



Süllau

Bargtheide Lübeck Trittau Mölln Ratzeburg

GENUSS SEITEN

Von Regional bis Premium:
Ob Kürbis, Wagyu oder
erlesener Wein -
bei EDEKA Süllau vereinen
sich Qualität und Auswahl
zu feinem Genuss!



September 2025

Genießen Sie einen
kulinarisch
aufregenden
Herbst!

Bio-Kürbis

vom Hof Hümmel
in Demeter Qualität
z.B. Hokkaido
1 kg



statt 2.79

1.99

Neuseeländische Lammlachse

100 g



statt 4.49

3.49

Auxerrois

11,5 Vol. %
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 13.32)



9.99

Angebot
gültig
bis zum
13.09.2025.

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





Liebe Kunden,

für die allermeisten von Ihnen dürfte der Urlaub nunmehr wahrscheinlich „positive Geschichte“ sein. Wie auch wir zehren Sie garantiert noch von wunderbaren Augenblicken und unvergesslichen Erlebnissen, die Sie im Urlaubsort Ihrer Wahl oder am Traumstrand genießen durften. Gerade dann, wenn der Alltag einmal fern ist, entwickeln viele von uns ein ganz besonderes – wir nennen es einfach einmal – Genuss-Sensorium. Plötzlich nimmt man Düfte wahr, die noch lange nach der Rückkehr mit positiven Assoziationen verknüpft bleiben. Bisher unbekannte Aromen, die im lokalen Urlaubsrestaurant zu wahren Begeisterungstürmen geführt haben, werden schon jetzt, nur

wenige Tage und Wochen nach der Rückkehr in die Heimat, schmerzlich vermisst. Wir glauben, dass wir uns dahingehend einig sein können, dass es sich urlaubsentspannt doch am allerbesten genießen lässt.

Nun wären wir von EDEKA Süllau allerdings nicht die Genuss-Experten, die wir sind, wenn wir es uns nicht zu unserer Aufgabe gemacht hätten, Ihnen auch im alltäglichsten Alltag kulinarische Spannungsmomente vom Allerfeinsten zu bieten. Quasi wie im Urlaub! Deshalb laden wir Sie ganz herzlich auf einen entspannten Kurzurlaub in einen unserer Märkte ein. Wohin darf es gehen? Nach Bargteheide, nach Mölln, nach Trittau, nach Ratzeburg oder in unseren Markt im Campus Center in Lübeck? Und nach dem Einkauf bei uns geht es gleich weiter: Vielleicht mit exklusiven Cuts vom Rind und frischen italienischen Kräutern direkt in die Toskana? Oder mit einem köstlichen Kürbisgericht aus der Region einfach nur ein paar Kilometer weiter ans Meer zum Strandpicknick? Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen in diesem Zusammenhang auch unser beeindruckend großes Portfolio an alkoholfreien Weinen und Aperitifs namhafter Winzer. Allein in Lübeck bietet Ihnen unser Sommelier Felix Weigand über 150 verschiedene alkoholfreie Weine inkl. einer kompetenten und individuellen Fachberatung an. Das ist in dieser Form in Norddeutschland absolut einmalig.

Apropos Lübeck: Wir möchten die Chance noch einmal nutzen, uns ganz herzlich bei Ihnen für die positiven Resonanzen im Nachgang der Neueröffnung im Mai zu bedanken. Dass hier ein rundum gelungener Start gemeinsam mit Ihnen gefeiert werden konnte, verdanken wir nicht zuletzt Ihrer Geduld, die Sie während der mitunter doch recht nervenaufreibenden Phase des Umbaus uns gegenüber aufgebracht haben. Das wissen wir sehr zu schätzen und motiviert uns ungemein, auch in Zukunft in allen Angelegenheiten rund um den perfekten Genuss für Sie da zu sein. Ob im Alltag, im Urlaub oder zu besonderen, ganz persönlichen Genuss-Anlässen.

Ihre Familie 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 Genuss-Inspiration? Dann einfach hier scannen und eintauchen in die faszinierende Welt von EDEKA Süllau.



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



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

„Bei mir stehen die Kunden absolut im Fokus!“

Wir haben Tim Collin Lorenz im Blitzinterview einmal gefragt, was die Kundinnen und Kunden von ihm als neuen Marktleiter im Möllner Markt am Grambeker Weg erwarten dürfen.

Kundenservice steht bei mir an allererster Stelle!

„Mir ist wichtig, dass sich unsere Kundinnen und Kunden jederzeit gut beraten und willkommen fühlen.“

Das A und O im Lebensmitteleinzelhandel: Sauberkeit & Ordnung

„Ein gepflegter Markt ist für mich selbstverständlich – denn der erste Eindruck zählt und ist der Entscheidende.“

Frische und Qualität: selbstverständlich immer im Fokus!

„Ob Obst, Fleisch oder Backwaren – auf Frische und Qualität lege ich besonderen Wert.“

Kundenkommunikation: Zuhören und Feedback ernst nehmen

„Ich habe immer ein offenes Ohr – Lob, Kritik oder Wünsche nehme ich gerne auf.“

Gemeinsam besser: Ein starkes Team für eine starke Leistung

„Nur gemeinsam mit meinem Team können wir täglich unser Bestes geben – deshalb fördere ich Zusammenhalt und Motivation.“



Herbstklassiker Kürbis Kulinarisch vielseitig! Lecker und absolut gesund!

Ähnlich wie der Spargel im Frühjahr, hat auch der Kürbis als klassisches Saisongemüse im Herbst eine riesengroße Fangemeinde. Und das aus gutem Grunde: Der Kürbis ist eine der dankbarsten Gemüsesorten überhaupt. Denn nicht nur sein Fruchtfleisch, auch seine Samen und deren Öl haben es in sich. Der Kürbis ist rein botanisch gesehen zwar eine Beere, trotzdem bringen es die größten Exemplare bis auf sagenhafte 450 Kilogramm. Aus gesundheitlicher Sicht sind vor allem seine Samen (nicht ganz korrekt meist als Kerne bezeichnet) interessant. Aber auch sein Fruchtfleisch kann mit gesunden Inhaltsstoffen punkten – und ist darüber hinaus vielseitig in der Küche einsetzbar.

Kürbisfleisch besteht zu 80 bis 95 Prozent aus Wasser und enthält entsprechend wenig Kalorien nämlich nur durchschnittlich 26 kcal pro 100 Gramm. Dennoch sättigt es gut – dank vieler unlöslicher Ballaststoffe. In der traditionellen Pflanzenheilkunde gilt Kürbisfleisch außerdem als harntreibend und dadurch als entwässernd. Vor allem die Kürbissorten, deren Fruchtfleisch satt-orangefarben oder

-grün ist, enthalten viel Beta-Carotin. Außerdem stecken weitere wertvolle Substanzen in der Gartenfrucht: Eiweiß natürlich, aber auch Kalzium, Eisen, Kalium, Magnesium, B-Vitamine, Vitamin C und Folsäure. Kalium ist unter anderem für die Erregbarkeit von Nervenzellen wichtig. Eisen brauchen wir vor allem für den Sauerstofftransport im Körper. Der hohe Gehalt an Beta-Carotin, das der Körper in Vitamin A umwandeln kann, ist verantwortlich für die orange Färbung des Fruchtfleisches. Vitamin A ist unter anderem wichtig für Augen, Haut und Schleimhäute. Kürbis-Sorten, die sich roh genießen lassen (wie der süßliche Moschuskürbis), enthalten gegenüber gekochten Kürbissen am meisten wertvolle Inhaltsstoffe und eignen sich zum Beispiel als Zutat für Rohkost oder herbstliche Salate. Übrigens: In Sachen Beta-Carotin, Vitamin C und Vitamin B6 lässt der Hokkaido-Kürbis die Konkurrenz weit hinter sich.



Natürlich regional! Köstliche Kürbisse vom Biohof Hümme aus Behlendorf

Regionale Kooperationspartner für uns zu gewinnen, ist immer ein ganz besonderes Glück. Schließlich bereichern sie mit ihren qualitativ hochwertigen Produkten nicht nur unser Sortiment, sie stärken zudem das lokal-regionale Netzwerk und ermöglichen es Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, die Herkunft und Qualität Ihrer Lebensmittel besser nachvollziehen zu können. Transparenz und absolute Frische sind Pluspunkte, die sich letztendlich auf dem Teller bemerkbar machen. So ist es auch mit den köstlichen Kürbissen vom Biohof Hümme aus Behlendorf. Der Hof ist ein in der fünften Generation geführter Familienbetrieb und liegt im Kreis Herzogtum Lauenburg im südöstlichen Schleswig-Holstein, wunderschön gelegen direkt am Elbe-Lübeck-Kanal im Naturpark Lauenburgische Seen. Lars Hümme: „Unseren Hof bewirtschaften wir biologisch-dynamisch nach den strengen Richtlinien des Demeter-Verbandes. Neben dem Standbein „Legehennenhaltung im Mobilstall“, halten wir auf unseren Klee-Gras-Flächen eine Angus-Rinderherde und bauen auf unseren Ackerflächen Getreide, Kartoffeln und eine große Vielfalt an Gemüsekulturen aus dem Freiland und Gewächshäusern an. Außerdem sind wir Mitglied der Slowflower-Bewegung und bieten auf Bestellung nachhaltige, bunte Schnittblumen an.“ Das Motto bei Familie Hümme lautet: „Vielfalt statt Einfach!“

Gemäß diesem Motto skizziert Vollblut-Landwirt Lars Hümme das Selbstverständnis eines lokal verwurzelten und Verantwortung tragenden Familienbetriebs: „Ein Teil vom Gemüse wird an unsere solidarischen-Landwirtschaft (Solawi) wöchentlich ausgegeben. Unser Hof versorgt ca. 70 private Haushalte mit hofeigenen Produkten und teilt sich die Verantwortung und das Risiko, das die landwirtschaftliche Produktion mit sich bringt, mit den Mitgliedern. Das sichert uns zum Teil das Einkommen, unabhängig von der Erntemenge und somit die Möglichkeit, sich einer gesunden Form der Landwirtschaft zu widmen. In unserem kleinen Verkaufshäuschen auf dem Hof vermarkten wir unsere hofeigenen Produkte je nach Saison und Verfügbarkeit von Montag bis Sonntag.“ Wir von EDEKA Söllau sind uns sicher, dass diese überzeugende Philosophie allerbeste Qualität und vor allem herausragenden Geschmack garantieren wird. Überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie in diesem Herbst köstliche Kürbisse von hier, vom Biohof Hümme aus Behlendorf.



1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen.
2. Kürbisse waschen, halbieren, die Kerne herauskratzen. Kerne waschen, vom Fruchtfleisch befreien, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zusammen mit dem Kürbis auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten rösten. Kerne auf der unteren Schiene, Kürbis darüber.
3. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Pilze putzen und grob würfeln. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Parmesan reiben.
4. Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Pilze zugeben und 4-5 Minuten glasig anschwitzen. Reis zugeben und 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Wein ablöschen und langsam einkochen lassen. Gemüsebrühe nach und nach zugeben, sodass der Reis leicht bedeckt ist. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder etwas Brühe zugeben. Gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren. Den Reis insgesamt ca. 20 Minuten im Topf garen lassen und vom Herd nehmen. Kürbiskernöl, Thymian und Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Reis in die vorgegarten Kürbis-Hälften füllen. Scamorza in Scheiben schneiden und darauf geben. Im noch heißen Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 15 Minuten gratinieren.
6. In der Zwischenzeit, Korbel waschen, trockenschütteln und ein paar Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Korbel fein schneiden. Schmand, Milch und Korbel mischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die gerösteten Kürbiskerne wahlweise schälen.
7. Kürbis aus dem Ofen nehmen, mit Korbel und Kürbiskernen garnieren und mit dem Dip servieren.

Ein Traum von einem Ofen-Hokkaido



- Für vier Portionen benötigen Sie:**
- 2 kleine Hokkaido-Kürbisse
 - 2 Schalotten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 300 g Kräuterseitlinge
 - 2 Stiele Thymian
 - 50 g Parmesan
 - 2 EL Olivenöl
 - 200 g Risotto-Reis
 - 100 ml trockenen Weißwein
 - 450 ml Gemüsebrühe
 - 2 EL Kürbiskernöl
 - Salz & Pfeffer
 - 200 g Scamorza
- Für den Dip:**
- 1 Bund Korbel
 - 250 g Schmand
 - 50 ml Vollmilch
 - ½ Zitrone
 - 1 TL Chiliflocken

Unser vinophiler Geheimtipp für den absoluten Kürbisgenuss! Auxerrois von der Ortenau!

Dieser Tropfen vom Weingut Bimmerle passt hervorragend zu Kürbissalaten, Ofenkürbis mit Käse oder aber auch Pastagerichten mit Kürbis. Feine und zarte Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und Quitten zeigt dieser Weißwein im Duft; insgesamt präsentiert er sich als ausgesprochen eleganter und feingliedriger Wein. Der ausgewogene Körper offenbart sich im Gaumen mit einer sehr harmonischen, fast schon milden Säure und erinnert dabei an einen feinen Weißburgunder.

Rebsorte:
Auxerrois
Alkoholgehalt:
11,5 Vol. %
0,75-l-Flasche:
9,99 €
(1 Liter = 13.32 €)




siegbert bimmerle
WEINGUT



Exklusiver Premiumfleischgenuss!
Entdecken Sie edle Cuts und Einzigartiges vom Wagyu-Rind!

Beim Blick in die Auslage der Fleischereitheke in Lübeck gerät unser Koordinator für Fleisch, Herr Marcel Heinze, regelrecht ins Schwärmen. „Einmal abgesehen davon, dass wir Ihnen durch die Bank weg eine absolut hochwertige Produktpalette qualitativ einzigartiger Fleisch- und Wurstwaren bieten, lohnt sich immer auch der genaue Blick. Denn dann entdeckt man wahre Schätze“.



Und der Experte weiß, wovon er spricht: „Wer einmal den phänomenalen Eigengeschmack von Rind am eigenen Gaumen erleben möchte, der kommt am A5 Roastbeef vom japanischen Wagyu-Rind im Grunde nicht vorbei. Das Lendenstück, auch bekannt als Striploin, gehört nach dem Wagyu-Filet zu den begehr-

testen Stücken und ist aufgrund seines perfekten Marmorierungsgrades garantiert das Highlight für alle, die exklusiven Premiumfleischgenuss zu schätzen wissen. A5 steht dabei für die höchste Qualitätsstufe japanischen Wagyu-Rindfleischs.“ Marcel Heinze empfiehlt übrigens die puristische Zubereitung des Wagyu-Roastbeefs auf dem heißen Stein: „Weniger ist in diesem Fall immer mehr“, unterstreicht der Kenner, „Würzen Sie die hauchdünnen Scheiben im Idealfall lediglich mit etwas Meersalz und/oder frisch gemahlenem Pfeffer. So wird gewährleistet, dass der von Natur aus feine butterartige Geschmack des Fleisches nicht überdeckt wird.“ Neben den Spezialitäten vom Wagyu-Rind überzeugt das edle Angebot zudem durch exklusive Cuts vom Rind. „Fragen Sie gezielt nach Teres Major, American Flat Iron oder nach einem wunderbaren Flanksteak, auch Bavette genannt. Hinter allen Begrifflichkeiten verbergen sich wahre fleischgewordene Kunstwerke. „Und keine Sorge“, beruhigt Marcel Heinze, „wer hier nur „kulinarischen Bahnhof“ versteht, den beraten wir gerne kompetent und zielsicher im persönlichen Gespräch. Vertrauen Sie unser geballten Fleischkompetenz. Schließlich steht Ihr perfekter Fleischgenuss für uns an allererster Stelle.“

Genusstipp: Flanksteak mit Gin-Marinade

Mit unserem Flanksteak-Rezept servieren Sie einen Teil vom Rind, der besonders in den USA bei keinem BBQ fehlen darf. Gin in der Marinade gibt besonderen Pfiff. Für vier Portionen benötigen Sie:

- 120 g Rohrzucker
- 2 TL grobkörnigen Senf
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL schwarzen, gemahlene Pfeffer
- 2 TL gelbe Senfsaat
- 8 cl Gin
- 800 g Flanksteaks
- Meersalz & Pfeffer



1. Für die Marinade Rohrzucker, Senf, Olivenöl, Pfeffer, Senfsaat und Gin in einer Schüssel miteinander verrühren. Das Flank Steak mit der Marinade einreiben und in einen Gefrierbeutel geben. Die Marinade mindestens 60 Minuten einziehen lassen.
2. Nach dem Einziehen das Flank Steak auf den Grill von beiden Seiten drei Minuten scharf angrillen. Nach dem Angrillen das Fleisch bei indirekter Hitze auf dem Grill 30 Minuten lang medium rare garen.
3. Nach dem Garen das Fleisch 5-7 Minuten ruhen lassen.
4. Das Fleisch dünn, schräg gegen die Faser schneiden und auf einem großen Brett anrichten. Ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.

Cut für Cut: Das Beste vom Rind entdecken!

Teres Major
 Ein zarter Geheimtipp aus der Schulter – auch „Metzgerstück“ genannt. Das Teres Major ist erstaunlich weich, fast wie Filet, aber mit deutlich mehr Geschmack. Perfekt zum Kurzbraten oder Sous-vide-Garen, dann scharf anbraten und rosa servieren. Nicht zu lange garen – sonst wird's trocken.

American Flat Iron
 Aus dem vorderen Schulterbereich geschnitten, zeichnet sich das Flat Iron durch feine Marmorierung und kräftigen Geschmack aus. Trotz seiner Lage ist es unglaublich zart. Am besten kurz und heiß grillen oder braten – medium rare ist ideal. Vor dem Servieren quer zur Faser aufschneiden!

Bavette / Flanksteak
 Langfaseriges Teilstück aus dem Bauchlappen – intensiv im Geschmack, saftig und kernig im Biss. Besonders beliebt in der französischen und US-Küche. Scharf anbraten oder grillen, dann unbedingt quer zur Faser aufschneiden. Ideal auch für Marinaden – nimmt Aromen hervorragend auf.

Sind Sie eher Team „rare“ oder Team „well done“?

Den Gargrad des Fleisches sollten Sie als vorbildlicher Gastgeber vor dem Braten bei Ihren Gästen erfragen. So können Sie sichergehen, dass Sie beim Rinderfilet-Braten maßgeblich zur Zufriedenheit Ihrer Gäste beitragen. "Rare" ist es, wenn die Mitte noch komplett rot leuchtet, "medium rare" kippt schon etwas in Richtung Rosa, "medium" noch intensiver. Ab "medium well" ist das Rinderfilet schon kaum noch saftig. Testen können Sie mithilfe der Daumenmethode. Legen Sie Daumen und Zeigefinger zusammen, drücken danach auf den Handballen und erfühlen denselben Widerstand beim Fleisch, ist es "rare". Die Kombination Daumen und Mittelfinger plus Handballen deutet auf "medium", Daumen und Ringfinger auf "well done" hin. Nutzen Sie ein Fleischthermometer und die Kerntemperatur beträgt 50 Grad, ist das Rinderfilet noch schön rosa. Damit ein Rinderfilet saftig bleibt, empfiehlt sich bei klassischen Rinderfilet-Rezepten, die einzelnen Scheiben mit einem Küchengarn in Form zu binden – so garen die Steaks gleichmäßig in der Pfanne.



Erleben Sie Fachkompetenz im persönlichen Gespräch: Petra Heuer, Verkäuferin an der Frischetheke, und Marcel Heinze, Koordinator für Fleisch und Wurst der Süllau-Unternehmensgruppe

Über 150 verschiedene alkoholfreie Weine und Spirituosen im Sortiment Wein oder nicht Wein? Das ist bei EDEKA Süllau nicht die Frage!



Die tatsächliche Frage lautet nämlich: Welchen der alkoholfreien Weine wähle ich denn angesichts der unglaublichen Auswahl am ehesten aus? Denn während es in vergleichbaren Abteilungen anderer Märkte häufig nur eine Art „Verlegenheitsauswahl“ an alkoholfreien Spezialitäten gibt, setzt unser Sommelier Felix Weigand auf die ganz große Vielfalt im Sortiment: „Ich bin davon überzeugt, dass es keine Übertreibung ist, zu behaupten, dass wir mit unserer Auswahl von über 150 verschiedenen alkoholfreien Spezialitäten unseren Kundinnen und Kunden die mit Abstand größte Auswahl in Norddeutschland bieten. Dabei legen wir Wert darauf, dass sich im Portfolio des alkoholfreien Weins ebenso wie beim „normalen Wein“ namhafte Winzer befinden“, stellt Felix Weigand fest und beginnt die Aufzählung: „Ist Ihr Lieblingswinzer dabei? Entdecken Sie alkoholfreie Weine von St. Antony, Oliver Zeter, Leitz und Allendorf ebenso wie

diejenigen vom Winzer Dr. Gänz oder auch dem Kloster Eberbach. Mein persönlicher Favorit ist zum Beispiel der alkoholfreie Riesling vom Weingut Schmitges von der Mosel. Denn hier vereinen sich feine Fruchtaromen mit viel Eleganz und der Riesling-Typizität, die ich so sehr schätze.“ Sie merken: Namhafte Weinkompetenz steht bei uns nicht nur im Regal, sondern in Person von Sommelier Felix Weigand immer auch direkt vor dem Regal. Stets bereit, Ihnen mit kompetentem Rat und im persönlichen Gespräch den richtigen, auch alkoholfreien Wein zu empfehlen. „Sprechen Sie mich gerne an, wenn Sie Fragen zu diesem spannenden Thema haben. Zumal wir auch aufregende Aperitifs und andere alkoholfreie Spirituosen im Sortiment haben. Es lohnt sich auf jeden Fall, hier einmal in Ruhe das neue Lieblingsgetränk für genussvolle und gleichzeitig alkoholfreie Anlässe zu entdecken.“

Profitieren Sie von unserer vinophilen Kompetenz!

Während Sommelier Felix Weigand überwiegend in Ratzeburg für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, da ist, steht Ihnen Tilman Ehbrecht in unserem Markt im Campus Center in Lübeck mit fachkompetentem Rat und zielsicherer Tat zur Seite. Sprechen Sie ihn gerne an, wenn es ganz generell um die passende Rebsorte geht, das geeignete Food-Pairing oder schlicht einen neuen, inspirierenden Weintipp. Selbstverständlich berät er Sie auch gekonnt in allen Fragen rund ums Thema der alkoholfreien Weinvielfalt. Wir freuen uns also auf Ihren Besuch und genussvolle Gespräche.



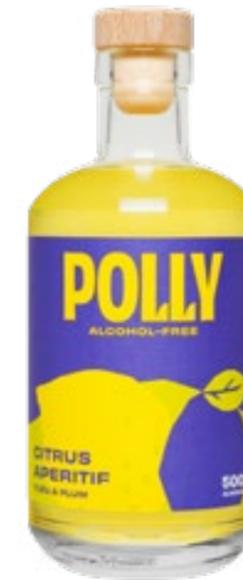
Schon probiert? Der Siegeszug des alkoholfreien Aperitivo

In Italien ist der Genuss eines Aperitifs ein soziales Event und Ritual. Typischerweise findet dieses Ritual jeden Abend nach getaner Arbeit vor dem Abendessen statt. In den vielen kleinen Bars und Cafés, in denen man bei schönem Wetter und oft auch mit tollem Panoramablick draußen sitzen kann, trifft man sich auf einen Aperitivo. Einem geselligen Drink mit Freunden, zu dem natürlich auch kleine Snacks gereicht werden. Das klingt nicht nur nach Genuss, das ist „Seele baumeln lassen“ vom Feinsten in freudiger Erwartung allerbesten Gaumengenüsse. Genau unsere Leidenschaft also und Grund genug, hier einmal jenseits von Aperol und Co und pas-

send zum Thema unsere „Lieblingsopener“ für einen gelungenen Abend mit Gästen zu präsentieren: die aufregend-alkoholfreien Aperitifs von POLLY. Mit den alkoholfreien Alternativen von POLLY bieten wir Ihnen die Lösung für ein häufiges Problem: Die alkoholfreien Alternativen beschränken sich meist auf Limonade, Saft-Mocktails oder schlichtweg Wasser. Zu einem schönen Ereignis gehört aber oft ein guter Drink. Doch der muss nicht immer alkoholhaltig sein. Vielen geht es nicht um den Rausch, sondern eher um das Gefühl. Um die Genussskultur eben, die ein stilvoller Aperitif verströmt. Unser Tipp: Probieren Sie POLLY.

POLLY

ALCOHOL-FREE



Oder den POLLY Citrus Aperitif, wo wir gerade beim italienischen Dolce Vita sind? Hier trifft italienisches Lebensgefühl auf den Geschmack der japanischen Yuzu. Hinzu kommt: Nicht nur die Farbe, sondern auch der Geschmack, schreien regelrecht nach Sommer.

Wie wäre es zum Beispiel mit dem POLLY Italian Aperitif? Ein bittersüßer Mix aus süßen Orangen und einer Kräutermischung mit Enzian bildet die perfekte sonnige Geschmacksexplosion.

Von unseren Azubis empfohlen: POLLY Cotton Candy

Süß, spritzig und einfach magisch – der POLLY Cotton Candy bringt die perfekte Mischung aus einfach und elegant. Der POLLY Pink London Classic mit Noten von Himbeere, Hibiskus und Grapefruit kann perfekt an entspannten Abenden genossen werden.

- 4 cl POLLY Pink London Classic
- 2 cl Zitronensaft
- Zuckerratte (alternativ: Zuckersirup)
- Eiswürfel

Mix it!

1. Eiswürfel, die 4 cl POLLY Pink London Classic, die 2 cl frischen Zitronensaft und falls keine Zuckerratte vorhanden, 2 cl Zuckersirup in den Shaker geben und 10-20 Sekunden kräftig schütteln.
2. Den kalten Mix nun ohne das Eis durch ein Sieb in ein Glas ohne Eis geben.
3. Magic moment! - Wenn vorhanden, eine große Portion Zuckerratte über das Glas legen.
4. Mit alkoholfreiem Sekt vorsichtig durch die Zuckerratte ins Glas gießen und staunen, wie sie sich auflöst.
5. Genießen & feiern! - Ein Drink fluffig und süß wie das Leben!





Stimmungsvolle Weinlese Exklusiver Weingenuss

Bitte beim Lesen schon einmal gedanklich die Augen schließen und ins Schwärmen kommen: Eine goldene Herbstsonne wärmt mit ihren Strahlen die Haut. Ein blauer Himmel vermittelt ein Gefühl von grenzenloser Freiheit. Der Blick schweift über die Weinreben und das Tal. Das Glas Weißwein in der Hand verströmt Aromen frischer Früchte. Und in den Kellern der Umgebung riecht es mittlerweile nach Trauben und Hefe. Es ist der Geruch, der zu dieser Jahreszeit wie eine Glocke über allen Weinorten der hiesigen Regionen liegt. Er gehört zur Saison wie die Leseerimer und die verklebten Gummistiefel der Winzer. Sie öffnen wieder die Augen und liegen ganz richtig: Es ist Weinlesezeit und jeder Genießer feiner Tropfen kann sich dem Reiz einer gewissen

Winzerromanik nicht entziehen. Wie kaum eine andere Zeit verbindet die Weinlese eine wunderbare „Cuvée“ – um im Bilde zu bleiben – zwischen ehrlichem Handwerk und einer Flut genussvoller Sinnesindrücke. Wir von EDEKA Süllau sind das ganze Jahr über auf der Suche nach ausgewählten Weinen. Und so können wir Ihnen auch in diesen Genuss-Seiten drei exklusive Monatsweine anbieten, die einen Einblick in unser breit gefächertes Weinportfolio offenbaren. Genießen Sie den Herbst und entdecken Sie aufregende Weine bei uns. Gerne stehen Ihnen Felix Weigand und Tilman Ehbrecht mit fachkompetentem Rat dabei zur Seite. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Im Oktober empfehlen wir „Everybody’s Darling“ mit Stil! Südpfälzischer Riesling vom Weingut Karlheinz Becker

Dieser trockene „Erdreich“-Riesling vom Weingut Karlheinz Becker in Heuchelheim-Klingen in der Pfalz präsentiert sich mit einem hellgelben Farbspiel. Sein Bukett wird von Zitrusfrüchten dominiert, während am Gaumen Noten von Pfirsich und Aprikose hervortreten. Der Wein zeichnet sich durch ein gut erkennbares Säurespiel aus, das ihm Frische und Lebendigkeit verleiht. Ein stillvoller „Everybody’s Darling“ eben. Er harmonisiert hervorragend mit leichten Gerichten wie Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel und Salaten. Auch zu asiatischen Speisen mit leichter Schärfe oder zu vegetarischen Gerichten ist er ein passender Begleiter.



Rebsorte:
Riesling
Alkoholgehalt:
12,5 % Vol.
0,75-l-Flasche:
7,49 €
(1 Liter = 9.99 €)



Unsere prickelnde September-Empfehlung: Badischer Cremant aus Pinot Noir – für ein festliches Entrée!



Rebsorte:
Pinot Noir
Alkoholgehalt:
12,0 % Vol.
0,75-l-Flasche:
9,99 €
(1 Liter = 13.32 €)

Cremant ist ein Schaumwein, der nach dem Champagner-Verfahren hergestellt wird, also mittels traditioneller Flaschengärung. Die Trauben dürfen folglich nur aus einem Anbaugebiet stammen und müssen als ganze Trauben, also mit Traubengerüst, gepresst werden. Der Cremant lagert mindestens neun Monate auf der Hefe. Zudem wird dieser besondere Cremant aus roten Trauben weiß ausgepresst. Das Resultat: ein feiner Blanc de Noirs aus Gegenbach in der Ortenau.

Ein echtes Erlebnis, fein moussierend, eine ganz dezent-perlante Perlage mit Noten von Birne, reifer Banane und etwas Brioche. Damit passt er hervorragend zu Austern, Meeresfrüchten, als Aperitif und zu jedem festlichen Anlass.



Olé! Endlich November! Endlich Spanien im Glas! Zeit für Malbec! Zeit für den Ocho y Medio aus La Mancha!

Freuen Sie sich auf einen ausdrucksvollen, vollfruchtigen Malbec. Die Trauben für diesen Wein werden auf Weinbergen angebaut, die bis zu 850 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Durch die besondere Höhenlage reifen die Trauben etwas langsamer, erhalten sich eine feine Säurestruktur und entwickeln äußerst aromatische Fruchtnoten mit floralen Nuancen.

Passt toll zu dunklem Fleisch wie Wild, Steak oder Lamm, Schmorgerichten, mediterraner Küche, kräftigen Käsesorten wie Manchego oder Blauschimmelkäse, aber auch zu gegrilltem Gemüse.

Rebsorte:
Malbec
Alkoholgehalt:
13,0 % Vol.
0,75-l-Flasche:
7,49 €
(1 Liter = 9.99 €)



Wählen Sie nach Lust und Laune aus unserem vielseitigen Angebot hochkarätiger Tastings und kulinarisch aufregenden Schlemmertagen. Grundsätzlich erhalten Sie die Tickets und weiterführende Auskünfte zu allen kostenpflichtigen Veranstaltungen an den Informationen der jeweiligen Märkte.

**Bei EDEKA Süllau...
...erleben Sie hochkarätige Tastings!
Sofort anmelden, begrenzte Teilnehmerzahl.**

Schlemmertage

Von 10 bis 18 Uhr können Sie zu den jeweils angegebenen Terminen verschiedene Produkte bekannter Marken verkosten und/oder hausgemachte Spezialitäten an der Frischetheke entdecken

Lübeck – 12. September 2025
Als zusätzliches Highlight findet in der Zeit von 19 – 22 Uhr ein Gin-Event mit Spismith aus London statt. Durch den Abend wird Magnus Tobler führen, der garantiert noch die ein oder andere geheime Überraschung im Gepäck haben wird.

Tickets für 25,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.

Ratzeburg – 19. September 2025
Entdecken Sie Feines aus der

Weinabteilung: alkoholfreie Mixgetränke von Polly oder Prickelndes von Geldermann Sekt. Zudem können Weine vom Weingut Studier aus der Pfalz probiert werden.

Mölln (Grambeker Weg) – 25. September 2025
Verkostung von Weinen vom Weingut Studier aus der Pfalz.

Trittau – 9. Oktober 2025
Verkostung von Weinen vom Weingut Studier aus der Pfalz.

Marktkauf Mölln – 17. Oktober 2025
Verkostung von Weinen der Winzergenossenschaft Königshausen vom Kaiserstuhl.

Ratzeburg

10. September 2025

Von 12 – 16 Uhr:
Verkostung von Weinen der Weinmanufaktur Gengenbach
Kostenlos / Teilnahme ohne Voranmeldung möglich.

26. September 2025

Von 17 – 20 Uhr: Charity-Event inkl. vieler leckerer Weine (auch alkoholfrei) und Fingerfood. Wir haben jemanden vom Team des Wünschewagens vom ASB zu Gast, der von der wertvollen Arbeit des Projekts berichtet. Der Erlös aus den Ticketverkäufen wird zu 100% gespendet; wir von EDEKA Süllau arbeiten in dieser Zeit ehrenamtlich.
Tickets für 20,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.

30. Oktober 2025

Von 17:30 – 20 Uhr: Gin-Event, das zum Mitmachen und Mitmischen einlädt. Wir verraten wertvolle Tricks und Kniffe für den perfekten Gin an der heimischen Bar. Außerdem probieren wir Gins vieler kleiner Destillen, die man sonst nicht ohne Weiteres findet.
Tickets für 24,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.



Lübeck

10. September 2025

Von 18 – 21 Uhr: Kundenabend mit Florian Streif von der Weinmanufaktur Gengenbach. Auf Sie warten viele spannende Einblicke und Informationen rund ums Thema „Vinifikation“ – und natürlich ausgesuchte Weine inkl. passendem Fingerfood.

Tickets für 25,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.

12. September 2025

Gin-Event mit Spismith aus London: siehe Infokasten Schlemmerabend!

2. Oktober 2025

Von 18 – 21 Uhr: Herzlich willkommen zu einem Kundenabend mit Sommelier Carsten Thomas Hein-

ze und einer spannenden Weinreise durch Europa. Es erwarten Sie Weine aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, gepaart mit vielen tollen Informationen über Anbauggebiete, Rebsorten und Weingüter samt leckeren kleinen Speisen.

Tickets für 35,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.

27. November 2025

Von 18 – 21 Uhr: Kundenabend mit dem Winzer Max Schönleber vom Weingut Allendorf aus dem Rheingau.

Tickets für 25,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.

Trittau

11. September 2025

Von 10:30 – 14 Uhr: Austern und Cremant mit Florian Streif von der Weinmanufaktur Gengenbach und seinem Blanc de Noirs Cremant. Ein Traum!

17. Oktober 2025

Von 18 – 21 Uhr: Herzlich willkommen zu einem Kundenabend mit Sommelier Carsten Thomas Heinze und einer spannenden Weinreise durch Europa. Es erwarten Sie Weine aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland gepaart mit vielen tollen Informationen über Anbauggebiete, Rebsorten und Weingüter samt leckeren kleinen Speisen.
Tickets für 35,- € / Anmeldung: an der Information im Markt.



**Man nehme:
Frische und eine Prise Leidenschaft!**

Dass bei uns bedingungslose Frische und erstklassige Qualität absolute Priorität besitzen, ist kein Geheimnis. Um diesen (theoretischen) Anspruch jedoch Tag für Tag in die kulinarische Praxis umzusetzen, braucht es die vielen engagierten und genussbewussten Menschen in den Teams unserer Märkte. Ob frische Fischdelikatessen oder hausgemachte Schmankerl an unseren Frischetheken: Ohne die Lebensmittelkompetenz unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wären wir nur ein Supermarkt unter vielen und nicht EDEKA Süllau – der Ort, an dem wertvolle Lebensmittel mit der richtigen Prise Leidenschaft zu kulinarischen Meisterwerken werden. Wir wünschen Ihnen viel Genuss!

Unsere Frischfischfreuden sind kein Zungenbrecher, sondern ein nachgewiesener Gaumenschmeichler. Fischers Fritze bestätigt das gerne. Zudem genießen Sie mit unseren Frischfischspezialitäten nicht nur qualitativ hochwertigen Fisch, sondern gleichzeitig ein echtes Gesundheitsplus. Die im Fisch enthaltenen Öle liefern insbesondere Omega-3-Fettsäuren und gehören zu den sogenannten „guten Fetten“. Neben ihrem positiven Einfluss auf Herz und Gefäße übernehmen sie wichtige Funktionen bei der Entwicklung des Gehirns, bei der Funktion der Muskeln und bei Reaktionen des Immunsystems. Außerdem punktet Fisch durch hochwertiges, gut verdauliches Eiweiß und durch wichtige Vitalstoffe wie Vitamin D, Selen und Jod.

Und einmal ganz abgesehen davon: Unsere Fischdelikatessen schmecken einfach unfassbar gut. Überzeugen Sie sich am besten noch heute selbst davon.

**Nicht nur in Bargtheide
immer einen Besuch wert!
Entdecken Sie unsere
Frischetheken-Spezialitäten!**

Das nennt man dann wohl Lebensmittelkompetenz par excellence: Seit 25 Jahren arbeitet Ella August in der Frischeabteilung im Bargtheider Markt von EDEKA Süllau. Zunächst als Verkäuferin, später als Erstverkäuferin, dann einige Zeit als stellvertretende Abteilungsleiterin und nun schließlich – Sie ahnen es bereits – als Abteilungsleiterin. In all der Zeit hat sie nicht nur einen ausgezeichneten Draht zu „ihren Kundinnen und Kunden“ entwickelt, sondern auch ein feines Gespür für das entwickelt, was nachgefragt wird: „Gerade unsere Produkte aus der Eigenproduktion sind beliebt. Das beginnt bei den Frischkäsen und findet seine Fortsetzung beispielsweise bei der selbstgemachten Knoblauchcreme oder Remoulade, die gerade jetzt im Sommer zur Grillparty der absolute Renner sind.“ Stammkundinnen und Stammkunden wissen zudem: Hier gibt's die frisch hergestellten Schaschlikspieße, Cevapcici oder auch Burgerpatties. Der Tipp von Ella August ist also gleichermaßen folgerichtig wie empfehlenswert: „Ein regelmäßiger Abstecher an unsere Frischetheke lohnt sich im Grunde immer. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Sie kompetent beraten zu dürfen.“

**Nicht nur in Lübeck
heiß begehrt!
Unsere Frischfischdelikatessen**



**Fisch in Bedienung
am Donnerstag, Freitag
und Samstag in
Lübeck, Ratzeburg
(Viehmarkt), Trittau und
Mölln (Grambeker Weg).**



Mölln

2. Oktober 2025

Von 12 – 18 Uhr: Verkostung von Weinen des Weinguts „Kleine Zalze“ aus Stellenbosch in Südafrika. Von Chardonnay, Pinotage und Sauvignon blanc bis zum Rosé gibt es viel Aufregendes zu entdecken.
Kostenlos / Teilnahme ohne Voranmeldung möglich.



Ausbildung und Karriere bei EDEKA Süllau



Ausbildung und Karriere gehen bei EDEKA Süllau Hand in Hand. Wir unterstützen Sie deshalb in allen Phasen Ihrer beruflichen Entwicklung bei uns. Mit attraktiven Wettbewerben, beispielsweise während der Ausbildung, oder auch gezielten Zusatzqualifikationen. Und wenn es danach weiter steil bergauf gehen soll, profitieren Sie von den maßgeschneiderten Aufstiegsprogrammen der EDEKA.

Neue Azubis aus Madagaskar bereichern das Team Kompetenz schaffen, Fachkräfte ausbilden, Service bieten!

Als Ausbildungsbetrieb ist sich EDEKA Süllau seiner Verantwortung nicht nur gegenüber den Auszubildenden selbst bewusst. Als stetig wachsendes Unternehmen stehen wir auch Ihnen als unsere Kundinnen und Kunden gegenüber in der Pflicht, die Fachkompetenz und das Beratungs- und Serviceangebot in unseren Märkten auf einem verlässlichen und kompetenten Niveau zu halten und auszubauen. Um dem gesellschaftlich übergreifenden Problem des Fachkräftemangels auf wirksame und innovative Weise entgegenzuwirken, aber auch, um die Begeisterung für die spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit im Lebensmitteleinzelhandel allen jungen und interessierten Menschen erlebbar zu machen, bestreitet EDEKA Süllau in der Ausbildung in diesem Jahr ganz neue Wege.

Seit Mitte Juli 2025 bereichern sechs sympathische junge Menschen aus Madagaskar unser Azubi-Team: Sie werden im kommenden Ausbildungsjahr an den Standorten in Ratzeburg, Mölln und Lübeck jeweils ihre Ausbildungen zum/zur Fleischerfachverkäuferin bzw. zum/zur FleischerIn starten. Im Gespräch wird deutlich, dass der größte Wunsch aller darin besteht, viele Dinge zu lernen und dadurch stetig mehr Sicherheit in der Sprache und somit auch im Beruf zu erlangen. Grundsätzlich sind alle sehr dankbar für die freundliche Aufnahme hier in Deutschland und freuen sich darauf, durch Fleiß und viele Weiterbildungen möglichst schnell Erfolg zu haben. Im Beruf selbst, aber auch im Team. Am Engagement mangelt es auf jeden Fall nicht: Fleißig wird jede neue Vokabel notiert und auch gleich praktisch geübt. Jede Alltagssituation schafft gleichermaßen Herausforderungen, aber auch Chancen zur Weiterentwicklung im beruflichen Feld. So besteht grundsätzlich die Chance, nach Abschluss einer erfolgreichen Ausbildung in unserem Hause über gezielte Weiterbildungen schließlich den Meistertitel zu erlangen.

Wir von EDEKA Süllau sind überzeugt, mit diesem Perspektiven schaffenden Ausbildungskonzept als zusätzlichen innovativen Baustein zum etablierten Ausbildungsprogramm den richtigen Weg zu bestreiten, um gut für die Zukunft gerüstet zu sein. Wir wünschen auf jeden Fall einen spannenden und erfolgreichen Start – und freuen uns auf die gemeinsame Zeit! Herzlich willkommen, schön, dass ihr da seid!



Verstärken zu Beginn des neuen Ausbildungsjahres die Teams in den EDEKA Süllau-Märkten in Lübeck, Ratzeburg und Mölln: Unsere sechs neuen Auszubildenden aus Madagaskar. Hier nach ihrer Ankunft in Deutschland Mitte Juli.



Jetzt eine Irlandreise gewinnen!



TEILNAHMECOUPON

Name

Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

Telefonische Erreichbarkeit

**Der Gewinn beinhaltet eine Irlandreise, inkl. An- und Abreise, Leihwagen, Hotel mit Frühstück, für eine Woche.
Einsendeschluss: 20.09.2025**

Teilnahmebedingungen: Teilnehmen darf jeder ab 18 Jahren. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Sollte sich der Gewinner innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt der Gewinnmitteilung nicht gemeldet haben, verfällt der Anspruch dieses Gewinners auf Herausgabe des mitgeteilten Preises nach Ablauf der 4. Woche. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Senden Sie den ausgefüllten Coupon per Post an: Edeka Süllau, Rathausstr. 20, 22941 Bargteheide oder werfen Sie bitte in die Losbox im Markt ein.

Erlebnisgastronomie im Marktkauf Mölln und in Lübeck!
Die Süllau „PizzaSchmiede“: Dolce Vita vom Feinsten!



Lassen Sie die Seele baumeln und sich mit italienischen Genussmomenten verwöhnen: Herzlich willkommen in der Pizza Schmiede im Campus Center in Lübeck!

Sind Sie bisher auch der Auffassung gewesen, dass sich „die Gastronomie“ dem Wortsinn nach vor allem mit der Bewirtung von Gästen befasst? Das ist grundsätzlich richtig; setzt man sich jedoch intensiver mit der Begrifflichkeit auseinander, liest man Interessantes: Die Gastronomie befriedigt nicht nur die Bedürfnisse Hunger und Durst, sondern auch – ACHTUNG! – den kulturellen Bedarf an Erlebnis und Kommunikation.

Erlebnis und Kommunikation – zwei wichtige Kriterien, nach denen wir unsere Gastronomie in Gestalt der „Pizza Schmiede“ im Marktkauf Mölln und in Lübeck sowohl kulinarisch wertvoll als auch gastfreundlich ausgerichtet haben. Wir haben Orte geschaffen, an denen man die Seele baumeln lassen kann, sich austauschen und verwöhnen lassen kann. Wir bieten Ihnen in stilvoller Atmosphäre hausgemachte Pizzen. Wir bereiten jede Pizza vor den Augen der Kunden mit ausschließlich tagfrischen Zutaten zu. Unsere Pizzen werden mit einer Tomatensauce aus eigener Herstellung und geriebenen Käse belegt. Unser geriebener Käse besteht aus gleichen Anteilen Gouda und Mozzarella aus Kuhmilch – „Fior di Latte“ – wie manche Italiener sagen. Gebacken wird unsere Pizza in einem original italienischen Steinofen.

Um allen Pizzaliebhabern immer auch genügend Abwechslung zu bieten, gibt es jeden Monat zusätzlich zum Angebot der Karte eine neue Kreation. Diese wird, wenn sie bei den Kunden gut ankommt, ebenfalls ins Portfolio unserer Spezialitäten aufgenommen wird. Außerdem bieten wir dauerhaft ein Menü, bestehend aus einem Stück Pizza, einem Salat und einem Getränk zum attraktiven Vorteilspreis an. Das Angebot wird abgerundet durch „heiße Schmankerl“ wie raffinierte Frikadellen, Hähnchenschenkel oder auch Leberkäse – ideal für den deftigen Mittagspausensnack. Sie möchten zu Hause eine Pizza-Party veranstalten? Sprechen Sie uns gerne mit fünf Tagen Vorlaufzeit an. Gemeinsam planen wir dann, auf Ihre Wünsche zugeschnitten, Ihr Pizzaspektakel. So oder so wünschen wir Ihnen buon appetito und eine entspannt-kulinarische Zeit voller leckerer Erlebnisse – in der Pizza Schmiede im Marktkauf Mölln oder in Lübeck!



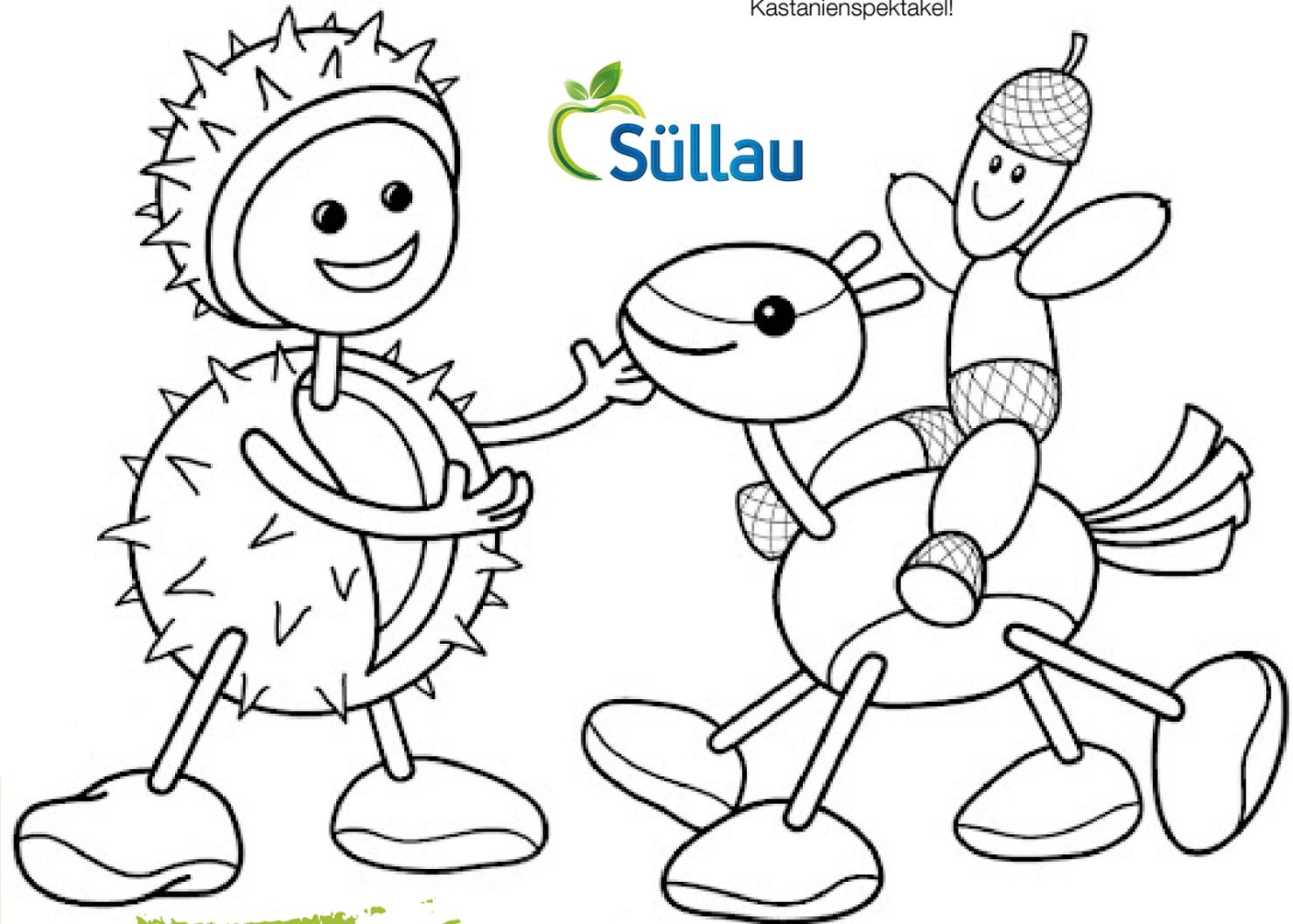
In der Industriestraße im Marktkauf Mölln versorgt Sie Florian Brien mit einzigartigen Pizza-Kreationen. Zusammen mit dem Leiter der Pizza Schmiede, Herrn Nunziu Gullotta, freut er sich auf Ihren Besuch.



Für unsere pizzafrischen Angebote einfach hier scannen. Bestellen Sie hier auch Ihre Lieblingspizza vor und holen Sie sie dann zu Ihrer Wunschzeit warm und frisch ab.

Dieser Herbst wird ein Kastanienspektakel!

Wenn ihr im Herbst in der Natur unterwegs seid, dann könnt ihr überall Kastanien und Eicheln finden. Sie sind bestens zum Basteln und Spielen geeignet und gehören für viele Menschen zum Herbst einfach dazu. Falls das Wetter demnächst aber einmal zu schmutzig sein sollte, ihr aber trotzdem Lust auf ein Kastanienspektakel habt, dann malt doch einfach dieses tolle Kastanienbild herbstlich-bunt an. Wie immer ist das Beste daran: Wenn ihr euer ausgemaltes Kunstwerk (Originalbild aus dieser Zeitung) bis zum 25. Oktober 2025 in einem der EDEKA Süllau-Märkte abgibt, nehmt ihr an der Verlosung teil und könnt mit etwas Glück einen von fünf 33,- Euro-Einkaufsgutscheinen gewinnen. Schnappt euch also eure Stifte und zeigt, was in euch steckt. Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim Kreativsein. Genießt das herbstliche Kastanienspektakel!



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

Name/Vorname

E-Mail-Adresse

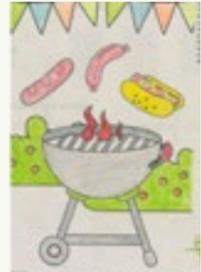
Telefonnummer

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.

Herzlichen Glückwunsch!



CHRISTINA B.



ELIAS B.



ELLA B.



ERNST K.



JONA v. D.



JÖRG S.



MILAN H.



PEPE M.

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

Beim Anblick eurer bunten Bilder vom Grill wurde uns sogleich warm ums Herz und es wird gemunkelt, dass so mancher aus dem Team noch am gleichen Tag zu Hause den Grill angefeuert hat. So inspirierend waren eure Kunstwerke! 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!

Vergolden Sie sich den Herbst!

Gewinnen Sie einen von fünf 25-Euro-Einkaufsgutscheinen!

1.) Von welchem regionalen demeter-Hof beziehen wir von EDEKA Süllau u.a. die leckeren Kürbisse für Ihre genussvolle Herbstküche?

- a) Naturhof Kürbiskarawane (A)
- b) Biohof Familie Hümmel (R)
- c) Hof Bio-Kürbis de luxe (H)

3.) Mit ca. wie vielen alkoholfreien Weinen und Spirituosen im Sortiment bietet Ihnen EDEKA Süllau das mutmaßlich größte Portfolio in diesem Bereich in Norddeutschland?

- a) mit knapp 20 verschiedenen Produkten (N)
- b) mit ca. 150 verschiedenen Angeboten (B)
- c) 0! Es wird lediglich alkoholfreies Bier verkauft. (K)

Nehmen Sie das mit dem „goldenen Herbst“ doch einfach mal wortwörtlich. Denn passend zur bald beginnenden Herbstzeit laden wir Sie herzlich ein, mit etwas Glück und nach gewissenhafter Lektüre der aktuellen Ausgabe der Genuss-Seiten, jeweils einen von fünf Einkaufsgutscheinen zu gewinnen. Wir drücken Ihnen beide Daumen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Beantworten der nachstehenden Fragen. Und natürlich beim Durchstöbern unserer spätsommerlichen bzw. frühherbstlichen (beide Perspektiven klingen ja durchaus einladend) Genuss-Empfehlungen.

2.) Liebhaber absoluten Premiumfleisches erhalten bei uns u.a. feines Roastbeef von einem ganz „besonderen Rind“. Von welchem ist die Rede?

- a) vom japanischen Wagyu-Rind (E)
- b) vom Simmentaler Fleckvieh (A)
- c) vom Pinzgauer Hausrind (M)

4.) Ausbildung bei EDEKA Süllau bedeutet immer auch: Kompetenz, Innovation und Perspektive. Aus welchem Land begrüßt das Unternehmen in diesem Jahr u.a. neue Auszubildende?

- a) aus Australien (T)
- b) aus der Schweiz (Z)
- c) vom Inselstaat Madagaskar (E)

Wonach sollten Sie sich in Mölln und Lübeck umschauen, wenn es ums „kulinarische Dolce-Vita-Momente“ gehen soll?

- a) die Pizza-Manufaktur (L)
- b) das Pizza-Werk (E)
- c) die Pizza Schmiede (N)

Habt ihr euch schon einmal gefragt, ...

... warum Eichhörnchen nicht nur Nüsse, sondern auch Kastanien sammeln?

Das Futter von Eichhörnchen ist in unserer Vorstellung in der Regel eng mit Nüssen verbunden, aber fressen sie auch Kastanien? Entdeckt ihr bei euch im Garten oder Park Esskastanien, Walnüsse oder angeknabberte Rinde, ist womöglich ein Eichhörnchen dabei, sich seinen Wintervorrat anzulegen. Sie sammeln ihre Futterreserven, um auch im Winter mit weniger Nahrungsangebot gut über die Runden zu kommen. Esskastanien gehören dabei bevorzugt zum Speiseplan der Nager, da sie mit ihrem hohen Stärkeanteil eine willkommene Energiequelle für die Tiere sind. Neben Kastanien fressen Eichhörnchen auch gerne Eichel, Bucheckern, Samen – und natürlich auch die guten, bewährten Nüsse.

Herzlichen Glückwunsch den Gewinnern der letzten Ausgabe!

COUPON

Wie klingt das? Sie suchen sich im Freien ein schattiges Plätzchen und genießen ein Gläschen Sommerwein oder löffeln ein erfrischendes Fruchtdessert. Dabei lassen Sie die Seele baumeln und blättern durch die aktuellen Genussseiten. Entspannt die Sonne zu genießen, kann sich lohnen, denn mit etwas Glück und den richtigen Antworten haben Sie hier erneut die Chance, jeweils einen von fünf Einkaufsgutscheinen zu gewinnen. Wir drücken Ihnen beide Daumen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Beantworten der nachstehenden Fragen.

Lösungswort

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort

Süllau-Highlights

Mehr Zeit für Ihre Gäste,
mehr Zeit zum Genießen!

Rustikales Süllau- Catering für jeden Anlass!

Immer herzhaft, deftig und frisch! Entdecken Sie die Auswahl unserer kulinarischen Highlights! Mit saisonalen Zutaten und immer neuen Kreationen überraschen wir Sie gerne. Von klassischen rustikalen Gerichten über saftigen Braten, herzhaft-eintöpfe, Aufschnitt-, Käse-, oder Räucherfischplatten – Sie bestellen, was Ihr Herz begehrt und können die Gerichte einfach am gewünschten Tag bei uns im Markt abholen. Und sollte Ihr Wunschgericht nicht in unserem Angebot dabei sein, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden garantiert etwas Passendes.



Telefonisch bestellen
unter 0451 / 29 05 780
oder einfach per Mail via
catering@suellau-lebens-
mittel.de.

Das Angebot und noch
mehr Infos sind nur
einen Scan entfernt!



Floristik bei EDEKA Süllau Verschenken Sie Farbtupfer im Herbst – stilvoll mit Stiel!

Wir haben etwas gegen triste Herbsttage: Florale Farbtupfer für jeden Anlass! Ob als Mitbringsel für einen lieben Freund oder als Stimmungsaufheller fürs eigene Heim: Bei EDEKA Süllau finden sie an nahezu allen Standorten eine bunte Vielfalt wie beim Floristen – und zwar explizit stilvoll mit Stiel! Die kreativen Floristik-Teams kreieren mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail die verschiedenen Blumenarrangements, probieren dabei stets etwas Neues aus, erfüllen Kundenwünsche, aber selbstverständlich auch jeden ganz individuellen Wunsch und stehen Ihnen dabei mit professionellem Rat zur Seite.

Unsere Märkte, Ihre Zukunft! Jetzt durchstarten bei EDEKA Süllau!

Tun Sie, was Sie begeistert. Bei uns, bei EDEKA Süllau! Hier können Sie Ihre Kunden mit Spezialitäten, einem breiten Sortiment, regionalen Produkten und besonderer Frische begeistern. Auch individuelle Kundenwünsche können Sie bei uns erfüllen und somit das Sortiment mitgestalten. Das finden Sie nicht überall – aber bei uns. Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann einfach hier scannen und aktiv Ihre Zukunft erfolgreich gestalten. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!



Nur einen Scan vom
Traumjob entfernt