



Süllaus GENUSS-SEITEN



April
2022

Liebe Kunden, Ostern, das heißt: Der Winter und die Fastenzeit sind vorbei. Der Frühling und mit ihm die ersten wärmenden Sonnenstrahlen, Frühlingsblumen im Garten und leckere Gerichte mit frischen, grünen Zutaten sind da. Ostersonntag ist der perfekte Anlass, um diesen Moment zu feiern und sich über die Ankunft des Frühlings zu freuen. Am besten zelebriert man das mit einem großen, ausgiebigen Ostermenü, das die ganze Familie zusammen an den Tisch bringt. Und einmal mehr zeigt sich: Mag die Welt noch so schnell, rauschend, verwirrend und modern-digital sein – das Osterfrühstück wird als gänzlich „analoges Ritual“ landauf, landab hochgeschätzt. Gerade dann, wenn diese Tradition des familiären Genießens von Kindesbeinen an gepflegt wird. Von der „wichtigsten Familienzusammenkunft des Jahres“ ist da mitunter die Rede (gleich nach Weihnachten) und viele, die es aus bestimmten Gründen nicht schaffen, dabei zu sein, vermissen es schmerzlich, weil ein liebgewonnenes Ritual mindestens bis zum nächsten Jahr warten muss. Wenn dies bei Ihnen in diesem Jahr der Fall sein sollte, empfehlen wir Ihnen von EDEKA Süllau kurzerhand: Feiern Sie einfach den Frühling! Laden Sie sich liebe Menschen ein und lassen Sie es sich schmecken. Unser frühlingsfrisches

Ostermenü schmeckt garantiert immer hervorragend. Denn neben den hochwertigen Zutaten, die unsere Märkte für Sie bereithalten, ist die wichtigste Zutat doch immer die nette Gesellschaft am Tisch. Wenn dann noch die Sonne scheint und der leuchtend bunte Narzissen- oder Tulpenstrauß auf dem Tisch mit Ihrem Lieblingscocktail und frischen Erdbeeren um die Wette gute Laune verströmt, sollten Sie sich spätestens dann überlegen, ob Sie künftig neben der Ostermenütradition auch ein festliches Frühlingserdbeerfrühstück als Ritual etablieren sollten. Lassen Sie uns gemeinsam ins „kulinarische Schwärmen“ geraten. Der Frühling ist doch die beste Jahreszeit dafür.

Ihre Familie Süllau



ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Kräutersalz
100-g-Glas

5.49



Peter Pane Saucen
Burger oder Mango-Curry
je 300-ml-Tube
1 Liter = 14.97

4.49



Angebote gültig vom 09.04. bis 23.04.2022

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

Entdecken Sie in unserem komplett modernisierten Markt in Bargteheide an vielen Stellen neue und bewährte Highlights. Passend zum Beginn der sonnigen Jahreszeit erstrahlt hier vieles in ganz neuem Glanz: Frühlingserwachen in Bargteheide eben! Mit viel Liebe zum Detail und dem bewährten Fokus auf Qualität, Frische und einem noch besseren Service und Angebot für Sie, liebe Kundinnen und Kunden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und zeigen Ihnen gerne auch persönlich die neuen Großartigkeiten und kleinen Besonderheiten in unserem Markt in Bargteheide.

**Unsere
Öffnungszeiten!**
Montag bis Samstag
von 7 bis 21 Uhr!

BARGTEHEIDER FRÜHLINGSERWACHEN!

Frischkäse



Frau Czeskleba und ihr Team von der Bedientheke zaubern täglich frische und atemberaubend köstliche Frischkäsevariationen.

Backlust



Appetit auf exklusive Snacks oder Ofenfrisches? Wir empfehlen: „Süllaus Backlust“!

Wurst/Fleisch

Wählen Sie aus einer großen Vielfalt ausgesuchter Fleisch- und Wurstspezialitäten. Ob aus der Region oder aus nachhaltiger Tierhaltung. Mit den Qualitätsprodukten aus dem „Stroh-Schwein“-Sortiment (Haltungsform 3) oder unseren „regionalen Juwelen“ liegen Sie garantiert richtig. Genießen Sie zum Beispiel Salami vom Schaalseer Seewiesenrind oder exquisiten Katenschinken vom Hahnheider Hofschwein.





Ob feine Antipasti, ein heißes Süppchen, frische Salate oder ein süßes Dessert: Ihr hochwertiges „Drei-Gänge-Menü“, zum Beispiel für die Mittagspause, wartet an unserer neu sortierten Salatbar auf Sie.



Einfach das „Unverpackt-Mehrweg-Glas“ (Pfandglas für 0,15 €, das über unseren Pfand-Automaten zurückgegeben werden kann) oder ein Behältnis Ihrer Wahl sortenrein befüllen, abwiegen und mit dem ausgedruckten Etikett bekleben. So einfach funktioniert unverpacktes Einkaufen!



Modern und klar in der Aussage: neue Anzeigenmonitore für noch mehr Service im Markt.

Bangtheiden Neuigkeiten!

- Den Postbankautomaten finden Sie ab sofort neben dem Pfandautomaten (in der Nähe des Ausgangs zum rückwärtigen Parkplatz).
- Frühlingsfrische Blumensträuße erhalten Sie in unserem Blumenshop im Eingangsbereich zur Rathausstraße.
- Zeitschriften gibt es am Infostand (ebenfalls im Eingangsbereich zur Rathausstraße).
- Heute Mittag muss es schnell gehen? Dann werfen Sie doch mal einen Blick in unser erweitertes Convenience-Sortiment (gegenüber der Obst- und Gemüseabteilung).
- Keine Lust auf lange Warteschlangen an der Kasse? Dann nutzen Sie einfach die neuen Expresskassen zum Bezahlen.



FEIERN SIE MIT UNS EIN FRUCHTIG-FRISCHES ERDBEERFEST!

Mal Hand aufs Herz: Wer hat beim Gedanken an eine prächtige Erdbeertorte nicht sofort eine liebevoll gedeckte Kaffeetafel im Kopf oder denkt an die „guten, alten Zeiten“ zurück, in denen Oma noch schnell die Sahne geschlagen hat und man als kleiner Dreikäsehoch sehnsüchtig darauf gewartet hat, den Quirl von der köstlichen Schlagsahne zu befreien. Tolle Erinnerungen! Und überhaupt: die Erdbeerzeit! Wir kennen kaum jemanden, der nicht ins Schwärmen gerät, wenn es um fruchtig-frische, knallrote Erdbeeren geht. Grund genug für uns, auf diesen Seiten mit Ihnen gemeinsam ein Erdbeerfest erster Klasse zu feiern. Mit der klassischen Erdbeertorte und leckeren Erdbeermilchshakes, die ganz hervorragend schmecken, wenn man sie nach der ersten Gartenarbeit des Jahres auf der Terrasse genießt. Wie heißt es so schön: Wahre Disziplin beweist, wer Erdbeeren pflücken kann, ohne sich dabei welche in den Mund zu stecken. Wir finden, diszipliniert darf man sein. Wenn Erdbeeren im Spiel sind, müssen Ausnahmen dringend erlaubt sein. In diesem Sinne: Viel Freude beim gemeinsamen Erdbeerfest!

Knallrote Vitaminspenden!

Als konzentrierte Vitaminspender sind Erdbeeren eine natürliche Nahrungsergänzung. Vollreife Exemplare enthalten im Vergleich zu Zitronen und Orangen deutlich mehr Vitamin C, welches der Körper als Antioxidans für zahlreiche physiologische Prozesse benötigt. Schon eine kleine Schale Erdbeeren mit 150 bis 200 g reicht aus, um den Tagesbedarf von 100 mg zu decken. Als Vitaminspender punkten Erdbeeren auch mit ihrem hohen Folsäuregehalt (65 µg pro 100 g), Biotin und Vitamin K.

Für die Dekoration:

- 750 g Erdbeeren
- 2 EL Rohrzucker
- 50 g Bananenchips

Für die Creme:

- 100 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Rohrzucker
- 250 g Quark
- 1 EL unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- 1 EL Johannisbrotkernmehl

Für den Teig:

- 1 Möhre
- 1 Apfel
- 50 g Bitterschokolade, geraspelt
- 4 Eier
- 4 EL Akazienhonig
- 50 ml Rapsöl, kalt gepresst
- 1 EL unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 1 TL Zimt
- etwas Butter zum Einfetten



Unsere
**leckeren
Erdbeeren**
kommen vom Hof Soltau
aus Barsbüttel und
Stemwarde





Köstliche Erdbeertorte

Zubereitung – Teig:

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Teigform mit Butter einfetten. Geriebene Karotte, geriebenen Apfel und Schokolade in eine Schüssel geben. Eier mit Honig binnen Minuten schaumig rühren, bis sich eine weiß-gelbe Creme bildet und sich der Honig aufgelöst hat.

Das Öl in einem dünnen Strahl langsam hinzufügen. Die Zitronenschale, Mandeln, Mehl, Backpulver und Zimt mit einem Spatel unterheben. Nun die Karotten-Apfel-Schoko-Mischung unter den Teig heben. Teig in die gefettete Form einfüllen und 35 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Zubereitung – Creme

Sahne steif schlagen. Restliche Zutaten für die Creme mit dem Quark verrühren, dabei das Johanniskernmehl mit einem Sieb einstreuen. Anschließend die Sahne unter den Quark heben und nochmals abschmecken.

Tortenboden mit einem spitzen Messer ringsherum 1 cm tief in der Mitte einritzen und anschließend mit einem Bindfaden vollends durchtrennen. Creme zu einem Drittel auf der Teigplatte verteilen. Die zweite Teigplatte daraufsetzen und Creme darauf verteilen. Wer möchte, kann eine Spritztüle mit großer Öffnung nehmen und die Creme in Wolken auf die Torte spritzen, sodass sich ein Körbchen aus diesen Wolken bildet. Die gezuckerten Erdbeeren darübergerben und zusätzlich zur Torte servieren. Die Bananenchips in einer Küchenmaschine grob zerhacken und darüberstreuen.



Wer es perfekt haben will, kann den Tortenrand mit gerösteten Mandelblättchen belegen.



Erdbeer-Buttermilch-Shake

Für eine Portion benötigen Sie:

- 250 g Erdbeeren • 500 ml Buttermilch
- 1 Päckchen Vanillezucker • 1 EL Zucker, braun
- 4 EL Haferflocken, extrazart

Zubereitung:

Erdbeeren in einen Mix-Becher geben. Einige Früchte für die Dekoration beiseite legen. Restliche Zutaten zugeben und pürieren. Gläser mit den zurückgelegten Erdbeeren dekorieren und servieren.





GEGRILLTE LAMMHÜFTSTEAKS

mit Chili-Avocado-Dip

Zutaten (für 4 Personen)

- 600 g Lammhüftsteak (4 Stück)
- Pfeffer und Salz aus der Mühle
- 1 große reife Avocado • 1 Chilischote
- 1 Bund Thai-Minze oder Koriandergrün
- 1 unbehandelte Limette • 1 TL Honig
- 200 g Zuckerschoten
- 200 g Cocktailtomaten
- Kleines Bund Brunnenkresse
- 1 Kästchen rote Kresse
- Je 4 EL Olivenöl und Honigsenf
- 3 TL Zitronensaft • Meersalz

Zubereitungsschritte

Avocado schälen, Stein entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Chilischote und Minze abwaschen, trocken tupfen und fein hacken. Limette heiß abwaschen. Limettenschale abreiben, Saft der Limette auspressen. Avocado mit Limettensaft beträufeln. Mit Chili, Minze, Salz und Honig pürieren.

Zuckerschoten waschen, in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten blanchieren. Kalt abschrecken. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Brunnenkresse waschen, trocken tupfen. Olivenöl, Honigsenf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zuckerschoten und Tomaten mischen, das Dressing darübergerben und ziehen lassen.

Lammfleisch trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Auf dem vorgeheizten Grill oder in einer Grillpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils ca. 6 - 8 Minuten grillen. Inzwischen Brunnenkresse und rote Kresse zu den Zuckerschoten geben, vorsichtig untermischen und mit dem Avocado-Dip servieren. Lammsteaks mit Meersalz bestreuen. Dazu passt Ciabatta.

EINE FEINE WAHL: LAMM UND KALB ZUM OSTERFEST!

Eines der bekanntesten Symbole zum Osterfest ist das Osterlamm. Schon seit Jahrtausenden gilt das Schaf als Symbol des Lebens, weil es nicht nur Speis (Fleisch, Käse) und Trank (Milch), sondern auch Kleidung (Wolle) gibt. Neben diesem kirchlich-historischen Aspekt steht bei vielen Genießern jedoch ganz bestimmt auch der ernährungsphysiologische Mehrwert von Lammfleisch als Argument im Vordergrund. Nicht umsonst genießt der Lamnbraten zu Ostern eine lange Tradition.

Das Fleisch von Lämmern hat eine große Menge an essenziellen Nähr- und Inhaltsstoffen zu bieten. Neben Vitamin B12, das ausschließlich in tierischen Produkten enthalten ist, präsentiert sich das Lammfleisch als hervorragende Quelle für Folsäure. Neben Eisen enthält es zudem eine ganze Reihe an wertvollen Mineralstoffen wie Kalzium, Magnesium und Phosphor. Beim Geschmack allerdings scheiden sich mitunter die Geister. Wenngleich gerade zartes Lammfleisch wesentlich milder schmeckt als beispielsweise Hammelfleisch, so ist der markante „Grundton“ nicht jedermanns Sache. Sie wünschen eine Beratung zur Zubereitung oder zum Geschmack unseres Lammfleisches? Dann sprechen Sie ganz einfach unsere Expertinnen und Experten an den Frischetheken an. Hier bekommen Sie alle nötigen Informationen, um die perfekte Entscheidung fürs Ostermenü zu treffen. Denn selbstverständlich bieten wir „stilvolle Alternativen“ zum feinen Lammfleisch an. Beispielsweise hervorragendes Kalbskarree, also das zarte Rückenstück vom Kalb, das am Knochen gebraten wird. Bestellen Sie das Kalbskarree am besten vor, dann ist es pünktlich zum Osterfest in unseren Märkten abholbereit für Sie da.

Viel Freude mit unseren Inspirationen für ein gelungenes Ostermenü. Und wie Sie sich auch entscheiden mögen: Sie treffen garantiert eine feine Wahl!

Unser Service für Sie: Lammkeule sous vide gegart!

Wenn die Zeit knapp ist, aber trotzdem eine Lammkeule serviert werden soll, haben wir von EDEKA Süllau genau das Richtige für Sie: unsere sous vide gegarte Lammkeule an klassischer Ratatouille und Polenta sowie einer feinen Rosmarinjus.

Jetzt bis zum 8. April 2022 vorbestellen und an Gründonnerstag oder Karsamstag in Ihrem Markt abholen.

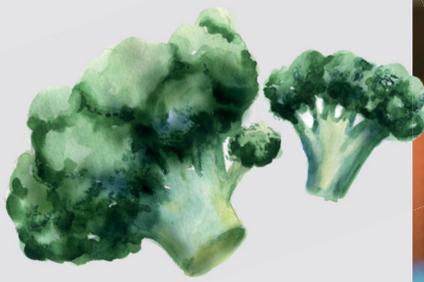
- Schonend bei 57 °C für mehrere Stunden vakuumiert im Wasserbad gegart (sous vide).
- Der Knochen ist bereits angelöst.
- Fein gewürzt mit Thymian und Rosmarin.
- Ideal ab vier Personen!

24.90

pro Person

Für vier Portionen benötigen Sie:

- 1100 g Kalbskarree
- 25 g Schinken, gewürfelt
- 200 ml Kalbsfond
- 100 ml Weißwein, trocken
- 1 Tomate
- ½ Stange Porree
- 1 Schalotte
- ½ Zehe Knoblauch
- 1 EL Butterschmalz
- je ½ Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli
- Rosmarin und Thymian nach gusto
- 4 kleine Möhren
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter
- ½ TL Puderzucker
- Salz und Pfeffer



Empfehlung von
Herrn Storjohan
aus Mölln

KALBSKARREE MIT BUNTEM GEMÜSE

Zubereitung:

Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in sehr kleine Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und gründlich kalt abschrecken. Bei den Möhren das Grün bis auf 1 cm abschneiden. Möhre mit einem Sparschäler abziehen, ca. 5 Minuten blanchieren und ebenfalls abschrecken. Alle Gemüse gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocknen.

Fleisch pfeffern und salzen und in einem ausreichend großen Bräter in Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Porree, Schalotten und Knoblauch klein schneiden, mit den Schinkenwürfeln dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Geviertelte Tomaten dazu und alles mit Fond und Weißwein ablöschen. Rosmarin-, Thymianzweige und Petersilienstängel dazugeben.

Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches stecken und den offenen Bräter in den auf 180 °C eingestellten Backofen stellen. Das Thermometer ist auf 60°C Kerntemperatur eingestellt, die nach etwa 60 Minuten erreicht wird. Fleisch herausnehmen, auf einen Bratenteller oder den Bräterdeckel geben und im ausgestellten Ofen bei offener Tür ca. 15 Minuten ruhen lassen. Sollte die Ofentemperatur in der Zeit unter 70°C fallen, Tür schließen.

Bratflüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle schütten, entfetten und auf etwa einen Viertelliter reduzieren. Hieraus eine Soße machen mit Senf, Pfeffer, Salz, Zitrone, Zucker, püriertem Apfel, Honig oder Balsamico – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Jeder nimmt die Zutaten, die er am liebsten mag. Die Soße mit kalten Butterflöckchen oder etwas Maisstärke binden.

Um die Gemüse tischfertig zu machen, benötigt man zwei Pfannen. In der ersten etwas Puderzucker verteilen und karamellisieren lassen, dabei darauf achten, dass er nicht braun wird, sonst den Vorgang wiederholen. Dann etwas Butter auslassen und die Möhren bei geringer Hitze darin schwenken. In der zweiten Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die anderen Gemüse darin schwenken. Dabei mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilienblätter klein hacken und die angerichteten Teller damit bestreuen.



Genießen Sie
die Spezialitäten
unseres
Mittagstisches!



LECKER ESSEN GEHEN? GERNE BEI UNS!

Auch ohne die Tatsache, dass das Osterfest vor der Tür steht und sicherlich auch bei Ihnen noch eine Menge fürs Osterwochenende geplant werden muss, sind die Wochen übers Jahr verteilt häufig gut genug mit Terminen gefüllt. Manchmal gefühlt sogar überfüllt. Was in Zeiten großen Stresses häufig auf der Strecke bleibt: eine warme Mahlzeit. Beziehungsweise eine ausgewogene, frisch gekochte warme Mahlzeit. Dafür fehlt manchmal einfach die Zeit. Wir von EDEKA Süllau haben da eine hervorragende Idee: Verbinden Sie doch

künftig das Nützliche mit dem Angenehmen. Konkret: Ihren Einkauf mit dem Genuss eines leckeren Mittagessens. Denn ab sofort bieten wir Ihnen in all unseren Märkten, mit Ausnahme unserer Marktkauf-Filiale in Mölln, einen täglich frisch zubereiteten Mittagstisch an.

Was darf es sein? Studieren Sie in Ruhe die Speisekarten bis zum Osterfest und reservieren Sie in Ihrem Terminkalender gerne schon einmal einen Tisch für sich. Oder verabreden Sie sich mit Freunden

beispielsweise zu einem „Lasagnetag“ demnächst bei uns. Grundsätzlich finden Sie „Ihren Tisch“ in unseren Märkten in unmittelbarer Nähe der Bedientheken bzw. den „heißen Theken“; in Bargtheide bekommen Sie Ihren Mittagstisch im Restaurationsbereich der Bäckerei (vor den Kassen) serviert. Über neue Genusskreationen können Sie sich in Zukunft gerne auf unserer Homepage informieren. Hier finden Sie auf der Startseite neben dem aktuellen Handzettel auch immer die neuesten Mittagstischangebote.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und guten Appetit!

SPONTAN LUST AUF FRISCHE PIZZA?

Das ist überhaupt kein Problem: Unsere Bäckerei in Bargtheide bietet Ihnen selbst gemachte Pizzastücke! Täglich frisch, direkt aus der Riesenpizza geschnitten! Als Snack oder italienisch-temperamentvolles Pizza-Mittagessen: La pizza ha sempre un buon sapore! Versprochen!



neu

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag, 11 bis 15 Uhr

GENIESEN SIE VOM 4. BIS 8. APRIL

Montag, 4. April

Erbseintopf

Portion 4.90 €

Dienstag, 6. April

Semmelknödel

in Pilz-Sahnesoße

Portion 5.90 €

Mittwoch, 7. April

Kohlroulade

mit brauner Soße und Salzkartoffeln

Portion 7.90 €

Donnerstag, 8. April

Lasagne

Portion 5.90 €

Freitag, 9. April

Cevapcici

mit Tomatenreis

Portion 8.90 €



GENIESEN SIE VOM 11. BIS 15. APRIL

Montag, 11. April

Gulaschsuppe

Portion 4.90 €

Dienstag, 12. April

Hühnerfrikassee

mit Reis

Portion 5.90 €

Mittwoch, 13. April

Rinderroulade

mit Rotkohl und Klößen

Portion 7.90 €

Donnerstag, 14. April

Senf-Eier

mit Salzkartoffeln

Portion 5.90 €

Freitag, 15. April

Karfreitag – Wir wünschen frohe Ostern



GESCHÜTTELT, GERÜHRT ODER PUR? HAUPTSACHE ERFRISCHEND!

Fertiglimos stehen häufig im Verdacht, nichts anderes als aromatisiertes Zuckerwasser zu sein. Natürliche Zutaten sind meistens Fehlanzeige. Wer seine Limos selber mixt, ist da deutlich im Vorteil, denn die Früchte und Kräuter sind in der Regel frisch und die köstliche Erfrischung enthält viel weniger Zucker. Lassen Sie sich also inspirieren vom Limonadenklassiker schlechthin, und zwar zum Selbermischen. Oder freuen Sie sich nach einem ereignisreichen Tag auf einen stilvollen „Sundowner“, der viel mehr ist als einfach nur ein „Feierabendgetränk zum Sonnenuntergang“. Lassen Sie sich treiben vom entspannten Gefühl und der gleichzeitig spritzigen Frische sommerlicher Früchte. A votre santé!



Limetten-Limonade



Zutaten:

- 5 Limetten • 1 Bund Minze
- 4-6 EL brauner Zucker • 100 ml Wasser
- 1 Flasche Tonicwater
- mindestens 12 Eiswürfel

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen und den Zucker durch Rühren lösen, vom Herd nehmen und den Zuckersirup abkühlen lassen.

Minze waschen und abtropfen lassen. Limetten mit heißem Wasser waschen, die Schale in dicken Streifen (aber so dünn, dass kein Weiß dran ist) abschälen und den Saft auspressen.

Limettensaft, Limettenschale, Zuckersirup und Minze im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Eiswürfel in Gläser verteilen und diese zur Hälfte mit Limetten-Minze-Saft aufgießen. Die zweite Hälfte mit Tonicwater auffüllen und die fertige Limetten-Limonade sofort servieren.



Priseco
Rosenzauber
oder Rotfruchtig
 von Jörg Geiger
 alkoholfrei
 je 0,75-l-Flasche
 1 Liter = 9.99



7.99

SO VIELFÄLTIG IST DER KLEINE DRINK VOR DEM ESSEN

Die Beliebten: Sekt mit Likör oder Saft

Der Schaumwein lässt sich auch hervorragend mit anderen alkoholischen oder alkoholfreien Getränken mischen. Als edler Klassiker gilt Kir Royal, die Kombination aus Champagner und einem Schuss Crème de Cassis, einem Likör aus Schwarzen Johannisbeeren. Beliebt ist auch Sekt mit Orangensaft, der frisch gepresst am besten schmeckt.

Die Gemischten: Longdrinks wie Hugo und Lillet

Neben diesen Alkoholika bieten sich diverse leichte Mixgetränke als Aperitif an. Zu den Dauerbrennern zählen Gin Tonic und Mischungen aus Anis-Spirituosen (Pastis, Pernod, Ouzo) mit Wasser. Aktuell sehr beliebt ist ein Spritz, eine norditalienische Mischung aus Weißwein oder Prosecco, sprudelndem Mineralwasser und Bitterlikör. Zu den Modegetränken zählen auch Hugo, ein Longdrink aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup und Mineralwasser mit frischer Minze und Limette, sowie Lillet, ein Weinaperitif mit Zitrusnoten, der auf Eis oder gemischt serviert wird.

Aperol Spritz



Steht dem klassischen Aperol Spritz in nichts nach: Das Rezept für Rosé-Aperol-Spritz mit Himbeeren und Rosé-Sekt. Herrlich fruchtig!

Zutaten:

- 12 Himbeeren • 12 Eiswürfel
- 12 cl Aperol (ital. Likör)
- 1 Flasche Rosé-Sekt

Zubereitung:

Himbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Himbeeren und Eiswürfel auf Weingläser verteilen. Aperol hineingießen und mit Rosé-Sekt auffüllen.

Alkoholfreie Aperitif-Alternativen

Wer auf Alkohol verzichten will, kann dennoch einen schmackhaften Aperitif genießen. Dazu bieten sich Fruchtsäfte mit wenig Süße an, etwa Rhabarber, Grapefruit und dunkler Traubensaft. Sie werden mit sprudelndem Mineralwasser verlängert. Alternativen sind ein Glas gut gewürzter Tomatensaft, Bitter Lemon oder Tonic. Außerdem gibt es alkoholfreie Mixturen, die an Bitterliköre erinnern.





Eric und Hendrk Süllau waren gemeinsam mit Sommelier Markus Alegre Galan und Emily David, Assistentin der Geschäftsleitung, auf Weinreise in der Pfalz, um für Sie neue und aufregende Weine von renommierten Weingütern zu entdecken. Lassen Sie sich vom „vinophilen Reisebericht“ inspirieren und freuen Sie sich auf spannende „Schätze“ der Weingüter Zeter, Schneider, Studier und Manz. Sprechen Sie uns gerne an. Wir waren vor Ort und teilen gerne mit Ihnen die Erlebnisse und Erfahrungen unserer Genussreise.

EDEKA SÜLLAU AUF WEINREISE IN DER PFALZ!

Weingut Oliven Zeter

Auf der „Haardt“, oberhalb der Neustadt, finden wir das beeindruckende Weingut von Oliver Zeter. Dieser beschreibt sich selbst als „nicht-typischen“ Winzer. „Ein elterliches Weingut gab es, zu meinem Glück, nicht“, erzählt er, „ich kann tun und lassen, was ich will – und das zur Perfektion treiben.“ Und damit hat Oliver Zeter vollkommen recht. „Ich will lebendige Weine, keine Monumente machen. „Trinkige“ Weine, die fein sind, apart und finessereich. Gerade die Roten mag ich nicht fett und wuchtig. Meine Weine sollen die Kommunikation zulassen, zum Essen, wie alleine ganz hervorragend sein.“ Das ist seine Philosophie und diese spürt man während der Führung und anschließenden Verkostung mit dem Sommelier des Weinguts. Besonders hat uns die Linie „Der kleine Bär“ gefallen. Frisch, fruchtig und unkompliziert kommen diese daher. Und nicht zuletzt hat Emily David hier Ihren neuen Lieblingswein entdeckt: den „Sweetheart“! Ein „bärenstarker“ Süßwein mit Aromen von Papaya, Mango und einer feinen Pfirsich-Nase. Diesen „süßen Verführer“ finden Sie demnächst in unseren Märkten in Trittau und Mölln.



7.49
0,75-l-Flasche
1 Liter = 9.99



Weingut Studier

„Probieren geht über Studieren!“ Das haben wir uns während der persönlichen Weingutsführung und Verkostung mit Reinhart Studier nicht zweimal sagen lassen. Eric Süllau ist sich am Ende dieser aufregenden Weinreise sicher: „Der ‚La Fleur‘ aus der Bachelor-Linie ist auch weiterhin mein Lieblingswein.“ Denn er entspricht ganz der Signatur dieser Linie, die vor allem frische und spritzige Weine aus dem Stahltank hervorbringt. „Morio Muskat und Muskat Ottonel verleihen dem Wein eine milde Restsüße und viel Frucht. Gleichzeitig wenig Säure. Mein perfekter Terrassenwein“, ist sich Eric Süllau sicher. Klar, dass wir hier einige Weine zur Erweiterung unseres Sortiments finden konnten. Sie dürfen gespannt sein.

0,75-l-Flasche
1 Liter = 10.65

7.99

Weingut Markus Schneider

Markus Schneider hat sich mit seinen Spitzenweinen längst in unserem Sortiment etabliert. Wie seine Weine auch, strotzt dieser Winzer nur so vor Energie und Enthusiasmus. Dies war auch beim Besuch auf seinem Weingut und im persönlichen Austausch wieder deutlich zu merken. Während der Verkostung war es vor allem der „Rooi Oli-fant“ aus Stellenbosch, Südafrika, der Markus Alegre Galan begeistert hat. „Die bemerkenswerte Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot und Petit Verdot zaubert hier ein wahres Meisterwerk ins Glas“, schwärmt der Sommelier, „mich überzeugen vor allem die herrlich ausdrucksstarken Noten von Pflaume, Heidelbeere, Schwarzkirschen und Schwarzen Johannisbeeren. Hinzu gesellen sich Anklänge von schwarzem Tee, orientalische Gewürze und Kakaobohne. Ein Wahnsinn vom Feinsten!“ Freuen Sie sich auf den „Südafrikaner mit Pfälzer Winzerwurzeln“.



23.99

0,75-l-Flasche, 1 Liter = 31.99



Sichtlich begeistert nach dem Besuch auf dem Weingut Manz: (v.l.n.r.) Eric Manz, Markus Alegre Galan, Hendrik und Eric Süllau.



Weingut Manz

„Handwerk, Leidenschaft, Faszination – das ist es, was uns antreibt“, beschreibt Eric Manz seine Passion: „Das Handwerk betreiben wir und unsere Vorfahren schon seit 1725, unsere Leidenschaft heißt Weinmachen und Weinmachen ist Faszination. In Weinolsheim und den umliegenden Orten bewirtschaften wir 25 Hektar Weinberge. Unser Anspruch ist höchste Qualität und Eigenständigkeit, wir machen Weine, die ganz und gar nach Manz schmecken. Qualität hat einen Namen!“ Umso stolzer sind wir von EDEKA Süllau, dass sich Eric Manz bereit erklärt hat, eine exklusive und neue „Süllau-Cuvée“ in Rot und Weiß eigens für unsere Märkte zu kreieren. Was für eine Vorfreude! Direkt jetzt schon kann man dagegen viel Freude mit dem Favoriten von Hendrik Süllau haben, den er Ihnen uneingeschränkt zur Spargelsaison empfiehlt: Der süffige Grüne Silvaner begeistert mit Aromen von grünen Äpfeln und etwas Ananas.

0,75-l-Flasche
1 Liter = 9.99

7.49





Süße Spiegelei-Plätzchen

Zutaten für Plätzchen

- 75 g ungesalzene, weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 150 g Weizenmehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/4 Teelöffel Meersalz

Zutaten für das Topping

- 1 Dose Aprikosenhälften (Saft behalten)
- 500 g Speisequark
- 2 EL Zucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- Saft einer halbe Zitrone

Zubereitung:

Mischt Butter und Zucker kräftig durch. Gebt Ei, Salz und Vanille hinzu und vermengt es noch einmal. Trockene Zutaten in die Buttermischung rühren und vermengen.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, flach klopfen, einwickeln und 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig ausrollen und mithilfe eines Glases etwa 7 cm große Scheiben ausstechen. Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 9 bis 11 Minuten backen. Blech herausnehmen und Plätzchen gut auskühlen lassen.

Für die Garnierung Aprikosen in ein Sieb schütten, Saft auffangen und Früchte gut abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanille, Zitronensaft mischen und abschmecken. Ggf. Aprikosensaft zugeben.

Quarkmischung behutsam mit einem Esslöffel auf die Plätzchen geben. Aprikosenhälfte mittig auflegen.



SPIELETIPPS FÜR DIE OSTERPARTY

Hühnerfang

Die Spieler werden 2:1 in Hühner und Füchse aufgeteilt. Jedem Huhn wird ein Tuch in den Hosenbund gesteckt, dessen Ende herausschaut. Nun müssen die Füchse die Tücher ergattern. Ein rasantes Fangspiel.

Ei im Salz

Ein Ei wird auf einem Haufen Salz platziert. Jeder Spieler entnimmt nacheinander mit einem Teelöffel etwas Salz von dem Berg. Fällt das Ei dabei um, so ist der Spieler ausgeschieden. Der Spieler, der am Schluss übrig bleibt, gewinnt dieses lustige Osterspiel.

Eierlauf

Der Klassiker. Jeder Wettläufer erhält einen Esslöffel und ein Ei. Dann wird um die Wette gelaufen. Wer als Erster mit dem Ei auf dem Löffel ins Ziel kommt, gewinnt. Es darf nur mit dem Ei auf dem Löffel gelaufen werden. Schwieriger wird es, wenn ihr den Löffelgriff mit dem Mund haltet, während ihr das Ei balanciert.



Mitmachen und gewinnen

andauerndes Heulen	ELSSSTU	Lichtbild (Kurzw.)	AELR	Erwiderung auf eine Frage	EGN	AEMU	Beschwören einer Falschaussage	BDER	Bibliotheksraum
mitteilen									
Stadt in Westfalen	2				AHS	ausgestorb. neuseeländ. Vogel	Zierpflanze		DEEE KMNRT
Santa (Abk.)			nur gedacht		ADEF MNR				
					BBEMNO	Hülsenfrucht			3
ruhmvoll		vorbei, erledigt (franz.)	AADMR			ALMTU		BENoor	
zu vorgerückter Stunde	1				Weg nach draußen	Storch in der Fabel			
AETX				ABEL			kochsalzhaltiges Wasser		
Singvogel	DEG LMNU		Gesamtheit der Baumblätter			EIMR			altnordischer Gott
				Name der Europarakete		AALNRU	Zeitungs-falschmeldung		7
AEEKLRT		Insel Griechenlands	AAGNT				AABET	unbestimmter Artikel	
					Mittelmeerinsel Italiens	AOTTU			
ERTU	männl. Vorname					INN			
			AAAGIL						
		6			farbig				4
haut. Geschwindigkeitsmaß		AAEE LMNN							

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 7. Mai 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 7. Mai 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	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort



Unsere Präsent- und Floristik-Teams beraten Sie gern und freuen sich auf Ihren Besuch oder Ihre individuelle Anfrage per Telefon:

Blumenshop Bargteheide: (0 45 32) 10 03

Blumenshop Mölln: (0 45 42) 50 41

Blumenshop Tritttau: (0 41 54) 8 14 40

Blumenshop Ratzeburg: (0 41 54) 86 28 0

FARBENFROHE FRÜHLINGSBLÜHER GIBT ES BEI UNS!

Unser liebevoll gepflegtes Sortiment an frischen Blumen und Pflanzen liegt uns sehr am Herzen. Die von unseren Floristikfachkräften stilvoll gebundenen Sträuße erfreuen sich ebenso großer Beliebtheit, wie unsere nach Kundenwunsch individuell arrangierten Sträuße.

Mit viel Liebe zum Detail und Kreativität stellen wir außerdem Präsentkörbe zu diversen Anlässen und für jedes Budget zusammen – schauen Sie doch einmal in unseren Blumenshops vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Auch individuelle Kundenwünsche setzen wir gerne um. Bitte planen Sie hierfür ein wenig Vorlaufzeit ein, damit Ihr persönlicher Präsentkorb oder Lieblings-Blumenstrauß rechtzeitig zur Abholung in Ihrer Wunsch-Filiale bereitliegt.

Gärtnerei Jentsch bei uns in Bargteheide

Ein besonderes Highlight für Blumenfans ist der Blumenshop der Gärtnerei Jentsch in unserem Markt in Bargteheide. Seit 1935 in Bargteheide ansässig, begeistert die Gärtnerei ihre Kunden mit Qualität, Beratung, Flexibilität und Freundlichkeit – das hat auch uns überzeugt, wir freuen uns über die tolle und vertrauensvolle Zusammenarbeit unter einem Dach.

Impressum

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

Herausgeber (v.i.S.d.P.):
Günter Süllau GmbH
Rathausstraße 20
22941 Bargteheide
Tel.: (0 45 32) 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 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.