

Stengers MARKTZEITUNG®



Ausbildungsbeginn 2025 bei EDEKA Stenger

Für 24 junge Menschen begann mit dem Ausbildungsstart am 1. September ein neuer, spannender Lebensabschnitt – und das mitten in einer zukunftssicheren Branche. Mit ihrer Entscheidung für eine Ausbildung bei EDEKA Stenger haben sie nicht nur eine vielseitige und fundierte Berufsausbildung gewählt, sondern auch den Grundstein für eine erfolgreiche berufliche Laufbahn gelegt.

Wir freuen uns sehr, unsere neuen Auszubildenden auf diesem bedeutenden Weg begleiten zu dürfen – und wünschen ihnen eine lehrreiche, inspirierende Zeit

voller wertvoller Erfahrungen. **Willkommen im Team!**

Und auch für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, gibt es in unseren Märkten Neues zu entdecken: Lernen Sie nicht nur unsere Auszubildenden kennen, sondern lassen Sie sich von einem genussreichen Herbst voller frischer Ideen und saisonal-regionaler Spezialitäten überraschen.

Ihr EDEKA-Stenger-Team wünscht viel Freude beim Einkaufen und Genießen!

Themenüberblick



Exklusiv:
Hauseigene
Wurstproduktion



10 Jahre "Hofglück"



Hausgemachte
Käsekreationen



Stengers Regionalmarke
„Absolut frängisch“



Südtiroler Wochen,
Kürbis und Federweißer

Kick-off bei EDEKA Stenger

Am 9. und 11. September konnten wir bei unserer jährlichen Azubi-Kick-Off-Veranstaltung insgesamt 24 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!

Die Geschäftsführung und Personalabteilung begrüßen die neuen Auszubildenden zum Kick-Off-Seminar in der Verwaltung in Hösbach.



v. l. n. r.: Tatjana Hester, Personalrecruiting; Tim Schulz, Ausbildungsleitung; Silvia Reichert, Personalleitung; Alexander Stenger, Geschäftsführer

Azubis im Portrait

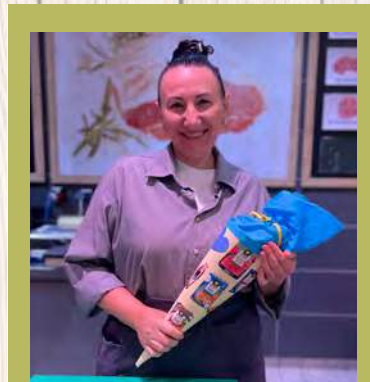
Das Spektrum der Ausbildungsberufe bei EDEKA Stenger ist groß: Neben Verkäufern, Kaufleuten und versierten Fachverkäufern bilden wir beispielsweise auch integrierte Handelsfachwirte aus. In diesem Jahr befinden sich unter den Auszubildenden insgesamt sechs Azubis mit Schwerpunkt Fleischerei, davon kommen drei aus Vietnam.



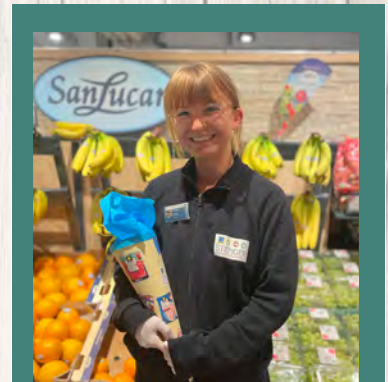
Aschaffenburg, Würzburger Str.:
Ahocan Koca
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt
Fleischerei



Aschaffenburg, Lange Str.:
Justin Johnson
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt
Fleischerei



Hösbach, Natalia Slyvka
Bedienungsabteilung, Fachverkäufer
Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt
Fleischerei



Aschaffenburg, Würzburger Str.:
Katharina Peck
integrierte Handelsfachwirtin

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. Im Ausbildungsgang werden auch Käse und Fisch in Bedienung mit angerissen, sodass Sie ein breit gefächertes Produktspektrum beherrschen. Die Ausbildung gilt als hochwertig und praxisnah,

mit einem starken Fokus auf Qualität und Kundenorientierung. 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.

Herzlichen Glückwunsch!

Zum erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung gratulieren wir recht herzlich:

- Philipp Zentgraf (Kaufmann im Einzelhandel):
Steigt ab dem 1. April 2026 in das Juniorenaufstiegsprogramm ein.
- Klara Mihokovic (Verkäuferin) – jetzt Weiterbildung zur Kauffrau im Einzelhandel
- Barend Schulz (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel
- Ali Tökü (Verkäufer) – Ausbildungszeit um sechs Monate verkürzt
– jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel
- Felix Probst (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel
- Alan Matzat (Kaufmann im Einzelhandel) – wird übernommen!
- Luca Mihaljevic (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel
- Emily Weymar (Verkäuferin) – jetzt Weiterbildung zur Kauffrau im Einzelhandel
- Kevin Rahmani (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel



NIMM DEINE ZUKUNFT IN DIE HAND

**BERUFSWEGE
KOMPASS**
11. Oktober 2025 Aschaffenburg

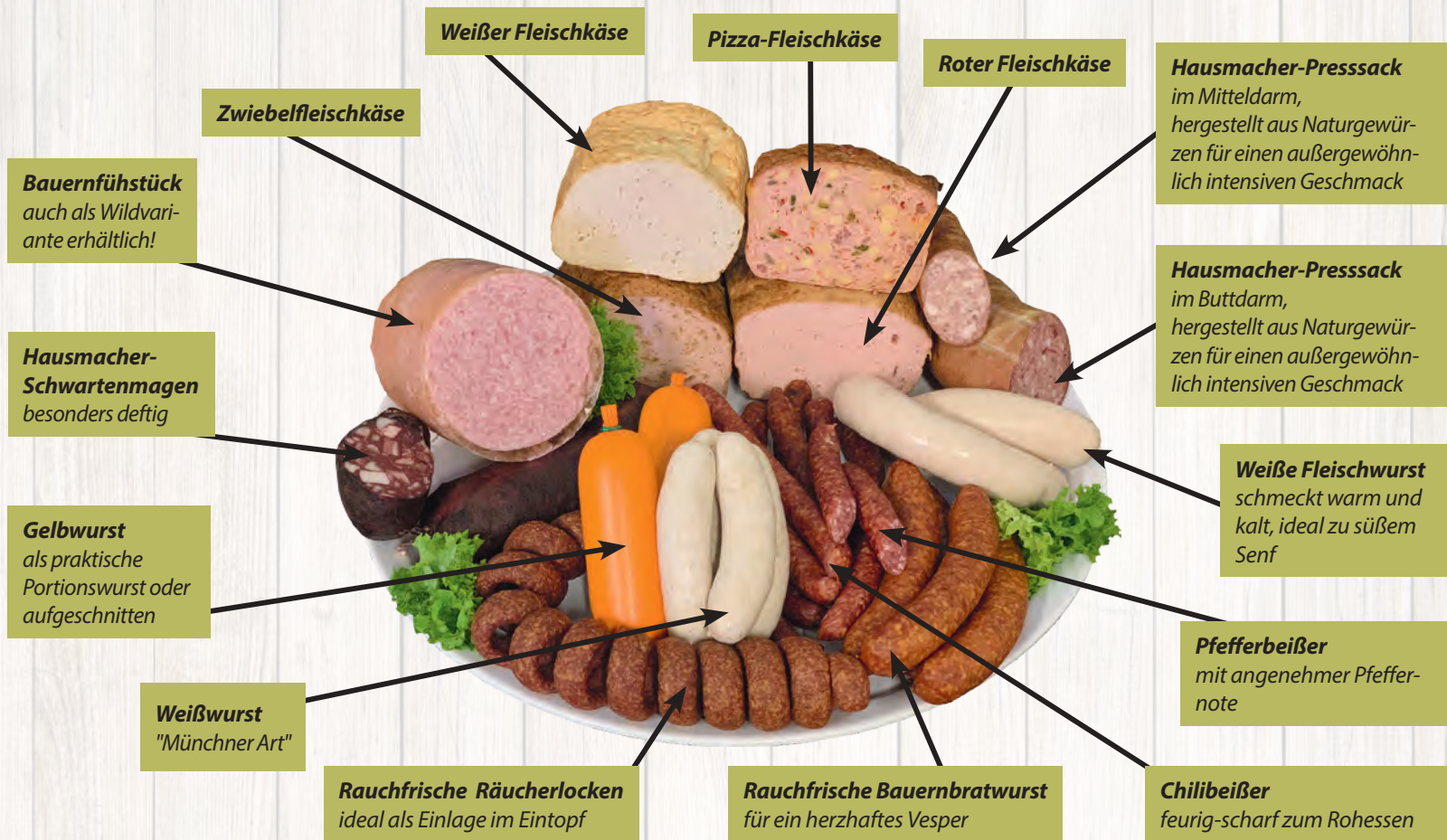


Besuch uns am 11. Oktober
an unserem Stand!

9 bis 14 Uhr
Linde MH Arena
Aschaffenburg



Aus Stengers Wurstküche: kesselfrische, rauchfrische, regionale und saisonale Spezialitäten, auch in SB erhältlich



Auch Stengers Wurstküche verkörpert Stengers Slogan: regionaler, frischer, besser!



Für Regionalität stehen handwerkliche, regionale Wurstprodukte, in der Region – für die Region hergestellt.



Frische durch tagesfrische Herstellung und kurze Lieferwege.



Besser durch individuelle und einzigartige Geschmacksvariationen, die es ausschließlich bei EDEKA Stenger gibt.



Kommen und probieren Sie die hausgemachten Wurstspezialitäten in den EDEKA-Stenger-Märkten.



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 unbeschwerten Genuss.“



Betriebsführung mit dem Betriebsleiter, Herrn Möller



https://youtu.be/v10D_jVjnW4



FÜR MEHR TIER SCHUTZ

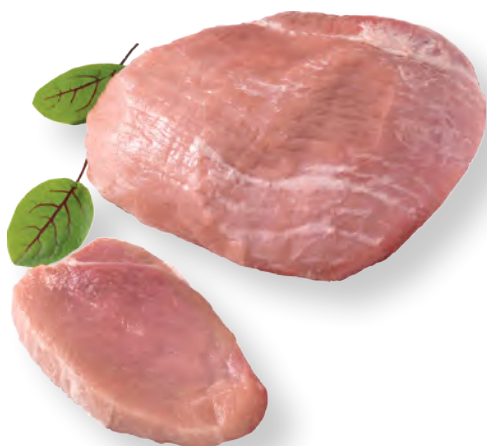
*Kein Händler in
Deutschland hat ein größeres
Tierwohlprogramm für
Schweine- oder Geflügelfleisch
in der Haltungsform 4 als
EDEKA Südwest mit Hofglück.*



10 JAHRE BEWUSSTER GENUSS

Unser Hofglück-Programm ist
einzigartig – bereits **seit 2015**

- ✓ eine tiergerechtere Haltung
- ✓ deutlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ Futtermittel ohne Gentechnik
- ✓ Auslauf & organisches Beschäftigungsmaterial



Hofglück Schweine-Schnitzel oder -Braten



Hofglück Garschinken

Schweinehinterschinken mit Schwarte, gegart und goldbraun geräuchert



Haltungsform

1 2 3 **4** 5

Auslauf/Weide
haltungsform.de

Familie Bezelberger hat ihren Betrieb 2018 auf Hofglück umgestellt.

Dafür steht Hofglück

Seit zehn Jahren fördert Hofglück, das Markenprogramm von EDEKA Südwest, mehr Tierwohl und mehr Nachhaltigkeit – und das mithilfe engagierter Landwirtinnen und Landwirte wie Familie Bezelberger aus der Region Hohenlohe. „2017 standen wir am Scheideweg“, erinnert sich Markus Bezelberger. Der langfristige Vertrag mit EDEKA Südwest gab die nötige Planungssicherheit für den Umbau der Ställe hin zu einer tiergerechteren Haltung. „Wenn ich sehe, wie die Schweine im Stroh wühlen und den Auslauf frei nutzen können, weiß ich: Die Mehrarbeit lohnt sich. Das ist Landwirtschaft, wie ich sie verstehe und leben möchte!“ Alle Hofglück-Produkte sind mit zwei von zwei möglichen Sternen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes gekennzeichnet.



Mehr dazu erfahren:
[zukunftleben.de/familie-bezelberger](https://www.zukunftleben.de/familie-bezelberger)

Recognition Award
Für sein Engagement beim Aufbau des Hofglück-Programms wird Jürgen Mäder, Vorstand EDEKA Südwest, vom europäischen Tierschutzdachverband „Eurogroup für Animals“ ausgezeichnet.



Zertifiziertes und gentechnikfreies Soja
Seit 2019 erhalten Hofglück-Schweine neben Futter aus eigenem Anbau ausschließlich DONAU SOJA-/EUROPE SOJA-zertifizierte Futtermittel aus der Donauregion und Europa.

Neue Betriebe
Sechs weitere Hofglück-Schweinebetriebe sind dabei.

Über 70
Betriebe sind Teil von Hofglück.

2015

Start von Hofglück



2017

55
regionale Betriebe sind bereits Teil von Hofglück.

2019



2021

Hofglück-Hühner
Im Jahr 2021 wird das Programm auf Geflügelfleisch ausgeweitet.



2023

2024

Regional-Star 2024 für Hofglück
Mit der Auszeichnung werden erfolgreiche Konzepte gewürdigt, welche die Vermarktung regionaler Produkte voranbringen.

2025



Hofglück Frischwurst-Aufschnitt
gemischt, 3-fach sortiert



Hofglück Hähnchen-Frikadellen in der Gusspfanne gebraten, kalt und warm ein Genuss

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, Pflaumenmuß und Zimtgewürz

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

Stenger's Schlemmerabend

SAVE THE DATE

**SAMSTAG,
22.11.2025
20:00 - 24:00 Uhr**

**Ort: Marktkauf Stenger
(Horchstraße 120 / Aschaffenburg)**

Schlemmen bis um Mitternacht!

Begrüßt werden Sie von unserem Geldermann-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.

59,90 €

(Getränke sind inklusive)



STATION 1

Vorspeise

STATION 2

Vegetarisch /
Vegan

STATION 3

Geflügel

STATION 4

Hofglück
Schwein

STATION 5

Fisch

STATION 6

Dessert

Das vollständige Menü finden Sie beim Kartenvorverkauf (EVENTIM).

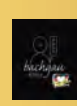
KARTEN JETZT ERHÄLTlich!

Jetzt einfach & bequem Eintrittskarte über „EVENTIM“ 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:



Herbstlich genießen mit „Absolut frängisch“

Die frängische Saison ist eröffnet und die Obst- und Gemüsegänge 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 29.09. bis 04.10.2025

Weißkraut
aus Deutschland
Klasse II
1 kg



1.-

Rotkraut
aus Deutschland
Klasse II
1 kg



1.-

Lauch
aus Deutschland
Klasse II
1 kg



1.-

Hokkaido-Kürbis
aus Deutschland
Klasse II
1 kg



1.-

Wirsing
aus Deutschland
Klasse II
1 kg



1.-

Karotten
aus Deutschland
Klasse II
1 kg Schale



1.-

Sellerie
aus Deutschland
Klasse II
1 kg



1.-

Äpfel
aus Deutschland
versch. Sorten
Klasse II
2 kg Beutel
(1 kg = 1.50)

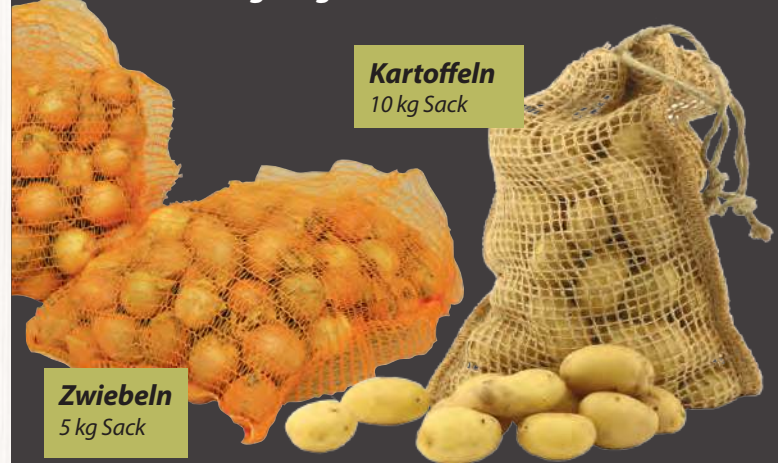


3.-

Beachten Sie unsere Zwiebel- und Kartoffelgroßgebilde in unseren Filialen

Kartoffeln
10 kg Sack

Zwiebeln
5 kg Sack





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-Stenger-Märkten erhältlich.



Endlich wieder da!
Kürbisfrischkäse an der Bedienungstheke und in SB



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.



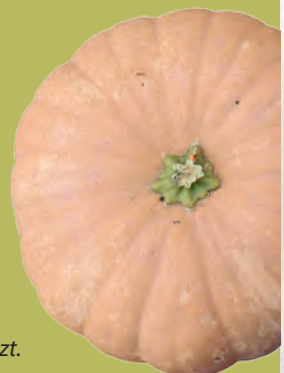
Gorgonzolakürbis

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.



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

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.



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

Marktkauf Stenger:
04. Oktober 2025



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 durchgegangenen 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 durchgegangenen 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!





Jetzt Kerrygold genießen und
**IRLANDREISE FÜR 2 PERSONEN
GEWINNEN!**



TEILNAHMECOUPON

Name

Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

Telefonische Erreichbarkeit

**Der Gewinn beinhaltet eine Irlandreise für 2 Personen, inkl. An- und Abreise, Leihwagen, Hotel mit Frühstück, für eine Woche.
Einsendeschluss: 12.10.2025**

Teilnahmebedingungen:

Teilnehmen darf jeder ab 18 Jahren. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Sollte sich der Gewinner innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt der Gewinnmitteilung nicht gemeldet haben, verfällt der Anspruch dieses Gewinners auf Herausgabe des mitgeteilten Preises nach Ablauf der 4. Woche. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Senden Sie den ausgefüllten Coupon per Post an: Stenger Lebensmittel GmbH & CO. KG, Siemensstr. 10, 63768 Hösbach.

**Unser Angebot
vom 29.09.
bis 04.10.2025**

*Handwerkskunst von kleinen
Familienbetrieben aus der Toskana*



**Wir gewähren Ihnen 10 % Probierrabatt auf diese vier toskanischen
SB-Spezialitäten, diese finden Sie vor unserer Bedienungstheke!**



TRÜFFEL SALAMI

EDLE SALAMI MIT BETÖRENDEM DUFT
LANGSAM GEREIFTES ITALIENISCHE SCHWEINE-
FLEISCH MIT SCHWARZEM TRÜFFEL.



FENCHEL SALAMI IGP

MIT WILDEN FENCHELSAMEN UND BLÜTEN - TOSKANA PUR
TRADITIONELL LANGSAM GEREIFT - UNGLAUBLICH LECKER!



SALAMI MACINATO

WÜRZIGE, LUFTGETROCKNETE SALAMI MIT GANZEN
INDIAN-BOLD PFEFFERKÖRNERN UND FRISCHEM KNOBLAUCH.



PANCETTA EXTRA BUONO

ÜBER MEHRERE WOCHEN IN FRISCHEM
TOSKANA KRÄUTERN GEREIFT - BESONDERS ZART!

WIR SUCHEN DICH!

ALS **FRISCHEVERKÄUFER** (M/W/D) IM BEREICH **FLEISCH / WURST / KÄSE / FISCH**

Du bist ein Trendsetter in der Welt der Frischeprodukte und liebst es, traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ansätzen an der Bedientheke zu verbinden? Dann ist der Frischeverkäufer deine richtige Wahl!

♥ Genoss am laufenden Band.

ALS **VERKÄUFER / KASSIERER** (M/W/D)

Du bist ein Lebensmittelliebhaber, der gerne sein Wissen teilt und anderen dabei hilft, die besten Produkte zu finden?

ALS **VERKÄUFER** (M/W/D) IM BEREICH **OBST & GEMÜSE**

Du bist genauso verrückt nach Obst und Gemüse wie wir? Dann ist dieses Angebot das Richtige für dich.



ALS **BÄCKEREI-FACHVERKÄUFER** (M/W/D)

In unserer Bäckerei im Marktkauf Stenger kombinieren wir Handwerk mit Service. Wir suchen Unterstützung für ein vielfältiges Aufgabengebiet – von der Zubereitung leckerer Kaffeespezialitäten bis hin zur Unterstützung in unserer Backstube.



ALS **BÄCKER** (M/W/D)



Du hast Mehl im Blut und liebst den Duft von frisch gebackenen Brötchen am Morgen? Du arbeitest gerne mit den Händen, im Team und mit hochwertigen Lebensmitteln? Dann suchen wir dich für unsere Bäckerei im Marktkauf Stenger!



Ein spannender Job mit Herausforderungen, abwechslungsreichen Aufgaben, netten Arbeitskollegen sowie versch. Benefits erwarten dich! Einfach Bewerbung an bewerbungen@edeka-stenger.de schicken oder innerhalb von 3 Minuten über den QR-Code bewerben.

Wir freuen uns auf dich!

Unsere neuen Artikel



EINS FÜR GRENZENLOS

Spenden, was zum Leben fehlt.



GRENZENLOS
GEMEINSCHAFT WIRD AUS HILFE
GEMACHT

Die Martinsläden
Erlenbach & Miltenberg

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

Aschaffburger 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
Termen etc. sind ohne Gewähr.