

Bergmann's

MÄRZ

FRÜHJAHR-S- BLATT

LIEBE KUNDEN,

die ersten Sonnenstrahlen bringen gute Laune und mehr Hoffnung auf Normalität. Die Vorfreude steigt auf Erlebnisse im Freien, wie gemeinsames Grillen mit Freunden oder das Osterfest mit der Familie. Ein paar Ideen dafür finden Sie auf den nächsten Seiten.

Wir haben in diesem Jahr gelernt, neue Wege zu gehen und nutzen immer mehr digitale Möglichkeiten, wie zur Azubi-Suche, beim Einkaufen und Bezahlen mit dem Smartphone oder sogar online veranstaltete Tastings. Solche virtuellen Events ersetzen natürlich nicht die Erlebnisse mit Menschen und die viel größeren Möglichkeiten bei uns in den Märkten, aber so haben wir immerhin eine kleine Alternative gefunden und versuchen Erlebnisse zu schaffen.

Wir wünschen Ihnen frohe Ostertage!
Ihre Familie Bergmann und Teams



UNSERE FLEISCHER EMPFEHLEN

Salzwiesen-Lamm aus Schleswig-Holstein

Dieses Jahr beziehen wir die Lämmer von den schleswig-holsteinischen Küsten. Die Tiere grasen ausschließlich an der frischen Luft die von der salzigen Meerbrise „gewürzten“ Gräser und Kräuter der Deiche und Salzwiesen. All das ergibt letztlich ein sehr aromatisches, zartes und helles Fleisch, das auch von Gourmets geschätzt wird. Bestellt wird ausschließlich nach Bedarf, nicht mehr. Daher gilt hier: solange der Vorrat reicht.

Wir bieten:

French Racks Ob einzeln als Lammkoteletts vom Grill oder als ganze Lammkrone aus dem Ofen – French Racks vom Salzwiesenlamm sind zart, saftig am Gaumen und etwas fürs Auge auf dem Teller.

Lammkeule Die Lammkeule zählt zu den besten Bratenstücken vom Lamm. Langsam im Ofen gegart ist sie ein wahrer Genuss und unverwechselbar im Geschmack.

Lammrücken Er kann im Ganzen gebraten und geschmort oder in Lamm-Chops zum Braten und Grillen verwendet werden. Auch in Lammkarrees zerteilt, zur Krone gebunden oder aufgeschnitten zu Lammkoteletts ein Genuss.



Prime Cut – das bedeutet die feinsten Fleischzuschnitte der besten Weiden Amerikas, Europas und Neuseelands! Hier stellen wir Ihnen zwei Spezialitäten vor, die einen unvergleichlichen Genuss von höchster Qualität und Aromatik bieten.



NEUSEELÄNDISCHES WAGYU BEEF

Der unverwechselbare Geschmack und die einzigartige Struktur dieses Fleisches entstehen durch die lange dreijährige Aufzucht. Diese verleiht dem Fleisch zudem eine unverwechselbare Fettmarmorierung, die es saftig und zart macht. Erhältlich als: Filet, Hüfte, Roastbeef und Entrecôte.



IRISCHES ANGUS BEEF

Fütterung von saftigen Kräutern und Gräsern beschenken einzigartigen und fleischintensiven Geschmack. Das Fleisch ist von kräftiger, roter Farbe, feinfaserig und sehr schön marmoriert – es bleibt somit zart und saftig. Erhältlich als: Filet, Hüfte, Roastbeef und Entrecôte.



WEINEMPFEHLUNG

Der Tator Primitivo von Poggio Le Volpi aus Apulien ist ein toller Wein zum Lamm dank intensiver Noten von Pflaume, Brombeere und Waldbeeren. Fruchtig auch im Mund mit Kraft und Struktur.

Der „Zensiert“ ist ein Portugieser vom rheinhessischen Bio-Weingut Lorenz. Er zeigt sich kirschrot und bringt Aromen von dunklen Früchten und Vanille. Am Gaumen kräftig und fruchtig mit beerigen Nuancen, Kräuternoten sowie weichen Tanninen und schön eingebundener Säure.



F(R)ISCH ANGEGRILLT!

Für jede Saison mit frischem Fisch gewappnet – die Theke bietet Meeresdelikatessen aller Art – jeden Tag frisch dank der drei Partner von Bergmanns: Deutsche See, Möller Reichenbach und Forellenhof Benecke in Jelmstorf. Forellen, Doraden, Thunfisch, Wolfsbarsch, Kabeljau, Krabben, Garnelen, Oktopus, Räucherwaren, Salate – um nur einige Köstlichkeiten zu nennen. Und jede dieser Spezialitäten lässt sich zu zahlreichen Rezepten verarbeiten. Zum Frühjahr empfehlen Ihnen Frau Koch und Herr Wolfram vor allem die Grillspezialitäten ihrer eisigen Auslage.

Hocharomatische Spezialität: Lachsfilet im Buchenspan

Ein relativ hoher Fettgehalt sorgt dafür, dass Lachs saftig bleibt – besonders in diesem Falle, denn ein Buchenholzblatt schützt das zarte Filet auf dem Grill (oder im Ofen) vor zu starker Hitze und verleiht eine feine Rauchnote. Eine BBQ-Marinade am Filet macht das Grillaroma perfekt. Ein mit Limette und Lorbeerblatt gespickter Holzspieß hält alles zusammen.

Hausgemachte Grillspieße – aus Erfahrung gut

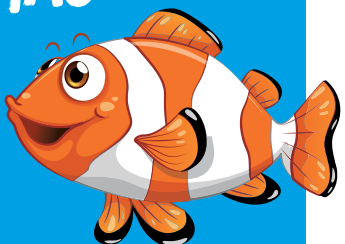
Aus langjähriger Erfahrung, Inspiration und Kundenwünschen entstehen immer neue schmackhafte Fischspieße. „Auf die Holzspieße kommen tolle Kombinationen aus Lachs oder Garnele mit Jakobsmuschel, Seelachs mit Speck oder Viktoriabarsch mit Gemüse. Da sind wir flexibel“, so Frau Koch. Die Kreationen gibt es mariniert oder naturbelassen. Wünsche? Sprechen Sie das Team an!

Jetzt passend zum Spargel: Zander

Der Zander ist der optimale Begleiter von Spargelgerichten. Der Raubfisch bietet ein festes und aromatisches Fleisch und ist doch zart im Biss. Ein Tipp von Deutsche See: Braten Sie das Filet knusprig auf der Haut, die Sie vorher ein paar Mal einritzen. Filet mit Haut nach unten 4-6 Minuten braten, dann wenden, nochmals 2-3 Minuten braten und mit Salz und Kräutern würzen.



**FISCHAKTIONSTAG
IN DER SALINE
AM 26. MÄRZ
1 RIESENFISCH UND
ZAHLEICHE SPEZIALITÄTEN**



VEGAN – GANZ NEUE VARIANTEN



„Die Zeit ist reif für eine neue Milch“

Von null auf 6000 geht die Marke der drei „vly“-Männer. Denn: Alternative Ernährungsformen sind längst nicht mehr nur „alternativ“, sondern werden alltagstauglich. Diesem Zeitgeist folgten auch die Gründer Nicolas Hartmann und Niklas Katter sowie ihr Mitstreiter Moritz Braunwarth, als sie „vly“ entwickelten. Während die Milch auf Basis von Erbsenprotein bei der Fernsehshow „Höhle der Löwen“ zwar nicht überzeugte, wussten die Kunden doch, was sie an der Nicht-Milch haben. Sie ist nachhaltig sowie tierfreundlich erzeugt, gesund und äußerst wohlschmeckend. „Warum Kühe melken, wenn man gesunde, nachhaltige und besonders leckere Milchalternativen direkt aus pflanzlichen Proteinen herstellen kann? Das ist bei einem Sechzehntel benötigtem CO₂ und einem Fünftel der Anbaufläche viel umweltfreundlicher“, so Hartmann.

Vly gibt es bisher als „Original“, „Barista“ und „Ungesüßt“, mit ebenso viel Eiweiß wie sie Milch aufweist, aber eben ohne Zucker. Hinzu kommen Reis, Wasser, Rapsöl für den Fettgehalt, natürliche Aromen und verschiedene Nährstoffe wie Kalzium, Magnesium und Vitamin B12. Für die Zukunft sind weitere Sorten geplant. Probieren Sie, bleiben Sie gespannt und gesund.



SMOOTHIES VITAMINKICK FÜR DEN TAG

Eine frische Kreation aus Orange, Mango und Karotte oder eine Kombination verschiedener Beeren – knallrot oder quietschgelb – Smoothies sind erfrischend und gesund. Und eben die leichte Zubereitung aus wenigen guten frischen Zutaten und der simple Verzehr gesunder Inhaltsstoffe für zwischendurch machen die Smoothies so begehrt. Experten empfehlen fünf Stück Obst oder Gemüse am Tag, doch vielen fehlt die Zeit, den Apfel zu entkernen, die Banane zu schälen und alles zu mixen. EDEKA Bergmann stellt Ihnen in der Saline täglich frisch zubereitete Smoothies zum Zapfen an der Smoothie-Bar bereit. Sie brauchen nur die bereitgestellte Flasche unterstellen, den Hebel betätigen und schon fließen die Vitamine. Der Schluck Power für den Tag.

In allen drei Märkten können Sie die Saftpresse nutzen, die die frischen Orangen mit nur einem Handgriff vor Ihren Augen presst und ihren Saft durch den Hahn in die von Ihnen gewählte Flasche füllt.



bedda®

genuss
ohne verzicht!

wir von bedda möchten diese welt jeden tag ein bisschen besser machen – starte auf genussvolle weise in ein leben ohne tierische produkte!



make a bedda world
probier' dich durch unser
leckeres sortiment!



vegan

✓ sojafrei ✓ glutenfrei ✓ ohne palmöl ✓ ohne geschmacksverstärker

VEGAN

QUIETSCHFRISCHER REGIONALER SPARGEL ZU OSTERN

Der Spargel war, ist und bleibt das kulinarische Saisonhighlight im Frühjahr – auch in diesem Jahr. Aufgrund der hohen Temperaturen im Februar und dem milden Wetter mit vielen Sonnenstunden im März kann der erste Spargel aus Neetze von Strampes Feldern bereits zu Ende März in die Bergmann-Märkte gelangen. Das bedeutet: Es kann Spargel zu Ostern geben. Erntefrisch steht er Ihnen dann zum Genießen zur Verfügung.



SPARGEL – FLAMMKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

- 1 x Flammkuchenteig
- 1 Bund grünen Spargel 12/16mm
- 300 g Spargel weiß 12/16mm
- 100 g geräucherter Speck
- 1 ½ bis 2 Becher Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Räucherspeck in schmale, feine Streifen schneiden. Weißen Spargel schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Alle Stangen in schräge, dünne Stücke schneiden oder hobeln. Teig auf das Backblech legen, mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelscheiben und Speck auf dem Teig verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Backzeit ca. 15 Min. Alternativen: Vegetarisch ohne Speck oder mit Tomaten und Rucola servieren, dafür die Spargelmenge etwas reduzieren. Mit Lachs servieren (nur Spargel und Lachs, anstatt Speck).

Wir wünschen Ihnen beim Nachkochen viel Spaß und Erfolg und „Guten Appetit!“, Ihre Familie Strampe



AZUBI-MESSE MAL ANDERS

Jedes Jahr stellt sich EDEKA Bergmann im Rahmen einer Azubi-börse der Agentur für Arbeit interessierten SchülerInnen vor und lernt dort potenzielle Azubis kennen. In diesem Jahr fand die Börse zum ersten Mal digital statt und das Team konnte in vier Zoom-Meetings über die Ausbildungsmöglichkeiten in den Märkten berichten. Außerdem stellten sich die Ausbildungsleiter Frau Lukat und der Azubi Herr Prudnik den interessierten Fragen der Teilnehmer. Einige von ihnen konnten Bergmanns Marktteams auch schon in Vorstellungsgesprächen kennenlernen. „Es war auch für uns die erste digitale Azubibörse und ein voller Erfolg“, resümiert Frau Lukat.



Unsere Azubis immer mit dabei

Jedes Jahr haben die EDEKA-Auszubildenden die Chance, ihre Fachkenntnis, ihr eigenverantwortliches Arbeiten, ihre Kreativität und ihr kaufmännisches Geschick in den verschiedenen Wettbewerben unter Beweis zu stellen. Die Azubis von EDEKA Bergmann sind immer gern mit von der Partie – und haben nicht zuletzt schon die eine oder andere Trophäe in die Lüneburger Märkte geholt.

Wie jedes Jahr galt es, im Rahmen der Azubi-Eigenmarken-Challenge den Kunden die Vorzüge bestimmter Artikel im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft zu machen. Unter dem Motto: „EDEKA Kaki – unsere genussreiche Götterfrucht aus dem Süden“ haben sie zahlreiche kreative Produkte auf Kaki-Basis selbst hergestellt und nebst vielen Informationen, Rezepten und attraktiven Begleitwerk verkauft – mit viel Erfolg! Die Siegerehrungen allerdings stehen noch aus.

Derweil bereiten sich die Azubis schon auf die zweite Runde der APPzubi-Challenge vor. Dabei haben sie die Aufgabe, den Kunden die Vorteile der neuen EDEKA-App und der neuen DeutschlandCard – bspw. Coupons, Rabatte und mobiles Zahlen – aufzuzeigen. Die konkreten Termine der Aktionen werden bei Facebook bekannt gegeben.



APPzubi-
CHALLENGE

„DANKKE FÜR IHRE TREUE

Wie doch die Zeit vergeht...

Seit Jahren und manchmal Jahrzehnten stehen uns treue und loyale Mitarbeiter zur Seite, die wirklich immer da sind, wenn wir sie brauchen – nicht nur im Alltag, sondern auch zu Events und anderen außergewöhnlichen Anlässen ist auf sie immer Verlass!“, freut sich Meike Bergmann.

Wenn man 35 Jahre in einem Unternehmen tätig ist, muss da irgendetwas gut passen. Das findet **Herr Koglin** auch. „Ich musste mein Glück suchen. Das Arbeitsamt schickte mich seinerzeit her, um als Hausmeister des alten EDEKA-Regiemarktes zu arbeiten. Nach einigen Tagen hatte ich das Einkaufswagenschieben und Pappepressen über. So ging ich einfach in das Marktlager und fing an, die Regale aufzufüllen. Dem Marktleiter gefiel das und so arbeite ich nun 35 Jahre – seit 2006 bei EDEKA Bergmann – sehr gern hier“, beschreibt der Getränkemitarbeiter. Einiges habe sich geändert. „Damals hatten wir die meisten Artikel im Kopf und Nötiges mit Bleistift notiert. Heute gibt es viel mehr Auswahl und Bestellungen etc. laufen elektronisch – weiteres wird digitalisiert.“ Aber er geht mit der Zeit – auch privat. Seit jeher fährt er mit dem Rad zur Arbeit und auch das ist nun mit einem E-Motor ausgestattet.



Frau Lehmann bewarb sich vor 15 Jahren bei der Fleischerei im Loewe-Center: „Am Nachmittag schon ging ich zum Vorstellungsgespräch, am Folgetag zum Probearbeiten und am darauffolgenden Tag war ich eingestellt“, sagt die freundliche Verkäuferin, die den Kundenkontakt und die Treffen mit ihren langjährigen Stammkunden so sehr mag.

„Ein super Karrierespeispiel ist unser **Herr Kowalewski**: Er startete im April vor zehn Jahren als Schüleraushilfe bei uns. Er absolvierte seine Ausbildung zum Fleischer und schaffte letztes Jahr sogar den Meister. Jetzt ist er der Ausbildungspate von unserem Fleischer-Azubi (siehe Bild links)“, sagt Meike Bergmann.

Wer Lebensmittel liebt und das Team unterstützen möchte, darf sich immer gern melden. Bergmanns freut sich über Ihre Bewerbungen.



Bergmann's
**KOMM IN
UNSER TEAM!**

Du suchst eine abwechslungsreiche Ausbildung mit Verantwortung in einem tollen Team? Wir freuen uns über deine Bewerbung per E-Mail an: info@edeka-bergmann.de

Weitere Infos zu uns und unseren Ausbildungsberufen:
www.edeka-bergmann.de/ausbildung
📍 EDEKA Bergmann



UNSERE AUSBILDUNGSBERUFE

**KAUFMANN
IM EINZELHANDEL**

FRISCHE SPEZIALIST

HANDELSFACHWIRT

VERKÄUFER

FLEISCHER



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.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Lükemann
Tel.: (0 53 32) 96 86-481
E-Mail: s.luekemann@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Sabrina Bergmann
Tel.: (0 53 32) 96 86-484
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



PLIETSCH GEWINNT REGIONAL-STAR 2021 OPTIMIERUNGEN BEI EDEKA BERGMANN



plietsch trifft den Zeitgeist – und ist dafür jetzt von der Grünen Woche Berlin und der Fachzeitschrift Lebensmittel Praxis mit dem renommierten Branchenpreis „Regional-Star 2021“ ausgezeichnet worden! Seit 2017 gibt es „plietsch. natürlich unverpackt“ im Markt an der Saline. Hier setzte das Lüneburger Start-up mit EDEKA Bergmann als innovationsbegeistertem Pilotpartner erstmals sein Einkaufskonzept um, unverpacktes und nachhaltiges Einkaufen von Biolebensmitteln alltagstauglich zu machen. Und dieses plietsche Konzept geht voll auf. Die Gründer Henrik Siepelmeyer und Lisa Heldt bauen ihr Netzwerk aus regionalen Biohöfen – viele davon Demeter- oder Bioland-zertifiziert – kontinuierlich aus und gewinnen immer mehr Märkte, die das Konzept begeistert und die diesen nachhaltigen Weg mitgehen möchten.

Bei der Fachjury des Regional-Star-Preises, die mit namhaften Vertretern der Lebensmittelbranche und Fachleuten zum nachhaltigen Handel besetzt war, kam das gut an. Sie wählten plietsch einstimmig zum Regional-Star 2021 in der Kategorie Organisation! Besonders überzeugte sie plietschs Vernetzungsrolle zwischen lokalen Höfen und Märkten, die Anlieferung in 25-Kilo-Großgebinden und der ganzheitliche Nachhaltigkeitsansatz.

Nach der Eröffnung von sieben weiteren Standorten ist plietsch inzwischen in allen norddeutschen Bundesländern vertreten – höchste Zeit also, zurück an den Ursprung zu gehen! In den kommenden Wochen wird das Sortiment bei EDEKA Bergmann an der Saline deutlich erweitert – wie genau? Schauen Sie vorbei!

PFANDSPENDEN FÜR DIE REGION

IHRE SPENDENBEREITSCHAFT IST GRANDIOS – DANKE!

1500 Euro für das „theater im e.novum“

„Ich habe mich so gefreut, als ich hörte, dass mein Lieblingsmarkt uns mit einer so großzügigen Spende unterstützt“, erzählt Margit Weihe, Leiterin des „theater im e.novum“. Der Markt an der Saline hatte gemeinsam mit dem Markt im Loewe-Center zur Leergutspende aufgerufen und die Kunden waren einmal mehr sehr großzügig. „Innerhalb von drei Monaten haben unsere Kunden ihre Leergutbons im Wert von insgesamt rund 1200 Euro gespendet. Diesen Betrag haben wir gern auf 1500 Euro aufgerundet, denn hier kommt jeder Cent gut an“, sagt Meike Bergmann. Das „theater im e.novum“ musste im vergangenen Jahr zahlreiche Auftritte absagen, womit auch das Honorar für viele Künstler entfiel. „Wir werden das Geld nutzen, um unseren Mitstreitern etwas zurückzugeben.“



Die Pfandbon-Spendenaktionen gehen weiter

Aktuell können Sie am Leergutautomaten im Markt an der Saline die Heiligengeisteschule in Lüneburg, ihr vielfältiges Programm und ihre Aktionen unterstützen. Wir freuen uns, wenn auch dieser Einrichtung mit Ihrer Hilfe unter die Arme gegriffen werden kann.



Im **Loewe-Center** können Sie Ihre Pfandbons zukünftig für die Musikschule Lüneburg spenden.

Die in **Adendorf** eingehenden Pfandspenden kommen nach wie vor dem Förderverein „Baden in Adendorf“ zugute, dessen umfangreiches Engagement sich bspw. im Bereich Schwimmen mit Kindern und im Erhalt des Freibades zeigt.



BADEN
IN ADENDORF e.V.

BAUMPFLANZAKTION BALD WIRD GEPFANZT!

Auch die zweite Auflage der Baumpflanz-Sammelaktion war bei Bergmanns ein voller Erfolg! Über 1300 Sammelkarten wurden mithilfe Ihres nachhaltigen Einkaufs gefüllt und sorgen dafür, dass EDEKA Bergmann als einer der Waldpaten ein schönes Wäldchen in der Nähe des Gutes Wienebütel pflanzen lassen kann. Vor den Toren Lüneburgs wird die Hansestadt in Kürze mit dem Setzen der Bäume beginnen und das Bergmann-Team freut sich, dass es dieses schöne Stück Land mit Ihrer Hilfe noch grüner gestalten kann!



EDEKA Bergmann unterstütze den Lüneburger Kultursommer. Denn: Es gibt eine Perspektive für kulturhungrige Lüneburger*innen! Mit viel Energie und Lust startet das Event in eine weitere Runde. Es warten viele tolle Acts darauf, gemeinsam mit Ihnen zu feiern. Ein einmaliges Abstands- und Hygienekonzept macht es möglich. Schauen Sie jetzt auf der Webseite vorbei und sichern Sie sich Ihr Ticket für den Sommer. In Kürze folgen viele weitere tolle Künstler. **Es lohnt sich! www.lueneburger-kultursommer.de**



GUTE-LAUNE-TÜTEN

Um mit ihren 360 Grundschulern auch während des Distanzlernens in Kontakt zu bleiben, hat sich die Anne-Frank-Schule in Kaltenmoor eine besondere Aktion ausgedacht: Mit der Gute-Laune-Tüte bekommen die Kinder jede Woche Bastideen, Experimente oder Sportübungen zum Mitnehmen nach Hause. EDEKA Bergmann lässt für alle in der Osterausgabe eine leckere Überraschung in die Tüte hüpfen, um den Schülern den Start in die Ferien zu versüßen!

Einkaufen per App mit Scan und Go

Scannen – zahlen – fertig

Die Welt digitalisiert sich – gerade in der aktuellen Situation ist die Technologie mit Siebenmeilenstiefeln unterwegs. EDEKA macht mit und bietet mit der neuen EDEKA-App auch einen neuen innovativen Service: die Scan & Go-Funktion. Bergmanns richtet aktuell die Infrastruktur ein, um Ihnen diese Möglichkeit in Kürze zu bieten.

Aber was ist Scan & Go eigentlich und wie funktioniert das?

Mit Scan & Go können Sie Waren direkt am Regal per Smartphone mithilfe der App scannen und auch bezahlen. Dadurch regeln Sie Ihren Einkauf schon in den Gängen und können mit den Waren durch eine spezielles Exitgate den Markt verlassen – ohne Produkte aufs Band legen oder anstehen zu müssen.

- App downloaden und Benutzerkonto erstellen.
- App öffnen. Für das mobile Zahlen registrieren. Ihren Markt auswählen.
- Unterstützt der Markt Scan & Go finden Sie oben links in der App einen entsprechenden Button – anklicken.
- Strichcode auf dem Artikel scannen, bei Getränken Gebindeart, Obst und Gemüse wiegen und Grammatur angeben.
- An der Kasse Handy mit Code vorzeigen und zahlen oder direkt in der App, indem Sie „mobil bezahlen“ wählen.
- Auschecken am Scan & Go-Exitgate per Smartphone – aufgrund der neuen Handhabung ist in Einzelfällen eine kurze Überprüfung durch einen Marktmitarbeiter erforderlich.



Bergmann's
EXKLUSIVE APP-AKTION

Am **29. März** erhalten Sie einen **Lindt-Goldhasen** (50 g) ab einem Einkaufswert von **15 Euro**
Coupon gültig in allen drei Bergmann-Märkten



Voll abräumen!

Jetzt auch bei **EDEKA Bergmann DeutschlandCard** holen, punkten, sparen ...

Ihr Willkommensgeschenk:
250 ZUSATZ-PUNKTE!

Im Aktionszeitraum vom 01.03. bis 31.03.2021 erhalten Sie 250 Zusatz-Punkte beim **Ersteinsatz** Ihrer DeutschlandCard in unseren teilnehmenden EDEKA und Marktkauf Filialen. Bitte beachten Sie, dass die Extrapunkte im Aktionszeitraum unabhängig von Ihrer Marktauswahl nur einmalig ausgeschüttet werden.

Sie erhalten Ihr Willkommensgeschenk auch, wenn Sie bereits DeutschlandCard Teilnehmer sind!

Alle Informationen erhalten Sie im Markt. Die ist eine Aktion der EDEKA Nord.

Punkte dich glücklich
Deutschland Card

Jetzt kostenlos
anmelden und
Vorteile sichern!



Laden Sie die App herunter, melden Sie sich an und deaktivieren Sie die Werbesperre. Das ermöglicht Ihnen auf lange Sicht viele Vorteile, indem EDEKA Bergmann Sie so auf Events, Angebote und Coupons aufmerksam machen kann.

RÜBLITORTE

Zutaten für die Creme:

- 25 g Pistazienkerne • 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 150 g Butter, weich • 120 g Puderzucker

Zutaten für den Kuchen:

- 400 g Möhren • 4 Ei, Bio oder aus unserer Region
- 200 ml Sonnenblumenöl • 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Muskat
- Fett für die Form



ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren schälen und fein reiben. Eier mit Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Gewürze mischen, zur Teigmasse geben und gleichmäßig unterrühren. Möhren unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten, Teig hineingeben, glatt streichen und im heißen Ofen 45–50 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen, herauslösen und erkalten lassen.

Für das Frosting Pistazien sehr fein hacken. Frischkäse und Butter cremig rühren. Puderzucker unter Rühren esslöffelweise zufügen, alles zu einer glatten Creme verarbeiten. Pistazien unterheben. Den Kuchen rundum mit dem Frosting einstreichen, kalt stellen und abschließend dekorieren.



Unser Tipp zum Backen oder Eierfärben:
Eat a Rainbow-Lebensmittelfarben aus Gemüse.

EIERLIKÖR-SCHNECKEN

ZUTATEN:

- 2 TL Hefe, trocken
- 100 g Zucker, braun
- 120 g Butter
- 150 g Eierlikör
- 50 g Naturjoghurt
- 1 Ei
- 1 Vanilleextrakt
- 500 g Weizenmehl
- 1 EL Zimt



ZUBEREITUNG:

Hefe, 100 ml warmes Wasser und Zucker in eine Rührschüssel geben und für 15 Minuten stehen lassen, bis das Wasser Blasen wirft.

100 g Butter, Eierlikör, Joghurt, Ei, Vanilleextrakt sowie Weizenmehl hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den kalten Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. 20 g Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Pinsel auf den Teig streichen. Anschließend den Zimt darübersieben.

Den Teig mit einer Palette (alternativ Messer) in ca. 2 cm breite und 30 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen aufrollen und in die Auflaufform geben. Die Schnecken für 25 Minuten goldbraun backen und warm genießen.



Unsere regionalen Eierliköre von Ære Æggelikör aus Lüneburg, Nordik aus Jork, Eggerts „Lottas Eierlikör“ aus Bad Bevensen und Heinrich von Haves „Funky Monkey“ aus Hamburg

VIRTUELLE TASTINGS

Seit einem Jahr finden bei uns in den Märkten nun keine Events mehr statt. Der Schlemmerabend im Loewe-Center liegt genau ein Jahr zurück und besonders unsere **Stammgäste im SchlemmerEck** vermissen schon unsere Menü-Abende, Käse-Abende oder Tastings. Nach reichlichen Überlegungen wagen wir den Schritt und starten nun mit unseren ersten beiden **virtuellen Events** durch.

Dafür kaufen Sie in den Märkten ein **Tastingpaket**, das alle zu probierenden Produkte enthält.

Ebenfalls ist der **Link zum Online-Event Teil der Box**. Wer den Zugangscode lieber per Mail haben möchte, der schickt uns bitte einfach eine Mail an online-marketing@edeka-bergmann.de.

Unsere Experten erzählen Ihnen dann virtuell die Geschichte der einzelnen Produkte, der verschiedenen Weine und Gins. Gemeinsam wird probiert und sich ausgetauscht, sodass bestimmt ein **interessanter unterhaltsamer Abend** mit bekannten und neuen Gesichtern entstehen wird! Wir freuen uns auf Sie!



49 €*
*ab 100 €

KÄSE- UND WEIN-TASTING-BOX

Donnerstag, 15. April um 19 Uhr



55 €*
*ab 100 €

GIN-TASTING-BOX

Freitag, 23. April um 20 Uhr

MIT
HERZ
EIN —
KAUFEN

OSTERAKTION

Was macht Ihr zu Ostern?



Da sind wir bei Bergmann.



is ja schaaaf!

📍 EDEKA Bergmann
www.edeka-bergmann.de