

V-MARKT

GRATIS

Juli/Aug 26

Vielfalt

SOMMERLICHE
CHEESECAKE-
REZEPTE S. 14

REZEPTE

10-Minuten-
Kirsch-Rezepte
| S. 32

KINDERSEITE

Rätselspaß
mit V-Lino | S. 50

SOMMER, SONNE, FERIENSPASS

Ausflugstipps für die
Sommerferien | S. 6



GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN

Mediterranean
by nature



RESPONSIBLEdrinking.eu Bitte genieße verantwortungsbewusst.
Gin Mare ist eine eingetragene Marke. ©2026 Gin Mare. Alle Rechte vorbehalten.



LIKELY
THE BEST
VODKA MIX

DRINK  SMART®

MINUS ONE NINE SIX

Liebe Leserinnen und Leser,



willkommen im Sommer, willkommen in der Ferienzeit! Wir haben Ihnen im aktuellen Heft natürlich wieder passend dazu vielfältige Tipps und Ideen zusammengestellt, was Sie in unserer schönen Region in Ihrer Freizeit alles anstellen können. Ob Klettern, Radeln oder mit der gesamten Familie in einen Freizeitpark: So vieles ist möglich, gleich vor Ihrer Haustür. Und natürlich nicht nur bei Sonnenschein, sondern auch an so manchem verregneten Tag.

Ob Regen oder Sonnenschein, auch im Garten ist das ein Thema. Deshalb haben wir Ihnen einige Beispiele und Trends zum Thema Bewässerung mit ins Heft gepackt. Ob Sie etwas für den gesamten Garten oder aber nur für bestimmte Pflanzen oder Ecken darin benötigen: Hier finden Sie Anregung und Ideen!

Sommerzeit ist auch Kirschenzeit: Ebenfalls frisch aus der Region, saftig und süß! Für alle Kirsch-Fans haben wir in unserer Frischecke umfangreiche Infos, woher dieses beliebte Steinobst kommt und wie gesund die fast herzförmigen kleinen Leckereien sind.

Für alle, die im Sommer gerne Familie und Freunde auf die heimische Terrasse oder den Balkon einladen und sich gemeinsam an eine reich gedeckte Kaffeetafel setzen wollen, haben wir eine ganze Reihe an sommerlichen Cheesecake-Rezepten, vom Original „New York Cheesecake“ über eine Variante in Schwarz-Weiß bis zum Exemplar mit Heidelbeeren. Und natürlich ausgefallene Dessertideen mit Kirschen!

Und damit die Kleinen währenddessen Unterhaltung haben, hat V-Lino diesmal Informationen zur Feuerwehr aufbereitet und mit einem Quiz und einem Wortgitter zum Thema ergänzt. Also: Wasser marsch und gute Unterhaltung mit dem Vielfalt-Sommerheft.

Ihr Fabian Schmid

Marktleiter im V-Baumarkt Landsberg

Inhalt

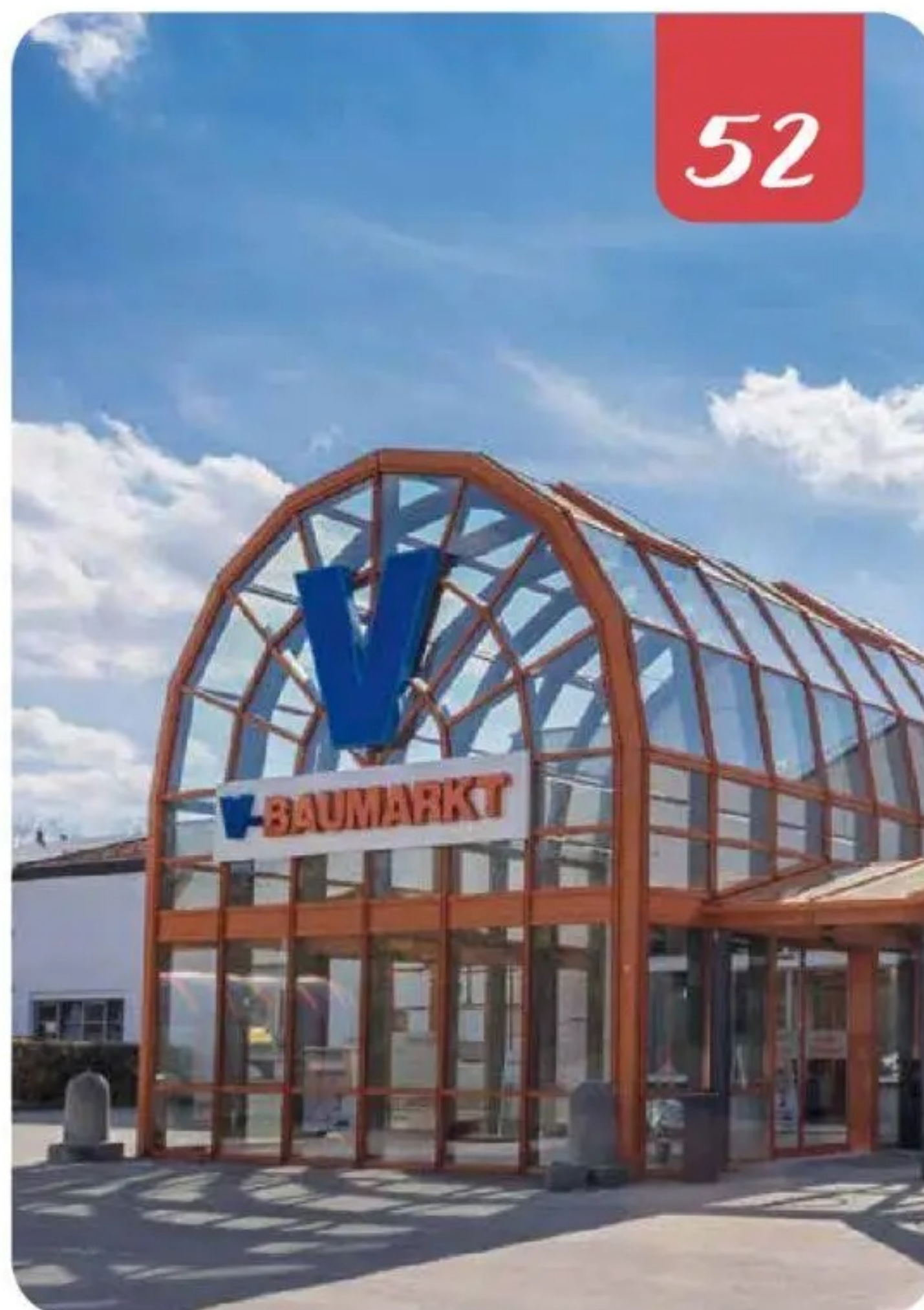
Essen & Trinken

- 14** | **REZEPTE**
Cheesecake-Rezepte
- 22** | **V-MARKT METZGEREI**
Mortadella-Werk Granterre,
Spaghetti Carbonara,
Plastik sparen
- 30** | **FRISCHE-ECKE**
Kirschen
- 32** | **10-MINUTEN-REZEPTE**
mit Kirschen
- 44** | **RAMONAS KOCHECKE**
Fruchtiger Quark-Streuselkuchen



Leben & Wohnen

- 06** | **SOMMER, SONNE, FERIENSPASS**
Ausflugstipps für die Sommerferien
- 38** | **TAG DES TOFUS**
Wissenswertes zum
Sojabohnenquark
- 40** | **OPTIMALE BEWÄSSERUNG**
für Ihren Garten
- 46** | **HOROSKOP**
Monate Juli / August



Kinderseiten

- 48** | **V-LINO ERKLÄRT**
Die Feuerwehr
- 50** | **SPIEL- UND RÄTSELSPASS**
Für Groß und Klein



Über uns

- 52** | **MARKTVORSTELLUNG**
V-Baumarkt Landsberg
- 56** | **GANZ NAH AM MARKTLLEBEN**
Unsere Markenbotschafter
- 58** | **AUSBILDUNG BEI UNS**
Unsere Azubi-Scouts





6



32



30

INHALT



Jetzt auch

auf Whatsapp

QR-Code scannen oder „Angebote“ an +49 8341 / 807 - 0 senden, um exklusive Angebote per WhatsApp zu erhalten.

E-Mail-Newsletter

Abonnieren Sie jetzt unseren Newsletter und erhalten Sie schon am Montag unsere Angebote und Infos ganz bequem in Ihr Postfach.
v-markt.de/newsletter



Folgen Sie uns

Folgen Sie uns auf TikTok, Facebook und Instagram.



Impressum

Herausgeber: Georg Jos. Kaes GmbH, 87665 Mauerstetten, Am Ring 15, Tel. 08341/807-0

Verantwortlich für den Inhalt: Michael Stöckle

Anzeigenbetreuung und Grafik: Gloria Zrenner

Herstellung: Druckerei und Verlag Hans Högel KG, Maximilianstr. 14, 87719 Mindelheim

- Alle Angaben in dieser Ausgabe ohne Gewähr - Nicht alle Artikel in allen Märkten erhältlich. Sie finden uns im Internet unter v-markt.de.

Infos zum Thema Datenschutz unter www.v-markt.de/Datenschutz

Bildnachweise: Rezeptbilder 1,4-5,14-16, 18-21, 32-34, 36-37: Helena Leitner; 3: Hintergrund – Melica, 6-11: Grafiken – denayune, 5, 6: Foto Bayern-Park – © Bayern-Park, 7: Foto Allgäu Skyline Park – Allgäu Skyline Park, 8: Foto Bikepark Samerberg – Bikepark Samerberg, Foto Alpsee Coaster – © BergWelt GmbH & Co.KG, 9: Foto – Allgäuer Bergbauernmuseum, 10: Foto GolfVenture Memmingen – Sebastian Griener, 5, 30-31: Kirschen – katyamaximenko/adobe.stock, 38-39: Foto Tofu – Mikhailov Studio/adobe.stock, 40-41: Foto – aboutmoment-images/adobe.stock, 40 – 42: Tropfen – Oleh/adobe.stock, 42: Wassersprenger – ronstik/adobe.stock, 46-47: Hintergrund: terra.incognita/adobe.stock, Icons: painterr/adobe.stock, Grafiken: El Benedikt/adobe.stock; 48-51: Hintergründe, Grafiken – denayune/adobe.stock, 56-57: Icons – PantherMedia / freeslab, 56-57: Grafiken – panthermedia / adamson



««« Sommer, Sonne, Ferienspaß

Ausflugstipps

für die Sommerferien

Ob Freizeitpark, Rutschenwelt, Bikepark, Hochseilgarten, Schwarzlicht-Minigolf, Fußballgolf, Planetarium, cooles Museum oder eine Familienwanderung: Wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl an tollen Sommerferien-Aktivitäten mit hohem Spaßfaktor vor.



NIVEA SUN
Sonnenmilch
LSF50+
100-ml-Flasche
Reisegröße

Bayern-Park

„Gemeinsam Freizeit erleben“ lautet das Motto des Bayern-Parks in Reisbach und genau das erwartet Familien, Freunde und Abenteurer jeden Alters. Der Park verbindet rasanten Fahrspaß mit entspannten Momenten in der Natur – von Achterbahnen über Themenfahrten bis hin zu abwechslungsreichen Shows. Auch für kleine Gäste gibt es passende Angebote wie die Großschaukel „HehnaHutschn“, während sich Mutige auf die Katapultachterbahn „Freischütz“ wagen. Zwischen grünen Parklandschaften, Tiergehegen und Spielplätzen bleibt Raum für Erholung. Über das Jahr hinweg sorgen Events wie die Jubiläumsfeier am 1. August oder die Veranstaltungen zu Halloween für zusätzliche Highlights.
www.bayern-park.com

Peppa Pig Park

Freizeitpark für Familien mit kleinen Kindern im Alter von etwa zwei bis fünf Jahren. Ein fast zehn Meter großes Regenbogenportal lässt gleich am Eingang zum PEPPA PIG Park Günzburg die Herzen höher schlagen. Direkt hinter dem strahlend bunten Bogen liegt die wunderbar farbenfrohe Welt von Peppa Wutz und ihren Freunden – mit Fahrattraktionen, Spielplätzen und Shows, die genau auf das Alter der kleinen Peppa-Wutz-Fans abgestimmt sind. Der Park ist mit kurzen Wegen, Sonnensegeln und ausreichend Sitzmöglichkeiten familienfreundlich gestaltet.
www.peppapigpark.de

LEGOLAND® Deutschland Resort

„Großartiges erwartet euch!“ – um dieses Motto dreht sich alles in den elf Themenbereichen im LEGOLAND® Deutschland mit angeschlossenem Feriendorf. Der Familienfreizeitpark im bayerischen Günzburg bietet mit 68 Attraktionen und tausenden Modellen aus mehr als 57 Millionen LEGO® Steinen ein unvergessliches Erlebnis für Familien mit Kindern im Alter von zwei bis zwölf Jahren – auf Wunsch mit Übernachtung.
www.legoland.de

FRUCHTBAR
Früchte im
Quetschbeutel
verschiedene Sorten
100-ml-Beutel
(nicht in allen
Märkten erhältlich)



Wasserspaß: Galaxy Erding

Europas größte Rutschenwelt – das Galaxy Erding – begeistert große und kleine Abenteurer mit 28 Rutschen auf insgesamt 2.850 Rutschenmetern. Bei schönem Wetter ermöglicht die zu öffnende Kuppel einen beeindruckenden Ausblick über den riesigen Thermengarten. Nach dem galaktischen Rutschenspaß versprechen das ebenfalls zum Familienbereich gehörende Wellenbad und die benachbarte Therme Badevergnügen unter Palmen.
www.therme-erding.de

Allgäu Skyline Park

Der Allgäu Skyline Park in Rammingen bietet über 60 Attraktionen auf 350.000 m². Der Park ist bekannt für Rekordfahrergeschäfte wie den 150 Meter hohen „Allgäuflieger“ (höchstes Flugkarussell der Welt) und zahlreiche Achterbahnen. Der Park setzt zunehmend auf bessere Thematisierung. Im Jahr 2026 wurde das Riesenrad an einer präzentieren Stelle neu aufgebaut. Im Sommer 2026 erwartet die Besucher eine klassische Neuheit auf Schienen. Am 14. August 2026 verwandelt sich der Skyline Park erneut in eine Bühne für das spektakuläre Event „Skyline Park bei Nacht“.
www.skylinepark.de



Rocky Mountain Bikepark Samerberg

Perfekt erreichbar liegt der Münchner Haus-Bikepark nur 45 Minuten südlich der Stadt zwischen Rosenheim und dem Chiemsee. Der kleine, aber feine Bikepark zeichnet sich durch liebevoll gebaute und gepflegte Strecken aus. Am Samerberg kommen Radfahrer aller Alters- und Könnensstufen auf ihre Kosten. Ob erste Erfahrungen auf dem Fahrrad, gemeinsame Familienausflüge oder anspruchsvolle Fahrten für geübte Sportler – hier findet jeder das passende Angebot. Abwechslungsreiche Strecken und sorgfältig angelegte Wege sorgen für Fahrspaß und Naturerlebnis gleichermaßen. Einsteiger und Kinder können ihre Fähigkeiten in einem speziell dafür vorgesehenen Übungsbereich verbessern, während erfahrene Fahrer auf abwechslungsreichen Abfahrten und technisch anspruchsvollen Passagen neue Herausforderungen finden. Auch für längere Touren durch die reizvolle Umgebung bietet der Samerberg beste Voraussetzungen. Zahlreiche Wege und Pfade laden dazu ein, die Landschaft auf zwei Rädern zu erkunden. Im Mittelpunkt steht dabei immer die Freude am Radfahren – unabhängig von Alter, Erfahrung oder Fahrstil.

www.bikepark-samerberg.de



hama

Bluetooth Lautsprecher "Ball Shape"

bis zu 10 Stunden Musikgenuss,
True-Wireless-Stereo,
LED-Beleuchtung mit 5 Modi,
Freisprecheinrichtung,
LED-Ladeanzeige,
in verschiedenen Farben
erhältlich



Glückswege

Inmitten der reizvollen Landschaft des Unterallgäus liegen 13 Glückswege – zehn Wanderrundtouren und drei Radrundtouren für die ganze Familie. Hier trifft man auf touristische Highlights und Erlebnisstationen, lernt die eine oder andere gemeindliche Besonderheit kennen und kommt an vielen Stellen mit der Lehre von Sebastian Kneipp in Berührung. Von historischen Bauten wie Burgen, Schlössern, Kirchen und Klöstern über eine Vielzahl von Museen bis hin zu Naturschönheiten wie Seen, Flüssen, Mooren, Wäldern und Wiesen bieten die Glückswege sehr vielfältige Erlebnisorte und ein ideales Umfeld für Erholung, Sport und Inspiration.

www.glueckswege-allgaeu.de



Bikepark Oberammergau

Trail-Spaß für Jung und Alt im Scott Bikepark Oberammergau, und das schon seit zehn Jahren! Egal, ob Neueinsteiger im Bikesport oder schon erfahrener Biker: Hier ist Vielfalt auf sechs verschiedenen Trails in allen Schwierigkeitsstufen gegeben. Für Einsteiger besonders geeignet ist der Flowtrail, der sich wie eine Murbahn durch den Wald schlängelt. Das Mindestalter in zehn Jahre. Wer kein eigenes Bike oder Ausrüstung hat, kann diese bei dem Partnerunternehmen Sportzentrale Papistock leihen. Der Bikepark bietet außerdem Bike-Kurse für alle Fahrlevel an und an der Talstation gibt es eine Bar mit Essen und Getränken.

www.bikepark-oberammergau.de

Alpsee Bergwelt

Die Alpsee Bergwelt ist ein echtes Paradies für Ausflüge und Familienabenteuer. Deutschlands längste Ganzjahres-Rodelbahn – der "Alpsee Coaster", Deutschlands größter Bergspielpark – die "Abenteuer Alpe" und Bayerns größter Hochseilgarten – der "Kletterwald Bärenfalle" bieten jede Menge Spaß und Action.

Frische Bergluft und der Ausblick auf den Großen Alpsee machen das Naturerlebnis perfekt.

Ob Schaukeln, Rutschen oder Klettern, in der Abenteuer Alpe schlagen Kinderherzen höher. Auch Tiere wie Alpakas, Lamas, Schwarznasenschafe und Zwergziegen freuen sich auf Besuch. Wer Action sucht, kann im Kletterwald Bärenfalle auf 19 verschiedenen Parcours seine Geschicklichkeit testen. In der Abenteuer Alpe oder den Berghütten warten außerdem Allgäuer Spezialitäten in uriger Atmosphäre. Highlight des Tages ist die rasante Fahrt mit dem 2,8 Kilometer langen Alpsee Coaster ins Tal.

www.alpsee-bergwelt.de

Sparkassen-Planetarium Augsburg

Einen naturgetreuen Sternenhimmel und eine virtuelle Reise durch das All können bis zu 70 Besucher gleichzeitig in Augsburg erleben: Das Sparkassen-Planetarium entstand durch die Stiftung der Stadtparkasse und beinhaltet einen klimatisierten Kuppelsaal mit einem Durchmesser von zehn Metern. Text, Bild und Musik führen in Astronomie und Raumfahrt ein. Die Möglichkeiten der Darstellung umfassen das gesamte Universum, damit auch Sonne, Mond und die Planeten, sowie die etwa 5.000, mit bloßem Auge erkennbaren, Sterne. Man kann die Drehung der Erde, den Jahreslauf, den Mondlauf, Sternbildfiguren oder Kometen und Meteore sowie Reisen zu Sternen, Gasnebeln und durch unsere Heimatgalaxis erleben.

Verschiedene Programme für Kinder und Erwachsene führen in die Erforschung und Entdeckung des Weltalls, in die Raumfahrt und Geowissenschaften ein. Virtuelle Reisen auf der Erde und durchs All sowie Exkursionen in den Mikrokosmos sind Höhepunkte der Vorstellungen. Das Planetarium ist außerdem Veranstaltungsort für kulturelle Events, wie Konzerte, Lesungen, Vorträge, Hörspiele und Theatereinlagen.

www.s-planetarium.de

SIGG⁺

Trinkflasche "Total Color"

aus langlebigem Tritan,
durchsichtig wie Glas,
absolut auslaufsicher,
für Kohlensäure geeignet,
Ein-Hand-Verschluss mit extra
großer Öffnung, BPA-frei,
in verschiedenen Größen
und Farben erhältlich,
0,6 Liter oder 1 Liter



Magic Bavaria

Das Magic Bavaria in München macht Bayern verblüffend anders erlebbar: Auf rund 1.000 Quadratmetern verbinden sich optische Illusionen, Upside-Down-Räume, immersive Elemente und rund 30 kreative Foto-spots mit bayerischen Motiven, Local Art und spielerischen Fun Facts. Es ist ein interaktives Erlebnismuseum zum Mitmachen, Staunen und Fotografieren. Statt eines klassischen Museumsbesuchs erwartet die Besucherinnen und Besucher eine Erlebniswelt, in der sie selbst Teil der Ausstellung werden. Bekannte Motive aus München und Bayern werden bei Magic Bavaria neu interpretiert: mal kopfüber wie in der Almhütte oder im Königssaal, mal verblüffend wie im Eiskristall-Unendlichkeits-Spiegelraum, mal als kreative Kulisse für besondere Erinnerungsfotos. So entstehen gemeinsame Erlebnisse, die Familien, Freundesgruppen, Jugendliche, Touristen und Unternehmen gleichermaßen ansprechen.

www.magicbavaria.com

Bavaria Filmstadt

Seit August 1981 bietet das Ausflugsziel Bavaria Filmstadt im Rahmen einer Führung einen Blick hinter die Kulissen des Medienstandorts in Grünwald bei München, dem Firmensitz der Bavaria-Film-Gruppe. Studiohallen, Kulissenstraßen, Drehvillen und Produktionsbüros – das 300.000 Quadratmeter große Gelände ist eine eigene kleine Welt mit einer langen Tradition. Denn seit über 100 Jahren wird hier filmische Unterhaltung gemacht. „Das perfekte Dinner“, Fernsehshows wie „The Taste“, „Joko & Klaas – Das Duell um die Welt“ oder „1,2 oder 3“, beliebte Serien wie „Die Rosenheim-Cops“, „Sturm der Liebe“ oder „Der Alte“ sind hier ebenso zuhause wie die TV-Reihe „Aktenzeichen XY ungelöst“. Während eines rund 90-minütigen Rundgangs präsentieren Tourguides die geschäftige Atmosphäre eines Produktionsgeländes mit 12 Studios, Werkstätten, Postproduktionseinheiten sowie einem Kostüm- und Möbelfundus und informieren über die spannenden Dreharbeiten von Kinoklassikern und TV-Highlights. Die Gäste erleben eine unterhaltsame Mischung aus Mitmach-Attraktionen und echten Filmsets. Ein besonderes Highlight ist die Originalkulisse von „Das Kanu des Manitu“ – dem erfolgreichsten deutschen Kinofilm 2025. Fans erleben die geheimnisvolle Höhle, das legendäre Kanu und ein interaktives Musikerlebnis zum Mitmachen. Bereits vor dem Tourstart können Besucher im Eingangsbereich die HOLOGATE-Arena für virtuellen Spielspaß entdecken. Für junge Abenteurer bis 14 Jahre steht der preisgekrönte PlayLetter von der Firma Kristallturm für Kletterspaß bereit. Der Filmstadt-Shop präsentiert die exklusive „Popcorn Club“-Kollektion für Filmfans, die nur vor Ort erhältlich ist.

www.filmstadt.de



Corny Riegel
verschiedene Sorten
je 4 / 6 Stück
120-g – 150-g-Packung



Allgäuer Bergbauernmuseum

Das Allgäuer Bergbauernmuseum in Immenstadt-Diepolz ist ein Museum für die ganze Familie. Besonders Kinder stehen in diesem Jahr im Mittelpunkt: Historische Kinderspiele in der Sonderausstellung laden zum Mitmachen ein, während Aktionstage und Handwerkervorführungen Leben in Haus und Hof bringen. Im Sattler-Hof sorgen die Haushälterinnen für ein spannendes und abwechslungsreiches Programm. Das Familienmuseum gehört zu den beliebtesten Freizeitattraktionen der Region und bietet eine Entdeckungsreise in die Welt der Allgäuer Bergbauern. Neben zwei Abenteuerspielplätzen, einem Hüpf-Heustock und einem riesigen Traktorenparcours sind es auch die Museumstiere, die Kinder in ihren Bann ziehen: Hühner, Schafe und zwei Esel gehören zum Museum genauso wie der Museumsbauer Richard. Bereits zum fünften Mal ist in Zusammenarbeit mit der Universität Würzburg heuer eine Outdoor-Ausstellung auf dem Rundweg durchs Museumsgelände zu sehen. In diesem Jahr hat sich Lehramtsstudentin Nina Richter aus Bad Grönenbach im Rahmen ihrer Zulassungsarbeit mit dem Thema „Allgäuer Dorfschulgeschichten“ auseinandergesetzt und präsentiert nun ihre Ergebnisse auf 18 kindgerecht und spannend gestalteten Tafeln.

www.bergbauernmuseum.de

Archäologischer Park Cambodunum (APC)

Im APC in Kempten wird die älteste Römerstadt Deutschlands lebendig: Cambodunum. Dort haben Archäologen seit über 100 Jahren geforscht und ein vielfältiges Bild der Antike geschaffen. Im Tempelbezirk und in den Kleinen Thermen geben Ausstellungen einen spannenden Einblick in das römische Leben. Auf dem Erlebnis-Rundweg im Freigelände kann man die Römerzeit an Aktivstationen entdecken. Die Cambodunum-App unterstützt das Erlebnis mit virtuellen Videos und 360°-Panoramen. Entspannung findet man in der Taberna mit Getränken, kleinen Speisen und einem großen Römerspielplatz.

www.apc-kempten.de

Schwäbisches Freilichtmuseum

Illerbeuren

Im Schwäbischen Freilichtmuseum Illerbeuren wird die ländliche Geschichte Bayerisch-Schwabens erlebbar. Die Besuchenden erwarten historische Gebäude, Maschinen, spannende Einblicke in vergangene Jahrhunderte und jede Menge Raum zum Staunen, Lernen und Mitmachen. Wie lebten die Menschen früher? Liebevoll eingerichtete Stuben, Höfe und Werkstätten erzählen Geschichten aus dem Alltag vergangener Zeiten – anschaulich und unterhaltsam für Groß und Klein. Spielplätze, Heubad und eine Freiluftkegelbahn laden zum Verweilen ein, für Verpflegung gibt es das Museumsgasthaus „Gromerhof“ und die museums-eigene Torfwirtschaft. Über die gesamte Saison hinweg sorgen abwechslungsreiche Veranstaltungen, Ferienprogramme, Kinderführungen und Mitmachangebote für besondere Erlebnisse. Aktionstage machen Geschichte greifbar und schaffen Erinnerungen, die bleiben – für Kinder, Eltern und Großeltern gleichermaßen.

www.bauernhofmuseum.de



Herren Erntehut
100 % Stroh

Erzgruben-Erlebniswelt:

Abenteuer unter Tage mitten im Allgäu

Die Erzgruben Burgberg laden zu einer spannenden Entdeckungsreise in die Bergbaugeschichte des Allgäus ein. Bei einer zweieinhalbstündigen geführten Tour geht es vom Museumsdorf zu den historischen Stollen am Grünten – mit Helm ausgerüstet sogar tief hinein in die alten Erzgruben. Im Museumsdorf warten Themenhütten, Schmiedehütte, Spielplatz und die Einkehr „Knappenhock“ darauf, erkundet zu werden. Ein erlebnisreicher Tag für die ganze Familie!

www.erzgruben-burgberg.de

FRUCHTBAR
Knusper-Enten
oder -Schildkröten
30-g-Packung
(nicht in allen
Märkten erhältlich)



Fußballgolf: Soccerpark Rehling

Fußballgolf ist eine Trendsportart, die die beiden Sportarten Fußball und Golf kombiniert. Ziel ist es, einen Fußball mit möglichst wenigen Schussversuchen durch verschiedene Hindernisse und über Geländeneigungen bis in ein Bodenloch zu spielen. Dieser Spaß ist keineswegs nur für Fußballer! Auf den unterschiedlich gestalteten und in die Natur eingebundenen Bahnen im Soccerpark Rehling bei Augsburg kann jeder – egal, ob Mann oder Frau, jung oder älter – sein Geschick unter Beweis stellen. Auf der abwechslungsreichen Anlage verbinden sich Fußball, Präzision und Freizeitspaß zu einem modernen Outdoor-Event für jedes Alter. Neben einer Runde Fußballgolf gibt es auch die Möglichkeit, gemütlich ein kaltes Bier, einen Kaffee, Softdrinks oder Essen wie Pizza, Flammkuchen oder Pommes mit Nuggets zu genießen. Die naturnahe Anlage rund um Rehling überzeugt mit gepflegten Bahnen, entspannter Atmosphäre und einem Freizeitangebot, das Sport und Gemeinschaft perfekt kombiniert. Nach kurzer Einweisung geht's direkt auf den Parcours. Eine spezielle Ausrüstung ist nicht erforderlich – legere Sport- oder Freizeitkleidung ist ausreichend. Gespielt wird in gewöhnlichen Sport- oder Freizeitschuhen, das Tragen von Nocken- oder Stollenschuhen ist auf Fußballgolfanlagen nicht gestattet. Fußbälle werden zur Verfügung gestellt, eigene Bälle dürfen jedoch selbstverständlich gerne mitgebracht werden. Vor der Anreise ist eine Anmeldung erforderlich.

www.soccerpark-rehling.de

Indoor-Spaß: GolfVenture Memmingen

Das GolfVenture Memmingen zählt zu den außergewöhnlichsten Freizeitlocations der Region und bietet Spaß, Action und Abenteuer für die ganze Familie. Besucher erwartet eine moderne 4D-Schwarzlicht-Minigolfanlage mit 18 Bahnen auf rund 500 Quadratmeter Indoor-Fläche, ergänzt durch beeindruckende 3D-Effekte, Soundkulissen und Videoprojektionen. Zusätzlich sorgen Attraktionen wie das Laser Maze, der interaktive Light Jumper sowie zahlreiche Arcade-Games für abwechslungsreiche Unterhaltung – ideal für Familien, Freunde, Kindergeburtstage oder Ausflüge in den Sommerferien. Neu hinzugekommen ist außerdem die „GameGalaxy“ – die größte Arcade-Spielhalle im Allgäu – direkt im selben Gebäude! Dank des wetterunabhängigen Indoor-Konzepts sind das GolfVenture Memmingen und die GameGalaxy das perfekte Ausflugsziel für aktive Freizeitmomente im Allgäu.

www.golf-venture.de



Powerknicklichter
mit Befestigungsband,
Länge ca. 15 cm,
in verschiedenen
Farben erhältlich





VALDO
VALDOBBIADENE

*The Home of
Prosecco Superiore*



*Nicht in allen V-Märkten erhältlich

Die Allgäuer
Getränke-
manufaktur

ALLGÄUER
ALPENWASSER





Genieße den Sommer
Bonbon für Bonbon!

SÖLERO
bon bon

MEER FÜR DEINEN TELLER!

Angel dir Fisch und Meeresfrüchte in Premiumqualität: frisch, geräuchert oder tiefgekühlt. Bei Deutsche See findest du alles, was du für mehr Abwechslung auf dem Teller brauchst. Jetzt die ganze Meeres-Vielfalt in deinem V-Markt entdecken!



Tipps, Videos & Rezepte:
www.deutscheesee.de



Maybach



Say Cheese!

Von der
Kulinavi-
Foodautorin
Cornelia
Trischberger

Sommerliche Cheesecake-Rezepte

Cheesecake mit Sahnecreme

Zutaten

Für den Mürbteig

- 60 g kalte Butterwürfel
- 100 g Weizenmehl
- 1 Eiweiß (M)
- 30 g Zucker
- Salz
- 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Für die Cremefüllung

- 250 ml Sahne
- 90 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- Salz

- 1 EL Speisestärke
- 250 g Magerquark
- 2 Eigelbe (S)
- 1 Ei (M)
- 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft

Für die Fertigstellung

- Butter für die Form
- 1 Eigelb (M)
- 3 EL Milch



1 Springform
Ø 22 cm

Vegetarisch

Zubereitungszeit:

30 Minuten

+ Teigkühlzeit:
60 Minuten /
Backzeit: 35 Minuten /
Kuchenruhezeit:
30 Minuten /
Kuchenkühlzeit:
6 Stunden



**Berchtesgadener
Topfen**
Magerstufe
250-g-Becher

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Butter, Mehl, Eiweiß, Zucker, eine Prise Salz und die abgeriebene Zitronenschale zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Haushaltsfolie wickeln und eine Stunde kaltstellen.
2. Für die Creme 160 ml Sahne mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz erhitzen. Restliche Sahne mit Speisestärke verrühren und zur heißen Sahne geben. Alles unter ständigem Rühren erhitzen und köcheln lassen, bis die Creme eindickt.
3. Magerquark mit Eigelben, Ei, Zitronenschale und Zitronensaft vermischen. Alles zur Sahnecreme geben und gründlich unterrühren.
4. Springform mit Butter einfetten, Backofen vorheizen (175 °C Ober- und Unterhitze – 155 °C Umluft). Gekühlten Teig dünn zwischen zwei Lagen Haushaltsfolie ausrollen, die ausgebutterte Form damit auslegen. Quark-Sahne-masse einfüllen. Restliches Eigelb mit Milch verrühren, Quarkcremeoberfläche damit bestreichen.
5. Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30 – 35 Minuten backen. Ofen ausschalten. Kuchen im ausgeschalteten, geöffneten Ofen 30 Minuten ruhen lassen.
6. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und für mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen. Gekühlten Kuchen erst zum Servieren aus der Form lösen.



**Mehlauber
Weichweizengrieß**
500-g-Packung

Zubereitungszeit:

35 Minuten

Backzeit:
45 Minuten /
Kuchenruhezeit:
20 Minuten

Schwarz-Weiß- Cheesecake

Zutaten

- 2 EL Butter
- 6 EL Weichweizengrieß
- 500 g Magerquark
- 500 g Sahnequark
- 3 Eier (M)
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 ml Eierlikör
- 4 EL Kakaopulver
- Puderzucker zum Bestreuen (nach Belieben)



1 Springform
Ø 26 cm



Zubereitung

1. Backofen vorheizen (180 °C Ober- und Unterhitze – 160 °C Umluft). Springform mit Butter einfetten und mit 2 EL Weichweißengrieß bestreuen.
2. Magerquark in einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit Sahnequark, Eiern, Zucker, Vanillepuddingpulver und Eierlikör cremig aufschlagen. Teig halbieren, eine Hälfte mit Kakaopulver vermischen.
3. Teig esslöffelweise in die Springform geben: erst 2 EL hellen Teig in die Mitte geben, dann 2 EL braunen Teig in die helle Teigmitte setzen. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist.
4. Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 40 – 45 Minuten backen (nach 20 Minuten abdecken). Ofen ausschalten, Kuchen mit leicht geöffneter Backofentür noch 20 Minuten im Ofen stehen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Kuchen vor dem Servieren nach Belieben noch mit Puderzucker bestreuen.

Holunder? Geht klar!

Natürlich
alkoholfrei.



Nicht in allen Märkten erhältlich.



Hubauer
Orangen- oder Zitronenlimonade
je 20 x 0,5-Liter-Kiste



Eine Bayern Halbe
verschiedene Sorten
je 20 x 0,5-Liter-Kiste



Hubauer
Cola-Mix
je 20 x 0,5-Liter-Kiste



Hubauer
Apfelschorle
je 20 x 0,5-Liter-Kiste



Nicht in allen Märkten erhältlich.

Cheesecake

mit Heidelbeeren

Zutaten

- 4 Eiweiße (M)
- 90 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 20 g Weizenmehl
- 200 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 150 g Magerquark
- 200 g Heidelbeermarmelade
- 1 Päckchen Instant-Gelatine
- Frische Heidelbeeren (gewaschen und getrocknet)



1 Springform
Ø 24 cm

Mit Gelatine



Zubereitungszeit:

40 Minuten

Backzeit:
2 × 15 Minuten



Ruf
Sofort Gelatine
30-g-Beutel



Bonne Maman
Heidelbeer-Konfitüre
370-g-Glas

Zubereitung

1. Eiweiße in einer Schüssel mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers steif schlagen, dabei nach und nach Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker zugeben. Haselnüsse und Mehl unterheben.
2. Backblech mit Backtrennpapier auslegen, mit einem Tortenring zwei Kreise à 24 cm Durchmesser aufzeichnen, Eischnee-Haselnuss-Mix dünn auf den Kreisen auftragen.
3. Backofen vorheizen (170 °C Ober- und Unterhitze – 150 °C Umluft). Bleche mit aufgestrichenem Teig nacheinander (oder bei Umluft miteinander) auf mittlerer Schiene 12 – 15 Minuten backen. Tortenböden noch warm vom Backtrennpapier lösen und abkühlen lassen.
4. Butter mit Puderzucker und restlichem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, Quark und die Hälfte der Heidelbeermarmelade untermischen. Instant-Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, die Hälfte mit der Quarkcreme vermischen. Tortenböden mit der Creme zusammensetzen und von außen bestreichen.
5. Restliche Gelatine mit der restlichen Marmelade vermischen, Tortenoberfläche damit bestreichen, Heidelbeeren dekorativ darauf anrichten.



Zubereitungszeit:

35 Minuten

+ Backzeit
50 Minuten /
Kuchenkühlzeit
über Nacht



New York Cheesecake

Zutaten

Für den Boden

- 100 g Butterkekse mit Kakao
- 60 g geschmolzene Butter
- Salz

Für die Frischkäsecreme

- 500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
- 130 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 EL Stärkemehl
- 1 Ei (M)
- 80 ml Sahne



1 Springform
Ø 24 cm



Vegetarisch



Leibniz
Kakaokekse
200-g-Packung



Castelli
Mascarpone
250-g-Becher

Passt dazu:
Balsamico-Erdbeeren,
gemischte Beeren
oder Obstsalat

Zubereitung

1. Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Handballen oder einem Fleischklopfer fein zerbröseln. Keksbrösel mit 50 g flüssiger Butter und 1 – 2 Prisen Salz vermischen.
2. Springform mit der restlichen Butter einfetten. Keks-Butter-Mix in die Form geben, alles mit den Händen gleichmäßig zu einem glatten Boden verarbeiten. Springform mit dem Keksboden für zwei Stunden kaltstellen.
3. Backofen vorheizen (180 °C Ober- und Unterhitze – 160 °C Umluft). Eine ofenfeste Schüssel oder Backform mit Wasser füllen und in den Ofen stellen.
4. Mascarpone mit Zucker, Vanilleextrakt, Stärkemehl, Ei und Sahne cremig aufschlagen. Form mit dem gekühlten Boden aus dem Kühlschrank nehmen, Frischkäsecreme darauf geben und glattstreichen.
5. Kuchen auf mittlerer Schiene neben die mit Wasser gefüllte Schüssel stellen, Kuchen 45 – 50 Minuten backen (der Cheesecake braucht Wasserdampf, damit die Kuchenoberfläche nicht einreißt).
6. Cheesecake aus dem Ofen nehmen, zwei Stunden auskühlen lassen. Kuchen in der Form über Nacht in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Servieren aus der Kühlung nehmen, Kuchen aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Kuchenplatte geben.

Hinter den Kulissen

zu Besuch bei Granterre

An unseren Bedienungstheken gibt es nicht nur Fleisch, Wurst und Käse, sondern auch Genussmomente, Emotionen und ein bisschen Dolce Vita.

Anfang Mai machten wir uns mit 32 Kolleginnen und Kollegen der Metzgerei-Abteilungen auf den Weg nach Norditalien, um uns bei unserem Partner Granterre persönlich ein Bild von der Herstellung italienischer Wurst- und Schinkenspezialitäten zu machen, mehr über die traditionelle Herstellung zu erfahren und natürlich auch den ein oder anderen Genussmoment einzufangen.

Frühmorgens starteten wir unsere Besichtigung im ältesten Mortadella-Werk der Granterre-Gruppe. Im Werk Zola bei Bologna werden ausschließlich Mortadella-Produkte hergestellt. Von kleinen 1,5 kg SB-Portionen bis hin zu riesigen Einzelstücken mit einem Gewicht von bis zu 300 kg wird hier mit Unterstützung modernster Technik alles produziert, was das Mortadella-Herz begehrt. Das Geheimnis des Aromas einer perfekten Mortadella liegt neben bestem Fleisch und handverlesenen Gewürzen im Backprozess der einzelnen Produkte. Im Gegensatz zu vielen bei uns heimischen Aufschnittsorten wird Mortadella nicht gebrüht oder gekocht, sondern im ganzen Stück hängend gebacken. Bei milden 80 °C backen die Stücke je nach Größe teilweise mehrere Tage. Als Faustregel gilt: Je größer der Durchmesser, desto länger die Backzeit und desto aromatischer die fertige Mortadella.



Danach ging es weiter in das nahegelegene Modena. Hier werden feinste italienische Salamis produziert. Nach einer kurzen Begrüßung hieß es erneut: Ab in die Hygienekleidung und los geht's. Auch in diesem Betrieb war schnell klar: Hier trifft moderne Technik auf traditionelles Handwerk und langjährige Erfahrung. Beim Durchgang durch die einzelnen Produktionsschritte blieb besonders der Geruch im Gedächtnis. Je näher man den fertig ausgereiften Produkten kam, desto intensiver wurde das unverwechselbare Geruchsaroma.



Am Nachmittag wartete ein echtes Highlight auf uns. Wir hatten das Privileg, in Montecavolo einen Blick in die Reifehalle von Parmigiano Reggiano werfen zu dürfen. Hier lagern und reifen circa 300.000 Parmesan-Laibe für bis zu 48 Monate, Einzel-exemplare sogar noch länger, bevor sie ihre Genussreise um die ganze Welt antreten. Nach der Verarbeitung dieser überwältigen- den Eindrücke durfte natürlich eine Verkostung zweier Parmesan- Käselaibe unterschiedlichen Reifegrades nicht fehlen. Ganz neben- bei wurde uns vom Leiter des Reifebetriebs mit Hingabe gezeigt, wie ein Parmesan-Laib traditionell von Hand aufgebrochen wird.

Am nächsten Morgen machten wir uns auf den Weg nach Langhirano, wo uns Werkleiter Stefano Coruzzi in die Geheimnisse des Parmaschinkens einweihte. Der originale Parmaschinken ist an der goldenen fünfzackigen Krone erkennbar. Um diese zu erhalten, muss jedoch jeder einzelne Schinken die strengen Kriterien des Consorzio del Prosciutto di Parma erfüllen. Echter Parmaschinken darf ausschließlich in den Bergen rund um Parma produziert werden. Frühe Auszeichnungen aus dem Jahr 100 n. Chr. erwähnen bereits das besondere Aroma der luft- getrockneten Schinken aus Parma. Zur Herstellung darf nur 100 Prozent italienisches Schweinefleisch aus ausgewählten Regionen verwendet werden. Die Schinken werden von Hand gesalzen und reifen mindestens 14 Monate. Besonders hochwertige Schinken reifen nicht selten sogar 18, 24 oder bis zu 30 Monate. In dieser Zeit verliert jeder Schinken bis zu 30 Prozent seines Ursprungsgewichts und entwickelt sein unverwechselbares Aroma. Am Ende der Reifung wird jeder einzelne Schinken vom Consorzio del Prosciutto di Parma geprüft. Erst dann erhält er die goldene Krone als unverwechselbares Qualitätssiegel.

Nach zwei intensiven Tagen mit vielen neuen Eindrücken ging es für uns auf die Heim- reise – im Gepäck nicht nur neue Erfahrungen, sondern eine Busladung voller Genuss- momente, Emotionen und natürlich Dolce Vita.

Wir sagen Granterre als unserem Lieferanten italienischer Wurst- und Käse-Spezialitäten vielen Dank für die Möglichkeit dieser perfekt organisierten Warenschulung.

Wenn Sie sich selbst einen kleinen Italienurlaub auf dem heimischen Balkon oder der Terrasse gönnen möchten, finden Sie alles dazu in Ihrem Lieblings-V-Markt.

Buon appetito!

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Carbonara ist ein echter Klassiker der römischen Küche – schlicht, cremig und voller Geschmack. Das Besondere an der traditionellen Zubereitung sind wenige, aber hochwertige Zutaten: Würziger Pecorino Romano und Guanciale, der luftgetrocknete Schweinebackenspeck, sorgen für das unverwechselbare Aroma. Zusammen mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer cremigen Eier-Sauce entsteht ein Gericht, das zeigt, wie viel Genuss in einfacher italienischer Küche steckt.

Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 100 g Guanciale in Streifen
- 100 g Pecorino, gerieben
- 4 Eigelb
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz


2 Personen

Mit Fleisch

Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen.
2. Währenddessen die Guanciale in einer beschichteten Pfanne anbraten. Sie soll außen knusprig, aber innen noch weich sein.
3. Den Pecorino mit den Eigelben zu einer dickflüssigen Masse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sobald die Spaghetti bissfest sind, mit der Guanciale vermischen und etwas vom Nudelwasser hinzufügen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Käsemasse einrühren.
5. Auf Tellern anrichten und mit etwas Käse und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Bayerische Qualität aus Familientradition

- große Vielfalt an herzhaften & leichten Geflügel-Produkten
- Spitzenqualität - echter Geschmack
- wenig Fett – viel hochwertiges Eiweiß



Puten-Käsekrainer



Puten-Paprikabrust



Puten-Aufschnitt 5-fach



Höhenrainer Delikatessen GmbH

Lauser Str. 1 - 83620 Großhöhenrain - www.hoehenrainer.de

www.radatz.com



Servus aus Wien!

Wien ohne Radatz ist wie München ohne Weißwurst. Die 1962 gegründete Metzgerei zählt inzwischen 36 Filialen und ist damit einer der größten Lebensmittelbetriebe Wiens. Der Familienbetrieb wird in zweiter Generation von Franz Radatz junior geführt, der die Tradition und Liebe zum Handwerk seines Vaters fortsetzt. Unser Repertoire an Wurst, Schinken, Würstel ist umfangreich – allen voran unsere weltberühmte Käsekrainer! Wir leben Tradition und Innovation – und das schmeckt man jeden Tag!

Radatz Feine Wiener Fleischwaren | A-1230 Wien | Erlaaer Straße 187



RADATZ
Schmeckt

Landschinken *

Das beste Stück vom Schlegel wird durch edle Gewürze verfeinert, über Buchenholz geraucht und mit ausreichend Zeit getrocknet, damit sich das mild-würzige Aroma entwickeln kann.



WALDBURGER SCHINKEN



Lendenschinken *

Mageres Rückenstück ohne Fett und Schwarte. Eine erlesene Allgäuer Spezialität für ernährungsbewusste Geniesser. Fettgehaltsstufe 3%.



Edelsaftschinken *

Für dieses Waldburger Spitzenprodukt werden nur die besten Schinkenstücke verarbeitet – eine wahre Gaumenfreude für jedermann!



Kräuterschinken Toskana *

Für das würzige Aroma dieser Waldburger Delikatesse werden mager Schinkenstücke mit feinen Kräutern aus der Toskana veredelt.



Kolbasz *

mit herzhaften Gewürzen aus Ungarn verfeinert, auch fein ins Kraut.



Grillschinken *

Mild gesüßt und über Buchenholz herzhaft geräuchert ist dieser Schinken eine unserer Spezialitäten.

*Ohne Geschmacksverstärker, ohne Gluten und ohne Laktose.

www.waldburger-schinken.de

Der Umwelt zuliebe

Plastik sparen



METZGEREI
— V-MARKT —



Verpackungen sind allgegenwärtig und erfüllen viele nützliche und notwendige Funktionen. Sie schützen ihren Inhalt und können sogar die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern. Jedoch ist die Menge an zu entsorgenden Verpackungsabfällen in den letzten Jahrzehnten rasant gestiegen. Verpackungen aus Kunststoff stehen dabei besonders im Fokus.

Der nur schwer bis gar nicht abbaubare Plastikmüll gehört zu den wichtigsten Umweltthemen weltweit. Allein in Deutschland fallen laut einer von Statista im Jahr 2022 veröffentlichten Statistik pro Einwohner rund 40 Kilogramm Plastikverpackungsabfall pro Jahr an. Doch jeder kann etwas dagegen tun.

40 kg Plastikverpackungsabfall

SO FUNKTIONIERT'S:

In Ihrer V-Markt Metzgerei

Bei Ihrem Einkauf an der Bedientheke der V-Markt Metzgerei können Sie einen kleinen Teil dazu beitragen, die Umwelt zu schonen, freut sich der Vertriebsleiter der Metzgereien, Jürgen Niklas. Denn: Seitdem die Pandemiemaßnahmen ausgelaufen sind, dürfen Sie wieder Ihre eigenen Behälter von zu Hause mitbringen und auf das übliche Einweg-Verpackungsmaterial verzichten. Und keine Sorge: Ein durchdachtes Konzept garantiert Ihnen größtmögliche Hygiene, nur Sie selbst kommen in Kontakt mit Ihrem mitgebrachten Mehrwegbehälter.



1. Saubere Kunststoff- oder Metallbox von zu Hause mitbringen.
2. Mitgebrachte Box auf das von unseren Mitarbeitern angereicherte Tablett stellen.
Hinweis: Das Tablett wird mit Ihrem Behälter auf die Waage gestellt und austariert – Ihr Behälter kommt zu keinem Zeitpunkt in Berührung mit unserem Mitarbeiter. Jedes Tablett wird nach der Nutzung selbstverständlich von unseren Mitarbeitern gereinigt.
3. Box von unseren Mitarbeitern befüllen lassen.
4. Befüllte Box und Waagen-Bon auf dem Tablett entgegennehmen. Deckel selbst verschließen und dabei den Bon zwischen Box und Deckel einklemmen.

Fertig!



emsa

FRISCHHALTEDOSEN "CLIP & CLOSE"

aus Kunststoff, transportsicherer Clipverschluss, 100 % dicht, spülmaschinenfest, mikrowellen- und gefriergeeignet, in verschiedenen Größen erhältlich

Bitte beachten:

Nehmen Sie genügend saubere Einzelboxen zum Einkauf mit. Fleisch, Wurst und Käse müssen getrennt voneinander eingefüllt werden. Hackfleisch und Geflügel benötigen eine eigene Box. Für optimale Frische ist gerade im Sommer eine Kühlbox zum Transport der Ware zu empfehlen. Es dürfen nur bruchsfähige Behälter verwendet werden.



MIT GEWINNSPIEL!

HARTKORN

WIR SIND

WELTMEISTER

DAS GRÖSSTE AIR FRYER
GEWÜRZSORTIMENT



NEU

**ENTDECKE
LECKERE
SNACKS**

**JETZT
PROBIEREN!**

**ENTDECKE UNSER
STUFU!**

- hochwertige Nusskerne
- aromatische Trockenfrüchte
- einzigartige Mischungen

hauseigene
Kesselröstung

Schon
probiert?





Mehr Informationen:
www.eurovera.de
 Instagram: eurovera.de

EUROVERA EDLE SÜSSE **ERYTHRIT**

Kalorienfreies Süßungsmittel
 auf pflanzlicher Basis



REGIONALE MÜHLENPRODUKTE

**Schapfen
 Mühle**
 seit 1452



SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: + 49 (0) 731 96746-0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de



Seitenbacher®

**RAUF
 AUFS RAD,**
 rein in den Tag –
 mit voller Energie!

- ✓ natürliche Magnesium- und Eisenquelle
- ✓ wertvolle, natürliche Zutaten mit viel Energie
- ✓ ein Produkt aus dem schönen Baden-Württemberg



www.seitenbacher.de



AUCH NEU...

...und passend für jede
 Fahrrad-Tour:

**Fruchtig, kernig,
 voll Energie:**
 der Snack für alle,
 die in die Pedale
 treten.





Italienische Pasta - in jeder Form Beste Qualität und guter Geschmack

Unsere mediterrane Vielfalt erkennen Sie am roten **mamma lucia**-Markenzeichen.



eterna Nahrungsmittel GmbH | Hanauer Landstraße 411 | 60314 Frankfurt am Main
Telefon +49 69 380 311-19 | Fax +49 69 380 311-20 | eterna@mamma-lucia.de | www.mamma-lucia.de

DE CECCO

— Mugnai dal 1831 —



EINE GROSSARTIGE PASTA

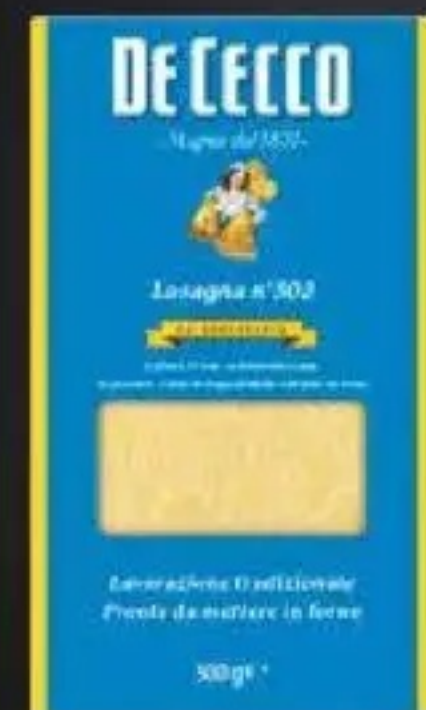
*De Cecco ist seit jeher Synonym
für Nudeln höchster Qualität.*

Der Grund?

Unsere Methode.



Entdecken Sie mehr!



DIE SENF GOLDENE MITTE



...weil Qualität das Wichtigste ist.

www.haendlmaier.de



Gut Kirschen essen

Herkunft

Die Kirsche gehört zu den ältesten Obstpflanzen unserer Erde. Steine der Vogelkirsche, der Urform unserer heutigen Süßkirsche, wurden bereits bei Ausgrabungen aus der Steinzeit gefunden. Erste Kulturformen sollen in Kleinasien in den Gebieten der heutigen Türkei entstanden sein. In und rund um die Hafenstadt Kerasus (heute Giresun) sollen die Vorfahren unserer heutigen Süßkirsche bereits 400 v. Chr. angebaut worden sein. 74 v. Chr. brachte ein römischer Feldherr die dunkelrote Frucht nach Italien. Von dort aus verbreitete sie sich langsam über den gesamten europäischen Kontinent. Die genaue Herkunft der Sauerkirsche ist weitgehend unbekannt. Man geht davon aus, dass es sich um eine Kreuzung der Vogelkirsche mit einer Steppenkirsche handelt, die wahrscheinlich ebenfalls aus Kleinasien oder dem Balkangebiet stammt. Ab dem 16. Jahrhundert waren die Süß- und die Sauerkirsche in ganz Deutschland verbreitet, immer mehr Sorten und regionale Varianten entwickelten sich.

Gesunde Eigenschaften

Kirschen unterstützen aufgrund ihres hohen Gehalts an Vitamin C und Antioxidantien unsere Immunabwehr. Sie haben entzündungshemmende Eigenschaften und wirken aufgrund ihrer bioaktiven Substanzen der Hautalterung entgegen. Zudem ist Melatonin enthalten, was den Schlaf-Wach-Rhythmus reguliert. Bereits der Konsum von etwa 25 Kirschen pro Tag soll Schlafdauer und -qualität verbessern können.

Kirschen bestehen zu 85 Prozent aus Wasser. Süßkirschen enthalten rund 13 Gramm Fruchtzucker pro 100 Gramm und haben 60 Kalorien, Sauerkirschen enthalten rund 10 Gramm Fruchtzucker pro 100 Gramm und haben 50 Kalorien. Kirschen enthalten Vitamin A, B-Vitamine, Vitamin C, Folsäure, Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Zink. Süß- und Sauerkirschen unterscheiden sich im Gehalt an den meisten Vitaminen und Mineralstoffen nur geringfügig. Ein deutlicher Unterschied besteht beim Vitamin A, von dem Sauerkirschen über sechsmal so viel enthalten wie Süßkirschen, und beim Kalziumanteil, der bei Süßkirschen in etwa doppelt so hoch ist wie bei Sauerkirschen.

Das beliebte Steinobst



Einkauf

Da Kirschen zu den nicht nachreifenden Obstarten gehören, sollte man beim Kauf darauf achten, dass sie reif und voll ausgefärbt sind. Ein Zeichen von Frische ist zudem der grüne Stiel, der noch an den Kirschen dran sein sollte, damit keine Keime eindringen können und die Kirschen nicht „ausbluten“. Bei beschädigten Früchten mit Rissen oder Quetschungen besteht die Gefahr von Schimmelbildung.

Eigenanbau

Grundsätzlich ist die Sauerkirsche etwas weniger anspruchsvoll als die Süßkirsche. Kirschbäume wachsen gut an einem sonnigen Standort auf nährstoffreichen, durchlässigen, feuchten, jedoch nicht staunassen Böden. Wegen der frühen Blüte sind Spätfrostlagen zu meiden. Bei vielen Sorten ist ein zweiter Baum als Befruchter notwendig, hier ist darauf zu achten, dass sich die Blütezeiten überschneiden. Die beste Pflanzzeit ist der Herbst. Die Ernte beginnt oft erst nach drei bis fünf Jahren.

Lagerung

Kirschen lagern am besten mit Stiel und ungewaschen im Kühlschrank, optimalerweise im Gemüsefach. Hier bleiben sie bis zu 3 Tage frisch. Eine flache, mit Küchenpapier ausgelegte Schale eignet sich am besten, um Feuchtigkeit zu absorbieren. Der Behälter sollte nur leicht abgedeckt werden, damit Kondenswasser entweichen kann. Kirschen eignen sich zudem sowohl mit als auch ohne Kern gut zum Einfrieren.

Erntemenge & Pro-Kopf-Verbrauch

Die Kirschenernte betrug in Deutschland 2025 insgesamt rund 47.100 Tonnen. Hiervon entfielen etwa 37.300 Tonnen auf Süßkirschen und 9.800 Tonnen auf Sauerkirschen. Der Pro-Kopf-Verbrauch für Kirschen liegt hierzulande bei rund 1,9 Kilogramm pro Jahr.

Genießen

Vor der Verarbeitung müssen die Früchte entkernt werden, was mit einem Kirschkernker besonders leicht gelingt. Süßkirschen eignen sich besonders gut zum rohen Verzehr und sind auch in Eis, Joghurt und Obstsalat ein echtes Highlight. Sauerkirschen enthalten zwar fast die gleiche Menge an Fruchtzucker, aber deutlich mehr Fruchtsäure und eignen sich zum Kochen, Braten und Backen gleichermaßen. Sie können beispielsweise Fleisch- oder Geflügelgerichte verfeinern, zu Kirschmarmelade oder Roter Grütze verarbeitet werden und eignen sich für Kuchen besonders gut, da ihre Säure beim Backen einen intensiven Geschmack behält.

FUN FACTS

- Der Guinness-Weltrekord im Kirschkern-Weitspucken beträgt 28,51 Meter.
- Tag des Kirschkuchens: Am 20. Februar feiern die USA alljährlich den "National Cherry Pie Day".
- Im Juli 2006 wurde im Europa-Park Rust die größte original Schwarzwälder Kirschtorte der Welt präsentiert. Sie hatte eine Fläche von etwa 80 Quadratmetern und wog rund drei Tonnen. Verarbeitet wurden unter anderem 700 Liter Sahne, über 5.600 Eier und 800 Kilogramm Kirschen.

VITAMIN B

VITAMIN C

FOLSÄURE



Cherry, Cherry, Lady

Rezepte mit Kirschen

Kirsch-Erdbeer-Suppe mit Mini-Baisers

Zutaten

- 300 g Kirschen
- 300 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 4 EL frisch gepresster Orangensaft
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 – 2 EL Agavensirup
- 16 Mini-Baisers (Fertigprodukt)
- 1 Handvoll kleine Minzblättchen



4 Personen



Vegetarisch

Von der
Kulinavi-
Foodautorin
Cornelia
Trischberger



Pico Mini-Tropfen
Original Baiser
125-g-Packung



Bio Zentrale
Bio Agavensirup
350-g-Squeeze flasche

Zubereitung

1. Kirschen waschen, 4 Kirschen mit Stiel beiseitelegen. Restliche Kirschen entsteinen. Erdbeeren putzen und waschen. 4 kleine Erdbeeren beiseitelegen, restliche Beeren halbieren.
2. Entsteinte Kirschen mit den halbierten Erdbeeren, Vanillezucker, Orangensaft, Zitronensaft und Apfelsaft fein pürieren, je nach Süße der Früchte mit 1 – 2 EL Agavensirup abschmecken.
3. Kirsch-Erdbeersuppe auf tiefe Teller verteilen, mit den beiseitegelegten Kirschen und Erdbeeren, Mini-Baisers und Minzblättchen anrichten.

**Verpoorten
Eierlikör**
verschiedene Sorten
0,7-Liter-Flasche



Schwarzwälder- Kirsch-Trifle

Zutaten

- 80 g Schoko-Kekse
- 8 EL Kirschsafft
- 8 EL Sauerkirschen (a. d. Glas, entsteint und gezuckert oder frische Kirschen, gewaschen und entsteint)
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 3 EL Eierlikör
- 4 EL grob geraspelte Zartbitter-Schokolade
- 4 Kirschen mit Stiel (gewaschen und getrocknet)



4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

1. Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Handballen oder einem Fleischklopfer fein zerbröseln.
2. Keksbrösel gleichmäßig auf vier Dessertgläser verteilen und mit Kirschsafft beträufeln. Je zwei EL Sauerkirschen oder entsteinte Kirschen in jedes Glas geben.
3. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen, Eierlikör unterrühren. Eierlikörsahne gleichmäßig auf den Kirschen verteilen. Alles mit geraspelter Schokolade bestreuen und mit den Stielkirschen anrichten.

Burkhardt



SCHON
PROBIERT?



BURKHARDT FEINKOSTWERKE GMBH - OBERDIEBERG 2 - 83544 ALBACHING - WWW.BURKHARDT-FEINKOSTWERKE.DE

KLEINE
MONSTER,
GROßER
HUNGER?

JETZT ZUGREIFEN – FÜR KLEINE
UND GROßE PAUSEN.



WER KIDS HAT,
HAT BiOKids



bio
ZENTRALE
BiOKids

Mit ŠOFKO DEN SÜDEN SCHMECKEN!

ŠOFKO®





Gebackene Kirschen mit Vanillesauce

Zutaten

- 50 g Weizenmehl
- Salz
- 120 g Kirschen
- Öl zum Frittieren
- 1 Becher Vanillesauce (Fertigprodukt)
- Puderzucker zum Bestäuben



2 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

1. Mehl mit 100 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.
2. Kirschen mit Stiel waschen und trockentupfen.
3. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Kirschen in den Teig tauchen und im heißen Öl kurz ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Vanillesauce auf zwei flache Teller verteilen, gebackene Kirschen darauf anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.



Dr. Oetker
Bourbon-Vanille-Soße
500-ml-Flasche

Tag des Tofus

am 26. Juli

Seit 2014 wird am 26. Juli der Welttag des Tofu (World Tofu Day) gefeiert. Dieser Tag geht auf eine Initiative der kanadischen Tierschutzorganisation Society for the Protection of Animals (SPA) Canada zurück. Im Sinne des Verzichts auf tierische Produkte und Lebensmittel ist Tofu als rein veganes Lebensmittel eine wertvolle Alternative. Der Tag wurde Ende Juli gewählt, um Tofu zeitgleich für die Grillsaison vorzustellen. Zusätzlich gründete ein Ehepaar aus Berlin 2017 den Verein "WeltTofuTag e. V." und initiierte den deutschen Welt-Tofu-Tag, der seitdem jährlich am 25. August begangen wird. Ziel war es hier, ein positives Zeichen für Tierschutz und nachhaltigen Genuss zu setzen und Tofu als vielseitiges und gesundes Lebensmittel bekannter zu machen.

Beide Tage verstehen sich als gute Gelegenheit, die Vorteile einer rein pflanzlichen Ernährung und rein veganen Lebensweise zu feiern. Tofu steht als eines der bekanntesten pflanzlichen Lebensmittel und als Klassiker des Fleisch- und Fisch-Ersatzes symbolisch für das Recht aller Lebewesen auf eine respektvolle Behandlung.



**Berief Soja
Bio-Tofu Natur**
2 x 200-g-Packung

UNSER TIPP

Vor der Verarbeitung von festem Naturtofu ist es empfehlenswert, diesen auszupressen, da er in einer Lake gelagert wird und sich damit vollsaugt. Hierdurch ist er schwieriger anzubraten oder zu marinieren. Zum Auspressen die Tofuscheiben in ein sauberes Küchentuch oder in Küchenkrepp wickeln und mindestens 15 bis 30 Minuten lang beschweren.



Zusammensetzung und gesunde Eigenschaften

Weißes Sojabohnen werden zu Sojamilch verarbeitet. Durch Zugabe von Gerinnungsmitteln gerinnt das Sojaprotein. Die feste Masse wird von der Molke getrennt, in Formen gepresst und zu Tofublöcken verarbeitet. Tofu ist in der vegetarischen oder veganen Küche vor allem wegen seines Proteingehalts als Fleisch- und Fisch-Ersatz bekannt.

100 Gramm Tofu enthalten etwa 15,7 Gramm Eiweiß und etwa 9 Gramm Fett, das wertvolle ungesättigte Fettsäuren enthält. Tofu enthält kein Cholesterin. Er enthält Calcium, Phosphor, Folsäure, Magnesium, Eisen, Aminosäuren, sekundäre Pflanzenstoffe und Vitamine des B- und E-Komplexes.

Herkunft

Die genauen historischen Wurzeln und Herstellungsverfahren des Tofus sind nicht überliefert, es gilt jedoch als gesichert, dass er aus dem chinesischen Raum stammt. Von China aus begann sich die Herstellung über das Gebiet des heutigen Koreas im gesamten asiatischen Raum zu verbreiten. Auch heute noch gilt Tofu in China, Korea, Japan, Vietnam und Thailand neben dem Reis als wichtiges pflanzliches Grundnahrungsmittel. Über den kulturellen Austausch mit Ostasien und amerikanischen Einflüssen kam der Tofu nach Europa, wo er sich seit vielen Jahren zunehmender Beliebtheit erfreut.

Tofu ist saisonunabhängig und ganzjährig zu erhalten. Er verfügt über einen neutralen Eigengeschmack, was zur Weiterverarbeitung ein großer Vorteil sein kann. Er lässt sich je nach Gericht sowohl pikant als auch süß würzen und eignet sich als Träger für alle möglichen Gewürze und Geschmacksrichtungen, sowohl in Süßspeisen als auch in pikanten Gerichten.

Er kann beispielsweise in Würfel geschnitten und goldbraun angebraten Salaten eine knusprige Note verleihen oder in asiatischen Suppen beim Kochen wunderbar die Aromen der Gewürze annehmen. Auf dem Grill wird mariniertes festes Naturtofu oder Räuchertofu zu einer herzhaften und proteinreichen Fleischalternative. Für eine vegane Bolognesesauce eignet sich zerbröselter Tofu hervorragend als Hackfleisch-Ersatz. Mit cremig aufgeschlagenem weichem Seidentofu lassen sich Desserts wie beispielsweise Schokomousse herstellen. Die Möglichkeiten mit den unterschiedlichsten Tofu-Arten sind schier unbegrenzt.

Mit allen Wassern gegossen

**Optimale Bewässerung
für Ihren Garten**

Gerade in heißen und trockenen Sommern brauchen die Gartenpflanzen zusätzlich Wasser. Besonders wichtig ist es, dass das Gießwasser tief in die Erde gelangt, damit die Pflanzen tiefreichende Wurzeln bilden und resistenter gegen Trockenheit werden. Viele Beete können daher sogar noch nach einem Regenschauer zusätzliches Wasser vertragen.

Am besten sollten Pflanzen und Beete frühmorgens, etwa in der Zeit des Sonnenaufgangs, Wasser bekommen, damit die Blätter noch abtrocknen können, bevor die Sonne in voller Kraft scheint. Eine abendliche Bewässerung ist nicht ideal, da Boden und Blätter länger feucht bleiben, was Pilzbefall begünstigt und Schnecken anzieht. Sinnvoll ist des Weiteren, Beete regelmäßig mit einer Hacke aufzulockern, da die Feuchtigkeit unterhalb der Oberfläche so länger erhalten bleibt. Der Boden rund um Pflanzen kann beispielsweise mit Rindenkompost oder Rasenschnitt abgedeckt werden, um die Verdunstung von Bodenwasser zu reduzieren.



**Wolf-Garten Multi-Star
Ziehhacke HW-M 15**

Regenwasser

Zum Gießen und Bewässern des Gartens eignet sich in Regentonnen oder in Zisternen gesammeltes Regenwasser besonders gut. Es ist für Pflanzen ideal, da es weder Kalk noch Chlor enthält und einen neutralen pH-Wert hat. Um den Garten ausreichend zu versorgen, sollten die Auffangbehälter etwa 700 Liter Wasser pro 100 Quadratmeter Gartenfläche fassen. Eine Regentonne kann mittels Regensammler an ein Fallrohr der Dachrinne angeschlossen werden. Die Tonne sollte stabil, schattig und idealerweise etwas erhöht stehen, um die Wasserentnahme zu erleichtern. Hierzu nutzt man entweder einen im unteren Bereich montierten Auslaufhahn für die Gießkanne, schöpft das Wasser direkt von oben mit einem Gefäß ab oder nutzt eine elektrische Regenfasspumpe. Ein Deckel ist wichtig, um Mücken und Verschmutzung zu vermeiden.



Regenspeicher Aquacan Baby 210 Liter
mit abnehmbarem Deckel, Kunststoffeinsatz zur Bepflanzung, zwei Anschlüsse für Wasserhahn und Gartenschlauch, inkl. Wasserhahn

Einfache Wasserspender

Ollas, geschlossene Wasserspender aus Ton können einige Tage für gleichmäßige Feuchtigkeit sorgen. Ollas werden bei niedrigen Temperaturen gebrannt und sind deswegen großporig. Sie können direkt ins Beet, neben die zu bewässernden Pflanzen eingegraben werden, die Öffnung schaut zum Wassereinfüllen aus dem Boden heraus. Über die Poren geben die Tongefäße Wasser langsam an die Umgebung ab. Blumenkästen mit Wasserspeicher haben ein integriertes Wasserreservoir. Gut angewachsene Pflanzen werden damit etwa zwei Tage lang optimal mit Wasser versorgt. Alternativ kann man bestehende Kästen vor dem Bepflanzen mit Wasserspeichermatten ausstatten.



**Viereckregner
Auqazoom Compact**
berechnet zuverlässig und
gleichmäßig 9 – 216 m²

Wassersprenger

Mit Hilfe eines Bewässerungscomputers, eines Schlauchs und mehrerer Wassersprenger lässt sich auf einfache Art eine automatisierte, zuverlässige Bewässerungsanlage installieren. In der Mitte des Beetes einen zentralen Wassersprenger setzen, der mit weiteren Sprengern an den Seiten verbunden ist. Auf diese Art wird das komplette Beet abgedeckt.

Viereck- oder Kreisregner

Zur Bewässerung des Rasens geeignet. Wenn das Wasser aus der Regentonne kommt, ist ein Filtereinsatz sinnvoll, da kleine Teilchen schnell die Düsen verstopfen können.

Automatische Bewässerung

Eine automatische Bewässerung kann bis zu 70 Prozent Wasser einsparen und gelingt mit einem Bewässerungscomputer. Er wird in der Regel direkt am Wasserhahn installiert und regelt über ein integriertes Ventil, wann und wie lange Wasser in angeschlossene Systeme oder Schläuche fließt.

Über ein Display oder eine App können Startzeiten, Dauer und Intervalle problemlos programmiert werden. Hochwertige Modelle verfügen über mehrere Ausgänge, um verschiedene Gartenbereiche separat zu versorgen. Es gibt zudem Bewässerungscomputer, die sich mit Bodenfeuchte- oder Regensensoren koppeln lassen, sodass nur bewässert wird, wenn der Boden tatsächlich zu trocken ist.

Per App steuerbare Anlagen können auch aus der Ferne bedient werden. Diese sogenannten smarten Bewässerungssysteme verbinden sich über WLAN, Bluetooth oder spezielle Funk-Gateways mit dem Internet, sodass von überall auf der Welt via Smartphone oder Tablet auf sie zugegriffen werden kann.

Wir stellen Ihnen unterschiedliche Bewässerungssysteme vor, welche an einen Bewässerungscomputer angeschlossen werden können.

Micro-Drip-System

Modulares Bewässerungssystem zur gezielten und wassersparenden Versorgung von Pflanzen auf Balkonen, Terrassen oder in Beeten. Es gibt Wasser in geringen Mengen direkt im Wurzelbereich oder als feinen Sprühnebel ab, die Verdunstung wird minimiert.

Perlschlauch

Der Gartenschlauch aus mikroporösem Material gibt über seine gesamte Oberfläche kontinuierlich Wasser als feine Tropfen ab, um Pflanzenwurzeln gezielt und wassersparend zu bewässern. Ein Perlschlauch eignet sich ideal für die ober- oder unterirdische Verlegung in Gemüsebeeten, Hochbeeten und an Hecken, wodurch bis zu 70 Prozent Wasser gespart werden kann.

Versenkregner

Eine fest verbaute Bewässerungsanlage mit unterirdischen Wasserschläuchen und einem Rasensprenger, der nur zum Bewässern an die Oberfläche kommt, ist verbunden mit einem Bewässerungscomputer, eine sehr komfortable Lösung.



KEINE CHANCE FÜR EINGEBRANNNTES

MIT



OFFIZIELLER PARTNER VON

the taste



EMPFOHLEN VON
ALEXANDER KUMPTNER
MICHELIN-STERN RESTAURANT
ESSZIMMER, WIEN

NEU

Natürlich gut. Von Anfang an.

Neu: HiPP PUR.

- ✓ Mit hochwertigem MilCHFett aus Bio-Vollmilch
- ✓ Unterstützt Babys altersgerechte Entwicklung mit allen wichtigen Vitaminen und Nährstoffen sowie pflanzlichen Ölen ohne Palmöl
- ✓ Vollmundig im Geschmack

Natürlich gut aus Bio-Landbau gem. EU-Bio-VO



HiPP
Für das Wertvollste im Leben.



**NIVEA
SUN**

FÜR DEINE LIEBSTEN NUR DIE NR.1*



JETZT TESTEN!

**2€
SPAREN****

1 NIVEA SUN Produkt
kaufen und 2€ Rabatt
erhalten

**NIVEA
SUN 2€ RABATT**

*basierend auf NielsenIQ RMS, Sonnenschutzmittel inkl. After Sun, Nr.1 Sonnenschutzmarke exklusive Eigenmarken, Umsatz, Gesamtjahr 2025, Gesamtmarkt LEH+DM, Deutschland (Copyright © 2026, NielsenIQ (Germany) GmbH).

**1 NIVEA SUN Produkt kaufen und 2€ Rabatt auf dieses Produkt gegen Vorlage eines Original-Coupons erhalten. Von der Aktion ausgenommen sind SUN Labello, SUN Multipacks, SUN Reisegrößen/Minis/To go sowie SUN Kids 50 ml Creme Produkte. Einlösung direkt an der Kasse. Keine Barauszahlung möglich. Nicht mit anderen Promotion-Aktionen von Beiersdorf kombinierbar. Nur in teilnehmenden Märkten in Deutschland. Nur solange der Vorrat reicht. Gültig bis 30.08.2026.

V-MARKT



9 823200 132002



**Hallo
zusammen,**

Kuchen werden zu jeder Feier oder Veranstaltung gebraucht und diesen Kuchen habe ich inzwischen schon oft zubereitet, weil er als Blechkuchen direkt viele Stücke ergibt.

Außerdem ist er schnell gemacht und kommt fertig aus dem Ofen. Ein perfektes Rezept also, wenn nicht viel Zeit zum Backen ist.

Als Obst verwende ich meistens Kirschen oder Zwetschgen. Durch den Quark wird dieser Kuchen zu einer Variante des klassischen Zwetschgendatschis.

Viel Spaß beim Backen
Eure Ramona

Fruchtiger Quark- Streuselkuchen

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Quarkmasse:

- 1 kg Quark
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- Obst nach Belieben, z. B. Kirschen oder Zwetschgen

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Etwa $\frac{3}{4}$ des Teiges als Boden in einen Backrahmen drücken. Den restlichen Teig beiseitestellen.
2. Die Zutaten für die Quarkmasse verrühren und gleichmäßig auf den Boden streichen.
3. Das Obst auf der Quarkmasse verteilen und anschließend den übrigen Teig als Streusel darüber geben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 – 35 Minuten backen.



1 Blech



Vegetarisch

Zubereitungszeit:

1 Stunde



Der perfekte süße
Planenschnack!

Selber oder Settele!

Settele

Apfel-Zimt Gnocchetti

Schwaben
GENUSS

Settele

Jetzt geht's los ...

Spätzle mit Soß

Vegan

400g

Settele

JETZT NEU!

Seit über 55 Jahren frische Spätzle und mehr...

www.settele.de

DIE NEUE WIRFT SICH IN SCHALE.

hella Still & Fruchtig Mandarine.

**JETZT
PROBIEREN!**



Horoskop

Juli / August



KREBS

22.6. – 22.7.

Liebe:

Der Weg zu Ihrem Herzen ist nicht einfach, denn mit ihrer harten Schale wollen Krebse ihr sensibles Inneres schützen. Doch wenn Sie sich einmal geöffnet haben, dann ist es oft für immer. Ein Auf und Ab, ein Hin und Her der Beziehungen kommt für Sie nicht in Frage.

Beruf:

Zielstrebigkeit ist wichtig, das Suchen nach Erfolg ebenso. Aber was für Sie zählt, ist die Harmonie. Schließlich beruht das berufliche Umfeld immer auf Gemeinschaft. Im Team ist man stärker als allein. Konfrontationen zu vermeiden ist Ihr Ziel. Der Mond ist der Planet des Krebses, mit seiner Sanftheit und Milde steht er für Ihren fürsorglichen Charakter. Wenn es dennoch mal zu Störungen kommt, sorgt der Krebs rasch und selbstlos für Ausgleich.



LÖWE

23.7. – 23.8.

Liebe:

In der Liebe Entwicklungen vor auszuplanen, wer kann das? Der Löwe will zwar das Heft des Handelns gern in der Hand behalten, aber wenn Amor seine Pfeile in unerwartete Richtungen fliegen lässt, ist es mit der Vorhersehbarkeit schnell vorbei. Dann zählen Gefühle!

Beruf:

Geradeaus, links und rechts einfach liegen lassen und optimale Lösungen stets vor Augen: Der Löwe geht mit Ehrgeiz und Selbstvertrauen durchs Leben. Manchmal wirkt er dominant, doch mit seinem klaren Blick weiß er, was er will und wie er es erreicht. Sie sind es gewohnt, dass man Ihnen folgt, auf Ihren Rat hört und Ihre Pläne unterstützt. Machen Sie es sich aber nicht zu leicht, ein oder zwei Schritte zur Seite sind manchmal sehr hilfreich und erfolgversprechend.



**JUNGFRAU**
24.8. - 23.9.

Mit heiterer Leichtigkeit räumen Sie die Schwierigkeiten des täglichen Lebens aus dem Weg. Aber aus Leichtigkeit kann schnell Leichtfertigkeit werden. Ihr Planet Merkur achtet darauf, dass Sie mit beiden Beinen auf der Erde – Ihrem Element – bleiben. So finden Sie sich immer in der Mitte und sind bestens aufgehoben zwischen vermeintlichen Gegensätzen.

**WAAGE**
24.9. - 23.10.

Wenn alles für immer so bliebe wie es ist, es würde Sie nicht glücklich machen. Eine Waage liebt die Herausforderungen, ist neugierig auf Veränderungen und „wir machen es so, weil wir es immer so gemacht haben“, das zählt für die Waage nicht. Also auf zu neuen Abenteuern, Unentdecktes erkunden und einfach mal dem Zufall den Lauf der Dinge überlassen.

**SKORPION**
24.10. - 22.11.

Wie Ihr Element, das Wasser, sind Sie mal unergründlich tief, mal still und friedlich, dann wieder stürmisch und wild. Sich immer neuen Gegebenheiten anzupassen, das ist für den Skorpion keine Herausforderung, sondern Normalität. Sie sind belastbar, mutig und entschlossen, packen an, wenn es nötig ist, bleiben ruhig, wenn um Sie herum vieles in Bewegung ist.

**SCHÜTZE**
23.11. - 21.12.

Wo ein Schütze ist, ist auch ein Weg! Sich zurücklehnen, passiv abzuwarten, was passiert – das geht nicht! Jupiter, der Kraftplanet, treibt den Schützen an, lässt ihn mit Optimismus voraus blicken und die Zukunft gestalten. Schützen sind Macher, manchmal sogar zu temperamentvoll. Aber in der Partnerschaft bleibt der Schütze stabil und steht für Kontinuität und Treue.

**STEINBOCK**
22.12. - 20.1.

Was hält Sie davon ab, die Verwirklichung Ihrer Träume, die Sie schon lange realisieren wollten, jetzt in Angriff zu nehmen? Es ist nicht schwer, wenn ein klares Konzept für die notwendige Basis sorgt. Ordnung ist eben das halbe Leben, für Sie als Steinbock sogar noch mehr. Wenn jede Kleinigkeit in die richtige Schublade passt, dann werden Träume auch wahr.

**WASSERMANN**
21.1 - 19.2.

Stets fröhlich, gut gelaunt und voller Optimismus – so geht der Wassermann gerne durchs Leben. Sorgen kennt er kaum, Probleme schiebt er beiseite, Freundschaften werden gepflegt und ständig neue Kontakte geknüpft. Doch dann ist da auch seine nachdenkliche Seite, in der seine beiden Planeten Uranus und Saturn mit ihrer Gegensätzlichkeit eine Rolle spielen.

**FISCHE**
20.2. - 20.3.

Herz vor Verstand, das ist Ihr Motto; Gefühle spielen in Ihrem Leben die entscheidende Rolle. Natürlich geht es manchmal drunter und drüber, aber wie von selbst kommt es immer zu einem guten Ende. Das sensible Gespür für die jeweilige Situation lässt keinen Zweifel an Ihrer Aufrichtigkeit aufkommen, wovon Sie sich und andere zu überzeugen wissen.

**WIDDER**
21.3. - 20.4.

Manchmal vielleicht etwas zu forsch stürmen Sie als Widder voran. Kein Wunder, denn Ihr bestimmender Planet ist der ungestüme Mars. Es gibt kein Abweichen vom Ziel, der Weg ist geradlinig und Lösungen sind klar vorgezeichnet. Ein kurzes Innehalten, eine kleine Pause schadet aber nicht. Ein Blick zurück kann von Vorteil sein und neue Erkenntnisse bringen.

**STIER**
21.4. - 20.5.

Die Freude über die blühenden Blumen im Garten, ein schönes Gespräch mit Freunden, ein Waldspaziergang, die gelungene Lösung einer komplizierten Aufgabe: Stiere freuen sich über die kleinen Dinge und genießen den Moment. Mit ihrer Ausgeglichenheit sind sie ruhende Pole in unruhigen Zeiten und geben Halt. Auf den Stier ist in jeder Hinsicht Verlass!

**ZWILLINGE**
21.5. - 21.6.

Lassen Sie sich nicht so schnell verunsichern. Der Zwilling ist zwar ein leichtes Luftzeichen, aber mit Standfestigkeit können Sie dafür sorgen, dass nicht schon ein schwacher Wind Sie aus der Bahn zu werfen droht. Vertrauen Sie auf Ihren Planeten Merkur, der mit seiner ruhigen Ausstrahlung fest an Ihrer Seite steht. Prüfen Sie Einwirkungen von außen mit gebotener Sorgfalt!

Entdecke mit
V-LINO
die Welt

V-Lino erklärt

DIE FEUERWEHR

Viele Menschen denken, die Feuerwehr löscht nur Feuer. V-Lino erklärt hier die unterschiedlichsten Aufgaben der Feuerwehr. Und wie ihr vielleicht in einer Notsituation Hilfe holen könnt.

Retten, löschen,
bergen, schützen:
Das sind die
wichtigsten Aufgaben
der Feuerwehr.

Für das Löschen brauchen die Feuerwehrleute viel Erfahrung im Umgang mit Feuer, manchmal jede Menge Wasser, große Fahrzeuge und eine gute Ausrüstung mit allerhand technischen Geräten.

Feuerwehrleute retten Menschen und Tiere aus gefährlichen Situationen. Zum Beispiel, wenn jemand in einem Auto eingeklemmt ist.

Bergen kann die Feuerwehr zum Beispiel Tiere, die bei Überschwemmungen in Gefahr geraten.

Schützen kann die Feuerwehr neben Gebäuden auch die Umwelt, indem sie zum Beispiel Ölsperren auf Gewässern errichtet.

Die Notrufnummer 112

In Deutschland und vielen anderen Ländern erreicht man die Feuerwehr mit der Nummer 112.

Wenn man anruft, sollte man sich an die fünf W halten

1. Wo ist etwas passiert?
2. Wer ruft an?
3. Was ist passiert?
4. Wie viele Betroffene?
5. Warten auf Rückfragen!

Die Nummer 112 darf man nur im Notfall anrufen. Ein falscher Notruf kann gefährlich sein, weil die Feuerwehr dann vielleicht woanders gebraucht wird

In großen Städten gibt es viele Einsätze, dort gibt es in der Regel eine Berufsfeuerwehr: Sprich: Die Leute arbeiten bei der Feuerwehr und eine bestimmte Zahl an Personen sind immer in der Feuerwache einsatzbereit. In kleinen Städten und Dörfern gibt es die Freiwillige Feuerwehr, die nur bei Bedarf ins Feuerwehrhaus kommt und zum Einsatz fährt. Auch Kinder können schon etwas über die Feuerwehr lernen. In vielen Orten gibt es eine Jugendfeuerwehr. Dort üben Kinder und Jugendliche spielerisch, wie man hilft und im Team arbeitet.

Die Feuerwehr ist also eine wichtige Einrichtung für uns alle. Ohne sie wäre es schwieriger, Menschen in Gefahr zu helfen.



Damit sie auf viele verschiedene Einsätze gut vorbereitet sind, üben Feuerwehrmänner und Feuerwehrfrauen regelmäßig. Sie lernen zum Beispiel, wie man schnell ein Feuer löscht und effektiv Schläuche verlegt oder mit Hilfe von Pumpen Wasser aus Bächen zur Einsatzstelle bekommt. Sie können Erste Hilfe leisten und verletzte Personen behandeln, damit es ihnen bis zum Eintreffen eines Krankentransportwagens schon ein wenig besser geht. Oder sie können mit schweren Geräten umgehen, etwa einem hydraulischen Spreizgerät oder sogenannten Rettungsscheren, um Menschen aus Unfallfahrzeugen zu retten.

Ihre eigene Ausrüstung ist dabei sehr wichtig: Helme schützen den Kopf, spezielle Kleidung hält Hitze ab, und Atemgeräte helfen, Räume trotz Rauch zu betreten. Wenn ein Notruf eingeht, zählt jede Sekunde. Dann ziehen sich die Feuerwehrleute blitzschnell an, springen ins Feuerwehrauto und fahren mit Blaulicht und Sirene los. So warnen sie andere Verkehrsteilnehmer, damit sie schnell durchkommen.

Entdecke mit
V-LINO
die Welt



FEUERWEHR QUIZ

1. Um die Feuerwehr zu rufen, wählt man welche Nummer?
a) 110
b) 112
c) 123
d) 0049

2. Welche Farbe haben Feuerwehrautos meistens?
a) Blau
b) Grün
c) Rot
d) Gelb

3. Was benutzt die Feuerwehr zum Löschen von Feuer?
a) Schaum
b) Luft
c) Kissen
d) Wasser

4. Was tragen Feuerwehrleute auf dem Kopf?
a) Mütze
b) Kappe
c) Krone
d) Helm

5. Welchen weiteren Namen hat die laute Sirene des Feuerwehrautos?
a) Martinshorn
b) Klingel
c) Pfeife
d) Trompete

6. Was soll man tun, wenn es brennt?
a) Verstecken
b) In Sicherheit bringen
c) Weiterschlafen
d) Hilfe holen



7. Was schützt Feuerwehrleute vor Rauch?
- Sonnenbrille
 - Atemschutzmaske
 - Schals
 - Taucherbrille

8. Was macht ein Rauchmelder?
- Er spielt Musik
 - Er piept bei Rauch
 - Er leuchtet bunt
 - Er blinkt

9. Was braucht Feuer zum Brennen?
- Wasser
 - Sand
 - Sauerstoff
 - Wasserstoff

10. Wie heißt die Feuerwehr für Kinder und Jugendliche?
- Kinderwehr
 - Mini-Polizei
 - Mini-Wehr
 - Jugendfeuerwehr

11. Was sind die fünf W, an die man denken soll, wenn man einen Notruf absetzt?
- Wie, Warum, Wo, Weshalb, Wann
 - Wieso, Weshalb, Warum, Wer, Wo
 - Wo, Wer, Was, Wieviele, Warten
 - Wer, Wie, Was, Warum, Weshalb

Lösungen:
1b, 2c, 3a+d, 4d, 5a, 6b+d,
7b, 8b, 9c, 10d, 11c

Finde die versteckten Wörter:

- Retten
- Blaulicht
- Loeschen
- Schlaeuche
- Drehleiter
- Schuetzen
- Bergen
- Notruf
- Feuerloescher
- Aremschutzmaske
- Feuerwehrauto
- Martinshorn
- Rauchmelder
- Feuerwehrleute
- Pumpe

BUCHSTABENGITTER

X	X	M	R	U	Q	U	R	J	T	Z	Q	I	Q	U	Q	V	G	L	V	S	F	B	A	Y
Y	I	W	L	C	T	P	F	M	G	W	B	Y	P	R	V	P	C	M	L	Q	V	B	C	L
H	I	H	K	L	O	S	U	E	R	Y	Z	A	W	Z	Y	N	U	G	R	P	U	X	D	C
N	C	L	K	F	Y	B	L	A	U	L	I	C	H	T	O	I	Z	D	W	B	N	F	D	L
O	A	A	B	E	A	T	E	P	A	E	H	G	J	R	V	T	V	Q	A	R	N	R	B	Q
T	U	V	E	U	G	T	W	I	U	G	R	S	E	R	S	S	N	P	R	R	Z	C	Y	V
R	M	D	R	E	H	L	E	I	T	E	R	L	A	D	Z	C	H	K	W	L	C	I	Z	L
U	C	P	G	R	L	G	N	M	S	E	V	R	O	E	E	U	H	B	P	O	L	T	D	S
F	A	N	E	W	J	O	L	X	S	I	L	G	N	E	U	Z	U	L	Z	D	K	R	I	I
H	P	T	N	E	I	K	E	W	S	C	R	H	V	O	S	C	S	G	A	Y	R	I	Y	K
N	V	D	A	H	N	G	N	S	Q	V	H	I	V	T	J	C	B	Q	R	E	A	E	G	I
S	Y	P	Y	R	W	O	S	C	C	F	E	U	E	R	W	E	H	R	L	E	U	T	E	G
C	F	U	Q	A	R	J	G	S	C	H	U	E	T	Z	E	N	I	E	U	Y	C	C	X	X
J	D	M	H	U	I	E	E	N	O	H	E	I	R	Z	M	T	R	U	R	G	H	B	H	O
P	B	P	S	T	K	B	T	W	H	R	T	N	J	X	M	V	C	W	S	L	M	J	E	E
A	R	E	E	O	C	K	M	T	C	U	K	R	A	L	Y	A	M	K	M	M	E	I	I	T
S	P	S	J	M	X	C	K	N	E	M	D	X	C	M	J	G	S	W	H	M	L	Q	H	B
W	E	T	F	E	M	A	R	T	I	N	S	H	O	R	N	P	A	K	I	T	D	J	C	T
X	N	D	J	N	I	J	I	R	R	K	Q	I	D	A	R	D	T	Y	E	T	E	M	N	M
U	I	G	R	E	H	L	Q	B	I	R	B	N	E	V	D	I	D	N	N	B	R	G	K	N

Anpacken am Lech

Neueröffnung des

V-Baumarkts Landsberg



36

**Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter**

Der neue V-Baumarkt in Landsberg ist am 23. April 2026 eröffnet worden – als Nachfolger des 36 Jahre lang am Standort vertretenen Do-it-Baumarktes. Sechs Wochen lang renovierte ein hochmotiviertes Team die Räumlichkeiten mit viel Liebe, optimierte die Regalsysteme und baute auf 6.800 Quadratmetern Verkaufsfläche das bekannt hochwertige und vielfältige V-Baumarkt-Sortiment auf. Rund 60.000 Artikel aus den Produktbereichen Baustoffe, Werkzeuge, Lampen, Elektroinstallation, Garten, Pflanzen, Haushalt, Bad und Sanitär erwarten die Kundinnen und Kunden.

"Das Besondere ist, dass wir ein sehr großes, offenes Freigelände haben, eine sehr gut sortierte Garten- und Pflanzenabteilung", freut sich Marktleiter Fabian Schmid, auch der Campingbereich befindet sich im sehr hellen und lichtdurchfluteten überdachten Glasbereich, "das ist wirklich sehr schön".

Bisher sei durchweg positives Kundenfeedback ein schöner Lohn, auch die Freundlichkeit und gute Beratung der Mitarbeitenden werde sehr geschätzt. "Viele Leute freuen sich auch, dass wir zum großen Teil die Mitarbeiter des Do-it-Baumarktes übernommen haben", betont Fabian Schmid und ist dankbar für die verbliebenen langjährigen Mitarbeiter, die viel wertvolle Erfahrung einbringen.

Eine Produkt-Besonderheit des V-Baumarkts Landsberg kommt zusätzlich sehr gut an: In der großen Tiernahrungs-Abteilung gibt es nicht nur für Hunde, Katzen, Kleintiere und Vögel Futter, sondern auch für Pferde. Pferdezubehör vom Striegel über die Fliegenhaube, Spielbälle und Reithelm bis zum Weidezaun-Zubehör steht zusätzlich zur Auswahl. Auch für die Hühnerhaltung und -aufzucht gibt es eine attraktive Produktpalette.

Fabian Schmid

Marktleiter

"Ich arbeite seit meinem ersten Arbeitstag im V-Baumarkt", erzählt der heute 32-jährige Fabian Schmid und lächelt fröhlich. 2009 begann er im V-Baumarkt Schongau seine Ausbildung zum Verkäufer und schloss nach drei Jahren mit dem Einzelhandelskaufmann ab. Von 2012 bis 2018 blieb er dem V-Baumarkt Schongau als Mitarbeiter der Baustoff-Abteilung treu und bewarb sich dann für die Substitutenlaufbahn. Nach einjähriger Erprobungsphase im V-Baumarkt Kaufbeuren wurde er 2019 stellvertretender Marktleiter des V-Baumarktes Marktoberdorf. Im August 2022 wechselte er als stellvertretender Marktleiter in den damals neu aufzubauenden V-Baumarkt Peiting. Seine erste Marktleiterstelle trat er am 1. März 2026 im V-Baumarkt Landsberg an. Der Georg Jos. Kaes GmbH bleibe er sehr gerne treu. "Für mich ist es ein super Arbeitgeber", betont er, neben den flachen Hierarchien, kurzen Entscheidungswegen und guten Sozialleistungen schätze er sehr, in seinem Ausbildungsbetrieb Karriere machen zu können. "Hier wird man gesehen, wenn man sich einbringt, und für seine Arbeitsleistung wertgeschätzt."



6.800 M²
Verkaufsfläche

ca.
60.000
Artikel

Gewinnübergabe

zur Schraubenschätzaktion

Im Rahmen der Neueröffnung des V-Baumarkts Landsberg fand unsere große Schraubenschätzaktion statt.

Mit geschätzten 1990 Schrauben lag Klaus Welter am nächsten an der tatsächlichen Anzahl von 1983 Schrauben und wurde bereits von uns benachrichtigt.

Als Gewinn durfte er sich über einen Bosch Akku-Schlagbohrschrauber Universallimpact 18V-60 freuen.

Wir bedanken uns bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für die tolle Beteiligung und wünschen viel Freude mit dem Gewinn!



Ein Auszug aus unseren Serviceleistungen



Angebotspreis-Garantie



Anhänger-verleih



Bargeld abheben



Baukonto-karte



Gutschein-karte



Gasflaschen



Holzzuschnitt



Schärfdienst



Mietgeräte-Service



Farben mischen



Handwerker-vermittlung



Schlüssel-dienst

Hauptgewinn

der Jubiläumsverlosung 2025



Im Zeitraum vom 1. bis 31. Dezember 2025 erhielten unsere Kundinnen und Kunden ab einem Einkaufswert von 50 Euro einen Teilnahmecode für unsere große Jubiläumsverlosung.

Dabei wurden Gewinne im Gesamtwert von über 15.000 Euro mit einem ganz besonderen Highlight verlost: Als Hauptgewinn gab es eine Vespa Primavera, gesponsert von der Firma Chef Cuisine International.

Die glückliche Gewinnerin aus München konnte ihren Preis im April, pünktlich zum Start in die warme Jahreszeit, persönlich in unserer Firmenzentrale in Mauerstetten entgegennehmen.

Wir gratulieren herzlich und wünschen ihr viel Freude mit ihrem Gewinn sowie allzeit eine gute und sichere Fahrt!



KÄSE REBELLEN

Rebellische Vielfalt aus den Bergen



Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-
duftenden Heublumen
Schnittkäse + laktosefrei



Chili Rebell

Mit scharfem Chili im Käse
Schnittkäse + laktosefrei



König Ludwig Königkäse

Königlich. Köstlich. Märchenhaft gut.
Schnittkäse + laktosefrei



Heumilch Butter

Traditionell aus Sauerrahm
200g-Stück



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com

Henkel

150

3€

SOFORT RABATT
beim Einkaufswert
von 15€*



JAHRE

HENKEL FEIERT – FEIERE MIT!

*Kaufe Produkte der teilnehmenden Marken für mind. 15€ und erhalte 3€ Sofort-Rabatt direkt an der Kasse. Gilt für alle Kosmetikprodukte der Henkel AG & Co. KGaA (siehe Inverkehrbringer auf Produktrückseite). Nur ein Coupon pro Kaufakt einlösbar. Keine Barauszahlung möglich. Nicht mit anderen Aktionen/Coupons kombinierbar. **Aktion gültig bis 04.10.2026**

V-MARKT
einfach besser einkaufen



9 823257 013002

MACH DEIN
BBQ BESSER
MIT TOPPITS®

WENIGER
AUFWAND.
MEHR
AROMA.

Toppits® macht aus deinem
BBQ ein echtes Genusserebnis.

Außen Toppits® – Innen Geschmack

www.toppits.de | Instagram toppits_de | Facebook toppitsgermany

Unsere Marken- botschafter

Ganz nah am

Marktleben

Wenn man durch die Gänge unserer V-Märkte oder V-Baummärkte schlendert, begegnet man ihnen vielleicht schon, ohne es zu merken: unseren Markenbotschaftern. Sie sind Verkäuferinnen und Verkäufer mit echter Leidenschaft für ihren Job – und sie zeigen uns online, was hinter den Kulissen passiert. Ob an der Frischetheke, im Baumarkt, an der Kasse oder mitten im Team – unsere Influencer nehmen uns mit in ihren Arbeitsalltag und bringen uns zum Schmunzeln, Staunen oder einfach zum Mitfiebern.

Echte Kolleginnen und Kollegen

– echt authentisch

Bei uns stehen keine Schauspieler vor der Kamera, sondern die Menschen, die tagtäglich unsere Märkte zum Leben erwecken. Unsere Markenbotschafter kennen den Trubel im Kundenservice, den Duft frisch gebackener Semmeln am Morgen, das Stimmengewirr beim Wochenendgeschäft und sie teilen diese kleinen, echten Momente auf unseren Social-Media-Kanälen. So erfahren Zuschauer nicht nur, welche Angebote aktuell laufen oder welche neuen Produkte im Regal stehen, sondern auch, wie viel Herzblut und Teamgeist hinter jedem Arbeitstag steckt. Ob ein spontaner Tanz im Lager, eine kreative Produktvorstellung oder ein kurzer Plausch mit Stammkunden. Ihre Videos zeigen, wie vielfältig und lebendig unsere V-Markt-Welt ist.



Warum Influencer bei uns dazugehören

Der Einblick in den Arbeitsalltag unserer Kolleginnen und Kollegen ist mehr als nur Unterhaltung. Es ist Teil unserer Unternehmenskultur. Wir möchten zeigen, dass hinter jeder Aktion, jedem Angebot und jeder Beratung Menschen stehen, die mit Freude, Humor und Engagement dabei sind.

Unsere Influencer sind somit nicht einfach Content-Creator, sie sind Botschafter für unsere Werte: Nähe, Ehrlichkeit, Begeisterung und Teamgeist. Sie leben vor, was es bedeutet, Teil der V-Markt-Familie zu sein. Und das genau dort, wo es zählt: mitten im Markt, zwischen Kundinnen, Kollegen und jeder Menge Alltagssituationen, die einfach echt sind.

Ein Tag im V-Markt – und auf Social Media

Der Arbeitstag eines Markenbotschafters ist so bunt wie unser Sortiment. Morgens starten sie gemeinsam mit ihren Teams, planen Aktionen oder bereiten neue Angebote vor. Die Kamera ist dabei natürlich nicht immer im Fokus, aber oft genug, um spontane Einblicke zu geben: Wie wird das Gemüse richtig platziert? Was passiert, wenn der MHD-Stempel mal wieder streikt? Und wer hat eigentlich den besten Sinn für Humor in der Abteilung? Kurze Clips, Fotos oder Stories fangen genau diese Momente ein – unverfälscht, sympathisch, manchmal chaotisch, aber immer mit Charme. Humorvolle Posts zeigen zum Beispiel, wie ein Kollege mit einem Berg von Sonderangeboten ringt oder wie das Team beim Wochenend-Endspurt zusammenhält.

Marktleben live aus München

Unsere Kolleginnen und Kollegen aus München geben auf unseren Kanälen zusätzlich spannende Einblicke ins Marktleben vor Ort. Hier werden brandneue Angebote vorgestellt, Aktionen angekündigt und aktuelle Highlights aus dem Sortiment präsentiert, direkt von der Verkaufsfläche. Ob regionale Leckerbissen, Baumarktneuheiten oder Tipps rund ums Einkaufen – der Mix aus Information, Spaß und Authentizität macht den Content einzigartig. Wer reinschaut, bekommt das Gefühl, selbst durch die Regale zu gehen, nur eben digital und mit einem breiten Grinsen im Gesicht.

Humor trifft Teamgeist

Natürlich darf gelacht werden. Das passiert bei uns reichlich. Denn gerade in stressigen Momenten ist es oft der Humor, der alles leichter macht. Unsere Markenbotschafter zeigen, dass Arbeit nicht nur Pflichterfüllung bedeutet, sondern auch Freude, Gemeinschaft und Spaß.

Ein Mitarbeiter erzählt beispielsweise, wie er bei einem Aktionstag im Baumarkt kurzerhand zur Deko umfunktioniert wurde, während eine Kollegin verrät, wie sie versehentlich mit einem Karton voller Grillkohle live ging. Diese kleinen Geschichten machen uns sympathisch und zeigen, dass man bei uns mit Herz, Hand und Humor dabei ist.

Warum das Ganze?

Ganz einfach: Weil wir möchten, dass man sieht, wer wir sind. Unsere Social-Media-Kanäle bieten Bewerberinnen, Kundinnen und Interessierten einen ehrlichen Blick hinter die Kulissen. Wer neugierig ist, wie der Alltag im Markt aussieht, wer wissen will, was es Neues gibt oder wann man am meisten zu lachen hat, der ist bei unseren Markenbotschaftern genau richtig. Der Charme dieses Formats liegt in seiner Leichtigkeit: Es geht nicht um perfekte Inszenierung, sondern um echte Menschen, echte Arbeit und echte Freude.

Genau das begeistert unsere Community – und vielleicht auch dich.

Mitmachen, mitlachen, mitverfolgen

Ob du schon Teil des Teams bist oder es gern werden möchtest: Unsere Influencer zeigen dir, was dich erwartet – ehrlich, direkt und mit Augenzwinkern.

Folge uns

auf unseren Social-Media-Seiten unter V-Markt Karriere und V-Baumarkt Karriere, begleite unsere Markenbotschafter durch ihren Alltag und erlebe jeden Tag eine neue, humorvolle Seite unserer Märkte.

Denn bei uns gilt: Arbeit darf Spaß machen und wir zeigen euch, wie das aussieht.



UNSERE AZUBI-SCOUTS:

STARKER RÜCKHALT FÜR EINEN

ERFOLGREICHEN START INS BERUFSLEBEN

Der Einstieg ins Berufsleben ist ein bedeutender Schritt. Für junge Menschen ebenso wie für ihre Eltern. Neue Aufgaben, ein ungewohntes Umfeld und viele Erwartungen treffen aufeinander. Umso wichtiger ist es, von Anfang an gut begleitet zu werden. Genau hier setzen wir mit unserem besonderen Konzept der Azubi-Scouts an. Einem Angebot, das bewusst über die klassischen Ausbildungsmaßnahmen hinausgeht.

Unsere Azubi-Scouts sind ausgebildete Fachkräfte aus unseren Märkten, die sich freiwillig und mit großer Überzeugung für die Begleitung unserer Auszubildenden engagieren. Sie übernehmen eine ganz besondere Rolle: Als zusätzliche Ansprechpartner – neben Marktleitung und zentraler Ausbildungsabteilung – stehen sie unseren Nachwuchskräften im Alltag jederzeit zur Seite.

Vom ersten Orientierungstag bis hin zu individuellen Herausforderungen im Ausbildungsalltag begleiten die Azubi-Scouts unsere Auszubildenden Schritt für Schritt. Sie geben wertvolles Feedback, unterstützen praktisch im Arbeitsalltag und helfen dabei, sich sowohl fachlich als auch persönlich weiterzuentwickeln. Dabei bringen sie nicht nur ihre Erfahrung ein, sondern vor allem auch Verständnis, Geduld und ein offenes Ohr.

Ein entscheidender Vorteil: Die Azubi-Scouts begegnen den Auszubildenden auf Augenhöhe. Gerade in den ersten Wochen fällt es vielen jungen Menschen leichter, sich mit Fragen oder Unsicherheiten an sie zu wenden. Die Hemmschwelle ist deutlich geringer als im Gespräch mit Vorgesetzten und genau

das schafft Vertrauen. So entsteht eine Atmosphäre, in der sich Auszubildende schnell integrieren, wohlfühlen und ihr Potenzial entfalten können.

Gleichzeitig fungieren die Azubi-Scouts als wichtiges Bindeglied zwischen Auszubildenden und Marktleitung. Sie greifen Stimmungen auf, fördern den Austausch und tragen aktiv zu einer positiven, wertschätzenden Ausbildungskultur bei. Themen wie Vertrauen, respektvolle Kommunikation und der konstruktive Umgang mit Herausforderungen stehen dabei im Mittelpunkt.

Unser Anspruch ist klar: Wir möchten jungen Menschen nicht nur eine fundierte Ausbildung bieten, sondern ihnen auch Sicherheit, Orientierung und echte Unterstützung mit auf den Weg geben. Eltern können sich darauf verlassen, dass ihre Kinder bei uns in einem Umfeld lernen, in dem sie ernst genommen, gefördert und begleitet werden.

Mit den Azubi-Scouts schaffen wir die besten Voraussetzungen für einen gelungenen Start ins Berufsleben und dafür, dass aus Auszubildenden selbstbewusste Fachkräfte von morgen werden.

Ein herzliches Dankeschön gilt all unseren freiwilligen Azubi-Scouts: Mit eurem Engagement, eurer Zeit und eurer Vorbildfunktion macht ihr einen echten Unterschied. Ihr begeistert junge Menschen für ihren Weg, stärkt ihr Vertrauen und gestaltet aktiv unsere Zukunft mit. Ihr seid unsere echten V-Helden.



**DU INTERESSIERST
DICH FÜR EINE
AUSBILDUNG BEI UNS?**



Alle Infos findest Du unter
www.v-markt.de/ausbildung.



Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Die Käserei der Allgäuer Bio-Heumilchbauern

Wir machen Käse. Anders.



Wertschätzung & Nachhaltigkeit.

- naturreine Bio-Heumilch aus der Region/Allgäu
- Tierwohl und Wertschätzung als Grundlage unseres Tuns
- Landwirte mit fairer Vergütung und Mitsprache

Transparenz & Tradition.

- traditionelle Herstellung mit viel Handarbeit
- vielfältiges Sortiment aus einer Hand
- 100% klimaneutrale Produktion

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG | 87487 Wiggensbach | www.schaukaeserei-wiggensbach.de



SanLucar

Entdecke den Geschmack des Sommers.

Früchte, Sonne und Abenteuer: Inspiriert von Disneys »Vaiana« wird der Sommer zum Genussmoment. Unsere Fruchtvielfalt bringt Sommerfeeling.

Genieße den Sommer voller Entdeckergeist – und gewinne mit etwas Glück ein Stand-up-Paddleboard.

So geht's: QR-Code auf der Verpackung scannen und Kassenbonn hochladen.



Taste the SUN ☀



Gewinne mit etwas Glück ein Stand-up-Paddleboard.

Neuer Gewinn!



©Disney

Milka

ZART SCHMECKT'S BESSER



**Milka
Schokolade**
versch. Sorten
je 85g-100g Tafel



**Milka
Riegel 5er Pack**
versch. Sorten
je 155g-185g Packung



OREO
versch. Sorten
170g - 176g Packung



OREO Rolle
versch. Sorten
154g - 156g Rolle



**Milka
Favourites
oder Party Mix**
versch. Sorten
je 140g/141g Packung



**Milka
Pralinen**
versch. Sorten
je 110g Packung



**Milka
Kekse & Küchlein**
versch. Sorten
je 110g-260g Packung



**TUC
Bake Rolls**
versch. Sorten
je 150g Packung

TUC
versch. Sorten
je 100g Packung

