

PRESSEINFORMATION

Käse-Star 2025: EDEKA Center WEZ Stadthagen holt den Titel

- **Bedientheke für Käse im EDEKA Center WEZ ist die Beste Deutschlands**
- **Fachwissen, Auswahl und Kundenumgang überzeugen**

Stadthagen, 17. September 2025. Käse-Liebhaber aufgepasst: Die Bedientheke für Käse im EDEKA Center WEZ in Stadthagen ist die Beste in Deutschland. Im Branchenwettbewerb „Käse-Star 2025“ von der Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ belegte der Markt jetzt bei der feierlichen Preisverleihung im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg in Königswinter den ersten Platz. Nominiert war er in der Kategorie „2.001 bis 3.500 Quadratmeter Verkaufsfläche“.

Das dreiköpfige Team hinter der Bedientheke für Käse konnte die Jury besonders durch seinen herzlichen Kundenumgang, sein Fachwissen und seine kreative und große Produktauswahl überzeugen. „Der Gewinn des ‚Käse-Stars‘ ist eine große Würdigung für unsere tägliche Arbeit. Darauf sind wir unglaublich stolz“, sagt Abteilungsleiterin Nina Triller, die im Rahmen ihrer Tätigkeit im EDEKA Center WEZ vor fünf Jahren ihre Weiterbildung zur Käse-Sommelière absolvierte. „Dass wir den ersten Platz belegt haben, zeigt uns, dass unser Weg, alles daran zu setzen, unsere Kunden täglich mit der besten Auswahl zu begeistern, der Richtige ist.“

An der über sieben Meter langen Bedientheke des Marktes finden sich über 600 Käsesorten wieder – darunter auch viele Eigenkreationen wie selbstgemachte Frischkäsevarianten, Grillartikel und kreativ gestaltete Käseplatten auf Bestellung. Ein besonderer Fokus liegt zudem auf Käse in Bio-Qualität und regionalen Produkten – dieser Bereich ist auch von den Kunden stark nachgefragt und deshalb in den letzten Jahren immer weiter gewachsen. Darüber hinaus legt Nina Triller mit ihrem Team großen Wert darauf, sich von anderen Bedientheken für Käse abzuheben. „Mein Anspruch ist es, unseren Kunden das Gefühl einer Feinkosttheke zu geben, mit bester Beratung und exklusiver Auswahl“, erklärt die Käseexpertin.

Die Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ veranstaltet den Branchenwettbewerb „Käse-Star“. Nach den Bewerbungen der Märkte folgt ein Inkognito-Marktbesuch mit Testkauf durch das Redaktionsteam der „Lebensmittel Praxis“. Nominiert werden anschließend insgesamt neun Bewerber in drei Kategorien. Die Gewinner ermittelt eine unabhängige Fachjury – bestehend aus Vertretern des Handels und der Industrie. Zu den Bewertungskriterien zählen neben der Kundensprache und Freundlichkeit auch das vorhandene Fachwissen, Sauberkeit, eine fachmännische Schneidetechnik sowie die allgemeine Arbeitsweise und auch der wirtschaftliche Erfolg der Theke.



PRESSEINFORMATION

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12,24 Milliarden Euro und rund 76.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und fast 3.400 Auszubildenden) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht 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. Mehr als drei Viertel der fast 1.500 Märkte sind in der Hand von rund 640 selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer's**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionss Unternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg. Die EDEKA Minden-Hannover engagiert sich wegweisend in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Seit über 100 Jahren ist **verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln** eines der Grundprinzipien des Unternehmensverbundes.