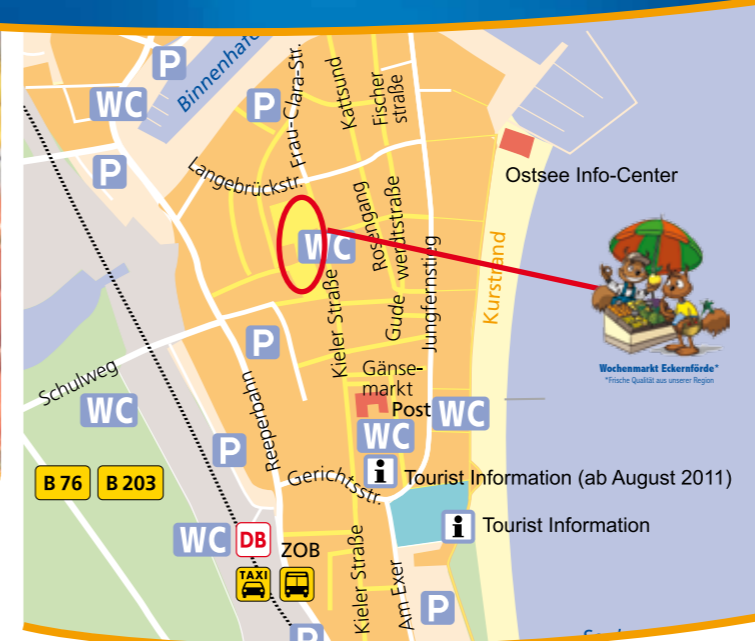


Das finden Sie bei uns...

Tomatenmarmelade

Jeden Mittwoch und Samstag 8 bis 13 Uhr

Wochenmarkt Eckernförde*



Unser Angebot ist nicht nur frisch, sondern auch reichhaltig. Sie finden bei uns:

- Obst und Gemüse, Kartoffeln vom Direkterzeuger - auch aus BIO Anbau
- Zitrusfrüchte und südländisches Gemüse und Obst
- Saisonale Angebote wie Spargel, Erdbeeren und Kirschen aus der Region
- Frische Kräuter und Suppengemüse - auch aus BIO Anbau
- Brot- und Backwaren aus Bioland-Anbau
- Fisch, Meeresfrüchte und Fischbrötchen
- Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Bratwurst und Schnitzel - auch aus BIO Anbau
- Holsteiner Spezialitäten
- Käsespezialitäten - auch aus BIO Anbau
- Eier und Honig - auch aus BIO Anbau
- Frisch gepresste Säfte
- Weine und Spirituosen der Region
- Mediterrane Spezialitäten
- Oliven und Seife
- Blumen und Pflanzen in großer Auswahl
- Blumenzwiebeln und Saatgut
- Kaffeemobil, Snacks und Probierhäppchen
- Nützliches und Brauchbares
- Tücher
- Gewürze - auch aus BIO Anbau
- Schmuck
- und vieles mehr



Wochenmarkt Eckernförde* *Frische Qualität aus unserer Region

Zutaten
 500g grüne Tomaten
 500g Äpfel
 1 Stück Ingwer (ca. 5 cm)
 Saft einer Zitrone
 Gelierzucker (2:1)

Zubereitung
 Die Tomaten waschen und klein schneiden. Äpfel waschen, schälen und ebenfalls klein schneiden. Ingwer schälen und fein raspeln. Alles zusammen mit dem Saft der Zitrone mischen, Gelierzucker hinzugeben und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend eine Gelierprobe durchführen. Zum Schluss mit der noch heißen Konfitüre füllen.

Tipp
 Verwenden Sie nur grüne Tomaten, die mindestens größer als eine Walnuss sind. Kleinere Tomaten können noch Solanin enthalten, welches in größeren Tomaten bereits abgebaut ist.

Guten Appetit! Ihr Gemüsebau „Die Glückstädter“

www.tomatenmitgeschmack.de

So erreichen Sie uns:

Der Wochenmarkt
 Die Marktstände befinden sich auf dem Rathausmarkt und dem Kirchplatz an der Kieler Straße (siehe Plan).

Mit dem Fahrrad
 Über den Ostseeküstenradweg und die Zahlreichen Radthemenrouten der Region erreichen Sie uns bequem und einfach.

Mit dem Zug und dem Bus
 Die Nord-Ostsee-Bahn (NOB) von Kiel nach Flensburg hält regelmäßig am Hauptbahnhof in Eckernförde. Vom Bahnhof sind es nur 600m - also wenige Geh-Minuten - bis zum Wochenmarkt. Am Bahnhof befindet sich auch der ZOB an dem die Busse starten und enden.

Mit dem Auto
 In unmittelbarer Nähe zum Wochenmarkt finden Sie den Parkplatz an der Reeperbahn (am Rathaus). Von dort sind es nur wenige Meter.

*Frische Qualität aus unserer Region!



Jetzt mit Tomatenmarmeladenrezept!

Marmelade & Gelee

Saisonale Produkte

Wochenmarkt Rathausmarkt

Wochenmarkt Kirchplatz



Katharina Mühlich vom Bioland Hof Großholz:

„Mit Heidelbeeren verbinde ich den wunderbaren, skandinavischen Sommer.“



Unsere Kundenmeinung:

„Wir lieben es Marmelade einzukochen. Am liebsten mögen wir Quittengelee und Brombeermarmelade.“

Besucher aus der Gemeinde Waabs

Unser Tipp

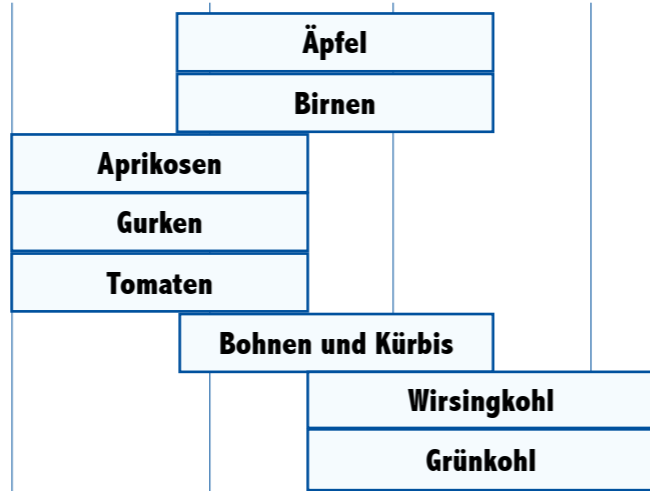
„Wir kochen unsere Marmelade auch aus Tomaten. Versuchen Sie das doch auch einmal mit unserem Rezept.“

Hans Jürgen Meyer,
Die Glücksstädter

Flyergestaltung: Eckernförde Touristik & Marketing GmbH

Inhalt und Konzeption: Julia Werner, Gestaltung: Stefan Borgmann,
Fotos: Jonna Evers

August — September — Oktober — November

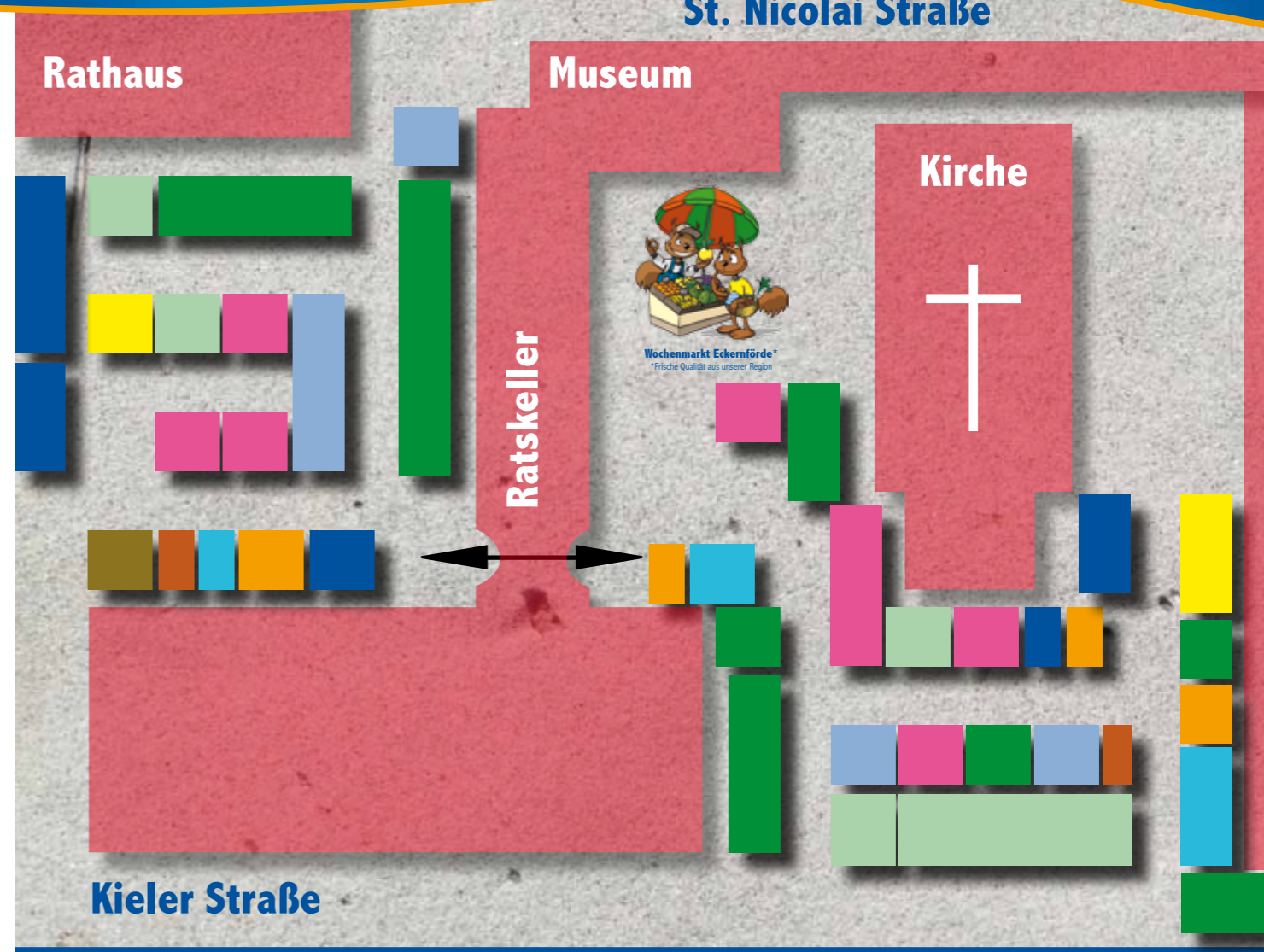


August — September — Oktober — November

Unsere saisonalen Spezialitäten

Wir haben für Sie in unserem Flyer die saisonalen Produkte aufgeführt, die Sie auf dem Wochenmarkt Eckernförde finden können. Die Marktbesucher stehen Ihnen natürlich auch jederzeit mit gutem Rat zu Seite. Sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne. Im September unterstützen auch wir mit unseren natürlichen Frischeprodukten das Green Screen Naturfilmfestival.

www.ostseebad-eckernfoerde.de



Legende

Fisch	Fleisch	Gemüse	Käse	Bäcker	Blumen	Imbiss	Eier/Honig	Diverses
Kräuter & Oliven								

Unsere Wochenmarkt Karte: Diese stark vereinfachte Karte soll Ihnen einen ersten groben Überblick geben. Das Angebot unserer Marktstände ist allerdings noch vielfältiger. Probieren Sie es aus!