

KISTENPOST WEIHNACHTEN 2022

Ideen und Angebote von Ihrem Bio-Lieferservice



FESTTAGS ANGEBOTE

HARMONIE

Die meisten Menschen haben den Wunsch, der Umwelt, Menschen und Tieren nicht zu schaden. Dabei spielt unsere Ernährung eine wichtige Rolle. Das funktioniert aber nur, wenn wir ehrlich zu uns sind - und auch dorthin schauen, wo es unbequem wird.

DIE ABOKISTE

EIN HEIKLES THEMA

Liebe Kundinnen und Kunden,

Mitte September war ich auf Einladung unseres Bio-Großhändlers Weiling zusammen mit meinem Kollegen Daniel am Niederrhein. Wir haben landwirtschaftliche Betriebe besichtigt, die Tiere für das Bioladen-Fleischprogramm halten. Und wir haben uns in Wachtendonk die Firma Thönes Natur angeschaut, auf deren Schlachthof die Tiere getötet und deren Fleisch zerlegt und verarbeitet werden.



Der Besuch des Thönes Schlachthofs (bitte nicht mit dem Fleischmogul Tönnies verwechseln, dazu weiter unten mehr!) hat mich sehr beeindruckt. Denn an keinem Ort wird das ethische Dilemma der Nutzung von Tieren so greifbar und erlebbar wie auf einem Schlachthof. Dort, wo aus dem Tier Fleisch wird.

Beim Thema Schlachten höre ich von Menschen immer wieder: „Ich könnte mir das nicht anschauen. Ich will das gar nicht wissen.“ Mich macht diese Haltung ehrlich gesagt wütend! Ein Schlachthof ist kein schöner Ort, das Töten von Geschöpfen ist kein erhebender Vorgang. Aber ich finde: Wer Fleisch isst, der sollte es auch einmal sehen und aushalten, wenn ein Tier für unsere Nahrung, für unseren Genuss geschlachtet wird.

Außerdem dürfen wir das Schlachten nicht tabuisieren, weil es so wichtig ist, WIE der Tötungsvorgang abläuft und WIE mit den Tieren bis dahin umgegangen wird. Bei Thönes hat man aus dem Anspruch einer sorgsamsten und möglichst tierschonenden Schlachtung (ja, mir ist der immanente Widerspruch meiner Worte bewusst) klare Konsequenzen abgeleitet.

Es geht um bauliche und technische Aspekte der Schlachtung. So werden z. B. die Schweine bei Thönes mit Strom betäubt und nicht mit Kohlendioxid. Diese Form der Betäubung ist aufwendiger, erspart den Tieren aber einen häufig qualvollen Erstickungstod.

Es geht um Erfahrung und Wissen des Personals, um Ruhe und Sorgfalt beim Schlachtvorgang. In Wachtendonk gibt es keinen Akkord, – absolut ungewöhnlich für die Schlachtbranche. All das macht die Schlachtung teurer, weniger „effizient“.

Erschütternd: Die EU-Bio-Verordnung macht keine Vorgaben zur Schlachtung von Nutztieren. Aus einem Bio-Tier wird Bio-Fleisch, egal wie. Das führt zu der beschämenden Situation, dass der größte deutsche Bio-Schlachter die Firma Tönnies aus Rheda-Wiedenbrück ist. Genau jener Tönnies, der für das industrialisierte Billig-Schlachten und die Ausbeutung von Mensch und Tier steht. Viel von dem Bio-Fleisch und der Bio-Wurst, die bei Discountern und Supermärkten zu kaufen sind, wird bei eben jenem Tönnies „produziert“.

Was folgt für mich daraus? Wenn Fleisch und Wurst, dann wenig und dafür gut! Und Bio alleine reicht noch nicht, wir müssen die belohnen, die mehr machen! Deshalb aus vollem Herzen meine Empfehlung für Ihren Fleischeinkauf: Bestellen Sie im Bio-Fachhandel, gerne bei der AboKiste!

Herzlichst, Ihr

Betriebsleiter der AboKiste

FILME ÜBER DIE SCHLACHTUNG BEI THÖNES NATUR



Doku Lebensmittel-Check
mit Tim Mälzer
„Wie gut ist unser Rindfleisch?“ (HD)
<https://t1p.de/rinder1>



Doku der Deutschen Welle
zum Thema Schweine (engl.)
„The high cost of cheap meat:
Pigs to the slaughter“
<https://t1p.de/schwein1>

ANGEBOTE
SOLANGE DER
VORRAT REICHT

GESCHENKIDEEN



9,95



PRIMAVERA GESCHENKSET GLÜCKSSTERNE

Duftmischung und Lindenholzanhänger zum Beduften. Die Komposition aus Orange bio und Myrte erheitert und lässt uns aufleben.

Artikel-Nr. 60392, Deutschland

14,90



PRIMAVERA GESCHENKSET GUTE GEDANKEN

Lasst uns Gute Gedanken teilen - Geschenkset mit erheiterndem Duft Roll-On und Gute Gedanken Tischaufsteller.

Artikel-Nr. 60397, Deutschland

9,95



BENECOS GESCHENKSET CIAO COCAO

Winterliches Geschenkset mit Handcreme, Duschgel und Lipbalm. Mit wohlrigem Schokoladenduft.

Artikel-Nr. 60328, Deutschland

8,95



BENECOS GESCHENKSET FOR MEN ONLY ✓

Das Geschenkset für Abenteurer. Mit Body Wash 3 in 1 und Face & After-Shave Balm 2 in 1. COCMOS Organic und Vegan Society zertifiziert.

Artikel-Nr. 60529, Deutschland

14,99



URTEKRAM GESCHENKSET SOFT WILD ROSE ✓

Verwöhnende, entspannende Körperpflege mit dem Duft der Wildrose für normale bis trockene Haut. Das Pflege-Duo aus Body Wash und Body Lotion lädt zum Träumen ein.

Artikel-Nr. 60538, Deutschland

14,99



URTEKRAM GESCHENKSET WILD LEMONGRASS ✓

Belebende Körperpflege für normale Haut. Der zitrische Duft von wildem Zitronengras und Zitrusfrüchten trägt die Sinne in die Ferne.

Artikel-Nr. 60539, Deutschland

BIO-WEIHNACHTSBÄUME

WIR LIEFERN IHREN BAUM

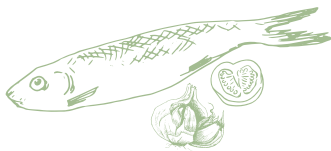
Vom Weihnachtsbaumhof Henneken aus Lippstadt bekommen wir chemiefrei gewachsene Bäume in Bioland-Qualität aus der Soester Börde. Die piecksfreien Nordmantannen erhalten Sie in fünf verschiedenen Größen. Übrigens: Auch in diesem Jahr bringen wir die Bäume zu Ihnen nach Hause.

Was macht eigentlich Bio-Weihnachtsbäume so besonders? Mehr dazu erfahren Sie auf unserer Webseite unter Aktuelles! Dort erhalten Sie auch Tipps zur Pflege der Bäume, damit Sie möglichst lange Freude an Ihnen haben.

65500	NORDMANTANNE MINI	1,00–1,25 m	29,00 €
65501	NORDMANTANNE KLEIN	1,25–1,50 m	35,00 €
65502	NORDMANTANNE MITTEL	1,50–1,75 m	40,00 €

65503	NORDMANTANNE GROß	1,75–2,00 m	46,00 €
65505	NORDMANTANNE MAXI	2,00–2,25 m	52,00 €

Bitte bestellen Sie Ihren Bio-Weihnachtsbaum bis zum 02.12. um 12.00 Uhr in unserem Online-Shop oder direkt bei unserer Kundenbetreuung. Die Bäume werden am Samstag, den 10.12. ausgeliefert. Wir liefern die Bäume im Netz bis an Ihre Haustür. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr üblicher Ablageort für einen Weihnachtsbaum geeignet ist. Gerne hilft Ihnen auch unsere Kundenbetreuung unter 0231 / 923 134-0 weiter.



FISCH & FLEISCH



Schon seit vielen Jahren beziehen wir das Festtagsfleisch von unserem Bio-Großhändler Weiling aus Coesfeld. Dank dieser vertrauensvollen Zusammenarbeit können wir Ihnen Fleisch und Fisch von bester Qualität und aus vorbildlicher Bio-Haltung anbieten.

Bitte bestellen Sie Ihr Weihnachtsfleisch bis spätestens zum 16.12. vor, den Fisch bitte bis zum 02.12. Wie immer gilt: je früher Sie bestellen, umso sicherer ist es, dass Sie den gewünschten Artikel auch erhalten. Die Bestellung ist verbindlich, kann also nicht mehr geändert werden. Die Auslieferung erfolgt mit den normalen Touren in der Woche vor Weihnachten (19.12. bis 23.12.)

KALB & RIND

4123	Kalbsbraten ca. 500 g	55,90/kg
4138	Kalbsbeinscheibe Ossobuco ca. 400 g	44,90/kg
4137	Kalbsfilet ca. 800 g	94,90/kg
4502	Rinderfilet 2 Stk., ca. 300 g	89,90/kg
4507	Rinderbraten mit Almkräutern ca. 1,2 kg	42,90/kg
4125	Rinder-Schmorbraten ca. 500	28,90/kg
4504	Rinder-Rouladen 2 Stk., ca. 320 g	38,90/kg
4136	Tafelspitz vom Rind ca. 2,2 kg	37,90/kg

GEFLÜGEL

4107	Entenbrustfilet , ca. 300 g	39,90/kg
4108	Entenkeule 2 Stück, ca. 500 g	21,90/kg
4109	Ente ganz, mit Innereien ca. 2 kg	16,90/kg
4141	Sous-Vide Entenkeule 2 Stk., ca. 430 g	31,90/kg
4142	Sous-Vide Entenbrustfilet ca. 250 g	52,90/kg
4112	Puten-Krustenbraten ca. 1,2 kg	42,90/kg
4116	Festtags-Poularde ca. 1,8-2,5 kg	14,90/kg
4122	Pute ganz, ca. 4,5-5,5 kg	25,90/kg
4110	Gans ganz, ca. 3,8 kg	29,90/kg
4120	Gänsekeule 1 Stk., ca. 400 g	59,90/kg
4121	Gänsebrustfilet ca. 400 g	79,90/kg
4705	Hähnchen ganz, ca. 1,6 kg	18,90/kg

SCHWEIN

4613	Schweinebraten ca. 500 g	26,90/kg
4627	Schweinebraten gerollt, ca. 500 g	24,90/kg
4614	Schweinefilet ca. 500 g	47,90/kg

WILD & LAMM

4856	Hirschmedaillons 4 Stk., ca. 400 g	98,90/kg
4858	Hirschbraten ohne Knochen, ca. 1,25 kg	51,90/kg
4859	Hirschfilet ca. 360 g	93,90/kg
4812	Lamm-Rosmarin-Braten gerollt, ca. 1 kg	36,90/kg

FISCH

4905	Nordatlantik Lachs geräuchert, 100 g	8,89/St
4913	Nordatlantik Lachs geräuchert, ca. 1,1 kg	75,90/kg
4921	Lachsforelle kaltgeräuchert, 100 g	8,99/St
4924	Alaska Wildlachs geräuchert, 100 g	8,99/St
4930	Räucherforellenfilets ca. 120 g	72,90/kg
4931	Räucherforellenfilets Pfeffer ca. 120 g	76,90/kg
4903	Forellen ganz, geräuchert, 4 x 200-300 g	39,90/kg
4935	Dorade ganz, küchenfertig, ca. 400 g	39,90/kg
4901	Bio-Mare Garnelen 90 g	5,29/St
4904	Bio-Mare Forelle 125 g	7,29/St
4940	Wolfsbarsch ganz, küchenfertig 125 g	39,90/kg

FONDUE & RACLETTE

4551	Raclette-Fleisch Rind/Schwein/Hähnchen ca. 750 g	46,90/kg
4127	Fondue-Fleisch Rind/Schwein/Pute ca. 900 g	42,90/kg
4128	Fondue-Fleisch Pute/Hähnchen ca. 900 g	47,90/kg

EXTRAS

20161	Frischer Kloßteig 550 g	4,59/St
20433	Meerrettich im Glas 90 g	2,29/St

VEGAN

860	Festtagsseitanbraten mit Apfel-Nuss-Füllung l'herbivore ✓ 1000 g	18,99/St
851	Wheaty Veganer Festtagsbraten ✓ 750 g	19,99/St

In unserem Online-Shop erhalten Sie auch Festtagsfleisch von der Bioland-Metzgerei Raffenberg aus Unna-Stockum.

**GUTES BIOFLEISCH
ZUM WEIHNACHTSFEST
JETZT VORBESTELLEN!**

MARKGRÄFLER WALNUSSTORTE



Unser diesjähriges Rezept zur Adventszeit stammt von unserer Kollegin Janka. Sie teilt dieses Jahr ihre liebste Walnusszubereitung und einige Erinnerungen mit uns. Als passionierte Köchin und Gastrosophin hat sie ein Faible für selbstgemachte Speisen mit Mehrwert:

Walnüsse haben nicht nur eine hirnhähnliche Form, sondern auch eine nachweisbare positive Wirkung auf die Gehirnleistung. Zudem enthalten sie viele Antioxidantien und Omega-3-Fettsäuren. Ein anderer schöner Aspekt ist das Sammeln an der frischen Luft und Knacken der Nüsse in der Gemeinschaft. So ist für Janka die

Walnuss mit vielen schönen Erinnerungen verbunden: Eine Zeitlang lebten meine Großeltern im Markgräfler Land. Genauer gesagt in Staufen, der bildhübschen Stadt am Ausgang des Münstertals. Diese sonnige Gegend mit ihren üppigen Obstgärten, malerischen Rebhängen, berühmten Brennereien und köstlichen Gerichten hatte es ihnen angetan. Wenn der Herbst nahte, wurden die Flächen unter den Walnussbäumen freigeschnitten, damit man ja keine gefallenen Walnüsse übersieht. In den Herbstferien sammelten wir die dann reifen Walnüsse alle zwei Tage auf und die Großeltern lagerten sie auf Hasendraht zum Trocknen. In der Adventszeit waren die Nüsse nach fleißigem Wenden im mässig warmen Heizungskeller trocken und knackbereit. Zur Weihnachtszeit hatte Oma dann unsere „Belohnung“ auf dem Kaffeetisch stehen:

Zutaten

250 g Butter	200 g Zucker
350 g Mehl	300 g Walnüsse, grob gehackt
100 g Zucker	100 ml süße Sahne
1 Prise Salz	1 EL Honig
1 Ei	Zum Bestreichen: 1 Ei und 2 EL Sahne



Zubereitung

Butter, Mehl, Zucker und Ei schnell zu einem Mürbeteig verkneten (je schneller der Prozeß, desto mürber der Teig!) Abgedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Die 200 g Zucker zu hellem Karamell schmelzen, Walnüsse zufügen und mitrösten. Den Nuß-Karamell mit der Sahne ablöschen, Honig einrühren und abkühlen lassen. Derweil eine 26 cm Springform mit Mehl austreuen und mit zwei Drittel des Teiges auskleiden, die Nussmasse einfüllen und mit dem restlichen, kreisrund ausgestochenen Teig bedecken. Den Deckel gut andrücken und eventuell mit zu Sternen ausgestochenen Teigresten verzieren. Zuletzt die Eisahne gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Ofen backen. Backzeit: 40 Minuten E-Herd: 200 Grad Gasherd: Stufe 2.

»Kochen ist unsere Leidenschaft. Deshalb finden Sie auf unserer Internetseite unter ‚Aktuelles‘ regelmäßig tolle Rezepte zur Inspiration.«

KLEINE WARENKUNDE: ECHE WALNUSS

Die Echte Walnuss oder der Nussbaum (*Juglans regia*) ist ein sommergrüner Laubbaum aus der Familie der Walnussgewächse (*Juglandaceae*). Der Name „Walnuss“ (von mittelhochdeutsch welsch nuz) bedeutet ursprünglich „welsche (also „von den Romanen her kommende“) Nuss“, da sie über Frankreich oder Italien ins Deutsche kam. Die leckeren Kerne reifen je nach Sorte zwischen Mitte September und Ende Oktober. Sobald die Nächte kühler werden und die Temperaturen schwanken, platzen die grünen Hüllen, die Nüsse lösen sich selbständig und fallen herunter. Gemeinhin steht die Walnuss symbolisch für Fruchtbarkeit oder als Schutz vor Blitzeinschlägen. Bei uns am Niederrhein, wo ich großgeworden bin, glaubte man in frühen Zeiten den Walnusszweig als wirksamen Blitzableiter nutzen zu können.





SÜSS & WEIHNACHTLICH



1,79
100 g



GEPA WEIHNACHTSSCHOKOLADE VOLLMILCH

Feine Vollmilch mit weihnachtlicher Gewürzmischung und fairer Naturland Bio-Milch aus Süddeutschland. Die Schokoladenmasse wird schonend und sorgfältig conchiert.

Artikel-Nr. 29111, Deutschland

1,79
65 g



GEPA SCHOKO NIKOLAUS VOLLMILCH

Leckerer Nikolaus aus fairem Handel nur mit hochwertiger Kakaobutter als Fett hergestellt. Die Rohwaren stammen von Kleinbauernorganisationen in Südamerika und Asien.

Nikolaus groß Artikel-Nr. 30060, Deutschland
Nikolaus klein Artikel-Nr. 30061, Deutschland

0,99
28 g

2,99
125 g



GEPA PFEFFERNÜSSE

Traditionelles Weihnachtsgebäck aus fairem Handel mit Mascobado-Vollrohrzucker von den Philippinen, Grand Noir Bio Bitterschokolade und der Zuckerglasur aus Paraguay-Zucker.

Artikel-Nr. 30143, Deutschland

3,49
170 g



BOHLSENER MÜHLE DINKEL MANDEL SPEKULATIUS

Knuspriges Weihnachtsgebäck aus Dinkelmehl und Mandeln, fein abgestimmt mit winterlichen Gewürzen.

Artikel-Nr. 30363, Deutschland

3,49
125 g



LINEA NATURA DOMINOSTEINE ZARTBITTER

Mundgerechte Würfel aus Marzipan und Apfelfruchtfüllung hauchfein mit edler Zartbitterschokolade überzogen - immer wieder ein köstlicher Klassiker.

Artikel-Nr. 30100, Deutschland



2,89
82 g

ROSMARIN BIOBACK LEBKUCHEN PFERD ZARTBITTER

Liebevoll gefertigte Pferdefigur aus würzigem Lebkuchen, mit Zartbitterschokolade überzogen und Streusel-Mix verziert, vegan.

Artikel-Nr. 30072, Deutschland

4,49
175 g



ROSMARIN BIOBACK STERNE BREZELN HERZEN LEBKUCHEN

Saftige Lebkuchen in gemischten Formen, Sterne, Brezeln und Herzen mit feiner Zartbitterschokolade überzogen, vegan.

Artikel-Nr. 30083, Deutschland

3,79
100 g



ROSENGARTEN NOUGAT MANDELN

Leicht geröstete Mandeln von unwiderstehlicher Nougat-Schokolade umhüllt. Ein zarter Schokotraum mit Biss!

Artikel-Nr. 30074, Deutschland

2,89
150 g



SOMMER & CO DINKEL NUSS KUSS DINKEL ZIMT GEBÄCK

Feinstes Weihnachtsgebäck zu Kaffee, Tee oder Glühwein. Ausgezeichnetes Gebäck für den weihnachtlichen Plätzchenteller.

Nussküsse Artikel-Nr. 30086, Deutschland
Zimtsterne Artikel-Nr. 30087, Deutschland

2,49
150 g

WINTERWEINE



statt 18,95
17,50
0,75 l

ROTWEIN
**SPÄTBURGUNDER STEIN MAGMATIT QW
KAISERSTUHL ABRIL ✓**

In der Nase würzig-erdige Komponenten, der Geschmack nach Sauerkirsche, etwas Thymian und Pflaume, schwarzem Pfeffer, Wacholder und einem Hauch Tabak. Passt gut zu Sauerbraten, Roulade oder Wild.

Artikel-Nr. 54391, Deutschland



statt 15,50
14,50
0,75 l

WEISSWEIN
**ZELEN CLASSIC VIPAVSKA DOLINA
GUERILA WINES ✓**

Zelen bedeutet smaragd-golden im Glas mit viel mediterraner Kräuterwürze: Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Lavendel. Fein zu helleren Kräuter-Braten und Bohnenragout.

Artikel-Nr. 54448, Slowenien



statt 10,95
9,95
0,75 l

ROTWEIN
**QUADERNA VIA RESERVA
NAVARRA D.O. ✓**

Eleganz und eine aristokratische Kühle, erinnert an bordelaiser Weinstil. Aus Tempranillo und Merlot. Elegantes Holz, eine würzige Pfeffernote, dabei angenehm frisch und fruchtig im Geschmack. Sehr empfehlenswert!

Artikel-Nr. 54449, Spanien



statt 9,95
8,95
0,75 l

ROTWEIN
**PRIMITIVO PUGLIA IGP 2019
AMASTUOLA**

Vollmundig mit Aromen nach frischen Pflaumen und Sauerkirschen. Saftig, mit viel Kraft, dabei mit einem weichen Abgang und seidig-geschmeidigen Tanninen. Zu Eintöpfen, Geschmortem oder einfach so.

Artikel-Nr. 54450, Italien



statt 8,95
7,95
0,75 l

ROTWEIN
**'CASTILLO DE ENGUERA' RESERVA
VALENCIA DO ✓**

Am Gaumen feine Würze, Leder, Kokos, Cassis, Brombeeren. Ein kräftiger, vollmundiger Wein mit Potenzial! Passt zu Wildgerichten oder auch Auberginenauflauf.

Artikel-Nr. 54226, Spanien



statt 8,95
7,95
0,75 l

WEISSWEIN
**RIESLING QW VON GLÜCKLICHEN
TRAUBEN CORVERS KAUTER ✓**

Herrliche Rieslingnase mit Pfirsich, Mirabelle und Grapefruit. Am Gaumen schön saftig mit fein abgestimmter Fruchtsüße. Hervorragend zu Thai Curry und Frühlingsrollen.

Artikel-Nr. 54362, Deutschland



statt 18,85
17,50
0,75 l

BIOSTILLA
NOCCIOLA HASELNUSSLIKÖR

Ein feines Likörchen für die gesellige Runde oder zum gelungenen Menüabschluss. Der Nocciola besticht mit seinem ausgewogen cremigen Aroma. Am Gaumen entfaltet sich die volle Pracht der Haselnuss mit Anklängen von Nougat und Vanille.

Artikel-Nr. 53217, Deutschland



HEISSES FÜR KALTE TAGE



IN DER MEHRWEGFLASCHE

4,29
0,7 l



3,69
0,7 l



4,29
0,75 l



VOELKEL

HYGGE GLÜHWEIN ROT ✓

HYGGE GLÜHWEIN WEISS ✓

Mach's dir gemütlich, zünde Kerzen an und genieße die wohlige Wärme von fruchtigem Glühwein, verfeinert mit winterlichen Gewürzen wie Zimt, Orangenschalen und Nelken. Ein Fest für die Sinne, sowohl für stille Momente als auch für fröhliches Beisammensein mit Freunden und Familie. (10 % Alk.)

Glühwein rot Artikel-Nr. 53254, Deutschland
Glühwein weiß Artikel-Nr. 53255, Deutschland

VOELKEL

WINTER APFEL PUNSCH ALKOHOLFREI ✓

Mit fruchtigen Äpfel, edlen Schlehen, feinsten Gewürzen.

Apfel Punsch Artikel-Nr. 50100, Deutschland

FAMILIEN PUNSCH ALKOHOLFREI ✓

Äpfel, Holunderbeeren und Sauerkirschen, meisterlich verfeinert mit Sternanis und Zimt.

Familien Punsch Artikel-Nr. 50149, Deutschland

HOLUNDER PUNSCH ALKOHOLFREI

Tiefrote Holunderbeeren, Äpfel und saftige Orangen, winterliche Gewürze sowie Honig.

Holunder Punsch Artikel-Nr. 50103, Deutschland

Leicht erhitzt entfalten diese Punsche fein abgestimmt mit winterlichen Gewürzen ihr volles Aroma und sorgen für wohlige, behagliche Momente.

HEISSER HIRSCH

FAMILIENPUNSCH ORANGE ALKOHOLFREI ✓

FAMILIENPUNSCH ROT ALKOHOLFREI ✓

Für das Familienrezept Weiße Traube - Orange und Apfel-Pflaume (Rot) werden 100 % naturtrübe Direktsäfte verwendet. Ohne Zuckerzusatz.

Heißer Hirsch Orange Artikel-Nr. 50173, Deutschland
Heißer Hirsch Rot Artikel-Nr. 50181, Deutschland

4,80
0,75 l



5,95
1 l



GERDA'S DEMETER

GLÜHWEIN ROT ✓

GLÜHWEIN WEISS ✓

Würziger Demeter Glühwein nach Großmutterart, winterlich duftend und mit feinen Gewürzen abgestimmt.

Glühwein rot Artikel-Nr. 54291, Deutschland
Glühwein weiß Artikel-Nr. 54284, Deutschland

WEINGUT KETH

WINZERGLÜHWEIN ROT ✓

WINZERGLÜHER ROSÉ ✓

WINZERGLÜHWEIN WEISS ✓

Original Winzerglühwein aus dem Hause Keth, hergestellt nach einem über 40 Jahre alten Familienrezept aus eigenem Anbau. Herrliche Beerenfrucht gepaart mit den klassischen Weihnachtsgewürzen.

Glühwein rot Artikel-Nr. 54394, Deutschland
Glühwein rosé Artikel-Nr. 54395, Deutschland
Glühwein weiß Artikel-Nr. 54396, Deutschland

3,95
0,75 l



LANDPARTY

PREMIUM-GLÜHWEIN ROT ✓

Feiner Rotwein mit geheimnisvoller weihnachtlicher Gewürzmischung. Schmeckt nach einem reizvollen Hauch Orient.

Glühwein rot Artikel-Nr. 54350, Deutschland

PREMIUM-GLÜHWEIN WEISS ✓

Betörender Duft von Weihnachtsgewürzen trifft auf frische Zitrusnoten.

Glühwein weiß Artikel-Nr. 54392, Deutschland

PREMIUM-GLÜHER ROT ALKOHOLFREI ✓

Unbeschwerter Glüh(wein)genuss für die ganze Familie, der mit seinen alkoholischen Kollegen locker mithalten kann.

Glühwein weiß Artikel-Nr. 54393, Deutschland