

Christmas Garden erstrahlt

Klaus Meine gab den Startschuss für den **FUNKELNDEN RUNDWEG** mit diversen Installationen

Was große Momente angeht, ist er Routinier: „Bei uns gingen im Sommer auch alle Lichter an“, spielte Klaus Meine (77) auf das gigantische Scorpions-Spektakel in der Heinz von Heiden Arena an. „Ich hoffe aber, dass wenn ich jetzt auf den Buzzer drücke, in Hannover nicht das Licht ausgeht.“ Im Gegenteil: Als der Sänger nach dem Countdown den schwarzen Taster betätigt, erstrahlten die erste Illumination am Dschungelpalast und weitere Teile des Zoos Hannover in kunterbunten Farben – es ist wieder Zeit für den Christmas Garden.

Zum fünften Mal funkelt, glitzert und strahlt es auf dem zwei Kilometer langen Trail, eine Traumreise für alle Sinne. „Wir können den Zoo aus einer anderen Perspektive zeigen“, freute sich Andreas Casdorff (60). „Und die Tiere freuen sich auch immer. Ich habe heute Morgen noch mit den Elefanten gesprochen, die waren schon ganz auf-



Gemeinsam am Buzzer: (von links) Andreas Casdorff, Nico Röger, Klaus Meine und Christian Doll, örtlicher Co-Veranstalter und Geschäftsführer der C² Concerts.

geregt, was hier so passiert“, witzelte der Zoo-Chef unter freiem Himmel bei winterlichen Temperaturen.

Neben den Tieren sind jetzt also Lichtinszenierungen ein weiterer Hingucker. Es gibt

nicht nur für Verliebte leuchtende rote Herzen, einen großen illuminierten Thron, einen überdimensionalen Pfau in silbernen und goldenen Farben, im Mittelpunkt steht außerdem ein acht Meter hoher und ge-

schmückter Tannenbaum, umgeben von bunten Geschenken, Sternen, roten Schleifen. Toller Tipp: Die einzelnen Stationen eigenen sich super für einen Selfie-Spot für originelle Weihnachtsgrüße.

Weihnachtsmarkt Hannover ist eröffnet

Die Temperaturen sind bereits winterlich, ein Duft von Glühwein und Schmalzkuchen weht durch Hannovers Altstadt – der Weihnachtsmarkt ist eröffnet. „Ich freue mich riesig auf den Weihnachtsmarkt“, sagte Oberbürgermeister Belit Onay (Grüne) bei leichtem Regen zum Start Anfang der Woche. Gesammelt wird auf dem Markt erneut für die HAZ-Weihnachtshilfe. „Wir helfen Menschen aus der Region, die durchs soziale Netz gefallen sind“, sagte der stellvertretende Chefredakteur der HAZ, Felix Harbart. 1,6 Millionen Euro sind auf diese Weise im vergangenen Jahr zusammengekommen. Der Weihnachtsmarkt dauert bis zum 22. Dezember und ist täglich von 11 bis 21 Uhr geöffnet.

Der Weihnachtsmarkt ist in etwa so groß wie im Vorjahr. Es lohnt sich, einen Rundgang am

Platz der Weltausstellung zu starten und durch das offizielle Eingangstor zu schlendern. Dort stehen bereits die ersten Buden und bieten vor allem Speisen und Heißgetränke an. Weiter geht es durch die Grubenstraße bis zur Marktkirche. Rund um die Kirche befinden sich viele traditionelle Stände, die Imbisse, Glühwein und Feuerzangenbowle, aber auch Kunsthandwerk und Weihnachtschmuck anbieten.

Durch die Knochenhauerstraße führt der Weg weiter zum Ballhofplatz mit dem finnischen Dorf. Dort räuchern Lachsstücke über offenem Feuer. In zwei großen Zelten mit Feuerstellen und Sitzgelegenheiten können sich Besucher aufwärmen. Am Hohen Ufer tauchen Besucher in eine mittelalterliche Welt ein. Met wird ausgeschenkt und Musikanten spielen mittelalterliche Musik. Danach

führt der Weg über den Holzmarkt zurück zur Marktkirche. Auf dem kleinen Platz steht ein Tannenwäldchen, der Wunschbrunnenwald, in dessen heimeliger Atmosphäre Besucher das eine oder andere Heißgetränk genießen können.

Familien werden auf diesem Rundgang sicher einige Zeit beim nostalgischen Karussell an der Marktkirche verbringen, unweit der Schmiedestraße. Der mittelalterliche Markt am Hohen Ufer bietet ebenfalls Attraktionen für Kinder, etwa Axtwerfen und Bogenschießen. Die meisten Angebote für Kinder konzentrieren sich aber rund um die Marktkirche.

In der Weihnachtsbäckerei nahe dem Alten Rathaus können Kinder täglich gegen einen Unkostenbeitrag von 3 Euro von 11 bis 19 Uhr Plätzchen backen.

Gleich nebenan steht ein Zirkuswagen, in dem eine Märchenzählerin Geschichten vorliest. Das geschieht täglich um 15.30 Uhr und um 16.30 Uhr und kostet nichts. Umsonst ist auch das Kasperlentheater vor dem Irish Pub. Täglich um 16, 17 und 18 Uhr können Kinder ein Abenteuer mit Kasper und seinen Freunden erleben. Wie man Weihnachtsgeschenke bastelt, erfahren Kinder am 30. November, 7. Dezember, 14. De-



Weihnachtsmarkt an der Marktkirche. Foto: Jonas Dengler

Weihnachtsdorf „mit ganz viel Liebe“

Roncalli ist seit drei Jahren vorm Hauptbahnhof gesetzt – das freut auch Zirkusgründer Bernhard Paul

So langsam ist Bernhard Paul (78) in Sachen Weihnachtsmarkt Routinier: Schon zum dritten Mal hat der Gründer des Zirkus Roncalli das Weihnachtsdorf vorm Hauptbahnhof eröffnet. „Roncalli ist hier nicht mehr wegzudenken“, freute sich Oberbürgermeister Belit Onay (44). „Wer aus dem Hauptbahnhof kommt, wird so empfangen – das ist eine Visitenkarte für die Stadt.“

Auch wenn es für den 78-Jährigen ein eingespielter Vorgang ist, tüftelt er mit seinem Team Jahr für Jahr an neuen Highlights: „Da wir Zirkus gewohnt sind, immer ein neues Programm haben, wissen wir, dass Abwechslung wichtig ist“, betonte Paul. „Alles, was nicht mit Liebe gemacht wird, wird auch nicht geliebt. Außerdem lieben wir es, uns zu steigern.“ Konkret für Hannover heißt das, dass es einige Neuheiten gibt: Beispielsweise bieten die „Wechselbommel“-Macher Mützen mit Bommel zum Wechseln an.

Kulinarisch ist eine französische Trüffelschokolade neu dabei, königlicher Salzweidener Baumkuchen und original schwäbische Spätzle. Und es gibt extra eine fürs Weihnachtsdorf kreierte Weihnachts-Calzone! Wahlweise ist die mit Nutella, Zimt und Zucker gefüllt. Dahinter steckt Marco Pacella (38), der mit Gastro-Tausendassa Christoph Eisermann (41) wie schon auf dem Maschseefest nun im Weihnachtsdorf gemeinsame Sache macht: „Wir wurden angefragt, das Zirkuscacafé zu betreiben“, erzählt der 41-Jährige.

Das für Roncalli machen zu können, ist für ihn tiefgehender: „Meine Oma war Trapezkünstlerin, ehe sie nach Kriegsende nach Celle geflüchtet ist.“ Sein Opa stammt aus einer Schaustellerfamilie, gemeinsam legten die

Großeltern den Grundstein für die Veranstaltungs-Gastronomie der Eisermanns. Im Café gibt's unter anderem Barbarie-Entenbrust, Kalbschnitzel und Kaiser-schmarrn, den



Tolles Ambiente: Der Weihnachtsmarkt am Bahnhof ist bis zum 30. Dezember geöffnet. Foto: Florian Petrow

Ist Ihr Teppich sauber?



Wir bieten Ihnen einen einmaligen Service für Ihre Teppiche. Angefangen beim An- und Verkauf über die Wäsche und Reparatur bis hin zur Inzahlungnahme. Sie meinen Ihr Teppich ist noch sauber? Oberflächen schon, aber was versteckt sich alles im Flor? Milben, Motteneier, Pflanzensporen, Spuren von Tierkot und Urin, aber vor allem feiner Sand. Diese Dinge bringen Sie nämlich - ohne es zu wollen und zu spüren - immer wieder mit nach Hause. Die Lösung: eine professionelle Teppichwäsche.

Sogar der feine Sand, der tief im Flor fest sitzt und im Inneren wie Schleifpapier den Teppich aufarbeitet, wird

restlos entfernt. In einem Zeitraum von 3-5 Jahren können übrigens bis zu 250 Gramm Feinsand pro Quadratmeter zusammenkommen. Wir waschen den Teppich per Hand mit Reinigungsmitteln auf biologischer Basis. Das schont nicht nur den Teppich, sondern auch die Umwelt. Danach wird der Teppich gespannt und getrocknet. Durch „Rückfettung“ erhält das Schmuckstück ein Schutzschild gegen Schmutz und Feuchtigkeit. Also tun Sie etwas für Ihren Teppich und lassen Sie ihn im alten Glanz erstrahlen. Zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an. Wir kommen kostenlos vorbei.

gebürtigen Österreicher Paul freut das: „Wir lieben gutes Essen.“

Insgesamt gehören 54 Buden (Gastro, Geschenke, Handwerk, Fahrgeschäfte wie das historische Riesenrad und eine Rentierkutschfahrt via Virtual Reality) zum Weihnachtsdorf. Nachhaltigkeit ist ein Thema, abgebildet durch Bio-Glühwein, einer Pelletheizung fürs CO₂-neutrale Beheizen des Cafés, energiearmer LED-Technik überwiegend aus Ökostrom. Das Dorf ist bis 30. Dezember geöffnet – jeden Tag von 11 bis 21 Uhr. Nur Heiligabend ist ab 14 Uhr Schluss, am ersten Weihnachtstag ist geschlossen.

MIX Markt

5.55 WOW! Spiegelkarpfen oder Schuppenkarpfen frisch je 1 kg, Fanggebiet: laut Auszeichnung

1.99 Störkaviar - Imitat oder Lachskaviar-Imitat aus Fischfond und Alginathülle je 200 g Gl, 1 kg = 9,95

10.- White Tiger Garnelen geschält und entdarmt 800 g Pack, 1 kg = 12,50

0.80 Speck vom Fass - Schweinebauchspeck vorgesagt, gesalzen und gewürzt, im Fass gereift 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Schweinespeck „Salo kaffowee“ gepökelt und geräuchert 100 g, 1 kg = 8,00

1.00 Akazienhonig mit Frühtracht 500 g Gl, 1 kg = 11,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

2.39 Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,29

5.99 Schweinespeck „Salo Botschkowee“ gesalzen 100 g, 1 kg = 10,00

1.00 Salzgurken aus Niederschlesien „Ogorki Kwasszone“ 700 g Btl, Abbr. 1 kg = 3,98

1.79 Saure Sahne 30% Fett 380