

BILLA

**FRISCH
GEKOCHT**

Kids

GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

Herbst 2025 / € 0,50

Plus:

**BASTELN, MALEN,
RÄTSELN &
GEWINNEN!**

+4

**EINKAUFBSBONS
IN DIESEM
HEFT**

*Gemüse-Tacos
auf Seite 11*

Hallo Herbst!

Tolle Ideen von Schulanfang bis Halloween



Unsere Urlaubsregel:
KIND SEIN
STRENGSTENS
ERLAUBT



Jetzt buchen!



kinderhotels®

DAS ORIGINAL SEIT 1988

URLAUB IN EINEM DER 27 MITGLIEDSHOTELS IN ÖSTERREICH, ITALIEN UND KROATIEN.

JETZT INFORMIEREN: WWW.KINDERHOTELS.COM

START

Inhalt
Herbst 2025

4

**WAS
IST LOS**
Tipps für
den Herbst!

6

**LEBENS-
MITTEL**
Alles über
Pflaumen

10

REZEPT
Kinderleichte
Tacos

12

MACH MIT
Bastelspaß

14

REZEPT
Bio-Kürbis-
Erdäpfel-
Gulasch

16

LESEN & SPIELN
Neue Bücher und
Spiele

18

NACHGEFRAGT
Wie kommt das
Wasser in den
Wasserhahn?

22

TIERE
Kuriose
Paarungen in
der Tierwelt

21

REZEPT
Tafel-
Kekse

28

REZEPT
Knusperfisch
mit Risotto

26

REZEPT
Türkische
Böreks mit
Käse

30

**EINFACH
ERKLÄRT**
Pilze

32

REZEPT
Halloween-
Minipizzen

34

UNSER KÖRPER
Unsere Augen
und eine
Übung

36

KOCHSCHULE
Süße Knödel

39

**MACH
MIT**
Rätsel-
spaß

40

**POST FÜR
BELLA & BEN**

41

**BILLA
BONS**
Rätsel-
lösungen

42

**Witze &
Impressum**

ZIEL

Entdecke
tierisch
gute
Kumpels!

Hallo Kids!

Draußen raschelt das Herbstlaub, und drinnen duftet es nach saftigen Pflaumen und feinen Kürbissen! Kommt mit, wir kochen, tüfteln und staunen gemeinsam, und ihr könnt etwas gewinnen! Viel Spaß im Herbst!



Im Internet
billa.at/kids

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

Willkommen im HERBST!

Leuchtende Kürbisse, Laternenfest und mehr. Im September, Oktober und November erwarten dich tolle Erlebnisse! Begleite Bella und Ben durch den Herbst!



Feiertag in Rot-Weiß-Rot

Am 26. Oktober feiert Österreich seinen Nationalfeiertag. Viele Museen und Sehenswürdigkeiten öffnen kostenlos ihre Türen – perfekt für einen Ausflug! Es gibt Kinderprogramme, die zum Entdecken einladen, etwa im Technischen Museum in Wien!

Am 26. Oktober stellen wir die Uhr um 1 Stunde zurück. Das bedeutet: 1 Stunde länger schlafen, spielen, lernen, lesen, basteln ...



Gemeinsam die Natur schützen

Kennst du die fans&friends des Nationalparks Hohe Tauern? Die Mitglieder unterstützen wichtige Natur- und Artenschutzprojekte sowie Forschungs- und Bildungsprojekte. Infos auf: tauernfreund.at



Hurra, Schulstart!

Anfang September wird's spannend: neue Bücher, interessante Fächer und du triffst Freundinnen und Freunde! Freust du dich schon aufs Lesen, Schreiben und Rechnen? Tipp: Packe deine Schulsachen am Abend ein, dann kannst du morgens ganz entspannt in den Tag starten!



Im JUFA Hotel Bad Radkersburg gibt's einen coolen Spielplatz und spannende Abenteuer im Kids-Club!

GEWINNSPIEL

Wie viele Ahorn- BLÄTTER ZÄHLST DU?

Findest du alle Ahornblätter auf diesen beiden Seiten? Unter allen richtigen Antworten verlosen wir 1 Übernachtung für 1 Familie mit 2 Kindern inkl. Thermen-eintritt im JUFA Hotel Bad Radkersburg!

Frage deine Eltern, ob du mit-spielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 42!
Einsendeschluss: 26.11.2025

KENNWORT: HOTEL



MALE UNS
AUS, WENN
DU MAGST

In der Hecke ist was los!

Hecken und Sträucher in unseren Gärten sind nicht nur grüner Sichtschutz. Heimische Gehölze wie Schlehe, Weißdorn oder Hundsrose sind auch für Tiere wichtig. Schmetterlinge, Bienen und Vögel finden in ihnen ein Zuhause und Nahrung. Du möchtest wissen, welche Tiere sich in welchen Hecken besonders wohlfühlen? Hier kannst du es nachlesen: bluehendesoesterreich.at

Hagebutten- Bastel-Tipp

Aus den Früchten des **Hagebuttenstrauchs** lassen sich mit etwas Geschick hübsche Ketten basteln! Was du brauchst, sind reife Hagebutten, eine dicke Nadel, eine stabile Schnur und eine Schere. Die Hagebutten einfach waschen, mit Hilfe der Nadel auf die Schnur fädeln, Enden verknoten, fertig!

FÜR MEINE
GIRLANDE BRAUCHE ICH
NOCH AHORNBLÄTTER!
AUF DIESER DOPPELSEITE
GIBT ES EINIGE ...



Ich gehe mit meiner Laterne

Um den 11. November leuchten wieder viele selbstgebastelte Laternen bunt. Ob mit Freund:innen oder deiner Familie, das Laternenfest ist ein ganz besonderes Erlebnis!



AM 31. OKTOBER
IST HALLOWEEN!

**KOCHSPASS
MIT BEN**

P
wie Pflaume

Fruchtwissen für Neugierige

Pflaumen sind ovale oder runde **Früchte mit einer glatten, oft dunkelvioletten Schale**. Ihr Fruchtfleisch ist süß und saftig, manchmal auch ein wenig säuerlich. Im Inneren steckt ein harter Kern, genannt Stein, den du nicht mitessen kannst. Bei manchen Sorten lässt er sich leicht entfernen, bei anderen sitzt er fester. Es gibt viele verschiedene Pflaumenarten. Einige sind sehr klein, andere größer, manche auch gelb oder rot.

DIE PFLAUME IST VERWANDT MIT ANDEREN STEINFRÜCHTEN WIE MARILLEN UND PFIRSICHEN. SIE ALLE HABEN DIESEN KERN IN DER MITTE!

Beim Einkochen von Pflaumen duftet es süß und fruchtig. Das macht Lust auf Naschen!



Frische Pflaumen halten im Kühlschrank nur ein paar Tage. Am besten also rasch vernaschen oder weiterverarbeiten!

PFLAUMENKUCHEN

mit Schoko und Nüssen

😊 1 Kuchen/12 Stücke ⏱ 25 Minuten (+ 40 Minuten Backzeit) 🥶 kalt

Pro Stück: 414 kcal, 6 g EW, 38 g KH, 26 g Fett, 3,2 BE



Das brauchst du:

- 100 g Butter, plus etwas weiche Butter für die Form
- 50 g Bitterschokolade
- 3 Eier
- 90 g Kristallzucker
- 200 g Schlagobers, flüssig
- 100 g glattes Mehl
- 8 g Backpulver
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 g reife Pflaumen
- Vanilleeis zum Servieren
- Staubzucker zum Bestreuen

Außerdem

- Tarteform mit ca. 26 cm Durchmesser

Und so geht's:

- 1 Schmelz die Butter langsam in einem Topf. Reibe die Schokolade mit einer Universalreibe in eine Schüssel. Gib die Butter, Eier, Zucker, Obers, Mehl, Backpulver, Nüsse, Salz und Vanillezucker dazu. Verrühre alles gut mit einem Kochlöffel oder Schneebesen.
- 2 Heize das Backrohr auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 3 Schmiere die Form mit der Butter gut ein. Du kannst dazu einen Backpinsel verwenden. Gieße den Teig in die Form und streiche ihn mit einem Löffel möglichst glatt.

Das kannst du alleine schaffen 🙌

- 4 Wasche die Pflaumen unter kaltem Wasser gut ab. Halbiere sie und entferne die Kerne. Halbiere die halben Pflaumen nochmals. Verteile die Pflaumenviertel auf dem Teig.
- 5 Backe den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten.
- 6 Nimm den Kuchen aus dem Backrohr. Lasse ihn auskühlen. Serviere ihn mit Vanilleeis und bestreue ihn mit Staubzucker.



Getrocknete Pflaumen heißen auch Dörripflaumen. Sie sind lange haltbar und sehr süß.

Passt perfekt zu einem Kaiserschmarren: zimtiger Pflaumenröster.



Kochabenteuer mit Pflaumen

Aus Pflaumen kannst du viele Leckerbissen zaubern! Sehr beliebt ist Pflaumenkuchen. Auch Marmelade, Kompott, Mus und Röster lassen sich daraus machen. Sie passen super zu Mehlspeisen. Doch Pflaumen kannst du nicht nur süß genießen. Auch in pikanten Soßen geben sie ein fruchtiges Aroma. Zum Beispiel zu Fleischgerichten oder in Chutney-Würzsoßen.

Wie wachsen Pflaumen?

Pflaumenbäume blühen im Frühjahr oft in strahlendem Weiß oder zartem Rosa. Aus den Blüten entwickeln sich nach und nach die Früchte, die ab dem Spätsommer reif sind. Geerntet wird meist per Hand, weil Pflaumen druckempfindlich sind und schnell weiche Stellen bekommen.



So sieht ein Pflaumenbaum im Frühjahr aus: ein wahres Blütenmeer!



Manche Pflaumenbäume werden bis zu 6 m hoch! Ihre Zweige können sich unter der Last der vielen Früchte richtig biegen.

DIE SCHALE DER PFLAUME KANN EINEN WEISSEN BELAG HABEN, GENANT FRUCHTWACHS ODER DUFTFILM. DAS SCHÜTZT DIE FRUCHT VOR DEM AUSTROCKNEN.

KENNST DU DIESE PFLAUMEN-VERWANDTEN?



ZWETSCHKEN

Sie sind etwas länglicher und haben ein festeres Fruchtfleisch als die Pflaume. Perfekt für süße Knödel oder Röster!



MIRABELLEN

Diese kleinen, goldgelben Früchte sind kugelförmig und sehr süß. Man macht daraus gerne Marmelade oder Kompott.



RINGLOTTEN

Ihre Schale ist grün bis gelblich und sie schmecken besonders saftig. Weil sie so zart und süß sind, sind sie ideal als Naschobst.

PFLAUMEN-LOGIK

Rateföchse, aufgepasst: Diese Pflaumenreihen folgen einer Logik - aber welcher? Finde es heraus und zeichne ein, wie es weitergeht!



RÄTSEL-SPASS MIT PFLAUMEN



Quiz: Teste dein Wissen!

1.

Mit welcher dieser Früchte ist die Pflaume verwandt?

- A ☐ Erdbeeren
- B ☐ Kirschen
- C ☐ Bananen

2.

Wann sind Pflaumen bei uns reif?

- A ☐ Im Winter
- B ☐ Im Frühling
- C ☐ Im Spätsommer

3.

Wo wachsen Pflaumen?

- A ☐ Auf Palmen
- B ☐ An Sträuchern
- C ☐ An Bäumen

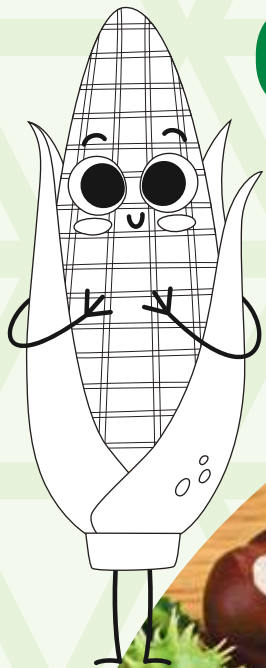
elmex®

Schützen Sie die Zähne Ihres Kindes vor Karies



elmex® Kinder
2-6 Jahre





GEMÜSE-TACOS

😊 4 Portionen ⌚ 25 Minuten 🍲 warm

Pro Portion: 529 kcal, 11 g EW, 44 g KH, 26 g Fett, 3,7 BE

**MALE MICH
AUS, WENN
DU MAGST** 



Das brauchst du:



1 Dose Mais
(220 g Abtropfgewicht)



1 Dose Kichererbsen
(265 g Abtropfgewicht)



2 reife Tomaten



1 Avocado



4 Medium-Tortillas



Joghurtsauce

2 EL Olivenöl,
1 TL Paprikapulver
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

**DIESES GERICHT
KANNST DU IN 7 EINFACHEN
SCHRITTEN KOCHEN. WIR
ZEIGEN DIR, WIE!**

Und so geht's:

1

Gieße den Mais und die Kichererbsen durch ein Sieb ab. Spüle beides unter kaltem Wasser gut ab und lasse es gut abtropfen.

2

Erhitze das Olivenöl leicht in einer Pfanne. Gib den Mais und die Kichererbsen dazu.

3

Würze es mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Fülle alles in eine Schüssel um.

4

Wasche die Tomaten und schneide sie in kleine Stücke. Schäle die Avocado und halbiere sie. Entferne den Kern und schneide das Fruchtfleisch in feine Scheiben.

5

Gib die Tomaten zur Mais-Kichererbsen-Mischung. Verrühre alles gut miteinander.

6

Erwärme die Tortillas von beiden Seiten in einer Pfanne oder im Backrohr bei 120 °C (Ober-/Unterhitze) für einige Minuten.

7

Setze jeweils etwas Gemüse, Avocado und Joghurtsauce auf die Tortillas. Schlage sie leicht zusammen und serviere sie.

**SCHLAU
MIT BELLA**



Taco-Spaß für alle!

Tacos sind wie essbare Taschen aus Fladenbrot, die man mit pikanten Zutaten füllt. Wie buntes Gemüse und Sauce. Auch Hendlfleisch und Käse passen gut. Jede:r darf selbst entscheiden, was reinkommt. Und gegessen wird mit den Händen – das macht Spaß!

*Die Joghurtsauce kannst du auch selbst machen:
Verrühre Joghurt mit etwas Zitronensaft und Salz.*

Gruselig-kreativen HERBST

Am 31. Oktober ist Halloween.
Du möchtest passend zum Fest bei dir
zu Hause dekorieren? Wir haben da
eine Idee für dich: Kerzen, die ge-
spenstisch und lustig zugleich sind!

! Lasse dir von jemand Erwachsenen helfen!

Geister- KERZEN

Das brauchst du:

- große, längliche
Auflaufform
- Thermometer
- Stabkerzen,
mindestens 25 cm
lang, mit Kerzen-
haltern
- Messer
- Wachsstift



So geht's:



1 Fülle die Auflaufform mit warmem Wasser (nicht über 43 °C). Lege die Kerzen so hinein, dass sie sich nicht berühren. Warte ein paar Minuten, bis sie weich werden. Wenn nicht, gieße etwas heißes Wasser dazu.



2 Nimm eine weiche Kerze aus dem Wasser und biege sie mit den Händen in die Form, die du möchtest. Gehe dabei vorsichtig und langsam vor, damit die Kerze nicht bricht.



3 Ist die Kerze in der gewünschten Form, kannst du dem Geist Arme schnitzen. Bitte dazu jemand Erwachsenen um Hilfe! Lege die Kerze zum Aushärten beiseite. Zuletzt malst du mit dem Stift ein gruseliges Gesicht auf. Fertig!

PAGRO



Entdecke viele weitere DIY-Ideen auf ideenwerk.at.

Ein Netz für alle Fälle!

Eine bunte **DIY-Idee** aus unserem Kundenmagazin IDEENWERK.



Die **Anleitung** und alle **Produkte** für diese Bastelidee findest du hier!



DU BRAUCHST:

- Macramee Garn
- Bleistift
- Rundstab
- Maßband
- Schere
- Kartonstück



Einfach abtrennen und in deine Filiale mitnehmen oder mittels Online-Rabattcode auf pagro.at einlösen!

PAGRO

Jetzt gleich
**Gutschein
einlösen** und
los basteln!

Gutschein gültig von 28.8. bis 31.10.2025

-10%*

auf den gesamten
Einkauf in allen
PAGRO Filialen
und online
auf pagro.at

* Gültig von 28.8.–31.10.2025 in allen PAGRO Filialen und online auf alle lagernden Artikel (Lieferzeit 1–2 Werktage). Ausgenommen preisgebundene Bücher, Handys, Notebooks, Smartwatches, Spielkonsolen und -zubehör, Software, Tickets, Vorbestellungen, Gutschein- und Wertkarten, sowie Online Specials. Keine Barablöse möglich. Nicht mit anderen Gutscheinen und Rabatten kombinierbar.

Online-Rabattcode: 50456





Bio-Kürbis-Erdäpfel- GULASCH

😊 4 Portionen ⌚ 60 Minuten 🍲 warm ⚠️ Lasse dir von jemand Erwachsenen helfen!

Pro Portion: 480 kcal, 13 g EW, 70 g KH, 15 g Fett, 5,8 BE

Das brauchst du:

- 800 g festkochende Bio-Erdäpfel
- 1 kg Bio-Butternuss-Kürbis
- 2 kleine gelbe Bio-Zwiebeln
- 2 Bio-Knoblauchzehen
- 4 rote Bio-Spitzpaprika
- 4 EL Bio-Olivenöl
- 4 EL Bio-Tomatenmark
- 2 l Bio-Gemüsesuppe
- 2 Bio-Lorbeerblätter
- 2 EL glattes Bio-Mehl
- 2 Bund Bio-Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

HAST DU
DAS SCHON
GEWUSST?

ES WIMMELT UND WUSELT IM BODEN

Etwa ein Viertel aller Tierarten lebt dort. Beim Ja! Natürlich Anbau wird darauf geachtet, dass der Boden gesund bleibt. Um Würmer, Käfer und andere Krabbler zu schützen.

Und so geht's:

- 1 Wasche die Erdäpfel. Schäle sie mit einem Sparschäler und schneide sie in ca. 3 cm große Würfel.
- 2 Bitte jemand Erwachsenen, den Kürbis zu halbieren. Entferne die Kerne mit einem Löffel. Schäle ihn mit einem Sparschäler und schneide ihn in ca. 3 cm große Würfel.
- 3 Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schäle den Knoblauch und presse ihn.
- 4 Wasche die Paprika und halbiere sie. Entferne die Kerne und schneide das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Stücke.
- 5 Erhitze das Öl in einem breiten Topf. Gib Zwiebel und Knoblauch hinein und schwitze sie ca. 1 Minute an. Gib Erdäpfel, Paprika und Kürbis dazu. Lasse alles unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Minuten kochen.

- 6 Gib das Tomatenmark dazu und schwitze es kurz mit an. Gib die Suppe und die Lorbeerblätter dazu. Lasse alles zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.
- 7 Verrühre das Mehl mit 6 EL kaltem Wasser. Rühre es ins Gulasch und lasse es einmal aufkochen.
- 8 Schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Zupfe die Petersilienblätter vom Bund und wasche sie. Hacke sie klein. Richte das Gulasch an, bestreue es mit Petersilie und serviere es.

↩️ Das kannst du alleine schaffen

GELINGT MIT:



Ja! Natürlich
Bio-Kürbis-Mix
Schon probiert?
Du findest ihn im
Gemüseregal.



PROBIERE DAS GULASCH
AUCH MIT DEN SORTEN
HOKKAIDO, SPAGHETTI UND
BARBARA AUS! DIE SORTE
HOKKAIDO BRAUCHST DU
NICHT SCHÄLEN.

KÜRBIS-VIELFALT
MACHT DEN HERBST
NOCH BUNTER!



TOLLE TIPPS

für Spielefans und Leseratten

 Spiel
  Rätsel
  Wissenswertes
  Erzählung
  Kochbuch



HILO – DEIN KÖNIGREICH

Ritter, Magier, Könige und Einhörner – nur wer clever Karten tauscht, kann ein Königreich aufbauen.

Ab 6 Jahren, 2–4 Spielende, Émilie Soleil, Jérôme Soleil, Schmidt Spiele Verlag, € 15,20



101 MONSTER RECHNEN WIE WILD!

Rechnen und Lesen zu üben wird mit diesem Buch zum monstermäßigen Vergnügen!

Ab 6 Jahren, Ruby van der Bogen, Alexandra Helm, Oetinger Verlag, € 11



IN 80 ERFINDUNGEN UM DIE WELT

Wie entstand das Rad? Oder die Klospülung? Wann wurde der Kompass erfunden? Lies nach!

Ab 8 Jahren, Matt Ralphs, Robbie Cathro, Prestel Verlag, € 25,50



ICH BIN MARTIN – WEN INTERESSIERT'S ?!!

Witziges über nervige Brüder, quirlige Schwestern und warum man sie doch liebhat.

Ab 8 Jahren, Corinna C. Poetter, Phine Wolff, Magellan Verlag, € 16,50



FURZIPUPS – DAS KOCHBUCH MIT PFFF

Schon einmal Mammut-Kacka oder Drachen-Fürzchen gekocht? Familienrezepte mit Humor!

Ab 6 Jahren, Kai Lüftner, Wiebke Rauers, Hölker Verlag, € 22,70



KEKSEKÄSTCHEN

Wer schafft es, die meisten Kekse einer Sorte anzukreuzen? Würfelglück und Taktik führen zum knusprig-süßen Sieg.

Ab 8 Jahren, 2–4 Spielende, Ralf zur Linde, Ravensburger Verlag, € 19,99

GEWINNSPIEL

MALE EINE FIGUR aus deinem Lieblingsbuch!

Schicke uns das Bild oder ein Foto davon und vielleicht gewinnst du eines von 5 „Herbstgeschichten aus dem Glockenhof“-Büchern.

Frage deine Eltern, ob du mitspielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 42!
Einsendeschluss: 26.11.2025

KENNWORT: LESERATTE



FÜR KLEIN UND GROSS

Herbstgeschichten aus dem Glockenhof

Dieses liebevoll illustrierte Vorlesebuch fängt die schönsten Herbstmomente ein. Perfekt für gemütliche Lesezeiten.

Ab 4 Jahren, Christine Schniedermann, Frau Annika, arsEdition Verlag, € 15,95



LESEPROBE SCHNUPPER MAL REIN!

Die Sonne scheint, die grünen Blätter färben sich allmählich bunt und alles ist in einen warmen Goldschimmer getaucht.

„So!“, ruft Frau Blumenreich, Mias Erzieherin im Kindergarten, und klatscht in die Hände. „Wir gehen nach draußen. Wir haben herrliches Herbstwetter.“ Mia und ihre beste Freundin Hazel stürmen los, um sich ihre Schuhe anzuziehen. Auch Paul, Mias jüngerer Bruder, ist schnell bei der Garderobe.

Auf einmal fängt Pauls Freund Luki an zu lachen: „Du hast ja Entenfüße!“ Er zeigt auf Pauls Gummistiefel. „Da wird doch der Hund in der Pfanne verrückt“, murmelt Paul. Ein Satz, den Pauls Oma Greti gern sagt. Denn er hat tatsächlich den linken Stiefel über den rechten Fuß gezogen und den rechten Stiefel über den linken Fuß.

„Ist ja egal, wie man Stiefel anzieht“, findet Paul. Er mag seine

Gummistiefel. Jetzt watschelt er herum. „Quak, quak, quak“, macht er eine Ente nach. Mia und Hazel kichern. Auch Luki lacht noch immer. Dann laufen die Kinder in den Garten.

Mia bleibt an einem Beet stehen. „Schau mal, Frau Blumenreich, die Blume sieht richtig schrumpelig aus. Dabei hat sie vor ein paar Tagen noch geblüht. Das weiß ich genau, weil sie so schön war.“ „Ja, Mia, die Dahlie – so heißt die Blume – welkt“, sagt Frau Blumenreich.

Wie es weitergeht, erfährst du im Buch!



WOLF UND ELFE, 500-TEILE-PUZZLE

Beim Puzzeln kann man richtig gut entspannen. Und Stück für Stück entsteht ein wunderschönes Motiv. Zum Immer-wieder-Puzzeln oder zum Einrahmen.

Ab 10 Jahren, beliebige Anzahl Spielender, Lisa Parker, Schmidt Spiele Verlag, € 11,99



Wie kommt das WASSER in den Wasserhahn?

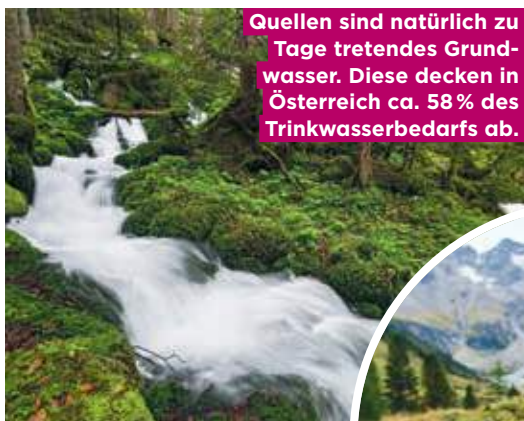
WIR WOLLEN'S
WISSEN

Wasser ist superwichtig! Wir trinken es, waschen uns damit und gießen unsere Pflanzen.

Aber woher und wie kommt das Wasser zu uns nachhause?



Quellen sind natürlich zu Tage tretendes Grundwasser. Diese decken in Österreich ca. 58 % des Trinkwasserbedarfs ab.



Woher kommt das Wasser?

In Österreich stammt unser **Trinkwasser aus Quellen in den Bergen oder aus Grundwasser** tief unter der Erde. Es wird über lange Leitungen in die Wohngebiete transportiert. So haben wir fast überall frisches und sauberes Wasser!

Ca. 42 % unseres Trinkwassers werden über gut geschützte Brunnen dem Grundwasser entnommen.



Wasserwerke – was passiert dort?

In speziellen Wasserwerken wird das Wasser gereinigt und getestet. Große Filter entfernen Schmutzteilchen. Manchmal kommt zum Reinigen auch feiner Sand oder Aktivkohle zum Einsatz. Im Labor prüfen Fachleute, ob das Wasser sauber und klar ist. Erst dann fließt es weiter in Speicher oder direkt zu uns nachhause.



Riesige Speicherbecken

Nach der Reinigung kommt das Wasser manchmal in **große Behälter, oft Hochbehälter genannt**. Sie liegen erhöht, etwa auf Hügeln. Von dort aus fließt das Wasser ins Rohrnetz. Durch die Schwerkraft entsteht genug Druck, damit es bis in die Häuser gelangt. In den Speichern werden große Mengen Wasser vorgehalten, damit für jeden Haushalt genug da ist.



Lange Rohrnetze unter der Erde

Unter unseren Füßen verläuft ein dichtes Wasserrohrnetz. Pumpen sorgen für den nötigen Druck, damit das Wasser sogar in hohe Stockwerke gelangt. Diese Leitungen müssen regelmäßig kontrolliert werden, damit keine Löcher entstehen und kein Tropfen verloren geht.

In Österreich hat das Trinkwasser eine besonders hohe Qualität. Es gehört zu den besten der Welt!



DAS KANNST DU TUN:

Gehe achtsam mit Wasser um! Drehe den Hahn zu, wenn du es nicht brauchst, zum Beispiel während du die Zähne putzt. So hilfst du, diese wertvolle Ressource zu schützen.

SAMMELSPASS MIT STICKERN BEI BILLA

Wir gehen wieder auf Entdeckungsreise! Bist du dabei? Mit Billi, Bella und Ben erkunden wir das Wasser! Das neue Stickeralbum steckt voller bunter Bilder, Ideen, Rätsel und Sagen rund um die magische Wasserwelt.

AB 4.9. STICKER-ALBUM

HOLEN & BIS 25.10.2025 SAMMELN

GRATIS*
1 STICKER-
PACKUNG JE
€10.-
EINKAUF



GEWINNSPIEL

Bastle eine bunte UNTERWASSERWELT!

Wie könnte es im Wohnzimmer der Fische aussehen? Schnappe deine Bastelsachen und zeige es uns! Zu gewinnen gibt es 5 Experimentier-Sets sowie 5 Pakete mit jeweils 1 Badeponcho, 1 Badekugel und 1 Tattoo-Set!

Frage deine Eltern, ob du mitspielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 42! Einsendeschluss: 26.11.2025

KENNWORT: WASSER

* Alle Infos auf billa.at/sammelspass und bipa.at/sammelspass. Solange der Vorrat reicht. Auch im Online Shop erhältlich.

DAS NEUE SCHULJAHR WIRD VOLL LÄSSIG!

Mit den besten
Schulsachen von LIBRO.

Alles für die
Schule gibt's
bei LIBRO.
Die Nr.1 bei
Schule!



Großes beginnt bei **LiBRO**.at

DIE MIKADO-STÄBCHEN
KANNST DU MIT
GLASURRESTEN
ZUSAMMEN „KLEBEN“.

SCHULTAFEL-KEKSE

😊 ca. 8 Kekse ⏱ 25 Minuten (+ 45 Minuten Kühl- und 15 Minuten Backzeit) 🥶 kalt

Pro Keks: 498 kcal, 7 g EW, 51 g KH, 28 g Fett, 4,3 BE

Das brauchst du:

- 300 g Dinkelmehl, plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter, kalt
- 1 Ei
- 1 Becher Schokoglasur
- ca. 40 Zucker-Buchstaben, z.B. Oetker ABC und Zahlen
- ca. 24 Mikado-Stäbchen

Und so geht's:

- 1 Gib Mehl, Zucker, Zimt, Salz, Butter, Ei und 1 EL kaltes Wasser auf deine Arbeitsfläche. Verknete alles mit den Händen.

↪ Das kannst du alleine schaffen 🖐

- 2 Forme den Teig zu einer Kugel. Setze ihn in einen Behälter und gib ihn ca. 45 Minuten in den Kühlschrank.
- 3 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Knete den Teig nochmal gut durch und rolle ihn mit einem Nudelwalker vorsichtig aus. Drücke dabei nicht zu stark auf.

- 4 Heize das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 5 Schneide mit einem Messer Rechtecke mit ca. 8 x 12 cm aus dem Teig. Lege die Teigstücke auf das Blech. Backe sie ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun.
- 6 Schmilz die Glasur wie auf der Verpackung angegeben. Lege die Kekse auf ein Kuchengitter. Übergieße sie mit Glasur. Du kannst dazu einen Esslöffel verwenden.
- 7 Setze die Buchstaben in die Glasur und lasse sie trocknen. Dekoriere die Tafel-Kekse mit den Mikado-Stäbchen.

**Gefiederter
Hautpfleger:
Madenhacker
und Nashorn**

Der Madenhacker pickt Zecken und andere Parasiten aus der dicken Nashornhaut. So bekommt der Vogel ein gutes Futter, während das Nashorn von juckenden Plagegeistern befreit wird.

**WENN'S KRIBBELT UND
KRABBELT, KOMMT MEIN KLEINER
RETTER GEFLATTERT!**

KURIOSE PAARUNGEN

in der Tierwelt

Sind sie beste Freunde oder nur clevere Partner? In der Natur gibt es Tiere, die sich gegenseitig helfen und unterstützen. Das nennt man Symbiose. Tauche ein in die bunte Welt dieser ungewöhnlichen Partnerschaften!

**SPANNENDE
TIERWELT**

Süße Helfer: Ameisen und Blattläuse

Blattläuse geben Honigtau ab, einen süßen Saft, den Ameisen gerne trinken. Die Ameisen wiederum beschützen ihre Ernährer vor Feinden, wie Marienkäfern.



Bunter Bodyguard: Clownfisch und Seeanemone

Der Clownfisch schwimmt sicher zwischen den giftigen Tentakeln der Seeanemone, die ihn schützt. Als Dank putzt er seine Partnerin und sorgt mit seiner Bewegung für eine frische, gesunde Wasserströmung.



Schlaue Entdecker: Honiganzeiger und Honigdachs

Der kleine Vogel zeigt dem Honigdachs, wo Bienenester versteckt sind. Der Dachs bricht die Waben auf und frisst den Honig und die Larven. Übrig gebliebene Reste holt sich dann der Honiganzeiger.





SUCHRÄTSEL

FINDE DIE 5 UNTERSCHIEDE

Die Clownfische sausen fröhlich durchs Wasser – vielleicht ist sogar Nemo dabei! Aber psst... irgendwas ist anders! Schau mal ganz genau hin!



Die Auflösung findest du auf Seite 41.



Putztrupp für Raubfische: Putzerfische und Haie

Putzerfische befreien Haie von Parasiten und abgestorbenen Hautschuppen. So kommen sie an Nahrung und werden dafür von den großen Räubern nicht gefressen.

Warum leben Tiere IN SYMBIOSEN?

Tiere gehen solche Bündnisse ein, weil sie davon profitieren. Gemeinsam sind sie stärker, finden leichter Nahrung oder haben Schutz vor Räubern. Jede Art bringt ihre Fähigkeiten ein, sodass beide Seiten gewinnen. Durch diese Art von Freundschaften sind viele Tierarten bestens gerüstet, um in ihrer Umgebung zu überleben!

Warum Symbiosen die Natur STARK MACHEN

Diese „Superteams“ sind wahre Helden!

Indem sie einander beim Fressen, Verteidigen oder Reinigen helfen, sorgen sie für ein Gleichgewicht in der Natur. Wenn eine dieser Partnerschaften gestört wird, kann das die ganze Umwelt durcheinanderbringen. Deshalb ist es wichtig, dass wir auf die Lebensräume der Tiere achten. Denn starke Tierfreundschaften bedeuten eine starke Natur!

happy magic fun



Österreichs größter Freizeitpark



**Über 30
Fahrattraktionen**
.....
nur 1 Stunde von Wien

Ein Tag voll
Abenteuer...

... für die ganze Familie erwartet euch
in Österreichs größtem Freizeitpark.

Freier Eintritt für Kinder unter 3 Jahren.

familypark.at



SIGARA BÖREĞİ

Börek mit Käse

😊 4 Portionen / 16 Stück ⌚ 25 Minuten 🍳 warm

Pro Stück: 137 kcal, 6 g EW, 7 g KH, 9 g Fett, 0,6 BE

AUF DEUTSCH HEISSEN
DIE KNUSPRIGEN TEIGRÖLLCHEN:
ZIGARETTENBÖREK. IHREN
NAMEN HABEN SIE VON IHRER
LANGEN, DÜNNEN FORM.


Tause
NIMM MICH
MIT!



Rund um die Welt WISSEN

Das brauchst du:

- 1 Bund Petersilie plus etwas Petersilie zum Garnieren
- 450 g Fetakäse
- 1 EL Paprikapulver
- 1 Ei
- ½ Pkg. (150 g) Jufkateig oder Filoteig
- ca. 100 ml Joghurtsauce

Und so geht's:

- 1 Zupfe die Petersilienblätter vom Bund und wasche sie. Hacke sie fein.
- 2 Zerbröse den Feta in eine Schüssel und vermische ihn mit dem Paprikapulver. Mische die Petersilie unter.
- 3 Schlage das Ei auf und verquirl es mit einer Gabel. Rolle den Teig aus. Schneide ihn vorsichtig in 8 gleich große Rechtecke. Halbiere jedes diagonal. Bestreiche sie mit Ei. Setze jeweils 1 EL Füllung darauf. Rolle die Dreiecke von der langen Seite auf und drücke die Enden leicht zusammen.
- 4 Heize das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier. Setze die Teigrollen darauf und bestreiche sie mit dem restlichen Ei. Backe sie ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun.
- 5 Richte die Sigara böreği an, garniere sie mit Petersilie und serviere sie mit Joghurtsauce.

DEN ÜBRIGEN TEIG KANNST DU EINFRIEREN ODER EINIGE TAGE GUT VERPACKT IM KÜLSCHRANK AUFHEBEN.



Land: Türkei

Hauptstadt: Ankara

Einwohner:innen: ca. 86 Millionen

Sprachen: Türkisch, auch Kurdisch, Arabisch und andere regionale Sprachen



Die Blaue Moschee in Istanbul funkelt mit rund 20.000 handbemalten Fliesen. Über die Meerenge Bosporus verbinden Brücken Europa und Asien. In Pamukkale gibt es weiße Kalkstein-Terrassen, die an Baumwolle erinnern. Der Name des Ortes bedeutet übersetzt „Baumwollschloss“.

Typisch türkisch

Das kennst du bestimmt

Vielleicht hast du schon einmal einen Nazar-Anhänger gesehen: Das Symbol des blauen Auges soll Schutz bieten. Die seidige, meist schneeweiße Türkisch-Angora-Katze gilt als eine der ältesten Hauskatzenrassen der Welt.



KNUSPERFISCH

mit Safranrisotto

😊 4 Portionen ⌚ 25 Minuten 🍲 warm

Pro Portion: 411 kcal, 14 g EW, 59 g KH, 12 g Fett, 4,9 BE



Das brauchst du:

- 1 kleine gelbe Zwiebel
- ½ Zitrone
- 1 Pkg. iglo Knusper Abenteuer
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 1 Pkg. Safran
- ca. 600 ml Gemüsesuppe
- Salz

Und so geht's:

- 1 Heize das Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 2 Schäle währenddessen die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schneide die halbe Zitrone in 4 Spalten.
- 3 Lege die tiefgekühlten iglo Knusperabenteuer auf das Blech. Backe sie auf mittlerer Schiene ca. 12-14 Minuten goldbraun. Wende sie dabei nach ca. 6 Minuten.
- 4 Erhitze währenddessen das Olivenöl in einem Topf. Schwitze darin die Zwiebel mit dem Reis an. Füge die Safranfäden hinzu und gieße mit der Gemüsesuppe auf. Würze mit Salz.
- 5 Setze einen Deckel auf den Reis. Lasse ihn bei sehr niedriger Hitze 20 Minuten bissfest ziehen. Du kannst aber auch immer wieder umrühren.
- 6 Verteile das Risotto auf 4 Teller und setze die iglo Knusper Abenteuer darauf. Garniere es mit den Zitronenspalten und serviere es.

Das kannst
du alleine
schaffen 🙌

PILZE

Pilze sind ganz schön geheimnisvoll.
Man findet sie im Wald, auf Wiesen
und sogar im Garten.



MALE UNS AUS,
WENN
DU MAGST



Pilze sind weder Pflanzen
noch Tiere, sondern eine
eigene Art von Lebewesen.
Was wir sehen, ist ihr Frucht-
körper. Meist mit Hut und Stiel.

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

Bei Pilzen verbirgt sich der
größte Teil im Boden! Sie
bilden ein riesiges Netz unter
der Erde. Man nennt diesen Teil
das Myzel (sprich: Mü-tsel).



Es gibt sogenannte Speisepilze, die wir essen können. Etwa die Champignons. Aber Achtung: Manche Pilze sind giftig! Zum Beispiel der rot-weiße Fliegenpilz.



Das Myzel verbindet sich mit den Wurzeln von Pflanzen, um Nährstoffe und Wasser auszutauschen.

BI LIFE

Omegas für Alphas.

Entdecke die hochwertigen Produkte von BI LIFE.



BIPA
MARKE
NUR

749

Gestärkt. Geschützt. Gepflegt.

BI LIFE unterstützt das Wohlbefinden mit Medizinprodukten, Nahrungsergänzungsmitteln und vielen praktischen Alltagshelfern in höchster Qualität.

bipa.at

Geister- und Spinnen- MINIPIZZEN

😊 4 Portionen / ca. 8 Minipizzen ⏱ 25 Minuten 🍲 warm

Pro Portion: 424 kcal, 17 g EW, 50 g KH, 16 g Fett, 4,2 BE

DIE TEIGRESTE KANNST DU
AUSROLLEN, MIT KRÄUTERBUTTER
BESTREICHEN UND MITBACKEN.
DIE RESTLICHE TOMATENSAUCE
PASST ALS DIP ZU.



Fause
NIMM MICH
MIT!

Das brauchst du:

- 1 Rolle frischer Pizzateig
- ½ Dose Tomatensauce für Pizza
- 55 g geriebener Mozzarella
- 8 Mozzarellascheiben
- 60 g entsteinte schwarze Oliven

Außerdem

- runder Ausstecher oder Glas mit ca. 12 cm Durchmesser
- Geist-Ausstecher, z. B. von kexfabrik.at

Und so geht's:

- 1 Heize das Backrohr auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 2 Rolle den Pizzateig vorsichtig aus und stich ca. 8 Kreise aus. Lege sie auf ein Backblech.
- 3 Verstreiche je 1 EL Tomatensauce auf den Teigkreisen
- 4 Backe die Minipizzen ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun.
- 5 Stich Geister aus den Mozzarellascheiben aus. Lege sie auf die Minipizzen. Schneide einige Oliven in Spalten und kleine Würfel. Setze sie als Mäuler und Augen auf die Geister.
- 6 Für die Spinnen schneide aus den restlichen Oliven Hälften für die Körper und Spalten für die Beine.
- 7 Setze die Olivenspinnen auf die Minipizzen und serviere sie rasch.

und bestreue sie mit reichlich geriebenem Mozzarella.

↪ Das kannst du alleine schaffen



GEWINNSPIEL

Wann feiern wir HALLOWEEN?

Die Antwort versteckt sich weiter vorne im Heft. Zu gewinnen gibt es 3 Mal das Action-Spiel „Kakerlakak – Glow in the Dark“ von Ravensburger! Hier jagt ihr in der Küche die Kakerlake im Hellen und im Dunkeln.

Frage deine Eltern, ob du mit-spielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 42!
Einsendeschluss: 26.11.2025

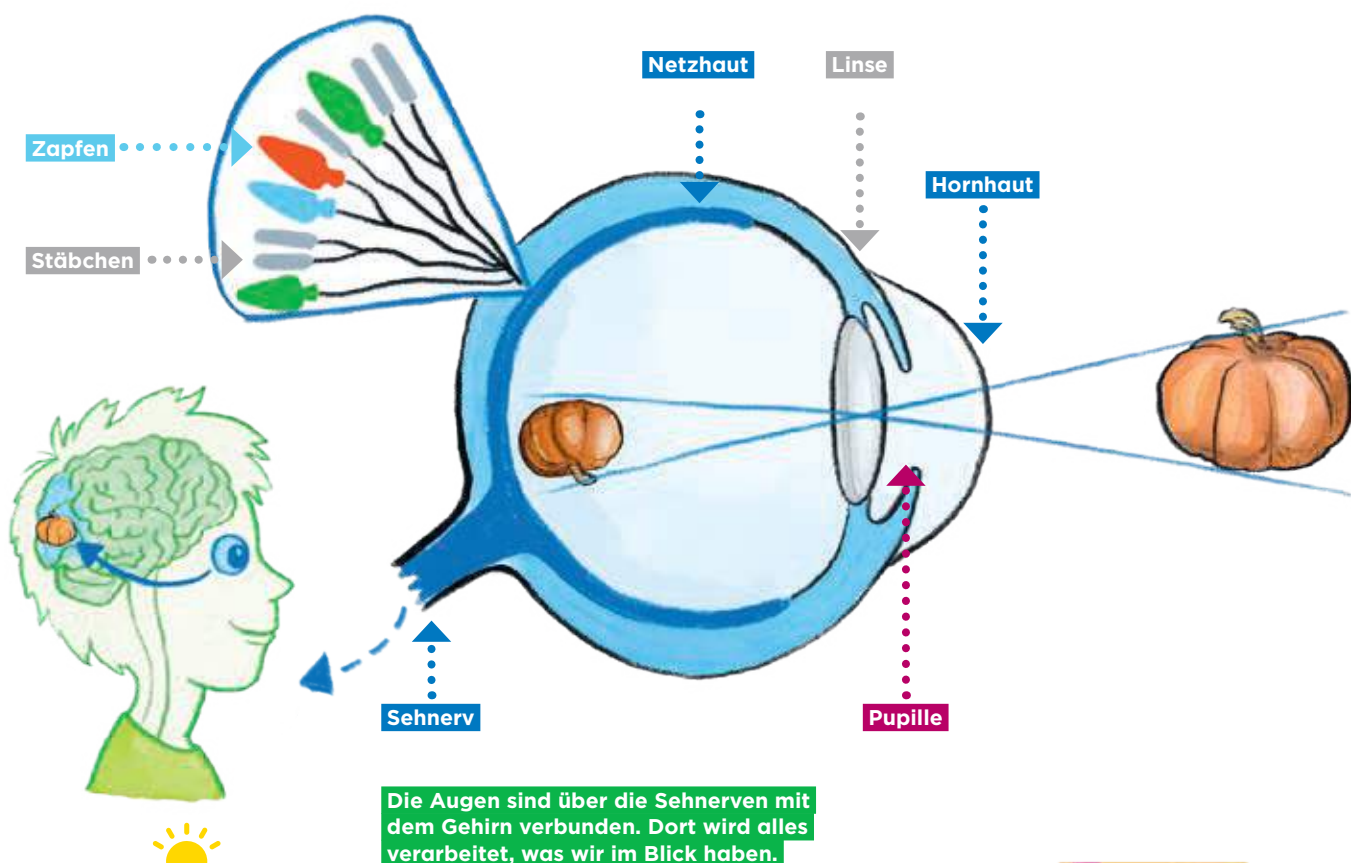
KENNWORT: HALLOWEEN



VON KOPF BIS FUSS

UNSERE AUGEN

Sie sind faszinierend. Das zeigt sich alleine schon daran, dass du gerade jeden Buchstaben hier lesen kannst und dein Gehirn alles zusammensetzt.



Die Augen sind über die Sehnerven mit dem Gehirn verbunden. Dort wird alles verarbeitet, was wir im Blick haben.

GUT ZU WISSEN

Was macht eine Brille?

Wenn wir lange auf sehr nahe Dinge schauen, wie einen Computer- oder Handybildschirm, dann

strengt das unsere Augen sehr an. Manchmal merken wir dann, dass wir in der Nähe oder in der Ferne nicht mehr klar sehen. Das kann daran liegen, dass unsere Augen müde sind oder dass wir eine Brille brauchen. Sie hilft unserer Linse

beim Scharfstellen des Bildes. Das nimmt den Augen Arbeit ab, und sie können wieder entspannt sehen. Tipp: Schau alle 20 Minuten kurz in die Ferne, zum Beispiel aus dem Fenster auf einen Baum. Das entlastet und entspannt deine Augen.



Auch Nährstoffe können deinen Augen helfen! Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe stecken in den Omega 3 Multivitamin Smart Chews. Erhältlich bei BIPA.



Gesund und fit

Was können unsere Augen?

Sobald du nach dem Aufwachen deine Augen öffnest, beginnen die Sinneszellen dort zu arbeiten. Im Auge befinden sich über 100 Millionen Stäbchen. Sie sorgen dafür, dass du auch im Halbdunkeln nach und nach die Umrisse von Gegenständen siehst. Sie sind also für das Sehen von Hell und Dunkel verantwortlich. Um das Sehen von Farben kümmern sich ca. 6 Millionen Zapfen. Wenn das Licht im Zimmer angeht, übernehmen sie. Kurz gesagt: Licht trifft auf Dinge um uns herum und wird zurückgeworfen. Unsere Augen fangen dieses Licht ein und leiten die Informationen an das Gehirn.

Wie sind die Augen aufgebaut?

Damit wir das Licht aufnehmen und zu einem Bild verarbeiten können, wird es über die Hornhaut an die Pupille weitergeleitet. Das ist der schwarze Punkt im Auge. Danach kommt die Linse, die das Bild sozusagen scharfstellt. Jetzt wird es ein bisschen verrückt: Die Linse dreht das Bild seitenverkehrt, also wie in einem Spiegel, und auch auf den Kopf! Aber keine Sorge: Die Sehnerven leiten das Bild an die Sehrinde im Gehirn weiter. Dort drehen die Nervenzellen es wieder richtig herum. So, dass wir alles normal erkennen können. All das passiert in Millisekunden.

Mach mit!

Bewegung macht Spaß! Diese Übungen sind wie ein kleines Fitnessprogramm für deine Augen. Super für zwischendurch und besonders nach viel Bildschirmzeit!

1

Nimm einen kleinen Gegenstand in die Hand, wie einen Ball, ein Kuscheltier oder eine Spielkarte. Strecke einen Arm aus und bewege ihn langsam von rechts nach links. Schaue die ganze Zeit auf den Gegenstand, ohne den Kopf zu drehen. Mache das etwa 30 Sekunden lang.



2

Nun lege den Gegenstand vor dich auf einen Tisch und einen zweiten etwa 3–4 m weit weg, zum Beispiel auf den Boden oder ein Regal. Konzentriere deinen Blick für ein paar Sekunden auf den näheren Gegenstand, dann auf den entfernten. Wechsle ein paar Mal hin und her.



3

Strecke einen Zeigefinger vor dir nach oben und kreise mit deiner Hand im Uhrzeigersinn. Folge mit den Augen deiner Fingerspitze, ohne sie aus dem Blick zu verlieren. Kreise dann gegen den Uhrzeigersinn. Kreise in jede Richtung für etwa 30–40 Sekunden.





APFELKNÖDEL MIT ZIMT-BUTTER-BRÖSELN

😊 4 Portionen / 8 Knödel ⌚ 105 Minuten 🍳 warm Pro Knödel: 423 kcal, 9 g EW, 42 g KH, 23 g Fett, 3,5 BE

Das brauchst du:

- 190 g Butter, weich
- 20 g Staubzucker, plus etwas Staubzucker zum Bestreuen
- 1 Ei
- 30 g Weizengrieß
- 1 Prise Salz
- 100 g griffiges Mehl
- 250 g Topfen, 10 %
- 2 säuerliche Äpfel
z. B. Boskoop
- 50 g Marzipan
- 40 g Kristallzucker, plus 1 EL
Kristallzucker für die Brösel
- 180 g Semmelbrösel
- 3 Prisen Zimt
- Minze zum Garnieren

Und so geht's:

- 1 Gib 40 g Butter und den Staubzucker in eine Schüssel und verrühre es kurz mit einem Schneebesen. Gib Ei, Grieß, Salz, Mehl und Topfen dazu und verrühre alles miteinander. Stelle den Teig 1 Stunde zugedeckt kalt.
- 2 Schäle währenddessen die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Schneide das Fruchtfleisch in feine Würfel. Schneide das Marzipan klein.
- 3 Gib die Äpfel und den Kristallzucker in eine Pfanne. Erhitze alles ca. 5 Minuten und rühre dabei hin und wieder um. Gib das Marzipan dazu. Rühre um und lasse die Fülle auskühlen.
- 4 Forme den Teig zu einer Rolle. Schneide sie in 8 Scheiben und

drücke sie flach. Setze jeweils etwas Fülle darauf, umschließe sie mit Teig und forme Knödel.

- 5 Schmilz 150 g Butter in einer Pfanne. Gib Brösel, Kristallzucker und Zimt dazu. Röste alles bei niedriger Hitze goldbraun. Rühre dabei ständig um.
- 6 Bringe Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen. Lege die Knödel mit einem Schaumlöffel vorsichtig hinein. Lasse sie 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.
- 7 Wasche die Minze. Hebe die Knödel aus dem Wasser und lasse sie abtropfen. Schwenke sie in den Bröseln. Richte sie an und bestreue sie mit Staubzucker. Garniere sie mit Minze und serviere sie.

Lerne Gerichte kennen!

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



Was sind süße Knödel?

Ein süßer Knödel ist wie ein kleines Überraschungspaket: Innen können sich Obst, Schokolade oder Nüsse verstecken. Außen hat er einen weichen, warmen Teigmantel. Es gibt aber auch süße Knödel ohne Füllung, wie die beliebten, flaumigen Topfenknödel.



**SCHLAU
MIT BELLA**

Süße Knödel-Weltreise

Ob Marillenknödel aus Österreich, Topfenknödel aus Ungarn oder Erdbeerknödel aus Polen: Vielerorts liebt man süße Teigkugeln. In Japan füllt man Reismehlkugeln mit süßer roter Bohnenpaste. In China schwimmen kleine Reisknödel mit Sesamcreme in süßer Brühe.

Die Zubereitung süßer Knödel

Bereite einen Topfen-, Erdäpfel- oder Germteig vor. Teile ihn in Portionen. Befülle ihn mit einer süßen Füllung, so wie es auf der linken Seite in Schritt 4 steht. Lasse die Knödelkugel in siedendem Wasser garziehen. Danach kannst du sie in Bröseln, Mohn oder Nüssen wälzen, mit Zucker bestreuen oder du rundest sie mit einer Sauce ab. Zum Beispiel aus Erdbeeren oder Vanille.

Für einen extrasüßen Kern kannst du noch einen Zuckerwürfel oder ein Stück Schokolade in die Mitte setzen.



Süße Knödel: Tipps & Tricks

Lasse dem Teig genügend Ruhezeit, damit er weich wird und sich gut formen lässt. Befeuchte dabei deine Hände, so klebt der Teig weniger. Achte auch darauf, deine Knödel gut zu verschließen, damit beim Garziehen nichts ausläuft.

KENNST DU DIESE SÜSSEN KNÖDEL-VARIANTEN?



Marillenknödel

Saftige Marillen verstecken sich meist in Topfenteig. Nach dem Kochen kommen Brösel und Staubzucker darauf.



Zwetschkenknödel

Zur Pflaumenfrucht passt **Erdäpfelteig** besonders gut. Der Zucker-Brösel-Mantel wird gerne mit einer kräftigen Prise Zimt verfeinert.



Germknödel

Die Germ im Teig macht sie **besonders fluffig**. Typisch ist eine Fülle aus Powidl und eine Garnierung mit flüssiger Butter und Mohnzucker.

Das perfekte Schulbrot für mich!



Informationen zu der Kooperation finden Sie unter:

www.diabetesde.org/mestemacher

www.mestemacher.de

Mestemacher GmbH · 33254 Gütersloh · Telefon + 49 5241 8709-0



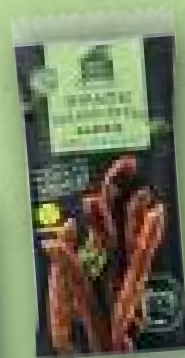
HOL DIR DAS YUMMY-LÄCHELN!

JETZT PROBIEREN!



**So
lecker
geht
rein
pflanzlich**

Alles, was Du willst:
Billie Green zum
Grillen, Braten,
Backen, Snacken...



Erfahre mehr:

www.billie-green.com

[@billie.green](https://www.instagram.com/billie.green)

Am Kürbিসfeld



**MACH MIT
RÄTSELSPASS**

GEWINNSPIEL

*Was ist dein tollstes
HERBSTERLEBNIS?*

Verrate es uns und du kannst eines von 3 Nationalpark-Hohe-Tauern-Paketen gewinnen, mit Eintritten ins „Haus der Steinböcke“, Büchern und einem Plüschtier! Infos zum Nationalpark: hohetauern.at

Frage deine Eltern, ob du mit-spielen darfst. Wie das geht, erfährst du auf Seite 42! Einsendeschluss: 26.11.2025

KENNWORT: STEINBOCK

**KANNT
DU ALLES
FINDEN?**

Herbstzeit ist Erntezeit, da ist was los! Es wird angepackt, getragen, gelacht und gespielt. Schau dich gut um!



7
Vögel



4 Vogel-
scheuchen



5
Fahrzeuge



6
rote Hosen



25
Kisten



Louisa (9 Jahre) hat zum Muttertag Brote mit Herz gebacken. Das Rezept ist aus aus dem Frühlings-Heft.



Lukas und Leon (10 und 12 Jahre) haben die Würstel im Schlafrock aus dem Frühlings-kids ausprobiert.



Jakob und Susanne sind der Osterstriezel aus der Frühlings-Ausgabe und dazu Osterhasen wunderbar gelungen.



Das Bild von Elena (9 Jahre) zeigt Bella und Ben auf dem Weg zur Muttertagsfeier. Sie treffen das Ja! Natürlich Schweinchen.

TOLL GEMACHT!

Ihr seid echte Künstler:innen! Danke für eure Einsendungen!



Tobias hat mit seiner Oma die Spiegelei-Kekse aus dem Frühlings-kids gebacken und hatte super Spaß dabei.



Auch Nora und Leo (beide 9 Jahre) haben die Pancakes gekocht.



Valentin (5) und Jonathan (2) machen die Pancakes jedes Wochenende. Mama hilft ihnen.



Luisa (5 Jahre) und ihre Mama haben die Marienkäfer-Pancakes aus der Frühlings-Ausgabe nachgekocht!



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 42.

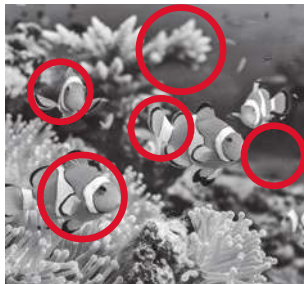
Auflösungen

Seite 9



B, C, C

Seite 24



Seite 39

7 Vögel

4 Vogelscheuchen

5 Fahrzeuge

6 rote Hosen

25 Kisten



leicht



mittel



schwer



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

**WAS IST GRÜN
UND HÜPFT FRÖHLICH
DURCH DEN GARTEN? EINE
FREUSCHRECKE ; -)**

Florian, 8 Jahre

**GEHEN 2 ERBSEN
SPAZIEREN. SAGT DIE EINE
ZUR ANDEREN: „SCHAU, EINE
TREPPEPEPEPEPEPE ...“**

Katharina



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

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: Valentina Wagner
Grafik: Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger
Lektorat: Andrea Klocker, Josef Weilguni
Produktionsleitung: Manfred Wagner
Bildbearbeitung: Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger
Rezeptfotos: Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur
Rezeptkonzeption & Foodstyling:
Alexander Höss-Knakal
Setstyling: Sabrina Lorusso
DIY: Johanna Grubmair
DIY-Fotos: Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur
Fotos: Adobe Stock, beige stellt, Harald Eisenberger,
Getty Images, Marian Inhouse-Agentur, Mauritius
Images, Alexander Müller, Shutterstock
Illustrationen: Laura Bednarski, Lili Richter
(unter Mithilfe von Julia Paßbecker)
Druck: Walstead Leykam Druck GmbH
Bickfordstraße 21, 7201 Neudörfel 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: 26. 11. 2025. Die Gewinner:innen werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann bis 26. 2. 2026 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 = Breiteinheiten
Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.



EU Ecolabel : AT/053/005

Bitte sammeln Sie Altpapier für das Recycling

FruchtZwerge

Der Hit in jeder Jausenbox

**Calcium
+
Vitamin D**



*Calcium und Vitamin D werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.

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!