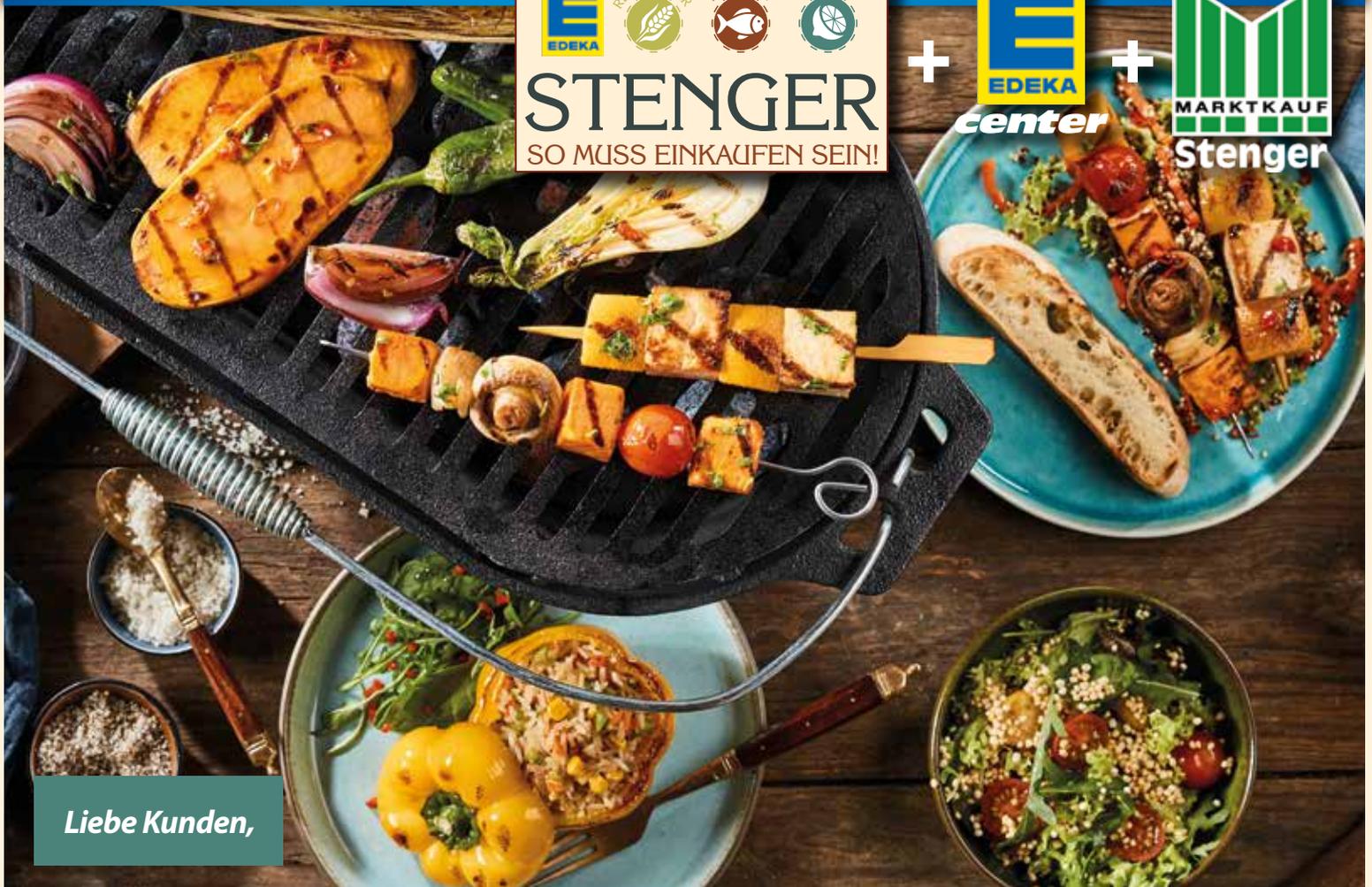


Stengers MARKTZEITUNG®



Liebe Kunden,

der Frühling ist da – Zeit also, endlich Sonne zu tanken und die gute Laune zu genießen! Hätten Sie es gewusst? Schon eine halbe Stunde im Sonnenlicht hebt die Stimmung enorm und hilft dabei, den Stress zu vergessen. Förderlich für die gute Frühlingslaune sind dabei ganz sicherlich auch unsere kulinarischen Muntermacher: Grillspezialitäten aus eigener Produktion, italienische Antipasti-Momente, frischer Spargel und viele weitere Spezialitäten – selbstverständlich auch aus der Region! Sie sehen: Unsere Märkte sind bestens vorbereitet auf die sonnige Jahreszeit und bieten Ihnen alles, was das Herz begehrt. Schließlich sollen die Frühlingsgefühle ja nicht zu kurz kommen. In diesem Sinne: Genießen Sie die Sonne und all die Köstlichkeiten, die unter blauem Himmel doch viel besser schmecken.

Themenüberblick



Grillspezialitäten aus eigener Produktion



10 Jahre Hofglück



Stengers Regionalmarke „Absolut frängisch“



Es ist Spargelzeit



Antipasti bei EDEKA Stenger

Bratwurst aus eigener Herstellung aus Stengers Wurstproduktion

Stengers Bärlauch-Bratwurst
feiner Bärlauchgeschmack, aus regionalem Schweinefleisch

Stengers Bratwurstschnecke
aus regionalem Schweinefleisch, würzig

Cevapcici
frisch hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch

Stengers Nürnberger
aus regionalem Schweinefleisch, würzig

Stengers Grillbratwurst NATUR PUR oder Hausmacher-Art
ursprünglich natürlich, aus regionalem Schweinefleisch

Stengers Hot-Chili-Pepper-Griller
feurige Bratwurst aus regionalem Schweinefleisch



Stengers Spargelbratwurst
mittelgrobe Bratwurst mit grünem Spargel,
feiner Spargelgeschmack

Nur für kurze Zeit erhältlich an der Bedientheke!

NATUR PUR garantiert:

- beste Zutaten und Naturgewürze
- keine Gewürzmischungen
- keine Geschmacksverstärker

Betriebsführung mit dem Betriebsleiter Herrn Möller

https://youtu.be/v10D_JVjnW4



Stengers Hausmacher-Wurstwaren aus der Selbstbedienung

Schinkenknacker
aus dem Buchenholzrauch, deftig gewürzt



Pizza-knacker
aus dem Buchenholzrauch, deftig gewürzt



Chili-Rindswurst
aus bestem Rindfleisch



Festbratwurst
ursprünglich natürlich



Bratwurst „NATUR PUR“ dünn
ursprünglich natürlich



Bärlauchbratwurst
feiner Bärlauchgeschmack



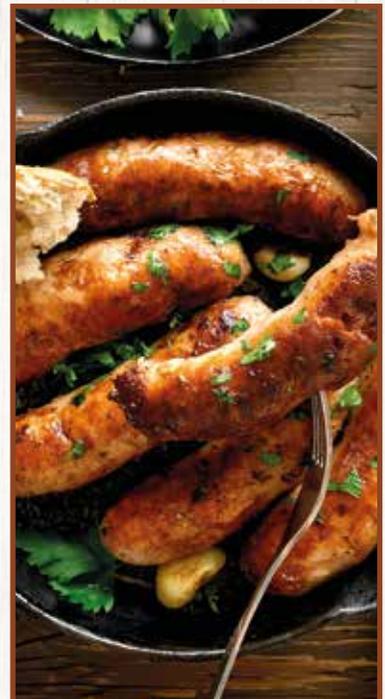
Bratwurst-Mix
bestehend aus je 2 x Natur-Pur-, Bärlauch- und Hot-Chili-Pepper Bratwurst



Wildbratwurst
würzig-deftig, bestes Wildfleisch aus dem Spessart



Hot-Chili-Pepper-Griller
feurige Bratwurst



In Stengers Wurstproduktion entstehen seit Jahren feine Wurstwaren, die noch nach traditioneller Handwerkskunst durch überlieferte Rezepturen hergestellt werden. Ob kesselfrische weiße Fleischwurst, rauchfrische Chilibeißer oder die frischen Bratwurstvariationen – für alle Produkte wird ausschließlich hochwertige Rohware verwendet, denn nur daraus lassen sich letztlich

wahre Spitzenprodukte kreieren. Die Produktion läuft nach den strengen EU-Richtlinien ab, die genaue HACCP-Hygienevorgaben beinhalten.

In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach den Produkten aus Stengers Wurstproduktion immer weiter gestiegen. Dies bestätigt den erstklassigen Geschmack und die besondere Güte der hausgemachten Spezialitäten und führte dazu, das

Sortiment auch in der Selbstbedienungsschiene weiter auszubauen. Seit einiger Zeit finden die Kunden der EDEKA-Stenger-Märkte die Hausmacher-Wurstwaren schon in SB-Verpackung vor. Insbesondere diejenigen, die auf einen schnellen Einkauf angewiesen sind, profitieren von diesem Service.

„Natürlich ist unser Hausmachersortiment auch weiterhin in Bedienung erhältlich“, beruhigt

Betriebsleiter Jens Möller. Alle, die vielleicht noch eine Frage zur Produktion oder zum Geschmack der hausgemachten Delikatessen haben, dürfen sich nach wie vor gerne an der Bedienteheke vom geschulten Personal beraten lassen. Testen auch Sie sich durch die Vielfalt aus Stengers Wurstproduktion und erleben Sie ursprünglichen Geschmack ohne viel Schnickschnack.

Unser Tipp zum Grillen

IDEAL DAZU:
Stengers Grillbutter aus eigener Herstellung

- versch. Varianten
- ideal zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder einfach so



Im praktischen Becher fertig verpackt erhältlich im SB.



10 JAHRE
BEWUSSTER GENUSS

SEIT EINEM JAHRZEHT FÜR MEHR TIERWOHL

Gemeinsam mit unseren Landwirtinnen und Landwirten aus der Region feiern wir 2025 das 10-jährige Bestehen unserer Marke Hofglück

100 % REGIONALITÄT

100 % ENGAGEMENT FÜR TIERWOHL

Unser Hofglück-Programm ist **einzigartig*** – bereits **seit 2015**

- ✓ eine tiergerechtere Haltung
- ✓ deutlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ Futtermittel ohne Gentechnik
- ✓ Auslauf & organisches Beschäftigungsmaterial



*Kein Händler in Deutschland hat ein größeres Tierwohlprogramm für Schweine- oder Geflügelfleisch in der Haltungsfarm 4 als EDEKA Südwest mit der Marke Hofglück.



„Wir wollen uns auch unseren Kindern zuliebe für mehr Tierwohl starkmachen.“

Aline und Marco Breuninger, Landwirtin und Landwirt des Markenprogramms Hofglück



Hofglück Schweine-Bauchscheiben
ohne Knochen, grillfertig gewürzt, eingelegt in einer Paprikamarinade



Hofglück Rückensteak
vom Schwein, gewürzt



Hofglück Schweine-Krone
Rücken mit Knochen

Besonderer Grillgenuss: Fisch, Käse und Gemüse vom Rost

Neben Fleisch und Wurst vom Grill geraten besondere Grilldelikatessen, wie zum Beispiel vielfältige Fischspezialitäten – angefangen bei ganzen, gefüllten Fischen bis hin zu feinen Fischspießen, sowie Käse- und Gemüsevariationen immer mehr in den Fokus der Grillliebhaber. Ob als beliebte Abwechslung zum klassischen

Steak oder als ergänzende Beilage – mit den vielfältigen Grillspezialitäten von EDEKA Stenger wird jeder Grillabend ein voller Genuss! Durch die wertvollen Omega-3-Fettsäuren genießt frischer Fisch bei allen Gesundheitsbewussten zudem einen hohen Stellenwert – und das Schöne: Er lässt sich auf verschiedene Arten zubereiten

und bringt somit immer wieder frischen Wind auf das Grillbüfett. Testen auch Sie sich durch die große Auswahl an hausgemachten Spezialitäten und finden Sie Ihr Lieblingsprodukt für kommende Grillabende. Bei Fragen zum Grillsortiment helfen Ihnen die fachkundigen Mitarbeiter an der Theke gerne weiter!

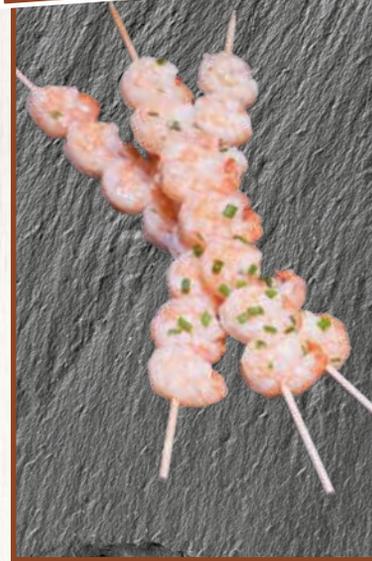
Die Fischartikel sind nicht in Aschaffenburg Südbahnhof und Haibach erhältlich!



Räucherlachsbrunch
Ideal zum Füllen von Gemüse



Lachs-Zitronengras-Spieß



Garnelenspieß
verschieden mariniert

Hausgemachte Grillbeilagen und köstliche Käse-Grill-Ideen



Stengers Grillfrischkäse
pikant, fruchtig und rauchig, ideal zum Füllen von Champignons oder Paprika für den Grill. Auch als Beilage und Dip für gegarte Kartoffeln oder zu gegrilltem Fleisch ein Genuss.

Raffinierte Grillgerichte mit Schafskäse werden Ihren Gästen noch lange im Gedächtnis bleiben. Probieren Sie sich deshalb nach Lust und Laune durch unsere leckeren und kreativen Käseköstlichkeiten, die Ihrem Grillspektakel ein unvergleichliches, mediterranes Flair verleihen – und ohne Zweifel Abwechslung auf den Grill zaubern. Gerade Schafskäse ist nicht nur bei Vegetariern äußerst beliebt. Gegrillt ist er ein Brutzelklassiker für Groß und Klein. Verfeinert mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen, garantiert er echten Hochgenuss. Zudem ist er, wie alle Milchprodukte, eine gute Quelle für Eiweiß und Kalzium. Eine Win-win-Situation auf dem Grill also. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Schafskäse-Schiffchen
in verschiedenen Kreationen



Immer wieder beliebt
Paprika oder Champignons mit würziger Schafskäsefüllung

Stengers Convenienceprodukte

Die servierfertigen Gerichte aus Stengers feiner Küche, nachhaltig verpackt in praktischen Gläsern, sind längst in aller Munde. Unter Leitung von Küchenchef Jochen Kuhn entstehen in Stengers feiner Küche täglich typische Klassiker,

die jeder noch aus Omas Küche kennt. Fertig im Glas bieten sie allen Berufstätigen die gesunde Fastfood-Alternative.

Einfach erwärmen und fertig sind die köstlichen Gerichte wie zum Beispiel Kalbstafelspitz mit

Meerrettichsoße oder Hähnchencurry. Zubereitet aus besten Zutaten, wenn möglich aus der Region, versprechen die Klassiker und Delikatessen eine wahre Genussvielfalt, die ausgewogener nicht sein könnte. Wählen Sie nach



Herzenslust aus und genießen Sie unkompliziert, aber trotzdem hochwertig.



Die vielfältige und gesunde Fastfood-Alternative für alle, die es eilig haben, aber trotzdem genießen möchten.

Unsere Produkte sind ohne Geschmacksverstärker und frei von Konservierungsstoffen!

Mit reinen Naturgewürzen gekocht!

Mit regionalen Zutaten! (nach Möglichkeit)

NEU



Salate in SB und in den Bedienungstheken erhältlich



Das bieten unsere hausgemachten Salate:

- ✓ Regionalität und Lokalität
- ✓ beste Zutaten
- ✓ Frische
- ✓ große Vielfalt
- ✓ einfach lecker

EDEKA Stenger bietet an den Selbstbedienungs- und Bedientheken täglich frisch zubereitete Salate an. Diese werden in der "Feinen Küche" hausgemacht und aus überwiegend regionalen und auch lokalen Zutaten hergestellt. Das Ergebnis sind köstliche, gesunde Salate von höchster Qualität, die nicht nur frisch, sondern auch lecker schmecken. Perfekt als wertige Beilage oder als gesunder Mittagssnack – knackiger Genuss für jeden Tag!



Unsere Klassiker passen zu allen Grillgerichten. Probieren Sie!



Kartoffelsalat „Gärtnerin“
Knackiger Kartoffelsalat mit frischen, bunten Paprikawürfeln, Gurkenscheiben und Kräutern.

Kartoffelsalat „Spessarträuber-Art“
Kartoffelsalat mit reichlich gebratenen Speckwürfeln und gedünsteten Zwiebeln.

Hausgemachtes Zaziki
Reichlich frische Gurkenstreifen an einer griechischen Kräuter-Knoblauch-Joghurt-Soße.



Unser Klassiker:
Schwedensalat
Frisches Weißkraut mit Lauch und Karottenstreifen in einer cremigen Salatsoße.

Spaghettisalat „Asia“
Frisch gekochte Spaghetti mit reichlich Gemüse in einer klaren asiatischen Soße.

Nudelsalat „klassisch“
Gekochte Hörnchennudeln mit Käsestreifen, Erbsen, Paprika, ofengebackenem Fleischkäse, in einem Joghurt-Kräuter-Dressing.

Nudelsalat „Sommerzeit“
Sommerlicher Nudelsalat an einem fruchtigen Bananen-Curry-Dressing mit gerösteten Mandeln.



Schinken-Lauch-Salat
Fruchtig-frisch mit Ananas, Lauch, Sellerie, Mais, gekochtem Schinken und Ei.

Eiersalat
mit Eiern aus der Region, Kochschinken, Gurken und Dill.

Remoulade
Gewürzgurken, frische Kräuter und Zwiebeln in einer cremigen Remoulade.

Knobidip
Die ideale Beilage zu gegrilltem Fleisch, Kartoffeln oder Gemüse. Der Knobidip darf auf keiner Grillfeier fehlen.

Stengers Spargelschinken gekocht



Südtiroler Schinken roh



Spargelfrischkäse

Zur Spargelzeit gibt es neben einer großen Auswahl an Frischkäsespezialitäten auch wieder für kurze Zeit den beliebten hausgemachten Spargelfrischkäse mit frischem grünem und weißem Spargel an der Käsetheke der EDEKA-Stenger-Märkte.



Jetzt auch in der SB-Verpackung erhältlich!

Stengers feine Küche Spargelsuppe nur während der Spargelsaison frisch gekocht 400-g-Glas



Ein Teller voller Frühling – auf in die schöne Spargelzeit!

Nun ist es endlich so weit – die langersehnte Spargelzeit ist eingeläutet. Je nach Witterung beginnt die Spargelernte im April und dauert bis zum 24. Juni, dem Johannistag, an. Die Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger sind bereits mit frischem deutschem Spargel aus heimischem Boden gefüllt. Und dieser kommt nicht von irgendwo her. Das Team von EDEKA Stenger wählt seine Lieferanten gezielt aus und setzt, wann immer möglich, auf regionale Waren. Die Qualität der gelieferten Produkte genießt dabei stets oberste Priorität.

Klassisch oder ausgefallen – Spargel macht es möglich: Schon eine Prise Salz, etwas Zucker und ein wenig Zitronensaft genügen, um die herrlichen Aromen des puren Spargels zur Geltung zu bringen. Altbewährte Geschmackspartner wie eine Scheibe Schinken, Kartoffeln und ein Schuss Sauce hollandaise oder zerlassene Butter begeistern Feinschmecker jedes Jahr aufs Neue. Ein herzhafter Gaumenschmaus gelingt ebenfalls mit einem Kalbs- oder Schweinemedallion, die es würzig mit Salbei und Co. zu verfeinern gilt.

Becksteiner Winzer Grauer oder Weißer Burgunder

QBA, trocken
je 0,75-l-Flasche

Der ideale
Begleiter zum
Spargel!



Feinster Spargel aus Franken

Der regionale, frische Spargel, den Sie in den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger finden, stammt auch in diesem Jahr aus dem schönen Franken.

Zu finden ist das köstliche weiße Gold unter der Regionalmarke „Absolut fränkisch“. So dürfen sich alle Kunden über erstklassige Qualität und Frische freuen,

denn der Spargel aus heimischem Boden überzeugt nicht nur durch beste Sortierung – sondern in erster Linie durch sein unverwechselbares Aroma.



Spargelsortiment „Absolut fränkisch“

Was bedeutet „Absolut fränkisch“?

Das „Absolut fränkisch“-Logo finden Sie exklusiv nur in den EDEKA-Stenger-Filialen. Mit dem Obst- und Gemüsegroßhandel „Schraud & Baunach“ aus Würzburg hat EDEKA Stenger einen absoluten Spezialisten für fränkisches Obst und Gemüse als Partner gewonnen, der die besten Kontakte zu den vielen fränkischen Erzeugern von EDEKA Stenger pflegt. Die Firma „Schraud & Baunach“ bildet die Schnittstelle zwischen den fränkischen Erzeugern und EDEKA Stenger und überprüft nach den Vorgaben von Warenbereichsleiterin Jasmin Fischinger (Obst und Gemüse) die Qualitäten und Sortimente. Alle „Absolut fränkisch“-Produkte werden vom Großhandel „Schraud & Baunach“ an die EDEKA-Stenger-Filialen ausgeliefert. Durch diese Partnerschaft lassen sich Transportwege bündeln und unnötige Wege vermeiden.



Unser Rezepttipp: Spargelragout in Weinsoße

Genießen Sie Spargel nicht nur mit Kartoffeln. Diesmal ist Pasta an der Reihe. Für unser Spargelragout-Rezept kombinieren Sie weißen Spargel mit Tagliatelle sowie Steinpilzen und kreieren dazu eine sahnig-frische Soße. Jederzeit ein Genuss.

Für die Pasta

- 400 g Tagliatelle
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- 3 1/2 EL Butter
- 150 g Schinkenwürfel
- 50 g Haselnüsse, gehackt

Für das Spargelragout

- 600 g Spargel, weiß
- 200 g Morcheln
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 300 ml Geflügelfond
- 50 ml Weißweinessig
- 200 g Sahne
- 3 TL Stärke
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Prise Zucker

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, weiß
- 1/2 Bund Kerbel

Zubereitung:

Spargel schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Morcheln putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten pellen und fein hacken.

Einen Topf mit etwa 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Spargelstücke für 3-4 Minuten im kochendem Wasser garen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Schalotten und Morcheln hineingeben und kurz anschwitzen. Mit Geflügelfond und Weißweinessig ablöschen, mit Sahne auffüllen. Spargel hinzugeben. Für 5-8 Minuten köcheln lassen. Stärke mit der gleichen Menge Wasser glatt rühren. Spargelragout mit dem Stärke-Wasser-Gemisch binden

und einmal kurz aufkochen. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel waschen, trocken schütteln, fein hacken und kurz vorm Anrichten zum Ragout geben.

Tagliatelle nach Packungsanleitung in ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen. Knoblauchzehen pellen und durch eine Knoblauchpresse pressen.

Parmesan mit einer Küchenreibe fein reiben.

Tagliatelle abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Schinkenwürfel, Knoblauch und Haselnüsse hineingeben und für 1-2 Minuten anrösten. Tagliatelle in die Pfanne geben und durchschwenken. Tagliatelle mit Spargelragout auf flachen Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.



Genussvielfalt aus der Heimat

Rispen Tomaten
lose

Rispen Tomaten Premium Red
650-g-Packung



Cherryrispen Tomaten
lose

Romacherrytomaten
lose



Erdbeeren



XXL-Basilikum oder
XXL-Basilikum rot
Topf



Schon jetzt sind die ersten „Absolut-frängisch“-Produkte in den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger eingetroffen. Freuen Sie sich auf viele weitere regionale Kostbarkeiten, die in unmittelbarer

Nähe zu den EDEKA-Stenger-Filialen gedeihen, und unterstützen Sie die Betriebe der Region mit dem Kauf heimischer Produkte. Durch die kurzen Transportwege genießen Sie das „Absolut-frängisch“-Obst und -Gemüse nicht nur in erstklassiger Frische, sondern tragen zudem auch Ihren Teil zu mehr Nachhaltigkeit im Alltag bei.

Denk global, iss regional!

- ✓ kurze Transportwege
- ✓ erstklassige Frische und Qualität
- ✓ Schutz der Umwelt
- ✓ Stärkung kleiner Familienbetriebe in der Region
- ✓ enge Geschäftsbeziehung, Qualitätschecks vor Ort
- ✓ hohe Beratungskompetenz in den Märkten

Die Artikel der Absolut-frängisch-Bioreihe

Kochen mit frischen Kräutern

Die zahlreichen Bioprodukte der Marke „Absolut frängisch“ sind längst in aller Munde. Ob Bio-Thymian, -Basilikum, -Petersilie, -Minze oder Schnittlauch – die biologisch angebaute Kräuter bringen Frische, Abwechslung und eine unvergleichliche Aromenvielfalt in Ihre Küche. Ganz egal, ob zum Garnieren oder Verfeinern besonderer Gerichte – jedes einzelne Kraut liefert uns zudem eine Vielzahl an Vitaminen und Vitalstoffen. Wer bewusst leben und genießen möchte, ist also mit den frischen Bio-Kräutern von „Absolut frängisch“ bestens beraten. Im heimischen Boden gewachsen und durch die kurzen Wege in einmaliger Frische erhältlich sind diese Kräuter in noch dazu nachhaltiger Verpackung längst kein Geheimtipp mehr. Greifen Sie jetzt zu und lassen Sie sich bei Fragen gerne von den fachkundigen Mitarbeitern aus den Obst- und Gemüseabteilungen von EDEKA Stenger beraten.



„Absolut frängisch“-Biokräuter
in der nachhaltigen Papiertüte!





v. l. n. r.: J. Göb, Firma Schraud & Baunach, Thomas und Caro Höfler, J. Fischinger, Warenbereichsleitung Obst & Gemüse EDEKA Stenger



EDEKA Stenger und der Familienbetrieb Höfler: Regionalität und Nachhaltigkeit im Einklang



Bei EDEKA Stenger legen wir großen Wert auf Regionalität und Transparenz. Deshalb haben sich unsere Mitarbeiter auf den Weg gemacht, um den Familienbetrieb Höfler in Fürth persönlich zu besuchen und sich von der Qualität der dort angebauten Produkte zu überzeugen.

Unter dem Label „Absolut fränkisch“ bewirtschaften Thomas und Caro Höfler in vierter Generation eine Anbaufläche von 2,5 Hektar. Hier gedeihen nicht nur köstliche Paprika, Spitzpaprika und Gurken, sondern auch aromatische Cherrytomaten.

Besonders innovativ ist das Aquaponic-Konzept, das im Betrieb Höfler zum Einsatz kommt. Aquaponic ist ein nachhaltiges Anbausystem, das die Zucht von Regenbogenforellen

mit dem Gemüseanbau kombiniert. Das Wasser, in dem die Fische leben, wird über einen geschlossenen Kreislauf durch mehrere Filteranlagen dem Rohrsystem für den Anbau zugeführt. Dieses nährstoffreiche Wasser versorgt die Pflanzen optimal, sodass sie prächtig gedeihen. So werden zum Beispiel im Winter Salate am Wurzelballen und im Sommer frischer Basilikum angebaut. Durch diesen geschlossenen Kreislauf wird nicht nur Wasser gespart, sondern auch die Umwelt geschont – ein echter Gewinn für die Nachhaltigkeit!

Zukunftspreis Kategorie Nachhaltigkeit 2023

Für ihr Engagement in der nachhaltigen Landwirtschaft wurde

der Familienbetrieb Höfler im Jahr 2023 mit dem Zukunftspreis der Stadt Fürth ausgezeichnet. Dies zeigt, wie wichtig es ist, regionale Produkte zu fördern und gleichzeitig umweltbewusste Anbaumethoden zu unterstützen.

Mit 12 Saisonarbeitskräften, die eng mit der Familie zusammenarbeiten, wird im Betrieb Höfler nicht nur Wert auf Qualität gelegt, sondern auch auf ein familiäres und respektvolles Miteinander.

Wir bei EDEKA Stenger sind stolz darauf, mit so engagierten Partnern wie dem Familienbetrieb Höfler zusammenzuarbeiten. Besuchen Sie uns in unseren Märkten und entdecken Sie die frischen, regionalen Produkte, die mit viel Liebe und Hingabe angebaut werden!



Was bedeutet Aquaponic?

Diese innovative Methode vereint Fischhaltung und Pflanzenanbau in einem umweltfreundlichen Kreislaufsystem und bietet eine nachhaltige Lösung für die Nahrungsmittelproduktion. In einer Aquaponic-Anlage leben Fische in einem Aquarium, deren Ausscheidungen das Wasser mit wertvollen Nährstoffen anreichern. Diese Nährstoffe sind für das Wachstum der Pflanzen von entscheidender Bedeutung. Durch spezielle Filter gelangt das nun nitrathaltige Wasser zu den Pflanzen, die es aufnehmen und somit ernährt werden. Das Besondere daran: Während die Pflanzen die Nährstoffe nutzen, reinigen sie gleichzeitig das Wasser. Dieses gereinigte Wasser wird dann wieder zurück zu den Fischen ins Aquarium geleitet. So entsteht ein geschlossener ökologischer Kreislauf, der sowohl die Wasserqualität als auch die Nahrungsproduktion verbessert.

Antipasti – die perfekte Beilage zu Gegrilltem



Feta-Oliven

- eingelegt
- entsteint
- gefüllt mit Feta-Frischkäsecreme

In den Käsebedientheken sowie im SB-Bereich von EDEKA Stenger erwartet Sie ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment an ausgewählten Antipasti-Köstlichkeiten, die für jeden Geschmack und Anlass genau das Richtige bieten. Holen Sie sich das mediterrane Flair direkt nach Hause und genießen Sie den authentischen Geschmack von sonnengereiften Oliven, würzigen Peperoni oder aromatischen, getrockneten Tomaten – die perfekte Ergänzung zu unseren saftigen Grillspezialitäten.

Doch auch für Naschkatzen hat EDEKA Stenger einiges zu bieten: Lassen Sie sich von den süßen, saftig gefüllten Aprikosen verführen, die besonders in den warmen Sommermonaten ein wahres Highlight darstellen! Egal ob für ein festliches Büfett, einen gemütlichen Abend mit Freunden oder einfach zum persönlichen Genuss – entdecken Sie bei EDEKA Stenger die vielseitige Welt der Antipasti und finden Sie Ihre ganz persönlichen Favoriten, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnen!



Hirtenkäse Toskana

- mit getrockneten Tomaten
- eingelegt in Tomatenpesto
- als Krönung für Ihren Salatteller



Rote & Grüne Paprika-Glocken

- mit Frischkäse Doppelrahmstufe von Hand gefüllt
- mittelscharf
- mit extra wenig Öl



Honey Peppers

- mit Frischkäse Doppelrahmstufe von Hand gefüllt
- Früchte aus Ungarn
- milder Geschmack



Kirschkaprika-Frischkäse

- mit Doppelrahmfrischkäse von Hand gefüllt
- Früchte aus Südafrika



Kalamata-Oliven

- mit Stein
- aus Griechenland
- mit extra wenig Öl



Olivenmix

- grüne Oliven und grüne Oliven geschwärzt
- von Hand veredelt
- eingelegt, entsteint, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert



Hirtenkäse alla Genovese

- mit Basilikum und eingelegter Paprika verfeinert
- eingelegt in Öl
- die mediterrane Note für jeden Salatteller



Eingelegte Champignons mit Aceto Balsamico

- eingelegt in Rapsöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Knoblauch, Kräutern und Chilipulver

Sie finden an den Frischetheken sowie in den SB-Regalen in unseren Märkten ein wechselndes Sortiment an Antipasti-Kreationen.

STENGER REGIONAL

Im Internet unter:
stenger-regional.de

steht für

Kurze Transport-
wege vom Erzeuger
bis in den Markt

Regional hergestellte
oder veredelte
Erzeugnisse

Langjährige
vertrauensvolle
Geschäftsbeziehungen

Bevorzugte
Platzierung regionaler
Produkte

Marktplatz für die
Stenger-Regional-
Mitglieder

Wertschätzung
regionaler
Erzeugnisse

Unterstützung
der Region

Hochwertige
Produkte

Besonders empfohlen
von EDEKA Stenger

Kriterien für Stenger-REGIONAL-Teilnehmer

- ☑ *Der Erzeuger/Lieferant darf maximal 50 km von einer der EDEKA-Stenger-Filialen entfernt sein*
- ☑ *Groß- und Zwischenhändler sind ausgeschlossen*
- ☑ *Die Geschäftsbeziehung muss mindestens 1 Jahr bestehen*
- ☑ *Jährliche Überprüfung der Geschäftsbeziehung anhand der Warenqualität*



Familie Stenger sagt vielen Dank für die jahrelange, gute Zusammenarbeit.



Seit fast 30 Jahren ein zuverlässiger Partner der EDEKA Stenger-Märkte: Eierlieferant Zirossoff in seinem Element!

Langjährige, vertrauensvolle Kooperationen zeichnen sich dadurch aus, dass man im Gespräch bleibt. Vor allem dann, wenn wegweisende Veränderungen sich abzeichnen. Und eine solche haben wir von EDEKA Stenger nun mit einem persönlichen Besuch begleitet.

Nach fast 30 Jahren wird Familie Zirossoff aus Sailauf-Eichenberg

aus Altersgründen im Sommer ihren Betrieb einstellen. Familie Stenger bedankt sich deshalb herzlich für die vertrauensvolle Zusammenarbeit während dieser Zeit als zuverlässiger und exklusiver Lieferant für die EDEKA-Stenger-Märkte und wünscht Familie Zirossoff alles Gute für die Zukunft. Die Übergabe des Staffelstabs erfolgt an die Firma „Endres-Ei“ aus dem fränkischen Großrinderfeld, in

Regionale Staffelstabübergabe Aus dem „Spessart-Ei“ von Familie Zirossoff wird ein „fränkisches Ei“ der Familie Endres

der Nähe von Würzburg. Aus dem „Spessart-Ei“ wird nun gewissermaßen ein fränkisches Ei.

Auch Familie Zirossoff möchte sich bei den Kunden von EDEKA Stenger für die jahrelange Treue bedanken. „Seit fast 40 Jahren sind wir ein zuverlässiger Partner für die Stenger-Märkte“, resümiert Hubert Zirossoff und ergänzt: „Die vertrauensvolle

Zusammenarbeit und die Belieferung mehrmals pro Woche waren uns stets ein absolutes Herzensanliegen. Deshalb möchte ich mich ganz herzlich bei allen Kunden bedanken, die uns und unseren Eiern die vielen Jahre über die Treue gehalten haben. Der Kontakt mit den Kunden und Mitarbeitern wird uns absolut fehlen.“

Trotz des Abschieds richtet



Im Familienbetrieb Endres vereinen sich handwerkliche Tradition mit top moderner Technik.



Seit Januar 2016 betreibt Familie Endres eine der modernsten Eier-Rollfärbeanlagen in ganz Deutschland. Selbstverständlich zertifiziert:



Hubert Zirotz den Blick selbstverständlich auch in die Zukunft: „Mit der Firma „Endres-Ei“ ist die Eierversorgung für die EDEKA Stenger-Märkte und ihre Kunden mit hochwertigen Eiern auch in Zukunft sichergestellt“, freut er sich, „Und wir alle sind froh, den Staffelstab hier in vertrauensvolle Hände abgeben zu können.“

Ein Anliegen, welches auch uns von EDEKA Stenger absolut am Herzen liegt. Schließlich möchten wir Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, auch weiterhin den hohen, regionalen Qualitätsstandard mit Blick aufs Frühstücksei weiterhin uneingeschränkt anbieten können. Mit Familie Endres an unserer Seite wird dies garantiert gelingen; da sind wir uns absolut sicher.

In dritter Generation führt Christian Endres den Familienbetrieb „Endres-Ei“ in Großrinderfeld in Franken, unterstützt von 30 engagierten Mitarbeitern. Der Betrieb wurde in den 60er-Jahren von seinem Großvater gegründet und war 1998 einer der ersten in Süddeutschland, der auf Bodenhaltung umstellte – die Geburtsstunde des Firmennamens „Endres-Ei“.

„Endres-Ei“ liefert fränkische Eier aus Boden- und Freilandhaltung, dabei werden art- und tiergerechte Methoden mit

umweltbewussten Aspekten in Einklang gebracht. So verfügt der Großteil der Ställe über einen Auslauf mit „Wintergarten“. In dieser „Frischlufzone“ können die Tiere im Stroh scharren, picken oder einfach nur die Sonne genießen. Sitzstangen für einen ruhigen Schlaf sind ebenso vorhanden wie Legenester für das ungestörte Ablegen der Eier. Der überdachte Auslauf bietet den Tieren zudem Schutz vor Jägern wie Füchsen und sorgt überdies für eine bessere Sicherheit gegen Vogelgrippe.

Einzige KAT- und IFS-zertifizierte Eierfärberei in Franken

Die eigene Logistik ermöglicht

eine persönliche Lieferung der Eier, sodass der Kontakt zu den Märkten und Kunden stets nah bleibt. Zudem ist „Endres-Ei“ die einzige KAT- und IFS-zertifizierte Eierfärberei in Franken. KAT steht dabei für „Kontrollierte Alternative Tierhaltung“ und garantiert, dass die Eier aus artgerechter Haltung stammen. Das IFS-Zertifikat gewährleistet hingegen, dass nach „International Featured Standards“ gearbeitet wird. Nach Richtlinien also, die speziell für Unternehmen in der Lebensmittelindustrie und im Einzelhandel entwickelt wurden.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit der Familie Endres und sind überzeugt, dass die Qualität und der persönliche Service auch in Zukunft für unsere Kunden gewährleistet sind.



Agnes und Christian Endres



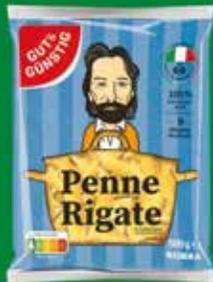
Eine art- und tiergerechte Haltung garantiert qualitativ hochwertige Eier aus Boden- und Freilandhaltung.

Unsere neuen Artikel



EINS FÜR GRENZENLOS

Spenden, was zum Leben fehlt.



GRENZENLOS
GEMEINSCHAFT WIRD AUS HILFE
GEMACHT

Die Martinsläden
Erlenbach & Miltenberg

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.