



**EDEKA
SÜDWEST
FLEISCH**

Markt-Bäckerei



**MACHEN
SIE MIT!**

FEUERWEHR-AKTION

zur Stärkung der Jugendfeuerwehren im Südwesten

Wir haben VIEL ERREICHT!



„Retten. Löschen. Bergen. Schützen.“

– wenn’s brennt, ist die Feuerwehr zur Stelle.
Damit das so bleibt, ist die Nachwuchsarbeit in den regionalen Feuerwehrverbänden entscheidend.

Mit der Feuerwehr-Aktion und dem Verkauf spezieller **Feuerwehr-Produkte** unterstützt EDEKA Südwest die Jugendfeuerwehren in der Region.

Seit 2017 kamen so bereits **160.000 Euro** an Spenden zusammen – unter anderem für Zelte für die Kinder- und Jugendgruppen oder Veranstaltungen auf Kreis- bis Landesebene. Alles mit dem Ziel, junge Menschen für die Arbeit der Feuerwehr zu begeistern.

Möchtest auch Du Mitglied einer Jugendfeuerwehr werden?

Dann melde Dich bei Deiner örtlichen Feuerwehr oder bei uns unter:
nachhaltigkeit@edeka-suedwest.de



Spenden-Aktion!

Helpen auch Sie mit!

- 🔥 Kaufen Sie eins dieser Produkte
- 🔥 Unterstützen Sie damit die Feuerwehr
- 🔥 Genießen Sie Ihre Wurst/Ihr Steak mit Brötchen
- 🔥 Erzählen Sie Freunden und Bekannten davon



Während der Feuerwehr-Aktion von April bis September können Sie an den Bedien- und/oder SB-Theken das Feuerwehr-Steak, die Feuerwehr-Wurst sowie in den Markt-Bäckereien das Feuerwehr-Ciabatta-Brötchen kaufen. Damit helfen Sie den Jugendfeuerwehren im Südwesten – denn ein Teil des Erlöses spendet EDEKA Südwest.



Heiße Rezeptideen

Sie können leckere Gerichte grillen und damit jede Grillparty anfeuern. Wie wär's zum Beispiel mit einem Feuerwehr-Steak-Schaschlik oder dem Flat-Dog „Firefighter“?

Feuerwehr-Steak-Schaschlik



Vorbereitungszeit: 10 Min.

Garzeit: 15–18 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

- ✓ 4 Feuerwehr-Steaks von EDEKA
- ✓ 80 g Mayonnaise
- ✓ 40 g Dijonsenf
- ✓ 200 g Zwiebeln, geschält

- ✓ 1 Paprika, rot
- ✓ 80 g Eisbergsalat, gerüstet
- ✓ 4 Feuerwehr-Ciabatta-Brötchen, erhältlich in Ihrer Markt-Bäckerei

Zubereitung in der Küche

1. Steaks in gleich große Stücke/Würfel schneiden. Mayonnaise und Senf mischen und Fleisch damit einreiben.
2. Zwiebeln in Spalten schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke teilen.
3. Alles abwechselnd auf Metall-Spieße aufziehen und dabei 2–3 cm an den Spitzen frei lassen.
4. Die Stücke dürfen eng aneinander anliegen, damit alles schön saftig bleibt.
5. Brötchen an einer Seite aufschneiden.

TIPP: Durch die Mayonnaise und den Senf wird das Schaschlik saftig und auf zusätzliche Sauce kann verzichtet werden. Wenn gewünscht, können noch etwas Senf und Mayonnaise in das Ciabatta-Brötchen!

Zubereitung am Grill

1. Grill mit direkter Hitze bei 180–200 °C vorbereiten.
2. Die Spieße kreuzweise und frei hängend mit den Spitzen in den Rost einhängen.
3. Deckel des Grills für 15–18 Minuten schließen.
4. Je nach Belieben die Schnittflächen der Feuerwehr-Ciabatta-Brötchen kurz anrösten.
5. Die untere Seite der Brötchen mit Eisbergsalat belegen.
6. Nun je Brötchen einen Spieß auflegen, mit der Oberseite des Brötchens festhalten und den Spieß herausziehen.



Weitere Infos
im Internet!



Probieren Sie auch:

Flat-Dog „Firefighter“

Brandschutzordnung

Brände verhüten!

Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten. Das Rauchen ist nur in den ausgewiesenen Raucherzonen erlaubt!



Verhalten im Brandfall: Ruhe bewahren.

1. Brand melden

112



Wo ist der Notfallort?
Was ist passiert?
Wer ruft an?
Warten!



Handfeuermelder betätigen!

2. In Sicherheit bringen



Gekennzeichneten Fluchtwegen folgen!
Gefährdete und hilflose Personen mitnehmen!



Fenster und Türen schließen!
Am Sammelplatz:
Werden Personen vermisst?
Auf Anweisungen achten!



Aufzug nicht benutzen!

3. Löschversuch unternehmen



Feuerlöscher benutzen!



Wandhydranten benutzen!

