



*Qualität ist unser Versprechen!*



*Matti Wessel*



# Liebe Kunden,

zunächst möchte ich mich ganz herzlich bei Ihnen bedanken – in mehrfacher Hinsicht. Erstens für das positive Entgegenkommen seit der Marktübernahme. Zweitens für Ihr Mitziehen bei all den coronabedingten Maßnahmen und drittens für Ihre tolle Reaktion auf unsere Premierenausgabe der Marktzeitung. Viele sind auf mich zugekommen und hatten Lob für das erste Heft – also machen wir weiter (lacht).

Viele wollten, nachdem sie zumindest meinen Lebenslauf lasen, auch den Menschen Matti Wessel kennenlernen. Diesem Wunsch komme ich gern nach.

Ich wohne mit meiner noch 7-jährigen Tochter aus meiner vergangenen Ehe, mit meiner jetzigen Lebensgefährtin, ihrem 16-jährigen Sohn und ihrer Familie in Buchholz in der Nordheide. Selbst habe ich vier Geschwister, davon eine Zwillingsschwester. Generell würde ich mich als Frohnatur bezeichnen. Eigentlich habe ich fast immer gute Laune – oftmals kann ich damit Leute mitreißen und animieren, manchmal – besonders morgens – sind noch nicht alle Kollegen für diese gute Stimmung bereit (lacht). Ich bin sportbegeistert und habe vor einiger Zeit noch viel Fußball gespielt, das ist aber sehr rückläufig mit stärker aufkommender Arbeit. Dennoch bin ich weiter sehr interessiert, langjähriger Anhänger von Borussia Dortmund und möchte mich auch in Zukunft – wenn auch nur unterstützend – gern auch für den lokalen Fußballverein einsetzen. Ansonsten – wenn ich wirklich mal viel Zeit habe – lege ich mich auch einfach mal auf die Couch und mache nichts.

So, das war einiges. Ebenso wie diesen Wunsch können Sie gern jederzeit auf mich zukommen und Fragen an mich richten. Auch wenn ich sicher nicht auf alles eine Antwort habe, versuche ich doch allen offen und transparent zu begegnen wie möglich.

Nun also noch einmal vielen Dank und weiterhin viel Spaß beim Lesen!



## EDEKA Wessel in neuem Gewand

Vorbei sind die Zeiten in Schwarz, in Vlies und Reißverschluss. EDEKA Wessel hat sich herausgeputzt. Das Team trägt jetzt weißes Hemd mit blauer Weste – das zeigt Chic und gibt einen leichteren Eindruck als ein Vliespulli. Freundlich sollen die Mitarbeiter herüberkommen – das Lächeln hatten sie schon immer, doch das Outfit bringt nun sein Weiteres. „Wir hoffen, es kommt gut an. Mir gefällt es“, meint Inhaber Matti Wessel.

# Wir sind EDEKA Wessel



*Frank Bee,*  
Kaufmanns Urgestein

Ich kann gar nicht ohne. Meine Familie führte bereits seit drei Generationen ein Geschäft, also habe ich das Kaufmannsgen in mir und bin auch in diesen Bereich eingestiegen. Eine Zeit habe ich bei meinem Eltern gearbeitet, war aber auch schon in Schwarmstedt oder Geesthacht – ich bin rumgekommen im Handel. Leider mussten wir unseren Standort in Wieren schließen. Auch wenn ich nun eigentlich schon in Rente bin, arbeite ich zu gern in diesem Bereich weiter. 2014 begann ich im Wresterder EDEKA und helfe jetzt bei Matti Wessel in allen Bereichen aus. Da wird es nicht langweilig. Sonst fotografiere ich gern, das ist ein schöner Ausgleich für mich.



*Matthias Dramert,*  
jung und viel gesehen

Zunächst habe ich das Handwerk des Kaufmanns über drei Jahre über die Deutsche Angestellten-Akademie (DAA) gelernt. Das war super, da ich jedes Jahr in ein neues Geschäft kam und so bereits zu Beginn viel kennenlernen und erleben konnte. 2017 habe ich dann bei EDEKA Koch angefangen, mich vorgestellt, einen Tag zur Probe gearbeitet und konnte dann als fester Mitarbeiter loslegen. Es ist schön, dass Matti Wessel uns alle übernommen hat, so können wir alle als eingespieltes Team weitermachen und mussten uns nicht neu orientieren. So darf ich auch weiter in meiner Getränkeabteilung tätig sein, was mir viel Freude bereitet.



*S. Bielesch,*  
zufällig begeistert worden

Eigentlich habe ich Zahntechnikerin gelernt, bin aber durch Zufall in den Handel gerutscht – also als Quereinsteigerin. Aber das war eine gute Fügung, denn ich hab das Metier lieben gelernt. Anfangs habe ich noch als Stundenkraft bei netto gearbeitet, wollte aber mehr. Daraufhin habe ich mich bei EDEKA beworben und das hat geklappt. Jetzt räume ich hier die Regale ein und bin an der Kasse zu finden. Das ist noch das Beste: da begegnet man jedem Kunden, kann beim Kassieren manchmal ein bisschen quatschen und lernt die Leute kennen. Das gefällt mir besonders.

# Mehr Bio – mehr Genuss

Unsere Ernährung befindet sich im Wandel. Das Augenmerk geht von Masse zurück zur ausgewogenen und dem Körper eher zuträglichen Nahrung. Außerdem wächst das Bewusstsein für die Herkunft und Herstellung der Produkte. Ein wesentlicher Bestandteil einer gesunden Wirtschaftsweise ist die ökologische Erzeugung von Lebensmitteln. Die Nachfrage nach Bio steigt. Kunden wissen um die Bedeutung ihrer Kaufentscheidung. Und EDEKA Wessel unterstützt dies nach Kräften.

Überall im Markt können Sie auf ein großzügiges Angebot an Bioartikeln verschiedener Anbauverbände zugreifen: Bei Obst und Gemüse, den Molkereiprodukten, Konserven, Eis, Getränken, sogar Kosmetik und Reinigungsmitteln. Dabei weist das Angebot das klassische Bio-Siegel auf, aber geht auch darüber hinaus. EDEKA Wessel hat ein großes Sortiment an EDEKA-Bio-Produkten und Artikeln der großen Bio-Anbauverbände wie Bioland oder Demeter, deren Handlungsweise weit über die Vorgaben des EU-Biosiegels hinausgehen. Aber was macht Bio so besonders?



**demeter**

## Demeter

folgt EU-Bio-Richtlinien und darüber hinaus Demeter-Richtlinien: ausschließlich biologisch-dynamische Bewirtschaftung des gesamten Betriebes in geschlossenem Kreislauf.

## 100% Geschmack

Obst und Gemüse kommt ohne künstliche Zusätze aus. Statt auf Geschmacksverstärker wird auf den Eigengeschmack gesetzt. Zudem sind zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe enthalten.

## Nachhaltigkeit

Ökologischer Anbau erfolgt im Einklang mit der Natur. Durch das Nachhaltigkeitskonzept können auch zukünftige Generationen von der Natur und ihren Ressourcen profitieren.

## Bioland

**Bioland**

ist ein Verband für organisch-biologischen Landbau. Bioland-Richtlinien: Statt 47 Zusatzstoffe (wie bei Öko-Verordnung der EU) sind nur 23 erlaubt.

**BIO**  
nach  
EG-Öko-Verordnung

## Das Bio-Siegel

vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz richtet sich nach Öko-Verordnungen der EU: Zutaten müssen mind. zu 95 % aus ökologischem Landbau stammen.

## Artgerechte Tierhaltung

Bio-Betriebe haben höhere Anforderungen an die Tierhaltung. Sie bieten mehr Platz und Licht im Stall und möglichst Auslauf im Freien. Gefüttert wird ausschließlich aus ökologischem Anbau.

## Transparente Herstellung

Durch Kontrollnummern kann der Herstellungsprozess nachverfolgt werden. Außerdem prüft eine Kontrollstelle, ob die vorgeschriebenen Richtlinien eingehalten wurden.

## Naturland



fördert den ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 53 000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände.

## Klimaschutz

Bei der Herstellung werden weniger Treibhausgase ausgestoßen. Beim Anbau von Bio-Obst und -gemüse wird auf den Einsatz von Stickstoffdünger verzichtet und organischer Dünger verwendet.

## Keine Gentechnik

In Bio-Produkten steckt weniger Chemie und keine Gentechnik. Die Bio-Hersteller sind aufgrund der EG-Öko-Versicherung dazu verpflichtet, auf den Einsatz von Gentechnik zu verzichten.

## Ohne Gentechnik

vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz richtet sich nach EU-Vorgaben: keine gentechnisch veränderten Lebensmittel oder Zusatzstoffe, nur Verwendung gentechnikfreier Futtermittel.

**Ohne  
Gentechnik**



## Mit dem EU-Bio-Logo

werden Produkte gekennzeichnet, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert und kontrolliert wurden.



## Wenn Gutes liegt so nah – die Bohlsener Mühle

Keine 15 Kilometer trennen EDEKA Wessel und einen seiner vielen regionalen Partner: die Bohlsener Mühle. Die Nähe ist ein klarer Vorteil der Kooperation. Die Qualität der nachhaltig erzeugten Produkte ist ein weiterer.

Die Mühle produziert seit 1979 biologisch – mit Erfolg. Heute zählt das Unternehmen zu den erfolgreichsten der Region. Erst kürzlich hat es seine Kapazitäten durch Erweiterungen von Produktion und Verwaltung stark erhöht. Auch das Ressourcen- und Energiemanagement wurde optimiert. Immer im Fokus: die Bioland-Richtlinien, deren ökologische Wirtschaftsweise auf einer Kreislaufwirtschaft basiert und so umweltverträglich und nachhaltig agiert.

Täglich produziert die Bohlsener Mühle rund 100 verschiedene Produkte, in denen sowohl alte (Emmer, Einkorn), neue (Weizen, Gerste) und sogenannte Pseudo-Getreidesorten (Amaranth, Quinoa) Verwendung finden. Sie sorgen für Geschmack und gute Inhaltsstoffe in den Mehlen, Müslis, Keksen und weiteren Backwerken. Umfangreiche Kontrollen bestätigen die hohe Qualität. Genuss, Qualität, Transparenz, Nachhaltigkeit machen die Bohlsener Mühle zu einem ökologisch verantwortungsvollen Unternehmen, das fantastische Grundnahrungsmittel und Snacks liefert.



## Mit Herz und Mühle: die große Bauckhof-Produktvielfalt

Feinschmecker-Mehle, saftige Kuchen- und Brotbackmischungen, nahrhafte Porridges und vollwertige Müslis, glutenfrei, weizenfrei und vegan – seit rund 50 Jahren steht die Marke Bauckhof für Bio- und Demeter-Produkte, die köstlich und einfach zuzubereiten sind. Hergestellt werden sie im traditionellen Müllerhandwerk in den Bauckhof-Mühlen.

Die Wurzeln der Bauck GmbH reichen zurück in das Jahr 1932: Als einer der ersten in Deutschland stellte Eduard Bauck den Ur-Bauckhof auf die biologisch-dynamische Landwirtschaft um. Später kam eine Mühle hinzu, inzwischen vermahlt der familien- und mitarbeitergeführte Betrieb sein Getreide auf zwei Mühlen in der Lüneburger Heide. Bis heute sind die Bauckhof-Inhaber und -Mitarbeiter überzeugt: Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist die gesündeste Alternative für Mensch, Tier und Natur. In der Bauckhof-Mühle werden deshalb am liebsten Erzeugnisse von regionalen Demeter-Landwirten verarbeitet mit dem Ziel, die Menschen mit den Produkten für Bio und Demeter zu begeistern und dadurch möglichst viel Ackerfläche für eine gesunde Landwirtschaft zu sichern.



# So schmeckt der Herbst

Es ist noch Sommer, aber der Herbst kündigt sich bereits an – mit allem, was ihn ausmacht. Die Blätter färben sich bunt, das Wetter lädt zu gemütlichen Stunden in der Stube und die kulinarischen Köstlichkeiten der Saison bringen besondere Gerichte auf den Tisch. Die Highlights dieser Jahreszeit sind die Kürbisse und die Pilze. Beides erhalten Sie frisch bei EDEKA Wessel. Die Kürbisse stammen prallgefüllt mit guten Inhaltsstoffen von den Feldern der Umgebung. Die Pilze kommen von vertrauensvollen Züchtern. Was diese Genüsse des Frühherbstes ausmacht, erfahren Sie hier.



**HOKKAIDO:** Seine knallige, aber dünne Schale kann in Suppen sowie Kuchen und Salaten problemlos mitgegessen werden. Hinter ihr verbirgt sich ein gelbliches, leicht nussiges und kastanienerartiges Fruchtfleisch.

**PUMPKIN:** Der Pumpkin oder Winter Squash ist größer, aber in Form, Farbe und Weiterverwendung dem Hokkaido ähnlich. Er eignet sich wegen der Größe und dünnen Schale für das Kürbisschnitzen.

**BUTTERNUT:** Das Äußere erinnert an eine Erdnuss, das Innere des Butternut-Kürbisses verwöhnt mit milden Aromen. Es ist vergleichsweise hell, reich an Betacarotin sowie Vitamin C und weist kaum Fett auf.

**MUSKATKÜRBIS:** Er hat eine kräftig gerippte Schale. Das orangefarbene Fruchtfleisch ist süßlich, weshalb er sich für die Zubereitung von Süßspeisen eignet. Eine leichte Muskatnote ergänzt die Aromen.



**CHAMPIGNONS:** Die beliebteste Pilzsorte sind Champignons. Weltweit sind mehr als 60 Arten gelistet. Es gibt sie in verschiedenen Farben und Größen. Mit einem Wasseranteil von 91 % und 1 % Fett schmeicheln sie der Figur.

**STEINPILZE:** Steinpilze schmecken geschmackvoll-intensiv. Als Verfeinerung zum bekömmlichen Ofengemüse, zu klassischem Risotto oder für die pikant-würzige Füllung sind Steinpilze eine bemerkenswerte Gaumenfreude.

**AUSTERNPILZE:** Austernpilze sind Zuchtpilze, die in den Wintermonaten Saison haben. Reich an Vitamin B, Folsäure und essenziellen Aminosäuren sie sind eine gesunde Geschmacksergänzung für Vegetarier.



Die grössten Beeren der Welt

Klein mit Hut - riesig lecker



**ELSTAR:** Bei dieser Sorte handelt es sich um eine Züchtung aus Golden Delicious und Ingrid Marie. Sie hat eine süß-säuerliche Nuance und zeichnet sich durch ein knackiges Fruchtfleisch und eine leuchtend rote Farbe aus.

**GALA:** Die Sorte Gala stammt ursprünglich aus Neuseeland, wo sie als Kreuzung der Sorten Golden Delicious und Kidds Orange entwickelt wurde. Die Farbe der Frucht ist rot, gelegentlich rot gestreift. Diese Sorte Gala schmeckt sehr süß und aromatisch.

**BOSKOOP:** „Schöner aus Boskoop“ heißt diese bekannte alte Apfelsorte vollständig. Sie schmeckt säuerlich und wird häufig zum Kochen und Backen verwendet. Die Früchte sind groß und haben eine auffällig raue Schale.

**BRAEBURN:** Eine seit dem Jahr 1952 in Neuseeland gezüchtete Apfelsorte mit süß-säuerlichem Geschmack und festem Fleisch. Die Früchte sind mittelgroß bis groß mit glänzender Schale. Sie zeichnen sich durch dunkelrote kurze Streifen aus, die teilweise von einer roten Fläche überlagert werden.

**GRANNY SMITH:** Ein ursprünglich aus Australien stammender Apfel mit charakteristisch säuerlichem Geschmack. Er hat eine leuchtend grüne Farbe und ein saftiges, festes Fruchtfleisch.



## Die Heide in Bestform

### Bio-Gemüse auf den Heidehöfen von der Ohe

„Wir sind Kinder vom Land und möchten für unsere Kinder nicht nur das Lebensgefühl, sondern auch gesunde Nutzflächen, artenreiche Wiesen und Wälder und einen mutigen Blick in die Zukunft erhalten“, sagt Jan Wilhelm von der Ohe, Inhaber der Heidehöfe und Landwirt. Diese Philosophie erlaubt es auch, dass die Familie bereits seit dem 16. Jahrhundert im kleinen Heidedorf Bokel lebt und wirtschaftet.

Damit das so bleibt, wird auf den Heidehöfen von der Ohe mit der gesamten Familie weiterhin im Einklang mit der Natur der Heide – von der berühmten Heidekartoffel über Kürbisse, Zucchini und Rhabarber bis zu den Puten – in Bioqualität produziert. Schon die Eltern starteten die Umstellung des Hofes auf Biolandwirtschaft und Jan Wilhelm von der Ohe führt dies seit der Hofübernahme 2013 aus Überzeugung fort. Das äußert sich in einem transparenten Handeln, der Pflege und dem Schutz der Natur sowie letztlich auch den Produkten. Denn die Bio-Kürbisse und -Kartoffeln, die Sie bei EDEKA Wessel finden, sind von Natur aus geschmackvoller, ergiebig und enthalten zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe.

Darüber hinaus aber setzt sich die Familie von der Ohe für die wichtigen Bienen und andere Insekten in diversen Projekten ein. Mehr zu dieser tollen Initiative, zu den Produkten und dem Hof, erfahren Sie auf:

[www.heidehoeft.de](http://www.heidehoeft.de)



Äpfel von süß bis sauer

# Der Geschmack des Spätsommer

Edle Weine sind immer ein Genuss. Besonders in Kombination mit anderen Köstlichkeiten versprechen sie besondere Mußestunden. Warum aber wird gerade der Federweiße ab September so heiß ersehnt und wieso ist anstatt Antipasti oder Käse die Quiche so passend?

Der Federweiße ist weder Traubensaft noch ein Wein. Diese Zwischenform überzeugt durch Frische und Spritzigkeit mit fruchtigen Aromen. Jedes Jahr lesen die Winzer Ende August die frühen reifen Trauben und verarbeiten sie zu Most. Durch das Zufügen von Hefe gärt das Getränk. Es entstehen Alkohol und das typische Prickeln. Unfiltriert – voller guter Inhaltsstoffe und Aromen – kommt der Federweiße dann zu EDEKA Wessel. Ob jemand den Federweißen liebt und sich als optimalen Begleiter eine Quiche zubereitet oder andersherum – Fakt ist: Die beiden Genüsse sind nahezu unzertrennlich. Während der Federweiße mit erfrischenden leichten und süßlichen Noten überzeugt, balancieren Quiche, Flammkuchen und Co. die Aromen mit deftig-herzhaftem und würzigem Geschmack aus. So schaffen beide am Gaumen die Geschmacksexplosion, die das Traumpaar so beliebt machen.

## Wissenswertes

- Federweißer sollte immer stehend gelagert und transportiert werden: Die Flaschenverschlüsse sind aufgrund der weiteren Gärung luft- und somit auch feuchtigkeitsdurchlässig.
- Die Flaschengärung verändert täglich den Geschmack. Ist er Ihnen zu süß, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur ziehen. Trifft er den gewünschten Geschmack, stellen Sie ihn kalt, um die Gärung zu stoppen.
- Es gibt auch Federroten. Dieser verhält sich genauso wie Federweißer, schmeckt aber etwas herber und kräftiger.



## Ohne sie geht's nicht – Zwiebeln

**Speisezwiebel:** Die „Mutter“ aller Zwiebeln nimmt heute in Deutschland etwa acht Prozent der Gemüseanbaufläche ein. Die Farbe der Schale wie die Schärfe können in der Intensität variieren. Der Inhaltsstoff Allicin sorgt für Schärfe und die tränenden Augen.



**Gemüsezwiebel:** Groß und bis 200 Gramm schwer. Unter der hellbraun bis kupferfarbenen Schale liegt weißes, saftiges Fruchtfleisch, das milder und süßlicher ist als das der Speisezwiebel. Sie eignet sich hervorragend zum Rohverzehr in Salaten sowie zum Schmoren. Kann wegen ihrer Größe auch gefüllt werden.



**Rote Zwiebel:** Sie hat eine rote bis dunkelviolette Schale und ihre milde Schärfe macht sich in Salaten, Saucen und Suppen gut. Sie ist reich an Antioxidantien, kann vor Diabetes schützen, Blut verdünnen und Entzündungen bekämpfen.





# mers



**Eschalotte:** Sie wird auch Schalotte genannt und ist ein wichtiger Bestandteil der gehobenen Küche, da sie sich besonders wegen ihres milden Aromas für zum Beispiel Saucen eignet. Die edle, kleine Zwiebel gibt es in verschiedenen Formen von länglich bis rund.



## Kürbis-Flammkuchen

### Zutaten

Für den Belag:

- 100 g Ziegenfrischkäse
- 10 ml Milch
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 TL Kürbiskerne
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 240 ml Wasser

### Zubereitung

Für den Teig: Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten und daraus eine Kugel formen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Apfel und den Kürbis jeweils entkernen und gemeinsam mit der Zwiebel in feine Streifen schneiden. Petersilie hacken. Den Ziegenkäse mit der Milch in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Teigkugel mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Teigfladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig mit der Käsecreme bestreichen und dünn mit Apfel, Kürbis und Zwiebel belegen. Salzen und pfeffern. Mit Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen für ca. 10 Minuten bei 200 Grad knusprig backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.



# Eier vom Hof Wellmann

## Qualität aus über 60 Jahren Erfahrung

EDEKA Wessel liebt es, Ihnen Produkte aus der Region – bestenfalls aus der nächsten Umgebung – anzubieten. Einer dieser Partner ist der Hof Wellmann aus Drohe, welcher den Markt mit frisch gelegten Eiern beliefert.

Der Hof Wellmann ist ein eingeseßener Betrieb in der Region. Bereits 1890 kauften Christine und Heinrich Wellmann den Hof in Drohe zur Gründung ihres landwirtschaftlichen Betriebes. Und auch 130 Jahre später ist er noch in Familienhand. Mit der Legehennenhaltung haben Ilse und Helmut Wellmann 1957 begonnen und in den Folgejahren zu einem eigenständigen Betriebszweig neben dem Ackerbau etabliert. Auch Astrid und Jürgen Wellmann, die den Hof 1993 übernahmen, führen dies weiter fort. Außerdem haben sie die Stallungen stets den jeweils neuen gesetzlichen Verordnungen zur Haltung von Hennen angepasst.

„2005 haben wir alle Stallungen zu offenen Volierenanlagen umgerüstet und den Betrieb um eine Eierpackstelle erweitert, um die Eier für den Handel zu sortieren und als ‚Bodenhaltung‘ gekennzeichnet zu verkaufen. Uns war es bei der Umstellung wichtig, dass die Hennen, die wir übrigens ohne gekürzten Schnabel beziehen und die ganzjährig im Stall sind, in überschaubaren Gruppen leben und ihren Platz und ihre Ruhe haben können. Daher bieten die Volieren tageslichtähnliche Beleuchtung mit simuliertem Sonnenauf und -untergang, abgedunkelte Nestbereiche, in die sich die Hühner ungestört zum Legen zurückziehen können, Sitzstangen zum Ruhen, Platz zum Fliegen, Einstreu zum Scharren, Picken und für Staubbäder

zur Gefiederpflege sowie Luzerneheu mit mineralstoffhaltigen Picksteinen als zusätzliches Beschäftigungsmaterial“, beschreibt Astrid Wellmann die Haltung, bei der zusätzlich zweimal wöchentlich verbrauchtes Streu gewechselt wird und Kot praktischerweise per Laufband aus dem Stall befördert werden kann. Außerdem finden regelmäßige Kontrollen von Fachtierärzten statt.

„Unsere acht Mitarbeiterinnen und zwei studentische Aushilfen unterstützen uns mit Leidenschaft bei allen anfallenden Arbeiten und sorgen verantwortungsbewusst für eine gute Vermarktungsqualität unserer Eier. Sobald diese gelegt sind, werden sie sortiert und gehen auf den kurzen Weg zu EDEKA Wessel oder aber auf Wochenmärkte, zu Großhändlern, Hotels und werden direkt ab Hof angeboten“, so die Hofbetreiberin.

Zugreifen lohnt sich. Die Eier von Wellmann haben Geschmack und sind von hoher Qualität. Ideal für den Genuss gekocht, gebraten, gerührt und gebacken.



**Wellmanns**  
  
**Hühnerhof**

# Wir bauen um

## Mehr Platz, mehr Angebot, mehr Service



*Liebe Kunden,*

Anfang des kommenden Jahres werden wir im Markt einige Optimierungen vornehmen. Das betrifft viele Bereiche des Marktes, weshalb wir Sie bereits jetzt informieren möchten und vorab um Ihr Verständnis bitten.






Doch dafür wird vieles besser: Wir möchten im Bedienbereich einen neuen Ofen installieren, mit dem wir noch effektiver köstliche Mahlzeiten und Snacks herstellen können. Wir werden das Kühlregal um ein Element erweitern und in diesem Bereich somit auch das Sortiment aufstocken. Die Obst und Gemüseabteilung wird etwas umstrukturiert, der Kassensbereich wird komfortabler gestaltet und vieles mehr. Damit wird Ihr Einkauf nach der Umbauphase sicher noch schöner und angenehmer.

Herzlichen Dank, Ihr Matti Wessel und Team



*In Kürze:*

Anfang des Jahres optimieren wir den Markt

-  Umgestaltung Obst- und Gemüsebereich
-  Komfortablere Kassenzone
-  Erweiterung Kühlregale
-  Erweiterung Sortiment
-  Neuer Ofen im Bedienbereich

*Bereits verbessert*

Bis dato waren wir nicht untätig. Vor Kurzem erst haben wir die Theke neu strukturiert. Mehr Raum für mehr Sortiment und neue Produkte – dennoch frisch und hochwertig wie eh und je.



# Empfehlungen des Hauses im Herbst

Es wird herbstlich, es wird kühler, die Tage werden kürzer. Es ist doch schön, wenn man sich die Zeit in den eigenen vier Wänden dann kulinarisch etwas verschönern kann. Das gelingt ganz wunderbar mit den Genussempfehlungen der Fachleute von EDEKA Wessel. Sie stellen Ihnen zwei besondere saisonale Käse und einen passenden Wein für entspannte Mußbestunden vor.

## Der Wein

### Michel Rolland Bordeaux AOP, Raymond Huet, trocken, 2018

Dieser Wein des bordelaiser Starönologen Michel Rolland ist für Freunde tiefgründigen Rotweingenusses. Optisch überzeugt er mit nahezu schwarzem Rubinviolett. Die Nase mit dunkler Beerenfrucht ist mit würzigen Toastnoten unterlegt, frisch und betont primärfruchtig. Am Gaumen harmonisieren samtige Tannine mit frischer Säure, etwas Kakao und Schokolade – er bietet viel für wenig Geld. Er passt zu den Käsen wie auch zu Entrecote, Petit salé, Brochette coeur de canard.

Alkoholgehalt: 14% Vol.  
Trinktemperatur: 16 bis 18° C  
Rebsorte: Cuvée aus Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot



## Die Käse

### Kathis Kräuterhof „Waldzauber“ und „Kürbisknacker“

Der „Waldzauber“ ist ein Herbstspaziergang im Wald in Käseform. Delikat-würzige Schnittkäse-Kreation mit edlen Esskastanien, Champignons und Waldpilzen. Cremiger Schmelz unter einer aufwändig von Hand dekorierten Kräuterrinde. Der „Kürbisknacker“ ist eine raffinierte Kombination aus feinen Karottenstücken und ganzen Kürbiskernen im Teig. 8 Wochen gereift. Beide Käse entstehen in der kleinen Bauernhofkäserei im idyllischen Twenteland aus der Milch hofeigener Kühe.



50% Fett i. Tr.  
Kuhmilch, pasteurisiert  
Region: Twenteland

### Jacks Cheese Lavendel

Jacks Cheese liebt holländischen Käse und gibt ihm einen ganz neuen Twist. Der „Lavendel“ ist ein „Fancy-Gouda“ mit blauem Lavendel-Thymian-Pesto – höchst aromatisch und eine tolle Käseinnovation.

50% Fett i. Tr.  
Kuhmilch, pasteurisiert  
Reifezeit: 4 Wochen



# Wir für euch und ihr für uns

- Ihr arbeitet gemeinnützig und seid auf Spenden angewiesen?
- Euer Verein ist eine Institution in der Region und benötigt neue Ausstattung?
- Ihr plant eine Aktion für die Region?

Lasst es uns wissen und wir starten eine Kooperation, helfen euch mit den Kunden durch Pfandspenden weiter oder sponsern euch – finanziell oder mit guten Lebensmitteln. Meldet euch persönlich im Markt oder schreibt eine Mail an [info@edeka-wessel.de](mailto:info@edeka-wessel.de).

Das Miteinander in einer Gemeinschaft ist von Geben und Nehmen geprägt. Jeden Tag begrüßt das Team von EDEKA Wessel Menschen aus der näheren Umgebung. Für die Treue möchte der Markt gern etwas zurückgeben. EDEKA Wessel unterstützt regionale Vereine, Institutionen und Einrichtungen. „So kann ich als Neuling unsere Region gleich näher kennenlernen“, sagt der Inhaber. Wer Interesse hat, kann sich gern persönlich melden oder eine Mail an [info@edeka-wessel.de](mailto:info@edeka-wessel.de) schreiben.

## Veranstaltungen in und um Wrestedt

Es liegt nicht alles still. Trotz Pandemie bieten die Gemeinden noch tolle Veranstaltungen an, die Groß und Klein Freude bereiten. Hier sind einige Tipps für den Oktober. Bitte informieren Sie sich aber stets zu den Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen.

### Krimiwanderung Mittwoch, 07./21.10.2020

15 bis 17 Uhr

Treffpunkt: Tourist-Information  
Bad Bevensen

Gehen Sie auf Spurensuche durch das idyllische Bad Bevensen und lösen Sie den grausamen Kriminalfall. Recherchieren Sie in der Gruppe und Sie lösen den Fall – todsicher!  
Tickets: [veranstaltungsdatenbank-hh.reservix.de/p/reservix/event/1510287](https://veranstaltungsdatenbank-hh.reservix.de/p/reservix/event/1510287).



### Flohmarkt

10.10. 8 bis 14 Uhr

Albrecht-Thaer-Gelände, Uelzen

Es wird wieder gefeilscht und gehandelt. Alltägliches und Kurioses wechseln den Besitzer.

### Mitmach-Aktion: fantastische Waldwesen

Dienstag, 13.10.2020 / 13 bis 15 Uhr

Museumsdorf Hösseringen

Das Museumsdorf bietet eine Mitmachaktion an. Holz, Stoff, Wolle und andere Materialien verwandeln sich in „zauberhafte Waldgeschöpfe“ nach eigener Fantasie. Ab 7 Jahren.

Dauer: ca. 30 Minuten.

Kosten: 3 Euro.

### Heimspiele des TSV Wrestedt

**Sonntag, 11.10.2020 - 15 Uhr** | Herren | 2.Kreisklasse  
TSV Wrestedt-Stederdorf – SV Karwitz

**Sonntag, 25.10.2020 - 15 Uhr** | Herren | 2.Kreisklasse  
TSV Wrestedt-Stederdorf – MTV Römstedt II

### Kinder-Bogenbaukurs

Samstag, 17.10.2020 / 10.30 bis 16.30 Uhr

Burg Bodenteich (Rittersaal)

Bogenschießen fördert die Konzentration und Körperspannung. Für Kinder von 9 bis 13 Jahren (Kinder bis 9 in Begleitung). Kursleitung: Harald Fricke, Anmeldung erforderlich über Kurverwaltung Bad Bodenteich, E-mail: [tourismus@sg-aue.de](mailto:tourismus@sg-aue.de) oder AGII, Email : [info@agil-online.de](mailto:info@agil-online.de).

Preis: 58 Euro.

### Laternenumzug in Lüder

Freitag, 23.10.2020 / 18.30 bis 20 Uhr

Gasthaus Grote

18:30 Uhr Laternenumzug in Lüder, Veranstalter: Spielmannszug Lüder

### Kinder-Mitmach-Konzert

Samstag, 31.10.2020 / 16 Uhr

Kulturnbühne Altes Lichtspielhaus

Beim Kinder-Mitmach-Konzert wird mitgemacht, mitgetanzt und mitgespielt, wenn Jutte, Inga und Jakob aus ihrem großen Mitmachrepertoire für Kinder ab drei Jahren schöpfen.

Preis: ab 5 Euro.

Tickets: [veranstaltungsdatenbank-hh.reservix.de/p/reservix/event/1609763](https://veranstaltungsdatenbank-hh.reservix.de/p/reservix/event/1609763).

# Kürbiskunst mit EDEKA Wessel



Foto: Kurverwaltung Bad Bodenteich, T.Nowotny



Dieses Jahr sind Veranstaltungen wie ein gemeinsames Kürbisschnitzen schwer umzusetzen. Das ist aber kein Grund, nicht doch kreativ zu werden. Kids können ihre Kürbisse zu Hause nach Lust und Laune verzieren und die Kunstwerke später im Markt ausstellen lassen!

Bemalt sie, bastelt ihnen einen Schnurbart oder eine gruselige Halloween-Maske oder setzt ihnen einen Hut auf – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Nur geschnitzt werden sollten sie nicht, da sie für die Dauer der Ausstellung sonst matschig würden.

## Gebt eure Kunstwerke bis zum 24. Oktober im Markt ab!

In den zwei darauffolgenden Wochen werden sie ausgestellt.

Als Dank erhält jeder Künstler eine kleine Überraschung für seinen Kürbis.

## Auf die Kürbisse, fertig, los!



# Herbstspaß

## Drachensteigen

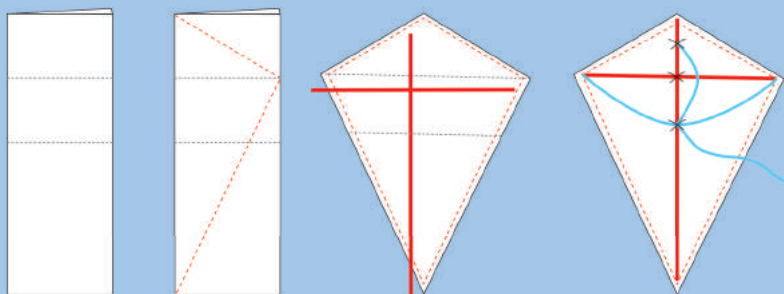
Der Herbst bringt Wind und damit genau die richtigen Voraussetzungen, um mit den Eltern oder Freunden rauszueilern und einen Drachen steigen zu lassen. Diesen könnt ihr selber bauen. Denn mit dem eigenen Spielzeug macht es doppelt Freude. Wie das geht?

Ihr braucht ...

- ein großes Stück Packpapier
- festes Garn
- zwei leichte Holzleisten (Rundhölzer)
- Krepppapier (nach Belieben)
- Klebstoff

Und so geht's!

1. Schneidet das Packpapier nach Belieben in der Größe eines Din-A3- oder Din-A2-Blattes aus und faltet es längs in der Mitte zusammen.
2. Zeichnet eine Hilfslinie quer in der Mitte ein und eine mittig in der oberen Hälfte. Von der Falzkante oben und von der Falzkante unten zeichnet ihr eine Linie zur Außenkante der obersten Hilfslinie (siehe Zeichnung). An dieser Diagonallinie schneidet ihr entlang – auf beiden Seiten.
3. Nehmt die beiden Leisten. Die eine Leiste sollte zwei, drei Zentimeter kürzer sein, als das Blatt hoch. Die zweite Stange sollte zwei, drei Zentimeter weniger als die Breite des aufgefalteten Blattes messen.
4. Legt die lange Stange genau in die Falz des aufgefalteten Papiers. Die kurze Leiste legt ihr auf die Hilfslinie des oberen Viertels. An allen Stangenenden sollte das Papier nun jeweils einen Zentimeter überstehen. Verbindet den Knotenpunkt der beiden Stangen mit der Schnur, sodass ein stabiles Kreuz entsteht.
5. Verbindet die vier Stangenenden diagonal ebenfalls stramm mit einer Schnur. Legt das Kreuz mit dem Schnurrahmen auf das Papier und schlägt den überstehenden Rand über die Rahmenschnur und verklebt sie.
6. Verbindet eine Schnur mit der langen Stange einmal oberhalb des Kreuzes und eine weitere Schnur (beide sollten die gleiche Länge aufweisen) unterhalb des Kreuzes. Die beiden freien Enden werden an einen Schlüsselring geknotet, an den auch die lange Halteschnur gebunden wird.
7. Haltet ihr die lange Halteschnur fest und lasst den Drachen baumeln, könnt ihr ihn durch Längen und Kürzen der beiden Schnüre, die mit dem Längsstab verbunden sind, ausbalancieren.
8. Ihr könnt dem Drachen nach Belieben noch einen Schwanz anfügen, indem ihr Krepppapier-Schleifen an einer langen Schnur befestigt und diese unten an den Drachen klebt. Fertig. Jetzt steht dem Spaß mit dem eigenen Drachen nichts mehr im Wege.



Herbstbastellei

### Die Gewinner der Sommerausgabe

Das vergangene Rätsel drehte sich um den Sommer. Herr Schulz, Herr Suhrmüller und Herr Ostrowski kannten sich aus und hatten zudem das Glück, aus der Lostrommel aller richtigen Einsendungen gezogen worden zu sein.

Herr Ostrowski nahm erfreut die Strandmuschel entgegen.

Herr Suhrmüller bedankte sich für den Bier-Geschenkkorb.

Herr Schulz lässt sich die Fleischprodukte seines Gewinns schmecken.



\* Nur solange der Vorrat reicht. Ohne vollständige Treuekarte S-94, Euro pro Schleich®-Tier. Unverbindliche Preisempfehlung.



Mehr Infos auf [edeka.de/schleich](http://edeka.de/schleich)

JETZT NUR **2,91 EURO!**

Mit 5 Treuepunkten

Gratis-Sammelheft im Markt



SO MACHEN SIE MIT:

1. TREUEPUNKTE SAMMELN

Pro 10 € Einkaufswert bekommen Sie 2 Schleich®-Treuepunkte!



2. EINKLEBEN

Ihre gesammelten Treuepunkte kleben Sie einfach auf eine der Treuepunkte-Karten.

3. IM MARKT EINLÖSEN

Ihre Treuepunkte-Karte können Sie bis zum 31.10.2020 direkt an der Kasse gegen ein Schleich®-Tier zum Sonderpreis einlösen. Nur solange der Vorrat reicht.



## Schröter

### Garten • Landschaft • Bau

Die Firma Schröter ist seit über 25 Jahren der optimale Ansprechpartner in der Region um Bad Bodenteich, wenn es um Ihre Außenanlagen geht. Bereits seit 1993 bietet Andreas Schröter mit seinem kompetenten Team alles rund um Garten, Landschaft und Bau. Von Erdaushub und Schotterarbeiten über Pflasterarbeiten, den Bau von Außentreppen, Blockbohlenhäusern, Carports, Sichtschutzwänden und Zäunen sowie das Anlegen von Rasenflächen und Pflanzarbeiten reicht die Leistungspalette. Ein Grund, warum Matti Wessel die Firma mit der Sanierung des Außen-Lagerbereiches des Marktes beauftragt hat und sowohl mit Ablauf, Ausführung und Ergebnis vollauf zufrieden ist.

„Die persönliche Beratung und Planung unter Einbeziehung der individuellen Kundenwünsche sind eine Selbstverständlichkeit. Erfahrung und Flexibilität geben zudem Spielraum, Kundenwünsche – auch während der Bauphase – umzusetzen“, so Nicole Schröter, die 2000 ins Unternehmen einstieg. Erfahrung, Fachwissen und Qualitätsprodukte, gepaart mit Zuverlässigkeit, Termintreue und einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis sind die Eckpfeiler eines kundenorientierten Erfolgsrezeptes.



Zierkornung & Schüttgüter

Pflaster- & Natursteinarbeiten

Zaun & Außenanlagen

Radlader & Baggararbeiten

Garten Landschaft Bau

Andreas Schröter

Industriestraße 3 - 5, 29389 Bad Bodenteich  
Tel.: 05824 9652-96, [schroeter@schroeterbau.de](mailto:schroeter@schroeterbau.de)  
[www.schroeter-bau.de](http://www.schroeter-bau.de)



Der Expertentipp:

Denken Sie jetzt schon an den Winter. Die Firma Schröter erledigt die Arbeiten im Bereich Winterdienst zuverlässig, schnell und unkompliziert für Sie!

## Impressum

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
EDEKA Wessel  
Matti Wessel e. K.  
Bahnhofstr. 61  
29559 Wrestedt  
E-Mail:  
[matti.wessel.nord@edeka.de](mailto:matti.wessel.nord@edeka.de)

Objektleitung/Druck:  
ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
Tel.: (05332) 9686-54  
Fax: (05332) 9686-58  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

Redaktionsleitung:  
Sebastian Lükemann  
E-Mail: [s.luekemann@proexakt.de](mailto:s.luekemann@proexakt.de)  
Tel.: (05332) 9686-47

Gestaltung und  
Anzeigensatz:  
Kristin Beyer  
E-Mail: [k.beyer@proexakt.de](mailto:k.beyer@proexakt.de)  
Tel.: (05332) 9686-436

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, so weit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.