

NEU!

fm

mein ZauberTopf

TM6/TM5®
& TM31

Low Carb

Top 10 Sattmacher
aus dem Thermomix®



Liebe*r Leser*in,

gutes Essen macht glücklich. Und mit einer ausgewogene Low-Carb-Ernährung fühlst du dich leichter, wacher und gesünder. Schlemm nach Herzenslust Lasagne, Risotto, Pizzarolle und mehr. Denn trotz weniger Kohlenhydrate steckt in jedem dieser 10 Gerichte purer Genuss. Es war noch nie so leicht, dir mit ruhigem Gewissen etwas Gutes zu tun.

Viel Spaß beim Mixen!

Deine mein ZauberTopf-Redaktion



Pizzasuppe



Schnelles Blumenkohlcurry



Brokkolisalat mit Feta und Walnüssen



Zucchini-Käse-Lasagne



Hühnerfrikassee mit Brokkoli-Blumenkohl-Reis



Low-Carb-Pizzarolle



Putengulasch in roter Sahnesoße



Teriyaki Chicken mit gedämpftem Gemüse



Low-Carb-Zucchinipopf mit Hackbällchen



Gemüserisotto

#1



Pizzasuppe



PRO PORTION: 378 KCAL | 23 G E | 26 G F | 14 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 2 Zwiebeln, halbiert
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 20 g natives Olivenöl extra
- ★ 300 g gemischtes Hackfleisch
- ★ ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 2 TL Pizzagewürz
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ ½ TL Currypulver
- ★ 500 g stückige Tomaten mit Kräutern (Dose)
- ★ 20 g Tomatenmark
- ★ 300 g Wasser
- ★ 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 140 g Mais (Dose), abgetropft
- ★ 70 g Schmelzkäse
- ★ 1 rote Paprikaschote, in Würfeln
- ★ 1 grüne Paprikaschote, in Würfeln
- ★ 150 g Champignons, geviertelt
- ★ 100 g Sahne
- ★ einige Basilikumblättchen zum Garnieren

1 | 1 Zwiebel mit dem Knoblauch in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Öl zufügen und **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.

2 | Hackfleisch, Pfeffer, Pizzagewürz, Paprikapulver sowie Curry zugeben, einmal mit dem  auflockern, **5 Min.** | **120°C** |  | **Stufe 0,5** dünsten. Restliche Zutaten zufügen und **12 Min.** | **100°C** |  | **Stufe 1** kochen. Mit Basilikumblättchen garnieren und servieren.

00 25
std. min

„Sehr sehr lecker und einfach zubereitet. Werden wir sicherlich öfters machen.“

Claudia im ZauberTopf Club

PIZZAGEWÜRZ

Für 1 Glas á 50 ml
2 EL Oregano, je 1 EL
Basilikum, Rosmarin,
Bohnenkraut, Thymian
und 1 TL Chiliflocken im

 **20 Sek.** | **Sufe 5**
zerkleinern.

Weitere Rezepte für
Gewürzmischungen für
BBQ, Curry, Fisch, Fleisch
und Co. findest du im
ZauberTopf Club!





Schnelles Blumenkohlcurry



00 25
std. : min

PRO PORTION: 440 KCAL | 11 G E | 32 G F | 32 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ Blättchen von 6 Stielen Koriander
- ★ 650 g Wasser
- ★ 600 g Blumenkohl, in Röschen
- ★ 1 rote Paprikaschote, in Würfeln
- ★ 4 Knoblauchzehen
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ ½ rote Chilischote, entkernt und halbiert
- ★ 2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- ★ 30 g natives Olivenöl extra
- ★ 1 TL Kurkumapulver
- ★ 3 EL Currypulver
- ★ 1 TL Kreuzkümmelpulver
- ★ 1 TL Garam Masala (Gewürzmischung)
- ★ 1 TL Salz
- ★ 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 200 g Kichererbsen (Dose), abgetropft
- ★ 400 g Kokosmilch (Dose)

1 | 1 Korianderblättchen in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Umfüllen und den  säubern. 500 g Wasser in den  füllen und Blumenkohl dazugeben. Paprika im Varoma® verteilen, Varoma® verschließen und aufsetzen. Gemüse **10 Min.** | **Varoma®** |  | **Stufe 2** garen. Anschließend umfüllen und  reinigen.

2 | Knoblauch, Zwiebeln sowie Chilischote in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Frühlingszwiebeln mit Öl zufügen und alles **3 Min.** | **100°C** |  | **Stufe 2** dünsten.

3 | 150 g Wasser, Gewürze, Blumenkohl, Paprikaschote, Kichererbsen, Kokosmilch sowie die Hälfte des Korianders zugeben und **10 Min.** | **100°C** |  | **Stufe 2** kochen. Auf Teller verteilen, mit dem restlichen Koriander garnieren und servieren.



„Schmeckt super und ist schnell zubereitet.“

Isabell N. im ZauberTopf Club

Brokkolisalat mit Feta und Walnüssen



00 05
std : min

PRO PORTION: 156 KCAL | 6,5 G E | 11,3 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 300 g Brokkoliröschen
- ★ 1 Stück rote Paprika, in Stücken
- ★ 125 g Feta
- ★ 30 g Walnüsse
- ★ 25 g natives Olivenöl extra
- ★ 15 g Balsamico weiß
- ★ 1 TL Honig
- ★ 1½ TL Senf
- ★ 1 TL Kräutersalz
- ★ ½ TL Pfeffer
- ★ 100 g Cocktailtomaten, halbiert

1 Alle Zutaten, bis auf die Tomaten, in den geben und **6 Sek.** | Stufe **4.5** zerkleinern, dabei den zu Hilfe nehmen.

2 Cocktailtomaten zugeben, **20 Sek.** | | Stufe **1** vermengen. Als Beilage für 4 Personen oder Hauptgericht für 2 Personen servieren.



BUCHTIPP

Du willst richtig durchstarten mit noch mehr leichten Gerichten? Im Kochbuch „Leichte Küche“ bekommst du auf satten 260 Seiten Rezepte zur Low-Carb-Küche mit deinem Thermomix®

für **29,90 €**





Zucchini-Käse-Lasagne



PRO PORTION: 554 KCAL | 41 G E | 39 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 3 Zucchini
 - ★ Blättchen von 1 Bund gemischten Kräutern (z. B. Thymian, Basilikum, Oregano)
 - ★ 250 g Ricotta
 - ★ 40 g Milch
 - ★ Salz
 - ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - ★ 1 Zwiebel halbiert
 - ★ 1 Knoblauchzehe
 - ★ 20 g natives Olivenöl extra
 - ★ 500 g gemischtes Hackfleisch
 - ★ 20 g Tomatenmark
 - ★ 50 g Rotwein
 - ★ 1 TL Zucker
 - ★ 500 g passierte Tomaten
 - ★ 150 g geriebener Mozzarella
- AUSSERDEM
- ★ rechteckige Auflaufform (ca. 24 × 30 cm)

1 | Zucchini waschen und trocknen. Längs in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ein paar Kräuter zum Garnieren zur Seite legen. Restliche Kräuter in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Dann

01 00
Std · min

Ricotta, Milch, ½ TL Salz und 3 Prisen Pfeffer zugeben, **15 Sek.** | **Stufe 4** vermengen und umfüllen.  spülen.

2 | Zwiebel und Knoblauch in  geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit  nach unten schieben. Öl zugeben, **3 Min.** | **120 °C** | **Stufe 2** dünsten. Hack, Tomatenmark, Rotwein, Zucker, passierte Tomaten, 1 TL Salz, 3 Prisen Pfeffer zugeben und alles **17 Min.** | **100 °C** |  | **Stufe 2** garen. Inzwischen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 | In Auflaufform abwechselnd Hackfleischsoße, Zucchinischnitten und Ricottasoße einschichten. Die letzte Schicht sollte aus Zucchinischnitten bestehen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und die Lasagne für etwa 30 Min. im Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Anschließend Lasagne etwas abkühlen lassen und mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.



ALLTAGSTIPP

Blumenkohlreis kannst du in allen Reis-Rezepten als Low-Carb-Ersatz verwenden. Zerkleinere dafür 400 g Blumenkohl in Stücken **5 Sek.** | **Stufe 5** und schon ist die Sattmacher-Basis fertig!

Hühnerfrikassee mit Brokkoli-Blumenkohl-Reis



00 40
std : min

PRO PORTION: 407 KCAL | 36 G E | 19 G F | 23 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ Blättchen von 3 Stielen Petersilie
- ★ 250 g Blumenkohl, in Röschen
- ★ 250 g Brokkoli, in Röschen
- ★ 1200 g Wasser
- ★ 1 TL Salz
- ★ 2 Lorbeerblätter
- ★ 500 g Hähnchenbrustfilets, in mundgerechten Stücken
- ★ 250 g Karotten, in Scheiben
- ★ 50 g Butter, in Stücken
- ★ 50 g Weizenmehl Type 405
- ★ 100 g Cashewsahne
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 1 TL Sojasauce
- ★ 1 TL Worcester-Sauce
- ★ ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Petersilie in den geben, **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. Blumenkohl im **3 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen. Brokkoli ebenfalls **3 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, zum Blumenkohl geben.

2 Wasser, Salz sowie Lorbeerblätter in den geben und **8 Min.** | **100 °C** | | **Stufe 1** aufkochen. Garbort einhängen, Fleisch hineingeben, Varoma® aufsetzen, Karotten in den Varoma® einwiegen, Brokkoli und Blumenkohl auf dem Einlegeboden verteilen, Varoma® verschließen, alles **16 Min.** | **Varoma®** | | **Stufe 1** garen.

3 Den leeren. Garflüssigkeit auffangen, Lorbeerblätter entfernen. Butter in den geben und **3 Min.** | **100 °C** | **Stufe 1** schmelzen. Mehl zufügen und **1 Min.** | **100 °C** | **Stufe 2** anschwitzen.

4 600 g Garflüssigkeit, Cashewsahne, Gewürzpaste, Soja-, Worcestersoße, Pfeffer zugeben, **10 Sek.** | **Stufe 8** rühren und **5 Min.** | **100 °C** | **Stufe 2** aufkochen. Fleisch mit Petersilie zufügen, **3 Min.** | **100 °C** | | erwärmen. Karotten zugeben, **1 Min.** | **100 °C** | | **Stufe 1** unterrühren und zum Kohl-Reis servieren.



Teriyaki Chicken mit gedämpftem Gemüse



PRO PORTION: 435 KCAL | 48 G E | 18 G F | 21 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 20 g Sesamsaat
- ★ 30 g Sesamöl oder Sonnenblumenöl
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 30 g Ingwer, in Stücken
- ★ 1 rote Chilischote
- ★ 100 g Sojasoße
- ★ Saft einer ½ Zitrone
- ★ 2 TL Honig
- ★ 2 TL Zucker
- ★ 1 rote Paprikaschote, in Streifen
- ★ 1 Karotte, in Stiften
- ★ ½ Brokkoli, in kleinen Röschen
- ★ 200 g Champignons, geviertelt
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 500 g Wasser
- ★ 20 g Rapsöl
- ★ 4 Hähnchenbrustfilets (à etwa 150 g)
- ★ Blättchen von ½ Bund Koriander
- ★ ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen

1 Sesamsaat mit 10 g Sesamöl in den geben und ohne Messbecher **3 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** rösten. Umfüllen und säubern.

2 Knoblauch, Ingwer und ½ Chilischote in geben, **3 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, mit dem nach unten

00 50
std : min

schieben. 10 g Sesamöl, Sojasoße, Zitronensaft, Honig sowie Zucker in geben, ohne Messbecher **5 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** köcheln lassen, anschließend die Teriyakisoße umfüllen.

3 Eine große Schüssel auf stellen. Paprika, Karotten, Brokkoli und Champignons einwiegen. 10 g Sesamöl, 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer zugeben, vermengen. Wasser in geben. **Varoma®** aufsetzen, Gemüse hineinfüllen, verschlossen **18 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** garen.

4 Inzwischen Rapsöl in der Pfanne erhitzen und Hähnchenbrustfilets rundherum scharf anbraten. Teriyakisoße über das Fleisch geben und auf mittlerer Stufe garen, bis die Soße etwas sämiger wird.

5 Restliche Chili in Scheiben schneiden, Koriander grob hacken. Den **Varoma®** abnehmen, Frühlingszwiebeln unter das Gemüse heben und auf Tellern anrichten. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Gemüse, Chili, Koriander und geröstetem Sesam garniert servieren.



Low-Carb-Pizzarolle



00 50
std : min

PRO PORTION: 468 KCAL | 34 G E | 33 G F | 10 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 190 g Gouda, in Stücken
- ★ 190 g Quark
- ★ 4 Eier
- ★ ½ TL Salz
- ★ 80 g passierte Tomaten
- ★ 2 TL getrocknete italienische Kräuter
- ★ 4 Scheiben Kochschinken, in Würfeln
- ★ 80 g Mais (Dose), abgetropft
- ★ 80 g Mozzarella
- ★ 100 g Rucola

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen.

2 Für den Teig den Gouda in den  geben und **12 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern. Übrige Zutaten zugeben und **30 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Die Masse auf das Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen.

3 Für den Belag passierte Tomaten und Kräuter in einer Schüssel vermengen und den Boden damit bestreichen. Schinken, Mais und Mozzarella auf der Soße verteilen. Weitere 15–20 Minuten backen.

4 Die Pizza aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und den Rucola darauf verteilen. Von der langen Seite her vorsichtig aufrollen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.



Hier gibt's noch mehr Lieblings-Fastfood als leckere Rolle!



REIBEKÄSE GANZ FRISCH

100 g Käse, in Stücken,
gekühlt

harte Sorte:

10 SEK. | STUFE 10

mittelharte Sorte:

10 SEK. | STUFE 5

„Reicht auch noch für den
nächsten Tag, sehr lecker.“

Tina P. im ZauberTopf Club

Putengulasch in roter Sahnesoße



00 40
std : min

PRO PORTION: 551 KCAL | 33 G E | 43 G F | 11 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 3 Zwiebeln, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 1 rote Paprikaschote, in Stücken
- ★ 200 g Champignons, halbiert
- ★ 40 g Butter
- ★ 600 g Wasser
- ★ 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 200 g Sahne
- ★ 50 g Tomatenmark
- ★ 100 g Frischkäse
- ★ 20 g edelsüßes Paprikapulver
- ★ Blättchen von 4 Stielen Thymian zzgl.
einige mehr zum Garnieren
- ★ 1 TL Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 500 g Putenfleisch, in Streifen
- ★ 1 EL Stärke

1 | Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Champignons in den geben und **4 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben, Butter zufügen und **2 Min.** | **Varoma®** | | **Stufe 2** andünsten. Wasser, Gewürzpaste, Sahne, Tomatenmark, Frischkäse, Paprikapulver, Thymian, 1 TL Salz und 3 Prisen Pfeffer zugeben und alles **5 Sek.** | **Stufe 7** mixen.

2 | Putenstreifen im Varoma® verteilen, Varoma® aufsetzen, verschließen und die Streifen **22 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** garen.

3 | Die Stärke in den geben und **15 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Die Putenstreifen ebenfalls zugeben und das Gulasch **4 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** aufkochen. Anschließend das Putengulasch mit einigen Thymianblättchen garniert servieren.



Zucchintopf mit Hackbällchen



PRO PORTION: 275 KCAL | 18 G E | 20 G F | 6 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 300 g gemischtes Hackfleisch
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 20 g natives Olivenöl extra
- ★ 4 Zucchini, davon drei in Würfeln
- ★ 800 g Wasser
- ★ 3 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 20 g Crème fraîche
- ★ Blättchen von 4 Stielen Petersilie
- ★ Spitzen von 3 Stielen Dill

1 Hackfleisch, 1 TL Salz, 2 Prisen Pfeffer und Paprikapulver verkneten. Walnussgroße Bällchen daraus formen und abgedeckt kalt stellen.

00 35
std : min

SPIRALNUDELN

Gemüsenudeln jeglicher Art schneidest du ratz-fatz mit einem hochwertigen Spiralschneider!

21,95 €



2 Zwiebel in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Öl zufügen und **3 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** andünsten. Die Zucchini-Würfel, Wasser, Gewürzpaste, 1 TL Salz sowie 1 Prise Pfeffer zugeben, mit dem vermengen und **6 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** kochen lassen.

3 Dann die Hackfleischbällchen zu dem Eintopf geben, mit dem unterrühren, **10 Min.** | **100°C** | mitgaren.

4 Inzwischen die übrige Zucchini mit einem Spiralschneider zu geben und unterrühren. **2 Min.** | **100°C** | mitgaren. Crème fraîche und Kräuter zufügen, mit dem unterrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionsweise auf Tellern anrichten und servieren.

„Super lecker, frisch, komplett abgerundeter Geschmack.
Kommt in unsere "Machen-Wir-Wieder-Liste"“

HexenkesselPaarNRW im ZauberTopf Club



Gemüserisotto



PRO PORTION: 287 KCAL | 11 G E | 20 G F | 20 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 80 g Parmesan, in Stücken
- ★ 2 Schalotten
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Kohlrabi, in Stücken
- ★ 4 Karotten, in Stücken
- ★ 1 Petersilienwurzel, in Stücken
- ★ 40 g natives Olivenöl extra
- ★ 500 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 1 Msp. Zitronenabrieb
- ★ 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- ★ ½ TL Currypulver
- ★ ¼ TL Salz
- ★ ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 50 g Crème fraîche
- ★ 1 EL Petersilie gehackt

00 35
std : min

1 Den Parmesan im **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Schalotten mit Knoblauch in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. Kohlrabi, Karotten sowie Petersilienwurzel zufügen, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und Vorgang wiederholen. Öl zugeben und alles **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.

2 Wasser, Gewürzpaste sowie Gewürze zufügen und alles zusammen ohne Messbecher **18 Min.** | **98°C** | garen.

3 Parmesan und Crème fraîche mit dem unterheben. Gemüserisotto abschmecken, auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamentleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hannah Hold, Katrin Neumann
CVD: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Isabel Prinz

Grafik und Bildbearbeitung

Nadja Ulrich, Nele Witt, Lisza Lange, Jasmin Gäding

Fotografen dieser Ausgabe

Tina Bumann, Anna Gieseler, Désirée Peikert

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Reproduktionen jeglicher Art sind
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbausketzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

Hinweis

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.