EDEKA Egert FRISCHE ERLEBEN

regional | frisch | nachhaltig

Genussbotschafter

Liebe Kunden,

in diesen Zeiten, in denen uns bewusst wird, was wir eigentlich durch dieses schreckliche Virus verloren haben – nämlich die Freiheit zu reisen, Freunde zu treffen und miteinander Feste zu feiern – sollte die Lehre aus dieser schlimmen Zeit klar sein. Immer höher, weiter, schneller und billiger – diese Devise wird uns schnell an einen Punkt bringen, den sich keiner von uns wünscht.
Dieses Jahr machen wir alle Urlaub dahoam. Deswegen bieten wir Ihnen im Rahmen unserer Länderwochen vielfältige Spezialitäten aus den Urlaubsmetropolen für zu Hause – und das, die ganzen Ferien lang! Außerdem haben wir mit dem Unternehmen Feiler in Hohenberg eine tolle regionale Treueaktion für Sie organisiert, die es nur exklusiv bei EDEKA Egert gibt.
Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen dieses Heftes. Bleiben Sie gesund!

Ihr Alexander Egert

Unsere Themen:

- Kulinarische Genussreise „Länderspezial“ – Holen Sie sich den Urlaub nach Hause
- Fleischqualität: was Verbraucher wissen sollten
- Zu Besuch bei den Weiderindern
- Marktleiter des Jahres
- Aus der Region: Zu Gast bei Feiler

Mandy Kißhauer aus dem Markt in Arzberg schwört auf spanische Käseplatten mit Nachos und feurigem Dip.

Genießen Sie spanische Käsekreationen zusammen mit knackigen Nachos.

Don Bernado – der perfekte Hauptdarsteller für jede Käseplatte. Genießen Sie die spanische Lebensart!

Hausgemacht: selbst gemachte Paella – der Klassiker aus Spanien für alle Feinschmecker und Genießer!

Queso Ibérico – ein absoluter Hochgenuss aus Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch, 5 Monate gereift. Erleben Sie einen Milchmischkäse der Extraklasse und träumen Sie sich auf die Iberische Halbinsel.

Hausgemacht: spanische Kartoffelspieße mit Chorizo und Paprika verfeinert.

Hausgemacht: spanische Hähnchenschenkel, ein würziger Grillspaß für daheim!

Hausgemacht: spanische Feuerspieße – für alle, die auf heiße Abenteuer stehen.

Wir ♥ Lebensmittel.

Viva España

große Spanien-Woche

vom 27. Juli bis 8. August

Noch mehr Auswahl an spanischen Spezialitäten finden Sie in unseren Märkten!

Ein unschlagbares Team: Mandy Kißhauer, Sandra Harbig, Manuela Müller und Katrin Fürbringer aus dem Markt in Arzberg.

Hausgemacht: Rodiziospieße – Lust auf Genuss?

Consorcio Serrano-Schinken – genießen Sie das spanische Original stets in Raumtemperatur und erleben Sie unbeschreibliche Geschmacksmomente!

Unsere Weinempfehlung

CASTILLO DE ENÉRIZ
Intensiver Duft von Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Leicht blumige Noten unterstreichen den frisch-fruchtigen Charakter. Empfehlung: vielseitiger Begleiter zu Lachs, auch vom Grill, Salaten, milden Käsesorten und hellen Fleischgerichten. Südlich von Pamplona in der Kleinstadt Enériz liegen die neu errichteten Kellereigebäude der Bodega Castillo de Enériz. Eindrucksvoll zeigen die Weine, dass modernste Kellertechnik und die jahrhundertalte Tradition des Weinbaus und der Rebsorten im Anbaugebiet (DO) Navarra kein Widerspruch sein muss.

San Miguel, präsentiert von Mathias Pöhlmann aus dem Unterweißenbacher Weg: frisches spanisches Bier mit der Farbe der Sonne. Für alle, die ihren Spanienurlaub in den heimischen Garten verlegen.

Fenchelsalami, eine Empfehlung von Astrid Maronek aus Arzberg.

Parmaschinken – der luftgetrocknete Schinken zergeht auf der Zunge und besticht durch sein mild-würziges Aroma. Unser Tipp: immer in Zimmertemperatur servieren!

Aus unserer Theke: feinste Antipasti-Kreationen – immer ein Genuss!

Hausgemacht: Hähnchen-Zuccini-Spieße – delikater Grillgenuss nach italienischem Vorbild.

Noch mehr Auswahl an griechischen Spezialitäten finden Sie in unseren Märkten!

Hausgemacht: Sandra Harbig empfiehlt den italienischen Nudelsalat – die perfekte Beilage für den nächsten Grillabend!

Wir ♥ Lebensmittel.

Benvenuto Italia
große Italien-Woche
vom 10. bis 22. August

Pecorino Fantasia mit Oliven – erleben Sie einen würzig-pikanten Käse, der seinesgleichen sucht.

Pecorino mit Pfeffer ist ein köstlicher italienischer Käse mit einem unverwechselbaren Aroma, der ausschließlich aus Schafsmilch hergestellt wird. Ausprobieren lohnt sich!

Pecorino original – beim Pecorino handelt es sich um eine Sammelbezeichnung für verschiedene Schafsmilchkäse. Jede Region Italiens kennt eigene Varianten des Pecorino.

Salsiccia – genießen Sie eine mit verschiedenen Kräutern verfeinerte typisch italienische Bratwurst und holen Sie sich das Urlaubsfeeling in den eigenen Garten.

Hausgemacht: Manuela Müller empfiehlt Tomate-Mozzarella und feine Mozarellaspieße

Hausgemacht: Zucchini-Mozarella-Spieße mit Tomate, die feine mediterrane Art zu genießen.

Hausgemacht: Tomate-Mozzarella-Taschen – ein Genuss für alle, die die leichte Küche des Südens lieben.

Italienische Mortadella – die Spezialität wird in ihrem Heimatland als Vorspeise zu Wein und Ciabattabrot gereicht.

Salame al Tartufo – ob als Brotbelag, auf der Pizza oder als pikanter Snack – die italienische Trüffelsalami ist ein echtes Genusshighlight!

Unsere Weinempfehlungen

1 BARONELLO • ROSSO TOSCANO
Der Fruchtcharakter von schwarzen Kirschen und Waldbeeren wird mit würzigen Aromen von Vanille und süßen Gewürzen abgerundet. Passt zu Nudelgerichten, zu hellem und dunklem Fleisch oder ganz einfach solo.

2 IL PORTALE • LAMBRUSCO DELL 'EMILIA • VINO FRIZZANTE
Leicht schäumender, lieblicher Perlwein, angenehm bekömmlich. Als Essensbegleiter zu leichten Speisen der italienischen Küche.

3 DELLA ROCCA • PINOT GRIGIO BLUSH
Fruchtbetonter, zarter Pinot Grigio „Blush" aus Venetien. Im Mund saftige Frucht, im Abgang voller Geschmack nach Zitrus. Als animierender Aperitif oder Essensbegleiter zu leichten Vorspeisen, Pasta oder mediterranen Speisen.

Katrin Fürbringer aus Arzberg präsentiert stolz den selbst gemachten griechischen Hirtensalat sowie den im Hause eingelegten Tintenfisch.

Salakis – echter griechischer Schafskäse – ein Hochgenuss für den Grill oder für einen würzigen Hirtensalat.

Hausgemacht: selbst gemachter Tsatsiki – ideal als Beilage oder Sauce zu Gegrilltem.

Hausgemacht: Gyrosspieße – ein Fest für alle Gyrosliebhaber und die, die es werden möchten.

Hausgemacht: Fetaballs, das kugelrunde Grillvergnügen für daheim.

Wolfgang Pöhlmann, Metzgermeister aus Arzberg, empfiehlt die hausgemachten Fetataschen.

Hausgemachter Hirtensalat – ideal als Beilage für Ihr Grillvergnügen.

Halloumi-Grillkäse – nicht nur für Vegetarier ein heißbegehrter Star für den Grill.

Stefan Jena empfiehlt: IMIGLYKOS. Tauchen Sie ein in die Welt des griechischen Weines und machen Sie Ihren Griechenlandabend perfekt mit feinsten Spezialitäten aus dem Land, kombiniert mit einem guten Tropfen.

Hausgemacht: griechischer Bazi – feinster Schafskäse als gelungene Beilage für den nächsten Grillabend in den Varianten scharf und mild.

Wir ♥ Lebensmittel.

καλως ΗΡΘΑΤΕ

große Griechenland-Woche

vom 24. August bis 5. September

An unserer Bedientheke finden Sie viele weitere Spezialitäten

Hausgemacht: Feta-Taschen, mit Liebe gewickelt, hergestellt aus besten Zutaten.

Hausgemacht: Tintenfisch in feiner Marinade

Besichtigung: Alexander Egert gemeinsam mit Metzgermeister Thomas Köhn von der Metzgerei MAX zu Gast bei Strohschwein-Halter Stark.

Wir von EDEKA Egert möchten Wege und Möglichkeiten aufzeigen, das Leid von Tieren zu mindern und Alternativen zu Fleisch aus Massentierhaltung bieten. Das Strohschwein und auch das Weideland-Rind aus artgerechter Haltung sind zwei gute Beispiele, gefolgt von einwandfrei erzeugtem Biofleisch. Der Kunde hat die Wahl, wie es weitergeht. Er allein bestimmt durch seinen Konsum und sein Verhalten die Zukunft. Wir sehen uns nur als „Wunscherfüller" und bieten als erster Supermarkt diese regionalen Spezialitäten an. Denn in meinen Augen ist es das Wichtigste, die handelnden Personen und auch die Haltungsform zu kennen, aus denen unser Steak stammt. Jedes Tier braucht vernünftige Haltungsformen – wenn wir es schaffen, dies zu erreichen, werden die grausamen Bilder und Videos im Internet schon bald der Vergangenheit angehören. Wir legen unseren Fokus gezielt auf Betriebe in unserer Region, die sich durch artgerechte Haltung und kurze Wege zum Schlachthof auszeichnen. Seit Jahren kooperieren wir zum Beispiel mit der Metzgerei MAX, einem Familienbetrieb aus unserer Heimat, der uns das qualitativ hochwertige Fleisch vom Strohschein liefert. Die Produkte zeichnen sich nicht nur durch erstklassigen Geschmack aus – die Schweine fühlen sich obendrein sauwohl. Sie werden in geräumigen, mit Stroh ausgelegten Laufställen in kleinen Gruppen gehalten und stammen ausschließlich von Landwirten aus unserer Heimat.

Wer dem Tierleid ein Ende setzen möchte, sollte seine Fleischprodukte gezielt auswählen und dem Rat der Ernährungsexperten folgen. Denn weniger ist in diesem Falle mehr: Lieber viermal die Woche ein gutes Stück Fleisch bester Herkunft als siebenmal die Woche Billigfleisch in Massen. Wir wissen, wo unser Fleisch herkommt, und beraten Sie gerne! Sprechen Sie mit unseren Metzgermeistern vor Ort und lassen Sie uns gemeinsam etwas bewegen!

Ihr Alexander Egert

Wir ♥ Lebensmittel.

Die Zeit ist reif für besseres Fleisch

Johannes Spomer, Metzgermeister Dr.-Ludwig-Rieß-Str., Selb
Die Menschen müssen umdenken! Fleisch sollte wieder zu etwas Besonderem werden und als Beilage anstatt als Hauptgericht gesehen werden. Auch der Beruf Metzger und Verkäuferin muss wieder eine andere Wertschätzung erfahren, dann würden sich nämlich auch mehr junge Menschen für dieses eigentlich sehr schöne, verantwortungsvolle Berufsfeld interessieren.

Carsten Jackisch, Metzgermeister Unterweißenbacher Weg
Der Hähnchenschenkel kostet derzeit etwa 2,49 Euro im Verkauf. Da muss man sich doch die Frage stellen, wie viel Geld am Ende für die Arbeit des Landwirtes übrig bleibt. Der Kunde entscheidet! Viele gehen heute schon andere Wege und kaufen bei uns gezielt anständig erzeugte Ware. Bei uns hat der Kunde sämtliche Möglichkeiten – vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premiumprodukt. Der Kunde wählt selber, wie unsere Theke in fünf Jahren aussieht.

Wolfgang Pöhlmann, Metzgermeister Arzberg
Der aktuelle Trend geht in die Richtung, eher weniger Fleisch, dafür aber hochwertige Produkte zu konsumieren. Ernährungswissenschaftler empfehlen dies seit Langem.

Elvis Rexhaj, Metzgermeister Dr.-Ludwig-Rieß-Str., Selb
Jeder Kunde hat bei uns die Wahl. Wir beraten gerne und geben hier und da auch unsere Denkansätze weiter. Wenn ich mir zum Beispiel einen Grill für mehrere hundert Euro kaufe, dann sollte ich doch auch bereit sein, für qualitativ einwandfreie Ware aus artgerechter Haltung einen Euro mehr hinzulegen, oder? Meist sind die Preisunterschiede gar nicht so extrem. Und schließlich geht es um unseren Körper und die Gesundheit. Lieber sollte man in gescheite Lebensmittel investieren und dafür den Gürtel bei nicht überlebenswichtigen Statussymbolen enger schnallen.

So sehen glückliche Schweine aus! Das Foto zeigt die Strohschweine von Familie Stark aus der Region.

Matthias Wendler, Metzgermeister Dr.-Ludwig-Rieß-Str., Selb
Viele unserer Kunden wollen heutzutage wissen, wo ihr Fleisch herkommt. Regionalität ist ein großes Thema bei uns. An sich wollen alle, dass es den Tieren gut geht. Allerdings haben manche noch ein Problem damit, dafür auch mehr zu bezahlen. Wenn das so weitergeht, befürchte ich, dass die Wertigkeit des Tieres und auch des Personals, das sich mit der Verarbeitung befasst, immer mehr in Vergessenheit gerät.

Die gelebte Transparenz verbindet die Metzgerei MAX und das Team von EDEKA Egert. Auf dem Foto sieht man Thomas Köhn im Gespräch mit Andrea Glaßer und Alexander Egert.

Kuh Lillifee und Kuh Irmgard waren an diesem Tag die Hauptdarsteller.

Wir ♥ Lebensmittel.

Bei uns ist artgerechte Haltung ein Versprechen – keine Floskel

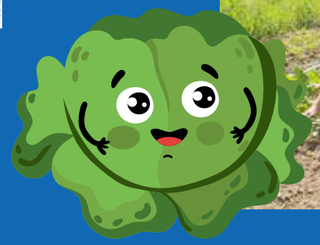
– Andrea Glaßer

Duftende Bergwiesen, urwüchsige Rindviecher, galoppierende Kühe mit Kälbern auf bunt blühenden Weidegründen, faire Preise für Landwirte und begeisterte Konsumenten – das ist die „Weidewelt – Vie(h)lfalt im Frankenwald". Derzeit grasen im Naturpark Frankenwald elf von achtzehn in Deutschland registrierten Rinderrassen. So vielseitig wie die Erscheinungsformen sind, führt auch das hochwertig erzeugte Naturweidefleisch zu einer geschmacklichen Genussvielfalt, von der nun auch EDEKA Egert profitiert. Seit Kurzem kooperiert Kaufmann Alexander Egert über die Metzgerei MAX mit Landwirtin Andrea Glaßer aus Birkenhof. Dort führt die taffe Landwirtin ihren Betrieb gemeinsam mit ihrem Mann im Nebenerwerb. „Ich bin mit Tieren aufgewachsen und könnte mir keinen schöneren Job vorstellen", versichert Andrea Glaßer, die jede einzelne Kuh beim Namen kennt und sich gewissenhaft um deren Pflege und Wohlergehen kümmert. Die Mutterkühe werden ganzjährig auf der Weide gehalten und nur zum Abkalben in den Stall gebracht. Neben reinrassigem Fleckvieh und Angus sind es vorwiegend Kreuzungen aus Fleckvieh, Angus und Charolais. „Die männlichen Kälber, die nicht zur Weiterzucht vorgesehen sind, werden kastriert und dürfen so ganzjährig als Ochsen bis zur Schlachtreife auf der Weide bleiben. Das führt zu besonders zarter Fleischqualität", verrät die leidenschaftliche Landwirtin. Den Tieren stehen artenreiche Kräuterwiesen im Wasserschutzgebiet zur Verfügung, die nur bedingt gedüngt und keinesfalls gespritzt werden. Zusammen mit den Rindern sind auch Pferde und Esel auf der Weide. „Hauptvorteil dieser Weidegesellschaft ist, dass unterschiedliche Tiere unterschiedliches Fressverhalten zeigen und somit fast alle Pflanzen gleichmäßig gefressen werden – dadurch bleibt die Artenvielfalt erhalten", erklärt Andrea Glaßer, für die ein stressfreier Umgang mit dem Tier im Fokus steht. Mit der Metzgerei MAX hat sie einen Partner gefunden, der ihre Philosophie teilt. „Ich freue mich, dass unser hochwertiges Fleisch schon bald auch bei EDEKA Egert erhältlich ist", so Glaßer.

Kürzlich besuchten die Metzgermeister von EDEKA Egert gemeinsam mit Thomas Köhn von der Metzgerei MAX den Hof von Andrea Glaßer, um sich selber ein Bild von der vorbildlichen Haltung der Tiere zu machen.

Bald wieder bei uns im Markt: frischer Eissalat aus der Region

Qualitätskontrolle vor Ort: Das Team von EDEKA Egert zu Gast auf dem Biohof Ritter, der die Märkte mit frischem Salat und erstklassigen Bio-Hähnchen aus artgerechter Haltung beliefert. Weil wir unsere Heimat lieben!



Ciao, Lilly!

Danke für die schönen Jahre

Liane Lichtblau wirkte seit 2012 als engagierte Mitarbeiterin im Team von EDEKA Egert mit und bereicherte mit ihrer Art das Marktgeschehen positiv. Vor Kurzem war es nun aber für sie an der Zeit, die Taschen zu packen und in den wohlverdienten Ruhestand zu wechseln. „Ich werde mein Team vermissen, denn die Arbeit mit meinen tollen Kollegen hat mir immer Spaß gemacht – insbesondere die Abwechslung und Vielfalt, die ich hier erleben durfte“, so Liane Lichtblau. Über 30 Jahre arbeitete die Kauffrau bei EDEKA, insgesamt acht Jahre davon bei EDEKA Egert. Ihren späteren Chef lernte sie bereits in jungen Jahren kennen. In Waltershof, wo Alexander Egert zum ersten Mal Marktleiter wurde. Doch man verlor sich aus den Augen – glücklicherweise fanden sich beide später wieder. „Wir danken Liane Lichtblau für die schönen gemeinsamen Jahre und wünschen ihr für die Zukunft nur das Beste“, so Alexander Egert.

Wir sind ausgezeichnet

Bester Marktleiter des Jahres

Eine Bewerbung bei der Lebensmittelzeitung sollte Marktleiter Stefan Reithmeier eine ganz besondere Auszeichnung bescheren: denn der langjährige Mitarbeiter von EDEKA Egert leistet nicht nur ausgezeichnete Arbeit, er wurde nun auch ausgezeichnet mit dem Titel „Marktleiter des Jahres“. Zur Bewertung herangezogen wurden u. a. die Marktgröße, der Umsatz und Aktionen, die das Team durchführte. In allen Kategorien konnte sich Reithmeier im Wettbewerb behaupten und präsentierte nun stolz seine Urkunde. „Bereits 1989 – kurz vor der Grenzöffnung – wurde ich Marktleiter in Schwarzenbach an der Saale. Ich erfüllte mir damit einen Kindheitstraum, denn ich spielte schon als kleiner Junge am liebsten mit meinem Kaufmannsladen. Später wechselte ich zu Comet nach Selb, einige Jahre danach wurde der Markt dann zu neukauf umgeflaggt. Im Jahr 2005 lernte ich dort meinen heutigen Chef kennen. Nur vier Jahre später übernahm er den Laden. Ich wechselte zu diesem Zeitpunkt gerade in die Rießstraße zu EDEKA, damals noch unter Leitung der Regie. Aus Konkurrenten wurden Kollegen – Alexander Egert und mich verbinden viele gemeinsame Jahre, eine Zeit, die ich heute nicht missen möchte, denn ich habe in allen Bereichen freie Hand und darf selbstständig arbeiten. Das schätze ich sehr. Aufgrund von Corona wurden die Feierlichkeiten zwar verschoben – dennoch gratulierten der EDEKA-Vertriebsleiter sowie der Chefredakteur der Lebensmittelzeitung zum Sieg. Das freute mich sehr“, so Stefan Reithmeier.

Unser Wald ruft

Ein herzlicher Dank an die besten Kunden

Insgesamt 1 000 Bäume hat das Team von EDEKA Egert in Kooperation mit dem Forstamt in Selb angepflanzt. Ein enormer Erfolg, auf den das gesamte Team mächtig stolz ist. „Wir danken allen Kunden, die unsere große Baumpflanzaktion durch ihre Teilnahme an unserer Nachhaltigkeitsaktion im Markt unterstützt haben, und freuen uns, dass in unserer Heimat nun 1 000 Bäume mehr wachsen und gedeihen“, so Alexander Egert. „Aufgrund des Klimawandels haben wir uns für die Anpflanzung von Eichen und Hainbuchen entschieden. Beide Baumarten harmonieren gut miteinander und kommen mit der Trockenheit besser klar als Flachwurzler“, erklärt Michael Grosch, Leiter des Forstbetriebes Selb.

Wir ♥ Lebensmittel.

Was war sonst so los bei EDEKA Egert?

Gewinne
1 Urlaubs-
gutschein
im Wert von 300 €

Um einen Urlaubsgutschein zu gewinnen, einfach diesen Coupon ausfüllen und in Ihrem EDEKA Egert-Markt abgeben.

Der Gewinner erhält einen Gutschein, der für Pauschalreisen und/oder Hotel- und Ferienhausaufenthalt gültig ist und in einem Reisebüro eingelöst werden kann.

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt ist jeder ab 18 Jahren, ausgenommen Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige sowie gewerbliche Gewinnspielunternehmen. Der Rechtsweg und eine Barauszahlung sind ausgeschlossen. Verantwortlicher für die im Rahmen des Gewinnspiels erfassten Daten ist DMK Deutsches Milchkontor GmbH. Daten werden nur zum Zweck des Gewinnspiels verarbeitet und anschließend gelöscht. Details zum Datenschutz finden Sie unter: www.milram.de/verlosung. Teilnahmeschluss ist der 31.08.2020.

Vorname / Name

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon Alter

WIR WOLLEN UNSERE HEIMAT LEBENS- UND LIEBENSWERT ERHALTEN UND SUCHEN IMMER WIEDER NACH NEUEN REGIONALPARTNERN, DIE UNSERE PHILOSOPHIE TEILEN.

SIE HABEN EIN TOLLES PRODUKT UND WOLLEN DIESES VERMARKTEN? DANN SPRECHEN SIE MIT UNS. WIR SUCHEN SIE!

E-MAIL: INFO@EDEKA-EGERT.DE
ODER PERSÖNLICH IM MARKT

Beim Besuch wurde natürlich auch ein Blick ins Lager geworfen.

Wir ❤ Lebensmittel.

Hochwertig designte Strandtücher von Feiler – jetzt exklusiv bei EDEKA Egert

Die Ernst Feiler GmbH mit Sitz in Hohenberg, die seit über 90 Jahren luxuriöse Bad- und Wohntextilien „made in Germany“ herstellt, gilt weltweit als führender Hersteller von echter, bunt gewebter Chenille und feinstem Frottier mit Chenillebordüren. Chenille ist ein Gewebe mit einer samtartigen Oberfläche, für dessen Herstellung einzelne Baumwollfäden miteinander versponnen werden, wodurch ein angenehm weicher und sehr saugstarker Stoff entsteht. Jene Fachkompetenz in diesem Bereich machte das Unternehmen Feiler zum Premiumanbieter hochwertigster Badtextilien und Accessoires. Das Streben nach höchster Qualität und die Liebe zur Nachhaltigkeit beeindruckte auch Profisportlerin Steffi Graf, die seit Januar dieses Jahres als Markenbotschafterin fungiert und eine eigene Kollektion auf den Markt brachte.

„Wir fühlen uns zu besonderen Qualitätskriterien verpflichtet. Unsere Produkte kommen in erster Linie mit der Haut in Berührung. Schon beim Einkauf der Garne achten wir deshalb darauf, dass nur hochwertigste Materialien aus veredelter Baumwolle verwendet werden. Unsere Lieferanten sind ausgewählte Spinnereien und Ausrüster, die ihre Produkte den strengen Maßstäben der Verordnung OEKO-TEX® 100 unterwerfen. Damit bieten wir unseren Kunden hautfreundliche Produkte, die einer ständigen Qualitätskontrolle unterliegen“, verrät Isabella Fritsch, Leitung Marketing und Produktmanagement.

Bewusst zu leben und zu konsumieren ist auch für EDEKA Egert ein entscheidendes Thema. Anlässlich der großen Treueaktion, bei der sich jeder Kunde ein hochwertiges Strandtuch sichern kann, entschied man sich deswegen für eine Kooperation mit dem in der Region ansässigen Familienunternehmen Feiler in Hohenberg. Vor Kurzem war ein ausgewähltes Team von EDEKA Egert zu Gast, um sich ein Bild vom aktuellen Stand der Produktion zu machen. „Wie immer entscheidet bei uns der Kunde“, verrät Alexander Egert. Sollte die Aktion gut laufen und die Nachfrage vorhanden sein, ist es möglich, dass es im nächsten Jahr eine Neuauflage, sprich ein weiteres Handtuch aus der Kollektion von Feiler geben wird.

Impressum

Auflage: 30 000 Exemplare. Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

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 ca. 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Herausgeber (V. i. S. d. P.):
EDEKA Egert
Alexander Egert
Unterweißenbacher Weg 1
95100 Selb
Tel.: 0 92 87/7 79 76
Fax: 0 92 87/6 07 81

Redaktionsleitung:
Annika Steinkamp
Tel.: 0 53 32/96 86-481
Fax: 0 53 32/96 86-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung: Karin Döbler
Tel.: 0 53 32/96 86-55
Fax: 0 53 32/96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Mediengestaltung, Druck,
Verlag & Presseagentur
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: 0 53 32/96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Wichtiger Hinweis: Die Bilder der Zeitung entstanden bereits vor der Corona-Pandemie.

Besucht uns im Netz:

EdekaEgert

edeka_egert

www.edeka-egert.de

EDEKA Egert FRISCHE ERLEBEN

regional | frisch | nachhaltig

TREUEAKTION

hier liegen sie richtig

Jetzt Treuepunkte sammeln und sich ein hochwertiges Strandtuch GRATIS aus der Region sichern!

FEILER GERMANY

HEIMATLIEBE
Wir wissen, wo's herkommt!

20. Juli bis 12. September 2020

weitere Informationen in der Sammelkarte