


Lukullus

48

29. November 2024

 Vereinigt mit
Lukullus Österreich

Welcher Wein
zu welchem Fleisch?



*Mit einem Schuss Raffinesse:
Kochen mit Wein*



SOS
KINDERDORF

Das schönste Geschenk: Viele Ahs und Ohs!

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

Welcher Wein zu welchem Fleisch?



Die Kombination von Wein und Fleisch ist eine Kunst für sich. Für Innungsfleischer und Genießer gleichermaßen gilt: Nicht die Fleischart allein, sondern die Zubereitung und Würze bestimmen den passenden Wein. Am Ende zählt nur, dass es Ihnen schmeckt.

Rindfleisch und Rotwein sind ein klassisches Duo. Doch auch hier hängt die perfekte Weinbegleitung stark von der Zubereitung ab. Bei zartem, sanft gewürztem Rindfleisch, das den Eigengeschmack des Fleisches betont, eignen sich Weine mit wenigen Tanninen. Fruchttige, säurebetonte Weine wie Merlot, leichter Burgunder oder ein Chianti sorgen dafür, dass der Fleischgeschmack im Mittelpunkt bleibt. Steaks, besonders wenn sie gegrillt oder gebraten werden, entfalten ihre Röstaromen am besten mit einem jungen, tanninreichen Rotwein wie einem Cabernet Sauvignon. Auch ein kräftiger Barrique-Wein, dessen Holzaromen vom Eichenfass stammen, kann perfekt harmonieren. Besonders gegrilltes Fleisch, das über Holzkohle zubereitet wurde, profitiert von den rauchigen Noten dieser Weine. Ein fruchtiger Bordeaux oder ein kräftiger Burgunder sind ebenfalls exzellente Begleiter für gegrilltes oder gebratenes Rind. Für Rindgerichte mit einer kräftigen, gewürzten Sauce dürfen auch die Weine

intensiver schmecken. Ein gereifter Merlot, Chianti oder Shiraz, mit seinen würzigen Noten, ergänzt eine aromatische Sauce perfekt. Wird hingegen eine feine, helle Sauce gereicht, wie bei Kalbfleischgerichten, kann ein vollmundiger Weißwein wie Chardonnay eine hervorragende Wahl sein.

Schweinefleisch ist so vielseitig, dass auch bei der Weinbegleitung verschiedene Optionen infrage kommen. Zu leichten Schweinefleischgerichten passt oft ein frischer Weißwein, während zu deftigen Speisen wie Krustenbraten oder Schweinshaxe auch kräftige Rotweine in Betracht gezogen werden können. Wichtig ist auch hier die Zubereitung: Wird das Schweinefleisch gegrillt, kommen Röstaromen ins Spiel, die perfekt mit Barrique-Weinen harmonieren. Spanische Rotweine aus der Rioja-Region bieten sich hier an, aber auch deutsche Sorten wie Lemberger oder Trollinger können eine hervorragende Begleitung sein. Ein Dornfelder, bekannt für seine fruchtige Note und moderate Tannine, eignet sich gut für deftige, gewürzte Schweinefleischgerichte. Sogar einige Weißweine, die in Eichenfässern gereift sind, können gut zu gegrilltem Schweinefleisch passen, da ihre Holzaromen die Röstnoten unterstreichen. Zu Schweinegerichten mit süßlichen Elementen, wie Schweinefilet in einer fruch-

tigen Sauce, sollte der Wein genügend Säure aufweisen, um das Gericht zu balancieren. Hier sind säurereiche Weißweine, etwa ein Riesling, eine gute Wahl.

Geflügel bietet eine breite Palette an Geschmacksrichtungen, abhängig von der Zubereitung und Würze. Ein trockener oder halbtrockener Weißwein ist die klassische Wahl, aber auch Rosé-Weine können hervorragend harmonieren. Besonders zu gegrillten Gerichten bietet ein kräftiger Rosé eine spannende Abwechslung. Wichtig ist, auf die Würze des Geflügels zu achten: Ein süß-sauer mariniertes Hähnchenfilet in Orangenmarinade verlangt nach einem Wein, der einen Kontrast zur Süße bietet. Ein fruchtiger Weißwein mit wenig Säure, wie ein Silvaner oder ein leichter Chardonnay, stellt hier eine gute Wahl dar. Wird das Geflügel hingegen aromatischer gewürzt, wie bei Hähnchencurrys mit süßlichen Noten, empfiehlt sich ein Wein mit etwas mehr Säure. Ein Grauburgunder passt hier hervorragend, um den süßen Aromen die nötige Frische entgegenzusetzen. Zu kräftigen, würzigen Geflügelgerichten, etwa Schmorgerichten oder einem knusprigen Entenbraten, bieten sich fruchtige Rotweine an. Hierzu zählen deutsche Spätburgunder, Beaujolais oder leichte Chiantis, die mit ihren dezenten Tanninen den Geschmack des Geflügels wunderbar unterstreichen.

Mit einem Schuss Raffinesse: Kochen mit Wein

Kochen mit Wein verleiht jedem Gericht eine besondere Note und hebt die Aromen der Zutaten auf ein neues Level. Ihr Innungsfleischer hilft dabei, dass Fleischspezialitäten perfekt mit den passenden Weinen harmonieren und den Gaumen verzaubern. Entdecken Sie die Welt des Kochens mit Wein!

Unser
Titel-
rezept!

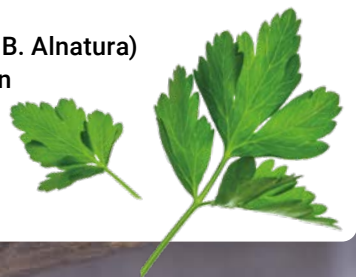


Wildgulasch mit Kräuterseitlingen und Brezelknödeln

Zutaten (für 4 Personen)

4	Brezeln, in 1 cm große Stücke geschnitten	300 g	Damwildgulasch, in mundgerechte Stücke geschnitten
6	Schalotten		Bratöl
1/2 Bund	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten	3 EL	Tomatenmark (z. B. Alnatura)
100 g	Schinkenspeckwürfel	1 EL	trockener Rotwein
150 ml	Vollmilch	500 ml	Rinderfond
3	Eier	400 ml	Salz
2 Prisen	Muskatnuss (z. B. Alnatura)	1 TL	Wildgewürz
200 g	Kräuterseitlinge, geputzt, in 2 cm große Stücke geschnitten	1 geh. TL	Speisestärke
		1 EL	

Unser Tipp:
Wildgewürz können Sie auch selbst herstellen. 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1/3 TL Koriandersamen, 6 Wacholderbeeren, 6 Pimentkörner, 3 Nelken, 1/3 TL Zimt, 1 TL getrockneter Thymian und 1 TL Rosmarin in einer Gewürzmühle mahlen.





Zubereitung

1. Brezeln in eine Schüssel geben. 2 Schalotten fein würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, Schalotten hinzufügen und 2 Min. glasig dünsten. Mit 250 ml Milch ablöschen, über die Brezeln gießen. 2 Eier, Schnittlauch und Muskatnuss zugeben, vermischen und 1 Std. abgedeckt ziehen lassen.
2. Gulasch trocken tupfen, 4 Schalotten schälen und halbieren. Kräuterseitlinge in einem gusseisernen Topf 5 Min. rösten, dann beiseitestellen. 1 EL Öl erhitzen, Gulasch 5 Min. scharf anbraten, herausnehmen. 2 EL Öl erhitzen, Schalotten 2 Min. anbraten, 1 EL Tomatenmark dazugeben und 2 Min. mitrösten. Mit 100 ml Rotwein nach und nach ablöschen, 10 Min. einkochen. 350 ml Rinderfond angießen, Fleisch zurückgeben, mit Salz und Wildgewürz abschmecken, 1 Std. 15 Min. abgedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Pilze hinzufügen und 15 Min. mitgaren. 50 ml Rinderfond mit Speisestärke verrühren und einrühren, bis es andickt.
3. Knödel aus der Brezelmasse formen. 30 Min. vor Ende der Garzeit das Wasser für den Dampfgarer aufkochen und die Knödel 30 Min. im Dampf garen. Mit Gulasch servieren.

Geschmorte Entenkeulen mit Äpfeln und Sellerie

Zutaten (für 4 Personen)

4	Entenkeulen
	Salz, Pfeffer
300 g	Äpfel
300 g	Staudensellerie
4	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
300 ml	trockener Rotwein
500 ml	Instant-Geflügelbrühe
3–4 Stiele	Thymian



Zubereitung

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 160°C). Entenkeulen trocken tupfen. Salzen, pfeffern. Äpfel waschen, trocken tupfen, vierteln und entkernen. Sellerie putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden.
2. Entenkeulen im Butterschmalz rundherum anbraten. Herausnehmen. Äpfel und Sellerie im Bratfett 3 Min. andünsten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Tomatenmark einrühren, anrösten. Mit Wein ablöschen, sämig einkochen. Mit Brühe auffüllen. Aufkochen.
3. Entenkeulen und Thymian in die Sauce geben. Salzen und pfeffern. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 1,5 Stunden schmoren. Das Fett von der Sauce abschöpfen.
4. Entenkeulen mit Äpfeln und Zwiebeln anrichten. Dazu schmeckt ein Krautsalat.



Schweinekoteletts mit Apfelweinsauce

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Schweinekoteletts (à ca. 200 g)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 ml Apfelwein (Cider)
- 100 ml Hühnerbrühe
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 Apfel (z. B. Braeburn), in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten etwa 4–5 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne glasig dünsten.
3. Apfelwein und Hühnerbrühe hinzugeben, aufkochen und etwa 5 Min. einkochen lassen.
4. Senf und Crème fraîche unterrühren, dann die Apfelscheiben und den Thymian dazugeben.
5. Koteletts zurück in die Pfanne legen und 5 Min. ziehen lassen.
6. Sauce abschmecken und die Koteletts mit der Apfelsauce servieren.



Kürbisrisotto mit Weißwein und Bacon

Zutaten (für 2 Personen)

150 g	Bacon
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
400 g	Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
1–2 Zweige	frischen Rosmarin
200 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
1 Liter	Gemüsebrühe
70 g	Parmesan
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. In tiefen Pfanne Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Bacon darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Baconfett in Pfanne lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und im Baconfett anbraten, bis sie weich und glasig sind. Kürbis in Würfel schneiden, hinzufügen und etwa 5 Min. mitdünsten, bis er leicht weich wird. Ein paar Rosmarinnadeln hacken und zugeben.
3. Risottoreis in Pfanne geben und unter Rühren etwa 2 Min. anrösten, bis Körner leicht durchsichtig sind. Weißwein hinzufügen und unter Rühren kochen, bis Wein fast vollständig verdampft ist.
4. Eine Kelle warme Gemüsebrühe hinzufügen, unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Vorgang wiederholen, bis Reis cremig und al dente ist (etwa 18–20 Min.). Wenn Reis fast gar ist, 50 g Parmesan und Butter unterrühren, bis sie geschmolzen sind und Risotto cremig ist. Salzen und Pfeffern. Zum Servieren Bacon über Risotto bröseln und mit restlichem Parmesan bestreuen.





Griechisches Gulasch aus der Putenkeule

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Putenoberkeulenfleisch, gewürfelt
4 EL	Olivenöl
500 g	Schalotten
150 ml	Rotwein
200 ml	Gemüsebrühe
1 Dose	gehackte Tomaten
1 EL	Tomatenmark
je 4	Nelken und Lorbeerblätter
1	Zimtstange
je 1 TL	Rosmarin und Oregano
200 g	Kritharaki (griech. Nudeln)
100 ml	Balsamico
1 TL	Honig
	Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

1. Als erstes das Putenoberkeulenfleisch in dem Öl ca. 5–7 Min. scharf anbraten.
2. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, kleinschneiden und für 5 Min. mit braten. Dann alles mit Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.
3. Schließlich Brühe, Tomaten, Tomatenmark, Nelken, Zimt, Rosmarin, Lorbeer und Oregano dazugeben und alles ca. 35–40 Min. köcheln lassen.
4. Die Kritharaki nach Packungsangabe kochen.
5. Zum Schluss Balsamico und Honig unter das Putengulasch rühren, Zimt, Nelken und Lorbeer entfernen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie genießen.

Gänsebrust mit Cranberry-Sauce

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 rote Zwiebel
- 2 Gänsebrüste
- 250 ml trockener Rotwein
- 100 g getrocknete Cranberrys (z. B. Alnatura)
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Msp. gemahlener Koriander (z. B. Alnatura)

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gänsebrüste waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite mittig 1,5 cm breit rautenförmig einschneiden. Den Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Gänsebrüste in eine ofenfeste Pfanne legen und bei voller Hitze 5–6 Min. anbraten, bis die Haut kross und goldbraun ist. Dann nochmals 1 Min. auf der Fleischseite anbraten, herausnehmen und auf einen Teller legen.
3. Pfanne nicht ausspülen und Zwiebeln im Gänsefett bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten, dann mit Rotwein ablöschen. Cranberrys, Salz, Pfeffer und Koriander hinzugeben, umrühren und nochmals aufkochen.
4. Die Gänsebrüste mit der Fleischseite nach unten in die Sauce legen und für 15 Min. im Backofen gar ziehen lassen. Gänsebrüste in Scheiben aufschneiden. Den Sud fein pürieren und als Sauce zu den Gänsebrustscheiben servieren.
5. Dazu passt blanchierte Karotten und gebratene Polenta, weihnachtlich ausgestochen.





Voller Stolz zeigt Frau Meier ihren Besuchern ein altes Foto. Es zeigt sie als Baby auf dem Arm ihrer Mutter. „So sah ich vor 25 Jahren aus.“ „Ein wirklich hübsches Bild“, sagt einer der Gäste, „aber wer ist denn das Baby, das Sie da im Arm halten?“

Max und Moritz fahren mit der S-Bahn. Da schimpft Max: „Diese Gleisarbeiter sind doch wirklich faule Typen. Jedes Mal, wenn wir hier vorbeifahren, stehen Sie neben den Schienen und tun nichts.“

Der Wirt der kleinen Dorfkneipe fragt den auswärtigen Gast: „Wie schmeckt Ihnen mein eigener Wein?“ „Hm“, erwidert dieser, nachdem er einen Schluck probiert hat, „ein wenig Öl dazu und auf einem Salat verteilt – ich glaube, dann würde er gut schmecken.“

Drei Bauarbeiter bei der Mittagspause im Obergeschoss eines Hochhauses. Der erste packt sein Brot aus und sagt: „Schon wieder Salami. Dass der Alten nie etwas anderes einfällt.“ Er wirft es runter. Der zweite Bauarbeiter macht mit: „Schon wieder Sülze. Die Alte will mich doch nur ärgern.“ Auch er wirft sein Brot runter. Der dritte Bauarbeiter wirft sein Brot runter, ohne vorher zu gucken, mit was es belegt ist. „Warum wirfst du das Brot einfach weg?“ „Schon wieder Käse. Ich hasse Käse!“ „Woher willst Du das denn wissen?“ „Ich habe es mir heute Morgen doch selbst geschmiert!“

Lösen Sie das Sudoku.

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

Wochenhoroskop

29.11.–05.12.2024

WIDDER (21.03.–20.04.)

Eine alte Sache sollten Sie begraben und vergessen. Schauen Sie nur noch nach vorn. Man hört jetzt gern auf Ihren Rat.

STIER (21.04.–20.05.)

Sie hängen zu sehr an Gewohnheiten und Traditionen. Lassen Sie sich durch Veränderungen nicht verunsichern.

ZWILLINGE (21.05.–21.06.)

Ihre momentane Aktivität und Schaffensfreude wirkt auf alle erfrischend, die mit Ihnen zusammenarbeiten.

KREBS (22.06.–22.07.)

Singles, die jetzt mit dem Senden ihrer Signale mutiger werden, können mit einem Treffen rechnen. Denken Sie positiv.

LÖWE (23.07.–23.08.)

In Geldangelegenheiten vorsichtig sein! Es könnten brenzlige Situationen eintreten, mit denen Sie augenblicklich nicht rechnen.

JUNGFRAU (24.08.–23.09.)

Es ist empfehlenswert, bestimmte Entwicklungen in Ihrer Umgebung aufmerksam zu verfolgen. Seien Sie kritisch.

WAAGE (24.09.–23.10.)

Im Zweifelsfall lieber an die eigene Nase fassen, bevor man sich in die Angelegenheiten anderer einmischet. Das erspart viel Ärger.

SKORPION (24.10.–22.11.)

Warum nur haben Sie wieder viel um die Ohren? Weil man sich auf Sie verlassen kann. Privat läuft es da vergleichsweise ruhig.

SCHÜTZE (23.11.–21.12.)

Ihr Entschluss ist schmerzhaft, hat aber auch sein Gutes. Es werden Forderungen an Sie gestellt, die Sie aber erfüllen müssen.

STEINBOCK (22.12.–20.01.)

Zeigen Sie sich von Ihrer besten Seite. Man wird Ihnen dann kaum widerstehen können. Sie sollten deshalb nicht unnahbar sein.

WASSERMANN (21.01.–19.02.)

Sie brauchen einfach einmal Abstand von gewissen Dingen, um zu einem klaren Urteil zu kommen. Nehmen Sie sich Zeit!

FISCHE (20.02.–20.03.)

Schieben Sie gegenwärtig nichts auf die lange Bank. Sowohl beruflich als auch privat sollten Sie alles unbürokratisch regeln!

Lassen Sie sich im nächsten Heft mit leckeren Gerichten aus dem Ofen begeistern!

Ausgabe 49 gibt es ab dem 06.12.2024 in Ihrem Fachgeschäft.



HERAUSGEBER UND VERLAG:
B&L Medien-Gesellschaft 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 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

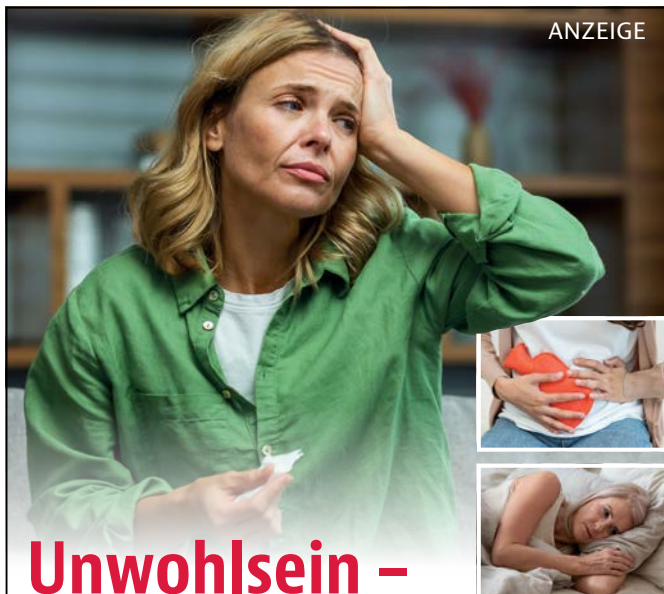
Lukullus



vereint mit Lukullus Österreich

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: wöchentlich
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

Mit OSKAR endlich wieder den Fernseher verstehen.

faller

**KUNDEN
LIEBLING
DES JAHRES**

Der innovative
Sprachverstärker



Über **80.000 Kunden** sind bereits überzeugt.
Jetzt Bestellen und unbeschwerte **TV-Momente genießen!**

Nur
269€
inkl. Versand



**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
-  Klare Sprachwiedergabe bei normaler Lautstärke
-  Partner und Nachbarn bleiben ungestört
-  Einfache Bedienung

ENTWICKELT MIT DER AUDIO EXPERTISE VON SONORO



Bestellhotline: 0911 / 656 778 33 Onlinebestellung und weiter Informationen auf: oskar-bestellung.de

In nur drei Schritten zu mehr Freude am Fernsehen!

- 1. Bestellformular oder Onlinebestellformular ausfüllen.**
- 2. Bestellformular abschicken.**
- 3. OSKAR erhalten und wieder den Fernseher verstehen.**

Referenznummer:

241102

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 Media Marketing GmbH*

**Fürther Straße 33
90513 Zirndorf**

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.

*Vertriebspartner zur Bestellabwicklung im Auftrag der sonoro audio GmbH.