

Magazin mit



FRISCHEBOTE



♥ EDEKA JENS jetzt auf dem Priwall // S. 2–3

♥ Rund ums Personal // S. 4–7

♥ Grillen // S. 8–11

♥ Flomarkt // S. 15

♥ Ausblick auf Veranstaltungen // S. 16

Liebe Kunden,

geschafft! Der Markt auf dem Priwall in Travemünde ist eröffnet und läuft prima an. Die Eröffnungsfeier und die ersten Wochen waren klasse. Bis zur Eröffnung wurde noch viel geschafft und wir sind wirklich stolz auf das neue Mitglied der EDEKA-JENS-Filialen um die Ostsee.

Apropos Meer: Der Sommer kommt! Endlich küsst uns die Sonne wieder und wir küssen zurück. Die Temperaturen locken nach draußen. Es gibt so viele schöne Aktivitäten an der frischen Luft, wieso nicht auch dort kochen? Im Heft haben wir tolle Tipps, Rezeptempfehlungen und Artikel rund um die Freiluftküche für Sie vorbereitet. Auch für den trockenen Gaumen gibt es köstliche Cocktailideen. Darüber hinaus stellen wir natürlich wieder Aktionen und Mitarbeiter unserer Mannschaft vor, die vieles zu berichten haben. Schauen Sie rein und erleben Sie EDEKA JENS.

Ihr Team von EDEKA JENS

„Da sind wir nun!“



Der zukünftige Eingang

Mit dem freudigen Ausruf „Da sind wir nun!“ begrüßte Reimer Jens, der Inhaber der Jens-Märkte, die 250 Gäste, die zum Pre-Opening am Mittwoch, den 3. April in den neuen Markt auf dem Priwall kamen.

Im Oktober begann der Bau, im Dezember wurde Richtfest gefeiert und im April schon eröffnet. Der hochmoderne Markt begeistert ebenso die Anwohner wie Bürgermeister Jan Lindemann und Wirtschaftsminister Sven Schindler, die zur Eröffnung gekommen waren. Aus gutem Grunde: Das Gebäude bietet Anwohnern wie Touristen und Pendlern, die auf 65 Parkplätzen genügend Raum zur Anfahrt finden, auf 1 200 Quadratmetern rund 20 000 Artikel – „endlich!“ wie viele meinen, die vorher mit der Fähre zum Einkaufen fahren mussten. Das Sortiment ist umfangreich und ausgewogen, wie es auch für die anderen acht Jens-Märkte gilt. Darüber hinaus hat der Markt 30 neue Mitarbeiter eingestellt. Und wie bei dem neuen und modernen Markt in Niendorf sind auch

hier Büro-, Personal- und Wohnräume über dem Verkaufsraum entstanden.

„Ganz typisch EDEKA Jens können sich unsere Gäste über ein breites Sortiment von Gut und Günstig über Feinkost bis zu einem großen Angebot an Bioartikeln erfreuen. An den großzügigen Frischetheken erhalten sie alles, was das Herz im Fleisch-, Wurst- und Käsebereich begehrt, und auch frische Salate sind an der Salatbar erhältlich. Praktische Services, freundliche, kompetente Mitarbeiter und nachhaltiges Handeln sind hier ebenso selbstverständlich“, preist der neue Markt-leiter Phillip Mehlhorn an.

„Wir fühlen uns von den Einwohnern schon sehr herzlich willkommen geheißen und wir freuen uns, jetzt auch auf dieser aufstrebenden Halbinsel präsent zu sein“, so Reimer Jens in der Begrüßungsansprache. Seit dem 4. April steht Ihnen das Team montags bis samstags von 7 bis 21 Uhr und sonntags von 11 bis 17 Uhr zur Verfügung und freut sich auf Sie.



Reimer Jens begrüßt die Gäste



Pre-Opening

Phillip Mehlhorn – Marktleiter

„Die Anwohner sind überglücklich. Vorbei ist die Zeit, da sie weite Wege zum Einkaufen fahren mussten. Noch heute – zwei Monate nach Eröffnung – erhalten wir ein tolles Feedback. So macht das Arbeiten noch mehr Freude“, verrät Phillip Mehlhorn, der neue Marktleiter.

Er ist das Paradebeispiel einer beeindruckenden Karriere bei EDEKA Jens. Er hat im Niendorfer Markt seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann gemacht. Sein Junioren-Aufstiegsprogramm, hat er, weil es der Horizont-erweiterung dient, als stellvertretender Marktleiter bei einem anderen EDEKAner absolviert. Vier Jahre später ging es wieder zu Jens nach Niendorf in eben diese Position.

Zu seiner neuen Anstellung auf dem Priwall: „Relativ spontan erfuhr ich, dass ich die Marktleiterposition bekleiden werde. Man hat ganz andere Aufgaben und sieht diese aufgrund der neuen Verantwortung mit ganz anderen Augen. Das macht mir zum einen viel Spaß und mich auch sehr stolz.“



Das gesamte Team



Unsere gut sortierte Weinabteilung



Anstatt der Geschenke zur Eröffnung wünschte sich Inhaber Reimer Jens Spenden für die Wasserwacht vom Deutschen Roten Kreuz. Dafür kam eine stolze Summe von knapp 3000 Euro zusammen, die die Jens-Märkte auf genau 3000 Euro aufstockten. Herzlichen Dank an alle, die ihren Beitrag leisteten, und natürlich an die DRK-Wasserwacht für ihre löbliche Arbeit.

Top-Ausbildung durch frische Impulse:

EDEKA Jens erhält IHK-Ausbildungs-Award

Die EDEKA-Jens-Märkte haben für ihre hervorragende Ausbildung, aufgrund ihrer hohen Ausbildungsqualität, der vielfältigen Karrierewege und Entwicklungsmöglichkeiten den IHK-Ausbildungs-Award erhalten. Damit sind die Märkte branchenübergreifend eines von zehn Unternehmen, die die begehrte Tröphäe von der IHK zu Lübeck entgegennehmen durften – ohne dass sie sich dafür bewerben hätten. Eine externe Jury wählt die Gewinner nach objektiven Kriterien aus.

Mit einem Engagement weit über die gesetzlichen Kriterien hinaus bildet EDEKA Jens an nun neun Standorten 20 Azubis in fünf Berufsbildern aus – vor allem in Urlaubsregionen und Ostseebädern. Die Auszubildenden können in den Märkten bereits früh Verantwortung übernehmen und sich durch eigene Projekte weiterentwickeln. Dazu zählt außer vielen Weiterbildungsmöglichkeiten und Abschlussprüfungs-Simulationen auch eine

Eigenmarken-Challenge, bei der die Azubis in Eigenregie verkaufsfördernde Aktionen rund um die EDEKA-Eigenmarken konzipieren. 2019 bietet EDEKA Jens erstmals eine Zusatzqualifikation als Frischespezialist an: Die Azubis lernen beispielsweise Sushi- und Wurstplatten professionell anzurichten. „Das ist ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Unsere angehenden Kaufleute erhalten so eine zusätzliche, handwerkliche Kompetenz“, sagte EDEKA-Jens-Geschäftsführer Reimer Jens. „Die duale Ausbildung ist der erste und beste Weg in eine berufliche Karriere. Die Kombination aus praktischem Know-how in den Betrieben und schulischem Wissen ist die richtige Investition in die Zukunft und bietet unzählige Aufstiegsmöglichkeiten“, sagte IHK-Hauptgeschäftsführer Lars Schöning bei der Award-Verleihung in Heiligenhafen. Wie schnell eine duale Berufsausbildung mit vielen Weiterbildungsoptionen in eine verantwortungsvolle Position führen kann, zeigten Phillip Mehlhorn (Vorstellung Seite 3) und Denise Werner (Bild oben Mitte). Die junge Mitarbeiterin hat bei EDEKA eine Ausbildung als Kauffrau im Einzelhandel und ein anschließendes Junioren-Aufstiegsprogramm abgeschlossen und ist heute stellvertretende Marktleiterin in Heiligenhafen und Ausbildungspatin. „Unser Ziel ist es, zukünftig alle Führungskräfte aus unseren eigenen Reihen zu holen“, so Reimer Jens. Um jungen Menschen einen weiteren Anreiz zu geben, sich bei EDEKA Jens zu bewerben, lässt sich der Betrieb zudem von der unabhängigen Zentralstelle für Berufsbildung im Handel e. V. (ZBB) regelmäßig als Ausbildungsbetrieb zertifizieren (Seite 6).



Gähnende Leere? Hier NICHT!

Werde Teil des Teams. Wir bilden aus:

In Heiligenhafen, Niendorf, Born und Zingst

Verkäufer/-in

In Burg/Fehmarn, Großenbrode und Niendorf

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk
Fachrichtung Fleischerei

In Großenbrode, Heiligenhafen und Niendorf

Fleischer/-in im Verkauf

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG • Am Mellenthinplatz 14 b
• 23769 Fehmarn • Tel.: 043 71/90 95 • info.jens.nord@EDEKA.de



EDEKA Jens sagt Danke für ein Jahrzehnt

Eugen König

„Meine Lehre machte ich bei EDEKA Prieß in Lensahn. Dank ganz akzeptabler Leistungen konnte ich das Junioren-Aufstiegsprogramm anschließen. Die EDEKA empfiehlt dafür einen Arbeitsplatzwechsel und entsandte ein Formular an EDEKA Jens. Er las es und nahm mich auf. Zunächst arbeitete ich dann in Born als stellvertretender Marktleiter – immer mit der Option, wieder näher an die Heimat zu wechseln. Das nutzte ich und ging nach Burg, startete für drei Monate als Stellvertreter und wurde dann Marktleiter“, so König. EDEKA Jens sagt Danke für zehn wunderbare Jahre.



Anke Wohnrath

Als ihre vorherige Firma – eine Privatschlachtereier – schließen musste, bewarb sich Anke Wohnrath bei EDEKA Jens in Burg auf Fehmarn. Und hier arbeitet sie mit Freude. „Ich habe mich vorgestellt und wurde eingestellt. Dann habe ich bis 2012 etwa in Burg gearbeitet und bin dann in den Neubau in Heiligenhafen gewechselt, um dort die Theke von Grund auf mit aufzubauen. Nun bin ich seit 2012 wieder hier“, sagt die Abteilungsleiterin im Fleisch- und Wurstbereich. EDEKA Jens bedankt sich für 10 erfolgreiche Jahre.

Werden auch Sie ein Teil der Jens-Familie

Wir suchen für unsere Märkte ...

in Burg und Heiligenhafen (Teil-/Vollzeit)
 • **Fachverkäufer** (m/w/d)
 im Lebensmittelhandwerk Fleischerei
 gerne auch Quereinsteiger

auf dem Priwall (Vollzeit)
 • **Fleischer** (m/w/d)

Bewerben Sie sich jetzt:
 Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
 Am Mellenthinplatz 14 23769 Fehmarn oder
info.jens.nord@EDEKA.de.

Ansprechpartner:
 Frau Hewawasan – Tel.: 01 60/95 24 4990

Großenbrode und Rostock/Gehlsdorf sind „Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“

Bei EDEKA Jens legt man nicht nur großen Wert auf höchste Qualität der Produkte, sondern auch bei der Ausbildung der Nachwuchskräfte. In allen neun EDEKA-Jens-Märkten wird den jungen Menschen eine qualitativ hochwertige Ausbildung geboten.

Sieben Märkte erfüllen bereits alle Kriterien und erhielten die Auszeichnung „Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“ durch die Zentralstelle für Berufsbildung e. V. (zbb). Neu hinzugekommen ist jetzt der Markt in Großenbrode, der im April dieses Jahres das Zertifikat erhielt.

Vergeben wird das Siegel „Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“ von der zbb in Kooperation mit dem Handelsverband Deutschland (HDE). Sie überprüft als externe Kontrollstelle vor Ort und in Gesprächen mit dem Einzelhändler, den Ausbildern und Auszubildenden 34 Bewertungskriterien (19 Muss- und 15 Kannkriterien). Zu den Kriterien zählen gesetzliche Anforderungen, wie Anzahl der Ausbilder, Vergütung, Urlaubsanspruch oder Berufsschulunterricht, sowie EDEKA-spezifische Vorgaben (z. B. Ausbildungsplan, Seminare). Zusätzlich werden der Betrieb, der Ausbildungsprozess und die Ausbilder sowie das Ausbildungsergebnis geprüft. Das Zertifikat erhalten nur die Märkte, die alle 19 Musskriterien und mindestens 80 Prozent der zusätzlichen Anforderungen erfüllen. Alle drei Jahre werden die Bewertungspunkte erneut geprüft und mit dem Zertifikat bestätigt.

EDEKA Jens bietet Ausbildungsplätze in den Märkten Burg auf Fehmarn, Großenbrode, Heiligenhafen, Weißenhäuser Strand, Niendorf/Ostsee, Priwall, Born/Darb, Zingst und Rostock/Gehlsdorf an. Verkäufer, Frischespezialisten, Kaufleute im Einzelhandel, Fleischer, Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Fleischerei) und Handelsfachwirte können hier ihre berufliche Karriere starten. Und was für eine. Die Vielfalt und die Kreativität, mit der EDEKA Jens seine Nachwuchskräfte fördert, sind beispielhaft. Derzeit sind 21 Auszubildende bei EDEKA Jens tätig. Für ihre Betreuung verantwortlich und beratend zur Seite stehen insgesamt 19 Ausbilder in den jeweiligen Märkten bereit.



L. Gottfried (1. Lehrjahr), zukünftige Auszubildende ab August 2019, L. Pries und Marktleiterin Frau Köhn



Links Auszubildender O. Kamradt (2. Lehrjahr), P. Bodenhausen (3. Lehrjahr) und Marktleiter Herr Kolbe



Tag der Azubis



Ausbildungsmesse



Bestenehrung



Bestenehrung



Azubi-Challenge



Azubi-Challenge



Azubis fördern Eigenmarken

Werden auch Sie ein Teil der Jens-Familie

Wir suchen für unseren Markt
in Born auf dem Darß

**• Verkäufer (m/w/d)
in Teil-/Vollzeit
für Kasse und Sortiment**

Bewerben Sie sich jetzt:
Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
• Am Mellenthinplatz 14
• 23769 Fehmarn
info.jens.nord@EDEKA.de.

Ansprechpartner:
Frau Hewawasan – Tel.: 01 60/95 24 49 90

Leckere Rezepte zur Grillsaison



Chili-Joghurt-Genuss für Scampispiße oder Geflügel

Zutaten:

- 250 ml Joghurt
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Chilischote
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und den Saft auspressen. In einer Schüssel mit den übrigen Zutaten gut vermischen und abschmecken. Hähnchenbrust- oder Putenbrustwürfel oder Scampis mindestens zwölf Stunden in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen.

Burger à la EDEKA Jens

Zutaten:

- EDEKA Brioche Buns
- süße Zwiebeln
- Coeur-de-Boeuf-Tomaten
- braune Champignons
- Burgerpatties
- Tulip Bacon-Scheiben
- native Guacamole aus dem Kühlregal
- Salatblätter nach Wahl (oder wie hier Wildkräuter-Salat)
- Als Saucen: EDEKA BBQ-Sauce und Lecker Burger-Ketchup
- Käsescheiben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bereitlegen. Das Gemüse schon mal gründlich waschen.
2. Die Patties und den Bacon auf dem Grill je nach gewünschtem Bräunungsgrad grillen.

3. Zwiebeln und Champignons säubern und scharf anbraten.
4. Wenn das Fleisch fertig ist, an die Seite stellen und warm halten.
5. In der Zwischenzeit die Burger-Buns mit Guacamole bestreichen und die Champignons darauf verteilen.
6. Tomate und Salat nach Belieben auf die Champignons geben.
7. Auf dem Salat die geschmorten Zwiebeln und den Käse anrichten. Darauf den kross gegrillten Bacon geben und auf die anderen Hälften des Burgers die Soßen nach Wahl verteilen (hier BBQ-Sauce und Ketchup).
8. Fertig ist der selbst gemachte leckere Burger mit raffinierten Zutaten aus unserem Markt. Bei der Zubereitung weiterer Burgervariationen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

Probieren Sie es aus! EDEKA Jens wünscht guten Appetit!



Roastbeefsteak mit Salat

Zutaten:

- 3 Tomaten
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1/2 Handvoll Minzblatt
- 1/2 Handvoll Basilikumblättchen, fein gehackt
- 1 EL Himbeeressig
- 1 EL Olivenöl, kalt gepresst
- Salz
- Pfeffer, grob
- 30 g Pflücksalat
- 1 Roastbeefsteak, 2 cm dick geschnitten
- 1/2 EL Rapsöl
- 20 g Pistazien
- 20 Scheiben Walnuss-Roggenbrot
- 20 g Kräutertofu
- 1 EL Mineralwasser, classic

Zubereitung:

1. Tomaten halbieren, grünen Ansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Paprika dritteln und in Streifen schneiden. Kräuter in feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Pflücksalat waschen und gut abtropfen lassen.
3. Steaks von jeder Seite vier bis fünf Minuten (je nach Stärke) grillen. Anschließend Fleisch salzen, pfeffern und von der Flamme nehmen. Zugedeckt fünf Minuten nachziehen lassen.
4. Brot toasten. Pflücksalat auf Teller verteilen und darauf Tomaten-Paprika-Salat anrichten. Tofu mit der Gabel zerdrücken und mit Mineralwasser verrühren. Steaks in Streifen schneiden und mit den Pistazien auf den Tellern anrichten.
5. Dazu die Brote und den Tofudip servieren.



Die perfekte Grillmarinade für Geflügel

Zutaten:

- 1 rote Chilischote
- 2 unbehandelte Zitronen
- 100 g Honig
- 3 EL Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Chili entkernen und fein hacken. Zitronenschale abreiben. 1 Zitrone auspressen. Die andere in Scheiben schneiden. Honig, Öl, Chili, Zitronensaft und -schale verrühren. Hähnchenkeulen mit den Zitronenscheiben in eine Schüssel legen. Mit der Marinade begießen und über Nacht ziehen lassen. Keulen etwas abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und grillen.

Ran an der Grill



Spareribs
Texas oder Barbecue
je 500-g-Packung
1 kg



8.99



Beefburger
mit Emmentaler
2 x 125-g-Packung
(100 g = -.96)



2.39



Nackensteak
Kräuter oder Paprika
ca. 600-g-Packung
je 1 kg



6.99



Bodega-Asperospieße
4 x ca. 85 g =
340-g-Packung
1 kg



22.90



Tomahawksteak
mit Paprika
ca. 400-g-Packung
1 kg



9.90



Lammlachs
mariniert
ca. 300-g-Packung
1 kg



34.90



Party-Mixed
4-fach sortiert
490-g-Packung
(1 kg = 8.96)



4.99



Bratwurst-Mix
2 x 4 Stück
500-g-Packung
(1 kg = 8.78)



4.39

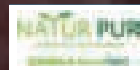


Rostbratwurst oder Schinkengriller
8 Stück
je 500-g-Packung
(1 kg = 8.78)



4.39

Bio-Rumpsteak
ca. 250-g-Packung
1 kg



36.90



Bratwurst
mit Käse und Spinat
300-g-Packung
(1 kg = 8.97)



2.69



**Papa Joe's
Saucen**
versch. Sorten
je 300-ml-Flasche
(1 Liter = 4.30)



1.29

**Papa Joe's
Ketchup**
500-ml-Flasche
(1 Liter = 2.98)



1.49

EDEKA

Antipasti
versch. Sorten
je 150-g-Packung
(100 g = 1.33)



1.99

EDEKA

Kräuterbutter
100-g-Packung



-.85

EDEKA

Maiskolben
700-g-Dose
(1 kg = 3.27)



2.29

EDEKA

Steakhouse-Brot
250-g-Packung
(100 g = -.60)



1.49

**Halloumi-
Grillkäse**
225-g-Packung
(100 g = 1.33)



2.99

Grillkäse natur
200-g-Packung
(100 g = 1.-)



1.99

Gewürzmühle
versch. Sorten
je 50-g-Mühle
(100 g = 2.98)



1.49

**Grillanzünder
flüssig**
1-Liter-
Flasche



2.99

Grillzange
aus Metall
Stück



3.99

**EDEKA
zuhaus**

Holzkohlebriketts
2,5-kg-Beutel
(1 kg = 1.32)



3.29





Willkommen in der Welt der Weidemilch!



Das perfekte Steak – finden, zubereiten, genießen

Wenn der Duft glühender Kohle und saftiger Steaks durch das Wohngebiet zieht und einem in die Nase steigt, ist sofort klar, was es daheim zu essen gibt. Heute wird gegrillt. Und nichts geht dann über das feine Stück Fleisch auf dem eigenen Rost. Ab zu EDEKA Jens – da gibt es vom Klassiker bis zu den hochwertigen T-Bone- und Flanksteaks einfach alles. Ob Nacken oder bestes Filet – es darf nichts schiefgehen für den optimalen Genuss. Wie das klappt? Hier erfahren Sie es.

Alles beginnt mit der Fleischwahl

Der erste Punkt: die Qualität des Fleisches. Greifen Sie zu gut durchwachsenen Stücken. Ein Mehr an Fett bringt ein Mehr an Geschmack und Saftigkeit. Damit gelingt eine knusprige Kruste bei zartem Inhalt. Dafür eignen sich Filet, Rumpsteak, Entrecôte oder Steakhüfte besonders.

Vorbereitung ist die halbe Miete

Das Steak sollte zeitig aus dem Kühlschrank, um Zimmertemperatur anzunehmen. Das schont die Fleischfasern. Tupfen Sie das rohe Steak gründlich mit einem Küchenpapier ab, denn Spritzer wirbeln Asche auf. Auch die Kohle sollte bereits ordentlich Hitze bieten.

Auf den Grill

Das Fleisch darf aufgelegt werden. Herrlich. Abhängig von der Dicke des Fleisches reichen wenige Minuten für ein harmonisches Geschmacksergebnis aus. Tipp: Bildet sich auf dem Steak der erste rosa Saft, kann es gewendet werden.

Geben Sie Ihrem besten Stück Zeit

Lassen Sie das gegrillte Steak zwei, drei Minuten ruhen, drehen Sie es dabei gern auch um, damit sich der Saft innerhalb des Steaks verteilen kann. Beim direkten Anschneiden tritt viel Saft aus.



Spannende Cocktails zum Selbermachen



Captain Morgan's Satisfaction

Zutaten:

- 50 ml Captain Morgan's Spiced
- 40 ml Ananassaft
- 20 ml Zuckerrübensirup
- 20 ml Limettensaft
- 5 frische Johannisbeeren
- 5 Minzblätter

Zubereitung:

Den Shaker mit Eis auffüllen und alle Zutaten beifügen. Den Shaker mit Inhalt schütteln, bis er sich in der Hand eiskalt anfühlt. Den Cocktail doppelt durchsiehen und ihn in ein Coupetteglas oder eine Cocktail- schale füllen. Mit frischen Johannis- beeren garniert servieren.

Captain Morgan®



Johnnie Ginger BBQ

Zutaten:

- 2,5 cl Johnnie Walker Red Label
- 1,125 cl ausgepresster Limettensaft
- 7,5 cl Ginger Ale
- 1 Ingwerscheibe



Zubereitung:

Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen. 2,5 cl Johnnie Walker Red Label eingießen. 1,125 cl ausgepressten Limettensaft hinzufügen. 7,5 cl Ginger Ale dazugießen oder bis oben auffüllen. Mit einer Ingwerscheibe garnieren und zum Grillen genießen.



Sierra Tequila Margarita

Zutaten:

- 4 cl Tequila • 3 cl Triple Sec • 3 cl Limettensaft • 7 Erdbeeren • Eiswürfel

Zubereitung:

Das Grün der Erdbeeren entfernen, Früchte waschen und mit dem Pürierstab pürieren. Erdbeermus, Tequila, Triple Sec und eine Handvoll Crushed Ice in einen Shaker geben und gut schütteln. Rand des Cocktailglases mit Limettensaft befeuchten und in Salz drücken. Erdbeere in die Schale geben und den Cocktail hinzufüllen. Eiswürfeln hinzugeben.

Dieser Markt hatte nichts mit „Floh“ zu tun ...



Jedes Jahr veranstaltet der EDEKA-Jens-Markt in Heiligenhafen den begehrten Flohmarkt. In diesem Jahr war er riesig. „Wir haben die Werbetrommel gerührt und das Wetter spielte uns am Sonntag, den 2. Juni absolut in die Karten“, sagt die Verantwortliche aus dem Markt Anette Hahn. Um 6 Uhr morgens kamen die ersten Stand-

betreiber mit den Tischen und Anette Hahn wies sie auf dem großen Parkplatz ein. „Hier gilt, wer zuerst kommt, mahlt zuerst. Hier sind keine vorgegebenen Plätze ausgewiesen.“ Nach und nach füllte sich der Platz, dass am Ende 49 Stände mit allem Möglichen aufgebaut waren – Dekoration, Spielsachen, Kleidung, Skurriles.

EDEKA Jens stellte den Getränkewagen und einen Grillstand. Wie immer werden die Erlöse aus den Speiseeinnahmen einem guten Zweck gespendet. „In diesem Jahr lassen wir das Geld aus Verkauf und einer Spendendose dem Wunschewagen des Arbeiter-Samariter-Bundes (ASB) zukommen. Mit diesem Wagen, der zum Wohnzim-

mer mit Schlafmöglichkeit umgebaut wurde, erfüllen die Mitarbeiter sterbenden Menschen ihre letzten Wünsche – fahren Sie an die See oder in die Berge. Sie finanzieren sich allein von Spenden und da beteiligen wir uns gern. Daher ist es umso schöner, dass so viele Menschen bei unserem Flohmarkt waren.“



Herzlichen Glückwunsch!

Das supergeile EDEKA-Jens-Gewinnspiel – leider ist es vorbei. Wochen der Spannung lösten sich bei zwei Glücklichen in Erleichterung und Freude auf. Ein hocheifriger Herr darf einen neuen Flatscreen-Fernseher sein Eigen nennen und ab sofort heimisches Kinofeeling erleben. Jeanne Lafrenz von Fehmarn hat den ersten Preis gewonnen. Jeanne Lafrenz: „Berge haben wir ja nicht, aber auch bei Gegenwind fährt sich das Elektorad sehr gut und leicht“. (lacht)



Was die Zukunft bringt

Wenn Sie auch von dieser Ausgabe begeistert waren, dann verpassen Sie nicht das kommende Heft. Auch das hat es in sich. Was wir jetzt schon verraten können: Sportlich wird es in die nächsten Monate gehen. Wer das Team von EDEKA Jens kennt, weiß, da sind die Mit-

arbeiter dabei. Entweder gehen sie selbst beim **Mitternachts-** sowie dem **Sund- und Küstenlauf** an den Start oder aber sie helfen zumindest mit gesunden Erfrischungen aus. Ganz so gesund wird es beim **Oktoberfest** sicher nicht, aber hier steht auch die Gaudi im

Vordergrund. Das Traditionsfest des Heiligenhafener Marktes zieht jährlich Wiesnbegeisterte an. So auch 2019. Über dieses und vieles mehr erfahren Sie im kommenden Frischeboten. Es lohnt sich, wieder reinzuschauen. Bleiben Sie gespannt.

© Frank Burger / DARSS-Print



Mitternachtslauf



Sund- und Küstenlauf



Oktoberfest

Auflage: 49901 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
Burg auf Fehmarn
Am Mellenthinplatz 14b • 23769 Fehmarn
Tel.: (0 43 71) 90 95
Fax: (0 43 71) 90 60
info.jens.nord@EDEKA.de
www.EDEKA-Jens.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH • Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54 • Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Lükemann
Tel.: (0 53 32) 96 86-46
E-Mail: s.luekemann@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner
Tel.: (0 53 32) 96 86-57
E-Mail: w.fichtner@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.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit ca. 1.800.000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Hier können Sie uns finden:

EDEKA Jens – Burg/Fehmarn
Am Markt 27 • 23769 Burg/Fehmarn
Tel.: (0 43 71) 24 55 • Fax.: (0 43 71) 86 49 58

EDEKA Jens – Heiligenhafen
Höhenweg 4 • 23774 Heiligenhafen
Tel.: (0 43 62) 5 06 60 37 • Fax: (0 43 62) 5 06 60 56

EDEKA Jens – Weißenhäuser Strand
Dorfplatz • 23758 Weißenhäuser Strand
Telefon: (0 43 61) 34 09 • Fax: (0 43 61) 5 28 22

EDEKA Jens – Gehlsdorf
Schulstraße 5 • 18147 Rostock-Gehlsdorf
Tel.: (0 381) 6 66 85 44 • Fax: (0 381) 6 66 85 45



Frischemarkt Jens – Niendorf
Paduaweg 3 • 23669 Niendorf/Ostsee
Tel.: (0 45 03) 28 23 • Fax: (0 45 03) 62 89

EDEKA Jens – Born/Darß
Bäderstraße 1 • 18375 Born/Darß
Tel.: (0 382 34) 3 01 01 • Telefax: (0 382 34) 3 01 00

EDEKA Jens – Zingst
Hafenstraße 2 • 18374 Zingst
Tel.: (0 382 32) 1 79 94 • Fax: (0 382 32) 1 79 95

EDEKA Jens – Großenbrode
Strandstraße 1 • 23775 Großenbrode
Tel.: (0 43 67) 7 17 59 39 • Fax: (0 43 67) 7 17 59 38

EDEKA Jens – Priwall
Mecklenburger Landstraße 51 • 23570 Lübeck
Tel.: (0 45 02) 7 77 39 99