

Georgs MARKTZEITUNG®

Frische - Service - Qualität

In dieser Ausgabe erwarten Sie folgende Themen:

- Wissenswertes rund um Zitrusfrüchte
- Genussempfehlungen zur Weihnachtszeit
- Rindswurst der Firma Gref-Völsing
- Beemster -Aktion
- Handgemachter Frischkäse von EDEKA Georg
- Wein und Käse des Monats
- Backgewürze
- Backtipps für die Weihnachtsbäckerei
- Stellenanzeige
- Präsente zum Fest
- Regionales
- Veranstaltungen
- Kinderseite
- Kinotipp

Viel Spaß beim Lesen!



Liebe Leser,

langsam aber sicher steuern wir mit der Adventszeit auf die schönste Zeit des Jahres zu: das besinnliche Weihnachtsfest. In unserer letzten Ausgabe für 2016 haben wir Ihnen ein weiteres Mal eine spannende Zeitung zusammengestellt. Von exquisiten Genussempfehlungen für ein festliches Essen bis hin zu Tipps für das perfekte Weihnachtsgeschenk oder das gemeinsame Backen mit der Familie reicht das bunte Themenpaket, damit die Weihnachtszeit auch wirklich für Sie und Ihre Liebsten zur schönsten Zeit des Jahres wird. Lassen Sie sich inspirieren!

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen mit der Traditionsfleischerei Gref-Völsing einen unserer regionalen Zulieferer genauer vor, denn Transparenz ist uns sehr wichtig. In Sachen Service ist mit unseren Veranstaltungstipps, dem Rätselspaß und der Kinderseite für Jung und Alt etwas dabei.

Die Weihnachtszeit ist auch immer die Zeit der Besinnung. Daher möchten wir uns als Team von EDEKA Georg an dieser Stelle bei unseren Kunden für die alltägliche Treue und Ihre Unterstützung bei Spendenaktionen ausdrücklich bedanken! Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und bereits jetzt mit etwas Vorlauf einen guten Rutsch ins neue Jahr. Machen Sie sich eine schöne Zeit und haben Sie viel Spaß beim Lesen!

Ihr Team von EDEKA Georg

2015 Riesling Auslese, Oppenheimer Sackträger

Diese gehaltvolle Riesling-Auslese vom Weingut Martinshof aus Dienheim ist auf einer der besten und bekanntesten Lagen von Deutschland gewachsen: auf der historischen Weinlage „Sackträger“ in Oppenheim. Dieser Wein besticht durch sein nach Honig, Aprikose und Weinbergspfirsich schmeckendes Bouquet. Seine vielen Fruchtaromen werden durch eine spritzige Rieslingsäure belebt. Diese Auslese eignet sich perfekt als Aperitif, zu kräftigem Käse oder als Dessertwein. Doch aufgepasst: Von diesem edlen Tropfen ist nur eine begrenzte Menge in den Märkten von EDEKA Georg verfügbar.

0,75-l-Flasche

14,99

(1 l = 19,99)



EDEKA Georg

Frische und Regionalität liegt uns am Herzen!

Der süße und fruchtige Geschmack des Südens auf dem Weihnachtsteller

Orangen, Zitronen & Co.: In der Winterzeit haben Zitrusfrüchte Hochsaison. Als bunter Farbtupfer im Nikolausstiefel oder auf dem Weihnachtsteller darf die gesunde Nascherei nicht fehlen. Aus guten Grund: Die leuchtenden Obstsorten enthalten viel Vitamin C, das unser Immunsystem stärkt, was gerade im Winter sehr wichtig ist. Eine reichhaltige Auswahl an Zitrusfrüchten finden Sie in den vielseitigen Obstabteilungen

der Märkte von EDEKA Georg. Neben den zahlreichen Vitaminen haben die Zitrusfrüchte noch einiges mehr zu bieten. Ihr Gehalt an Mineralstoffen wie Kalzium und Kalium ist beachtlich, was die Bezeichnung Vitaminbomben für die saftigen Früchtchen durchaus rechtfertigt. Sie enthalten auch viele sogenannte Flavonoide, die nicht nur den Blutdruck senken, sondern auch den Cholesterinspiegel verringern.



Ilka-Maria Pfeifer und ihre Kollegen in den Obstabteilungen von EDEKA Georg haben stets ein reichhaltiges Angebot an Zitrusfrüchten

Der Aromastoff Limonen sorgt dafür, dass Entgiftungsenzyme im Dünndarm und in der Leber aktiv werden. Und das Beste: Sie enthalten wenig Kalorien und kaum Fett.

Genießen Sie die vielseitig einsetzbaren Zitrusfrüchte pur oder in Gerichten, die durch die fruchtig frische Zugabe eine ganz besondere Note erhalten. EDEKA Georg bietet dafür leckere Früchte von den Premiumherstellern San Lucar und Rampello aus Frankfurt an. Holen Sie sich den wunderbar spritzigen Geschmack des sonnigen Südens nach Hause.

Zitrusfrüchte: eine kleine Warenkunde

Zitronen:

Saurer als die sonnengelbe Zitrone ist keine der Zitrusfrüchte. Ein Spritzer Zitronensaft verleiht Drinks und Gerichten eine frische Note. Von der Zitrone wird meist nur der Vitamin-C-reiche Saft verwendet, dabei steckt das Fruchtfleisch voller Pektine. Eine grüne Färbung deutet auf eine unreife Frucht hin. Das macht aber nichts, sie reifen an einem warmen, hellen Ort binnen weniger Tage nach.



Orange:

Orangen genießen den Ruf des Vitamin-C-Spenders – völlig zu Recht. Bereits rund 130 Gramm des Fruchtfleisches können unseren Tagesbedarf decken. Der Fettanteil in den Früchten ist dagegen verschwindend gering. Sie sind also echte Schlankmacher, die unser Immunsystem stärken.





Geschmack kommt nicht von ungefähr

„Geschmack kommt nicht von ungefähr“: Damit das so ist und so bleibt, arbeitet die Unternehmensgruppe San Lucar mit mehr als 1500 geprüften Meisteranbauern auf der ganzen Welt zusammen. Davon hat sich eine Gruppe Mitarbeiter von EDEKA Georg bei einem Besuch von San Lucar im spanischen Valencia selbst überzeugt. Die nachhaltige Philosophie „Geschmack im Einklang

mit Mensch und Natur“ ist dabei Grundlage für alles, was San Lucar unternimmt. Dazu zählen unter anderem die Auswahl der besten Sorten und Anbauregionen sowie der persönlich kontrollierte Anbau der Früchte auf dem Feld. Die Partner ziehen die Früchte unter optimalen Bedingungen und möglichst ohne Pflanzenschutzmittel, sondern mithilfe jahrhundertelanger Tradition

des Nützlichseins. Sie sorgen dafür, dass nur reife, vollaromatische Früchte in die Körbe gelangen. In Produktionsstätten von San Lucar werden die Erzeugnisse dann mehrfach kontrolliert. Mit modernsten, energieeffizienten Techniken von der Ernte bis zum Vertrieb erhalten Kunden am Ende Obst, das im Einklang mit Mensch und Natur entstanden ist.



Saftige Rampello-Orangen aus dem Sonnenland Sizilien



Sizilien, hügelige Landschaften mit viel Sonne, leichten Winden und dem milden Klimaeinfluss des Mittelmeeres – das ist der optimale Standort für den Anbau von Zitrusfrüchten. Und schon kurz nach der Ernte liegen diese als köstliche Rampello-Orangen bei EDEKA Georg für Kunden bereit. Sie stammen von der Kooperative „Agri-Bio L'Arcobaleno“, die sich 1993 aus weitsichtigen Landwirten zusammengeschlossen hat, um mit traditionellen, nachhaltigen Techniken sowie

mit Rücksicht auf Mensch und Natur die Landschaft zu kultivieren. Unter diesen erstklassigen Bedingungen wächst saftiges, gesundes Obst in bester Bio-Qualität heran. So auch die sizilianischen Orangen aus Ribera: Schon bei ihrem verführerischen, süßsaurigen Duft kann keiner widerstehen. Aufgeschnitten zeigt sich das glänzende, saftige Fruchtfleisch mit einem fantastisch frischen Aroma. Dieses haben sie der besonderen Bodenbeschaffenheit und den klimatischen

Gegebenheiten ihrer Heimat zu verdanken – ebenso wie den niedrigen Säure-, Zuckergehalt

und die wertvollen Inhaltsstoffe mit Mineralsalzen und zahlreichen Vitaminen.



Mandarinen:

Die Schale der Mandarinen ist etwas dünner als die der Clementinen. Sie sind das ideale Obst für unterwegs, da sie sich so gut pellen und essen lassen. Die Mandarine schmeckt zwar nicht ganz so aromatisch wie die Clementine, dafür hat sie mehr Zucker und weniger Säure. Vor allem die Tatsache, dass sie viel Saft enthält, macht sie so beliebt.



Clementinen:

Clementinen sind eine Kreuzung aus Mandarine und Pomeranze (Bitterorange). Die Früchte sind sehr aromatisch, deutlich süßer als Mandarinen und haben nur wenige Kerne – manche sind sogar kernlos. Sie lassen sich schlechter schälen als Mandarinen, sind dafür aber etwas aromatischer und bleiben bei richtiger Lagerung deutlich länger frisch.



Es müssen nicht immer Gans, Forelle, Karpfen und Co zum Weihnachtsfest sein ...

Idstein

Peter Richter empfiehlt Wildschweinkeule: „Die Wildschweinkeule passt perfekt in die Jahres- und Vorweihnachtszeit. Das Fleisch ist eine nette Abwechslung zum alltäglichen Rind und Schwein. Serviert mit Klößen und mit Rot- oder Sauerkraut eine Delikatesse mit sehr herzhaftem Geschmack.“



Bad Camberg

Zejnep Bislimi empfiehlt Almochse: „Die Almochsen-Zucht hat in Österreich eine jahrhundertelange Tradition. Das Fleisch mit seiner feinen Marmorierung ist eine wahre Spezialität, die es als Entrecote, Roastbeef und Filet gibt. Eine schmackhafte Grundlage für ein gutes Weihnachtsessen.“



Oberursel

Massimo Balbi empfiehlt Pape-Schier-Heideschinken: „Der Pape-Schier ist sehr empfehlenswert, obwohl er noch sehr unbekannt ist. Der Schinken hat einen einmaligen Räuchergeschmack und macht sich als leichte Abwechslung in der Weihnachtszeit gut zu einem guten Wein, Käse und Antipasti.“



Bad Homburg

Angelo Peranni empfiehlt „Label Rouge“-Lachs: „Die Auszeichnung ‚Label-Rouge‘ allein steht schon für eine extrem hohe Qualität und einen ganz einmaligen Geschmack. Es müssen nicht immer die Klassiker Karpfen und Forelle auf dem Weihnachtsteller sein. Der Lachs ist eine exquisite Alternative.“



Steinbach

Dángelo Gianluca empfiehlt Ocean Beef: „Dieses weltweit einzigartige Ocean Beef stammt aus einer neuseeländischen Zucht von Angus-Rindern oder zugelassenen Kreuzungen, direkt am Pazifischen Ozean gelegen. Das Fleisch hat eine besonders hohe Qualität und zergeht förmlich auf der Zunge.“



Weisskirchen

Milka Stadler empfiehlt Chiapella-Trüffelsalami: „Diese ganz besondere Salami ist nach alter Tradition, bestem Trüffel und viel Liebe hergestellt worden, das macht sich auch im Geschmack bemerkbar. Sie ist ein richtiger Leckerbissen und mal etwas anderes als die üblichen Weihnachts-Klassiker.“



Familienbetrieb Gref-Völsing setzt auf Klasse statt Masse



Hochwertige Ware statt Massenproduktion – an diesem Motto hält das Frankfurter Traditionsunternehmen Gref-Völsings Rindswurst seit über 100 Jahren fest und stellt Produkte ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Fleisch von regionalen Erzeugern unter der Zugabe von Naturgewürzen in handwerklicher Arbeit her. Das verwendete Fleisch stammt vom Hohenloher Rind, Kalb und Ochsen, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein sowie Lamm- und Geflügelfleisch aus dem Schwäbischen. Das Unternehmen legt seit jeher großen Wert darauf, seine Waren nachhaltig, fair und umweltbewusst zu produzieren. Die beliebte Rindswurst hat einen festen Platz an den Fleischtheken der Märkte von EDEKA Georg.

Karl Gref und Wilhelmine Völsing gründeten am 18. Januar 1894 unter beider Namen in der Frankfurter Altstadt im „Haus zum Goldenen Kalb“ die Fleischerei „Gref Völsing“. Bekannt wurde Karl Gref durch die besonders gelungene Herstellung seiner Rindswurst, mit der er auf Ausstellungen viele Preise gewinnen konnte. Auf dem damals neu erschlossenen Osthafengelände wagte er den Bau eines Wohn- und Geschäftshauses in der Hanauer

Landstraße. Revolutionär in den neuen Räumen war die Arbeit mit elektrischem Gerät. Dort stellen der Familienbetrieb bis heute täglich neben der bekannten und beliebten Rindswurst ein umfangreiches Wurstsortiment her.

Heute wird der Familienbetrieb in der fünften Generation von Friederike Satvary geführt. Zwei ihrer Töchter, Anna und Franziska Satvary, sind bereits länger im Betrieb und sichern damit die Fortführung der Tradition. „Seit der Gründung sind wir unserer Philosophie, nicht zu expandieren, treu geblieben und geben nach wie vor der Qualität Vorrang vor Quantität. Wir sind stolz, dass Kunden aus ganz Deutschland ihrer geliebten Rindswurst wegen zu uns finden und sich freuen, dass hier noch ‚alles beim Alten‘ ist“, so Geschäftsführerin Friederike Satvary.

Die Fleischerei Gref-Völsing legt ebenfalls großen Wert auf Transparenz, sodass auf der Homepage des Unternehmens unter dem Namen „Der Weg der Rindswurst“ die Produktion einsehbar ist. Die Rindswurst ist nicht nur für Muslime geeignet, sondern kann von allen Wurstliebhabern mit gutem Gewissen genossen werden.



Es wird nur qualitativ hochwertiges Fleisch verwendet



Moderne Maschinen und jahrelange Erfahrung sorgen für besten Geschmack



Die Traditionsfleischerei übernimmt noch alle Arbeitsschritte selbst



Die beliebte Rindswurst ist deutschlandweit bekannt

**Gratis-Dip
zum
Beemster Käse**





... macht Kühe glücklich




www.beemster.de

Nur solange der Vorrat reicht!

Handgemachter Frischkäse von EDEKA Georg: keine Kompromisse bei den 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 noch mit viel Liebe zum Detail frisch hergestellt. Seit einigen Wochen sind die leckeren Frischkäsespezialitäten an den Bedientheken in allen Märkten

von EDEKA Georg erhältlich. „Wir stellen Frischkäse noch in echter Handarbeit her, dass-wissen unsere Kunden sehr zu schätzen, und das macht sich auch im Geschmack bemerkbar“, so Diana Warnck, die für die Frischkäse-Zubereitung mitverantwortlich ist. Grundlage sei immer ein normaler Frischkäse. Dieser wird mit täglich frisch aus dem Markt ausgewählten Zutaten und Sauerrahm veredelt – die genaue

Zusammensetzung ist ein wohlbehütetes Geheimnis. Je nach Menge werden die Zutaten mit der Hand oder einer Maschine vermischt.

„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 Diana Warnck. Die Vielfalt der Frischkäsevariationen reicht von Cranberry-Merrettich über Dattel-Curry und Gurke-Dill bis hin zu Tomate-Ruccola. Auch Anregungen von Kunden nehmen die EDEKA-Georg-Mitarbeiter gerne entgegen – und halten für die Kunden auch an den Käsetheken eine kleine Infobroschüre zum Frischkäse bereit, auf dessen Rücken sich Notizen zu verschiedenen Sorten gemacht werden können.



Echte Handarbeit: Diana Warnck bereitet eine große Menge Frischkäse zu.

Ein Wein aus einem Bilderbuchjahrgang 2015 STONEWASHED Riesling

Ein dem langjährigen Durchschnitt entsprechender Austrieb sowie eine zügig verlaufende Blüte ohne Unterbrechungen bildeten optimale Voraussetzungen, um einen herausragenden Jahrgang zu schaffen. Es gab lediglich etwas zu wenig Regen im Sommer. Dank tief wurzelnder, alter Anlagen, die im Schnitt über 40 Jahre alt sind, ist die Wasserversorgung der Rebstöcke jedoch gesichert. Als das Wetter dann Mitte September umschlug, nahm die Reife an Geschwindigkeit rasant zu. Vollreife, goldgelbe, kerngesunde Trauben waren das Ergebnis sehr sorgfältiger Handarbeit im Weinberg. Ein überaus sonniger und trockener und damit goldener Oktober erlaubte eine langsame und sehr sorgfältige Lese. Hoch konzentrierte Moste waren das Ergebnis einer außerordentlichen Ernte, die qualitative Maßstäbe setzen wird. Ein ausgezeichnete Jahrgang, der mit einer Eisweinernte am 19. Januar 2016 seine Krönung fand.



Herkunft: Johannisberger Goldatzel & Hölle, Rheingau

Rebsorte: Riesling, 30 Jahre alte Rebstöcke

Geschmack: trocken

Bouquet: ein Hauch von Grapefruit, Maracuja und Kumquat

Vinifikation: Ganztraubenpres-

sung

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Alkohol: 12,0 Vol. %

Restzucker: 8,5 g/l

Gesamtsäure: 7,9 g/l

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 6,62 g/l

Käse des Monats: Ein französischer Weichkäse mit feinem Trüffel-Geschmack

Beim Brie de Meaux aux Truffes handelt es sich um eine Weichkäse-Spezialität aus Frankreich, die aus Kuhmilch, mit Trüffeln (zwei Prozent Anteil) und nach einem alten Verfahren traditionell zubereitet wird. Der handgeschöpfte Brie de Meaux aux Truffes wird nach einer gewissen Reife halbiert. In die Mitte einer Hälfte wird eine rund einen Zentimeter dicke Schicht aus Sahne und Trüffeln aus dem Périgord verteilt und der „Deckel“ wieder raufgesetzt. Der Käse reift nach diesem Veredelungsschritt noch gute zehn Tage weiter. Zum Ende des Reifeprozesses erzeugt der Weichkäse dann einen feinen Trüffelgeschmack im Mund des Genießers. Der Brie de Meaux aux Truffes hat 60 Prozent Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.).

Brie de Meaux aux
Truffes
60 % Fett i. Tr.
100 g

4.69



In der Weihnachtsbäckerei...

Mit der Adventszeit beginnt für viele nicht nur die schönste, sondern auch die geruchlich intensivste Zeit des Jahres. Überall duftet es nach Zimt, Vanille, Glühwein, Nüssen, Bratäpfeln und natürlich selbst gebackenen Weihnachtsplätzchen und



-kekse. Das leckere Gebäck in seiner bunten Vielfalt gehört einfach zur Weihnachtszeit wie die Geschenke unter dem Baum – und das gemeinsame Backen macht diese Zeit erst rundum perfekt.

„Alles, was man an Zutaten für Stollen und die verschiedenen Formen von Plätzchen in der heimischen Weihnachtsbäckerei braucht, finden Kunden bei uns“, so Achim Schepp von EDEKA Georg. Egal ob Anis, Beifuß, Nelken, Zimt, Pottasche, Kardamom, feine Vanille oder Spekulatius-, Lebkuchen- und Stollengewürz: Mit dieser Auswahl dürfte dem herrlich duftenden, selbst gezauberten Weihnachtsgebäck nichts mehr im Wege stehen.

Im Sortiment befinden sich auch besondere Zutaten wie das Hirschhornsalz, das nicht



überall, aber selbstverständlich bei EDEKA Georg erhältlich ist. „Die Inhaltsstoffe in Stollen und Plätzchen machen den Teig häufig schwer, sodass er in sich zusammenfällt. Ei als Triebmittel reicht da nicht mehr aus, und hier ist das Hirschhornsalz eine gute

Alternative zu Backpulver“, erklärt Experte Achim Schepp, der früher als Bäcker gearbeitet hat. „Diese Zutat vermitelt auch diesen typischen weihnachtlichen Geschmack.“ Viel Spaß beim gemeinsamen Backen – lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

Pro verkaufter Packung spendet Jacobs 1 Tasse Kaffee an



Für jede verkaufte Packung Jacobs Krönung Filterkaffee, Jacobs Krönung Ganze Bohne, Jacobs Krönung Pads und Jacobs Krönung Löskaffee, im Zeitraum vom 01.12. - 31.12.2016, wird eine Tasse Kaffee an Aktion Deutschland Hilft* gespendet.

Jede Tasse zählt!



Jacobs Krönung Gold Löskaffee 200g Glas

Jacobs Krönung Crema Pads versch. Sorten Je 105g Packung



Jacobs Krönung Filterkaffee versch. Sorten Je 500g Packung

Jacobs Krönung Caffè Crema 1kg Packung



TASSIMO Jacobs versch. Sorten 8er/16er TDisc



Fünf Backtipps vom EDEKA-Georg-Ernährungs-Service

1 Eischnee

Eischnee wird nur fest, wenn er fettfrei aufgeschlagen wird. Hierzu müssen nicht nur die Gerätschaften fettfrei sein. Auch Eigelb, das Fett enthält, verhindert, dass aus Eiweiß Eischnee wird. Wenn beim Trennen der Eier Eigelb in das Eiweiß gerät, einfach mit einem Löffel entfernen. Etwas Salz oder Zitronensaft helfen, dass das Eiweiß schnell zu Eischnee verarbeitet werden kann.

2 Schokolade reiben

Vor dem Reiben oder Raspeln von Schokolade diese ein paar Stunden in den Kühlschrank legen. Dann lässt sie sich später leichter verarbeiten.

3 Zitronensaft

Oft werden zum Backen nur wenige Tropfen Zitronensaft gebraucht. Statt die Zitrone aufzuschneiden, piksen Sie mit einer Gabel oder einem Zahnstocher in die Schale und drücken Sie die Zitrone vorsichtig mit der Hand aus. So können wie gewünscht nur wenige Tropfen entnommen werden.

4 Hirschhornsalz und Pottasche

Hirschhornsalz und Pottasche sind wichtige Bestandteile der Weihnachtsbäckerei und für einen guten Teig unerlässlich. Ein bis zwei Esslöffel der Zutaten werden in Wasser aufgelöst und erst dann dem Teig zugegeben. So verteilt sich die Zutat viel besser und entfaltet seine volle Wirkung.

5 Plätzchen aufbewahren

Plätzchen vor dem Verpacken gut auskühlen lassen. Auch die Glasur muss gut getrocknet sein, damit sie keine Feuchtigkeit an das Gebäck abgeben kann und die Plätzchen knusprig bleiben. Für die Aufbewahrung bieten sich gut schließende Dosen an. Mehrere Lagen können mit Hilfe von Alufolie oder Backpapier gestapelt werden. Stark gewürzte Plätzchen in einer separaten Dose aufbewahren.



Mona Hoffmann, Fachkraft für Ernährungs-Service, berät Sie gerne rund um das Thema Backen



Wir suchen Verstärkung

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

Ihre Aufgaben:

- Kundenbedienung und -beratung, aktiver Verkauf sowie Warenpräsentation im Bereich Fleisch, Wurst, Käse und Frischfleisch
- 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
- freiwillige 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

Liebevoll gestaltete Körbchen beschenken große Freude

Ob zu Weihnachten, zur Hochzeit, zum Geburtstag, zu einem Jubiläum oder als kleines Mitbringsel: Die mit viel Liebe gestalteten Präsentkörbe von EDEKA Georg sind das perfekte Geschenk für jeden Anlass. Mit diesem prall mit Leckerbissen und Spezialitäten aller Art gefüllten Präsent treffen Sie mit Sicherheit den Geschmack des Empfängers! „Unsere Kunden erhalten nicht nur eine breite Auswahl vorgefertigter Körbe, bei denen für jeden Geschmack etwas dabei ist. Wir stellen die Körbe aber auch ganz nach den individuellen Wünschen zusammen“, erklärt Laura Geist von

EDEKA Georg. „Wir versuchen gut zuzuhören, fragen nach den Vorlieben des Empfängers und stellen die Präsente dann dementsprechend zusammen.“

Für die Zusammenstellung sei auch wichtig zu wissen, ob die Beschenkten Diabetiker oder Vegetarier respektive Veganer sind. Ob für Eintracht-Frankfurt-Fans, Tierfreunde, Liebhaber regionaler Wurstwaren, Obst- und Gemüsefanschmecker

sowie Genießer internationaler Köstlichkeiten aus Spanien oder Italien: Das Team von EDEKA

Georg kann eine bunte Bandbreite verschiedener Themenschwerpunkte in den hübschen Körbchen zusammenstellen. „In der Adventszeit sind Körbe mit Glühwein, Weihnachts-Kakao, edler Schokolade und einer Tasse

sehr beliebt“, weiß Laura Geist. Für spontane Kunden stehen immer ein paar Körbe in allen Preisklassen in den Märkten von EDEKA Georg bereit. Alle anderen Kunden sollten eine Vorlaufzeit von etwa zwei Tagen für die Gestaltung und Zusammenstellung einplanen. Die Kosten für einen Korb sind von der Größe, den Wünschen des Kunden und der Art der Dekoration abhängig und werden ganz individuell festgelegt. Doch eines ist ganz klar: Hier ist für jeden Geldbeutel mit Sicherheit etwas dabei. Probieren Sie es aus und machen Ihren Liebsten eine wahre Freude!



Für Spontan-Schenker gibt es eine reichhaltige Auswahl an fertigen Präsenten in verschiedenen Preisklassen

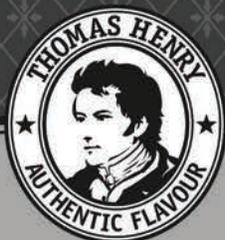


Frische Präsente individuell zusammengestellt



Darf es noch etwas Besonderes für Sie sein?
Denken Sie bis zum
10. Dezember 2016 an Ihre
Bio-Weihnachts-Gans-Bestellung!
Bestellcoupons erhalten Sie direkt an unseren
Frischetheken!

Wir Lebensmittel.



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

Schaurig schöne Kürbisse

Sich selber gruselige Kürbis-Lampen mit eigenen Motiven zu schnitzen, gehört an Halloween ebenso wie schauerliche Kostüme und gruselig gestaltetes Essen zum Pflichtprogramm. Mit Schürzen ausgestattet machten sich so insgesamt mehr als 80 Kinder in den EDEKA-Georg-Märkten in Idstein, Weisskirchen und Steinbach daran, die kugelrunden Kürbisse ganz nach ihren Wünschen zu verzieren. Die Früchte stellten die jeweiligen Märkte selbstverständlich kostenlos zur Verfügung.

Mit ordentlichem Schnitzwerkzeug der Firma

Heckelmann sowie unter der fachlichen Anleitung eines Mitarbeiters der Firma machten sich die kleinen Hobbyschnitzer ans Werk und hatten dabei jede Menge Spaß beim Bearbeiten der orangen Schwergewichte. „Das war wie immer eine sehr beliebte Aktion. Wären nicht die Herbstferien gewesen, wäre die Resonanz sicher noch größer ausgefallen“, so Obst- & Gemüsesachberater Ralf Bardenhewer, der die Veranstaltungen organisiert hat. „Die Kinder hatten viel Freude und konnten ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Eine Fortführung dieser Tradition ist fest eingeplant.“

Viel Spaß beim Kürbisschnitzen hatten die Kinder im EDEKA-Markt in Idstein



400-Euro-Spende an die Leberecht-Stiftung



Scheckübergabe an die Leberecht-Stiftung

Die Mitarbeiter des EDEKA-Georg-Marktes in Bad Homburg waren Anfang Oktober beim verkaufsoffenen Sonntag mit einem Stand in der Fußgängerzone vertreten. Und zwar für den guten Zweck: Das Team verkaufte an dem Tag 100 Portionen frischer und schmackhafter Kürbissuppe. Da eine Portion zwei Euro kostete, kamen unter dem Strich 200 Euro zusammen – vielen Dank an unsere Kunden! EDEKA Georg stockte danach die Summe um den gleichen Betrag auf 400 Euro auf und überreichte ihn in Form eines großen Schecks an die

Leberecht-Stiftung der Frankfurter Societät.

Die Leberecht-Stiftung macht sich seit über 60 Jahren für behinderte und benachteiligte Kinder und Jugendliche und ihre Eltern stark. Dank zahlreicher Spenden engagierter Menschen aus der Region kommt jedes Jahr ein sechsstelliger Eurobetrag zusammen, mit dem institutionelle und private Projekte unterstützt werden. Und zwar ehrenamtlich: Jeder gespendete Euro kommt eins zu eins bei den Schützlingen an. Mit jedem Euro schenkt die Leberecht-Stiftung Kindern und ihren Eltern ein Stück Lebensqualität.

„O'zapft is!“:

Oktoberfest in Steinbach war ein voller Erfolg

Im zünftigen bayrischen Look wurde Anfang Oktober im EDEKA-Georg-Markt in Steinbach ein stimmungsvolles Oktoberfest gefeiert mit all seinen typischen Delikatessen. „Wir wollen uns bei allen Kunden, Mitarbeitern, Helfern und

Gönnern bedanken, die uns dabei unterstützt haben. Die ganze Aktion wurde zugunsten einer schwer erkrankten Kollegin im Unternehmen Edeka Georg gestartet, die wir aus Rücksicht namentlich nicht erwähnen möchten“, so Marktleiter Michael

Del Boccio. Die Bilanz: Trotz des nicht optimalen Wetters war es eine gelungene Veranstaltung, die von den Besuchern sehr gut angenommen wurde. Daher soll die Veranstaltung auch im nächsten Jahr in Steinbach auf jeden Fall wieder stattfinden.



Bad Homburg

Mittwoch, 14. Dezember, 15 Uhr
Der Zauberer von Oz

Ein Weihnachtsmärchen, welches Jung und Alt begeistert. Mit Dorothy, dem kleinen Mädchen aus Kansas, ihrem Hund Toto, der Vogelscheuche, die sich Verstand wünscht, dem Blechmann ohne Herz und dem ängstlichen Löwen. Natürlich darf auch der Zauberer von Oz selber nicht fehlen. Lassen Sie sich verzaubern!

Informationen und Karten: Tourist Info + Service im Kurhaus, Tel. 06172 1783710
Ort: Kurtheater

Samstag, 17. Dezember, 11 Uhr
Romantischer Weihnachtsmarkt am Schloss

Über 60 Buden verschiedener Aussteller stehen in unvergleichlicher Atmosphäre rund um das Schloss. Und auch sonst bietet der Weihnachtsmarkt alles, was die Herzen von Groß und Klein höher schlagen lässt. Besonders sind die kleine Dampfeisenbahn, die ihre

Runden um den weißen Turm dreht sowie die handgeschnittene lebensgroße Krippe. Genießen Sie die Atmosphäre bei Glühwein und weihnachtlichen Leckereien.

Veranstalter: Aktionsgemeinschaft Bad Homburg e. V.
Ort: Schlossplatz und Schlosshof



Oberursel

Sonntag, 4. Dezember, 15 Uhr
Dschungelbuch – Das Musical

Die Abenteuer des Dschungelkinds Mogli und seinen tierischen Freunden live auf die Bühne gebracht. Eine moderne, spannungsgeladene, fantasievolle und witzige Musical-Fassung des Kinderklassikers. Eine Geschichte über eine Freundschaft, die Grenzen überwindet

und sowohl Kinder, als auch Erwachsene begeistert.

Veranstalter: Theater Liberi
Ort: Stadthalle Oberursel

Freitag, 23. Dezember, 20 Uhr
Weihnachtskonzert mit Sheeben Connection

Es ist inzwischen eine Tradition, dass Sheeben Connection den Tag vor Heiligabend in der Brennbar spielt. Mit flotter Volksmusik lassen sie das Publikum den Weihnachtsstress vergessen. Und das alles bei uriger Gemütlichkeit im Alt-Oberurseler Brauhaus. Der Eintritt ist frei.
Ort: Alt-Oberurseler Brauhaus, Brennbar



Feine Küche
Jürgen Langbein
das Besondere für
Gourmets

Poulardenbrust in Apfel-Calvados-Sauce
(für 4 Personen)

4 Poulardenbrustfilets, Salz, Pfeffer, 1 großer Apfel (Braeburn), 50 ml Calvados, 70 ml Apfelsaft, 500 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond, 60 ml Sahne, Speisestärke

Poulardenbrustfilets salzen und pfeffern, von allen Seiten gut anbraten, im Ofen bei ca. 175 °C ca. 10-12 Min. garen. Apfel würfeln. Calvados und Apfelsaft zusammen aufkochen, Apfelwürfel zugeben und mit Geflügel-Fond auffüllen. Sahne zugeben, für ca. 5 Min. bei mäßiger Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Speisestärke binden.

Hierzu empfehlen wir eine knackige Salatauswahl und grüne Bandnudeln.



Delikate Suppen

Mit ausgesuchten Zutaten, fein abgeschmeckt, ideal als Entrée für festliche Menüs

Gourmet-Fonds

Feine Basis für Suppen und Saucen, harmonisch gewürzt, ohne Konservierungs- und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



Genuss auf die feine Art

Weitere Informationen und Rezepte unter: www.juergen-langbein.de



Weihnachtliches Rätsel

Schauen Sie genau hin. Bei jedem dieser weihnachtlichen Begriffe fehlt ein Buchstabe. Tragen sie den fehlenden Buchstaben ein und füllen die leeren Felder des Lösungswortes mit den Buchstaben aus. Hieraus ergibt sich ein weihnachtliches Lösungswort. Viel Spaß beim rätseln!



⁶ locken



A ¹¹ ventskranz



Le ⁸ kuchen



Weihn ⁷ chtsbaum



Schlitt ² n



Adventska ⁴ ender



Sch ¹⁰ eeflocke



Gesc ⁷ enke



We ⁵ hnachtsmann



Chr ³ stollen



Glu ⁹ hwein

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Süßer Baumschmuck zum Verschenken



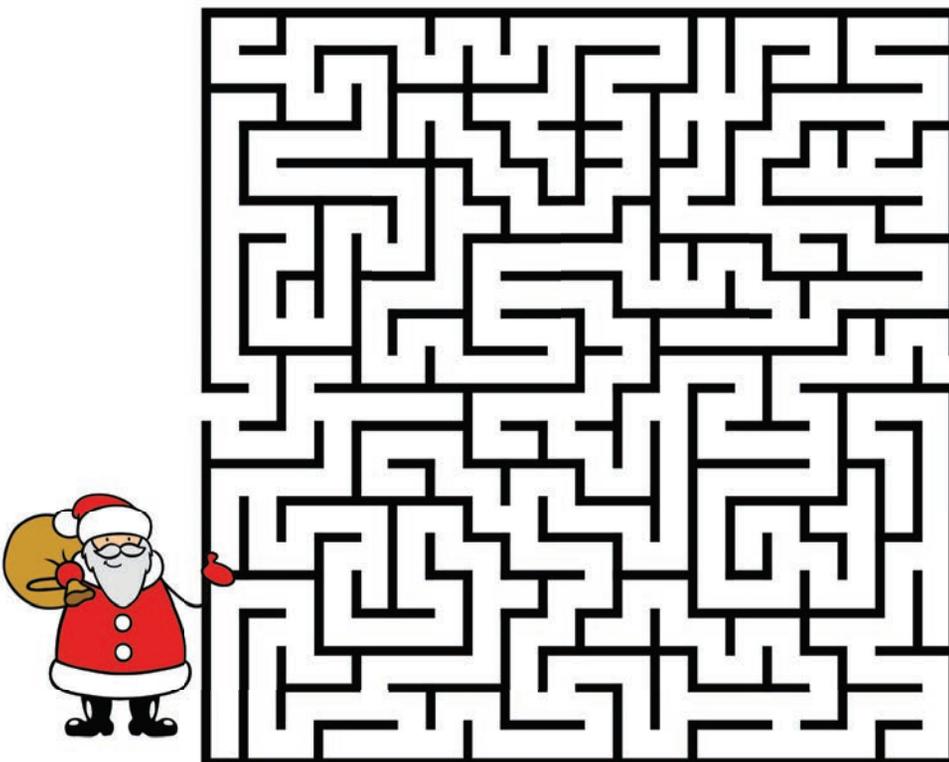
Dieser Tannenbaum sieht nicht nur hübsch am festlich geschmückten Weihnachtsbaum oder an Geschenken aus, er ist auch kinderleicht selbstgemacht:

Das braucht ihr:

- Verschiedenfarbige Filze
- (zum Beispiel: grün, blau, rosa)
- Nähgarn (zum Beispiel: weiß, blau, rosa)
- Schere
- Pappe (als Schablonen)
- Stift
- Zirkel
- Watte

So wird es gemacht:

Als Erstes nimmst du die Pappe und malst einen Weihnachtsbaum auf. Der kann ruhig ein wenig rund von der Form her sein. Diesen schneidest du vorsichtig aus. Nun nimm den Zirkel und male auf die Pappe einen kleinen Kreis auf. Das werden später die Weihnachtskugeln. Auch der Kreis wird ausgeschnitten. Jetzt überträgst du zweimal zunächst die Grundform des Papp-Weihnachtsbaumes auf den grünen Filz und zeichnest den Rand nach. Das Gleiche machst du mit der Kugel-Schablone auf den blauen- und rosa-farbenen Filzen rund jeweils sieben Mal. Nun alles behutsam ausschneiden. Mit Nadel und Faden werden die Kugeln an die beiden Grundformen vom Weihnachtsbaum genäht. Anschließend nähest du die beiden grünen Filze zusammen. Achtung: Unten zunächst eine Öffnung lassen, damit du den Baum mit Watte ausstopfen kannst. Ist der Baum wohlgeformt, wird auch das kleine Loch zugenäht. Jetzt nur noch oben an der Spitze eine Schlaufe mit dem Faden anbringen und fertig ist der Weihnachtsbaum zum Aufhängen und Verschenken.



Hilf dem Weihnachtsmann



Der Weihnachtsmann würde gerne seine Geschenke verteilen, aber leider findet er den Weg zu seinem Rentier Rudolf nicht. Kannst du ihm helfen durch den Irrgarten zu finden, damit er noch rechtzeitig zum Heiligabend die Geschenke mit seinem fliegenden Rentier zu den Kindern bringen kann?

Viel Spaß beim Rätseln und eine schöne Weihnachtszeit mit eurer Familie und euren Freunden wünscht das Team vom EDEKA-Georg-Markt.

EDEKA Georg präsentiert die neuesten Filme

Filme	Start	Genre
<i>Robbi, Tobbi und das Fliewatütü</i>	1. Dezember 2016	Abenteuer, Familie
<i>Alle Farben des Lebens</i>	8. Dezember 2016	Komödie, Drama
<i>Die Vampirschwestern 3</i>	8. Dezember 2016	Familie, Fantasy
<i>Schubert In Love</i>	8. Dezember 2016	Komödie
<i>Rogue One: A Star Wars Story</i>	15. Dezember 2016	Fantasy, Abenteuer
<i>Vaiana</i>	22. Dezember 2016	Animation, Familie, Abenteuer



Rogue One: A Star Wars Story

Schwere Körperverletzung, Besitz gestohlener Güter, Fälschung imperialer Dokumente – Jyn Erso (Felicity Jones) hat eine Reihe Schandtaten in ihrem Lebenslauf, als sie von den Rebellen angeheuert wird. Andererseits: Der Kampf gegen das Imperium wird nicht mit Samthandschuhen gewonnen, das wissen die Widerstandskämpfer um Mon Mothma (Genevieve O'Reilly). Und außerdem war Jyns Vater Galen Erso (Mads Mikkelsen) maßgeblich daran beteiligt, die neue Superwaffe des Imperiums zu bauen, weswegen sein Insiderwissen und Jyns Verbindung zu ihm wertvoll sind. Insofern ist die undisziplinierte junge Frau, die sich seit ihrem 15. Lebensjahr allein durchschlägt, genau die Richtige für ein Team, das Galen

finden und eine Himmelfahrtsmission ausführen soll: Das Imperium will den Todesstern testen und die Rebellen wollen wissen, was genau die Waffe kann – und wie man sie zerstört. Zusammen mit ihrer Gruppe, darunter ihr Aufpasser Captain Cassian Andor (Diego Luna), der blinde Krieger Chirrut Iwwe (Donnie Yen) und dessen Kumpel Baze Malbus (Jiang Wen) sowie der umprogrammierte Ex-Sicherheitsdroide K-2SO (Alan Tudyk), zieht Jyn los. Der imperiale Militärdirektor Krennic (Ben Mendelsohn) will den Todesstern unterdessen so schnell es geht einsatzbereit bekommen, auch weil er unter der Fuchtel von Darth Vader (Stimme im Original: James Earl Jones) steht...

EDEKA GEORG wünscht viel Spaß!



© Walt Disney Studios

Georgs
MARKTZEITUNG
frische, Service, Qualität

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.

	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