

DELI STORIES

1. GEWÜRZE AUS ALLER WELT

Gekannt abgestimmte Gewürze & Mischungen für kulinarische Abenteuer und neue Lieblingspeisen

2. TREND: FOOD-PAIRING

Wenn ungewöhnliche Aromen für aufregende Geschmackserlebnisse sorgen. Mit spannendem Interview

3. LET'S PARTY!

Weihnachten und Silvester mit fancy Cocktails & leckeren Snacks. Plus: Ultimative Geschenke-Tipps





LAUX GmbH
Europa-Allee 29 · 54343 Föhren
www.laux-deli.de



**GEWÜRZRÖHRCHEN
ADVENTSKALENDER**
11535

LIEBE FOODIES,

jetzt kommen kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt zu uns nach Hause. Die neuen LAUX Gewürze bringen den Duft und Geschmack der aromastarken nordafrikanischen, französischen, indischen, amerikanischen und asiatischen Küche auf unseren Tisch. Lust auf eine Kostprobe? Wir empfehlen Pumpkin Pie Rolls nach einem ausgiebigen Spaziergang und Panch Phoron Bratkartoffeln als wärmendes Soulfood an kalten Tagen.

Wenn Maracuja auf Sternanis trifft...
...oder Chili auf Kakao und Mango, schmeckt das unvergleichlich gut. Warum das so ist? Weil hier bewusst Aromen vereint wurden, die auf den ersten Blick nur bedingt zusammenpassen, vom Gaumen jedoch als ungewöhnliches Geschmackserlebnis gefeiert werden. Dieser neue Trend heißt Food-Pairing und im Interview verraten zwei Experten, was sich dahinter versteckt.

Weihnachten? Kommt schneller als gedacht.
Wer sich jetzt schon um die wichtigsten Vorbereitungen kümmert, kann die – für uns – schönste Zeit des Jahres noch mehr genießen. Wir haben dazu ein paar Ideen: Angefangen bei unserem neuen Adventskalender mit fantastischen Gewürzen in hochwertigen Glas-Röhrchen, über die besten Heißgetränke von Glühwein bis Punsch bis hin zu kulinarischen Geschenksets für ein geschmackvolles Weihnachten mit Feinkost und Spirituosen. Und auch für das letzte große Fest des Jahres, Silvester, haben wir leckere Ideen und Tipps für den entspannten Start in ein glückliches 2023.

Wir wünschen genussreiche Wochen und viel Inspiration für Feinkost und beste Getränke,



Carl-Lambert Leisewitz (Inhaber)
und das gesamte LAUX Team

INHALT

- 04-09** Gewürze aus aller Welt
- 10-13** Asia Kitchen
- 14-17** Adventskalender
- 18-23** Trend: Food-Pairing
- 24-27** Glühwein & Punsch
- 28-33** Geschenkideen für Weihnachten
- 34-41** Let's Party!
- 42** Gewinnspiel



KULINARISCHE REISE UM DIE WELT

Was für ein Duft, was für ein Geschmack! Diese Gewürze bringen die besten Aromen der Welt zu uns nach Hause. Mit den gekonnt abgestimmten Mischungen aus hochwertigsten Zutaten gelingen orientalische Mezze, Cajun-Huhn aus der Südstaatenküche, indische Linsen-Dals, Chermoula-Paste aus Marokko oder französischer Coq au Vin ganz einfach superlecker. Und das Beste: Im edlen blauen Keramiktopf sind die LAUX Gewürze ein Hingucker in jedem Küchenregal.



MMMHHH! WELCH EIN AROMENFEUERWERK!

Jedes Gewürz ist einzigartig und verwöhnt die Geschmacksknospen mit seinem Duft und verschiedenen Aromen von warm, scharf, pfeffrig, süß, fruchtig bis hin zu säuerlich. Besonders aufregend wird es, wenn in den Küchen der Welt verschiedene Gewürze und Kräuter für traditionelle Gerichte kombiniert werden. Dadurch entstehen raffinierte Leckereien, die mit ihrem Aromenspiel überraschen und von fernen Ländern erzählen. Wir stellen die wichtigsten vor – jede aus besten Zutaten in unserer LAUX Feinkostmanufaktur gemischt und von Hand abgefüllt für authentischen Genuss aus aller Welt!

So würzt Nordafrika

Mit Kreuzkümmel, Muskatnuss, Zimt und Koriander stehen warme, süße Aromen im Vordergrund, oft mit Chili oder Cayennepfeffer scharf untermalt. Ras el Hanout und Chermoula aus Marokko oder äthiopisches Berbere verleihen Eintöpfen

sowie Fleisch- und Gemüsegerichten aus dem Tajine-Schmortopf, aber auch pikanten Ofenkartoffeln, Marinaden und Würzpasten ein unvergleichliches Aroma.

Vielfältige Küche Amerikas

Das sind die Gewürzmischungen der Südstaatenküche mit viel Paprika, Cayennepfeffer und Kräutern für die berühmten Cajun-Gerichte oder die extrascharfen Rubs und Marinaden der Karibik, wie Jamaican Jerk. Berühmt ist zudem die mexikanische Küche mit chilischarf gewürzten Tacos und Enchiladas. Auch mit dabei: klassische Gewürze der europäischen Einwanderer, wie wärmendes Pumpkin Pie Spice für Kürbisgerichte und Leckeres rund um Halloween & Thanksgiving. Tipp: Für den vollen Kürbis-Genuss empfehlen wir dazu einen heißen Pumpkin Drink – dazu einfach 1-2 TL LAUX Pumpkin Pie Gewürz in deinen Café Latte oder schwarzen Tee rühren.



PUMPKIN PIE ROLLS MIT FROSTING

mit LAUX Pumpkin Pie Gewürz

🕒 120 min

🍷 8

◆◆◇ Mittel

🌿 Vegetarisch

Schritt 1: Hokkaido-Fruchtfleisch ungeschält würfeln und mit Wasser etwa 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen und pürieren.

Schritt 2: Milch, Hefe und Zucker verrühren und etwa 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Mehl, Hefemilch und alle restlichen Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und zu einem elastischen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Schritt 3: Den Teig auf bemehlter Fläche zu einem etwa 40 x 60 cm großen Rechteck ausrollen.

Schritt 4: Für die Füllung die Zutaten glattrühren und auf der Teigfläche verstreichen. Das Teigrechteck von der langen Seite aufrollen und in 8 Stücke schneiden. Diese mit der Schnittfläche nach oben eng in eine gefettete Casserole setzen und bei 160 °C Umluft etwa 30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Schritt 5: Die Zutaten fürs Frosting glattrühren und auf den warmen Pumpkin Spice Rolls verstreichen. Am besten warm genießen!

Zutaten für das Kürbispüree:

250 g Hokkaido-Kürbis
40 ml Wasser

Zutaten für den Hefeteig:

80 ml warme Milch
1 Päckchen Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe
3 EL Rohrzucker
350 g Mehl plus etwas zum Kneten
3 EL flüssige Butter
1/2 TL Salz
1 Ei
75 g Kürbispüree

Zutaten für die Füllung:

175 g Kürbispüree
70 g Butter oder 50 ml LAUX Landöl mit Buttergeschmack
4 EL Rohrzucker
1 EL LAUX Pumpkin Pie Gewürz
1 Prise Salz

Zutaten für das Frosting:

100 g Frischkäse
50 g Puderzucker
1 EL Ahornsirup
1/2 TL LAUX Pumpkin Pie Gewürz



PUMPKIN PIE GEWÜRZ

Würzig | Süßlich | Pikant
65 g | 170535

Asien bietet mehr als süß-sauer

Die asiatische Küche spricht alle Geschmackssinne an: süß, salzig, bitter, sauer und das „herzhafte“ Umami. Dafür stehen Gewürzmischungen wie die chinesischen Five Spices, die viele Schmorgerichte, aber auch Glasuren von Geflügel & Co. verfeinern. Die wunderbare Welt asiatischer Currys mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriander findet sich im milden Thai Curry Gewürz und einem fantastischen Japanese Curry wieder.

Zauber der angesagten Levante-Küche

Die orientalische Küche des Nahen Ostens begeistert mit ihren vielfältigen Mezze, den berühmten Vorspeisen mit unterschiedlichsten Aromen. Einfach gewürzt mit pfeffrig-erdigem Baharat Gewürz, einer intensiven Mischung mit Pfeffer, Cumin, Cayenne, Kardamom und Piment oder kräuterig-frischem Za'tar aus Sesam, Koriander, Thymian, Sumach und Chiliflocken – auch für Dips! Die beliebte Harissa Paste sorgt für pikante Schärfe.

Klassiker aus Europa

Die europäische Küche schmeckt nach Gartenkräutern und traditionellen Gewürzen von Piment bis Pfeffer. Exquisit umgesetzt in Frankreich mit den Kräutern der Provence für die Klassiker Coq au Vin und Ratatouille, aber auch mit den Quatre Épices, dem berühmten Viergewürz für Schmorgerichte, Fleisch, Pommes, Wild, Würste, eingelegtes Gemüse und sogar Lebkuchen.

Kostbarkeiten der indischen Küche

Wertvolle, warme orientalische Gewürze von Koriander, Kreuzkümmel, Nelken, Muskat bis Zimt legen den Grundstock für vielfältige Variationen wie Garam Masala, Indian Curry oder Tandoori (beide so schön gelb dank Kurkuma). Damit gelingen die typischen Schmorgerichte, Dals, Currys, Marinaden und Dips der Küche Indiens. Als Basisgewürz unerlässlich ist das Panch Phoron Gewürz, das mit seinen fünf fein gemahlenen Gewürzen den Gaumen mit einer pfeffrigen Schärfe und bitteren Süße überrascht.

Wohlig-wärmende Gewürze für Herbst und Winter

Viele hocharomatische Currys und scharfe Schmorgerichte aus Indien, Asien, Nordafrika und der Levante haben einen dicken Pluspunkt: Sie schmecken nicht nur lecker nach Tausendeiner Nacht, sondern sorgen für Wohlfühl auch in der kalten Jahreszeit. Warum das so ist? Diese Gewürze heizen von innen! Nach der traditionellen Heilkunst des Ayurveda und der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) sorgen die enthaltenen Nelken, Piment, Kreuzkümmel, Ingwer, Kurkuma, Kardamom, Zimt, Sternanis, Bockshornklee, Pfeffer, Chili und Muskat für innere Wärme und vertreiben so den Herbst- und Winterblues. Wie wäre es mit diesem Soulfood? Chermoula Bratkartoffeln mit Panch Phoron Gewürz sind einfach und schnell zubereitet (siehe Seite 8).



FIVE SPICE GEWÜRZ
70 g | 170536



BAHARAT GEWÜRZ
80 g | 170532



TANDOORI GEWÜRZ
75 g | 170531



PIMENT
50 g | 170010



BRATKARTOFFELN

mit LAUX Panch Phoron Gewürz

🕒 25 min 🍴 4 ♦♦♦ Einfach 🌱 Vegetarisch

Schritt 1: Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten vorkochen. Anschließend abgießen, abtropfen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 2: Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Der Rest der Limette kann anderweitig verwendet werden. Den Joghurt in einer kleinen Schüssel glatrühren. Die Feige halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale entfernen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit der Chilisauce verrühren. Chili-Feigen-Sauce auf den Joghurt geben und leicht unterheben.

Schritt 3: Butter in einer großen Pfanne 5 Minuten bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Kartoffeln in Würfel oder Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten braten bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schritt 4: Bratkartoffeln mit LAUX Panch Phoron Gewürz und Salz bestreuen und eine Minute weiterbraten. Dann Kartoffeln vom Herd nehmen, in einer Schale anrichten und mit etwas Limettenschale und nach Wunsch Petersilie bestreuen. Dazu den Chili-Feigen-Joghurt-Dip servieren.

Tipp: Wer es vegan möchte, ersetzt den griechischen Joghurt und die Butter einfach mit einer pflanzlichen Alternative.

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 Limette, unbehandelt
- 150 griechischer Joghurt
- 1 Feige
- 2 EL Chilisauce
- 3 EL Butter
- 2 TL LAUX
- Panch Phoron Gewürz
- Petersilie zum Bestreuen



PANCH PHORON GEWÜRZ

Würzig | Kräftig |
Pikant
90 g | 170530

TIPP: UNSERE DIP-LIEBLINGE FÜR RACLETTE UND FONDUE

Besonders lecker lassen sich Ras el Hanout, Chermoula, Cajun Gewürz, Indian Curry, Garam Masala und Baharat mit Joghurt oder veganer Pflanzencreme zum Dip anrühren. Hummus aus Kichererbsen unbedingt mit Berbere würzen! Typische aromatische Würz-Pasten gelangen mit hochwertigem Olivenöl im Duett mit Jamaican Jerk, Harissa, Za'atar, Kräuter der Provence und Ras el Hanout. So werden Raclette und Fondue ganz einfach auf das nächste Geschmackslevel gehoben – für ein echtes Aromen-Feuerwerk an Weihnachten und Silvester.

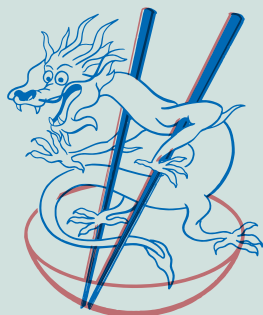
KERAMIKTOPF MIT MEHRWERT

Unsere Keramiktöpfe sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern verhelfen den enthaltenen Gewürzen auch zu einem langen, aromatischen Auftritt. Durch den luftdicht abschließenden Korkstopfen bleibt das Aroma lange erhalten. Die hochwertige, glasierte Keramik lässt kein Sonnenlicht durch und schützt vor Wärme. Allerdings sollten die Töpfe nicht in der prallen Hitze direkt am Fenster oder neben dem Ofen stehen. Und: Ist der Inhalt aufgebraucht, lässt sich das Etikett ganz einfach ablösen und der kleine Topf kann neu befüllt und mit einem wasserfesten Stift beschriftet werden.





asia kitchen
LAUX



**KOCHEN IM ZEICHEN
VON DRACHEN, TIGER
UND KATZE**

3 X SCHARF UND WÜRZIG FÜR DIE ASIEN-KÜCHE

Sushi, Frühlingsrolle und Wokgericht – die Küche Asiens punktet mit viel frischem Gemüse und duftendem Reis fein kombiniert mit zartem Fleisch, Geflügel, Tofu oder Fisch. Immer mit dabei ist dieses würzig-scharfe Dreiergespann: Würzige Teriyaki Sauce, süß-scharfe Sweet Chili Sauce und feuriges Sambal Oelek. Ob als Dip, als pikante Basis für Wok-Gerichte und Bratreis oder auch für Burger, Hot Dogs & Co. – jede der drei LAUX ASIA KITCHEN Saucen bringt eine authentische Aromenvielfalt auf den Teller. Und das ganz ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Teriyaki Sauce:

Gönnt Fleisch, Geflügel, Tofu und Gemüse einen glänzenden Auftritt mit unverwechselbarem Aroma. Vor allem berühmt als Klassiker Chicken Teriyaki.

Sweet Chili Sauce:

Begeistert mit fruchtig-süß-saurem Geschmack, einem Hauch Knoblauch und feiner Schärfe. Eignet sich wunderbar zum Dippen von Frühlingsrollen, Satay-Spießen & Co.

BIO Sambal Oelek:

Diese Paste peppt mit der Kraft von roten Peperoni jedes Gericht feurig auf. Lecker zum Dippen und Nachschärfen von vielen Gerichten, aber auch zu Burger oder Sandwich.



**TERIYAKI
SAUCE**

145 ml | 7900602



**SWEET
CHILI SAUCE**

145 ml | 7900603



**BIO
SAMBAL OELEK**

150 g | 7900601



GEBRATENE NUDELN MIT TOFU

und LAUX Teriyaki Sauce

🕒 25 min 🍴 4 ♦♦♦ Einfach 🌱 Vegetarisch

Schritt 1: Brokkoli waschen und Champignons putzen. Die Röschen vom Brokkoli abtrennen und für 3 Minuten blanchieren. Champignons in Scheiben und Tofu in Würfel schneiden.

Schritt 2: 3 EL Sonnenblumenöl in einem beschichteten Wok erhitzen, Tofu darin anbraten, bis er knusprig-braun ist. Aus dem Wok entnehmen und dann Brokkoli und Champignons im restlichen Sonnenblumenöl bei hoher Hitze 3 - 4 Minuten braten.

Schritt 3: Mie Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Nudeln und Tofu zum Gemüse geben und alles mit der Teriyaki Sauce ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Schritt 4: Nudeln und Gemüse auf Tellern verteilen, mit dem gerösteten Sesamöl beträufeln und mit Sesam bestreuen. Nach Belieben Koriander waschen, klein zupfen und direkt vor dem Servieren über das Gericht geben.

Tipp:

Wer keinen Tofu mag und lieber Fleisch isst, tauscht den Tofu einfach aus – zum Beispiel gegen Hähnchen oder Rindfleisch.

Zutaten:

90 ml LAUX Teriyaki Sauce

1 Brokkoli

250 g Champignons

300 g Tofu

5 EL Sonnenblumenöl

450 g Mie Nudeln

2 EL geröstetes Sesamöl

2 EL Sesam

½ Bund frischer Koriander (optional)

Würzig mit Sojasauce,
Sake und Mirin für
die ASIA KITCHEN
Schmeckt süßlich-würzig
mit salzigem Umami



TERIYAKI SAUCE

Würzt auch Currys,
Gemüsegerichte &
Grill-Marinaden

145 ml | 7900602

24 DAYS OF SPICE





**GEWÜRZRÖHRCHEN
ADVENTSKALENDER**
11535



ADVENTSKALENDER MIT GEWÜRZ-RÖHRCHEN

Der Advent ist doch die schönste Zeit des Jahres mit dem verführerischen Duft nach Zimt und Glühwein, feinsten Keksen, leckerstem Essen und besinnlichen Stunden bei Kerzenlicht. Fehlt nur noch der passende Adventskalender, der das Warten aufs Weihnachtsfest verkürzt. In diesem wunderschönen Exemplar stecken hochwertige würzige Überraschungen, die das allerschönste Geschenk ermöglichen: Gemeinsam Zeit beim Kochen und Schlemmen zu verbringen und das Leben ein wenig spicy zu gestalten.

Hinter den Türchen lassen sich 23 aufregende Gewürze, Kräuter, Salz und Pfeffer-Spezialitäten aus aller Welt entdecken, die jedes Gericht ganz einfach zum Lieblingsessen machen. Jede Gewürz-Spezialität ist vegan und kommt in einem hübschen Glas-Röhrchen mit Korkverschluss – für puren Genuss und viel Spaß beim Kochen im Advent und darüber hinaus! Dazu gibt es ein tolles Booklet mit Tipps und Rezeptideen für leckeren Adventsgenuss.

Psst... im ersten Türchen steckt eine spezielle Überraschung, mit der die 5 liebsten Gewürz-Röhrchen besonders schön präsentiert werden.



🕒 40 min

🍪 20 Kekse

◆◆◆ Einfach

HERZHAFTE KRÄUTERKEKSE

mit LAUX Italienische Kräuter & Parmesan

Zutaten:

2 TL LAUX Italienische Kräuter

100 g Mehl

¼ TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g (vegane) Butter (kalt und in kleinen Würfeln)

1 TL Zitronenschale (fein gerieben)

1 Eigelb oder Ei-Ersatz

3 EL Sauerrahm oder pflanzliche Alternative

50 g fein geriebener (pflanzlicher) Parmesan

Schritt 1: Kräuter mit Mehl, Backpulver und Salz vermischen und mit Butter, Zitronenschale, Eigelb, Sauerrahm und Parmesan rasch zum Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, diese in Folie einschlagen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Schritt 2: Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und mit dem Sternausstecher (oder jeder anderen Form) Kekse ausstechen und aufs Backblech (mit Backpapier) legen und etwa 15 Minuten backen bis die Kekse hellbraun sind.

Schritt 3: Kekse zum Auskühlen auf ein Kuchenrost legen und in einer luftdichten Dose aufbewahren. Passt zum Grillbuffet, zu Salaten oder als Deko beim winterlichen Menü.



ITALIENISCHE KRÄUTER

Würzig & mediterran - ohne Knoblauch. Diese fein abgestimmte Mischung schmeckt wunderbar in Tomatensaucen für Pizza, Pasta, Ratatouille und Ofen-gemüse.

6 g | 16239

HÄHNCHEN MIT MANDARINEN & CRANBERRYS

mit LAUX Hähnchen Gewürz

Schritt 1: Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchenfleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Schritt 2: Landöl, Honig und Hähnchen Gewürz in einer Schale gut miteinander verrühren, die Hähnchenhaut damit großzügig bepinseln.

Schritt 3: Mandarinen gründlich waschen und quer halbieren. Cranberrys und Kumquats waschen und je nach Größe halbieren.

Schritt 4: Die Hähnchenteile mit der Haut nach oben in eine gefettete Grillpfanne legen, Kräuter (ein paar Zweige und Blätter zur Deko zur Seite legen) und jeweils die Hälfte der Cranberrys und Kumquats danebenlegen. Orangensaft mit Senf verquirlen und vorsichtig angießen.

Schritt 5: Die Pfanne 45 Minuten bei 200 °C für 50 Minuten in den Ofen geben. Falls die Haut noch nicht knusprig ist, danach 5 Minuten mit der Grill-Funktion bräunen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Hähnchen mit den frischen Kräutern und Mandarinhälften, Cranberrys und Kumquats auf einer Platte anrichten. Die Sauce samt allen Früchten pürieren und in eine Sauciere geben. Dazu passen Vollkornreis, Herzogin-Kartoffeln und natürlich Preiselbeermarmelade.

Zutaten:

Je 2 Hähnchenbrüste und -schenkel oder ein ganzes Hähnchen, zerteilt

50 ml LAUX Landöl mit Buttergeschmack

3 EL Honig

2 EL LAUX Hähnchen Gewürz

100 ml Orangensaft

3 EL LAUX Ur-Senf

3 Bio-Mandarinen

einige Zweige frischer Salbei und Rosmarin
etwa 75 g Cranberrys und 4 - 5 Kumquats, halbiert



HÄHNCHEN GEWÜRZ

Pikanter Mix aus Paprika, Curry, Zwiebeln und Zimt, fein abgeschmeckt mit Salz und Cayennepeffer.

20 g | 16505

SPANNEND & GENUSSVOLL

FOOD-PAIRING IM TREND



LIKÖR-SPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE MOMENTE

Wenn sonnengereifte Birne auf Bergamotte trifft, sich die fruchtige Mango, scharfe Chili und kräftiger Kakao zusammentun oder blumige Maracuja mit orientalischem Sternanis liebäugelt – dann entstehen drei aufregende Geschmackserlebnisse für den besonderen Genuss.

Warum das so ist, lässt sich mit dem angesagten Food-Pairing erklären. Denn die Zutaten sind so gewählt, dass die Aromen sich ergänzen oder so ungewöhnlich kombiniert sind, dass sie die Geschmackspapillen überraschen. Das schmeckt pur als Digestif hervorragend – gerne auch passend zum Menü. Oder verfeinert Saucen, Desserts und Drinks mit demselben Prinzip. Und das gelingt nicht nur Sterneköchen, sondern auch zu Hause.

INTERVIEW
ZUM
FOOD-PAIRING
AUF DER
NÄCHSTEN
SEITE

Mehr
Likör-Spezialitäten



**BIRNE-BERGAMOTTE
LIKÖR**
350 ml | 3505490



**MANGO-CHILI-KAKAO
LIKÖR**
350 ml | 3505491



**MARACUJA-STERNANIS
LIKÖR**
350 ml | 3505492

NEU

INTERVIEW MIT UNSEREN LAUX KÖCHEN

Ein aromatischer Lieblings-Likör als Abschluss fürs Menü – das kennen wir alle. Neu ist, wenn der Geschmack eines Digestifs eine Speise überraschend ergänzt oder beim Kochen zum spannenden Aromenspiel führt.

Über diesen neuen kulinarischen Clou, das Food-Pairing, haben wir mit Küchenchef Falco Mücke und Getränketechnologe Fabian Wittkowsky aus der LAUX Manufaktur gesprochen. Die beiden sind Genussexperten mit vielen Jahren Erfahrung in der Produktentwicklung und sorgen für die neuesten LAUX Kreationen bei Saucen und Chutneys sowie Spirituosen und Likören.

Maracuja-Sternanis, Mango-Chili-Kakao und Birne-Bergamotte, die neuen LAUX Liköre stellen ungewöhnliche Geschmackskombinationen in den Mittelpunkt. Wie kommt es, dass es diese spannenden neuen Produkte gibt?

Die Menschen wünschen sich etwas Ausgefalleneres als die klassischen Mainstream-Produkte. Gleichzeitig gibt es einen Trend, neue Geschmackskombinationen zu kreieren, die auf den ersten Blick sehr ungewöhnlich wirken, dann aber doch perfekt harmonisieren. Das nennt sich Food-Pairing. Wir wissen heute immer mehr über Aromatik und setzen bei neuen Produkten gezielt darauf. So wie beim Birne-Bergamotte-Likör: Das fein-fruchtige Aroma der Birne wird perfekt durch Zitrusfrüchte ergänzt und hervorgehoben. Spannend ist dann die Frage, welche Zitrusfrucht soll es sein? Wir haben uns für die Bergamotte entschieden, da diese sich von der Zitrone oder der Limette mit ihrem einzigartigen, leicht bitteren Aroma deutlich absetzt. Und das Ergebnis bringt ein tolles Geschmackserlebnis!

Food-Pairing passiert also nicht einfach so, sondern basiert auf der genauen Kenntnis unterschiedlicher Aromenkomponenten. Wie lässt sich der Effekt genau erklären?

Food-Pairing bedeutet, die Lebensmittel (engl. Food) zu kombinieren (engl. to pair), die von den Hauptaromakomponenten der einzelnen Zutaten zueinander passen. Dabei können sie übereinstimmen, sich ergänzen oder sich „reiben“. Jedes Lebensmittel hat ein bestimmtes Aromenprofil, das zeigt, womit kombiniert ein besonders spannender oder runder Geschmack entsteht. Zum Beispiel kennen wir die ungewöhnliche Kombination Schokolade mit Chili mittlerweile sogar aus den Supermärkten. Aber was macht sie noch aufregender? In Chili und Kakao sind jeweils fruchtige Aromen „versteckt“, diese Komponente haben wir in unserem Likör ergänzt und ihm mit Mango zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis verholfen. Zweites Beispiel: Bei unserem Maracuja-Sternanis Likör wird das intensiv fruchtige Aroma der Tropenfrucht durch den rauchig an Lakritz erinnernden Geschmack des Sternanis perfekt unterstützt, was die Kombination vollmundig, rund und besonders macht.

Wie nutzt ihr diese Erkenntnisse für die Entwicklung von neuen Produkten wie Likören, aber auch von aufregenden Rezeptideen?

Als erfahrener Koch und Produktentwickler haben wir mit der Zeit ein gewisses Gefühl entwickelt, welche Kombinationen sich spannend ergänzen und gut zusammenpassen oder welche nicht. Nach der ersten Inspiration durch Aromenprofile oder anderen Ideen folgt die Umsetzung im Kleinen, sprich wir probieren einiges in der Versuchsküche aus. Dann gibt es viele Verkostungen, auch

mit Hinsicht auf unsere vorher festgelegte Zielsetzung. Das Prinzip des Food-Pairing gilt natürlich auch für Rezepte in der kreativen Küche: Der Birne-Bergamotte Likör setzt zum Beispiel ein kulinarisches Ausrufezeichen zu Schoko-Brownies, indem er die Aroma-Lücke schließt. Der Likör gibt aber auch einem Sorbet aus Bergamotten mit cremigem Birnenschaum den entscheidenden Aroma-Kick des Ton-in-Ton. Oder wie wäre es mit einem Schoko-Cheesecake mit Mangoguss begleitet wird, natürlich aufgepeppt mit dem LAUX Mango-Chili-Kakao Likör? Und für den besonderen Nachtisch zum festlichen Menü schlagen wir einen Bananensplit mit Maracuja-Sternanis Likör vor. Der begeistert auch als erfrischender Aperitif im Mix mit Maracuja-Saft und einem Schuss Prosecco oder Sprudel. Mut zum Ausprobieren lautet dabei die Devise, denn erlaubt ist, was schmeckt!



Fabian Wittkowsky und Falko Mücke und wissen, wovon sie sprechen. Seit vielen Jahren entwickeln der gelernte Koch und Küchenchef Mücke sowie der Getränketechnologe Wittkowsky neue Kreationen in Feinkost und Spirituosen.





🕒 150 Minuten

🍴 12

◆◆◆ Mittel

🌱 Vegetarisch

SCHOKO-CHEESECAKE MIT MANGOGUSS

mit LAUX Mango-Chili-Kakao Likör

Zutaten für den Boden:

150 g Mehl
50 g Backkakao
100 g kalte Butter in Stückchen
50 g Zucker
1 Ei

Zutaten für die Cheesecake-Masse:

200 g Schokolade (mit hohem Kakaogehalt, zart-bitter)
800 g Frischkäse
150 g Puderzucker
2 EL Backkakao
1 TL gemahlene Vanille
4 Eier (Gr. M)

Zutaten für den Mangoguss:

1 reife Mango
1 EL Zucker
1 Pck. Tortenguss, klar
2 EL Mango- oder Apfelsaft
4 EL LAUX Mango-Chili-Kakao Likör

Schritt 1: Für den Mürbteig alle Zutaten schnell zum glatten Teig verarbeiten, zur Kugel rollen und mit Folie umwickelt kühl stellen.

Schritt 2: Für die Cheesecake-Masse Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Inzwischen die restlichen Zutaten glattrühren, abgekühlte Schokomasse unterrühren.

Schritt 3: Mürbteig ausrollen und in eine Springform geben, einen etwa 4 cm hohen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann die Schokomasse auf den Teigboden geben.

Schritt 4: Im 180 °C heißen Backofen (Umluft 160 °C) etwa 60 Minuten backen. Nach der Backzeit den Cheesecake vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und im Ofen abkühlen lassen.

Schritt 5: Für den Mangoguss die Mango schälen und entkernen, Fruchtfleisch pürieren. In einem kleinen Topf Zucker, Tortenguss und Mangosaft glattrühren und aufkochen. Zum Mangopüree geben und glattrühren, abkühlen lassen, dann Likör unterrühren. Auf den abgekühlten Kuchen gießen und kühl stellen, bis der Guss fest ist.



**MANGO-CHILI-KAKAO
LIKÖR**

350 ml | 3505491

LAUX-LIKÖRE SIND AUSGEZEICHNET!

17 DLG Gold-Medailen haben 2022 die beliebtesten LAUX Liköre, Wermut und Edelbrände für ihre ausgezeichnete Qualität erhalten. Von Mango-Chili und Schokoladen-Chili Likör, über Orangen-Likör mit Cognac und Schokoladen-Minze Sahnelikör bis hin zu Nusskipferl und Vanillekipferl Sahnelikör sowie elf weitere Spirituosen wurden ausgezeichnet.



GEWUSST?

Food-Pairing geht auf den Parfümeur Francois Benzi und den Chefkoch Heston Blumenthal des Londoner Restaurants The Fat Duck zurück. Sie erkannten, dass sich eine Zutat immer dann mit einer anderen verträgt, wenn die Hauptaromakomponente übereinstimmt. Demnach gibt es bei Blumenthal weiße Schokolade zu Kaviar – und bei LAUX wird Maracuja zu Sternanis fürs fabelhafte Genussserlebnis kombiniert.

GLÜHWEIN & PUNSCH



DISTILLERY
1990
LAUX
**HEIDEL
BEER
PUNSCH**

e1,0L 10,0% vol.

DISTILLERY
1990
LAUX
**BRAT
APFEL
PUNSCH**

e1,0L 9,5% vol.

DISTILLERY
1990
LAUX
**LET'S
GLÜH
WEIN**
- WEISS -

e1,0L 10,0% vol.


 NEU


WEISSER ODER ROTER GLÜHWEIN? HEIDELBEERPUNSCH? BRATAPFELPUNSCH?

AM LIEBSTEN ALLE!

Spätestens wenn der Atem rauchig in der Luft gefriert, ist es Zeit für den ersten heißen Schluck. Allein der Duft von Glühwein & Punsch läutet den Start in die Adventszeit ein, macht Lust auf Plätzchen, Tannengrün und Weihnachtsmarkt. Unser vorweihnachtliches Lieblings-Heißgetränk schmeckt aber natürlich auch schon im Herbst – jedes Glas bringt wohlige Wärme von innen, sobald es draußen kühler wird. Und wenn es die alkoholfreie Variante sein soll: Auf der nächsten Seite gibt es das Rezept für leckeren Frucht-punsch.

Tipp: Bei der Zubereitung darauf achten, dass die Flüssigkeit nur auf höchstens 75 °C erhitzt und nicht gekocht wird. So bleiben Glühwein und Punsch gehaltvoll und auch das volle Aroma erhalten.



🕒 20 min

👤 4

◆◆◆ Einfach

🌿 Vegan

ALKOHOLFREIER WEIHNACHTSPUNSCH

mit LAUX Glühwein Gewürz und Mrs. Frosti Früchtetee

Schritt 1: 2 EL Tee mit 500 ml heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. 500 ml Orangensaft mit 2 EL Glühwein-Gewürz (im Papierfiltertütschen oder Tee-Ei), 1 Zweig Rosmarin und 100 g frischen Cranberrys kurz aufkochen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2: 1 Bio-Orange gründlich waschen und trockenreiben, in Scheiben schneiden und diese halbieren.

Schritt 3: Glühwein Gewürz aus dem heißen Saft nehmen, Tee abgießen, beide Flüssigkeiten mischen und mit 1-2 TL Honig oder Agavendicksaft nach Gusto süßen. Punsch und Cranberrys auf 4 Becher verteilen, mit Orangenschnitz und Rosmarin garnieren.

Zutaten:

- 2 EL delica Mrs. Frosti Früchtetee
- 500 ml heißes Wasser
- 500 ml Orangensaft
- 2 EL LAUX Glühwein Gewürz
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g frische Cranberrys
- 1 Bio-Orange
- 1-2 TL Honig oder Agavendicksaft

Fruchtig-winterliche
Würzmischung für Glühwein

Natürliche Aromen von
echten Orangen- &
Zitronenschalen, Hibiskus
& Rosenblütenblättern

Typischer Glühweinge-
schmack dank Zimt,
Gewürznelke & Sternanis



GLÜHWEIN GEWÜRZ 50 g | 161504

GESCHENKIDEEN FÜR WEIHNACHTEN



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN UNTERM WEIHNACHTSBAUM

Im LAUX Genusskosmos finden sich geschmackvolle Kleinigkeiten und kulinarische Geschenksets als kleine Aufmerksamkeit oder großes Genuss-Paket für die ganze Familie, den liebsten Menschen, die beste Freundin, die Babysitterin oder den Arbeitskollegen. Denn wir feiern mit exklusiver Feinkost und ausgesuchten Spirituosen das leckerste Weihnachtsfest aller Zeiten!

SCHOKOLADIGES FÜR SÜSSE GENUSSMOMENTE

Der Klassiker unter den süßen Geschenken ist Schokolade, aber natürlich sollte es dabei etwas ganz Besonderes sein. So wie die unglaublich verführerischen *Lapp + Faø Schokoladentrüffel*, die in außergewöhnlichen Sorten und kleinen Chargen aus feinsten Zutaten hergestellt werden. Oder die *„Napolitains“ von Café-Tasse*, die feinsten belgischen Schokoladentäfelchen im kleinen Geschenkset. Einen verführerisch cremigen Schoko-Moment bietet der *delica Himbeer-Fruchtaufstrich mit weißer Schokolade*, so lecker für den großen Weihnachts-Brunch.

REGIONALE & INTERNATIONALE FEINKOST IM GENIESSER-SET

Lecker und bequem schenken mit Feinkost-Geschenksets, die *„Frohe Weihnachten“* oder *„Fröhliche Festtage“* wünschen und den besten *„Gaumenschmaus“* versprechen. Unser Tipp: Für Veganer gibt es *„Vegane Lieblinge“* und für Italienerfans *„Bella Italia“* fürs Urlaubsfeeling im Alltag. Für alle Genießer*innen empfehlen wir das *„Christmas Emergency Set“* oder ein feines *Essig- und Öl-Geschenkset* mit fruchtigen und mediterranen Sorten.

EXKLUSIVE SPIRITUOSEN ZUM WEIHNACHTSMENÜ

Diese aufregenden gehaltvollen Geschenksets machen Eindruck! So wie das *LAUX Whisky Set* mit 2 Gläsern, ein *DIY Gin Botanical-Set* im Duett mit dem prämierten *LAUX Gin Nr. 1* oder das *Sunshine Gin Geschenkset* mit drei angesagten Sorten. Besonders beliebt: Das *ALTER LAUX Geschenkset* mit 3 Kreationen für alle Fans von Obst-Bränden – raffiniert kombiniert mit einer angenehmen Süße. Ideal zum Verschenken und für den Genuss zu Hause nach einem üppigen Weihnachtsmenü.

Noch mehr Ideen und Anregungen für Kulinarisches unterm Weihnachtsbaum gibt es auf den folgenden Seiten!





*Fein-süß. Mit
leichter Karamellnote*



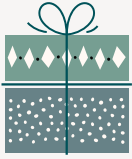
POPCORN LIKÖR

Klare Likör-Spezialität. 17 % Vol.

350 ml | 3505485

Echte Kino-Fans kennen und lieben den Duft nach frisch gepopptem Mais mit verführerisch-karamelligem Geschmack. Beides gibt es jetzt aufs Feinste vereint im LAUX Popcorn Likör. Der klare, süße LAUX Popcorn Likör schmeckt pur, auf Eis und auch im Colada oder Martini.

Unser Popcorn Likör wird mit viel Liebe und Know-how von Hand hergestellt, ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.



NEU



ESSIG SET
11523



**GESCHENKSET
„FROHE WEIHNACHTEN“**
11603



**MINI SCHOKOLADEN-
TÄFELCHEN**
180 g | 2475006



**„CHRISTMAS
EMERGENCY“ SET**
11519

NEU



**SUNSHINE GIN
SET**
11551

*A Plätzchen
a day keeps the
Weihnachtstress
away!*



NEU



ÖL SET
11526



**GESCHENKSET
„BELLA ITALIA“**
11600



**SCHOKOLADENTRÜFFEL
MARC DE CHAMPAGNE**
200 g | 8022511



**VERSOL BIANCO -
WEISSER WERMUT**
750 ml | 14533

NEU



**NEGRONI
BOTTLED CLASSICS**
200 ml | 2005997

NEU



**TOM COLLINS
BOTTLED CLASSICS**
200 ml | 2005998



**GESCHENKSET
„VEGANE LIEBLINGE“**

11602



**GESCHENKSET
„FRÖHLICHE FESTTAGE“**

11604



**ALTER LAUX
SET**

11513

*It's
Gin
O'Clock*



**DIY GIN
BOTANICALS SET**

11532



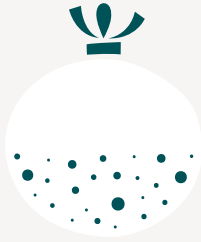
**GESCHENKSET
„WHISKY“**

11593



**THE LAUX
GIN**

5005993



**SCHOKOLADENTRÜFFEL
KARAMELL & CRÈME BRÛLÉE**

200 g | 8022508



**GIN MARTINI
BOTTLED CLASSICS**

200 ml | 2005995



**HIMBEER FRUCHTAUFSTRICH
MIT WEISSER SCHOKOLADE**

215 g | 660605



**EIERLIKÖR
ORANGE**

500 ml | 5005419



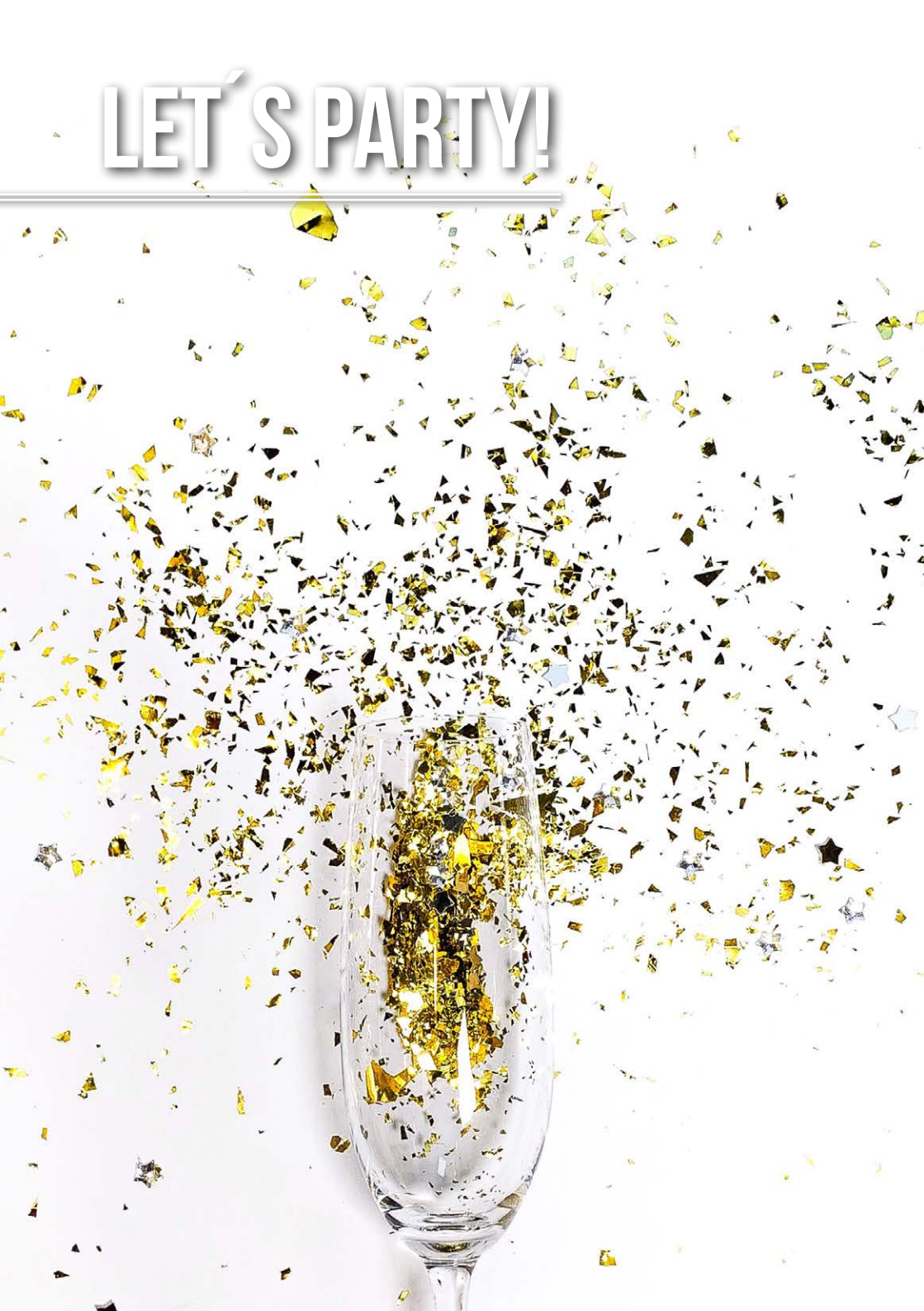
**OLD FASHIONED
BOTTLED CLASSICS**

200 ml | 2005996



*Hier geht's zum
Weihnachtsmenü*

LET'S PARTY!



FÜR COCKTAILABEND UND SILVESTER

KLEINE ANLEITUNG FÜR DIE BESTE PARTY ALLER ZEITEN

Das Geheimnis einer richtig guten Party? Beste Zutaten und außergewöhnliche Cocktail-Kreationen statt fader Nullachtfünfzehn-Drinks. Damit alle Gäste ins Schwärmen kommen, braucht es weder einen Profi-Barkeeper noch einen Cocktail-Kurs – mit unseren Tipps & Rezepten gelingt die rauschende Party zu Silvester oder einfach so!

PARTY PLANEN – SO GEHT'S

Welche Cocktails soll es geben? 3 bis 4 verschiedene Cocktails sollten auf jeder Party zur Auswahl stehen. Dabei am besten Schwierigkeitsgrade und Anzahl der Zutaten so variieren, dass die verschiedenen Cocktails gemixt sind, bevor die Eiswürfel im ersten Glas geschmolzen sind. Und: Vorher etwas Üben gibt Sicherheit!

Gäste und ihre Vorlieben: Sollen es Whisky-, Wermut- oder Gin-Cocktails sein, eher fruchtig frisch oder cremig süß, mit oder ohne Alkohol – die Rezeptauswahl möglichst auf die Vorlieben der Gäste abstimmen. Falls die nicht bekannt sind: Klassiker wie Negroni und Old Fashioned gehen immer! Die gibt es übrigens auch fix und fertig gemixt als LAUX Bottled Classics.

Besondere Rezeptideen: Eigens kreiert, mehrfach getestet und für richtig gut befunden sind die LAUX DELI Cocktails mit den wohlklingenden Namen: „Bergpfirsich Smash“, „Abendspaziergang“, oder „Himbeer-Lavendel Julep“. Klingt spannend? Genau so schmecken sie auch.

Virgin Mocktails ohne Alkohol: Mit Sirup, Saft & Soda können vielfältige Rezepte ohne Umdrehungen gemixt werden. Mit unserem leckeren Mojito-Sirup oder Orange Whisper Sirup, Orangen- oder Limettensaft und viel Eis dazu ist der alkoholfreie Drink in Nullkommanichts fertig.

Einkaufsliste schreiben: Neben den Basis-Spirituosen für die Cocktail-Auswahl gehören immer Crushed Ice, Limetten, Zitronen und Orangen sowie verschiedene Säfte fürs spontane Variieren in den Einkaufskorb. Zum Garnieren passen Minze, Lavendel oder frische Beeren. Für eine gedämpft beleuchtete Szenerie sorgen Kerzen, Cocktail-Servietten und ein paar Snacks für eine gemütliche Stimmung – dazu gleich mehr.

Snacks & Knabbereien: Als klassische Häppchen punkten Oliven, Käsewürfel oder Weißbrot und Bruschetta-Dip. Unabdingbar sind Knabbereien, wie italienische Grissini, Salzgebäck, Nüsse & Co. Also all jene Dinge, die sich problemlos nebenbei naschen lassen, ohne den eigentlichen Stars – den Drinks –, die Show zu stehlen!

In diesem Sinne: Lasst die Party beginnen, Cheers!



Zu den
Cocktailrezepten



*Traditionelle Rezeptur
& Premium-Qualität*



ALTER LAUX EDLER WILLI

Birnenlikör mit 40 % Vol.

500 ml | 5015023

Pfeif' auf Ribbeck, die besten Birnen hat der Edle Willi. Der goldgelbe Likör mit Williams-Christ Birnen punktet als echter „all-time favorite“ mit dem vollen Fruchtgeschmack saftiger Sommerbirnen und ist besonders weich im Abgang. Ein leckerer Genuss für all

jene, denen ein klassischer Birnenbrand zu scharf ist.

Unser Tipp: Serviere unseren Willi – gut gekühlt – als Digestif oder verfeinere süße Cremes und Gebäck.



EDLER WILLI SOUR

mit ALTER LAUX Edler Willi Birnenlikör

Schritt 1: Alle Zutaten nacheinander in einen Shaker (ohne Eis) geben und gut durchschütteln.

Schritt 2: Danach 5 Eiswürfel dazugeben und nochmal shaken.

Schritt 3: Den Drink in ein eisgekühltes Sour-Glas abseihen und mit Limettenzeste garnieren.

Zutaten:

5 cl ALTER LAUX
Edler Willi

1,5 cl Zitronensaft

1,5 cl Limettensaft

2 EL Puderzucker

½ Eiweiß

Garnitur: Limettenzeste

„Edler Willi Sour“ vereint den Geschmack sonnengereifter Williams Birnen der Spirituosen-Spezialität ALTER LAUX Edler Willi mit der Säure frischer Limetten und Zitronen, gesüßt mit Puderzucker. Etwas Eiweiß sorgt für eine tolle Schaumkrone und die volle Entfaltung der verschiedenen Aromen.



ALTER LAUX EDLER WILLI

Birnenlikör. 40 % Vol.
500 ml | 5015023



SALTY MANGO SHRUB MOCKTAIL

mit LAUX Mango Fruchtbalsam

Schritt 1: Fruchtbalsam, Orangen-Sirup und Limettensaft mit Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln.

Schritt 2: Glasrand des Tumblers mit Limettensaft befeuchten, in Nordur Meersalz drücken für einen Salzrand. Spicy Variante: Rand mit Chipotle Chili Salz.

Schritt 3: Tumbler mit Eiswürfeln befüllen und den Mango Shrub darübergerben. Sofort servieren.

So ein "Mango Shrub" mit dem feinen LAUX Mango Fruchtbalsam und fruchtigem Lapp + Fao Orange Whisper Sirup bringt echtes Cocktail-Feeling ganz ohne Alkohol. Perfekt dazu: ein Meersalzrand am Glas.

Zutaten:

- 3 cl LAUX Mango Fruchtbalsam
- 2 cl Lapp + Fao Orange Whisper Sirup
- 1 cl Zitronensaft
- 4 cl Sprudel
- Eiswürfel
- Nordur Meersalzflocken

Mango Fruchtbalsam mit
üppigen 35 % Fruchtanteil
Handgemachte Essig-Spezialität
aus eigener Produktion
Schmeckt nach saftig-süßen,
sonnengereiften Mangos
Pur oder als Zutat für leckere
Dressings & Marinaden
Toll zu asiatischen Gerichten,
Salaten & Desserts



MANGO FRUCHTBALSAM

250 ml | 2515421



ALTER LAUX FEINE FEIGE

40 % Vol. Köstlicher Likör
mit intensivem Feigengeschmack

500 ml | 5015404



ORANGE WHISPER SIRUP

Sirup aus mallorquinischen
Orangen. Fein abgeschmeckt mit
Zimt, Nelken und Vanille

200 ml | 8064003



VERSOL ROSSO

Roter Wermut mit
mallorquinischen Orangen,
Zimt und Kardamom

750 ml | 14534



HIMBEER-LAVENDEL SIRUP

Süß-fruchtiger Sirup, leicht
blumig mit feiner Lavendelnote
und intensiv roter Farbe

500 ml | 3350001



DUNKLE OLIVEN

Die entsteinen „Leccino“ Oliven sind in Öl eingelegt und mit feinen Kräutern abgeschmeckt

280 g | 1128022



COGNAC VSOP

Ein vollmundiger Weinbrand mit feinen Vanille- und edlen Eichennoten

500 ml | 5005082



FOCACCINE CON PEPERONI

Italienisches Salzgebäck mit Peperoni

150 g | 1715017



BRUSCHETTA ORIGINALE

Gewürzzubereitung mit Tomate, Basilikum und Oregano

60 g | 196463

Gewinnspiel

MITMACHEN & GEWINNEN!

Damit wird der Advent zur wahren Genuss-Zeit: Im LAUX Gewürz-Röhrchen-Adventskalender stecken 23 fantastische Gewürze, Kräuter, Salz- & Pfeffer-Spezialitäten und eine extra Überraschung für kreatives Kochen und Genießen.

Wir verlosen diesen würzigen Adventskalender in unserem Online-Gewinnspiel auf

laux-deli.de/raetsel/17



TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

Das Gewinnspiel läuft bis zum 21. November 2022.

Teilnahme ab 18 Jahren, Wohnsitz in Deutschland. Gewinner*innen werden aus allen Teilnehmer*innen per Los ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Ein Rechtsanspruch ist ausgeschlossen. Alle weiteren Teilnahmebedingungen auf: laux-deli.de/tb-raetsel



LECKER, LECKER, LAUX!

Seit mehr als 30 Jahren steht für uns Genuss auf dem Programm! Als innovative familiengeführte Premium-Lebensmittelmanufaktur bieten wir seit 1990 feine Leckereien und beste Spirituosen an: handgemachte Feinkostprodukte, Öl und Essig, Senf, Gewürze und Dips sowie Edelbrände und Liköre – hergestellt aus besten, ausgewählten Zutaten in Deutschland an der schönen Mosel. Unsere erfahrenen Köche und Destillateurmeister entwickeln immer wieder neue spannende Rezepturen, die jeden Gaumen begeistern und Lust auf unkomplizierten Genuss im Alltag machen.

Und dafür sind wir ausgezeichnet: 2021 mit dem Bundesehrenpreis in Gold für hervorragende Leistungen in der DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen – die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Darauf sind wir besonders stolz!

Genauso wie auf die 17 DLG Gold-Medaillen, die wir 2022 für unsere beliebtesten Liköre und Edelbrände erhalten haben und den Preis für langjährige Produktqualität, der uns 2022 zum 12. Mal in Folge von der DLG verliehen wurde.



Preis für
langjährige
Produktqualität



Feinkost & Spirituosen Spezialitäten aus unserer LAUX Manufaktur gibt es mit exklusiver Beratung im ausgewählten Fachhandel und online unter www.laux-deli.de





Handgemachtes aus eigener Produktion



laux.deli | www.laux-deli.de