

BILLA

FRISCH
GEKOCHT

Kids



GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

Mai 2024 / € 0,50

+3

EINKAUFBSBONS
IN DIESEM
HEFT



Fruchtiges
Plundergebäck
auf Seite 12



Los geht's,
wir backen
für Mama!

Süßes von Herzen



ZU GEWINNEN

LEGOLAND®- &
Zoo-Tickets,
Plüschtier & mehr!



Nix wie raus
in die Natur!

Exklusiv
10 %
Rabatt*

Den Frühling genießen.
Die gesunden Emil Trinkflaschen aus Glas sind dabei,
gefüllt mit deinen Lieblingsgetränken!

**Im Fachhandel und auf
www.emil-die-flasche.de**

*Mit Codewort „Frühling“ im Emil-Online Shop
Gültig bis 15.05.2024 ab einem Bestellwert von 20 €
Änderungen vorbehalten

Emil[®]

Die Flasche
zum Anziehen

START

Inhalt
Ausgabe 05/24

4

WISSEN

Alles über
Rosmarin

7

WISSEN

Was ist eine
Klimahecke?

8

REZEPT

Bio-Spargel-
Frittata

10

BASTELN
Blumenbox

12

REZEPT

Fruchtiges
Plundergebäck

14

WISSEN

In der Bibliothek

16

REZEPT

Lachs mit
Gemüse

18

TIERE

Tiere
auf dem
Bauernhof

22

REZEPT

Teigtaschen-
Schmetterlinge

24

GESUND UND FIT

Unsere Zähne
und ein
Reaktionsspiel

26

REZEPT

Schatzkarten-
Quesadillas

28

WISSEN

Rund um
Pancakes

30

GEWINNSPIEL & RÄTSEL

Kräuter-Knobelei

31

RÄTSEL

Wimmelbild

33

BILLA BONS

Rätsellösungen

34

Witze &
Impressum

ZIEL

Lasst uns
Gerichte und
Geschmücke
entdecken!

Neugierig auf
tierisch spannendes
Wissen? Dann
blättert los!

Hallo, Kids!

Am 12. Mai ist Muttertag und wir zeigen euch süße Ideen dafür! In dieser Ausgabe erfahrt ihr auch, wie man Bücher ausleihen kann und was es mit den Zähnen auf sich hat. Es gibt außerdem etwas zu gewinnen! Viel Spaß!



Im Internet
frischgekoicht.at/kids

Besuche uns auch auf unserer Webseite, hier findest du viele weitere Rezepte und Bastelideen!

Lust, Kräuter
auszuprobieren?
Mit Rosmarin bringst du
ein besonderes Aroma
in deine Gerichte.



R

wie
Rosmarin

Mmmh, wie das duftet!
Das beliebte Küchenkraut
eignet sich auch gut zum
Selbst-Anpflanzen im Kräuter-
garten oder -töpfchen.

Wissenswertes über Rosmarin

Rosmarin ist ein Gewürzkraut mit einem sehr intensiven Geruch und Geschmack. Wer ihn zum ersten Mal pur probiert, denkt vielleicht an Fichtennadeln. Denn frischer Rosmarin schmeckt eher herb. Auch sein Aussehen erinnert mehr an ein Tannenbäumchen als an ein Küchenkraut. Dennoch: Richtig zubereitet bringt Rosmarin tolle Kräuterwürste in salzige und sogar süße Gerichte!



Frischer Rosmarin hält im Kühlschrank ein paar Tage. Hebe ihn dort in einem Glas gewässert wie Schnittblumen auf.



Rosmarin ist im Kräutertopf, als frische Zweige, getrocknet und geschnitten und manchmal auch gemahlen erhältlich.

Süßer ROSMARIN-POLENTAKUCHEN

😊 1 Kuchen/12 Stücke ⏰ 30 Minuten (+ 60 Minuten Kühl- und 25 Minuten Backzeit) 🥶 kalt

Pro Stück: 415 kcal, 5 g EW, 53 g KH, 19 g Fett, 4,4 BE



Das brauchst du:

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 3 unbehandelte Zitronen
- 300 g Staubzucker
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g griechisches Joghurt
- 200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 400 g Polentagrieß
- 1 Pkg. Backpulver
- 40 g Heidelbeeren

Außerdem

- Backform mit ca. 24 x 30 cm

Und so geht's:

- 1 Heize das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Lege die Form mit Backpapier aus. Hacke die Rosmarinnadeln sehr fein. Presse 1 Zitrone aus.
- 2 Rühre 150 g Zucker und die Eier mit einem Handmixer schaumig. Rühre Joghurt, Öl und Zitronensaft unter, danach Polentagrieß und Backpulver.
- 3 Gieße den Teig in die Form und verstreiche ihn. Backe ihn 25 Minuten auf mittlerer Schiene. Lasse ihn 1 Stunde abkühlen.
- 4 Rühre die restlichen 150 g Zucker mit 100 ml Wasser glatt, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gib 2 EL der Glasur beiseite und verteile die restliche auf dem Kuchen.
- 5 Wasche die restlichen 2 Zitronen, trockne sie ab und schneide sie in Scheiben. Schneide aus den Endstücken Münder und Flossen. Setze alles zu 12 Fischen auf dem Kuchen zusammen.
- 6 Klebe jeweils mit etwas Glasur 1 Heidelbeere als Auge darauf.
- 7 Schneide den Kuchen in 12 Stücke und serviere ihn.

KENNST DU AUCH DIESE KRÄUTER?



THYMIAN

Man findet ihn nicht nur in Pasta- und Pizzagewürzmischungen. Er passt auch toll zu Linsen, Bohnen und Pilzen sowie zu Rindfleisch und Geflügel.



BASILIKUM

Die grünen Blätter würzen oft Tomaten-Mozzarella-Salat oder verfeinern eine Pizza. Auch in Tomatensauce für Pasta darf das milde, manchmal leicht zitronige Basilikum nicht fehlen.



ESTRAGON

Mit diesem Kraut würzt man Senf oder in Essig Eingelegtes. Sein pfeffriger Geschmack passt außerdem in deftige Eintöpfe, zu Fisch, Obersaucen und Eiergerichten.

So wächst Rosmarin

Die Heimat des Rosmarinstrauchs ist der Mittelmeerraum. In den sonnigen Küstengebieten und auf Inseln wächst er etwa 1 m hoch und ist immergrün: Seine länglichen Blätter trägt er das ganze Jahr über. Sie ähneln denen eines Nadelbaums und werden etwa 4 cm lang. Um Rosmarin fürs Trocknen zu ernten, werden die Triebe abgeschnitten. Später können die Nadeln abgezupft oder abgeschüttelt beziehungsweise gedroschen werden.



Im Frühjahr blüht der holzige Strauch je nach Art in Farben von Weiß über Lila bis Blau.



Rosmarin ist typisch für die Küche der Mittelmeerlande. Er findet sich etwa in der bekannten französischen Würzmischung „Kräuter der Provence“.

HAST DU
DAS SCHON
GEWUSST?



AUCH ZUR DEKORATION

eignet sich Rosmarin ganz hervorragend. Mit den frischen Zweigen kannst du Speisen und sogar Getränke hübsch anrichten. Für Limonade bringt das auch tollen Geschmack! Auch als Zugabe für Blumensträuße ist Rosmarin schön.



Die Nadeln und Zweige des Rosmarins verleihen Speisen ein kräftiges, herzhaftes Aroma.

Die Verwendung von Rosmarin

Rosmarin passt zu Fleisch, Erdäpfeln oder Gemüse, schmeckt aber auch in Kompott, Marmelade oder Kuchen. Er ist in vielen Gerichten der italienischen, spanischen und französischen Küche zu finden. Rosmarin gibt seinen Geschmack beim Kochen langsam ab: Er schmeckt umso kräftiger, je länger du ihn mitgarst – als Zweig oder gehackt.



Die Auflösung findest du auf Seite 33.

RÄTSEL für Superschlaue

Setze die Wörter an der jeweils passenden Stelle in den Lückentext ein.

Füllwörter:

Schnupfen, stärken,
Rosmarin, Muskeln,
Wirkung

Rosmarin als Heil- und Kosmetikpflanze

_____ wird seit Jahrhunderten auch heilende
_____ nachgesagt. Man findet ihn in Tees
gegen Husten und _____. Oder in Badezusätzen,
die die Durchblutung fördern und die _____
entspannen sollen. Seine Inhaltsstoffe sollen außerdem
die Konzentration _____. Rosmarinaroma wird
auch für die Herstellung von Parfum verwendet.

GEHST DU SCHON IN
DIE SCHULE? DANN
KANNST DU DIESE
SEITE SELBER
LESEN.

Die BILLA Initiative
„Blühendes
Österreich“ für
Naturschutz
und Arten-
vielfalt pflanzt
daher Klima-
hecken.

Es ist wichtig,
dass es auch
dort Pflanzen
und Tiere gibt,
wo viele
Gebäude stehen.



WAS IST EINE KLIMAHECKE?

Sie kühlt die Umgebung
und ist ein Lebensraum.

Volksschüler:innen
helfen mit, die
Heckensträucher
einzupflanzen.



Was Blühendes Österreich
noch macht? Lies es auf:
blühendesösterreich.at

In den Sträuchern finden kleine
Tiere, wie Insekten, Vögel oder
Igel, Nahrung und Verstecke.





BIO-SPARGEL-ERDÄPFEL-FRITTATA

😊 2 Portionen ⌚ 20 Minuten (+ 15 Minuten Garzeit) 🍲 warm

Pro Portion: 512 kcal, 27 g EW, 32 g KH, 29 g Fett, 2,7 BE

Das brauchst du:

- 300 g vorwiegend festkochende Bio-Erdäpfel
- 200 g weißer Bio-Spargel
- 200 g grüner Bio-Spargel
- ½ Stange Lauch
- 5 Bio-Eier (Größe M)
- 100 ml Bio-Heublumenmilch
- 2 EL Bio-Olivenöl
- 1 Handvoll gemischte Bio-Kräuter (z. B. Schnittlauch, Dille und Petersilie)
- 1 Prise Bio-Kräutersalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

**HAST DU
DAS SCHON
GEWUSST?**

GUT FÜRS KLIMA UND DIE UMWELT

Die Lebensmittel von Ja! Natürlich werden biologisch produziert. Das ist gut für unser Klima und unsere Umwelt. Beim Bio-Anbau bleiben die Böden gesund. Das hält auch die Luft sauber. Viele der Produkte kommen von Bio-Landwirt:innen aus Österreich und sind nicht in Plastik verpackt.

Und so geht's:

- 1 Schäle die Erdäpfel und schneide sie in Scheiben. Koche sie 10 Minuten in gesalzenem Wasser. Gieße sie ab.
- 2 Schäle währenddessen den weißen Spargel. Schneide die holzigen Enden ab. Schneide den restlichen Spargel in Stücke. Putze den Lauch und schneide ihn in Ringe.
- 3 Verquirlle die Eier und die Milch gründlich. Würze die Masse mit Kräutersalz und Pfeffer.
- 4 Nimm eine Pfanne mit 28 cm Durchmesser. Brate den Lauch und den Spargel mit Olivenöl kurz an. Gib die Erdäpfel dazu und brate alles kurz an.
- 5 Verteile das Gemüse gleichmäßig in der Pfanne. Gieße die Eimasse gleichmäßig darüber. Setze einen Deckel darauf und backe die Frittata 10 Minuten bei kleiner Hitze am Herd fertig, bis die Eier gestockt sind.
- 6 Hacke die Kräuter grob. Setze die Frittata auf eine Servierplatte, verteile die Kräuter darauf und serviere sie.



Das kannst du alleine schaffen

GELINGT MIT:



**Ja! Natürlich
grüner und weißer
Bio-Spargel**
Schon probiert?
Du findest sie im
Gemüseregal.



**FRITTATA MACHT
MICH SATTA!**

BLUMENBOX

zum Muttertag

Mit diesen bunten Seidenpapier-Blumen in einer hübsch bemalten Box bereitest du deiner Mama eine ganz besondere Freude.

WIR HABEN ROSA, ROTE UND PINKFARBENE BLUMEN GEBASTELT. DU KANNST SIE ABER AUCH KUNTERBUNT ZUSAMMENSTELLEN! WELCHE FARBEN MAG DEINE MAMA AM LIEBSTEN?

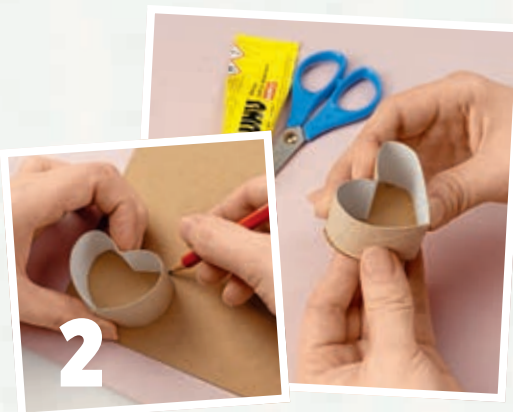
**DAS
BRAUCHST
DU:**

- leere Klopapierrolle
- Lineal
- Bleistift
- Schere
- Karton
- Klebstoff
- rote und weiße Acrylfarbe
- Pinsel
- buntes Seidenpapier
- grünes Origami-papier





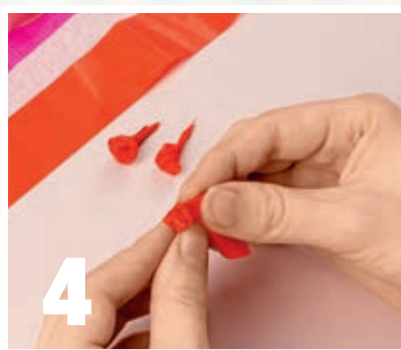
1
Drücke die Klopapierrolle flach. Miss 3,5 cm ab und zeichne dort eine Linie rundherum. Schneide die Rolle entlang der Linie in 2 Stücke.



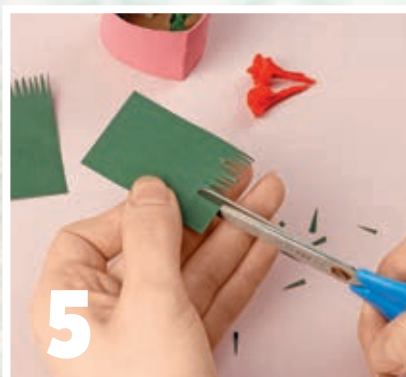
2
Nimm das kürzere Stück und knicke einen Falz ein, sodass eine Herzform entsteht. Übertrage die Form auf den Karton und schneide das Herz aus. Klebe das Klorollenherz und das Kartonherz zu einer Blumenbox zusammen.



3
Mische aus den beiden Acrylfarben einen schönen Farbton und bemale damit die Blumenbox. Tipp: Verwende beim Mischen den restlichen Karton als Unterlage.



4
Schneide aus dem Seidenpapier ca. 10x3 cm lange Streifen und wickle sie der Länge nach zu einer kleinen Blüte zusammen. Achte darauf, dass die Blüte oben offen bleibt.



5
Schneide das Origamipapier in ca. 6x3 cm große Rechtecke. Schneide in eine der schmalen Seiten kleine Zacken.



6
Wickle das Origamipapier mit der zackigen Seite nach oben um die Blüten und stecke die fertigen Blumen vorsichtig in die Box.

BI LIFE | DENT

**Jetzt in
aller Munde.**

Bringt auch die Kleinsten zum Strahlen.



**BIPA
MARKE
NUR**

ab 1,49

PLUNDERGEBÄCK

mit Himbeer-Rhabarber-Fülle

😊 20 Briefe ⏰ 40 Minuten (+ 15 Minuten Backzeit und 60 Minuten Kühlzeit) 🥶 kalt

Pro Brief: 172 kcal, 4 g EW, 13 g KH, 11 g Fett, 1,1 BE

Das brauchst du:

- 300 g glattes Dinkelmehl, plus etwas Dinkelmehl für die Arbeitsfläche
- 220 g kalte Butter
- 250 g Topfen
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- 200 g Rhabarber
- 200 g tiefgekühlte Himbeeren
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Chiasamen
- 1 Ei (Größe M)
- etwas Staubzucker zum Bestäuben

Außerdem

- 1 herzförmiger Keksausstecher, ca. 2 cm groß

Und so geht's:

- 1 Verknete Mehl, Butter, Topfen, Salz und Backpulver mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig. Forme eine Kugel daraus. Setze den Teig in einen luftdicht verschließbaren Behälter und stelle ihn 1 Stunde im Kühlschrank kalt.
- 2 Wasche den Rhabarber und trockne ihn ab. Schäle den Rhabarber und schneide ihn in 2 cm große Stücke.
- 3 Verrühre Rhabarber, Himbeeren und Agavendicksaft in einem Topf. Erwärme alles langsam, bis der Rhabarber und die Himbeeren zu

zerfallen beginnen. Ziehe den Topf vom Herd. Rühre die Chiasamen unter und lasse alles 30 Minuten quellen.

- 4 Heize das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 5 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Rolle den Teig 5 mm dick aus. Schneide ihn mit einem Pizzaschneider in 40 Rechtecke. Du kannst dazu auch einen rechteckigen Keksausstecher verwenden.
- 6 Belege ein Backblech mit Backpapier. Setze 20 Teigstücke darauf. Setze mit einem Teelöffel jeweils etwas Fruchtfülle darauf.

Das kannst du alleine schaffen 🙌

- 7 Stich aus den restlichen 20 Teigstücken Herzen aus. Setze die Stücke mit den Herzlöchern auf die Stücke mit der Fülle. Drücke die Ränder mit einer Gabel fest. Ritze mit einem Messer je 2 diagonale Linien in den gefüllten Teig, sodass er aussieht wie ein Briefumschlag.
- 8 Verquirle das Ei und bepinsle die kleinen Briefe damit. Backe sie 15 Minuten auf mittlerer Schiene.
- 9 Lasse sie auskühlen, bestäube sie mit Staubzucker und setze sie zum Servieren auf einen Teller.

DIE AUSGESTOCHENEN
HERZEN KANNST DU MIT DEN
ÜBRIGEN TEIGRESTEN VERKNETEN,
NOCHMAL AUSROLLEN UND ZU
WEITEREN GEFÜLLTEN BRIEFEN
VERARBEITEN.



Tause
NIMM MICH
MIT!

MIT
AGA-
VEN-
DICKSAFT

FÜR
MAMA

Willkommen in der BIBLIOTHEK!

Leseratten und Bücherwürmer, aufgepasst:
In einer Bibliothek gibt es Bücher und
andere Medien, um vor Ort zu stöbern oder
um sie leihweise mit nachhause zu nehmen.

In eine öffentliche
Bibliothek darf jede:r
gehen und sich dort
Bücher aus den Regalen
ansehen oder sie ausborgen.

WAS ist eine Bibliothek?

Das Wort Bibliothek stammt aus dem Griechischen und bedeutet wörtlich übersetzt „Buch-behälter“. Traditionell bezeichnet der Begriff eine Sammlung von sehr vielen Büchern. Bereits im alten Ägypten gab es Sammlungen von Schriftrollen, um Wissen an einem Ort zu bewahren. Später waren es vor allem Königshäuser oder Klöster, die wichtige Schriftstücke sammelten und ordneten. Heute findet man Bibliotheken in Städten und Gemeinden. Öffentliche Bibliotheken stehen allen Leseinteressierten offen.



Psst! Im Lesesaal, an
Tischen oder auch
an Computern wird
geschmökert oder
studiert. Hier soll
man daher leise sein.

WAS findet man alles in der Bibliothek?

In einer modernen Bibliothek sind nicht nur Bücher zu finden, sondern auch viele andere Medien: Zeitschriften, Zeitungen, Comics, Hörbücher, Musik-CDs, CD-ROMs mit Sprachkursen, Konsolenspiele und DVDs. Sie sind in vielen Regalen nach ihren Themen und nach dem Alphabet geordnet. So findet man Romane, Gedichte, Märchen, Sachbücher, Reiseführer, Kochbücher und vieles mehr.

Die Medien für Kinder
sind nach Lesealter
geordnet.



GEWINNSPIEL

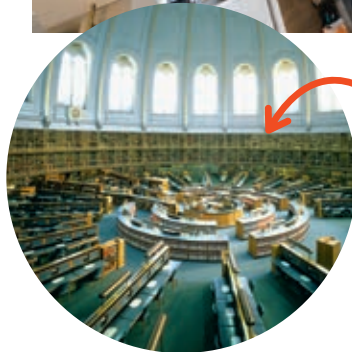
Was braucht man zum BÜCHER-AUSLEIHEN?

Gewinne mit etwas Glück eines von 3 „WAS IST WAS“-Packages mit je 1 „Bauernhof“-Buch und 1 „Mitmach-Heft Bauernhof“ aus dem Tessloff Verlag.

Frage deine Eltern, ob du mitspielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 34!
Einsendeschluss: 22. 5. 2024

KENNWORT: BIBLIOTHEK

Der King's Library Tower in der British Library ist ein Turm voller alter Bücher, die einmal einem König gehörten.



Die **British Library in London** ist die Nationalbibliothek des Vereinigten Königreichs. Sie ist mit mehr als 170 Millionen Medien die größte Bibliothek der Welt. Die Regale haben eine Gesamtlänge von über 600 km. Das entspricht einer Strecke, die sogar länger ist als die von der West- bis zur Ostgrenze Österreichs!



Die Statue im Prunksaal zeigt Kaiser Karl VI., der die Bibliothek bauen ließ.

Beeindruckende BIBLIOTHEKEN

Eine der wichtigsten Bibliotheken unseres Landes ist die **Österreichische Nationalbibliothek in Wien**. Ein Lesesaal dort wird der „Barocke Prunksaal“ genannt. Mit seiner kunstvoll bemalten Decke ist er einer der schönsten Bibliothekssäle der Welt. Etwa 200.000 der 4 Millionen Bücher der Bibliothek befinden sich darin.



Große Bibliotheken brauchen auch ein Lager, den sogenannten Bücherspeicher.

Selbst Bücher AUSLEIHEN

Um Bücher aus der Bibliothek auszuleihen, braucht man einen Bibliotheks- bzw. Bücherei-Ausweis. Den bekommt man in der

Bibliothek für einen kleinen Monats- oder Jahresbeitrag. Für Kinder ist er sogar meist kostenlos. Mit dem Ausweis kann man die Medien für ein paar Tage oder Wochen mit nachhause nehmen. Wichtig

ist, dass man sie bis zum vereinbarten Datum unbeschädigt zurückbringt. **Wo die nächste Bibliothek ist, findest du online heraus. Suche einfach nach deiner Stadt + Bibliothek, z. B. Wien + Bibliothek!**

LACHS MIT GEMÜSE

im Päckchen

😊 4 Portionen ⏰ 15 Minuten (+ 20 Minuten Garzeit) 🍲 warm

Pro Portion: 313 kcal, 22 g EW, 9 g KH, 20 g Fett, 0,8 BE

DIESES GERICHT
KANNST DU IN 8 EINFACHEN
SCHRITTEN KOCHEN. WIR
ZEIGEN DIR, WIE!



Das brauchst du:

- 1 Pkg. Paprika Tricolore
- 250 g Cherrytomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 60 g junger Spinat
- 4 frische Lachsfilets (à ca. 100 g)
- 40 g Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 4 Bögen Backpapier



Du kannst auch einen Bindfaden nehmen, um die Päckchen zuzuschnüren.



Und so geht's:

- 1** Heize das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 2** Wasche Paprika, Tomaten und Zitrone und trockne sie ab. Halbiere die Paprika. Entferne das Kerngehäuse samt Stiel. Schneide das Fruchtfleisch in Stücke. Halbiere die Tomaten. Schneide die Zitrone in Scheiben. Wasche den Spinat.
- 3** Vermische Paprika, Tomaten und Spinat.
- 4** Lege die Backpapierbögen auf und setze das Gemüse jeweils in die Mitte. Setze je 1 Stück Lachs darauf und würze alles mit Salz und Pfeffer.
- 5** Schneide die Kräuterbutter in Scheiben. Lege Kräuterbutter und Zitronenscheiben auf die Lachse.
- 6** Falte das Backpapier jeweils über dem Lachs zusammen und verdrehe die Enden, wie bei einem Bonbon.
- 7** Setze die Päckchen auf ein Backblech und gare sie 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Backrohr.
- 8** Setze die Päckchen auf Teller und öffne sie leicht zum Servieren.



SCHLAU MIT BELLA



Das passiert in dem lustigen Päckchen

Beim Erhitzen im Backrohr tritt Wasser aus den Zutaten aus und verdampft. Der heiße Dampf gart dann schonend alles im Päckchen. Dabei bleiben die Nährstoffe besonders gut erhalten und der natürliche Geschmack der Zutaten wird betont.

EINE KUH MACHT MUH.
WAS MACHEN VIELE KÜHE?
MÜHE!

Muuuh sagt die Kuh

Kühe fressen gerne frisches Gras auf der Weide. Sie sind sogenannte Wiederkäuer: Sie kauen ihr bereits geschlucktes Essen ein zweites Mal mit 40 bis 60 Kaubewegungen pro Bissen.

Tiere, die auf dem **BAUERNHOF LEBEN**

Auf einem Bauernhof gibt es viele Tiere zu entdecken. Immer dem Bellen, Blöken, Gackern, Grunzen, Krähen, Meckern, Miauen, Muhen und Wiehern nach!



Wuff und Wau

Hunde sind Bauer und Bäuerin für 2 Dinge nützlich: Der Hofhund, z. B. ein Bernhardiner, bewacht Hof und Haus. Der Hüt Hund, z. B. ein Australian Shepherd, bewacht die Herde.



Gackerdigack und Kikeriki

Während die Hennen fleißig Eier legen, weckt der Hahn morgens alle auf dem Bauernhof. Wenn er kräht, warnt er die Hennen auch vor Feinden. Den Rest des Tages wird gescharrt, gepickt und gefressen. Am liebsten Körner und Würmer.



Grunz und Oink

Das männliche Hausschwein heißt Eber, das weibliche heißt Sau. 2 Mal im Jahr wirft sie etwa 7 bis 8 Junge, die Ferkel. Um ihre Haut zu schützen und sich abzukühlen, suhlen sich die sonst reinlichen Tiere in Schlamm.



SUCHRÄTSEL

FINDE DIE 5 UNTERSCHIEDE

Die beiden Bilder mit Schmusekatze und Pferden sehen erstmal gleich aus. Wenn du genau schaust, kannst du aber kleine Unterschiede entdecken.



Die Auflösung findest du auf Seite 33.



Schnurr und Miau

Auf Bauernhöfen werden gerne Katzen gehalten, weil sie Mäuse und Ratten in den Kornspeichern jagen und fressen. So schützen sie die Nahrungsmittel der Tiere und Menschen.

Wozu halten Menschen Tiere AUF DEM BAUERNHOF?

Nutztiere wie Kühe, Schweine und Hühner geben uns Milch, Eier oder Fleisch. Haustierte wie Hunde und Katzen halten Schädlinge fern oder bewachen den Hof. Bevor es Fahrzeuge und Geräte mit Motoren gab, wurden Pferde und Ochsen auch als Arbeitstiere eingesetzt. Sie zogen Wägen und Pflüge und halfen so bei Anbau und Ernte von Getreide und Gemüse.

Unterschied DAMALS und HEUTE

Früher wurden auf Bauernhöfen viele verschiedene Nutztiere gehalten. Heute sind es nur 1 oder 2 Tierarten, dafür aber mehr von diesen Tieren. Die Bäuerinnen und Bauern haben sich auf die jeweilige Tierhaltung spezialisiert: Es gibt etwa spezielle Melkmaschinen und Futterautomaten. Dank der modernen Technik geht es heute leichter und schneller, sich gut um die Tiere zu kümmern.



Määäh und Blök

Ihr dickes, weiches, wasserabweisendes Fell schützt die Schafe im Winter vor Kälte. Im Frühling steht auf dem Bauernhof die Schafschur an, dann heißt es: Weg mit der Wolle!



GEWINNSPIEL

Was macht ein HIRTENHUND?

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir 3 Mal Tickets für je 2 Erwachsene + 2 Kinder für den Tiergarten Schönbrunn und dazu ein süßes Plüschtier.

Frage deine Eltern, ob du mitspielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 34!
Einsendeschluss: 22.5.2024

KENNWORT: BAUERNHOF

Meck-meck, Zick-zick

Ziegen fressen gerne Gras, Kräuter oder Klee. Sie sind ausgezeichnete Kletterer und können auch auf steilen Hängen weiden. Aus ihrer Milch kann Käse oder Joghurt gemacht werden.



SPINATTEIGTASCHEN-

Schmetterlinge

😊 4 Portionen ⏰ 45 Minuten (+ 25 Minuten Backzeit) 🍳 warm/kalt

Pro Portion: 478 kcal, 13 g EW, 40 g KH, 28 g Fett, 3,3 BE

Das brauchst du:

- 50 ml Sonnenblumenöl, plus etwas Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 125 ml lauwarme Milch
- 5 g frische Germ
- 1 TL Feinkristallzucker
- 175 g glattes Mehl, plus etwas glattes Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 120 g tiefgekühlter Blattspinat
- 40 g getrocknete Tomaten
- 50 g geriebener Bergkäse
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Joghurt natur, 3,6%
- 1 Schuss Apfelessig
- 1 TL Estragonsenf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's:

- 1 Verknete Öl, Milch, Germ, Zucker, ½ TL Salz und Mehl mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig. Decke den Teig zu und lasse ihn 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.
- 2 Schäle währenddessen die Erdäpfel. Koche sie in gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten, bis sie gar sind. Gieße sie ab und lasse sie ausdampfen.
- 3 Brate den Blattspinat in etwas Öl an, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Würze ihn mit Salz und Pfeffer. Gib den Spinat auf ein Brett und lasse ihn etwas abkühlen. Hacke ihn danach grob durch.
- 4 Hacke die Tomaten und die Erdäpfel grob. Vermische Spinat, Tomaten, Erdäpfel und Bergkäse in einer Schüssel. Würze alles mit Salz und Pfeffer.
- 5 Heize das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 6 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Stürze den Teig darauf und knete ihn noch einmal mit den Händen durch. Teile ihn in 8 gleich große Stücke.
- 7 Drücke jeweils 1 Teigstück mit den Fingern zu einem flachen Kreis. Setze etwas Fülle darauf. Klappe den Teig darüber zusammen und drücke die Ränder fest zusammen. Setze die Teigtaschen auf das Backblech.
- 8 Verquirle das Ei gründlich und bestreiche die Teigtaschen damit. Backe sie 25 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun.
- 9 Verrühre Joghurt, Apfelessig und Senf miteinander. Schmecke den Dip mit Salz und Pfeffer ab.
- 10 Zum Anrichten setze jeweils 2 Teigtaschen als Flügel auf einen Teller. Zeichne mit einem Löffel mit dem Dip Fühler und Flugbahn dazu. Gib den restlichen Dip in eine Schale und serviere ihn zu den Teigtaschen.

Das kannst du alleine schaffen





ÜBRIG GEBLIEBENE
TEIGTASCHEN KANNST
DU EINFRIEREN UND JEDER-
ZEIT FÜR EINE JAUSE
WIEDER AUFTAUEN.

VON KOPF BIS FUSS

UNSERE ZÄHNE

Willst du richtig zubeißen, brauchst du gesunde und starke Zähne.



**GUT ZU
WISSEN**

Wieso ist Zähneputzen wichtig?

Unsere Zähne sind hart und stark, trotzdem müssen wir gut auf sie achten. Wenn wir uns nicht regelmäßig die Zähne putzen, lagern sich Essensreste ab und es entstehen Bakterien. Diese produzieren mit Hilfe von Zucker Säuren, die Löcher in unsere Zähne fressen können. Das nennt man dann Karies, und die kann sehr unangenehm werden. Also brav zur Zahnbürste greifen und regelmäßig zum Zahnarzt oder zur Zahnärztin gehen, dann bleiben deine Zähne lange gesund.

**Gut gepflegte
Beißerchen
bleiben stark!**



Es gibt spezielle Zahnpflegeprodukte für Kids, wie die BI LIFE Zahnpasta mit Kaugummigeschmack, die bei BIPA erhältlich ist, und BI LIFE Zahnbürsten, die es bei BIPA und im BILLA Online Shop gibt.



Woraus bestehen deine Zähne?

Die Zähne sind kleine Wunderwerke. Ihre äußerste Schicht besteht aus dem härtesten Material in unserem Körper, dem sogenannten Zahnschmelz. Dieser schützt den Zahn, besonders den freiliegenden Teil, bei den Backenzähnen nennt man ihn Zahnkrone. Darunter folgt der Zahnhals. Unter dem Zahnfleisch, in deinem Kiefer, befindet sich die Zahnwurzel. Daran sitzen viele Nerven. Deine Zähne sind härter als Knochen. Sie helfen dir dabei, alles zu zermahlen und zu zerkauen, was du isst. Du solltest daher gut auf deine Zähne aufpassen.

Wie viele Zähne haben wir?

Wir Menschen sind zwar nicht wie Haie, denen in ihrem Leben bis zu 30.000 Zähne wachsen, aber auch wir haben viele Zähne.

Genau gesagt 20 Milchzähne und 32 bleibende Zähne. Ab dem 1. Lebensjahr wachsen uns Milchzähne, die wir etwa ab dem 6. Lebensjahr bis zum 12. Lebensjahr wieder verlieren. Sie werden von den 28 Zähnen des Dauergebisses ersetzt. Es besteht aus Schneidezähnen, Eckzähnen und verschiedenen Mahlzähnen. Später können nach den hintersten Zähnen auch noch 4 Weisheitszähne wachsen.

Mach mit!

Bewegung macht Spaß! Dieses Ballspiel hilft dir dabei, deine Aufmerksamkeit und Reaktion zu verbessern.

1

Für diese Übung brauchst du nicht viel: nur 2 Tennisbälle oder andere kleine Bälle und eine:n Freund:in. Stellt euch gegenüber auf. Du nimmst in jede Hand einen Ball und lässt beide in Richtung Boden zeigen. Nun stellt sich dein:e Freund:in dir gegenüber und lässt die Hände mit den Handflächen nach unten ein paar Zentimeter über deinen Handrücken schweben.



2

Als Nächstes lässt du die Bälle ohne Vorwarnung los und dein Gegenüber muss versuchen, sie rechtzeitig aufzufangen. Macht das so oft, bis es ein paar Mal klappt.



3

Um es schwerer zu machen, kannst du auch nur einen Ball loslassen. Wechselt die Rollen. Ihr könnt das Spiel auch mit geschlossenen Augen versuchen. Dann müssen sich eure Hände aber berühren, damit ihr es merkt, wenn die Bälle losgelassen werden.



SCHATZKARTEN-QUESADILLAS

😊 4 Portionen ⌚ 30 Minuten 🍲 warm Pro Portion: 580 kcal, 27 g EW, 51 g KH, 28 g Fett, 4,3 BE

DU KANNST DIE
LINIEN AUCH MIT KETCHUP
ZEICHNEN, WENN DU KEINE
LEBENSMITTELSTIFTE
VERWENDEN MÖCHTEST.



WENN DU
KEINEN KORIANDER
MAGST, KANNST DU
AUCH PETERSILIE
VERWENDEN.

Das brauchst du:

- 200 g Hendlbrust
- 200 g Cherrytomaten
- 4 Jungzwiebeln
- ½ Bund Koriander
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Bonduelle Bio-Goldmais
- ½ Limette
- 200 g geriebener Cheddar
- 8 Tortillafladen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- Farbstifte für Lebensmittel (z. B. von Decocino)

Und so geht's:

- 1 Wasche die Hendlbrust und tupfe sie trocken. Schneide sie in kleine Würfel und würze sie mit Salz und Pfeffer. Wasche die Tomaten und schneide sie klein. Putze die Jungzwiebeln und schneide sie in dünne Ringe. Hacke den Koriander fein.
- 2 Brate die Hendlbrust in einer Pfanne mit Olivenöl scharf an. Gib die Tomaten und Jungzwiebeln dazu und brate alles kurz an.

- 3 Gib die Fülle in eine Schüssel. Spüle den Mais in einem Sieb unter kaltem Wasser ab. Lasse ihn gut abtropfen. Presse den Limettensaft aus. Gib den Mais, Cheddar und Koriander zur Fülle und vermische alles gründlich. Schmecke mit Salz, Pfeffer und Limettensaft ab.
- 4 Heize das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Zeichne eine Schatzkarte auf 4 Tortillafladen. Verteile die Fülle auf die unbemalten Fladen, setze einen bemalten darauf und drücke ihn leicht fest.

Das kannst du alleine schaffen

- 5 Setze die Quesadillas auf ein Backblech. Backe sie 10 Minuten auf mittlerer Schiene, bis der Käse geschmolzen ist. Richte die Quesadillas an und viertle sie zum Servieren.



GEWINNSPIEL

Male uns eine SCHATZINSEL!

Unter allen eingeschickten Bildern verlosen wir 3 Mal 4 Tagestickets für den LEGOLAND® Freizeitpark!

Frage deine Eltern, ob du mit-spielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 34!
Einsendeschluss: 22.5.2024

KENNWORT: LEGOLAND



SÜSSKARTOFFELPANCAKES

😊 4 Portionen ⌚ 25 Minuten 🍲 warm ⚠️ Lasse dir von jemand Erwachsenen helfen!

Pro Portion: 263 kcal, 9 g EW, 46 g KH, 4 g Fett, 3,8 BE

Das brauchst du:

- 1 Süßkartoffel (ca. 180 g)
- 100 ml Buttermilch
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g glattes Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Zum Anrichten z. B.

- 100 g Erdbeeren
- 8 Heidelbeeren
- 3 Bananen

Und so geht's:

- 1 Schäle die Süßkartoffel und schneide sie in Stücke. Koche sie in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten weich. Seihe sie ab und lasse sie kurz ausdampfen.
- 2 Gib Süßkartoffel, Buttermilch, Eier, Mehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Salz in eine hohe Schüssel. Bitte jemand Erwachsenen um Hilfe. Püriere alles mit einem Mixstab zu einem glatten Teig.
- 3 Erhitze eine beschichtete Pfanne. Setze mit einem Esslöffel jeweils etwas Teig hinein.

Backe die Teigfladen, bis an der Oberfläche Bläschen entstehen. Wende sie und backe sie auf der anderen Seite goldbraun. Backe auf diese Weise aus dem ganzen Teig Pancakes.

- 4 Wasche die Erdbeeren und Heidelbeeren. Schneide die Erdbeeren in Stücke. Schäle die Bananen und schneide sie in Stücke.
- 5 Richte die Pancakes auf Tellern an. Dekoriere sie mit dem Obst zum Beispiel zu lustigen Gesichtern und serviere sie.

Die Welt der Speisen

Lerne Gerichte und ihre Geheimnisse kennen!

In jeder Ausgabe stellen wir dir in dieser Rubrik eine Speise vor:
Was sie ausmacht, Tipps zur Zubereitung und typische Rezepte.



Was sind Pancakes?

Pancakes sind ein Frühstücksgericht aus den USA. Das englische Wort Pancake bedeutet übersetzt Pfannkuchen: Teig, der als runde, weiche Fladen in der Pfanne gebacken wird. Typisch serviert werden Pancakes als Turm aus mehreren übereinandergelegten Fladen und mit Sirup übergossen. Aber auch frisches Obst, Nuss-, Schoko- oder Frucht-Aufstrich und Eis passen gut dazu.



**SCHLAU
MIT BELLA**



Pfannkuchen aus aller Welt

Pancake-ähnliche Speisen gibt es in vielen Ländern. Etwa unsere süßen Palatschinken! In Deutschland nennt man sie Pfann- oder Eierkuchen. In den Niederlanden isst man gerne Pannekoeken und Poffertjes. In Frankreich heißen sie Crêpes.

Die Zubereitung von klassischen Pancakes

Der Grundteig besteht aus Mehl, Eiern und Milch. Außerdem noch Zucker, Backpulver, einer Prise Salz und vielleicht etwas flüssiger Butter. In eine heiße Pfanne mit Butter oder Öl setzt du pro Pancake etwa einen halben Schöpfer Teig. Er wird auf beiden Seiten goldbraun gebacken.

Eiweiß schlägst du am besten in einer Schüssel.



Pancake-Tipps & -Tricks

Einen Pancake macht vor allem aus, dass er dick und fluffig ist. Der Teig darf also nicht zu flüssig sein, um in der Pfanne nicht auseinanderzulaufen. Die luftigen Bläschen bekommt man mit dem Backpulver, aber auch durch Eischnee: Einfach Eiweiß zu festem Schaum schlagen und diesen vorsichtig in den Teig rühren.

WEITERE TYPISCHE PANCAKEGERICHTE SIND:



Pancakes mit Sirup

Auf die warmen Pancakes kommen kleine Butterstücke, die schön schmelzen. Dann wird nach Gusto **ein wenig oder auch ganz viel Ahornsirup** darübergegossen. Ein Genuss!



Blueberry Pancakes

Mit **Heidelbeeren** – so heißen Blueberries auf Deutsch – wird dieses Rezept nicht nur garniert. Die Beeren kommen **auch in den Teig**! Das macht die Pancakes besonders saftig.



Pancakes mit Speck

Auch **mit Salzigem kombiniert** lieben die US-Amerikaner ihr Pancake-Frühstück: mit gebratenem Speck und Spiegelei. Nicht selten wird auch über diese Variante noch Ahornsirup gegossen.

KÜCHENKRÄUTER-KNOBELEI

Weißt du, wie diese Kräuter heißen? Trage die passenden Begriffe zu den Bildern in das Kreuzwortgitter ein, und du erhältst das Lösungswort!

Schnittlauch,
Koriander, Dill,
Basilikum, Minze,
Lorbeer, Oregano,
Thymian, Petersilie,
Rosmarin



PINNWAND

Vielen Dank für die schönen
Einsendungen an uns!

Marie-Luise, 7 Jahre



Selina

Charlotte (7)
und Ulrich (5)
haben den
Apfelstreusel-
kuchen mit
Heißluftballons
aus der November-
Ausgabe gebacken.

Auch Raphael & Matteo haben
den Heißluftballon-Kuchen
nachgebacken.



GEWINNSPIEL

SCHICKE UNS Leser:innenpost!

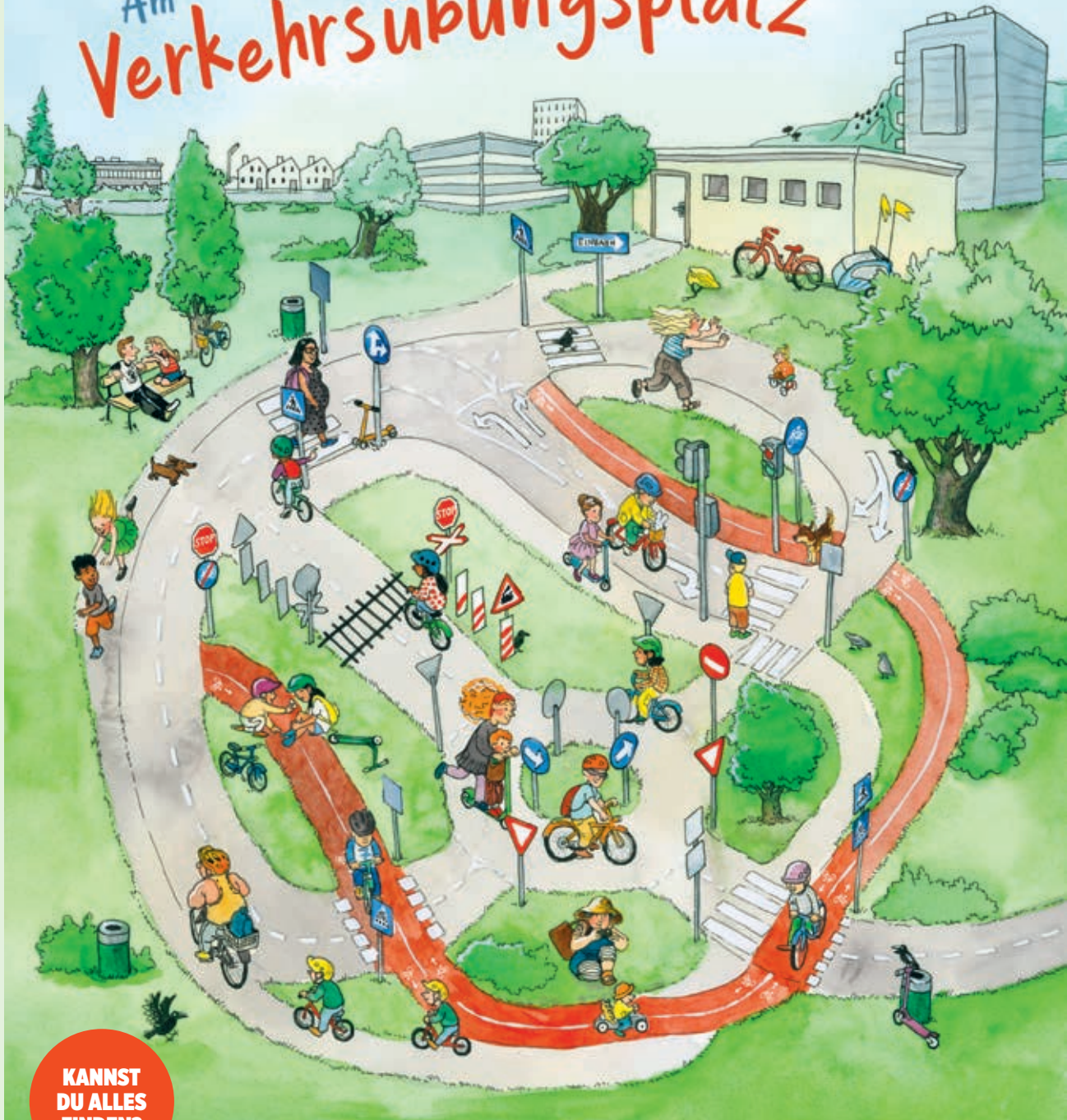
Hast du etwas gezeichnet,
gebastelt oder gekocht, das
du uns zeigen möchtest?
Bella und Ben freuen sich
über deine Einsendungen
per Post oder E-Mail.

KENNWORT: PINNWAND

Für jede veröffentlichte
Einsendung gibt es eine
tolle Überraschung!

Frage deine Eltern, ob du
mitmachen darfst. Wie das
geht, erfährst du auf Seite 34.

Am Verkehrsübungsplatz



**KANNST
DU ALLES
FINDEN?**

Hier sind Räder,
Roller, aber auch
Fußgänger:innen
unterwegs. Da heißt
es achtsam sein!



6
Vögel



11
Fahrräder



3
Stopptafeln



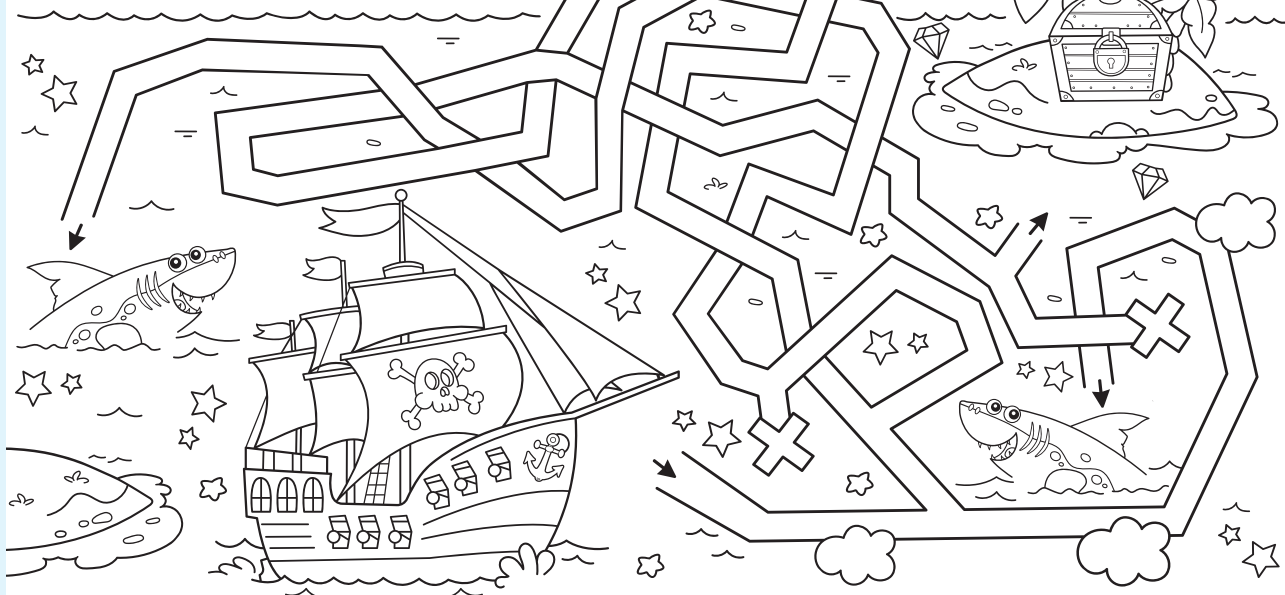
3 grüne
Helme



5
Roller

KUNTERBUNTE SCHATZSUCHE

Führe dein Piratenschiff zur Schatzinsel, aber nimm dich in Acht vor den Haien! Hast du den Weg gefunden, kannst du das Bild farbenfroh ausmalen!



Die Auflösung findest du auf Seite 33.

VOLLER VORTEILE

SPANNENDE SPIELWAREN BEI BILLA PLUS.

Entdecken Sie jetzt unterschiedlichste spannende Spielwaren für 100, 400, 600 oder 800 Ös im neuen Voller Vorteile-Regal in Ihrem BILLA PLUS.

Einfach Wunschprodukt und jö Karte an der Kassa scannen lassen und direkt mit nach Hause nehmen. Das Sortiment der Spielwaren wechselt mehrmals im Jahr.



Für
600 Ös
Spiel
GRATIS*



Für
800 Ös
Spiel
GRATIS*



Für
100 Ös
Spiel
GRATIS*



Für
400 Ös
Spiel
GRATIS*

BILLA PLUS

*Rechtstext unter billa.at/joe-club



EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.

Auflösungen

Seite 6

Rosmarin, Wirkung,
Schnupfen, Muskeln,
stärken

Seite 20



Seite 30

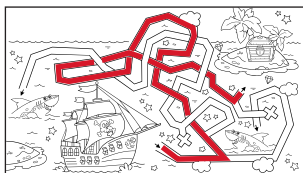
OREGANO
DILL
MINZE
BASILIKUM
PETERSTILIE
KORIANDER
THYMIAN
SCHNITTCLAUCH
ROSMARIN
LORBEER

Seite 31

6 Vögel
11 Fahrräder
3 Stopptafeln
3 grüne Helme
5 Roller



Seite 32



kids

BONS

FRISCH
GEKOCHT



3 Bons in jeder Ausgabe für die
ganze Familie. Gleich ausschneiden,
einlösen und sparen!

vorsichtig ausschneiden



Da komm' ich her! Süße Sophie Cherrytomaten

200g



**-25%
MIT BON**

Gültig von 18.4.-22.5.2024

Exklusiv für Mitglieder

BILLA
kids

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code:
Tomaten

PEZ-Spender

25,5g

MIT BON
**1+1
GRATIS**

AB 2 PACKUNGEN JE
1¹⁹
2³⁹

(100 g 4.67)

Gültig von 18.4.-22.5.2024

Exklusiv für Mitglieder



BILLA
kids

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code:
Pez

Iglo Fischstäbchen oder Backfisch-Stäbchen Vorteils- packung, MSC

728-840g

**-32%
MIT BON**

AB 2 PACKUNGEN JE
6⁴⁵
9⁴⁹

(1 kg 7.68-8.86)

Gültig von 18.4.-22.5.2024

Exklusiv für Mitglieder



Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code:
Fisch

leicht mittel schwer



**KENNST DU
SCHON UNSERE
LIEBLINGSWITZE
DES MONATS?**

**WAS DÜRFEN FISCH
NIEMALS BENUTZEN?
ANTI-SCHUPPEN-SHAMPOO**

Laura

**EIN BEWOHNER IM
5. STOCK ENTDECKT AUF SEINEM
BALKON EINE SCHNECKE. ER WIRFT
SIE RUNTER. NACH 2 JAHREN KLOFFT
ES AN DER TÜR. DIE SCHNECKE
STEHT VOR DER TÜR UND FRAGT:
WAS SOLLTE DIE AKTION???**

Leona

Verrate uns deinen Lieblingsswitz und du kannst etwas gewinnen! Frage deine Eltern, ob du mitmachen darfst. Wie das geht, erfährst du rechts unten. **KENNWORT: WITZ.**



Da komm' ich her! Süße Sophie Cherrytomaten

200g

**-25%
MIT BON**

Gültig von 18.4. bis 22.5.2024. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, BILLA Regional Box, BILLA Box, VIVA BILLA und BILLA NOW.



**BILLA
BILLA PLUS**



9 022335 039723

PEZ-Spender

25,5g

**1+1
GRATIS**

AB 2 PACKUNGEN JE

**1¹⁹
2³⁹**

(100 g 4.67)

Gültig von 18.4. bis 22.5.2024. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, BILLA Regional Box, BILLA Box, VIVA BILLA und BILLA NOW.



**BILLA
BILLA PLUS**



9 022334 318133

Iglo Fischstäbchen oder Backfisch- Stäbchen Vorteils- packung, MSC

728-840g

AB 2 PACKUNGEN JE

**6⁴⁵
9⁴⁹**

(1 kg 7.68-8.86)

Gültig von 18.4. bis 22.5.2024. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, BILLA Regional Box, BILLA Box, VIVA BILLA und BILLA NOW.



**BILLA
BILLA PLUS**



9 022334 330814

IMPRESSUM

Herausgeber: BILLA AG
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, 2355 Wiener Neudorf,
Tel.: 0800 828 700, hotline@billa.at
Verantwortlich bei BILLA und BILLA PLUS:
Leitung Marketing: Daniela Schwarz-Knehtl
Projektkoordination: Brigitte Fuchs
Anzeigen: Florian Widi, F.Widi@billa.at
Verleger/Firmensitz, Post- und Rechnungsadresse:
RG Verlag GmbH
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, 2355 Wiener Neudorf
Redaktion: RG Verlag GmbH
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien
Geschäftsführung: Richard Heinschink (kfm.),
Barbara Reimond-Charamsa
Head of Corporate Publishing: Margarete Eyb
Art-Direktion: Edda Lackinger
Projektmanagement: Monika Pichlbauer
Junior Projektmanagement: Daniela Spitzbauer
Redaktion: Bernadette Graf, Christoph Somma
Nährwertangaben: Christoph Somma
Fotoredaktion: Mario Holzner
Grafik: Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger
Lektorat: Andrea Klocker, Josef Weilguni
Produktionsleitung: Manfred Wagner
Lithographie: Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger
Rezeptfotos: Manuela Larissegger/Marian Inhouse-
Agentur
Rezeptkonzeption & Foodstyling: Kevin Ilse
Setstyling und DIY: Johanna Grubmair
DIY-Fotos: Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur
Fotos: Adobe Stock, Getty Images, LEGOLAND
Deutschland Resort, Österreichische National-
bibliothek, PantherMedia, Pexels.com,
Picturedesk.com, Shutterstock, Tessloff Verlag
Illustrationen: Lili Richter, Laura Bednarski
Druck: Walstead Leykam Druck GmbH
Bickfordstraße 21, 7201 Neudorf an der Leitha
Für unverlangte Einsendungen von Fotos,
Zeichnungen und Manuskripten übernehmen
Verlag und Redaktion keinerlei Haftung.
Alle Angaben ohne Gewähr. ©BILLA AG

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

UND ADRESSE FÜR GEWINNSPIELE:

Direkt bei den Gewinnspielen im Heft befindet sich das jeweilige Kennwort. Schicke dieses mit Angabe deiner Adresse und Unterschrift deiner Eltern per E-Mail an fanpost@billa4kids.at oder per Postkarte an:

BILLA AG, BELLA + BEN, Postfach 3000,
2355 Wiener Neudorf.

Weiterführende Teilnahmebedingungen auf
www.billa.at/kids-gewinnspiel

Einsendeschluss: 22.5.2024. Die Gewinner:innen werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann bis 22.8.2024 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinne können nicht in bar abgelöst werden.

Die Nährwertangaben sind ernährungswissenschaftlich berechnet. Sie werden unter den Rezepttiteln zum Teil abgekürzt angeführt:
kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß, KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten

Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.



EU Ecolabel : AT/053/005



Bitte sammeln
Sie Altpapier
für das
Recycling

JEDES LOS BRINGT'S!

AB 11.4.2024 PRO €15.– EINKAUF 1 LOS FÜR VEREINE* ERHALTEN.

- BIS 15.6.2024 LOS AUF **BILLA.AT/MEINVEREIN** SPORTVEREIN ZUORDNEN ODER PERSÖNLICH ÜBERGEBEN
- SPORTVEREIN TAUSCHT LOSE GEGEN GRATIS-PRÄMIEN EIN, Z.B. NEUE AUSTRÜSTUNG



Mehr Infos



**I LEB'
FÜR MEIN'
VEREIN!**

**BILLA
BILLA PLUS**

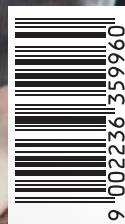
*ALLE INFOS AUF **BILLA.AT/MEINVEREIN**
SOLANGE DER VORRAT REICHT. AUCH IM ONLINE SHOP ERHÄLTlich.

VOLLER LEBEN.

BILLA
kids
FRISCH
GEKOCHT

FAMILIEN- ZEIT VOLL AUSKOSTEN

750+ REZEPTE
FÜR KINDER AUF
frischgekoicht.at/kids



BILLA
BILLA PLUS



VOLLER LEBEN.

Auf frischgekoicht.at/kids finden Sie ab sofort alles, was den kleinen Chefköch:innen von morgen eine Riesen-Freude macht: über **750 verspielte Rezepte extra für Kinder** und **coole Bastelideen** – Spiel, Spaß & Genuss garantiert!