

12.2018

mein
Globus-Magazin



www.globus.de

Mio

Gratis
für Sie

Mit Liebe gemacht

Geschenke stilvoll verpacken

Wolle, Strick & Co.

Kuschelige Wintertrends

Köstliche Plätzchen

Süße Rezepte für die Weihnachtszeit



Weine mit Herkunft – Willkommen in besten Lagen.

Die 13 Anbauggebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, deutliche regionalklimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine.

Die Namen dieser 13 Weinanbauggebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht. Mehr Informationen unter: weine-mit-herkunft.de



Wir empfehlen dazu
trockene Rotweine
wie Spätburgunder und
Dornfelder oder kräftige
Grauburgunder.

- Gut durchrühren und mit Rotwein und Essig ablöschen. Die Gewürze in einem Gewürzsäckchen zugeben. Mit so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Je nach Wildart und -alter sollte das Fleisch in 1¼ Stunden gar sein.
- Die Fleischstücke herausnehmen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie zu dünn geworden sein, mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Dazu empfehlen wir selbstgemachte Spätzle.



Wildragout mit Spätzle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,2 kg Hirschfleisch (aus Schulter, Hals, Brust, Bauchlappen),
400 g Zwiebeln, 400 g Knollensellerie, 400 g Karotten, 400 g Lauch,
500 ml Rotwein, 50 ml Weißweinessig, 30 g Mehl, 3 EL Sonnenblumenöl,
2 EL Tomatenmark, 3 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 5 Wacholderbeeren,
3 Stängel Petersilie, Speisestärke, Salz, weißer Pfeffer a. d. Mühle

ZUBEREITUNG

- Die Fleischstücke in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Leicht salzen und pfeffern und in einem großen Bräter in Sonnenblumenöl anbraten. Die Fleischstücke sollten nur den Boden bedecken, gegebenenfalls in zwei Portionen anbraten.
- Das Gemüse putzen, schälen, klein schneiden und zu dem angebratenen Fleisch geben. Nach etwa 10 Minuten das Tomatenmark unterrühren und das Mehl darüber stäuben.

Spätburgunder

Die in Deutschland meistangebaute Rotweinsorte. Fruchtige Aromen von reifen Schwarzkirschen, Erdbeeren oder Brombeeren, eine lebendige Säure und feinste Tannine kennzeichnen diesen ungemein vielseitigen Speisebegleiter.

Dornfelder

Der tiefdunkelrote Dornfelder ist einer der beliebtesten Rotweine. Er ist leicht zugänglich, mit Aromen von Kirschen und Johannisbeeren. Ideal für die kühlere Jahreszeit, zu gegrilltem Fleisch oder zu Wildgerichten.

Grauburgunder

In der trockenen, frischen Variante ist er ein ausgezeichneter Menüwein, dessen Aromen an Birnen, Mandeln und Nüsse erinnern. In der lieblichen Variante heißt er Ruländer und in Italien ist er als Pinot Grigio bekannt.

Thomas Bruch
geschäftsführender
Gesellschafter
von Globus



*Liebe Leserin,
lieber Leser,*

den Dezember erlebe ich immer wieder als eine Zeit mit besonderen Schwingungen. Als Kinder konnten wir es kaum erwarten, den Baum zu schmücken, Plätzchen zu naschen und endlich Geschenke auszupacken. Heute ist uns diese unbeschwerete Vorfreude zwischen Alltagspflichten und Weihnachtsvorbereitungen nicht immer gegönnt. Darum sollten wir zwischendurch bewusst innehalten, um die Magie der Adventszeit zu spüren. Und was wäre da besser geeignet als der Duft von frisch gebackenen Keksen? Mit unserer Plätzchenparade ab Seite 8 möchten wir Sie zum weihnachtlichen Backen einladen – die Rezepte haben unsere Köche wieder einmal eigens für Sie kreiert. In der Rubrik Globus-Einblicke nehmen wir Sie mit in die Globus-Weihnachtsbäckerei in Losheim, wo Bäcker und Konditoren täglich frische Adventsbrote und Lebkuchensterne zaubern. Außerdem war

Editorial

Wundervolle Weihnachten

die mio-Redaktion in Südspanien unterwegs, um die Ernte der saftigen Zitrusfrüchte von Globus Gold zu begleiten.

Im Dossier stehen winterliche Trends im Mittelpunkt, von Strickmode bis zu Last-minute-Geschenken. Für Bastelfreudige hat Bloggerin Mona einen ausgefallenen Geschenkanhänger zum Nachmachen parat. Außerdem zeigen wir, wie Sie die Kunst des Handletterings erlernen – ideal, um Weihnachtskarten und Neujahrsgrüße zu gestalten. Und mit Tipps und Trends rund um eine gelungene Silvesterparty möchten wir Sie schließlich auf ein rauschendes Fest einstimmen, um 2019 gebührend zu begrüßen. Feiern Sie mit uns und freuen Sie sich auf viele weitere spannende Inhalte in der mio! Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein wundervolles Weihnachtsfest. Und kommen Sie gut ins neue Jahr!

Ihr

Thomas Bruch





mio-Gericht
..... des Monats

Saftiger Schinkenbraten mit Wirsinggemüse und Klößen

Das Rezept
zum Nachkochen
für zu Hause
finden Sie unter:
[www.mio-online.de/
mio-gericht](http://www.mio-online.de/mio-gericht)



„Dienstags kocht mio für mich!“

Viermal im Monat, jeden Monat neu.

Exklusiv von mio und den Globus-Köchen für Sie entwickelt:
jeden Monat ein neues Gericht. Im Angebot immer nur dienstags.
Zum Genießen bei Globus oder zum Nachkochen
zu Hause. Dienstag ist mio-Tag bei Globus.

Inhalt

Mein Dezember

Editorial | 3
Inhalt | 5
Inspirationen | 6



Genuss

Rezepte | 8
Plätzchen der Superklasse

Bewusst genießen | 16
Ran an den Teig!

Foodkolumne | 18
Bunte Lebkuchen

mio vor Ort | 20
Zitrusfrüchte: Vitamin-C-Bomben
aus Spanien

Globus-Weinwelt | 24
Feine Tropfen für die Feiertage



Wohlfühlen

Dossier | 28
Kuschelig durch den Winter

Leben

Freizeit | 34
Tipps für einen guten Rutsch

Do it yourself | 36
Strahlende Geschenke:
DIY-Diamantanhänger

Entdecken | 38
Kunstvoll gestalten mit Handlettering
und Watercolor



Globus

Neues von Globus | 42
Ausbildungsbetrieb mit Auszeichnung

Globus-Stiftung | 44
„Zeig, was Du kannst!“

Globus-Einblicke | 46
Zu Besuch in der Losheimer
Weihnachtsbäckerei

Kinder | 48
Bäumchen zum Ausmalen

Rätsel | 49
Gewinnen Sie mit mio!

Vorschau / Impressum | 50
Das erwartet Sie im Januar



28
Wohlfühlen

Mit unserem Dossier wird der Winter kuschelig! Machen Sie es sich gemütlich mit mio und genießen Sie die kalten Dezembertage.





O du schöne Weihnachtszeit

.....
 Nehmen Sie sich auch jedes Jahr vor, sich nicht so sehr stressen zu lassen? Dann lehnen Sie sich zurück und stöbern Sie in unseren Ideen zum Entspannen und Genießen.

3 Tipps für entspannte Feiertage



1 ... Filme gucken

Ob „Kevin – Allein zu Haus“, „Der kleine Lord“ oder „Drei Nüsse für Aschenbrödel“ – wir finden, die Klassiker dürfen beim Fest nicht fehlen.

2 ... Aufgaben verteilen

Die Vorbereitungen fürs Fest sollten auf keinen Fall an einer Person hängen bleiben! Jeder in der Familie kann mithelfen, auch die Kleinen freuen sich über kindgerechte Aufgaben wie Plätzchenausstechen oder Baumschmuck-Basteln (unser Tipp zum Nachmachen auf der Kinderseite!).

3 ... Frische Luft tanken

Am besten planen Sie auflockernde Aktivitäten wie einen Waldspaziergang ein, das hilft beim Stressabbau. Denn nicht nur den Kindern tut ein bisschen Bewegung zwischendurch gut!



Playlist für den Winter

Jetzt fehlt nur noch der passende Soundtrack für die Winterzeit! Wir helfen gern weiter – mit alternativen, ganz besonderen Weihnachtssongs.

- She & Him** – Baby, It's Cold Outside
- Smith & Burrows** – When the Thames Froze
- Bob Dylan** – Little Drummer Boy

Save the Date: TV-Tipp



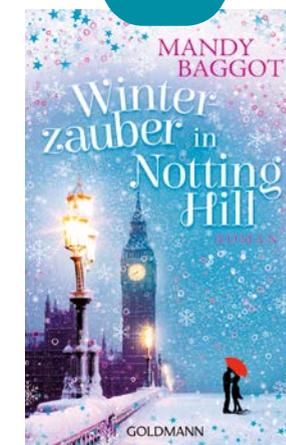
Am **20. Dezember** um **18 Uhr** findet das alljährliche Adventskonzert des Dresdner Kreuzchors statt. Dieses einmalige Event können Sie nicht nur vor Ort genießen – der TV-Sender MDR überträgt das Festspiel live! Unter der Anleitung des be-

kannten Kreuzkantors Roderich Kreile können Sie den stimmungsvollen Klängen des Chors lauschen.

Winterzauber in Notting Hill

von Mandy Baggot

Buchtipps



Isla und Hannah Winters leben schon ihr ganzes Leben in Notting Hill. Seit ihre Eltern bei einem Autounfall starben, kümmert sich Isla um ihre an den Rollstuhl gefesselte Schwester. Die gesamte Nachbarschaft hält zusammen wie eine große Familie, vor allem zu Weihnachten. Umso schockierter sind alle über die zerstörerischen Pläne der Immobilienfirma, bei der Isla arbeitet. Und ausgerechnet Isla soll dem neuen Chef bei seinem Londonbesuch jeden Wunsch von den Lippen ablesen!

ISBN: 9783442488377,
 Goldmann, 10,00 €

In Ihrem Globus-Markt und unter www.globus-buchshop.de erhältlich.

DIY: Schöner schenken

„Dieses Jahr schenken wir uns nichts!“ – oder doch? Ob in edles Papier eingewickelt oder in Einmachgläsern inszeniert, hübsch verpackt wird selbst das einfachste Last-minute-Geschenk zur großen Freude! Für die individuelle Note beschriften, bemalen, mit Bändern und selbst gesammelten Zweigen verzieren.



Intensiv geschützt

Weleda Coldcream Gesichtscreme, mit Bienenwachs, pflegt und schützt intensiv, bewahrt die Haut vor dem Austrocknen und schützt sie vor belastenden Umwelteinflüssen, 30 ml

Bei Globus erhältlich.



Plätzchenparade



Feine Früchte und edle Gewürze machen Weihnachtsplätzchen zu wahren Köstlichkeiten. Für Sie haben wir unser Repertoire an Zutaten um einige Kostbarkeiten erweitert. Neben Klassikern wie Vanillekipferln und Zimtsternen kommen dieses Jahr auch Powerkekse auf den Plätzchenteller – mit Superfoods und superlecker. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Backen und Naschen!

Mit ein bisschen Puderzucker können Sie den Schnitten einen winterlichen Hauch verleihen.

Kokos-Schokoladen-Schnitten

mit Gojibeeren

Einkaufsliste

- 50 g Gojibeeren, getrocknet
- 200 g Butter
- 180 g Puderzucker
- 140 g brauner Zucker
- 2 TL Salz
- 330 g Mehl
- 3 Eier
- 110 g Kokosflocken
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 80 g Vollmilch-Kuvertüre, gehackt
- 2 TL Backpulver

Zubereitung

- 1 ... Gojibeeren grob hacken, mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem homogenen Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen.
- 2 ... In Frischhaltefolie einpacken und für ca. 30 min kühl stellen. Auf einem gefetteten und mit Backpapier ausgelegten Blech den Teig zu einer etwa 1 cm dicken Platte ausrollen.
- 3 ... Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 min backen. Sobald sich der Teig goldbraun verfärbt, Blech aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- 4 ... Teig in Stücke schneiden, Schnitten umdrehen und von dieser Seite nochmals ca. 15–20 min goldbraun backen.

ca. 30 Schnitten

ca. 15 min + ca. 30 min Ruhezeit + ca. 50 min Backzeit

ca. 188 kcal pro Schnitte

Nährwerte pro Schnitte:
Fett ca. 10 g, Kohlenhydrate ca. 21 g, Eiweiß ca. 3 g



Vegan leben Gojibeeren, leicht herber Geschmack, pepen Müsli, Joghurt, Quark und Salate jeder Art auf, 125 g

Bei Globus erhältlich.

Tipp: Werden Sie selbst kreativ und schneiden Sie die Schnitten in unterschiedliche Formen zurecht. Wie wäre es zum Beispiel mit Dreiecken oder Rauten?

Superfood Gojibeere

Gojibeeren sind reich an den einzigartigen Phytonährstoffen und Antioxidantien namens Lutein und Zeaxanthin. Beide Vitalstoffe können die Grundversorgung für gesunde Augen und ein gesundes Nervensystem unterstützen. Darüber hinaus liefern die Beeren sogenannte Polysaccharide – komplexe Kohlenhydrate, die die Immunabwehr verbessern sollen.





Mandelsterne mit Stevia

.....

Einkaufsliste

Für den Teig:

80 g weiche Butter, in Stücken
1 Ei
40 g Stevia-Granulat
Mark von 1/2 Vanilleschote
Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone,
abgerieben
160 g Mehl
75 g Mandeln mit Haut, gemahlen
1 Prise Salz

Für den Belag:

10 g Mandeln, gemahlen
1/2 TL Zimt
20 g Mandelblättchen
2 EL Agavendicksaft

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten



ca. 40
Stück



ca. 35 min +
ca. 2 h Ruhezeit
+ ca. 12 min
Backzeit pro
Blech



ca. 51 kcal
pro Stück

Nährwerte pro Stück:

Fett ca. 3 g, Kohlenhydrate ca. 4 g, Eiweiß ca. 1 g



Globus Echte Bourbon-Vanille, handverlesen, aus Madagaskar, 2 Stück

Bei Globus erhältlich.

Zubereitung

- 1 ... Butter mit Ei, Stevia und Vanillemark mithilfe eines Rührgerätes in einer Schüssel für ca. 5 min schaumig schlagen.
- 2 ... Abrieb der Zitronenschale hinzugeben. Mehl, gemahlene Mandeln und Salz ebenfalls unterrühren.
- 3 ... Etwas zusätzliches Mehl darüberstreuen und die gesamte Teigmasse mit den Händen verkneten, zu einer Kugel formen, anschließend in Folie einpacken und für etwa 2 h in den Kühlschrank stellen.
- 4 ... Inzwischen für den Belag gemahlene Mandeln mit Zimt und Mandelblättchen vermischen.
- 5 ... Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleineren Portionen auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Sternförmige Plätzchen ausstechen und nebeneinander auf 2 mit Papier ausgelegte Backbleche legen.
- 6 ... Jedes Plätzchen dünn mit Agavendicksaft einpinseln. Danach üppig mit dem Mandelbelag bestreuen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze das erste Blech je nach Dicke der Plätzchen ca. 12–13 min backen.
- 7 ... Mandelplätzchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Das zweite Blech hineinschieben und auf die gleiche Weise backen und auskühlen lassen.

Tip

Die Mandelplätzchen mit Stevia sind vor allem für Menschen geeignet, die nicht zu viel Zucker zu sich nehmen dürfen, wie zum Beispiel Diabetiker. Beachten Sie jedoch, dass sich Stevia geschmacklich vom normalen Haushaltszucker unterscheidet.

Achtung: Bei klassischen Rezepten lässt sich normaler Zucker nicht 1:1 durch Stevia ersetzen. In der Regel brauchen Sie weniger Stevia, da es um einiges süßer schmeckt.

ANZEIGE



Bayerische Semmelbrösel für feine Köstlichkeiten

- Frikadellen
- Klößchen
- Gratins
- Süßspeisen

und natürlich für den Klassiker:

Das Wiener Schnitzel

Zutaten:

4 Scheiben Kalbsschnitzel (aus der Oberschale)
Salz und Pfeffer
etwas Mehl
2 Eier
Butterschmalz
Zitronenscheiben
LEIMER Semmelbrösel

Zubereitung:

Schnitzel salzen und pfeffern. Nacheinander zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in LEIMER Semmelbrösel wenden. In reichlich Butterschmalz bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldgelb braten, leichte Vor- und Rückwärtsbewegungen der Pfanne lassen das Fett über die Schnitzel schwappen, damit die Panade luftig aufgeht wie ein Soufflé. Mit Zitronenscheiben garniert servieren. Dazu empfehlen wir Kartoffel- oder gemischten Salat.

LEIMER ff
Spezialitäten für die feine Küche



Mehr Rezepte auf
www.leimer.de

Die runden
Leckereien sind
glutenfrei!

Gewürztrüffel

Einkaufsliste

- 100 ml Sahne
- frischer Chili, fein gewürfelt (alternativ Chilipulver), nach Geschmack
- 2 Messerspitzen Ingwer, gemahlen oder frisch gerieben
- 2 Messerspitzen Kardamom, gemahlen
- 2 Messerspitzen Zimt, gemahlen
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 TL Butter
- Schokoladenstreusel und/oder Kakaopulver



ca. 20 Kugeln
ca. 25 min + ca. 60 min Kühlzeit
ca. 62 kcal pro Kugel

Nährwerte pro Kugel:
Fett ca. 5 g, Kohlenhydrate ca. 4 g, Eiweiß ca. 6 g



Bio Wagner Kardamom, aus biologischem Anbau, gemahlen, eignet sich für süße und pikante Speisen, 80 g

Bei Globus erhältlich.

Zubereitung

- 1 Sahne leicht erhitzen, Gewürze dazugeben und für ca. 5 min auf kleiner Hitze köcheln lassen.
- 2 Kuvertüre hacken und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben.
- 3 Die kochend heiße Sahne auf die Kuvertüre geben und mit einem Schneebesen alles zu einer glatten Masse verrühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat. Schüssel für etwa 60 min in den Kühlschrank stellen. Immer wieder umrühren und die Konsistenz prüfen: Wenn die Masse leicht fest wird, aus dem Kühlschrank nehmen und mithilfe eines Teelöffels Kugeln in gewünschter Größe formen.
- 4 Je nach Vorliebe in Kakaopulver oder Schokoladenstreuseln wälzen.

Tipp: Trüffel in Tütchen oder Boxen verpacken und verschenken!



Die Stielkasserolle aus rostfreiem Edelstahl eignet sich zum Braten und Schmoren von Speisen oder zur Zubereitung schmackhafter Soßen. Sie ist spülmaschineneeignet und verfügt über einen Impact-Boden zur besseren Energienutzung. Durch den Glasdeckel mit Edelstahlrand und -griff bleiben die Speisen zudem länger warm. Die Stielkasserolle ist für alle Herdarten inklusive Induktion verwendbar. Literkala und Schüttrand erleichtern die Dosierung und das Umfüllen.

Bei Globus erhältlich.

Nugat-Latte

- 200 g Nussnugat
- 400 ml Milch
- 200 ml heißer Espresso
- geröstete Haselnussstücke oder -scheiben

Süßer
Moment

- 1 ... Nussnugat in kleine Würfel schneiden, Milch in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Nugatwürfel unter ständigem Rühren darin schmelzen.
- 2 ... Nugatmilch mit dem Milchaufschäumer schaumig schlagen. Espresso frisch zubereiten und auf vier Gläser verteilen.
- 3 ... Nugatmilchschaum langsam zum Espresso gießen und mit gerösteten Haselnussstückchen bestreuen.

Schritt für Schritt



Dinkel-Buttermilch-Plätzchen

Einkaufsliste

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 325 g Dinkelmehl Type 630 | 1 Ei |
| (alternativ Weizenmehl Type 405) | 2 EL Sahne |
| 70 g Zucker | 100 g Puderzucker |
| 1 TL Backpulver | |
| 1 Päckchen Vanillinzucker | Außerdem: |
| 3/4 TL Salz | 50–80 g Mehl zum Verarbeiten |
| 85 g kalte Butter | |
| 250 ml Buttermilch | |

ca. 30 Stück	ca. 40 min + ca. 30 min Ruhezeit + ca. 15 min Backzeit pro Blech	ca. 96 kcal pro Stück

Nährwerte pro Stück:
Fett ca. 3 g, Kohlenhydrate ca. 14 g, Eiweiß ca. 2 g

Zubereitung

- 1 ... Dinkelmehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben und mit beiden Händen locker verkneten.
- 2 ... 200 ml der Buttermilch hinzugießen und mit den Knethaken des elektrischen Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, so lange ein wenig Dinkelmehl hinzugeben, bis er nur noch leicht klebt. Für ca. 30 min kühl stellen.
- 3 ... Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig aus der Schüssel nehmen und im Mehl wenden. Dünn ausrollen und dabei immer wieder mit Mehl arbeiten. Nun mit runden Plätzchenformen gleich viele Kreise mit und ohne Loch ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
- 4 ... Ei und Sahne gut verrühren und mit einem Pinsel die Plätzchen damit bestreichen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze nacheinander in jeweils ca. 10–15 min goldbraun backen. Anschließend gut auskühlen lassen.
- 5 ... In der Zwischenzeit Puderzucker in eine Schüssel geben. Nach und nach die restliche Buttermilch unterrühren, bis eine zähflüssige Glasur entsteht. Es muss nicht unbedingt die ganze Buttermilch verwendet werden.
- 6 ... Mit der Glasur die ganzen Plätzchen einstreichen und dann den „Deckel“ mit dem Loch daraufsetzen.



Tipp: Wer keine Glasur verwenden möchte, kann die Plätzchen mit Gelee füllen. Dazu eignet sich besonders Apfelgelee mit einem Hauch Zimt oder fruchtiges Johannisbeergelee. Es sollte nicht zu flüssig sein, damit es nicht an den Seiten herausläuft.

Kleine Mehlkunde

Weizenmehl lässt sich in verschiedene Typen unterteilen: 405, 550, 812, 1050 und 1600. Die Zahl gibt dabei den Ausmahlungsgrad und den Gehalt der Mineralstoffe wieder. So enthält zum Beispiel die Type 405 durchschnittlich 405 Milligramm Mineralien pro 100 Gramm Mehl. Für die hellen Typen 405 und 550 wird überwiegend der Mehlkern verarbeitet, der reich an Kohlenhydraten, Stärke und Kleber-Protein (Gluten) ist. Diese verleihen den Weizenmehlen ihre guten Backeigenschaften. Für die Typen 812 oder 1050 wird mehr Schalenanteil vermahlen; in der Getreideschale befindet sich ein Großteil der Nährstoffe. Für Dinkelmehl gilt die gleiche Regel, nur dass in diesem Fall der Ausmahlungsgrad in Type 630, 812 und 1050 gestaffelt ist. Tipp für zu Hause: Im Allgemeinen sind Mehlsorten mit einer hohen Typenzahl reichhaltiger und gesünder, lassen sich aber oft schwerer verarbeiten.



Chia-Espresso-Kekse

Einkaufsliste

- 130 g weiche Butter, in Stücken
- 100 g brauner Zucker
- 100 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 4 EL Chiasamen
- 2 EL lösliches Espressopulver
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone, abgerieben
- 1 TL Backpulver
- 1 Messerspitze Kardamom, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 140 g dunkle Schokolade, gehackt

Zubereitung

- 1 ... Mit dem Rührgerät Butter und beide Zuckersorten schaumig schlagen, Ei hinzugeben und unterrühren.
- 2 ... Chiasamen, Espressopulver, Zitronenabrieb, Backpulver, Kardamom und Salz hinzugeben und verrühren.
- 3 ... Mehl und Schokolade beigegeben und Teig gut verkneten. Walnussgroße Kugeln formen und mit genügend Abstand auf 2 Backbleche, belegt mit Backpapier, verteilen.
- 4 ... Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10–12 min nacheinander goldbraun backen. Abkühlen lassen und gleich naschen oder in einer Keksdose aufbewahren.

ca. 30 Stück	ca. 25 min + ca. 12 min Backzeit pro Blech	ca. 120 kcal pro Stück

Nährwerte pro Stück:
Fett ca. 6 g, Kohlenhydrate ca. 13 g, Eiweiß ca. 2 g

ANZEIGE



DIE ZIMBO BUFFETPLATTEN: VIELFÄLTIGER + SERVIERFERTIGER GENUSS



ZIMBO Geflügel Metzger-Aufschnitt
Ofengebackener Geflügel-Fleischkäse, Geflügel-Bierschinken, Geflügel-Jagdwurst, Geflügel-Lyoner und Geflügel-Paprikalyoner. Von der Fachzeitschrift LEBENSMITTEL PRAXIS mit dem Siegel Produkt des Jahres 2018 Bronze ausgezeichnet.
185-g-Packung

ZIMBO Metzger-Aufschnitt
Zarte Lyoner, herzhafter Bierschinken, würzige Paprika- und Pistazien-Lyoner sowie Norddeutsche Jagdwurst.
200-g-Packung





Winterliches Teig-ABC

Nichts duftet so gut wie Gebäck aus dem eigenen Ofen! Damit in der Weihnachtsbäckerei alles gelingt, haben wir die wichtigsten Teig-Tipps für Sie gesammelt.

Mürbeteig: Aus kalt wird knusprig

Der klassische Plätzchenteig schlechthin! Alle Zutaten sollten beim Kneten möglichst kalt sein. Tipp: Nicht auf einer bemehlten Fläche, sondern zwischen zwei Backpapieren ausrollen, damit der Mürbeteig kein zusätzliches Mehl aufnimmt.



Grundrezept Mürbeteig

Zutaten: 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Backpulver

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Rund 30 min kalt stellen, damit die Butter wieder fest wird. Dann ausrollen, Plätzchen ausstechen und nach Belieben verzieren. Etwa 10 min bei ca. 170 °C Ober- und Unterhitze backen.

Quark-Öl-Teig: Allrounder für die schnelle Küche

Weil er keine Ruhezeit braucht, ist er eine gute Alternative zu Hefeteig. Damit er nicht zu feucht wird, den Quark erst abtropfen lassen. Dann alle Zutaten gut, aber nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig fest. Ausgerollt wird er auf einer bemehlten Fläche.

Hefeteig: In der Ruhe liegt die Kraft

Dieser wandelbare Teig braucht angenehme Wärme – das gilt für Zutaten und Raumtemperatur. Frische Hefe mit einer kleinen Menge Mehl und Flüssigkeit zu einem Vorteig verarbeiten. Bei Trockenhefe entfällt das. Essenziell ist die Ruhezeit: Hefeteig abgedeckt etwa 45 bis 60 Minuten stehen lassen, bis er schön aufgegangen ist. Dann in die gewünschte Form bringen und vor dem Backen erneut rund 45 Minuten gehen lassen.

Rührteig: Beliebt in jeder Form

Besonders luftig wird er, wenn separat Eigelb mit Zucker und Eiweiß mit einer Prise Salz aufgeschlagen werden. Mehl immer erst zum Schluss unterheben! Rührteig aus Vollkornmehl wird leichter, wenn Sie etwas Milch zufügen. Für besonders zarte Rührkuchen einen Teil des Mehls durch Speisestärke ersetzen.

Biskuit: Mehr als Luft und Liebe

Damit er richtig locker wird, trennen Sie die Eier vor dem Verarbeiten. Dann das Eigelb mit Zucker zu einem dicken, fast weißen Schaum aufschlagen und das Eiweiß separat mit einer Prise Salz steif schlagen. Wichtig: Alle Gefäße müssen sauber und fettfrei sein. Heizen Sie den Ofen rechtzeitig vor! Biskuitteig muss nach der Zubereitung sofort gebacken werden, sonst fällt er zusammen.

Strudelteig: Übung macht den Meister

Mehrere Minuten lang gründlich kneten und immer wieder mit Schwung auf die Arbeitsplatte werfen: So wird Strudelteig geschmeidig. Je dünner Sie ihn ausrollen, desto knuspriger wird der Strudel. Ideal ist es, wenn der Teig so dünn ist, dass durch ihn hindurch das Muster eines Küchentuchs zu sehen ist.



korrekt Gugelhupf-Backform, 20 cm Durchmesser, mit hochwertiger Antihafbeschichtung, temperaturbeständig, spülmaschinengeeignet, für volles Backvergnügen

Bei Globus erhältlich (ggf. nicht in allen Märkten).

ANZEIGE

Genussvoll durch die Adventszeit!

Jetzt nur für kurze Zeit!

Zott Salme Joghurt mild Saison

Zott Salme Joghurt mild Saison

Zott Salme Joghurt mild Saison

Zott



Das Jahr geht zu Ende und auch ich sage: Ade! Denn nach einem turbulenten Jahr steht mir 2019 die größte Herausforderung noch bevor. Jetzt heißt es aber erst mal: *Elisenlebkuchen backen, Füße hochlegen und Weihnachten feiern!*

Ein Abschied mit Lebkuchen: 2019 wird alles anders

Seit die Tage kürzer werden und alles langsamer, entspannter und gemütlicher wird, komme auch ich zunehmend zur Ruhe. 2018 hatte es in sich: Ich habe bei Events gekocht, Fuß gefasst als Yogalehrerin und dann erfahren, dass ich Mama werde. Was für ein aufregendes Jahr! Jetzt kann ich es kaum erwarten, Weihnachtsmärkte zu stürmen und Lebkuchen sowie Crêpes zu essen. Das eigene Baby – zumindest im Bauch – über den Weihnachtsmarkt zu tragen, lässt meine Augen vor Aufregung so groß werden, wie sonst nur Kinderaugen an Weihnachten sind; und die Vorstellung, meine Tochter irgendwann strahlend im Karussell zu sehen, verschlägt mir vor Rührung die Sprache. Für Weihnachten habe ich eigentlich nur einen Wunsch: dass die Kleine gesund auf die Welt kommt.

Der Dezember steht bei mir also besonders im Zeichen des Genusses und der Vorfreude: entschleunigen, mich mit Musik und Kerzen in der Küche einnisten, backen – und natürlich naschen. Schon seit Kindheitstagen verwöhnt mich meine Mama mit selbst gemachten Elisenlebkuchen. Ihr Rezept für die Oblatenküchlein aus Mandeln, Zucker, Zimt und Ingwer habe ich noch ein wenig verfeinert – mit Marzipan, Kardamom und Zitronenabrieb. Drei verschiedene Güsse machen die Lebkuchen zum Verschenken fein. Sie sind gleichzeitig auch mein Abschiedsgeschenk an euch, denn 2019 wird es leider keine

Kolumne mehr von mir geben. Nach über zwei Jahren ist es für mich als werdende Mama Zeit für frischen Wind. Denkt also gern mal an mich, wenn ihr die Küchlein nachbackt und euch auf Weihnachten einstimmt.

Einen lieben Dank fürs treue Lesen! Ade und genussvolle, frohe Weihnachten wünsche ich euch. 

Eure
Lea Lüdemann

 Lea,
lealou.me



Lea Lüdemann wurde bereits als Kind im Einkaufswagen durch den Globus-Markt geschoben. Heute schätzt sie besonders die riesige Auswahl, die Globus zu bieten hat. Außerdem mag sie gutes Essen, schöne Cafés, Mode und das Reisen. Ihr eigener Blog heißt www.lealou.me. Das Rezept und viele weitere Tipps finden Sie online unter www.mio-online.de/foodblog



Please savour responsibly • www.massvoll-geniessen.de

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Pionier der Fassreifung

GLENMORANGIE LASANTA, QUINTA RUBAN UND NECTAR D'ÒR LAGERN ZUNÄCHST FÜR ZEHN JAHRE IN AMERIKANISCHEN WEISSEICHENFÄSSERN, BEVOR SIE FÜR WEITERE ZWEI JAHRE IN HANDVERLESENEN FÄSSERN NACHREIFEN.

GLENMORANGIE ist der komplexeste Single Malt Whisky der Welt. Seine vielfältigen Aromen und Geschmacksnuancen regen die Sinne an und verwöhnen den Gaumen. Der Whisky kommt aus dem Schottischen Hochland, wird in den höchsten Brennblasen Schottlands destilliert, reift in den besten Eichenfässern und wird von den „Men of Tain“ perfektioniert. Die Destillerie wurde 1843 gegründet und ist weltweit als Innovations-

treiber bekannt, um einen mehr als gut gemachten Whisky zu kreieren. Glenmorangie steht für vielschichtige Aromen, Geschmacksnuancen und Strukturen, welche ihre wundervolle und verführerische Komplexität offenbaren. Des Weiteren gilt Glenmorangie als wahrer Pionier der Extra Maturation, dem Nachreifen der Whiskys in handverlesenen Designerfässern, in denen vorher bereits Sherry-, Port- oder Sauternesweine lagerten.

ORIGINAL

Ein zehnjähriger Single Malt gereift in erst- und zweitbefüllten Ex-Bourbon-Fässern aus Amerikanischer Weißeiche für eine perfekte Balance aus vollmundiger Süße und Komplexität. Ein köstlich milder Whisky, perfekt für jede Gelegenheit.



LASANTA

Der Lasanta, gälisch für Wärme und Leidenschaft, ist eine Hommage an die spanische Herkunft unserer Ex-Oloroso- und PX-Sherryfässer, in denen wir unseren Glenmorangie Lasanta nachreifen lassen.



QUINTA RUBAN

Der Quinta Ruban, gälisch für rubinrot, reift nach in erstklassigen Portweinfässern der „Quintas“ (Weingüter in Portugal), in denen einst Ruby Port gelagert wurde.



NECTAR D'ÒR

Or bedeutet im Gälischen wie auch im Französischen Gold – ein idealer Name für unseren Glenmorangie Nectar D'Òr. Er erhält seine kräftige Farbe durch die Extra Maturation in erlesenen Sauternes-Weinfässern aus Frankreich.



Mehr Informationen auf www.glenmorangie.com



Zeit für Zitrusfrüchte

.....

In den Wintermonaten sind sie bei Globus nicht zu übersehen: Orangen, Mandarinen und Zitronen. Von November bis März ist Haupterntezeit in den Anbaugebieten in Südeuropa, die Früchte schmecken köstlich. Ein weiterer Grund, warum wir im Winter so gern Zitrusfrüchte essen: Sie enthalten viel Vitamin C, das gerade im Winter unsere Abwehrkräfte stärkt.

Wir sind in Spanien und besuchen die wichtigsten Partner von Globus für Orangen, Mandarinen und Zitronen. Mit unserem Mietwagen fahren wir von Valencia nach Süden durch das Valldigna, ein von der Sonne verwöhntes fruchtbares Tal zwischen Bergen und Meer, das mit einem besonderen Mikroklima gesegnet ist und ideale Bedingungen zum Anbau von Orangen und Mandarinen bietet. Als ersten Betrieb besuchen wir das Familienunternehmen Frutas Bollo, das besagte Früchte für Globus Gold anbaut. Wenn es um Orangen geht, ist Bollo ein Begriff in Spanien, der für Tradition und konstant hohe Qualität steht: Der Familienbetrieb produziert seit über 70 Jahren Zitrusfrüchte in Spitzenqualität. Begonnen hat bei Bollo alles mit dem Fund von Wasser: Die Bollo-Gründer, die Familie Vercher, hatten den richtigen Riecher und bohrten an der richtigen Stelle – seitdem sprudelt die Quelle und versorgt die Plantage mit dem so unverzichtbaren Wasser. →

Orangen und Mandarinen aus Valencia gelten als die besten der Welt – die optimale geografische und klimatische Lage sorgt für ihren hervorragenden Geschmack. Die besten Zitronen Spaniens kommen aus der Region um Murcia, rund 200 Kilometer südlich von Valencia.



Auf dem Weg zu den Zitronen

Wir verlassen die eindrucksvolle Plantage von Bollo und fahren weiter in Richtung Süden nach Murcia: Die Landschaft entlang der Küste ist karg und wird immer trockener und steiniger. Doch dann, rund 200 Kilometer südlich von Valencia, gelangen wir in das weite Tal von Murcia und es wird auf einmal grün.

In Murcia baut man bereits seit dem 15. Jahrhundert Zitronen an, denn die Region bietet ein ideales Klima für die empfindlichen Früchte. Dementsprechend befinden sich 95 Prozent der spanischen Anbauflächen für Zitronen in dieser Region. Das Klima ist trocken, die Sommer sind heiß, die Winter angenehm und die Temperaturen nur selten im Minusbereich.

Nun lassen wir die Landstraße hinter uns, biegen in eine Schotterstraße ein und fahren auf die Plantage von Frutas Naturales. Ebenfalls ein Familienbetrieb, den Paco Marín und seine Frau Luisa Henríquez in zweiter Generation führen. Sie sind absolute Spezialisten auf dem Gebiet des Anbaus und der Pflege von Zitronen. Ihre Spezialität sind Zitronen, die nach der Ernte unbehandelt bleiben. Frutas Naturales baut vor allem die Sorte Primofiori an. Die großen, sehr saftigen Primofiori werden direkt nach der Ernte gewaschen und verlesen. Je nach saisonalen Bedingungen wird die Schale der Früchte entweder gar nicht behandelt oder nur mit Naturwachs geschützt. Wäscht man die Zitronen mit warmem Wasser ab, so ist die Schale ideal zum Verfeinern von Kuchen oder anderen Gerichten geeignet.

Am frühen Morgen beobachten wir die Ernte. Die Zitronen sind taufersch und es ist noch nicht so warm. Geschulte Erntehelfer pflücken die Zitronen und legen sie vorsichtig in Eimer. Vom künstlich angelegten Wasserreservoir aus haben wir eine gute Rundumsicht über die gepflegte Anlage. Was wir sehen, ist ein Traum von einer Plantage – eingerahmt von einem wilden, schroffen Bergmassiv. „Diese Berge schützen die Zitronenbäume vor dem Nordwind“, erläutert Paco und streckt uns lächelnd eine wohl gewachsene Primofiori in frischstem Gelb entgegen. ○

Zitrusfrüchte brauchen viel Sonne

Auf der ausgedehnten Plantage von Bollo besichtigen wir den Terrassenanbau, der sich aufgrund des Aufwandes bei Pflanzung, Pflege und Ernte heute kaum noch irgendwo findet. „Die Früchte entwickeln einfach noch mehr Süße, da sie durch die Terrassen mehr Sonnenstunden ausgesetzt sind“, erklärt uns Pepe Vercher, der Bollo in dritter Generation leitet. Mit einem Refraktometer, welches den Zuckergehalt einer Frucht feststellen kann, wird die Süße der Früchte überprüft und der richtige Erntezeitpunkt bestimmt. Dabei lässt man den Saft einer frisch geernteten Zitrusfrucht in das Gerät laufen und liest den Zuckergehalt ab. Nicole Schunath, Sortimentsmanagerin Obst und Gemüse, Blumen und Pflanzen bei Globus, ist von Bollo begeistert: „Bei diesem Familienunternehmen wird nichts dem Zufall überlassen und die Früchte werden mit langjähriger Erfahrung, Herz und Leidenschaft angebaut!“ Nach dem Besuch der Plantage fahren wir ins Packhaus von Bollo. Hier werden die Orangen und Mandarinen mit modernsten Förder- und Selektierungsanlagen gewaschen und anschließend mit Wachs eingerieben, sodass sie den Transport zu ihrem Bestimmungsort besser überstehen und vor Fäulnis geschützt sind. Daher ist es so wichtig, Zitrusfrüchte vor dem Verzehr unter fließendem Wasser zu reinigen.



Ein besonderes Fest verdient ein besonderes Wasser.

Staatl. Fachingen STILL
0,75 l im 12er-Kasten



Staatl. Fachingen MEDIUM
0,75 l im 12er-Kasten



STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



Graciela Bruch

Edle Weine fürs Fest



*Was wäre Weihnachten ohne Rituale?
Besonders auf das klassische Weihnachtsgericht
freuen sich viele schon Tage vorher.
Ob Gans, Raclette oder Kartoffelsalat mit
Würstchen – damit beim Fest nichts schiefgeht,
haben wir für Sie passende Weinempfehlungen
zusammengestellt und geben Tipps für die
richtige Glasauswahl.*

Lassen Sie sich Zeit, um die passenden Weine für Weihnachten auszuwählen. Denn viele Gerichte werden erst durch den richtigen Wein zum Hochgenuss. Wir haben ein paar Empfehlungen für Sie – lassen Sie sich inspirieren!

Gans

Mit Kartoffelklößen, Rotkohl und einer kräftigen Bratensoße ist dieser Klassiker ein opulentes, aber auch sehr edles Essen. Der Wein dazu sollte kräftig und intensiv sein – hier dürfen die gereiften Spitzentropfen hervorgeholt werden, zum Beispiel ein Château-Wein aus dem Bordeaux oder ein Barolo aus dem Piemont und für Toskana-Fans natürlich ein gehobener Chianti Classico. Ein deutscher fruchtiger und voller Spätburgunder weiß hier ebenfalls zu überzeugen.

Es muss übrigens nicht zwangsläufig Rot zur Gans sein: Heute reifen immer mehr weiße Rebsorten im Holzfass und können so den intensiven Aromen der Gans Paroli bieten – allen voran Chardonnay, aber auch ein Lagenriesling aus der Pfalz oder Rheinhessen wird sich bewähren. →

Mein Favorit

*Apollonio Divoto Riserva
Copertino Rosso*

Die Kellerei Casa Vinicola Apollonio in Montenori di Lecce/Italien ist ein Familienbetrieb, der von den Brüdern Apollonio geführt wird. Die Familie hat das Anbaugebiet ständig erweitert und viel Arbeit in die Vinifizierung investiert. Hier kommen nur Handlese und strengste Selektion von wirklich reifen Trauben in Frage.

Dieser Wein ist eine Cuvée von Negramaro und Montepulciano. Er bringt einen üppigen Duft von Kirschen und reifen Pflaumen in die Nase. Im Geschmack ist er weich, rund und süffig.

Der ideale Begleiter für gemütliche Winterabende!



0,75l
14,99 €
Apollonio
Divoto Riserva
1l = 19,99 €

Raclette

Das rustikale Weihnachtsessen ist wahrscheinlich so beliebt, weil jeder „Koch“ sein darf und seine Pfännchen individuell mit Gemüse, Kartoffeln, Speck und Co. zusammenstellen kann. Und ist erst einmal alles vorbereitet, können alle gesellig am Tisch sitzen bleiben. Als Weinbegleitung empfiehlt sich ein frischer, junger und nicht zu säurebetonter Weißwein. In der Schweiz begleitet klassischerweise ein Fendant das Raclette. Ein filigraner Weißburgunder aus Baden oder Rheinhessen oder ein fruchtig-frischer Sauvignon Blanc aus der Pfalz passen ebenfalls perfekt zum Schweizer Käse.

Falls Sie zu Rot tendieren, sollten Sie zu einem leichten Rotwein greifen, der nicht im Holzfass gereift ist. Besonders gut eignet sich ein eleganter Spätburgunder, beispielsweise aus dem kleinen, aber feinen deutschen Rotweingebiet Ahr. Auch die rote Burgundersorte St. Laurent, die besonders in österreichischen Weinregionen beliebt ist, ist eine ideale Begleitung. **Tipp:** Zum Raclette können Sie Rotwein auch leicht gekühlt servieren, bei etwa 14 Grad Celsius.



Tipp: Für einen edlen Rotwein können Sie eine Glaskaraffe verwenden. Die sieht nicht nur sehr festlich aus, sondern die große Kontaktfläche mit der Luft intensiviert auch das Aroma und lässt den Wein noch runder und geschmeidiger werden.



Kartoffelsalat mit Würstchen

In manchen Familien geht das große Schlemmen erst am ersten Weihnachtstag los – und an Heiligabend freuen sich Groß und Klein auf deftigen Kartoffelsalat mit Würstchen. Unsere Empfehlung dazu ist ein eher einfacher Wein: Ein Gutswein oder auch ein solider Literwein sind die richtige Wahl. Besonders mit einem deutschen trockenem, leicht fruchtigen Weißwein liegen Sie goldrichtig: Grauburgunder, Müller-Thurgau oder natürlich Riesling. Ohne große Aufregung und bodenständig. Frei nach dem Motto: Die Feiertage fangen ja gerade erst an ... 



Kleine Gläserkunde

Zu einem festlich eingedeckten Tisch gehören natürlich schöne Weingläser! Mit ihrer Form helfen sie dem Wein, sich voll zu entfalten und zu entwickeln. Indem sie sich nach oben verjüngen, können die Duftaromen in konzentrierter Form zur Nase steigen. Kraftvolle Rotweine entfalten sich in dickbauchigen und voluminösen Gläsern am besten. Auch bei einem schweren Riesling hilft ein bauchiges Glas. Für die meisten Weißweine empfiehlt sich ein kleineres Format, da sich die oft filigranen und feinen Aromen in einem übergroßen Kelch schnell verflüchtigen würden. Außerdem erwärmt sich gekühlter Weißwein in kleinen Gläsern weniger schnell – und bei Bedarf wird einfach nachgeschenkt.

Unabhängig von der Form sollte jedes Weinglas diese drei Eigenschaften besitzen:

Glasklar: Nur ein komplett durchsichtiges Weinglas lässt die Reinheit und Brillanz eines Weines zutage treten. Auf Ziergläser mit Schnörkeln und Gravuren sollten Sie daher verzichten.

Hauchdünn: In einem dünnen Glas haben Sie den unmittelbaren Kontakt zum Wein. Außerdem beeinflusst ein dünnes Glas die Temperatur des Weines kaum.

Langstielig: Der Stiel sollte möglichst lang sein. So wärmt sich der Wein beim Halten des Glases weniger auf und die unschönen Fingerabdrücke am Kelch bleiben aus.

Lieblingswein

Die Globus-Kunden haben ihren Favoriten gewählt*

Cantina San Donaci
Passo Lungo
Primitivo Tardivo

Anbaugebiet: Apulien, Italien
Trauben: Primitivo
Geschmack: halbtrocken, samtig, warm mit ausgewogenen Tanninen
Speisempfehlung: ideal zu Braten, rotem Fleisch, reifen Käsesorten und Wildbret
Serviertemperatur: 18–20 °C



0,75l
5,49
6[€]
1l = 7,32

* Basis: Verkaufszahlen aller Märkte im Vergleichszeitraum 2017

Soho Sling

Im warmen Wohnzimmer einen leckeren Cocktail genießen, während draußen Dezemberkälte herrscht! Wie wäre es da zum Beispiel mit einem winterlich-fruchtigen Gin-Cocktail mit herbem Ginger Beer, naturtrübem Apfelsaft, frischem Thymian und Limette?

Zubereitung:

Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen. Gin, Apfelsaft und Limettensaft dazugeben, mit Ginger Beer aufgießen. Thymianzweig leicht zwischen den Handflächen reiben, um die Aromen zu lösen. Ins Glas geben, Cocktail mit einer Limettenscheibe garnieren.

Zutaten

(für 1 Cocktail):

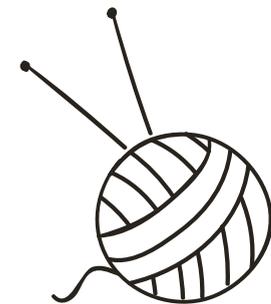
- Eiswürfel
- 5 cl Gordon's Dry Gin
- 4 cl Globus Apfelsaft, naturtrüb
- Saft von 1/2 Limette
- 5 cl Thomas Henry Spicy Ginger (Ginger Beer)
- 1 Thymianzweig
- 1 Limettenscheibe

Trinkidee



Jetzt wird's kuschelig!

Endlich hat die dicke Lieblingsstrickjacke wieder Saison! Wenn es draußen knackig kalt ist, kommen Wolle, Strick und Co. wie gerufen. Wir verraten, welche Teile jetzt Platz in Ihrem Schrank finden sollten – und haben auch noch ein paar Last-minute-Geschenktipps zum Nachmachen parat. Also, Kuschelsocken an, Tee in die Tasse und ab aufs Sofa: Machen Sie es sich mit unserem Dossier bequem!



Lange Winterabende – was für eine Zauberformel! Sie weckt Erinnerungen an das pure Glück in Kindertagen, als wir stundenlang im Pyjama spielen und Plätzchen naschen konnten. Aus der Küche waberten Duftschwaden von frisch gebackenen Keksen durch das ganze Haus, während sich draußen die Dämmerung schon früh vor die Fenster legte. Höchste Zeit, sich dieses gute Gefühl zurückzuholen!

Sicher, der Winter hat auch seine Herausforderungen. Gärten und Wälder sind plötzlich gar nicht mehr einladend bunt, sondern karg und grau. Nach dem Aufstehen müssen wir erst mal die nächtliche Kälte vertreiben und unter Umständen sogar Schnee schippen, bevor der Tag richtig beginnen kann. Das Schöne: Durch die Kälte spüren wir viel intensiver, wie behaglich es daheim ist. Es ist Winter, es ist kalt: eine wunderbare Gelegenheit, Zeit zu finden für all die schönen Dinge, die sonst immer auf später verschoben werden. Dabei sitzt man eingekuschelt auf dem Sofa, hat die Haare nicht gemacht und lässt es sich gut gehen. Es fehlen noch Geschenke? Kein Problem: Die lassen sich doch selbst machen. Also tauchen wir ein in die Tiefen unserer Schränke und schauen, was wir dort an Material für tolle DIYs finden.

Und wenn wir schon das Haus verlassen, dann natürlich warm eingepackt und mit Stil! Zum Glück machen die Modetrends für Herbst und Winter es uns leicht, die Gemütlichkeit mit nach draußen zu nehmen und trotzdem hip auszusehen. Plüschige Mäntel aus Teddystoffen sind nämlich ebenso in wie weit geschnittene Parkas in XXL, unter denen mühelos auch noch ein richtig dicker Pullover Platz findet. Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, was Sie sonst noch für eine kuschelige Winterzeit brauchen. So hat der Winterblues auch an den dunkelsten Tagen keine Chance! →

Wintertrends: 3 Must-haves für den Kleiderschrank



1

Etwas in Farbe

Das darf ein Schal sein oder auch ein Mantel. Gerne uni, aber kräftig! Violett, Flieder, leuchtendes Rot und Gelbgrün sind laut „Fashion Color Report“ die Farben, die uns stilsicher durch diesen Winter bringen.



2

Cowboy-Boots

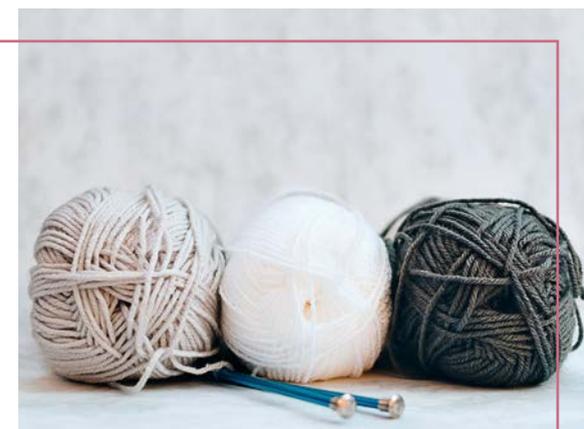
Wer aus den 90ern noch welche übrig hat, darf sie jetzt wieder ausmotten. Zusammen mit Serien wie „Unsere kleine Farm“ und „Die Waltons“, denn der Western-Style kommt zurück.



3

Kleine Tasche

Winzige Handtaschen mit kurzen Griffen statt langer Riemen: Das haben sich die Modeschöpfer für diesen Winter ausgedacht. So braucht man nicht viel zu schleppen. Und falls der Platz mal nicht reicht, sind da ja noch die Taschen vom XXL-Parka.



DIY-Alarm: Wer gern selbst strickt, kann schon mal die lange Nadel holen! Ponchos sind nicht nur total angesagt, sondern auch rund um die Uhr ein Garant für Gemütlichkeit. Das einfachste Modell: Zwei breite Rechtecke stricken. Dann wird jeweils eine kurze Kante mit dem äußeren Ende einer Längskante vernäht, sodass ein Umhang mit Halsöffnung in der Mitte entsteht.

Weich und warm

Strickware gehört zum Winter wie die Badehose zum Sommer. Worauf können wir dabei gar nicht verzichten?

Ein dicker **Cardigan** sollte in keinem Schrank fehlen! Perfekt zum Wohlfühlen auf der Couch und zum Warmhalten in der Kälte.

Pulswärmer? Hätten früher nur hochbetagte Menschen getragen! Zum Glück ist die Sprache so vielfältig. Sie haben sich jetzt einfach als „Handstulpen“ in allen Farben und Mustern ihre festen Platz in der Wintergarderobe erkämpft. Ihr Clou: Da die Haut über dem Puls so dünn ist, kühlt sie schnell aus. Handstulpen verhindern das und sorgen dafür, dass im Körper konstant warmes Blut zirkuliert. Vorläufer von ihnen wurden übrigens schon im 15. Jahrhundert getragen.

Wollsocken haben nicht das Image, cool zu sein. Müssen sie auch gar nicht! Sie sind genau das Gegenteil: warm und gemütlich. Deswegen geht an kalten Tagen nichts über die handgestrickten Old-school-Strümpfe. Wollsocken nach Omis bewährter Machart finden Sie auf vielen Weihnachtsmärkten und Basaren. Und auch Selbstmachen ist gar nicht so schwer! Auf YouTube gibt es jede Menge Tutorials, mit denen Ferse und Spitze plötzlich zum Kinderspiel werden.

Endlich zu Hause!

Die Arbeit ist getan, alle Einkäufe sind erledigt und einen erfrischenden Spaziergang haben Sie auch hinter sich? Dann ist jetzt Zeit für den behaglichen Teil des Winters: Nestwärme. Dafür muss es nicht unbedingt der romantische Kamin sein – obwohl der natürlich toll ist! Stimmungsvolle Kerzen sind ein würdiger Ersatz. Jetzt darf es auch gern mal etwas anderes sein als die schlichte, weiße Haushaltskerze, die in der praktischen Großpackung daherkommt. Schön sind Kerzen, die winterlich-weihnachtlich duften – nach Apfelstrudel, Zimtgebäck, Vanille oder Orange mit Nelken. Seien Sie auch optisch anspruchsvoll! Rustikale Stumpfenkerzen in kräftigen Farben geben den Räumen einen besonderen Akzent.



Mit Liebe gemacht

„O nein, da fehlt doch noch...“
Keine Panik: Last-minute-Geschenke müssen nicht immer gekauft sein. Klar, wer handwerklich geschickt ist, ist im Vorteil. Aber auch wenn Nadel und Faden nicht Ihre Freunde sind, können Sie kreativ werden – mit Material und Werkzeugen, die es in jedem Haushalt gibt.

Ganz einfach: Vorlesen! Ein Gedicht, eine Kurzgeschichte oder einfach ein spannendes Kapitel aus einem Roman? Sie entscheiden! Suchen Sie einen Text aus, der Ihnen gut gefällt. Lesen Sie ihn laut vor und nehmen Sie das auf, zum Beispiel mit dem Smartphone. Jetzt haben Sie eine persönliche Weihnachtsgeschichte, die Sie an liebe Menschen verschicken können.

Ein kleines Licht. Hier kommen alte Spitzenstrümpfe, schöne Bänder, durchsichtige Stoffreste und Transparentpapier zum Einsatz. Nehmen Sie ein leeres Marmeladenglas mit weiter Öffnung, dessen Etikett entfernt ist, und umwickeln Sie es von außen mit zartem Stoff oder farbigem Papier. Fixieren Sie das Material mit einem hübschen Band. Jetzt stellen Sie einfach ein Teelicht hinein – fertig ist das Windlicht!

Upcycling-Kuschelkissen. Die alten Pullover und Shirts, die Sie schon längst mal aussortieren wollten – irgendwo im Schrank liegen sie doch noch, oder? In Form geschnitten, werden daraus prima Kissenbezüge. Wer mag, kann sie mit einer kleinen Stickerei oder aufgenähten Knöpfen verzieren. Grundkenntnisse an der Nähmaschine sind dafür von Vorteil.



Eine breite Auswahl an festlichen Kerzen ist in Ihrem Globus-Markt erhältlich.

mio-online

Auf mio-online finden Sie weitere Tipps und Tricks, um dem Winter mit bester Laune und Gesundheit entgegenzutreten. Neugierig? Dann klicken Sie sich rein!



www.mio-online.de/wohlfuehlwinter

ANZEIGE

Immer griffbereit im ganzen Haus



Quick Pack



Küchenrolle jetzt als praktische Einzeltücher

Wohlbefinden jeden Tag





Zewa Wisch&Weg, eine Marke von Essity

Wohlbefinden jeden Tag



Silvester-Songs:
 Feiern Sie zu „In My Mind“ von Dynoro und Gigi D’Agostino und sagen Sie dem alten Jahr mit der Club-Version von El Profesor „Bella Ciao“.

Silvesterparty selbst gemacht

.....

Das alte Jahr geht, das neue kommt: Zur Jahreswende gehört eine ordentliche Fete einfach dazu. Am schönsten ist es, gemeinsam mit Freunden und Familie zu „rutschen“ – also schnappen Sie sich Ihre Liebsten und laden Sie ein zur Silvesterparty!

Wo steigt die Party?

Die beliebtesten Räumlichkeiten sind oft lange im Voraus ausgebucht. Wer nichts gemietet hat, rückt die Möbel beiseite und feiert zu Hause. Tipp: Nicht den perfekten Gastgeber mimen, sondern gemeinsam planen und Aufgaben an Helfer verteilen.

Die richtige Stärkung

Raclette und Fondue sind traditionelle Silvesteressen und bieten sich vor allem für kleinere Gesellschaften in gemütlichem Rahmen an. Für eine größere Party sind Salatbuffet und Fingerfood die richtige Wahl. Zwischen Klassikern wie Mini-Frikadellen und Rohkost-Sticks stechen Süßkartoffelchips mit würzigem Dip hervor: Süßkartoffeln in möglichst dünne Scheiben schneiden und im Ofen bei 200 °C Umluft oder Ober- und Unterhitze für 20 bis 30 Minuten backen. Für den opti-

malen Knusperfaktor auf Kuchengittern auskühlen lassen. In einer Pfanne klein gehackte Zwiebeln mit Öl und etwas Zucker anschwitzen, dann mit Balsamico, Thymian, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Zuletzt Süßkartoffelchips in eine Form geben und mit der Zwiebelmasse, klein gehackten Cranberrys und zerbröseltem Feta verzieren.

Auch eine selbst gemachte Bowle kommt immer gut an – beispielsweise mit Beeren und Holunderblütensirup. Den Ansatz einige Stunden ziehen lassen, vor dem Servieren mit Sekt aufgießen – fertig!

Alles für die gute Laune

Mit Girlanden, Lametta, Konfetti, Luftballons und Luftschlangen machen Sie an Silvester nichts falsch. Bei einer Motto-party verlangen Dekoration und Dresscode etwas mehr Ideenreichtum. Die aktuellen Trend-Themen: „Black & Gold“, „All White“, „Goldene Zwanziger“, „Glanz & Glamour“. Unter dem Motto „Bad Taste“ – schlechter Geschmack – kann jeder ungeniert die unpassendsten Kombinationen und modische Fehlritte auftragen. Sorgt garantiert für einige Lacher! Und falls Ihren Gästen beim Tanzen mal die Puste ausgeht, bieten sich Spiele wie Tabu, Scharade, Promi-Raten, Schrottwichteln oder Wachsgießen an.



Kleine Mitternachtsüberraschung

Packen Sie kleine Kisten mit Tröten, Wunderkerzen, Böllern, Streichhölzern und Luftschlangen, an denen sich die Gäste kurz vor Mitternacht bedienen können.



Alles für Ihre Silvesterparty!
 Von Servietten über Teller bis hin zur Dekoration.

Bei Globus erhältlich.



Silvester rund um den Globus

In **Italien** trägt man rote Unterwäsche, in **Spanien** wird bei jedem Glockenschlag eine Traube vertilgt. Die **Argentinier** schreddern ihre alten Unterlagen und werfen sie aus dem Fenster. In **Russland** trinkt man Schaumwein mit der Asche eines verbrannten Zettels, auf dem ein Wunsch stand. In **Griechenland** wird um Geld gespielt und die **Australier** versuchen, möglichst viele Küsse zu bekommen. Allen Traditionen gemeinsam ist, dass sie Glück und Gesundheit für das neue Jahr bringen sollen.

Für einen besonders schimmernden Diamanten-Look wählen Sie glänzendes Papier – gerne auch in unterschiedlichen Farben.

Schön verpackt



Schenken macht einfach Spaß – besonders dann, wenn schon die ansprechende Verpackung der Präsente Lust auf den Inhalt macht. Mit den DIY-Diamantanhängern bringen Sie jedes Geschenk zum Strahlen.



Hallo, ich bin Mona und schreibe auf www.ichliebedeko.de über Inneneinrichtung, Deko-Ideen und meine DIY-Projekte. Eines meiner Highlights in der Weihnachtszeit ist das Geschenke-Einpacken. Denn für mich zählt nicht nur der Inhalt des Geschenks, sondern auch, ob es mit Liebe verpackt wurde. Besonders viel Eindruck machen die Geschenkanhänger in Diamantform.

 **Mona,**
[ichliebedeko.de](http://www.ichliebedeko.de)

Benötigtes Material:

- Schere
- Kleber
- dickeres Papier (ca. 100–110 g/m²), alternativ zugeschnittenes Diamant-Bastelpapier
- Garn
- Nadel

Viele Materialien finden Sie in Ihrem Globus-Markt!

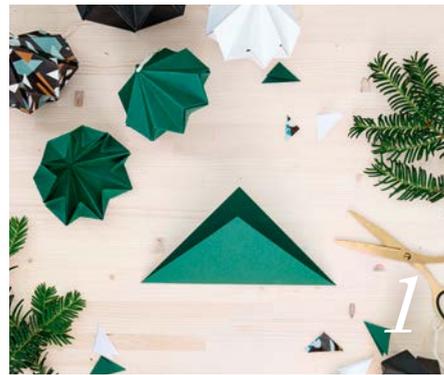
mio-online

Weitere tolle DIY-Ideen finden Sie online unter www.mio-online.de/diy

Mini-DIY



Mit Plätzchenformen unterschiedliche Motive aus FIMO-Masse ausstechen. Schöne Muster lassen sich ganz einfach mit einem Relief-trinkglas und Goldspray zaubern. (FIMO ggf. nicht in allen Globus-Märkten erhältlich).



Aus dem gewünschten Papier ein Quadrat zuschneiden und dieses dann in beide Richtungen diagonal falten, sodass ein Kreuz entsteht.



Das Blatt so drehen, dass die Faltkanten nach oben zeigen. Danach das Papier einmal horizontal und einmal vertikal falten.



Jetzt vorsichtig die beiden nach unten zeigenden Falten nach innen schieben.



Das Dreieck mit der offenen, kurzen Seite zu sich legen und die beiden Seitenflügel nach außen aufklappen. Nun die beiden Teile an den vorgeknickten Kanten wie eine Ziehharmonika nach innen falten. Auf der anderen Seite wiederholen, sodass ein Dreieck mit zwei glatten Seiten entsteht.



Die unteren Ecken zur Mittellinie des Dreiecks falten. Mit allen Ecken wiederholen.



Alles vorsichtig noch einmal auseinanderfalten und die vorgeknickten kleinen Ecken alle nach innen falten. Ein weiteres Blatt genauso falten, um die zweite Hälfte des Diamanten zu erhalten.



Die beiden unteren kleinen Dreiecke des Drachens nun abschneiden. Umdrehen und auf der anderen Seite wiederholen.

Auf beiden Seiten das Papier zur Mittellinie falten, sodass eine Drachenform entsteht.



Zum Schluss die beiden Teile an den kleinen Kanten mit Kleber zusammenkleben – fertig ist der Diamant, der nur noch ans Geschenk gehängt werden muss.

Durch die Spitze eines Einzelteils dann mithilfe einer Nadel ein Garn fädeln und innen verknoten. Es dient als Aufhänger.



Die Kunst der schönen Buchstaben

.....
Ob auf Grußkarten, Buchcovern oder Werbeanzeigen – dekorative Schriftzüge sind allgegenwärtig. Handlettering nennt sich die Kunst, Buchstaben, Wörter und Texte besonders ästhetisch zu schreiben. Probieren Sie sich doch mal selbst an der kunstvollen Gestaltung von Karten oder Terminplanern. Es macht Spaß, ist kreativ und die Ergebnisse sehen mit ein wenig Übung großartig aus. Zeit also für ein neues Hobby!

Tipp:
Um ein Gefühl für die Stifführung zu bekommen, malen Sie verschiedene Buchstaben nach. Anregungen und Vorlagen finden Sie im Alltag – auf Plakaten, in Zeitschriften oder im Netz.

Die Grundausrüstung: Stifte und Papier

Für den Einstieg ins Handlettering benötigen Sie einen Bleistift, einen Radiergummi und wasserfeste Fasermarker in verschiedenen Stärken. Pinselstifte, sogenannte Brush Pens, sind ideal für verschnörkelte, geschwungene Buchstaben. Ihre Spitzen sind flexibel und drucksensibel, das Schriftbild ähnelt dem eines Pinsels.

Ebenso wichtig wie die Werkzeuge ist das Papier. Wählen Sie glattes (gestrichenes) Papier, da der Stift auf diesem am besten gleiten kann. Die Farbe trocknet darauf und zieht nicht ein. Ein weiterer Vorteil gegenüber rauem Papier ist, dass die Stiftpitzen nicht ausfransen. Hochwertiges glattes Druckerpapier eignet sich sehr gut zum Handlettern. Tipp: In einem linierten Schreiblernheft können Sie Buchstaben in verschiedenen Schriftarten üben.

Lettering für Anfänger

Machen Sie sich mit den Stiften vertraut und letern Sie einfach drauflos: Zeichnen Sie mit dem Brush Pen durch unterschiedlich starkes Aufdrücken dicke und dünne Striche und Buchstaben. Versuchen Sie diese mit fließenden Übergängen zu verbinden. Als eine Form der Kalligrafie, der Kunst des Schönschreibens, zeichnet sich Lettering durch den Wechsel von dicken und dünnen Linien aus. Um diese kunstvollen Effekte zu erzielen, sollten Sie eine Regel beachten: Aufstriche des Buchstabens (nach oben) werden mit wenig Druck dünn gezeichnet, Abstriche (nach unten) mit mehr Druck breiter. Mit einem Bleistift können Sie Hilfslinien aufzeichnen, die Sie später wegradieren.

Übung macht den Meister

Nach der Eingewöhnung können Sie beginnen, erste Wörter zu schreiben. Eignen Sie sich ein Repertoire an verschiedenen Schriftarten (Fonts) an, die Sie durch ein paar Kniffe variieren: Buchstaben können sehr weit auseinander stehen, hoch oder breit gezogen oder kursiv geschrieben werden. Es verlangt jedoch einiges an Übung und wird etwas dauern, bis Sie mit den Ergebnissen zufrieden sind. Lassen Sie sich nicht entmutigen, wenn Ihre Letterings nicht perfekt sind: Gerade das macht sie individuell und einzigartig. Verfeinern Sie schrittweise Ihre Techniken und finden Sie Ihren eigenen Stil – so werden Sie mit Ihrer neuen kreativen Beschäftigung bald Eindrucksvolles schaffen.



Mit Watercolor Akzente setzen

Sobald Sie Ihre Schriftzüge als gelungen befinden, können Sie diese mit zusätzlichen Elementen verzieren. Legen Sie nach und nach eine kleine Sammlung an Dekorationselementen wie Banner, Schnörkel, Pfeile oder andere Zeichnungen an. Auch Watercolor kann die geletterte Schrift wunderbar aufhübschen. Die Verbindung von schönen Schriftzügen mit der Leichtigkeit der Aquarellfarben ermöglicht viele Gestaltungsoptionen. Fügen Sie farbige Hintergründe oder Blumenelemente hinzu, so entstehen tolle Gesamtkunstwerke. Probieren Sie es mit einem klassischen Aquarell-Malkasten-Set: Für einen Hintergrund mit Farbverlauf sollten Sie das Papier mit dem fertigen Lettering leicht befeuchten, bevor Sie nach und nach gut verdünnte Farben aufmalen. Details und andere Elemente werden mit weniger verdünnter Farbe aufgebracht. Noch einfacher können Sie mit wasseremalbaren Aquarellstiften farbige Akzente setzen.

Staedtler Noris Aquarell, 12 wasseremalbare Buntstifte inklusive Pinsel, besonders weiche und farbtensive Mine, bietet vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten beim Malen mit Wasser und Pinsel



Bei Globus erhältlich.



Auf Instagram und Pinterest finden sich zum Handlettering die tollsten Beiträge. Dazu liefern Blogs und Videotutorials entsprechende Anleitungen. Auf dem YouTube-Kanal von **Kreativ & Happy** gibt es viele Anleitungen und Basics zum Thema Hand-/Brushlettering.



Hübsche Neujahrsgrüße

Verschenken Sie individuelle Karten mit Ihren Neujahrswünschen: Gestalten Sie einfache weiße Karten (DIN A6 oder quadratisch) nach Belieben mit Sprüchen, Dekorationselementen und Aquarellfarben. Schöne Motive sind bunte Sterne, Feuerwerk, Raketen und Sektgläser.

Verzieren Sie Ihre Karten mit Sketchnotes: Das sind visuelle Notizen, die sich aus Zeichnungen, Grafikelementen und gezeichneten Buchstaben zusammensetzen.

Handlettering-Starterpaket

- ⑥ Bleistift und Radiergummi
- ⑥ gestrichenes Papier (hochwertiges glattes Druckerpapier)
- ⑥ wasserfeste Fasermaler (verschiedene Stärken)
- ⑥ Aquarellfarben-Set
- ⑥ Brush Pens
- ⑥ Pinsel
- ⑥ liniertes Papier (Schreiblernheft)

Fensterbilder malen mit Kreidemarkern

Voll im Trend sind derzeit Kreidemarkern, mit denen Sie kreative Motive und Sprüche auf Fenster oder Spiegel malen können. In Verbindung mit dem Handlettering-Stil wird Window-Art jetzt zu einem richtigen Highlight! Denn mit den Kreidemarkern lassen sich eindrucksvolle Bilder mit winterlich-weihnachtlichen Motiven, Sprüchen und Schmuckelementen auf das Glas zaubern – und bei Bedarf einfach wegwischen.



Fensterdeko mit dem Kreidemarkern. Handlettering von Nina Rötters

Damit werden Ihre Fenster zum Hingucker! Die Mappe enthält einen weißen Kreidemarkern, zwei Schablonen und sieben Vorlagebogen mit Sprüchen und Schmuckelementen im Handlettering-Stil.

ISBN: 9783772479274
Frech Verlag, 14,99 €

Bei Globus und unter www.globus-buchshop.de erhältlich.



ANZEIGE

SCHÖNE MOMENTE FÜR DICH & MICH





Zum Verschenken
oder sich
selbst verwöhnen



Seit 2013 gibt Globus seinen Auszubildenden eine Übernahmegarantie, sobald die definierten betrieblichen und schulischen Anforderungen erfüllt sind.

Stellvertretend für das Unternehmen nahmen Karina Demminger, Nicole Rodenbüsch und Kathrin Schmitt den Preis für den „Besten Ausbildungsbetrieb 2018/2019 im Einzelhandel“ entgegen. Auf dem Bild sind von links nach rechts: Kathrin Schmitt, Referent Ausbildung, Karina Demminger, Bereichsleiterin Mitarbeiterentwicklung, Kommunikation & Kultur, Manfred Möller, Verleger Fachverlag für Aus- und Weiterbildung Möller GmbH, Angela Escudero, Geschäftsführerin Fachverlag für Aus- und Weiterbildung Möller GmbH, Nicole Rodenbüsch, freigestelltes Mitglied Betriebsrat Koordination.

Ausgezeichnete Ausbildung

Es ist offiziell – nicht nur die vielfältigen Ausbildungsangebote kennzeichnen Globus als guten Ausbildungsbetrieb, auch unabhängige Experten stufen das Unternehmen als Vorreiter ein. Ende September erhielt Globus den Preis für den „Besten Ausbildungsbetrieb 2018/2019 im Einzelhandel“ – und auch das Logistikzentrum wurde erneut ausgezeichnet.

Das Gremium des Fachverlags für Aus- und Weiterbildung Möller GmbH, das sich aus 24 Berufsschullehrern zusammensetzt, hat dieses Jahr erstmals Deutschlands besten Ausbildungsbetrieb gekürt – und Globus hat gewonnen. Die Auszeichnung ist für ein Ausbildungsjahr gültig und wird jährlich vom Verleger und der Geschäftsführung des Fachverlags für Aus- und Weiterbildung Möller verliehen. Bewerben konnte man sich für die Auszeichnung nicht. Maßgeblich für die Verleihung des Preises waren vor allem ein qualitativ hochwertiges Weiterbildungsprogramm für Auszubildende und eine überdurchschnittliche Quote an Übernahmen. Insbesondere die erstklassige Ausbildungsarbeit, die kontinuierlich zu beobachten war, qualifizierte Globus für diesen Preis. Besonders ist, dass das Unternehmen für das gesamte Ausbildungsprogramm ausgezeichnet wurde – und das bei rund 20 verschiedenen Ausbildungen.

Globus Logistik ebenfalls ausgezeichnet

Für außergewöhnliches Engagement in Sachen Ausbildung wurde auch das Logistikzentrum in Bingen gewürdigt. Beim Branchenwettbewerb „Ausbilder des Jahres 2018“ der Zeitschrift Lebensmittelpraxis belegte die Globus Logistik den zweiten



Lust auf eine Ausbildung bei Globus?

Egal ob Du Kaufmann/-frau für Büromanagement, Fachinformatiker/-in oder Koch/Köchin werden möchtest, hier findest Du den passenden Beruf. Offene Stellen und weitere Informationen unter www.globus.de/ausbildung

Aktuell beschäftigt Globus deutschlandweit

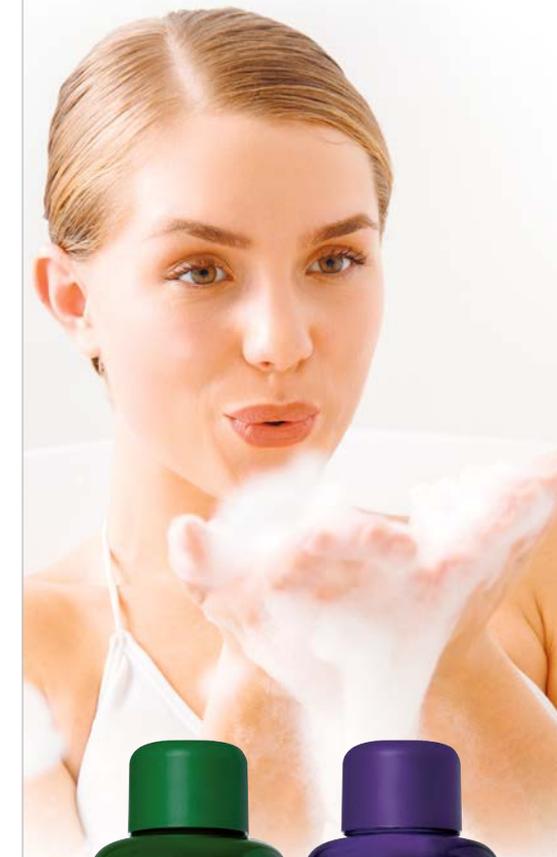


Platz. Christina Woog, Ausbilderin in Bingen, berichtet: „Ausbildungen haben bei uns im Unternehmen einen sehr hohen Stellenwert. Dabei liegt uns jeder einzelne Azubi sehr am Herzen. Aus diesem Grund tragen wir in unserer täglichen wertschätzenden Arbeit dafür Sorge, dass eine Ausbildung bei der Globus Logistik so vielfältig wie unser Sortiment und so lehrreich wie unsere Unternehmensphilosophie ist.“ Seit Bestehen der Logistik im Jahre 1999 wurden über 160 junge Menschen erfolgreich ausgebildet. Viele der ehemaligen Auszubildenden arbeiten heute noch bei Globus, einige finden sich sogar in Führungspositionen wieder. Umso schöner ist es, dass die Auszeichnung der Fachjury der Lebensmittelpraxis das überdurchschnittliche Engagement der Ausbildungsarbeit ehrt.

Tipp: Rechtzeitig bewerben und Fristen beachten – das neue Ausbildungsjahr startet je nach Berufsbild am **1. August** oder **1. September 2019**.

Bade-Therapie mit Kräuter-Essenzen.

Gegen den ganz normalen Alltagswahnsinn.





Bessere Chancen für Schüler

.....

Aktuelle Untersuchungen zeigen: Ausgerechnet in unserem wohlhabenden Land haben Kinder und Jugendliche aus sozial schwachen Familien wesentlich schlechtere Chancen auf eine gute Ausbildung als in anderen europäischen Ländern. Hier hilft das Förderprogramm „Zeig, was Du kannst!“ der Stiftung der Deutschen Wirtschaft – mit Unterstützung der Globus-Stiftung.

Besondere Gäste gab es im vergangenen Herbst im Globus-Markt Rostock-Roggentin: An zwei Tagen trafen sich dort 23 Jugendliche und ihre sechs Betreuer. Führungen durch den Betrieb und viele Gespräche mit Mitarbeitern und Führungskräften veranschaulichten, wie die praktische Arbeit in einem großen Handelsbetrieb aussieht. Zudem stand für die Hauptschüler ein intensives Bewerbungstraining auf dem Plan: Die Jugendlichen waren die ersten Teilnehmer eines „Future Camps“ des Projekts „Zeig, was Du kannst!“ in Rostock.

Das Förderprogramm unterstützt motivierte Schülerinnen und Schüler des Hauptschulzweigs mit erschwerten Startbedingungen beim Übergang in die Ausbildung oder auf eine weiterführende Schule. In den beiden letzten Schuljahren und im ersten Jahr der Ausbildung werden die Teilnehmer durch erfahrene Trainer systematisch gefördert.

Ein wichtiger Baustein hierbei sind die halbjährlich stattfindenden „Future Camps“, in denen die Jugendlichen in den unterschiedlichsten Feldern wie Kommunikation, Konflikttraining, Teamarbeit oder Bewerbungstraining auf den Eintritt in das Berufsleben vorbereitet werden.

Globus-Stiftung unterstützt seit 2017

Besonders wichtig: Die Veranstaltungen finden immer in örtlichen Betrieben in Begleitung von Unternehmensvertretern statt. So erhalten die Jugendlichen Einblicke in die Arbeit und betriebliche Praxis der unterschiedlichsten Branchen. Zwischen den halbjährlich stattfindenden Camps treffen sich die Schüler regelmäßig in kleinen Gruppen mit ihren Trainern, um das Gelernte aufzuarbeiten und Selbstvertrauen, Motivation und Durchhaltevermögen zu stärken.

Im Juli 2017 startete das Projekt an drei Hauptschulen in Rostock. Nach dem ersten „Future Camp“ bei Globus und anschließender Gruppenarbeit über das dort Gelernte fand in diesem Sommer bereits das zweite Camp statt – diesmal bei den MV Werften Rostock und mit dem Schwerpunkt Teamarbeit. Gemeinsam mit ihren Betreuern und weiteren „Future Camps“ in anderen Betrieben geht es für die Jugendlichen weiter – bis zu einem hoffentlich erfolgreichen Abschluss im Juli 2020! 



NEU
im Sortiment
bei Globus

Entdecke unsere Haarpflegeprodukte.

Durch einzigartige Verfahren extrahieren wir die Kraft der Kräuter. Naturnahe Pflegeprodukte die Haare und Kopfhaut stärken und pflegen.

In der Weihnachtsbäckerei

Früchtebrot, Adventsbrot, Weihnachtssterne – in der Globus-Meisterbäckerei in Losheim backen Jan Haimerl und seine Mitarbeiter jeden Tag köstliche Weihnachtsleckereien. mio hat dem Team beim Backen des berühmten Adventsbrots über die Schulter geschaut.



Der Arbeitsalltag in der Meisterbäckerei beginnt unter der Woche bereits um zwei Uhr morgens – an Samstagen sogar schon um ein Uhr!

Wie das duftet! Jan Haimerl kontrolliert die Qualität des frisch gebackenen Adventsbrots gern noch einmal persönlich, bevor das Brot in den Verkauf geht.

Teamwork – Jan Haimerl und sein Mitarbeiter Andreas Iliadis bei der Teigzubereitung des Adventsbrots.



Schon gewusst?

Die Globus-Meisterbäckereien veranstalten regelmäßig Verkostungen. Zweibis dreimal im Monat stehen die Kollegen mit ihren Ständen vor der Bäckereitheke bereit und bieten kleine Köstlichkeiten zum Probieren an. So können Sie sich direkt im Markt vom leckeren, frischen Geschmack der Gebäcke überzeugen!



Bei der Produktion der Weihnachtssterne setzen die Kollegen aus Losheim auf Qualität. Beim Teig für die Sterne wird Dinkel- anstatt Weizenmehl verwendet. Das kommt bei den Kunden besonders gut an!



Jeder Mitarbeiter der Meisterbäckerei kann sich an der Ideenfindung neuer Produkte aktiv beteiligen. Nach einem Vorschlag wird fleißig zur Probe gebacken, es werden Fotos gemacht und die Kollegen hinzugezogen. Sind alle Beteiligten vom Produkt überzeugt, kommt es zu den ersten Testverkäufen im Haus. Gefällt den Kunden die Ware, wird sie anschließend ins Sortiment aufgenommen.

Bereits im Spätsommer beginnt in der Meisterbäckerei das weihnachtliche Treiben. „Mitte September gibt es bei uns die ersten Plätzchen, gegen Ende September kommen dann Stollen hinzu. Das ist der Beginn des Weihnachtsgeschäfts“, so Jan Haimerl. Seit zehn Jahren arbeitet der Teamleiter der Meisterbäckerei Losheim bereits bei Globus. Der gebürtige Hesse, der zuvor sechs Jahre im Globus-Markt Wetzlar-Dutenhofen beschäftigt war, erzählt uns bei einer leckeren Zimtwaffel und einem Kaffee, wie vielfältig und besonders das Arbeiten während der Weihnachtszeit ist. „Im Dezember ist bei uns in der Bäckerei Hochsaison. Wir machen den Großteil unserer Produkte selbst, ob Adventsbrot oder Lebkuchen. Vom Ansetzen des Teigs bis zum fertigen Backen findet der gesamte Backprozess in der markteigenen Bäckerei statt“, erklärt er. „Uns ist es wichtig, dass es jedem bei uns schmeckt und die Qualität stimmt!“

Frische, die man schmeckt

Wir begleiten Jan Haimerl in das Herzstück der Meisterbäckerei – in die Backstube. Hier erzählt er uns, dass das Quellstück des berühmten Adventsbrots be-

reits am Vorabend angesetzt wird, damit die darin enthaltenen Zutaten ausreichend quellen können. Das Quellstück besteht aus den gröberen Brotbestandteilen wie Saaten, Körnern, Mandeln und Rosinen. Diese werden mit Wasser vermischt und für mehrere Stunden eingeweicht. Würden diese Bestandteile nicht vorher quellen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch späteres Quellen zunehmend fester und trockener werden. Nach zwölf Stunden Quellzeit in der Kühlung folgen die nächsten Arbeitsschritte. Wir schauen dabei zu, wie der Teig aus Weizenmehl vier Minuten lang im Rührgerät vermischt und anschließend sechs Minuten auf höchster Stufe geknetet wird. Dann wird das Quellstück mit den eingeweichten Körnern und Saaten hinzugegeben und alles zusammen zu einem glatten Teig verarbeitet, der anschließend für 30 Minuten ruht.

Weihnachten kann kommen

Als wir ihn fragen, welche Produkte während des Weihnachtsgeschäfts am meisten gekauft werden, muss Jan Haimerl nicht lange überlegen. „Unsere Kunden lieben vor allem unsere eigens hergestell-

ten weihnachtlichen Brote. Von unserem Adventsbrot – einem Fünf-Körner-Brot mit Rosinen – verkaufen wir während der Saison zwischen 60 und 80 Brote pro Tag!“ Auf die Frage hin, wie viele seiner Mitarbeiter speziell für die weihnachtlichen Gebäcke zuständig sind, wird deutlich, wie stolz er auf sein insgesamt 34-köpfiges Team ist. Während des Weihnachtsgeschäfts kümmern sich allein vier Mitarbeiter der Konditorei und acht Kollegen aus der Bäckerei ausschließlich um Adventsbrote, Weihnachtssterne und andere Leckereien.

Nun widmet sich Jan Haimerl wieder dem Teig für das Adventsbrot, knetet es kräftig durch und bringt es von Hand in die richtige Form. In Sesam und Mandeln gewälzt, geht es für den Teigling schließlich ab in den Ofen. Insgesamt zwei Stunden dauert es an diesem Tag, bis das weihnachtlich gewürzte Brot fertig gebacken ist und verpackt werden kann. Dann heißt es für uns: probieren! Und was sollen wir sagen? Wir sind begeistert! Die Kombination aus knuspriger Kruste und feinwürzigem, saftigem Inneren überzeugt uns: Handwerkliche Herstellung schmeckt man einfach. ○



Zeit für eine Tasse
Gelassenheit



Bist du auch manchmal gestresst von dem eigenen Anspruch, immer alles perfekt machen zu wollen? Dann gönne dir einen Moment zum Innehalten und erinnere dich daran, das Leben ab und an etwas gelassener zu sehen – mit den neuen Gelassenheitstees von Meßmer. Mit feinen Blüten veredelt sorgen die ausgewählten Teekompositionen für einen Genuss mit allen Sinnen.

Bunte Weihnachten

Wie sieht euer perfekter Weihnachtsbaum aus? Viel Spaß beim Ausmalen!

Für Eltern mit Kindern bis 5 Jahre: der Globus Weltentdecker Club mit vielen Tipps und Angeboten!
www.globus.de/weltentdeckerclub



Kleine Schneemänner

Ihr braucht:
 Plastikkugeln zum Befüllen
 Wattebäusche
 Permanentmarker
 Schmale Stoffbänder

So geht's:
 Wattebäusche in Kugeln füllen und diese verschließen. Mit Stiften Augen, Nase und Mund aufmalen. Zuletzt mit Stoffbändern am Baum befestigen.

Tipp: Für mehr Abwechslung die Kugeln mit buntem Konfetti befüllen oder bunt bemalen!



mio-Gewinnspiel

Jetzt gewinnen

Lösen Sie das Rätsel und gewinnen Sie einen Dyson V8 Absolute Staubsauger! Ohne Kabel und mit einem Nickel-Cobalt-Aluminium-Akku ist er bis zu 40 Minuten lang überall einsetzbar. Durch den digitalen V8-Motor erzeugt er eine besonders hohe Saugkraft. Vom Boden bis zur Decke und für alles dazwischen – der Dyson V8 überzeugt auf ganzer Linie!

Machen Sie mit!

Schreiben Sie das Lösungswort sowie Ihren Namen, Ihre Adresse und Ihren Globus-Markt auf eine Karte. Geben Sie diese in Ihrem Globus-Markt ab oder senden Sie sie bis zum 31.12.2018 an:
Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Bereich Marketing, Leipziger Straße 8, 66606 St. Wendel.
 Teilnahmekarten erhalten Sie auch an der Information in Ihrem Globus-Markt – oder spielen Sie online:
www.globus.de/mio-gewinnspiel

Festkleid, Hoftracht	vorweihnachtliches Gebinde	1. Frau Jakobs im A.T.	ehem. dt. Fußballer (Michael)	südafrik. Politiker (Nelson)	Wirkstoff im Tee	engl. Männerkurzname	Ausflug zu Pferde
→	↙	↻ 1	Lebensabend →				↙
franz. Schauspieler (Alain)				↻ 9	↻ 2		
			Farbe für Kopierer	Vorname des Regisseurs Brooks		Gem. Erdöl export. Länder	
eiförmig	Ringens nach Luft →						
Siegerin des ESC 1982		↻ 6			Christbaum-schmuck		Notvorrat, Rücklage
Abk.: und so fort	Weihnachtsgruß: Frohes ...						↙
↻ 5		Explosionskörper	biblischer Prophet	Vitaminkombination in Säften			↻ 8
Wegbiegung →	↻ 7			altperuanischer Adliger		Spaltwerkzeug	
Kfz.-Z.: Remscheid		Aussehen, Haltung	starke Zuneigung →			↻ 3	
			Fußballklub von Mailand (Kurzw.)				
Scheinkampf im Karate	untätig →			↻ 4			
dt. Vorsilbe			Elbe-Zufluss →				

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

Die richtige Lösung wird in der Ausgabe 01/2019 veröffentlicht. Das Lösungswort im November lautete „Orientalisch“.

Teilnahmebedingungen: Mit der Teilnahme erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Angaben bei der Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, anderen Globus-Gesellschaften oder von Globus mit der Durchführung von Werbeaktionen beauftragten für die Durchführung und die Dauer dieser Aktion gespeichert und verwendet werden. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Globus-Mitarbeiter und ihre Angehörigen. Teilnahmeberechtigt sind nur Personen ab 18 Jahre. Nur eine Karte je Teilnehmer. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Gewinn muss innerhalb von 6 Wochen nach Gewinnbenachrichtigung abgeholt werden, ansonsten verfällt der Gewinnanspruch. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





Jetzt geht's ans Eingemachte – im neuen Jahr haben wir viele Tipps zur Vorratshaltung für Sie.

Freuen Sie sich auf die nächste mio-Ausgabe: ab dem 2. Januar in Ihrem Globus-Markt!

Im Januar möchten wir bewusster leben: Angefangen bei Gerichten, die aus wenigen Zutaten bestehen und besonders abwechslungsreich sind, bis hin zu Wein aus nachhaltigem Anbau – genusstechnisch stehen die Zeichen in diesem Monat auf Grün! Zudem bekommen Sie viele Tipps zur Vorratshaltung und zur Organisation Ihrer Vorratskammer. Aber auch ein bewusster Umgang mit unseren Mitmenschen und unserer Umwelt liegt uns am Herzen: Ob Nachbarschaftshilfe oder Ehrenamt, Tipps, wie wir uns in allen Lebenslagen von unnötigem Ballast befreien können, oder ein DIY aus Kerzenresten – wir möchten Sie im neuen Jahr inspirieren!



Haben Sie Fragen oder Anregungen zur mio? Dann schreiben Sie uns gern an mio@globus.de

Impressum

Herausgeber: Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Leipziger Straße 8, 66606 St. Wendel, mio@globus.de, www.globus.de, Tel: 06851 909-0
Koordination/Anzeigen (Globus): Isabel Mlitz
Verlag: mfk corporate publishing GmbH, Prinz-Christians-Weg 1, 64287 Darmstadt, info@mfk-publishing.com, www.mfk-publishing.com, Tel: 06151 96960-00
Koordination (mfk): Nina Heger, Dorina Sandau
Redaktion (mfk): Lynnette Ayles, Matthias Fuchs, Sebastian Fuchs, Nina Heger, Dorina Sandau, Alana Schenk, Christian Tremper, Johanna Tüntscht
Schlusslektorat: Monika Klingemann
V. i. S. d. P.: mfk corporate publishing GmbH
Fotos: Freepik: Illustrationen 7 Schenken, 21, 35 Goldstrahlen; Globus: 3 Porträt, 7 Buch, 25 Porträt, 27, 41 Buch, 42, 44/45, Claudia Guse: Illustrationen 35 Mitternachtskiste, 48, mfk: 4 Gericht, Gemüse, Klöße, 5 Rezept, Einblicke, 8–15 Rezeptbilder, 20–23, 46–47; Lea Lüdemann: 18; Rawpixel: 6 Opener, 34, 38/39; Shutterstock / AlexMaster: 32 Socken / alinabuphoto: 30–31 Cardigan / ArtFamily: 7 Familie / beats1: 26 Raclette / ben44: 30 Boots / Nina Buday: 32 Tee / ChiccoDodiFC: 4 Schinkenbraten / Victoria Chudinova: 30 Frau Mütze / Slawomir Fajer: 24 / Flaffy: 3 Plätzchen / gresie: 26 Trauben / Kaylie_Kell: 16 / marcin jucha: 50 Gläser / Daria Minaeva: 26 Karaffe, 32 Windlichter / Alena Ozerova: 31 Frau Pullover / Pawel_Brzoowski: 9 Gojibeeren / r.classen: 26 Weinglas / Sabelnikova Olga: 30 Tasche / viennetta: 50 Romanesco / Yuganov Konstantin: 1; unsplash / daiga ellaby: 5 Dossier, 28/29 / alexandra gorn: 40 Karte / kelly-sikkema: 31 Wollknäuel / joanna kosinska: 40 Aquarell; Mona Zimmer: 5 DIY, 36–37
Gestaltung: Claudia Guse, Jenny Heutehaus
Litho/Druckvorstufe: Lasertype, Darmstadt
Druck: Kömer Druck GmbH + Co. KG, Sindelfingen

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Recherche kann keine Haftung für Irrtümer oder Fehler übernommen werden. Alle Angaben sind bei der Drucklegung gültig, doch behält sich die Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG das Recht auf Änderungen vor. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM etc. sämtlicher Beiträge nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Bei direkten oder indirekten Verweisen auf fremde Internetseiten distanziert sich die Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG von deren Inhalten und übernimmt dafür keine Haftung. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim Anbieter dieser Internetseiten.

 www.blauer-engel.de/uz195
• ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
• emissionsarm gedruckt
• überwiegend aus Altpapier

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

5€ RABATT



BEREIT. FÜR DEN SPÜRBAAREN UNTERSCHIED.

Gillette®

5€ RABATT

beim Kauf von mindestens 2 Gillette Produkten im Gesamtwert von 25€

Nicht alle abgebildeten Artikel jederzeit vorrätig. Coupon ist im Haushalt übertragbar. Weitergabe an Dritte bzw. Veröffentlichungen sind untersagt. Nur gültig für auf dem Coupon genannte Produkte in Deutschland. Nicht mit anderen Coupons kombinierbar & nur im Original gültig. Vervielfältigungen werden nicht akzeptiert. Keine Barauszahlung. Für den Händler: Procter & Gamble (P&G) löst diesen Coupon nur gegen ein auf diesem Coupon ausgewiesenes Produkt ein. P&G leistet keine Zahlung für fälschlich eingelöste Coupons. Nur in teilnehmenden Märkten. Nicht alle aufgezählten/abgebildeten Artikel sind jederzeit verfügbar.

Zeitraum:
01.12. – 31.12.2018



BUTTER BEI DIE FISCHE!



MEINE, DEINE, FEINE KOST.



JETZT PROBIEREN!

