

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 Verkaufstand könnte glatt auch auf Marktplätzen rund um das Mittelmeer seinen Platz finden. Schon beim Anblick der kulinarischen Köstlichkeiten des El Charif Angebotes der El Charif 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-Verkaufstand 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
• frische Landeier direkt vom Hof • das Beste von Hähnchen und Pute • Suppenhühner • Kaninchen • Enten und Gänse aus eigener Erzeugung • Putenwurst • frische Sauerrahmbutter