

LAUSCHE DEM MEER.
FÜHLE DIE BRISE.
RIECHEN SALZ IN DER LUFT.
SPÜRE DEN SAND.
SCHMECKE DIE FRISCHE.
UND GENIESSE.



AUSGABE 2 // ANNO 2021

BUDDELPOST

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein? Stimmt, sondern auch von knusprigen Brötchen, leckerem Kuchen, himmlischen Keksen und Co. von **PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER**. Das Familienunternehmen steht seit 1904 für beste Backwaren in höchster Qualität. Wer hineinbeißt, wird es deshalb direkt spüren: **Liebe geht wirklich durch den Magen.**

BÄCKER AUS
LEIDENSCHAFT.
AN DER OSTSEE
ZU HAUZE.

WARUM STÜRMISCHE ZEITEN AUCH POSITIV SIND



Hier an der Ostsee sind die 200 Puckis, unsere Mitarbeiter, zu Hause – von Lübeck bis Fehmarn. Und sie lieben ihre Heimat. Für Einheimische und Touristen ist das dunkelblaue Wasser, der weiße Strand mit dem orangen Bernstein der perfekte Ort für eine Auszeit. Einer Umfrage zufolge wollen übrigens über die Hälfte der Deutschen 2021/2022 Urlaub im eigenen Land machen. Die Corona-Pandemie verunsichert. Die Ostsee ist bei den Reiseziele ganz vorne mit dabei. „Das können wir gut nachvollziehen“, sagen Kirsten, Frank und Stefan Sköries mit einem Schmunzeln.

EIN STÜCK PLUNDER HILFT IMMER

Die Inhaberfamilie von **PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER** ist schließlich tief mit der Region verwurzelt. Wer eine Filiale betritt, spürt das sofort – von der Gestaltung mit einer Prise Meer über die Produkte bis hin zu Thilde, der kleinen Meerjungfrau im Markenzeichen.

Was das Geschäftsführer-Trio seit März 2019 auch deutlich wahrgenommen hat, sind die Auswirkungen des SARS-CoV-2-Virus: „Wir hatten uns viel vorgenommen. Aber einiges ist hintenübergefallen. Das hat uns schon wehmütig gemacht.“

Trotzdem haben sich in der Krise neue Räume aufgetan: mehr Ruhe, eine extragroße Portion Hilfsbereitschaft und noch mehr Ansporn, sich gegenseitig zu motivieren. „Die stürmische Zeit hat uns alle nochmal mehr zusammengeschweißt“, finden die Sköries. Dass **PUCK** wieder durchstarten kann, freut sie dennoch. Und wenn der nächste Lockdown kommt? „Dann machen wir das Beste draus“, erzählt das Trio. Ein Stück frischgebackener Plunder und eine Tasse duftender Küstenkaffee helfen dabei bestimmt auch. Und nicht zu vergessen – die traumhafte Ostsee.

puck-ostsee.de

MIT LAIB UND SEELE HEIMATVERBUNDEN

INHALT

3

NEUIGKEITEN

4

FÜR NOCH MEHR WOHLBEFINDEN UND
SCHÖNE MOMENTE – FILIALUMBAU

8

GESTATTEN: THILDE, DIE MEERJUNGFRAU

10

HIER WERDEN IHRE TORTENTRÄUME WAHR – KONDITOREI

12

VON BUHNE BIS KURKUMA: DIESSE PRODUKTE
FINDEN SIE JETZT NEU BEI PUCK

14

DAS BESTE AUS DER REGION –
MUDDER HOLSTEIN



MEHR SERVICE DURCH MEHR BETREUUNG

Wenn der Heißgetränkeautomat streikt, die Rührmaschine plötzlich ausgeht oder die Temperatur in der Kühlkammer schwankt, sind das Fälle für die Haustechnik. Und damit die Backstube und die Filialen noch besser betreut werden können, gibt es seit Ende 2020 ein Top-Team für den Bereich: Michael Michalski und Malte Waschik. Auch die Kunden profitieren davon, wenn mögliche Störungen schnell behoben sind, sodass zum Beispiel die Kaffeelust nicht in Kaffeeurst umschlägt.



NEUE STRANDKÖRBE

Strandkörbe voraus: **20 Stück** wurden jetzt für die PUCK-Filialen angeschafft. Vorher konnten die Kunden zwar auch schon das Strandfeeling genießen. Allerdings waren die Körbe geliehen. Das war auf Dauer schwer beizubehalten. Nun gibt es eigene. Herrlich, oder? Denn sich an einem Stück Kuchen im Strandkorb zu erfreuen, ist einfach Genuss pur.

GUT FÜR DIE UMWELT, GUT FÜR UNS

Ganz schön grün!

PUCK setzt ab sofort auf ein nachhaltiges Verpackungs- und Coffee-to-go-Konzept. Das heißt: Bäckerbeutel und Rollenpapier, Tragetaschen, Backschläuche und Kaffebecher sind nicht nur lebensmittelecht, sondern auch zu

100

PROZENT
BIOLOGISCH ABBAUBAR.

Beliefert wird alles vom regionalen Partner Jahncke-Papier aus Reinbek.

BUUUUUDDELPOST: NEUIGKEITEN AUS DER WELT DER PUCKIS



GUT DURCH DIE CORONA-ZEIT

Mitarbeitern und Kunden
sei Dank

Familie Sköries hat sich was getraut: Sie hat den Namen ihrer Bäckerei und auch gleich den gesamten Außenauftakt über Bord geworfen. Seit 2019 erstrahlt alles in neuem Glanz – als PUCK – MEIN OSTSEEBAKKER, ein Bekenntnis zur Region, dem Meer und zu den Menschen, die hier leben. Das Geschäftsführungs-Trio Kirsten, Frank und Stefan Sköries war mit dem Team mit Volldampf voraus unterwegs. Und dann kam Corona. „Wir haben uns schon sehr ausgebremst gefühlt, weil wir viele Ideen nicht umsetzen konnten“, erzählen die Drei. „Aber was wirklich zählt: Dank unserer Mitarbeiter und Kunden sind wir alle, alle Mann und das Unternehmen, gesund und stabil durch die stürmische Zeit gekommen. Und für diese Treue und diesen Einsatz sagen wir von Herzen Danke!“

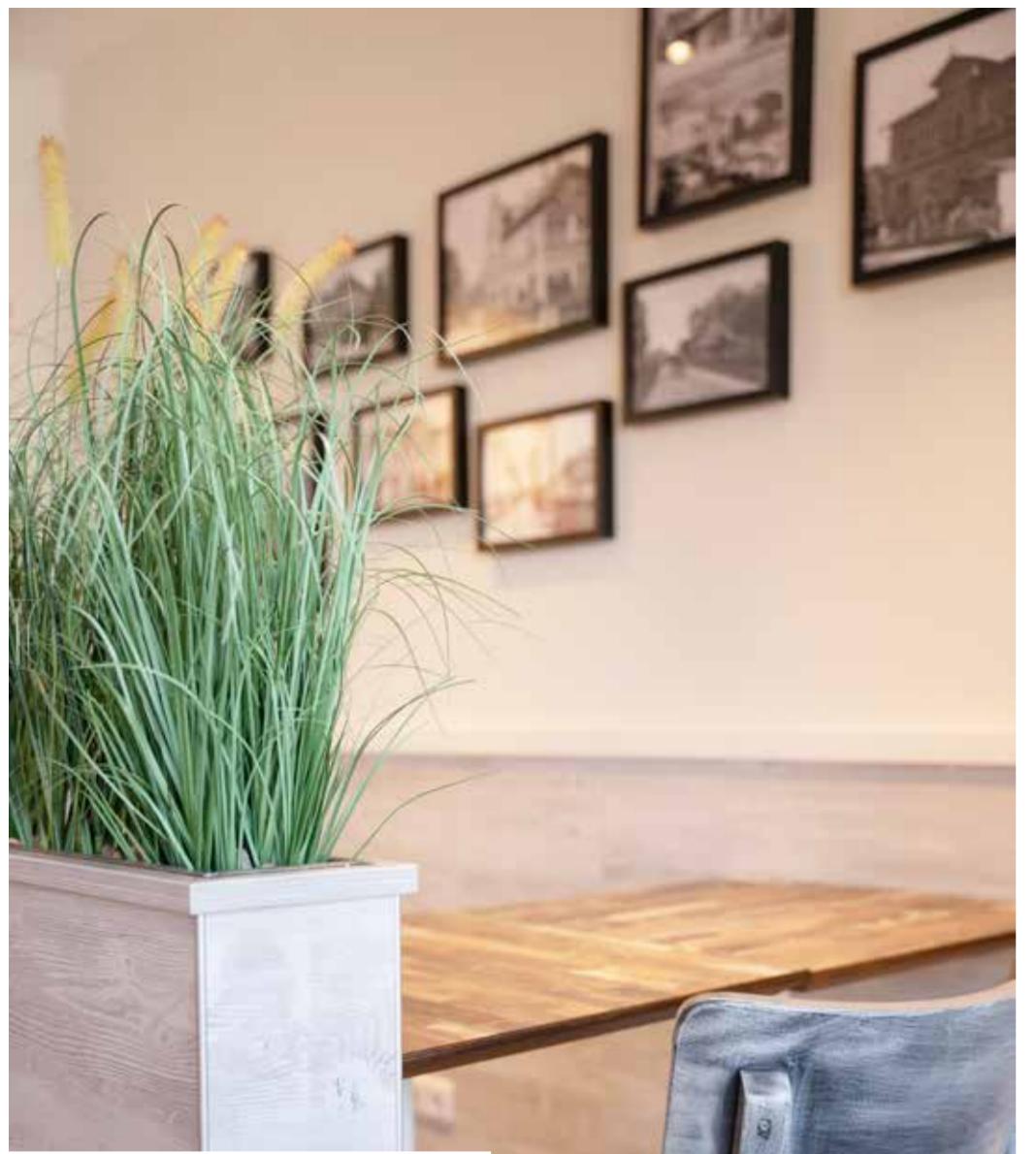
DIE NÄCHSTE GENERATION AZUBIS BEI PUCK

Jung, dynamisch, toll – die Auszubildenden. Für die PUCK-Crew ist es wichtig, den eigenen Nachwuchs fit für die Backstube oder den Verkauf zu machen. Deshalb wurden 2020 und 2021 insgesamt sechs Azubis eingestellt. Und nach der Lehre ist der Weg beim Ostseebäcker nicht zu Ende. „Wir geben jedem eine Chance, wenn Wille, Fleiß und Einsatzbereitschaft da sind“, so Inhaberfamilie Sköries.

Interessiert an einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Perspektiven, tollen Kollegen und einem übertariflichen Gehalt?
Jetzt mehr erfahren: puck-gmbh.de/karriere

INVESTITION IN DIE ZUKUNFT MODERNISIERUNG DER BACKSTUBE

Bei PUCK – MEIN OSTSEEBAKKER wird das traditionelle Backhandwerk noch gelebt. Das bedeutet auch viel Handarbeit. Dennoch: Stillstand ist Rückschritt für Familie Sköries. Deshalb wurde jetzt in die Modernisierung der Backstube investiert: Eine neue Brötchenanlage wurde in Betrieb genommen, ein digitales Versandsystem integriert und eine Frischluftzufuhranlage für ein besseres Raumklima installiert. Es filtert die Luft, führt frische hinzu und transportiert alte ab. Dank des Temperaturmanagements herrschen nicht mehr bis zu 40 Grad im Sommer, sondern konstant 21 Grad in der Backstube. Für die Puckis heißt das, unter optimalen Bedingungen tätig zu sein. Für die Kunden gesicherte Qualität – auch in Zukunft.



CISMAR

Eine Prise Meer: Der kleine, alte Laden erstrahlt jetzt mit neuem Ostseeflair – inklusive Holzterrasse.



LENSTE

Ostsee voraus! Die neu gestaltete Filiale erinnert mit ihren liebevollen Details an eine herrliche Auszeit am Wasser.



FILIALUMBAU: OSTSEE-FLAIR VON RATEKAU BIS HEILIGENHAFEN

HIER ZU HAUSE

„Die Welt gehört dem, der sie genießt“, fand schon einst der italienische Dichter Giacomo Leopardi. Und weil die Atmosphäre dazu entsprechend beitragen kann, wurden jetzt sechs PUCK-Filialen als Hommage an die Ostsee umgebaut. Das Ergebnis: Orte, um sich hinzugeben – dem Leben, ofenwarmen Backwaren und frischgebrühten Kaffeespezialitäten.



OLDENBURG

Neuer Look, mehr Platz, eine Kinderspielecke und eine Strandzone im Außenbereich: Die Filiale ist nach dem Umbau kaum noch wiederzuerkennen. Die Qualität der Backwaren und Herzlichkeit des Teams sind geblieben.





HEILIGENHAFEN

Auf Kurs gebracht: Seit 25 Jahren gibt es die PUCK-Filiale in der Hafenstraße bereits. Jetzt ist sie viel heller und erstrahlt in neuen Farben, mit neuem Boden und neuer Beleuchtung.

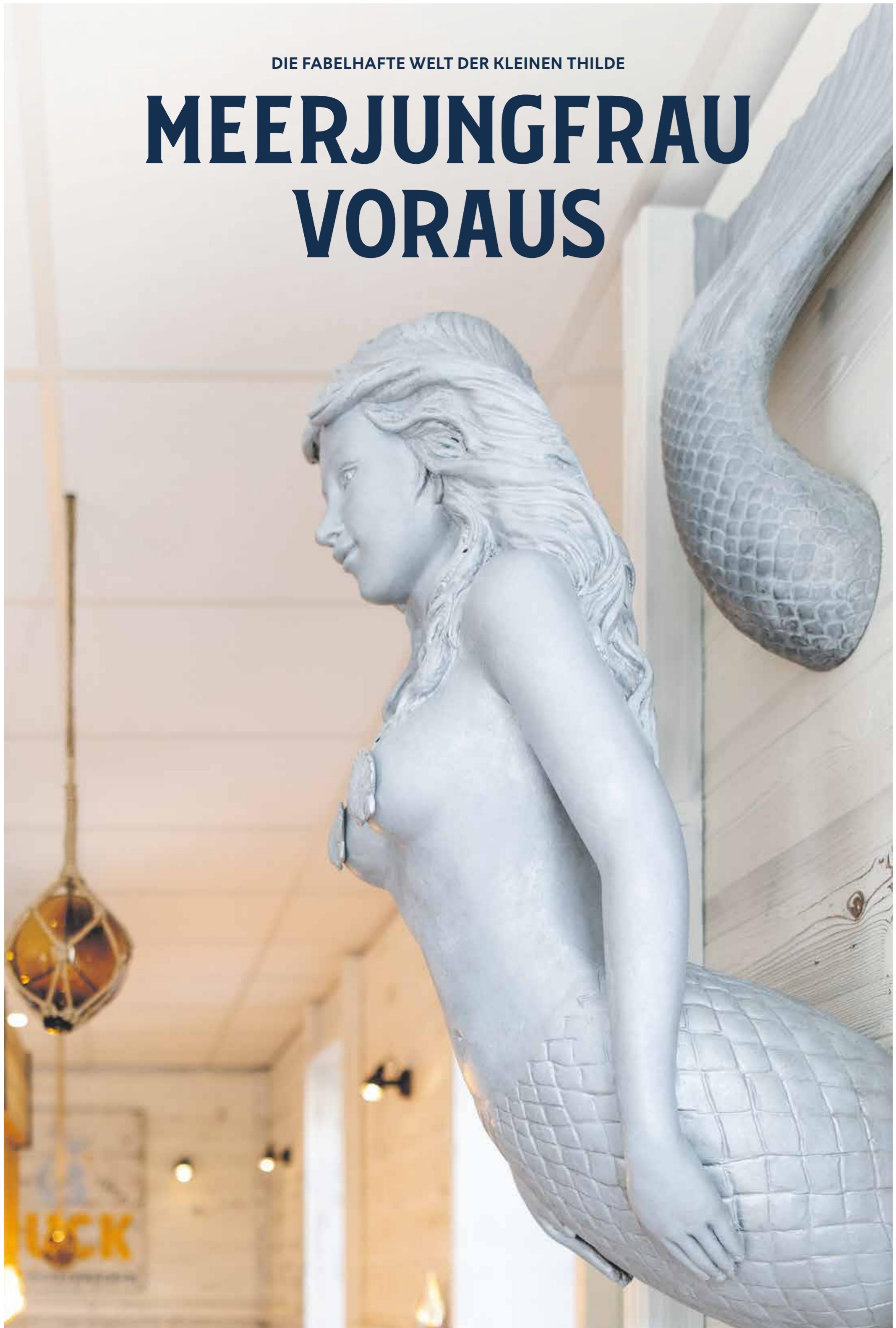


RATEKAU

Hello Wohlfühlzeit! In Ratekau haben jetzt freundliche Weiß-, Orange- und Blautöne Einzug gehalten. So wirkt die Filiale mit dem neuen Holzboden gleich viel heller. Neue Stühle durften auch nicht fehlen.

DIE FABELHAFTE WELT DER KLEINEN THILDE

MEERJUNGFRAU VORAUS



Alle lieben Thilde! Die kleine Meerjungfrau ist das Wahrzeichen von PUCK - MEIN OSTSEEBÄCKER und erfreut Kunden und Mitarbeiter gleichermaßen



Es war einmal eine kleine Meerjungfrau, aber sie hieß nicht Arielle. Sie wurde nämlich auf den Namen Thilde getauft und lebt längs der Ostsee – als Markenzeichen von PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER.

WAS MACHT
DIE KLEINE
MEERJUNGFRAU
THILDE
HEUTE?



Sie zierte Verpackungen, Wände, Autos, Becher, ist die Heldenin in unserem Malbuch für Kinder und noch vieles mehr. Benannt wurde das Meerengeschöpf übrigens nach Mathilde Puck, die 1904 mit ihrem Mann Carl die Bäckerei gründete. Bevor die kleine Meerjungfrau das Licht der Welt erblickte, gab es die Pucki-Figur. Sie war toll, aber eben kein Bekenntnis zur Heimat, der Ostsee. Thilde eroberte die Herzen quasi direkt im Sturm. Deshalb kann sie auch mit nach Hause genommen werden, zum Beispiel als Figur auf den bei uns erhältlichen Bechern, als kostenloses Tattoo zum Aufkleben oder als Hauptdarstellerin in dem kleinen Gratis-Malbuch zum Mitnehmen.

THILDE UND DAS OSTSEEGOLD

Dank ihr ist auch das unvergleichlich leckere „Ostseegold“ entstanden: Eines Tages musste Carl die gestrandete Thilde retten. Sie revanchierte sich mit dem Rezept zu diesem zauberhaften Keks. Und ihre Geschichte geht weiter ...

KAUM IN TORTE ZU FASSEN

KUNSTWERKE AUS DER KONDITOREI

Thilde, die kleine Meerjungfrau, Leuchttürme und Seerobben, die Wappen von Fußballmannschaften oder das Lama aus dem Shooter-Game Fortnite – es gibt nichts, was das Konditoren-Team nicht in Form einer schmackhaften Torte zaubern könnte.

Ein Genuss für die Sinne, hergestellt aus besten Zutaten und in liebevoller Handarbeit. „Tortenkunst aus dem 3-D-Drucker gibt's bei uns nicht. Wir verzichten bewusst auf maschinelle Unterstützung. So entsteht jedes Mal ein Unikat“, erzählt Frank Sköries. Er ist verantwortlich für die Backstube und die Konditorei von PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER.

HANDFERTIGTE KUNSTWERKE

In dem Familienunternehmen kennt die Begeisterung für Kuchen und Torten seit jeher keine Grenzen. Eine Leidenschaft, die von Generation zu Generation weitervererbt wurde. „Schon mein Ur-Opa hat darauf geachtet, dass in unsere Feinbackwaren nur die besten Rohstoffe reinkommen. So machen wir's heute auch noch. Bei uns gibt's echtes Lübecker Marzipan, gute Butter und richtige Kuvertüre. Und das schmeckt man“, weiß Frank Sköries. Er selbst erschafft mittlerweile keine Kunstwerke aus Böden, köstlichen Füllungen und individuell gefertigten Verzierungen aus Fondant mehr. Darum kümmern sich mit viel Herz, Know-how und Fingerfertigkeit Markus Maßmann, Sissi Algner und seit neuestem auch Pia Winterberg. Das Kondi-Team wird dabei außerdem immer



JETZT IHRE
TRAUMTORTE
VORBESTELLEN:
04364 4976 0

tatkäfigt von Bäckergeselle Bastian Schöpke unterstützt. Für sie ist ein Stück Torte immer ein Stück Freude auf dem Teller.

EINE TORTE IST IMMER PERFEKT – EGAL, ZU WELCHEM ANLASS

Jubiläum, Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, (Familien-)Fest, Ehrung, Heiratsantrag, oder, oder... Die Puckis beraten Sie gerne. Sprechen Sie das Verkaufsteam einfach an und zusammen wird Ihr persönliches Kunstwerk kreiert. Auch eine 50 Kilogramm schwere Hochzeitstorte aus reinen Baumkuchenschichten bringen die Konditoren nicht aus der Fassung. Im Gegenteil. Sie freuen sich auf Sie und darauf, Ihren Tortentraum wahr zu machen!



MARKUS MASSMANN

„Urgestein“, seit 19. Juni 1997 bei PUCK

Was hat sich im Handwerk im Laufe der Zeit geändert?

In kaum einem Berufsstand liegen Tradition und technischer Fortschritt so nah beieinander wie im Bäcker-Handwerk.

Für welche Anlässe backt ihr?

Da sind keine Grenzen gesetzt: Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum und so weiter.

Welche Aufträge sind dir am liebsten?

Die, die rechtzeitig bekannt sind.

Was macht eure Backwaren so besonders?

Sie sind alle mit Liebe hergestellt.

Warum bist du schon so lange ein Pucki?

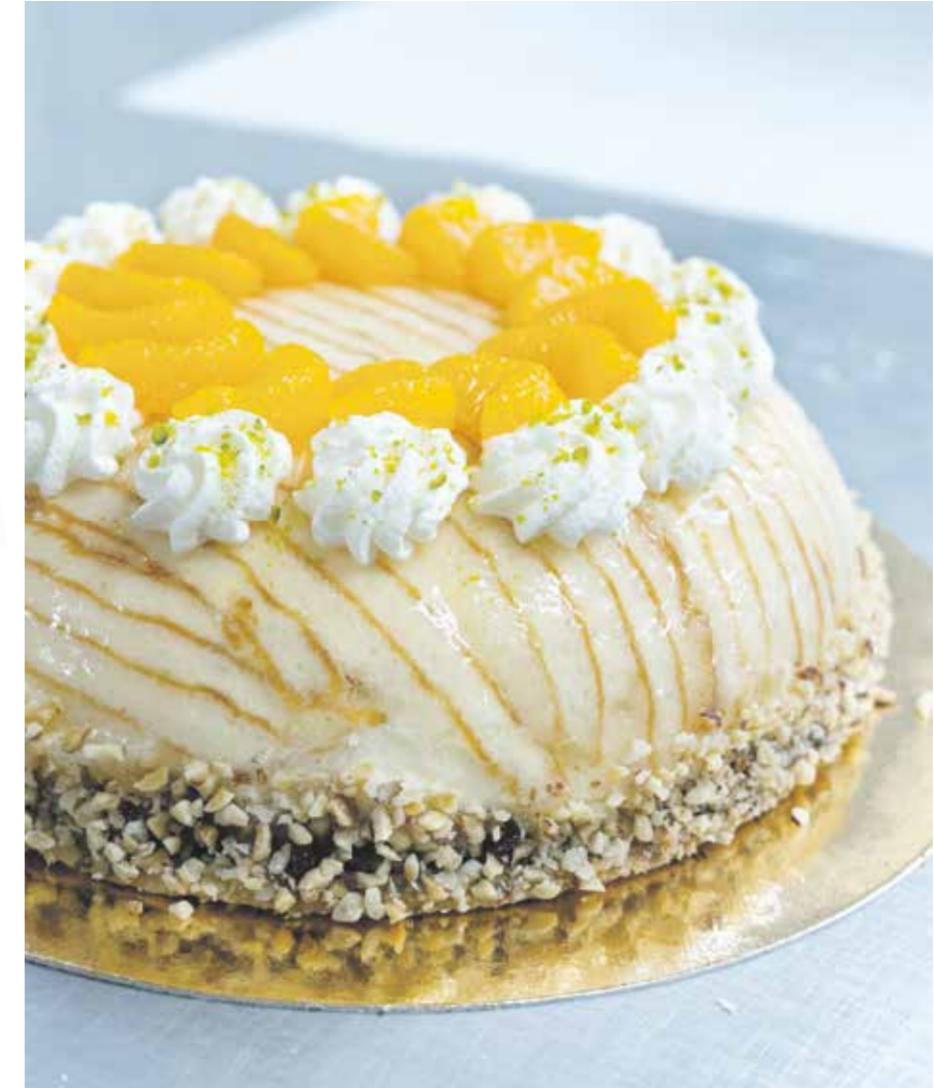
Ich finde, es ist ein tolles Arbeiten hier und ich habe ganz tolle Kollegen, auch wenn es ab und an mal kracht.

Welche Torte macht dich stolz?

Um auf eine Torte stolz zu sein, muss man eine erstmal entworfen haben.

Was ist deine Lieblingstorte?

Das ist die Südsee-Torte, obwohl wir der Ostseebäcker sind.



SISSI ALGNER

seit 1.8.2019 bei PUCK

Wie würdest du deinen Beruf in knappen Worten beschreiben?

Kreativ, sahnig, stressig – ich bin KEIN Bäcker!

Warum bist du Konditorin geworden?

Weil ich viele Praktika gemacht habe. Somit habe ich viele Erfahrungen gesammelt, zum Beispiel im Architekturbüro oder in einem Imbiss. Schlussendlich hat mir Konditorin am besten gefallen. Denn im Büro sitzen ist nichts für mich.

Was macht die Arbeit bei PUCK aus?

Das lustige, verrückte Team.

Die Torte, auf die du unfassbar stolz bist?

Eine 3-D-Minions-Torte. Und am stolzesten war ich, als ich gesehen habe, wie die Kinderaugen beim Anblick der Torte leuchteten. Das Mädchen, für das das kleine 3-D-Kunstwerk war, wollte es nicht einmal anschneiden.

Was sind gerade die Trends im Konditoren-Universum?

Schlüssel, echte Blumen, neutrale Farben.

Privat: lieber Torte oder Schwarzbröt?

Schwarzbröt. Wenn man jeden Tag Süßes um sich hat, hat man keinen Hunger mehr drauf. Ich habe früher zum Beispiel Marzipan geliebt. Jetzt reicht es mir auf der Arbeit.



Das Konditorenteam: Sissi Algner, Markus Maßmann und Pia Winterberg (v.l.)

• VON DER BUHNE BIS HIN ZUM STREUSEL-KÄSEKUCHEN

DIE NEUZUGÄNGE AUS DER BACKSTUBE

Die kreativen Köpfe bei PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER waren fleißig. Sie haben viele neue Produkte entwickelt, verworfen, nochmal neu gedacht und gebacken, bis sie letztlich zufrieden waren. Schließlich sind Qualität und guter Geschmack maßgeblich. Hier eine kleine Auswahl der Highlights.



DAS MEHLARME KRAFTPAKET: BUHNE

Wunderbrot oder Nur-Korn-Brot: Verschiedene Bezeichnungen für eine besondere Brotart – eine, die im Grunde fast ganz ohne Mehl auskommt. Die Puckis haben ihre Variation BUHNE genannt. Den Kunden gefällt die neue Kreation, denn sie hat die Brot-Charts des Ostseebäckers direkt erklimmen.

WAS STECKT DRIN?

Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggen gequetscht, Flohsamenschalen, Zuckerrübensirup, Salz, Wasser. Die Saaten, Kerne und Samen müssen übrigens sehr lange quellen. Nur so können sie genügend Wasser aufnehmen, sodass die BUHNE auch backfähig wird. Für die Bindung des Teigs sorgen die Flohsamenschalen. Die BUHNE ist ein ganz mehlarmes Brot: Es enthält nämlich kein Auszugsmehl, sondern lediglich einen sehr geringen Anteil an gequetschtem Roggen.

Die BUHNE schmeckt herhaft und mild zugleich

NUSSIG-KERNIGER GESCHMACK

Die BUHNE eignet sich wirklich für alles, für jeden Belag. Vor allem für Käse-Fans ist das Brot ein Hit. Der Test mit Süßem wurde auch mit Bravour bestanden.

GENIESSEN-TIPP:

Eine Scheibe mit guter Butter bestreichen und erntefrischen Rapshonig aus Norddeutschland obendrauf geben. So lecker!

WAS IST NOCH BESONDERS?

- ✓ Keine Hefe, kein Weizen
- ✓ Gelockert durch einen dreistufigen Sauerteig
- ✓ Super-saftig
- ✓ Sehr ballaststoffreich
- ✓ Bleibt sehr lange frisch
- ✓ Wiegt nur 500 g und ist somit auch optimal für kleine Haushalte

DER POWERVOLLE TRENDSETTER: KURKUMA-FITNESSBRÖTCHEN

Richtig gute Zutaten wie frisches Kurkuma, leckerer Quark, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Haferflocken machen dieses herhaft, saftige Kurkuma-Fitnessbrötchen zum neuen Lieblings-Frühstücksbegleiter. Für jeden Fan des guten Geschmacks.

Das Kurkuma-Fitnessbrötchen ist übrigens nur für kurze Zeit erhältlich. Denn bei PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER gibt es ab sofort ein wechselndes Brötchen-

Sortiment. Das heißt: Eine Sorte kommt, die andere geht. So folgt das Dinkelvollkorn-Brötchen auf das Kurkuma-Fitnessbrötchen – ein Rotationsprinzip, das für mehr Abwechslung sorgt. Das Brötchen-Stamm-Sortiment bleibt natürlich wie gewohnt bestehen.

GENIESSEN-TIPP:

- ✓ Mit leckerem Frischkäse und frischen Gemüsescheiben belegt ein richtiger Kick zum Start in den Tag.



DER HERZENSBRECHER: STREUSEL- KÄSEKUCHEN

Alles Käse, oder was?! Alle lieben ihn, den Käsekuchen-Klassiker mit Mandarine. Doch jetzt mit jeder Menge Streusel und Butter ist er begehrter denn je! Diese tolle Käsekuchen-Idee kommt direkt aus der Backstube. Der Bäcker hatte einfach mal Lust, den Kuchen-Klassiker neu zu interpretieren. Das Ergebnis: eine Geschmacksexplosion.

GENIESSEN-TIPP:

- ✓ Am besten leicht gekühlt genießen.



DIE SÜSSE VERSUCHUNG: SCHOKOBRÖTCHEN

Super saftig und fluffig: Hefeteig mit frischem Quark und jeder Menge Schokoladen-Drops machen dieses Schokobrötchen zu etwas ganz Besonderem. Ob zum Frühstück oder einfach nur mal so für zwischendurch – es ist immer himmlisch. Bis das Schokobrötchen in den Verkauf durfte, ist übrigens ein Jahr vergangen. So lange hat die Entwicklung gedauert.

PS: Die Puckis empfehlen diesen intensiven Schokogenuss in Maßen.



GENIESSEN-TIPP:
✓ Schokobrötchen mit etwas Nuss-Nugat-Creme bestreichen. Für das besondere Genusserlebnis: mit frischen Bananen- oder Erdbeerscheiben belegen – ein Gedicht!



SCHLARAFFENLAND FÜR FANS REGIONALER PRODUKTE

ECHT VON HIER: MUDDER HOLSTEIN

Schlägt Ihr Herz für regionale Produkte? Dann auf nach Kellenhusen zu Mudder Holstein. Dort bekommen Sie Brötchen, Käse, Wurst, Milch, Eier, Chutney, Wolle und Co. aus der Umgebung, also echt von hier eben.

Mudder Holstein ist der Laden von Familie Sköries.

Die Inhaber von PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER sind zwar in einer Kühltheke zur Selbstbedienung schmücken den Laden. Brötchen und Brot gibt es dann am Tresen, wo das Mudder Holstein-Team die gewünschten Backwaren verpackt und den gesamten Einkauf kassiert. „Wir finden, das ist so eine tolle Geschichte. Nicht nur, weil regional gerade voll im Trend liegt, sondern auch, weil wir mit vereinten Kräften von hier für hier etwas ganz Neues schaffen“, freuen sich die Sköries.

MUDDER HOLSTEIN: VON HIER FÜR HIER

Die frischen, fein säuberlich verpackten Waren werden in einer Art Markthallen-Atmosphäre angeboten, kleine Regale und



MUDDER HOLSTEIN
Am Ring 3
23746 Kellenhusen

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. - Do.
7:00 - 13:00 Uhr
Fr. und Sa.
7:00 - 17:00 Uhr
So.
7:00 - 13:00 Uhr

[f Mudder-Holstein](#)



ERDBEERHOF
MOUGIN
AUS GRÖMITZ:
im Sommer mit
feldfrischen Erdbeeren



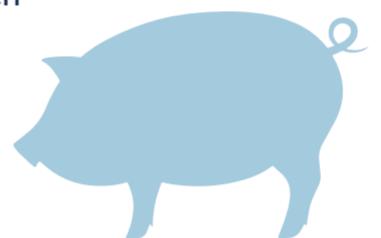
STEENSEN'S
BAUERNHOF AUS
CISMARFELDE:

verschiedene Käsespezialitäten,
erntefrische Tomaten und Rapsöl
aus eigener Herstellung



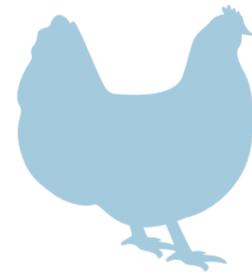
LANDSCHLACHTEREI
HÖFT AUS ALTRATJENDORF:

verschiedene Fleisch-
spezialitäten wie Schinken,
Leberwurst, Grillfleisch



WATT'N SENF
AUS ENGE SANDE:

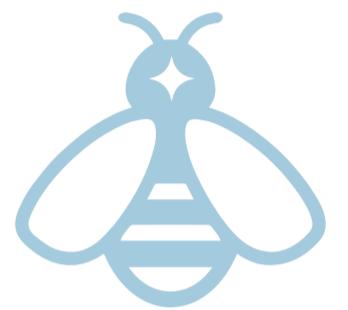
Drachensenf, Feigensenf,
Honig-Curry-Senf,
Balsamico-Vinaigrette usw.



KLÜVERS BRAUEREI
AUS NEUSTADT:

verschiedene Sorten Craftbier aus
der Heimat, Lager, Rotbier, Pils;
sowie Manufaktur-Delikatessen
z.B. Chili con Carne, Putenhack-Bolognese und Erbsensuppe

HELLENS
WOLLSTUDIO
AUS GRUBE:
handgefärzte Alpaka-
wolle in Top-Qualität
in den Farben
der Saison



IMKEREI HEINO ZEKE
AUS PÖNITZ:

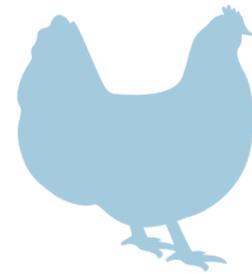
IM SPÄTSOMMER
RAPSHONIG
LIMITIERT – SCHNELL ZUGREIFEN

DIE REGIONALEN PARTNER VON MUDDER HOLSTEIN

WATT'N SENF
AUS ENGE SANDE:
Drachensenf, Feigensenf,
Honig-Curry-Senf,
Balsamico-Vinaigrette usw.



WILDFLEISCH
DOMNIK AUS
GRÖNWOLDSHORST:
WILDFLEISCH-
SPEZIALITÄTEN
AUS HEIMISCHEN
REVIEREN
(REH/DAMWILD/
WILDSCHWEIN)



GRÖMITZER HÜHNERHOF:

Eier aus Freilandhaltung in
4er-, 6er-, 10er- oder 15er-
Packungen, Eierlikör 0,35/0,71
& Eierlikör mit Rum



WEINSCHMECKER
AUS GRUBE:

natürlich keine
Heilischen Weine,
aber ein kleiner Weinhandel,
der auch Schnaps anbietet,
zum Beispiel den Edelkorn
„Der Ostholsteiner“

OSTSEESALZ MANUFAKTUR
AUS ECKERNFÖRDE:
40 g, 45 g, 85 g, 100 g, vers. Sorten,
z.B. grob/fein mit
ALGEN, BIO ZITRONE,
WINTERHECKEN-
ZWIEBEL, KRÄUTERN



GRILLSAUEN
AUS SEREETZ:

- ✓ ROSMARIN-
KNOBLAUCH-SAUCE
- ✓ STEAK-SAUCE
- ✓ SWEET-CHILI-SAUCE



FRUCHTWERKER
ESSIG AUS TALKAU:

VERSCHIEDENE SORTEN
HONIG-ESSIG, HIMBEER-ESSIG,
APFEL-ESSIG, ORANGEN-ESSIG,
BROMBEER-ESSIG

Echter Geschmack: von Lübeck bis Fehmarn



SEIT 1904
PUCK
MEIN OSTSEEBAKKER