie Discount¹



¹ Im Auftrag des FRUCHTHANDEL MAGAZIN hat YouGov im Frühjahr 2025 insgesamt 6.500 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der verschiedenen Handelsgruppen, einschließlich der Kategorie Discount, und in verschiedenen Kategorien befragt. Im Gegensatz zu vielen anderen Preisen wird hier nicht das einzelne Geschäft oder die einzelne Abteilung, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe bewertet. Lidl hat den Retail Award 2025 in der Kategorie Discount erhalten. Mehr Informationen zum Retail Award 2025 und zu den Retail Awards 2016, 2017, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 und 2024 unter [lidl.de/retail](https://www.lidl.de/retail)

Frischer Fang, mit Beilage!

Bring Abwechslung auf Deinen Grill! Ob die edle **Dorade** oder eine **zarte Lachsforelle mit Kräuter-Schalotten** – Fisch ist die perfekte Wahl für **deinen Grillabend**. Mit der richtigen Hitze und frischen Kräutern entfaltet er sein volles Aroma. Aber was wäre ein guter Fisch ohne die **passenden Begleiter**? Von knusprig gerösteten Kartoffeln über cremige Dips bis hin zu mediterranen Antipasti – erst die richtige Auswahl an Beilagen macht dein Grillmenü komplett. **Ran an die Zunge und kombiniere dein persönliches Sommer-Highlight!**



Ciabatta classic
Je 300 g



CHEF SELECT
Gemüsesalat
Versch. Sorten.
Je 400 g



CHEF SELECT
Antipasti
Versch. Sorten.
Je 250 g



CHEF SELECT
Oliven
Versch. Sorten.
Je 150 g



Deutsche Speisekartoffeln, festkochend
Je 2,5 kg

Knusprige Akkordeonkartoffeln vom Grill mit Dip

👩‍🍳 einfach | ⌚ gesamt 60 Min.
Zubereitung 60 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 festkochende Kartoffeln
- 5 g frischen Rosmarin
- 3 EL PRIMADONNA Olivenöl
- 1 TL KANIA Paprika, edelsüß
- ½ TL KANIA Meersalz
- Prise KANIA bunter Pfeffer
- 15 g frische Minze
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio Zitrone
- 250 g MILBONA Sahnejoghurt Griechischer Art
- Prise KANIA Kreuzkümmel
- 100 g CHEF SELECT Oliven

Lachsforelle vom Grill mit Kräuter- Schalotten

🏠 einfach | ⌚ gesamt 60 Min.
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 FISCHERSTOLZ Lachsforellen
- Prise CHANTESEL Salz
- 3 EL PRIMADONNA Olivenöl
- Prise KANIA bunter Pfeffer
- 1 Bund frischer Dill
- 1 Bio Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Schalotten
- 5 g frischen Rosmarin
- 3 EL braunen Zucker
- 100 ml SOLEVITA Orangensaft
- 150 ml Portwein
- 3 EL ACENTINO Aceto Balsamico



Frischer
Fisch, nie
gefroren

FISCHERSTOLZ
Ganze Lachsforelle
Ca. 1050 g



Frischer
Fisch, nie
gefroren

FISCHERSTOLZ
Dorade Royal
Ca. 550 g



Frischer
Fisch, nie
gefroren

FISCHERSTOLZ
Ofen- und Grillachs
Mariniert in versch. Sorten.
Je 250 g

Gelatelli

Schon
leer?

**Jetzt
Nachschub
besorgen**





VEMONDO
Veganer Frozen Smoothie Stick
 Versch. Sorten.
 Je 210 ml



GELATELLI
Super Soft Waffelhörnchen
 Versch. Sorten.
 Je 4 x 140 ml



GELATELLI
Stieleis
 Versch. Sorten.
 Je 12 x 52/5 x 73 ml



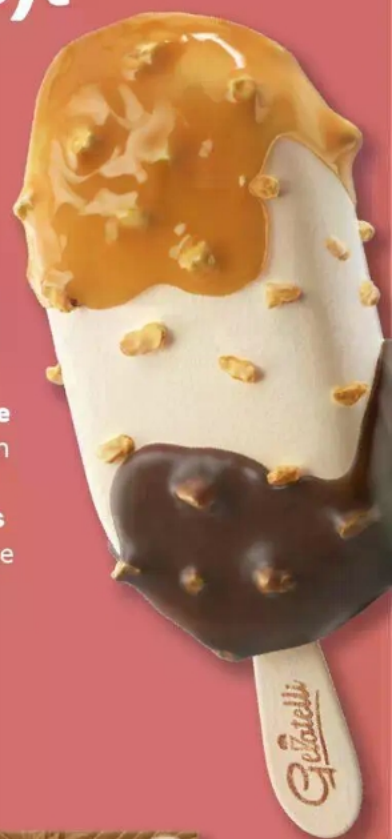
BON GELATI
Sandwich Eis
 Versch. Sorten.
 Je 8 x 90 ml



Geschmack mit Sti(e)l oder Waffel

Eis zu essen, wenn es warm ist, gehört für viele einfach zum Sommergefühl dazu.

Am Ende sind es genau **diese kleinen Dinge** – das Knistern des Grills, das Lachen der Menschen und **das kühle Eis** in der Hand – die warme Tage unvergesslich machen.



GELATELLI
Premium Stieleis
 Versch. Sorten.
 Je 4 x 90 ml



GELATELLI
Softeis
 Versch. Sorten.
 Je 4 x 130 ml

AOK TIPP

Eis selberrmachen mit reifen Bananen? Ja, das geht. Diese einfach in Scheiben schneiden und einfrieren – das ist die Grundlage für die „Nicecream“. Sie kommt ganz ohne zugesetzten Zucker und extra Sahne aus. Sie ist natürlich süß und trotzdem cremig. Einfach pur mixen, mit Kakao oder Erdbeeren – der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.



Auch online

PARKSIDE Solar-Dusche

Großer Duschkopf in Chromoptik (Ø 15 cm). Erwärmung des Duschwassers durch Sonneneinstrahlung (max. 60 °C). Druck: max. 4 bar. Dusche: ca. Ø 11 x H 226 cm. Je Stück

Ab Do., 28.5.-31.5.

69.99*

Die Helfer für deinen Traumgarten

Gartenzubehör ist der Schlüssel zu einem gepflegten, funktionalen und gleichzeitig schönen Außenbereich. Egal, ob du gerade erst mit dem Gärtnern beginnst oder bereits Erfahrung hast – **die richtigen Werkzeuge** und Helfer machen einen großen Unterschied. Sie sparen nicht nur Zeit und Mühe, sondern sorgen auch dafür, dass Pflanzen optimal wachsen und dein Garten in voller Pracht erstrahlt.

PARKSIDE Drucksprüher

Flexibles Arbeiten durch knickfreie Schlauchverbindung. Stufenlos einstellbar von Sprühnebel bis Vollstrahl. Betriebsdruck: max. 2,5 bar. Nutzvolumen: ca. 5 l. Reichweite: 60-70 cm. Inkl. Schultertragegurt. Je Stück

Ab Do., 28.5.-30.5.

6.99*



Auch online

PARKSIDE Akku-Rasenmäher 40 V

Typ „PARK 41 A1“. Bürstenloser Brushless-Motor. Höhenverstellbarer Führungsholm. Inkl. Mulch-Einsatz zur Wiederverwendung des Schnittguts als Rasendünger. Fangsackvolumen: ca. 50 l. 7-Stufen-Schritthöheneinstellung (ca. 25-75 mm). Schnittbreite: ca. 40 cm. Je Stück



Ohne Akku/
Ladegerät

Ab Do., 28.5.-31.5.

99.99*

AOK TIPP

Rasen mähen, Unkraut jäten, Hecken schneiden: Ein Garten birgt unendliche Möglichkeiten, körperlich aktiv zu sein. Dabei sind wir an der frischen Luft, umgeben von Pflanzen und der Ruhe der Natur. Der Fokus auf einfache, wiederkehrende Aufgaben kann dabei helfen, den Kopf freizubekommen und zu mehr innerer Ruhe zu finden.





Auch online

PARKSIDE Solar-Bewässerungs-Set

Typ „PBSS1 A1“. Für Balkonkästen, Beete und Blumentöpfe. Steuereinheit mit 14 Bewässerungsprofilen für den individuellen Bedarf. Wasserbehälter mit Deckel verhindert Verdunsten des bereitgestellten Gießwassers. IPX4. Wasserbehälter: ca. 10,1 l. Je Set

Ab Do., 28.5.-31.5.

39.99*



Auch online

PARKSIDE Hochdruckreiniger

Typ „PHD 135 H7“. 3 Aufsätze: Standard-Düse, Turbo-Schmutzfräse und Schaumdüse mit 0,6-l-Tank. Auto-Start-Stopp-System. Anti-Twist-Hochdruckschlauch: ca. 7 m. Druck: max. 13,5 MPa (135 bar). Fördermenge: max. 130 ml/min. Je Stück

Ab Do., 28.5.-31.5.

69.99*



Auch online

PARKSIDE Mähroboter 20 V

Typ „PAMRC 250 A1 City“. Bürstenlose Brushless-Motoren. Kraftvoller Hinterradantrieb. Wendbares 3-Messer-System mit beidseitigen Schneiden und Messerschnellstopp. Mähzeit pro Akkulation (2 Ah): ca. 50 min. Schnittbreite: ca. 16 cm. Schnitthöheneinstellung: ca. 25/35/45 mm. Je Stück

Ab Do., 28.5.-31.5.

169.-*

Artikel mit sind ab sofort auch unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkostenpauschale (€5,95), bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. *Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Nonfood-Aktionsartikel nicht in Kleinstfilialen (lidl.de/kleinstfilialen) erhältlich. Modelle teilweise nicht in allen Größen und Farben erhältlich.

Platz nehmen & Sonne tanken

Vom gemeinsamen Frühstück im Freien bis zum entspannten Ausklang nach dem Toben: **Unsere Gartenmöbel bieten den perfekten Rahmen** für eure Familienmomente. Robust genug für kleine Abenteuer und so bequem, dass die Großen endlich mal die Füße hochlegen können. Macht euren Garten zum zweiten Wohnzimmer – unkompliziert, wetterfest und bereit für ganz **viel gemeinsame Zeit.**



Nur online

LIVARNO Alu-Gartentisch

Modell „Houston“. Ausziehtisch mit Glasplatte. Pulverbeschichteter Aluminiumrahmen. 5 mm starkes, gehärtetes Druckglas. Ca. B 120/180 x H 75 x T 89 cm. Je Stück

Ab Fr., 24.4.–10.5.

139.-

Weitere Farbe: Weiß



Nur online

LIVARNO Aluminium-Relaxsessel

Modell „Houston“. Pulverbeschichteter Aluminium-Leichtrahmen mit Textilbespannung. 7 einstellbare Sitzpositionen. Witterungs- und UV-beständig. Ca. B 58 x H 110 x T 78 cm. Je Stück

Ab Fr., 24.4.–10.5.

44.99

Weitere Farbe: Hellgrau-meliert, Weiß



Ausziehbar



Weitere Farbe: Hellgrau-meliert, Weiß



2er-Set

Grau

Nur online

LIVARNO Aluminium-Klappsessel

Modell „Houston“. Ca. B 58 x H 110 x T 67 cm. Je Set

Ab Fr., 24.4.–10.5.

69.98

Artikel mit sind ab sofort auch unter [lidl.de](https://www.lidl.de) inkl. MwSt., zzgl. Versandkostenpauschale (€5.95), bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. *Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Nonfood-Aktionsartikel nicht in Kleinstfilialen ([lidl.de/kleinstfilialen](https://www.lidl.de/kleinstfilialen)) erhältlich. Modelle teilweise nicht in allen Größen und Farben erhältlich.



LIVARNO

Nur online

**LIVARNO
Gartenlounge**

Modell „Manacor“. Wetterfeste und pflegeleichte Materialien. Sofa-Elemente: ca. L 105 x B 62 x H 80 cm (links), ca. L 115 x B 62 x H 80 cm (mittig) und ca. L 105 x B 62 x H 80 cm (rechts). Hocker: ca. L 40 x B 40 x H 40 cm. Tisch: ca. L 116 x B 66 x H 65 cm. Je Set

Ab Fr., 1.5.-17.5.

349.-

Ausziehbar



Auch online

**LIVARNO
Gartentisch**

Modell „Valencia“. Alugestell mit Holzplatte. Ausziehbar. Ca. B 143-194,5 x H 74 x T 90 cm. Je Stück

Ab Fr., 1.5.-17.5.

199.-*



Nur online

**LIVARNO
Pavillon XL**

Geräumiges Gartenzelt mit 6 großen Sichtfenstern. Werkzeugloses Stecksystem für schnellen Aufbau. Aus Stahl und Kunststoff. Maße: ca. L 600 x B 300 x H 250 cm. Je Stück

Ab Fr., 1.5.-17.5.

59.99





Nur online

LIVARNO Hängesessel

Robustes und langlebiges Gewebe. Große Sitzfläche. Kräftige Kordeln mit Einhängeschlaufen. Inkl. passenden Kissens (ca. 35 x 35 cm). Belastung: max. 100 kg. Sessel ca. L 60 x B 100 x H 120 cm. Je Stück

24.99

Draußen zu Hause sein

Warum bis zum Urlaub warten, wenn das Paradies direkt vor der Terrassentür liegt? **Verwandle deinen Garten** in einen Ort, an dem die Grenzen zwischen drinnen und draußen verschwimmen.

Mit unseren **gemütlichen Hängesesseln** lässt du den Alltag einfach unter dir schweben, während robuste **Outdoorteppiche** für wohnliche Barfuß-Momente sorgen. Sobald die Sonne untergeht, setzt unsere **stimmungsvolle Beleuchtung** deine grüne Oase perfekt in Szene.

Mach es dir schön – der Sommer gehört dir!

Mit Vorrichtung zum Aufhängen



LIVARNO HOME LED-Solar-Laterne

Filament-LED mit warmweißem Licht. Dämmerungssensor. Leuchtdauer: ca. 8 h. IP44. Inkl. austauschbaren Ni-MH-Akkus. Ca. B 13 x H 25 x T 13 cm. Weitere Varianten erhältlich. Je Stück

Ab Mo., 4.5.–9.5.

9.99*



Auch online

LIVARNO HOME LED-Solar-Bodenlichterkette

3 Leuchtmodi (Weiß, Farbwechsel, konstante Einzelfarbe). Dämmerungssensor. Leuchtdauer ca. 8 h. IP44. 6 Erdspieße zur Befestigung der Leuchten und des Solarpanels. Inkl. austauschbaren Li-Ionen-Akkus (3,2 V/1.500 mAh). Je Stück

Ab Mo., 4.5.–10.5.

9.99*



ca. 120 x 170 cm

ca. Ø 120 cm

Auch online

LIVARNO In-/Outdoorteppich

Im natürlichen Jute-Look. Strapazierfähiges und witterungsbeständiges Gewebe aus wasserfesten Fasern. Polypropylen und Polyester. Je Stück

Ab Mo., 18.5.–24.5.

17.99*

Artikel mit **Auch online** sind ab sofort auch unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkostenpauschale (€5.95), bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. *Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Nonfood-Aktionsartikel nicht in Kleinstfilialen (lidl.de/kleinstfilialen) erhältlich. Modelle teilweise nicht in allen Größen und Farben erhältlich.



Auch online

**LENA
Großfahrzeug**

Mit verzinkten Stahlachsen.
Länge ca. 63 bzw. 64 cm.
Altersempfehlung:
ab 3 Jahren. Je Stück

Ab Mo., 27.4.-3.5.

19.99*



Auch online

LUPILU

**Holzsandkasten,
mit Dach und Eisdele**

Inkl. Spielecke mit 2 Löchern für Sandeistüten
und 2 Behältern aus Kunststoff.
Ca. B 118 x H 118 x T 118 cm.
Altersempfehlung: ca. 1 Jahr.
Je Stück

Ab Mo., 11.5.-17.5.

29.99*

**Hier wird
getobt**

Verwandle deinen Garten in die ultimative Abenteuerzone für kleine Entdecker. Wenn die Sonne lacht, gibt es nichts Schöneres, als sich mal so richtig auszupeinern.

**Hol dir den ultimativen
Spiespaß nach Hause!**



Ab Mo., 11.5.-16.5.

-16% 2.99[€]

2.49*

Letzter regulärer Filialpreis

**LUPILU
Wasserspringball**

Ball zum Spielen im Wasser.
Größe ca. Ø 9 cm.
Altersempfehlung: ab 6 Jahren.
Je Stück

Auch online

**LUPILU
Hüpfburg**

Stabiler Stand und schützende Seitenelemente. Belastung: max. 50 kg. Ca. B 160 x H 180 x T 160 cm. Altersempfehlung: ab 3 Jahren. Je Stück



Ab Mo., 27.4.-3.5.

29.99*

