Angebote 07/2021

Erdkorn®

BIO-SUPERMARKT

EINE WELT, IN DER SO VIEL GELACHT WIRD, KANN SO SCHLECHT NICHT SEIN.

Friedrich Theodor Vischer, Philosoph

ANGEBOTE IM JULI

1.-31.7.2021

SPANNENDE LIMOS

Ände stillt den Ferndurst

GARTEN-FOCACCIA

Rezept des Monats

Viele weitere Artikel zum **Aktionspreis** bei Erdkorn

De Rit

CHIPS & FLIPS

Verschiedene Sorten

statt 2,49

1,99

125 g

100 g = 1,59

Voelkel

EISTEE

Verschiedene Sorten

aus meiner REGION

statt 1,79

1,49 + Pfand

0,5 l

1 l = 2,98

Nice Eis

EIS IM MULTIPACK

Verschiedene Sorten

statt 4,89

3,99

5x45 ml

100 ml = 1,77

Baldauf

SCHNITTKÄSE

Bauerngartenkräuter, Zitronenpfeffer
50 % Fett i.Tr.

aromatisch, nach Kräutern und Gewürzen

mild-würzig, aromatisch nach Zitrone und leicht pfefferscharf

2,49 100 g

statt 2,79

ÖMA

SIGNOR PARADEISER

Schnittkäse, 50 % Fett i.Tr.

würzig, aromatisch, mit feinem Kräutergeschmack

1,69 100 g

statt 1,99

15 % RABATT

AUF SENF, KETCHUP & SAUCEN VON ZWERGENWIESE

Gläserne Molkerei

FRUCHTBUTTERMILCH

Himbeere, Zitrone

Aus meiner REGION

0,99 500 ml

statt 1,19

1 l = 1,98

Andechser

JOGHURT 3,7%

Verschiedene Sorten

1,79 + Pfand 500 g

statt 2,19

1 kg = 3,58

Bio Verde

HUMMUS

Tahini, Ginger, Rote Bete

1,99 150 g

statt 2,49

100 g = 1,33

Grünhof

FEINKOSTSALATE

Verschiedene Sorten

Aus meiner REGION

1,99 ab 125 g

statt 2,49

100 g = ab 1,00

GURKEN

Die Gurke ist rund ums Jahr ein so normaler Anblick in den Obst-und-Gemüse-Abteilungen, dass wir manchmal aus den Augen verlieren, dass auch sie eigentlich eine Saison hat. Und die ist jetzt! Neben den üblichen langen Salatgurken kommen deshalb in den Sommermonaten auch schon mal **Bauerngurken** mit ledriger, manchmal sogar etwas stachliger Schale auf den Markt. Sie müssen geschält werden, schmecken dafür aber besonders aromatisch. Falls ihre Samen schon groß und von einer festen Hülle umgeben sind, entfernen Sie sie so: Die Gurke längs halbieren und die Samen mit einem Esslöffel herausschaben.

Übrigens schmecken Gurken nicht nur als Salat (oder im Salat): Jetzt ist die Zeit für **Schmorgurken!** Einfach eine Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, dann die geschälte, sehr grob gewürfelte Gurke und ein paar ebenfalls gewürfelte Tomaten dazu, salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. schmoren lassen. Wer mag, schmeckt das Gemüse mit Zucker und Essig süßsauer ab – und Dill dazu ist ein Muss! Schmorgurken schmecken zu Kartoffeln oder Reis.

LIMO

Verschiedene Sorten

ÄNDE

BIO LIMO

Ände stillt den Ferndurst

SPANNENDE LIMOS

BIO, VEGAN & FAIR

Ferndurst – gibt es so was? Das Team der Berliner Limonadenmarke Ände findet: Na klar! Ferndurst, das ist die Sehnsucht danach, Reiseträumen nachzuhängen und dabei Getränke-Klassiker aus den spannendsten und buntesten Regionen der Welt auf der Zunge zu schmecken.

Genau diesen Ferndurst stillen die Limos von Ände: So weckt Ginger Root Erinnerungen an Down Under oder an Länder wie England und Südafrika, wo Ginger Beer zu den Klassikern gehört. Agua Fresca mit fruchtiger Ananas und einem Hauch kühlender Minze kommt aus dem aufregenden, vielseitigen Mexiko, und Limonana ist inspiriert durch die beliebteste Erfrischung der Levante: Der Extrakt feldfrischer Nanaminze trifft auf spritzigen Zitronen- und Limettensaft und versetzt geradewegs auf die quirligen Märkte des östlichen Mittelmeerraums.

Inspiriert wird das Team von Ände von eigenen Reiseerinnerungen an das erste Ginger Beer in der Hitze Sambias oder die erste handgemachte Limonana in einer engen Gasse der Jerusalemer Altstadt. Diese Geschmackserlebnisse wollte Gründerin und Geschäftsführerin Andrea Stenz nach Deutschland bringen. Dabei war von Anfang an klar: Die Produkte sollen vegan und bio sein, um den ökologischen Landbau hierzulande und in anderen Regionen der Welt aktiv zu fördern.

Dass es bei Ände fair zugehen soll, stand ebenfalls von Beginn an fest. Das junge Unternehmen strebt eine transparente, faire und auf Dauer angelegte Zusammenarbeit mit Lieferanten und Partnern an: Damit alle Beteiligten gemeinsam organisch wachsen und einen Beitrag zur Erreichung der Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (SDG) leisten können.

Seit der Gründung engagiert sich das Unternehmen außerdem gesellschaftlich. Besondere Herzensangelegenheiten sind Bildung und Integration durch Unternehmertum. Ände setzt sich sowohl persönlich als auch finanziell ein, um die Startchancen von Jugendlichen und von Geflüchteten zu verbessern. Zu den Partnern gehören NFTE, Lernen durch Engagement und SINGA.

Der Genuss jeder einzelnen Flasche Limo trägt dazu bei, die Projekte dieser Partnerorganisationen zu unterstützen.

Mehr Infos unter
www.aende.eu

Hilft bei Ferndurst

1,29 + Pfand
0,33 l
1 l = 3,90
statt 1,49

Ände Team: Jonas Lackmann, Andrea Stenz, Dominik Seele (vl)

Bio Verde
SCHAF-FETA
Knoblauch Peperoni

2,99
150 g
statt 3,69
100 g = 1,99

Florentin
FALAFEL
Süßkartoffel, Natur

3,29
240 g
statt 3,99
100 g = 1,37

Rosengarten
FRÜCHTEMÜSLI

3,99
750 g
statt 4,99
1 kg = 5,32

Sanchon
GRILLSAUCEN
Verschiedene Sorten

2,29
220 ml
statt 2,79
100 ml = 1,04

Rapunzel
MANDELN
Herkunft: Europa

10,99
500 g
statt 12,99
1 kg = 21,98

Linea Natura
AMERICAN COOKIES
Ingwer, Hafer, Schoko

2,49
175 g
statt 2,99
100 g = 1,42

Mani
OLIVENÖL NATIV EXTRA
Kalamata, Messara Kreta

7,49
500 ml
statt 8,99
1 l = 14,98

Yogi Tee
TEE-KALTGETRÄNK
Verschiedene Sorten

Aus meiner Region

1,39 + Pfand
0,33 l
statt 1,69
1 l = 4,21

La Bio Idea
PASTA
Fussilli, Penne, Spaghetti

1,19
500 g
statt 1,49
1 kg = 2,38

La Selva
TOMATENSAUCEN
Verschiedene Sorten

2,29
ab 280 g
statt 2,79
100 g = ab 6,55

Naturata
GELIERZUCKER 2:1

2,49
500 g
statt 3,19
1 kg = 4,98

Ben&Anna
BIO-DEO
Papiertube, verschiedene Sorten

6,99
60 g
statt 7,99
100 g = 11,65

GARTEN-FOCACCIA

Vivolovin

GRAUBURGUNDER

Weintyp:
leicht & frisch

Passt zu Antipasti, Fisch, Sommerküche, Frischkäse

statt 6,49

5,49
0,75 l
1 l = 7,30

Riedenburger

DINKELBIER, ALKOHOLFREI

Radler, Malz

statt 1,19

0,99 + Pfand
0,33 l
1 l = 3,00

Now

LIMONADE

Verschiedene Sorten

statt 1,99

1,79 + Pfand
0,75 l
1 l = 2,39

Rezept des Monats

Für kreative Gemüsefans

Zutaten für 1 Blech:

Für den Teig:
- 1 Würfel frische Hefe oder 2 Pck. Trockenhefe
- 2 TL Zucker
- 600 ml lauwarmes Wasser
- 800 g Weizenmehl (Type 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
- 2 TL Salz
- 5 EL Olivenöl

Für den Belag:
Gemüse und Kräuter nach Wahl, zum Beispiel
- rote Zwiebel
- junger Knoblauch
- Paprikaschote: gelb, orange oder rot
- Cocktailtomaten
- Champignons
- glatte Petersilie
- frischer Dill oder Rosmarin
- Sesam oder grob gemörserter Pfeffer

Außerdem:
- Backpapier für das Blech
- Olivenöl zum Verarbeiten und Bepinseln
- 1 EL grobes Meersalz

Schon gewusst?
Sie können den Teig zum Gehen auch über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

1. Hefe und Zucker in dem Wasser auflösen. In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Olivenöl mischen und das Hefewasser zufügen. Alles zu einem Teig vermischen, zu einer Kugel formen und in eine geölte Schüssel legen. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Std. gehen lassen, bis das Volumen deutlich größer geworden ist.
2. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig außen einölen und auf dem Blech zu einem Rechteck ziehen und drücken, bis er sich nicht mehr zusammenzieht. Mit zwei Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und diese Focaccia-Basis zugedeckt erneut 40 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen den Belag vorbereiten: Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den jungen Knoblauch von äußeren Hüllen befreien und quer eine Scheibe herausschneiden (den Rest anderweitig verwenden). Paprika und Tomaten waschen, Paprika in Streifen schneiden und Tomaten halbieren. Champignons nur trocken abreiben, nicht waschen, und in Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.
4. Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit Gemüse und Kräutern auf der Focaccia ein Gartenbild legen und alles gut andrücken; Sesam oder Pfeffer dienen am unteren Rand als Erde.
Alles mit Olivenöl bepinseln und mit grobem Meersalz bestreuen.
5. Die Focaccia im heißen Ofen (Mitte) 25–30 Min. backen, bis sie leicht bräunt. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Tipp: Ebenfalls gut als Focaccia-Belag geeignet sind Oliven, milde Peperoni, dünn geschnittener Fenchel und Zucchini – in Streifen als Blumenstängel oder in Scheiben.

NORDDEUTSCHES BIO-ORIGINAL SEIT 2001

Erdkorn®

HH-Eppendorf Eppendorfer Landstr. 77
Mo-Sa: 8:30 - 20:00
HH-Volksdorf Groten Hoff 6
Mo-Fr: 8:00 - 19:00, Sa: 8:00 - 16:00
HH-Iserbrook Sülldorfer Landstr. 11-15
Mo-Fr: 9:00 - 19:00, Sa: 9:00 - 16:00
Kiel-Innenstadt Quer Passage Hopfenstr. 63
Mo-Sa: 9:00 - 20:00
Kiel-Brauereiviertel Holtenauer Str. 119
Mo-Sa: 8:00 - 19:00
Kiel-Schlossquartier Schloßstraße 2
Mo-Sa: 8:00 - 19:00
Nortorf Poststraße 3
Mo-Fr: 8:00 - 18:00, Sa: 8:00 - 14:00
Kaltenkirchen Hüttmannstraße 9
Mo-Fr: 8:00 - 19:00, Sa: 8:00 - 14:00
Halstenbek Hauptstraße 32
Mo-Fr: 8:00 - 19:00, Sa: 8:00 - 18:00
Hannover-Bothfeld Sutelstr. 75
Mo-Fr: 7:30 - 19:00, Sa: 7:30 - 18:00

ERDKORN.DE
FACEBOOK.COM/ERDKORN

Alle Preisangaben in Euro. So lange der Vorrat reicht. Eventuell sind nicht alle Artikel in jeder Filiale erhältlich. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Dies ist Werbung der Erdkorn GmbH, Virchowstr. 17-19, 22767 Hamburg. V.i.S.d.P.: S. Besic, Klimaneutraler Druck.
Bildnachweise: Alila (Bericht) / eco Inform (Produkte) / Rapunzel (Rezept) / Shutterstock: Syda Productions (Titel), Yuriy Kulik (Hintergrund), underworld (Kompass), Photographee.eu (Gartenfest), Anna Shepulova, FuzulHanum, Masson, Zagorulko Inka, Smirnushkina Larisa, (Focaccia), Medvedeva Oxana (Gurken)