



Debrassine

Marktzeitung

Juni 2024



Vorgestellt und aufgelöst

Mopro-Leiterin Franziska Gomez und alles zum Namen Debrassine

Seite 2

Genusshighlights und Nachwuchskraft

Unsere Grillspezialitäten und Theken-Azubi Tim Mayer im Porträt

Seite 4 und 5

Köstlich, gesund und regional

Beeren, Äpfel und Zwetschgen vom Obsthof Zott

Seite 7



Hinter den Kulissen bei EDEKA Debrassine

Franziska Gomez: Die Mopro-Abteilung ist ihr Revier

Seit 2015 arbeitet Franziska Gomez im EDEKA-Markt in Nordendorf und gehört somit auch seit der Übernahme des Marktes von Michèle Debrassine und Philip Müller im Jahr 2020 fest zum Team. „Vor neun Jahren habe ich über eine Zeitarbeitsfirma hier im Markt angefangen und mich seither stetig hochgearbeitet“, berichtet die 35 Jahre alte Stettenhoferin stolz. Heute leitet die Mutter eines Sohnes die Molkereiprodukteabteilung im Markt und freut sich über das Vertrauen, das ihr

entgegengebracht wird. „Die Zusammenarbeit mit den Chefs ist super und mir wird weitestgehend freie Hand gelassen. Auch unser Team harmoniert bestens und das Verhältnis zu unseren zahlreichen Stammkunden ist toll. Ich kann mir keinen schöneren Arbeitsplatz vorstellen und möchte noch viele Jahre hier im Markt arbeiten“, so Franziska Gomez, die neben ihrer hauptamtlichen Tätigkeit als Mopro-Leiterin auch Büroarbeiten übernimmt sowie an der Kasse und am Postschalter aushilft. Aus dem Kühlregal empfiehlt die sympathische Führungskraft den Kunden derweil die Joghurt-Produkte von Arla Skyr, die passend zum Sommer in vielen verschiedenen Sorten mit Früchten erhältlich sind.

Woher kommt eigentlich der Name Debrassine?

Der Name Debrassine kommt aus dem Belgischen und reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Früher wurde er auseinander geschrieben: De Brasin. Dies bedeutet „brauen“.

Und wie wird er richtig ausgesprochen?

Lautschrift: [de: bɛ: 'sin]

Hinweis zur Aussprache:

Das „e“ am Ende des Namens wird nicht mit ausgesprochen.



Debrassine
Hauptstraße 50 · 86695 Nordendorf

Neu bei EDEKA Debrassine

Schlemmen und entspannen im neuen Außenbereich der Bäckerei Wünsche

Genießen Sie jetzt den Sommer im neuen Außenbereich der Bäckerei Wünsche bei EDEKA Debrassine. Bestellen Sie an der Theke beim freundlichen Personal Ihr Wunschgebäck und ein leckeres Kaffee- oder Teegetränk und machen Sie es sich an der frischen Luft gemütlich. Ideal für eine kulinarische Mußestunde vor, während oder nach Ihrem Einkauf. Das Wünsche-Team freut sich auf Ihren Besuch.



Tauschen Sie Ihre Münzen in einen Wert-Bon

Ab sofort bietet EDEKA Debrassine allen Kunden einen neuen Service im Markt — denn dank des Münzautomaten gehören schwere Portemonnaies und überfüllte Sparschweine der Vergangenheit an. Wer kennt es nicht? Daheim und im Portemonnaie sammelt sich über die Zeit jede Menge Kleingeld an. Zu Hause weiß man kaum noch, wohin mit den ganzen Münzen. Aber zur Bank damit? Das Eintauschen kostet zu viel Gebühr, die Rücküberweisung dauert zu lange und vorheriges Sortieren und Einrollen in Papierrollen ist lästig. Auch das Mitschleppen im Portemonnaie stört. Dies muss nun nicht mehr sein. Nutzen Sie in Zukunft einfach den praktischen Münzautomaten bei EDEKA Debrassine und tauschen Sie Ihr Kleingeld in Wert-Bons.

So funktioniert's:

Schritt 1: Münzen in das Fach legen und nach rechts schieben, der Automat fängt automatisch an zu zählen.

Schritt 2: Drücken Sie auf die Starttaste

Schritt 3: Nachdem der Automat die Münzen akzeptiert hat, wird ein Wert-Bon über den Betrag abzüglich einer Gebühr von 10 Prozent ausgedruckt. Lassen Sie den Wert an der Kasse mit Ihrem Einkauf verrechnen.

Splish, splash – Slush-Eis

An heißen Tagen geht nichts über ein kühles Eis. EDEKA Debrassine schafft dabei mit seiner neuen Slush-Eis-Maschine Abhilfe. Die ständig wechselnden Sorten (z. B. Maracuja, Waldmeister, Cola, Kirsche oder blaue Himbeere) schmecken nicht nur hervorragend, sondern sind dazu auch noch teilweise zuckerfrei. Bei den Slushsorten, bei denen der Zuckeranteil auf 0% reduziert wurde, ist der Geschmack der Gleiche wie bei den traditionellen Sorten. Dabei enthält das zuckerfreie Slush nur 19 kcal auf 100 ml trinkfertiges Slush – bei 0 g Zucker. Eine tolle Alternative also für alle, die zwar zuckerreduziert essen, aber nicht auf den vollen Geschmack verzichten wollen!

So funktioniert's:

Schritt 1: Becher aussuchen (0,2 oder 0,3 Liter).

Schritt 2: Becher unter die gewünschte Sorte stellen und auffüllen (Mischen erlaubt!)

Schritt 3: Direkt an der Kasse bezahlen.



EM-Spannung vor dem Fernseher und Hochgenuss auf Ihrem Grill

EM-Zeit ist Grillzeit. Die zweite Hälfte der Fußball-EM mit der K.-o.-Runde beginnt und die DFB-Elf ist weiterhin im Teilnehmerfeld vertreten. Pünktlich zum Start der Achtelfinals bietet EDEKA Debrassine an seiner Fleisch-Bedientheke nur die besten Grill-Delikatessen für spannende Fußballabende mit der Familie oder guten Freunden. Lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren und greifen Sie zu!



GROSSE VIELFALT, AUSGEZEICHNETER GRILLGENUSS



An der Fleisch-Bedientheke von EDEKA Debrassine in Nordendorf wird jeder garantiert Feuer und Flamme sein, denn die liebevoll gestaltete Auslage bietet eine Grillauswahl wie im Schlaraffenland. Angefangen bei der klassischen Bratwurst über fein marinierte Spareribs und bunte Spieße mit Fleisch und verschiedenstem Gemüse bis hin zu saftigen und hochwertigen Steaks vom bayerischen Strohschwein oder vom deutschen Rind aus dem Dry Ager.

„Wir arbeiten mit vertrauensvollen Partnern aus der Region zusammen, bieten Waren von den besten Weiden der Welt, stellen aus Erfahrung und den Vorlieben unserer Stammkunden hausgemachte Köstlichkeiten her und marinieren alles mit Service, Fachwissen und Freundlichkeit“, laden die Marktinhaber Michèle Debrassine und Philip Müller ein. Wenn der nächste EM-Grillabend ansteht, ist der Weg klar. Ab zur mit Delikatessen nur so gespickten Bedientheke von EDEKA Debrassine. Das Expertenteam freut sich auf Ihren Besuch und steht bei Fragen und Wünschen gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Vom Flankensteak bis zum Stürmerspieß: die EM-Grillhighlights bei EDEKA Debrassine

- „Deutschlandspieß“, Hackbratensticks vom Schwein
- „Europameisterspieß“ vom Schweinefilet, Kräuter
- „Hattrickspeiß“ vom Schweinebauch, Steakado
- Fanburger nach Art eines Hacksteaks
- „Goal!“ Schweinerücken-Grillkäse-Röllchen
- „La-Ola-Wellen“ vom Schweinebauch, Trucker-Art
- „Stürmerspieß“ vom Lamm, Tomatino
- Feuerspieße aus dem Schweinenacken, Chipotle
- „Wadenbeißer“ Spareribs vom Schwein, Bacon-Style
- „Pfostentasche“ vom Schweinerücken, gefüllt, Tomatino
- „Squadra Azzurra“ Rouladenspieß vom Rind, Tomatino
- „Trainersteak“ vom Schweinenacken, Senf-Bier
- Flankensteak vom Rind
- Deutschlandspieß vom Schweinefilet
- Gemüse-Spieß



AZUBI TIM MAYER IM PORTRÄT UNSERE NACHWUCHSKRAFT AN DER BEDIENTHEKE

Wir von EDEKA Debrassine legen großen Wert auf die Ausbildung unseres eigenen Kaufmann-Nachwuchses und freuen uns über jeden engagierten Azubi, der Karriere in unserem Markt machen möchte. Ein Lehrling, der sich auf der Zielgeraden seiner Ausbildung zum Verkäufer befindet, ist Tim Mayer. Der 17 Jahre alte Nordendorfer befindet sich im zweiten Lehrjahr und wird im Sommer seine Abschlussprüfungen absolvieren. Mit seiner bisherigen Ausbildung bei EDEKA Debrassine ist der angehende Verkäufer hochzufrieden. „Ich durfte in jede Abteilung hineinschnuppern und habe mit der Unterstützung aller Mitarbeiter viele wertvolle Erfahrungen gesammelt. Das Arbeitsklima ist super und ich kann jederzeit auf die Unterstützung der Kollegen zählen“, berichtet Tim Mayer, der derzeit in der Produktion und Veredlung in der Metzgerei und im Verkauf an den Bedientheken eingesetzt wird und nach erfolgreich absolvierter Prüfung gerne die einjährige Zusatzausbildung zum Einzelhandelskaufmann im Markt absolvieren will. „Ich fühle mich sehr wohl im Markt und kann mir gut vorstellen, auch nach meiner Ausbildung hier weiterzuarbeiten und Stück für Stück die Karriereleiter nach oben zu steigen“, so Mayer, der in seiner Freizeit fischen geht und auch einem Anglerverein angehört.





EDEKA Debrassine empfiehlt. die perfekten Weine für Sommerabende

Egal, ob beim gemütlichen Zusammensein, beim Fußballschauen oder als Begleitung beim sommerlichen Grillabend mit der Familie oder Freunden – ein guter Wein sollte immer auf dem Tisch stehen. Sie haben noch keine Vorstellung, welcher edle Tropfen bei Ihnen im Glas landen soll? Dann folgen Sie gerne den folgenden Empfehlungen aus dem Sortiment von EDEKA Debrassine und greifen Sie zu!

ZWEI WEITERE PERLEN AUS BELLA ITALIA



Chiaretto di Bardolino von Corte Gazzoli

Ein trockener Roséwein vom italienischen Weingut Corte Gazzoli. In der Nase fruchtig mit Noten von Waldfrüchten, Grapefruit und Feldblumen. Im Geschmack harmonisch und lebendig. Im Abgang lang und anhaltend. Der Chiaretto passt zu Schalentieren, reifen Käsesorten, Hartkäse, Vorspeisen und Snacks, Fisch und geräucherten Fleischprodukten.

0,75-l-Fl. **5.99 €** Liter = 7.99

Der Corte Gazzoli Lugana

Ein trockener Weißwein vom Weingut Corte Gazzoli aus Italien, hergestellt aus 100 Prozent Turbiana-Trauben. Fruchtig-herb, mit leicht säuerlichem Abgang und Aromen von Apfel.

0,75-l-Fl. **7.99 €** Liter = 10.65



DEMETER-WEIN

demeter

Demeter-Wein ist purer Genuss ohne Reue, denn die Weine werden im Einklang mit der Natur erzeugt. Demeter-Weinberge sind lebendige Ökosysteme. Vogelnester, Eidechsen und Schmetterlinge – statt der im konventionellen Weinberg üblichen Monokultur findet man in Demeter-Weinbergen eine große Vielfalt an Pflanzen, Tieren und Insekten. Und diese bieten auch den Weinreben ein ausgeglichenes und stabiles Umfeld. Demeter-Winzer arbeiten nach höchsten ökologischen Standards im Rhythmus mit der Natur. Sie verzichten selbstverständlich auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel.

PERLA TERRA DEMETER-WEINE

Der Demeter Perla Terra Rosato

Ein sehr feiner, leicht fruchtiger Rosé aus Italien mit einem Alkoholgehalt von 12 % Vol. Am Gaumen fruchtig animierend, gesellen sich feine Himbeernoten hinzu. Toller Begleiter zu Antipasti, Gemüse und Fischgerichten.

0,75-l-Fl. **4.99 €** Liter = 6.65



Der Demeter Perla Terra Merlot

Ein kräftiger und vollmundiger Rotwein aus Italien mit einem Alkoholgehalt von 13 % Vol. Passt perfekt zu Grillgerichten oder zum Genuss von Pizza und Pasta.

0,75-l-Fl. **4.99 €** Liter = 6.65



Der Demeter Perla Terra Pinot Grigio

Ein fruchtig-frischer Weißwein aus Italien mit einem Alkoholgehalt von 12 % Vol. Ein herrlicher Alltagswein, der hervorragend zu leichten Speisen wie Salaten oder Fischgerichten passt.

0,75-l-Fl. **4.99 €** Liter = 6.65



Fruchtig-frische Sommer-Beeren-Smoothies

Wir alle wissen: Die Dosis macht das Gift! Und übertragen auf die kleinen, köstlichen Sünden des Alltags bedeutet das, dass uns natürlich der Schokopudding genauso wenig schadet wie das dritte Stück Schokolade. Genossen werden sollte halt in Maßen. Etwas kniffliger wird es, wenn man etwas zu sich nimmt, was grundsätzlich erst einmal einen gesunden und frischen Anschein erweckt. Ein Smoothie ist da ein gutes Beispiel.

Smoothies gelten als gesund. Sie sollen Vitamine spenden und eine gesunde Ernährung unterstützen. Doch oft enthalten sie sehr viel Zucker.

Und auch das ist kein Problem, wenn man sich mal einen leckeren, kühlen Smoothie gönnt, der bereits fix und fertig gemixt ist. Der Schlüssel zum wertigeren, gesünderen Smoothie jedoch ist denkbar einfach: Smoothies einfach selber mixen! Das geht im Grunde ziemlich fix und Sie wissen, was Sie sich und Ihren Lieben ins Glas schütten.

Die Obst- und Gemüseexperten von EDEKA Debrassine empfehlen in diesem Sommer vor allem fruchtig-frische Beeren-Smoothies. Idealerweise zubereitet mit regionalen Beeren vom Obsthof Zott. Folgend zwei pfiffige Rezepttipps zum Selbermixen.

ERDBEER-HIMBEER-SMOOTHIE

Für vier Portionen benötigen Sie:

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Himbeeren
- 300 g Joghurt
- 2 EL Ahornsirup



Zubereitung:

Erdbeeren und Himbeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen, von den Erdbeeren die Kelche entfernen. Beeren mit dem Joghurt und dem Sirup in einen Mixer geben und gut durchmischen. In Gläser füllen und servieren.



HEIDELBEER-SMOOTHIE

Dieses Rezept für Heidelbeer-Smoothie begeistert optisch wie geschmacklich: Der kalorienarme Drink präsentiert sich mit fruchtiger Vielfalt in verschiedenen Farbschichten und ist somit auch der ideale Begrüßungscocktail für die Sommerparty!

Für vier Portionen:

Für die Garnitur:

- 1 Msp. Matcha-Pulver
- 4 Stängel Basilikum

Für die erste Schicht:

- 1/2 Banane
- 1 Honigmelone
- 200 g Heidelbeeren
- 1 TL Matcha-Pulver
- etwas Heidelbeersaft zum Auffüllen
- Eis

Für die zweite Schicht:

- 150 g Himbeeren
- 3 EL Joghurt
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- Eis

Zubereitung:

Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Melone halbieren, von Kernen befreien und das Fruchtfleisch einer halben Melone würfeln. Heidelbeeren waschen, in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei ein paar Heidelbeeren für die Garnitur zurückbehalten. Banane, Melone, Matcha-Pulver und Heidelbeeren in einen Mixer geben und mit Eis und Heidelbeersaft auffüllen. Für 1 bis 2 Minuten fein pürieren.

Vier Gläser zur Hälfte mit dem

Heidelbeer-Smoothie füllen. Den Mixer unter fließendem Wasser säubern. Himbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei ein paar Himbeeren für die Garnitur zurückbehalten. Joghurt, Himbeeren, Rote-Bete-Saft und Eis in den Mixer geben. Für 1 bis 2 Minuten fein pürieren.

Jeweils einen Esslöffel Püree

auf die Heidelbeerschicht setzen. Für die Garnitur die restliche Melone in mundgerechte Schnitze schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen. Himbeeren und Heidelbeeren zusammen mit dem Matcha-Pulver, Basilikum und Melonenschnitzen als Garnitur auf den Smoothies anrichten.



Zott
Obsthof
Ustersbach 1530

*Bestes aus der Region:
saisonale
Beerenvielfalt
und mehr vom Obsthof
Zott*

Es ist Beersaison und passend dazu bietet EDEKA Debrassine in seiner Obst- und Gemüseabteilung beste Erzeugnisse vom Obsthof Zott an. Ob frische Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren oder rote und schwarze Johannisbeeren – die Vielfalt ist groß und bester Geschmack garantiert. Greifen Sie zu den vielseitig einsetzbaren Powerfrüchten und genießen Sie sie pur, als Zutat von Smoothies, Süßspeisen oder in einem knackigen Früchte-Sommersalat. Ebenfalls saisonal oder auch ganzjährig vom Obsthof Zott bei EDEKA Debrassine erhältlich: Aprikosen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Süß- und Sauerkirschen, Stachelbeeren, Nektarinen, Pfirsiche und Mirabellen.



DER OBSTHOF ZOTT – EIN BETRIEB MIT TRADITION UND ZUKUNFT!

Der Obsthof Zott befindet sich zwischen Augsburg und Krumbach, im idyllischen Ustersbach. Etwa 20 km westlich von Augsburg.

Diese Region des Naturparks Augsburg Westliche Wälder ist nicht gerade bekannt für Obstbau. Die regionalen klimatischen Bedingungen sind durch starke Temperaturschwankungen geprägt, was einen hohen Anspruch an den Obstanbau stellt. Hier werden die Hofinhaber immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt. Weshalb immer wieder neue Lösungen gefunden werden müssen, um gegenzusteuern. Hier wird mit Frostschutzberegnung und je nach Kultur mit Folientunneln und Hagelnetzen gearbeitet. Der überwiegende Anbau findet allerdings im Freiland statt.

Mit fachlichem Wissen und intensiver manueller Pflege gelingt es dem Zott-Team unter diesen Bedingungen besonders aromatisches Qualitätsobst für die Direktvermarktung zu kultivieren.

Den Ursprung findet das heutige Fruchteparadies des Obsthofs vor etwa 40 Jahren, als sich Edith und Erich Zott entschlossen, auf dem zuvor rein landwirtschaftlichen Betrieb einen Himbeergarten anzulegen. Innerhalb kürzester Zeit wurde dieser um Heidelbeer- und Sauerkirschkulturen erweitert. Nach der Ausbildung zum Gärtnermeister mit Fachrichtung Obstbau übernahm Sohn Ulrich Zott den elterlichen Betrieb und erweiterte ihn um eine große Anzahl an Kulturen. Heute wird in unmittelbarer Umgebung des Hofes eine beeindruckende Vielzahl an Beeren, Stein- und Kernobst angebaut, die ohne Umwege direkt in der Auslage von EDEKA Debrassine landen.



EDLE SPIRITUOSEN AUS DER ZOTT-DESTILLERIE

Greifen Sie in der Spirituosenabteilung von EDEKA Debrassine unbedingt auch zu den erlesenen Spirituosen aus der Destillerie Zott. Für die edlen Tropfen werden handverlesene Früchte vom Obsthof Zott verwendet und zu edlen Destillaten in verschiedenen Geschmacksrichtungen gebrannt.

Probieren lohnt sich!





*Internationale
Leckerbissen für die
K.o.-Runde
EDEKA Debrassine läutet
kulinarisch die heiße EM Phase ein*

Die Vorrunde der Fußball-Europameisterschaft ist vorbei und Deutschland sowie 15 weitere Teams streben nun den weiteren Weg in der K.o.-Runde bis ins Endspiel an. Im Gegensatz zu den vorherigen Turnieren ist die DFB-Elf noch voll im Geschäft und hofft, sich im weiteren Turnierverlauf so lange wie möglich mit den weiteren großen Fußballnationen messen zu können. Passend zu den bevorstehenden Spielen ist auch EDEKA Debrassine nach wie vor voll im EM-Fieber und bietet an seinen liebevoll dekorierten Nationenaufbauten alles, was aus kulinarischer Sicht beim Fußballgucken nicht fehlen sollte.

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN SOWEIT DAS AUGE REICHT

Auch wenn bei Redaktionsschluss (20. Juni) der aktuellen Marktzeitung das komplette Teilnehmerfeld der Achtelfinals noch nicht konkret feststand, ließ sich die Tendenz erkennen, dass die fußballerischen „Schwergewichte“ aus Europa wohl geschlossen dabei sein werden. Hochspannende Partien sind vorprogrammiert. Beim Mitfiebern vor den TV-Geräten nicht fehlen dürfen dann natürlich auch die passenden kulinarischen Köstlichkeiten. Hier kommt EDEKA Debrassine ins Spiel.

Im Markt warten länderspezifische Aufbauten mit stيلةchten Spezialitäten der Teilnehmerländer. Ob Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Deutschland oder Schweizer Käse an den Frischebedienthenken, Limoncello, Campari, Pesto, Nudeln und Öle aus Italien, Backwaren und Weine aus Frankreich oder Bier, Wein, Tapas und Schinken aus Spanien – für jeden Geschmack und jede eventuelle Paarung ist etwas dabei.

Schauen Sie vorbei, greifen Sie zu Ihrem Favoriten und genießen Sie die heiße Phase der Fußball-EM mit einem hoffentlich weiterhin erfolgreichen Weg der Nagelsmann-Elf nach Herzenslust. Bei Fragen und Wünschen steht Ihnen Ihr Genusspartner EDEKA Debrassine selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.



EDEKA Debrassine blickt zurück: glückliche Kinder und ein Ausflug aufs Spargelfeld

LEUCHTENDE AUGEN AM WELTKINDERTAG

Zum Weltkindertag am 1. Juni ließ sich EDEKA Debrassine für die Kleinsten ein paar besondere Aktionen einfallen und sorgte damit für viele glückliche Gesichter. Hauptattraktion war das Glücksrad im Eingangsbereich, an dem jedes Kind drehen und tolle Preise gewinnen konnte. Abstauben konnten die Teilnehmer unter anderem Bücher, Rucksäcke, ein Slush-Eis gratis und Süßes. Leer musste keines der Kinder ausgehen, denn hinter jedem Feld auf dem Glücksrad verbarg sich ein Gewinn. Neben der Glücksrad-Aktion bot EDEKA Debrassine am Weltkindertag zudem sein Slush-Eis zum vergünstigten Preis an und hatte auch eine Aktion für die Eltern parat. Sie konnten an diesem Tag den Münzautomaten zur Münzeinzahlung gebührenfrei nutzen.



AZUBIS HAUTNAH BEIM SPARGELSTECHEN DABEI

Wissen, wo die Erzeugnisse aus der Region herkommen und welche Arbeit hinter Anbau und Ernte steckt: EDEKA Debrassine ist genau das wichtig, um Vertrauen bei den Kunden zu schaffen, die Sinne der Mitarbeiter zu schärfen und gleichzeitig die Arbeit der regionalen Lieferanten zu würdigen. Hinter die Kulissen des regionalen Spargellieferanten Straß aus Alerheim durfte während der Hochsaison das Azubi-Duo Tim Mayer und Jannik Karpinski blicken. Die beiden Nachwuchskräfte waren dabei nicht nur beim Spargelstechen auf dem Feld aktiv, sondern lernten im Anschluss auch alle weiteren Prozesse auf dem Hof kennen, die vollzogen werden, bis der Spargel frisch in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Debrassine landet. Für die Azubis ein wertvoller Einblick. „Es war eine tolle Erfahrung, vor Ort zu sein und zu sehen, welcher Aufwand auf dem Hof betrieben wird, um die tolle Qualität des Spargels zu gewährleisten. Wir sind sehr dankbar, dass uns diese Möglichkeit geboten wurde und können die Kunden bei Fragen zu den Erzeugnissen nun noch kompetenter beraten. Wir hoffen, dass wir in Zukunft weitere regionale Betriebe besuchen können, um noch mehr dazulernen“, so Tim Mayer und Jannik Karpinski.



Cocktails - Sommer im Glas

Der Sommer zeigt sich von seiner besten Seite. Es ist warm, Sie genießen die Fußball-EM oder einfach die Ruhe in Ihrem Liegestuhl. Und neben Ihnen auf dem Beistelltisch steht ein bunter Cocktail. Die Zitrone am Rand glitzert mit den Sonnenstrahlen um die Wette und das Kondenswasser perlt das kühle Glas entlang. Machen Sie diese Vorstellung wahr. Dafür stellt Ihnen EDEKA Debrassine Spirituosen vor, die sich wunderbar als Basis für Ihre Cocktails eignen.

TEQUILA – KLASSISCHER BEGLEITER SOMMERLICHER COCKTAILS

Tequila entsteht aus dem Saft der blauen Weber-Agave. Die Mexikaner nennen es „Mezcal“ – „Haus des Mondes“ (benannt nach dem Herz der Agavenpflanze). Tequilas unterscheiden sich in zwei Arten: beim 51-prozentigen „mixto“ werden mindestens 51 Prozent des Agavenzuckers eingesetzt und 100 Prozent beim „Agave Azul“. Die Produktion wird streng durch die „Consejo Regulador del Tequila“ überwacht. Tequila Sunrise oder der Margarita sind Cocktails auf Tequila-Basis.

Gin Fizz

- 5 cl Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 10 cl gekühltes Soda
- Eiswürfel

Gin, Saft und Sirup mit etwas Eis in einen Shaker geben und gut schütteln. Das Gemisch durch ein Sieb in ein Glas laufen lassen. Mit weiteren Eiswürfeln und Soda auffüllen und mit einer Scheibe Zitrone garnieren.

Margarita

- 4 cl Tequila
- 2 cl Triple Sec (z. B. Cointreau)
- 2 cl Limettensaft
- Eiswürfel (zum Zerstoßen und Garnieren)

Tequila, Cointreau, Limettensaft und einige Eiswürfel mixen. Glasrand in eine Limettenschale und dann in eine Schale mit Salz drücken. Cocktail in das Glas geben, mit ganzen Eiswürfeln und einer Limettenscheibe garnieren.



GIN – DAS TRENDGETRÄNK ALS VERFÜHRERISCHE BASIS

Gin entsteht auf Basis hochprozentigen, neutralen Alkohols verfeinert mit Wacholderbeeren sowie Kräutern oder Gewürzen – den Botanicals. Zu Zeiten der Kolonialisierung wurde in England mehr Gin als Bier produziert. Die Seeleute und in Kolonien ansässigen Engländer streckten damit das Chinin, welches durch den hohen Vitamin-C-Gehalt gegen Skorbut half, aber unerträglich sauer war. Und auch heute trinkt man Gin weitgehend mit chininhaltigem Tonic Water. Klassische Cocktails auf Gin-Basis sind der Dry Martini, der Gin-Tonic und der Gin Fizz.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS – GESUNDE ERFRISCHUNG AN HEISSEN TAGEN

Beeren und Früchte begeistern mit erfrischenden Noten. Sie sind neben gängigen Fruchtsäften wie Orangensaft eine gute Cocktailbasis. Erdbeeren ergeben püriert und mit Mineralwasser, etwas Limettensaft aufgefüllt und mit Eis abgekühlt eine leckere Bowle. Auch frische Himbeeren, Brombeeren oder Blaubeeren bieten sich an. Exoten wie Mango, Banane oder Ananas sorgen für tropische Geschmackserlebnisse. Aus Mineralwasser, Säften, Sirupen und Eis entstehen unzählige Cocktail-Varianten. Diese sorgen für Abkühlung – und das ganz gesund.

Erfrischende Fruchtbowle

- eine Handvoll Erdbeeren
- eine Handvoll Himbeeren
- 5 Schuss Zitronensaft
- 4 TL Zucker
- 1 Liter Mineralwasser

Beeren mit etwas Wasser mit einem Mixer pürieren. Saft mit Zitronensaft und Zucker verrühren. Mit Mineralwasser auffüllen. Vor dem Trinken das Püree mit dem Mineralwasser verrühren. Kalt genießen!





KUNDENUMFRAGE WEIL UNS IHRE MEINUNG AM HERZEN LIEGT

Die Meinung unserer Kunden ist uns wichtig, um einerseits die Dinge beizubehalten und weiterzuentwickeln, die sie an unserem Markt mögen, und andererseits das zu verbessern, was ihnen eventuell nicht so gefällt. Um ein aktuelles Feedback zu bekommen, haben wir vor Kurzem direkt bei uns im Markt eine Kundenumfrage durchgeführt. Vier Fragen mit Ankreuzmöglichkeiten von „sehr gut“ bis „mangelhaft“ wurden gestellt. Hier die Ergebnisse:

Wie zufrieden sind sie mit unserer Sortimentsauswahl ?

Sehr Gut	Gut	Ausreichend	Mangelhaft
45 %	55 %	0 %	0 %

Wie zufrieden sind sie mit unserem Personal ?

Sehr Gut	Gut	Ausreichend	Mangelhaft
60 %	40 %	0 %	0 %

Haben sie schon einmal bei uns was bestellt, wie zufrieden waren sie mit dem Ablauf ?

Sehr Gut	Gut	Ausreichend	Mangelhaft
60 %	20 %	20 %	0 %

Wie zufrieden sind sie mit unserer Bedientheke ?

Sehr Gut	Gut	Ausreichend	Mangelhaft
65 %	35 %	0 %	0 %

Verbesserungsvorschläge waren bisher:

- Mehr Angebotsware vorrätig haben
- Mehr zuckerfreie Lebensmittel anbieten

**Über weitere Vorschläge freuen wir uns ebenfalls.
Sprechen Sie uns an!**

Sie haben nicht an der Kundenumfrage teilgenommen und wollen Lob, Anregungen oder Kritik loswerden? Dann sprechen Sie uns ruhig direkt im Markt an!



Heb ab mit deiner eigenen Straßenkreide

In den Sommerferien nur zu Hause sitzen ist langweilig. Erkundet doch stattdessen mit etwas Fantasie die ganze Welt, zum Beispiel mit einer selbst gemalten Rakete. Alles, was ihr dafür braucht, ist ein großes freies Stück Asphalt und Straßenkreide. Ihr habt gerade keine griffbereit? Kein Problem. Wir zeigen euch, wie ihr ganz einfach selbst Kreide gießt.

FÜR DIE GIESSFORMEN:

- ▶ Papprollen (Küchenrolle, Klopapierrolle) |
- ▶ DIN-A4-Papier
- ▶ Klebeband
- ▶ Schere

Als erstes baut ihr die Gießformen für die Kreide. Schneidet die Papprolle auf die passende Länge für eure Kreide. Tipp: Für den ersten Versuch reichen etwa 7 Zentimeter. Das Papier schneidet ihr Halb durch und wickelt es um die Rolle, sodass an einer Seite Papier übersteht. Das schlagt ihr um, damit die Röhre gut verschlossen ist, und fixiert das Papier mit Klebeband. Jetzt zieht ihr die Rolle aus der Papierröhre und fertig ist die Form. Tipp: Für extrastarken Halt könnt ihr die Röhre mit Backpapier ausschlagen.

FÜR DIE KREIDEMISCHUNG:

- ▶ Modelbaugips
- ▶ Wasser
- ▶ Lebensmittelfarbe
- ▶ leere Joghurtbecher oder alte Schüsseln
- ▶ Rührstäbchen



In den Bechern mischt ihr eine halbe Tasse Wasser mit drei Esslöffeln Gips. Rührt die Mischung solange, bis sie glatt ist und keine Klümpchen mehr hat. Dann könnt ihr sie mit Lebensmittelfarbe einfärben. Tipp: Wenn die Mischung durch die Farbe zu dünn wird, gebt noch einen halben Löffel Gips dazu. Die eingefärbte Gipsmasse könnt ihr jetzt in die Form füllen und etwa einen Tag lang trocknen lassen.

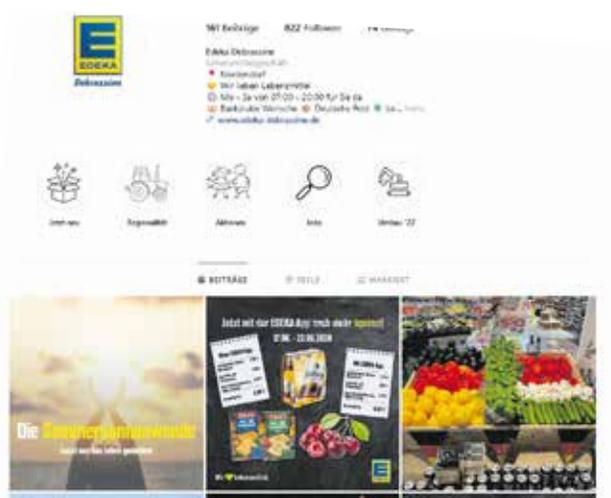


EDEKA Debrassine spendet Lebensmittel im Wert von **250.- Euro** an Caritasverband für den Landkreis Donau-Ries

EDEKA Debrassine hat in Eigenregie erfolgreich eine Tafel-Aktion initiiert und konnte vor Kurzem dank der tatkräftigen Mithilfe der Kunden dringend benötigte Lebensmittel im Wert von 250.- Euro an den Caritasverband für den Landkreis Donau-Ries übergeben. Der Erlös der von Kunden gekauften Tüten über 150.- Euro wurde von EDEKA Debrassine dabei auf die Endsumme aufgestockt. Das gesamte Marktteam und der Caritasverband für den Landkreis Donau-Ries bedanken sich herzlich bei allen Kunden, die gespendet haben und freuen sich auf eine ähnlich erfolgreiche Aktion im kommenden Jahr.



SCAN MICH!



Sie wollen stets auf dem Laufenden bleiben, was sich im Sortiment bei EDEKA Debrassine tut, welche neuen Lieferanten wir haben und wie die Veranstaltungen bei uns im Markt gelaufen sind? Dann ist unser Auftritt auf Instagram genau das Richtige für Sie. Ob als App oder direkt auf der Plattform: Verpassen Sie nichts mehr und bleiben Sie stets up to date!

Impressum Auflage: 8000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Debrassine
Michèle Debrassine e. K.
Hauptstraße 50
86695 Nordendorf

Telefon: (082 73) 99 53 35

E-Mail: edeka.debrassine-nordendorf.sb@edeka.de

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (053 32) 96 86-54

Fax: (053 32) 96 86-58

E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (053 32) 96 86-486

Gestaltung und Anzeigensatz:

Nancy Panke

E-Mail: info@proexakt.de

Tel.: (053 32) 96 86-54

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. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.