BÄCKER BLUME

49
06. Dezember 2024

Vereinigt mit Bäckerstolz

Von Ihrer BÄCKERBLUME Handwerksbäckerei

Was bitte ist ein Knüstchen?

Foto: Hawesta

Herzhaft kreativ

SOS KINDERDORF

Das schönste Geschenk: lachende Kinderaugen!

Unterstützen Sie Kinder und Familien in Not
mit einer Geschenkspende zu Weihnachten!

www.sos-kinderdorf.de/geschenkspende

DZI Spenden-Siegel

Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft IBAN DE51 3702 0500 7840 4636 24 BIC BFSWDE33XXX

Was bitte ist ein Knüstchen?

Handwerksbäcker stehen für Qualität, Tradition und das besondere Geschmackserlebnis. Ein oft unterschätzter, aber köstlicher Teil des Brotes ist das Knüstchen – auch als Ränftchen bekannt. Erfahren Sie mehr über die Besonderheiten und Vorteile dieses knusprigen Brotendes.

Der Charme des Knüstchens

Das Knüstchen, auch Kruste oder Ränftchen genannt, ist das äußere Ende eines Brotes. Viele Bäcker und Brotliebhaber schätzen es besonders wegen seiner einzigartigen Textur: außen knusprig und innen weich. In vielen Familien gilt es als der begehrteste Teil des Brotes – besonders bei frischem Brot, wenn es noch leicht warm ist. Knüstchen sind ein echtes Handwerksprodukt, das durch die traditionelle Backweise besonders knusprig wird.

Im Vergleich zu industriell hergestelltem Brot, das oft eine dünne und weiche Kruste hat, ist die Kruste beim handwerklich gebackenen Brot dicker, intensiver im Geschmack und hat eine einzigartige Rösche. Das liegt nicht nur an den hochwertigen Zutaten, sondern auch an der besonderen Backkunst, die über Generationen weitergegeben wird. Es lohnt sich also, bei Ihrem Handwerksbäcker auf das Knüstchen zu achten – ein kleiner Bissen mit großem Genuss.

Vielseitigkeit in der Küche

Obwohl das Knüstchen oft direkt gegessen wird, eignet es sich auch wunderbar für die kreative Küche. Es kann zum Beispiel geröstet und als knuspriges Topping auf Suppen oder Salaten verwendet werden. Auch in der traditionellen deutschen Küche findet es seinen Platz: In Würfel geschnitten und mit Butter und Kräutern verfeinert, wird es zu einer leckeren Zutat für Serviettenknödel oder Füllungen.

Aber nicht nur in herzhaften Gerichten hat das Knüstchen seine Berechtigung. Für Fans des süßen Genusses kann es mit etwas Butter und Marmelade bestrichen zu einer schnellen, köstlichen Nachspeise werden. So oder so: Das Knüstchen zeigt sich als wahres Allround-Talent in der Küche.

Nachhaltigkeit und Wertschätzung

In Zeiten, in denen Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung gewinnt, ist es wichtig, dass wir Lebensmittel in ihrer Gesamtheit schätzen. Das Knüstchen ist ein wunderbares Beispiel dafür. Statt Brotreste wegzuwerfen, kann man auch aus diesem Teil des Brotes eine leckere Mahlzeit zaubern. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln fängt schon beim Einkauf an – und die Entscheidung für handwerklich gebackenes Brot, das vollständig genutzt wird, ist ein Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Hätten Sie gewußt, daß das Knüstchen in verschiedenen Regionen Deutschlands unterschiedliche Namen hat? In Bayern nennt man es „Ränftchen", im Rheinland „Knäppchen" und in Norddeutschland ist es als „Kanten" bekannt. Außerdem soll das Knüstchen besonders gut für die Zähne sein, da das Kauen der festen Kruste die Muskulatur trainiert und die Zahngesundheit fördert.

Warum Handwerksbäcker?

Der Besuch bei einem Handwerksbäcker bietet nicht nur Knüstchen-Liebhabern Vorteile. Hier werden hochwertige Zutaten und traditionelle Backmethoden geschätzt. Der Unterschied zum Supermarktbrot ist deutlich spürbar – in Geschmack, Textur und Frische. Während industriell gefertigtes Brot oft auf Masse und Lagerfähigkeit ausgelegt ist, konzentriert sich der Handwerksbäcker auf die Qualität jedes einzelnen Laibs. Und genau das spürt man auch beim Knüstchen.

Ein Tipp für Ihren nächsten Besuch: Fragen Sie doch einmal gezielt nach einem besonders knusprigen Brot – Sie werden den Unterschied sofort bemerken. Handwerksbäcker legen Wert auf individuelle Rezepte und backen oft mit regionalen Zutaten. Das Ergebnis: Ein Brot, das in jeder Scheibe, und besonders im Knüstchen, seinen einzigartigen Charakter zeigt.

Foto: sriba3_stock.adobe.com

Herzhaft kreativ

Überraschende Rezepte mit Pfiff

Entdecken Sie, wie vielseitig herzhafte Küche sein kann! Mit kreativen Rezeptideen, die traditionelle Gerichte neu interpretieren, wird jede Mahlzeit zu einem besonderen Erlebnis. Ob knuspriges Brot von Ihrem Handwerksbäcker oder raffinierte Kombinationen – unsere Rezepte laden Sie ein, Ihre kulinarische Kreativität auszuleben und für genussvolle Momente zu sorgen.

Unser Titel-rezept!

Körnerbrötchen mit Bückling auf Sour Cream

Zutaten (für 2 Personen)

1 Dose	Bücklingsfilets in Öl (190 g, z. B. Hawesta)
1 TL	Kapern (Glas)
1	grüne Paprikaschote
3 EL	Sour Cream
2 EL	Doppelrahmfrischkäse
1	kleines Stück Salatgurke
etwas	Schnittlauch
2	Körnerbrötchen (von Ihrem Handwerksbäcker)

Zubereitung

1. Fisch abtropfen lassen, in grobe Stücke teilen. Kapern fein hacken. Paprika waschen, putzen, entkernen und fein würfeln. Nach Belieben Gurke schälen, in 8 dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch fein schneiden.
2. In eine Schüssel Kapern, Paprika, Sour Cream und Frischkäse geben. Alles glatt verrühren.
3. Brötchen aufschneiden, untere Hälften mit Sour-Cream-Mischung bestreichen. Brötchen mit Fischstücken, Gurkenscheiben und Schnittlauch belegen. Obere Brötchenhälften jeweils auflegen. Nach Wunsch Zitronenspalten dazu reichen.

Feigen-Pflaumen-Chutney mit Rotwein

Zutaten (3 Gläser à 200 g)

300 g	Feigen (geputzt gewogen)
200 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
4	Zwiebeln
1	Zitrone
8–10	schwarze Pfefferkörner
3	Nelken
1/2 TL	Senfkörner
150 g	Grümmel Kandis (z. B. Diamant Zucker)
100 ml	Rotwein
150 ml	Rotweinessig
1 TL	Salz
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Feigen und Pflaumen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Saft der Zitrone auspressen. Pfeffer, Nelken und Senfkörner im Mörser fein zerreiben.
2. Früchte mit Zwiebeln, Zitronensaft, Kandis, Rotwein, Essig und Gewürzen in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dabei ab und zu umrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
5. Passt hervorragend zu Wild und auch herzhaftem Käse.

Fotos: Diamant Zucker, Hawesta

Wenn keine Pflaumen-Saison ist, können Sie auch abgetropfte Früchte aus dem Glas nehmen.

Tacos mit Frikadellen mit Senf-Cottage-Cheese

Zutaten (für 4 Personen)

200 g	Cottage Cheese
1–2 TL	scharfer Senf
2–3	Snack-Gurken
2	rote Zwiebeln
2 EL	Apfelessig
1 Bund	Kresse
2 Pck.	Frikadellen (z. B. Rügenwalder)
4	Wraps
2 EL	Zucker
	Salz, Pfeffer
1–2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die Füllung Cottage Cheese und Senf verrühren. Gurken waschen, trocknen und mit Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe teilen. Essig, Zucker und Salz in Schüssel mischen und Zwiebelringe hineingeben. Bis zum Servieren der Tacos darin marinieren.
3. Wraps in Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten 1–2 Min. anrösten. Bis zum Servieren der fertigen Tacos im Küchentuch einschlagen, warm halten. Butter in Pfanne zerlassen und Frikadellen darin rundum 2–3 Min.anbraten.
4. Zum Belegen Wraps mit Cottage Cheese bestreichen, Gurke und rote Zwiebel darauf verteilen und Frikadellen auflegen. Tacos zusammenschlagen und genießen.

Erbsensuppe mit Würstchen-Spieß

Zutaten (für 4 Personen)

1	Schalotte, gewürfelt
1	Kartoffel (ca. 75 g), klein gewürfelt
450 g	TK-Erbsen
je 2–3 Stiele	Minze, Dill und Oregano
100 g	Crème fraîche
4	Würstchen (z. B. Rügenwalder)
1	Ei (Gr. S)
80 g	Panko-Mehl (z. B. aus dem Asialaden)
	Limettensaft
1 EL	Olivenöl
2 TL	Gemüsebrühe-Pulver (Instant)
2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, Pfeffer
	Holzspieße

Zubereitung

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Kartoffel darin anschwitzen. 3/4 Liter Wasser und Brühepulver zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. 3/4 der gefrorenen Erbsen zugeben, wieder aufkochen und ca. 5 Min. weitergaren.
2. Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Bis auf etwas zum Garnieren in die Suppe geben. Crème fraîche zufügen. Suppe mit Stabmixer fein pürieren. Beiseitestellen.
3. Würstchen zunächst im verquirlten Ei wenden, dann mit Panko-Mehl panieren. In Pfanne Öl erhitzen und Würstchen darin rundherum knusprig braten.
4. Übrige Erbsen in Suppe geben und nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit restlichen Kräutern garnieren. Würstchen vorsichtig in Scheiben schneiden und auf Spieße stecken. Suppe damit garnieren und anrichten.

Fotos: Rügenwalder, Oleksandr_stock.adobe.com

Herzhaftes Hütten-Bauernbrot

Zutaten (für 4 Personen)

8	getrocknete Cranberrys
50 g	Butter
	Salz, rosa zerstoßene Pfefferbeeren
60 g	Silberzwiebeln (Glas)
1	kleine rote Paprikaschote
8 Scheiben	herzhafter Landschinken
200 g	Käse in Scheiben (z. B. Milram)
1/2 Kästchen	Gartenkresse
4 große Scheiben	helles Landbrot (von Ihrem Handwerksbäcker)

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2–3). Cranberrys fein hacken. Mit Butter vermischen, mit Salz und rosa Pfefferbeeren abschmecken.
2. Silberzwiebeln halbieren. Paprika putzen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
3. Brot mit Cranberrybutter bestreichen. Jede Scheibe Brot mit 2 Scheiben Schinken, Silberzwiebeln, Paprika und 2 Scheiben Käse belegen.
4. Im Ofen ca. 5 Min. überbacken. Kresse vom Beet schneiden, darüberstreuen.

Würziger gerösteter Blumenkohl mit Polenta und Kräuter-Pesto

Zutaten (für 4 Personen)

Für den gerösteten Blumenkohl:

1	großer Blumenkohl
1 TL	Curry
je 2 TL	Harissa-Paste und Wasser
1 Prise	Salz
2 TL	Ahornsirup
100 g	Butter (z. B. Weihenstephan), geschmolzen

Für die Polenta:

500 ml	Gemüsebrühe
125 g	Polenta
50 g + 2 TL	Butter (z. B. Weihenstephan)
50 g	Käse, gerieben (z. B. Parmesan oder Bergkäse)

Für das Kräuter-Pesto:

3	Knoblauchzehen, geschält
je 1 Bund	Petersilie und Koriander
1 cm	Ingwer, geschält und gehackt
Saft von 1	Zitrone
	Salz, Pfeffer
2 TL	Ahornsirup
2 TL	Butter (z. B. Weihenstephan)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, ein Backblech zu 2/3 mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens setzen.
2. Blumenkohl waschen und trocken tupfen, Strunk und Blätter entfernen (Nicht allzu viel vom mittleren Strunk entfernen, damit der Blumenkohl beim Backen ganz bleibt). Blumenkohl in eine ofenfeste Pfanne oder Springform geben.
3. Curry, Harissa-Paste, Wasser, Salz und Ahornsirup mit der geschmolzenen Butter verrühren. Blumenkohl mit der Butter-Gewürz-Mischung einpinseln und im Backofen 30–35 Min. backen. Alle 10 Min. den Blumenkohl neu einpinseln.
4. Für die Polenta 500 ml Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Polenta nach und nach einrühren, Hitze herunterdrehen und Polenta im geschlossenen Topf 10 Min. garen. Zwischendurch umrühren, 2 TL Butter unterrühren und mit 50 g geriebenem Käse bestreuen. 50 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen, durch ein Sieb abseihen und über die Polenta und/oder den Blumenkohl geben.
5. Für das Kräuter-Pesto alle Zutaten zusammen pürieren.
6. Blumenkohl mit der Polenta und dem Kräuter-Pesto servieren.

Fotos: Miram, Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG

Der Bernhardiner fühlt sich in letzter Zeit gar nicht wohl und geht zum Arzt. Der ist besorgt: „Sie haben einen ganz schönen Leberschaden. Sie sollten sich künftig unbedingt vom Alkohol fernhalten." Seufzt der Bernhardiner: „Wie soll ich das denn machen? In meinem Job muss man doch ständig mit der Kundschaft anstoßen."

Die kleine Susi läuft weinend zu ihrem Lehrer und schluchzt: „Wissen Sie, mir passt auch nicht alles, was Sie machen. Aber renne ich deswegen gleich zu Ihren Eltern und petze?"

Der Spieß zum wachhabenden Rekruten: „Was ist zu tun, wenn Sie eine männliche kriechende Person in der Nähe der Kaserne sichten?" „Ich bringe den Herrn Oberst unauffällig ins Bett."

Ein Flugzeug soll auf einer kleinen Insel starten. Doch der Pilot murrt: „Mit der Maschine fliege ich nicht, solange der Motor nicht gewechselt wird." Kurze Zeit später hebt das Flugzeug ab. Ein Gast fragt die Flugbegleiterin verwundert, wie man den Motor so schnell wechseln konnte. Sie antwortet: „Das hätte zu lange gedauert, wir haben den Piloten gewechselt."

Lösen Sie das Sudoku.

		5				6		
			6		4			
6	7			1			4	3
4		6		8		3		2
2			4	7	3			6
	5	3		9		4	8	
3			5	4	2			9
9		4		6		2		5
5	2						6	4

Wochenhoroskop *06.12.–12.12.2024*

WIDDER (21.03.–20.04.)
Sport lockt Sie nicht, Bewegung im Allgemeinen nicht? Überlisten Sie Ihre Lustlosigkeit mit Meditation und genügend Schlaf.

STIER (21.04.–20.05.)
Freuen Sie sich auf eine angenehme Woche. Mit offenen Gesprächen finden Sie zu neuer Harmonie in der Beziehung.

ZWILLINGE (21.05.–21.06.)
Die Liebessterne stehen gut. Singles sollten Ihren Schwarm ansprechen, Paare mehr Zeit miteinander verbringen.

KREBS (22.06.–22.07.)
Ihren Chef beeindrucken Sie mit umfangreichem Wissen. Ein guter Zeitpunkt, um über die Karriere nachzudenken.

LÖWE (23.07.–23.08.)
Ihre Kondition ist grandios. Wenig Schlaf, Fast-Food, Überstunden – Sie stecken alles weg. Aber wie lange geht das gut?

JUNGFRAU (24.08.–23.09.)
Im Job stehen Sie vor neuen Herausforderungen. Üben Sie sich in Improvisation, dann gehen Sie leichter durchs Leben.

WAAGE (24.09.–23.10.)
Sie fühlen sich unterschätzt. Vertreten Sie klar Ihren Standpunkt und gehen Sie notorischen Nörglern aus dem Weg.

SKORPION (24.10.–22.11.)
Der Alltagstrott erweckt in Ihnen Fluchtgedanken? Gehen Sie aus und schlagen Sie dabei ruhig über die Stränge.

SCHÜTZE (23.11.–21.12.)
Ihre Gesundheit lässt zu wünschen übrig. Stärken Sie Ihr Immunsystem mit Vitaminen und Bewegung an der frischen Luft.

STEINBOCK (22.12.–20.01.)
Beruflich möchten Sie neue Wege einschlagen. Kämpfen Sie für Ihren Plan, Ihr starker Wille wird sich am Ende auszahlen.

WASSERMANN (21.01.–19.02.)
Venus meint es gut mit Ihnen. Singles lernen einen Seelenverwandten kennen, Paare schmieden große Zukunftspläne.

FISCHE (20.02.–20.03.)
Handeln Sie nicht ungerecht, wenn nicht alles nach Ihrem Willen geht. Mit viel Einfühlungsvermögen kommen Sie weiter.

Festlich wird es im nächsten Heft: wir feiern Weihnachten im Kreise unserer Lieben!

Ausgabe **50**
gibt es ab dem 13.12.2024
in Ihrem Fachgeschäft.

Foto: Alnatura_Oliver Brachat

HERAUSGEBER UND VERLAG:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co.KG,
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden,
Tel.: 0 21 03/20 40, Fax: 0 21 03/20 42 04
E-Mail: leserservice@blmedien.de
Internet: www.blmedien.de
Erscheinungsweise: wöchentlich

REDAKTION:
Verantwortlich: Stephan Toth (V.i.S.d.P.)
Redaktion & Grafik: Judith Kröning,
Miriam Distel, Franziska Lühmann
Eine Teilauflage der deutschen Ausgaben beinhaltet ein TV-Programm.
Programmredaktion: Hansen, Lietzenmayer & Toth GmbH & Co. KG, Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden

VERTRIEB:
Peter Groll (Vertriebsanschrift siehe unter Verlag)

ANZEIGENMARKETING UND -VERWALTUNG:
B&R MedienService GmbH,
Zeithstr. 30–38, 53721 Siegburg
Tel. 0 22 41/17 74-0, Fax: 0 22 41/17 74-20
E-Mail: kontakt@brmedien.de
Anzeigenleitung: Martin Wetzel
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Martin Wetzel, Tel.: 0 22 41/17 74-14
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 56 vom 01.01.2024

BÄCKER BLUME
vereinigt mit Bäckerstolz

ÖSTERREICH-REPRÄSENTANZ:
Österreichischer Kundenzeitschriften-Verlag
Medien- und Marketing Gesellschaft mbH,
Hirschstettner Str. 19/Z/212, 1220 Wien
Telefon: 01/406 79 80, Fax: 01/408 82 40
E-Mail: oekv-medien@oekv-medien.at,
Internet: www.oekv-medien.at
Erscheinungsweise: 14-täglich
Redaktion: Harald Schachinger
Anzeigenrepräsentanz Österreich:
Österreichischer Kundenzeitschriften-Verlag
siehe unter Österreich-Repräsentanz
Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 56 vom 01.01.2024

DRUCK:
Radin Print, 10431 Sv.Nedelja/Croatia

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird keine Haftung übernommen. Nachdruck oder sonstige Verbreitung in Papierform oder digital ist weder in Auszügen noch als Ganzes ohne vorherige Genehmigung des Verlages gestattet.

Anzeige

Sodbrennen– Was tun, wenn Essen wehtut?

Eine Volkskrankheit, die uns Tag und Nacht quält!

Vertrauen Sie jetzt auf die Kraft der Natur: Luvos-Heilerde lindert die Beschwerden in Sekunden.

Auch die neue ärztliche Leitlinie setzt auf alternative Behandlungsmethoden.

Für viele ist es ein tägliches Übel, das ihre Lebensqualität massiv beeinträchtigt: Sodbrennen. Ein brennendes Gefühl hinter dem Brustbein, begleitet von saurem Aufstoßen und unangenehmem Geschmack im Mund – Symptome, die 20 Millionen Deutsche täglich plagen. Ein Bissen, ein Schlückchen kann den nächsten Säureangriff auslösen. Denn auf fettiges Essen, Kaffee, Alkohol, Nikotin und Stress reagiert unser Körper oft mit einer erhöhten Produktion von Magensäure.

Natürliche Heilerde hilft in Sekunden

Die naturreine Luvos Heilerde lindert Sodbrennen dank ihrer herausragenden Säurebindung in Sekundenschnelle. Sie neutralisiert überschüssige Magensäure sofort und anhaltend! Ihre seit mehr als hundert Jahren bewährte Wirkung beruht auf ihrer einzigartigen Zusammensetzung aus Mineralien und Spurenelementen. Luvos Heilerde ist ein reines Naturprodukt aus eiszeitlichem Löss. Sie wird mit modernster Technik schonend aufbereitet und fein vermahlen. Sie kann als natürliches Pulver, in Form von Kapseln oder als Granulat eingenommen werden.

Keine Nebenwirkungen bekannt

Nach der Einnahme legt sich Luvos Heilerde wie eine Schutzschicht auf die strapazierte Schleimhaut. Das zeigt eine endoskopische Untersuchung. Sie schützt die Zellen vor einem Säureangriff. Dabei belastet sie den Körper nicht und wird nicht vom Körper aufgenommen, sondern letztlich mit dem Stuhl ausgeschieden. Nebenwirkungen sind bislang nicht bekannt.

Neu: Umdenken bei der Behandlung

Bislang nahmen Betroffene mit Sodbrennen häufig Säureblocker (Protonenpumpenhemmer, PPI) ein. Die neueste ärztliche Behandlungsleitlinie rät jedoch zu einem vorsichtigeren Umgang mit PPI (Übertherapie vermeiden). Der Grund: Langfristig können diese Medikamente die Produktion von Magensäure beeinflussen und zu vielerlei Nebenwirkungen führen.

Hilfe aus der Natur

Daher gewinnen alternative Behandlungsmethoden an Bedeutung – insbesondere solche, die auf natürlichen Wirkstoffen basieren, wie naturreine Luvos Heilerde. Reden Sie mit Ihrer Ärztin/ Ihrem Arzt!

ADOLF JUSTS Luvos® HEILERDE

Natürlich gegen Sodbrennen

- ✔ bindet Magensäure, lindert Schmerzen
- ✔ schützt Speiseröhre und den Magen
- ✔ wirkt schnell & effektiv, ohne Nebenwirkungen

Erfahren Sie mehr wie Luvos® Heilerde hilft

Adolf Justs Luvos® Heilerde fein akut Sodbrennen. Pulver zum Einnehmen. Wirkstoff: Heilerde. Angewendet als mild wirkendes Arzneimittel bei Sodbrennen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co. KG, Otto-Hahn-Str. 23, 61381 Friedrichsdorf.

faller

KUNDEN LIEBLING DES JAHRES

Der innovative **Sprachverstärker**

Mit OSKAR endlich wieder den Fernseher verstehen.

Nur **269€** inkl. Versand

Jetzt bestellen und unbeschwerte **TV-Momente genießen!**

FINDEN AUCH SIE WIEDER FREUDE AM FERNSEHEN

MIT STIMMOPTIMIERTEN TON DIREKT AN IHREM SITZPLATZ

Haben Sie auch das Gefühl, dass Fernsehen zusehends anstrengender wird und Dialoge immer schwerer zu verstehen sind? Überlaute Klangeffekte und Musik überdecken häufig das gesprochene Wort. Dank innovativer Technik bringt Ihnen OSKAR sprachoptimierten Ton genau dorthin, wo Sie sitzen. Stimmen werden hervorgehoben und störende Nebengeräusche aktiv reduziert. So verstehen Sie endlich wieder besser, was im Fernseher läuft.

- Dialoge klarer hören & leichter verstehen
- Partner und Nachbarn bleiben ungestört
- Einfache Bedienung

In nur drei Schritten zu mehr Freude am Fernsehen!

1. Bestellformular oder Onlinebestellformular ausfüllen.
2. Bestellformular abschicken.
3. Wieder den Fernseher verstehen.

Referenznummer: **241101**

Bitte ankreuzen und mit Ihrer Unterschrift bestätigen:

☐ **JA,** hiermit bestelle ich kostenpflichtig auf Rechnung.

Name, Vorname

Geburtsdatum

Datum, Unterschrift

Straße, Nummer

E-Mail (nur für Bestellabwicklung)

PLZ/Ort

Telefon (nur für Rückfragen)

Bitte einsenden an:

leonos® eine Marke der
Städtler MediaMarketing GmbH*
Fürther Straße 33, 90513 Zirndorf

*Vertriebsparter zur Bestellabwicklung im Auftrag der sonoro audio GmbH.

Bestellhotline 0911 / 656 778 33

Onlinebestellung und weitere Informationen auf:
www.oskar-bestellung.de

Datenschutz: Detaillierte Informationen zum Datenschutz finden Sie unter **www.oskar-bestellung.de/datenschutzerklaerung.** Wir werden Ihnen **keine** Angebote per **E-Mail, Telefon oder SMS-Nachricht** zukommen lassen. Sie können Ihre Kontaktpräferenzen jederzeit ändern, indem Sie uns unter nebenstehender Adresse bzw. Telefonnummer kontaktieren. Bitte teilen Sie uns per Telefon, E-Mail oder schriftlich mit, falls Sie keine brieflichen Angebote erhalten möchten.