

# Pessios regional**Blick**



## Themen

Unsere neue  
„Scan & Go“-Kasse

Blick hinter die Kulissen  
der Pax Brauerei

Wein- und Spirituosen-  
tipps fürs Fest

Genuss: Unser neues  
Gourmet Dinner



## Leckere Inspirationen für genussvolle Feiertage

Liebe Kunden,

ob würzige Wild-Delikatessen, der traditionelle Gänsebraten, der maritime Weihnachtskarpfen, vielseitiges Raclette, Würstchen mit Kartoffelsalat oder doch ein ganz besonderes Stück Fleisch: Jeder hat zu Weihnachten sein ganz persönliches Lieblingsgericht. Alles, was Sie für die Zubereitung Ihres eigenen Favoriten benötigen, finden Sie garantiert in unseren Märkten – und sogar noch ein bisschen mehr! Mit dem Öra King Lachs finden Sie beispielsweise an unserer Fischtheke den König der Lachse – eine wahre Delikatesse. Und mit unserem praktischen Bestellservice „Feines Fleisch“ können Sie sich ganz bequem von zu Hause erlesene Gaumenfreuden aus aller Welt bestellen. Abgerundet mit einem passenden Wein, einem besonderen Bier oder einer edlen Spirituose ist das Festmahl perfekt – auf mehreren Seiten haben wir Ihnen dazu besondere Spezialitäten zusammengestellt. Und diese Ausgabe unserer beliebten Marktzeitung hat noch viele weitere interessante Themen zu bieten – Schauen Sie gerne rein.

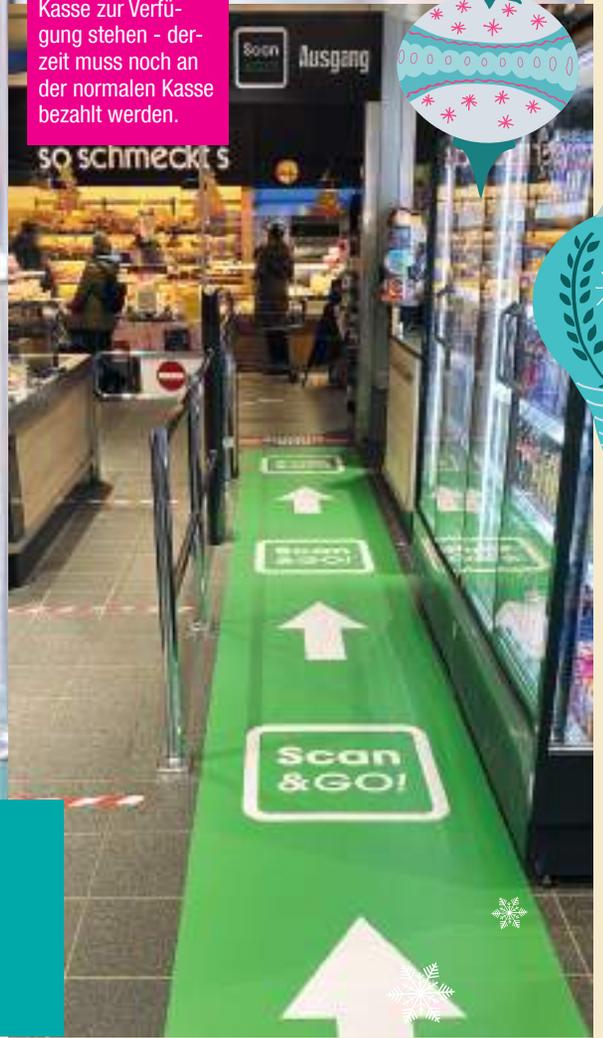
Wir wünschen Ihnen trotz Corona eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch – vor allem bleiben Sie gesund!

Ihr Team von EDEKA Pessios





Für die Scan & Go Kunden wird ab Januar eine eigene Kasse zur Verfügung stehen - derzeit muss noch an der normalen Kasse bezahlt werden.



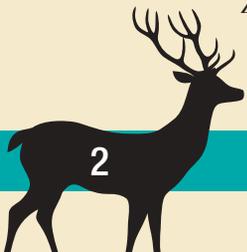
## Einkauf per App mit „Scan & Go“: Scannen - Bezahlen - Fertig!

Kaufmann Michael Pessios geht mit der Zeit und ist offen für technische Neuerungen, die seinen Kunden noch mehr Service bieten. Es muss besonders schnell gehen, Sie haben nur wenige Artikel im Einkaufswagen oder wollen einfach mal eine neue Form des Einkaufens ausprobieren? Dann ist die „Scan & Go“-Funktion unserer EDEKA App (vorher Genuss + App) genau das Richtige für Sie: Artikel per App selbst scannen, direkt mobil bezahlen und fertig!  
So funktioniert´s: Um die „Scan & Go“-Funktion nutzen zu können, laden Sie sich die EDEKA App herunter und erstellen ein kostenloses App Benutzerkonto. Sie profitieren neben der „Scan & Go“-Funktion auch von vielen weiteren Vorteilen der App: Mobil per Smartphone bezahlen, Punkte sammeln für Zusatzvorteile, Coupons einlösen sowie alle Angebote Ihres EDEKA Marktes auf einen Blick.

Nachdem Sie in der EDEKA App einen unserer EDEKA Pessios Märkte ausgewählt haben, finden Sie im Menü einen zusätzlichen „Scan & Go“ Button. Tippen Sie auf den Button und starten Sie damit die „Scan & Go“-Funktion. Um die Produkte mit der App selbst zu scannen, erlauben Sie der App auf die Kamera Ihres Smartphones zuzugreifen. Scannen Sie einfach und bequem den Strichcode der jeweiligen Artikel mit der EDEKA App und geben Sie die Menge bzw. bei Getränken die Gebindeart an. Unverpacktes Obst und Gemüse wiegen Sie dazu selbst ab.



Sie können Ihren Einkauf wie gewohnt an der Kasse Ihres Marktes bezahlen. Dazu brauchen Sie nur den Code aus der App scannen lassen und müssen Ihre Waren nicht zusätzlich auf das Kassensband legen.  
Noch schneller und bequemer funktioniert die Bezahlung zukünftig direkt via Smartphone: Einfach „Mobil bezahlen“ wählen und damit den Einkauf abschließen. Ab Mitte Januar etwa wird es bei EDEKA Pessios dann auch einen eigenen Kassengang mit QR-Code-Scanner geben, wo Kunden eigenständig bezahlen können oder einfach durchgehen können, wenn Sie über die EDEKA App bezahlt haben. In Einzelfällen ist eine kurze Überprüfung durch einen Marktmitarbeiter erforderlich (z.B. zur Altersprüfung beim Kauf alkoholischer Getränke).



## Mit Abstand der schnellste Weg: Unser Bestell-Terminal ist wieder in Betrieb!



**Auf jede Terminal-Bestellung  
gibt es 10%-Rabatt!**

### So funktioniert das Bestellen:

1. Gelbe Fußabdrücke machen bereits im Eingangsbereich auf das neue Bestellterminal aufmerksam.
2. Am digitalen Touchdisplay können Sie kinderleicht durch das breite Sortiment an Fleisch und Wurst surfen und Ihre Bestellung aufgeben.
3. Die Bestellung geht bei den Mitarbeitern an der Bedientheke ein und wird entsprechend der Reihenfolge des Nummernsystems abgearbeitet.
4. Schlange stehen war gestern: Während die Bestellung bearbeitet wird, können Sie in aller Ruhe Ihren restlichen Einkauf zusammenstellen.
5. Sind Sie mit dem Einkaufen fertig, können Sie die Ware direkt an der Bedientheke oder einer Extra-Kühltruhe abholen.

### Drei Hygienestationen sorgen für saubere Hände

Das Einkaufen in Zeiten von Corona hat sich völlig verändert: Abstand halten, Maske tragen, Kassierer hinter Plexiglas und jeder Kunde muss einen Einkaufswagen benutzen. Gerade die Einkaufswagen und Körbe rücken dabei immer mehr in den Fokus, sind sie doch ein idealer Hotspot zur Viren- und Keimübertragung. Daher spielt das Thema Hygiene und Desinfektion seit Monaten eine große Rolle – und Kaufmann Michael Pessios hat darauf reagiert. Allein in dem Markt in Bad Schwalbach sind mittlerweile drei Hygienestationen aufgebaut, an denen sich Kunden innerhalb von Sekunden die Hände desinfizieren können oder mit einem Feuchttuch die Griffe ihres Einkaufswagens reinigen können. Diese drei praktischen Stationen stehen inzwischen am Eingang neben dem Bestell-Terminal sowie rund um die Bedienungstheke. Zusätzlich wurden an den Einkaufswagenboxen Desinfektionstücherboxen aufgehängt, um die Griffe der Wagen reinigen zu können.





## Feines Fleisch von zu Hause aus bestellen

Genießer, Steakfans und Fleischliebhaber aufgepasst: Sicherlich gönnen auch Sie sich vor allem während der Feiertage gerne mal ein besonderes Stück Fleisch. Ob zartes Steak No. 1 in Pfefferrahmsoße, Ibérico-Karree mit Walnusskruste oder edle Kalbsrouladen vom Tiroler Kaiserkalb – mit unserem Bestellservice können Sie sich die kulinarischen Leckerbissen ganz bequem von Zuhause aus im Internet bestellen. Das Ganze geht ganz einfach: Unter

[www.feinesfleisch.de](http://www.feinesfleisch.de) können Sie die Spezialitäten vorbestellen, oder wie gewohnt direkt bei den Mitarbeitern an unseren Frischetheken. Einfach einen der zwei Märkte von EDEKA Pessios sowie das gewünschte Produkt auswählen und ein Abholdatum eingeben. Zum gewählten Wunschtermin dann einfach die Delikatessen bei uns an der Bedientheke abholen und an der Kasse bezahlen. Der Spezialitätenkatalog unter dem Titel „Feines Fleisch

– Spezialitäten der besonderen Art“ bietet Ihnen zahlreiche erlesene Gaumenfreuden. Dieser Service von EDEKA Südwest und EDEKA Pessios könnte gerade in Corona-Zeiten und im Vorfeld der genussvollen Weihnachtszeit genau das Richtige für Sie sein. Bei der Bestellung erhalten Sie auch Zubereitungstipps für die einzelnen Spezialitäten. Wir wünschen viel Freude beim Probieren und Genießen!

### Bison

*Die Wildtiere leben freilaufend in absoluter Ruhe in der naturbelassenen nord-amerikanischen Prärie. Genauso wie noch zu Zeiten der amerikanischen Ureinwohner, in deren Küche das Bisonfleisch ein fester Bestandteil war. Das Fleisch von frei lebenden Bisons ist besonders würzig und verfügt über eine leicht nussige Note. Geschmacklich erinnert es an Wild, hat jedoch ein ganz eigenes, unverwechselbares Aroma, das nicht im Geringsten streng wirkt. Bisonfleisch wird ähnlich wie Rindfleisch zubereitet. Es ist jedoch wesentlich magerer und daher für eine gesundheitsbewusste Ernährung besonders gut geeignet.*



### Ibérico-Schwein

*Das Fleisch der Ibérico-Schweine ist unvergleichlich aromatisch und nussig. Eine weitere Besonderheit dieser ursprünglichen Schweinerasse ist das mit feinen Fettäderchen durchzogene Fleisch. Diese machen es saftig und zart zugleich.*

*Gut zu wissen: Iberische Schweine leben meist frei laufend auf Weiden im spanischen Südwesten. Hier ernähren sie sich unter anderem von den Eicheln der dortigen Kork- und Steineichenwälder. Dies sorgt dafür, dass das Fleisch seine würzig-nussige Note erhält.*





## Neu: Jetzt auch frische Wurst & Co vom Meilinger Hof

Bereits seit Jahren haben die verschiedenen Sorten an Dosenwürsten vom Meilinger Hof einen festen Platz in den Regalen von EDEKA Pessios – und sind bei den Kunden sehr beliebt. Neuerdings hat Kaufmann Michael Pessios sein Sortiment um frische und geräucherte Wurstwaren nochmal erweitert. Die leckeren Wurst- und Fleischwaren werden im Heidenroder Ortsteil Niedermeilingen an der Grenze zu Rheinland Pfalz hergestellt. Hier bewirtschaftet die Familie Kunz seit vielen Generationen einen Bauernhof.

Der Meilinger Hof wurde in den letzten Jahren vom jetzigen Betriebsleiter-Ehepaar Birgit und Thomas Kunz zuerst im Ackerbau und zuletzt in Richtung artgerechter Tierhaltung entwickelt. Neben dem Senior Otto Kunz, der mit über 80 Jahren immer noch „mit anpackt“, sind auch die Söhne in den Betrieb mit eingestie-

gen. So leben heute vier Generationen auf dem Meilinger Hof.

Seit Anfang der 90er Jahre wurde auf dem Meilinger Hof eine kleine Schweinehaltung auf Stroh betrieben. Seit 2015 begannen die Planungen für einen neuen, modernen, am Tierwohl orientierten Stall. Es wurden viele Ställe besichtigt, verschiedene Haltungsformen begutachtet und einige Experten für artgerechte Tierhaltung konsultiert. So hat die Familie Kunz 2018 einen Wohlfühlstall für Schweine und Rinder errichtet. Ziel war es, einen Stall mit viel Licht, viel Luft und viel Platz für die Tiere zu erbauen.

Das Besondere des Stalles: Schweine und Rinder leben unter einem Dach. Das komplette Gebäude ist nach allen vier Seiten im Sommer zu öffnen. Während die Schweine Richtung Süden immer draußen leben, kann man die

anderen drei Himmelsrichtungen mit luft- und lichtdurchlässigen Netzen per Knopfdruck verschließen. Dadurch kann man Zugluft im Stall verhindern und trotzdem, auch im Winter, immer für frische Luft sorgen. Alle Tiere leben und schlafen auf bzw. im Stroh. Sie können sich immer freibewegen. Die Schweine schlafen in einer isolierten Kuschelkiste, die dem „Kessel“ der Wildschweine nachempfunden wurde. Die Tiere leben alle in kleinen Gruppen und werden täglich frisch mit eigenem Futter gefüttert.

Alle Tiere werden in einer sechs Kilometer entfernten Schlachtstelle geschlachtet und am nächsten Tag auf dem eigenen Hof verarbeitet. Durch die 30-jährige Erfahrung der eigenen Hofmetzgerei wurden die Produkte stetig weiterentwickelt und sind in Qualität und Geschmack auf einem hohen Stand.



# Es ist Muschelzeit an der Fischtheke



## Miesmuschel ~ der Klassiker



Die Miesmuschel stammt fangfrisch von den Muschelfarmen der Nordseeküsten. Sie kommt geschlossen in den Markt. Sollten Sie eine geöffnete Muschel finden, halten Sie sie unter fließendes kaltes Wasser. Schließt sie sich, ist sie einwandfrei. Das Fleisch selbst kann gegart und eingefroren werden. Zubereitungstipp: Gemüse in einer Pfanne anbraten, gewaschene Miesmuscheln zugeben, Knoblauch und Thymian dazu, mit Weißwein ablöschen und geschlossen 5 Minuten garziehen lassen.

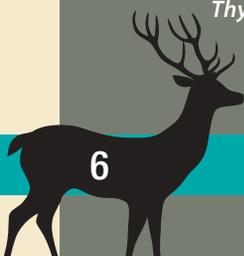
## Jakobsmuschel ~ die Universale

An den beiderseitigen Atlantikküsten wachsen die schon von außen ansehnlichen Muscheln heran. Sie sind edel und zugleich erschwinglich. Das Fleisch überzeugt in Geschmack, Konsistenz sowie mit guten Inhaltsstoffen – außer vielleicht Cholesterin – und ist überaus vielfältig einsetzbar. Zubereitungstipp: Sie lassen sich wunderbar in der Pfanne heiß und ganz kurz braten. Dazu reicht im Grunde eine pikante Kräuterbutter.



## Vongole (Venusmuschel) ~ die Nussige

Die fast herzförmigen Muscheln lieben die Küstennähe und sandigen Untergrund. Charakteristisch ist die dunkle, porzellanartige, feste Schale, die starke Rillen aufweist. Ihr helles Fleisch ähnelt dem von Miesmuscheln. Venusmuscheln sind aber kleiner, schmecken etwas kräftiger und sind leicht nussig mit einer feinen Meersalznote. Zubereitungstipp: Am besten schmecken sie gedünstet, in einer Weißweinsauce gekocht oder gedämpft.





## Zu Weihnachten muss es nicht immer Karpfen sein

Der Weihnachtskarpfen ist in Deutschland ein traditionelles Gericht für den Heiligen Abend. Denn ursprünglich war die Adventszeit nach christlicher Lehre einmal Fastenzeit, in der kein Fleisch gegessen werden durfte – deshalb wurde verstärkt zum Fisch gegriffen. Doch diese Tradition hat sich im Laufe der letzten Jahre immer weiter verwässert, sodass während der Feiertage auch immer mehr andere Meeresdelikatessen wie Lachs, Zander oder Kabeljau auf den Tellern landen. Zwei ganz exquisite, fangfrische Spezialitäten aus dem Sortiment von EDEKA Pessios stellen wir Ihnen an dieser Stelle einmal genauer vor.



### Öra King Lachs – der König der Lachse

Königslachse gelten als die edelsten Lachse weltweit. Der Öra King Lachs ist das Nonplusultra dieser seltenen und exklusiven Art – nur 0,7 Prozent aller Lachse sind Königslachse. Er wächst in den Meeresarmen der Marlborough Sounds im nördlichsten Teil der Südinsel Neuseelands auf. Das reine und isolierte Wasser ist das perfekte Habitat, um den Öra King Lachs auf natürliche und gesunde Weise zu züchten.

Das Futter der Königslachse enthält Inhaltsstoffe, die auf den Ernährungsbedürfnissen von Wildlachsen basieren – ideal abgestimmt für ein natürliches Wachstum. Sein Fleisch wird auch als Wagyu-Fleisch des Meeres bezeichnet. Es hat eine leuchtend orangerote Farbe mit hohem intramuskulärem Fettgehalt und hat Sashimi-Qualität mit einem süßlichen Umami-Geschmack sowie schmelzender Struktur.



### Atlantic Sapphire Lachs – Evolution der Lachszeit

In dem hochmodernen Bluehouse Salmon im kleinen Dorf Hvide Sande an der dänischen Westküste wird seit 2011 der Atlantic Sapphire Lachs an Land gezüchtet. Der Fisch genießt in der Anlage die idealen Bedingungen zum Wachsen. Die Tiere werden nur mit den besten, natürlichsten und nachhaltigsten Zutaten gefüttert. 100 Prozent natürlich, ohne aufgenommenes Mikroplastik, frei von Hormonen, Antibiotika und Pestiziden sowie umweltfreundlich und in bester Sushi-Qualität: Das sind die vielen Vorteile dieser einzigartigen Zuchtanlage, die den Atlantic Sapphire Lachs auch aufgrund seiner reichhaltigen Omega-3-Fettsäuren sowie seiner vielen Proteine zu einer leckeren und vor allem gesunden Delikatesse machen.



# Pax Bräu – Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden!

Vielen Bierfans entgeht nicht, dass Großkonzerne zunehmend den Biermarkt dominieren. Kleine Brauereien hatten es da lange schwer. Zu den Menschen, die es selbstbewusst anders machen, zählt der Braumeister und Biersommelier Andreas Seufert aus Oberelsbach in der Rhön. Nach einer Karriere als Bierbraumeister – zuletzt mit Station in China – hat er genug von der guten Praxis der Großen. Er will Bier brauen – und zwar eins, das seinen Ansprüchen genügt. „Bier sollte niemals geschmacklos oder langweilig sein. Unsere Biere sind ein Leuchtfeuer der Nonkonformität in einer wachsenden Wüste der Eintönigkeit der Großkonzernbiere“, so der Macher von Pax Bräu. Nur die besten Zutaten, wenn mög-



Fotos: Daniel Peters

lich regional und aus ökologischem Landbau, treffen auf exotische Beigaben, wie Szechuanpfeffer oder Ingwer. Andreas Seufert: „Unser Rhöner Wasser eignet sich her-

vorragend für die Herstellung unserer Biere. Pax-Bräu-Biere werden in keiner Weise stabilisiert, d.h. weder filtriert noch erhitzt. Dies führt zu einer verkürzten Haltbarkeit,

## Herr Müller, was macht die Pax Brauerei so besonders?

„Ich kenne keine derart verrückten Bierkreationen wie die von Pax Bräu. Andreas Seufert versteht es wie kein Zweiter, Biere mit so viel Liebe und Hingabe zu brauen und/oder zu veredeln. Früchte, Gewürze, Kräuter, Gemüse, kreative Malzkombinationen oder spezielle Aromahopfen – alles findet Verwendung. Aber nicht nur das, auch alternative Brauverfahren kommen zum Einsatz, wie etwa jetzt beim Basaltbock, der mit glühenden Basaltsteinen aus der fränkischen Rhön gebraut wird, statt mit einem beheizten Kessel. Man



Biersommelier Michael Müller von EDEKA Pessios

schmeckt die Verliebtheit beim Brauen und zum Erfinden regelrecht.“

## Was erwartet Bierliebhaber, wenn Sie zu einer Flasche der Brauerei greifen?

„Unfassbar leckere Biere und Kreativbiere, wie sie bei keiner zweiten Brauerei zu finden sind. Angefangen von einfachem Hellen Lagerbier bis hin zum Pacifator Doppelbock – einzigartige Geschmäcker, die zum Genießen einladen. Selbst fruchtige Varianten oder exotische Kombinationen wie das „From Asia with Love“-Saisonbier schmecken trotzdem nach authentischem Bier, das im wahrsten Sinne „veredelt“ wird und nicht wie ein lieblos verpacktes Biermischgetränk mit Grapefruitsirup oder dergleichen, die nicht mehr wie Bier schmecken. Jede Kreation ist unzweifelhaft in erster Linie ein BIER – und das schmeckt man.“



## Rhabarber-Hibiskus-Rosen-Gose

Die Rhabarber-Hibiskus-Rosen-Gose wurde 2017 beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD mit der Gold-Medallie in der Kategorie Frucht-Bier ausgezeichnet. Die Gose ist eine alte Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Ihren Namen hat sie vermutlich von dem gleichnamigen dort fließenden Flüsschen. Sie ist ursprünglich ein spontanvergorenes Bier, dessen Gärung aber heute vorwiegend obergärig durchgeführt wird, wenn auch unter Zuhilfenahme von Milchsäurebakterien.

Grob gesagt, handelt es sich hierbei um ein Sauerbier, das zur geschmacklichen Abrundung Koriander und Salz zugesetzt bekommen hat. Die Pax-Version zeichnet sich durch folgende Charakteristika aus: Die rote Farbe der Hibiskusblüte, das Aroma von Rosen, durch die Verwendung von Rosenwasser, die Säure und fruchtige Spritzigkeit des Rhabarbers, kombiniert mit der Nussigkeit von Koriander und abgerundet mit einer Prise Meersalz.



je nach Lagerungsbedingungen. Jedoch gerade das macht den besonderen Geschmack unserer Biere aus.“

Seine große Leidenschaft für die Braukunst und das außergewöhnliche Etikettendesign eines Freundes tun ein Übriges: Andreas Seufert startete im Haus seiner Eltern seine eigene kleine Brauerei, die sich schnell zum Geheimtipp entwickelte. Durch die nicht-automatisierte Produktion und die liebevolle Handarbeit ist er jederzeit nah am Produkt und versucht so, jeder seiner Biersorten eine individuelle und besondere Note mitzugeben.

## Pacifator

Kupferbraun, ganz leicht opak mit orangem Funkeln, dicke Schaumschicht und dichter Perlage – der Pacifator riecht fruchtig sowie nach Brotrinde, weichen, erdigen Tönen und einem Spritzer Zitrus. Der Antrunk ist cremig. Samtige Rauchnoten schmiegen sich an den vollen Körper. Im Haupttrunk balanciert eine selbstbewusste Bitterkeit die Malzsüße aus und führt in ein langes, wärmendes und hopfenaromatisches Finale. Der Pacifator ist ehrlich – alle Rohstoffe kommen aus biologischem Anbau. Er ist zudem unfiltriert – die Klärung hat die Schwerkraft übernommen. Fast alle Schwebstoffe haben sich während der langen Lagerung abgesetzt. Und er ist nicht pasteurisiert – dank des Alkoholgehaltes von rund 9 Vol.% kein Problem: Alkohol konserviert. Damit ist der Pacifator über Jahre hinweg lagerfähig. Dunkel und gleichbleibend kühl gelagert, wird er reifen und neue Geschmäcke offerieren.



### **Sie blicken als Biersommelier regelmäßig dem Braumeister über die Schulter – warum?**

„Ein Besuch in Oberelsbach ist für mich wie Weihnachten für Kinder. Du weißt, dass du mit Sicherheit ein Bier probieren wirst, weißt aber vorher nicht, was es sein könnte. Nachdem Andreas Seufert ja ein kleines Standardsortiment hat und im Gegenzug immer verschiedene Saisonbiere und Monatsbiere braut, ist immer etwas Neues dabei. Und jemanden dabei zuzusehen, wie er seine Passion und Leidenschaft zu etwas Trinkbarem macht, das man dann in typischer fränkischer Gemütlichkeit im Brauereihof sitzend verkostet, ist immer ein uriges Abenteuer – geschmacklich sowie menschlich.“

## Basalt Bock

Der Basalt Bock gehört zur Gattung der Steinbiere. Steinbier wird bereits seit Jahrhunderten gebraut. Da früher die Sudpfannen zum Kochen des Sudes aus Holz waren und deshalb nicht direkt beheizt werden konnten, war das Steinbierbrauverfahren die einzige Möglichkeit zum Erhitzen des Sudes in Holzgefäßen. Zur Herstellung werden beim Pax Bräu Basalt Bock einheimische Basaltsteine über einem Holzfeuer auf rund 800 °C erhitzt und anschließend in die Würze, gelassen, um diese zum Kochen zu bringen.

An den heißen Steinen karamellisiert ein Teil des in der Würze gelösten Malzzuckers und bildet eine feine Schicht. Zur Nachgärung und Reifung werden diese karamellisierten Basaltsteine in den Lagertank gehängt. Dort wird der an den Steinen karamellisierte Zucker bei der Nachgärung wieder gelöst. Genau dieses Karamell zusammen mit den mineralischen Noten des Basalts gibt dem Basaltbock seinen typischen und unverwechselbaren Geschmack.



## Genusstipps für ganz besondere Momente

**AKTION:** Kauf 1 Kiste aus dem Strecksortiment und es gibt 2 Flaschen gratis – für alle Sorten gültig!!!

### Big Peat Christmas-Edition

„Der ultimative Geschmack von Islay“: Die Big Peat Christmas Edition 2020 geht bereits in die zehnte Auflage. Für die Herstellung in Fassstärke wurden sieben schottische Malts der aktiven Brennereien der Insel Islay verwendet sowie der Malt der geschlossenen Brennerei Port Ellen. Unter anderem finden sich Whiskys von Ardbeg, Caol Ila und Bowmore in diesem Blended Malt wieder. Die Abfüllung von Douglas Laing wird nicht kühlgefiltert und nicht gefärbt. Die Flaschen weisen jährlich ein neues Design auf und sind streng limitiert. Aromatisch eher kraftvolle Noten von Torf und Rauch sowie eine feine Süße machen die Spirituose aus. Es zeigen sich maritime, salzige Anklänge und Asche. Geschmacklich ist der gelbgoldene Blended Malt vollmundig und kraftvoll auf der Zunge. Zunächst süß mit dem Ardbeg typischen Eindruck von Süßholzwurzeln, dazu viel Rauch und Torf. Im Abgang langanhaltend und kräftig mit süßem Rauch bis zum Schluss.



### Bushmills 16 Years Irish Single Malt Whiskey

Dieser mehrfach ausgezeichnete irische Single Malt Whiskey reift fast 16 Jahre in einer Kombination aus ehemaligen Oloroso Sherry- und Ex-Bourbon-Fässern. Die letzten Monate seiner Reifung verbringt der Bushmills in ehemaligen Port-Pipes. Dieser erlesene Whiskey ist körperreich und vollmundig, mit unwiderstehlichen Noten von karamellisierten Früchten und gerösteten Nüssen. Der Single Malt hat ein tiefgründiges Finish, bei dem Beeren und dunkle Schokolade den Ton angeben. Bushmills gilt als die älteste Whiskey-Destillerie Irlands. Erste Hinweise auf Brennaktivitäten im kleinen Ort Bushmills an der Nordküste gehen bis ins 15. Jahrhundert zurück. Unter dem Motto „hand crafted, small batches, smooth taste“ entstehen feinste Single Malts und meisterhaft komponierte Blends.



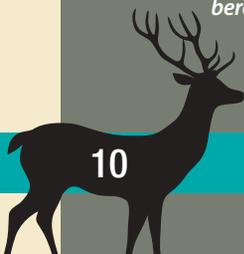
### Walcher Noisetto Likör

Nur edle Haselnüsse aus dem Piemont werden geröstet, um sie mit karibischem Rum zu dieser feinen Likörkreation zu verarbeiten. Bezauberndes Haselnuss-Nougat-Aroma mit angenehmer Süße, gepaart mit zarten Röstaromen rundet das Genusserlebnis ab. Die edle Spirituose stammt von der Gutsbrennerei Walcher aus dem Süden Südtirols, wo der Obst- und Weinhof bereits in der 9. Generation von der Familie Walcher aus Eppan bewirtschaftet wird.



### Riesling Gin vom Weingut Trenz

Seit November 2016 stellt das prämierte Weingut Trenz in Zusammenarbeit mit der Birkenhof Brennerei aus dem Westerwald einen handgefertigten Riesling Gin her. Zu dem Bio Wacholder aus der Toskana werden die Botanicals Grapefruit, Kumquat und rosa Pfefferbeeren destilliert. Der GIN reift sechs Monate in Barriquefässern, in denen zuvor die Johannisberg Rieslinge ALTE REBEN vinifiziert wurden. Zusätzlich erhält der Gin eine Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese Infusion, indem die Fässer regelmäßig mit dem Riesling beigefüllt werden. Das Künstleretikett wurde von dem Rheingauer Maler und Grafiker Michael Apitz handgezeichnet.



# DOKTOR HEYDEN



## Qualitätsweine aus Oppenheim am Rhein

Ob schmackhafter Einstiegswein, ambitionierter Genusstropfen oder hochwertiger Edelwein: In den Weinabteilungen von EDEKA Pessios finden Weinliebhaber garantiert ihren ganz persönlichen Lieblingsschoppen! Dabei haben erlesene Tropfen aus der Region einen hohen Stellenwert im abwechslungsreichen und vielseitigen Sortiment. Ganz neu in den Regalen sind die Weine des Weinguts DR. HEYDEN aus Oppenheim am Rhein, knapp 50 Kilometer von unseren Märkten entfernt.

Bereits die Römer kultivierten ihre Reben an den Hügeln zum Rhein. Im Mittelalter erzeugten Klöster, geistliche und adelige Grundherren dank des günstigen Klimas und Terroirs Wein in besonderer Qualität. Auf diesen historischen Flächen bewirtschaftet die Familie Heyden seit 1999 rund 15 Hektar Rebgeleände in den Oppenheimer Spitzenlagen Sackträger, Herrenberg, Kreuz und Schloss.

„In unserem Familienweingut konzentrieren wir uns ausschließlich auf den Anbau hochwertiger Qualitätsweine und verpflichten uns nachhaltigen Anbaukriterien, reduzierten Erträgen und der schonenden Behandlung des Leseguts“, erklärt Winzer Frank Heyden. „Um Weine mit Frucht und Aroma zu erzeugen, setzen wir neben modernen Edelstahl tanks mit Temperatursteuerung auch Holz- und Barriquefässer ein.“ Dieser hohe Anspruch an die eigenen Produkte wurde auch mehrfach von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles belohnt.



### 2018 Riesling Alte Reben trocken

*Ein Wein für Kenner aus der Grand Cru Lage „Oppenheimer Sackträger“. Mit zartwürzigem Duft nach reifen Äpfeln und der saftig mineralischen Rieslingfrucht eines sonnenverwöhnten Jahrgangs.*



### 2017 Spätburgunder „Innovation“ trocken

*Verlockendes Bouquet nach reifen Beeren und Cassis. Saftige Fülle mit weichem Körper und feinen Tanninen.*



### 2016 Cuvée Maximus trocken

*Erlesene Cuvée aus Merlot, Cabernet und Frühburgunder. Duft nach würzigen Kräutern und reifen Brombeeren. Kraftvoller, fruchtbetonter Körper.*



# Bienenstöcke sind jetzt fit für den Winter

Mittlerweile ist die diesjährige Bienen-saison auch schon wieder vorbei: Die Völker vor dem Markt von EDEKA Pessios in Bad Schwalbach sind alle eingefüttert in die sogenannte Winterruhe „entlassen“ worden. Jetzt gibt es nur noch kleinere Arbeiten an den Bienenvölkern zu verrichten, mit dem Augenmerk auf dem Motto „So wenig wie möglich die Bienen zu stören“!



„Als es Ende Oktober/Anfang November merklich kälter wurde, haben wir die Mäusegitter über den Fluglöchern der Beuten befestigt. Dabei müssen wir darauf achten, dass die Gitter entsprechend gut befestigt sind, sodass keine Maus sich bei den Bienenvölkern als ungebetener Gast einnisten kann – Mäuse lieben den warmen Bienenstock, bietet er doch reichlich Futter!“, weiß Taunusbienen-Imkerin Annette Widmer. Gleichzeitig müssen die Gitter so beschaffen sein, dass die Bienen bei entsprechender Witterung ab und zu ausfliegen können. Ganz besonders ist das im kommenden Frühjahr für die sogenannten Reinigungsflüge wichtig. Im gleichen Arbeitsgang nehmen die Imker die Anflugbretter ab, damit sich keine Vögel darauf setzen können. Einige Vögel, z.B. die



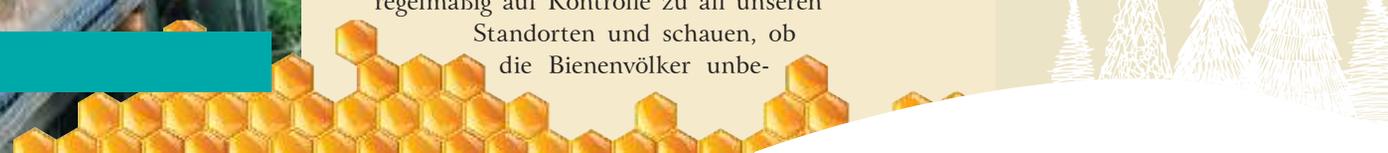
**Die Imkerei Taunusbiene hat die Bienenstöcke bei EDEKA Pessios in Bad Schwalbach vor Mäusen, Vögeln und Milben geschützt.**

flinken Meisen haben Bienen zum Fressen gerne und auch der Grünspecht sitzt gerne auf dem Anflugbrett und versucht ein Loch in die Beutenwand zu hacken, um sich an Bienen zu bedienen.

„Wenn der erste scharfe Nachtfrost kommt, geht die Bienenkönigin aus der Brut. Wir warten danach noch ca. drei Wochen, bis die letzten Jungbienen geschlüpft sind und beginnen mit der nächsten Behandlungsphase, der Winterbehandlung. Diese Behandlung dient zur „Restentmilbung“ und soll den Bienen einen guten Start ins Frühjahr mit möglichst wenigen Varroamilben ermöglichen“, erklärt Annette Widmer. „Fortan gehen wir regelmäßig auf Kontrolle zu all unseren Standorten und schauen, ob die Bienenvölker unbe-

schädigt ruhen dürfen. Parallel dazu läuft, nach wie vor, auch die kontinuierliche Honigverarbeitung und das Herstellen von Teelichtern aus dem wundervollen natürlichen goldgelben Bienenwachs.“

Und wenn die kalte Jahreszeit ihrem Namen gerecht wird und Sie einmal eine Alternative zum Glühwein benötigen: Widmer's Honigwein von Taunusbiene können Sie auch erwärmt genießen! Mit einer Zimtstange sowie einer zerstoßenen Kardamom-Kapsel schmeckt es noch besser – weitere Gewürze sind für dieses Geschmackserlebnis nicht notwendig – einmal mehr: Natur pur!





# Gourmet Dinner für Zuhause

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, die uns die Zeit Zuhause während dieser widrigen Umstände und darüber hinaus verschönern wird. Die Drei-Gänge-Menüs werden von einer darauf fein abgestimmten Getränkeabfolge abgerundet. Jedes Menü wird mit einer Rezeptur und einer Anleitung von unserem hauseigenen Chef de Cousine und diplomierten Biersommelier Michael Müller auf unserer Facebook-Seite

zu finden sein, aber auch als Printversion in unseren Märkten 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 in den Märkten. Selbstverständlich steht Michael Müller und das gesamte Team Ihnen auch an der Metzgereitheke mit Rat und Tat zur Seite. Die Getränkeempfehlung werden immer eine Bierempfehlung sowie eine Wein- und Spirituosenempfehlung unseres Experten Alexander Schmiing beinhalten.



## Drei-Gänge-Menü

### Vorspeise

Jacobsmuscheln an Feldsalat mit Cranberry-Dijon-Dressing und Peccorino



### Hauptgang

Beef Wellington mit Walnuss-Risolee-Kartoffeln und sautierten Zuckerschoten



### Dessert

Haselnuss Meringuetürmchen mit glacierten Blaubeeren



## Getränkeempfehlungen

### Vorspeise

Paxbräu Saisonbier „From Asia with Love“  
Elviller Riesling feinherb – Kloster Eberbach

### Hauptgang

Lahnsteiner Martinator Sandelwood  
Marquis Duplaisir – Merlot

### Dessert

Leffe Bruin – Belgisches Klosterbräu  
Nacht-Gold Eiswein – Peter Mertes



# Inspirationen für ein perfektes Festtagsmenü

## Vorspeise – Rotkohlsalat mit Granatapfel und Walnüssen

### Zubereitung:

Rotkohl putzen und Strunk keilförmig herausschneiden. Fein hobeln. Mit 1 TL Salz etwa 3 Minuten kräftig verkneten. Senf mit Honig, Essig und 8 EL Olivenöl verrühren und unter den Salat mischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen das restliche Öl (1 EL) in einer Pfanne erhitzen. Speck in kleinere Stücke zupfen und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Feigen fein würfeln. Walnüsse grob hacken. Die Granatapfelkerne heraustrennen. Die Kresse von den Beeten schneiden.

Zum Servieren die Hälfte der Nüsse, Granatapfelkerne und Feigen unter den Salat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf Tellern verteilen. Restliche Nüsse, Feigen, Granatapfelkerne, Speck und Kresse darüberstreuen. Dazu passt Baguette.



### Zutaten (für 4 Personen):

#### Für die Kirschen:

- 300 g Sauerkirschen
- 80 g Zucker
- 80 ml Wasser
- 50 ml Rotwein
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Speisestärke

#### Für das Parfait:

- 130 ml Milch
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 3 Eier
- 3 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 40 ml Kirschwasser
- 500 ml Schlagsahne



## Nachtisch – Le

### Zubereitung:

Für das Parfait die Milch mit dem Lebkuchengewürz vermengen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die Eier, Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Anschließend die noch heiße Milch nach und nach bei stetigem Rühren hinzugeben. Die Creme auf einem heißen, nicht kochenden Wasserbad (unter ständigem Rühren) andicken - in der Fachsprache „zur Rose abziehen“. Die optimale Cremigkeit lässt sich feststellen, indem man auf einen in die Masse getauchten Kochlöffel pustet. Wenn dabei Wellen entstehen, die an



## Hauptgang – Filet Wellington

### Zubereitung:

Die Mangoldblätter in kochendem Salzwasser für 2 Minuten blanchieren. Eiswürfel in kaltes Wasser geben und den Mangold danach darin abschrecken. Nach dem Abschrecken aus dem Eiswasser nehmen, trocken tupfen und zur Seite stellen. Die Champignons putzen und fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie, Rosmarin, Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons etwa 5 Minuten darin andünsten. Schalotten und den Knoblauch zugeben und 1 bis 2 Minuten mitdünsten. Mit der Petersilie mischen. Alles salzen und pfeffern. Das Rinderfilet parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, das Filet auf allen Seiten für insgesamt 1 bis 2 Minuten scharf anbraten. Mit Rosmarin und Thymian würzen. Das Fleisch herausnehmen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Senf einstreichen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 30 x 25 cm groß ausrollen. Teigreste beiseitelegen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mangoldblätter auf die untere Hälfte des Blätterteigs legen, die Pilzmasse in einem breiten Streifen darauf geben. Anschließend das Filet auf der Pilzmasse platzieren. Das Filet mit Teig umhüllen, die Seiten ggf. etwas abschneiden und einschlagen, dabei den Teig seitlich andrücken.

Filet auf das Backblech geben. Eigelb und Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Teigreste mit einem Pizzaschneider in dünne Streifen schneiden und diese auf dem eingeschlagenen Filet nach Belieben zu einem Muster anordnen. Die Streifen anschließend ebenfalls mit der Sahne-Eigelb-Mischung bestreichen. Das Filet im Ofen auf mittlerer Schiene in 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Anschließend servieren.

### Zutaten (für 8 Personen):

- 1 kg Rotkohl
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Senf, grobkörnig
- 4 EL Honig
- 4 EL Himbeeressig
- 9 EL Olivenöl
- 8 Scheiben Speck, durchwachsen
- 80 g Feigen, getrocknet
- 150 g Walnusskerne
- 1 Granatapfel
- 1 Beet Shiso-Kresse (alternativ: Gartenkresse)
- 1 Baguette

### Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Blätter Mangold
- 2 kg Eiswürfel
- 600 g Champignons, braun
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Stiele Petersilie, glatt
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 30 g Butter
- Salz & Pfeffer
- 800 g Rinderfilet
- 2 EL Senf
- 400 g Blätterteig
- etwas Mehl
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne

## bkuchen-Parfait

eine Rose erinnern, ist die gewünschte Konsistenz erreicht. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zu der warmen Creme geben. Die Creme auf einem Eiswasserbad kalt rühren (das geht schneller und die Creme verliert nicht zu viel Volumen) und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das Kirschwasser unter die Creme ziehen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Form mit Folie auskleiden (durch das Auskleiden der Form mit Folie, lässt sich das Parfait später leichter aus der Form lösen), die Parfait-Masse einfüllen und

über Nacht gefrieren lassen (mindestens 6 bis 8 Stunden).

Die Sauerkirschen etwas antauen lassen. In einem Topf Zucker, Wasser, Rotwein und Gewürze aufkochen. Die Kirschen 4 bis 5 Minuten darin köcheln lassen. Die Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu den Kirschen geben, einmal aufkochen und etwas abkühlen lassen. Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, auf eine Arbeitsunterlage stürzen, die Folie abziehen, in Scheiben schneiden und mit den heißen Sauerkirschen anrichten und servieren.





# „Zusammenhalten ist jetzt angesagt“



Im Eingangsbereich des Marktes in Bad Schealbach hängt das Marktteam die Speisekarten von regionalen Gastronomen aus.

„Zusammenhalten ist jetzt angesagt“ – unter diesem Motto bietet EDEKA Pessios allen Gastronomen aus der Region, die massiv unter den aktuellen Corona-Beschränkungen leiden, seine Hilfe an. „Im ganzen November konnten und auch im Dezember können sich weiterhin Interessierte bei uns in den Märkten ihre Abhol- und Lieferkarten platzieren. Gerne bewerben wir das Angebot auch auf Facebook. Einfach direkt bei uns in den Märkten melden oder unter WhatsApp 06124-702090“, erklärt Michael Pessios, der dieser gebeutelten Branche gerne unter die Arme greifen möchte. Vielleicht kann EDEKA Pessios Sie auch auf eine andere Art unterstützen? Haben Sie Artikel, die im Markt verkauft werden können? Oder Sie möchten Artikel frisch vor dem

Markt verkaufen (nur in Bad Schwalbach möglich)? „Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, wir müssen dann einfach gucken, was umsetzbar ist. Wir sind für alle ‚Schandtaten‘ offen.“ Eine erste Aktion im November mit dem Bad Schwalbacher Lichtspielhaus Bambi und Camera war ein voller Erfolg. Zwei Nachmittage lang verkauften die Kinomacher frisch zubereitetes Popcorn (gesüßt und gesalzen) – für das perfekte Filmerlebnis, wenn auch ohne große Leinwand. „Ich habe schon viele Schlangen bei uns im Markt gesehen, aber so was habe ich noch nie erlebt – ich und auch die Kunden waren richtig begeistert“, bilanziert Michael Pessios, der mit dem Kino eine Wiederholung in den nächsten Wochen plant.

## Facebook-Stimmen zur Popcorn-Aktion



Süß oder gesalzen: Das frische Popcorn von Bambi & Camera kam bei den Kunden von EDEKA Pessios super an.

Auflage: 25 000 Exemplare

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

Kostenlose Zustellung jeden zweiten Monat an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

**Objektleitung: 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

**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.: (0 53 32) 96 86-40  
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

**Gestaltung und Anzeigensatz:**  
Kristin Beyer  
Tel.: (0 53 32) 96 86-436  
Fax: (0 53 32) 96 86-58

**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.