Süllaus GENUSS-SEITEN

Liebe Kunden, was verbinden Sie ganz persönlich mit dem Sommer? Im Garten zu entspannen, ein Buch in der Sonne zu lesen, durch Rasensprenger-Regen zu laufen? Barfuß neue Wege zu erkunden, den Sonnenuntergang zu zelebrieren oder einfach nur im Schatten eines Baumes zu sitzen, um dösend einem Grillen-Konzert zu lauschen? Was immer Sie auch mit dem Sommer assoziieren mögen, es wird wahrscheinlich überwiegend draußen in der freien Natur stattfinden.

Draußen sein! Die langen Tage und Abende genießen – und die unendlichen Möglichkeiten nutzen, die uns diese wunderschöne Jahreszeit bietet. Einfach mal die Seele baumeln lassen und sich treiben lassen. Das verbindet sicher nicht nur unsere Familie mit den warmen Monaten. Wir freuen uns darauf, Sie durch diesen Sommer begleiten zu dürfen. Und zwar mit der Leidenschaft, die uns in besonderem Maße auszeichnet: unserer Liebe zu sommerlichen Genüssen. Denn ist Ihnen schon einmal aufgefallen, dass draußen unter freiem Himmel interessanterweise alles irgendwie besser schmeckt? Während das „schnöde Käsebrot" zu Hause vielleicht notgedrungen gegessen wird, schmeckt es draußen in der Natur einfach nur himmlisch.

Tatsächlich belegen Studien, dass es für die meisten Menschen heutzutage etwas Außergewöhnliches ist, draußen zu essen. In unseren sommerlichen „Genuss-Seiten" möchten wir Sie also begeistern für frische Produkte – viele aus unserer Region – die draußen gleich doppelt so gut schmecken. Zumal, wenn sie über offenem Feuer zubereitet werden wie die leckere Hahnheider Grillwurst, ein exquisites Dry-Aged-Filet oder mediterrane Käsespezialitäten zum Grillvergnügen. Erleben Sie Ihren ganz persönlichen kulinarischen Sommernachtstraum. Unsere Märkte bieten Ihnen hierzu alle Zutaten für ein sommerliches Genuss-Spektakel.

Ihre Familie Süllau

Hüftsteak im Speckmantel
geeignet für Grill und Pfanne
100 g

1.99

Peter Pane Saucen
versch. Sorten
je 300-ml-Tube
1 kg = 10.97

3.29

Angebote gültig vom 06.08. bis 20.08.2022

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

Unser BBQ-Experte in Ratzeburg: Patrick Plieske

ECHTE BBQ-KOMPETENZ
IN UNSEREN MÄRKTEN

Zuverlässige Lieferanten, zumal aus der Region, sind die eine Seite der qualitativen Medaille. Fast noch wichtiger ist es, dass Sie in unseren Märkten Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner an den Frischetheken antreffen, die nicht nur über eine hohe fachliche Kompetenz verfügen, sondern auch persönlich mit viel Leidenschaft und, wenn Sie so wollen, privat erworbener Expertise wissen, wovon sie sprechen, wenn es um das Thema BBQ geht. Sie können sich also auf unsere geballte BBQ-Kompetenz verlassen. Eine „Kostprobe“ erhalten Sie hier von Patrick Plieske, gelernter Fleischermeister in unserem Markt in Ratzeburg (Am Viehmarkt); das volle Beratungs- und Servicepaket gibt es an unseren Frischetheken selbstverständlich „frei Haus“ dazu. Denn die Formel ist denkbar einfach: Unsere Kompetenz = Ihr unbeschwertes Grillvergnügen! Wir wünschen heiße Momente am Grill und einen einmaligen Genuss!

Auf die Frage, welche Spezialität bei Patrick Plieske, seines Zeichens Fleischermeister und Abteilungsleiter der Fleischerei im Markt in Ratzeburg, ganz oben auf der Beliebtheitsliste steht, wenn es um exquisites BBQ geht, ist die Antwort eindeutig: „Wenn es besonders exklusiv auf dem Grill zugehen soll, dann lautet die Devise in jeder Hinsicht: weniger ist mehr. Dann stehen das Fleisch und vielleicht noch eine Prise feinen Salzes im Vordergrund und natürlich der unvergleichliche Genuss.“ Erfahrene BBQ-Experten ahnen längst, wovon Patrick Plieske spricht: Hier geht es um Rindfleisch, hier ist von der Delikatesse „Dry-Aged-Beef“ die Rede. „Das Fleisch reift bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt in einer Kühlkammer langsam am Knochen und kann dabei „atmen“, verrät Experte Patrick Plieske, „während der Reifezeit von mindestens acht Wochen werden im Fleisch bestimmte Enzyme aktiviert, die dafür sorgen, dass sich der Geschmack intensiviert. Für die Herstellung von Dry-Aged-Beef braucht es akribische Hygiene und Expertise, da das Temperaturfenster zwischen Reife und Verderben des Fleisches sehr schmal ist. Unter den richtigen Bedingungen gereift, gelten Steaks aus Dry-Aged-Beef unter Kennern als hochqualitative Delikatesse.“ Und wie grillt Patrick Plieske seine Delikatesse auf dem heimischen Grill? „Zunächst braucht es ordentlich Hitze. Bei einer Fleischdicke von ca. 2,5 cm grille ich jede Seite ungefähr anderthalb Minuten. Danach lasse ich das „gute Stück“ noch fünf Minuten ruhen. Eine Prise Salz, dann wird genossen.“

UNSER TIPP: DIE REGIONALE GRILLWURST VOM HAHNHEIDER HOFSCHWEIN!

Mal Hand aufs Herz: Wie ist es um Ihre Bratwurst in der Regel so bestellt? Sie schmeckt zwar gut, aber im Grunde wissen Sie nicht viel über ihre Herkunft, da sie nahezu anonym zwischen den vielen anderen Bratwurstmarken darauf wartet, von Ihnen gekauft zu werden? Bei EDEKA Süllau finden Sie zwischen ausgewählten Bratwurstspezialitäten auch die echte Hahnheider Grillwurst vom Hahnheider Hofschwein. Da wissen Sie ganz genau, woher sie kommt und was Sie auf dem Grill haben: ein echtes regionales Spitzenprodukt! „Wir legen großen Wert auf absolute Transparenz hinsichtlich der Haltung und der Fütterung unserer Tiere“, betont Carsten Rosenau, der zusammen mit seiner Familie den Hof in Grande betreibt und ergänzt: „Selbst das Getreide im Futter wird nach Möglichkeit selbst produziert.“ Folgerichtig werden Aufzucht und Mast der Schweine nach höchsten Tierwohlkriterien vorgenommen.

Unser BBQ-Tipp für die perfekte Grillwurst!:

TOMATENKETCHUP IST GUT, ROTE-BETE-KETCHUP IST TREND!

Genug vom Standard-Ketchup aus der Flasche? Dann ist diese selbst gemachte Variante mit Roter Bete eine echte Alternative. Und dazu noch eine, die nicht auf jedem Grillbuffet zu finden ist. Mit Zucker, Zwiebeln, Nelken und Koriander eingekocht, verleiht die Bete dem Ketchup Charakter.

Für ein Glas benötigen Sie:

- 450 g Rote Bete (vorgekocht) • 230 ml Apfelweinessig
- 110 g brauner Zucker • 1 große Zwiebel • 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Koriander (gemahlen) • 1/4 Teelöffel Nelkenpulver
- schwarzer Pfeffer

Zwiebel schälen und grob hacken. Rote Bete in Würfel schneiden. Zwiebel, Rote Bete, Apfelweinessig und Zucker in eine große Stielkasserolle füllen. Kurz aufkochen, dann Hitze reduzieren und bei mittlerer Stufe etwa 25 Minuten garen, bis die Rote Bete weich ist.

Stielkasserolle vom Herd nehmen. Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Nelkenpulver abschmecken.

WEIDEHALTUNG WEITERGEDACHT

Sie fragen sich, was ist das Besondere an irischer Weidemilch?

Unsere Kühe leben für einen Großteil des Jahres auf der Weide und fressen fast ausschließlich irisches Weidegras. Aufgrund des Golfstroms hat Irland ein mildes Klima und regelmäßige Niederschläge – die besten Voraussetzungen für saftiges, grünes Weidegras. Außerdem ist mehr als die Hälfte der gesamten Fläche Irlands Weidefläche. Jede Kerrygold-Kuh hat ca. den Platz eines Fußballfeldes für sich. Unsere Weidehaltung ist nicht nur klimafreundlicher* als Stallhaltung, sie bedeutet auch mehr Tierwohl und natürlich beste, irische Weidemilch. Und so geben irische Weidekühe zwar weniger Milch, dafür aber eine hochwertigere Milch. Die artgerechte Weidehaltung in Irland ist nicht nur ganz nach dem Geschmack der Milchkühe, sie sorgt auch für besonders leckere Milchprodukte.

* Uni Kiel: „Je mehr frisches Gras die Kühe fressen, desto geringer ist der CO_2-Fußabdruck der Milch" (www.uni-kiel.de)

„Irische Kühe sind draußen an der frischen Luft zu Hause, fressen Weidegras und haben viel Platz."

Kerrygold Butterideen
versch. Sorten
66 % Fett
je 250-g-Packung
1 kg = 10.76

2.69

Kerrygold Frischkäse Frisch & Cremig
versch. Sorten
Doppelrahmstufe
je 150-g-Becher
1 kg = 9.93

1.49

Rumpsteak
mit Maiskolben und Gemüse

So geht Rumpsteak mit Maiskolben und Gemüse für das beste BBQ:

Den Backofen auf 80 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Steaks trocken tupfen, das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks nacheinander von beiden Seiten je nach Dicke des Steaks etwa 2 bis 5 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen etwas ziehen lassen.

Die Maiskolben in Stücke schneiden, die Tomaten und den Stangenbrokkoli waschen. Dann die Hälfte der Kräuterbutter in die Pfanne geben, zerlassen und die Maiskolben darin anbraten. Sobald der Mais Farbe bekommen hat, aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Backofen geben.

Die restliche Kräuterbutter in die Pfanne geben und zerlassen, die Cherrytomaten und den Stangenbrokkoli darin bei mittlerer Hitze schwenken, bis das Gemüse gar ist, aber noch etwas Biss hat.

Die Steaks mit dem Gemüse auf Tellern anrichten, etwas Kräuterbutter auf die Steaks geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für den Teig:
• 4 Rumpsteaks à 200g • 1 EL Kerrygold original irisches Butterschmalz
• 2 Maiskolben, gegart • 300 g Cherrytomaten • 300 g Stangenbrokkoli
• 100 g Kerrygold original irische Tomaten-Kräuterbutter • Salz • Pfeffer

Außerdem:
• Beilagen, wie z. B. Brot • Pommes Frites o. Ä.
• 1-2 EL Kerrygold original irische Tomaten-Kräuterbutter

Bulgursalat
mit Feigen und Halloumi

Halloumi und Feigen in deinem Bulgursalat – so geht's :

Bulgur in reichlich Salzwasser oder Gemüsebrühe aufkochen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen Käse abtropfen lassen, in Würfel schneiden und auf 8 Spieße stecken. Bulgur abgießen, in einer Schüssel mit ½ EL Curry, 2 EL ÖL, 1 EL Honig und Limettensaft mischen und mit Salz abschmecken. Abkühlen lassen.

Feigen waschen, abtropfen lassen und halbieren. Granatapfel halbieren, Kerne mit einem Esslöffel herausklopfen. Petersilie und Minze waschen, beides trocken schütteln und Blättchen grob hacken. Frischkäse mit 1 EL Curry, und Fruchtsaft glatt rühren.

1 EL Öl in einer großen (Grill-)Pfanne erhitzen und Feigen darin mit den Schnittflächen nach unten ca. 1 Minute braten. 1 EL Honig zugeben, kurz karamellisieren lassen und herausnehmen.

Halloumi-Spieße in der heißen Pfanne ca. 4 Minuten unter Wenden braten. Herausnehmen und mit Bulgur, Feigen, Granatapfelkernen und Kräutern anrichten. Mit Frischkäse-Soße beträufeln.

Zutaten
• 300 g Bulgur • Salz • evtl. Gemüsebrühe
• 2 Packungen (à 225 g) Halloumi Grillkäse • 1 ½ EL Currypulver • 3 EL Öl
• 2 EL flüssiger Honig • Saft von 1 Limette • 8 reife Feigen
• 1 Granatapfel • je ½ Bund glatte Petersilie und Minze
• 1 Packung (150 g) Kerrygold • Frischkäse Rote Bete & Meerrettich
• 150 ml Fruchtsaft (z. B. Orange) • 8 Holzspieße

ZEIT SPAREN DANK SMART-SHOPPING

01 Nehmen Sie sich einen Smart-Shopper und stellen Sie einen Einkaufskorb hinein.

02 Artikel direkt am Wagen scannen und im Anschluss in den Einkaufskorb legen.

BEI EDEKA SÜLLAU

Haben Sie sich je Gedanken darüber gemacht, wie häufig Frau oder Mann eigentlich im Verlauf eines Einkaufs ein und dieselbe Ware in der Hand hat, bevor diese zu Hause am richtigen Ort verstaut ist? Lassen Sie uns gemeinsam einmal durchzählen: Sie nehmen das begehrte Produkt Ihrer Wahl im Markt aus dem Regal und legen es in den Einkaufswagen. Eins! Dann legen Sie die Ware beim Bezahlen auf das Kassenband und räumen es danach erneut in den Wagen. Zwei und drei! In der Regel verstauen Sie im Anschluss daran Ihre Einkäufe in Taschen, im Fahrradkorb oder im Kofferraum. Vier! Zu Hause angekommen, leeren Sie diese Taschen dann wieder aus und verräumen den Einkauf. Fünf! Natürlich besitzt diese Zählung keine wissenschaftliche Fundierung, aber so oder so ähnlich dürfte es bei vielen unserer Kundinnen und Kunden bei jedem Einkauf gehen. Wäre es da nicht eine echte Erleichterung, würde es für diesen zeitraubenden Akt des Ein- und Ausräumens eine smarte Lösung geben? Sie ahnen es, es gibt sie bereits: die neuen Smart-Shopper-Einkaufswagen bei EDEKA Süllau.

Bereits Anfang des Jahres fuhren die ersten Smart-Shopper durch unseren EDEKA-Markt in Mölln. Danach folgte der Markt in Ratzeburg am Viehmarkt und nun ist auch Bargteheide mit den neuen Einkaufswagen ausgestattet. Dank smarter Technik sparen Sie effektiv Zeit oder um es auf unsere obige Zählung zu beziehen: mindestens die Schritte zwei und drei. Denn beim Einkaufen mit dem Smart-Shopper ist das Ein- und Auspacken der Waren am Kassenband nicht mehr nötig. Das Ganze funktioniert dabei denkbar einfach:

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Kein Auspacken der Artikel auf das Kassenband
- Schnelles Einkaufen durch Übertragung des Warenkorbs auf die Self-Scan-Kassen
- Kein langes Anstehen an den Kassen
- Guter Überblick über die Summe des Einkaufs während des Besuches im Markt

Sind Sie neugierig geworden?

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihrem ersten Smart-Shopping in unseren EDEKA-Süllau-Märkten in:

- Mölln – Grambeker Weg 45
- Ratzeburg – Am Viehmarkt 10
- Bargteheide – Rathausstraße 20

Sprechen Sie uns gerne an!

03 Nach dem Einkauf den Barcode von einer unserer Express-Kassen mit dem Scanner einscannen.

04 Den Zahlvorgang starten und den Einkauf wie gewohnt mit der gewünschten Zahlmethode an der Express-Kasse zahlen. Fertig!

SLOW FOOD:
DEN SOMMER BEWUSST GENIESSEN

Unter einer strahlenden Sommersonne geht in diesen Tagen wegen hoher Temperaturen so manches gerne einmal etwas langsamer und gemächlicher. Und das ist ja auch durchaus nicht verkehrt, läuft doch ansonsten alles eher zügig im viel zu schnellen Hamsterrad des Alltags. Da liegt es doch quasi auf der Hand, dieses Entschleunigungskonzept auch aufs Essen und Genießen zu übertragen. Gewissermaßen „Slow Food“ dank „Summer Flow“. Langsam essen als Statement!

Slow Food? Genau, hinter dieser Formel steckt eine ganze Bewegung. Dabei ist es durchaus sinnvoll zu wissen, dass es den Anhängern der Slow-Food-Bewegung nicht (nur) darum geht, jeden Bissen gründlich zu kauen. Sie verstehen sich vielmehr als bewusste Genießer und mündige Konsumenten, die sich auch für eine nachhaltige Herstellung von Lebensmitteln und bewussten Genuss einsetzen. Im Grunde ein Konzept, das wir uns von EDEKA Süllau selbst ins Stammbuch geschrieben haben: Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt und somit auch eine Aufrechterhaltung traditionellen Lebensmittelhandwerks.

Slow Food stellt eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fast Food dar. „Slow-Foodisten“ bemühen sich um die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokaler Produktion. Die Vorteile liegen auf der Hand: Eine bewusste und natürliche Ernährungsweise ist gut für die Gesundheit und für das Wohlbefinden. Da die Qualität und die Herkunft der Lebensmittel sehr transparent gehalten werden, tut der Mensch nicht nur der Umwelt, sondern auch seinem Körper etwas Gutes. Ganz im Gegensatz zu Fast Food, bei dem Essen schnelles Stillen des Hungergefühls bedeutet und dem Körper häufig zu viele Kalorien in kurzer Zeit zugeführt werden.

Wir laden Sie herzlich ein, mit ausgewählten, frischen Zutaten aus der Region und Muße fürs Genusshandwerk im Sinne des Slow-Food-Gedankens den Sommer ganz bewusst zu genießen. Mit einem leckeren Rezept und spannenden Infos. Wir wünschen einen guten Appetit und einen lang anhaltenden Genuss! Gerne beraten wir Sie zu regionalen Zutaten und Angeboten in unseren Märkten.

REGIONALITÄT STÄRKT DEN KONSUM GUTER LEBENSMITTEL!

Slow Food beruht auf drei grundsätzlichen Anforderungen, die gute Lebensmittel erfüllen müssen:

- Faire Produktion bzw. Herstellung: Das heißt, dass alle an der Produktion beteiligten Personen unter gerechten Bedingungen arbeiten und einen angemessenen Lohn erhalten.

- Saubere Herstellung: Die Ressourcen der Umwelt werden bei der Herstellung nicht unnötig belastet, die Natur wird nicht geschädigt. Ökosysteme bleiben erhalten.

- Hohe Lebensmittelqualität: Die Lebensmittel sollen nahrhaft, frisch und gesundheitlich unbedenklich sein. Sie schmecken gut, befriedigen und regen die Sinne an.

Nach Slow-Food-Kriterien lässt sich der Grundstein für die hohe Qualität der Lebensmittel bereits bei der Produktion legen. So sollen lokale Produzenten besonders gefördert werden. Die regionale Küche sowie heimische Produkte und Herstellung werden als besonders erstrebenswert und unterstützenswert angesehen. Besonders positiv wird in diesem Zusammenhang auch die Stärkung der regionalen Wirtschaft gesehen.

Slow-Food-Cannelloni

Slow-Food-Cannelloni brauchen zwar etwas Zeit (ca. 95 Minuten), aber es lohnt sich. Hier das pikante Rezept für die ganze Familie.

Zutaten für sechs Portionen:
• je 1 Prise Meersalz und Pfeffer • 2 Schuss Olivenöl
• 1 Ei • 50 g Schinken • 1 Zwiebel
• 1 EL italienische Kräuter • 500 g Hackfleisch (Rind)
• 1 Prise Knoblauchgranulat • 200 ml Mehl
• 1 Karotte • 100 g Knollensellerie • 1 Kartoffel (ca. 100 g)
• 5 g Käse, gerieben

Zutaten für den Teig:
• 1,5 Becher Weizengrieß • 1,5 Becher Weizenmehl
• 1 Prise Salz • 3 Eier • 1 Schuss Olivenöl

Zutaten für die Bechamelsoße:
• 50 g Butter • 1 Prise Muskat • 50 g Mehl
• 600 ml Milch • 1 Prise Salz

Slow in den Genussflow kommen:
Für den Nudelteig je Grieß und Weizenmehl auf ein (Nudel-) Brett sieben, in die Mitte eine Grube machen, Salz und die Eier sowie einen Schuss Olivenöl in die Mitte geben. Achtung: wenn man zu viel Olivenöl verwendet, wird der Teig eher brüchig. Alles gut verkneten und unter einem feuchten Tuch 30 Minuten rasten lassen.

Inzwischen für die Füllung die geschälte Zwiebel und den Schinken fein hacken, in etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, mit Salz und Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.

Das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Die Karotte, den Sellerie und die Kartoffel schälen und grob reiben, dann ebenfalls untermischen. Mit Knoblauchgranulat pikant würzen. Die Masse mit etwas Mehl stauben und mit der Milch aufgießen, ein Ei verquirlen und rasch unterrühren.

Nach der Rastzeit den Nudelteig mit der Nudelmaschine fein ausrollen, in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden – das geht sehr gut mit einem Pizzaroller. Jeweils einen großen Esslöffel von der Fleischmasse auf ein Quadrat setzen und einrollen. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl auspinseln, und die fertig gerollten Cannelloni mit der Nahtstelle nach unten hineinsetzen.

Für den Überguss eine lichte Bechamelsoße herstellen: Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, mit dem Mehl stauben, mit dem Schneebesen durchrühren und mit der Milch aufgießen. Ein paar Minuten köcheln lassen, mit Salz und Muskat würzen.

Die fertigen Cannelloni in der Auflaufform mit der Bechamelsoße übergießen, mit dem geriebenen Käse bestreuen, und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten im Backofen überbacken.

FÜR IHREN GRILLGENUSS: UNSER

„Würzig, cremig und eine wunderbare Alternative zu Fleisch. Grillkäse eignet sich nicht nur, wenn Sie Ihren Rost ausschließlich vegetarisch bestücken möchten“, weiß Sandra Lehmann, diplomierte Käsesommelière und DIE Expertin rund um frische Käsespezialitäten im Hause Süllau, vornehmlich im Ratzeburger Markt am Viehmarkt. Nicht umsonst widmet sie sich seit über 25 Jahren dem Käsegenuss, ca. 15 Jahre davon im Unternehmen der Familie Süllau.

„Gerade Schafskäse eignet sich hervorragend dazu, echtes „Urlaubsfeeling“ als Extrazutat beizufügen“, lacht Sandra Lehmann und hat dabei natürlich ihren mediterran angemachten Schafskäse im Blick, der im Zusammenspiel mit den frischen Tomate-Mozzarella-Spießen für ein echtes „Dolce Vita“ auf dem Grillbuffet sorgt. Apropos: mediterran! Auch die fix und fertig zubereiteten Grillpfännchen erfreuen sich bei Genießern feiner Grillkäsespezialitäten großer Beliebtheit. „Während herkömmliche Käsesorten beim Grillen oder Braten sofort zerfließen, behält beispielsweise Feta seine Form auch bei höheren Temperaturen. Man kann ihn in der Pfanne braten oder auf den heißen Grillrost legen, ohne dass der Käse schmilzt“, weiß Sandra Lehmann und ergänzt: „Auf Wunsch bereiten wir unsere Grillpfännchen selbstverständlich auch mit Käse aus Ziegen- oder Kuhmilch zu. Einfach rechtzeitig, am besten zwei Tage vor dem gewünschten Termin, die Bestellung an unserer Frischetheke abgeben. Dann garantieren wir, dass alles frisch und pünktlich zu Ihrem Grillspektakel fertig sein wird.“

Diplomierte Käsesommelière:
Sandra Lehmann

Urlaubsfeeling inklusive:
Unsere mediterran angemachten Schafskäsespezialitäten für Ihr Grillbuffet.

Nicht nur optisch ein Hingucker:
Unsere leckeren Fingerfood-Ideen überbrücken ideal die Wartezeit zwischen Bratwurst und Steak.

Gefüllte Paprika:
Pikante Frische versprechen unsere gefüllten Paprika.

RE KREATIVEN KÄSEKREATIONEN

Feta und Mozzarella vom Grill

So schmecken Feta und Mozzarella vom Grill besonders gut:

- Feta auf eine Grillplatte oder in ein kleines Pfännchen legen, mit Pfeffer, Kräutern und Knoblauch bestreuen und Olivenöl darübergeben. Das Pfännchen am besten zudecken, sodass ein kleiner Garraum entsteht. Nach 20 Minuten auf dem Grill ist der Feta weich und hat die Aromen von Kräutern und Knoblauch aufgenommen.

- Mozzarella ebenfalls in einem kleinen Pfännchen zubereiten, zum Beispiel mit etwas Öl, Kräutern und Tomate. Dazu schmeckt angeröstetes Brot oder Brötchen.

Käsesorten mit einem niedrigen Schmelzpunkt sind nicht zum Grillen geeignet.

Grillkäse heiß genießen

Gegrillten oder geschmolzenen Käse sollte man heiß essen. Sobald der Grillkäse abkühlt, wird er zäh und verliert an Geschmack.

Beim Kauen von Grillkäse kann ein quietschendes Geräusch wie von einem Radiergummi entstehen. Der Grund: Nach der Herstellung wird Grillkäse in Molke gekocht. Dabei wird das im Käse enthaltene Milcheiweiß hart. Diese sogenannte Denaturierung führt dazu, dass der Käse nach dem Grillen beim Kontakt mit den Zähnen quietscht.

Grillpfanne:

Ob Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilch. Unsere Käsespezialitäten im Grillpfännchen, fix und fertig zubereitet, sind eine tolle und schmackhafte Alternative zu Steak und Co.

Picandou:

Deftig und frisch: Wie wäre es mit unserem Picandou im Speckmantel?

Fragen Sie gerne auch nach unseren gefüllten Champignons und Tomaten.

VINOPHILE SOMMERFRISCHE
IM ZEICHEN DES BÄREN

Liebe Kunden,

„Ich bin kein typischer Winzer, der das Familienweingut in die nächste Generation überführen musste. Ein elterliches Weingut gab es, zu meinem Glück, nicht. Ich kann tun und lassen, was ich will – und das zur Perfektion treiben“, sagt Oliver Zeter und drückt mit diesen Worten meines Erachtens ziemlich genau das aus, was ich schmecke, wenn ich ein Glas „Zeter-Wein“ genieße: Charakterstärke und unbedingten Individualismus. Nicht umsonst ist das Weingut Oliver Zeter mein ganz persönliches „Weingut des Jahres 2022“ und mit mittlerweile 24 verschiedenen Weinen in unseren Märkten in Trittau und Mölln vertreten. Die Zeter-Weine haben uns schlichtweg begeistert. Neben zugänglichen, aber nie langweiligen Weinen stehen äußerst spannende, zum Teil polarisierende Charakter-Weine im Portfolio, die auf eine wunderbare Geschmacksreise einladen. Alle Weine versteht der Winzer als Liebesgruß nach Frankreich. Neben seinem Favoriten Sauvignon Blanc wartet er zudem mit roten Spezialitäten im Stile herausragender Bordeaux-Style-Cuvées auf. An dieser Stelle empfehlen wir Ihnen als Einstieg in die „Welt des Bären“ die „kleinen Bären“. Diese bieten ein wunderbares Preis-Genuss-Verhältnis und passen ideal zur Jahreszeit: Genießen Sie den Sommer mit ausgesuchten Weinen von Oliver Zeter. Gerne beraten wir Sie zu den „bärenstarken Tropfen.“

Ihr Markus Alegre Galan, Sommelier

OLIVER ZETER

0,75-l-Flasche
1 Liter = 9.99

7,49

OLIVER ZETER

0,75-l-Flasche
1 Liter = 9.99

7,49

OLIVER ZETER

0,75-l-Flasche
1 Liter = 9.99

7,49

DER KLEINE BÄR
CUVÉE WEISS, TROCKEN

Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland
Rebsorten: Müller-Thurgau, Weißburgunder, Sauvignon blanc, Muskateller
Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.
Trinktemperatur: 10 °C – 12 °C

Der „kleine Bär" ist ein fruchtbetonter leichter Weißwein, der aus ausgesuchten Trauben cuvéetiert wurde. Ein harmonischer, süffiger Wein mit Aromen von exotischen Früchten sowie saftigen Äpfeln und Birnen, deren Frische durch Noten von Mandeln und Blumen abgerundet wird. Am Gaumen sind Fruchtsäure und -süße wunderbar aufeinander abgestimmt und bescheren einen delikaten, anhaltenden Genuss.

DER KLEINE BÄR
ROSÉ, TROCKEN

Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland
Rebsorten: St. Laurent, Portugieser
Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Trinktemperatur: 10 °C – 12 °C

Der Rosé wird aus den Rebsorten St. Laurent und Portugieser vinifiziert, die sortenrein und temperaturreguliert im Edelstahltank vergoren werden, wodurch die feingliedrigen Fruchtaromen der Trauben erhalten bleiben. „Deluxe-Weinchen" nennt Oliver Zeter seinen roséfarbenen kleinen Bären, der mit filigraner Beerenfrucht und floralen Noten in Duft und Geschmack ein echter Spaßmacher ist.

DER KLEINE BÄR
CUVÉE ROT, TROCKEN

Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland
Rebsorten: 80 % Merlot / 20 % Cabernet Dorio (Kreuzung aus Blaufränkisch und Dornfelder)
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Trinktemperatur: 13 °C – 18 °C

Dieser kleine Bär ist ein fruchtbetonter leichter Rotwein, der aus ausgesuchten Trauben cuvéetiert wurde, wobei vor allem Merlot dominiert. Die Charakteristika der einzelnen Sorten wurden durch den schonenden Ausbau beibehalten. Das Resultat ist ein harmonischer Allrounder mit zarten Tanninen, der mit seinen beerigen Aromen ideal für jede Gelegenheit ist.

Ein echtes Highlight:

Castelfeder
WEINGUT • TENUTA

DER WINZERABEND MIT BESUCH VOM WEINGUT CASTELFEDER

50 Jahre intensive Arbeit. 50 Jahre Leidenschaft. 50 Jahre Terroirweine mit besonderem Charakter. Tauchen Sie ein in die aufregende Welt des Südtiroler Weinguts Castelfeder und erfahren Sie persönlich aus erster Hand, warum das Anbaugebiet Alto Adige zu den facettenreichsten Anbaugebieten Italiens gehört.

Tasting am 18. November 2022 um 18.30 – 20.30 Uhrr I 29,99 €

Wein Bistro Süllau

Tastings

Wein schafft nicht nur in den eigenen vier Wänden allerlei Inspiration für geselligen Austausch und Genusserleben: Auch in unserem exquisiten Weinbistro in Trittau schaffen wir regelmäßig den Rahmen für gewinnbringende und erkenntnisreiche Horizonterweiterung rund ums Thema Wein. Und so ist es nur folgerichtig, dass unser Sommelier Markus Alegre Galan wieder spannende und genussreiche Tastings geplant hat, zu denen Sie sich, liebe Kunden, gerne anmelden können. Verfügbare Plätze, Tickets sowie alle weiteren Informationen erhalten Sie am Infoschalter in unserem Markt in Trittau. Wir freuen uns über Ihr Interesse und wünschen Ihnen schon jetzt einen unvergesslichen Abend.

01. September 2022	Rum-Tasting mit Paul Hahlbohm 19 – 21 Uhr I 39,99 €
02. September 2022	Wir stellen vor: Weingut Oliver Zeter 18.30 – 20.30 Uhr I 29,99 €
16. September 2022	Riesling – Die Königin der Reben 18.30 – 20.30 Uhr I 29,99 €
29. September 2022	Dolleruper Destillerie mit Paul Hahlbohm 19 – 21 Uhr I 29,99 €
30. September 2022	Süßweine 18.30 – 20.30 Uhr I 29,99 €
14. Oktober 2022	Südafrika 18.30 – 20.30 Uhr I 29,99 €
28. Oktober 2022	Wir stellen vor: Weingut Gaul 18.30 – 20.30 Uhr I 29,99 €
11. November 2022	Wir stellen vor: Azienda Agricola San Cassiano 18.30 – 20.30 Uhr I 29, 99 €
18. November 2022	Winzerabend Castelfeder mit Besuch vom Weingut 18.30 – 20.30 Uhr I 29,99 €
01. Dezember 2022	Whisk(e)y-Tasting & Schokolade mit Paul Hahlbohm 19 – 21 Uhr I 49,99 €

HABT IHR EUCH SCHON EINMAL GEFRAGT, …?
… WOHER DAS WORT „PICKNICK“ KOMMT?

Habt ihr im Sommer auch das Gefühl, dass draußen alles besser schmeckt? Eine frische Melone unter freiem Himmel, ein Stück Kuchen gemütlich auf der Picknickdecke im Garten oder im Park genießen? Herrlich! Ein Picknick ist im Grunde schnell geplant und macht gemeinsam mit Freunden gleich doppelt so viel Spaß. Aber was bedeutet eigentlich dieses lustige Wort „Picknick“ und wer kam auf die Idee, den Esstisch nach draußen zu „verlagern“?

Das Picknick, so wie wir es heute kennen, kam erst im 17. Jahrhundert in Frankreich in Mode. Vor allem Adelskreise erfreuten sich daran, ihr Mahl an einer langen Tafel in der freien Natur zu genießen. So richtig populär wurde das Picknick allerdings im viktorianischen England. Queen Viktoria liebte es, draußen zu speisen und setzte so einen neuen Trend. Doch woher stammt eigentlich das Wort „Picknick“? Das ist nicht ganz sicher: Wahrscheinlich vom französischen Ausdruck „pique-nique“. Der Begriff setzt sich zusammen aus „piquer“ (aufpicken) und „nique“ (Kleinigkeit). Doch auch die Engländer beanspruchen das Wort für sich, abgeleitet von „to pick“ (etwas holen). Die Wahrheit liegt vermutlich in der Mitte. Auf jeden Fall wurde der klassische Picknickkorb, der sowohl das Essen als auch eine Decke, Geschirr und Besteck enthält, im 19. Jahrhundert von den Briten erfunden. Seitdem ist der Picknickkorb ziemlich groß in Mode geraten.

Womit befüllt ihr ihn denn am liebsten? Möhren, Paprika, Gurke, Kohlrabi? Dazu Mini-Tomaten, kleine Frikadellen oder süße Waffeln? Klingt super. Wir haben noch eine tolle Idee für euren Picknickkorb. Wie wäre es mit frischen Pizzaschnecken aus Blätterteig? Absolut lecker und der Hingucker auf jedem Picknick-Buffet. Viel Spaß beim Zubereiten und Picknicken natürlich.

PICKNICK-
Pizza-Schnecken

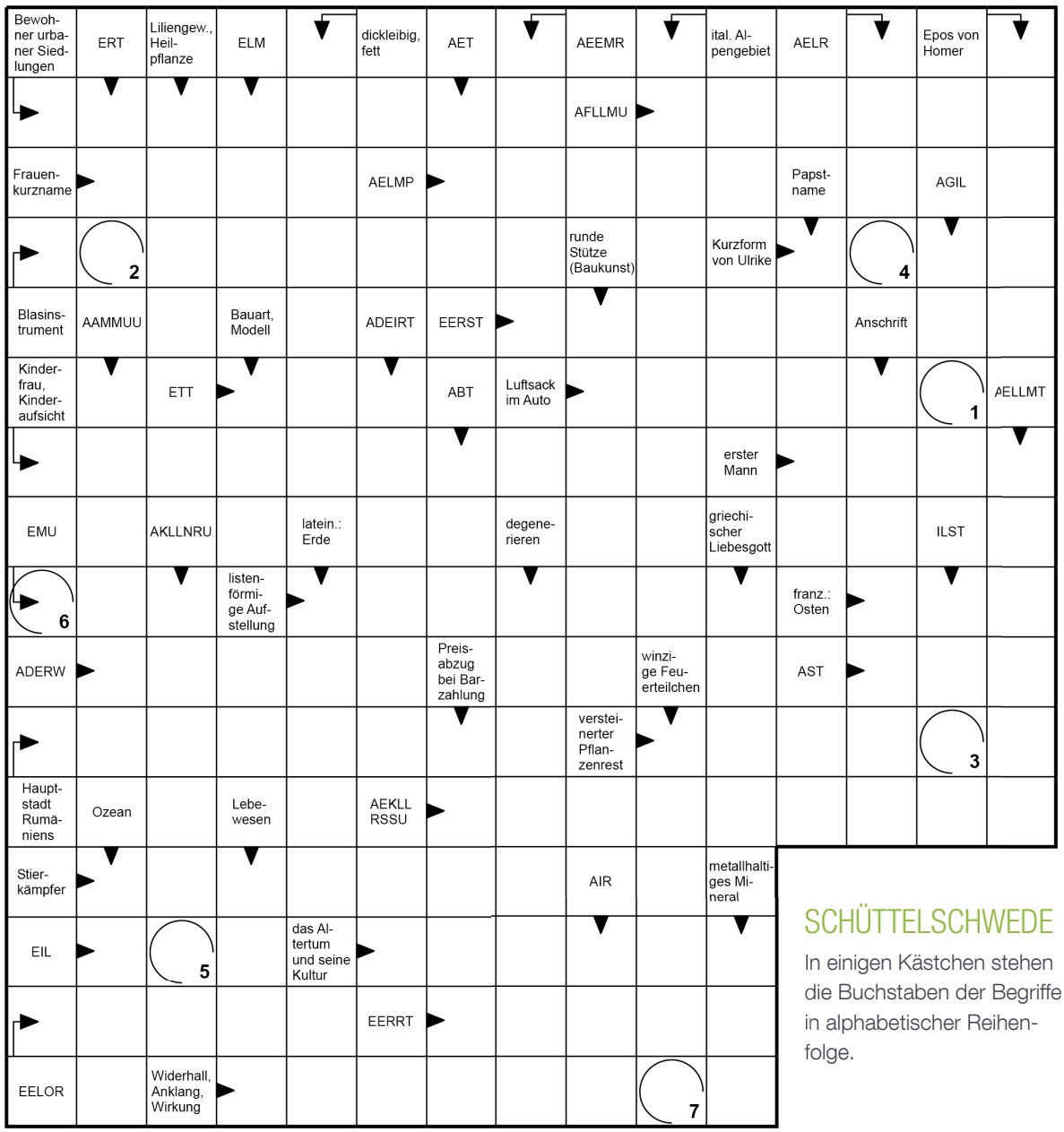
Zutaten für sechs Portionen:

- 2 Pck. Blätterteig, ausgerollt
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Schmand
- 1 Pck. geriebener Käse (200 g)
- 250 g gekochter Schinken
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Los geht´s:

Ofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel und Schinken würfeln, mit Schmand und Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgerollten Blätterteig damit bestreichen und zu einer „Wurst“ einrollen. Schließlich mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

Mitmachen und gewinnen



SCHÜTTELSCHWEDE

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

Coupon

Lösen Sie das Kreuzworträtsel 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 17. September 2022 im Markt abgeben oder per Post einschicken. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort

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 17.09.20022. 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.

Impressum

Auflage: 70890 Exemplare
Kostenlose Zustellung jeden zweiten Mittwoch im zweimonatlichen Rhythmus an alle erreichbaren Haushalte in Trittau, Bargteheide, Ratzeburg, Mölln und Umgebung

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Günter Süllau GmbH
Rathausstraße 20
22941 Bargteheide
Tel.: (04532) 2045534

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Digital- & Printmedien
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58
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:
Sabrina Bergmann
Tel.: (05332) 9686-484
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.