

Georgs MARKTZEITUNG®

Frische - Service - Qualität

In dieser Ausgabe erwarten Sie folgende Themen:

- Saisonales: Federweißer und Kürbisse
- Der Umwelt zuliebe: Kooperation mit dem WWF
- Oberurseler Drachenfest
- Alnatura
- Wein des Monats
- Käse des Monats
- Neu im Biersortiment: Wolfcraft
- Oktoberfest mit EDEKA Georg
- Neue Azubis starten durch
- Regionales aus den Märkten
- Veranstaltungen
- Kinderseite
- Rätselspaß/Horoskop
- Kino

Viel Spaß beim Lesen!



Die Vorfreude wächst: Der Herbst steht vor der Tür ...

... und mit der neuen Jahreszeit erwarten die EDEKA-Georg-Märkte die kulinarischen Boten der Saison. Fehlen dürfen dabei keinesfalls Federweißer, Kürbisse und Co. Eine leckere Zeit für große und kleine Feinschmecker! Woher diese klassischen Köstlichkeiten stammen und wer für ihre erstklassige Qualität sorgt, das wird auf den nächsten Seiten verraten.

Ebenso lädt das Team zum traditionellen Oberurseler Drachenfest ein, stellt die neuen Mitarbeiter in den Märkten vor und verrät, mit welchen Tricks das Oktoberfest auch in den eigenen vier Wänden Einzug hält. Außerdem wird in dieser Ausgabe die neue Biermarke vorgestellt, die das Sortiment von EDEKA Georg raffiniert abrundet.

Bleiben Sie gespannt – es wird garantiert köstlich!

Viel Spaß beim Weiterlesen!



EDEKA Georg

Frische und Regionalität liegt uns am Herzen!



Das prickelnde Vergnügen geht wieder los

Endlich wieder Federweißer. Viele Feinschmecker haben die Saison des herben Kultgetränktes herbeigesehnt und können sich nun Schluck für Schluck wieder daran erfreuen.

Doch was hat es mit Federweißem genau auf sich?

Er ist weder Traubenmost noch Wein – Federweißer ist eine saisonale Besonderheit. Denn die ersten Moste aus der frühen Traubenlese gären ungefiltert. Beigefügte Hefe sorgt zudem

für eine leichte Herbe und ein prickelndes Perlen der Kohlensäure. Meist wird er mit einem Alkoholgehalt von vier Prozent verkauft. Federweißer reift aber in der Flasche noch nach, weshalb er mit einer durchlässigen Kapsel versehen ist und unbedingt stehend gelagert und transportiert werden sollte.

Woher stammen „Rauscher“, „Bitzler“ und Co. bei EDEKA Georg?

Für das erstklassige Angebot



Stefan Böhm zwischen seinen Reben



in den Regalen der EDEKA-Georg-Märkte ist Stefan Böhm verantwortlich. Der 47-jährige Inhaber des Weinguts Böhm aus dem rheinland-pfälzischen Wörrstadt hat sich bereits in der vierten Generation der Wein- und Federweißer-Produktion verschrieben und weiß genau, worauf es ankommt. „Für den ersten Federweißen eignen sich vor allem die Rebsorten Solaris und Phoenix. Sie liefern bei ihrer frühen Reife den

optimalen Geschmack. Nach der Ernte werden die Trauben umgehend zu Most gekeltert, der bei niedrigen Temperaturen vorklärt und nach einigen Stunden abgefüllt wird. Rasche und gründliche Arbeit ist dabei das A und O. Dann geht es auch schon ab in die Märkte, sodass sie bei beginnender Kohlensäureentwicklung beim Kunden sind und die Genießer die besonderen Aromen erleben können“, schwärmt Stefan Böhm.

Der passende Begleiter:

Feiner Feigen-Flammkuchen

- 300 g Mehl
- 150 ml Buttermilch
- 3 EL Speiseöl (z. B. Olivenöl)
- 1 Prise Salz
- 15 g frische Hefe
- 5 kleine Schalotten
- 8 - 9 frische Feigen
- 250 g Ziegenfrischkäse
- einige Blätter Rucolasalat
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Speck oder Schinken in Scheiben

1. Mehl, Milch, Speiseöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefe in 5 EL warmem Wasser auflösen, zur Teigmasse geben, einkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort für zwei Stunden gehen lassen.

2. Schalotten abziehen, klein hacken. Speck in Streifen schneiden. Feigen waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Backblech und Ofen vorheizen (250 °C).

3. Teig nach der Gärzeit mit den Händen kneten, in 4 bis 5 Portionen teilen, jeweils dünn auf einem Bogen Backpapier ausrollen. Nochmals für einige Minuten ruhen lassen. Erneut bis zur gewünschten Größe ausrollen.

4. Ziegenfrischkäse portionsweise aufstreichen. Speck und Schalotten auflegen, alles salzen und pfeffern. Nacheinander Papier auf das Blech ziehen, auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und für sieben bis zehn Minuten backen. Zuletzt mit Feigen und gewaschenem Rucola servieren.

Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten (+ Wartezeit)
Zutaten für ca. 4 Portionen





Gelungener Genuss mit Kürbissen aus der Region

Als Herbstbote spielt der Kürbis wie kaum ein anderes Gewächs die Hauptrolle in den Obst- und Gemüseabteilungen der EDEKA-Georg-Märkte. Und das aus gutem Grund: Er überzeugt zum einen mit spitzenmäßigen inneren Werten und zum anderen mit glänzenden Auftritten auf dem Teller. Dabei sind sowohl seine Farbenpracht als auch eine beeindruckende Sortenvielfalt entscheidend.

In direkter Nähe

Auch wenn Butternut, Hokkaido und Co. exotisch scheinen, so wachsen sie doch beim

zuverlässigen Lieferanten in der Region, bei dem landwirtschaftlichen Betrieb „Goldgrund“ in Hünfelden-Mensfelden. Steffen Heckelmann und seine Familie gründeten im Jahr 2000 den eigenen Betrieb, der sich auf die orangefarbenen Klassiker spezialisiert hat. Er erzählt: „Wir ziehen bis zu 300 Kürbisarten auf unseren Feldern, wobei etwa 20 Sorten das Grundsortiment bilden. Bei der Pflege und Ernte ist es wichtig, die Früchte mit äußerster Vorsicht zu behandeln, damit sie in ihrer vollen Schönheit in den Regalen bei EDEKA Georg liegen. So

erfreuen sich die Kunden daran und können die Leckerbissen der Saison zu Hause zubereiten. Eine tolle Eigenschaft von Kürbissen ist, dass sie zum Experimentieren in der Küche einladen, denn ihre Aromen kommen sowohl in herzhaften als auch in süßen Gerichten optimal zur Geltung.“



Steffen Heckelmann



Kleine Kürbiskunde für Kenner

Hokkaido

- Klein, aber oho: Die knallige, aber dünne Schale kann problemlos mitgegessen werden.
- Gelbliches, leicht nussiges und kastanienartiges Fruchtfleisch
- In Höchstform: in Suppen, Kuchen oder als gebackene Beilage.

Butternut

- Geschmackvoll: außen wie eine Erdnuss, innen verzückende Milde.
- Bestes für die Gesundheit: Das helle Fruchtfleisch ist fettarm sowie reich an Beta-Carotin und Vitamin C.
- Viel Inhalt: Neben den inneren Werten hat der Butternut besonders viel Fruchtfleisch und wenig Kerne.

Spaghettikürbis

- Kulinarische Überraschung: Zubereitet und angerichtet mit einer Tomatensauce ist er dem Pasta-Gericht zum Verwechseln ähnlich.
- Fruchtfleisch zerfällt beim Garen zu spaghettiähnlichen Fäden.

- Seine dezent-nussigen Aromen glänzen in Auflauf, Ragout oder einem frischem Salat.

Mikrowellenkürbis

- Auf die Schnelle: Deckel abschneiden, Kerne entfernen, salzen, pfeffern und bei 600 Watt fünf bis sieben Minuten in die Mikrowelle – fertig!
- Er lässt sich ideal auslöffeln, passt großartig zu deftigem Fleisch.
- Vielseitig: sowohl zum Verzehr als auch als Zierkürbis hoch geschätzt.

Roter Zentner

- Mit bis zu sieben Kilogramm ein Schwergewicht.
- Ein verführerischer Anblick: intensiv rotfarbene Schale.
- Einsatzgebiet in der Küche: Marmeladen, raffiniert-würzige Gemüsebeilage.
- Extratipp: ausgehöhlte Exemplare sind hervorragende Suppenterrinen.



EDEKA und der WWF – gemeinsam für den Schutz des Süßwassers

Die Erde als „blauer Planet“ ist zu mehr als zwei Dritteln mit Wasser bedeckt. Davon ist nur rund ein Prozent Süßwasser, das für den Menschen in unterschiedlichen Mengen zugänglich ist.



EDEKA Georg bietet als Lebensmittelhändler eine große Vielfalt landwirtschaftlicher Erzeugnisse an – aus der Region oder aus aller Welt. Ein Hauptfaktor nahezu jeder Wertschöpfungskette ist Wasser – ein knappes Gut. Mit den Ressourcen schonend umzugehen, hier sieht sich der EDEKA-Verbund in der Verantwortung. Daher arbeiten EDEKA und der WWF seit einigen Jahren partnerschaftlich für mehr Nachhaltigkeit zusammen.

Wasser hat seinen Platz in Alltag, Lebensmittelproduktion und Industrie. Zum einen ist es ein Lebensmittel, zum anderen Rohstoff oder Reinigungs- und Kühlmittel. 70 Prozent des weltweit genutzten Süßwassers entfallen laut „World Water Assessment Programme“ der UNESCO auf die Landwirtschaft. Hier engagieren sich EDEKA und der WWF gemeinsam. Viele Betriebe nutzen natürliche Wasserspeicher wie Seen, Flüsse oder Grundwasser zur Pflege ihrer Felder, da der Bedarf mit reinen Niederschlagsmengen nicht zu decken ist. Über kilometerlange Zuleitungen

Wassersparen in den eigenen vier Wänden

Heimvorteil nutzen: Deutsches Obst und Gemüse hat nicht nur einen kurzen Transportweg – es muss auch deutlich weniger bewässert werden als in niederschlagsärmeren Regionen.

Spendieren Sie dem tropfenden Wasserhahn eine neue Dichtung oder installieren Sie einen Durchflussbegrenzer. Er mischt dem Wasser Luft bei. Bei gleichem Strahlvolumen spart er Wasser. Dieser ist für kleines Geld im Baumarkt zu erhalten und mühelos einzubauen. Zudem fordert Duschen weniger Wasser als ein Vollbad, und während des Zähneputzens sollte der Hahn abgedreht sein. Auch die volle Beladung der Spül- und Waschmaschine ist sparsamer. Bei modernen Geräten – am besten solchen mit EU-Energielabel Effizienzklasse A+++ – sind bereits „Eco“-Optionen integriert.

geht durch Verdunstung oder undichte Anlagen Wasser verloren, bevor es die Felder erreicht. Der WWF hat 2009 Zahlen zum „Wasser-Fußabdruck“ der Deutschen vorgelegt – also zu dem Wasser, das bei der Produktion verbraucht oder verschmutzt wird. Er liegt bei 5300 Litern pro Kopf und Tag – hochgerechnet sind das 159,5 Milliarden Kubikmeter, mehr als das dreifache Bodensee-Volumen. Der Großteil steckt als „virtuelles Wasser“ in Speisen – in der Banane genauso wie im Müsli. Wasserrisiken vor Ort können durch besseres Management

auf dem Feld und gemeinsames Handeln der betroffenen Akteure aus Wirtschaft, Gesellschaft und Politik in der Region reduziert werden. EDEKA verankert in seinen Unternehmensaktivitäten den Schutz des Wassers, beginnend mit den Eigenmarken. So haben die EDEKA und der WWF bereits rund 2300 Mal EDEKA-Produkte auf ihr regionales Wasserrisiko geprüft – mit dem Ziel, Verbesserungen anzustreben. „In Kolumbien haben wir zum Beispiel im Rahmen des Projekts von EDEKA und WWF zum konventionellen Anbau von

Bananen mit Landwirten, den lokalen Wasserbehörden und Anteilseignern eine Flussgebietsplattform geschaffen. Erstmals bringen sich die Akteure bei den Planungsprozessen im Flussgebiet ein und gestalten es mit“, so Philipp Wagnitz, WWF-Süßwasser-Experte. Daher gilt: Achten Sie bei Ihrem Einkauf bei EDEKA Georg auf die EDEKA-Eigenmarken und auf das WWF-Logo mit dem Panda. So können Sie einen kleinen Beitrag für die Umwelt leisten.



Durchflussbegrenzer – Wassersparen leicht gemacht



Kinderfest mit Tradition – das Oberurseler Drachenfest

EDEKA Georg lädt seine Kunden am 2. Oktober herzlich ein, mit der ganzen Familie beim Oberurseler Drachenfest – veranstaltet vom Lions-Club Oberursel Schillerturm – dabei zu sein.

Von 11 bis 17 Uhr können Familien auf der Festwiese in Sierstadt ihre Drachen steigen lassen und unter Anleitung selber Drachen bauen. Außerdem veranstalten zahlreiche Oberurseler Kinder- und Jugendeinrichtungen ein buntes Mitmachprogramm

für die Kleinen - vom Kinderschminken über eine Hüpfburg bis zum Luftballonwettbewerb. Für das leibliche Wohl ist mit Flammkuchen aus dem Holzofen, Bratwürsten, frischen Waffeln und Getränken gesorgt. Die Erlöse gehen an das Rote-Kreuz-Projekt „Erste Hilfe an Grundschulen“. Dabei sein lohnt sich!

Oberurseler Drachenfest
am 2. Oktober 2016 von 11 bis 17 Uhr auf der Festwiese

Schon in den vergangenen Jahren konnten viele verschiedene Drachen bestaunt werden



Bio-Vielfalt von Alnatura

Bei den Produkten der Marke „Alnatura“ finden große und kleine Kunden der EDEKA-Georg-Märkte alles für den täglichen Bedarf und den besonderen Genuss. Dabei gilt: immer in Bio-Qualität und oft darüber hinaus. Denn jeder Alnatura-Artikel – von der Babynahrung über Brotaufstrich bis hin zum Müsli oder Kartoffelpüree – wird nach strengen Qualitätsgrundsätzen entwickelt, möglichst schonend verarbeitet und enthält nur so viele Zutaten wie nötig. Wo immer möglich, stammen die Zutaten der Alnatura-Produkte von Höfen, die nach den strengen Richtlinien von Bio-Anbauverbänden wie Bioland, Demeter oder Naturland wirtschaften. Da kann jeder bestens Gewissens zugreifen.

Die Auswahl der Zutaten

Die Rohwaren für die Alnatura-Produkte stammen aus Bio-Anbau. Bevorzugt werden Zutaten in Demeter-, Bioland- oder Naturland-Qualität. Diese Bio-Anbauverbände, deren Vertragspartner Alnatura ist, haben strengere Ansprüche an verantwortungsvolle Landwirtschaft und Tierhaltung als die EG-Öko-Verordnung. Gemäß der EG-Öko-Verordnung werden alle Lebensmittel von Alnatura ohne Gentechnik und ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt



ALNATURA



Diese Liebe ist bio logisch.

Wir ♥ Lebensmittel.





Gelebte Weinphilosophie – naturverbunden, nachhaltig, zukunftsorientiert und natürlich Familiensache

Das Weingut Martinshof in Dienheim ist ein echter rheinhessischer Familienbetrieb, bei dem mehrere Generationen Hand in Hand arbeiten – und das seit über 40 Jahren. Dazu gehören Vater Reinhard, bereits in den 70ern bekannt als technikbegeisterter Winzer, der gerne neue Maßstäbe im Weinbau setzte, wie der Sohn und Önologe Achim, der heute mit seiner Frau Anke erfolgreich das Weingut führt. Und die nächste Generation mit den noch jungen Söhnen steht sozusagen schon in den „Startlöchern“. Die Weinphilosophie und Qualitätsorientierung des Winzers Achim Martin ist einfach und anspruchsvoll zugleich: „Um aus einem Felsbrocken einen Edelstein zu machen, müssen alle Seiten perfekt geschliffen werden.“ Das dies gelingt, zeigen insbesondere die Rieslingweine.



Weingut Martinshof Natura Riesling-Qualitätsweine

Herkunft: Deutschland
Anbaugebiet: Rheinhessen
Rebsorten: Riesling
Farbe: weiß

Inhalt: 1 Liter
Lagerfähigkeit: zwei Jahre
Geschmack: halbtrocken/trocken

Charakter:
Riesling, der „König der Weißweine“! Leicht, spritzig und feinfruchtig. Sehr erfrischend. Der halbtrockene Wein besticht mit einer angenehmen Restsüße.

Speiseempfehlung:
Zwei herrliche Sommerweine, ein Genuss als Schorle oder aber als perfekter Begleiter zur mediterranen Küche.

Riesling trocken:	Riesling halbtrocken:
Trinktemperatur: 8 bis 10 °C	Trinktemperatur: 8 bis 10 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.	Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Säure: 7,2 g/l	Säure: 7,3 g/l
Restzucker: 9,1 g/l	Restzucker: 17 g/l





Käse des Monats: Gewitterkäse

Viel Arbeit, Stress und nachlassende Konzentration – aus diesen Umständen heraus entstand der „Gewitterchäs“!

Wie kann das sein?

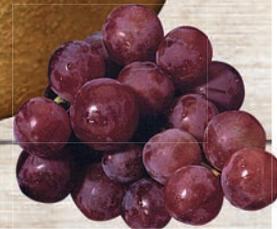
Ein unachtsamer Mitarbeiter in der Käserei stellte bei der Produktion den Fettgehalt zu hoch ein, sodass der Käse sehr rahmig und weich wurde. Es folgte ein richtiges Donnerwetter im Betrieb. Ohne zu wissen, was aus dem Erzeugnis werden sollte, wurde es im Keller vergessen und lagerte dort rund sieben Monate. Beim Umlagern überraschend wiedergefunden, probierten ihn die Fachleute – die Begeisterung war groß. Der Käse mit dem Namen „Gewitterkäse“ wird nun bei jedem Sturm in der Käserei hergestellt.

Käse des Monats!

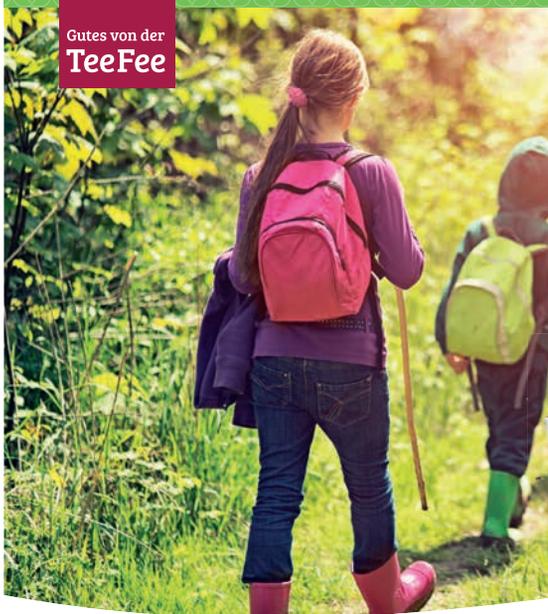


Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch
mind. sieben Monate gereift
100 g

2.99



Gutes von der TeeFee



SO MACHT
GENUG TRINKEN
SPASS!



Jetzt **NEU** bei Edeka Georg!

TeeFee Erfrischungsgetränk Himbeertee

Unser bunter Sommer-Sonne-Früchtekorb für unterwegs im Tetra Pak. Mit dem aromatischen, fruchtigen Geschmack von Himbeeren ein echter Durstlöcher – dabei aber natürlich vollkommen zuckerfrei und besonders zahnfreundlich! Alle Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.



TeeFee Erfrischungsgetränk Kakaotee

Die neueste Kreation der TeeFee! Eine sehr intensive Kakao- und Schokoladennote, fein ergänzt mit Vanille, ergibt einen rundum leckeren Kakaogenuss auf Rooibos-Tee-Basis. Der ideale Kakaopulverersatz! Alle Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

- ✔ **natursüß**
- ✔ **zahnfreundlich**
- ✔ **vegan**
- ✔ **ohne künstliche Zusatzstoffe**
- ✔ **kalorien-/zuckerfrei**



Die Wölfe halten Einzug bei EDEKA Georg

Dass die EDEKA-Georg-Märkte ein Gespür für Trends haben, ist bei den Kunden bereits allgemein bekannt. Einen neuen Trend präsentiert das Unternehmen jetzt auch in den Bierregalen: Hier können sich Liebhaber ab sofort auf „Wolfskraft“ freuen – die erste Marke, die den Craft-Beer-Trend auf klassische deutsche Sorten überträgt.

Craft Beer ist absolut angesagt in Deutschland. Das Unternehmen „Wolfskraft“ kombiniert nun die Süffigkeit heimischer Varianten mit der Aromavielfalt internationaler Craft-Biere. Wie bei den meisten Produkten, die bei EDEKA Georg erhältlich sind, wird auch bei dem neuen Trendbier darauf geachtet, dass ausschließlich beste regionale Zutaten für den Brauvorgang verwendet werden: „Wolfskraft“ steht für unangepasstes deutsches Bierhandwerk.

Die Idee zu diesem außergewöhnlichen Erzeugnis kam den Machern – wie sollte es anders ein – aus einer (Bier-)Laune heraus: Bei einem netten Beisammensein stellte man eines Abends fest, dass alle Biere inzwischen irgendwie schmeckten – und so wurde die Idee und mit ihr die Mission geboren! Da das Ergebnis dabei so unangepasst wie ein Wolf sein sollte, bekam es rasch einen Namen: „Wolfs-craft“! Die Philosophie des Unternehmens steht ganz im Zeichen von Passion, Regionalität und Nachhaltigkeit. Mit viel Herzblut in der Herstellung sowie reinem Alpenquellwasserundreichlicher



Gabe an regionalen Bio-Zutaten verleihen die „Biermissionare“ klassischen Bieren den modernen „Twist“. Ein Wolfskopf als Symbol für den Widerstand gegen die vielen auf dem Markt erhältlichen



Einheitsbiere lag dabei als Firmenlogo von „Wolfskraft“ natürlich auf der Hand.

EDEKA Georg bietet alle drei „Wolfskraft“-Sorten an: „Das Helle!“ mit dem blauen, das „Frisch-Pils“ mit dem roten und das „Super Lager“ mit

dem orangefarbenen Konterfei auf der Flasche. Alle Biere sind selbstverständlich nach deutschem Reinheitsgebot gebraut. Verglichen mit regulären Kreationen, die sich geschmacklich stark ähneln, und internationalem Craft Beer, das zwar außergewöhnlich im Geschmack, jedoch aufgrund der hohen Bitterkeit schwer trinkbar ist, bildet „Wolfskraft“ die perfekte Schnittstelle, indem es das Craft-Beer-Aroma optimal mit der Süffigkeit deutscher Biere verbindet.

Nicht zuletzt engagiert sich das Team außerdem in hohem Maße für den Tier- und Umweltschutz: Unter dem Motto „Wo der Wolf lebt, ist der Wald gesund“ helfen die Bierbrauer mit ihrer Wolfspatenschaft dabei, die Lebensräume des Wolfs zu schützen, Wissen zu vermitteln sowie Ängste und Vorurteile aus dem Weg zu räumen. Denn ebenso, wie die Wölfe in Deutschland wieder eine sichere Heimat finden sollen, so arbeitet das Team daran, dass auch gutes, unangepasstes Bier wieder in sein natürliches Habitat zurückkehren kann – unter anderem in die Regale von EDEKA Georg!

DAS HELLE!			FRISCH-PILS			SUPER LAGER		
SORTE	Helles	ALC. 4,9% vol.	SORTE	Helles	ALC. 5,2% vol.	SORTE	Helles	ALC. 5,3% vol.
BITTER			BITTER			BITTER		
SÜFFIG			SÜFFIG			SÜFFIG		
GESCHMACK	frisch, balanciert & fruchtig (Citrus, exotische Früchte)		GESCHMACK	knackig & frisch, mit Aromen von Stachelbeere & Quitte		GESCHMACK	ausgewogen mit Aromen von Mandarine	



Mit Edeka Georg holen Sie sich die Wiesn nach Hause!



Schnell und einfach gezaubert:

Obazda

Zutaten:

- 220 g Camembert-Käse
- 3 - 4 EL weiche Butter oder Margarine
- 1 frische Zwiebel
- Paprikagewürz
- etwas Kümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL süße Sahne
- 1 Schuss Weißbier

Zubereitung:

1. Käse zu kleinen Stücken verarbeiten, mit Butter in einer Schale gründlich vermengen. Zwiebel sorgfältig abziehen, sehr fein hacken. Zur Käsemasse geben und zusammen mit Paprikagewürz, Kümmel, Salz, schwarzem Pfeffer verrühren. Im Anschluss einen Schuss Weißbier und Sahne darin vermengen.

2. Für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren erneut abschmecken, ggf. mit einigen Kräutern dekorieren und genießen!



Wenn das kein Grund zum Feiern ist: Bald starten in München die alljährlichen Wiesn! Die können sich Feinschmecker auch nach Hause holen. Denn in den EDEKA-Georg-Märkten liegt alles bereit, was Freunde der bayerischen Gaumenfreuden benötigen. „Ob Zutaten für den Klassiker des Obazda, leckere Brezeln, Weißwürste oder köstliches Bier – kommen Sie vorbei und entdecken Sie unsere Vielfalt“, lädt Juri Ruppel ein.

Der 34-Jährige ist als neuer stellvertretender Marktleiter bei EDEKA Georg in Bad Homburg tätig und berät Kunden seit Anfang Juli zu all ihren Fragen und Wünschen. Dafür bringt der gelernte Kaufmann im Einzelhandel viel Erfahrung mit, wie er erzählt: „Ich war einige Jahre in verschiedenen Geschäften angestellt und habe Preise für meine Verkostungsaktionen gewonnen. Nun freue ich mich sehr, gemeinsam mit Dirk Baßler und Sylvia Dörge die Organisation dieses einzigartigen Marktes zu übernehmen.“

Zu seinen Aufgaben gehören dabei neben dem Verräumen, den Bestellungen und vielem mehr auch das Planen verschiedener Überraschungen. Er beschreibt lächelnd: „Wir lassen uns passend zum Oktoberfest einige spezielle Aufbauten einfallen, um unsere Gäste auf die bayerische Art zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.“

Der stellvertretende Marktleiter Juri Ruppel hält im EDEKA Markt Georg in Bad Homburg viele köstliche Spezialitäten zum Oktoberfest bereit. Zum Beispiel das Oktoberfestbier – reinschauen lohnt sich!



Die Azubis starten durch

Während im August die Abc-Schützen in den Schulen der Region ihre ersten Unterrichtsstunden erleben und sich im Lesen, Schreiben und Rechnen fit machen, beginnt im gleichen Zuge für die Nachwuchskräfte bei EDEKA Georg eine spannende Zeit: Die Auszubildenden erobern die Märkte! Damit Kunden die Neuen in den Filialen kennenlernen, stellen sie sich hier einmal näher vor.

Steinbach

Nadine Nagel

„Nach einer kurzen Führung durch die Abteilungen darf ich jetzt für drei Monate alle Abläufe in der Fleischabteilung kennenlernen. Ich habe schon einiges erfahren, zum Beispiel die wichtigsten Aspekte der Hygienevorschriften, wie das Marinieren gelingt oder den Umgang mit der Waage. Es ist sehr spannend, genau wie das Organisieren einer Verkostung. Dabei haben mich die neuen Kollegen toll unterstützt“, fasst die 19-jährige Auszubildende zur Einzelhandelskauffrau „Frischespezialist“ zusammen.



Imran Faqeerzada

Bei dem 17-jährigen Imran Faqeerzada hat der Start bei EDEKA Georg gut geklappt. Nach einem Vorstellungsgespräch beim Inhaber Uwe Georg stand fest: Er wird in Steinbach eine Lehre zum Einzelhandelskaufmann mit der Zusatzqualifikation „Frischespezialist“ machen. Die Freude über die Nachricht war groß, wie er berichtet: „Es war eine nette Unterhaltung. Jetzt bin ich an der Frischebedientheke tätig und hatte schon einige Kundengespräche. Die Marktbesucher waren freundlich und geduldig mit mir, sodass ich meine Deutschkenntnisse jeden Tag verbessern kann.“

**STARTE
DEINE KARRIERE
JETZT!**

Weißkirchen

Giuseppe Pidala

Durch einen Freund wurde Giuseppe Pidala auf die Ausbildungsstellen bei EDEKA Georg aufmerksam. Der engagierte 19-Jährige erzählt: „Dass ich mich bewerbe, stand schnell fest. Nun bin ich im Markt in Weißkirchen und es ist großartig. Genauso habe ich mir die Ausbildung zum Frischespezialisten vorgestellt.“ Für drei Tage in der Woche ist er nun in der Molkereiprodukte-Abteilung sowie beim Obst und Gemüse aktiv. Rund um die Theorie dreht sich bei ihm alles an den weiteren Tagen, denn dann steht die Schule auf dem Programm.



**Bewerbt euch
jetzt schon für
den Ausbildungsstart
Sommer 2017**

Bewerbung,
vorzugsweise per Mail, an:

**corinna-georg@georg-
edeka.de**

oder per Post an:

**EDEKA-Markt Georg
Weldertstraße 1
65510 Idstein**

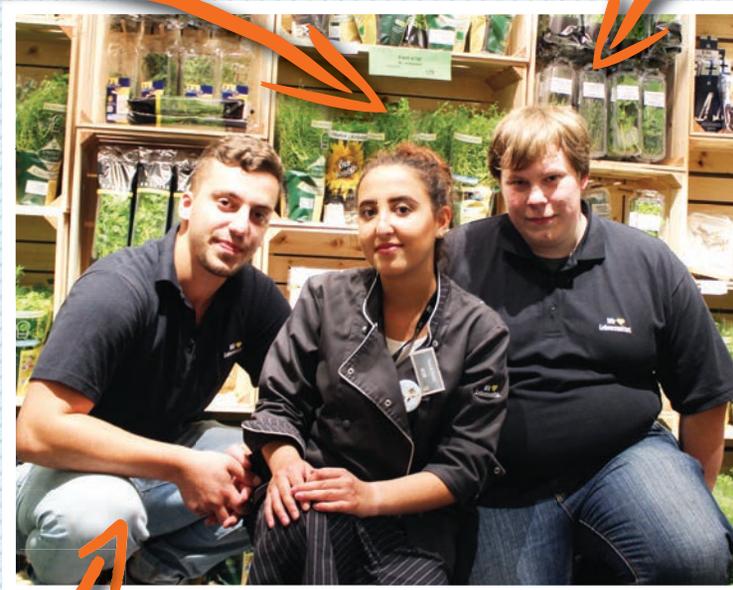


Die Azubis starten durch

Idstein

Asrar Al Zaraq

Die 17-Jährige ist seit dem 1. August bei EDEKA Georg tätig. Sie macht eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau mit der Zusatzqualifikation „Frischspezialist“ und berichtet über ihre Eindrücke der ersten Tage: „Es hat mir im Markt direkt gut gefallen. Die Atmosphäre im Team und auf der Fläche ist sehr angenehm, sodass ich mich schnell wohlfühlen konnte.“ Aktuell treffen Kunden die Mitarbeiterin in der Metzgereiabteilung, wo sie für etwa drei Monate alle wichtigen Fakten und Abläufe kennenlernen wird.



Tobias Mels

„Mit meiner Ausbildung bin ich schon im dritten Jahr“, sagt Tobias Mels und ergänzt: „Ich habe in einem anderen EDEKA-Unternehmen angefangen und absolviere meine Lehre zum Einzelhandelskaufmann nun bei EDEKA Georg. Ich freue mich über diese Chance. Der Markt ist in vielerlei Hinsicht beeindruckend – vor allem wenn es um Größe, Sortiment und Frische geht.“ Auf den Empfang durch die Kollegen blickt der 25-Jährige positiv zurück: „Sie waren und sind supernett sowie hilfsbereit. Wir arbeiten alle Hand in Hand und das klappte auf Anhieb gut.“

Nihad Ahmatovic

Auf die Frage, wie er zu EDEKA Georg kam, hat Nihad Ahmatovic eine besondere Antwort: „Über meinen Bruder“, verrät der gebürtige Idsteiner und fügt hinzu: „Er ist seit einigen Jahren im Markt angestellt und schwärmt viel von seinem Beruf. Da habe ich mich bei meiner Suche nach einer Lehrstelle hier beworben und hatte Glück.“ Jetzt gehört der 19-Jährige ebenfalls zum Team und packt bei den täglichen Aufgaben in der Molkereiprodukte-Abteilung mit an, wie er beschreibt: „Wenn eine Lieferung ankommt, sortieren und räumen wir sie direkt in die Regale ein.“

Lukas Kaufmann

Seit dem 1. August verfolgt Lukas Kaufmann in Idstein die Laufbahn eines Handelsfachwirts. Dafür bringt der 19-Jährige die idealen Voraussetzungen mit, wie er beschreibt: „Mein Vater betreibt ebenfalls einen EDEKA-Markt, in dem ich seit meinem 16. Lebensjahr Erfahrungen im Einzelhandel sammeln konnte. Das hilft mir jetzt auf jeden Fall weiter und ich kann schon nach kurzer Zeit in allen Abteilungen unterstützend eingesetzt werden.“ Sein Karriereziel formuliert der fleißige Mitarbeiter so: „Ich arbeite darauf hin, den Familienbetrieb weiterzuführen. Das motiviert mich jeden Tag aufs Neue.“



Lukas Fähse

Im Anschluss an sein Fachabitur hat sich Lukas Fähse für eine Ausbildung zum Handelsfachwirt entschieden. „Anderthalb Jahren absolviere ich die verkürzte Lehre zum Kaufmann im Einzelhandel. Nach weiteren anderthalb Jahre folgt der Abschluss als Handelsfachwirt. Danach habe ich gute Chancen, mich bei EDEKA erfolgreich weiterzuentwickeln.“ Damit er dieses Vorhaben in die Tat umsetzen kann, ist er im Markt engagiert: „Es hat mir bisher alles viel Spaß gemacht. Ich konnte erste Aufgaben im Obst- und Gemüsebereich sowie bei den Molkereiprodukten übernehmen. Besonders freue ich mich, von den Marktleitern mehr über die Bestellungen zu erfahren.“



... mit Verlosungen

Im EDEKA-Georg-Markt in Oberursel nahm Patrik Karl den hochwertigen und heiß begehrten Weber-Kugelgrill in Empfang. Die stellvertretende Marktleiterin Lisa Eid überreichte den Preis der EM-Verlosung.

Eine sportliche Überraschung erlebte Philipp Ewald aus Oberursel. Der 7-Jährige gewann ein Fußballtor. Hassan Seradni durfte sich über den Kugel-Grill freuen, der ihm in Zukunft sicher viele Leckereien beschert wird.



Philipp Ewald aus Oberursel freute sich über sein Tor



In Oberursel nahm Patrik Karl seinen neuen Weber-Grill entgegen.



Auch Hassan Seradni durfte sich über den Kugel-Grill freuen

... mit Spenden

Im Rahmen der diesjährigen Tafel-Spendenaktion vom 11. bis zum 23. Juli 2016 zeigten sich die Kunden der EDEKA-Georg-Märkte großzügig und kauften fleißig für fünf Euro Lebensmitteltüten. In Bad Homburg nahmen die Verantwortlichen der Tafel 20 Tüten

in Empfang, die vom neuen stellvertretenden Marktleiter Juri Ruppel überreicht wurde. In Oberursel kamen sogar 130 Tüten zusammen, zu denen noch weitere 20 vom Markt selber kamen. Ein Riesendank geht an alle Kunden!



Juri Ruppel überreicht die Lebensmitteltüten der diesjährigen Tafel-Spendenaktion.

... mit Verkostungen

Der EDEKA-Georg-Markt hat sich für die Kunden etwas ganz besonderes einfallen lassen: Von Ende September bis Dezember locken die Weinwochen! Winzer besuchen die Märkte,

präsentieren ihre außergewöhnlichen Erzeugnisse und verwöhnen Kunden mit passenden Häppchen! Ein rundum gelungenes Programm für alle Freunde der edlen Rebensäfte!

30. September und 1. Oktober

„Peter Mertes“ mit „Demeter-Bio-Weinen“, dazu etwas Biokäse

7. und 8. Oktober

„Eggers und Franke“ mit „Baron de Rothschild“, dazu etwas Lamm

14. und 15. Oktober

„Peter Mertes“ mit „Hexe von Dasenstein“, dazu Rotweinkäse

21. und 22. Oktober

„Bötzingen“ mit einer Auswahl der hauseigenen Erzeugnissen, dazu etwas Fisch

28. und 29. Oktober

„Bernard Massard“ mit „Musso-Bio-Weinen“, dazu Tapas



Bad Homburg

**Sonntag, 4. September
Bad Homburger Windhund-
Festival**

Windhundfreunde aus ganz Deutschland treffen sich, um die edlen Tiere zu bewundern, die sich strengen internationalen Richtern stellen. Außerdem steht ein Lauf über eine 480-Meter-Strecke auf dem Programm. Infos: www.kurverkehrsverein-bad-homburg.de
Ort: Jubiläumspark

**Samstag, 10. und
Sonntag, 11. September****9. Bad Homburger KunstWerk-
Stadt**

Seit einigen Jahren begeistert die KunstWerk Stadt rund um die Organisatoren Christine Zekorn und Gero Fuhrmann. Am Wochenende stellen Künstler in Ateliers, Wohnzimmern, Garagen, Gärten und vielen weiteren Privatgalerien ihre Werke für zwei Tage zur Schau. Sie stehen Interessenten Rede und Antwort. Mehr Informationen gibt es bei der Volkshochschule.

**Donnerstag, 22. September, 20 Uhr
Musical-Revue: Kitsch oder Liebe**

Ein Riesenspaß verspricht diese einzigartige Aufführung zu werden. Das Thema ist der tägliche Geschlechterkampf in einer gut funktionierenden Ehe – mit Kind selbstverständlich. Am Beispiel von zwei befreundeten Ehepaaren werden die Tücken des Alltags aufgezeigt. Denn nur so wird deutlich, was Mann eigentlich nie wollte. Preis: 22,50 Euro
Ort: Deutsches Äpfelwoi-Theater, Schwedenpfad 1

Oberursel

**Samstag, 17. und Sonntag,
18. September, 10 bis 18 Uhr
2. Oberurseler Taschenbörse**

Der Verein „Frauen helfen Frauen“ e. V. lädt erneut zum großen Beisammensein ein. Angeboten werden bei dieser Veranstaltung Taschen für jede Gelegenheit, jeden Stil und jeden Geldbeutel. Hier findet jeder ein fantastisches Exemplar.
Ort: Rathaus Oberursel, Rathausplatz 1

**Samstag, 24. September,
ab 18 Uhr, Dinner-Konzert**

Der Chor „Die Tontauben“ bietet Musikfreunden einen außergewöhnlichen Genuss für alle Sinne. Auf dem Programm stehen feinste A-cappella-Stücke aus den Genres Jazz, Pop und Rock. Dazu wird ein Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken gereicht.
Preis: 55 Euro pro Person inklusive Eintritt, Menü und Getränken.
Karten gibt es an der Mövenpick-Rezeption.
Ort: Mövenpick Oberursel

UNSER ANGEBOT IM SEPTEMBER

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

Vom 5. - 10.9.

**Laugen- oder
Buttercroissant**

2 Stück

1,75 €

Vom 12. - 17.9.

**Pluffins
versch. Sorten**

Stück

1,99 €

Vom 19. - 24.9.

**Kartoffel-
Brot**

500g 4,58€/kg

2,29 €

Vom 26.9. - 1.10.

Krusti

3 Stück

1,99 €**BACKK&ULTUR**

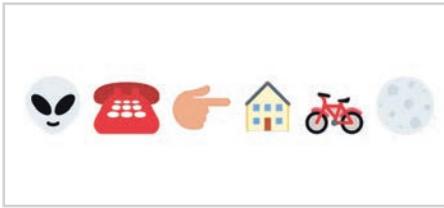
facebook.com/KU.Backkultur

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



Das Filmrätsel

Die kleinen Bildchen in den unten stehenden Kästen beschreiben jeweils einen erfolgreichen Kinofilm. Jedes Einzelmotiv steht dabei für ein Stichwort, das in dem Film behandelt wird. Erkennen Sie, um welche Blockbuster es sich dabei handeln könnte? Die vorgegebenen Buchstaben geben eine Hilfestellung, die Lücken können Sie ausfüllen.



_T



H_ng_ver



_e_r d_r _in_e



_ev_n a_le_n zu _a_s



T_ta_i_



_a_ma_

Auflösung: E.T., Hangover, Herr der Ringe, Kevin allein zu Haus, Titanic, Batman

Viel Spaß beim Rätseln wünscht Ihnen das Team von EDEKA Georg!

WASSERMANN 21. Januar – 19. Februar



Kleinere Widerstände motivieren den Wassermann und regen seine Kreativität für neue originelle Lösungen an. Das Ergebnis überzeugt: tolle Kunstprojekte werden mit Teamkollegen gemeistert. Nach getaner Arbeit darf das mit Freunden und der Familie ausgiebig gefeiert werden.

FISCHE 20. Februar – 20. März



Die Ruhe vor dem Sturm sollten Fische genießen. Bevor der nächste Familienstress losgeht, heißt es, die Kräfte zu bündeln, den Körper zu pflegen und ihm die eine oder andere Portion Wellness zu gönnen. Tipp: Ein Spaziergang in der Natur befreit Kopf und Seele in Windeseile.

WIDDER 21. März – 20. April



Widder haben eine Glückssträhne und verwirklichen ihre Vorhaben störungsfrei. Sie sprühen vor Energie und erfahren viel Unterstützung vom Partner. Gemeinsam mit ihm machen sportliche Events oder kleine Reisen noch viel mehr Spaß. Gute Zeiten für die Zweisamkeit.

STIER 21. April – 20. Mai



Auf Singles warten erfolgreiche Flirts, denn der Stier hat ein gutes Gespür für Personen, die ihm wohlgesonnen sind. Er ist außerdem ein geeigneter Zuhörer für Sorgen und Nöte seiner Liebsten. Doch es kommt noch besser: sonnige Zeiten warten ebenfalls in finanziellen Angelegenheiten.

ZWILLING 21. Mai – 21. Juni



Die Aktivitäten für den Monatsfang für den Zwilling lauten: relaxen und renovieren. Besonders gut für Erholung eignen sich Spaziergänge durch die herbstliche Natur. Am Monatsende warten Aufgaben und Pflichten auf ihn. Dabei drohen Streitereien und Missverständnisse.

KREBS 22. Juni – 22. Juli



Erfolgreich meistert der Krebs jetzt alle Herausforderungen, die sich ihm beruflich und privat in den Weg stellen. Das führt zu einer grundlegend positiven Grundstimmung und er ist für viele spaßige Aktionen zu haben. Über romantische Stunden dürfen sich sowohl Paare als auch Singles freuen.

LÖWE 23. Juli – 23. August



Für den Löwen stellt sich jetzt die Frage, wie es für ihn in Zukunft weitergehen soll: auf alten Wegen bleiben oder Neues entdecken? Wichtig ist dabei vor allem, einmalige Chancen nicht zu übersehen und gut überdachte Entscheidungen zu treffen. Dann locken erfolgreiche Zeiten.

JUNGFRAU 24. August – 23. September



Jungfrauen haben in der letzten Zeit viele Veränderungen erlebt. Doch es tun sich weitere ungeahnte neue Möglichkeiten auf und die sollten selbstbewusst sowie optimistisch angenommen werden. So können die eigenen Ziele weiterhin angestrebt werden. Um die Gesundheit und Freizeit steht es gut.

WAAGE 24. September – 23. Oktober



Die Waage erobert die Herzen der Mitmenschen im Sturm und wird grandiose Chancen für finanzielle Höhenflüge erhalten. Daher kann die Planung großer Feierlichkeiten in Angriff genommen werden. Keine Wünsche bleiben offen und Experimente nehmen ein rosiges Ende.

SKORPION 24. Oktober – 22. November



Die Geschäfte laufen gut, weil Skorpionone ihrer Intuition und vielen schöpferischen Ideen vertrauen können. In der Partnerschaft ist Harmonie angesagt. Gemeinsam mit dem Liebsten teilen sie die Begeisterung für kleine Veranstaltungen, große Reisen und kulturelle Unternehmungen.

SCHÜTZE 23. November – 21. Dezember



Vorfahrt für die Liebe – unter diesem Motto verbringt der Schütze den September. Die Anziehungskraft auf andere ist nahezu magisch. Der Sinn steht vielen nach spannenden Aktivitäten. Achtung: Nicht übertreiben, sondern lieber zwischendurch eine ruhige Stunde einlegen.

STEINBOCK 22. Dezember – 20. Januar



Der Steinbock ist unzufrieden mit seiner jetzigen Situation. Es ist genau die richtige Zeit, um alte Sorgen loszulassen und den Herbst mit neuem Mut zu begrüßen. In der Beziehung ist Reden das A und O, so beugen sie Krisen vor und können der Liebe frischen Wind verleihen.



Pauli das Faultier geht seiner Lieblingsbeschäftigung nach und schläft. Wovon träumt er wohl?

Hallo Kinder,

ich bin Mogli. Legt Ihr Euch nach einem großen Abenteuer auch gerne mal auf die faule Haut? Das Faultier verbringt die meiste Zeit kopfüber am Baum hängend und bewegt sich nur im Zeitlupentempo.



Einsenden und Gewinnen

Das Faultier

Das Faultier ist perfekt angepasst an das Leben „über Kopf“: Mit den langen Krallen kann es sich leicht an den Ästen einhängen. Den Kopf kann es um 180° drehen, um auch den Blick nach unten zu haben. Sein zotteliges Fell wächst nach unten, damit der Regen gut ablaufen kann. Oft ist das Fell des Tieres grünlich gefärbt. Das liegt an winzigen Algen, die in seinem feucht-warmen Fell gedeihen. So ist das Faultier gut getarnt im Grünen.



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

Die Gewinner-Bilder
sind zu bewundern auf:
www.facebook.com/moglibio

Einsendeschluss 15. Okt. 2016



EDEKA Georg präsentiert die neuesten Filme

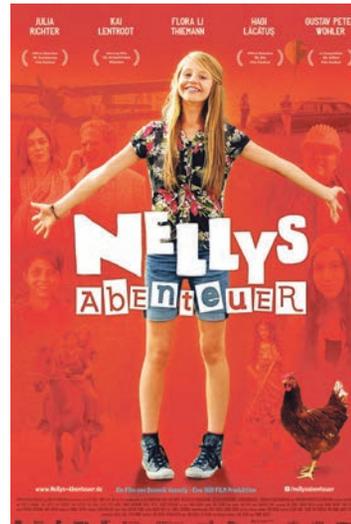
Filme	Start	Genre
Molly Monster – Der Kinofilm	8. September 2016	Zeichentrick, Familie, Abenteuer
Nellys Abenteuer	8. September 2016	Familie
Männertag	8. September 2016	Komödie
SMS für dich	15. September 2016	Romanze, Komödie
Der Vollposten	22. September 2016	Komödie
Findet Nemo 2: Findet Dorie	29. September 2016	Animation, Komödie



Nellys Abenteuer

Die 13-jährige Nelly Klabung ist stinksauer! Gegen ihren Willen soll sie die Sommerferien mit ihren Eltern in Rumänien verbringen. Gleich bei der Anreise läuft so einiges schief – das Flugzeug landet außerplanmäßig mitten in der Walachei und dann verrät der vermeintliche Reiseleiter Holzinger Nelly aus Versehen ein Geheimnis: Familie Klabung soll schon bald ins rumänische Siebenbürgen ziehen, da Nellys Vater hier einen tollen neuen Job annehmen wird. Nelly ist geschockt! Wie konnten ihre Eltern sie nur so hintergehen? Ihr ganzes Leben soll sie aufgeben – ihre Freunde, die Schule, den Skatepark? Niemals! Nelly dreht durch, rennt weg und irrt ver-

loren durch eine fremde Stadt mitten in Rumänien. Dabei läuft sie geradewegs in die Arme von zwei wirklich zwielichtigen Gestalten. Die beiden entpuppen sich als die fiesen Schurken Hokus und lancu, die Nelly entführen und in einem entlegenen Romadorf verstecken. Dort lernt Nelly eine ihr unbekannte Welt kennen und freundet sich mit dem geheimnisvollen Tibi und dessen Schwester Roxana an. Als die beiden Nelly zur Flucht verhelfen, geht das Abenteuer aber erst richtig los: Es beginnt eine wilde Verfolgungsjagd durch Transsilvanien, denn die Entführer, die im Auftrag eines skrupellosen Unternehmers handeln, geben noch lange nicht auf ...



© farbfilm Verleih GmbH

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



Auflage: 64 200 Exemplare

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 1 800 000 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

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.