



Bergmann's

APRIL

FRÜHJAHR- BLATT

LIEBE KUNDEN,

ein wenig Frühlingssonne durften wir schon genießen und damit die Vorfreude aufs Grillen und das bevorstehende Osterfest! Mit den ersten Frühlingssonnenstrahlen streckten auch die ersten Stangen des Königsgemüse ihre Köpfe aus der Erde und die Spargelsaison startet.

Große Freude gab es zudem bei unseren Nachwuchskräften, die mal wieder Tolles geleistet haben! Damit wollen wir Sie ein wenig ablenken von den erschütternden Nachrichten um uns herum, die uns alle aktuell am meisten beschäftigen.

Wir wollen helfen und tätig sein, dazu haben wir Einiges zu berichten und auch für Sie anzubieten!

Und dann gibt es da noch Corona... Auch wenn es endlich zu Lockerungen kommt, wird es doch in unseren Märkten nicht sofort einfacher. Aktuell haben wir mehr Ausfälle denn je und daher wird es uns schwer fallen, wirklich locker mit der Situation umzugehen. Die Ansteckungsgefahr wird größer und für diejenigen, die die Aufgaben der fehlenden Kollegen im Markt auffangen müssen, ist der Stress dementsprechend groß. Wir bitten daher um Verantwortungsvolles Handeln: Mit dem Tragen der Maske schützen Sie sich selbst und unsere Mitarbeiter. Vielen Dank für Ihre Rücksicht und Ihr Verständnis!

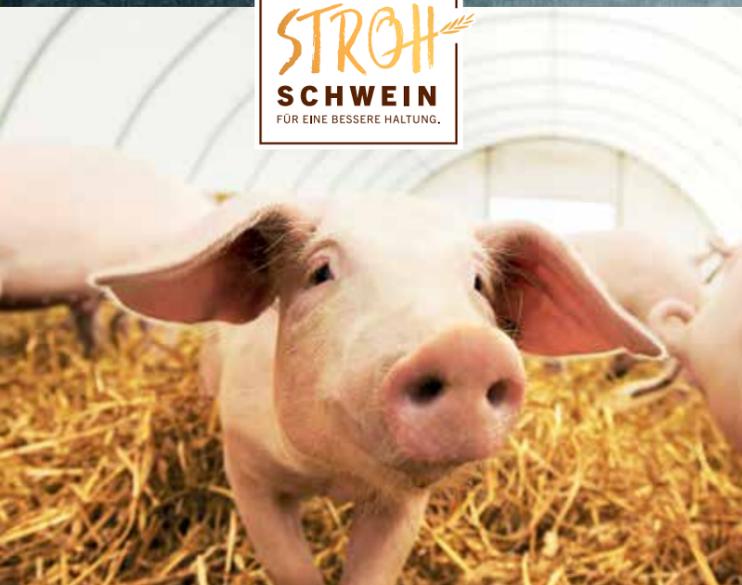
Wir sind gerne für Sie da und geben alles, um Ihre Wünsche zu erfüllen!

Schöne Ostertage wünscht Ihnen
Ihre Familie Bergmann und Teams

www.edeka-bergmann.de • info@edeka-bergmann.de



Wir ♥ Lebensmittel.



STÜCK FÜR STÜCK BESSER

Mit seinem Markenfleisch-Strohschwein engagiert sich EDEKA Gutfleisch – entlang der gesamten Lieferkette – gemeinsam mit den Landwirten noch stärker für Tierwohl und Nachhaltigkeit. Das Herzstück bildet dabei die Haltungsform Stufe 3 „Außenklima“. Und weil die Landwirte für die Erfüllung aller Bedingungen des Gutfleisch-Strohschwein-Programms mehr leisten müssen, werden sie auch besser bezahlt.

STROHSCHWEIN-SPEZIALITÄTEN VON GUTFLEISCH

Norddeutsche Strohschwein-Vielfalt

Alle Produkte des Gutfleisch-Strohschwein-Programms – ob Wurstspezialitäten oder feinste Teilstücke aus der Frischetheke oder dem SB-Bereich – stammen aus Norddeutschland. Das gilt für die Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Produktion bis zum Verkauf. Und nur, wer die Bedingungen des Programms erfüllt, darf am Markenfleischprogramm des Fleischwerks EDEKA Nord teilnehmen.

Dieser Umstand sorgt für eine lückenlose Transparenz. Mit der individuellen Kennzeichnung jedes Produkts kann jeder die Herkunft/Aufzucht des Tieres bei Bergmanns anfragen. Das Team kann dann alle Informationen über das Nordfrische Center einholen.

Handwerkliche Perfektion

Bei Gutfleisch wird auf höchstem Niveau handwerklich und nach traditionellen Rezepten gearbeitet. Sogar für die Gewürze gilt, dass sie gänzlich gentechnikfrei sein müssen. Darüber hinaus werden noch weniger Zusatzstoffe eingesetzt als im Gutfleisch-Programm. Das wird kontrolliert – regelmäßig, neutral und über gesetzliche Standards hinaus. Das gilt sowohl für die Produkte als auch für die gesamten Prozesse innerhalb der Wertschöpfungskette.

Haltungsform und Tierwohl

Die Haltungsformen auf zahlreichen Fleischprodukten zeigen mit einer farblich gekennzeichneten Stufenangabe zwischen 1 und 4 auf den ersten Blick an, wie das Tier gehalten wurde. „Stallhaltung“ (1), „Stallhaltung Plus“ mit mehr organischem Material (2), „Außenklima“ (3) und „Premium“ (4) mit freiem Auslauf. Neuerdings werden die Haltungsformen auch für Rindfleisch, Milch und weitere tierische Produkte vorgesehen.



EDEKA ist Partner und sogar Gründungsmitglied der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung, die die Initiative Tierwohl und auch die Haltungsform-Angabe ins Leben gerufen hat. Die Brancheninitiative hat sich zum Ziel gesetzt, das Tierwohl von Nutztieren zu verbessern. Das Projekt startete am 1. Januar 2015 gemeinsam mit EDEKA, dem Fleischwerk Nord und deren Gutfleisch-Marke. Dafür wurden die Teilnehmer aller Stufen in der Wertschöpfungskette des Produktes in dem Bewusstsein für eine artgerechte Haltung zusammengeführt. Das bedeutet, dass die Landwirtschaft, die Fleischwirtschaft und die Lebensmittelhändler Hand in Hand arbeiten.

BERGMANNS EMPFEHLUNG

Optimal zu Spargel

- Gutfleisch-Strohschwein-Schnitzel

Für besondere Grillmomente

- Strohschwein-Tomahawk
- Strohschwein-Nackensteaks
- grobe Strohschwein-Bratwurst



Auch abgepackt für schnelle Kunden



REGIONAL SAISONAL

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Beste liegt so nah? Gerade beim sensiblen Spargel ist die Nähe von Feld zu Handel ideal, um optimalen Genuss zu bieten. Doch auch die Wege der Kartoffeln und des Schinkens, die beim klassischen Gericht nicht fehlen dürfen, sind kurz.

Kartoffeln vom Hof Strampe aus Gienau

Die Kartoffel zählt zu den beliebtesten Beilagen – insbesondere zum Spargel gehört sie einfach dazu. Doch ist Kartoffel nicht gleich Kartoffel – profitieren Sie von regionaler Qualität und greifen Sie zu den tollen Knollen vom Hof Strampe aus Gienau.



Schinken von Basedahl aus Hollenstedt

Schinkenhöcker Henning Basedahl lagert in seinen über 40 Jahre alten Räucherarkaden erlesene Schinken, die in reiner Handarbeit entstehen. Von der Auswahl über die Verarbeitung bis zum Endprodukt wird der Schinken geprüft, sodass am Ende ein absolutes Premiumprodukt aus Pape, Kappe und Blume entsteht.



Spargel vom Hof Strampe aus Neetze

Ab sofort gibt es in Bergmanns Märkten wieder den regionalen köstlichen Strampe-Spargel. An den Ständen in Adendorf und vor dem Markt an der Saline können Sie zudem an der Spargelschälmaschine Ihren gekauften Spargel gratis schälen lassen.



WIR STARTEN IN DIE SAISON 2022

- Spargelgenuss ab April ab Hof – gerne auf Vorbestellung zu Ostern – gratis geschält und auch bei Bergmann's in der Saline, Loewe-Center und Bergmann Adendorf
- hausgemachte Kuchenvielfalt im Hofcafé – auch vegan – und zum Mitnehmen
- Erdbeeren ab Mai + Blaubeeren ab Juni – zum Selberpflücken ab Juni + Juli in Neetze

Lüneburger Landstraße 1 • 21398 Neetze • Tel: 05850 - 1331
www.spargelhof-strampe.de

SPARGEL APRIL-JUNI ERDBEEREN MAI-AUG. HIMBEEREN JUNI-AUG. BLAUBEEREN JUNI - SEPT. BROMBEEREN JULI - SEPT. KÜRBISSE SEPT. - DEZ.

Das neue Lüneburger FingerSalz

Die hochwertigen Salzmischungen – aus natürlichen Zutaten und regional von Hand gefertigt – gibt es in sechs raffinierten Sorten. Die „Feinen Saaten“ veredeln Osterlamm und die „Zarte Zitrone“ verleiht dem Spargel das gewisse Etwas. Tipp: Auch als kleine Aufmerksamkeit für Ihre Lieben hervorragend geeignet. Denn jede FingerSalz-Mischung enthält das original Lüneburger Hanse-Salz aus der alten Saline.



TIPP VON DAGMAR STRAMPE MARINIERTER SPARGEL

- Zutaten:**
- 1 kg Spargel, weiß oder Vio 12/16 mm
 - Salz • 3 EL Weißweinessig, mild oder fruchtiger Essig
 - 2 EL Senf • 3 EL Olivenöl • Zucker
 - Kräuter (z. B. TK-Kräuter gemischt mit Knoblauch)

Zubereitung: Spargelwasser zum Kochen bringen, mit Salz und Zucker abschmecken und Spargel hineingeben. Kochzeit bei 12/16mm ca. 12 Min, je dicker der Spargel, desto länger die Kochzeit (bissfest garen). In der Zwischenzeit die Zutaten für die Marinade miteinander verrühren, abrunden mit Spargelfond, ca. 100 ml (je nach Intensität der Marinade – eigener Geschmack entscheidet). Den Spargel abtropfen lassen, in eine flache Schale (Auflaufform) geben und mit der Marinade übergießen. Mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, anrichten. Abwandlung: fruchtigen Erdbeer-Essig verwenden und mit frischen, geschnittenen Erdbeeren anrichten. Dazu passt: frisches Ciabattabrot, eine Auswahl an Schinken- und Lachsaufschnitt oder ein schönes Steak.

Spargel zu Ostern und schöne Geschenkideen

Demnächst eröffnet unser neuer Hofladen!



IMPRESSUM

Auflage: 78050 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Aktiv Markt M. Bergmann e. K.
M. Bergmann
Wulf-Werum-Str. 2
21337 Lüneburg
Telefon: (04131)223672
www.edeka-bergmann.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332)9686-54
Fax: (05332)9686-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Lükemann
Tel.: (05332)9686-481
E-Mail: s.luekemann@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Sabrina Bergmann
Tel.: (05332)9686-484
E-Mail: s.bergmann@proexakt.de

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 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

AKTIV MARKT M. BERGMANN E. K.
im Loewe-Center in Lüneburg
Wulf-Werum-Straße 2
Tel. (04131)223672
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr



EDEKA-Osterwoche.

Jeden Tag bis Ostern tolle Gewinne für Sie!

In unserer EDEKA-Osterwoche haben Sie Tag für Tag die Chance auf tolle Gewinne. Füllen Sie bitte diese Karte vollständig aus und werfen Sie diese in die Losbox der EDEKA-Osterwoche.

Täglich wird ein Gewinner ausgelost (max. 11 Karten pro Person vom 4. bis 4. April 2022, max. 1 Karte pro Person/Tag).

EDEKA Bergmann wünscht Ihnen viel Glück und frohe Ostern.



Ei Ei Einfach gewinnen!

Bis 18. April 2022

Jetzt Gewinnspielfrage beantworten und tolle Preise gewinnen.

50 € Gutschein

Auf deutschlandcard.de/Ostern und in der DeutschlandCard App

VOLKER BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH
in Adendorf
Von-Stauffenberg-Straße 1a
Tel. (04131)180140
Mo. - Sa., 7 – 20 Uhr

BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH
Neukauf Saline in Lüneburg
Sülfmeisterstraße 3
Tel. (04131)74950
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr

ENGAGEMENT ZEIGEN UND AKTIV WERDEN

Die aktuellen Geschehnisse in der Ukraine bestürzen auch das Team von Edeka Bergmann sehr. Die Gedanken sind bei allen Menschen, die unmittelbar von den kriegerischen Handlungen betroffen sind, und bei allen, die aus ihrer Heimat fliehen müssen.

Schon direkt nach Beginn des Krieges hat sich Meike Bergmann spontan in Kooperation mit der Firma Mölders mit einer großen Lebensmittelspende an einem Hilfskonvoi an die Grenze beteiligt. Auch die EDEKA Nord hat in Zusammenarbeit mit der EDEKA Zentrale inzwischen mehrmals jeweils ca. 40 Tonnen Hilfsgüter per LKW an die ukrainische Grenze gefahren, wo sie von Hilfsorganisationen direkt an Menschen in der Ukraine verteilt wurden.

Parallel wurde in den Märkten direkt mit der Aktion „**Kauft 1 Teil mehr**“ gestartet, die Kunden können im Markt gekennzeichnete Produkte kaufen und diese an der Kasse als Spende abgeben. Diese werden zusammen mit zusätzlichen Spenden der Märkte an die aktuellen Stellen weitergeleitet, die es dringend benötigen oder die in das Krisengebiet fahren.



Unter anderem hat das Unternehmen eine junge Mutter unterstützt, die schon lange in Lüneburg wohnt und nun Verwandte und Freundinnen mit ihren Kindern hier untergebracht hat.

Eine ganz besondere Herzens-Idee ist das Projekt „**Welcome-Bags** für geflüchtete Kinder“, ein gemeinsames Projekt vom **Mosaik-Haus**, der „**Provinzperle**

Lüneburg“ und dem Verein „**Junge Lüneburger**“, das Bergmanns sehr gerne unterstützt hat und sich mit Lebensmitteln und Hygieneprodukten daran beteiligte.



Auch das **Salino**, der Stadtteiltreff in der Nähe unseres Marktes an der Saline und Anlaufstelle auch für viele geflüchtete Familien und Kinder, hat sich etwas einfallen lassen: Die Mädchengruppe des Salino und einige Mitarbeiter von EDEKA Bergmann organisieren im Markt einen kleinen Osterverkauf, dessen Spendeneinnahmen der Flüchtlingsarbeit

im Salino zugutekommen.



Die Edeka Zentrale hat nun innerhalb kürzester Zeit auch eine großartige Spendenaktion initiiert, jeder Kunde kann bei uns an der Kasse mit Kleinstbeträgen spenden: Deutschland rundet auf!



Aufrunden bitte! Hilfe für Kinder aus der Ukraine.

Mit Ihrer Spende helfen Sie geflüchteten Kindern und ihren Familien. Finanziert werden damit u.a. dringend benötigte Soforthilfen bei der Ankunft in Deutschland und psychologische Unterstützung für Kinder.

Sagen Sie an der Kasse: „Aufrunden bitte!“



Solidarität, Knappheit von Lebensmitteln, Umgang mit russischen Produkten

Die enorme Solidarität in der Region ist wirklich beeindruckend! Viele Kunden möchten selber Spenden abgeben beim Hof Schlüter oder anderen Hilfsorganisationen und kaufen Lebensmittel, um sie weiterzugeben – dies führte vereinzelt zu leeren Regalen. Das kann auch in den Märkten koordiniert und unterstützt werden, bitte melden Sie sich für konkrete Spendenwünsche persönlich beim Bergmann-Team oder schreiben eine E-Mail: info@edeka-bergmann.de

Inzwischen kam es auch aufgrund von begrenzten Verfügbarkeit einzelner Artikel und der dramatischen Darstellung in den Medien auch bei Bergmanns leider schnell zu Hamsterkäufen. Um möglichst alle Kundinnen und Kunden bedienen zu können, werden Artikel wie Sonnenblumenöl, Mehl oder Hefe nur noch mit maximal 2 Packungen oder Flaschen pro Kunde verkauft. Für diese begrenzte Verfügbarkeit gibt es verschiedenste Gründe: auch drastische Ernteauffälle in Südamerika und Kanada, steigende Rohstoffpreise und personelle Engpässe in den Welthäfen aufgrund von Corona und auch die Geschehnisse in der Ukraine: das alles wirkt sich derzeit auf internationale Lieferketten und das Kaufverhalten hierzulande aus.

Auch beim Einkaufsverhalten steht EDEKA Bergmann genau wie auch die Zentrale der EDEKA solidarisch zur Ukraine und zeigt das, indem die Sanktionen der EU und der Bundesregierung unterstützt werden. Alle Produkte aus Russland und Belarus wurden nicht mehr nachbestellt! Jedoch bleiben Artikel, die russische Markennamen tragen, aber in der EU oder sogar in Deutschland produziert worden sind, im Sortiment.



AUSBILDUNG BEI BERGMANN'S

ZERTIFIZIERTER AUSBILDUNGSBETRIEB



Als zertifizierter Ausbildungsbetrieb stellt sich Bergmann's regelmäßig der Prüfung durch die Zentralstelle für Berufsbildung im Handel. Diese prüft über 30 Qualitätskriterien, wie z. B. tarifliche Ausbildungsvergütung, 36 Tage Urlaub, 37,5 Stunden wöchentliche Arbeitszeit und die Teilnahme an Seminaren der EDEKA. Zusätzlich bietet Bergmann's zahlreiche Benefits wie eigene Tablets, interne Azubi-Treffen oder Azubi-Ausflüge zu Lieferanten. Die Auszubildenden durchlaufen während Ihrer Ausbildung sämtliche Abteilungen eines Marktes und haben die Chance schnell Verantwortung zu übernehmen sowie an Wettbewerben teilzunehmen. Die Märkte bieten also eine besondere Vielfalt, die weit über die gesetzlichen Vorgaben und die EDEKA-spezifischen Kriterien hinausgeht.

AUSBILDUNGSBOTSCHAFTER RÜHREN DIE WERBETROMMEL

Im Februar waren Bergmann's Ausbildungsbotschafter in den Schulen und online unterwegs, um kräftig für eine Ausbildung im Unternehmen zu werben. Die Messe des Jobcenters spielt dabei immer eine wichtige Rolle. Dort können Schüler aus verschiedenen Schulen in Live Chats Informationen einholen oder Fragen an die aktuellen Azubis richten. Ihr sucht auch noch die passende Ausbildung für euch?



SO SEHEN SIEGER AUS!



Gleich zwei von Bergmann's Azubi-Teams haben bei der APPzubi-Challenge 2021 dicke Gewinne abgeahnt. Den 1. Platz sicherten sich die Mitarbeiter aus dem Loewe-Center. Wunschgutscheine im Wert von 1.000 Euro durfte jeder Azubi mit nach Hause nehmen. Und auch die Zweitplatzierten aus der Saline durften sich über jeweils 300 Euro freuen. „Herzlichen Glückwunsch an unsere tollen Azubis“, gratulieren die Teams der Märkte ihren erfolgreichen Nachwuchskräften.

BERGMANN'S AZUBIS HABEN ABGERÄUMT!

Im Rahmen der EDEKA-Eigenmarken-Challenge haben die Azubis coole Projekte zum Thema Mango und Südfrüchte durchgeführt – mit Erfolg! Das Azubi-Team aus dem Loewe-Center sicherte sich mit verschiedenen Frischkäsen mit Mango-Granatapfel-Maracuja, Ananas oder Schoko-Bananen, Eistees und Brotaufstrichen sowie einem erfrischenden Pausenverkauf an der Schule am Katzenberg den 1. Platz und gewinnt damit eine viertägige Exkursionsreise nach Spanien, ins Anbaugebiet der Mango!

Das Team aus der Saline konnte den 3. Platz belegen! Jeder Azubi aus diesem Team gewann tolle JBL-Kopfhörer! Herzlichen Glückwunsch an alle fleißigen Azubis!



VERKÄUFER ODER KAUFMANN IM EINZELHANDEL

M/W/D

Werde zum Kundenliebling. Als Verkäufer und als Kaufmann im Einzelhandel handelst du mit Waren, koordinierst Dienstleistungen und sorgst für den reibungslosen Geschäftsablauf im Markt. Dabei steht die Servicebereitschaft und Kundennähe im Mittelpunkt: Durch deine freundliche Beratung und dein Know-how steigert du die allgemeine Kundenzufriedenheit.

FLEISCHER

M/W/D

Als Fleischer Fachrichtung Verkauf bist du nicht nur Grillexperte, sondern auch eine kompetente Vertrauensperson für deine Kundschaft. Du weißt alles über die Herkunft, Herstellung und Qualität des Fleisches und kannst sie mit Tipps zur Zubereitung begeistern.



FRISCHE SPEZIALIST

M/W/D

Die Ausbildung zum Frischespezialisten sichert dir gleich zwei IHK-Abschlüsse: den Einzelhandelskaufmann und die Zusatzqualifikation Frischespezialist. Die Ausbildung verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz. In der Ausbildung wirst du in den Themenbereichen Einkauf, Marketing und Warenpräsentation geschult, während du Kunden in den hochwertigen Frischebereichen bedienst und berätst.

HANDELSFACHWIRT

M/W/D

Die Form deiner Ausbildung gilt als praxisnahe Alternative zum BWL-Studium. Du kannst innerhalb von gut drei Jahren gleich zwei Abschlüsse erreichen: Kaufmann im Einzelhandel und Handelsfachwirt (dieser entspricht heutzutage dem Qualitätsniveau eines Bachelorabschlusses). Abschlüsse, die dem Führungsnachwuchs direkt zu einer verantwortungsvollen Position verhelfen.

SPEZIALISTIN M/W/D FÜR ALLES FRISCHE

Dass sie ein Händchen für Frische hat, hat Frau Kieling aus der Saline während ihrer Ausbildung vielfach bewiesen. Zuletzt konnte sie für ihre Prüfung für die Zusatzqualifikation einmal mehr zeigen, was sie draufhat – und hat mit Bravour bestanden. Ob würzige Fischspieße, cremige Frischkäse-Aufstriche oder gesunde Smoothies – all das macht sie zur Frischespezialistin!



DER DUFT DES ANGRILLENS!



Die hauseigene Lüneburger

Eine Bratwurst, die einmalig ist. Die Fleischer kennen sich mit gutem Fleisch aus. Aus der langjährigen Erfahrung im Metier wissen sie, was schmeckt. So haben sie ihr Handwerk und ihr Know-how in die eigene Bratwurst investiert. Bestes Brät, gewürzt, mit Lauchzwiebel verfeinert, saftig – ein Highlight auf dem Grill!

Dry Aged Fleisch

In Bergmanns hauseigenem Dry-Ager reift das Fleisch zur Perfektion. Bei ganz bestimmten klimatischen Bedingungen hängt das Fleisch ab, Enzyme lockern die Muskelstruktur und Wasser entweicht. Das Ergebnis ist ein äußerst zartes und aufgrund des veränderten Verhältnisses von Wasser zu Fleisch ein viel intensiveres Geschmackserlebnis, das durch die Röstaromen beim Grillen sein volles Potenzial entwickelt.



Iberico-Schwein

Attribute wie „butterzart“ und „hocharomatisch“ beschreiben das Iberico-Schweinefleisch. Die robusten Schweine leben ganzjährig draußen, fressen Kräuter, Gräser und Eicheln der Korkeichen. Das kommt der Fleischstruktur und dem Geschmack zugute. Besonderheit: Schweine speichern einen Teil des Fettes intramuskulär – kaum sichtbar und stört nicht beim Genuss. Beim Erhitzen schmelzen die Fettzellen, das Fleisch wird saftig und geschmacklich unvergleichlich.



Kennen Sie das? Die Frühlingssonne lacht und lockt Sie nach draußen? Die Vögel zwitschern, Blumen blühen und Sie atmen tief ein? Sie bemerken diesen ganz besonderen Duft, der Ihnen das Herz aufgehen lässt, der Lust macht, aufs Angrillen!

Hier empfiehlt Ihnen Bergmanns einige Spezialitäten.

Feinstes Rind aus Finnland

Sowohl Rumpsteak als auch Entrecote dieser finnischen Rinder sind der pure Genuss. Die Tiere leben in der rauen Natur – weit weg von schädlichen Einflüssen. Demnach haben sie viel Auslauf, atmen die reine arktische Luft, trinken das sauberste Wasser und füttern das frischeste Gras. Auch auf jegliche Antibiotika oder Hormone wird gänzlich verzichtet. Das Fleisch dieser gesunden Tiere schmeckt, wonach es schmecken muss – nach Rind.



Grillido – Grillen geht auch vegetarisch

Grillido bietet besondere Grillartikel, bei denen gilt: weniger ist mehr! Bei den Rezepturen kommt weit weniger Fett zum Einsatz, dafür aber mehr Genuss durch die natürlichen Zutaten und Würzungen. Vor allem liefert Grillido auch richtig gute fleischlose Gaumenfreuden wie den Grillkäse oder die Grillknödel! Zudem bieten einige der Produkte das Plus an Protein für noch bessere Nährwerte.

FISCH ZU OSTERN



GRATULATION AN UNSERE FISCH-EXPERTIN!

Ihr Herz schlägt einfach für die Köstlichkeiten der Meere... Nun hat Frau Koch aus der Saline ihre Prüfung zur „Fachkraft Fisch“ bestanden! Das Team von EDEKA Bergmann ist stolz und freut sich natürlich mit ihr!

Forellenhof BENECKE

Die Forelle

Die Forellen kommen frisch gefangen vom Forellenhof Benecke aus Jelmstorf. Dort züchtet und fischt die Familie seit drei Generationen Bio-Regenbogen und -Lachsforellen und mehr aus ihren Teichen. Im Angebot sind ganze Fische frisch – perfekt zum Füllen mit Kräutern und Zitrone oder à la Müllerin-Art – oder geräuchert, für besonders aromatischen herzhaften Genuss.



DIE EMPFEHLUNGEN VON DER FISCHTHEKE

Ob leichte Kost im Frühjahr, etwas Feines an Karfreitag oder hochwertiges Grillgut vom Fisch – die Theke ist für jeden Anlass und jeden Geschmack bestens ausgerüstet. Die Vielfalt gibt es her. Eine Vielzahl der Artikel stammt vom Partner Deutsche See, die auf einzigartige Qualität und absolute Frische setzt – vom Einkauf bei Partnern auf der ganzen Welt, denen Nachhaltigkeit genauso am Herzen liegt wie der Deutsche See, bis zum Kunden.

In der Manufaktur in Bremerhaven fertigt das Unternehmen mit viel Handarbeit und Liebe zum Detail herausragende Fisch- und Feinkostprodukte – filetiert, veredelt, geräuchert und täglich frisch.

Ikarimi-Lachs

Hand geschnittene Lachs-Loins, Steinsalz und Hickoryrauch – manchmal braucht es für den besonderen Genuss nicht mehr. Für diesen klassischen Räucherlachs setzen die Räucherprofis von Deutsche See auf die hohe Qualität von IKARIMI-Lachs aus den Züchtungen vor der norwegischen Küste.



Die Zubereitung ist vom traditionellen Verfahren des kanadischen Shushwap-Stammes inspiriert, die das entgrätete Lachsfilet streifenförmig einschnitten und anschließend hängend über Walnussholz räucherten.

Das Grillgut

Das Lachsfilet „Zitronengras-Spieß“ begeistert mit tollem Aromenspiel. Der Lachs aus einer Aquakultur in Norwegen wird filetiert, gehäutet und praktisch grätenfrei auf einen exotischen „Zitronengras-Spieß“ gesteckt. Eine besonders stückige und würzige Marinade aus Ingwer, Paprika und Zwiebelstückchen rundet das Geschmackserlebnis ab. Mit den Röstaromen vom Grill ist diese Fischzubereitung ein echtes Highlight



BIO UND REGIONAL

Erlesene Mehle, Backmischungen, Porridges, vollwertige Müslis sowie Pizza- und Burgermischungen, oft glutenfrei, weizenfrei und vegan. Unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH rund 150 Produkte, für die ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden.

Eine dieser Innovationen ist der VeggieMix. Das sind sieben leckere vegane Neuprodukte – leicht zuzubereiten, frei von Zusatzstoffen, natürlich in bester Bioqualität und mit der ganzen Bandbreite der Mühlenkompetenz. Das Angebot reicht vom pikanten, glutenfreien Chili con Hafer über den VeggieMix Bolognese für Fans der italienischen Küche bis zu deftigeren Gaumenfreuden wie Kottbullar, Frikadellen und der herzhaften Bratwurst – auch nach Chorizo-Art. Die extra knusprigen Goldnuggets in der gold-gelben Panade sind der optimale Fingerfood zum Snacken.

Der VeggieMix aus der Bauckhof-Mühle ist ganz bewusst kein Fleischersatz, sondern die Alternative für mehr natürliche Veggie-Vielfalt. Und die kommt ganz aus der Nähe. Mit Sitz in Rosche im Landkreis Uelzen produziert die Bauckhof-Mühle in direkter Nachbarschaft zum Landkreis Lüneburg.



AUCH UNSER KÄSELIEFERANT SAGT:

KAESE LAGER DE BIO BEDEUTET VERANTWORTUNG

Durch eine naturverbundene Wirtschaftsweise und artgerechte Tierhaltung werden wir der Verantwortung für Umwelt, Tiere und einer sozialen Verantwortung für uns alle gerecht.

Warum Biokäse?

Im ökologischen Landbau ist der artgerechte Umgang mit Tieren ein zentrales Thema: Mehr Platz und Auslauf und die artgerechte Fütterung wirken sich positiv auf die Tiere aus. Die muttergebundene Kälberaufzucht beschert dem Kalb ein stabiles Immunsystem.

Außerdem hat die ökologische Futtererzeugung einen großen Einfluss. Eine schonende Bodenbearbeitung, der Einsatz natürlicher Wirtschaftsdünger und abwechslungsreiche Fruchtfolgen sorgen für nährstoffhaltige sowie gesunde Böden. Der Verzicht auf Gentechnik, Herbizide, Pestizide, chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel schont die Gewässer



und verhindert eine Anreicherung in den Lebensmitteln. Die CO2-Bilanz wird durch regionale oder hofeigene Futterproduktion verringert. All diese Aspekte führen zu einer geschmackvollen, nährstoffreichen Milch und zu einem hochwertigen Käse.

90 Bioartikel zeugen vom starken Biotrend an der Käsetheke, die zudem die Regionalität der Biokäseherstellung in den Vordergrund rücken: beim Bio-Fiete von Hof Berg, Bio-Tilsiter der Osterfelder Meierei, der Sortimentsvielfalt Hofkäserei Backensholz.



Vor fast fünf (!) Jahren hat EDEKA Bergmann gemeinsam mit dem Lüneburger Start-Up plietsch im Markt an der Saline einen Unverpackt-Bereich eröffnet. Aber welche Grundidee steckt dahinter, woher kommen die Produkte und was macht das ganze „plietsch“? Zum Jubiläum geben wir in dieser Mini-Serie einen Blick hinter die Kulissen des plietsch-Konzepts.

Teil 1 – Was heißt hier eigentlich unverpackt?

Kunden dürfen (und sollen!) ihre eigenen Behälter mitbringen und kaufen genau so viel, wie sie benötigen. Wer den eigenen Behälter vergisst, kann am plietsch-Regal auch Bio-Baumwollbeutel erwerben und diese als „Reserve“ einpacken.

Doch wie sieht's hinter den Kulissen aus? „Tatsächlich ist unser plietsch-Bereich genauso unverpackt, wie reine ‚Unverpacktläden‘“, beschreibt plietsch Mit-Begründer Henrik Siepelmeyer.



Produkte des plietsch-Sortiments kommen im 25kg großen Papiersäcken, die einige Einwegverpackungen ersetzen. „Bei Nüssen vermeiden wir pro Sack rund 125 der Standard 200g Tütchen“, erklärt Siepelmeyer. Einige Produkte wie Cornflakes oder Trockenfrüchte müssen aus Gründen der Produktqualität und -sicherheit aber in Kartons oder in Plastik verpackt werden. Doch durch Zusammenarbeit mit den Lieferanten könne man auch hierbei vermehrt Mehrwegbehältnisse einsetzen. „Beispielsweise nutzen wir vermehrt Mehrweg-Pfandimer, die anschließend gereinigt und wieder befüllt werden können. So verzichten wir schon in der Anlieferung auf Einwegverpackungen.“ Übrigens: Gelagert werden alle plietsch-Produkte bei Bergmanns in einem separaten Lagerraum (siehe Foto), um die Produktqualität zu gewährleisten und die strengen Richtlinien der Biozertifizierung zu erfüllen.

Fazit: Das plietsch-Regal ist keine ‚Sparversion‘ eines Unverpacktladens, sondern ein Angebot, unverpacktes und nachhaltiges Einkaufen einfach in den normalen Alltag zu integrieren. Probieren Sie's doch mal aus! n normalen Alltag zu integrieren. Probieren Sie's doch mal aus!



Geschäftsführer Volker Krause im Dinkelfeld

BIOPIONIER BOHLSENER MÜHLE

Die Bohlsener-Mühle ist der Hauptlieferant von plietsch Lüneburg. Gerade in der aktuellen Situation auf dem internationalen Getreidemarkt hat dieses Unternehmen für Bergmanns und auch andere eine noch größere Bedeutung gewonnen!

Die Mühle wurde bereits 1265 erstmals urkundlich erwähnt und sie ist heute das Herzstück des Unternehmens, das Biogetreide sowie -Backwaren produziert und handelt. Seit 40 Jahren lautet die Devise: Es geht nur ökologisch! Das heißt: im Einklang mit Natur und Mensch sowie zum Nutzen aller – besonders der Region. Seit 1979 engagiert sich die Bohlsener Mühle für mehr regionale ökologische Landwirtschaft – und bis heute stammt das Getreide fast vollständig aus Deutschland. Zudem bezieht sie Rohstoffe wie Rübenzucker inzwischen aus Norddeutschland und verursacht 37 % weniger Umweltbelastung als Bio-Fairtrade-Rohrzucker aus Südamerika.

BERGMANN'S EVENTS

Wir bieten Ihnen wieder einige genussvolle Abende in unserem Schlemmereck in der Saline. Der Kartenverkauf für unsere Tastings beginnt am 09. April um 7.30 Uhr im Schlemmereck! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



39 €

GIN-TASTING

versch. Gin und Tonics von Frau Ipsen präsentiert.

28. April, 18:30 Uhr



49 €

BIER UND STROHSCHWEIN

Das Sommerbecker Dachs-Bier trifft das Gutfleisch Strohschwein.

4. Mai, 18:30 Uhr



39 €

RUM-TASTING

Don Pappa +Co. stellen sich vor.

10. Mai, 18:30 Uhr



39 €

WHISKEY-TASTING

Eine Reise durch die Jack Daniels Markenwelt.

2. Juni, 18:30 Uhr



49 €

KÄSE UND WEIN

Unsere Käsesommeliere Frau Dewald kocht ein Käsemenü. Frau Lenz hat den passenden Wein dazu.

6. Juni, 18:30 Uhr



WIR
SUCHEN
KOLLEGEN
MIT BISS!



SPRITZIGE
KOLLEGEN
GESUCHT



WIR
SUCHEN
FRISCHE
KÖPFE ...

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG

UNSERE EXTRAWÜRSTE:

Modernes Arbeitsumfeld

Mitarbeitererevents

Mitarbeiterabbatt

Vergünstigte Mitgliedschaft in Sport- und Reha-Zentrum

Weihnachts- und Urlaubsgeld

Weiterbildungsangebote

Familiäres Betriebsklima

Betriebliche Altersvorsorge

6 Wochen Urlaub

Wir freuen uns über Bewerbungen an bewerbung@edeka-bergmann.de

www.edeka-bergmann.de | EDEKA Bergmann