Ausgabe | 4/2020

Pessios regionalBlick

Themen

Bienenwachstücher aus Bad Schwalbach

Unser neues Bierspezialitätenregal

Spende an Verein „Nachbarschaftshilfe“

Rückblick „Marktzeitungs-Jubiläum“

Es ist soweit: Erster Regionalhonig ist fertig

Liebe Kunden,
lange haben mein Team, unser Partner Taunusbiene und ich diesem Moment entgegengefiebert, nun ist es endlich soweit: Unserer erster Regionalhonig, der acht fleißigen Bienenvölkern im direkten Umkreis von unserem Markt in Bad Schwalbach gesammelt wurde, ist fertig. Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 2 und 3 in dieser Ausgabe unserer beliebten Marktzeitung – passend dazu stellen wir Ihnen eine Neuheit in unserem Sortiment vor: die in Bad Schwalbach hergestellten und umweltfreundlichen Bienenwachstücher von Wachseck vor. Außerdem haben wir unsere Auswahl an nachhaltigen Produkten aus Bambus von der Firma pandoo immens erweitert. Darüber hinaus geben wir einige Grilltipps und stellen Ihnen unser neues Bierspezialitäten-Regal sowie die Lahnsteiner Brauerei, die mit ihren Kreationen darin vertreten ist, genauer vor! Doch nicht nur das: Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen des Weingut Bur aus Kiedrich, berichten über eine Spendenaktion an den Verein Nachbarschaftshilfe und blicken auf in einer kleinen Retrospektive auf 5-Jahre-Marktzeitung zurück. Es gibt viel zu entdecken! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und bleiben Sie gesund!
Ihr Team von EDEKA Pessios

Weiherstraße 1 • 65232 Wehen (Taunusstein) • Tel.: 0 61 28/8 44 68 – Edmund-Heusinger-Str. 19 • 65307 Bad Schwalbach • Tel.: 0 61 24/70 20 90
Öffnungszeiten: Mo – Sa: 8 – 20 Uhr • info@edeka-pessios.de

Prominent präsentiert: Der neue „Pessios Honig“ hat einen eigenen Aufbau und ist nur in begrenzter Menge erhältlich.

Imkerin Annette Widmer zeigt Kaufmann Michael Pessios,wie die Honigräume von Innen aussehen.

Feines Kirschblütenar

Mitte Mai – früher als erwartet – war es endlich soweit: „Wir konnten schon einzelne Honigräume abnehmen und somit den ersten Bad Schwalbacher „Pessios Honig“ ernten“, freut sich Bioland-Imkerin Annette Widmer von Taunusbiene. Für einen Standort fern der sogenannten Massentracht (Blüten mit reichhaltiger Menge an Nektar und Pollen, z.B. Raps), haben sich die Taunusbiene-Völker sehr viel Mühe gegeben und einen wunderbaren und köstlichen Frühjahrsblütenhonig eingetragen, der ein feines und edles Kirschblütenaroma aufweist. So fällt die Bilanz der ersten Honigernte von Annette Widmer durchweg positiv aus: „Der neue Standort hat also auf Anhieb gut funktioniert – wir hoffen gemeinsam mit dem Team von EDEKA Pessios, dass sich dies in den kommenden Jahren bestätigt. Das Ergebnis der mühevollen Arbeit unserer kleinen Mitarbeiterinnen kann jetzt jeder selber kosten.“

„Das ist schon eine beeindruckende Geschichte wie das ganze Projekt bisher gelaufen ist und wie schnell die fleißigen Bienen am Ende den ersten Honig gesammelt haben“, zieht auch Projekt-Betreuer Marcel Krieger eine rundum positive Bilanz. Etwas über 80 Kilogramm Honig seien zusammengekommen, die in rund 250 Gläser á 350 Gramm abgefüllt wurden. Direkt im Eingangsbereich in der Obst- und Gemüseabteilung wird das „süße Gold“ in einem Extra-Aufbau präsentiert. „Von den Kunden wird unser ‚Pessios-Honig‘ sehr gut angenommen. Für uns ist das ein schönes Zeichen dafür, dass wir mit unserer Idee eines eigenen Honigs, der regionaler nicht sein kann, genau den Nerv unserer Kunden getroffen haben“, so Marcel Krieger.

Aber was ist eigentlich im Bienenstock passiert, als die Bienen den Nektar eingetragen haben? Neben Teamwork kommt es auf „Bienenspucke“ an: Sie reichen diese von Biene zu Biene und jedes Mal wird der Nektar dabei eingedickt und mit Enzymen versehen, bevor dieser in der Wabe abgelegt wird. So wird die Wabe peu à peu gefüllt. Und wenn die Bienen meinen, dass nichts mehr hineinpasst, dann fangen sie an, die honiggefüllte Wabe mit einer dünnen Wachsschicht zu versiegeln. Diesen Vorgang bezeichnet man als „Verdeckeln“. Damit ist der eingelagerte Honig perfekt konserviert und kann, sofern er im Bienenstock verbleibt, jederzeit von den

roma: „Pessios-Honig“ steht in den Regalen

Bienen wieder „entdeckelt“ und verbraucht werden.
Bei den Honigräumen, die mit in die Imkerei genommen werden, werden die einzelnen Honigwaben zunächst mit einer speziellen Gabel entdeckelt – daher wird diese auch „Entdeckelungsgabel“ genannt. Anschließend kommen die Rähmchen dann in die Schleuder, wo der Honig mit der Zentrifugalkraft aus den Waben geschleudert wird. Aus der Schleuder läuft der Honig wie flüssiges Gold durch ein grobes Sieb, um bereits erste gröbere Wachsteile herauszufiltern. Von dort aus gelangt der Honig in einen Edelstahltank, wo er ein paar Tage stehen bleibt und zur Ruhe kommt, damit letzte größere Wachsreste nach oben schwimmen. Kleinste Wachs- und Pollenteilchen verbleiben im Honig und machen ihn damit so wertvoll, natürlich und gesund!
Anschließend wird der Frühjahrsblütenhonig schonend cremig gerührt, damit er die möglichst beste Streichfähigkeit für das Frühstücksbrötchen erhält. Sobald im späteren Sommerverlauf auch der fruchtigere Sommerblütenhonig und der aromatische Wald- und Blütenhonig geschleudert wird, werden diese zum Teil ebenfalls cremig gerührt. Letzterer wird aber am liebsten flüssig genossen und daher kommt das Rühren hier eher selten zum Einsatz.
„Getreu unserem Leitmotiv ‚Weil wir Bienen lieben‘, haben wir nicht von jedem Volk Honig abgenommen, sondern nur von denen, die es verkraften konnten. Immer mit dem Blick auf schlechtes Wetter, also Regen und Kälte, müssen unsere Mitarbeiterinnen primär über ihren Honig in ausreichender Menge verfügen – dies hat oberste Priorität“, erklärt Annette Widmer. „Mitte Mai sind die Völker in voller Brut und verbrauchen selbst viel Nektar, dann ist es essentiell, die Völker nicht nur auf Schwarmstimmung, sondern auch auf ausreichend Futter- bzw. Honigreserven zu kontrollieren, bevor man den Honig nimmt. In den nächsten Wochen tragen die Bienen den dunkleren Sommer- oder auch schon Wald- und Blütenhonig ein. Dieser Honig hat in der Regel einen höheren Anteil an Honigtau und bleibt deshalb länger im flüssigen Zustand. Wir hoffen, dass wir ab Mitte Juni wieder einen Teil des Honigs ernten können und sind schon sehr gespannt, wie dieser schmecken wird.“

In der Schleuder wird der Honig mit der Zentrifugalkraft aus den Waben der Rähmchen geschleudert.

Wachseck: Bienenwachstücher aus regionaler Manufaktur

Lebensmittel einwickeln, abdecken, einfrieren oder mitnehmen – dafür braucht man keine Plastikfolie! Stattdessen nachhaltige Bienenwachstücher. Und die gibt es jetzt auch handgemacht aus der Manufaktur Wachseck in Bad Schwalbach. Dahinter stecken die zwei Freundinnen und Geschäftsfrauen Gesine Karl und Gisela Krone. Über Bienenwachstücher kommt man ins Gespräch über Sinn und Unsinn der Plastikschwemme und genau das ist das Ziel der Gründerinnen. Sie wollen aufmerksam machen und eine Alternative anbieten.

2019 machte Gesine einen DiY-Workshop für Bienenwachstücher bei DeinTag im Park und zusammen mit Gisela war die Geschäftsidee geboren. Nach den ersten handgemachten Tüchern in Gesines Küche folgte der Umzug in Giselas Gästezimmer. Doch auch das wird schon bald zu klein. Vor kurzer Zeit ist die Werkstatt von Wachseck in die Gartenfeldstraße in Bad Schwalbach eingezogen.

Wichtigste Maxime der Wachseck-Gründerinnen ist, dass die Zutaten bio-zertifiziert sind und nach Möglichkeit aus der Region kommen. So beziehen sie das Bienenwachs von der Biolandimkerei Taunusbiene aus Hohenstein. Anders als andere Bienenwachstuchhersteller verarbeiten sie keine exotischen Öle wie Kokos oder Jojoba. In ihren Tüchern ist Rapsöl vom Demeterbetrieb Bornhof aus Taunusstein-Wehen.

Nur die GOTS zertifizierten Baumwollstoffe und das Baumharz aus Österreich sind weiter gereist. Baumharz kann generell nicht zertifiziert werden. Der Pecher arbeitet jedoch traditionell und baumschonend. Auch bei der Verpackung gilt: Ressourcen sollen geschont werden. Deshalb ist sie aus nur einem DIN A4-Blatt Graspapier hergestellt und wird in der Stuttgarter Grasdruckerei gedruckt. Graspapier verbraucht nur einen Bruchteil des Wassers, das die herkömmliche Papierherstellung benötigt.

Aufgrund der natürlichen Zutaten sind die Tücher atmungsaktiv und halten dadurch die Lebensmittel lange frisch. Darüber hinaus haben Baumharz und Bienenwachs antibakterielle Eigenschaften. Die Bienenwachstücher aus der Wachseck-Manufaktur sind nachhaltig. Sie sind zu 100 Prozent über den Biomüll recycelbar. Aber selbst am Ende ihres Lebens müssen sie nicht einfach in den Müll. Sie lassen sich wunderbar als Feuer- und Kaminanzünder nutzen.

Die Bienenwachstücher von Wachseck sind keine Einwegware. Nach dem Gebrauch können sie mit kaltem Wasser und bei Bedarf mit einem milden Bio-Spülmittel abgewaschen werden. Einfach aufhängen oder flach ausgebreitet gut trocknen lassen. Danach sind sie wieder zu benutzen.

Verfärbungen durch Lebensmittel beeinträchtigen die Funktion nicht. Für stark rie-

Fotos: © Michael Skorski

chende Lebensmittel (Zwiebel, bestimmte Käsesorten) ist es sinnvoll, immer das gleiche Tuch zu verwenden. Die Wachsschicht kann sich nach häufigem Gebrauch abnutzen. Um ein Bienenwachstuch aufzufrischen, kann es bei 100 Grad auf einem Backpapier ca. fünf Minuten in den Backofen. Gut ist, wenn es nicht an allen Stellen flach aufliegt. Im noch heißen Zustand sollte es an den Ecken vorsichtig von dem Backpapier abgelöst werden. Einfach an der Luft abkühlen, fertig.
Die Bienenwachstücher von Wachseck werden in Handarbeit hergestellt. Keines ist wie das andere. Alle sind Unikate. Jedes Tuch wird einzeln geprüft und kommt nur dann in den Verkauf, wenn es eine strenge Qualitätskontrolle besteht.

Die Bienenwachstücher gibt es in 4 Größen

S – Small (20x20 cm)
Angeschnittenes Obst wie Apfel oder Zitrone muss nicht ganz eingepackt werden. Es genügt, die Schnittfläche abzudecken. Das Format S ist hierfür gemacht. Unter sanftem Druck und der Wärme der Hände umschließt es die Schnittfläche des Lebensmittels und hält es frisch. Das Format S eignet sich auch hervorragend zum Einfrieren von Kräutern. Wie eine kleine Tasche geformt, können darin geschnittene oder ungeschnittene Kräuter eingepackt und eingefroren werden. Wird ein Teil davon gebraucht, kann das Tuch im kalten Zustand geöffnet und auch wieder verschlossen werden.

M – Medium (25x25 cm)
Für Käse, im Stück oder geschnitten, ist das 25x25 cm-Format gedacht. Wer Reibekäse benötigt, kann das Tuch auf der Arbeitsplatte ausgebreitet als Reibeunterlage nehmen. Die Reibe steht fest auf dem Tuch und der geriebene Käse kann mühelos in eine Schüssel umgefüllt oder mit dem Käsestück aufbewahrt werden. Die Größe M empfiehlt sich auch für leckere Schulbrote.

L – Large (30x30 cm)
Mit dem L-Tuch können Schüsseln abgedeckt, große Käsestücke eingewickelt oder bereits geschnittener Salat eingepackt werden. Möhren und andere Gemüsesorten, die im Kühlschrank normalerweise weich werden, halten sich wunderbar lange knackig frisch.

XL – Extra Large (45x50 cm)
Brote, egal ob rund oder kastenförmig, halten bestens frisch im XL Format. Ein dicker Salat bleibt in diesem Tuch gartenfrisch. Das XL Tuch ist so groß, dass es ein Kuchenblech mühelos bedecken kann. Ofenfrisches Brot ist häufig noch sehr feucht. Daher solltest es nicht gleich in ein Tuch eingeschlagen werden.

EDEKA Pessios erweitert Auswahl an nachhaltigen Artikeln aus Bambus

Vor gut einem Jahr hat Kaufmann Michael Pessios die umweltfreundlichen Wattestäbchen von pandoo mit Sitz in Konstanz am Bodensee in sein Sortiment aufgenommen. Die nachhaltige Alternative zu den üblichen Wattestäbchen sind ein reines Naturprodukt aus schnell nachwachsendem Bambus und biologischer Baumwolle – und zu 100 Prozent biologisch abbaubar! Das Produkt kam so gut bei Kunden und Mitarbeitern an, dass nun das Sortiment um umweltfreundliches Besteck (Messer, Gabel, Löffel), Zahnbürsten, Waschlappen, Bienenwachstücher, Trinkhalme sowie beliebte Spiele wie „Vier gewinnt“ und „Wackelturm“ immens erweitert wurde. Alles aus dem schnell nachwachsenden Rohstoff Bambus und ganz ohne Plastik!

Zahnbürste

Die Zahnbürste hat einen Griff aus natürlichem Bambus und ist dadurch nachhaltiger als herkömmliche Handzahnbürsten aus Plastik. Die weichen Borsten sind aus Nylon, wodurch das pandoo-Produkt zu 100% vegan ist. Bei der Bambuszahnbürste kommen die positiven Eigenschaften von Bambus zum Einsatz: Denn der schnell nachwachsende Rohstoff ist von Natur aus antibkateriell und hypoallergen.

Waschlappen

Die pandoo Waschlappen sind ein praktischer, saugfähiger und effektiver Ersatz für herkömmliche Baumwoll-Waschlappen. Die Tücher sind eine perfekte Mischung aus weichem und robustem Material: Sie sind sowohl für eine sanfte Gesichtsreinigung wie auch für Reinigungsarbeiten im Haushalt geeignet. Die Waschlappen sind leicht zu reinigen, da Sie sie einfach in die Waschmaschine und den Trockner geben können. Auf diese Weise können Sie sich jedes Mal von neuem an den sauberen, fusselfreien Waschlappen erfreuen.

„Prinzipiell kann man jeden Fisch im Ganzen gut grillen“

Fischexpertin Manuela Igstadt-Rötschke von der Bedientheke im Markt in Bad Schwalbach spricht im Interview darüber, welche Fische sich zum Grillen gut eignen, welche Fehler man vermeiden sollte und welche Utensilien einem das Grillen erleichtern.

Bratwurst, Steak und Co. sind die Klassiker auf deutschen Grillrosten – welche Vorzüge haben Fisch und Meeresfrüchte?

Sie bringen ganz klar Abwechslung auf den Teller und sind sehr gesund. Fisch und Meeresfrüchte sind viel schneller gar, man muss bis zum Essen nicht so lange warten. Sie sind einfacher in der Zubereitung und schmecken super lecker.

Welche Fische eignen sich besonders gut zum Grillen und welche nicht?

Prinzipiell kann man jeden Fisch im Ganzen gut grillen, wenn man ein paar Kleinigkeiten beachtet. Am liebsten wird die Dorade gegrillt. Aber auch Wolfsbarsch, Forelle und Saibling eignen sich sehr gut. Die Fische sollten generell nicht zu groß sein, sonst dauert es einfach zu lange bis er durch ist.

Sollten Fische im Ganzen oder lieber filetiert gegrillt werden?

Das ist reine Geschmacksfrage! Der Vorteil bei Filets ist klar, dass man keine Gräten hat. Die ganzen Fische hingegen sind saftiger, wenn Gräten einem nichts ausmachen. Im Grunde ist aber beides gleich lecker, es kommt auf die persönlichen Vorlieben an.

Woran erkennt man, dass ein ganzer Fisch beim Grillen gar ist?

Da gibt es einen einfachen Trick: Wenn der Fisch richtig gegrillt wurde, kann man leicht an der Seiten- oder besser Rückenflosse ziehen. ***Wenn die sich ganz leicht herauslösen lässt, und das an der dicksten Stelle am Rücken, sieht man, dass der Fisch durch ist.***

Wie löst man bei einem ganzen Fisch am besten die Gräten heraus?

Entlang des Rückens sollte man einen langen Schnitt machen. Dann kann man das eine Filet abnehmen und danach lässt sich die Wirbelsäule gut aus dem anderen raus lösen.

Was sind die klassischen Fehler beim Grillen von Fisch?

Fisch wird häufig zu heiß und dadurch zu kurz gegrillt. Ein Fisch von 4 Zentimeter Durchmesser braucht ungefähr zehn Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze, so 180 Grad sind nicht zu überschreiten. Die Filets brauchen nur in etwa sechs Minuten. Meeresfrüchte brauchen nur je zwei Minuten von jeder Seite bei 160 Grad.

Welche Utensilien empfehlen Sie zum Grillen von Fisch und Meeresfrüchten?

Als Tipp bei ganzen Fischen: Nur die Haut und nicht das Fleisch leicht einritzen. Ansonsten eignen sich bei ganzen Fischen spezielle Zangen, in die man den Fisch einklemmen kann und er nicht auseinander fällt. So kann man den Fisch schön drehen. Filets sollten in Aluschalen gelegt werden. Damit der Fisch darin nicht anbackt, kann man Zitronenscheiben unter das Fleisch legen. Es hilft auch, wenn man das Grillrost mit geschmackneutralem Öl einstreicht, dann brennt auch nichts an.

Ein Schlaraffenland an Bier-Spezialitäten

Ob Wein oder Spirituosen: Bei EDEKA Pessios in Bad Schwalbach finden Kunden in Sachen edler Tropfen eine abwechslungsreiche Vielfalt wie im Fachhandel. Und auch die mannigfache Bierauswahl ist mit dem neuen Spezialitätenregal um eine echte Attraktion reicher: „Da sind schon einige echte Schätze drin zu finden, die es nicht überall gibt – Bierliebhaber sollten da unbedingt mal einen Blick rein werfen“, schwärmt Michael Müller, seines Zeichens Biersommelier im Hause Pessios und verantwortlich für die eindrucksvolle Sortimentserweiterung.

Angefangen hat die Spezialitätenauswahl mit den Bieren und Craftbieren der renommierten Lahnsteiner Brauerei aus Rheinland-Pfalz – siehe Bericht auf der nächsten Seite. „Ich bin ein großer Fan von deren Bierkreationen und wollte auch die Kunden an dem Genuss teilhaben lassen“, so Michael Müller. Und er lag mit seiner Einschätzung richtig: Immer wieder waren Lücken in dem Regal, weil Kunden beherzt zugriffen und die neuen Biere kosteten. Und so wurde die Auswahl an Spezialbieren schnell ausgebaut. Mittlerweile sind dort mehrere Brauereien wie Pax Breu vertreten, die Vielfalt der Biere reicht von verschiedenen Bockbieren und Märzen über Kreationen mit Honig, Kirsch und Whisky im Geschmack bis hin zur Gose, einem fast ausgestorbenem Bierstil mit Hibiskus, Rhabarber und Rosenblüte – da steht einer spannenden Geschmacksreise nichts mehr im Wege!

„Wir haben ein ganzes Regalfach voll mit sieben verschiedenen Bio-Bieren – das kann sich wirklich sehen lassen“, erklärt Biersommelier Michael Müller. Laut dem Bierexperten wird die Vielfalt des Spezialitätenregals in der Zukunft aber keinesfalls starr bleiben, sondern sich stetig ändern: „Im Craftbierregal wird immer Bewegung drin sein, da wir dem Kunden auch Abwechslung bieten wollen und den Inhalt auch ein bisschen nach saisonalen Anlässen anpassen wollen. Da wird es noch die eine oder andere Überraschung geben und Bierliebhaber voll auf ihre Kosten kommen. Daher lohnt es sich definitiv, immer mal wieder einen Blick in das Spezialbierregal zu werfen.“ Wer eine Frage zu einem Bier hat oder eine tiefergehende Beratung möchte, dem steht der Biersommelier stets mit Rat und Tat zur Seite.

Die Lahnsteiner Brauerei aus der gleichnamigen Stadt in Rheinland-Pfalz ist eine mittelständische Brauerei im Herzen Deutschlands – mit Jahrhunderten reicher Tradition, familiengeführt, mit einer großen Auswahl an klassischen deutschen, aber auch an innovativen und internationaleren Bierstilen. Die Lahnsteiner Brauerei steht somit für all das, was die Biernation Deutschland berühmt und erlebnisreich macht. Und mit Dr. Markus Fohr hat sie auch noch einen äußerst umtriebigen Geschäftsführer, der nicht nur Bücher schreibt und den Nachwuchs ausbildet, sondern als amtierender Deutscher Meister der Biersommeliers für den Puls einer ganzen Branche steht.

Vielfalt hat einen Namen: Lahnsteiner Brauerei

Die Geschichte der Brauereifamilie Fohr reicht lange zurück. Es war im Jahr 1667, als der vermutlich aus Belgien eingewanderte Jacob Fohr das Braurecht erwarb und damit eine gut 350-jährige Brautradition begründete. Heute führen Dr. Markus Fohr und sein Vater Dr. Rainer Fohr die Brauerei in neunter und zehnter Generation. Dr. Markus Fohr stieg 1999 in die Geschäftsführung mit ein. Was ist das für ein Gefühl, in eine Familie mit einer solchen Tradition hineingeboren zu werden? „Meine Familie hat mich nie unter Druck gesetzt, das Familienunternehmen weiterzuführen“, sagt er. Dennoch ist ihm die Entscheidung nicht schwergefallen. „Bierbrauer ist einfach ein Kultberuf, den fast alle Menschen toll finden“.

Diesem Motto folgend, hat Fohr in Lahnstein einiges bewegt. Er hat das angestoßen, was er den „Biermarkt 4.0“ nennt: „Wir summieren darunter Craftbiere, wie ein Grünhopfenbier, ein India Pale Ale oder einen auf Holzchips aus einem Bourbon-Whisky-Fass gelagerten Doppelbock, unsere Bierverkostungen und unsere Bierdelikatessen.“ Trotz aller Innovationen braut er nach wie vor am häufigsten Pils, Obergäriges und Altbier. Seit 2015 gewannen insgesamt acht Biere Medaillen beim International Craft Beer Award.

Fohr hat im Jahr 2011 eine Weiterbildung zum Biersommelier absolviert. „Als der Biersommelier aufkam, war mir klar: Das ist der richtige Ansatz“, erläutert er. „Denn wir haben eine Bierkultur, die viel mehr ist als nur Pils. Es war mir schon immer ein Bedürfnis, den Menschen von der Vielfalt der Biere und ihrer Rohstoffe zu erzählen – und beim Bier nicht Themen wie Übergewicht, Alkoholsucht oder trinkende Jugendliche dominieren zu lassen. Kurz gesagt: Es ging mir um Öffentlichkeitsarbeit, Wertschätzung und Begeisterung für ein tolles Produkt.“ Also hat er sich zum Biersommelier weiterbilden lassen. Aber nicht nur das. Im November 2018 hat er auch die Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers gewonnen.

Edle Tropfen vom Weingut Bur aus Kiedrich

Die abwechslungsreichen Weinabteilungen der Märkte von EDEKA Pessios bieten Weinliebhabern viele erlesene Tropfen aus aller Welt – aber natürlich auch von lokalen Partnern aus der Region, wie dem rund 20 Kilometer entfernten Weingut Bur aus Kiedrich.

Die nachvollziehbaren Anfänge des Familien-Weinbaus sind bei Josef Bibo (Spitzname „Bur“ – der Ausdruck steht eigentlich für Bauer bzw. Weinbauer) zu verzeichnen. Der Urgroßvater und Großvater der heutigen Generation, der eigentlich Theologie studieren wollte, entschied sich doch für die Lehre des Weines und pflanzte Ende des 19. Jahrhunderts seine ersten Weinreben an. Schon damals lag das Hauptaugenmerk auf dem Riesling. Ein Teil seiner Reben und der Name Bur gingen 1936 in den Besitz seines Sohnes Kaspar Bibo über. Dieser bewirtschaftete eine 1,5 Morgen große Rebenlandschaft. Man begann, die Überschüsse in der hauseigenen Wirtsstube zu vermarkten.

Nachdem Winfried Bibo (der heutige Bur-Senior) den Weinbaubetrieb seines Vaters Kaspar 1981 übernahm, wurden neben den Riesling– auch Spätburgunderreben angebaut. Selbst der jüngste Bur, Stefan Bibo, folgte der Weinkunst und absolvierte 1998 das Studium zum Weinbautechniker. Er führt nun den Weinbaubetrieb und bewirtschaftet aktuell 9 Hektar Rebfläche mit voller Hingabe.

Der Riesling streckt sich auf etwa 8 Hektar Rebfläche. Als „König unter den Weißweinen“ hat er sich einen Namen gemacht, als frisch, elegant und mineralisch wird er charakterisiert. Seine lebendige Säure ist ebenso prägnant wie seine Vielfalt. Weiterhin spiegelt der Riesling die Eigenschaften des Bodens wieder, auf dem er wächst. Das Weingut Bur hat jüngst ein Experiment gestartet und einen hervorragenden und charakterstarken Terroir Phyllit hervorgebracht. Die Reben des Panoramaweinbergs wachsen auf einem reinen Schieferboden, welcher am Fuße des Rheingaugebirges liegt.

Die Burgunder-Weine wachsen auf etwa 1 Hektar Rebfläche. Die kleinbeerigen, roten Trauben des Spätburgunders bringen hervorragende, vollmundige, samtige Weine mit einem herrlichen Burgunderaroma hervor. Gepflegt und ausgebaut werden diese Rotweine natürlich und traditionell im großen Eichenholzfass, wo sie mindestens 12 bis 18 Monate zur Vollendung reifen. Der Bursecco ist aus dem Spätburgunder erwachsen und längst ein Markenzeichen des Weinguts geworden. Mit Kohlensäure versetzt, bringt Sie dieser Rosé Perlwein beschwingt durch den Sommer. Und last but not least muss der Weiße Burgunder Erwähnung finden. Auf einer kleinen Rebfläche wächst jährlich ein zarter Weißwein heran, der das Weinangebot hervorragend komplettiert.

Rheingau Riesling Classic

- *Jahrgang:* *2018*
- *Geschmack:* *Feinherb-trocken*
- *Nuancen:* *Ausgewogen und elegant*
- *Passt zu:* *Fisch und Salaten*
- *Trinktemperatur:* *10 bis 12 °C*

Weißer Burgunder

- *Jahrgang:* *2019*
- *Geschmack:* *Trocken*
- *Nuancen:* *Cremig zarter Nachhall, Zitrusnoten*
- *Passt zu:* *Geflügel, Fisch, Kalb und Spargel*
- *Trinktemperatur:* *10 bis 12 °C*

Füreinander Miteinander
Nachbarschaftshilfe Taunusstein e.V.

EDEKA Pessios und Eulen Apotheke unterstützen Verein Nachbarschafthilfe

Aufgrund der coronabedingten Maskenpflicht in vielen öffentlichen Bereichen wurde eine große Zahl an Schutzmasken benötigt. Kaufmann Michael Pessios und der Inhaber der Eulen Apotheken in Hahn und Bleidenstadt, Moritz Stöber, boten kurz entschlossen für ihre Kunden verschiedene Masken und waschbaren Mundschutz in gesicherter Qualität an. Trotz der auch für diese Betriebe schwierigen Phase dachten die beiden Taunussteiner zusätzlich noch an die großen Herausforderungen, die die Pandemie für die ehrenamtliche Arbeit mit sich brachte und unterstützten die Nachbarschaftshilfe Taunusstein e.V. durch eine tolle Spendenaktion.
Von jeder verkauften Maske wurde ein Betrag von 10 bis 50 Cent – je nach Maskenart – an den Verein gespendet. In kurzer Zeit kamen so 1.340 Euro zusammen, die von den Unternehmern großzügig auf 1.500 Euro aufgerundet wurden. Bei der Übergabe des Schecks im Mai freute sich Kurt Bischof, Vorsitzender des Vereins: „Das ist eine wunderbare Aktion, für die wir nur von Herzen danke sagen können!“
Die Spendenaktion hat den Vereinsmitgliedern die große Wertschätzung für das ehrenamtliche Engagement gezeigt. Die Spendensumme hilft dem Verein in der schwierigen Zeit der Corona-Krise, die laufenden Aufwendungen zu schultern. Auch die Nachbarschaftshilfe ist vom „Lockdown“ betroffen und kann erst in der zweiten Jahreshälfte ihre Aktivitäten nur schrittweise wieder aufnehmen. Darauf freuen sich alle Mitglieder bereits heute.

Seit 10 Jahren aktiv für hilfebedürftige Senioren

Die Nachbarschaftshilfe unterstützt seit mehr als zehn Jahren hilfebedürftige Seniorinnen und Senioren in Taunusstein mit nachbarschaftlichen Hilfen und hat aktuell 1.250 Mitglieder. Ziel der ehrenamtlichen Aktivitäten ist es, den oft hochbetagten Menschen möglichst lange den Verbleib im vertrauten Wohnumfeld zu ermöglichen. Im Jahr 2019 wurden über 6.400 Stunden Hilfe geleistet und dabei beeindruckende 45.000 Kilometer gefahren. Das Busprojekt organisiert jedes Jahr etwa 30 Tagesausflüge für hilfebedürftige Mitglieder mit dem vereinseigenen Kleinbus. Das Repair Café sorgt mit seinem Team für das Angebot kostenloser Hilfen, um defekte Gegenstände instand zu setzen. Bei den zehn Terminen im Jahr werden durchschnittlich über 40 Reparaturfälle bearbeitet.

Jetzt wieder in Betrieb

Am Eingang

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

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

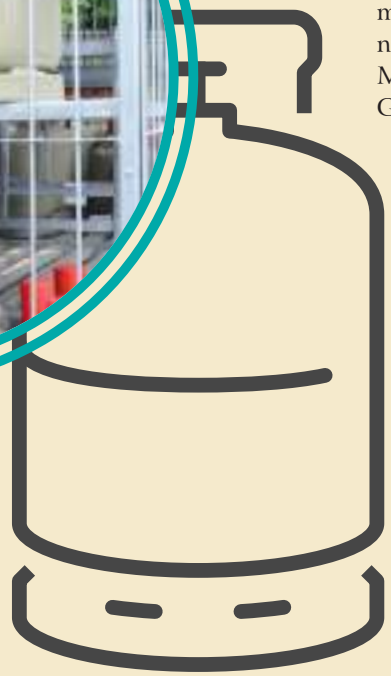
3. Die Bestellung geht bei den Mitarbeitern an der Bedientheke ein und wird entsprechend der Reihenfolge des Nummernsystems abgearbeitet.

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

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

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

Neu: Zwei Arten von Gasflaschen in unterschiedlichen Größen



Das gemeinsame Grillen mit Freunden und der Familie ist gerade im Sommer besonders beliebt – immer mehr Hobbygriller greifen mittlerweile nicht mehr zu Holzkohle und Co., sondern nutzen Gas. Diese Entwicklung hat auch Kaufmann Michael Pessios beobachtet und eine große Auswahl an Gasflaschen in sein Sortiment aufgenommen: „Grillen mit Gas kommt immer mehr in Mode, daher haben wir uns darauf eingestellt. Mit dem neuen Angebot können Kunden nicht mehr nur ihr Grillgut bei uns kaufen und sparen sich auch gleich den Weg in den Baumarkt oder zu anderen Stellen. Daher ist unser neuer Service sehr praktisch."

Die Gasflaschen stehen in einem eingezäunten Bereich direkt vorm Eingang des Marktes in Bad Schwalbach – und sind als rote Pfandflasche sowie als graue Tauschflasche (jeweils in den Größen 5 und 11 Kilogramm) erhältlich. Interessierte müssen sich dafür einfach an der Info-Theke des Marktes melden, so Michael Pessios: „Wer noch größere Flaschen haben möchte, kann sich gerne bei uns melden und wir bestellen diese gerne."

Schnelle Lieferung – schneller Genuss

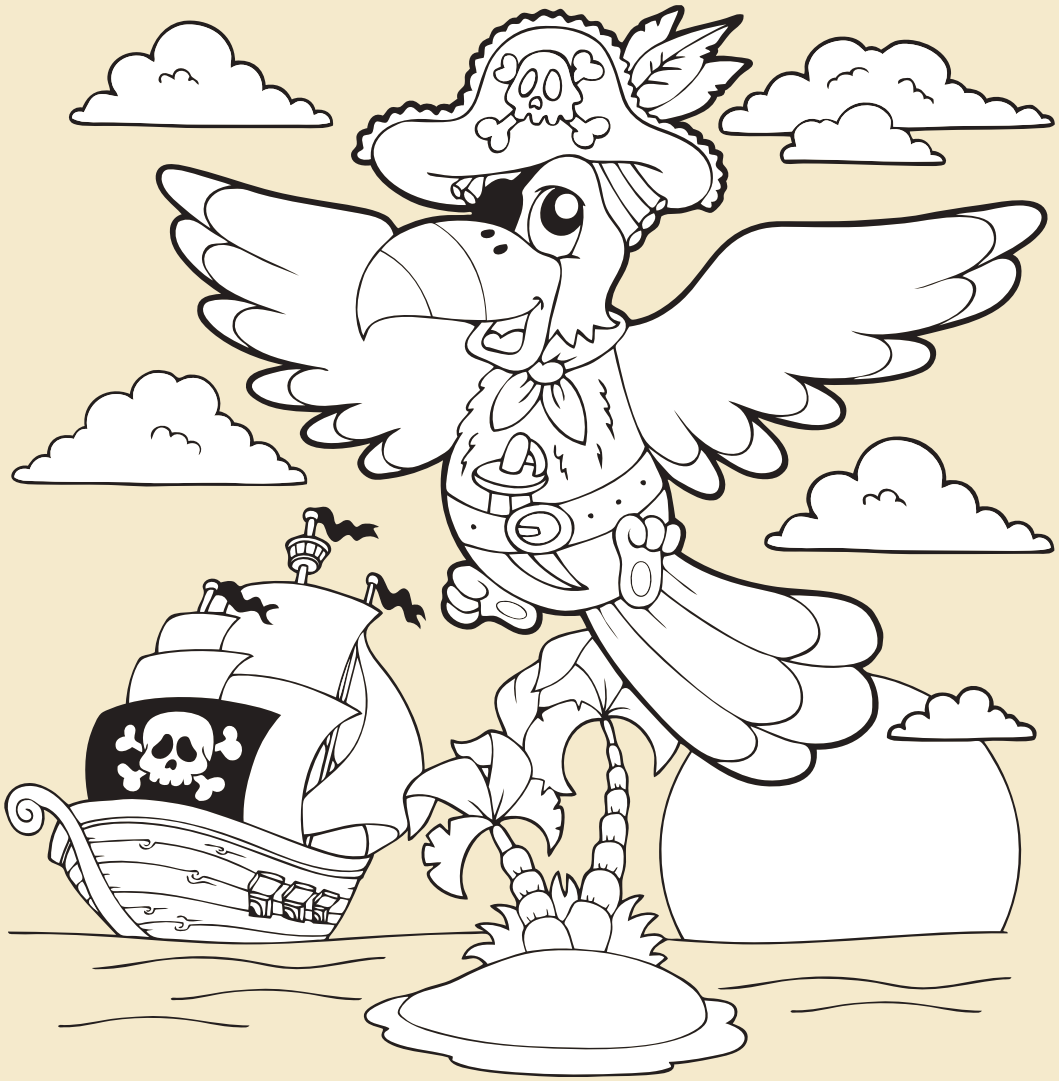
Für nur 5 Euro!

Nutzen Sie unseren praktischen Lieferservice!

So funktioniert der Lieferservice: Kaufen Sie im Markt ein und melden Sie im Anschluss Ihren Lieferwunsch bei einem Mitarbeiter an. Nennen Sie Ihren Namen sowie Ihre Anschrift – das war es!

Aufgrund der aktuellen Lage wird zur Aufgabe der Bestellung geraten: per Telefon über (0 61 28) 8 44 68 oder via E-Mail an info@edeka-pessios.de

Spaß für Klein und Groß



Findest du die 6 Fehler im rechten Bild?

Quiz rund um den Sonnenschutz

Sonne, Strand und Meer: Endlich Urlaub, endlich entspannt die Seele baumeln lassen. Trotz aller Freude über die freien Tage sollte jeder vor dem Sonnenbad aber noch einmal aufmerksam über das Thema Sonnenschutz nachdenken, damit es nach dem Nickerchen am Strand kein böses Erwachen gibt: Ein Sonnenbrand ist nämlich nicht nur schmerzhaft, sondern kann auch gefährlich werden. Für einen sorgenfreien Sommerurlaub: Löse unser Quiz und werde Experte beim Thema Sonnenschutz!

1. *Der Lichtschutzfaktor eines trockenen T-Shirts beträgt in etwa 10. Ein nasses T-Shirt dagegen hat den Faktor?*
   - *12 (D)*
   - *8 (B)*
   - *2 (S)*

2. *Bekommen Kinder eigentlich schneller einen Sonnenbrand als Erwachsene?*
   - *Nein, bei Kindern ist der natürliche Eigenschutzmechanismus der Haut noch stärker vorhanden. (A)*
   - *Ja, bei Kindern ist der Eigenschutzmechanismus der Haut noch nicht genügend entwickelt. (T)*
   - *Ja, Kinder setzen sich noch unbeschwerter und länger der Sonne aus als Erwachsene und schützen sich dadurch weniger. (L)*

3. *Soll man Sonnenschutzmittel mehrmals täglich auftragen?*
   - *Ja, weil sich der Lichtschutzfaktor des Sonnenschutzmittels je nach Häufigkeit der Anwendung erhöht. (D)*
   - *Ja, weil die Wirkung von Sonnenschutzmitteln mit der Zeit abnimmt. (R)*
   - *Nein, einmaliges Auftragen eines Sonnenschutzmittels mit hohem Lichtschutzfaktor ist ausreichend. (K)*

4. *Im Schatten besteht keine Gefahr, einen Sonnenbrand zu bekommen.*
   - *Richtig! Im Schatten werden die UV-Strahlen völlig abgeschirmt. (R)*
   - *Falsch! Die UV-Strahlung beträgt im Schatten ca. die Hälfte ihrer Intensität in der Sonne. (A)*
   - *Falsch! Die UV-Strahlen haben im Schatten dieselbe Intensität wie in der Sonne. (E)*

5. *Welche Sofortmaßnahmen helfen bei einem Sonnenbrand?*
   - *Kalte Umschläge, die etwa eine Stunde lang aufgetragen werden sollten. (N)*
   - *Befindet man sich an einem See oder am Meer, sollte man sofort in kühlende Wasser hüpfen. (N)*
   - *Es hilft auch, nachträglich ein Sonnenschutzmittel aufzutragen. (W)*

6. *Wer sich im Solarium „vorbräunt", der…*
   - *…schützt sich gegen Sonnenbrand im Urlaub. (S)*
   - *…erhöht den Schutz kaum. (D)*
   - *…verbessert seine Versorgung mit Vitamin D. (F)*

Lösungswort:

Lösungswort: STRAND

5 Jahre mit unserer beliebten Marktzeitung

Wenn das kein Grund zum Feiern ist: Vor etwas mehr als 5 Jahren, im Mai 2015, haben wir von EDEKA Pessios zum ersten Mal unsere eigene Marktzeitung herausgebracht und in die Briefkästen aller Haushalte der Region verteilen lassen. Beeindruckende 38 Ausgaben haben wir in der Vergangenheit bereits veröffentlicht – Sie halten nun die Nummer 39 in den Händen. Von Beginn an wollten wir nicht einen weiteren Handzettel herausbringen, sondern Ihnen exklusive Einblicke hinter die Kulissen unserer Märkte gewähren, unsere engagierten Mitarbeiter vorstellen, Umweltthemen in den Fokus rücken, Sie über saisonale Köstlichkeiten informieren, über unseres soziales Engagement berichten, Produkt-Neuigkeiten aus unserem Sortiment und unsere lokalen Partner aus der Region präsentieren sowie Sie auf Interessante Veranstaltungen von uns und vor Ort hinweisen. Wir denken, dass ist uns eindrucksvoll gelungen: das positive Feedback unserer Kunden ist der Beweis dafür – diese Rückmeldung in persönlichen Gesprächen ist für uns Lob und Ansporn zugleich. Wir halten Sie auch in Zukunft stets auf dem Laufenden, versprochen!

Pessios regionalBlick

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.: (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
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

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

Anzeigenberatung:
Michael Heinz
Tel.: (0 53 32) 96 86-42
Fax: (0 53 32) 96 86-51

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.