SCHLEMMER *freund*

Das Gourmet-Magazin vom Schlemmer-Markt Freund

EINZIGARTIGE PRODUKTVIELFALT

Erlesene Einkauf- und Schlemmer-Tipps

DEM GESCHMACK AUF DER SPUR

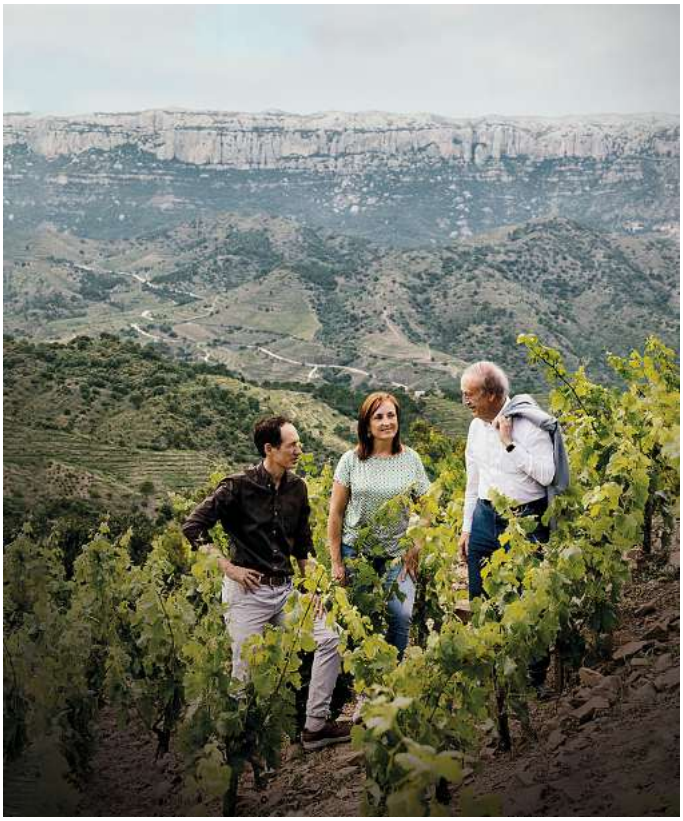
Marten Freund besucht für Sie ausgewählte regionale Produzenten

ACHIM FREUND VERSTORBEN

Sein Ladenkonzept besteht dieses Jahr 35 Jahre

TORRES

1870



WEINGUT TORRES

Familia Torres – das sind bis heute fünf Generationen, die sich seit der Gründung des Weinguts 1870 mit Herz und Seele dem Wein verschrieben haben. Im Penedès lassen sich die Wurzeln der Familie sogar bis vor über 300 Jahren zurückverfolgen. Nach und nach expandierte das Unternehmen in weitere Prestigeregionen Spaniens und erzeugt heute auch Spitzenweine in Chile und Kalifornien.

TORRES & EARTH

GREEN COMPANY OF THE YEAR (Drinks Business 2021)

Der weltweite Klimawandel hat auch für den Weinbau weitreichende Folgen, die schon jetzt deutlich spürbar sind. Torres setzt sich seit Jahren für den Klima- und Umweltschutz ein – ein allumfassendes Engagement mit ehrgeizigen Zielen: Bis 2030 soll der CO2-Ausstoß des Unternehmens bereits um 55 % reduziert werden.

Alternative Energiegewinnung, Solarpanels und Photovoltaiktechnik, Wiederaufforstung, leichteres Verpackungsmaterial und intelligentes Wassermanagement sind nur einige Beispiele für die vielfältigen Projekte. Die Zwischenbilanz zeigt schon jetzt: es funktioniert!

TORRES WEINE BEI SCHLEMMERMARKT FREUND:

VIÑA SOL
ORIGINAL

SANGRE DE TORO
ALKOHOLFREI

CORONAS

THE GREEN AWARDS
the drinks business
2021
WINNER

THE WORLD'S MOST ADMIRED WINE BRANDS 2022
DRINKS INTERNATIONAL

EDITORIAL

die holtenauer
Immer für dich nah!

KIELS GUTE ADRESSEN
Besonders für Sie.

Schlemmer-Markt Freund
Lebensmittelmärkte GmbH
Holtenauer Straße 70-72
24105 Kiel

Kontakt:
Tel.: +49 431 – 5 70 20 0
Fax: +49 431 – 5 70 20 23
info@mein-schlemmerfreund.de
www.mein-schlemmerfreund.de

Öffnungszeiten:
Mo-Sa 08:00 – 20:00 Uhr

Es stehen Ihnen über 140 Parkplätze zur Verfügung.

Impressum

Herausgeber
KMV Kieler Magazin Verlag GmbH
Rathausplatz 1–2 | 24103 Kiel

Redaktion
Claudia Beylage-Haarmann (Chefredaktion)
Florian Schönberger

Fotos
Florian Schönberger, Jan Köster,

Grafik + Produktion
Anika Parschau

Druck
Kieler Zeitung, Offset Druck KG

Auflage
83 350 Exemplare als Beilage in den Kieler Nachrichten und der Segeberger Zeitung + 3000 Exemplare zur Auslage im Schlemmer-Markt Freund

Das Kundenmagazin, alle in ihm enthaltenen Abbildungen und Beiträge sowie vom Verlag gestaltete Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Liebe Schlemmer-Freunde,
dieses Jahr ist der Gründer des Schlemmer-Markts Achim Freund verstorben. Die Trauer ist in unserer Familie und im Team groß; geht mit ihm nicht nur ein Pionier im Lebensmitteleinzelhandel, sondern ein großartiger Mensch.
Wie mein Vater ein neues Konzept des Lebensmitteleinzelhandels konzipiert und etabliert hat, auf dem wir Tag für Tag aufbauen, um Ihnen einen rundum zufriedenstellenden Einkauf zu ermöglich, davon berichten wir in unserer Titelgeschichte. Das passende Motiv konnten Sie schon auf dem Cover des Schlemmer-Magazins bestaunen. Wir sind stolz auf unsere Unternehmenshistorie und auf unsere Mitarbeiter, ohne die diese Erfolgsgeschichte gar nicht möglich wäre.
Doch noch etwas anderes soll dieses Bild sagen: Wir fühlen uns mit der Holtenauer Straße, mit diesem speziellen Kieler Kiez, verbunden. Deshalb wollen wir mit dem Verein „Die Holtenauer“ diesen Straßenzug lebendig halten und neue Anreize schaffen, Kundinnen und Kunden in die Stadt zu locken. Was dieses Jahr so an Events so auf die Beine gestellt wurde, lesen Sie auch auf den nachfolgenden Seiten.
Das Herz bei allem, was wir tun, sind natürlich Sie, die Kundinnen und Kunden vom Schlemmer-Markt Freund. Damit wir nicht nur die besten Produkte im Sortiment haben, sondern Sie auch dazu optimal beraten können, sind wir mit unserem Team wieder durch die Region gereist, um Ihnen eine Auswahl an norddeutschen Erzeugern vorstellen zu können. Sie öffnen für Sie ihre Höfe, Manufakturen und Güter und gewähren Einblicke in die vielfältigen Arbeitsprozesse, an deren Ende Produkte höchster Güte stehen.
Meine Frau und ich wünschen Ihnen, auch im Namen des gesamten Teams, viel Freude bei der Lektüre und freuen uns auf Ihren Besuch,

Ihre Schlemmer-Freunde
Imke und Marten Freund

Alde Gott Genuss aus dem Schwarzwald
Gerolsteiner Das Wasser mit Stern
J.J. Darboven seit 1866
Henkell & Co. Gruppe
Daim

Vor 35 Jahren übernahm Achim Freund die Spar-Filiale in der Holtenauer Straße und verwirklichte seine Vision eines modernen Supermarktes. Foto: Archiv

Schlemmer-Markt-Gründer Achim Freund verstorben

Am 25. Oktober ist Achim Freund nach langer Krankheit im Alter von 87 Jahren gestorben. Der Gründer des Schlemmer-Markts erschuf ein einzigartiges Ladenkonzept, das von Familie Freund und den Mitarbeitenden weiter mit Leben erfüllt wird.

Wer den Schlemmer-Markt Freund in der Holtenauer Straße betritt, kann sich fast sicher sein, Marten Freund, adrett gekleidet mit Krawatte und weißem Kittel, zu begegnen. Diese Präsenz des Inhabers führte bereits Achim Freund mit Beginn des Schlemmer-Markts vor 35 Jahren ein. Der Kundenkontakt im Alltag inklusive Klönschnack war das natürliche Ziel von Achim Freund. Die Kundinnen und Kunden sollten wissen, dass es „den Herrn Freund" selbstverständlich auch wirklich gibt. Mit seiner über 25-jährigen Erfahrung im Lebensmitteleinzelhandel wollte Achim Freund mit seiner Selbstständigkeit ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis in Kiel etablieren – die Symbiose aus einem normalen Supermarktsortiment und einem tiefen Feinkostangebot. Ein cleveres Konzept, das bis heute erfolgreich Bestand hat. Der in Malente aufgewachsene Kaufmann wollte mit seiner Frau Sigrid im Zuge der Privatisierung der Spar-Märkte vom Schreibtisch „auf die Fläche" wechseln. Neben dem Hauptgeschäft in der Holtenauer Straße 70-72 übernahm das Ehepaar noch „den kleinen Freund" in der Wik. „Wir sind praktisch wie ein Tante-Emma-Laden, nur sehr viel größer", beschrieb Freund das Konzept. Der Unternehmer stieg mit einem Sortiment von rund 20.000 Artikeln in die Supermarkt-Branche ein. Die besondere Atmosphäre in Kombination mit der ungewohnten Produktvielfalt zog

Die erste Generation, Achim und Sigrid Freund, gründete das Unternehmen 1987. Foto: Archiv

WILHELM GOEDEKEN
Eilles
BOTUCAL
MIONETTO
DON PAPA RUM

Nach wie vor steht der Schlemmer-Markt Freund für ein besonderes Einkaufserlebnis.

nicht nur Kieler, sondern auch Kunden aus dem Umland an. Der Bezug zum Spar-Markt wurde immer nebensächlicher und verschwand dann konsequenterweise ganz.

Sohn Marten erweiterte währenddessen seinen Erfahrungsschatz. Nach seiner Lehre bei Hertie ergab sich für seinen Sohn Marten Freund die „einmal im Leben"-Gelegenheit: eine Stelle im KaDeWe in Berlin. Dort ergatterte Freund mit 24 Jahren bereits die Position eines Abteilungsleiters, doch das war für Freund noch nicht das Ende des Kassenbandes, denn ein Headhunter machte ihm ein Angebot, das er nicht ablehnen konnte: eine Stelle als Merchandise-Manager im Harrods in London. Doch die Reise nach London war an eine Abmachung mit seinem Vater geknüpft: Nach zwei Jahren sollte Marten Freund nach Kiel zurückkehren und das Familienunternehmen übernehmen.

Vorausschauend ließ Achim Freund den Vornamen im Markennamen weg und bereitete die Unternehmensübergabe vorbildlich vor. 1994 stieg Marten Freund als Mitgeschäftsführer in den väterlichen Betrieb ein. Zum Millennium übernahm Marten Freund die alleinige Geschäftsführung. Im Jahr 2008 schied Achim Freund aus dem Unternehmen aus. Der Generationswechsel war abgeschlossen, die Geschäftsanteile gingen zu 100 Prozent an Marten Freund über. 2011 wurde Ehefrau Imke Freund, bereits seit 1994 im Unternehmen tätig, Geschäftsführerin. Zu diesem Zeitpunkt beschäftigte der Schlemmer-Markt Freund bereits an die 100 Mitarbeiter. Achim Freund blieb dem Geschäft noch lange als Berater erhalten und war ganz zur Freude der Stammkunden noch häufig im Geschäft anzutreffen. Seine neu gewonnene Freizeit nutzte der passionierte Segler, um seinem Hobby ausgiebig zu frönen. Am 25. Oktober ist Achim Freund nach langer Krankheit im Alter von 87 Jahren gestorben. Sein Lebenswerk wird von der Familie Freund weiter mit Leben gefüllt.

Achim Freund hatte die Geschäftsübergabe an Marten perfekt vorbereitet. Foto: Archiv

Achkarren WINZERGENOSSENSCHAFT
Fri-Gro
arko
BEEMSTER
LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE

Kherstin Riecken zeigt Marten Freund den Fietje.

Natürlich. Frisch. Regional.

Rund 15 Kilometer südlich von Kiel gibt es sie noch – frische Milch direkt von eigenen Kühen und frisch verarbeitet für leckere, gesunde Milchprodukte aus eigener Herstellung. Auf Rieckens Eichhof in Großbarkau wird traditionelle Landwirtschaft im ursprünglichen Sinne betrieben – und das bereits seit vier Generationen.

Seit 1897 gibt es Rieckens Eichhof und ist seitdem immer aufgeschlossen für Neues. Diese neugierige, progressive Art wird seit jeher an der stetigen, aber behutsamen Weiterentwicklung deutlich. Der bäuerliche Betrieb wird konsequent auf dem jeweils neuesten Stand der Entwicklungen im Agrarsektor gehalten. Somit konnte Familie Riecken stets den Anschluss an den Markt garantieren und den Anforderungen der Nachfrage gerecht werden. 1991 übernahmen Kherstin und Bert Riecken den Hof. 2006 fiel die Entscheidung, die Milchverarbeitung in einer eigenen Meierei durchzuführen und die Milch unter dem Namen „rieckens landmilch“ direkt zu vermarkten. Neben dem Hofverkauf – der Verkaufsraum soll auf Grund des großen Zuspruchs noch mal erweitert werden – wird die Milch auch den Kunden vor die Tür geliefert. Diese Präsenz nach draußen führte zu vermehrten Kundenanfragen bezüglich weiterer Milchprodukte. So wurden nacheinander Joghurt, Frischkäse und Molke in das Liefersortiment aufgenommen, das mit Fietje um einen absolut hervorragenden Salzlakenkäse erweitert wurde. Dessen Produktion schaute sich Marten Freund im Sommer an und besuchte Kherstin Riecken auf dem Eichhof bei strahlendem Sonnenschein. Nach einem Rundgang durch den Hofladen, der nicht nur die eigenen auf dem Hof hergestellten Erzeugnisse wie Bio-Milch, Milchprodukte und Landfleisch bietet, sondern viele regionale Produkte wie Honig, Säfte und Eier von nachhaltig wirtschaftenden Familienbetrieben, ging es in die Meierei zur Käseherstellung. Hier lernte Marten Freund, dass der einmalige Geschmack ein Resultat aus Leidenschaft, Know-how und ehrlicher Handarbeit ist. Diesen Aufwand schmeckt man – und das Beste ist: Man weiß, wo es herkommt; da die Kühe auf dem Hof leben, wird deren Milch gleich ohne Qualitätsverlust weiterverarbeitet. Vom Wegfall unnötiger Transportwege ganz zu schweigen. So geht Regionalität.

WILHELM GOEDEKEN
Daim
BOTUCAL
Hamburger Käselager
ISIGNY CALVADOS

DBL Wulff: Gelebte Nachhaltigkeit

Für Achim Freund war es bei der Gründung des Schlemmer-Markts Freund wichtig, ein einheitliches, aber von der Konkurrenz abgesetztes Erscheinungsbild seiner Mitarbeiter zu verwirklichen. Die Umsetzung mitsamt der Pflege sollte allerdings von einem regionalen Unternehmen vorgenommen werden. So kam es 1992 zur Zusammenarbeit zwischen dem Kieler Familienunternehmen Wulff Textil-Service GmbH und dem Schlemmer-Markt. Eine Zusammenarbeit, die bis heute anhält und für die Imke Freund hauptverantwortlich zeichnet.

Im November besuchte sie Christian Böge, der zusammen mit seinem Bruder Sebastian Böge den 1868 gegründeten Betrieb in mittlerweile fünfter Generation leitet – und war erstaunt darüber, wie sehr das Thema Nachhaltigkeit vom Team gelebt und an wie vielen „Stellschrauben" im Sinne der Umwelt gedreht wird. „Als Geschäftsführer haben wir eine große Verantwortung, die auf drei Säulen steht: Wir müssen ökonomisch, sozial, aber auch nachhaltig agieren." Und das fängt bereits bei der Hauptressource des Miettextilunternehmens an: Das Prozesswasser stammt aus einem eigenen Brunnen und findet mittels einer modernen Wasseraufbereitung bis zu dreimal wieder Verwendung. Das Unternehmen setzt zu 100 Prozent auf Ökostrom und hat zudem eine rund 1000 m² große Photovoltaikanlage auf dem Dach, die noch erweitert werden wird und schon jetzt 10 Prozent des Stromverbrauchs kompensiert. Der Nachhaltigkeitsgedanke ist natürlich auch im eigentlichen Kerngeschäft von DBL Wulff implementiert. Die eingekauften Miettextilien sind von höchster Qualität und ökologisch hergestellt, also sehr weit weg von einer Wegwerfkultur. Einwandfrei verwendbare Textilien werden im Kreislauf gehalten und viele Male wiederverwendet. Langlebigkeit ist das Stichwort. Dazu tragen die schonende Pflege und die fachgerechte Reparatur durch geschulte Änderungsschneider selbstredend auch bei. Jeder Prozess wird so optimiert, dass die Berufskleidung möglichst lange im Einsatz bleibt.

Die Auszubildenden können sich über die IHK zu Energie-Scouts weiterbilden lassen und mit ihren Ideen Projekte anschieben, die wiederum der Umwelt zugutekommen.

Dieser nur kleine Auszug an Maßnahmen hat das Ziel, 2030 komplett klimaneutral zu produzieren – und die Anstrengungen gehen sogar noch darüber hinaus. Seit 2019 least das Unternehmen Bienenstöcke mit rund 50.000 Bienen und erntet seinen eigenen Honig. Dafür wurden extra eine Blumenwiese und Apfelbäume auf dem Gelände gepflanzt.

Die Selbstverständlichkeit dieses generationengerechten Handelns findet Ausdruck in einem wahren Herzensprojekt von Christian Böge und seinem Assistenten Dominik Regauer: Wulffs Wildnis. In der Nähe von Preetz haben sie ein 4,6 Hektar großes Stück Land erworben, das in Zusammenarbeit mit der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein wortwörtlich neues Leben erhalten soll. So wird ein Teil aufgeforstet, ein anderes Areal zu einer Streuobstwiese. Auch eine Feuchtwiese inklusive Biotop wird es geben.

Marten Freund auf der Suche nach dem Salz

Ganz und gar naturbelassen, am Mittelmeer geerntet und schonend verarbeitet bringt Le Saunier de Camargue mit seinem Fleur de Sel seit Jahrzehnten den ursprünglichen Geschmack Südfrankreichs auf unsere Teller.

Marten Freund durfte im Sommer 2021 live bei der Fleur de Sel-Ernte dabei sein und nimmt Sie heute mit auf eine spannende Reise durch Südfrankreichs bekanntestes Naturschutzgebiet – der Camargue. Dieses ist nicht nur die Wiege der Meersalzgewinnung, sondern auch für seine besondere Flora und Fauna, seine wilden Pferde und nicht zuletzt für die größte Flamingo-Population Europas bekannt.

„Mit Hut und Sonnencreme bepackt machten wir uns in den frühen Morgenstunden auf in das weitläufige Gebiet, welches eine Fläche so groß wie Paris umfasst. Das edelste aller Salze, das Fleur de Sel, kann nämlich nur in wenigen Wochen im Jahr in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Es entsteht an besonders heißen, windigen Tagen als feine Kristallstruktur auf der Wasseroberfläche.

Je weiter wir in die Salzfelder vordringen, desto faszinierender der Anblick: Die Salzbecken, in die das Meerwasser vor einigen Wochen geleitet wurde, sind ganz und gar rosa gefärbt. Grund für dieses außergewöhnliche Naturschauspiel ist die Alge Dunaliella Salina, die das Wasser aufgrund ihres hohen Beta-Carotin-Gehalts rosa färbt.

Geerntet wird es seit jeher per Hand, um die feine Struktur der Kristalle nicht zu zerstören. Das Handwerk der Salzgärtner (Sauniers) reicht zurück bis in die Antike und wird von Tradition zu Tradition weitergegeben. Warum das Salz nur in den Morgenstunden geerntet werden kann, durfte ich am eigenen Leib erfahren: Mit schweren Schaufeln und knietief im Wasser stehend, durfte ich Schippe für Schippe Fleur de Sel aus dem Wasser befördern. Eine schweißtreibende Arbeit, die maximal bis in die Mittagsstunden möglich ist. Denn ab da wird es in Südfrankreich im Hochsommer gerne mal bis zu 40 Grad heiß. Ein echtes Handwerk eben.

Nach der Ernte wird das Fleur de Sel für mehrere Monate getrocknet und kommt anschließend naturbelassen und unverarbeitet in den Handel. Die knusprigen Salzkristalle runden als Finish viele Gerichte ab – beispielsweise ein leckeres Steak oder gebratenes Gemüse.

Mein Geheimtipp: Ein wenig Salz hebt nicht nur das Aroma herzhafter, sondern auch süßer Speisen hervor. So wie in unseren leckeren Schokoladen-Keksen mit einem Hauch Fleur de Sel.“

WEYER Marketing & Sales GmbH
BLOCK HOUSE
Bonne Maman
eismann
FEINKOST DITTMANN

Marten Freund mit Frank Muchow.

BLOCK HOUSE: Inbegriff des Steak-Genusses

Das Rindfleisch von BLOCK HOUSE komplettiert seit 27 Jahren exklusiv die Frischetheken der Bela-Warenhauskette. Auch die Kundinnen und Kunden vom Schlemmer-Markt Freund kommen in den Genuss einer ganz besonderen Spezialität der Steak-Experten: der deutschen Färse. Marten Freund schaute sich im Neumünsteraner Lager der Fleischzentrale die Lagerung dieses Aushängeschilds des guten Geschmacks an.

Seit über 50 Jahren stehen die Restaurants der Familie Block für konstanten, saftigen Hochgenuss – ein Geschmackserlebnis, das die Kundinnen und Kunden auch zuhause erleben wollten. In den 90er-Jahren begann die BLOCK HOUSE Fleischerei die ersten 50 Warenhäuser der Bela zu beliefern: der Start einer Erfolgsgeschichte an der Frischetheke. Heute ist die Firma BLOCK HOUSE nicht nur Steak-Liebhabern ein Begriff. Von Fleisch über Beilagen bis zu Saucen ist die Marke etablierter Bestandteil am Essenstisch.

„Was ich so an BLOCK HOUSE schätze, ist die gleichbleibende hohe Qualität des Fleisches. Geschmacklich ein Traum. Dazu kommen die Themen Nachhaltigkeit und Tierwohl. Hier wird einfach von Familie Block und der Fleischzentrale, ein Teil der Bartels-Langness-Gruppe, hervorragende Arbeit geleistet. Deshalb ordere ich bei der Bela immer die deutsche Färse von BLOCK HOUSE“, erläutert Marten Freund die Gründe für seine Zusammenarbeit mit diesen beiden Familienunternehmen, die im Laufe der letzten fünf Jahrzehnte zusammen stetig gewachsen sind. Frank Muchow, Gesamtleitung Fleisch & Wurst der Fleischzentrale, führt aus: „Die Qualität ist immer die oberste Maxime. Es muss stets sichergestellt sein, dass das erforderliche Fleischvolumen für die 120 Märkte immer in derselben Qualität bedient werden kann. Deshalb ist ein stetes, gesundes Wachstum unabdinglich. Wir passen größentechnisch perfekt zusammen.“

Im Lager der Fleischzentrale in Neumünster entdeckte Marten Freund auch seine Bestellung, die noch bei kühlen Temperaturen reift. „Unser Schlachtermeister Mario Sill lässt die Färse, sobald sie im Schlemmer-Mark Freund angekommen ist, noch ein wenig länger reifen – für eine grandiose Zartheit und einen optimalen Geschmack“, verrät Marten Freund.

Fränkisches Weinkontor · Marabou · GEPA The Fair Trade Company · Fürst von Metternich · Fri-Gro

Giovanni Rana
RANA

DIE BELIEBTESTE FRISCHE PASTA ITALIENS*

Im Kühlregal

Buon appetito!

Frische gefüllte Pasta
Frische ausgewählte Zutaten für echten authentischen Geschmack. Mit reichlich Füllung und einer nie dagewesenen Cremigkeit.

Gnocchi di patate
Frische Gnocchi, vielseitig kombinierbar. Ein geschmackliches Highlight auf jedem Teller.

Gefüllte Pfannen-Gnocchi
Frische Gnocchi zum Braten direkt in der Pfanne. Mit einer großzügigen leckeren Füllung: außen kross, innen soft.

*Quelle: IRI Italien, MAT 06/2022

HACHEZ
Tress
Grand-cru KONFEKT
popp MEINE, DEINE, FEINE KOST.

Marten Freund (v.li.), Stefan Schneider und Uwe Wiethaup überreichen den Scheck an Harald Roos in der Rolle des Dr. med. Wurst.

Die Holtenauer e.V. – Marten Freund setzt sich ein

Vielseitig, lebendig, einzigartig – jedem Kieler ist wohl die Holtenauer Straße ein Begriff. Kiels längste Einkaufsstraße ist ein besonderer Kiez, schaffen doch ein abwechslungsreicher Branchenmix, gute Infrastruktur, eine hohe Wohn- und Lebensqualität sowie regelmäßige Events und Veranstaltungen einen einmaligen Zusammenhalt unter den Anwohnern, Geschäftsinhabern und Besuchern sowie dieses besondere Gefühl, das sich einstellt, sobald man „die Holtenauer", wie sie die Kieler nennen, entlang schlendert.

Damit das auch so bleibt, setzt sich die Interessengemeinschaft „Die Holtenauer e.V.", für die Marten Freund als Vorsitzender ehrenamtlich tätig ist, dafür ein, dass die Straße sich stets weiterentwickelt. „Wir wollen die jetzt schon etablierte Branchenvielfalt halten, weiter ausbauen und mit Aktionen wie der White Night oder dem Straßenfest die Attraktivität weiter steigern. So findet an jedem ersten Freitag im Monat die Spätschicht statt, und die Läden haben bis 22 Uhr geöffnet. Diese Gemeinschaft ist etwas ganz Besonderes in Kiel."

Und was so ein Verbund bewegen kann, beweist die Scheckübergabe von 1500 Euro an die Klinik Cläune. Stellvertretend für den gesamten Verein, überreichten die Vorstandmitglieder Marten Freund, Stefan Schneider, Inhaber des Spielzeuggeschäfts Höhenflug, und Uwe Wiethaup, Inhaber des Feinkost-Imbisses Extrawürste, den Symbolscheck an Harald Roos alias Dr. med. Wurst.

Wenn Dr. med. Wurst mit übergroßen Schuhen, einem Rollkoffer voller Spaßutensilien und allerlei Schabernack im Sinn seinen Kopf ins Patientenzimmer steckt, sieht man es häufig schon an den großen Augen der Kinder: Die Krankheit ist für einen Moment vergessen. „Lachen ist die beste Medizin", da ist sich Marten Freund sicher. „Vor rund 20 Jahren begegneten Harald und ich uns, und er erzählte mir von seiner Idee der Klinik Cläune. Unsere Tochter musste selbst einmal als Kind ins Krankenhaus, und ich konnte hautnah das Leid der anderen Kinder und Eltern miterleben." Den unschönen Alltag mit einer witzigen Darbietung zu durchbrechen – und zwar auch den der Eltern und Pfleger –, war erklärtes Ziel von Roos und Freund, der das Startkapital lieferte, um das Projekt ins Rollen zu bringen – dennoch benötigen die Klinik Cläune weiterhin Spendengelder, um weiterlaufen zu können.

Auch Marten Freund sammelt seit der Gründung Spenden – sei es in Form von Pfandbons, die die Kunden spenden, oder mit den Schlemmer-Abenden, hier geht ein Teil der Eintrittsgelder direkt an die Cläune.

Auch Sie können dazu beitragen, dass die „Clowns-Visiten" in den Krankenhäusern weiterhin stattfinden können. Kein Witz …

Alle weiteren Infos zu den Cläunen und dem Spendenkonto unter:
www.klinikclowns-kiel.de

Partyservice für Schlemmer-Freunde

Sie planen eine Firmenfeier, einen Empfang oder ein privates Fest? Haben aber keine Lust, selbst hinter dem Herd zu stehen, sondern wollen lieber die Zeit mit Ihren Gästen verbringen? Dennoch darf es keine Abstriche bei der Qualität geben? Dann sind Sie bei Schlemmer-Markt Freund genau richtig. Wir bieten Ihnen für Ihre Veranstaltung in und um Kiel das ganze Sorglos-Programm – für eine gelungene und schlemmerhafte Festivität. In unserer voll ausgestatteten Küche kreieren unsere Köche Gaumenfreuden der ganz besonderen Art. „Wir verwenden ausschließlich die hochwertigen Produkte für unsere Speisen, die wir auch im Laden führen“, verspricht Stefanie Korn, die als Ansprechpartnerin für das Catering verantwortlich zeichnet.

Die Idee für diesen Service hatte Marten Freund aus dem KaDeWe und dem Harrods mitgebracht und nahm es als eine besondere Gelegenheit, um dem Schlemmer-Markt seinen persönlichen Stempel aufzudrücken. „Das ganze Geschäft hat mein Vater Achim Freund aufgebaut. Ich hatte den Drang, auch etwas zu schaffen, dieser Erfolgsformel etwas von mir hinzuzufügen. Also entschloss ich mich 1999, für umgerechnet rund 450.000 Euro eine Küche auf den Schlemmer-Markt zu setzen. Damit stieg natürlich erst einmal der Druck, aber wir waren uns sicher, dass sich Qualität immer durchsetzt“, erinnert sich Marten Freund. Und der Catering-Service wurde hervorragend angenommen, sodass mit Stefanie Korn eine Catering-Managerin und vier Köche eingestellt sowie ein Party-Katalog erstellt werden konnten. „In unserem Katalog sind allerhand Menüvorschläge, die aber austauschbar sind. Wir kreieren das Menü ganz nach Kundenwunsch. Besonders jetzt zur besinnlichen Zeit gibt es leckere Weihnachtsspecials. Also kommen Sie auf uns zu. Von zwei bis ungefähr 300 bis 500 Personen können wir Ihre Party kulinarisch untermalen“, so Stefanie Korn. Unser Service umfasst: – individuell abgestimmtes Catering – freundliches Servicepersonal – Geschirr – Gläser, Besteck, Dekoration, Liefer- und Abholservice.

Stefanie Korn | Partyservice
T 0431-570 20 30 F 0431-570 20 23

eismann

im Schlemmer-Markt Freund

Erfolgreiche Zusammenarbeit seit 5 Jahren

Mit gut 70 exklusiven Artikeln aus u.a. den Bereichen Eissepzialitäten, Backwaren und Fertiggerichten sind wir in der Tiefkühllandschaft in beiden Freund Märkten zu finden.

Ruinart · Daim · ZAMEK Delikatessen · STRATZ · Veuve Clicquot

Fleisch- und Wurstabteilung erster Güte

Die Frischetheken im Schlemmer-Markt Freund beeindrucken mit ihrer Auswahl, Qualität und Frische – bei persönlicher und kompetenter Beratung. Hier erleben die Kundinnen und Kunden den Unterschied zu Theken in anderen Supermärkten.

Angefangen bei der hohen Qualität der Waren und deren schmackhaft-machender Präsentation bis zum Team „auf der anderen Seite“, mit Leidenschaft, Know-how und guter Laune den Einkauf versüßt. Wer Fleischermeister Mario Sill, quasi das Gesicht der Fleisch- und Wurstabteilung, bei der Arbeit beobachtet, sieht einen Mitarbeiter, der sein Fach beherrscht und liebt. Jeder Griff sitzt, mit einem freundlichen Lächeln werden die Kundinnen und Kunden bedient. „Persönlichkeit und Qualität sind unser Erfolgsrezept. Dank unseres umfangreichen Sortiments haben wir uns unschätzbares Wissen angeeignet, um jeden optimal beraten zu können. Wie Sie wissen, ist Fleisch nicht gleich Fleisch, und wir führen Produkte bis ins

Delikatess-Sortiment – unter anderem Blockhouse-Fleisch aus Deutschland, regionale Wurst- und Fleischspezialitäten sowie Fleisch und Wurst aus natürlicher Aufzucht. Des Weiteren haben wir eine große Auswahl an Schinkenspezialitäten und Wurstspezialitäten aus Europa wie Bündner Fleisch aus der Schweiz, San Danielle aus Italien, um nur ein paar zu nennen. Außerdem bekommen die Kunden bei uns das vorzügliche Galloway-Fleisch aus Rendsburg“, nennt Mario Sill, der für seinen hausgemachten Bratenaufschnitt und die leckere Schlemmer-Creme bekannt ist, einige der Geschmackshighlights. Und wer zu seinem Fleisch Empfehlungen zur Zubereitung sucht, fragt am besten Mario Sill und sein Team – denn die verkaufen Frische und Geschmack erster Güte.

Kürbisse und Kräuter – auf Frische-Tour mit Marvin Witt

Die Kundinnen und Kunden des Schlemmer-Markt Freund erfreuen sich bei jedem Besuch an der exzellenten Qualität und Frische der Obst- und Gemüseabteilung. Dafür geben Abteilungsleiter Marvin Witt und sein Team Tag für Tag ihr Bestes – und besuchen regelmäßig die Produzenten. Denn zu wissen, wo es herkommt, ist das A und O. Dieses Mal gingen sie den Kürbissen und Kräutern auf die Spur.

Wer den Schlemmer-Markt von der Holtenauer Straße aus betritt, fängt das Shopping-Erlebnis in der farbenfrohen Obst- und Gemüseabteilung an. „Wir setzen das erste Ausrufezeichen für den weiteren Einkauf. Deshalb ist es umso wichtiger, dass wir optisch und qualitativ die Kundinnen und Kunden immer wieder beeindrucken“, erläutert Abteilungsleiter Marvin Witt. Das gelingt einerseits über die gelungene Warenpräsentation. Aber die wichtigsten Kriterien sind natürlich Frische und Geschmack. Der direkte Kontakt zu den Erzeugern bildet dabei die Grundlage für eine gelungene Zusammenarbeit. Deshalb besuchte Marvin Witt Anfang Oktober wieder zwei Betriebe, um sich anschauen, wo und wie die Kürbisse und die frischen Kräuter ihren Weg in den Schlemmer-Markt finden. Zuerst war aber ein Stopp auf dem Ham-

Alde Gott
GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD
ILCA IMPORT AG
Walkers
Escal

burger Großmarkt bei der Firma Albert Huth geplant, die den Schlemmer-Markt Freund mit allerlei Köstlichkeiten beliefert – unter anderen die besagten Kürbisse und Kräuter. Für einen möglichst langen Store-Life werden die angelieferten Produkte, so schnell es geht, auf den Weg gebracht. Eine logistische Meisterleistung, die die Mitarbeitenden jeden Tag stemmen. Danach fuhr Marvin Witt in den Hamburger Stadtteil Ochsenwerder zum Gartenbaubetrieb von Bernd Maackens am malerischen Elbdeich. Das fruchtbare Land, bewässert von der Elbe und dem Hohendeicher See, bietet die perfekten Bedingungen für den Anbau von Kräutern. In dem riesigen Gewächshaus wächst gerade Koriander, den Marvin Witt direkt inspiziert. „Im Sommer bauen wir zu 95 Prozent alles selbst an – entweder im Gewächshaus oder auf weiteren Feldern hinter unserem Grundstück. Wenn es Richtung Herbst und Winter geht oder wir wie dieses Jahr einen extrem trockenen Sommer haben, greifen wir auf ein hervorragendes Netzwerk an Bauern zurück, um immer in gleichbleibender Qualität liefern zu können. Die Kräuter müssen frisch beim Kunden ankommen, da viele Sorten entweder schnell verwelken und keine lange Haltbarkeit haben. Deshalb kaufen wir beispielsweise Ware aus Italien direkt vor Ort ein, um keine Zeit zu verlieren“, erläutert Inhaber Bernd Maackens, der exklusiv für Albert Huth produziert. Marvin Witt fügt hinzu: „Die Kundinnen und Kunden haben ein Recht auf absolute Frische. Deshalb bleiben die Kräuter im Schlemmer-Markt Freund nie länger als einen Tag im Kühlhaus.“ Nach der Ernte werden die Kräuter von Hand in Plastikschalen verpackt. „Wir haben viele Verpackungen ausprobiert. Mit der von uns entwickelten Lösung können wir eine längere Haltbarkeit beim Endverbraucher gewährleisten. Die meisten Kunden benötigen beim Kochen nicht gleich die gesamte Menge; durch die Verschlusstechnik bleiben die Kräuter mehrere Tage frisch. Zudem sind rund 70 Prozent der Schale recycelbar. Das ist die momentan beste Balance aus Nachhaltigkeit und Haltbarkeit. Aber wir forschen ständig nach neuen Lösungen“, so Maackens. Nach diesem beeindruckenden Besuch ging es mit der Frische-Tour weiter. Das Ziel: Hof Bartels in Wennerstorf südlich von Buxtehude. Hier baut Familie Bartels auf rund 220 Hektar unter anderem Kartoffeln, Spargel und über 120 Sorten verschiedene Kürbissorten an. In Rade betreibt die Familie zusätzlich noch ein Café inklusive Hofladen, das über Hamburgs Grenzen hinaus bekannt ist. Der Grund dafür ist eine riesige Kürbispyramide im Außenbereich, die mit weiteren Attraktionen, bei denen die leuchtenden Vielseiter die Hauptrolle spielen, das passende Ambiente für einen leckeren Zwischenstopp mit Kaffee und Kuchen aus dem Café bildet. „Es ist wirklich schön zu sehen, mit welcher Leidenschaft und Know-how Familie Bartels und ihr Team die Kürbisse erntet, säubert und in Kästen verpackt. Heiner Bartels hat auch noch einen Tipp, wie man den perfekten Kürbis erkennt: „Die Schale sollte sich hart anfühlen und die Farbe sollte sortentypisch sein. Der orangefarbene Hokkaido-Kürbis zum Beispiel weist keine grünen Flecken auf. Achten Sie auch auf einen trockenen Stielansatz: Der verholzte Stiel ist das beste Zeichen für die richtige Reife.“ Mit dieser Vielzahl an interessanten Eindrücken machte sich Marvin Witt wieder auf den Weg zum Schlemmer-Markt, um die Kunden mit dem stetig wachsenden Erfahrungsschatz perfekt beraten zu können.

mein becker's bester
HENKELL & CO. GRUPPE
ZAMEK
JÖLA Molkereiprodukte-Vertriebs-GmbH

Chutneys aus der Nachbarschaft

Aus der Leidenschaft zu gutem Essen hat sich Extrawürste in der Holtenauer Straße von einem Feinkost-Imbiss zu einer Manufaktur entwickelt. In aufwendiger Handarbeit entstehen hier genussvolle Chutneys und Saucen. Vielseitig und individuell sind sie die idealen Begleiter zu Fleisch, Fisch, Salaten oder pur auf Brot. Die Produkte basieren auf eigenen Rezepturen und werden handwerklich hergestellt. Ins Glas kommen nur beste Zutaten ohne Konservierungsstoffe von ausgewählten Lieferanten. Diese köcheln eine Weile, bis jedes Glas von Hand abgefüllt, etikettiert und gestempelt wird. Eines haben die Produkte von Extrawürste gemeinsam: In jedem Glas steckt viel Zeit, Leidenschaft und Liebe. Schlemmer-Markt Freund hat das Familienunternehmen von Anfang an unterstützt und war der erste Markt, der die hochwertigen Produkte ins Sortiment aufgenommen hat.

Marabou
GEROLSTEINER
Das Wasser mit Stern
J.J.DARBOVEN
SEIT 1866
Alde Gott
GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD
Daim

An die Kuh gedacht, Käse besser gemacht

Hof Berg, idyllisch zwischen Plön, Lütjenburg und Malente in der Holsteinischen Schweiz gelegen, ist der älteste Bioland-Betrieb Schleswig-Holsteins. Hier ergeben 150 Hektar bewirtschaftete Landfläche, 65 Kühe sowie Leidenschaft, Know-how und ehrliche Handarbeit leckere Käsespezialitäten.

Seit 1979 wird Hof Berg als der erste Bioland-Betrieb in Schleswig-Holstein nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Was Albert und Brigitta Teschemacher von einem Ideal in einen realistischen, gut laufenden Betrieb über 30 Jahre lang weiterentwickelten, übernahmen 2009 Sohn Falk und René Kohler. Die beiden splitteten die Verantwortungsbereiche auf dem Hof, sodass jeder die Expertise in seinem Feld voll ausspielen kann. Falk zeichnet für die Außenwirtschaft, also für das Vieh und die Pflanzen verantwortlich, während René die Hofkäserei führt – und genau die hat sich Marten Freund an einem sonnigen Septembertag angeschaut, um mal zu sehen, wie der leckere Käse aus der Frischetheke im Schlemmer-Markt eigentlich entsteht. Nicht sehr überraschend steht am Anfang die Kuh beziehungsweise ihre Milch. Doch eines wird dem Besucher auf diesem Hof schnell klar: Den Kühen geht es hier richtig gut. Zu schmecken an der richtig leckeren Milch und zu sehen an den entspannten Paarhufern. Und wer einen genaueren Blick riskiert, entdeckt viele weitere Faktoren. Die Kühe werden nicht enthornt und haben richtig viel Platz auf der Weide, auf der sie von April bis Oktober grasen, im Stall und an den Fressgattern. Die Kälber trinken bei den Müttern oder Ammen. Die Tiere genießen täglichen Auslauf und fressen neben dem frischen Gras ausschließlich hofeigenes Heu, Silage und Getreide, sodass sie beste Milch geben, die zu 100 Prozent weiterverarbeitet wird – und das sind rund 300.000 Liter im Jahr. Damit haben die Experten von Hof Berg die beste Grundlage für ihre leckeren Käsespezialitäten. Die hofinterne „Käsestraße“ führte Marten Freund in verschiedene Bereiche der Produktion. So half er gleich beim Formen und Pressen mit, begutachtete die Salzbäder und warf einen Blick in die Reiferäume. „Man kann nur den Hut ziehen vor Familie Teschemacher und Familie Kohler. Wie Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl auf Hof Berg Hand in Hand gehen, ist höchst beeindruckend“, fasst Marten Freund seinen Besuch zusammen.

TULIP Verpoorten Qualität seit 1876 Veuve Clicquot Reims France WEINLAND BADEN Eine Passion, die verbindet. YOGI TEA BIOLOGISCH

Kieler Honig: Süßer Lohn für harte Arbeit

Von Strande bis Laboe summt und brummt es rund um die Kieler Förde. An 16 Standorten stehen die Bienenvölker von Imkerin Utha Bonowsky – ein emsiges Treiben, das nicht nur essenziell für Mensch und Natur ist, sondern auch jedes Mal ein einzigartiges, süßes Produkt hervorbringt: Kieler Honig.

Kann man Kiel und die Umgebung schmecken? Wenn es nach Utha Bonowksy geht, ist die Antwort eindeutig klebrig und von goldener Farbe. Die Imkerin übernahm den Kieler Honig von drei ehemaligen Studenten, die 2013 auf dem Gelände der heutigen Alten MU das Projekt starteten. Zwei Jahre später beendeten sie ihr Studium, und das Herstellen von Honig wurde neben den „regulären Berufen" zu aufwendig. Was mit vier Völkern und rund 1400 Gläsern Honig pro Jahr begann, hat die Honigdeern im Laufe der Zeit auf Völker an 16 Standorten und ca. 10000 Gläser pro Jahr ausgebaut.

Und die Unterschiede sind von Laboe bis Strande mehr als schmeckbar. Es gibt beispielsweise Schreventeich-Honig, Honig aus dem Alten Botanischen Garten und aus der Wik. So unterschiedlich der Honig sich am Gaumen gibt, haben die Sorten dennoch alle eine Gemeinsamkeit: ihre Reinheit. Die Stadtbienen müssen sich mit keinen Pestiziden rumschlagen, wie es ja häufig auf dem Land der Fall ist. Zudem kämpfen sie in urbanen Lebensräumen nicht mit einer eingeschränkten Fruchtfolge. Die Versorgungslage ist dank der unterschiedlichen Blüten, die jeweils zu anderen Zeiten blühen, ausgesprochen gut – und vielfältig. Das sorgt für den Aromareichtum des Kieler Honigs.

Der Kieler Honig ist aber weit mehr als ein bloßes Produkt – und das ist Utha Bonowski sehr wichtig. So bringen Imkerkurse Groß und Klein nicht nur das Honig-Herstellen näher, sondern auch die Bedeutung der Biene für Umwelt, Mensch und den gesamten Planeten. Zusätzlich ist es möglich, ein Volk zu mieten. Oder man ersteht den Kieler Honig, der sich im Übrigen auch als hervorragendes Souvenir eignet, einfach im Schlemmer-Markt Freund.

Im Herbst beenden die Bienen den Zyklus, bis im Winter von den rund 40000 bis 60000 Bienen nur noch rund 8000 übrigbleiben. Mittels ihres Flügelschlags bleibt es bei den kalten Temperaturen draußen im Bienenstock bei mehr als angenehmen 25 Grad Celsius.

Nach der Wintersonnenwende beginnt die Königin, Eier zu legen, und der Zyklus startet erneut. Und wenn die Temperaturen dann wieder über 12 Grad gehen, beginnt sie wieder: die Nektar-Jagd.

KIELER HONIG

Cleebronn & Güglingen Die Weingärtner
deutschesee Fischmanufaktur
eco plus Einfach gute Lebensmittel
BEECK
Prinzessin Feodora

Mit TEEKANNE Ländertees und Schlemmer-Markt Freund auf Genussreise

Fernweh, aber der nächste Urlaub ist noch nicht in Sicht? Dann entführen die 17 TEEKANNE Ländertees alle Reiselustigen auf eine Geschmacksreise um die Welt und bringen mit ländertypischen Früchten, Kräutern und Gewürzen Italien, Thailand, den Orient, Schweden, die Karibik und noch so viele mehr in die Teetasse. Also Wasser aufsetzen, für einen Ort, der heute bereist werden soll, entscheiden und abheben – für die genussvolle Weltreise mit den TEEKANNE Ländertees.

Die TEEKANNE Ländertee-Sorten sind so vielfältig, bunt und aufregend wie die Länder unserer Erde und die Regionen, die sie inspiriert haben.

Ganz neu bei Schlemmer-Markt Freund ist der Ländertee Griechische Aprikose: antike Tempel, traumhafte Strände und eine fabelhafte Küche – all das macht Griechenland zu einem beliebten Urlaubsziel. Mit dem süßlich-fruchtigen Geschmack nach sonnengereiften Aprikosen, abgerundet von einer Honignote, können sich Teefreundinnen und Teefreunde mit TEEKANNE Griechische Aprikose das Hellas-Urlaubsfeeling in die heimischen vier Wände holen und auf eine Reise der Sinne in das Land der Götter gehen. Schluck für Schluck ziehen das türkisblaue Meer und die typischen weißgetünchten Häuser vor dem inneren Auge vorbei und stimmen auf den nächsten Griechenland-Urlaub ein.

Mit TEEKANNE und den Ländertee-Sorten braucht sich also niemand auf ein bestimmtes Ziel festzulegen, sondern kann sich in eine neue faszinierende Tee-Welt träumen.

Ihr Schlemmer-Markt Freund bietet Ihnen eine reiche Auswahl dieser Ländertees.

Jasper Schultz (v.li.), Marten Freund und Ole König,

Fine-Dining im Glas vom EG-Wildverarbeitungsbetrieb

Mit cleveren Wildgerichten, konzipiert von Spitzenköchen und abgefüllt in Weckgläsern, können die Kundinnen und Kunden des Schlemmer-Markt Freund Top-Speisen in Gourmet-Restaurant-Qualität zu Hause schnell und einfach zubereiten.

Authentizität, Regionalität, Nachhaltigkeit – diese Werte bilden die Dreifaltigkeit des guten Geschmacks der Gourmet Manufaktur Sylt – einer der wenigen zertifizierten EG-Wildverarbeitungsbetriebe, die härteste Standards erfüllen müssen und europaweit verkaufen dürfen. Die Gründer Ole König, Jasper Schultz und Matthias Waldherr stellen aus bestem Wildfleisch aus freier Natur erlesene Delikatessen her, die den Geschmack Sylts zu den Kundinnen und Kunden nach Hause bringen. Die Tiere leben in privaten Revieren und werden durch das Geschmackstrio zum größten Teil selbst gejagt. „Während des ersten Corona-Lockdowns haben wir uns zusammengesetzt, um einen Plan zu entwickeln, wie wir Wild als Gericht jung und dynamisch produzieren und vermarkten können. In vielen Köpfen herrscht noch das Vorurteil, dass Wild ein typisches Winteressen sei. Also ein sehr

Buona ITALIA
ANTINORI
Maybach
HENKELL
HUOBER BREZEL
Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint

angestaubtes Image. Das möchten wir auffrischen. Ein leichtes Sommergericht mit Wild ist genauso möglich“, erläutert Jasper Schultz die Intention hinter der Gründung der Gourmet Manufaktur Sylt.

„Ein weiterer Punkt ist die Qualität des Wilds. Wir verarbeiten bevorzugt Wild aus der ruhigen Ansatzjagd. Die Qualität des Fleisches hängt mit der unmittelbaren Situation des Tieres vor dem Schuss zusammen. In

FOTO: MAGULSKI

FOTO: MAGULSKI

Stresssituationen ist der pH-Wert in den Muskeln zu hoch und die Fleischreife läuft nicht optimal ab. Des Weiteren wird das Tier mit viel frischem Wasser gespült und zügig heruntergekühlt. So erhalten wir Fleisch in Sashimi-Qualität“, erklärt der geborene Insulaner Ole König. Die Rezepte werden von befreundeten Spitzenköchen wie zum Beispiel vom Thomas Fesenmaier und den Herdzauberern der Hummerkoje Sylt kreiert. Auch bei den weiteren Zutaten werden keine Zugeständnisse in Sachen Qualität gemacht, ist die Gourmet Manufaktur Sylt nicht ohne Grund auch Mitglied bei „FEINHEIMISCH“. Alle Zutaten kommen, soweit es möglich ist, aus Schleswig-Holstein. In der EG-zertifizierten Manufaktur werden die Gerichte von Hand zubereitet, mit Sylter Meersalz veredelt und im Weckglas haltbar gemacht. Ein paar tausend Gläser verlassen pro Monat die Produktionsstätte – und die hat sich Marten Freund im Oktober mal genauer angesehen: „Ich bin wirklich überrascht, mit wie viel Hingabe und Handarbeit hier Produkte höchster Güte entstehen.“ Neben den Weckglas-Gerichten bietet die Gourmet Manufaktur Sylt auch Pasta und Saucen an. Das gesamte Sortiment kann auch online unter gourmetmanufaktursylt.de eingesehen und bequem bestellt werden – für das Sylt-Gefühl auf Ihrem Esstisch!

FOTO: MAGULSKI

Daim SIERRA MADRE hof berg Marabou Weinkellerei LENZ MOSER

Kaffeegenuss aus Neumünster – Gutes für die Welt

Regionale Kaffeeröster gibt es einige in unserer Umgebung. Doch kennen Sie heimische Bohnenspezialisten, die Know-how aus über 90 Jahren Firmenhistorie anwenden, um Kaffeegenuss erster Güte herzustellen – und damit auch noch Projekte für die Kaffeebauern und deren Familien vor Ort fördern? Nein? Begleiten Sie Marten Freund auf seiner Tour nach Neumünster, der Heimat von Holstein Kaffee.

Es gibt Termine, die sind wahrlich ein Fest für die Sinne – und im Falle von Marten Freunds Besuch beim Kaffeeröster Holstein Kaffee in Neumünster sogar auf mehreren Ebenen. Das fängt schon beim Betreten des Hinterhofes an, der den Zutritt in eine andere Welt eröffnet: Obwohl das Gebäude nach dem Zweiten Weltkrieg neu aufgebaut werden musste – und zwar auf den Überresten der zerbombten Röstmaschine –, hält sich beim Besucher das Gefühl, die Welt des Gründers Johannes Suhren zu betreten, der vor 91 Jahren anfing, hier Kaffee zu rösten. Architektur und Interieur erzeugen ein einmaliges Ambiente, und dann nimmt er zu: der Kaffeeduft – obgleich das in diesem Falle tatsächlich gar nicht wirklich stimmt. Svenja und Matthias Thomas, die dritte Inhaber-Generation von Holstein Kaffee, rösten, während des Besuchs von Marten Freund, gerade Lupinensamen von Fehmarn. „Wir wollten eine Kaffee-Alternative im Sortiment. Die muss aber unserem Anspruch nach Qualität und Nachhaltigkeit entsprechen. Die Weiße Bio-Lupine von Fehmarn erfüllt alle unsere Kriterien – weicher, echter Kaffeegeschmack ohne Koffein und Gluten“, erläutert Svenja Thomas die Grundpfeiler ihrer Arbeit und Überzeugung. Deshalb liegt ein großer Fokus auf sogenannten Projektkaffees. Die Kaffees stammen von ausgewählten Anbaubetrieben, die ihre Mitarbeiter gerecht bezahlen und sie und deren Familien in Sachen Bildung, Gleichstellung und Selbstbestimmtheit unterstützen. So helfen die Konsumenten mit dem Kauf der Sorte „Die Mutige“ zum Beispiel den nicaraguanischen Frauen, die für die Ernte verantwortlich zeichnen. Mit dem „Gelehrten“ werden Bildungsangebote im Mexiko unterstützt. Holstein Kaffee steht für eine faire und nachhaltige Kaffeeproduktion – und das macht den Kaffeegenuss gleich doppelt so lecker. Und wenn Sie jetzt erfahren, wie hier noch geröstet wird, kann man nicht anders, als den Hut zu ziehen und noch einen Schluck koffeinhaltiges Heißgetränk zu sich zu nehmen. Im obersten Stock steht die Rösttrommel, aber keine Computer, keine anderen Maschinen, die beim Rösten helfen. Bei Holstein Kaffee verlässt man sich auf das über Jahrzehnte gewachsene Know-how und die Sinne. Erst wenn Nase und Auge den perfekten Röstgrad feststellen, dürfen die braunen Muntermacher ins Kühlsieb und dann durch eine Schleuse im Boden in die einen Stock weiter unten gelegenen Kaffee-Schütten, wo sie als Bohne oder nach dem Mahlen händisch verpackt werden. Hier gehen Genuss und Handwerk Hand in Hand – für eine nachhaltige Welt.

Inhaberin Svenja Thomas lässt Marten Freund den Röstvorgang beenden: Die Bohnen fallen aus der Rösttrommel in das Kühlsieb. Foto: Florian Schönberger

SEIT 1818 STEINER'SCHER KELLER
Tress
HELLRIEGEL
Bedford® Delikat essen
ABRAHAM

Zufriedene Hühner legen die schönsten Eier

Ob nun zuerst das Huhn oder das Ei da war, können die Schlemmer-Markt-Freund-Mitarbeiter auch nicht klären, aber was ein richtig gutes Ei ausmacht, das ist nur eine Fingerübung. Mit dem Familienbetrieb Hof Wiese in der Gemeinde Tröndel, nord-östlich von Kiel, pflegt Familie Freund seit rund 22 Jahren eine intensive Zusammenarbeit.

Die Gesamtnutzfläche von 40 Hektar wird von Familie Wiese nach den strengen Bioland-Richtlinien für ökologischen Landbau und artgerechte Tierhaltung bewirtschaftet. „Um das Bioland-Zertifikat zu erlangen, haben wir den kompletten Betrieb unseres Hofes umgestellt. Die Kriterien sind noch einmal deutlich härter als bei einem normalen ‚Bio-Hof' und werden noch engmaschiger kontrolliert", erläutert Hans Detlef Wiese, der in fünfter Generation den Hof führt. „Doch es lohnt sich. Handeln wir doch so nach unserer Überzeugung, den Tieren die artgerechteste Haltung zu ermöglichen."

Hauptbetriebszweig ist die Hühnerhaltung – und dieses entspannte Hühnerleben konnte Marten Freund am eigenen Leib erfahren. Die Hühner werden in drei Ställen mit viel Licht, Luft und Platz in überschaubaren Gruppen gehalten. Im großräumigen Warmstall gibt es eingestreute Nester zum Eierlegen, Sitzstangen für die Nachtruhe, Futter und Wasser sowie genug Platz. Zu beiden Seiten des Warmstalls grenzen die Wintergärten, in denen sich die Hühner bei schlechtem Wetter aufhalten können. Die um die Ställe liegenden Weiden, auf denen jedem Huhn mindestens vier Quadratmeter Platz mit frischem Gras zur Verfügung stehen, dienen den Tieren als Auslauf. Auf dem naheliegenden Ackerland baut Familie Wiese unter anderem Getreide und Ackerbohnen als Futter für Hühner an. Diese Mischung aus artgerechter Tierhaltung und einer umweltschonenden Landwirtschaft prädestiniert die Hof Wiese-Eier für das Schlemmer-Markt-Sortiment. Denn nur wenn Huhn und Ei zufrieden sind, sind es auch die Kundinnen und Kunden.

Goedeken:
Ein Händchen für Frische

Frische ist bekanntlich der beste Gaumenkitzler – das beweist das Hamburger Traditionsunternehmen Goedeken bei der Herstellung seiner Feinkostsalate und -marinaden tagtäglich. Ebenso gibt es in Sachen Rohwaren und Qualitätsstandards keine Kompromisse.

Qualität, Geschmack und Frische bilden die Maxime – das Team von Goedeken um Inhaber Christian Brandt hat eine erfolgreiche Unternehmensstrategie entwickelt, die perfekt zu der Firmenphilosophie von Marten Freund passt. Unverhandelbare Parameter, aber immer nah am Kunden – dabei stets Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus. Die geschmacklich hervorragenden Feinkostsalate und -marinaden werden in einer Manufaktur am Hamburger Seefischmarkt nach selbst entwickelten Rezepten produziert. Die angelieferten Rohwaren werden gleich am selben Tag verarbeitet – und selbstredend sind bereits diese von außerordentlicher Qualität. Nur so lassen sich die sündhaften Leckereien in gleichbleibender Qualität herstellen. Diese Art der Produktion hat den Vorteil, dass Rezepte stetig weiterentwickelt und neue Feinkostlinien kreiert werden können. Hier steht die Qualität noch vor der Quantität. Für den Schlemmer-Markt Freund und den Salattresen ist Goedeken ein Lieferant, wie ihn sich jeder Lebensmittelmarkt wünscht. Durch die kleineren Produktionsmengen können Produkte auch schneller geschmacklich angepasst werden. Wünschen sich Kunden, dass ein Goedeken-Produkt beispielsweise ein wenig süßer sein sollte, kann Marten Freund in direkten Kontakt mit Christian Brandt treten und die Produktion dahingehend anpassen lassen. Ein enger Austausch auf Augenhöhe ist bei guten Geschäftsverhältnissen die oberste Prämisse – und die liegt mit Christian Brandt definitiv vor. Den hervorragenden Goedeken-Geschmack können Sie nicht nur am Schlemmer-Markt-Salattresen in Top-Frische erleben, sondern auch im SB-Regal entdecken.

GOEDEKEN
FEINKOST SEIT 1926

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE
BEECK FEINKOST SEIT 1910
Daim
deutschesee Fischmanufaktur
GROSSMANN bite dein leben
Marabou

Schlemmer-Markt Freund – Ein Familienbetrieb bildet aus

Ausbildung ist nicht gleich Ausbildung – besonders im Lebensmittelhandel bestimmen oft Sortimentsbreite- und -tiefe, in welchem Umfang die Auszubildenden zu den Produkten geschult beziehungsweise sich Wissen aneignen können. Hier ist der Schlemmer-Markt Freund ein besonderer Ausbildungsbetrieb. Das Feinkostunternehmen beschäftigt über 100 Mitarbeiter und verkauft über 40 000 unterschiedliche Artikel – darunter über 500 Käsespezialitäten und über 1200 Sorten Wein, um nur einige Zahlen zu nennen. „Während der Ausbildung durchlaufen die Auszubildenden alle Abteilungen und eignen sich ein unschätzbares Wissen an. Sollte ein Mitarbeiter beispielsweise auf Grund eines Umzugs den Schlemmer-Markt verlassen müssen, können sie mit dem erlernten Know-how bei jedem anderen Lebensmittelhändler punkten. Diese Expertise wird überall gesucht“, erläutert Imke Freund. Doch nicht nur umfangreiches Wissen, das

Marten Freund, Inhaber vom Schlemmer-Markt Freund, mit den Auszubildenden (v.li.) Maurice Roloff (2. Lehrjahr), John-Pascal Ludwig (3. Lehrjahr), Eunice Akoth Voß (2. Lehrjahr), Dennis Beckmann (2. Lehrjahr) und Michelle Roloff (2. Lehrjahr). Foto: Florian Schönberger

den Azubis vermittelt wird, ist einer der großen Vorteile, wenn man sich für eine Ausbildung im Schlemmer-Markt Freund entscheidet, sondern auch das angenehme Betriebsklima. „Wir sind ein Familienbetrieb und leben das ‚Wir’-Gefühl. Das heißt, dass meine Frau und ich natürlich auch unseren Mitarbeitern helfen, mit den Sorgen und Nöten des Alltags klarzukommen. Unsere Bürotür steht immer offen“, erläutert Marten Freund. Wer sich für einen Ausbildungsplatz im kommenden Jahr interessiert, sollte sich schriftlich oder per E-Mail bewerben.

Schlemmer-Markt Freund
Lebensmittelmärkte GmbH
Holtenauer Straße 70-72
Tel. 0431/570200
bewerbung@
mein-schlemmerfreund.de

NIEDEREGGER LÜBECK
Alde Gott GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD
Mestemacher the lifestyle-bakery
J.J.DARBOVEN SEIT 1866
TORRES

Nicht verpassen:
20. Whisky-messe
5./6. Mai 2023
im Gemeindehaus der Ansgarkirche

Wein- und Spirituosenkompetenz

Aldegott Spätburgunder

Spätburgunder gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte. Bei Aldegott wird er traditionell von Hand gelesen, maischevergoren und schonend gekeltert. Anschließend reift er eine Weile im großen Eichenholzfass. Kräftige Aromen nach Kirschen und Brombeeren, gepaart mit dem feinen Tannin der Maischegärung, lassen diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis werden.
Passt perfekt zu dunklem Fleisch, zu Käse oder einfach so am Kaminfeuer. In der Nase erinnert ein beeriges Aroma an Kirschen und Waldbeeren. Kräftig, gehaltvoll, feine Herbe kombiniert mit dezenter harmonischer Süße.

0,75 l
8,99 €
(1L = 11,99 €)
14 % Vol.

Cecchi Chianti Riserva

Chianti – das ist der Klassiker unter den Rotweinen aus der Toskana. In der malerischen Hügellandschaft zwischen Florenz und Siena wird hauptsächlich die Sangiovese-Traube angebaut, die hier ihr optimales Terroir gefunden hat. Die Geschichte der Familie Cecchi geht auf das Jahr 1893 zurück, als Luigi Cecchi sich zu einem professionellen Weinverkoster ausbilden ließ. Damit begann auch der Einstieg in die Weinerzeugung und den Weinhandel. Dank langjähriger Erfahrung erzeugt Cecchi besonders charaktervolle Weine mit Stil. Die Trauben für Cecchi Chianti Riserva DOCG werden streng selektioniert und sorgsam vinifiziert. Der Ausbau eines Riserva dauert mindestens 2 Jahre, davon wenigstens 4 Monate auf der Flasche.

0,75 l
8,99 €
(1L = 11,99 €)
13 % Vol.

Verpoorten Edition: Genuss neu definiert - Qualität seit 1876

Verantwortungsvolles Handeln in Verbindung mit besten Rohstoffen zeichnen die Produkte des Hauses Verpoorten schon über viele Jahre aus. Seit 1876 unter familiärer Leitung, führt William Verpoorten, mit dem Marten Freund eine langjährige Freundschaft verbindet, die Geschicke des Unternehmens in 5. Generation.
Die jüngsten Innovationen des Hauses Verpoorten, die neue Editions-Linie, verbindet dabei anspruchsvolles, modernes Flaschendesign mit ganz neuen Geschmackserlebnissen. Ob als Edition Amaretto-Apricot mit feincremigem Mandel- und fruchtigem Apricot-Geschmack oder als Edition Pfirsich-Maracuja in einer exotisch fruchtigen Note bieten beide Varianten zart schmelzenden Genuss auf höchstem Niveau und sind frei von Laktose, Milcheiweiß, Gluten und Emulgatoren.

je 0,2 l
6,49 €
(1L = 32,45 €)
17 % Vol.

Die „Moor-Birne“ der SCHEIBEL Brennerei

Unter dem Motto „Flüssiges Obst“ bietet die SCHEIBEL Brennerei aus dem Schwarzwald der Genießerwelt mit der „Moor-Birne“ ein neues Geschmackserlebnis.
Basis sind getrocknete Birnen, die in Birnenbrand eingelegt werden. So erhält die „Moor-Birne“ ihre feine Fruchtigkeit die sich mit der im Eichenholz erworbenen Rauchigkeit zu einem einmaligen Geschmackserlebnis verbindet.

0,7 l
35,99 €
(1L = 51,41 €)
40 % Vol.

Lenz Moser ist Österreichs Wein

Prämierter Weingenuss aus Österreich.

Die Weine aus der Serie "Prestige" stehen an der Spitze unserer Qualitätspyramide. Sie sind das Beste aus Österreichs Weingärten - und damit das Flaggschiff unseres Hauses.

lenzmoser.at

NÖ-Gold für JG 2021, L22081; Berliner Gold für JG 2019, L21060

Picandeau en Périgord
popp MEINE, DEINE, FEINE KOST.
CG&G CLEEBRONN GÜGLINGEN
Eilles
Reber

Luce – Der Traum und Wille zweier Weinvisionäre

Als sich die beiden Wein-Ikonen Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi 1993 dazu entschließen, ein gemeinsames Weingut im Herzen des toskanischen Montalcino ins Leben zu rufen, ist es gleichzeitig der Beginn eines ambitionierten Projektes, einen Wein zu entwickeln, der Tradition und Innovation verbindet. „Mit Lucente, einem Wein der die edle Struktur eines Sangioveses mit der eindrucksvollen Frucht und Opulenz eines Merlot verbindet, ist es dem Weingut gelungen, eine hohe Qualität zu einem bezahlbaren Preis anbieten zu können“, so die Meinung unseres Genuß-Experten Martin Sauer.

0,75l
32,99 €
(1L = 43,99 €)
13,8 % Vol.

Achkarrer Spätburgunder Rotwein QW trocken

Dunkle Fruchtaromen und ein gut eingebundenes Tannin-Gerüst prägen diesen saftigen Spätburgunder. Die attraktive Farbgebung spricht für die Dichte und Vielschichtigkeit des Weins. Ein dichter und komplexer Spätburgunder vom Kaiserstuhl, ein perfekter Begleiter zum Essen. Alte Reben, Ertragsreduktion und schonende Verarbeitung überzeugen.

0,75l
6,99 €
(1L = 9,32 €)
14,5 % Vol.

Matsu El Picaro

Matsu, das auf Japanisch „warten“ bedeutet, ist eine Hommage an alle Winzer, die seit Generationen den Wein-Anbau mit Anstrengung, Wissen, Respekt und Opfer betrieben haben. Wein mit starker und dunkelvioletter Farbe, ein Zeichen für seine Jugend. In der Nase intensiv, Aroma nach schwarzen Früchten wie Brombeeren und Heidelbeeren, roten Früchten und mineralische Noten. Frischer und komplexer Wein. Am Gaumen voller Fruchtgeschmack. Körperreicher, saftiger Rotwein, dank der Reife der verwendeten Trauben. Im Nachhall viel Frische.

0,75l
8,99 €
(1L = 11,99 €)
14,5 % Vol.

Mit Handarbeit und Liebe zum Detail

Seit Jahrzehnten bezieht der Schlemmer-Markt Freund seine Räucherfische und Feinkostsalate von Deutsche See aus Bremerhaven.
Denn in punkto Frische und Qualität sind beide auf einer Wellenlänge.

Die Partnerschaft zwischen Schlemmer-Markt Freund und Deutsche See besteht seit vielen Jahrzehnten. Denn wenn es um Qualität bei Räucherfisch und Feinkostsalaten geht, dann trennt die beiden Partner nichts. Inhaber Marten Freund ist deshalb regelmäßig und gerne zu Gast in den Manufakturen von Deutsche See. So kann er sich ganz persönlich mit Hilfe von Frau Nowak, Abteilungsleiterin für die Feinkostabteilung, ein Bild vom Herstellungsprozess seiner Schlemmer-Markt-Produkte machen.

Die Deutsche See steht seit jeher für frischen Genuss. Um diesen immer und überall garantieren zu können, kümmert sich das Unternehmen vom Ursprung der Rohwaren bis zur Auslieferung der Produkte um jeden Schritt.
Das beginnt mit den Einkäufern, die auf der ganzen Welt unterwegs sind, um Partner zu finden, denen ein nachhaltiger und vertrauensvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen wichtig ist. Die überdurchschnittliche Qualitätskontrolle sorgt dafür, dass die Produkte immer so frisch und so hochwertig wie nur irgend möglich sind.

„Ich bin immer wieder begeistert, mit wie viel Handarbeit und Liebe zum Detail die Menschen hier erstklassige Produkte herstellen“, sagt Marten Freund bei seinem Besuch.

Hier werden Fische einzeln von Hand filetiert, veredelt und verpackt, Feinkostsalate händisch abgefüllt. Und bei allem, was die Deutsche See macht, gilt: Es wird so viel wie möglich selbst hergestellt. Von der Mayonnaise für die Feinkostsalate bis zu den heiß- und kaltgeräucherten Spezialitäten.
In der Manufaktur lässt es sich Marten Freund dann auch nicht nehmen und hilft kurzerhand beim Bestreuen der Thai-Lachse (Foto oben links).

Sein Lieblingsprodukt und auch das vieler Schlemmer-Markt-Kunden ist allerdings kein Räucherfisch, sondern der Feinkostsalat „Flusskrebscocktail mit Calvados“.
Fertig verpackt bringen die Fisch-und Feinkostexperten schließlich die Produkte noch am Herstellungstag mit eigenen Kühlfahrzeugen in die 19 Niederlassungen in ganz Deutschland, und von der Hamburger Niederlassung aus geht es dann direkt zum Schlemmer-Markt Freund.

Gut versorgt mit der Firma Carl Stratz

Ob Lebensmittelhandwerk, -industrie oder -einzelhandel – wer in der Ernährungswirtschaft erfolgreich tätig sein möchte, braucht einen kompetenten und zuverlässigen Versorgungsspezialisten an seiner Seite. Das Kieler Traditionsunternehmen Carl Stratz ist seit über neun Jahrzehnten unablässig für seine Kunden im Einsatz und bietet bedarfsgerechte Lösungen aus einer Hand.

Im Sortiment der Firma Carl Stratz finden sich etwa 8000 Artikel – von Maschinen für den Gastronomie- und Fleischereibedarf über Lebensmittel sowie Kunst- und Naturdärme bis hin zu Verpackungen, Betriebs- und Ladeneinrichtungen sowie Berufs- und Schutzkleidung. „Mit Familie Vogel verbindet die Familie Freund seit 1987 eine sehr freundschaftliche Geschäftsbeziehung. Mein Vater, Achim Freund, arbeitete bereits mit Eberhard Vogel, Schwiegersohn des Gründers Carl Stratz, zusammen; und nun sind wir mit Norbert Vogel und seiner Tochter Louisa Vogel, also der dritten und vierten Generation, in regem Austausch“, erläutert Marten Freund die innige Verbindung der beiden Familienbetriebe.

Marten Freund lässt sich von Louisa Vogel, 4. Generation im Familienunternehmen Stratz, eine Auswahl der Verpackungen zeigen.

Im Herbst besuchte er die Firma Stratz, dessen Standort im interkommunalen Gewerbegebiet Melsdorf liegt. Urgroßvater Carl Stratz gründete 1931 in Kiel auf dem Gelände des Kieler Schlachthofs seine Darm- und Gewürzgroßhandlung. 1975 zog das ursprüngliche Ladengeschäft in eine ehemalige Maschinenproduktionshalle auf dem Firmengelände in Kiel-Gaarden um. Nach 90 Jahren Tätigkeit in Kiel siedelte sich das Unternehmen 2020 in Melsdorf an. „Die Nähe zu unseren Kunden ist der Grundpfeiler unseres Erfolges. Genauso wie sich die Unternehmen und deren Produkte im Laufe der Zeit verändern, müssen auch wir flexibel bleiben, um für alle stets die bestmögliche Lösung erarbeiten zu können“, erklärt Norbert Vogel die Unternehmensmaxime.

Im Schlemmer-Markt Freund zeichnet die Firma Stratz für Geräte in der Schlachterei wie den Fleischwolf, Öfen und Einschweißgeräte sowie Verpackungen und Salatdeckel verantwortlich.

Käsescout Wolf exklusiv zu Besuch!

INTERNATIONALE KÄSENEUHEITEN FÜR SCHLEMMERMARKT-FREUND

Es gibt wenige Menschen auf dieser Welt, die so viel Ahnung von Käse haben wie Käsescout Wolf Wagener. Für das Hamburger Käselager ist er in Deutschland und ganz Europa unterwegs, um neue Käsesorten zu probieren, zu entdecken und zu entwickeln.

Seine Passion teilt er mit Frau Sangkuhl, die das Käseparadies im Schlemmermarkt Freund mit aufgebaut hat und nunmehr seit 35 Jahren dafür sorgt, dass unsere Kundinnen und Kunden stets fasziniert werden. So kann beeindruckend festgehalten werden: Wenn Käsefans in Kiel auf der Suche nach einer großen und sorgfältig zusammen gestellten Auswahl an Käsespezialitäten sind, ist der Schlemmermarkt Freund die erste Adresse.
Frau Sangkuhl punktet mit ihrer jahrelangen Erfahrung und Kompetenz bei unseren Kunden, die sie mit ihrer Käseleidenschaft stets aufs Neue begeistert. In enger Zusammenarbeit mit Wolf Wagener werden die Sortimente laufend an aktuelle Trends und Vorlieben angepasst.

Exklusiv für den Schlemmermarkt Freund kommt der Käsescout zweimal im Jahr persönlich nach Kiel und stellt internationale Käseneuheiten vor. Jeweils zur Oster- und Herbstmesse besucht uns Wolf. Mit im Gepäck: Die besten Produkte, die er auf seinen Käse-Expeditionen aufspüren konnte. Hier bleibt es nicht beim reinen Zuschauen: Probieren, schmecken und genießen ausdrücklich erwünscht – Ihr neuer Lieblingskäse wartet nur darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

Das Hamburger Käselager wünscht allen Kundinnen und Kunden einen erlebnisreichen Marktbesuch bei Schlemmermarkt Freund.

Präsentiert von:
KAESE LAGER .DE

Käsescout Wolf testet die neuesten Sorten mit Frau Sangkuhl.

Das gesamte Team freut sich auf Ihren Besuch
im Schlemmer-Markt Freund in der Holtenauer Straße 70-72!
Über 140 Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung.
WIR MACHEN MIT!
PARKEN MIT
GEWINN
HIER PARKGEBÜHREN-RÜCKERSTATTUNG!
Kunden parken bei einem Mindesteinkauf
von 5 Euro 1 Stunde kostenlos.