



Patrick Schmieder und Tanja Vogt präsentieren hier den aromatisierten Perlwein »Pink Passion«, den Edeka Echle seit wenigen Tagen im Sortiment hat. Foto: Schabel

Ein trendiges Getränk aus unserer Region

Edeka Echle bietet ab sofort »Pink Passion« vom Weingut Jäggle an

Herbolzheim (sl). Edeka Echle ist bekannt dafür, frische Erzeugnisse aus unserer Region anzubieten. Gleichzeitig finden sich in den Regalen des Herbolzheimer Lebensmittelmarkts auch zahlreiche Trendprodukte. Ein gutes Beispiel für diese Firmenphilosophie ist der aromatisierte Perlwein »Pink Passion« des Kenzinger Weinguts Jäggle.

Gudrun und Bernhard Jäggle haben ihre jüngste Kreation bei der Herbolzheimer Weinpräsentation Ende April vorgestellt – ein Abend, dem sie mit Spannung entgegenblickt hatten, ist doch das »aromatisierte weinhaltige Getränk mit zugesetzter Kohlensäure«, wie es auf dem Etikett heißt, etwas Neues für ihr traditionsreiches Weingut. Im Magazin »Der Feinschmecker« wird die Familie Jäggle übrigens zu den besten Winzern in Deutschland 2014 gerechnet. Die Resonanz bei der Herbolzheimer Weinpräsentation auf »Pink Passion« war mehr

als positiv, die Besucher spendeten viel Lob für das Getränk, das in einem verführerischen Rotton in der Flasche leuchtet. »Pink Passion« (Alkoholanteil: 9 Prozent) ist dabei eine Gemeinschaftsproduktion der Familie Jäggle, bei der auch Sohn Maximilian, der in der Ausbildung zum Winzer und Önologen ist, seine Vorstellungen einbringen konnte. Die Idee war, einen trendigen, prickelnden, alle Generationen ansprechenden Perlwein herzustellen, der fruchtig und frisch schmeckt. Die Jäggles freuen sich dabei besonders darüber, dass ihre neueste Schöpfung auch bei anspruchsvollen Weinliebhabern sehr gut ankommt. Tatsächlich ist »Pink Passion« spritzig, aber nicht zu süß. Beim Genuss entstehen aromatisch-lebendige Geschmacksimpressionen mit Anklängen an Limette, Zitrone und Orange.

»Es ist ein erfrischender Aperitif, der gerade im Som-

mer sehr gut schmeckt«, betont Patrick Schmieder, der Leiter der Weinabteilung von Edeka Echle. Rund 900 verschiedene Weine hat der Herbolzheimer Lebensmittelmarkt in seinem Sortiment, darunter auch zahlreiche edle Tropfen von privaten Weingütern aus der näheren Umgebung. Dieses mehr als umfangreiche Angebot wird seit wenigen Tagen durch »Pink Passion« aus Kenzingen ergänzt. »Wir freuen uns, unseren Kunden dieses neue, wirklich köstliche Getränk aus unserer Region anbieten zu können«, betont Inhaber Matthias Echle.

Edeka Echle lädt übrigens am Samstag, 31. Mai, um 20 Uhr zum Eventabend »Champagner, Sekt und Co.« ein. »Lassen Sie sich mit schäumenden Weinen aus der Region und aller Welt verwöhnen«, heißt es in der Ankündigung. Anmeldungen hierzu sind an der Info-Theke des Lebensmittelmarkts möglich.



...wo Frische einen Namen hat!
 Am Ebeneck 2 • 79336 Herbolzheim • Telefon: 07643 6966
 info@edeka-echle.de • www.edeka-echle.de

Glutenfreie Lebensmittel zur Auswahl

Herbolzheimer Markt hat zahlreiche Angebote für Allergiker

Herbolzheim (sl/ma). Vom Frühstücksbaguette über die Nudeln für den Mittagstisch bis zu Schnittbrotvarianten für das Abendbrot: Gesunde Lebensmittel der Firma Schnitzer, glutenfrei und in Bio-Qualität, sind im Sortiment von Edeka Echle. Die Firma aus Offenburg beschäftigt sich seit mehr als 40 Jahren mit Themen rund um gesunde Ernährung.

»Schnitzer bietet gesunde biologische Lebensmittel für Kunden, die sich bewusst und vollwertig ernähren möchten. Die Lebensmittel wurden speziell für Betroffene von Nahrungsmittelunverträglichkeiten entwickelt und sind beispielsweise glutenfrei«, sagt Matthias Echle. Die bei Edeka Echle erhältlichen Lebensmittel aus dem Hause Schnitzer bieten für je-

de Mahlzeit das passende Produkt. Das urtypische und glutenfreie Schwarzwaldbrot, herzhafte und röstig zugleich, ist zum Beispiel wie gemacht für das tägliche Vesper. Für den Mittagstisch bietet Schnitzer Nudeln aus Bio-Mais. Darf es etwas Süßes zum Kaffee sein? Edeka Echle empfiehlt glutenfreie Zitronen- und Orangenkuchen. »Schnitzer bietet Lebensmittel für den gesamten Ernährungstagesplan«, betont Matthias Echle.

Sein Markt führt neuerdings auch Baguettes der Firma Schnitzer zum Aufbacken, die sich hervorragend für das Frühstück eignen – und zwar in den Geschmacksrichtungen Classic, Körner und Rustikal (mit etwas dunklerem Brot). Glutenfreie Ciabattas der Firma Schnitzer, eine Brotsorte italienischer Herkunft, hat Echle in den Geschmacksrichtungen Tomate und Olive. Etwas Besonderes ist auch das Hirse-Premium-Bier der Firma Schnitzer, das sich Menschen mit einer Hefallergie schmecken lassen können.



Tamara Kulpmann berät die Kunden über biologische und glutenfreie Lebensmittel. Foto: Ande



Champagner, Sekt & Co.

Am Samstag, 31.05.2014, um 20 Uhr

Lassen Sie sich mit schäumenden Weinen aus der Region & aller Welt verwöhnen.

Maximale Teilnehmerzahl: 20
Preis: 25 Euro pro Person, Anmeldung an der Info im Markt.

Unsere Szenetränke für den Sommer

Weingut Metzger

	Flying Pig Secco Rosé 0,75-L-Flasche (1 L = € 7,60)	5.70
	Aus Breisach: Caipi X 0,75-L-Flasche (1 L = € 6,39)	4.79
	Weingut Jäggle Pink Passion 0,75-L-Flasche (1 L = € 7,73)	5.80

Unser Griller der Woche:

Höll Käsewurstle mit der Goldblombe 100 g

1.29

SB-Backwaren Stadtbäckerei

Dreher

aus Gengenbach.

	Olivenflutes 300 g (1 kg = € 6,27)	1.88
	Zwiebel-Knoblauch-Ring Stück	1.88

3 Kisten

5.-

Breisgauer Mineralwasser verschiedene Sorten, 3 Kisten mit 3 x 12 x 0,7-L-Flaschen zzgl. 9,90 € Pfand (1 L = € 0,20)

Schnitzer GLUTENFREE

	Schnitzer Ciabatta Olive oder Tomate 360-g-Packung je (1 kg = € 12,47)	4.49
	Schnitzer Baguette Classic, Rustic oder Körner 360-g-Packung je (1 kg = € 11,08)	3.99

Bioland
Gärtnerei Distel aus Edingen am Kaiserstuhl

	Rhabarber Klasse I, 1 kg	3.99
	Blumenkohl Stück	2.29
	Batavia Salate rot oder grün Stück je	1.29

Für Sie geöffnet
Montag bis Samstag: 7 – 21 Uhr
Anzeige gültig von Do. 22.05. – Sa. 24.05.2014, Irrtum vorbehalten, Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen, solange Vorrat reicht.