

SCHAUFENSTER

lokal. aktuell. direkt.

Im Blick

WEGISREISEN

Schleswig-Holstein mit Hamburg u. Lübeck
10.08. – 18.08.19

 8 x Ü/HP, Stadtrundf. Hamburg,
 Ausfl. Lübeck, Timmendorfer Strand,
 Fehmarn u. v. m.

 Reisepreis **ab 1.195,-€**

www.wegis-reisen.de

Buchungshotline: 07544/95550

Grillsaison eröffnet

ANDREAS LANG

Metzgermeister Georg Seitz zeigt sich sichtlich positiv gestimmt: „Ich habe mit Petrus gesprochen und ihm gesagt, er solle das schlechte Wetter abstellen, damit endlich die Grill-Saison beginnen kann.“ Für die Grill-Saison ist das Markdorfer Metzgerfachgeschäft jedenfalls bestens gerüstet. Das seine Kunden nur mit dem allerfeinsten Grillgut beliefert werden, garantiert er und hat dafür auch eine Formel parat. „Ein Metzger, der seine Kunden wertschätzt, achtet darauf, dass nur das beste Fleisch und die beste Wurst verarbeitet werden, also schon bei der Fleischauswahl höchste Qualitätsansprüche stellt“, erklärt der Fleischfachmann. Das dies nicht nur leere Worthülsen sind, beweisen die unzähligen Siegerpokale und Medaillen, die der Familienbetrieb bei Qualitätsprüfungen für seine Fleisch- und Wurstwaren erhalten hat.

Noch einen Tipp hat Metzgermeister Seitz für die Grillsaison parat: „Man hat mehr vom Grillgenuss, wenn man kleinere Portionen, aber dafür aber mehrere Fleisch- und



Judith und Renate Seitz präsentieren Grill-Delikatessen, die einen Erfolg für alle Grill-Partys verspricht. BILD: ANDREAS LANG

Wurstvarianten auf den Grill legt“. So seien feine Putenspieße, Rote und weiße sowie grobe und feine Würste, leckere Steaks von Schwein und Rind aber auch Lammfleisch wahre Delikatessen, so Seitz. Sein persönlicher Favorit, der aber auch großen Anklang bei seinen Kunden findet, sind orientalische Rip-Eay-Steaks. Das Rib-Eye-Steak stammt aus der Hohen Rippe, dem vorderen

Teil des Rückenstranges. Der Name kommt von dem charakteristischen Fettkern, dem „Auge“ (englisch „eye“). Ein Rib Eye Steak ist ein echter Leckerbissen für Fleischfans. Saftig, dick und einfach nur richtig gut. Wer etwas ganz Ausgefallenes haben möchte, der greift zu Wildschwein-Bratwurst. Alle Fleischvarianten sind bei Seitz fertig gewürzt und können somit sofort auf den Grill.

Spende für Kinderhospiz

Seit zehn Jahren unterstützt Edeka Sulger das Kinderhospiz St. Nikolaus in Bad Grönenbach/Allgäu. In beiden Markdorfer Einkaufsmärkten sowie im Getränkefachmarkt können Kunden ihre Pfandbons bei der Rückgabe von Leergut in eine Spendendose zugunsten des Kinderhospizes einwerfen, statt die Bons einzulösen. Laut Pressemitteilung ist so im vergangenen Jahr eine Summe von 12 625 Euro gesammelt worden, die nun im Allgäu übergeben wurde. „Wir sind überwältigt von der Spendenbereitschaft unserer Kunden. Ich möchte mich deswegen ganz herzlich bei allen Kunden bedanken, die ihren Pfandbon für diese gute Sache gespendet haben“, sagte Silke Sulger. Bei den Pfandbons finden sich Beträge von acht oder 25 Cent, „aber es wurden auch Bons eingeworfen, bei denen Kunden Leergut im Wert von bis zu 20 Euro zurückgebracht haben“, erzählte Sulger.

Das traditionelle „Gänseblümchenfest“ des Kinderhospiz St. Nikolaus bot den richtigen Anlass für die Spendenübergabe. „Wir sind Edeka Sulger und deren Kunden sehr dankbar für die Spende.



Melanie Kerler Otterburg (von links), Silke Sulger, Geschäftsführerin Edeka Sulger, sowie Kirsten Pallacks, Vorstandsvorsitzende des Kinderhospizvereins, bei der Spendenübergabe. BILD: MEIK EICHWALD

Vor allem, weil diese Unterstützung nun schon seit einem so langen Zeitraum, inzwischen zehn Jahre, geleistet wird“, lobte Kirsten Pallacks, Vorstandsvorsitzende des Vereins Kinderhospiz. Besonders, weil der Verein für den Erhalt und Betrieb des Kinderhospizes auf Spenden angewiesen ist.

Das Kinderhospiz St. Nikolaus besteht seit 2007. Das Angebot richtet sich an

Kinder, die an lebensverkürzenden Krankheiten leiden, sie können dort bis zu 28 Tage im Jahr gemeinsam mit Eltern und Geschwistern verbringen. Unter dem Motto „Ein Haus voller Leben“ dreht sich dabei aber nicht nur alles um Krankheit und Pflege, sondern es wird viel gebastelt und gespielt und so in einer besonders schweren Lebenszeit auf herausragende Weise geholfen.

Regional – selbstgemacht – ehrlich – was will man mehr?

Unsere Besten!

Rib-Eye-Steaks	100 g	2,99 €
würzige Cevapcici	100 g	1,10 €
mit frischem Paprika Paprikalyoner	100 g	1,29 €
selbstgemachte Ringsalami geräuchert o. luftgetrocknet	100 g	1,79 €
Zum Grillen: Wildschweinbratwurst	100 g	1,55 €

Tipp:
Zwiebling
Stk. mind. 100 g **1,19 €**

Metzgerei seitz
Am Stadtgraben 5, 88677 Markdorf
Tel. 07544/4671
www.metzgerei-seitz.de

E sulger ...einfach besser!
EDEKA

Aus der Region. Für die Region!

Außergewöhnlicher Wahrsager
Heute erfahren was in der Zukunft sein wird!
Tel. 0 75 44/28 78
Anmeldung: 18–20 Uhr
www.keller-wahrsager.de

Sorgen kann man teilen.

TelefonSeelsorge
0800/111 0 111
0800/111 0 222
www.telefonseelsorge.de
Die Deutsche Telekom ist Partner der TelefonSeelsorge.

Sie sind auf der Suche nach AZUBIs?

Unser erfolgreiches Ausbildungsmagazin „Azubi gesucht“ erscheint am **10. Juli 2019**, Anzeigenschluss ist am 01. Juni.



Ihr **SÜDKURIER** und **SEEWOCHEN** Team in Markdorf

Wir beraten Sie gerne

Aleksandar Miljic

☎ 07544-9522-5924

✉ Aleksandar.miljic@suedkurier.de

Gabriele Vochazer

☎ 07544-9522-5921

✉ Gabriele.vochazer@suedkurier.de

Hauptstraße 4, 88677 Markdorf
www.suedkurier.de

seewoche

SÜDKURIER



Lust auf was Neues?

Ihren neuen Job finden Sie im SÜDKURIER Stellenmarkt oder unter

📍 www.suedkurier.stellenanzeigen.de

SÜDKURIER