EDEKA Süllau
Bargteheide Lübeck Trittau Mölln Ratzeburg

GENUSS SEITEN

März 2026

Endlich Frühling!
Jetzt wird's bunt, frisch und richtig lecker!

Lammrücken
1 kg

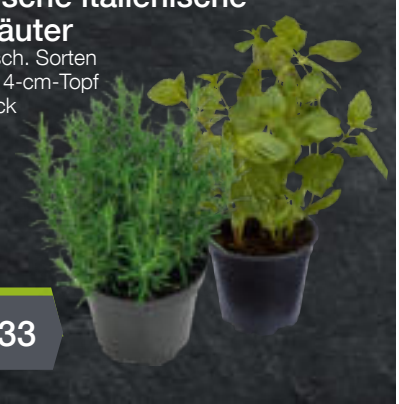
19.90

Der Wein zum Lamm!

Les Jamelles - Languedoc Roussillon /Pays d'Oc IGP
Rebsorte: Mourvèdre
Alkoholgehalt: 13,5 Vol. %
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 13.32)

9.99

Frische italienische Kräuter
versch. Sorten
im 14-cm-Topf
Stück



3.33

Angebote gültig bis zum 07. April 2026

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

Süllau

NUR EINEN SCAN ENTFERNT:
EDEKA SÜLLAU BEI INSTAGRAM!

Besuchen Sie uns bei Instagram! Denn dort finden Sie nicht nur stets aktuelle Neuigkeiten und jede Menge interessante Geschichten sowie attraktive Gewinnspiele rund um unsere Märkte. Wir liefern Ihnen auch regelmäßig praktische Tipps. Bereit also für 1000 und eine Genussinspiration? Dann einfach hier scannen und eintauchen in die faszinierende Welt von EDEKA Süllau.

Suellau_foodlove
Dein Lieblingsmarkt
- Trittau
- Bargteheide
- 2 x Ratzeburg
- Lübeck
- 2 x Mölln

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

Am besten sofort scannen und am österlichen EDEKA-Süllau-Gewinnspiel auf Instagram teilnehmen.

WIR MÖCHTEN SIE VON UNS BEGEISTERN – IM MARKT, IN DEN GENUSSSEITEN, IM NETZ! IHRE FAMILIE SÜLLAU

Stets aktuelle und ausführliche Informationen zu spannenden Tasting-Events, dem Wein des Monats oder auch aktuell zu unseren Schlemmertagen finden Sie zuverlässig auf unserer Website unter www.suellau-lebensmittel.de. Von aktuellen Angeboten und Informationen zu unseren regionalen Partnern bis hin zu wegweisenden Karrierechancen in unserem Unternehmen oder aber auch interessanten Infos zu unseren Serviceleistungen wie beispielsweise attraktiven Catering-Angeboten oder, passend zum Frühling, farbenfrohen Inspirationen unserer Floristikabteilungen: Auf unserer Website erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die Süllau-Genusswelt! Einfach mal reinklicken und spannende Entdeckungen machen.

www.suellau-lebensmittel.de

Tasting Events by Süllau
Wein Bistro Süllau

Süllau
Hier beginnt Ihre EDEKA Süllau-Genussreise!

Liebe Kunden,

nach langen Wochen einer durchaus beeindruckenden Schneekulisse und einem, sagen wir mal, eher tristen Grau am Himmel, sind wir doch sehr froh, in diesen Tagen feststellen zu können: endlich Frühling! Wärmere Temperaturen, mehr Sonnenlicht, erste bunte Farbtupfer in der Natur: Das alles verströmt Lebensenergie und signalisiert Aufbruch. Ganz klar! Die Natur erwacht und für uns von EDEKA Süllau bedeutet das in erster Linie natürlich, dass wir Ihnen nun endlich die komplette, frühlingshafte Genusspalette anbieten können. Denn eines ist vollkommen klar: Frühlingszeit ist Schlemmerzeit.
Bei uns stehen wie immer saisonale und regionale Produkte im Fokus. Gepaart mit der Lebensmittelkompetenz und Expertise der Mitglieder unseres Teams bedeutet das für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, absolute Spitzenqualität und eine beispiellose Vielfalt.

Freuen Sie sich beispielsweise auf erlesene Weinempfehlungen unserer Weinfachberater Felix Weigand und Tilman Ebrecht, die mit viel Leidenschaft und dem absoluten Gespür für spannende Food-Pairings die passenden Tropfen für Ihre Frühlingsküche auswählen. Entdecken Sie außerdem feinste Käseempfehlungen von unserer Käsesommelière Christine Neureither, die Ihnen genussvolle Geschmackserlebnisse von raffiniert-mild bis aufregend-würzig präsentiert. Für das Osterfest und die kommenden Frühlingstage empfiehlt unser Frischfischexperte Stefan Pries besondere Spezialitäten: zarte Lachsfilets und unseren in der hauseigenen Räucherei frisch geräucherten Stremellachs. Sie bevorzugen lieber Lammspezialitäten? Überhaupt kein Problem. Entweder fix und fertig von uns für Sie „Sous-vide“ vorbereitet oder exklusiv von der Frischetheke inklusive Tipps zur Zubereitung!

Passend dazu feiern wir während des gesamten Frühjahrs in unseren Märkten in Bargteheide, Ratzeburg (Am Viehmarkt), Mölln sowie in Trittau und Lübeck unsere Schlemmertage. In entspannter Wochenmarktatmosphäre können Sie an liebevoll gestalteten Ständen verschiedene Spezialitäten unserer Genussexperten probieren. Zudem bieten die Frischetheken und die Pizzaschmiede im Marktkauf Mölln hausgemachte Köstlichkeiten zum Verkosten an.

Es ist also angerichtet! Lassen Sie uns gemeinsam den kulinarischen Frühlingsstart zelebrieren. Oder besser noch: von ganzem Herzen genießen. Wir freuen uns sehr darauf, Sie in unseren Märkten begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Süllau

Süllau

SAFTIGE LAMMKEULE

sous-vide gegart

in perfekter Kombination mit Speckbohnen, Klößen & Rosmarinjus

28.03.2026
Bestellschluss

24,90€

pro Person
Mindestbestellung
ab 2 Personen

...Zuhause nur noch fertig garen und genießen!

Die Abholung in Ihrem Wunschmarkt ist am Gründonnerstag (02.04.26) oder Karsamstag (04.04.26) möglich. Sprechen Sie uns einfach an den Frischetheken an, dann nehmen wir gerne Ihre Bestellung entgegen.

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

Ohne Stress! Dafür absolut frisch!

Genießen Sie zum Osterfest die perfekte Lammkeule Sous-vide-gegart!

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

Genießen Sie ganz entspannt ein hervorragendes Essen zum Osterfest, das nicht nur schonend gegart allerhöchsten Genuss verspricht, sondern auch speziell für Sie absolut frisch auf den Punkt zubereitet wird. Über Ihre Bestellung bis zum 28. März 2026 freuen wir uns schon jetzt und wünschen Ihnen einen wundervollen Appetit beim „Osterfestessen de luxe“!

Auch eine feine Wahl!

Frische Lammfilets von unseren Frischetheken!

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 Lammfleisch zu Ostern eine lange Tradition.

„Das Fleisch 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“, weiß der Abteilungsleiter der Fleischereien in Mölln am Grambeker Weg und in Ratzeburg (Am Viehmarkt), Tim Möller, und ergänzt: „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 deshalb eine Beratung zur optimalen Zubereitung oder zum Geschmack unseres Lammfleisches? Dann sprechen Sie ganz einfach Tim Möller persönlich oder die Expertinnen und Experten an den Frischetheken unserer Märkte an. Hier bekommen Sie alle nötigen Informationen, um die perfekte Entscheidung fürs Ostermenü zu treffen.

Fromager d´Affinois, Stremellachs und Spargel

Mit EDEKA Süllau werden Ostern und Pfingsten zum kulinarischen Leckerbissen!

Wenn es stimmt, dass Bilder mehr als tausend Worte sagen, dann fassen wir uns auf dieser Doppelseite, prall gefüllt mit kulinarischen Frühlingsgefühlen, gerne kurz. Ein Tipp sei aber verraten: Diese Köstlichkeiten hier alle selbst zu probieren, macht mindestens tausendmal mehr Spaß, als sie lediglich zu betrachten. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein genussvolles Oster- und Pfingstfest und freuen uns auf Ihren Besuch an unseren Frischetheken und in den frühlingsbunten Obst- und Gemüseabteilungen.

Exquisite Käsevariationen aus Frankreich und hausgemachte Frischkäsekreationen

Mit spezieller Sorgfalt und einem feinen Gespür für saisonalen Genuss hat Christine Neureither, Käsesommelière aus Trittau, exquisite Käsevariationen ausgewählt. Neben den hausgemachten Frischkäsekreationen empfiehlt sie Spezialitäten aus der Auvergne und Südfrankreich. Lassen Sie sich inspirieren und bei Ihrem nächsten Besuch gerne fachkompetent beraten.

Den **Fromager d´Affinois** bieten wir Ihnen in drei betörenden Geschmacksvariationen an. Wählen Sie aus den Varianten „Natur“, „Kräuter und Knoblauch“ oder „Pfeffer“.Diese einzigartige Spezialität mit weißer Edelpilzflora aus der Auvergne überzeugt durch seine cremige, weiche Struktur und ist durch das spezielle Ultrafiltrationsverfahren laktosefrei. Ob pur, mit feinen Kräutern und aromatischem Knoblauch verfeinert oder fruchtig-aromatisch durch die Veredelung mit schwarzem, grünen und weißem Pfeffer sowie mit rosa Beeren und Jamaika-Paprika: Diese Spezialität macht sich nicht nur auf der festlichen Osterkäseplatte ganz ausgezeichnet.

Wenn es zwei **hausgemachte Frischkäsevariationen** gibt, die die Themen „Ostern“ und „Frühling“ wunderbar abbilden, dann sind es die von Christine Neureither mit viel Liebe zubereiteten Spezialitäten „Frühlingserwachen“, verfeinert u. a mit Frühlingszwiebeln und Pinienkernen und die betörende Zubereitung mit Eierlikör und geraspelter Schokolade. Der Redakteur dieser Genuss-Seiten kommt nach eigens zu Recherchezwecken vorgenommenem Genuss nicht umhin, festzustellen: Ein absoluter Traum! Unbedingt probieren!

Ideal zu Ostern & Pfingsten

Feiner Stremellachs aus unserer hauseigenen Räucherei!

Seit gut einem Jahr zeichnet der Koordinator für Frischfisch der Unternehmensgruppe Süllau, Stefan Pries, für alle Belange rund um feine Fischspezialitäten verantwortlich. Und das macht er, gemessen an seinen Beliebtheitswerten bei den Kundinnen und Kunden an den Fischtheken unserer Märkte, ausgesprochen gut. Es verwundert also nicht, dass er zu Ostern wieder ein echtes Frischfischschmankerl anbietet: Lachsfilets und Stremellachs in den Sorten „Natur“, „Pfeffer“ und „Kräuter“. Letzterer wird selbstverständlich vom Fachmann selbst in unserer hauseigenen Räucherei heißgeräuchert. Frischer geht es nicht! „Ich empfehle zum Lachs frischen Blattspinat und Knoblauch, dazu eine feine Sahnesauce“, ergänzt Stefan Pries, „Lachsfilet im Blätterteig ist ebenfalls ein köstlicher Klassiker. Als „Vorspeise aus dem Meer“ bevorzuge ich gerne unsere Wildfang-Garnelen, auch Black-Tiger-Garnelen genannt. Auch diese erhalten Sie an unseren Fischtheken.“
Dieser Fang muss ins Netz bzw. auf Ihren Teller. Ein absoluter Hochgenuss! Versprochen!

Besuchen Sie unsere Frischfischtheken in Trittau, Mölln (Grambeker Weg), Ratzeburg (Am Viehmarkt) und in Lübeck jeweils am Donnerstag und Freitag (von 8 – 18.30 Uhr) und am Samstag (von 8 – 16.30 Uhr). Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hier isst das Auge definitiv mit. Der „La Croseta“ ist ein kleiner Ziegenkäse aus Rohmilch. Seine bemerkenswerte Form (das okzitanische Kreuz) verdankt dieser Käse der damaligen Grafschaft Toulouse aus dem 13. Jahrhundert. Das Wappen der Grafen von Toulouse ist heute das Wappen der französischen Region Midi-Pyrénées. Der „La Croseta“ ist weich, geschmeidig und sein Teig fein. Eine absolute Empfehlung.

Noch zwei frühlingshafte Käse-Empfehlungen:
Fragen Sie nach Schafskäse und herzhaftem Bergkäse – jeweils verfeinert mit frischem Bärlauch. Wunderbar!

Bald ist es wieder so weit!

Reden wir über Spargel!

Rund 1,4 Kilogramm Spargel isst jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr. Gut so, denn Spargel ist ausgesprochen gesund: In dem Gemüse steckt ein vergleichsweise hoher Gehalt an Vitamin A, C und E und viele Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Eisen, Magnesium und Phosphor. Sein hoher Gehalt an Ballaststoffen fördert zudem die Verdauung.
Grün oder weiß? Das ist nicht die Frage, weiß Leonie Vetter, gelernte Einzelhandelskauffrau und momentan für die Abläufe in der Obst- und Gemüseabteilung in Trittau verantwortlich, denn schmecken tun beide gleichermaßen gut. „Während weißer Spargel unterirdisch wächst und gestochen wird, sobald die Spargelköpfchen ans Tageslicht kommen, wächst der grüne Spargel über der Erde“, weiß die Expertin und ergänzt: „Durch die Sonnenstrahlung bildet er den Pflanzenfarbstoff Chlorophyll aus, der ihm seine grüne Farbe verleiht.“
Genießen Sie die kommende Spargelzeit also in vollen Zügen. Und bei Fragen rund ums Edelgemüse oder auch zu anderen frischfruchtigen Spezialitäten oder Frühlingsgemüsen zögern Sie nicht und sprechen Sie Leonie Vetter gerne an. Wir wünschen einen vitaminreichen Frühling.

Wein Bistro Süllau

Weingenuss + Frühling = Lebensfreude!

Der Frühling ist da! Endlich! Und sicherlich sind wir uns einig: Mit dem passenden Wein im Glas verdoppeln sich die vinophilen Frühlingsgefühle direkt um ein Vielfaches! Jetzt sind Präzision, Frische und Finesse im Glas gefragt, Weine mit Zug am Gaumen, kühler Aromatik und vibrierender Spannung. Wir laden Sie ein, die Saison mit Weinen zu eröffnen, die Substanz und Leichtigkeit verbinden. Entdecken Sie Gewächse mit klarer Stilistik, handwerklicher Tiefe und jener stillen Selbstverständlichkeit, die große Qualität auszeichnet. Zum Wohl also. Lassen Sie uns gemeinsam auf den Frühling anstoßen!

Eine raffinierte Cuvée feiner Burgunderweine!
Weingut Sabrina Becker, Spiesheim, Rheinhessen

Monatswein März

Ein wirklich gelungener „Allrounder“, der als leichter Terrassenwein oder auch Alleinunterhalter zu überzeugen weiß, aber auch als Apéro oder Speisenbegleiter, zum Beispiel zu Kalb- und hellem Fleisch, Geflügel, gegrilltem Fisch, Spargel, Risotto-Gerichten und Pasta, begeistert. Das wird garantiert Ihr neuer Lieblings-Frühlingswein!

Zusammen mit dem Team von EDEKA Süllau und der Jungwinzerin Sabrina Becker aus dem rheinhessischen Spiesheim ist eine fantastisch raffinierte Burgunder-Cuvée entwickelt worden, die das Beste vom Weiß- und Grauburgunder miteinander vereint. Mit 60 % Rebsortenanteil überzeugt der Grauburgunder mit typischen Noten von Honigmelone, Ananas und Birne, welche vom Weißburgunder durch zart-florale Töne perfekt ergänzt werden. Am Gaumen bringt der Grauburgunder Fülle, Körper und Schmelz; der Weißburgunder liefert Frische und eine elegante Säure.

Rebsorte:
60 % Grauburgunder /
40 % Weißburgunder
Alkoholgehalt:
12,0 % Vol.
0,75-l-Flasche:
5.99 statt 7.99 €
(1 Liter = 7.99 €)

Spanischer Weingenuss aus dem Tal der Sterne!
Bodegas Nekeas, D. O. Navarra

Das Weingut Nekeas befindet sich im „Tal der Sterne", Valdizarbe, wo der Weinanbau nur aufgrund des Gebirges Sierra del Perdón möglich ist. Es schützt das Tal vor den kalten Winden der Pyrenäen. Das Klima zeigt sich sowohl atlantisch (der Atlantik ist nur 70 km weit entfernt) als auch mediterran. Die Böden des Tals sind wegen ihrer Unregelmäßigkeit von unterschiedlichster Beschaffenheit. Es gibt rote, weiße und braune Lehmböden sowie steinige Untergründe. Alle diese Faktoren zusammengenommen sind dafür verantwortlich, dass das Tal ein idealer Ort für den Weinanbau ist. Überzeugen Sie sich selbst davon; exklusiv für Sie leuchtet der April aus vinophiler Sicht in spanischem Rot und Weiß im Glas.

Monatswein April

Rebsorte:
70 % Viura / 30 % Chardonnay
Alkoholgehalt:
13,0 Vol. %
0,75-l-Flasche:
6.99 €
(1 Liter = 9.32 €)

NEKEAS Blanco, D. O. Navarra

Die sorgfältig selektionierten Viuratrauben stammen vom Terroir der südlichen Hügelketten des Nekeastals, die kleine Beeren mit hoher Konzentration an Zucker und Aromen erbringen. Die Weinberge des Chardonnays liegen im Tal von Nekeas. Die dortigen Böden garantieren Trauben, die durch ihre charakteristische Säure eine ausgezeichnete Gleichgewichtsmischung bieten.
Wundervolles Bouquet von Zitrone und tropischen Früchten, final mit sanfter Frische und Reinheit. Herrlicher Aperitif wegen seiner Leichtigkeit und Frische. Idealer Begleiter zu Schalentieren, weißen Fischsorten und Muscheln. Eine echte Empfehlung also zum Osterfest!

Rebsorte:
Garnacha / Syrah / Tempranillo
Alkoholgehalt:
14,0 Vol. %
0,75-l-Flasche:
6.99 €
(1 Liter = 9.32 €)

El Camino de NEKEAS Roble, D. O. Navarra

Für die Herstellung dieses Weines wurden die Nordhänge des Nekeastals mit Lagen in einer Höhe von 450-600 m ausgewählt. Hier ist eine optimale Reifung der Trauben gegeben, die die Frische des Weins in seiner Vollkommenheit bewahrt. Der Wein überzeugt durch eine feinwürzige Nase mit reifen Beerenaromen. Am Gaumen zeigt er sich schön saftig, weich und sehr harmonisch. Der kurze Ausbau im Holzfass verleiht dem Wein zudem eine erstaunliche Finesse. Sein volles Potenzial entfaltet er als idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch oder herzhaften Tapas.

Für den Monatswein Mai bitte ab dem 01.05. hier scannen und alle Informationen auf der EDEKA-Süllau-Website erhalten.

Das Lamm zum Wein finden Sie an unseren Frischetheken. Infos dazu auf den Seiten 4 und 5.

Wein Bistro Süllau

Unsere Weinempfehlung zum Lamm

Ein ganz besonderer Wein zum gleichermaßen exquisiten Lamm: Mit **Noten von Erdbeeren, Pfirsichen und Korinthen** wirkt der **Mourvèdre von Les Jamelles** aus dem **französischen Languedoc** sehr **fruchtig.**

Seine Gewürzaromen erinnern an **Mandel-, Honig-, Lavendel-, Thymian- und Lorbeernoten** und ergänzen somit beispielsweise eine Rosmarinjus ganz hervorragend. Am Gaumen gibt er sich erstaunlich lang und ölig mit gut ausgewogenen Tanninen. Im Abgang ist er fast schon süß und hinterlässt einen herrlich lieblichen, samtigen Eindruck.

0,75-l-Flasche nur
9,99 €
1 Liter = 13.32

Zusatzempfehlungen: Zu kräftig-aromatischem Lammfleisch passen grundsätzlich körperreiche, tanninbetonte Rotweine. Klassiker sind Syrah/Shiraz, Cabernet Sauvignon, Bordeaux-Cuvées, Rioja-Weine oder ein Sangiovese aus dem Chianti. Die Weine sollten die Würze (Rosmarin, Knoblauch) des Fleisches aufgreifen, ohne sie zu überdecken.

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!

Süllau

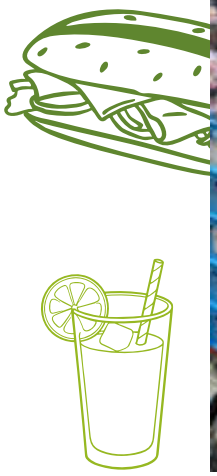
Echte Wochenmarktatmosphäre – Die EDEKA-Süllau-Schlemmertage

Stehen bei EDEKA Süllau die Schlemmertage auf dem Programm, erwartet Sie, liebe Kundinnen und Kunden, noch einmal eine ganz besondere Genussatmosphäre in unseren Märkten. Genießen Sie während Ihres Einkaufs die Vielfalt unserer kooperierenden Genuss-Experten an verschiedenen Orten im Markt und verkosten Sie an den Frischetheken ganz exklusiv hausgemachte Köstlichkeiten (bzw. im Marktkauf in Mölln italienische Pizzakreationen aus unserer Pizzaschmiede).

Wir laden Sie ganz herzlich ein, an diesen besonderen „Markttagen“ zu schlemmen und zu genießen. Notieren Sie sich am besten gleich den Termin für Ihren Markt. Wir freuen uns auf Sie, Ihren Besuch bei uns und darauf, Ihnen unvergessliche Genuss-Momente zu bescheren.

Schlemmertermine gleich notieren und keinen Genussmoment verpassen!

20. März 2026
EDEKA Süllau, Bargteheide, Rathausstraße 20
16. April 2026
EDEKA Süllau, Ratzeburg, Am Viehmarkt 10
23. April 2026
EDEKA Süllau, Trittau, Kirchenstraße 31
08. Mai 2026
Marktkauf, Mölln, Industriestraße 1
11. September 2026
Campus-Center-Lübeck, Alexander-Fleming-Straße 1
17. September 2026
EDEKA Süllau, Ratzeburg, Am Viehmarkt 10
24. September 2026
EDEKA Süllau, Trittau, Kirchenstraße 31



Genießen Sie die Vielfalt unserer Genussexperten!

ahead

Bahlsen

GOURMET SCOUTS BY R&S

Bio Obst MÜNCH

Likörfabrik E. Dreckmann
ehem. Hamfelder Dampf-Kornbrennerei, gegr. 1862

EVERMANN

FARMER'S SNACK

BIO Hofbäckerei Wittmaack

Geldermann

Bauerngemeinschaft HAMFELDER HOF

KERRYGOLD

Jelly Belly

KAFFEE HEIMAT

marziale I DELIZIOSI

Landhof | KÜCHE

UNERWARTET GROSSARTIG LUICELLA'S Ice Cream

Marabou

MARS WRIGLEY

Meisner

Milka

Pasta Sassella DIE GOURMET PASTA

Rigoni di Asiago

PIZZA SCHMIEDE

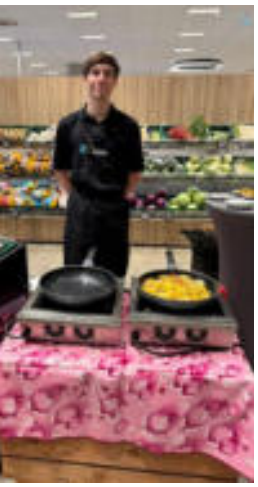
SUDDEN DEATH BREWING COMPANY

-196

siegbert bienenerie

VIVANI THE ART OF CHOCOLATE

Voelkel



Ihre Ausbildung bei EDEKA Süllau bedeutet Ausbildung mit Action! Garantiert!

Bewegen Sie etwas: Bei uns, bei EDEKA Süllau! Mit viel Herzblut und Engagement sind wir für Sie da. 50 Auszubildende (m/w/d) sind zurzeit bei uns tätig. Auch Sie lieben die Abwechslung und möchten etwas erreichen? Dann starten Sie bei uns voll durch und gestalten Sie aktiv Ihre erfolgreiche Zukunft!

Wir bieten sieben unterschiedliche Ausbildungsberufe. Garantiert ist etwas für Sie dabei.

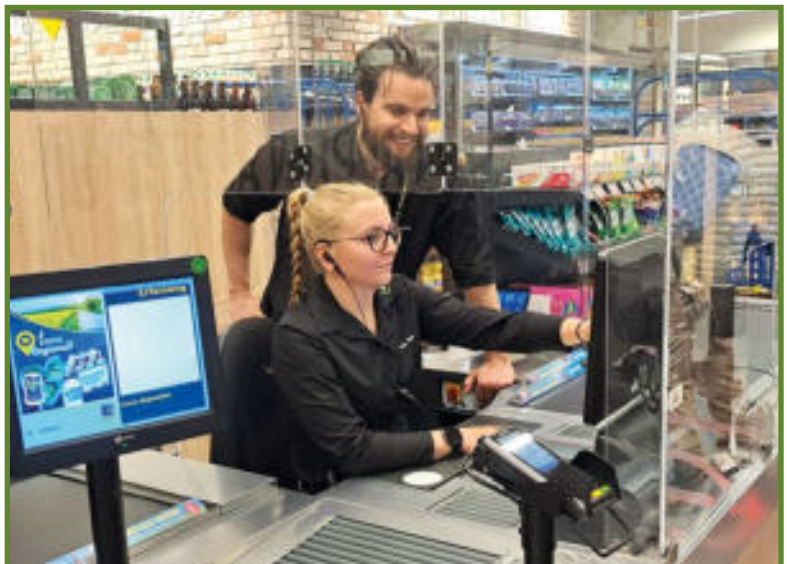
So bilden wir zum Verkäufer (m/w/d),
Einzelhandelskaufmann (m/w/d),
Frischespezialisten (m/w/d)
Handelsfachwirt (m/w/d),
Verkäufer im Lebensmittelhandwerk
Fleisch/Wurst (m/w/d),
Fleischer (m/w/d) und Florist (m/w/d) aus.

Weitere Informationen zu den einzelnen Ausbildungsberufen erhalten Sie auch hier:

Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir für Ihre berufliche Zukunft übernehmen. Unsere geprüften Ausbilder sind vor Ort für Sie da. Mit einem offenen Ohr nicht nur auf der inhaltlichen Ebene, sondern auch auf der menschlichen. Uns ist ein respektvoller und wertschätzender Umgang wichtig. Jeder Mensch tickt anders. Somit unterstützen wir Sie und fördern bewusst Ihre individuellen Stärken und Interessen. Sie nehmen an zahlreichen Seminaren der EDEKA teil und entwickeln sich durch zusätzliche firmeninterne Trainings weiter. Zudem motivieren wir unsere Azubis dazu, ihre Kreativität und ihr Engagement im Rahmen von EDEKA-Wettbewerben, wie zum Beispiel dem „Young Talent Award“, der coole Challenges für Auszubildende und für duale Studenten bereithält.

„Seinem eigenen Interesse zu folgen, bringt einen nach vorne!

Selbst wenn man den Werdegang von Cathleen Delz lediglich auf dem Papier betrachtet, kommt man nicht umhin, den Hut zu ziehen. Denn um die eigene berufliche Karriere bei der EDEKA innerhalb von fünf Jahren von der Schüleraushilfe zur qualifizierten Handelsfachwirtin voranzutreiben, bedarf es nicht nur einer fachlich guten Leistung, sondern auch einer inneren Bereitschaft und Motivation, die im Kern darauf ausgelegt ist, sich beständig weiterentwickeln zu wollen, um Verantwortung zu übernehmen und Prozesse mitgestalten zu wollen. Richtet man also den Blick weg vom oben beschriebenen „Papier“ und kommt man mit Cathleen Delz ins Gespräch, wird schnell deutlich, dass hier beides zusammenkommt: fachliche Expertise sowie ein ausgeprägtes Maß an Wissbegierde. „Ich habe mir von Anfang an vorgenommen, niemals aufzuhören, zu fragen. Denn nur, wer auch eigenverantwortlich Dinge in Erfahrung bringt, kann sich weiterentwickeln. Mit anderen Worten: Seinem eigenen Interesse zu folgen, bringt einen nach vorne. Diese Erfahrung habe ich während meiner gesamten bisherigen Zeit bei EDEKA Süllau gemacht.“
Im Fall von Cathleen Delz sieht „dieser Weg nach vorne“, um wieder aufs „Papier“ zurückzukommen, so aus: Start als Schüleraushilfe im Trittauer Markt von EDEKA Süllau im Jahre 2020. Nach dem Abitur dann der Beginn der Ausbildung zur Handelsfachwirtin 2023 in Bargteheide. Es folgt der erfolgreiche Abschluss der Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau Anfang 2025; im Anschluss führt der Weg ins Campus Center nach Lübeck, um dort engagiert als Mitglied des Marktleitungsteams mitzuwirken. Zuvor, im Jahr 2024, hatte Cathleen Delz im Rahmen der Teilnahme am Wettbewerb „Mega Azubi“ (jetzt „Young Talent Award“) als Finalteilnehmerin an der Jahrestagung der EDEKA teilgenommen. Nach dem Durchlaufen weiterer Stationen innerhalb der Süllau-Unternehmensgruppe wird nun im Sommer 2026 die erfolgreiche Qualifikation zur Handelsfachwirtin stehen.
Es ist also der Mix aus ambitionierter Unterstützung, die das Unternehmen selbst seinen Auszubildenden zuteilwerden lässt, und der eigenen intrinsischen Motivation, um voranzukommen. In diesem Sinne wünschen wir von EDEKA Süllau Frau Delz auch weiterhin, dass sie niemals aufhören möge, zu fragen, um uns auch weiterhin mit Ihrem begeisternden Interesse so erfolgreich zu begleiten.



„Mc Donald´s wollte mich nicht!

Was für ein Glück, können wir da nur sagen. Hätte Jonas Schultz, mittlerweile Fleischermeister und stellvertretender Abteilungsleiter „Frische“ in der Fleischerei des Campus-Centers Lübeck, damals, im Jahre 2021, nicht als Schüler-Aushilfe in der Fleischerei unseres Marktes in Ratzeburg (Am Viehmarkt) begonnen, sondern stattdessen tatsächlich sein Glück im „burgerbratenden Gewerbe“ gesucht, wäre uns die wertvolle Chance genommen worden, einen nicht nur persönlich hochgeschätzten, sondern auch fachlich wahrhaft versierten Kollegen im Kreise unseres Teams willkommen zu heißen. „Im Zuge meines Aushilfsjobs damals in Ratzeburg wurde mir schnell klar, dass mir die Tätigkeit in diesem Team viel Spaß macht. Das passte zudem zu meiner Idee, in einem von viel Praxis geprägten Beruf Fuß zu fassen. Wollte ich als Kind noch Jurist werden, wurde mir später klar, dass ein überwiegend theorielastiges Studium mich nicht glücklich machen würde. So dachte ich mir: No risk, no fun! Ich beginne die Ausbildung zum Fleischer.“
Dass dies eine ausgezeichnete Idee war, zeigt sich ein paar Jahre später: Im Februar 2025 schließt Jonas Schultz als Landesbester die Ausbildung ab und qualifiziert sich im Dezember desselben Jahres zusätzlich noch zum Fleischermeister. Der im Meisterbrief inkludierte Ausbilderschein motiviert ihn zusätzlich, künftig auch andere junge Menschen von der Faszination dieses Berufes zu überzeugen: „Als Ausbilder möchte ich authentisch für diesen Beruf begeistern. Floskeln nützen da nichts; die Auszubildenden sollen spüren, warum mir diese Tätigkeit so einen Spaß macht, um das dann auf sich selbst zu übertragen.“ Hier spricht bereits eine gleichermaßen realistische wie zukunftsorientierte Sicht auf die Dinge aus dem 20-Jährigen: „Für meine eigene Karriereplanung steht zuvorderst das Lernen und Sammeln praktischer Erfahrungen im Vordergrund. Wenn dann die Expertise stimmt, kann ich neue Aufgaben und Verantwortung übernehmen, um nachhaltig Erfolg zu garantieren. Das ist nicht nur betriebswirtschaftlich sinnvoll, sondern auch fürs eigene Erfolgserleben eine wichtige Basis.“
Chapeau! Dem ist nichts hinzuzufügen. Außer natürlich, dass wir von EDEKA Süllau absolut froh sind, Jonas Schultz in unserem Team zu wissen.

„Der Austausch mit den Kundinnen und Kunden trägt zur persönlichen Weiterentwicklung bei!“

Jessica Mehnert ist Auszubildende zur Kauffrau im Einzelhandel im ersten Ausbildungsjahr im Marktkauf in Mölln. Ihre Motivation für diesen Beruf ist ihre große Leidenschaft für Lebensmittel. Und das nicht nur auf der Verkaufsfläche, sondern auch privat. In ihrer Freizeit kocht sie unheimlich gern und probiert dabei immer wieder neue Rezepte aus. Besonders schätzt Jessica Mehnert dabei den direkten Kontakt mit Kundinnen und Kunden. So geht sie offen auf Menschen zu, berät mit Freude und hilft gerne weiter. Genau dieser Austausch trägt auch zu ihrer persönlichen Weiterentwicklung bei. Ein Aspekt, der sie an ihrer Ausbildung besonders begeistert.
Derzeit ist sie in der Tiefkühlabteilung eingesetzt und fühlt sich dort rundum wohl: „Ich wurde super aufgenommen und fühle mich richtig wohl. Alle im Team sind hilfsbereit, meine Vorgesetzten haben stets ein offenes Ohr für mich.“ Die Ausbildung bei EDEKA Süllau war für Jessica die absolut richtige Entscheidung. Eine Erfahrung, die sie jederzeit weiterempfehlen kann.

WIR SUCHEN DICH!

S T. PATRICK'S DAY
Auf Irische Art

Lamm Eintopf.
Auf Irische Art.

Apfel-Whiskey Tarte.
Auf Irische Art.

Scannen für irische
St. Patrick's Day Rezepte

©Ornua 2026. Weitere Informationen
finden Sie unter kerrygold.de.

Das Beste aus *Irischer Weidemilch*

Über die *Hälfte Irlands* ist *Weidefläche*[1]

98% der landwirtschaftlichen Betriebe sind familiengeführt[2]

Die durchschnittliche Herdengröße liegt bei ca. ***83 Kühe***[3]

Jede Kuh hat ***ø 0,8 ha*** Weidefläche zur Verfügung[2,3]

Quellen: 1. Land Usage, Eurostat LUCAS 2018; 2. CSO Ireland Farm Structure Survey 2023; 3. ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH, 2024

TASTINGS UND EVENTS – ENTDECKEN SIE EXZELLENTE GENUSSORTE BEI EDEKA SÜLLAU

Erleben Sie nicht nur handverlesene Weine, sondern auch deren Macher: Tastings bei EDEKA Süllau bedeuten nicht nur exquisiten Genuss; das persönliche Gespräch mit den Winzern und unseren kompetenten Weinfachberatern schafft eine außergewöhnliche Atmosphäre voller spannender Momente. Zudem bieten wir kulinarisch aufregende Tastings, die Ihr Einkaufserlebnis bei uns zu etwas ganz Besonderem machen. Grundsätzlich erhalten Sie die Tickets und weiterführende Auskünfte zu allen kostenpflichtigen Veranstaltungen an den Informationen der jeweiligen Märkte.

Lübeck

28. März 2026: Von 12 – 18 Uhr erwartet Sie 100 % Genuss ganz ohne Alkohol. Erleben Sie ein besonderes **Tresen-Event mit der Manufaktur Jörg Geiger.** Freuen Sie sich auf ausgewählte **alkoholfreie Spezialitäten vom Allerfeinsten,** perfekt kombiniert mit **kleinen Häppchen. Preis pro Pairing: 4 €. Keine Anmeldung erforderlich; Bezahlung direkt am Tresen im Campus-Center Lübeck!**

10. April 2026 - Espresso trifft Martini! Entdecken Sie den angesagten Szene-Cocktail!
Lassen Sie sich vom absoluten Szenetrend unter den Cocktails verführen. Ob klassisch oder raffiniert interpretiert: Wir haben gleich mehrere besondere Rezeptvariationen für Sie vorbereitet, die keine Wünsche offenlassen. Das Highlight: **Für jeden Cocktail verwenden wir unseren hauseigenen Espresso**, der frisch für Sie direkt am Tresen zubereitet wird. Für ein unvergleichlich intensives Aroma und beste Qualität. **Jeder Cocktail für nur 4,- €.**

Ratzeburg (Am Viehmarkt)

2. April 2026: Weingenuss aus dem sonnigen Baden: Entdecken Sie ausgesucht feine Weine vom Weingut Bimmerle

Wir freuen uns sehr, in der Zeit von 11 – 18 Uhr die Weinexperten vom badischen Weingut Bimmerle aus Renchen in unserem Markt in Ratzeburg (Am Viehmarkt) begrüßen zu dürfen. Freuen Sie sich auf eine Auswahl charaktervoller, köstlicher Weine aus dem sonnenverwöhnten Baden und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten.

Es ist keine Anmeldung erforderlich. Kommen Sie einfach vorbei und genießen Sie spontan und kostenlos ausgesucht feine Weine des Weinguts.

Hier scannen und alles Tastings und Events des Jahres 2026 bei EDEKA Süllau entdecken.

Ganzjährige Genussreihen in Lübeck, Mölln und Trittau:
Campus Center Lübeck – Austern & Crémant
Einmal pro Monat, immer freitags von 15 bis 19 Uhr, laden wir Sie am **„Schatzkammer-Tresen" in der Weinabteilung des Campus Center Lübeck** zum entspannten Genießen ein. Für **8,- €** erwarten Sie zwei **fangfrische Austern,** die direkt vor Ort live an der Bar für Sie geöffnet werden und **ein Glas Blanc de Noir Crémant** von der **Weinmanufaktur Gengenbach.** Ein unkomplizierter Genussmoment! Frisch, elegant und perfekt für den Start ins Wochenende.
Termine im Frühjahr 2026: 20. März, 24. April, 22. Mai

Campus Center Lübeck und Marktkauf Mölln – drei spannende Überraschungsweine!
Diese Weine wollten wir schon immer einmal mit Ihnen probieren: Kommen Sie zu den genannten Terminen im Campus Center Lübeck und im Marktkauf Mölln an unseren Verkostungstresen. **Für 10,- € öffnen und verkosten wir mit Ihnen drei Überraschungsweine. Unkompliziert, spannend und vielleicht Ihr neuer Lieblingswein. Immer freitags von 15 – 19 Uhr.**

Termine im Frühjahr 2026 in Lübeck: **17. April & 15. Mai**
Termine im Frühjahr 2026 im Marktkauf Mölln: **18. April & 16. Mai**

Campus Center Lübeck und Weinbistro Trittau – Savivre!
Ein Aperitif der Extraklasse
Lernen Sie exklusiv die Aperitif-Neuentdeckung des Jahres kennen. Savivre ist ein spritziger, fruchtig-herber Pink-Grapefruit-Bitter-Aperitif aus der Wein- und Spirituosenmanufaktur Frick an der Nahe. Der vegane Likör von Winzerin Laurence Valérie Frick besticht durch natürliche Zutaten ohne künstliche Farbstoffe und eignet sich ideal als spritziger Aperitif mit Sekt, Prosecco oder Tonic Water.
Am 8. Mai im Campus Center Lübeck und am 9. Mai im Weinbistro Trittau in der Zeit von 15 – 19 Uhr vorbeikommen und kostenlos einen Vorgeschmack auf den Sommer 2026 bekommen.

Genuss-Events der Extraklasse:
Lust auf eine Genuss-Reise nach Italien? Am **25. April laden wir im Campus Center Lübeck** zu feiner Wurst und Fleisch, herrlichen italienischen Weinen und einer landestypischen Auswahl an Käsevariationen ein. Unter fachkundiger Moderation unserer Fleischermeister Marcel Heinze und Jonas Schultz wird das ein unvergesslicher Abend. Von 18:30 – 21 Uhr; Teilnehmerzahl begrenzt auf 25 Personen. Tickets für 29,90 € / Person bekommen Sie an der Infokasse in Lübeck.

Spargel & Wein - es muss nicht immer Silvaner zum Spargel sein! **Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets für ein unvergessliches Spargel-Wein-Event.** Entdecken Sie aufregende Weinbegleitungen zum edlen Lieblingsgemüse des Frühlings. Tickets: 29,90 € / Person, jeweils von 18:30 – 21:00 Uhr.

7. Mai: Marktkauf Mölln / 9. Mai: Campus Center Lübeck / 4. Juni: Weinbistro Trittau
Tickets erhalten Sie an den Infokassen der jeweiligen Märkte. Mehr Infos unter www.suellau-lebensmittel.de.

Tasting Events by Süllau

Wein Bistro Süllau

Bunter als die Ostereier vom Osterhasen?

Der Osterhase steht quasi in den Startlöchern und kann es kaum erwarten, seine bunten Ostereier in möglichst raffinierten Verstecken unterzubringen, um euch eine echt knifflige Suche zu garantieren. Das wird bestimmt spannend. Und aufregend. Um die Zeit bis zur Ostereiersuche sinnvoll zu nutzen und um richtig in Stimmung zu kommen, haben wir dieses Ausmalbild für euch vorbereitet. Versucht doch mal, es bunter zu gestalten als die buntesten Ostereier der Welt. Wie immer ist das Beste daran: Wenn ihr euer ausgemaltes Kunstwerk (Originalbild aus dieser Zeitung) bis zum 25. April 2026 in einem der EDEKA-Süllau-Märkte abgebt, nehmt ihr an der Verlosung teil und könnt mit etwas Glück einen von acht 33-Euro-Einkaufsgutscheinen gewinnen. Schnappt euch also eure Stifte und zeigt, was in euch steckt. Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim Kreativsein und wünschen euch ein richtig buntes Osterfest!

Die Gewinner der letzten Ausgabe und Wissenswertes zum Thema „Bunte Ostereier“ findet ihr auf der nächsten Seite!

Frohe Ostern

Name/Vorname

E-Mail-Adresse

Telefonnummer

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 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.

Der Einkaufsgutschein kann vor Ort im Markt an der Info abgeholt werden.

Herzlichen Glückwunsch!

CHANTAL B.

HERTA S.

JAN-L.S.

KIRA O.

LISA-MARIE M.

OLESIA B.

TEA R.

CAITLYN J.

Ihr habt es tatsächlich geschafft, dass uns ganz warm ums Herz wurde, als wir aus den vielen bunten Weihnachtsbildern die Gewinnerinnen und Gewinner kürten. Bei dem vielen Schnee der vergangenen Wochen eine richtig tolle Sache. Habt vielen Dank dafür! So oder so haben wir uns wieder riesig gefreut, dass so viele von euch mitgemacht haben. Das Los hat auch dieses Mal glückliche Gewinnerinnen und Gewinner ermittelt, die sich nun über einen Einkaufsgutschein in Höhe von 33 Euro freuen dürfen. Wir sagen: herzlichen Glückwunsch!

Habt ihr euch schon einmal gefragt, ...

... warum wir zu Ostern Eier bunt bemalen?

Schon früher galt das Ei als Zeichen für neues Leben, weil im Frühling alles wieder wächst. Für Christen erinnert das Ei an Jesus Christus: So wie ein Küken aus dem Ei schlüpft, ist Jesus nach seinem Tod auferstanden. Im Mittelalter wurden Eier oft rot gefärbt, als Zeichen für sein Blut. Außerdem durften die Menschen in der Fastenzeit vor Ostern keine Eier essen. Damit sie nicht schlecht wurden, kochte man sie und färbte sie später. So entstand der Brauch, Eier bunt zu bemalen und zu Ostern zu verschenken.

Impressum

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

Auflage: 95.240 Exemplare

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 45 32) 20 455 34
E-Mail: marketing@suellau-lebensmittel.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Michelle Schönefeld
Tel.: (05332) 9686-44
E-Mail: info@proexakt.de

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

Antworten finden statt Ostereier suchen!

Gewinnen Sie einen von fünf 25-Euro-Einkaufsgutscheinen!

1. Unsere saftige Lammkeule können Sie zum Osterfest „sous vide"-gegart vorbestellen. Was bedeutet „sous vide" eigentlich übersetzt?

a) „unter Vakuum"	T
b) mit extra viel Rosmarin	M
c) mit Käse überbacken	A

2. Welche Spezialität aus dem Meer räuchert unser Koordinator für Frischfisch, Stefan Pries, in der hauseigenen Räucherei für Sie ganz frisch?

a) Venusmuscheln	P
b) Stremellachs	U
c) Scholle	E

3. Aus welchem berühmten Weinland kommt unsere diesjährige Rotweinempfehlung zum Osterlamm?

a) Deutschland	S
b) Argentinien	T
c) Frankreich	L

4. Wie heißen unsere Aktionstage, an denen Sie in den Märkten nach Herzenslust Produkte unserer Genussexperten entdecken können?

a) Schlemmertage	P
b) Probierstunden	R
c) Genusssekunden	W

5. In welchem unserer Märkte können Sie ein Event mit Panoramablick buchen?

a) Marktkauf Ratzeburg	D
b) Campus Center Lübeck	E
c) EDEKA Süllau Bargteheide	A

Herzlichen Glückwunsch den Gewinnern der letzten Ausgabe!

COUPON

Finden Sie die richtigen Antworten 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 bitte vollständig ausfüllen und bis zum 25. April 2026 in Ihrem Süllau-Markt abgeben. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

Lösungswort

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

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 25. April 2026. 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.

Süllau-Highlights

Ihr Event mit Panoramablick

Unsere Gastro-Empore im Campus-Center Lübeck heißt Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen!

Ob Vereinsfeier, Feriencampveranstaltung mit hungrigen Kiddies, Jubiläum oder ein außergewöhnliches Unternehmens-Event: die Gastro-Empore im Campus-Center Lübeck bietet den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Feiern Sie „über den Dächern des Marktes“ mit einzigartigem Panoramablick und besonderem Ambiente. Nutzen Sie zudem die gastronomische Infrastruktur unserer Pizzaschmiede. Sprechen Sie uns einfach an. Gemeinsam mit Ihnen planen wir eine individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Veranstaltung und sorgen dafür, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Mail an weinbistro@suellau-lebensmittel.de.

Mieten Sie Ihre eigene Schatzkammer

Langweiliger Mädelsabend war gestern!

Sie wollten sich schon immer einmal mit Ihren Freundinnen am Tresen einer echten Schatzkammer treffen und frisch gemixte Cocktails genießen oder sich nach einem Bummel durch die Schatzkammer, prall gefüllt mit exklusiven Weinen und Spirituosen, die in dieser atemberaubenden Auswahl so kaum anderswo zu finden ist, eine Flasche öffnen lassen? Dann ist unsere Schatzkammer im Campus-Center in Lübeck exakt die richtige Location für ein Treffen, das Sie so schnell nicht wieder vergessen werden. Und bevor sich jetzt die „Jungs“ beschweren: Natürlich sind auch Sie zum Herrenabend der etwas anderen Art herzlich willkommen. Gemixte Truppe? Auch überhaupt kein Problem. Ab fünf Teilnehmern öffnen wir für Sie die Tore der Süllau-Schatzkammer.

Mindesteilnehmerzahl: fünf Personen
„Schatzkammer-Miete“: 100,- € / Stunde