-ANZEIGE-

Der etwas andere Wein-Secco für den Sommer

Die NW-Edition „Sommer im Glas“ ist ein echtes Highlight für die warmen Tage – fruchtig, frisch und unwiderstehlich!

Stefan Gärtner

Bielefeld. Wenn die Sonne länger scheint, der Feierabend auf der Terrasse ruft und der Sommer in vollem Gange ist, darf eines nicht fehlen: ein prickelndes Glas Wein-Secco. Mit der NW-Edition „Sommer im Glas“ holen Sie sich pure Zornheimer Lebensfrische nach Hause – zum exklusiven Sonderpreis von nur 7,20 Euro statt 8,20 Euro pro Flasche!

Der Secco Rosé stammt aus dem rheinhessischen Weingut Julia Schittler, das bereits in dritter Generation geführt wird – heute mit frischer Handschrift von Julia, die als junge Winzerin nicht nur für Qualität, sondern auch für Stil, Authentizität und Innovationsfreude steht. Viele Jahre bewirtschafteten Julia Schittlers Eltern zwei eigenständige Weingüter – bis die Tochter kam und beide Betriebe zusammenlegte. Dass sie das Weingut gemeinsam mit ihrem Bruder führt, wird erst auf den zweiten Blick klar – sie ist das Gesicht des Weinguts, ihrem Bruder ist das nur lieb so: „Dominik bleibt lieber im Hintergrund“, erzählt Julia Schittler.

Mit der NW-Edition „Sommer im Glas“ haben sie gemeinsam einen Rosé-Secco komponiert, der nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seine Botschaft überzeugt. Fruchtig, leicht, angenehm prickelnd – so schmeckt der Sommer. Noten von Erdbeere und Himbeere sowie ein Hauch Rhabarber machen diesen Secco zu einem echten Allrounder für warme Tage. Ob zum Picknick im Grünen, zum Grillabend mit Freunden oder als eleganter Apéritif – dieser Secco ist für all das die perfekte Begleitung.

Ein Sommergruß im Glas: Der fruchtig-frische Rosé-Secco mit liebevollem Etikett aus der NW-Edition ist ideal für laue Abende, gesellige Runden und alle, die das Leben mit einem besonderen Tropfen feiern möchten. Foto:NW-Shop

Auch optisch macht die Flasche etwas her: Das Etikett im liebevollen NW-Design mit zartem Rosé-Ton und „Sommer im Glas“-Schriftzug ist ein echter Blickfang auf jedem Tisch. Damit eignet sich der Secco nicht nur für den Eigenbedarf, sondern auch hervorragend als Mitbringsel – ob zum Geburtstag, zum Gartenfest oder einfach als kleine Freude für liebe Menschen.

Dass die NW-Edition gemeinsam mit Julia Schittler realisiert wurde, ist kein Zufall. Die Winzerin aus Rheinhessen hat in den vergangenen Jahren mit viel Fingerspitzengefühl und moderner Interpretation ihrer Weine auf sich aufmerksam gemacht. „Die Kombination aus Handwerk, Herz und Heimatverbundenheit passt perfekt zum Selbstverständnis unseres NW-Shops: besondere Produkte für besondere Menschen – mit echter Qualität, ohne Schnörkel“, fasst NW-Produktmanager Stefan Gärtner zusammen.

Die Flaschen sind ausschließlich über den NW-Shop erhältlich – entweder online unter **nw.de/genuss** oder telefonisch unter **0521/555-448**. Unser Tipp: Gekühlt bei etwa 6 bis 8 Grad Celsius entfaltet der Secco Rosé sein volles Aroma. Ideal für laue Sommernächte, spontane Besuche oder einfach einen Moment für sich.

Eiskugeln ohne Kraftakt

Mit dem beheizten Eisportionierer gelingt cremiges Eis kinderleicht.

Bielefeld. Sommerzeit ist Eiszeit! Doch wer kennt es nicht? Kaum steht das Eis auf dem Tisch, beginnt der Kampf mit dem zu harten Inhalt. Statt schöner Kugeln gibt’s unschöne Bröckel, das Handgelenk ächzt, und am Ende landet die Hälfte am Rand der Schale. Ein echter Genussmoment fühlt sich wie Schwerstarbeit an.

Genau hier kommt eine clevere Lösung ins Spiel: „Carlo“, der beheizte Eisportionierer. Er sieht auf den ersten Blick wie ein gewöhnlicher Portionierer aus, hat es aber in sich. Im Inneren sorgt ein kleiner, aber effizienter Akku für angenehme Wärme an der Kante des Schöpfkopfes. So gleitet das Gerät mühelos auch durch steinhartes Eis und formt perfekte Kugeln in Sekundenschnelle. Ganz ohne Druck, ohne Kraftaufwand – und vor allem ohne Frust.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Der Griff wird über die USB-C-Schnittstelle aufgeladen, nach wenigen Sekunden ist das Gerät einsatzbereit und bleibt bis zu 30 Minuten lang warm. Ideal für Familienrunden, Gartenpartys oder gemütliche Sommerabende auf dem Balkon. Und weil der Portionierer aus robustem Edelstahl besteht, ist er nicht nur langlebig, sondern auch hygienisch und leicht zu reinigen.

Ob Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis: Mit Carlo macht das Portionieren wieder richtig Spaß. Kein lästiges Vorkühlen, kein heißes Wasserbad, keine krummen Löffel mehr. Stattdessen: formschöne Kugeln wie aus der Eisdiele direkt zu Hause. Jetzt im NW-Shop erhältlich zum Vorteilspreis von nur 24,90 statt 29,90 Euro: unter **nw.de/shop** oder telefonisch unter **0521/555-448**. Wer Eis liebt, wird diesen kleinen Küchenhelfer nicht mehr missen wollen!

Mit dem elektrischen Eisportionierer CARLO gelingen perfekt geformte Kugeln ganz ohne Kraftaufwand. Foto: Städler MediaMerketing

Zwei Gewürzboxen, die jede Küche bereichern

Die Gewürz-Geschenkboxen „Super-Girls“ und „Echte Kerle“ überraschen mit einzigartigen Mischungen, perfekter Qualität und modernem Design – jetzt zum Vorteilspreis.

Bielefeld. Wer gerne kocht, weiß: Erst die richtige Prise macht ein Gericht unvergesslich. Mit den beiden originellen Geschenkboxen „Super-Girls“ und „Echte Kerle“ des jungen Unternehmens „Gewürzglück“ kommt nicht nur mehr Geschmack, sondern auch Freude und Kreativität in jede Küche. Und das Beste: Beide Boxen gibt es jetzt zum Vorteilspreis von nur 29,90 Euro statt 35,90 Euro.

Die Box „Super-Girls“ begeistert mit sechs charmanten, liebevoll abgestimmten Gewürzmischungen, die vor allem süße und leichte Gerichte verfeinern. Für alle, die es fruchtig, floral oder dezent exotisch mögen, bietet diese Auswahl besondere Highlights: Das „Mädchengewürz“ etwa bringt mit Rosenblättern, Bärlauch und Lavendel eine blumige Note auf den Teller. Die „Naschkatze“ verfeinert Desserts mit Himbeeren, Kokosraspeln und Zitronenschale, während die „Zuckerschnute“ mit Kakao, Kardamom und Orangennote süße Speisen in duftende Kunstwerke verwandelt. Herzhaft wird’s mit dem Gewürz „Heißer Italiener“, einem mediterranen Alleskönner, sowie „Rock den Wok“, das asiatischen Pfannengerichten Feuer und Frische verleiht. Abgerundet wird das Set durch „Tolle Knolle“, perfekt für Kartoffelgerichte aller Art.

Würzen Sie Ihre Gerichte im Sommer mit den natürlichen und nachhaltigen Gewürzmischungen – egal ob leckeren Auflauf, Salate oder Süßspeisen. Foto: NW-Shop

Für Freunde von kräftiger Küche ist die Box „Echte Kerle“ die richtige Wahl. Hier stehen intensive, würzige Mischungen im Mittelpunkt. Das „Echter Kerl“-Gewürz kombiniert schwarzes Natursalz mit Jalapeños, Orangenschale und Zimt – ideal zu Steak oder Wild. Mit dem „Grillchef“ bekommen Grillfleisch und Gemüse ein rauchiges, pikantes Aroma. Die Mischung „Teufelskerl“ bringt mit Chipotle- und Ancho-Chilis ordentlich Schärfe ins Spiel. Auch hier finden sich Klassiker wieder: „Heißer Italiener“, „Tolle Knolle“ und der vielseitige „Alltagsheld“ mit Sellerie, Paprika und Petersilie passen zu fast allem – ob Quark, Bratkartoffeln oder Gulasch.

Alle Gewürze stammen vom deutschen Unternehmen „Gewürzglück“, das auf 100 Prozent natürliche Zutaten setzt – ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker. Die Mischungen werden in Baden-Württemberg in einer kleinen Manufaktur frisch abgefüllt und in umweltfreundlichen Dosen verpackt. So wird jede Box nicht nur zu einem geschmacklichen, sondern auch optischen Erlebnis – ideal als Geschenk oder einfach zum Selbstverwöhnen.

Die beiden Boxen bieten eine köstliche Möglichkeit, neue Aromen zu entdecken und die eigene Küche auf das nächste Level zu heben. Der Vorteilspreis von nur 29,90 Euro macht das Angebot umso verlockender. Erhältlich unter **nw.de/genuss** oder telefonisch unter **0521/555-448**.

Würzen wie die Grillmeister

Das Bielefelder BBQ-Gewürzpaket sorgt für echten Genuss auf dem Rost.

Bielefeld. Die Grillsaison ist eröffnet – und damit auch die Jagd nach dem perfekten Geschmack! Für alle, die nicht nur gerne grillen, sondern dabei auch Wert auf feinste Würze legen, gibt es jetzt das Gewürzpaket „Grillen“ von Bielefelder BBQ. Zwei außergewöhnliche Gewürzmischungen, handgemacht und mit viel Herzblut in Ostwestfalen entwickelt, sorgen für genussvolle Sommerabende auf Balkon, Terrasse oder im Garten.

Die beiden Hauptakteure in dieser aromatischen Doppelbox heißen: „Ausgezeichnet zu allem“ und „Geil zu Gegrilltem“ – zwei mit einem Augenzwinkern benannte, aber ernsthaft gute Allrounder.

Hinter der Mischung „Ausgezeichnet zu allem“ verbirgt sich ein wahres Multitalent. Sie ist das Ergebnis intensiver Tüftelei, für die sogar eigens eine geeichte Feinwaage angeschafft wurde. Das Ziel: ein Everyday-Gewürz, das einfach immer passt. Ob auf Grillkäse, Bratkartoffeln, Rouladen, Burgerpatties oder Gemüse: Diese 12-Komponenten-Mischung ist würzig, pikant, nicht zu süß und bringt selbst einfache Gerichte auf ein neues Geschmacksniveau.

Die zweite Mischung „Geil zu Gegrilltem“ ist speziell auf den Rost zugeschnitten: mit Pfeffer, Paprika, Senfsaat und einem feinen Hauch Dill (ja, Dill!) veredelt sie alles, was über dem Feuer gart. Ob Fleisch, Gemüse oder Grillkartoffeln: Hier kommt eine kräftige, leicht scharfe Note ins Spiel, die jedes Grillgut perfekt ergänzt. Ideal auch zum Marinieren, für Dips oder zum Verfeinern von Kräuterbutter – und in Kombination mit der passenden BBQ-Sauce ein echter Volltreffer.

Entwickelt wurden die Gewürze von zwei leidenschaftlichen BBQ-Fans aus Bielefeld, die ihr Handwerk verstehen – und das schmeckt man! Alle Produkte werden in kleinen Chargen mit besten Zutaten gefertigt, ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder unnötige Füllstoffe.

Das Gewürzpaket kommt mit einem FireWire-Grillspieß zu Ihnen nach Hause und ist jetzt im NW-Shop unter **nw.de/genuss** oder telefonisch unter **0521/555-448** zum Vorteilspreis von nur 24,90 statt 29,90 Euro erhältlich.

Zwei Gewürzmischungen aus der Bielefelder BBQ-Schmiede und zwei flexible FireWire-Grillspieße sorgen für intensives Aroma und echten Grillkomfort. Foto: NW-Shop

Ein Brotmesser mit Heimatbekenntnis

Das neue Brotmesser „Hermann-Edition“ bringt Natur, Geschichte und Handwerkskunst an den Frühstückstisch.

Bielefeld. Es sind die kleinen Dinge im Alltag, die große Geschichten erzählen. Ein frisch geschnittenes Brot, der Duft von Heimat – und ein Messer, das all das verbindet: Das neue Brotmesser „Teutoburger Wald – Hermann-Edition“ ist mehr als nur ein Küchenhelfer. Es ist ein kunstvolles Symbol für alle, die ihre Region lieben – und gleichzeitig ein hochwertiges Werkzeug für den täglichen Gebrauch.

Das Brotmesser „Hermann-Edition“ wurde für das 150-jährige Jubiläums des Hermannsdenkmal designt. Foto: NW-Shop

Höhenzüge und Sehenswürdigkeiten der Region

Entstanden ist dieses besondere Messer anlässlich des 150-jährigen Jubiläums des Hermannsdenkmals – jener ikonischen Statue, die seit 1875 über den Teutoburger Wald wacht. Passend dazu ziert die Klinge das Panorama der bekanntesten Höhenzüge und Sehenswürdigkeiten der Region: von den Dörenther Klippen über die Sparrenburg bis hin zu den Externsteinen und natürlich dem Hermann selbst – auf der Klinge kunstvoll verewigt und messerscharf inszeniert.

Heimatgefühl, Design und Qualität

Gefertigt wurde das Messer in echter Handarbeit in der Schweiz. Der Griff aus FSC-zertifiziertem Nussbaumholz liegt angenehm in der Hand und verleiht dem Messer eine edle, warme Anmutung. Die Klinge besteht aus hochwertigem Chirurgenstahl und ist mit zahlreichen heimischen Erhöhungen wie der Sparrenburg, dem Tönsberg, den Externsteinen oder auch dem Hermann selbst versehen. Sie schneidet mühelos durch Krustenbrot, Baguette oder Brötchen – und bleibt dabei lange scharf.

Das Brotmesser verbindet Heimatgefühl mit Design und Qualität – ideal für Menschen, die mehr suchen als Funktion. Erhältlich ist das Brotmesser ausschließlich im NW-Shop zum Preis von 89,90 Euro – online unter **nw.de/shop** oder telefonisch unter **0521/555-448**. Eine Hommage an die Region, die man jeden Tag in der Hand halten kann.