

Magazin mit



FRISCHEBOTE



♥ Markt Schönwalde
// S. 2

♥ Karriere und
Ausbildung // S. 6–9

♥ Regionale Partner //
S. 10–11

♥ Der Herbst grüßt //
S. 12–13

Liebe Kunden,

der neue Markt in Schönwalde entwickelt sich prächtig. Im Heft erhalten Sie einen Einblick in den Stand der Dinge dieses modernen Einkaufsplatzes. Nicht allein für diesen Neuzuwachs suchen wir noch Mitarbeiter. Daher freuen wir uns über jede Bewerbung. Das macht für erfahrene Kaufleute und auch jene, die es werden wollen Sinn. Wieso? Das zeigen unserer Bericht über die Karriere bei EDEKA Jens sowie der Rückblick auf den vergangenen Azubi-Day eindrücklich. Ansonsten sind wir natürlich wieder kulinarisch unterwegs und schreiben über den Federweißen und Zwiebelkuchen – das Genusshighlight im Herbst – sowie über das Herbstgebäck, das frisch eingetroffen ist. Ein Blick hinter die Kulissen regionaler Partner, etwas für die Kleinen und vieles mehr erwartet Sie. Schauen Sie rein,

Ihr Team von EDEKA Jens

+++NEUES AUS SCHÖNWALDE+++

Schönwalde voll im Zeitplan

Etwa Mitte November soll das Großprojekt von Jens Immobilien in Schönwalde abgeschlossen sein. Und alles zeichnet sich danach ab, dass dieser ambitionierte Zeitplan eingehalten werden kann. Der technische Bauleiter Martin Jellinghaus ist äußerst optimistisch: „Die Dachdeckerarbeiten sind abgeschlossen, sodass die Installation der Photovoltaikanlagen, die einen Großteil des Gebäudes bedecken, bereits starten kann. Auch im Inneren sind wir auf einem guten Stand: Das Fliesen und Verputzen der Räumlichkeiten ist beendet und die Maler haben ihre Arbeit aufgenommen. Der nächste große Schritt gehört der Elektrik, der Lüftung und dem Klima. Mit der Photovoltaikanlage, den Wärmepumpen und neuen CO₂-betriebenen Kühlungen sind wir energieeffizient und äußerst klimabewusst aufgestellt. Viel besser geht es nicht. Wir liegen also insgesamt gut in der Zeit. Höchstens Liefer-schwierigkeiten könnten uns jetzt noch gefährlich werden. Allerdings haben wir unsere Solarpaneele und Wärmepumpen, die aktuell kaum noch bis gar nicht zu bekommen sind, früh bestellt und selbst eingelagert.“



Wir suchen Personal in Schönwalde...

Für unseren Neubau in Schönwalde a. Bungsberg (Eröffnung November 2022) mit einer Verkaufsfläche von 1 300 qm² mit hochwertigem und innovativem Ladenbau insbesondere im Bereich Theke und Obst- und Gemüseabteilung, Selfscanning Kassen, Antipasti- und Salatbar suchen wir...

- **Marktleiter**
(m/w/d) in Vollzeit
- **Stellv. Marktleiter**
(m/w/d) in Vollzeit
- **Verkäufer**
(m/w/d) in Voll-/Teilzeit
- **Abteilungsleitung Obst und Gemüse**
(m/w/d) in Vollzeit
- **Kassierer**
(m/w/d) in Voll-/Teilzeit
- **Fleischer**
(m/w/d) in Voll-/Teilzeit
- **Fachverkäufer**
(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

Jetzt bewerben!

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



Auch Quereinsteiger sind

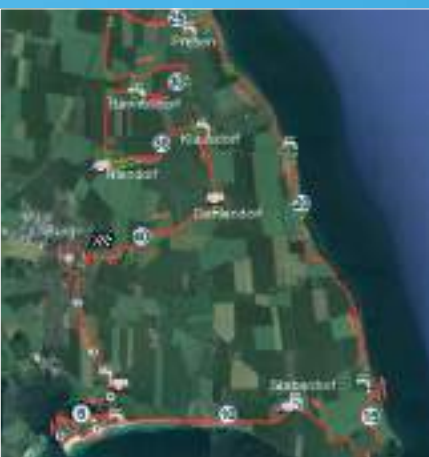


willkommen

EDEKA Jens unterstützt den Sport

EDEKA Jens ist da, wo der Sport ist. Passt doch: Eine gute Ernährung und Bewegung gehen Hand in Hand bei einem gesunden Leben. Also hat das Team neben seinem Engagement und der aktiven Teilnahme am Mitternachtslauf, an Fußballturnieren, am Darß-Marathon und mehr nun auch wieder den Fehmarn-Marathon unterstützt. Auf der einen Seite war das Jens-Team erneut einer der Hauptsponsoren und liefert natürlich auch Obst und Wasser an die Strecke. Auf der anderen Seite lieben es sich einige Mitarbeiter nicht nehmen, selbst an den Start zu gehen – wie Angelika Eggert und Claudia Riecke aus Heiligenhafen. Und nicht allein das. Angelika Eggert hat sich im Gesamtklassament der

Frauen mit einer sagenhaften Zeit von 3:55:05 Stunden den zweiten Platz gesichert und ein schönes Preisgeld erhalten. Auch die anderen Läufer haben es mit sehenswerten Zeiten ins Ziel geschafft. Sowohl Groß als auch Klein haben in den Läufen Minilauf (1,5 km), Doppelmeile (3,2 km), Viertelmarathon (11,2 km), Halb-Marathon (21 km) und Marathon (42 km) große Fitness bewiesen. Die Organisatoren zeigten sich begeistert. „Das Feld war groß, alle waren richtig motiviert und die Stimmung war genial. Das Wetter spielte außerdem super mit, daher war der Fehmarn-Marathon dieses Jahr rundum ein großer Erfolg“, so Mitorganisator Stefan Schäfer.



Ein Blick hinter die Kulissen ...



... der Fleischerei

Der Fleischer ist ein toller Beruf und ein Traditionshandwerk – wenn nicht das älteste der Menschheit. Allerdings kämpft der Handel seit Jahren mit einem Fachkräftemangel in diesem Metier. Wieso? Der Beruf ist vielfältig, man arbeitet mit frischen Waren, kommt mit Menschen in Kontakt und eine Ausbildung bei EDEKA Jens ist sowieso eine gute Idee, um eine große Zukunft im Handel anzugehen.

Judy Hewawasan, Personalreferentin der Jens-Märkte, erklärt: „Unsere Fleischtheken bieten viele Möglichkeiten. Schon die Berufswahl steckt voller Optionen: ob als Metzger, Fleischereifachverkäufer, Frischespezialist oder als Auszubildender an der Frischetheke. Auf der anderen Seite ist das Tätigkeitsfeld umfangreich. Aber darüber können die Fleischer am besten berichten.“

Hier setzt der Fleischer vom Markt auf dem Priwall Dirk Dombrowski ein: „Die Aufgaben sind wirklich vielfältig. Es geht vom Zerlegen der Stücke, über die Veredelung, die Präsentation bis zur Beratung der Kunden. Da können Handwerk, Kreativität und Kontaktfreudigkeit zum Einsatz kommen. Zu guter Letzt bieten unsere Theken ein wunderbares Sortiment hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren aus der Region und aus aller Welt – immer frisch und von bester Qualität. An der Theke gleicht daher kein Tag dem anderen, und das alles macht diesen Bereich so attraktiv.“

Angelika Littmann, die Ausbildungsbeauftragte von EDEKA Jens, schließt an: „Komischerweise höre ich von vielen Bewerbern, dass das Blut sie abschrecke, diesen Job auszuüben. Das ist allerdings ein Irrglaube. Das merken die Azubis schnell, sie entwickeln schon nach kurzer Zeit viel Freude an dem Metier und wollen dann nicht mehr weg“. „Richtig“, stimmt Dombrowski zu. „Wir erhalten bereits teilzerlegte Tiere. Das reine Schlachten übernehmen Schlachter und eine Schlachtereierie haben wir nicht. Demnach geht es um ein sauberes Handwerk, das – wie gesagt – viele Optionen und viel Freude bietet.“ „Und gerade jetzt sind die Jobaussichten ideal“, so Littmann.

Also ran an die Bewerbung oder in den Jens-Markt. Die Fleischerkarriere erwartet Sie!



Wir suchen Verstärkung in Niendorf und auf dem Priwall...

Jetzt bewerben!

Judy Hewawasan
Tel.: 01 60 / 95 24 49 90
judy.hewawasan@edekajens.de



Wir  Lebensmittel.

Auch Quereinsteiger sind  willkommen

In Niendorf

- Fleischer
- Fachverkäufer
- Verkäufer
für Kasse und Sortiment
(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

Auf dem Priwall

- Verkäufer
für Kasse und Sortiment
(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

BEVERBACH. FÜR GUTE MOMENTE.

Vom Feld ins Glas aus dem Hause Hardenberg. Dieser innovative Whiskey wurde dreifach in Eichenfässern gelagert.

Genießen Sie ihn pur oder als klassischen Cocktail!



0,7-Liter-Flasche (1 Liter = 64,27)

44,99 €

Sweet & Tangy

- 5 c l Beverbach Tri-Cask Single Malt German Whiskey
- 5 c l Schwarzer Tee (z. B. Earl Grey)
- 1 Barlöffel Honig

Als Longdrink auf Eis mit Ginger Ale aufgefüllt.



Massvoll-
genossen.de

HARDENBERGDISTILLERY.COM

— Est. 1700 —

Hardenberg
DISTILLERY

Der Karriereweg bei EDEKA Jens ist nach oben offen

Der Frischebote berichtet regelmäßig über die Ausbildungsarbeit von EDEKA Jens. Auch in diesem Heft finden Sie eine Panoramaseite, die zeigt, dass die Bildung neuer Kaufleute im Unternehmen weit mehr ist, als schnöde Theorie und trister Alltag. Es geht neben dem grundlegenden Handwerkszeug des Kaufmanns vor allem auch um Freude bei der Arbeit, Teamgeist, Kreativität und die richtige Motivation. Attraktiv! Doch was ist danach. Es ist nicht immer einfach, über die Ausbildung hinauszublicken. Was ist nach dem Abschluss? Welche Möglichkeiten bieten sich mir? Bei EDEKA Jens so ziemlich alle! Die Übernahmequote des Unternehmens bei Auszubildenden ist enorm hoch. Die Weiterbildungsmöglichkeiten sind vielfältig und die Karriereleiter führt hoch hinaus.



Swen Rathjens – Vom KFZ-Mechaniker zum Geschäftsführer

Vom Tellerwäscher zum Millionär ... Nein, leider nicht, aber vom Kfz-Azubi zum selbstständigen Einzelhändler, und das in kurzer Zeit. Diese Karriere-möglichkeit gibt es wohl nur in der „EDEKA-Welt!

„2004 schloss ich meine Ausbildung zum KFZ-Mechatroniker erfolgreich ab. Allerdings brachte mir dieser Beruf nicht viel Freude. Während ich mich also fragte, womit es für mich weitergeht, nahm ich das Angebot von Jan Frauen an, übergangsweise halbtags in seinem EDEKA zu arbeiten. Darin fand ich schnell meine Berufung – im Kundenkontakt, in der Teamarbeit und im Umgang mit Lebensmitteln. Also begann ich 2005 die Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann und durfte schon früh die Marktleitung unterstützen. Nach dem Abschluss wurden mir zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten eröffnet: das Juniorenaufstiegsprogramm 2008 bei EDEKA Jens und die Führungskraft Handel 2010 ebenda. Das sind nicht einfach nur trockene Fortbildungsseminare. Ich konnte weiterhin auf der Fläche mit Kunden und Kollegen weiterarbeiten. Darüber hinaus aber erhielt ich vertiefende Einblicke in die Tätigkeiten von Führungspositionen wie Absatz- und Unternehmensorganisation, Personalmanagement und Arbeitsrecht. Dieser Einsatz wurde damals und wird bei EDEKA Jens auch heute honoriert. Ich durfte also 2012 die Marktleiterposition in Heiligenhafen übernehmen. Da ich mich dort gut anstellte, wurde mir 2016 die Position des Vertriebsleiters der Jens-Märkte übertragen. Und 2020 lud mich Reimer Jens ein, die Jens-Geschäfte an seiner Seite zu führen – eine tolle Anerkennung für meine Arbeit und die wohl höchste Auszeichnung. Das zeigt aber auch, was im Unternehmen möglich ist. Diese Aufstiegs-möglichkeiten – vom Azubi bis zum selbstständigen EDEKAner – haben alle gleichermaßen. Beispiele gibt es zahlreiche. Und die werden wir Ihnen in den kommenden Ausgaben gern näher vorstellen“, beschreibt der Geschäftsführer seinen Weg.

- 2004 Abschluss KFZ-Mechatroniker
- 2008 Abschluss Kaufmann im Einzelhandel EDEKA Frauen
- 2009 Abschluss Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP), EDEKA Jens
- 2011 Abschluss Führungskraft Handel (FKH), EDEKA Jens
- 2012-2016 Marktleiter EDEKA Jens, Heiligenhafen
- 2016-2020 Vertriebsleiter EDEKA Jens
- 2020 – heute Geschäftsführer EDEKA Jens



Mitternachtslauf Heiligenhafen



Termin beim Notar zur Geschäftsführung 2016



Verabschiedung als Marktleiter aus Heiligenhafen



Neueröffnung in Heiligenhafen 2012



Du fragst dich auch, was wir den ganzen Tag bei EDEKA Jens machen?



Sei neugierig und starte
deine Ausbildung
2023 bei uns –
bewirb dich jetzt!

Werde Teil unseres Teams!

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

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!



oder schreibt direkt eine Mail an:
angelika.littmann@edekajens.de



Wir ♥ Lebensmittel.

Die nächste Generation

Mit Spaß und Netzwerk in die erfolgreiche Ausbildung 2022 bei EDEKA Jens

EDEKA ist Jens ist zukunftsweisend. Nicht nur als Unternehmen immer am Puls der Zeit und darüber hinaus, sondern auch für junge Menschen, die auf eine Karriere im Handel bauen. 2022 haben sich zehn neue Auszubildende den neun Jens-Märkten angeschlossen, um sich als Kaufleute eine Karriere aufzubauen. Die Ausbildungsleiterin Angelika Littmann hat für die Einstellung und die Vernetzung der Nachwuchskräfte auch in diesem Jahr ein tolles Event organisiert.

Am 2. August konnten die Neuen mit ihren jeweiligen Ausbildungspaten sowie den „älteren Hasen“ der zweiten und dritten Lehrjahre auf den Priwall reisen. Grund der Exkursion war das Kennenlernen, Kontakten, Vernetzen. Ebenfalls waren die Ausbildungsleiterin sowie die Geschäftsführung zu diesem Termin geladen. Zunächst begrüßte Inhaber Reimer Jens die jungen Menschen am Markt und versprach ihnen eine spannende lehrreiche Zeit im zertifizierten Ausbildungsbetrieb. Gestalten die Lernenden den Alltag mit, blieben sie stets dabei aufgeschlossen, neugierig und engagiert, attestiere er ihnen eine wunderbare Karriere bei EDEKA. Darauf ging es in die aktive Phase des Azubitages. Mithilfe verschiedener Teambuilding-Spiele am Markt und in Form einer großangelegten Olympiade am Strand konnten sich die Azubis untereinander näherkommen. Die insgesamt 39 Azubis des Unternehmens boten bei Geschicklichkeitsspielen, den Teamaufgaben, sportlichen Wettläufen und dem Sandburgenbauen ein ordentliches Schauspiel – da ließen es sich auch die Geschäftsführer nicht nehmen, mitzumischen.

Nach so viel Aktion ließen alle den Tag bei einem umfangreichen Barbecue ausklingen. Es war – wie es für die Azubitage mittlerweile Tradition ist – ein buntes Event und somit ein toller, spaßiger und nützlicher Einstieg für alle.





Eier und mehr von glücklichen Hühnern

Hofgut Rosengarten – wo Kranich und Reh den Hühnern „Gute Nacht“ sagen



Das Hofgut Rosengarten liegt am Rande der Mecklenburgischen Schweiz bei Walkendorf im Ortsteil Stechow. Idyllisch fügt sich der Hof mit seinen Streuobstwiesen, den Äckern und dem ehemaligen „Rosengarten“ in die Landschaft. Und in eben diesem Paradies leben, scharren und picken die Hühner von Bioland-Landwirt Hubertus Heinemann. „Seit 2014 sind wir zertifizierter Bioland-Hühnerhof und betreiben diese Landwirtschaft aus Überzeugung! Eine artgerechte Haltung, ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren und ein respektvolles Zusammenleben von Mensch, Tier und Natur liegen uns am Herzen. Wir sind überzeugt davon, dass wir uns nach dem Kreislauf der Natur ausrichten sollten. Dieser Grundsatz und unser hoher Anspruch für Qualität treiben uns täglich an“, so der Landwirtschaftsmeister.

Der Betrieb bietet den glücklich gackernden in Kleingruppen lebenden Hühnern in mehreren vollmobilen Hühnermobilen saftige grüne Wiesen, hochwertiges natürliches Futter (unerlässlich für guten Geschmack), täglichen Auslauf, reichlich Platz zum Scharren und Umherlaufen sowie Schutz. Alle sieben bis zehn

Tage werden die Ställe mit etwa 350 Tieren auf frische Weideflächen umgesetzt. Und jeden Vormittag holen die Mitarbeiter die frisch gelegten Eier aus den Nestern und sortieren und verpacken sie von Hand. Dann werden sie über kurze Wege an EDEKA Jens in Rostock geliefert – seit sechseinhalb Jahren. „Unsere langjährige Partnerschaft ist absolut fruchtbar. Die Kunden scheinen die leckeren Eier sehr zu mögen. Das mag an unserer Bioland-Haltung mit all ihren Vorzügen liegen, aber auch am wunderbaren Geschmack nach gesundem Ei.“

Die Eier sind pur, hart gekocht, als Spiegel- oder Rührei schon ein Genuss. Doch auch in Gebäcken bringen sie ihre Qualität und ihren Geschmack bestens zur Geltung. Daher stellt Hubertus Heinemann mit seiner Frau noch viele weitere Qualitätsprodukte wie zum Beispiel Eierlikör, Baiser, Kokosmakronen daraus her. Da EDEKA Jens bereits von der Güte der Eier überzeugt war, bietet der Rostocker Markt auch diese Produkte besten Gewissens an.

Dafür bereitet Frau Heinemann in der Backstube die aufgeschlagenen Eier – getrennt nach Eiweiß und

Eigelb – für Baiser und Kokosmakronen und Eierlikör vor. Das Eiweiß wird nach altem Familienrezept mit Rohrohrzucker aufgeschlagen und anschließend auf Backbleche aufgespritzt. Einige Minuten im Ofen und fertig sind die zarten Baisers und wohlschmeckende Kokosmakronen.

Auch der Eierlikör aus den hochwertigen Eiern, Alkohol, Rohrohrzucker, echter ausgeschabter Vanille und Sahne sucht geschmacklich seinesgleichen. „Ein Eierlikör vom Hofgut Rosengarten nur mit Grundzutaten hergestellt ohne andere Zusätze, lässt sich herrlich in vielen Varianten genießen“, so der Landwirt.

Auf den Geschmack gekommen? Dann greifen Sie zu.

Weitere Infos erhalten Sie über den QR-Code



Aktuell erhältlich in Rostock/Gehlsdorf





Die Kaffeeküste steht für feinsten Geschmack mit gutem Gewissen



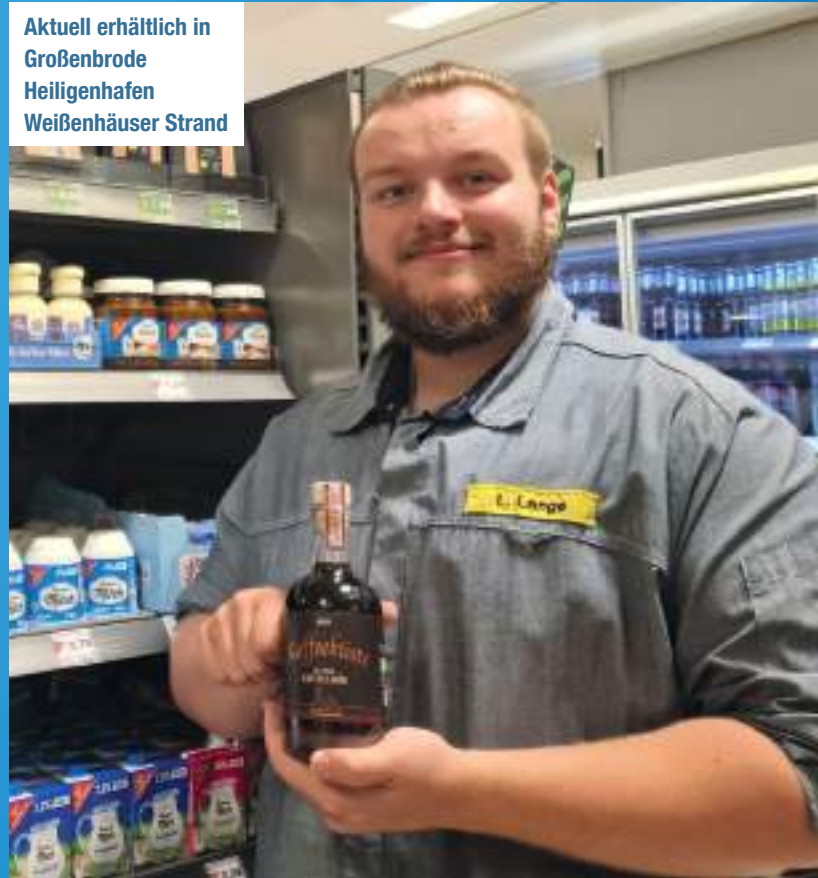
Dass Kaffee auf die traditionelle Art geröstet immer noch am besten schmeckt, beweist die Kaffeeküste in Laboe nun seit fast fünf Jahren. „Wir verwenden das traditionelle Trommelröstverfahren für unseren Kaffee. Der Unterschied zur industriellen Röstung liegt darin, dass die Temperaturen niedriger sind und die Röstdauer deutlich länger ist. Dieses Verfahren hebt die individuellen geschmacklichen Eigenschaften jeder Kaffeesorte hervor“, erklärt Geschäftsführer Kay Laukat.

Mit der Eröffnung der Kaffeeküste im Dezember 2017 hat Laukat sich einen Traum erfüllt. In Zusammenarbeit mit einer zertifizierten Kaffeesommelière entwickelte er seine Kaffeesorten. So entstanden beispielsweise die einzigartig milde Laboeer Mischung, der nussig-schokoladige Blonde Engel und der komplexe Free Wave.

Da soziale Gerechtigkeit und nachhaltiges Handeln für Kay Laukat im Mittelpunkt stehen, legt er Wert auf Kaffee in Bio- und Fairtrade-Qualität. Als Fördermitglied von Feinheimisch setzt die Kaffeeküste außerdem auf Regionalität. So sind bereits ein Kaffeeikör, eine Kaffeeschokolade, ein Espresso-Himbeer-Fruchtaufstrich sowie ein Gin in Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben entstanden.

Mit immer neuen Ideen wächst und verändert sich das Unternehmen stetig. Dabei verliert es nie aus den Augen, wofür es steht – hohe Qualität, Nachhaltigkeit und feinsten Geschmack. Die Liebe zum Produkt spiegelt sich in jeder einzelnen Tasse wider.

Aktuell erhältlich in
Großenbrode
Heiligenhafen
Weißhäger Strand



Herbstgebäck – gut für die Seele



„Gunnar, was sollen wir noch mitnehmen?“, fragte eine Kundin soeben ihren Mann, der sich im großen Herbstgebäck-Aufbau in Großenbrode verlor. „Ich weiß nicht“, entgegnete dieser: „Die Auswahl ist so groß. Nimm einfach von allem etwas. Das schmeckt doch so gut.“

Es weihnachtet zwar noch nicht, aber muss es das, wenn man Lebkuchen, Stollen, Dominosteine und Spekulatius genießen möchte? Keineswegs. Das Herbstgebäck ist da und begeistert wie jedes Jahr ab September mit seinen wundervoll süß-würzigen Aromen. Ein schöner Herbsttag draußen, das Herbstgebäck und ein heißer Tee drinnen – purer Genuss.

Fündig wird sicher jeder, denn EDEKA Jens hat in jedem Markt Aktionsplätze hergerichtet, die sowohl die Augen als auch die Gaumen begeistern werden: Seien es die süß-herzhaften mit Marmelade gefüllten Lebkuchenherzen, die verführerischen Dominostein-Happen oder aber hochwertige, handwerklich verarbeitete Christstollen aus der Stollen-Hochburg Dresden.

Einige dieser Gebäckarten sind übrigens so alt wie die Pyramiden. Denn schon die alten Ägypter wussten die lange Haltbarkeit und die besonderen Gewürze wie Anis, Zimt, Nelke, Ingwer, Piment, Fenchel, Kardamom, Koriander, Macis und Muskat und Honig aufgrund ihrer gesundheitlichen Vorzüge zu schätzen.

Stöbern Sie, lassen Sie sich inspirieren und begeistern und greifen Sie zu. Es schmeckt ja doch alles so gut.

Zutaten:

- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL Gewürznelken
- 50 g gemahlene Mandeln
- 230 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 EL Schalenzesten einer unbehandelten Orange
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise weißer gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Gemahlene Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl leicht anrösten, vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Butter, Zucker, Mehl, Backpulver, Ei und Salz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Orange abwaschen, abtrocknen, ca. 2 EL Schale abreiben und mit den gerösteten Mandeln unter den Teig heben.

Gewürze vermengen und in den Teig einkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Keksstempel oder einer Spekulatius-Teigrolle Kekse im gewünschten Muster ausstechen.

Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Spekulatiuskekse bleiben in einer Blechdose aufbewahrt ca. zwei Wochen knusprig.

Spekulatiuskekse



Der Federweiße – Genuss des Spätsommers

Es ist doch einfach herrlich. Der Sommer beschert uns noch immer Sonnenstunden und laue Abende. Zudem stellt sich diese leicht frische Luft ein und der Herbst grüßt mit seinen kulinarischen Vorzügen – zum Beispiel dem Federweißen.

Diese Aromen des Federweißen sind der ideale Begleiter eines Spätsommerabends. Erfrischend spritzig, fruchtig und doch leicht herb. Und das Beste: Sie können den süßen Vorwein so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis er genau Ihren Geschmack trifft. Schließlich gärt er noch in der Flasche. (Obacht: daher immer aufrecht lagern und transportieren). Ist er dann so, wie Sie ihn mögen, stellen Sie ihn kalt, stoppen Sie die Gärung und genießen Sie ihn.

Dazu passt immer ein Zwiebel- oder Flammkuchen sowie eine Quiche. Tolle Rezepte erhalten Sie über die EDEKA Rezeptseite. Guten Appetit!



VIVA ESPAÑA!

SERRANO-GEWINNSPIEL FÜR GENIESSER

JETZT
MITMACHEN AUF
ABRAHAM.DE/
GEWINNSPIEL*



*Teilnahmeschluss 31.10.2022. Mehr Infos und alle Teilnahmebedingungen auf abraham.de/gewinnspiel



@abraham.schinkenspezialist

Liebe Kinder,

auch wenn der Sommer das Land noch fest im Griff hat und die Temperaturen zum Eisessen und Baden einladen, sieht man doch schon das eine oder andere Blatt vom Baum segeln. Wenn ihr in den Sonnenstunden also sowieso draußen unterwegs seid, könntet ihr euch für die ersten herbstlichen Stunden bereits vorbereiten. Sammelt doch schon ein paar schöne Blätter, nehmt sie nach dem Spielen mit und trocknet sie zu Hause, um daraus später schöne Bilder zu erstellen. Das ist leicht, macht Spaß und ihr könnt euch lange daran erfreuen. Und die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Was ihr benötigt?

- Was ihr in der Natur so findet – Blätter, Blumen, Stöckchen, Steinchen, Früchte, Nussschalen, Federn etc.
- Bücher und Küchenrolle zum Pressen der Blätter
- Kleber, Stifte, bunte Pappe
- Dekomaterial nach Belieben – Pfeifenreiniger, Bastelfedern, Bastelaugen etc.



Tipp: Ihr könnt Blätter und Hölzer auch mit Finger- oder Wasserfarben bepinseln und sie als Druckvorlage und Stempel nutzen.



Wie es funktioniert?

Sammeln: Sammelt buntes Material in der Natur, auf dem Spielplatz, im Schwimmbad oder auf dem Waldspaziergang. Besonders Blätter, Stöcker, Farne, kleine Nuss- und Kastanienschalen eignen sich wunderbar.

Trocknen: Zu Hause sortiert ihr eure gesammelten Teile. Die Blätter, Pflanzen und Blüten solltet ihr ordentlich trocknen. Legt sie dafür nebeneinander – nicht überlappend – zwischen zwei Küchenrollenblätter. Diese steckt ihr faltenfrei in ein dickes Buch, klappt es zu und beschwert es mit weiteren Büchern. Nach zwei Tagen sollte alles trocken genug sein.

Basteln: Schnappt euch einen Bastelbogen, Kleber, Stifte, etwas Dekomaterial und eure Naturzutaten und lasst eurer Phantasie freien Lauf. Bastelt einen Igel mit zackigen Blättern als Körper, einen Löwen mit goldener Mähne und Grashalmen als Schnurrhaaren oder setzt Küken aus Stein mit Bastelaugen auf einen Holzast. Nahezu alles ist möglich.

Viel Spaß!

ENTDECKE DIE *zarteste*

JETZT NOCH SCHOKOLADIGER



NEUES
DESIGN

Milka
Schokolade
Verschiedene Sorten
85-100-g-Tafel

NEUE
TAFELFORM



Mehr Infos zu unserer zartesten
Milka unter milka.de



+++ EDEKA Jens heißt Sie auch digital +++

Herzlich willkommen!



Die Homepage in
neuer Gewandung
– schauen Sie rein.

Wissenswertes zum
Unternehmen, zum
Team, zu Karriere, zu
Partnern und Events
– alles auf einen
Blick

Auflage: 46 000 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.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 38 1) 6 66 85 44 • Fax: (0 38 1) 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 38 234) 3 01 01 • Telefax: (0 38 234) 3 01 00

EDEKA Jens – Großenbrode
Strandstraße 1a • 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