

Presse-Information



EDEKA Weckert in Stuttgart mit eigener Dry Age Manufaktur

Stuttgart, 24.09.2019. In dieser Woche ist es endlich soweit, der neue EDEKA-Markt in der Stuttgarter Schlossstraße 104 öffnet am Donnerstag zum ersten Mal seine Türen. Für Fleischliebhaber hat sich die Kaufmannsfamilie Weckert etwas Besonderes einfallen lassen: eine eigene Dry Age Manufaktur.

Die Reifekühlschränke für das besondere Fleisch stammen aus Bad Saulgau und besitzen im Innern eine hochpräzise Technologie. Damit können Marc Weckert und seine Mitarbeiter ihre Fleischprodukte direkt im neuen Markt veredeln. Die Trockenreifung von Fleisch, das so genannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und erhält dadurch ein intensives Aroma.

Daneben bietet der neue Vollsortimenter, der montags bis samstags von 7.30 bis 21.00 Uhr geöffnet hat, auch eine große Auswahl an Bio-Produkten, ein individuelles Sortiment an internationalen Spezialitäten, an gluten-, laktosefreien und veganen Produkten sowie an Erzeugnissen aus der Region.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

Konzern-Außenumsatz 2018: 8,7 Mrd. Euro

Mitarbeiter gesamt: rund 44.000 (inkl. selbst. Einzelhandel)

Auszubildende gesamt: rund 3.100 (inkl. selbst. Einzelhandel)

Absatzgebiet: Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg, Saarland, Süden von Hessen und Teile Bayerns

www.verbund.edeka/suedwest

www.edeka.de/suedwest

EDEKA
Handelsgesellschaft
Südwest mbH
Edekastraße 1
77656 Offenburg

Geschäftsführer:
Rainer Huber (Sprecher),
Jürgen Mäder,
Rudolf Matkovic

Pressesprecher:
Christhard Deutscher
Tel.: 0781 502-6611
Fax: 0781 502-6180

E-Mail: presse@edeka-suedwest.de