

#ZUKUNFTLEBEN



20 Jahre „Unsere Heimat“

1.500 Erzeugerbetriebe, 333 Artikel:
Unsere Regionalmarke versorgt
Sie seit 2006 mit besten Lebens-
mitteln aus dem Südwesten



Genuss mit Hofglück

Ob Schweinenacken oder
-keule: Entdecken Sie
vielfältige Grill-Rezepte

Feuerwehr-Aktion

Jetzt Aktionsprodukte kaufen
und Jugendfeuerwehren
in der Region unterstützen



**BISSEN
BESSER**

POWERED BY 



Gleich unsere
neue Website
anschauen:

[bissen-besser.de/
ernaehrungs-tipps](https://bissen-besser.de/ernaehrungs-tipps)

BEWUSSTE ERNÄHRUNG - EIN BISSCHEN BESSER ERKLÄRT

Vegetarisch, glutenfrei oder proteinreich?
Auf BISSEN BESSER finden Sie Inhalte, die zu Ihren
persönlichen Ernährungsbedürfnissen passen –
einfach erklärt, alltagstauglich und genussvoll.
Melden Sie sich auf der Website auch für den
Newsletter an, um Tipps, Rezepte und Gewinnspiele
direkt per Mail zu erhalten.

Was BISSEN BESSER noch alles bietet:

- Fundiertes Wissen rund um das
Thema Ernährung
- Vielfältige Rezepte für mehr Leichtigkeit
im Alltag
- Die Möglichkeit, Rezepte und Artikel im
eigenen Profil zu speichern

#ZUKUNFTLEBEN

Im Südwesten verwurzelt

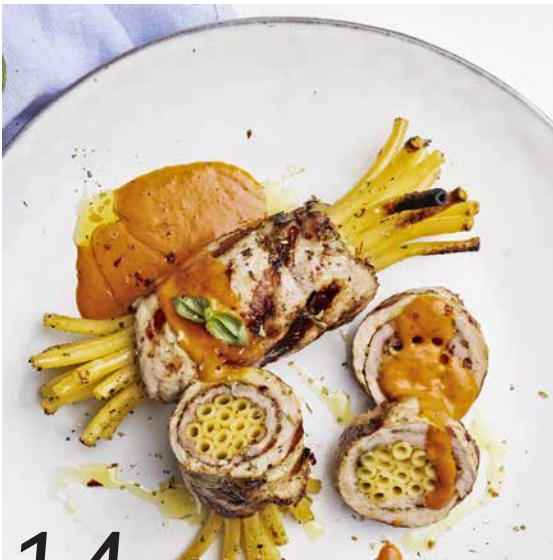
Bereits seit zwei Jahrzehnten gibt es unsere Regionalmarke „Unsere Heimat“. Das sind 20 Jahre gelebte Partnerschaften und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Betrieben aus dem Südwesten. In dieser Ausgabe zeigen wir, wie sich die Marke entwickelt hat und was sie so besonders macht. Außerdem finden Sie auf den folgenden Seiten viele weitere spannende Beiträge. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen. Und wenn Sie Fragen oder Anregungen zum Magazin haben, schreiben Sie uns an: zukunfftleben@edeka-suedwest.de

Ihre EDEKA Südwest

INHALT



08



14



18




20

Was bedeutet eigentlich das MSC-Siegel?	04
Kurz und gut Neues aus der EDEKA-Welt	06
Großes Jubiläum 20 Jahre „Unsere Heimat“	08
Genuss mit Hofglück Raffinierte Rezepte	14
Einkaufs-Champions gesucht Spiel für die ganze Familie	16
Taschen-Unikat gestalten Werden Sie kreativ	18
10 Jahre Feuerwehr-Aktion Ehrenamt stärken	20
Starke Nachwuchskräfte Sie zeigen, was in ihnen steckt	22
Speisereste clever nutzen Dank innovativer Technik	24
Neues Tiefkühlager Coole Fakten	26
Unser Ethikrat Ein besonderes Gremium	28
Die Anmorgendenker Peperoni aus der Ortenau	30
Gewinnspiel Wir verlosen Einkaufsgutscheine	31

 www.zukunfftleben.de

 facebook.com/EDEKASW

 instagram.com/edekasuedwest

 YouTube: [zukunfftleben](https://www.youtube.com/zukunfftleben)

Was bedeutet eigentlich das MSC-Siegel?

Das Angebot an Fisch aus nachhaltiger Fischerei ist bei EDEKA so vielfältig wie nirgendwo sonst – das bestätigt der Award „MSC Einzelhändler des Jahres Deutschland“, den EDEKA 2025 erhalten hat. Wir erklären, wofür genau das MSC-Siegel steht

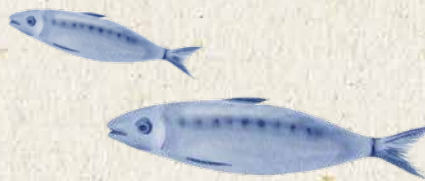
ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Der MSC (Marine Stewardship Council) wurde 1997 gegründet, um die globale Fischerei durch ein Zertifizierungs-Programm nachhaltiger auszurichten. Gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Fischerei und Umweltschutz wurden die drei zentralen Prinzipien des MSC-Fischerei-Standards (s. Kästen unten) mit 25 konkreten Prüfkriterien festgelegt. Besteht eine Fischerei die Prüfung, gilt ihr MSC-Zertifikat fünf Jahre, bei jährlichen Zwischenkontrollen. Ihr

Fang kann dann das MSC-Siegel tragen, wenn – wie bei EDEKA – der gesamte Weg des Fisches vom Meer bis zum Kunden nach dem MSC-Lieferketten-Standard zertifiziert ist. Das MSC-Siegel gilt für wild gefangenen Fisch und für Meeresfrüchte. Für verantwortungsvoll gezüchteten Fisch aus Aquakulturen gibt es das ASC-Siegel.

Hier erfahren Sie mehr:
zukunfteleben.de/fisch-siegel



Die drei Prinzipien des MSC-Fischerei-Standards

Gesunde Größe des
Fischbestands



Erhalt des
Ökosystems



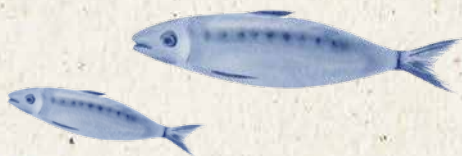
Effektives
Fischereimanagement



Ca.

15 Mio.

Tonnen Fisch und Meeresfrüchte fangen die MSC-zertifizierten Fischereien jährlich. Das sind fast 19 % der weltweiten Fangmenge.



336

Artikel, die mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet sind, gibt es bei EDEKA Südwest im Selbstbedienungs- und Bedientheken-Sortiment.

100%

der Frischetheken in den von EDEKA Südwest betriebenen Märkten sind MSC-zertifiziert.

Was darf es heute sein? An vielen Bedientheken erkennen Sie Fisch aus MSC-zertifizierter Fischerei gleich auf den ersten Blick an dem blauen Siegel auf dem Stecker. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben gerne Zubereitungstipps – und können Ihnen sowohl zu Fisch als auch zu Meeresfrüchten das Fanggebiet und die Fangmethode nennen



#ZUKUNFT
LEBEN



BISSEN BESSER

POWERED BY 



NEUE WEBSITE ENTDECKEN

Ernährungs-Tipps

Zum Thema ausgewogene Ernährung gibt es unzählige Meinungen und viel Halbwissen. Die neue Website BISSEN BESSER bietet Orientierung

Ist eine ballaststoffreiche Ernährung gut für den Körper? Kann mir Meal-Prep dabei helfen, mich mit wenig Aufwand abwechslungsreich zu ernähren? Fragen wie diese beantworten die Blog-Artikel auf BISSEN BESSER. Die neue Website von EDEKA Südwest bietet fundierte Tipps zu verschiedenen Ernährungsformen, z. B. vegan oder zuckerarm. Außerdem gibt es alltagstaugliche Rezepte für eine ausgewogene Ernährung. Wer sich ein eigenes Profil erstellt,

kann sich Blog-Artikel und Rezepte dauerhaft speichern. Melden Sie sich gleich für den BISSEN BESSER Newsletter an, um keine Neuigkeiten zu verpassen.

Direkt zur Website: bissen-besser.de/ernaehrungs-tipps



Was wollen wir heute Abend kochen? Für Abwechslung auf dem Teller sorgen die BISSEN BESSER Rezepte. Einfach online durch die Rezepte stöbern und im eigenen Profil speichern

AKTION IN DEN MÄRKTEN

„Dein Essen. Dein Leben“: konkretes Wissen für Jugendliche



Die Ernährungsexpertinnen und -experten der EDEKA Südwest Fachberatung Food & Trends bieten in verschiedenen Märkten eine neue Aktion an: „Dein Essen. Dein Leben“. Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler der Klassen 7 bis 9. Thematisch geht es zum Beispiel um den EDEKA Mix-Teller, den Zuckergehalt von Getränken und um Nahrungsergänzungsmittel. Zudem werden gemeinsam Overnight Oats fürs Frühstück zubereitet.

Das EDEKA-Mix-Teller-Konzept hilft dabei, beim Essen die richtige Balance zu finden



„Wir möchten den Menschen Wissen über eine ausgewogene Ernährung an die Hand geben.“

Natascha Reiser, Fachberatung
Food & Trends EDEKA Südwest



24 Naturschutzprojekte werden **2026** mit insgesamt **57.000** Euro finanziell unterstützt. Für **jeden** verkauften Bio-Kräutertopf der Marke „Unsere Heimat“ geht ein Teil des Erlöses in den **Fördertopf**.

BIOLOGISCHE VIELFALT

Naturschutzprojekte in der Region fördern

Bei uns im Südwesten gibt es viele Projekte, die sich für die Schaffung und den Erhalt von Lebensräumen für Wildtiere und -pflanzen einsetzen. Jedes Jahr unterstützt EDEKA Südwest ausgewählte Projekte im Rahmen eines Wettbewerbs zu der Regionalmarke „Unsere Heimat“. Die Jury besteht aus Vertreterinnen und Vertretern von EDEKA Südwest und der gemeinnützigen Naturschutzstiftung NatureLife-International.



JETZT LESEN: #ZUKUNFTLEBEN-BERICHT 2025

„Handel(n) mit Verantwortung“: Um diesem Anspruch gerecht zu werden, hat sich EDEKA Südwest 27 Ziele bis 2027 gesetzt. Online können Sie nachlesen, welche Fortschritte wir bereits erreicht haben:

bericht2025.zukunftleben.de



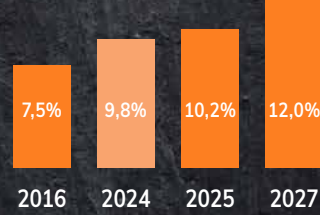
UMWELT - ENGAGEMENT

DEUTSCHER NACHHALTIGKEITS- PREIS FÜR EDEKA

Mit seinem umfassenden Umwelt-Engagement gehört EDEKA zu den Vorreitern der Branche und wurde dafür Ende 2025 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie „Lebensmitteleinzelhandel“ ausgezeichnet. Die Jury überzeugte vor allem der Einsatz für den Süßwasserschutz – u. a. in Zusammenarbeit mit dem WWF – und das große Bio-Sortiment.



Entwicklung des Bio-Anteils am Gesamtumsatz



Eines von 27 Zielen bis 2027: Mit unseren Bio-Artikeln erreichen wir 2027 einen Anteil von über 12% am Gesamtumsatz (bezogen auf Bio-relevante Warengruppen)

VON HERZEN
Regional



WIR FEIERN DAS JUBILÄUMSJAHR

20 Jahre

Unsere Heimat

Seit 2006 gibt es unter unserer Regionalmarke Lebensmittel aus dem Südwesten – mit viel Herzblut und Sorgfalt von über 1.500 Erzeugerinnen und Erzeugern angebaut und hergestellt



„Unser Käse wird nur aus bester, tagesfrischer Rohmilch aus der Region hergestellt!“

Martin (l.) und Michael Bauhofer, Käserei Bauhofer, stellen verschiedene Käsesorten für die Regionalmarke her



„An meinem Beruf des Landwirts schätze ich besonders die Vielseitigkeit sowie die Arbeit mit und in der Natur.“

Philipp Lang, Bio-Hof Steinle baut u. a. Erdbeeren für „Unsere Heimat“ an



„Qualität ist kein Zufall – so lautet unsere Betriebsphilosophie. Ich führe den Familienbetrieb in vierter Generation.“

Daniel Schumacher, baut u. a. Salat für „Unsere Heimat“ an



„Gedüngt wird bei uns vegan und bei der Schädlingsbekämpfung helfen Nützlinge.“

Christine Bücher (r.) und Claudia Mulke-Gottmann, Mulke Topfkräuter, bauen Basilikum, Rosmarin und andere Bio-Kräuter für die Regionalmarke an

Karotten waren
eines der ersten
Produkte im
Sortiment – heute
sind es 333



Highlights aus 20 Jahren „Unsere Heimat“



Für „Unsere Heimat“ wird erstmals
Bio-Obst und -Gemüse von
Demeter-Betrieben angebaut.

2006

Start der Regionalmarke,
die ersten Produkte im Sortiment
waren Karotten und Lauchzwiebeln.

2008

EDEKA Südwest und Bioland
schließen eine Partnerschaft. Viele Bio-Produkte des
Anbau-Verbands, die für die Regionalmarke
produziert werden, tragen nun das Bioland-Markenzeichen.

2012





DER GESCHMACK DER HEIMAT

Egal ob Sie zu Obst, Gemüse, Teigwaren, Molkereiprodukten oder Wurst von „Unsere Heimat“ greifen, Sie können sich sicher sein: Alle Erzeugnisse kommen aus unserer Region, dem Vertriebsgebiet von EDEKA Südwest. Es umfasst die Bundesländer Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Hessen und das Saarland. Manche „Unsere Heimat“-Produkte sind deshalb nur saisonal erhältlich.

Die Qualitätszeichen der Bundesländer, in denen die Erzeugerbetriebe arbeiten, sind für die Produkte von „Unsere Heimat“ Voraussetzung.

Bio-Heumilch, -Joghurt, -Quark und -Mozzarella von der Erzeugergemeinschaft „Demeter HeuMilch Bauern“ kommen neu ins Sortiment der Regionalmarke.

Die Regionalmarke gibt es seit **10 Jahren**, das Sortiment umfasst **309 Produkte**.

2014

2015

2016



Seit diesem Jahr gibt es auch Produkte von Betrieben, die nach den Richtlinien von **Naturland** arbeiten, im Sortiment.

Karsten Großhans
war einer der
ersten Partner der
Regionalmarke



Von Anfang an dabei: Gemüsebau Großhans

Familie Großhans aus Reilingen beliefert „Unsere Heimat“ unter anderem mit Möhren. Der Betrieb wurde 1996 von Karsten Großhans gegründet.

Sie sind von der ersten Stunde an Partner der Regionalmarke – was ist Ihnen aus dieser Zeit besonders in Erinnerung geblieben?

Karsten Großhans: In besonderer Erinnerung ist mir der Moment geblieben, als in den ersten EDEKA-Märkten unser Gemüse im Regal lag. Das von uns angebaute Gemüse so perfekt präsentiert zu sehen, erfüllte mich mit Stolz.

Wie hat sich die Partnerschaft für „Unsere Heimat“ über die Jahre auf Ihren Betrieb ausgewirkt?

Karsten Großhans: Wir schätzen in dieser Partnerschaft die Beständigkeit und die Nähe zu uns als Erzeugerbetrieb. Mit EDEKA Südwest haben wir einen verlässlichen Partner an unserer Seite, auf den wir uns auch in schwierigen Zeiten verlassen können.

Was bedeutet Regionalität für Sie persönlich?

Karsten Großhans: Regionalität nimmt für mich einen großen Stellenwert ein, weil es mir wichtig ist, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher einen Bezug zu ihrem in der Region erzeugten Lebensmittel bekommen und uns als Familienunternehmen mit unserem frischen Gemüse in Verbindung bringen.

Highlights aus 20 Jahren „Unsere Heimat“



2018

Es gibt **Bio-Äpfel von Demeter-Betrieben** im Sortiment von „Unsere Heimat“, die u. a. von der Gut Bodman Ledergerber Obstbau GbR in der Bodenseeregion angebaut werden.

Im Sortiment der Regionalmarke gibt es nun auch **Bio-Champignons** aus dem hessischen Büttelborn, die nach Bioland-Richtlinien kultiviert werden.



2021



2023

Beim Wettbewerb „**Faire Partner 2023**“ zeichnet die Jury die Partnerschaft zwischen den „**Demeter HeuMilch Bauern**“ und EDEKA Südwest in der Kategorie Milch aus.



Dr. Daniel Hege baut u. a. Kürbisse für „Unsere Heimat“ an und macht seit 2024 beim Projekt mit


WENIGER EMISSIONEN

Bis 2027 sollen 100 Erzeugerbetriebe aus dem Bereich Obst und Gemüse von „Unsere Heimat“ in einem wissenschaftlich begleiteten Projekt qualifiziert werden, wie sie Resilienz stärken und Emissionen vermeiden können. Mittels Bodenproben wird ein Reduktionspfad inkl. der entsprechenden Maßnahmen betriebsindividuell festgelegt.

68

ERZEUGERBETRIEBE
 machen mit


 Ca. **9.779** Tonnen CO₂-Äquivalente könnten so laut Berechnung unseres Projektpartners eingespart werden

Umsetzung der Maßnahmen auf **5.460** Hektar – das entspricht ca. **7.600** Fußballfeldern


Die Kooperation von EDEKA Südwest und der Pestalozzi-Gärtnerei wurde beim Wettbewerb **Regional-Star** mit dem 1. Platz in der Kategorie Handelskooperationen gewürdigt.



„Unsere Heimat“ gibt es seit **20 Jahren**, das Sortiment umfasst **333 Artikel**, die von **1.500 Betrieben** hergestellt werden.

2024

Für mehr Tierwohl: 100 Prozent der Frischmilch der Regionalmarke stammen jetzt aus Haltungform Stufe 3 oder höher.



2025

Alle Käse-Artikel von „Unsere Heimat“ werden zu **100 Prozent** aus Milch von Kühen hergestellt, die mindestens nach den Kriterien der Haltungform-Stufe 3 gehalten werden.



2026

So viel Genuss mit Hofglück

Fleisch von Betrieben aus dem Südwesten, die auf eine tiergerechtere Haltung setzen – dafür steht Hofglück. Mit unseren Rezepten entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der verschiedenen Teilstücke vom Schwein

Stroh als Beschäftigungsmaterial, ein Auslauf und gentechnikfreie Futtermittel – all das ist für Hofglück-Schweine selbstverständlich. Die Tiere leben auf Partnerbetrieben im Südwesten, die klar definierte und verbindliche Standards erfüllen. Mehrjährige Verträge und Abnahmegarantien geben den Landwirtinnen und Landwirten

Planungssicherheit und langfristige Perspektiven.

Alle Produkte des Programms sind mit zwei von zwei möglichen Sternen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichnet und tragen die Stufe 4 der Kennzeichnung „Haltungsform“. Seit dem Jahr 2021 umfasst das Programm neben Schweinefleisch auch Geflügelfleisch.



Fleisch- und Wurstspezialitäten von Hofglück finden Sie in vielen Märkten an den Bedientheken. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl



11 JAHRE
BEWUSSTER GENUSS



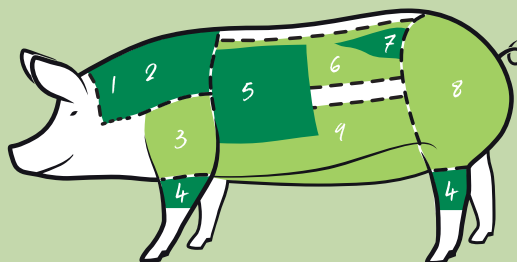
UNSERE REGIONALMARKE HOFGLÜCK

- ✓ eine tiergerechtere Haltung durch deutlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ Soja als Futtermittel (nach den „Europe Soya“-Standards)
- ✓ Auslauf & organisches Beschäftigungsmaterial



Wertschätzung für jedes Teilstück

Vom Nacken über die Schulter bis zur Keule: Jedes Stück eignet sich für bestimmte Zubereitungsarten. Unsere Grill-Rezepte machen Lust, Neues auszuprobieren. Denn echte Wertschätzung bedeutet, mehr zu nutzen als nur Filet und Schnitzel. Die Illustration zeigt die verschiedenen Teilstücke im Überblick; die Zahlen kennzeichnen sie und verweisen auf die passenden Rezepte.



Alle Hofglück-Rezepte finden Sie online unter suedwestfleisch.de/rezepte-hofglueck



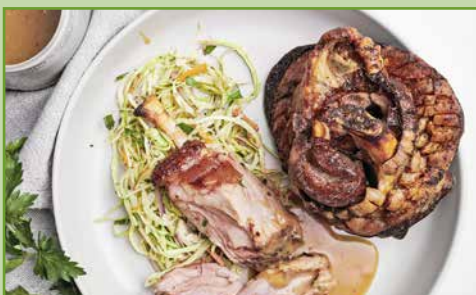
1 Hofglück-Schweinschalsbraten „Bone In“



2 Hofglück-Brauersteak vom Schweinschals



3 Hofglück-Schweineschulter „Schwarzwälder Art“



4 Hofglück-Schweinschaxe vom Drehspieß mit Biersauce



5 Surf & Turf Badner Art vom Hofglück-Schweinskotelett



6 Hofglück-Schweinerückensteak mit Jalapeños-Zwiebel-Kruste und Dip



7 Hofglück-Schweinefilet mit Zwiebel-Tomaten-Farce



8 Hofglück-Schweinsrouladen „Bella Italia“ mit Makkaroni



9 Hofglück-Schweinebauch auf Dörrbohnen

Einkaufs-Champions gesucht

Mit diesem Spiel entdecken Sie die große Wirkung vieler kleiner Alltagsentscheidungen

Los

Beim Einkauf und bei unserer Ernährung treffen wir jeden Tag Entscheidungen, die zusammengenommen eine große Wirkung entfalten können. Neugierig geworden? Dieses Spiel gibt jede Menge Denkanstöße.



+1

Sie kaufen Produkte mit kurzen Transportwegen, z. B. von der Regionalmarke „Unsere Heimat“.

-1

Sie haben mal wieder Ihre Einkaufstüten zu Hause vergessen und müssen im Markt neue kaufen.



+1

Kleinere Einkäufe transportieren Sie mit dem Fahrrad statt dem Auto.

+1

Für Obst und Gemüse nutzen Sie die Mehrwegnetze. An der Bedientheke lassen Sie sich Wurst, Käse und Fleisch in Mehrwegboxen packen.

-1

Sie packen jeden Apfel und jede Orange einzeln in eine Plastiktüte ein.



+2

Achten Sie beim Kauf von Obst und Gemüse darauf, was gerade Saison hat? Ein Saisonkalender für heimisches Obst und Gemüse hilft bei der Auswahl.

„UNSERE HEIMAT“-
SAISONKALENDER

Gleich schauen, was es erntefrisch gibt:
unsereheimat.de/saisonkalender



+1

Wenn möglich, verwenden Sie Mehrwegverpackungen. Zum Beispiel die „regood“-Becher für den morgendlichen „Kaffee to go“.



+1

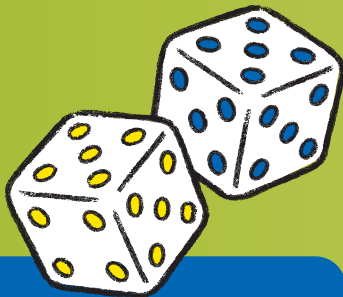
Resteküche-Rezepte schmecken auch lecker! So müssen Sie keine Lebensmittel wegwerfen.

-1

Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern verschmähen Sie sofort. Sie kaufen ausschließlich exotische Früchte, die Tausende Kilometer gereist sind.

+1

Sie bevorzugen Bio-Produkte und kochen gern mal nur mit pflanzlichen Produkten.



Spielregeln

Um zu spielen, brauchen Sie einen Würfel und eine Spielfigur pro Person. Das Spiel startet auf dem Feld „Los“. Der Würfel entscheidet, wer auf welchem Spielfeld landet. Je nach beschriebener Alltagsentscheidung erhält der Spieler bzw. die Spielerin **Plus- oder Minuspunkte**. Einkaufs-Champion wird, wer im Laufe des Spiels die meisten Pluspunkte gesammelt hat.



WAS MACHT FAIRTRADE-KAFFEE AUS?

Dafür steht das Siegel:
zukunftleben.de/fairtrade-kaffee



+2

Machen Sie den Dreifach-Test bei Lebensmitteln, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben? Prüfen Sie Optik, Geruch und Geschmack. Zeigen sich keine Auffälligkeiten, können Sie es noch verwenden.

+1

Sie kennen das Fairtrade-Siegel und achten zum Beispiel beim Einkauf von Kaffee, Schokolade und Bananen darauf.

-1

Die Reste vom Vortag landen grundsätzlich im Müll – wer isst schon zwei Tage hintereinander das gleiche Essen?

+1

Geht im Haushalt etwas kaputt, prüfen Sie als Erstes, ob es sich reparieren lässt.



+1

Getränke kaufen Sie in Mehrwegflaschen aus der Region. Für unterwegs haben Sie eine wiederverwendbare Trinkflasche.

-1

Joghurtverpackung, Apfelschalen, Papierschnipsel: Bei Ihnen landet alles in der gleichen Mülltüte. Selbst Batterien entsorgen Sie nicht getrennt.

+1

Beim Einkauf von Fleisch und Wurst achten Sie auf die Haltungsform-Kennzeichnung. Bei Fischprodukten behalten Sie Siegel wie MSC, ASC und Naturland im Blick.

Ziel

+2

Prüfen Sie vor dem Einkauf, was alles noch im Kühlschrank ist, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden? An den Bedientheken können Sie genau die Mengen kaufen, die Sie benötigen.

WAS BEDEUTEN DIE HALTUNGSFORMEN?

Wir erklären es:
zukunftleben.de/tierwohlstufen



#ZUKUNFT
LEBEN



Taschen-Unikat gestalten

Die Bio-Baumwolltaschen von Manomama gibt es jetzt mit einem neuen Motiv, das zum kreativen Gestalten einlädt. Wie das aussehen kann? Zwei unserer Nachwuchskräfte zeigen es

Sie sind nicht nur praktische Einkaufshelfer, sondern auch hübsche Hingucker. Die Rede ist von den Bio-Baumwolltaschen, die es bereits seit 2013 in zahlreichen EDEKA-Märkten im Südwesten gibt, in zwei Größen und etwa alle drei Monate mit neuem Design.

Was immer gleich bleibt und die Taschen so besonders macht: Vom Garn bis zur Naht werden sie aus regenbewässerter Bio-Baumwolle, die aus einer Kleinbauern-Kooperative in Tansania kommt, komplett in Süddeutschland bei Manomama (s. unten) hergestellt.

Das aktuelle Motiv können Sie wunderbar selbst verschönern. Knöpfe aufnähen, einen Spruch auf die Tasche schreiben oder diese bemalen oder besticken – so, wie es unsere Nachwuchskräfte getan haben. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

DIY-Video mit unseren Azubis: [youtube.com/shorts/SXoqDlznHY0](https://www.youtube.com/shorts/SXoqDlznHY0)



MANOMAMA

Produziert werden die Taschen von Manomama, einer ökosozialen Textilfirma aus Augsburg. Sina Trinkwalder (Bild) hat diese 2010 gegründet, um Menschen zu helfen, die es aufgrund ihrer Herkunft, ihrer Konstitution oder ihrer vermeintlich fehlenden Bildung auf dem Arbeitsmarkt nicht leicht haben. Mittlerweile arbeiten dort rund 60 Mitarbeitende gemeinsam und stellen auch die Bio-Baumwolltaschen für EDEKA Südwest her.



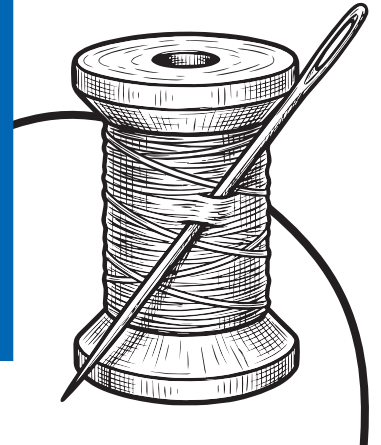
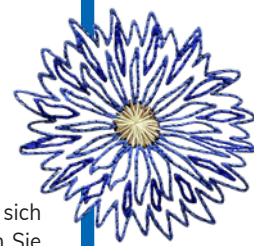


„Ich habe mit blauem und gelbem Garn ein paar Blüten des Motivs nachgestickt.“

Anhelina Dovhopolova,
Auszubildende bei
EDEKA Südwest

GREIFEN SIE ZU NADEL UND FADEN

Der Stoff der Taschen eignet sich perfekt zum Besticken. Spannen Sie die Tasche dafür am besten in einen Stickrahmen ein, so bleibt der Stoff straff. Tipp für alle, die noch nie gestickt haben: Im Internet gibt es viele Videos und Anleitungen, mit denen Sie sich die Grundtechniken selbst beibringen können. Tipp: Stickten Sie zunächst den Umriss einer einzelnen Blüte nach – das macht bereits einiges her – und Sie erhalten ein echtes Unikat.



„Sie können die Tasche auch mit Ihren Kindern bemalen – ein Familienprojekt, das richtig Spaß macht.“

Angelina Kopestenski,
duale Studentin bei EDEKA Südwest

AN DIE STIFTE, FERTIG ... LOS !

Auch mit Textilstiften können Sie die Tasche bemalen. Kunterbunt, mit Farbverläufen oder nur mit Ihren Lieblingsfarben – ganz so, wie es Ihnen am besten gefällt. Je nach Art der Stifte muss die Farbe ggf. mit einem Bügeleisen fixiert werden. Und damit sich nichts durchdrückt, empfiehlt es sich, ein Stück Pappe oder Karton beim Bemalen in die Tasche zu legen.





Gemeinsam für das Ehrenamt

Seit 2016 unterstützen wir zusammen mit Ihnen im Rahmen unserer Feuerwehr-Aktion die Heldinnen und Helden von morgen. Hier erfahren Sie mehr

Wasser marsch – konzentriert richten die Mädchen und Jungen der Jugendfeuerwehr Eddersheim ihre Schläuche auf das Ziel. Bei Löschübungen wie dieser lernen sie, was im Ernstfall zu tun ist. In der Jugendfeuerwehr geht es aber nicht nur um feuerwehrspezifisches Wissen, vermittelt werden auch Teamgeist und Verantwortungsbewusstsein. Engagement, das unsere Anerkennung

verdient, zumal viele Freiwillige Feuerwehren zunehmend vor der Herausforderung stehen, junge Menschen für das Ehrenamt zu begeistern. Umso wichtiger ist es, dieses Engagement zu fördern.

Mehr über die Jugendfeuerwehr Eddersheim lesen:

[zukunftsleben.de/
jugendfeuerwehr](http://zukunftsleben.de/jugendfeuerwehr)





GENIESSEN UND DABEI GUTES TUN

Feuerwehr-Wurst und -Steak sowie das Mineralwassersortiment von Schwarzwald-Sprudel – diese Produkte sind von April bis September Teil der Feuerwehr-Aktion. Das bedeutet, dass wir einen Teil der Verkaufserlöse dieser Produkte an die Landesverbände der Feuerwehren im Südwesten zur Förderung der Kinder- und Jugendfeuerwehren spenden. Seit Beginn der Aktion konnten insgesamt schon 366.000 Euro an die Feuerwehren verteilt werden.

#ZUKUNFT
LEBEN



Wer sind die Besten

im ganzen Land?

Eine Ausbildung oder ein duales Studium bei EDEKA Südwest lohnt sich – das zeigen diese vier Nachwuchskräfte, die für ihr herausragendes Engagement ausgezeichnet wurden. Ob EDEKA-Markt, Produktionsbetrieb oder Großhandel: Wir sind einer der größten Ausbildungsbetriebe in der Region. Jetzt bewerben: [karriere-edeka.de/ausbildung-und-studium](https://www.karriere-edeka.de/ausbildung-und-studium)



Name: Dominik Frühsorger

Ausbildung: Konditor

Auszeichnung: Absolventen-Cup
in der Kategorie „Handwerk“



„Meine Back-Leidenschaft habe ich als Jugendlicher entdeckt. Das Schönste ist, wenn jemand gleich beim ersten Probieren begeistert ist.“

Besonderes Projekt: Kreation einer neuen Kirsch-Sahne-Schnitte mit Zutaten aus der Region, inkl. Organisation einer Verkostung im Markt



Name: Jannik Kriegel

Duales Studium: BWL-Handel

Auszeichnung: Absolventen-Cup
in der Kategorie „Duales Studium“

„Bereits drei Monate vor Abschluss meines dualen Studiums bekam ich die Möglichkeit, als Marktleiter Verantwortung zu übernehmen.“

Besonderes Projekt: Realisierung einer hybriden Bedientheke, an der im Markt Fleisch, Wurst und Käse portioniert und abgepackt werden





Name: Niklas Imorde

Ausbildung: Fleischer

Auszeichnung: Förderpreis der Fleischwirtschaft

„Ob Spezialitäten herstellen, Produkte veredeln oder an der Theke beraten: Meine Arbeit als Fleischer ist abwechslungsreich und kreativ.“

Besonderes Projekt: Entwicklung einer Wildbratwurst mit Gin sowie der „Gyros-Griller“ (Schweinebratwürste mit Gyros-Gewürzmischung)



Name: Meral Kandzia

Ausbildung: Kauffrau im Einzelhandel

Auszeichnung: Absolventen-Cup in der Kategorie „Einzelhandel“



„Ich habe 2022 als Minijobberin angefangen. Inzwischen bin ich selbst Ausbilderin und gebe mein Wissen mit viel Freude weiter.“

Besonderes Projekt: Durchführung der „Nacht der Ausbildung“ mit einer Eistee-Blindverkostung, um junge Menschen für eine Ausbildung zu begeistern

LASST UNS ZUSAMMEN ANPACKEN!

Das Corporate-Volunteering-Programm von EDEKA Südwest ermöglicht es Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sich während der Arbeitszeit für gemeinnützige Projekte zu engagieren. Ein Beispiel ist die Weihnachtsspenden-Aktion von Franz Bähr und seinem Team im E center Kohler in Offenburg. Seit 1998 kamen über 2,9 Millionen Euro für den „Förderverein für krebskranke Kinder e.V. Freiburg i. Br.“ zusammen. Seit einigen Jahren gibt es zudem eine Weihnachtsaktion für Kinder, deren Familien auf die Tafel Offenburg angewiesen sind. 2025 wurde die Aktion von vier Studierenden und einer Auszubildenden organisiert.



Franz Bähr (2. v. r.) setzt sich seit fast 30 Jahren für krebskranke Kinder in der Region ein



170 Weihnachtsgeschenke für Kinder konnten 2025 bei der Tafel Offenburg verteilt werden

Eine saubere Lösung

Im Restaurant ‚Herzplatz‘ haben wir bewusst eine andere Variante als die klassische Bio-Tonne gewählt. Die Speiseresteanlage ist besonders hygienisch und reduziert die Abholfahrten.

Andreas Geiß,
Geschäftsbereichsleiter
Vertrieb Sonderformen
EDEKA Südwest

Das Restaurant „Herzplatz“ in Offenburg ist eines von vielen Gastronomie-Angeboten in den Märkten von EDEKA Südwest. Ob Obst- und Gemüseschalen oder Essensreste von den Tellern: Dank der BioMaster-Anlage von Meiko müssen Bioreste nur zweimal im Monat an Verwertungsunternehmen abgegeben werden



Andreas Geiß mit der Betriebsleiterin (r.) und stv. Betriebsleiterin des Restaurants „Herzplatz“

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Das „Herzplatz“ gehört zu den 50 besten Betriebsrestaurants 2026 in Deutschland und zu den 13 besten in Baden-Württemberg. Die Auszeichnung wird durch die Initiative „Food & Health“ sowie das Magazin Focus vergeben. Das Restaurant „Herzplatz“ befindet sich in der oberen Etage des Centers Kohler in Offenburg und bietet ein vielfältiges Speisenangebot sowohl für die Beschäftigten als auch die Kundinnen und Kunden.



1

AB DAMIT IN DEN TRICHTER!

Alle Bio-Abfälle, die beim Zubereiten der Speisen entstehen, werden in den Eingabetrichter der BioMaster-Anlage von Meiko gefüllt. Ebenso die Essensreste von den Tellern. Das geht schnell, ist hygienischer als die sonst genutzten Bio-Tonnen und spart viel Platz.



WAS KOMMT AUF DEN KOMPOST IM GARTEN?

Mit einem Kompost lässt sich im eigenen Garten selbst wertvoller Dünger herstellen. Geeignet sind pflanzliche, organische Abfälle wie Garten- und Küchenreste. Damit sich die Materialien natürlich zersetzen, ist eine gute Belüftung wichtig. Gekochte Essensreste, Fleisch und Reste von kranken Pflanzen gehören nicht in den Kompost; Bananen- und Zitronenschalen zersetzen sich nur schwer.



2

SO FUNKTIONIERT DER BIOMASTER VON MEIKO

Die Bio-Abfälle werden direkt im BioMaster zerkleinert und homogenisiert, sodass eine einheitliche flüssige Masse entsteht. So ähnlich, wie unsere Zähne die Nahrung für den Magen zerkleinern. Über Leitungen gelangt die Biomasse zu einem Sammeltank im Erdgeschoss. Zweimal im Monat kommt ein sogenannter Gastro-Saugliner und pumpt diese ab. Der Sammeltank für das Restaurant „Herzplatz“ fasst 3.000 Liter und ersetzt damit circa sieben Bio-Tonnen, die zweimal pro Woche geleert werden müssten.



#ZUKUNFT
LEBEN



Cooler Fakten zum neuen

Tiefkühlager

Optimierte Logistik und erneuerbare Energien im Fokus: Nach rund zweieinhalb Jahren Bauzeit wurde im Januar unser Tiefkühlager in Offenburg in Betrieb genommen

Tiefkühlpizza für den gemütlichen Abend, Eis für heiße Sommertage, Tiefkühlgemüse für die schnelle Küche – all diese Produkte werden jetzt vom Tiefkühlager Offenburg in die EDEKA-Märkte im Umkreis geliefert. Klaus Fickert, Vorstand EDEKA Südwest, brachte es bei der Inbetriebnahme auf den Punkt: „Dieses Großprojekt ist das Ergebnis der hervorragenden Arbeit

und des unermüdlichen Einsatzes aller Projektbeteiligten.“

Im Lager wird die Ware mit Staplern und Flurförderfahrzeugen bewegt, ausgerüstet mit neuester Lithium-Ionen-Technologie. Es gibt Kapazität für 10.500 Paletten und der Wareneingang und -ausgang sowie die Leergutversorgung erfolgen über 20 Lkw-Andocktore. Weitere Zahlen und Fakten haben wir hier für Sie zusammengefasst.

Das Tiefkühlager besitzt eine Lagerfläche von etwa **12.000 Quadratmetern**, das entspricht etwa der Größe von **1,5 Fußballfeldern**.

Im Innern herrschen Temperaturen von konstant **-24 Grad**.



Auf dem Dach sowie an der Ost-, der Süd- und der Westseite der Fassade kommt **Photovoltaik (PV)** zum Einsatz. Die Leistung umfasst insgesamt **1.850 kWp**.

Rund 350 Märkte im Umkreis werden vom neuen Tiefkühlager aus beliefert.

Mit dem erzeugten Strom aus der PV-Anlage werden die Kälteanlagen des Tiefkühlagers betrieben, die mit **natürlichen Kältemitteln** arbeiten.

Die Abwärme der Kälteanlagen fließt in ein **2,6 Kilometer** langes Nahwärmenetz und versorgt mehrere Gebäude von EDEKA Südwest mit Wärme.

Das Nahwärmenetz wird mit Wärme von **Wärmepumpen** gespeist, die mit Strom aus den **PV-Anlagen** versorgt werden.

Es gibt eine extensive **Dachbegrünung** – und auch die Fassade wurde teilweise begrünt. Die Pflanzen kühlen die Umgebung der **Solarmodule** und steigern so deren **Effizienz**.

Insgesamt können **bis zu 1.500 kW Kälte und 2.500 kW Wärme** bereitgestellt werden.



Bei der Banderschneidung zur offiziellen Inbetriebnahme des EDEKA-Tiefkühlagers am 12. Januar 2026 (v.l.): Peter Ganteführer (Betriebsleiter Logistikzentrum Offenburg EDEKA Südwest), Rainer Huber (Sprecher des Vorstands EDEKA Südwest), Marco Steffens (Oberbürgermeister Offenburg), Klaus Fickert (Vorstand EDEKA Südwest)

#ZUKUNFT
LEBEN



Besonderes Gremium: unser Ethikrat

Was passiert, wenn Menschen aus unterschiedlichen Bereichen zusammenkommen und diskutieren? Der Ethikrat von EDEKA Südwest schafft Raum für neue Denkansätze

Ethische Grundsätze und wirtschaftliches Handeln zu vereinen – dieser Aufgabe widmet sich der Ethikrat von EDEKA Südwest. Das Gremium bringt bewusst unterschiedliche Perspektiven zusammen: Selbstständige Kaufleute und Mitarbeitende aus verschiedenen Unternehmensbereichen, Landwirtinnen und Landwirte, Mitglieder von Umweltorganisationen und Tierschutzverbänden bringen ihre Expertise ein. Das Gremium tagt zweimal im Jahr, um die Unternehmensleitung von EDEKA Südwest zu beraten und Empfehlungen zu entwickeln.

Der offene und inspirierende Dialog in diesem Gremium macht Hoffnung, dass die Impulse zu einer immer verantwortungsvolleren Unternehmensführung beitragen.

Dr. Claudia Salzborn, Tierärztin und Leiterin der Abteilung Tiere in der Landwirtschaft beim Deutschen Tierschutzbund

Der Ethikrat ist ein gelungenes und sehr wichtiges Dialog- und Erkenntnisformat. Die konstruktive Offenheit schätze ich sehr.

Pfarrer Peter Schock, Leiter des Kirchlichen Dienstes auf dem Lande und Studienleiter des Fachbereichs Landwirtschaft und ländlicher Raum, moderiert den Ethikrat





Im November 2025 traf sich der Ethikrat im Kloster Lichtenthal in Baden-Baden. „Wir beschäftigen uns zum Beispiel mit Fragen zum Thema Tierschutz, Maßnahmen zur CO₂-Reduktion, bis hin zu sozialen Standards bei Dienstleistungsfirmen und beliebenden Unternehmen“, erklärt Michaela Meyer, Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit EDEKA Südwest (2. v. r.)

Austausch ist gerade in schwierigen Zeiten unverzichtbar. Der Ethikrat bringt unterschiedliche Perspektiven zusammen.

Tasmin Taskale, Referentin für Öffentlichkeitsarbeit beim Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverband e. V.

Ich bewundere am Ethikrat, wie wir gemeinsam um Antworten auf wichtige ethische Fragen, die sich im EDEKA-Alltag stellen, erfolgreich ringen.

Pfarrer Dr. Jochen Kunath, Leiter Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt und Studienleiter für Arbeit und Wirtschaft, moderiert den Ethikrat



#ZUKUNFT
LEBEN



DIE ANMORGENDENKER



Peperoni aus der Ortenau



Lässt sich die wärmeliebende Peperoni auch im milden Klima der Ortenau anbauen? Frank Erhardt (Foto rechts) probierte es aus! Ende der 1980er-Jahre hatte er einen kleinen Marktstand auf dem Münstermarkt in Freiburg, an dem er Bio-Gemüse aus eigenem Anbau und selbst hergestellte Meerrettich-Produkte verkaufte. Das lief so gut, dass er 1988 die Erhardt GmbH & Co. KG gründete. Landwirtschaftliches Gespür und Experimentierfreude veranlassten ihn, den Anbau einer aromatischen, angenehm scharfen Peperoni-Sorte auszuprobieren. Mit Erfolg! Heute hat der Betrieb 15 Hektar Anbaufläche für Meerrettich, Aubergine und Peperoni, alles in Demeter-Qualität. Seit 2002 wird EDEKA Südwest beliefert und seit 2021 gehören drei weitere Gesellschafter zum Betrieb; einer von ihnen ist der Bio-Landwirtschaftsmeister Luca Witt (Foto links). Die Erntezeit für die Peperoni beginnt Mitte September: Nur die reifsten, roten Früchte werden in mehreren Durchgängen geerntet – jährlich ca. 30 Tonnen. Die Transportwege sind kurz, direkt nebenan werden sie tiefgekühlt gelagert und über das Jahr verarbeitet: zum Beispiel zu der Gewürzpaste Harissa oder dem pikanten Ajvar, die sich beide perfekt als Dips beim Grillen eignen.

*Kennen Sie eine Anmorgendenkerin oder einen Anmorgendenker? Schreiben Sie uns:
zukunftleben@edeka-suedwest.de*

IMPRESSUM

Herausgeber: EDEKA Südwest Stiftung & Co. KG, Edekastr. 1, 77656 Offenburg V.i.S.d.P.; Michael Beckenbach, Christhard Deutscher, Michaela Meyer
Konzeption & Produktion: Kresse & Discher GmbH, Content Marketing, Offenburg **Projektleitung:** Christhard Deutscher (EDEKA Südwest), Thomas Graf (ICT Gestaltung und Produktion von Werbung GmbH) **Fotos:** EDEKA Südwest, EDEKA, Großhans Gemüsebau, Werbefotografie Guido Gegg, Michael Bode, Patrick Reimann Photodesign, Carsten Riedl, Claudia Gödke, Michael Kettel/Lebensmittel Praxis, Santiago Engelhardt/Lebensmittel Praxis, Fotostudio Brauner, privat, Thomas Schindel, CLAC-Carlos-Dubon, Thomas Niedermüller, Meiko, Manuel Schaub Fotografie, Stefanie Brückner, Linus Huber, Ortenauer Weinkeller, CaliGro/svetlanais/AnKa/blackdiamond67/AnaNas/Vitaliy/whitstorm/dehweh/pickup/Macrovector/inspiring.team/Abbasy Kautsar/levit123/rh2010/stock.adobe.com **Druck:** Stark Druck GmbH + Co. KG, Pforzheim





Lassen Sie uns feiern!

Beste Lebensmittel aus dem Südwesten – dafür steht die Regionalmarke „Unsere Heimat“ seit 2006. Probieren Sie die große Vielfalt heimischer Produkte – mit den EDEKA Südwest Einkaufsgutscheinen!



GEWINNSPIEL

Einfach online die Frage beantworten und mit etwas Glück einen von drei Einkaufsgutscheinen im Wert von 50 Euro gewinnen (gültig in allen Märkten von EDEKA Südwest).

GEWINNSPIEL-FRAGE

Wie heißt die Regionalmarke von EDEKA Südwest, die dieses Jahr 20-jähriges Jubiläum feiert?



So machen Sie mit: Beantworten Sie die Gewinnspielfrage auf <https://edeka-sw.de/Zukunftleben-Gewinnspiel-1-2026> und füllen Sie dort bis zum 20. Juni 2026 das Teilnahmeformular aus.*

* Mitarbeitende der beteiligten Unternehmen, deren Angehörige sowie Personen unter 18 Jahren dürfen nicht teilnehmen. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden per Los ermittelt und schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg und eine Barauszahlung sind ausgeschlossen. Abbildung ähnlich. Die detaillierten Teilnahmebedingungen finden Sie hier: <https://www.edeka.de/regionen/suedwest/kundenmagazin-tnb>
Teilnahmezeitraum: 20.05.2026 bis 20.06.2026 (um 18 Uhr)



ORTENAUER WEINKELLER

— SEIT 1953 IN BADEN —

SECCO MOMENTE ALKOHOLFREI

Prickelnde und fruchtige
Momente ohne Alkohol



NEU! GLEICH
PROBIEREN



— FRUCHTIG. SPRITZIG. LEICHT. —