

Mein

# IDEEN GEBER

FÜR KOCHEN &  
GENIESSEN

**HOLTMANN** in Beckum

Magazin 2024 | 2025



STARKER FACHHANDEL.  
VON HERZEN GERN.

Herzlich  
Willkommen

## in unserem IDEENGEBER 2024/2025!



Zuhause ist dort, wo wir uns wohlfühlen, ein Ort der Geborgenheit und der Kreativität. Hier werden neue Rezepte ausprobiert oder alte Familienrezepte immer wieder gekocht. Zuhause findet das Leben statt, ob im engsten Kreis der Familie bei einem leckeren Frühstück oder bei einem geselligen Abend mit Freunden am Wochenende. In unserem neuen Magazin finden Sie die passenden Neuheiten und Klassiker für Ihr Zuhause und für Ihren Wohlfühlmoment.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen,  
Kochen und Genießen.

Unser Team ist für Sie da:

**HOLTMANN** in Beckum

Ihre Ute Holtmann und Michael Stratmann

### Inhalt

Kaffee	3 - 4
Frühstücken	5
Zubereiten	6 - 8
Backzubehör	9 - 10
Zubereiten	11 - 12
Einkochen & Fermentieren	13
Zubereiten	14 - 15
Braten & Kochen	16 - 20
Zubereiten	21
Gedeckter Tisch	22 - 25
Zubereiten	26
Kinder	27

PFAS-FREE

Diese Produkte sind frei von per- und polyfluorierten Chemikalien.

BPA  
FREE

Die gesundheitsschädliche Chemikalie Bisphenol-A kann durch die Nutzung von BPA-freien Plastikprodukten vermieden werden.



Kleine Geschenke für die Liebsten.



Mit diesen Artikeln können auch Sie einen kleinen Schritt in Sachen Klimaschutz leisten.

NEU

Lassen Sie sich von unseren Neuheiten inspirieren.



Nutzen Sie unsere professionelle und kompetente Beratung vor Ort. Mit Liebe und Wissen zum Detail, helfen wir Ihnen bei Ihren Entscheidungen.



# cilio

## Der frühe Vogel...

**Tipp**

**Reinigungstipp:** Füllen Sie die Isolierkanne zu zwei Dritteln mit heißem Wasser und fügen Sie ein Päckchen Backpulver bzw. Natron hinzu. Lassen Sie die Kanne eine Stunde stehen, im Anschluss schrauben Sie den Deckel auf und schütteln sie kräftig. Leeren Sie die Kanne aus und spülen Sie mit klarem Wasser nach.



### ISOLIERTRINKBECHER

„Viaggio“ dunkelgrün, grau, schwarz, rot, blau, 360 ml oder 500 ml  
**ab 24.99**



### KAFFEEBEREITER

„Aida“, Edelstahl satiniert / lackiert doppelwandig, für 3 oder 8 Tassen  
**ab 54.99**



### MILCHAUFSCÄUMER

„Esperto“  
**24.99**



### ISOLIERKANNE

„Savona“, 0,5 Liter, 1 Liter, 1,5 Liter  
**ab 34.99**



### ESPRESSOKOCHER

„FIGARO“, Edelstahl, Olive, für 4 und 6 Tassen  
**ab 69.99**



### KAFFEEFILTER

Keramik, für Größe 4  
**18.99**



**Z** ZASSENHAUS

### KAFFEE- UND ESPRESSOMÜHLE

„Master“  
**149,-**

### Präziser mahlen mit ZASSENHAUS!

Extra großes leistungsstarkes Mahlwerk aus Edelstahl für eine erhöhte Mahlleistung, doppelt kugellagergeführte Spindel für leichteres Mahlen. Mahlgrad oben an der Kurbel exakt einstellbar, mit Reinigungspinsel und Staubschutz.



### CAPPUCCINOTASSE

„Roma“, Porzellan, mit Untertasse, extra dickwandig, weiß, 100 ml  
**11.99**

### ESPRESSOTASSE

„Roma“, Porzellan, mit Untertasse, extra dickwandig, weiß, 50 ml  
**7.99**





**ISOLIERKANNE**

„JUWEL“, satin black mat,  
oder jet black polished,  
1 Liter  
**je 149.95**



**ISOLIERKANNE**

„SKYLINE“,  
in 5 verschiedenen  
Farben, 1 Liter  
**je 54.95**



**ISOLIERKANNE** 

„ECONSCIOUS“,  
in 3 verschiedenen  
Farben, 1 Liter  
**je 44.95**



Die alfi® ECONSCIOUS Isolierkanne: Natürlicher Genuss! Entworfen in Deutschland, hergestellt in Europa, steht sie für Qualität und Nachhaltigkeit. Mit Biokunststoff, zu 94% aus erneuerbaren Rohstoffen, verbindet sie Stil, Ästhetik und Umweltbewusstsein. Praktischer Drehverschluss und Druckknopf für einfaches Servieren.




**KAFFEE- UND TEEGLAS**

„Duo“,  
doppelwandig,  
2er Set, 295 ml  
**22.95**

**LATTE MACCHIATOGLAS**

„Duo“,  
doppelwandig,  
2er Set, 400 ml  
**26.95**

**ESPRESSOGLAS** 

„Duo“,  
doppelwandig,  
2er Set, 100 ml  
**16.95**

**je 2er Set**

**KAFFEEFILTER**

„AROMA PLUS“,  
oatmeal beige  
**11.95**





**Einzigartige Wohnaccessoires für besondere Momente**

Ob am Frühstückstisch, im Wohnbereich oder der Küche: mit unverkennbarem räder Design lässt sich jedes Zuhause mühelos verschönern. Natürliche Farben und Materialien, eine spannende Haptik und einzigartige Details lassen eine harmonische Dekoration entstehen, die lange Zeit begeistert.

**BUTTERDOSE**

zwei verschiedene Größen,  
B 14,5 cm, H 5,5 cm, L 11,5 cm,  
B 11 cm, H 5,4 cm, L 9,5 cm

**ab 22.95**



**BRETTCHEN**

L 26,5 cm, B 14 cm

**17.95**



**KRUG**

zwei verschiedene Größen,  
200 ml und 1 Liter

**ab 18.95**



**SCHALEN SET DREIERLEI**

B 21,5 cm, H 5,5 cm, L 7 cm

**34.95**



**SÜSSE DOSE**

H 9 cm, Ø 9,5 cm

**29.95**



**SALZ- UND PFEFFERMÜHLE**

B 5 cm, H 15 cm, L 5 cm

**je 19.95**



**BROTKORB**

zwei verschiedene Größen,  
Ø 17 cm und Ø 23 cm

**ab 17.95**



**DOSE & KÄNNCHEN SET**

Brettchen: B 17,5 cm, L 7,5 cm  
Kännchen: H 11,5, Ø 4,5 cm  
Dose: H 4, Ø 4,5 cm

**24.95**



**LICHTHAUS**

„Lichtzauber“ und  
„Home is where the heart is“,  
B 7 cm, H 10 cm, L 7 cm

**je 16.95**





## ANKARSRUM®

Seit 1940 wird die Ankarsrum Assistent Küchenmaschine in Schweden von Hand gefertigt. Jede Maschine wird einzeln getestet, bevor sie die Manufaktur verlässt. In der robusten Edelstahlschüssel lässt sich eine Teigmenge von bis zu 5 kg verarbeiten, das unterscheidet die Ankarsrum von allen anderen Küchenmaschinen auf dem Markt. Zahlreiche Zubehörteile wie beispielsweise die Pastawalze, der Gemüseschneider, der Fleischwolf oder die Eismaschine erweitern die Anwendungsmöglichkeiten der Assistent Original und machen sie zu einem echten Alleskönner in der Küche.



KÜCHENMASCHINE  
mit Basisaccessoires

749.00

in 15  
verschied.  
Farben



Basisaccessoires

### PASTAWALZE LASAGNE

99.00



### ICE CREAM MAKER

129.00



### FLEISCHWOLF

179.00



### GEMÜSESCHNEIDER

143.00



*Alleskönner!*

#### Zutaten

- 6 g Trockenhefe
- 300 g Weizenmehl
- 195 g Hartweizen
- 300 ml Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 2 TL Salz

#### Füllung

- Mozzarella
- Pesto

#### Bestreichen & garnieren

- 1 Eigelb
- ½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Pesto
- Meersalz

#### Weihnachtliches Pull-Apart-Brot

##### Zubereitung

1. Wasser in eine Schüssel geben und Hefe, Olivenöl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Schüssel abdecken und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf Küchenpapier trocknen lassen.
4. Teig in 30 gleiche Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen, in der Hand flach drücken und Mozzarella und Pesto in die Mitte geben. Nun wieder eine Kugel falten, so dass die Füllung vollständig bedeckt ist.
5. Die Kugeln mit der Nahtseite nach unten zu einem Baum formen, 1 Kugel als Stern formen.
6. 30 Min. gehen lassen, Backofen auf 200° C vorheizen.
7. Eigelb und Salz verrühren und das Brot damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene 15-20 Min. leicht gebräunt backen.
8. Sofort mit Olivenöl und Pesto bestreichen, etwas salzen und heiß servieren.



Köstliche Mischung aus Mozzarella und Pesto in einer bezaubernden Baumform.

6 Zubereiten

Rezept

#### GEWÜRZMÜHLEN-SET

Glas/Edelstahl, Inhalt:  
Glas mit Deckel, 250 ml,  
keramischer Mahlwerk-  
satz, perfekt zum Mahlen  
und Aufbewahren von  
Gewürzen

29.95



... immer frisch

#### SPROSSENGLAS-SET

Glas/Edelstahl/Keramik,  
Inhalt: Glas mit Deckel,  
500 ml, Edelstahlensatz,  
Keramikboden, zum Züchten  
von Sprossen oder Lagern von  
Samen oder Hülsenfrüchten

24.95



#### ÖL- UND ESSIGFLASCHEN-SET

Glas/Metall/Silikon/Edelstahl,  
Inhalt: 2 Flaschen á 600 ml,  
2 Edelstahl-Ausgießer (aus-  
lauf-sicher), 1 Metallhalter

24.95

## Dreamfarm®

Dreamfarm – die funktionellen Produkte  
wurden mit zahlreichen Designpreisen  
ausgezeichnet.



Noch viele weitere, tolle und inno-  
vative Produkte von Dreamfarm finden  
Sie bei uns im Sortiment.

#### ORANGENPRESSE

mit Hebelarm-Funktion

23.95



#### RESTELÖFFEL

„Mini Supoon“  
rot, grün  
und schwarz

je 8.95



#### KOCHLÖFFEL

„Supoon“  
rot, grün und schwarz

je 13.95



Mit der flachen Silikon-Ziehspitze und den flexib-  
len Löffelseiten vom **Supoon** lässt sich auch der  
letzte Rest aus dem Glas herauskratzen. Dank der  
einzigartigen Biegung des Griffs, der den Kopf oben  
hält, bleibt die Arbeitsfläche sauber. Er misst exakt  
einen Teelöffel ab und ist spülmaschinenfest. Der  
Silikonkopf ist hitzebeständig bis 260 °C.

#### PFANNENWENDER

„Chopula“  
rot, grün und schwarz

je 13.95



#### BACK- UND BRATENPINSSEL

„Brizzle“  
schwarz

17.95

**GEFU®**

# FOOD Hype



**GOURMET-HOBEL**

„VOLARI“, für Stifte und Scheiben

~~69.95~~  
**49.95**

**SPIRALSCHNEIDER**

„SPIRELLI®“, inklusive Reinigungsbürste, für Gemüse bis ø 5 cm

**21.95**



**FERMENTIER-SET**

„NATIVO“, Deckel mit Verment Vent System

**49.95**



**ESSIG- UND ÖL SPRÜHER**

„NEVA“, 2er Set, je 100 ml

**22.95**

**V-HOBEL**

„Julienne VIOLI® 2.0“, für Stifte und Scheiben

**37.95**



**SALATSCHLEUDER**

„PULLIT“, Edelstahl, Seilzug mit Rückzugmechanismus

~~69.95~~  
**59.95**



**GEMÜSE- UND KRÄUTERHACKER**

„TRITTORE“, extra scharfe Messer

**24.95**



**GEFU - Entdecke Deine Kochkunst.**



Erleben Sie den Genuss selbstgemachter Meisterwerke und bringen Sie Freude auf den Tisch. Der Duft von frisch gebackenem Brot erfüllt Ihr Zuhause. Mit hochwertigen Birkmann-Backformen zaubern Sie perfekte, knusprige Brote – von außen goldbraun, innen luftig und weich. Oder Sie backen köstliche Tartelettes und Quiches für Ihre Freunde! Mit den speziellen Backformen von Birkmann, gelingt auch hier jede Kreation.

# Meisterwerke



**QUICHE- & TARTEFORM**  
„Bread Buddies“,  
Ø 20 cm, Höhe 3 cm,  
perforiert mit losem Boden,  
mit Antihafbeschichtung  
**12.95**



**QUICHE- & TARTEFORM**  
„Bread Buddies“,  
Ø 25 cm, Höhe 3 cm,  
perforiert mit losem Boden,  
mit Antihafbeschichtung  
**14.95**



**QUICHE- & TARTEFORM**  
„Bread Buddies“,  
Ø 30 cm, Höhe 3 cm,  
perforiert mit losem Boden,  
mit Antihafbeschichtung  
**16.95**



**TEIGKARTE**  
„Bread Buddies“,  
15 x 12 cm,  
mit Skalierung aus Edelstahl  
**6.95**



**BROTBACKFORM**  
„Bread Buddies“,  
25 cm, Höhe 12 cm,  
mit Antihafbeschichtung  
**17.95**



**BAGUETTEBLECH**  
„Bread Buddies“,  
37 x 16 cm, Höhe 3 cm, für 2 Stück,  
mit Antihafbeschichtung  
**10.95**



**BROTBACKFORM**  
„Bread Buddies“,  
25 cm, Höhe 7,5 cm, perforiert,  
mit Antihafbeschichtung  
**10.95**



**BROTBACKFORM**  
„Bread Buddies“,  
30 cm, Höhe 7,5 cm, perforiert,  
mit Antihafbeschichtung  
**12.95**



**TEIGRÜHRER**  
„Laib & Seele“,  
34 cm, aus Edelstahl mit Griff  
aus Buchenholz, im Display  
**9.95**



**GÄRKÖRBCHEN**  
„Bread Buddies“,  
rund, Ø 20 cm, Höhe 8,5 cm,  
für Brote bis 1000g,  
mit Baumwoll-Bezug  
**11.95**



**GÄRKÖRBCHEN**  
„Bread Buddies“,  
oval, 24,5 x 18,5 cm,  
Höhe 9,5 cm, für Brote bis  
1000g, mit Baumwoll-Bezug  
**10.95**

### Zutaten

- 290 g Dinkelmehl
- 290 g Dinkelvollkornmehl
- 1 1/4 TL Salz
- 60 ml Öl
- 1 1/2 Pck. Backpulver
- 425 ml Wasser

### Varianten

- 1 EL Brotgewürze nach Belieben
- 3 EL Röstzwiebeln, zerkleinert
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 1 EL Würfelschinken
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 EL Oregano

### Dinkelvollkornbrot

#### Zubereitung

1. Die trockenen Zutaten mischen. Öl und Wasser hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührers mind. 5 Minuten gut durchkneten.
2. Nach Belieben mögliche Varianten hinzufügen.
3. Den Teig in die Kastenform geben, die Oberfläche mit Wasser einstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 200 °C) ca. 10 Minuten backen.
4. Nun die Temperatur auf 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) senken und entsprechend der jeweiligen Brotgröße (ca. 35 Min.) weiterbacken.
5. Das Brot etwas in der Form abkühlen lassen und dann durch Aufklappen auf ein Brettchen aus der Form lösen.



# Rezept

**ORIGINAL  
KAISER**

SERIE „LA FORME PLUS“

LA FORME PLUS ist die beste und **innovativste Backform**, die Kaiser auf dem Markt anbietet. Die edel glänzende und äußerst langlebige Form mit Antihafbeschichtung hat eine **Bodenplatte mit glasharter Emaillierung**, die schnittfest und hochwertig verarbeitet ist, für jahrelang gutes Aussehen.



**SPRINGFORM**

in den Größen:  
ø 26 cm, ø 28 cm

**ab 44.99**



**SPRINGFORM MIT ROHRBODEN**

in den Größen:  
ø 26 cm, ø 28 cm

**ab 49.99**

**SafeClick** – Mit einem Handgriff lässt sich der Verschluss komplett öffnen und der Springformring anschließend sehr leicht reinigen.



**BUNDFORM**

ø 22 cm

**42.99**



**QUICHE- UND OBSTKUCHENFORM**

ø 28 cm, mit Heheboden

**29.99**

**KÖNIGSKUCHENFORM**

30 cm

**42.99**



**BACKBLECH**

"Delicious", verstellbar durch Rasterbügel bis B 51 cm, schnitt- und kratzfeste emaillierte Oberfläche, spülmaschinenfest, 41 x 33 x 3,1 cm

**44.99**

## Marmorierter Nuss-Nougat-Kuchen

**Zutaten:**

250 g Butter,  
200 g Schmand,  
250 g Zucker,  
5 Eier (M),  
1 Fl. Vanillearoma,  
320 g Mehl,  
1 P. Backpulver,  
100 g Nutella,  
Puderzucker

**Zubereitung:**

1. Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, Schmand und das Aroma dazu geben. Alles ca. 2 Min. zu einem glatten Teig rühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu den anderen Zutaten geben.
3. Hälfte des Teigs in die eingefettete Form geben (ideal eignet sich eine Bundform).
4. Die Nuss-Nougat-Creme zur anderen Hälfte des Teiges geben, verrühren und in der Form auf dem anderen Teig verteilen. Mit einer Gabel durch den Teig ziehen um ihn zu marmorieren.
5. Bei 175 °C Umluft im vorgeheizten Ofen 50-60 Min. backen.
6. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



SERIE „INSPIRATION“

Die Serie „Inspiration“ zeichnet sich aus durch eine perfekte Ergonomie mit Anti-Rutsch-Effekt; hohe Formstabilität dank Platinum-Silikon mit Metallkern, Silikondrähte geeignet für alle Oberflächen; spülmaschinenfest, hitzebeständig bis 200°C



**TEIGKARTE**

„Inspiration“,  
23,5 x 3,2 cm

**9.99**

**SCHNEEBESEN**

„Inspiration“,  
28,8 cm

**9.99**

**TEIGSCHABER**

„Inspiration“,  
klein 25 cm, groß 30 cm

**ab 9.99**

**BACKPINSSEL**

„Inspiration“,  
23,5 x 3,2 cm

**9.99**

**XL-AUSROLLMATTE**

„Inspiration“,  
55 x 45 cm

**27.99**



# WESTMARK

MADE IN GERMANY

## RÜHRBECHER MIT DECKEL

„Helena“, Kunststoff, zweiteiliger Deckel mit Ausgießer und Sieb, Gummiring am Boden, in den Farben blau, rosa oder mint-grün, 1,4 Liter

je 9.99



MADE IN GERMANY

## QUIRLTOPF MIT ZWEIFEITELTEM DECKEL

Kunststoff, Gummiring am Boden, spülmaschineneignet, in den Farben blau/weiß, rosa/weiß oder mint-grün/weiß, 1 Liter

7.99



Stellen Sie vor dem Schlagen der Sahne auch die Schüssel und die Rührstäbe oder den Schneebesen kalt. So erhalten Sie mit der kalten flüssigen Sahne ein perfektes Ergebnis.

**Tip**

MADE IN GERMANY

## SCHNEEBESEN MIT SCHABER

Länge 30 cm

9.99



... rutschfest

MADE IN GERMANY

## RÜHRSCHÜSSEL MIT ZWEIFEITELTEM DECKEL

Kunststoff, Gummiring am Boden, in den Farben blau/weiß, rosa/weiß oder mint-grün/weiß, 2,5 Liter und 3,5 Liter

ab 10.99



MADE IN GERMANY

## LUNCHPOT

Kunststoff, drei auslaufsichere Fächer (200 ml, 350 ml, 600 ml), temperaturbeständig von -20 °C bis 90 °C, in den Farben blau, rosa oder mint-grün, 1,15 Liter

18.99





Inspiziert von der üppigen, vom Wein geprägten Region Vallée du Rhône in Frankreich, präsentieren wir ein sattes, dunkles Burgunderrot – Garnet.

Garnet weckt Erinnerungen an gemütliche Nachmittage, herzlich gesellige Festmahle, an wunderschön gedeckten Tischen und schafft eine Atmosphäre von Herzlichkeit und lebendiger Intimität.

Garnet vereint kräftige Nuancen aus einem dunklen Rot und Schwarz und wird von einem edlen, goldfarbenen Deckelknopf gekrönt. Machen Sie Garnet zum perfekten kulinarischen Begleiter und so zum Highlight Ihrer Küche.



**MÜHLEN-SET KLEIN**

11 cm, Farbe Garnet

**58.00**

**Tipp**

Erleben Sie die besondere Magie, die entsteht, wenn Sie die Farbe „Meringue“ mit der Farbe „Garnet“ kombinieren.

Farbe „Meringue“



**RECHTECKIGE AUFLAUFFORM**

„Tradition“, Farbe Garnet. Steinzeug, Größe 26x 19 cm, Inhalt 2,4 l, ideal zum Rösten, Backen, Marinieren und Servieren sowie durch den hohen Rand für große Portionen und Schichtspeisen geeignet

**55.00**

**RECHTECKIGE BRATREINE**

„Signature“, Gusseisen, Größe 33 x 25 cm, Inhalt 4,9 Liter, vielseitig einsetzbar für süße und herzhaft Gerichte, induktionsgeeignet

~~239.00~~  
**189.00**

**IM ANGEBOT!**



**WASSERKESSEL**

„Tradition“, Farbe Garnet. Inhalt 2,1 Liter, emaillierter Stahl, mit ergonomischem, hitzebeständigem Griff für sicheres Ausgießen, induktionsgeeignet

**135.00**



**FAMILIENTOPF**

„La Marmite Signature“, Farbe Garnet. Gusseisen, 26 cm, Inhalt 4,1 Liter, der praktische Familientopf speziell für One-Pot-Gerichte, induktionsgeeignet

~~329.00~~  
**215.00**



**SERVIERPFANNE**

„Signature“, Farbe Garnet. mit zwei Griffen, 28 cm, Inhalt 3,2 Liter, perfekt für den täglichen Gebrauch. Für einfaches Schmoren und Anbraten, zum Reduzieren von Saucen u.v.m.

~~229.00~~  
**179.00**



**RUNDER BRÄTER**

„Signature“, Farbe Garnet. Gusseisen, 24 cm, Inhalte 4,2 l, unser Klassiker ist perfekt geeignet für Schmorgerichte u.v.m., induktionsgeeignet

**339.00**



**BRATPFANNE**

„Signature“, Farbe Garnet. Gusseisen, rund mit Holzgriff, 28 cm, Ausgezeichnete Wahl für den täglichen Gebrauch sowie zum Anbraten und Anbräunen, induktionsgeeignet

**245.00**



**OVALER BRÄTER**

„Signature“, Farbe Garnet. Gusseisen, 31 cm, Inhalt 6,3 Liter, der Klassiker für den Festtagsbraten, induktionsgeeignet

~~425.00~~  
**275.00**



Weitere Produkte finden Sie bei uns.

**KILNER**  
EST 1842



**FERMENTIERSET**

5 Liter, Glas/Silikon  
Der Silikondeckel mit Luftschleuse ermöglicht die Freisetzung von Gas, lässt aber während des Fermentationsprozesses keine Luft in das Glas eindringen. Das clevere Design der Silikonplatte und des Glasgewichts sorgt dafür, dass der Inhalt unter die Salzlake getaucht wird, um Verderb zu verhindern.

**59.95**



**FERMENTIERSET**

1 Liter, Glas/Edelstahl, Inhalt:  
1 x 1 Liter Weithalsglas,  
1 x Edelstahldeckel mit Silikon-Lüftungsventil,  
1 x Silikonringe,  
1 x Schraubverschlussdeckel,  
2 x Glasgewichte,  
1 x Rezeptheft

**24.95**

Beim Fermentieren geht es um mehr als nur um das Konservieren von Lebensmitteln. Es ist ein natürlicher Prozess voller Leben und Energie, bei dem Mikroorganismen aus einfachen Zutaten komplexe Aromen erschaffen. Seit Jahrhunderten wird es zur Herstellung von Lebensmitteln genutzt. Überzeugen Sie sich von vielfältigen Geschmackserlebnissen. Probieren Sie es aus!

**KRAUTHOBEL**

aus Buchenholz, 3 rostfreie zum Schärfen abnehmbare Edelstahl-Klingen, zum Kleinraspeln des Krautkopfes und mit Schubkasten  
55,5 x 18,5 cm

**44.99**



**Tipp**

Schneiden Sie die Zitronen schon vorher in Scheiben und legen diese abwechselnd mit einer Schicht Salz in das Glas. So können Sie kleinere Portionen entnehmen.

# Marokkanische Salzzitrone

**Zutaten:**

**7 Bio-Zitronen**  
**7 EL. grobes Meersalz nach Bedarf**  
**kochendes Wasser**

**Zubereitung:**

1. Sechs von den gewaschenen Zitronen kreuzweise bis ca. 2 cm vor dem unteren Ende einschneiden. Wenn es geht, die Kerne entfernen. Je 1 TL grobes Meersalz in den tiefen Einschnitt jeder Zitrone geben und die Zitrone wieder fest zusammendrücken. Die Zitronen dicht nebeneinander in das heiß ausspülte Glas legen.

2. Eine Zitrone auspressen und den aufgefangenen Saft über die Zitronen im Glas gießen. Die Zitronen mit dem restlichen groben Meersalz bestreuen. Das Glas mit kochendem Wasser auffüllen, so dass alle Zitronen unter Wasser sind. Damit die Zitronen nicht schwimmen, mit einem sauberen Gegenstand (Stein oder Untertasse) beschweren. Das Glas verschließen und 3-4 Wochen an einem warmen Platz ziehen lassen. Die eingelegten Zitronen sind perfekt zum Würzen von vielen Gerichten, wie zum Beispiel Salate, Couscous- oder Tajinegerichten.

**Rezept**

**WESTMARK**

**APFELSCHÄLER**

„Apfeltraum“, Aluminium/Edelstahl, mit Saugfuß, die Äpfel können in einem Arbeitsgang geschält, entkernt und in Spiralen geschnitten werden

**34.99**



**RUNDRANDGLAS**

„Tulpe“, mit Deckel,  
500 und 1000 ml  
**ab 2.79**



**RUNDRANDGLAS**

„Sturz“, mit Deckel,  
500 und 750 ml  
**ab 2.79**



**RUNDRANDGLAS IM SET**

„Tulpe“, mit Deckel,  
220 ml im 12er Karton  
**24.99**



# CHEFS&CO

Zuhause kochen wie die Profis

## SERIE „EXCELLENCE PLUS“

Egal, ob Burger braten, Pizza schneiden oder Eischnee schlagen, bei dieser Auswahl ist für dich garantiert der richtige Küchenprofi mit an Bord. Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, liegen die Küchenhelfer Excellence Plus bestens in deiner Hand. Durch die integrierten Ösen am Ende des Griffs, kannst du deine Küchenhelfer ruckzuck an der Wand verstauen!

## KÜCHENSIEB

in den Größen:  
8, 12, 16, 20 cm  
ab 19.99



## KNOBLAUCHPRESSE

L 19 cm  
27.99



# Clever

## KÜCHENSCHÜSSEL

Edelstahl 18/10,  
mit Silikonboden  
und Griff,  
praktische  
Innenskalerung,  
in den Größen:  
16, 20, 24 cm  
ab 19.99



NEU

## LANGREIBE / LANGHOBEL

rutschfester Stand durch Silikonummantelung  
am Standbügel, in fein, grob und als Hobel excellence  
L 38 cm  
je 22.99



## TEIGSCHABER

Nylon, L 28 cm  
19.99



## KARTOFFELSTAMPFER

L 26 cm  
27.99



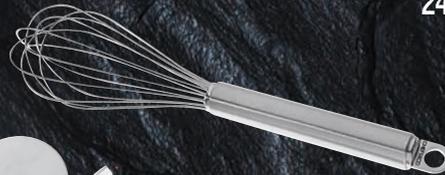
## SUPPENSCHÖPFER

L 31 cm  
24.99



## SCHNEEBESEN

in den Größen:  
20, 25, 30 cm  
ab 12.99



## PIZZASCHNEIDER

L 20 cm  
19.99



## GEMÜSESCHÄLER

L 19 cm  
12.99



## APFELENTKERNER

L 22 cm  
12.99



## FRISCHHALTEDECKEL

in den Größen: 16, 20, 24 cm  
ab 4.99



## SPRITZSCHUTZDECKEL

in den Größen: 16, 20, 24 cm  
ab 6.99



## REIBENSET

3-tgl., perfekt in den Spritz-  
schutzdeckel integrierbar  
9.99

NEU

NEU

# Scharfe Küche

# CHEFS&CO

Zuhause kochen wie die Profis

## SERIE „EXCELLENCE LINE“

Unsere Messerserie „Excellence Line“ bietet dir viel Freude beim Zubereiten der Speisen, wie bei den Profis. Der hochwertige **Damaszener Klingenstahl** und der formschöne ergonomische **Edelstahl-Doppelkropfgriff** mit Olivenholz verleihen den Messern eine angenehme Ausgewogenheit und ermöglichen dir ein leichtes und sicheres Führen des Messers.



hergestellt in Deutschland



handgefertigt



ergonomisch geformter Griff



hygienisch antibakteriell



Handwäsche (empfohlen)

### SANTOKUMESSER

L 18 cm

189.-

### ALLZWECKMESSER

L 15 cm

119.-

### GEMÜSEMESSER

L 9 cm

99.-



### KOCHMESSER

L 20 cm

199.-

### PROFI-SCHNEIDBRETT

Stirnholz (Akazie),  
42 x 30 x 4 cm

49.99



Nutzen Sie unsere Profi-Kaufberatung vor Ort. Wir erklären, welches Messer für Ihre Zwecke am besten geeignet ist.



### SCHNEIDBRETT

Bambus,  
mit Edelstahl-Auffangschale  
37,5 x 27,5 x 9,5 cm

59.99

Edelstahl-Auffangschale auch als Brat- und Auflaufform verwendbar



### PFEFFER-/SALZMÜHLE

Buche lackiert,  
verschiedene Höhen  
ab 27.99

### PFEFFER-/SALZMÜHLE

Acryl, 16 cm  
je 17.99



### PROFI-SCHNEID- & SERVIERBRETT

abfallende Schneidfläche,  
höhenverstellbare Füße  
48 x 36,5 x 4 cm

69.99

### MÖRSER

mit Schlegel,  
granit, ø 16 cm  
29.99



edler Look

# Goldbraun und knusprig



DIAMOND ECO  
eco  
logic

PFAS-FREE

Die PFAS-freie Eco Logic QXR kann optional mit einem Holzgriff bestellt werden. Dieser wird aus Buchen von europäischen Wäldern gefertigt, die verantwortungsvoll bewirtschaftet und vom FSC® zertifiziert wurden. Die Griffe werden bei 190 °C thermisch behandelt, was ihnen einen besonders edlen Look verleiht. Von der Haptik kann man sich nur selbst überzeugen. Ein abnehmbarer Stiel hat viele Vorteile. Im Ofen, in der Spüle, im Geschirrspüler und im Schrank ist eine Pfanne ohne Stiel besser aufgehoben. WOLL ist stolz, dass auch seine Eco-Logic-Pfannen mit ihren abnehmbaren Stielen TÜV / GS zertifiziert sind – denn damit werden nur besonders sichere Produkte zertifiziert.

### Burrito-Rezept

#### Zutaten:

200g geschälte Tomaten aus der Dose,  
1 kl. Dose Mais,  
je 1 Paprika in rot und grün,  
2 Zwiebeln,  
Olivenöl,  
400g Hackfleisch,  
1 EL Tomatenmark,  
6 Tortillas,  
6 EL Crème fraîche,  
200g geriebener Käse, Salz, Pfeffer,  
Zucker

#### Zubereitung:

1. Mais abtropfen lassen, die Paprika, Zwiebeln und geschälten Tomaten (Saft auffangen) in kleine Würfel schneiden.
  2. Hackfleisch in etwas Öl anbraten, Zwiebeln und Paprika dazugeben und mitbraten, alles nach Belieben würzen, Tomatenmark kurz mitrösten, die gehackten Tomaten inkl. Saft mit dem Mais unterrühren, alles einige Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Gewürzen und Zucker abschmecken.
  3. Tortillas mit der Creme Fraiche bestreichen und die Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verteilen, mit etwas Käse bestreuen, zu einem Burrito aufrollen und in eine Auflaufform legen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
  4. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 10 Minuten überbacken.
- Unser Tipp: Variieren Sie das Gemüse, es passen auch Möhre, Zucchini. Avocado und Feta Käse schmeckt auch sehr gut dazu. Für eine vegetarische Variante nutzen Sie einfach pflanzliches Hackfleisch.



#### GUSS-WOK

Induktion, AHS ø 30 cm, 10 cm hoch

139.95



#### GUSS-PFANNE

Induktion, AHS ø 20 cm,  
5 cm hoch

109.95



#### GUSS-HOCHRANDPFANNE

Induktion,  
AHS ø 24 cm, 7 cm hoch, 2,5 Liter  
AHS ø 28 cm, 7 cm hoch, 3,5 Liter

ab 129.95



#### GUSS-VIERECKPFANNE

Induktion,  
AHS 24 x 24 cm, 6,5 cm hoch, 2,5 Liter  
AHS 28 x 28 cm, 6,5 cm hoch, 3,5 Liter

ab 129.95



#### SICHERHEITSGLASDECKEL

24 x 24 cm, 28 x 28 cm mit  
Holzdeckelknopf

ab 29.95



#### GUSS-PFANNE

AHS ø 24, 28 cm,  
5 cm hoch

ab 119.95



#### SAUTEUSE

Carbon Steel,  
FH ø 20, 24, 28 cm, 7 cm hoch

ab 69.95

gleich-  
mäßig  
garen!



#### PFANNE

Carbon Steel,  
FH ø 20, 24, 28 cm, 5 cm hoch

ab 59.95



#### SICHERHEITSGLASDECKEL

ø 20, 24, 28, 30 cm  
mit Holzdeckelknopf

ab 24.95

# CHEFS&CO

Zuhause kochen wie die Profis

## Optimale Wahl



### EDELSTAHL-BRATPFANNE

Edelstahl 18/10, unbeschichtet,  
ø 20, 24, 28 cm

ab 49.99



ergonomisch  
geformter Griff



kratzfest



backofenfest  
bis 250 °C



### OFENHANDSCHUH

bis zu 350 °C, herausragender Grip, innen aus  
100% hautfreundlicher Baumwolle, außen aus  
strapazierfähigem, schnittfestem Aramid

19.99

### PFANNENSCHUTZ

Recycling-Filz zum  
Schutz vor Kratzer, 3er-Satz

9.99



NEU

### SERIE „PROFI GOURMET“

Der CHEFS&CO Kochtopf aus hochwertigem Edelstahl verkörpert Eleganz,  
Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit. Der Glasdeckel mit Dampföffnung für  
bequemes Sichtkochen verhindert unnötigen Wärmeverlust. Durch den dicken  
Boden wird die Wärme optimal gespeichert und gleichmässig verteilt.



backofenfest  
bis 230 °C



Kaltgriffe



ausgeprägter  
Schürtrand

### KOCHTOPF

Edelstahl, mit Glasdeckel,  
ø 16 cm, 1500 ml  
ø 20 cm, 3100 ml  
ø 24 cm, 5400 ml

ab 59.99

### STIELKASSEROLLE

Edelstahl, mit Glasdeckel,  
ø 16 cm, 1500 ml

49.99



Praktische  
Innen-  
skalierung



### BRATPFANNE

„Profi Gourmet“  
Edelstahl 18/10,  
beschichtet,  
ø 20, 24, 28 cm

ab 49.99

### GLASDECKEL

mit Edelstahlbeschlägen,  
ø 20, 24, 28 cm

ab 19.99



Antihafteffekt



ergonomisch  
geformter Griff



backofenfest  
bis 230 °C



mit Stiel  
aus  
Edelstahl

### ALU-BRATPFANNE

„Advanced Gourmet“  
Aluminium, beschichtet,  
ø 20, 24, 28 cm

ab 39.99



Antihafteffekt



backofenfest  
bis 230 °C



ergonomisch  
geformter  
Griff

Langlebigkeit durch die dreilagige Antihaftbeschichtung mit Titan-  
partikeln. Ideal für schonendes und fettreduziertes Anbraten.

### PFANNENWENDER

Nylon, L 36,5 cm

17.99



### SERVIERLÖFFEL

Nylon, L 32,5 cm

17.99



### CREPESPFANNE

beschichtet, ø 28 cm, leicht zu reinigen,  
nicht für die Spülmaschine geeignet

39.99

statt UVP 40.99



Antihafteffekt



Die Produkte sind für alle Herdarten inkl. Induktion und für die Spülmaschine geeignet.



# Boreal

Skandinavisches Design  
trifft auf französische Funktionalität

## PFEFFER- ODER SALZMÜHLE

„Boreal“ Buchenholz, klassisches Mahlwerk  
Kollektion besteht aus sieben sanften und subtilen Farben, vier dunkle Farben für Pfeffer und drei helle Farben für Salz, klares und minimalistisches Design.

je 44.90



## MENAGE

„Linea“ Keramik, Ecu oder Satinschwarz  
Geeignet für Mühlenduos mit einem Durchmesser von bis zu 65 mm, unentbehrlich, um die Pfeffer- und Salzmühlen ohne Rückstände von Pfeffer und Salz auf dem Tisch zu präsentieren.

ab 29.90



## AUFLAUFFORM

„Appolia“ Keramik, Waldgrün, rechteckig oder als Tarteform. Absolut glatte emaillierte Oberfläche, hohe Ränder, Gerichte speichern die Wärme für bis zu 30 Min. nach dem Garen im Ofen, stoßfest, temperaturbeständig von -20 °C bis 250 °C, tiefkühl- und spülmaschinenfest, in verschiedenen Größen erhältlich.

ab 19.90





**Astral**  
mit UniverSUS®

UM WELTEN BESSER ALS BESCHICHTET

UM WELTEN:

**KROSSER**

PERFEKT FÜR BRATKARTOFFELN & STEAKS

**HÄRTER**

SELBST METALLWENDER SIND MÖGLICH

**NATÜRLICHER**

ANTIHAFT-EFFEKT GANZ OHNE PFAS & PTFE

NUR BEI UNS!

Univer**SUS**

SCHMORPFANNE

ø 24 cm

ø 28 cm

ab 109.99

WOKPFANNE

ø 28 cm

99.00

BRATPFANNE

ø 20 cm

ø 24 cm

ø 28 cm

ø 32 cm

ab 69.99



STARTER-TOPF-SET

„Brigade Promotion Set“ 4tlg, mit Glasdeckel, bestehend aus Fleischtopf 16, 20 und 24 cm, Bratentopf 20 cm, für alle Herdarten geeignet, backofenfest, Innensklierung, satinierte Oberfläche, 5 -Lagen Mehrschichtmaterial, Edelstahl

~~496.00~~

269.00

**Spring**  
SWISS DESIGN

Sonderpreis  
inkl. Deckel  
269.-





**Z** | ZASSENHAUS



**SPEZIAL-KLINGENSTAHL**  
**kombiniert mit einem Griff aus PAKKAHOLZ**

Außergewöhnliches Design trifft auf überzeugende Funktion. Das handgefertigte Kochmesser inkl. Lederscheide von ZASSENHAUS ist dank seiner Robustheit ideal in der Küche sowie perfekt für den Outdoor-Einsatz. Der solide Griff mit praktischer Schlaufe zum Befestigen an Gürteln und das Loch in der Klinge sorgen für vollkommene Kontrolle und perfekte Balance.

**KOCHMESSER**  
 „Keeper“, L 25 cm / Klinge 12 cm,  
**49.99**

**KOCHMESSER**  
 „Farmer“, L 25 cm / Klinge 14,5 cm  
**49.99**

**KOCHMESSER**  
 „Ranger“, L 28 cm / Klinge 15 cm,  
**49.99**

**KOCHMESSER**  
 „Hunter“, L 31 cm / Klinge 19 cm  
**49.99**



**Scharfes  
 Design**

*Akazie*

**AKAZIE | NATURHOLZ**

Hingucker für das stilvolle Servieren. Hochwertiges Akazien-Hartholz aus nachhaltigem Anbau. Elegante Maserung, jedes Stück ein Unikat. Für eine zusätzliche Resistenz gegen Feuchtigkeit ist das Holz geölt.

**SERVIERTABLETT**  
 mit Griffen zum Tragen,  
 32 x 12 x 4,5 cm  
 oder 40 x 12 x 4,5 cm  
**ab 19.99**



**TABLETT**  
 mit Griffen zum Tragen,  
 44 x 36 x 6 cm  
 oder 52 x 43 x 6 cm  
**ab 39.99**



**HACKBLOCK**  
 Stirnholz, Unikat,  
 mit Safrille und Griffmulden  
 45 x 25 x 4 cm  
 oder 54 x 30 x 4 cm  
**ab 59.99**



**NEU**

**SALATSCHÜSSEL**  
 ø 25 cm, H 12,5 cm  
 oder ø 30 cm, H 15 cm  
**ab 44.99**



**SALATBESTECK**  
 2-tgl.,  
 35 x 6,5 x 2,5 cm  
**12.99**



**Reinigung:** Nur feucht abwischen,  
 Brett aufrecht stehend trocknen lassen.

**HACKBLOCK**  
 Jeder Hackblock ist ein  
 Unikat, das auf einer Seite  
 ein natürlich gewachsenes  
 Randstück hat,  
 41 x 30 x 5 cm  
**49.99**

# CREATABLE

... das Porzellanhaus

Essen mit Freunden ist immer eine großartige Gelegenheit, um gemeinsam zu genießen und sich auszutauschen. Pasta und Pizza sind zwei köstliche italienische Gerichte, die weltweit beliebt sind. Mit den richtigen Küchenhelfern zubereitet und auf schönem Geschirr angerichtet, lässt sich der Abend optimal beginnen. Die dezente Anlage und die Namen der Speisen machen gleich Lust auf italienisches Essen.

## PIZZATELLER

„Gustoso“,  
ø 33 cm

14.99

## PASTATELLER

„Gustoso“,  
ø 26 und 27 cm

ab 12.99



spülmaschinen-  
fest und mikro-  
welleneignen  
made in Europe



## PIZZASTEIN MIT GESTELL

Keramik/Metall verchromt, ideal für die Zubereitung knuspriger Steinofenpizza, nicht für den Grill geeignet  
38 x 33,5 x 1 cm

39.99



## PIZZASCHAUFEL

Holz natur, abgeflacht, zum besseren Aufnehmen der Pizza  
Maße: 45 x 29 x 1 cm

14.99



## GEFU®

### KÄSEREIBE

„Parmigiano“ Edelstahl/Kunststoff, 2 auswechselbare Diamond Laser Cut Reibscheiben, spülmaschinengeeignet, ø 8,3 cm, H 16,1 cm

32.95



## PASTASCHNEIDER

„Pastacasa“ Spaghetti oder Tagliatelle

12.99



## PIZZASCHNEIDER

Edelstahl / Buchenholz, mit extra scharfer, abgerundeter Klinge - zum sicheren und sauberen Schneiden von Pizzaböden,  
35 x 11,5 x 2,5 cm

34.95



## NUDELMASCHINE

„150 Pastacasa“ mit 3 Walzen

59.99



## NUDELTROCKNER

aus Buchenholz, zum Trocknen von frisch geschnittenen Nudeln, 30 x 30 x 32 cm

38.99



**PURESIGNS**

DINING CULTURE EXPERIENCE

ZEVEN verbindet klare Formensprache mit aparter Raffinesse. Mit seinem sanften Schwung vermittelt es ästhetische Leichtigkeit. Hochglanz macht das Besteck edel und die rückseitig gerundeten Flächen lassen es äußerst angenehm in der Hand liegen.

*modern  
und  
elegant*

**BESTECK**

„ZEVEN“, Menübesteck  
68-tlg.  
**539.00**



**BESTECK**

„ZEVEN“, Menübesteck  
30-tlg.  
**249.00**

**&**

**SALATBESTECK**

„ONE Extra“,  
25 cm“, poliert,  
in Geschenkverpackung  
~~28.90~~

**gratis  
dazu**



**SALATBESTECK**

„ONE Extra“,  
21 cm“, poliert  
**19.90**



**LATTE MACCHIATO-LÖFFEL**

„ONE Extra“, poliert,  
6-teilig  
**22.90**



**6-teilig**

**KAFFEELÖFFEL**

„ONE Extra“, poliert,  
6-teilig, o.Abb.

**18.90**

**ESPRESSOLÖFFEL**

„ONE Extra“, poliert,  
6-teilig

**14.90**



**6-teilig**

**KUCHENGABELN**

„ONE Extra“, poliert,  
6-teilig

**18.90**



**6-teilig**

**MÜSLILÖFFEL**

„ONE Extra“, poliert,  
6-teilig

**12.90**



**2-teilig**

# Aufgetischt

GESCHIRRSERIE „COPPA“

Dekore tofu & kuro



simple things are beautiful



Coppa vereint japanisch inspirierte Genussskultur mit italienischer Designkompetenz. Die Zusammenstellung der Porzellanserie erfüllt die Wünsche eines modernen Haushalts. Inspiriert von der Vielfalt der asiatischen Küche fängt die zarte Glasur "tofu" den subtilen Farbton des gleichnamigen Lebensmittels ein. Die leichte Reaktion am Rand sorgt für eine einzigartige Note. Im Japanischen bedeutet "kuro" Schwarz. Und Schwarz verleiht dem coppa Service eine Eleganz der Extraklasse. Der Purismus von Form und Farbe wird akzentuiert von einem individuellen Spreneffekt in der Glasur.



2er Sets

**SPEISETELLER**

„coppa kuro“  
Ø 26,5 cm

19.90

**TEEKANNE**

„coppa kuro“  
1 L, H 14,5, 17,5 x 12,6 cm

49.90

**HENKELBECHER**

„coppa kuro“  
0,4 L, H 9,5 cm, Ø 9,2 cm

15.90

**TEESCHALEN**

„coppa tofu“  
0,2 L, H 7,5 cm

16.90

**TEEKANNE**

„coppa kuro“  
1 L, H 14,5, 17,5 x 12,6 cm

49.90

**DESSERTTELLER**

„coppa tofu“  
Ø 21 cm

15.90

## Kürbis-Kichererbsen Bowl

- 70 g Quinoa
- 100 g Kichererbsen
- 70 g Rote Linsen
- 400 g Hokkaido
- 1 TL Sesam
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Naturjoghurt
- 2 TL Tahin-Paste
- Spritzer Zitronensaft
- Rosmarin
- Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

**TOPPINGS:**

- Feige
- Thymian
- Rote Beete

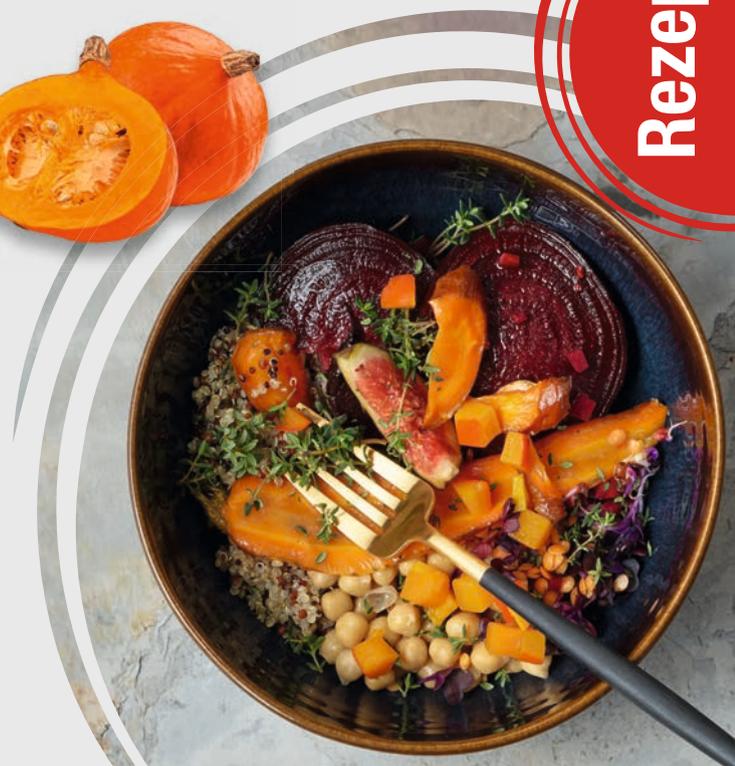
**POKÉ BOWLS**

Ø 18 cm, H 7 cm,  
0,8 L  
versch. Farben

je 19.90



Hokkaido waschen, in große Stücke schneiden, Inneres mit Esslöffel entfernen und kleine Würfel schneiden · Olivenöl darüber geben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin & Paprikapulver würzen · Kichererbsen abgießen und mit Kürbisstücken auch auf Backblech legen · Linsen für 15 Min. im Salzwasser kochen · Für 25 Min. in den Backofen geben · Quinoa waschen und nach Packungsanweisung zubereiten · Alle Zutaten nebeneinander in der Bowl anordnen · Tahin-Dressing über Bowl geben · Sesam darüber streuen · Den Joghurt mit der Tahin-Paste und Olivenöl vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken · Nach Belieben mit Rote Beete Scheiben, Thymian und Feigen toppen





alles im Doppelpack

**2er Sets**

# RITZENHOFF

## Ein echter Gipfelstürmer:

„Alpino“ ist inspiriert von majestätischen Berggipfeln. Das Glas verleiht jedem Getränk eine unvergleichliche Tiefe - egal, ob man den Tag mit einem kräftigen Espresso beginnt oder mit einem edlen Schnaps ausklingen lässt.



*Alpino*

**2 SCHNAPSGLÄSER**

**17.95**



**2 DESSERTGLÄSER**

„Delights“, Allrounder, Vanille- und Kakaoblüten

**22.95**

**AKTIONSPREIS**

**12.95**



**2 CHAMPUSGLÄSER**

„Goldnacht-Duett F24“, 205 ml

~~45.90~~

**AKTIONSPREIS**

**19.95**

**PAY 1  
GET 2**



**2 CHAMPUSGLÄSER**

„Goldnacht-Duett H23“, 205 ml

~~45.90~~

**AKTIONSPREIS**

**19.95**

**PAY 1  
GET 2**



**BLUEBERRY DESSERT**

Zutaten für 4 Portionen

**Blaubeersoße**

- 250 g Blaubeeren
- 50 g Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1/2 TL Speisestärke

**Creme**

- 250 g Mascarpone
- 100 g Magerquark
- 100 g Joghurt,
- 1,5% Fett
- 50 g Sahne
- 45 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

### Zubereitung

1. Blaubeeren mit Wasser, Zucker, Vanille-Extrakt und Zitronensaft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zu den Blaubeeren geben und köcheln lassen, bis die Stärke angezogen ist.
3. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.
4. Alle Zutaten für die Creme cremig aufschlagen.
5. Blaubeermasse abwechselnd mit der Creme in Gläser schichten und gerne etwas verwirren.
6. Bis zum Verzehr kühl stellen.
7. Mit etwas Blaubeersoße und Blaubeeren garniert servieren.

**2 GLÄSER**

„Sommertau Allround“, 510 ml, spülmaschinengeeignet, made in Germany

**22.95**



24 Gedeckter Tisch

**2 GLÄSER**

„Sommertau Limoncello“, 544 ml, spülmaschineneignet

~~39.90~~

**AKTIONSPREIS**

**19.95**





LEONARDO

Wussten Sie schon, ...

...dass es einen Unterschied zwischen Dekantieren und Karaffieren gibt? Das Dekantieren ist meist bei älteren Weinen notwendig, hierbei wird der Bodensatz vom Wein getrennt und es wird darauf geachtet, kaum Sauerstoff hinzuzufügen. Anders ist dies beim Karaffieren, hierbei wird der Wein belüftet und ihm gewollt Sauerstoff hinzugefügt.

SERIE „CESTI“

WEINSET

3-tlg.,  
Karaffe,  
2 x Rotweinglas

39.95

Hochwertig für mehr Genuss



BECHER

460 ml  
5.95



ROTWEINGLAS

500 ml  
5.95



RIESLINGGLAS

280 ml  
5.95



SEKTKGLAS

240 ml  
5.95

SERIE „PIAZZA“



TELLER

14 x 20 cm  
12.95



SCHALE

7 x 12 cm  
9.95



SCHALE

12 x 23 cm  
29.95

Avocado-Dip



in 15 Min  
zubereitet,  
159 kcal

Zutaten für 4 Personen

- 1 reife Avocado
- 1-2 EL Limettensaft
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Chilischote, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 100 g Mascarpone
- Salz, Cayennepeffer,
- Paprikapulver
- Minze, Chiliwürfel und rote Zwiebelwürfel zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln.
2. Zwiebeln, Chili und Knoblauch dazugeben und alles pürieren. Mascarpone unterrühren und die Creme mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken. Mit etwas Minze garniert in der LEONARDO Dipschale servieren.

Rezept



VICTORINOX

## MADE TO BE PREPARED

Mit einem Schweizer Taschenmesser von Victorinox sind Sie immer bestens auf alles vorbereitet. Ganz gleich, für welches Modell Sie sich entscheiden, dank verlässlicher Funktionen für vielfältige Anwendungen meistern Sie nahezu alle Herausforderungen des Alltags mühelos. Jedes einzelne Werkzeug wird mit höchster Präzision und Sorgfalt bis ins kleinste Detail in der Schweiz gefertigt.

**FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™ ESTABLISHED 1884**



### SPARTAN

mit Korkenzieher und einem Dosenöffner mit kleinem Schraubendreher  
12 Funktionen, 91 mm

**27.00**



### CAMPER

mit Holz säge und einem Dosenöffner mit kleinem Schraubendreher  
13 Funktionen, 91 mm

**31.00**



### CLIMBER

mit Schere, Korkenzieher, Dosenöffner und Kapselheber  
14 Funktionen, 91 mm

**37.00**



### HUNTSMAN

mit Holz säge, Stech-Bohr-Nähahle, Schere und Kapselheber  
15 Funktionen, 91 mm

**41.00**



### RANGER

mit Holzmeißel und Metallsäge mit Metallfeile  
21 Funktionen, 91 mm

**57.00**



### SWISS CHAMP

mit Zange, Schere, Lupe, Metallsäge und Phillips-Schraubendreher  
33 Funktionen, 91 mm

**99.00**



### CLASSIC SD

mit Schere, Nagelfeile und Schraubendreher, in 8 Farben erhältlich  
7 Funktionen, 58 mm

**25.00**





## Lieblingsfreunde

### MEPAL

#### TRINKFLASCHE

pop-up campus, 400 ml

12.99

#### THERMOFLASCHE

350 ml, Edelstahl, Flip-up Trinksystem, für müheloses Öffnen - auslaufsicher und für kohlenensäurehaltige Getränke geeignet

29.99

#### BROTDOSE

Campus, 178 x 132 x 61 mm

10.99

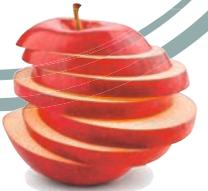
#### FRUCHTBOX

300 ml, Ø 67 x 104 mm

8.99

### FLOWERS & BUTTERFLIES

10  
Motive



#### Tipp

Für möglichst lange Freude empfehlen wir die Reinigung per Hand. Der Deckel ist spülmaschinenfest.



## cilio

Essen wie die Großen – ganz einfach mit diesem großartigen Kinderbesteck! Ob Prinzessin, Dinos oder Meeresbewohner, die fröhlichen Motive auf dem 4-teiligen Besteckset, bestehend aus Gabel, Messer, Löffel und kleinem Löffel, bereiten unseren Kleinen viel Freude beim Essen. Zusätzlich passt es durch die ergonomische Form perfekt in die kleinen Kinderhände.

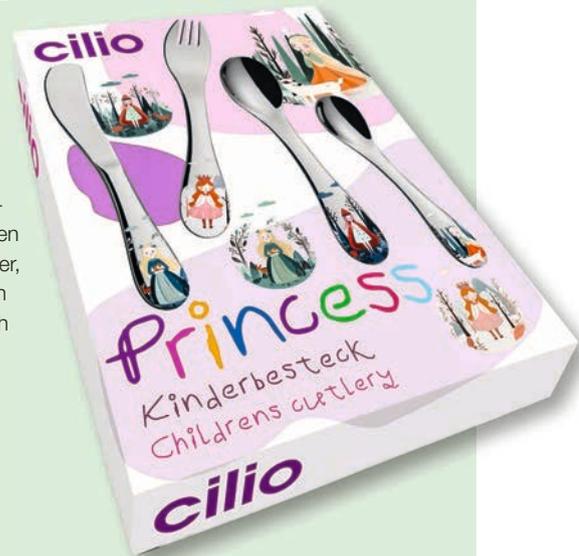
#### KINDERBESTECK



mit 6 verschiedenen Motiven, 4-tlg.

je 19.99

Ergonomisch gestaltetes Kinderbesteck



Geschichten für Dich

# Verschenk ein Lächeln

Der Hoptimist ist der Inbegriff von Lächeln, Optimismus und guter Laune. Gustav Ehrenreich schuf in den späten 1960er Jahren die fröhliche Bewegung, die seitdem einen Platz in der dänischen Designgeschichte erlangt hat. Heute gibt es für jeden Anlass einen glücklichen Hoptimist.



## HOPTIMIST

„Bumble Wood Small“  
Eiche, ø 5,8 cm,  
4,5 x 5,8 x 7,6 cm

je 39.95

## HOPTIMIST

„Bumble Wood Medium“  
Eiche, ø 8,5 cm,  
7,4 x 8,5 x 10,7 cm

je 49.95

# Hoptimist

SINCE 1968

## HOPTIMIST

„Bimble Classic Small“  
Stahl, ø 5,8 cm,  
4,5 x 5,8 x 6,6 cm,  
verschiedene Farben

je 16.95

## HOPTIMIST

„Bimble Classic Medium“  
Stahl, ø 8,5 cm,  
7,4 x 8,5 x 9,5 cm,  
verschiedene Farben

je 21.95

## HOPTIMIST

„Bumble Chrome Medium“  
Stahl, ø 8,5 cm,  
7,4 x 8,5 x 10,7 cm

39.95

## HOPTIMIST

„Bumble Chrome Small“  
Stahl, ø 5,8 cm,  
4,5 x 5,8 x 7,6 cm

24.95



Verkauf solange der Vorrat reicht. Dieses Magazin ist eine von EK/servicegroup eG zusammengestellte Gemeinschaftswerbung der angeschlossenen Häuser. Es kann deshalb nicht ausgeschlossen werden, dass im Einzelfall nicht alle im Magazin bezeichneten Artikel zur Verfügung stehen. Sofern Liefermöglichkeit besteht, wird versucht, diese kurzfristig zu beschaffen. Änderungen in Form und Dekor sowie Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Farbabweichungen sind möglich. Alle Angaben ohne Dekorationsmaterial. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Alle Streichpreise sind unverbindliche Preisempfehlungen der Hersteller.

EK/servicegroup eG, Elpke 109, 33605 Bielefeld, Telefon: +49 521 2092-0, E-Mail: info.de@ek-retail.com, Internet: www.ek-retail.com.

EK/servicegroup eG wird vertreten durch: Vorsitzender des Aufsichtsrates: Hannes Versloot, Vorstand: Martin Richrath (Vorsitzender), Frank Duijst, Gertjo Janssen, Jochen Pohle.

Registergericht: Amtsgericht Bielefeld, Genossenschaftsregister Registernummer: Nr. 229, Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz (UStG): DE124003623, Verantwortlicher im Sinne des Presserechts: Thomas Rahenkamp.



# ANTON Holtmann GmbH

gedeckter Tisch und Geschenke

Haus- und Küchengeräte

Küchen

Gartenmöbel

Weststraße 38 · 59269 Beckum · Tel. 02521-3016 · info@holtmann-beckum.de · www.holtmann-beckum.de

EK retail  
in motion

STARKER FACHHANDEL  
VON HERZEN GERN.