

# Georgs MARKTZEITUNG®

Frische - Service - Qualität



In dieser Ausgabe erwarten Sie folgende Themen:

- Tipps für die gesunde Ernährung
- Rezept-Tipps
- Neues vom Team des Ernährungsservices
- EDEKA Georg macht Schule
- Käse des Monats
- EDEKA Georg unterwegs: Valencia ruft
- Lieferant aus der Region: Frankfurter Kaffeerösterei
- Wein des Monats
- Prachtvolle Blumen bei EDEKA Georg
- Stellenangebot
- 2016 ohne Plastiktüten
- Regionales
- Veranstaltungen
- Kinderseite
- Rätsel / Horoskop
- Neues im Kino

## EDEKA Georg: Handel(n) mit Verantwortung

**2016 sagt EDEKA Georg dem Plastikmüll den Kampf an!  
Das Ziel: Die Märkte setzen mit nachhaltig produzierten und umweltfreundlichen Tragetaschen ein Zeichen für den Umweltschutz!**

**Wie das mit Ihrer Hilfe gelingt, lesen Sie auf der nächsten Seite ...**



**EDEKA Georg**

Frische und Regionalität liegt uns am Herzen!



# EDEKA Georg hat ab 2016 keine leichten Plastiktragetaschen an der Kasse mehr!



Deutschland gehört neben Italien, Spanien und Großbritannien zu den absoluten Spitzenreitern beim Plastiktütenverbrauch!

Plastik ist ein Thema, das alle etwas angeht...

Der Verbrauch an leichten Plastiktüten und die daraus entstehenden Müllberge sind enorm!

Laut des Umweltbundesamtes werden in Deutschland pro Kopf und Jahr 76 Plastiktüten verbraucht. Das hat eine bundesweite Nutzung von 6,1 Milliarden Plastiktüten im Jahr zur Folge! Dieser ungehemmte Konsum der leichten Plastiktüten belastet die Umwelt und verhindert den sparsamen Umgang mit Ressourcen!

## Das Konzept baut auf drei Tragetaschen und einen Tragekarton:

1. Die Papiertüte trägt das Siegel des FSC (Forest Stewardship Council), sodass der verantwortungsbewusste Umgang mit der Forstwirtschaft zertifiziert ist.
2. Hinzu kommt die robuste EDEKA-Mehrwegtasche aus 80 Prozent R-PET-Flaschen (recycelten Polyethylen-Flaschen). Sie entspricht den Kriterien des Blauen Engels.
3. Die Bio-Baumwolltasche punktet durch den respektvollen Einsatz natürlicher Rohstoffe, da sie in der Heimat produziert wird und vielfach genutzt werden kann.
4. Für den größeren Einkauf gibt es praktische FSC- ausgezeichnete Kartons an den Kassen. In ihnen können Kunden bis zu 25 Kilogramm transportieren - und das gleich mehrere Male!



Schutz der Natur und für den nachhaltigen Handel!

Und mit diesen Schritten greift EDEKA den Wunsch der Verbraucher auf. Denn auch bei ihrem Einkauf liegt vielen die Nachhaltigkeit am Herzen und sie finden es sinnvoll, in umweltfreundliche Alternativen zu Plastiktüten und Co. zu investieren!

Seien Sie dabei und greifen Sie bei den tollen Ersatztaschen und -kartons zu! Die Umwelt dankt es Ihnen!

**In Deutschland werden 11 700 Plastiktüten pro Minute genutzt!**

Da heißt es, aktiv zu werden und einen gewissenhaften Weg mit dieser Herausforderung zu finden. EDEKA Georg geht mit gutem Beispiel voran...

Die sechs Märkte in der Region haben sich entschlossen, 2016 keine leichten Plastiktragetaschen mehr an den Kassen herauszugeben und auf starke Alternativen zu setzen – zum

## Ihre Meinung ist uns wichtig!

Geben Sie uns ein Feedback. Gefallen Ihnen die Alternativen zu den üblichen Plastiktragetaschen? Was sagen Sie zu EDEKA Georgs Weg zu mehr Nachhaltigkeit?

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht. Schicken Sie uns eine Mail an folgende Adresse: [marktzeitung@proexakt.de](mailto:marktzeitung@proexakt.de)





## Neues vom Ernährungsservice

Der Weg zum Experten des EDEKA-Ernährungsservices ist lang und anspruchsvoll. Doch eine Gruppe von EDEKA-Georg-Mitarbeitern aus allen Märkten startete bereits im August mit dieser besonderen Herausforderung und absolvierte nun im Dezember die nächsten Schritte auf dem Weg zu ihrem großen Ziel.

So erlebten am Donnerstag, den 3. Dezember Kunden in Idstein eine Überraschung. Denn ein

achtköpfiges Team um die Marktleiter Jens-Peter Kreker aus Oberursel und Michael Del Boccio aus Steinbach hatten sich für sie etwas ganz Spezielles einfallen lassen, was nun in die Tat umgesetzt wurde: eine außergewöhnliche Verkostungsaktion, bei der neben einer kleinen Leckerei auch wichtige Essensstipps gereicht wurden.

### Aktiv im Markt

Wie kam es dazu? Die Veranstaltung war eine wichtige, von der EDEKA Südwest gestellte Praxisaufgabe, die die EDEKANER mit Bravour meistern wollten. Nach einer Wiederholung des theoretischen Hintergrundes gaben sie bei dieser mehrstündigen Aktion ihr Wissen zur gesunden Lebensweise an Interessierte weiter. Um die Modelle des Mixtellers sowie die Ernährungspyramide genau zu erläutern und auf besondere Weise schmackhaft zu machen, reichten sie noch einen leckeren Happen einer selbstgebackenen Waffel. Bei dieser, garniert mit einer zarten Creme und feinen Früchten, konnten die Marktbesucher nicht widerstehen und ließen es sich schmecken. Das

sorgte für Begeisterung, denn sie genossen diese informative und leckere Abwechslung beim Einkauf.

### In den eigenen Reihen

Doch nicht nur die Kunden freuten sich über den Einsatz der Seminarteilnehmer, auch die Kollegen sollten davon profitieren. Sybilla Bremen und Dennis Loch bereiteten für sie ein köstliches und ausgiebiges Frühstück vor. Schon bei der ersten Mahlzeit des Tages können bewusste Feinschmecker die Prinzipien der EDEKA kulinarisch umsetzen. Das zeigten ein spritziger

Obstsalat, der mit Naturjoghurt verfeinert wurde, sowie zahlreiche belegte Vollkornbrote mit Geflügelwurst oder Käse. Für Naschkatzen gab es sogar reichhaltige Körnerkekse. Ein süßer Einstieg in den Tag und ein gelungener Abschluss des Seminars.

Mit den beiden Aktionen stellte das Team von EDEKA Georg sein Können unter Beweis und verwöhnte gleichzeitig die Kollegen und Kunden. Die nächste Stufe war erklimmt auf dem Weg zu ihrer Abschlussurkunde der EDEKA Südwest.





# Mit Tipps und Tricks zu mehr Vitalität

Der Jahreswechsels und der Beginn des neuen Jahres ist die Zeit der guten Vorsätze. Ganz oben auf der Liste steht bei vielen die Absicht: Im nächsten Jahr esse ich gesünder. Manchmal leichter gesagt als getan und wichtig ist, wie gelingt das langfristig?

Antworten auf diese und ähnliche Fragen hat Sybilla Bremen. Sie ist seit sechs Jahren Teil des EDEKA-Georg-Teams und hilft Kunden bei ihren Anliegen im Markt in Idstein weiter. Die freundliche Mitarbeiterin erzählt: „Bis vor Kurzem habe ich mich noch mit meinen Kollegen zusammen um die Backwarenabteilung gekümmert. Jetzt bin ich hauptsächlich an der Kasse sowie der Information anzutreffen und betreue die Verkostungen, die wir Marktbesuchern gern anbieten.“ Um diese Aufgabe bestmöglich zu meistern, hat sich die ausgebildete Einzelhandelskauffrau bereits im Sommer dazu entschlossen, am Fortbildungsseminar des Ernährungsservices teilzunehmen. „Die theoretischen Kurse und die Praxisteile machen mir großen Spaß. Ich freue mich über die vielen Informationen, die ich erhalte und direkt an die Kunden weitergeben kann“, schwärmt die engagierte Fachkraft.

Und was rät sie Marktbesuchern, wenn es im Januar um die Themen gesunde Ernährung und die Stärkung der Abwehrkräfte geht? „In diesem Fall stelle ich den EDEKA-Mix-Teller und die Ernährungspyramide der EDEKA vor. Denn die beiden Modelle sind tolle Richtlinien für den Alltag, um den Körper ausgewogen und bewusst mit allem zu versorgen, was er braucht. Die Pyramide zeigt eine Auswahl

an Lebensmitteln auf, die sie täglich zu sich nehmen können. Bei den Waren im unteren Teil darf häufiger zugegriffen werden, wohingegen die Produkte auf den oberen Stufen nur in Maßen ratsam sind.“

Für die konkrete Umsetzung bei den drei bis fünf Mahlzeiten am Tag kommt der Mix-Teller ins Spiel. Die Expertin erläutert: „Ist der eigene Teller gedanklich viergeteilt, kann jeder Part mit Leckereien gefüllt werden. Dabei ist ein Feld für kohlenhydratreiche Kost wie Nudeln, Reis oder Brot vorgesehen, ein weiteres ist für Eiweißreiches wie Fisch, Käse und Co. Auf der verbleibenden Hälfte haben Obst und Gemüse ihren Platz.“ Das Gute daran: Bei diesem Prinzip ist Abwechslung sowie Spaß beim Essen garantiert. Sybilla Bremen versichert:



Sybilla Bremen im Markt in Idstein

„Wer seinen Speiseplan daran orientiert, tut sich auf jeden Fall etwas Gutes!“

Doch das Trinken darf bei einer bewussten Ernährung keinesfalls zu kurz kommen, um den Flüssigkeitshaushalt mit rund zwei Litern pro Tag in Balance zu halten und das Wohlbefinden abzusichern. Eine gute Wahl sind laut der EDEKA-Mitarbeiterin vor allem Mineralwässer, Tees oder auch Smoothies, wie sie beschreibt:

„In Smoothies stecken zahlreiche Vitamine, die das Immunsystem im Winter optimal in Schwung bringen. Jeder kann ihn nach seinen eigenen Wünschen zusammenstellen.“ Beliebt sind vor allem solche mit Top-Vitamin-C-Lieferanten wie Spinat, Mango, Papaya oder auch saisonale Hits rund um Zitrusfrüchte, Bananen sowie Nüsse. Sie fügt hinzu: „Bei Fragen stehen meine Kollegen und ich jederzeit zur Verfügung und helfen Ihnen weiter!“



## Grüne Power-Smoothies

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

### Zutaten für 2 Portionen:

- 2 1/2 Bananen • 9 Mandarinen • ½ Teelöffel gemahlener Kardamom (alternativ: etwas Lebkuchengewürz)
- 5 – 10 g frischer Ingwer • 1 – 2 Handvoll frischer Spinat
- 2 EL weißes Mandelmus • 1 Teelöffel Vanillepulver (alternativ: Vanillezucker)

### Zubereitung:

1. Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mandarinen auspressen, Saft auffangen. Geschälten Ingwer zerkleinern. Sämtliche Zutaten mit etwa 300 ml Wasser in einen geeigneten Mixer füllen und für mindestens eine Minute zerkleinern.

2. Ist die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht, kann weiter Wasser eingearbeitet werden. Zum Dekorieren eignet sich ein Stück Banane oder eine Physalis. Ein Tipp: Winter-Smoothies schmecken auch leicht angewärmt hervorragend. Dafür einfach einige Minuten länger mixen.



## Exotische Smoothies

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

### Zutaten für ca. 3 – 4 Portionen:

- 2 Mangos
- 1 große, reife Ananas (bis zu 1 kg)
- 1 Bio-Limette
- 100 ml Orangensaft (am besten frisch gepresst)
- 1 TL Honig

### Zubereitung:

1. Haut der Mangos entfernen, Fruchtfleisch vom Stein trennen und in Würfel schneiden. Ananas gründlich schälen, dabei längs vierteln und Strunk entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln.

2. Schale der Limette abreiben, 2 TL davon mit Ananas und Mangos in eine Schüssel oder einen Mixer geben. 200 ml Saft und 50 ml Wasser eingießen und mit einem Stabmixer bearbeiten.

3. Zuletzt Honig untermischen und servieren.



## Fruchtiger grüner Wintersalat

Zubereitungszeit: ca. 15 bis 20 Minuten

### Zutaten für etwa 2 – 3 Portionen:

- 150 g Feldsalat • 1 großer, süßer Apfel • 1 Handvoll Granatapfelkerne
- 100 g Pekannüsse (alternativ: geröstete Walnusskerne) • 4 EL klarer Apfelessig
- 2 TL Zuckerrübensirup • Salz • Pfeffer • 5 EL Speiseöl (z. B. Olivenöl)

### Zubereitung:

1. Feldsalat gründlich verlesen, abspülen und trockenschleudern. Pekannüsse evtl. schälen und nach Belieben zerkleinern.

2. In einer kleinen Schüssel Apfelessig, Zuckerrübensirup, Salz, Pfeffer, 3 EL Wasser und Speiseöl miteinander vermengen. Apfel sorgfältig waschen, vierteln und entkernen. Längs in sehr feine Spalten verarbeiten und sofort mit dem Dressing vermischen. Zuletzt Granatapfelkerne aufstreuen und behutsam unterheben.

3. Feldsalat mit Früchten und Dressing portionsweise anrichten und servieren. Reichen Sie dazu ein Stück Vollkornbrot.



Zum Verfeinern...  
... eignen sich dünne Parmesanscheiben oder auch fettfrei geröstete Sonnenblumenkerne.



# Geschmack kommt nicht von ungefähr – zwei Tage zu Gast bei „San Lucar“

Im Winter stehen spritzige Zitrusfrüchte bei kleinen und großen Nachkatzen hoch im Kurs. Ein echter Klassiker sind die leuchtenden Orangen und Clementinen. Doch welchen Weg haben die gesunden, kugelrunden Prachtstücke schon hinter sich, wenn sie in den Marktregalen bei EDEKA Georg liegen? Ende November machten sich einige Mitarbeiter auf die Spurensuche nach der beliebten Frucht im sonnigen Spanien. Ihr Ziel: Valencia, die Stadt am Mittelmeer. Denn dort hat der Premium-Produkt-Lieferant „San Lucar“ seinen Hauptsitz.



Das begeisterte EDEKA-Georg-Team: Abdullah Akyürek, Zekeriya, Akar, Sahin Aydas, Mourad El-Mahjoub und Marco Ringel (v. l. n. r.)

## Tag 1

Der Startschuss dieser Reise fiel für das fünfköpfige Team am Montag, den 23. November. Direkt nach der Ankunft stand für die Obst- und Gemüsefachleute eine Stadttour durch die spanische Metropole auf dem Programm. „Unsere Ansprechpartner hatten alles toll organisiert und die Stimmung war von der ersten Minute an großartig“, berichtet Abdullah Akyürek, der als Bereichsleiter „Frische“ ein Experte auf seinem Gebiet ist.

Auf diese unvergesslichen Eindrücke folgte ein interessantes Seminar über das Unternehmen. Schwerpunkte

waren geschichtliche Hintergründe, weltweite Kontakte zu Meisteranbauern und vieles mehr. Besonders die eigene Verpflichtung der Firma zum fairen Handel, den das Unternehmen betreibt, stand im Mittelpunkt und stieß bei den Gästen auf Begeisterung. „Es war richtig spannend, weil wir viel Neues erfuhren“, fasst

der erfahrene EDEKANER zusammen.

## Tag 2

So abwechslungsreich, wie der erste Tag endete, so spannend begann auch der zweite. Das Team stattete der Firmenzentrale von „San Lucar“ einen Besuch ab, von dem Abdullah Akyürek erzählt: „Wir lernten

einige Mitarbeiter kennen, die uns über die organisatorischen Abläufe, wie beispielsweise die Aufnahme von Bestellungen, informierten. Es war eine lockere, freundliche Atmosphäre, sodass wir uns schnell wohlfühlten.“ Nach der Theorie folgte die Praxis. In den Hallen vor Ort stand das Handwerk rund um die Zitrusfrüchte im



Abdullah Akyürek besuchte die Clementinenplantagen in Spanien



Die Früchte reifen unter Top-Bedingungen heran



Vordergrund. Der 36-Jährige blickt zurück: „Bei den Liusar-Brüdern durften wir hinter die Kulissen schauen. Wir waren live dabei, als die frisch geernteten Clementinen in blauen Körben angeliefert wurden und vier strenge Kontrollen durchliefen. Mich hat es sehr beeindruckt, wie professionell,

exakt und sauber die Fachleute arbeiten. Clementinen mit dem geringsten Schalenfehler werden direkt aussortiert. Das geschulte Personal lässt wirklich nur die besten Waren durch und unter der Marke ‚San Lucar‘ verkaufen. Qualität ist vom Anbau bis zum Versand oberstes Gebot!“ Davon konnte sich das

EDEKA-Team sogar auf den Feldern vor den Toren Valentias selbst ein Bild machen. Es ging hinaus auf riesige Clementinenplantagen, denn hier wachsen die kleinen orangefarbenen Leckerbissen unter der strahlenden Sonne Spaniens heran. „Das ganze Jahr über herrschen in der Region die optimalen klimatischen Bedingungen – vom Wind über die Wärme bis hin zum Niederschlag. Dort gedeihen wirklich nur Top-Früchte! Wir sind von dem Obst absolut überzeugt und freuen uns, den EDEKA-Georg-Kunden das tolle ‚San Lucar‘-Sortiment rund um Clementinen, Orangen und Co. anzubieten. Denn bei ihnen wissen wir nun genau, woher der Geschmack kommt“, schwärmt der Bereichsleiter.



Die „San Lucar“-Zentrale in der Metropole Valencia

*Für alle, die es in den eisigen Monaten süß und trotzdem gesund mögen, heißt es: Greifen Sie zu Clementinen. Die kleinen orangefarbenen Lieblinge aus dem Mittelmeerraum sind wahre Kraftpakete: Geschmacklich gehören sie zu den intensivsten Winterobstsorten und dabei kommen ihre wichtigen Inhaltsstoffe nicht zu kurz. Laut Experten decken bereits vier Clementinen den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C. So kurbelt das saftige Fruchtfleisch das Immunsystem hervorragend an und der Körper wird im gleichen Zuge mit viel Wasser versorgt.*

Gutes von der TeeFee

# SO MACHT GENUG TRINKEN SPASS!

- ✓ ohne künstliche Zusatzstoffe
- ✓ natursüß dank dem Steviablatt
- ✓ kalorien-/zuckerfrei
- ✓ zahnfreundlich
- ✓ vegan



## Geniale TeeFee-Rezepte von Fernsehkoch Mirko Reeh:



### SAUERRAHM-TEEFEE HIMBEERTEE-DESSERT IM GLAS

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

**Benötigte Zutaten:**

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 200 ml Wasser            | 2 EL Honig                     |
| 2 Beutel TeeFee Himbeere | 1 Vanilleschote                |
| 2 Blätter Gelatine       | 100 g Himbeeren zur Dekoration |
| 4 EL Saure Sahne         | 4 Gläschen                     |
| 400 ml Saure Sahne       |                                |

Saure Sahne mit dem Honig und der zuvor ausgekratzten Vanilleschote sehr gut vermengen. Wasser kochen, danach 15 Minuten den Tee ziehen lassen. Gelatine einweichen. Wenn der Tee gezogen hat, den Teebeutel entfernen und die ausgedrückte Gelatine sehr gut einrühren, dann die 4 EL saure Sahne dazu geben. Sobald die Gelatine abbindet, kann das Gläschen gefüllt werden. Erst nur die saure Sahne, dann die Himbeeren-Mischung. Das Ganze bis das Gläschen voll ist wiederholen. Dekorieren mit Himbeeren.



DE-Öko-001



# Meisterliche Kreation für Liebhaber guten Geschmacks



Jahren war es dann so weit: Ich gründete die „Frankfurter Kaffeerösterei“, erzählt der gelernte Kaufmann.

**Woher stammen die Bohnen?** Qualität und Nachhaltigkeit sind die zwei wichtigsten Faktoren, die der Experte seiner Arbeit zugrunde legt, wie er beschreibt: „Wie beziehen unsere Rohwaren von vertrauenswürdigen Partnern, die häufig soziale Projekte in den Ernteregionen weltweit fördern. Ein Beispiel sind die Produkte aus Nicaragua. Mit der Zusammenarbeit unterstützen wir die Berufstätigkeit und sichere Beschäftigung von Frauen in diesem Land. Dank des schonenden und gewissenhaften Anbaus stimmt bei diesen Produkten die Güte der Erzeugnisse. Sie entsprechen größtenteils den höchsten Bio-Standards und der Handel läuft fair ab. Da können wir

uns zu 100 Prozent auf unsere Lieferanten verlassen.“ Diese Grundlagen sind ihm eine Herzensangelegenheit.

**Welche Schritte laufen bei der Röstung ab?** In 30 bis 70 Kilogramm schweren Säcken verpackt erreichen die sorgfältig verlesenen und getrockneten Bohnen ihr Ziel in Frankfurt. Nach einer kurzen Einlagerungsphase steht für sie schon bald der große Rösttag an. Was dann mit ihnen geschieht, erläutert der 53-Jährige: „Von Hand füllen unsere Mitarbeiter sie in die moderne Maschine ein. Ein Gebläse leitet sie im Inneren an die Rösttrommel weiter, die sie bei etwa 200 Grad Celsius für 15 Minuten erwärmt. Temperatur und Dauer variieren je nach Art und Mischung. Im Anschluss folgt die handwerkliche Veredelung durch die Lufttrocknung. Sie



verleiht den letzten geschmacklichen Feinschliff.“

## Was hat es mit den verschiedenen Sorten auf sich?

Bei den Varianten der Frankfurter Kaffeerösterei ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Dafür sorgen unter anderem die verschiedenen Bohnensorten, die zum Einsatz kommen. Peter Gerigk beschreibt: „Die kleinen, braunen und rundlichen ‚Robusta‘-Bohnen stammen aus dem Tiefland, enthalten vergleichsweise viel Koffein und schenken einen kräftigen, satten Geschmack. Die längliche ‚Arabica‘ aus dem Hochland zeichnet sich hingegen durch eine fruchtige, leichte Note aus.“

Doch ob sortenrein oder fachmännisch kombiniert – für alle Kaffeefreunde hält er noch einen Tipp parat: „Wie beim Wein sollte man auch beim Kaffee immer mal wieder eine andere Kreation ausprobieren, um seine eigene Sensorik hochzuhalten und offen gegenüber neuen Aromen zu sein. Die Vielfalt ist das Schönste beim Kaffee.“

*Unwiderstehlich verbreitet sich sein charakteristischer Duft in der Luft und die heiß dampfende Tasse voller tiefschwarzem Kaffee verwöhnt Feinschmecker Schluck für Schluck mit intensiven Aromen! Diesen besonderen Verwöhmomoment können Kunden von EDEKA Georg tagtäglich erleben – und zwar mit den erlesenen Spezialitäten der „Frankfurter Kaffeerösterei“.*

Sämtliche Sorten – von belebendem Espresso über das „Frankfurter Böhnche“ bis hin zum „Bärenherz“ – bestechen durch ihre außergewöhnliche Qualität und werden mit großer Leidenschaft von dem 10-köpfigen Team des regionalen Unternehmens verarbeitet. Das bestätigt der Inhaber Peter Gerigk, der ein wahrer Kenner seines Faches ist. „Viele Jahre lang war ich im Vertrieb von Kaffeemaschinen tätig, bis ich meine Leidenschaft für die Röstung entdeckte. Ich fing an, mich in diesem Bereich weiterzubilden, studierte in Italien bei einem Freund das traditionelle Handwerk und kreierte nach und nach meine ersten eigenen Sorten. Vor drei







## Eine Spezialität aus dem französischen Jura Gebirge

### Seine Geschmack:

Der Jurabergkäse ist nach vier Monaten bester Reifung ein cremig-feiner Leckerbissen, der einen 50-prozentigen Fettanteil in der Trockenmasse aus silagefreier Rohmilch aufweist. Sie sorgt für die unvergleichlich milden Aromen, die diesem Käse auszeichnen. Zartschmelzend zergeht er auf der Zunge und schenkt erstklassige Gaumenfreuden.

### Der Lieferant

Dieser Jurabergkäse ist eines der Spitzenprodukte des Lieferanten aus der Region, der hessischen Firma „Käse Wolf“ aus Otzberg. Sie sorgen mit hochwertigen Käse-Spezialitäten für erstklassigen Genuss, der höchste Qualitätsstandards stets erfüllt. Mit dabei sind klassische Sorten aus handwerklicher Herstellung ebenso wie ausgefallene, internationale Delikatessen, die mit jedem Bissen wahre Gaumenfreuden erzeugen.

Jurabergkäse  
100 g

1.49

Käse des Monats!



## Doppio Passo

**Jahrgang:** 2014  
**Herkunftsland:** Italien  
**Anbaugebiet:** Salento  
**Rebsorte:** 100 Prozent Primitivo

### Weinerzeugung:

Die Besonderheit liegt im traditionellen Produktionsverfahren: Die handverlesenen reifen Trauben werden nach der ersten Gärung noch ein zweites Mal auf den Schalen vergoren. So ist es möglich, ihnen mehr Farbe und Aroma zu entziehen.

**Analyse:** Alkoholgehalt: 13 % Vol.  
Restzucker: 16,9 g/l  
Gesamtsäure: 5,55 g/l

**Beurteilung:** Im Glas besticht dieser halbtrockene Rotwein mit einem tiefdunklen Farbton. Er ist wunderbar weich, vollmundig und außergewöhnlich nuancenreich mit einer unwiderstehlichen Geschmacksdichte, die einen verführerischen Hauch von süßen Beerenfrüchten aufweist.

**Empfehlung:** Seine ideale Serviertemperatur liegt bei 18 bis 20 °C. Er rundet Speisen mit dunklem Fleisch und kräftigem Käse harmonisch ab.

**Auszeichnungen:**  
Goldmedaille Berliner Wein Trophy (Jg. 2011)  
Goldmedaille Berliner Wein Trophy (Jg. 2008)

Wein des Monats!





## EDEKA Georg bringt Farbe in den Winter

Tulpen, Primeln, Narzissen – mit einer reichen Blumenpracht setzt EDEKA Georg frische Akzente in den dunklen und kalten Monaten. Denn was gibt es Schöneres, als die zarten Gewächse in die eigenen vier Wände zu holen und ihre zarten, duftenden Blüten zu bestaunen? Die EDEKA-Georg-Märkte

halten eine Top-Auswahl vom zuverlässigen Lieferanten aus Holland für Sie bereit, bei dem eine gewissenhafte Aufzucht und herausragende Qualität garantiert ist. Da heißt es: Zugreifen lohnt sich! Schauen Sie vorbei und entdecken Sie den ersten Hauch des nahenden Frühlings!

Mit diesen Tricks haben Sie lange Freude an Ihren Blumen:

*Die eleganten Tulpen gelten als durstige Pflanzen, die in der Vase weiterwachsen. Tauschen Sie das Wasser häufig aus und kürzen Sie sie regelmäßig mit einem Messer auf die passende Größe.*

*Sensible Topfpflanzen wie Primeln dürfen nur in Maßen gegossen werden. Ein Tipp: Kleine Tonkügelchen auf dem Boden des Gefäßes sorgen für optimale Luftfeuchtigkeit und Staunässe hat keine Chance. Als Sonnenanbeter fühlen sich Narzissen an hellen Standorten in der Wohnung wohl. Gerade zu Beginn ihrer Blütezeit ist es ideal, sie täglich feucht zu halten.*

*So gelingt es, den Frühling farbenfroh und wundervoll duftend zu empfangen.*

**NUTZE DEINE CHANCE:**

**EINE**

**AUSZUBILDUNG**

**BEI**

**EDEKA**

**GEORG**

Ob als

- **VERKÄUFER/IN,**
- **FACHVERKÄUFER/IN AN DEN BEDIENTHEKEN FÜR FLEISCH, WURST UND KÄSE ODER**
- **KAUFMANN/-FRAU IM EINZELHANDEL MIT ZUSATZQUALIFIKATION FRISCHESPEZIALIST/-IN**

– ab dem **1. AUGUST 2016** kannst du als Auszubildender in den EDEKA-Georg-Märkten beruflich durchstarten!

Mitbringen solltest du dafür vor allem Freude am Kundenkontakt und an der Beratung, Interesse an frischen Lebensmitteln, eine rasche Auffassungsgabe, etwas Organisationstalent sowie ein angenehmes Auftreten. Bist du außerdem kreativ, flexibel, verantwortungsbewusst und neugierig auf die verschiedenen Markt-Abläufe vom Einkauf über das Marketing bis zum Verkauf?

Mehr zu Lehrstellen und  
Karrieremöglichkeiten bei EDEKA:  
**WWW.EDEKANER.DE**

**... BEWIRB DICH HIER:**

EDEKA Georg Lebensmittelmärkte  
Weldertstraße 1  
65510 Idstein

E-Mail: [info@georg-edeka.de](mailto:info@georg-edeka.de)





# EDEKA Georg macht Schule

Die Jugend zu fördern, das liegt EDEKA Georg am Herzen. Dieses Engagement zeigte sich bereits in verschiedenen Projekten mit Schulen und Kindertagesstätten. Neu in der Reihe ist die Zusammenarbeit mit der Max-Kirmsse-Schule in Idstein. Bei mehreren Treffen erfahren die Schüler des sonderpädagogischen Zentrum wertvolle Fakten rund um frische und gesunde Lebensmittel.

„Wir freuen uns sehr über die Kooperation mit der Max-Kirmsse-Schule. Es ist für uns als EDEKA-Mitarbeiter und für die Schüler etwas ganz Besonderes. Wir sind begeistert, ihnen die Möglichkeit bieten zu können, mehr über das tägliche Essen und die Zubereitung zu lernen“, beschreibt die EDEKA-Mitarbeiterin Stefanie Wardenga und fügt hinzu: „Uns haben bereits acht Schüler zu einer Marktrallye im Markt in der Weldertstraße besucht und

sie verfolgten ganz aufmerksam die ‚Geschichte der Vitalowis‘, bei der die kleinen Wichtel eine Reise durch den Körper antreten.“ Den Kindern wurde spielerisch nahe gebracht, was im Organismus passiert und was er benötigt, um fit zu bleiben. Beim nächsten Termin machte sich die Qualitätsmanagerin auf den Weg in die Schule, und hielt ein Vortrag zum Thema: „Kräuter als Lebensmittel!“ Doch diese Theorie war für die eifrigen Lerner durchaus spannend, wie die EDEKANERIN beschreibt: „Sie alle lauschten ganz aufmerksam, was Basilikum, Petersilie und Co. Gutes für sie tun. Denn ich erzählte, wie die einzelnen Pflanzen schmecken und mit welchen wertvollen Vitaminen sie den Organismus versorgen.“ Direkt im Anschluss wartete noch eine gelungene Überraschung auf die Fachfrau.

Sie dankten ihr für den tollen Einsatz mit Blumen und lieben Worten. „Ich war so gerührt über diese wunderbare Geste“, erzählt sie rückblickend. Aber das war noch lange nicht alles. Ein neues Zusammenkommen steht schon vor der Tür – bei dem heißt es für den eifrigen Nachwuchs selbst den Kochlöffel zu schwingen. Ihre

Aufgabe: ein würziges Pesto aus zahlreichen Kräutern zubereiten, das sie mit einer großen Portion Nudeln probieren können! „Sie sind schon ganz aufgeregt und sehr neugierig darauf, aktiv zu werden. Schließlich soll es ja auch allen schmecken“, ergänzt Stefanie Wardenga voller Vorfreude.



## BACKK&ULTUR im Januar

Oberursel, Bad Camberg, Idstein + Steinbach  
in den EDEKA-Märkten GEORG

Vom 4.-9.1.

**Ofenfrische  
Brezeln**

3 Stück **1,50 €**

Vom 11.-16.1.

**Fleischkäse-  
Brötchen**

Stück **1,00 €**

Vom 18.-23.1.

**Gassenhauer**

500g (2,98€/kg)

**1,49 €**

Vom 25.-30.1.

**Puddingbrezel**

2 Stück

**2,00 €**

**SUPER  
KNÜLLER**

**DAS BACKK&ULTUR  
REINHEITSGEBOT  
GARANTIERTE**





# EDEKA Georg verlost 5 x 2 Karten für ein Jazz-Konzert



Heiße, leidenschaftliche Rhythmen aus dem karibischen Kuba bringen Abwechslung in den kalten und tristen Januar. Für Schwung sorgt eine Mischung aus Jazz, Latin und World, die Sie auf eine musikalische Reise mitnimmt und von Sonne, Sand und Meerträumen lässt. Für dieses außergewöhnliche Musikerlebnis sorgt der Altmeister Rubalcaba, den Sie bei einem Konzert bewundern dürfen. Der begnadete Pianist, bekannt als „Mann mit den goldenen Händen“, war schon mit dem legendären Buena Vista Social Club auf Tour und steht nun mit Luis Frank Arias auf der Bühne, einem der bedeutendsten kubanischen Sänger. Seine unverkennbare Stimme verzaubert das Publikum weltweit mit jedem Ton.



Haben Sie Lust, live dabei zu sein? Dann machen Sie bei der Verlosung von **5 mal 2 Eintrittskarten** mit – vielleicht ist Ihnen das Losglück treu. Am Donnerstag, den **21. Januar** sind die beiden Ausnahmekünstler gemeinsam **ab 20 Uhr** zu Gast **im Bad Homburg**, um ihre Zuhörer zu begeistern. Und so können Sie gewinnen: Senden Sie eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten an: [gewinnspiel@proexakt.de](mailto:gewinnspiel@proexakt.de), Betreff: „Jazzkonzert“. **Einsendeschluss ist der 15. Januar**. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt und können ihre Karten an der Abendkasse des Kulturzentrums der Englischen Kirche abholen.

Teilnahme ab 18 Jahren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung möglich. Mitarbeiter und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Verlosungsteilnahme von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung Ihrer Verlosung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.



## Vorzeitige Bescherungen für die Jüngsten

EDEKA Georg erfüllt Kundenwünsche – das ist selbstverständlich. Doch mit der EDEKA-„Wünsch dir was“-Aktion machten die Märkte kurz vor dem Weihnachtsfest auch die Jüngsten auf ganz besondere Art glücklich.

Anfang Dezember fiel der Startschuss. Die Kleinen konnten sich einen Geschenkartikel aussuchen und ihre Teilnahmekarte nach dem Ausfüllen an einem Extra-Weihnachtsbaum von einem Mitarbeiter aufhängen

lassen. Los ging die Zeit des ungeduldigen Wartens. Denn erst am großen Verlosungstag stand fest, wer sich über ein Präsent freuen durfte!

In Steinbach beispielsweise überreichte Marktleiterin Adriana Rudzka Baggerlader, Keyboard und Co. an ihre neuen Besitzer. Acht Kids strahlten und konnten es kaum erwarten, mit dem Spielen loszulegen! Das Fazit: Es war eine gelungene Bescherung – schon vor dem Weihnachtsfest!

## Schüssel sagt Danke!

Zum 13. Mal bereits hatte Peter Schüssler mit seiner Weihnachtsaktion „Schüssel und Freunde helfen“ aufgerufen.

EDEKA Georg berichtete in der Dezemberausgabe von „Georgs Marktzeitung“ über die tolle Unterstützung der Kunden durch die Pfandbonspendenaktion in Oberursel und Weißkirchen. Die stolze Summe von 3 000 Euro kommt in Form von Lebensmittelgutscheinen zwei Familien und dem Jugendtreff

„café portstraße“ zu Gute. Nun hat der Comedian bei einem traditionellen Treffen seinen Unterstützern „Danke“ gesagt. Für EDEKA Georg nahmen Marco Ringel und Ghandi Maracchi die Urkunden in Empfang. Das Lob und den Dank leitete das Team an die großzügigen Marktbesucher weiter und sie hoffen darauf, dass auch im kommenden Jahr weiter fleißig gespendet wird.





**Bad Homburg**

**Donnerstag, 7. Januar, ab 17 Uhr**

**Familien-Musical: Die Schneekönigin**

Diese Inszenierung entführt alle Zuschauer in eine zauberhafte Märchenwelt, in der Kai von der eiskalten Schneekönigin verschleppt werden soll. Doch Gerda versucht ihren Kai zu retten. Eine berührende Geschichte mit wunderbarer Musik. Geeignet für alle Kinder ab fünf Jahren. Preis: ab ca. 23,40 Euro.

**Ort:** Kurtheater im Kurhaus, Louisenstraße 58



**Mittwoch, 13. Januar, 20 Uhr**  
**Night of the Dance**

Perfektion, Leidenschaft und feurige Energie – so erobert der Irish Dance die internationalen Bühnen. Das Ensemble besteht aus den besten Tänzern der Welt und nimmt die Besucher mit auf eine tänzerische Reise rund um den Globus. Eine grandiose Show! Preis: ab ca. 40,50 Euro.

**Ort:** Kurtheater Bad Homburg

**Donnerstag, 14. Januar, ab 20 Uhr**

**Kabarett mit Christin Henkel**  
Die Münchner Künstlerin Christin Henkel ist musikalisch, kreativ sowie facettenreich und zeigt all das in ihrem Programm „KlaKaSon“. Sie begeistert ihr



Publikum stets mit bewegenden, melancholischen Liedern ebenso wie mit komischen Songs. Nicht zu vergessen: Sie glänzt mit einem virtuosen Klavierspiel und Kabarett-Auftritten. Preis: ca. 14 Euro.

**Ort:** Kulturzentrum Englische Kirche

**Dienstag, 19. Januar, ab 20 Uhr**

**Komödie: Der Vorname**  
Ein Stück voller Wortwitz und raffinierten Dialogen, fantastische Schauspieler rund um den Grimme-Preisträger Martin Lindow und schon ist die mitreißende Komödie nach dem Film-Drehbuch von Matthieu Delaporte und Alexandre de la Patelliere perfekt. Ein Fest für die Zuschauer. Preis: ab ca. 20,80 Euro.

**Ort:** Kurtheater Bad Homburg

**Freitag, 22. Januar, ab 20 Uhr**

**Konzert: Lyambiko**  
Ihre Zuhörer versteht die deutsche Jazzsängerin Lyambiko mit Stücken aus den Genres Jazz, Soul oder Pop zu verwöhnen. Harmonisch verschmilzt ihr Gesang mit den Klängen von Piano, Bass und Schlagzeug. So entsteht ein beeindruckendes Gefühl der Nähe. Preis: ca. 28 Euro.

**Ort:** Speicher Bad Homburg, im Kulturbahnhof



**Donnerstag, 4. Februar, 20 Uhr**  
**Faschingsause ...**

... mit Roy Hammer & den Pralinées! Mit ihrem bunten, schrillen und skurrilen Konzerten steht diese Band für puren Partyspaß, bei dem stets für Überraschungen gesorgt ist. Zu ihren Markenzeichen gehören wilde Perücken, Hits aus den 60er- und 70er-Jahren wie auch die Neue Deutsche Welle. Preis: ab ca. 17 Euro.

**Ort:** Kulturzentrum Englische Kirche, Ferdinandsplatz

**Oberursel**

**Samstag, 9. Januar, ab 9.30 Uhr**  
**Neujahrswanderung**

Die Naturfreunde Oberursel laden auch 2016 zur ersten Wanderung des Jahres ein. Gemeinsam geht es für alle Naturliebhaber und Wanderfreunde zum Hirschgarten. Treffpunkt ist um 9.30 Uhr die Rolls-Roys-Wiese. Mehr unter: [www.naturfreunde-oberursel.de](http://www.naturfreunde-oberursel.de)  
**Ort:** Rolls-Roys-Wiese, Willy-Seck-Strabe

**Samstag, 9. Januar, ab 18 Uhr**  
**Country Night**

Wenn sich die Saaltüren öffnen, gibt es für Tänzer kein Halten mehr. Der Country und Western-Club Bommersheim e. V. veranstaltet eine große Country Night. Ab 19 Uhr wird ein Line Dance Workshop angeboten. Preis: ca. 12 Euro.

**Ort:** Burgwiesenhalle, Im Himmrich 9

**Sonntag, 24. Januar, ab 19 Uhr**  
**Liederabend: Klassik im Taunus**

Dieser Abend steht ganz im Zeichen der wunderbaren Lieder von Tanja Ariane Baumgartner und Hilko Dumno. Die Mezzosopranistin und der Klavierspieler tragen klassische Stücke unter anderem von J. Brahms und G. Mahler vor. Preis: ab ca. 18 Euro.

**Ort:** Evangelische Kirche Oberstedten, Kirchstraße 28

**Mittwoch, 3. Februar, ab 20 Uhr**  
**Theater: Der ewige Gatte**

Mit dieser Inszenierung kommt ein Psychokrimi nach Oberursel, bei dem die Zerstörungskraft von Eifersucht und Egozentrik zum zentralen Thema wird. Nach der Erzählung von Fjodor M. Dostojewskij. Preis: ab 14 Euro  
**Ort:** Stadthalle Oberursel, Rathausplatz

# Such & Find

Das schwarze Brett von EDEKA Georg, in dem jeder Gesuche und Angebote aufgeben kann – und zwar kostenlos! Schicken Sie einfach eine E-Mail (Betreff: Such & Find Georgs Marktzeitung) mit Ihrer Anzeige an:

[marktzeitung@proexakt.de](mailto:marktzeitung@proexakt.de)

(Wir behalten uns vor, nicht jede Anzeige abzdrukken.)

**Verkauf: 4 Leichtmetall Alutec-Storm**

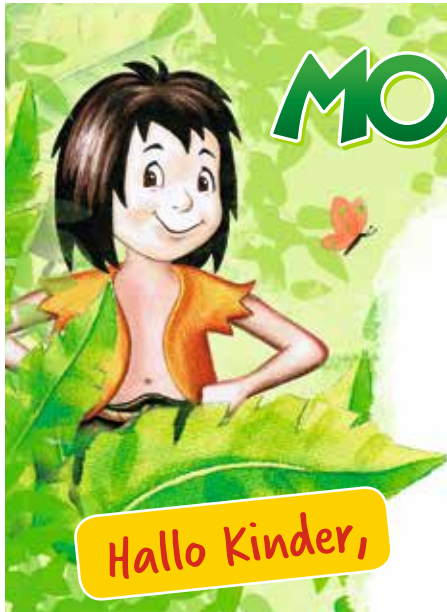
6,5 JX 15 H2 ET 38 silber lackiert, mit 195/50 R 15 82 V Sommerstar /Syron Race 6-7 mm Profil für 220 Euro Festpreis  
Tel.: 0 60 87-25 55

**Verkauf:**  
**4 Radzierblenden**

für Seat-Ibizza 14“ für 20 Euro, Tel.: 0 60 87-25 55

**Verkauf: Verstärker**

Magnat Classic 360 4 X 140 Watt, für 50 Euro  
Tel.: 0 60 87-25 55



# MOGLI®

Hallo Kinder,

ich bin Mogli. Ihr kennt sicher die flinken Nagetierchen mit dem buschigen Schwanz, die an Baumstämmen hochklettern und von Ast zu Ast springen. Eichhörnchen sehen wirklich niedlich aus, nicht wahr?



## Das Eichhörnchen

Das Eichhörnchen lebt in Wäldern, aber auch in Parks und Gärten fühlt es sich wohl. Im Winter wachsen an seinen Ohrenspitzen lange Haare. Man nennt sie „Pinselfloren“. Zu seinen Lieblingsspeisen gehören Nüsse, Beeren, Pilze, Samen und Knospen. Für seinen Wintervorrat versteckt es Nüsse und Samen überall im Wald. Meistens findet es die Verstecke aus dem Samen ein neuer Baum.

Janni versteckt seine Leckereien im Wald. Malst Du ihm eine Schatzkarte, damit es sie wieder findet?



## Einsenden und Gewinnen



1.

**Preis**  
MOGLi  
Überraschungspaket

2.

**Preis**  
MOGLi  
Moothiepaket  
(enthält 6 Moothies)

**Sende Dein buntes Kunstwerk an:**

Damia Gmbh  
Karl-Marx-Straße 88  
12043 Berlin  
[www.mogli.de](http://www.mogli.de)

Die Gewinner-Bilder sind zu bewundern auf:  
[www.facebook.com/moglihubio](http://www.facebook.com/moglihubio)



1	2	3	4	5	6
2		3			
3					
4			1		4
5	2				
6				5	

1	2	3	4	5	6
2					
3					
4		2		3	
5			4		1
6					

### Das magische Quadrat

Tragen Sie die richtigen Wörter in die magischen Quadrate ein. Die eingekreisten Buchstaben ergeben dann in der richtigen Reihenfolge die Lösungsworte. EDEKA Georg wünscht viel Spaß beim Rätseln!

N	R	E	T	N	E
R	E	Z	E	T	K
E	Z	E	T	E	S
T	E	T	Z	E	S
N	O	S	T	E	R
E	S	K	E	R	E

N	R	E	D	R	O
R	O	R	T	O	R
E	T	R	A	T	E
R	A	R	D	E	R
O	R	O	R	H	E
O	T	E	H	E	G


- 1 Wandmalerei auf Kalkputz
- 2 Oxidieren
- 3 deutscher Buchstabe
- 4 hohes Laufgestell
- 5 Irrgläubiger
- 6 ein Schiff kapern

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

- 1 abgesondertes Stadtviertel
- 2 Abscheu, Ekel
- 3 2. dt. Bundeskanzler gest. 1977
- 4 gezogener Wechsel
- 5 Qual, Folter
- 6 Aufträge erteilen


1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

**WASSERMANN**  
21. Januar – 19. Februar




Der Wassermann hat nicht immer gleich das große Ganze im Blick. Das muss er aber auch nicht. Schon wenn er kleine Störungen beseitigt, fühlt er sich viel besser. Es ist entscheidend, dass er weiß, was er will, und diesem Weg selbstsicher und zielstrebig folgt.

**FISCHE**  
20. Februar – 20. März




Fische haben stets ein offenes Ohr für die Sorgen und Nöte ihrer Freunde. Wenn es jemandem richtig schlecht geht, ist er der Letzte, der Hilfe verweigert. Doch weiß er jetzt Grenzen zu setzen, um sich selbst kreativ zu verwirklichen, so bewegt er einiges.

**WIDDER**  
21. März – 20. April




Dem Widder gefällt Abwechslung! Wenn sich die Ereignisse und Aufgaben aber überschlagen, kann es selbst ihm zu viel werden. Ein Tipp: Ob Job, Geld, Liebe – er sollte sich nicht aufs Glatteis wagen und sich nicht alles aufs Auge drücken lassen.

**STIER**  
21. April – 20. Mai




Der Stier hat Rückenwind. Bei seinem aktuellen Glücksrausch darf er allerdings nicht übermütig oder arrogant werden und Wichtiges nicht zu lange liegen lassen. Findet er die Balance, werden gut laufende Projekte erfolgreich abgeschlossen.

**ZWILLING**  
21. Mai – 21. Juni




Geld und eine finanzielle Sicherheit müssen sich Zwillinge zur Zeit hart erarbeiten. Von unnötigen Risiken ist ihnen ebenfalls abzuraten. Das erspart eine Enttäuschung. „Nein“ zu sagen fällt ihnen nicht leicht, ist aber für das seelische Wohlbefinden entscheidend.

**KREBS**  
22. Juni – 22. Juli




Zwar meistern Krebse alle Widerstände, aber leider neigen viele dazu, ihre Leistungsfähigkeit zu überschätzen. Es hilft, Termine zu streichen und für sich Freizeit einzuplanen: Sauna, Spaziergänge oder mit Freunden auf Konzerte zu gehen, sind eine Wonne.

**LÖWE**  
23. Juli – 23. August




Der Ehrgeiz des Löwen ist berühmt. Setzt er sich hohe Ziele und erreicht er sie im Sturm, steigt die Zahl der Neider. Die Gefahr: Er stellt sich selbst ein Bein, weil er einer Aufgabe (noch) nicht gewachsen ist. Deswegen erst einmal das genießen, was schon erreicht ist.

**JUNGFRAU**  
24. August – 23. September



Weil die Jungfrau nur wenig von sich preisgibt, fällt es ihren Mitmenschen schwer, sie und ihr Verhalten einzuschätzen. Sie punktet aktuell in der Rolle der geheimnisvollen Verführerin und freut sich über Erfolge. Wer in einer Partnerschaft lebt, verspürt ein neues Liebeshoch.

**WAAGE**  
24. September – 23. Oktober




Für die Waage lohnt es sich jetzt über ein neues Wohnkonzept nachzudenken: Umräumen, anstreichen, alte Möbel aufpeppen – es gibt viele Möglichkeiten, frischen Wind in die eigenen vier Wände zu bringen. Wichtig: Berufliches und Privates nicht vermischen.

**SKORPION**  
24. Oktober – 22. November




Der Skorpion hat seine Durststrecke überwunden und strotzt vor Energie. Selbst wenn finanziell noch Vorsicht geboten ist, können bald Sehnsüchte wahr werden. Und das gilt ebenfalls in Liebesfragen. Vielleicht steht bei Singles bald der Traumpartner vor der Tür.

**SCHÜTZE**  
23. November – 21. Dezember



Die Zeit ist reif: Visionen und Ideen kann der Schütze jetzt sehr gut in die Tat umsetzen. Allerdings überstürzt er es häufig etwas. Doch Geduld und vor allem Sparsamkeit zahlen sich aus. Bei zu viel Hektik in diesem Monat drohen Fehler und Komplikationen.

**STEINBOCK**  
22. Dezember – 20. Januar



Es ist ein starker Monat für den Steinbock. Seine Arbeit wird durch Glück unterstützt und kein Spielverderber ist in Sicht. Die Gelegenheit ist ideal, um über die Zukunft nachzudenken. Sogar über mangelnde Romantik und Zärtlichkeit braucht er sich nicht zu beklagen.



Neu im Kino

# EDEKA Georg präsentiert die neuesten Filme

Filme	Start	Genre
<i>The Big Short</i>	7. Januar 2016	Tragikomödie
<i>Creed – Rocky's Legacy</i>	14. Januar 2016	Drama
<i>Die dunkle Seite des Mondes</i>	14. Januar 2016	Drama, Thriller
<i>Gut zu Vögeln</i>	14. Januar 2016	Komödie, Romanze
<i>Anomalisa</i>	21. Januar 2016	Animation, Komödie, Drama
<i>Daddy's Home</i>	21. Januar 2016	Komödie



## *The Big Short*

New York im Jahr 2005: Der Dollar ist stark, die Wirtschaft boomt. An der Wall Street werden jeden Tag aufs Neue Börsen- und Wertpapiergeschäfte in gigantischem Umfang getätigt. Mit immer komplexer werdenden Immobilienprodukten, hervorragenden Renditen und vermeintlich minimalem Risiko werden selbst Arbeitslose zu Villenbesitzern und den Maklern, Versicherern und Bankbossen winkt das schnelle Geld. Was die Finanzbosse, die Medien und die Regierung nicht erkennen, durchschaut der eigenwillige Hedgefonds-

Manager Michael Burry (Christian Bale) sofort: Er prognostiziert schon in wenigen Jahren das Platzen der amerikanischen Immobilienblase und den daraus resultierenden Zusammenbruch der Weltwirtschaft, der Millionen Menschen heimat- und arbeitslos machen wird. Als Burry vor der großen Katastrophe warnt, will niemand auf ihn hören – zu sicher fühlen sich die Bankbosse und tun seine Prognosen ab. Daraufhin entwickelt Burry einen perfiden Plan: den „Big Short“ ...



© Paramount Pictures Germany

**EDEKA GEORG wünscht viel Spaß!**

	Frankfurter Straße 86 65520 Bad Camberg Mo – Sa: 8 – 20 Uhr	Camp-King-Allee 2 61440 Oberursel-Hohemark Mo – Sa: 8 – 21 Uhr	Weldertstraße 1 65510 Idstein Mo – Sa: 8 – 22 Uhr
	Frankfurter Landstraße 150 61440 Oberursel-Weißkirchen Mo – Sa: 8 – 21 Uhr	Louisenstr. 72-82 61348 Bad Homburg v.d.H. Mo – Sa: 8 – 20 Uhr	Eschborner Str. 36 61449 Steinbach Mo – Sa: 8 – 21 Uhr

**Weitere Infos zu den Märkten finden Sie unter [www.edeka-georg.de](http://www.edeka-georg.de)**



**Auflage: 64 200 Exemplare**

Kostenlose Zustellung jeden ersten Samstag alle zwei Monate 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:  
[marktzeitung@proexakt.de](mailto:marktzeitung@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

**Herausgeber (v. i. S. d. P.):**  
**Lebensmittelmärkte**  
**Uwe Georg e.K.**  
 Uwe Georg  
 Welderstraße 1  
 65510 Idstein  
 Tel.: (0 61 26) 95 64 0  
 Fax: (0 61 26) 95 64 20

**Redaktionsleitung:**  
 Wiebke Wessel  
 Tel.: (0 53 32) 96 86-486  
 Fax: (0 53 32) 96 86-51  
 E-Mail:  
[marktzeitung@proexakt.de](mailto:marktzeitung@proexakt.de)

**Gestaltung und Anzeigensatz:**  
 Nadine Spinzig  
 Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
 Fax: (0 53 32) 96 86-58  
 E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)

**Anzeigenberatung:**  
 Christian Mack  
 Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
 Fax: (0 53 32) 96 86-51  
 E-Mail:  
[marktzeitung@proexakt.de](mailto:marktzeitung@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](mailto: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.