

Magazin mit



# FRISCHEBOTE

Unsere  
neuen Azubis



Herzlich willkommen  
bei EDEKA Jens!

♥ Ausbildungsstart und  
Teamthemen  
// S. 2 – 4, 7

♥ Unsere regionalen  
Partner // S. 8 – 11

♥ Klassisch herbstlicher  
Genuss // S. 12 – 13

♥ Gewinnspiel und  
Treueaktion // S. 15

Liebe Kunden,

bei EDEKA Jens ist der Herbst immer eine spannende Zeit. Als Lebensmittelhändler sind wir natürlich froh über die kulinarischen Highlights, die diese Zeit mit sich bringt. Das Traumpaar Federweißer und Flammkuchen oder Quiche sind wohl die typischen Vertreter für puren Genuss. Aber auch Pilze haben eine besondere Anziehungskraft und lassen sich vielfältig verwenden. Zudem stellen wir Ihnen einige unserer regionalen Partner für besonders frischen Genuss aus der Heimat vor.

Darüber hinaus aber – woran unser Herz hängt und was uns äußerst stolz macht – sind die Ausbildung und unsere Mitarbeiter Thema dieser Zeitung. Wir konnten trotz der Pandemie 19 neue Auszubildende aufnehmen und kratzen nun an der 300-Mitarbeiter-Marke. Außerdem danken wir einer langjährigen Kollegin für ihre Treue und sind erneut als „Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“ anerkannt. Ein Gewinnspiel, unsere neue Webseite und mehr bieten ebenfalls interessante Themen im Frischeboten.

Schauen Sie rein.

Viel Spaß beim Lesen! Ihr Team von EDEKA Jens



# Ausbildungsstart bei EDEKA Jens: ein toller erster Eindruck für alle



Pünktlich zum 1. August sind wieder neue Auszubildende in das Unternehmen EDEKA Jens eingestiegen. Im zertifizierten und rezertifizierten (mehr auf Seite 4) Ausbildungsbetrieb werden sie umfangreich zu zukünftigen Verkäufern, Kaufleuten im Einzelhandel, Frischeverkäufern und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk mit Fachrichtung Fleischerei ausgebildet.

„Gerade während der Pandemie sind in vielen Branchen, teilweise auch im Lebensmitteleinzelhandel, die Azubizahlen und Abschlüsse zurückgegangen. Umso mehr freuen wir uns daher über die vielen Bewerbungen, die wir erhalten haben, und dass wir 19(!) neue Auszubildende einstellen

konnten“, zeigt sich Ausbildungsleiterin Angelika Littmann begeistert.

EDEKA Jens hat keine Mühen gescheut und die Nachwuchskräfte feierlich in einer Kennenlernrunde – natürlich unter Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienerichtlinien – begrüßt. „Wir haben uns untereinander vorgestellt, wir haben die Azubipaten kennengelernt. Herr Rathjens und Frau Littmann haben uns durch den Markt geführt und in einem ersten spannenden Seminar wurde uns das ganze Unternehmen näher dargestellt. Ein gemeinsames Frühstück mit den Verantwortlichen und Paten gab es im Anschluss. Wir haben in der kurzen Zeit also schon viel erlebt – und na-

türlich auch schon in die Arbeit reingeschnuppert“, beschreibt A. Mundt aus Heiligenhafen den Einstieg. Die 15-Jährige hat bereits Praktika im Markt absolviert und für sie war schnell klar, hier möchte sie lernen.

Ähnlich lief es auch in den anderen Filialen. Die Azubis wurden in den Gesamtbetrieb, ihren Arbeitsplatz und ihre Aufgaben eingeführt. „Gemeinsam mit zwei weiteren Azubis aus Rostock habe ich EDEKA Jens bei einem Azubi-Tag näher kennengelernt“, sagt L. Rehfeldt aus Born. „Wir haben etwas über die Geschichte erfahren, wie man sich im Einzelhandel benimmt und wie der weitere Ablauf der Ausbildung aussieht.“ Ihr Fazit zum ersten Monat ist sehr gut.

Es sei schon jetzt lehrreich und sie werden in der Obst- und Gemüseabteilung sowie bei den Getränken schon gut in die Arbeit eingebunden.

„Der Start war schon toll. Unsere Azubis des ersten Ausbildungsjahres haben sich kennenlernen können und im ersten Seminar schon viel erfahren. Inhalte wie ‚Benimm ist wieder in – der Azubi-Knigge‘, die Geschichte der EDEKA, Vorstellung der Azubi-Projekte, der AzubiGuide, Blended Learning, das EDEKA-Wissensportal sowie der ‚Persolog‘ waren umfangreich, aber interessant. Uns schien es, als wären am Ende des Tages alle recht begeistert gewesen“, zieht Angelika Littmann das Fazit.



M. Bichels, N. Viehrig aus Großenbrode mit einem der Geschäftsführer Swen Rathjens und ihren Azubikollegen V. Stein und J. Lorenzen aus Burg (v. l. n. r.)



N. Viehrig in Großenbrode



L. Voigt ist Azubi im Verkauf



1. Seminartag



E. Tzakos im 1. Ausbildungsjahr in Heiligenhafen



A. Mundt startet in Heiligenhafen ihre Ausbildung



Azubi A. Uecker macht eine Ausbildung zur Verkäuferin



M. Bichels beim EDEKA-Seminar



L. Königstein in Gehlsdorf



N. Viehig und M. Bichels aus Großenbrode



Azubi L. Rehfeldt in Born



J. Böttcher aus Niendorf



R. Kolke, Verkäuferin in der Frischeabteilung



J. Scheel aus dem 1. Lehrjahr in Gehlsdorf



Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, V. Stein im 1. Lehrjahr in Burg



Verkäufer-Azubi M. Buchholz mit der Fachkraft Frau J. Brix in Heiligenhafen

# Bestanden

„Auf der einen Seite freuen wir uns riesig über den großen Zuwachs an neuen Azubis. Auf der anderen Seite sind wir ebenso stolz auf die anderen Auszubildenden, die ihre Prüfungen erfolgreich abgeschlossen haben, ins dritte Lehrjahr oder unbefristet übernommen werden. Diese Übernahme ist uns stets ein großes Anliegen, um unsere Fachkräfte zu halten und ein eingespieltes Team zu generieren“, beschreibt Angelika Littmann.

P. Stricker hat sich extern von der IHK prüfen lassen, was EDEKA Jens gern unterstützt. Gemeinsam mit H. Ladenmacher starten beide nun als Kaufleute im Einzelhandel unbefristet im Unternehmen.

K. Seiche, L. Gottfried und S. Proburski haben tolle Verkäuferprüfungen abgelegt und gehen ins dritte Ausbildungsjahr zu Kaufleuten im Einzelhandel.

Von links: Marktleiter Herr Lüders, P. Stricker, K. Seiche und Reimer Jens.



Marktleiter Herr König gratuliert H. Ladenmacher.



Herr König mit S. Proburski

Marktleiterin Frau Köhn ehrt L. Gottfried



## Rezertifizierung

2017 wurde EDEKA Jens als Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet – und konnte das Zertifikat 2020 bestätigen. Dafür hat sich das Unternehmen mit den sechs Märkten Burg, Großenbrode, Heiligenhafen, Weissenhäuser Strand, Niendorf und Rostock-Gehlsdorf der Rezertifizierung „Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“ über die Zentralstelle für Bildungsbildung im Handel – ZBB/ in Verbindung mit dem Handelsverband Deutschland – gestellt!

Persönliche Gespräche mit der Geschäftsleitung, mit Auszubildenden und -paten, mit Azubis und die Überprüfung der Ausbildung an sich wurden anhand von 34 Kriterien wie gesetzlichen/tariflichen Anforderungen, Projekten, Seminaren und mehr bewertet. Am Ende war die Jury überzeugt und überreichte die neuerliche Zertifizierung.

„Wir als EDEKA Jens legen nicht nur größten Wert auf freundlichen und kompetenten Umgang mit unseren Kunden und Mitarbeitern, auf höchste Qualität der Produkte, sondern uns liegen auch unsere jungen Auszubildenden sehr am Herzen – das zeigen aktuell rund 40 Azubis und sechs Bereiche, in denen wir ausbilden“, beschreibt Geschäftsführer Reimer Jens.



## Vielen Dank für die Treue Petra Rathjen

Die Familie Jens freut sich, dass viele Mitarbeiter dem Unternehmen so lange treu sind. Und wieder ist EDEKA Jens stolz, einer Mitarbeiterin zum Jubiläum zu gratulieren. Herzlichen Glückwunsch und Dank Petra Rathjen für zehn gemeinsame Jahre.





## Tomaten mit Basilikumquark

### Zutaten

15 Tomaten (klein) • 4 Stiele Basilikum  
• 250 g Speisequark • Salz, Pfeffer, Chilipulver  
• 1/2 TL Bio-Orangenschale • 1 TL Schwarzkümmel • Küchenpapier, Spritzbeutel

### Zubereitung

Tomaten waschen, Deckel inkl. Stielansatz abschneiden. Kerne mit Teelöffel aus der Tomate kratzen. Tomaten kopfüber austropfen lassen. Basilikumblätter grob schneiden und 50 g Quark pürieren. Mischung zum restlichen Quark geben, glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Orangenschale abschmecken. Basilikumquark mit Spritzbeutel in die Tomaten füllen. Nach Belieben mit Schwarzkümmel garnieren.

## Blätterteigtaschen mit Zucchini

### Zutaten

250 g Zucchini • 200 g Feta • 8 Stiele Thymian • Pfeffer • 6 TK-Blätterteigplatten (à 75 g)

### Zubereitung

Zucchini putzen, fein würfeln. Feta zerbröseln, 8 Stiele Thymian abzupfen, fein hacken und alles vermischen. Mit Pfeffer würzen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteigplatten quer halbieren und auf 2 Bleche mit Backpapier legen. Zucchini-Fetakäse-Mischung mittig auf den Quadranten verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Bleche im heißen Ofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen.

## Kulinarisches Picknick

Das Wetter ist toll. Die Sonne lockt, die Blätter werden bunt. Da kann man gern mal draußen essen. Und es muss ja nicht immer grillen sein. Hier finden Sie schöne Rezepte für feines Fingerfood und eine kleine Checkliste, was beim Picknick nicht fehlen darf.

Alle Zutaten und natürlich auch nachhaltiges erzeugtes Geschirr sowie weitere Picknickutensilien erhalten Sie natürlich im Markt. Packen Sie die kleinen Köstlichkeiten, etwas Zubehör und die Familie ein und dann ab in den Park. EDEKA Jens wünscht eine schöne, erholsame und leckere Zeit.

## Tomatenmuffins

### Zutaten

2 Eier • 100 g Butter • 125 ml Milch • 250 g Mehl • 2 gestr. TL Backpulver • 1 Prise Salz • 1 EL Tomatenmark • 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver • 6 Tomaten • 8 schwarze Oliven (entsteint) • 100 g Fetakäse

### Zubereitung

Eier und Butter schlagen, Milch, Tomatenmark, Salz und Paprikapulver zugeben, verrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Tomaten fein würfeln. Oliven in feine Ringe schneiden. Feta-Käse zerbröseln. Diese Zutaten vorsichtig unter den Teig heben.

Ein Muffinblech mit passenden Förmchen auskleiden. Den Teig in die Förmchen geben. Bei 200 °C für 15 bis 20 Minuten backen.

## Herzhafte Knusperschnecken

### Zutaten

150 g Kalbsbrät (z. B. aus einer Kalbsbratwurst) • 4 EL gehackte Petersilie • 1 Blätterteig (Kühlregal, ca. 275 g) • 2 EL Senf

### Zubereitung

Kalbsbrät und Petersilie verrühren. Blätterteig auseinander rollen und quer halbieren. Teighälfte jeweils mit der Hälfte des Bräts bestreichen. Den oberen Rand freilassen. Je 1 EL Senf auf dem Brät verteilen. Blätterteig an der kurzen Seite aufrollen. In das Papier einwickeln und 30 Min. einfrieren. Dann die Rollen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Bleche geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

## Crostinis „Feigen-Ziegenkäse“

### Zutaten

12 Baguettescheiben • 6 EL Olivenöl • 250 g Tomaten • 4 Feigen • 250 g Ziegenfrischkäse • Meersalz • Pfeffer

### Zubereitung

Baguettescheiben auf den Rost legen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf mittlerer Schiene 3 bis 5 Minuten goldbraun rösten. Tomaten waschen und Stielansatz entfernen. Tomaten und Feigen halbieren, dann in Scheiben schneiden. Geröstete Baguettescheiben mit insgesamt 250 g Ziegenfrischkäse bestreichen. Mit Tomaten- und Feigenscheiben belegen, nochmals mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

## Was Sie sonst noch benötigen:

- Getränke
- Salz- und Pfefferstreuer
- Picknickdecke
- Sonnenlotion
- Müllbeutel
- Regen-/Sonnenschutz (Schirme, Regenjacken)
- Mücken- und Zeckenschutz
- Geschirr und Besteck (ggf. Korkenzieher, Brotmesser, Salatbesteck, Taschenmesser, Feuerzeug)

## Pinienkern-Aioli

### Zutaten

1 Eigelb, Zimmertemperatur • 50 g Pinienkerne • 1 EL Weißweinessig • 70 ml Sonnenblumenöl • 3 EL Olivenöl • 4 Knoblauchzehen • 50 g Crème fraîche • Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Eigelb mit Essig und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Öl tröpfchenweise hinzugeben und immer wieder gut verrühren. Knoblauch schälen und pressen. Pinienkerne mit Olivenöl und Knoblauch fein pürieren. Mischung langsam unter die Mayonnaise mischen. Zuletzt Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Himbeer-Pfirsich-Smoothie

### Zutaten

500 g Pfirsiche nach Wahl • 250 g Himbeeren • 1 Pck Vanillezucker • 2 EL Limettensaft • 300 ml Mineralwasser mit Sprudel

### Zubereitung

Pfirsiche gründlich waschen und entsteinen. Pfirsich zerkleinern und mit den gewaschenen Himbeeren pürieren. Darauf achten, die Früchte so fein wie möglich zu pürieren, Limettensaft und Vanillezucker dazugeben. Mit Mineralwasser auffüllen.

# 300

## 300!

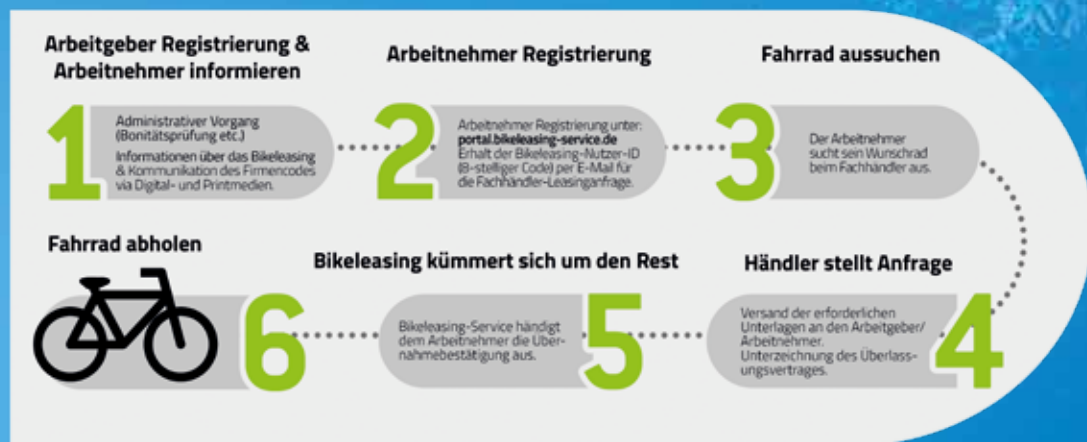
EDEKA Jens ist Arbeitgeber in der Region – und was für einer. Kürzlich hat die Personalreferentin Judy Hewawasan bekannt gegeben, dass der 300. Mitarbeiter in das Unternehmen eingestiegen ist. Das stärkt die Wirtschaft um die Ostsee – und macht die Jens-Familie mächtig stolz.

## Das Radfahren ist des Kaufmanns Lust

### BIKELEASING

www.bikeleasing.de

Energiesparende LED- und Kühlsysteme in den Märkten, zahlreiche Bioartikel, ein Fokus auf regionalen Handel und Verpackungsalternativen – all dies sind Punkte, die EDEKA Jens' Fußabdruck auf grün setzen. Aber es geht noch mehr. Nicht nur der Fußabdruck, auch die Reifenspuren der Mitarbeiter können grün sein. EDEKA Jens als nachhaltiger Arbeitgeber bietet seinem Personal die Möglichkeit, E-Bikes für ihren Arbeitsweg zu leasen. Hierfür hat EDEKA Jens den kompetenten Partner Bikeleasing an seiner Seite. Unkompliziert und umweltfreundlich. Ist es nicht viel schöner, Sprit zu sparen und entspannt an der Ostseeküste zum Markt zu radeln? Tolle Sache.



## Hier kommt Ihre Heumilch her!

Scannen Sie den QR-Code auf dem Deckel und erfahren Sie z.B.

- an welchem Tag diese Heumilch abgefüllt wurde
- von welchen Bauernhöfen diese Heumilch stammt
- welchen Weg diese Heumilch zurückgelegt hat

### Schwarzwaldmilch



**100%  
TRANSPARENZ**





## ZAEEN's Antipasti – frisch-mediterraner Genuss

Die Antipasti-Bars in den Obst- und Gemüsebereichen der Jens-Märkte bieten mediterranen Genuss nach überlieferten familieneigenen Rezepturen – eine wahre Gaumenfreude zum puren Naschen, im Salat oder als Beilage zum Gericht. Das Antipasti-Geschäft liegt in der Familie. Der Vater Ali Mohammed vertrieb zunächst mediterrane Köstlichkeiten, machte sich selbst-

ständig und brachte seine selbst hergestellten Antipasti mit seinem Verkaufswagen an die Kunden. Sein Sohn Ali Al Mohammed entwickelte das Geschäft des Vaters weiter und gründete mit seinen Brüdern und dem Vater ZAEEN's Antipasti. Seitdem bietet die Familie Händlern den Antipasti-Fullservice. „Morgens früh richten wir die Antipasti-Theken in den Märkten komplett



Unsere regionalen Lieferanten

neu her. Wir räumen auf, reinigen und befüllen sie mit frischen Zutaten. So können die Kunden jeden Tag auf neue Oliven, Paprika, Schafskäse, Frischkäse, Börek, Fladenbrot und vieles mehr zugreifen. Der Preis ist bei allem gleich. So kann er alle Zutaten in seiner Schale nach Belieben durchmischen, an der Kasse abwiegen lassen, zahlen und genießen.“



Erhältlich in Burg, Heiligenhafen, Niendorf, Großenbrode und auf dem Priwall

## 70 Jahre Stahmer La Flûte: frisch von Meisterhand

Die Bäckerei W. Stahmer aus Schleswig liefert altbewährte Handwerkskunst. „Seit 1965 backen wir von Meisterhand naturbelassen und täglich frisch“, hebt Inhaber Dirk Burmeister den hohen Qualitätsanspruch hervor. Der Bäckermeister führt den Betrieb seit 1996. „Wir verzichten konsequent auf industrielle Vor- und Fertigmischungen, künstliche Farb- und Konservierungsstoffe sowie industrielle Flüssigsauer- und Teigsäuerungsmittel“, betont er. „Außerdem verwenden wir nur hauseigene Vor- und Sauerteige sowie regionale Produkte – das lassen wir jährlich unabhängig kontrollieren.“

Im Jahr 1950 – vor 70 Jahren – übernahm Bäckermeister Willi Stahmer im Husumer Baum 7a in Schleswig die Bäckerei Holtorf. Auf Wunsch des Gastronomen Peter von Drateln kreierte die Bäckerei 14 Jahre später französisches Stangenbrot. Im Jahr 1965 wurde das „Stahmer La Flûte“ erstmals bekannt gemacht. Sohn Wolfgang Stahmer übernahm 1976 den Betrieb, sammelte in französischen Bäckereien Erfahrungen und verfeinerte das beliebte Brot weiter. Das „Stahmer La Flûte“ entwickelte sich so erfolgreich, dass sich die Produktion 1977 ganz auf die Herstellung von La Flûte und Fladenbrot spezialisierte. Das „Stahmer La Flûte“: Kult in Tüten, aus Tradition gut. Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.laflute.de](http://www.laflute.de).



Erhältlich in Niendorf







### Klüvers Manufaktur – delikates Handwerk

Handgemachte Spezialitäten auf höchstem Niveau – das war das Ziel der Gründer von Klüvers Delikatessen und ist es noch heute. Was in den 90er-Jahren in Gleichendorf und mit frischem Räucherfisch und original Holsteiner Schinken begann, ist heute feinste Hausmannskost, hergestellt nach althergebrachten Rezepturen von

Hand aus weitgehend regionalen Produkten – gutes Fleisch, hochwertiges Gemüse und köstlich abgeschmeckte Brühen, die Tellerulasch, Beefhack-Bolognese, klassische Erbsensuppe oder Grünkohl mit Kasseler zum Gaumenschmaus machen. In den Brauereien entstehen außerdem hochwertige Biergenüsse. Die Rohstoffe wie Gerste oder Hopfen stammen aus Holstein. Klüver hat in den Jahren seines Bestehens diverse Sorten Bier

entwickelt, darunter Pils, Dunkel, Weizen, Bock, Röker (ein untergäriges Vollbier), Rotbier, das beliebte „Heimat“-Bier, Lager, India Pale Ale oder auch das „Seegang“ – ein außergewöhnliches Algenbier. Das Craft Beer von Olaf Klüver wird in relativ kleinen Mengen produziert und nach herkömmlicher Art in Handarbeit gefertigt. Klüvers gehört nicht zu den großen Industriebrauereien, sondern steht noch ganz für sich und den Norden.

Erhältlich in Burg, Heiligenhafen, Weißenhäuser Strand, Niedorf, Großenbrode und auf dem Prival

### REIF VON DER INSEL – KNUST

Norddeutsche Lebensfreude vermischt mit Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Liebevoll gebraut von den Craft-Brauern Kerstin und Jonathan. Mit besten Zutaten und einer Prise trockenem Humor, ungefiltert in die Flasche gelassen: Das ist KNUST, das erste Craft-Bier von der Insel Fehmarn. Authentisch und frisch – so wie wir Norddeutschen.

Es entsteht in „der schönsten Brauerei des Nordens“ – so sagen einige zufriedene Gäste, die sich das eine oder andere Pils, Sunset, Insel Pale oder Brown Ale in dem 60 Quadratmeter großen Genussraum haben munden lassen. Dem wird nicht widersprochen. Der Brauraum schließt sich direkt an. Hier zaubern die Braumeister etwa fünf Hektoliter pro Durchgang in den Kessel – und das nahezu CO<sub>2</sub>-neutral mit Strom aus eigener Biogaswärme und einer Photovoltaikanlage. Sehr modern. Doch der Rest geschieht nach bewährter Handwerkskunst mit ganz viel Hingabe, Liebe, Kreativität und Geschmack – eben ganz Craft-Bier. Standardbiere sind hier nicht zu finden, bei Knust erleben Sie in jedem Schluck die Malzvielfalt, die Aromahopfen und die Insel Fehmarn.



Erhältlich in Burg und Heiligenhafen

# Früchtwerker



## Hochwertige Spezialitäten aus Früchten



Die Geschichte von „Fruchtwwerker“ beginnt Mitte der 90er-Jahre auf einem Himbeerhof in Schleswig-Holstein. Emma H. nahm sich der übriggebliebenen noch guten, aber nicht verkauften Beeren an und legte sie in Essig ein. Das Ergebnis: ein köstliches Produkt, das viele Liebhaber fand.

2007 ging Emma in den Ruhe-

stand und suchte einen Nachfolger – die Geburt von „Fruchtwwerker“. Matthias Hüttmann erkannte die Chance: Ein rein natürliches Produkt, mit leuchtender Farbe und unverfälschtem Geschmack nach frischen Himbeeren. Über die Jahre ergänzte er aufgrund des Erfolgs das Sortiment um „Orange & Essig“, „Erdbeere“, „Zitrone“, „Honig“,

„Johannisbeere“, „Apfel“, „Kirsche“ und „Brombeere“, die ausschließlich mit Agavendicksaft gesüßt wird. Sie alle fanden schnell viele Anhänger. Daher musste die ursprüngliche Produktionsstätte in der Küche, in der mit haushaltsüblichen Töpfen gekocht wurde, gegen neue größere Räume mit größerer Ausstattung getauscht werden – mehrfach.

Am heutigen Standort in Talkau, im südlichen Schleswig-Holstein, ist eine moderne Manufaktur mit vielen Möglichkeiten entstanden. Ein kompetentes, engagiertes Team steht bereit, um auch künftig leckere Spezialitäten aus besten Früchten zu produzieren. Freuen Sie sich auf weitere Köstlichkeiten!

Erhältlich in Niendorf, Born und auf dem Priwall

## Die Speicherstadt Kaffeerösterei



**SPEICHERSTADT**  
KAFFEERÖSTEREI

## Die Speicherstadt Kaffeerösterei

Im Herzen von Hamburg, umgeben von Backsteinhäusern und Fleeten, liegt die Speicherstadt Kaffeerösterei. Der Rohkaffee aus aller Welt kommt über den Hamburger Hafen auf direktem Wege an. Für die Spezialitätenrösterei ist die Herstellung hochwertiger und sortenreiner Kaffees sowie feiner Kaffeemischungen eine Herzensangelegenheit.

Denn für den perfekten Kaffee bedarf es vieler menschlicher Einflüsse wie Sorgfalt, Erfahrung und Leidenschaft. Deshalb werden die Kaffees hier von Hand im besonders schonenden Trommelröstverfahren geröstet. Um ein Maximum an Aromen zu erzielen, müssen Rösttemperatur und -zeit an den Feuchtigkeitsgehalt und die Größe der Bohne angepasst sein. Aber auch die geografische Lage der Anbauländer sowie Bodenbeschaffenheit, Klima, Anbauweise, Erntemethode, Aufbereitungsart und Lagerung machen sich im Geschmack bemerkbar.

Über den Genuss hinaus setzt sich die Rösterei außerdem in ausgewählten Projekten in den Anbauländern für Nachhaltigkeit und faire Handelsbeziehungen ein. Da ist zum Beispiel der Orang-Utan-Kaffee, welcher durch Prämien an die Kleinbauern und das Orang-Utan-Schutz-Programm zum Schutz des Regenwaldes und der Orang-Utans beiträgt. Oder der biodynamisch angebaute Demeter-Kaffee 18 Conejo sowie der Kaffee der Frauenkooperative Arolma in Honduras.

Erhältlich in Heiligenhafen, Niendorf und auf dem Priwall



Unsere regionalen Lieferanten

### D. H. Boll Spirituosen GmbH – der Schluck Norden

Weizendestillate, Aquavit, Rum und Pflaumenschnaps sind ebenso Teil der großen Spirituosenpalette von D. H. Boll, wie die inzwischen legendäre Lütje Minze – purer Norden am Gaumen, gewachsen aus jahrzehntelanger Optimierung, Erfahrung und dem Wissen um einen guten Schluck.

Bereits im Jahr 1824 startete Bäckermeister Detlef Hinrich Boll in Lütjenburg mit einer Branntweinbrennerei, die er zusätzlich zur Gastwirtschaft, Bäckerei, Landwirtschaft und Viehhaltung etablierte. 1831 erwarb er das Grundstück in Lütjenburg, Markt 16. Sein Sohn Karl Boll und sein Enkel Max Karl Boll errichteten neue Gebäude, rissen andere ab, kauften Ländereien und Brennrechte hinzu, die später zum landwirtschaftlichen Kornbrennrecht wurden. Durch ihr stetes Bestreben war letztlich die Basis für die heutige Spirituosen GmbH geschaffen.

1953 folgten als Inhaber der Urenkel von D. H. Boll, Herr Walther Hinselmann, dessen Mutter eine geborene Boll war und 1960 seine Tochter, Frau Ursula Lehmann-Hinrichs, geb. Hinselmann. Zur Zeit führt Herr Detlef Lehmann-Hinrichs die Geschicke der D. H. Boll Spirituosen GmbH fort und beschert weiter altbewährte Gaumenfreuden aus Lütjenburg.

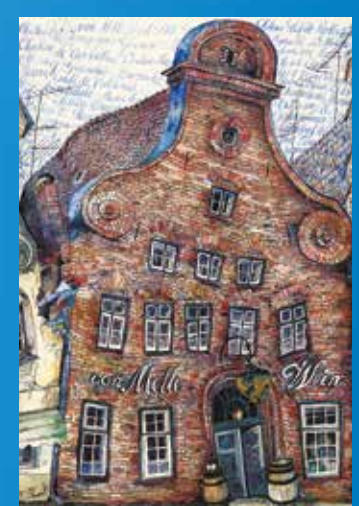


Erhältlich in Heiligenhafen, Weißenhäuser Strand und Großenbrode

### H. F. von Melle – Qualität aus Erfahrung und Können

H. F. von Melle ist EDEKA Jens' Top-Partner, wenn es um die Auswahl herausragender Weine geht. Hermann Friedrich von Melle entstammte einer der ältesten Lübecker Familien und gründete das Handelshaus bereits 1853. Seitdem blieb es über viele Generationen ein Familienunternehmen. Seit 1975 ist Heinrich Pülplichhaisen Hauptgesellschafter bei H. F. von Melle. Zusammen mit Dipl.-Önologe Manuel Mack und seinem erfahrenen Team setzt man mit Nachdruck auf ein sorgfältig ausgewähltes Angebot erster Qualitäten deutscher und ausländischer Weine. Seit über 165 Jahren bewahrt sich das hanseatische Traditionshaus in der Lübecker Altstadt seine Unabhängigkeit und zählt zu den führenden Weinfachhändlern in der Region.

Bei der Auswahl des hauseigenen von Melle Lübecker Rotspon (lose, aus Frankreich stammende und in Lübeck veredelte Trauben) legt von Melle höchste Qualitätsmaßstäbe an. Sorgfältige analytische und sensorische Prüfungen gehen der Auswahl der Grundweine wie auch die Zusammenstellung der Cuvée voraus. Als einzige in Deutschland abgefüllten Gewächse schafften es die beiden Rotsponqualitäten aus dem Bordelais bereits mehrmals in die Selektion „100 Bordeaux zum Entdecken“. Diese Bewertungen zeugen von der faszinierenden Geschichte und Weintradition Lübecks und belegen den hohen Qualitätsanspruch, den H. F. von Melle seit über 165 Jahren pflegt.



Erhältlich in Niendorf und auf dem Prwall

# Zwei, die zusammengehören

Um den Übergang vom Spätsommer in den Herbst bestmöglich zu genießen, bieten sich die kulinarischen Highlights dieser Saison an – Federweißer und Zwiebelkuchen.

Der frische, junge „Vorwein“ Federweißer wird ab dem späten August gelesen. Daraus gewinnen die Winzer den Most, der weder Alkohol noch Kohlensäure enthält und nach Traubensaft schmeckt. In Flaschen abgefüllt, gärt er durch die natürliche und die zugesetzte Hefe. Erst dadurch entstehen Alkohol und das Prickeln. Luftdurchlässige Verschlüsse regulieren den Druck in der Flasche. Daher sollten Sie Federweißen stets aufrecht transportieren und lagern.

## Wie lässt man ihn sich richtig schmecken?

Die Flaschen sollten bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden, wodurch der Federweiße weiter gärt und von Mal zu Mal herber wird. Eine Kostprobe ein- oder zweimal täglich ist sinnvoll, um den gewünschten Geschmack festzustellen. Mundet er Ihnen, stellen Sie ihn kalt und stoppen damit die Gärung.

## Was serviert man zum neuen Wein?

Der beste Begleiter sind der Zwiebelkuchen sowie seine nahen Verwandten: Flammkuchen und Quiches. Gemeinsam ergeben sie eine hervorragende, Balance aus süß und herb, erfrischend und deftig. Die Kombination aus Zwiebeln, Speck, gegebenenfalls etwas Kümmel auf einer Basis aus feinem Teig, frisch gebacken, dazu ein Glas kühlen Federweißers – eine Kombination, die Genuss verspricht!



Wir bieten eine schöne Produktauswahl, um sich das Traumduo zu Hause schmecken zu lassen

**Die Sonnenwinzer  
Badischer  
Federweißer  
weiß**  
1-l-Flasche

**2.43**

**Gerstacker  
ital. Federweißer  
weiß oder rose**  
je 1-l-Flasche

**1.94**



**EDEKA**

**Quiche Lorraine**  
400-g-Packung  
(1 kg = 6.85)

**2.74**

**Meggle  
Ofenbaguette  
Flammkuchen**  
160-g-Packung  
(100 g = -91)

**1.46**



**EDEKA**

**Flammkuchen**  
375-g-Packung  
(1 kg = 7.20)

**2.70**



# Jeden Pfifferling wert

Es ist wieder Pfifferlingzeit und der Genuss des beliebten Speisepilzes kann beginnen. Pfifferlinge, auch gelber Eierschwamm genannt, sind nicht nur schmackhaft und vielseitig einsetzbar, sondern auch gut für den Körper:

Sie stecken voller Eiweiß, Kalium und Vitamin D. Die pfeffrig-würzigen Gelblinge sind äußerst reich an Eisen und extrem fett- und kalorienarm.

Pfifferlinge schmecken gebraten, in Soße oder auch eingelegt. Sie

harmonieren mit Wildfleisch oder Speck, verfeinern ein Rührei, prägen das beliebte Pfifferlingrisotto und passen als Ragout zu Klößen. Da sich in den Lamellen der Pilze häufig Sand ansammelt, sollten sie vor der Verarbeitung gut ge-

reinigt werden. Pilze sollten nie unter fließendem Wasser gewaschen werden, da sie sich dabei mit Wasser vollsaugen. Für die Reinigung eignet sich sehr gut eine feine Bürste oder ein entsprechender Pinsel.

## Klein mit Hut und riesig lecker

### Champignon

Die beliebteste Pilzsorte sind Champignons. Weltweit sind mehr als 60 Arten gelistet. Es gibt sie in verschiedenen Farben und Größen. Mit einem Wasseranteil von 91 % und 1 % Fett schmeicheln sie der Figur.



### Steinpilz

Steinpilze schmecken geschmackvoll-intensiv. Als Verfeinerung zum bekömmlichen Ofengemüse, klassischem Risotto oder für die pikant-würzige Füllung sind Steinpilze eine bemerkenswerte Gaumenfreude.



### Austernpilz

Austernpilze sind Zuchtpilze, die in den Wintermonaten Saison haben. Reich an Vitamin B, Folsäure und essenziellen Aminosäuren sind sie eine gesunde Geschmacksergänzung für Vegetarier.



## Pfifferling Tartes

### Zutaten für 6 Personen

- 2 Schalotten • 350 g Pfifferlinge • 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer • 100 g Sahne • 2 Eier
- 180 g Mehl • 1 TL Backpulver • 125 g Magerquark
- 3 EL Öl • Butter und Semmelbrösel für die Förmchen

### Zubereitung:

Schalotten schälen und klein schneiden. Pilze bürsten und klein schneiden. Beides in geschmolzener Butter anbraten, salzen und pfeffern. Sahne angießen, 5 Minuten kochen, bis Flüssigkeit nahezu verdampft ist. Pfanne etwas abkühlen lassen, Eier unterrühren. Ofen auf 190°C vorheizen. Mehl mit Backpulver, einem halben Teelöffel Salz, Quark und Öl zu einem Teig verkneten. Sechs kleine Förmchen einfetten und mit Bröseln austreuen. Quark-Öl-Teig ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Anschließend Pilzpfanne einfüllen und die Törtchen 30 Minuten backen (unten, Umluft 170°).



# www.edekajens.de

Ab sofort können Sie EDEKA Jens auch online einen Besuch abstatten. Bisher fanden Sie die Märkte über die üblichen EDEKA-Seiten, doch jetzt präsentieren sich alle Filialen unter einem Dach mit einem ansprechenden maritimen Layout, dass die Sprache der Ostsee spricht, an der EDEKA Jens beheimatet ist.

Auf den Seiten erhalten Sie zahlreiche Informationen, die EDEKA Jens ausmachen. Sie können sich über die Geschichte und die Philosophie erkundigen, die Adressen aller Märkte herausfinden oder die hauseigenen Stärken kennenlernen. Auch der praktische Onlineshop ist hier eingebunden. Darüber hinaus stellen sich die regionalen Partner über edekajens.de vor und Sie können in den neuen und alten Frischeboten stöbern. Aktionen, Events, Services, Jobangebote – sie verpassen nichts mehr und erfahren viel Neues.

„Das sind Themen, für die wir stehen. Es war uns wichtig, dass unsere Kunden auf einer Plattform nachlesen können, wer wir sind, was uns ausmacht, mit wem wir zusammenarbeiten und was wir bieten. Schauen Sie sich einmal auf edekajens.de um. Wir freuen uns auf Ihren Besuch – am Liebsten natürlich in einem unserer Märkte, aber nun gern auch online“, so Inhaber Reimer Jens.



*Frische direkt von der Küste!*


**BLAUPUNKT**


BIS ZU <sup>1</sup>  
**60 %**  
TREUE-  
VORTEIL

## TREUEAKTION

03.08.2020 – 24.10.2020

<https://www.edeka.de/treueaktion-blaupunkt>  
<sup>1</sup>gegenüber UVP des Herstellers.

Punkte sammeln.  
Prämien sichern.

KLANGERLEBNIS AUF DEN PUNKT

*Enjoy it.*

**27,25 €**

UVP: 58,44 €  
Sie sparen 31,19 €

**53 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT HPB 20**  
BLUETOOTH KOPFHÖRER

**38,94 €**

UVP: 97,43 €  
Sie sparen 58,49 €

**60 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT BTW 10**  
WIRELESS KOPFHÖRER

**19,45 €**

UVP: 38,94 €  
Sie sparen 19,50 €

**50 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT BT7**  
BLUETOOTH  
LAUTSPRECHER

**38,94 €**

UVP: 87,68 €  
Sie sparen 48,74 €

**55 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT PRB 100**  
STECKDOSEN RADIO

**14,57 €**

UVP: 29,19 €  
Sie sparen 14,62 €

**50 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT CLR 120**  
UHREN RADIO

**26,27 €**

UVP: 48,69 €  
Sie sparen 22,42 €

**46 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT RXN 180**  
NOSTALGIE RADIO

**38,94 €**

UVP: 68,19 €  
Sie sparen 29,24 €

**42 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT B4 PLL**  
BOOMBOX

**107,18 €**

UVP: 194,91 €  
Sie sparen 87,73 €

**45 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT PS 1000**  
PARTYLAUTSPRECHER

**68,19 €**

UVP: 146,17 €  
Sie sparen 77,98 €

**53 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



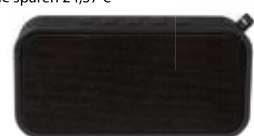
**BLAUPUNKT HPB 200**  
BLUETOOTH KOPFHÖRER  
MIT ANC

**24,32 €**

UVP: 48,69 €  
Sie sparen 24,37 €

**50 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT BTR 60**  
BLUETOOTH LAUT-  
SPRECHER MIT RADIO

**58,44 €**

UVP: 116,93 €  
Sie sparen 58,49 €

**50 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT PIB 100**  
INTERNET  
STECKDOSEN RADIO

**82,81 €**

UVP: 146,17 €  
Sie sparen 63,36 €

**43 %**  
Vorteil<sup>1</sup>

Mit 10  
Treue-  
punkten



**BLAUPUNKT PVA 100**  
WLAN SMART  
LAUTSPRECHER

## Welcher (Preis-)Jäger wird zum Meister?

Die Wildzeit beginnt, der Herbst kehrt ein – was hilft? Ein guter Kräuterschnaps zum Aufwärmen. Aber einfach nur trinken kann jeder – optimal temperieren und gekonnt zapfen, das ist außergewöhnlich!

Das Teil hätten Sie auch gern? Dann ab zur Instagram-/Facebookseite EDEKA Jens und am Gewinnspiel teilnehmen – manuell oder per QR-Code nebenan. Zu gewinnen gibt's die Jägermeister „Tap Machine“ – sieht nicht nur geil aus, ist auch super praktisch! Dieses Highlight jeder Bar wurde in den USA erfunden, um den Jägermeister in der perfekten Trinktemperatur von -18°C servieren zu können. Sie können sowohl 0,7- oder 1-Liter-Flaschen Jägermeister aufschrauben.

Teilnehmen könnt ihr bis 30. September 2020.

EDEKA Jens wünscht viel Erfolg – PS: Don't drink and drive or hunt!



INSTAGRAM



FACEBOOK



*Frische direkt  
von der Küste!*



- **Burg/Fehmarn**  
800 m<sup>2</sup> – 1967 eröffnet
- **Rostock/Gehlsdorf**  
800 m<sup>2</sup> – 2001 eröffnet
- **Weißenhäuser Strand**  
570 m<sup>2</sup> – 1973 eröffnet
- **Heiligenhafen**  
2 000 m<sup>2</sup> – 2012 eröffnet
- **Großenbrode**  
950 m<sup>2</sup> – 2016 eröffnet
- **Niendorf**  
1 200 m<sup>2</sup> – 2018 eröffnet
- **Born/Darß**  
1 050 m<sup>2</sup> – 2008 übernommen
- **Priwall/Lübeck**  
1 200 m<sup>2</sup> – 2019 eröffnet

Auflage: 49 901 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 86-46  
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. 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