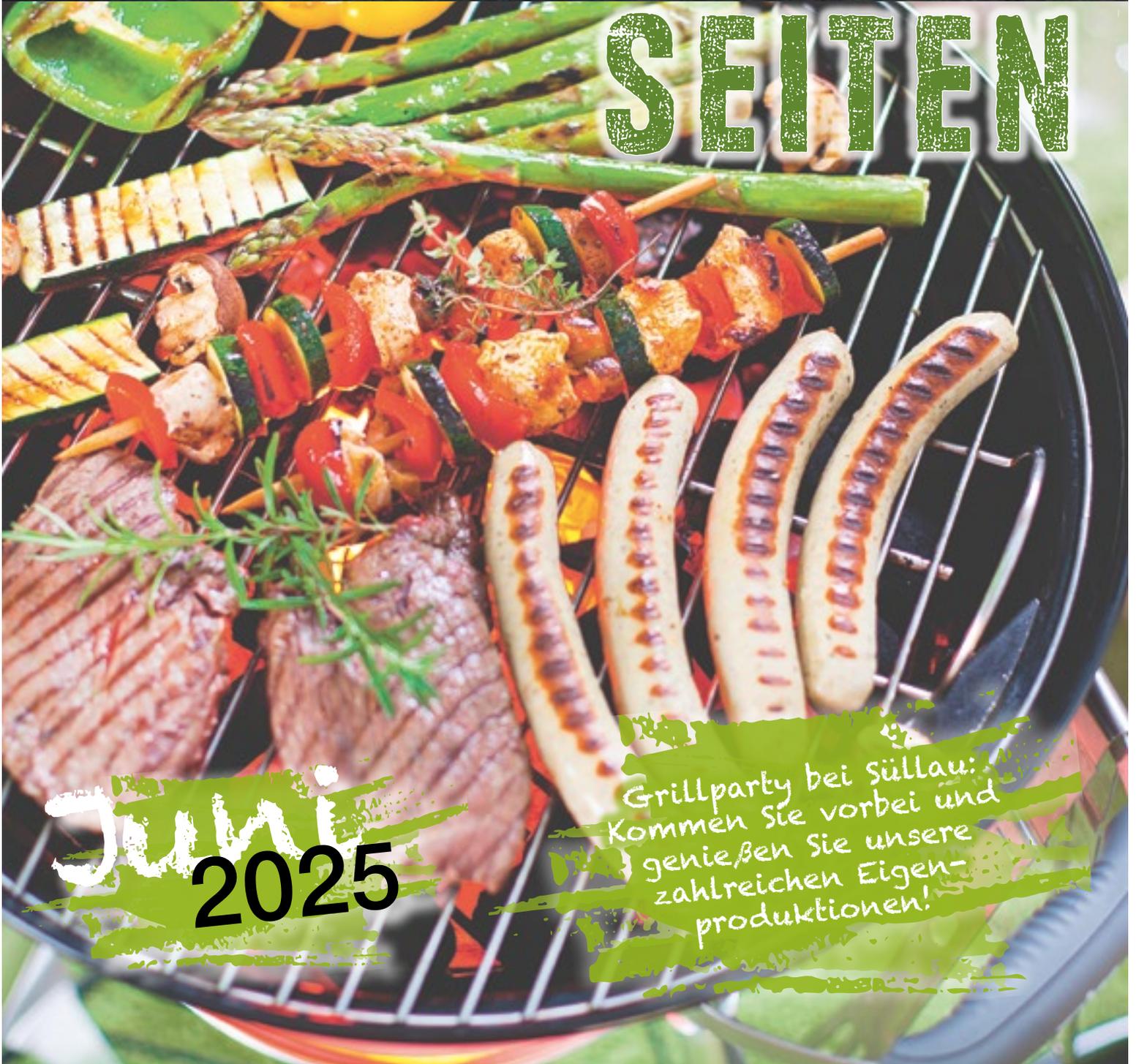




Süllau

Bargtheide Lübeck Trittau Mölln Ratzeburg

GENUSS SEITEN



July 2025

Grillparty bei Süllau:
Kommen Sie vorbei und
genießen Sie unsere
zahlreichen Eigen-
produktionen!

Eguren Ugarte Crianza

Rioja, Spanien
14,5 Vol. %
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 10.65)



7.99

Eguren Ugarte Blanco oder Rosado

Rioja, Spanien
13,0 Vol. % /
13,5 Vol. %
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 5.99)



4.49

G. Schlink Weißburgunder oder Grauburgunder

Nahe, Deutschland
12,5 Vol. %
1-l-Flasche



4.49

Angebo-
te gültig
bis zum
05.07.2025.

Für Druckfeh-
ler überneh-
men wir keine
Haftung.
Abgaben nur
in haushalts-
üblichen
Mengen.
Alle Preise
in Euro. Alle
Preise sind
Abholpreise.





Liebe Kunden,

Erdbeeren, Flipflops, Eiscreme, Hängematte? Was assoziieren Sie mit der schönsten Zeit des Jahres, dem Sommer? Laut einer aktuellen Statista-Umfrage verbinden tatsächlich die meisten Menschen das gesellige Beisammensein, gerne auch in Kombination mit einem Grillabend oder einem Glas Wein, mit einem lauen Sommerabend. So richtig schön entspannt, warm – und köstlich darf es sein. Als wir das lasen, kam uns sofort in den Kopf, dass demnach bei uns das ganze Jahr über Sommer herrschen müsste. Denn gelungene Grillabende oder das perfekte

Glas Wein sind Themen, die uns schon aus Genussgründen das ganze Jahr über begleiten.

Interessant ist auch der Aspekt des „geselligen Beisammenseins“, der sich ebenfalls in unserer täglichen Arbeit wiederfinden lässt. Schließlich sind unsere Märkte immer auch ein Ort der Begegnung, des Gesprächs und des Austausches. So entstehen durchaus gesellige Momente, die das Einkaufen bei uns zu einem besonderen Erlebnis machen. Denn Menschen, das liegt uns besonders am Herzen, stehen immer im Mittelpunkt unseres Tuns. Deshalb freuen wir uns besonders darüber, dass die Neueröffnung des Süllau-Marktes im Lübecker Campus-Center auch unter dem Gesichtspunkt des zwischenmenschlichen Miteinanders ein riesengroßer Erfolg war. Über Wochen und Monate haben sich die Kolleginnen und Kollegen mit einem herausragenden Maß an Engagement und persönlichem Herzblut dafür eingesetzt, Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, zum Neustart in Lübeck ganz besondere Momente des Staunens und natürlich des Genusses zu beschern. Die vielen persönlichen Glückwünsche und fröhlichen Gesichter am 14. Mai haben uns gezeigt, dass sich die Mühe aller voll und ganz gelohnt hat. Dafür möchten wir einen riesengroßen Dank an das gesamte Team von EDEKA Süllau richten, aber auch an Sie, liebe Kundinnen und Kunden – denn ohne Sie wären unsere Märkte nicht das, was sie sind: Orte, an denen Menschen und Persönlichkeiten zusammentreffen, um gemeinsam Genuss zu erleben und zu entdecken.

Oder anders ausgedrückt: Sie sorgen dafür, dass bei uns ganzjährig Sommer ist. Im Grunde doch ein sehr schöner Gedanke. Viel Freude also bei der Lektüre unserer sommerlichen Genussseiten mit jeder Menge kulinarischer Ideen für ein exklusiv leckeres Summerfeeling.

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 Genussinspiration oder einen Rundgang durch unseren neuen Markt in Lübeck? 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



So einfach ist SmartShopping!



1. Nehmen Sie sich einen SmartShopper und stellen Sie einen Einkaufskorb hinein.

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

3. Barcode von einer unserer Expresskassen mit dem Scanner einscannen.

4. Den Zahlvorgang starten und den Einkauf wie gewohnt mit der gewünschten Zahlungsmethode an der Expresskasse zahlen. Fertig!

SmartShopper bei EDEKA Süllau – Ihre Vorteile auf einen Blick:

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



Edeka Süllau im Campus Center Lübeck

WIR SIND WIEDER DA!
Cool, modern & voller Überraschungen!



Große Frischetheken bieten vielfältigen Genuss: Fleisch und Wurst, Käse und Salate. Metzgermeister und Abteilungsleiter Salvatore Ferina sowie Marcel Heinze, Koordinator für Fleisch und Wurst der Süllau-Unternehmensgruppe, und Petra Heuer, als Verkäuf-



„Moin und herzlich willkommen in unserem neuen Markt im Campus-Center in Lübeck“, begrüßt Marktleiter Marcel Lünsmann alle Kundinnen und Kunden und zeigt sich noch immer beeindruckt von den vielen Impressionen rund um die Eröffnung Mitte Mai: „Wir möchten allen noch einmal ein riesengroßes DANKE-SCHÖN aussprechen für die vielen Glückwünsche. Das ganze Team hat

bis zur letzten Sekunde daran gearbeitet, hier etwas Großartiges zu schaffen. Die vielen positiven Rückmeldungen der vergangenen Wochen zeigen, dass uns das gelungen ist. Wir wünschen also allen, die zu uns kommen, ein unvergesslich aufregendes Einkaufserlebnis auf über 5500 m². Kommen Sie vorbei und entdecken Sie Neues. Wir freuen uns auf Sie!“

ferin für die vielfältige Auswahl an Wurst und Fleisch an der Frischetheke verantwortlich, garantieren stets allerbeste Frische und Qualität.



Fisch in Bedienung gibt es an unserer Frischetheke im Angebot immer Donnerstag, Freitag und Samstag. Abteilungsleiter Steffen Bensch (hinten) sowie der Koordinator für Fisch in der Süllau-Unternehmensgruppe, Oliver Schüler, freuen sich auf Ihren Besuch.



Das Weinsortiment lässt keine Wünsche offen – regelmäßig werden auch Weintastings auf unserer Eventfläche veranstaltet.

Die Erlebnisgastronomie im Markt umfasst eine Pizzeria und ein umfangreiches Angebot an Hausmannskost inklusive vieler Eigenproduktionen und eine Spielecke für Kinder. Lesen Sie mehr dazu auf der Seite 16; unsere Erlebnisgastronomie hat geöffnet von 11 Uhr bis 21 Uhr.



Ob Obst und Gemüse oder Molkereiprodukte: Frische, soweit das Auge reicht!



Entdecken Sie überall im Markt bunte Überraschungen!

Für Ihr perfektes Einkaufserlebnis!

- Ein großes Sortiment von Budni bietet alles aus den Bereichen Drogerieartikel, Naturkosmetik und Non-Food-Produkte.
- Umfangreiche Non-Food-Artikel von Depot mit wechselndem Angebot.
- Im Thalia-Sortiment finden Sie Ihr Buch zum Abtauchen in spannende Fantasiewelten.
- Unser Bereich Bastel- und Schreibwaren bietet mit seiner großen Vielfalt alles für die Umsetzung Ihrer kreativen Ideen.
- Unser Hermes-Shop, einfach Pakete kostengünstig versenden.
- Tee und Kaffee gibt es im Markt im Sinne der Nachhaltigkeit auch unverpackt zum Selbstabfüllen.
- Entdecken Sie das große glutenfreie Sortiment sowie laktosefreie Produkte.
- Die Bäckerei Allwörden verwöhnt Sie mit knusprigen Brötchen, einem vielseitigen Kuchenangebot und vielem mehr.
- Sie finden bei Eat Happy im Markt täglich frisches Sushi.

Leergutrückgabe mit Sinn und Pfand – So einfach war die Rückgabe von Leergut noch nie. Sparen Sie Zeit, indem Sie einfach alles in einen Automaten geben. Neugierig? Testen Sie unsere neuen Rückgabemöglichkeiten.



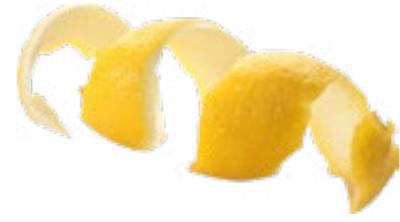


Wie klingt das? Sie sitzen auf der Terrasse, die Sonne gibt ihr Bestes und Sie haben auf einmal so richtig Lust auf eine Erfrischung! Ach ja, eine Erfrischung zum Löffeln wäre super. Überhaupt kein Problem! Denn im Kühlschrank wartet bereits das fix und fertige Zitronen-Tiramisu – leicht säuerlich und somit wie gemacht für erfrischend-sommerliche Genussmomente. Oder soll es doch lieber die exotische Limettencreme mit frischen Mangos sein? Wir versprechen Ihnen: Das ist löffelfertiger Sommer pur! Wir wünschen eine genussvolle Erfrischung!

Zauberhaftes Zitronentiramisu

Der Süllau-Sommer-Tipp: Verfeinern Sie dieses erfrischende Dessert für Ihre erwachsenen Gäste gerne mit einem Schuss Limoncello! Für vier Portionen benötigen Sie:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 g Mascarpone
- 400 g griechischer Joghurt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 180 g Lemon Curd
- 12 Löffelbiscuits
- 3 EL braunen Zucker
- Als Deko: 1 Zitrone und ½ Bund Zitronenmelisse



1. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale mithilfe eines Zestenreißers oder feinen Reibe abreiben. Den Saft auspressen. Mascarpone mit dem Joghurt glatt rühren, Vanillezucker und 2-3 EL Zitronensaft sowie -abrieb unterrühren. Lemon Curd in einem Topf leicht erwärmen.

2. Eine viereckige Form mit der Hälfte der Mascarponecreme befüllen. Lemon Curd gleichmäßig aufgießen. Löffelbiscuits auflegen. Restliche Mascarponecreme auf den Löffelbiscuits verteilen und glatt streichen. Für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

3. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen sowie mit Zitronenmelisse und dünnen Zitronenscheiben garnieren.



Sim-Salat-bim! Im Handumdrehen frische Salate zaubern!

Was schmeckt an warmen Tagen besser als ein frischer Salat? Ganz genau! Ein Sommer-salat mit frischen Früchten. Deshalb legen wir Ihnen diesen Blattsalat mit Brombeeren und Feigen nicht nur ans Herz, wir legen noch ein paar raffinierte Brothchips als kulinarisches Highlight obendrauf. Guten Appetit! Für vier Portionen benötigen Sie:



Der Salat:

- 200 g Blattsalate nach Gusto
- 1 Avocado
- ½ Gurke
- 6 Radieschen
- 4 frische Feigen
- 70 g Brombeeren
- 4 Burrata
- 12 Oliven
- 50 g Mandelblättchen
- 3 Stängel Zitronenmelisse
- 8 Blätter Basilikum
- 40 g Rote-Bete-Sprossen

Brombeerdressing:

- 80 g Brombeeren
- ½ unbehandelte Limette
- 4 EL Balsamico-Bianco-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Naturjoghurt
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL Dijon-Senf
- je 1 Prise Salz und weißen Pfeffer

Die knusprigen Brothchips:

- ½ Baguette
- ½ unbehandelte Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- je 1 Prise grobes Salz und schwarzen Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Rosmarin

1. Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Für die Brothchips das Baguette in dünne Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Zitrone heiß waschen, halbieren, abreiben und Saft auspressen. Baguettescheiben mit dem ausgepressten Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Knoblauch pellen und in einer Knoblauchpresse pressen. Das Brot mit dem Knoblauch und Rosmarin würzen. Für 10-12 Minuten im Ofen knusprig backen.

2. Blattsalat in einzelne Blätter abtrennen, gründlich unter kaltem Wasser waschen, trocken schleudern und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Avocado halbieren, Kern herauslösen, Fruchtfleisch entnehmen und in Spalten schneiden. Gurke und Radieschen waschen, Enden abschneiden, in Scheiben schneiden. Feigen waschen und kreuzförmig einschneiden. Brombeeren waschen, abtropfen lassen. Burrata und Oliven abgießen.

3. Brothchips aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen.

4. Für das Brombeerdressing die Brombeeren waschen und mit Limettenabrieb, Balsamicoessig, Olivenöl, Joghurt, Ahornsirup und Dijon-Senf in ein hohes Rührgefäß oder einen Standmixer geben. Zu einer feinen Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten.

6. Salat mit Gurke, Radieschen, Feige, Avocado, Brombeeren, Oliven und Burrata auf Tellern anrichten und mit Brombeerdressing und Mandeln toppen. Zitronenmelisse und Basilikum waschen, trocken schütteln und mit den Rote-Bete-Sprossen auf dem Salat anrichten. Den Sommersalat mit warmen Brothchips genießen.

Sommerliches Genussgrillen

Aus eigener Herstellung
Am Grill einfach mal
den Spieß umdrehen!

Bei Ihnen steht demnächst eine Grillparty auf dem Programm? Fisch, Fleisch, Gemüse – die Geschmäcker Ihrer Gäste sind verschieden und Sie zögern noch, welche Köstlichkeiten Sie in welchen Variationen schlussendlich servieren möchten? Unsere Idee: Drehen Sie den Spieß am Grill doch einfach mal um und lassen Sie uns für Sie kulinarisch kreativ werden. Die Teams unserer Frischetheken inspirieren Sie mit köstlichen Kreationen, unter anderem am Spieß: Schweinefilet- oder

Rindfleischspieße stehen hoch im Kurs, aber auch „Pute am Spieß“ ist heiß begehrt. Profitieren Sie von unserer Grillvielfalt und bieten Sie Ihren Gästen nicht nur optische Hingucker. Grillspieße sind in der Regel in handlichen Portionen serviert. Dies ist besonders praktisch, wenn Ihre Gäste verschiedene Speisen probieren möchten. Sprechen Sie uns einfach an; gerne stellen wir Ihnen ein leckeres Grillbuffet zusammen, zum Beispiel mit leckeren Cevapcici.

GRILLZEIT



Bun + Patty + X =
Burger de Luxe!

Ohne Herzblut ist es schlicht ein Brötchen mit Fleischscheibe, etwas Gemüse und Sauce. Mit den vielfältigen Zutaten unserer Märkte verleihen Sie Ihrem individuellen Burger eine Geschmacksseele. Und eines steht fest: Burger ist nicht gleich Burger! Und damit das Herzstück eines jeden Burgers, also das Patty, überzeugt, empfehlen wir die saftigen Rindfleischburger direkt von unseren Fleischtheken. Denn wenn die Basis stimmt, kann der Rest nur grandios werden. Und unsere Pattys vom Rind sind einfach die erste Wahl – geschmacklich wie qualitativ!

Buns – mehr als einfach nur ein Brötchen!

Das perfekte Hamburgerbrötchen muss Nehmerqualitäten haben. Es muss mindestens 200 Gramm saftig gegrilltes Beef und einige Toppings aushalten. Außerdem muss es fluffig sein. Es darf weder zu fest noch zu weich sein. Bei leichtem Druck muss es nachgeben und überdies über

der Flamme leicht knusprig angegrillt werden können ohne zu zerbröseln. All diese Eigenschaften vereinen sich sehr gut in unseren EDEKA Brioche- oder Craft-Burger-Buns, denn das perfekte Bun sollte einen feinen leicht buttrigen Geschmack haben, der aber geschmacklich den Burger nicht dominiert.

Frische Tomaten, Gurke und Salat

Dieses frische Trio gehört auf jeden klassischen Burger. Aber wer einmal etwas anderes aus dem Gemüsegarten servieren möchte, der ersetzt den Eisbergsalat doch einfach mal durch Rucola und den Klassiker Tomate durch Paprika und/oder Zucchini. Hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Grillgemüse liegt voll im Trend. Warum also die Tomate und Co. nicht gleich mitgrillen? Mit den richtigen Gewürzen verleihen Sie Ihrem Lieblingsburger das richtige Urlaubsflair: Ob mediterran oder Provence – Urlaub zu Hause kann so gut schmecken!

Die Steaks haben wir!
Und so grillen Sie
sie perfekt auf den
Punkt!

Ein saftiges, perfekt gegrilltes Steak ist der Höhepunkt einer jeden Grillrunde. Damit Ihr Steak zart, aromatisch und mit einer köstlichen Kruste gelingt, haben wir für Sie die wichtigsten Schritte zusammengefasst.

Die richtige Vorbereitung:

Nehmen Sie das Steak etwa 30 bis 60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es sich auf Zimmertemperatur erwärmen kann. Falls Ihr Steak einen Fettrand hat, schneiden Sie diesen mit einem scharfen Messer im Abstand von etwa einem Zentimeter ein. Dies verhindert, dass sich das Fleisch beim Grillen wölbt und sorgt für eine gleichmäßige Garung.

Der Grill muss heiß sein:

Bringen Sie Ihren Grill auf mindestens 300 °C. Bei Holzkohlegrills erkennen Sie die richtige Temperatur, wenn sich eine weiße Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat. Grillen Sie das Steak zunächst über direkter Hitze, um eine schöne Kruste zu erhalten. Danach können Sie es bei indirekter Hitze fertig-garen, falls es dicker ist oder Sie eine bestimmte Garstufe wünschen.

Würzen und marinieren:

Lassen Sie ihr Fleisch mindestens eine Stunde in der Marinade ziehen. Achten Sie darauf, dass die Marinade nicht zu intensiv ist, damit der natürliche Fleischgeschmack erhalten bleibt. Auf Wunsch marinieren wir Ihr Stück Fleisch für den Grill auch direkt bei uns im Markt!

Salzen vor dem Grillen:

Salzen Sie Ihr Lieblingssteak etwa 15 Minuten vor dem Grillen. Pfeffer erst nach dem Grillen: Pfeffer kann bei hohen Temperaturen bitter schmecken. Würzen Sie daher erst nach dem Grillen.

Beim Grillen ist Timing alles:

Wenden Sie das Steak alle 90 Sekunden, um ein schönes Rautenmuster zu erzielen und eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die gewünschte Garstufe zu erreichen. Für ein medium-rare Steak liegt die Kerntemperatur bei etwa 56 °C.

Nach dem Grillen:

Ruhe bewahren! Lassen Sie das Steak nach dem Grillen etwa 5 Minuten ruhen, damit sich die Fleischsäfte verteilen können und das Fleisch saftig bleibt.

Entdecken Sie die Steakvielfalt von EDEKA Söllau
Nackensteaks, Rindersteaks, Schweinsteaks und Bauchfleisch!
Auf Wunsch marinieren wir Ihr Stück Fleisch für den Grill auch direkt bei uns im Markt!



Fischers Fritze empfiehlt: Süllaus frischen Fisch für ein Frischfischfest auf dem Grill!

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“, weiß der Koordinator für Fisch bei EDEKA Süllau, Oliver Schüler, und ergänzt: „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.“ Regt das Ihre Frischfischfantasien an? Zum Beispiel auf dem Grill? Super!



Dann halten Oliver Schüler und sein Team entsprechend heiße Empfehlungen parat: „Wir marinieren – je nach Aussicht auf Grillwetter – für Ihr maritimes BBQ-Vergnügen verschiedene Fisch- und Meeresspezialitäten, zum Beispiel Lachsfilet und Lachssteaks oder auch Thunfisch sowie ganze Fische wie Doraden, Loup de Mer oder Forelle.“ Vielfalt ist auch hier selbstverständlich Trumpf. Oliver Schüler: „Verschiedene Marinaden mit Kräutern oder würzig-pikanter Asurichtung stehen zur Auswahl. Und wer's asiatisch mag, der fragt nach unserer Marinade im Asiastyle mit Teriyaki.“ Grundsätzlich und auf Wunsch marinieren wir auch jedes andere Produkt aus unserem Sortiment und geben Tipps zur Zubereitung und Garzeiten.“



Keine Zungenbrecher, sondern echte Gaumenschmeichler: unsere Frischfischspezialitäten für den Grill!



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.

Ihr Arbeitsplatz soll ein Ort sein, an dem Sie sich wohlfühlen!

Wir begegnen uns mit Respekt und Wertschätzung bei EDEKA Süllau. Unsere Teams arbeiten vertrauensvoll zusammen und die Entscheidungswege in unserem Familienunternehmen sind kurz. Bewerben Sie sich jetzt und lernen Sie uns kennen. Für uns zählt Ihre Einstellung zur Tätigkeit mehr als jedes Zeugnis. Quereinsteiger sind ebenfalls herzlich willkommen und werden entsprechend eingearbeitet und weitergebildet.



Spanisches Fruchtgemüse

Tolles Engagement beim Azubi-Platzierungswettbewerb der EDEKA

Das finale Ergebnis stand zum Redaktionsschluss der Genussseiten zwar noch aus, das gezeigte Engagement der beiden Auszubildenden Kimberly Hahn und Julian-Maximilian Gohr aus dem Marktkauf in Mölln war nach Aussage von Marktleiter Johann C. Möller jedoch von vornherein absolut preisverdächtig. „Besonders beeindruckt hat mich die Kreativität und der ambitionierte Einsatz der beiden“, zeigt er sich entsprechend hochzufrieden: „Zusammen mit dem Koordinator Gastronomie der Süllau-Märkte, Herrn Eikenkötter, haben die zwei beispielsweise eigens eine Rezeptur für spanische Tortillas entwickelt, um unseren Kundinnen und Kunden das spanische Fruchtgemüse quasi in ‚kulinarischer Aktion‘ zu präsentieren. Eine wirklich gelungene Aktion!“

Und auch Kimberly Hahn, Auszubildende zur Kauffrau im Einzelhandel, und Julian-Maximilian Gohr, Auszubildender zum Verkäufer, zeigten sich begeistert: „Das Feedback der Kundinnen und Kunden war großartig. Wir haben viele Komplimente für das leckere Essen bekommen, was natürlich sehr motivierend war. Unabhängig davon, wie der Wettbewerb für uns nun ausgehen mag: Das hat viel Spaß gemacht und zusätzlich konnten wir eine Menge in puncto Organisation, Präsentation und Austausch mit unseren Kunden lernen.“ Eine weitere Süllau-Erfolgsgeschichte also, zu der wir den beiden schon jetzt einen großen Dank aussprechen. Die Daumen sind gedrückt!



Bewerben Sie sich bitte online. Wir sind gespannt auf Sie!

Scannen und einfach online bewerben!



Nicht nur Weinfreunde schätzen ein kühles Glas Wein, das die Leichtigkeit der warmen Sommermonate perfekt einfängt. Unsere Weinberater Felix Weigand und Tilman Ehbrecht haben für Sie aus diesem Grunde eine feine Auswahl an Weiß- und Roséweinen zusammengestellt, die von Juni bis August als Monatsweine in den EDEKA-Süllau-Märkten erhältlich sind – knackig, erfrischend, voller Charakter – und mit einem attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis.

Besuchen Sie unsere Weinabteilungen in den Süllau-Märkten und lassen Sie sich inspirieren. Felix Weigand und Tilman Ehbrecht stehen Ihnen dort mit Rat, Tat und vielen vinophilen Sommertipps rund um unsere Weinauswahl zur Seite. Wir freuen uns auf Sie und wünschen einen genussvollen Wein-Sommer!

Den Sommer im Glas
Genießen Sie unsere
Weinempfehlungen für heiße Tage!



Unsere Juli-Weinempfehlung! Besser als Urlaub in Spanien? Spanien im Glas!

Zu Beginn des Jahres waren sie noch unser absoluter Geheimtipp aus Spanien: die Klasse Weine von Eguren Ungarte. Mittlerweile sind sie bei vielen von Ihnen so beliebt, dass wir uns entschlossen haben, Ihnen den Blanco und den Rosado mit einem besonders attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis als Monatsweine für den Juli anzubieten. Gönnen Sie sich eine unvergleichliche „spanische Auszeit“ der besonderen Art.



Blanco:

Dieser elegante Weißwein aus dem Herzen der Rioja ist ein Paradebeispiel für moderne Cuvée-Kunst. Im Glas zeigt sich der Wein in einem zarten, blassgelben Zitronenton. Die Nase ist geprägt von reifen Birnen, Steinobst und feinen Zitrusnoten. Am Gaumen präsentiert sich der Blanco wunderbar saftig, ausgewogen und angenehm frisch. Ein Wein mit schöner Tiefe, geschmeidiger Textur und belebendem Trinkfluss – ideal für den unkomplizierten Genuss, aber mit Stil.

Rebsorten:

Viura, Sauvignon blanc, Chardonnay, Tempranillo blanco, Garnacha blanca

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

0,75-l-Flasche:

4,49 €

(1 Liter = 5,99 €)

Rosado:

Provenzalische rosa Farben, brillant und hell. Intensive Aromen von Himbeeren und reifen Kirschen, die mit Rosen und Johannisbeeren verwoben sind – frische rote Früchte, Johannisbeeren und Aprikosen.

Rebsorten:

60 % Tempranillo, 40 % Garnacha

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

0,75-l-Flasche:

4,49 €

(1 Liter = 5,99 €)



Unsere Juni-Weinempfehlung! Entdecken Sie im Juni den flüssigen Sommer-ZNÄG!

Die kulinarische Leichtigkeit des Sommers flankieren Sie gekonnt mit unserer Weinempfehlung für den Juni: Reichen Sie ZNÄG doch einfach mal zu sommerlichen Snacks wie frischen Salaten oder einer exotischen Früchteplatte.

Denn die Cuvée aus Riesling & Sauvignon Blanc vom Wein- und Sektgut Dr. Gänz von der Nahe bringt Exotik auch auf Ihre Terrasse. Der feine Duft nach Steinobst und tropischen Früchten kombiniert mit spritziger Frische und leichter Fruchtsüße prägen das Zusammenspiel der beiden starken Einzelcharaktere. Das auffallende Aroma des Sauvignons gepaart mit der Säure des Rieslings erzeugen einen Wein, der einfach Spaß macht. Auch im Foodpairing zu leichten, frischen Gerichten der perfekte Begleiter.

Die Weinmacher: Die Familie Gänz kultiviert mittlerweile in 3. und 4. Generation Wein an der Nahe. Susanne, Victoria, Hubert und Konstantin „leben ihren Wein“ – das spürt und schmeckt man und ist Teil ihres Erfolgs. Bei aller Hingabe gehört natürlich auch viel Fachwissen und Erfahrung zu einem guten Wein: Konstantin hat sein Masterstudium für Weinbau und Oenologie in Geisenheim und Wien abgeschlossen, Hubert ist promovierter Oenologe.

Rebsorten:

Riesling & Sauvignon blanc

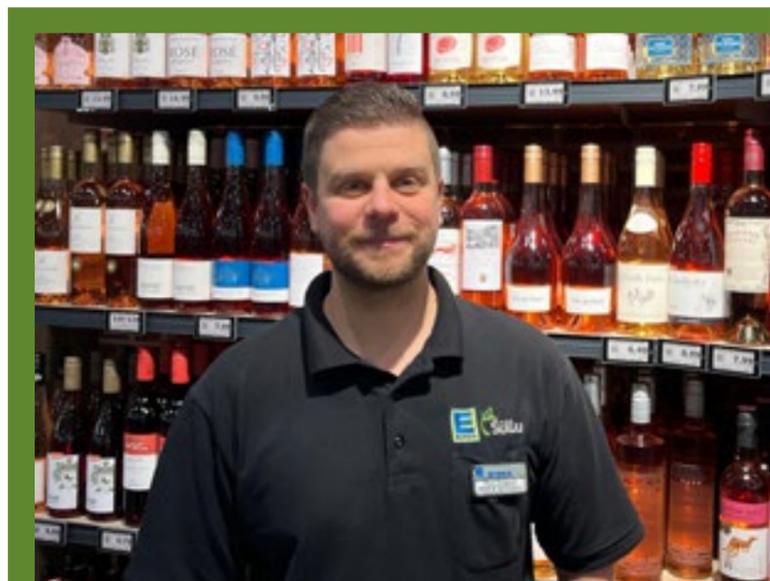
Alkoholgehalt:

12,0 % Vol.

0,75-l-Flasche:

8,88 €

(1 Liter = 11,84 €)



Unsere August-Weinempfehlung! Sauvignon blanc im Rheinhessen-Style!

„Sauvignon blanc hat eine ausgeprägte Typizität, die wir besonders betonen und im Rheinhessen-Style zeigen wollen“, erklärt Winzermeister Timo Eppelmann und ergänzt: „Unser Gutswein ist ähnlich frisch wie Riesling, was die Säurestruktur angeht, allerdings ist das Aroma wesentlich intensiver. Wir wollen ihn nicht nur grün haben. Das bekommen wir mit ein paar Trauben aus einer Südlage hin: tropische und reife Anklänge ergänzen den eher grünen Frischeindruck. Das Ergebnis ist frisch, balanciert und hat einen wahnsinnigen Trinkfluss. Die Winzerfamilie Eppelmann aus Stadelcken-Elsheim, wenige Kilometer südwestlich von Mainz im Selztal, setzt zu 100 % auf ökologische Landwirtschaft: Das soll der Natur genauso zugutekommen wie der Qualität der Weine. Ziel ist es, viel näher an den Puls der Natur heranzukommen und Balance zu finden.“

Rebsorten:

100 % Sauvignon blanc

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

0,75-l-Flasche:

7,99 €

(1 Liter = 10,65 €)



Save the Genuss-Date!

Felix Weigand lädt Sie herzlich zu folgenden Tastings und Events ein:

6. Juni / 17.30 – 20.00 Uhr /
Ratzeburg Am Viehmarkt



13. Juni / 17.00 Uhr /
Ratzeburg, Am Viehmarkt
Grill- und Weinevent

Wir werfen den Grill an und schenken die dazu passenden Weine aus: zum Fisch, Käse und Fleisch. Keine Anmeldung erforderlich; kommen Sie einfach zu uns an den Stand und wählen Sie aus feinen Grill- und Weinspezialitäten.

7. Juli – 12. Juli /
Ratzeburg, Am Viehmarkt
Exklusive Azubi-Cocktail-Aktion

Besuchen Sie im Juli unseren Ratzeburger Markt Am Viehmarkt und überzeugen Sie sich vor Ort persönlich von den tollen „Ergebnissen in flüssiger Form“ der exklusiven Azubi-Cocktail-Aktion. Wie gemacht für den sommerlichen Einkauf bei uns!

Genussvoll durch den Markt – Genießen Sie die Schlemmertage bei EDEKA Süllau

Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Einkaufserlebnis: Im Rahmen unserer Schlemmertage verwandeln wir Ihren Besuch in den EDEKA-Süllau-Märkten in eine kulinarische Entdeckungsreise!

An ausgewählten Tagen laden wir Sie herzlich dazu ein, verschiedenste Köstlichkeiten direkt bei uns im Markt zu verkosten. Ob knackiges Obst und frisches Gemüse, feinste Frischeprodukte aus der Abteilung für Molkereiprodukte, erlesene Weine oder Spezialitäten von unserer Fleisch- und Wursttheke – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Doch damit nicht genug: Unsere Fachleute aus den jeweiligen Abteilungen stehen Ihnen persönlich zur Seite und geben Ihnen mit viel Leidenschaft und Know-how wertvolle Tipps rund um Genuss, Zubereitung und kulinarische Kombinationen für zu Hause.

Ob als kleine Auszeit beim Einkauf oder als Inspiration für Ihr nächstes Menü – unsere Schlemmertage machen Lust aufs Probieren, Genießen und Entdecken. Schauen Sie vorbei, probieren Sie – und lassen Sie sich von unseren Spezialitäten begeistern!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von EDEKA Süllau

Genussvoll durch den Markt –
Genießen Sie die Schlemmertage
bei EDEKA Süllau

19. Juni
EDEKA Süllau in Mölln
26. Juni
EDEKA Süllau in Trittau
19. September
EDEKA Süllau in Ratzeburg (Am Viehmarkt)
25. September
EDEKA Süllau in Mölln
9. Oktober
EDEKA Süllau in Trittau
17. Oktober
Marktkauf in Mölln
28. November
EDEKA Süllau in Bargteheide

Was darf es heute sein?
Wir haben frisch für Sie gekocht!

Haben Sie sich jemals gefragt, worin der Unterschied zwischen einer Voll- und einer Halbkonzerve besteht? Vollkonserven sind mindestens zwei Jahre haltbar und müssen nicht gekühlt gelagert werden. Halbkonserven, auch Präserven genannt, werden bei 70 °C-80 °C pasteurisiert und sie müssen bei 5 °C bis 8 °C gekühlt gelagert werden. Warum wir Ihnen das erzählen? Das hat einen köstlichen Grund.

Bei uns finden Sie verführerisch leckere Halbkonserven, gefüllt mit unwiderstehlich leckerem Inhalt. Ideal für alle, die unter der Woche einen prall gefüllten Terminkalender haben, aber trotzdem nicht auf hochwertige und abwechslungsreiche Gerichte verzichten möchten. Frei nach dem Motto „Was darf es heute sein? Wir haben frisch für Sie gekocht“ finden Sie in unseren Märkten beispielsweise herzhaftes Chili con Carne oder Altwiener Saftgulasch. Oder steht Ihnen der Sinn eher nach frischem Hühnerfrikassee oder dem Klassiker schlechthin, Königsberger Klopsen vom Kalb? Auch den anderen Klassiker, die Bolognese zur Pasta, finden Sie selbstverständlich bei uns.

Im Grunde müssen Sie sich gar nicht sofort entscheiden. Probieren Sie einfach der Reihe nach und entdecken Sie Ihre neue „Lieblingshalbkonzerve“. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



PAYBACK bei EDEKA Süllau!

Ab sofort können Sie bei EDEKA Süllau mit jedem Einkauf °Punkte sammeln. Profitieren Sie von attraktiven Prämien und exklusiven Angeboten!

So einfach geht's:

- (mobile) PAYBACK Karte an der Kasse scannen
- °Punkte sammeln
- Von tollen Rabatten profitieren

Wir freuen uns, Ihnen diesen zusätzlichen Vorteil bieten zu können.

Jetzt °Punkte sichern!

PAYBACK

Ihre Fragen
auf den °Punkt
beantwortet.



Italienische Momente jetzt auch in Lübeck!

Genießen Sie hausgemachte Pizza aus der Pizza Schmiede

Für Genießerinnen und Genießer, die regelmäßig im Marktkauf in Mölln das „dolce vita“ in Form einer runden, knusprigen und hausgemachten Pizza zelebrieren, ist die Pizza Schmiede von EDEKA Süllau längst kein Geheimtipp mehr, sondern erste Adresse, wenn es um italienisch-kulinarische Glücksmomente geht. Nun dürfen sich auch unsere Kundinnen und Kunden im Lübecker Süllau-Markt im Campus Center über richtig leckeren Pizzagenuss freuen.

Wie im Marktkauf Mölln bieten wir Ihnen auch in Lübeck ab sofort in stilvoller Atmosphäre hausgemachte Pizzen an. 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. Der geriebene 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.

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.

Kommen Sie zu uns, entfliehen dem Alltag, genießen das „Dolce Vita“ und lassen sich von uns verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



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

Buon appetito!



Dieser Sommer wird bunt, heiß und köstlich!



Na, was liegt bei euch am liebsten auf dem Grill? Ein saftiges Steak oder doch lieber die Bratwurst? Grillt ihr lieber Gemüse oder auch mal eine fruchtige Ananas? Das ist das Tolle am Sommer und am Grillen: Man kann alles ausprobieren und zur Belohnung schmeckt es unter freiem Himmel anschließend doppelt so gut. Wie immer es auch bei euch sein mag: Auf diesem Bild hier könnt ihr euer Grill-spektakel richtig bunt anmalen. Wie immer ist das Beste daran: Wenn ihr euer ausgemaltes Kunstwerk (Originalbild aus dieser Zeitung) bis zum 16. August 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 den Frühling!



Name/Vorname

E-Mail-Adresse

Telefonnummer

Die Gewinner der letzten Ausgabe und Wissenswertes zum Frühling findet ihr auf der nächsten Seite!

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!



BRUNO



CALI EMILIA



ELEA



FELINE



JONNE



JULIAN



LINAS



OLESIA

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

Tatsächlich haben wir richtig Lust auf frische Erdbeeren bekommen, als wir eure vielen bunten Bilder in Augenschein genommen haben. Das gab bei der einen oder dem anderen von uns bestimmt eine leckere Erdbeertorte in den letzten Tagen. Oder zumindest ein Erdbeereis. 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!

Sonne tanken und gewinnen!

Gewinnen Sie einen von fünf 25-Euro-Einkaufsgutscheinen!



1.) Welche „italienische Spezialität“ kann man neuerdings im Eingangsbereich des EDEKA-Süllau-Marktes im Lübecker Campus-Center genießen?

- a) Spaghetti alla Süllau (A)
- b) Eine leckere Pizza von der „Pizza-Schmiede“ (S)
- c) Gelato freddo (H)

2.) Sauer macht nicht nur lustig, sondern kann auch italienisch lecker sein. Welches fruchtige Sommerdessert empfehlen wir Ihnen u. a. in diesen Genussseiten?

- a) ein Zitrontiramisu (O)
- b) einen Limoncello-Kuchen (E)
- c) eine Fragola-Panna-Cotta (M)



3.) Der Wein des Monats Juni ist eine frische Cuvée aus den Rebsorten Riesling und Sauvignon blanc. Welchen originellen Namen findet man auf dem Etikett?

- a) ZNÄG (N)
- b) BOOM (S)
- c) KRASS (T)

4.) Sie werden auch „Präserven“ genannt und erleichtern die Abläufe in der Küche ungemein, wenn es einmal schnell gehen muss und trotzdem köstlich sein soll. Wovon ist die Rede?

- a) von den beliebten Knusperbackwaren to go (T)
- b) von unseren vakuierten Suppen (Z)
- c) von Süllaus frisch gekochten Halbkonserven (N)



5.) Unser Fischexperte Oliver Schüler hat nicht nur Lachs und Co. im Angebot. Für den perfekten Fisch-Grill-Genuss empfiehlt er zusätzlich unsere hausgemachten ...

- a) Fischgewürze (L)
- b) Marinaden (E)
- c) Trüffelbuttermvariationen (A)

Habt ihr euch schon einmal gefragt, ...

... warum man im Freibad immer Heißhunger auf Pommes bekommt?

Im Freibad verspüren viele Menschen, besonders nach dem Schwimmen, plötzlich Lust auf Pommes. Dieser Heißhunger lässt sich durch verschiedene Gründe erklären, die sowohl den Körper als auch das Gehirn betreffen. Wenn wir im Wasser aktiv sind, verbrennen wir viel Energie. Pommes sind reich an Kohlenhydraten und Fett, was unserem Körper hilft, die verlorene Energie schnell wieder aufzufüllen. Außerdem verlieren wir beim Schwimmen durch das Schwitzen wichtige Mineralien. Das Salz der Pommes hilft, diesen Verlust auszugleichen. Außerdem spielen schöne Erinnerungen eine Rolle. Viele Erwachsene haben schon als Kind oft nach dem Schwimmen eine Portion Pommes gegessen. Diese Gewohnheit bleibt im Gedächtnis und sorgt dafür, dass viele auch heute noch in ähnlichen Situationen Lust auf Pommes haben.

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

Impressum

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

Auflage: 71.390 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 53 32) 96 86-489
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: m.uhde@proexakt.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.



Süllau-Highlights

Lust auf ein sommerliches Blütenmeer?

Nicht nur das attraktive Blumensortiment von Blume 2000 im Lübecker Campus Markt lässt die Lust auf ein sommerliches Blütenmeer steigen. Für Anlässe jeder Art bieten auch die Süllau-Blumenshops in Mölln (EDEKA und Marktkauf), Trittau, Bargteheide und Ratzeburg (Am Viehmarkt) hochwertige und stilvolle Floristik. Mit viel Liebe zum Detail und Kreativität stellen wir außerdem Präsentkörbe zu diversen Anlässen und für jedes Budget zusammen – schauen Sie doch einmal in unseren Blumenshops vorbei und lassen Sie sich inspirieren!



Sie haben Durst? Wir liefern!

Nutzen Sie deshalb unseren Getränkelieferservice im Marktkauf Süllau in Mölln. Suchen Sie sich nach Herzenslust Ihre Erfrischungen in unserem Getränkemarkt aus. Egal, wie viele Kisten es auch sind: Gegen eine Liefergebühr von 5,99 € bringen wir Ihnen am Mittwoch und/oder Freitag in Mölln und Alt-Mölln die Durstlöcher direkt vor die Haustür. Auch cool: der Lieferservice für Abo-Kunden. Sie bestellen im festen Rhythmus bei uns Lebensmittel und Getränke in unserem Onlinestore. Wir beliefern Sie in einer festen Tour ab 9,99€. Alle Ladenpreise haben auch ihre Gültigkeit im Webshop.

EDEKA Süllau im Campus Center Lübeck
Alexander-Fleming-Straße 1

WIR SIND WIEDER DA!

COOL, MODERN & VOLLER ÜBERRASCHUNGEN
MEGA FRISCHETEHEKE - PIZZERIA - GASTRONOMIE - FISCH

Komm vorbei -
Neues entdecken

 Süllau
suellau-lebensmittel.de

 Süllau