

**MIT
HERZ
EIN —
KAUFEN**

DEZEMBER

Bergmann's

WEIHNACHTS- BLATT

LIEBE KUNDEN,

zum Jahresende blicken wir wieder mal auf unvergessliche Ereignisse zurück!

Einerseits konnten wir in Bezug auf unser Engagement mit unseren Auszubildenden großartige Erfolge feiern und mit Stolz sagen, dass wir uns unsere eigenen Fachkräfte ausbilden. Auch mit unseren regionalen Partnern haben wir tolle Aktionen auf die Beine gestellt. Außerdem haben wir unter aktuell erschwerten Bedingungen unseren Umbau im Loewe-Center gemeistert – dort begrüßen wir Sie ganz frisch mit komplett neuen nachhaltigen Kühlmöbeln.

Andererseits haben wir mit einer Krise und Preissteigerungen zu kämpfen wie seit Jahrzehnten nicht mehr. Aber Weihnachten ist fest versprochen! Alles, was Sie dafür brauchen, finden Sie bei uns – vom günstigsten Preis mit der roten Ecke bis zur feinsten Spezialität an unserer Frischetheke! Zusammen wird es ein Fest – fest versprochen!

Ihre Meike Bergmann und Teams

ÖFFNUNGSZEITEN ZU DEN FEIERTAGEN

Heiligabend: 7 bis 13 Uhr

Silvester: 7 bis 14 Uhr





LIEBE KUNDEN!

ES IST VOLLBRACHT

Das Team hat geplant, geschuftet, gebangt, denn hier und da wurde es schon spannend, ob die Neueröffnung im Loewe-Center pünktlich stattfinden könnte. Aber es hat geklappt und der Markt erstrahlt zu seinem 20. Jubiläum in neuem Glanz.

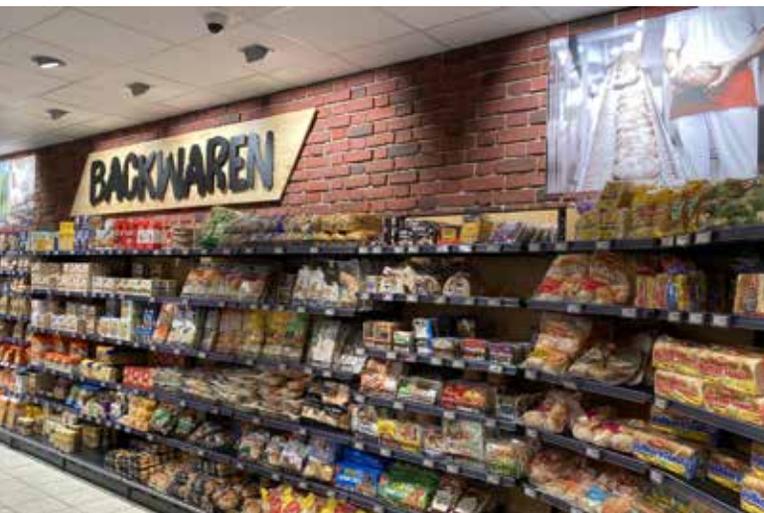
20 Jahre und doch ganz modern

Ganz neu und frisch und mit ganz viel Herz ist das Team von Bergmanns im Loewe-Center wieder für Sie da! Neben neuen Bedientheken und weiteren Erneuerungen hat das Team besonderen Wert auf die energiesparenden Kühlmöbel und eine komplett neue Kälteanlage gelegt, die mit dem nachhaltigen Kältemittel CO2 und FCK-frei arbeiten. Zudem wurde die Beleuchtung auf stromsparendes LED umgerüstet. Beides spart viel Energie ein und belastet die Umwelt weit weniger. „Wir haben vielen Menschen herzlich zu danken. Unseren großartigen Mitarbeitern, die mit Flexibilität und Leidenschaft den Umbau mit geplant und begleitet haben. Unseren Kunden, die Geduld bewiesen und Treue sowie viel Verständnis gezeigt haben. Der EDEKA für die Unterstützung in sämtlichen Bereichen der Warenwirtschaft, Sortimentsplatzierung und Organisation. Natürlich danken wir auch den beteiligten Firmen, die überwiegend aus unserer Region kamen! Aber nun wollen wir Euch alle wiedersehen – also kommt vorbei“, lädt Meike Bergmann glücklich ein.



20 Jahre und viel erlebt

2002 eröffnete der Markt, der für die damaligen Verhältnisse mit Rezeptberater, innovativen Aufschnittmaschinen mit Verpackfunktion, einer Salatbar, der Zigarettenrohrpost, die jahrelang ein Highlight war, und sogar elektronischen Etiketten schon sehr modern war. 2016 wurde neben dem Heidbäcker auch die Gemüseabteilung renoviert und auch die gingen im generationenfreundlichen Markt ihrer Zeit voraus. Auch die steten Aktionen wie Schlemmerabende und Kürbisschnitzen waren nicht alltägliche Angebote. 2022 wurde wieder alles neu gemacht und wie gewohnt setzt der Markt innovative Akzente – die neuen Kassensysteme und App-Services sind nur zwei Beispiele. Aber sehen Sie am besten selbst.



ZEIT ZUM FEIERN!

Voller Stolz danken die Marktleitung und Geschäftsführung von EDEKA Bergmann ihren langjährigen Mitarbeitern für den besonderen Einsatz und die Treue in all den Jahren.

Susan Kotewitsch war von Tag eins im Loewe-Center dabei und entwickelte die Salatbar von Anfang an mit. Sie schnippelte viel im Hintergrund und ist inzwischen auch in der Obst- und Gemüseabteilung tätig.

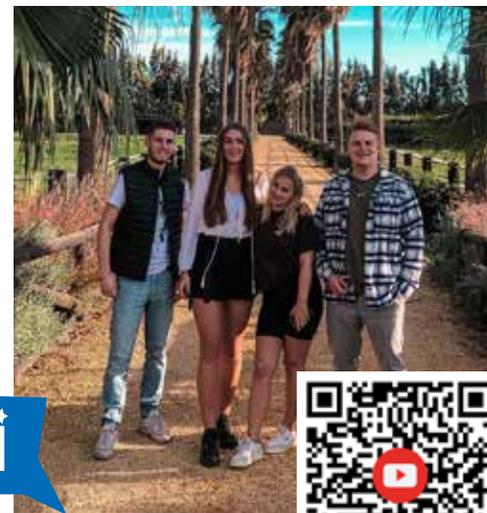
Arzu Alyagut ist aus dem Markt nicht mehr wegzudenken. Wie ihre Kollegin hat auch sie sowohl die Neueröffnung vor 20 Jahren als auch kürzlich den Umbau im Loewe-Center begleitet. Sie brennt mit ihrer ganzen Leidenschaft für den Markt.

Kerstin Swiechota ist von Beginn an – ebenfalls seit 20 Jahren – das Gesicht an der Käsetheke im Loewe-Center und sie strahlt Passion sowie Liebe zum Detail aus.

Michaela Dewald ist 15 Jahre bei Bergmanns. Von der Köchin wurde sie zur absoluten Käsespezialisten aus Leidenschaft, und das spürt man – auch ihre Käsesommelière hat die Fachfrau aus der Saline in dieser Zeit absolviert.

Nadine Grube ist schon seit über 35 Jahren bei Bergmanns, 1985 begann sie an der Dahlenburger Landstraße ihre Ausbildung und wechselte danach nach Adendorf. Inzwischen ist sie an der Fleisch- und Wursttheke nicht mehr wegzudenken und hat viele Kunden schon in Pampers kennengelernt. Besonders freut sie sich über viele selbst gemachte Geschenke von einigen Stammkunden, die ihr oft einfach eine Freude bereiten möchten.

Monika Höhn hat nach sage und schreibe 32 Jahren ihren wohlverdienten Ruhestand angetreten. Sie hat Bergmanns stets mit ihrem besonderen Engagement die Treue gehalten. „Danke für viele großartige Erinnerungen! Alle Kollegen wünschen viel Entspannung im neuen Lebensabschnitt“, sagt Meike Bergmann.



AB IN DEN SÜDEN!

Bereits im März sicherten sich Bergmanns Azubis aus dem Loewe-Center bei der Eigenmarken Challenge der EDEKA zum Thema „Südfrüchte“ den 1. Platz dadurch, dass die Gruppe einen frischen Pausenverkauf an der Schule am Katzenberg sowie eine Fruchtkorb-Malaktion für Kinder anbot! Nun konnten sie ihren Gewinn endlich einlösen und so durften die Glücklichen dem Novemberwetter in die spanische Sonne entfliehen. Auf dem Programm der viertägigen Exkursion standen unter anderem Besuche auf den Plantagen der Lieferanten als auch ein bisschen Sightseeing. Was sie alles erlebt haben? Ein tolles Video bietet Bergmanns Youtube-Kanal!

BIO AUS DER REGION

plietsch
natürlich unverpackt

PLIETSCHÉ WEIHNACHTSZUTATEN

Mit Weihnachten beginnt die gemütliche Zeit des Plätzchenbackens, der winterlichen Leckereien und der kleinen Aufmerksamkeiten für geliebte Menschen. Damit Sie gut gewappnet sind, finden Sie alle Weihnachtsklassiker im plietsch-Bereich: Süßes für Nikolausstiefel und Adventskalender (Fruchtgummi, Nüsse und Schokolade), Zutaten für die weihnachtliche Backstube (z. B. Mehl, Zucker, Mandeln, Walnüsse, Cashews), für deftige Gerichte (diverse Hülsenfrüchte, Pasta ...) und den Nachtisch oder Punsch (Grieß, Milchreis, Mandeln, Trockenfrüchte). Energie für den vorweihnachtlichen Stress erhalten Sie mit einem guten Frühstück aus verschiedenen Müslis und Haferflocken – ebenfalls im Sortiment.

3 weitere gute Gründe, warum der plietsch - unverpackt-Bereich perfekt in die Weihnachtszeit passt:

1. Sie verzichten auf unnötige Verpackungen – und vermeiden ein Verpackungschaos wie in Loriots „Weihnachten bei Familie Hoppenstedt“!
2. Sie können sich alle Produkte grammgenau abfüllen und so auch die ausgefallensten Keksrezepte ausprobieren.
3. Unsere Bioprodukte aus möglichst regionaler Erzeugung tun nicht nur Ihnen und Ihren Liebsten besonders gut, sondern auch dem Planeten und den Produzenten vor Ort.

Übrigens: Ein plietsch-Gutschein (am plietsch-Regal) kombiniert mit selbstgemachten gebrannten Mandeln und Sonnenblumenkernen eignet sich wunderbar als Geschenk!



- für ½ Blech, ca. 20 Min, vegan
- 100 g plietsch Rübenzucker
 - 100 ml Wasser • 1 Prise Salz
 - 150 g plietsch Mandelkerne
 - 50 g plietsch Sonnenblumenkerne

Rübenzucker mit 100ml Wasser und einer Prise Salz in einem Topf verrühren. Die Kerne dazugeben und alles unter Rühren auf mittlerer Stufe aufkochen. Unter stetigem Rühren einkochen lassen. Das Wasser verdunstet und der Zucker wird weiß und krümelig. Immer weiter rühren, bis der Zucker wieder flüssig und glänzend ist. Kerne auf einer Backmatte oder Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.

BAUCKHOF JUNGRIND – JETZT VORBESTELLEN!

BAUCKHOF
Amelinghausen

demeter

Bergmann's

REGIONAL UND KONSEQUENT

**Gemeinsam für die Aufzucht der
Geschweisterkälber aus dem Bauckhof**

In regionaler Zusammenarbeit setzt sich EDEKA Bergmann gemeinsam mit ihrem regionalen Käselieferanten Bauckhof Amelinghausen für die artgerechte Aufzucht von Jungrindern ein. Wir freuen uns, Ihnen im März wieder Demeter-Fleischpakete, bestehend aus etwa 5 kg Bio-Rind, anbieten zu können! Ihre Vorbestellungen nehmen wir bereits jetzt gern entgegen!

Bauckhof Amelinghausen und EDEKA Bergmann



BAUCKHOF-ABEND

ein leckeres Menü mit Demeter-Produkten vom Bauckhof Klein Süstedt und Amelinghausen
20. April, 18:30 Uhr

AUSGEZEICHNETE AZUBI-ARBEIT!



IHK-AZUBI-BESTEN-EHRUNG

Das Team und die Kollegen sind superstolz und noch beflügelt vom Abend der Ehrung in Gifhorn! Bei der IHK-Azubi-Besten-Ehrung wurde Frau Kieling aus der Saline zur Besten der Besten des ganzen Bezirks der IHK Lüneburg-Wolfsburg geehrt! Als Anerkennung gab es für Frau Kieling sogar ein Stipendium, das sie für weitere Fortbildungen nutzen kann.

IHK-TOP-AUSBILDUNGS-BETRIEB

Erst kürzlich wurde EDEKA Bergmann auch von der IHK Lüneburg in einem ausführlichen Audit geprüft und zum „Top-Ausbildungsbetrieb“ gekürt!

Dem Auditorium aus IHK-Ausbildungszuständigen und Unternehmern gefällt besonders, wie gut die Ausbildung strukturiert ist und wie die Azubis begleitet werden. Es wurde deutlich, dass der Zusammenhalt unter den Auszubildenden ein wichtiger Bestandteil ist und sich die Azubis und Mitarbeiter auf Augenhöhe begegnen. Neben den eigenen Ideen von EDEKA Bergmann wie Ausflüge und Aktionen, bewunderte die Jury die Ausstattung der EDEKA wie eigene Tablets für jeden Azubi und die zahlreichen Seminarangebote.



VERANTWÖRTLICH HANDELN

Bestes Projekt von EDEKA Bergmann

Mitte November wurde EDEKA Bergmann von der EDEKA Zentrale Deutschland mit dem Preis für Verantwortungsvolles Handeln 2022 ausgezeichnet. Das Projekt „Azubi-Apfelbaum-Patenschaft“ konnte die Jury vom sozialen und ökologischen Engagement des Unternehmens überzeugen. Im Rahmen der EDEKA-Vertriebsveranstaltung im Cruise-Center Hamburg durften Kim Lukat und Meike Bergmann den Preis entgegennehmen. Ein Dank geht auch an den Obsthof Palms Appel im Alten Land, mit dem EDEKA Bergmann das Azubi-Projekt auf die Beine stellen konnte.



WEIHNACHTSGENUSS

FÜR ZUHAUSE

Seeburger
Gebrannte Kerne

Teufelswerk &
Engelsgabe
Konfekt

Bergmanns
Weihnachtsgebäck
von Dr. Scholze

Goufrais
Konfekt

Meßmer
Wintertees

Sööt un Soltig
Lebkuchen-Haselnuss-Cookie-Backmischung

ALS GESCHENK- IDEEN

mit regionalen Spezialitäten
aus Lüneburg und Umgebung
– individuell anpassbar.




Lotta's Eierlikör Wintermärchen



Lotta's Rezept Marzipanwaffeln mit Vanille-Birnen und Eierlikörsahne

- | | | |
|---|---|---|
| Zutaten Marzipan-Waffeln:
175 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier (Gr. M)
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 ½ TL Backpulver
200 ml Milch
100 g Marzipan-Rohmasse (grob gerieben) | Zutaten Vanille-Birnen:
4 Birnen
2-3 EL Wasser (nach Wunsch etwas Williams zum Verfeinern)
Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone
4 EL Zucker | Zutaten Eierlikör-Sahne mit Lotta's Wintermärchen:
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
5 EL Lotta's Eierlikör Wintermärchen
& zum Garnieren |
|---|---|---|

Für den Waffelteig alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen und halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln und vermischen, dann bleiben sie schön hell.

Dann mit Wasser, Vanillemark und Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und 5 - 10 Minuten dünsten, anschließend abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Lotta's Eierlikör Wintermärchen steif schlagen. Mehr zum Garnieren beiseite stellen. Die Waffeln nach und nach ausbacken und mit Vanille-Birnen und Eierlikör-Sahne servieren.





WEIHNACHTSBÄCKEREI

Alle Kinder sind eingeladen zum Plätzchenbacken in den EDEKA-Bergmann-Märkten:

6.12. in Adendorf

7.12. in der Saline

8.12. im Loewe-Center

jeweils von 14 bis 16 Uhr



39 €

KARTOFFEL-UND-KOHL-MENÜ

mit Gutem vom Hof Gade und Hof Strampe

24. Jan., 18:30 Uhr

BERGMANN'S EVENTS

Das Team der Saline bietet Ihnen wieder einige genussvolle Abende im Schlemmreck in der Saline. Der persönliche Kartenverkauf für die Tastings beginnt ab sofort im Schlemmreck! „Wir freuen uns auf Ihren Besuch!“



DER NIKOLAUS KOMMT!

Am 6. Dezember besucht der Nikolaus von 14 bis 17 Uhr die Märkte. Kommt vorbei und trifft den freundlichen bärtigen Mann bei EDEKA Bergmann.



39 €

SUPERBOWL

Touchdown in der Saline. Burger und Beer mit den Lüneburg Razorbacks

9. Feb., 18:30 Uhr



39 €

RUM-TASTING

Eine RUMreise durch die Karibik.

23. Feb., 18:30 Uhr



49 €

OSCAR NIGHT

Cocktails und kleines Feines

7. März, 18:30 Uhr



49 €

ST. PATRICKS DAY

Menü aus irischen Spezialitäten.

16. März, 18:30 Uhr

Jeder EDEKA App Kunde bekommt von Freitag, den 16. bis Montag, den 19.12. 15 % Rabatt auf alle

Weihnachts-süßwaren.*

Freitag, Samstag, Montag



TASTING-GUTSCHEIN
zum Verschenken!



*Ausgenommen sind Tabakwaren, Pfand, Telefonkarten, Tankstellenumsätze, Buch- und Presseerzeugnisse, Gutscheine, Guthaben, Lotto & Toto, Tchibo und Depot-Artikel sowie Zusatz-Punkte auf Artikel. Die Rabattcoupons sind nicht miteinander kombinierbar.

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: (0 41 31) 22 36 72
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. (0 41 31) 22 36 72
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr

VOLKER BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH
in Adendorf
Von-Stauffenberg-Straße 1a
Tel. (0 41 31) 18 01 40
Mo. - Sa., 7 – 20 Uhr

BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH
Neukauf Saline in Lüneburg
Sülfmeisterstraße 3
Tel. (0 41 31) 74 95 0
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr

WEINEMPFEHLUNGEN

PORTO NIEPOORT DRY WHITE

41 % Vol., 0,7-l-Flasche
Die Komposition aus Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto und Gouveio reift ein Jahr und gipfelt in glänzend goldenem Genuss mit Noten von Nuss und Mandel.



STUDIER WEISBURGUNDER PFALZ

0,75-l-Flasche
Aroma von Physalis, Pfirsich und grünem Apfel. Schmelzig, erfrischend und lebendig zugleich. Ideal zu Raclette.*



PULPO SAUVIGNON BLANC SÜDAFRIKA

0,75-l-Flasche
Tropische Früchte, Zitrusnoten, leichte Kräuter – am Gaumen eine Geschmacksexplosion. Ideal zu Fisch

HALTINGER STIEGE SPÄTBURGUNDER BADEN

0,75-l-Flasche
Typische Burgundernoten dunkler Trauben und Beeren. Langer Nachhall, feine Gerbstruktur. Optimal zu herzhaften Menüs wie Gans und Ente



A / X ROSÉWEIN PROVENCE

0,75-l-Flasche
Ein Wein, der sich anpasst – ganz besonders zu Hummer und kräftigem Essen.*



TATOR PRIMITIVO

0,75-l-Flasche
Intensiver Duft von dunklen Pflaumen, Brombeeren und Waldbeeren, kräftige Struktur und-saftig. Perfekt zu Rindergerichten.*



SIBONA LA GRAPPA DI BAROLO

40 % Vol., 0,5-l-Flasche
Berausches Aroma aus Nebbiolotraube, intensiv und feinwürzig, gelagert in Holzfass und Barrique.



NONINO IL MOSCATO DI GRAPPA

41 % Vol., 0,7-l-Flasche
Ein blumiger Grappa mit floralen Noten, dazu Birne und Litschi. Am Gaumen trocken mit Anmut eines Obstlers



HELBINGS FEINER AQUAVIT

42 % Vol., 0,5-l-Flasche
Zu 100 % aus Bio-Rohstoffen gebrannt und sechs Monate in Sherryfässern gereifter Aquavit. Würzig und fruchtig mit Anflügen von Anis, Kümmel und Dill.

FEINES FÜR DIE FESTTAGE

Wie üblich hat das Team der Frischetheken aus dem umfangreichen Sortiment wieder einige Highlights für Sie herausgepickt, die gerade zum Fest besonderen Genuss versprechen. Der Frischfischtresen empfiehlt vor allem Thunfischsteaks und Garnelen, die saisonal besonders hochwertig zur Verfügung stehen. **Bitte bestellen Sie Ihre Spezialitäten vor:** Forellen von Benecke bis zum 13.12. und weitere Delikatessen bis zum 17.12.

Zudem haben die Fachmitarbeiter gemeinsam mit den Spezialisten von Deutsche See und dem Hamburger Käselager einige Spezialitäten und Tipps für Sie herausgesucht:

Mit Deutsche See bietet Ihnen das Team fix und fertige Fischdelikatessen, die im Handumdrehen zubereitet sind. Das spart Zeit und schmeckt köstlich.



FISCHPFANNE AVIGNON

Saftige Würfel vom Lachs und Seelachs sind die Grundlage für diese von Hand in der Bremerhavener Manufaktur zubereiteten Fischpfanne. Das knackige Pfannengemüse mit Kräutern und Knoblauch macht sie zu einer wunderbar leichten Kreation.



Weitere festliche Rezeptideen finden Sie unter:
www.deutscheesee.de/weihnachten

FLUSSKREBSCOCKTAIL MIT GALVADOS

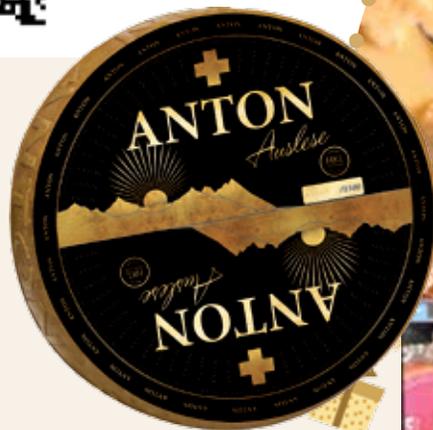
Zarte Flusskrebse, frische Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, vereint in einem aromatisch-würzigen Dressing, verfeinert mit original französischem Calvados. Kalt serviert als Vorspeise der Klassiker schlechthin.



HEISS GELIEBT

Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, bieten sich lange Raclette- und Fondueabende mit Familie und Freunden an. Was einst von Bauern an kühlen Abenden auf der Alm über offenem Feuer als Bratthäs genossen wurde, ist heute in aller Munde. Vielleicht versuchen Sie sich einmal selbst am Fondue. Die Spezialisten vom Hamburger Käselager wissen wie:

Pro Person werden 200 bis 250 g geriebener Käse gerechnet. Optimal eignen sich zwei bis drei würzige Käsesorten aus den Alpen, z. B. 1/3 Le Gruyère, 1/3 Vacherin und 1/3 ANTON Cremig-Würzig (milde Variante, den ANTON für eine kräftigere Variante). Mischen Sie die geriebenen und vermischten Käse mit Maisstärke als Bindemittel. Abgeschmeckt mit Weißwein, Knoblauch, Zitronensaft und einem Schuss Kirschwasser wird die Masse im Caquelon (Fondueetopf) auf dem Herd zum Schmelzen gebracht. Frisch geriebener Muskat und etwas Pfeffer kommen zum Abschmecken dazu. Ist die Käsemasse schön sämig, stellen Sie das Caquelon auf das Rechaud und los geht's. Guten Appetit!



FÜR IHR FESTMENÜ

Auch in diesem Jahr bietet Ihnen Bergmanns hochwertige Fleischspezialitäten zum Fest an: Rinderfilets- und Steaks, Schweinebraten, Lamm- und Wildfleisch. Da in diesem Jahr jedoch große Ausfälle den Bestand an Wassergeflügel auf ein Minimum limitierten und den Preis massiv steigen ließen, hat sich Herr Ihde aus Adendorf für Bergmanns Kunden nach Alternativen umgesehen, um Ihnen auch dieses Jahr ein schönes Angebot und den geliebten Gänsebraten zu erschwinglichen Preisen zu ermöglichen. Fündig wurde er sogar in der Region beim Eickenhofer Spargelreich nahe Braunschweig.

Für alle Produkte gilt: Bitte bestellen Sie vor!



Eickenhofer
Weidegans

AUS DER SÜDHEIDE

Die Philosophie von Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität vereint die Unternehmen des Eickenhofer Spargelreichs und der Märkte von EDEKA Bergmann – gute Gründe für eine Kooperation, die Ihnen hochwertiges Gänsefleisch aus dem Tiefkühlbereich zur Verfügung stellt. Und da der Gänsebraten noch immer das beliebteste Festmenü ist, ist es sinnvoll auf die Herkunft zu achten.

Aufgewachsen auf dem Eickenhofer Spargelreich nördlich von Braunschweig fehlt es den Tieren an nichts. Zwischen hohen Maisfeldern leben die Tiere geschützt und haben jede Menge Platz. Auf 100 Quadratmeter kommen gerade einmal vier Tiere. Verfüttert wird nur bestes, weitgehend hofeigenes Getreide und dazu gibt es frisches Wasser. „Damit die Tiere ein unvergleichlich zartes und geschmackvolles Fleisch entwickeln, braucht es Zeit, die Tiere müssen in Ruhe mit frischer Luft und gutem Futter aufwachsen. Das ist das A und O“, sind sich die Hofbetreiber Paul Schofer und Christian Hansen einig.



Entdecken Sie passende Rezepte und Genussideen für die Weidegänse vom Spargereich.

Hier finden Sie den klassischen Gänsebraten, viele Beilagenideen oder Nachspeisen.



Natürlich erhalten Sie auch in diesem Jahr das hochwertige, saftige und schmackhafte Geflügelfleisch vom Bauckhof. Erhältlich als ganze Tiere oder in Zuschnitten. Dieses Fleisch – auch das der Rinder vom Bauckhof – darf man sich aber gern auch über das Fest hinaus gönnen. Denn hier wird eine Tierhaltung gelebt, wie sie sein sollte. Auf dem demeterzertifizierten Bauckhof in Klein Süstedt profitieren Tier und Mensch von der ganz besonderen Aufzucht nach einer Kreislaufwirtschaft, bei der alles miteinander verbunden ist und die ein spezielles nachhaltiges Zusammenleben ermöglicht, bei der auch die Bruderhähne die nötige Wertschätzung erfahren. Aus gutem Grund verbindet Bergmanns und die Bauckhöfe eine lange Partnerschaft.

Für alle Produkte gilt: Je früher und genauer Sie bestellen, desto sicherer sind Sie und wir, dass alles vorrätig ist. Spart Zeit, spart Stress!



MIT HERZ EIN KAUFEN

WEIHNACHTEN 2022

Bergmann's



Anzahl Bezeichnung

DEUTSCHES GEFLÜGEL

	Barbarie-Ente, HKL A, weiblich, ca. 1,7 kg	Abgabe bis 8. Dezember
	Barbarie-Ente, HKL A, männlich, ca. 3 kg	
	Barbarie-Entenbrustfilet, HKL A, ca. 300 g, pro Stück	
	Barbarie-Entenschenkel, HKL A, ca. 250 g, pro Stück	
	deutsche Gänsekeule, HKL A, Stück à 500 g	
	deutsche Gänsebrust mit Knochen, HKL A, ca. 1 kg	
	Putenbrustfilet	
	Putenoberkeule	

WILD & LAMM

	Rehrücken, ca. 1,2 bis 2 kg, ohne Knochen	Abgabe bis 8. Dezember
	Rehkeule, ca. 1,5 bis 2,5 kg	
	Frischlingskeule, ca. 2 kg, ohne Knochen	
	Wildschweinkeule (Mindestbestellmenge 1 kg)	
	frischer Hirschkalbsrücken, ca. 3 bis 5,5 kg, ohne Knochen	
	frischer Wildschweinrücken, ca. 1,6 kg, ohne Knochen	
	frischer Hirschbraten, a. d. Keule, ohne Knochen	
	Lammlachs (NZ)	
	Lammfilet (NZ)	
	Lammkrone	

SONSTIGES Z. B. STROHRIND & -SCHWEIN, ATRIA RIND, GEFÜLLTE BRATEN, WIENER WÜRSTCHEN, USW.

Anzahl Bezeichnung

SCHWEIN UND RIND

	Schweinefilet
	Schweine-Krustenbraten
	Rinderfilet
	Rumpsteak
	Hüftsteak
	Schmorbraten
	beste Beefsteakrouladen
	Rouladen aus der Keule
	Rinderrouladen, klassisch mit Soße (gegart) küchenfertig zubereitet

FONDUEFLEISCH, IN WÜRFEL GESCHNITTEN

	Rinderfilet
	Rinderhüfte
	Schwein
	Pute

RACLETTEFLEISCH, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

	Rinderfilet
	Rinderhüfte
	Schwein
	Pute



AUSGEFÜLLT ABGEBEN, ABHOLEN UND GENIESSEN!



BIOPARK®
Ökologischer Landbau

Anzahl Bezeichnung

BIO-GEFLÜGEL	
	Bio-Gans, HKL A, klein
	Bio-Gans, HKL A, groß
	Mecklenburger Bio-Landpute, HKL A
	Bio-Ente männlich, HKL A
	Bio-Hähnchen
	Bio-Hähnchenbrustfilet - 2-Stück-Packung
	Bio-Putenoberkeule

Abgabe bis 4. Dezember

BIO-RIND & KALB

	Bio-Rinderfilet
	Bio-Rumpsteak
	Bio-Hüftsteak
	Bio-Beefsteakrouladen
	Bio-Rinderbraten
	Bio-Kalbsschnitzel

BIO-RACLETTEFLEISCH

	Bio-Rind, in Scheiben geschnitten
	Bio-Schwein, in Scheiben geschnitten

BIO-FONDUEFLEISCH

	Bio-Rind, in Würfel geschn.
	Bio-Schwein, in Würfel geschn.

EICKENHOFER WEIDEGANS, DT. BIO-GEFLÜGEL, TIEFGEKÜHLT

	Ganze Gans, Wunschgewicht gerne nach Verfügbarkeit
	Gänsebrust am Knochen
	Gänsekeule

SONSTIGES

demeter
BAUCKHOF



Anzahl Bezeichnung

BIO-GEFLÜGEL VOM BAUCKHOF AUS KLEIN SÜSTEDT	
	Bio-Hähnchen
	Bio-Hähnchenbrustfilet
	Bio-Gans, HKL A, klein
	Bio-Gans, HKL A, groß
	Bio-Gänsebrustfilet, HKL A
	Bio-Gänsebrust mit Haut u. Knochen, HKL A
	Bio-Gänsekeule, HKL A
	Bio-Ente, HKL A, weiblich/klein
	Bio-Ente, HKL A, männlich/groß
	Bio-Entenbrustfilet, HKL A
	Bio-Entenbrust, mit Haut u. Knochen, HKL A
	Bio-Entenkeule HKL A

Abgabe bis 4. Dezember

Bitte geben Sie Ihre Bestellungen für Bauckhof-Artikel, Bio-Geflügel und Bio-Fleisch bis zum 4.12. ab. Bestellungen für konventionelles Geflügel, Wild und Lamm bitte bis zum 8. Dezember abgeben!

Bitte tragen Sie Ihre Adresse und Telefonnummer vollständig und in DRUCKBUCHSTABEN ein, damit wir bei eventuellen Rückfragen mit Ihnen Kontakt aufnehmen können.

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Abhol-Tag:

23. Dezember von 8 bis 20 Uhr

24. Dezember von 7 bis 12 Uhr

Unterschrift

Die von Ihnen angegebenen Daten werden nur zum Zwecke der Bestellung gespeichert, genutzt und im Anschluss gelöscht.

Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO können Sie gerne bei der Marktleitung erfragen oder dem Informationsordner entnehmen.