

www.rewe-istas.de

„Gans easy to go“ – stressfreies Genießen

NEU: Komplette fertiges Gericht für nur **64,99€**



REWE
Ingo Istas
Dein Markt

Jetzt einfach
vorbestellen

Fleisch, Wild, und Geflügel jetzt hier
vorbestellen und entspannt feiern!

ISTAS-Angebote für Ihr Weihnachtsmenü

Rinderfilet

Südamerikanisches Premium Steakfleisch
LA PLATINA, perfekt gereift und bereits pariert.

Ganzes Rinderfilet
(ca. 1,5 kg) für nur
54,90€/kg

Aus
unserer SB-Truhe,
direkt zum
Mitnehmen, ohne
vorbestellen

Festliche
Filet-Rezepte
finden Sie auf
www.rewe-istas.de

Steakhüfte am Stück (ca. 1,5 bis 2 kg)

Südamerikanisches Premium Steakfleisch LA PLATINA,
perfekt gereift und bereits pariert, geteilt, ohne Sehne.

Steakhüfte am Stück
(ca. 1,5 bis 2 kg) für nur
26,90€/kg

Aus
unserer SB-Truhe,
direkt zum
Mitnehmen, ohne
vorbestellen

Leckere
Steak-Rezepte
finden Sie auf
www.rewe-istas.de

(Die Fleisch-Angebote sind nur im Dezember 2025 gültig und nur solange der Vorrat reicht.)

© HLT Photo / stock.adobe.com

© HLT Photo / stock.adobe.com

© HLT Photo / stock.adobe.com

© HLT Photo / stock.adobe.com

© HL Photo/stock.adobe.com



Wild

Gesunder Fleischgenuss aus der Natur, Wild lässt sich in vielen Varianten zubereiten, denn der Geschmack steht für sich. Ob fein oder deftig, Wild bietet eine besondere Geschmacksvielfalt. Probieren Sie unsere Wildspezialitäten!



© HL Photo/stock.adobe.com

Irishes Salzweiden-Lamm

Alle unsere Lämmer sind Freilandlämmer. Sie wachsen in natürlicher Umgebung und unter optimalen Bedingungen auf. Kräuterreiche Weiden, salzige Meerluft, mildes Klima macht unser Lammfleisch besonders zart, saftig und mild. Der Geschmack ist einzigartig, Farbe und Konsistenz des Fleisches sind Zeichen absoluter Frische.



© HL Photo/stock.adobe.com

Französisches Charolaisfleisch von Charoluxe

Unser „Bestes“ Charoluxe Rindfleisch stammt von französischen Jungbullen der Fleischrasse Charolais und deren Kreuzungen. Bei der traditionellen Aufzucht bleiben die Kälber bei der Mutter und das ganze Jahr draußen. Viel Bewegung und rein pflanzliches Futter sorgen für die feine Marmorierung und damit für vollen Genuss.



© HL Photo/stock.adobe.com



Bio Fleisch
vom
Naturverbund
Niederrhein.

Biofleisch*

Unser Biofleisch vom Naturverbund Niederrhein
Mehr Natur, mehr Geschmack, mehr Tierwohl.

(* nur solange der Vorrat reicht.)



Geflügel

Kikok ist unsere Topqualität bei Geflügel. Die Hähnchen von Kikok haben viel Platz und Zeit um groß zu werden.

Sie bekommen viel Getreide und Mais aus genfreiem Anbau und natürlich keine Antibiotika. Kikok-Qualitätsgeflügel mit Herkunftsgarantie, für sorgenlosen Genuss.



STROHWOHL
AUS RESPEKT VOR TIER & NATUR

Strohwohlfleisch

Unsere Schweine dürfen im Stroh spielen und haben extra viel Platz. Das Futter kommt aus der Region und ist selbstverständlich frei von Gentechnik. Das unsere Tiere sich im Stroh wohlfühlen, kann man schmecken. Das Fleisch unserer Strohwohlschweine bleibt beim Braten saftig, verliert wenig Fleischsaft und kann deshalb seinen Geschmack voll entfalten.

Fondue und Raclette Top vorbereitet – entspannt genießen!



Fonduefleisch/Fondueplatte

Zartes, fein gewürfeltes Fonduefleisch, zu gleichen Teilen Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchen- und Putenbrust, ansprechend auf einer Platte arrangiert, um ohne viel Mühe direkt eine festliche Tafel zu bereiten.



Racletteplatte

Hauchzart geschnittenes Raclettefleisch, zu gleichen Teilen Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchen- und Putenbrust, fix und fertig auf einer Platte arrangiert (ab 1.000g) vorbestellbar.

„Gans easy“

Halbe Gans aus Freilandhaltung mit Haut und Knochen, schonend bei Niedrigtemperatur vorgegart, klassisch gewürzt, mit beiliegendem Saucen-Fix.



NEU & fertig

„Gans easy“

Halbe Gans (ca. 2 kg)
für nur 22,99€/kg

„Gans easy to go“

NEU: Komplettes Gericht für nur 64,99€



„Gans easy to go“

für ca. 2–3 Personen

Inhalt:

- 1/2 Gans aus Freilandhaltung (schonend sous Vide gegart mit Geling-Garantie.)
- Rotkohl
- 4 Klöße
- fertige Bratensoße

Zubereitungszeit: 45 Minuten

REWE
Ingo Ista
Dein Markt

(Bitte nicht ausfüllen,
vergißt REWE Ista)

Bestellung angenommen von:

Ihre Abholnummer:

Ihr Abholtag:

Ihre Abholzeit:

Exklusive Weine zum Fest

Die richtige Weinbegleitung für Ihr Festmenü, lassen Sie sich in unserer Weinabteilung beraten. Eine riesige Weinauswahl, hervorragende Lagen aus Deutschland und der Welt, sowie Sekt- und Spirituosen erwarten Sie.



Doppio Passo Primitivo
statt ~~7,99€~~ jetzt nur
4,99€*

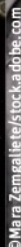
0,75 Literflasche (= 6,65€/Liter)

Unser
Weintipp im
Dezember
2025



* Das Angebot ist nur im Dezember 2025 gültig und nur solange der Vorrat reicht!

Nachdruck & eventuelle Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung von RWE Energy AG gestattet. Alle Angaben ohne Gewähr. Keine Haftung bei Druckfehlern. | Photos: iStockphoto, ©Sasha Bildagentur, Bildseite: ©Dmitry Kalinowsky, Rückseite: Geschäftsmann, Hintergrund: ©runnstock.adobe.com
Cover: ©iStockphoto, ©runnstock.adobe.com

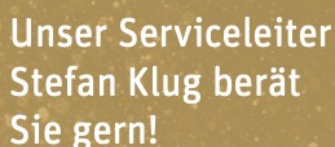


- eine 4, 5 Kilo Gans
- 500 Gramm Äpfel (Wellant oder Boskoop)
- Rosinen
- Calvados
- Pfeffer
- Salz
- Kräuter (Thymian, Majoran, Beifuß)
- Mehl für die Soße
- Honig zum Bepinseln

Die Gans abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Rosinen in eine Tasse geben, mit Calvados aufschütten und quellen lassen. Äpfel entkernen und die Rosinen in die ausgehöhlten Äpfel geben. Die Gans mit den Äpfeln füllen und die Kräuter dazu geben.

Die Gans auf dem Rücken in einen Bräter mit ½ Liter Wasser geben und mit geschlossenem Deckel bei 200 Grad 3,5 Stunden braten. Wer möchte, kann sie mit ihrem eigenen Saft übergießen.

Nach drei Stunden den Deckel herunternehmen und die Gans mit Honig bepinseln, dann noch einmal 20 bis 30 Minuten ohne Deckel weiterbraten. Die Gans herausnehmen, das Fett aus dem Sud abschöpfen, etwas Calvados zugeben und die Soße binden.



Lechenich

24.12.2025: 06.00 - 14.00 Uhr

31.12.2025: 07.00 – 16.00 Uhr

Öffnungszeiten regulär:

Montag - Samstag von 07.30 - 21.00 Uhr

| Kölner Ring 2 | 50374 Erftstadt | Telefon 0 22 35.99 09 00 |

Erp

24.12.2025: 07.00 - 14.00 Uhr

31.12.2025: 07.00 - 16.00 Uhr

Öffnungszeiten regulär: Montag – Samstag von 7.00 – 20.00 Uhr

| Abt-Horchem-Straße 1 | 50374 Erftstadt | Telefon 0 22 35.4 65 91 41 |

**FROHE WEIHNACHTEN &
EINEN GUTEN RUTSCH**
wünschen Ihnen Familie Ista
und das gesamte Team!

Vorbestellungen können
bis zum 15.12.2025
angenommen werden*.
Vielen Dank!

Ihre Vorbestellungen | Istas Premium Sortiment

*Danach ohne Gewähr.

Gewünschte Menge

Französisches Jungbullenfleisch – unser „Bestes“ Charoluxe

Rinderfilet	_____	kg
Roastbeef	_____	kg
Steakhüfte	_____	kg
Entrecôte	_____	kg
Tafelspitz	_____	kg
Keulenbraten	_____	kg
Semerrolle	_____	kg
Brust oder Leiterstück	_____	kg
Beinscheibe	_____	kg

Irishes Weideochsenfleisch

Ochsenfilet	_____	kg
Roastbeef vom Weideochsen	_____	kg
Steakhüfte vom Weideochsen	_____	kg
Entrecôte	_____	kg

Argentinisches Gourmet Rindfleisch

Rinderfilet	_____	kg
Roastbeef	_____	kg
Steakhüfte	_____	kg

US-Beef Premium Black Angus

US-Roastbeef	_____	kg
US-Steakhüfte	_____	kg

Iberico Schwein

Iberico Schweinerücken mit Knochen (Rack)	_____	kg
Iberico Schweinerücken ohne Knochen (Lummer)	_____	kg
Iberico Schweinefilet	_____	Stück
Iberico Schweinenacken ohne Knochen	_____	kg

Kalbfleisch

Kalbsfilet	_____	kg
Kalbsrücken	_____	kg
Kalbsbraten/Oberschale	_____	kg
Ossobuco	_____	kg

Salzwiesenlammfleisch aus Irland

Lammfilet	_____	kg
Lammlachse	_____	kg
Lammhüfte	_____	kg
Lammkarree	_____	kg
Lammkeule mit Knochen	_____	Stück

Fonduefleisch

Hähnchenbrust	_____	kg
Putenbrust	_____	kg
Schweinefilet	_____	kg
Rinderhüfte	_____	kg

Fondueplatte (gemischt s.o.) / Anzahl

Racletteplatte (gemischt) / Anzahl/kg

REWE
Ingo Istas
Dein Markt

Bitte wenden >

Ihre Vorbestellungen | Istas Premium Sortiment

*Danach ohne Gewähr.

Gewünschte Menge

Wild aus der Eifel

Hirschrücken (ohne Knochen) _____	kg
Hirschkeule (ohne Knochen) _____	kg
Wildschweinkeule (ohne Knochen) _____	kg
Wildschweingulasch _____	kg
Rehrücken mit Knochen (ca. 2 Kilo, auf Wunsch auch ausgelöst) _____	Stück
Rehkeule mit oder ohne Knochen _____	Stück
Kaninchen _____	Stück
Kaninchenkeulen _____	kg

Geflügel

französische Flugentenbrust	Stück
französische Flugentenkeulen	Stück
Barbarie Enten weiblich (ca. 1,4 bis 1,8 kg)	Stück
Barbarie Enten männlich (ca. 2,5 bis 3,5 kg)	Stück
Perlhühner	Stück
deutsche Gans	Stück
deutsche Gänsebrust	Stück
Gänsekeulen aus Deutschland	Stück
Kikok Hähnchenbrust oder Supreme	Stück
Kikok Hähnchen	Stück
Puten (von ca. 2 bis 8 kg)	Stück
Putenoberkeulen	Stück
Suppenhühner ganz (ca. 3 kg) oder halb (ca. 1,5 kg)	Stck/1/2 Stck

***Biofleisch vom Naturverbund** (Nur solange der Vorrat reicht. *Vorbestellung nur bis zum 15.12.25 möglich.)

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel	Menge
-------------------------------	-------

Strohwohlfleisch

Menge

Zusätzliche Bestellungen und Notizen:

(Bitte nicht ausfüllen, vergibt REWE IstaS) Bestellung angenommen von:	
Ihre Abholnummer:	
Ihr Abholtag:	
Ihre Abholzeit:	
Vor- und Nachname	gewünschter Abholtermin bei REWE IstaS
Straße und Hausnummer	Ihre Telefonnummer bei Rückfragen
PLZ und Ort	Ihre verbindliche Unterschrift

(Bitte nicht ausfüllen,
vergift REWE IstaS)

Bestellung angenommen von:

Ihre Abholnummer:

Ihr Abholtag:

Ihre Abholzeit: