BÄCKER BLUME

44
01. November 2024

Vereinigt mit Bäckerstolz
22/24

Ein unwiderstehliches Duo: Brot und Käse

Martinstag: Ein Fest der Nächstenliebe und Tradition

Von Ihrer BÄCKERBLUME Handwerksbäckerei

Foto: noirchocolate_stock.adobe.com

Von mild bis kräftig – Käseküche

Heinz Beck:

Gourmetküche leicht gemacht!

Finger Food

In diesem Buch hält der berühmte 3-Sterne-Koch Heinz Beck eine Auswahl seiner kreativsten Finger-Food-Rezepte für Sie bereit. Die raffinierten kleinen Köstlichkeiten sind eine wahre Freude für Auge und Gaumen und das kulinarische „i-Tüpfelchen“ auf jeder Party. Heißen Sie liebe Gäste doch einmal mit einem extravaganten „Rühre-Duo“ oder „Sardinenspießchen mit Zitrone“ willkommen. Das Buch lässt Ihnen die Wahl aus 43 großartigen Rezepten – alle detailliert beschrieben und bebildert...

102 Seiten,
47 Fotos, 43 Rezepte

€ 39,80

Pasta

Erhalten Sie exklusive Einblicke in die berühmte Pasta-Küche von Heinz Beck. Auf über 100 Seiten präsentiert der Sterne-Koch seine ausgefallenen Pasta-Kreationen. Selbst erfahrene Freunde der mediterranen Pastaküche werden an den vielen außergewöhnlichen Rezepten ihre Freude und so manches „Aha-Erlebnis“ haben. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern Sie Familie und Gäste mit Pasta-Küche vom Feinsten.

112 Seiten,
77 Fotos, 50 Rezepte

€ 39,80

Bestellcoupon

B&L MedienGesellschaft

Bitte ausfüllen und per Post oder Fax senden:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Postfach 100220, 40702 Hilden
Fax: 0 21 03 / 204 204
info@blmedien.de, www.blmedien.de

Ja, ich bestelle die aufgeführte Anzahl Bücher zum ausgewiesenen Preis:

Anzahl	Titel	Preis/Stück
	FINGER FOOD	**€ 39,80**
	PASTA	**€ 39,80**

Name/Vorname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift

Preise inklusive MwSt. frei Haus innerhalb Deutschlands. Auslandsbestellungen: Preise wie vor, unverzollt und unversteuert, Übersee zzgl. Versandkosten. Preisänderungen vorbehalten.
Widerrufsrecht für Endverbraucher: Die Bestellung kann innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) oder durch Rücksendung der Ware widerrufen werden. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung der Ware an die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG. Bei einem Bestellwert bis 40,- € trägt der Besteller die Kosten für die Rücksendung.

BB_44_24

EIN UNWIDERSTEHLICHES DUO: Brot & Käse

Die Kombination von Käse und Brot ist ein Genussklassiker, der nie aus der Mode kommt. Doch welche Brotsorte passt am besten zu welchem Käse?

Käse und Brot sind ein perfektes Duo, das auf vielfältige Weise genossen werden kann. Welches Brot am besten zu welchem Käse passt, hängt natürlich von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Doch es gibt Kombinationen, die sich besonders gut ergänzen – sei es durch harmonische Aromen oder interessante Kontraste.

In Ihrer lokalen Bäckerei finden Sie eine große Auswahl an Brotsorten, die unzählige Möglichkeiten bieten, köstliche Kombinationen mit Käse zu entdecken. Seien Sie experimentierfreudig und lassen Sie sich inspirieren!

Ein paar grundlegende Tipps: Milderes Brot, wie Baguette oder Weizenmischbrot, hebt das Aroma kräftiger Käsesorten besonders gut hervor. Andererseits schaffen intensivere Brotsorten wie Roggen-, Mehrkornbrot oder Pumpernickel spannende Gegensätze zu milderen Käsesorten. Viel Freude beim Kombinieren und Genießen!

Welches Brot passt zu welchem Käse?

Brotsorte	*Käsetyp*
Baguette	alle Käsesorten
Weizenmischbrot	Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
Mehrkornbrot	halbfeste Schnitt- und Schnittkäse
Pumpernickel	Weichkäse, Edelpilz- und Hartkäse
Sonnenblumenbrot	Schnitt- und Hartkäse
Rosinenbrötchen	Weichkäse mit weißem Edelpilz
Brot mit Kümmel	Rotkulturkäse
Olivenbrot	Schafmilchkäse sowie Hart- und Schnittkäse
Brot mit Anis	Schnitt-, Hart-, Frisch- und Rotkulturkäse
Nussbrot	Ziegen und Weichkäse mit weißem Edelpilz, Schnitt- und Hartkäse sowie Edelpilzkäse
Gewürzbrot	Rotkulturkäse
Kürbiskernbrot	Edelpilzkäse
Laugengebäck	Rotkulturkäse sowie Hart- und Schnittkäse
Früchtebrot	Edelpilzkäse

Foto: Thomas Perkins_stock.adobe.com

KÄSEKÜCHE VON MILD BIS KRÄFTIG!

Käse ist mehr als nur eine Zutat – er ist ein Genuss, der jedes Gericht veredelt. Kombinieren Sie die Produkte Ihres Handwerksbäckers mit den besten Käsesorten und entdecken Sie köstliche Rezepte, die Ihren Gaumen verwöhnen.

Unser Titel-rezept!

Dazu schmeckt ein frischer Salat oder eine Joghurt-Knoblauch-Sauce.

Blätterteigstrudel mit Roquefort, Feta und Spinat

Zutaten (für 4 Personen)

1 Rolle	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
150 g	Roquefort, zerbröselt
100 g	Feta, zerbröselt
200 g	frischer Spinat, gewaschen und abgetropft
2	Knoblauchzehen, gehackt
1	Ei (zum Bestreichen)
	Salz, Pfeffer
1 EL	Olivenöl
	geriebener Parmesan oder Roquefort zum Bestreuen

Zubereitung

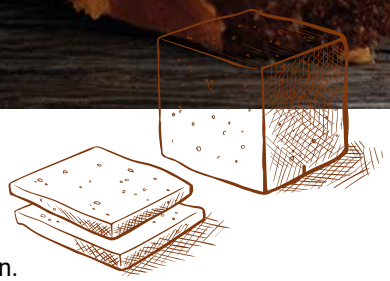
1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und gehackten Knoblauch kurz anbraten. Spinat hinzufügen und so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
3. Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen.Spinat gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, dabei rundum einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Den zerbröselten Käse darüber streuen. Blätterteig von der längeren Seite her vorsichtig aufrollen. Enden leicht andrücken. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit geriebenem Parmesan oder etwas Roquefort bestreuen.
4. Für ca. 25–30 Min. im Backofen backen, bis er goldbraun und knusprig ist. Nach dem Backen Strudel kurz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Unsere Tipps:

Um die Suppe noch sämiger zu machen, 2–3 gewürfelte Kartoffeln zeitgleich zu den Karotten hinzufügen, .

Nach dem Andünsten der Zwiebeln einen Schuss Weisswein zugeben. Das sorgt für mehr Pep. Und für noch mehr Würze gebratene Speckwürfel über die fertige Suppe streuen.

Cremige Cheddar-Brokkoli-Suppe



Zutaten (für 4 Personen)

1	großer Brokkoli (ca. 500 g), in Röschen geteilt
2	mittelgroße Karotten, gewürfelt
1	Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
4 EL	Butter
3 EL	Mehl
800 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Milch
200 ml	Sahne
200 g	Cheddar-Käse, gerieben
	Salz, Pfeffer
1/2 TL	Muskatnuss
100 g	geriebener Käse (zur Deko)
	kräftiges Brot (von Ihrem Handwerksbäcker), geröstet, als Beilage

Zubereitung

1. Im großen Topf Butter schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, 5 Min. anschwitzen, bis sie weich sind.
2. Karottenwürfel hinzufügen, für weitere 5 Min. mitdünsten.
3. Mehl in den Topf streuen und unter ständigem Rühren etwa 2 Min. anschwitzen, um eine Mehlschwitze zu bilden.
4. Langsam die Gemüsebrühe unter Rühren zugießen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Milch und Sahne hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 10 Min. köcheln lassen. Mit dem Mixer nach Bedarf pürieren.
5. Brokkoli hinzugeben und Suppe weitere 10–15 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
6. Geriebenen Cheddar-Käse nach und nach unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Suppe in Schalen servieren, und mit geriebenem Käse bestreuen. Geröstetes Brot dazu reichen.

Fotos: noirchocolate/Nelea Reazantevavectorgoods_stock.adobe.com

Ricotta-Thunfisch-Creme

Zutaten (für 4 Personen)

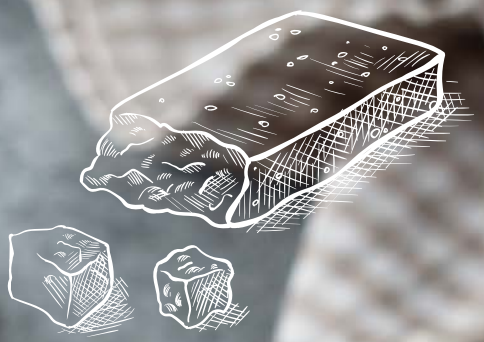
200 g	Thunfisch (aus der Dose, abgetropft)
100 g	Ricotta oder Frischkäse
50 g	Naturjoghurt
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Kapern (n.B.)
1	kleine Zwiebel (fein gehackt)
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Schwarzer Sesam (zur Deko)

Zubereitung

1. Den abgetropften Thunfisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerkleinern. Ricotta oder Frischkäse und Joghurt zum Thunfisch hinzufügen, alles gut vermengen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
2. Zitronensaft, gehackte Kapern nach Belieben, Zwiebel und Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme für mind. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern und schwarzem Sesam garnieren.

Unser Tipp: Servieren Sie die Ricotta-Thunfisch-Creme auf geröstetem Brot von Ihrem Handwerksbäcker zusammen mit Oliven!

Fotos: marysckin/pronina marina/vectorgoods_stock.adobe.com



Klassische Spaghetti Carbonara mit Parmesan

Zutaten (für 6 Personen)

500 g	Spaghetti
160 g	Pancetta oder durchwachsener Speck
etwas	Olivenöl
6	Eigelbe
100 g	Parmesan, gerieben
2 Prisen	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
2. In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel oder kleine Streifen schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
3. Die Eigelbe und den Parmesan in einer Schüssel vermischen.
4. Dann die Pfanne vom Herd nehmen, die abgetropften Nudeln dazugeben und in der noch heißen Pfanne mit dem Speck, ein wenig Nudelwasser und der Eigelb-Käse-Mischung vermengen. Die Carbonara mit etwas extra Parmesan servieren.

Unser Tipp:
Die Käsebällchen schmecken warm am besten. Aber sie lassen sich auch abgekühlt mit Aioli, Kräuterquark oder einem scharfen Tomatensugo gut servieren.

Gefüllte Käsebällchen mit Knoblauch und Kräutern aus Brandteig

Zutaten (für ca. 16 Stück)

Für den Teig:

250 ml	**Milch**
100 g	**Butter**
160 g	**Mehl**
1 TL	**Salz**
1/4 TL	**fein gemahlener Pfeffer**
4	**Eier**
160 g	**Gouda, gerieben**

Für die Füllung:

300 g	**Cheddar, in kleine Würfel geschnitten**

Für die Kräuterbutter:

35 g	**gesalzene Butter**
5 Stängel	**Thymian, fein gehackt**
5 Stängel	**Rosmarin, fein gehackt**
2	**Knoblauchzehen, fein gehackt**

Zubereitung

1. Die Milch zusammen mit der Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Mehl auf einmal in den Topf geben und mit einem Kochlöffel kräftig rühren, bis sich ein glatter Teigkloß bildet. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und den Teig unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Topf vom Herd nehmen und den Teig in eine Schüssel geben. Den geriebenen Käse dazugeben und gut einarbeiten. Nun die Eier einzeln unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 16 gleich große Portionen teilen. Jede Portion flach drücken, einen Käsewürfel in die Mitte legen und den Teig fest um den Käse schließen, sodass eine Kugel entsteht. Die Käsebällchen mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.
3. Die Bällchen im vorgeheizten Ofen 12 Min. bei 200 °C backen. Danach auf 180 °C reduzieren und weitere 12–15 Min. backen.
4. Während die Bällchen backen, die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch fein hacken und zur geschmolzenen Butter geben. Gut vermischen.
5. Die fertigen Käsebällchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Kräuterbutter bestreichen. Kurz abkühlen lassen und servieren.

Fotos: Milram, www.ich-liebe-kaese.de, vectorgoods_stock.adobe.com

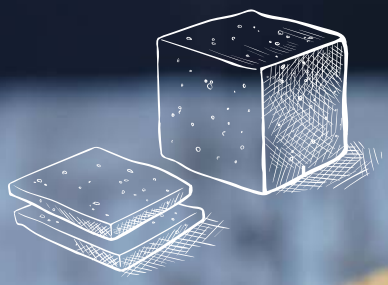
Chili Cheese Brötchen

Zutaten (für 6 Portionen)

125 g	Cheddar
6	Brötchen, von Ihrem Handwerksbäcker
400 g	Rinderhackfleisch
1	rote Zwiebel
1	Ei (Gr. M)
50 ml	Vollmilch
4 EL	Jalapeños, eingelegt
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
20 g	Butter

Zubereitung

1. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Von den Brötchen jeweils ein Ende abschneiden und das Innere aushöhlen. Dieses und die abgeschnittenen Teile in einer Schüssel mit Milch vermengen und zur Seite stellen.
3. Zwiebeln und Jalapeños kleinschneiden. In einer weiteren Schüssel Hackfleisch, Zwiebeln, Jalapeños, Ei, Paprikapulver, Cheddar und das Milch-Brötchen-Gemisch ordentlich vermengen. Die Brötchen mit der Hackfleischmasse befüllen.
4. Die Butter schmelzen und die Brötchen damit bepinseln.
5. Im Ofen ca. 30–35 Min. goldbraun backen und warm servieren.



Martinstag: Ein Fest der Nächstenliebe und Tradition

Der Martinstag am 11. November ist ein Fest, das tief in der europäischen Tradition verwurzelt ist. Kinder ziehen mit bunten Laternen durch die Straßen, es werden Lieder gesungen und Menschen versammeln sich um wärmende Feuer. Doch was steckt hinter diesen Bräuchen und wie haben sie sich im Laufe der Zeit entwickelt?

Eine Legende der Barmherzigkeit

Martin von Tours, bekannt als Sankt Martin, lebte im 4. Jahrhundert nach Christus. Er wurde in eine Familie geboren, die dem römischen Militär angehörte, und folgte dem Wunsch seines Vaters, selbst Soldat zu werden. Die bekannteste Legende um Sankt Martin erzählt von einer kalten Winternacht, in der er einem frierenden Bettler begegnete. Martin, der außer seinem Militärmantel und seinen Waffen nichts bei sich trug, teilte seinen Mantel mit dem Schwert und gab eine Hälfte dem Bettler. In der darauffolgenden Nacht erschien ihm Christus im Traum, bekleidet mit dem halben Mantel. Diese Tat der Nächstenliebe wurde zur zentralen Botschaft seines Lebens und ist der Grund, warum Sankt Martin bis heute verehrt wird.

Lichterumzüge und Martinsfeuer

Einer der bekanntesten Bräuche zum Martinstag sind die Lichterumzüge, bei denen Kinder mit bunten Laternen durch die dunklen Straßen ziehen. Sie werden oft von einem Reiter auf einem Pferd begleitet, der die Rolle des Sankt Martin übernimmt. Ziel des Umzuges ist häufig ein großes Martinsfeuer, das traditionell auf einem zentralen Platz entzündet wird. Diese Feuer symbolisieren Licht und Wärme in der dunklen Jahreszeit und gehen vermutlich auf alte Rituale zurück, die das Ende des Erntejahres markierten. In früheren Zeiten wurde am 11. November der Abschluss der Ernte mit großen Feuern gefeiert, um den Wechsel der Jahreszeiten zu begehen.

Nächstenliebe und Gemeinschaft

Ein weiterer fester Bestandteil des Martinstages ist das sogenannte Martinssingen. Kinder basteln Laternen und ziehen singend durch die Straßen, während sie an den Türen ihrer Nachbarn klingeln und um Süßigkeiten bitten. Diese Tradition geht auf alte Bräuche zurück, die ebenfalls mit dem Ende der Erntezeit verbunden sind. Früher hatten die Landarbeiter nach der Ernte keine Verdienstmöglichkeiten mehr, weshalb ihre Kinder mit Laternen und Fackeln von Haus zu Haus gingen, um um Lebensmittel zu bitten. Die gesungenen Lieder erinnern an die barmherzige Tat des heiligen Martin und appellieren an die Großzügigkeit der Erwachsenen. So wird die Botschaft der Nächstenliebe, lebendig gehalten und an die nächste Generation weitergegeben.

Ein Festmahl mit historischer Bedeutung

Eine der bekanntesten kulinarischen Traditionen zum Martinstag ist der Verzehr der Martinsgans. Der Brauch, am 11. November Gänse zu schlachten und zu essen, hat mehrere Ursprünge. Einer Legende zufolge versteckte sich Martin vor seiner Wahl zum Bischof in einem Gänsestall, da er sich des Amtes nicht würdig fühlte. Doch das Geschnatter der Gänse verriet seinen Aufenthaltsort, weshalb er schließlich doch zum Bischof geweiht wurde. Historiker führen den Brauch jedoch eher auf frühere Erntedankfeste zurück. Am 11. November, dem Tag der Bestattung Martins, war die Feldarbeit beendet und die Pacht musste in Form von Naturalien, wie beispielsweise schlachtreifen Gänsen, bezahlt werden. Diese Tradition hat sich über die Jahrhunderte erhalten, sodass der Gänsebraten heute ein fester Bestandteil des Martinstages ist.

Vielfalt in den Martinstüten

In vielen Regionen Deutschlands erhalten Kinder beim Laternenumzug eine Martinstüte, die mit verschiedenen Leckereien gefüllt ist. Besonders bekannt ist das Gebildegebäck, das oft in Form von kleinen Männchen aus Hefeteig gebacken wird. Diese Teigmännchen haben je nach Region unterschiedliche Namen: Im Rheinland heißen sie Weckmänner, in Westfalen Stutenkerle und in Teilen Bayerns und Österreichs werden sie als Krampus bezeichnet. Ursprünglich symbolisierten diese Figuren den heiligen Nikolaus, der den Kindern zum Nikolaustag geschenkt wurde. Da Nikolaus ein Bischof war, wurde das Gebäck mit einem Bischofsstab verziert. Als einem Bäcker im 18. Jahrhundert die Stäbe ausgingen, ersetzte er sie durch kleine Pfeifen, die heute fest zur Ausstattung der Teigmännchen gehören. Über die Zeit wandelte sich die Bedeutung, und so wird das Gebildegebäck nun auch mit Sankt Martin in Verbindung gebracht. Es gibt zudem spezielle Gebäcke wie Martinsgänse aus Hefeteig, Laugenbrezeln oder das Klaushähnchen, ein Hefekuchen mit Anis.

Fotos: beats_/Jan_stock.adobe.com

Wochenhoroskop

01.11.–07.11.2024

WIDDER (21.03.–20.04.)
Neue Herausforderungen wecken Ihren Ehrgeiz. Mit Entschlossenheit überwinden Sie Hürden und erreichen wichtige Meilensteine.

STIER (21.04.–20.05.)
Verlässlichkeit und Beständigkeit prägen Ihre Woche. Ihre ruhige Art bringt Stabilität in Beziehungen und schafft Vertrauen.

ZWILLINGE (21.05.–21.06.)
Neugierde und Flexibilität führen zu spannenden Begegnungen. Ihre Offenheit ermöglicht es, neue Freundschaften zu knüpfen.

KREBS (22.06.–22.07.)
Emotionale Tiefe sorgt für innige Momente. Nutzen Sie Ihre Empathie, um Beziehungen zu stärken und Nähe zu fördern.

LÖWE (23.07.–23.08.)
Ihre Leidenschaft steckt andere an. Setzen Sie Ihre Energie ein, um kreative Projekte voranzutreiben und zu verwirklichen.

JUNGFRAU (24.08.–23.09.)
Präzises Arbeiten führt zu beeindruckenden Ergebnissen. Ihre Liebe zum Detail macht den Unterschied und wird geschätzt.

WAAGE (24.09.–23.10.)
Ihre Fähigkeit, harmonische Lösungen zu finden, wird besonders wertvoll sein. Nutzen Sie Ihre Diplomatie und Ihren Charme.

SKORPION (24.10.–22.11.)
Tiefe Einsichten prägen Ihre Entscheidungen. Folgen Sie Ihrer Intuition, um Klarheit zu gewinnen und innere Konflikte zu lösen.

SCHÜTZE (23.11.–21.12.)
Abenteuerlust und Begeisterung treiben Sie an. Erleben Sie aufregende Momente und lassen Sie sich von Ihrer Lebensfreude leiten.

STEINBOCK (22.12.–20.01.)
Langfristige Planung zahlt sich aus. Ihre strategische Herangehensweise bringt Sie näher an Ihre Ziele.

WASSERMANN (21.01.–19.02.)
Unkonventionelle Gedanken inspirieren neue Wege. Ihre Ideen bringen frischen Wind in festgefahrene Situationen.

FISCHE (20.02.–20.03.)
Ihre Fantasie blüht auf und führt zu kreativen Lösungen. Vertrauen Sie auf Ihre Inspiration, um alltägliche Herausforderungen zu meistern.

Im nächsten Heft erwarten Sie köstliche süße Hauptgerichte für besondere Genussmomente.

Ausgabe **45**
gibt es ab dem 08.11.2024
in Ihrem Fachgeschäft.

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

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.

missner

Treppenlifte ab 2.990 €

Gern helfen wir Ihnen, den

4.000 € Zuschuss

zu erhalten!

Kontaktieren Sie uns jetzt!

Detlev Missner Treppenlifte

An der Dorfeiche 1
32429 Minden

0571 85447

oder

0151 10252113

info@missner-treppenlifte.de

TÜV SÜD

- ✓ Bundesweiter Kundendienst
- ✓ Über 20.000 gebaute Treppenlifte
- ✓ Vertrauensvolles Familienunternehmen

Handicare lässt seine Freecurve Anlagen freiwillig vom TÜV Süd prüfen und kann für seine Produkte eine Prüfbescheinigung seitens des TÜV Süd vorweisen. Damit bescheinigt der TÜV, dass die Anlagen den geforderten Sicherheitsstandarts entsprechen und die Produktion überwacht wird.