



GENUSSBLÄTTLE

Oktober 2026

**Am 30. Oktober –
mehr auf Seite 3**

PINO MAGMA Weinabend

*Der Wein vom Kaiserstuhl –
ein Name und doch so unterschiedlich.*



Datum
30. Oktober



Beginn
19 Uhr



Ort
**Edeka Kühl
Ihringen**

**Eintritt
35€**

inkl.
✓ Antipasti
✓ Brot
✓ Wasser

*Wir freuen uns
auf Ihr Kommen!*



Kartenvoverkauf
in der Weinabteilung

**EDEKA-App-Sparaktion
am 17. Oktober:**

Machen Sie mit und würfeln Sie
sich bei Ihrem Einkauf zum Rabatt.

Seite 2

**Herzhaft und wild
in den Herbst:**

Wildspezialitäten und weitere
deftige Leckerbissen von unserer
Fleisch- und Wursttheke

Seiten 4 und 5

**Edler Wein trifft
aromatischen Käse:**

Unsere herbstlichen Wein- und
Käseempfehlungen zu unschlag-
baren Preisen

Seiten 10 und 11



EIN JAHR IN DER TUNIBERGSTRASSE WIR SAGEN DANKE

Kaum zu glauben: Schon über ein Jahr ist vergangen, seit wir am 20. August 2025 die Türen unseres neuen EDEKA-Marktes in der Tunibergstraße geöffnet haben. Seitdem ist viel passiert – und wir blicken mit großer Freude auf mehr als zwölf ereignisreiche Monate zurück. Unser neuer Markt ist zu einem Ort geworden, an dem Frische, Regionalität und Vielfalt zu Hause sind. Ob unsere großzügige Obst- und Gemüseabteilung, die Bedientheken, unsere Bäckerei mit Café oder die große Kaiserstühler Vinothek – besonders schön ist für uns zu sehen, wie gut der neue Markt in Ihringen angenommen wird. Unser größter Dank gilt deshalb Ihnen, unseren Kundinnen und Kunden. Danke für Ihre Treue, Ihr Vertrauen, die vielen netten Gespräche und Begegnungen und dafür, dass Sie unseren Markt jeden Tag mit Leben füllen. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre in der Tunibergstraße!

IHRE KERSTIN ZIPFEL-KÜHL UND DAS GESAMTE EDEKA KÜHL-TEAM

MIT WÜRFELGLÜCK ZUM APP-RABATT!

Am Samstag, 17. Oktober wartet eine besondere Aktion auf Sie: Würfeln Sie mit und sichern Sie sich 1 bis 6 Euro Sofortrabatt für Ihren Einkauf! Die gewürfelte Zahl bestimmt ganz einfach die Höhe Ihres Rabatts. Dieser wird direkt in der EDEKA App aktiviert und kann ab einem Einkaufswert von 10 Euro bei Ihrem Einkauf eingelöst werden. Durchgeführt wird unsere Jubiläumsaktion von unseren Azubis, die Ihnen vor Ort natürlich auch gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen. Und wenn Sie wissen möchten, wer bei uns eigentlich gerade ins Berufsleben startet: Auf Seite 16 dieses Genussblättles stellen wir Ihnen unsere Azubis noch einmal genauer vor. Sie haben die EDEKA App oder PAYBACK noch nicht eingerichtet? Kein Problem! Unser Team unterstützt Sie gerne bei der Installation und Verknüpfung. Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit uns und versuchen Sie Ihr Würfelglück. Wir freuen uns auf Sie!



HIER IM MARKT MITMACHEN:

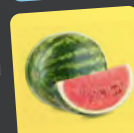
APPWURF

17.10.2026

Die gewürfelte Zahl
ist Ihr Sofortrabatt
in der EDEKA App!



www.edeka.de/app



Teilnahme nur hier im Markt.
Registrierung in der EDEKA App
wird vorausgesetzt.

Am 30. Oktober

PINO MAGMA WEINABEND



KAISERSTÜHLER WEINKULTUR BEI EDEKA KÜHL ERLEBEN



STAATSWEINGUT
FREIBURG

Weinfreunde dürfen sich bei EDEKA Kühl auf einen besonderen Abend freuen: Am 30. Oktober werden im Cafébereich der Bäckerei „Heiße Liebe“ neun Pino Magma Weine verschiedener Weingüter und Winzergenossenschaften vom Kaiserstuhl verkostet.

Dazu gibt es regionale Antipasti und Spezialitäten: Schinken und Salami von der Oberen Metzgerei Winterhalter sowie Käse vom Langenbacher Hof am Kaiserstuhl. Serviert werden mittelalter Bio-Bergkäse, der Bio-Bergkäse „Blumige Berta“ und „Flotte Lotte“ mit unterschiedlichen Kräuterkrusten.

Durch den Abend führt Kolja Bitzenhofer, Leiter des Staatsweinguts Freiburg, und vermittelt Wissenswertes über die Weine und ihre Herkunft.

Pino Magma ist eine trockene Weißwein-Cuvée vom Kaiserstuhl, die die Kraft des Grauburgunders mit der Feinheit des Weißburgunders verbindet. Typisch sind ein fruchtig-würziger Duft und ein mineralischer Abgang. Nur ausgewählte Kaiserstühler Betriebe dürfen Pino Magma nach strengen Qualitätskriterien erzeugen. Begrenzte Erträge, schonende Verarbeitung und der Ausbau im Holzfass prägen den Charakter. Vor der Vergabe des Pino-Magma-Siegels wird jeder Wein von einer Kommission auf Qualität und Stilistik geprüft.

So steht Pino Magma für Kaiserstühler Weinkultur und klare Herkunft vom Vulkan – beim Weinabend können gleich neun unterschiedliche Interpretationen entdeckt werden.



Eintrittskarte ZUM PINO MAGMA Weinabend

Datum
30. Oktober

Beginn
19 Uhr

Ort
Edeka Kühl
Ihringen

Wir freuen uns
auf Ihr Kommen!

Eintritt
35 €

Inkl.
✓ Antipasti
✓ Brot
✓ Wasser



EINTRITTSKARTE 30.10.26



SICHERN SIE SICH
AB SOFORT
TICKETS
IN UNSERER
VINO^{THEK}

HERBSTZEIT IST GENUSSZEIT

Wenn die Tage kürzer und die Temperaturen kühler werden, darf es auf dem Teller wieder richtig herzhaft werden. An unserer Fleisch- und Wursttheke warten jetzt deftige Spezialitäten, feine Wildgerichte und viele hausgemachte Köstlichkeiten auf Sie. Entdecken Sie den Geschmack des Herbstes. Frisch, herzhaft und richtig lecker.

DIE WILDSAISON IST ERÖFFNET!

Jetzt wird es wild an unserer Bedientheke! Freuen Sie sich auf ausgewählte Wildspezialitäten für Ihre herbstliche Küche.

Ob langsam geschmort, kräftig angebraten oder als festlicher Sonntagsbraten – Wild bringt jetzt besonders viel Abwechslung auf den Teller.

FÜR SIE ERHÄLTlich:

- HIRSCHGULASCH
- HIRSCHBRATEN
- HIRSCHSTEAKS

AUF VORBESTELLUNG
ERHALTEN SIE AUCH REH
UND WILDSCHWEIN.



ORIGINAL
ELSÄSSISCHES
SAUERKRAUT



FEINES VON UNSERER WURSTTHEKE

Auch an unserer Wursttheke zieht der Herbst ein. Probieren Sie unsere Hähnchenbrustpastete mit Waldpilzen – herzhaft, fein und perfekt für die Jahreszeit.



ENDLICH WIEDER DA! LEBERWURSTMOUSSE AUS EIGENER HERSTELLUNG

Cremig, würzig und hausgemacht: Unsere beliebte Leberwurstmousse ist wieder an der Bedientheke erhältlich.

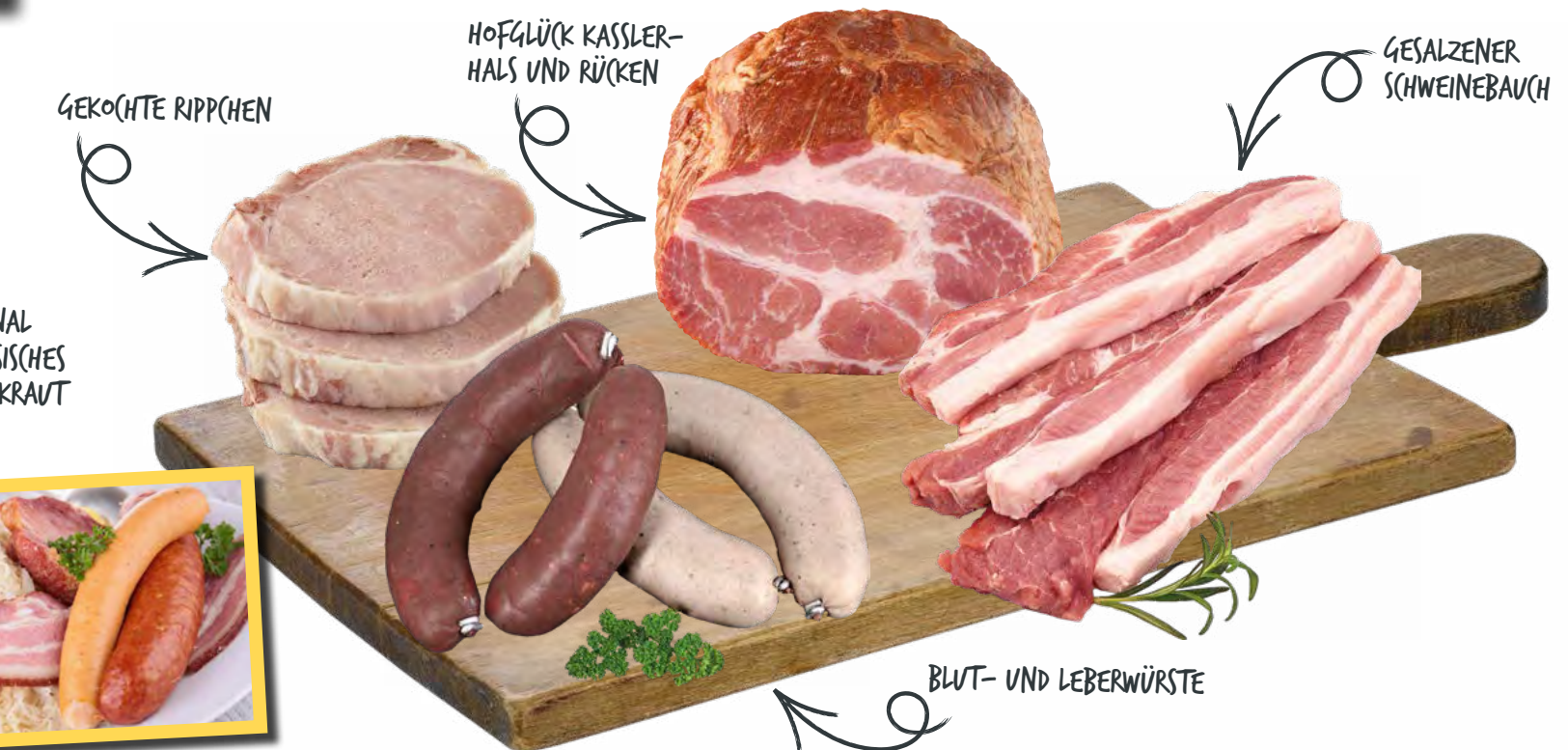


Abbildung ähnlich

ALLES FÜR IHR SCHLACHTFEST

Herzhafte Küche hat jetzt Hochsaison! Für eine traditionelle Schlachtplatte finden Sie an unserer Fleischbedientheke eine Auswahl deftiger Schweinespezialitäten.

UNSERE HIGHLIGHTS FÜR IHRE SCHLACHTPLATTE



STELLUNG



UNSER KNÜLLER: HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT

Frisch, pfannenfertig und aus eigener Herstellung: Unsere Schupfnudeln sind die perfekte Begleitung für viele deftige Herbstgerichte – oder einfach selbst der Star auf dem Teller.

1 KG
NUR 9,99

- JETZT AUCH WIEDER DA:
- LEBER- UND SEMMELKNÖDEL
 - HOFGLÜCK MAULTASCHEN
 - KOHLROULADEN



Angebot gültig bis 31. Oktober 2026

Abbildung ähnlich

GLÜCKSPILZE

GLÜCKSPILZE FÜR

NATÜRLICH BIO

Auch wer bei Pilzen bewusst zu Bio-Produkten greift, hat bei EDEKA Kühl jede Menge Auswahl. Auf unseren Fotos finden sich unter anderem Bio-Shiitake, Bio-Kräuterseitlinge sowie verschiedene Bio-Champignons. Dazu kommen weitere Bio-Spezialitäten wie Austernpilze.

Pilze brauchen in der Küche oft gar nicht viel: Kurz angebraten mit etwas Öl oder Butter entfalten sie bereits ihr charakteristisches Aroma. Mit frischen Kräutern, Knoblauch oder Zwiebeln werden daraus im Handumdrehen Beilagen, Pasta-Toppings oder herzhafte Pfannengerichte.



UNSERE REGIONALE PILZVIELFALT VOM PILZHOF REIN

Besondere Pilzsorten kommen bei uns vom Pilzhof Rein aus Gundlingen. Dort werden verschiedene Speisepilze kultiviert, die mit ganz unterschiedlichen Aromen und Konsistenzen überzeugen. Einige der Sorten sind dabei auch in Bio-Qualität erhältlich.

BEI UNS FINDEN SIE:

NAMEKO: kleine, aromatische Pilze mit angenehm würzigem Geschmack

AUSTERNPILZE: zart im Biss und vielseitig in Pfanne, Pasta oder Gemüsegerichten

SHIITAKE: besonders aromatisch und ideal für asiatische Gerichte, Suppen und Wokgerichte

KRÄUTERSEITLINGS: angenehm fest und mit ihrem kräftigen Stiel perfekt zum Braten und Grillen



FÜR JEDEN GESCHMACK

Ob mild, würzig, nussig oder herrlich aromatisch: Pilze bringen jede Menge Abwechslung in die Küche. Bei EDEKA Kühl finden Sie aktuell eine große Auswahl – von besonderen Sorten aus regionalem Anbau über Bio-Pilze bis hin zu frischen Pfifferlingen und beliebten Klassikern.

VON CHAMPIGNONS BIS KRÄUTERSEITLINGEN

Natürlich dürfen die Klassiker nicht fehlen: Champignons gibt es bei uns in zahlreichen Varianten – weiß oder braun, in verschiedenen Packungsgrößen und auch in Bio-Qualität. Ihr milder Geschmack macht sie zu echten Allroundern: roh im Salat, gebraten aus der Pfanne, gefüllt aus dem Ofen oder als Zutat für Saucen und Aufläufe.

Wer es etwas kräftiger mag, greift zu Kräuterseitlingen oder Shiitake. Kräuterseitlinge bleiben beim Braten angenehm bissfest und eignen sich deshalb sogar hervorragend als Hauptdarsteller auf dem Teller. Shiitake bringen dagegen ein besonders intensives, würziges Aroma mit und sorgen vor allem in Wokgerichten, Suppen und Reisgerichten für jede Menge Geschmack.



REZEPTTIPP:

SHIITAKE-NUDELPFANNE

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g regionale Shiitake-Pilze vom Pilzhof Rein
- 400 g Farfalle
- Salz
- 1 EL Pinienkerne
- 1 Stange Lauch, klein
- 250 g Blattspinat
- 150 g Cocktailtomaten
- 50 g Rucola
- 40 g Gorgonzola
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- Pfeffer und Salz
- 1 EL Kräuter der Provence
- 2 EL Balsamico-Essig
- Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanleitung garen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne bei milder Hitze ohne Öl rösten und zur Seite stellen.
3. Lauch in feine Ringe, Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden.
4. Blattspinat von den groben Stielansätzen befreien. Tomaten vierteln. Vom Rucola holzige Enden entfernen, Gorgonzola würfeln.
5. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und zunächst die Shiitake 3 Minuten anbraten, dann den Lauch zugeben und 3 Minuten glasig dünsten. Zuletzt den Spinat auf die Pilze geben und einen Deckel auf die Pfanne setzen. Etwa 5 Minuten bei milder Hitze schmoren lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist.
6. Mit Pfeffer, Salz, Kräutern und Balsamico abschmecken.
7. Die Nudeln und das Gemüse mit dem Rucola und den Tomaten in einer großen Pfanne vermischen, den gewürfelten Gorgonzola darüberstreuen und 5 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt ziehen lassen. Zuletzt die Pinienkerne und den Parmesan darüberstreuen und servieren.

FRISCHE PFIFFERLINGE – GOLDGELBER GENUSS

Schon ihre leuchtend goldgelbe Farbe macht Pfifferlinge unverwechselbar. Ihr leicht pfeffrig-würziges Aroma passt hervorragend zu deftigen wie auch zu feinen Gerichten. Klassisch schmecken sie in Butter gebraten, mit Zwiebeln und Petersilie. Aber auch zu Pasta, Kartoffeln, Fleischgerichten oder auf einer Scheibe geröstetem Brot. In unserem Glückspilze-Regal erhalten Sie frische Pfifferlinge praktisch abgepackt und in Bio-Qualität.



FIT, AKTIV UND GUT VERSORGT

Gesundheit, Bewegung und eine bewusste Ernährung gehören für viele Menschen heute ganz selbstverständlich zusammen. Passend dazu finden Sie in unserem Markt eine vielfältige Auswahl an Nahrungsergänzungsmitteln und Sportlernahrung – übersichtlich an einem gemeinsamen Regalplatz zusammengestellt. So können Sie unser Sortiment ganz in Ruhe entdecken, vergleichen und das Passende für sich auswählen.

WAS SIND EIGENTLICH SUPPLEMENTS?

„Supplements“ ist der englische Begriff für Nahrungsergänzungsmittel. Dazu zählen beispielsweise Vitamine, Mineralstoffe und weitere Nährstoffe, mit denen die tägliche Ernährung ergänzt werden kann. Das Sortiment reicht von Vitamin C und D über Magnesium und Omega-3 bis hin zu Kollagen, Probiotika und verschiedenen Wirkstoffkomplexen. Zu den bekannten Marken in diesem Bereich gehören beispielsweise Nature Love, Glow25, Lebe pur oder Raab.



SPORTLERNÄHRUNG – LÄNGST NICHT NUR FÜR PROFIS

Auch Sportlernahrung ist mittlerweile im Alltag angekommen. Proteinpulver, Riegel und Drinks sind besonders bei sportlich aktiven Menschen beliebt. Das Thema Protein reicht dabei inzwischen weit über die klassische Fitnessszene hinaus. In unserem Sportlernahrungs-Sortiment finden sich bekannte Marken wie ESN, More, KoRo und PowerBar sowie Max Balance von EDEKA.





WÄRME, DIE VON INNEN KOMMT

Eine gute Suppe braucht nicht viel – ausgewählte Zutaten, feine Aromen und vor allem eine geschmackvolle Basis. Die Suppen, Brühen und Bouillons von Asal und GöHa bringen Würze in herbstliche Lieblingsgerichte und machen Lust auf echten Löffelgenuss.



ASAL – GUTER GESCHMACK MIT TRADITION

Seit 1937 steht das Familienunternehmen Asal aus dem Schwarzwald für Suppen, Saucen und Würzmittel. Von klarer Suppe und Rindsbouillon über Hühnerbrühe bis zur Bio-Gemüsebrühe bietet das Sortiment für viele Gerichte die passende Grundlage. Ideal für Suppen und Eintöpfe, aber auch zum Würzen und Verfeinern.



REZEPTTIPP:

GöHa

– UNKOMPLIZIERT GUT KOCHEN

GöHa entwickelt seit 1989 im Schwarzwald praktische Küchenhelfer für genussvolles Kochen. Klare Suppe, Gemüsebrühe, Hühnerbouillon oder feine Rinderbrühe bringen schnell kräftigen Geschmack in den Topf. Pur als wärmende Brühe oder als Basis für Suppen, Eintöpfe und Saucen.



KÜRBIS-APFEL-SUPPE MIT INGWER

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Zwiebel
- ca. 20 g frischer Ingwer
- 1 EL Butter oder Öl
- 750 ml Gemüsebrühe von Asal oder GöHa
- 150 ml Sahne oder Kokosmilch
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskat
- optional: Kürbiskerne und Kürbiskernöl zum Garnieren

Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Zwiebel und Ingwer fein hacken und in Butter oder Öl kurz anschwitzen. Kürbis und Äpfel dazugeben und einige Minuten mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Alles fein pürieren, Sahne oder Kokosmilch unterrühren und mit Honig, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl servieren.



DIE BURKHEIMER WINZER:

MIT EHRGEIZ UND LEIDENSCHAFT FÜR BESTE QUALITÄT

Seit mittlerweile 100 Jahren widmen sich die Burkheimer Winzer leidenschaftlich der Kunst des Weinmachens. Diese eng verwobene Gemeinschaft besteht aus rund sechzig kleinen Winzerfamilien, die ihre Trauben mit Hingabe und Expertise kultivieren und zu hervorragenden Weinen verarbeiten. Es ist eine Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, und die Burkheimer Winzer sind stolz darauf, dieses Vermächtnis am Leben zu erhalten. Die Burkheimer Winzerfamilien repräsentieren eine faszinierende Mischung aus Erfahrung und jugendlichem Enthusiasmus. Hier finden sich Jungwinzer, die frischen Wind und innovative Ideen in die Weinproduktion einbringen, ebenso wie die ältere Generation, die das jahrhundertalte Wissen und die bewährten Techniken bewahren und respektieren.



UNSER BURKHEIMER-DUO ZUM ANGEBOTSPREIS

LEBENSFREUDE SCHEUREBE

VON DEN BURKHEIMER WINZERN

Eleganter Wein mit Aromen von Cassis, reifen Sommerfrüchten und einem Hauch Exotik. Harmonische Fruchtsüße trifft auf feine Säure. Leicht, aromatisch und frisch – perfekt solo oder als sommerlicher Genuss.

Geschmack: harmonisch

Rebsorte: Scheurebe

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restzucker: 16,4 g/l

Säure: 7,6 g/l

Speisenempfehlung: Ideal als Aperitif oder Dessertwein, passt zu frischem Obst, Gänseleberterrine, Blauschimmelkäse und leichten Salaten.

0,75-l-Flasche

5,99

1 Liter = 7,99



LEBENSFREUDE SPÄTBURGUNDER

VON DEN BURKHEIMER WINZERN

Rubinroter Spätburgunder vom Feuerberg mit ausdrucksvollem Burgunderduft, reichhaltigen Fruchtaromen und feiner Eleganz. Trocken, harmonisch und samtig am Gaumen – ein klassischer Rotwein aus dem Kaiserstuhl mit Charakter.

Geschmack: harmonisch

Rebsorte: Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restzucker: 3,4 g/l

Säure: 5,7 g/l

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu Wild, Gans, Lamm, Rind- und Schweinebraten, Edelpilzkäse oder Gerichten mit Trüffel. Auch solo ein eleganter Genuss.

0,75-l-Flasche

4,99

1 Liter = 6,65



ZUM ANGEBOTSPREIS AUCH
IN LIEBLICH ERHÄLTICH

UNSERE KÄSEHIGHLIGHTS ZUM WEINGENUSS

BIO HEUBLUMENREBELL BERGKÄSE ODER BIO BERGREBELL

45 % Fett i. Tr.
100 g

3,79



VACHEROUSSE D'ARGENTAL

französischer Weichkäse
aromatisch, weich und laktosefrei
min. 60 % Fett i. Tr.
100 g

2,99



BERGKÄSE ROYAL

UNSER KNÜLLER:

50 % Fett i. Tr.
100 g

1,99



LE GRAND RUSTIQUE

französischer Weichkäse mit der
typischen Holzverpackung
45 % Fett i. Tr.
100 g

2,79



WEITERE HERBSTKNÜLLER

PINOT NOIR ROSÉ

VOM WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN

Im Glas präsentiert sich dieser Wein in einem zarten Lachsrosa. In der Nase zeigen sich feine Anklänge frischer Himbeeren, die von einer lebendigen, fruchtigen Säure begleitet werden. Am Gaumen überzeugt er als saftig-frisches Trinkvergnügen. Ein vielseitiger Begleiter für zahlreiche Anlässe, der hervorragend zu Fisch- und Kalbsgerichten sowie zu gegrilltem Gemüse passt.

Geschmack: trocken
Rebsorte: Spätburgunder
Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 6,7 g/l

0,75-l-Flasche

8,88

1 Liter = 11.84



SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

AUS DEM PFAFFENWEILER WEINHAUS

Roséfarben mit weichem Goldschimmer, so präsentiert sich der Spätburgunder Weißherbst. Kräftig im Geschmack und von kerniger, säurebetonter Art. Er wird aus dem Blauen Spätburgunder gekeltert und ausgebaut. Sein Bukett hat würzige Noten, eine süße Frucht und Frische und leichte Noten von Kirschen und Erdbeeren.

Geschmack: feinherb
Rebsorte: Spätburgunder Weißherbst
Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Restzucker: 18 g/l
Säure: 5,6 g/l
Speisenempfehlung: Idealer Begleiter zu Fisch und Wildgeflügel, er passt auch wunderbar als Begleiter zu frischen knackigen Salaten.

0,75-l-Flasche

3,99

1 Liter = 5.32



UNSERE BÄCKEREI
ÖFFNET JETZT AB 7 UHR

Starten Sie früher in den Tag und
genießen Sie frische Backwaren,
heißen Kaffee und unsere neuen
Frühstücksangebote.

NOCH MEHR "HEISSE LIEBE" FÜR IHREN MORGEN

Guten Morgen, Genießer! Ab sofort beginnt der Tag bei unserer Marktbäckerei „Heiße Liebe“ noch ein bisschen früher: Wir sind bereits ab 7 Uhr für Sie da! Und weil ein guter Morgen ein gutes Frühstück verdient, warten gleich drei neue Frühstücksangebote auf Sie. Nehmen Sie Platz, genießen Sie und starten Sie lecker in den Tag.

FRÜHSTÜCK?

ABER MIT LIEBE!
ENTDECKEN SIE UNSERE NEUEN
FRÜHSTÜCKSHIGHLIGHTS

DARF ES NOCH
ETWAS DAZU SEIN?

Zu unseren Frühstücksangeboten erhalten Sie auf Wunsch eine Schale Birchermüsli

für nur 3,-

BÄCKERFRÜHSTÜCK

- 2 Brötchen
- 1 Buttercroissant
- Butter
- Kochschinken
- Salami
- Butterkäse
- Marmelade

Dazu: ein Kaffee oder Cappuccino (in normaler Größe)



7,99

BÄCKERFRÜHSTÜCK VEGETARISCH

- 2 Brötchen
- 1 Buttercroissant
- Butter
- Frischkäse
- Butterkäse
- Marmelade

Dazu: ein Kaffee oder Cappuccino (in normaler Größe)



6,99

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

- 1 Buttercroissant
- 1 Laugencroissant
- Butter
- Marmelade

Dazu: ein Kaffee (in normaler Größe)



5,49

HERBSTZEIT IST BACKZEIT!

Wenn es draußen kühler wird und die Tage kürzer werden, darf es in der Küche wieder herrlich nach frisch Gebackenem duften. Ob süße Kekse, liebevoll verzierte Kuchen oder knuspriges Brot – der Herbst macht Lust darauf, selbst kreativ zu werden. Bei uns von EDEKA Kühl finden Sie dafür nicht nur die passenden Zutaten, sondern auch jede Menge praktische und schöne Helfer rund ums Backen, Verziern und Genießen.



GÜNTHART DEKORIEREN UND VEREDELN MIT LIEBE ZUM DETAIL

Tradition, Leidenschaft und kreative Ideen: Dafür steht Günthart seit vielen Jahrzehnten. Das Familienunternehmen aus Hohentengen am Hochrhein entwickelt hochwertige Dekorationen aus Schokolade, Marzipan und Zuckerguss, mit denen aus Selbstgebackenem im Handumdrehen kleine Hingucker werden.

Mit dem vielseitigen „BackDecor“-Sortiment sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Schokoladen- und Zuckerdekore, bunte Streudekore, Zuckerschriften, Lebensmittelfarben und Rollfondant machen das Verziern besonders einfach.


birkmann

BACKFREUDE IN BESTER FORM

Vom ersten Ausstechen bis zum fertigen Gebäck: Birkmann bietet eine große Auswahl an praktischen Helfern für kreative Backideen. Verschiedene Ausstechformen sorgen für Abwechslung in der Keksdose, während Aufbewahrungsboxen dabei helfen, Selbstgebackenes praktisch und sicher aufzubewahren.

Auch herzhaftes Backen gehört zum Herbst! Mit Gärkörbchen, Brotbackstein und Baguetteblechen wird die heimische Küche zur kleinen Backstube. Ob duftendes Brot, knuspriges Baguette oder süßes Gebäck – mit den passenden Helfern macht Selberbacken gleich noch mehr Freude.



HALLOWEEN-BASTELTIPP

SCHAUERGE MUMIENLICHTER

Zu Halloween geht es um allerlei Naschereien, kreative Kostüme und ums Gruseln. Unheimliche Kürbisse, beängstigende Girlanden und grausige Monster warten an jeder Ecke, um böse Geister der dunklen Jahreszeit zu vertreiben. Damit sie auch aus eurem Zimmer fernbleiben, hilft euch ein schauderhaftes Mumienlicht.



IHR BRAUCHT:

- Ein Glas
- einen weißen Mullverband
- Klebeband
- Klebestift
- Papier
- dunkelrote Gummiringe
- schwarzen Filzstift
- Schere
- ein LED-Teelicht

SO ERSCHAFFST DU DEIN GRUSELIGES MUMIENLICHT:

1. Mit einem Klebeband befestigt ihr das Ende des Verbands am oberen Glasrand. Wickelt den Verband um das Glas, lasst aber einen Teil für die Augen frei. Das Ende des Verbands befestigt ihr wieder mit einem Klebestreifen.
2. Zeichnet Ovale für die Augen auf das Papier, gebt ihnen mit dem Filzstift Pupillen und schneidet sie aus. Benutzt den Klebestift, um die Augen aufzukleben.
3. Das LED-Teelicht legt ihr eingeschaltet ins Glas. Dann formt ihr aus den Gummis einen lockeren Ball, mit dem ihr die Öffnung des Glases verstopft. Sie sind das ‚Gehirn‘ der Mumie und dürfen daher ruhig etwas unordentlich aussehen. Jetzt zupft ihr den Verband am oberen Rand etwas nach oben, damit der Glasrand nicht mehr sichtbar ist. Fertig ist das Mumienlicht!

SÜSSES ODER SAURES? HAUPTSACHE LECKER!

SÜSSES FÜR KLEINE SCHRECKGESPENSTER!

Am 31. Oktober heißt es wieder: Süßes oder Saures! Jedes Kind, das verkleidet in unseren Markt kommt, bekommt eine Halloween-Tüte mit kleinen süßen Überraschungen! Also – Kostüm an, Tasche schnappen und vorbeikommen! Wir freuen uns auf viele kleine Hexen, Geister und Monster!

Halloween wird schaurig süß! Bei uns im Markt warten jede Menge gruselige Leckereien auf kleine und große Naschgeister. Perfekt für die Halloweenparty, den gemütlichen Gruselabend oder als süße Beute für klingelnde Monster vor der Haustür. Also zugreifen und bestens für den 31. Oktober gerüstet sein!



1400 EURO SPENDENSUMME FÜR DEN FÖRDERVEREIN KAISERSTUHLBAD

Über satte 1400,11 Euro durfte sich bei der vergangenen Leergutbon-Spendenaktion von EDEKA Kühl der Förderverein Kaiserstuhlbad Ihringen freuen. Um den Erhalt und die dringend notwendige Sanierung des Kaiserstuhlbades zu sichern, sammelt der Förderverein derzeit Spenden und wirbt zugleich aktiv um neue Mitgliedschaften. Ziel ist es, den laufenden Betrieb auch künftig finanziell abzusichern und durch ehrenamtliches Engagement zu unterstützen.

Verantwortlich für diese beachtliche Spendensumme an den Förderverein waren wieder einmal die großzügigen Kunden des Marktes, die bis Ende September 2026 fleißig ihre Pfandbons spendeten.

Die nächste Pfandbon-Spendenaktion ist derweil in vollem Gange. Dieses Mal zugunsten des Ihringer Tagestreffs für Senioren für die Anschaffung seniorengerechter Spiele.



AUCH DIE INITIATIVE FÜR UNSERE KINDER- UND JUGENDKLINIKEN FREIBURG E.V. PROFITIERT VON DER PFANDBON-SPENDENAKTION

Nicht nur der Förderverein Kaiserstuhlbad durfte sich über eine stattliche Pfandbon-Spendensumme freuen, sondern einige Monate zuvor bereits die INITIATIVE für unsere Kinder- und Jugendkliniken Freiburg e.V. Diese setzt sich mit aller Kraft für die zügige Realisierung des Neubaus der Tageskliniken an der Klinik für Kinder- und Jugendpsychiatrie Freiburg ein und wurde dabei von den EDEKA-Kühl-Kunden mit einer Leergut-Spendensumme in Höhe von 948,67 Euro unterstützt.

Nur durch den Neubau der Tageskliniken auf dem Campus der Kinder- und Jugendpsychiatrie kann gewährleistet werden, dass betroffene Kinder und Jugendliche zeitnah einen tagesklinischen Behandlungsplatz erhalten. Zudem ermöglicht das Projekt eine Erweiterung des Angebots auf insgesamt 56 Plätze, darunter 14 Plätze speziell für Kinder und Jugendliche mit kognitiven Entwicklungsstörungen.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!



Anlässlich unseres 1-jährigen Bestehens in der Tunibergstraße haben wir zwei Tagestickets für den Europa-Park in Rust verlost. Freuen darf sich Familie Saporito!

Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen einen unvergesslichen Tag voller Spaß und Abenteuer im Europa-Park!



NEU DABEI UND MITTENDRIN: UNSERE NACHWUCHSTALENTE

Ob frisch in die Ausbildung gestartet oder bereit für den nächsten Karriereschritt: Bei uns von EDEKA Kühl stehen jungen Menschen viele Wege offen. Mit Ayleen Landmann und Amelia Zuzanna Sztrajt haben im September zwei neue Auszubildende ihre berufliche Zukunft im Markt begonnen. Tobias Wolf hat seine Ausbildung bereits erfolgreich abgeschlossen und möchte sich nun mit dem Juniorenaufstiegsprogramm fachlich und persönlich weiterentwickeln.

AYLEEN LANDMANN – EIN VIELSEITIGER START INS BERUFSLEBEN



Für die 19-jährige Ayleen Landmann begann am 1. September 2026 ein neuer Lebensabschnitt: Sie startete in unserem Team ihre Ausbildung zur Verkäuferin. Besonders gut gefällt ihr die Vielseitigkeit des Berufs. Jeden Tag gibt es Neues zu lernen und schon während der Ausbildung kann sie viele Aufgaben selbstständig übernehmen. Auch im Team fühlt sich Ayleen bereits bestens aufgehoben: Das freundliche Miteinander macht ihr den Einstieg ins Berufsleben besonders leicht.

AMELIA ZUZANNA SZTRAJT – FREUDE IM UMGANG MIT KUNDEN

Auch Amelia Zuzanna Sztrajt ist 19 Jahre alt und seit dem 1. September 2026 Auszubildende zur Verkäuferin bei uns im Markt. Ihr gefällt die Ausbildung sehr gut – vor allem der tägliche Kontakt mit den Kundinnen und Kunden und die abwechslungsreichen Aufgaben im Markt. Besonders schätzt Amelia außerdem das nette Team. Nach ihrem Abschluss möchte sie voraussichtlich direkt weitermachen und ihre Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel anschließen.



TOBIAS WOLF – BEREIT FÜR MEHR VERANTWORTUNG

Tobias Wolf kennt den Einzelhandel bereits bestens. Der 24-jährige Gründlinger begann 2023 seine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel in einem Lebensmittelmarkt in der Region und wechselte 2025 zu EDEKA Kühl, wo er seine Ausbildung vor Kurzem erfolgreich abgeschlossen hat. Nun geht Tobias den nächsten Schritt und absolviert im Markt das Juniorenaufstiegsprogramm. Dabei möchte er seine bisherigen Kenntnisse vertiefen und insbesondere mehr über Führung, Verantwortung und die Organisation eines Marktes lernen. Sein Ziel ist klar: Schritt für Schritt mehr Verantwortung übernehmen und sich innerhalb der EDEKA weiterentwickeln. Langfristig kann er sich sehr gut vorstellen, eine Führungsposition zu übernehmen.



Impressum Auflage: 10000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Kühl
Kerstin Zipfel-Kühl e.K.
Tunibergstr. 2
79241 Ithringen

Telefon: (07668) 657
E-Mail: info@edeka-kuehl.de
www.edeka-kuehl.de

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-486

Gestaltung und Anzeigensatz:
Maximilian Kleinitz
E-Mail: m.kleinitz@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-55

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit 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.