

Magazin mit



FRISCHEBOTE



♥ Weihnachtsaktionen
// S. 2

♥ Feuerwehrmettwurst
// S. 4

♥ Rund um den
Glühwein // S. 6–7

♥ „Red Rhino“-Nüsse
// S. 9

♥ Gewinnspiel // S. 15

Liebe Kunden,

das Jahr nähert sich dem Ende. Wir gehen auf den Winter und das Weihnachtsfest zu. Damit Sie in dieser wunderschönen Zeit bestens vorbereitet sind, haben wir wieder einige passende saisonale Themen für Sie zusammengestellt. Wir hoffen, Ihnen den Advent so schmackhaft wie möglich zu gestalten. Dafür erhalten Sie eine Reihe toller Produktempfehlungen für Sie parat und besonders zum Glühwein, der dieser Tage so wunderbar von innen wärmt.

Wir kündigen Adventaktionen an, erzählen von den Vorzügen des Winterklassikers Grünkohl und den Vorteilen von Nüssen – für den Körper und die Nashörner. Unglaublich aber wahr. Ein schönes Gewinnspiel mit tollem Preis erwartet Sie ebenfalls wieder im Heft. Versuchen Sie Ihr Glück.

Doch das Wichtigste ist, dass Sie eine besinnliche Adventszeit erleben und ein gesegnetes Weihnachtsfest feiern. Frohe Festtage wünscht Ihr Team von EDEKA Jens

Süße Adventszeit mit EDEKA Jens

EDEKA Jens begleitet Sie in der Adventszeit mit ganz besonderen Aktionen und Adventskalendern. Ab Sonntag, den 1. Dezember und damit dem ersten Advent startet die Zeit der Adventskalender – die bei EDEKA Jens gern auch mit tollen Gewinnspielen gekoppelt sind. Zum Nikolaus bieten alle Märkte etwas Schönes für die Kinder und das alljährliche gemeinsame Tannenbaumschmücken darf außerdem keineswegs fehlen. Freuen Sie sich auf eine besinnlich spannende, schöne Vorweihnachtszeit mit EDEKA Jens.



Liebe Kinder,
der Nikolaus füllt auch in diesem Jahr wieder die Stiefel der Kinder mit vielen Leckereien.

Bringt dazu einfach eure frisch geputzten Stiefel bis zum 5. Dezember in die EDEKA-Jens-Märkte. Vergesst nicht, euren Namen auf einem Zettel anzuhängen, damit der Nikolaus auch genau weiß, wem welcher Schuh gehört. Ihr könnt eure mit Nüssen, Obst und weiteren kleinen Naschereien gefüllten Stiefel dann am 6. Dezember, ab 13 Uhr bei den Mitarbeitern in eurem EDEKA-Jens-Markt abholen.



Ab dem
1. Dezember
finden Sie wieder den
EDEKAlender
in vielen unserer Märkte!

*Ausfüllen,
reinschmeißen, gewinnen!*



Gespannt durch den Advent

Mit dem EDEKAlender bei EDEKA Jens können auch Sie sich Wünsche erfüllen. Das ist ganz einfach.

- Täglich öffnen Mitarbeiter ein Türchen. Dahinter verbirgt sich einer von 24 Preisen im Gesamtwert von 1 000 Euro.
- Füllen Sie einfach einen Teilnahmechein aus und werfen Sie ihn in den vorgesehenen Jutesack am Kalender.
- Am nächsten Tag schon erfahren Sie, ob Fortuna auf Ihrer Seite war. Den Preis kann der Gewinner gleich mitnehmen.

EDEKA Jens wünscht einen frohen Advent und viel Erfolg.

Raclette und Fondue

Wunderbar unkompliziert, gemütlich und entspannt-genussvoll: Raclette und Fondue, die schweizerischen Käsegerichte, sind aus gutem Grund als Festschmaus zu uns herübergeschwappt. Es sind die Geselligkeit und der cremig-vielfältige Charme, den die Genüsse ausmachen.

Für das Raclette sind fetthalige Käse die beste Wahl. Sie besitzen die besten Schmelzeigen-

schaften. Doch der Geschmack entscheidet letztendlich über die Wahl. Die Fachverkäufer bieten einen idealen Raclettekäse an, der auch bereits der Form der kleinen Pfännchen entspricht. Sie geben aber auch gern weitere Tipps.

Beim Fondue eignen sich eigentlich alle Hart- und Schnittkäse. Möchte man an dieser Stelle authentisch schweizerische Fondues kreieren,

kann man moitié-moitié (halb und halb) mit Vacherin und Gruyère zubereiten. Verwendet man nur den Vacherin, hat man ein Käsefondue Fribourgeoise, in der Appenzeller Region verwendet man natürlich den Appenzeller Käse und so fort.

Eine Empfehlung ist allerdings folgendes Rezept aus verschiedenen Käsesorten, würzigen Kräutern und frischen Früchten:

Käsefondue mit Früchten

Zutaten:

- 1 1/4 kg Kartoffeln, klein • 4 Blätter Salbei • 5 Zweige Thymian
- Salz • 800 g Früchte, z. B. Ananas, Pflaumen, rote und weiße Trauben, Birnen- und Apfelspalten, Kapstachelbeeren
- 1 Knoblauchzehe • 350 ml Rosé-Sekt, trocken
- 300 g Frischkäse mit Gorgonzola • 200 g Appenzeller
- 200 g Greyerzer Käse • 1 EL Kartoffelstärke
- 2 EL Williams-Christ-Schnaps

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit den Kräutern in wenig Salzwasser stichfest garen.
2. Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und auf einer großen Platte anrichten.
3. Chaquelon mit der angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben, den Sekt zugeben und bei mittlerer Hitze zusammen mit dem Frischkäse erwärmen, dabei immer wieder rühren.
4. Käse fein reiben und unter ständigem Rühren in Etappen in das Chaquelon geben. Wenn sich der Käse vollständig aufgelöst hat, die Stärke mit dem Schnaps verrühren und unter Rühren zum Käsefondue geben. Dieses eindicken lassen.
5. Machen Sie die Probe mit einer Frucht oder einer halben Kartoffel, wenn die Käsemasse gut haften bleibt, ist es perfekt.



Süßes Raclette

Zutaten für das Feigen-Raclette:

- 4 Feigen • 4 EL Haselnüsse, gehackt • 4 TL Ahornsirup • 80 g Ziegenkäse

Zutaten für das Bananen-Raclette:

- 1 große Banane • 4 Haferkekse • 3 EL Erdnüsse, gesalzen • 50 g Schokolade

Zutaten für das Pfirsich-Raclette:

- 2 Pfirsiche • 30 g Pistazien, gehackt • 3 EL Kokoschips • 50 g Schokolade, weiß

Zutaten für das Birnen-Raclette:

- 2 kleine Birnen • 10 Walnusshälften • 4 TL Honig • 80 g Gorgonzola

Zubereitung:

1. Raclette-Grill auf höchster Stufe vorheizen.
2. Für das Bananen-Raclette die Banane schälen und in dicke Scheiben schneiden. Haferkekse grob zerbröseln. Erdnüsse ggf. klein hacken. Schokolade auf einer Küchenreibe fein raspeln. Alle Zutaten auf 4 Pfännchen verteilen und für 3-5 Minuten grillen.
3. Für das Birnen-Raclette die Birnen waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Gorgonzola zerbröseln. Birnen, Walnüsse und Gorgonzola auf 4 Pfännchen verteilen, je einen Teelöffel Honig darüber verteilen und für 3-5 Minuten grillen.
4. Für das Feigen-Raclette die Feigen waschen und vierteln. Ziegenkäse zerbröseln. Feigen, Haselnüsse und Ziegenkäse auf 4 Pfännchen verteilen, mit je einem Teelöffel Ahornsirup beträufeln. Für 3-5 Minuten grillen.
5. Für das Pfirsich-Raclette die Pfirsiche waschen, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Weiße Schokolade auf einer Küchenreibe fein raspeln. Pfirsichspalten, Pistazien, Kokoschips und weiße Schokolade auf 4 Pfännchen verteilen und für 3-5 Minuten grillen.

Es geht um die Wurst

Auch 2019 geht's bei EDEKA Jens wieder um die Wurst – die gute Feuerwehrmettwurst mit gutem Hintergrund. Über den gesamten Dezember haben Sie die Möglichkeit, in den Genuss dieser aromatischen, köstlichen Stangensalami zu kommen. Ein Geschmackserlebnis in weißer Pelle mit dem gewissen Etwas!

Das löbliche Ziel: Mit dem Verkauf einer jeden Wurst geht ein Euro an die regionalen Feuerwehrverbände im Land. EDEKA Jens wäre aber nicht EDEKA Jens, wenn man nicht mehr rausholen würde. So startete das

Team schon 2016, 2017, 2018 und teils auch schon 2019 die großen Mettwurst-Events an seinen Märkten, bei dem Kunden speziell auf dieses Produkt aufmerksam gemacht wurden – und – auch viel über die unbezahlbare Arbeit der Feuerwehren lernen konnten. Das kam an. Das Besondere an den hauseigenen Feuerwehr-Mettwurst-Aktionen ist, dass die Erlöse aus diesem Tag und ein Euro extra pro Wurst direkt ohne Umwege an die jeweiligen Jugendfeuerwehren weitergegeben werden. In Heiligenhafen war die Aktion bereits ein Erfolg – Bilder hier! Hier aktuelle Eventbilder

Mittlerweile konnte EDEKA Jens beachtliche Summen an die Wehren weitergeben. Und dennoch ist dies ein kleiner Obulus, den man für die aufopfernde Arbeit der Rettungskräfte geben kann. Helfen Sie mit, um die Feuerwehren Ihrer Region auch weiterhin zu stärken – in der Arbeit, in der Ausbildung der Nachwuchskräfte, in der Ausstattung!

Die 300-Gramm-Salami für 3,33 Euro gibt es in allen EDEKA-Jens-Filialen rund um die Ostsee



„Seit 2011 sind durch den Verkauf der Feuerwehr-Mettwurst in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern insgesamt bereits eine knappe halbe Million Euro für die Feuerwehren zusammengekommen“, so die EDEKA Nord. Weiter so!



1-€-Spende
an die Jugendfeuerwehr
pro verkaufter
Feuerwehrmettwurst
im Dezember
www.edeka-jens.de

Bestellen – praktisch und schnell

Für Ihre Menüpläne an den Feiertagen sollten Sie sich Ihren Festtagsbraten, Ihre Weihnachtsgans, Ihre Wildspezialitäten oder Fonduezutaten rechtzeitig reservieren. So kann das Team auch jeden Ihrer Wünsche zeitig nachkommen, Sie brauchen nicht leer auszugehen oder lange anzustehen! Hierfür liegen in allen Märkten die bewährten Festtagsbestellzettel mit einer wunderbaren Auswahl an Genüssen bereit. Einfach Bestellung mit Mengenangabe, Ihren Daten und dem gewünschten Abholtag eintragen und bis zum 14. Dezember wieder im Markt abgeben!

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!



BRUT DARGENT
Château de Dargent

**DRINK
ON ICE**

ICE **ICE**

BRUT DARGENT®

1 rue de la Division Leclerc 67290 Petersbach - +33 (0)3 88 71 79 79 - www.groupegcf.com

GROUPE

Wir starten in die Glühweinzeit

Bio-Glühwein
Happy Lasse,
Happy Lina oder
Happy Freeda
weiß, rot oder alkoholfrei
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter =
3.32)



2.49

Kunzmann
Küstenglühwein
rot, 0,75-l-Flasche
(1 Liter =
3.99)



2.99

Gerstacker
Heidelbeer, Kirschlühwein
oder Bratapfelpunsch
je 1-Liter-Flasche



2.49

demeter

Glühwein
rot, halbtrocken
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter =
5.32)



3.99

Christkindl
Glühwein
1-Liter-Flasche



1.29

Gerstacker
Eierpunsch
1-Liter-Flasche



2.99

Kunzmann
Orangenpunsch
alkoholfrei
0,75-l-Flasche
(1 Liter =
4.39)



3.29

Kinderpunsch
alkoholfrei
1-Liter-
Krugflasche



1.29



Der Advent ist Glühweinzeit

Im Winter steht der Sinn nach innerer Wärme. Was liegt da näher, als sich eine Tasse des unwiderstehlich duftenden Glühweins zu gönnen? Der Winterklassiker weiß zu verführen, denn die Mischung macht's: Rotwein, verfeinert mit Zimt, Gewürznelken, Anis und Orangen- sowie Zitronenschale sorgen für den guten Geschmack. Und der lässt sich gern mit einem Schuss Rum oder Amaretto aufpeppen. Skandinavisches Flair verbreitet die raffinierte Glögg-Variante mit kernigen Mandelstiften und intensiven Rosinen. Die große Auswahl hat EDEKA Jens für Sie.

Hier einige Fakten zum Gewürz- oder Glühwein.

1. Bereits vor etwa 2 000 Jahren versetzten die Römer den Wein mit Gewürzen wie Nelken, Zimt, Lorbeer, Thymian und Muskat.
2. Zunächst wurde Gewürzwein als Arznei verwendet. Zimt verbessert die Konzentration und reguliert den Blutzuckerspiegel. Nelken schützen das Immunsystem. Anis bietet Abhilfe bei Husten.
3. Glühwein kann als Cuveé zusammengefügt oder reinrebig sein. Es sind primär die Gewürze Zimt, Anis, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschalen sowie Zucker, die ihn begehrt machen.
4. Glühwein muss mindestens sieben Volumenprozent Alkohol aufweisen. Man sollte ihn nicht über 78 °C erhitzen, da sich der Alkohol sonst verflüchtigt. Das schadet auch dem Geschmack. Weniger Alkohol oder andere Zutaten machen den Glühwein zum Glühpunsch.



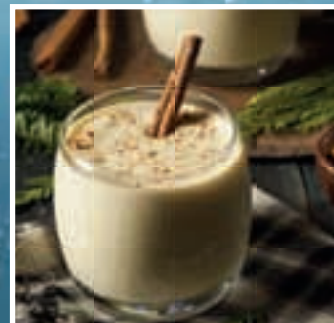
Glühweingelee

Zutaten:

- 400 ml Rotwein, trocken • 160 ml Orangensaft • 8 Gewürznelken • 2 Zimtstangen • 4 Pimentkörner • 4 Sternanis
- 200 ml Holunderbeersaft • 400 g Gelierzucker, 2:1

Zubereitung:

1. Rotwein, Orangensaft und alle Gewürze in einem großen Topf einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Mischung ca. 2 Stunden ziehen lassen.
2. Holunderbeersaft und Gelierzucker zur Weinmischung geben, alles aufkochen und ca. 4 Minuten (oder laut Packungsangabe) sprudelnd kochen lassen. Dabei den entstehenden Schaum abschöpfen.
3. Währenddessen Gläser mit Schraubverschluss mit siedendem Wasser überbrühen, umgedreht auf ein Küchenhandtuch stellen und kurz abtropfen lassen. Gläser umdrehen.
4. Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilen und Flüssigkeit einfüllen. Gläser verschließen, ca. 20 Minuten umgedreht auf ein Küchenhandtuch stellen.



Eierpunsch...

... beliebter, cremiger Punsch bestehend aus Zucker, Eigelb, Zimt, Zitronensaft, Rum und Weißwein.



Teepunsch...

... in Norddeutschland sehr beliebter friesischer Teepunsch aus dünnem Tee und Köm (Aquavit mit Kümmelnote).



Kinderpunsch...

... alkoholfreie Variante, die meist aus Schwarztee und Orangensaft, verfeinert mit Zimt und Nelken, besteht.

Grünkohl – des Nordens „Superfood“

Der Winter im Norden ist kalt. Was im Norden nicht fehlen darf, sind ein guter Tee, ein noch besserer Grog und – nach dem ersten Frost – der Grünkohl.

Des Nordmensch Leibspeise ist nicht nur lecker, sondern hat ordentlich was zu bieten. Die außerdem als Krauskohl und Oldenburger Palme bekannte Pflanze ist ein Blattkohl, der durch die kalten Temperaturen seinen Zuckergehalt in den Blättern steigert. Deshalb wird er erst im Winter richtig schmackhaft. Doch nicht allein sein Eigengeschmack machen ihn so begehrt.

Der Kohl kommt mit reichlich Antioxidanzien daher, die gelegentlich vermehrt im Körper auftretende freie Radikale bekämpfen. „Radikale? Cool“ – „Ja cool!“. Des Weiteren fährt er mit hohen Werten an gesunden Omega-3-Fettsäuren auf, die Entzündungen hemmen und rheumatischen Krankheiten vorbeugen können. Das Vitamin K – ebenfalls entzündungshemmend – findet sich ebenso zahlreich wie die Mineralien Kalzium und Eisen sowie das sehkraftfördernde Lutein. Alles in allem also ist Grünkohl überaus gesund.

Ein weiterer Pluspunkt am Gaumen sind sicher auch die wunderbaren Beilagen, die beim Grünkohlgericht nicht fehlen dürfen. Würzige Mettenden, herzhafter Kassler, saftiger Speck und ein bisschen Zwiebeln runden das Gericht bestens ab – wer mag, kann den folgenden Korn außerdem als Zutat betrachten.

Aufgrund dieser Beliebtheit haben sich ganze Traditionen um das Gericht gebildet. So zum Beispiel die Kohlwanderungen, bei denen die Teilnehmer wandern und Geländespiele wie Boßeln veranstalten.





RED RHINO

DIE NUSS, DIE LEBENSRAUM SCHÜTZT – GIBT'S BEI UNS!

Nüsse sind lecker und gesund! Aufgrund der enthaltenen Omega-3-Fettsäuren empfiehlt es sich, täglich eine Handvoll von Nüssen zu verzehren. Und der Nussgenuss hat nun noch mehr Vorteile. An einer besonderen Nussbar im Markt können Kunden Erdnüsse, Mandeln, Pistazien sowie Hasel- und Walnüsse nicht nur lose in einer Schale kaufen, sondern auch den Lebensraum von Nashörnern in Afrika retten.

„Red Rhino – Premiumnüsse in der Schale“ engagiert sich in Kooperation mit dem Zoo Karlsruhe und deren Artenschutzstiftung für den Schutz der riesigen Wildtierherden und für das Gleichgewicht zwischen Natur und Mensch in der nördlichen Masai Mara, ohne die Kultur der dort lebenden Massai zu zerstören. Die Masai Mara und Serengeti zählen zu den größten Großwildgebieten unserer Erde.

Dieses empfindliche Ökosystem ist durch Bevölkerungszuwachs und die extensive Landnutzung gefährdet. Unterbricht man die Routen der Tiere zu ihren Nahrungsquellen, sterben sie aus. „Red Rhino“ möchte wichtige Wanderkorridore schaffen, um das Überleben der Tiere zu sichern.

Jedes gekaufte Kilogramm „Red Rhino“-Premiumnüsse hilft 1m² Lebensraum der Nashörner und anderer Wildtiere zu schützen. Das Ziel: 200.000 m² geschützter Lebensraum im Jahr.

Nusskunde

Die Haselnuss

Das Birkengewächs wird hauptsächlich in den USA, Frankreich, Italien und der Türkei angebaut. Haselnüsse fördern die Potenz und haben einen hohen Gehalt an Mineralien, Eiweiß und Kohlenhydraten.

Die Pistazie

Pistazien zählen zu den Steinfrüchten. Ein Pistazienstrauch kann mehrere Hundert Jahre alt werden! Pistazien haben einen hohen Eiweiß- und Eisengehalt und wirken daher blutbildend und positiv bei Nervosität.

Die Macadamianuss

Hauptexportländer sind Australien, Hawaii, Mittelamerika und Afrika. Der Kern macht nur ein Drittel ihres Gewichtes aus und die Schale ist nur mit einem speziellen Verfahren zu knacken. Sie enthalten kein Cholesterin und haben einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Die Erdnuss

Erdnüsse gehören zu den Hülsenfrüchten und wachsen im Erdreich primär in den USA, Argentinien, dem Sudan, Senegal und in Brasilien. Je nachdem, ob frisch oder getrocknet, haben Walnuskerne einen Fettanteil von bis zu 60 Prozent, besitzen dafür aber auch einen überdurchschnittlich hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren.

Die Marone

Maronen oder Esskastanien sind die Früchte der Edelkastanie und nicht verwandt mit der Roskastanie. Maronen enthalten viel Kohlenhydrate, dafür im Vergleich wenig Fett. Mit 192 Kalorien pro 100 g sind sie auch wesentlich kalorienärmer als andere Nüsse (rund 600 Kalorien pro 100 g).



*Frische direkt
von der Küste!*

Wir suchen Verstärkung in unseren Märkten

In Heiligenhafen

Stellvertretende Marktleitung (m/w/d)
in Vollzeit

In Niendorf

Verkäufer
für Kasse und Sortiment (m/w/d)
in Teilzeit/30 Stunden

Auf dem Priwall

Mitarbeiter für Salatbar (m/w/d)
in Teilzeit/20 Stunden

Wir bieten eine langfristige Perspektive in einem wachsenden Unternehmen.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige
Bewerbung per E-Mail an
edeka.jens.hewawasan@t-online.de

Team-Saisonausklang auf dem Bungsberg

Der Herbst ist vorbei, der Winter naht. Doch bevor das große Weihnachtsfest von EDEKA Jens stattfindet, hat das Unternehmen bereits zum kleinen Saisonausklang des Herbstes geladen. Zahlreich war das Team im Restaurant Waldschänke auf Schleswig-Holsteins höchstem Berg – dem Bungsberg – erschienen. Sie genossen die gesunde Höhenluft auf 167,4 Metern über Normalnull sowie das gute Essen. Für den Nachttisch stand der Softeis-Wagen bereit, der sonst auch vor den Märkten anzutreffen ist. „Es war ein rundum gelungener Abend als Saisonausklang!“, fasst Personalreferentin Judy Hewawasan zusammen.



Fairsorger-Challenge – gemeinsam Müll sammeln

Die Marktleitung bei EDEKA Hauschildt in Rendsburg fragte sich: „Wie können wir gemeinsam aktiv werden und nachhaltig Gutes für unseren Ort und unsere Umwelt tun?“, beschreibt es Mirco Hauschildt, der Initiator der sogenannten „Fairsorger-Challenge“ im Interview in seiner Hauszeitung.

Sie berieten sich und es entstand die Fairsorger-Challenge. Zunächst gingen die Teams in Rendsburg und in Flintbek mit gutem Beispiel voran, machten einen Anruf, versammelten sich und sammelten gemeinsam herumliegenden Müll in der Stadt ein.

Darauf nominierten sie kurzerhand weitere Kaufleute wie zum Beispiel EDEKA Bergmann aus Lüneburg, ihnen nachzueilen. Und auch hier gingen sie auf die Straße und in die Büsche, um sie vom Müll zu befreien.

EDEKA Bergmann wiederum wandte sich nun an den Niendorfer EDEKA-Jens-Markt.

„Jetzt ist es an uns. Am 2. Dezember gehen wir mit dem Kollegium los und sammeln. Wer mag, darf gern mitkommen“, so Andreas Lüders, Marktleiter aus Niendorf.

Fairsorger-
Challenge

Am 2. Dezember

EDEKA Jens Niendorf
sammelt Müll

Helfer sind immer
willkommen!





Mohnfix
250-g-Packung
(100 g = -.88)



2.19



Kokosraspel
200-g-Beutel
(100 g = -.50)



-.99



Kuchenglasur
versch. Sorten
je 100-g-Packung



-.79



Couverture
versch. Sorten
je 200-g-Packung
(100 g = -.50)



-.99



Schokodekor-Blätter
zartbitter
60-g-Packung
(100 g = 2.82)



1.69



Bunte Crispies
60-g-Beutel
(100 g = 1.48)



-.89



Pistazien
gehackt
25-g-Beutel
(100 g = 6.36)



1.59



Krokant
aus Haselnusskernen
100-g-Beutel



-.99



Walnusskerne
100-g-Beutel



2.49



Kalifornische Mandeln
blanchiert
gestiftelt, grob
gemahlen, gehobelt
oder gehackt
je 100-g-Beutel



1.59



Blaumohn
250-g-Beutel
(100 g = -.72)



1.79



In der Weihnachtsbäckerei

EDEKA

Haselnusskerne
gehobelt oder gehackt
je 100-g-Packung



1.79

EDEKA

Korinthen
125-g-Beutel
(100 g = -71)



.89

EDEKA

Nuss-Nougat
zum Backen oder
Naschen
200-g-Packung
(100 g = 1.15)



2.29

EDEKA

Teigroller
klein
Stück



3.99

EDEKA

Muffinbackform
Stück



8.99

EDEKA

Teigrolle
Stück



8.99

EDEKA

Gugelhupfform
22 cm
Stück



7.99

EDEKA

Streichpalette
Stück



6.99

EDEKA

Backpinsel
Silikon
Stück



3.99



EIN TOLLES GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude! Mit der Gutscheinkarte von EDEKA haben Sie immer ein passendes Geschenk für Ihre Freunde und Familie zur Hand – und das 365 Tage im Jahr. Die kleinen Karten passen problemlos in jede Brieftasche und sind in den Wertstufen 10 Euro, 25 Euro und blanko mit einem Wunschwert bis zu 100 Euro erhältlich. Bei EDEKA Jens bleiben zukünftig keine Wünsche mehr offen.



CASH BACK

EINKAUF BEZAHLEN UND BARGELD ABHEBEN

Sie brauchen Bargeld und das am besten sofort? Dann lassen Sie sich doch einfach beim Einkaufen an der Kasse von EDEKA JENS einen Betrag auszahlen! Ab einem Mindesteinkaufswert von 10 EUR haben Sie bei Zahlung mit der EC-Karte die Möglichkeit, bis zu 200 Euro von Ihrem Konto abzuheben. Probieren Sie den praktischen Service aus, nutzen Sie die Gelegenheit zur kostenlosen Bargeldabhebung und sparen Sie sich den Weg zum Bankautomaten!

Genuss+



Für Jäger
und Sammler.



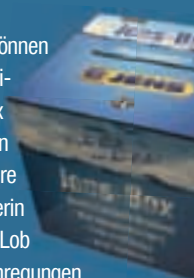
Großes Weihnachtsgewinnspiel

Hier sehen Sie sechs Bilder, die thematisch in den Advent passen. Wenn Sie erraten, was auf diesen Fotos abgebildet ist, tragen Sie den Begriff (Ü = UE / Ä = AE) auf den vorgegebenen Strichen ein. Einige Buchstaben sind als Hilfestellung bereits vorhanden. Die Buchstaben, die in den Kästchen auftauchen, müssen Sie nur noch sortieren und es ergibt sich das Lösungswort. Schreiben Sie Ihre Daten auf den Coupon und wergen Sie ihn bis zum 14. Dezember in die Jens-Box. Das Team wird darauf die Gewinner auslosen. Ist das Glück auf Ihrer Seite, können Sie sich bereits kurz darauf über die JBL Tune600BT-Kopfhörer freuen.



Jens-Box

Ihre Coupons können Sie in die praktische Jens-Box einwerfen. Haben Sie noch weitere Anliegen? Hierin finden auch Lob und Tadel, Anregungen, Kurzbewerbungen und mehr Platz!



_ i _ f _ _ _



z _ _ _



_ _ o _ _



_ _ a _ s _ _



_ _ k _ _



k _ _ _ _

Lösungswort: _____

Name: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung 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 benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten ist bei uns oberste Priorität. Wir haben bereits jetzt unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Gewonnen!

Die Aktion war ebenso simpel wie begehrt. Einfach bei Facebook ein „Like“ für EDEKA Jens posten – nichts lieber als das –, angeben, mit wem man gern Kaffee trinkt und vielleicht einen neuen „Nescafé Dolce Gusto“-Kaffee-Vollautomaten gewinnen. Viele machten mit – eine freute sich über den Sieg.

Herzlichen Glückwunsch an Frau Janine Klos, die die Maschine von den Jens-Azubis Herrn Bahr und Herrn Schuttkowski, entgegennehmen durfte!



Frische direkt
von der Küste!



Unsere Standorte:

1. Weißenhäuser Strand

570 m² – 1973 eröffnet

2. Heiligenhafen

2000 m² – 2012 eröffnet

3. Großenbrode

950 m² – 2016 eröffnet

4. Burg

800 m² – 1967 eröffnet

5. Niendorf

1200 m² – 2017 eröffnet

6. Priwall/Lübeck

1200 m² – 2019 eröffnet

7. Rostock/Gehlsdorf

800 m² – 2001 eröffnet

8. Born/Darß

1050 m² – 2008 übernommen

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



Like us on
Facebook

www.facebook.com/EDEKA.Jens

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 – 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