

# Erster Bonner Naschmarkt

Genuss vermittelt man am Einfachsten mit Verkostungen. Mit einem Naschmarkt begeisterte Edeka Mohr seine Kunden für Käse, Fleisch und vieles mehr.

Zum ersten Naschmarkt in Bonn hatte Angelika Niedenhoff, Abteilungsleiterin Frische bei Edeka Mohr, am 19. und 20. Juni in den Markt in der Bornheimer Straße eingeladen. Genussevents sind den Stammkunden von Edeka-Händlerin Kirsten Mohr durchaus bekannt, aber eine solche Schlemmerreise durch den Markt war eine echte Neuheit. Rund 30 Verkostungsstände verteilten sich vom Eingangsbereich durch die einzelnen Abteilungen bis kurz vor den Kassensbereich und deckten einige genussreiche Warengruppen ab. „Nachdem wir im letzten Jahr den Kreativ-Award für unsere Österreich-Länderaktion bekommen haben, stellen wir uns die Frage, wie wir darauf aufbauen können. Ein neuer Impuls musste her“, so Angelika Niedenhoff. Als bekennender Österreich-Fan war sie auf dem Naschmarkt sowie den kleinen Stadtteilmärkten Wiens unterwegs und war angetan von der Warenvielfalt und Präsentation. Und die Idee zum Naschmarkt im Edeka-Markt war geboren.

Auch Edeka-Händlerin Kirsten Mohr konnte schnell von der Idee begeistert werden. „Es ist schön, dass Frau Mohr uns als Team so aktiv sein lässt und uns unterstützt. Daher macht es so einen Spaß, bei Edeka Mohr zu arbeiten“, hebt Angelika Niedenhoff hervor. Als Mitglied der Gilde des Fromagers war es Angelika Niedenhoff wichtig, ihre „Gilde-Familie“ bei der Planung und Umsetzung mit ins Boot zu nehmen. So war es nicht verwunderlich, dass die Gilde gleich im Eingangsbereich mit einem Stand präsent war.

Gewürzmischungen und außergewöhnliche Räucherchips machten vor der Eingangstür bereits Appetit auf den besonderen Wochenendeinkauf. Dabei war gleich auch die Meinung der Kunden gefragt, denn Gewürzspezialist Van Hees hatte eine exklusive Edeka Mohr-Gewürzmischung entwickelt, die von den Kunden bewertet werden durfte. Doch vor allem standen die Käse- und Wursthersteller im Fokus der Aktion. An der Heumilch-Alm zeigte Christiane Mösl einmal pro Stunde in der kleinen Käseschule, wie aus Milch Käse wird. Die fertigen Heumilchkäse und leckere Gerichte daraus durften auch gleich probiert werden. Italienische Weichkäse aus Italien, der Hartkäse Västerbottensost aus Schweden, Schnittkäse aus Holland und traditionsreiche Spezialitäten aus Frankreich durften ebenso probiert werden, wie die affinieren Köstlichkeiten des Odenwälder Käsekellers sowie des Rheingau-Affineurs. Lammspezialitäten aus Neuseeland, Eigenproduktionen des Marktes sowie Gin-, Wein- Saft- und Draftbeer-Hersteller rundeten den Naschmarkt ab.

Rund ein halbes Jahr waren für die Planung und Umsetzung der Aktion notwendig, ließ sich Angelika Niedenhoff entlocken. Doch nicht nur für die Kunden war der Naschmarkt eine tolle Aktion. „Fleisch und Käse bilden ein tolles Team in unserem Markt und die Umsetzung des Naschmarkts ließ meine Mannschaft noch enger zusammenrücken“, so die Frischeleiterin. Bei so viel positiver Resonanz dürfen sich die Mohr-Kunden sicher auf den zweiten Bonner Naschmarkt freuen.



Anke Heymach ist die Rheingau-Affineurin und stellte ihre affinieren Käsespezialitäten vor.



Köstlichkeiten aus dem Odenwälder Käsekeller machte Marcus Böhmer den Kunden schmackhaft.



Französische Spezialitäten aus dem Hause Fromi stellte Yann Meyer den Kunden vor.



Nicole Kretzschmar (Abteilungsleiterin Käsetheke), Angelika Niedenhoff (Leiterin Frische) und Daniel Wiesner (Abteilungsleiter Fleisch und Wurst) waren maßgeblich für die Organisation und Umsetzung des Naschmarktes verantwortlich.

In der kleinen Käseschule zeigte Christiane Mösl, wie aus Milch Käse wird.



Tom Wilmes stellte die Rohmilchkäse von Jules Käsekiste vor.

Holländische Käse mit italienischem Flair durften am Prima Donna-Stand probiert werden.



v. li. Oliver Zybell, Detlev und Marion Martens hatten den Väterbottensost aus Schweden mit nach Bonn gebracht.