



Debrassine

Marktzeitung

März 2024



Nachgefragt

Die Marktinhaber Michèle Debrassine und Philip Müller im Interview

Seite 2 und 3

Bestes aus der Region

Regionale Spezialitäten aus der Landkäserei Reißler in Nordendorf

Seite 8 und 9

Nachbarschaftshilfe

Unser soziales Engagement für Vereine und Institutionen in der Region

Seite 12 und 13

Michèle Debrassine und Atmosphäre und Kunden



Frau Debrassine, Herr Müller, im Dezember 2020 starteten Sie in das Abenteuer Selbstständigkeit mit der Übernahme des seit 2009 bestehenden EDEKA- Marktes in Nordendorf. Wie bewerten Sie rund drei Jahre später diesen Schritt?

Wir haben es zu keinem Zeitpunkt bereut. Natürlich waren die drei Jahre eine große Herausforderung, aber letztendlich genau das, was wir wollten. Von Tag eins an haben wir uns in Nordendorf wohl und schnell „angekommen“ gefühlt. So ein Schritt erfordert Mut und wir sind definitiv froh, ihn gewagt zu haben.

Welche Meilensteine sind Ihnen aus den vergangenen Jahren Ihrer Inhaberschaft besonders in Erinnerung geblieben?

Ganz klar: der heiß ersehnte Umbau. Bereits bei Übernahme des Marktes war klar, dass ein Umbau schon längst überfällig ist, und wir starteten sofort mit der Planung. Der Umbau unseres Marktes wird uns sicherlich für die Ewigkeit in Erinnerung bleiben, da dies eine sehr intensive Zeit mit vielen Hürden, aber auch großer Freude war. Mit dem Ergebnis sind wir mehr als zufrieden. Auch die positive Resonanz unserer Kunden zeigt uns, dass der Umbau ein voller Erfolg war.

Wie verlief in jungen Jahren Ihr Werdegang zur Kauffrau bzw. zum Kaufmann und warum haben Sie sich letztlich dazu entschlossen, in die Selbstständigkeit zu starten?

Ich habe nach der Schulzeit, in der ich nebenbei bereits bei EDEKA gearbeitet habe, das duale Studium zur Handelsfachwirtin gemacht. Anschließend in verschiedenen

Die „rechte Hand“ von Michèle Debrassine und Philip Müller: Marktleiter Patrick Brunn

Seit September 2023 fungiert Patrick Brunn als Marktleiter bei EDEKA Debrassine und hält dem Inhaberpaar mit seiner Erfahrungen und seinem Know-how auf der Ladenfläche den Rücken frei.

Der gelernte Einzelhandelskaufmann und Handelsfachwirt war in der jüngeren Vergangenheit als Marktleiter bereits in einer Netto-Filiale sowie in anderen EDEKA-Märkten in der Region tätig, ehe er

Philip Müller: „Familiäre Nähe liegen uns am Herzen“

Vor rund drei Jahren übernahmen Michèle Debrassine und Philip Müller die Inhaberschaft des EDEKA-Debrassine-Marktes in Nordendorf. Im Marktzeitungs-Interview erinnert sich das junge Paar an persönliche Meilensteine, beschreibt die Philosophie von EDEKA Debrassine und berichtet über diverse Zielsetzungen für die kommenden Jahre.

Filialen und in der EDEKA-Zentrale einiges an Erfahrung sammeln können. Mein Mann startete auch in jungen Jahren bereits bei EDEKA und hat dort seine Ausbildung begonnen. Anschließend war er mehrere Jahre in verschiedenen Märkten als Marktleiter tätig. Kurz vor der Übernahme unseres Marktes in Nordendorf arbeitete er in der Weinbranche als Key Account Manager. Ein eigener Markt war anfangs ein großer Traum von uns. Und irgendwann stand fest, dass das tatsächlich unser Ziel ist. Selbstständig zu sein bedeutet für uns eine große Entscheidungsfreiheit, die Umsetzung eigener Ideen und vor allem das Ausleben unserer Leidenschaft.

Wie ergänzen Sie beide sich im Arbeitsalltag und in welchen Bereichen profitieren Sie eventuell von der jeweiligen Stärke des anderen?

Durch die Geburt unserer zwei Kinder 2021 und 2023 habe ich selbst mehr im Background gemacht. Auch dadurch bedingt, dass mir das Organisatorische und die allgemeinen Verwaltungsarbeiten einfach mehr liegen. Er hingegen liebt das Arbeiten auf der Fläche und so stand schnell fest, wer welche Aufgaben übernimmt. Ich liebe Struktur, Kreativität und Ordnung und er den Verkauf und die Zahlen. Wir ergänzen uns hier sehr gut und schätzen es sehr, beruflich in eine gemeinsame Richtung wachsen zu können.

Welche Philosophie verfolgen Sie als selbstständige Kaufleute und welche Rolle spielen Ihre Kunden und Ihre Mitarbeiter bei der Umsetzung eigener Grundsätze?

Unsere Philosophie ist es, einen Familienbetrieb zu schaffen und dem Kunden stets nahe zu sein. Wir möchten, dass jeder bei uns ein Einkaufserlebnis erhält, bei dem er sich wohl- und wahrgenommen fühlt, seine Wünsche jederzeit äußern kann und inspiriert wird. Diese Philosophie leben nicht nur wir beide,

sondern auch unser Arbeiterteam. Unsere Mitarbeiter sind für uns unverzichtbar und daher legen wir großen Wert darauf, dass sie sich wohl- und wertgeschätzt fühlen und einen sicheren Arbeitsplatz haben.

Wie stellen Sie sich die Weiterentwicklung Ihres Marktes in den kommenden Jahren vor?

Auf jeden Fall ist unser Ziel, unseren Kunden auch über die nächsten Jahre hinweg ein zufriedenes und positives Einkaufserlebnis zu bieten. Mit Innovationen und unserer stetigen Entwicklung gehen wir diesen Weg. Wir haben noch so einige regionale Projekte und lokale Ideen, welche darauf warten umgesetzt zu werden. Unsere Kunden dürfen also gespannt sein.

Sie geben ab sofort alle drei Monate eine eigene Zeitung heraus. Was hat es damit auf sich?

Durch die Veröffentlichung unserer eigenen Marktzeitung geben wir unseren Kunden die Möglichkeit, stets über alles Aktuelle informiert zu sein. Sei es eine Neuerung im Markt, Infos, die für alle interessant sind, oder diverse Veranstaltungen, die in Nordendorf und näherer Umgebung geboten werden. Man hat leider nicht die Möglichkeit, mit jedem in ein persönliches Gespräch zu kommen und so kann jeder trotzdem mehr über uns erfahren. Dieser Service liegt uns sehr am Herzen, da uns von Anfang an wichtig war, für unsere Kunden greifbar und nah zu sein. Ist doch schön, wenn man die Menschen, bei denen man täglich seine Wurst kauft oder an der Kasse steht, auch etwas persönlicher kennenlernt. Wir hoffen sehr, hiermit einen Mehrwert schaffen zu können, und freuen uns nun die Möglichkeit zu haben, noch mehr teilen und vernetzen zu können!

vor rund einem halben Jahr bei EDEKA Debrassine anheuerte. In seiner neuen Umgebung fühlt sich der 35-Jährige rundum wohl. „Hier im Markt herrscht eine familiäre Atmosphäre und das Miteinander passt. Im Tagesgeschäft bin ich auf der Fläche nahezu überall aktiv und kümmere mich um Frische, Sauberkeit, Ordnung, Aufbauten und Bestellungen. Die Arbeit bereitet mir große Freude und ist sehr abwechslungsreich“, beschreibt der Meitingner, der sich in der Obst- und Gemüseabteilung besonders wohlfühlt. Ist Patrick Brunn nicht im Markt anzutreffen, genießt er die Freizeit mit seiner Frau und seinen zwei Kindern und kümmert sich um Haus und Garten.



Ein Eldorado für Fleisch- und Wurstfans



Das gesamte Team der Frischebedientheken von EDEKA Debrassine gibt Tag für Tag alles dafür, um den hohen Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden. Frische und Qualität stehen an oberster Stelle und es wird großer Wert auf Nachhaltigkeit, das Tierwohl und höchste Standards gelegt.

Ein Großteil der Fleisch- und Wurstwaren werden von der EDEKA-Regionalmarke Südbayerische Fleischwaren bezogen, die 2022 bereits zum zehnten Mal in Folge mit dem Staatsehrenpreis für das Bayerische Metzgereihandwerk ausgezeichnet wurde.

Veredelt werden die frisch angelieferten Waren derweil in der inhabereigenen Metzgerei. Dort werden die herzhaften Wurstvarianten und qualitativ hochwertigen Fleischspezialitäten, von Meisterhand

raffiniert mariniert, täglich frisch hergestellt und landen umgehend in der Auslage.

Ebenfalls hinter den Kulissen gezaubert werden hausgemachte Salate und Antipasti-Varianten.

Pünktlich zum Osterfest können sich die Kunden an den Bedientheken bei EDEKA Debrassine vor allem auf Lammspezialitäten aller Art freuen. Auch für Grillfans, die in Kürze mit dem An grillen beginnen wollen, ist bereits jetzt gesorgt. Ob Steaks vom Schwein oder Rind, Geflügelspezialitäten oder Salate aller Art – es ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Sollten dennoch Fragen oder Wünsche aufkommen, sind die geschulten und freundlichen Mitarbeiter jederzeit ansprechbar und helfen gerne weiter.

Spezialitäten vom Rind aus dem Dry Ager

Neben den vorweg beschriebenen Spezialitäten warten an der Fleischbedientheke von EDEKA Debrassine mit den Rinderspezialitäten aus dem Reifeschrank weitere Highlights, mit denen das Osterfest oder das An grillen zum Hochgenuss werden. Die mindestens sechs Wochen im Dry Ager gereiften Rumpsteaks und Entrecotes sind butterzart und überzeugen mit unverwechselbarem Geschmack. Probieren lohnt sich!



Ohne Käse geht nichts

Da nichts über einen guten Käse auf dem Brot oder als Begleitung zum guten Glas Wein geht, wartet im Bedienbereich von EDEKA Debrassine auch ein großes Sortiment an Käsesorten aus der Region, beispielsweise aus der Landkäserei Reißler in Nordendorf, Deutschland und aller Welt auf die Kunden. Einige davon in bester Bio-Qualität. Auch eigens hergestellte und saisonal wechselnde Frischkäsekreationen sind stets erhältlich. Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren sowie fachgerecht vom freundlichen Personal beraten





Von Lachs bis Matjes - die Fischvielfalt bei Edeka Debrassine

Auf einem Meer aus funkelnden Eiswürfeln hat das Team von EDEKA Debrassine an der Fischtheke seine Meeresspezialitäten liebevoll dekoriert und angerichtet. Ob fangfrischer Lachs, aromatischer Matjes oder Steinbeißer, Barsch und Co.: Hier finden Sie eine große Vielfalt an Frischfisch- und Räucherfisch-Spezialitäten aus nachhaltiger Fischerei mit der MSC-Zertifizierung. Ebenfalls eine Kostprobe wert sind die vielfältigen Feinkostsalate, die in der Auslage bereitstehen. Sollten trotz der großen Auswahl Sonderwünsche aufkommen oder Fragen zu Produkten oder Zubereitungsmethoden entstehen, helfen die kompetenten Fisch-Experten hinter der Theke gerne weiter.

Was steckt hinter dem MSC-Siegel?

Der Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert über sein Expertengremium Meeresprodukte aus nachhaltiger Fischerei.

Das Siegel ist auf Initiative des Lebensmittelkonzerns Unilever und der Naturschutzorganisation World Wide Fund For Nature (WWF) entstanden. Das Logo dürfen dem MSC zufolge nur jene Betriebe auf die Verpackung drucken, die drei Standards erfüllen:

Der Fischbestand darf nicht überfischt werden, es muss ein gutes Nachhaltigkeitsmanagement geben und das Ökosystem des Meeres soll nicht beschädigt werden.



Warum sollten Sie Fisch essen?

Aus ernährungsphysiologischer Sicht macht es besonders in höherem Lebensalter Sinn, regelmäßig Fisch zu essen. Fischarten wie Seelachs, Kabeljau und Scholle sind besonders bekömmlich. Sie liefern hochwertiges Eiweiß, Mineralstoffe und Jod, weisen aber einen im Vergleich zu Fleisch (Schwein, Rind) niedrigeren Fettgehalt auf. Fettfische wie Lachs, Makrele oder Hering enthalten zwar relativ viel Fett, dieses versorgt Sie jedoch mit den wertvollen Omega-3-Fettsäuren mit Vitamin D.

Frische und Qualität

- bestes Obst und Gemüse aus der Region und aller Welt

Wenn man die Obst- und Gemüseabteilung im Markt von EDEKA Debrassine betritt, erkennt man schnell, dass die Verantwortlichen für den farbenfrohen Bereich des Marktes mit Leib und Seele dabei sind. Mit Liebe zum Detail und in ihrer ganzen Vielfalt werden die Waren in den Regalen präsentiert. Immer frisch, immer lecker – so lautet das Motto. Das Credo aller Mitarbeiter der Abteilung ist es, möglichst frische und saisonale deutsche Produkte aus der Region anzubieten. Dazu natürlich auch eine große Auswahl an Bio-Obst und Bio-Gemüse.

Egal ob Äpfel, Himbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Co. vom Obsthof Zott aus Usterbach oder zum baldigen Start der Spargelsaison das regionale weiße Gold vom Spargelhof Straß aus Alerheim – beste Produkte aus der Region und in Bio-Qualität findet man in den Obst- und Gemüseregalen im Markt in Hülle und Fülle. Dazu vitaminreiche Zitrusfrüchte, selbst gemachte Fruchtsalate, zahlreiche Convenience-Produkte oder auch Nusskerne und Trockenfrüchte – es ist für jeden etwas dabei.

Obst- und Gemüsefans kommen bei EDEKA Debrassine also definitiv auf ihre Kosten und werden beim Stöbern durch die Regale sicher genau das Produkt finden, welches ihren Geschmack trifft. Kommen trotzdem Fragen oder Wünsche auf, helfen die freundlichen Mitarbeiter gerne weiter.



SAISONAL UND LECKER: DIE REGIONALE VIelfALT VOM OBSTHOF ZOTT

IN KÜRZE WIEDER FRISCH VOM FELDE ERHÄLTlich: DAS WEISSE GOLD VOM SPARGELHOF STRASS

Spargelfans aufgepasst! Im April hat das lange Warten ein Ende und Sie können, je nach Erntezeit, in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Debrassine wieder zum frischen regionalen Spargel vom Spargelhof Straß aus Alerheim greifen. Freuen Sie sich auf Genussmomente der Extraklasse und greifen Sie zum Saisonstart zu.



Entdecken Sie bei EDEKA Debrassine die beeindruckende Vielfalt an Beeren, Stein- und Kernobst vom Obsthof Zott aus Usterbach. Wann genau welches Obst von dem traditionsreichen Familienbetrieb im Obstregal des Marktes erhältlich ist, entnehmen Sie dem abgebildeten Erntekalender.



ZOTT



Die Qual der Wahl - vollmundige Weine und edle Spirituosen

Wer auf der Suche nach einem edlen Tropfen für gemütliche Stunden in Familie oder mit engen Freunden ist, der sollte unbedingt einen Stopp in der Wein- und Spirituosenabteilung bei EDEKA Debrassine einlegen. Dort wartet neben Weinen aus Deutschland, Europa und aller Welt (einige davon auch in Bio- oder Demeterqualität) ein breites Angebot an hochwertigen Champagnersorten, edelsten Whiskys und Rums sowie ein breit gefächertes Gin-Sortiment. Obendrauf hält EDEKA Debrassine neben Wein, Whisky, Rum, Gin und Co. viele weitere „Perlen“ bereit, die in gemütlicher Runde verkostet werden können oder sich auch bestens zum Verschenken eignen. Ob feinste Grappas, hochwertige

Brandys oder verführerische Liköre – die immense Vielfalt an verschiedenen Spirituosen lässt keine Wünsche offen. „In unserer Wein- und Spirituosenabteilung bieten wir echten Feinschmeckern und Kennern eine Auswahl, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Sehr empfehlenswert sind unter anderem die regionalen Obstbrände und Liköre aus der Zott Destillerie aus Usterbach. Sollte trotz der großen Auswahl das persönliche Lieblingsgetränk nicht dabei sein, dann geben wir selbstverständlich gerne unser Bestes, um das gewünschte Produkt zu besorgen“, verspricht Marktinhaber und Weinexperte Philip Müller und lädt alle Kunden herzlich zu einer Entdeckertour ein.

ZOTT – GEISTREICHE IDEEN AUS DEM NATURPARK AUGSBURG WESTLICHE WÄLDER



Greifen Sie bei EDEKA Debrassine zu den ausgezeichneten Spirituosen aus der Zott Destillerie und erleben Sie einzigartigen Geschmack in vielen Facetten. In der Brennerei auf dem Obsthof Zott veredeln die Spirituosen-Experten die Obstsorten aus den Gärten des Fruchteparadieses Zott zu hochwertigen Destillaten. Dabei stehen höchste Sorgfalt und die beste Qualität der Rohstoffe immer an oberster Stelle. Dieses Qualitätsbewusstsein zieht sich vom Anbau des Obstes über die Auswahl der Grundstoffe und das sorgsame Brennen bis zur Abfüllung in der Flasche. Überzeugen Sie sich selbst und greifen Sie zu!





Landkäserei Reißler

Der Reißlerkäse: natürlich – handwerklich.

„Weil echtes Handwerk einfach besser schmeckt“: unser großes Sortiment von der Landkäserei Reißler

Bei uns im Ort sowie in der näheren Umgebung sind vielen Leuten die Käsespezialitäten aus der Landkäserei Reißler sicher bekannt. In der ersten Ausgabe unserer Marktzeitung möchten wir Ihnen den traditionsreichen Familienbetrieb trotzdem noch einmal näherbringen und gleichzeitig auf unser großes Sortiment der Delikatessen aus Nordendorf hinweisen, die an unserer Käsetheke im Markt erhältlich sind. Genießen Sie die Vielfalt und den Geschmack der besten Käse aus dem Hause Reißler und greifen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf zu.

**QUALITÄT, TRANSPARENZ UND
HANDWERK – DAS IST REISSLERKÄSE**

Die Landkäserei Reißler ist ein bayerisch-schwäbischer Familienbetrieb in Nordendorf im Naturpark Augsburg-Westliche Wälder. Seit 1922 wird in der Käserei nach traditionell übermittelten Rezepturen und Verfahrensweisen Käse hergestellt. Der Familienbetrieb wurde am 1. September 2007 von Molkereimeister Stefan Kaiser übernommen. Mit damals 23 Jahren war er der jüngste Molkereimeister Bayerns. Mit viel Engagement, unternehmerischem Mut und neuen Ideen kann die Landkäserei Reißler heute leckere, regional erzeugte Käseprodukte von höchster Qualität anbieten.



DIE VIER VERSPRECHEN DER LANDKÄSEREI REISSLER

Gepürfte Qualität auf höchstem Niveau

Höchste Qualitätsansprüche im gesamten Herstellungsprozess – diese konsequent zu erfüllen ist das ständige Ziel. Über die gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen hinausgehend hat die Landkäserei Reißler sich selbst noch weitreichendere Qualitätsmaßstäbe gesetzt und wurde für ihr Qualitätsmanagement mit dem Bio-Siegel sowie „Ohne GenTechnik“-Siegel zertifiziert. Produziert wird nach handwerklicher Tradition ohne Zusatzstoffe. Der Käse reift vollkommen natürlich bis zu acht Monaten in Reißlers Reiferäumen. Selbstverständlich werden alle Produkte gentechnikfrei hergestellt.

Echtes Handwerk

Die traditionelle Käseherstellung ist ein Handwerk, hinter dem zahlreiche komplexe Prozesse stehen. Im Hause Reißler hat die Herstellung von Weichkäse, halbfesten Schnittkäse, Schnittkäse und Ziegenkäse eine 100 Jahre alte Tradition und beruht auf der Basis überlieferter Familienrezepte. Es erfordert handwerkliche Kunstfertigkeit, einen großen Erfahrungsschatz sowie eine umfassende Qualifizierung. Ebenso braucht es ausreichend Zeit für natürliche Reifeprozesse, Aufmerksamkeit und Pflege, bis ein Käse seine charakteristischen Merkmale entwickelt.

Transparenz bis zum Ursprung

Liebe zum Produkt! Transparenz und höchste Qualität im gesamten Herstellungsprozess sind die erlernten Ziele von Stefan Kaiser. Durch die Schaukäserei ist es allen Kunden möglich, den Käse live bei der handwerklichen Herstellung zuzusehen.

Regionale Produkte

Für ihre Käse bezieht die Landkäserei die Milch ausschließlich von Bauern aus den umliegenden Dörfern. Dadurch kann die hervorragende Qualität und der einzigartige, typische „Reißler-Geschmack“ der Produkte gewährleistet werden. Darauf ist man bei Reißler zu Recht stolz.



Ein Blick in die Reißler-Produktvielfalt bei EDEKA Debrassine

Von schmackhaften Schnittkäsesorten über Weichkäse und Ziegenkäse bis zu den Kaiserkäse-Spezialitäten bieten wir von EDEKA Debrassine an unserer Käsetheke eine ausgesprochene Vielfalt an Reißler-Gaumenfreuden für Käse-Fans und Feinschmecker, die sich vom Genuss von bestem Qualitätskäse begeistern lassen möchten. Folgend stellen wir Ihnen drei Sorten genauer vor:

Reißlers Landkäse

Die feine Rotschmiere vollendet das Geschmackserlebnis dieses mild-aromatischen halbfesten Schnittkäses im Rundlaib. Er ist auch sehr gut zum Überbacken geeignet.



Kaiser Bavaron Blüte

Der Kaiser unter den Weichkäsen, gekrönt mit einem Blütentopping. Kaisers Bavaron Blüte ist ein cremig-aromatischer Weichkäse, der wie Butter auf der Zunge zergeht. Die Blüten sorgen sowohl optisch als auch geschmacklich für ein Highlight. Vor Verzehr auf Zimmertemperatur bringen und genießen.



St. Albertus Pfeffer

Sankt Albertus Pfeffer ist ein zarter, cremig-sahniger Weichkäse mit gleichmäßigem Edelschimmel. Die feinen Pfefferkörner verleihen ihm eine pikante Note. Sankt Albertus Pfeffer ist sehr gut zum Verfeinern von Soßen geeignet.



Unsere regionalen Bio-Eier vom Lorenzhof



Das Osterfest steht vor der Tür und damit auch die Zeit, in der sich alles um das Ei dreht. Ob frisch gekocht beim gemütlichen Feiertagsfrühstück mit der ganzen Familie, als Zutat für kreative süße und herzhaftere Ostergerichte oder bunt bemalt und gut versteckt für den großen Suchspaß mit den Kleinsten – die ovalen Köstlichkeiten gehören zum Osterfest wie der Weihnachtsmann zu Weihnachten. EDEKA Debrassine setzt beim Thema „Eier“ voll auf Regionalität und bietet seinen Kunden die Qualitätserzeugnisse vom Lorenzhof in Katzenstein an. Der Betrieb ist seit 2004 biozertifiziert und produziert am Riesrand bei Harburg frische Bio-Wiesen-Eier in Freiland-Mobilstall-Haltung.



SCHON GEWUSST? TIPPS UND TRICKS RUND UMS EI

1. Ab in den Gefrierschrank mit dem nicht benötigten Eiweiß

Sie wissen nicht, wohin mit dem nicht mehr benötigten Eiweiß? Einfach das nicht benötigte Eiweiß in eine Eiswürfel-Form geben und Portionsweise einfrieren. Das nächste Eiweiß-Rezept kommt bestimmt!



2. Ist das Ei noch gut? Der Eiertest!

Um herauszufinden, ob ein Ei noch genießbar ist oder nicht, brauchen Sie nur ein Glas gefüllt mit Wasser. Nun legen Sie das Ei hinein. Wenn es nach oben schwimmt bzw. senkrecht steht, ist es verdorben und sollte nicht mehr verzehrt werden. Liegt es auf dem Glasboden, so ist es frisch und lecker.

Wenn Sie dennoch unsicher sein sollten, schlagen Sie das Ei auf. Je frischer, desto fester ist das Eiweiß. Sollten Sie also ein wässriges Eiweiß vorfinden, ist das ein Zeichen dafür, dass das Ei alt ist.



3. Unkonventionell, aber genial: So gelingt ein pochiertes Ei

Diese Zubereitungsmethode wird wohl sicher nicht von Spitzenköchen benutzt, für alle Hobbyköche ist die folgende Anleitung jedoch eine genial einfache Option. Das Frühstücksei mal anders.

Zutaten:

- Ei
- Kleine Schüssel
- Frischhaltefolie
- Topf
- Wasser

Zubereitung:

1. Kleine Schüssel mit Folie auslegen
2. Ei aufschlagen und in die mit Folie ausgelegte Schüssel geben
3. Folie oben gut verschließen, so dass Sie eine auslaufsichere „Eibombe“ haben.
4. „Eibombe“ für 5 Minuten in kochendes Wasser legen.
5. Nun ziehen Sie die Frischhaltefolie ab und Sie können das Ei servieren.





Ofenfrische Backwaren aus der Backstube Wünsche

Im Vorkassenbereich des EDEKA-Debrassine-Marktes beschert die Bäckerei Backstube Wünsche mit allerlei köstlichen Backwaren die ganze Woche hindurch ein kuscheliges Sonntagsgefühl. Zum Kauf bereit stehen frische Brote und Brötchen, belegten Brötchen, Snacks und Backwaren wie Gebäck, Kuchen und Torten. Auch verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten sind selbstverständlich erhältlich. Wer möchte, kann die Köstlichkeiten mitnehmen. Wer es dagegen ruhig angehen lassen will und etwas Zeit mitbringt, den lädt das gemütliche angeschlossene Café mit

ausreichend barrierefreien Sitzmöglichkeiten zum Verweilen ein. Die Backstube Wünsche blickt auf eine mehr als 55-jährige Tradition zurück. 1968 als Ein-Mann-Betrieb gegründet, hat sie sich bis heute zu einer der führenden bayerischen Bäckereien entwickelt und ihre Werte dabei stets beibehalten. Regionale Zutaten, handwerkliche Verarbeitung, innovative Produkte und ein offenes, motiviertes Team zeichnen das Unternehmen aus. Die Backstube Wünsche GmbH ist eine 100-prozentige Tochter der EDEKA Südbayern Handels Stiftung & Co. KG.

BACKSTUBE WÜNSCHE ERHÄLT ZUM DRITTEN MAL DEN STAATSEHRENPREIS FÜR DAS BAYERISCHE BÄCKERHANDWERK

Der Freistaat Bayern hat 2023 wieder den Staatsehrenpreis für das Bayerische Bäckerhandwerk verliehen und die Backstube Wünsche durfte nach 2017 und 2020 bereits zum dritten Mal die besondere Auszeichnung entgegennehmen. Das Triple ist somit perfekt. Der Staatsehrenpreis wird für langjährige Spitzenqualität verliehen, die auf handwerklichem Können, Wissen, Erfahrung und der Verwendung von hochwertigen Rohstoffen basiert. Grundlage für den Staatsehrenpreis sind die Ergebnisse bei den jährlichen Brotprüfungen. Die Bewerber müssen über fünf Jahre hinweg jährlich mindestens fünf verschiedene Brote zur Prüfung eingereicht haben, darunter drei gleichbleibende Brotsorten.

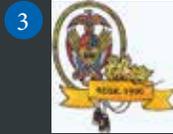


Aus der Region - für die Region - Hilfe, die ankommt

Ob Trikots für hiesige Fußballklubs, Spenden für Kindergärten und Schulen oder Unterstützung für weitere wichtige soziale Einrichtungen – EDEKA Debrassine setzt sich mit großem Engagement für wichtige Institutionen in der Region ein. Folgend eine Übersicht, die die Spendenbereitschaft des Marktes untermauert.



2
**Sportverein Ehingen/
Ortlfingen**
Trikotspende für das
Frauenteam sowie
Unterstützung mit
einer Werbebande



3
**Schützenverein
Burenschützen Nordendorf**
Geld- und
Lebensmittelspenden



4
SV Nordendorf
Unterstützung mit einer
Werbebande, einem Torzähler
und einer Anzeigentafel



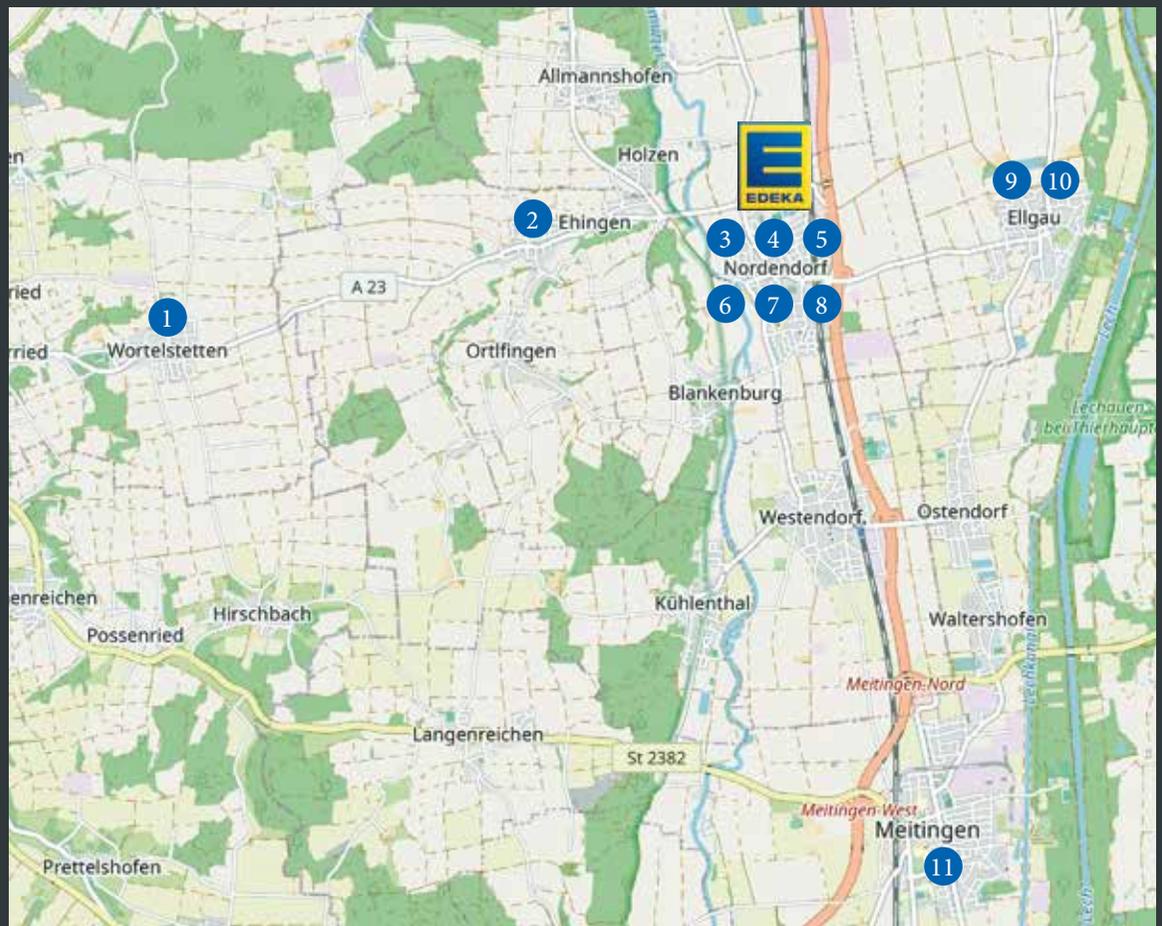
5
**Kulturkreis
Nordendorf**
Getränkesspenden
für diverse
Veranstaltungen



1
SVW Wortelstetten
Unterstützung mit
einer Werbebande



11
**Kindertagesstätte
Meitingen**
Sponsoring mit
Gutscheinen für
Tombolaaktion



10
TSV Ellgau
Unterstützung
mit einer
Werbebande

9
First Responder Ellgau
Spende für neues
Einsatzfahrzeug



<https://www.openstreetmap.org/#map=12/48.5958/10.7697>



AKTIONEN FÜR DEN GUTEN ZWECK IM DREIERPACK

Abseits der Kooperationen mit Vereinen und Institutionen aus der Region lässt sich EDEKA Debrassine immer wieder neue Aktionen einfallen, um Gutes zu tun. Im vergangenen Jahr waren es folgende:

Adventsfensteraktion für den Bunten Kreis Augsburg

Bei der Adventsfensteraktion konnten durch den Verkauf von Crêpes, Glühwein und Punsch insgesamt 317 Euro gesammelt werden. EDEKA Debrassine rundete den Spendenbetrag auf 500 Euro auf. Der komplette Erlös ging an den Bunten Kreis Augsburg.



Weihnachten im Schuhkarton

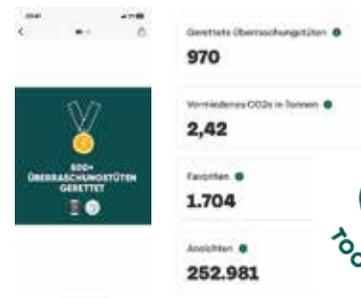
Bei der deutschlandweiten Aktion, an der EDEKA Debrassine jährlich teilnimmt, wurden vor Weihnachten 2023 über 40 Schuhkartons von den Kunden gesammelt und auf Reisen geschickt. 100 Euro aus eigener Tasche legte EDEKA Debrassine obendrauf.



Lebensmittelrettung mit TOO GOOD TO GO

Mit der Foodsharing-App „TOO GOOD TO GO“ unterstützt EDEKA Debrassine seit Juni 2023 den Nachhaltigkeitsgedanken. Kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehende Lebensmittel werden als sogenannte Überraschungstüte im Markt zum reduzierten

Preis angeboten. Kunden können diese über die App kaufen und anschließend im Markt abholen. Das Feedback der Kunden zur Aktion ist durchweg positiv und es sind bereits knapp 1 000 gerettete Überraschungstüten zu verzeichnen. Tendenz steigend!



6



Kindertagesstätte Schmetterzwerges Nordendorf
Geldspenden

7



Grundschule Nordendorf

- Eisspende vor den Sommerferien
- Ernährungsworkshops für Kinder mit Mitarbeitern aus dem Markt



8



Mit-Mach-Insel Nordendorf
Marktrundgang und Quiz mit Kindern



SÜSSE OSTERÜBERRASCHUNG FÜR KLEINE KÜNSTLER

Kids aufgepasst! Haltet eure Bunt- oder Malstifte bereit, malt das folgende Ostermotiv nach Herzenslust aus, verseht es mit eurem Vornamen und eurem Alter und gebt es bis zum 30. März 2024 in unserem Markt am Lotto-/Postschalter ab. Dann erhaltet ihr eine kleine Osterüberraschung gratis!

Zusätzlich werden eure Kunstwerke für einige Zeit im Markt ausgestellt. Viel Spaß beim Ausmalen wünscht euch das Team von EDEKA Debrassine!

Fröhliche Ostern



Vorname: _____

Alter: _____ Jahre



Unsere Services für Ihren Rundum-sorglos-Einkauf

INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE GESCHENKIDEEN FÜR JEDEN ANLASS

Wählen Sie aus unserem Angebot an bereits fertig gepackten festlichen Präsenten für jeden Anlass oder lassen Sie sich in Absprache mit unseren kompetenten und kreativen Mitarbeitern Ihren ganz persönlichen Geschenkkorb individuell zusammenstellen. Ob Spezialitäten aus der Region, edle Weine und Spirituosen oder köstliche Naschereien – wir setzen Ihre Wünsche gerne in die Tat um. Sprechen Sie uns einfach an.



AUF DIE PLATTE, FERTIG, LOS

Wer seine Gäste bei Feierlichkeiten aller Art mit kulinarischen Hochgenüssen begeistern möchte, ist mit unserem Plattenservice bestens beraten. Egal ob Wurst- und Schinkenspezialitäten oder würziger Käse – bei EDEKA Debrassine finden Sie eine hochwertige Auswahl edler Delikatessen. Auf Wunsch stellen Ihnen unsere Mitarbeiter der Frischebedientheken individuell gestaltete Platten mit Ihren Wahlprodukten zusammen. Sprechen Sie unsere Fleisch-, Wurst- und Käseexperten einfach an und lassen Sie sich umfassend beraten.



POST- UND LOTTOSCHALTER

Im Eingangsbereich unseres Marktes steht Ihnen montags bis samstags von 8 bis 20 Uhr der Lottoschalter zur Verfügung. Unser Postschalter ist montags bis freitags von 8 bis 20 Uhr und samstags bis 13 Uhr für Sie da. So haben Sie auch nach Feierabend Zeit, ihre Post- und auch Lottoangelegenheiten zu erledigen. Sie können Pakete abholen, Briefe versenden, Porto kaufen und die ganze Bandbreite an Lotto und Bingo spielen.



KOMMISSIONSKAUF

Sie planen demnächst eine private Veranstaltung und wissen nicht, wie viel Ware Sie benötigen? Kein Problem – wir lassen Sie nicht auf dem Trockenen sitzen. Nutzen Sie einfach unseren Service des Kommissionskaufs. Und so funktioniert's: Sie kaufen die gewünschten Mengen an Ware für Ihr Fest. Nach Ihrer Veranstaltung bringen Sie die nicht verbrauchten Artikel mit dem zugehörigen Kassenbeleg zu uns retour und erhalten Ihr Geld zurück.



UNSERE BESONDEREN LEISTUNGEN FÜR FIRMENKUNDEN

- Steuerfrei erhältliche Gutscheine als Geschenkidee für Unternehmensmitarbeiter
- Kauf auf Rechnung



Bewerben Sie
sich initiativ
und werden
Sie Teil unseres
Teams

Sie haben nach der Lektüre der Marktzeitung Lust bekommen, Teil unserer EDEKA-Debrassine-Familie zu werden, wissen aber nicht so recht, in welchem Bereich? Kein Problem – wir suchen immer gute Leute.

Senden Sie uns gerne Ihre Initiativbewerbung (inkl. Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnissen) zu und überzeugen Sie uns von Ihnen und Ihren Fähigkeiten!



**Wir suchen
dich!**

5€

SOFORTRABATT
AUF IHREN EINKAUF AB 50 EURO

Gültig
vom 18. März bis 23. März 2024

**in Ihrem EDEKA Debrassine
in Nordendorf**

Hinweis: Pro Einkauf nur ein Coupon einlösbar. Keine Barauszahlung möglich! **Nicht mit anderen Rabatt- und/oder Couponaktionen kombinierbar.** Nur im Original gültig. Ausgenommen preisgebundene und bereits reduzierte Waren wie auch Handy-/Telefonkarten, Buch und Presseerzeugnisse, Bild-/Tonträger, Kraftstoffe, Tabakwaren, Gutscheinkauf, Guthabekarten, Präsentkörbe, Artikel von Pfand, Leergut, Post, Lotto & Toto, Tchibo Artikel, Pre- und Anfangsmilchnahrung.

9 941 003 038380

**FOLGENDE ZUSATZLEISTUNGEN BIETET
IHNEN EDEKA DEBRASSINE:**

- **Jobrad**
- **Zuschuss zu vermögenswerten Leistungen**
- **Tankgutscheine und weitere Sachleistungen mit steuerlichen Vorteilen**



**BITTE RICHTEN SIE IHRE BEWERBUNG
PER E-MAIL ODER PER POST AN:**

Herrn Müller
Per Mail: info@edeka-debrassine.de
Per Post: **EDEKA Debrassine**
Hauptstraße 50
86695 Nordendorf

**Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne persönlich unter
Tel. 08273/995335 zur Verfügung.**

Impressum Auflage: 8000 Exemplare

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

Telefon: 08273-995335

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

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (05332) 9686-54

Fax: (05332) 9686-58

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

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-486

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nancy Panke
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-54

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.