

mittwochs und samstags frische Vielfalt

Treffpunkt Wochenmarkt Hamelner

Unser Rezept-Tipp:

Ein schnelles Festessen – und so gesund:

Zucchini-Puffer

Zutaten:

- 1 Kilogramm Zucchini
- 2 mittlere Zwiebeln, gerieben
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 2 Eier
- 1/2 Tasse Käse, gerieben
- 1/2 Tasse Paniermehl
- Salz, Pfeffer, Mehl, Olivenöl zum Backen

Zubereitung:

Zucchini waschen, reiben und in ein Sieb geben. 1 kl. Löffel Salz drüberstreuen, abtropfen lassen. Vor Gebrauch mit der Hand etwas ausdrücken. In einem tiefen Becken Zucchini, Petersilie, Zwiebeln, die verquirlten Eier, Käse, Pfeffer und Paniermehl gut mischen. Es sollte ein dicklicher Teig entstehen. Klößchen formen, im Mehl wenden und in reichlich Olivenöl goldgelb backen.



Der Marktstand für Genießer

El Charif verwöhnt mit südländischen Spezialitäten



Gern reicht Ali El Charif seinen Kunden klassische Antipasti und frisch zubereitete Pasten zum Probieren über den Tresen.



Wir freuen uns auf Sie!

Bäuerliche Erzeugnisse

- Hofladen Benditte, Haverbeck
- Fam. Fischer, Haverbeck
- Fam. Piepenbrink, Halvestorf
- Familie Sobottka, Halle/Bdvw.
- Kartoffelhof Poock, Fuhlen
- Hof Copei, Dehmkerbrock

Obst & Gemüse

- Fa. Bungenstock, Tündern
- Marienhof-Bioland, Esperde/Emmerthal
- Der Italiener, Bad Münder
- Bioland Lehmgrübner, Springe

Geflügel, Eier

- Fa. Ewers, Extertal
- Fa. Hanf, Hille

Käse

- Käsezentrum Minden Geyer & Meier
- Fa. Zielmann, Aerzen

Blumen u. a. Pflanzen

- Blumen-Ehlerding, Hameln
- Gärtnerei Sporleder, Heyen
- Gärtnerei Vollmer, Herkensen

Bäckereien

- Bäckerei Bente, Emmerthal
- Bäckerei Hakenbeck, Haverbeck
- Biobäckerei Honeck, Winzlar
- Bioland-Vollkornbäckerei Kornblume, Friedrich u. Henning Pettig, Aerzen

Gewürz, Honig, Tee, Feinkost

- Frevort GbR, Lemgo

Imbiss

- Dörte Meyers Imbiss, Hameln

Fleisch & Wurst

- Bio-Fleischerei Matzeik, Porta Westfalica
- Fleischerei Lange, Hemeringen
- Fleischerei Reich, Hemeringen
- Fleischerei Schulte, Hess. Oldendorf
- Fleischerei Steding, Fischbeck

Griechische Spezialitäten

- El Charif, Hameln

Fisch & Meeresfrüchte

- Fisch-Meyer GmbH, Hameln
- Fisch Otto, Rehburg-Loccum

Es gleicht fast schon einem südländischen Flair, was am westlichen Rand des Hamelner Wochenmarktes zu spüren ist. Das Ambiente am Stand von Feinkosthändler El Charif hat einen mediterranes Ambiente.

Der in blau und weiß gehaltene Verkaufsstand könnte glatt auch auf Marktplätzen rund um das Mittelmeer seinen Platz finden. Schon beim Anblick der kulinarischen Köstlichkeiten des El Charif Angebotes reitete Pasten in einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen, eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten und

gefüllte Peperoni als Antipasti, Meeresfrüchte wie Garnelen und Krebsfleisch oder eingelegter Schafskäse. El Charif entführt seine Kunden in den lukullischen Zauber Südeuropas. "Bei den Pasten sind momentan Walnuss, Gemüse und Schafskäse besonders stark gefragt", kennt Inhaber Ali El Charif den aktuellen Geschmack seiner stetig wachsenden Kundschaft. „Wie pikant sind die Peperoni?“ „Wie mag die Käse-Creme wohl schmecken?“ Kein Problem, am El Charif-Verkaufsstand sollte die Antwort auf diese Fragen nicht lange offen bleiben. Denn hier geht Probieren über Studieren. Der Feinkostexperte persönlich streicht ein Proben der köstlich schmeckenden Cremes

auf ein Stückchen ofenfrisches Fladenbrot und reicht es seinen Kunden gern zum Probieren herüber. Hergestellt werden die schmackhaften Delikatessen im reinen Familienbetrieb übrigens ganz ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen. Die Frische der angebotenen Delikatessen ist für El Charif, der selbst nur ausgewählten Molkereierzeugern sein Vertrauen schenkt, selbstverständlich. Denn alle Produkte werden nur kurz vor den Wochenmarktterminen in der Hamelner Betriebsstätte zubereitet. Sind sie auf den Geschmack gekommen? Dann kosten Sie doch das südländische Flair beim nächsten Wochenmarktrundgang doch selbst einmal. fn

EL CHARIF FEINKOST SPEZIALITÄTEN
 Ihr Feinkost-Spezialist auf den Wochenmärkten
 Wir haben alles!!! wie z. B. Antipasti, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Pasten, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Trockenfrüchte und Backwaren
 In Hameln finden Sie uns nur auf den Wochenmärkten mittwochs u. samstags Freitags ab 15 Uhr vor dem E-Center Lemkestraße
 www.El-Charif-Feinkost.de
 Wilhelm-Lampe-Str. 4 • 31787 Hameln
 Mobil 0172-8 74 82 03 • Tel. 0 51 51-6 05 57 91
 Fax: 0 51 51-6 05 57 92

Ob Strauß oder Pflanze - kaufen, wo es gewachsen ist!
 frisch aus Ihrer
Gärtnerei SPORLEDER
 Heyen, Hehlen, Bad Münder

Wir sind morgen wieder für Sie da und freuen uns auf Sie!
Käsezentrum S. Geyer & E. Meier
 Immer was Besonderes!

Der Skrei ist da!
 Aus dem kalten Wasser der Barentssee, einzigartig im Geschmack.
 Wir beraten Sie gerne!
FISCH MEYER
 Hameln · Uferstraße 76
 Tel. 0 51 51 / 67 91 67
 Das Haus am Fluss

Qualität und Sicherheit
Schulte
 FLEISCHEREI & CATERING
 Hameln, Baustr., Tel. (0 51 51) 36 65
 Hess. O./Zersen, Tel. (0 51 52) 87 48
 und Hess. Oldendorf,
 Lange Str. 37, Tel. (0 51 52) 52 74 11
Fleischerei & Catering
 www.schulte-schmeckt.de

Königlicher Genuß
Fleischerei Lange
 HEMERINGEN ☎ 0 51 58 / 5 36
 Hemeringer Straße 4
 ... wöchentlich auf den Wochenmärkten in Hess. Oldendorf und Hameln.

Auch im Winter 50 Sorten Marmelade frisch gekocht
 Hof Copei
 Rosemarie & Werner Copei
 Aerzen-Dehmkerbrock
 Tel. 0 51 58 / 99 18 02
Wurst aus artgerechter Haltung, Marmelade, Eier

Rindfleisch direkt vom Erzeuger
Galloway vom Weinsberg
 Rinderzucht & Vermarktung von Max Matzeik
Bioland
 OKOLOGISCHER LANDBAU
 Rinderzucht • Fleischerei
 Direktvermarktung
 Bio-Galloway-Rindfleisch
 Bio-Schweinefleisch
 Eisberger Straße 436
 32457 Porta Westfalica
 Tel. 05751 / 9239275
 www.galloway-biofleisch.de

Marienhof Esperde
 Leckere Orangen aus biologischem Anbau!
 www.marienhof-esperde.de

Geflügelhof Ewers
 Auf den Wochenmärkten in Bösingfeld, Rinteln, Aerzen und Hameln.
Jede Woche frische Landeier direkt vom Hof
 Schönhagener Ring 14, Extertal
 Tel. 05262 4647
 • frische Landeier direkt vom Hof • das Beste von Hähnchen und Pute • Suppenhühner • Kaninchen • Enten und Gänse aus eigener Erzeugung • Putenwurst • frische Sauerrahmbutter