

Pessios regional**Blick**



Themen

Zwischenbilanz
Bienenprojekt

Unser neuer
Fleischsommelier

Vorstellung
Brauerei Streck's

Neuheiten aus
dem Sortiment



Herbst-Vorboten bescheren echten Genuss

Liebe Kunden,
die erste Saison unseres regionalen Bienenprojekts mit der Bio-Imkerei Taunusbiene neigt sich dem Ende entgegen – Grund genug für eine kleine Zwischenbilanz, die wir in Form eines Interview mit einem der lokalen Imker ziehen. Darüber hinaus ist die zweite Rutsche des „Pessios Honig“ bei uns eingetroffen und das süße Gold wartet darauf, von Ihnen genossen zu werden. Auch in unserem Markt hat sich einiges getan: Unser Metzger-Meister Uwe Mayer hat sein umfangreiches Fachwissen nochmal erweitert und ist jetzt Diplom-Fleischsommelier – also ein wahrer Experte seines Fachs. Außerdem werfen wir in einem kleinen Porträt einen Blick hinter die Kulissen der Familienbrauerei Streck's, beantworten die wichtigsten rund um unseren Marktneubau in Taunusstein-Wehen und stellen Ihnen drei interessante Produktneuheiten aus unserem Sortiment vor. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und bleiben Sie gesund!

Ihr Team von EDEKA Pessios





Vorbereitung der Bienenvölker auf den Winter

Nach der erfreulichen Ernte des Frühjahrsblütenhonigs neigte sich mit der Ernte des Wald- und Blütenhonigs Mitte Juli die Honigsaison dem Ende zu. „Dabei ist einer der spannendsten Faktoren an der Tätigkeit als Imker, dass man mit der Natur arbeitet. So ist es bisher auch immer vorgekommen, dass in jedem Jahr eine Besonderheit auftrat, die im Vorhinein so nicht auf dem Schirm war. Dieses Jahr war dies zweifellos die Tatsache, dass die Sommerblüte quasi nahtlos in den Wald- und Blütenhonig übergegangen ist. Dadurch konnte ein herrlich fruchtig-aromatischer Honig geerntet werden, der flüssig abgefüllt wurde und mit der Zeit natürlich kristallisieren wird“, resümiert Imkerin Annette Widmer. Mit tatkräftiger Unterstützung von Projektbetreuer Marcel Krieger von EDEKA Pessios haben die Imker der Bioland-Imkerei Taunusbiene den Honig vom Standort geschleudert. Nach weiteren knappen zwei Wochen befand sich dann das Ergebnis dieses gemeinsamen Nachmittags in Gläsern abgefüllt und entsprechend aufgebaut im Verkaufsraum des EDEKA in Bad Schwalbach. Nach der ersten abgeschlossenen gemeinsamen Honigsaison ziehen die Bioland-Imkerei Taunusbiene und EDEKA Pessios ein durchweg positives Fazit.

„Dass nun die Bienenzeit zwar zu Ende ist, bedeutet für uns Imker aber keineswegs, dass es nichts mehr zu tun gäbe: Wie jedes Jahr schließt unmittelbar nach dem sogenannten ‚Abschleudern‘ die Behandlung mit dem biologisch-organischen Behandlungsmittel Ameisensäure an, um die Taunusbienen von den Varroamilben zu befreien“, erklärt Annette Widmer. Die Varroamilbe ist für die westliche Honigbiene einer der größten Feinde.

Diese Milbenart entwickelt und vermehrt sich als Parasit vor allem in der verdeckelten Bienenbrut, so die Imkerin: „Das für das Bienenvolk verheerende Ergebnis zeichnet sich vor allem im Physischen durch eine geringere Größe der befallenen Bienen im Vergleich zu gesunden Tieren aus. Zusätzlich leben betroffene Bienen deutlich kürzer, sind anfälliger für Krankheiten und Parasiten und haben auch im Verhalten so große Einschränkungen, dass das Bienenvolk im schlimmsten Fall komplett zusammenbricht.“

Zusätzlich beginnt zwischen den Behandlungen auch das sogenannte „Einfüttern“ für den Winter. Dabei wird Bio-Zuckersirup den Völkern zugegeben. Diesen nutzen die Bienen, um entweder neue, frische Waben auf den Bruträhmchen zu bauen oder, falls bereits genug Platz vorhanden ist, dort dieses Futter einzutragen. Dieser Futtermittelvorrat wird neben den eigenen Honigvorräten dem Volk in den Herbst- und Wintermonaten dann dazu dienen, um gut über die kalte Jahreszeit zu kommen.

Im Spätsommer schlüpfen im Bienenstock die sogenannten Winterbienen, die im Vergleich zu ihren Sommerbienen-Schwestern eine deutliche längere Lebenserwartung haben. Die längere Lebensdauer dieser Winterbienen ist dadurch begründet, dass sie sich nicht während der Tracht abarbeiten. Es gibt nur eine Generation von Winterbienen, aber mehrere Generationen von Sommerbienen.



Die Imker von Taunusbiene bereiten die Bienenvölker auf den Herbst und Winter vor, indem sie Bio-Zuckersirup zugeben





Mittendrin statt nur dabei:
Projektbetreuer Marcel
Krieger von EDEKA Pessios
hilft Imker Uli Widmer beim
Schleudern des Honigs.

„Ein toller Start in eine nachhaltige Partnerschaft!“



Bei den Kunden ist der neue „Pessios-Honig“ der absolute Renner und die erste Charge war innerhalb kürzester Zeit ausverkauft. Mittlerweile steht die zweite Ernte des süßen Goldes in den Regalen, die letzte für dieses Jahr. Im Interview blickt Imker Uli Widmer auf die erste Saison zurück.

Die erste „Bienensaison“ bei EDEKA Pessios neigt sich dem Ende entgegen – welche Bilanz ziehen Sie?

„Wir ziehen ein überaus positives Fazit: Der Standort ist für das Bienenwohl gut geeignet und wir haben gemerkt, dass das gesamte EDEKA Pessios-Team hinter dem Projekt steht. Für unser junges Unternehmen ‚Taurusbiene‘ bedeutet eine solche Zusammenarbeit mit einem führenden und regionalen Handelsunternehmen sehr viel und ist überaus motivierend. Diese Partnerschaft auf Augenhöhe stellt somit einen weiteren Beweis dar, dass es sich lohnt, mit einem regionalen Lebensmittelerzeuger erfolgreich zusammenzuarbeiten. Schließlich geht es darum, qualitativ hochwertige und regionale Produkte als wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Versorgung von Lebensmittel anzubieten. Wir sagen „herzlichen Dank!“ für diesen tollen Start in eine nachhaltige Partnerschaft!“

Was macht den Standort am Markt in Bad Schwalbach so besonders?

„In erster Linie ist es wichtig, dass der Standort allen Anforderungen der Bienen entspricht: Im Fokus steht dabei die Pflanzenwelt, damit Nektar und Pollen gesammelt werden können, sowie die Wärme der Sonne und das Vorhandensein von genügend Wasser. Uns hat auch besonders gefreut, dass viele Interessierte immer wieder die Chance beim Einkaufen genutzt haben, um nachzuschauen, ob es den Völkern gut geht. Es ist ein absoluter Vorteil, wenn die ‚Quelle des Honigs‘ so nah am Kunden ist und jeder hautnah in die Welt der Bienen eintauchen kann.“

Was haben Sie sich für das nächste Jahr vorgenommen?

„Wir wollen an den erfolgreichen Start in diesem Jahr auch in Zukunft anschließen! Gerne würden wir auch die Zahl der Völker am Standort leicht erhöhen. Um Interessierten auch weiterhin die Welt der (Taurus-)Bienen näherzubringen, denken wir an die Etablierung weiterer Formate. Damit sind sowohl Online- als auch an Offline-Formate gemeint. Dabei ordnen wir aber weiterhin alles der Gesundheit und dem Wohlbefinden unserer kleinen Arbeiterinnen unter.“

Der Pessios-Honig war sehr schnell vergriffen – wird es 2021 mehr Honig geben?

„Das ist immer schwer zu sagen. Honig ist ein Naturprodukt und jedes (Bienen-)Jahr ist anders und hält stets ungeahnte Herausforderungen bereit. Zudem haben Imker nur sehr beschränkt einen Einfluss darauf, wie viel Honig die Bienen sammeln. Durch die geplante Erhöhung der Völkeranzahl, steigen aber die Chancen, dass wir mit etwas Glück mehr Honig ernten können. Aber nur, sofern es den Taurusbienen gut geht und für alle genug da ist!“

Gab es dieses Jahr irgendwelche Probleme?

„Probleme bezeichnen wir lieber als Herausforderungen – und ja, diese gab es tatsächlich: Auch Bienen müssen ihr ‚Geschäft erledigen‘ und als ‚stilles Örtchen‘ fungiert nun Mal unsere große Natur. Leider kamen zum Ende der Bienensaison hin Beschwerden über braune Pünktchen auf Autos auf. Wir denken, dass dies ein sehr kleiner und vertretbarer Nachteil ist, im Vergleich zu den Vorteilen, die Bienen für unsere Natur und Region bieten. Zumal diese Phase auch nur ein paar Wochen im Jahr andauert. Bienen leisten durch ihre Bestäubungsleistung einen immens wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer Natur. Daher ist die Biene auch das dritt wichtigste Nutztier, nach Rind und Schwein.“





Mehr Experte geht nicht – Uwe Mayer ist jetzt auch Fleischsomme

Uwe Mayer ist gelernter Metzgermeister und seit Jahren als Abteilungsleiter der Bedientheke von EDEKA Pessios in Bad Schwalbach ein kompetenter Ansprechpartner in Sachen Wurst und Fleisch. Ein wahrer Experte seines Fachs, doch nun hat der 56-Jährige noch einen obendrauf gepackt und ist neuerdings „Diplomierter Fleischsommelier“. „Ich wollte mit der Fortbildung noch mal über den Tellerrand hinaus blicken, um meinen Horizont zu erweitern und dieses Wissen am Ende auch an die Kunden weitergeben zu können“, erklärt Uwe Mayer.

Über vier Monate besuchte der Metzgermeister drei Mal eine Woche den Weiterbildungskurs des renommierten Wirtschaftsförderungsinstituts Salzburg (WIFI) in Österreich und absolvierte am Ende sehr erfolgreich die Abschlussprüfung. Die anerkannte Ausbildung besteht aus drei Modulen, in denen praktische Inhalte mit theoretischem Wissen kombiniert werden. Auf dem vielfältigen Lehrplan standen unter anderem die Kulturgeschichte des Fleisches, die weltweiten Haltungsformen, Qualitätsmanagement, Kulinarik, Sensorik und vieles mehr.

„Ich fand besonders die Fachexkursionen zu Züchtern, Schlachthöfen und Metzgereien

sehr interessant, da hat man ganz neue Einblicke in das Thema bekommen“, berichtet der Fleischsommelier. „Aber auch die Praxistage waren sehr lehrreich. Jedes Fleisch bedarf einer anderen Herangehensweise bzw. Verarbeitung, daher haben wir sehr viel gekocht und zubereitet, um das hautnah mitzuerleben. Da hat man schon sehr viele neue und interessante Erfahrungen gewonnen!“

Von Perlhuhn und Taube über Elch und Bison bis hin zu Krokodil und Dromedar: Es gab kaum ein Fleisch, dass die Teilnehmer nicht verarbeitet und gekostet haben. Uwe Mayer: „Ich habe da zum ersten Mal Krokodil gegessen und es schmeckt, wie man so schön sagt, wie Hühnchen, nur die Konsistenz ist anders. Es waren viele neue Geschmackserlebnisse dabei, die ich gerne auch in die Bedientheke bei uns im Markt punktuell mit aufnehmen werde.“

Nicht nur bei der Beratung der Kunden kann Uwe Mayer künftig in Zukunft noch kompetenter mit Rat und Tat zur Seite stehen. Zusammen mit seinem Kollegen Michael Müller, der vor einigen Monaten eine Fortbildung zum Biersommelier erfolgreich absolviert hat, will er außerdem unter anderem in dieser Marktzeitung

aufeinander abgestimmte Genussempfehlungen den Kunden präsentieren: „Da wird es einige interessante Kombinationen aus Bier und Fleisch geben, lassen Sie sich überraschen!“





Unser Fleischsommelier Uwe Mayer empfiehlt...

Feines-Fleisch-Bestellservice

Genießer, Steakfans und Fleischliebhaber aufgepasst: Sicherlich gönnen auch Sie sich ab und zu ein ganz besonderes Stück Fleisch. Ob trocken gereiftes, zartes Steak No. 1 in Pfefferrahmsauce, Ibéricokarree mit Walnusskruste oder edle Kalbsrouladen vom Tiroler Kaiserkalb – der Spezialitätenkatalog „Feines Fleisch – Spezialitäten der besonderen Art“ bietet Ihnen zahlreiche erlesene Gaumenfreuden. Dieser Service von EDEKA Südwest und EDEKA Pessios könnte genau das Richtige für Sie sein. Sie können diese Spezialitäten ganz einfach bei den Mitarbeitern an der Bedientheke oder ganz bequem über das Internet vorbestellen. Dabei erhalten Sie auch Zubereitungstipps für die einzelnen Spezialitäten und können diese einfach zum gewünschten Datum bei uns im Markt abholen.



Fotos: © Werbefotografie Guido Gegg



Cote de Boeuf

Das Fleisch für die Qualitätsmarke Charoluxe aus dem Spezialitätenkatalog „Feines Fleisch – Spezialitäten der besonderen Art“ stammt ausschließlich von Jungbullen der französischen Rinderrasse Charolais und deren Kreuzungen. Die typisch weißen Rinder können sich während der Aufzucht auf der Weide oder im Stall frei bewegen, sodass sich das Fett gleichmäßig zwischen den Muskelsträngen verteilen kann. Diese feine Marmorierung macht das Charoluxe-Fleisch so außergewöhnlich aromatisch und mager, ohne es trocken werden zu lassen.

Das Charoluxe-Etikett garantiert die rein pflanzliche Ernährung der Rinder sowie eine lückenlose Herkunft aus Frankreich von der Geburt bis zur Schlachtung. Das Cote de Boeuf ist eine sogenannter Special Cut. Die Bezeichnung kommt aus dem Französischen und ist in Deutschland auch als „Ochsenkotelett“ oder „Hohe Rippe“ bekannt. Dieser feine Premium-Cut aus dem vorderen Rücken ist quasi ein Rib-Eye am Knochen – und deshalb etwas ganz Besonderes. Es eignet sich hervorragend zum Grillen oder für einen Smoker.





Familienbrauerei Streck gewinnt den Bundesehrenpreis

Unter Federführung von Biersommelier Michael Müller hat sich die Biervielfalt bei EDEKA Pessios in den letzten Monaten immens erweitert und ist nun deutlich abwechslungsreicher – nicht nur das neue Craft-Bier-Regal zeugt davon. Darin vertreten sind auch die köstlichen Braukreationen des seit 300 Jahren bestehenden Streck's Brauhaus aus Ostheim vor der Rhön.

Diplom-Braumeister Axel Kochinki leitet die Brauerei in der zehnten Familiengeneration. Die Liebe zum Bier wurde ihm sozusagen in die Wiege gelegt. Denn Bier, so sagt er, ist ein fantastisches Getränk: „Wir von Streck's Brauhaus brauen unser Bier mit heimischen Rohstoffen in handwerklicher Tradition und mit Mitarbeitern, die mit unserer Rhöner Heimat verwurzelt sind. Gleiches gilt für die Herstellung unserer alkoholfreien Getränke.“

Was Axel Kochinki am Kulturgut Bier fasziniert? Es ist ein vielfältiges, traditionsreiches und vor allem schmackhaftes Genussmittel. Ein gutes Bier – egal ob mit oder ohne Alkohol – macht Lust auf ein weiteres. Und diesen erstklassigen Geschmack streben die Mitarbeiter von Streck's Brauhaus jeden Tag aufs Neue an. „Unser Bier ist im besten Sinne Craft-Beer, ein handwerklich gebrautes Naturprodukt. Mit Zutaten spielen wir nicht. Das deutsche Reinheitsgebot hat dafür gesorgt, dass Bier eines der am besten untersuchten und reinsten Lebensmittel ist. Für diese Reinheit stehen wir seit 300 Jahren. Einen besseren Verbraucherschutz gibt es nicht“, so der Inhaber der Traditionsbrauerei.

Genau daraus ergibt sich für Streck's Brauhaus

die Pflicht zu einem sorgsamem und nachhaltigen Umgang mit der Umwelt. Dies dokumentiert die Brauerei als Träger des Siegels „Qualität des Biosphärenreservats Rhön“ und als Mitglied im Umweltpakt Bayern sowie als zertifizierter Bio-Betrieb. Seit 300 Jahren genießen die Menschen den „fröhlichen Schluck aus Ostheim“.

Vor Kurzem wurde dem Traditionsunternehmen eine besondere Ehre zuteil – Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft – überreichte der Familienbrauerei Streck's Brauhaus den Bundesehrenpreis in Bronze, der jährlich getrennt nach Produktkategorien verliehen wird. Es ist die höchste Ehrung, die ein deutsches Unternehmen der Ernährungswirtschaft für seine Qualitätsleistungen erhalten kann. Axel Kochinki zeigte sich nach der Verleihung voller Stolz: „Der Bundesehrenpreis ist für unsere kleine handwerkliche Familienbrauerei wie der Gewinn in der Champions League. Unsere Brauerei hat sich unter 170 deutschen Brauereien mit rund 1 000 Bieren durchgesetzt. Das ist eine ausgezeichnete Leistung.“





Unser Biersommelier Michael Müller empfiehlt...

Streck's Export 1718

In 300 Jahre alten Kellergewölben der Brauerei Streck's entsteht das 1718. Das goldfarbene Exportbier wird mit bestem Rhöner Wasser in liebevoller Handwerksarbeit mit heimischem Malzen gebraut. Veredelt mit handverlesenen Hopfensorten ein besonderer Trinkgenuss, der nach alter Rezeptur das 1718 in seinem Namen, dem Gründungsjahr der Brauerei, mehr als verdient hat. Ein Trinkvergnügen, das sowohl Vollmundigkeit im Trunk als auch würzige Hopfenbittere vereint wie kaum ein anderes Bier.



Streck's Burgherren Pils

Sonnengelb, schneeweiße Schaumkrone, spritzig, schlank im Trunk, abgerundet durch markanten Bitterhopfen. Das Burgherren Pils ist zu Recht das „Flaggschiff“ der Brauerei Streck's, ein typischer Vertreter fränkischen Bieres nach Pilsner Brauart. Anders als norddeutsche Pilsorten wesentlich milder, aber dennoch spritziger und bitterer als süddeutsches Pils. Auch böhmische Pilsorten, die wesentlich Malzaromatischer und bekannt für ihre Butternoten sind, können sich hier nicht messen. Unverwechselbar im Geschmack macht jeder Schluck Lust auf den nächsten.



Streck's Bio-Zwickel (vegan)

Bestes Brauwasser, Rhöner Bio-Malz und -Gerste. Ein ungefiltertes Bier, das in naturbelassenen steinernen Gewölbekellern seinen perfekt ausbalancierten Geschmack entwickelt. Ein milder Malzkörper, dessen samtiges Aroma besonders durch den Hefetrub betont wird. Weich, samtig und frisch. Ein ganz besonderes Trinkerlebnis, der früher in dieser Form nur dem Braumeister selbst vorbehalten war. Der „Zwickel“ ist umgangssprachlich ein Schlüssel, mit dem der Brauer die süffige Köstlichkeit direkt aus dem Tank „zwickeln“ konnte.



Streck's Ostheimer Dunkel

Die dunkle Perle aus Ostheim an der Rhön ist für eine Kostprobe für Bierkenner wie geschaffen. Durch den wuchtigen Malzkörper, nussig und vollmundig, unterlegt von einer kräftigen Hopfenwürze, erhält es einen unvergleichlichen Geschmack. Komplexe Röstmalzaromen treffen feine Bitternoten und runden diese unvergleichliche Leckerei ab. Für ein typisches Dunkles ist es überraschend spritzig und daher der perfekte Begleiter zu einer herzhaften Brotzeit oder einem deftigen Essen, aber auch für sich alleine etwas ganz Besonderes.





Aus der Region: Federweißer vom Weingut Böhm

EDEKA Pessios bezieht seinen leckeren Federweißen fast aus der Region, vom Weingut Böhm auf der anderen Seite des Rheins, rund 50 Kilometer entfernt. Seit 1887 bewirtschaftet die Familie Böhm mit mehreren Generationen ca. 30 Hektar Rebfläche auf seinen Weinbergen im Einklang mit der Natur. Begrünungen zwischen den Reben sichern die Fruchtbarkeit der Böden und geben vielen Arten von Tieren und Pflanzen ein Zuhause. Über Generationen gesammelte Erfahrungen im Weinausbau, gepaart mit modernen Erkenntnissen der Önologie, sind die Basis für die fruchtigen Weine der Böhms mit Spaßfaktor. Klassische weiße Rebsorten wie Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Chardonnay und Burgunder fühlen sich auf dem Weingut Böhm genauso wohl wie Huxelrebe, Gewürztraminer, Scheurebe, Morio-Muskat, Kerner und Phönix. Hinzu kommen die historischen Rebsorten Grüner Adelfränkisch, Weißer Räuschling und Roter Veltiner. Aus roten Rebsorten, die fast die Hälfte der Rebfläche ausmachen, entstehen kräftige Rotweine wie Saint Laurent und Regent, fruchtige Weißherbste und Rotweine wie Spätburgunder, Frühburgunder und Dornfelder sowie einen Blanc de Noir aus dem Blauen Portugieser.



Ein Schlaraffenland an Bier-S

Wenn sich der Sommer verabschiedet und die Tage kürzer werden, beginnt die Weinlese, der Höhepunkt eines jeden Winterjahres. Dann haben die ersten Trauben den gewünschten Reifegrad erreicht: Zucker, Säure, pH-Wert und andere Parameter sind dabei ausschlaggebend. Das erste Highlight der Weinlese ist der Federweiße. Diese ausschließlich im Herbst verfügbare Spezialität ist gegorener Traubenmost, der Kohlensäure enthält und oft süß schmeckt. Das liegt daran, dass die Gärung des Zuckers im Most noch nicht abgeschlossen ist. Weil Federweißer weiter gärt und somit ein Übergangsprodukt hin zum Jungwein darstellt, ist er nur kurze Zeit im Jahr erhältlich.

Er gibt ebenso einen Vorgeschmack auf die Qualität der jeweiligen Weinernte des Jahres in einer Region. Somit ist der Federweiße ein klassisches Herbstgetränk und freut sich steigender Beliebtheit. Seine Zeit beginnt im September, und er ist teilweise noch bis Ende November in den Ladentheken auszumachen. Der junge Wein ist in Deutschland sehr populär.

Ein Federweißer kommt selten allein

Die einzig wahren Begleiter für den heiß ersehnten jungen Tropfen Federweißer sind der Zwiebelkuchen und seine nahen Verwandten: Flammkuchen und Quiches. Gemeinsam ergeben sie eine hervorragende Balance aus süß und herb, erfrischend und deftig. Die Kombination aus Zwiebeln, Speck, gegebenenfalls etwas Kümmel auf einer Basis aus feinem Teig. Flammkuchen hat seinen Ursprung im französischen Elsass und wurde nur zufällig erfunden. Eine Bäuerin prüfte mithilfe einer hauchdünnen Teigschicht, bestrichen mit Sauerrahm und belegt mit Speck und Zwiebeln, ob der Ofen die richtige Temperatur zum Brotbacken erreicht hatte. Der Name des Flammkuchen („Tarte flambée“) stammt von den leicht gebräunten Zwiebelstücken, die häufig an züngelnde Flammen erinnerten. Ein richtiger Elsässer Flammkuchen muss knusprig sein, leicht säuerlich schmecken und natürlich heiß aus dem Ofen kommen.





Spezialitäten

Das prickelnde Traubensafterzeugnis wird ab etwa vier Prozent Alkoholgehalt verkauft und ist somit leicht alkoholisch. Die Regel: Je jünger ein Federweißer, desto süßer ist er. Wer ihn aber lieber etwas herber mag, kann ihn bei Zimmertemperatur lagern und kurz vor dem Verzehr erst in den Kühlschrank stellen. Dadurch wird der Gärprozess beschleunigt und der Traubenmost herber und alkoholreicher.

Es gibt übrigens auch den Jungwein aus dunklen Trauben. Dieser wird vielerorts dann „Roter Rauscher“ genannt. In Deutschland ist die rote Variante nicht so häufig vorzufinden, da diese Trauben bevorzugt zu hochwertigen Weinen veredelt werden. Anders verhält es sich jedoch in Italien: Dort sind die Trauben früher reif und so werden die ersten Beeren zu „Rotem Rauscher“ weiterverarbeitet. Was viele nicht wissen: Der junge Wein schmeckt nicht nur unglaublich erfrischend, er hat zudem auch einen sehr hohen Vitamin B1- und B2-Gehalt.



Dreierlei Flammkuchen



Zutaten (4 Portionen):

- 200 g Stremellachs, geräuchert
- 50 g Bündnerfleisch
- 300 g Rote Bete (vakuumverpackt), gegart, geschält
- 60 g Pinienkerne
- 100 g Rucola
- 250 g Crème fraîche
- 250 g saure Sahne
- 2 TL Zitronenschale, davon die abgeriebene Schale
- Salz und Pfeffer
- 3 Packungen Filoteig

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und eine Hälfte grob hacken. Rucola waschen, gründlich abtropfen lassen und bis auf einige Blätter ebenfalls grob hacken. Crème fraîche, saure Sahne, Zitronenschale, gehackte Pinienkerne und gehackten Rucola verrühren. Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchenteige mit Backpapier auf einem Backblech entrollen. Rucolacreme gleichmäßig darauf verteilen. Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Flammkuchen mit Lachs, Bündner Fleisch oder Rote-Bete-Scheiben belegen. Restlichen Rucola und die Pinienkerne darauf verteilen.



Ox-Sticks –
perfekter Begleiter für
jede Gelegenheit

Hochwertiges Weiderindfleisch, keine künstlichen Zusatzstoffe, wenig Fett: Diese Eigenschaften machen die neuen Ox-Sticks ideal für die große Pause, das Büro, das Picknick und den Sport am Nachmittag. Durch die artgerechte und langsame Aufzucht der Rinder auf saftigen, kräuterreichen Wiesen erhält das Fleisch sein einzigartiges Aroma und ermöglicht es, auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern zu verzichten. Neben dem aromatischen Fleisch werden für die Würzung der Snacks nur natürliche Gewürze und Kräuter verwendet. Besonders die „Sport“-Variante liefert mit 40% Protein hochwertiges und natürliches Eiweiß, wichtige essenzielle Vitamine (B12) und Spurenelemente (Eisen).



KERNenergie
Nüsse nach Ihrem
Geschmack

Als exklusiver Markenanbieter für hochwertige Premium-Nüsse definierte KERNenergie mit seiner Gründung den Nussmarkt neu. Seitdem hat das Unternehmen sein qualitativ überzeugendes Angebot aus Müslis, Nussmischungen und anderen Nusskreationen stetig erweitert und gilt heute als einer der führenden Premium-Snackanbieter. In der Manufaktur in Großwallstadt im Rhein-Main-Gebiet setzt das Unternehmen auf einen zentralen Standort, an dem die hochwertigen Rohwaren besonders schonend in Nussöl geröstet, veredelt und von Hand abgefüllt werden. Knapp 60 verschiedene Arten Nüsse, Kerne und Früchte werden bei KERNenergie röstfrisch zubereitet. So entstehen ganz neue Geschmackserlebnisse, die definitiv eine Kostprobe wert sind!



waterdrop®
machen Wasser
abwechslungsreicher
und geschmackvoller

Trinken soll abwechslungsreicher, umweltfreundlicher und geschmackvoller werden – das ist das erklärte Ziel von waterdrop®. Die kleinen Würfel befruchten das Wasser im wahrsten Sinne des Wortes. Die neun Geschmacksvariationen stecken voller natürlicher Frucht- und Pflanzenextrakte und enthalten hochwertige Inhaltsstoffe aus der ganzen Welt: von Acai aus Brasilien über asiatischen Ginseng und Moringa aus Indien bis zu afrikanischen Baobabs. Dabei sind sie vegan, gluten-, laktose- sowie zuckerfrei und kommen außerdem komplett ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Co. aus. Die kompakten Würfel können flexibel immer und überall mit Wasser „zubereitet“ werden. Einfach einen Drop in ein Glas Wasser oder eine Flasche geben und fertig ist ein erfrischender Drink!





Apeel: pflanzlicher „Frischesafe“ für Obst und Gemüse

Sie ist ein neuer Trumpf im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung: EDEKA Pessios und der EDEKA-Verbund bringen das innovative Apeelverfahren für Obst und Gemüse in die Obst- und Gemüseabteilung. Die Apeellösung hält beispielsweise Avocados oder Orangen dank einer zusätzlichen Schutzschicht auf pflanzlicher Basis frisch. Sie kann so zudem dazu beitragen, dass weniger Artikel im Abfall landen. Apeel-Sciences-Gründer und CEO des US-Unternehmens, James Rogers, weiß um das große Potenzial des essbaren ‚Frischesafe‘: „Wenn wir erklären, dass wir pflanzliche Stoffe verwenden, um Nahrungsmittel haltbarer zu machen, ist die Reaktion überall positiv.“

Wer kennt dieses lästige Phänomen um die Avocado nicht?! Zuerst ist die Frucht noch etwas zu hart für den Verzehr. Die meisten Menschen lassen sie noch ein wenig nachreifen. Doch plötzlich zeigen sich hier und da erste braune Stellen auf der Schale. Dank Apeel erhalten die Kunden Avocados, die ihren Geschmack und ihre Reife länger behalten. Denn Apeel verlangsamt den natürlichen Reifeprozess, indem

es Feuchtigkeit in der Frucht bewahrt und Sauerstoff heraushält – so bleibt mehr Zeit, um die „Superfrucht“ bei maximaler Frische zu genießen.

Auch Zitrusfrüchte wie Orangen und Mandarinen werden mit der innovativen Schutzschicht im EDEKA Pessios erhältlich sein. „Das ist ein toller Schritt in Sachen Nachhaltigkeit, über den ich mich persönlich sehr freue“, sagt Kaufmann Michael Pessios. „Hoffentlich werden in Zukunft noch weitere Produkte folgen, denn das ist eine innovative Lösung, die noch weiter ausgebaut werden muss.“

Die Apeelhülle besteht aus pflanzlichen Fetten, die in Schalen, Samen und im Fruchtfleisch aller Obst- und Gemüsesorten enthalten sind. Der Nutzen ist gleich zweifach: Aus noch mehr Freude am Genuss wird zugleich ein wichtiger Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung.

Ein brandaktuelles Thema: Denn Studien zufolge werden Jahr für Jahr in Deutschland mehr als zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt, mehr als die Hälfte davon in privaten Haushalten.





Häufig gestellte Fragen rund um den Marktumbau in Wehen



Mehr Infos auf www.taunusstein.de!

Was passiert mit dem jetzigen EDEKA-Markt?

Die EDEKA Südwest hat noch einen bestehenden Mietvertrag und sucht einen Nachmieter.

Der neue EDEKA-Markt soll im Bereich eines Hochwasserschutzgebietes gebaut werden. Wieso ist das möglich?

Die EDEKA Südwest hat sich gegenüber den Wasserbehörden verpflichtet, im Bereich des geplanten Parkplatzes dreimal so viel Erde abzutragen, wie aufgeschüttet wird. So wird mehr Volumen für Überschwemmungen geschaffen. Von daher hat die Wasserbehörde grundsätzlich keine Einwände mehr gegen den Bau des EDEKA-Marktes.

Warum ist der Parkplatz so groß?

Grundsätzlich muss der Parkplatz groß genug sein, damit es nicht zu Rückstaus im Straßenverkehr kommt, wenn die Kunden nach Parkplätzen suchen müssen. Es gehören 104 Parkplätze zum EDEKA-Markt selbst; die restlichen Parkplätze sind Privatparkplätze, die zur Verfügung gestellt werden müssen.

Was tut die EDEKA Südwest, um den Flächenverbrauch auszugleichen?

Die EDEKA Südwest wird mehrere sogenannte Ausgleichsmaßnahmen durchführen: Im gesamten Bereich des EDEKA-Marktes wird entlang des Schwarzbaches ein zehn Meter breiter Schutzstreifen hergestellt und der Bachlauf des Schwarzbaches in diesem Bereich renaturiert, also in einen ursprünglichen Zustand gebracht. Diese Renaturierungsmaßnahmen werden auch im weiteren Verlauf des Schwarzbaches Richtung Silberbach und an der Aar in Bleidenstadt in der Nähe der Kläranlage durchgeführt. Außerdem sollen Teile des Daches des EDEKA-Marktes begrünt und mit einer Photovoltaikanlage belegt werden.

Kommen durch den EDEKA-Markt Mehrkosten bei der Straßensanierung auf die Anwohner hinzu?

Nein, Mehrkosten entstehen nicht. Die EDEKA Südwest hat sich verpflichtet, sämtliche Kosten, die mit der Errichtung des EDEKA-Marktes zusammenhängen, zu tragen. Davon abgesehen, ist die Straßen- und Kanalsanierung des Seelbacher Wegs grundsätzlich eine bereits geplante und genehmigte Maßnahme, die jetzt im Zuge des Neubaus lediglich vorgezogen wird, um die Anwohner nicht mehrfach mit Sperrungen zu belasten.

Wie können Fußgänger und Radfahrer den geplanten EDEKA-Markt erreichen?

Es wird bei der Sanierung des Seelbacher Wegs auch auf beiden Seiten der Straße ein Gehweg angelegt. Die Radfahrer können, wie sonst im Straßenverkehr auch üblich, über den Seelbacher Weg zum EDEKA-Markt fahren.

Wird es im Bereich des EDEKA-Marktes eine Fußgänger- und Radfahrerbrücke über den Schwarzbach geben?

Der Wunsch nach einer Brücke wurde aus städtebaulicher Sicht geprüft und wird weiter für sinnvoll erachtet. Zur langfristigen Umsetzung wurde mit EDEKA vertraglich die Erlaubnis zur Errichtung und Nutzung einer Fuß- und Radwegebrücke geregelt. Eine Umsetzung im Rahmen des Bauleitplanverfahrens wird seitens der Wasserbehörde nicht in Aussicht gestellt, wodurch eine Realisierung derzeit unwahrscheinlich ist.





Wie gewohnt 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.



5.

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



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.



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



„Wir bauen ein neues Team auf – seien Sie dabei!“



Wir suchen in allen Bereichen neue Mitarbeiter für unseren Markt in Taunusstein-Wehen! Ob in Teilzeit, Vollzeit oder in verantwortungsvoller Position als Abteilungsleitung: Wir bieten spannende Aufgaben und das Arbeiten in einem kollegialen Team. Beginn der Einstellung wäre ab Januar 2021. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen!

Bewerbungen bitte richten an:
info@edeka-pessios.de oder
schriftlich direkt in unseren Märkten abgeben!

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





Der Sommer geht über in den Herbst. Die Tage sind noch warm und die Bäume beginnen, ihr buntes Kleid anzuziehen. Eine herrliche Phase. Im Übergangsmontat September passiert einiges in der Natur. Was das so ist? Wenn Sie es wissen, kreuzen Sie die richtige Antwort an.

Viel Freude beim Rätseln und Lernen



1. Welche Frucht wird im September geerntet?

- Heidelbeere (H)
- Apfel (G)
- Zitrone (T)



2. Was passiert mit unserer Erde im Herbst?

- Sie wird dunkler (U)
- Die Atmosphäre wird dicker (E)
- Sie dreht sich schneller (R)



3. Wie nennt man die warme Periode Ende September, Anfang Oktober

- Altweibersommer (i)
- Herrensommer (N)
- Frühherbstperiode (S)



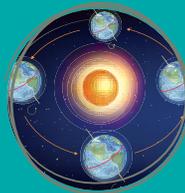
4. Welche Baumfrüchte sind ab Herbst zu genießen?

- Eicheln (A)
- Maronen (L)
- Kastanien (C)



5. Welche ist die Königin der Herbstblumen?

- Rose (K)
- Gerbera (P)
- Dahlie (L)



6. Welches Phänomen findet jährlich um den 22. September statt?

- Sommersonnenwende (i)
- Tagundnachtgleiche (E)
- Sonnenfinsternis (O)



7. Welchen Aktionstag gibt es im September

- Tag des Butterbrot (N)
- Weltmundgesundheits (T)
- Rettet die Kastanie (M)

Lösungswort:





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

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.



Fruit Dude schnitzt schaurige Kürbis-Kunstwerke

Vielen Kunden von EDEKA Pessios dürfte der Schnitzkünstler Tobias Braun, besser bekannt als der Fruit Dude, noch in bester Erinnerung sein. In den letzten Jahren war er im Sommer und Herbst im Markt in Bad Schwalbach zu Gast. Mit viel Anmut, höchster Konzentration, viel Liebe zum Detail und vor allem einem scharfen Messer zauberte der Fruit Dude wahre Kunstwerke aus prallen Melonen und Kürbissen. Vom **19. bis 24. Oktober**, passend zu Halloween, kommt der Künstler wieder nach Bad Schwalbach und widmet sich den Früchten des Herbstes. An frischen Kürbissen von EDEKA Pessios erweckt er die alte Kunst der klassischen Bildhauerei zu neuem Leben: Allein mit einem Messer und ein paar Modellierschlingen kriecht Tobias Braun im Vorfeld zu Halloween wahre Kunstwerke, die nicht nur gruselig, sondern auch fröhlich aussehen können. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich das von Kaufmann Michael Pessios organisierte Spektakel nicht entgehen!!!

