



Debrassine

Marktzeitung

**Herzlich willkommen im neuen
EDEKA Debrassine in Asbach-Bäumenheim**

Oktober 2025



Nachgefragt:

Die Marktinhaber Michèle Debrassine und Philip Müller im Interview zur Marktübernahme

Alles neu beim Obst und Gemüse:

Neues Gewand und viele regionale Highlights

Die Qual der Wahl:

Kulinarische Leckerbissen von Rapunzel, Via del Gusto, Jörg Geiger und Co.



*Michèle Debrassine und Philip Müller:
„Regionalität ist für uns keine Modeerscheinung,
sondern eine echte Überzeugung“*

Fünf Jahre nach der erfolgreichen Übernahme des EDEKA-Marktes in Nordendorf wagen Michèle Debrassine und Philip Müller den nächsten Schritt: Sie erweitern ihre Unternehmensfamilie um einen zweiten Standort in Asbach-Bäumenheim. Im

Gespräch berichten die beiden über ihre Motivation, die Herausforderungen zwischen Unternehmertum und Familienleben sowie die Neuerungen, auf die sich Kundinnen und Kunden künftig freuen dürfen.

FRAU DEBRASSINE, HERR MÜLLER, WIE KAM ES ZU DER ENTSCHEIDUNG, FÜNF JAHRE NACH DER MARKTÜBERNAHME IN NORDENDORF EINEN ZWEITEN MARKT ZU ÜBERNEHMEN?

Von Anfang an war für uns klar, dass wir langfristig nicht nur einen Markt führen möchten. In den letzten fünf Jahren haben wir viele wertvolle Erfahrungen gesammelt und durchweg positives Feedback von unseren Kundinnen und Kunden erhalten. Als wir den EDEKA in Asbach-Bäumenheim besuchten, haben wir uns sofort in den Markt verliebt. Wir haben sein Potenzial erkannt und wussten:

Dieser Standort muss Teil der EDEKA-Debrassine-Familie werden. Für uns bedeutet das nicht nur eine unternehmerische Chance, sondern auch die Möglichkeit, unsere Werte – Regionalität, Frische und Kundennähe – noch stärker zu leben und weiterzugeben.

ALS FAMILIE MIT ZWEI KLEINEN KINDERN IST FREIZEIT FÜR SIE EIN KOSTBARES GUT. WIE SCHAFFEN SIE ES, BERUF UND PRIVATLEBEN IN EINKLANG ZU BRINGEN?

Das ist tatsächlich eine Herausforderung – unsere beiden Kleinen halten uns genauso auf Trab wie die Märkte! Aber wir wussten, worauf wir uns einlassen, und uns war wichtig, dass beides seinen Platz hat: die Familie und unser Unternehmen. Wir haben das große Glück, ein tolles

Team hinter uns zu haben, das uns den Rücken stärkt. Gleichzeitig achten wir bewusst darauf, Zeit als Familie zu schaffen. Schon früh haben wir Strukturen entwickelt, auf die wir uns verlassen können – das gibt uns viel Sicherheit.

AUF WELCHE NEUERUNGEN KÖNNEN SICH DIE KUNDINNEN UND KUNDEN IM NEU ÜBERNOMMENEN MARKT FREUEN?

Es wird einige spannende Veränderungen geben! Die Obst- und Gemüseabteilung wurde komplett neu gestaltet – frischer, moderner und übersichtlicher. Außerdem bieten wir künftig einen SB-Backshop an, der täglich frisch gebackene Brötchen, Snacks und süße Teilchen bereithält. Ab November kommen zusätzlich SB-Kassen hinzu, um

den Einkauf noch flexibler und schneller zu machen. Besonders freuen wir uns aber auf die vielen neuen Artikel – vor allem aus der Region. Damit möchten wir sowohl unseren Kundinnen und Kunden mehr Auswahl bieten als auch regionale Lieferanten unterstützen.

REGIONALITÄT IST BEREITS IN IHREM MARKT IN NORDENDORF EIN GROSSES THEMA. WIRD SICH DIESES KONZEPT AUCH IN ASBACH-BÄUMENHEIM WIEDERFINDEN?

Ja, unbedingt! Regionalität ist für uns keine Modeerscheinung, sondern eine echte Überzeugung. Viele der beliebten Produkte aus Nordendorf werden auch in Asbach-Bäumenheim erhältlich sein. Gleichzeitig möchten wir neue, lokal passende Lieferanten gewinnen, um das Sortiment optimal auf die

Region abzustimmen. Unser Ziel ist es, die Menschen vor Ort mit hochwertigen Produkten aus ihrer Umgebung zu versorgen – und damit gleichzeitig die kleineren Betriebe der Region zu stärken.

WEITERENTWICKLUNG IST FÜR SIE ALS KAUFLEUTE EIN WICHTIGER BEGRIFF. WELCHE ZUKUNFTSPÄNE GIBT ES FÜR IHRE BEIDEN MÄRKTE?

Für uns bedeutet Weiterentwicklung, nie stehen zu bleiben. Kurzfristig wie langfristig möchten wir die Servicequalität stetig steigern und unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz mit Perspektive bieten. Ebenso wichtig ist es uns, die Einkaufsatmosphäre für unsere Kundinnen und Kunden immer wieder zu

verbessern. Grundsätzlich sehen wir unser Unternehmen als etwas Lebendiges: Es entwickelt sich kontinuierlich weiter und passt sich den Bedürfnissen der Menschen an – das ist für uns der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg.

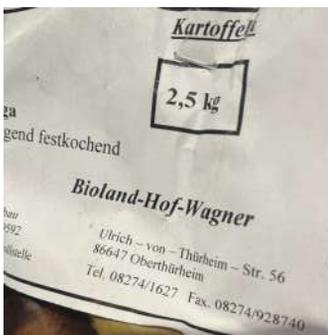
Frische neu erleben mit Edeka Debrassine in Asbach-Bäumenheim

Ein neues Einkaufserlebnis zieht ein: Wir von EDEKA Debrassine haben den Markt in Asbach-Bäumenheim übernommen und bringen frischen Wind in die Regale. In den nächsten Wochen erwartet Sie eine neu gestaltete Obst- und Gemüseabteilung – moderner, komfortabler und noch bunter. Freuen Sie sich außerdem auf viele neue Produkte von regionalen Anbietern, die für echte Qualität und Genuss aus der Heimat stehen. Hier ein Überblick des künftigen Angebotes an lokalen Leckerbissen:



BIOLAND-KARTOFFELN VOM HOF WAGNER IN OBERTHÜRHEIM

Bei uns erhalten Sie ab sofort hochwertige Bioland-Kartoffeln vom Hof Wagner. Der Familienbetrieb bewirtschaftet 112 Hektar Land, davon 60 Hektar Ackerfläche. In einer siebengliedrigen Fruchtfolge baut er festkochende und vorwiegend festkochende Sorten wie Belana, Jelly oder Wega an. Die nachhaltige Bewirtschaftung sichert die Bodenfruchtbarkeit und garantiert Kartoffeln in bester Bioqualität. Auch Futtermittel für die hofeigene Tierhaltung stammen aus eigenem Anbau – ein geschlossener Kreislauf, der für Regionalität und echte Werte steht.



AROMATISCHE ZWIEBELN VON GSCHOßMANN AUS KÜHBACH

Frisch, regional und voller Aroma: Ab sofort erhalten Sie in unserem Markt rote und gelbe Zwiebeln von „Früchte von Dahoam – Gschößmann“. Mit ihrem intensiven Geschmack verfeinern sie Salate, Soßen und viele weitere Gerichte. Der Anbau in Kühbach erfolgt mit viel Erfahrung und Liebe zur Natur. So entstehen Zwiebeln, die nicht nur durch Qualität überzeugen, sondern auch jedem Rezept den besonderen Pfiff geben.



KARTOFFELN VOM GOINHOF IN TODTENWEIS

Seit über 70 Jahren baut die Familie Leopold Kartoffeln an – inzwischen in vierter Generation. Die klimatisch günstige Lage und die fruchtbaren Böden des Lechfelds sorgen für eine hervorragende Qualität. Angebaut werden gezielt drei Sorten: Belana (vorwiegend festkochend), Bernina (festkochend) und Agria (mehligkochend). Nachhaltigkeit ist fester Bestandteil des Hofalltags: Blühflächen für Insekten, erneuerbare Energien durch Photovoltaik und die Zertifizierungen „Global Gap“ sowie „Geprüfte Qualität – Bayern“ unterstreichen den Anspruch. Im eigenen Hofladen können Kunden die Erzeugnisse direkt genießen.



ERDBEEREN UND BAYERISCHER INGWER VON FAMILIE BÜRLE AUS BUTTENWIESEN-MAIERHOF

Familie Bürle in Buttenwiesen-Maierhof verbindet Leidenschaft und Erfahrung mit modernem Anbau. Ihre aromatischen Erdbeeren begeistern durch intensiven Geschmack, während der Anbau von bayerischem Ingwer für eine regionale Besonderheit sorgt. Für gesunde Pflanzen setzt die Familie auf natürliche Stärkungsmittel und Nützlinge anstelle von Chemie. Besonders wichtig ist den Bürles, ihren Kindern und Kunden zu zeigen, wie wertvoll Lebensmittel sind – vom aufwendigen Anbau bis zum Genuss auf dem Teller.



BLUMENVIELFALT VON HAMALESER AUS LAUINGEN

Wer Beet- und Balkonpflanzen, Gemüsejungpflanzen, Kräuter oder saisonale Blühpflanzen sucht, wird in unserer Blumenabteilung vor und im Markt fündig – dank der Gärtnerei Hamaleser. Seit über 130 Jahren führt die Familie in sechster Generation ihre traditionsreiche Gärtnerei. Auf rund 12 000 Quadratmetern Glas- und Folienfläche sowie im Freiland wachsen robuste, langlebige Pflanzen, die durch kurze Wege besonders frisch sind. Nachhaltigkeit wird großgeschrieben: viel Kompost, eigene Dünger und möglichst wenig Chemie.



ÄPFEL, BEEREN UND MEHR VOM OBSTHOF ZOTT AUS USTERSBACH

Frisch, aromatisch und voller Vielfalt – das ist das Obst vom Obsthof Zott. Zwischen Augsburg und Krumbach gelegen, kultiviert die Familie Zott seit über 40 Jahren Beeren, Stein- und Kernobst. Ob Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen oder Äpfel – dank intensiver Pflege, Frostschutzberegnung und viel Handarbeit entstehen Früchte mit einzigartigem Aroma. Das Angebot wird durch Aprikosen, Zwetschgen, Birnen und viele weitere Sorten ergänzt.

Tipp: Probieren Sie auch die edlen Destillate aus der hauseigenen Zott-Destillerie – handverlesen, sorgfältig gebrannt und ein besonderer Genuss.

Zott
Obsthof
Ustersbach 1530



KÜRBISSE UND SPARGEL VOM HOF STRASS AUS ALERHEIM

Direkt aus dem Ries in Ihre Küche: Hokkaido, Butternut, Spaghetti- und viele weitere Kürbissorten vom Familienbetrieb Straß. Seit 1999 widmet sich die Familie mit großer Leidenschaft dem Anbau von Spargel und Kürbissen. Sorgfalt im Umgang mit Boden und Pflanzen sorgt für unverfälschten Geschmack und beste Qualität. Neben dem Verkauf von aromatischen Kürbissen und saisonalem Spargel in unserem Markt lohnt sich auch ein Besuch im Hofladen: Jeden Freitag erwarten Sie frisches Brot, saisonale Spezialitäten und viele Köstlichkeiten rund um Kürbis und Spargel.




**SPARGEL- &
KÜRBISHOF
Straß**



Ofenfrische Spezialitäten an unserer SB-Backstation

Frisch, heiß und direkt aus dem Ofen – an unserer SB-Backstation im modernisierten Debrassine-Markt in Asbach-Bäumenheim erwartet Sie eine große Auswahl an ofenfrischen Leckereien für jeden Geschmack.

Ob knusprige Brötchen, herzhaftes Laugengebäck oder süße Teilchen – hier finden Sie alles, was den Frühstückstisch oder die Brotzeit bereichert. Besonders beliebt ist unser Biosortiment, das täglich frisch für Sie bereitsteht und höchste Qualität aus kontrolliertem Anbau garantiert.

Damit Sie Ihr Brot direkt in der gewünschten Form genießen können, steht Ihnen eine Brotschneidemaschine zur Verfügung. Einfach auswählen, schneiden und den unvergleichlichen Duft frisch gebackener Spezialitäten genießen.

Unsere SB-Backstation macht jeden Einkauf zu einem kleinen Genussmoment: täglich frisch, abwechslungsreich und unkompliziert. Perfekt für alle, die Wert auf Frische, Qualität und Vielfalt legen – und das direkt aus dem Ofen.



**REINBEISSEN UND GENIEßEN –
UNSER GENUSSTRIO ZUM
SCHNÄPPCHENPREIS**

WEIZENBRÖTCHEN STÜCK -.19 €



BREZEL STÜCK -.39 €



BUTTERCROISSANT STÜCK -.49 €



Ab sofort von
Montag bis Samstag
von 7 bis 20 Uhr für Sie geöffnet.

Unsere Frischebedientheken: Ein Eldorado für Fleisch- und Wurstfans

Freuen Sie sich bei EDEKA Debrassine in Asbach-Bäumenheim auf ein großes Angebot an Spezialitäten von unseren Frischebedientheken. Hier erwartet Sie Tag für Tag eine Vielfalt, die Genießerherzen höherschlagen lässt.

Das gesamte Team der Frischebedientheken gibt jeden Tag sein Bestes, um den hohen Ansprüchen unserer Kunden gerecht zu werden. Frische und Qualität stehen an oberster Stelle – ebenso wie der respektvolle Umgang mit Ressourcen, das Tierwohl und die Einhaltung höchster Standards.

Ein Großteil unserer Fleisch- und Wurstwaren stammt von der EDEKA-Regionalmarke Südbayerische Fleischwaren, die bereits zum zehnten Mal in Folge mit dem Staatsehrenpreis für das Bayerische Metzgereihandwerk ausgezeichnet wurde. In unserer inhabereigenen Metzgerei werden diese Spezialitäten anschließend weiter veredelt: von Meisterhand raffiniert mariniert, täglich frisch hergestellt und direkt in unsere Auslage gebracht. Ebenso entstehen hier köstliche hausgemachte Salate und feine Antipastivariationen, die unser Sortiment perfekt abrunden.

Für den schnellen Genuss zwischendurch empfehlen wir Ihnen außerdem unsere heiße Theke: Ob klassischer Leberkäse, pikante Jalapeño-Varianten, würziger Pizzaleberkäse oder saftige Chili-Cheese-Frikadellen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ein wahres Eldorado für Fleisch- und Wurstfans.

Herzhaftes Delikatessen aus dem SB-Regal

Entdecken Sie auch unsere Auswahl an regionalen Spezialitäten direkt aus dem SB-Regal. Von den deftigen Hausmacher Wurst Dosen vom Sonnenhof bis hin zu den Ox-im-Glas-Gerichten vom Lamphof – alle Produkte überzeugen mit traditionellen Rezepten, sorgfältiger Herstellung und herzhaftem Genuss für jeden Tag.

Hausgemachte Wurstspezialitäten von Sonnenhof

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



Ox im Glas vom Lamplhof

Die Ox-im-Glas-Spezialitäten vom Lamplhof stehen für herzhaften Genuss ohne Aufwand. Ob kräftige Gulaschsuppe, zarte Rouladen in feiner Soße oder rustikaler Pichelsteiner Eintopf – alle Gerichte werden mit bestem Ochsenfleisch und viel Liebe zubereitet, sind ungekühlt haltbar und bringen traditionelle Küche schnell und unkompliziert auf den Tisch.



Qualität, Transparenz und Handwerk - das ist Reißlerkäs

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.

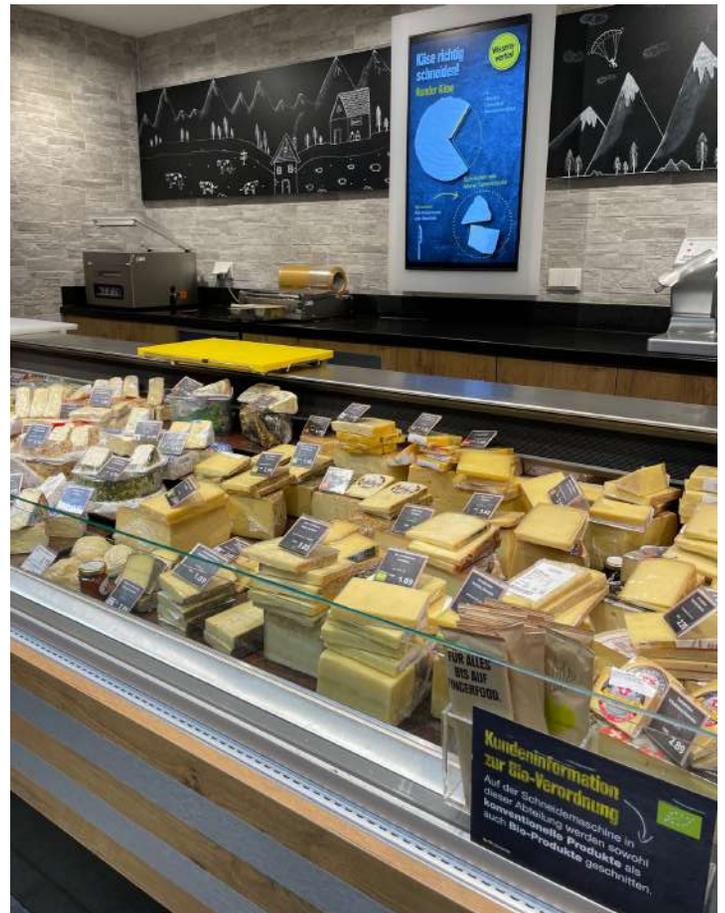


Landkäserei Reißler

Der Reißlerkäs: natürlich – handwerklich.

Ohne Käse geht nichts

Da nichts über eine 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 Käserei Reißler in Nordendorf, Deutschland und aller Welt auf die Kunden. Einige davon in bester Bioqualität. Auch eigens hergestellte und saisonal wechselnde Frischkäsekreationen sind stets erhältlich. Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren sowie fachgerecht vom freundlichen Personal beraten.



Neue Marken, neue Geschmackserlebnisse

In unserem EDEKA-Debrassine-Markt in Asbach-Bäumenheim gibt es für Sie jetzt noch mehr Genussmomente zu entdecken! Ob internationale Spezialitäten, hochwertige Bioprodukte, glutenfreie Vielfalt oder innovative Sportnahrung – entdecken Sie Produkte, die Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit vereinen. Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie die Highlights unserer neuen Markenvielfalt!

VIA DEL GUSTO – ITALIENISCHER GENUSS WIE IM URLAUB

Mit Via del Gusto holen Sie sich ein Stück Italien nach Hause. Die Produkte stammen aus handverlesenen Familienbetrieben und werden nach traditionellen Rezepten hergestellt. Ob aromatisches Olivenöl, frische Pasta, edle Weine oder kräftiger Kaffee – jedes Produkt erzählt seine eigene kulinarische Geschichte. Via del Gusto verbindet Authentizität und Qualität und bietet Genuss pur zu fairen Preisen. Entdecken Sie Italien in Ihrem Einkaufswagen!



KORO – BIO, NACHHALTIG UND INNOVATIV

KoRo bietet ein breites Sortiment an Biolebensmitteln: Nüsse, Trockenfrüchte, Aufstriche, Functional Food und vieles mehr. Alle Produkte sind nachhaltig, frei von unnötigen Zusatzstoffen und bieten authentischen Geschmack. KoRo setzt auf Transparenz und verbindet Produzenten direkt mit Verbrauchern. So genießen Sie bewusste, hochwertige Produkte für jede Gelegenheit – vom Frühstück über Snacks bis hin zu besonderen Rezeptideen.



DIE SPEZIALITÄTENVIELFALT VON „UNSER LAND“

Wer Wert auf regionale Qualität und nachhaltige Landwirtschaft legt, findet in unserem Markt in Asbach-Bäumenheim ab sofort eine große Auswahl an Produkten von der Marke „Unser Land“. Unter dem Motto „Aus der Region – für die Region“ stehen hier frische, sorgfältig produzierte Lebensmittel im Mittelpunkt.

Ob Wurst, Fruchtaufstriche, Gurken und Karotten im Glas, Säfte, Nudeln oder Mehle und Essige – jedes Produkt trägt das Gütesiegel „Unser Land“ und garantiert kurze Transportwege, regionale Herkunft und nachhaltige Produktion.



RAPUNZEL BIO – BEWUSST GENIESSEN, MIT VOLLEM GESCHMACK

Seit über 40 Jahren steht Rapunzel Naturkost für erstklassige Bioqualität, fairen Handel und nachhaltige Produkte. Die Marke bietet alles von cremigem Mandel- oder Haselnussmus über feine Öle aus Kreta bis hin zu Aufstrichen wie Mandel-Tonka oder Kokos-Mandel. Knackige Kerne und Nüsse ergänzen das Sortiment. Viele Produkte werden in Deutschland hergestellt und verbinden handwerkliche Sorgfalt mit nachhaltigem Anbau. Mit Rapunzel genießen Sie nicht nur intensiven Geschmack, sondern unterstützen auch faire Produktionswege und Umweltbewusstsein.



MAILÄNDER MÜHLE – TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST TRIFFT VIELFALT

Die Mailänder Mühle aus Möttingen erweitert ihr Sortiment bei uns: Neben Mehlen, darunter viele Bioqualitäten, finden Sie jetzt auch Brotmischungen, Müslis, Cornflakes, Flocken, Samen und Kerne. Traditionelles Handwerk trifft hier auf moderne Verarbeitungstechnologien, um höchste Qualität zu gewährleisten. Ob für kreative Rezepte oder den täglichen Bedarf – die Produkte der Mailänder Mühle überzeugen durch Geschmack, Vielfalt und nachhaltige Herstellung.



HAMMERMÜHLE – GLUTENFREI, LECKER UND VIELFÄLTIG

Die Hammermühle ist seit 2009 ein Spezialist für glutenfreie Ernährung. Von Brot über Mehle, Pasta und Backmischungen bis hin zu Müslis und Gebäcken bietet die Marke eine große Auswahl für Menschen mit Glutenunverträglichkeit, Allergien oder speziellen Ernährungsbedürfnissen. Dabei stehen unverwechselbarer Geschmack, höchste Qualität und Innovation im Mittelpunkt. Auch alle, die sich bewusst und gesund ernähren möchten, profitieren von der Vielfalt der Hammermühle.



GEFRO



GEFRO – RAFFINIERTER SUPPEN, SOSSEN UND WÜRZEN

GEFRO ist seit 1924 ein Traditionsunternehmen aus Memmingen und steht für geschmackvolle, kreative Lebensmittel. Das Sortiment umfasst Suppen, Soßen, Würzen und mehr – ideal für die schnelle Küche oder besondere Gerichte. Die Produkte überzeugen durch Qualität, einfache Zubereitung und den charakteristischen Geschmack, der seit Generationen geschätzt wird. Entdecken Sie die Vielfalt von GEFRO und bringen Sie neuen Schwung in Ihre Küche!

VERNASCHE DIE WELT – KLEINE GENUSSABENTEUER AUS ALLER WELT

Mit „Vernasche die Welt“ möchten wir Sie überraschen und inspirieren. Unsere Auswahl umfasst besondere Snacks, süße und herzhaft Spezialitäten sowie kleine kulinarische Wundermittel aus allen Ecken der Welt. Ob fruchtige Aufstriche, edle Schokolade, aromatische Gewürze oder vegane Köstlichkeiten – hier findet jeder seinen Lieblingsgeschmack. Perfekt für Entdecker und Genießer, die Neues probieren möchten.

VERNASCHE DIE WELT SNACKBOX



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER – ALKOHOLFREI GENIESSEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die Manufaktur Jörg Geiger steht für alkoholfreien Genuss, der keine Wünsche offenlässt. Feine Priseccos, aromatische Cuvées und Kompositionen aus heimischen Streuobstwiesen bieten Vielfalt für Aperitif, Speisenbegleiter oder besondere Genussmomente. Jedes Produkt wird sorgfältig hergestellt und verbindet regionale Tradition mit kreativer Handwerkskunst. Entdecken Sie alkoholfreien Genuss, der Geschmack und Eleganz vereint – perfekt für die Feiertage oder besondere Anlässe.

ESN, MORE NUTRITION UND AHEAD – FIT, BEWUSST UND LECKER

Allen, die aktiv und bewusst leben möchten, empfehlen wir unser Trend-Markentrio ESN, More Nutrition und ahead: Mit ESN (Elite Sports Nutrition) versorgen wir Sie mit hochwertiger Sportnahrung „Made in Germany“ – von Proteinpulvern über Aminosäuren bis hin zu Vitaminen für Training, Muskelaufbau und Regeneration. More Nutrition unterstützt Sie dabei, gesunde Ernährung, Fitness und Abnehmziele einfach umzusetzen – innovativ, praktisch und lecker. Und mit ahead bieten wir Ihnen süße Snacks, Schokoriegel und Aufstriche mit reduziertem Zucker – Genuss ganz ohne schlechtes Gewissen. Gemeinsam bieten diese Marken mehr Energie, Genuss und Balance für einen bewussten Alltag.



Unsere neuen Serviceleistungen für mehr Einkaufsqualität



INDIVIDUELL ZUSAMMEN- GESTELLTE 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. Wir setzen Ihre Wünsche gerne in die Tat um. Sprechen Sie uns einfach an.



MIT DER VEREINSKARTE GUTES TUN!

In unserem Markt in Nordendorf läuft die Vereinskartenaktion der EDEKA bereits auf Hochtouren und nun bieten wir Ihnen die Vereinskarte auch in Asbach-Bäumenheim an. Die Vereinskarte schafft die Möglichkeit, die Kassen von Vereinen aus der Region aufzubessern und ganz generell den Teamgeist zu fördern.

Gemeinsam im Verein – oder auch über das Vereinsumfeld hinaus – kann jedes Mitglied oder 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.

So funktioniert die Vereinskarte:

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

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

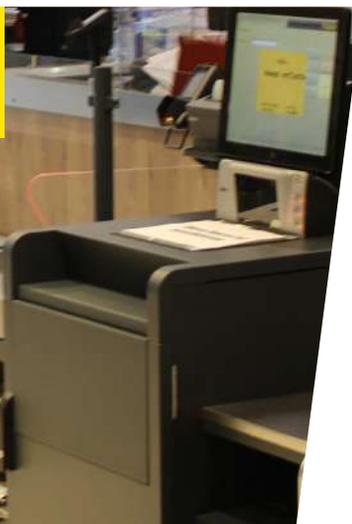
KOMMISSIONSKAUF

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.



PRAKTISCH UND MODERN: SELF-SCANNING-KASSEN AB NOVEMBER

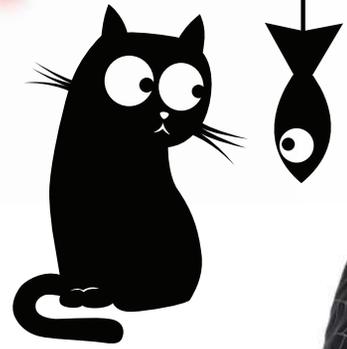
An der Kasse geht es ab November, wenn Sie wollen, jetzt noch schneller: Die neuen Self-Scanning-Kassen ermöglichen ein zügiges und kontaktloses Bezahlen. Ganz nach Ihrem Tempo.



BESONDERE LEISTUNGEN FÜR FIRMENKUNDEN

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





Halloween-Aktion Bei Edeka Debrassine

31. OKTOBER // 14 BIS 18 UHR

Es wird schaurig-schön in unseren Märkten in Asbach-Bäumenheim und Nordendorf

Kreativwerkstatt

Bastelt euren eigenen gruseligen Jutebeutel und nehmt ihn mit nach Hause!

Kinderschminken

Verwandelt euch in kleine Hexen, Vampire oder andere gruselige Gestalten!

Süße Überraschungen

Freut euch auf leckere Halloween-Naschereien.

Kommt vorbei, bringt eure Freunde mit und erlebt gemeinsam einen unvergesslichen Nachmittag voller Spaß, Kreativität und ein bisschen Gänsehaut-Feeling.

Wir freuen uns auf euch!





Bastelt eure eigene Halloween-Maske



Am 31. Oktober dieses Jahres heißt es wieder „Süßes oder Saures!“, denn Halloween steht vor der Tür. Ihr wisst noch nicht, als was ihr euch verkleiden sollt, um an die köstlichen Süßigkeiten an den Haustüren der Nachbarn zu gelangen? Dann haben wir die Lösung für euch. Mit wenigen Handgriffen könnt ihr eure ganz persönliche Halloween-Maske basteln.

Das braucht ihr::

- Schnittmuster (wie nach Vorlage)
- Schere
- Tonpapier in Orange
- Locher
- Bleistift zum Umzeichnen
- Filzstifte in Schwarz, Orange, Rot und Grün
- langes Gummiband

Und so wird's gemacht:

Schneidet die hier abgebildete Kürbismaskenvorlage aus – vergesst nicht das Ausschneiden der Augen. Dann legt ihr die Schablone auf den orangenen Karton und zeichnet den Außenrand und die Innenseiten der Augen mit Bleistift nach. Nun schneidet ihr den Kürbis aus.

Übertragt jetzt die Linien des Kürbisses von der Vorlage auf den Karton, damit eure Maske auch wirklich wie ein Kürbis aussieht. Malt die Striche zuerst mit Bleistift vor und zeichnet sie dann mit dem schwarzen Filzstift nach. Dann könnt ihr auch die Augen mit dem schwarzen Stift umranden, um den Kürbis noch etwas böser aussehen zu lassen. Jetzt markiert ihr mit dem Bleistift die zwei Stellen, an denen das Band befestigt werden soll – ein Loch muss links an den Rand der Maske und eines rechts.

Dann stanz ihr mit dem Locher zwei Löcher in die Maske und knotet das Band an der Maske fest. Achtet dabei darauf, dass das Gummiband nicht zu lang ist, sonst hält die Maske nicht am Gesicht. Testet die Länge am besten, bevor ihr beide Enden verknotet. Fertig ist eure Maske!

Jetzt könnt ihr euch unter die anderen Halloween-Geister mischen, ohne erkannt zu werden.



Folgen Sie EDEKA Debrassine auf Facebook und Instagram

Sie möchten immer bestens informiert sein, was sich in unseren Märkten in Asbach-Bäumenheim und Nordendorf tut? Dann schauen Sie unbedingt auf unseren Social-Media-Kanälen vorbei!

- ✓ Neue Produkte und spannende Lieferanten
- ✓ Einblicke in unsere Veranstaltungen und Aktionen
- ✓ Aktuelle Angebote und besondere Highlights aus dem Sortiment

Ob Sie lieber auf Instagram stöbern oder den Austausch auf Facebook schätzen – hier verpassen Sie garantiert nichts mehr.



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:

Alicia Völker

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.