



R(h)eingeschaut



Alles für das perfekte
Weihnachten



Seiten 2 - 3

Kreative
Backdekoration



Seiten 4 - 5

Kunden ziehen
positive Bilanz



Seiten 6 - 7

Umbau
an Saarlandstraße



Seiten 8 - 10

Edle
Spirituosen und Weine



Seiten 12 - 13

Bestellservice: Feines Fleisch für die Festtage



FEINES FLEISCH
SPEZIALITÄTEN DER BESONDEREN ART

Genießer, Steakfans und Fleischliebhaber aufgepasst: Sicherlich gönnen auch Sie sich gerade in der Weihnachtszeit gerne mal ein ganz besonderes Stück Fleisch. Ob trocken gereiftes, zartes Steak No. 1, besonders zartes Wagyu-Fleisch, wildes Bison, nussiges Iberico oder edle Kalbsrouladen vom Tiroler Kaiserkalb – der Spezialitätenkatalog unter dem Titel „Feines Fleisch – Spezialitäten der besonderen Art“ bietet Ihnen zahlreiche erlesene Gaumenfreuden. Dieser Service von EDEKA Südwest und EDEKA Krech könnte genau das Richtige für Sie sein. Sie können diese Spezialitäten einfach bei den Mitarbeitern an der Bedientheke von EDEKA Krech oder ganz bequem über das Internet www.feinesfleisch.de vorbestellen und nach einigen Tagen zum gewünschten Datum bei uns im Markt abholen. Wir wünschen viel Freude beim Probieren und Genießen!

Bitte einige Tage an Vorbestellzeit einplanen!

Den Weihnachtseinkauf bequem liefern lassen



Vermeiden Sie in der teils hektischen Vorweihnachtszeit jedweden Stress und lassen Sie sich von EDEKA Krech Ihren Einkauf ganz bequem nach Hause liefern. Jeden Freitag in der Woche wird ausgeliefert, am Donnerstag ist „Bestelltag“. Kunden haben bei der Bestellung drei Möglichkeiten: Entweder sie kaufen vor Ort ein und lassen sich die Waren am nächsten Tag liefern, sie geben einen Einkaufszettel vor Orte ab oder geben die Bestellung telefonisch an den Markt durch. Für die Lieferung innerhalb von Maudach wird eine kleine Gebühr von 5 Euro fällig, Einwohner von Mutterstadt müssen 10 Euro bezahlen – weiter entfernte Orte werden auf Anfrage ggf. auch beliefert. Tiefkühlwaren sind von dem Lieferservice ausgenommen. Testen Sie den neuen Lieferservice gerne aus, Sie werden es sicher nicht bereuen – und können die gesparte Zeit und Energie in schöne Dinge des Lebens investieren.

„Gemüse isst geil“: Frischer Feldsalat aus der Region



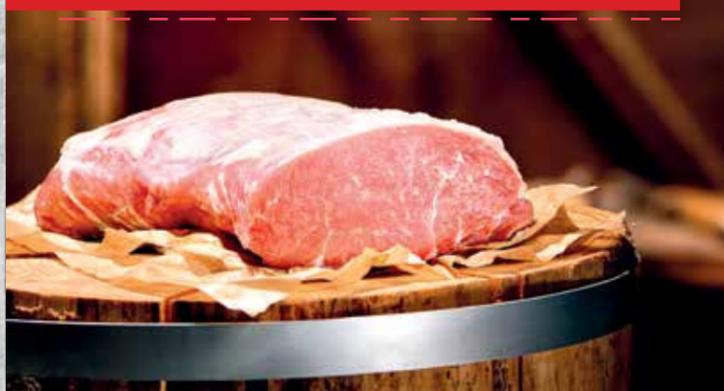
Ob prall gefüllte Gans, knusprige Ente oder ein saftiges Stück Fleisch: Zum Weihnachtsfest kommt in vielen Haushalten was ganz Besonderes auf den Teller. Eine beliebte Beilage oder Vorspeise für das Festtagsmenü ist knackiger Feldsalat. Dieser ist ab sofort wieder bei EDEKA Krech frisch aus der Region zu finden. Seit Jahren bezieht der Kaufmann den Feldsalat über die EDEKA-Marke „Unsere Heimat“ vom Gemüseanbau Geil aus Harthausen. Bereits seit einigen Generationen baut die Familie Geil unter dem Motto „Gemüse isst geil“ Feldsalat und vieles anderes direkt vor den Toren Ludwigshafens an.

2017er Dornfelder halbtrocken



Der kräftige Dornfelder vom Weingut Dieter Heinz aus Wachenheim ist ideal für die kühlere Jahreszeit. Er passt zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Die fruchtige Ausbaumvariante ist auch leicht gekühlt ein Trinkspaß. Die intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder sind deutlich schmeckbar. Der Dornfelder wurde mit der Silbernen Kammerpreismünze prämiert – ein echter Qualitätswein.

Iberico



Das Fleisch der Iberico-Schweine ist unvergleichlich aromatisch und nussig. Eine weitere Besonderheit dieser ursprünglichen Schweinerasse ist das mit feinen Fettädrchen durchzogene Fleisch. Diese machen es saftig und zart zugleich. Iberische Schweine leben meist frei laufend auf Weiden im spanischen Südwesten. Hier ernähren sie sich von den Eicheln der dortigen Kork- und Steineichenwälder. Dies sorgt dafür, dass das Fleisch seine würzig-nussige Note erhält. Der Nacken eignet sich hervorragend zum Grillen. Und der Rücken, um ihn am Stück zu braten oder im Smoker zu garen.

Steak No.1



Das Steak No. 1 lässt eine alte Handwerkskunst wieder aufleben. Bei der traditionellen Trockenreifung reift das Rindfleisch mindestens drei Wochen am Knochen. In den Reifekammern entwickelt das Fleisch bei einer genau abgestimmten Temperatur, Luftfeuchtigkeit und -zirkulation ein unvergleichlich intensives und natürliches Aroma. Für diese spezielle Methode eignet sich nur bestes Rindfleisch, das von höchstens 36 Monate alten weiblichen Tieren stammt. Jedes einzelne Stück wird von den erfahrenen Metzgern der EDEKA Südwest Fleisch in Handarbeit verlesen. Ausgewählt werden nur beste Stücke mit der entsprechenden Fettstruktur.

Pickerd bezaubert mit weihnachtlichen Dekorideen

Bei Hobbybäckern beginnt die Vorfreude lange vor dem ersten Advent: Die erprobten Lieblingsrezepte werden herausgeholt, die neuen Plätzchenformen poliert und kreative Verzierungen erdacht. Für alle, die jetzt schon in den bunten Farben und Formen der weihnachtlichen Dekorationen schwelgen, hält EDEKA Lis für Sie die vielseitigen Dekorartikel des Traditionsunternehmens Pickerd aus Burgwedel bereit.

Seit fast 70 Jahren sorgt Pickerd für Magie in der Küche. 1950 gründete Heinrich Pickerd eine Manufaktur mit einer kleinen Auswahl

an Backwaren. Daraus ist ein abwechslungsreiches Sortiment mit über 100 verschiedenen Back- und Verzierungshelfern geworden. Mit dabei sind neben den ursprünglichen Kuvertüren und Glasuren auch Zucker- und Schokoladendekoren sowie Dekormandeln und das Naturdekor wie die ganzen oder gehackten Himbeeren.

Heute gehört Firma Pickerd zu den führenden Unternehmen im Bereich Back- und Dekor-Spezialitäten. Die originellen wie praktischen Produkte wurden gerade das zweite Jahr in Folge vom führenden Fachmedium zur OP-Marke

des Jahres in der Kategorie Backzutaten/Backhilfen ausgezeichnet. Der Erfolg kommt nicht von ungefähr, sondern aus der Maxime, nur beste Qualität durch beste Zutaten zu liefern. Aber eben auch durch eine besondere Liebe zum Detail, die zu gleichen Teilen aus Erfahrung, Tradition und echter Handwerkskunst erwächst. Und natürlich Innovation – die Mitarbeiter bei Pickerd lassen sich regelmäßig neue Wege einfallen, die Kreativität bei der Oster-, Jubiläums-, Geburtstags- sowie der Weihnachtsbäckerei zu unterstützen.

Sie sind für die diesjährige Weih-

nachtsbäckerei noch auf der Suche nach dem gewissen Etwas, was ihren Liebsten ein Glitzern in den Augen beschert? Dann sollten Sie bei EDEKA Lis unbedingt zu den neuen Dekorhighlights von Pickerd greifen. Ob die neuen Mini-Kekse in Form von kleinen Lebkuchenmännchen, die süßen Zuckeraufleger Wichtel-Zauber, das 3er-Set Wichtel-Zauber mit glitzernden Streudekoren oder die Bio-Orangenpaste – die Kreativabteilung von Pickerd hat auch in diesem Jahr wieder ganze Arbeit geleistet und macht Ihr winterliches Backvergnügen noch bunter und leckerer.



Bei EDEKA Lis finden Kunden eine breite Auswahl an Back- und Küchenzubehör!



Wintertraum-Schichtdessert mit karamellisierten Salzmandeln

- Zutaten:**
- Für die Rote Grütze**
 - 200 ml Kirschsafte
 - 1 EL Zucker
 - 1 EL Speisestärke
 - 200 g TK-Beerenmischung
 - 1 Messerspitze Zimt, gemahlen
 - 1 Messerspitze Kardamom, gemahlen
 - Für die Dekoration**
 - 25 g PICKERD-Mandeln, gestiftelt
 - 1 EL Zucker
 - 1/2 TL feines Meersalz
 - Für die Creme**
 - 4 EL Zucker
 - 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
 - 500 ml Milch
 - 1 PICKERD-Vanilleschote



Zubereitung
Die Mandeln mit dem Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, auf einem Backpapier verteilen, mit Salz bestreuen und auskühlen lassen. Das Puddingpulver mit 100 ml Milch verrühren. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit der restlichen Milch ablöschen und aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit der Milch-Pudding-Mischung zugeben, einrühren und unter Rühren erneut aufkochen. Mit Folie abdecken und kalt stellen. Den Kirschsafte mit der Stärke und dem Zucker verrühren und unter Rühren aufkochen. Die Beeren untermischen und die Rote Grütze mit Zimt und Kardamom würzen. Die Vanille-Karamell-Creme glatt rühren und abwechselnd mit der Roten Grütze in vier Dessertgläsern schichten. Die Salzmandeln in Stücke brechen und die Desserts damit garnieren.



Bio-Orangenpaste

Jeder, der Freude am Backen und Kochen hat, kennt den Moment, wenn man abschmeckt und überlegt, was noch fehlt. Genau für diesen Augenblick ist die neue Bio-Orangenpaste perfekt. In der praktischen Tube stecken nur beste und 100 Prozent natürliche Zutaten: hocharomatisches Bio-Orangenöl und Bio-Agavendicksaft. Die fruchtige, süß-herbe Note der Bio-Orangenpaste gibt nicht nur Kuchen, Keksen, Cremes und Desserts den letzten Schliff, auch herzhaften Gerichten verleiht sie einen ganz besonderen Geschmack. Auch zu Getränken wie Limonaden, Bowlen und Punsch passt der intensive Orangengeschmack perfekt.



Mini-Kekse Lebkuchenmännchen

Erst die zarte Note von Gewürzen wie Zimt, Nelken, Muskat und Anis verleiht Plätzchen und Co. ihren unwiderstehlich weihnachtlichen Geschmack. Das gilt auch für die neuen Pickerd Mini-Kekse Lebkuchenmännchen. Die knackigen Kekse in Form kleiner Lebkuchenmännchen sind ideal zum Dekorieren von Cupcakes, Plätzchen, Torten und Desserts geeignet. Im praktischen, wiederverschließbaren Streubecher bleiben sie immer schön frisch und knusprig. So machen sie zum Beispiel auch als Dekor auf den Tellern einer weihnachtlichen Kaffeetafel eine gute Figur oder schmecken auch zum Snacken nebenbei wunderbar.



Zuckeraufleger Wichtel-Zauber

Für zusätzliche Abwechslung beim Dekorieren sorgen die Zuckeraufleger Wichtel-Zauber. Die fröhlichen Wichtel, Rentiere und Weihnachtsmützen werden aus weicher Zuckermasse handgefertigt und einzeln verpackt. In weihnachtlichem Rot und Grün sowie mit einem Hauch von Glitzer sind die acht Figuren in der Winterzeit perfekt als Highlight für Torten und Cupcakes geeignet.



Service wird vom ganzen Team gelebt



Ein freundlicher und zuvorkommender Service – das ist bei EDEKA Manambelona nicht nur eine leere Worthülse, sondern wird von dem Kaufmann und seinen motivierten Mitarbeitern jeden Tag gelebt. „Wir gehen jeden Tag mit dieser Leidenschaft an unsere Arbeit: Wir hören zu, helfen den Kunden gerne weiter, bestellen ihnen eventuell nicht vorhandenen, Produkte aus dem Sortiment, passen unser Sortiment da auch gerne an und sind jederzeit für Verbesserungsvorschläge offen“, erklärt Kaufmann Franck Manambelona den Anspruch von ihm und seinem Team. „Niemand ist perfekt, aber wir versuchen uns jeden Tag zu verbessern.“ An dieser Stelle wollen wir Ihnen nicht nur eine Übersicht über unsere verschiedenen Servicebereiche geben, sondern auch mal einige Kunden zu Wort kommen lassen. Sie sind schließlich der Maßstab, an dem sich das Team von EDEKA Manambelona jeden Tag auf Neue messen lassen will.

Unsere Serviceleistungen im Überblick:

- täglich Mittagstisch von 11 bis 14 Uhr
- große Auswahl an regionalen Produkten
- praktisches Bargeldabheben mit „Cash Back“
- Seniorenfreundliches Einkaufen mit persönlicher Begleitung
- kompetentes und freundliches Team
- Rabatte sammeln mit Deutschland Card und EDEKA-Apps
- Der Umwelt zuliebe: Papiertüten sowie Mehrwegnetze und -boxen
- breites Sortiment von preiswert bis hochwertig
- viele Bio-Produkte und breites veganes Sortiment
- soziales Engagement vor Ort im Stadtteil



Blumenvielfalt und alles vor Ort

„Ich wohne in der Nähe des Marktes und komme jeden Tag hierher, am liebsten zusammen mit meinen Freundinnen. Ich finde es ganz toll, einen Markt direkt im Stadtteil zu haben, dann muss ich nirgendwo anders hin. Für meinen Einpersonenhaushalt finde ich hier alles, was ich brauche. Für den Gottesdienst und einen Altar in einem Pflegeheim mache ich regelmäßig den Blumenschmuck, dafür decke ich mich hier im Markt ein. Die Blumen sind schön bunt, frisch und preiswert – einfach toll! Und das Beste: Wenn ich mal was Außergewöhnliches haben will, bestellt mir Herr Manambelona das gerne. Besser geht es nicht!“

Margot Althen (85)

Bio-Vielfalt und Hofglück-Fleisch

„Ich kaufe aus Überzeugung nur Lebensmittel in Bio-Qualität, da finde ich bei EDEKA Manambelona eine breite Auswahl an Bioland- und Demeter-Produkten. Das hat man nicht überall, da legt Herr Manambelona zum Glück großen Wert drauf, wofür ich ihm sehr dankbar bin. An der reichhaltigen Bedienteheke greife ich gerne zur Marke Hofglück, die höhere Ansprüche an die Tierhaltung stellt. Da schmeckt man einen enormen Unterschied zu normalem Fleisch. Ich freue mich, dass die Auswahl an solchen Produkten langsam wächst und Herr Manambelona sein Sortiment entsprechend anpasst, dem die Nachfrage wird immer größer.“

Karl-Heinz Niedermeier (85)



Neuer Glanz für Markt in der Saarlandstraße



Die Bauarbeiten sind vorbei und das fertige Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen: Nachdem der Markt von EDEKA Scholz an der Saarlandstraße über fünf Wochen hinweg bei laufendem Betrieb modernisiert wurde, erstrahlt der

Markt in einem ganz neuen Glanz und ist kaum wieder zu erkennen. „Wir haben nicht nur sprichwörtlich, sondern tatsächlich alles neu gemacht“, erklärt Kaufmann Andreas Scholz, der sich bei allen Kunden für das Verständnis wäh-

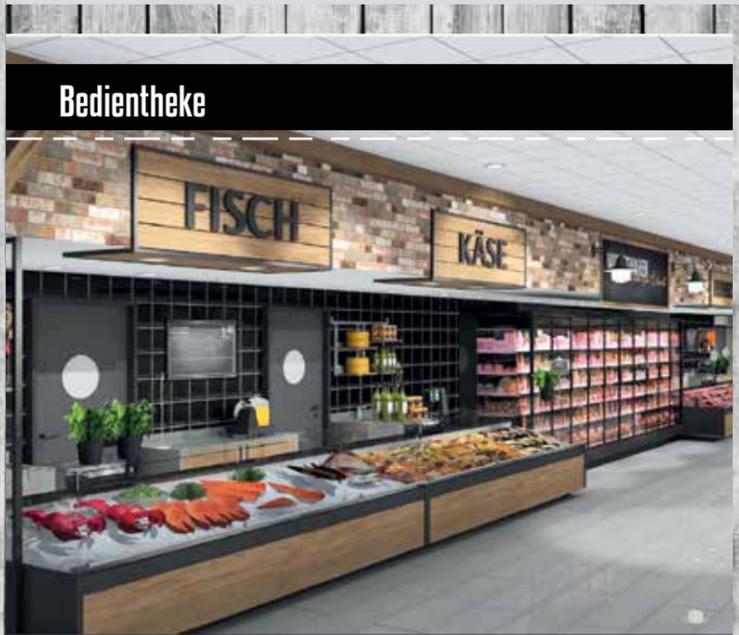
rend des Umbaus bedankt. „Wir haben eine neue Fläche in den Markt integriert, dadurch ändert sich die ganze Aufteilung und Anordnung der Ware“. Ob Obst- und Gemüsebereich, die komplette Bedientheke, die Weinabteilung so-

wie der neu angelegte Feinkostbereich: Die einzelnen Abteilungen des Marktes wurden komplett auf Vordermann gebracht und optisch in einem ebenso hochwertigem wie einladenden Design mit Fachwerkstil und Steinoptik gestaltet.

Ganz neu und ein Highlight, das in Ludwigshafen seinesgleichen sucht, wird die kleine Sushi-Station von der Firma Eay Happy im Eingangsbereich des Marktes sein, in der erfahrene Köche die japanischen Delikatessen jeden Tag frisch zubereiten.

Der Markt wächst durch die Erweiterung von 1520 auf 1720 Quadratmeter, so Andreas Scholz:

„Dadurch, dass wir einiges an Fläche hinzubekommen haben, werden wir künftig auch noch einige Hundert neue Artikel ins Sortiment aufnehmen. Soweit es möglich ist, wollen wir noch mehr regionale Produkte integrieren, aber da stoßen wir mittlerweile an Grenzen. Wir sind aber immer auf der Suche nach neuen interessanten Produkten!“



Bedientheke

Obst- und Gemüseabteilung

Weinabteilung

Neu an der Saarlandstraße



Täglich frisches Sushi von Eat Happy

Eat Happy steht für täglich frisches, handgerolltes Sushi und original asiatische Snacks, die von ausgebildeten Sushi-Köchen vor Ort zubereitet werden. Dieses in Deutschland neuartige ultrafrische Shop-in-Shop-Konzept hat sich an zahlreichen Standorten im Lebensmitteleinzelhandel etabliert, befindet sich auf einem starken nationalen und internationalen Expansionskurs und ist ab sofort auch bei EDEKA Scholz im Markt zu finden. Das Sortiment umfasst viele unterschiedliche, frisch zubereitete Sushi-Produkte in verschiedenen Boxen-Größen. Weitere Frischeprodukte wie verzehrfertige asiatische Salate, japanische Spieße, Gyoza-Teigtaschen oder Mochi runden das vielfältige Sortiment für alle Kundenansprüche ab. Dieses wird laufend durch neue innovative Produkte erweitert.



Mannheimer Edelkaffee von Helder & Leeuwen

Gegründet 2007 ist Helder & Leeuwen ein Mannheimer Unternehmen. Der holländisch klingende Name ist eine Hommage an die Holländer, welche in der Kaffeegeschichte eine gewaltige Rolle gespielt und vieles dazu beigetragen haben, dass Kaffee heute zu einem so beliebten Produkt geworden ist. Hochwertige Kaffeebohnen aus aller Herren Länder werden ausschließlich im traditionellen und schonenden Langzeitröstverfahren geröstet. Die Spanne der Kaffees im Sortiment reicht vom fernen Guatemala bis zum exotischen Indonesien. Alle selbstverständlich fair gehandelt.

Neben den sortenreinen Kaffees gibt es die „Mannheimer Edition“, eine ganze Reihe von eigens kreierten Mischungen – von mild bis kräftig, von nussig bis fruchtig – für jeden Geschmack sollte etwas zu finden sein. Im eigenen Regal bei EDEKA Scholz finden Kunden Kaffeesorten aus drei Kontinenten, Asien, Afrika und Latein-Südamerika. Es werden sowohl Kaffees als auch Espresso angeboten. Weiterhin hat der Kunden die Möglichkeit, seinen Kaffee vor Ort selbst zu mahlen, zu verschließen und mitzunehmen.

Leeuwen Café Crème

Der Leeuwen Café Crème ist eine eigene Kaffee-Kreation. Die Macher haben sehr viel Wert drauf gelegt, dass die Hausmischung aus verschiedenen hochwertigen Arabica-Bohnen ein ausgewogenes und vollmundiges Geschmacksbild hat. Dabei bestand die Kunst darin, einen sehr milden Kaffee zu kreieren. Die Aromen des Leeuwen Café Crème sind breit gefächert, dadurch wird es schwer, einzelne Geschmacksnoten hervorzuheben. Der Café Crème wurde von der Deutschen Röstergilde in 2012 mit Gold prämiert.



Kindern mixen gesunde Obst-Smoothies

Bei EDEKA Scholz finden Kunden in der Obst- und Gemüseabteilung ganz selbstverständlich täglich viele frische Produkte, einige davon direkt aus der Region. Doch Andreas Scholz ist darüber hinaus seit Jahren in verschiedenen Kindergärten in Ludwigshafen aktiv und klärt über das Thema „gesunde Ernährung“ auf. Vor Kurzem waren der Kaufmann, seine Ehefrau und Monika Schüssler, Marktleiterin in Oggersheim, zu Besuch bei der katholischen Kindertagesstätte Christ König in Ludwigshafen.

„Zuerst haben wir mit den motivierten Kindern über verschiedene Obstsorten gesprochen und danach gemeinsam Smoothies gemacht. Die Kinder durften selber schnippeln, das Ganze in den Mixer werfen und natürlich zum Schluss kosten. Wir haben zwei leckere Varianten gemacht – einmal mit Banane und Erdbeeren und einmal mit Heidelbeeren, Himbeeren und Joghurt,“ so Andreas Scholz.

„Die Aktion ist bei den Kindern gut angekommen, alle hatten viel Spaß dabei. Besuche, wie von Herr Scholz, sind nicht selbstverständlich“, so Einrichtungsleiterin Cornelia Kruspel. Die Aktion wurde von der Erzieherin Heike Klinge begleitet. Die katholische Kindertagesstätte Christ König in Ludwigshafen ist eine vom Land Rheinland-Pfalz anerkannte Bewegungskita und bei diesem Konzept spielt gesunde Ernährung eine wichtige Rolle und hat somit einen sehr hohen Stellenwert. Die Kita bekommt wöchentlich Obst und Gemüse vom Schulobstprogramm, das den Kindern zum Frühstück auf den Tisch gestellt wird. Zu den Geburtstagsfeiern der Kinder bringen die Eltern eine Obst- oder Rohkostplatte mit. Es finden Elternabende zum Thema „Gesunde Ernährung“ statt und mit den Kindern wird oft über das Thema gesprochen.





Ob Wein, Sekt oder Spirituosen: besonders in der Weihnachtszeit gönnen sich viele Menschen zu dem guten Essen ein ganz besonderes Getränk. Kaufmann Darius Wojtarowicz empfiehlt im diesem Jahr die edlen und außergewöhnlichen Liköre der Alten Gutsbrennerei Philipp Koch, deren Spirituosen einen festen Platz in den Regalen der breit

gefächerten Wein- und Spirituosenabteilung haben. Wir werfen einen kleinen Blick hinter die Kulissen.

Brände und Liköre von Philipp Koch versprechen wahrhaftige Harmonie in der Komposition. Schmecken und spüren Sie, wie traditionelles Destillier-Handwerk Ihren Gaumen und Ihre Sinne verführt. Ob

zeitlose Klassiker oder geistreiche Neukreationen – die Verwandlung von Früchten in aromatische Brände wird Sie in ihren Bann ziehen und neue Geschmackswelten eröffnen.

Ein Name, ein Versprechen. Bei den Spirituosen und Likören steht der vollkommene Genuss im Vordergrund – schnörkellos und ehrlich.

Die schlichte, elegante Apothekerflasche verrät den Charakter: Hier wird handwerklich gearbeitet und das wird auch gezeigt. Verstecken Sie sie nicht in der Schatzkammer für die „besonderen Gelegenheiten“, sondern stellen Sie sie mitten auf den Tisch, hinein ins Leben und machen Sie jede Gelegenheit besonders. Die Alte Gutsbrennerei steht

für Ursprünglichkeit und Authentizität. Das Unternehmen pflegt die uralte Tradition des Brennens und verwendet nur beste, ausgewählte Früchte aus der Region. Für die Alte Gutsbrennerei bedeutet Qualität, Ihre Sinne wahrhaft zu betören und mit nichts weniger geben wir uns zufrieden. Ursprünglich von Philipp Koch im rheinhessischen

Gau-Odernheim gegründet, hat die Familie Deheck die Destillerie in 2005 übernommen und zur heutigen Destillerie und Likörmanufaktur ausgebaut. Bei der Landesprämierung für Edelbrände 2015 erhielt die Destillerie zum vierten Mal in Folge den Staatsehrenpreis und zählt daher zu den Premiumbetrieben des Landes Rheinland-Pfalz.

Weiß-Mandel-Sahne-Likör

Der perfekte Begleiter zum Kaffee oder Mixen, selbst mit anderen Likören. Auch pur ein wahrer Genuss!



Pistazie-Sahne-Likör

Optisch und geschmacklich überragend. Das ungewöhnliche Highlight in jedem Regal und ein „Aha-Effekt“ für Ihre Gäste.



Haselnuss-Likör

Der beliebte Likör mit intensivem Haselnuss-Geschmack. Für viele Anwendungen geeignet, am liebsten natürlich „nur so“.



Erdbeer-Chili-Likör

Fruchtige Erdbeere mit einer spannenden Schärfe im Abgang. Ein trendiger Likör, nicht nur für die Erdbeerzeit.



Granatapfel-Likör

Das herb-süße, intensiv duftende Geschmackserlebnis. Kosten Sie diesen einmaligen Likör und lassen Sie sich überzeugen.

Unsere Weintipps für die Festtage

2017er Púrpura

Erzeuger: Weingut am Nil
Anbaugbiet: Pfalz, Deutschland
Art: Rotwein
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot
Charakter: trocken
Trinktemperatur: 18 °C
Beschreibung: Dieser extravagante Löwe besticht im Glas mit intensivem Dunkelrot und leichten purpurnen Reflexen. Sein Aroma nach Sauerkirsche, Brombeere und Cassis stehen dem Duft von Leder und Tabak gegenüber. Die würzigen Noten von Pfeffer, Kaffee und grüner Paprika stehen im Einklang mit den warmen und weichen Aromen dieser komplexen Cuvée.



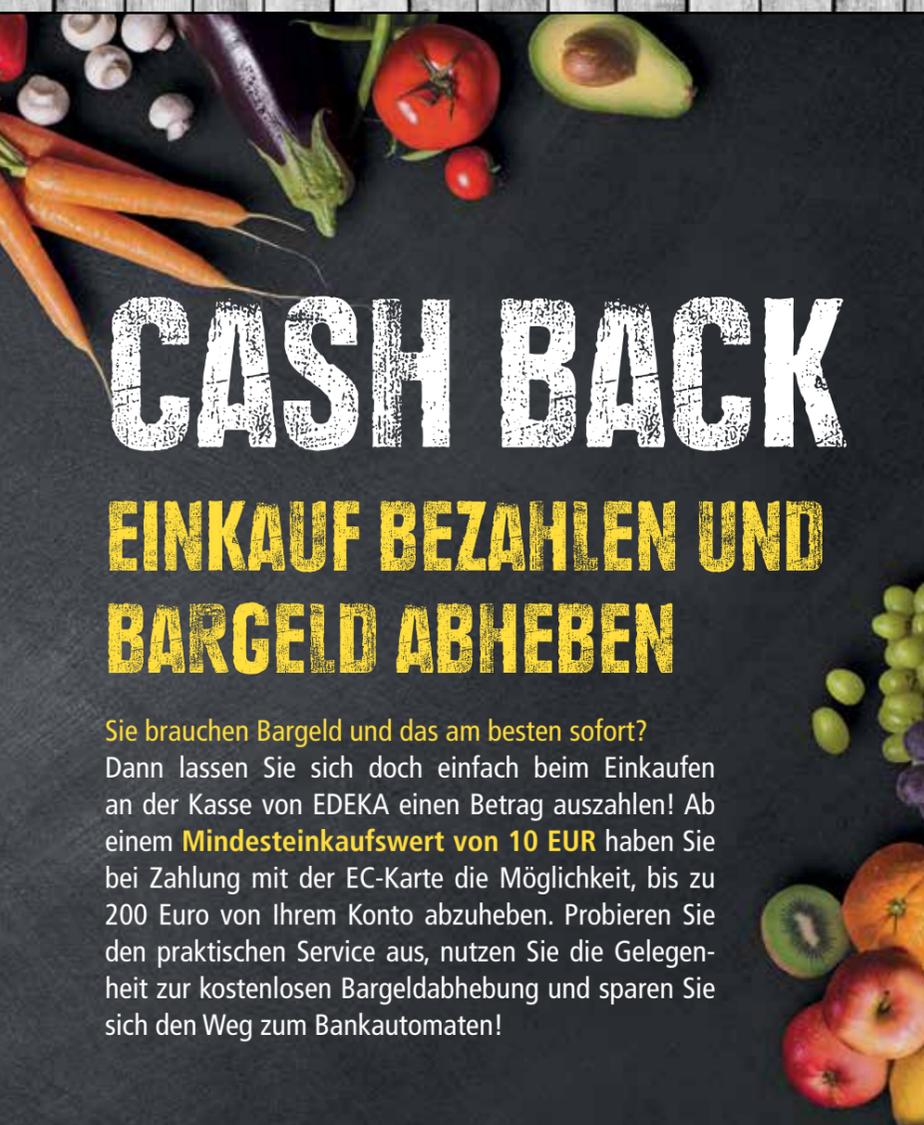
2018er Burrweiler Muskateller feinherb

Erzeuger: Weingut Meßmer
Anbaugbiet: Pfalz, Deutschland
Art: Weißwein
Charakter: trocken
Trinktemperatur: 10 °C
Beschreibung: Ein fein aromatischer und markanter Muskateller. Das schöne Spiel von dezenter Süße und Säure bleibt lange im Mund erhalten und macht Lust auf den nächsten Schluck. 2018 mit kräftigem Duft, ohne dabei parfümiert zu wirken. Im Mund ergibt die Aromatik von Flieder, Rose und Litschi mit der Frische der reifen und saftigen Säure eine tolle Balance.
Passt zu: Sommersalaten, kräutrigen und gut gewürzten Speisen, Schafs- oder mittelkräftigem Käse sowie zum abendlichen Ausklang des Tages.



EIN TOLLES GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude! Mit der Gutscheinkarte von EDEKA haben Sie immer ein passendes Geschenk für Ihre Freunde und Familie zur Hand – und das 365 Tage im Jahr. Die kleinen Karten passen problemlos in jede Brieftasche und sind in den Wertstufen 10 Euro, 25 Euro und blanko mit einem Wunschwert bis zu 100 Euro erhältlich. Bei EDEKA bleiben zukünftig keine Wünsche mehr offen.



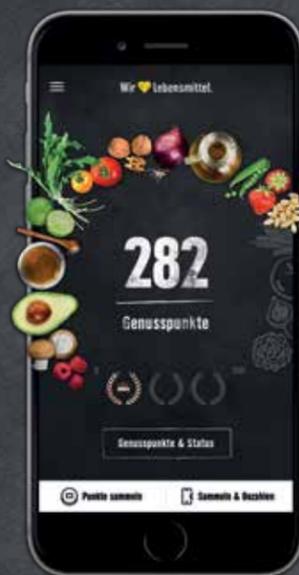
CASH BACK

EINKAUF BEZAHLEN UND BARGELD ABHEBEN

Sie brauchen Bargeld und das am besten sofort?

Dann lassen Sie sich doch einfach beim Einkaufen an der Kasse von EDEKA einen Betrag auszahlen! Ab einem **Mindesteinkaufswert von 10 EUR** haben Sie bei Zahlung mit der EC-Karte die Möglichkeit, bis zu 200 Euro von Ihrem Konto abzuheben. Probieren Sie den praktischen Service aus, nutzen Sie die Gelegenheit zur kostenlosen Bargeldabhebung und sparen Sie sich den Weg zum Bankautomaten!

Genuss+



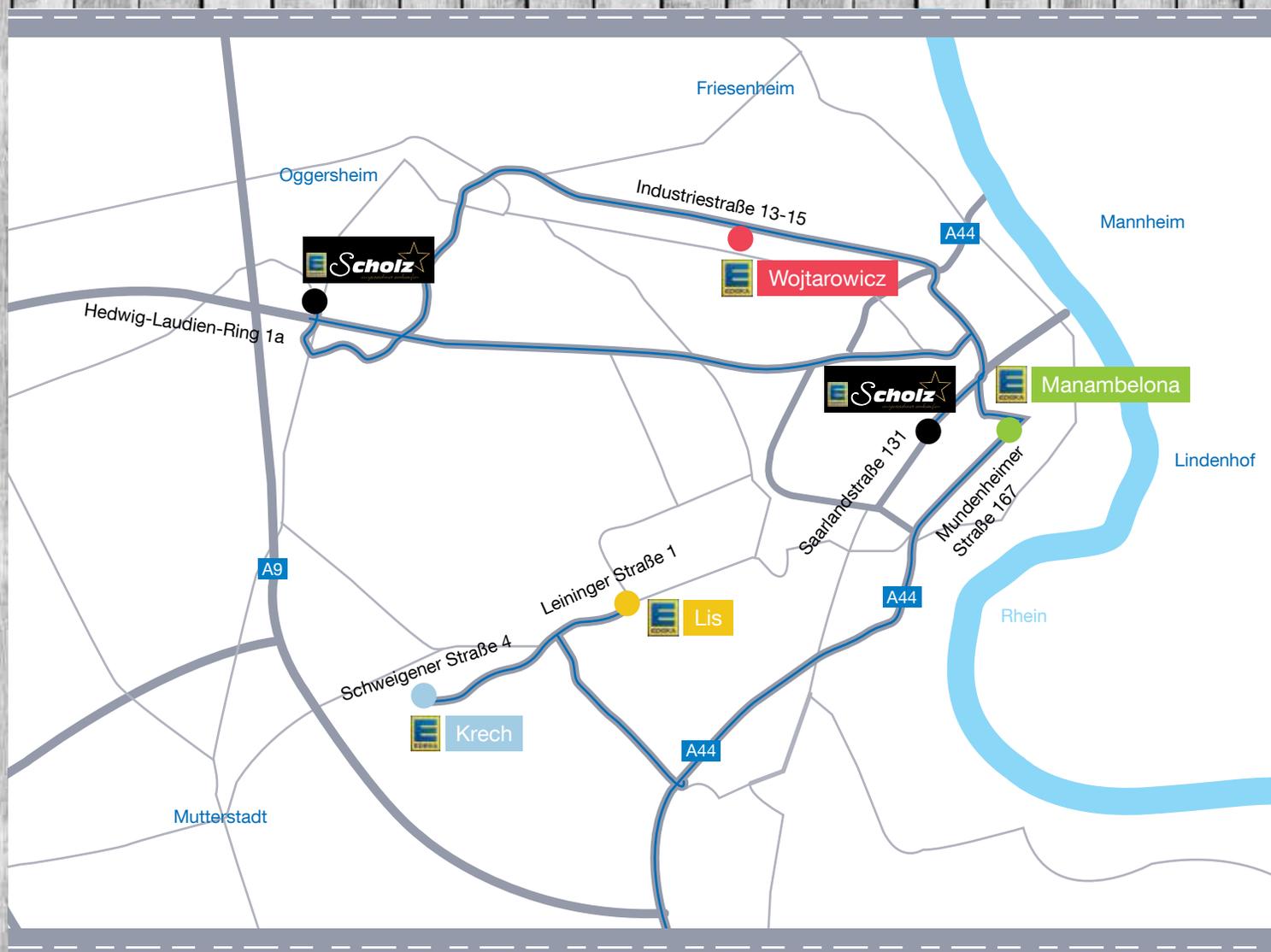
Für Jäger
und Sammler.



Ausmalspaß



So finden Sie uns



Impressum

Herausgeber (v. i. S. d. P.):

EDEKA Scholz
Saarlandstraße 131
67061 Ludwigshafen
Tel: (06 21) 67 19 18 70

EDEKA Scholz
Hedwig-Laudien-Ring 1a
67071 Ludwigshafen-Oggersheim
Tel: (06 21) 63 59 19 30

EDEKA Manambelona
Mundenheimer Straße 167
67061 Ludwigshafen
Tel: (06 21) 7 58 75 90

EDEKA Krech
Schweigener Straße 4
67067 Ludwigshafen-Maudach
Tel: (06 21) 5 29 52 41

EDEKA Lis
Leininger Straße 1
67067 Ludwigshafen-Gartenstadt
Tel: (06 21) 5 39 06 33

EDEKA Wojtarowicz
Industriestraße 13-15
67063 Ludwigshafen
Tel: (06 21) 6 69 00 80

Objektleitung/Druck:

ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:

Kai Knoche
E-Mail: k.knoche@proexakt.de
Tel.: (0 53 32) 96 86-40

Gestaltung und Anzeigensatz:

Sabrina Bergmann
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (0 53 32) 96 86-484

Ausgabe Dezember | 2019

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, so weit 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 1 800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.