



Süllau

GENUSS-SEITEN



Dezember
2021

Liebe Kunden, Weihnachten ist das Fest der Liebe! Mit keiner anderen Zeit im Jahr verbinden wir so schöne Dinge wie das Beisammensein im Kreise der Familie, das Zusammensitzen an einer festlich gedeckten Tafel und einer besinnlichen Stimmung, die das Miteinander und die Gespräche während der Feiertage trägt und begleitet. Alles verströmt den Geist der Weihnacht. Kerzenschein. Frieden. Was für eine wunderbare Zeit.

In der Realität verbinden wir häufig jedoch mit keiner anderen Zeit im Jahr so langfristige und mitunter nervenaufreibende Absprachen im Familien- und Bekanntenkreis. Besinnlichkeit bleibt da meist ein frommer Wunsch. Gespräche und Fragen, wie die folgenden, kommen Ihnen sicherlich auch bekannt vor: Feiern wir wieder so wie im letzten Jahr? Eigentlich könnte man doch auch mal bei uns feiern, damit die Kinder während der Feiertage nicht stundenlang auf der Autobahn unterwegs sind. Warum kochen wir nicht einmal etwas Neues? Und muss dieses Ritual mit der Blockflöte nach über 30 Jahren wirklich noch sein? Fragen über Fragen, von denen die meisten eher wenig Besinnlichkeit erzeugen.

Nach wochenlangen Besprechungen und Planungen steht dann fest: Es bleibt alles genau so, wie es schon immer war. Schließlich ist Weihnachten. Da gilt es, Traditionen zu pflegen und Rituale ein-

zuhalten. Wir von EDEKA Süllau sind der Meinung, dass am Festhalten schönen Brauchtums tatsächlich nichts verwerflich ist. Doch wäre es nicht wunderbar, wenn trotz aller bewährten Dinge, die wir am Weihnachtsfest seit Jahrzehnten zu schätzen wissen, frischen Ideen und neuen Impulsen nicht wenigstens eine Chance gegeben werden könnte? Vielleicht einmal ein köstliches Wildgericht bei „den Kindern“ zelebrieren „Traditionsgans“ bei Oma und Opa? Wie immer Sie sich auch entscheiden mögen: Ihnen und Ihren Familien wünschen wir ein wunderschönes Weihnachtsfest mit ruhigen Momenten der Einkehr und der Besinnung auf das, was wirklich wichtig ist: die Familie, die Gesundheit und die persönliche Zufriedenheit. Genießen Sie das Fest mit allen Sinnen.

Ihre Familie Süllau



Tai Rosso
Collo Berici DOC
 Anbaugebiet: Venezien, Italien
 Weingut: Gianni Tessari
 Rebsorten: 100 % Tai Rosso
 Trinktemperatur: 16 °C – 18 °C
 0,75-l-Flasche
 1 Liter = 14,65

10.99



Angebote gültig vom
6. bis 24. Dezember 2021

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

BESTES WILDFLEISCH FÜR EXQUISITEN GENUSS!

Haben Sie schon einmal Wildfleisch genossen? Wenn nicht, probieren Sie es doch einfach mal. Wildfleisch schmeckt nicht nur sehr gut, sondern ist auch gesund. Es enthält besonders viel Eiweiß – mehr als Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch. Zusammen mit Fisch gehört es zu den eiweißreichsten Fleischarten. Das im Wildfleisch enthaltene Eiweiß hat zudem eine besonders hohe biologische Wertigkeit und ist leichter verdaulich als andere Eiweißarten, da es einen niedrigen Anteil an Bindegewebe hat. Das Fleisch von Reh- oder Rotwild enthält außerdem die wertvollen und für die ausgewogene Ernährung so wichtigen Spurenelemente Selen, Eisen und Zink in hohen Anteilen. Wildfleisch ist zudem mager, cholesterinarm und garantiert frei von Medikamenten.

Der Abteilungsleiter der Fleischerei in Bargteheide, Alexander Keske, empfiehlt von daher nicht umsonst die volle Vielfalt allerbesten Wildfleischgenusses. Was darf es sein? Hirschbraten oder -steak aus der Keule? Oder zartes Hirschgulasch? Wie wäre es einmal mit einem exquisiten Reh- oder Frischlingsrücken? „Gepaart mit den richtigen Gewürzen ist Wildfleisch eine tolle, geschmackliche Alternative zum bekannten Bratengenuss“, weiß Alexander Keske und zählt die passenden Gewürze gleich auf: „Neben den Klassikern Lorbeer und Wacholder eignen sich auch Sternanis oder leichte Noten von Zimt hervorragend zum Wild. Hierzu einfach bei der Zubereitung der Soße eine Zimtstange hinzufügen.“ Sein finaler Tipp: „Lassen Sie sich – nicht nur zum Weihnachtsfest – inspirieren von der „Wildvielfalt“ in unseren Märkten. Sprechen Sie uns an; gerne beraten wir Sie zu den einzelnen Produkten rund um Hirsch, Reh und Wildschwein.“

Und natürlich hält Alexander Keske auch noch „alternative Schmankerln“ für all diejenigen bereit, die sich gar nicht für Wildfleisch begeistern wollen. „Feines, rosa gebratenes Roastbeef ist für alle Freunde hochwertigen Rindfleisches immer eine wahre Freude. Der Steak-Klassiker zeichnet sich nämlich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Entweder mit Röstkartoffeln oder auch Remoulade serviert, bildet Roastbeef immer einen stilvollen Rahmen auf einer festlich gedeckten Tafel“, weiß Alexander Keske.

Sie sehen: Ihre „Festtagsberater“ der Frischetheken stehen bereit, um Ihnen mit Rat und Tat bei der Menüplanung fürs Fest hilfreich zur Seite zu stehen. Wir wünschen viel Freude beim Planen und später natürlich beim Genießen.



Ob köstliche Wildvielfalt oder Feines vom Rind: Alexander Keske aus Bargteheide empfiehlt Ihnen garantiert Köstliches. Nicht nur zum Weihnachtsfest.



Stay



Wild



Mariniertes Hirschragout

Einkaufsliste für zwei Personen:

- 2 Zwiebeln und 1 Karotte • 1 Stange Staudensellerie • 300 ml Rotwein
- 100 ml Rotweinessig • 1 Lorbeerblatt und 1 Thymianzweig • 2 Gewürznelken
- 1/2 TL Pfefferkörner • Zucker, Salz • 400 g Hirschgulasch • Pfeffer
- 2 EL Weizenmehl • je 1 EL Olivenöl und Butter • 400 ml Wildfond
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale • 4 EL frisch gepresster Orangensaft
- 80 g getrocknete Soft-Pflaumen • 40 g Rosinen • 1 EL fein gehackter Rosmarin
- 1 EL Balsamico-Essig • kleine Rosmarinzweige zum Anrichten

Zubereitungsempfehlung:

Zwiebeln schälen und vierteln, Karotte schälen und in Scheiben schneiden, Staudensellerie putzen, waschen und quer in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Rotwein mit Rotweinessig, Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Lorbeerblatt, Thymianblättchen, Nelken, Pfefferkörnern, 1/2 TL Zucker und 1/2 TL Salz aufkochen, vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Hirschgulasch in eine Schüssel geben, mit der Rotweinmarinade begießen, alles abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Wildschweinfleisch aus der Marinade nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fleisch salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Olivenöl und Butter in einem Bratentopf erhitzen, Fleisch zugeben und unter Rühren 4 – 5 Minuten anbraten.

200 ml Rotweinmarinade durch ein Sieb zum Fleisch gießen, Wildfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles 25 – 30 Minuten köcheln lassen.

Orangenschale, Orangensaft, Soft-Pflaumen, Rosinen, Rosmarin und Balsamico-Essig zum Ragout geben, alles weitere 35 – 40 Minuten garen.

Wildschweinragout mit Rosmarinzweigen, Kartoffelnudeln und Pflaumenkompott anrichten.



Meistens ist man sich dessen gar nicht so sehr bewusst: Man betrachtet den vollen Teller mit dem Fisch oder dem Braten und ist voll des Lobes. Die „Beilagen“ (alleine der Begriff suggeriert schon eine gewisse Zweitrangigkeit) werden maximal zur Kenntnis genommen und werden im Kontext der „Hauptkomponente“ gewürdigt. Grund genug für uns von EDEKA Süllau, einmal diese leckeren Dinge aus der zweiten Reihe ins Rampenlicht zu rücken. Feiern Sie gemeinsam mit uns ein Fest für Beilagen. Und vielleicht entdecken Sie dann einen Teller voller geschmacklich-aufregender Hauptspeisen. Von Beilagen im oben beschriebenen Sinne keine Spur mehr. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Genießen.

EIN FEST FÜR BEILAGEN!

Klasse Krokette

Einkaufsliste:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln • 3 Eier
- 100 g würziger Parmesan • Paniermehl
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer • Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und kochen
- Kartoffeln mit einer Gabel klein drücken
- 2 Eier und den geriebenen Käse dazugeben und alles miteinander verrühren
- mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken
- Öl in einem Topf erhitzen
- die Kartoffelmasse auf der Arbeitsfläche zu einer länglichen Form rollen und auf Länge schneiden
- 2 Eier verquirlen
- Paniermehl in einen tiefen Teller geben
- Krokette rohlinge durch das Ei ziehen und im Paniermehl panieren
- Krokette ca. 5 Minuten im Öl frittieren
- alles zusammen mit den anderen Beilagen auf einem Teller anrichten



Für die Zubereitung leckerer Krokette empfehlen wir die „tollen Knollen aus der Region“ vom Kartoffelhof Möller aus Bartelsdorf.





Auch ein Kunstwerk für sich:

... und alles andere als nur eine schmückende Beilage: der Bregenzer Glühweinkäse. Mit seiner weinroten Rinde und dem hellen Teig nicht nur optisch ein Blickfang. Eine Affinage aus Glühwein, Zimt, Nelken und Kardamom verleiht dem feinwürzigen Bergkäse aus Österreich (Kuhmilch) eine angenehme Süße.

Erhältlich an unseren Käsetheken, gerne auch auf Vorbestellung, sprechen Sie uns gerne an!



Edles Püree mit Trüffeln

Einkaufsliste:

- 1300 g Kartoffeln, geschält
- 250 ml Sahne oder Cremefine
- 3 EL Trüffelöl
- 40 g Trüffelbutter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Abgießen, zerstampfen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Evtl. noch etwas Butter zugeben, aber ACHTUNG: nicht so viel, sonst wird der Trüffelgeschmack zu dominant!

Feinen Glühweinrotkohl

Einkaufsliste:

- 1 Kopf Rotkohl • 120 g Butter oder Gänse-/Entenschmalz
- 2 EL Mehl • 4-5 Schalotten oder 3-4 rote Zwiebeln
- 3 Böskoop-Äpfel • 500 ml Glühwein • 500 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Apfelessig • 3 EL brauner Zucker • 4 TL schwarzer Pfeffer
- 2-3 TL Salz • 4 TL gehackten Thymian • 5-6 Lorbeerblätter
- etwas Rosmarin • je 1 Prise Zimt und Muskat
- 3-4 Wacholderbeeren • 1-2 EL Speisestärke zum Abbinden

Zubereitung:

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Äpfel in kleine Stücke schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Mehl hinzugeben und bräunen. Rotkohl hinzugeben. Kurz mitbraten, dann mit Glühwein und Brühe ablöschen.

Köcheln lassen, mit Gewürzen abschmecken. Ca. 2 Stunden abgedeckt köcheln lassen, erneut mit Gewürzen abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen.

Vor dem Servieren noch mal aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die köchelnde Masse geben, unter Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt.





GLÜHWEIN ODER PUNSCH? DAS IST HIER DIE FRAGE!

Ob Shakespeare beim Verfassen seines „Hamlet“ einen Punsch oder einen Glühwein genossen hat, ist an dieser Stelle wahrscheinlich tatsächlich nicht die Frage. Interessant dürfte aber sein: Worin besteht eigentlich der Unterschied zwischen Glühwein und Punsch? Im Grunde ist es ganz einfach.

Der Begriff „Punsch“ kommt aus der indischen Hindi-Sprache und bedeutet dort „fünf“. Treffend sind damit die traditionellen fünf Zutaten des Punsch gemeint: Tee oder Wasser, Zucker, Gewürze, Zitrone und Arrak. Es waren britische Seefahrer, die das Getränk im 17. Jahrhundert mit nach Europa brachten. Weil Arrak eine ziemlich exotische Spirituose aus Reismaische und Palmwein ist, wird er meist durch Rum ersetzt – und da sind wir schon beim Unterschied zwischen Glühwein und Punsch. Wie der Name „Glühwein“ bereits sagt, besteht er zum überwiegenden Teil aus Wein. Die verschiedenen Gewürze, meist Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale und Sternanis, geben dem heiß servierten Klassiker die wärmende Würze. Seine traditionellen Wurzeln hat klassischer Glühwein im mittelalterlichen Würzwein. Dieser wurde allerdings kalt getrunken. In der heutigen Zeit kann mit Schokolade, Sahne oder Marzipan das beliebte Heißgetränk nach Belieben verfeinert werden.

Und wir wären nicht EDEKA Süllau und dies hier nicht die Genuss-Seiten, wenn wir an dieser Stelle nicht den neuesten Glühwein-Hochgenuss aus Gießen vorstellen würden, den wir exklusiv in diesem Winter in unseren Märkten anbieten: Die „heißen“ Glühweine vom „Schorlefranz“ überzeugen in den klassischen Varianten Rot und Weiß und zusätzlich in hocharomatischen, alkoholfreien Varianten „Mandarine“ und „Granatapfel“. Vom Umstand, dass erstere Sorten „Glühweine“ sind und die letzteren, alkoholfreien als „Punsch“ deklariert sind, soll uns dabei natürlich nicht stören. Spätestens beim ersten Schluck werden Sie sich denken: „Schorlefranz oder kein Schorlefranz? Das ist hier garantiert nicht die Frage!“ Wir wünschen glühend heißen Genuss!



SCHORLEFRANZ®
WEINSCHORLEN

Glühwein
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
1 Liter = 7.99

5.99



Der „rote Glühfranz“ überzeugt durch winterliche Gewürze und Aromen von schwarzen Winterwaldbeeren sowie einem kräftigen Bouquet. Mit einer festlichen Note aus Orange, Zimt, Kardamom, Nelken und fruchtigem Apfel stimmt der „weiße Glühfranz“ geschmackvoll auf die gemütliche Weihnachtszeit ein.

Punsch
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
1 Liter = 5.99

4.49



Sowohl der Mandarinen- als auch der Granatapfelpunsch verzaubern mit einer unglaublich fruchtigen, aromatischen Note bei gleichzeitiger Anwesenheit einer fein abgestimmten weihnachtlichen Würze. Nicht klebrig, sondern extrem lecker.

SOMMERTRACHTHONIG AUS HAMFELDE



Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin erntet Thomas Eggers seit 2010 mit viel Hingabe Honig von seinen Bienenvölkern. Wohnhaft im schönen Hamfelde im Kreis Stormarn, schwärmen seine ca. 18 Bienenvölker zwischen Frühjahr und Sommer hauptsächlich im schönen Naturschutzgebiet der Hahnheide aus. So entsteht zum Beispiel im Frühjahr der leckere Blütenhonig, dessen Geschmack hauptsächlich von einer Vielzahl verschiedener Blüten von Garten- und Wiesenblumen sowie Obststräuchern und -bäumen geprägt ist. Zur Rapstracht wandert Herr Eggers mit seinen Völkern dann in umliegende Gemeinden, denn in Hamfelde und Umgebung gibt es hauptsächlich Gärten, Grünland und Wald.



„Sämtlicher Honig, den ich verkaufe, das ist neben dem Sommerhonig auch Raps- und Blütenhonig, stammt ausschließlich von meinen eigenen Bienen“, erzählt Imker Thomas Eggers im persönlichen Gespräch, das heißt, ich kaufe grundsätzlich keinen Honig dazu. Somit kenne ich die Betriebsweise, die eine „gute imkerliche Praxis“ beinhaltet sowie die Art und Weise der Honigernte, das Sieben und Rühren des Honigs. Natürlich wird dem Honig nichts entzogen oder hinzugefügt. Er wird lediglich gesiebt und durch zweimal tägliches ca. 14-tägiges Rühren zu einer fein cremigen Konsistenz gebracht, bevor er in die Gläser abgefüllt wird.“



Der Clou: Beim Neubau der Trittauer Filiale kam die Idee auf, einen Teil dazu beizutragen, den Bienenvölkern von Herrn Eggers weitere Nahrungsquellen zur Verfügung zu stellen. So wurde das Dach mit Sedum begrünt, da diese Blüte besonders im August und September gern von Bienen angefliegen wird, weil zu dieser Zeit nicht viele Pflanzen blühen. So sammeln die Bienen von Herrn Eggers seit 2019 auch auf dem Dach der Trittauer Filiale Nektar für den Sommertrachthonig der nach der Ernte des Rapschthonigs, für den Thomas Eggers übrigens im Jahr 2014 im Rahmen einer Honigbewertung des Landesverbandes Schlesweig-Holstein einen ersten Preis in Gold erhielt, wieder in der Region Hamfelde gesammelt wird. Nicht nur Imker Thomas Eggers, sondern auch wir von EDEKA Süllau sind von daher sehr stolz, dass dieses Projekt nun „honiggelbe Früchte“ trägt und wir Ihnen exklusiv den Sommertrachthonig als „Trittauer Honigtopf“ in unserem Markt in Trittau anbieten können. Das ist feinstes Deutscher Honig vom Imker nebenan. Probieren Sie ihn einmal. Wir sind davon überzeugt, dass Sie zum Trittauer Honig-Fan werden.

Kleiner Tipp

Honig eignet sich hervorragend zum Verfeinern in der Weihnachtsküche. Ob als feine Honig-Senf-Glasur zum Geflügel oder beim Backen. Honig hat das ganze Jahr über Saison.



Exklusiv bei
EDEKA Süllau
in Trittau



FESTLICHE GENUSS- STIMMUNG

Im Allgemeinen wird angenommen, der Christstollen habe seinen Namen daher, dass er von den Bergleuten mit unter Tage genommen wurde. Wegen seiner besonderen Zusammensetzung war der „Kuchen“ immer saftig und trocknete nicht so schnell aus. Zudem verdarb er unter Tage nicht so schnell und war ein gutes, weil energiespendendes Nahrungsmittel für die hart arbeitenden Bergleute. Aus diesem Grund soll er den Namen „Stollen“ erhalten haben – eben wie der Stollen, in dem er verzehrt wurde.

Heute assoziieren wir vor allem Weihnachten mit dieser traditionellen Spezialität. Und die Stadt Dresden. Damit ein Stollen als Dresdner Christstollen bezeichnet werden darf, muss er Butter, Mehl, Orangeat, Zitronat und Rosinen erhalten. Der Buttergehalt muss bei mindestens 50 Prozent liegen. Konservierungsstoffe, Aromen und auch Margarine sind als Zutaten im Dresdner Christstollen verboten. Den Überlieferungen zufolge ist es dem Bäcker Heinrich Drasdo aus Torgau in Sachsen zu verdanken, dass der Stollenteig mit reichhaltigeren Zutaten verbessert wurde, wie etwa mit Mandeln oder Trockenfrüchten. Damit schuf er die Grundlage für den heute so beliebten Stollen, der in Sachsen auch als Striezel bekannt ist.

Wenn Sie jetzt ebenfalls Lust auf einen selbst gebackenen Christstollen haben, können wir das sehr gut verstehen. Wir wünschen viel Spaß beim Backen und himmlischen Genuss.

So lagern Sie Ihren Christstollen richtig!

Am besten lagern Sie den Christstollen, indem Sie ihn in Alufolie einwickeln und noch mal in eine Plastiktüte, damit er luftdicht verpackt ist. Gelagert wird der Stollen am besten an einem kühlen Ort, wie zum Beispiel im kühlen, trockenen Keller. Im Kühlschrank kann der Stollen jedoch austrocknen. Nach 1-2 Wochen ist er in der Regel erst richtig gut durchgezogen. Luftdicht verpackt und kühl gelagert können Sie ihn mindestens noch zwei weitere Wochen aufheben.



Kalifornische Mandeln
fein gemahlen
volles Aroma
200-g-Packung
100 g = 1.20



2.39



ALNATURA

Bio-Bourbon-Vanillezucker
3 x 8 g = 24-g-Packung
100 g = 12.46



2.99



Bio-Sultaninen
fruchtig und süß
200-g-Packung
100 g = -55



1.09





TRADITIONELLER CHRISTSTOLLEN

Zutaten für den Hefeteig

- 150 g Rosinen
- ½ TL Zitronenschale
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 ml Rum
- 425 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ Würfel frische Hefe (ca. 42 g)
- 75 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Ei (Gr. M)
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Prise Salz
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Kardamom
- ¼ TL Muskat

Zum Bestreichen

- 40 g Butter
- 75 g Puderzucker



Zubereitung:

Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat zusammen mit Rum und gemahlene Mandeln mischen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, mit den Fingern eine kleine Kuhle bilden. Hefe dort hineinbröseln. Die Milch kurz lauwarm erwärmen. Etwa 2 EL der lauwarmen Milch und eine Prise Zucker über die Hefe geben und in der Kuhle kurz miteinander vermischen. Etwas Mehl darüberstreuen. Diese Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zuckersorten und Salz zusammen mit den Gewürzen darübergerben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten kräftig durchkneten. Währenddessen nach und nach die Milch zugeben und unterkneten. Zum Schluss kurz die Früchte-Rum-Nuss-Mischung unterkneten. Nochmal abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einem länglichen Laib formen. Mit der Teigrolle etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen.

Den dickeren Teil darüberschlagen und den Laib mit den Händen noch mal zurechtformen. Backblech mit Alufolie, dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze herunterschalten und die Stollen direkt in den Ofen legen. Stollen ca. 45-50 Minuten backen. Falls die Stollen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken, bis sie fertig gebacken sind.

Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Die Stollen direkt, wenn sie noch heiß sind, mit Butter bestreichen. Abkühlen lassen. Jetzt noch mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Am schönsten ist Weihnachten



Auf dieser Seite präsentieren wir Ihnen Bewährtes – und das aus gutem Grund. Schließlich muss das Rad nicht immer neu erfunden werden, wenn es um nachhaltige, regionale Aspekte geht, die gerade jetzt zu Beginn der Weihnachtszeit einen besonders würdevollen Rahmen verdienen. Ob wohlige Wärme oder duftender Kaffee, ob feines Fleisch oder Fisch: Das Weihnachtsfest mit wunderschönen Dingen und Lebensmitteln von hier zaubert nicht nur eine ganz einzigartige Stimmung, es fördert nachhaltig regionale Partnerschaften, die weit über das Fest hinaus „eine frohe Botschaft verkünden“.



Jülichter

Wohl niemand kann sich der Behaglichkeit eines knisternden Kaminfeuers entziehen, ganz besonders dann nicht, wenn „die Basis“ fürsgemütliche Feuers aus besonders gutem Hause kommt. Wir von EDEKA Süllau sind stolz darauf, Ihnen durch unsere nunmehr über einjährige Kooperation mit der Hermann Jülich Werkgemeinschaft, die sich der soziotherapeutischen Betreuung seelenpflegebedürftiger Erwachsener widmet, die praktischen und vielseitigen „Jülichter“ anbieten zu können. Die Brennholzwerkstatt der Werkgemeinschaft hat ihren Sitz in Hamfelde. Hier stellen die Betreuten Anzündholz her, die sogenannten „Jülichter“, eine praktische Hilfe, um schnell und einfach Kaminholz zu entzünden. Für ein warmes, kuscheliges Licht!



Kaffee Brewda

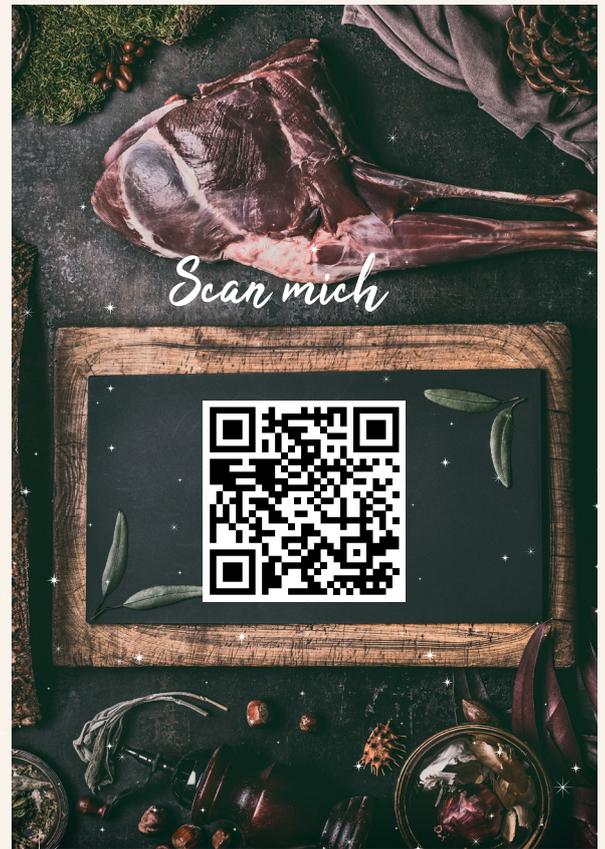
Teilen Sie unsere Leidenschaft für Kaffee von herausragender Qualität und „regionaler Note“. Hinter „Kaffee Brewda“ steht der zweifache deutsche Vizeröstmeister und Goldmedaillengewinner der Röstergilde Eric Brockholz, der sich mit viel Charme und purer Leidenschaft das Kaffeerösten zur Lebensaufgabe gemacht hat. Das Ergebnis sind spannende Kaffeeaktionen – aus der Hansestadt. Machen Sie doch die Kaffeeprobe aufs Exempel, zum Beispiel beim gemütlichen Adventskaffee im Kreise Ihrer Lieben.

Schönmoorer Hof

„Der Schönmoorer Hof als Familienbetrieb steht für artgerechte gesunde Freilandhaltung von Enten, Gänsen, anderen Geflügelarten und Schweinen“, beschreibt Betreiber Frank Gadow die Hofphilosophie und ergänzt: „Das Konzept umfasst eine natürliche Haltung der Tiere, kurze Wege zur hofeigenen Schlachtereier und die direkte Vermarktung und Lieferung von frischer Ware. Zu unserer Philosophie gehört die persönliche Betreuung und Beratung der Kunden.“ Dem ist im Grunde rein gar nichts hinzuzufügen und prädestiniert die köstlichen Delikatessen vom Schönmoorer Hof als Zutaten für ein weihnachtliches Menü. Stöbern Sie in Ruhe durch unser „regionales Regal“, das Sie in unserem Markt in Trittau finden.

Bestellen Sie das Geflügel vom Schönmoorer Hof ganz bequem über unseren Bestellzettel vor.

ten zu Hause!



*Ganz entspannt durch
die Vorweihnachtszeit:*

**NUTZEN SIE UNSEREN
VORBESTELLSERVICE!**

**EINFACH BESTELLEN UND
GANZ BEQUEM IM MARKT
IHRER WAHL ABHOLEN.**

Für eine stressfreie Vorbereitung des Festtagsmenüs nutzen Sie einfach unseren Vorbestellservice. Ob Fleisch, Wurst, Fisch oder Käse: Sprechen Sie uns direkt an, schreiben Sie uns eine E-Mail (bestellungen@suellau-lebensmittel.info) oder nutzen Sie die an den Bedientheken ausliegenden Vorbestellisten, die Sie auch im Netz finden. Hierzu einfach den QR-Code scannen und dann alles zum bestellten Zeitpunkt ohne langes Anstehen ganz bequem abholen und genießen.



EIN HAUCH HAWAII ZUM FEST!

Weihnachten in der Pfalz, da denkt man an frostige Fahrten über die Weinstraße oder schnuckelige Weihnachtsmärkte in Neustadt oder Bad Dürkheim. Wobei – seit ein paar Jahren denkt man vielleicht auch ein klein wenig an Hawaii. Hawaii? Das ist Markus Schneiders „Schuld“, der mit seinem „Mele Kalikimaka“ eine ganz besondere Weihnachtscuvée erschaffen hat. Benannt ist der Wein nach einem amerikanischen Weihnachtsklassiker, der in seiner bekanntesten Version von Bing Crosby eingesungen wurde. Die Worte „Mele Kalikimaka“ stammen von den hawaiianischen Inseln, wo sie anstelle von „Merry Christmas“ gesagt werden. Die polynesischen Sprache kennt weder „r“ noch „s“, daher fand man in „Mele Kalikimaka“ die nächste Annäherung.

Wie immer gibt es den Weihnachtswein von Markus Schneider nur vom 24. November bis 24. Dezember. Wie gut, dass wir uns gleich ein Kontingent für Sie sichern konnten. Denn Markus Schneider hat das, was man sich unter einem Weihnachtswein vorstellt, perfekt getroffen. Die Cuvée aus Merlot mit etwas Cabernet Dorsa stimmt mit ihren Aromen von reifen Kirschen, Cassis, Schokolade, Lakritz, Pfeffer und Nelken perfekt auf die Feiertage ein. Druckvolle Eleganz, üppig, aber nicht schwer, persistent im Abgang und irgendwie auf freundliche Art bombastisch, wird er auch noch lange nach den Feiertagen nachhallen. Wenn man sich dann noch eine der leider immer viel zu seltenen Flaschen aufbewahrt hat.

Ich wünsche Ihnen also „Mele Kalikimaka“ oder wie man in der Pfalz sagen würde: ein frohes Weihnachtsfest.

Ihr Markus Alegre Galan, Sommelier



WEIHNACHTS- ROTWEINCUVÉE „MELE KALIKIMAKA“

Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland

Rebsorten: Merlot / Cabernet Dorsa

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 °C – 18 °C

Der „Mele Kalikimaka“ von Markus Schneider zeigt ein üppiges Bukett von Waldfrüchten, Amarenkirschen und Pflaumen mit Zimt, etwas Schokolade sowie Vanille gesellen sich hinzu sowie ein Hauch von Lakritz. Am Gaumen ist er kraftvoll und voller Spannung, samtig mit weichen Tanninen und wunderbar ausgewogenen Fruchtnoten.

0,75-l-Flasche

1 Liter = 33,32

24,99

CHÂTEAU BRUN SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Anbaugebiet: Saint-Émilion,
Bordeaux, Frankreich

Rebsorten: 80 % Merlot / 19 % Cabernet Franc /
1 % Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 °C – 18 °C

Delikate Nase von roten Früchten wie Kirsche und Cranberry gepaart mit einer leichten Räuchernote. Ein angenehmer, belebender Körper mit schmelzenden Tanninen. Der Abgang äußert sich in Noten von Johannis- und Heidelbeere. Ein wahrer Preis-Genuss-Sieger aus dem Bordeaux, der beispielsweise sehr gut zu Schweineleichen, Filet oder Medaillons passt. Das Château Brun liegt im Osten der Region Bordeaux im Département Gironde in Frankreich. Verteilt über die Erhebung im Nordwesten von Saint-Émilion genießen die Weinberge von Château Brun volle südliche Sonnenbestrahlung.

0,75-l-Flasche

1 Liter = 29,32

21,99





Mele Kalikimaka is the thing to say,
 on a bright Hawaiian
 Christmas Day: That's the island greeting
 that we send to you. From the land
 where palm trees sway. Here we know
 that Christmas will be green
 and bright, the sun to shine by day,
 and all the stars at night.
 Mele Kalikimaka is Hawaii's way to say
 Merry Christmas to you.

Bing Crosby



GIOBATTA DOCG CHIANTI COLLI SENESI

Anbaugebiet: Toskana, Italien
 Rebsorten: 90 % Sangiovese / 10 % Canaiolo
 Weingut: Andreucci Cantina Il Chicco
 Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.
 Trinktemperatur: 18 °C

Der Wein kommt mit einem saftigen Kirschrot und zarten violetten Reflexen ins Glas. In der Nase konkurrieren Aromen von feiner Weichsel- und Sauerkirsche mit einer charakteristischen Veilchenaromatik. Am Gaumen trifft eine saftige Frucht gut eingebundene, feinkörnige Tannine sowie eine subtile Säurestruktur. Zu diesem Wein empfehlen wir neben Hühnerfleisch unbedingt auch die Wildspezialitäten, die wir Ihnen auf den Seiten 2 und 3 vorgestellt haben.

0,75-l-Flasche
 1 Liter = 13,32

9,99





HABT IHR EUCH SCHON EINMAL GEFRAGT, ...? ... WARUM SÜSSE LEBKUCHEN MANCHMAL AUCH PFEFFERKUCHEN HEISSEN?

Der absolute Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen sind Lebkuchen. Sie wurden bereits Ende des 13. Jahrhunderts in fränkischen Klöstern gebacken und kamen hundert Jahre später in die heutige „Lebkuchenstadt“ Nürnberg.

Den tollen Geschmack der Lebkuchen machen neben dem Honig die vielen fremdländischen Gewürze aus, die in den Teig kommen. Sie wurden früher alle als „Pfeffer“ bezeichnet. Daher heißen Lebkuchen auch Pfefferkuchen.

Am bekanntesten ist euch sicherlich das Pfefferkuchenhaus aus dem Märchen der Gebrüder Grimm, das natürlich auch aus leckerem Lebkuchen bestand. Und an wen müsst ihr denken, wenn ihr folgende Gedichtstrophe lest?



Mit Augen von Korinthen
und Mandeln drum und dran.
Wie herrlich wird er's finden

...



Natürlich! Der Pfefferkuchenmann!

Deshalb laden wir euch ganz herzlich ein, zusammen mit euren Eltern einen echten Pfefferkuchenmann zu backen. Oder Lebkuchenmann. Wie ihr möchtet. Im Grunde aber ganz egal, denn Weihnachtsstimmung verbreiten beide. Viel Spaß und guten Appetit!



Lebkuchen

Zutaten für den Leb-(Pfeffer)kuchenteig:

- 500 Gramm Roggenmehl
- 250 Gramm Honig
- 80 Gramm Butter
- 120 Gramm Zucker
- 2 mittelgroße Eier
- 2 Teelöffel Natron
- 1 1/2 Esslöffel Lebkuchengewürz



Für die Eiweißspritzglasur:

- 30 Gramm Eiweiß
- 200 Gramm Puderzucker

Zubereitung:

Honig und Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und gut miteinander vermengen. Achtung: Die Masse darf nicht kochen. Ist alles gut vermergt, die Masse gut auskühlen lassen.

Danach Eier, Mehl, Natron und Gewürz gut unterrühren, bis alles zu einem geschmeidigen Teig geworden ist. Den Teig luftdicht verpacken und am besten über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag kann der Teig dann ausgerollt (auf ca. 5 mm) werden und beliebige Formen ausgestochen werden (z. B. Lebkuchenmänner). Die ausgestochenen Formen werden dann bei 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft (beim gleichzeitigen Backen mehrerer Bleche) gebacken, bis der Teig leicht gebräunt ist (ganz grob 10-15 Minuten).

Die fertigen und ausgekühlten Lebkuchen können dann noch mit Eiweißglasur nach Belieben verziert werden. Für die Eiweißspritzglasur wird das Eiweiß einfach mit dem gesiebten Puderzucker für einige Minuten steif geschlagen, bis Spitzen stehen bleiben.

Ist die Glasur trotzdem noch zu dünn, kann noch mehr Puderzucker zugegeben werden. Die Glasur kann nach Belieben mit Lebensmittelfarben eingefärbt werden. Die Dekorationen mit einem Spritzbeutel auf die Lebkuchen auftragen.



Mitmachen und gewinnen

EEGN OORS	Finish im Rennsport	ugs.: nein	Truppen- teil	↓	ADEL LRW	schweiz.: Lohn, Gehalt	DDOS	besitz- anzei- gendes Fürwort	↓	AAEG INRT	Gen- darmerie	↓	Teil des Kopfes	↓
▶	▶	▶	▶					EGMNOT ▶		▶				
Missgunst ▶					Teil des Mittel- meers ▶					1	ILO ▶			
▶		3						aus eigenem Antrieb ▶			männ- licher Falke		lat. Auswahl	
dt. Mittel- gebirge		AAHRSS ▶							AENTZ ▶					
Gefeierter	Blume des Weines				ver- braucht, tot		AEELNP ▶							BEINRZ
▶							Frauen- name	▶	Pflanzen- spross					
▶				AEERS		An- zeichen, Hinweis ▶							Geld- schrank	
Vogel- nach- wuchs			AEGRT ▶						Estland in der Landes- sprache ▶				5	
Zwerg, Knirps	BEEKSU		heftig ziehen, reißen			BEILMO			EENNTU	Nicht- fachmann ▶				
▶						2				Sportgerät der Werfer	Laut- stärke- einheit ▶			
Raumton- verfahren ▶							EIMT	konzen- trier- ter Auszug ▶						
ohne Inhalt		Titel jüd. Ge- setzes- lehrer ▶						ABU						
▶				AEINTT ▶										
▶		4			Menschen ▶			6						
EIKNS		Monat ▶												

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 8. Januar 2022 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 8. Januar 2022. 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
---	---	---	---	---	---

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort



„WIR ZAUBERN WEIHNACHTSSTIMMUNG IN IHRE HERZEN.“

Eine Leidenschaft fest in Familienhand: „Wir sind glücklich, wenn wir um die Weihnachtszeit in die fröhlichen Gesichter unserer zufriedenen Kunden schauen und wissen, dass sich unsere monatelange Arbeit gelohnt hat“, sagt Carsten Rosenau. Gemeinsam mit seiner Frau Birgit und Sohn Renke verkauft er auch dieses Jahr wieder Weihnachtsbäume an allen EDEKA-Süllau-Standorten. Echte Weihnachtsstimmung inklusive. Der Weihnachtsbaumverkauf beginnt am 10. Dezember 2021.

ÖFFNUNGSZEITEN

HEILIGER ABEND: 7 bis 14 Uhr
(gilt für alle unsere Märkte)

SILVESTER:

- Bargteheide: 7 bis 16 Uhr
- Mölln: 7 bis 16 Uhr
- Marktkauf Süllau Mölln: 7 bis 15 Uhr
- Trittau: 7 bis 16 Uhr
- Ratzeburg, Am Viehmarkt: 7 bis 15 Uhr
- Ratzeburg, Herrenstraße: 7 bis 15 Uhr



Impressum

Auflage: 70 890 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.: (0 45 32) 2 04 55 34

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Digital- & Printmedien
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 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:
Sabrina Bergmann
Tel.: (0 53 32) 96 86-484
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 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.