



Süllaus GENUSS-SEITEN



März
2024

Liebe Kunden,

entscheiden Sie sich jetzt bitte: süß oder salzig? Obwohl Sie noch gar nicht wissen, worum es überhaupt geht, hatten Sie vermutlich direkt eine Präferenz. Denn das Bauchgefühl spielt bei vielen Entscheidungen, die wir treffen, eine wichtige Rolle. Ja, werden Sie jetzt wahrscheinlich denken, gerade mit Blick auf Genussmittel und Lebensmittel vom Bauchgefühl zu sprechen, ist gar nicht mal so abwegig. Schließlich hilft es doch ziemlich häufig dabei, Entscheidungen schnell und ohne viel nachzudenken abzuwägen. Ins Grübeln kommt man in der Regel erst dann, wenn man beginnt, genauer über etwas nachzudenken. Aus welchen Zutaten besteht das Brot eigentlich? Wo direkt kommen die Kartoffeln denn nun her? Ist der Apfel gespritzt oder biologisch angebaut worden? Sie sehen selbst: Meist folgt auf die Intuition, das Bauchgefühl also, der Kopf. Und das ist durchaus schlau. Schließlich geht es um unsere Lebensmittel und die Verantwortung, die damit einhergeht, für sich selbst oder aber auch die Familie und Freunde eine Entscheidung darüber zu treffen, was diese ganz unmittelbar zu sich nehmen.

Aus unserer Sicht können wir Ihnen versichern: Auch wir von EDEKA Süllau vertrauen dann auf

unser Bauchgefühl, wenn begleitend dazu der Kopf signalisiert: Das hat Hand und Fuß (um einmal im Bilde der Körperteile zu bleiben, die scheinbar unsere Entscheidungen beeinflussen). Zum Beispiel immer dann, wenn wir regionale oder lokale Kooperationen eingehen, um Ihnen das größtmögliche Portfolio qualitativ hochwertiger und frischer Lebensmittel anbieten zu können. Aber ganz sicher auch dann, wenn wir mit Menschen ins Gespräch kommen, die Teil unseres Teams oder zu Freunden unserer Märkte werden. Unser Ziel ist es, für Sie eine solide und vertrauensvolle Basis zu schaffen, von der aus Sie vernünftige Entscheidungen Ihre Ernährung betreffend fällen können. Und auch dann sicher sein können, hochwertige Lebensmittel für Ihre Lieben im Einkaufskorb zu haben, wenn Sie einfach mal ganz intuitiv Ihrem Bauchgefühl folgen. Denn mal ehrlich: Was wäre Genuss ohne Emotionen? Gerade jetzt, wo der Frühling vor der Tür steht und uns die Natur einlädt, die vielen Köstlichkeiten um uns herum zu probieren und zu genießen. Dazu laden wir Sie –ohne groß darüber nachzudenken – ganz herzlich ein.

Ihre Familie Süllau

neuseeländische
Lammlachse
gefroren/getaut
100 g

statt 4.99

3.33



**Pi mal Daumen
Rotwein Cuvée**
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 6.65)
statt 7.99

4.99



Kräutertöpfe
versch. Sorten
aus Italien
im 14-cm-Topf
Stück
statt 7.99

3.99



Angebote gültig bis
zum 30.03.2024

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen. Alle Preise in Euro. Alle Preise sind Abholpreise.



OHNE STRESS! DAFÜR FRISCH UND IN ALLERBESTER QUALITÄT! GENIESSEN SIE ZUM OSTERFEST DIE PERFEKTE LAMMKEULE!

Kennen Sie das, wenn die Realität dem Wunsch nach etwas Köstlichem einen Strich durch die Rechnung macht? Ein Wunsch könnte zum Beispiel sein, dieses Jahr zum Osterfest eine wunderbar saftige Lammkeule genießen zu wollen. Die Realität jedoch macht einem deutlich: Du hast nun wahrlich genug um die Ohren. Woher die Zeit zum Zubereiten und Verfeinern nehmen, wenn nicht stehlen? Und mit einer Lammkeule allein ist es ja nicht getan. Erst die perfekte Beilage macht das Mahl komplett. Ja, ja, denken Sie sich: Die Realität schlägt einmal mehr den Wunsch!

Unser Tipp: Schlagen Sie der (vermeintlichen) Realität ein Schnippchen und erfüllen Sie sich Ihren Wunsch mit dem komfortablen Genuss-Service von EDEKA Süllau. Füllen Sie hierzu ganz einfach bis zum 23. März den nebenstehenden Bestellzettel aus und genießen Sie pünktlich zu Ostern ein Festessen de luxe.

„Durch die besonders schonende Garmethode garantieren wir Ihnen einen unverwechselbaren Genuss“, verspricht Marcel Heinze, gelernter Fleischermeister und übergeordneter Koordinator für Fleisch und Wurst der Süllau-Unternehmensgruppe. Wenn der Experte hier von einer besonders schonenden Garmethode spricht, meint er in diesem Fall das Vakuum- oder Sous-vide-Garen. Konkret wird die Lammkeule bei diesem Verfahren in einem speziellen Plastikbeutel luftleer eingeschweißt und anschließend bei Niedrigtemperatur im Wasserbad gegart. Dank der Wassertemperatur von unter 90°C bleibt das Fleisch schön zart und saftig.

Und die Beilagen? „Die wurden gemeinsam mit unserem Koch, Patrick Fischer, perfekt auf die saftige Lammkeule abgestimmt“, freut sich Marcel Heinze. „Die Speckbohnen, die Klöße und die raffinierte Rosmarinsoße werden, genauso wie das Fleisch selbst, frisch und auf den Punkt an unserem Standort in Mölln für Sie zubereitet. Auch das garantiert die einzigartige Qualität.“

Fassen wir zusammen: Genießen Sie ganz entspannt ein hervorragendes Essen zum Osterfest, das nicht nur schonend gegart allerhöchsten Genuss verspricht, sondern auch speziell für Sie absolut frisch von unserem Koch Patrick Fischer in Mölln auf den Punkt für Sie zubereitet wird.

Wir möchten Sie von uns begeistern – und wünschen Ihnen und Ihren Lieben von Herzen ein wunderschönes Osterfest.

Ihre Familie Süllau



SAFTIGE LAMMKEULE

in perfekter Kombination mit
Speckbohnen, Klößen & Rosmarinsoße



23.03.24
Bestellschluß
22,90€
pro Person
min. Bestellung
2 Personen



...Zuhause nur noch fertig
garen und genießen!

Personenzahl:

Name:

Telefon:

Abholung am:

Straße:

Unterschrift:

Abholort:

PLZ/Ort:

Die Abholung in Ihrem Wunschmarkt ist am Gründonnerstag oder Karsamstag
möglich - sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

BESTELLUNGEN@SUELLAU-LEBENSMITTEL.DE | WWW.SUELLAU-LEBENSMITTEL.DE

Klar, der Frühling ist bunt. Aber vor allem ist er grün – und zeigt sich von seiner genussvollen Seite. Davon können Sie sich in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte selbst überzeugen. „Grünes Gemüse gehört zu den gesündesten Lebensmitteln“, weiß Johann Adamski, Koordinator für Obst und Gemüse der Süllau-Unternehmensgruppe und zugleich Abteilungsleiter der Obst- und Gemüseabteilung in Trittau, „denn es ist kalorienarm und beinhaltet viel Chlorophyll, also den grünen Pflanzenfarbstoff. Dieser ist außerordentlich hilfreich bei der Blutbildung, unterstützt Detoxprozesse, ist gut für den Darm und behebt so manche Hautprobleme“, weiß der Experte.

GRÜNE FRÜHLINGSBOTEN

Es bietet sich also an, nach dem Frühjahrsputz in Haus und Garten sich selbst auch eine Wellnessanwendung zu gönnen. Quasi den Frühjahrsputz für Körper und Geist. Ob frühlingsfrisch oder „gesund im Glas“: Die Farbe Grün ist Trumpf! Entsprechend hat uns Johann Adamski auch seine persönlichen Favoriten verraten: „Es mag etwas ungewöhnlich klingen, aber die Lauchzwiebel, oder auch Frühlingszwiebel genannt, ist gerade mein saisonales Lieblingsgemüse. Im Zusammenspiel mit der leichten asiatischen Küche, ich denke hier an die unfrittierte Variante der Frühlingsrolle, die Sommerrolle, gibt dieses Gemüse den entscheidend herzhaften Kick.“

Daneben liegen „grüne Smoothies“ aktuell total im Trend, weiß Johann Adamski: „Ob Sellerie, Spinat oder Trauben, Kiwi und Apfel – der Mix dieser Zutaten schmeckt nicht nur besonders gut, er bietet dem Körper zudem jede Menge Vitamine und wertvolle Inhaltsstoffe.“

Also: Das berühmte Frühlingserwachen kann beginnen! Wir wünschen Ihnen hierbei viel Genuss und ein farbenfrohes, vor allem grünes Frühjahr.



Power-Smoothie mit Sellerie, Spinat & Kiwi

Für zwei Portionen benötigen Sie:

- 2 Kiwis
- 4 Stangen Sellerie
- 1 Handvoll Spinatblätter
- ½ Banane
- 1 Orange
- 100 ml Kokosmilch

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Alle Zutaten waschen, ggf. schälen und in einen Mixer geben. Gut durchmischen und in Gläser verteilen. Frisch servieren und genießen.



Sommerrollen

Sie sind der perfekte Snack und eignen sich als leichtes asiatisches Abendessen: Gefüllte Sommerrollen mit einem leckeren, selbst gemachten Dip aus Erdnüssen.

Für vier Portionen benötigen Sie:

Für die Sommerrollen

- 100 g Tofu
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Maisstärke
- 2 EL Pflanzenöl
- 8 Blatt Reispapier
- 2 Möhren
- 1/4 Salatgurke
- 1/2 Mango
- 8 Zuckerschoten
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Rotkohl
- 1/2 Bund frischen Koriander
- 50 g Sprossen-Mix
- 2 EL schwarzen Sesam

Für den Erdnusssdip:

- 50 ml Kokosmilch
- 3 EL Erdnussbutter
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 EL Sojasauce
- 1/2 Bio Limette, Abrieb und Saft
- 1 EL Honig



1. Für den Erdnusssdip die Chili fein hacken, Kerne vorher entfernen, wenn es weniger scharf werden soll.
2. Alle Zutaten für die Sauce verrühren und mit 2-3 EL heißem Wasser glatrühren.
3. Für die Sommerrollen den Tofu in Streifen schneiden und einige Minuten in Sojasauce marinieren. Dann herausnehmen und kurz in Maisstärke wenden.
4. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten goldbraun braten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Möhre schälen und in feine Streifen schneiden, Gurke waschen und in feine Streifen schneiden, Mango schälen und mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen und trocknen. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in schräge Scheiben schneiden, Rotkohl in Streifen schneiden. Die Minze waschen, trocknen und die Blätter abzupfen.
6. Ein Blatt Reispapier einige Sekunden in eine Schüssel mit warmem Wasser tauchen und das Reispapier auf ein feuchtes Geschirrtuch legen.
7. Im unteren Drittel des Papiers einen schmalen Streifen mit den Zutaten belegen, einen Rand nach unten frei lassen und auch die Enden frei lassen. Zuletzt mit schwarzem Sesam bestreuen.
8. Die untere Seite vom Papier umklappen und ein Stück einrollen, dann die Enden umklappen und das Papier zu einer Rolle aufrollen. Mit den restlichen Reispapierblättern so fortfahren.



Eine leckere Variante bietet auch der Mix aus 2 Kiwis, 1 Banane, 5 EL Joghurt, 5 EL Sojamilch, 1 EL Honig, 450 g grünen Weintrauben (kernlos) und 2 Eiswürfeln. Das ist wirklich „Frühling im Glas!“



EINFACH LECKER: DER KERRYGOLD BURGER

Unser Kerrygold Cheddar herzhaft macht aus jedem Burger den perfekten Genuss! Er überzeugt mit seinem herzhaften Geschmack, idealen Schmelzeigenschaften und sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Für das besondere Topping sorgt die Kerrygold Tomaten-Kräuter-Butter mit einem Mix aus getrockneten Tomaten, mediterranen Kräutern und Knoblauch.



Einzigartigen Genuss dank besten Irischen Weidemilch

Du möchtest wissen, was unsere Kerrygold Produkte so einzigartig und lecker macht? Es ist die Qualität der Irischen Weidemilch. Das irische Klima ermöglicht es, dass unsere Kühe fast das ganze Jahr auf der Weide leben können. Sie können dort das frische saftige Gras fressen und haben sehr viel Platz für Bewegung. Denn Tierschutz hat bei uns oberste Priorität. Und nachhaltig ist Weidehaltung in Irland auch: Das irische

Weideland wird auf natürliche Weise bewässert, was das Land zum emissionseffizientesten Milcherzeuger in der EU macht. Die ausgezeichnete Qualität der Milch und ihr cremiger Geschmack machen unsere Produkte zum unverkennbar leckeren Geschmackserlebnis.

Ausgezeichnete
Qualität und einzig-
artiger Geschmack
aus bester irischer
Weidemilch.



Chili
zum R

Ker
But
82%
250



Jetzt zugreifen!

Einzigartige Qualität und besonderen Geschmack irischer Weidemilch erleben.

Cheese Hotdogs
 Rezept

Kerrygold Reibekäse
 vers. Sorten Rahmstufe
 120 / 150 g Pck.

Kerrygold Scheibenkäse
 vers. Sorten Rahmstufe
 150 g Pck.



Kerrygold Butterschmalz
 99,8 % Fett
 250 g Becher

Kerrygold Butter Ideen vers. Sorten
 66 % Fett
 150 g Becher



Kerrygold Butter unges. / ges.
 % Fett
 0 g Pck.



Kerrygold extra unges./ges.
 65 % Fett
 250 g Becher



REGIONALE SPITZENQUALITÄT DAS HORNBOOKER KLIMA-EI

Die Vorzüge regionaler Produkte haben wir in unseren „Genuss-Seiten“ bereits mehrfach betont und hinsichtlich der Aspekte Nachhaltigkeit und Qualität sind diese unangefochten ein Gewinn für uns alle. Wenn sich die regionale Produktion dann aber auch noch in herausragender und singulärer Art und Weise mit besonderem Engagement fürs Tierwohl, den Klimaschutz und damit verbundenen Fragen der Ethik auszeichnet, ist das etwas ausdrücklich Ausgezeichnetes. Grund genug für uns von EDEKA Süllau, Ihnen die Eier vom Hornbrooker Hof aus Nehms noch einmal ganz besonders ans Herz zu legen. Dies möchten wir gerne unter dem Aspekt des von Lena und Christoph Goldnick, die für die Geschicke des Hornbrooker Hofes verantwortlich zeichnen, vorbildlich umgesetzten Konzepts des Hornbrooker Klima-Eis tun.

Was macht das Hornbrooker Ei zum Klima-Ei?

Im Kern geht es darum, die CO₂-Emissionen rund um den Produktionsprozess des Hühneis so gering wie möglich zu gestalten. Um generell zunächst einen Überblick bzgl. des Status quo zu erhalten, haben sich Lena und Christoph Goldnick externe, professionelle Hilfe organisiert. „Mit Hilfe von ClimatePartner haben wir den Weg all unserer Eier und ihrer Verpackungen von A bis Z verfolgt, dokumentiert und die Emissionen berechnen lassen. Durch gezielte Maßnahmen haben wir dann unsere CO₂-Emissionen reduziert und die übrigen Emissionen für gut zwei Jahre durch Umweltprojekte kompensiert“, skizziert Geschäftsführerin Lena Goldnick den Weg vom Ei zum Klima-Ei. „Nun möchten wir noch stärker bei uns selbst ansetzen und auch an die schwierigeren Themen ran.“

Nachhaltigkeit wird auf dem Hornbrooker Hof in großen Zusammenhängen gedacht!

Unter dem „Klima-Ei“ versteht der Hornbrooker Hof ein ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept, in dem dieser nicht nur fertige Lösungen umsetzt, sondern auch einen Beitrag zur Entwicklung neuer Lösungen

leistet. „Wo immer es geht, setzen wir auf Mehrweg- und Recycling-Verpackungen, unser Außendienst ist auf Elektrofahrzeuge umgestiegen und wir produzieren reichlich grünen Strom über unsere Photovoltaik-Anlagen“, beschreibt Lena Goldnick das Gesamtportfolio nachhaltiger Anstrengungen und ergänzt: „Leider lassen sich aber noch nicht alle Emissionen vermeiden. Das Hühnerfutter besteht beispielsweise zu einem Großteil aus Soja, da dies für die Hühnergesundheit und damit auch für die Eier-Qualität das optimale Aminosäureprofil hat. Und Soja wird leider noch zu einem Großteil importiert und legt somit einige Kilometer hinter sich, bevor es bei uns im Hühnerfutter landet. Diese und weitere Herausforderungen versuchen wir mit unseren Partnern und Lieferanten konkret anzugehen und alternative Lösungsansätze zu finden. Außerdem fördern wir Umweltschutzprojekte und -Initiativen aus der Region und kümmern uns seit mehreren Jahren um den Schutz von Bienen und blütenbestäubenden Insekten.“

Sie sehen also selbst: Hinter dem alltäglichen Eierkauf stecken mitunter komplexe Prozesse zum Wohl aller: der Tiere, der Verbraucher, des Klimas und ganz generell mit Blick auf eine nachhaltige Zukunft für uns alle. Chapeau!



Hornbrooker Hof

FRIEDE, FREUDE, EIERLIKÖR!

Es gibt Klischees, die halten sich hartnäckig. Eines geht so: Eierlikör kommt vor allem dann auf den Tisch, wenn ältere Damen sich zum Kaffeekränzchen treffen oder Udo Lindenberg in der Nähe ist. Beides kann stimmen, Fakt ist jedoch: Eierlikör erfreut sich mittlerweile immer größerer Beliebtheit. Vor allem zu Ostern ist „das Likörchen“ richtig angesagt. Wenn die Eier zum Likör dann noch vom Hornbrooker Hof stammen, steht dem unbeschwerten Genuss erst recht nichts mehr im Wege. Fragen Sie uns gerne nach dieser unheimlich verführerischen regionalen Spezialität. Zum Wohl.

Entdecken Sie den exquisiten Eierlikör vom Hornbrooker Hof in unseren Märkten. Gerne helfen wir Ihnen bei der "Eier (likör)-Suche".



ZUKUNFT UND EDEKA SÜLLAU



ABSOLVIERT: JUNIOREN-AUFSTIEGSPROGRAMM (JAP) DER EDEKA „DIE EIGENE PERSÖNLICHKEIT UND DAS ENGAGEMENT SIND AUS- SCHLAGGEBENDE FAKTOREN.“

Schon Franz Kafka schrieb seinen Zeitgenossen ins Stammbuch: „Wege entstehen dadurch, dass man sie geht.“ Ob Jördis Boldt, die im Marktkauf in Mölln arbeitet, Kafkas Worte im Sinn hatte, als sie sich vor gut vier Jahren entschloss, das Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) der EDEKA zu absolvieren, welches sie 2021 erfolgreich abschließen konnte, ist zwar nicht überliefert. Fest steht aber, dass sie ihre Entscheidung, einen „neuen Weg“ beschritten zu haben, zu keinem Zeitpunkt bereut hat. „Bereits nach Abschluss meiner Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel im Jahre 2018 habe ich regelmäßig mehr Verantwortung in meinem Zuständigkeitsbereich eingefordert und diese auch bekommen“, erzählt Jördis Boldt im persönlichen Gespräch und ergänzt: „Das ist einer der vielen Vorteile in meinem Beruf, dass die eigene Persönlichkeit und das damit verbundene Engagement, das man nach außen trägt, immer auch direkt dazu beitragen, dass man auf der Karriereleiter zügig nach oben steigen kann, wenn man das möchte.“

Heute gehört sie als junge Nachwuchsführungskraft zum Kreise der stellvertretenden Marktleiter. Entsprechend breit gefächert ist das Aufgabenportfolio von Jördis Boldt: Dieses erstreckt sich von der allgemeinen Flächenaufsicht im Markt über Inventurprozesse, streckenweise auch die Personalplanung bis hin zu Sortiments- und Bestandsprüfungen. Und selbstverständlich hat sie immer ein offenes Ohr, wenn es gilt, Probleme zu lösen oder aber auch Erfreuliches gemeinsam mit dem Team zu feiern. Auf die Frage, welchen inhaltlichen Mehrwert sie aus dem JAP-Jahr mitgenommen hat, muss sie nicht lange nachdenken: „In den zwölf Monaten war es möglich, mir Schritt für Schritt Wissen anzueignen, das ein gutes Fundament zwischen Theorie und Praxis geschaffen hat. Dabei habe ich hier vor Ort im Markt jede Menge Unterstützung erfahren.“

Grundsätzlich aber hebt sie hervor, dass sie durch das JAP für sich persönlich die Chance erhielt, selbst einmal zu reflektieren und zu schauen bzw. zu ordnen, welche Aufgaben und Verantwortlichkeiten zu ihr passen. Eine Art Orientierungsjahr also inklusive Wissensplus, das neue Möglichkeiten nicht nur eröffnet, sondern auch bewusstmacht. Im Kern beschreibt das die Karrieremöglichkeiten der EDEKA im Allgemeinen und im Unternehmen der Familie Süllau im Speziellen ziemlich treffend: Wenn man engagiert ist und für den „Job brennt“, dann erhält man vielfältige Möglichkeiten der Unterstützung und einen ganz individuellen Rahmen für die eigene Karriereplanung. „Ich persönlich kann sagen, dass das JAP eine sinnvolle Investition war“, stellt Jördis Boldt fest: „Ich habe nun einen besseren Blick zum einen auf das, was ich tagtäglich tue, und zum anderen noch mehr Möglichkeiten, meine Ideen konstruktiv zu entfalten und auszugestalten. Das steigert natürlich die Motivation und den Spaß im Beruf. Diese Vielfalt der eigenen Entwicklungschancen ist ein wesentlicher Pluspunkt im Lebensmitteleinzelhandel, den ich jeder und jedem, der überlegt, in diesem Bereich seine Zukunft zu gestalten, nur ans Herz legen kann.“

INNOVATIV! KREATIV! ERFOLGREICH!
BEI UNS IST MAN NICHT NUR AZUBI,
SONDERN AUF WUNSCH AUCH DER
MEGAAZUBI!

Was für unsere angehenden Führungskräfte, nicht nur für die Auszubildenden unserer Azubis, sondern auch für die Azubis selbst, Engagement zahlen sich aus. So bietet die EDEKA für Azubis, die nicht nur mit attraktiven Perspektiven während der Ausbildung den Blick öffnen, sondern auch die MegaAzubi ist ein solcher nationaler Azubi, der sich während der Ausbildung in drei Spielrunden ihr fachliches Know-how in Food, Nonfood und Handel unter Beweis stellen und durch die Teilnahme an Wettbewerbsveranstaltungen Anreize zum selbstständigen Lernen erhalten. Die 65 besten Azubis werden zum Unternehmensverbund eingeladen und erhalten eine Einladung zum alljährlichen Finale im Rahmen der MegaAzubi-Spiele. Dort spielen die Teilnehmer um den Titel MegaAzubi. Das Ziel ist klar definiert: Neben dem Spitzentitel Plus an Motivation für die Fachkräfte voranzutreiben und in der Umsetzung mit dem eigenen Beruf. Wo liegt das Interesse? Was bedeutet das für meine Karriere? Welche spannenden Herausforderungen lässt sich meistern? In welcher Weise ein Blick auf die eigenen Fähigkeiten? Der Gedanke, die eigene Karriere im Lebensmittelhandel schon da? Mega! Dann werden Sie doch die Möglichkeiten und Chancen begeistert kennenlernen.

„WIR BEGEISTERN KUNDEN!“

„Der Erfolg unseres Unternehmens ist auf die Begeisterung unserer Mitarbeiter zurückzuführen“, sagt Andre Güllentob, Geschäftsführer der EDEKA in Trittau, „das ist die entscheidende Grundlage für uns jeden Tag am Herzen liegt: unsere Kunden zu begeistern. In uns legen wir bereits in der Ausbildung unsere Mitarbeiter ein. Ein familiäres Klima innerhalb des Teams, ein respektvoller und wertschätzender Umgang miteinander, die Förderung und Weiterbildung unserer Mitarbeiter sind für uns selbstverständlich.“

Scannen und bewerben:

Starten Sie mit EDEKA Süllau
in Ihre berufliche Zukunft.



KARRIERE BEI

ICH!
UBI,
DER



äfte bei EDEKA Süllau gilt, besitzt natür-
r Märkte bereits Gültigkeit: Einsatz und
die EDEKA zielführende Wettbewerbe
preisen belohnt werden, sondern bereits
n für Chancen und Möglichkeiten. Der
bi-Wettbewerb. Hier können die Aus-
ches Know-how in Themenfeldern wie
s stellen. Dadurch schafft der Wettbe-
en und stärkt die Identifikation mit dem
zubis deutschlandweit erhalten eine
nmen der EDEKA-Jahrestagung und

aß am Wettbewerb steht natürlich das
n morgen und eine intensive Auseinan-
liegen meine Stärken, wo meine Inte-
riereplanung? Mittels kreativer Ideen
st sich so auf eine ganz andere Art und
en und Potenziale werfen.
ensmitteleinzelhandel zu starten, ist
n Azubi bei uns und lassen Sie sich von
ern. Wir freuen uns darauf, Sie persön-



das persönliche Engagement unserer Mitar-
beck, Mitglied des Marktleitungsteams und
nde Basis dafür, dass uns das gelingt, was
nden zu begeistern! Den Grundstein dafür
er momentan 40 Auszubildenden in sieben
s Teams ist uns ebenso wichtig wie ein res-
teinander. Dass wir dabei alle Chancen auf
arbeiter und Auszubildenden nutzen, ist für



MITTENDRIN: JUNIOREN-AUFSTIEGSPROGRAMM (JAP) DER EDEKA „LEBENSMITTELEINZELHANDEL BEDEUTET MEHR ALS NUR REGALE EINZURÄUMEN“

Während Jördis Boldt ihr JAP bereits absolviert hat (siehe nebenstehendes Interview), steht Kevin Jänicke kurz vor dem Abschluss desselben. Auch sein Antrieb war es, mehr Verantwortung in seinem Bereich übernehmen zu wollen und so war es gar keine Frage, dass auch er sich Anfang April des vergangenen Jahres dazu entschloss, am Junioren-Aufstiegsprogramm der EDEKA teilzunehmen. Als Abteilungsleiter des Getränkemarktes im Marktkauf Mölln weiß er es ganz genau: „Im Lebensmitteleinzelhandel zu arbeiten, bedeutet viel mehr, als nur Regale einzuräumen. Im Hintergrund spielen sich so viele spannende und komplexe Prozesse ab, die einen jeden Tag im positiven Sinne fordern. Da gilt es dann, Entscheidungen zu treffen und mitunter auch kreative Lösungen zu finden. Das JAP bietet mir die Möglichkeit, die Vielzahl an Prozessen noch einmal besser zu verstehen, was dann wiederum dazu führt, dass ich im täglichen Tun Entscheidungen für mich aber auch meinen Kolleginnen und Kollegen gegenüber besser begründen kann.“ Sicherlich keine falsche Sicht auf die Dinge, bedenkt man die Bereiche, in denen Kevin Jänicke bereits jetzt Verantwortung übernimmt: Personaleinsatzplanung, Bestell- und Warenmanagement, vielfältige Aufgaben auf der Fläche des Getränkemarktes selbst und schließlich natürlich das berühmte „offene Ohr“, von dem bereits seine Kollegin Jördis Boldt zu berichten wusste.

Für Kevin Jänicke aber alles kein Problem: „Das passt wunderbar so. Gerade dieser Mix macht diesen Beruf so attraktiv. Ich persönlich könnte auch gar nicht nur hinter dem Schreibtisch sitzen.“ Und lachend gibt er zu: „Tatsächlich bin ich jeden Tag motiviert. Manchmal weiß ich selbst gar nicht, woher das kommt. Aber ich bin gerne hier, denn die Arbeit macht so, wie ich sie hier mit vielen Freiheiten und Eigenverantwortlichkeiten umsetzen darf, einfach Spaß. Vielleicht liegt es aber auch einfach nur daran, dass ich ohne Arbeit gar nicht könnte.“ Was für ein Esprit, möchte man da sagen. Am besten aber überzeugen Sie sich selbst von dieser positiven Energie, wenn Sie das nächste Mal im Getränkemarkt des Marktkauf in Mölln zu Besuch sind und auf Kevin Jänicke treffen – einen weiteren hoffnungsfrohen Aspiranten junger Führungskräfte im Unternehmen der Familie Süllau.



„Ich weiß um die Fähigkeiten meines Teams“

„Über Monotonie in meinem Beruf kann ich wirklich nicht klagen“, lacht Daniel Köhler, der frisch gebackene Marktleiter in Trittau, „und das ist auch absolut gut so. Vielmehr schätze ich an meiner Aufgabe, dass es täglich gilt, neuen Herausforderungen gegenüberzustehen und diese gemeinsam mit dem Team zu meistern.“ Denn wenngleich die berufliche Vita Daniel Köhlers mindestens genauso vielseitig ist wie sein aktuelles Aufgabenportfolio (der ehemalige Soldat und ausgebildete IT-Systemadministrator wechselte „erst“ vor knapp zwölf Jahren in den Handel), so bringt ihn doch so schnell nichts aus der Ruhe. Vielmehr strahlt er eine Besonnenheit und freundliche Ruhe aus, die ihm als Marktleiter ganz sicher gut zu Gesicht steht. „Ich weiß um die Fähigkeiten meines Teams, ich weiß um die Fähigkeiten eines jeden Einzelnen hier. Das hilft natürlich ungemein im Alltag“, skizziert Daniel Köhler sein Verständnis von Teamwork, dessen Ziel es ist, ein zufriedenstellendes Arbeitsumfeld und eine positive Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

„Ein respektvoller Umgang miteinander ist das A und O, gerade dann, wenn auch einmal Konflikte gelöst werden müssen. Geduld und eine damit einhergehende Akzeptanz für andere Sichtweisen sind immer hilfreich, um schließlich zu einem tragfähigen Kompromiss zu gelangen, der nicht nur für uns im Team, sondern auch für unsere Kundinnen und Kunden positiv ist. Schließlich treffen hier im Markt jeden Tag sehr viele Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen und Ansprüchen aufeinander. Da gilt es, auf die Menschen zuzugehen und ihnen zuzuhören.“ Wir lernen: Ein Marktleiter ist im Idealfall immer auch ein achtsam kommunizierender Mensch, der alle im Blick hat.

Als wesentlichen Vorteil empfindet Daniel Köhler den Umstand, dass er mit den Menschen und Strukturen hier vor Ort sehr vertraut ist. „Vor zwölf Jahren habe ich als Aushilfe im alten Trittau Markt in der Schulstraße begonnen. Nicht nur ich habe mich seither permanent weiterentwickelt, auch der Markt und alle Akteure vor Ort haben das getan. Entscheidend für mich ist, dass diese Entwicklung mit vielen Menschen, die immer noch hier sind, gemeinsam stattgefunden hat. Zu wissen, wie Dinge sich entwickelt haben, hilft, wenn man schließlich für ein komplexes System, wie diesen Markt, die Verantwortung übernimmt. Alleine ist das nicht möglich, als gewachsenes Team, das sich gegenseitig akzeptiert und respektiert, schon.“ Denn schließlich profitieren davon ja alle, möchte man abschließend feststellen: Die Mitarbeitenden genauso wie die Kundinnen und Kunden, die sich darauf verlassen können, zusätzlich zur Frische und Qualität einen Markt mit Wohlfühlatmosphäre in der Nachbarschaft zu haben.

„Im Idealfall bin ich für mein Team die Brücke zwischen zwei Inseln“

Bereits im zarten Alter von acht Jahren hat Johann Adamski Überraschungseier auf dem heimischen Flohmarkt verkauft. Ob er hier seine Leidenschaft für den Handel entdeckt hat, ist zwar nicht überliefert. Fest steht jedoch, dass er heute nicht nur Abteilungsleiter der Obst- und Gemüseabteilung im Trittauer Markt ist, sondern für die gesamte Süllau-Unternehmensgruppe sämtliche Prozesse rund ums Obst und Gemüse koordiniert. „Meine Aufgabe ist es, dafür zu sorgen, dass die Kundinnen und Kunden in jedem unserer Märkte den gleichen Süllau-Qualitätsstandard erhalten. In diesem Zusammenhang bin ich nicht nur dafür verantwortlich, die übergeordneten Bestellprozesse zu koordinieren. Auch die Fäden für die Planung von Sonderaktionen und speziellen Verkostungsveranstaltungen in meinem Verantwortungsbereich laufen bei mir zusammen.“ Zudem treibt Johann Adamski hausintern Prozesse an. Eines seiner Themen in diesem Zusammenhang trägt die Überschrift: Wie erkenne ich eigene Potenziale und wie kann ich diese gezielt fördern? „Mein Ziel ist es, den Kolleginnen und Kollegen dabei behilflich zu sein, sich weiterzuentwickeln. Meine Funktion in diesem Zusammenhang beschreibe ich gerne als „Brücke“. Im Idealfall bin ich für mein Team die Brücke zwischen zwei Inseln: zum einen derjenigen Insel, auf der sich die betroffene Person derzeit befindet, und zum anderen der gewünschten Ziel-Insel.“ Die Metaphorik ist bestechend klar: Johann Adamski hilft dabei, Ziele (sprich: Inseln) zu erreichen.

Dabei steht für ihn fest: „Jede Aufgabe hier im Markt ist essenziell. Jede und jeder erfüllt bei uns seinen Part, um das große Ganze voranzutreiben. Jedes noch so kleine Puzzleteilchen hilft dabei, das Gesamtbild stabil zu halten. Dazu ist es notwendig, eine Atmosphäre der Wertschätzung und des gegenseitigen Respekts nicht nur auf dem Papier zu schaffen, sondern im Alltag zu leben. Wenn der Satz „Gemeinsam sind wir stark“ nicht zur Floskel verkommen soll, ist eine authentische Kommunikation zwischen allen oberstes Gebot.“

Die Maßstäbe, die Johann Adamski hier formuliert, hat er auch in seiner eigenen beruflichen Vita stets beherzigt. „Ich war auf der Suche nach einer Aufgabe, die Koordinatives mit gelebter Netzwerkarbeit verbindet. Beides habe ich hier im Unternehmen der Familie Süllau gefunden.“ Folgerichtig startete er auf seiner „neuen Insel“ am 1. Juni 2023. „Meine Philosophie ist, dass Prozesse stets klar und übergeordnet definiert werden müssen, auch wenn sie anschließend idealerweise von Individuen maßgeschneidert umgesetzt werden.

Einmal mehr wird deutlich: Die Welt des Lebensmitteleinzelhandels offenbart viele spannende Berufsbilder und Persönlichkeiten – Johann Adamski ist zweifelsohne eine von ihnen.





Grüner Veltliner trifft auf weißes Gold!

Liebe Kunden,
 natürlich haben wir uns auch in diesem Jahr wieder Gedanken zum Thema Spargel und Wein gemacht, schließlich steht die Spargelsaison im Frühjahr wie kaum eine zweite für exquisiten Genuss. Nun gehört zur Wahrheit aber auch, dass es nicht nur den einen „wahren Spargelwein“ gibt. Ein Spargelrisotto mit viel Butter und Parmesan setzt andere aromatische Akzente als beispielsweise Spargel mit Vinaigrette. Gerne berate ich Sie hierzu im persönlichen Gespräch. Zum Risotto oder Spargel mit Hollandaise mit oder ohne feinen Schinken passt auf jeden Fall aber der nachstehende Wein, von dem ich glaube, dass er der ideale Partner für eine Vielzahl unterschiedlich akzentuierter Spargelgerichte ist. Die Rede ist von einem österreichischen Urgestein, konkret dem Grünen Veltliner vom Weingut Pfaffl, das weit über die Grenzen des hiesigen Weinviertels hinaus einen tadellosen Ruf genießt.

Als die Geschwister Roman und Adelheid Pfaffl das Weingut in den 70ern von ihren Eltern übernehmen, ist der Hof noch ein Mischbetrieb. Die beiden richten ihren Fokus auf den Anbau eigener Trauben und setzen alles auf die Steigerung der Qualität ihrer Weine. Bereits in den frühen 2000ern genießen die Pfaffls dank ihrer qualitätsorientierten Erzeugnisse großes Ansehen in der österreichischen Weinszene. Die Verleihung zahlreicher Auszeichnungen befeuert die Pfaffls dabei in ihrem konsequenten Qualitätsanspruch. Der verdiente Lohn: Wie kein anderes Weingut haben die beiden so für die Bekanntheit und das Renommee des Grünen Veltliners in der Weinwelt gesorgt.

Für Ihren Spargelgenuss empfehlen wir Ihnen also nichts Geringeres als absolute Spitzenqualität aus Österreich. Die Spargelfestspiele können also demnächst beginnen.

Ihr Markus Alegre Galan, Sommelier

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Rebsorte: 100 % Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

0,75-l-Flasche: 6,99 €

Das helle Goldgelb offeriert ein Bukett aus vollen Zitrus- und Mandarinenfrüchten, die von saftigen gelben Äpfeln sowie feinen Nuancen von Fenchelsamen und Orangenblüten ergänzt werden, gekrönt natürlich durch das unverwechselbare Pfefferl. Am Gaumen saftig und perfekt balanciert zwischen Fruchtsäure und -süße. Dank seiner animierenden Pfeffrigkeit ist dieser Wein der ideale Speisenbegleiter – und das nicht nur zu raffinierten Spargelgerichten.

Exquisite Genuss-Tastings erwarten Sie!

Der große Zuspruch der vergangenen Jahre hat uns motiviert, auch 2024 ein hochkarätiges und exquisites Portfolio vielfältiger Tastings in unserem Weinbistro in Trittau für Sie zusammenzustellen. Grundsätzlich bieten wir Ihnen drei unterschiedliche Tasting-Formate an.



Zum einen die „Simply Taste“-Degustationen, bei denen sechs Weine ausgewählter Winzer im Vordergrund stehen, die unkompliziert zu genießen sind und einfach nur Spaß machen. Dazu servieren wir Ihnen am Tisch Baguettebrot, Oliven und Chips. Der Preis pro Teilnehmer beträgt 29,99 €; die Teilnehmerzahl ist auf 22 Personen beschränkt.

Einen speziellen Fokus auf sorgsam zusammengestellte Wein-Speisen-Kombinationen richten wir im Rahmen der „Gourmet-Degustationen“. Auch hier bekommen Sie die Möglichkeit, sechs Weine zu probieren, die allerdings als „flight“ serviert werden. Also je zwei Weine zu einem Gang. Im Grunde genießen Sie an solchen Abend ein hervorragendes Drei-Gänge-Menü in unserem Weinbistro in Trittau. Der Preis pro Teilnehmer beträgt 59,99 €; die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen beschränkt.

Ausgesuchte Spirituosen-Tastings (Whisky, Rum, Gin, Tequila, Cognac/Armagnac/Calvados) runden das Angebot ab. Alle Tastings beginnen jeweils um 18.30 Uhr und enden ca. um 20.30 Uhr. Anmeldungen sind über unsere Website möglich (einfach den nachstehenden QR-Code scannen) oder direkt am Infotresen im Markt in Trittau. Bitte geben Sie bei der Anmeldung zu den „Gourmet-Degustationen“ evtl. Lebensmittelunverträglichkeiten an. Wir freuen uns auf Sie und einen aufregend-kulinarischen Abend.



Die „Simply-Taste“-Degustationen finden an folgenden Terminen statt:

4. April 2024 // 2. Mai 2024 // 30. Mai 2024 // 27. Juni 2024 // 24. Oktober 2024

Preis p. P.: 29,99 € / Beginn jeweils um 18.30 Uhr im Weinbistro Trittau / Um Anmeldung wird gebeten. Maximale Teilnehmerzahl: 22 Personen.

Die „Gourmet-Tastings“ zu folgenden Themen finden an diesen Terminen statt:

14. März 2024

Frühlingserwachen: Weine zu Ostern!

18. April 2024

Europäische Klassiker

16. Mai 2024

Burgunder-Rebsorten im Fokus

6. Juni 2024

Chardonnay – Facetten einer Traube von Welt

18. Juli 2024

Springfield Estate

12. September 2024

Weine der Iberischen Halbinsel

10. Oktober 2024

Frankreich

14. November 2024

Cuvées – Die Kunst des Verschneidens

Preis p. P.: 59,99 € / Beginn jeweils um 18.30 Uhr im Weinbistro Trittau / Um Anmeldung wird gebeten.

Maximale Teilnehmerzahl: 12 Personen.

Spirituosen-Tastings: Bitte notieren Sie folgende Termine:

22. März 2024

Whisky aus Irland

26. April 2024

Glencadam Whisky-Tasting

24. Mai 2024

Rum-Tasting

21. Juni 2024

Gin-Tasting

20. September 2024

Whiskey around the World

27. September 2024

Rum-Tasting

1. November 2024

Cognac / Armagnac / Calvados-Tasting

22. November 2024

Whiskey-Tasting Highland / Lowland

Preis p. P.: 39,99 € / Beginn jeweils um 18.30 Uhr im Weinbistro Trittau / Um Anmeldung wird gebeten. Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen.

BUNT, VIelfÄLTIG, IMMER AKTUELL

EDEKA Süllau bei Instagram!

Besuchen Sie uns bei Instagram! Denn dort finden Sie stets aktuelle Neuigkeiten und jede Menge interessante Geschichten rund um unsere Märkte im Netz. Gespannt? Können wir verstehen! Deshalb einfach hier scannen und sich informieren!



Suellau_foodlove
Dein Lieblingsmarkt

- Trittau
- Bargteheide
- 2x Ratzeburg
- Lübeck
- 2x Mölln



Lebensmittel-, Drogerie-,
Getränkemarkt & Weinhandlung unter einem Dach!
www.suellau-lebensmittel.de

Mitmachen und gewinnen

Bewohner urbaner Siedlungen	ERT	Liliengew. Heilpflanze	ELM	dickleibig, fett	AET	AEEMR	ital. Alpengebiet	AELR	Epos von Homer
						AFLLMU			
Frauenkurzname				AELMP				Papstname	AGIL
	2					runde Stütze (Baukunst)	Kurzform von Ulrike		4
Blasinstrument	AAMMUU	Bauart, Modell		ADEIRT	EERST			Anschrift	
Kinderfrau, Kinderaufsicht		ETT			ABT	Luftsack im Auto			1
							erster Mann		
EMU		AKLLNRU	latein.: Erde		degenerieren		griechischer Liebesgott		ILST
6			listenförmige Aufstellung					franz.: Osten	
ADERW					Preisabzug bei Barzahlung		winzige Feuerteilchen	AST	
						versteinertes Pflanzenrest			3
Hauptstadt Rumäniens	Ozean		Lebewesen	AEKLRSSU					
Stierkämpfer						AIR	metallhaltiges Mineral		
EIL		5	das Altertum und seine Kultur						
				EERRT					
EELOR		Widerhall, Anklang, Wirkung							7

SCHÜTTELSCHWEDE

In einigen Kästchen stehen die Buchstaben der Begriffe in alphabetischer Reihenfolge.

Coupon

Lösen Sie das Kreuzwörterrätsel und tragen Sie das Lösungswort im Abgabecoupon ein. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von insgesamt fünf **25-Euro-Einkaufsgutscheinen** von EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau. Teilnahmekarte vollständig ausfüllen und bis zum 13.04.2024 im Markt abgeben oder per Post einschicken. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren, ausgenommen sind EDEKA- und Marktkauf-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon bei EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau abgeben. Einsendeschluss ist der 13.04.2024. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben bereits jetzt unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort

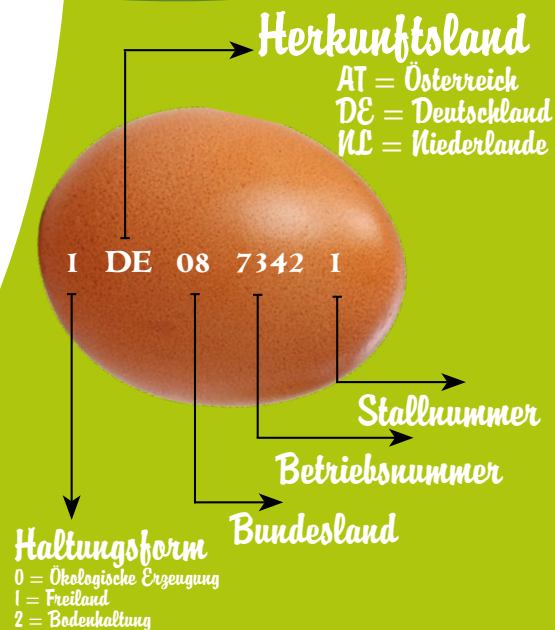
Habt ihr euch schon einmal gefragt ...?



In Deutschland und der EU besteht eine Auszeichnungspflicht, was bedeutet, dass auch Hühnererzeugnisse (also in unserem Fall Eier) gekennzeichnet werden müssen. Die Nummer auf den Eiern liefert euch also auf einen Blick wichtige Informationen. Mit dem Gütezeichen der KAT (Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen) könnt ihr sicher sein, dass die Grundlagen der Haltungsformen ordnungsgemäß eingehalten werden. Das Kontrollsystem überprüft zum Beispiel Kriterien wie den Tierschutz, die Überwachung der Eier sowie ihre Warenbewegung vom Legebetrieb bis zum Verbraucher. Beim aufgedruckten Zahlencode auf dem Ei verrät die erste Zahl die Halterform. Die Ziffer 1 entspricht der Freilandhaltung, die 2 steht für Bodenhaltung, die 0 verweist auf die Bio-Haltung. Darauf folgt das Erzeugerland, abgekürzt mit den Länderkennzeichen (Deutschland: DE). Die nächsten zwei Zahlen verweisen auf das Bundesland, aus dem die Eier stammen. Bei der Nummer 01 handelt es sich beispielsweise um unser Bundesland, Schleswig-Holstein. Weitere Hinweise sind dem Etikett auf der Packung zu entnehmen. Darauf vermerkt sind das Haltbarkeitsdatum sowie das Datum, ab dem die Ware gekühlt gelagert werden muss.

Wenn ihr jetzt also Eier zum Färben in unseren Märkten besorgen (und später natürlich auch essen) möchtet, seid ihr nun bestens informiert.

Alle Fragen rund ums (Oster-) Ei beantworten natürlich auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Markt.



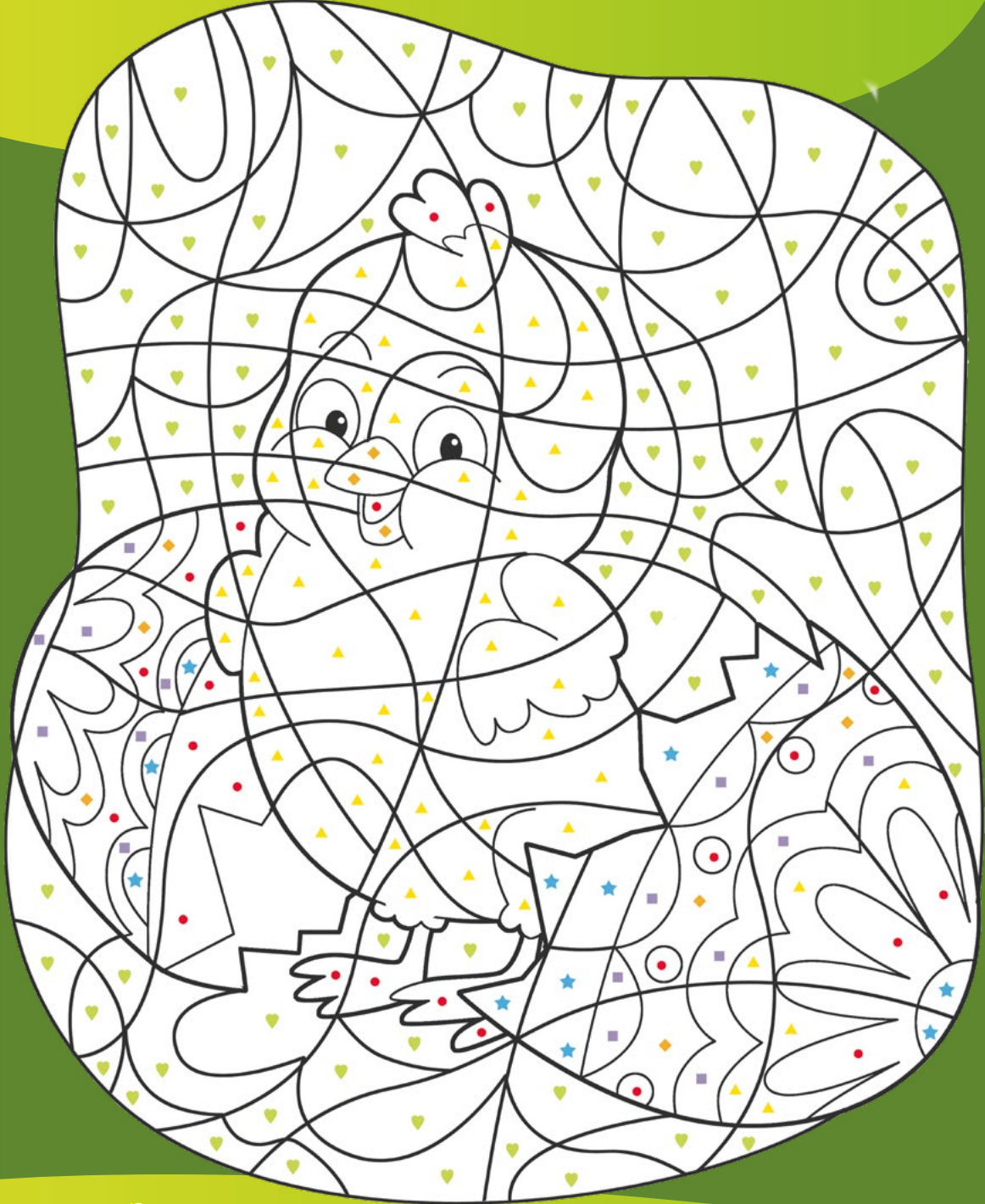
... was die Zahlen auf den (Oster-) Eiern bedeuten?



Wer versteckt sich hier im Oster-Farbpuzzle?

Die Hühner legen bereits fleißig Eier und der Osterhase grübelt schon darüber nach, welches die besten Verstecke in Haus und Garten sind. Habt ihr eure kunterbunten Ideen für euer Osternest schon umgesetzt? Falls nicht, wird es jetzt aber höchste Zeit! Wir helfen euch dabei, eure kreative Seite zu entfalten und euch mit einem geschulten Blick für Form und Farbe bestens auf das große Eierfärben vorzubereiten. Im Farbenpuzzle weist jedes der kleinen Symbole auf die gemeinsame Farbe hin. Alle grünen Dreiecke sollten nach diesem Beispiel ebenfalls grün eingefärbt werden. Sind alle Flächen eines Symbols ausgemalt, wird die eigentliche Form erkennbar und das Puzzle ist gelöst! Malt also alles schön bunt an, schneidet das fertige Bild aus und gebt es in einem unserer Märkte ab. Eine kleine Belohnung ist euch auf jeden Fall sicher. EDEKA Süllau wünscht frohe Ostern und viel Vergnügen!

Viel Spaß also beim Waldspaziergang, Malen und Belohnung verdienen.



Ihr habt gewonnen!

Unter den vielen tollen Bildern, die ihr bunt ausgemalt in unsere Märkte zurückgebracht habt, haben drei von euch gewonnen: Georgie, Amelia und Eline. Herzlichen Glückwunsch! Da wir leider keine zugehörigen Kontaktdaten (eMail-Adresse/Telefonnummer) an den Bildern finden konnten, erfolgt hier der Aufruf: Meldet euch und holt euch den verdienten 33,- €-Einkaufsgutschein in eurem EDEKA Süllau-Markt ab. Dann macht der nächste Einkauf bei uns doppelt so viel Spaß. Und für die neue Runde am besten gleich merken: Notiert auf der Rückseite euren Namen und eine eMail-Adresse oder Telefonnummer, unter der wir euch erreichen können, falls euer Bild gezogen wird. Wir drücken die Daumen und wünschen viel Spaß beim Malen und Gewinnen!



FARBENFROHER FRÜHLINGSZAUBER

Großer Pflanzmarkt in allen Märkten
(außer im E-Center Süllau Campus Lübeck)

Fragt man die Menschen nach einem langen, grauen Winter danach, worauf sie sich mit Blick auf den Frühling am meisten freuen, erhält man neben „Licht, Wärme, Frühlingsgefühle und eine gewisse Leichtigkeit“ als Antwort immer auch: Endlich wird alles wieder ein bisschen bunter und grüner. Dem können wir uns von EDEKA Süllau nur anschließen und starten in unseren Märkten einen farbenfrohen Frühlingszauber. Narzissen, Primeln, Stiefmütterchen – unser Pflanzmarkt bietet nicht nur Buntes fürs Auge. Die Farbtupfer in Beet und Topf sorgen einfach für gute Laune. Pflanzen Sie sich happy – und profitieren Sie von 10% Pflanzrabatt auf ausgewählte Stiegen der farbenfrohen Frühlingsblüher.



*Frühlingserwachen im
Blumenbeet:
Jetzt 10% Pflanzrabatt
je voller Pflanzstiege
sichern.*



Impressum

Kostenlose Zustellung einmal pro Quartal an alle erreichbaren Haushalte in Trittau, Bargteheide, Ratzeburg, Mölln und Umgebung.

Auflage: 71.390 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Günter Süllau GmbH
Rathausstraße 20
22941 Bargteheide
Tel.: (045 32) 204 55 34

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Digital- & Printmedien
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (053 32) 96 86-54
Fax: (053 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Mirko Uhde
Tel.: (0 53 32) 96 86-489
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: m.uhde@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Michelle Schönefeld
Tel.: (0 53 32) 96 86-44
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit über 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.