

Mord in Mülheim!

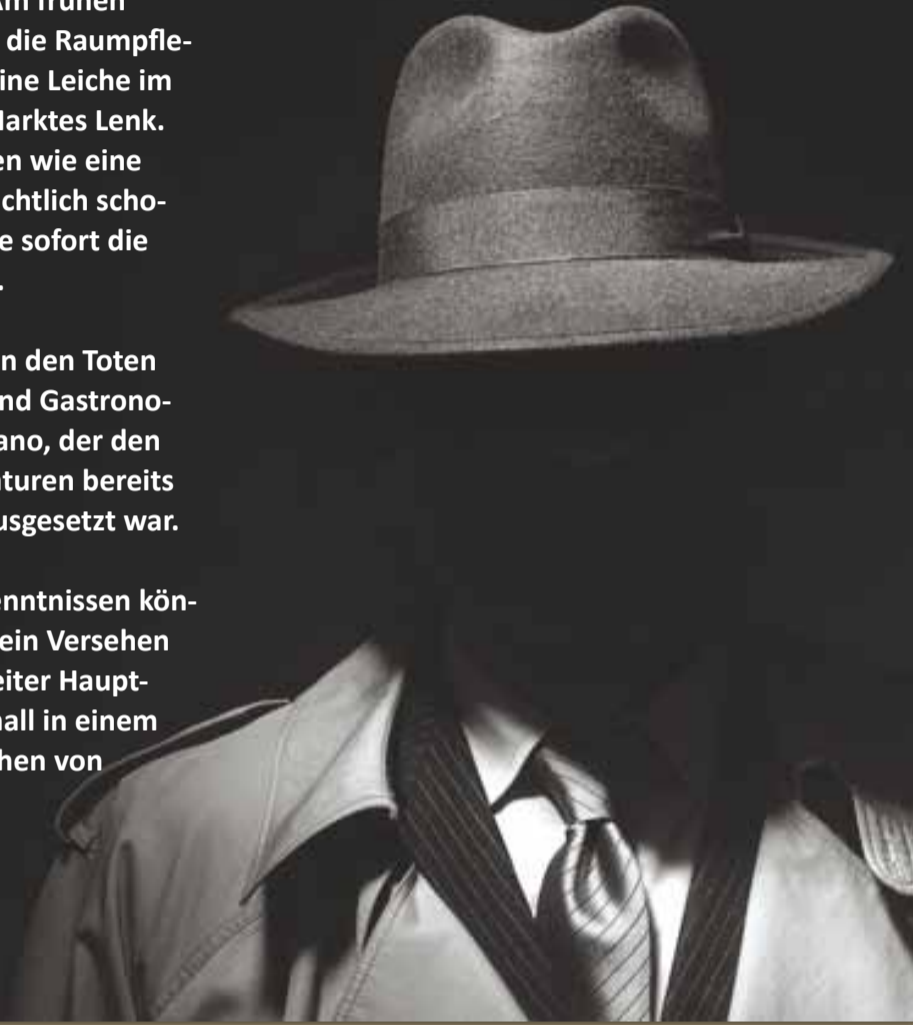
Detektive gesucht: REWE Lenk setzt i-Phone als Belohnung für Ergreifung des Täters aus

Grausiger Fund in Saarn: Am frühen Montagmorgen entdeckte die Raumpflegerin Clementine Feudel eine Leiche im Tiefkühlraum des REWE-Marktes Lenk. „Der Mann war tiefgefroren wie eine Pizza ohne Belag“ so die sichtlich schockierte Reinigungskraft, die sofort die Kriminalpolizei alarmierte.

Die Beamten identifizierten den Toten als den Fachjournalisten und Gastronomiekritiker Pietro Parmigiano, der den extrem niedrigen Temperaturen bereits seit dem Samstagabend ausgesetzt war.

„Nach den bisherigen Erkenntnissen können wir einen Unfall oder ein Versehen ausschließen“, so Einsatzleiter Hauptkommissar Zacharias Zuphall in einem ersten Statement. „Wir gehen von einem Mord aus.“

Weiter auf Seite 4



Laura kostet vor: Am Freitag im TV

Experten sind gefragt, Expertinnen oft noch mehr. Wenn Björn Freitag die Zuschauer am 27. April um 21 Uhr wieder zur WDR-Sendung „Der Vorkoster“ begrüßt, wird auch REWE Lenk in Mülheim bestens vertreten sein. Auf Einladung des Senders ist Laura Lenk als fachkundige Ansprechpartnerin zum Thema (Frisch-)käse mit von der Partie. Zusammen mit Björn Freitag gibt die Diplom-Käsesommelière und Teamchefin der Frischetheke in Saarn Infos und Tipps für den perfekten und ausgewogenen Genuss.

„Der Vorkoster“ ist eine Mischung aus alltags-tauglicher Wissensreportage und Dokumentation mit verfilmter Recherche, die vor allem auch kritische Fragen stellt. Gastronom und Fernsehkoch Björn Freitag geht den Dingen gewissenhaft auf den Grund und setzt dabei regelmäßig auf fachkundige Unterstützung zu den jeweiligen Themenbereichen, die diesmal aus Saarn kommt. Also: Am 27. April unbedingt einschalten.
Foto: WDR

Darf's etwas Meer sein?



Bei Lenk vor Anker gehen

Darf es etwas Meer sein? Wer leckere Fischspezialitäten liebt, sollte samstags vor dem REWE Markt Lenk in Saarn vor Anker gehen. Jeweils von 9 bis 17 Uhr ist der Frischewagen der Gladbecker Firma „Fisch Piotrowski“ zu Gast auf dem Parkplatz an der Düsseldorfer Straße 239.

Birgit Niedrich (Bild) hält dort Frischfisch aus aller Welt, würzige Marinaden, Räucherware aus eigener Räucherei, selbstgemachte Salate und Fisch-Snacks für alle Freunde der Meeresspezialitäten bereit.

„Die frischen Rotbarschfrikadellen sind etwas ganz Besonderes und mein persönlicher Favorit,“ verrät die Gladbeckerin, die das Traditionsunternehmen vor Ort vertritt und die Genießer natürlich gerne auch fachkundig berät.

„Fisch Piotrowski“ in Gladbeck gibt es schon seit 1906. Heute leitet Klaus Piotrowski das Unternehmen bereits in der 4. Generation.

Lesen Sie heute in

LENK

Live

Pottschwarz: Die helle Freude für Genießer

Seite 2

Biere bei Lenk: Edle Tropfen mit Hopfen

Seite 2

Menüplan: Rezepte gegen die kalte Küche

Seite 3

Lecker: Spezialitäten aus Württemberg

Seite 3



Pottschwarz: Die helle Freude für Kaffeegenießer

Kaffee aus Mülheimer Rösterei bei REWE Lenk

Mit mehr als 160 Litern pro Kopf und Jahr gehört Kaffee ganz sicher zu den Lieblingsgetränken der Deutschen. Dass es bei aller Masse nicht an Klasse fehlt, dafür sorgen Kenner wie Oliver Kraus (Bild). 2017 gründete der Cafébesitzer und ausgebildete Barista Mülheims erste private Spezialitätenrösterei. Unter einem Namen, der gleichermaßen gut zum Produkt und zum Ruhrgebiet passt. Mittlerweile steht „Pottschwarz“ längst für schonend geröstete, aromatische Kaffees aus Mittelamerika, bei deren Handel auch die Erzeuger nicht zu kurz kommen. Seit rund zwei Monaten gibt es ausgesuchte Kaffeespezialitäten aus der Rösterei auch bei REWE Lenk in Saarn.

„Kaffee war und ist genau mein Ding,“ so Oliver Kraus, der seine Leidenschaft für den aromatischen Genuss zum Beruf machte. Dafür hängte er seine Arbeit in der Flugbetriebsleitung bei der Lufthansa in Düsseldorf an den Nagel und wechselte – transporttechnisch gesehen - vom Flugzeug aufs Schiff. Auf dem Wasserweg kommen die ausgesuchten Kaffeebohnen aus Mittelamerika (fast) ohne Umwege nach Mülheim. Von der Finca El

Salvador im gleichnamigen Staat bezieht „Pottschwarz“ einen direkt gehandelten Kaffee aus besten Arabica-Bohnen, dessen nussig-kraftiges Aroma an dunkle Schokolade erinnert. Die faire Bezahlung für die Kaffeebauern vor Ort steht auch bei der zweiten Pottschwarz-



Spezialität aus dem Lenk-Sortiment im Vordergrund. Die Bohnen aus Costa Rica stammen von der Finca Don Oscar aus einer Anbauhöhe von fast 2.000 Metern. Der Kaffee verfügt über ein nussig-weiches Aroma und den Anklang heller Schokolade.

Die Kaffeebohnen beider Sorten werden in der Pottschwarz-Rösterei an der Düsseldorfer Straße 77 mit viel handwerklicher Arbeit in einem Trommelröster perfektioniert. „Das garantiert einen Kaffee, der ohne Säuren und daher sehr verträglich ist,“ verrät Oliver Kraus. Dass das hervorragende Aroma und das einzigartige Geschmackserlebnis bei der schonenden Röstung erhalten bleiben, versteht sich von selbst.



Edle Tropfen mit Hopfen

Lenks Getränkemarkt auch bei guten Bieren stark

In vino veritas? Wahr ist, dass der Saarer Getränkemarkt von REWE Lenk mit rund 700 verschiedenen Sorten Wein eine Riesenauswahl bietet. Dass es an der Düsseldorfer Straße aber auch reichlich edle Tropfen mit Hopfen gibt, stimmt ebenfalls. Neben den gängigen Bieren aus namhaften Brauereien bietet das Lenk-Team Gerstensaft-Spezialitäten, die man überall genießen, aber längst nicht überall kaufen kann.

Speziell die Fans der süddeutschen Biere müssen nicht unbedingt den Weißwurst-Äquator überqueren, um sich mit dem passenden Getränk einzudecken. Die Andechser Klosterbiere aus dem ältesten Wallfahrtsort Bayerns, das Zirndorfer Kellerbier nach altfränkischer Brautradition oder die Biere aus der Klosterbrauerei Scheyern sind nur drei Beispiele dafür, dass für die hiesigen Kenner weder Hopfen noch Malz verloren ist.

Zu den besonderen Spezialitäten zählt auch das BraufactuM Craft Bier, mit dem die Frankfurter Brauer einen Trend aus den USA importiert haben. Und die Lokalmatadoren sind ebenfalls vertreten. Das natürlich gebraute und unfiltrierte Mücke Craft Beer kommt direkt aus dem Revier und wurde nach dem

letzten Grubenpferd der Zeche Zollverein in Essen benannt.

„Wer die Abwechslung liebt, kann bei uns viele Bierspezialitäten mit Geschmack und Geschichte entdecken“, meint Lorenz Mantsch (Bild), stellvertretender Leiter des REWE Marktes an der Düsseldorfer Straße. Sein persönlicher Favorit für die Freiluftsaison 2018? Natürlich das gute Mönchshof Radler.



REWE bittet zu Tisch: Gute Rezepte gegen die kalte Küche

Fast wie selbstgemacht - Menüplan machts möglich

Klarer Fall: Auf der Suche nach den besten und frischesten Zutaten für den heimischen Herd wird man bei REWE Markt Lenk an der Düsseldorfer Straße 239 in Saarn immer fündig. Wenn zum Kochen mal die Zeit fehlt, muss die Küche trotzdem nicht kalt bleiben. Der appetitanregende Menüplan im REWE-Grill am Ende der langen Frischetheke macht's möglich.

Von montags bis samstags hält das Lenk-Team jeweils von 12 bis 14 Uhr täglich wechselnde, warme Gerichte zum Mitnehmen bereit, die (fast) so gut schmecken wie selbstgekocht. Von Lasagne, Hühnerfrikassee mit Reis, Gulasch mit Spätzle, Backfisch mit Kartoffelsalat bis zum Eintopf reicht das Spektrum an leckeren Spezialitäten, die im REWE-Grill immer gut verpackt über die Theke gehen.



Dort sind natürlich auch die typischen Grillspezialitäten ein ganz heißer Tipp. Dazu gehören Hähnchen, Cevapcici, Grillhaxen, Fleischkäse und viele weitere „Schmankerl“. Nach wie vor ein Renner ist der Döner, den es bei REWE Lenk mit einer Vielzahl von Zutaten nach Wahl und auch als vegetarische Variante gibt.

„Unsere Currywurst nach Art des Hauses findet ebenfalls immer mehr Freunde,“ so Johannes Klebig (im Bild links, mit Diana Wambui und Nadine Reher), der als Metzgermeister der Fleisch-Fachmann in Lenks Frischetheken-Team ist. Der Grill im REWE-Markt ist montags bis samstags von 10 bis 21 Uhr geöffnet.

Schwäbisches Eintopfgericht: Gaisburger Marsch



Rezept von
Melanie
Schöning

Die Zubereitung:

Für die Suppeneinlage die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Das Fleisch in das kalte Wasser oder die Brühe geben, den Herd anstellen und dann mit einer zerkleinerten Zwiebel und der Brühe insgesamt etwa zwei Stunden lang köcheln lassen. Nach etwa 90 Minuten die Suppeneinlage dazugeben. Das Rindfleisch herausnehmen, in Würfel schneiden und wieder in den Topf geben. Das Ganze kräftig würzen.

Die Spätzle fertigkochen und dann ebenfalls zum Eintopf geben. Die zweite Zwiebel in Ringe schneiden und dann in der Pfanne in Butter hellbraun angebraten. Zum Abschluss die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden und zusammen mit den Zwiebelringen über den Gaisburger Marsch streuen.

Die Zutaten:

- 500 g Rindfleisch
- 750 ml Wasser oder Brühe
- 2 kleine Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln
- 2-3 Karotten
- 1 Sellerieknolle
- 1 kleine Schüssel Spätzle (fertig oder selbstgemacht)
- Petersilie, Schnittlauch,
- Muskat, Salz



Lenks Weintipp: Der feinerbe Rose aus Württemberg

Der Qualitätswein aus Württemberg „Dreiviertel 2016 Lemberger“ hält, was das ansprechende Flaschendesign verspricht. Der feinerbe Rosé kommt von den Weingärtnern Cleeborn-Güglingen und bietet ein Aroma, das an Brombeere, Pflaume und reife Sauerkirsche erinnert. Am Gaumen macht sich der „Dreiviertel“ durch eine feinwürzige Fruchtsüße, einen schönen Trinkfluss und einen cremigen Ausklang bemerkbar. Gut gekühlt ist der Rosé speziell in der Freiluftsaison eine Bereicherung für jede Gartenparty und ähnlich gesellige Veranstaltungen.



0,75 l

€ 4,99

REWE LENK
DEIN MARKT

Mord in Mülheim: REWE Lenk bittet um Mithilfe

Wer war es? Detektive gesucht, i-Phone zu gewinnen

Fortsetzung von Seite 1:

Die Kripo hat die Ermittlungen aufgenommen und bereits Teile des Tathergangs rekonstruiert. Demnach wurde Pietro Parmigiano, der am Samstagabend im Rahmen einer Verkostung zu Gast bei REWE Lenk war, kurz vor Ladenschluss mit K.O.-Tropfen betäubt und dann in die Kühlkammer gesperrt. Ein mögliches Motiv für die Tat: Parmigiano war durch seine schonungslose Berichterstattung und seine harten Kritiken in der Presse bei Gastronomen und Lebensmittelbetrieben verhasst.

Durch die Auswertung einer Überwachungskamera am Eingang konnte die Polizei den großen Kreis der Verdächtigen allerdings deutlich eingrenzen, denn drei erklärte Feinde des Kritikers hatten den REWE Markt an diesem Samstagabend zwischen 19 und 21 Uhr betreten (siehe Kasten rechts). Die Kripo hat die Verdächtigen bereits eingehend verhört. Sie bestreiten jede Beteiligung an der Tat.



„Der tragische Todesfall hat uns natürlich alle sehr betroffen gemacht,“ so REWE-Marktbetreiber Thomas Lenk. „Deshalb möchten wir zur Aufklärung beitragen und bitten daher um die Mithilfe aller Kundinnen und Kunden. Für die detektivische Arbeit stellen wir die Vernehmungsprotokolle (siehe unten) zur Verfügung.“ Als Belohnung für Hinweise, die zur Ergreifung des Täters oder der Täterin führen, setzt der REWE-Markt Lenk ein nagelneues i-Phone SE aus!

Sehr verdächtig!

- **Restaurantbesitzer Enzo Flagranti:** Ihn hatte Parmigiano öffentlich beschuldigt, das mehrfach ausgezeichnete Rezept für das „Bruschetta Vendetta“ von der Speisekarte einer neapolitanischen Hafenkneipe abgeschrieben zu haben.

- **Chantal Canapé, Chefin eines noblen Party-Services:** Laut Parmigiano hat sie den großen Erfolg ihres exklusiven Fingerfood-Angebotes vor allem dem Umstand zu verdanken, dass sie den Zutaten eine Prise Kokain beimischt.

- **Biometzger Friedrich Färse:** In einem Fachbericht hatte Parmigiano die Bio-Qualität seiner Fleischwaren in Frage gestellt und eine besondere Spezialität des Betriebes als „Pharmaschinken“ bezeichnet.

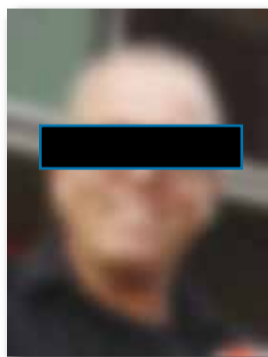
Nach Parmigianos Veröffentlichungen mussten Flagranti und Färse erhebliche Verluste hinnehmen, der Partyservice von Chantal Canapé wurde von der Polizei geschlossen. Ein Motiv ist also in allen drei Fällen vorhanden.



Die Vernehmung: Keiner will's gewesen sein

Friedrich Färse:

„Sicher, die Idee, diesen Schmierensreiber in die Kühlkammer zu sperren, hätte von mir sein können. Und eigentlich müsste ich dem Täter ja dankbar sein. Aber umgebracht habe ich Pietro Parmigiano nicht, auch wenn dieser Rufmörder das verdient hatte. Am Samstagabend war ich bei REWE Lenk, um eine Lammkeule für unseren Kochabend zu kaufen. An der Frische-Theke habe ich Parmigiano nur einen bösen Blick zugeworfen und bin dann nach Hause gegangen. Ich hatte ja schließlich Gäste.“



Chantal Canapé:

„Natürlich war ich an diesem Abend im Markt - Pietro Parmigiano und ich waren ja an der Frische-Theke von REWE Lenk verabredet. Ich hatte ihn nämlich zu einer Aussprache gebeten, die dann - unter vier Augen - auch stattfand. Am Ende haben wir uns verständigt und zusammen sogar einen Versöhnungs-Prosecco getrunken. Nach etwa einer Stunde habe ich den Markt wieder verlassen, weil ich noch einen Termin im Fitness-Studio hatte. Die Verabschiedung von Pietro verlief etwas kühl, aber harmonisch.“



Enzo Flagranti:

„Zugegeben: Ich habe Parmigiano gehasst, aber umgebracht hat ihn jemand anders. Ich habe ihn am Samstag auch gar nicht zu Gesicht bekommen. Bei REWE Lenk war ich an diesem Abend nur, um in der Gemüseabteilung ganz frische Zutaten für meine Minestrone al Flagranti zu besorgen. Das ist ein altes Rezept von meinem Patenonkel Vito, molto delizioso, mit Zwiebeln und Knoblauch. Schreiben Sie mit? Nur mit frischem Gemüse. Da braucht man keine Kühlkammer.“



Das Kleingedruckte: Ähnlichkeiten nur zufällig

Und nun das Kleingedruckte: Ähnlichkeiten mit tatsächlichen Ereignissen und realen Personen wären - natürlich - rein zufällig und nicht beabsichtigt. Für das Gewinnspiel bitte den Namen des oder der Hauptverdächtigen auf der Teilnahmekarte (Bild, liegt bei Lenk im Eingangsbereich aus) ankreuzen und bis zum Einsendeschluss am 25. Mai 2018 bei REWE Lenk in Saarn abgeben oder per Post an REWE Lenk, Düsseldorfer Str. 239, 45481 Mül-



heim schicken. Unter allen richtigen Einsendungen verlost REWE Lenk als Gewinn ein i-Phone SE. Der oder die Gewinner(in) wird benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahre. Mitarbeiter(innen) von REWE Lenk dürfen leider nicht teilnehmen.

Viel Glück und viel Spaß beim Mitmachen wünscht

REWE LENK
DEIN MARKT

Lenk Live

Herausgeber:
REWE Lenk
Thomas Lenk
Düsseldorfer Str. 239
45481 Mülheim
Tel. 0208-37759988
info@rewelenk.de
www.rewelenk.de

Redaktion:
henkom
Michael Henrichs
Kirchfeldstraße 1
45219 Essen
Tel. 02054-970500
henrichs@henkom.de

Fotos: henkom, WDR,
©stokkete-Fotolia.com,
©bevisphoto-Fotolia.com