



ambium

Teeblättchen Sommer 2016

Liebe Kunden,



Sommer, Sonne, Glück...

Jetzt ist es also bald wieder so weit, König Fußball regiert das Land. Am 10. Juni beginnt die Europameisterschaft und hält uns vier Wochen lang fest im Bann. Finden Sie nicht auch, dass eine Europa- oder Weltmeisterschaft unbedingt nur in den Sommer passt? Fußball, Sommer, Sonne, Sonnenschirm, Gegrilltes, Kuscheldecke, eine gute Flasche Wein, ein gepflegtes Kölsch oder ein spritziger Eistee das gehört alles irgendwie zusammen. Und da es **ambium** nunmehr 8 Jahre gibt, und ich vor 8 Jahren auch während der Europameisterschaft eröffnet habe, gibt es für Sie, wie ich finde, ein großartiges Gewinnspiel und tolle Rabatte.

Um Sie so richtig in Sommerstimmung zu versetzen möchte ich Sie gerne am:

**Freitag, den 10.6.2016 von 10.00 Uhr bis 18.30 Uhr und am
Samstag, den 11.6.2016 von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr**

zu meinem Sommerfest im **ambium einladen.**

Am Freitag, von 12.00 Uhr bis 18.30 Uhr und am Samstag, von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr werden wir für Sie leckere Würstchen grillen.

Probieren Sie dazu meine leckeren neuen Grillsaucen. Sollte es Petrus schlecht mit uns meinen, dann muss das Grillen ausfallen. NICHT ABER DAS SOMMERFEST!

**Als EM- und Geburtstagsrabatt gibt es ab dem 10.6. bis zum 18.6.2016
10 % Rabatt auf ALLES. (außer Lebensmittel)**

Nehmen Sie doch auch an unserem EM Quiz teil. Sie können die drei folgenden Greengate Sets gewinnen.

1. Preis



2. Preis



3. Preis



Mitmachen ist ganz einfach. Sie beantworten die 3 Fragen im unteren Abschnitt zur Europameisterschaft 2008 und geben diesen bis spätestens 11.6. im **ambium** ab. Die Gewinner werden am 11.6. um 14.00 Uhr ermittelt und dann informiert.



Sommergrillabende



Meine ausgefallenen Grillsaucen meiner Kölschen Serie sind wieder da. Ganz neu: „Kölsche Grillzauc mit Dampf“ (für Imis: mit Rauch). Diese gibt es in zwei Varianten, scharf oder mild. Auch wieder dabei ist natürlich meine „Kölsche süß-scharpe Dip zum Grille“. Auf den haben schon viele Kunden gewartet.

Ganz neu ist das Salzspray von der Firma King of Salt. Lassen Sie sich mal überraschen. Eine tolle Gewürzidee und als Geschenk mal etwas ganz Ausgefallenes.

Passend zum Sommer gibt es ein sehr schönes Grillbesteck von House Doctor. Die verschiedenen Pinienholz Bretter von IB Laursen eignen sich toll als Sommergeschenk. Besonders schön wirkt das Geschenk dekoriert mit einigen Rosmarinzwiegen, die auf meiner Terrasse wachsen.



ambiums Sommersalat

- 1 Avocado
- Cocktailtomaten
- Parmesan
- Pinienkerne

Avocado in kleine Stücke schneiden und die Tomaten halbieren. Mit Johannisbeeressig von Fruchtwerker, Chili Olivenöl von Nicolas Vahe und Bella Donna Gewürz von Spirit of Spice mischen. Die Pinienkerne kurz anrösten und mit dünnen Scheiben von Parmesan dazugeben. Köstlich.

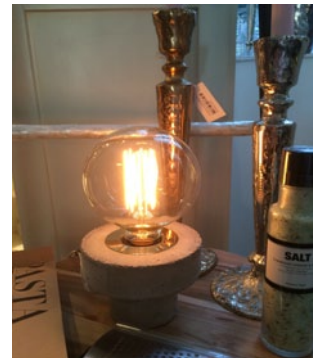
Das Rezept ist auch im **ambium** erhältlich. Wir verpacken Ihnen das Rezept plus Zutaten auch gerne als nettes Mitbringsel für die Gartenfete. Ich serviere diesen Salat am liebsten in meiner Lieblingsschüssel von Casagent. Rosa ist übrigens die angesagte Casagent Farbe im Sommer. Ich habe viele Teile in Rosa vorrätig. Passt übrigens perfekt zu schwarz und weiß!



Auch im Sommer wird es dunkel!

Die Happy Lights aus Belgien sind nicht mehr wegzudenken. Ich habe sie jetzt wieder in vielen verschiedenen Farben und Größen. So gibt es die Lichter nun auch mit 20 Bällen. Das ist eine optimale Größe um sie in einer Schale, in einem Korb oder auf der Terrasse zu dekorieren.

Es gibt die Happy Lights jetzt auch als Tischlampen. Diese gibt es auch in einigen Farben. Sie geben ein warmes, gemütliches Licht und sind ein absoluter Hingucker. Sie sehen auch phantastisch auf der Terrasse aus. (Allerdings nicht wetterfest).



Oder doch lieber die ausgefallene Lampe von House Doctor(rechts) mit den modernen Dekorationsbirnen?



EM-Sommer mit ambiums Eistee „Kiwisonne“

Für eine Kanne Eistee benötigen Sie:

- o 1 Liter frisches Wasser
- o 8 Teemaß „ ambiums Kiwisonne“
- o 1 Schuss ambiums Kölsche Ies-Tee Sirup "Hibiskus Blome"
- o Erdbeeren und Blaubeeren und einige Scheiben Zitrone

Brühen Sie den Tee auf und lassen Sie diesen 8 min. ziehen. Fügen Sie nun den Sirup hinzu und stellen den Tee kalt.

Um die Farben schwarz, rot und gelb zu erhalten, servieren Sie den Tee mit einigen Erdbeerscheiben, Blaubeeren, Eiswürfel und 1 Scheibe Zitrone. Ein erfrischender Genuss.



Tipp: Ganze Erdbeeren mit Wasser zu einem Eiswürfel frieren. Diese zugeben. Das schmeckt nicht nur sondern sieht auch gigantisch aus. Rezept gibt es natürlich im **ambium**.

ambium macht Sommerferien.

Auch wir vom **ambium** Team machen in den Sommerferien Urlaub. Wir haben vom
25.7. bis 6.8. Betriebsferien.

Bitte denken Sie daran, sich rechtzeitig mit Tee oder Geschenken einzudecken.

Ab dem 8.8. sind wir wieder für Sie da, und dann auch schon mit der neuen Greengate Kollektion. Die ist sehr stylish und modern mit viel Grau, Rose und Blau.

Ich wünsche Ihnen eine glückliche, spannende und sonnige Sommerzeit.

*Ihre Ruth Wolff
& Team*

ambium | Ruth Wolff | www.ambium.de
Mathildenstraße 25 | 50259 Pulheim-Brauweiler
fon 02234 – 933 05 40

Gewinnspiel:



Bitte beantworten Sie folgende Fragen rund um die EM 2008

1. Wo fand die EM 2008 statt?
2. Wer wurde 2008 Europameister?
3. Welchen Platz belegte Deutschland?

Name:

Telefonnummer