

# Stengers

# MARKTZEITUNG®



## Ausbildungsstart 2024 bei EDEKA Stenger

Für **20** neue Auszubildende sind die Weichen bei EDEKA Stenger eindeutig auf „spannende Zukunft“ gestellt. Denn mit dem Ausbildungsstart zum 1. September dieses Jahres begann für diese jungen Menschen nicht nur ein unglaublich facettenreiches und interessantes Kapitel in ihrem Leben; mit ihrer Berufswahl haben sie sich zudem für eine qualitativ hochwertige Ausbildung in einer krisensicheren Branche entschieden. Wir von EDEKA Stenger freuen uns darauf, diese wegweisende Zeit gemeinsam mit ihnen gehen zu dürfen und wünschen dabei viele gewinnbringende und prägende Momente. HERZLICH WILLKOMMEN! Für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, gilt es also nicht nur, neue Gesichter in unseren Märkten kennenzulernen. Wir laden Sie ganz herzlich ein, den aufregend-kulinarischen Herbst bei uns zu entdecken.

Das Team von EDEKA Stenger wünscht Ihnen viel Spaß dabei und viele saisonale Genuss-Momente.

### Themenüberblick



Hofglück



Südtiroler  
Wochen



Wurstproduktion  
und Rauchwagen



Hausgemachte  
Käsecreationen



Stengers Regionalmarke  
„Absolut frängisch“

## Kick-Off bei EDEKA Stenger

Am 3. und 5. September konnten wir bei unserer jährlichen Azubi-Kick-Off-Veranstaltung insgesamt 20 neue Auszubildende im ersten Ausbildungsjahr begrüßen. Neben vielen organisatorischen Themen konnten unsere neuen Schützlinge auch viel über den Aufbau und die Struktur der EDEKA sowie über die Philosophie bei EDEKA Stenger selbst lernen. Auch das gegenseitige Kennenlernen spielt eine große Rolle, so können sich die Auszubildenden marktübergreifend austauschen und gegenseitig unterstützen. Wir freuen uns, mit so vielen jungen und motivierten Menschen in die Ausbildung zu starten und freuen uns auf eine tolle, gemeinsame Zeit!



## Azubis im Überblick



**Großostheim: Nico Basirico,**  
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer  
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt  
Fleischerei



**Großostheim: Malik Coskun**  
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer  
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt  
Fleischerei



**Offenbach: John Taylor Grün,**  
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer  
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt  
Fleischerei



**Aschaffenburg: Luis Georg Sander,**  
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer  
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt  
Fleischerei

## Was macht ein Fachverkäufer Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Fleischerei (m/w/d)?

Als Fachverkäufer Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Fleischerei (m/w/d) sind Sie nicht nur Grillexperte/Grillexpertin, sondern auch eine kompetente Vertrauensperson für Ihre Kundschaft. Sie wissen alles über die Herkunft, Herstellung und Qualität des Fleisches und können mit Tipps zur Zubereitung begeistern.

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – aber unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich. Nach bestandener Prüfung sind Sie Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Fleischerei. Eine Ausbildung, die sich durch tolles Teamwork auszeichnet und noch dazu auf einen sicheren Arbeitsplatz abzielt. Essen und Trinken bleiben unentbehrlich, so wie Ihre Stelle bei EDEKA.

- Sie beraten Kunden/Kundinnen zu frischen Wurstwaren und Fleischprodukten
- Sie bereiten Fleischprodukte für den Verkauf vor
- Sie produzieren Fleisch- und Wurstwaren
- Sie verpacken Fleisch- und Wurstwaren
- Sie veredeln Fleisch zu Spezialitäten

An folgenden Terminen finden exklusive Azubi-Verkostungen von Stengers Spezialitäten aus dem Rauchwagen statt:

**Südbahnhof:** Mo., 30.09.2024  
**Miltenberg:** Fr., 18.10.2024  
**Wörth:** Fr., 25.10.2024  
**Großostheim:** Fr. und Sa.,  
22. & 23.11.2024

Alle Termine finden Sie auf Seite 4.

# Herzlichen Glückwunsch!

Zum erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung gratulieren wir recht herzlich:

- **Zeinab Fael (Verkäuferin):** Sie schließt jetzt noch die Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel an.
- **Eva-Lena Müssig (Kauffrau im Einzelhandel):** Sie nimmt jetzt das Junioren-Aufstiegsprogramm der EDEKA in Angriff.
- **Dominik Hofmeister (Frischespezialist):** Er hat in seiner Ausbildung einen besonderen Fokus auf die Frische-Abteilungen gelegt, z.B. Metzgerei, Obst & Gemüse.
- **Alan Matzat (Verkäufer):** Er schließt jetzt noch die Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel an.
- **Phillipp Zentgraf (Verkäufer):** Auch er schließt jetzt noch die Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel an.
- **Dennis Arnitali (Kaufmann im Einzelhandel)**

Alle erfolgreichen Absolventen sind von EDEKA Stenger übernommen worden. Darüber freuen wir uns in besonderem Maße!



# NIMM DEINE ZUKUNFT IN DIE HAND

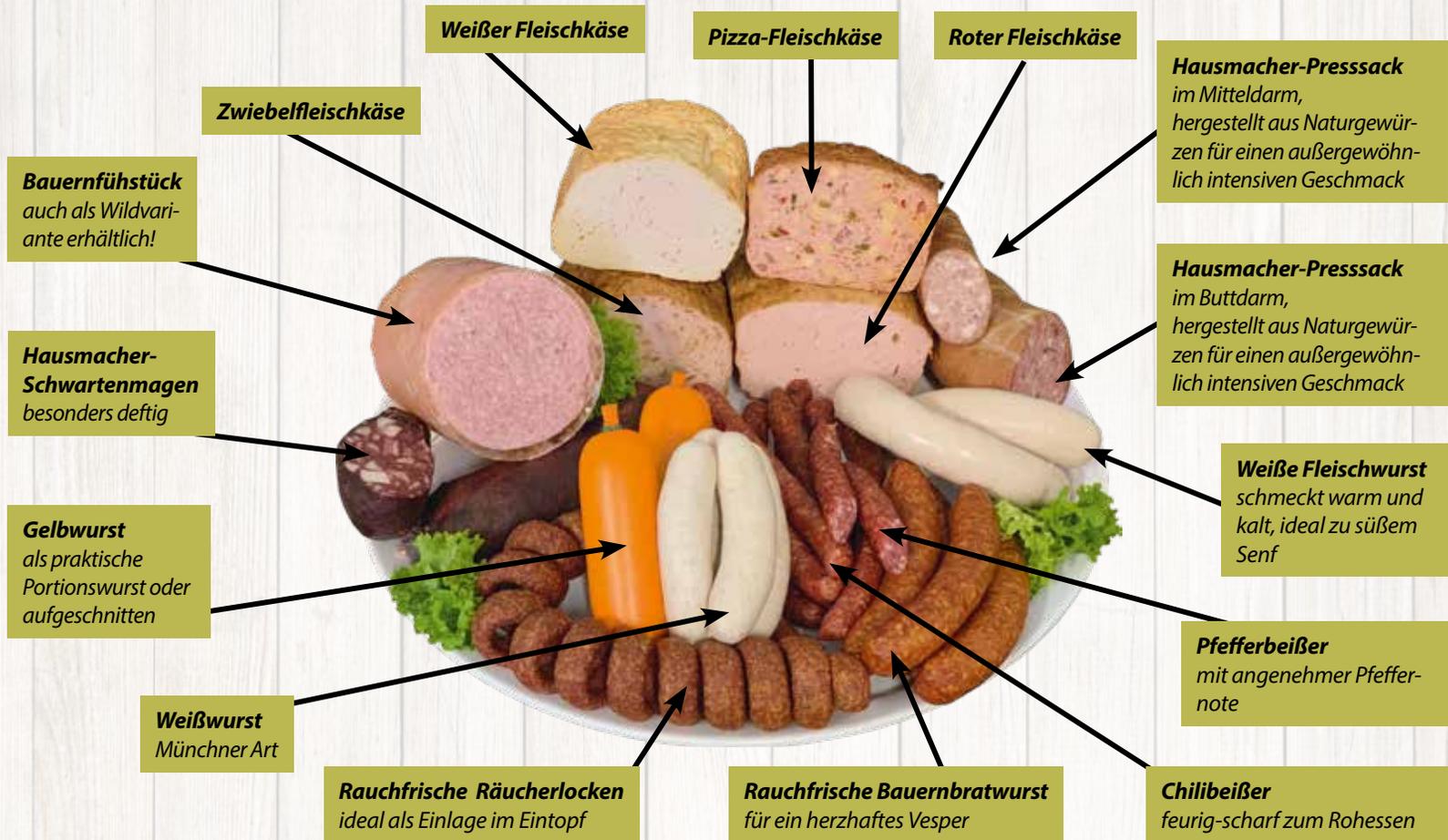
## BESUCHE UNS AN UNSEREM STAND WIR FREUEN UNS AUF DICH!

05. Okt.  
9:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr  
f.a.n.  
frankenstolz-arena  
Aschaffenburg

**BERUFSWEGE  
KOMPASS**  
5. Oktober 2024 Aschaffenburg



## Aus Stengers Wurstküche: kesselfrische, rauchfrische, regionale und saisonale Spezialitäten



## Rauchwagenaktion

in folgenden Filialen mit unserer Räucherware aus Stengers Wurstproduktion

**KW 40** 30.09. – 04.10. Aschaffenburg Südbahnhof

**KW 41** 07.10. – 12.10. Marktkauf Stenger Aschaffenburg

**KW 42** 14.10. – 19.10. EDEKA Stenger Miltenberg

**KW 43** 21.10. – 26.10. EDEKA Stenger Würth am Main

**KW 44** 29.10. – 02.11. EDEKA Stenger Goldbach

**KW 45** 04.11. – 09.11. EDEKA Stenger Hösbach

**KW 46** 11.11. – 16.11. EDEKA Stenger Dammer Tor

**KW 47** 18.11. – 23.11. EDEKA Stenger Großostheim

**KW 48** 25.11. – 30.11. E-Center Stenger Offenbach



## Qualität und Vertrauen sind die wichtigsten Zutaten!



Seit vielen Jahren entstehen in Stengers Wurstproduktion nach überlieferten Rezepturen feine Wurstwaren. Traditionelles Handwerk sowie modernste Produktions-Standards bilden dabei die Säulen für eine herausragende Qualität. Alle Produkte werden nach strengen EU-Richtlinien und HACCP-Hygienevorgaben hergestellt. „Für unsere Wurst wird ausschließlich qualitativ hochwertige Rohware verwendet, denn nur daraus

lassen sich wahre Spitzenprodukte kreieren“, weiß Betriebsleiter Jens Möller und ergänzt: „Die Nachfrage nach den Delikatessen aus der hauseigenen Produktion ist entsprechend hoch. Schließlich wissen die Kundinnen und Kunden hier ganz genau, woher die Spezialitäten kommen. Transparenz schafft Vertrauen. Und Vertrauen zusammen mit Qualität sind die wichtigsten Zutaten für einen unbeschwertem Genuss.“



Betriebsführung mit dem Betriebsleiter, Herrn Möller



[https://youtu.be/v10D\\_JVjnW4](https://youtu.be/v10D_JVjnW4)





© Carsten Riedl

## Zum Glück gibt's Hofglück!

Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit sind Themen, die uns sehr am Herzen liegen. Dabei kommt es auch auf die Haltung an. Darum setzen wir unter anderem auf unser Markenprogramm „Hofglück“.

Hofglück steht für Fleisch der Premiumstufe. Es ist mit zwei von zwei möglichen Sternen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes gekennzeichnet. Die höchste Stufe der Haltungsform

ist 5. Hofglück-Produkte sind in Stufe 4 einsortiert. Mit den hochwertigen Markenprodukten erhalten Sie **saftiges und frisches Schweinefleisch sowie Geflügelfleisch aus tiergerechterer Haltung und von ausgezeichneter Herkunft.**

Die Tiere bekommen keine gentechnisch veränderten Futtermittel und werden in der Region gehalten. Das sichert die Existenz der Landwirtinnen und Landwirte und schont dank kurzer

Transportwege die Umwelt. Die Lieferantenbetriebe stammen aus dem Südwesten Deutschlands. Zur Überprüfung der Konformität mit den Hofglück-Richtlinien werden in jedem Betrieb regelmäßig Kontrollen durch eine nach DIN 45011 zugelassene neutrale Zertifizierungsgesellschaft durchgeführt. Jeder Betrieb wird mindestens zweimal jährlich unangekündigt auditiert. Schließlich sollen Sie sich auf die gute Qualität von Hofglück verlassen können.



Hofglück-Bierschinken



Hofglück-Garschinken



Hofglück-Leberwurst



Hofglück-Schulterkrustenbraten



Hofglück-Schwarzwurst



Hofglück-Schweinebauch



Hofglück-Paprikalyoner

100 % ENGAGEMENT

FÜR TIERWOHL

100 % REGIONALITÄT

BEWUSST UND  
HEIMATNAH GENIEßEN

**Unser Hofglück-  
Programm ist  
einzigartig!**

\*Kein Händler in Deutschland hat ein größeres Tierwohlprogramm für Schweine- oder Geflügelfleisch in der Haltungsform 4 als die EDEKA Südwest mit der Marke Hofglück.



**Dafür steht unsere  
Eigenmarke Hofglück  
bereits seit 2015**

- ✓ eine tiergerechtere Haltung
- ✓ deutlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ Futtermittel ohne Gentechnik
- ✓ ständig Zugang zum Auslauf



tierschutzlabel.info | Premiumstufe



## Regional-Star Auszeichnung für Regionalprogramm „Hofglück“

Mit dem Markenfleischprogramm „Sternfleisch“, dem Vorgänger vom Hofglück-Programm, war die EDEKA Südwest 2013 Partner der ersten Stunde des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes und setzte gemeinsam mit Betrieben der regionalen Landwirtschaft einen neuen Impuls, mehr Genießerinnen und Genießer von Fleisch- und Wurstwaren aus einer Tierhaltung mit höheren Tierwohlkriterien zu gewinnen. Anfang des Jahres wurde das Programm nun für Schweinefleisch und Geflügel beim Wettbewerb „Regional-Star 2024“ mit dem ersten Platz in der Kategorie „Verarbeitung“

(Konzepte zum Aufbau regionaler Verarbeitungsstrukturen und Prozesse) gewürdigt.

„Diese Auszeichnung gilt allen Beteiligten des Programms. Ich danke vor allem auch den mehr als 70 teilnehmenden landwirtschaftlichen Betrieben, denn Investition in mehr Tierwohl erfordert Mut, Unternehmergeist und insbesondere Überzeugung“, so Axel Lienhard, der den Preis in Berlin entgegennahm und bei der EDEKA Südwest das Marketing für die Produktionsbetriebe verantwortet. Jürgen Mäder, Vorstand der EDEKA Südwest, ergänzt: „Das Programm stärkt die Zukunftsfähigkeit der Nutztierhaltung in

der Region. Die Auszeichnung ist ein wichtiges Signal für uns und unterstreicht, dass wir mit Hofglück die richtige Bewegung in Gang gesetzt haben. Wir haben eine Lücke zwischen Fleisch- und Wurstwaren aus der klassischen Tierhaltung und Artikeln in Bio-Qualität geschlossen.“

Sie, liebe Kundinnen und Kunden, profitieren davon direkt: einmal durch ein hohes Maß an Transparenz und Beratung an der Bedientheke und zum anderen durch die exquisite Qualität aller Hofglück-Produkte. Sprechen Sie uns gerne an und erleben Sie Ihr kulinarisch ganz persönliches „Hofglück“.



### Hofglück-Brauersteak

Zutaten für 4 Personen:

Für die Marinade:

- 200 g Zwiebeln, geschält
- 10 g Knoblauch, geschält
- 40 g Tomaten, getrocknet
- 1 Zitrone
- 40 ml Rapsöl
- 4 g Pfeffer, schwarz, geschrotet
- 10 g Senfkörner
- 40 g Honig
- 660 ml Bier, hell
- 2 Lorbeerblätter
- 3 g Thymian, gerebelt
- 12 g Meersalz, fein

Für das Fleisch:

- 1 kg Schweinshals von Hofglück
- 20 g Butaris/Butterschmalz
- 60 g Dijon-Senf, grob

Zubereitung

Zwiebeln in Spalten, Knoblauch in dünne Scheiben und Tomaten in Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und vierteln.

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch beifügen, bei mittlerer Hitze glasig braten.

Dann Tomaten, Pfeffer und Senfkörner zugeben und so lange weiterbraten, bis feine Röstaromen entstehen.

Honig beifügen, hell karamellisieren und mit dem Bier ablöschen.

Lorbeer, Thymian, Meersalz und Zitrone beigeben, einmal kräftig aufkochen und komplett abkühlen lassen.

Hals zu gleich großen Steaks schneiden, in die kalte Marinade legen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Tipp: Perfekt dafür eignet sich ein verschließbarer Gefrierbeutel.

Grill für direktes Grillen und Gusspfanne bei 200 bis 220 °C vorbereiten. Steaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Butterschmalz in der Gusspfanne pro Seite je eine Minute rösten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Dann die gesamte Marinade in die Pfanne geben, zur Hälfte einkochen, die Steaks dazulegen und so lange grillen, bis eine Kerntemperatur von 68 bis 72 °C erreicht ist. Steaks aus der Soße nehmen und die Soße mit dem Senf vollenden.



## Hausgemachte Käsekreationen liegen voll im Trend

**Kürbis-Kaspressknödel**  
aus Semmelknödelteig, Bergkäse, Ei, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen, mit Kürbis – ideal zu Wildfleisch

**Spinatknödel aus Kartoffelteig**  
Spinat, Ricotta und Gewürze

**Handgeschöpfter Handkäse**  
aus Magerquark hergestellte stichfeste Masse mit Schmandsoße, Zwiebeln und Kräutern, ideal zu Pellkartoffeln

**Eingelegter Handkäse mit Musik**

**Pfifferling-Schmankerl nach „Obazda-Art“**  
angemachter Camembert mit einer herbstlichen Pilznote

**Kaspressknödel**  
klassisch, aus Semmelknödelteig, Bergkäse, Ei, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen

**Klassisch angemachter Camembert nach „Obazda-Art“**  
herzhaft-pikant im Geschmack

**Kochkäse**  
mit oder ohne Kümmel  
alternativ mit Knoblauch, cremig-zart in der Konsistenz

**Pflaumen-Zimt-Creme**  
Fruchtig-säuerliche Frischkäsezubereitung aus Pflaumen, Pflaumenmus und Zimtgewürz

Sie finden an den Frischetheken in unseren Märkten immer wieder wechselnde **Frischkäsevariationen**. Ob klassische Sorten oder saisonale Spezialitäten – für jeden Geschmack finden Sie den passenden Käse. Wir beraten Sie gern!

## Südtiroler Genuss-SPECK-takel bei EDEKA Stenger



Was geht Ihnen durch den Kopf, wenn Sie an die Südtiroler Genusswelt denken? Wein, Käse? Und ganz bestimmt, da sind wir uns zu 100 % sicher, denken Sie an den gleichermaßen berühmten wie begehrten Südtiroler Speck. Genießerinnen und Genießer schätzen seinen

unverwechselbaren Geschmack, der fest in der Esskultur des Landes verwurzelt ist. Meist werden streng gehütete Familienrezepte von Generation zu Generation weitergegeben, um diese landestypische Delikatesse in stets gleich hoher Qualität herzustellen – als Geheimzutat immer

dabei: eine Prise handwerkliche Tradition!

Geschätzt wird die typische Gewürzkruste, die aus einer Mischung aus Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, wenig Salz und Pfeffer besteht. Die leichte Räucherung und die langsame Reifung mit viel frischer Bergluft

machen aus der Köstlichkeit ein echtes Qualitätsprodukt, das überdies auch ernährungsphysiologisch punktet: Südtiroler Speck ist reich an essenziellen Fettsäuren und Eiweiß und dadurch ein wertvoller Energielieferant – für jede Tageszeit und Genießer jeden Alters.



### Ein Hochgenuss! Südtiroler Speck und Schinken von Christanell

Entdecken Sie den ursprünglichen Geschmack Südtirols. Das Siegel „Südtiroler Speck g.g.A.“ darf nur führen, wer sich streng an die Vorgaben hält. Nur beste Frischfleischqualität aus geprüften Betrieben darf verarbeitet werden, der Mager- und Fettgehalt sowie der Salzanteil müssen stimmig sein und eine Reifezeit von um die 22 Wochen ist vorgeschrieben, um dem Speck seinen besonders milden Geschmack zu verleihen. Das ist purer, mediterraner Genuss. Selbstverständlich laktose- und glutenfrei sowie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern.

Südtiroler Genuss-Entdeckungen!  
Freuen Sie sich auf erlesene Delikatessen von:

- Handl Tyrol
- Milchhof Sterzing
- Kellerei Muri Gries
- Kellerei Eisacktal
- Käserei Mila
- und vielen mehr!

**E-Center Offenbach**  
20./21.09.,  
04./05.10.

**Marktkauf Stenger:**  
20./21.09., 27./28.09.,  
04./05.10.



Lust auf Südtiroler Spezialitäten? Dann laden wir Sie herzlich ein: Verkosten Sie feine Delikatessen und genießen Sie mediterranes Flair.

## Herbstlich Genießen mit „Absolut frängisch“

Die frängische Saison ist eröffnet und die Obst- und Gemüseregale bei EDEKA Stenger füllen sich erneut mit erstklassigen Produkten von den Feldern aus unserer wunderschönen Heimat. Getreu dem Motto „Vom Feld in die Ladentheke“ profitieren Sie, liebe Kundinnen und Kunden, von einmaliger Frische und höchster

Qualität. Greifen Sie mit gutem Gewissen zu und unterstützen Sie mit jedem Kauf die regionale Marke „Absolut frängisch“, damit wir uns alle noch lange an der heimischen Vielfalt hochwertiger Produkte erfreuen können. Bei Fragen helfen Ihnen die fachkundigen Mitarbeiter von EDEKA Stenger gerne weiter.



### Unsere Angebote vom 16. bis 21. September 2024



**Rotkraut**  
aus Deutschland  
Klasse II  
1 kg



**Lauch**  
aus Deutschland  
Klasse II  
1 kg



**Hokkaido-Kürbis**  
aus Deutschland  
Klasse II  
1 kg



**Karotten**  
aus Deutschland  
Klasse II  
1 kg Schale



**Wirsing**  
aus Deutschland  
Klasse II  
1 kg



**Sellerie**  
aus Deutschland  
Klasse II  
1 kg



### Richtig gelagert: richtig frisch!

Die Haltbarkeit von Obst und Gemüse ist sehr unterschiedlich. Merken Sie sich am besten folgende Faustregel: Je mehr Wasser enthalten ist, desto schneller verdirbt Gemüse oder wird schrumpelig und welk. Gemüse am Stück ist deutlich besser haltbar als angeschnittenes. Grünzeug an Radieschen, Möhren oder Rübchen entziehen dem Gemüse Wasser und lassen es schneller altern. Schneiden Sie es daher vor dem Lagern ab.

# Stenger's Schlemmerabend

Wir laden herzlichst zu unserem Schlemmerabend 2024 ein!

SAVE THE DATE

**SAMSTAG,  
16.11.2024  
20:00 - 24:00 Uhr**

Ort: Marktkauf Stenger  
(Horchstraße 120 / Aschaffenburg)

**55,00 €**  
(Getränke sind inklusive)

Begrüßt werden Sie von unserem Mumm-Sekt-Empfang mit Häppchen um 19:30 Uhr. Danach erwarten Sie unsere verschiedenen Kochstationen im Markt:

**4x verschiedene Hauptgerichte**, eine **Vorspeise** sowie ein **Dessert**, gekocht von **Stenger's Feiner Küche**. Dazu ein umfangreiches Angebot an Wein, Sekt, Bier, Kaffeespezialitäten und gebrannten Spirituosen.



**STATION 1**  
Vorspeise  
(Fisch)

**STATION 2**  
Vegetarisch /  
Vegan

**STATION 3**  
Spessart-Wild

**STATION 4**  
Bio Weiderind

**STATION 5**  
Fisch

**STATION 6**  
Dessert

Das vollständige Menü finden Sie beim Kartenvorverkauf auf unserer Homepage

**KARTEN JETZT ERHÄLTlich!**

Jetzt einfach & bequem Eintrittskarte über unsere Website kaufen. Die Eintrittskarten können online mit den gängigen Zahlungsanbietern erworben werden. Der Ticket-Verkauf läuft über den Event-Dienstleister EVENTIM.

**Nur solange der Vorrat reicht!**



edeka-stenger.de

Unsere Partner:





## Genießen Sie die pikante Herbstküche mit Kürbis und Co.

Von Anfang September bis weit in den November hinein findet man sie sowohl in leckeren Gerichten als auch als herbstliche Dekoration in Haus und Garten wieder: die Kürbisse! Aus ihnen lassen sich köstliche Suppen, aromatische Ofengerichte, herbstliche Quiches und viele andere köstliche Dinge zubereiten. Dabei ist das Fruchtfleisch besonders gesund und kalorienarm. Und auch die Kerne haben es in sich: Sie enthalten bioaktive Stoffe, die

Prostata- sowie Blasenbeschwerden lindern und überdies vorbeugend wirken können. Zudem sind sie reich an Antioxidantien, verbessern die Schlafqualität dank Tryptophan und halten den Blutzuckerspiegel durch ihren niedrigen glykämischen Index konstant. Es lohnt sich also, den Kürbis in den herbstlichen Speiseplan zu integrieren. Lassen Sie sich von unserer Kürbisvielfalt inspirieren: für absolut herbstlichen Gourmetgenuss!

### Jetzt wieder genießen!

**Endlich wieder da!**  
Wir starten die Kürbissaison mit unserer beliebten Kürbis-Ingwer-Suppe im praktischen 400-ml-Glas! Ab sofort wieder in den EDEKA-Steinger-Märkten erhältlich.



**Endlich wieder da!**  
Kürbisfrischkäse



## Wissen rund um den Kürbis – kleine Kürbiskunde!

### Hokkaidokürbis

Dieser Kürbis stammt ursprünglich von der japanischen Insel Hokkaido. Es handelt sich dabei um breitrunde, orangefarbene Speisekürbisse mit einem Gewicht von etwa 1 bis 2 Kilogramm.

Die dünne Schale wird anders als bei den meisten anderen Kürbissorten beim Kochen weich und kann mitverzehrt werden. Die Kerne sollten jedoch entfernt werden. Ein nussiges Aroma und eine stabile Konsistenz zeichnen diesen beliebten Speisekürbis aus.



### Butternutkürbis

Diesen Kürbis erkennt man an seiner länglichen Form.

Der Butternut-Kürbis besitzt nur wenige Kerne. Das Fruchtfleisch ist fein und cremig. Es eignet sich aufgrund seines süßlichen, leicht nussigen Aromas perfekt für Suppen, Kuchen oder als Beilage zu Fleischgerichten.



### Bischofsmütze

Die Bischofsmütze zählt wohl mit zu den dekorativsten essbaren Kürbissorten. Durch die flache, runde Form stellt der Kürbis einen echten Hingucker dar. Außerdem ist die Bischofsmütze in vielen verschiedenen Farbvarianten anzutreffen – von Gelb über Orange und Rot bis hin zu Grün.



### Gorgonzolakürbis

Bei diesem Kürbis handelt es sich um einen etwa ein Kilogramm schweren Speisekürbis. Längseinkerbungen und eine grün-weiße Farbe mit orangefarbenen Sprenkeln zeichnen ihn aus. Das Fleisch ist gelblich und bildet ähnlich dem Spaghettikürbis kleine nudelähnliche Fäden. Dafür muss der Gorgonzolakürbis allerdings gut durchgekocht sein. Der Geschmack ist süßkartoffelähnlich. Es handelt sich dabei um eine relativ neue Mischung, deren Name sich möglicherweise auf die Zeichnung des Kürbisses bezieht.



### Muskatkürbis

Der Muskatkürbis zählt wie der Butternutkürbis zu den Moschuskürbissen. Zu seinem Namen kommt der Muskatkürbis aufgrund seines feinen Aromas. Er ist einer der bekanntesten und beliebtesten Speisekürbisse, da er sich auf vielfältige Weise zubereiten lässt. Die Form dieses Kürbisses, dessen Außenfarbe zwischen Dunkelgrün und Braun schwanken kann, ist rundlich und stark gerippt. Das Fruchtfleisch ist orange-gelb und eignet sich für die verschiedensten Gerichte. Besonders häufig wird der Muskatkürbis zur Herstellung von Marmelade genutzt.





**Prickelnd-süßer Herbstgenuss!**

Was lange gärt, wird endlich Wein. Davor heißt es schlicht: Federweißer. Oder auch Federroter. Gerade jetzt, in der Zeit zwischen September und Oktober, gibt es den neuen Wein, wie er auch genannt wird, wieder bei uns in allen Märkten. Gut gekühlt und selbstverständlich stehend gelagert. Denn beim Federweißen (ebenso wie beim Federroten) handelt es sich um noch nicht ganz durchgegorenen Traubenmost, der Kohlensäure enthält und oft noch recht süß schmeckt, weil der Zucker im Most noch nicht vollständig in Alkohol umgewandelt

wurde. Der Gärprozess läuft also stetig weiter, weswegen wir Ihnen auch dringend empfehlen, Ihren Federweißen stehend und mit leicht aufgedrehter Verschlusskappe nach Hause zu transportieren. Aus demselben Grund schmeckt Federweißer aber auch nie gleich. Je nachdem in welchem Stadium Sie ihn gerade genießen, schmeckt er anfangs noch eher süß und im Verlauf dann immer herber und mehr nach Wein. Dabei steigt natürlich auch der Alkoholgehalt – auf bis zu elf Prozent. Am besten ist er, wenn sich Süße und Säure

gerade eben die Waage halten. Seinen Namen verdankt der Jungwein übrigens den Hefeteilchen, die „wie weiße Federchen“ in der Flasche (und später natürlich auch im Glas) schweben und den Federweißen so milchig trüb machen. Der neue Wein hat allerdings noch weitere Namen. In bestimmten Regionen wird er auch Sturm, Bitzler, Rauscher oder gar Sauser genannt. Es ist eine schöne Tradition, mit einem Glas „Sauser“ den Herbst einzuleiten und sich zugleich daran zu erinnern, wie Wein eigentlich entsteht. So ein

Federweißer-Abend kann auch richtig lecker sein. Weil Federweißer (und auch die rote Spielart) in der Regel recht süß ist, passt er perfekt zu eher deftigen Speisen. Als ideal gilt die Marriage aus Federweißer und Flammkuchen. Der ist recht einfach zu machen und mit Zwiebeln und Speck ein herrlich herzhafter Begleiter zum süßen federweißen Most.

**Spannend: Was unterscheidet den „Roten Sauser“ vom Federweißen?**

„Roter Sauser“, auch als „Federroter“ bekannt, ist eine seltene Variante des neuen, jungen Weins aus roten Rebsorten. „Federroter“ werden fast alle Jungweine genannt, die sich in den Zwischenstufen vom roten Traubenmost zum fast durchgegorenen Jungwein befinden. Nach Abschluss aller Gärungen wird daraus ein Rotwein.

Die enthaltene Kohlensäure verleiht dem Roten (wie der weißen Spielart auch) Spritzigkeit und erinnert an einen süßen Schaumwein. „Federroter“ enthält mehr Gerbsäure als „Federweißer“ und ist deshalb etwas herber im Geschmack. Der junge Wein ist ein sehr lebendiges Produkt, wobei die ständige Umwandlung des Zuckers in Alkohol sowohl Geschmack als auch Farbe des „Sausers“ verändern.

Beiden Varianten gemein ist außerdem die ideale Serviertemperatur, die zwischen 8 °C und 10 °C liegt.



**Jetzt ist wieder Saison!**

# STENGER REGIONAL

Im Internet unter:  
[stenger-regional.de](http://stenger-regional.de)

steht für

Kurze Transport-  
wege vom Erzeuger  
bis in den Markt

Regional hergestellte  
oder veredelte  
Erzeugnisse

Langjährige  
vertrauensvolle  
Geschäftsbeziehungen

Bevorzugte  
Platzierung regionaler  
Produkte

Marktplatz für die  
Stenger-Regional-  
Mitglieder

Wertschätzung  
regionaler  
Erzeugnisse

Unterstützung  
der Region

Hochwertige  
Produkte

Besonders empfohlen  
von EDEKA Stenger

## Kriterien für Stenger-REGIONAL-Teilnehmer

- ☑ *Der Erzeuger/Lieferant darf maximal 50 km von einer der EDEKA-Stenger-Filialen entfernt sein*
- ☑ *Groß- und Zwischenhändler sind ausgeschlossen*
- ☑ *Die Geschäftsbeziehung muss mindestens 1 Jahr bestehen*
- ☑ *Jährliche Überprüfung der Geschäftsbeziehung anhand der Warenqualität*

STICKER  
STARS

„Sticker und Alben“ erhalten Sie in den  
Märkten Marktkauf und Aschaffen-  
burg Würzburger Str.!

Komm' zur großen  
**KICKOFF PARTY**  
am 14.09.2024!



Marktkauf Stenger  
Horchstraße 120  
63741 Aschaffenburg



**Das erwartet Sie am 14. September  
vor unserem Marktkauf in Aschaffenburg  
von 11 bis 14 Uhr:**

- „Spessart Wald Quelle“-Limonaden-Ausschank
- Kaffee- und Kuchenverkauf von der Hausbäckerei
- Glücksrad mit vielen Preisen
- Fussball-Dart

Wir freuen uns auf Sie!

STICKER  
STARS

Komm' zur großen  
**KICKOFF PARTY**  
am 21.09.2024!



EDEKA Stenger  
Siemensstraße 10  
63768 Hösbach



**Das erwartet Sie am 21. September  
vor unserem EDEKA in Hösbach  
von 11 bis 14 Uhr:**

- „Spessart Wald Quelle“-Limonaden-Ausschank
- Glücksrad mit vielen Preisen
- Hüpfburg
- Bratwurst vom Grill

Wir freuen uns auf Sie!

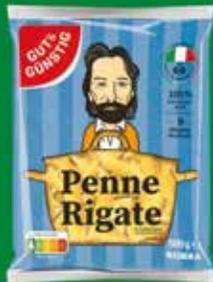
# Unsere neuen Artikel



# EINS

## FÜR GRENZENLOS

### Spenden, was zum Leben fehlt.



## GEMEINSAM GEGEN ARMUT

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

Geschwister-Scholl-  
Platz 4  
63741 Aschaffenburg

Marktkauf Stenger  
Horchstraße 120  
63741 Aschaffenburg

Wir  Lebensmittel.

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.