

Stengers MARKTZEITUNG®



Willkommen zurück in Hösbach!

Mehr Platz, mehr Auswahl und noch mehr Genuss: Unser umfassend modernisierter EDEKA-Stenger-Markt in Hösbach heißt Sie wieder herzlich willkommen. Entdecken Sie rund 32 000 Artikel, neugestaltete Abteilungen, großzügige Frischetheken und unsere Brotzeit mit gemütlichen Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich. Blättern Sie weiter und erfahren Sie im Innenteil mehr zum großen Umbau. Außerdem erwarten Sie in dieser Ausgabe viele weitere Neuigkeiten, Anregungen und genussvolle Themen rund um den Herbst.

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

Themenüberblick



**Frischkäse aus
Eigenproduktion**



Großes Schlachtfest



**„Stengers
feine Küche“-
Wintersortiment**



**Federweißer und edle
Weine aus der Region**



**Ausbildungsbeginn 2026
bei EDEKA Stenger**

Mit voller Energie in die Ausbildung – EDEKA Stenger begrüßt die neuen Azubis

Der Start ins Berufsleben bringt neue Eindrücke, spannende Aufgaben und viele Entwicklungsmöglichkeiten mit sich. EDEKA Stenger begrüßt auch in diesem Jahr zahlreiche neue Auszubildende und begleitet sie auf ihrem Weg in die berufliche Zukunft. Zum Ausbildungsstart 2026 beginnen 27 junge Menschen ihre Ausbildung zur Verkäuferin bzw. zum Verkäufer. Weitere acht starten ihre Ausbildung zur Fachverkäuferin bzw. zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei. Damit setzt EDEKA Stenger erneut ein klares Zeichen für die Nachwuchsförderung in der Region.

Wir wünschen unseren 35 neuen Auszubildenden einen erfolgreichen Start, viel Freude an ihren Aufgaben sowie eine spannende und lehrreiche Ausbildungszeit.

Ausbildung mit vielen Einblicken

Ein besonderes Merkmal der Ausbildung ist der Durchlauf durch verschiedene Abteilungen. Dadurch lernen die Auszubildenden die vielfältigen Bereiche und Aufgaben eines modernen Lebensmittelmarktes kennen. Vom Warenaufbau und der Warenpräsentation über die Kundenberatung bis hin zu organisatorischen Aufgaben sammeln sie wertvolle Erfahrungen und entdecken ihre persönlichen Stärken und Interessen. Denn der Lebensmitteleinzelhandel bietet weit mehr als das Einräumen von Regalen und die Arbeit an der Kasse. Service, Beratung, Warenkenntnis, Organisation, Teamarbeit und ein gutes Gespür für die Wünsche der Kundinnen und Kunden gehören ebenso dazu.

64 Auszubildende – Nachwuchs mit Perspektive

Mit dem neuen Ausbildungsjahrgang beschäftigt EDEKA Stenger insgesamt 64 Auszubildende: Darunter 42 Verkäuferinnen und Verkäufer, 16 Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei sowie sechs Kaufleute im Einzelhandel. Diese Zahlen zeigen den hohen Stellenwert der Ausbildung und ihre Bedeutung für die Zukunft des Unternehmens. Gut ausgebildete und motivierte Nachwuchskräfte sind schließlich die Kolleginnen und Kollegen von morgen.

Auch die Perspektiven nach der Ausbildung sind gut: Wer sich engagiert, Freude am Beruf hat und Verantwortung übernehmen möchte, besitzt gute Übernahmechancen und kann sich bei EDEKA Stenger langfristig weiterentwickeln.



Persönliche Betreuung durch Azubi-Paten

Für einen gelungenen Einstieg stehen den neuen Auszubildenden in den Märkten Azubi-Paten zur Seite. Sie beantworten Fragen, helfen bei der Orientierung und erleichtern das Kennenlernen der neuen Kollegen, Arbeitsabläufe und Aufgaben. Bei EDEKA Stenger laufen die jungen Menschen nicht einfach nur mit: Sie übernehmen Schritt für Schritt Verantwortung und werden dabei individuell unterstützt.

Ausbildung ist erst der Anfang

Nach dem erfolgreichen Abschluss bietet EDEKA Stenger vielfältige Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten. Dazu gehören beispielsweise die Weiterqualifizierung zur Kauffrau bzw. zum Kaufmann im Einzelhandel sowie die Übernahme anderer verantwortungsvoller Aufgaben. Wer Engagement zeigt und sich weiterbilden möchte, kann seinen beruflichen Weg innerhalb des Unternehmens aktiv gestalten. Dass dies gelingt, zeigen auch die erfolgreichen Ausbildungsabschlüsse des vergangenen Jahres.

Herzlichen Glückwunsch!

Zum erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung gratulieren wir recht herzlich:

- *Hendrik Wissing (Verkäufer) – wird übernommen!*
- *Catelyn Perry (Verkäuferin) – wird übernommen!*
- *Miljan Kucevic (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel*
- *Kim Hornig (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel*
- *Carlito Marco Reis (Verkäufer) – jetzt Weiterbildung zum Kaufmann im Einzelhandel*
- *Klara Mihokovic (Kaufrfrau im Einzelhandel) – wird übernommen!*
- *Barend Schulz (Kaufmann im Einzelhandel) – wird übernommen!*
- *Felix Probst (Kaufmann im Einzelhandel) – wird übernommen!*
- *Luca Mihaljevic (Kaufmann im Einzelhandel) – wird übernommen!*
- *Emely Weymar (Kaufrfrau im Einzelhandel) – wird übernommen!*
- *Jonas Spatz (Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt: Fleischerei) – wird übernommen!*
- *Fabian Sieber (Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt: Fleischerei) – wird übernommen!*

NIMM DEINE ZUKUNFT IN DIE HAND

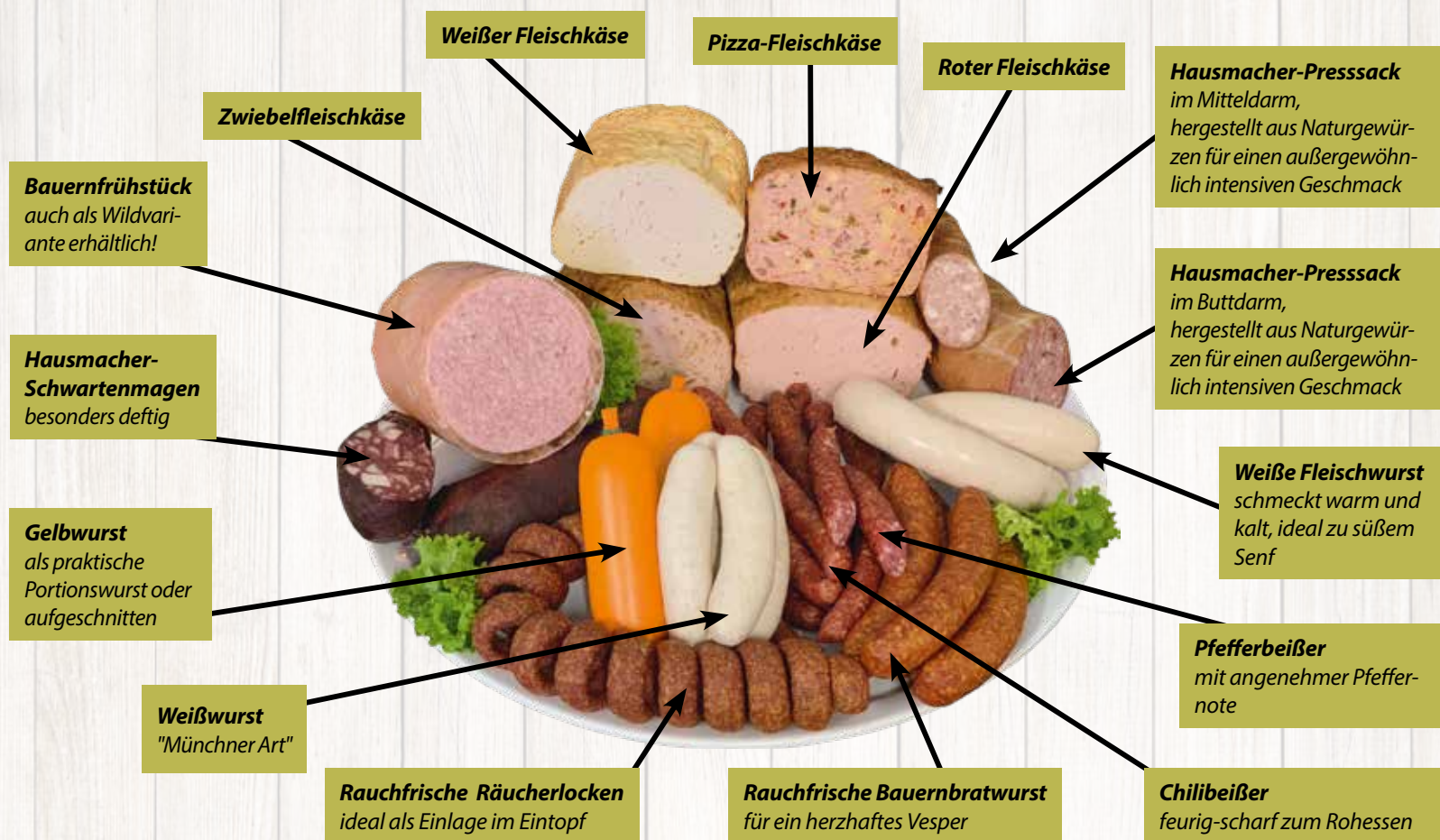
**BERUFSWEGE
KOMPASS**
10. Oktober 2026 **Aschaffenburg**



Besuch uns am 10. Oktober
an unserem Stand!



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



Hausgemachte Käsekreationen liegen voll im Trend

Harzer Tatar



Bergkäse-Tatar



Dattel-Curry-Creme



Handkäse mit Musik



Handgeschöpfter Handkäse



Handkäse Schmankerl



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

Angemachter Camembert nach Obatzda-Art



Kochkäse Natur, mit Kümmel oder Knoblauch



Frischkäsegenuss mit Tradition – aus Eigenproduktion bei EDEKA Stenger

Auch in
Selbstbedienung
erhältlich!

Seit über 30 Jahren steht der Name **Stenger** für echten Frischkäsegenuss aus eigener Herstellung. Was damals als kleine Idee begann, ist heute eine feste Größe in unseren Märkten – handwerklich gefertigt, mit besten Zutaten und viel Liebe zum Detail.

Im Gegensatz zu früher, als der Frischkäse noch direkt an der Theke hergestellt wurde, entsteht er heute in „**Stengers feiner Küche**“ – unserer hauseigenen Produktionsstätte. Eines ist dabei gleichgeblieben: unser hoher Qualitätsanspruch. **Damals wie heute** kommen für Stengers Frischkäse nur **ausgesuchte und hochwertige**

Zutaten zum Einsatz – wenn möglich **aus der Region** –, um besten Geschmack und Frische zu garantieren.

Ob klassisch oder raffiniert kombiniert – unser Sortiment umfasst inzwischen **über 20 Sorten**, die sich saisonal anpassen. Jetzt im Herbst etwa begeistert unser beliebter Kürbisfrischkäse, und auch sonst sorgen **wöchentlich wechselnde Sorten** für immer neue Geschmackserlebnisse. Entdecken Sie die Vielfalt unserer hausgemachten Frischkäse an der **Bedientheke** oder in der **Selbstbedienung** – und genießen Sie Frische, die man schmeckt.

Birnen-Nuss-Knacker



Fitness



Preiselbeere-Meerrettich



Chili



Lachs



Oriental



Tomaten-Knoblauch-Creme



Toskana



Gartenkräuter



Berg Frischkäse



Elsässer Frischkäse



Fitness Frischkäse



Garten Frischkäse



Kürbis Frischkäse



Orientalisch Frischkäse



Großes Schlachtfest

in allen Märkten von Montag bis Samstag an der Bedientheke!

Leberknödel
nach traditioneller Rezeptur



Blut- oder Leberwurst
deftig zum Sauerkraut



Kartoffelblutwurst



Wellfleisch vom Bauch
mild gesalzen, ideal zum Sauerkraut



Wellfleisch-Bug
mager und mild gesalzen



Sauerkraut
roh



Pfefferbeißer
aus regionalem Fleisch mit bestem Pfeffer und
würziger Rauchnote



Chilibeißer
feurig, rauchig, aus regionalem Fleisch



Bauernbratwurst
deftig, rauchig, aus regionalem Fleisch



Bratwurst
grob, aus eigener Produktion



Presssack
würzig nach traditioneller Rezeptur



Schwartenmagen
perfekt zum Vespere



Stengers Wintersortiment aus der feinen Küche

Im Herbst und Winter lassen wir uns gerne von deftigen Speisen verzaubern. Allein der Gedanke an einen frisch zubereiteten Sauerbraten oder feinstes Wildfleisch, serviert mit harmonisierendem Wirsingrahmgemüse, lassen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Doch die zum Teil lange Zubereitungszeit setzt der

Sehnsucht nach diesen Gerichten oft ein jähes Ende. Schließlich muss es in der Küche häufig schnell gehen – da bleibt oft keine Zeit für die Zubereitung frischer, hausgemachter Gerichte. Gut, dass es das Team aus Stengers feiner Küche gibt. In der EU-zertifizierten Küche werden dieser Tage wieder herrliche Winterklassiker hergestellt.

Ob frischer Balsamicorotkohl, leckeres Wirsingrahmgemüse, eine saisonale Kürbissuppe oder die beliebte Maronensuppe – alle Gerichte entstehen nach den Rezepturen des Küchenchefs Jochen Kuhn und schmecken wie selbst gekocht. Hergestellt, wann immer möglich, aus regionalen Zutaten, kommen die Gerichte aus Stengers feiner

Küche gänzlich ohne Zusätze aus. Gesund, schmackhaft und praktisch im Glas verpackt eignen sich die Beilagen perfekt als Ergänzung Ihrer Gerichte. Vertrauen Sie auf die Experten und genießen Sie traditionelle Hausmannskost aus gesicherter Herkunft! Wir laden Sie herzlich ein, Stengers Wintersortiment aus der feinen Küche zu entdecken.

Wintervielfalt aus unserem großen Sortiment

Rahmwirsing

Balsamicorotkohl

Maronensuppe

Kürbis-Ingwer-Suppe

Spessart-Wildtopf

Wildbolognese

Weiderind-Bolognese

Weiderind-Sauerbraten

Weiderind-Gulasch

Kartoffel-Gemüse

Süßkartoffel-Linsen-Eintopf


- Unsere Produkte sind ohne Geschmacksverstärker und frei von Konservierungsstoffen!
- Mit reinen Naturgewürzen gekocht!
- Alle Gerichte im nachhaltigen 400-ml-Glas erhältlich.

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.



Weißkraut
aus Deutschland



Rotkraut
aus Deutschland



Lauch
aus Deutschland



Hokkaido-Kürbis
aus Deutschland



Wirsing
aus Deutschland



Karotten
aus Deutschland



Sellerie
aus Deutschland



Äpfel
aus Deutschland
versch. Sorten





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!

Zur Kürbissaison bieten wir unsere Kürbis-Kaspress-Knödel verfeinert mit Kürbis an. Gedämpfter Kürbis mit der gewohnten Würze der Kaspress-Knödel, eine feine Kombination.



Endlich wieder da!
Kürbisfrischkäse an der
Bedienungstheke und in SB



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.



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.



Heimat im Glas mit Stengers lokaler Weinvielfalt

Weingut Giegerich

Das familiengeführte Weingut Giegerich in Großwallstadt bewirtschaftet rund zwölf Hektar Rebfläche entlang des fränkischen Rotweinwanderwegs. Mit biologischem Weinbau, großer Leidenschaft und dem Zusammenspiel zweier Generationen entstehen charaktervolle, mineralische Weine, die von den vielfältigen Lagen des Maintals geprägt sind.

WEINGUT
GIEGERICH



Hofgut Hörstein

Das Hofgut Hörstein in Alzenau-Hörstein blickt auf eine Weinbautradition seit 1962 zurück. Im modernen, nachhaltig errichteten Weinkeller entstehen spritzige junge Weine ebenso wie fränkische Klassiker. Alte Reben und die mineralreichen Böden des Hörsteiner Abtsbergs verleihen den Weinen ihren unverwechselbaren Charakter.

HOFGUT
HÖRSTEIN



Weingut Höflich

Inmitten der Weinberge von Großostheim liegt das traditionsreiche Weingut Höflich. Seit 1928 widmet sich die Familie dem Weinbau – inzwischen in vierter Generation. Naturnaher Anbau, langjährige Erfahrung und moderne Verarbeitung verbinden sich hier zu charaktervollen Weinen aus dem äußersten Nordwesten Frankens.

Weingut
Höflich



Weingut Sturm

Das Weingut Sturm ist im unterfränkischen Bürgstadt am Main zu Hause. Auf rund zehn Hektar Rebfläche entstehen mit viel Handarbeit und Geduld authentische Weine. Im Mittelpunkt stehen Spätburgunder, Silvaner und Weißburgunder, geprägt vom milden Klima und den Buntsandsteinböden des Bürgstadter Centgrafenberg.

Sturm



Weingut Höfler

Seit 1924 steht das Weingut Höfler in Alzenau-Michelbach für familiengeführten Weinbau. Heute verbindet die vierte Generation traditionelle Handarbeit mit nachhaltigen und modernen Methoden. Begrünte Weinberge, Wingert-Hühner, Holzfässer und Edelstahltanks tragen dazu bei, eigenständige Weine mit deutlich schmeckbarer Herkunft zu erzeugen.

HÖFLER
WEINGUT • FRANKEN



Weingut Simon

Das familiäre Weingut Simon in Alzenau-Wasserlos verbindet Tradition mit modernen Ideen und einem naturnahen Weinbau. Mit Leidenschaft, Erfahrung und einem bewussten Umgang mit Ressourcen entstehen charaktervolle Weine. In der hauseigenen Vinothek können Besucher das vielfältige Sortiment in entspannter Atmosphäre kennenlernen.

WEINGUT
Simon





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 durchgegoresenen 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 Mariage aus Federweißem 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 durchgegoresenen 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“ verändert.

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



Neueröffnung in Hösbach: Unser Markt erstrahlt in neuem Glanz

Nach einer intensiven Umbau- und Modernisierungsphase inklusive einer sechswöchigen Schließung begrüßt unser Markt in der Siemensstraße 10 seit Dienstag, dem 18. August 2026, seine Kundinnen und Kunden in völlig neuem Glanz. Auf einer Verkaufsfläche von rund 1.990 Quadratmetern erwartet Sie ein modernes Einkaufserlebnis mit großzügigen Frischebereichen, breiten Gängen und einem vielfältigen Sortiment aus rund 32.000 Artikeln. Zahlreiche Abteilungen wurden neu gestaltet und bieten nun noch mehr Auswahl, Frische und Komfort.

Mehr Frische, Auswahl und Genuss

Besonders unsere neue Obst- und Gemüseabteilung lädt mit ihrer großzügigen Gestaltung zum Entdecken ein. An den modernen Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch steht unsere Frischekompetenz im Mittelpunkt. Ergänzt wird das Angebot durch modernisierte Bereiche für Molkereiprodukte und Tiefkühlkost, einen umfangreichen Getränkemarkt sowie unsere Vinothek mit mehr als 1.000 Weinen.

Unsere Brotzeit lädt zum Verweilen ein

Auch unsere Marktbäckerei Brotzeit präsentiert sich nach dem Umbau in einem neuen Erscheinungsbild. Frische Backwaren und warme Speisen können hier in entspannter Atmosphäre genossen werden. Mit Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich lädt die Brotzeit zum Verweilen und Genießen ein.

Regionalität, die man schmeckt

Ein besonderes Markenzeichen von EDEKA Stenger bleibt selbstverständlich auch im neuen Markt erhalten: unsere Verbundenheit mit der Region. Zahlreiche regionale Produkte und die enge Zusammenarbeit mit Erzeugern und Partnern aus der Umgebung machen unser Sortiment zu etwas Besonderem.

Ein großes Dankeschön an unser Hösbacher Team

Bei all den Neuerungen gibt es jedoch etwas, das für uns von ganz besonderer Bedeutung ist: die Menschen, die dahinterstehen. Unser herzlichster Dank gilt deshalb unserem gesamten Hösbacher Team. Während der herausfordernden Umbauphase haben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit großem Einsatz, viel Engagement und starkem Teamgeist dafür gesorgt, dass aus einer großen Baustelle wieder ein moderner und einladender Markt entstehen konnte.





X



GEWINNE DEINEN EINKAUF NACH LADENSCHLUSS!

EIN TRAUM DER KINDHEIT WIRD WAHR!

In Zweierteams heißt es in der vorgegebenen Zeit:
Alles einpacken, was euch über den Weg läuft –
und nebenbei die Challenges knacken.

27.10.2026 um 20 Uhr

Marktkauf Stenger Aschaffenburg

Jetzt teilnehmen:

QR-Code
scannen und
auf Instagram
teilnehmen

**ODER**

Postkarte
in teilnehmenden
Märkten ausfüllen
und abgeben





EINS FÜR GRENZENLOS

Spenden, was zum Leben fehlt.



GEMEINSAM GEGEN ARMUT

Auflage: 126 185 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:
Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Alicia Völker
Tel.: (0 53 32) 96 86-56
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

Geschwister-Scholl-
Platz 4
63741 Aschaffenburg

Marktkauf Stenger
Horchstraße 120
63741 Aschaffenburg

Wir ♥ Lebensmittel.