

Ausgabe |  
05/16

# Georgs MARKTZEITUNG®

Frische - Service - Qualität



In dieser Ausgabe erwarten Sie folgende Themen:

- Der neue Fachberater stellt sich vor
- Grillsaison: Rezepttipp
- Saisonales: Regionale Lieferanten für Spargel, Erdbeeren und Mangold
- Wissenswertes zum Rhabarber
- Der Umwelt zuliebe: Nachhaltigkeit in Idstein
- Ernährungsservice aktiv: Kids besuchen den Markt
- Wein und Käse des Monats
- Müllermilch
- Beemster und Grillsaucen
- Regionales aus den Märkten
- Veranstaltungen
- Kinderseite
- Gewinncoupon

Viel Spaß beim Lesen!



## RAN AN DEN GRILL: ES IST ANGERICHTET!

Der Startschuss für die Grillsaison ist gefallen! Das Feuer ist wieder entfacht! Pünktlich dazu hat EDEKA Georg seine reichen Auslagen mit köstlichen Spezialitäten bestückt, die auf dem heißen Rost zu wahren Gaumenfreunden werden. Erstklassige Gelingtipps verrät zudem der neue Bezirksleiter Fleisch im Team von EDEKA Georg: Norman Richter stellt sich den Kunden auf der kommenden Seite genauer vor. Doch selbstverständlich hält EDEKA Georg noch mehr für seine Kunden bereit: Die Märkte bieten die Chance auf eine erstklassige Anstellung an den Frischetheken! Gesucht werden ausgebildete Metzger, Abteilungsleiter, Fleischerei-Fachverkäufer/-innen sowie Aushilfen, die bereits Erfahrungen im Kundenkontakt mitbringen, sich engagiert und freundlich im Team einbringen und mit einem angenehmen Auftreten überzeugen. Ebenso gern gesehen sind Bewerbungen für eine Ausbildung zum Frischespezialisten!

Sind Sie neugierig geworden und möchten Sie gern Teil des EDEKA-Georg-Teams werden, dann schicken Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen) per Post oder E-Mail an:

**EDEKA-Markt Georg • Weldertstraße 1 • 65510 Idstein**  
E-Mail: [info@georg-edeka.de](mailto:info@georg-edeka.de)



**EDEKA Georg**

Frische und Regionalität liegt uns am Herzen!





## Der Frische-Fachberater stellt sich vor

Der Sommer naht! Aus den Gärten strömt ein verführerischer Duft, der sich allmählich verbreitet und einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Es wird gegrillt! Auf dem Rost garen jetzt wieder wahre Köstlichkeiten. Die gibt es bei EDEKA Georg in Hülle und Fülle. Die Frischetheken der Märkte bieten

Kunden exquisite Gaumenfreuden. Von Klassikern wie Spießen, Bratwürsten oder Nackensteaks bis hin zu Spezialitäten vom Angus-Rind oder delikaten Steaks ist alles dabei. Mit verantwortlich für diese Spitzenauswahl ist der neue Fachberater von EDEKA Georg, Norman Richter.

Fleisch- und Wursttheken mit Rat und Tat. Der 32-Jährige bringt viel Erfahrung mit, wie er erzählt: „Nach meiner abgeschlossenen Metzger-Ausbildung leitete ich für einige Jahre die Abteilungen eines Marktes. Des Weiteren war ich als Fachberater einer Gewürzfirma und als Vertriebsmitarbeiter für Fleischwaren tätig. Bei diesen Stationen habe ich immer mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch gearbeitet. Daher weiß ich genau, wie wichtig Güte, Herkunft und der richtige Umgang damit ist. Das ist mir ein großes Anliegen.“ Mit diesen Grundsätzen ergänzt er das EDEKA-Georg-Team hervorragend. Welche Aufgaben er aktuell erfüllt, beschreibt der Fachmann: „Ich bin stets mit den Verkaufskräften in Kontakt, suche mit ihnen nach Möglichkeiten, die Abläufe und Organisation weiter zu verbessern. Gemeinsam geben wir alles dafür, Kunden ein reiches Angebot an erstklassigen Fleisch- und Wurstwaren zur Verfügung zu stellen. Sie sollen rundum zufrieden sein und finden, was sie sich wünschen. Das ist unser oberstes Ziel.“ Er fügt hinzu: „Außerdem kümmere ich mich um die Qualifizierung des Personals und organisiere regelmäßige Seminare, theoretische wie praktische Schulungen.“ Daher sind die Fachkräfte an den Bedientresen immer auf dem Laufenden und bieten den Marktbesuchern



tagtäglich einen Top-Service – so auch jetzt zur Grillsaison. Der Verantwortliche hat natürlich noch einige Empfehlungen parat: „Zu meinen persönlichen Favoriten zählen die Rindersteaks. Eine Spezialität sind die Maredo-Rumpsteaks vom argentinischen Black Angus. Ebenso macht sich das Bio-Geflügel von unserem regionalen Lieferanten, dem Hof Schäfer fantastisch auf dem Rost.“ Als Praxistipp verrät er: „Bei Steaks ist es entscheidend, die optimale Temperatur am Grill zu finden und dem Stück nach dem Garen eine kurze Ruhephase zu gönnen. So verteilt sich die Flüssigkeit im Fleisch ideal und verleiht eine saftige Note. Ich wünsche unseren Kunden eine tolle, schmackhafte Grillsaison!“



Norman Richter bei EDEKA Georg in Idstein





# Mediterrane Marinade selbst gemacht

Zubereitungszeit: 12 bis 15 Minuten

**Zutaten für ca. 8 Portionen:**

- 150 bis 160 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 1/2 bis 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 25 g grüne und rote Peperoni
- 2 frische Knoblauchzehen
- 1/2 unbehandelte Bio-Zitrone
- 1 EL Rosmarin
- 1/2 EL Basilikum
- 1/2 EL Thymian
- 1 EL Oregano



**Zubereitung:**

1. Stielansätze der Peperoni abtrennen. Peperoni längs halbieren, dabei Innenwände sowie Samen entfernen. Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauchzehen abziehen, gründlich zerkleinern. Sämtliche Kräuter abspülen, trocken tupfen und klein schneiden. Zitrone sorgfältig waschen und abtrocknen. Gesäuberte Schale mit einem Schäler sehr dünn abschälen und mit einem Messer zu feinsten Streifen verarbeiten.

2. In einer Schüssel Olivenöl eingießen, Paprikapulver und Pfeffer hinzugeben, miteinander vermengen. Vorbereitete Peperoni, Knoblauch, Zitronenzesten sowie Kräuter ebenfalls einfüllen und für etwa 2 Minuten verrühren.

Tipp: Für Schweine-Nackensteaks oder Geflügelflets eignet sich diese würzige Grillmarinade hervorragend.

Gutes von der TeeFee

SO MACHT  
GENUG TRINKEN  
SPASS!

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



Gutes von der TeeFee präsentiert:



DE-Öko-001

## TEEFEE GUMMI-BÄRCHEN



Leckere Gummi-Bärchen ohne Zucker und ohne Zuckeraustausch. Natursüß durch Stevia Blätter!

- Benötigte Zutaten:
- 5 Beutel TeeFee mit Stevia
  - 1 Liter Wasser
  - 10 Blätter Gelatine oder
  - 6 TL Agar Agar

Das Wasser für den Tee zum kochen bringen und die Beutel darin 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Beutel entfernen und den Tee auf 600 ml einkochen.

Gelatine oder Agar Agar einweichen. Danach kräftig in den heißen Tee einrühren. Entweder in Silikon Bärenförmchen gießen, oder in eine andere Form. Danach über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Am nächsten Tag die Bärchen aus der Form drücken. Sollte man eine Kastenform genommen haben, kann man die gelierte Masse in Würfel schneiden.



## Beste Frische: Spargel für Schlemmerfreunde

In der vierten Generation leitet Lisa Meinhardt zusammen mit ihrem Ehemann Patrick den Familienbetrieb. Mit Leib und Seele haben sie sich dem Anbau der knackigen Saisonklassiker verschrieben: „Bei uns dreht sich alles um Spargel, der in diesem Jahr wieder absolut köstlich ist. Der Boden rund um Weiterstadt bietet alles, was die Pflanzen

zum Heranwachsen benötigen: Sie sind locker und hervorragend wasser- sowie lichtdurchlässig. So müssen die Stangen nicht viel Kraft aufbringen, um die Oberfläche zu durchdringen.“ Hat das nahrhafte Gemüse diese Aufgabe geschafft, geht es auf dem Tannenhof schnell, wie die Agrarökonomin erklärt: „Beim Stechen unterstützen

uns 170 Erntehelfer. Sie sind darin geschult, die Stangen mit gekonnten Handgriffen aus der Erde zu holen.“ So liegen das weiße Gold und seine grünen Verwandten nach kurzer Lieferung bei EDEKA Georg bereit. „Täglich beliefern wir die Märkte – je nach Bedarf auch mehrfach. Absolut frisch und in Top-Qualität können es sich Genießer

### Hätten Sie es gewusst?

Spargel ist roh essbar – und dabei rundum lecker. Doch weist er in dieser Form nicht die typischen Aromen auf, sondern ist herber im Geschmack. Erst beim Garen entwickelt sich die Asparaginsäure, die Spargel zu einem kulinarischen Hit macht.

schmecken lassen.“ Das gelingt mit den raffiniertesten Varianten – denn sowohl gekocht, gegart oder gegrillt sind die heimischen Leckerbissen eine Delikatesse.



## Endlich Erdbeeren: Die süßen Roten sind wieder da!

Naschkatzen aufgepasst – bei EDEKA Georg gibt es die süßen Früchtchen aus der Region in ausgezeichnete Güte. Der Grund dafür: Sie wachsen auf den Feldern des Hofes Birkenhöhe heran. Verantwortliche für die feinen Beeren ist Andreas Klein, der beim Anbau höchsten Wert auf hohe Qualitätsstandards legt, wie er beschreibt:

„Wir haben Dämme angelegt, auf denen die Pflanzen sich besser entfalten können und mit einem Tropfschlauch im Wurzelbereich stets optimal versorgt sind. Für Schutz sorgen schwarze Folien, die eine stabile Temperatur und ein optimales Wachstum fördern.“ Doch geht die Ernte los, stehen der Familie Klein viele helfende

Hände zur Seite, die die Beeren per Hand samt Stiel pflücken und behutsam sortieren, sodass nur die Top-Leckereien ihren Weg zu den EDEKA-Georg-Märkten finden. Dort können große und kleine Feinschmecker nach Herzenslust zugreifen, denn der Hof Birkenhöhe in Wiesbaden-Norderstadt ist mit dem QS-Prüfzeichen sowie

### Kurz und gut: Erdbeer-Wissen

Die Erdbeere ist zwar als „Königin der Beerenfrüchte“ bekannt, doch zählt sie rein botanisch zu den Sammelfrüchten. Sie besteht zu 90 Prozent aus Wasser und glänzt mit Top-Werten an Vitamin C. Damit übertrumpfen sie sogar Orangen.

der Marke „Geprüfte Qualität Hessen“ ausgezeichnet. Bester Geschmack dank natürlicher Süße ist da garantiert!



# So schmeckt der Frühling: Rhabarber für Genießer

Knackig und voller Aromen – so begeistert der saftige Rhabarber jedes Jahr aufs Neue. Eines ist dabei sicher: Für Alt und Jung ist er mir seinen großartigen Eigenschaften eine Wohltat. Denn die Stangen haben zahlreiche gesundheitliche Vorzüge:

Eine Vielzahl an Mineralstoffen, Vitamin C sowie wenige Kalorien, Zucker und vollkommen fettfrei überzeugen sie auf ganzer Linie. Auch die Zubereitung des wertvollen Gemüses mit seinen asiatischen Ursprüngen gelingt

müheelos: Die fein-herben Aromen kommen in süßen Speisen wie Kuchen oder Marmeladen hervorragend zur Geltung. Das raffinierte Gemüse erfreut ebenso als ausgefallene, gekochte Beilage zu Fleisch, Fisch oder Geflügel.

## Eine Frage der Zeit:

Wer frischen Rhabarber genießen möchte, kann dies in den Monaten von April bis Juni. Die Hauptsaison erstreckt sich bis zum Johannistag, dem 24. Juni. Danach benötigt die Pflanze Zeit zur Ruhe und zur Regeneration, um bis zum kommenden Jahr wieder genügend Nährstoffe einzulagern.



# Köstliches aus der Heimat: Mangold vom Lieferanten aus der Region

Ab Ende Mai geht es bei Barbara Emmelheinz und ihrer Familie wieder rund. Alles dreht sich um die Ernte des schmackhaften, grünen Mangolds! Im Gartenbaubetrieb Emmelheinz aus Wiesbaden-Schierstein wächst das sensible Blattgemüse, das botanisch zu den

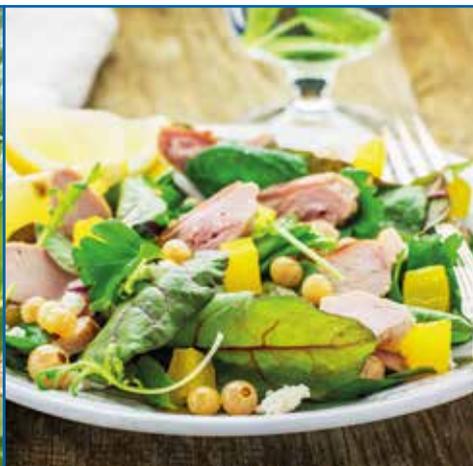
Rüben zählt, im Freiland unter Schutznetzen heran. Sobald es von den acht Hektar großen Feldern geerntet ist, weiß es die EDEKA-Georg-Kunden kulinarisch zu verwöhnen. Was das gesunde Grün alles zu bieten hat, beschreibt die Fachfrau so: „Mangold schmeckt ähnlich wie

Spinat, ist jedoch wesentlich intensiver. Zu den wichtigsten Inhaltsstoffen zählen die Vitamine K, A und E sowie Natrium, Magnesium und Kalium. Bis in den Dezember hinein können Marktbesucher bei EDEKA Georg unser rundum gesundes Erzeugnis erhalten und ihn sich

## Ein Tipp für die Aufbewahrung:

Am besten schmeckt Mangold, wenn er frisch verarbeitet wird. Doch er lässt sich ebenso fantastisch einfrieren: Blätter waschen, blanchieren, kühl abschrecken, leicht ausdrücken und direkt im Eisfach verstauen.

als Energie-Drink, in gebratener, gedünsteter sowie gebackener Form schmecken lassen.“





## IGS-Kids auf Forschungsreise im Idsteiner Markt

Die Kartoffel – an vier Tagen im April drehte sich in Idstein alles um die gesunde Ernährung mit der tollen Knolle! Der Grund: vier Klassen der sechsten Jahrgänge aus der IGS Wallrabenstein (Integrierte Gesamtschule) waren zu Gast bei EDEKA Georg. Wie es dazu kam, erklärte Stefanie Wardenga, Mitarbeiterin des Ernährungsservices und Organisatorin der Veranstaltung: „EDEKA Georg setzt sich nach Kräften dafür ein, dass sich Kinder schon früh bewusst mit Lebensmitteln beschäftigen und viel darüber erfahren, zum Beispiel woher sie stammen oder wie sie zubereitet werden. Wir kooperieren deshalb mit Schulen in der Region und planen Veranstaltungen, bei denen die Kids durch Aktionen lernen.“

Bei diesem Besuch ging es rund im Markt. Gut gelaunt und hoch motiviert, eroberten die Schülerinnen und Schüler den Markt. Die Verantwortliche erzählt: „Im ganzen Geschäft gab es verschiedene Stände, die sie in Gruppen

entdeckten. Dabei wurden viele Themen vertiefend behandelt und aktiv gestaltet. Alle waren mit Freude und großem Interesse bei der Sache.“

Los ging es mit einer Begrüßungs- und Kennenlernrunde, direkt gefolgt von einem Exkurs zur Geschichte der Kartoffel. „Sie erfuhren, warum die Kartoffel so wertvoll ist, mit welchem beeindruckendem Nährstoffprofil sie punktet und wie sie sich in das Schema des EDEKA-Mix-Tellers einordnen lässt.“ Spannend wurde es beim anschließenden Frühstück. Zusammen nahmen Betreuer und Schüler die vollgepackten Butterbrot-dosen der Mitschüler unter die

Lupe. Dabei fanden sie Antworten auf Fragen wie: Welche passen zum Ernährungskonzept der EDEKA? Welche lassen sich wie verbessern?

Stefanie Wardenga stellte fest: „Ich war beeindruckt, wie fit die Mädchen und Jungen in diesen Themen schon waren und welches Wissen sie mitbrachten. Es hat richtig Spaß gemacht, das zu erleben.“ Nach der stärkenden Mahlzeit standen am ersten Aufbau im Markt die zuckerhaltigen Getränke im Blickpunkt. Die Aufgabe der Kids: Sie sollten errechnen, wie viele Zuckerwürfel in O-Saft, Wasser, Eistee, Cola und Co. stecken.

Dem Thema Fette in Speisen widmete sich der zweite Stand. Veranschaulicht an Bratkartoffeln und Chips wurde den Jüngsten nahegebracht, dass eine stärkere Verarbeitung der Kartoffel einen höheren Fettanteil mit sich bringt.

Selbst Hand anlegen durfte der Nachwuchs beim Kochen des Kartoffelbreies. Der Geschmackstest von den Mitschülern inklusive!

Auf ihrem weiteren Weg durch den Markt stellten sie alle noch ihr Wissen rund um die verschiedenen Sorten unter Beweis. Denn mit welchen Kartoffelarten lassen sich welche Mahlzeiten am besten zubereiten? Eignen sich festkochende beispielsweise für Kartoffelsalate? Und was hat es mit Frühkartoffeln oder blauen Varianten auf sich? Ausgerüstet mit sämtlichen Antworten neigte sich ein faszinierender Tag für die Schüler der IGS dem Ende entgegen. Das Fazit ist eindeutig: eine prima Aktion, die gern wiederholt werden sollte.





# Ein Tag im Zeichen der Nachhaltigkeit

Gemeinsam stark sein und sich für die Umwelt engagieren – das ist der EDEKA ein besonderes Anliegen. Da haben es sich die Azubis sowie die Mitarbeiter des Marktes in Idstein nicht nehmen lassen und organisierten am Freitag, den 12. Februar einen speziellen Aktionstag unter dem Motto „Nachhaltigkeit bei EDEKA Georg“! Damit verbunden war die Teilnahme an einem EDEKA-Wettbewerb, in dem der Einsatz mit der Präsentation der

eigenen Aktionen im Rahmen der EDEKA-Messe ausgezeichnet wurde. Das Ziel des Kunden-Events bei EDEKA-Georg beschreibt die Auszubildende Melissa Iren aus dem zweiten Lehrjahr so: „Wir wollten unsere Kunden an diesen Tag auf dieses sehr wichtige Thema aufmerksam machen und sie über die Vielseitigkeit des umweltbewussten und verantwortungsvollen Handelns in den Märkten informieren.“



## Sichtbares Engagement

Um dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen, haben sich die fünf Lehrlinge unter der Aufsicht von Marktleiterin Fevziye Demir einiges einfallen lassen. „Im gesamten Geschäft verteilt, bauten wir zusammen mit unseren Kollegen Stände zu verschiedenen Schwerpunkten auf. Ich habe beispielsweise unsere Eier von regionalen Lieferanten vorgestellt und dabei auf die kurzen Lieferwege sowie die Unterschiede der Haltungsmöglichkeiten im Freiland, am Boden oder unter biologischen Kriterien hingewiesen. Viele Marktbesucher waren interessiert und stellten zahlreiche Fragen. Zu Gast waren außerdem einige der regionalen Partner, die ihre hochwertigen und schmackhaften Erzeugnisse mit im Gepäck hatten“, erzählt die 19-Jährige rückblickend.



## Rundum aktiv



Während sie sich auf die heimischen Hühnerprodukte konzentrierte, nahmen sich ihre Kollegen Aspekten wie den umweltverträglichen Alternativen zu Plastikeinkaufstüten und der Ausbildung des Nachwuchses an. Alles war dabei! Doch Kunden von EDEKA Georg wurden an diesem Tag noch besonders verwöhnt. „Wir reichten Gratis-Kostproben, wie die Bio-Eier von Häde oder Äpfel vom Hof Birkenhöhe. Sybilla Bremen aus dem Team des EDEKA-Georg-Ernährungsservice lud zusätzlich zu einer exklusiven Verkostung mit den heimischen Leckereien. Das Fazit: „Es war ein rundum gelungener Tag, der den Kunden hoffentlich genauso viel Freude bereitet hat, wie unserem Team“, versichert Melissa Iren, die sich gemeinsam mit ihren Kollegen dank der tollen Ideen und der großartigen Umsetzung über den herausragenden Sieg des EDEKA-Wettstreites freuen darf. Sie fügt hinzu: „Wir sammelten wertvolle Erfahrungen und ich freue mich schon sehr auf die nächste Aktion. Denn bei EDEKA Georg ist immer etwas los. Die Kunden können gespannt sein.“



Mitarbeiter



Gesellschaft



Umwelt & Energie



Nachhaltige Produkte



## Käse des Monats: Parrano

Mit dem Parrano holen Sie sich ein Stück hochwertigen Käse-Genuss nach Hause. In der Tradition holländischer Käsemeister produziert, weist er doch gleichsam eine voll-würzige Leidenschaft und mediterranes Temperament auf. Der Grund: Hergestellt ist er aus original italienischem Parmesan!

So punktet er geschmacklich durch ein leicht nussiges, fein-süßliches Aroma.

Mit seinen 45 Prozent Fett in der Trockenmasse ist er zudem die ideale Ergänzung für Pasta-Gerichte, Pizzen sowie Salate und Aufläufe!

Parrano  
100 g

2.29



## Der Klassiker zur Spargelzeit: Graeger Rheingau Riesling QbA trocken

### Charakter :

Dieser Rheingauer Riesling Wein von Graeger Weinkultur besticht durch seinen eleganten Riesling-Charakter und durch sein fruchtig-frisches Aroma.

### Geschmack:

trocken

### Speiseempfehlung:

Zur gerade gestarteten Spargelzeit ist dieser Riesling der perfekte Begleiter.

Trocken ausgebaut, empfehlen wir diesen Riesling-Wein auch zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch oder Pasta-Gerichten.

### Trinktemperatur:

Servieren Sie diesen Weißwein gut gekühlt zwischen 6 - 8°C.





# Für alle, die frischen Milchgeschmack

*lieben!*

Die H-Milch von Weihenstephan überzeugt auch Genießer.

## Ein himmlischer Genuss

Die Molkerei Weihenstephan blickt auf fast 1.000 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung zurück: Schon 1021 stellte das Kloster Weihenstephan in Freising Milchprodukte her. Damit ist die Traditionsmolkerei wie kaum ein anderes Unternehmen in Bayern verwurzelt. Weißblau sind die Farben von Weihenstephan und weißblau ist auch das Lebensgefühl der Molkerei. Mit der Leidenschaft für die bayerische Heimat ist der Anspruch auf höchste Sorgfalt bei der Herstellung der Milchprodukte verbunden. Egal ob Rahmjoghurt mit Fruchtzubereitung, Fruchtquark oder Fruchtbuttermilch: Es ist der kompromisslos hohe Qualitätsstandard, der die beliebten Produkte aus der bayerischen Molkerei so unverwechselbar macht. Und weil nur ausgewählte Zutaten in die Premiumprodukte kommen, verzichtet Weihenstephan auf den Zusatz von Konservierungsstoffen und verfeinert ausschließlich mit natürlichen Aromen.

## Beste H-Milch für höchsten Genuss

Innovation und Tradition gehen bei Weihenstephan Hand in Hand – und das mit großem Erfolg. Die Molkerei überrascht ihre Kunden nicht nur mit neuen Produkten und Geschmackserlebnissen – sie versteht es auch, ihre Klassiker immer wieder ein bisschen besser zu machen und zu perfektionieren. So wird durch das speziell entwickelte Herstellungsverfahren bei der H-Milch die Hitzebelastung der wertvollen Rohmilch bis zu 80 Prozent reduziert. Dadurch behält die „Haltbare Milch“ ihren frischen Milchgeschmack und das bei unverändert langer Haltbarkeit.

Mehr zu diesem Thema erfahren sie auf [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)



*Für einen Schaum zum Löffeln ist die Milch von Weihenstephan bestens geeignet.*

## Immer nah am Verbraucher

Weihenstephan erkennt die Wünsche der Verbraucher. Deshalb gibt es die H-Milch nicht nur im klassischen 1 Liter Tetra Pak. Für Menschen, die allein leben oder nur wenig Milch trinken, hat Weihenstephan die kleine H-Milch ins Kühlregal gebracht. Ein halber Liter frischer Milchgenuss mit praktischem Schraubverschluss: Die perfekte Größe für Single-Haushalte. Und wenn es doch mal ein bisschen mehr sein soll, gibt es die Kleine von Weihenstephan auch im praktischen Sechserpack in den Fettstufen 1,5 % und 3,5 %. Damit ist man auf jeden Überraschungsbesuch zum Latte Macchiato oder Cappuccino bestens vorbereitet. Denn Milchschaum gelingt mit der H-Milch von Weihenstephan besonders gut: Kaffeegenuss mit einem Schuss weißblauem Lebensgefühl.





# ORANJE

echt lekker

FRISCH UND NUSSIG



**BEEMSTER**  
PREMIUM BEEMSTERKAAS



## Schlüsselanhänger GRATIS!



Ende April ist Königstag in den Niederlanden. Der Geburtstag von König Willem Alexander wird ausgiebig gefeiert. Als Symbol sind damit die urtypisch-holländischen Holzklompen verbunden. Sichern Sie sich die orangefarbenen Klassiker. In Form eines Gratis-Schlüsselanhängers erhalten Sie diese beim Kauf von Beemster Oranje an der Käsetheke von EDEKA Georg.

## Original Beemster Klompen zu gewinnen!

Teilnahmekarte erhalten Sie im Markt an der Käsetheke. Viel Glück!

Ein Gewinnspiel, das sich keiner entgehen lassen sollte. Mit etwas Glück können sich Kunden über ein Paar der orangefarbenen „Original Beemster Oranje Holzklompen“ freuen.

[www.beemster.de](http://www.beemster.de)

## BBQ-Gewürzmühlen

In 4 unverwechselbaren Geschmacksrichtungen von rauchig bis freudig scharf



# Nick

★ the easy rider ★

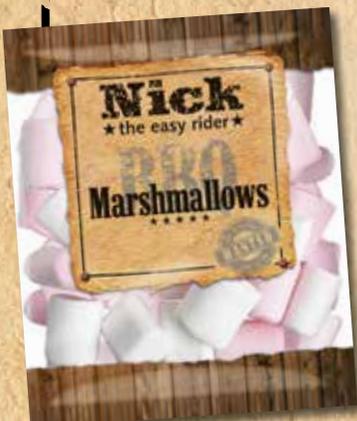
## BBQ-Saucen

Viele Sorten von scharf über rauchig bis fruchtig, zu jedem Grillgut die passende Sauce



## Marshmallows

Die amerikanische Art zu naschen, lecker als süße Grillidee



Verlosung eines original Kettle Premium Kugelgrill von Weber!

Weitere Infos im Markt

[www.nick-the-easy-rider.de](http://www.nick-the-easy-rider.de)



## Für Mama nur das Beste

Im Wonnemonat Mai wird er wieder gefeiert: der Muttertag. Sie hegen und pflegen ihren Nachwuchs nach Kräften, sind für ihn von früh bis spät die beste Krankenschwester und als unangefochtene Küchen-Fee aktiv! Da ist nun für Töchter und Söhne die ideale Gelegenheit gekommen, sich für sämtliche Mühen erkenntlich zu zeigen und sagen. Mit reichen Ideen von Georg

g a r a n -

Märkte halten alles bereit, was das Mutterherz erfreut.

Allen voran ist das Blumensortiment eine wahre Pracht. Raffinierte Sträuße, üppige Büsche und wundervolle Topfpflanzen reihen sich aneinander und bieten nicht nur einen schönen Anblick, sondern auch eine reiche Auswahl mit farbenfrohen Rosen, Tulpen, Gerbera und Co.!

Doch Liebe geht bekanntlich ebenso durch den Magen. So lässt sich mit hochwertigen Schokoladen-Spezialitäten, edlen Sekt- oder Prosecco-Leckereien eine liebevolle Aufmerksamkeit gestalten. Aber auch ein eigens kreiertes Frühstück zaubert den Müttern der Region ein Lächeln ins Gesicht.

Besuchen Sie die EDEKA-Georg-Märkte und lassen Sie sich inspirieren.

# UNSER ANGEBOT IM MAI

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

Vom 2. - 7.5.

**Zwiebel-  
baguette**

250g 0,80€/100g

**1,99 €**

Vom 9. - 14.5.

**Udo´s Käsekuchen**

ganzer Kuchen

**4,99 €**

Vom 16. - 21.5.

**Kürbiskern-  
brötchen**

3 Stück

**1,99 €**

Vom 23. - 28.5.

**Minischnecken**

4 Stück

**2,00 €**



BACK **K&U** KULTUR

facebook.com/KU.Backkultur

Nur erhältlich in Märkten mit K&U Bäckerei. Ein Angebot der K&U Bäckerei GmbH, Edekastr. 1, 77656 Offenburg



# Spargelfreunde aufgepasst!

Bei EDEKA Georg liegt er wieder für Feinschmecker bereit – der unwiderstehliche, erntefrische Spargel vom Lieferanten aus der Region, dem Tannenhof Meinhardt! Gesund, knackig und einfach lecker! Auf kurzen Wegen angeliefert, steckt er voller Frische und purem Geschmack – So kommt nur das Beste auf den Tisch! Kommen Sie vorbei und greifen Sie zu!



## Süße Zeiten brechen an

Honig! Das flüssige Gold aus der Natur erfreut Naschkatzen immer wieder aufs Neue. Doch nicht nur auf dem morgendlichen Brötchen oder im heißen Tee kommt er hervorragend zur Geltung. Welche kulinarischen Hochgenüsse sich mit den heimischen Erzeugnissen der Marke „Bienenbrüder“ zaubern lassen, zeigt die Expertin des Ernährungsservices Sybilla Bremen. Es locken schmackhafte Rezepte und wahre Gaumenfreuden zum Probieren.

Am Freitag, den 12. Mai und Samstag, den 13. Mai sind Marktbesucher in Oberursel herzlich eingeladen, glasierte Cocktailtomaten mit einer würzigen Senfsauce zu verkosten.

Am Donnerstag, den 19. und Freitag, den 20. Mai heißt es dann für alle Kunden in Weißkirchen: Naschen erlaubt!



## Osteraktion lässt kleine Herzen höher schlagen

Vor Ostern luden die EDEKA-Georg-Märkte die Kids in der Region zu einer kunterbunten Osteraktion ein. Alle Nachwuchs-Künstler durften sich an den Kassen der Märkte einen Bastelbogen sichern und daraus ein farbenfrohes Nest entstehen lassen, das die EDEKA-Mitarbeiter mit süßen Leckereien füllten.

Diesem Aufruf folgten zahlreiche Kinder und holten sich ihre feinen Geschenke pünktlich zum Frühlingsfest ab. Mit dabei war Maria Weiser, die sich sichtlich über ihre Naschereien freute und tolle Ostertage verbringen konnte.



## EDEKA Georg feiert die EM: Der Ball rollt wieder

Die Märkte heißen die Kunden zu einem heißen Fußball-Sommer herzlich willkommen und begeistern Kunden mit FANTastischen Aktionen.

In den Märkten in Bad Homburg, Oberursel, Weißkirchen und Steinbach stehen großartige Überraschungen für die Freunde des gepflegten Rasensportes bereit! Und eines kann schon jetzt verraten werden: Dieser Fußball-Sommer wird rundum lecker. Denn die Teams von EDEKA Georg halten alles bereit, was für spannende Spiele und heiße Grillabende benötigt wird.

Da heißt es: Bleiben Sie am Ball und seien Sie gespannt, was sich das EDEKA-Georg-Team für Ihr Fußballvergnügen hat einfallen lassen!



**Bad Homburg**

**Sonntag, 8. Mai, ab 16 Uhr**

**Theater: Muttertag!**

Sie spielen, tanzen und singen für alle Mütter in der Stadt! Die Kinder- und Jugendabteilung der Volksbühne Bad Homburg zeigen an diesem besonderen Tag, was sie gelernt haben. Mit eigenen Sketchen, Liedern und liebenswerten Überraschungen begeistern sie das Publikum. Ein tolles Erlebnis für die ganze Familie!  
**Preis:** ab ca. 12 Euro.  
**Ort:** Kulturzentrum Englische Kirche, Ferdinandsplatz



**Mittwoch, 1. Juni, ab 15.30 Uhr**

**Michelgeschichten**

Kinder ab fünf Jahren und bekennende Michel-Freunde sollten sich dieses Theaterstück nicht entgehen lassen. Denn auf dem Bauernhof in Kattult ist bei Michel, Klein-Ida, Alfred, Lina und Co. immer etwas los  
**Preis:** ca. 3 Euro. **Ort:** e-werk Bad Homburg, Wallstr. 24

**Vom 2. Juni bis 12. Juni**

**7. Poesie- und Literatur-Festival**

Wer Lust hat, deutsche Schauspielgrößen hautnah zu erleben, darf diese Lesungen nicht verpassen. Mit dabei sind Johann von Bülow, Robert Stadlober, Martina Gedeck und David Rott.  
**Mehr Informationen zu Terminen, Veranstaltungsorten oder Preisen unter:** [www.bad-homburger-poesie-und-literaturfestival.com](http://www.bad-homburger-poesie-und-literaturfestival.com)

**Oberursel**

**Samstag, 30. April, ab 20.30 Uhr**

**Rock in den Mai**

Es wird rockig in der Rhein-Main-Eventhalle, denn die international bekannte Live-Band „Tom Jet Band“ lädt zum Konzert, mit spitzenmäßigen Hits aus den 70er-, 80er- oder 90er-Jahren! Da wird getanzt, gefeiert und der Mai mit bester Laune begrüßt  
**Preis:** ca. 12 Euro.

**Ort:** Rhein-Main-Eventhalle, Ludwig-Erhard-Straße 34

**Samstag, 7. Mai, ab 10 Uhr**

**Wegwerfen? – Nein, Danke.**

**Oberursel repariert!**

Hilfe zur Selbsthilfe – unter diesem Motto stehen zehn ehrenamtliche Helfer mit verschiedensten handwerklichen Fähigkeiten für alle bereit, die dem defekten Wasserkocher, Bügeleisen oder

Fahrrad noch eine Chance geben und ihn reparieren möchten. Mit Tipps und Tricks geht es hier gemeinsam ans Werk.

**Ort:** Georg-Hieronymi-Saal, Oberhöchstader Straße 7a,



**Donnerstag, 19. Mai, ab 19.30 Uhr**

**Bodo Bach –**

**Auf der Überholspur**

Haarsträubende Geschichten aus seinem Leben hat Bodo Bach bei seiner Tour immer im Gepäck. Zuschauer dürfen sich auf einen Abend voller Spaß freuen, den sie sicher nicht so schnell vergessen werden.

**Preis:** ab ca. 31,15 Euro

**Ort:** Stadthalle, Rathausplatz 2

**Rein in die Zukunft!**

Flasche aus 100% Altplastik



**Plastik belastet die Weltmeere.**

Altplastik gehört wiederverwertet, nicht weggeworfen oder verbrannt. Frosch setzt 100% Altplastik ein.

Dabei gelingt es Frosch sogar erstmals Plastik aus dem Gelben Sack in Top-Qualität aufzubereiten.

**Pionierarbeit aus Deutschland.**

Mehr Infos:



**Frosch Bio-Qualität zum Wohlfühlen – seit 1986.**

Wohlbefinden mit



**NEU!**

Spüren Sie die **heilenden Kräfte** der **Natur!**

**MEHR UNTER**  
[www.gerolsteiner-heilwasser.de](http://www.gerolsteiner-heilwasser.de)

**So gut kann Heilwasser sein.**

**Gerolsteiner Heilwasser. Anwendungsgebiet:** Zur Besserung der Calciumversorgung, zur unterstützenden Behandlung bei Osteoporose, zur Besserung der Magnesiumversorgung. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.



# Buchstabensalat

Finden Sie die Wörter rund ums Grillen.

Folgende zwölf Begriffe haben sich in unserem Buchstabensalat waagrecht und senkrecht versteckt:

- BRATWURST
- SENF
- KETCHUP
- HOLZKOHLE
- GRILLROST
- STEAKFLEISCH
- FLEISCHSPIESSE
- ANZUENDER
- WUERSTCHEN
- BAGUETTE
- KARTOFFELSALAT
- GRILLZANGE

Wir wünschen viel Spaß beim Suchen!

S B L G R I L L R O S T S C Y B  
 L B M W Y L X A M K E P Z R M R  
 K H A L E T W M N A N P B S M A  
 E F M O M A S D W R F G P T X T  
 T B A G U E T T E T N R T E Z W  
 C D F Z R O P W M O V I C A M U  
 H F A W T N M B R F W L E K P R  
 U W G H K R T L W F N L R F T S  
 P T W L B E R T F E N Z M L P T  
 B N H O L Z K O H L E A R E T M  
 M W V E R T Z U M S M N A I G W  
 A N Z U E N D E R A B G T S H D  
 W R T A N V T K F L D E L C P S  
 T F M L T T H G M A P R T H S D  
 R T B M W U E R S T C H E N T E  
 F L E I S C H S P I E S S E N M

# 4 KAUFEN



# 1 MIO. € GEWINNEN



# SPIELEN



# GEWINNEN

Jetzt Kassenbon hochladen & spielen auf [www.tassimo.de](http://www.tassimo.de)



TASSIMO  
versch. Sorten  
89,6g-322g



Teilnahmebedingungen: Zeitraum: 28. 3. 2016 bis 3. 7. 2016 (Datum des Kassenbons maßgeblich). Kaufe 4 Packungen TASSIMO T DISCS in einem Einkauf (alle Produkte auf einem Kassenbon) oder eine TASSIMO Heißgetränkemaschine des Typs VIVY, SUNY, JOY, CHARMY, CADDY, AMIA oder FIDELIA T40/T42, registrieren unter [www.tassimo.de](http://www.tassimo.de), Kassenbon bis spätestens 4. 9.2016 hochladen und TASSIMO Lottoschein ausfüllen. Teilnehmer unter 18 Jahren sowie Mitarbeiter beteiligter Unternehmen und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Ein Wohnsitz in Deutschland ist erforderlich. Die Gewinner werden ausgelost und per E-Mail benachrichtigt. Der Rechtsweg, Barauszahlungen und eine Teilnahme durch Dritte sind ausgeschlossen. Jeder Kassenbon ist nur ein Mal, für eine Ziehung und von einer Person einlösbar und darf nicht an Dritte übertragen werden. Veranstalter ist die JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH. Mehr Informationen unter [www.tassimo.de](http://www.tassimo.de)

# MOGLi®



Hallo Kinder,

ich bin Mogli. Wusstet Ihr, dass Koalas nach Kräuterbonbons riechen, weil sie sich fast nur von Eukalyptusblättern ernähren? Mit ihren puschigen Ohren und den Knopfaugen sehen sie wirklich niedlich aus!

Die Koalas spielen.  
Wovor verstecken sie sich in den Kronen des Eukalyptusbaumes?



## Einsenden und Gewinnen

### Der Koala

Der Koala ist ein australischer Beutelbär. Er schläft eingerollt an den Zweigen des Eukalyptusbaumes bis zu 20 Stunden am Tag. Das Koala-Baby ist bei der Geburt so groß wie eine Bohne und wächst die ersten fünf Monate im Beutel der Mutter heran. Danach klettert es auf Mamas Rücken und krabbelt nur noch bei Gefahr in den Beutel zurück. Die „Sprache“ der Koalas klingt wie ein Bellen, Grunzen, Quietschen oder das Sägen von Holz.



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/moglibio](http://www.facebook.com/moglibio)

Einsendeschluss 15. Juni 2016



Mitmachen  
und gewinnen!



Weihenstephan

## Hochwertiges Wok-Set von WMF® gewinnen!



- **Wok mit Glasdeckel**  
Ø 32 cm, Edelstahl, TransTherm®-Allherdboden, induktionsgeeignet
- **Messerblock „Classic Line“, 6-teilig**  
1x Brotmesser 21 cm, 1x Gemüsemesser 8 cm, 1x Fleischmesser 20 cm, 1x Kochmesser 15 cm, 1x Stekmesser 11 cm. Spezialklingenstahl, vernietete Kunststoff-Griffschalen, Block Bambus
- **Messerschärfer**
- **Schneidbrett 38 x 25 cm**
- **Schneidbrett 26 x 20 cm**  
Schneidebretter aus Bambus mit Safrille

Coupon ausfüllen und einsenden an:

Eine Barauszahlung des Gewinnes ist nicht möglich. Der/die Gewinner/in werden/wird schriftlich benachrichtigt. Teilnahme-Mindestalter: 18 Jahre. Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige sowie Gewinnspielvereine sind vom Gewinnspiel ausgenommen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die personenbezogenen Daten der Teilnehmer werden ausschließlich zur Durchführung des Gewinnspiels verwendet.

### Einsendeschluss:

Vor- u. Nachname	
Straße / Hausnummer	
PLZ und Ort	Alter
E-Mail-Adresse	

Georgs  
**MARKTZEITUNG**  
Frische. Service. Qualität

**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  
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

**Gestaltung und Anzeigensatz:**  
Nadine Spinzig  
Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
Fax: (0 53 32) 96 86-58  
E-Mail: 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

**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.



Frankfurter Straße 86  
65520 Bad Camberg  
Mo – Sa: 8 – 20 Uhr

Camp-King-Allee 2  
61440 Oberursel-Hohemark  
Mo – Sa: 8 – 21 Uhr

Welderstraße 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)