



Der Kartoffellandwirt in Ihrer Nähe

Auf dem Hof Burmeister in Wakendorf dreht sich alles um die Kartoffel. Seit 1983 hat sich Thies Burmeister auf den Anbau von Kartoffeln spezialisiert. Jährlich werden auf 235 ha 10.000 Tonnen unterschiedlichste Kartoffelsorten angebaut. Von festkochend über vorwiegend festkochend bis hin zu mehlig – der Hof Burmeister steht für beste Qualitätskartoffeln. Der Betrieb arbeitet nach dem Prinzip der kontrollierten, integrierten Produktion in Verbindung mit strengsten betriebsinternen und externen Qualitätsvorschriften. Der Verbraucher kann sicher sein: Auf diesem Betrieb werden Pflanzenschutz- und Düngemittel so wenig wie möglich eingesetzt. Gelagert werden die geernteten Kartoffeln in Kartoffelgroßkisten, damit keine Druckstellen entstehen. Die Sortiergänge auf Netzkettensortierbändern sind so schonend, dass Beschädigungen vermieden werden. Vor der Endverpackung durchlaufen die Kartoffeln einen Waschgang mit Frischwasser. Kurze Transportwege garantieren frische und geschmacklich einwandfreie Kartoffeln.

„Wir arbeiten schon lange mit EDEKA Nord zusammen und freuen uns, für das Markenprogramm „Unsere Heimat – echt & gut“ Kartoffeln anzubauen. Genau diese Kartoffeln haben eben Extraklasse!“

Thies Burmeister
Holstein-Kartoffelvertriebs GmbH
Hauptstraße 1
23845 Wakendorf



Ein Herz für Norddeutschland Beste Produkte aus unserer Heimat



EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH
Gadeler Straße 120
24539 Neumünster
Telefon: (0 43 21) 985-0
Telefax: (0 43 21) 985-227
E-Mail: vertrieb.nord@edeka.de
Homepage: www.edeka-nord.de

www.edeka-nord.de/UnsereHeimat



Frische Lebensmittel aus Ihrer Nähe



Der Milchlandwirt in Ihrer Nähe

Jann-Henning Dircks liebt seine Milchkuhherde. Seit 14 Jahren beschäftigt er sich mit der Produktion von Milch und weiß, worauf es ankommt. „Beste Milchqualität sowie die Anbindung an die heimische Region sind für mich die wichtigsten Voraussetzungen für die Milchproduktion. Deshalb habe ich mich für das neue Markenprogramm von EDEKA Nord „Unsere Heimat – echt & gut“ entschieden“, bestätigt Dircks. Die 120 Milchkühe haben auf diesem landwirtschaftlichen Betrieb ein gutes Leben: Liegeboxenlaufstall mit „Kuhkomfort“, Wasserbetten, ein reichlich gefüllter Futtertisch, automatische Kuhbürsten und selbstverständlich in den Sommermonaten Weidegang. Das zertifizierte Kraftfutter für die Tiere liefert der Landhändler vor Ort. Auf den saftigen Eiderstedter Wiesen fühlen sich Milchkühe, Kälber sowie das Jungvieh wohl – die hervorragende Qualität der Rohmilch ist der beste Beweis, dass die Tiere hier in einer auf ihre Bedürfnisse abgestimmten Umgebung leben.

Jann-Henning Dircks
„Wir haben hier im Norden eine hervorragende Milch. Unsere saftigen Wiesen bieten die besten Voraussetzungen, eine so gute Milchqualität zu produzieren. Ich freue mich, dass ich beste Rohmilch für das neue Markenprogramm „Unsere Heimat – echt & gut“ produzieren kann.“

Jann-Henning Dircks
Diekstraat 13
25870 Norderfriedrichskoog

Diese Milch ist einzigartig!

Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“

Unser Herz schlägt für Norddeutschland. Deshalb haben wir im Herbst 2010 mit unserer Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ ein verbraucher-nahes Milch- und Molkereiprodukte-Markenprogramm in unserem Absatzgebiet ins Leben gerufen. Den Grundstein dafür legten die EDEKA Nord gemeinsam mit Holsteiner Landwirten sowie der Osterhüsumer Meierei Witzwort eG.

Entstanden sind eine einzigartige Milch und hochwertige Milcherzeugnisse auf allerhöchstem Niveau. Unsere Frischeprodukte sind ohne Gentechnik produziert und mit einem einzigartigen Qualitätssicherungs-Programm ausgestattet.



Die einmalige Transparenz für Genießer Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Milchprodukte bis hin zum Milchproduzenten sind für den Verbraucher schnell und unkompliziert sichergestellt. Mit der Chargennummer auf der Verpackung kann sich der Verbraucher im Internet über den Milchproduzenten informieren und sich so über die Herkunft der Produkte ein genaues Bild machen.

www.edeka-nord.de/UnsereHeimat

Wir melken unsere Kühe, nicht unsere Bauern.

Faire Preise für unsere Heimat.

Für das neue Milchprogramm erhält die Landwirtschaft von der EDEKA Nord zusätzlich 7 Cent pro verkauftem Liter für die besondere Qualitätsarbeit. EDEKA steht zu seinen Landwirten und zahlt faire Preise.



Neu im Sortiment

Das Sortiment wurde um zwei neue Produkte ergänzt: frische Freiland Eier ohne Gentechnik in Zusammenarbeit mit Gutshof Ei,

Schackendorf, und Blütenhonig aus Norddeutschland.

Die Eier unterliegen ebenfalls dem umfangreichen Qualitätssicherungs-Programm und gewährleisten eine lückenlose Transparenz.

Der Blütenhonig stammt von norddeutschen Bienenzüchtern und wird von Firma Dreyer, Uelzen abgefüllt.



Obst und Gemüse

Knackig frisches Obst und Gemüse direkt vom Bauern ins Regal – das ist unsere Heimat

„Unsere Heimat – echt & gut“ bietet ebenfalls ein reichhaltiges Sortiment an Gemüse- und Obstsorten sowie unterschiedliche Kartoffelsorten an. Bei den Äpfeln warten Gravensteiner oder Holsteiner Cox auf anspruchsvolle Kunden. Im Gemüsesegment sind Eisbergsalat, Salatherzen, Kohlrabi, Kronen-Broccoli und Fenchel-Gemüse in das Markenprogramm aufgenommen worden. Die Kartoffelsorten werden in allen Kocheigenschaften angeboten.

Neu im Sortiment

Das Gemüsesortiment wurde um verschiedene Variationen Tomaten und Rosenkohl ergänzt.



Außerdem bieten wir Ihnen eine Auswahl an Bio-Gemüse: Möhren, Broccoli, Salatherzen, Eisbergsalat, Rote Bete, Kartoffeln und den Weißkohl „Ackerpille“.

Die Obst und Gemüse produzierenden Betriebe sind von EDEKA Nord sorgfältig ausgewählt worden. Alle Betriebe berücksichtigen kontrollierte und integrierte Produktionsverfahren in Verbindung mit strengsten betriebsinternen Qualitätsvorschriften, die beste Produktionssicherheit gewährleisten. Kurze Wege vom Erzeuger zum Verbraucher sind ein weiteres Qualitätsmerkmal des Obst- und Gemüsesortiments aus dem Programm „Unsere Heimat – echt & gut“. Frische und Qualität der Produkte sind dadurch garantiert. Wir schützen das Klima und schonen die Umwelt.



Alles unter Kontrolle – vom Futter bis zur Milch

1. Fütterung der Milchkühe ohne gentechnisch veränderte Futterpflanzen
2. Rohstoffe aus der Region:
Kurze Wege der Qualitätsfuttermittel sind durch lokal ansässige Kraftfuttermittel-Hersteller gewährleistet.
3. Verarbeitung in der Region:
Kurze Transportwege verringern den CO₂-Ausstoß!
4. Rückverfolgbarkeit:
Die Rückverfolgbarkeit der Milch bis zu den Produzenten mit Angaben über die Inhaltsstoffe der Milch sowie Transparenz bis hin zu den Futtermitteln sind gewährleistet.
5. Die jährliche Kontrolle und Teilnahme am Qualitätsmanagement-Programm (QM-Milch) ist für uns selbstverständlich.
6. Fairer Umgang mit unserer heimischen Landwirtschaft:
Die Landwirtschaft erhält von EDEKA zusätzlich 7 Cent für jeden verkauften Liter Milch des Markenprogramms „Unsere Heimat – echt & gut“.
7. Offenstallhaltung, Stallhaltung mit Auslauf oder Weidegang:
Unsere Tiere sollen sich wohl fühlen. Deshalb haben sich unsere Landwirte verpflichtet, ihren Tieren einen art- und wesensgerechten Lebensraum zu bieten.
8. Größtmöglicher Umweltschutz:
Verbraucher-nähe ist für EDEKA Nord eine der wichtigsten Voraussetzungen bei der Herstellung von Lebensmitteln. Auch bei den neuen Milchprodukten wird dieser Grundsatz immer eingehalten. Wir lieben die Umwelt – deshalb achten wir sie!
9. Mikrofiltration – nicht hoch erhitzt:
Die Haltbarkeit der Milch aus dem „Unsere Heimat – echt & gut“-Programm wird durch ein sehr schonendes Filtrationsverfahren erreicht. Bei diesem Verfahren werden die Keime mit Hilfe von Keramikfiltern aus der Milch entfernt. Durch die geringe Keimzahl in der Milch erhöht sich die Haltbarkeit! Die Milch wird nicht hoch erhitzt.