



Zeitung

Ausgabe 07.07.2025 – 13.07.2025 Nr. 28 (869)

Das überregionale wöchentliche mehrsprachige Anzeigenblatt • kostenlos • mit TV Programm



NATURFRISCH
AUF IHREM
TISCH!

MIX Markt Kostenlose Kundenhotline
Montag bis Freitag 08:00 - 17:00

0800 - 325 325 325



TOP der Woche

Mo. 07.07 - Sa. 12.07.2025*

Pazifischer Buckellachs „Gorbuscha“ Stücke mit Haut und Gräten in eigenem Saft 250 g Dose, Abtr. 1 kg = 12,92

TOP 2.39



Gewürzte Sprottenfilets in Öl. Gefangen im Nordostatlantik, 160 g Dose, 1 kg = 14,94

TOP 2.39



Bruhwurst „Rublevskaja“ feinzerkleinert mit stückigen Einlagen, mit Raucharoma verfeinert, 900 g St., 1 kg = 6,77

TOP 6.09



„BYSTRENKIY SUPCHIK“ – Sparpaket 4+1 Gratis Instantnudel-suppe mit Hühnerfleischgeschmack 300 g Pack., 1 kg = 5,64

TOP 1.69



„MY FAMILY“ – Gemüsesoße mit chinesischem Schnittlauch, scharf. Sterilisiert. 400 ml Gl., 1L = 6,23

TOP 2.49



„MY FAMILY“ – Joghurterzeugnis mit Karamellzuckersirup „Rjaschenka“ gefärbt, 3,5% Fett in Milchanteil 1 kg Fl. zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.59



Coca-Cola light / Coca-Cola Vanilla je 0,33 l Dose, 1L = 2,28 zzgl. Pfand 0,25

TOP 0.75



Ukrainisches Bier „LVIV 1715“ hell, pasteurisiert, „LVIVSKIE MIAKE“ hell, pasteurisiert, 4,2% vol. je 1,12 L Fl., 1L = 1,03 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.15



Erfrischungs-getränk mit Malzbrot-geschmack „Kwas Borodinskij“ 3,001 L Fl., 1L = 0,97

TOP 2.89



Geleekonfektmischung „Jelly“ mit Füllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen, je 100 g, 1 kg = 3,90

TOP 0.39



Vodka „Zubrowka“ 37,5% vol. 0,5 L Fl., 1L = 15,58

TOP 7.79



Vodka „Zubrowka Biala“ 40% vol. 0,5 L Fl., 1L = 14,10

TOP 7.05



Gärgetränk auf Malzbasis, Chlebnij kvas“ 0,5 L Fl., 1L = 2,18 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.09

*Nur in teilnehmenden Märkten. Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Werbendes Unternehmen: Mix GmbH Lebensmittelhandel, Schwarzwaldstr. 99, 71083 Herrenberg.

MADE IN ARMENIA

ПРОШЯНСКИЙ
КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД
ЕРЕВАН, АРМЕНИЯ.

ЛИДЕР ПО ПРОДАЖАМ АРМЯНСКИХ
КОНЬЯКОВ И ВИН НА ТЕРРИТОРИИ
АРМЕНИИ.

PROSHYAN
BRANDY FACTORY



**AKTIONSPREIS*
10,95€**



**AKTIONSPREIS*
11,65€**



**AKTIONSPREIS*
12,65€**



**AKTIONSPREIS*
15,19€**



**AKTIONSPREIS*
19,95€**

* Bitte beachten Sie, dass der VK Preis je nach Region variiert kann.

ОРИГИНАЛ АРМЯНСКИЙ // 40% // ПРОИЗВЕДЕНО И РАЗЛИТО В АРМЕНИИ НА „ПРОШЯНСКОМ КОНЬЯЧНОМ ЗАВОДЕ“ В ЕРЕВАНЕ. ВДОХНОВЛЕННЫЙ ПРИРОДОЙ, СОЗДАННЫЙ В АРМЕНИИ.



КУСТАНАЙСКАЯ
Bierwurst // 350g

**2,79€*
/Stck.**



РУЛЕТ ДОМАШНИЙ
Schweinebauchrolle gerökt und gekocht
// 250g

**2,95€*
/je Stck.**

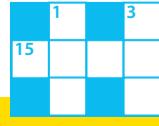
* Bitte beachten Sie, dass der VK Preis je nach Region variiert kann.



Gesundheitstipp
Seite 2



TV-Programm
Seite 3-9



Kreuzworträtsel
Seite 11



Kochstudio
Seite 11

IMPRESSUM

Verleger und Herausgeber:
MIX GmbH Lebensmittelhandel
Schwarzwaldring 99, 71083 Herrenberg, HRB 244827
Tel.: 07032 - 91 77 00, Fax: 07032 - 91 77 19
Geschäftsleitung: Eugen Henning
Werbung und Anzeigen: Andre Felde
E-Mail: mixzeitung@monolith-gruppe.com
Auflage / Erscheinung / Verteilung:
59 000 / wöchentlich / kostenlos bundesweit
an Mix-Märkte

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Preisangaben wird keine Gewähr übernommen. Ein Nachdruck aus anderen Quellen wurde mit Genehmigung des Rechteinhabers unternommen. Für den Inhalt der Anzeigen und PR-Artikel ist der Inserent verantwortlich. Für fernmündliche und handschriftliche Anzeigenaufträge und -angaben übernimmt der Verleger keine Haftung.

Прием объявлений:

mixzeitung@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu



- ♥ Aktuelle Angebote
- ♥ Interessante Themen
- ♥ Aktionen
- ♥ Gewinnspiele

Наши люди
в Германии



Aktuelle Angebote
Interessante Themen
Aktionen
Gewinnspiele

! Полезные советы

1. Чтобы разделочная доска не ездила по столу, можно подложить под неё мокрую тряпку. Либо накрутите на руку пищевую плёнку в несколько слоёв, снимите полученное колечко и положите по одному такому под каждый угол доски.

2. При отбивании мяса желательно обмотать молоток и доску пластиковой плёнкой. Это продлит срок жизни инструментов, поскольку в них не будут забиваться кусочки мяса.

3. Чем острее нож, тем он безопаснее. Во-первых, вы подсознательно понимаете, что стоит быть аккуратнее, и обращаете должное внимание на положение пальцев и продукта. Во-вторых, силы к острому ножу прикладывать не надо - меньше риска, что он соскочит.

4. Если вы хотите сохранить нож в хорошем состоянии, не режьте им по стеклянным доскам, тарелкам и, самое главное, соли. Это начисто убивает режущую кромку.

5. Учтесь переносить то, что вы нарезали, на ноже. Это экономит время, и руки остаются чистыми!

6. Остатки соуса в мягкой упаковке (например, майонеза) легко выдавливать ручкой кухонного ножа. Положите пакет на доску, прижмите обух ножа

Кулинарные лайфхаки для повара-любителя

сверху и ведите от себя по направлению к крышке.

7. Если у вас нет скалки, её легко можно заменить пустой бутылкой - пивной или винной.

8. Молоко для капучино можно приготовить в домашних условиях с помощью френч-пресса. Просто подогрейте молоко в микроволновке и взбейте прессом. Выходит отличная плотная пена, на которой при желании можно рисовать шоколадным сиропом.

9. Маринуйте мясо в пакетах, так оно равномерно покроется маринадом. Если у вас есть вакууматор, это ещё лучше!

10. Проще всего достать осколок яичной скорлупы с помощью самой половинки скорлупы. Зачерпните ей яйцо с осколком и дайте яйцу выпеть. Осколок останется в половинке.

Жарка

11. Прежде чем залить масло в сковороду, убедитесь, что она вытерта насухо. В противном случае рискуете получить масляную бомбу в глаз. Поверьте, это не самое приятное.

12. Выкладывайте продукты на раскалённую сковороду по направлению от себя, чтобы избежать брызг масла.

13. Чтобы оливковое масло не горело на сковороде, можно добавить к нему немного подсолнечного.

14. Если хотите получить золотистую корочку, просто положите продукт на сковороду и не трогайте его. Не двигайте сковородку, просто дайте какое-то время, чтобы сахара в продукте карамелизовались и дали нужный оттенок. Но не перестарайтесь.

15. Чтобы мясо было мягким, его надо либо супербыстро жарить, либо супердолго тушить.

16. Если хотите получить аппетитный золотистый цвет при жарке большого объёма некрупных кусочков мяса, жарьте в несколько заходов. Если вы уложите в сковороду сразу всё, она быстро остынет, и вместо жарки начнётся тушение - выйдет много соков, корочки не будет.

17. Покупайте целую тушку курицы и учтесь её разделять. Это несложно, но зато гораздо дешевле. Грудки можно приготовить в тот же день, оставив выварить с овощами, получив насыщенный бульон, а ножки и крылья - заморозить, чтобы позже запечь.

18. Если после обжарки на сковороде у вас остались тёмные пятна, это сахара обжаренных продуктов - самое вкусное! Просто добавьте на ра-

зогретую сковороду жидкости, поскребите по дну лопаткой, немного упарьте и получите отличный соус или подливку.

19. Если вы готовите холодный соус или коктейль и вам необходимо его попробовать, но отпить напрямую или облизать ложку не представляется возможным, просто капните жидкость на ямочку в основании большого пальца. Этого будет достаточно, чтобы понять, чего не хватает.

20. Простой и невероятно вкусный маринад для куриных крыльев: терияки или соевый соус, чеснок и острый перец. Мариновать 30 минут.

21. Запомните: специи всегда гораздо лучше раскрывают свой вкус и аромат, если их подружить с небольшим количеством масла (например, оливкового).

22. В форму для льда положите травы, залейте оливковым маслом и заморозьте. Получатся ароматные вкусовые бомбы, которые можно добавить в готовое блюдо.

23. В новую бутылку оливкового масла можно положить пару веточек тимьяна или других трав, таким образом вы получаете ароматное масло сразу из бутылки.



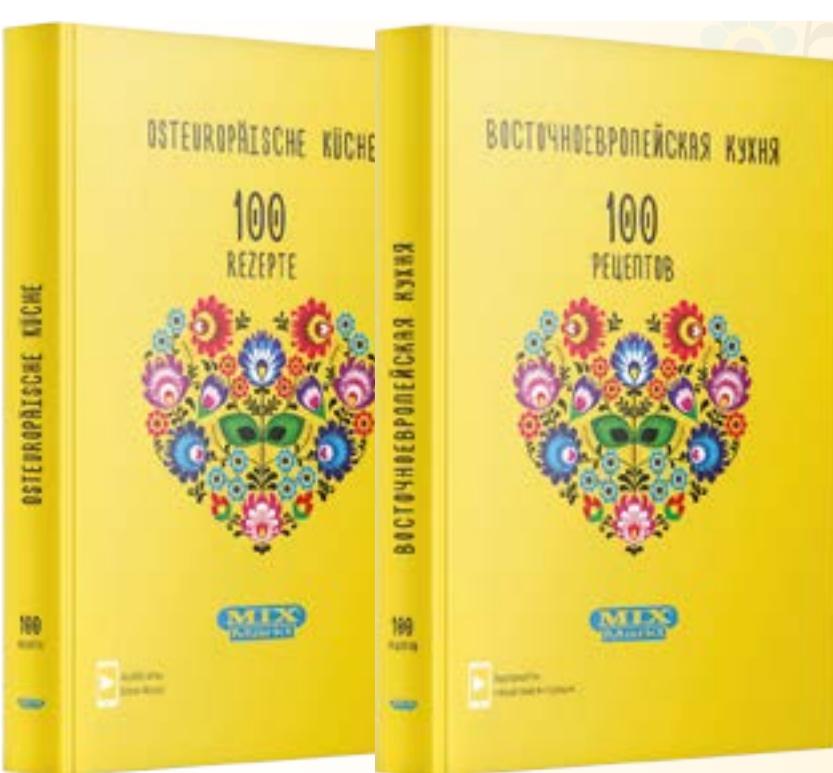
Machen Sie sich selbstständig!

Sein eigener Chef sein. Selbst entscheiden. Sich selbstständig machen. Ja oder nein? Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten, den Grundstein für ein sorgenfreies Leben zu legen.

Wie geht's weiter?

Jetzt wollen Sie vermutlich mehr Details erfahren und Fragen stellen, die ganz speziell Ihre persönliche Situation betreffen. Kontaktieren Sie uns einfach über infomixzentrale@monolith-gruppe.com oder telefonisch: 0800 325 325 325

www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft



ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

В этой книге мы собрали наиболее популярные рецепты и приглашаем вас на занимательную кулинарную экскурсию по Восточной Европе! Мы предлагаем вам на русском или немецком языке несложные и проверенные рецепты из доступных продуктов, которые всегда можно найти в магазинах Mix Markt.

ЛУЧШИЙ ПОДАРОК!

только онлайн:
shop.mixmarkt.eu

nur online:
shop.mixmarkt.eu

ОСТЕУРОПАЙСЧЕ КÜЧЕ

Dieses Buch beinhaltet besonders beliebte Rezepte der osteuropäischen Küche. Auf Deutsch oder auf Russisch! Wir entführen Sie auf eine spannende kulinarische Reise durch Osteuropa! Wir bieten Ihnen eine Auswahl an unkomplizierten klassischen Rezepten aus Zutaten, die in jeder Filiale von Mix-Markt zu finden sind.



Masha and The Bear

€ 1,85
Maisknabber-
erzeugnis
je 160 g Pack.
1 kg = 11,57

€ 0,59
Eis mit Vanillegeschmack
im Waffelbecher
130 ml Pack.
1000 ml = 4,54

€ 3,95
Eiscreme mit Vanillegeschmack
"Plombir" im Waffelbecher
6x130ml Pack. (780 ml)
1000 ml = 5,07

€ 3,69
Teigtaschen mit
Fleischfüllung
"Pelmeschki Maljutki"
500 g Pack.
1 kg = 7,38

€ 4,55
Eis mit Vanillegeschmack
im Waffelbecher
9x130 ml Pack. (1170 ml)
1000 ml = 3,89

© & © Animaccord LTD. 2008 - 2024 www.mashabear.com

Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):

Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail an:

Neuss

Mitarbeiter (m/w/d) mit Kassiertätigkeit in Vollzeit oder Teilzeit

Hr. Viktor Renz, Mix Markt 50 OHG
Neusser Weyhe 74, 41462 Neuss
Tel. 02131/2981787
mixmarkt50@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

www.ok.ru/mixmarkt

Наши люди в Германии

- ♥ Aktuelle Angebote
- ♥ Interessante Themen
- ♥ Aktionen
- ♥ Gewinnspiele

Aktuelle Angebote
Interessante Themen
Aktionen
Gewinnspiele

175.000 Menschen folgen uns!

MIX Markt
[www.facebook.com/
mixmarkt.eu/](http://www.facebook.com/mixmarkt.eu/)

BRINGT IHRE KARRIERE IN SCHWUNG!

MIX Markt HERFORD

Wir suchen Sie! (m/w/d)

Für Kasse und Verkauf

VORAUSSETZUNGEN:
Mit russischen Sprachkenntnissen, in Teilzeit

IHRE AUFGABEN:
- Sie beraten und bedienen unsere Kundschafft und unterstützen das Markt-Team auch an der Kasse
- Sie räumen Waren ein, präsentieren sie ansprechend, sind für deren Kennzeichnung verantwortlich und halten die Regale sauber
- Sie disponieren das Sortiment und haben dessen Vielfalt und Qualität im Blick
- Sie gestalten und setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um

WAS WIR BIETEN:
- Als sicherer Arbeitgeber stehen wir unseren Mitarbeitern mit vielen Perspektiven und flexiblen Angeboten für alle Lebensphasen zur Seite
- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe im direkten Kundenkontakt

INTERESSIERT?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung per E-Mail, unter Angabe Ihres nächstmöglichen Einstellungstermins, zu richten an: mixmarkt64@monolith-gruppe.com

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!

MIX Markt Zeitung

Oчень полезная газета!

Gegrilltes Lamm



Immer günstig!

Einkaufszettel

- ✓ Lammrippen – 1,5 kg
- ✓ Kefir/Joghurt – 500 ml
- ✓ Koriander (getrocknet) – 1 EL
- ✓ Majoran – 1 EL
- ✓ Muskatnuss – 1 TL
- ✓ Schwarzer Pfeffer – 1 TL
- ✓ Salz – nach Geschmack
- ✓ Pflanzenöl – zum Backen

Zubereitung



1. Marinade zubereiten: Kefir, Majoran, Muskatnuss und Pfeffer in eine Schüssel legen. Vermischen. Salzen.
2. Rippchen in die Marinade legen, einreiben und für 30 Minuten kaltstellen.
3. Grillpfanne mit etwas Pflanzenöl bestreichen. Nicht zu viel nehmen, da das Lammfleisch sehr fettig ist.
4. Die Grillpfanne erhitzen und das Fleisch vorsichtig auf der Pfanne platzieren.
5. Lammrippen von jeder Seite 3 Minuten lang braten. Mit roter und weißer Soße servieren.

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen im Mix-Markt!



Guten Appetit!

BRINGT DEINE KARRIERE IN SCHWUNG!



Wir suchen Dich! (m/w/d) Für die Marktleitung

VORAUSSETZUNGEN:

Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, die dir das notwendige Fundament verleiht

Gute MS-Office-Kenntnisse – du beherrschst die Tools, die wir täglich einsetzen

Russischkenntnisse sind ein großes Plus bei uns und machen dich zu idealen Ansprechpartner/-in für unsere vielfältige Kundenschaft

Eine selbstständige und systematische Arbeitsweise – du weißt, was zu tun ist und packst Dinge zuverlässig an

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung per E-Mail, unter Angabe Ihres nächstmöglichen Einstellungs-termins, zu richten an:
mixmarkt64@monolith-gruppe.com

Wir freuen uns Dich kennenzulernen!

Watruschki



Immer günstig!

Einkaufszettel

- ✓ Mehl – 550 g
- ✓ Butter – 120 g
- ✓ Trockenhefe – 10 g
- ✓ Hüttenkäse – 150 g
- ✓ Zucker – 120 g
- ✓ Eier – 2 St.
- ✓ Milch – 150 ml
- ✓ Salz – eine Prise

Zubereitung



1. Eier und weiche Butter gut miteinander verrühren. Mehl hinzufügen und Teig anrühren. An einem warmen Ort 30 Minuten lang stehen lassen.
2. Teig fingerdick ausrollen und Kreise ausschneiden. Mit einem Glas in der Mitte jedes Kreises eine Kuhle formen.
3. Hüttenkäse und Zucker mit einer Gabel vermischen. Damit die Mitte der Watruschki füllen.
4. Teig mit Eigelb bepinseln. Für 12 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen im Mix-Markt!



Guten Appetit!

MINDEN

Wir suchen Mitarbeiter für Verkaufsraum & Frischetheke m / w / d In Voll- und Teilzeit

MIX MARKT 42 OHG
RODENBECKER STRASSE 79
32427 MINDEN

TELEFON: 0571 3885501
E-MAIL: MIXMARKT42@MONLITH-GRUPPE.COM



Кроссворд

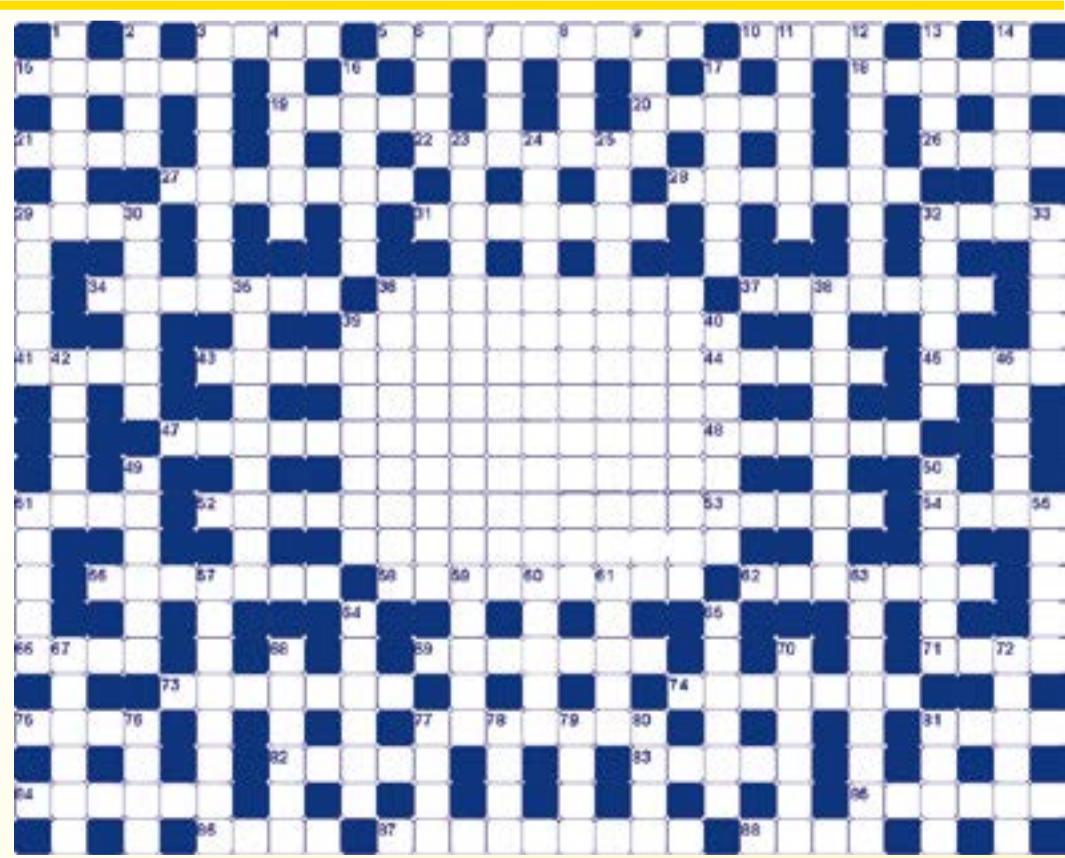
2025: выпуск 28

По горизонтали: 3. Ряд лекций с общей тематикой. 5. Подходящий гриб для жульена. 10. Блюдо из овощей, измельченных до неузнаваемости. 15. Мелочные скоры и скандалы. 18. Прожигатель жизни и мот. 19. Предмет первоклассной экипировки. 20. Дырокол по бетону. 21. Бикфордова веревка к детонатору. 22. Начало отсчета ученических оценок. 26. Птица, фаршированная дробью. 27. Цифровой показатель силы теннисиста. 28. Мужчина со светлыми волосами. 29. Возможность, которую нельзя упустить. 31. Любой обитатель таблицы Менделеева. 32. Зарегистрированная любовь. 34. Птица, деталь колодца. 36. Дом для здорового отдыха. 37. Объединение крупных промышленных предприятий. 41. Чудесное место в Стране Дураков. 43. Большая задвижка на воротах. 44. Поиск улик при понятиях. 45. Куриш с маслом или маком. 47. Химический элемент с позывным № 48. Начинка для вареников и ватрушек. 51. Дипломат, засланный в дом невесты. 52. Признак невиновности. 53. Свободный ход льдины. 54. Танец под гармошку с притопом и прихлопом. 56. Капроновая плащевая ткань. 58. Обувьбегуна трусцой. 62. Крупное казачье село. 66. Украинская былина. 69. Военные обходчики по ночных улицам. 71. Двуликий бог начала и конца. 73. Станок, выполняющий все операции самостоятельно. 74. Двадцать два при игре в очко. 75. Театральная пьеса легкого содержания. 77. Предварительный отбор на конкурсах. 81. Пряность для плюша. 82. Дерево с мохнатыми почками. 83. Металл в термометре. 84. Рестoran, где пляшут канкан. 85. Верзила-парень. 86. Стоимость товара. 87. Путеводитель передач по телевизору. 88. Густой, труднопроходимый лес.

По вертикали: 1. Сыр из овечьего молока. 2. Орнамент на зимнем окне. 3. Вагон для перевозки жидкостей. 4. Ступня жеребца. 6. Привычный крик в цирке. 7. Спор двух французов. 8. Кормят волка и курьера. 9. Золотое войско хана. 11. Союз между государствами. 12. Коренной житель Киева. 13. Чувство, от которого сгорают. 14. Конспиративное прозвище. 16. Автор безымянного письма. 17. Человек, близкий по месту рождения. 23. Французский актер по имени Ален. 24. Вид галопа или рыболовной сети. 25. Точка в сердце круга. 29. Отметка в паспорте женатика. 30. Современный мотороллер. 32. Украшение потаскенного анекдота. 33. Глубокий след колеса. 35. Повелитель, правитель. 38. Регулировка музыкального инструмента. 39. Живая копия знаменитости. 40. Двухэтажная хата с краю. 42. Крутой откос на берегу реки. 46. Описание моря для мореплавателей. 49. Ряд слов в одну линию. 50. Кинза, укроп или перец. 51. Вместилище жидкости. 55. Сочный корм для буренки. 57. Тот, кто все видел своими глазами. 59. Тесто, способное разбухать. 60. Гигантский осьминог или кальмар. 61. Летун в бадминтоне. 63. Другое название ненастья. 64. Спутница нерадивого матроса. 65. Страж интересов сироты. 67. Свирипый ветер. 68. Условный партнер в преферанс. 70. Размашистое устье реки. 72. Служба в церкви спозаранку. 76. И прокатный, и полевой. 77. Погонщик собак, запряженных в нарты. 78. Полевое убежище для иголки. 79. Непременный атрибут портняшки. 80. Шумный спутник молнии. 81. Супруг дочери.

По горизонтали: 3. Поля. 5. Глушитель. 10. Обет. 15. Зарево. 18. Астрал. 19. Шериф. 20. Ножик. 21. Жмот. 22. Терраса. 26. Люкс. 27. Бондарь. 28. Интерес. 29. Сноп. 31. Ошейник. 32. Порт. 34. Тюльпан. 36. Секундант. 37. Мегафон. 41. Отек. 43. Холст. 44. Метла. 45. Борт. 47. Курьер. 48. Ковбой. 51. Срыв. 52. Книга. 53. Нарты. 54. Раса. 56. Грифель. 58. Глухомань. 62. Трясина. 66. Кона. 69. Арлекин. 71. Такт. 73. Морковь. 74. Горгона. 75. Фора. 77. Спартак. 81. Сера. 82. Озnob. 83. Оклад. 84. Солома. 85. Ремонт. 86. Флаг. 87. Браконьер. 88. Факт.

По вертикали: 1. Бармен. 2. Центр. 3. Пошлиость. 4. Лошадь. 6. Любоп. 7. Шифр. 8. Туча. 9. Луна. 11. Боксер. 12. Таблетка. 13. Стул. 14. Маркер. 16. Прораб. 17. Джинсы. 23. Ершик. 24. Район. 25. Слива. 29. Седло. 30. Плюшка. 32. Пломба. 33. Томат. 35. Пощерение. 38. Голубянка. 39. Штурман. 40. Смокинг. 42. Табор. 46. Ребус. 49. Сварка. 50. Брюнет. 51. Судак. 55. Аудит. 57. Фотограф. 59. Укроп. 60. Осемр. 61. Арина. 63. Стандарт. 64. Лавина. 65. Стойло. 67. Окорок. 68. Склока. 70. Ягодка. 72. Корона. 76. Алэз. 77. Сбор. 78. Алик. 79. Тмин. 80. Кофе. 81. Семя.



MIX Zeitung

Очень интересная газета!

БЕРТА ФРИЗЕН

Дипл. парapsихолог, кармолог, ясновидящая, потомственная христианская целительница с 2006 года



Европейская высшая эзотерическая школа «Астрал»
обучение по профессиям
кармолог, мастер-кармолог, магистр-кармолог
В программе:
I курс - раскрытие талантов, магическая кулинария, отсечение негатива, одиночества, безденежья и т. д.
II курс - ангелология, кармология, христианское целительство, ясновидение, уровни астрала и т. д.
III курс - хиллеровские операции, кармология, кристаллопатерапия, эгрегоры и т. д.

Расскажу прошлое, настоящее и будущее
Определи и сниму зависть, сглаз, порчу, проклятие, вампиризм, программу саморазрушения
Помогу избавиться от родовой тяжелой кармы, страхов, комплексов, депрессии, безденежья, безработицы, бездействия и прочего
Отвечу на любой Ваш вопрос

тел.: 0261 988 71031, 0176 2475 8190 (также WhatsApp)
Esoterik Zentrum, Hinter der Jungenstrasse 2, 56218 Mülheim – Kärlich

Alexander Reisen

www.alexanderreisen.de

**ИЗ ВСЕХ АЭРОПОРТОВ ГЕРМАНИИ!**

Алматы	от 390 €	Астана	от 390 €
Адлер	от 399 €	Бишкек	от 399 €
Екатеринбург	от 499 €	Кустанай	от 449 €
Казань	от 499 €	Москва	от 399 €
Омск	от 499 €	У-Каменогорск	от 499 €
Новосибирск	от 499 €	Чимкент	от 449 €
Тарас	от 549 €		
Ташкент	от 399 €	и другие города	
Уральск	от 449 €	+ сборы аэропорта	

Tel: 069 9218710



Lufthansa

**АВИАБИЛЕТЫ в РОССИЮ и во все СТРАНЫ МИРА
ОТДЫХ У МОРЯ
САНATORИИ * ВИЗЫ**

069-823275



возможен кредит
мы с вами с 1992 года!

Kaiserleistr. 48 • 63067 Offenbach
Odenwaldring 102 • neben MIX MARKT
e-mail: info@engelsreisen.de
www.engelsreisen.de



Machen Sie sich
selbstständig!



Sein eigener Chef sein. Ja oder nein?
Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten dafür!

0800 325 325 325

Mehr Information unter: www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft



granit-1.de

GRANITHANDEL

ПАМЯТНИКИ**БЕСПЛАТНО!**

- ◆ Консультация на дому
- ◆ Гравировка портрета
- ◆ Высылаем каталог



05251-69-84-609

0176-634-851-64

Grabsteine Schulz GmbH

ПАМЯТНИКИ

БЕСПЛАТНО:

- Высылаем каталог
- Консультация на дому
- Гравировка портрета
- Цена от расхода материала
- При заказе памятника от 4500,-€ скидка 10%
- Гарантия на бетонные работы 25 лет

Работаем по ВСЕЙ Германии

Tel.: 05292-93-23-700
Mob.: 0157-830-40-182
www.grabsteine-schulz.com

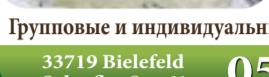
Работаем без посредников - напрямую с санаториями!

Kur & Urlaub

КУРОРТЫ И ОТДЫХ



FRÜH
BUCHER
RABATT
2025



Групповые и индивидуальные заезды автобусом - доставим Вас от дома до дверей санатория в Чехии и Польше

33719 Bielefeld
Salzufer Str. 61

0521 - 93 44 690 • 0521 - 30 43 8881

При заказе
подарок
на выбор -
скидка
до 13% или
халат!

**АВИАБИЛЕТЫ
во все страны мира**

**ЛУЧШИЕ КУРОРТЫ
по сниженным ценам**

Отдых, визы и круизы

Tel.: 05772-97660

Wilhelm-Kern-Platz 4 | 32339 Espelkamp | info@albina-plett.de | www.albina-plett.de

**MPU-BERATUNG****NEU! Familientherapie**

В городах:

- Frankfurt
- Darmstadt
- Mannheim
- Heilbronn
- Stuttgart
- Tübingen
- Reutlingen
- Kempten
- Augsburg
- München



Andreas Atzig
Fachpsychologe für Verkehrspsychologie (BDP), Psychologe (BDP)

Бесплатная информация о MPU

Низкие цены, оптимальные сроки!
Мы предоставим Вам возможность подготовки и сдачи Идиентеста на русском языке

Tel.: 0176 - 239 235 84
www.mpu-mbs.de

СТАНЬ ВЕЛЬНЕСС-МАССАЖИСТОМ

24 семинара и 17 видов массажа или вельнес-методик из стран Германия, Испания, Китай, Япония, Тайланд, Америка и др.

- ✓ Успешная организаций студии, работа с клиентами и др.
- ✓ Возможность зарабатывать ещё во время обучения
- ✓ Свободный график обучения во выходных днях

Две квалифицированы за одну цену.

Вельнес-массажист • Вельнес-консультант

04141 529 701 • 0176 226 285 66

Узнайте адрес ближайшего к Вам места учёбы

ЗДОРОВЬЕ на КУРОРТАХ

нельзя купить,
но можно поправить!
ЧЕХИИ, ПОЛЬШИ, ВЕНГРИИ,
ЛИТВЫ, ЛАТВИИ
НИЗКИЕ ЦЕНЫ!
АВИАБИЛЕТЫ
АВТОБУСЫ, ВИЗЫ

ОТДЫХ на МОРЕ

0541-40 75 70 30 Travel Office
нас рекомендуют друзьям

www.ok.ru/mixmarkt



- ♥ Aktuelle Angebote
- ♥ Interessante Themen
- ♥ Aktionen
- ♥ Gewinnspiele



Aktuelle Angebote
Interessante Themen
Aktionen
Gewinnspiele

**MIX Markt Kostenlose Kundenhotline**

**Montag bis Freitag
08:00 - 17:00**



0800 - 325 325 325

ПАМЯТНИКИ
РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ

BREMEN

0421-49 06 38
0170-96 69 639
Büro:
Hastedter Heerstr.249
28207 Bremen

www.grabmale-pfaff.de

Высылаем бесплатный каталог

Памятники • Grabmale

UNSERE AUSSTELLUNGEN UND VERTRETERER

Köln • Am Donatushof 17	0221 - 599 996 30
Steinwelt GmbH	
Berlin • Am Gewerbeplatz 5 H43	030 - 551 593 70
Fa. Schlotthauer	
Nürnberg • Schweinauer Hauptstr. 127	0911 - 669 977 35
Fa. Kapustin	

РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ / WIR LIEFERN NACH:

Aachen, Bonn, Düsseldorf, Bremen, Dortmund, Essen, Frankfurt, Heilbronn, Karlsruhe, Kassel, Kaiserslautern, Koblenz, Paderborn, Stuttgart, Schweinfurt, Würzburg

БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ ПО ТЕЛЕФОНУ (ZENTRALE):

0221 - 599 996 30

0177-833 93 09

www.pomni.de

Огромный выбор памятников на портале:

