

BÄCKER BLUME

50

13. Dezember 2024



Vereinigt mit
Bäckerstolz

25/24



*Zum Dahinschmelzen:
Gelingtipps fürs
Käsefondue*

*Mit viel Liebe zubereitet –
Frohe Weihnachten!*



**SOS
KINDERDORF**

Das beste Weihnachten: strahlende Kindergesichter!

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

www.sos-kinderdorf.de/geschenkspende



Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft

IBAN DE51 3702 0500 7840 4636 24

BIC BFSWDE33XXX



Für einen geselligen Hüttenzauber zu Hause ist ein würziges Käsefondue genau das Richtige. Schon beim ersten Bissen Brot mit herrlich geschmolzenem Käse träumt man sich sofort auf eine Hütte in den Alpen. Unsere Tipps verhelfen Ihnen zum genussvollen Dahinschmelzen ...

Welches Brot zum Tunken?

Beliebt ist Weißbrot, Baguette, Ciabatta. Aber auch Misch- oder Bauernbrot von Ihrem Handwerksbäcker passen wunderbar zum Käsefondue. Einfach das Brot in 2–3 cm, große Würfel schneiden. Oder probieren Sie mal Vollkornbrot oder in Butter geröstetes Toastbrot aus. Tipp: Brot am besten vom Vortag nehmen. Denn ofenfrisches Brot rutscht etwas schneller von der Gabel. Deshalb am besten Brot vom Vortag nehmen – daran klebt der Käse besser. Und bei den Brotwürfeln darauf achten, dass möglichst etwas Rinde daran ist: Damit halten die Würfel später beim Eintauchen in den Käse besser auf der Gabel.

Welche Käsesorten?

Zu einem echten Schweizer Käsefondue passt die Mischung aus den Bergkäsen Appenzeller, Emmentaler und Gruyère. Entweder die Sorten zu gleichen Teilen verwenden oder ganz nach persönlichem Geschmack. Tipp: Wem es nicht würzig genug ist, nimmt einfach etwas mehr Appenzeller. Es muss

aber nicht immer ein extra „Fonduekäse“ sein. Auch verschiedene Käsesorten dürfen im Caquelon (dem Fonduepf) landen und geben eine besondere Würze, z. B. Schafskäse, Blauschimmelkäse oder Emmentaler. Der Kreativität bezüglich Mischung und Zutaten sind kaum Grenzen gesetzt.

Käse vor dem Schmelzen reiben!

Damit das Fondue die richtige Konsistenz bekommt, den Käse vor dem Erwärmen so fein wie möglich reiben oder hobeln: Damit er gut schmilzt und sich mit dem Wein verbindet. Das geht am besten, wenn der Käse kalt ist, d. h. direkt aus dem Kühlschrank kommt. Übrigens: Ein klassisches Fondue kommt nicht ohne guten Weißwein aus. Dieser sollte in erster Linie trocken sein und eine gute Säure mitbringen, z. B. wie ein Sauvignon Blanc. Der Wein macht den Käse schön cremig: Seine Säure sorgt die richtige Beschaffenheit. Mit einem Spritzer Zitronensaft wird dieser Effekt noch verstärkt. Wer auf Wein im Fondue verzichten möchte, nimmt Apfelsaft, Traubensaft oder Sahne und Milch.

Wozu Speisestärke?

In einigen Rezepten findet man einige Esslöffel Speisestärke für die passende Konsistenz. Diese werden mit einem Schuss Kirschwasser angerührt. Der angerührte Stärke-Mix wird unter die kochende Käsemasse ge-

rührt. Das hilft vor allem bei einer sehr flüssigen Käsemasse. Damit sich Käse und Wein beim Erhitzen gut miteinander verbinden, ist es wichtig, das Fondue stetig umzurühren. Am besten eignet sich ein Holzlöffel. Technik? Durch das Umrühren der Zutaten in Form einer Acht verbinden sie sich perfekt miteinander.

Welche Beilagen?

Als Beilagen können Sie Cornichons, Silberzwiebeln, Mixed Pickles, eingelegtes oder frisches Gemüse, Pellkartoffeln, Champignons, Maiskolben oder auch Oliven reichen. Ob zum Dippen oder als Beilage: Wer es fruchtiger mag – auch Ananas-, Birnen-, Apfelstücke, Trauben und Feigen passen.

Welchen Wein trinkt man dazu?

Nichts falsch macht man mit trockenen Weißwein wie Grauburgunder, Sauvignon Blanc oder Riesling. Auch Champagner und ein milder Schwarztee passen. Für Kinder empfiehlt sich Apfelsaft oder Wasser. Es muss aber nicht immer Weißwein sein. Zum Käsefondue wird durchaus auch mal Rotwein serviert. Wichtig: Nur fruchtig und eher leicht sollte er sein und nicht zu viel Gerbsäure haben. Übrigens: Tradition beim Fondue ist das kleine Gläschen zwischendurch – ein Schluck Kirsch, Williams, Calvados, Grappa oder Pflümli sorgt für die Extraportion Würze und heizt ein beim Käseschmaus.

Frohe Weihnachten!

Mit viel Liebe zubereitet

Bratäpfel mit Walnuss-Marzipan-Füllung

Zutaten (für 2 Personen)

2	große, säuerliche Äpfel
50 g	Walnusskerne, gehackt
je 50 g	Marzipan und Rosinen
2 EL	Gewürzmischung für Apfelstrudel
1/2 Pck.	Vanillezucker (z. B. Alnatura)
1 Prise	Salz
3 EL	Margarine oder Butter

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Äpfel waschen, Deckel gerade abschneiden, Äpfel entkernen und aushöhlen.
2. Marzipan, Rosinen, Walnüsse, 1 EL der Gewürzmischung, Vanillezucker und Salz mit Mixstab glatt pürieren, ggf. etwas Wasser dazugeben.
3. Vorsichtig Äpfel mit Masse befüllen, mit je 1 EL Margarine verschließen. Deckel aufsetzen und mit restlicher Gewürzmischung bestreuen und in gefetteten Backform im Ofen ca. 15–20 Min. gold-braun backen.

Die Weihnachtszeit ist die perfekte Gelegenheit, um köstliche Gerichte zu genießen. Es erwarten Sie klassische Weihnachtsleckereien und kreative Ideen, die Ihre Lieben begeistern werden. Lassen Sie sich von würzigen Aromen, süßen Köstlichkeiten und festlichen Rezepten inspirieren, die jede Feier zu etwas ganz Besonderem machen. Wir wünschen frohes Fest!



Die Quark-
klößchen sind
gut am Vortag
vorzubereiten!

Überbackene Medaillons mit glasierten Möhren und Quarkklößchen

Zutaten (für 4 Personen)

100 g	Butter
4 Stiele	Petersilie
90 g	Paniermehl
300 g	Frühlingsquark (z. B. Milram)
1	Ei
35 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
4	Rinderfilet-Medaillons
2 EL	Öl
4 Scheiben	Käse (z. B. Milram)
200 ml	Gemüsebrühe
250 g	Schmand (z. B. Milram)
400 g	Mini-Möhren

Zubereitung

1. Am Vortag: 75 g Butter in einem Topf schmelzen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von Stielen zupfen und, bis auf einige, hacken. Petersilie, flüssige Butter, Paniermehl, Frühlingsquark, Ei und Mehl verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig zugedeckt über Nacht kaltstellen.
2. Am nächsten Tag: aus Teig ca. 16 Klößchen (à ca. 4 cm Ø) formen. Klößchen in kochendem Salzwasser ca. 8 Min. ziehen lassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Medaillons trocken tupfen. Öl in Pfanne erhitzen, Medaillons von jeder Seite kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons herausnehmen und in ofenfeste Form geben. Medaillons je mit 1 Scheibe Käse belegen. Bratsatz mit Brühe ablöschen und aufkochen. Frischen Schmand einrühren und 2–3 Min. köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmstellen.
3. Möhren schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Möhren in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. 25 g Butter in Pfanne erhitzen. Möhren darin ca. 2 Min. schwenken. Herausnehmen und warmstellen.
4. Klößchen im heißen Fett ca. 4 Min. goldbraun braten. Medaillons unter dem vorgeheizten Backofengrill ca. 2 Min. überbacken.
5. Medaillons aus Ofen nehmen. Mit Sauce, Möhren und Quarkklößchen auf Tellern anrichten. Mit übriger Petersilie garnieren und servieren.



Espressobohnen-Krokant-Butter mit gegrilltem Rinderfilet

Zutaten (für 4 Personen)

250 g	zimmerwarme Butter (z. B. Weihenstephan)
1/2 Bund	Thymian, Blättchen abgezupft
3 EL	Pistazien- oder Pinienkerne, grob gehackt
2 EL	Zucker
2 TL	Espressobohnen
	Meersalz (z. B. Fleur de Sel), Pfeffer
4	Rinderfiletsteaks, je ca. 180 g
1 EL	Olivöl
8 Scheiben	Weißbrot (von Ihrem Handwerksbäcker)

Zubereitung

1. Butter mit Rührgerät 10 Min. schaumig schlagen. Zucker mit 2 EL Wasser in kleinen Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert. Pistazien, Espressobohnen, Thymian und 1 TL Butter dazugeben, durchrühren, flach auf Teller verteilen und leicht salzen. Abkühlen lassen und grob hacken, mit Butter vermischen und abschmecken. Kühl stellen.
2. Steaks mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben Thymianzweige hinzufügen. Abdecken und auf Zimmertemperatur bringen. Grill oder Grillpfanne vorheizen und leicht ölen. Steaks salzen und pfeffern, von beiden Seiten 4–5 Min. grillen, bis sie rosa sind.
3. Weißbrot ebenfalls von beiden Seiten rösten. Steaks kurz ruhen lassen, dann mit der Krokantbutter und dem gerösteten Weißbrot servieren. Dazu passt ein großer Salat.

Ein wahrer
Genuss für Kaffee-
liebhaber!



Als feine Vorspeise
mit Gemüse- oder
Garnelenspießen
genießen!

Kokos-Cashew-Dip mit Rucola

Zutaten (für 8 Personen)

100 g	Cashewkerne (z. B. Alnatura)
100 ml	Kokosmilch (z. B. Alnatura)
1 EL	Ahornsirup
1 TL	grüne Curry-Paste
1/2 TL	Limettensaft
20 g	Rucola
1/2 TL	Salz
2 Msp.	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Cashewkerne mit Kokosmilch, Ahornsirup, Currypaste und Limettensaft in einen (Hochleistungs-) Mixer geben und zu einem cremigen Dip pürieren.
2. Rucola waschen, trocken schütteln, sehr fein hacken und unter den Dip mischen. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Schale füllen oder in ein sterilisiertes Glas und im Kühlschrank aufbewahren. Dazu passt frisches Baguette von Ihrem Handwerksbäcker.





Unser Tipp:
Tolles Last-Minute-Mitbringsell!
Schoko-Trüffel lassen sich gekühlt
in gut schließenden Dosen
ca. 2 Wochen aufbewahren.
Nach Belieben in Pralinen-
förmchen setzen.

Selbstgemachte Schoko-Trüffel

Zutaten (für etwa 25 Stück)

Trüffelmasse für Schoko-Trüffel:

150 g	Kuvertüre Zartbitter oder Zartbitter-schokolade (z. B. Dr. Oetker)
100 g	Schlagsahne
20 g	weiche Butter

Zum Verzieren:

etwa 25 g	Kakao (z. B. Dr. Oetker)
etwa 25 g	Raspelschokolade Zartbitter (z. B. Dr. Oetker)

Zubereitung

1. Kuvertüre fein hacken. Sahne in einem kleinen Kochtopf aufkochen, vom Herd nehmen und Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Butter unterrühren. Schoko-Trüffelmasse in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten lassen (mind. 4 Std. oder über Nacht).
2. Schoko-Trüffelmasse (wenn Masse sehr fest ist, etwas stehen lassen) mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz cremig schlagen. Für gleichmässige Schoko-Trüffel Trüffelmasse evtl. mit Kugelausstecher portionieren und zu walnussgroßen Kugeln formen. Am besten Einweghandschuhe tragen, dann schmilzt Masse nicht so schnell.
3. Kakao und Raspelschokolade getrennt in Schälchen geben. Schoko-Trüffel in Kakao oder Raspelschokolade wälzen und bis zum Verzehr kühl lagern.

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!



Natürlich gegen

Sodbrennen

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

Erfahren Sie mehr wie



Luvos® Heilerde hilft



Eine frisch Verliebte weint unaufhörlich. Eine Passantin fragt: „Warum weinen Sie denn so?“ Sie antwortet: „Ich hatte ein Date. Als er sich verabschiedete, schenkte er mir eine Rose und versprach wiederzukommen, bevor die Rose verwelkt ist.“ „Was für ein romantischer Mann!“ „Schön wäre es. Es ist eine Papierrose!“

In der Tanzschule fragt Martina ihren Tanzpartner: „Tanzen Sie gern?“ „Oh ja, leidenschaftlich gern“, entgegnet dieser. „Warum lernen Sie es dann nicht?“

Arzt: „Also, Herr Meier, Sie sind ja schon wieder betrunken. Habe ich Ihnen nicht gesagt, nur eine Flasche Bier pro Tag?“ Meier: „Ja glauben Sie denn, Sie sind der einzige Arzt zu dem ich gehe?!“

Sagt ein Cockerspaniel zum anderen: „Hey, du siehst aber schlecht aus, du solltest lieber schnell zum Tierarzt.“ „Da war ich schon“, sagt dieser traurig. „Er hat auch nicht feststellen können, was mir fehlt.“ „Vielleicht ist es psychosomatisch, dann musst du zum Psychiater.“ „Das geht nicht. Ich darf ja nicht auf die Couch.“

Ein Mann setzt sich an die Theke und sagt zum Barkeeper: „Groß, kalt und randvoll mit Wodka.“ Erstaunt schaut ihn sein Thekennachbar an und fragt: „Woher kennen Sie meine Frau?“

Lösen Sie das Sudoku.

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

Wochenhoroskop

13.12.–19.12.2024

WIDDER (21.03.–20.04.)

Gehen Sie ganz vorsichtig an ein lange geplantes Vorhaben heran, damit Sie nichts zerstören. Die Anstrengung lohnt sich.

STIER (21.04.–20.05.)

Eine günstige Zeit, um neue Quellen aufzutun oder Projekte zu starten. Einen Hinweis sollten Sie nicht unbeachtet lassen.

ZWILLINGE (21.05.–21.06.)

Zeigen Sie sich vertrauenswürdig, dann können Sie ganz sicher auch mit Unterstützung rechnen. Jetzt zählt Aufrichtigkeit.

KREBS (22.06.–22.07.)

In einer privaten Angelegenheit bringt die Wahrheit Sie ein gutes Stück weiter. Sie stehen sonst schnell wieder ganz alleine da.

LÖWE (23.07.–23.08.)

Ein unbedachter Schritt und schon kann eine Chance futsch sein. Lassen Sie sich Zeit für eine schwerwiegende Entscheidung.

JUNGFRAU (24.08.–23.09.)

Die Gefahr besteht, dass Sie sich übernehmen, wenn Sie laufend auf sämtlichen Gebieten mit Höchstleistung agieren.

WAAGE (24.09.–23.10.)

Bei Spannungen beweisen Sie Mut. Stellen Sie sich unbequemen Fragen, es klärt sich alles auf und kommt wieder in Ordnung.

SKORPION (24.10.–22.11.)

Beruflich erwartet man von Ihnen, dass Sie eine Idee, die Sie vor kurzem entwickelten, jetzt endlich in die Tat umsetzen.

SCHÜTZE (23.11.–21.12.)

Den Urlaub haben Sie sich so richtig verdient. Eine Familienangelegenheit regelt sich wie von selbst und keiner wird schmollen.

STEINBOCK (22.12.–20.01.)

Die Erwartungen, die Sie hegen, werden nicht erfüllt. Eine an sich belanglose Sache sollten Sie trotzdem nicht dramatisieren.

WASSERMANN (21.01.–19.02.)

Wann haben Sie das letzte Mal Ordnung in Ihre Finanzen gebracht? Jetzt sollte es Ihnen gerade leicht von der Hand gehen.

FISCHE (20.02.–20.03.)

Wenn Sie sich intensiver mit bestimmten Wünschen und Gefühlen beschäftigen, gewinnen Sie die erforderlichen Erkenntnisse.

Im nächsten Heft steht der Jahreswechsel bevor – das feiern wir.

Ausgabe 51
gibt es ab dem 20.12.2024
in Ihrem Fachgeschäft.



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 Lüthmann
Eine Teilaufgabe der deutschen Ausgaben
beinhaltet ein TV-Programm.
Programmredaktion: Hansen, Lietzenmayer &
Toth GmbH & Co. KG, Max-Volmer-Straße 28,
40724 Hilden

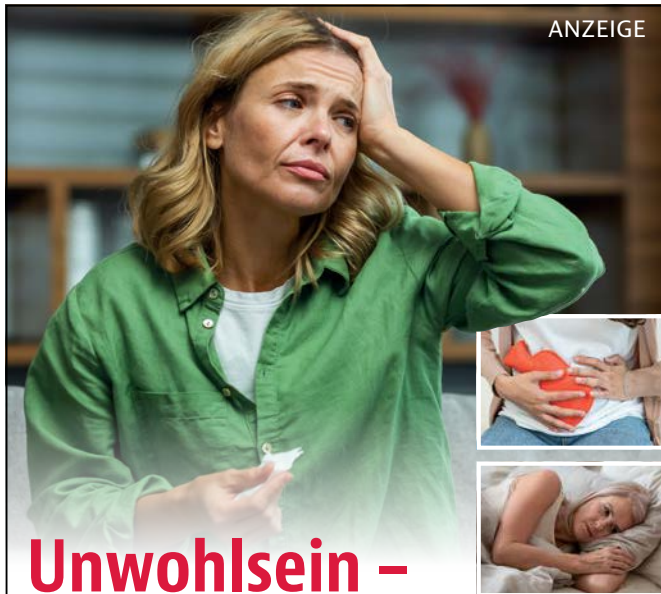
VERTRIEB:
Peter Groll (Vertriebsanschrift siehe unter Verlag)
ANZEIGENMARKETING UND -VERWALTUNG:
B&R MedienService GmbH,
Zeithstr. 30–38, 53721 Siegburg
Tel. 0 22 41/17 74-0, Fax: 0 22 41/17 74-20
E-Mail: kontakt@brmedien.de
Anzeigenleitung: Martin Wetzel
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Martin Wetzel,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

BÄCKERBLUME

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.



Unwohlsein – ein Warnsignal!

Wie traditionelle Heilkräuter wieder Kraft für den Alltag geben

Unwohlsein hat viele Gesichter: Bauchschmerzen, Schlaflosigkeit, Nervosität oder Kopfschmerzen. Oft sind es Warnsignale des Körpers, die auf eine Überlastung hinweisen. Heilkundige Mönche haben eine natürliche Arznei entwickelt, die umfassend hilft (Carmol, Apotheke).

Nicht krank, aber auch nicht richtig gesund: Unwohlsein funkt in den Tag wie das Rauschen in einer Radiosendung. Nicht so schlimm, dass man das Bett hüten muss, aber doch lästig genug, um den Alltag zu erschweren.

Die Symptome sind vielfältig. So können Stress und schweres oder ungewohntes Essen auf den Magen schlagen, während ein Wetterwechsel oft mit Kopf- oder Gliederschmerzen einhergeht. Manchmal baut sich das Unwohlsein auch über einen längeren Zeitraum auf. Die Betroffenen schlafen immer schlechter, sind gereizt oder leiden zunehmend unter Schmerzen und Appetitlosigkeit.

Die Beschwerden haben eines gemeinsam: Sie sind ein Warnsignal des Körpers, dass er aus dem Gleichgewicht geraten ist.

Carmol: traditionelles pflanzliches Arzneimittel zur Unterstützung der Verdauungsfunktion, zur Besserung des Befindens bei Unwohlsein ausschließlich aufgrund langjähriger Anwendung. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Vertrieb: Schuck GmbH, 90571 Schwaig, www.carmol-tropfen.de
Fotos: fizkes & voronaman & shisu_ka/Shutterstock.com

Schon vor Jahrhunderten haben heilkundige Mönche ein Arzneimittel entwickelt, das mit der Kraft traditioneller Heilpflanzen bei vielen Alltagsbeschwerden hilft. Es ist ein starker Wirkkomplex, der unter dem Namen Carmol (Apotheke, rezeptfrei) seinen Weg in die Hausapotheken gefunden hat.

Erprobte Heilpflanzen

So machten die Mönche die Erfahrung, dass spezielle ätherische Öle, wie zum Beispiel aus Anis, Salbei und Nelken, Übelkeit und Bauchschmerzen lindern

können. Citronella und Lavendel bewährten sich bei Anspannung und Schlafstörungen, und auch gegen Kopfschmerzen fanden sie wirksame Kräuter, wie die Pfefferminze. Weitere gut erprobte Heilpflanzen gegen Husten ergänzen die ausgeklügelte Rezeptur.

Carmol ist damit eine natürliche und sanfte Alternative zu herkömmlichen Schmerz- und Magenmitteln.

Das sagen Anwender*innen:

„Hilft in akuten Situationen bei Übelkeit, Bauchschmerzen, Unruhe und Unwohlsein schnell und gut.“

„Wer Carmol kennt, will es nicht mehr missen, wer es nicht kennt, muss es einfach ausprobieren.“

„Fester Bestandteil meiner Hausapotheke.“

Für Ihre Apotheke
PZN 17387210

Carmol Tropfen



Endlich wieder schmerzfrei bewegen!



Neu!

So wirken Heilkräuter sanft gegen Muskel-, Gelenk- und Nackenschmerzen

Glieder- und Nackenschmerzen können die Lebensqualität stark beeinträchtigen. Eine bewährte Rezeptur aus Heilpflanzen hilft, die Beschwerden zu lindern und die Beweglichkeit zu fördern (NEU: Carmol Äußerlich Muskelcreme sowie Schulter & Nacken Gel).

Es ist eine Binsenweisheit: Nur wer sich bewegt, bleibt gesund. Denn Bewegung stärkt die Knochen und Gelenke, schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und fördert die geistige Leistungsfähigkeit. Doch nicht selten sind Aktivitäten nur unter Schmerzen möglich.

Vielfältige Ursachen

Die Ursachen reichen von Verschleißerscheinungen über Entzündungen bis hin zu Verletzungen. Auch überlastete Muskeln, Sehnen und Bänder können quälende Schmerzen auslösen. Häufig betroffen sind der Rücken, die Oberschenkel, Waden und ganz besonders der Schulter-Nacken-Bereich, der durch sitzende Tätigkeiten stark beansprucht wird.

Viele reiben die betroffenen Stellen dann ein oder benutzen Pflaster. Doch zahlreiche Präparate führen lediglich zu einer Erwärmung der Haut und können sie

dadurch reizen. Manchmal lösen sie sogar Allergien aus.

Heilkundige Mönche entwickelten vor über 400 Jahren eine sanfte Alternative. Mit wirksamen Rezepturen aus traditionellen Heilpflanzen wie Rosmarin, Nelken und Anis linderten sie schon damals Muskel-, Gelenk- und Nackenschmerzen nachhaltig, ohne dabei die Haut zu irritieren (in Carmol Äußerlich, rezeptfrei in der Apotheke). Ihre natürlichen Inhaltsstoffe ziehen tief ins Gewebe ein und setzen dort an, wo es schmerzt.

Tiefe Regeneration

Das „Carmol Äußerlich Schulter & Nacken Gel“ löst in Kombination mit einer Massage die verspannte Muskulatur des Nackens und der Schultern. Die angenehm duftenden ätherischen Öle regen den Stoffwechsel an und wärmen von innen, so dass Giftstoffe abtransportiert werden können. Die Muskeln finden in ihre natürliche Elastizität zurück.

„Carmol Äußerlich Muskelcreme“ ist wohltuend bei eingeschränkter Beweglichkeit durch schmerzende Muskeln oder Gelenke. Die Inhaltsstoffe lockern und entspannen die Glieder, lösen Krämpfe und kurbeln die Regeneration des Gewebes an.

Stark gegen Schmerzen, sanft zur Haut

Für Ihre Apotheke
PZN 19196721

Carmol Äußerlich Muskelcreme



Für Ihre Apotheke
PZN 19196715

Carmol Äußerlich Schulter & Nacken Gel



Vertrieb: Schuck GmbH, 90571 Schwaig, www.carmol-tropfen.de
Fotos: Kostiantyn Voitenko, Ground Picture/Shutterstock

**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

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

*Vertriebspartner zur Bestellabwicklung im Auftrag der sonoro audio GmbH.

Datum, Unterschrift

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/daten-schutzerklaerung. Wir werden Ihnen **keine** Angebote per **E-Mail, Telefon oder SMS-Nachricht** zukommen lassen. Sie können Ihre Kontaktpreferenzen 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.