

Stengers

MARKTZEITUNG®

Wanderpaket
Ideal zum 1. Mai!



1 Tüte: 10.-
3 Tüten: 25.-

Angebot gültig
vom 29. April bis
4. Mai 2024

Draußen sein!

Unser Wanderpaket

bestehend aus:
1/2 Stengers Presssack
1 Paar Pfefferbeißer
1 Paar Bauernbratwurst
1 Tube Thomy-Senf, 100 ml

1 Tüte: 10.-
3 Tüten: 25.-

Angebot gültig vom 29. April
bis 4. Mai 2024

Die langen Tage und Abende genießen – und die unendlichen Möglichkeiten nutzen, die uns der Wonnemonat Mai bietet. Einfach mal die Seele baumeln lassen und unter freiem Himmel nach Herzenslust genießen. Das klingt nicht nur klasse, das schmeckt auch richtig gut. Vor allem dann, wenn der Proviantbeutel mit vielen guten Dingen bestückt ist. Da kommt unser Wanderpaket gerade recht. Prall gefüllt mit deftigen Spezialitäten aus Stenger's Wurst-Produktion. Ideal, um nach einer langen Wanderung den Akku wieder aufzuladen. Apropos "draußen genießen": Entdecken Sie in dieser Ausgabe zudem Stengers vielfältiges Grillsortiment: Unsere Wurstproduktion ist ausgerichtet auf Regionalität und Vielfalt; die Steakauswahl ist von ausgesucht hoher Qualität. Zudem finden Sie Bio-Geflügelspezialitäten sowie allerlei Käse- und Fischkreationen sowie die beliebten hausgemachten Salate aus Stengers feiner Küche. Es ist also alles angerichtet für den unbeschwerten Genuss im Freien.

Dabei wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und allerbesten Genuss.

Themenüberblick



Beliebte Grillbeilagen aus
Stengers feiner Küche



Stengers BBQ-Soße



Stengers Empfehlun-
gen für den Grill



Auf in die herrliche
Spargelzeit



Unsere Absolut-
frängisch-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

Neu im Sortiment:

Stengers Spargelbratwurst mittelgrobe Bratwurst mit grünem Spargel
feiner Spargelgeschmack

Nur für kurze Zeit erhältlich an der Bedientheke!



NATUR PUR garantiert:

- beste Zutaten und Naturgewürze
- keine Gewürzmischungen
- keine Geschmacksverstärker



Stengers Hausmacher-Wurstwaren aus der Selbstbedienung

Schinkenknacker
aus dem Buchenholzrauch, deftig gewürzt



Pizza-knacker
aus dem Buchenholzrauch, deftig gewürzt



Chili-Rindswurst
aus bestem Rindfleisch



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



Hot-Chili-Pepper-Griller
feurige Bratwurst



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

**RACK & RÜTHER
Dürre Runde**

Rohwurst-Spezialität
abgeschmeckt mit schwarzem Bio-Urwald-Pfeffer.

**RACK & RÜTHER****Ahle Leberwurst**

Die Ahle Leberwurst wird über Buchenholz geräuchert, über Wochen getrocknet und verliert dabei etwa 40% ihres Gewichts. So erhält diese Feinschmecker-Spezialität ihr besonders herzhaftes und edel-kräftiges Aroma.

**RACK & RÜTHER****Ahle Blutwurst**

Die Ahle Blutwurst – nach Thüringer Wursttradition auch mit Leber – wird über Buchenholz geräuchert, über Wochen getrocknet und verliert dabei etwa 40% ihres Gewichts. So entsteht ein edel-kräftiger Geschmack.

**RACK & RÜTHER Stracke**

Kräftig mit Bio-Urwald-Pfeffer gewürzt, erhält diese Wurst aus magerem Schultfleisch und kernigem Speck nach langer Reifephase eine herzhaft ausgewogene Geschmacksnote. Verschiedene Varianten erhältlich!

**RACK & RÜTHER****Pikante Rindspfefferbeißer**

vom edlen Hohenloher Weiderind.

**RACK & RÜTHER****Bio-Mini-Wurst**

Die klassische Rack-und-Rüther-Wurst im Mini-Format. Hergestellt aus edlem Bio-Schweinefleisch.

Tradition und Handwerk – so schmeckt's lecker

Die riesengroße Auswahl ausgesuchter Wurstspezialitäten garantiert allen Genießern, die eigene Lieblingswurst zu entdecken. Im Vordergrund steht dabei die langjährige

Handwerkskunst, die bei RACK & RÜTHER natürlich nicht beim guten Geschmack endet. Es wird sehr großer Wert darauf gelegt, dass die Spezialitäten aus nachhaltiger Landwirtschaft und von deutschen Bauernhöfen stammen, denen das Wohl der Tiere am Herzen liegt. **Bemerkenswert ist zudem, dass die allergikerfreundliche Wurst frei ist von allen 14 deklarationspflichtigen allergenen Zusatzstoffen**

wie Gluten, Laktose, jeglichen Geschmacksverstärkern, Aromen- und Farbstoffzusätzen. Weiterhin fehlen Sellerie, Senf und der Jodzusatz in der Wurst. Dafür ist die wichtigste Zutat in jedem kleinen Meisterwerk enthalten: ganz viel Liebe!

Ob Ahle Wurst, Koch- oder Bratwurst oder Stracke: Mit den feinen Wurstspezialitäten von RACK & RÜTHER treffen Sie garantiert eine qualitativ

hochwertige Wahl und helfen zudem dabei mit, die Produktion nachhaltiger Wurstwaren zu fördern. Da macht die Grillparty doch gleich doppelt so viel Freude! Entdecken Sie leckere Bratwurstvarianten oder verwöhnen Sie Ihr Butterbrot fürs nächste Sommerpicknick mit einer deftigen Stracke. Gerne beraten wir Sie in unseren Märkten zur großen Vielfalt der Wurstspezialitäten von RACK & RÜTHER.

**RACK & RÜTHER
Bio-Wiener**

Fünf knackige Wiener aus Bio-Schweinefleisch. Leicht geräuchert über Buchenholz.

**RACK & RÜTHER****Bio Bockwurst /
Servela Rote**

Drei herzhafte Bockwürste im Schweine-darm. Kalt oder warm eine echte Delikatesse.

**RACK & RÜTHER****grobe Bio-Bratwurst
im Saitling**

Vier gebrühte Feinschmecker-Bratwürste aus Bio-Schweinefleisch mit Bärlauch.

**RACK & RÜTHER****grobe Chili-Bratwurst**

Achtung, scharf! Die Grobe Chili Bratwurst ist genau das Richtige für Liebhaber der pikanten Küche – auf dem Grill oder in der Pfanne ein echter Genuss.

**RACK & RÜTHER****Bauer Kortes grobe
Bratwurst**

Vier gebrühte Feinschmecker-Bratwürste mit Fleisch aus dem 5-Sterne-Stall von Bauer Korte.

**RACK & RÜTHER****Feine Bratwurst**

Die feine Bratwurst wird mit Röstzwiebeln veredelt und ist eine echte Feinschmeckerei bei jeder Grillparty. Knusprig angebraten schmeckt diese Bratwurst-Variante natürlich auch aus der Pfanne.

Große Fleischauswahl für den Grill!

Tomahawk

aus Irland

Das Tomahawk-Steak verschafft

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.



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.



Roastbeef/Rumpsteak

aus Irland

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.



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-gegart. 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 Fettäckerchen durchzogen. Dadurch ist das Fleisch ganz besonders zart und ideal zum Kurzbraten oder Grillen geeignet. 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 es wunderbar zum Kurzbraten geeignet. Aufgewachsen in Mutter-Kuhhaltung auf den Weiden des Schwarzwaldes.



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.



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!





Lachs-Spargel-Taschen
ideal für Grill oder Ofen

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, gefüll-
ten Fischen bis hin zu feinen
Fischspießen-, 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!



Stengers Fischspieß
handgesteckt mit verschiedenen Fisch- und Gemüsesorten



Lachstasche
mit Kräutern gefüllt



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



Lachs-Zitronengras-Spieß
Norweger Lachs gespickt mit Zitronengras

Hausgemachte Grillbeilagen und köstliche Käse-Grill-Ideen

Raffinierte Grillgerichte mit Schafskäse werden Ihren Gästen noch lange im Gedächtnis bleiben. Probieren Sie sich deshalb nach Lust und Laune durch unsere leckeren und kreativen Käseköstlichkeiten, die Ihrem Grillspektakel ein unvergleichliches, mediterranes Flair verleihen. Und ohne Zweifel Abwechslung auf den Grill zaubern. Gerade Schafskäse ist nicht nur bei Vegetariern äußerst beliebt. Gegrillt ist er ein Brutzelklassiker für Groß und Klein. Verfeinert mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen, garantiert er echten Hochgenuss. Zudem ist er, wie alle Milchprodukte, eine gute Quelle für Eiweiß und Calcium. Eine Win-Win-Situation auf dem Grill also. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



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

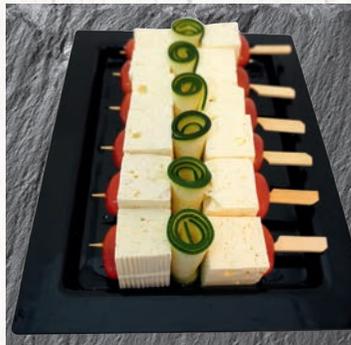
Die Käseartikel sind nicht erhältlich in Mühlheim und Aschaffenburg Südbahnhof.



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



Ziegentaler mediterran
vegetarisch oder mit Speck



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



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 BBQ-Soße

Stengers feine Küche BBQ-Soße

Das Team von Stengers feiner Küche um Küchenchef Jochen Kuhn hat eine Kreation für alle Grillfans entwickelt. Die 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.



Stengers Eigenproduktion im Blätterkatalog

Alle Artikel aus Stengers Eigenproduktion, Stengers feiner Küche und Wurstproduktion in einem Katalog! Stöbern Sie rein und entdecken Sie die regional hergestellte Produktvielfalt in Manufakturqualität.



Jetzt rein-klicken und überraschen lassen!



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



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



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



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



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.



Eiersalat
mit Eiern aus der Region, Kochschinken, Gurken und Dill



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



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



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



Unser Klassiker:
Schwedensalat
Frisches Weißkraut mit Lauch und Karottenstreifen in einer cremigen Salatsoße.

Unsere Klassiker passen zu allen Grillgerichten. Probieren Sie!



Grillgenuss bei EDEKA Stenger

Es gibt ja Menschen, die grillen das ganze Jahr über. Und warum auch nicht? Die Zubereitung feinsten Fleisches über offenem Feuer weckt nicht nur die Vorfreude auf allerbeste Genussmomente. Es hat auch immer etwas Geselliges, sich um den Grill zu versammeln und

über dieses oder jenes zu fachsimpeln, während auf dem Rost die Spezialitäten dem Garpunkt entgegenbrutzeln. Wir laden Sie ein zu einem Grillvergnügen der Extraklasse. Schließlich kommt mit unseren frischen Spezialitäten aus der Bedienung nur beste Qualität auf den Grill. Zudem

bieten Ihnen unsere ausgewählten Spezialitäten echte geschmackliche Abwechslung. Worauf haben Sie Lust? Auf exotische Hähnchenspieße Bali oder fruchtig-frische Ananas-Käse-Spieße? Darf es etwas Klassisches sein wie unsere beliebten Grillfackeln? Oder

möchten Sie Ihre Lieben mit raffiniert gefüllten Grillecken überraschen, die serviert mit knusprigen BBQ-Onion-Rings garantiert für Begeisterung sorgen werden? Wer's scharf mag, dem heizen die Grill-Steak-Schnecken mit Chili-Cheese am Grill ordentlich ein.

BBQ Onion Rings



Hofglück Grillfackeln



Rinder-Grillfackeln
mariniert



Hähnchenbrustfilet Ball



Hähnchenspieße Bali



Ananas-Käse-Spieße



Grill-Steak-Schnecken mit Chili-Cheese
mariniert



Grillecken, gefüllt
mariniert



Stengers Convenienceprodukte



Die servierfertigen Gerichte aus Stengers feiner Küche, nachhaltig verpackt in praktischen Gläsern, sind längst in aller Munde. Unter Leitung von Küchenchef Jochen Kuhn entstehen in Stengers feiner

Küche täglich typische Klassiker, die jeder noch aus Omas Küche kennt. Fertig im Glas bieten sie allen Berufstätigen die gesunde Fastfood-Alternative. Einfach erwärmen und fertig sind die köstlichen Gerichte wie

zum Beispiel Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Soße oder Hähnchencurry. Zubereitet aus besten Zutaten, wenn möglich aus der Region, versprechen die Klassiker und Delikatessen eine wahre Genussvielfalt, die

ausgewogener nicht sein könnte. Wählen Sie nach Herzenslust aus und genießen Sie unkompliziert, aber trotzdem hochwertig.

Weiderind



Wild



Hähnchen



Schwein



Lamm



Kalb



Rind



Die vielfältige und gesunde Fastfood-Alternative für alle, die es eilig haben, aber trotzdem genießen möchten.

Unsere Produkte sind ohne Geschmacksverstärker und frei von Konservierungsstoffen!

Mit reinen Naturgewürzen gekocht!

Mit regionalen Zutaten! (nach Möglichkeit)



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 von 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 holländaise oder zerlassene Butter begeistern Feinschmecker jedes Jahr aufs Neue. Ein herzhafter Gaumenschmaus gelingt ebenfalls mit einem Kalbs- oder Schweinemedallion, 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



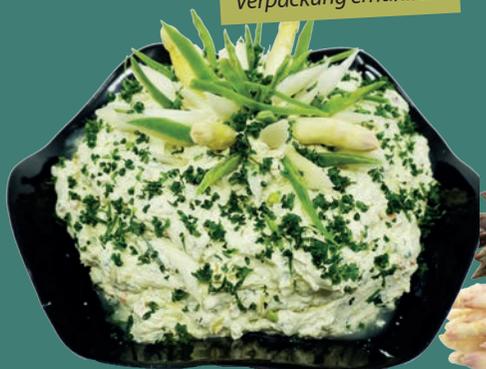
Südtiroler Schinken roh



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!



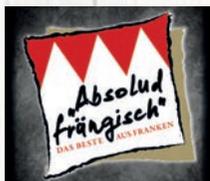
Stengers feine Küche Spargelsuppe

nur während der
Spargelsaison
frisch gekocht
400-g-Glas



Feinster Spargel aus Franken

Der regionale, 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 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.



Unser Rezept-Tipp: Spargelsalat mit Erdbeeren

Mit diesem Sommergericht überzeugen Sie nicht nur Spargel-Liebhaber: Unser Spargelsalat mit Erdbeeren verbindet das nussige Aroma des Königsgemüses mit spannenden Fruchtnoten. Raffinierter Genuss garantiert.

Für die Vinaigrette:

- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Rhabarbersaft
- 1 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 1 Stück Ingwer
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Für den Spargelsalat:

- 400 g Spargel, grün
- 400 g Spargel, weiß
- Salz
- 150 g Erdbeeren
- 100 g Rucola
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

1. Für den Salat beide Spargelsorten gründlich waschen und die Endstücke abschneiden.

Den grünen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Den weißen Spargel zuvor schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser in 8 bis 12 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Erdbeeren vorbereiten und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rucola putzen, die groben Stiele entfernen, waschen und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebel

putzen und in feine Streifen schneiden.

3. Für die Vinaigrette Weißweinessig, Rhabarbersaft, Honig und Olivenöl in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren. Ingwer schälen, auf einer Küchenreibe sehr fein reiben und unter die flüssigen Zutaten rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Die Salatzutaten auf 4 Tellern dekorativ anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.



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!

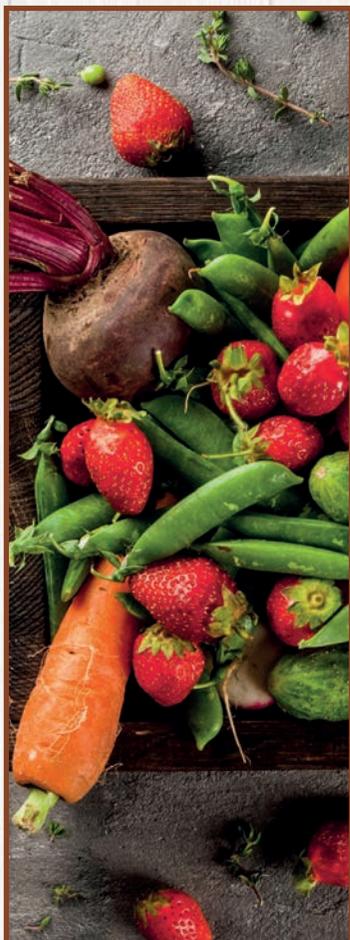
Spargel weiß oder grün im Bund oder lose

Genussvielfalt aus der Heimat

Schon jetzt sind die ersten „Absolut-frängisch“-Produkte in den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger eingetroffen. Freuen Sie sich 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.



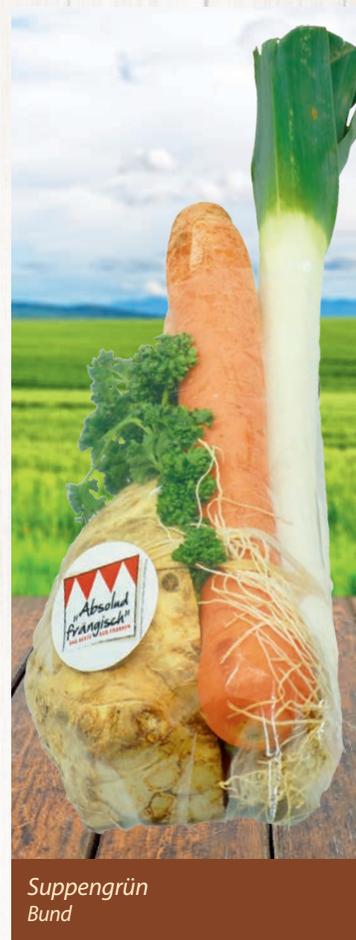
Rispen Tomaten
lose



Rispen Tomaten Premium Red
650-g-Packung

Cherryrispen Tomaten
lose

Romacherry Tomaten
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



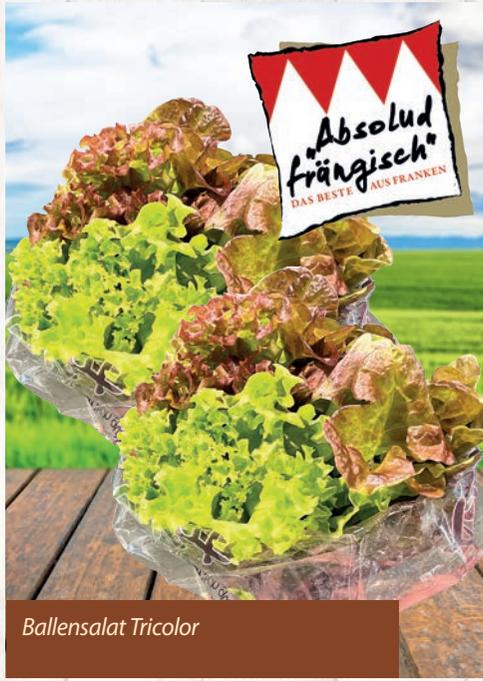
Minigurken
lose



Erdbeeren



XXL-Basilikum oder XXL-Basilikum rot Topf



Ballensalat Tricolor



Aubergine oder Aubergine Graffiti

Die Artikel der Absolut-frängisch-Bio-Reihe



Bio-Thymian Topf

Bio-Basilikum Topf

Bio-Minze Topf



Krause Bio-Petersilie Topf

Bio-Schnittlauch Topf

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

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.



Unsere neuen Artikel ab Mai!


**EINS
FÜR GRENZENLOS
ICH BIN DABEI!**

& FÜR OFFENBACH TAFEL & Die Martinsläden
Erlenbach & Miltenberg



**Gut & Günstig
Spaghetti**
500-g-Packung

**Elkos
Zahncreme
Kräuter-Mix**
75-ml-Tube



**Gut & Günstig
Imker-Honig**
500-g-Glas

**Mutti Pelati
Tomaten**
Dose



**Gut & Günstig
Sonnen-
blumenöl**
750-ml-Flasche



**Müller's Mühle
Teller-Linsen**
Packung

**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:
Mirko Uhde
Tel.: (0 53 32) 96 86-489
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 Grobostheim

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

Dietesheimer Straße 74b
63165 Mühlheim

Geschwister-Scholl-
Platz 4
63741 Aschaffenburg

Marktkauf Stenger
Horchstraße 120
63741 Aschaffenburg

**Wir ♥
Lebensmittel.**