



Mein Zuhause

Das Magazin für Küche, Tisch und Haushalt.

Gratis-Ausgabe 10 · Frühling 2024

FRÜHLINGSDRINKS

„Mindfulness“ lautet das Motto, von der Zubereitung bis zum Genuss.

SOMMERLOUNGE

Urlaubsfeeling am Balkon im Boho-Stil um nur 150 Euro.

Spitzenmenü

Die sympathische Kochexpertin Tici Kaspar verrät uns ihre frischen Sommermenü-Rezepte.

Info

Mehr erfahren:
interspar.at/meinzuhause



maxi
markt

KANN DEINE KÜCHENMASCHINE
**WIEGEN UND
KOCHEN?**



KENWOOD
CAN

Jetzt die **Cooking Chef XL** mit 3 Jahren
Garantie inkl. Pick-Up Service sichern.
Kenwood Markenshop: interspar.at/kenwood



Liebe Leserinnen und Leser!

Der Sommer steht vor der Tür und mit ihm die Sehnsucht nach Genuss. Dem hat sich in dieser Ausgabe Spitzenköchin Tici Kaspar mit ihrem frischen Spitzenmenü gewidmet. Genau wie die herrlich leichten Sommerdrinks. Die schmecken übrigens am besten auf der neu eingerichteten Sommerlounge am Balkon. Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit!



Regina Flandera

Regina Flandera
Chefredakteurin

IMPRESSUM
HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: INTERSPAR Gesellschaft m.b.H., Europastraße 3, 5045 Salzburg
VERLAGSORT: 5045 Salzburg **HERSTELLER:** Ferdinand Berger & Söhne GmbH **HERSTELLUNGSORT:** 3580 Horn
CHEFREDAKTION: Mag. Regina Flandera **REDAKTION, ARTDIREKTION, GRAFIK UND PRODUKTION:** blümke_blümke_wagenhofer Corporate Communications & Corporate Publishing GmbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals, pannzaunweg.at **Chefin vom Dienst:** Nadica Petrovic **Redaktionsleitung:** Sonja Blümke **Artredaktion:** Angelika Jessner **Kreativredaktion:** Hannes Wagenhofer **Grafik:** Tímea Garamvölgyi **Illustrationen:** Angelika Jessner **Redakteurinnen:** Angelika Pehab, Elisabeth Rauchenzauner **Lektorat:** Annemarie Hochkönig **Home- und Stillstyling:** Marties Kürbiß **Fotografen:** Andreas Hechenberger, Studio Vorbild Marco Schlager, 31plus Studio Alexander Vorderleitner **Postproduction:** Johannes Hemetsberger **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.
Preise gültig bis 31.07.2024 und solange der Vorrat reicht. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.
Ausnahmen: Wegen des beschränkten Platzangebotes sind die in diesem Magazin angeführten Produkte im INTERSPAR-Hypermarkt Wien-Hauptbahnhof, Innsbruck-DEZ, Graz Citypark, Hallein und INTERSPAR am Schottentor nicht lagernd. Die Produkte können an diesen Standorten bestellt werden. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden vor Ort. Alle INTERSPAR-Standorte in Österreich finden Sie unter interspar.at/standorte. Nicht alle Produkte online erhältlich.
 Alle Informationen und Empfehlungen auf diesen Seiten wurden von Fachleuten sorgfältig zusammengestellt. Sie sind unverbindlich und dienen allein zu Ihrer allgemeinen Information. Für den Fall, dass die Ratschläge sowie die übrigen Angaben umgesetzt werden, haftet INTERSPAR nur für durch sie vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachte direkte Schäden. Eine darüber hinausgehende Haftung ist ausgeschlossen, außer es handelt sich um Personenschäden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

INHALT AUSGABE 10 | FRÜHLING 2024



6

- 05 Neu im Frühling**
Praktische Neuzugänge
- 06 Spitzenmenü**
mit Tici Kaspar
- 12 Didis**
Garden Symphony

14 No Bake Summer Cake

Der Sommerparty-Hit ohne Backofen

16 Lieblingsprodukte

Die Favoriten unserer Mitarbeiterinnen

17 Frühlingsdrinks

Genießen mit allen Sinnen

20 Tupperware

Jetzt neu bei INTERSPAR

22 Pflege den Tag

Auszeit im Home-Spa

23 Ordnung mit Köpfchen

Boxen auf Spitzenniveau

23



17

26 Lieferantenporträt

Pferdeapfel – Naturdünger-Pellets für Pflanzen

28 Hoch die Pflanzen

Vertikales Gärtnern von morgen

30 Sommerlounge

Um 150 Euro zum Urlaubsfeeling am Balkon

32 Mit Liebe zum Grillen

Mit Barbecue Grill-Holzkohle und Grill-Holzkohlebriketts

34 Clean Kitchen

Mit einem kleinen Plan große Wirkung erzielen

36 Sommerfrische

Diesen Sommer bewahren wir einen kühlen Kopf

38 Wasser marsch

Blumen gießen war noch nie so einfach

39 Koffer gepackt?

Koffer oder Rucksack – Hauptsache mit System



30



ALLES FÜR
EINEN WIRKLICH



GUTEN MORGEN!



FRÜHSTÜCKSBUFFET INKLUSIVE 1 HEISSGETRÄNK
TÄGLICH BIS 10.30 UHR!

interspar.at/restaurant

Neu im Frühling

Lust, sich das Leben bunter zu machen? Diese praktischen Haushaltshelfer und durchdachten Wohnaccessoires bringen im Nu frischen Schwung in unser Zuhause. Jetzt gibt es die Neuheiten bei INTERSPAR und Maximarkt. Darauf wollen wir nicht mehr verzichten!



Die Lichtstärke der tragbaren Leuchten können wir bequem mit dem Berührungsdimmer steuern.



SPOT ON!



Die **Nabo LED-Tischleuchten** in Anthrazit-Schwarz oder Blau gehören aktuell zu den gefragtesten Wohnaccessoires. Die edlen Lampen mit ihrem reduzierten Design sind akkubetrieben und bequem per magnetischem Kabel wiederaufladbar.

Maße: Ø 11 cm, Höhe 22 cm **je € 59,90**

IMMER IN FORM

Mit der **SIMPEX COLOR Tarteform** aus schnitt- und kratzfester Keramik gelingen unsere süßen und herzhaften Gerichte garantiert. Die fertigen Köstlichkeiten lassen sich spielend leicht aus der Form lösen und auch das Reinigen war noch nie so einfach.

Ø 27 cm, in versch. Farben erhältlich **€ 12,99**



MEHR ALS NUR HEISSE LUFT

Mit der **SIMPEX Basic Heißluftfritteuse** 4,2 l können wir per Knopfdruck und ohne Vorheizen nach Herzenslust backen, braten, dörren, fritieren oder grillen – und alles ohne Öl. Der Allrounder verfügt über acht voreingestellte Programme, einen antihaftbeschichteten Korb und einen 60-Minuten-Timer! Eine heiße Sache.

€ 69,90



AUCH IN IHREM



Das hier abgebildete INTERSPAR-Sortiment für Küche, Tisch und Haushalt ist auch bei Maximarkt erhältlich.

Spitzenmenü mit Tici Kaspar

Genuss hat Saison. Die Basis für erstklassige Qualität auf dem Teller liegt an der hervorragenden Herkunft und Herstellung der Produkte. Bei Spitzenköchin Tici Kaspar stehen hochwertige Gaumenfreuden im Mittelpunkt – wie sie uns mit ihrem Sommermenü beweist.

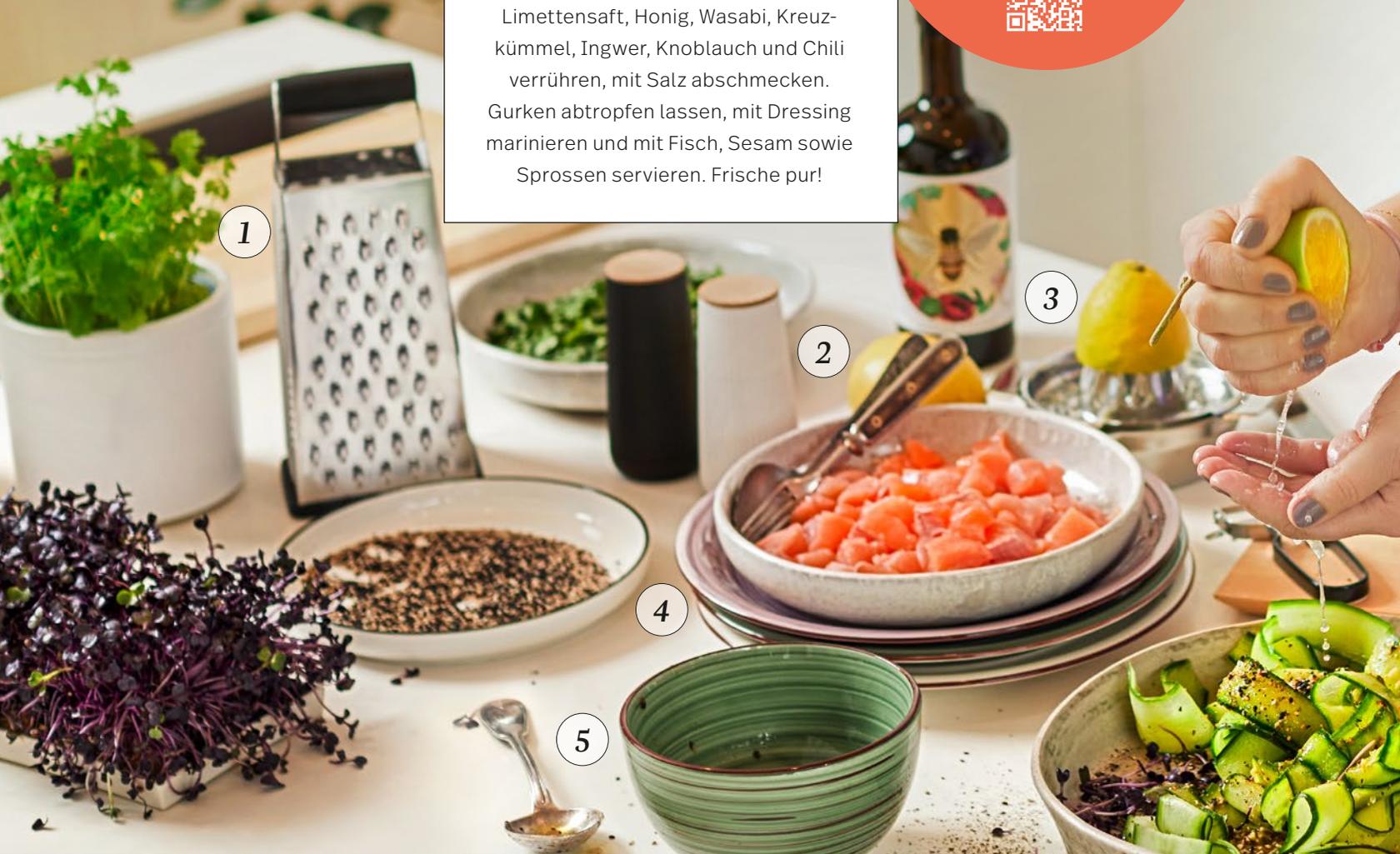
VORSPEISE

GURKEN-SAIBLING-SALAT

Den Saibling von der Haut befreien, klein schneiden und 15 Min. in Zitronensaft einlegen, danach mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Gurken in Streifen schneiden. Für das Dressing Olivenöl, Limettensaft, Honig, Wasabi, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch und Chili verrühren, mit Salz abschmecken. Gurken abtropfen lassen, mit Dressing marinieren und mit Fisch, Sesam sowie Sprossen servieren. Frische pur!

TICIS REZEPTE

unter
interspar.at/ticikaspar





Patricia „Tici“ Kaspar ist das, was wir eine passionierte Köchin nennen. Die Kärntnerin verfügt über ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein mit einem Faible für regionale Produkte, genussvolle Reisen und köstliches Essen.

Kochen ist mehr

„Kochen bedeutet für mich Liebe, Leidenschaft und Sorgfalt“, so die Tochter einer Gastro-nomenfamilie, die uns ihre raffinierte Alltagsküche ans Herz legt.

1

Stanley Rogers Vierkantreibe aus Edelstahl mit Antirutsch-Boden **€ 17,99**

2

AdHoc Salz- und Pfeffermühlen-Set* „Scape“, 2-teilig, mit hochwertigem „CeraCut®“ Keramik-Mahlwerk **€ 29,99**

3

GEFU Zitruspresse* „Lemon“ aus Edelstahl, 0,25 l Fassungsvermögen **€ 29,99**

4

Speiseteller ø 26,5 cm, in verschiedenen Farben erhältlich **je € 3,49**

5

Müslischüssel ø 14 cm, in verschiedenen Farben erhältlich **€ 3,49**

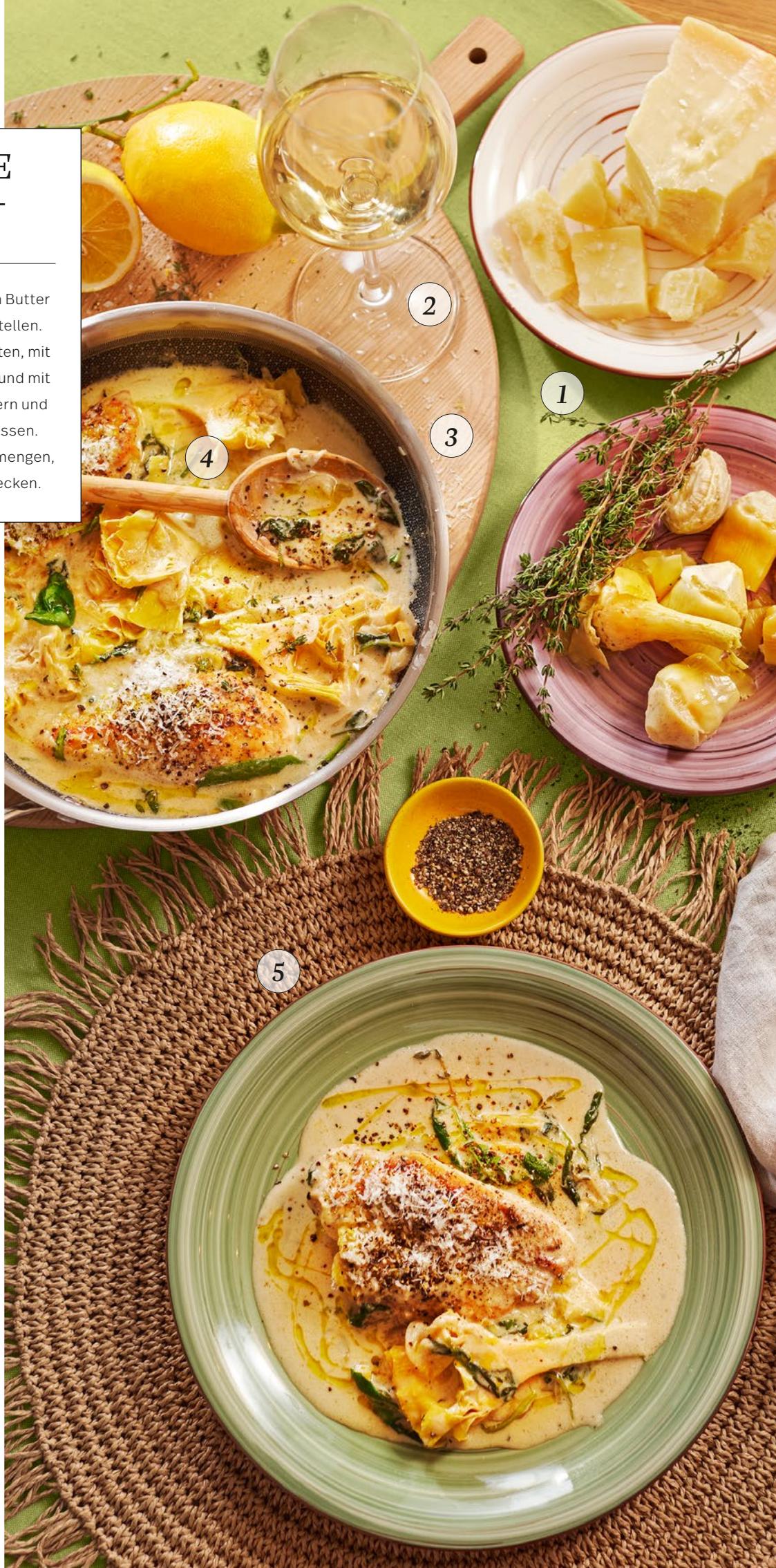
6

Stanley Rogers Schneidebrett mit Griff aus Buchenholz 45 × 21 × 1,5 cm **€ 16,99**

HAUPTSPEISE

CREMIGES ZITRONEN- HÜHNCHEN

Hühnerbrust würzen, in Mehl wenden, in Butter sowie Olivenöl anbraten und beiseitestellen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian anbraten, mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Mit Frischkäse verfeinern und das Hühnchen in der Sauce köcheln lassen. Spinat, Artischocken und Parmesan beimengen, mit Zitronenschale bzw. -saft abschmecken.



Erfrischende Sommerküche

Das cremige Zitronenhühnchen ist ein erfrischender Genuss – gerade auch für warme Sommertage. „Die Aromen von Olivenöl und Thymian in Kombination mit der Frische der Zitrone verbreiten mediterranes Urlaubsfeeling“, schwärmt Tici Kaspar. Sie empfiehlt übrigens, den Parmesan immer frisch auf das Gericht zu reiben: „Frische hat bei mir immer Vorrang.“ Als Beilage zum Zitronenhühnchen eignen sich Pasta, Reis oder Erdäpfel. Ein köstlicher Allrounder.



*Säure, wie
zum Beispiel
Zitronensaft,
verleiht Gerichten
Frische.*



1

Dessertteller
ø 19 cm, in verschiedenen
Farben erhältlich
je € 3,49

2

**Riedel
Weinglas***
„Wine Friendly“ 8er-Set
€ 39,90

3

**SIMPEX Professional
Edelstahlpfanne** mit Waben-
beschichtung, ø 24 cm
€ 39,90

4

**Fackelmann
Kochlöffel** aus Olivenholz
€ 6,99

5

Speiseteller
ø 26,5 cm, in verschiedenen
Farben erhältlich
je € 3,49

6

Allacher
Chardonnay, 0,75 l
(€ 10,65/l) **€ 7,99**

7

**Fackelmann
Pfannenwender** aus Olivenholz
€ 5,99



6



3

7



**SIMPEX Professional
Kochgeschirr** aus
Edelstahl ab **€ 32,90**

Produkte auf dieser Doppelseite nicht erhältlich bei INTERSPAR-Hypermarkt Wien-Hauptbahnhof, Innsbruck-DEZ, Graz Citypark, Hallein und INTERSPAR am Schottentor. Produkte teilweise nicht erhältlich im Onlineshop interspar.at/haushalt. Preise gültig bis 31.07.2024 und solange der Vorrat reicht. * Nicht bei Maximarkt erhältlich.



NACHSPEISE KARAMELLISIERTER BANANENSPLIT

Wir halbieren die Bananen, bestreuen sie mit braunem Zucker und lassen sie in der Pfanne oder auf dem Grill auf der Schnittseite karamellisieren. Den Zucker in einer Pfanne oder Stielkasserolle karamellisieren, Butter dazu und einen Schuss Rum zum Ablöschen. Mit Schlagobers und Vanille einköcheln lassen. Im Backrohr werden derweil Mandelblättchen mit Zucker und Wasser gebacken. Zum Anrichten die gegrillte Banane auf dem Teller platzieren, Eiscreme dazu und mit Karamell übergießen. Mit Mandelblättchen und einer Prise Meersalz bestreuen.

Von zart bis crunchy

Eine Nachspeise geht immer. Gerade im Sommer lieben wir die Kombination aus Früchten, Karamell und Eis. Die Bananen belassen wir dabei in ihrer Schale, damit wir die Frucht später stilvoll auslöffeln können. Tipp: Auch mit Pfirsich oder Marille ausprobieren! Und weil wir beim perfekten Genuss gerne alle Konsistenzen im Mund vereint haben wollen, bringen Mandelblättchen noch die Extraportion Crunch in unser süßes Finale.



*Salz trifft auf süßes
Karamell – eine
gewagte Mischung,
die perfekt harmoniert.*





Keramik-Geschirrserie

Mülschüssel Ø 14 cm,
Dessertteller Ø 19 cm,
Speiseteller Ø 26,5 cm,
in den Farben Flieder, Creme
und Grün erhältlich

je € 3,49

1

GEFU
Eisportionierer* „Gepalina“
aus Edelstahl € 19,99

2

Sal de Ibiza
Fleur de Sel 150 g
(€ 86,60/kg) € 12,99

3

Dr. Oetker
Schmelztopf* aus Edelstahl
225 ml Fassungsvermögen € 14,99

4

SIMPEX Professional
Bratpfanne mit Keramikbeschich-
tung, Ø 28 cm € 29,99

5

SIMPEX Professional
Universalmesser 13 cm € 15,99

6

Berndorf
Besteckset* „Ottawa“ aus Chrom-
nickelstahl, bestehend aus 12 Tafel-
messern, 12 Tafelgabeln, 12 Tafel-
löffeln, 12 Kaffeelöffeln,
12 Kuchengabeln € 99,90



Auch Haubenkoch Didi Maier ist überzeugt von der Qualität der SIMPEX Professional-Produkte. Deshalb kreierte er dafür seine exklusive Pfannen-, Topf- und Messerserie zum top Preis-Leistungs-Verhältnis.

Didis

Garden Symphony

Kreative Pflanzenküche auf Haubenniveau war noch nie so einfach. Haubenkoch Didi Maier macht's vor!



1

2

4

2

3

1

**AdHoc
Salz- und Pfeffermühlen-Set***
„Twin“, 2-teilig, mit CeraCut®
Keramik-Mahlwerk € 29,99

2

**Gerd van Well
Porzellanserie***
„Trend“ weiß
Teller flach € 3,49
Teller tief € 3,49
Schüssel klein € 3,49

3

**Sola
Besteckset* „Anna“**
60-teilig € 59,90

4

**NABO
LED-Tischleuchte**
akkubetrieben, per magnetischem
Ladekabel aufladbar, dimmbar,
3 Farbtemperaturen
Maße: ø 11 cm, Höhe 22 cm
€ 59,90

So richtig herzhaft und ganz ohne Fleisch oder Ersatzprodukte zaubern wir zwei Gerichte wie aus dem Sternrestaurant. Was auf dem Teller aufregend aussieht, ist leicht nachzukochen: Mit wenigen, frischen Zutaten sind die Ziegenkäse-Tarte und die Melanzani-Donuts im Handumdrehen vorbereitet. Unser Ofen erledigt den Rest. In nur 45 Minuten überraschen wir mit einem innovativen „Dinner for Two“.

Melanzani-Donut

Saftige Melanzani umhüllt knackige Linsen und bettet sich auf würzigem Bulgur

Um runde Donuts zu erhalten, schneiden wir von den Melanzani fingerdicke Scheiben ab und stechen aus deren Mitte einen golfballgroßen Kreis aus. Tipp: Wasserhaltiges Gemüse wie Melanzani oder Zucchini vor dem Braten mit Salz bestreuen und auf ein Küchekrepp legen, damit sie möglichst viel Wasser verlieren. Die Linsen werden in ungesalzenem Wasser gekocht, gewürzt, mit Knoblauch und Schalotten in der Pfanne gebraten und in den Melanzaniring gefüllt. Der Bulgur darf im Gemüsefond ziehen und sich zu Tomate und Kräutern gesellen. Serviert wird das Ensemble mit Safranzwiebeln und Crème fraîche, verfeinert mit einem Schuss Basilikumöl.



Ziegenkäse-Tarte

DIDIS REZEPTE

unter interspar.at/didimaier



Eine runde Sache, diese Ziegenkäse-Tarte mit Zucchini

Für unsere Tarte können wir entweder einen Kichererbsen-Mürbteig vorbereiten und in einer Tarteform „blind backen“ oder einfach einen fertigen Quiche-Teig aus dem Kühlregal verwenden. Für die Füllung vermengen wir Ziegenkäse, Eier, Schlagobers, Jungzwiebel und Gewürze mit dem Stabmixer, geben diese auf den Teig und bedecken das Ganze mit dünnen Zucchinischeiben. Nach 25 Minuten im Ofen kann der herzhafteste „Kuchen“ mit Sauerrahm und frischen Kräutern serviert werden.



No Bake

Summer Cake

Den Backofen anwerfen, wenn es draußen ohnehin schon heiß ist? Torte geht auch anders: „No Bake“-Kuchen sehen nicht nur herrlich frisch aus, mit Beeren und Frischkäse werden sie zum luftig-lockeren Sommerparty-Hit.



- ① Gerd van Well Ober-/Untertasse* „Trend“, weiß je € 2,99
- ② Birkmann Tortenplatte im Vintage-Stil aus Keramik, ø 30 cm € 34,90
- ③ Gerd van Well Dessertteller* „Trend“, weiß € 3,49
- ④ Sola Kuchengabel* € 0,59
- ⑤ Chef Glasschälchen ø 9 cm € 1,99
- ⑥ SIMPEX Professional Kochmesser 15 cm € 17,99



SPAR
Dekorservietten
verschiedene
Designs
je € 1,49

REZEPT
SUMMER CAKE
unter
interspar.at/summercake



Tefal
Stabmixer
2-in-1-Set inkl.
Zerkleinerer, 800 W
€ 54,90



Dr. Oetker
Springform*
mit extrahohem
12 cm Rand, ø 18,5 cm
€ 19,99

Zutaten

(Für eine Springform mit einem Durchmesser von ca. 18 cm)

Für den Boden:

- 150 g Müslikekse
- 70 g Butter

Für die Fülle:

- 200 g Beerenpüree
- 240 g (SPAR Natur*pur) Bio-Frischkäse
- 120 g Joghurt
- 160 g Schlagobers
- 9 Blatt Gelatine
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 Eiklar
- 120 g Zucker (fein)

Für das Beerenpüree:

- 400 g aufgetaute oder frische Beeren
- 1 EL Rum (oder Rumaroma)
- ca. 2 EL Zucker (nach Geschmack)

Für das Topping:

- restliches Beerenpüree
- gemischte Beeren und frische Minze

Zubereitung

1 Für den Boden die Kekse im Mixer zerkleinern oder mit der Rückseite eines Löffels zu kleinen Krümeln brechen. (Je kleiner die Krümel, desto kompakter der Boden.)

2 Die geschmolzene Butter über die zerkleinerten Kekse gießen, gut vermischen und in die Springform geben. Die Masse gleichmäßig verteilen, etwas festdrücken und für mindestens 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren pürieren und mit Zucker und Rum aromatisieren. Wer keine Kerne mag, kann das Püree durch ein Sieb streichen.

4 100 g Beerenpüree erhitzen, bis es fast kocht. Vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und weitere 100 g von den pürierten Beeren dazugeben. Joghurt, den Zitronenabrieb und Frischkäse untermischen.

5 Die zwei Eiklar zu steifem Schnee schlagen und mit 120 g Zucker kräf-

tig weiterschlagen, bis eine glatte und glänzende Baiser-Masse entsteht.

6 Den Schlagobers zu einer nicht zu festen Masse schlagen und nach und nach mit der Baiser-Masse vorsichtig unter die Beeren-Joghurt-Frischkäse-Mischung heben.

7 Die Kuchenform aus dem Kühlschrank nehmen, die Mousse-Mischung auf den Keksboden gießen und für mind. 3 Stunden abgedeckt kaltstellen und fest werden lassen.

8 Mit einem dünnen Messer die Torte vorsichtig vom Rand lösen und aus der Form nehmen.

9 Zum Verzieren das restliche Beerenpüree pur verwenden oder es mit mehr Zucker am Herd noch etwas eindicken. (Abkühlen lassen, bevor wir es über den Rand des Kuchens gießen!)

10 Mit frischen Beeren und Minzblättern garnieren.

Lieblings Produkte



DANIELA B.,

BEREICHSLEITERIN NON-FOOD 2

Mit dem robusten, schnitt- und kratzfesten **Riess Emaille-Topf mit Deckel** kann ich all meine Lieblingsgerichte im Handumdrehen auf den Tisch zaubern und muss mich auch beim Säubern nicht ärgern: Einfach ab in die Spülmaschine damit. Was mich am Topf noch begeistert? Der Gedanke an die Umwelt. Er ist ein österreichisches Produkt und besonders langlebig – und somit ganz nach meinem Geschmack.

**Riess Emaille
Topf** Ø 18 cm € 29,99
Deckel Ø 18 cm € 22,99



ANGELA K.,

BEREICHSLEITERIN HARTWARE & TEXTIL

Meine Familie und ich nutzen den **SIMPEX Basic Wasserkocher** täglich. Für einen köstlichen Tee, aber auch für den kleinen Hunger zwischendurch. Unsere geliebten Frankfurter oder auch eine gute Suppe werden damit turboschnell auf den Tisch gezaubert.

SIMPEX Basic Wasserkocher
1,7 l, Abschaltautomatik,
Überhitzungs- und
Trockenlaufschutz
€ 19,99



MARTINA H.,

ASSISTENTIN LEBENSRAUM KÜCHE

Zugegeben, Bügeln ist nicht meine größte Leidenschaft. Mit der **Tefal Dampfbügelstation** erledigt sich der Wäscheberg jetzt aber wie von selbst. Das Gerät ist in zwei Minuten einsatzbereit, spart bis zu 20 Prozent Energie und nimmt es dank Extra-Dampfstoßfunktion mit dicken Stoffen auf.

Tefal Dampfbügelstation
SV8026, 6,2 Bar
120 g/min. Dampfstoß
1,8 l Wassertank € 179,-



**DRINKS-
REZEPTE**unter
[interspar.at/
fruehlingsdrinks](https://interspar.at/fruehlingsdrinks)

Frühlings Drinks

Genuss kann so achtsam sein. Von der sinnlichen Zubereitung bis zur Wahrnehmung der verschiedenen Aromen in Nase und Mund – diese „Mindful“-Drinks kommen so frisch wie der Frühling daher. Mit wenig Aufwand beleben sie unsere Sinne mit einem aufregenden Geschmackserlebnis.

Indigo Cider

ZUBEREITUNG

In einem Mixglas oder Cocktailshaker vermengen wir 60 ml „The Illusionist Dry Gin“, 45 ml Cider und 10 ml frisch gepressten Zitronensaft. An die Innenseite eines Glases legen wir zwei hauchdünn geschnittene Apfelscheiben und füllen das Ganze mit zerstoßenem Eis auf. Nun gießen wir unseren „Indigo Cider“-Cocktail über das „Crushed-Ice“ ins Glas und spritzen ihn nach Belieben mit einem Schuss Soda auf.



1 Vacuvin Cocktailset* € 17,99 (Nur online und im Markt bestellbar) **2** Langerhans Trinkhalm* aus Glas, 10-Stück-Packung € 12,99
3 Pasabahce Longdrinkglas* mit Goldrand, 4-Stück-Packung € 13,99 **4** The Illusionist Dry Gin 0,5 l (€ 79,80/l) € 39,90

Berry Tivo

ZUBEREITUNG

Für den „BerryTivo“ befüllen wir unser Glas mit Eiswürfeln. In den Shaker geben wir drei im Mörser zerdrückte Erdbeeren und 50 ml „Martini Vibrante“ alkoholfrei, 10 ml Limettensaft sowie einen Teelöffel Erdbeermarmelade. Das Ganze abseihen, mit Tonic Water auffüllen, und über die Eiswürfel gießen. Zum Finish garnieren wir unseren „BerryTivo“ mit frischem Basilikum, einer halben Erdbeere und etwas gemahlenem schwarzen Pfeffer.



- ❶ Pasabahce Whiskeyglas* mit Goldrand, 4-Stück-Packung € 9,99
- ❷ Martini Vibrante L'aperitivo, alkoholfrei, 0,75 l (€ 17,32/l) € 12,99
- ❸ GEFU Mörser* „Macino“ mit Stößel, ø 13 cm € 19,99
- ❹ Vacuvin Cocktaillöffel* (Nur online und im Markt bestellbar.) € 6,99

**DRINKS-
REZEPTE**

unter
interspar.at/
fruehlingsdrinks



3



1



2



4

*Young
Cuban*

ZUBEREITUNG

Für unseren „Young Cuban“ füllen wir 50 ml „Undone No.1 Not Rum“ alkoholfrei (alkoholische Alternative: Havana Club Anejo 7 YO), 20 ml frischen Limettensaft und 10 ml Ahornsirup in einen Shaker. Hinzu gesellen sich eine Prise Bitterschokolade sowie sechs Minzblätter. Gemeinsam mit etwas zerstoßenem Eis verschütteln wir das Ganze im Shaker, gießen den Drink doppelt durch ein Sieb ins Glas und spritzen mit alkoholfreiem Sekt bis zum Rand auf. Mit einem Zweig Minze garnieren wir unseren Drink und genießen den „Young Cuban“, solange er kühl ist.

① Pasabahce Martiniglas* mit Goldrand, 4-Stück-Packung € 12,99 ② Platzteller* aus Kunststoff, grau, ø 33 cm € 3,99

③ Undone No. 1 Not Rum* (Nur online und im Markt bestellbar.) alkoholfrei, 0,7 l (€ 28,56/l) € 19,99

④ Vacuvin Cocktailsieb* (Nur online und im Markt bestellbar.) € 6,99

Tupperware

Party bei INTERSPAR

Was für eine Erfolgsstory: Im Jahr 1946 kamen die ersten Tupperware-Produkte auf den Markt. Mehr als 70 Jahre später sind die „Wunderschüsseln“, wie sie damals bezeichnet wurden, bei INTERSPAR und Maximarkt im Sortiment.

Der Klassiker unter den Aufbewahrungsboxen hat sein Sortiment in den letzten Jahrzehnten enorm erweitert. Ob Sandwichbox, Butterdose, Prepmaster oder Trinkflasche – wir können die praktischen und langlebigen Qualitätsprodukte jetzt ganz einfach bei INTERSPAR und Maximarkt in unseren Einkaufskorb packen. Jetzt heißt es: Jeden Tag Tupper-Party.



**Tupperware
Eco Flasche**

750 ml
€ 14,99



Tupperware Butterdose
€ 12,99



**Tupperware
Schüsselset**

„Store, Serve & Go“
aus hitzebeständigem
Material mit Ventil
€ 24,99





Tupperware Prepmaster

All-in-one-Küchenwerkzeug zum Reiben, Entsaften, Sieben, Abmessen, Ausgießen und Trennen von Eiern **€ 14,99**

Tupperware Lunch Box

„Store, Serve & Go“, 1 l aus hitzebeständigem Material mit Ventil **€ 12,99**



Tupperware Container

„Time Reminder“, 1,7 l mit verstellbarem Ziffernblatt zur Erinnerung an die Kochzeit **€ 11,99**



Tupperware Rührschüssel

„Seal & Store“, 1,1 l, luftdicht und auslaufsicher **€ 9,99**



Tupperware Suppenbecher

„Store, Serve & Go“, 520 ml auslaufsicher, aus hitzebeständigem Material mit Ventil **€ 7,99**

Neu

mehr erfahren:
interspar.at/tupperware



Seit vielen Jahren bin ich ein riesiger Fan von Tupperware und habe wirklich eine Fülle an verschiedensten Produkten bei mir im Küchenschrank. Mich begeistern vor allem die Qualität und Langlebigkeit, aber auch die unzähligen Einsatzmöglichkeiten.



Pflege den Tag

Tipp
Selfcare zur
täglichen Routine
machen!

Eine Extraportion Pflege tut uns allen gut. Also einfach mal abtauchen im Badezimmer und mit den Produkten der Pflegelinie von ISANA eine kleine Verwöhnauszeit nehmen. Das bringt uns und unsere wunderbar gepflegte Haut zum Strahlen. So machen wir unser Badezimmer jetzt zum Home-Spa.



- ❶ **ISANA Hydrogel Augenpads** Hydro-Intensiv-Effekt mit Hyaluron & Aloe Vera € 0,89
- ❷ **ISANA Badekristalle Traumzeit** mit Lavendel-Öl und Vanille-Extrakt € 0,79
- ❸ **ISANA Tuchmaske** Hydro-Booster mit Hyaluron & Aloe Vera € 0,99
- ❹ **ISANA Bodycreme** mit Kakao- & Sheabutter, 500 ml (€ 0,50/100 ml) € 2,49

Ordnung mit Köpfchen

Vorratsdosen sind echte Allrounder in der Küche. Denn damit haben wir nicht nur den Stand der Vorräte stets im Blick. Sie machen sich auch perfekt in der Schule, im Tiefkühlfach oder der Mikrowelle. Ganz schön vielseitig.



Info

Bei INTERSPAR
und Maximarkt
erhältlich!

HOCHSTAPLER!

Im Schrank, in der großen Schublade oder doch lieber im offenen Küchenregal? Die stapelbaren **SIMPEX Professional-Vorratsdosen** mit Zwei-Komponenten-Dichtung machen überall eine gute Figur. Die Dosen in verschiedenen Größen sind ideal miteinander kombinierbar, da sie zusammengestellt immer wieder gleiche Breiten, Tiefen und Höhen ergeben.

1

SIMPEX Professional
Vorratsdose 2.100 ml € 6,99

2

SIMPEX Professional
Vorratsdose 3.200 ml € 7,99

3

SIMPEX Professional
Vorratsdose 500 ml € 4,99

4

SIMPEX Professional
Vorratsdose 2.000 ml € 7,99

5

SIMPEX Professional
Vorratsdose 1.000 ml € 5,99

6

SIMPEX Professional
Vorratsdose 1.500 ml € 6,99



DURCHGEBLICHT!

Die **Mepal Multischüsseln** fühlen sich im Kühlschrank und im Eisfach genauso wohl wie in der Mikrowelle oder in der Spülmaschine. Highlight dieser Alleskönner ist der Deckel mit Sichtfenster. Damit behalten wir stets den Durchblick.

1

Mepal Multischüssel
rund, 1.000 ml, „Sage“ € 9,99

2

Mepal Multischüssel
rund, 1.250 ml, „Mauve“ € 12,99

3

Mepal Multischüssel
rechteckig, 2.000 ml, „Sage“
€ 15,99



SIE TREIBEN'S BUNT!

Die **S-BUDGET Frischhaltedosen** im 3er-Set bringen mit ihren bunten Deckeln Farbe in den Alltag. Perfekt also fürs Verstauen der Schulause. Die Dosen gibt es in fünf Größen: von 300 ml Fassungsvermögen für kleinere Gerichte bis hin zu Dosen mit 1.300 ml für den Bärenhunger. Zudem sind sie auch zum Einfrieren oder Erwärmen in der Mikrowelle geeignet.

1

S-BUDGET Frischhaltedosen
im 3er-Set, 3 × 300 ml € 2,99

2

S-BUDGET Frischhaltedosen
im 3er-Set, 3 × 750 ml € 4,49

3

S-BUDGET Frischhaltedosen
im 3er-Set, 3 × 1.300 ml € 4,49

4

S-BUDGET Frischhaltedosen
im 3er-Set, 3 × 500 ml € 2,99

5

S-BUDGET Frischhaltedosen
im 3er-Set, 3 × 1.000 ml € 4,49



HOT STUFF!

Die **SIMPEX Professional Glasdosen** „Click & Close“ sind hart im Nehmen. Sie halten es in der Mikrowelle genauso aus wie im Gefrierschrank. Und sogar für einen Einsatz im Backofen lassen sie sich – ohne Deckel natürlich – erwärmen.

1

SIMPEX Professional Glasdose rund, 950 ml € 6,99

2

SIMPEX Professional Glasdose rechteckig, 620 ml € 5,99

3

SIMPEX Professional Glasdose rund, 1.000 ml € 6,99

4

SIMPEX Professional Glasdose rund, 1.860 ml € 8,99



DIE HALTEN DICHT!

Die **SIMPEX COLOR Frischhaltedosen** „Click & Close“ mit ihrem praktischen 4-fach-Klicksystem sind luftdicht und auslaufsicher. Und daher überall dabei und perfekt, wenn unsere Lebensmittel besonders lange halten sollen.

1

SIMPEX COLOR Frischhaltedose 480 ml € 1,59

2

SIMPEX COLOR Frischhaltedose 1.100 ml € 3,19

3

SIMPEX COLOR Frischhaltedose 2.000 ml € 3,99

4

SIMPEX COLOR Frischhaltedose 900 ml € 2,39

5

SIMPEX COLOR Frischhaltedose 1.200 ml € 3,19

Aufs richtige Pferd gesetzt.

Seine Rösser machen Thomas Pülzl nicht nur viel Freude, sondern auch viel Mist. Um diesen für alle nutzbar zu machen, kam ihm eine prima Geschäftsidee: Er gründete sein Unternehmen „Pferdeapfel“ und produziert nun Düngerpellets für Pflanzen.



pferdeapfel

WIR LIEBEN PFLANZEN

Thomas Pülzl beherbergt auf seinem Reiterhof in Laakirchen 30 Pferde. Gemeinsam produzieren diese 100 Tonnen Pferdemist pro Jahr. Um den gehaltvollen Abfall in Form eines Düngerprodukts in einen wertvollen Rohstoff zu verwandeln, tüftelte der Landwirt eineinhalb Jahre. Mit Erfolg. Denn mittlerweile sind die Düngerpellets unter der Marke „Pferdeapfel“ in nachhaltiger Verpackung bei INTERSPAR erhältlich.

Wie ist die Idee zu „Pferdeapfel“ entstanden?

Thomas Pülzl: Pferdemist ist bekannt als guter Dünger für den Garten. Die Reiterinnen unseres Hofes haben sich den Dung in Kübeln mit nach Hause genommen. Der Geruch war unangenehm im Auto und frischer Mist ist oft zu scharf für Pflanzen. So kam mir die Idee, Pferdemist zu trocknen und zu pelletieren. Er wird dadurch geruchsneutral und ist praktisch zu verwenden.

Was macht Ihr Unternehmen so einzigartig?

Thomas Pülzl: Vom Grashalm für das Heu als Futtermittel bis zum fertig gepressten Pellet stammt alles aus einer Hand. Die Energie kommt von unserer Photovoltaikanlage und beim Verpacken sowie am Hof werde ich von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der örtlichen Lebenshilfe unterstützt.

Können wir „Pferdeapfel“ auch für Gemüsepflanzen verwenden?

Thomas Pülzl: Ja, denn unser Naturdünger besteht aus getrocknetem, pelletiertem und wohlriechendem Pferdemist, in dem die optimalen Nährstoffkombinationen für alle Pflanzen stecken, egal ob Gemüse, Sträucher oder Bäume. Zudem ist unser Naturdünger „biologisch gärtner“-zertifiziert.




Wir verwandeln
einen
Reststoff in einen
wertvollen
Rohstoff.



Pferdeapfel Naturdünger*
aus Pferdemist; Gemüsedünger,
Rosendünger, Zierpflanzendünger
700-g-Packung
je € 9,99

Gewinnspiel

Gewinnen Sie eines von 20 „Pferdeapfel“-Paketen mit einem Anzucht-Set Veggie-Mix inkl. 5 Sorten Bio-Gemüsesamen, 700 g Rosendünger, 700 g Zierpflanzendünger sowie 2 x 140 g Gemüsedünger.



Beantworten Sie folgende Gewinnfrage: **Woraus besteht der Pferdeapfel-Naturdünger?**

- 1 aus Rindermist
- 2 aus Pferdemist
- 3 aus Schafmist

Senden Sie die richtige Antwort unter Angabe Ihres Namens sowie Ihrer Kontaktdaten (E-Mail-Adresse oder Telefonnummer, Postanschrift), damit wir Sie im Fall eines Gewinns verständigen können, an: gewinnspiel.meinzuhaus@interspar.at oder INTERSPAR Ges.m.b.H., Kennwort: MeinZuhause, Postfach 1000, 5018 Salzburg.

Teilnahmebedingungen: Teilnahmechluss ist der 31.07.2024. Die Gewinne werden unter allen richtigen Einsendungen verlost. Teilnahmeberechtigt sind natürliche Personen, die ihren Hauptwohnsitz in Österreich und zu Beginn der Laufzeit des Gewinnspiels das achtzehnte Lebensjahr vollendet haben. Gewinne können nicht in bar abgelöst werden. Die Ziehung der Gewinner erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Ausgeschlossen von der Teilnahme sind Mitarbeitende und Angehörige von Mitarbeitenden der SPAR Österreichische Warenhandels-AG, etwaiger Kooperationspartner und der jeweils konzernverbundenen Unternehmen. Die INTERSPAR Ges.m.b.H., Europastraße 3, 5015 Salzburg verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten zum Zweck der Teilnahme am Gewinnspiel, der Verständigung der Gewinnerinnen und Gewinner und Versand der Gewinne im Rahmen der Vertragserfüllung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Ihre Daten werden 3 Monate nach Teilnahmechluss gelöscht. Die vollständigen Teilnahmebedingungen und Datenschutzerklärung finden Sie auf interspar.at/gewinnspielmeinzuhaus.

Hoch die Pflanzen

Wer Obst und Gemüse ziehen will, braucht keinen grünen Daumen oder großen Garten. Denn auch auf unserem XXS-Balkon und ohne viel Erfahrung können wir jetzt ordentliche Ernte einfahren. Dank dem Wandgarten „Cascade“ brauchen wir wenig Platz und erledigen sogar die Bewässerung mit Bravour. Alles, was wir tun müssen, ist dem köstlichen Grünzeug beim Wachsen zusehen, ernten und genießen.



Wandgarten*

„Cascade“, 2er-Set

Maße je Behälter: 78 × 19 × 35 cm

€ 19,99



SPAR Natur*pur

Bio-Gemüsepflanzen*

aus Österreich, im 9-cm-Topf

verschiedene Sorten je € 1,49

Gartengeräte*

mit ergonomischem

Griff je € 3,99





- 1 **Wandgarten*** „Cascade“, 2er-Set, Maße je Behälter: 78 x 19 x 35 cm € 19,99 2 **Zinkeimer*** 9,5 l € 12,99
3 **Tomatentopf** aus Kunststoff mit 4-stufiger Rankhilfe, ø 30 cm € 14,99 4 **SPAR Natur*pur Bio-Erde** 10 l € 2,99
5 **Bowl*** „Verona“ aus recyceltem Metall, grün, ø 37 cm, 19 cm Höhe € 29,99 6 **Gießkanne*** aus Metall, weiß, 3,5 l € 19,99

Sommer

Lounge

Maximales Urlaubsfeeling mit kleinem Budget? Das geht!
Wir richten uns unsere eigene Outdoor-Oase mit stylischen Wohnaccessoires
im Boho-Stil mit weniger als 150 Euro ein. Willkommen zuhause!

Sommer-
lounge unter
150
Euro

Decoris Windlicht*
aus Metall **je € 7,99**



Pflanzkorb*
„Elsa“ im
Weidendesign
€ 19,99




*Noch mehr
Impressionen
finden wir auf
Instagram.*



[instagram.com/INTERSPAR](https://www.instagram.com/INTERSPAR)



Getränkespender
aus Glas, 4 l **€ 14,99**

①
1 x NABO Lichterkette*
für In- und Outdoor, 3 m **€ 19,99**

②
1 x INTERSPAR Holzkiste*
40 x 30 x 23 cm **€ 14,99**

③
1 x Decoris Windlicht*
aus Metall **€ 7,99**

④
1 x Beistelltisch* aus Metall,
schwarz, klappbares Gestell,
Ø 46 cm, 50 cm Höhe **€ 19,90**

⑤
1 x RUBIN Outdoorortepich
90 x 180 cm **€ 12,99**

⑥
2 x RUBIN Matratzenkissen
rund, Ø 40 cm, 8 cm Höhe
je Kissen € 12,99

⑦
2 x RUBIN Matratzenkissen
viereckig, 50 x 50 x 8 cm
je Kissen € 14,99

⑧
1 x RUBIN Baumwolldecke
mit Fransen, 150 x 200 cm **€ 17,99**

= € 149,81

Für unseren Sommerurlaub auf „Balkonien“ oder in unserem Wintergarten kombinieren wir ein paar gemütliche Matratzenkissen mit einem robusten Outdoorteppich und stylischen Pflanzenkörben – alles im angesagten Boho-Look. Auch ein paar Windlichter, romantische Lichterketten und kuschelige Decken dürfen sich auf die Gästeliste schreiben. So können wir unsere Sommerlounge auch dann genießen, wenn sich die Sonne verabschiedet hat. Urlaub, wir kommen!

Info

Alle Grünpflanzen je nach Saison bei INTERSPAR erhältlich!



Mit Liebe zum Grillen

Rechtzeitig zum Beginn der Grillsaison bringen die Barbecue Grill-Holzkohle und Grill-Holzkohlebriketts aus europäischer Forstwirtschaft neuen Schwung in unsere Grillabende. Ganz ohne Tropenholz. Für ein unbeschwertes Grillvergnügen.



*Grill-Holzkohle:
kurze Anheizzeit,
hohe Temperatur,
ideal fürs spontane
Grillen.*



*Grill-
Holzkohlebriketts:
besonders lange
Hitzeabgabe, ideal
für längere Grill-
abende.*



Alles, was wir für unser nächstes Grillevent – abgesehen von der nötigen Prise Liebe – brauchen, finden wir bei INTERSPAR: Fisch, Fleisch, Gemüse, Saucen und Gebäck genauso wie Griller und Zubehör in allen Varianten.

Aktuelle Neuzugänge: die Barbecue Grill-Holzkohle sowie Grill-Holzkohlebriketts in Premiumqualität (hergestellt nach DIN EN 1860-2:2023), deren Holz ausschließlich aus Europa stammt. Natürlich ist das Holz PEFC-zertifiziert.

Barbecue

Grill-Holzkohle 3-kg-Sack € 7,99

Grill-Holzkohlebriketts 3-kg-Sack € 5,99



Tipp
 Mit dem Grillen erst beginnen, wenn die gesamten Kohlen oder Briketts mit einer feinen, weißen Ascheschicht bedeckt sind.

Holz aus französischen Wäldern

Die Barbecue Grill-Holzkohle und Grill-Holzkohlebriketts werden in Frankreich vorwiegend aus Buchen- und Eichenholz hergestellt. Und das ganz ohne Tropenholz, denn das Holz kommt aus französischen Wäldern mit PEFC-Zertifikat. Damit wissen wir, der Wald wird nachhaltig bewirtschaftet und das Holz stammt aus kontrollierten Quellen. Die Richtlinien von PEFC sind dabei weit strenger als die gesetzlichen

Vorgaben im Umgang mit dem Wald. Erfreulich: Vom Wald bis zur Produktionsstätte ist das Holz höchstens 150 km unterwegs. Das Werk in Frankreich, das die Barbecue Grill-Holzkohle und Grill-Holzkohlebriketts für INTERSPAR produziert, erzeugt im Zuge der Herstellung 40.000 MWh Strom pro Jahr. Viele gute Gründe, die für unseren nächsten Grillabend mit Barbecue Grill-Holzkohle oder Barbecue Grill-Holzkohlebriketts sprechen.



Clean

Kitchen

Die Küche ist DER Treffpunkt unseres Zuhauses. Das hinterlässt seine Spuren. Doch mit einem guten Plan können wir diese wieder spielend beseitigen.

Schnelle Handgriffe wie Staubsaugen oder Abwischen von Arbeitsflächen, Armaturen und Griffleisten erledigen wir täglich. Die Schränke zu reinigen und den Dunstabzug vom Fett zu befreien, reicht einmal pro Woche. Zum Monatsfinale steht dann nur noch die Reinigung von Backrohr und Geschirrspüler auf dem Programm.



Miraplast
Putzeimer, 5 l
€ 2,29



Rowenta
Akkustaubsauger
Model RH2037, mit integriertem Handstaubsauger, Flex-Gelenk, EPA-Filter, 250 W, bis zu 45 min Laufzeit

€ 199,-
(Nur online und im Markt bestellbar.)

Info

Mehr erfahren:
interspar.at/cleankitchen






Lysoform
Küchenreiniger
desinfizierend
750 ml (€ 6,65/l)
€ 4,99



Splendid nature
Küchenreiniger
mit Orangenduft
750 ml (€ 2,92/l)
€ 2,19



S-BUDGET
Haushalts-
handschuhe
S/M oder M/L
€ 0,89

Splendid
Küchenwunder
Universaltuch
4-Stück-Packung
€ 2,49



»»» *Expert:innentipp* «««

Machen Sie sich einen kleinen Family-Plan: Auch junge Helferinnen und Helfer können bei leichteren Arbeiten wie der Reinigung von Arbeitsflächen oder Schränken helfen. Und gemeinsam macht der Küchenputz gleich viel mehr Spaß und alles ist im Nu erledigt.

Sommerfrische an Hundstagen

Temperaturen jenseits der 30 Grad Celsius lassen uns in diesem Sommer völlig kalt. Denn mit den richtigen Produkten – vom Tischventilator über ein erfrischendes Fußbad bis hin zur Trinkflasche für unterwegs – sind nicht nur wir gegen die Hitze gewappnet, sondern auch unsere heißgeliebten Fellnasen.

Info

Mehr erfahren:
interspar.at/kuehlen



**Nabo
Tischventilator**
VT 2321, Ø 23 cm
2 Geschwindigkeits-
stufen, Kabellänge 1,5 m
€ 14,99



**Trixie Jollypaw
Trinkflasche***
für Hunde mit Trinknapf
€ 4,99



**Vitakraft
Schwimmspielzeug***
Anker oder Steuerrad
für Hunde, ca. 28 cm
je € 8,99



**SIMPEX COLOR
Thermo-Trinkflasche**
aus Edelstahl, 0,6 l
je € 12,99



Veronika Füller

Junior Sortimentsmanagerin
im Bereich Haushalt

**ProfiCare
Fußmassagegerät**
mit 4 Funktionsstufen,
kühlend und abschwel-
lend, auch ohne Wasser
verwendbar
€ 49,90
(Nur online und im Markt bestellbar.)



**Sola
Besteckset***
„Daylight“, 24-teilig
€ 24,99



Im Sommer bewahrt uns auch leichte Kost vor Hitze, da sie unseren Körper nicht zusätzlich erwärmt. Daher mein Tipp für heiße Tage: eine Schüssel kalte Nudeln für den großen Hunger oder kaltes Gemüse mit geriebenem Ingwer. Cool bleiben!



Wasser marsch

Online

erhältlich auf
interspar.at/garten



Mühevoll Gießkannenschleppen war gestern. Heute übernehmen intelligente Bewässerungssysteme das Zepter. Sie jonglieren automatisch mit der richtigen Menge Wasser und versorgen Kraut und Rüben im Hochbeet punktgenau, was sie für ihr üppiges Wachstum brauchen. Praktischer Nebeneffekt: durch die exakte Bewässerung wird das Unkrautwachstum reduziert.



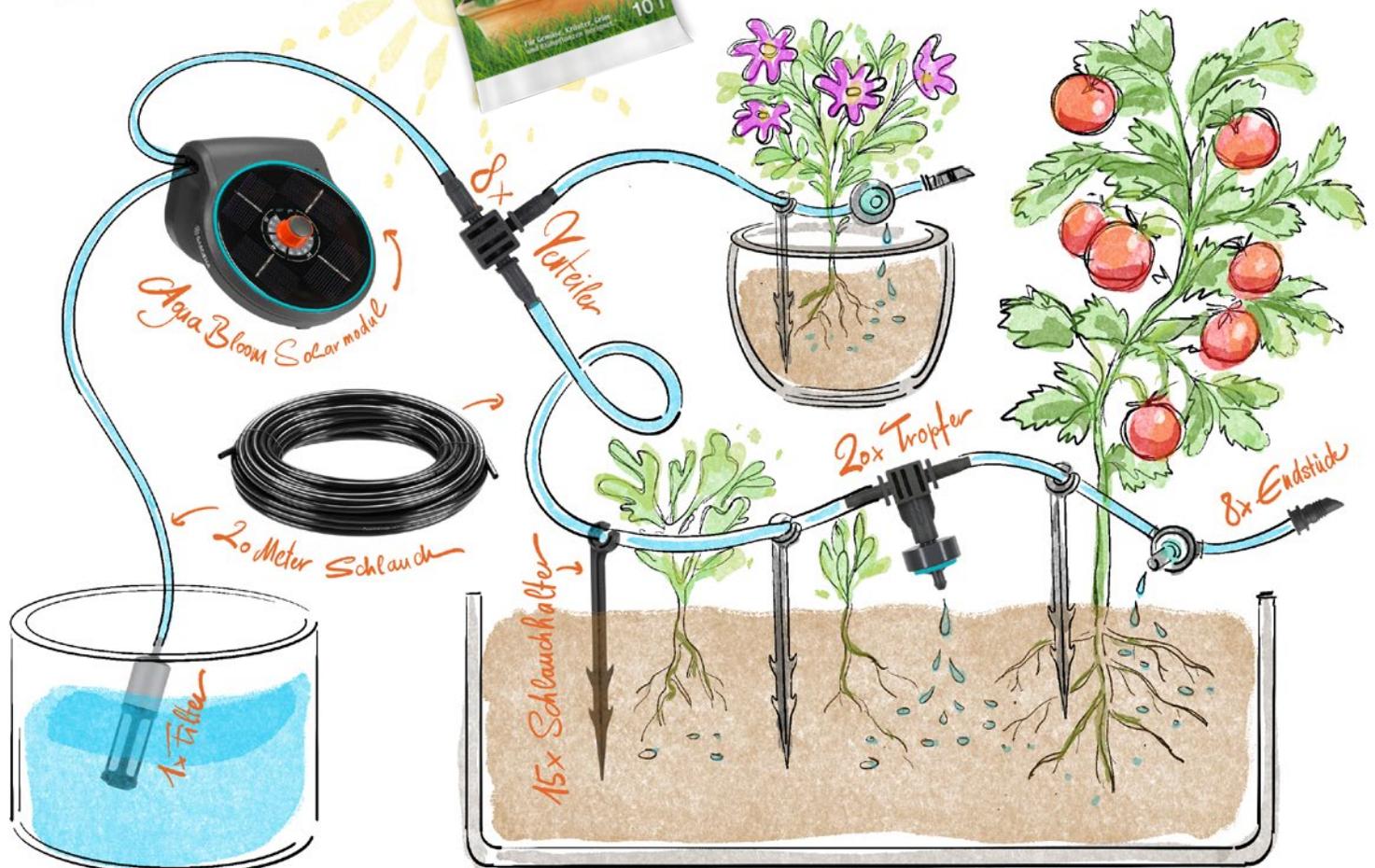
Und so funktioniert's

Gardena*
„AquaBloom“ Wasserreservoir-Set € 139,-



SPAR Natur*pur
Bio-Erde
10 l € 2,99

Bewässerungs-Tonkrug*
„Olla“ wird im Beet eingegraben und gibt das Wasser nach Bedarf an die Pflanzen ab. Ausreichend für 1 m² € 19,99



Koffer gepackt?

Unser Urlaub naht und das Kofferpacken weckt echte Vorfreude auf die kostbarsten Tage im Jahr. Mit der Wahl des richtigen Gepäckstückes und smarten Einpack-Gadgets reisen unsere Urlaubsutensilien heuer „First Class“ in die Sommerresidenz. Schließlich wollen wir unsere Lieblingsstücke geordnet und knitterfrei an ihr Ziel bringen. So geht Urlaub!

1

2

2

3

4

5

2

6

7

- ❶ **New York Koffer** „Exclusiv“, Größe L, schwarz mit integriertem TSA-Schloss und 360°-Doppelrollen € 109,90
- ❷ **New York Kofferorganizer** 3-teilig € 14,99
- ❸ **Mepal** Trinkflasche, 500 ml € 9,99
- ❹ **RUBIN** Strandtuch „Fouta“ 90 × 170 cm € 7,99
- ❺ **RUBIN** Bademantel* mit Kapuze € 29,99
- ❻ **Everton** Badepantoffeln € 6,99
- ❼ **Sun Kiss** Sonnenmilch sensitiv, LSF 50, 200 ml (€ 3,50/100 ml) € 6,99

Magnesium Mineralized Water

Mit den innovativen, patentierten BWT Technologien ist es möglich, lokales Wasser zu filtern und gleichzeitig mit wertvollen Mineralien und Spurenelementen anzureichern.

⊕ MINERAL
MAGNESIUM



⊖ KALK
⊖ CHLOR
⊖ SCHWERMETALLE

