

Stengers MARKTZEITUNG®



Endlich wieder grillen!

Das Grillen gehört mittlerweile zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen. Ob im heimischen Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon – das Essen unter freiem Himmel wird immer beliebter und regt auch unsere Fantasie an, immer wieder neue ausgefallene Köstlichkeiten für den Grill zu kreieren, die Abwechslung auf den Rost bringen und exklusiv bei uns erhältlich sind. Schließlich kommt mit unseren frischen Spezialitäten aus der Bedienung nicht irgendeine Wurst auf den Teller. Informieren Sie sich in dieser Ausgabe u. a. über unsere auf Regionalität und Vielfältigkeit ausgerichtete Wurstproduktion und verschaffen Sie sich einen Überblick über unsere hochwertige Steakauswahl. Bio-Geflügelspezialitäten sowie die Käse- und Fischkreationen und die beliebten hausgemachten Salate aus Stengers feiner Küche runden das umfangreiche Grillsortiment ab. Haben Sie Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Das Team von EDEKA Stenger wünscht Ihnen eine wunderschöne Grillsaison und viel Spaß beim Angrillen!

Themenüberblick



Stengers Empfehlungen für den Grill



Beliebte Grillbeilagen aus Stengers feiner Küche



Stengers BBQ-Soße



Auf in die herrliche Spargelzeit



Unsere Absolutfrängisch-Vielfalt

Bratwurst aus eigener Herstellung aus Stengers Wurstproduktion

Stengers Bärlauch-Bratwurst
feiner Bärlauchgeschmack, aus regionalem Schweinefleisch, tagesfrisch hergestellt

Stengers Bratwurstschnecke
aus regionalem Schweinefleisch, würzig, tagesfrisch hergestellt

Cevapcici
frisch hergestellt aus bester Rohware

Stengers Nürnberger
aus regionalem Schweinefleisch, würzig, tagesfrisch hergestellt

Stengers Grillbratwurst NATUR PUR oder Hausmacher-Art
ursprünglich natürlich, aus regionalem Schweinefleisch, tagesfrisch hergestellt

Stengers Hot-Chili-Pepper-Griller
feurige Bratwurst aus regionalem Schweinefleisch, tagesfrisch hergestellt



STENGER'S
WURST-PRODUKTION



NATUR PUR garantiert:

- beste Zutaten und Naturgewürze
- keine Gewürzmischungen
- keine Geschmacksverstärker



Stengers Hausmacher-Wurstwaren aus der Selbstbedienung

Schinken-knacker
aus dem Buchenholzrauch, deftig gewürzt



Pizza-knacker
aus dem Buchenholzrauch, deftig gewürzt



Chili-Rindswurst
aus bestem Rindfleisch



Hot-Chili-Pepper-Griller
feurige Bratwurst



Festbratwurst
ursprünglich natürlich



Bratwurst „NATUR PUR“ dünn
ursprünglich natürlich



Bärlauch-bratwurst
feiner Bärlauchgeschmack



Bratwurst-Mix
bestehend aus je 2 x Natur-Pur-, Bärlauch- und Hot-Chili-Pepper Bratwurst



Wildbratwurst
würzig-deftig, bestes Wildfleisch aus dem Spessart



Lammbratwurst
aus dem besten Fleisch vom Mönchberger Lamm



In Stengers Wurstproduktion entstehen seit Jahren feine Wurstwaren, die noch nach traditioneller Handwerkskunst durch überlieferte Rezepturen hergestellt werden. Ob kesselfrische weiße Fleischwurst, rauchfrische Chilibeißer oder die frischen Bratwurstvariationen – für alle Produkte wird ausschließlich hochwertige Rohware verwendet, denn nur daraus lassen sich letztlich

wahre Spitzenprodukte kreieren. Die Produktion läuft nach den strengen EU-Richtlinien ab, die genaue HACCP-Hygienevorgaben beinhalten. In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach den Produkten aus Stengers Wurstproduktion immer weiter gestiegen. Dies bestätigt den erstklassigen Geschmack und die besondere Güte der hausgemachten Spezialitäten und führte dazu, das

Sortiment auch in der Selbstbedienungsschiene weiter auszubauen. Seit einiger Zeit finden die Kunden der EDEKA-Stenger-Märkte die Hausmacher-Wurstwaren schon in SB-Verpackung vor. Insbesondere diejenigen, die auf einen schnellen Einkauf angewiesen sind, profitieren von diesem Service. „Natürlich ist unser Hausmachersortiment auch weiterhin in Bedienung erhältlich“, beruhigt

Betriebsleiter Jens Möller. Alle, die vielleicht noch eine Frage zur Produktion oder zum Geschmack der hausgemachten Delikatessen haben, dürfen sich nach wie vor gerne an der Bedientheke vom geschulten Personal beraten lassen. Testen auch Sie sich durch die Vielfalt aus Stengers Wurstproduktion und erleben Sie ursprünglichen Geschmack ohne viel Schnickschnack.

IDEAL DAZU:
Stengers Grillbutter aus eigener Herstellung

- versch. Varianten
- ideal zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder einfach so



Erhältlich an unseren Bedientheken oder fertig verpackt in SB im praktischen Becher



Weil wir wissen, wo es herkommt!

Der Einkauf von Fleisch ist längst zur Vertrauenssache geworden. Schließlich möchte der Verbraucher von heute wissen, wo die Lebensmittel herkommen, die am Abend auf seinem Teller landen. Aus diesem Grund stärkt und verstetigt Familie Stenger mehr und mehr nachhaltige Kooperationen. Denn: „Zu wissen, wo unsere Produkte herkommen, und die Menschen dahinter persönlich zu kennen, ist heutzutage das

höchste Gut“, weiß Matthias Stenger. Die kurzen Transportwege garantieren zudem frische und hochwertige Produkte. Ein gutes Beispiel dafür ist die Kooperation mit dem Bio-Geflügelhof Schäfer in Alheim-Niedergude. „Wir sind stolz, eine Kooperation gefunden zu haben, die auf die Vermarktung von hochwertigem Biogeflügel setzt“, verrät der Marktinhaber. Denn eine solch vorbildliche Haltungform wie auf dem Hof der



Schäfer
BIOgeflügelhof

Schäfers sei leider nicht überall zu finden. Insbesondere nicht mit EU- und biozertifiziertem Schlachthaus auf dem eigenen Betriebsgelände. „Die natürliche Haltung bietet beispielsweise den Hähnchen auf unserem BIOLANDHOF genügend Freiraum zum Baden in unseren Sandbädern, zum Scharren und Picken auf den grünen Wiesen“, beschreibt Helmut Schäfer das Konzept des Hofes und ergänzt: „Die strengen BIOLAND-Richtlinien

garantieren einen hohen Qualitätsstandard, der sich im Geschmack bemerkbar macht.“ Davon ist auch EDEKA Stenger überzeugt. Deshalb der Tipp: Denken Sie rechtzeitig an Ihre Bio-Geflügel-Vorbestellung und reservieren Sie sich die hervorragende Bio-Qualität der Familie Schäfer. Die Mitarbeiter an den Bedienungstheken nehmen Ihre Bestellung gerne entgegen und geben auf Wunsch auch Tipps zur richtigen Zubereitung.



**Hähnchen-
geschnetzeltes**



**Hähnchen-
brustfilet**



**Hähnchen-
schenkel**



**Hähnchen-
unterschenkel**



**Hähnchen-
steak**



**Hähnchen-
flügel**



Steaks für den Grill!

Tomahawk

aus Irland

Das Tomahawk-Steak ver-schafft

Eindruck, richtig zubereitet ist es nicht nur ein Hingucker auf Ihrem Grill, sondern auch geschmacklich eine Sensation.

Mit seinen bis zu 1200 Gramm kommen 2 bis 3 Personen in diesen Genuss. Aufgewachsen auf den Weiden Irlands.



Bio-Weiderind-Roastbeef/-Rumpsteak

aus dem Schwarzwald

Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und ist auch bekannt als Roastbeef. Gleich nach dem Filet gehört es zum bekanntesten Kurzbratstück. Man erkennt das Rumpsteak am charakteristisch deutlich sichtbaren Fettdeckel. Aufgewachsen in Mutter-Kuhhaltung auf den Weiden des Schwarzwaldes.



Bio-Weiderind-Entrecote

aus dem Schwarzwald

Das Entrecote ist auch unter dem Namen Ribeye oder Hochrippe bekannt, es handelt sich um einen fast gleichen Zuschnitt aus dem vorderen Rücken, aus der am meisten beanspruchten Muskelgruppe, zudem ist er wunderbar zum Kurzbraten geeignet. Aufgewachsen in Mutter-Kuhhaltung auf den Weiden des Schwarzwaldes.



Bio-Weiderind-Filet

aus dem Schwarzwald

Das Filet ist das zarteste Fleischstück und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, wie zum Beispiel kurzgebraten, gegrillt oder Sous-Vide. Durch den geringen Fettanteil ist das Filet äußerst beliebt. Aufgewachsen in Mutter-Kuhhaltung auf den Weiden des Schwarzwaldes.



Bio-Weiderind-Hüftsteak

aus dem Schwarzwald

Die Hüfte ist das feinste Teilstück aus der Rinderkeule, besitzt eine lockere Faserstruktur und ist mit kleinen Fettäderchen durchzogen. Dadurch ist das Fleisch ganz besonders zart und ideal zum Kurzbraten oder Grillen geeignet. Aufgewachsen in Mutter-Kuhhaltung auf den Weiden des Schwarzwaldes.



T-Bone Steak

aus Irland

Feine Fettmarmorierung, volles Aroma und unglaubliche Zartheit. Das bietet das T-Bone Steak vom Hereford Rind, welches auf riesigen Weiden aufwächst.



Hofglück Tomahawk

Die Hofglück-Tomahawk-Steaks vom Schwein werden aus dem Rücken geschnitten und enthalten noch den Rippenknochen. Das Hofglück Tomahawk gibt's am Stück oder als einzelnes Tomahawk-Steak.



Feines Fleisch einfach online bestellen und im Markt abholen. QR-Code scannen und losgenießen! www.feinesfleisch.de

Achtung: nicht alle Produkte sind in jedem Markt erhältlich!





Die Fischartikel sind nicht in Mühlheim, Aschaffenburg Südbahnhof und Haibach erhältlich!

Besonderer Grillgenuss: Fisch, Käse und Gemüse vom Rost

Neben Fleisch und Wurst vom Grill geraten besondere Grill-
delikatessen, wie zum Beispiel
vielfältige Fischspezialitäten –
angefangen bei ganzen, gefüllten
Fischen bis hin zu feinen Garne-
lenspießen – sowie Käse- und
Gemüsevariationen immer mehr

in den Fokus der Grillliebhaber.
Ob als beliebte Abwechslung
zum klassischen Steak oder als
ergänzende Beilage – mit den
vielfältigen Grillspezialitäten
von EDEKA Stenger wird
jeder Grillabend ein voller
Genuss! Durch die wertvollen

Omega-3-Fettsäuren genießt
frischer Fisch bei allen Gesund-
heitsbewussten zudem einen
hohen Stellenwert und das Schö-
ne: Er lässt sich auf verschiedene
Arten zubereiten und bringt
somit immer wieder frischen
Wind auf das Grillbüfett. Testen

auch Sie sich durch die große
Auswahl an hausgemachten
Spezialitäten und finden Sie Ihr
Lieblingsprodukt für kommende
Grillabende. Bei Fragen zum
Grillsortiment helfen Ihnen die
fachkundigen Mitarbeiter an der
Theke gerne weiter!



Tintenfischtuben
gefüllt



Garnelenspieße
immer wieder lecker



Forelle Kräuterbusch
frische Forelle gefüllt mit einer bunten Gartenkräuterauswahl, ideal auch für den Ofen



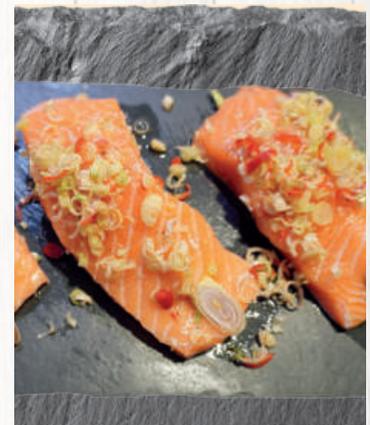
Stengers Fischspieß
handgesteckt mit verschiedenen Fisch-
und Gemüsesorten



Stengers Lachsspieß
handgesteckt mit Norweger Lachs und
Gemüse



Lachstasche
mit Kräutern gefüllt



Lachs-Zitronengras-Spieß
Norweger Lachs gespickt mit
Zitronengras



Stengers Grillfrischkäse
pikant, fruchtig und rauchig, ideal zum Befüllen von Champignons oder Paprika für den Grill. Auch als Beilage und Dip für gegarte Kartoffeln oder zu gegrilltem Fleisch ein Genuss.

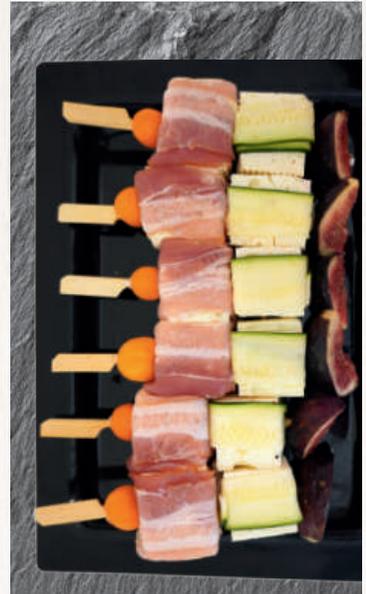
Die Käseartikel sind nicht erhältlich in Mühlheim und Aschaffenburg Südbahnhof.



Der Klassiker
Schafskäse- oder Grillkäsespieße mit verschiedenen Gemüsesorten



Schafskäse-Tatar
Genießen Sie unseren hausgemachten Schafskäse-Tatar kalt, als Beilage zum Grillen oder warm in Form einer Füllmasse



Bunte Variation
gemischte Grillkäse-Schafskäse-Spieße, fruchtig-pikant

Hausgemachte Grillbeilagen

Sie sind die geheimen Stars der Grillsaison: die Grillbeilagen. Kein gelungener Grillabend kommt ohne sie aus. Denn erst durch die passenden Beilagen zu Steak und Bratwurst wird das Grillvergnügen so richtig entfacht. Probieren Sie sich durch die Vielfalt von Stengers hausgemachten Grillbeilagen.



Ziegentaler mediterran
vegetarisch oder mit Speck



Schafskäse-Schiffchen
in verschiedenen Kreationen



Immer wieder beliebt
Paprika oder Champignons mit würziger Schafskäsefüllung



STENGER'S

FEINE KÜCHE



Das Team aus Stengers feiner Küche gemeinsam mit Küchenchef Jochen Kuhn.

Stengers neue BBQ-Soße

Stengers feine Küche BBQ-Soße

Das Team von Stengers feiner Küche um Küchenchef Jochen Kuhn hat eine neue Kreation für alle Grillfans entwickelt. Die neue BBQ-Soße aus Stengers feiner Küche zeichnet sich durch einen klassischen, rauchigen BBQ-Geschmack und ihre Vielseitigkeit aus. Das fruchtige Aroma mit feiner Säure und leichter Süße ist der ideale Begleiter für kräftiges Rindfleisch, wie zum Beispiel das Bio-Weiderind. Stengers BBQ-Soße passt durch ihre leicht süße Note ebenfalls zu gegrilltem Schweinefleisch und lässt sich ideal zum Lackieren von Spareribs oder anderen Long Jobs verwenden.



Unsere Salatempfehlungen aus Stengers feiner Küche als perfekte Beilage zum Grillen.

Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen:

▶▶ **Nudelsalat Sommerzeit**



▶▶ **Bulgursalat, vegan**



▶▶ **Roter Krautsalat**



Salate in SB und in den Bedienungstheken erhältlich

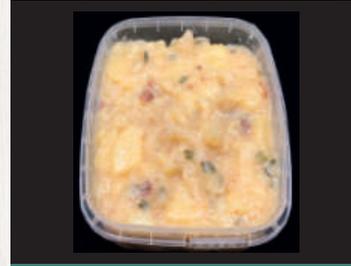


Das bieten unsere hausgemachten Salate:

- ✓ **Regionalität und Lokalität**
- ✓ **beste Zutaten**
- ✓ **Frische**
- ✓ **große Vielfalt**
- ✓ **einfach lecker**



Kartoffelsalat „Gärtnerin“
Knackiger Kartoffelsalat mit frischen, bunten Paprikawürfeln, Gurkenscheiben und Kräutern.



Kartoffelsalat „Spessarträuber-Art“
Kartoffelsalat mit reichlich gebratenen Speckwürfeln und gedünsteten Zwiebeln.



Reisnudelsalat „Goa“
Reisnudeln an einer asiatischen Paprika-Gemüse-Paste, frisch im Geschmack und gewürzintensiv.



Spaghettisalat „Asia“
Frisch gekochte Spaghetti mit reichlich Gemüse in einer klaren asiatischen Sauce.



Nudelsalat „klassisch“
Gekochte Hörnchennudeln mit Käsestreifen, Erbsen, Paprika, ofengebackenem Fleischkäse in einem Joghurt-KräuterDressing.



Nudelsalat „Sommerzeit“
Sommerlicher Nudelsalat an einem fruchtigen Banane-Curry-Dressing mit gerösteten Mandeln.



Schinken-Lauch-Salat
Fruchtig-frisch mit Ananas, Lauch, Sellerie, Mais, gekochtem Schinken und Ei.



Schwedensalat
Frisches Weißkraut mit Lauch und Karottenstreifen in einer cremigen Salatsauce.



Fischremoulade
Gewürzgurken, frische Kräuter und Zwiebeln in einer cremigen Remoulade.



Bulgursalat
Erfrischender Sommersalat, leicht pikant mit typischer Minzenote.



Knobidip
Die ideale Beilage zu gegrilltem Fleisch, Kartoffeln oder Gemüse. Der Knobidip darf auf keiner Grillfeier fehlen.



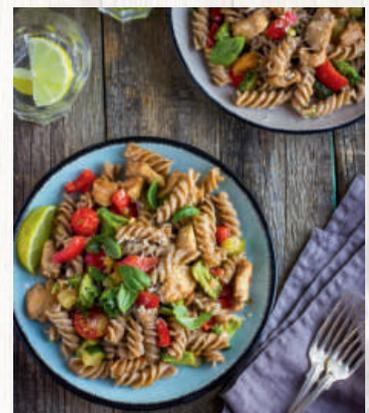
Hausgemachtes Zaziki
Reichlich frische Gurkenstreifen an einer griechischen Kräuter-Knoblauch-Joghurt-Sauce.



Zucchini-Relish
Vielseitiges pikantes Relish, passend zu gegrilltem Fleisch und als Beilage zu Käse.

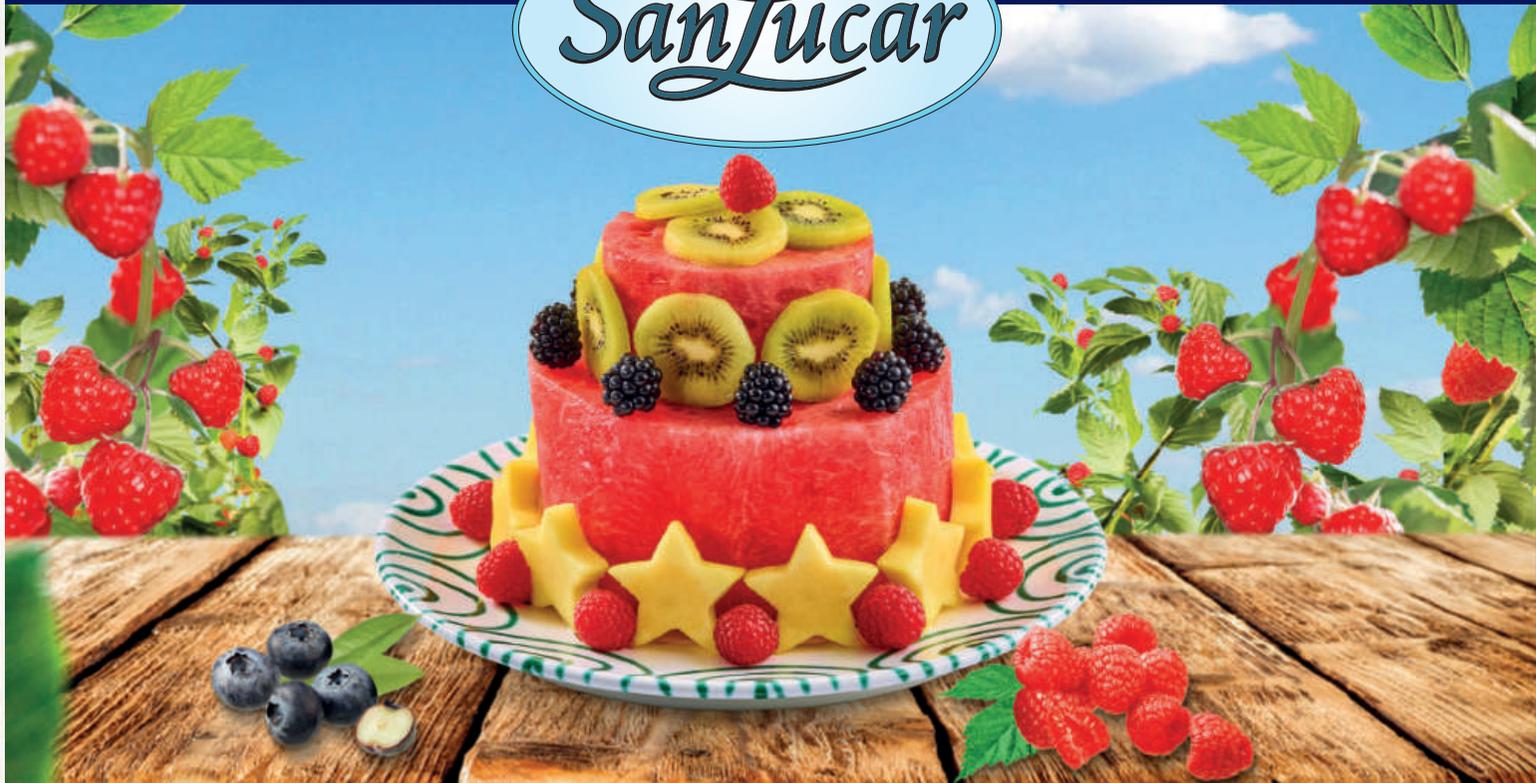


Roter Krautsalat
Knackiger leichter Krautsalat mit Karotten und Roter Bete. Süßsauer im Geschmack.





SanLucar



Herzlichen Glückwunsch zu 100 Jahren Edeka Stenger.

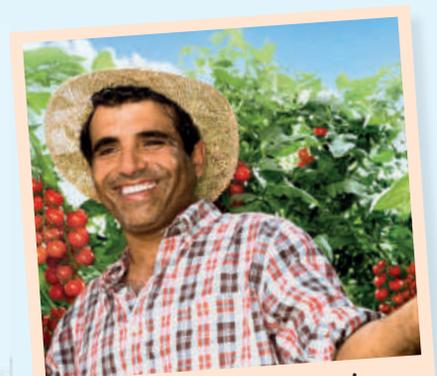
Zur Feier gibt's jetzt Reisen nach Valencia zu gewinnen.

100 Jahre jung und einzigartig frisch wie am ersten Tag. Das EDEKA-Team verwöhnt mit besonderen Frischeabteilungen, in denen viele köst-

liche Produkte und herzliches, kompetentes Fachpersonal Groß und Klein begeistern. Wir teilen diese Leidenschaft für guten Geschmack.

Eine Oase für Mensch und Natur.

»Schau mal – so rot wie die Liebe«, sagt Tomatenpflücker Haddaji Mabrouk. Es duftet köstlich nach süßen Tomaten in der Oase El Hamma in Tunesien. Dort, wo die Sonne dreimal so häufig scheint wie bei uns, gedeihen ganz besondere Delikatessen. Umgeben von



Haddaji Mabrouk
SanLucar Pflücker

Follow us on



@sanlucarfruit

Taste the SUN

Palmen sprudelt eine heiße Thermalquelle mit vielen Mineralien, was die Tomaten einzigartig aromatisch werden lässt. Mit der Abwärme des Wassers werden die Tomatenhäuser nachts geheizt und viel Energie gespart. Abwasser bereiten wir wieder auf, um es wiederzuverwenden und so Wasserverbrauch zu reduzieren. Nicht nur die Tomaten fühlen sich in El Hamma wohl. Wir unterstützen mit sozialen Projekten aus unserem DREAMS-Programm Kinder und Familien im Ort. Mit Stipendien investieren wir z. B. in ihre Bildung und unterstützen Schulen. Für unser Engagement sind wir mehrere Jahre in Folge von der tunesischen Regierung ausgezeichnet worden. Das verstehen wir unter dem Motto »Geschmack im Einklang von Mensch und Natur«.



Mit unseren DREAMS-Projekten unterstützen wir weltweit Anbauer und ihre Familien.

Jetzt 2 Reisen für 2 Personen zu den SanLucar Sonnenfeldern gewinnen.

Da ist die Freude gleich doppelt groß. Denn es gibt bei Stengers großer Jubiläums-Tombola zwei Reisen nach Spanien im Wert von je 1.500€ zu gewinnen. Mit dem Flieger geht es ins sonnige Valencia. Es lockt spanische Lebensart. Auch die Felder der Anbaupartner Llusar sind nicht weit. Die Gewinner können dort Orangen und Mandarinen naschen, bei der Ernte helfen oder sich die nachhaltigen Anbaumethoden anschauen. Einfach in einem EDEKA Stenger Markt ihrer Wahl eine Teilnahmekarte für die große Jubiläums-Tombola abholen, mitmachen und Glück haben. Im Dezember wird ausgelost. Gute Reise.

Das Besondere macht den Geschmack.

- Unsere köstlichen 100 Obst- und Gemüsesorten aus 35 Ländern dieser Welt sind unsere sonnigste Leidenschaft!
- Jede Sorte haben wir unter 1000 getestet und sorgfältig für Sie ausgewählt.
- Denn unsere Mission ist es, alle Menschen mit dem geschmackvollsten Obst und Gemüse zu versorgen.
- Unsere Früchte gedeihen in den besten Anbaugebieten auf gesunden Böden. Gehegt und gepflegt werden sie von unseren erfahrenen Meisteranbauern.
- Damit Sie nur die besten und gesündesten Früchte bekommen, überprüfen anerkannte Institute die Früchte regelmäßig auf Unbedenklichkeit.



- Und nach der Ernte heißt es schnell sein. Mit unserer ausgeklügelten Frische-Logistik kommt unser Obst und Gemüse knackfrisch im Supermarkt an.
- Aber nicht nur unsere Früchte verdienen es, gut behandelt zu werden. Weltweit bezahlen wir unsere Pflücker fair und unterstützen sie mit unseren DREAMS-Projekten.
- Und weil gesunde Früchte nur in einer gesunden Natur wachsen, sparen wir Wasser mit der Tröpfchenbewässerung, setzen gegen Schädlinge Nützlinge ein und kümmern uns um die Bienen.
- Das ist unser Geschmack im Einklang mit Mensch und Natur.

Ein Teller voller Frühling – auf in die schöne Spargelzeit!

Nun ist es endlich so weit – die langersehnte Spargelzeit ist eingeläutet. Je nach Witterung beginnt die Spargelernte im April und dauert bis zum 24. Juni, dem Johannistag, an. Die Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger sind bereits mit frischem deutschem

Spargel aus heimischem Boden gefüllt. Und dieser kommt nicht irgendwo her. Das Team von EDEKA Stenger wählt seine Lieferanten gezielt aus und setzt wann immer möglich auf regionale Waren. Die Qualität der gelieferten Produkte genießt dabei stets oberste Priorität.

Klassisch oder ausgefallen – Spargel macht es möglich: Schon eine Prise Salz, etwas Zucker und ein wenig Zitronensaft genügen, um die herrlichen Aromen des puren Spargels zur Geltung zu bringen. Altbewährte Geschmackspartner wie eine Scheibe Schinken, Kartoffeln

und ein Schuss Sauce hollandaise oder zerlassene Butter begeistern Feinschmecker jedes Jahr aufs Neue. Ein herzhafter Gaumenschmaus gelingt ebenfalls mit einem Kalbs- oder Schweinemedaillon, die es würzig mit Salbei und Co. zu verfeinern gilt.

Becksteiner Winzer Grauer oder Weißer Burgunder

QBA, trocken
je 0,75-l-Flasche



Der ideale
Begleiter
zum Spargel!

Stengers Spargelschinken gekocht



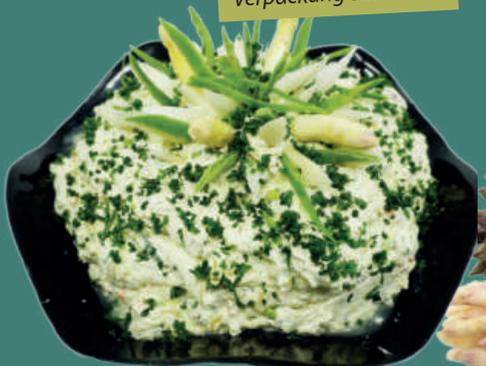
Südtiroler Schinken roh



Spargelfrischkäse

Zur Spargelzeit gibt es neben einer großen Auswahl an Frischkäsespezialitäten auch wieder für kurze Zeit den beliebten hausgemachten Spargelfrischkäse mit frischem grünem und weißem Spargel an der Käsetheke der EDEKA-Stenger-Märkte.

Jetzt auch in der SB-
Verpackung erhältlich!



Stengers feine Küche Spargelsuppe

nur während der
Spargelsaison
frisch gekocht
400-g-Glas



Feinster Spargel aus Franken

Der frische Spargel, den Sie in den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger finden, stammt auch in diesem Jahr aus dem schönen Franken. Zu finden ist das köstliche weiße Gold unter der Regionalmarke „Absolut frängisch“. So dürfen

Unser Tipp: gegrillter Spargel

Vegetarier und Veganer werden ihn lieben! Probieren Sie sich doch mal an unserer Empfehlung für gegrillten Spargel aus und erleben Sie, wie grilltauglich Gemüse sein kann. Mit etwas Fantasie und kulinarischer Experimentierfreude lassen sich auf dem Rost viele schmackhafte fleischfreie Gerichte zubereiten. Sie werden staunen, wie lecker gesundes Grillen sein kann! Klicken Sie sich rein und haben Sie viel Spaß beim Ausprobieren!



sich alle Kunden über erstklassige Qualität und Frische freuen, denn der Spargel aus heimischem Boden überzeugt nicht nur durch beste Sortierung – sondern in erster Linie durch sein unverwechselbares Aroma.



Oder lieben Sie es so richtig ausgefallen? Dann testen Sie unbedingt unseren Rezepttipp für einen leckeren **Spargelburger** – das Saison-Highlight schlechthin! Zubereitet mit grünem Spargel, Halloumi, Avocado und einer würzigen Sauce lässt dieser Burger nicht nur Vegetariern und Veganern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Reinklicken lohnt sich!



Spargelsortiment „Absolut frängisch“

Was bedeutet „Absolut frängisch“?

Das „Absolut frängisch“-Logo finden Sie exklusiv nur in den EDEKA-Stenger-Filialen. Mit dem Obst- und Gemüse-Großhandel „Schraud & Baunach“ aus Würzburg hat EDEKA Stenger einen absoluten Spezialisten für fränkisches Obst und Gemüse als Partner gewonnen, der die besten Kontakte zu den vielen fränkischen Erzeugern von EDEKA Stenger pflegt. Die Firma „Schraud & Baunach“ bildet die Schnittstelle zwischen den fränkischen Erzeugern und EDEKA Stenger und überprüft nach den Vorgaben von Warenbereichsleiter (Obst und Gemüse) Matthias Reuter die Qualitäten und Sortimente. Alle „Absolut frängisch“-Produkte werden vom Großhandel „Schraud & Baunach“ an die EDEKA-Stenger-Filialen ausgeliefert. Durch diese Partnerschaft lassen sich Transportwege bündeln und unnötige Wege vermeiden.

Jetzt ist Spargelzeit!



Spargel weiß oder grün
im Bund oder lose

Genussvielfalt aus der Heimat

Schon jetzt sind die ersten Absolut-frängisch-Produkte in den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger eingetroffen. Freuen Sie sich in den kommenden Wochen auf viele

weitere regionale Kostbarkeiten, die in unmittelbarer Nähe zu den EDEKA-Stenger-Filialen gedeihen, und unterstützen Sie die Betriebe der Region mit dem Kauf heimischer Produkte. Durch die

kurzen Transportwege genießen Sie das Absolut-frängisch-Obst und -Gemüse nicht nur in erstklassiger Frische, sondern tragen zudem auch Ihren Teil zu mehr Nachhaltigkeit im Alltag bei.



Rispen-tomaten
lose



Rispen-tomaten Premium Red
650-g-Packung

Cherryrispen-tomaten
lose

Romacherrytomaten
lose



Suppengrün
Bund

Denk global, iss regional

- ☑ kurze Transportwege
- ☑ erstklassige Frische und Qualität
- ☑ Schutz der Umwelt
- ☑ Stärkung kleiner Familienbetriebe in der Region
- ☑ enge Geschäftsbeziehung, Qualitätschecks vor Ort
- ☑ hohe Beratungskompetenz in den Märkten



Minigurken
lose



Erdbeeren



Die Artikel der Absolut-frängisch-Reihe



Kochen mit frischen Kräutern

Die zahlreichen Bio-Produkte der Marke „Absolut frängisch“ sind längst in aller Munde. Ob Bio-Thymian, -Basilikum, -Petersilie, -Minze oder Schnittlauch – die biologisch angebauten Kräuter bringen Frische, Abwechslung und eine unvergleichliche Aromenvielfalt in Ihre Küche. Ganz egal, ob zum Garnieren oder Verfeinern besonderer Gerichte – jedes einzelne Kraut liefert uns zudem eine Vielzahl an Vitaminen und Vitalstoffen.

Wer bewusst leben und genießen möchte, ist also mit den frischen Bio-Kräutern von „Absolut frängisch“ bestens beraten. Im heimischen Boden gewachsen und durch die kurzen Wege in einmaliger Frische erhältlich sind diese Kräuter in noch dazu nachhaltiger Verpackung längst kein Geheimtipp mehr. Greifen Sie jetzt zu und lassen Sie sich bei Fragen gerne von den fachkundigen Mitarbeitern aus den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger beraten.

Bio-Thymian Topf

Bio-Basilikum Topf

Bio-Minze Topf



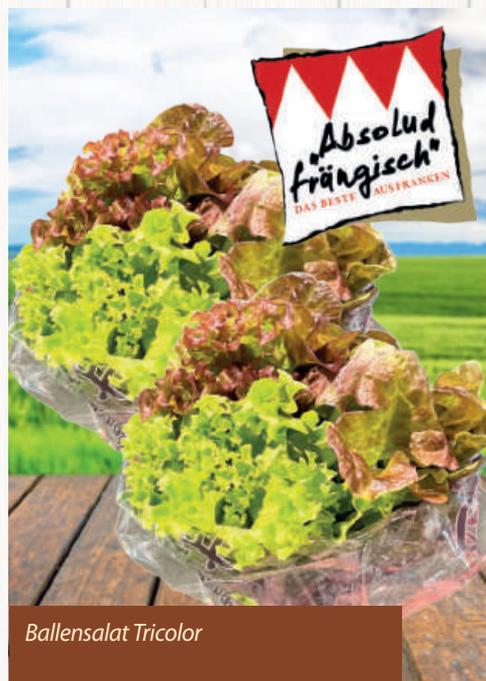
„Absolut frängisch“-Bio-Kräuter in der nachhaltigen Papiertüte!

Krause Bio-Petersilie Topf

Bio-Schnittlauch Topf



XXL-Basilikum oder XXL-Basilikum rot Topf



Ballensalat Tricolor



Aubergine oder Aubergine Graffiti

EINS
FÜR GRENZENLOS
ICH BIN DABEI!

& **FÜR OFFENBACH**
TAFEL

& **Die Martinsläden**
Erlsbach & Mühlberg

Elkos
Zahncreme
Kräuter-Mix
75-ml-Tube



Mutti Pelati
Tomaten
Dose



Gut & Günstig
Sonnenblumenöl
750-ml-Flasche



Gut & Günstig
Spaghetti
500-g-Packung



Gut & Günstig
Imker-Honig
500-g-Glas



Müller's Mühle
Teller-Linsen
Packung



Gutes tun und gewinnen!

Für jeden gespendeten Artikel bei „1 für Grenzenlos“ oder „1 für Offenbach“ erhalten Sie einen Stempel auf der Jubiläumsstempelkarte. Sobald diese mit 10 Stempeln gefüllt ist, in die Losbox an der Kasse einwerfen und an der Verlosung teilnehmen.

Gewinnen Sie Preise im Wert von über 35.000 Euro



Hauptpreis:
1 Kia Picanto
im Wert von
17.000,- Euro

Ein freundlicher
Begrüßung von
STAB



10 mal spenden und Gewinnchance sichern!

Reisen Sie nach Irland und Spanien, oder entdecken Sie Deutschland.

Viele Wochenend-Arrangements zu gewinnen wie zum Beispiel: Wellnesswochenende, Gourmetwochenende, Biowoche und vieles mehr.

Es winken viele weitere attraktive Preise, wie zum Beispiel: eine Kitchen Aid, ein Kaffeevollautomat, ein Samsung Galaxy Tab S8+, ein Elektroroller-Trolley und vieles vieles mehr!

Stengers
MARKTZEITUNG
regionaler - frischer - besser

Auflage: 129 315 Exemplare

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Objektleitung: ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Herausgeber (v. i. S. d. P.): EDEKA aktiv markt Walter Stenger
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 59 26 88
Fax: (0 60 21) 59 26 90

Stenger Verbrauchermarkt GbR
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 58 25 30
Fax: (0 60 21) 58 25 329

Stenger Lebensmittel GmbH & Co KG
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 58 25 30
Fax: (0 60 21) 58 25 329

Stenger Großflächen OHG
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 58 25 30
Fax: (0 60 21) 58 25 329

Redaktionsleitung:
Annika Steinkamp
Tel.: (0 53 32) 96 86-481
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nancy Panke
Tel.: (0 53 32) 96 86-46
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH Mediengestaltung, Druck & Verlag
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Hier finden Sie unsere Märkte:

Dammer Tor Carré
Lange Str. 13
63741 Aschaffenburg

Aschaffstraße 10
63773 Goldbach

Aschaffenburg-Schweinheim
Würzburger Str. 188
63743 Aschaffenburg

Aschaffenburg
Südbahnhofstraße
63743 Aschaffenburg

Aschaffener Straße 46
63762 Großostheim

Josef-Roth-Str. 1
63808 Haibach

Mainzer Straße 40
63897 Miltenberg

Siemensstraße 10
63768 Hösbach

Presentstr. 13
63939 Würth am Main

Mühlheimer Straße 325
63075 Offenbach

Dietsheimer Straße 74b
63165 Mühlheim

Geschwister-Scholl-Platz 4
63741 Aschaffenburg

Marktkauf Stenger
Horchstraße 120
63741 Aschaffenburg

Wir ♥ Lebensmittel.