



**GANS TRADITIONELL
ODER ALLE JAHRE
WIENER?**

**FEIERT WEIHNACHTEN,
WIE IHR WOLLT.**

Bergmann's

WEIHNACHTS- BLATT

LIEBE KUNDEN,

ob ganz klassisch, ganz einfach oder ganz ausgefallen. Von der Gans über Fisch bis hin zum (auch veganen) Würstchen – wir haben alles, was das Herz begehrt! Egal, wie Sie feiern, bei uns bekommen Sie alles, was Sie für ein gelungenes Fest brauchen!

Nicht nur zum selber Genießen und Schlemmen, auch zum Verschenken bieten wir einiges: wie im Präsent verpackte Spezialitäten oder eine Karte für eines unserer Events im kommenden Jahr.

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne, gemütliche Adventszeit und freuen uns auf Ihren Besuch! Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen und frohe Weihnachten wünscht Ihnen

Familie Bergmann und Teams

Wir ♥ Lebensmittel.

ÖFFNUNGSZEITEN VOR DEN FEIERTAGEN:

Di., 24. Dezember
alle Märkte
7 - 13 Uhr

Di., 31. Dezember
alle Märkte
7 - 14 Uhr



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

DEZEMBER 2024



25 JAHRE VON-STAUFFENBERG-STR. IN ADENDORF



LIEBE KUNDEN,

wir danken für Ihr Vertrauen seit schon mehr als 40 Jahren in Adendorf und nun seit 25 Jahren in der Von-Stauffenberg-Straße. Schon seit 1981 stehen wir hier für Frische, Qualität, Vielfalt, Service und Innovationen. 1999 habe ich in der Von-Stauffenberg-Straße neu gebaut und bin mit dem ganzen Team vom Kirchweg in den 500 Quadratmeter größeren modernen Neubau umgezogen, wo wir seitdem im Herzen von Adendorf frisch und freundlich für Sie da sind!“, beschreibt Volker Bergmann.

Jahrzehntelang engagierte sich Volker Bergmann im Ort als Werbegemeinschaftsvorsitzender und war Vorreiter in vielen Bereichen: Bergmanns bot das erste Biofleisch in der Theke an, war der erste Markt mit elektronischen Etiketten – Meilensteine, die den „alten Hasen“ selbst auch nach 25 Jahren immer erhalten bleiben. Doch sie erinnern sich zum Jubiläum noch an so vieles mehr: So denkt **Heidi Dankmeyer**, seit 1990 bei Bergmanns, an die vielen Weihnachtsfeiern, von denen sie nie eine ausgelassen hat (außer Corona). Beim Schwelgen in Erinnerungen fällt allen der gemeinsame Feierabendsekt ein, als die Samstags-Öffnungszeiten noch ganz andere waren. **Nadine Grube** – seit 39 Jahren bei Bergmanns – könnte heute nicht mehr ohne ihre zweite Familie. **Olga Meierle** wurde im Sommer diesen Jahres sogar auch zum 25-jährigen Jubiläum gratuliert und genau wie beim Marktleitungs-Trio **Jessica Fonfara, Rilana Münster** und **Natalie Grams** war bei ihr schon von Tag eins der Ausbildung klar: „Ich bleibe“.



„Es ist beachtlich und total großartig, wie familiär es in diesem Markt zugeht. Wer hier anfängt, wird mit offenen Armen empfangen und will meist nicht mehr weg! Wir sind stolz auf das Engagement, besonders von unserem Führungsteam, das man gerade 2024 bei der Kirchwegsaue und an Halloween spüren konnte. Herzlichen Dank unserem ganzen Team und unseren lieben Kunden – langjährigen Stammkunden und jenen, die uns neu schätzen gelernt haben!“, freut sich Meike Bergmann.

DANKE FÜR 46 JAHRE

Im Juli wurde Uwe Behr nach 46 Jahren EDEKA Bergmann in den Ruhestand verabschiedet! Zuerst mit Walter Bergmann, dann in der Dahlenburger Landstraße und in Adendorf bei Volker Bergmann und die letzten 20 Jahre im Loewe-Center bei Meike Bergmann, konnte sich das Team immer auf ihn verlassen! Alle langjährigen Kollegen wissen seinen Fleiß, die Ordnung und Gewissenhaftigkeit zu schätzen, und Familie Bergmann bedankt sich herzlich für diese jahrzehntelange Treue.



... 15 JAHRE

Anfang November durften Bergmanns Frau Domke herzlich gratulieren, denn sie gehört seit 15 Jahren zum Team – zuerst im Loewe-Center. Inzwischen ist sie in Adendorf nicht mehr wegzudenken! Danke für die Treue und den Einsatz – alle freuen sich auf die weitere Zeit!



TOP-AUSBILDER SUCHT TOP-AZUBIS FÜR 2025

Die Ausbildung liegt Bergmanns besonders am Herzen. Jeder Azubi durchläuft während seiner Ausbildungszeit sämtliche Abteilungen eines Marktes. Das Übernehmen von Verantwortung wird gefördert und ergänzend zum normalen Ausbildungsrahmen gehören zusätzlich noch Workshops, Seminare, Ausflüge und die Teilnahme an Wettbewerben. Und ganz wichtig: Erfolge werden gefeiert!



Als zertifizierter Ausbildungsbetrieb stellt sich Bergmanns regelmäßig den Prüfungen durch die Zentralstelle für Berufsbildung im Handel e. V. und die IHK, um weiterhin alle Kriterien zu erfüllen.

BESTENEHRUNG

Anfang Oktober war es so weit: die Bergmann-Azubis Svenja Meyer, Collin Fischer, Viktoria Rodina, Dominik Ogrzal und Nele Dreyer wurden für ihre herausragende Leistung zur Bestenehrung eingeladen. Nach einer musikalischen Eröffnung wurden auf großer Bühne die Auszeichnungen vergeben und im Anschluss wurde ordentlich geschlemmt und gefeiert. Mit Stolz gratuliert das ganze Bergmanns-Team.



LIEFERANTENAUSFLÜGE

Um das Beste aus der Region besser kennen zu lernen, unternimmt Bergmanns regelmäßig Azubi-Ausflüge zu zahlreichen Partnern. Unter anderem waren die Teams 2024 beim Kartoffelhof Strampe, dem treuen Gemüselieferanten in Gienau. Neben Warekunde gab es Wissenswertes zu Anbaumethoden sowie zu Besonderheiten und zum Abschluss leckere Suppe. Ein Dank gilt Familie Strampe. Der Besuch und das Ernten bei „Palms Appel“ gehört zum festen Jahresprogramm, denn jeder Azubi bei Bergmanns erhält am 1. August eine Apfelbaumpatenschaft.



SPANIEN-REISE:

Gemeinsam mit den Gewinner-Azubis aus vier weiteren EDEKA-Regionen ging es für das Team aus dem Loewe-Center nach Spanien. Beim Besuch der riesigen Anbaugelände von Mangos und Avocados wurde nicht nur die ausgeklügelte Logistik bestaunt, es wurde auch fleißig probiert und alle hatten viel Zeit zum gemeinsamen Austausch.



AZUBI-TAG

Bergmanns Azubi-Tag stand ganz unter dem Motto „Weihnachten“. Zunächst waren die Nachwuchskräfte bei Bäcker Harms in Wittorf zum Plätzchenbacken eingeladen. Danach lernten sie beim jährlichen Vorweihnachtstreffen in der Saline sämtliche Weihnachtsspezialitäten näher kennen. „Gehört Hirschhornsalz wirklich zum Salz?“ Diese und andere Fragen werden hier aufgeklärt.

AUSBILDUNGSBERUFE (M/W/D)

- VERKÄUFER ODER KAUFMANN IM EINZELHANDEL (KEH)
- FRISCHESPEZIALIST
- FLEISCHER
- KEH MIT HANDELSFACHWIRT (NUR FÜR ABITURIENTEN)

DAS BIETEN WIR:

- Ausflüge & Aktionen
- abwechslungsreicher Arbeitsplatz
- ein tolles Team
- viele EDEKA Seminarangebote
- eigenes Tablet
- 10 % Mitarbeiter-rabatt
- 36 Tage Urlaub
- 37,5 Stunden/Woche



REGIONALITÄT UND NACHHALTIGE MÜLLVERMEIDUNG



SOZIALES ENGAGEMENT

Auch in diesem Jahr spendete Bergmanns vielfältig. Wöchentlich übergeben die Märkte Lebensmittel an die Tafel. Was diese nicht verwenden kann oder darf, wird von engagierten Lebensmittelrettern der Initiative „Foodsharing“ abgeholt. Des Weiteren unterstützen die Teams durch viele Warenspenden gemeinnützige Veranstaltungen sowie zahlreiche Sportturniere, wie z. B. die Fußballschule Ochtmissen, den Lüneburger Firmenlauf, das Fußball-Mädchen camp des TUS Erbstorf, die Biobrotbox, den Inklusiven Solidaritätslauf oder den Besuch des LSK Hansa in der Lüneburger Kinderklinik.

Durch Ihre Pfandspenden konnten außerdem viele verschiedene Projekte in Lüneburg und Adendorf mit insgesamt fast 7000 Euro mitfinanziert werden ...



TREUE PARTNER

Als „plietsch“-Partner der ersten Stunde hält EDEKA Bergmann weiterhin am Unverpackt-Konzept fest und präsentiert in der Saline nun an neuer, prominenter Stelle eine Auswahl an losen Lebensmitteln, welche die Kunden selbst nach Bedarf abfüllen können. Auch jetzt, da das Unverpackt-Geschäft in der Grapengießerstraße geschlossen werden musste, ist Bergmanns froh, Ihnen die geliebten losen Bioprodukte der Bohlsener Mühle weiterhin als Hauptpartner im „plietsch“-Regal in Lüneburg anbieten zu können.



REBOWL

REBOWL

An Bergmanns Frischetheken können Sie die „REBOWL“ für 5 Euro Pfand erwerben. Diese lässt sich hier für den Mittagstisch sowie an der Salatbar nutzen. Die „REBOWL“ ist die nachhaltige, in Deutschland produzierte Alternativverpackung mit der Sie nahezu alles Kulinarische praktisch und flexibel abfüllen sowie tropfsicher transportieren können. Auch für zu Hause praktisch, spülmaschinen- und mikrowellenfest. Dank Mehrwegsystem ist der müllfreie Kreislauf ein klarer Vorteil.



HABT IHR EINEN KNALL



EDEKA Bergmann verzichtet seit 2019 auf das Feuerwerkssortiment und hält aus Überzeugung daran fest. Stattdessen finden Sie festliche Wunderkerzen und kleine Augenöffner für Kinder. Das hat viele gute Gründe. Zum einen ist es der unnötige Müll und die Luftbelastung durch die Knaller. Auf der anderen Seite leiden Wild- und Haustiere sehr unter der Lärmbelastung. Nicht mit uns!



... Unterstützung für das internationale Sommercamp des CISV Lüneburg



... ein Präventionskurs für die Igelschule Lüneburg



... eine Leseinsel für den Förderverein Bibliothek Adendorf

VON SALINO FÜR SALINO
Kleiner Weihnachtsverkauf vom Salino mit selbstgebastelten Kleinigkeiten.
Von 15.30 bis 17 Uhr.
Wir freuen uns auf Sie.



IHR PROJEKT SUCHT UNTERSTÜTZUNG?
Bewerben Sie sich um eine Pfandspende unter info@edeka-bergmann.de

Bergmanns hat die Jugendfeuerwehr beim Jubiläumstag in Adendorf unterstützt. Sie verkauften Waffeln und Bratwürste – beides gespendet von Bergmanns – und konnten sich so über 500 Euro für die Vereinskasse freuen.

AKTION: AUFRUNDEN FÜR KINDER IN NOT
Die EDEKA-Zentrale hat eine großartige Spendenaktion initiiert, bei der jeder Kunde an der Kasse Kleinstbeträge spenden kann. „Deutschland rundet auf“ hat allein bei Bergmanns 2023 und 2024 rund 4500 Euro Spenden generiert.



„LÜNEBURG PACKT“ – PAKETE ZUM LEBEN FÜR DIE UKRAINE

Eine große Spendenaktion für die Ukraine hat EDEKA Bergmann Mitte Oktober unterstützt. Der Hof Schlüter sammelte in und vor den Märkten Lebensmittel, und allein in der Saline wurden am ersten Wochenende der Aktion Pakete im Wert von über 1500 Euro gesammelt.



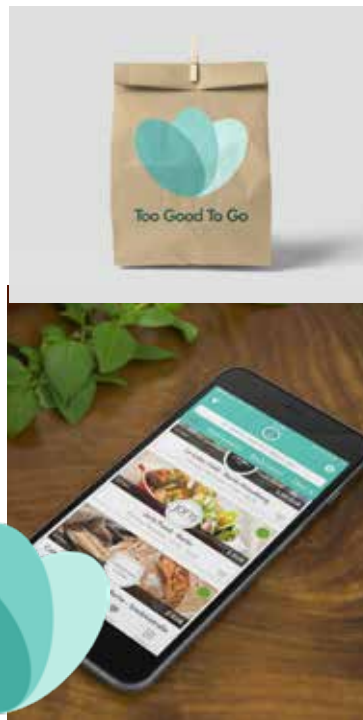
„Humana, die Kleidersammlung“ ist Partner für die Altkleidersammlung. Als zertifizierter Entsorgungsfachbetrieb fördert das Unternehmen aktiv die nachhaltige Entwicklung, indem es die Lebensdauer von Bekleidung verlängert und so Abfall reduziert. Als Sozialunternehmen setzt „Humana“ seine Gewinne ausschließlich für Entwicklungsarbeit und den Schutz der Umwelt ein. Transparent, nachhaltig, sozial. Ob Kleidung, Accessoires oder Heimtextilien – alles wird sorgfältig von Hand sortiert, damit möglichst viel wieder getragen werden kann. „Aktuell erreichen wir eine ‚Wieder-Tragen-Quote‘ von 77,4 %. Die dabei erwirtschafteten Überschüsse setzen wir zu 100 % für gemeinnützige Zwecke ein. Im Jahr 2023 waren dies 295.720 €.



AN DER SALINE

Too Good To Go

Lebensmittel wertzuschätzen und zu retten, ist ein wichtiges Thema! Dank Bergmanns Partnerschaft mit dem Start up „Too good to go“ können Sie mühelos Ihren Teil beitragen. Bestellen Sie Ihre „Too-good-to-go“-Tüten mit Lebensmitteln, die zwar nicht mehr für den offenen Verkauf aber wunderbar zum Verzehr geeignet sind, zu einem unschlagbaren Sonderpreis per App. Mehr Infos und Registrierung per „Too-good-to-go“-App.



Wir ♥ unsere Tiere!
... und verkaufen deshalb keine Silvesterkoffer!

IMPRESSUM

Auflage: 78050 Exemplare

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

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

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

Gestaltung und Anzeigensatz:
 Nadine Spinzig
 Tel.: (05332)9686-54
 E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, so weit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

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

FÜR UNSERE KLEINEN KUNDEN



PLÄTZCHENBÄCKEREI FÜR KINDER

Alle Kinder sind eingeladen zum Plätzchenbacken in den EDEKA-Bergmann-Märkten:
 • **27.11. in der Saline** • **3.12. in Adendorf**
 • **4.12. im Loewe-Center**
jeweils von 15:30 bis 17 Uhr



NIKOLAUSAKTION MIT WINTERGRILLEN

Am **7.12.** besucht der Nikolaus **von 10 bis 14 Uhr** die Märkte. Kommt vorbei, trifft ihn bei EDEKA Bergmann und genießt in den Lüneburger Märkten Köstliches vom Grill sowie Heißgetränke für Groß und Klein.

WEIHNACHTEN MIT BERGMANN'S

Wie wäre es mit einem Präsent mit weihnachtlichen oder besonderen regionalen Spezialitäten oder einfach mit einem Einkaufsgutschein? Oder mit einer Karte für die Tastings oder Menüabende?

BERGMANN'S EVENTS

IN DER SALINE



PRÄSENTE INDIVIDUELL GESTALTET

Mit Bergmann's Präsenten treffen Sie sicher den Geschmack Ihrer Liebsten, Freunde und Bekannten. Einfach Vorlieben, Umfang und Preislimit angeben und die Teams gestalten Ihnen wunderbare Geschenke zum Freudeschenken.



DRY JANUARY

inkl. veget. Menü, alkoholfreiem Wein und Longdrinks
16. Januar
18:30 Uhr

39 €



BODEGA-ABEND

Premium Spirituosen begleitet von span. Kleinigkeiten, Sherry-, Rum-, Brandy-Tasting
6. Februar
18:30 Uhr

39 €



LÄNDERREISE 2.0

Südafrika, Argentinien, Neuseeland, Chile, Italien
13. März
18:30 Uhr

59 €



OSTERMENÜ

mit Weinbegleitung von der AHR, Weinexperte Cato Heinze
3. April
18:30 Uhr

59 €



SPARGELMENÜ

Weinbegleitung Steitz mit Cato Heinze
22. Mai
18:30 Uhr

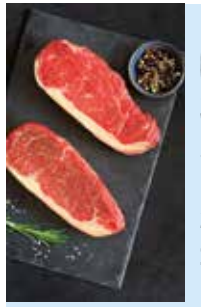
59 €



BERGMANN'S BARBEQUE

Menüabend und regionales Bier
5. Juni
18:30 Uhr

59 €



PREMIUM STEAK-ABEND

4-Gänge-Menü mit Dachs Bier
25. März
19:00 Uhr

59 €



WAGYU-ABEND

3-Gänge-Menü mit Störtebeker Bier und Wein
13. Mai
19:00 Uhr

69 €

Appventskalender

Täglich Türchen in der EDEKA App öffnen.

Rabatte, Gratisartikel und vieles mehr sichern.

Es geht auch digital, denn auch der EDEKA APPventskalender beschenkt Sie schon vor Weihnachten mit attraktiven Preisen.

Jetzt oder nie!

Jetzt noch schnell gesammelte DeutschlandCard-Punkte beim Weihnachtseinkauf verrechnen lassen und sparen oder in EDEKA-Gutscheinkarten umwandeln!

... denn EDEKA ist bald nicht mehr Partner der DeutschlandCard!

*Das Punkteinlösen ist ab einem Punktestand von 100 Punkten möglich. 1 DeutschlandCard-Punkt entspricht 1 Cent. Beispiel: 1000 Punkte = 10 €.

Der EDEKALENDER

Mit dem EDEKALENDER haben Sie im Advent jeden Tag die Chance auf tolle Gewinne im Gesamtwert von über 1000 Euro. Einfach die Teilnahmekarte in Ihrem EDEKA Bergmann ausfüllen, einstecken und mit etwas Glück gewinnen. Viel Spaß!

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

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

CALLUNA LÜNEBURGER HEIDE KRÄUTER LIKÖR • WINTER SPICED

Calluna Heide Kräuter Likör Winter Spiced vereint meisterhaft die feinen Destillate der Spirituosenmanufaktur Heinz Eggert mit winterlichen Gewürzen. Basierend auf Calluna Heide Gin, geprägt von den Heide-Ingredienzen Erikakraut und Wacholder, entstand eine winterliche Komposition, die pur und nach Belieben leicht gekühlt begeistert. So steckt in jeder unserer Flaschen ein Stück Heimat.

www.calluna-gin.de

GENIEßEN UND/ODER VERSCHENKEN!

Amarone
aus Italien, 16,5 % Vol.
kräftig, saftig, passt
hervorragend zu Wild
oder kräftigem Käse

**NATUREO
0,0 % Sekt,
oder Rotwein**
alkoholfrei
aus Spanien/
Mallorca

Côtes du Rhône
aus Frankreich, 14,5 % Vol.
rote und schwarze Früchte,
angenehm kräftig, passt zu
Raclette,
Ente

Lugana
aus Italien, 12,5 % Vol.
Bouquet erinnert an Blumen,
Geschmack an reife Äpfel und
Zitrusfrüchte und zarte Gewürznoten



KoRo Eiscreme
tiefgefroren
versch. Sorten
je 500 ml

NEU

Max Nüsse
versch. Sorten

Max Kiene kontrolliert vom Ursprung – dem Rohwareneinkauf –, über die Röstung bzw. Verarbeitung und die Abfüllung alles in eigener Hand. Das ist gewissenhafte Qualität und Genuss zum Snacken

**SÖÖT und SOLTIG
Hansegiebel
oder Lavash**
Herzhaftes feines
Gebäck aus Lüneburg

**Brets franz.
Kartoffelchips**
versch. Sorten, je 125 g



FRISCHER FISCH

TÄGLICH AN UNSERER THEKE IN DER SALINE

Bergmanns sind stolz, so tolle Partner zu haben: Die „Deutsche See“ ist ein Partner der ersten Stunde für Fischspezialitäten – egal ob frisch, geräuchert, tiefgekühlt oder als Salat.

Außerdem werden die Märkte jede Woche mit frischen und frisch geräucherten Forellenspezialitäten vom Forellenhof Benecke in Jelmstorf beliefert und jetzt zu Weihnachten können auf Wunsch auch Karpfen bestellt werden.

**Forellenhof
BENECKE**



**Haselnuss-
Orange-Lachs**
IKARIMI-Lachsfilet, ohne
Haut, mit Zimt gebeizt

**Makrelenfilet
Potpourri**
Heiß geräucherte
Makrelenfilets mit Zwiebel,
Pfeffer und Natur

**Räucher-
garnele
Naturell**
Garnele
(Seawater)
aus
Aquakultur

VORBESTELLUNG
Bitte bestellen Sie vor. Dann
haben wir die Möglichkeit,
so gut wie alles – auch Austern,
Hummer, Langusten,
Muscheln und sämtliche
Fischspezialitäten – extra
für Sie zu ordern.
Weniger Stress,
mehr Genuss!



lottas-likoer.de
[lottaslikoer](https://www.facebook.com/lottaslikoer)
[lottas.eierlikoer](https://www.instagram.com/lottas.eierlikoer)

Lotta's
Sahne Likör
-Zimt & Zucker-

Lotta's Sahne Likör Rezept
Weihnachtstaler
mit Zimt & Zucker

Zutaten
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
2 Eier
1 EL Lotta's Sahne Likör Zimt & Zucker
375 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln

Außerdem
6 EL Lotta's Sahne Likör
Zimt & Zucker zum Bestreuen

Zucker, Vanillezucker, Salz und die Butter cremig rühren. Die Eier und den Likör hinzufügen. Das Mehl mit den Mandeln mischen und unterkneten.
Den Teig zu ca. 4 cm Durchmesser dicke Rollen formen, in Folie wickeln und für 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Die Rollen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 12 Minuten backen.
Die noch warmen Plätzchen mit Lotta's Sahne Likör bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

„FRISCH GEFISCHT“

Bei „Frisch Gefischt“ ist der Name Programm. Das Start-up aus Hamburg versorgt Bergmanns mit frischem Fisch, direkt, ohne Zwischenhandel – sozusagen vom Kutter in die Theke.

„Qualität, Nachhaltigkeit und Frische sind die Werte, die uns antreiben. Wir versorgen dich in der nachhaltigsten Weise – von der Quelle direkt in deine Küche. Deshalb handeln wir ausnahmslos mit Produkten, die gesunden Populationen entstammen und mit umweltschonenden Methoden gefangen wurden. Wir vermeiden Zwischenhändler, verkürzen Transportwege und digitalisieren die Zusammenführung von Angebot und Nachfrage. Wir möchten auch zukünftigen Generationen den Genuss von frischem Fisch und Meeresfrüchten ermöglichen“, so die Philosophie von „Frisch Gefischt“.

Sowohl Wild- wie Zuchtfisch als auch Krustentiere, Muscheln, Algen und Kaviar sind im Angebot von „Frisch Gefischt“. Diese Meeresdelikatessen sind die frischesten, die Sie bekommen können.

Fragen Sie an Bergmanns Frischfischtheke
gerne nach „FRISCH GEFISCHT“!



IHR FESTGENUSS AUS UNSEREN THEKEN

Bei Bergmanns ist die Frische zu Hause. Ob „Gans traditionell oder alle Jahre Wiener“ – in den Auslagen der Frischetheken ist ein Sortiment zu finden, das jeden Gaumen erfreut. Roastbeef, Steaks, Braten, Würste, Pasteten – hier gibt's das Beste zum Feste.



Philipp Esdor
und Louis Jesse



BAUCKHOF-HÄHNCHEN

Das Hühnerfleisch vom Bauckhof ist von besonderer Qualität, denn hier wird eine Tierhaltung gelebt, wie sie sein sollte. Auf dem demeterzertifizierten Bauckhof in Klein Süstedt profitieren Tier und Mensch von der Kreislaufwirtschaft, bei der alles miteinander verbunden ist und die ein spezielles nachhaltiges Zusammenleben ermöglicht. Aus diesen Produkten hat Bergmanns Fleischer Oliver Masch ein wunderbar einfaches Rezept kreiert – der QR-Code neben dem Bauckhof-Logo verrät mehr.

FESTTAGSGEFLÜGEL

Enten- und Gänse bieten Ihnen Bergmanns vom Traditionsbetrieb „Markeruper“ an, der schon in der Vergangenheit in Qualität und Geschmack überzeugte. Außerdem können Sie Biogeflügel aus dem „Biopark“ in Mecklenburg Vorpommern bestellen.



Oliver Masch und
Jonas Münstermann



PREMIUM-WAGYU

Bergmanns verwöhnt Sie mit einer ganz besonderen Spezialität: „Japanisches Wagyu x Holstein Frisian“-Fleisch vom Hof Eggers in Nordfriesland. Diese großartigen Zuschnitte der Kreuzung aus japanischer Edelrasse und den hier beheimateten regionalen Rindern zeichnen sich durch ihre markante Fettmaserung aus, welche es in Geschmack und Konsistenz einzigartig machen. Es ist super saftig und unvergleichlich zart im Biss.



DRY AGED BEEF

Dry aging („Trockenreifung“) ist eine traditionelle Handwerkskunst, bei der das Fleisch am Knochen bei speziellen Bedingungen abhängt. Das Fleisch verliert an Wasser, gewinnt an Geschmack und wird beim Garen ausgesprochen zart. Im Loewe-Center reift Bergmanns hochwertiger Rinderücken für alle drei Märkte.



WILD VON „SPINDLER“

„Spindler“ ist einer der wenigen zertifizierten EU-Zerlegebetriebe, der Wild aus norddeutschen Wäldern mit viel Erfahrung und Fachwissen bereits seit drei Generationen aufbereitet. Bei allen Verarbeitungsschritten von Reh-, Rot-, Dam- und Schwarzwild wird auf höchste Qualität geachtet. Wildfleisch ist besonders aromatisch und hat viele Vorzüge: Es ist dank der Bewegung der Tiere mager und zart, dank des Futters aus Eicheln und Kräutern geschmacksintensiv und steckt voller guter Inhaltsstoffe.



Matthias Schulze
und Marco Ihde



WEIHNACHTEN 2024

MIT HERZ EIN KAUFEN



Bergmann's

Liebe Kunden, bitte nutzen Sie unbedingt unsere Vorbestellzettel für Ihre Wünsche zum Fest, so können wir unsere Order gezielt planen und Ihnen die Verfügbarkeit der Artikel garantieren. So steht Ihrem geplanten Festtagsessen nichts mehr im Wege. Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen!

Anzahl Bezeichnung

DEUTSCHES GEFLÜGEL

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

Abgabe bis 9. Dezember

FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL (LE GAULOIS)

	Ente, weiblich
	Ente, männlich
	Entenbrustfilet
	Entenschnekel

WILD UND LAMM

	Rehrücken, ohne Knochen
	Rehkeule
	Frischlingskeule, ohne Knochen
	Wildschweinkeule
	frischer Hirschkalbsrücken
	frischer Wildschweinerücken
	frischer Hirschbraten, a. d. Keule, ohne Knochen
	Lammlachs (NZ)
	Lammfilet (NZ)
	Lammkrone

Abgabe bis 13. Dezember

SONSTIGES, Z. B. BERGMANN'S DRY AGED (EIGENE HERSTELLUNG), GEFÜLLTE BRATEN, WIENER WÜRSTCHEN, RÄUCHERLACHS USW ...

Anzahl Bezeichnung

FONDUEFLEISCH, IN WÜRFEL GESCHNITTEN

	Rinderfilet
	Rinderhüfte
	Schwein
	Pute

RACLETTEFLEISCH, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

	Rinderfilet
	Rinderhüfte
	Schwein
	Pute

Abgabe bis 18. Dezember

SCHWEIN UND RIND

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

Abgabe bis 18. Dezember

FRISCHER FISCH

	Kabeljaufilet
	Seelachsfilet
	Rotbarschfilet
	Thunfisch
	„Black Tiger“-Garnelen, Languste oder Hummer*
	Muscheln

FRISCH GEFISCHT

	Norwegisches Lachsfilet
	Wolfsbarsch (ganz)

FRISCHFISCH/RÄUCHERFISCH VON BENECKE AUS JELMSTORF



	Forelle, Saibling, Karpfen (frisch)*
	Forellen/-filets, Saibling/-filets (geräuchert)*

* nicht Gewünschtes streichen

Abgabe bis 9. Dezember

**MIT
HERZ
GENIEßEN!**



Bergmann's

wünscht
frohe Weihnachten!

Anzahl Bezeichnung



BIO-GEFLÜGEL

	Bio-Pute, HKL A	Abgabe bis 9. Dezember
	Bio-Hähnchen	
	Bio-Hähnchenbrustfilet (2-Stück-Packung)	
	Bio-Putenoberkeule	

BIO-RIND UND -KALB

	Bio-Rinderfilet	Abgabe bis 18. Dezember
	Bio-Rumpsteak	
	Bio-Hüftsteak	
	Bio-Beefsteakrouladen	
	Bio-Rinderbraten	
	Bio-Kalbsschnitzel	

WAGYU-ZUCHT NORDFRIESLAND

	„Teppanyaki Cut“	Abgabe bis 11. Dez.
	Oberschale	

Anzahl Bezeichnung



BIO-GEFLÜGEL VOM BAUCKHOF AUS KLEIN SÜSTEDT

	Bio-Festtagsbraten (Hähnchen ca. 2 kg)	Abgabe bis 12. Dez.
	Bio-Hähnchen	
	Bio-Hähnchenbrust	
	Bio-Hähnchenbrust „Supreme“	
	Bio-Hähnchenbrustfilet, 1er oder 2er*	
	Bio-Hähnchenschenkel, 1er oder 2er*	
	Bio-Hähnchenflügel (ideal für Fond)	

* nicht Gewünschtes streichen

BIO-RACLETTEFLEISCH

	Bio-Rind, in Scheiben geschnitten	Abgabe bis 18. Dezember
	Bio-Schwein, in Scheiben geschnitten	

BIO-FONDUEFLEISCH

	Bio-Rind, in Würfel geschnitten	Abgabe bis 18. Dezember
	Bio-Schwein, in Würfeln geschnitten	

**Bitte beachten Sie die oben genannte Abgabetermine und aktuellen Tagespreise!
Alle weiteren Wünsche, wie z. B. Würstchen, Fondue-/Raclettefleisch, bitte bis zum 18. Dezember bestellen!**

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

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Unterschrift

Abholtag:

- 23. Dezember von 8 bis 20 Uhr
- 24. Dezember von 7 bis 12 Uhr

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

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