

Lukullus

43

25. Oktober 2024



Vereinigt mit
Lukullus Österreich

Kürbis: Der Star der
Herbstküche

Pflege der Zimmerpflanzen
in der dunklen Jahreszeit



*Herzhaftes an
Halloween*

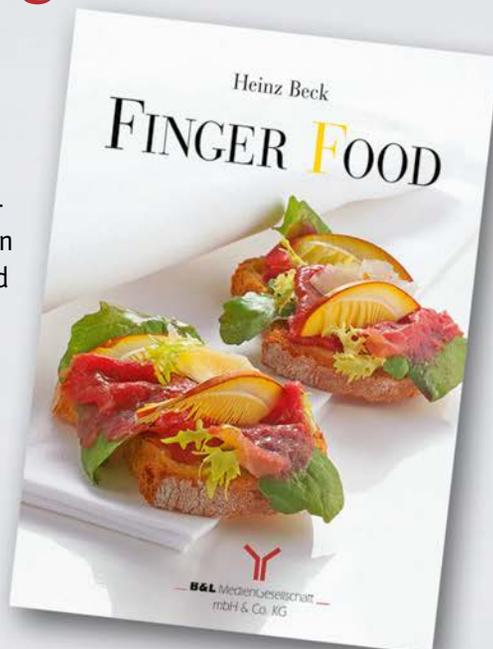
HEINZ BECK:

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 „Rührei-Duo“ oder „Sardinenspießchen mit Zitrone“ willkommen. Das Buch lässt Ihnen die Wahl aus 43 großartigen Rezepten – alle detailliert beschrieben und bebildert...

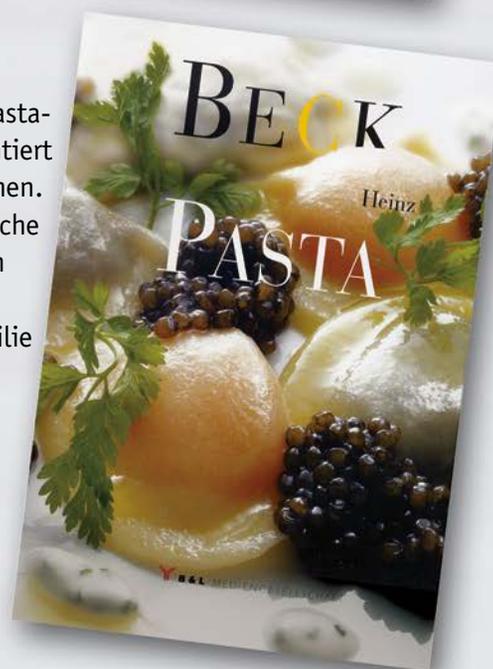
102 Seiten,
47 Fotos, 43 Rezepte
€ 39,80



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

Name/Vorname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift

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

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

Preise inklusive MwSt. frei Haus innerhalb Deutschlands. Auslandsbestellungen: Preise wie vor, unverzollt und unsteuerert, 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.



KÜRBIS: DER STAR DER HERBSTKÜCHE

Der Kürbis ist das Herzstück der Herbstküche. Mit seiner leuchtenden Farbe, seinem milden Geschmack und seiner unglaublichen Vielseitigkeit verzaubert er unsere Teller. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Kürbisses und entdecken Sie, warum er weit mehr ist als nur ein Halloween-Deko-Objekt.

Kleiner Ausflug in die Kürbisgeschichte

Der Kürbis hat eine bewegte Geschichte, die ihn von den frühen Kulturen Mittel- und Südamerikas bis in unsere heutige Küche gebracht hat. Bereits vor 10.000 Jahren kultivierten die Ureinwohner Amerikas den Kürbis als Grundnahrungsmittel. Dank Christoph Kolumbus fand der Kürbis seinen Weg nach Europa und wurde schnell zum Liebling der Herbstküche. Heute sind Kürbisse weltweit beliebt und bereichern sowohl süße als auch herzhaftere Gerichte.

Bunte Welt der Kürbissorten

Kürbis ist nicht gleich Kürbis – es gibt unzählige Sorten, jede mit ihrem eigenen Charakter. Hier sind einige der beliebtesten:

Hokkaido: Dieser leuchtend orange Kürbis ist ein echter Allrounder. Er hat eine essbare Schale und ein leicht nussiges Aroma. Perfekt für Suppen und Ofengerichte.

Butternut: Wie der Name schon sagt, hat dieser Kürbis ein butterweiches Fruchtfleisch und einen süßlich-milden Geschmack. Ideal für Pürees und Süßspeisen.

Muskatkürbis: Dieser große, gerippte Kürbis besticht durch sein kräftiges Aroma mit

einer feinen Muskatnote. Er eignet sich hervorragend für Suppen und Risottos.

Spaghettikürbis: Ein echter Überraschungskürbis! Nach dem Kochen zerfällt das Fruchtfleisch in spaghettiähnliche Fäden und ist eine tolle kohlenhydratarme Alternative zu Pasta.

Patisson: Auch als Ufo-Kürbis bekannt, überzeugt er mit seiner dekorativen Form und einem milden, leicht nussigen Geschmack. Er lässt sich gut füllen oder einlegen.

Gesund und lecker

Der Kürbis ist nicht nur lecker, sondern auch ein echtes Gesundheitswunder. Er besteht zu rund 90 % aus Wasser und ist damit ein kalorienarmes Gemüse. Doch er hat noch mehr zu bieten: Er ist reich an Vitamin A, das die Sehkraft unterstützt, und Vitamin C, das das Immunsystem stärkt. Kalium und Magnesium fördern den Elektrolythaushalt und die Muskelfunktion. Besonders wertvoll ist das enthaltene Beta-Carotin, das als Antioxidans wirkt und die Zellen schützt. Und nicht zu vergessen: Kürbiskerne sind wahre Kraftpakete, vollgepackt mit ungesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Mineralstoffen.

Kreative Kürbisküche

In der Küche sind dem Kürbis keine Grenzen gesetzt. Ob als cremige Suppe, geröstet im Ofen oder als samtiges Püree – er passt sich jeder Zubereitungsart an. Für einen süßen Twist können Sie Kürbis sogar in Kuchen oder Marmelade verwenden. Die Schale von Hokkaido-Kürbissen muss nicht geschält

werden, sie wird beim Kochen weich und verleiht dem Gericht zusätzliches Aroma. Für eine längere Haltbarkeit kann Kürbis eingefroren oder eingekocht werden. Wichtig: Das Fruchtfleisch vorher blanchieren, um die Textur zu bewahren. Und die Kerne? Einfach rösten und als knackigen Snack genießen.



Wissenswertes rund um den Kürbis

Riesenkürbisse: Die größten Kürbisse der Welt können so groß werden, dass sie sogar als kleine Boote verwendet werden. Es gibt in einigen Ländern tatsächlich Kürbis-Regatten, bei denen Menschen in ausgehöhlten Riesenkürbissen Rennen fahren!

Kürbis und Halloween: Die Tradition, Kürbisse zu Halloween zu schnitzen, stammt ursprünglich aus Irland. Dort wurden aber ursprünglich Rüben geschnitten. Erst in den USA wurde diese Tradition auf Kürbisse übertragen, weil sie leichter zu schnitzen sind und in Nordamerika reichlich vorhanden waren.

Essbare Blüten: Nicht nur das Fruchtfleisch, sondern auch die Blüten des Kürbisses sind essbar. Sie können gefüllt, frittiert oder als Dekoration verwendet werden.

Weltweit angebaut: Kürbisse werden auf allen Kontinenten außer der Antarktis angebaut. Sie sind unglaublich anpassungsfähig und wachsen in den unterschiedlichsten Klimazonen.

Lange Haltbarkeit: Ein ganzer, unbeschädigter Kürbis kann bei kühlen, trockenen Bedingungen bis zu sechs Monate gelagert werden, ohne Qualitätsverlust.

Halloween

LECKERES MIT KÜRBIS & CO.

Die gruseligste Nacht des Jahres
steht bevor – vom 31. Oktober
auf den 1. November wird es
schaurig und köstlich!

Der Star des Abends:
Der Kürbis. Wir wünschen
allen Mutigen, ob groß
oder klein, ein
schmackhaftes
Festmahl zum
Fürchten!





GEFÜLLTER BUTTERNUT KÜRBIS

Zutaten (für 4 Personen)

1,5 kg	Butternut-Kürbis
	Salz
etwa 4 EL	Speiseöl, z. B. Olivenöl
1	kleine Porreestange (Lauch)
1	kleine rote Paprikaschote
1	große Fleischtomate
300 g	Hackfleisch (halb und halb)
3 EL	Tomatenmark
125 g	Crème fraîche mit Gartenkräutern (z. B. von Dr. Oetker)
100 g	Schafskäse frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (oder 160 °C Heißluft) vorheizen.
- Kürbis waschen und längs halbieren, Kerne und Fasern mit einem Esslöffel herauschaben. Kürbis kräftig salzen und mit 1 EL Öl bestreichen. Die Kürbishälften auf das Backblech setzen, in die Mitte des Backofens schieben und 45 Min. backen.
- Porree, Parika und Tomate waschen, entkernen und klein schneiden. Hackfleisch mit 3 EL Öl anbraten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten. Gemüse zugeben und in etwa 10 Min. bissfest garen.
- Kürbishälften, bis auf einen Rand von etwa 1,5 cm, mit einem Löffel und einer Gabel aushöhlen. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Schafskäse zerbröckeln, mit den Kürbiswürfeln und Crème fraîche Kräuter zur Hackfleisch-Gemüse-Füllung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung auf die Kürbishälften verteilen und wieder für 20 Min. in den Backofen schieben.
- Danach den gefüllten Kürbis mit Petersilie bestreuen und servieren.

APFEL-HOKKAIDO-FLAMMKUCHEN

Zutaten (für 4 Personen)

etwa 500 g	Hokkaido-Kürbis
250 g	rote Zwiebeln
1	großer Apfel
300 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Crème fraîche Classic (z. B. von Dr. Oetker)
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
250 g	Bacon (Frühstücksspeck) in Scheiben
2 EL	Kürbiskerne
1 EL	Schnittlauchröllchen
550 g	Weizenmehl
1 1/2 TL	Salz
1 TL	Zucker
330 ml	Bier

Zubereitung

- Kürbis waschen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Apfel waschen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer verrühren. Speckscheiben halbieren.
- Vier Stücke Backpapier (ca. 40 x 30 cm) zuschneiden. Backofen mit Backblech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mehl mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in vier Portionen teilen und jede Portion auf einem bemehlten Backpapierstück dünn zu einem Rechteck (ca. 35 x 30 cm) ausrollen.
- Die Frischkäsemischung gleichmäßig auf die Teigplatten streichen. Kürbis- und Apfelscheiben, Zwiebelstreifen und Speck darauf verteilen.
- Backblech aus dem Ofen nehmen, den ersten Flammkuchen mithilfe des Backpapiers daraufziehen und backen.
- Nach dem Backen den Kürbis-Flammkuchen mit Kürbiskernen und Schnittlauch bestreuen und sofort heiß servieren. Die weiteren Flammkuchen genauso backen.



LAMMKEBABSPIEBE MIT HOKKAIDO

Zutaten (für 8 Personen)

800 g	Kebabfleisch (Lamm oder Hähnchen)
400 g	Hokkaido-Kürbis
300 g	Champignons, ganz
2	rote Zwiebeln
2	Paprika
4 EL	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	getrockneter Oregano
	Salz, Pfeffer
	Frische Petersilie

Zubereitung

1. Kebabfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Salz und Pfeffer min. 1 Stunde marinieren.
2. Holzspieße wässern oder Metallspieße vorbereiten.
3. Abwechselnd Kebabfleisch, Kürbis, Champignons, Zwiebeln und Paprika auf die Spieße stecken.
4. Grill auf mittlere Hitze vorheizen und die Spieße 10–12 Min. grillen, dabei regelmäßig wenden, bis das Fleisch gar ist und das Gemüse schön angeröstet.
5. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen und nach Belieben mit einer Sauce wie Joghurt oder Tomaten-Dip reichen.
6. Sofort servieren und genießen.



FEURIGES GEFLÜGEL-CHILI MIT HOKKAIDO-KÜRBIS UND BOHNEN

Zutaten (für 4 Personen)

200 g	grüne Bohnen
	Salz
2	Zwiebeln
2	grüne Jalapeños (Chilischoten)
2	Knoblauchzehen
20 g	Ingwer
500 g	Hokkaido-Kürbis
500 g	Geflügelhackfleisch (z. B. Pute)
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Raz el Hanout (orientalische Gewürzmischung)
400 ml	Instant-Geflügelbrühe
400 ml	passierte Tomaten (Dose)
	Pfeffer
3 EL	Limettensaft
1/2 Bund	Koriander
200 g	Nachos

Zubereitung

1. Bohnen putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken, abtropfen lassen.
2. Zwiebeln schälen, würfeln. Jalapeños putzen, entkernen, waschen und fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln. Kürbis waschen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
3. In einer großen Pfanne Hackfleisch im Butterschmalz kräftig anbraten. Zwiebeln, Jalapeños, Knoblauch und Ingwer zugeben, weitere 2 Min. anschwitzen. Mit Raz el Hanout würzen. Kürbis, Brühe und Tomaten zufügen. Zugedeckt bei geringer Hitze 50 Min. kochen.
4. 5 Min. vor Ende der Garzeit Bohnen zugeben.
5. Alles mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
6. Korianderblätter abzupfen, zum Chili geben. Mit den Nachos genießen.



KRÄFTIGER RINDFLEISCHINTOPF MIT BUTTERNUT-KÜRBIS

Zutaten (für 6 Personen)

700 g	Rindfleisch (aus der Schulter)
1	Gemüsezwiebel
3	Knoblauchzehen
150 g	Staudensellerie
300 g	Champignons
100 g	Möhren
1 kg	Butternut-Kürbis
200 g	Tomaten
5 EL	Olivenöl
1,5 Liter	Instant-Rinderbrühe (z. B. Knorr)
1	Lorbeerblatt
4 Stiele	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen, mundgerecht würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken. Sellerie und Champignons schälen bzw. putzen, klein schneiden. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Kürbis halbieren, Kerne entfernen, Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen, putzen, würfeln.
3. Gemüse (bis auf Knoblauch und Tomaten) in einem großen Topf in 2 EL Öl ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen.
4. Fleisch portionsweise im Rest-Öl rundherum anbraten.
5. Mit Brühe aböschen, Knoblauch, Lorbeerblatt und Kräuter zugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze 90 Min. schmoren.
6. Angebratenes Gemüse und Tomaten zufügen. Aufkochen. Zugedeckt weitere 5–10 Min. garen.
7. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



SCHAURIG
LECKERE BEILAGE
ZU STEAK ODER
BURGER!

KÜRBIS- & SÜßKARTOFFEL-FRITTEN MIT KÄSESAUCE

Zutaten (für 2 Personen)

500 g	Butternut-Kürbis
300 g	Süßkartoffeln
1-2 EL	Olivenöl
	Salz
1 Beutel	Saucen-Würzmischung (z. B. Knorr Spaghetteria Sauce Quattro Formaggi)
1-2	Knoblauchzehen
3 Stiele	Oregano
1 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Schnittlauch- röllchen



Zubereitung

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C).
2. Kürbis halbieren, Kerne entfernen. Kürbis schälen, in 1/2 cm breite Stifte (Fritten) schneiden. Süßkartoffeln waschen, evtl. schälen, ebenfalls in 1/2 cm breite Fritten schneiden.
3. Auf einem Backblech verteilen, mit Öl beträufeln. Salzen. Alles etwas durchmischen.
4. Im Ofen ca. 20 Min. backen (oder bis sie knusprig und leicht gebräunt sind).
5. Beutelinhalt der Saucen-Würzmischung in 250 ml warmes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen, 1 Min. kochen lassen.
6. Knoblauch schälen, fein hacken. Oreganoblätter abzupfen. Knoblauch und Oregano über die fertigen Fritten streuen. Käsesauce mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen, dazu reichen.



Zimmerpflanzenpflege in der dunklen Jahreszeit



Zimmerpflanzen brauchen in den Wintermonaten besondere Pflege, um gut durch diese Zeit zu kommen. Mit unseren Tipps und einem grünen Daumen können Sie sicherstellen, dass Ihre Pflanzen gesund bleiben.

Ausreichend Licht sicherstellen

Ob Rote Flamingoblume oder Bogenhanf – wenn die Tage kürzer werden, leiden viele Pflanzen unter Lichtmangel. Dies kann dazu führen, dass sie ihre Blätter abwerfen, was ihre Widerstandskraft verringert und sie anfälliger für Schädlinge macht. Daher ist es wichtig, die Pflanzen – je nach Art – in Fensternähe oder direkt am Fenster zu platzieren. Achten Sie jedoch darauf, winterliche Zugluft zu vermeiden und nehmen Sie die Töpfe von der Fensterbank, bevor Sie lüften.

Kühler und schattiger Standort

Zimmerpflanzen bevorzugen im Winter kühlere Temperaturen, sollten jedoch nicht zu kühl stehen. Ein Platz direkt über einer warmen Heizung ist nicht ideal, da dies bei vielen Arten zu Blattverlust und Schädlingsbefall führen kann. Empfindliche Pflanzen wie Orchideen oder Yucca-Palmen sollten in ei-

nen weniger beheizten Raum gestellt werden. Ein zusätzlicher Tipp: Stellen Sie die Töpfe (inklusive Untersetzer) nicht direkt auf kalte Beton- oder Fliesenböden, um ein Auskühlen der Wurzelballen zu vermeiden.

Luftfeuchtigkeit erhöhen

Trockene Heizungsluft ist für Zimmerpflanzen problematisch. Besprühen Sie Ihre Pflanzen deshalb mehrmals wöchentlich mit kalkarmem, zimmerwarmem Wasser, wie Regenwasser oder abgekochtem Wasser.

Weniger gießen: 1x pro Woche genügt

Während der lichtarmen Monate reduzieren Zimmerpflanzen ihr Wachstum und den Stoffwechsel, was bedeutet, dass sie weniger Wasser benötigen. Einmal pro

Woche gießen ist in der Regel ausreichend. Prüfen Sie vor dem Gießen mit dem Finger, ob die Erde trocken ist, und gießen Sie nur, wenn dies der Fall ist. Eine dauerhaft feuchte Erde kann Schimmelbildung begünstigen. Auf Dünger sollten Sie im Winter bei den meisten Pflanzen ebenfalls verzichten.

Wie kamen exotische Pflanzen in unsere Wohnungen?

Exotische Zimmerpflanzen haben eine lange Reise hinter sich, bevor sie unsere Wohnzimmer eroberten. Ursprünglich stammen viele dieser Pflanzen aus tropischen und subtropischen Regionen der Welt. Im 18. und 19. Jahrhundert wurden sie von Botanikern und Entdeckern nach Europa gebracht. Diese Pflanzen, die in ihrer Heimat wild wuchsen, wurden schnell zu begehrten Sammlerstücken und Statussymbolen, besonders in der Oberschicht. Mit der Weiterentwicklung von Gewächshäusern und verbesserten Transportmöglichkeiten fanden immer mehr exotische Arten ihren Weg in private Haushalte. Heute sind sie aus unseren Wohnungen nicht mehr wegzudenken und bringen ein Stück exotische Natur in unser Zuhause.



Wochenhoroskop

25.10.-31.10.2024

WIDDER (21.03.-20.04.)

Spontanität bringt frischen Schwung in den Alltag. Neue Begegnungen bereichern und führen zu unerwarteten Chancen.

STIER (21.04.-20.05.)

Ihr Wohlbefinden steht im Fokus. Gönnen Sie sich Momente der Entspannung und tanken Sie Energie für kommende Aufgaben.

ZWILLINGE (21.05.-21.06.)

Ideen sprudeln nur so hervor. Nutzen Sie die kreative Phase, um innovative Projekte anzustoßen und Neues auszuprobieren.

KREBS (22.06.-22.07.)

Vertraute Orte und Menschen geben Kraft. Ziehen Sie sich in Ihre Wohlfühloase zurück, um inneren Frieden zu finden.

LÖWE (23.07.-23.08.)

Mut und Großzügigkeit führen zu positiven Entwicklungen. Teilen Sie Ihre Erfolge, um andere zu motivieren und zu inspirieren.

JUNGFRAU (24.08.-23.09.)

Effizienz und Organisation bringen Sie voran. Der strukturierte Umgang mit Aufgaben sorgt für Klarheit und Fortschritt.

WAAGE (24.09.-23.10.)

Soziale Kontakte sind wichtig. Ein gemeinsames Erlebnis mit Freunden bringt Freude und stärkt das Gemeinschaftsgefühl.

SKORPION (24.10.-22.11.)

Tiefgründige Gedanken regen an. Nutzen Sie diese Zeit, um inneren Fragen nachzugehen und wichtige Erkenntnisse zu gewinnen.

SCHÜTZE (23.11.-21.12.)

Optimismus und Weitsicht prägen Ihr Handeln. Sie entdecken neue Perspektiven, die Ihren Horizont erweitern und inspirieren.

STEINBOCK (22.12.-20.01.)

Denken Sie pragmatisch und setzen Sie auf bewährte Methoden, um anstehende Herausforderungen zielgerichtet zu meistern.

WASSERMANN (21.01.-19.02.)

Ein Hauch von Abenteuer weckt Ihre Neugier. Lassen Sie sich auf Unbekanntes ein und erweitern Sie Ihren Erfahrungsschatz.

FISCHE (20.02.-20.03.)

Tiefe Emotionen verbinden Sie mit Ihrem Umfeld. Ihre Sensibilität schafft eine Atmosphäre von Verständnis und Nähe.

Alles zur Gans: Rezepte, Zubereitungstipps und mehr im nächsten Heft entdecken.

Ausgabe 44
gibt es ab dem 01.11.2024
in Ihrem Fachgeschäft.



Foto: nikolaydonetsk - stock.adobe.com

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 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

vereinigt 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.

Lukullus

Das Kundenmagazin aus Ihrer Fleischerei

Entdecken, kochen und genießen!

Lukullus-online.de

Foto: Alexander Raths - stock.adobe.com

Jetzt wieder erhältlich

Carmol[®] tut wohl[®]

Originalrezeptur seit 1611

flüssiger „Alleskönner“
hilft mit der Kraft
traditioneller
Heilpflanzen

- Einschlafprobleme
- Nervosität,
Schlafstörungen
- Unwohlsein,
Magenbeschwerden
- Völlegefühl
- Husten bei Erkältung



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. Erhältlich in Ihrer Apotheke.

Schuck GmbH • 90571 Schwaig • www.carmol-tropfen.de

Ahornsirup aus Kanada

Kanadisches Gold für die Herbstküche



Die leuchtenden Farben der Herbstblätter sind nicht nur ein Zeichen für die neue Jahreszeit, sondern auch für den Beginn der Bratensaison. Dabei darf eine besondere Zutat nicht fehlen: Ahornsirup aus Kanada. Als Raffinesse in der Marinade sorgt er für eine perfekte Balance der Aromen und garantiert, dass Ihre Gäste den Esstisch rundum zufrieden verlassen.

Ahornsirup ist viel mehr als ein Süßungsmittel - er ist ein wahres Multitalent in der Küche! Obwohl das reine Naturprodukt nur aus einer einzigen Zutat, dem Ahornsaft, besteht, ist es vielseitig einsetzbar.

Schon wenige Tropfen des kanadischen Goldes zaubern jedem Genießer im Handumdrehen ein Lächeln auf die Lippen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt des Ahornsirups aus Kanada verzaubern und entdecken Sie neue kulinarische Möglichkeiten!

Auf unserer Website
www.ahornsirupauskanada.de
finden Sie über 1.000 Rezepte
zum Nachkochen und Backen.

