



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

EDEKA-WEZ in Stadthagen hat „Deutschlands beste Wursttheke 2023“

- **Verbraucherwahl bringt Markt unter die Top 10**
- **Fokus der Wursttheke liegt auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität**

Stadthagen, 24. Oktober 2023. Die Verbraucher haben entschieden und das Ergebnis war eindeutig: Die Wursttheke des EDEKA-WEZ an der Bahnhofstraße in Stadthagen gehört zu den zehn Besten Deutschlands. Eine hochkarätige Fachjury verlieh der Stadthagener Wursttheke nun auf Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2023“.

Im Frühjahr dieses Jahres waren die Leser der Food-Magazine des Jahreszeiten Verlags dem Aufruf gefolgt und nannten den Redaktionen ihre persönliche Lieblingswursttheke. Die zehn am häufigsten genannten Märkte erhalten die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2023“.

Die Wursttheke des EDEKA-WEZ erhielt den Titel auch dank des engagierten Teams, bestehend aus elf Mitarbeitenden sowie einem Auszubildenden. „Diese Auszeichnung ist ein Beweis für unser Engagement, unseren Kunden eine herausragende Auswahl an hochwertigen Wurstwaren zu bieten. Wir sind stolz und freuen uns darauf, unsere Kunden auch weiterhin mit erstklassigen Produkten und bestem Service zu begeistern“, so Christoph Schiller, Fleischermeister und Abteilungsverantwortlicher.

An der 16 Meter langen Wursttheke des EDEKA-WEZ Stadthagen werden rund 200 Wurst- und Schinkenspezialitäten angeboten. Neben dem kompetenten Team zeichnet die Wursttheke eine Vielzahl an Eigenproduktionen wie beispielsweise Roastbeef, Leberkäse, Hackbraten und mehr aus. Der EDEKA-WEZ in Stadthagen setzt außerdem einen starken Fokus auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität. So arbeitet der Markt eng mit regionalen Erzeugern von Wurstwaren zusammen, darunter die EDEKA-Produktionstochter Bauerngut und Grahmann & Ahrberg. Außerdem bietet das Team ein umfangreiches Bio-Wurstsortiment von Rack & Rüter, qualitativ herausragende Wurstspezialitäten von renommierten Herstellern wie Wiltmann und Bedford sowie Produkte von Glücksatt, die in Aktivstallhaltung produziert werden und die Haltungsform vier erfüllen. Die Kunden finden damit eine große Auswahl an hochwertigen und lokalen Produkten, die höchsten Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards entsprechen. Neben den nationalen und regionalen Angeboten präsentiert die Theke eine erlesene Auswahl an internationalen Wurstspezialitäten, insbesondere das italienische Wurstsortiment.

Der Branchenwettbewerb „Deutschlands beste Wursttheke“ wurde in diesem Jahr bereits zum 22. Mal verliehen. Ausgerufen wird er von dem Wurst- und Schinkenspezialisten Wiltmann und von den vom



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Jahreszeiten Verlag herausgegebenen Food-Magazinen Lafer – Johann Lafers Journal für den guten Geschmack, Der Feinschmecker, Foodie und Cornelia Poletto.

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 11,3 Milliarden Euro und rund 75.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich der selbstständigen Einzelhändlerinnen und Einzelhändler) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht im Kern seit 1920, erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze und umfasst Bremen, Niedersachsen, einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Zwei Drittel der insgesamt 1.500 Märkte sind in der Hand von selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören darüber hinaus mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer's**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg.