

EDEKA PREMIUM FLEISCH

Sommer Edition · 2024

JETZT KATALOG
MITNEHMEN

+ Bestellschein ausfüllen

IBÉRICO SCHWEIN

aus Spanien, fein
marmoriert und
nussig im Geschmack

BAUERN SCHÄTZE

Genießerstücke
aus der Region

CHARLOLUXE

Gourmetfleisch
vom Rind aus Frankreich

Wir ♥ Lebensmittel.



**ENTDECKEN SIE IN UNSEREM KATALOG
HOCHWERTIGES PREMIUMFLEISCH
FÜR BESONDERE KULINARISCHE
MOMENTE. FINDEN SIE TIPPS ZUR
PERFEKTEN ZUBEREITUNG & INTER-
ESSANTES HINTERGRUNDWISSEN.**

Viel Spass beim Stöbern und Schlemmen.



BAUERNSCHÄTZE

100% REGIONAL



ENTDECKEN SIE BESTES FLEISCH AUS DER REGION



Mehr Regionalität

Hochwertiges Fleisch von Landwirten aus Ihrer Region



Mehr Tierwohl

Kompromisslose Erfüllung aller modernen Tierwohlstandards



Mehr Wertschätzung

Faire Bezahlung & langfristige Partnerschaft mit unseren Landwirten

Mit dem Kauf von Bauernschätze unterstützen Sie regionale Landwirte und investieren in mehr Tierwohl.

In Ihrem EDEKA-Markt finden Sie Schnitzel, Braten und vieles mehr aus echter regionaler Erzeugung. Das sind unsere Bauernschätze. Denn wir messen dem bewussten Genuss von Frischfleischprodukten einen besonders hohen Stellenwert bei.

Wir setzen auf Klasse statt Masse. Bitte beachten Sie, dass einzelne Fleisch- und Wurstwaren unserer regionalen Qualitätsmarke kurzzeitig ausverkauft sein können. edeka.de/bauernschätze



BAUERNSCHÄTZE

100% REGIONAL

AUS DEM NACKEN

Der saftige und zarte Schweinenacken ist ein wahrer Genuss für jeden Fleischliebhaber. Dieses besondere Stück Fleisch besitzt eine unvergleichliche Marmorierung. Köstliche **Steaks** für den Grill werden aus dem Nacken geschnitten, der auch als Hals oder Kamm bezeichnet wird. Der Nacken eignet sich auch sehr gut als **Braten**.



NACKENSTEAK MIT PAPRIKA



AUS DER SCHULTER

Ideal zum Schmoren **im Ganzen**. Ohne Speck und Schwarte wird das dicke Schulterstück auch gerne in Würfel geschnitten und für **Ragouts** oder **Gulasch** verwendet. Sehr gut auch für **Hackfleisch** geeignet.



GULASCH DUTCH OVEN



SCHWEINEFILET MIT KARTOFFELN



FILET

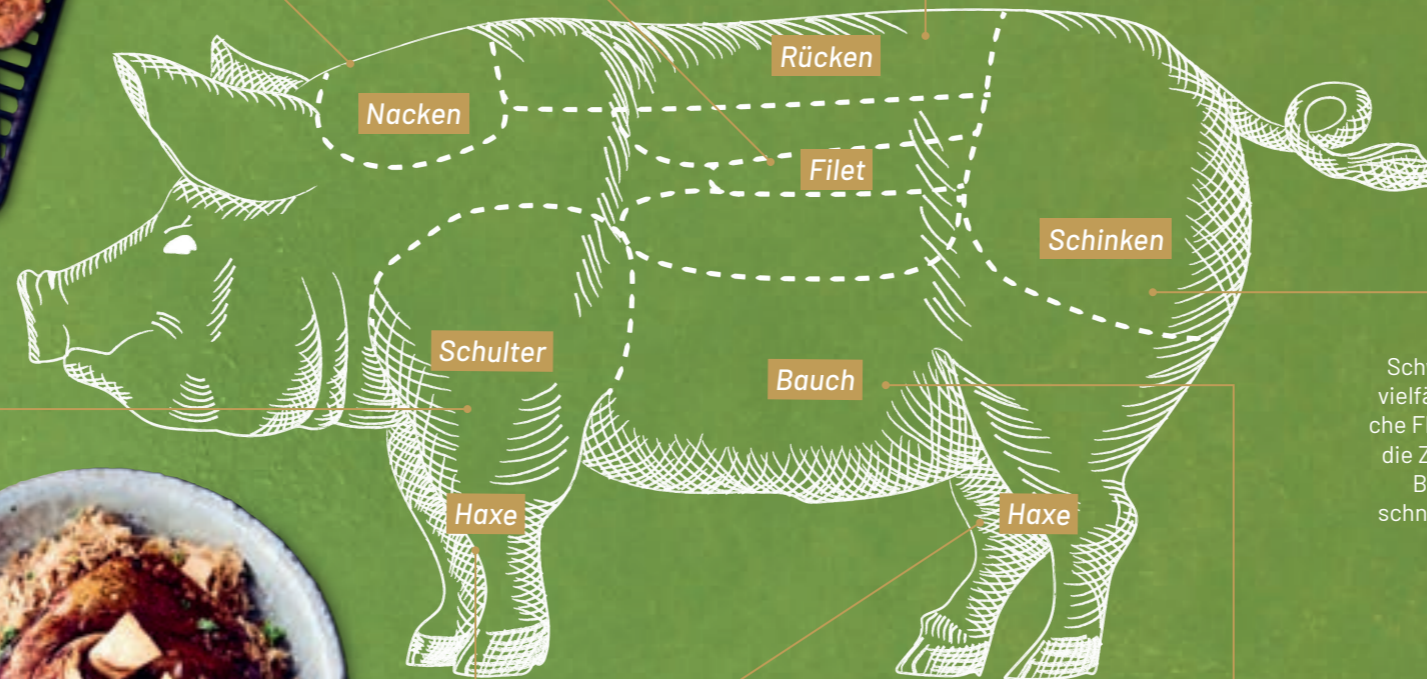
Filet oder Lende genannt – ist das zarteste Teilstück des Schweins und daher auch besonders beliebt. Es ist sehr mager mit nur etwa 2-5% Fett und wird daher nur kurz angebraten und zartrosa genossen.

AUS DEM RÜCKEN

Der zarte Schweinerücken eignet sich ideal zum Grillen und Kurzbraten, ob als **Braten** oder in Form von **Koteletts**, **Kotelettrippchen** oder **Steaks**. Die richtige Kerntemperatur ist entscheidend, egal ob du ihn lieber rosa oder gut durchgegart magst. Schweinelachs, ein Teil des rücken- oder kotelettstrangförmigen Schweinerückens ohne Knochen, besticht durch seine außergewöhnliche Zartheit und Magerheit.



KRUSTENBRATEN VOM GRILL



AUS DEM SCHINKEN

Ob **Braten** oder **Schnitzel**, Schweineschinken bietet eine vielfältige Grundlage für köstliche Fleischgerichte. Perfekt für die Zubereitung eines saftigen Bratens oder als Schweineschnitzel ideal für schnelle und vielseitige Gerichte.

SCHINKENBRATEN



SCHWEINS-HAXEN MIT BIERSAUCE



AUS DER HAXE

Das Eisbein, auch Schinkenbein oder Haxe genannt, findet sich an Schulter und Schinken – **Vorder-** und **Hintereisbein**. Es eignet sich frisch oder gepökelt zum Braten, Kochen und Grillen.



GEGRILLTER SCHWEINE-BAUCH



AUS DEM BAUCH

Schweinebauch ist vielseitig einsetzbar. Ob am **Stück**, als **Bauchscheiben** oder **Schärippchen** ist der Bauch aufgrund des höheren Fettgehaltes ein unglaublich saftiges und aromatisches Geschmackserlebnis.

KOTELETTS IN BIERMARINADE



Genießen Sie Fleisch vom regionalen Schwein und entdecken Sie etwas Neues! Alle unsere Rezept zum Selbermachen stehen online für Sie zur Verfügung. Einfach QR-Code scannen und los geht's!



BAUERNSCHÄTZE

100% REGIONAL

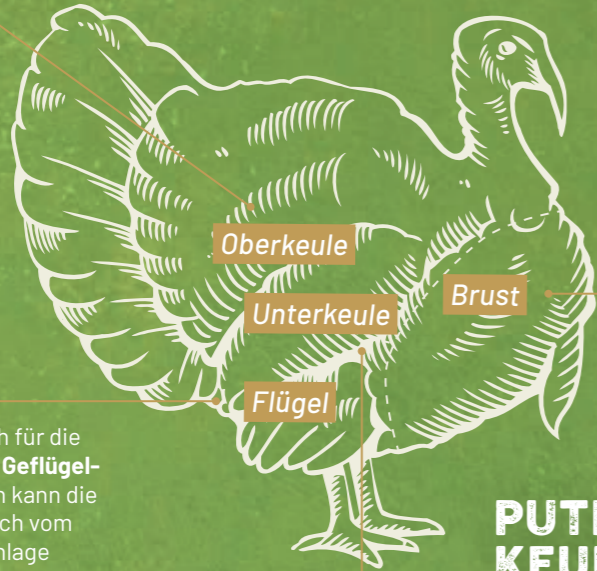


GEFÜLLTES PUTEN-SCHNITZEL



AUS DER BRUST

Die Putenbrust ist der größte und mit ihrem geringen Fettanteil auch der wertvollste Teil der Pute. Typischerweise ist dieses Putenfleisch schön mager und reich an Eiweiß. Die Putenbrust eignet sich hervorragend für **Schnitzel**, **Gulasch** und **Braten**.



AUS DEM FLÜGEL

Die Putenflügel eignen sich für die Zubereitung von kräftigen **Geflügel-suppen**. Nach dem Kochen kann die Haut abgezogen, das Fleisch vom Knochen gelöst und als Einlage verwendet werden. Aber auch mit würziger Marinade der Flügel im Rohr gebraten oder gegrillt werden.

PUTEN-SUPPE



AUS DER UNTERKEULE

Die Unterkeule unterscheidet sich von der Oberkeule durch das etwas stärker mit Sehnen durchzogene Fleisch. Putenunterkeulen können besonders für **Gulasch** und zum **Schmoren** im Ganzen verwendet werden.

PUTEN-KEULE AUS DEM OFEN



Kosten Sie das Fleisch von regionalen Puten aus und erleben Sie kulinarische Freuden! Alle unsere Rezepte sind online verfügbar. Scannen Sie einfach den QR-Code und legen Sie los!

AUS DER OBERKEULE

Ein **Putenrollbraten** aus der Oberkeule ist eine köstliche und magere Alternative. Mit einer würzigen Marinade und schonender Zubereitung im Ofen wird der Putenrollbraten aus der Oberkeule zart und saftig.



PUTEN-ROLL-BRATEN

FAMILIE KÜBLER & VOLKERT AUS WINDSBACH „Unser Betrieb ist gerade an die nächste Generation übergeben worden. Bauernschätze gibt auch kleinen Betrieben wie unserem wieder eine Perspektive für die Zukunft.“



MELANIE GROSSE VORSPOHL AUS RIPPERSHAUSEN „Bauernschätze fördert Betriebe wie meinen, in dem Ferkelaufzucht und Schweinemast am selben Ort sind & ermöglicht den Fleischverkauf im EDEKA nebenan.“

WIR KENNEN UNSERE LANDWIRTE PERSÖNLICH.

Auch Sie können die großartigen Menschen hinter unserer Marke Bauernschätze aus verschiedenen Regionen kennenlernen.



ELMAR BRANDMANN AUS BIEBELRIED

„Unser Außenklimastall begünstigt Bewegungsfreiheit, frische Luft & organisches Beschäftigungsmaterial. Den Unterschied schmeckt man in jedem Bauernschätze-Produkt.“



RAPHAEL & WILFRIED KERLER AUS KOLITZHEIM „Wir halten seit über 10 Jahren unsere Schweine in Ställen mit Außenklimareiz. Wir freuen uns, dass EDEKA mit Bauernschätze dies wertschätzt & das Fleisch regional verkauft.“



GISO EBEN VON RACKNITZ AUS ZEITZ „Meine Familie züchtet Bio Kürbisse, Blumen und Puten. Mit Bauernschätze sind uns feste Abnahmemengen garantiert & unser Betrieb ist für die Zukunft abgesichert.“

DER GOURMETFLEISCHGENUSS VOM GRILL ODER ALS BRATEN VERWÖHNT DIE SINNE MIT ZARTEN AROMEN UND SAFTIGEN TEXTUREN

Erleben Sie Hochgenuss pur

Rezepte zum
Selbermachen stehen
online für Sie bereit!



LAMMNACKEN- KARREE

Die kräftige Marmorierung sorgt dafür, dass das Fleisch nach dem Garen besonders saftig bleibt und verleiht ihm einen kräftigen sowie intensiven Geschmack.

Seite 56



HÄHNCHEN BRÜSTFILET

Das fettarme Hähnchenbrustfilet ist unkompliziert: kurz anbraten, dann im Ofen fertig garen.

Seite 63



KALBSSCHNITZEL

Das Original Wiener Schnitzel wird ausschließlich aus Kalbfleisch gemacht

Seite 50

KALBSBRATEN

Der Kalbsbraten stammt aus dem Filet der kräftigen Schulterpartie, was ihm eine außergewöhnliche Zartheit verleiht.

Seite 51



T-BONE-STEAK

Das T-Bone-Steak, ein Schnitt aus dem Rinderrücken, vereint das zarte Filet und das saftige Porterhouse durch einen charakteristischen T-förmigen Knochen.

Seite 32



FRENCHED RACK

Dieses Teilstück des Rückens mit freigelegten Rippen ist durchzogen von reichlich Fett, was es ideal für den Grill macht und für einen intensiven Fleischgeschmack sorgt.

Seite 44



ROASTBEEF

Rosig, saftig und zart – ob warm serviert oder kalt hauchdünn geschnitten, ein Roastbeef verspricht stets einen einzigartigen Genuss.

Seite 20/21



TAUCHE EIN IN DIE GENUSSWELT VON DIPS, RUBS UND CO. VERFEINERE DEINE GERICHTE UND ERLEBE EIN FEST FÜR DIE SINNE!

Guten Appetit

BBQ BOURBON GRILL MARINADE

ZUBEREITUNG

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Orange zur Hälfte in Scheiben schneiden und die andere Hälfte auspressen. Den Knoblauch und die Zwiebeln fein hacken und in etwas Olivenöl kurz anschwitzen. Die restlichen Zutaten dazugeben, mit 5 EL Wasser verrühren und bei kleiner Hitze so lange einkochen, bis eine dicke Marinade entstanden ist (ca. 10-20 Minuten). Die Orangen- und Zitronenscheiben entfernen. Fleisch mit der Marinade großzügig bestreichen und mindestens 30 Minuten marinieren.

ZUTATEN

5 EL	Tomatenmark
4 EL	Balsamico-Essig
7 EL	Honig
2 TL	Worcestersauce
2 TL	Sojasauce
100 ml	Bourbon
1	Zitrone
1	Orange

ZUTATEN

20 g	Peperoni, grün
3	Knoblauchzehen
150 ml	Olivenöl
1 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Pfeffer, schwarz
1/2	Zitrone
1 EL	Basilikum
1/2 EL	Rosmarin
1/2 EL	Thymian
1 EL	Oregano

ITALIENISCHE MARINADE

ZUBEREITUNG

Peperoni vom Stielansatz befreien, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Knoblauch schälen und ganz fein hacken. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Von der halben Zitrone Zesten herstellen. Olivenöl in einer Schüssel mit dem Paprikapulver und dem Pfeffer verrühren. Peperoni, Knoblauch, Zitronenzesten und Kräuter zum Öl geben und alles miteinander vermischen. Die Marinade eignet sich hervorragend für Nackensteaks vom Schwein, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet.

ZUTATEN

1/2 Bund	Rosmarin
1/2 Bund	Thymian
1/2 Bund	Salbei
2 EL	Rapsöl
1/2 TL	Honig
1/2 TL	Salz
1 Msp.	Curry
1 Msp.	Paprikapulver
2 TL	Cayennepfeffer

KRÄUTER MARINADE

ZUBEREITUNG

Die Kräuter waschen, trocknen, von Stängeln befreien und grob hacken. Kräuter, Rapsöl, Honig, Salz, Curry und das Paprikapulver verrühren. Fleisch 2-3 Stunden marinieren und anschließend wie gewünscht zubereiten.

Rezept zum
Selbermachen steht
online für Sie bereit!



Rezept zum
Selbermachen steht
online für Sie bereit!

Rezept zum
Selbermachen steht
online für Sie bereit!



ENTDECKEN SIE DIE FASZINATION VOLLKOMMENER GENUSSMOMENTE IN IHRER GESAMTEN VIELFALT

01 RIND

Es gibt verschiedene Arten von Rindfleisch, welche sich in ihrer Qualität unterscheiden. Jedes Tier bringt ein einzigartiges Geschmacksprofil mit sich.
ab Seite 16

02 SCHWEIN

Schweinefleisch zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus und ist eine beliebte Fleischsorte, die in verschiedenen Gerichten weltweit verwendet wird.
ab Seite 40

03 KALB

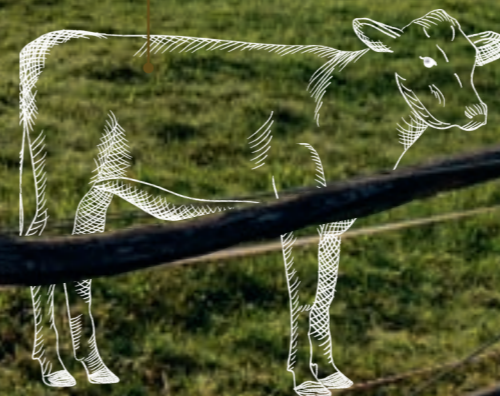
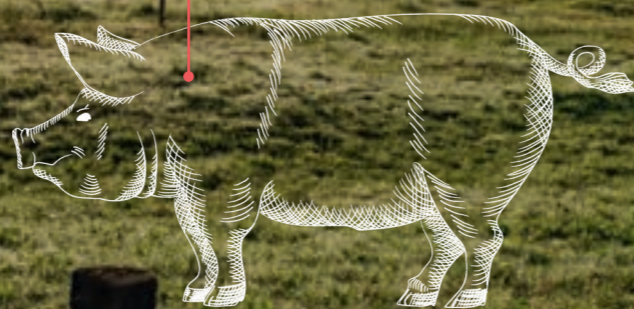
Kalbfleisch gilt als eine der magersten Fleischarten. Es zeichnet sich durch seine zarte Textur und den milden Geschmack aus.
ab Seite 48

04 LAMM

Lammfleisch ist bekannt für seinen einzigartigen Geschmack. Mit seinem charakteristischen Aroma bietet Lamm eine delikate kulinarische Erfahrung.
ab Seite 54

05 GEFLÜGEL

Kaum eine andere Fleischsorte ist so wandelbar wie Geflügel! Dank seines milden Geschmacks eignet es sich hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten.
ab Seite 60



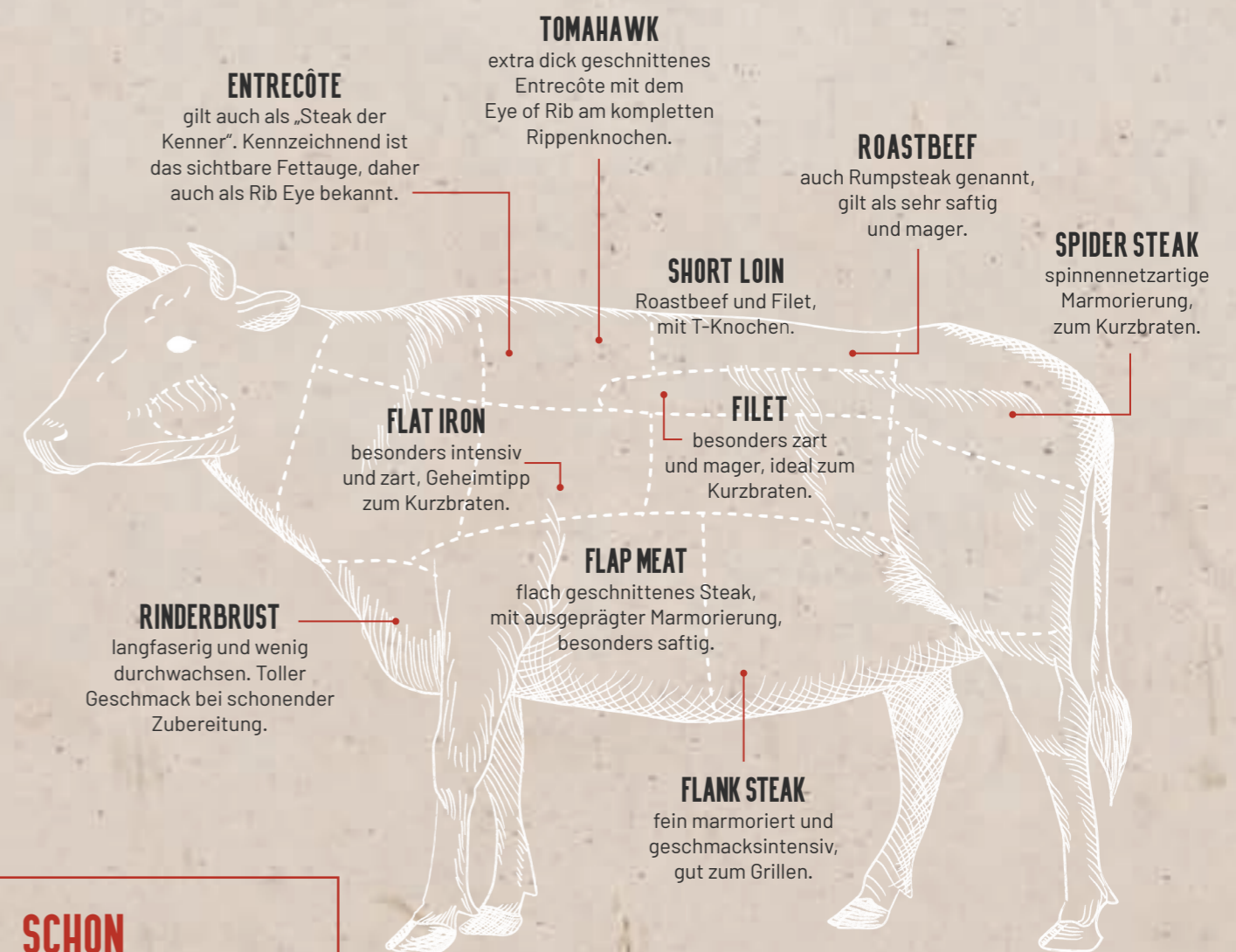
RIND AUS ALLER WELT



Ob Charolais, Angus oder Wagyu. Jede Rinderrasse ist auf ihre Art besonders. Dadurch ist auch jedes Fleisch einzigartig im Geschmack. Damit sich dieser voll entfalten kann, achten wir stets auf eine ausgezeichnete Lebensqualität der Tiere. Viel Platz für Bewegung, saftige Wiesen unter freiem Himmel sind von großer Bedeutung.

GENIESSEN SIE DIE VIELFALT

Je feiner die Fettmarmorierung, desto intensiver der Geschmack und desto hochwertiger die Qualität. Muskelpartien, die weniger beansprucht werden, wie zum Beispiel der Rücken, sind feinfaseriger und daher besonders gut zum Grillen geeignet.



SCHON GEWUSST?

Ein wichtiger Faktor für den Grillerfolg ist die Marmorierung sowie eine gewisse Mindestdicke des Steaks.

CHAROLUXE

Seit 30 Jahren steht Charoluxe für französisches Weiderindfleisch vom Jungbullen der berühmten Fleischrasse Charolais. Die Rinder wachsen mit ihren Müttern auf den Weiden kleiner französischer Bauernhöfe auf und erhalten natürliches Futter, das hauptsächlich im Landwirtschaftsbetrieb selbst produziert wird.



SCHON GEWUSST?

Darum ist das Gourmetfleisch von Charoluxe besonders gut: Die Charoluxe-Züchter haben sich selbst höchste Qualitätskriterien auferlegt. Die Gourmetfleischrasse Charolais, eine artgerechte Weidehaltung sowie Sicherheit und Transparenz auf jeder Stufe zeichnen das Fleisch aus.

ROASTBEEF

Das 300 g schwere Roastbeef/Rumpsteak stammt aus dem Rinderrücken. Es hat einen typischen Fettrand, der es saftig und aromatisch macht. Darum sollte das Fett auch nicht abgeschnitten, sondern lediglich mehrmals eingeschnitten werden, damit es sich bei der Hitze nicht wölbt. Köstlich als Steak oder Braten!

Artikel-Nummer: 122368

100 g Euro 3,29

FILET

Daraus werden die edelsten Steaks geschnitten. Aus dem breiten Filetteil stammt das Chateaubriand, aus der Mitte das Filetsteak und aus der Spitze werden die 80 g leichten Filet Mignons zubereitet.

Artikel-Nummer: 122351

100 g Euro 5,49



STEAKHÜFTE

Die Hüfte eignet sich zum Kurzbraten als Steak sowie für einen knusprig zarten Braten aus dem Ofen.

Artikel-Nummer: 122375

100 g Euro 2,89

ENTRECÔTE

Ideal zum Grillen geeignet. Die Fettader im Muskelfleisch macht das Entrecôte besonders saftig und aromatisch. Das Fleisch selbst ist zart und mager.

Artikel-Nummer: 122344

100 g Euro 3,29



BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag



GEWINN- SPIEL!

QUALITÄT FÄNGT AUF DER WEIDE AN.

Wir ziehen unsere Charolais-Rinder naturnah auf den saftigen Weiden Frankreichs auf. Dabei befolgen wir strenge Regeln zum Wohl der Tiere. Und das schon seit 30 Jahren!

Jetzt mitmachen & gewinnen!

Teilnahmeschluss:
30.09.2024

Weitere Infos & Teilnahmebedingungen unter www.charoluxe.de/gewinnspiel



Zu unserem 30. Geburtstag verlosen wir 1 Grill von GRILLFÜRST im Wert von 1000€ für feurigen BBQ-Spaß zu Hause!



BLOCKHOUSE

Saftige Weiden und Getreidemast für mindestens 120 Tage sorgen für ein besonderes Fleischaroma sowie eine intensive Marmorierung. Weltweit wird US-Beef für seine Spitzenqualität geschätzt. So sind sich Steakliebhaber einig: **Das Black-Angus-Rind gehört zur Königsklasse!**



FILET ANGUS CHOICE

Ob gegrillt, gebraten oder sous-vide gegart, ein Rinderfilet verspricht puren Genuss. Außen kross und innen rosa zergeht das Filetsteak auf der Zunge.

Artikel-Nummer: 166474

100 g Euro 8,79

PRIME RIB ANGUS CHOICE

In Deutschland auch bekannt als „Hohe Rippe“. Diese Steaks sind nicht ganz so zart wie Rib-Eye-Steaks, punkten aber durch eine Top-Marmorierung.

Artikel-Nummer: 166429

100 g Euro 5,49

RIB-EYE-STEAK ANGUS CHOICE

Kenner schätzen das zart gereifte Fleisch aus der Hochrippe. Vom kernigen Fettagge durchzogen, ist es nicht nur außerordentlich saftig, sondern auch besonders herzhaft.

Artikel-Nummer: 166568

100 g Euro 6,99

ROASTBEEF ANGUS CHOICE

Rosarot, saftig und zart. Ob warm am Stück oder kalt dünn aufgeschnitten, ein Roastbeef ist immer ein besonderer Genuss.

Artikel-Nummer: 166567

100 g Euro 4,99

STEAKHÜFTE ANGUS CHOICE

Das Hüftsteak wird per Hand aus dem mageren Muskelkern der Keule geschnitten. Sehnenfreies und zartes Rinderhüftsteak wird auch Sirloin Steak (USA) oder Topside Steak (England) genannt.

Artikel-Nummer: 166559

100 g Euro 3,19



SHORT LOIN T-BONE ANGUS CHOICE

Das T-Bone-Steak besitzt ein unvergleichlich saftiges Aroma. Beim Braten entwickeln sich herrliche Röstaromen und die Marmorierung beginnt zu schmelzen. Beim Grillen wird das Fleischaroma durch den gerösteten Knochen zusätzlich intensiviert.

Artikel-Nummer: 166566

100 g Euro 5,79



FLANKSTEAK

Der Steak-Zuschnitt stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil (Flanke). Dieser Cut eignet sich besonders gut zum Marinieren und anschließenden Kurzbraten. Nach der Zubereitung unbedingt quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

Artikel-Nummer: 192008

100 g Euro 4,39

SCHON GEWUSST?

Lassen Sie sich nicht vom Namen täuschen! Das Short loin, in Deutschland T-Bone-Steak, ist nämlich alles andere als "short". Im Grunde genommen erhalten Sie bei diesem Cut gleich zwei Stücke Fleisch, das Roastbeef und einen Teil vom Filet.

BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag



Das milde Klima in Argentinien ist für die Rinderzucht ideal. Die Rinder können frei auf der weitläufigen Pampa grasen. Rein rechnerisch steht jedem Rind rund 1,5 Hektar Weide zur Verfügung.



ROASTBEEF

Das saftige und bissfeste Fleisch ist an seinem weißen, festen Fettrand zu erkennen. Das Roastbeef zählt zu den begehrtesten Teilstücken des Rindes. Es wird am Stück oder als Steak zubereitet.

Artikel-Nummer: 168683

100 g Euro 3,99



RIB EYE

Das zart gereifte Fleisch aus dem vorderen Rücken ist außerordentlich saftig und herzhaft. Das verdankt es seinem kernigen Fettsäure. Das Rib-Eye kann als 300-g-Steak auf dem Grill zubereitet werden.

Artikel-Nummer: 166436

100 g Euro 4,79



STEAKHÜFTE

Unsere gut abgehangenen Häftsteaks besitzen einen intensiv-herzhaften Geschmack, der aus dem Fleisch selbst und nicht aus dem Fett stammt. Portioniert als Steak eignet sich die Rinderhüfte zum Grillen und Kurzbraten. Durch die kurze Gardauer behält es seine unvergleichliche Saftigkeit.

Artikel-Nummer: 166542

100 g Euro 3,09



FILET

Das argentinische Rinderfiletsteak ist ausnehmend zart und feinfaserig. Sein herrlich mageres Fleisch sowie die feine Marmorierung sind einmalig und machen es zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Artikel-Nummer: 166467

100 g Euro 6,49

Auf ihren landschaftlich ursprünglichen Rinderfarmen, den sogenannten Estancias in Uruguay, erfüllen die südamerikanischen Züchter höchste Qualitätsstandards.



HÜFTSTEAK

Die Hüfte ist entlang der Sehne geteilt und die Sehne komplett entfernt. Der große Muskel ist fein marmoriert und ist deshalb zart, saftig und geschmacksintensiv.

Artikel-Nummer: 168682

100 g Euro 2,99



HÜFTFILET

Der kleine Muskel, auch Häftfilet genannt, im komplett schieren Zuschnitt ohne Sehne, ist fein marmoriert und deshalb zart, saftig und geschmacksintensiv.

Artikel-Nummer: 168681

100 g Euro 3,59

GEWINNEN SIE EIN HAMBURG-WOCHENENDE FÜR 2 PERSONEN!

Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie eine Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück im Fünf-Sterne-Hotel Grand Elysée Hamburg inklusive eines Besuchs in einem unserer BLOCK HOUSE Restaurants.



Gewinnspielteilnahme und Teilnahmebedingungen unter:
www.block-house.de/fleischerei-gewinnspiel oder einfach QR-Code scannen!

BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag



DRY AGED FÄRSEN

Unter einer Färse versteht man ein geschlechtsreifes, weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Das Fleisch hat eine kräftig rote Farbe, ist feinfasrig, zart und saftig. Es ist zudem mit feinen Fettäderchen durchzogen, was es besonders aromatisch macht.



SCHON GEWUSST?

Das Fleisch der deutschen Färse eignet sich besonders gut für das Dry-Aged-Verfahren. Durch die Veredelung des Trockenreifprozesses, welcher mind. 3-4 und bis zu 8 Wochen dauern kann, entsteht ein intensiver und besonderes aromatischer Geschmack.



ROASTBEEF

Fein marmoriert und zart – das Roastbeef der Färse ist ein echter Höhepunkt. Für das nussig-würzige Aroma sorgt das traditionelle Reifeverfahren.

Artikel-Nummer: 165730

100 g Euro 4,79



ENTRECÔTE

Das Entrecôte, auch Zwischenrippenstück genannt, erfreut dank seiner besonderen Saftigkeit und Zartheit jeden Feinschmecker. Durch das Dry-Aged-Verfahren entfalten sich intensive Aromen. Rindfleischgenuss pur!

Artikel-Nummer: 165723

100 g Euro 4,79

BESTELL MICH

Freitag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag
(Folgewoche)

ENTRECÔTE-STEAK MIT BBQ-SAUCE



4 Personen

ZUTATEN

STEAKS:

- 4 Entrecôte-Steaks
- etwas Salz, Pfeffer
- 8 Thymianzweige

KARTOFFELSALAT:

- 1,25 kg neue Kartoffeln
- 5 Eier
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Bacon (Frühstücksspeck)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Oliven, grün, entsteint
- 50 g Oliven, schwarz, entsteint
- 2 EL Petersilienblätter
- 5 EL Mayonnaise
- 80 ml Sahne
- etwas Salz, Pfeffer

BBQ-SAUCE:

- 70 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Ingwer
- 1 Chilischote, rot
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 50 ml Rotweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 400 ml passierte Tomaten
- 300 ml Wasser
- etwas Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hacken, Chili ebenfalls. In einem erhitzten Topf ca. 5 Minuten andünsten.

Für die BBQ-Sauce: Zucker, Essig und Lorbeer unterrühren. Tomaten und 300 ml Wasser hinzufügen. Ca. 30 Minuten einköcheln lassen. Lorbeer entfernen, Sauce pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln waschen, weich kochen und ausdampfen lassen. Eier hart kochen, schälen. Zwiebeln und Bacon würfeln, in heißem Öl goldbraun anrösten. Oliven abgießen, andrücken. Petersilie hacken. Kartoffeln und Eier vierteln.

Alle Zutaten für den Kartoffelsalat vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 60 Minuten ziehen lassen.

Steaks trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei direkter starker Hitze 2,5 Minuten pro Seite grillen. Fleisch dabei mit BBQ-Sauce bepinseln. Steaks an den Rand des Grills ziehen, mit Thymian bestreuen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.



Rezept zum
Selbermachen
steht online
für Sie bereit!

WAGYU-RIND

Das Wagyu-Rind aus Australien stammt vom japanischen Rind ab. Die Aufzucht erfolgt langsam und artgerecht. Die Erfahrung der spezialisierten Züchter und das milde Klima Australiens sorgen für die außerordentliche Qualität des Fleisches. Das macht Wagyu Beef zum absoluten Premiumfleisch.



FILET

Das Wagyu-Rinderfilet mit feiner Fettmarmorierung ist das Premiumstück unter den Steaks. Schon nach dem ersten Bissen werden Sie den unvergleichlichen Geschmack nie mehr vergessen. Der pure Luxus für ganz besondere Anlässe.

Artikel-Nummer: 168390

100 g Euro 13,99



SCHON GEWUSST?

Unter allen Rinderrassen haben Wagys die höchste Fettmarmorierung im Fleisch. Das ist genetisch veranlagt, wird aber zusätzlich durch die Fütterung begünstigt.



ENTRECÔTE

Das beste Stück für absolute Rib-Eye-Steak-Liebhaber. Die gleichmäßig feine Fettmarmorierung macht das Entrecôte zu einer echten Delikatesse.

Artikel-Nummer: 166740

100 g Euro 11,99

ROASTBEEF

Das frische, fein marmorierte Wagyu-Rumpsteak aus Australien ist ein ultimativer Gaumenschmaus, der auf der Zunge zergeht.

Artikel-Nummer: 166764

100 g Euro 11,99

SCHON GEWUSST?

Neuseeland Wagyu Beef wird nicht umsonst als das beste Beef der Welt bezeichnet. Überzeugen Sie sich selbst von dem unvergesslichen Geschmack des zarten und saftigen Fleisches!



STEAKHÜFTE

Das Wagyu-Hüftsteak in bester Steakhousequalität begeistert vor allem Befürworter des Exquisiten.

Artikel-Nummer: 166757

100 g Euro 4,99

BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag



SCOTLAND HILLS

Einige der berühmtesten Fleischrinderrassen der Welt sind in Schottland beheimatet, wie beispielsweise Aberdeen Angus, Highland, Galloway und Beef Shorthorn.



T-BONE STEAK

Das T-Bone-Steak ist ein saftiger und geschmacksintensiver Hochgenuss. Das schottische Rind verbringt die meiste Zeit im Freien und genießt natürliches Futter. Und das schmeckt man.

Artikel-Nummer: 164160

100 g Euro 4,79



FLAT IRON

Dieses Genießerstück für alle Grill-Fans ist gleich dreifach gut: Es besitzt eine schmelzend zarte Textur, ist stark marmoriert und damit einmalig saftig. Als Krönung bietet das Flat-Iron-Steak einen unvergleichbar intensiven Geschmack.

Artikel-Nummer: 164155

100 g Euro 2,29

COWBOYSTEAK

Beim Cowboysteak handelt es sich um das Mittelstück vom Entrecôte, das nach Tomahawk-Art zubereitet wird.

Artikel-Nummer: 164161

100 g Euro 3,79



ENTRECÔTE

Das Entrecôte, auch Cube Roll genannt, ist ein Steak aus der Zwischen- und Hochrippe. Das Fleisch mit dem charakteristischen Fettagge steht für ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Artikel-Nummer: 164159

100 g Euro 5,19

STEAKHÜFTE

Eine sehr intensive Fettmarmorierung verleiht dem Hüftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr charakteristischen Geschmack.

Artikel-Nummer: 164163

100 g Euro 3,49

FILET

Das Filet stammt aus dem Rücken und wird daher nur wenig vom Rind beansprucht. Aus diesem Grund ist es besonders zart und bei Steak-Liebhabern sehr geschätzt.

Artikel-Nummer: 164162

100 g Euro 6,59



ROASTBEEF

Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch sein sehr bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand, der beim Grillen und Braten nicht entfernt werden sollte.

Artikel-Nummer: 164158

100 g Euro 4,69

SCHON GEWUSST?

Die Scotland-Hills-Rinder wachsen auf Bauernhöfen auf, die seit Generationen züchten. Artgerechte, naturnahe Tierhaltung sind ausschlaggebend für die Qualität.

BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag





ROASTBEEF TATAKI

4 Personen

ZUTATEN

2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Limette, unbehandelt
1	Ingwer
2 EL	Zucker
50 ml	Sherry, trocken
80 ml	Sojasauce
1 ¼ kg	Roastbeef
800 g	Kartoffel
600 g	Möhre
etwas	Salz, Pfeffer
100 g	Cashewkerne
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Koriandergrün

ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Limette heiß waschen, Schale fein abreiben. Ingwer schälen, reiben, Saft auffangen. Alles mit Zucker, Sherry, Sojasauce verrühren. Roastbeef in Gefrierbeutel geben, Marinade dazugeben, verschließen. Fleisch etwas durchkneten, 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln, Möhren schälen. Kartoffeln vierteln, Möhren halbieren. Gemüse in Salzwasser 10 Minuten vorgaren.

Fleisch mit Marinade auf Backblech geben. Kartoffeln und Möhren verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 Stunde 40 Minuten garen. Roastbeef herausnehmen, in Alufolie wickeln, ruhen lassen. Ofentemperatur auf 200 Grad Umluft erhöhen. Cashewkerne, Olivenöl und 50 ml Wasser mit Gemüse vermengen, weitere 15 Minuten rösten.

Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, mit Gemüse und Koriander servieren. Bratensaft für Sauce verwenden.

GEWINNSPIEL

Bis zum 31.08.2024 haben Sie die Chance auf einen von drei Vakuumiergeräten der Marke Caso incl. Zubehör Set. Dazu müssen Sie nur das Formular ausfüllen und per E-Mail an gewinnspiel@oberland-gmbh.de oder per Post an die Oberland GmbH, Rudolf-Diesel-Ring 9, 83607 Holzkirchen senden. Über den QR-Code öffnen Sie eine bereits vorbereitete E-Mail, in die Sie nur noch Ihre Daten eintragen müssen.

Meine persönlichen Angaben:

Name, Vorname:

Straße, Hausnr.:

PLZ, Ort:

E-Mail:



Viel Erfolg!

Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erkläre ich mich mit den Teilnahmebedingungen und dem Empfang von Informationen einverstanden. Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.08.2024. Abschließend werden die drei Gewinner per Zufall ausgelost und erhalten jeweils ein Gewinn. Meldet sich der Gewinner innerhalb 3 Wochen nicht zurück, wird ein weiterer Gewinner bestimmt. Ich stimme der Speicherung meiner Daten ausdrücklich zu. Nach Abschluss des Gewinnspiels werden alle Teilnehmerdaten DSGVO konform gelöscht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



OBERLAND GMBH
WURST- & FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS EUROPA



Rezept zum
Selbermachen
steht online
für Sie bereit!

IRISCHES RIND

In Irland genießen Rinder eine kontinuierliche Ernährung aus frischem Gras und Klee. Das sorgt für eine feine Marmorierung und den unvergleichlichen Geschmack



T-BONE-STEAK

Das bekannte T-Bone-Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef sowie einem kleinen Filetstück.

Artikel-Nummer: 112507

100 g Euro 3,59

FILET

Charakteristisch für das zarte Filetfleisch ist seine geringe Marmorierung sowie der magere Fettanteil. Gebraten oder gegrillt lässt es sich zu den feinsten Steaks verarbeiten, unter anderem Chateaubriand, Filet Mignon und Tournedos.

Artikel-Nummer: 112453

100 g Euro 4,99



BESTELL MICH

Mittwoch bis 12 Uhr
Abholung ab Mittwoch
(Folgewoche)

TOMAHAWK-STEAK

Ein Tomahawk Steak ist ein Rib-Eye-Steak, das aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen besitzt. Den Namen hat das Tomahawk-Steak seiner markanten Form zu verdanken.

Artikel-Nummer: 166802

100 g Euro 3,29



STEAKHÜFTE

Das fettarme und feinfaserige Hüftfleisch ist ein echter irischer Leckerbissen. Es eignet sich ideal zum Braten oder Schmoren, so wird es besonders saftig.

Artikel-Nummer: 112514

100 g Euro 2,79



SCHON GEWUSST?

Hüftsteaks: Erst grillen, dann ruhen. Auf Zimmertemperatur gebracht garen sie schneller und schonender. Außerdem wird das Fleisch zarter. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Hüftsteak beim Zubereiten nur einmal wenden, um ein gleichmäßiges Grillergebnis zu erhalten.

ENTRECÔTE

Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettsauge. Besonders fettdurchwachsen, saftig und geschmackvoll eignet es sich hervorragend zum Grillen. Aber auch als Rostbraten wird dieses Teilstück gerne verwendet.

Artikel-Nummer: 112477

100 g Euro 3,69



PICANHA

Dieses von feinem Fett durchzogene Teilstück ist besonders saftig. Beim Zuschnitt bleibt der charakteristische Fettdeckel erhalten und so kann beim Grillen der meist dicken Steaks kein Saft entweichen. Außerdem bleibt der markante Geschmack erhalten.

Artikel-Nummer: 166803

100 g Euro 1,99

ASADO-RIPPE

Asado ist spanisch und heißt „Gegrilltes“ und gibt damit schon Auskunft über diesen besonderen Cut. Die Rippe wird von außen gegrillt wodurch eine feine Kruste entsteht, während das Fleisch zart wird und sich einfach vom Knochen lösen lässt.

Artikel-Nummer: 166771

100 g Euro 1,49



BRISKET BRUST

Das Brisket kommt aus der Rinderbrust und ist ein wunderbar durchwachsenes sowie zartes Stück Fleisch. Die Rinder werden artgerecht auf saftigen, kräuterreichen Wiesen und Weiden gehalten. Dadurch erhält das Fleisch sein außergewöhnliches Aroma. Als Beef Brisket im Smoker oder aber als Geschmacks-träger für Suppen, Eintöpfe und Rinderkraftbrühe eignet sich das Brisket ideal.

Artikel-Nummer: 166788

100 g Euro 1,59



SPIDER-STEAK

Auf dem Rost wird das Fleisch kurz und scharf angebraten, damit sich die Röstaromen bilden. Anschließend lässt man das Steak für etwa fünf Minuten bei indirekter Hitze fertig garen. Der Geschmack vom Spider-Steak ist intensiver und kräftiger als viele gebräuchliche Cuts vom Rind.

Artikel-Nummer: 166804

100 g Euro 1,59



ROASTBEEF

Das Roastbeef wird ganz klassisch zum Steak verarbeitet. Wichtig ist, dass man es rosa brät oder grillt, damit es saftig bleibt

Artikel-Nummer: 112460

100 g Euro 3,59



BESTELL MICH

Mittwoch bis 12 Uhr
Abholung ab Mittwoch
(Folgewoche)

GRÜNE INSEL PURER GESCHMACK



Jahrtausend alte Tradition. Rinder sind seit mehr als 5.000 Jahren Teil der irischen Landschaft, wobei die moderne Herde sowohl aus traditionellen als auch aus kontinentalen Rassen besteht. Sowohl das Dexter- als auch das Irish Moiled-Rind, die in den Herden des alten Irlands eine zentrale Rolle spielten, sind bei Kleinbauern in der ganzen Welt nach wie vor beliebt und liefern Rindfleisch mit hervorragender Marmorierung und ausgezeichnetem Geschmack. Doch mit der Entwicklung der Landwirtschaft

in Irland im 18. Jahrhundert wurden auch Rassen wie Shorthorn, Hereford und Angus eingeführt. Infolgedessen wurde Irland zu einem wichtigen Rindfleischexporteur, was auch heute noch der Fall ist. In den letzten Jahren hat die Einführung kontinentaler Rassen wie Charolais, Simmental und Limousin in den 60er und 70er Jahren die Kreuzung ermöglicht, so dass die Landwirte die Vorteile der verschiedenen Rassen nutzen können, um die beste Qualität des irischen Rindfleischs zu gewährleisten.

BORD BIA IRISH FOOD BOARD

Hat jede Sorte ihren eigenen Geschmack? Der extreme Feinschmecker wird das wahrscheinlich bejahen. Dennoch wird der Geschmack von irischem Rindfleisch nur zum Teil durch die Rinderrasse bestimmt. Extensive Weidehaltung, hohe Tierchutzstandards und kurze Transportzeiten zwischen Betrieb und Schlachtung sind nur einige der Praktiken, die bei den irischen Landwirten üblich sind. Die Kombination aus nährstoffreicher Ernährung und natürlicher, stressfreier Lebensweise verleiht irischem Rindfleisch den charakteristischen intensiven Geschmack und die Zartheit.

Natürliche Aufzucht. Ob Angus- oder Hereford-Rind, die Iren haben sich seit Generationen für kleine Tiere entschieden. Ein kleines Rind zersetzt das Grasland bei feuchten Bedingungen viel weniger, was eine frühe Weidesaison im Frühjahr und eine späte im Winter ermöglicht. Außerdem bewegt sich ein leichtes Tier bodenschonender, was für eine Weidehaltung wichtig ist. Die Rinderzucht in Irland ist also völlig natürlich. Die Tiere grasen im Durchschnitt 220 Tage im Jahr, und ihre Ernährung besteht zu mehr als 90 % aus frischem oder konserviertem Gras. Diese regelmäßige

Ernährung verleiht dem Fleisch das ganze Jahr über eine tadellose und gleichbleibende Qualität. Die irische Viehzucht, die sich ganz dem Umweltschutz verschrieben hat, basiert auf Familienbetrieben, die vom Vater auf den Sohn vererbt werden. Die Betriebe sind klein, im Durchschnitt 35 Hektar groß, und bestehen aus Herden von einigen Dutzend Tieren. Dies ermöglicht eine individuelle und genaue Betreuung jedes einzelnen Tieres und eine genaue Kenntnis des Terroirs.

Spitzenprodukt. In Irland gibt es keinen Mangel an der einen besonderen Zutat, die ein gutes Rindfleisch ausmacht: Gras. Die geografische Lage Irlands bedeutet, dass starke Niederschläge für das irische Klima typisch sind, was zu einer längeren Wachstumsaison für Gras führt als irgendwo sonst in Europa. Nährstoffreiches, grünes Weideland ist die Hauptstütze der irischen Landwirtschaft, weshalb Irland die perfekten Bedingungen für die Weidehaltung von Rindern hat. Die Ernährung mit Gras sorgt nicht nur für ein nährstoffreiches, burgunderfarbenes Rindfleisch mit buttergelbem Fett, sondern verleiht dem irischen Rindfleisch auch einen einzigartigen Geschmack.

Teilnehmen & Gewinnen mit Irishbeef.de

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

IrishBeef.de
Qualität, die man schmeckt

Attraktive Preise für den Grillspaß zuhause gewinnen!
Teilnahme und weitere Infos auf:
Irishbeef.de/edeka-gewinnspiele

Gasgrill im Wert von 800 €

Irish Beef Fleischpakete

Weitere Kleingewinne

DRY AGED IRLAND

Die Dauer der Trockenreifung ist von Fleisch zu Fleisch unterschiedlich. Das individuelle Tier, die spezifische Zerlegung des Fleisches, die Saison und die Umgebung haben Einfluss auf den Prozess.



FILET

Das Edelstück aus dem Rücken ist besonders zart und saftig.

Artikel-Nummer: 164034

100 g Euro 6,99

BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag
(Folgewoche)



SCHON GEWUSST?

Nachdem es wochenlang im Dry-Aging-Verfahren gereift ist, entfaltet dieses irische Rinderfilet einen deutlich intensiveren Geschmack und behält beim Braten nahezu all seine Saftigkeit.



TOMAHAWK STEAK

Geschnittenes Steak vom Entrecôte mit extra langem Rippenknochen.

Artikel-Nummer: 164065

100 g Euro 4,69



ROASTBEEF

Zarter und magerer Rinderücken mit kleiner Fettauflage.

Artikel-Nummer: 164041

100 g Euro 5,49



ENTRECÔTE

Schön marmoriertes Fleisch, dadurch besonders zart im Geschmack.

Artikel-Nummer: 164058

100 g Euro 5,69

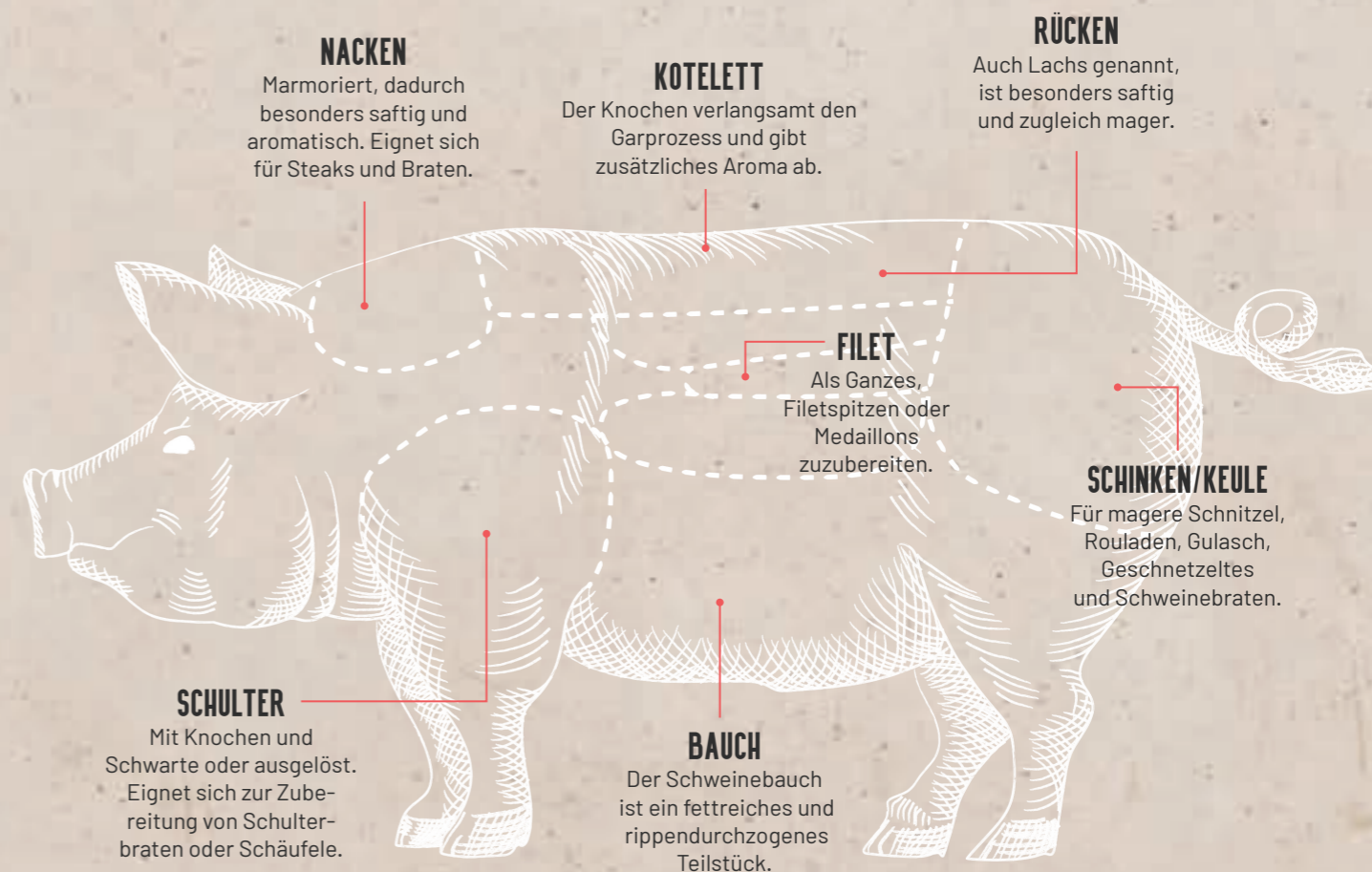
HOCH GENUSS VOM SCHWEIN



Meisterhaftes Handwerk. Großes Know-how, langjährige Erfahrung und ein respektvoller Umgang mit dem Tier, das macht unsere Schweine so besonders und unser Fleisch natürlich zu einem echten Hochgenuss.

PROBIEREN SIE DIE VIELFALT

Das vielseitigste Stück ist zweifelsohne die Keule. Aus ihr werden Braten, Schnitzel oder Rouladen zubereitet. Doch das Schwein hat noch einiges mehr zu bieten!



SCHON GEWUSST?

Zum Grillen eignet sich durchwachsenes und mit Fett durchzogenes Schweinefleisch besonders gut.

IBÉRICO

In Spanien auch bekannt als „Olivenöl auf vier Beinen“. Das rührt daher, dass die Fettbestandteile des Ibéricos denen des Olivenöls sehr ähnlich sind. In den weitläufigen Dehesas (Eichenhainen) findet es Eicheln, Kräuter und Gräser, die für das typische Aroma sorgen.



PORCO IBÉRICO FILET

Am leckersten schmeckt das Schweinefilet vom Holzkohlegrill oder mit frischen Kräutern in der Pfanne zubereitet. Ebenso kann es bei Niedrigtemperatur im Ofen zubereitet werden. Doch in jedem Fall ist das Solomillo ein echter Hochgenuss.

Artikel-Nummer: 163622

100 g Euro 3,99



PORCO IBÉRICO FRENCHED RACK

Das Rack überzeugt Schweinefleisch-Liebhaber ebenso wie -Skeptiker. Das feinmarmorierte, fettarme und aromatisch-milde Rückenstück erhalten Sie als Karree mit Rippenknochen oder ausgelöst. Braten Sie das Fleisch im Ganzen und lassen Sie es mit Kräutern im Ofen gar ziehen. Oder Sie schneiden daraus leckere Koteletts und Steaks für den Grill.

Artikel-Nummer: 163623

100 g Euro 3,19

PORCO-IBÉRICO-RÜCKEN

Das ist der Rücken, zart marmoriert und sehr saftig. Dank der Fütterung mit Eicheln erhält das Rückenstück ein feines und nussiges Aroma, wodurch nur noch sparsam nachzuwürzen ist. Eine echte Delikatesse als Steaks oder Braten!

Artikel-Nummer: 163620

100 g Euro 3,69



FRENCHED RACK MIT ZITRONENGRAS MARINADE

4 Personen

ZUTATEN

4 Stangen	Zitronengras
40 g	Ingwer
16 Stiele	Koriander, frisch
2 Stück	Chilischote, rot
50 ml	Sojasauce
1 EL	Zucker, braun
5 EL	Öl
4 Stück	Schweinekotelett
100 g	gemischter Salat
10 Stiele	Dill
10 Stiele	Thai-Basilikum
10 Stiele	Minze
3 Stück	Lauchzwiebeln
100 g	Kirschtomaten
3 EL	Limettensaft
1 EL	Fischsauce
3 EL	süße Chilisauce
etwas	Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zitronengras putzen und nur das weiße Innere fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. 6 Stiele Koriander fein hacken. 1 Chili entkernen und fein hacken. Alles mit Sojasauce, Zucker und 2 EL Öl in einen großen Gefrierbeutel geben. Das Fleisch mit in den Beutel geben und mit der Marinade mischen. Die Luft aus dem Beutel drücken, verschließen und mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen. Das Fleisch dann 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt beiseitestellen.

Salat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zupfen. Dillspitzen, Basilikum-, Minz- und restliche Korianderblätter abzupfen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Übrige Chilischote entkernen und fein hacken. Kirschtomaten halbieren. Restliches Öl (3 EL), Limettensaft, Fisch- und Sweet-Chili-Sauce verrühren und mit Pfeffer würzen.

Koteletts direkt über der Glut 4–5 Minuten auf jeder Seite grillen, danach bei indirekter Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und mit den Schweinekoteletts zusammen servieren.



Rezept zum Selbermachen steht online für Sie bereit!



BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag

DUROC

Unter Fleischkennern sind die DUROC-Schweine schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt. Durch eine intensive Marmorierung zeichnet sich das Fleisch des gut bemuskelten Duroc-Schweins vor allem aus. Diese Eigenschaft macht das Fleisch besonders zart und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.



FRENCHED RACK

Dieses Teilstück des Rückens mit freigelegten Rippen ist durchzogen von Fett und trägt dazu eine reiche Fettauflage. Dadurch ist es als Ganzes hervorragend für den Grill geeignet. Das Eigenfett sorgt für einen intensiven Fleischgeschmack.

Artikel-Nummer: 164232

100 g Euro 2,19



FILET

Ohne die seitliche Fleischpartie mit Sehnen und Fett durchzogen, ist das Filet vom Duroc herausragend zart und ist besonders in der Grillsaison ein wahrer Gewinn auf jedem Rost – oder auch in der Pfanne.

Artikel-Nummer: 164218

100 g Euro 2,49

SCHON GEWUSST?

Der Schweinenacken ist das perfekte Stück für alle Kurzentzschlossenen. Als Multi-Talent kann man spontan entscheiden ob es Steak, Braten oder etwas ganz anderes wird.

NACKEN

Der Schweinenacken ist ein wunderbar vielseitiges Stück: Komplett als Braten, dick geschnitten als Steak oder – für wahre Grillmeister – Das Stück für Pulled Pork. Zart marmoriert ist der Nacken ein echter Alles-Köner.

Artikel-Nummer: 164201

100 g Euro 1,79



TOMAHAWK-STEAK

Auch bekannt als Stielkotelett oder Rippenkotelett wird es am besten vom Grill verzehrt. Da die Steaks recht dick sind, gart man sie am besten rückwärts. Also erst wird das Steak bei indirekter Hitze auf Temperatur gebracht und danach mit einer Kruste versehen.

Artikel-Nummer: 164233

100 g Euro 2,19



BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag



FIT FÜR DIE NEUE GRILLSAISON
MIT SCHULTE+SOHN &
FRANKENGUT!



1 VON 6
WEBER GRILLS
GEWINNEN!



HIER MITMACHEN
UND GEWINNEN!



schulte-sohn.com/frankengut

Gewinnen Sie einen Original Weber® Grill Master Touch GBS 57 cm.
Mitmachen unter: schulte-sohn.com/frankengut



Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.08.2024. Die Gewinner werden per Losverfahren ermittelt und per Email über den Gewinn benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Teilnahme erfolgt ausschließlich über das o.g. Teilnahmeformular.

SCHULTE+SOHN
STEAKMANUFAKTUR SEIT 1904

SPANFERKEL

Das Fleisch vom Spanferkel ist besonders zart. Durch Glasieren der Haut entsteht eine dünne, knusprige Hautschicht, unter der eine Fettschicht das helle Fleisch schön saftig hält.



GANZES SPANFERKEL MIT KNOCHEN

Spanferkel steht für besonders zartes, helles Fleisch von mildem Geschmack. Am Stück gegrillt ist es das absolute Highlight jeder Party.

Artikel-Nummer: 91112

1 kg Euro 8,90



SPANFERKEL ROLLBRATEN

Aus der Brust oder dem Rücken geknüpft. Der Rollbraten ist besonders saftig.

Artikel-Nummer: 91099

100 g Euro 1,29

SPANFERKELKEULE MIT KNOCHEN

Ein zartes Stück Fleisch vom jungen Schwein, naturbelassen mit einer feinen Fettschicht.

Artikel-Nummer: 72135

100 g Euro 1,29



SPANFERKELRÜCKEN MIT KNOCHEN

Der Rücken vom Spanferkel ist perfekt geeignet für saftige Braten mit Kruste oder zur Zubereitung auf dem Grill.

Artikel-Nummer: 66086

100 g Euro 1,59



BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag

PORCHETTA

4 Personen

ZUTATEN

2 kg	Rollbraten
4 Zehen	Knoblauch
3 TL	Fenchelsaat
3 TL	Wacholderbeeren
4 Zweige	Rosmarin
150 g	Pistazienkerne
4 TL	Meersalz, grob



Rezept zum Selbermachen steht online für Sie bereit!

ZUBEREITUNG

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Rollbraten mit der Fleischseite nach unten auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Messer die Schwarte des Schweinebauchs einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Anschließend das Fleisch im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, um mehr Fläche zum Füllen zu schaffen.

Knoblauch abziehen und halbieren, dann mit Fenchelsaat sowie Wacholderbeeren in einer Pfanne leicht anrösten. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und zusammen mit den gerösteten Zutaten, Pistazien sowie einem Viertel des Salzes in einem Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten.

Schweinebauch umdrehen und die Fleischseite mit der Paste einreiben, dann einrollen und mit Bratenband sorgfältig fixieren, damit der Braten im Ofen formstabil bleibt. Porchetta mit dem restlichen Salz einreiben und 90 Minuten im Ofen auf einem Backblech mit Rost garen.

Fertigen Porchetta aus dem Ofen nehmen und in gleichgroße Scheiben schneiden. Dazu passen rote Zwiebel-Konfitüre und geröstete Kartoffeln mit Petersilie und Zitronenabrieb.



KALB VON DER ALM



Das zarte Kalbfleisch erfreut sich besonderer Beliebtheit, vor allem in der modernen, leichten Küche. Es enthält viel Eiweiß und wenig Fett. Seine Vielseitigkeit bietet reichlich Spielraum beim Dünsten, Braten, Sieden und mehr.

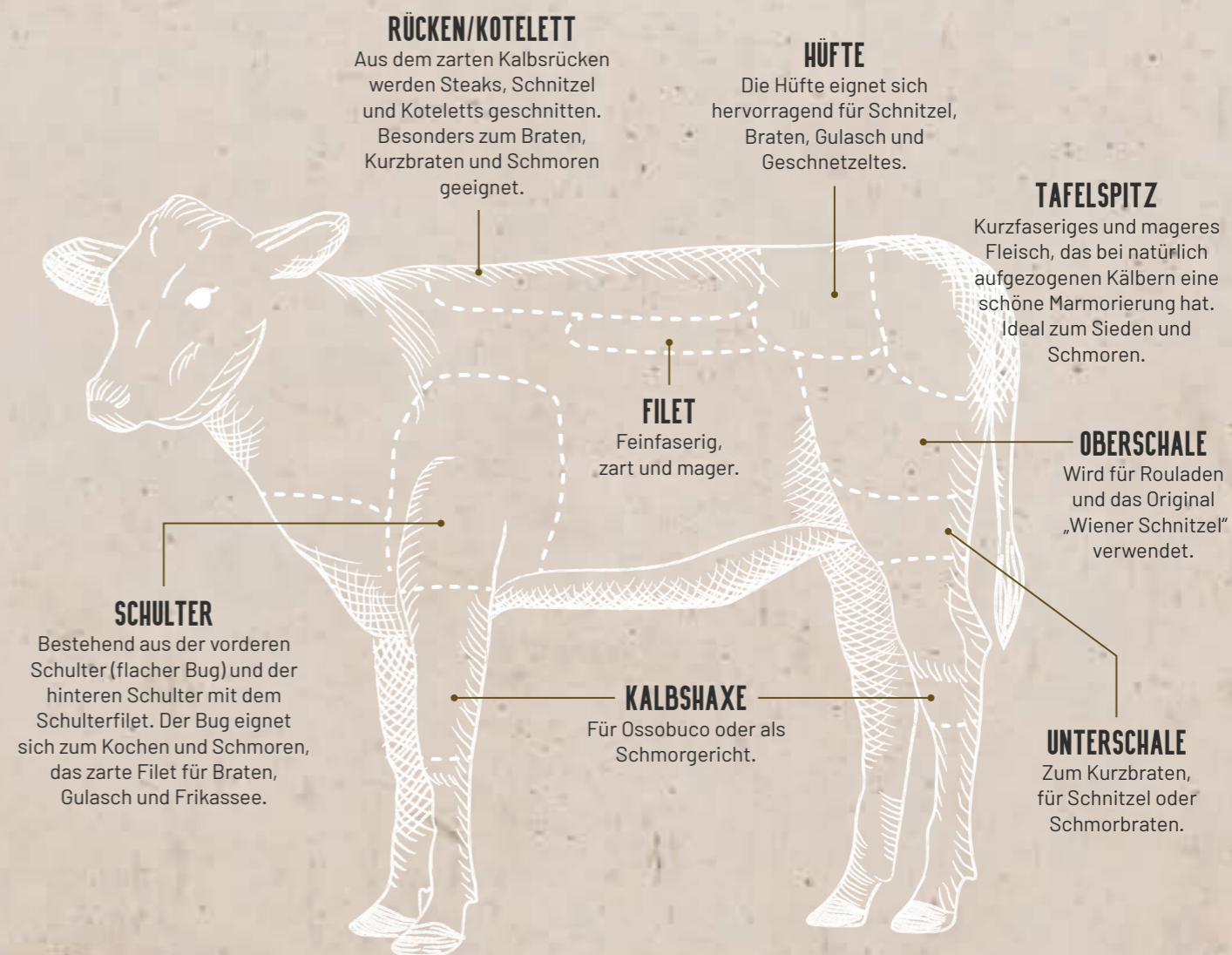
SCHON GEWUSST?

Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung des Tiroler Kaiserkalbs erfolgt zu 100 % in Tirol.

TIROLER KAISER QUALITÄT

Aufgewachsen im wunderschönen Tiroler Kaisergebirge und wohlgenährt von der Simmentaler Mutterkuh. Das echte Tiroler Kaiserkalb liefert ein weitaus gesünderes, mageres und milderes Fleisch als andere Kälber.

03
KALB



MILCHKALB

Das Kalbfleisch aus Österreich stammt ausschließlich vom Tiroler Milchkalb, welches in der Region rund um den Wilden Kaiser in Österreich aufwächst. Saftig grüne Wiesen, unberührte Natur und viel Platz bieten die optimalen Voraussetzungen für die Ernährung der Kälber.



OBERSCHALE

Die Königsklasse unter den Kalbsschnitzeln ist das Original „Wiener Schnitzel“. Hauchdünn plattiert und kurz ausgebacken gelingt es besonders.

Artikel-Nummer: 164119

100 g Euro 4,49

RÜCKEN

Aus dem Rücken werden zarte Kalbsrückensteaks geschnitten, diese gelingen besonders beim Kurzbraten. Aber auch als Ganzes am Knochen gebraten ist der Rücken eine echte Gaumenfreude.

Artikel-Nummer: 164126

100 g Euro 5,19



BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung ab Donnerstag
(Folgewoche)

HÜFTSTEAK

Die Kalbshüfte ist Teil der Keule. Aus ihr werden schmackhafte Steaks gewonnen. Ein absolutes Muss für den Sommer.

Artikel-Nummer: 164157

100 g Euro 3,79



TAFELSPITZ

Die gleichmäßige Fettschicht zeichnet den Kalbstafelspitz aus. Damit das Fleisch beim Zubereiten schön saftig und in Form bleibt, sollte das Fett nicht entfernt werden.

Artikel-Nummer: 164140

100 g Euro 2,79



SCHON GEWUSST?

Mit uns sind Sie auf der sicheren Seite: Unser Kalbfleisch hat das AMA-Gütesiegel – ein Garant für artgerechte Haltung und strengste Kontrollen.

BRATEN AUS DER SCHULTER

Der Kalbsbraten wird aus dem Filet der dicken Schulter geschnitten. Aus diesem Grund ist das Fleisch auch besonders zart.

Artikel-Nummer: 164133

100 g Euro 2,29



KALBSROULADEN

4 Personen

ZUTATEN

4 Stück	Kalbsschnitzel
etwas	Salz und Pfeffer
250 g	Rinderhack
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 TL	glatte Petersilie, fein gehackt
2 TL	Schnittlauch, fein geschnitten
2 TL	Thymian
2 Stück	Gewürzgurken
1 EL	Rapsöl
500 ml	Rinderfond
250 g	Kartoffeln, festkochend
5 EL	Olivenöl
150 g	Feldsalat
2 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
1 Stück	kleine rote Zwiebel
8 Stück	Cocktailtomaten
2 EL	Cashewkerne
2 EL	Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Kalbsschnitzel flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderhack in einer Schüssel mit Paprikapulver, Petersilie, Schnittlauch und Thymian würzen. Gewürzgurken halbieren. Hackfleisch gleichmäßig auf die Kalbsschnitzel verteilen und andrücken.

Eine halbe Gewürzgurke vertikal auflegen. Schnitzel zu Rouladen aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren.

Rapsöl in einem Bräter erhitzen, Rouladen scharf anbraten. Mit Rinderfond oder Gemüsebrühe ablöschen bis die Rouladen etwa zur Hälfte in Flüssigkeit stehen. Bei 165 Grad im Backofen 35 Minuten schmoren.

Kartoffeln waschen, vierteln, auf Backpapier verteilen. Mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mindestens 30 Minuten mitbacken.

Feldsalat waschen und trocken schleudern. 2 EL Olivenöl, 2 EL Essig, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und über den Salat geben. Zwiebeln schneiden, Cocktailtomaten vierteln. Cashewkerne und Kürbiskerne anrösten, zum Salat geben und vermischen.

Rouladen aus dem Bräter nehmen, Sud auffangen, mit 1 TL Speisestärke abziehen und über die Rouladen gießen. Gebackene Kartoffeln und Salat dazu servieren.



Rezept zum
Selbermachen
steht online
für Sie bereit!

LAMM VON IRLANDS WEIDEN



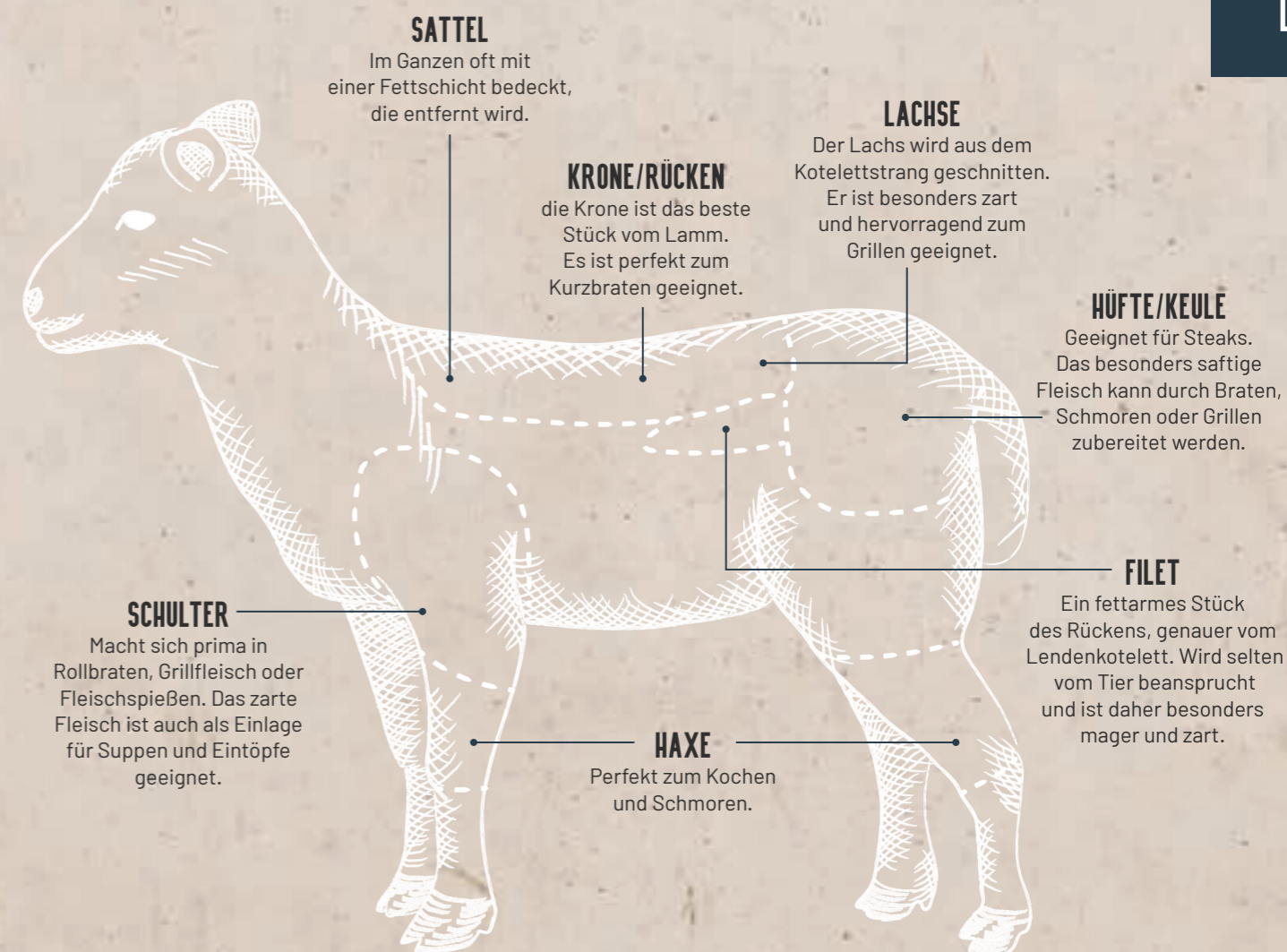
Atemberaubend schöne und unberührte Landstriche bergen das Geheimnis des guten, irischen Geschmacks. Hier können Schafe und Lämmer aufgrund des besonderen Klimas das ganze Jahr auf grünen Weiden grasen. Unser frisches Lammfleisch stammt ausschließlich vom irischen Salzwiesenslamm.

SCHON GEWUSST?

Lamm ist äußerst nährstoffreich. Neben hochwertigem Eiweiß liefert es viel Vitamin B und Eisen.

PROBIEREN SIE DIE VIELFALT

Ein zartes Lammfilet steht Rindfleisch geschmacklich in nichts nach. Die würzigen Salzwiesen Irlands geben dem Lamm seinen einzigartigen Geschmack. Ein Hochgenuss in jeder Gourmetküche.



IRISCHES LAMM

Lammfleisch ist äußerst vielseitig einsetzbar, denn es lässt sich braten, schmoren, kochen und grillen. In Irland wird Lammfleisch besonders gerne zu einem traditionellen Lammragout mit Wurzelgemüse verarbeitet.



LAMMKRONE

Die Lammkrone definiert sich durch ihr mageres und zartes Fleisch. Sie bietet unzählige Zubereitungsmöglichkeiten. Ihr intensiver Geschmack harmoniert hervorragend mit mediterranen Kräutern.

Artikel-Nummer: 116974

100 g Euro 4,49



LAMMFILET

Das äußerst zarte Lammfilet ist besonders mager und dabei reich an Vitaminen und anderen Nährstoffen. Perfekt für eine bewusste Ernährung.

Artikel-Nummer: 116967

100 g Euro 4,49



LAMMNACKENKARREE

Durch die kräftige Marmorierung bleibt das Fleisch nach dem Garen sehr saftig. Es eignet sich vor allem zum Braten und Schmoren.

Artikel-Nummer: 165648

100 g Euro 1,89

SCHON GEWUSST?

Der Lammrücken im Ganzen wird auch als „Sattel“, im Englischen schlicht als „Loin“ bezeichnet. Die Koteletts sind international als „chops“ ein Begriff, Rückensteaks ohne Knochen werden mitunter auch „Valentine-Steaks“ genannt.



LAMMHÜFTE

Zum Kurzbraten und/oder als Steaks bestens geeignet.

Artikel-Nummer: 165631

100 g Euro 2,99



LAMMLACHSE

Richtig zubereitet ist der Lammlachs butterweich und zergeht auf der Zunge. Er eignet sich perfekt zum Grillen.

Artikel-Nummer: 117007

100 g Euro 4,49



LAMMSATTEL

Der Sattel kann am Stück gebraten und anschließend ausgelöst werden. Oder Sie teilen ihn in Lamm-Chops zum Braten und Grillen.

Artikel-Nummer: 116950

100 g Euro 2,29

BESTELL MICH

Mittwoch bis 12 Uhr
Abholung ab Mittwoch
(Folgewoche)

LAMMKARREE MIT THYMIAN

4 Personen

ZUTATEN

700 g	Lammkarree
100 g	Kartoffeln, mehlig kochend
500 g	Petersilienwurzel
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
50 g	Thymian
100 g	Pankomehl
200 g	Butter
80 g	Parmesan
3 EL	Olivenöl
200 g	Karotten
200 g	Karotten, gelb
2 EL	Ahornsirup
200 ml	Schlagsahne
100 ml	Milch
3 Stück	Eier
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Lammkarree putzen (Fett und Sehnen entfernen), in einer Pfanne mit 2 EL Öl, Rosmarin und Knoblauch scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 18-20 Minuten bei 80 Grad garen.

Karotten, Petersilienwurzel und Kartoffeln waschen und schälen. Thymian fein hacken, Petersilienwurzel und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Möhren mit Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl und Ahornsirup würzen, im Ofen mitgaren.

Sahne, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan reiben. Petersilienwurzelscheiben und Kartoffelscheiben gleichmäßig in 12 Muffinförmchen verteilen. Sahne-Guss und geriebenen Parmesan darübergeben, dann zusammen mit den Möhren im Ofen backen. Lammkarree aus dem Ofen nehmen, Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen, Möhren und Gratin weitere 20 Minuten backen.

Für die Lammkarree-Kruste Pankomehl, Butter und Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste auf das Karree legen und weitere 5-10 Minuten bei 180 Grad im Ofen goldbraun garen, eventuell die Grillfunktion verwenden. Lammkarree, Gratin und Möhren aus dem Ofen nehmen und servieren.

04
LAMM

Rezept zum
Selbermachen
steht online
für Sie bereit!



GEFLÜGEL AUS DER HEIMAT



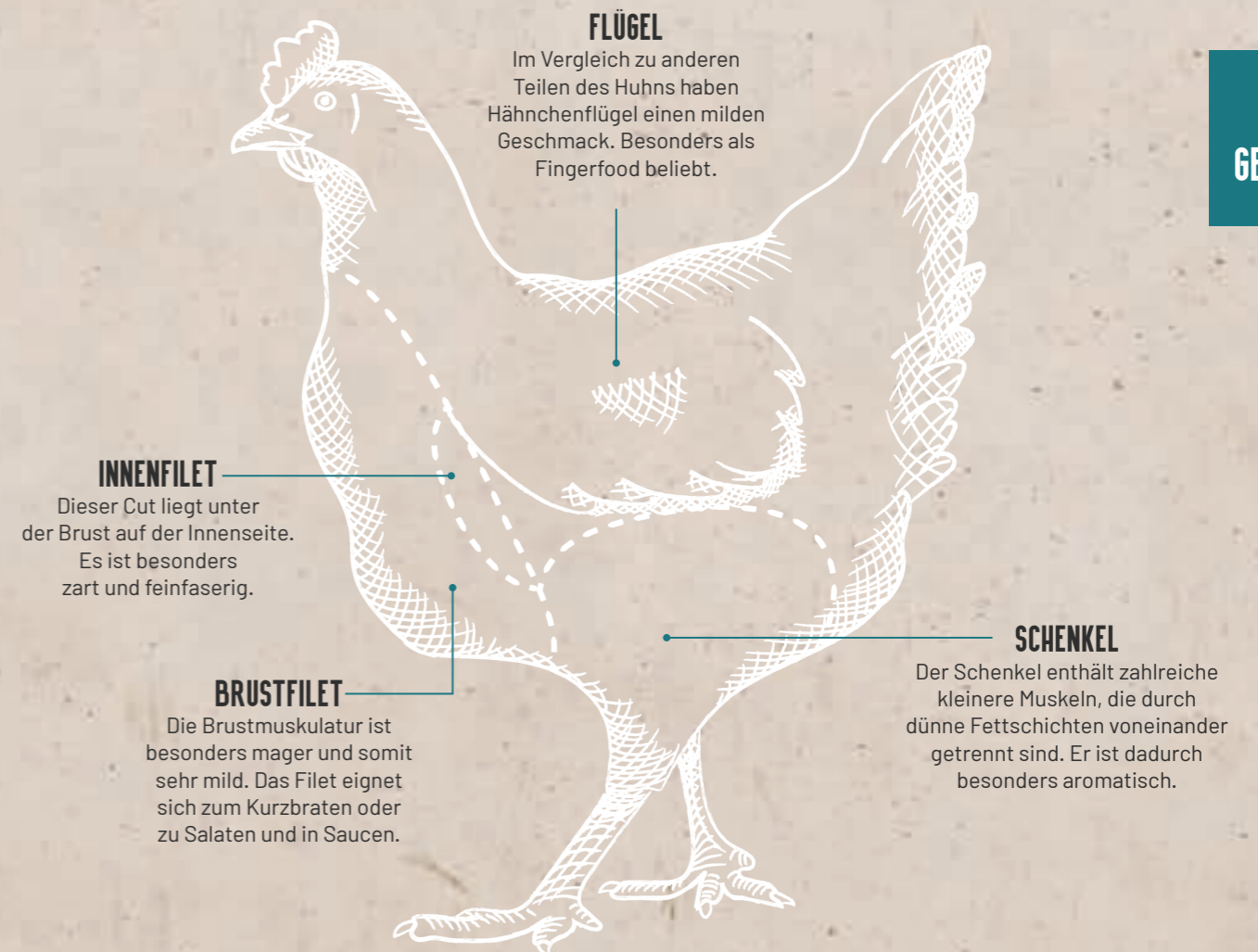
Leicht und Nährstoffreich. Geflügelfleisch ist besonders mager, dafür umso reicher an Vitaminen und Mineralstoffen. Mit seiner hellen Farbe und dem milden Geschmack ist es einfach zuzubereiten und ausgesprochen vielseitig.

SCHON GEWUSST?

Der geringe Fett- und hohe Eiweißanteil macht Geflügelfleisch besonders leicht verdaulich.

BESONDERS ZARTE QUALITÄT

Beim Zubereiten von Gerichten mit unserem Hähnchenfleisch kommen die natürlichen Aromen und die hohe Qualität des Fleisches besonders gut zur Geltung, was ein gastronomisches Erlebnis für Feinschmecker verspricht.



PREMIUM HÄHNCHEN

Hähnchenfleisch ist mild, leicht und dadurch besonders vielseitig – Steaks, Spieße, Currys oder Brathähnchen. Es gibt kaum eine Mahlzeit, die sich mit unserem Premium-Hähnchenfleisch nicht zubereiten lässt.



BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr
Abholung bis Donnerstag

SCHON GEWUSST?

Die Zubereitung eines ganzen Brathähnchens ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine gesellige Tradition, die Familie und Freunde um den Esstisch versammelt, um gemeinsam den köstlichen Geschmack dieses Klassikers zu genießen.

GANZES HÄHNCHEN

Ein All-time-Favourite für die Familienrunde. Tipp: Damit das Hähnchen gleichmäßig gart, sollte es vorher dressiert werden. Danach gut gewürzt langsam im Ofen braten

Artikel-Nummer: 119079

1 kg Euro 9,90

HÄHNCHEN INNENFILET

Das Hähncheninnenfilet ist klein aber fein. Schonend gegart auf dem Grill oder in der Pfanne ist es besonders saftig und schmeckt ausgezeichnet mit frischem Gemüse.

Artikel-Nummer: 119092

100 g Euro 1,99



HÄHNCHEN BRUSTFILET

Das fettarme Hähnchenbrustfilet ist besonders unkompliziert in der Zubereitung. Nach kurzem Anbraten, gart es anschließend im Ofen fertig.

Artikel-Nummer: 119090

100 g Euro 1,99

HÄHNCHENSCHENKEL

Knochen, Fett und knusprige Haut machen dieses Teilstück zu einem wahren Leckerbissen. Vom Grill, aus dem Ofen, warm oder kalt – gut gewürzt schmecken die Schenkel einfach immer!

Artikel-Nummer: 119091

100 g Euro 1,29



05
GEFLÜGEL



Besser genießen!

Jetzt 1 von 5
Hähnchenbrättern gewinnen!

Hochwertigen Genuss – hochwertig zubereiten! Deswegen verlost Wiesenhof Privathof, die Marke „Für Mehr Tierschutz“, jetzt **edle Hähnchenbräter** – für die perfekte Hähnchenzubereitung im Ofen.



Machen Sie mit:



wiesenhof-privathof.de
Teilnahmeschluss: 31.08.2024

Teilnahmebedingungen: Online-Teilnahme mit Name, Anschrift und E-Mail-Adresse unter privathof.de bis zum Aktionsende am 31.08.2024. Teilnehmen dürfen alle Personen ab 18 Jahren. Gewinner-Ermittlung per Zufallsprinzip. Gewinnbenachrichtigungen erfolgen direkt per Postversand des Gewinns. Personenbezogene Daten werden nur zur Durchführung der Aktion gespeichert, verarbeitet und genutzt. Rechtsweg und Barauszahlung sind ausgeschlossen. Gewinnspielausrichter: WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH, 49429 Visbek. Vollständige Teilnahmebedingungen unter privathof.de/gewinnspielbedingungen



Rezept zum
Selbermachen
steht online
für Sie bereit!



ZUTATEN

Für den Salat

- 400 g Rucola
- 4 EL Aceto balsamico
- 4 EL Olivenöl, nativ extra
- etwas Salz, Pfeffer

Für das Hähnchen

- 4 Stück Hähnchenbrustfilets
- 2 Stück Mozzarella
- 12 Stück mittelgroße Rispen Tomaten
- 2 Bund Basilikum
- 8 EL Aceto balsamico
- 8 EL Olivenöl, nativ extra
- etwas Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. Anschließend rundum mit Pfeffer und Salz würzen. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Etwas Pflanzenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Hähnchenbrust von beiden Seiten kräftig anbraten. Das Ganze mit 4 EL Balsamico und 4 EL Wasser ablöschen und die Temperatur reduzieren. Die Hähnchenbrust für mindestens 5 Min. braten, bis das Fleisch gar ist, dabei immer wieder mit der Sauce aus der Pfanne begießen. Die gebratene Hähnchenbrust mit den Mozzarella- und Tomatenscheiben belegen und mit Öl und Sauce aus der Pfanne beträufeln. Zusätzlich den geschnittenen Basilikum über das Hähnchen streuen.

Für den Salat den Rucola waschen und trocken schleudern. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln, salzen und pfeffern und gut vermischen. Das Hähnchen mit dem Salat servieren.

JETZT BESTELLEN

Nur in teilnehmenden Märkten.
Bitte beachten Sie den Bestellrhythmus.
Die Ware wird im rohen Zustand geliefert.
Bitte besprechen Sie Ihre Bestellung
mit dem Thekenfachpersonal.

Name/Anschrift _____

Telefon _____ Email _____

Abholnummer _____

MEINE BESTELLUNG

ARTIKEL NUMMER	ARTIKEL BEZEICHNUNG	GRAMMATUR	ANMERKUNG (z.B. Zuschnitte)	GRUND PREIS

Preisänderungen vorbehalten. Datenschutz siehe Rückseite. Weitere Bestellscheine unter edeka.de/premiumfleisch

ABHOLSCHHEIN

Name _____

Abholtermin _____

Abholnummer _____

Abholmarkt _____

Telefonnummer
Markt _____



JETZT BESTELLEN

Nur in teilnehmenden Märkten.
Bitte beachten Sie den Bestellrhythmus.
Die Ware wird im rohen Zustand geliefert.
Bitte besprechen Sie Ihre Bestellung
mit dem Thekenfachpersonal.

Name/Anschrift _____

Telefon _____ Email _____

Abholnummer _____

MEINE BESTELLUNG

ARTIKEL NUMMER	ARTIKEL BEZEICHNUNG	GRAMMATUR	ANMERKUNG (z.B. Zuschnitte)	GRUND PREIS

Preisänderungen vorbehalten. Datenschutz siehe Rückseite. Weitere Bestellscheine unter edeka.de/premiumfleisch

ABHOLSCHHEIN

Name _____

Abholtermin _____

Abholnummer _____

Abholmarkt _____

Telefonnummer
Markt _____



SCHMECKEN LASSEN!

Spezialitäten aus aller Welt

Datenschutzhinweis: Der Bestellschein muss von Ihnen vollständig ausgefüllt und an der Fleischtheke im Markt beim Fachpersonal persönlich abgegeben werden. Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Abwicklung der Bestellung bis zum Ablauf einschlägiger Aufbewahrungsfristen gespeichert (Art. 6 Abs. 1 lit. b EU-DS-GVO). Die erhaltenen Informationen werden darüber hinaus nur zu statistischen Zwecken genutzt. Verantwortlich für die Abwicklung Ihrer Bestellung ist der Markt, bei dem Sie Ihren Bestellschein abgegeben haben. Für die Auftragsdurchführung werden Ihr Name/Adresse, Ihre Telefonnummer sowie Ihre E-Mail-Adresse benötigt. Diese Daten werden genutzt, um etwaige Rückfragen mit Ihnen klären zu können. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Sie haben das Recht zur Beschwerde über diese Datenverarbeitung bei der Datenschutz-Aufsichtsbehörde und können unter den gesetzlichen Voraussetzungen Auskunft, Berichtigung, Löschung oder die eingeschränkte Verarbeitung verlangen, der Verarbeitung widersprechen oder Ihr Recht auf Datenübertragbarkeit geltend machen. Für Fragen zum Datenschutz können Sie sich an unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten wenden: datenschutz.nbst@edeka.de. Unsere allgemeine Datenschutzerklärung finden Sie unter www.edeka.de

Datenschutzhinweis: Der Bestellschein muss von Ihnen vollständig ausgefüllt und an der Fleischtheke im Markt beim Fachpersonal persönlich abgegeben werden. Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Abwicklung der Bestellung bis zum Ablauf einschlägiger Aufbewahrungsfristen gespeichert (Art. 6 Abs. 1 lit. b EU-DS-GVO). Die erhaltenen Informationen werden darüber hinaus nur zu statistischen Zwecken genutzt. Verantwortlich für die Abwicklung Ihrer Bestellung ist der Markt, bei dem Sie Ihren Bestellschein abgegeben haben. Für die Auftragsdurchführung werden Ihr Name/Adresse, Ihre Telefonnummer sowie Ihre E-Mail-Adresse benötigt. Diese Daten werden genutzt, um etwaige Rückfragen mit Ihnen klären zu können. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Sie haben das Recht zur Beschwerde über diese Datenverarbeitung bei der Datenschutz-Aufsichtsbehörde und können unter den gesetzlichen Voraussetzungen Auskunft, Berichtigung, Löschung oder die eingeschränkte Verarbeitung verlangen, der Verarbeitung widersprechen oder Ihr Recht auf Datenübertragbarkeit geltend machen. Für Fragen zum Datenschutz können Sie sich an unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten wenden: datenschutz.nbst@edeka.de. Unsere allgemeine Datenschutzerklärung finden Sie unter www.edeka.de

IMPRESSUM

Herausgeber: BVA Bay. Warenhandelsges. d. Verbraucher mbH, Edekastraße 3, 97228 Rottendorf, HRB 9772, Amtsgericht Würzburg.
Name und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen bzw. der regionalen, selbstständigen Marktbetreiber finden Sie unter www.edeka.de/marktsuche oder erfahren Sie über unsere Kundenhotline 0800-0033352.
E-Mail: nst-kundenservice@edeka.de, www.edeka.de/nst. Gültig in allen teilnehmenden Märkten der EDEKA Unternehmensgruppe Nordbayern-Sachsen-Thüringen. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Preisänderungen vorbehalten.



**Frische ist
unser
Handwerk.**