



Ob fruchtig, cremig oder vegan – mit der Eismaschine zaubern Sie im Handumdrehen Ihre Lieblingseissorten ganz einfach selbst. Perfekt für heiße Tage, für Gäste oder den Genuss zwischendurch.

Fotos: NW-Shop



Italien-Feeling für Zuhause

Der Pizzaofen „Don Luigi“ bringt originalen Genuss auf den Tisch – inklusive Zubehör.

Bielefeld. Außen knusprig, innen saftig – so schmeckt Pizza einfach am besten. Und am allerbesten ist sie, wenn sie direkt aus dem Steinofen kommt. Doch muss man dafür wirklich bis nach Neapel reisen? Keineswegs! Mit dem Pizzaofen Don Luigi holen Sie sich das italienische Lebensgefühl ganz einfach in die eigene Küche oder auf die Terrasse. Und das Beste: Bei Bestellung erhalten Leserinnen und Leser der Neuen Westfälischen ein umfangreiches Zubehörpaket gratis mit dazu.

Ob ein gemütlicher Familienabend, der nächste Besuch von Freunden oder ein kulinarisches Event im eigenen Garten – Pizza ist der unangefochtene Liebling unter den hausgemachten Gerichten. Der Pizzaofen Don Luigi wurde entwickelt, um genau diesen Genussmoment perfekt zu machen. Der leistungsstarke Ober- und Unterhitzeofen erreicht in kurzer Zeit bis zu 400 Grad – die ideale Temperatur für echte Steinofenpizza.

Herzstück des Geräts ist der hochwertige Pizzastein, auf dem der Teig gleichmäßig und knusprig backt. Und weil nicht nur die Technik stimmen muss, sondern auch das Drumherum, kommt der Ofen mit praktischem Zubehör: ein Rezeptheft mit kreativen Ideen, ein robuster Pizzaschieber für das einfache Hinein- und Herausholen der Pizza sowie eine runde Backform. Da



Frisch, knusprig, hausgemacht: Pizza wie vom Italiener gelingt jetzt ganz einfach mit dem kompakten Pizzaofen für daheim.

Foto: Städler-MediaMarketing

Sommerfrische auf Knopfdruck

Die Zitruspresse „Power Juicy White“ von Unold bringt frischen Geschmack in Ihre Küche.

Bielefeld. Ein Glas frisch gepresster Orangensaft zum Frühstück, ein Spritzer Zitrone im Eistee oder ein selbstgemachter Grapefruitsaft am Nachmittag – wer gerne selbst Saft presst, wird die Power Juicy White von Unold lieben. Die elektrische Zitruspresse überzeugt mit kraftvoller Technik, einfacher Handhabung und einem eleganten Design in Weiß.

Das Herzstück des kompakten Geräts ist ein starker 300-Watt-Motor, der spielend leicht Orangen, Zitronen oder Limetten auspresst. Der ergonomische Pressarm macht das Auspressen besonders komfortabel – und schon die Hände. Zwei unterschiedlich große Presskegel sorgen dafür, dass jede Frucht passt. Ein cleverer Tropfstopp verhindert Klackereien auf der Arbeitsplatte.

Auch beim Reinigen zeigt sich die Juicy von ihrer praktischen Seite: Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet. Und weil die Presse

Endlich eine Zitruspresse, mit der das Auspressen von Zitrusfrüchten richtig Spaß macht.

Foto: NW-Shop

Der Sommer kann kommen – und das Eis gleich mit!

Mit der neuen Eismaschine ganz einfach Lieblingssorten selbst machen – frisch, kreativ und immer nach Ihrem Geschmack.

Stefan Gärtner

Bielefeld. Sobald die ersten warmen Frühlingstage ins Land ziehen, wächst auch die Lust auf eine süße Abkühlung. Für viele gehört ein cremiges Eis einfach zum Sommer dazu – am besten mit Freunden auf der Terrasse oder mit den Kindern im Garten. Doch wer regelmäßig zur Tiefkühlware greift, merkt schnell: Die Auswahl ist zwar groß, aber oft steckt mehr Zucker und Zusatz drin, als einem lieb ist. Die Lösung? Eis selbst machen! Mit der neuen Eismaschine aus dem NW-Shop gelingt das ganz einfach – und das Ergebnis überzeugt auf ganzer Linie.

Denn selbst gemachtes Eis schmeckt nicht nur besser, sondern erlaubt auch volle Kontrolle über die Zutaten. Ob klassische Vanille, ein fruchtiges Erdbeer-Sorbet oder moderne Kreationen wie Joghurt-Heidelbeer mit Minze – die Möglichkeiten sind endlos. Wer auf

Zucker verzichten oder bestimmte Allergene vermeiden möchte, kann ganz individuell entscheiden, was ins Eis kommt. Auch vegane Varianten lassen sich problemlos zubereiten. Besonders für Familien mit Kindern ist das eine tolle Möglichkeit, gemeinsam kreativ zu werden – und ganz

nebenbei ein paar Vitamine unterzumischen.

Die Eismaschine mit einem Fassungsvermögen von einem Liter ist ideal für den alltäglichen Gebrauch. Sie punktet mit einem modernen Edelstahlgehäuse, kompaktem Design und einer benutzerfreundlichen Handhabung. Der inte-

grierte Kompressor sorgt dafür, dass das Eis automatisch gekühlt und gleichzeitig gerührt wird – ganz ohne Vorkühlen im Gefrierfach. Innerhalb von 30 bis 40 Minuten ist die Eiskreation fertig und bereit zum Genießen.

Ein durchsichtiger Deckel mit Nachfüllöffnung ermög-

licht es, auch während der Zubereitung Schokoraspeln, Nüsse oder Früchte hinzuzugeben. Das übersichtliche LCD-Display zeigt die Restlaufzeit an und erleichtert die Bedienung. Nach der Zubereitung lässt sich das Gerät dank herausnehmbarer Teile schnell und einfach reinigen. So steht dem spontanen Eisgenuss nichts mehr im Weg – ob im Alltag, beim Grillabend mit Freunden oder zur Erfrischung nach dem Sport.

Die Eismaschine ist zum Preis von 179 Euro erhältlich – und wird versandkostenfrei direkt nach Hause geliefert. Ein attraktives Angebot für alle, die Wert auf Genuss und Qualität legen. Lust bekommen? Dann sichern Sie sich Ihre Eismaschine online auf nw.de/shop oder telefonisch unter **0521/555-448** – und machen Sie Ihre Küche zur persönlichen Eisdiele! Für Leserinnen und Leser der Neuen Westfälischen liegt ein passendes Heft mit Rezeptideen gratis dabei.

Gummibären-Eis für Groß und Klein

Dieses bunte Eis bringt Kinderaugen zum Leuchten und überrascht mit einem fruchtig-cremigen Geschmack. Perfekt für warme Frühlingstage – und ganz einfach selbst gemacht!

Für das Eis werden 100 ml Multivitaminsaft auf etwa 60 Grad erhitzt und 100 g Gummibärchen darin aufgelöst. Anschließend alles fein pürieren. 30 g Zucker, 2 Eigelb und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen



– am besten über einem heißen Wasserbad. Dann 100 ml Milch und 100 ml Sahne auf ca. 70 Grad erwärmen und vorsichtig unter die Eismasse rühren, bis die Masse glatt ist. Zum Schluss den Gummibärchen-Saft dazugeben und gut vermischen. Die Mischung in die Eismaschine füllen und in 40 bis 60 Minuten gefrieren lassen.

Ein fruchtig-süßes Vergnügen für jedes Alter!

Frisch gezapft schmeckt's am besten

Die neue Bierzapfanlage bringt den perfekten Biergenuss nach Hause – nicht nur zur Grillsaison, sondern auch zum Pokalfinale.

Bielefeld. Es gibt kaum etwas Besseres als ein frisch gezapftes, kühles Bier – mit goldener Farbe, feinporiger Schaumkrone und genau der richtigen Temperatur. Was bisher meist nur im Biergarten oder in der Kneipe zu erleben war, ist jetzt auch zu Hause möglich. Denn mit der neuen Bierzapfanlage holen Sie sich echtes Zapfgefühl direkt auf Ihre Terrasse, Ihren Balkon oder in den Partykeller. Und das pünktlich zur warmen Jahreszeit, wenn Grillabende, Gartenpartys und Fußballrunden wieder in vollem Gange sind.

Die edle Zapfanlage überzeugt auf den ersten Blick durch ihr modernes, schwarzes Design mit hochwertigem Edelstahlzapfhahn – und passt damit perfekt in jede stilvolle Umgebung. Noch wichtiger ist jedoch, was drinsteckt: Die Anlage sorgt für eine konstante Temperatur zwischen zwei und zwölf Grad und kann handelsübliche Fünf-Liter-Partyfässer verwenden – ob mit oder ohne integriertes CO₂-System. Ein Adapterset ist bereits enthalten. So sind Sie flexibel in der Auswahl Ihrer Lieblingssorte.

Der integrierte Kompres-



Ob Geburtstagsfeier oder zur Vorbereitung auf das Pokalfinale – mit dieser Bierzapfanlage gibt es garantiert gekühltes und frisch gezapftes Bier im eigenen Haus!

Foto: Städler MediaMarketing

Die neue Bielefelder Genießerkiste ist zurück!

Die beliebte Bielefelder Genießerkiste ist wieder erhältlich – jetzt im neuen Design und mit feinem Inhalt: Freuen Sie sich auf fünf charaktervolle Biere der Bielefelder Brauerei und ein passendes Bierglas. Ob als Geschenk für echte Bielefelder



Fans oder als Genussmoment für sich selbst – diese Kiste steht für Handwerk, Heimat und Hopfenfreude. Zum Preis von 17,90 Euro (inkl. 0,40 Euro Pfand) zzgl. Versand. Jetzt online bestellen auf nw.de/shop oder telefonisch unter **0521/555-448**.