

Sich kulinarisch im Sommer vergnügen

Der Sommer schmeckt gut. Und mit köstlichem Käse und feinen Spezialitäten ist er doppelt so lecker. Mit der Vielfalt von **Ulrike Baumanns Spezialitäten** werden dem Genießer eindrucksvolle Geschmackserlebnisse beschert und die Sinne auf eine genüssliche Reise geschickt. Für den leichten Sommer Einstieg empfiehlt Ulrike Baumann ihre geschmackvoll verfeinerten Frischkäsesorten mit Bärlauch, Peppersweet oder Honig-Feigen-Senf. Oder genießen Sie einen lauen Sommerabend einfach klassisch französisch: mit einem herrlich duftenden, frisch gebackenen Bauernbrot, einem schönen Stück Comté und einem Glas Rotwein. Der Comté ist ein von Hand hergestellter Bergkäse aus dem Jura mit einem feinwürzigen Aroma. Zu seiner Herstellung wird ausschließlich die un-

behandelte Milch der Montbéliard-Kühe verwendet. Das französische Bauernbrot natur, mit Oliven, Walnüssen oder Cerealien verfeinert, bietet geschmacklich die passende Ergänzung für einen entspannten Sommerabend.

Für den feinen Genuss bei bester Laune findet der Käseliebhaber bei Ulrike Baumann eine große Auswahl an Ziegenkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, zum Beispiel ein in Lavendel gereifter Ziegenkäse oder Ziegenkäse im Speckmantel. Und als Ergänzung: feine Senfsaucen, frisch eingelegte Bio-Oliven, Gelees, Früchte in Sirup, Blätterteig, Käsegebäck und vieles mehr. Ulrike Baumanns Spezialitäten sind dienstags auf dem Wochenmarkt am Auerbachplatz oder auf verschiedenen Festen und Events in Köln und Umgebung zu entdecken.



www.kaese-baumann.de

Den Sommer mit dem Grill zelebrieren

Für **Joachim Baumann von Wild und Geflügel G. Baumann** gehört zum festlichen Sommer auch immer eine gute Grillplatte. „Hähnchen, Pute, Ente und Lamm eignen sich hervorragend zum Grillen“, findet der Markthändler vom Auerbachplatz-Wochenmarkt. In den Sommermonaten gibt es am Marktwagen zusätzliche, ausgesuchte Delikatessen. Neu ist die Chili-Lammbratwurst, ein Leckerbissen für alle, die es scharf mögen.

Weitere kulinarische Höhepunkte sind Hähncheninnenfiletspieße in Curry oder pikanter Marinade, Hähnchenrouladen mit Fetakäse gefüllt, Putenbratwurst und Putensteaks, Lamm als Hüftsteak, Filet oder Lachs in einer Kräutermarinade mit viel Rosmarin. „Mein besonders exquisiter Grilltipp sind Bisonsteaks. Sie sind eine wahre Gaumenfreude“, meint Joachim Baumann. „Dem Geschmack zuliebe stellen wir die Marinaden selber her



und nehmen die Veredelung der einzelnen Fleischsorten noch bei uns im Betrieb vor. Überzeugen Sie sich und lassen Sie sich einen schönen Sommer von unserer Familie und dem Team wünschen, während Sie für leckere Grilltage einkaufen.“ Am Marktwagen werden die Spezialitäten für eine längere Haltbarkeit selbstverständlich vakuumiert. Seit kurzem sind für den sicheren Transport durch warme Tage auch Kühltaschen am Marktwagen erhältlich. Alles für den guten Geschmack!

Übrigens: Wer den Marktwagen dienstags oder freitags auf dem Auerbachplatz verpasst, findet einen Baumann Wild- und Geflügelwagen beispielsweise mittwochs auch in Rodenkirchen auf dem Maternusplatz. Weitere Standorte und Tipps rund um das Angebot findet man auf der Website.

www.wild-und-gefluegel-baumann.de

