



Zuhause in Wipperfürth
Offermann

VON
Hier FÜR
Hier



Qualität direkt vor der
Haustür einkaufen.

Von Menschen, die sie in
unserer Heimat produzieren.
Mit Können. Mit Liebe.
Mit Leidenschaft.

Hier erzählen wir von
ihnen. Willkommen bei uns.





Wir sind stolz auf diese Partner.

„Von hier. Für hier. Das ist für uns mehr als ein Werbespruch.

Es ist selbstverständlich geworden. Und wir haben da bei Edeka Offermann auch ein Kirchturmdenken: Denn wir sprechen von hochwertigsten Produkten, die in unmittelbarer Umgebung produziert werden. Total lokal. Honig oder Landbier. Eier oder Fischspezialitäten. Rind- oder Schweinefleisch. Hergestellt von Menschen in und um Wipperfürth, die dieselbe Philosophie haben wie wir: Nachhaltig und naturnah denken und arbeiten.

Die genau wissen, wo ihre Zutaten herkommen, weil sie sie aussuchen. Und wie die Tiere, deren Fleisch sie später verarbeiten, leben, weil sie sie selbst aufziehen. Und welche herausragende Qualität im Produkt steckt, weil sie es selbst herstellen. Mit Leidenschaft. Mit Können. Mit Blick für die Region, in der wir leben. Deshalb sind wir stolz darauf, mit diesen Produzenten von hier direkt zusammenarbeiten und unseren Kunden ihre Produkte anbieten zu können. Wer sind diese Menschen, die den Fisch, den sie züchten, von Hand füttern? Die jedes ihrer Bienenvölker in- und auswendig kennen? Die ihren Hühnern gerne mobile Ställe spendieren? Wir stellen sie Ihnen vor.“



**Jochen und Georg Offermann,
Edeka Offermann**



Hof Hedfeld



Christof und Stefan Hedfeld

„Von links kreuzen die Ferkel – das kommt bei uns jedes Jahr vor. Und das ist für jeden, der unseren Hof besucht, auch ein Highlight. Für uns ist es selbstverständlich. Unsere Rinder, Schweine und Hühner laufen alle frei – wenn sie groß sind, natürlich in ihren Gehegen. Für unsere 1500 Hühner haben wir sogar zwei mobile Hühnerställe angeschafft, damit sie bei



uns in Kreuzberg immer wieder Neuland entdecken können. Wir betreiben den Hof mit zwei Familien. Und wir sind überzeugt: Weil wir die Tiere so nachhaltig und so naturnah halten, können wir überhaupt nur solch hervorragende Produkte anbieten. Die Hedfeld-Eier, das Fleisch und die Wurst unserer Schweine und Rinder – das ist schon High-End. Weil wir so viele

natürliche Ressourcen nutzen, wie es nur geht, insbesondere auch für das Futter unserer Tiere. So viel wie nötig, so wenig wie möglich, lautet unsere Neuland-Philosophie. Auch beim Kartoffelanbau. Wir düngen unsere Böden mit natürlichen Rohstoffen. Weil wir eine Verantwortung gegenüber der Natur und ihren Schätzen haben, mit denen wir arbeiten. Und weil wir bei der Qualität unserer Produkte keine Kompromisse machen. Das schätzen unsere Kunden, wenn sie bei Edeka Offermann die Eier und die Kartoffeln vom Hof Hedfeld kaufen.“



Berg & Mark

„Erst zum Ende meines Studiums der Agrarwissenschaften war mir klar: Ja, ich gehe zurück ins Familienunternehmen, auf den Hof meiner Eltern in Vossebrechen. Und ich bin sehr froh über diesen Schritt, denn so habe ich die Vermarktung und den Vertrieb des regionalen Fleisches nicht nur in



Vanessa Beinghaus



der Hand. Ich weiß auch ganz genau, wie unser Metzgermeister, seine beiden Gesellen und unser Azubi es verarbeiten. Wir schlachten unter anderem Schweine im Auftrag anderer Landwirte sowie eigene Rinder, und das für die Tiere so schonend wie möglich. Auch dank der kurzen Wege und weil wir nur wenige Tiere pro Woche schlachten. Die Qualität des Fleisches prüfen wir genau. Wir verarbeiten zum Beispiel montags bis mittwochs Wurst und Fleisch



vom Schwein, donnerstags und freitags das vom Rind. Und liefern es umgehend an Edeka Offermann aus. Ganz ehrlich: Viel frischer als bei uns geht eigentlich gar nicht. Natürlich stellen wir auch Schinken her, Dauerwurst und vieles mehr. Die genaue Rezeptur unserer beliebten Wurstsorten verrate ich natürlich nicht. Die kennt auch nur unser Metzger. Nachhaltig arbeiten – auch das ist uns wichtig. So produzieren wir den Strom für die Metzgerei per PV-Anlage selbst und verwenden SB-Verpackungen aus 100 % recyclingfähigem Material.“



Rönsahler Brauerei

Rönsahler
Früches Landbier



Tim Feldmann

„Sechs Wochen Reifung. Daran wird bei uns nicht gerüttelt, komme, was wolle. Und das macht auch den Unterschied. Wer ein Rönsahler Helles, ein Dunkles, das kräftige Bockbier oder in der kälteren Jahreszeit unser Winterbier probiert, der weiß, warum. Denn vollmundiger, süffiger, leckerer kann ein Bier doch kaum sein. Deshalb legen wir auch größten Wert auf den Brauvorgang. Der hat sich, seit wir mit unserem



jungen Team die Rönsahler Brauerei Anfang 2018 übernommen haben, kaum verändert. Weil wir wissen, wie gut das nach alter Tradition gebraute Landbier ist. Apropos Tradition: Unsere Kupfersudpfanne stammt aus dem Jahr 1910. Sie wird direkt befeuert, und wir brauen darin ausschließlich sorgfältig ausgewählte Qualitätsmalze mit feinstem Brauwasser. Qualität braucht Zeit. Deshalb geben wir dem Landbier vier bis sechs Tage Zeit zum Gären, bevor es sechs Wochen lang in unseren

Lagerkellern reift. So entfaltet es auf natürliche Weise sämtliche Aromen und Geschmacksstoffe. Ob in der Dreiviertelliter-Flasche oder im Zwei-Liter Bier-Siphon – bei Edeka Offermann gibt es beide Größen und sämtliche Sorten. Zum Glück. Denn unser traditionelles Rönsahler Landbier gehört einfach zu einer gelungenen Feier dazu. Prost!"





Denis Hahn

Fischzucht Hahn



„Mein Großvater war Berufsfischer, mein Vater auch. Ich bin eigentlich gelernter Koch und Mechaniker. Als wir im Jahr 2010 das Grundstück und die siebzehn Fischteiche an der Halver Straße in Wipperfürth übernehmen konnten,

da wusste ich: Das will ich machen. Also habe ich noch eine Ausbildung zum Fischwirt absolviert. Aus gutem Grund. Denn wer wie wir Fische vom Ei angefangen züchtet, der braucht ein immenses Fachwissen. Wie muss das Futter sein? Wie das Wasser? Wie Sorge ich für eine möglichst naturnahe Zucht? Wir wissen ganz genau, wie das funktioniert. Und wir wissen, was die Menschen aus der Region mögen. Dass sie unsere Forellen und Lachsforellen lieben. Dass der Stör, mein persönlicher Lieblings



fisch, sowie der Saibling, der von vielen Restaurants geordert wird, und auch unser Aal sehr gut ankommen. Wir sind ein Familienbetrieb, meine Eltern, meine Schwester und ich machen das mit großer Leidenschaft. Wir ziehen unsere Fische quasi von Hand auf. Denn wir füttern sie auch von Hand, verarbeiten und räuchern sie selber. Ja, es dauert mitunter anderthalb Jahre und mehr vom Ei bis zum handelsfertigen Fisch. Das ist es uns wert. Denn wir erfüllen höchste Standards an die Qualität. Und wir sind sehr froh darüber, dass Edeka Offermann diese Qualität zu schätzen weiß und seinen Kunden bietet.“





Angelika Leistikow

Imkerin Leistikow

„Wenn ich imkere oder den Honig zubereite, darf man mir gerne über die Schulter schauen. Ich bin da total offen. Vielleicht auch, weil ich es gewohnt bin, mit den Menschen über Bienen, Hummeln oder Hornissen zu sprechen. Eigentlich hat alles sogar mit einem Hummelnest begonnen, das ich bei uns am Haus entdeckt hatte. Ich habe damals viel über den Schutz von Hummeln und

Hornissen gelesen, Lehrgänge besucht und darüber an Infoständen im Freilichtmuseum Lindlar informiert. Immer häufiger wollten die Besucher dann etwas zu Honigbienen wissen. Also habe ich mich auch hier schlau gemacht. Inzwischen bin ich seit 14 Jahren Imkerin und auch Bienensachverständige, betreibe neun Wirtschaftsvölker, züchte Jungvölker und bilde Jungimker aus. Und liebe es, das zu ernten, was die Natur hier bei uns zu bieten hat. Im Frühjahr kann das ein



Löwenzahnhonig sein, im Sommer auch Klee- oder Wald- und Blütenhonig. An der Farbe der Pollenhöschen kann ich bestimmen, wo die Bienen gerade waren. Welchen Honig es wohl demnächst geben wird. So, wie er kommt, gibt es diesen dann bei Edeka Offermann. Ich mache alles selber: Die Bienenhaltung, die Honigproduktion. Und ich imkere nach biologischen Grundsätzen, das ist mir sehr wichtig. Mein Tipp zum Honiggenuss: Am besten pur! Bei Verwendung in der Küche sollte man wissen, dass die wertvollen Inhaltsstoffe nur bis 40 Grad Celsius erhalten bleiben.“





Zuhause in Wipperfürth
Offermann

Unsere Öffnungszeiten

EDEKA Markt Wipperfürth

Mo-Sa: 7.00 - 20.00 Uhr

Frischemarkt Kreuzberg

Mo-Fr: 7.00 - 19.00 Uhr

Sa: 7.00 - 16.00 Uhr

Getränkemarkt Kreuzberg

Mo.-Fr. 9.00 - 19.00 Uhr

Sa. 9.00 - 16.00 Uhr

Frischemarkt Offermann

Wipperfürth GmbH

Hindenburgstraße 2

51688 Wipperfürth

Telefon: 02267 887920

E-Mail: wipperfuertth@edeka-offermann.de

www.edeka-offermann.de

Frischemarkt Offermann OHG

Westfalenstraße 17

51688 Wipperfürth-Kreuzberg

Telefon: 02267 4102

E-Mail: kreuzberg@edeka-offermann.de

www.edeka-offermann.de

