



UNSER  SCHLÄGT
FÜR DIE REGION

 ladage
 regional



Hauptstr. 14
30974 **Wennigsen**
Telefon: 05103 22 66

Welseder Str.16
31840 **Hess. Oldendorf**
Telefon: 05152 21 21

Schulstr. 20
30989 **Gehrden**
Telefon: 05108 91 20 00

Über den Beeken 10
30952 **Ronnenberg**
Telefon: 05109 51 24 34

Göttinger Str. 43
30966 **Hemmingen-Arnum**
Telefon: 05101 855 70 40

Herausgeber: Frischmarkt Ladage e.K., Hauptstraße 14, 30974 Wennigsen (Deister), Tel.: 05103 2266,
info@edeka-ladage.de | **Bilder:** Axel Emmert, EDEKA Ladage, www.freepix.com, © shangarey - stock.adobe.com,
© Floydine - stock.adobe.com, © Tierney - stock.adobe.com, © AYAIimages - stock.adobe.com, Regionalpartner |
Texte: Axel Emmert, EDEKA Ladage, EDEKA
(Stand: Juni 2022)



FÜNF MAL IN IHRER REGION ...



Regionalität bei EDEKA Ladage

Regionalität wird bei EDEKA Ladage groß geschrieben.

Wir bei EDEKA Ladage lieben hochwertige und frische Lebensmittel mit heimatlichem Bezug. Diese Liebe verbindet uns mit unseren regionalen Partnern und Lieferanten. Gemeinsam entwickeln wir Märkte und stärken die Nachfrage nach leckeren Produkten aus unserer Heimat. Kurze Lieferwege sorgen für Frische und Nachhaltigkeit.

Regionalität, heißt für uns aber auch Verantwortung für die Region und ihre Menschen zu übernehmen, Arbeitsplätze im Umfeld unserer Märkte zu schaffen und zu sichern, so wie das wichtige Engagement von örtlichen Vereinen und Organisationen zu unterstützen.

Wir lieben Regionalität.

Stefan Ladage
Geschäftsführung

Steffen Döring
Geschäftsführung

Mehr Infos
online



Stefan Ladage

Steffen Döring





Warum ist es nachhaltig, saisonales Obst und Gemüse zu kaufen?

Saisonales Obst und Gemüse gedeiht in unseren Breiten im Freiland (oder in Gewächshäusern) und muss nicht aus einem wärmeren Klima importiert werden. Es legt deshalb nur kurze Transportwege zurück. Das schont Ressourcen wie zum Beispiel Treibstoff - und verursacht weniger Emissionen von Treibhausgasen.

Regionales Gemüse und Obst in der Saison zu kaufen, hat außerdem einen geschmacklichen Vorteil: Es ist frisch, meist gut ausgereift und bietet viele facettenreiche Geschmacksnuancen.

Den saisonalen Obst- und Gemüsekalender finden Sie unter: www.edeka-ladage.de/regionalitaet

Unsere **regionalen Partner** produzieren mit viel Liebe, Leidenschaft und Tradition!



Unsere Regionalpartner

auf einen Blick

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|-------------------------------------|
| 6 | Brauhaus Ernst August | 19 | Hühnerglück vom Oelkershof |
| 7 | Duprès | 20 | Kuhlmann´s Naturgenuss |
| 8 | EKM - Fine Art Bakery | 21 | Lütgeharm's Biohof |
| 9 | Fleischerei Viola | 22 | Nóstima |
| 10 | Francesca & Fratelli | 23 | Paulsens Fischkate |
| 11 | Gärtnerei Hennecke | 24 | Privatbrauerei Herrenhausen |
| 12 | Geflügelhof Böse Brummershop | 25 | Salatsaucen Grüne Wiese |
| 13 | Gilde Brauerei | 26 | Simons of Hannover - Katerina Simon |
| 14 | Gramann Landschlachtere | 27 | Spargel- und Beerenhof Heuer |
| 15 | H. PICKERD | 28 | Rossini Gastronomie |
| 16 | Hannoversche Kaffeemanufaktur | 29 | W. Machwitz |
| 17 | Hemminger Biermanufaktur | | |
| 18 | Hof Rokahr | | |



Brauhaus
Ernst August

Brauhaus Ernst August

Heimat ist unser Bier

Seit 1986 brauen wir im Brauhaus Ernst August naturbelassene Bier-Spezialitäten in einmaliger Braufrische.

Traditionell handwerkliche Brauverfahren mit besten Rohstoffen in Bio-Qualität verleihen unseren Bieren Ihren einzigartigen Geschmack und Ihre unvergleichliche Frische.

Auf Ihr Wohl!



Hannes & Philipp Aulich



Das Ehepaar Pinke leitet mit
großen Erfolg das Unternehmen.



**Duprès Sekt
und mehr:**

Tradition, die prickelt!!!

**Sektgenuss auf höchstem Niveau -
dafür steht Duprès mit seinem Namen.**

Für die Herstellung von Duprès Sekt werden nur beste Qualitätsweine aus besten Rebsorten verarbeitet. Bis zu 6 Jahre lagert Duprès Sekt in den Kellern und Kasematten auf der Champagnerhefe.

Und für den alkoholfreien Genuss stehen neue Kreationen aus der „Selection Kollmeyer“ bereit: **Apfel- und Traubensecco.**

*Wir wünschen
prickelnden Genuss.*

Geschäftsführerin
Eghlina Welzmann

Mundus Fine Art Bakery

Für mehr süße Momente im Leben!

MUNDUS-Leckereien jetzt frisch im EDEKA Ladage-Markt!

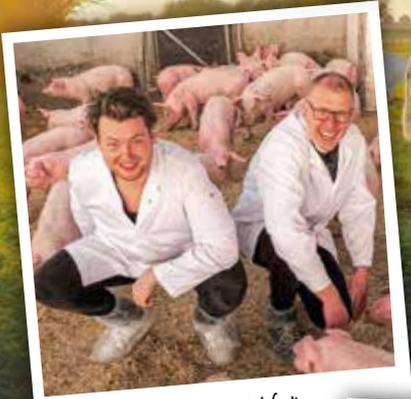
Der Spezialist für besondere Backwaren, wie Cupcakes, Macarons, Tartelettes und Brownies. Alle Produkte eint der hervorragende Geschmack, die Frische und eine perfekte Optik - einfach zum Reinbeißen.

**Denn, wie sagt man so schön:
Liebe geht durch den Magen -
und „süße“ Liebe macht doppelt Appetit.**



Seit 1967 Fleischerei Viola --
mit Liebe hausgemacht!

Violka
Familientradition seit 1898



Fabio und Marcel Viola



Fühlt sich sawohl ...
Violkas Heide-Stroh-Schwein

Tierwohl und Qualität

stehen hier auf der Agenda ganz oben!

Vom Landwirt bis zur Ladentheke bestimmen Wertschätzung
für Mensch und Tier unser Handeln.

Für gute Qualität müssen wir nicht weit fahren.

- ▶ beste Fleischqualität, die Sie schmecken und sehen
- ▶ unsere Landwirte produzieren nachhaltig nach höchsten
Qualitäts-Standards
- ▶ kurze Transportwege schonen Tier und Umwelt

PIZZA
MANUFATUR
—
Francesca & Fratelli

 **ladage**
 regional

Francesca-Fratelli

Zu Hause genießen wie beim Italiener!

Leckere Pizzen, fertig belegt in vielen Variationen -
nur noch in den Backofen ... Hmmmh ...
genießen! Oder für kreative Genießer
zum selbst Belegen mit der hausge-
machter Tomatensoße.

Francesca-Fratelli: „Die“ Pizzamanufaktur
aus Hannover jetzt im Kühlregal in allen
EDEKA-Ladage-Märkten.



Gärtnerei Hennecke

Sag es durch die Blume

Sag es mit der Blumen- und Pflanzenvielfalt
aus der Gärtnerei Hennecke!

Regionale Frische, leuchtende
Farben, kräftige Pflanzen und
Blumen aus Meisterhand.

Große Auswahl an saisonalen
Produkten, Schnittblumen aber
auch Grün- und Blühpflanzen
für Haus, Wohnung, Garten
und Balkon.



*Die EDEKA-Ladage-Frischmärkte freuen
sich über die regionale Partnerschaft.*



*Hier im EDEKA-Ladage-Frischmarkt gibt es
die große Auswahl an Pflanzen und Blumen.*

Geflügelhof Böse Brummershop

Mehr Hühnerg Glück geht nicht!



Glückliche Hühner



Ökologische Hühnerhaltung



**Eier vom Geflügelhof Böse Brummershop,
das sind Eier von glücklichen Hühnern.**

In dem landwirtschaftlichen Familienbetrieb im Herzen Schaumburgs leben die Legehennen in alternativen Haltungformen wie der Bodenhaltung, der Freilandhaltung sowie seit 2020 auch der ökologischen Haltung.

Das Motto des Betriebes lautet: Qualität, Nachhaltigkeit, Regionalität und Transparenz. Dazu gehören auch recycelbare Verpackungen und vieles mehr.



Gilde

Ein echtes Stück Hannover

gebraut seit 1546



Niklas Brandt, Leiter der Bierherstellung, prüft die Qualität.



Ein purer Genuss!

Seit dem Gründungsjahr 1546 prägte die Gilde Brauerei diese Stadt als das erste gewerbliche Unternehmen überhaupt.

Tradition ist uns wichtig, aber noch mehr liegt uns das Brauen von erstklassigen Bieren am Herzen. Dabei verbinden wir traditionelle Braukunst mit innovativen Ideen und freuen uns, dass unsere Produktränge in der Heimat und darüber hinaus zu genießen ist. Das Gildet!

Landschlachtereien Gramann & Ahrberg

Beste Fleisch- und Wurstwaren aus der Region



Landschlachtereien Gramann & Ahrberg
- Qualität seit 1896.



Qualitätsfleisch, Wurst- und Schinkenspezialitäten
aus der Heimat: Dafür steht die Landschlachtereien
Gramann & Ahrberg, welche hausgemachte
hochwertige Produkte anbietet.



Bei der Herstellung der Wurst stehen seit jeher
handwerkliche Prinzipien und traditionelle, bewährte
Rezepturen im Vordergrund. Diese sorgen für einen
einzigartigen und ursprünglichen Geschmack.

PICKERD = Schöner Backen!

Süßes oben drauf - bester Geschmack innen drin



Mit Liebe gebacken ...



... und jetzt genießen!

Egal, ob Glasur, Streusel, Krokant, Aroma, Zutaten und Fix-Produkte: PICKERD liefert das „i-Tüpfelchen“ für Ihre Kuchen- und Gebäckvariationen. Mit Produkten von PICKERD wird jede Eigenkreation zu einem tollen Geschmackserlebnis, einem echten Hingucker, zu einem echten Schmuckstück.

PICKERD, das mittelständische Familienunternehmen aus Großburgwedel, bietet mehr als 150 Spezialitäten zum Backen und Dekorieren. **Worauf warten Sie noch? PICKERD - Schöner Backen!**

Erlesene Kaffee- spezialitäten aus der Privatrösterei



Probat Trommelröster



Andreas Berndt, Röstmeister

Als Regionales Familienunternehmen produzieren wir seit 2012 Röstkaffee auf höchstem Niveau.

Unsere Kaffees rösten wir ausschließlich sortenrein, schonend, langsam und bei niedrigen Temperaturen nach der klassischen „Wiener Röstung“, um jeden Kaffee auf seinen speziellen Aromenhöhepunkt zu veredeln. Höchste Qualität ist unser Anspruch, welche auch durch die 11-malige Auszeichnung zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens“ unterstrichen wird.

Hemminger
Biermanufaktur



Vollmundiges und frisches Bier in Handarbeit



Höchster Trinkspaß für alle Bierliebhaber.

Ob hell oder dunkel: Wolf Hatje und
Jens Kummerfeldt sorgen als Self-Made-
Brauer für Genussmomente.

Natürlich, ehrlich und rein!



Weil's uns schmeckt!



HOF ROKAHR

Hof Rokahr

Erdbeeren frisch vom Feld

Frisch vom eigenen Feld gepflückt und in bester Qualität.

Jede Erdbeere zeichnet sich durch Frische, eine lange Haltbarkeit und eine schonende Anbauweise aus. Geerntet werden unsere Erdbeeren immer mit einem 1 cm langen Stiel und unter dem Motto Pflücken und nicht reißen - legen und nicht schmeißen.

Top-Qualität die man schmeckt.



Regelmäßig lädt Christoph Rokahr die EDEKA-Ladungen-Marktleitung zum Verkosten der Erdbeeren ein.



André Constantin Oelkers



Hühnerg Glück vom Oelkershof

Freilandeier direkt aus Wennigsen

Unser Hühnermobil: Hühner aus dem Hühnermobil (Stall auf Rädern), haben es besonders gut. Durch das regelmäßige Umsetzen des Stalles regeneriert sich der Auslauf, die Grasnarbe erholt sich und die Futtersuche im Grünen bleibt konstant.

Artgerechte Haltung: Ein besserer Geschmack und eine besonders gute Qualität sind der Ergebnis der Freilandhaltung im Hühnermobil.

Besuchen Sie uns auf unserem Hof den Degersen!



Das Hühnermobil



Handgemachtes Eis im kompostierbaren
Kartonbecher

Kuhlmanns Hof

Frisch, natürlich und regional

Frisch, natürlich und regional – so sind die Produkte,
die Kuhlmanns Hof mit hohem Anspruch vermarktet.

Frisch gekochte Suppen und handgemachtes Eis stehen
für hochwertigen Genuss – ehrlich, nachvollziehbar und
verlässlich. Die Produkte enthalten keine zugesetzten Aroma-, Farb- oder
Konservierungsstoffe und bestehen größtenteils aus regionalen Zutaten.



Warmes für die Seele.



Lütgeharm's Biohof

Eggies - Frische Eier in Qualität und Geschmack!



Jobst Lütgeharm füttert seine Hennen
mit rein ökologisch hergestellten Weizen,
Mais und Sojamehl.

Unsere Hennen sollen so ursprünglich
wie möglich aufwachsen und leben.

Das Areal bietet ausreichend Platz.
Neben einem großen Freilaufgehege
und nachhaltigem Anbau verschiedener
Bäume und Pflanzenarten gibt es einen
Wintergarten mit Pflanzen und viel Licht.

Für mehr Luftvolumen ist der Stall
höher gebaut, als üblich.



Nóstima Feinkost Antipasti in bester Qualität!

„Nostima“ ist Geschmackserlebnis pur!

Wer einmal den Geschmack der Antipasti aus der kleinen Manufaktur von „Nostima“ probiert hat, der möchte keine andere Feinkost mehr auf dem Teller. Frische paart sich mit Würze, Geschmack mit Qualität.

So muss Antipasti sein.



Wir lieben Fisch

Paulsens Fischkate

Wir lieben Fisch



Geschäftsführer Christoph Paulsen
mit seiner Frau Miriam

Räucherfisch und Matjes aus der Region

Unser Herz schlägt für hochwertigen Räucherfisch von Aal bis Zander. Wenn der Räucherofen läuft, bleibt Zeit für die Herstellung unserer zarten Matjes.

Dank der Nebenerwerbsfischerei in der Flensburger Förde können wir sogar Fisch aus eigenem Fang anbieten. Denn Fisch ist unsere Leidenschaft.



Die Privatbrauerei Herrenhausen wurde 1868 gegründet, und seit mehr als 150 Jahren haben die Inhaber immer daran gearbeitet, die Brauerei zu dem zu machen was sie heute ist: Ein traditionsreiches und gleichzeitig innovatives Unternehmen.



Christian und Axel Schulz-Hausbrandt



Privatbrauerei
Herrenhausen

Heimat in Flaschen

„Beste Biere aus dem Herzen Hannovers“ herzustellen, sind den Inhabern Christian und Axel Schulz-Hausbrandt dabei Verpflichtung und Ansporn zugleich ... darauf ein Herri!

Salatsaucen Grüne Wiese

Immer ein Hochgenuss!



Arthur Weber sorgt mit seinen Salatsößen für einen „hmm...lecker-Effekt!“

Salatdressing Grüne Wiese verleiht jedem Salat das gewisse Etwas. Der nussige und cremige Geschmack veredelt alle Salatkreationen und garantiert ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Qualitativ hochwertige Zutaten, die von Biobauern aus der Region stammen, sind selbstverständlich. Ein hochwertiges Kürbiskernöl sowie verschiedene Gewürze runden das Dressing ab und machen es zu einem kulinarischen Highlight.

be
green
Naturkost



SIMONS

OF
HANNOVER



Wenn Gin, dann „Simons of Hannover“

Geschmack der überzeugt!

Hochwertige Spirituosen, wie zum Beispiel der sommerliche Orange Gin, der zitronig-süßliche Lemon Gin oder der klassische „London Dry Gin“, bezaubern durch ihre geschmackliche Reinheit und einen ausgewogenen Mix aus unterschiedlichen Botanicals.

Ohne tierische Zusatzstoffe, künstliche Aromen oder Farbstoffe.



Katerina Simon präsentiert ihr Familienunternehmen bei EDEKA-Ladage!



Spargel- und Beerenhof Heuer

Regionale Qualität die man schmeckt!



Immer in Ihrer Nähe ...

Spargelhof Heuer - seit je her ein beliebter und zuverlässiger Partner der EDEKA-Ladage-Märkte. Genießen Sie den Spargel frisch vom Feld direkt auf Ihren Tisch!

Seit mehr als drei Jahrzehnten hält das Familienunternehmen aus Fuhrberg sein Qualitätsversprechen, die bestmögliche Ware anzubieten. Mehr als 30 Jahre Erfahrung, Leidenschaft und die Liebe zum Spargel machen die Produkte einzigartig.

Eben eine echte Heuer-Qualität - das können Sie schmecken.



Rossini: Italienische Genuss-Momente!

Genießen Sie eine feine
Auswahl leckerer Pasta,
Soßen und vieles mehr von
unserem regionalen Partner
„Rossini“ - immer frisch,
immer lecker.

**Denn: Es ist Zeit für
italienische Momente!**



Unsere Frisch-Pasta-Produktion
einmalig in der Region



Aromatisches Pesto



**Traditionsreiche & Regionale
Kaffeerösterei aus Hannover**

Machwitz Kaffee



**Unsere Handwerkskunst liegt in der Veredelung
des Rohkaffees, durch die schonende und
traditionelle Trommelröstung.**

Ganz behutsam bei niedrigen Temperaturen, langen Röstzeiten und kleinen Chargen, bringen wir unsere über 130-jährige Erfahrung ein, um jeder einzelnen Kaffeebohne ihr optimales Aromenspektrum zu entlocken, denn seit 1883 bis heute gilt bei Machwitz Kaffee: Jede Tasse Extraklasse!



Kaffeeröstung mit Tradition



**Jetzt bewerben
und durchstarten!**

www.edeka-ladage.de/karriere

**SEI DABEI!
TEAM EDEKA LADAGE.**



**Aktuelle Stellen
findest Du hier.**

 **ladage**

Wir ♥ Lebensmittel.



Wir  unsere Region.



Mehr über unser **sportliches und soziales Engagement**
findest Du unter www.edeka-ladage.de/engagement

UNSER  SCHLÄGT
FÜR DIE REGION

www.edeka-ladage.de/regionalitaet