



# 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](https://interspar.at/meinzuhause)



maxi  
markt

Sonderausgabe

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](https://interspar.at/kenwood)

Auftraggeber: De'Longhi-Kenwood GmbH



# 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](https://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.

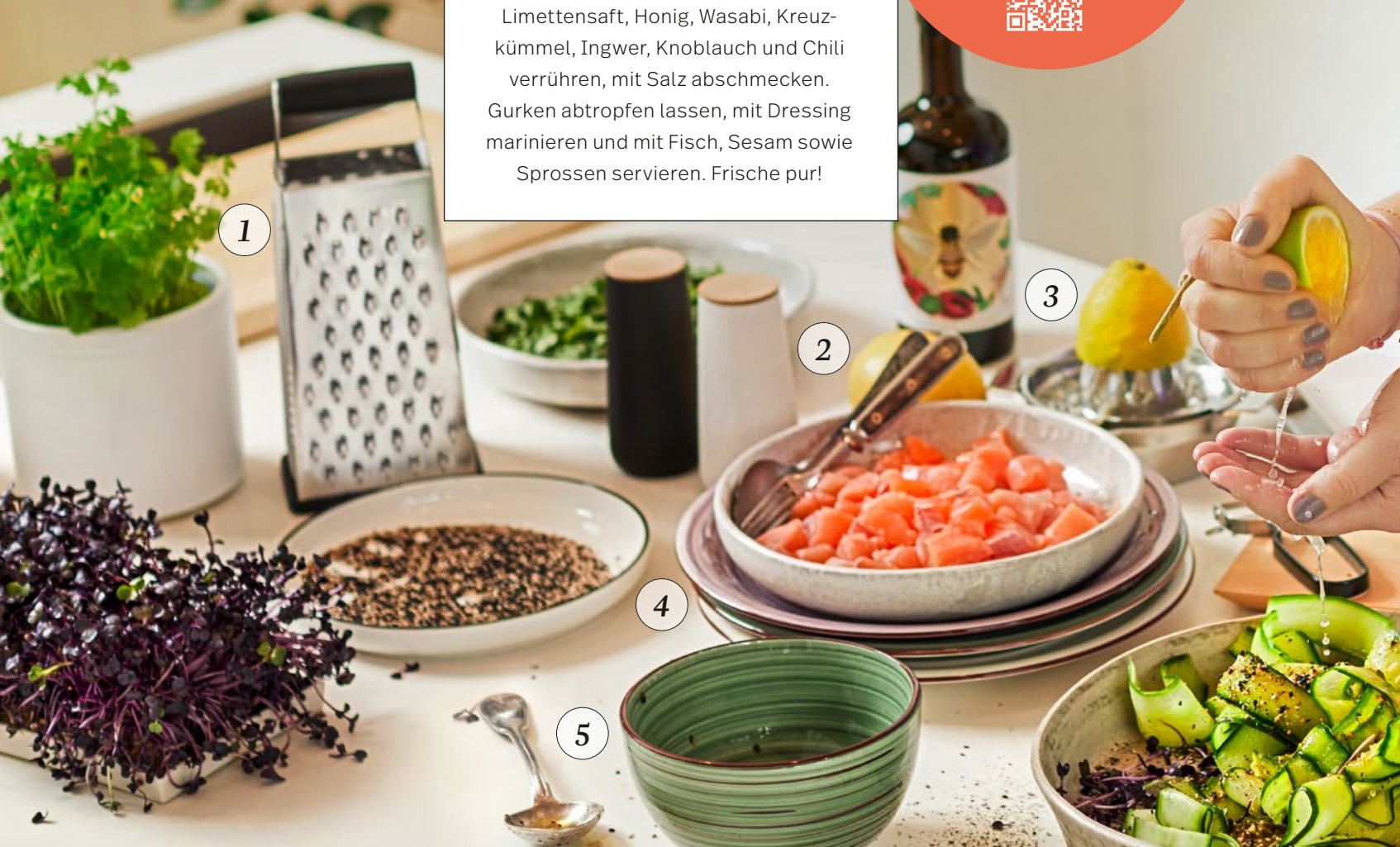
## VORSPEISE

### 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](https://interspar.at/ticikaspar)





**P**atricia „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

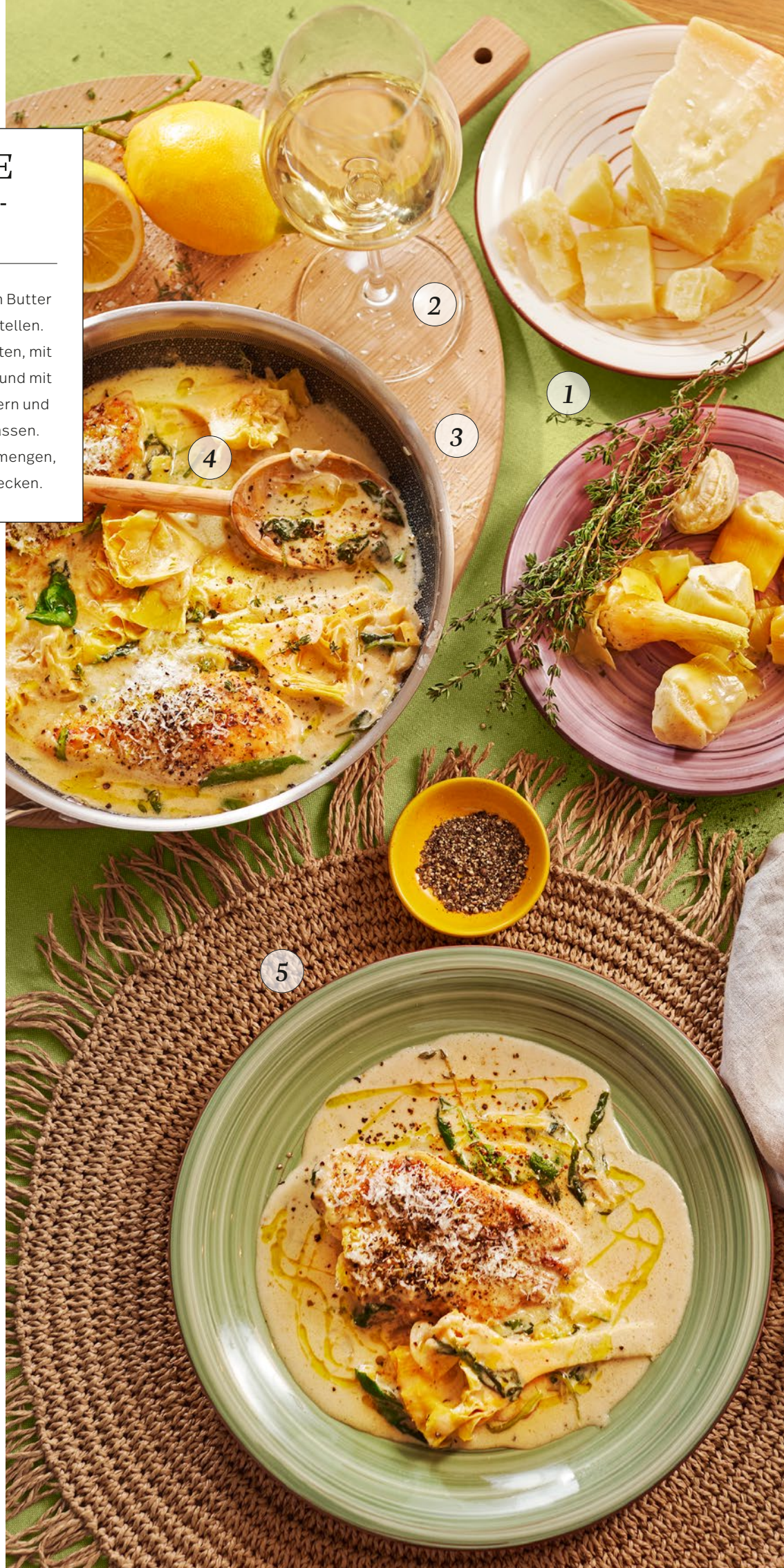
**Stanley Rogers Schneidebrett** mit Griff aus Buchenholz 45 × 21 × 1,5 cm **€ 16,99**

6

## 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](https://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

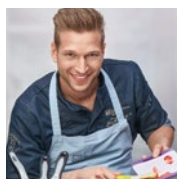
**SIMPEX Professional**  
**Bratpfanne** mit Keramikbeschich-  
tung, Ø 28 cm € 29,99

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

**S**o 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.



© Klickermann Photography



# Ziegenkäse-Tarte

## 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.

### DIDIS REZEPTE

unter [interspar.at/didimaier](https://interspar.at/didimaier)



# 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](https://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.,**

BEREICHSLIMITERIN 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 Saubermachen 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.,**

BEREICHSLIMITERIN 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. Dampfausstoß  
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](https://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.

**D**er 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 Suppenbecher

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

### Tupperware Rührschüssel

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



*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.*



**Neu**

mehr erfahren:  
[interspar.at/tupperware](https://interspar.at/tupperware)



# 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

**T**homas 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](mailto: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](https://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 × 19 × 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**

**F**ür 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.*



**A**lles, 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-Holz Kohle 3-kg-Sack € 7,99

Grill-Holz Kohlebriketts 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-Holz Kohle und Grill-Holz Kohlebriketts 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-Holz Kohle und Grill-Holz Kohlebriketts 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-Holz Kohle oder Barbecue Grill-Holz Kohlebriketts 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.

**S**chnelle 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](https://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](https://interspar.at/kuehlen)



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



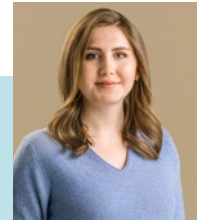
**Trixie Jollypaw  
Trinkflasche\***  
für Hunde mit Trinknapf  
**€ 4,99**



**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.)



**I**m 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!



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



# 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.



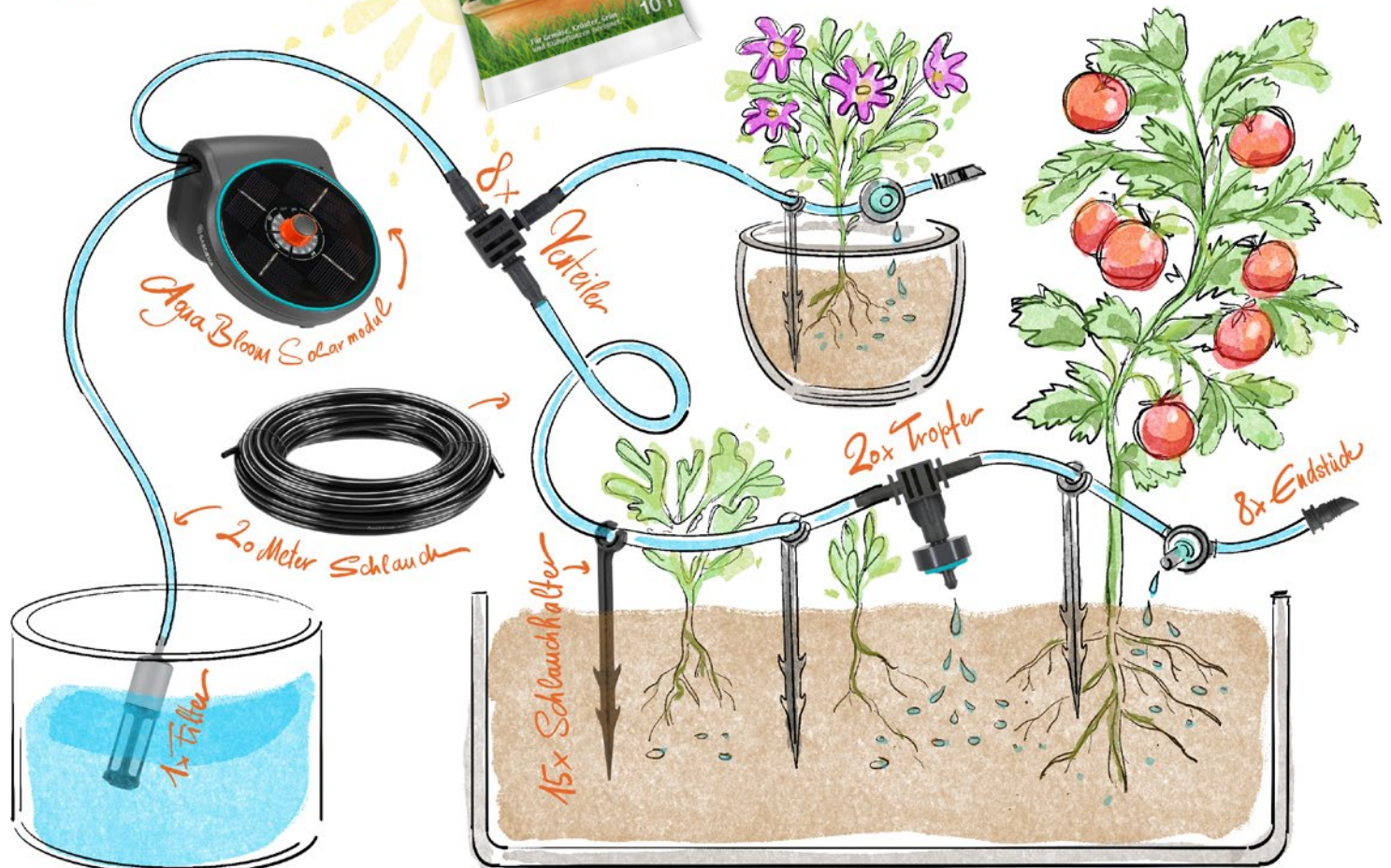
*Und so funktioniert's*

**Gardena\***  
„AquaBloom“ Wasser-  
reservoir-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 m<sup>2</sup> € 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!

- 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

