

Treffpunkt **Hamelner Wochenmarkt**

Unser Rezept-Tipp:

Eingelegte Oliven »Provenzalische Art«

Zutaten

4 Zehen Knoblauch
1 Stück Orangenschale (unbehandelt)
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Basilikum
2 Lorbeerblätter
1 rote Chilischote
150 g schwarze Oliven in Salzlake
150 g grüne Oliven in Salzlake
100 ml Olivenöl

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, Orangenschale sehr fein schneiden. Kräuter waschen, trockenschütteln und von den Stielen zupfen. Mit dem Lorbeer sehr fein schneiden. Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Oliven abtropfen lassen und alles miteinander mischen. Mindestens 12 Stunden marinieren. Diese Art der Marinade mit Orangenschalen ist ganz typisch für Südfrankreich. Es kann auch noch etwas Zitronenschale dazugegeben werden.

Schmeckt am besten zu einem Stück Baguette zum Aperitif.

Wir freuen uns auf Sie!

Bäuerliche Erzeugnisse

Hofladen Benditte, Haverbeck
Fam. Fischer, Haverbeck
Fam. Munzel-Piepenbrink, Coppenbr.
Familie Sobottka, Halle/Bdw.
Kartoffelhof Poock, Fuhlen
Hof Copei, Dehmkerbrock

Obst und 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 und
Hennig Pettig, Grupenhagen

Gewürz, Honig, Tee, Feinkost

Frevert GbR, Lemgo

Imbiss

Dörte Meyers Imbiss, Hameln

Fleisch und 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 und Meeresfrüchte

Fisch Meyer GmbH, Hameln
Fisch Otto, Rehburg-Loccum

El Charif – hier ist der Genuss!

Der Marktstand für mediterrane Lebensart



Leckeres für Gaumen und Gesundheit: Am Stand von El Charif bekommt man Appetit.

Wenn's wenigstens knackig kalt wäre, aber nein: Dieses nasse, graue Winterwetter macht wirklich wenig Freude. Wie gut, dass es auf dem Hamelner Wochenmarkt einen Fachmann für mediterrane Lebensart gibt. Feinkosthändler El Charif weckt mit allerlei Leckereien die Lebensgeister der Kunden.

Wenn schon keine Sonne am Himmel zu sehen ist, so geht sie dort angesichts des Angebotes im Herzen auf. Einfach wundervoll!

Blau wie der Himmel und weiß wie die Schäfchenwolken: Diese beiden Farben kennzeichnen den Stand von El Charif. Frisch zubereitete Pasten in verschiedenen Geschmacksrichtungen, eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni und Meeresfrüchte – hier können die Kunden schwelgen. Und schwärmen sowieso: von der Sonne, von der südländischen Lebensart, vom Frühling und vom Sommer...

Kulinarisch köstlich! El Charif verführt seine Kunden mit abwechslungsreichen Gaumengenüssen. Dazu zählen im Übrigen auch eingelegter Schafskäse und pikante Peperoni. Und natürlich: Oliven, Oliven, Oliven! In Grün, in Rot – und immer würzig-lecker. Den Früchten des Echten Ölbaums werden viele

positive gesundheitliche Aspekte zugesprochen. Vor allem die ungesättigten Fettsäuren sollen eine Cholesterin senkende Wirkung haben. Darüber hinaus verfügen Oliven über wertvolle Vitamine (A, B1, B2 und E) sowie Fol- und Pantothenensäure.

Mit anderen Worten: Bei El Charif gibt's nicht nur Geschmackvolles, sondern auch Gesundes zu naschen. Viele der Delikatessen werden im Familienbetrieb ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen hergestellt und veredelt. Alle Produkte werden nur kurz vor den Wochenmarktterminen in der Hamelner Betriebsstätte

zubereitet. Dazu Fladenbrot, frisch aus dem Ofen – größeren Genuss kann man sich gar nicht nach Hause holen. ey

Obst- und Gemüsehandel Bungenstock

Kernlose Trauben
hell und blau

1 kg € **2,95**

Telefon 0 51 51 / 92 42 95
Fax 0 51 51 / 92 42 97

Rindfleisch

direkt von

Weidevieh Naturpark
Mecklenburgische Schweiz

... in unseren Filialen

FLEISCHEREI STEDING
Tel.: 05151 - 62109

Königlicher Genuß



Fleischerei Lange

HEMERINGEN ☎ 0 51 58 / 5 36

Hemeringer Straße 4
... wöchentlich auf den Wochenmärkten in Hess. Oldendorf und Hameln.

Ob Strauß oder Pflanze - kaufen, wo es gewachsen ist!

frisch aus Ihrer

Gärtnerei SPORLEDER
Heyen, Hehlen, Bad Münder

Rindfleisch
direkt vom Erzeuger



Galloway vom Weinsberg
Rinderzucht & Vermarktung von Max Matzeik

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Rinderzucht • Fleischerei
Direktvermarktung
Bio-Galloway-Rindfleisch
Bio-Schweinefleisch

Eisberger Straße 436
32457 Porta Westfalica
Tel. 05751 / 9239275
Hofladen donnerstags 15-18 Uhr
www.galloway-biofleisch.de

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

Hajener Landbrot
Bäckerei Bente

EL CHARIF FEINKOST GMBH
Ihr Feinkost Spezialist auf den Wochenmärkten
Bei uns können Sie erstmal probieren u. dann kaufen
Wir haben alles!!! Wie z.B. Antipasti, Oliven, Peperoni, Schafkäse, Pasten, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Trockene Früchte und Backwaren
Freitagnachmittag vor dem REWE Markt Fischbecker Straße
In der 1. Reihe neben Hakenbeck
www.El-Charif-Feinkost.de
Wilhelm-Lampe-Str.4, 31787 Hameln Mobil 0172-8748203 Tel.: 05151-6055791 Fax: 05151-6055792

Angebot im Januar!

Hähnchenkeulen
1 kg nur € **5,90**

SCHMITZ
Frischgeflügel
Eier und Wild Spezialisten

Udo Hanf

Ahornweg 12 | 32479 Hille/Hartum
Tel.: 05 71 / 4 000 4 | Fax: 05 71 / 97 22 194
Mobil: 01 70 / 47 59 973

Marienhof Esperde

Bioland

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