

## Champagner & Schaumwein

Feinste Perlen für  
prickelnde Feiertage

## Der perfekte Weihnachtsstrauß

Festtagsstimmung mit  
Magnolie & Amaryllis

## Wilde Winterküche

Unser Lieblingsrezept für  
festlichen Hirschbraten

## Geschenkideen für Genießer

Kulinarische Präsentе  
vom Carlsplatz

### HEILIGABEND

Do., 24. Dezember 2020  
8 – 13 Uhr

Fr. & Sa., 25. & 26. Dezember 2020  
geschlossen

### SILVESTER

Do., 31. Dezember 2020  
8 – 13 Uhr

### NEUJAHR

Fr., 1. Januar 2021  
geschlossen

Sa., 2. Januar 2021  
8 – 16 Uhr

# Das Beste zum Feste

Kulinarische und stimmungsvolle  
Inspirationen für die Feiertage

# Das Beste zum Feste

Delikatessen und Bodenständiges für die Feiertage



Weihnachten ist das Fest der Liebe – und des Genusses. Abschalten, sich selbst verwöhnen, genießen: Die Feiertage nutzen viele, um durchzuatmen und Kraft zu schöpfen, insbesondere nach diesem außergewöhnlichen Jahr. Der Carlsplatz bietet alles für den perfekten kulinarischen Rahmen. Ob ausgefallene Delikatessen oder bodenständige Klassiker, die Auswahl bei mehr als 60 Händler sucht ihresgleichen. Denn Qualität, Tradition und kompetentes Handwerk werden auf dem Carlsplatz großgeschrieben.

Egal, ob Sie Weihnachtsgans oder Würstchen am Heiligen Abend servieren: Frische, deutsche Freilandgänse aus Westfalen und deutsche Bio-Gänse aus dem Münsterland finden Sie bei **Geflügelhandel Küsters**. Wurstwaren, Pasteten und Fleischspezialitäten für den Festtagsbraten gibt es bei **Schlemmermeyer**, **Schinken-Toni**, der **Bio-Metzgerei Sassen**, **Metzgerei Schlösser** oder **Feinkost Stüttgen by OTTO GOURMET**. Ein saftiges Steak oder feines Fleisch fürs Fondue hat auch die **Steakschmiede** im Angebot.

Für den geselligen Raclette-Abend beraten Sie der **Kaas Koning** oder das **Käsehaus Wionczek** bei der Auswahl von Ihrem Lieblings-Raclettekäse. Perfekt abgerundet wird der Abend mit französischen Spezialitäten von **Chez Jean-Luc** oder **Terre de Provence**.

Sie sind auf der Suche nach dem passenden Wein? Zum würzigen Raclettekäse empfehlen die Profis von **Concept Riesling** einen kräftigeren Wein wie den Ingelheimer Chardonnay 1. Lage vom Weingut J. Neus in Rheinhessen oder für die Rotweintrinker einen 2018 Blaufränkisch Bunter Mergel aus Württemberg vom Weingut Haidle. Natürlich auch im Sortiment: Prickelnder Sekt- und Champagner für den perfekten Start in den Abend. Neben Concept Riesling bieten

**Di Gennaro** oder **Feinkost Fladi** ebenfalls eine feine Auswahl an internationalen Weinen an.

Auch Kaviar kommt zu den Festtagen gerne auf den Tisch. Kaviar, frische Austern, Jakobsmuscheln, Meeresfrüchte und viele weitere Fischspezialitäten finden Sie bei **Fisch Pahlke** und beim **Fischhaus Obst**.

Zum Verfeinern des Weihnachtsmenüs hat **Inka & Mehl** die passenden Zutaten: Von ausgefallenen Essig- und Ölvariationen wie Birnenessig und Haselnussöl oder Thymianessig und Zwiebelöl, über fermentierten Pfeffer bis hin zu Gewürzmischungen für Fleisch- und viele andere Gerichte – bei ca. 900 Produkten finden Sie hier die passende Besonderheit zur Abrundung Ihrer Speisen.

Süße Leckereien schließen das Festtagsmenü perfekt ab: Stollen und Weihnachtsgebäck gibt es bei **Ihr Bäcker Schüren**, **Bäckerei Evertzberg** und der Pâtisserie **Pure Pastry**. Pure Pastry hat darüber hinaus handgegossene Schokoladennikoläuse und feinste Pralinen im Sortiment, die nicht nur ein Gaumen-, sondern auch ein wahrer Augenschmaus sind.

Genauso wie Zimtsterne und Christstollen gehören Winterblumen, Pflanzen und Zweige zu Weihnachten. Weihnachtsstern, Amaryllis und Stechpalme beleben die dunkelsten Tage des Jahres. Bringen Sie mit bunten, modernen Weihnachtssträußen Farbe ins Spiel. Und nicht vergessen: Um lange Wartezeiten zu vermeiden und zu gewährleisten, dass Sie genau das bekommen, was Sie sich für die Festtage wünschen, empfehlen wir Ihnen eine rechtzeitige Vorbestellung bei unseren Händlern!

*Das gesamte Team und alle Händler vom Carlsplatz wünschen Ihnen wundervolle Festtage!*



**Nicht vergessen!**  
Der Weihnachtsbaumverkauf startet am **5. Dezember 2020!**



»Der Carlsplatz ist für mich nicht nur ein schöner zentraler Platz in Düsseldorf. Mich zieht auch der Flair an (...) und die große Vielfalt der frischen Angebote. Ein Platz zum Verweilen und Bummeln und Genießen.«

Kommentar von Friedrich H.  
auf Google

»Einfach ein schönes Einkaufserlebnis. Freundliche Menschen und immer gleichbleibend gute Qualität. Schön, dass es so etwas gibt.«

Kommentar von Gertrud B..  
auf Google



**BESUCH VON ...**  
**Petra Dieners**

Die Düsseldorfer Fashion-Expertin und Bloggerin Petra Dieners („Lieblingsstil“) im lässigen Poncho beim Shoppen ihrer Lieblingsblume Hortensie auf dem Carlsplatz. Entdecken Sie die neuesten Trends und interessante Menschen auf Petras Blog [www.lieblingsstil.com](http://www.lieblingsstil.com)

# Feinste Perlen

An Weihnachten und Silvester dreht sich vieles um den edelsten aller Schaumweine, Champagner. Kein anderes Getränk steht mehr für Glamour, Feiern und Prestige. Dadurch bedingt ist Champagner aber auch eines der vorurteilsbehaftetsten Getränke überhaupt. Was also macht ihn so besonders? Stellt man diese Frage, lautet die Antwort meist: „Seine Herkunft.“ Dabei stand diese erstmal unter gar keinem guten Stern, denn die östlich von Paris liegende Champagne ist eines der nördlichsten und damit auch kühleren Weinbaugebiete Europas. Der Name kommt vom lateinischen *campania* und bezeichnet ein unfruchtbares Stück Land. Grund dafür ist der karge Boden, geprägt von Kreide und Kalkstein.

Das Zusammenspiel dieser Faktoren ist das Geheimnis des Champagners. Kühles Klima und mineralisch steiniger Boden begünstigen perfektes Lesegut für Schaumweine. Umfassende Vorschriften sorgen für hohe Qualitätsstandards in der Produktion. Eine gezielt effektive Aussenwirkung kreiert ein Image für die Region. In kaum einem anderen Weinbaugebiet greifen diese Komponenten so gekonnt ineinander wie in der Champagne.

Übrigens, spannend und voll im Trend sind sogenannte Winzerchampagner kleinerer familiengeführter Häuser. Man erkennt sie an der mit RM beginnenden Chargennummer auf dem Etikett. Bei *Concept Riesling* auf dem Carlsplatz hat man sich auf diese Champagner spezialisiert. Die Preise liegen meist unter denen großer Häuser, da der Rattenschwanz an Personal- und Marketingkosten ungleich geringer in einem Familienbetrieb ist. Winzerchampagner brillieren durch ihre individuellere Handschrift, werden in kleineren Mengen produziert und sind häufig hervorragende Speisebegleiter auch über den Aperitifbereich hinaus. Stoßen Sie mit Ihren Liebsten an – auf ein spannendes und gesundes Jahr 2021.

Die ausgebildeten Sommeliers bei *Concept Riesling* beraten Sie gerne bei der Auswahl des passenden Getränks zum Festtagsessen. Wer aktuell nicht persönlich zum Carlsplatz kommen kann, dem bietet *Concept Riesling* einen Beratungs-Service an. Einfach das geplante Silvestermenü per WhatsApp (+49 173 52 37 926) senden und innerhalb von einem Tag bekommt man auf die Gerichte zugeschnittene Empfehlungen aus dem *Concept Riesling* Onlineshop.

# Von Gans bis Grünkohl – Winterliche Vielfalt auf dem Markt

Der Winter hat viele kulinarische Schätze zu bieten – es lohnt sich, genau hinzuschauen und frisch, regional und saisonal einzukaufen. Wir verraten Ihnen in unserem Carlsplatz Marktcalendar, welche Gemüse-, Obst-, Fleisch- und Fischarten im **Dezember** auf Ihrem Einkaufszettel nicht fehlen dürfen.

## Obst

Birnen  
Äpfel  
Apfelsine  
Banane  
Quitte  
Haselnuss

## Gemüse

Porree/Lauch  
Grünkohl  
Rosenkohl  
Chicorée  
Chinakohl  
Kürbis  
Möhren  
Pastinaken  
Rettich  
Rote Bete  
Rotkohl  
Schwarzwurzel  
Knollensellerie  
Spitzkohl  
Steckrüben  
Weißkohl  
Wirsingkohl  
Zwiebeln

## Fisch

Barbe  
Kabeljau  
Karpfen  
Lachs  
Salm  
Sardelle  
Schleie  
Seeaal  
Steinbutt  
Wels  
Auster  
Kaviar  
Miesmuschel  
Pilgermuschel

## Fleisch

Gans  
Pute  
Hase  
Hirsch  
Wildschwein  
Ente  
Gänseleber

### Wussten Sie schon?

Diese und weitere leckere  
Rezepte finden Sie auf  
[www.carlsplatz-markt.de/  
marktleben/rezepte](http://www.carlsplatz-markt.de/marktleben/rezepte)

## Wilde Winterküche

### Hirschrückenbraten mit Rotkohl und Serviettenknödeln

Es muss nicht immer Gans sein: Hirschrücken ist besonders zart und dabei kräftig-aromatisch im Geschmack. Was viele nicht wissen: Das tiefrote Wildfleisch ist mager, kalorienarm und reich an wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen wie Vitamin B, Kalzium, Zink, Selen, Eisen und Eiweißen. Wir verraten Ihnen unser Lieblingsrezept für festlichen Hirschbraten, klassisch serviert mit Rotkohl und Serviettenknödeln. Hirsch- und weitere Wildfleischvarianten erhalten Sie bei unseren Händlern auf dem Carlsplatz!

#### Zutaten

##### Rotkohl

1 kg Rotkohl  
3 Äpfel  
0,5 l Rotwein  
1 Prise Salz  
150 ml Orangensaft  
2 Lorbeerblätter  
1 Prise Pfeffer  
1 Gewürzbeutel mit Nelken  
und Zimtstangen  
1 Zwiebel  
2 EL Zucker

##### Hirschbraten

1,2 kg Hirschrücken  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
200 g Zwiebel  
Öl zum Anbraten  
1 TL Tomatenmark  
300 ml Rotwein  
500 ml Wildfond  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner  
5 Wacholderbeeren

##### Serviettenknödel

2 Zwiebeln (fein gehackt)  
1 EL Butter  
150 ml Milch  
500 g Semmelwürfel  
2 EL fein gehackte Petersilie  
3 Eier  
Salz

##### zusätzlich

2 EL Preiselbeermarmelade  
etwas Maisstärke

Die 4er Box von Pure Pastry enthält vier Dulce-Mousse mit rotem Apfeln, Butterstreusel, Holundergel und hausgemachtes Vanille-Eis. Die Box kostet 30 € und ist bei Pure Pastry erhältlich.

#### Zubereitung

Rotkohl fein schneiden. Äpfel schälen und fein reiben. In einer Schüssel mit den restlichen Zutaten bis auf die Zwiebel und den Zucker vermischen und über Nacht marinieren lassen. Dann Lorbeerblätter und Gewürzbeutel entfernen.

Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf kurz anschwitzen, mit etwas Zucker karamellisieren und mit der Rotkraut-Marinade ablöschen. Mariniertes Rotkraut zugeben und langsam bei kleiner Hitze so lange köcheln, bis das Kraut weich ist.

Hirschrücken zuputzen und die Abschnitte (Parüren) nicht wegwerfen. Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen und grob würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Parüren und das gewürfelte Gemüse rundherum anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einreduzieren. Den restlichen Wein zugießen, noch einmal reduzieren und mit Wasser aufgießen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben. Bei kleiner Hitze zu einer sämigen Sauce kochen und durch ein feines Sieb abseihen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Inzwischen für die Serviettenknödel Zwiebel in Butter weich dünsten und mit Milch ablöschen. In einer Schüssel über die Semmelwürfel gießen. Mit Petersilie und Eiern vermischen, salzen und kurz rasten lassen.

Aus der Masse eine Rolle formen, fest in ein sauberes Küchentuch wickeln und die beiden Enden gut verbinden. In einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten lang kochen.

Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten, in eine ofeneste Form legen und im Backofen ca. 10 bis 12 Minuten rosa braten. Den Bratensatz in der Pfanne mit einem Schuss Wasser lösen und in die Sauce gießen.

Die Preiselbeermarmelade erhitzen und mit etwas Maisstärke binden. Den Hirschrücken und den Serviettenknödel aufschneiden. Mit der Sauce anrichten, Rotkohl und Preiselbeeren extra dazu servieren.

... und zum Nachtisch: Dulce-Mousse mit einem Kern aus rotem Apfel, Butterstreusel, Holundergel und Vanille-Eis von Pure Pastry

Nicht nur optisch, auch geschmacklich ein Gedicht! Das rot-weiße Apfeldessert von Pure Pastry sieht anspruchsvoll aus, ist aber dank der Vorarbeit des Pâtissiers Tim Tegmeier superleicht zuzubereiten. Denn alle Zutaten werden in einer praktischen 4er-Box geliefert. Sie müssen dem Dessert eigentlich nur noch beim Auftauen zusehen, es anrichten, nach Belieben mit kleinen Blütenblättern verzieren und genießen!

#### Anleitung und Anrichten

Die Mousse-Äpfel mindestens 6 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Das Eis ca. 10 bis 12 Minuten vor dem Servieren aus dem Froster nehmen, damit es die perfekte Konsistenz bekommt. Verteilen Sie die Butterstreusel kreisförmig auf dem Teller. Platzieren Sie den Mousse-Apfel mittig. Setzen Sie um den Apfel herum mit dem Holundergel punktuell Akzente. Platzieren Sie die Blütenblätter vorsichtig auf den Gelpunkten. (Achtung: Die Blütenblätter sind nicht in der Box enthalten!) Drehen Sie eine Eisnocke und setzen Sie sie auf den Teller. Fertig! Jetzt heißt es: Genießen!



# Der perfekte Weihnachtsstrauß

Viele weitere festliche Inspirationen und Ideen finden Sie bei unseren Blumenhändlern auf dem Carlsplatz.

Ein üppiger Strauß bringt im Nu Festtagsstimmung in Ihr Zuhause. Und der lebt von modernen Stilbrüchen: Weihnachtliche Stechpalme trifft auf üppige Amaryllis und frühlingshafte Magnolienzweige, eingebettet in einen Nadelmix aus feiner Seidenkiefer und Sichelanne.



Magnolie

Amaryllis

Stechpalme

Sichelanne

Seidenkiefer

# Geschenkideen für Genießer

Genussvolles Schenken – der Carlsplatz macht's möglich. Wir präsentieren Ihnen unsere Auswahl an kleinen feinen Geschenkideen und Mitbringsel für Foodies, Leckermäulchen, Gourmets und alle anderen Genussmenschen.



## Goldprämiertes LIÁ Olivenöl

Extra natives Olivenöl aus der Koroneiki Olive in ausgezeichneter Qualität mit ausgewogenem Bouquet aus Frucht, Bitterkeit und Schärfe. *Erhältlich bei Feinkost Fladi*



## „Wild Things“ Wildpaket

Alles fürs Wild hat Inka & Mehl – perfekt im Set mit Wildfond, Wildgewürz vom Alten Gewürzamt, Wacholderbeeren, getrockneten Hagebutten-schalen, schwarzen Walnüssen und mehr.

## Riesling Sekt vom Sekthaus Krack

Deutscher Schaumwein nach klassischer Champagnermethode aus der Pfalz – perfekt für den Start. *Erhältlich bei Concept Riesling*



## Glücksklee

Kann man immer gut gebrauchen, nicht nur an Silvester: Glücksklee. *Erhältlich bei unseren Blumenhändlern*



## Barrique Kaffee Ngila

Eine Besonderheit und ganz schön rar: Die Kaffeebohnen aus Tansania wurden im Barrique-Fass aus französischer Eiche gelagert und haben Aromen von Rum, Eichenholz, Trockenfrüchten und Trauben! *Erhältlich bei Kaffeereich.*

## Pralinensets von Pure Pastry

Kleine Meisterwerke in edler Verpackung: Die delizösen Pralinensets von der Pâtisserie Pure Pastry sind in unterschiedlichen Größen erhältlich.



## Weißer Trüffelhonig

Trüffel-Akazien-Honig mit weißem Trüffel aus dem Piemont von Tartuf Langhe. Tipp: Bei Inka & Mehl Geschenktüte mit Trüffelsalz, Trüffel-Nudeln und weiteren Leckereien zusammenstellen lassen!



## Carlsplatz-Gutschein

Genuss verschenken kann so einfach sein – mit unseren Carlsplatzgutscheinen im Wert nach Wahl, einlösbar bei allen Händlern. *Erhältlich im Marktbüro.*

## Lakrids by Bülow Box

Tolle Geschenkboxen mit feinsten dänischen Lakritz- und Schoko-spezialitäten, wie hier die Black Box mit Classic Salt & Caramell sowie Gold Raspberry Lakritz. *Erhältlich bei Lakrids.*



## Meunier Champagner

Lassen Sie die Korken knallen: Mit Meunier Champagner von Alexandre Salmon. *Erhältlich bei Concept Riesling*



#carlsplatz  
carlsplatz-markt.de

fb.com/carlsplatz40213  
@carlsplatz



## CARL bringt's

Der smarte Lieferservice bringt den Carlsplatz direkt zu Ihnen nach Hause – ab einem Bestellwert von 50 € sogar kostenfrei!

### Kontakt

bestellung@carl-lieferservice.de  
0157 80 55 48 20  
www.carl-lieferservice.de



## Wunschbaum

Erfüllen Sie noch bis zum **14. Dezember 2020** Kinderwünsche! Einfach Wunsch am Wunschbaum auf dem Markt aussuchen, Geschenk kaufen und am KaffeeReich-Stand abgeben. Alternativ spenden Sie 25 Euro und wir besorgen Ihr Geschenk. Gemeinsam mit der Düsseldorfer Kinder-tafel werden die Geschenke pünktlich zu Weihnachten überbracht. Bitte helfen Sie mit! In diesem Jahr ist Ihre Hilfe wichtiger als je zuvor.

## Kontakt & Impressum

**Herausgeber**  
Wochenmarkt Karlplatz GmbH  
Carlsplatz 26, 40213 Düsseldorf

**Vertreten durch Geschäftsführer**  
Heiner Röckrath

**Kontakt**  
carlsblatt@carlsplatz-markt.de

**Redaktion & Text**  
Tina Husemann, Nils Lackner,  
Ursula Wiedenlubbert

**Art Direktion & Layout**  
vista – digital brand content design

**Fotos**  
Sanja Kulusic (stocksy.com, Titelbild),  
Kristina Fendesack, Sabrina Weniger, Ina  
Peters (stocksy.com, Champagnergläser),  
hlphoto (shutterstock.com, Hischrücken),  
Julián Redondo Bueno, Dulce-Mousse,  
Santje09 (istockphotos.com, Glücksklee)

**Druck**  
Clasen Druck GmbH  
Spielberger Weg 66, 40474 Düsseldorf

Auflage 5.000