

#ZUKUNFTLEBEN



Tafel-Aktion: Tüten
spenden & helfen

Jeden Tropfen
Wasser nutzen

Vater & Sohn
im Familienbetrieb

Kürbisse aus der Region

Genießen Sie jetzt frisch geerntete Kürbisse von UNSERE HEIMAT



Wir feiern 20 Jahre UNSERE HEIMAT

Unsere Regionalmarke versorgt Sie seit 2006 mit Lebensmitteln, die aus den Bundesländern des Vertriebsgebiets von EDEKA Südwest kommen.

INHALT

Ein Schwerpunkt dieser Ausgabe: die Wertschätzung von Lebensmitteln – von der Arbeit auf dem Feld über die clevere Verwertung überreifer Früchte bis hin zur Weitergabe an die Tafeln. Außerdem blicken wir auf ein Thema, das der heiße Sommer eindringlich in Erinnerung gerufen hat: Wassernutzung in der Landwirtschaft. Sie haben Fragen oder Anregungen zum Magazin? Dann schreiben Sie uns an: zukunftleben@edeka-suedwest.de

Ihre EDEKA Südwest

 www.zukunftleben.de

 facebook.com/EDEKASW

 instagram.com/edekasuedwest/

 YouTube: zukunftleben

Einblicke in die Landwirtschaft

Starke Wurzeln

Übernahme des Familienbetriebs 04

Die Gewinner aus unserer Heimat

Auszeichnung mit den Regional-Stars 10

Jeder Tropfen zählt!

Effiziente Wassernutzung im Gemüsebau 20

Wasser nährt unsere Felder

Süßwassermanagement weltweit 24



Lebensmittel wertschätzen

Clevere Ideen für überreifes Obst

Ideen zur Verwertung 12

Gemeinsam helfen

Tafel-Aktion ab 28. September 14



Genuss aus der Region

Was sind eigentlich ...

... Streuobstwiesen? 18

Purer Geschmack, kein Alkohol

Neues vom Ortenauer Weinkeller 28

Fragen Sie unsere Thekenfachkräfte!

Spannendes zum Württemberger Lamm 30



Neuigkeiten & Gewinnspiel

Kurz und gut

Neuigkeiten aus der EDEKA-Welt 26

Verlosung

Urlaub auf dem Bauernhof gewinnen 31



#ZUKUNFT
LEBEN





STARKE WURZELN

Julian Schumacher tritt in die
Fußstapfen seines Vaters Matthias

Den Familienbetrieb weiterzuführen, ist für
junge Menschen nicht selbstverständlich.
Wer sich dafür entscheidet, tut dies meist
aus Überzeugung und mit Leidenschaft.

#ZUKUNFT
LEBEN





*Salaternte ist Handarbeit –
jeder Kopf wird einzeln
geschnitten. Wer den Anbau
wie Julian Schumacher von
klein auf kennt, entwickelt
eine besondere Wertschätzung
für Lebensmittel*



*Gemeinsam auf dem Feld: Die Setzlinge
kommen mit einer Bänderpflanz-
maschine in die Erde. Vater und Sohn
behalten dabei alles im Blick*





„**WURZELN** geben
einem Halt und ich weiß
genau, wo meine sind. Wer
geerdet ist, findet immer
einen Weg, das habe ich von
meinem **VATER.**“

JULIAN SCHUMACHER, GEMÜSEGÄRTNER

Satte Grün- und Rottöne der Salate, dazu das kräftige Blauviolett des Rotkohls – und immer wieder Blühstreifen, die sich wie bunte Bänder durch die Felder ziehen. So vielfältig präsentieren sich die Anbauflächen rund um den Binsachhof in Filderstadt. Was so natürlich wirkt, geht nicht ohne Planung. Von Februar an wird hier Woche für Woche gepflanzt und bis in den November hinein geerntet – immer im Takt, immer in Bewegung.

Familie Schumacher gehört zu den Lieferanten der ersten Stunde für UNSERE HEIMAT. Rotkohl, Weißkohl, Wirsing, Spitzkohl und verschiedene Salate wachsen auf der Filderebene auf tiefgründigen Lösslehmböden, die perfekt für den Anbau sind. Julian Schumachers Großvater legte 1969 den Grundstein. Sein Vater Matthias baute den Betrieb weiter aus. Und jetzt steht Julian bereit: 21 Jahre alt, frischgebackener Gärtnermeister im Gemüsebau – und bald Betriebsleiter in dritter Generation. ■■■



#ZUKUNFT
LEBEN



Dass Julian Schumacher eines Tages den Betrieb übernimmt, war ihm früh klar. Seinem Vater war es wichtig, dass er in andere Berufe hineinschnuppert und Praktika absolviert: „Landwirtschaft bzw. Gemüsebau muss man mit Herzblut machen, sonst hat es keinen Sinn“, sagt er.

Doch Industrie oder Gastronomie waren nichts für den jungen Gemüsegärtner, die gemachten Erfahrungen bestätigten ihm seinen Berufswunsch. Vom Vater hat er sich dabei einiges abgeschaut – vor allem Gelassenheit und den wertschätzenden Umgang mit den Mitarbeitenden. „Meine Kumpels sagen manchmal, sie haben keine Lust zu arbeiten. Das ist mir noch nie passiert“, sagt Julian Schumacher.

MEHR ERFAHREN:
zukunfteleben.de/betriebsnachfolge



Auf dem Binsachhof zählt Teamwork: Julian Schumacher stimmt sich mit den Saisonkräften ab, bevor es aufs Feld geht und neuer Salat gepflanzt wird (Bild links). Qualitätskontrolle: Mit der Federwaage wird stichprobenartig kontrolliert, ob die Salate das richtige Gewicht haben



Matthias Schumacher setzt seit rund 15 Jahren auf Blühstreifen – sie locken Nützlinge an, die natürlich gegen Schädlinge wirken



Nach der Ernte geht es für die Salate in die hofeigene Waschanlage. Dann werden sie in Kisten gepackt und sind bereit für den Weg in die EDEKA-Märkte

FAMILIENBETRIEB
IM GENERATIONEN-
WECHSEL



#ZUKUNFT
LEBEN



DIE GEWINNER AUS UNSERER HEIMAT



Regionale Betriebe, kurze Wege:
Wir haben dreimal gewonnen!

Gleich drei Regional-Stars gingen
dieses Jahr an Unternehmen
des EDEKA-Verbunds im Südwesten.
Der Branchenpreis wird von der
Zeitschrift „Lebensmittel Praxis“ und der
Grünen Woche Berlin vergeben.



Markus Kaiser ist Vorstandsvorsitzender der
Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind



RUND 180 BIO-BETRIEBE

Seit mehr als 25 Jahren arbeiten EDEKA Südwest
und die Erzeugergemeinschaft zusammen.

FRISCHES GRAS VON DER WEIDE

Von Mai bis Oktober grasen die Tiere auf Weiden
im Schwarzwald und suchen sich ihr Futter selbst.
In den kalten Monaten fressen sie Heu und Silage.

ZERTIFIZIERTE BIO-QUALITÄT

Die Betriebe sind nach den strengen Naturland-
Richtlinien zertifiziert. Im Rahmen der Mutterkuhhaltung
wachsen die Kälber bei ihren Müttern auf.

„Die **REGIONAL-STARS**
sind eine Bestätigung für unsere
kontinuierliche, partnerschaftliche
ZUSAMMENARBEIT mit
den landwirtschaftlichen
Betrieben in unserer Region.“

JÜRGEN MÄDER, VORSTAND EDEKA SÜDWEST



SCHON GEWUSST?

Die Unternehmen des EDEKA-Verbunds im Südwesten haben bereits das **dritte Jahr** in Folge bei den **Regional-Stars** abgeräumt: **2025** wurde die Zusammenarbeit mit der Gärtnerei des Pestalozzi Kinder- und Jugenddorfs in Wahlwies ausgezeichnet. Dort wird **Bio-Gemüse** für die Regionalmarke **UNSERE HEIMAT** angebaut. **2024** gab es den Preis für die regionale Eigenmarke **Hofglück**, die Schweine- und Geflügel-Produkte umfasst.

2 REGIONALE EIGENMARKE



Traditionelle Lebensmittel von Erzeugerbetrieben aus einem Umkreis von rund 50 Kilometern: Die Kaufmannsfamilie Milkau entwickelte für ihre EDEKA-Märkte im Landkreis Tuttlingen die regionale Produktlinie „Tante Milkau“. Erhältlich sind z. B. Eier, Öl und Saft.



**KUECHEN
WERK**
GEKOCHT MIT LIEBE.

ALLES VOM WEIDEOCHSEN

Um die seltene deutsche Rinderrasse Limpurger Weideochse zu erhalten, setzt die Kaufmannsfamilie Ueltzhöfer auf Ganztierverswertung: Im „Ueltzhöfer Kuechenwerk“ werden alle Rinderteile verarbeitet und die Produkte in den EDEKA Ueltzhöfer Märkten in der Region Heilbronn verkauft.



#ZUKUNFT
LEBEN 

CLEVERE IDEEN FÜR ÜBERREIFES OBST

Optisch nicht mehr ganz ansprechend –
aber mit ganz viel Potenzial

Ein bisschen weich, ein bisschen fleckig –
aber voller Geschmack. Obst, das seine besten

Tage schon hinter sich hat, lässt sich
wunderbar in leckere Gerichte verwandeln.

ÜBERREIFES OBST
HAT EIN INTENSIVES
AROMA UND IST
VIEL ZU SCHADE FÜR
DIE TONNE!

FÜR MEHR
WERTSCHÄTZUNG
VON LEBENSMITTELN

35 % der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in deutschen Privathaushalten sind Obst & Gemüse.*



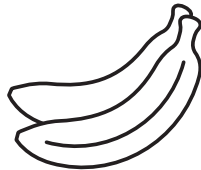
BANANENBROT

ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM:

- 3 Bananen, sehr reif
- 1 Vanilleschote, davon das Mark
- 3 Eier
- 50 g Kokosöl
- 200 g Dinkel- oder Mandelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- etwas Salz
- etwas Muskatnuss, gerieben
- 50 g Walnüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Bananen schälen, zerdrücken und mit Vanillemark und Eiern mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. **2.** Kokosöl auf dem Herd oder in der Mikrowelle schmelzen und unter die Bananen-Ei-Masse rühren. **3.** Mehl, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel mischen und unter die flüssigen Zutaten rühren. **4.** Teig in eine gefettete Form füllen, mit Walnüssen toppen und für 35–45 Min. auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft backen.



7 % beträgt der Anteil des Handels am Gesamtvolumen der Lebensmittelabfälle in Deutschland.*



APFELMUS



ZUTATEN:

- 1,5 kg Äpfel, sehr reif
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 3 EL Zucker, braun
- 1 TL Zimt (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft vermischen. **2.** Zucker mit 300 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Apfelwürfel hineingeben und für 15–20 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. **3.** Topf vom Herd nehmen, Zimt hinzugeben, Masse pürieren, in sterilisierte Gläser abfüllen.

WEITERE IDEEN

Überreifes Obst lässt sich auf viele Arten verwerten. Werden Sie kreativ!

SMOOTHIES

Geben Sie Beeren, Bananen oder Äpfel mit Milch oder einem Pflanzendrink in den Mixer. Mit Zimt, Minze oder Ingwer können Sie den Smoothie noch verfeinern.

MUFFINS

Äpfel, Birnen oder Zwetschgen machen Muffins schön saftig und süß – einfach klein schneiden, in den Teig geben, im Ofen backen und genießen.

MARMELADE

Überreifes Obst mit Gelierzucker aufkochen, in Gläser füllen und fertig. Mit Vanille, Zimt, frischem Thymian oder Chili bekommt die Marmelade eine besondere Note.

REZEPTE GIBT'S HIER:
edeka.de/rezeptwelt



*Quelle: Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

GEMEINSAM HELFFEN

Vom 28.09.–10.10. findet
die Tafel-Aktion statt

Lebensmittel retten, Menschen in Not
helfen: Das ist die Mission der Tafeln.
Dieses Engagement unterstützen wir –
zusammen mit Ihnen.



ÜBER

710.000 TÜTEN

wurden seit Beginn der Tafel-Aktion
2013 insgesamt gespendet.

445.000 EURO

hat EDEKA Südwest im Rahmen der

TAFEL-AKTION

seit 2013 darüber hinaus an
die Landesverbände der Tafeln im
Südwesten gespendet.

SEIT 2012

summieren sich die Lebensmittel-
abgaben von den Logistikzentren
und den Produktionsbetrieben an
die Tafeln im Vertriebsgebiet zu
Waren im Wert von insgesamt



ÜBER

27,7 MILLIONEN EURO.



Michael Ahnert, Geschäftsleiter, und Natalia Kreismann, stellv. Marktleiterin, bereiten die Tüten für die Tafel-Aktion im E center Haid in Tübingen vor: „Was uns begeistert: Die Spenden kommen direkt bei der Tafel in unserer Nachbarschaft an.“

„Der großartige **EINSATZ** der ehrenamtlichen Tafel-Helferinnen und -Helfer verdient höchste **ANERKENNUNG.**“

ANDREAS HAID, EDEKA-KAUFMANN AUS TÜBINGEN

TAFEL-AKTION

In teilnehmenden EDEKA-Märkten im Südwesten stehen wieder vorgepackte Tüten bereit.

WAS IST IN DEN TÜTEN?

Es gibt zwei Tüten. Eine mit Grundnahrungsmitteln, die aufgrund ihrer langen Haltbarkeit selten an die Tafeln abgegeben werden, und eine mit Drogerieprodukten.

MACHEN SIE MIT!

Sie können die Tüten für je 5 Euro erwerben und im jeweiligen Markt spenden. Die Märkte organisieren im Anschluss die Übergabe der gesammelten Spenden an die örtliche Tafel.

WEITERE HILFE

EDEKA Südwest spendet auch in diesem Jahr wieder 40.000 Euro an die Tafel-Landesverbände Rheinland-Pfalz/Saarland, Hessen und Baden-Württemberg.

VIDEO ZUR AKTION:
[zukunftleben.de/tafel-video](https://www.zukunftleben.de/tafel-video)



Viele EDEKA-Kaufleute, so wie Andreas Haid, unterstützen die lokalen Tafeln täglich mit Lebensmittelspenden. Mehr dazu auf der nächsten Seite

GUTE ZUSAMMENARBEIT

Wenn die Helferinnen und Helfer der Tafel Tübingen mit ihrem Transporter vorfahren, stehen die gepackten Kisten im E center Haid schon bereit. Sie enthalten Waren, die keine verkaufsfähige Optik mehr haben oder kurz vor dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen. Dann heißt es Kisten einladen, zum Tafel-Laden fahren, Kisten ausladen, Lebensmittel sortieren und vorbereiten, bevor sich täglich von Montag bis Freitag die Türen für die Kundinnen und Kunden der Tafel öffnen.



MEHR LEBENSMITTEL FÜR DIE TAFELN

In einem Pilotprojekt hat EDEKA Südwest Rechtssicherheit für die Spende von Lebensmitteln mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) geschaffen. So können diese auch noch am Tag ihres MHD an die Tafeln abgegeben werden. Dazu werden die Lebensmittel am Abend in einem Rollcontainer im Eigentum der Tafel geladen, den diese flexibel abholen können. Nach erfolgreicher Pilotphase ist das Konzept inzwischen in rund 185 Märkten in Rheinland-Pfalz ausgerollt und soll noch weiter ausgebaut werden.



V.l.: Michaela Meyer (Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit EDEKA Südwest), Sabine Altmeyer-Baumann (Tafel), Luis Sanktjohanser und Theresia Quint (beide EDEKA Quint), Staatssekretär Michael Hauer und Referent Dr. Sven Gierse (beide Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz) bei der Vorstellung des Pilotprojekts.

Täglich bereiten Michael Ahnert (M.) und sein Team Kisten mit Lebensmittelspenden für die Tafel Tübingen vor, die von den Ehrenamtlichen abgeholt werden



Ehrenamt mit Herz: Viele der Helferinnen und Helfer sind Rentnerinnen und Rentner – sie engagieren sich für andere und schätzen den gemeinsamen Austausch. Aktuell versorgt die Tafel Tübingen mehr als 1.400 Kundinnen und Kunden

FÜREINANDER
DA SEIN UND
SOLIDARITÄT LEBEN

„DANKE an alle EDEKA-Kundinnen und -Kunden, die bei der Tafel-Aktion mitmachen. Jede gespendete Tüte **KOMMT AN.**“

DETLEF KUGELE,
1. VORSTAND TÜBINGER TAFEL E. V.



#ZUKUNFT
LEBEN



Was sind eigentlich ...

STREUOBSTWIESEN?

Eine uralte Form des Obstanbaus und
ein wertvoller Lebensraum

Naturlassen, vielfältig und voller Leben – auf
Streuobstwiesen stehen hochstämmige
Obstbäume verschiedener Sorten und Altersstufen
locker über eine Wiese verteilt.

ÜBER
5.000

TIER - UND
PFLANZENARTEN
KÖNNEN HIER
VORKOMMEN

TIERISCHE BEWOHNER

Streuobstwiesen verdanken ihre Bedeutung dem Mosaik an Lebensräumen, das sie bieten – Totholz, Baumhöhlen, Blüten und Früchte der Bäume. Die Kombination aus Gehölzen und offener Wiesenfläche, sonnigen und schattigen Bereichen sorgt für eine große Strukturvielfalt. Insekten, Vögel, Säugetiere, sie alle finden hier Nahrung und Unterschlupf.



Wiedehopf

nutzt Baumhöhlen als Brutplatz und
die Wiese als reich gedeckten Tisch.



Rote Mauerbiene

nistet in Totholz und bestäubt
fleißig die Blüten der Obstbäume.



Tagpfauenauge

nascht Nektar von Wiesenblumen
und im Herbst den Saft reifer Äpfel.



Zwergfledermaus

schläft tagsüber in Baumhöhlen und
jagt nachts Insekten über der Wiese.

WAS KÖNNEN SIE TUN?



BEGEISTERN

Entdecken Sie Streuobstwiesen mit Kindern – früh gewecktes Interesse bleibt oft ein Leben lang.



SCHÜTZEN

Werden Sie Obstbaumretterin oder -retter – viele Gemeinden bieten Patenschaften an, einfach nachfragen!



MITMACHEN

Unterstützen Sie lokale Vereine & Organisationen – zum Beispiel bei Pflegemaßnahmen von Streuobstwiesen.

APFELSAFT AUS DER REGION

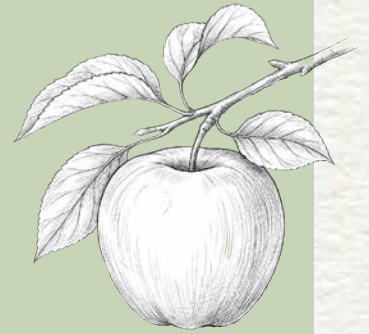
Seit 1843 ist das Keltern von Fruchtsaft bei der Firma Streker Familiensache. Damals gründete Michael Streker den Betrieb im schwäbischen Aspach. Mit Petra Streker als Geschäftsführerin (Bild rechts) wird diese Tradition nun in sechster Generation fortgeführt. Hier wird auch der Bio-

Apfelsaft für unsere Regionalmarke UNSERE HEIMAT abgefüllt. Die Äpfel stammen ausschließlich von Streuobstwiesen aus der Region, die nach Bio-Richtlinien zertifiziert sind. Das bedeutet u. a.: Es kommen keine chemischen Dünger oder Pestizide zum Einsatz.



WUSSTEN SIE?

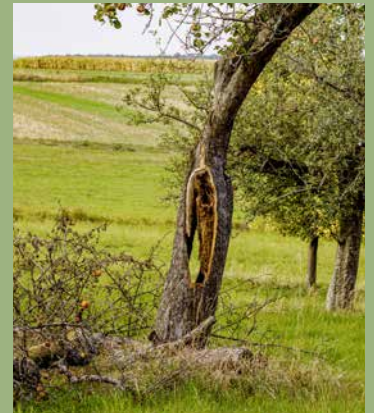
Apfelbäume auf Streuobstwiesen können ein Lebensalter von weit über 100 Jahren erreichen. Den höchsten Obstertrag liefern sie oft erst im Alter von 30 bis 50 Jahren.



KI-generiert

TOTHOLZ

Abgestorbene Äste und morsches Holz gelten vielerorts als unordentlich – auf Streuobstwiesen bleibt Totholz bewusst stehen. Pilze und Moose besiedeln es, Spechte zimmern Höhlen hinein, die später anderen Tieren als Quartier dienen.



~ 2 KILO
ÄPFEL

braucht man für

1 LITER

Apfelsaft



~ 300.000
HEKTAR

Streuobstwiesen gibt es in Deutschland. Das entspricht rund 83 % der Gesamtfläche der Insel Mallorca.



#ZUKUNFT
LEBEN





JEDER TROPFEN ZÄHLT!

Gemüsegärtner setzen
auf effiziente Wassernutzung

Tröpfchenbewässerung für die Zucchini,
Wasseraufbereitung bei der Karotten-Wäsche:
Zwei Gemüsegärtner zeigen, wie sie wertvolles
Frischwasser einsparen

*Damit die Zucchini-Pflanzen genau
die Wassermenge bekommen, die sie
benötigen, nutzt Sebastian Bohrer
eine biologisch abbaubare Mulchfolie,
unter der Tropfschläuche verlegt sind*





Wo ist nur das Wasser? Wer über die Zucchini-Felder von **Sebastian Bohrer** läuft, hat an trockenen Tagen staubigen Ackerboden unter seinen Füßen. Die Pflanzen sind in eine Mulchfolie eingepackt. Darauf ist ein unscheinbarer Kondensstreifen zu sehen. Hier fließt es also, das Wasser! Als es wochenlang heiß und trocken war, musste er die Bewässerung zweimal pro Woche anstellen. Wenn es ausreichend regnet, bleibt der Wasserhahn zu. Denn das Regenwasser sickert rund um die Folie ein. Den „Bohrerhof“ gibt es schon seit drei Generationen, die ganze Familie ist im Betrieb eingebunden. Für **UNSERE HEIMAT** werden Spargel, Zucchini, Kürbis, Feldsalat und Chicorée angebaut.

Die Tröpfchenbewässerung versorgt alle Pflanzen aus der Familie der Kürbisgewächse – also z. B. auch Zucchini – optimal mit Wasser. „Im Vergleich zu einer herkömmlichen Bewässerung spare ich circa 50 Prozent Frischwasser“, erklärt Sebastian Bohrer. Die biologisch abbaubare Mulchfolie wird aus Stärke hergestellt und kann am Ende der Saison ins Feld eingearbeitet werden. Sie verhindert, dass das Wasser verdunstet, und unterdrückt das Wachstum von Unkraut und Pilzen.

Ungefähr 180 Kilometer entfernt steht **Klaus Kauffmann** an einer mächtigen Anlage. Während in der Halle nebenan das ganze Jahr über Gemüse gewaschen, sortiert und verpackt wird, befindet sich hier die dazugehörige Wasseraufbereitungsanlage. „Karotten Kauffmann“ liefert für **UNSERE HEIMAT** nicht nur Karotten, sondern auch Petersilie, ■■■



Pastinaken und Rote Bete. Alles muss nach der Ernte mit frischem Wasser gewaschen werden. Klaus Kauffmann und seine Schwester Margit investierten daher 2020 in eine moderne Wasseraufbereitungsanlage – als einer der ersten Gemüsegärtner in Rheinland-Pfalz. Das Wasser fließt in einem Kreislauf: Von der Waschanlage geht es zur Reinigung und dann direkt zurück in die Gemüse-Wäsche. Nur ganz am Ende wird mit frischem Trinkwasser gespült. „Mit unserer Wasseraufbereitungsanlage benötigen wir circa 80 Prozent weniger Frischwasser“, erläutert Klaus Kauffmann. Eine Investition, die sich schon heute rentiert.



EFFIZIENTE
METHODEN NUTZEN,
FRISCHWASSER
EINSPAREN



MEHR INFOS & VIDEO:
[zukunftleben.de/bewaesserung](https://www.zukunftleben.de/bewaesserung)



Alle Erzeugnisse der Regional-
 marke **UNSERE HEIMAT** kommen
 aus den Bundesländern des Ver-
 triebsgebiets von EDEKA Südwest.
 Sebastian Bohrer hat seinen
 Betrieb in Hartheim am Rhein, Klaus
 Kauffmann im pfälzischen Freisbach



Die Karotten-Wäsche verbraucht viel Wasser. Klaus Kauffmann hat in
 eine Wasseraufbereitungsanlage investiert (Foto in der Mitte), sodass er
 nur für den allerletzten Waschgang frisches Trinkwasser benötigt

#ZUKUNFT
 LEBEN



WASSER NÄHRT UNSERE FELDER

Spanien, Südafrika und Peru:
wertvolles Süßwasser schützen

Extreme Hitze, Dürren und ein Absinken
des Grundwasserspiegels setzen
weltweit vielen Anbauregionen für
Obst und Gemüse zu.

EDEKA unterstützt deshalb
seit 2025 drei neue
„Water Stewardship“-Projekte.

WIE LÄSST
SICH IN WASSER-
KRITISCHEN
ANBAUREGIONEN
WASSER VER-
ANTWORTUNGS-
VOLLER NUTZEN?



DREI PROJEKTE

Im Fokus stehen wichtige internationale
Anbauregionen für Obst und Gemüse:

SPANIEN

Die Provinz Huelva ist für ihre Erdbeeren bekannt,
zugleich liegt dort der Nationalpark Doñana.
Das Projekt zum Aufbau von Gewässerschutznetz-
werken umfasst zudem die Region Murcia, eines
der wichtigsten Gemüseanbaugebiete in Spanien.

PERU

Im Ica-Tal geht es um das Wassermanagement für die
traditionellen Alpaka-Farmen und die Betriebe, die
Zitrusfrüchte, Avocados und Tafeltrauben anbauen.

SÜDAFRIKA

Die Region Westkap ist ein wichtiges Wein- und
Obstanbaugebiet. Hier wurde zum Beispiel die
Wasserverfügbarkeit am Breede River verbessert.

WAS WIRD VOR ORT KONKRET UMGESETZT?



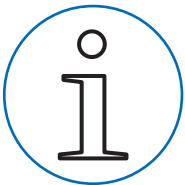
HEIMISCHE BÄUME PFLANZEN

Dafür müssen oft erst mal invasive
Pflanzenarten entfernt werden



WASSERGRÄBEN ANLEGEN

Intakten Wasserkreislauf fördern und
Bodenerosion vorbeugen



INFORMATIONEN ZUGÄNGLICH MACHEN

Umweltdaten bündeln, Tools für die
Landwirte entwickeln



MENSCHEN ZUSAMMENBRINGEN

Zwischen lokalen Gemeinschaften,
Landwirten und Behörden vermitteln



WISSENSAUSTAUSCH & WEITERBILDUNGEN

zu Themen wie bspw. regenerative
Landwirtschaft oder Reduktion von
Wasserverschmutzung anbieten

*Mit den Menschen vor Ort
Lösungen für weniger
Wasserknappheit finden.*

WAS SIND „WATER STEWARDSHIP“-PROJEKTE?

EDEKA ist Fördermitglied der „Alliance for Water Stewardship“ (AWS). In wasserkritischen Anbauregionen braucht die Landwirtschaft mehr Wasser, als natürlich verfügbar ist (durch Niederschläge, Flüsse und Grundwasser). „Water Stewardship“ bedeutet übersetzt so viel wie „verantwortungsvoller Umgang mit Wasser“. Bei den entsprechenden Projekten werden alle Wassernutzenden eines Flussgebietes einbezogen, um Risiken zu identifizieren und gemeinsam mit lokalen Partnerinnen und Partnern Maßnahmen zum Schutz der Wasserressourcen zu entwickeln.

RUND 3 %

der Wasserreserven
der Erde sind

SÜSSWASSER.

Der Großteil davon ist als
Gletschereis oder als
Grundwasser tief in der Erde
gebunden.

CA. 70 %

PROZENT

des weltweit genutzten
Süßwassers werden
für die Produktion von
Nahrungsmitteln
verwendet.





BESONDERE PROJEKTE GESUCHT



Setzen Sie sich für wildlebende Tiere und Pflanzen im Südwesten ein? Dann haben Sie die Chance auf bis zu 5.000 Euro Fördergeld.

Ab Ende Oktober startet der Wettbewerb zu unserer Regionalmarke UNSERE HEIMAT in eine neue Runde. Dann können sich Initiativen aus dem Südwesten bewerben und finanzielle Förderung für ihr Projekt gewinnen. Eine Jury aus

Expertinnen und Experten von EDEKA Südwest und der Naturschutzstiftung NatureLife-International wählt die Gewinnerprojekte aus. Die Fördersumme wird durch den Kauf der Bio-Kräutertöpfe von UNSERE HEIMAT unterstützt.

23
NATURSCHUTZ-
PROJEKTE UND
INITIATIVEN WURDEN
2026 MIT INSGESAMT
55.000 EURO
GEFÖRDERT

MEHR ERFAHREN:
[zukunftleben.de/
wettbewerb-uh](https://www.zukunftleben.de/wettbewerb-uh)



MACHEN SIE DEN UNTERSCHIED



In teilnehmenden EDEKA-Märkten im Südwesten können Sie bei unserer Initiative „Spend' den Cent“ mitmachen und gemeinnützige Organisationen unterstützen. Einfach beim Bezahlen Ihres Einkaufs an der Kasse auf die nächsten vollen 10 Cent aufrunden. Noch bis Ende 2026 wird das Geld an die Deutsche Alzheimer Gesellschaft e. V. Selbsthilfe Demenz und die Deutsche Kinderschutzstiftung Hänsel+Gretel gespendet.

MEHR INFOS:
zukunftleben.de/spend-den-cent



Hessen, Rheinland-Pfalz, Bayern
Baden-Württemberg, Saarland

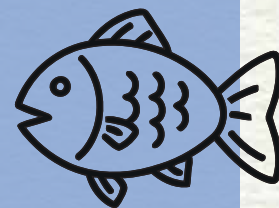


Beim Einsetzen der Lachse halfen der stellvertretende Bürgermeister von Gernsbach Dirk Preis (2. v.l.), die EDEKA-Kaufleute Andreas (l.) und Sven Fitterer (r.) sowie Michaela Meyer, Geschäftsleiterin Nachhaltigkeit EDEKA Südwest, mit.

LACHSE FÜR DEN RHEIN

Im Mai fand die 12. Lachsbesatzaktion von EDEKA Südwest zusammen mit dem Landesfischereiverband Baden-Württemberg statt. Es wurden ca. 10.000 Junglachse in die Murg entlassen – diesmal mit

tatkräftiger Unterstützung von Schulkindern der Von-Drais-Schule in Gernsbach. Ziel der Aktion ist es, den Lachs langfristig zurück in den Rhein zu bringen und Kinder für Natur zu begeistern.



„CHECK DEINEN FISCH!“

EDEKA Südwest unterstützt auch dieses Jahr wieder die „Check deinen Fisch!“-Initiative der Organisationen MSC (Marine Stewardship Council) und ASC (Aquaculture Stewardship Council). Wer beim Kauf auf das MSC-

oder ASC-Siegel achtet, kann Fisch und Meeresfrüchte erkennen, die nach festgelegten Umweltstandards gefangen oder gezüchtet wurden. Wofür die Siegel stehen, erfahren Sie online, dort gibt es auch Rezeptideen.

MEHR INFOS:
zukunftleben.de/asc-msc



Fisch für den Genuss. Siegel fürs Vertrauen.

Fisch mit diesen Siegeln stammt aus Aquakultur oder Fischfang, welche die Umweltstandards des ASC oder MSC erfüllen und unabhängig überprüft wurden. Erfahre mehr auf check-deinen-fisch.org



KI-generiert



#ZUKUNFT
LEBEN



PURER GESCHMACK, KEIN ALKOHOL

Bewusst genießen mit dem Ortenauer Weinkeller

Wussten Sie, dass die alkoholfreien Seccos vom Ortenauer Weinkeller aus Wein hergestellt werden? Kellermeisterin Eva Schilling erklärt, wie es gemacht wird.

SECCO PFIRSICH

0,0 % Alkohol

Dem verwendeten Wein wird per Vakuum-Destillation der Alkohol entzogen.

Pfirsich-Aroma

Mit Pfirsich- und Zitronensaftkonzentrat aromatisiert.

Spritzig-süßer Geschmack

Restzucker-Gehalt: 63 g/l



SECCO HIBISKUS

0,0 % Alkohol

Dem verwendeten Wein wird per Vakuum-Destillation der Alkohol entzogen.

Hibiskus-Aroma

Auf den Wein abgestimmte Aromen sind zugesetzt.

Fruchtig süßer Geschmack

Restzucker-Gehalt: 89,5 g/l





Eva Schilling arbeitet seit 2019 beim Ortenauer Weinkeller und absolvierte dort ihr duales Studium. Seit Mai 2025 ist sie als Kellermeisterin tätig.

„DIE AROMEN BLEIBEN ERHALTEN“

Warum hat der Ortenauer Weinkeller seit diesem Jahr alkoholfreie Seccos im Sortiment?

Eva Schilling: „Immer mehr Menschen trinken bewusst wenig oder gar keinen Alkohol und sind auf der Suche nach Alternativen. Bei Perlweinen sorgt die Kohlensäure immer für ein tolles Geschmackserlebnis – auch ohne Alkohol.“

Wie wurden die Seccos entwickelt?

Eva Schilling: „Wir haben unterschiedliche Rezepturen ausprobiert. Bei der Vakuum-Destillation bleiben die Aromen des zugrundeliegenden Weins zu großen Teilen erhalten. Abgestimmt darauf haben wir mit verschiedenen Aroma-Zusätzen

und dem Restzuckergehalt experimentiert. Der alkoholfreie Secco Pfirsich hat weniger Restzucker, er schmeckt frisch und spritzig. Hibiskus bringt eine herbere Note mit, darauf haben wir die Süße angepasst, um einen harmonischen Geschmack zu bekommen.“

Und wer nicht ganz auf den Alkohol im Wein verzichten will?

Eva Schilling: „Seit diesem Jahr haben wir auch alkoholreduzierte Getränke im Sortiment: Unseren beliebten ‚Sommertraum‘-Wein gibt es als leichten ‚Sommertraum Spritz‘. Außerdem haben wir Weinschorlen in 0,33-l-Flaschen für unterwegs.“



SECCO OHNE ALKOHOL: SO LÄUFT DIE VAKUUM-DESTILLATION AB

Die Herstellung der Perlweine basiert auf dem schonenden Verfahren der Vakuum-Destillation, mit dem der Alkoholgehalt des Weins auf 0,0 % reduziert wird. Im Anschluss erfolgen die Aromatisierung und die Anpassung des Restzuckergehalts. Beim Abfüllen in die Flasche wird das Getränk durch den Zusatz von Kohlensäure verperlt.



(1) Wein bildet die Grundlage für den Secco. Dieser wird in eine Destillationsanlage gegeben.



(2) Dort wird ein Vakuum erzeugt und der Wein auf eine Temperatur zwischen 30 und 35 Grad erhitzt.



(3) Durch das Vakuum verdampft der Alkohol schon bei niedrigen Temperaturen und die Aromen werden geschont.



(4) Der Alkohol steigt als Dampf nach oben und wird aufgefangen. Übrig bleibt die entalkoholisierte Flüssigkeit.



**ORTENAUER
WEINKELLER**
SEIT 1953 IN BADEN

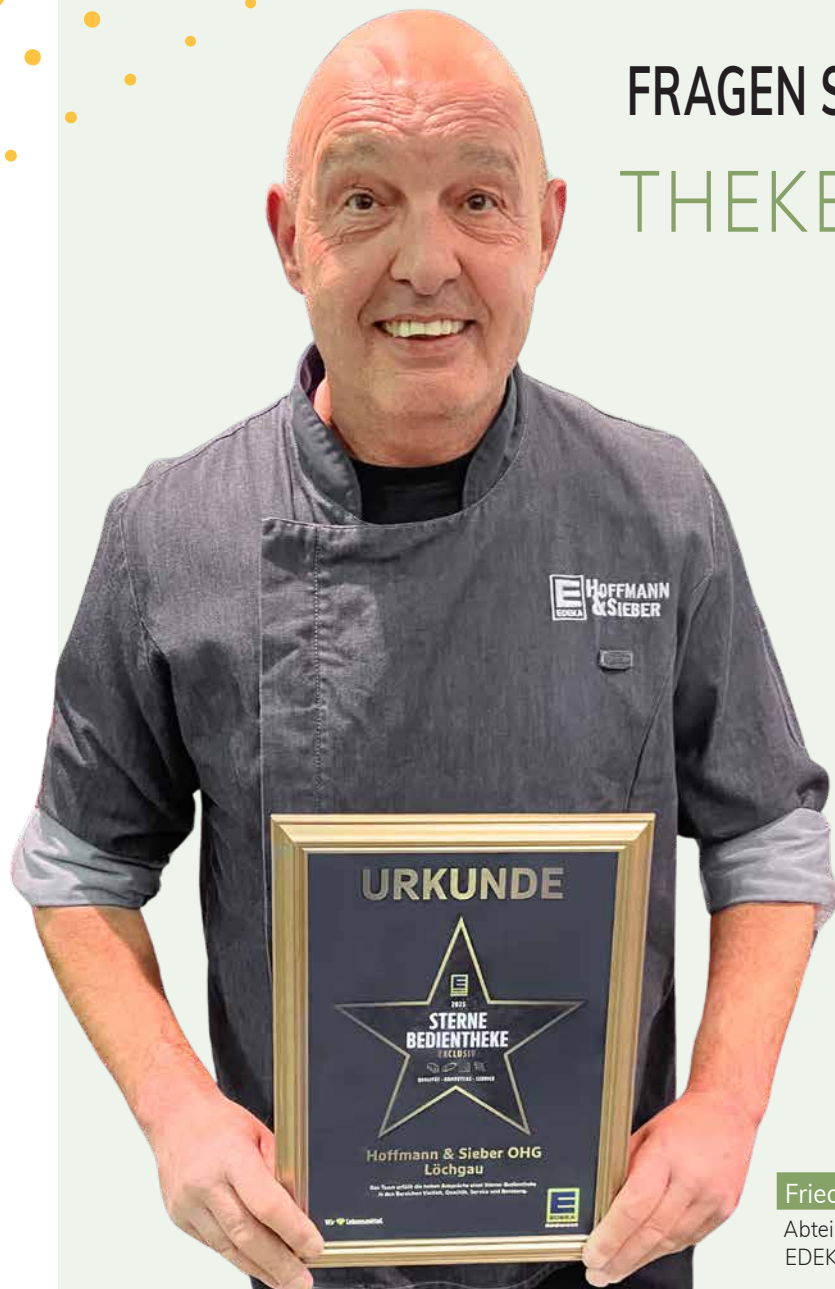
MEHR INFOS:
ortenauerweinkeller.de



*Rund 200
Winzerinnen und Winzer
mit ca. 370 Hektar Rebfläche gehören
zum Ortenauer Weinkeller.*

**#ZUKUNFT
LEBEN**





FRAGEN SIE UNSERE THEKENFACHKRÄFTE!



Herr Weiler, was macht das
Markenfleischprogramm Württemberger
Lamm so besonders?

„Die Schafe fressen heimische Kräuter und Gräser, oft frisch auf der Weide: Rund 100 Schäferbetriebe in Baden-Württemberg sind Teil der Erzeugergemeinschaft Württemberger Lamm. Einige Schäferinnen und Schäfer wandern mit den Tieren von Weide zu Weide, wie schon vor Hunderten Jahren – und pflegen dabei Kulturlandschaften wie die Wacholderheide.

Das regionale Lammfleisch ist besonders frisch und fettarm. Das Futter der Tiere sorgt für einen würzigen Geschmack und eine angenehme Festigkeit – den Unterschied schmecken Sie beim ersten Bissen!

Das Thekenkonzept in unserem Markt wurde bereits mehrfach als ‚Sterne-Bedientheke‘ ausgezeichnet. Viele meiner Kundinnen und Kunden kenne ich persönlich, sie vertrauen meinem Rat. Im Sommer empfehle ich Lammkoteletts zum Grillen, leicht gewürzt mit Rosmarin. Und an kühleren Tagen ist geschmorte Lammhaxe einfach herrlich!“



Friedrich Weiler

Abteilungsleiter Bedientheke Fleisch im
EDEKA Hoffmann & Sieber (Löchgau)

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:** Carsten Riedl, Michael Bode, Patrick Reimann Photodesign, Werbe-
fotografie Guido Gegg, Stefanie Brückner, Foto Braitsch, Jacques Marais (Palmiet River), Initiative Natürlich Nabern, heggelbach Süd eGbr., EDEKA
Ueltzhöfer, EDEKA Südwest, Digihelion/Silvia Bogdanski/alex/PURE VECTOR WORK/Peacefully7/Abdullah/Christian Müller/Warpiya/fotomas-
ter/Ira/John/Dwi Prasetyo/Creative Nature/Hans Arnold Eberlein/Torsten Dietrich/macondos/Robin/Chelpanoff/Md/Saddat/berkahjayamaterial/
kia/hobonski/kornkun/and4me/phive2015/Cekre/Per Grunditz/Lena/alenaohneva/MdAshik/yggdrasil/PaHa/Smileus/faster/Tech.Illustrations/
liubomir118809/stock.adobe.com. **Druck:** Stark Druck GmbH + Co. KG, Pforzheim





URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

Morgens Kühe melken und nachmittags auf den Äckern vorbeischaun, wo Sellerie und Rote Bete für die Regionalmarke UNSERE HEIMAT wachsen: Wer einige Tage lang bei der Hofgemeinschaft Heggelbach Urlaub macht, erlebt den landwirtschaftlichen Alltag hautnah.

GEWINNSPIEL-FRAGE

Was baut die Hofgemeinschaft Heggelbach für die Regionalmarke UNSERE HEIMAT an?

GEWINNSPIEL

Wir verlosen einen
Wochenend-Aufenthalt
in einer Ferienwohnung
der Hofgemeinschaft
Heggelbach (Familie mit
max. 2 Kindern,
Nebensaison).

MEHR ERFAHREN

[zukunftsleben.de/
bauernhof-urlaub](https://zukunftsleben.de/bauernhof-urlaub)



So machen Sie mit: Beantworten Sie die Gewinnspielfrage auf <https://edeka-sw.de/Zukunftleben-Gewinnspiel-2-2026> und füllen Sie dort bis zum **24. Oktober 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: 24.09.2026 bis 24.10.2026 (um 18 Uhr)

AUSGEZEICHNETE HALTUNG



- ✓ **VON MAI BIS OKTOBER**
sind die Rinder auf den Schwarzwald-Weiden
- ✓ **GRAS UND KRÄUTER**
suchen sie sich auf der Weide selbst
- ✓ **HEU UND SILAGE**
gibt es als Futter in den kalten Monaten
- ✓ **RUND 180 BIO-BETRIEBE**
gehören zur Erzeugergemeinschaft



Die Partnerschaft von EDEKA Südwest
und der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald
Bio-Weiderind wurde im Juli 2026 mit dem
Regional-Star ausgezeichnet. Vergeben wird
der Preis von dem Branchenmagazin
„Lebensmittel Praxis“ und der Grünen Woche Berlin.

LP Lebensmittel Praxis Grüne Woche

