

Stengers MARKTZEITUNG®



10 JAHRE
„EINS für Grenzenlos“
bei EDEKA Stenger!

„Grenzenlos“-Jubiläumstüte:

- G&G „Delikatess-Apfel-Rotkohl“, 400 g
- G&G klare Gemüsebrühe, 140 g
- G&G 12 Kartoffelknödel, „halb und halb“, 310 g
- G&G Naturjoghurt, 3,5 % Fettgehalt, 4 x 150-g-Packung
- G&G Haferflocken, „extra zart“, 500 g
- G&G Frischeibandnudeln, 500 g



Gültig
vom 28.10. bis
09.11.2024

5.55 €

EDEKA Stenger und Grenzenlos e. V.: 10 Jahre starke Partner!

Jubiläen sind immer ein ganz besonderer Anlass. Zum einen natürlich deshalb, weil es etwas zu feiern gibt. Zum anderen bietet es sich an, im Rahmen eines "Jubiläumjahres" einmal innezuhalten, Bilanz zu ziehen – und vielleicht auch etwas stolz zu sein, auf das, was gemeinsam erreicht worden ist. Aktuell feiern wir 10 Jahre starke Partnerschaft – und sind tatsächlich stolz, mit der Aktion „EINS für Grenzenlos“ und Ihrer Mithilfe, liebe Kundinnen und Kunden, einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung der Arbeit des Vereins geleistet zu haben. Und natürlich soll es genau so weitergehen: Im Zeitraum vom 28. Oktober bis einschließlich 9. November laden wir Sie herzlich ein, die Jubiläumstüte zu spenden. Sprechen Sie hierzu einfach unsere Kassierer während des Bezahlvorgangs an. Das gesamte Team von EDEKA Stenger sagt schon jetzt: ganz herzlichen Dank – ohne Sie wäre der Erfolg, den wir feiern, nicht denkbar!

Das Team von EDEKA Stenger wünscht Ihnen viel Spaß dabei und viele saisonale Genussmomente!

Themenüberblick



Bio-Weiderind



Wild aus der Region



10 Jahre
„EINS für Grenzenlos“



Stengers
feine Küche



Mitarbeiterjubiläum

„Ein sagenhaft großer Erfolg“

Als Mitbegründer und erster Vorsitzender des Vereines Grenzenlos war Harry Kimmich der Erste, der Kontakt zur Familie Stenger aufnahm.

Erinnern Sie sich noch an die erste Reaktion der Familie Stenger, als Sie vor fast zehn Jahren von dem geplanten Projekt erzählten?

Die Stengers waren vom ersten Augenblick an sehr offen, obwohl wir uns damals zum ersten Mal sahen. Sie waren sofort begeistert und sagten uns ihre Mithilfe zu. Das freute uns natürlich – und wer hätte gedacht, dass wir damit so einen großen Stein ins Rollen bringen.

Wie ist die Situation aktuell bei den Tafeln?

Durch den Ukrainekrieg und die dadurch entsprechend höhere Nachfrage an Lebensmittelspenden für Bedürftige würden die Menschen vermutlich ohne die gemeinnützige Aktion „Eins für Grenzenlos“ manchmal vor leeren Regalen stehen.

Wie hat sich die Aktion im Laufe der Jahre weiterentwickelt?

Im Laufe der zehn Jahre ging das wöchentliche Spendenniveau der Kunden kontinuierlich nach oben. Angefangen mit ca. 2.000 Artikeln pro Woche im Jahr 2014, verzeichnen wir heute durchschnittliche Spendensummen von wöchentlich 3.200 Artikeln. Es handelt sich wohlbemerkt um einen Jahresdurchschnittswert. Wir haben Spendenmonate dabei, wo fast 6.000 Artikelspenden in der Woche zusammenkommen – ein sagenhaft großer Erfolg!

Wie begründen Sie den Erfolg des Projektes „Eins für Grenzenlos“?

Den Erfolg sehe ich zum einen in der Dauerhaftigkeit dieses sozialen Projekts. Die Aktion startete im Jahr 2014 und läuft seitdem ununterbrochen und wird dabei intensiv von den Kaufleuten Stenger beworben. Zum anderen verzichtet Familie Stenger auf Profit und spendet den Gewinn aus dem Verkauf der Einnahmen ebenfalls für „Grenzenlos“. Im Rahmen von „Eins für Grenzenlos“ ziehen alle an einem Strang mit dem Ziel, den wirklich Bedürftigen unter uns zu helfen. Durch die zusätzlichen Spenden der Familie Stenger können übrigens weitere dringend benötigte Lebensmittel zugekauft werden. Das hilft uns unheimlich. Ich hoffe auf viele weitere so erfolgreiche Jahre.



„Eins für Grenzenlos“

Was ist das überhaupt? Erfahren Sie im Videointerview mit Matthias Stenger und Harry Kimmich, welche Geschichte hinter dem Verein Grenzenlos steckt, und wie die Aktion „Eins für Grenzenlos“ ins Leben gerufen wurde. <https://youtu.be/NZkJFcyvkyk>



Vielen Dank für Ihre bisherigen Spenden!

67.634 Tuben
Elkos Zahncreme



7.627 Becher
EDEKA Bio
Speisequark



65.073 Packungen
Teller-Linsen



86.731 Becher
G&G Pflanzen-
margarine



**94.573 Flaschen
G&G Sonnen-
blumenöl, über
90 TSD Liter
Sonnen-
blumenöl**



**124.994
Packungen
G&G Penne
Rigate, über
62 Tonnen
Penne Rigate**



**97.900
Packungen
G&G Kaffee**



80.159 Gläser
G&G Nudelsoße
Napoli



**159.050 Kilo
G&G Weizen-
mehl, über
159 Tonnen
Mehl**



**165.650
Packungen
G&G Spaghetti,
über 82 Tonnen
Spaghetti**



71.176 Dosen
G&G Erbsen und
Möhren



**115.633 Kilo
G&G Zucker,
über 115
Tonnen Zucker**



56.649 Packungen
G&G Hirtenkäse



6.458 Dosen
Hengstenberg
Mildessa
Weinsauerkraut



48.234 Flaschen
FA Duschgel



**176.675 Liter
Milch Unsere
Heimat, über
176 TSD Liter
Milch**



20.137 Pfund
EDEKA Naturreis



6.324 Flaschen
Feldmann Tafellessig



40.575 Dosen
Hawesta
Brathering



119.299 Gläser
G&G Konfitüre
Extra



71.084 Dosen
Mutti Pelati



**Spendenartikel bisher
gesamt:**

**1.753.963 Stück
Stand: 6. Oktober 2024**



„Grenzenlos“-Azubiaktion

EDEKA Stenger unterstützt mit der Aktion EINS für Grenzenlos Bedürftige und stellt somit für den Alltag notwendige Artikel für Bedürftige und Mittellose zur Verfügung. Motivation genug für zwei unserer Auszubildenden, einmal selbst durch tatkräftige Unterstützung ihren Teil beizutragen. Am 25. September besuchten Catelyn Perry und

Felix Probst das Kaufhaus Grenzenlos, um beim Verteilen von Lebensmitteln zu helfen. Nach kurzer Einweisung und Klärung des Tagesablaufs durch die Sozialpädagogin Marion Forche erhielten die Azubis und unser Azubileiter Tim Schulz eine Führung und somit auch einen detaillierten Einblick in die verschiedenen

„Grenzenlos“-Häuser (Kaufhaus Grenzenlos, Ludwig 17, Kinder- nest, Tierwohl, Sozialberatung). Anschließend packten unsere Azubis im Kaufhaus Grenzenlos tatkräftig mit an. „Leider wird immer wieder unterschätzt, wie viele Menschen in der direkten Umgebung mittellos oder bedürftig sind“, zeigten sich die Auszubildenden im Anschluss

beeindruckt. „Wir waren überrascht über den hohen Andrang im Kaufhaus und die enorme Anzahl von Menschen, die tagtäglich auf Unterstützung angewiesen sind, allein um satt zu werden. Zum Glück gibt es Einrichtungen und Vereine wie Grenzenlos e. V., die hier einen ganz wertvollen Beitrag leisten, um zu helfen.“



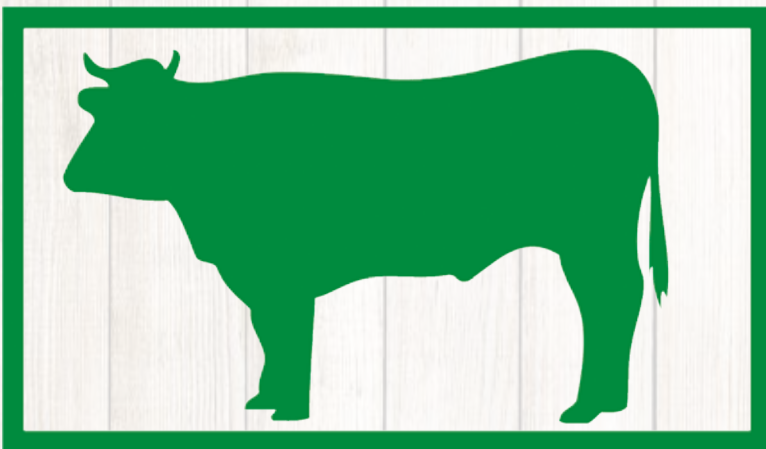
Die Marke Schwarzwald Bio-Weiderind ist bei EDEKA Stenger und auch für unsere Kunden „unverzichtbar“ geworden.

Im Zeitraum vom **01.04.2024 - 05.10.2024** wurden an der Bedientheken **über 50%** an frischem Rindfleisch in der **Haltungsstufe-4** gekauft!

SCHON JETZT

55,6%

ANTEIL VON RINDFLEISCH
IN HALTUNGSFORM 4*



*Gemessen an den Abverkaufszahlen (frischem Rindfleisch / Bedientheke) im Zeitraum vom 01.04.2024 - 05.10.2024

DE-ÖKO-003



STENGER
SO MUSS EINKAUFEN SEIN!

WIR SIND:



einer der größten **Händler** im Großraum Aschaffenburg, Landkreis Miltenberg und der Stadt Offenbach in **Haltungsform 4** (frisches Schweine- und Rindfleisch)



ein **ganzjährig starker** und **zuverlässiger Partner** für die Landwirte und der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald BioWeiderind



Qualitätsverliebt und bieten wenn möglich, unseren Kunden in der Rindfleisch-Werbung das **Bio-Weiderind** zum **gleichen Preis** an.



DIE REGION IS(S)T BIO!

- wir sagen DANKE für Ihre bewusste und nachhaltige Kaufentscheidung -



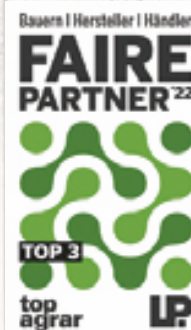
UNSER ZIEL:

Wir möchten unseren Kunden in allen Bereichen **ein sehr breites Angebot** an **Haltungsform 4** (ab 2025 Haltungsform 4 und 5) **zu einem guten Preis-Leistungs-Niveau anbieten.**

Somit setzen wir uns für eine artgerechte Tierhaltung, eine nachhaltige Landwirtschaft und eine gelebte Regionalität ein, von der alle profitieren:

Die Natur, die Landwirte und natürlich Sie, die sich auf eine herausragende Qualität und einen einzigartigen Geschmack verlassen und freuen können.

Lassen Sie sich an den EDEKA Stenger-Bedientheken gezielt beraten, wenn Sie Fragen zu Fleisch der Haltungsform 4 im Allgemeinen und zum Bio-Weiderind im Speziellen haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



2022 wurde die Zusammenarbeit mit dem Preis „FairerPartner“ gewürdigt!

Fakten & Info's

- ✓ EDEKA Südwest und Bio-Weiderind kooperieren seit 1988
- ✓ Rund 200x Bio-Betriebe gehören zu der Erzeugergemeinschaft
- ✓ Die Rinder befinden sich mind. von Mai bis Oktober auf der Weide
- ✓ Im Sommer fressen die Rinder saftiges Gras und Kräuter, im Winter Heu und Silage
- ✓ Die wertschätzende, gemeinsame Zusammenarbeit der Landwirte und EDEKA Stenger führt zu einem stetig nachhaltigem Wachstum

Unsere Abteilungsleiter zu Besuch im Schwarzwald



YouTube-Video: **Bio-Weiderind**



! Auch an den wenigen Stalltagen bekommen die Rinder stets frisches Grün!

Stengers Wintersortiment aus der feinen Küche

Im Herbst und Winter lassen wir uns gerne von deftigen Speisen verzaubern. Allein der Gedanke an einen frisch zubereiteten Sauerbraten oder feinstes Wildfleisch, serviert mit harmonisierendem Wirsingrahmgemüse, lassen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Doch die zum Teil lange Zubereitungszeit setzt der

Sehnsucht nach diesen Gerichten oft ein jähes Ende. Schließlich muss es in der Küche häufig schnell gehen – da bleibt oft keine Zeit für die Zubereitung frischer, hausgemachter Gerichte. Gut, dass es das Team aus Stengers feiner Küche gibt. In der EU-zertifizierten Küche werden dieser Tage wieder herrliche Winterklassiker hergestellt.

Ob frischer Balsamico-Rotkohl, leckeres Wirsingrahmgemüse, eine saisonale Kürbissuppe oder die beliebte Maronensuppe – alle Gerichte entstehen nach den Rezepturen des Küchenchefs Jochen Kuhn und schmecken wie selbst gekocht. Hergestellt, wann immer möglich, aus regionalen Zutaten, kommen die Gerichte aus Stengers feiner

Küche gänzlich ohne Zusätze aus. Gesund, schmackhaft und praktisch im Glas verpackt eignen sich die Beilagen perfekt als Ergänzung Ihrer Gerichte. Vertrauen Sie auf die Experten und genießen Sie traditionelle Hausmannskost aus gesicherter Herkunft! Wir laden Sie herzlich ein, Stengers Wintersortiment aus der feinen Küche zu entdecken.

Rahmwirsing



Balsamico-Rotkohl



Maronensuppe



Kürbissuppe



Spessart-Wildtopf



Wildbolognese



Weiderind-Bolognese



Weiderind-Sauerbraten



Weiderind-Gulasch



Jochen Kuhn
und sein Team



- Unsere Produkte sind ohne Geschmacksverstärker und frei von Konservierungsstoffen!
- Mit reinen Naturgewürzen gekocht!
- Alle Gerichte im nachhaltigen 400-ml-Glas erhältlich.

Ab 8. November endlich wieder erhältlich!

Stengers kesselfrische Fleischwurst

Jeden Freitag und Samstag!

Jens Möller sorgt mit vielen köstlichen Wurstspezialitäten für höchsten Genuss an den Bedientheken von EDEKA Stenger.



Seit vielen Jahren entstehen in Stengers Wurstproduktion nach überlieferten Rezepturen feine Wurstwaren. Ob herzhaftes Schinkenknacker, rauchfrische Chilibeißer oder die Pizzaknacker mit leicht mediterranem Flair – alle Produkte werden nach strengen EU-Richtlinien und HACCP-Hygienevorgaben hergestellt. Das gilt natürlich

auch für Stengers kesselfrische Fleischwurst, die nun endlich wieder verfügbar ist. **Ab Freitag, den 8. November 2024 ist diese immer freitags und samstags an Stengers Bedientheken erhältlich.** Direkt aus dem Kessel, frisch in die EDEKA-Stenger-Filialen geliefert, verspricht die kesselfrische Fleischwurst besten Geschmack und höchste

Qualität.

Diese beiden Kriterien erfüllen selbstverständlich auch alle anderen Köstlichkeiten aus Stengers Wurstproduktion. „Verwendet wird ausschließlich qualitativ hochwertige Rohware, denn nur daraus lassen sich wahre Spitzenprodukte kreieren“, weiß Betriebsleiter Jens Möller und ergänzt: „Die Nachfrage nach den

Leckereien aus der hauseigenen Produktion ist entsprechend hoch. Schließlich wissen die Kunden bei diesen Spezialitäten, wo sie herkommen.“ Ein nicht zu unterschätzender Vorteil, schließlich sind Vertrauen und Transparenz zwei weitere Zutaten, die den unbeschwerten Genuss deutlich erhöhen.



Entdecken Sie exquisite Wildspezialitäten

Die Nachfrage nach frischem Wildfleisch ist seit Jahren ungebrochen hoch. Grund dafür ist neben dem erlesenen und aromatischen Geschmack die erstklassige Qualität des natürlichen Fleisches. Rehe, Hirsche und Wildschweine wachsen in freier Wildbahn auf und ernähren sich dort ausschließlich von frischen Gräsern und Kräutern. Es handelt sich also genau genommen um Fleisch in reiner Bioqualität.. Dies wissen Sie, liebe Kundinnen und Kunden, seit vielen Jahren zu schätzen – längst haben sie das Fleisch von Jäger Rudi Stenger lieben gelernt. Nicht zuletzt, weil dieser gemeinsam mit dem Team von EDEKA Stenger eine fundierte Aufklärungsarbeit leistet.

Vertrauensvolle Kooperation

Was einst im kleinen Stil begann, hat sich heute in der Theke zu einem wahren Verkaufsschlager entwickelt. Seit mehr als zehn Jahren arbeitet Rudi Stenger vertrauensvoll mit den EDEKA-Stenger-Märkten zusammen. Ein ausgewähltes Team aus Mitarbeitern war sogar schon bei einer der regelmäßigen Touren durch eines seiner Jagdgebiete dabei, um einen Blick über die Schulter eines erfahrenen Jägers zu werfen und

diese Eindrücke mit interessierten Kunden zu teilen.

Transparenz schafft Vertrauen

Transparenz zu zeigen, gehört für beide Vertragspartner zur unabdingbaren Unternehmensphilosophie. „Wir wollen wissen, wo unser Fleisch herkommt und möchten dieses Wissen auch mit unseren Kunden teilen“, bestätigt Geschäftsführer Matthias Stenger. Und eines ist sicher: Bei dem Wildfleisch von Rudi Stenger darf mit gutem Gewissen zugegriffen werden. Denn neben einem Wildgehege, in dem sich Rot- und Damwild finden, verfügt Jäger

Rudi Stenger gemeinsam mit seiner Frau über zwei Jagdgebiete, eines in Neuhütten im Spessart, das andere liegt in Großwallstadt. Hier wachsen die Tiere natürlich heran, ohne Stress, ohne Antibiotika oder Zusätze im Futter – bekömmlicher und besser geht es nicht!

„Zusätzlich zur Menge, die in unseren Revieren geschossen wird, kaufen wir Wild hinzu. Natürlich aus der Region von anderen Jägern, von den Bayerischen Staatsforsten und größeren, privaten Jagdbesitzern. Auch dies ist eine Form wirksamer regionaler Kreisläufe, da wir den Jägern vor Ort helfen, ihr Wild zu vermarkten. Im Grunde ist dies wie eine Kette, die sich auf diese Art und Weise schließt“, erklärt Rudi Stenger.

Auch der Nachhaltigkeitsfaktor

spielt eine übergeordnete Rolle. So wird stets versucht, nahezu das komplette Tier zu verarbeiten. In der Praxis sieht das so aus, dass auch Abschnitte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, also beispielsweise die Lauscher (Ohren) der Tiere, an einen Hundefutter-Hersteller geliefert werden; die Knochen gelangen zum Teil an eine Feinkostfirma, die Fonds herstellt. „Das verlangt der Respekt vor dem Tier“, unterstreicht Jäger Rudi Stenger und ergänzt: „Es darf niemals vergessen werden, dass ein Tier sein Leben liebt. Deshalb ist die Ganztierversorgung in meinen Augen eine würdevolle und verantwortungsbewusste Form der Vermarktung, die allen Aspekten des Fleischkonsums gerecht wird.“



Jäger aus Leidenschaft und mit verantwortungsvollem Respekt vor dem Tier: Ingrid und Rudi Stenger

Sie wollten schon immer einmal wissen, wie der Alltag eines Jägers aussieht? Ein ausgewähltes Team zog mit Jäger Rudi Stenger in den Wald, um Teile des umfangreichen Jagdgebietes zu erkunden und mehr zu erfahren über die Arbeit im hiesigen Jagdrevier.



Exklusive Produktvielfalt bei EDEKA Stenger



Spessart-Wildschweinerücken ohne Knochen



Frisches Hirschgulasch oder Wildschweingulasch



Spessart-Rehkeule ohne Knochen



Spessart-Rehgulasch



Spessart-Wildschweinkeule ohne Knochen

Das Fachpersonal bei EDEKA Stenger berät Sie gern bei der Auswahl!

Hausgemachte Wurstspezialitäten vom Spessartwild wie Wildbratwurst, Wildpresskopf und Wildbauernschmaus



„Wildes“ im Glas

In „Stenger's feiner Küche“ entstehen nach traditionellen Rezepturen aus ausschließlich hochwertigen Zutaten feinste Gerichte im Glas, die sich nach kurzem Aufwärmen direkt genießen lassen. Dieses besondere Convenience-Angebot wurde in den vergangenen Jahren immer weiter ausgebaut. Probieren Sie zum Beispiel die köstlichen Wildgerichte aus Stengers feiner Küche, die aus dem erlesenen Wildfleisch von Förster Rudi Stenger entstehen. Ob Wildtopf oder Wild-Bolognese – Sie werden vom aromatischen Geschmack des heimischen Fleisches begeistert sein!



Die Vorzüge von Wildfleisch

- Das Wild wächst in seinem natürlichen Lebensraum auf und ernährt sich zu 100 % von „Natur pur“
- Das Fleisch ist fettarm, leicht bekömmlich und frei von Zusatzstoffen, Medikamenten oder Hormonen
- Wildfleisch ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Nährstoffen
- Wildfleisch enthält Mineralstoffe wie Kalium, Kupfer, Phosphor, Eisen und Zink
- Das Fleisch liefert unserem Körper zudem die lebenswichtigen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, die er selbst nicht herstellen kann
- Das Fleisch ist äußerst zart, da es sehr kurzfasrig ist
- Kein Schlachtstress, sondern stressfreie Entnahme aus der Natur
- Positive Ökobilanz: Wildfleisch aus der Region reist nicht um die halbe Welt, sondern ist ein regionales Produkt, das vor der eigenen Haustür gewonnen wird

Mehr Genuss geht nicht!



Servierfertig im Glas: Wildbolognese oder Wildtopf



GUT & GÜNSTIG: hier eine Auswahl aus unserem über 1900 Artikel großen Discount-Sortiment!



Gut & Günstig Weizenmehl
Type 405
1-kg-Packung



-.59



Gut & Günstig Walnusskerne
200-g-Packung
(1 kg = 12.95)



2.59



Gut & Günstig Dinkelmehl
Type 630
1-kg-Packung



1.19



Gut & Günstig Backpulver
10er-Packung



-.59



Gut & Günstig Mandeln
gehobelt oder gemahlen
je 100-g-Beutel
(1 kg = 9.90)



-.99



Gut & Günstig Mandeln
gehackt oder gestiftelt
je 100-g-Beutel
(1 kg = 9.90)



-.99



Gut & Günstig Mandeln
gemahlen
200-g-Beutel
(1 kg = 9.95)



1.99



Gut & Günstig Mandeln
ganz
200-g-Beutel
(1 kg = 11.45)



2.29



Gut & Günstig Haselnusskerne
gemahlen
200-g-Beutel
(1 kg = 14.95)



2.99



Gut & Günstig Haselnusskerne
ganz
200-g-Beutel
(1 kg = 11.45)



2.29



Gut & Günstig Kokosraspel
fein, 200-g-Beutel
(1 kg = 4.95)



-.99



Gut & Günstig Schoko-Chunks
Vollmilch oder Zartbitter
je 100-g-Packung



1.79



Gut & Günstig Sultaninen
250-g-Beutel
(1 kg = 4.76)



1.19



Gut & Günstig Marzipan-Rohmasse
200-g-Packung
(1 kg = 8.95)



1.79



Gut & Günstig Vanillinzucker
15 x 8-g-Packung
(1 kg = 3.75)



-.45



Ruf Backaroma
Zitrone, Rum, Butter-Vanille
oder Bittermandel
je 4er-Packung



-.89



Stenger's Schlemmerabend

Wir laden herzlichst zu unserem Schlemmerabend 2024 ein!

MENÜ-KARTE

Sektempfang

Häppchenauswahl Canapés

Vorspeise

Herbstrolle mit Garnele, Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam,
Wasabi auf Pulpo-Carpaccio mit Fenchelsalat

Hauptgericht (vegetarisch)

Orange Power - Süßkartoffel-Kichererbsen-Rote Linsen Eintopf
mit Pakora (gebackenes Gemüse im Kichererbsen-Teig) und
Koriander Dipp, dazu Naan-Brot

Hauptgericht (Wild)

Spessart Hirschkeule in kräftiger Hollunder-Jus mit zweierlei
Schwarzwurzel und Maronen-Rotkohl-Strudel

Hauptgericht (Fleisch)

Zweierlei vom Bio Weiderind - geschmort in Burgundersoße
mit Speckbohnen und gefüllter Kartoffelkloß auf
Kürbisgemüse

Hauptgericht (Fisch)

Rotbarsch-Medaillon im Bricketigmantel auf Gemüsebeet mit
Curry-Kokosschaum

Dessert

Lucis Birne Helene

SAVE THE DATE

SAMSTAG,
16.11.2024
20:00 - 24:00 Uhr

Ort: Marktkauf Stenger
(Horchstraße 120 / Aschaffenburg)

Begrüßt werden Sie von unserem Geldermann-Sekt-Empfang mit Häppchen um 19:30 Uhr. Danach erwarten Sie unsere verschiedenen Kochstationen im Markt:

4x verschiedene Hauptgerichte, eine **Vorspeise** sowie ein **Dessert**, gekocht von **Stenger's Feiner Küche**. Dazu ein umfangreiches Angebot an Wein, Sekt, Bier, Kaffeespezialitäten und gebrannten Spirituosen.

55,00 €

(Getränke sind inklusive)

**NUR NOCH
WENIGE TICKETS
VERFÜGBAR!**



edeka-stenger.de

Jetzt einfach & bequem Eintrittskarte über unsere Website kaufen. Die Eintrittskarten können online mit den gängigen Zahlungsanbietern erworben werden. Der Ticket-Verkauf läuft über den Event-Dienstleister EVENTIM.

Unsere Partner:



Geballte Biokompetenz mit über 4000 Artikeln!

Wir bieten Artikel aller führenden Bioverbände
sowie Biomarken.



demeter



Große
Auswahl

an gluten- und
laktosefreien
Produkten!

NEU

RAPUNZEL

KoRo

ZWergenWIESE®



POENSGEN
AUS TRADITION GLUTENFREI

Woher kommt der Name „Halloween“?

Neben dem vielfältigen Gebrauch als Zutat in der Küche oder als dekoratives Mittel, hat der Kürbis mit der steigenden Popularität von Halloween eine weitere Verwendungsmöglichkeit erhalten. Besonders der große orangefarbene Pumpkin wird zu diesem Fest mit furchteinflößenden Fratzen versehen und als Laterne vor die Häuser gestellt oder durch die Straßen

getragen. Doch woher kommt Halloween? Was hat es mit diesem Fest auf sich?

Die überlieferte Geschichte besagt, dass einst ein irischer Hufschmied namens Jack, ein Betrüger und Trunkenbold, wieder einmal am Tag vor Allerheiligen in der Kneipe saß. Da erschien ihm der Teufel, um seine Seele zu ho-

len. Jack überredete ihn gekonnt zu einem Handel, um seine Seele für immer zu verschonen. So blieb er vorerst verschont. Als Jack nun Jahre später starb, konnte er aufgrund seiner Verfehlungen nicht in den Himmel aufgenommen werden und wegen seines Handels nicht in die Hölle kommen. So musste sich Jack seinem üblen Schicksal ergeben, bekam vom Teufel nur ei-

nen Kürbis mit einer glühenden Kohle aus der Hölle an die Hand und streift seitdem des Nachts und für alle Ewigkeit mit seiner Laterne durch die Finsternis. Diese Überlieferung und das Brauchtum brachten die Iren mit nach Amerika, wo sich der Name von „All Hallow's Eve“ zu Halloween wandelte, das an Gedenken an die Heimat jedes Jahr vor Allerheiligen zelebriert wird.



Jedes
verkleidete Kind
erhält am 31.10.
Süßes und
Saures in den
EDEKA-Stenger-
Märkten



Gewinnen Sie mit Kerrygold eine Irlandreise für 2 Personen



Name: _____

Adresse: _____

Tel./E-Mail: _____

Teilnahmeschluss: 09.11.2024

Teilnahmebedingungen: Teilnehmen darf jeder ab 18 Jahren.

Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.

Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Sollte sich der Gewinner innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt der Gewinnmitteilung nicht gemeldet haben, verfällt der Anspruch dieses Gewinners auf Herausgabe des mitgeteilten Preises nach Ablauf der 4. Woche. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Senden Sie den ausgefüllten Coupon per Post an: Verwaltung Stenger, Adresse Siemensstr.10, 63768 Hösbach oder werfen Sie bitte in die Losbox im Markt ein.

Wir sagen Danke – alles Gute zum Jubiläum!

Wie schnell doch die Jahre vergehen. Dies dachten sich mit Sicherheit auch die zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von EDEKA Stenger, die in diesem Jahr für ihre langjährige

Betriebstreue geehrt wurden. Allein 23 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind seit nunmehr zehn Jahren im Unternehmen Stenger tätig, zwei weitere wurden für 20 Jahre geehrt und eine

Mitarbeiterin sogar für 25 Jahre.

„Wir sind stolz, jene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seit vielen Jahren zu unserem Team zählen zu dürfen, und wollen uns an dieser Stelle

recht herzlich für das uns entgegengebrachte Engagement und Vertrauen bedanken. Wir hoffen auf viele weitere gemeinsame Jahre“, äußert Geschäftsführer Matthias Stenger.

10 Jahre

Lucia Hauck
Marisca Berger
Birgit Beck
Karin Eifert

Klaus Brandenburger
Annette Coutandin

Thorsten Betz

Diana Annowski

Stefanie Schnellbacher

Jutta Sauer

Cornelia Stoffl

Gerard Ginnane

Michelle Murti

Claudia Büdel

Maike Meixler

Christina Halmen-Scholz

Andrea Friedl

Klara-Karin Huber

Petra Ripp

Tim Schulz

Matthias Reuter

Jochen Kuhn

Kati Baumstark

20 Jahre

Christian Rödиг

Anni Münz

25 Jahre

Nadine Reuter





Ausgezeichnet! EDEKA Stenger-Märkte ermöglichen weiterhin generationenfreundliches Einkaufen

Der alltägliche Einkauf sollte für alle unsere Kundinnen und Kunden ganz grundsätzlich unbeschwerlich und barrierearm möglich sein. Ganz gleich, ob für Eltern mit Kinderwagen, Menschen im Rollstuhl oder Seniorinnen und Senioren. Deshalb rückt der Handelsverband Deutschland (HDE) das Thema Generationenfreundlichkeit regelmäßig in den Fokus und setzt mit dem Qualitätszeichen

„Generationenfreundliches Einkaufen“ ein sichtbares Zeichen. Für das Qualitätszeichen werden Einzelhändler anhand eines Kriterienkatalogs durch geschulte Tester geprüft. Wird der Test mit ausreichender Punktzahl bestanden, wird das Qualitätszeichen für drei Jahre verliehen. Danach ist eine erneute Prüfung notwendig. Die erfolgreich geprüften Einzelhändler erhalten

ein Zertifikat. Diese Auszeichnung dürfen sie zudem mit einem Aufkleber an der Eingangstür gegenüber den Kundinnen und Kunden sichtbar machen. Wir von EDEKA Stenger freuen uns entsprechend, dass unsere Märkte erneut alle Kriterien erfüllen und für weitere drei Jahre das Qualitätszeichen „Ausgezeichnet Generationenfreundlich“ führen dürfen. Grundsätzlich gilt aber für alle

unsere Märkte: Benötigen Sie Hilfe oder haben Sie spezielle Fragen zu Ihren individuellen Bedürfnissen, dann sprechen Sie uns gerne an. Ihnen ein unvergessliches und unbeschwertes Einkaufserlebnis zu bieten, besitzt bei uns oberste Priorität. Denn Spaß beim Einkaufen darf keine Frage des Alters sein. Ein selbstständiger Einkauf muss unserer Auffassung nach jeder Generation möglich sein.



Die Basisausstattung aller generationenfreundlichen EDEKA-Märkte

Keine Drehkreuze am Eingang, keine Kantsteine vor dem Markt, große Kassenbereiche und breite Gänge, in denen sich zwei Rollstühle begegnen können. Gefahrenquellen, etwa an der Eingangstür oder an Rolltreppen, sind deutlich markiert. Der Boden ist rutschfest, es gibt Lesehilfen, einen Taxi-Ruf, mehrere Sitzmöglichkeiten und viele weitere Serviceleistungen ermöglichen unseren Kunden den selbstständigen Einkauf, egal zu welcher Generation Sie gehören.



EINS
FÜR GRENZENLOS

&



Spenden, was zum Leben fehlt.

&

Die Martinsläden
Erlenbach & Miltenberg



GRENZENLOS
GEMEINSCHAFT WIRD AUS HILFE
GEMACHT

GEMEINSAM GEGEN ARMUT

Hier finden Sie
unsere Märkte:

Dammer Tor Carré
Lange Str. 13
63741 Aschaffenburg

Aschaffstraße 10
63773 Goldbach

Aschaffenburg-
Schweinheim
Würzburger Str. 188
63743 Aschaffenburg

Aschaffenburg
Südbahnhofstraße
63743 Aschaffenburg

Aschaffener Straße 46
63762 Großostheim

Josef-Roth-Str. 1
63808 Haibach

Mainzer Straße 40
63897 Miltenberg

Siemensstraße 10
63768 Hösbach

Presentstr. 13
63939 Würth am Main

Mühlheimer Straße 325
63075 Offenbach

Geschwister-Scholl-
Platz 4
63741 Aschaffenburg

Marktkauf Stenger
Horchstraße 120
63741 Aschaffenburg

Wir ♥ Lebensmittel.

Stengers
MARKTZEITUNG
regionaler – frischer – besser

Auflage: 129 315 Exemplare

Kostenlose Zustellung 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.):
EDEKA aktiv markt Walter
Stenger
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 59 26 88
Fax: (0 60 21) 59 26 90

Stenger Verbrauchermarkt GbR
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 58 25 30
Fax: (0 60 21) 58 25 329

Stenger Lebensmittel GmbH &
Co KG
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 58 25 30
Fax: (0 60 21) 58 25 329

Stenger Großflächen OHG
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 58 25 30
Fax: (0 60 21) 58 25 329

Redaktionsleitung:
Mirko Uhde
Tel.: (0 53 32) 96 86-489
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nancy Panke
Tel.: (0 53 32) 96 86-46
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung,
Druck & Verlag
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.