

März 2025



est. 2020

Debrassine

IN DER REGION
FÜR DIE REGION

www.edeka-debrassine.de



Markt-
zeitung

FROHE
OSTERN



Das Team von
Edeka Debrassine
wünscht Ihnen
frohe Ostern!



Ostergenüsse, soweit das
Auge reicht:

Unsere Spezialitätenvielfalt für einen
ausgiebigen Osterbrunch

Seite 2 und 3

5 Jahre EDEKA Debrassine
in Nordendorf:

Impressionen zum Jubiläum,
Gutscheinaktion und Stimmen einer
Mitarbeiterin der ersten Stunde

Seite 6 und 7

Noch mehr regionale
Spezialitäten:

Leckerbissen aus der Nachbarschaft
von Sonnenhof-Wurstwaren bis hin zu
Lauterbacher Bieren

Seite 8 bis 12

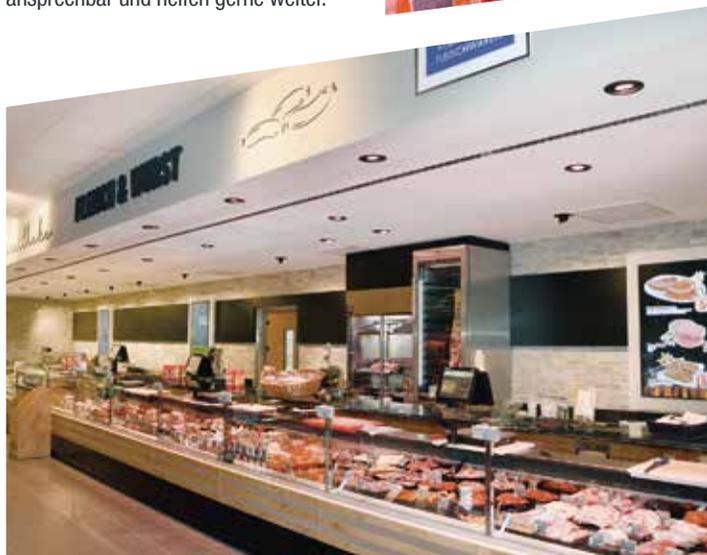


Zeit zum Genießen – Der Osterbrunch

Ostern – ein langes Wochenende, Zeit und viele Möglichkeiten zum Genießen. Bei letzterem ist EDEKA Debrassine an Ihrer Seite. Kulinarisch ist im Markt alles zu finden, sodass keine Wünsche offen bleiben. Neben feinen Fleisch-, Wurst-, Fisch- und Käsevariationen an der Bedientheke, goldgelben Backwaren in der Bäckerei Wünsche und frischem Obst und Gemüse bietet der gesamte Markt viele weitere Spezialitäten, um die freie Zeit mit einem ausgiebigen Osterbrunch auszukosten.

EIN ELDORADO FÜR FLEISCH- UND WURSTFANS

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 Angrillen 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.



VON LACHS BIS MATJES: FRISCHER FISCH, SOWEIT DAS AUGE REICHT

Osterzeit ist Fischzeit. 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.



OHNE KÄSE GEHT NICHTS

Da nichts über einen guten Käse auf dem Brot oder als Begleitung zum guten Glas Wein geht, wartet im Bedienungsbereich von EDEKA Debrassine auch ein großes Sortiment an Käsesorten aus der Region, Deutschland und aller Welt auf die Kunden. Einige davon in bester Bioqualität. Auch eigens hergestellte und saisonal wechselnde Frischkäsekreationen sind stets erhältlich.

REGIONALER GENUSSSTIPP ZUM OSTERFEST: KÄSESPEZIALITÄTEN VON DER THEKE

Von schmackhaften Schnittkäsesorten über Weichkäse und Ziegenkäse bis zu diversen Hartkäse-Spezialitäten bietet die Käsetheke von EDEKA Debrassine eine ausgesprochene Vielfalt an Gaumenfreuden für Käsefans und Feinschmecker, die sich vom Genuss von bestem Qualitätskäse begeistern lassen möchten. Bei einer Auswahl von 70 bis 80 Käsesorten, finden garantiert auch Sie den passenden Lieblingskäse für Ihren Osterbrunch.

BESTES OBST UND GEMÜSE AUS DER REGION UND ALLER WELT

Immer frisch, immer lecker – so lautet das Motto in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Debrassine. 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 Bioobst und Biogemüse. 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 Bioqualität findet man in Hülle und Fülle. Dazu vitaminreiche Zitrusfrüchte, selbst gemachte Fruchtsalate, zahlreiche Convenience-Produkte oder auch Nusskerne und Trockenfrüchte – hier findet garantiert jeder eine passende Köstlichkeit für den Osterbrunch.



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, belegte 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.



REGIONALE BIOEIER VOM LORENZHOF

Ob gekocht beim Brunch 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 – frische Eier gehören einfach zum Osterfest. EDEKA Debrassine setzt beim Thema „Eier“ voll auf Regionalität und bietet 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.



Die Surprise-Boxx bei Edeka Debrassine

Ein neuer Automat bereichert seit Kurzem das Einkaufserlebnis bei EDEKA Debrassine in Nordendorf: die Surprise-Boxx. Dieser Automat vor dem Markt bietet Ihnen die Möglichkeit, Retourenpakete zu erwerben, deren Inhalt im Voraus nicht bekannt ist. Für 8,95 Euro, 10,95 Euro und 12,95 Euro können Sie ein solches Überraschungspaket ziehen und sich vom Inhalt überraschen lassen.



**RETOUREN RETTEN UND
ÜBERRASCHUNGEN ERLEBEN**

NUR KARTENZAHLUNG MÖGLICH

FUNKTIONSWEISE DES AUTOMATEN:

AUSWAHL DES PAKETS:

Durch die Frontscheibe des Automaten können Sie die Form und Größe der verfügbaren Pakete sehen. Über eine Ziffernkombination wählen Sie Ihr bevorzugtes Paket aus.

BEZAHLUNG:

Der Automat akzeptiert ausschließlich Kartenzahlung

ENTNAHME:

Nach der Bezahlung öffnet sich das Fach mit dem gewählten Paket, das Sie entnehmen können.





SPARGEL- &
KÜRBISHOF
Straß



Weitere Informationen zum Hofladen sowie pfiffige Rezeptideen rund um den Spargel unter www.spargelhof-strass.de.



**Spargel einfrieren:
Profitipp für Genuss
auch nach der Saison**

1. Frischen Spargel schälen
2. In einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen
3. In den Tiefkühler, für den späteren Genuss (ca. 3-6 Monate)
4. Den tiefgefrorenen Spargel DIREKT gefroren ins kochende Wasser oder die heiße Pfanne geben

*In Kürze wieder
erhältlich:
das weiße Gold vom
Spargelhof Straß*

Bei Ihnen steigt der „Heißhunger“ auf erntefrischen Spargel? Kein Problem, denn in der Obst- und Gemüseabteilung hält das weiße Gold in wenigen Tagen Einzug. Greifen Sie dann zum Qualitätsspargel aus der Region vom Spargelhof Straß in Alerheim und erleben Sie unvergleichlichen Spargelgeschmack. Der Spargelhof Straß in Alerheim legt großen Wert auf Qualität und nachhaltige Anbaumethoden. Der Spargel wird traditionell von Hand gestochen und durchläuft mehrere Qualitätskontrollen, bevor er den Verbraucher erreicht. Im Frühling wird der Spargeldamm sorgfältig vorbereitet, um die Erntezeit zwischen Ende April und Juni zu gewährleisten. Der Betrieb setzt auf einen schonenden Anbau ohne den Einsatz von Tunnelsystemen, was die natürliche Wachstums Umgebung des Spargels fördert.



REZEPTTIPP: SPARGEL-BLÄTTERTEIGROLLE

- Zutaten für 4 Portionen:**
- 1 TK-Blätterteig
 - ca. 500 g weißen o. grünen Spargel
 - 1 rote Zwiebel
 - 100 g braune Champignons
 - 1 hartgekochtes Ei
 - 1 Paprika
 - 1 Ziegencamembert o. 100 g Blauschimmelkäse
 - 2 EL schwarzen Sesam, alternativ andere Kerne
 - 300 g Frischkäse
 - 50 ml Sahne
 - 1 Ei
 - je ½ TL Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung

Den Blätterteig auspacken und aufrollen, auf dem Backpapier belassen. Topf mit Wasser für den Spargel zum Kochen aufstellen, Spargel gut schälen in 2 cm lange Stückchen schneiden, circa 4 Minuten in Salzwasser blanchieren, abbrausen, abtropfen lassen, Paprika, Zwiebel, Pilze, klein schneiden. Hartgekochtes Ei in Scheiben schneiden. Frischkäse mit dem Ei (vom Eigelb etwa 1 EL separieren und mit 1 EL Milch verrühren zum Bestreichen des

Blätterteiges aufheben) und 50 ml Sahne verrühren, würzen. Frischkäse auf den Blätterteig streichen. Eierscheiben und Gemüse auf der Fläche verteilen. Sesam darüberstreuen. Zu einer Rolle aufrollen, auf ein Backblech

oder eine ovale Backform heben, mit der Eiermilch bestreichen, bei 180 °C Umluft o. 200 °C U/O-Hitze U-/O-Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 35 bis 45 Min. goldbraun backen. Dazu passt frischer grüner Salat.





EDEKA Debrassine

5

Jahre in Nordendorf!

Danke für Ihre Treue

Seit nunmehr fünf Jahren dürfen wir Sie in unserem EDEKA Debrassine begrüßen – und das ist ein Grund zum Feiern! Wir möchten uns von Herzen bei Ihnen, unseren geschätzten Kundinnen und Kunden, für Ihre Treue und Unterstützung bedanken. Ihre Verbundenheit und Ihr Vertrauen haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind. Freuen Sie sich auf besondere Aktionen und Angebote, mit denen wir dieses Jubiläum gemeinsam mit Ihnen feiern möchten. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre mit Ihnen!

WIE ALLES BEGANN ...

Im Dezember 2020 erfüllten wir uns mit der Übernahme des EDEKA-Marktes in Nordendorf einen großen Traum! Wir übernahmen ein Team von 40 Mitarbeitern und konnten alle von unserer Philosophie und unserem Tatendrang überzeugen. Vom Start weg begannen wir mit der Planung eines weitreichenden Umbaus. Die Zielsetzung war dabei, den Markt umfassend zu modernisieren und so den Kunden ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis mit Wohlgefühl zu verschaffen. Hierfür musste der Markt für insgesamt sechs Wochen geschlossen werden. Gelohnt hat es sich ohne Zweifel.

DER WANDEL ...

Am 10. September 2022 schlossen wir nach unserem letzten Verkaufstag die Türen und der Umbau startete. Innerhalb von drei Tagen räumten wir zusammen mit den Mitarbeitern den gesamten Markt leer und die Ab- und Umbauarbeiten begannen. Der gesamte Markt wurde einmal umgestaltet und erneuert. Wir installierten eine komplett neue und nachhaltige Kühlanlage und Kühlaggregate, neue Thekenmöbel und Kassen. Darunter zwei Selbstbedienungskassen, um den Kundenstrom in den Hochzeiten gut abfangen zu können. Der Innenbereich des Marktes bekam zusätzlich ein komplettes „Makeover“ und erstrahlte im neuen Gewand. Zusätzlich schafften wir durch die Umsetzung einer neuen Struktur in der Warenpräsentation mehr Übersichtlichkeit für unsere Kunden. Am 20. Oktober 2022 feierten wir unsere Neueröffnung und sind bis heute stolz, unseren Kunden ein modernes und familiäres Einkaufserlebnis bieten zu können.

VORHER

NACHHER



Feiern Sie mit uns und erhalten Sie jeden Donnerstag einen **5€-GUTSCHEIN** ab einem Einkauf von 75€*

**5€
GESCHENKT**

Ab einem 75-€-Einkaufswert jeden Donnerstag!

*Gilt nur am Donnerstag und nicht für Tabakwaren, Zeitungen, Bücher, Telefon- und Handykarten, Tchibo-Artikel, Verkauf von Gutscheinen, Pfand, Leergut und Konzessionäre.



SUSANN STROBL: MITARBEITERIN DER ERSTEN STUNDE VON EDEKA DEBRASSINE

Susann Strobl ist seit der ersten Stunde nach der Übernahme von Michèle Debrassine und Philip Müller fester Bestandteil des Teams von EDEKA Debrassine. Mit insgesamt 11 Jahren Erfahrung im Markt in Nordendorf kennt sie die Abläufe und das Sortiment bestens.

Die 44-Jährige aus Rehling übernimmt eine Vielzahl an Aufgaben im Markt: Sie ist verantwortlich für die Abteilungen Kaffee, Tee, Backwaren und Aufstriche – von der Regalpflege über Bestellungen bis hin zu Abrechnungen. Darüber hinaus wird sie als Schlüsselkraft eingesetzt und ist zudem am Lotto- und Postschalter tätig.

Besonders schätzt sie die tolle Teamarbeit und die angenehme Arbeitsatmosphäre, die den Markt auszeichnen. Mit ihrem Ausbilderschein möchte Susann Strobl in Zukunft noch stärker in die Ausbildung der Azubis eingebunden werden und ihr Wissen weitergeben.

In ihrer Freizeit verbringt sie gerne Zeit mit ihren zwei Kindern, kocht leidenschaftlich und kümmert sich mit viel Liebe um ihren Garten.

Als besondere Spezialität aus der Region empfiehlt Susann Strobl die Lechtaler Kürbiskerne, die das ganze Jahr über im Sortiment von EDEKA Debrassine zu finden sind.



NEU BEI EDEKA DEBRASSINE: DIE VEREINSKARTE!

PAYBACK-PUNKTE KÖNNEN WEITERHIN GESAMMELT WERDEN

Aktuell etablieren wir in unserem Markt die Vereinskarten-Aktion der EDEKA, um die Kassen von Vereinen aus der Region aufzubessern und ganz generell den Teamgeist zu fördern. Denn das Sammeln in der Gemeinschaft stärkt das Wir-Gefühl und somit den Zusammenhalt. Gemeinsam im Verein – oder auch über das Vereinsumfeld hinaus – kann jedes Mitglied oder jeder Gönner dank der Aktion ganz einfach zur Unterstützung des Vereins beitragen. Die gesammelten Spenden können dann in neue Ausstattung oder den weiteren Aufbau des Vereins fließen. Aufgrund unseres lokalen Netzwerkes haben wir bereits über 900 Vereinskarten aktivieren können. Wir freuen uns durch einen weiteren wertvollen Baustein, die gemeinnützigen regionalen Vereine unterstützen zu können.

SO FUNKTIONIERT DIE VEREINSKARTE:

- ✓ Einkaufen bei EDEKA Debrassine
- ✓ Vereinskarte an der Kasse scannen
- ✓ 1 % des Einkaufswerts geht direkt auf das Vereinskonto eures Vereins
- ✓ Einmal jährlich wird das Guthaben an euren Verein ausgeschüttet

Interessierte Vereine melden sich einfach bei uns unter: info@edeka-debrassine.de





Noch mehr regionale Vielfalt bei Edeka Debrassine

EDEKA Debrassine erweitert sein Sortiment um exklusive Produkte, die durch Qualität und Nachhaltigkeit bestehen. Freuen Sie sich auf handwerklich gefertigte Lebensmittel von der Mailänder Mühle, Bioland-Kartoffeln vom Biohof Wagner, Nudeln vom Hofladen Kratzer und aromatische Zwiebeln von Gschoßmann aus Kühbach. Entdecken Sie die Vielfalt und den Geschmack dieser regionalen Spezialitäten!

NOCH MEHR PREMIUMPRODUKTE VON DER MAILÄNDER MÜHLE

Ab sofort finden Sie bei EDEKA Debrassine ein erweitertes Sortiment der Mailänder Mühle – einem traditionsreichen Betrieb aus Möttingen, der seit vielen Jahren für seine hochwertigen, handwerklich produzierten Lebensmittel bekannt ist. Die Mailänder Mühle legt besonderen Wert auf die Auswahl bester Rohstoffe und kombiniert traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um Produkte von höchster Qualität zu gewährleisten. Im neuen Regalkopf finden Sie eine noch größere Auswahl der beliebten Produkte aus dem Hause Mailänder Mühle. Neben zahlreichen Mehlsorten, darunter auch eine Vielzahl an Bioqualitäten, sind jetzt auch Brotmischungen, Müslis, Cornflakes, Saaten, Samen, Flocken und Kerne erhältlich. Diese Vielfalt an Produkten eignet sich nicht nur für den täglichen Bedarf, sondern auch für eine bewusste Ernährung und kreative Rezepte. Die Mailänder Mühle steht für nachhaltige Produktion und Qualität – und das schmeckt man auch in jedem einzelnen Produkt. Lassen Sie sich von der breiten Produktpalette begeistern und entdecken Sie die Vielfalt, die Ihnen der traditionsreiche Betrieb zu bieten hat.



BIOLAND-KARTOFFELN VOM BIOHOF WAGNER IN OBERTHÜRHEIM

Stets frisch erhältlich bei EDEKA Debrassine sind ab sofort die hochwertigen Bioland-Kartoffeln vom Biohof Wagner. Zum Kauf bereit steht die vorwiegend festkochende Sorte Wega. Der Biohof Wagner bewirtschaftet 112 Hektar Land, darunter 60 Hektar Ackerfläche, auf der neben Futtermitteln für die Tierhaltung auch Kartoffeln in Bioland-Qualität angebaut werden. Im Rahmen der 7-gliedrigen Fruchtfolge kultiviert der Betrieb auch verschiedene Kartoffelsorten. Neben der Fütterung der Tiere, welche über Veredelung als Fleisch- und Wurstwaren wieder im Sortiment zu finden sind, stehen die Kartoffeln als festkochende und vorwiegend festkochende Sorten (Ditta, Belana und Jelly, Wega) in der Fruchtfolge.





est. 2020

Debrassine

**IN DER REGION
FÜR DIE REGION**

www.edeka-debrassine.de

NUDELGENUSS VOM HOFLADEN KRATZER IN GABLINGEN

Neu im Sortiment bei EDEKA Debrassine sind auch die beliebten Kratzer-Nudeln – ein weiteres Highlight für Nudelliebhaber. Der Hofladen Kratzer in Gablingen, nahe Augsburg, bietet ein vielfältiges Sortiment an selbstgemachten Nudeln an. Diese werden seit über 20 Jahren nach traditionellen Rezepten hergestellt und umfassen etwa zwanzig verschiedene Sorten. Neben den Eiern vom eigenen Bauernhof verwendet Kratzer qualitativ hochwertigen Hartweizengrieß oder regionalen Dinkel, was den Nudeln ihren einzigartigen Geschmack verleiht. Greifen Sie also im Debrassine-Markt zu Bandnudeln, Spaghetti, Spirelli, Makkaronelli, Hörnchen und Co. und erleben Sie Nudelgeschmack der Extraklasse.

AROMATISCHE ZWIEBELN VON GSCHOSSMANN AUS KÜHBACH

Die aromatischen Zwiebeln von Früchte von Dahoam-Gschoßmann aus Kühbach sind jetzt in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Debrassine erhältlich! Ab sofort können Sie diese köstlichen Zwiebeln in zwei leckeren Varianten – rot und gelb – entdecken. Sie zeichnen sich durch ihren intensiven Geschmack und ihre hochwertige Qualität aus, die jedes Gericht verfeinern. Ob für Salate, Soßen oder einfach als Beilage – die Zwiebeln von Gschoßmann bringen immer den richtigen Pepp in Ihre Küche. Schauen Sie vorbei und sichern Sie sich die aromatischen Zwiebeln, die mit viel Liebe und Sorgfalt in Kühbach angebaut werden!



Bierspezialitäten von Lauterbacher

Greifen Sie bei EDEKA Debrassine zu den Lauterbacher Bieren und erleben Sie authentischen bayerischen Biergeschmack. Die Marke Lauterbacher steht seit ihrer Gründung im Jahr 1889 für Qualität und Tradition im bayerischen Bierbrauen. Der Lauterbacher Landmann ist nicht nur Garant für hochwertige Produkte, sondern auch für den respektvollen Umgang mit Natur und Tradition. Durch die Fokussierung auf authentische, naturbelassene Brauverfahren bleiben die Lauterbacher Biere auch in der modernen Bierlandschaft schlicht einzigartig.

Die Lauterbacher Biere werden bis heute mit traditionellen Brautugenden gebraut. Der Grundsatz „Mach das, was du machst, richtig!“ zieht sich durch die gesamte Produktionskette. Es wird ausschließlich mit Rohstoffen aus der bayerischen Heimat gearbeitet. Das Brauwasser stammt aus einem eigenen tertiären Tiefbrunnen, die Hefe wird in eigener Reinzucht kultiviert, und der Hopfen kommt aus der Hallertau. Das Malz stammt von heimischen Bauern.



Die Lauterbacher Bierspezialitäten

LAUTERBACHER BROTZEITBIER

Bierstil:

Klassisches Helles, untergärig

Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.

Eigenschaften:

Natürlich, süffig, bodenständig, klar und golden, ausbalanciert und mild



LAUTERBACHER NATUR-HELL

Bierstil:

Unfiltriertes Helles, untergärig

Alkoholgehalt: 4,8 % Vol.

Eigenschaften:

Unfiltriert, vollmundig, erfrischend hopfig



**ERHALTEN SIE EINE
FLASCHE LAUTERBACHER
BIER NACH WAHL
KOSTENLOS!**

Gültig vom 7. bis zum 30. April 2025. Nur gültig im Markt EDEKA Debrassine in Nordendorf. Nur bei Abgabe dieses Coupons. Pro Kunde nur ein Coupon einlösbar. Keine Barauszahlung möglich. Der Coupon ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Nur solange der Vorrat reicht.



LAUTERBACHER NATUR-RADLER

Bierstil:

Radler naturtrüb mit 50 % Lauterbacher Natur-Hell

Alkoholgehalt: 2,5 % Vol.

Eigenschaften: naturtrüb, erfrischend, fruchtig, nicht zu süß



LAUTERBACHER NATUR-WEIZEN

Bierstil:

Weizenbier, obergärig

Alkoholgehalt: 5,3 % Vol.

Eigenschaften:

Naturtrüb, geschmackvoll, kräftig golden, fruchtig





Direkt vom Bauernhof in Alerheim



Sonnenhof verarbeitet hochwertige Rohstoffe zu hochwertigen Erzeugnissen.

HAUSGEMACHTE WURSTSPEZIALITÄTEN VOM SONNENHOF

Greifen Sie in unserem Markt ab sofort zu den Hausmacher Würstchen vom Sonnenhof in Rudelstetten. Hergestellt nach traditionellen Rezepten, garantiert vielfältig und vor allem lecker. Ob Bayerischer Leberkäse, Rieser Bauernbratwurst, Rieser Bauernblutwurst, Leberwurst oder Bierschinken – das Angebot ist groß und im großen Sonnenhof-Aufbau im Markt findet garantiert jeder seinen Favoriten in der Konserve.



SONNENHOF – TRADITION, REGIONALITÄT UND QUALITÄT

EIN FAMILIENBETRIEB MIT TRADITION

Die Sonnenhof Vermarktungs GmbH steht für traditionelle Handwerkskunst, Regionalität und höchste Qualität. Als landwirtschaftlicher Familienbetrieb in zweiter Generation, gelegen im Landkreis Donau-Ries bei Rudelstetten, produziert der Betrieb Fleisch- und Würstchen aus eigener Aufzucht und eigener Verarbeitung.

Die Tiere auf dem Hof werden selbst aufgezogen, mit hofeigenem Futter gefüttert, vor Ort geschlachtet und direkt in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet. Dadurch wird eine lückenlose Nachverfolgbarkeit und eine nachhaltige Produktion garantiert.



Die Hausmacher-Würstchen, die Sie im EDEKA-Markt Debrassine finden, sind zwei Jahre haltbar und zeichnen sich durch ihren einzigartigen Geschmack aus – ganz ohne künstliche Zusatzstoffe.

MITGLIED IM GEOPARK KULINARISCHES RIES

Die Sonnenhof Vermarktungs GmbH ist stolz darauf, Mitglied im Geopark Kulinarisches Ries zu sein. Diese Auszeichnung steht für regionale Produkte, nachhaltige Landwirtschaft und echte Handwerkskunst. Der Betrieb trägt somit dazu bei, die kulinarische Vielfalt der einzigartigen Region rund um den Standort zu bewahren.

UNSERE WIEDERVERWENDBAREN BECHER IM EDEKA-DEBRASSINE-DESIGN

Ab sofort verkaufen wir unsere verschiedenen hausgemachten Salate an der Bedienteke im Markt in wiederverwendbaren Bechern! Die praktischen Behälter sind wiederverschließbar und können so im privaten Gebrauch immer wieder verwendet werden. Dank ihrer Robustheit lassen sich in ihnen problemlos auch Speisen erwärmen. Die Becher sind mit dem EDEKA-Debrassine-Logo ausgestattet und sind so nicht nur umweltfreundlich, sondern auch ein echter Hingucker. Holen auch Sie sich Ihren wiederverwendbaren Becher – für mehr Nachhaltigkeit im Alltag!





Flower-Power von der Gärtnerei Hamaleser



Der Frühling steht vor der Tür und bringt die ersten lebendigen Farbtupfer mit sich! Krokusse, Schneeglöckchen, Tulpen und Narzissen blühen auf und erwecken unser Herz zum Schwingen. Bei EDEKA Debrassine erwartet Sie ein farbenfrohes Blütenmeer, frisch geliefert von der Gärtnerei Hamaleser aus Lauingen! Sagen Sie dem grauen Winter Lebewohl und lassen Sie sich vom reichhaltigen Sortiment an Frühlingsblumen und Pflanzen für Balkon und Garten vor unserem Markt inspirieren.



AB INS BEET MIT DEN GEMÜSE- UND SALATPFLANZEN VON HAMALESER

Bei EDEKA Debrassine finden Sie von der Gärtnerei Hamaleser auch eine vielseitige Auswahl an frischen Gemüse- und Salatpflanzen, die Ihren Garten bereichern und für leckere Ernten sorgen. Das Sortiment bietet eine große Auswahl an Salat- und Kohlpflanzen, Kräutern, Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Gurken und sogar Melonen. Besonders stolz ist man bei Hamaleser auf die enorme Sortenvielfalt: Allein bei den Tomaten führt der Betrieb über 50 verschiedene Sorten, bei Paprika und Chili sind es mehr als 20, und auch beim Salat über 30 Varianten – da ist für jeden Geschmack etwas dabei! Das Sortiment reicht von bewährten Standardsorten bis hin zu seltenen Raritäten wie der Andenbeere (Physalis). Dabei bleiben nur die Sorten im Hamaleser-Angebot, die die Verantwortlichen im eigenen Anbau in Geschmack und Pflanzengesundheit überzeugen. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen bei Hamaleser an erster Stelle. Gleichzeitig sind die Pflanzenexperten ständig auf der Suche nach spannenden Neuheiten oder wiederentdeckten historischen Sorten. So haben sie beispielsweise den einzigartigen Crunchy-Salat oder die exotische Kiwi-Berry ins Sortiment aufgenommen. Hamalesers Leidenschaft gilt der Vielfalt – für ein besonderes Geschmackserlebnis direkt aus der Region!

Osterbastelei für euer Frühstücksei!

Liebe Kinder, meist hat man zu Ostern jede Menge Eier im Haus – zum Genießen, Ausblasen und Bemalen. Es wäre doch schön, wenn ihr für die Eier auch schöne Eierbecher hättet, die euren Frühstückstisch österlich gestalten. Und es ist gar nicht schwer, diese selber zu basteln. Das meiste, was ihr dafür benötigt, habt ihr vermutlich schon da. Versucht es doch mal, habt Spaß und erfreut euch jeden Morgen an euren Kreationen.

Ihr braucht:

- Eierkarton (oder leere Toilettenpapierrolle)
- Etwas roten Bastelkarton
- Bastelaugen
(alternativ einfach einen Edding)
- Federn (in der Natur gesammelte oder Bastelfedern)
- Schere, Kleber

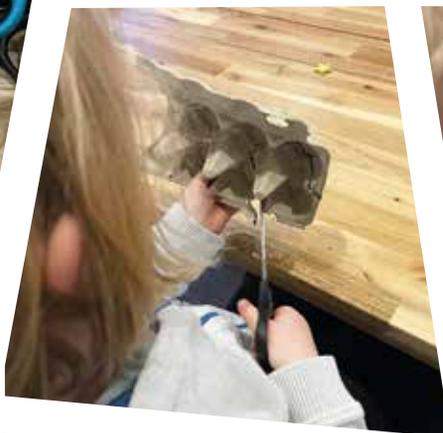
So funktioniert's

1. Schneidet aus dem Eierkarton je einen Zacken und eine Eierschale zusammenhängend aus.
2. Klebt auf den hochstehenden Pappzacken links und rechts ein Bastelauge auf.
3. Schneidet aus dem Pappbogen einen Hahnenkamm und einen Mund (eine Raute, die ihr an der dicken Stelle in der Mitte faltet) aus.
4. Schneidet oben in den Pappzacken einen Schlitz, in den ihr den Hahnenkamm stecken könnt. Den Mund klebt ihr mit der Falz an die Frontseite des Pappzackens.
5. Befestigt mit dem Bastelkleber die Federn an der hinteren Innenseite der Eiermulde.

Und schon ist euer ganz eigener Eierbecher fertig. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Eierpappen natürlich vorher mit Wasserfarbe bunt anpinseln. Hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen. Viel Spaß beim Basteln!

Variante Papprolle:

(Alternativ könnt ihr eine leere Klorolle halbieren. Dann malt ihr die Rolle bunt an. Ist die Farbe trocken, könnt ihr vorn ein schönes Hühnchen- oder Hasengesicht aufmalen. Auf der anderen Seite klebt ihr entweder Federn oder einen kleinen Hasenpuschel an. Und fertig wäre die Variante mit der Papprolle – ebenso einfach, ebenso schön.)





Vielfalt fördern - Edeka Debrassine auf der Messe in Meitingen



Kürzlich war EDEKA Debrassine als Arbeitgeber auf der Messe von Familien Auszeit Meitingen e.V. vertreten – einer Veranstaltung, die dem Austausch und der Unterstützung für Familien mit beeinträchtigten Kindern gewidmet war. Der Stand bot eine wunderbare Gelegenheit, mit betroffenen Familien ins Gespräch zu kommen und gemeinsam über verschiedene Wege zu sprechen, wie beeinträchtigte Kinder den Einstieg in die Berufswelt finden können.

„Uns ist wichtig, jungen Menschen mit besonderen Bedürfnissen eine berufliche Perspektive zu bieten“, betonte Michèle Debrassine. „Jeder Mensch hat Talente, die gesehen und gefördert werden

sollten.“

Inmitten spannender und aufschlussreicher Gespräche konnten sich die Familien über die vielfältigen Angebote und Chancen informieren, die EDEKA Debrassine jungen Menschen mit besonderen Bedürfnissen bietet. Im Mittelpunkt stand dabei die Integration und Förderung von Talenten in einem inklusiven Arbeitsumfeld. EDEKA Debrassine ist überzeugt, dass jeder Mensch – unabhängig von möglichen Beeinträchtigungen – wertvolle Beiträge leisten kann.

Auch für die kleinen Besucher gab es einiges zu entdecken: Das Glücksrad und die Fühlboxen sorgten für viel Freude

und Begeisterung. Diese spielerischen Aktionen schufen nicht nur Spaß, sondern auch eine angenehme Atmosphäre, um mit den Familien ins Gespräch zu kommen. „Der direkte Austausch mit den Familien zeigt uns immer wieder, wie wichtig es ist, Barrieren abzubauen und echte Chancen zu schaffen“, erklärte Michèle Debrassine.

Die Messe erwies sich als echte Win-win-Situation – sowohl für EDEKA Debrassine als Arbeitgeber als auch für die Familien. Während wertvolle Kontakte geknüpft wurden und das Engagement in diesem Bereich sichtbar gemacht werden konnte, erhielten die Familien wichtige Informationen und Unterstützung.



Feuerwehraktion: Faschingsspaß für Groß und Klein!



Am Faschingsdienstag verwandelte sich der Parkplatz vor dem EDEKA-Markt Debrassine in ein buntes Treiben, das Jung und Alt gleichermaßen begeisterte. Im Rahmen einer besonderen Aktion bot sich den Kindern die Gelegenheit, das beeindruckende Einsatzfahrzeug der Feuerwehr Nordendorf hautnah zu erleben. Mit großer Neugier erkundeten die kleinen Besucher jedes Detail – von der Ausstattung bis hin zu den spannenden Geräten, die ein echtes Feuerwehrfahrzeug ausmachen.

Doch das war noch längst nicht alles: Für strahlende Gesichter sorgten auch das Kinderschminken und die glitzernden Tattoos, die Bianca Brunn mit viel Herz und Kreativität zauberte. Ob bunte Schmetterlinge, lustige Tiere oder funkelnde Designs – der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt.

Natürlich durfte bei dieser fröhlichen Feierlichkeit auch das leibliche

Wohl nicht zu kurz kommen. Köstliche Krapfen wurden verkauft, deren gesamter Erlös der Feuerwehr Nordendorf zugutekam. „Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die wertvolle Arbeit unserer Feuerwehr zu unterstützen. Ohne ihr Engagement wäre unsere Gemeinschaft nicht dieselbe“, betont Marktleiter Patrick Brunn. Die Aktion fand großen Anklang bei den Besuchern. Zahlreiche positive Rückmeldungen zeigten, wie sehr die Gemeinschaft von diesem ereignisreichen Tag profitiert hat. „Es war wundervoll zu sehen, mit wie viel Freude die Kinder dabei waren – sei es beim Erkunden des Feuerwehrautos oder beim Schminken. Solche Momente machen unser Miteinander besonders“, sagt Patrick Brunn begeistert.

EDEKA Debrassine bedankt sich herzlich bei allen Helfern, Unterstützern und vor allem bei den kleinen und großen Gästen, die diesen Tag zu einem besonderen Erlebnis gemacht haben!

DIE NÄCHSTE AKTION MIT DER FEUERWEHR IST NICHT WEIT

Aufgrund der positiven Resonanz auf unsere Aktion mit der Feuerwehr Nordendorf am Faschingsdienstag, wird es in naher Zukunft definitiv ein weiteres gemeinsames Event geben. Ein genaues Datum steht noch nicht fest, aber die Planungen laufen auf Hochtouren. Einen konkreten Termin werden wir zeitnah auf unseren Kanälen auf Facebook und Instagram verkünden.

KLICK DICH REIN!



PAYBACK 

PAYBACK jetzt bei EDEKA: °Punkten und profitieren!

Willkommen zu einer neuen Ära des Einkaufens bei EDEKA!

Seit 01.01.2025 können Sie mit PAYBACK bei Ihrem Einkauf wertvolle °Punkte sammeln und von exklusiven Vorteilen profitieren. Egal, ob im Markt oder online – mit jedem Einkauf wird Ihr °Punktekonto voller.



Ihre PAYBACK Vorteile

- ✓ °Punkte sammeln
- ✓ PAYBACK Coupons nutzen für noch mehr °Punkte
- ✓ °Punkte einlösen direkt an der Kasse
- ✓ Mit der EDEKA App und PAYBACK App °Punktstand und Coupons immer dabei

Noch kein
°Punktesammler?



Extra °Punkte sammeln und sparen mit den Angeboten aus unserem Handzettel

Scannen Sie den QR-Code, werfen Sie einen Blick in unseren aktuellen Handzettel und sammeln Sie beim Kauf ausgewählter Artikel extra PAYBACK °Punkte.
Kurzum: Genuss mit doppeltem Sparfaktor.



HOL DIR DIE EDEKA APP.

- ♥ Spar dir das Prospekt
- ♥ Spar dir das Kleingeld
- ♥ Spar dir den Einkaufszettel
- ♥ Spar dir den Papier-Kassenbon



Wir ♥ Lebensmittel.

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.