



Die Frische der Schwarzwaldforellen erkennt man an den klaren Augen und den blutigen Kiemen. Foto: z

**Bald ist Weihnachten – Vorbestellungen noch bis 16. Dezember**

## Weihnachten – ein Fest der Frische

**Weihnachtsspezialitäten in allen Varianten bei Gebauer's E-Frische Center**

Die Festtage nähern sich mit Riesenschritten und die Planungen für die schönste Zeit im Jahr schreiten voran. Gebauer's bietet zum Fest Frische in neuer Dimension mit einem riesigen Angebot an Feinkost-Spezialitäten aus ganz Europa. Der gesamte Weihnachtseinkauf ist bei Gebauer's superbequem über den Bestellservice zu organisieren. Die Bestellungen werden noch bis 16. Dezember angenommen.

Der Gebauer's-Bestellservice funktioniert kinderleicht: An den jeweiligen Theken liegen vorgedruckte Bestellzettel aus, diese können in aller Ruhe zu Hause ausgefüllt und ganz bequem beim nächsten Einkauf abgegeben werden. Auf dem Bestellzettel wird der gewünschte Abholtag vermerkt und schon hat sich der Einkaufsstress vor Weihnachten erheblich reduziert.

### Küchenfertige Braten-Spezialitäten

Für alle, die es besonders bequem haben möchten, bietet Gebauer's viele küchenfertige Spezialitäten an. Besonders empfehlenswert sind die vielen Bratenspezialitäten, die fertig gewürzt in der Alubox angeboten werden und nur noch im Ofen gebraten werden müssen. Zu den feinen, zur Jahreszeit passenden Spezialitäten gehört beispielsweise der Nikolausbraten, der mit Äpfeln, Zimt und Haselnüssen gewürzt wird und ein besonders weihnachtliches Geschmackserlebnis ist. Aber auch der Nussrahmbraten in der Maronenkruste ist ein schöner Höhepunkt in jedem Weihnachtsmenü.

### Einzigartig – Die Gebauer's Schwarzwaldforelle

Qualität und Frische sind das wichtigste beim Fisch. Auch in der Fischproduktion sind weltweit industrielle Zuchtmethoden gang und gäbe, bei denen Zusatzstoffe bis hin zu Antibiotika dem Futter beigemischt werden. Ganz anders ist es mit den Forellen aus dem Eythai im Schwarzwald. Dort werden im kristallklaren Wasser aus Jungfischen in 2 bis 3 Jahren Forellen, ohne Turbofutter und Zusatzstoffe in der Nahrung. Täglich wird Gebauer's mit diesen heimischen Leckerbissen beliefert, die in jedem Weihnachtsmenü eine sehr gute Figur abgeben.

### Label Rouge – feinstes Geflügel aus Frankreich

Ob Wachtel, Ente oder sogar Stubenküchen und natürlich die fast schon obligatorische Weihnachtsgans, Geflügel spielt in viele Weihnachtsmenüs eine ganz besonders wichtige Rolle. Die feinsten Geflügelspezialitäten kommen traditionell aus Frankreich, wo die Erzeuger schon 1965 unter dem Namen "Label Rouge" ein Qualitätsgütesiegel entwickelt haben. Dort wird großer Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung gelegt. Bei allen Produkten, die das Label Rouge tragen dürfen, stehen drei Merkmale im Vordergrund:

Eine perfekte Qualität in ernährungswissenschaftlicher, geschmacklicher und hygienischer Hinsicht, eine strenge Kontrolle in allen Stadien der Erzeugung, sowie eine maximale Sicherheit für den Verbraucher. Da kann man das Weihnachtsmenü so richtig genießen.



Seit 1965 das Qualitätsgütesiegel aus Frankreich