



GENUSS SEITEN

Dezember
2024

„Familie Süllau und
alle Teams aus unseren
Märkten wünschen Ihnen
frohe Festtage.“

Seeberger
Walnusskerne
150-g-Packung
(1 kg = 25.26)



statt 4.39

3.79

Salzbrenner
Mini Dom Würstchen
SB-verpackt
20 x 22 g =
440-g-Packung
(1 kg = 15.89)



statt 7.59

6.99

Albi Fruchtepunsch oder
Kinderpunsch
je 1-Liter-Packung



statt 2.49

1.99

Angebote gültig bis
zum 24. Dezember
2024

Für Druckfehler überneh-
men wir keine Haftung.
Abgaben nur in haus-
haltsüblichen Mengen.
Alle Preise in Euro. Alle
Preise sind Abholpreise.



LIEBE KUNDEN,

haben Sie sich eigentlich schon Gedanken gemacht, mit welchen guten Vorsätzen Sie demnächst durchstarten möchten? Moment mal, denken Sie sich jetzt bestimmt: Bevor die guten Vorsätze ins Spiel kommen, ist doch erst einmal Weihnachten und erst dann, frühestens zwischen den Jahren, wenn Ruhe einkehrt, dann überlege ich mir vielleicht den ein oder anderen guten Vorsatz fürs neue Jahr.

Natürlich kann man das so machen – und irgendwie folgt das ja auch nachvollziehbaren Ritualen. Neues Jahr, neues Glück. Endlich mal Routinen anders gestalten, neu starten.

Verhaltensmuster durchbrechen und sich selbst etwas Gutes tun. Wir von EDEKA Süllau finden jedoch: Mit den guten Vorsätzen ist das wie mit dem Genuss. Genuss geht immer! Und die berühmten „guten Vorsätze“ sind auch nicht alleinig für Neujahr reserviert. Schließlich steht jetzt eine „neue Adventszeit“ vor der Tür und ein richtig tolles „neues Weihnachtsfest“. Eine Zeit, wie gemacht für himmlischen Genuss – und gute Vorsätze. Die können zum Beispiel so klingen: Dieses Jahr nehme ich mir für die Adventszeit vor, mindestens einmal pro Woche für die Dauer eines Kaffees oder wohligh duftenden Tees innezuhalten und mich auf Weihnachten zu freuen. Oder: Dieses Jahr nehme ich mir vor, das Geschenkekaufen oder den Einkauf all der Köstlichkeiten und Leckereien fürs Fest ganz bewusst zu erleben und nicht als stressiges Anhängsel am Ende eines vollgepackten Tages mal eben zwischen „Tür und Angel“ zu erledigen. Denn dieses Mal arbeite ich nicht nur den meterlangen Einkaufszettel ab, sondern gönne mir zwischendurch ein Stück Weihnachtsgebäck in der Marktbäckerei und beobachte den Trubel um mich herum aus entspannter Perspektive. Ebenfalls eine gute Idee: Ich organisiere eine Adventsstunde rund um die Feuerschale mit zwei, drei lieben Menschen und freue mich jetzt schon auf mein Glas heißen Glühwein. Das Ganze wird völlig stressfrei, weil jeder etwas mitbringt und ich nicht alleine für alles verantwortlich bin, denn dieses Jahr ist geteilter Stress halber bis gar kein Stress! Na, wie klingt das?

Wir versprechen Ihnen, wie in jedem Jahr, Sie beim Umsetzen Ihrer guten Vorsätze mit unserem Service, unserer Qualität und kulinarischen Vielfalt sowie der festlichen Adventsstimmung in unseren Märkten nach Kräften zu unterstützen. Lassen Sie uns gemeinsam diese einzigartige Zeit im Jahr genießen. Und wenn es dann so weit ist und Sie sich zwischen den Jahren Gedanken machen sollten, mit welchen guten Vorsätzen Sie ins neue Jahr starten möchten, dann verlängern Sie doch einfach die bereits gefassten. Denn Genuss und einfach mal kurz innezuhalten, sind beides Dinge, die immer funktionieren. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Familien ein besinnliches und wunderschönes Weihnachtsfest sowie einen beschwingten und entspannten Start ins neue Jahr.

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. Zum Beispiel diesen hier: Testen Sie Ihren Festtagswein doch einfach vor dem Kauf im Weinbistro in Trittau. Wie das geht? Schauen Sie es sich an. Einfach scannen! Zum Wohl!



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



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



Die perfekte Mischung aus süß und knackig.



Snack Spaß. Snack Seeburger.

Cleverer einkaufen.

NEU!

Bequem mit der EDEKA App bezahlen

Willkommen in Ihrem EDEKA Markt!

232 Artikel

Ihre Vorteile

- Erhalten Sie 2% Bonuspunkte mit der EDEKA App
- Erhalten Sie 2% Bonuspunkte mit der EDEKA App

Punkten, sparen, genießen. Jetzt EDEKA App downloaden!

Jetzt auf Google Play | Laden im App Store

Wir ♥ Lebensmittel.

EXOTEN, ZITRUSFRÜCHTE, NÜSSE VERLEIHEN SIE IHREM BUNTEN TELLER EINEN EXOTISCHEN ZAUBER

Beim Gedanken an den weihnachtlichen bunten Teller leuchten bestimmt nicht nur Kinderaugen. Ähnlich wie der geschmückte Weihnachtsbaum und der Schein von Kerzenlicht gehört er einfach zum Weihnachtsfest dazu. Lagen zunächst „nur“ Äpfel, bevorzugt Mandarinen oder Apfelsinen und Nüsse auf dem Teller, so kamen später noch die unterschiedlichsten Süßigkeiten dazu. Immer beliebter werden zudem exotische Früchte zum Fest, die die „Klassiker“ auf dem bunten Teller nicht nur in optischer Hinsicht ideal ergänzen: Pitahayas, Karambola (Sternfrucht), Litschis, Papayas, Kumquats sowie Mangos, Physalis und Passionsfrüchte schmecken nicht nur richtig gut, sie verleihen dem bunten Teller zudem einen exotisch-festlichen Zauber, der in wunderbarer Weise das Weihnachtsfest noch ein kleines Bisschen festlicher macht. „Entdecken Sie in unseren Obst- und Gemüseabteilungen für Ihren bunten Teller also nicht nur allerlei verschiedene Nüsse, Pistazien oder auch frische Maronen, sondern auch ausgewählte Zitrusfrüchte und wahrhaft wohlschmeckende Exoten“, lädt Angelique Iгла, die Abteilungsleiterin für Obst und Gemüse im Markt am Ratzeburger Viehmarkt, alle Genießerinnen und Genießer zu einem weihnachtlich-exotischen Bummel ein. Und wer weiß, vielleicht wird auch Ihr bunter Teller in diesem Jahr ein wenig exotischer als sonst.



NÜSSE, PISTAZIEN, FRISCHE MARONEN

„Neben leckeren Früchten bieten beispielsweise Nüsse, Pistazien oder aber auch frische Maronen einen tollen, geschmacklichen Kontrast“, weiß Angelique Iгла und ergänzt: „Zudem bieten Nüsse und Kerne einen knackigen Cocktail an wertvollen Nährstoffen: Sie liefern wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Selen, Zink und Magnesium und Ballaststoffe können die Darmflora unterstützen. Die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe nehmen positiven Einfluss auf eine Vielzahl von Stoffwechselprozessen. So verleihen Sie Ihrem bunten Teller neben den süßen Leckereien auch noch ein lecker nussiges und gesundes Plus. Apropos nussig: Unsere frischen Maronen punkten nicht nur mit ihrem nussigen Geschmack, sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe wie B-Vitamine, wichtig für die Blutbildung – und Ballaststoffe.“



FRÜCHTE-NUSS-KEKSE MIT KUMQUATS

- 10 Kumquats
- 6 EL Maracujasirup
- 100 g Haferflocken
- 130 g Dinkelvollkornmehl
- 1 gestr. EL Weinsteinpulver
- 75 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 5 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 75 g Haselnusskerne
- 70 g Rosinen
- 70 g Bananenchips



Die Karambola (auch Sternfrucht genannt) ist aufgrund ihrer durchdringenden grüngelben Farbe, ihrer außergewöhnlichen Form, ihres zarten Duftes und säuerlichen Aromas ein optischer wie kulinarischer Genuss. Schneidet man die 5-rippige Frucht quer auf, entstehen dekorative sternförmige Scheiben. Das Fruchtfleisch hat wenige Kerne, ist saftig und knackig. Der Geschmack ist erfrischend säuerlich bis süß. Ist die Frucht reif, verfärben sich die Kanten oben orange bis bräunlich.



Kumquats (auch als Zwergorangen bekannt) sind eng mit den Zitrusfrüchten verwandt. Die Schale ist übrigens essbar. Der Geschmack der Schale ist eher herb-süßlich und das Fruchtfleisch hat eine spritzige Bitternote.



Diese exotische ovale Kakteenfrucht „rote Pitahaya“ (auch Drachenfrucht genannt) ist nicht nur für das Auge ein außergewöhnlicher Genuss. Unter der zapfenartigen, glatten und roten Schale verbirgt sich ein köstlich süßes, je nach Sorte weißes oder rotes Fruchtfleisch. Es ist ähnlich dem der Kiwi und enthält unzählige kleine Kerne, die einfach mitverzehrt werden. Die Frucht schmeckt erfrischend süß und milder, als die gelbe Variante.



Die birnenförmige **Papaya** (auch Baumelone genannt) gehört botanisch gesehen zu den Melonenbaumgewächsen und besticht durch ihr mildes süßes Aroma. Entfernt man bei vollreifen Früchten die ungenießbare grüne bis intensiv gelbe Schale, kommt das weiche, saftige, lachsfarbene bis orangefarbene Fruchtfleisch zum Vorschein. Das exquisite Aroma der Papaya sollte aber am besten pur genossen werden. Dazu wird die Frucht z. B. längs halbiert und entkernt. Nun lässt sich das Fruchtfleisch leicht herauslöffen.



1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Kumquats heiß abwaschen, die Hälfte in sehr feine Würfel, die andere Hälfte in Scheiben schneiden, dabei den austretenden Fruchtsaft auffangen. Die Kerne entfernen.

2. Kumquat-Scheiben und -Würfel in 2 getrennte Töpfe geben und in je 3 EL Sirup 5 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

3. Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz mischen.

4. Eier und Öl zugeben und mit dem den Rührbesen eines Handrührgerätes auf mittlerer Stufe zu einem festen Teig verarbeiten. Kumquatwürfel, Haselnüsse, Rosinen und Bananenchips mit der Hand unterkneten.

5. Den Teig mithilfe von 2 Teelöffeln in Häufchen auf das ausgekleidete Backblech setzen, mit je 2 Kumquatscheiben verzieren und 12 bis 15 Minuten backen.



WILDFLEISCH VON DER FLEISCHEREI MARKS: EIN KLIMANEUTRALES PREMIUMPRODUKT!

Jegliche Art des Konsums hat Folgen. Wer sich dieses bewusst macht, erkennt schnell, dass Wild aus heimischen Wäldern ein wertvolles und klimaneutrales Premiumprodukt ist. Denn: Das Wild der Fleischerei Marks aus Mölln stammt aus norddeutschen Wäldern – es lebt also hier vor unserer Tür. Transporte und der damit verbundene CO₂-Ausstoß entfallen – im Gegensatz zu Wildfleisch beispielsweise aus Neuseeland. Das Wild von hier ist freilebend – es wird kein Gatterwild vermarktet. Es werden somit keine Flächen versiegelt, kein Futter hergestellt und importiert und es entsteht kein Stallmist. Das regionale Wildfleisch der Fleischerei Marks erfüllt also mit Nachdruck die Kriterien „nachhaltig“ und „regional“. Und das schmeckt man auch. Fragen Sie nach Rehwild, Rot- bzw. Damwild (Hirsch) und Schwarzwild (Wildschwein und Firsching), das garantiert frisch ist.



EIN FEST FÜR UNSERE REGION! EIN WEIHNACHTSMENÜ VON HIER!

Das bevorstehende Weihnachtsfest bietet einen wunderbaren Anlass, unsere „kulinarischen Perlen“ aus der Region ins festliche Licht zu rücken. Denn von der Kartoffel bis hin zum edlen Wildbraten oder feinem Geflügel erwartet Sie echte Premiumqualität bei EDEKA Süllau. Da liegt es also im wahrsten Sinne des Wortes „nahe“, aus den herrlichen Produkten von hier das diesjährige Weihnachtsmenü zu gestalten. Sprechen Sie hierzu die Expertinnen und Experten an den Bedientheken unserer Märkte gerne an, um rechtzeitig die Bestellung der benötigten Mengen zu organisieren oder den ein oder anderen Zubereitungstipp in Empfang zu nehmen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, mit Ihnen in diesem Jahr gemeinsam das Festtagsmenü planen zu dürfen.



WILDSCHWEINBRATEN

Es trägt weniger Fett, ist dennoch wunderbar saftig, zudem angenehm würzig. Wildschwein eignet sich ebenso gut als Bratenbasis wie das Hausschwein und lässt sich zudem wunderbar zart schmoren. Für unser Wildschweinbratenrezept nutzen Sie am besten dafür eine Rotweinsauce mit intensiven Gewürzen. Für vier Portionen benötigen Sie:

- 1,5 kg Wildschweinschulter
- Pfeffer & Salz
- 200 g Dijonsenf
- 200 g Zwiebeln
- 400 g Karotten
- 150 g Petersilienwurzeln
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 30 g Zucker
- 1 Zehe Knoblauch
- 30 g Tomatenmark
- 350 ml Rotwein, trocken
- 1 Liter Rinderfond
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 100 g Butter



„WIR & JETZT FÜR UNSERE REGION!“

Wir als EDEKA Süllau legen bei Produkten nicht nur Wert auf erstklassige Qualität – es liegt uns auch das Thema Regionalität am Herzen. „Wir & Jetzt für unsere Region“ lautet das Motto. In enger Zusammenarbeit mit nahegelegenen Bauernhöfen bestücken wir unsere Regale mit feinsten Produkten aus Ihrer Region. Sie möchten mehr erfahren, über Honig, Kartoffeln, Eier, Fleisch, feine Fruchtsäfte, saisonales Obst, Brot, Wein oder Eis? Dann besuchen Sie unsere Internetseite oder scannen Sie einfach diesen QR-Code.



1. Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Die Wildschweinschulter putzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Küchengarn binden und mit Senf einreiben. Das Fleisch zur Seite stellen.

2. Zwiebeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen. Alles in 1,5 cm große Stücke schneiden.

3. Einen Bräter mit Öl erhitzen, die Wildschweinschulter darin rundherum scharf anbraten und anschließend wieder herausnehmen. Das Gemüse in den Bräter geben und zwei bis drei Minuten anschwitzen. Den Zucker über das Gemüse streuen und karamellisieren. Den Knoblauch leicht andrücken und im Ganzen hinzufügen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. 1/3 des Rotweins hinzufügen und sämig einköcheln lassen. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen und wieder einköcheln lassen. Den Fond, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter hinzugeben.

4. Das Fleisch zurück in den Bräter legen und mit dem Deckel verschließen. Den Wildschweinbraten im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 2 ½ Stunden schmoren.

5. Die Schulter aus dem Bräter nehmen und bei 70-80 °C im Ofen warmhalten. Die Soße mithilfe eines Passiertuchs durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse etwas andrücken und gegebenenfalls leicht mit Salz würzen. Rosmarin und Thymian in die passierte Soße geben und etwas einkochen lassen. Anschließend Rosmarin und Thymian herausnehmen und mit Butter abbinden.

6. Den Wildschweinbraten in Scheiben schneiden und mit der Soße auf einem Teller anrichten.

SCHÖNMOORER HOF: ARTGERECHTE UND GESUNDE FREILANDHALTUNG VON GEFLÜGEL!



Der Schönmoorer Hof als Familienbetrieb im Herzen Schleswig-Holsteins steht seit 1985 für artgerechte gesunde Freilandhaltung von Enten, Gänsen und anderen Geflügelarten. Das Konzept umfasst eine natürliche Haltung der Tiere, kurze Wege zur Schlachtung und die direkte Vermarktung und Lieferung von frischer Ware. Das Geflügel wird auf großzügigen Weiden von Anfang Mai bis Dezember gehalten und erhält dadurch ein vorzüglich gereiftes Fleisch. Geschlachtet wird auf dem Hof und zu gewünschten Terminen frisch geliefert. Gerne beraten wir Sie in unseren Märkten zu Weidegänsen, die durch die Zufütterung von regionalem Futter bzw. Getreide ein vorzüglich gereiftes Qualitätsfleisch aufweisen sowie zu den Freilandenten, die ebenfalls durch das langsame Wachstum mit viel Bewegung und natürlicher Fütterung auf dem Grünland ein schmackhaftes Fleisch entwickelt haben.

KNUSPRIGE WEIHNACHTSGANS

Für vier Portionen benötigen Sie:

- 1 Gans (ca. 3 – 4 kg)
- 1 Zwiebel
- 300 g Apfel
- 100 g getrockneten Apfel
- 1 Zimtstange sowie 1 TL Zimt
- etwas Beifuß
- Pfeffer & Salz

1. Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Die Gans mit der Grätenzange oder eine Pinzette von Federkielansätzen befreien. Die Flügel mit dem Küchenbeil am Gelenk abhacken und ggf. für eine Soße aufheben.

2. Die Gans ggf. noch ausnehmen, sofern diese nicht küchenfertig ist. Die Zwiebeln pellen und grob zerkleinern. Die frischen Äpfel in Spalten schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und den getrockneten Äpfeln in eine Rührschüssel geben. Das zerkleinerte Obst und Gemüse kräftig mit Zimt, Beifuß, Salz und Pfeffer würzen. Die Gans mit der Zimt-Obst/Gemüse-Mischung füllen und mit einem Rouladenspieß verschließen. Die Gans von außen kräftig mit Salz würzen.

3. Die Gans mit der Brust nach oben in einen Bräter legen und für 3 Stunden in den Ofen geben. Nach 30 Minuten mit 500 ml Wasser übergießen. Anschließend alle 30 Minuten mit einer Kelle den ausgetretenen Bratensaft über die Gans gießen.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Brunello di Montalcino

Weingut Piccini
Rebsorte: 100 % Sangiovese
Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.
0,75-l-Flasche: 19,99 €

Bereits seit vier Generationen liebt und lebt die Familie Piccini Weinbau mit voller Leidenschaft und Herzblut und zählt zu den bedeutendsten Weingütern im Herzen der Toskana. Der 100%ige Sangiovese kommt mit Noten von vollreifer Kirsche, Cranberries, Trockenfrüchten, Schokolade, Vanille, Hauch von Marzipan daher. Passt zu: Wild und Gans.



Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Abholung am _____ Filiale _____

X Unterschrift _____

Für Ihre garantierte Weihnachtsbestellung benötigen wir Ihre Bestellung bis zum 14.12.2024

(spätere Bestellungen werden selbstverständlich gerne nach Verfügbarkeit bearbeitet)

Bestell-Nr.

Vielen Dank für Ihre Bestellung!

Geflügel vom Schönmoorer Hof (geboren in Deutschland, aufgezogen und geschlachtet in Schleswig-Holstein. Geprüfte Qualität SH)

Gans	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*	Ente	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Deutsche Gans – 3,5 bis 5 kg					Deutsche Barbarie-Ente weiblich 1,7 kg				
Deutsche Gans – 5 bis 6 kg					Deutsche Barbarie-Ente männlich 3 kg				

So lange Vorrat reicht. Als Alternative würden Sie deutsches Geflügel aus Mecklenburg Vorpommern oder Niedersachsen bekommen.

Geflügel	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Deutsche Bio-Gans – 3,5 bis 5 kg				
Deutsche Bio-Gans – 5 bis 6 kg+				
Deutsche Pute klein – 4,5 bis 5 kg				
Deutsche Pute groß – 5,5 bis 7 kg				
Deutsche Bio-Pute groß – 5 bis 7 kg				
Deutsche Bio-Ente, männl.				
Franz. Barbarie-Entenbrustfilet				
Franz. Barbarie-Entenschenkel				
Ungarische Gänsekeule				
Ungarische Gänsebrust				

Wild	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Frischlingskeule				
Frischlingsrücken mit Knochen				
Rehrücken mit Knochen				
Rehrücken ohne Knochen				
Hirschkalbsrücken mit Knochen				
Hirschkalbsrücken ohne Knochen				
Hirschbraten aus der Keule				
Hirschgulasch				
Wildschwein-Gulasch				

Rind	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Rouladen				
Rumpsteak				
Rinderfilet				
Hüftsteak				
Entrecote				

Lamm	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Lammkeule				
Lammfleisch				

Schwein	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Schinkenkrustenbraten				
Schweinefilet (lang)				

<input type="checkbox"/> Raclette <input type="checkbox"/> Fondue	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Rinderhüftsteak				
Schweineoberschale				
Hähnchenbrust				
Putenbrust				

Hackfleisch	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Rinderhack				
Gemischtes Hack				

Kalb	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*
Kalbschnitzel				
Kalbsbraten				
Kalbsfilet				

Darf es sonst noch etwas sein?	Gewicht	Stück	Scheiben	Preis*

* Die finalen Verkaufspreise stehen ab dem 05.12. zur Verfügung. Sie können Ihre Bestellung bis zum 14.12.2024 jederzeit ändern.

Vorbestellscheine für Käse und Fisch erhalten Sie an unseren Bedientheken oder auf unserer Internetseite: www.suellau-lebensmittel.de. Viele weitere Artikel (auch in Bio-Qualität) sind auf Wunsch erhältlich, bitte sprechen Sie uns an!

Unser Genuss-Service zum Fest!

...von unseren Köchen liebevoll für Sie zubereitet,
Zuhause nur noch fertig garen und genießen!



25,90€
pro Person
min. Bestellung
2 Personen

**Köstlich knusprige
Festtags-Ente**
mit Beilagen und Soße



34,90€
pro Person
min. Bestellung
4 Personen

**Unser festlicher
Gänsebraten**
mit Beilagen und Soße



9,99€
pro Person
keine Mindest-
bestellmenge

Zarte Rinderroulade
mit Beilagen und Soße

Nutzen Sie gerne
unser Bestellformular
auf der Rückseite!



...und was
dürfen wir
für Sie vorbereiten?

bestellungen@suellau-lebensmittel.info

Ihre Festtagsbestellung bitte:

Bestellungen
bitte bis zum
14.12.2024
abgeben, Danke.

Name	Telefon	
Straße	Abholung am	Filiale
PLZ/Ort	<input checked="" type="checkbox"/> Unterschrift	

Festlicher Gänsebraten	Gewicht	Personen	Stück	Preis
Gänsebraten mit Beilagen* (pro Person, ab 4 Personen)				34,90€
Gänsebraten ohne Beilagen (pro Kilo)				

Knusprige Festtagsente	Gewicht	Personen	Stück	Preis
Ente mit Beilagen* (pro Person, ab 2 Personen)				25,90€
Ente ohne Beilagen (pro Kilo)				

Zarte Rinderroulade	Gewicht	Personen	Stück	Preis
Rouladen mit Beilagen* (pro Stück, ab 1 Stück möglich)				9,99€
Rouladen mit Soße (pro Stück)				6,99€

*Als Beilage erhalten Sie Klöße gefüllt
mit Spekulatius, hausgemachten
Rotkohl und Soße.

Vielen Dank für
Ihre Bestellung!

Gerne erfüllen wir Ihre
kulinarischen Wünsche!

Sprechen Sie uns gerne an:
Ob Wagyu, US Dry Aged Beef,
Label Rouge Geflügel, Wild
oder Wachtel, ob feine Paster-
te oder Trüffelkochschinken.
Unsere festliche Vielfalt lässt
keine Wünsche offen.

Genießen Sie
die EDEKA-
Süllau Klassiker
zum Fest aus
Eigenproduktion!



EDLE TROPFEN: UNSERE EMPFEHLUNG ZU WEIHNACHTEN!

„Genuss bedeutet immer auch Kreativität und soll Lust machen auf mehr“, verrät Felix Weigand, 37 Jahre jung und Abteilungsleiter der Wein- und Spirituosenabteilung im Ratzbeburger Markt am Viehmarkt, seine eigene „Genussphilosophie“. Gemäß dieser hat er für Sie erlesene Weine, Whisky sowie einige alkoholfreie „Ausnahme“- Schaumweine selektiert, die nicht nur zum Weihnachtsfest ganz hervorragend munden. Zusammen mit Sommelier Markus Alegre Galan in Trittau berät er Sie gerne, wenn Sie weitere Beratung möchten. Beide wünschen Ihnen ein genussreiches Weihnachtsfest!



„Champagner Bratbirne“

Manufaktur Jörg Geiger
Alkoholfreier Schaumwein
0,75-l-Flasche: 19,99 €

Die „Champagner Bratbirne“ gilt als absolute Königin unter den alkoholfreien Schaumweinspezialitäten. Die Früchte werden handgelesen und durch das besondere Verfahren des „schwitzen lassen“ gewinnt man die Duft- sowie Geschmacksaromen. Nach der Pressung beginnt der Fruchtzucker zu gären und wandelt sich in Alkohol um. Danach ist das Gemisch reif und man füllt diese in die Champagnerflasche. Dort gärt sie ein zweites Mal. Während der drei Jahre andauernden Lagerung entwickeln sich weitere Geschmacksnoten – an Briochebrot erinnernd. Im letzten Zuge entkorkt man die Flasche, entnimmt den Alkohol durch Vakuumdestillation und verfeinert mit erlesenen Kräutern, Blüten und Gewürzen bei der Finissage.



Malbec

Weingut Bodegas Trapiche, Argentinien
Rebsorte: 100 % Malbec
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 7,99 €

Argentinien und Malbec: Das gehört unausweichlich zusammen! Das Anbaugebiet Mendoza gehört dabei zu den besten der Welt. Der Wein offenbart fruchtige Aromen von Brombeere, Pflaume, Vanille und einen Hauch von Rauchnoten. Die Lagerung von 9-12 Monaten in Barriquefässern gibt ihm noch mehr Struktur und verleiht ihm einen langen Nachhall.

Tempranillo „El Coto“

Bodegas El Coto, Rioja
Rebsorte: 100 % Tempranillo
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 8,99 €

Im Glas zeigt er sich in dunklem Granatrot, das Bouquet erinnert an reife, rote Früchte und Brombeeren. Die 12-monatige Reife in „Barriques“ offenbart sich in einem dezenten Hauch von Vanille.. Am Gaumen zeigt er sich in guter und ausgewogener Struktur mit samtigen Tanninen. Ein Klassiker, der einfach immer passt: zu Tapas, Wraps, dunklem Fleisch, Käse oder Schinken.



Primitivo di Manduria DOC Riserva

Weingut Contessa Marina
Rebsorte: 100 % Primitivo
Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 12,99 €

Ein intensives dunkles Rubinrot, fruchtige Cassisnoten, Brombeere und schwarze Johannisbeere, ein Hauch Pflaume und Kakao. Sehr lang anhaltender samtiger harmonischer Abgang. Fast schon marmeladig, ein echter Bilderbuch-Primitivo! Passt zu: Wild- und Schmorgerichten, würzig bis kräftigem Käse, Antipasti, Nudelaufläufen.



Vermouth Rojo Classico

Weingut und Destillerie Padro & Co
Roter Wermut
Alkoholgehalt: 18,0 % Vol.
0,75-l-Flasche: 15,49 €

Ein roter Wermut nach traditionellem Originalrezept. Egal ob pur, als Aperitif, im Cocktail wie dem Negroni, mit Tonic Water, mit Sodawasser oder im Dessert: Er ist so vielschichtig einsetzbar wie er geschmacklich daherkommt. Noten von Cassis, Zimt, kandierten Früchten, Orangenzenen, mediterranen Kräutern und die typische leichte Bitterkeit machen ihn zu einem wahren Geschmackserlebnis. Ein fast vergessener Aperitif, der wieder eine Renaissance erlebt.



Blanc de Noirs vom Spätburgunder

Weingut Dominik Becker
Rebsorte: 100 % Spätburgunder
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 7,99 €

Ein Blanc de Noirs ist ein Weißwein, der aus dunkelroten Trauben hergestellt wird. Mild und säurearm im Abgang. Ein sehr feiner und eleganter Wein mit leichtem Schmelz und Noten von Granatapfel. Passt zu hellem Fleisch und Fisch, z. B. Steinbutt.



Riesling „Nussriegel“

Weingut Oliver Zeter
Rebsorte: 100 % Riesling
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 12,99 €

Dieser Paraderiesling besticht durch Noten von grünem Apfel, reifem Pfirsich, Quitte und einer leichten Mineralität. Hinzu kommt ein eleganter, langer und saftiger Abgang. Die Lage Nussriegel zählt zu den besten in Ungstein, einem von Reben eingebetteten Stadtteil Bad Dürkheims in der Pfalz. Dieser Riesling passt zu Salaten, Fisch und Meeresfrüchten, Käse und hellem Fleisch.



Aragosta Vermentino

Weingut Santa Maria La Palma
Rebsorte: 100 % Vermentino
Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.
0,75-l-Flasche: 8,99 €

Ein frischer Weißwein, der an reife Äpfel, weiße Pfirsiche und Mandelaromen erinnert. Wie sein Etikett schon verrät, passt er hervorragend zu Meeresfrüchten, aber auch zu Fisch und Salaten.



Weißer Cuvée „La Fleur“

Weingut Studier
Rebsorten: Morio Muskat, Muskat Ottonel
Alkoholgehalt: 10,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 8,99 €

Eine außergewöhnliche Cuvée aus Morio Muskat- und Muskat Ottonel-Trauben. Beide Rebsorten kommen heute leider fast kaum noch vor. Lassen Sie sich von all diesen exotischen Eindrücken verführen. Hier trifft Maracuja auf Muskatblüte, Mandarine und Orange auf Mandel, Holunder auf Honig. Passt zu: Sushi, Käse, als Aperitif, asiatischer Küche und Hühnchen.



Mourvèdre

Les Javelles
Rebsorte: 100 % Mourvèdre
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
0,75-l-Flasche: 8,99 €

Die Trauben für diesen Wein kommen aus der Provence im Süden Frankreichs. Mourvèdre braucht ein warmes Klima und ist sehr spät reifend. Im Geschmack und der Nase finden sich Aromen von Brombeeren, Gewürzaromen von Mandeln und Lorbeernoten. Der Wein ist extrem aromatisch und super spannend im Mund. Er passt zu: Wildgerichten, kräftigem Geflügel, Lamm, Gegrilltem, Eintöpfen und Käse, insbesondere Ziegenkäse.



Whisky: Makers Mark

Straight Bourbon Whisky, Loretto, Kentucky
Alkoholgehalt: 45,0 % Vol.
0,75-l-Flasche: 27,99 €

Ein unkomplizierter Whisky, der sich auch für Einsteiger und Nicht-Whiskytrinker hervorragend eignet. Durch den hohen Maisanteil (70 %) hat er eine tolle Süße und der rote Winterweizen (30 %) macht ihn besonders mild. Nase: buttrig, Vanille, Orangen, Noten von Rosinen und Honig, Hauch von Holz und Nelken. Geschmack: mild, vollmundig, leicht würzig, weich, karamellig, Noten von Vanille und Holz.





Damit Weihnachten
alles in Butter ist!



Entdecke hier
leckere *Plätzchenrezepte:*
Nikolaus Kekse

Perfekt für Raclette



Weitere *Rezeptideen*

Über die *Hälfte* Irlands ist **Weidefläche.**



Eine durchschnittliche
Kerrygold Farm ist
55 ha groß



Irland ist der
CO2-effizienteste
Milchproduzent



Die durchschnittliche
Herdengröße liegt bei
ca. 90 Kühen

ENTSPANNT DURCH DIE ADVENTSZEIT: „MACH DIR DEIN LEBEN EINFACH!“

Wir kochen Ihr Weihnachtsmenü!

Wie wäre das? Wir zaubern Köstliches für Ihre Festtagstafel und Sie haben mehr Zeit für die anderen Dinge, die es vor dem Fest zu erledigen gilt. Schonend gegart, nach der Vakuum- oder Sous-vide-Methode, und dadurch immer perfekt auf den Punkt und unschlagbar frisch. Erkundigen Sie sich bei unseren Expertinnen und Experten an den Süllau-Bedientheken. Gemeinsam stellen wir Ihr Weihnachtsmenü zusammen.



Einkaufen und Päckchen verschicken? Check!

Erledigen Sie gleich zwei „Fliegen“ mit einem Besuch bei uns und nutzen Sie Ihren Einkauf zum Verschicken der Weihnachtspäckchen und -pakete. In diesen Märkten finden Sie Paketstationen folgender Unternehmen:

Bargtheheide:

DHL-Packstation vor dem Markt

Trittau:

DPD und GLS

Ratzeburg:

DHL (Herrenstraße);
GLS und DPD (Am Viehmarkt,
Getränkemarkt)

Marktkauf Mölln:

GLS und DPD (im Getränkemarkt);
DHL (im Hauptmarkt)

EDEKA Mölln:

Hermes

Lübeck:

Hermes



Es gibt so viele Dinge, um die man sich in den Wochen vor dem Weihnachtsfest kümmern muss. Wir von EDEKA Süllau nehmen Ihnen gerne die ein oder andere Aufgabe ab – mit unseren „Mach dir dein Leben einfach“-Services. Gerade jetzt von unschätzbarem Wert. Sprechen Sie uns gerne an.

Weihnachtliche Floristik

Ob als stilvolles Mitbringsel zum Adventskaffee oder festlicher Schmuck in den eigenen vier Wänden: Gerne verwandeln die Floristikteams unserer Märkte Ihre weihnachtlichen Blumen- oder Gesteckwünsche in wunderschöne Arrangements. Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Ihre individuelle Anfrage per Telefon:

Blumenshop Mölln, Grambeker Weg:
0 45 42 – 82 22 20

Blumenshop Marktkauf Mölln, Industriestraße:
0 45 42 – 85 92 0

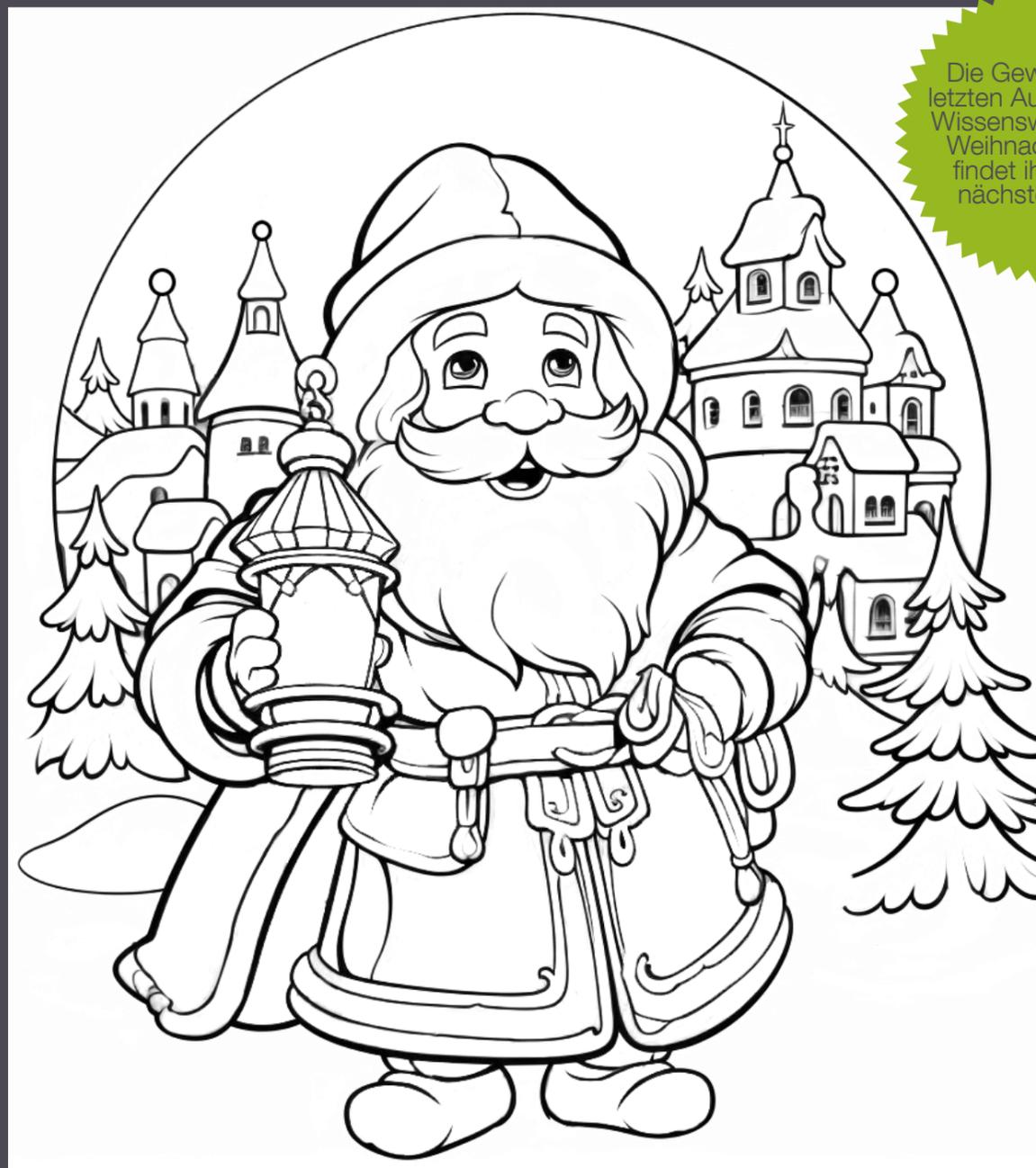
Blumenshop Trittau:
0 41 54 – 81 44 0

Blumenshop Ratzeburg:
0 45 41 – 86 28 0

Blumenshop Bargtheide (Blumen Jentsch):
0 45 32 – 10 03

Attraktiver Präsentkorb-service

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen zum Weihnachtsfest unseren Präsentkorb-service an. Überraschen Sie Kollegen, Freunde oder Familienmitglieder mit liebevoll und individuell zusammengestellten Körben, prall gefüllt mit feinen kulinarischen Besonderheiten aus unseren Märkten. Sprechen Sie uns gerne an! Mit entsprechender Vorlaufzeit stellen wir Ihnen Ihr ganz spezielles Arrangement zusammen. Selbstverständlich finden Sie auch bereits fertig sortierte Präsentkörbe vor – stilvoll und sofort zum Mitnehmen.



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

Malt euch in Weihnachtsstimmung!

Euch macht Malen auch so viel Spaß – gerade in der Vorweihnachtszeit, wenn es draußen schnell dunkel und ungemütlich wird und man es sich drinnen so richtig gemütlich machen kann? Dann haben wir hier genau das Richtige für euch: Malt den Weihnachtsmann in euren Lieblingsfarben bunt an! Das Beste: Wenn ihr euer ausgemaltes Kunstwerk (Originalbild aus dieser Zeitung) bis zum 28. Dezember 2024 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 und in Weihnachtsstimmung zu kommen!

Name/Vorname

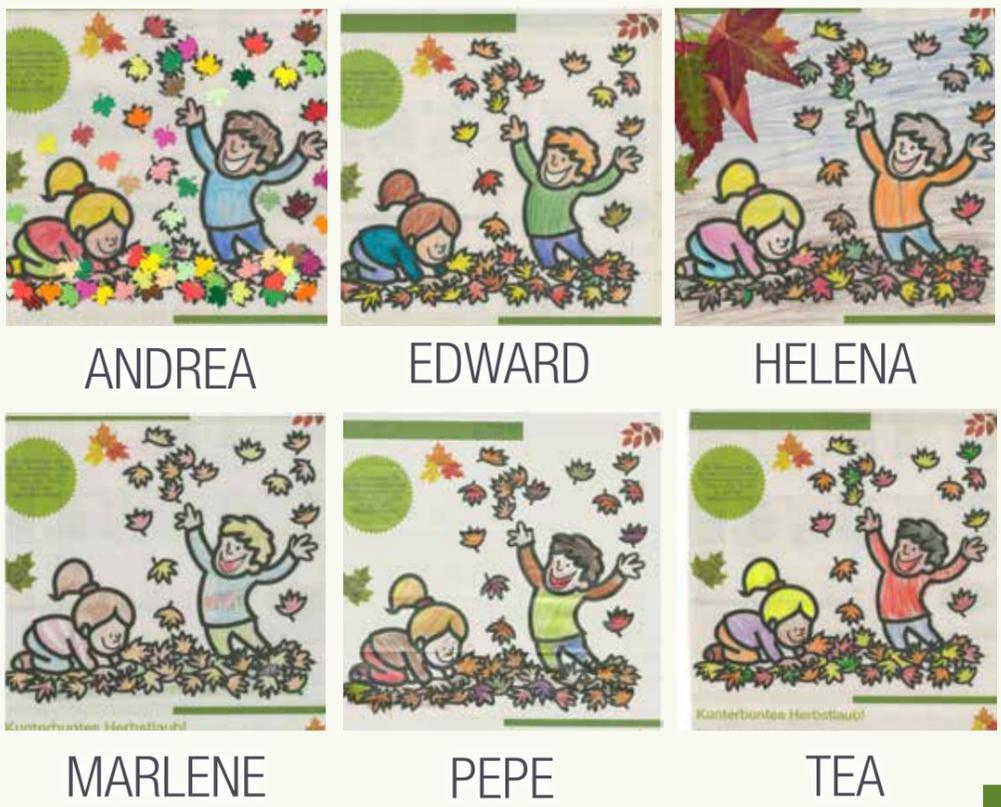
E-Mail-Adresse

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!



Was für ein buntes Herbstspektakel. Ganz große Klasse! Damit habt ihr uns von EDEKA Süllau noch einmal so richtig in Herbstlaune versetzt. Habt vielen, vielen Dank dafür! Und natürlich haben wir uns wieder riesig gefreut, dass so viele von euch mitgemacht haben. Das Los hat dieses Mal sechs glückliche Gewinner und Gewinnerinnen ermittelt, die sich nun über einen Einkaufsgutschein in Höhe von 33,- Euro freuen dürfen. Wir sagen: herzlichen Glückwunsch!

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

Habt ihr euch schon einmal gefragt warum der Weihnachtsmann einen roten Mantel trägt?

Keine Frage, der Weihnachtsmann hat einen weißen Rauschbart, eine Knollennase und einen rot-weißen Mantel! So kennen und lieben wir ihn. Die Figur des Weihnachtsmanns lehnt sich dabei stark an die des Heiligen Nikolaus an und wurde früher in allerlei verschiedenen Farbkombinationen dargestellt. Besonders beliebt war hierbei im 19. Jahrhundert die lila-grüne Variante. Dass wir immer an eine rote Mütze und einen rot-weißen Mantel denken, wenn es um den Weihnachtsmann geht, liegt unter anderem auch an der Firma Coca Cola: Der US-Getränkehersteller startete vor rund 80 Jahren seine großen Weihnachts-Werbe-Aktionen mit "Santa Claus" im rot-weißen Outfit.

Was für ein Fest: Gewinnen Sie einen von fünf 25-Euro-Einkaufsgutscheinen!



1.) Exotische Früchte sind besonders rund ums Weihnachtsfest sehr beliebt. Von welcher Frucht ist noch gleich die Rede, wenn eine Pitahaya serviert wird?

a) Sternfrucht (P)
b) Drachenfrucht (E)
c) Zwergorange (H)

2.) Für welche Philosophie steht der Schönmoorer Hof, einer unserer Regionalhelden?

a) behutsamer Almafutrieb im Sommer (I)
b) schonendes Scheren von Heidschnucken (E)
c) artgerechte Freilandhaltung von Geflügel (N)

3.) Von welcher Garmethode sprechen wir, wenn von „Sous-vide“ die Rede ist??

a) Garen immer knapp am Siedepunkt (U)
b) Vakuumgaren (G)
c) Garen unter Stickstoffatmosphäre (T)

4.) Die Fleischerei Marks aus Mölln bietet Ihnen nicht nur zum Weihnachtsfest ...

a) herausragende Wachteleier (T)
b) hin und wieder auch Seefisch (Z)
c) allerfeinstes Wildfleisch (E)



5.) Mit wie vielen Auszubildenden war EDEKA Süllau in diesem Jahr bei der Bestenennung der EDEKA vertreten?

a) 4 (L)
b) 2 (A)
c) 0 (E)

Herzlichen Glückwunsch den Gewinnern der letzten Ausgabe!



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

COUPON

Lösen Sie das Kreuzworträtsel und tragen Sie das Lösungswort im Abgabecoupon ein. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von insgesamt fünf **25-Euro-Einkaufsgutscheinen** von EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau. Teilnahmekarte vollständig ausfüllen und bis zum 8. Februar 2025 im Markt abgeben oder per Post einschicken. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

Lösungswort

□ □ □ □ □

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA- und Marktkauf-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon bei EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau abgeben. Einsendeschluss ist der 8. Februar 2025. 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

Attraktive Gewinnspiele: EDEKA Süllau verlost tolle Preise auf Instagram!

Auf unserem Instagram-Kanal finden Sie nicht nur spannende Neuigkeiten und Tipps und Tricks rund ums Thema Lebensmittel. In regelmäßigen Abständen veranstalten wir zudem attraktive Gewinnspiele mit tollen Gewinnen, die jedes Genießerherz höherschlagen lassen. „Scannen Sie mal rein“, lassen Sie sich inspirieren und machen Sie am besten beim nächsten Mal gleich mit! Wir drücken die Daumen!



Die Besten der Besten! EDEKA Süllau ist mit vier Auszubildenden bei der Bestenehrung der EDEKA vertreten!

Auf der jährlichen Bestenehrung von EDEKA Nord wurden im Oktober dieses Jahres insgesamt 131 Auszubildende in vierzehn verschiedenen Ausbildungsberufen und dualen Studiengängen für ihre herausragenden Abschlussergebnisse geehrt. Rund 400 Gäste – darunter Kaufleute, Marktleiter (m/w/d), Ausbilder (m/w/d) sowie Angehörige – sind in Hamburg zusammengekommen, um gemeinsam mit den besten Absolventen (m/w/d) aus dem Groß- und Einzelhandel und den Produktionsbetrieben von EDEKA Nord zu feiern. Wir von EDEKA Süllau sind sehr stolz darauf, mit vier Auszubildenden an dieser tollen Veranstaltung teilgenommen zu haben. Unser Glückwunsch gilt den jungen Talenten aus dem EDEKA Süllau-Team. Gratulation zu dieser tollen Leistung!

Kerrygold-Gewinnspiel Glückliche Gewinner!

Dass es sich lohnt, an unseren Gewinnspielen teilzunehmen, zeigt das Beispiel des Ehepaars Seeliger. Beide hatten am Kerrygold-Gewinnspiel teilgenommen, welches in der Juni-Ausgabe der Genuss-Seiten veranstaltet wurde – und am Ende das ganz große Los gezogen. Im Beisein von Peggy Peterson von Kerrygold und der Marktleiterin Frau Kirsch (Am Viehmarkt, Ratzeburg) wurde nicht nur der Hauptgewinn, eine Reise nach Irland, überreicht, sondern zusätzlich eine Original-Kerrygold-Kühlbox und ein farbenfroher Blumenstrauß. Frau und Herr Seeliger freuten sich sehr – vor allem auch über die Kühlbox, mit der sie nun bestens ausgerüstet ihre Reise auf die „grüne Insel“ antreten können.

