

Georgs MARKTZEITUNG®

Frische - Service - Qualität

In dieser Ausgabe erwarten Sie folgende Themen:

- Der Umwelt zuliebe: die neue Georg-Tragetasche
- Ankündigung: Midnight-Shopping
- Saisonales: kleine Apfelkunde
- Weine und Käse des Monats
- Besuch beim spanischen Weingut Torres
- Bio-Gänse fürs Weihnachtsfest
- Frischkäse: hausgemachte Delikatesse
- Neues Angebot: lose Nüsse
- Genussempfehlung Miesmuschel
- Veranstaltungen
- Kinderseite
- Kinotipp

Viel Spaß beim Lesen!



Rotes Höhenvieh – eine fast vergessene Spezialität

Danach werden sich Fleischliebhaber die Finger lecken! Die Märkte von EDEKA Georg haben seit Neuestem eine fast vergessene Spezialität aus dem Odenwald im Sortiment: köstliches Fleisch vom Roten Höhenvieh.

Jahrhundertlang prägte das Rote Höhenvieh die Landwirtschaft im Odenwald und anderen Mittelgebirgsregionen. Mitte der 1960er-Jahre galt es jedoch als nahezu ausgestorben. Der „Verein zur Erhaltung und Förderung des Roten Höhenviehs“ setzt sich seit 1986 für den Erhalt der alten Rinderrasse in Hessen ein. EDEKA Südwest Fleisch unterstützt dieses Engagement und bietet in Kooperation mit EDEKA Georg exklusiv die Spezialitäten vom Roten Höhenvieh an.

Die Tiere stammen von dem in Wiebelsbach gelegenen Fernehof von Karl-Heinz Krug. Die auch als „Odenwälder Rote“ bezeichneten Tiere beweiden Ursprungsgebiete in der Region und erhalten ausschließlich Futter, das auf den eigenen Höfen erzeugt wird. Die Rinder wachsen in traditioneller Muttertierhaltung auf. Mit dem Kauf dieses Lebensmittels unterstützen Sie den Erhalt dieser traditionsreichen Rinderrasse. Alte Rinderrassen bieten ein ungeahntes Geschmackserlebnis, da sie eine besondere Aroma-Vielfalt besitzen. Das Fleisch vom Roten Höhenvieh ist leicht marmoriert und besonders feinfaserig. Seine zarte Konsistenz und der einzigartige Geschmack machen es zu einem wahren Genuss.

Die Delikatesse ist keine Massenware und ab folgenden Zeitpunkten in den Metzgereien der EDEKA-Märkte in Idstein, Oberursel und Weißkirchen erhältlich:

ab 8. und 22. Dezember 2016 sowie ab

2. Februar und 9. März 2017.

Solange der Vorrat reicht!





Von der Flasche zur umweltschonenden Tasche

Das Umweltbundesamt bestätigt: „Stofftaschen und andere Mehrweg-Behälter schneiden aus Umweltschutzsicht deutlich besser ab als alle Arten von Plastik-Einwegtüten, die oft auch viel zu schnell zerreißen und ihren Zweck nicht mehr erfüllen“. Aus diesem Grund hat EDEKA Georg die Plastiktüte seit Anfang des Jahres aus seinen Märkten verbannt. Ob Stofftüte aus Baumwolle, Tragetasche aus Altpapier oder mehrfachverwendbare und praktisch faltbare Pappkartons für die schweren Einkäufe: Dem Kunden werden an der Kasse einige umweltschonende Alternativen angeboten.



Köstlich anmutende Tomaten und kräftig leuchtender Basilikum zieren die neueste Alternative zur ausrangierten Plastiktüte: die PET-Recycling-Taschen, die zu 80 Prozent aus wiederverwertetem Material bestehen. Diese umweltfreundlichen Permanenttaschen werden aus recycelten Flaschen hergestellt (Kreislauf: „Von der Flasche zur Tasche“) und sind somit

besonders ressourcenschonend. Die Permanenttasche kostet 1,99 Euro, ist stabil, robust und sehr langlebig, sodass sie ohne Probleme mehrfach wiederverwendbar ist. Die

leicht zusammenfaltbare Tasche passt problemlos in jede Jackentasche, hat eine schmutz- und wasserabweisende Oberfläche, sodass sie leicht abwischbar und sauberzuhalten ist. Die

PET-Recycling-Taschen sind wahre Kraftwunder und halten bis zu 15 Kilogramm Last aus, bieten gleichzeitig aber eine frische Optik, gepaart mit einem hohen Tragekomfort.

Unsere Tasche – Ihr Vorteil:



PET-Recycling-Taschen sind umweltfreundliche Permanenttaschen

Die Taschen werden aus recycelten Flaschen hergestellt (Kreislauf: „Von der Flasche zur Tasche“) und sind somit ressourcenschonend

Sie sind stabil, robust und sehr langlebig

Die Taschen sind mehrfach wiederverwendbar

Sie haben eine schmutz- und wasserabweisende Oberfläche

Die Oberfläche der Permanenttasche ist abwischbar

Sie sind leicht zusammenfaltbar

Sie haben bis zu 15 kg Tragkraft und einen hohen Tragekomfort



Am **25. November** von **20 bis 23 Uhr**
Midnight-Shopping in Idstein!

20 %
Rabatt auf
alles!

außer auf:

- Tabakwaren
- Briefmarken
- Gutscheine
- Pfand
- Telefonkarten
- Presseartikel
- Tchibo-Artikel
- Angebote und bereits reduzierte Artikel



Mit tollen
 Verkostungs-
 aktionen von:



Getränken



Käse



Wurst



Fleisch



Obst & Gemüse



**Mach dein Leben
 Bunter**



TASSIMO
 versch. Sorten
 je 8er/16er Getränke

**Gewinnen Sie
 1 von 2
 TASSIMO VIVY**



Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Plz./Ort _____

Telefonnummer _____

Coupon ausschneiden, Absender nicht vergessen und in ihrem Markt an der Info/Kasse abgeben. Teilnehmen kann jeder ausgenommen Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige. Teilnahmechluss ist der 3.12. 2016. Der Rechtsweg und eine Barauszahlung sind ausgeschlossen.



Hof Birkenhöhe - Beste Äpfel aus der Region

Rund 18 Kilogramm Äpfel isst jeder Deutsche im Jahr. Kein Wunder, denn im Lieblingsobst der Deutschen stecken Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, welche die Zellen schützen, und jede Menge Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine. Zudem ist bei über 1000 Sorten in Deutschland von süß bis sauer für fast jeden Geschmack etwas dabei. Auch bei der Vielzahl an Rezepten bleiben keine Wünsche offen: der Apfel macht sich sowohl in süßen als auch in deftigen Gerichten richtig gut. Damit der Genuss perfekt wird, bezieht EDEKA Georg seine



Äpfel erntefrisch aus der Region. Der Hof Birkenhöhe von Andreas Klein liegt im idyllischen Nordenstadt-Wiesbaden und beliefert EDEKA Georg bereits seit 15 Jahren. Der Hof selber ist seit rund 35 Jahren im Familienbesitz und mit zehn Hektar Bewirtschaftungsfläche und 15 verschiedenen Apfelsorten einer der größten der Region. Bei der Ernte finden drei Pflückungen mit verschiedenen Tests für den Reifegrad statt. Am Ende zählt natürlich vor allem der Geschmackstest. Andreas Klein arbeitet dabei ohne Zusatz von chemischen Mitteln – so kann er auch seine Kinder bedenkenlos auf die Pflückanlage lassen. Insgesamt entspricht die



Jahresernte ungefähr 250 Tonnen Äpfel, die nach der Ernte in ein Langzeitlager kommen, wo sie bei zwei Grad frisch und knackig bleiben. Alle Produkte des Hofes Birkenhöhe sind zudem nach

QS-Standards produziert und QM-geprüft, die Marke „Geprüfte Qualität Hessen“ bescheinigt die Herkunft des Produkts. So können Sie bedenkenlos zubereiten und genießen.

Gesund durch den Winter: leckerer Apfelkuchen-Smoothie

Zutaten (für 2 Gläser):

- 1,5 Äpfel, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
- 180 g fettarmer Vanillejogurt
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 EL brauner Zucker
- 250 g Eiswürfel
- Müsli zum Garnieren

Alle Zutaten in den Mixer und auf höchster Stufe bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Mit Zimt und Müsli garnieren.

Tipp: Wer auf Eiswürfel verzichten möchte, kann je nach gewünschter Konsistenz Milch hinzufügen.



Leckere Dekoration zum Naschen: Apfel-Rosen

Zutaten (für 12 Rosen):

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 6 TL Aprikosenmarmelade
- 1 Apfel
- 12 Muffin-Förmchen oder ein Muffin-Backblech

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in sehr dünne Scheiben schneiden.

Den Blätterteig ausrollen und in sechs gleich große Streifen schneiden. Je einen Teelöffel Aprikosenmarmelade auf die Hälfte eines Streifens verstreichen. Die dünnen Apfelscheiben längs auf die mit Marmelade bestrichene Seite legen und die andere Seite über die Apfelscheiben klappen. Nun die Streifen vorsichtig aufrollen und in die Förmchen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.





Kleine Warenkunde rund um den Apfel

Jonagold

Jonagold ist eine der beliebtesten Apfelsorten in Deutschland. Es handelt sich dabei um eine Kreuzung aus Golden Delicious und Jonathan, die vor allem in Mitteleuropa angebaut wird. Der Apfel ist gelb mit rotorangen Färbungen und eher groß gewachsen. Vom Geschmack her ist er vorwiegend süß mit einem festen Fruchtfleisch. Durch seine Saftigkeit eignet er sich neben dem Rohverzehr gut für Apfelmus oder Apfelsaft.



Elstar

Elstar ist eine verhältnismäßig junge Apfelsorte aus den Niederlanden. Sie ist vor Jonagold die am häufigsten angebaute Sorte in Deutschland. Die Früchte sind mittelgroß und rot bis gelblich marmoriert. Das Fruchtfleisch ist saftig und aromatisch mit einer feinen Süße und einer leicht sauren Note.



Gala

Der Gala zählt zu den Herbstäpfeln, er wurde 1934 in Neuseeland entdeckt. Er ist leuchtend rot marmoriert und mittelgroß. Durch den geringen Säuregehalt, die zarte Schale und seine fruchtige Süße ist er vor allem bei Kindern beliebt. Aber auch zum Backen von beispielsweise Apfelstrudel eignet er sich hervorragend, da er wenig Feuchtigkeit verliert.



Boskoop

Der ursprüngliche Name des Boskoops ist „der Schöne aus Boskoop“ – heute wird aber die kurze Bezeichnung verwendet. Die großen Früchte wiegen oft mehr als 200 Gramm. Die Schale ist rau und grüngelblich mit roten Streifen. Vom Geschmack ist er besonders säuerlich, so dass er sich neben dem Rohverzehr besonders für Apfelmus und Bratapfel eignet.



Granny Smith

Der Granny Smith ist ein grüner Apfel, der nach dem Namen der Erfinderin Oma Smith benannt wurde. Er hat einen geringeren Zuckergehalt als andere Sorten, dafür aber einen bis zu dreimal höheren Säuregehalt. Damit gehört er zu den sauersten Apfelsorten überhaupt. Das Fruchtfleisch ist eher fest. Meist wird der Apfel roh verzehrt, eignet sich aber aufgrund der Säure auch zum Backen oder Kochen. Der Granny Smith ist weltweit sehr beliebt, so findet beispielsweise in Australien jährlich das „Granny Smith“ Festival mit etwa 60 000 Besuchern statt.



Braeburn

Der Braeburn wurde als Zufallssämling in Neuseeland entdeckt und ist inzwischen in Deutschland weit verbreitet. Seine Grundfarbe ist grüngelblich mit roten Maserungen. Sein Geschmack ist säuerlich-erfrischend mit einer süßlichen Note. Er ist fest und zudem sehr aromatisch. Neben dem Rohverzehr eignet sich der Braeburn besonders für Salate, Apfelmus und zum Backen.



Wellant

Bei dem Wellant handelt es sich um eine Neuzüchtung, die mit ihrem rustikalen Aussehen optisch an die älteren Sorten erinnert. Das Besondere ist, dass viele Apfelallergiker nicht auf den Wellant reagieren. Das Fruchtfleisch ist fest und macht den Apfel knackig. Süße und Säure stehen in einem ausgewogenen Verhältnis, dazu kommt ein leicht würziges Aroma. Er ist zum Rohverzehr wie auch zum Backen oder Kochen geeignet.



In den Märkten sind teilweise noch andere Sorten vorrätig und können jederzeit bestellt werden.





Weine des Monats!



Weltklasse-Weingut mit langer Tradition

Seit über 220 Jahren steht der Name Nederburg für Weltklasse-Weine vom West-Kap aus Südafrika. Die edlen Tropfen spiegeln den Charakter des wunderschönen kapholländischen Gutshauses Manor House wieder, das der Gründer Nederburgs im Jahre 1800 errichten ließ. Das wohlproportionierte Gebäude steht heute unter Denkmalschutz und ist ein Sinnbild für die Ausgewogenheit dieser Rebsortenweine. Was mit der Vision eines Mannes begann, ist inzwischen das meist ausgezeichnete Weingut des Landes. Nederburg ist die absolute Nummer eins in Südafrika und hat sich rund um den Globus einen exzellenten Namen gemacht.



2015 Cabernet Sauvignon

Herkunft: Südafrika, **Anbaugebiet:** Western Cape
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Farbe: rubinrot, **Inhalt:** 0,75 Liter
Lagerfähigkeit: 2 Jahre
Geschmack: trocken

Charakter:
trocken, kräftig, saftig, mit intensiven Aromen von Blaubeeren und Paprika

Speiseempfehlung:
Rinderbraten, orientalische Lammspieße, Pekingente oder knusprige Ente.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C
Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.
Säure: 5,5 g/l, **Restzucker:** 6,62 g/l



Chardonnay

Herkunft: Südafrika, **Anbaugebiet:** Western Cape
Rebsorten: Chardonnay
Farbe: gelb mit grünlichen Reflexen
Inhalt: 0,75 Liter, **Lagerfähigkeit:** 2 Jahre
Geschmack: trocken

Charakter:
trocken, mit feinen Röst- und Vanillearomen, dezente Holznote

Speiseempfehlung:
Meeresfrüchte, leichte Geflügelgerichte, Spaghetti alla carbonara.

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
Säure: 5,54 g/l, **Restzucker:** 4,55 g/l



2015 Merlot

Herkunft: Südafrika **Rebsorten:** Merlot **Inhalt:** 0,75 Liter **Geschmack:** trocken
Anbaugebiet: Western Cape **Farbe:** rubinrot **Lagerfähigkeit:** 2 Jahre

Charakter:
trocken, würzig, weich mit Aromen von dunklen Beeren mit einem Hauch würzigem Pfeffer.

Speiseempfehlung:
Gänsebraten, pikantes oder orientalisch-süßes Rindfleisch, Bergkäse, Parmesan

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Säure: 6 g/l
Restzucker: 6,54 g/l





Käse des Monats: Ländle Raclette

Sein Markenzeichen ist die Stangenform. Der Ländle Raclette, ob natur oder mit Pfeffer, ist einfach portionierbar und die Scheiben passen genau in das Pfännchen des Racletteofens. Er wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Weise gereift und gepflegt. Hinein kommen nur die besten Zutaten wie Milch, Salz, Kulturen und mikrobielles Lab. Der Ländle Raclette ist laktosefrei.

Während seiner dreimonatigen Reifezeit im Naturkeller entwickelt er seinen unverwechselbaren, würzigen Charakter. Hier treten Aromen wie Schwarzbrot, Buttermilch und Rahm auf. Der Käse hat eine helle, trockene Naturrinde, die zum Verzehr bedenkenlos geeignet ist. Der geschmeidige, glatte und kompakte Kern bildet die Voraussetzung für die perfekten Schmelzeigenschaften.

Schnittkäse
50 % Fett i. Tr.
natur, 100 g = 2.19
Pfeffer, 100 g = 2.29
100 g ab

2.19



EDEKANER nehmen weltbekanntes Weingut unter die Lupe



Zu wissen, wer die Lebensmittel produziert und auf welche Weise das passiert: Das bedeutet Transparenz und schafft Vertrauen bei den Kunden. Aus diesem Grund hat eine kleine Delegation von EDEKA-Georg-Mitarbeitern das weltbekannte Weingut Torres im katalanischen Penedès besucht, um sich selbst ein Bild von der traditionsreichen Herstellung der edlen Tropfen dieses mehrfach ausgezeichneten Weinguts zu machen. „Solche Reisen, Messen oder Events besuchen wir, damit wir unseren Kunden Neuigkeiten und weitere Hintergrundinformationen über unsere Zulieferer und Produkte geben können“, sagt Fevziye Demir, Marktleiterin im E-Center in Idstein.

Seit dem 19. Jahrhundert bereits erzeugt die Familie Torres Wein. Doch erst 1970 legten Jaime und Miguel Torres sen. mit der Gründung des eigenen Weinguts den Grundstein

für das heute international erfolgreiche Unternehmen. Pioniergeist, Wissen, Erfahrung, Qualitäts- und Traditionsbe-

wusstsein wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Eines der zweifellos verdienstvollsten

Familienmitglieder ist Miguel A. Torres.

Innovative Schöpferkraft, gepaart mit dem größten Respekt vor der Weinbautradition, engagiertes Eintreten für einen ökologischen Weinbau oder die Wiederentdeckung und Neuanpflanzung alter Rebsorten sind nur einige Indizien, die die hohe Qualität und weltweite Anerkennung der Torres-Weine erklären. Der Wine Enthusiast kürte Torres im Januar 2007 zum Besten Europäischen Weingut Europas. Das britische Fachmagazin Drink Business wählte Torres zur Green Company of the Year 2010 und sogar die UN-Agentur RTCC (Responding to Climate Change Organisation) ließ es sich nicht nehmen, Torres als einen Pionier der Umweltverantwortung auszuzeichnen. Eine große Auswahl dieser erlesenen Weine finden Sie in den Märkten von EDEKA Georg.

Das Team vom EDEKA Georg beim Weingut Torres





Bio-Weihnachts-Gänse



Darf es noch etwas Besonderes
für Sie sein?

Denken Sie an Ihre
Bio-Weihnachts-Gans
Bestellung!

Wir ♥ Lebensmittel.



Beste Bio-Qualität aus der Region

EDEKA Georg setzt nicht nur beim Hähnchen und der Pute schon seit Jahren auf beste Bio-Qualität!

Pünktlich zum Weihnachtsfest gibt es auch die traditionelle Gans in herausragender Güte vom Geflügelhof

Schäfer aus der Region. Im hessischen Alheim wachsen die Tiere unter den strengen Richtlinien des

Bioland-Verbandes auf dem Hof der Familie Schäfer heran. Im Alter von zweieinhalb Wochen kommen

die Gössel (Gänseküken) in die Obhut des Hofbetreibers Helmut Schäfer, der sie rundum gut versorgt. „Besonders wichtig ist uns bei der Aufzucht der Bio-Gänse, dass Sie genügend Auslauffläche haben, sich mit ihren Bademöglichkeiten wohlfühlen und das optimale Futter erhalten. So gewährleisten wir eine erstklassige Fleischqualität und den vollen, herzhaften Geschmack“, beschreibt der Landwirt. In den ersten zwei Monaten ernährt sich das liebe Federvieh von zugekauftem Bio-Geflügelmastfutter. Später gibt es für sie hochwertiges Getreide- und Mineralfutter, das der 48-Jährige von benachbarten Bio-Betrieben bezieht, sowie gedämpfte Bio-Kartoffeln. Bei der Zucht verzichten die Schäfers vollständig auf Gentechnik oder den Einsatz von Pestiziden. Helmut Schäfer: „Dank unserer modernen Schlachtereie auf dem Hof, die EU-zugelassen und biozertifiziert ist, bleibt den Tieren der Stress langer Transporte erspart, was sich positiv auf das Fleisch auswirkt.“ Ein Genuss mit guten Gewissen!

Bestell-Coupon
Abgabe bis 10. Dezember 2016



Ich bestelle _____ x ganze Bio-Gans, ca. 4,5 bis 5 kg, zum Preis von 21,90 € / kg

Bitte tragen Sie Ihre Adresse und Telefonnummer vollständig ein, damit wir bei eventuellen Rückfragen mit Ihnen Kontakt aufnehmen können.

Name: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Abhol-Tag: 23. Dez. (Fr.) 24. Dez. (Sa.) - bitte ankreuzen -

Abhol-Markt: Oberursel Bad Camberg Idstein

Weißkirchen Bad Homburg Steinbach

Datum, Unterschrift: _____

Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Vorbestellung 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 Vorbestellung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.



Gesunde Snacktütchen für Genießer

Als gesunde, naturbelassene Snacks sind Nüsse und Trockenfrüchte sehr beliebt, sowohl bei Kindern als auch bei großen Naschkatzen. Daher dürfte die neue Station in der Obst- und Gemüseabteilung des E-Centers in Idstein genau das Richtige für alle bewussten Genießer sein: Dort können sich Kunden

nämlich seit Neuestem ihre ganz persönlichen Genusstütchen selbst zusammenstellen.

Von Goji-Beeren, Bananenchips, gebrannten Erdnüssen, Tiramisu Mandeln, Datteln über Cranberrys, entsteinte Pflaumen und Jumbo-Cashewkerne bis hin zu Studentenfutter, Paranusskernen und Walnusskernen reicht die

bunte Auswahl. Als Lieferant von wertvollen Nährstoffen und Vitaminen können sie vielfältig eingesetzt werden: als Snack zwischendurch, zum Kochen und Backen oder als kerniges Topping für den Salat und die Beilage. Die kleinen Tütchen eignen sich in der Adventzeit hervorragend als kleines Mitbringsel für



Freunde und Familie – probieren Sie sie mal aus und stellen eine bunte Leckereien-Tüte zusammen. Das Angebot wird demnächst auf weitere EDEKA-Georg-Märkte ausgeweitet.



Kleine Tütchen mit gesunden Snacks können sich die Kunden ab sofort in Idstein selbst zusammenstellen

Handgemachter Frischkäse von EDEKA Georg: keine Kompromisse bei der Qualität der Zutaten

Was vor sieben Jahren mit einer Handvoll Frischkäsesorten angefangen hat, ist im Laufe der Zeit zu einem festen Bestandteil der Käsethekeauslage des E-Centers Georg in Idstein geworden. Mittlerweile finden Kunden dort rund 25 verschiedene Frischkäsesorten – alle mit viel Liebe zum Detail und in echter Handarbeit frisch hergestellt. Seit einigen Wochen sind die Frischkäsespezialitäten an den Bedientheken in allen Märkten von EDEKA Georg erhältlich.

„Wir legen Wert auf ein ständig wechselndes Angebot und haben nicht jede Woche das Gleiche im Sortiment. So finden unsere Kunden neben beliebten Klassikern wie Schnittlauch- und

Radieschen-Frühlingszwiebel-Frischkäse immer wieder neue saisonale Leckerbissen“, erklärt Mechthild Ries. Die Vielfalt der Frischkäsevariationen reicht von Cranberry-Merrettich über Dattel-Curry und Gurke-Dill bis hin zu Tomato-Rucola.

Um eine hohe Produktqualität gewährleisten zu können, werden bei der Auswahl der Zutaten keine Kompromisse gemacht. Nur aus besten Zutaten lassen sich Genussmomente kreieren ausgewählt werden diese täglich frisch aus dem Markt.

Mechthild Ries zeigt eine kleine Auswahl aus den 25 Frischkäsesorten, die täglich frisch in den EDEKA-Georg-Märkten hergestellt werden





Wir suchen Verstärkung

Fachverkäufer (m/w) für Fleisch, Wurst und Käse in Bedienung

Ihre Aufgaben:

- Kundenbedienungs- und -beratung, aktiver Verkauf sowie Warenpräsentation im Bereich Fleisch, Wurst, Käse und Frischfisch
- verkaufsfördernde Gestaltung der Abteilung im Hinblick auf Warenpräsenz, Frische und Sauberkeit
- Preisauszeichnung und Verräumung der Ware
- Wareneingangs- und Qualitätskontrolle
- Arbeiten entsprechend HACCP, den QS-Vorgaben der EDEKA und anderen gesetzlichen Vorschriften

Ihr Profil:

- idealerweise Berufsausbildung im Einzelhandel (Schwerpunkt Frische) oder vergleichbare Ausbildung bzw. Berufserfahrung im Verkauf/Einzelhandel
- Kenntnisse in den Warenbereichen sowie Verkaufserfahrung an der Theke sind von Vorteil
- Quereinsteigern wird eine ordentliche Einarbeitung gewährleistet
- Begeisterung für den Handel und Freude am Umgang mit Menschen
- Dienstleistungsbereitschaft und Kundenorientierung
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität
- Selbstständigkeit, Gewissenhaftigkeit und Einsatzfreude ein gepflegtes Erscheinungsbild

Unsere Leistungen

- leistungsgerechtes Gehalt
- freiwillige Sonderzahlungen wie z. B. Urlaubsgeld
- betriebliche Altersvorsorge
- Unterstützung bei der Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- Hilfestellung bei privaten Hürden
- zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten über unser Online-Schulungsportal

Interesse? Dann kommen Sie zu uns – wir fördern Sie in allen Bereichen und unterstützen Sie in Ihrer persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an:

Lebensmittelmarkt Uwe Georg e. K.
Weldertstraße 1
65510 Idstein

oder per E-Mail: corinna-georg@georg-edeka.de

Anstellung ab sofort möglich

Setzen Sie alles auf Beemster!



... macht Kühe glücklich



Royal Kartenspiel gratis!



Königlicher Hoflieferant



www.beemster.de



Aus 100% Weidemilch

Beemster genießen und Kartenspiel gratis dazu bekommen! Nur an der Käsetheke!



Miesmuschel: Die Meeresdelikatesse hat Hochsaison

Außen hart, innen köstlich – so könnte die rein äußerliche Beschreibung für Miesmuscheln lauten. Die bis zu zehn Zentimeter großen, dunklen Meeresbewohner sind als „Pfahl- oder Blaumuschel“ bekannt. In ihrer Saison von Ende September an machen sie auf dem Teller eine gute Figur. Viel zu lange fristete die maritime Spezialität ein Nischendasein in

nordeutschen Küchen. Mittlerweile gelten die Muscheln als hochwertiges Nahrungsmittel und Urlaubsdelikatesse an Nord- und Ostsee. Kein Wunder also, dass die Meeresfrüchte während ihrer Saison einen festen Platz in ausgewählten Fischabteilungen von EDEKA Georg haben. Mitarbeiter Bouzian Boudhan weiß: „Die Miesmuscheln

haben nicht nur geschmacklich, sondern von den Inhaltsstoffen her einiges zu bieten.“

Ihre Aromen sind herzhaft, leicht nussig mit salzigen Nuancen. In der heimischen Küche sind Miesmuscheln vielseitig einsetzbar: Sowohl in modernen Rezepten als auch in klassischen Kreationen kommen sie hervorragend zur Geltung. Sie sind reich an Vitamin B1

sowie B12 und versorgen den Körper mit guten Portionen an Eiweiß, Eisen, Zink, Phosphor, Kalzium sowie Magnesium. 100 Gramm Muscheln enthalten nur ein Prozent Fett, das überwiegend aus den ungesättigten Fettsäuren besteht, welche eine cholesterinsenkende Wirkung haben. Also ein gesunder Genuss ohne schlechtes Gewissen!

Mediterrane Miesmuscheln

Zutaten:

- 2 kg Miesmuscheln
- 150 g Zwiebeln
- 250 g Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 4 EL Olivenöl
- 300 ml Weißwein
- 300 g frisch passierte Tomaten
- Salz
- 1 EL frischer Oregano
- 2 TL frisches Basilikum

Zubereitung:

Die Muscheln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten und beschädigte Muscheln aussortieren. Den Lauch, die Chilischoten und die Zwiebeln klein schneiden, den Knoblauch klein hacken und pressen. Tomaten in Stücke schneiden und pürieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse andünsten. Die Miesmuscheln dazu geben und bei starker Hitze rund fünf Minuten kochen, bis diese sich öffnen. Das Ganze mit Weißwein übergießen und weitere drei Minuten kochen lassen. Die Tomaten hinzugeben, mit Salz abschmecken und erneut 5 Minuten kochen lassen. Die noch geschlossenen Muscheln aussortieren. Vor dem Servieren die Mahlzeit mit frischen Kräutern versehen und sofort servieren. Dazu passt ideal warmes Ciabatta-Brot.





Thomas Henry



Nightshopping
25. November 2016
5 + 1 auf alle Thomas Henry Sorten (0,2 l)

MACH DOCH

—  *uns in deinen*  —

★ DRINK ★



Für die besten Drinks der Welt, in den besten Bars der Welt.

Weitere Drinks auf www.thomas-henry.de

Bad Homburg

Sonntag, 6. November, 18 Uhr
Krieg der Geranien – die Nachbarschaftshow

Über die bitterböse Komödie von Markus Beisel amüsiert man sich selbst dann noch köstlich, wenn eine das Lachen im Halse stecken bleibt. Ein Stück über den bösen Alltag in der eigenen Nachbarschaft, durch und durch lebendig, auch wenn es nur auf zwei Balkonen spielt.

Karten: 23,50 Euro, Tourist Info und Service im Kurhaus,
Tel.: 06172 178 3710

Ort: Deutsches Appelwoi Theater,
www.deutsches-aepelwoi-theater.de

Samstag, 5. November, 19 Uhr
Bad Homburger Sound & Dance Night

In rund 15 Lokalitäten in Bad Homburg sorgen verschiedene DJs für einen gelungenen Abend. Ob Rock, Pop, Schlager oder House – feiern und tanzen Sie mit! Für jeden findet sich die richtige Location.

Eintritt: einmalig 9,50 Euro.
Veranstalter: Aktionsgemeinschaft Bad Homburg e. V.
Ort: verschiedene Lokale in Bad Homburg

**Oberursel**

Samstag, 5. November, ab 10 Uhr
Wegwerfen? – Nein danke. Oberursel repariert!

Wer kennt das nicht? Auf einmal geben die liebgewonnen Haushaltsgeräte ihren Geist auf. Aber einfach entsorgen möchte man sie nicht. „Oberursel repariert“, ein Reparaturangebot des Netzwerks Bürgerengagement Oberursel und des Deutschen Amateur-Radio-Club e. V., wird künftig einmal im Monat stattfinden. Zehn ehrenamtliche Helfer nehmen

die defekten Geräte unter die Lupe. Kosten entstehen nur bei Materialaufwand.
Ort: Georg-Hieronymi-Saal, Rathaus Oberursel



Donnerstag, 24. November, 20 Uhr
Der Vorname – Komödie

Ein stilvoller Abend unter Freunden gerät aus den Fugen. Das Stadttheater Oberursel zeigt die Komödie von Matthieu Delaorte und Alexandre de la Patellière. Ein Fest für Schauspieler und Zuschauer. Brillante Charaktere liefern pointen-genaue Wortgefechte mit Charme und spitzzüngiger Ironie.

Karten: ab 14 Euro, www.frankfurt-ticket.de, Tel.: 069 1340400
Ort: Stadttheater Oberursel

UNSER ANGEBOT IM NOVEMBER

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

Vom 31.10. - 5.11.

Krusti

Stück

0,79 €

Vom 7. - 12.11.

Puddingbrezel

2 Stück

2,50 €

Vom 14. - 19.11.

UDO´s Käsekuchen

ganzer Kuchen

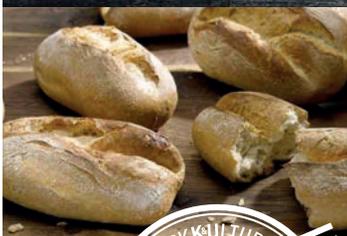
5,99 €

Vom 21. - 26.11.

Weizenmisch-Brot

1000g

2,49 €



BACK **K&U** CULTUR

facebook.com/KU.Backkultur

Nur erhältlich in Märkten mit K&U Bäckerei. Ein Angebot der K&U Bäckerei GmbH, Edekastr. 1, 77856 Offenburg



Das Einstein-Rätsel – wem gehört der Fisch?

Albert Einstein verfasste dieses Rätsel im vergangenen Jahrhundert. Er behauptete, dass 98 Prozent der Weltbevölkerung nicht in der Lage seien, es zu lösen. Fünf Häuser stehen in einer Reihe. Jedes hat eine andere Farbe; die Nationalitäten der Hausbewohner sind verschieden; jeder Hausbewohner bevorzugt ein bestimmtes Getränk, raucht eine spezielle Zigarettenmarke und hält ein eigenes Haustier. Keiner der fünf Bewohner trinkt das gleiche Getränk, raucht die gleiche Zigarettenmarke oder hält das gleiche Haustier wie einer seiner Nachbarn.

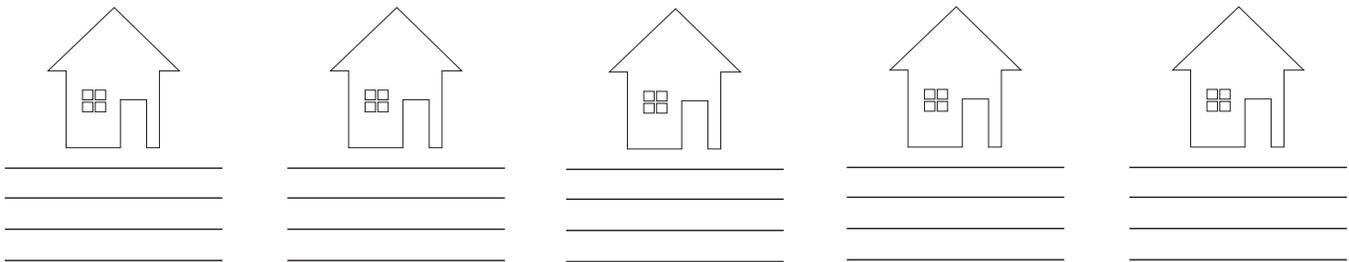
Die Hinweise:

- Der Brite lebt im roten Haus.
- Der Schwede hält einen Hund.
- Der Däne trinkt gerne Tee.
- Das grüne Haus steht links vom weißen Haus.
- Der Besitzer des grünen Hauses trinkt Kaffee.
- Die Person, die Pall Mall raucht, hält einen

Vogel.

- Der Mann, der im mittleren Haus wohnt, trinkt Milch.
- Der Besitzer des gelben Hauses raucht Dunhill.
- Der Norweger wohnt im ersten Haus.
- Der Marlboro-Raucher wohnt neben dem, der eine Katze hält.

- Der Mann, der ein Pferd hält, wohnt neben dem, der Dunhill raucht.
- Der Winfield-Raucher trinkt gerne Bier.
- Der Norweger wohnt neben dem blauen Haus.
- Der Deutsche raucht Rothmans.
- Der Marlboro-Raucher hat einen Nachbarn, der Wasser trinkt.



WASSERMANN 21. Januar – 19. Februar



Es dreht sich für Wassermänner im November darum, Verantwortung zu übernehmen, aber auch darum, konstruktiven Einsatz für die eigenen Ziele zu zeigen. Mars verleiht große Tatkraft. Der Gesundheit zuliebe kann der starke Bewegungsdrang in sportliche Aktivität umgesetzt werden.

FISCHE 20. Februar – 20. März



Gedanken über seine Lebensaufgabe lassen den Fisch sehr nachdenklich werden. Es ist gut, wenn er genau weiß, was er möchte und wohin es gehen soll. Ist er sich in diesen Fragen nicht so sicher, dann muss ein Brainstorming gemacht und die Ziele müssen definiert werden.

WIDDER 21. März – 20. April



Beim Widder geht es jetzt um Ursachenforschung. Wenn er immer wieder auf dieselben Schwierigkeiten stößt, kann er derzeit Abhilfe schaffen, indem er sein Verhalten radikal verändert. Ein Familienrat oder ein Freunde-Coaching könnte da hilfreich sein.

STIER 21. April – 20. Mai



Stiere befassen sich gerade verstärkt mit der Wirkung gesunder und ausgewogener Ernährung. Sie verändern den täglichen Speiseplan und erreichen dadurch Harmonie zwischen Körper, Seele und Geist. Dies wirkt sich auch positiv auf ihr Liebesleben aus.

ZWILLING 21. Mai – 21. Juni



Zwillinge-Singles haben tolle Chancen, bei der Partnersuche fündig zu werden. Die Paare, die sich Kinder wünschen, haben ebenfalls beste Aussichten, die Familie zu vergrößern. Gemütliche Behaglichkeit an den langen Abenden bringt pure Lebenslust.

KREBS 22. Juni – 22. Juli



Nun kann der Krebs seine Finanzen in Ordnung bringen, natürlich nur, wenn das nötig sein sollte. Die Jahresbilanz fällt günstiger aus als geplant und er kann sogar einiges zur Seite legen. Im Job sollte er nicht vergessen, ab und zu mit den Kollegen eine Kaffeepause einzulegen.

LÖWE 23. Juli – 23. August



Aufräumen steht bei den Löwen auf der Monatsordnung. Was sich das Jahr über an Überflüssigem angesammelt hat, muss schnellstens entsorgt werden, damit die Energie nicht verfliegt. Sind teure Gegenstände dabei, dann sollten sie auf dem nächsten Flohmarkt einen Stand buchen.

JUNGFRAU 24. August – 23. September



Hindernisse und Blockaden im Job lösen Reizbarkeit und sogar heftige Reaktionen bei der Jungfrau aus. Lässt sie den Stress zu sehr an sich ran, kann das zu akutem Unwohlsein führen. Besser ist es, cool zu bleiben und in effektiven Gesprächen eine Klärung herbeizuführen.

WAAGE 24. September – 23. Oktober



Auch eine Waage muss irgendwann mal Farbe bekennen und sich mit dem einen oder anderen Problem oder einer unbequemen Person auseinandersetzen. Hat sie erst mal einen verbalen Anfang gefunden, wird sie sehen, dass das gar nicht so schlimm ist.

SKORPION 24. Oktober – 22. November



Skorpione beschäftigen sich gerade sehr mit ihrer Gesundheit. Bei den sportlichen Disziplinen haben sie große Lust, mal etwas ganz anderes auszuprobieren. Zu denken wäre da an einen Tauchlehrgang. Sie können auch einfach mal zum Schwimmen gehen. Das hält fit.

SCHÜTZE 23. November – 21. Dezember

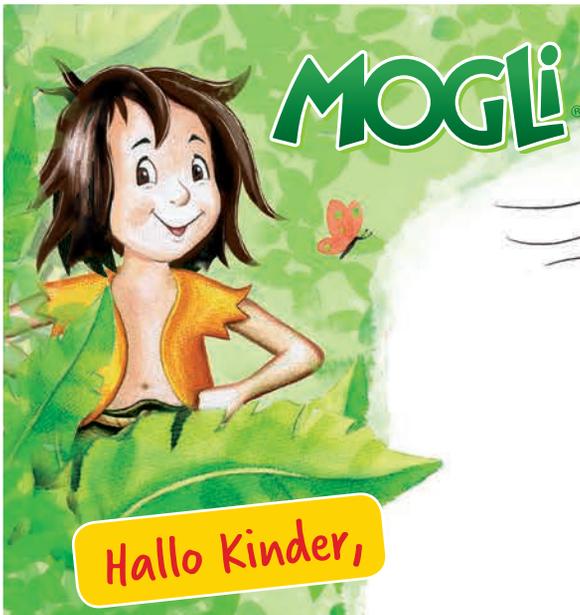


Zum Geburtstag sollte sich der Schütze ruhig mal selbst etwas gönnen und sich und die Lieben zu einer kleinen Reise oder wenigstens einem Ausflug einladen. Er ist zwar gerne großzügig, aber bei sich selbst zieht er im Moment stark die Geldbremse an.

STEINBOCK 22. Dezember – 20. Januar



Mit Mars und Pluto haben Steinböcke Power wie mit einem Raketenantrieb. Sie können ihre Erfolge auf allen Ebenen in schwindelnde Höhen hochschrauben. In der zweiten Monatshälfte lässt auch noch Venus die Kasse klingeln. Sie können also das vorweihnachtliche Shoppen einläuten.

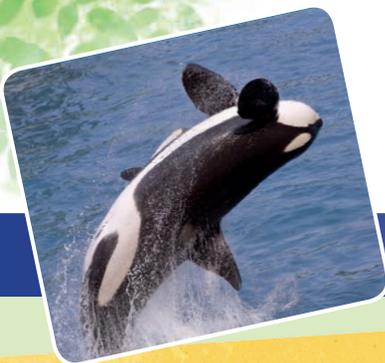


Luca der Orca freut sich über den Sturm auf hoher See. Welches Abenteuer erlebt er dabei mit seinen Freunden?



Hallo Kinder,

ich bin Mogli. Wusstet Ihr, dass Orcas keine Kiemen haben wie die Fische? Deshalb müssen sie immer wieder an die Luft zum Atmen. Dabei stoßen sie auch eine Wasserfontäne aus. Sieht ganz schön majestätisch aus oder?



Einsenden und Gewinnen

Der Orca

Orcas gehören zur Familie der Delfine. Sie leben in großen Familien zusammen und entwickeln in der Gruppe ihre eigene Sprache. Das ist auch bei der gemeinsamen Jagd sehr wichtig. Mit ihrer guten Tarnung können sie sich unauffällig an ihre Beute annähern. Vom Meeresboden in Richtung Sonne gesehen erkennt man ihren weißen Bauch kaum. Und von der Wasseroberfläche aus verschimmt ihr schwarzer Rücken in der dunklen Tiefe des Meeres.



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



EDEKA Georg präsentiert die neuesten Filme

Filme	Start	Genre
Pettersson und Findus	3. November 2016	Abenteuer, Familie
Café Society	10. November 2016	Komödie, Drama, Romanze
Dirty Cops	17. November 2016	Komödie, Action, Thriller
Phantastische Tierwesen und wo sie ...	17. November 2016	Romanze, Komödie
Bad Santa 2	24. November 2016	Komödie
Deepwater Horizon	24. November 2016	Drama, Action



Phantastische Tierwesen und wo sie zu finden sind

Oscar®-Preisträger Eddie Redmayne („Die Entdeckung der Unendlichkeit“) übernimmt in der Welt der Zauberer die zentrale Rolle des Magizoologen Newt Scamander. Regie führt David Yates, der die letzten vier „Harry Potter“-Blockbuster inszenierte.

„Phantastische Tierwesen und wo sie zu finden sind“ beginnt 1926: Newt Scamander hat gerade eine weltweite Exkursion abgeschlossen, mit der er die außergewöhnliche Vielfalt von magischen Geschöpfen erforschen und dokumentieren will. Ein kurzer Zwischenstopp führt ihn nach New York und wäre sicherlich ereignislos verlaufen ... würden nicht ein No-Maj (Amerikanisch

für Muggel) namens Jacob, ein verloren gegangener magischer Koffer und einige entlaufene phantastische Tierwesen aus Newts Sammlung sowohl in der magischen Welt als auch unter den No-Majs für reichlich Schwierigkeiten sorgen.

Mit diesem Film gibt J.K. Rowling ihr Debüt als Drehbuchautorin. Ihre beliebten „Harry Potter“-Bücher wurden als umsatzstärkste Kinoserie aller Zeiten verfilmt. Als Vorlage für ihr Skript diente das Hogwarts-Lehrbuch „Phantastische Tierwesen und wo sie zu finden sind“, das von ihrer literarischen Figur Newt Scamander verfasst wurde.



© Warner Bros. 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



Auflage: 64 200 Exemplare

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 1 800 000 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.