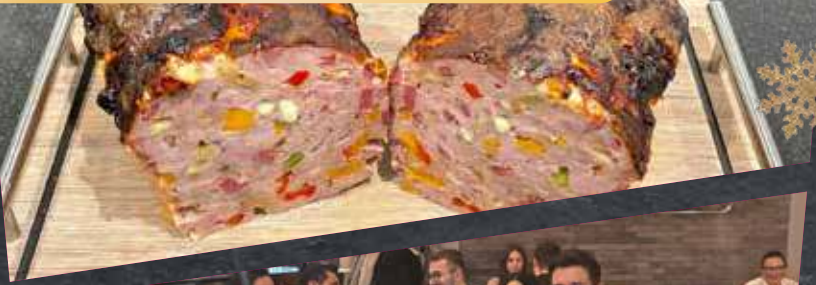




Lebrassine Marktzeitung

Herzlich willkommen in unseren Märkten

Dezember 2025



*Wir sind an den
Feiertagen für Sie da!*

Am **24. und 31. Dezember** sind unsere Märkte in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim von **7 bis 14 Uhr** für Sie geöffnet ...

... damit auch unser Team Weihnachten und Silvester mit seinen Liebsten genießen kann.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2026. Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch und bedanken uns für Ihre Treue.



Spezialitäten für die Festtage:

Handgemachte Leberkäsespezialitäten, Fleisch- und Wurstleckerbissen sowie alles für Raclette und Fondue

Seite 2 bis 6

Edle Tropfen für besondere Momente:

Ein Blick in unser Wein- und Champagner-sortiment mit zahlreichen Highlights zum Selbstgenießen oder Verschenken

Seite 8 bis 9

Weihnachtlicher Blumenklassiker:

Dekorative und qualitativ hochwertige Weihnachtssterne aus der Region von der Gärtnerei Hamaleser

Seite 16

Unsere Bedientheken lassen Genießerherzen höherschlagen

Weihnachtszeit ist Genusszeit und feinstes Fleisch darf da natürlich nicht fehlen. An den Fleisch- und Wursttheken in unseren Märkten in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim haben unsere Mitarbeiterteams aus diesem Grund alles angerichtet, damit Ihre Festtage auch in Sachen Kulinarik abwechslungsreich und schmackhaft werden.

Von feinstem Rinderfilet und Roastbeef über verschiedenste Edelstücke vom Schwein und Kalb bis hin zu ausgesuchten Geflügel- und Wildspezialitäten aller Art, stehen echte Hochgenüsse für Sie bereit. Hier ist sicher für jeden die passende Gaumenfreude dabei – kompetente und

freundliche Beratung vom Bedienpersonal natürlich inklusive.

„Wer noch keine Idee hat, welches edle Fleisch bei ihm an den Feiertagen auf dem Teller landen soll, ist an unserer Fleischtheke genau richtig. Unsere kompetenten Mitarbeiter geben gerne Tipps und unterstützen bei der Auswahl der Spezialitäten, damit das Weihnachtsmenü etwas ganz Besonderes für die ganze Familie wird“, so Metzgereifachverkäuferin Monika Bürger, die seit 2024 im Markt in Nordendorf als verlässliche Mitarbeiterin fungiert.



EIN ELDORADO FÜR WURST- UND SCHINKENFANS

Spezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel, Wild und Co. sind längst noch nicht alles, was unsere Bedientheken zu bieten haben. Auch im Wurstbereich kennt die Vielfalt nahezu keine Grenzen. Hier werden ebenso zahlreiche Leckerbissen für hochwertigen Genuss an den Feiertagen geboten. Ob Würstchen in verschiedenen Variationen für alle, die an Heiligabend traditionell Kartoffelsalat mit Würstchen essen, Spezialitäten in Aspick oder vielfältige Schinken- und Salamikreationen – in der reich bestückten Auslage – in der zusätzlich auch zahlreiche fix und fertige Feinkostsalate warten – ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei.



BUNTE KÄSEVIELFALT FÜR DIE FESTTAGE

Egal, ob für zwischendurch bei einem guten Glas Wein, als Nachtisch oder als unverzichtbare Zutat für ein genussvolles Raclette oder Fondue – guter Käse darf zum Weihnachtsfest oder an Silvester nicht fehlen. Aus diesem Grund halten unsere Käseexperten an den Bedientheken echte Highlights aus der Region, Deutschland und sämtlichen weiteren bekannten Käseländern innerhalb Europas für Sie bereit. Auch diverse saisonale Frischkäsevariationen stehen zur Auswahl. Probieren lohnt sich also!



FRISCHER FISCH FÜR DEN FEIERTAGSGENUSS

Fangfrischer oder geräucherter Fisch für genussvolle Festtage wartet an unseren Fischtheken in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim auf Sie. Von Lachs über Pangasius und Dorade bis hin zu Garnelenspießen ist für Fischliebhaber alles dabei, was Weihnachten und Silvester noch leckerer macht.



WO ERFAHRUNG AUF LEIDENSCHAFT TRIFFT: MONIKA BÜRGER IM PORTRÄT

Seit April 2024 gehört Monika Bürger zum Team der Bedienungstheken in unserem Markt in Nordendorf. Die 60-jährige Fachverkäuferin stammt aus Thierhaupten und verfügt über eine fundierte Ausbildung als Metzgereifachverkäuferin. Im Laufe ihrer beruflichen Laufbahn war die zweifache Mutter viele Jahre in mehreren Metzgereibetrieben sowie in einem anderen EDEKA-Markt der Region tätig und bringt entsprechend umfassende Erfahrung in den Bereichen Fleisch, Wurst und Feinkost mit. Besondere Freude bereitet ihr die Arbeit in der Käseabteilung, die sie mit großem Engagement betreut. Kundinnen und Kunden erwarten dort rund 120 sorgfältig ausgewählte Käsesorten sowie hausgemachte Frischkäsevariationen, die saisonal abgestimmt und frisch zubereitet werden. Darüber hinaus ist Monika Bürger als vielseitige Allrounderin in allen Bereichen der Theke sowie in der Warenvorbereitung hinter den Kulissen eingesetzt.

Die Zusammenarbeit im Markt beschreibt sie als ausgesprochen angenehm und kollegial – ein Umfeld, in dem sie sich sehr wohlfühlt und das sie langfristig schätzt. In ihrer Freizeit widmet sie sich mit Begeisterung der Gartenarbeit; in der Vorweihnachtszeit zählt zudem das Backen von Plätzchen zu ihren festen Traditionen.



Rollbraten „Adria“
vom Schwein, gefüllt mit Hackfleisch

Schweizer Rollbraten
aus dem Schweinelachs, gefüllt mit Schinken und Käse

Spießbraten
vom Schweinehals, gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln

Gemüserollbraten
aus dem Schweinelachs, gefüllt mit Brät, Lauch und Paprika in Kräuterbuttermarinade

Auf Anfrage bereiten Ihnen unsere Mitarbeiter gerne auch Ihren Wunschbraten mit etwas Vorlaufzeit zu.



Holen Sie sich unseren Vorbestellzettel

Nutzen Sie unseren Bestellservice für die Festtage. Die entsprechenden Bestellzettel für Fleischspezialitäten aller Art liegen an den Bedientheken unserer Märkte aus.

Greifen Sie also rechtzeitig zu, lassen Sie sich inspirieren und tragen Sie Ihre **Wunschbestellungen zusammen mit Ihren Kontaktdaten und Ihrem Wunschabholtermin** in die vorgegebenen Kästchen ein.

Nach Abgabe des Bestellzettels **bis spätestens 11. Dezember 2025** beim Bedienungspersonal geht der Rest ganz wie von alleine. Alles, was Sie noch tun müssen, ist, Ihre **Bestellung für Weihnachten zum Wunschtermin** abzuholen und nach Herzenslust zu genießen.

Weihnachtliche Bratenhighlights

Genießen Sie die Festtage mit den exquisiten Bratenhighlights. Ob Rollbraten oder Spießbraten in verschiedenen Variationen – bei uns finden Sie das Beste für Ihr Weihnachtsmenü. Wir setzen auf hochwertige Produkte aus der Region und sorgfältig ausgewählte

Zutaten, um Ihren Festtagsschmaus unvergesslich zu machen. Lassen Sie sich inspirieren und feiern Sie mit Genuss und Qualität aus Ihrer Nähe! Folgende Bratenvariationen stehen zur Auswahl:

Festliche Genusszeit – Raclette und Fondue an den Festtagen

Weihnachten und Silvester stehen vor der Tür – und wir wissen: An diesen Tagen darf es ruhig besonders gemütlich und lecker zugehen. Ob ein wärmendes Käsefondue am Heiligabend oder ein geselliges Raclette an Silvester – in unseren Märkten in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim finden Sie alles, was Sie für ein festliches Winterfest brauchen. Regional, frisch und mit viel Herz.

KÄSEFONDUE – TRADITIONELL UND HERZHAFT

Für uns gehört Käsefondue in der kalten Jahreszeit einfach dazu. Es wärmt, bringt Familie und Freunde zusammen und passt perfekt zu Weihnachten.

Unsere Tipps für Ihr Weihnachtsfondue:

- Greifen Sie an unserer Käsetheke zu bayerischem Bergkäse oder Emmentaler aus der Region – das schmeckt nach Heimat.
- Ergänzen Sie Brot, kleine Kartoffeln, knackige Essiggurken und saisonales Gemüse aus unserem Sortiment.
- Ein Glas Weißwein oder Kirschwasser aus unserer Wein- und Spirituosenabteilung rundet den Abend ab.



RACLETTE – GESELLIG UND REGIONAL



Silvester feiern wir gern in geselliger Runde, und Raclette ist dafür ideal: Jeder kann sein Pfännchen nach Lust und Laune befüllen, und das gemeinsame Schlemmen dauert bis Mitternacht.

Unsere Tipps für ein gelungenes Silvesterraclette:

- Wählen Sie einen aromatischen Raclettekäse von unserer Käsebedienteke oder aus dem SB-Kühlregal – klassisch oder mit Kräutern.
- Beilagen wie Kartoffeln, Gemüse, kleine Würstchen oder Speckchips machen Ihr Raclette besonders abwechslungsreich.
- Für den besonderen Genuss aus der Region: Bestücken Sie Ihre kleinen Pfännchen mit unseren hochwertigen Fleischspezialitäten von unserer Bedienteke. Ob Rind, Schwein, Kalb oder Geflügel – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Auf Wunsch auch gerne in Scheiben oder Würfel vorgeschnitten.

ALLES FÜR IHR FESTLICHES RACLETTE ODER FONDUE

Wir bieten Ihnen alles, was Sie für ein genussvolles Fest brauchen:

- Frische und regionale Käseauswahl in Bedienung und im SB-Bereich
- Hochwertiges Fleisch aus der Region, Deutschland und aller Welt
- Frisches Gemüse direkt vom Bauern aus der Region
- Saisonale Angebote und Inspirationen direkt aus Ihrer Region

Besuchen Sie unsere Märkte in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim – wir beraten Sie gern, geben Tipps für ein perfektes Raclette oder Fondue und sorgen dafür, dass Weihnachten und Silvester zu genussvollen Momenten werden.



SÜDBAYERISCHE FLEISCHWAREN – FRISCH, REGIONAL, GEPRÜFT

Wissen, woher es kommt. Dieses Motto liegt uns von EDEKA Debrassine am Herzen. Genau deshalb bieten wir unseren Kunden in unseren Märkten täglich beste Fleisch- und Wurstspezialitäten von „Südbayerische Fleischwaren“ an – frisch aus der Region und mit klarer Herkunft. Rind- und Schweinefleisch stammen ausschließlich aus Bayern und tragen das Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“.

Vielfalt für jeden Geschmack

Ein Großteil der Fleisch- und Wurstwaren, die an der Bedientheke und im SB-Kühlregal unserer Märkte zum Kauf bereitliegen, beziehen wir von der EDEKA-Regionalmarke „Südbayerische Fleischwaren“. An den Frischbedientheken für Fleisch und Wurst wird eine besonders große Auswahl präsentiert: Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Geflügel sowie saisonale Wildspezialitäten. Darüber hinaus stehen rund 250 selbst hergestellte Wurstsorten sowie über 800 weitere regionale und nationale Spezialitäten zur Verfügung – am Stück, portioniert oder fein geschnitten.

Ausgezeichnete Qualität

Die Marke „Südbayerische Fleischwaren“ wurde bereits mehrfach mit dem Staatsehrenpreis für das Bayerische Metzgereihandwerk ausgezeichnet. Zuletzt im Jahr 2022. Zusätzlich sind die Produkte TÜV-geprüft, QS-zertifiziert und werden regelmäßig mit DLG-Auszeichnungen geehrt. So wird Spitzenqualität, Frische und Genuss garantiert.

„Südbayerische Fleischwaren“ – wirklich Gutes von daheim. Probieren Sie die Leckerbissen doch einmal aus und lassen Sie sich von Geschmack und Qualität überzeugen. Bei Fragen und Wünschen zu den Produkten helfen unsere Mitarbeiter in den Märkten gerne weiter.



Frische, die man schmeckt

Traditionelle Handwerkskunst kombiniert mit modernster Technik sorgt für eine nachhaltige Herstellung. Alle Produkte erfüllen höchste Qualitäts- und Hygienestandards nach International Food Standard (IFS) und sind lückenlos rückverfolgbar. Die Anlieferung in unsere Märkte in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim erfolgt täglich unter strengster Einhaltung der Kühlkette.



Frisch von unserer Bedientheke: hausgemachter Leberkäse

In unseren Märkten in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim erwartet Sie ab sofort ein echtes Highlight an unseren Bedientheken: hausgemachter Leberkäse, frisch zubereitet, saftig und aromatisch. Unser Leberkäse ist perfekt für alle, die Wert auf Qualität und Frische legen. Wir legen großen Wert darauf, dass Sie bei uns genau das bekommen, was Sie sich wünschen – und das in Ihrer gewünschten Portion.

Besonders praktisch: Bei uns werden die Leberkäsescheiben individuell für Sie gewogen. So können Sie selbst entscheiden, wie dick oder dünn Ihre Scheiben sein sollen. Für ein schnelles Mittagessen, als herzhafter Snack zwischendurch oder für ein gemütliches Abendbrot. Sie haben die volle Kontrolle über Menge und Preis, und wir schneiden frisch direkt an der Theke.

Für alle, die es gerne etwas pikanter mögen, haben wir eine Reihe spannender

Variationen. Unsere Spezialsorten bringen Abwechslung auf den Teller und sorgen dafür, dass jeder Bissen zu einem kleinen Geschmackserlebnis wird. Ob mit Käse, feurigen Jalapeños oder in kreativen Varianten wie „Bud Spencer“ oder „Pizza-Leberkäse“ – bei uns findet jeder seine Liebessorte.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack unseres hausgemachten Leberkäses. Frisch, liebevoll zubereitet und genau nach Ihrem Wunsch.

LEBERKÄSE KLASSISCH 100 g: 1.69 €

PIKANTE SORTEN 100 g: 1.89 €



UNSERE LEBERKÄSESORTEN



JALAPEÑO



KÄSE-LEBERKÄSE



BUD SPENCER



PIZZA-LEBERKÄSE

Events und Aktionen in unseren Märkten

AZUBI-EVENT: TEAMWORK UND SPASS IM ESCAPE ROOM

Am 19. November durften unsere Auszubildenden aus den Märkten einen richtig spannenden und unterhaltsamen Abend erleben. Gemeinsam mit den Marktinhabern Michèle Debrassine und Philip Müller ging es zunächst in einen Escape Room, in dem Teamfähigkeit, Kreativität und Kommunikation gefragt waren – und die Azubis haben gezeigt, dass sie hervorragend zusammenarbeiten können. Anschließend ließ man den Abend bei einem entspannten Pizzaessen in der L'Osteria ausklingen. Dabei konnten sich die Azubis austauschen, besser kennenlernen und den Tag in lockerer Atmosphäre ausklingen lassen. Es war ein rundum gelungener Abend voller Spaß, Teamgeist und guter Stimmung.



SCHAURIG-SCHÖNER HALLOWEENNACHMITTAG

Am 31. Oktober verwandelten sich unsere Märkte in Asbach-Bäumenheim und Nordendorf in schaurig-schöne Halloweenwelten. Von 14 bis 18 Uhr erwartete die kleinen und großen Besucher ein buntes Programm voller Spaß, Kreativität und gruseliger Überraschungen. In der Kreativwerkstatt konnten Kinder ihrer Fantasie freien Lauf lassen und eigene gruselige Jutebeutel gestalten, die sie stolz mit nach Hause nahmen. Beim Kinderschminken verwandelten sich die kleinen Gäste in Hexen, Vampire und andere gruselige Gestalten. Natürlich durfte auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommen: süße Halloween-Naschereien rundeten den Nachmittag perfekt ab und sorgten für strahlende Gesichter. Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern und freuen uns schon auf das nächste schaurig-schöne Event!

STICKERALBUM FÜR DIE FEUERWEHR NORDENDORF

Sammeln, kleben, tauschen. Zehn Wochen lang war das einzigartige Stickeralbum der Freiwilligen Feuerwehr Nordendorf in unserem Markt in Nordendorf erhältlich. Dieses innovative Projekt, das vom Berliner Unternehmen „Stickerstars“ realisiert wurde, brachte nicht nur die Mitglieder näher zusammen, sondern stärkte auch die Gemeinschaft. Seit dem Sammelstart am 13. September konnten die Sticker der Feuerbekämpfer in speziellen Tütchen erworben werden. Das individuell gestaltete Sammelheft im Feuerwehrvereins-Look sowie separate Sticker-Tütchen waren ebenso exklusiv bei EDEKA Debrassine erhältlich. Für die Freiwillige Feuerwehr Nordendorf war das von EDEKA Debrassine finanzierte Projekt nicht nur kostenfrei, sondern auch gewinnbringend. Pro verkauftem Album flossen zwei Euro direkt in die Kameradschaftskasse. Darüber hinaus bot das Album Platz für Sponsorenanzeigen, wodurch die Feuerwehr weitere Einnahmen generieren konnte.





Willkommen in unserer festlichen Weinwelt!

Wenn die Tage kürzer, die Abende ruhiger und die Lichter heller werden, beginnt die Zeit der besonderen Genüsse. Gute Weine gehören zu Weihnachten wie Kerzenlicht, Plätzchenduft und gemeinsamem Lachen. Sie begleiten festliche Menüs, sorgen für glänzende Augen und machen jeden Moment ein wenig feierlicher.

In unserem umfangreichen Weinsortiment finden Sie eine sorgfältige Auswahl aus deutschen und internationalen Kellereien – vom eleganten Weißwein über charaktervollen Rotwein bis hin zu prickelnden Schaumweinen. Ob für die eigene Festtafel, als edles Geschenk oder für gemütliche Winterabende: Bei uns finden Sie den passenden Wein für jeden Geschmack und jeden Anlass.

Zum Weihnachtsfest möchten wir Ihnen drei ganz besondere Highlights vorstellen – drei Weinarten, die Stil, Tradition und Genuss auf einzigartige Weise verbinden:

- Lugana – der elegante Weißwein vom Gardasee**
- Amarone – der kraftvolle König aus Venetien**
- Champagner – der funkelnde Klassiker für besondere Momente**

Tauchen Sie ein in die Genusswelt dieser drei Festtagsfavoriten!



UNSERE DREI FESTTAGSSTARS: LUGANA, AMARONE UND CHAMPAGNER

Amarone - wärmender Genuss für lange Winterabende

Wenn es draußen kalt wird, zeigt der Amarone seine wahre Stärke: tiefrot, samtig, opulent. Durch das traditionelle Trocknen der Trauben („Appassimento“) entfaltet dieser Rotwein eine außergewöhnliche Tiefe mit Aromen von reifer Kirsche, dunkler Schokolade, Gewürzen und getrockneten Früchten.

Perfekt zu: Wild, Braten, kräftigen Käsen – oder einfach als Weinbegleitung vor dem Kamin oder an der festlichen Tafel.

Lugana - frische Eleganz für die Festtafel

Der Lugana, ein Weißwein aus der Region südlich des Gardasees, begeistert mit seinem hellen Goldton, feiner Frische und angenehm weichem Körper. Er duftet nach Zitrus, weißen Blüten und einem Hauch Mandel – wie ein sanfter Sonnenstrahl im Winter.

Perfekt zu: Fischgerichten, Geflügel, vegetarischen Festmenüs sowie zu leichten Vorspeisen am Heiligabend.

Champagner - funkelnde Festlichkeit im Glas

Kein Fest ohne das Prickeln von Champagner! Ob als Aperitif, zum Anstoßen an Heiligabend oder als edler Begleiter zum Silvestermenü – dieser Schaumwein steht wie kein anderer für Eleganz, Lebensfreude und festliche Augenblicke. Seine feinen Perlen und Noten von Brioche, Apfel, Zitrus und weißen Blüten machen jeden Moment besonders.

Perfekt zu: Austern, Vorspeisen, feinen Fischgerichten, aber auch einfach für den magischen Moment um Mitternacht.

ENTDECKEN SIE UNSERE WEINVIELFALT

Unsere Teams in den Weinabteilungen der Märkte in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim beraten Sie gerne persönlich – ob Sie den passenden Begleiter für Ihr Weihnachtsmenü suchen oder noch ein stilvolles Geschenk benötigen. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Adventszeit und viele festliche Momente mit den edlen Tropfen aus unserem Sortiment!



Frischer Wind im Team: Unser Azubi Jo-Maxim stellt sich vor

Seit September dieses Jahres verstärkt Jo-Maxim Debrassine unser Team in Asbach-Bäumenheim. Der 16-Jährige aus Donauwörth hat seine dreijährige Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel begonnen. Ein Schritt, den er ganz bewusst gewählt hat. Bereits im vergangenen Jahr absolvierte Jo-Maxim einen Ferienjob in unserem Markt in Nordendorf. Die abwechslungsreichen Aufgaben und das gute Teamgefühl haben ihm so gut gefallen, dass für ihn schnell feststand: „Hier möchte ich meine Ausbildung machen!“

Aktuell ist der angehende Kaufmann vor allem in unserer Wein- und Spirituosenabteilung tätig. Dort kümmert er sich ums Einräumen, Sortieren und unterstützt bei Bestellungen. Doch auch in anderen Bereichen packt der engagierte Nachwuchskaufmann kräftig mit an – ob an der Kasse, beim Obst- und Gemüse oder in weiteren Abteilungen. Sein erstes Fazit fällt rundum positiv aus: „Es macht Spaß und ich habe mich gut eingearbeitet, die Kollegen sind nett und hilfsbereit.“

In den kommenden Monaten wird Jo-Maxim weitere wichtige Bereiche unseres Marktes intensiv kennenlernen, insbesondere die Obst- und Gemüseabteilung sowie den Bedienthekenbereich mit all seinen Aufgaben. Und Ziele hat er ebenfalls schon klar vor Augen: „Ich will meine Ausbildung gut abschließen und in ferner Zukunft möchte ich gerne in die Position des Marktleiters aufsteigen.“



Für genussvolle Festtage ohne Alkohol: edle Tropfen aus der Manufaktur Jörg Geiger

Genuss ohne Alkohol in Perfektion – das bietet das Sortiment der Manufaktur Jörg Geiger. In unseren Märkten finden Sie eine erlesene Auswahl an alkoholfreien Spezialitäten, die durch ihre Vielfalt und Qualität überzeugen. Von feinerlichen Prissecos über aromatische Cuvées bis hin zu besonderen Kompositionen aus heimischen Streuobstwiesen – jedes Produkt erzählt die Geschichte von Handwerkskunst und regionaler Tradition.

Ob als Aperitif, Speisenbegleiter oder für den besonderen Genussmoment an den Feiertagen: Die alkoholfreien Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger verbinden außergewöhnliche Aromen mit höchster Sorgfalt bei der Herstellung.



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION





Heißgetränk geht auch anders

Mal eine Alternative zu Tee, Kaffee oder heißer Schokolade? Es gibt so viele schöne, herzerwärmende Heißgetränke. Auch dafür sind unsere Märkte bestens gerüstet – sowohl im Sortiment der Märkte als auch hier mit tollen Ideen.

Omas Liebling - der Eierpunsch (auch als Schneehäschen):



Er erfreut sich wachsender Beliebtheit. Eierlikör, Weißwein, Zimt und Zucker lassen die cremige Gaumenfreude entstehen. Aus selbem Eierlikör mit Sahne, Milch, Amaretto und Zimt entsteht das Schneehäschen.

Das Pendant zu Omas Liebling - „Tote Tante“



Während Oma mit dem Eierlikör aufblüht, bedeutet auch die „Tote Tante“ keinen (Un-)Glücksfall, sondern Genuss – warm und cremig mit Milch, geschmolzener Zartbitterschokolade, Sahne, braunem Rum und einer großen Prise Liebe.



Skandinaviens Exportschlager - Glögg:

Dem Glühwein ähnlich, aber mit Korn, Rum oder Wodka versetzt. Mandelstifte und Rosinen bringen das gewisse Etwas.



Nordischer Spirit - der Grog:

Rum (alternativ auch Weinbrand, Whisky oder Rotwein), Zucker und heißes Wasser – das ist Grog. Heiß, räumt auf und einige schwören, er helfe gegen Erkältung. Können Sie sich vorstellen, woher das Wort „groggy“ stammt?

Nordfriesischer Kaffeeklatsch - der Pharisäer:



Es braucht nicht mehr als Kaffee, Zucker, Rum und einen Klecks Schlagsahne obenauf und fertig ist der wohlige-warme Pharisäer. Es gibt noch den trendigeren Lumumba, der im Grunde nur den Kaffee durch Kakao ersetzt – auch extra Zucker braucht dieser Genuss natürlich nicht.

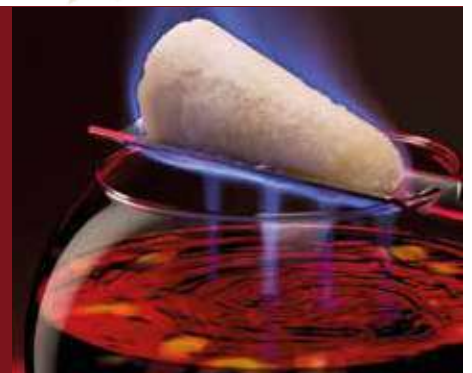
Im Süden die Nummer eins - der Jagertee:



In Bayern oder auch Tirol darf der Obstler nicht fehlen. Dieser findet sich gemeinsam mit Schwarztee, Rum, Zucker und etwas Zimt im originalen Jagertee.

Festgenuss seit Rühmann - die Feuerzangenbowle

Sie ist in der Machart sicher etwas aufwendiger. Im Grunde aber benötigt es nur Rotwein, Glühweingewürze, Rum, Früchtetee, Früchte zum Garnieren und einen Zuckerhut. Wie er hergestellt wird, sehen Sie hier. Einfach QR-Code scannen und loslegen.



Weihnachtlicher Genuss der Extraklasse aus der Weißenburger Lebkuchen Manufaktur

Im kleinen romantischen Städtchen Weißenburg im herrlichen Altmühlfranken am Fuße der Wülzburg ist die Heimat der Lebkuchen Manufaktur des Vertrauens von EDEKA Debrassine. „Wenn Lebkuchen, dann der aus Weißenburg“, empfehlen die Marktinhaber Michèle Debrassine und Philip Müller und verweisen darauf, dass es die köstlichen Spezialitäten jetzt in der Vorweihnachtszeit wieder in vielen verschiedenen Variationen in den Märkten in Nordendorf und Bäumenheim zu kaufen gibt.



Entdecken Sie die traditionellen Eisenlebkuchen aus Weißenburg, greifen Sie zu neuen Kreationen wie unter anderem dem Marillen-Eisenlebkuchen und dem Dinkel-Eisenlebkuchen oder finden Sie im reich bestückten Weißenburger-Regal eine andere Sorte, mit der Sie sich oder Ihren Liebsten die Festtage in diesem Jahr versüßen können. Viel Spaß beim Stöbern!

WEISSENBURGER LEBKUCHEN MANUFATUR

Saftige Leckerbissen aus handwerklicher Herstellung

Die besonderen Eisenlebkuchen aus der Weißenburger Lebkuchen Manufaktur werden im Steinbackofen gebacken und sind dadurch außergewöhnlich saftig. Die Rezepte stammen aus alter Bäckertradition und werden von Bäckermeister und Firmeninhaber Frank Schiesl stetig weiterentwickelt und verfeinert. Schiesls Traumberuf war und ist Bäcker. Mit Herz und Seele. Nach seiner Lehre war er viel unterwegs und hat in den unterschiedlichsten Bäckereien gearbeitet und dabei so manches erfahren und gelernt. Selbst vor dem Ausland machte er nicht Halt: Einige Jahre verbrachte er als Backstubenleiter in Südafrika und später als Produktionsleiter einer Brotfabrik in Namibia. Zurück in Europa absolvierte Schiesl in der Schweiz eine eineinhalbjährige Weiterbildung in einer Spezialbrotbäckerei. Und natürlich durfte auch der Bäckermeister nicht fehlen.

Jeder Lebkuchen ein kleines Original

Im Laufe der Jahre ist Frank Schiesl eines sehr wichtig geworden: Seine Backwaren stellt er grundsätzlich ausschließlich mit natürlichen, traditionellen Backmethoden her. Der hauseigene Steinbackofen ist dabei prädestiniert für herausragende Backergebnisse. Dabei wird nur mit ausgewählten Zutaten und ohne Konservierungs- und Farbstoffen gearbeitet. An den Zutaten wird nicht gespart: Die originalen Eisenlebkuchen werden mit echtem Marzipan hergestellt und haben einen außergewöhnlich hohen Mandel- und Haselnussanteil. Als Glasur verwendet Frank Schiesl nur echte Kuvertüre.

„Großen Wert lege ich auf handwerkliches Können. Lebkuchen ist nicht gleich Lebkuchen. Bei uns wird jeder einzelne Lebkuchen von Hand geformt, gebacken, sorgfältig glasiert und mit Liebe verpackt. Dadurch ist jeder Lebkuchen ein kleines Original – und natürlich ein besonderer Genuss!“, so Schiesl.

Die Bäckerleidenschaft in der Familie Schiesl geht derweil auch in die nächste Generation. Tochter Raphaela Schiesl absolvierte erfolgreich und mit Begeisterung ihre Ausbildung zur Konditorin und Bäckermeisterin. Frank Schiesl ist es eine große Freude, gemeinsam mit seiner Tochter, die Weißenburger Lebkuchen Manufaktur weiterzuentwickeln und das handwerkliche Wissen und Können der nächsten Generation weiterzugeben.



Gemütlich, warm, lecker: Winterbrunch mit regionalen Spezialitäten

Wenn draußen die Kälte knistert, laden wir Sie ein, den Winter bewusst zu genießen: mit warmen Aromen, liebevoll ausgewählten Zutaten aus unserer Region und Momenten der Ruhe. Unser Winterfrühstück bringt saisonale Aromen, Wärme und Herzhaftes auf den Tisch. Perfekt für einen entspannten Start in den Tag oder

einen liebevollen Wochenendbrunch mit Familie und Freunden. Alle Zutaten, die Sie für die folgenden winterlichen Rezeptinspirationen benötigen, bekommen Sie selbstverständlich gut sortiert und stets frisch in unseren Märkten in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim.

Herzhaft-lecker: Winterliche Gemüsequiche

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Eier
- 200 ml Sahne oder Milch
- 100 g geriebener Käse (z. B. Bergkäse)
- 1 kleine Zucchini
- 1 Karotte
- 1 kleine rote Paprika
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig in eine Quicheform legen, den Rand leicht andrücken. Gemüse würfeln und leicht in einer Pfanne anbraten. Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Gemüse auf den Teig geben, Eiermischung darübergießen und mit Käse bestreuen. 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Lauwarm servieren.



Selbst gemachtes Wintergranola

Unser Wintergranola ergänzt das Frühstück mit einer besonders knusprigen Note. Leicht süß, angenehm würzig und perfekt geeignet, um Porridge, Joghurt oder warmen Haferdrink noch raffinierter zu machen. Das Granola lässt sich auch hervorragend in kleinen Gläsern verschenken – eine liebevolle Winteridee. Knusprig, duftend, perfekt für Joghurt oder Porridge.

Zutaten:

- 200 g Haferflocken
- 50 g gehackte Nüsse
- 2 EL Kokosöl
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- Optional: Cranberys oder Schokolade (nach dem Backen zugeben)



Zubereitung:

Alles mischen, auf ein Backblech streichen und bei 160 °C ca. 18 bis 22 Minuten goldbraun backen.



Saisonales, Herzhaftes und Snacks

Ein Brunch lebt von der Vielfalt. Neben Süßem darf auch etwas Herzhaftes nicht fehlen. In unseren Märkten finden Sie ausgewählte regionale Produkte, die sowohl geschmacklich als auch qualitativ überzeugen. So wird das Frühstück nicht nur lecker, sondern auch bewusst regional und abwechslungsreich.

Tipp: Kombinieren Sie Süßes und Herzhaftes für ein ausgewogenes Frühstückserlebnis.

REGIONALE KÄSEAUSWAHL VON UNSEREN PARTNERHÖFEN



FRISCH BELEGTE BREZEN MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE



WARMER CHAI, TEE- UND KAFFEEVARIANTEN

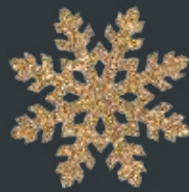


Veganes Apfelstrudelporridge

Ein warmes Porridge tut im Winter gleich doppelt gut. Es wärmt von innen, sättigt angenehm und lässt sich wunderbar abwechslungsreich gestalten. Probieren Sie unser Rezept für selbst gemachtes, veganes Apfelstrudelporridge mit karamellisierten Apfelspalten, Rosinen, Feigen und Pekannüssen.

Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Haferflocken, Kleinblatt
- 400 ml Sojadrink Natur
- 1 Prise Bourbon-Vanille, gemahlen
- 30 g Butter, vegan
- 45 g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Apfelspalten (am besten von Äpfeln vom Obsthof Zott)
- 20 g Rosinen
- 2 Feigen
- 1 EL Pekannüsse



Zubereitung:

Haferflocken zusammen mit dem Sojadrink und Vanille ein paar Minuten köcheln lassen, kurz beiseitestellen. Vegane Butter in einer Pfanne schmelzen, dann den Rohrzucker unterrühren, bis dieser sich etwas aufgelöst hat. Zitronensaft und Zimt hinzufügen und die Apfelspalten (mit Schale) für 4-5 Minuten darin karamellisieren lassen, gelegentlich wenden. Anschließend die Rosinen unterheben. Pekannüsse grob hacken. Porridge in 2 Schüsseln füllen und mit den Apfelspalten toppen. Mit aufgeschnittenen Feigen und Pekannussstückchen verfeinern.



Weihnachtsfreude schenken bei EDEKA Debrassine

Tieren aus der Nachbarschaft helfen im Markt in Nordendorf

In unserem Markt in Nordendorf möchten wir in diesem Jahr gemeinsam mit Ihnen Freude für Tiere schenken, die unsere Unterstützung besonders benötigen. Sie haben ab sofort die Möglichkeit, die Tiere des Tierheims Hamlar mit Futterspenden zu unterstützen.

So einfach können Sie mitmachen:

1. Wählen Sie eine der vorgepackten Futtertüten für verschiedene Tiere aus.
2. Kaufen Sie die Tüte direkt im Markt.
3. Legen Sie Ihre Tüte für die Tiere aus Hamlar unter den Weihnachtsbaum im Markt.

Alle gesammelten Tüten werden nach Spendenschluss offiziell an das Tierheim Hamlar übergeben – ein Moment, der den Tieren und den Tierfreunden im Heim besonders viel Freude bereitet.

Machen Sie mit und schenken Sie Freude, die von Herzen kommt! Jede kleine Geste hilft, das Leben der Tiere ein Stück besser zu machen.



Achtung: Diese Aktion findet ausschließlich in unserem Markt in Nordendorf statt!

Kinderaugen zum Leuchten bringen- im Markt in Asbach-Bäumenheim

In diesem Jahr möchten wir gemeinsam mit Ihnen ein Lächeln auf die Gesichter von Kindern zaubern, die besonders auf unsere Unterstützung angewiesen sind. An unserem Weihnachtsbaum im Markt in Asbach-Bäumenheim finden Sie zahlreiche gelbe Sterne, auf denen die Namen bedürftiger Kinder von der Tafel stehen.

So einfach können Sie mitmachen:

1. Nehmen Sie einen Stern vom Baum.
2. Kaufen Sie Weihnachtsschokolade oder kleine Süßigkeiten im Wert von 10 bis 15 Euro.
3. Befüllen Sie eine der bereitliegenden Taschen mit Ihren Leckereien.
4. Hängen Sie Ihren Stern an den Haken an der Tasche und stellen Sie die Tasche unter unseren Weihnachtsbaum.



Achtung: Diese Aktion findet ausschließlich in unserem Markt in Asbach-Bäumenheim statt!



Dekorativ und hochwertig: Weihnachtssterne aus der Gärtnerei Hamaleser

Die beliebten Weihnachtssterne aus der Gärtnerei Hamaleser bringen festliche Stimmung in jedes Zuhause. Ab sofort sind die wunderschönen Pflanzen in verschiedenen Farbtönen in unseren Märkten in Nordendorf und Asbach-Bäumenheim erhältlich. Perfekt, um Ihre Weihnachtsdekoration mit natürlichen Farbtupfern zu ergänzen!

So pflegen Sie Ihren Weihnachtsstern richtig!

1. Die Pflanze reagiert empfindlich auf Kälte. Nach dem Kauf bei EDEKA Debrassine und dem anschließenden Verlassen des Marktes sollte sie daher gut eingepackt werden.
2. In der Nähe von Heizungen wird es der Pflanze häufig zu warm, was dazu führt, dass sie Blätter abwirft.
3. Regelmäßiges Gießen ist unerlässlich, da die Pflanze Trockenheit nicht verträgt. Mangelnde Wasserversorgung führt zu Blattverlust.
4. Tägliches, geringfügiges Gießen sorgt für eine gesunde Entwicklung. Bereits eine kleine Menge Wasser pro Tag ist ausreichend.
5. Staunässe sollte vermieden werden, da stehendes Wasser an den Wurzeln schädlich ist und ebenfalls zu Blattverlust führen kann.
6. Alle zwei Wochen benötigt die Pflanze eine geringe Menge Dünger, um ausreichend Nährstoffe zu erhalten.

Insgesamt gilt: Die Pflanze ist pflegeleicht, sofern die genannten Hinweise beachtet werden. Bei konsequenter Pflege blüht sie über einen langen Zeitraum.

Hinweis: Die Pflanze ist nicht ausschließlich auf den Winter beschränkt und kann auch im Sommer auf der Fensterbank stehen bleiben. Eine Entsorgung nach Weihnachten ist nicht erforderlich.



Hamaleser - Aus Erfahrung gut

Schon seit über 130 Jahren betreibt die Familie Hamaleser in Lauingen ihre Gemüse- und Zierpflanzengärtnerei. Bereits der Urgroßvater des jetzigen Seniorchefs Hans Hamaleser war an diesem Standort als Gärtner tätig. Von Hans Hamaleser und seiner Frau Hildegard, die gemeinsam immer noch im Unternehmen tätig sind, übernahmen dann deren Tochter Christine und ihr Mann Christian Fischer

(ebenfalls beide noch im Betrieb) und schließlich deren Sohn Matthias Fischer und seine Frau Daniela Moebeichel die Geschicke der Firma.

Über die Jahre haben die Generationen das Geschäft mit viel Erfahrung und Wissen ausgebaut und die Blumen sowie zahlreiche Services und Sparten mit in ihr Angebot integriert. Mehr erfahren Sie unter:
www.blumen-hamaleser.de.

Hamaleser
rein pflanzlich



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.