

# Stengers MARKTZEITUNG®



„Große Wurstsalatparade“

Liebe Kunden,

der Frühling ist endlich da – und an Stengers Wursttheken startet die große Wurstsalatparade! Freuen Sie sich auf frische Wurstsalate in allen köstlichen Variationen, knackige Grillspezialitäten aus eigener Herstellung, italienische Antipasti und saisonalen Spargel, frisch gestochen aus der Nachbarschaft. Unsere Märkte sind optimal gerüstet für die sonnige Jahreszeit und bieten kulinarische Highlights für jeden Geschmack, von leichten Genüssen bis zu herzhaften Klassikern. Gönnen Sie sich etwas Besonderes, genießen Sie die Vielfalt und erleben Sie die Frühlingsfreude in vollen Zügen. So schmeckt der Frühling am besten – frisch, bunt und voller Genuss.

## Themenüberblick



Wurst aus eigener Herstellung



Stengers Regionalmarke „Absolut frängisch“



Grillspezialitäten aus eigener Produktion



Es ist Spargelzeit



„Stenger – von Herzen Regional“

# Bratwurst aus eigener Herstellung aus Stengers Wurstproduktion

## Cevapcici

frisch hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch

## Stengers Grillbratwurst „NATUR PUR“ oder Hausmacherart

ursprünglich natürlich, aus regionalem Schweinefleisch

## Stengers Bärlauchbratwurst

feiner Bärlauchgeschmack, aus regionalem Schweinefleisch

## Stengers Bratwurstschnecke

aus regionalem Schweinefleisch, würzig

## Stengers Nürnberger

aus regionalem Schweinefleisch, würzig

## Stengers Hot-Chili-Pepper-Griller

feurige Bratwurst aus regionalem Schweinefleisch



### „NATUR PUR“ garantiert:

- beste Zutaten und Naturgewürze
- keine Gewürzmischungen
- keine Geschmacksverstärker

Betriebsführung mit dem Betriebsleiter Herrn Möller

[https://youtu.be/v10D\\_jVjnW4](https://youtu.be/v10D_jVjnW4)



### Unser Tipp zum Grillen

#### IDEAL DAZU:

Stengers Grillbutter aus eigener Herstellung

- Bärlauch- und Kräuterbutter
- ideal zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder einfach so



verfügbar ab  
Donnerstag 30.04.



Im praktischen Becher fertig  
verpackt erhältlich im SB.

## 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



**Bärlauchbratwurst**  
feiner Bärlauchgeschmack



**Bratwurstmix**  
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,

dass das Sortiment auch in der Selbstbedienungsschiene weiter ausgebaut wurde. Seit einiger Zeit finden die Kunden der EDEKA-Stenger-Märkte die Hausmacher-Wurstwaren schon SB-verpackt vor. Insbesondere diejenigen, die auf einen schnellen Einkauf angewiesen sind, profitieren von diesem Service.

„Natürlich ist unser Hausmacher-Sortiment 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.

**Fleischwurst**  
halber Ring

Ab sofort erhalten Sie unsere hausgemachte rote Fleischwurst aus Stengers Wurstproduktion auch im SB-Bereich als halben Ring. In gewohnter Qualität wie unsere kesselfrische Fleischwurst an den Bedientheken.

**Neu im Sortiment**





Unsere Marke Hofglück steht für Fleisch der Premiumstufe. Es ist mit zwei von zwei möglichen Sternen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes gekennzeichnet. Zudem tragen Hofglück-Artikel die Stufe 4 der Kennzeichnung „Haltungsform“. Mit den hochwertigen Markenprodukten erhältst du 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 sollst du dich auf die gute Qualität von Hofglück verlassen können.



BEWUSST UND  
HEIMATNAH GENIEßEN

**GEMEINSAM FÜR  
MEHR TIERWOHL**

Dafür steht **HOFGLÜCK**

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



Weitere Informationen  
zur Marke unter:

[zukunfteleben.de/hofglueck](http://zukunfteleben.de/hofglueck)



**Hofglück  
Garschinken**



**Hofglück  
weiße und rote Griller**



**Hofglück  
Landrauchschinken**



**Hofglück  
Landrauchsalami**

## 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 pikante Schweinenacken-Peperoni-Spieße oder zart-schmelzenden Hirtenkäse im Baconmantel? Darf es etwas Klassisches sein wie unsere beliebten marinierten Rinder-Grillfackeln? Oder

möchten Sie Ihre Lieben mit raffiniert gefüllten Grillkartoffeln überraschen, die serviert mit knusprigen BBQ-Onion-Rings, garantiert für Begeisterung sorgen werden? Wer's aromatisch-zart mag, für den sind derweil die köstlichen Schweinefilet-Spieße genau die richtige Wahl.

Barbecue-Onion-Rings



Rindergrillfackeln mariniert



Schweinenacken-Peperoni-Spieße



Schweinefiletspieße



Hirtenkäse im Baconmantel



Grillkartoffeln, gefüllt



## Besonderer Grillgenuss: Fisch, Käse und Gemüse vom Rost

Neben Fleisch und Wurst vom Grill rücken auch alternative Grilldelikatessen zunehmend in den Fokus der Grillliebhaber. Dazu zählen vielfältige Fischspezialitäten – von ganzen, gefüllten Fischen über feine Fischspieße bis hin zu Käse- und Gemüsevariationen. 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 Gesundheitsbewussten zudem einen hohen Stellenwert – und das Schöne: 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!

Die Fischartikel sind nicht in Aschaffenburg Südbahnhof und Haibach erhältlich!

Lachsfilet mit Zitronengras



Garnelenspieße, mariniert



Lachs-Garnelenspieße



Tilapiafilet „Nevada“



Lachsfilet mit Kräuterbouquet



## 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 Kalzium. Eine Win-win-Situation auf dem Grill ... 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 Aschaffenburg Südbahnhof.



Auch im SB Bereich finden Sie besondere Spezialitäten



**Ziegentaler**  
vegetarisch oder mit Speck



**Der Klassiker**  
Schafskäse- oder Grillkäsespieße mit verschiedenen Gemüsesorten



**Schafskäse-Tatar**  
Genießen Sie unser hausgemachtes Schafskäse-Tatar kalt, als Beilage zum Grillen oder warm in Form einer Füllmasse



**Schafskäse eingelegt**  
in verschiedenen Kreationen, auch als Schiffchen erhältlich



**Immer wieder beliebt**  
Paprika oder Champignons mit würziger Schafskäsefüllung

## 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 Kalbstafelspitz mit

Meerrettichsoße oder Hähnchen-Curry. 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.



*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)**

Salate in SB und in den Bedienungstheken erhältlich



Das bieten unsere hausgemachten Salate:

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

EDEKA Stenger bietet an den Selbstbedienungs- und Bedientheken täglich frisch zubereitete Salate an. Diese werden in der "Feinen Küche" hausgemacht und aus überwiegend regionalen und auch lokalen Zutaten hergestellt. Das Ergebnis sind köstliche, gesunde Salate von höchster Qualität, die nicht nur frisch, sondern auch lecker schmecken. Perfekt als wertige Beilage oder als gesunder Mittagssnack – knackiger Genuss für jeden Tag!



Unsere Klassiker passen zu allen Grillgerichten. Probieren Sie!



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

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

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



Unser Klassiker:

**Schwedensalat**  
Frisches Weißkraut mit Lauch und Karottenstreifen in einer cremigen Salatsoße.

**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 Bananen-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.

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

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

**Wacholderputenbrust**

Von der Pute nur das Beste: Frisches, sehnenfreies Brustfleisch ohne Haut wird unter Zugabe von Wacholder mild aromatisch gepökelt. Anschließend schonend im Netz gegart und im Buchenrauch veredelt, entsteht so ein zartes Geschmackserlebnis von goldgelber Farbe.

**Rindersaftschinken**

Aus mageren Keulen junger Rinder geschnitten, ins Netz eingezogen, dunkel geräuchert und gegart.

**Stenger's Bester Kochschinken**

Heller, zarter Schinken mit mildem Geschmack – saftig, weich und ohne Rauchgeschmack. Der perfekte Schinken für den feinen Spargelgenuss

**Wacholderschinken**

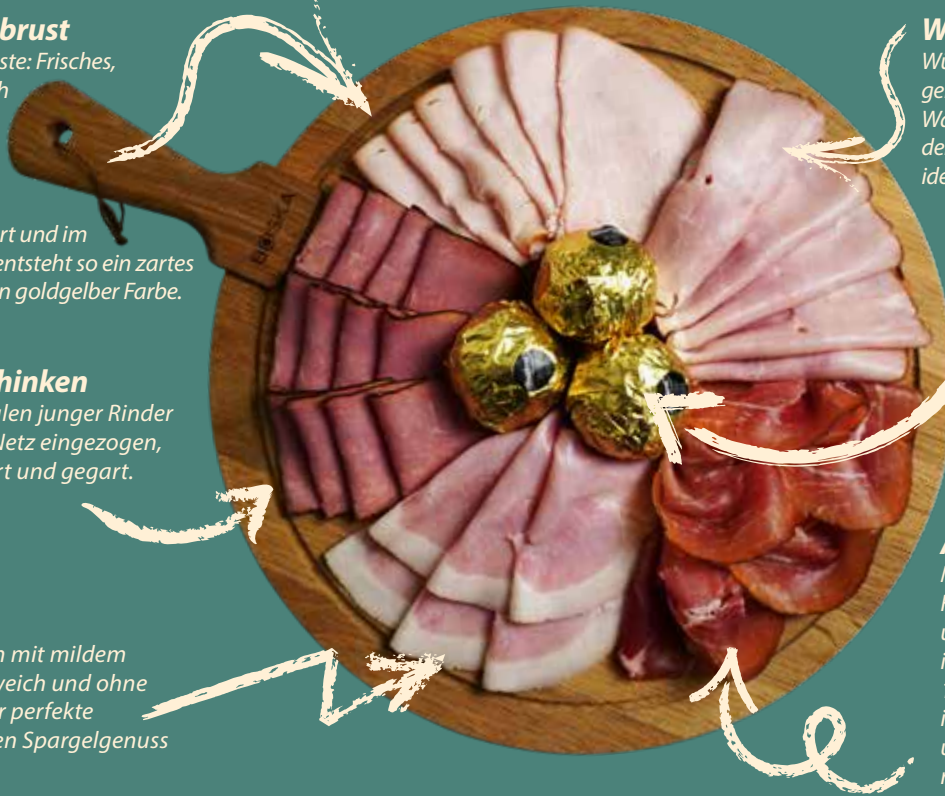
Würziger Kochschinken, zart gereift, kräftig geräuchert und aromatisch veredelt mit Wacholderbeeren. Saftig in der Konsistenz, kräftig im Geschmack und ideal für Brotzeit

**Saltufo Gold**

Feine Kugeln einer besonderen Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und Sommertrüffeln. Nach einem besonderen Naturreifungsverfahren gereift und mit landestypischem, geraspelttem Parmigiano Reggiano umhüllt.

**Alter Fritz**

Mit Geschmack geadelt: Unser "Alter Fritz" wird aus Oberschale, Unterschale und Schinkennuss gewonnen. Seine Tiefe ist geprägt von milder Finesse. Das über 12 Monate andauernde traditionelle italienische Herstellungsverfahren (reifen und räuchern) gipfelt in zartem Biss. Mit reinem Ursalz gesalzen, ohne Knochen.

**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!

**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 irgendwoher. Das Team von EDEKA Stenger wählt seine Lieferanten gezielt aus und setzt, wann immer möglich, auf regionale Waren. Die Qualität der gelieferten Produkte genießt dabei stets oberste Priorität.

Klassisch oder ausgefallen – Spargel macht es möglich: Schon eine Prise Salz, etwas Zucker und ein wenig Zitronensaft genügen, um die herrlichen Aromen des puren Spargels zur Geltung zu bringen. Altbewährte Geschmackspartner wie eine Scheibe Schinken, Kartoffeln und ein Schuss Sauce hollandaise oder zerlassene Butter begeistern Feinschmecker jedes Jahr aufs Neue. Ein herzhafter Gaumenschmaus gelingt ebenfalls mit einem Kalbs- oder Schweinemedallion, die es würzig mit Salbei und Co. zu verfeinern gilt.

**Stengers feine Küche Spargelsuppe**

nur während der Spargelsaison frisch gekocht 400-g-Glas

**Becksteiner Winzer Grauer oder Weißer Burgunder**

QBA, trocken je 0,75-l-Flasche



Der ideale Begleiter zum Spargel!

## 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 fränkisch“. 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.



## Spargelsortiment „Absolut fränkisch“

### Was bedeutet „Absolut fränkisch“?

Das „Absolut fränkisch“-Logo finden Sie exklusiv nur in den EDEKA-Stenger-Filialen. Mit dem Obst- und Gemüsegroßhandel „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 Warenbereichsleiterin Jasmin Fischinger (Obst und Gemüse) die Qualitäten und Sortimente. Alle „Absolut fränkisch“-Produkte werden vom Großhandel „Schraud & Baunach“ an die EDEKA-Stenger-Filialen ausgeliefert. Durch diese Partnerschaft lassen sich Transportwege bündeln und unnötige Wege vermeiden.



## Blätterteigbündel mit Prosciutto und Spargel

Diese Blätterteigbündel mit Prosciutto und grünem Spargel sind der perfekte Begleiter für einen entspannten Brunch oder ein sonniges Picknick. Knuspriger Teig, zarter Spargel und würziger Schinken – handlich, lecker und einfach unwiderstehlich!

### Zutaten für 6 Portionen

- 1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 500 g Spargel, grün
- 2 EL Olivenöl
- 80 g Crème fraîche
- 60 g Prosciutto
- 70 g Parmesan
- 1 Ei
- 2 EL Milch

### Zubereitung:

1. Ofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig inklusive Papier auf einem Backblech ausrollen und in sechs gleich große Quadrate schneiden.

2. Spargel waschen und die holzigen Enden großzügig abschneiden. Spargel mit Olivenöl einpinseln, salzen und pfeffern. Parmesan grob raspeln.

3. Dann jedes Teigstück mittig mit etwas Crème fraîche einstreichen, darauf eine Lage Prosciutto legen, dann etwa vier Spargelstangen schräg auf das Teigstück legen, sodass sich rechts und links jeweils eine Ecke des Teigstücks befindet. Über dem Spargel etwa 1 EL Parmesan verteilen, dann die Ecken des Blätterteigs eng übereinanderklappen und gut andrücken.

4. Wenn alle Blätterteigbündel fertig sind, das Ei mit der Milch verrühren und die Bündel damit bestreichen. Blätterteigbündel mit Spargel 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dann servieren.



## Genussvielfalt aus der Heimat

Rispen Tomaten  
lose

Rispen Tomaten „Premium Red“  
650-g-Packung



Cherry-Rispen Tomaten  
lose

Roma-Cherry Tomaten  
lose



Erdbeeren



XXL-Basilikum oder  
XXL-Basilikum, rot  
Topf



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 Sie tragen zudem auch Ihren Teil zu mehr Nachhaltigkeit im Alltag bei.

### 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

## Die Artikel der „Absolut frängisch“-Bioreihe

### Kochen mit frischen Kräutern

Die zahlreichen Bioprodukte 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.



„Absolut frängisch“-Biokräuter  
in der nachhaltigen Papiertüte!



## Aus „Stenger Regional“ wird „Stenger von Herzen Regional“

Stenger Regional tritt künftig unter dem neuen Namen Stenger von Herzen Regional auf. Mit dieser Veränderung möchten wir die Sichtbarkeit unserer Produkte erhöhen und deren Wiedererkennung weiter stärken.

Die neue einheitliche Kennzeichnung am Regal sorgt dafür, dass unsere Produkte sofort ins Auge fallen. Das neue Logo verbindet frisches Design mit den bewährten Standards, die Sie als Kunde seit Jahren schätzen. So bleibt alles vertraut, wirkt aber zugleich lebendiger und präsenter. Mit Stenger von Herzen Regional bringen wir unsere Werte auf den Punkt: Regional, ehrlich, mit Liebe

gemacht – jetzt noch klarer erkennbar und direkt spürbar für jeden, der unsere Produkte wählt.

Darüber hinaus setzen wir weiterhin konsequent auf enge Partnerschaften mit regionalen Erzeugern und kurze Transportwege. So stellen wir sicher, dass Frische, Qualität und Herkunft jederzeit nachvollziehbar bleiben. Mit dem neuen Auftritt möchten wir nicht nur optisch überzeugen, sondern auch unser Versprechen bekräftigen, Ihnen Produkte anzubieten, die mit Sorgfalt ausgewählt und mit echter Leidenschaft hergestellt werden.



## „Stenger von Herzen Regional“ steht für

- **Kurze Transportwege vom Erzeuger bis in den Markt**
- **Im Internet unter: [edeka-stenger.de/regional](http://edeka-stenger.de/regional)**
- **Regional hergestellte oder veredelte Erzeugnisse**
- **Langjährige vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen**
- **Wertschätzung regionaler Erzeugnisse**
- **Unterstützung der Region**
- **Besonders empfohlen von EDEKA Stenger**

### Kriterien für Stenger-REGIONAL-Teilnehmer

- ☑ *Der Erzeuger/Lieferant darf maximal 50 Kilometer 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*

Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie unter der neuen Rubrik „Regional“ auf unserer Homepage mehr über unsere regionalen Partner



## Antipasti – die perfekte Beilage zu Gebrilltem



### Eingelegte Champignons mit Aceto Balsamico

- eingelegt in Rapsöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Knoblauch, Kräutern und Chilipulver

In den Käsebedientheken sowie im SB-Bereich von EDEKA Stenger erwartet Sie ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment an ausgewählten Antipasti-Köstlichkeiten, die für jeden Geschmack und Anlass genau das Richtige bieten. Holen Sie sich das mediterrane Flair direkt nach Hause und genießen Sie den authentischen Geschmack von sonnengereiften Oliven, würzigen Peperoni oder aromatischen, getrockneten Tomaten – die perfekte Ergänzung zu unseren saftigen Grillspezialitäten.

Doch auch für Naschkatzen hat EDEKA Stenger einiges zu bieten: Lassen Sie sich von den süßen, saftig gefüllten Aprikosen verführen, die besonders in den warmen Sommermonaten ein wahres Highlight darstellen! Egal, ob für ein festliches Büfett, einen gemütlichen Abend mit Freunden oder einfach zum persönlichen Genuss – entdecken Sie bei EDEKA Stenger die vielseitige Welt der Antipasti und finden Sie Ihre ganz persönlichen Favoriten, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnen!



### Hirtenkäse „Toskana“

- mit getrockneten Tomaten
- eingelegt in Tomatenpesto
- als Krönung für Ihren Salatteller



### Feta-Oliven

- eingelegt
- entsteint
- gefüllt mit Feta-Frischkäse-creme



### Rote & Grüne Paprika-Glocken

- mit Doppelrahmfrischkäse, von Hand gefüllt
- mittelscharf
- mit extra wenig Öl



### „Honey Peppers“

- mit Doppelrahmfrischkäse, von Hand gefüllt
- Früchte aus Ungarn
- milder Geschmack



### Kirschnaprika-Frischkäse

- mit Doppelrahmfrischkäse, von Hand gefüllt
- Früchte aus Südafrika



### Kalamata-Oliven

- mit Stein
- aus Griechenland
- mit extra wenig Öl



### Olivenmix

- grüne Oliven und grüne Oliven, geschwärzt
- von Hand veredelt
- eingelegt, entsteint, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert



### „Hirtenkäse alla Genovese“

- mit Basilikum und eingelegter Paprika verfeinert
- eingelegt in Öl
- die mediterrane Note für jeden Salatteller

### „Mini Bini Salami“

Die Mini Bini Salami überzeugt mit ihrem würzigen Aroma und bester Qualität. Hergestellt aus ausgewähltem Fleisch und fein abgestimmten Gewürzen, ist sie der perfekte Snack für zwischendurch, unterwegs oder zur Brotzeit.

190g Packung



Sie finden an den Frischetheken sowie in den SB-Regalen in unseren Märkten ein wechselndes Sortiment an Antipasti-Kreationen.



Jetzt Kerrygold genießen und  
Irlandreise für 2 Personen gewinnen!

Kerrygold  
extra ungesalzen  
65% Fett  
250 Becher



Kerrygold  
Scheiben-Reibekäse vers. Sorten  
32% Fett abs./Rahmstufe  
120/150g Packung



### 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: 15.05.2026

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 – Stichwort: Irlandreise.

### Das ist Beemster

Ein Ort. Ein Käse. Ein Versprechen.

Vor über 400 Jahren dem Wasser abgerungen, liegt der Beemster Polder heute als UNESCO-Weltkulturerbe im Herzen von Noord-Holland – vier Meter unter dem Meeresspiegel. Hier prägen Tradition, Geschichte und einzigartige Böden die saftig-grünen Weiden. Unsere Kühe grasen bis zu 185 Tage im Jahr, bis zu 10 Stunden täglich, auf den Wiesen und leben in großzügigen, luftigen Ställen. Ihre besonders cremige Milch ist die Grundlage für unseren Premium Gouda, der seit 125 Jahren mit handwerklichem Können und großer Leidenschaft Tag für Tag im Herzen des Polders entsteht.



## Der beste Käse der Welt

Platz 1 unter 3.375 Käsesorten aus 25 Ländern!

Jetzt hier erhältlich



WORLD CHAMPION 2026  
Bester Käse der Welt





# 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: 122885 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.