



ein Stück Dachau

Zwei starke Partner

Gemüse und Kräuter vom Nachbarn



Sie freuen sich über ihre Zusammenarbeit: AEZ-Marktleiter Selim Spanjolti (li), Georg Kiening Junior und Senior (Mitte). FOTO: AEZ

Kirsch/Sekt-Cocktail

Einfach gemacht und gut vorzubereiten ist dieser frische sommerliche Cocktail aus trockenem Sekt und frischen Kirschen. Die Orangen-Kirsch-Eiswürfel kann man auf Vorrat herstellen und bei Bedarf aus der Kühltruhe holen. Besonders schön sieht der Cocktail aus, wenn mit einem rosé Sekt aufgegossen wird.

Zutaten für acht Gläser:

- 150 ml frisch gepressten Orangensaft
- 16 Kirschen
- 1 Flasche Sekt

Zubereitung:

In eine Eiswürfelschale je eine Kirsche in die Fächer legen und vorsichtig mit Orangensaft aufgießen. So lange in die Gefriertruhe legen, bis die Eiswürfel durchgefroren sind. Zwei Kirsch-Eiswürfel in ein schlankes hohes Glas geben und mit Sekt auffüllen. Garnieren kann man den Cocktail mit einer Orangenspalte, einer frischen Kirsche und einem Zweig Zitronenmelisse. Damit die Eiswürfel schneller schmelzen, kann man mit ungekühltem Sekt aufgießen und den Drink vor dem Anstoßen etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Tipp:
Die Cocktail-Zutaten gibt es im AEZ zur Zeit im Angebot!

Sekt Brut Dargent
verschiedene Sorten/
0,75 l Flasche
nur 4,44 Euro
(statt 6,49 Euro)

Süßkirschen
»Napoleon«
nur 5,55 Euro
(statt 7,90 Euro)/kg



■ DACHAU · Das AEZ Amper Einkaufszentrum freut sich Gemüse und Kräuter vom direkten Nachbarn, dem Gemüsebau Kiening, beziehen zu können. Die Produkte vom Kiening-Hof sind in der AEZ-Frische-

abteilung zu finden. Das schon 1890 durch Georg Kiening gegründete Unternehmen zog im Jahr 1989 von München-Moosach nach Karlsfeld, dort wurde seitdem ständig aus- und umgebaut und die Gewächs-

hausflächen kontinuierlich vergrößert. Die Zusammenarbeit zwischen AEZ und Kiening garantiert extrem kurze Lieferwege, was nicht nur der Frische sondern auch der Umwelt zu Gute kommt.

red

Möchten Sie probieren?

Frische Aufstriche im AEZ verkosten

■ DACHAU · Der AEZ-Koch Philipp Werner bereitet jeden Tag frische Aufstriche zu, in der Frischeabteilung sind Chili- und Radieserlcreme, Obazda und Kräutertraum zu finden. Sie eignen sich bestens als frischer Brotaufstrich, zum Dippen mit Gemüsesticks oder auch zum Verfeinern von Saucen oder Nudeln - einfach ein Löffel in das fertige Gericht rühren.

Wer die Aufstriche probieren möchte, der ist recht herzlich zur Verkostung ins AEZ eingeladen, am Samstag, den 1. Juli



von 10 bis 14 Uhr präsentiert Philipp Werner die Aufstriche und man kann jede Geschmacksrichtung probieren.

chk

In vier Geschmacksrichtungen werden die Aufstriche täglich frisch im AEZ hergestellt.

FOTO: dek

Dachau · Fraunhoferstraße 1 · täglich 8 – 20 Uhr

