

Lukullus

49

06. Dezember 2024



Vereinigt mit
Lukullus Österreich

**Vielseitiges Bratfett:
Butterschmalz**



**Leckerer aus dem
heißen Ofen!**



**SOS
KINDERDORF**

Das schönste Geschenk: lachende Kinderaugen!

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



Vielseitiges Bratfett: Butterschmalz

Ob Kochen, Backen, Braten oder Frittieren – neben seinem Geschmack und der langen Haltbarkeit überzeugt Butterschmalz vor allem durch seine Vielseitigkeit. Es lässt sich hoch erhitzen (bis ca. 205 °C), ohne dass es beim Braten spritzt oder verbrennt und macht alles mit ...

Herkunft & Geschichte

Butterschmalz ist neben Butter das älteste Speisefett der Menschheit. Es ist seit jeher in vielen Kulturen bekannt und als kostbares Nahrungsmittel hoch geschätzt. In der Antike wurde es von den Römern und Griechen – vermischt mit Kräutern – sogar als Heilmittel verwendet.

Herstellung

Etwas anders als z. B. bei den Griechen und Römern der Antike verläuft die moderne Herstellung von Butterschmalz, aber das Prinzip ist seit Jahrtausenden das gleiche. Seinen Namen verdankt Butterschmalz dem Herstellungsprozess: Frische Butter wird bei niedriger Temperatur langsam geschmolzen. Dabei steigt Schaum aus Eiweiß an die Oberfläche. Der Eiweißschaum wird abgeschöpft und durch mehrfache Wiederholung fast das gesamte Wasser zum Verdampfen gebracht. Um ein besonders feines und geschmeidiges Butterschmalz zu gewinnen, schleudert man in der Lebensmittelindustrie das Butterschmalz nach dem Schmelzen und Klären das Fett noch zusätzlich, schlägt es zum Schluss maschinell mit Luft auf. Doch nach wie vor ist ein reines Naturprodukt ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Übrig

bleibt ein goldgelbes, weiches Fett, das sehr lange haltbar bleibt – „geklärte Butter: das reine Milchfett.

Nährwerte/Wirkstoffe

100 g Butterschmalz beinhalten 99,8 g Butterfett, das sich zu 29 % aus einfach und zu 4,6 % aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren zusammensetzt. Butterschmalz enthält zudem die fettlöslichen Vitamine A, D, E und Karotin. Tipp: Alle, die den Geschmack von Butter lieben, aber wegen einer Laktoseunverträglichkeit darauf verzichten: Bei Butterschmalz sinkt der Milchzuckeranteil auf minimale 0,1 % – deshalb gilt es praktisch als laktosefrei.

Butterschmalz selber herstellen

Butterschmalz kann man selbst herstellen (dabei ergeben 300 g Butter ca. 250 g Butterschmalz): Butter mehrmals auf ca. 50 °C erhitzen. Dabei setzt sich auf der Oberfläche eine Schaumkrone ab – mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Das in der Butter enthaltene Wasser verdunstet dabei. Zum Schluss erhält man goldgelbes, klares und reines Butterfett. Haltbarkeit: Gut verschlossen, außerhalb des Kühlschranks, hält es sich bis zu 9 Monate (im Kühlschrank bis zu 15 Monate).

Lagerung

Im Gegensatz zu Butter bleibt Butterschmalz sehr lange frisch. Selbst ohne Kühlung können Sie es in der verschlossenen bzw. wieder verschlossenen Packung mehrere Monate lang lagern; im Kühlschrank

hält sich Butterschmalz natürlich noch länger. Anders als Speiseöl oder Butter reagiert Butterschmalz nicht empfindlich auf Luft und Licht, es schmeckt darum selten und erst lange nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ranzig.

Zubereitungstipps

Kochen Hohe Anbrattemperaturen sind wichtig, damit Fleisch außen knusprig und innen zart bleibt. Mit seiner milden, buttrigen Note ist der Bratensaft eine wunderbare Basis für Saucen. So lässt sich z. B. schnell eine köstliche Pfeffersauce zaubern. Beim Dünsten, z. B. von Gemüse, unterstreicht Butterschmalz den Eigengeschmack. Kurz vor dem Servieren etwas Butterschmalz über das Gericht geben – es verfeinert das Aroma. Gemüse, Eintöpfe oder Suppen erhalten so den letzten Pfiff.

Frittieren Hohe Temperaturen sind nötig, jedoch nicht über 175 °C. Das Frittiergut sollte erst ins heiße Butterschmalz gegeben werden, wenn es die richtige Temperatur erreicht hat. Ist sie zu niedrig, dringt zu viel Fett ein, ist sie zu hoch, bildet sich zu schnell eine Kruste. Testen Sie mit dem Kochlöffeltrick: Holzkochlöffel ins Fett tauchen – steigen Bläschen auf, ist es heiß genug.

Backen Bei Backrezepten kann die Fettmenge um 20 % reduziert werden. Butterschmalz ist ergiebiger. Verwenden Sie z. B. statt 200 g Butter nur 160 g Butterschmalz und ersetzen Sie die restliche Menge durch Milch oder Wasser. Zimmerwarmes Butterschmalz erleichtert die Zubereitung von Teigen.

Leckeres aus dem Ofen, das begeistert!

Unser
Titelrezept!

Ob herzhaft oder deftig –
Ofengerichte sind wahre
Wohlfühler, die mit
wenig Aufwand Großes auf
den Teller zaubern. Mit
hochwertigen Zutaten von
Ihrem Innungsfleischer
wird jedes Ofengericht
zum Genuss.

Mariniertes Ofengemüse mit Hähnchen und Süßkartoffel

Zutaten (für 1 Person)

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 3 bunte Möhren
- 1 Knolle frische Rote Bete
- 2 Pastinaken
- 1 Süßkartoffel
- 1/2 Gurke
- 200 g Skyr (z. B. Milram)
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 180 g Sauermilchkäse
- 1/2 Chilischote
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- je 1 TL Honig und Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Dill
- Salz, Pfeffer
- 2 Zweige Petersilie

Unser Tipp:

Ohne die Einlage ist die Suppe einfriergeeignet.

Probieren Sie als Topping gebratene Chiorizoscheiben, die bringen herzhaften Pepp.

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Hähnchenbrustfilet waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für das Ofengemüse Möhren, Pastinake, Süßkartoffel und Rote Bete schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
2. Für die Marinade Chilischote in feine Ringe schneiden, mit 2 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl und 1 TL Honig verrühren.
3. Hähnchen und Gemüse in einer Schüssel mit der Marinade vermengen und auf Backpapier und Backblech verteilen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.
4. Für das Skyr-Tzatziki die Gurke waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben. Rest der Gurke raspeln, mit etwas Salz vermengen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann Gurkenraspel in ein frisches Küchentuch geben und überschüssige Flüssigkeit mit den Händen ausdrücken. Dill hacken und Knoblauch schälen und pressen. Skyr mit 1 TL Olivenöl und 1 TL Zitronensaft cremig rühren und Gurke, Dill und Knoblauch untermischen. Zum Schluss salzen und pfeffern.
5. Nun die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und Sauermilchkäse in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie waschen und hacken.
6. Zum Schluss das fertige Ofengemüse mit Sonnenblumenkernen und Petersilie garnieren und mit Sauermilchkäse toppen. Auf Tellern anrichten und mit Skyr-Tzatziki servieren.

Kürbissuppe aus dem Backofen**Zutaten (für 6–8 Portionen)**

1,5 kg	Hokkaido-Kürbisse
800 g	Strauchtomaten
80 g	Schalotten
4 Zweige	Rosmarin
	Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker
4 EL	Olivenöl
etwa 700 ml	Gemüsebrühe
150 g	Crème fraîche Classic (z. B. Dr. Oetker)
65 g	entsteinte, schwarze Oliven
75 g	Parmesan

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C, Heißluft: etwa 200 °C).
2. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Schalotten abziehen und in grobe Würfel schneiden. Rosmarin waschen. Gemüse und Rosmarin in eine große Auflaufform (Inhalt ca. 4 Liter) oder Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Olivenöl beträufeln und alles miteinander vermengen. Auflaufform auf ein Rost in den Backofen schieben und 45 Min. garen.
3. Nach dem Garen Rosmarin entfernen. Das Gemüse mit der Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und pürieren, evtl. passieren. Suppe aufkochen, Crème fraîche unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Oliven in Ringe schneiden, Parmesan hobeln. Die Suppe mit den Oliven und dem Parmesan anrichten. Nach Belieben mit frischem Rosmarin garnieren. Dazu passt knuspriges Baguette von Ihrem Handwerksbäcker.



Polenta-Gratin mit Piccata Milanese von der Pute

Zutaten (für 4 Portionen)

50 g	Parmesan, fein gerieben
325 ml	Sugo Basilico (z. B. Alnatura)
175 ml	Wasser
125 g	Polenta (Maisgrieß)
55 g	Süßrahmbutter
1	Ei (Gr. M)
1 EL	Weizenmehl
2	Putenschnitzel (ca. 300 g)
10 Blätter	Basilikum, grob zerkleinert
150 g	Taleggio (italienischer Weichkäse, alternativ Brie, Fontina oder Robiola)
350 g	gegrillte Aubergine
1/4 TL	schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sugo und Wasser im Topf aufkochen. Polenta einrieseln und bei ausgeschalteter Flamme unter geleg. Rühren ca. 5 Min. quellen lassen. 20 g Parmesan unter Polenta ziehen, in eine mit etwas Butter gefettete Auflaufform geben, glattstreichen und quellen lassen.
2. Restlichen Parmesan mit Ei in tiefem Teller verquirlen. Mehl in flachen Teller geben. Putenschnitzel trocken tupfen, mit Fleischklopper von beiden Seiten platt klopfen und quer halbieren.
3. Taleggio in feine Scheiben schneiden. Aubergine abtropfen lassen, fächerförmig auf Polenta anordnen, Taleggio darüber geben und ca. 15 Min. im Ofen gratinieren.
4. Fleisch pfeffern, von beiden Seiten erst im Mehl, dann in Ei-Parmesan-Mischung wenden. In Pfanne in heißer Butter und Öl ca. 4 Min. von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Polentagratin aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen und mit Piccata Milanese servieren.

Schüttelpizza

Zutaten (für 4 Portionen)

50 g	Oliven
1	kleine Paprika
75 g	Salami
3	Eier (Gr. M)
185 g	Frühlingsquark (z. B. Milram)
100 ml	Milch
175 g	Mehl (Type 550)
200 g	geriebenen Käse (z. B. Milram)
	Salz, Pfeffer
	Kräuter zum Servieren (Petersilie, Basilikum oder Oregano)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Oliven in Ringe schneiden. Paprika waschen, trocknen und halbieren. Kerne herausschneiden und Paprika anschließend würfeln. Salami ebenfalls klein schneiden.
2. Eier, Frühlingsquark, Milch, Mehl und 150 g geriebenen Käse zu einem Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf das Backblech legen und danach Oliven, Paprika und Salami darauf verteilen. Übrigen Reibekäse darüberstreuen und Schüttelpizza im Ofen (Mitte) 25–30 Min. goldbraun backen.





Deftiger Grünkohl-Auflauf mit Pute und Bacon

Zutaten (für 4 Portionen)

250 g	Putenbrustfilets
80 g	Bacon
1	rote Zwiebel
1 EL	Bratöl
250 g	Quark 20 % Fett i. Tr.
3	Eier (Gr. M)
210 g	Grünkohl (Konserve)
1/2 TL	Salz
1/4 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g	Emmentaler

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Putenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und längs in 4 gleich große Streifen schneiden. Je 2 Scheiben Bacon längs nebeneinander legen und je 1 Putenstreifen quer darin einwickeln. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Putenstreifen bei mittlerer Hitze darin ca. 6 Min. rundherum anbraten. Anschließend in eine Auflaufform (ca. 17 x 25 cm) legen. Öl in die Pfanne geben und die Zwiebelringe darin ca. 4 Minuten anbraten. Danach über die Putenstreifen geben.
2. Grünkohl in einem Sieb abtropfen lassen. Quark, Eier und Grünkohl in einer Schüssel vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über die angebratenen Putenstreifen verteilen. Emmentaler reiben, darüberstreuen und den Auflauf ca. 35 Min. im Ofen backen, bis der Käse bräunt



Fotos: Anatura, Oliver Brachat, Cetina Vicenzino

Auberginen-Auflauf mit Hackfleischbällchen und Schinken

Zutaten (für 6 Portionen)

3	Eier
500 g	Auberginen
350 ml	Brat-Olivenöl
1 Prise	Salz
50 g	altbackenes Weißbrot
80 ml	Vollmilch
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
130 g	Parmesan
300 g	gemischtes Hackfleisch
4 Prisen	gemahlener schwarzer Pfeffer
250 g	Mozzarella
80 g	Kochschinken
350 ml	Tomatensauce Basilikum (z. B. Anatura)
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

- 2 Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Auberginen waschen, von Stielen befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 1 EL Salz bestreuen und 20 Min. in ein Sieb legen. Salz abwaschen, Auberginen trocken tupfen und in 350 ml Brat-Olivenöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Altbackenes Brot in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen. Knoblauch schälen, Basilikum waschen und beides klein schneiden. Parmesan reiben. Restliches Ei verquirlen. Das Hackfleisch mit eingeweichem Brot, Knoblauch, Basilikum sowie 50 g Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermengen. So viel verquirltes Ei dazugeben, bis die Masse eine formbare Konsistenz hat. Mit 1/2 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer abschmecken und aus der Fleischmasse walnussgroße Bällchen formen. Diese 7–10 Min. in 2 EL heißem Olivenöl braten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und zur Seite stellen.
- Mozzarella und Schinken würfeln. Auf dem Boden der Auflaufform 4 EL Tomatensauce verteilen, eine Schicht Auberginen darauflegen, mit etwas Schinken und Mozzarella und einigen Eierscheiben belegen. Einige Fleischbällchen darauf verteilen und etwas Tomatensauce darübergeben. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Auberginen enden, diese mit der restlichen Tomatensauce bestreichen, mit 80 g Parmesan und 2 Prisen Pfeffer bestreuen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.
- Im Ofen bei 180 °C Umluft 20 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Auflauf aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen und servieren.



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 murrst: „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 beeindruckt 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.

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 Teilausgabe 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-Repäsentanz
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.

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 Sekunden-schnelle. 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

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.

ENTWICKELT MIT DER AUDIO EXPERTISE VON SONORO



reddot winner 2023



Dialoge klarer hören & leichter verstehen



Klare Sprachwiedergabe bei normaler Lautstärke



Partner und Nachbarn bleiben ungestört



Einfache Bedienung

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

Straße, Nummer

E-Mail (nur für Bestellabwicklung)

PLZ/Ort

Telefon (nur für Rückfragen)

Datum, Unterschrift

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.