

Magazin mit



FRISCHEBOTE



PAYBACK jetzt bei EDEKA: °Punkten und profitieren!

Willkommen zu einer neuen Ära des Einkaufens bei EDEKA!
Seit 01.01.2025 können Sie mit PAYBACK bei Ihrem Einkauf wertvolle °Punkte sammeln und von exklusiven Vorteilen profitieren.
Egal, ob im Markt oder online – mit jedem Einkauf wird Ihr °Punktekonto voller.

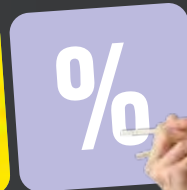


Noch kein
°Punktesammler?

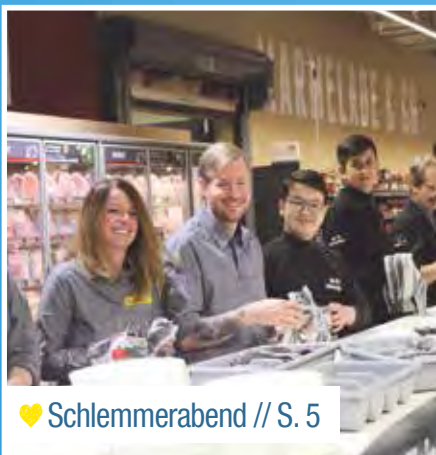


HOL DIR DIE EDEKA APP.

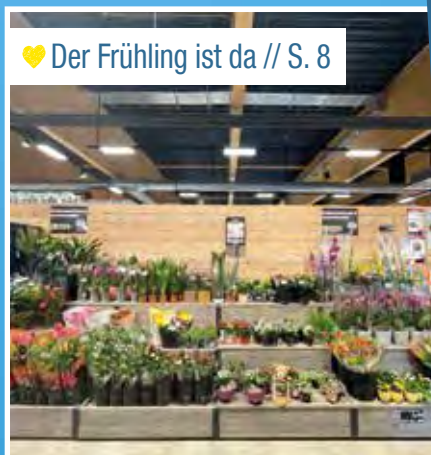
- ♥ Spar dir den Prospekt
- ♥ Spar dir das Kleingeld
- ♥ Spar dir den Einkaufszettel
- ♥ Spar dir den Papier-Kassenbon



Wir ♥ Lebensmittel.



♥ Schlemmerabend // S. 5



♥ Der Frühling ist da // S. 8

Attraktive Gewinnspiele
und Aktionen
auf den Seiten 10, 11, 13 und 14



♥ Jens macht Schule // S. 15

Innovative Personalentwicklung: Seminarreihe „Führungskräfte“

„Wir sind stolz darauf, in unseren Regionen ein Top-Arbeitgeber zu sein – für viele Menschen. Darüber hinaus weisen wir eine außergewöhnliche Ausbildungsphilosophie auf. Aber darauf ruhen wir uns nicht aus“, meint Personalreferent Tobias Kuhn. Stets entwickeln wir von EDEKA Jens innovative Ideen, um sowohl unser Team zu erweitern als auch die Mitarbeiter weiterzubilden – von den Azubis bis hin zur Führungsriege. Aus diesem Grund haben wir die „Seminarreihen für Führungskräfte“ ins Leben gerufen. Personalleiterin Judy Hewawasan berichtet: „Kürzlich haben wir die erste Veranstaltung abgehalten mit dem Thema ‚Selbst- und Zeitmanagement‘. Das Ziel dieser Seminare ist zum einen, die Marktleiter weiterzubilden und zum anderen aber setzen wir verstärkt einen großen Fokus auf die Stellvertreter. Denn auch wenn die ‚erste Reihe‘ ausfällt – sei es wegen anderer Termine, Krankheit oder Urlaub – müssen wir darauf bedacht sein, dass die ‚zweite Garde‘ übernimmt und Qualität,

Frische sowie Service in den Märkten gleichsam hoch bleiben. Es ist schließlich auch unser Ansinnen, nicht nur den Ausfall, sondern auch neue Märkte mit eigenen Führungskräften zu besetzen und Kompetenzen aus den eigenen Reihen nutzen zu können.“

Für die Seminarreihe werden auch künftig Trainer und Teamer eingeladen, die den Führungskräften spezielle Themen vermitteln und sie weiter schulen. „Es wäre auf lange Sicht denkbar, eine Art ‚Führungskräfte-Akademie‘ aufzubauen. Auf jeden Fall für unsere Kompetenzerweiterung, gegebenenfalls auch, um extern Führungskräfte zu stärken“, sinniert Swen Rathjens. So ist die „Seminarreihe Führungskräfte“ nach der „Saison-Mitarbeiter-Akquise“ aus dem Ausland, die Judy Hewawasan und Karolina Rathjens ins Leben gerufen haben, ein weiteres von EDEKA Jens initiiertes Programm zur personellen Entwicklung der Märkte.



Wir suchen Verstärkung für unsere Teams:

Burg a. Fehmarn:

- **Marktleiter**
(m/w/d) (Vollzeit)

Jetzt bewerben!

Judy Hewawasan
Tel.: 0160/95 24 49 90
judy.hewawasan@edekajens.de



Burg a. Fehmarn:

- **Nachtschichtleitung
der Warenverräumung**

(m/w/d)

(21 bis 5 Uhr // 1. April bis 30. September)



Marko Butzloff meistert das „FKH“!

„Es war ein hartes Stück Arbeit und ich habe zehn Kreuze gemacht, als die Prüfung bestanden war“, sagt Marko Butzloff mit einem Lächeln, als er über seine Weiterbildung zur „Führungskraft Handel“ (FKH) spricht. Und sein Ausbildungsleiter Tobias Kuhn ist stolz. „Eine wirklich fordernde Weiterbildung zu meistern und parallel als Marktleiter auf dem Priwall zu agieren, ist eine Leistung.“ Da es aber der lang gehegte Wunsch des Mitarbeiters war, der nunmehr seit fünf Jahren Teil unseres EDEKA-Jens-Teams ist, war er gewappnet. „Schon während meines Junioren-Aufstiegsprogramms (JAP) bei der EDEKA habe ich den Plan gehabt, irgendwann das ‚FKH‘ anschließen zu wollen. Als ich dann nach dem ‚JAP‘-Abschluss zu EDEKA Jens wechselte lernte ich das Unternehmen intensiv kennen und wurde zum Marktleiter ernannt. Dann kam Reimer Jens auf mich zu und fragte, ob ich bereit sei. Das war ich. So hatte ich bundesweit elf Seminarblöcke neben meiner Aufgabe als Marktleiter wahrzunehmen, wurde hier aber bestens vertreten. Es war eine ordentliche Doppelbelastung – auf der einen Seite anstrengend, auf der anderen Seite überaus hilfreich. Mir wurde so viel vermittelt, welches ich parallel in die Arbeit integrieren konnte. Wichtig war auch der Austausch mit anderen Kaufleuten. Untereinander konnten wir uns inspirieren und bereichern. Letztlich ging es für drei Tage in die Nähe von Köln, wo die letzte Prüfung und auch die festliche Verleihung des ‚FKH‘ erfolgte“, meint er hochzufrieden. Bevor aber nun der Handelsfachwirt oder ähnliche Karriereschritte folgen, kümmert sich Marko Butzloff primär weiter um seinen Markt auf dem Priwall.



Wir freuen uns sehr, wieder drei unserer Auszubildenden zu ihrer bestandenen Prüfung gratulieren zu dürfen. Frau Laas, Herr Decker und Herr Dammann sind nun offiziell Kaufleute im Einzelhandel. Für Frau Laas und Herrn Decker wie auch für unseren Ex-Azubi Herrn Hamer geht der Weg außerdem mit der Weiterbildung zum integrierten Handelsfachwirt (HFW) weiter.

Herr Hamer, der sich bereits seit einem Jahr in der Fortbildung befindet, beschreibt: „Es geht darum die generell erlangten Kenntnisse der Kaufmanns Ausbildung hier zu vertiefen und durch Einblicke in die Führungsebene zu ergänzen – mit der Personalplanung, der Personalmotivation, das Auf- und Zuschließen des Marktes, Bestellungen machen sowie Kennzahlen analysieren. Begleitet wird der integrierte „HFW“ immer durch ein Projekt, das in die Prüfung einfließt, zu dem ich gern im Sommer bei meinem Abschluss mehr verrate.“

Gratulation zur bestanden Prüfung!



Danke für Ihre Unterstützung! Pfandspenden für die regionalen Tafeln ...

Und täglich grüßt das Murmeltier – naja nicht ganz so oft, aber doch regelmäßig übermitteln wir Spenden an die Tafeln, die rund um unsere EDEKA-Jens-Märkte in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern ansässig sind und ihre gute Arbeit verrichten. Dank Ihrer Unterstützung, indem Sie Ihren Pfandbon nicht mit dem Einkauf verrechnen lassen, sondern selbstlos spenden, konnten wir erneut beachtliche finanzielle Hilfen an diese gemeinnützige Organisation übergeben – neben einer kleinen Aufrundung von unserer Seite und der tatsächlich alltäglichen Lebensmittelspenden aus den Märkten.

- Sage und schreibe **2.000 Euro** wechselten von **EDEKA Jens in Heiligenhafen** an die Heiligenhafener Tafel
- Der Markt in **Born** konnte **1.500 Euro** überreichen
- Die Tafel in **Burg** durfte sich über **1.500 Euro** freuen
- Die Lübecker Tafel erhielt **1.500 Euro** von unserem **Markt auf dem Priwall**
- **1.000 Euro** gingen an die **Tafel Neustadt/Holstein**
- Aus **Großenbrode** sind **1.000 Euro** an die Tafel gegangen
- **Schönwalde** spendete ebenfalls **1.000 Euro**



Ein Dank an das Sparclubteam!

Ein großartiger Einsatz für ein ganz besonderes Ehrenamt in Burg! Unsere „Sparclubladys“ Erika Draus (links) und Heike Hardt (rechts) haben auch im letzten Jahr wieder eine wunderbare organisatorische Arbeit für unseren Sparclub geleistet. Dafür bedankt sich das gesamte EDEKA-Jens-Team herzlich! Bei unserem Sparclub gibt es zwar keine Strafgeelder, aber dafür jede Menge Anerkennung für dieses tolle Engagement.



Endlich wieder Schlemmerabend! Was für ein Genuss ...



Die Nachricht, dass wir nach sechs Jahren Pause endlich wieder einen Schlemmerabend veranstalten wollten, wurde mit Begeisterung bei unseren Teams aufgenommen. Sofort machten sich alle an die Planung, konzipierten den Abend, luden Partner ein, erstellten ein Menü und dachten über das Rahmenprogramm nach.

Auch unsere Kunden schienen sich den Schlemmerabend zurückgewünscht zu haben, denn die Karten gingen weg „wie warme Semmeln“. Für nur 35 Euro konnten die 160 (!) Besucher an diesem Schlemmerabend in Heiligenhafen umfangreich genießen. „Überall im Markt standen den Besuchern Köstlichkeiten zur Verfügung. Gleich am Eingang wurden Begrüßungscocktails gereicht, an den Frischetheken wurde ein heißes und auf den Kühlmöbeln ein kaltes Büffet angeboten, die wirklich nichts ausließen – Fruchtdorierungen, Roastbeefaufschnitt, Steaks, Kuchen, Desserts, ein Schokobrunnen und vieles mehr. Die Mitarbeiter haben ganze Arbeit geleistet, haben ein tolles kulinarisches Programm geschaffen und waren dabei höchst kreativ in der Ausgestaltung. Hinzu kamen die vielen Partnerfirmen, die überall zwischen den Gängen weitere Gaumenfreuden anboten. Eine Fotowand, Livemusik und eine Zaubershow rundeten den Abend ab“, beschreibt Judy Hewawasan.



„Es war ein rundum schöner Abend mit tollen Gesprächen und herausragendem Essen, der erst gegen 23 Uhr endete. Ein großer Dank gilt unseren Partnern und natürlich den Kollegen, die atemberaubendes auf die Teller gezaubert haben! Daran werden wir nun regelmäßig anknüpfen“, sagt Reimer Jens.





Unser neuer Fachberater von Born bis Burg: Julian Lenschow!

Schon bei dem Thema „Seminarreihe für Führungskräfte“ wurde der Punkt „Kompetenz aus den eigenen Reihen“ behandelt. Und so stellt es sich auch hier dar. „Wir haben die Stelle eines Fachberaters intern geschaffen. Dieser soll im Bereich ‚Frische‘ bei den Bedientheken und Backshops einen hochwertigen und für alle Märkte geltenden einheitlichen Standard festlegen. Dafür haben wir Julian Lenschow eingesetzt, der zuletzt als Fleischer im Markt auf dem Priwall tätig war“, erläutert Judy Hewawasan.

Julian Lenschow, der seit 20 Jahren als Fleischer tätig ist und alle Ausbildungen in diesem Bereich abgeschlossen hat, beschreibt seine neue Aufgabe: „Das ist ein spannendes Unterfangen, auf das ich mich sehr freue. Sogleich bin ich durch die Märkte gezogen und habe mich als neuer Fachberater vorgestellt. Mit der Geschäftsführung haben wir außerdem einen Fahrplan ausgearbeitet, auf welche Märkte wir zuerst den Fokus legen wollen bzw. die öfter betreut werden sol-

len. Auch die Artikelwertigkeiten sowie andere Dinge haben wir geprüft. Letztlich geht es uns darum, eine Einheitlichkeit in unsere Bedientheken zu bekommen – bei den Produkten, dem Service, der freundlichen Bedienung. Eine Frikadelle, die auf dem Priwall lecker ist, soll auch in Burg so lecker sein. Wir möchten einen gewissen ‚EDEKA-Jens-Stempel‘ erstellen, der dem Kunden gleichbleibend hohe Qualität für alle Standorte garantiert. Natürlich soll dabei jeder Markt hinsichtlich des Angebots weiterhin flexibel bleiben und seine regionalen und angefragten Produkte spielen können. Auf lange Sicht liebe sich vielleicht wirklich ein optischer ‚Stempel‘, ein Logo entwickeln, dass unsere Eigenproduktion kennzeichnet und auf den ersten Blick ausdrückt: ‚diese Bratwurst hat EDEKA-Jens-Qualität – von Born bis Burg‘. Wer sonst kann sowas heute noch vorweisen? Aber eines nach dem anderen. Wir fangen gerade an. Der Weg ist auf jeden Fall der richtige und ein guter.“

Wir suchen Verstärkung für unser Team auf dem Priwall:

• Mitarbeiter Bedientheke

(m/w/d) (Voll-/Teilzeit)

**egal ob Fachverkäufer, Fleischer oder Koch –
Hauptsache du hast Spaß an dem, was du machst!**

Auch Quereinsteiger sind



willkommen!

Jetzt bewerben!

Judy Hewawasan
Tel.: 0160/95 24 49 90
judy.hewawasan@edekajens.de



Eine starke Leistung gekrönt Julia Havers schließt ihr JAP ab

Nachdem sie ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau absolviert hatte, ist die sympathische und engagierte Kauffrau zu EDEKA Jens nach Großenbrode gewechselt, um sich hier bei uns im Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) weiterzubilden. Sie beschreibt: „Ich habe mir viele Gedanken um das Projekt gemacht. Schließlich ist es ein wichtiger Bestandteil der Gesamtbewertung des JAP. Es geht dabei um eine Teambuilding-Maßnahme mit direktem Marktbezug und Wissensfragen rund um Lebensmittel.“ An einem Samstag hat sich das Team versammelt und folgte den Ausführungen von Julia Havers, um ihr bei dem Projekt beizustehen. „Zunächst teilte ich die Kollegen in drei Teams mit je einer Farbe ein. Auch der Markt wurde entsprechend unterteilt. In jedem Feld habe ich die Fragezettel versteckt, die die Teilnehmer bei der Rallye suchen und beantworten sollten. Eine jede richtige Lösung brachte einen Buchstaben ein, der mit allen korrekten Antworten schließlich das Lösungswort ergab.“ Die Teams waren mit Feuereifer dabei, suchten, grübelten und versuchten den Preis eines Präsentkorbs zu gewinnen. Als schöner Abschluss ist das gesamte Team im Anschluss in die marktinterne Weihnachtsfeier übergegangen.

Alle Phasen von der Ideenfindung und Planung über die Vorbereitung und Ausführung bis zur Auswertung hat Julia Havers dokumentiert, um das Projekt letztlich bei der Prüfung vorstellen zu können – mit Erfolg. Sowohl mit Projekt als auch den mündlichen wie schriftlichen Prüfungen überzeugte die Nachwuchskraft und hat das JAP mit Bravour bestanden.

„Ich bin froh. Es war anstrengend und lehrreich und es hat mir Freude gemacht – alles zugleich.“ Das Team gratuliert herzlich zur bestandenen Prüfung und freut sich auf die weitere Zeit im Markt mit der Absolventin.



Gratulation: Probezeit bestanden

Ebenfalls gratulieren möchten wir den Herren H. Mouadine, Y. Kefraoui und A. Mouhi zur erfolgreich vollendeten Probezeit. Mit neuem Lerntablet, den Paten und Kollegen durchlaufen sie nun ihre Ausbildung in unseren Jens-Märkten. Wir wünschen viel Erfolg!



Kräuter für Garten, Fensterbank und Gaumenfreuden

Der Frühling ist da, und die Natur erblüht aufs Neue. Zeit, sich Ihrem Garten zu widmen, schöne Blumen auszusähen und es sich bunt zu machen. Dafür bieten wir in unseren Märkten eine Vielfalt an Samen und Saaten – auch für frisches Obst und Gemüse. Und auch die Kleinen können beim Pflanzen und säen helfen und den Dingen beim Wachsen zusehen. Vor allem Kresse und Weizengras gedeihen schnell – denn gerade Kinder verfolgen mit Spannung die Entwicklung ihrer Saat.



Farbe im Garten und Geschmack in der Küche

Kresse – klein, aber oho

Das ganze Jahr über kann sie gekauft oder selbst gezogen werden. Die zarten Pflänzchen sind aufgrund ihrer Senföle kräftig bis scharf und erinnern an Rettich.



Petersilie – rundum einsetzbar

Petersilie ist ein Alleskönner – mild und frisch im Geschmack. Beliebt ist sie als Verzierung und als Suppengrün. Getrocknet oder tiefgefroren ist „Peterle“ zu jeder Zeit im Jahr erhältlich.



Basilikum – typisch italienisch

Pfeffrig-frische Nuancen und ein unverkennbarer Duft machen Basilikum aus. Sowohl in Saucen als auch mit Tomate und Mozzarella begehrt, werden die Blätter auch immer beliebter in Desserts.



Rosmarin – ein Hauch des Südens

Rosmarin schmeckt frisch, getrocknet, geschnitten oder gemahlen. Das als Heilpflanze bekannte Kraut schmeckt kräftig-würzig und sollte kulinarisch sparsam zum Einsatz kommen.



Oregano – mehr als Pizza

Das feinblättrige Kraut begeistert durch seine angenehm herbe Milde. Das frische Kraut kann auf der Fensterbank selbst gezogen werden.



Schnittlauch – dekorativ mit Pfiff

Dünn, röhrenförmig und hohl sind die Halme des Schnittlauchs. Um die feine Frische unverfälscht zu erleben, sollte er nicht mitgekocht oder gedünstet, sondern roh verzehrt werden.





Schinken ist Abrahammmh.

Entdecke Abraham. Entdecke Genuss.



facebook icon | instagram icon | abraham.de oder [@abraham.schinkenspezialist](https://www.instagram.com/abraham.schinkenspezialist)

Spargelzeit und Sauce hollandaise

Man kann es förmlich schon spüren, wie der erste Spargel sich durch die Dämme emporarbeitet und man kann es kaum erwarten, die ersten Stangen auf dem Teller nebst dampfenden Kartoffeln, gutem Schinken und der klassischen Sauce hollandaise zu drapieren. Nicht mehr lange und unsere regionalen Partner rund um unsere EDEKA-Märkte stechen und liefern die begehrten, frischen, quietschenden Spargelstangen in unsere Obst- und Gemüseabteilungen. Spargel, Kartoffeln und Schinken überlassen wir getrost den Profis. Das geht auch bei der Sauce hollandaise. Allerdings können Sie sich mit nachfolgendem „Sauce hollandaise“-Rezept selbst ausprobieren.

Sauce hollandaise

Zutaten:

- 180 g Butter • 3 Eier, davon die Eigelb
- 160 ml Weißwein, trocken • 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz • 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die Butter in einem Topf einmal aufkochen lassen, sodass sich die Molke trennt. Die Eigelb und den Weißwein in einem Messbecher mit einem Pürierstab mixen, bis sie leicht dick und cremig sind. Nun die heiße Butter in einem dünnen Strahl unter die Eischaummasse geben und diese mit dem Pürierstab „hochziehen“.
2. Zum Schluss mit etwas Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.



Praktischer, schneller Service
Nutzen Sie auch gern unsere Spargelschälmaschinen in Großenbrode, Heiligenhafen, Niendorf, Lübeck (Priwall) und Schönwalde!



Kontaktgrill »OptiGrill«
L 45 x B 40 x H 23 cm



66%*
sparen

119,00 €
+ 20 Treuepunkte
UVP: 349,99 €
Sie sparen 230,99 €

Inkl. Belgische-Waffel-Platten und Teigkelle

Bratpfanne »Perfect Touch«
Ø 20 cm

69%*
sparen



17,99 €
+ 20 Treuepunkte
UVP: 58,99 €
Sie sparen 41,00 €

Bratpfanne »Perfect Touch«
Ø 24 cm

68%*
sparen



20,99 €
+ 20 Treuepunkte
UVP: 66,99 €
Sie sparen 46,00 €

Bratpfanne »Perfect Touch«
Ø 28 cm

68%*
sparen



23,99 €
+ 20 Treuepunkte
UVP: 74,99 €
Sie sparen 51,00 €

Heißluftfritteuse »Easy Fry XXL«

L 33,8 x B 27,8 x H 33,3 cm

73%*
sparen

79,00 €
+ 20 Treuepunkte
UVP: 299,99 €
Sie sparen 220,00 €



PUNKTE SAMMELN, PRÄMIE SICHERN!

So einfach geht's:

- Bis zum 10.05.2025 erhalten Sie in Ihrem EDEKA-Markt** pro 5 € Einkaufswert*** je einen Treuepunkt, den Sie einfach in die im Markt ausliegenden Treuehefte einkleben.
- Bereits für 20 gesammelte Treuepunkte können Sie einen Treueartikel mit einem Preisvorteil von bis zu 73 %* erwerben.
- **Volle Sammelhefte können bis zum 24.05.2025 an der Kasse eingelöst werden.** Neue Sammelhefte erhalten Sie ebenfalls in Ihrem EDEKA-Markt.**
- Treuepunkte aus vergangenen Aktionen haben keine Gültigkeit und eine Barauszahlung der Treuepunkte ist nicht möglich.
- Die Treueaktion bezieht sich nur auf die abgebildeten Produkte.

* Gegenüber der UVP des Herstellers.

** Nur in teilnehmenden Märkten der EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Drucktechnisch bedingte Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

*** Ausgenommen sind Tabakwaren, Zeitschriften, Bücher, Pfand, Telefon- und Gutscheinkarten sowie alle Artikel aus dem Tchibo-Sortiment.

„Kreativkinder“

Osteraktion bei EDEKA Jens

Liebe Kinder,

werdet kreativ! Ihr könnt dieses wunderbare Osterbild ausmalen, ein eigenes Bild malen oder etwas österliches basteln und mit eurem Vornamen und Alter versehen. Wenn ihr es bis zum 11. April im Markt wieder abgibt, haben wir gleich zwei Überraschungen für euch. Zum einen gibt es eine kleine Nascherei als Dankeschön. Auf der anderen Seite nehmt ihr damit an den schönen Osterausstellungen in unseren Märkten teil. Zwischen dem 14. und dem 23. April hängen wir eure Kunstwerke im Markt aus, sodass sich jeder in Osterstimmung bringen und daran erfreuen kann. Danach dürft ihr eure Werke bis zum 25. April wieder abholen kommen, wenn ihr mögt.

Wir freuen uns auf viele bunte Kreationen!

- Ihr malt oder bastelt etwas zu Ostern
- Gebt es mit Vornamen und Alter versehen bis zum 11.4. in eurem EDEKA Jens ab
 - Ihr erhaltet eine schöne Überraschung
- Euer Kunstwerk wird eine Woche lang in der Osterausstellung im Markt ausgestellt





Ostern ohne Eierlikör?

Ostern steht vor der Tür – und was wäre das Fest ohne einen samtigen Eierlikör? Ob pur, über Eis oder im Kuchen, dieser Klassiker sorgt für köstliche Genussmomente! Mit frischen Eiern, Sahne, Vanille und einem Schuss „Hochprozentigem“ ist dieser Schluck beliebt. Und da Geschmäcker bekanntlich sehr unterschiedlich sein können, haben wir natürlich eine feine Auswahl an erstklassigen Likören vorrätig. Andernfalls geht es auch selbst gemacht. Hübsch verpackt eignet er sich als liebevolles Geschenk. Prost auf die Osterzeit – am besten in guter Gesellschaft!

Rezept für Eierlikör

Zutaten:

- 8 Eier, davon die Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 200 g Zucker
- 250 ml Kondensmilch
 - 100 ml Sahne
 - 250 ml Wodka

Zubereitung:

1. Eier trennen, Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen.
2. Eigelb, Vanillemark und Zucker mit dem Handrührgerät ausgiebig verquirlen. Kondensmilch und Schlagsahne unter Rühren hinzufügen.
3. Vanille-Eier-Creme in einen kleinen Topf geben, über dem Wasserbad auf 70 Grad Celsius erwärmen und für 10 Minuten unter Rühren auf 70 Grad Celsius halten.
4. Wodka eingießen, nochmals sorgfältig verrühren.
5. Eierlikör in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und bis zur Verwendung kalt stellen.



Es ist Zeit für Bock und Märzen!

Per Dekret war das Bierbrauen aufgrund der Brandgefahr in heißen Sommern eine Zeit lang verboten. Um nicht auf dem Trockenen zu sitzen, braute man würzige haltbare Biere im März ein. Außerdem war durch die niedrigen Temperaturen auch nur das untergärige Brauen möglich. So entstanden die relativ schweren Bockbiere und Märzen mit höherem Stammwürzegehalt.

Nach dem Brauen werden die Biere in kühlen Felsenkellern gelagert. Um Wurzeln im Keller zu vermeiden, pflanzte man vielfach flachwurzelige Kastanien darüber. Diesem Brauch entstammt der Begriff „Lagerbier“ sowie der auch heute noch im Biergarten oft vorzufindende, schattenspendende Kastanienbaum.

„**Bock-Charakter**“: Ein Bockbier bietet einen Geschmack mit Tiefe, getragen von Malz und Röstaromen – bis zur Karamellsüße. Der bittere Hopfen bringt eine schöne Balance.

„**Märzen-Charakter**“: Ein Märzen sollte schön bernsteinfarben sein und in der Nase an deftiges Gebäck erinnern.





Jägermeister

EISKALT FEIERN!



**EDEKA JENS
UND JÄGERMEISTER
VERLOSEN EINE
SHOT MACHINE.**

HIER MEHR INFOS!

NEU
AB MAI 2025

**Jägermeister
ORANGE**



DRINK RESPONSIBLY



E JENS
EDEKA



verlost einen kompletten Trikotsatz!

Euer Team braucht neue Trikots?

Dann haben wir gute Nachrichten für euch! Sagt uns, aus welchem Grund ihr einen neuen Trikotsatz benötigt – und mit etwas Glück sponsern wir euch diesen.



Mit Kreativität landet euer Team im Lostopf:

FOLGEN

Folgt mit eurem Vereinsaccount (keine Privatpersonen) EDEKA Jens auf Instagram oder Facebook. Schreibt uns in die Kommentare, weshalb ihr neue Trikots braucht.

oder Mailen

Schreibt uns eine E-Mail mit Bild eures Teams an info.jens.nord@edeka.de und sagt uns, warum ihr das richtige Team für neue Trikots seid.

oder mit Foto

Macht ein Foto und werft dieses mit Vereinsnamen und eurer Begründung, warum ihr die Trikot bekommen sollt, auf der Rückseite in unsere EDEKA-Jens-Box.

oder eine Präsentation

Meldet eine kleine Präsentation eures Vereins mit Stand, Ballon, Fußballtricks, Torwandschießen oder was euch einfällt in eurem jeweiligen EDEKA-Jens-Markt an.

Seid kreativ!

EDEKA Jens wählt bis zum 24. Mai 2025 die Gewinner aus allen Kommentaren, Einsendungen und Aktionen aus und benachrichtigt diese. Im Anschluss wird ein Mannschaftsfoto (natürlich mit den neuen Trikots) geschossen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Dieses Gewinnspiel steht nicht in Verbindung mit Facebook oder Instagram.

Teilnehmen können alle offiziellen Vereine in unserem Einzugsgebiet. Die Anmeldung der Teilnahme für den Verein muss von einer Person ab 18 Jahren vorgenommen werden, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Einsendeschluss ist der 24. Mai 2025. 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 verarbeiten 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. Optional können Sie den Widerspruch per E-Mail an info.jens.nord@edeka.de senden.



Mehr bewegen – besser essen: EDEKA Jens „macht Schule“

Wenn uns von EDEKA Jens etwas am Herzen liegt, dann sind das frische Lebensmittel. Noch besser ist es, wenn wir damit etwas Positives vermitteln können. Die EDEKA-Stiftung hat bereits 2008 das Projekt „Gemüsebeete für Kids“ ins Leben gerufen, bei dem schon den Kleinsten die Herkunft natürlicher Lebensmittel vermittelt wird. Bereits 2013 wurde das Projekt schulreif mit der Aktion „Mehr bewegen – besser essen“ – auch hier sitzen einige Leute unserer Märkte mit am Tisch. Wir haben sogar noch einen draufgesetzt: Nicht allein die Schüler wurden mit Wissen gefördert, sondern auch unser Azubi Herr Kurrle und unser integrierter Handelsfachwirt Herr Hamer waren mit dabei.

Beide sind aus dem Heiligenhafener Markt gemeinsam mit den Ernährungsberatern der EDEKA in die Schule gegangen. Dabei hatten Sie einen Wagen voll mit guten Lebensmitteln dabei. Die Stiftung brachte das Infomaterial mit. Vor Ort zeigte das Team den Schülern, wie gutes Essen spielerisch gelingen kann. Den Start in den Tag machte das Frühstück. Schon während der gemeinsamen aktiven Zubereitung erklärten die Ernährungsberater die Vorzüge, die frisches Gemüse auf den Körper haben kann und wie wichtig es ist, zum Frühstück Wasser anstatt verzuckerten Apfelsaft zu trinken. Es folgte ein für die Kinder sowohl informativer wie spaßiger Film über den Weg, den die Nahrung nimmt und wofür was gut ist. Ein weiterer wichtiger Themenpunkt der Besuchstage war zudem der Natur- und Ressourcenschutz.

Auch zum Mittag durften die Kids gemeinsam mit den Besuchern Hand anlegen und das Essen selbst zubereiten – es gab Nudeln mit Gemüse-Tomaten-Sauce. In Gruppen aufgeteilt hatte jeder seine Aufgabe. Ein Obstsalat rundete das leckere Essen ab.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Aktion, der auch zur bewussten Ernährung dazugehört und schon Teil des Aktionsnamens ist, ist die Bewegung. Mit speziellen Bewegungsspielen haben die Kleinen mit ihren Gästen auf dem Schulhof ordentlich Sport gemacht.

„Das ist und bleibt eine tolle Aktion. Die Kinder waren wieder total wissbegierig, sie haben toll mitgemacht und auch den Lehrern hat das Projekt gefallen“, schließen die EDEKA-Jens-Paten ab.





Möwenstarke Ausbildung?

Bei uns möglich! Bewirb dich jetzt!

Wir suchen:

- Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)
- Handelsfachwirt IHK (m/w/d)
(duale Ausbildung für Abiturienten)
- Frischespezialist (m/w/d)
- Fleischer im Verkauf (m/w/d)
- Fachverkäufer (m/w/d)
im Lebensmittelhandwerk, Fachrichtung: Fleisch
- Verkäufer (m/w/d)

Schaut vorbei –



oder schreibt direkt eine E-Mail



Kontakt:

Tobias Kuhn • Tel.: 0151 / 70 52 33 34

Auflage: 60.539 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
Burg auf Fehmarn
Am Mellenthinplatz 14 b • 23769 Fehmarn
Tel.: (0 43 71) 90 95
Fax: (0 43 71) 90 60
info.jens.nord@edeka.de
www.edekajens.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 86-47
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. 6 Millionen 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
Im Ferienpark/Seestr. 1 • 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

EDEKA 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 a • 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

EDEKA Jens – Lensahn
Eutiner Straße 11 • 23738 Lensahn
Tel.: (0 43 63) 21 08

EDEKA Jens – Schönwalde
Oldenburger Landstraße 9 • 23744 Schönwalde
Tel.: (0 45 28) 9 13 33 55

EDEKA Jens – Grömitz
Am Markt 1-3 • 23743 Grömitz
Tel.: (0 45 62) 2 24 75 55