

Der Umwelt zur Liebe:

Zwischenbilanz unserer Baumpflanzaktion

Erlesene Schinkentipps:

Genussmomente für die Spargelzeit

Neuer Bier-Genuss:

Empfehlungen unseres Sommeliers

Grüner Frühjahrsputz:

Nachhaltige Reinigungsmittel

regional BLICK

## Pessios-Team erzielt "Titel-Hattrick" beim "Goldenen Apfel"





## EDEKA Pessios pflanzt 500 Bäume

Seit rund zwei Jahren beteiligt sich Kaufmann Michael Pessios an der großen Baumpflanzaktion von EDEKA Südwest – und plant, daraus resultierend, in diesem Jahr 500 Bäume in Bad Schwalbach und Taunusstein zu pflanzen. "Durch Corona hat sich diese tolle Aktion leider etwas verzögert, aber ich freue mich jetzt um so mehr, dass wir endlich die Bäume bei uns vor Ort pflanzen können, denn viele Kunden haben lange darauf gewartet und nachgefragt. Gerade im Sinne der Transparenz war es mir besonders wichtig, das Projekt nun endlich in die Tat umzusetzen", so Kaufmann Michael Pessios.

Das Prinzip ist einfach, für die Umwelt ist es gleich mehrfach gut: Für jeden Einkauf mit Mehrwegbox oder -netz und neuerdings auch am Unverpackt-Regal bekommen Kunden einen Sticker für die sogenannte Baumpflanzkarte, in der die Aufkleber gesammelt werden können. Für zehn Sticker (volle Karte) pflanzt Kaufmann Michael Pessios einen Baum, so das Versprechen

In Taunusstein ist der Plan, zusammen mit EDEKA Georg aus Idstein 250 Bäume in 2021 zu pflanzen. Für Bad Schwalbach ist die gleiche Menge von ebenfalls 250 Bäumen geplant, so Michael Pessios: "Wir klären gerade letzte Details mit den zuständigen Verwaltungen und wollen die Bäume kurzfristig pflanzen. Wir werden alle Interessierten über Social Media und unsere beliebte Marktzeitung auf dem Laufenden halten."

Eigentlich hatte Kaufmann Michael Pessios vor, alle teilnehmenden Kunden zu der Pflanzung der Bäume einzuladen, damit sie das Ergebnis ihres Einkaufsverhaltens live mitverfolgen können: "Ob das aufgrund der Corona-Verordnungen möglich sein wird, steht leider noch in den Sternen – aber wir werden unsere Kunden garantiert auf dem Laufenden halten!"



Bei jedem Einkauf, bei dem Sie eine Mehrwegbox oder ein Mehrwegnetz nutzen, erhalten Sie beim Vorzeigen Ihrer Baumpflanzkarte einen Klebepunkt. Neuerdings auch bei einem Einkauf am Unverpackt-Regal. Wenn Sie 10 Punkte gesammelt haben, geben Sie die volle Baumpflanzkarte in unseren Märkten ab. Für jede volle Karte pflanzen wir einen Baum. Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung!



## Spargel und Schin ein kulinarisches Genu

Während Federweißer und Flammkuchen im Herbst ein geschmackliches Traumduo bilden, sind im Frühling Spargel und Schinken für Feinschmecker ein unzertrennliches Genusspaar. Keine andere Fleischspezialität wir so häufig und so gerne zusammen mit dem königlichen Gemüse genossen. Der Grund für diese kulinarische Zweisamkeit ist nicht nur der perfekt harmonierende Geschmack, sondern er hat auch seine Ursache in der traditionellen Verarbeitung des Schinkens. Nachdem die Tiere früher hauptsächlich zum Winter hin geschlachtet wurden, war die Fleischspezialität nach ausgiebiger Reifezeit passend zur Spargelzeit im Frühling reif. Auch Schinken war früher also ein Genuss, auf den man lange warten musste. Lassen Sie sich gerne zu den unterschiedlichen Geschmacksnuancen der verschiedenen Schinkensorten von unserem geschulten Personal beraten - es eröffnen sich Ihnen garantiert ungeahnte Geschmacksmomente!

#### Hofglück-Schinken aus artgerechterer Tierhaltung



Eine ganz besondere Schinkenempfehlung vom Team der Bedientheke von EDEKA Pessios ist der Hofglück-Schinken von Schweinen aus artgerechterer Tierhaltung. Die Fleischmarke Hofglück von EDEKA Südwest Fleisch garantiert Ihnen stets frisches Schweinefleisch von natürlich

ausgezeichneter Herkunft. Bei Hofglück werden keine Kompromisse eingegangen. Deshalb sind alle Erzeuger und Höfe nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert. Sie sehen, die neue Fleischmarke tischt Ihnen nichts auf – außer erstklassiges Schweinfleisch! Qualität ist eine Frage der Haltung! Alle Schweine werden auf zertifizierten Höfen und nach strengsten Richtlinien der Premiumstufe des Tierschutzlabels "Für mehr Tierschutz" des Deutschen Tierschutzbundes artgerechter gehalten. Diese Haltung von Schweinen bedeutet im Einzelnen: Jedes Tier hat 1,5 Quadratmeter Platz und es gibt eine offene Stallseite oder einen Auslauf ins Freie. Die Schweine bekommen ausschließlich natürliches und gentechnisch unverändertes Futter. Außerdem müssen Beschäftigungsmöglichkeiten und Langstroh immer verfügbar sein.

#### Sevvanoschinken mit Kräutern

Der Serranoschinken ist ein luftgetrockneter spanischer Schinken, der 10 Monate traditionel nach alter Tradition reift. Der Serranoschinken ist ein als garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.) EU-weit geschütztes Produkt. Das magere und wenig faserige Fleisch wird wegen seines milden und aromatischen Geschmacks geschätzt. Am Ende seiner Reifezeit – vor dem Verpacken – wird diese Spezialität mit Rosmarin und anderen Kräutern ummantelt.





Vausend & ein Geschmack vom Weingut Mohr

Der Rheingau. Voller Mythen und wundersamer Märchen. Hierzu passt die faszinierende Geschichte des Weingutes Mohr. Eine Geschichte, die von Jochen Neher und seiner Frau Saynur Sonkaya-Neher in vierter Generation weitergeschrieben wird. Während die Weine regelmäßig Auszeichnungen erhalten, erlebt mit der gebürtigen Türkin der Familienname des traditionellen Rheingauer Familienweingutes eine Renaissance. Auf genussvolle Art schließt sich der Kreis.

Der Name Mohr leitet sich von den Mauren ab. Schon 1550 zog es die Ahnen aus dem orientalisch geprägten Spanien in den Rheingau. 1875 gründete Wilhelm Mohr in Lorch sein Weingut, das heute für beste Rheingauer Premiumweine steht und in der beliebten Straußwirtschaft des Weingutes ein liebenswertes Stückchen Orient aufleben lässt. Das

Weingut Mohr ist stolz darauf, den Weinberg mit den nun ältesten Rebstöcken des ganzen Rheingaus zu pflegen, Pflanzjahr 1934.

"Unser Boden erzählt seit Jahrmillionen seine Geschichte. Unsere Reben sind seit Jahrzehnten darin verwurzelt und wir als Familie sind es, die ihnen und der Natur ganz genau zuhören. Für einen einzigartigen Naturgenuss", erzählt Winzer Jochen Neher. In Lorch und Assmannshausen herrscht für Weinreben ein besonders geeignetes Klima. Der ruhige Rheinstrom, der hier einem See ähnelt, und die dunklen Schieferböden geben in der Nacht die gespeicherte Wärme des Tages an die Reben ab. Dieses Mikroklima bietet die perfekte Ausgangslage für feine Fruchtigkeit, harmonische Säure und die einzigartige Mineralität der erstklassigen Weine vom Weingut Mohr.

#### Theingau Kiesling Alte Reben 2019 trocken

Die Trauben für diesen Wein reifen an über 50-jährigen Rebstöcken und werden sorgfältig von Hand geerntet. Im Glas präsentiert sich der Riesling Alte Reben mit einem hellen Gelb. Der Duft von Pfirsich, Aprikose und gelbem Apfel liegt in der Nase. Am Gaumen kann man ein wahrlich ausgeprägtes und vollmundiges Frucht-Aromenspiel wahrnehmen, welches mit einer angenehm mineralischen Note endet. Ein sehr saftiger, kräftiger und animierender Wein mit einem guten Lagerungspotenzial. Ideal zu kräftigerem Fleisch, auch Rind, ebenso wie Fisch oder Gemüse und kleinem Hausgeflügel. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°C.





## Bienenprojekt geht in die zweite Saison

"Es geht endlich wieder los!" - diesen Ausspruch hören Sie im beginnenden Frühjahr in der Bioland-Imkerei Taunusbiene nicht nur einmal. Die Winterarbeiten sind so weit abgeschlossen und alle Vorbereitungen für die nun startende Bienen- und Honigsaison sind getroffen. "Wir starten nun in das zweite Jahr mit dem Standort EDEKA Pessios in Bad Schwalbach. Der Standort hat sich nicht nur im Frühjahr und Sommer 2020 bewährt, sondern auch im Herbst und Winter", bilanziert Imkerin Annette Widmer von Taunusbiene. Denn: "Allen Taunusbienenvölkern geht es hervorragend! Wir haben keine Winterverluste zu beklagen, und die Vitalität unserer Arbeiterinnen ist vielversprechend. Daher sind seit Kurzem sogar noch zwei weitere Völker eingezogen." Es bleibe spannend abzuwarten, wie sich

die Völker in den Frühjahr und Sommer hinein entwickeln und welche geschmacklichen Nuancen im diesjährigen Honig zu erwarten sind. Bei entsprechendem Wetter beginnen die Bienen mit dem Sammeln von Nektar – es gilt nun den Nachwuchs zu ernähren, denn die Volksstärke nimmt nun zusehends zu. Die sogenannten Honigräume (kleinere Zargen, die auf den Brutraum aufgesetzt werden), in die dann auch der frische Honig eingetragen wird, sind pünktlich zu Ostern aufgesetzt worden.

Kunden von EDEKA Pessios und Freunde des Bienenprojekts können in wenigen Wochen mit dem ersten süßen Gold der fleißigen Bienen rechnen, so Imkerin Annette Widmer: "Anfang/Mitte Juni rechnen wir dann mit der ersten Honigernte anno 2021."













## Kuehne Biere braucht das Land"

"Kuehne Biere braucht das Land - jenseits der Norm, für deinen kuehnen Moment" - getreu ROSEN mit viel Liebe zum Detail, in handwerklicher Tradition und angetrieben von innovati-Michael Müller haben die Trinkkreationen aus einen festen Platz im Sortiment der Getränke-

diesem Motto braut die Brauerei KUEHN KUNZ ven Geschmacksideen herrlich erfrischender Craftbiere. Auf Anregung des Biersommeliers dem Ambiente des alten Rohrlagers in Mainz abteilungen von EDEKA Pessios erhalten.

Die noch recht junge Brauerei wurde 2014 von Wendelin Quadt in der Nähe von Bamberg ins Leben gerufen: "Wir haben als Start-up ganz klein angefangen und damals noch bei einer größeren Brauerei drinnen mitgebraut und sind 2017 mit dem Umzug nach Mainz den nächsten Schritt gegangen. Wir von KUEHN KUNZ ROSEN fühlen uns zu kuehnen Taten berufen. Denn nur wer kuehn ist, traut sich, jenseits von Konventionen und Grenzen zu fühlen, zu denken und zu handeln."

In allem, was das Brauerei-Team tut, ist es vom Leben des KUNZ von der ROSEN (1470-1519) inspiriert. Als kuehner Berater und Hofnarr mit viel Witz und Intelligenz wirkte er am Hof des Kaisers Maximilians I. zu den Zeiten, als das

Reinheitsgebot ins Leben gerufen wurde. Beim Kaiser, an seinem Hof und weit darüber hinaus war er als schillernde Persönlichkeit bekannt, bereit, neue Wege zu gehen und kuehne Taten zu vollbringen.

Auch die Bierkreationen der Brauerei sind mit diesem Geist angehaucht: "Alle unsere Rezepte haben mehr oder weniger eine besondere Innovation als Zutat wie eine spezielle Hopfensorte oder eine Zutat jenseits des Reinheitsgebots", so Wendelin Quadt. Neben vier festen regionalen und vier Craftbieren bietet die Brauerei vier bis acht saisonale Biere mit ständig wechselnden Sorten an: "Wir wollen unseren Kunden eine besondere Vielfalt und auch gerne mal was Neues bieten, dafür lassen wir uns einiges einfallen."





### Dev Geschmackstest

unseres Biersommeliers Michael Müller





Mystique IPA

Eine Mainzer Brauspezialität, so komplex und exotisch, wie man aufgrund des Namens schon erwarten darf. Ein Zusammenspiel aus Gersten- und Weizenmalz mit Kamutflocken geben diesem Bier einen angenehmen Malzkörper und feine Karamellnoten, die durch herrlich frische Aromahopfengaben eine reizende Spritzigkeit mit fruchtigen Komponenten vereint. Avancen von Grapefruit, Ananas und Blutorange in Kombination gepaart mit einer frechen Hopfenbittere und feiner Restsüße. Ein Speisenbegleiter der Extraklasse als Aperitif oder zu Fisch, Geflügel und Schweinefleisch, aber auch als fruchtiger Abschluss zu Obstdesserts und Cremespeisen – ein Hochgenuss.

Kerlig Hell

Ein kalt gehopftes Lagerbier mit dem gewissen Etwas. Glanzfein filtriert mit einer wundervollen Schaumkrone ein ganz besonderes Stück Handarbeit – eben echt crafted. Ein dezenter Malzkörper mit einer sehr angenehmen Hopfenbittere, die durch eine zusätzliche Kalthopfung eine Flavourkomponente erhält, die an Zitrone und Limette erinnert. Spritzig-frech, süffig und kernig. Hohe drinkabillity und authentischer Biergenuss garantiert.





Jutenberg Bock

Der Bilderbuchbock aus dem Hause K. K. R. besticht bereits im Glas durch eine kräftige rotgoldene Farbe mit einer satten Schaumkrone. Bereits im Antrunk hält dieses Bier, was es optisch verspricht: Malzaroma satt mit einer kräftigen Restsüße und milder Hopfenbittere, die besonders im Nachtrunk schön zur Geltung kommt. Die stattlichen Aromen hinterlassen ein langanhaltendes, sehr angenehm wärmendes Geschmackserlebnis. Wer hier an ein reines Winterbier denkt, der irrt. Ein ausdrucksstarkes Starkbier ist ein perfekter Speisenbegleiter besonders zu gegrillten kräftigen Fleischsorten wie Rind, Bison und Wild, aber auch zu Käse und Schokolade.

Pestland

Wasser, Malz, Hopfen, Hefe und Tonkabohne – Tonkabohne? Absolut! Kräftige Röstmalzaromen dominieren mit Aromen von Kaffee und Zartbitterschokolade. Feine Hopfennoten umspielt von milder Süße. Im Nachtrunk lassen sich feine Nuancen von Dörrobst und Vanille erahnen. Dem Vorbild-Bierstil aus England wird hier auf dem Festland ein würdiger Vertreter hinzugefügt, der sich sehen lassen kann – noch besser aber trinken. Als Speisenbegleiter vielseitig anwendbar, aber auch auf sich alleine Gestellt ein moussierendes Trinkerlebnis so kreativ wie lecker.



## Frühjahrsputz mit grünem Gewissen



Fenster säubern, Teppich reinigen, Ofen schrubben: Landauf, landab putzen viele Menschen im Frühjahr ihre Wohnung oder ihr Haus. Doch viele Reinigungsmittel enthalten umweltschädliche oder gesundheitsgefährdende Chemikalien. Dabei gibt es ökologisch verträgliche Alternativen. Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) empfiehlt daher, auf herkömmliche Putzmittel zu verzichten und einfache Hausmittel anzuwenden, die schon den Großeltern gute Dienste geleistet haben.

#### Gardinen in Salz einweichen

Gewöhnliches Salz aus der Küche bringt ergraute oder vergilbte Gardinen wieder zum Strahlen. Lösen Sie das Salz dazu in warmem Wasser auf und lassen Sie den Stoff für mehrere Stunden einweichen. Anschließend waschen Sie die Gardine ganz normal in der Waschmaschine. Auf diese Weise können Sie auf chlorhaltige Reiniger oder Waschmittel mit optischen Aufhellern verzichten, welche die Gewässer belasten.

## Lavendel vertreibt Geruch

Kalk im Bad und in der Küche lässt sich generell gut mit Essig oder Zitronensaft bekämpfen. Um den "Peeling-Effekt" für die Reinigung von Dusche oder Badewanne zu verstärken, können Sie etwas Salz hinzugeben.



#### Tenster mögen Zitronen und Essig

Vom Regenwetter stark verschmutzte Fenster reinigen Sie am besten mit einer ausrangierten Nylonstrumpfhose und einem guten Schuss Essig oder Zitronensaft im Putzwasser. Essig und Zitrone wirken als natürliche Kalklöser, die Strumpfhose entfernt auch festeren Schmutz, ohne Kratzer zu hinterlassen. Gegen Fettreste hilft übrigens auch aufgebrühter Schwarztee. Die darin enthaltenen Gerbstoffe entfernen Öl und Nikotin und wirken auch nachhaltig als Schutzschild gegen neue Verschmutzungen.



#### Abfluss so wird er rein

Gegen einen verstopften Abfluss helfen kochendes Kartoffelwasser oder Kaffeesatz. Letzterer sollte auch zur Vorsorge ab und zu in den Ausguss geschüttet werden. Ist dieser jedoch extrem stark verschmutzt, hilft nur noch eine Mischung aus Essig und Backpulver. Hierzu geben Sie drei bis vier Esslöffel Backpulver direkt in den Abfluss. Anschließend spülen Sie mit einer Tasse Essig nach, um die chemische Reaktion in Gang zu setzen. Ungefähr 30 Minuten später spülen Sie mit warmem Wasser nach.

#### Matron macht den Teppich frisch

Teppiche werden wieder frisch, indem Sie eine dünne Schicht Natron darüber streuen, für einige Stunden einwirken lassen und dann mit dem Staubsauger einfach aufsaugen. Das Natron entfernt Gerüche und kleinere Verunreinigungen. Druckstellen im Teppich lassen sich gut mit einigen Dampfstößen aus dem Bügeleisen wieder aufpolstern. Achten Sie dabei allerdings darauf, den Teppich nicht direkt mit dem Bügeleisen zu berühren. Um die Farbe des Teppichs aufzufrischen, können Sie diesen auch mit Sauerkraut abreiben.

#### Abwasch ohne Chemikalien

Beim Abwasch kann ebenfalls auf Putzmittel verzichtet werden. So eignen sich Zitronenschalen hervorragend zum Lösen von Fett. Hartnäckige Speisereste in Töpfen oder auf Blechen lassen sich durch ein Gemisch von Natron und warmem Wasser lösen. Die Mischung im Topf kurz aufkochen und einwirken lassen. Asche aus Kamin und Ofen kann ebenfalls zum Putzen, nicht nur der verdreckten Ofenscheibe, genutzt werden: etwas anfeuchten und auf schmutzige Stellen auftragen, eventuell über Nacht einwirken lassen und dann mit einem feuchten Lappen abwischen und anschließend spülen. Sauber ist die Ofenscheibe ohne Einsatz von Chemikalien.



Peeling für Dusche und Wanne

Kalk im Bad und in der Küche lässt sich generell gut mit Essig oder Zitronensaft bekämpfen. Um den "Peeling-Effekt" für die Reinigung von Dusche oder Badewanne zu verstärken, können Sie etwas Salz hinzugeben.

# RESPENTERT DIE UNIVELT





Flaschen
(ohne Deckel)
aus 100%
RecyclingKunststolili

Öko-Siegeln
zertiljizierte



Produkte





Mit RESPEKT gibt es seit einiger Zeit bei EDEKA Pessios nachhaltige Öko-Wasch-, Putzund Reinigungsmittel als Eigenmarke. EDEKA entspricht damit einer wachsenden Nachfrage, denn gerade bei Waschmitteln wünschen sich viele Kunden umweltschonendere Produkte bei möglichst unveränderter Wasch- und Reinigungsleistung. Das war genau der richtige Schritt in die richtige Richtung, so Kaufmann Michael Pessios. "Wir wollen und werden unser Sortiment in der Richtung immer weiter ausbauen und unseren ökologischen Fußabdruck immer weiter reduzieren, wie wir es bei den unverpackten Lebensmitteln oder den zahlreichen Möglichkeiten des verpackungsmüllfreien Einkaufens gemacht haben."

Vollwaschmittel, Reiniger & Co. von RESPEKT bestehen aus umweltschonenden Rezepturen mit pflanzlich basierten Tensiden. Sie sind mit dem "EU Ecolabel" und teils auch "Blauer Engel" zertifiziert. Die Produkte, die beide Umwelt-Siegel tragen, werden zukünftig auch noch zusätzlich mit dem WWF-Panda gekennzeichnet. Dieser weist auf ein umweltfreundliches EDEKA-Produkt hin. Verpackt sind alle RESPEKT-Produkte in ressourcenschonenden Beuteln sowie Flaschenkörpern aus 100 Prozent Recyclingkunststoff.

Erhältlich sind bislang ein Vollwasch- und ein



Colorwaschmittel sowie Putz- und Reinigungsmittel. Deren Sortiment umfasst Allzweckreiniger, Handgeschirrspülmittel, Badreiniger, WC-Reiniger und Glasreiniger. Sie erzielen die gewünschte Reinigungswirkung und reduzieren gleichzeitig Umweltbelastungen und Verpackungsmüll. Ziel ist es, das RESPEKT-Angebot nach und nach zu erweitern und kontinuierlich das Niveau der Umweltverträglichkeit weiter zu optimieren.

Der Ausbau des Angebots nachhaltiger Pro-

dukte, vor allem im Eigenmarkenbereich, ist bereits seit Jahren ein Ziel des EDEKA-Verbunds. Dahinter steht der Wunsch, den eigenen ökologischen Fußabdruck deutlich zu reduzieren. Hierbei berät und unterstützt seit über zehn Jahren der WWF im Rahmen einer strategischen Partnerschaft für Nachhaltigkeit. Zu den Schwerpunktthemen zählt seit 2015 auch das Thema Verpackungen inklusive der Verbesserung der Recyclingfähigkeit und Nutzung von Recyclingmaterial.

#### Frosch rundherum nachhaltig

Frosch ist eine der bekanntesten Marken des Familienunternehmens Werner & Mertz. Die Marke Frosch steht für Bio-Qualität seit 1986 und verbindet Tradition mit innovativen Produkt- und Nachhaltigkeitskonzepten. Das Sortiment umfasst umweltfreundliche und hautschonende Wasch- und Reinigungsmittel sowie Kosmetikprodukte und Raumerfrischer. Gut für Mensch, Tier und Umwelt lautet der Grundsatz von Frosch. Die veganen und tierversuchsfreien Produkte verzichten auf schädliche Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Mikroplastik. Außerdem nutzt Frosch pflanzlich basierte Inhaltsstoffe vorzugsweise aus europäischem Anbau, wie Raps oder Stroh. Doch nicht nur die Rezeptur, auch die Verpackung spielt bei Frosch eine große Rolle. Im Rahmen seiner Recyclat-Initiative macht sich die Marke für Wiederverwertung von Plastik stark. So bestehen Frosch-Flaschen zu 100% aus Altplastik.



## Der weltweit erste vollständig recyclingfähige Nachfüllbeutel

Werner & Mertz ist ein weiterer Meilenstein im Rahmen der Recyclat-Initiative für eine echte Kreislaufwirtschaft gelungen: Der weltweit erste vollständig recycelfähige Beutel aus Monomaterial (Polyethylen). Das bedeutet der Beutel kann komplett wiederverwertet werden das Plastik bleibt also im Kreislauf. Darüber hinaus spart der Beutel im Vergleich zu einer Flasche der gleichen Inhaltsmenge bis zu 70% an Verpackungsmaterial ein.

#### Was ist die Innovation?

- √ 100% recycelbar
- ✓ Beutel + Verschluss aus Monomaterial Polyethylen, kurz PE
- ✓ Keine Nutzung von Klebstoffen
- ✓ Dufterlebnis der Rezeptur bei geschlossenem Beutel wahrnehmbar







## Kulinavische Frühlings-Interpretationen

Genießen Sie mit dem neuen Gourmet Dinner von EDEKA Pessios raffinierte Menüs mit Ihren Liebsten in den eigenen vier Wänden. Was verbirgt sich dahinter? Eine sich einmal im Monat ändernde, liebevoll zusammengestellte Menüabfolge oder fein abgestimmte Rezeptideen, die uns die Zeit zu Hause verschönern wird. Die Genussempfehlungen werden von einer darauf fein abgestimmten Getränkeabfolge abgerundet. Jedes Menü wird mit einer Anleitung von unserem Chef de Cousine und Biersommelier Michael Müller auf unserer Facebook-Seite zu finden sein, aber auch als Printversion im Markt an der Bedientheke ausliegen.

Um die Gerichte zu kochen, bieten wir Ihnen eine komplette Einkaufsliste mit allen Zutaten, die Sie dafür brauchen werden. Alle Zutaten finden Sie natürlich bei uns im Markt. Selbstverständlich stehen Michael Müller und das gesamte Team Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Die Getränkeempfehlungen werden immer eine Bierempfehlung sowie eine Wein- und oder Spirituosenempfehlung unseres Experten Alexander Schmijng beinhalten.



Rezeptempfehlungen

Saphiolachs

auf Fenchel gedünstet mit Safran-Pastinakentournedos



Lammkrone

mit Oliventapenade gratiniert auf Schwarzwurzelgemüse und Mandelkartoffeln

Konditoventavté

mit frischen Erdbeeren und Vanillerahm



Getvänkeempfehlungen

K. K. R. Braunett (Bier-Riesling-Fusionbräu)

Fruits de Mer - Vino Blanc

Lahnsteiner Mandarina Bavaria Bock

El Coto Crianza - Rioja

Paxbräu Biere dé Mars

Allendorf Illusion - Rosé



## Bestellterminal Kein Schlangestehen an der Theke

Gelbe Aufkleber von Fußabdrücken machen bereits im Eingangsbereich auf das Bestellterminal aufmerksam und leiten den Kunden dorthin.







Am digitalen Touchdisplay können Kunden kinderleicht und ganz intuitiv durch das breite Sortiment an Fleisch und Wurst surfen und ihre Bestellung aufgeben.

Ist der Kunde mit dem Einkaufen fertig, kann er die Ware direkt an der Bedientheke oder einer Extra-Tiefkühltruhe abholen.



4.

Schlange stehen war gestern:
Während die Bestellung bearbeitet wird, können Kunden in aller
Ruhe im Markt ihren restlichen
Einkauf zusammenstellen.



und dazu noch 10 % Kabatt auf den Fleisch- und Wursteinkauf

15

## Sauberes bezahlen: mit neuem Wechselautomat

Beim Einkauf von frischen Brötchen und Brot fallen oft kleinere Beträge an – von den Kunden werden diese meist in bar bezahlt. Der Verkauf offener Lebensmittel stellt besondere Anforderungen an die Hygiene. So streift sich das Verkaufspersonal zwar für das Entnehmen der Waren Einweghandschuhe über. Doch in der Hektik passiert es dann auch schon einmal, dass gedankenverloren mit den Handschuhen das Bargeld kassiert wird, um danach weiter zu bedienen. Alles andere als hygienisch, denn Bargeld kann eine durchaus schmutzige Sache sein.

In der neuen Marktbäckerei von EDEKA Pessios in Taunusstein kommen die Mitarbeiter nun gar nicht mehr in Kontakt damit, denn bar wird über einen kleinen Automaten vor der Bedientheke bezahlt. Die Bedienung ist für die Kunden intuitiv und schnell, denn die Münzen und Scheine werden einfach hinein gegeben – das Wechselgeld kommt dann automatisch auf den Cent genau und in der größtmöglichen Stückelung in ein anderes

Fach gefallen. Der Vorgang wird also wesentlich hygienischer! Außerdem kann auch ganz bequem per EC- oder Kreditkarte bezahlt werden. Nicht nur in Zeiten von Corona ein wichtiger Schritt für mehr Hygiene!



Auflage: 25 000 Exemplare

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit mehr als 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Kostenlose Zustellung alle zwei Monate etwa an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Objektleitung: ProExakt GmbH Bahnhofstraße 17 38170 Schöppenstedt Tel.: (05332) 9686-54 Fax: (05332) 9686-58 E-Mail: info@proexakt.de www.proexakt.de Herausgeber (v. i. S. d. P.): Lebensmittelmärkte Michael Pessios e. K. Weiherstraße 1 65232 Taunusstein Tel.: (0 61 28) 8 44 68 Fax: (0 61 28) 96 85 83

Redaktionsleitung: Kai Knoche Tel.: (05332) 9686-40 Fax: (05332) 9686-51 E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Kristin Beyer

Tel.: (05332) 9686-436 Fax: (05332) 9686-58 Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung,
Druck, Verlag & Presseagentur
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@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.