



*Wir wünschen  
ein frohes Fest...*

*Qualität ist unser Versprechen!*

*...und einen  
guten Rutsch ins neue Jahr!*



*Mattis Marktplatz*



Öffnungszeiten zu den Festtagen: Heiligabend 7–12 Uhr • Silvester 7–14 Uhr

# Liebe Kunden,

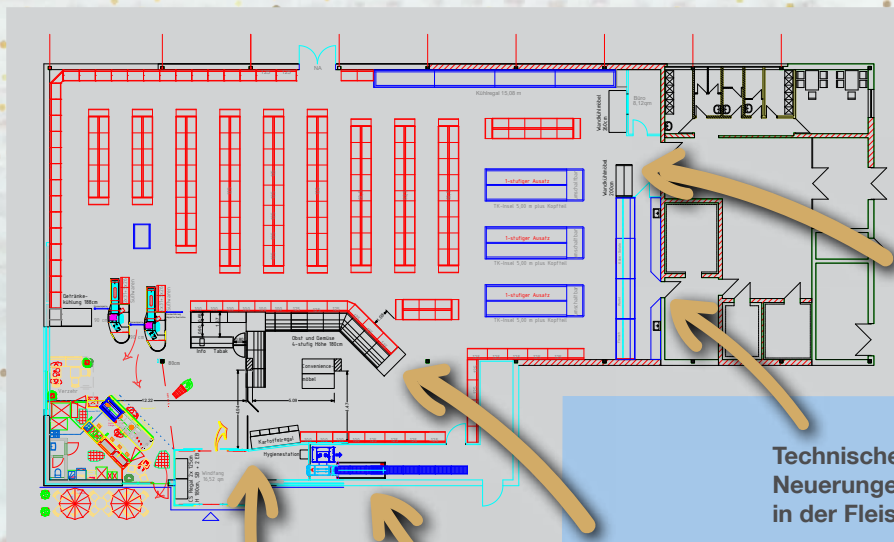
tatsächlich – ich darf mit EDEKA Wessel bereits mein erstes Jubiläum in Wrestedt feiern. Dieses Jahr verging schnell und hatte einiges zu bieten. Schon in meinen ersten Tagen haben Sie mich willkommen geheißen und sind mir so positiv begegnet, dass ich mich natürlich auf Kommendes freute. Und bis heute freue ich mich über die Entscheidung, nach Wrestedt zu kommen und auf solch herzliche Menschen zu treffen – das betrifft sowohl das geniale Team wie auch Sie, unsere Kunden.

Auch wenn dieses erste Jahr schon früh und weitgehend von Corona geprägt war, konnten wir doch einiges gemeinsam umsetzen – in Sortiment, Kleidung, Marketing und Transparenz durch unsere Marktzeitung und die Gespräche im Markt sowie kleine Umbauten. Das Größte aber ist, wie Sie alle, meine Mitarbeiter und Sie, liebe Kunden, bei den ganzen Maßnahmen, die wir umsetzen, mitziehen und EDEKA Wessel weiter treu bleiben. Danke.

Diesen Dank versuchen wir in steter Entwicklung an Sie zurückzugeben. Wir suchen neue Partner (mehr auf S. 6/7 und 11) und neue Sortimente, gehen Kooperationen ein (S. 5) und modernisieren uns (unten).

Nochmals sage ich Danke und freue mich erneut auf Kommendes.

Ihr Matti Wessel



**Erweiterte Kühlung**

**Technische Neuerungen in der Fleischerei**

**Umbau im Obst und Gemüse**

**Gesonderter Zugang zum Leergutautomaten**

**Neue Wege im Eingangsbereich**

## Der Umbau:

Bereits im letzten Heft wiesen wir auf eine Umbauphase im Januar hin. Die Pläne werden von Mal zu Mal konkreter. Einige Ideen legen wir Ihnen im beistehenden Plan dar.

In der Überlegung ist außerdem ein Post- und Lotto-Toto-Schalter im Markt als Ersatz zur schließenden Filiale im Ort.

# Wir sind EDEKA Wessel



## Melanie Lenz, persönlich ist am schönsten

Ich habe den Beruf der Kauffrau im Einzelhandel gelernt, einige Zeit in dem Bereich gearbeitet und mochte diese Tätigkeit schon immer sehr. Dann kam der Nachwuchs und meine vier Kinder haben meine volle Aufmerksamkeit erhalten, was mich noch mehr erfüllte. Irgendwann suchte ich aber auch wieder eine Beschäftigung und habe Kundengespräche per Telefon geführt. Dann aber musste ich zurück in den Handel, meine Schwester hat schon bei Koch gearbeitet und Herr Wessel suchte nun auch. Also stieg ich ein und bin so froh, endlich wieder die Menschen von Angesicht zu Angesicht zu beraten und persönlich mit ihnen ins Gespräch zu kommen



## Dieter Bosse, Fleisch ist mein Metier

Es ist einfach klasse, aus gutem Fleisch das Beste rauszuholen. Genau das mache ich hier bei EDEKA Wessel und habe es zuvor schon bei Herr Koch gemacht. Wir schneiden das Fleisch zu Filets, Koteletts oder Braten, wir verfeinern es mit Marinaden oder bieten unseren Kunden tolle Spieße und gefüllte Fleischprodukte. Wenn wir dafür positives Feedback bekommen, ist das toll. Schon nach wenigen Tagen in meiner Ausbildung zum Fleischer habe ich gemerkt: Das ist mein Ding! Zwischenzeitlich habe ich auch den einen oder anderen Exkurs in andere Bereiche unternommen, aber letztlich musste ich zurückkommen.



## Susanne Hilbig, die Gesichter und die Abwechslung

Ich arbeite schon mein halbes Leben mit Fleisch und möchte das auch nicht mehr missen. 1976 habe ich bei einer privaten Fleischerei das Handwerk gelernt und 24 Jahre dort gearbeitet, bis die Firma insolvent ging. Darauf wanderte ich etwas umher, bis ich hier 2018 eine neue Anstellung fand. Was mir an diesem Beruf sehr viel Freude bereitet, ist die Abwechslung in den Tätigkeiten und der Kontakt mit den Kunden. Die vielen zufriedenen Gesichter beim Bedienen und bei der Beratung sind einfach schön zu sehen und motivieren.

# Nikolaus-Aktion

Der Nikolaus selbst kann aufgrund der Hygienevorschriften leider nicht in jeden Markt fliegen, Kinder auf den Schoß nehmen, ihnen Geschichten erzählen und Bilder mit ihnen machen. Dafür hat er sich aber etwas überlegt. Er hat die Mitarbeiter von EDEKA Wessel um Hilfe gebeten, seinen kleinen Freunden in seinem Namen eine Freude zu machen. Wie das funktioniert?

Ihr könnt bis zum 4. Dezember einen eurer Stiefel im den Märkten abgeben. Vergesst nicht, sie ordentlich zu putzen und einen Zettel mit eurem Namen daran zu befestigen.

Das Team hat vom Nikolaus viele Nüsse, Früchte und Naschereien bekommen, die die Mitarbeiter in eure abgegebenen Schuhe füllen. Die könnt ihr dann **am 5.12./7.12. wieder abholen** und euch an den Überraschungen erfreuen.

Bringt bitte beim Abholen den zweiten Stiefel zum Abgleich mit. So bekommt jeder den ihm zustehenden zurück.

*Der Nikolaus und das EDEKA-Wessel-Team wünschen einen frohen Nikolaus und schönen Advent.*



## Stark in der Region



In den Zeitungen weist EDEKA Wessel stets darauf hin, dass sich Vereine und Institutionen, Privatpersonen und Menschen mit tollen Projekten melden können, um vom Wrestedter Markt unterstützt zu werden – sei es durch Pfandspenden, Sponsoringmaßnahmen oder Ähnliches.

Eine solche Kooperation hat sich bereits ergeben. Matti Wessel spendete EDEKA-Taschen an den TSV Wrestedt/Stederdorf, so dass die Spieler uniform und gut ausgerüstet zu ihren Spielen erscheinen können. Das Sponsoring ist Teil der Zusammenarbeit. So tragen die Taschen das Logo des Marktes und eine Werbetafel findet sich seitdem ebenfalls am Platz.

*Auf eine gute Zusammenarbeit!*

Bild: Thomas Jürgens (l.) und Florian Weiß, beide Vorsitzende der Sparte Fußball vom TSV Wrestedt/Stederdorf

# Die Johanniter-Weihnachtstrucker – jedes Paket ist ein Zeichen Hoffnung

Seit 26 Jahren gehen die Weihnachtstrucker bereits auf Tour und helfen mit liebevoll gepackten Päckchen bedürftigen Menschen in Südosteuropa – ein Zeichen der Nächstenliebe und Hoffnung! Diese Hilfsaktion möchte EDEKA Wessel unterstützen und richtet eine Packaktion am Markt aus.

Seit vielen Jahren sind die Weihnachtstrucker auf erfolgreicher Mission in Südosteuropa unterwegs. Im vergangenen Jahr wurden mehr als 64 000 Päckchen gepackt und an notleidende Menschen verteilt. Denn auch in Europa ist die Grundversorgung nicht immer gewährleistet und Menschen leben unter den einfachsten Bedingungen. Oftmals ist die Schere zwischen Fortschritt und Armut unüberwindbar groß. Daher freuen sich bedürftige Menschen über jedes Paket. Teilweise bringen die kleinen Geschenke Bedürftige sogar durch den Winter. Auch zu Coronazeiten möchten die Johanniter Menschen in Albanien, Bosnien, Bulgarien, Nord- und Zentralrumänien, Ukraine sowie Deutschland mit den Paketen erreichen. In den Zielländern werden die Geschenke an 300 verschiedene Stationen verteilt. Dabei kommen die Päckchen sozial schwachen und kinderreichen Familien, hilfsbedürftigen Kinder in Waisenhäusern und Schulen, Jugendlichen mit Behinderung, Besuchern von Armenküchen oder notleidende Senioren zu Gute – Alter oder Personengruppe spielen keine Rolle und schützen nicht vor Not! Helfen Sie mit, tun Sie etwas Gutes und spenden Sie ein Paket denn auch kleine Gesten bereiten große Freude! **Am 12. Dezember können Sie Ihre Spende bei EDEKA Wessel in Wrestedt abgeben. Wir freuen uns auf Ihren Einsatz!**



## JOHANNITER

### Aus Liebe zum Leben



## Packliste für ein Weihnachtstruck-Päckchen

- 1 Geschenk für Kinder (z. B. ein Malbuch oder -block und Malstifte)
- 5 Tafeln Schokolade
- 1 kg Nudeln
- 2 Zahnbürsten
- 3 kg Mehl
- 2 Duschgele
- 3 Packungen Multivitamin-Brausetabletten
- 2 kg Zucker
- 500 g Kakaotränkepulver
- 2 l Speiseöl
- 2 Tuben Zahnpasta
- 1 kg Reis
- 1 Handcreme
- 3 Packungen Kekse

**Pakete  
packen am  
12. Dezember  
im Markt**

### Hinweis:

Um Enttäuschungen zu vermeiden, werden einheitliche und gleichwertige Päckchen gepackt!

Nicht nur mit Päckchen, sondern auch Geldspenden können Hilfswillige den Weihnachtstruckern unter die Arme greifen und den Transport der Pakete oder die Koordination des Projektes unterstützen. Spenden sind möglich unter [www.johanniter.de/weihnachtstrucker](http://www.johanniter.de/weihnachtstrucker), an den jeweiligen Abgabestellen oder direkt über folgendes Konto: Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.; IBAN: DE98 3702 0500 0004 3100 18, BIC: BFSWDE33XXX Stichwort: Weihnachtstrucker. Oder virtuelle Päckchen packen direkt über die Spendenseite [www.johanniter.de/weihnachtstrucker](http://www.johanniter.de/weihnachtstrucker)



# Natürlich lieben SIE es! Kooperation in der Region



In der grünen Oase rund um den idyllischen Heideort Wrestedt wachsen die Rinder von Züchter Frank Bielesch auf – sorglos und ganz natürlich, in zertifizierter Bio-Qualität. Erst kürzlich haben sich der Wrestedter Tierzüchter und Matti Wessel, der stets auf der Suche nach regionalen Partnern ist, zusammengesetzt. Der Marktinhaber war gleich Feuer und Flamme. Das Ergebnis: Sie erhalten ab sofort an jedem zweiten Wochenende im Monat das außergewöhnliche Fleisch dieser Tiere.

## Das Tier an sich

Die Rasse ist eine Kreuzung aus robusten Galloway- und Herefordrindern, die ganzjährig auf den Weiden in der Aueregion leben. „Ursprünglich hatte ich nur Galloways. Da aber in meiner Familie viele Jäger sind, wir damals viel Wild aßen und auch Gallowayfleisch dem Geschmack ähnelt, entschloss ich mich für die Kreuzung. Letztendlich hätte ich gern 75 Prozent Hereford und 25 Prozent Galloway im Rind. Das ist noch eine Verbesserung“, so Bielesch, der seinem Hobby seit nunmehr 26 Jahren nachgeht und es vor 18 Jahren zum Beruf machte.

## Eine tierische Geschichte

Der Besuch auf einem nahegelegenen Bauernhof mit acht Jahren prägte den heute 45-Jährigen. Mit 18 Jahren kaufte er von seinem Ersparten seine ersten beiden Kühe – Anna und Birte.

1996 begann Frank Bielesch sein Lehramtsstudium. Währenddessen pachtete er Land um Land und die Herde wuchs bis 2002 auf 60 Tiere an. „Kurz vor meinem Abschluss kam die Kurzschlussreaktion: Ich brach ab und machte mich selbstständig. Ich habe es nie bereut. Dadurch, dass ich mein Hobby zum Beruf gemacht habe, muss ich nicht mehr arbeiten (lacht).“

Zeitweise vermarktete Frank Bielesch das Fleisch seiner Tiere selbst. Doch er wollte sich auf seine Kernkompetenz – die Haltung und Züchtung – beschränken, womit seine „tierische Familie“ auf 240 Rinder anwuchs und er den Verkauf einstellte.

Dieser ist jetzt dank der Kooperation mit EDEKA Wessel wieder möglich, ganz zur Freude aller!

## Der Weg zu hervorragendem Fleisch

Frank Bielesch zieht Zäune, verteilt Heu im Winter, führt Reparaturen und tägliche Besuche bei seinen Tieren durch. Ein gutes Stück Arbeit – aber eine sehr schöne, wie er gern betont. Die Rinder selbst wachsen artgerecht, langsam und vor allem weitgehend selbstständig auf, und gerade das macht die Grundlage für ein hervorragendes Fleisch aus.

„Von Mai bis November stehen sie auf den moorigen Sommerwei-



„Ich habe mir selbst ein Bild machen dürfen. Die nächste Weide ist ca. 150 Meter hinterm Markt. Regionaler geht es nicht. Frank Bielesch liebt, was er tut – das spürt man. Das Fleisch dieser sichtbar glücklichen Rinder – von Tafelspitz, Rouladen und Schmorbraten über Gulasch, Brust mit Knochen, Hack bis zum Rumpsteak – ist unvergleichlich. Das gibt es wahrlich nicht überall, und das sollten Sie versuchen. Tipps zur Zubereitung erhalten Sie an der Theke.“



## Fazit von Matti Wessel

den um Bad Bodenteich. Im November folgt der Abtrieb auf die sandigeren Winterweiden um Wrestedt, die im Juli letztmalig gemäht werden. Das hohe Gras ist schnell abgefressen. Zusätzlich gibt es Heu und rundum Zugang zu frischem Brunnenwasser. Außerdem lege ich eine Strohfäche als wärmende Unterlage aus. Ställe nahmen die Tiere einfach nicht an. Sie sind robust und brauchen nur Platz, frisches Futter, Wasser, Liegeflächen, Bäume zum Schubbern und vielleicht ein bisschen meiner Zuneigung (lacht).

Sie leben etwa 48 Monate (Mastrinder 20 Monate), bevor ich sie persönlich mit dem Trecker nach Bad Bevensen zur Schlachterei Hencke fahre. Solche Transporte sind ihnen vom Ab- und Auftrieb bekannt und setzen sie deshalb keinem Stress aus. Auch, wenn sie länger leben als herkömmliche Rinder, bringen sie anstatt 450 Kilogramm eher 300 Kilogramm auf die Waage.“

## Das Fleisch

Luft, Bewegung, natürliches Futter, lange Aufzucht, stressfreie Transporte und vielleicht auch die Liebe des Züchters bringen ein außergewöhnlich gutes Fleisch hervor. Es zeigt eine wunderbare Färbung und Marmorierung durch das intramuskuläre Fett. Beim Braten schmilzt dieses förmlich, erzeugt Geschmack und lässt das Fleisch in der Pfanne nicht kleiner, sondern gefühlt größer werden. „Das Aroma kann leicht nussig, angebraten ins Karamellige gehen, ist aber nicht so extrem ‚wild‘ wie bei reinem Galloway“, beschreibt Bielesch.

Ab sofort an jedem zweiten Wochenende im Monat neues Galloway x Hereford-Fleisch. Bitte um Vorbestellung.



Übrigens: Frank Bieleschs erste Kuh Anna wurde sogar 19 Jahre alt und brachte 16 gesunde Kälber zur Welt.



# Adventsgenuss mal anders – Weihnachtszauber zuhause



## Die legendäre Champignonpfanne

Kaum etwas ist so typisch, so verführerisch deftig wie die Champignonpfanne für den Weihnachtsmarkt – vor allem in Sahnesauce oder mit Knoblauchdip.

Wie die auch zu Hause gelingt, erfahren Sie hier:

Der Dip geht schnell, indem Sie einfach

- 30 g Crème fraîche • 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl • 1 EL Weißweinessig • 1 EL Mayonnaise
- 1 TL gehackten Schnittlauch • etwas Salz ...

... verrühren, ziehen lassen und abschmecken. Für die Champignonpfanne etwa 600 g kleine, geputzte Champignons bei hoher Hitze ohne Öl in einer großen Pfanne rösten. Quietschen sie und geben ihr Wasser ab, drehen Sie die Temperatur herunter, fügen 1 EL Öl sowie zwei gehackte Zwiebeln hinzu und braten die Pilze weiter an. Fügen Sie 1 TL Paprikapulver, eine Prise Pfeffer und einen kleinen Schuss Wasser hinzu. Lassen alles köcheln, bis das Wasser verdampft ist, und servieren Sie alles mit dem Knoblauchdip.



## Selbst gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln haben Tradition. Und die süß gerösteten, warmen Nüsse lassen sich kinderleicht (und günstig!) selber machen:

Für die Zubereitung vermengen Sie:

- 80 ml warmes Wasser • 125 g Zucker • ½ TL Zimt
- 2 TL Vanillezucker • 1 Prise Salz

Alles in einen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Geben Sie 200 g Mandelkerne hinzu, kochen Sie alles bei starker Hitze unter Rühren auf, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Zucker kristallisiert. Dann die Temperatur reduzieren und die Mandeln im karamellisierenden Zucker schwenken. Zuletzt auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.





## Darf es noch etwas Deko sein? Der Wunschbaum

Lichterketten, Tannengrün und Holzhütten sind die vorherrschenden visuellen Merkmale eines Weihnachtsmarktes. Hinzu kommen viele handgefertigte Dekorationsartikel. Auch solche lassen sich mühelos selbst anfertigen.

Sammeln Sie verschiedene Stöcke und Äste beim Waldspaziergang. Die kleinsten Äste legen Sie nach oben und die weiteren der Länge nach aufsteigend darunter. Dann verbinden Sie die Stöckchen jeweils genau in der Mitte mit einem Faden. Die einzelnen „Etagen“ lassen sich nun hübsch mit Holzspielzeugen oder Wolle und Leinen verzieren. Im Anschluss können Sie den Wunschbaum aufhängen – entweder frei, dass sich die einzelnen Stöckchen drehen, oder an der Wand.



Auch wenn in diesem Jahr mit Kontaktbeschränkungen und abgesagten Veranstaltungen vieles anders läuft, muss man sich nicht die Freude nehmen lassen. Veranstalten Sie Ihren Weihnachtsmarkt zu Hause! Dekorieren Sie die eigenen vier Wände und verbreiten Sie dort Düfte von gebrannten Mandeln, Schmalzkuchen, Champignonpfanne oder Glühwein. Hier sind Tipps, wie Sie die Klassiker der Weihnachtsmärkte in die eigene Küche holen.

## Kein Marktgang ohne Glühwein oder Punsch

Es ist kalt, Sie sind mit Freunden auf dem Weihnachtsmarkt unterwegs, und ein Punsch oder Glühwein ist jetzt genau das Richtige – eine aktuell fern liegende Vorstellung, die aber mit selbst hergestelltem Glühwein bzw. Punsch etwas näherrückt.

Für Glühwein brauchen Sie einen schönen Rotwein Ihrer Wahl, den Sie nach Belieben mit Sternanis, Zimtstange, Bio-Orangenschalen, etwas Rohrzucker, einem guten Schuss Kirschwasser und Gewürznelken erwärmen (nicht kochen). Dem Ergebnis können Sie gern Mandelsplitter und Rosinen hinzufügen. Herrlich.

Außerdem gibt es aber noch schöne Alternativen wie den Eierpunsch, bestehend aus Zucker, Eigelb, Zimt, Zitronensaft, Rum und Weißwein, den Teepunsch aus dünnem Tee und Köm (Aquavit mit Kümmelnote) oder den Kinderpunsch als alkoholfreie Variante aus Schwarztee und Orangensaft, verfeinert mit Zimt und Nelken.



## Duftende, warme Schmalzkuchen

Sie haben viele Namen: Striezel, Mutzen, Kräpple, Kilwiküchle oder einfach – frische Schmalzkuchen. Zur Weihnachtszeit zählen sie zu den unwiderstehlichen Klassikern. Die Basis dafür bildet ein einfacher Hefeteig, der in Pflanzenfett (vegetarisch) ausgebacken wird. So geht's:

Sie benötigen

- ½ Hefewürfel • 150 ml warme Milch • 1 Ei
- 300 g Mehl • 50 g Zucker • 2 Päckchen Vanillinzucker
- 40 g weiche Butter • etwas Salz

Zerbröseln Sie den halben Hefewürfel und lösen Sie ihn in der warmen Milch auf. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, drücken Sie eine Mulde hinein und gießen Sie langsam die Hefemilch ein. Ei, Zucker, zwei Päckchen Vanillinzucker, eine Prise Salz und die weiche Butter geben Sie hinzu und verarbeiten alles mit dem Knethaken eines Handrührers zu einem glatten Teig, dann zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Breiten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick aus und schneiden Sie mit einem Messer 4 cm breite Rauten zu. Die Rohlänge können weitere 10 Minuten gehen, während Sie das Ausbackfett in einem Topf auf 175 °C erhitzen. Die Teigstücke portionsweise hineingeben, bis beide Seiten eine goldbraune Färbung aufweisen. Abtropfen, mit Puderzucker bestäuben – fertig.



# Pfefferkuchenhaus

Knusper, knusper, knäuschen, wer knuspert an meinem Häuschen?



Backen und basteln – beides machen Kinder von Herzen gern. Wenn sich beides verbinden lässt, ist das umso besser. Steht beides in Verbindung mit einer süßen Nascherei, gibt es kaum ein Halten. Die Rede ist von dem traditionellen Lebkuchenhaus zu Weihnachten. EDEKA Wessel gibt kleinen Künstlern und ihren Eltern Tipps wie das gelingt.



## Zutaten

### Für den Teig

- 2 TL Lebkuchengewürz
- 100 g brauner Zucker
- 3 TL Backpulver
- 300 g Honig
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 500 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 TL Zimt
- Salz

### Für den Zuckerguss

- 125 g Puderzucker
- 3 Eier, davon 1 Eiklar

## Zubereitung

### Schritt 1:

Teig vorbereiten

- Honig und Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Weißen sowie braunen Zucker darin zerlassen und zum Abkühlen von der Herdplatte nehmen.
- In den abgekühlten Teig drei Eier sowie die Gewürze unterrühren. Anschließend Mehl, Kakao und Backpulver fein sieben.
- 1/3 vom Mehl-Kakao-Gemisch beiseitelegen und den Rest behutsam mit einem Sieb zur Masse schütteln, bis ein glatter Teig entsteht.

### Schritt 2:

Grundriss formen und backen

- Nach einer Stunde Abkühlzeit den Teig etwa fingerdick ausrollen, um je zwei Dachplatten, Giebelseiten, Wände und einen Dachfirst herauszutrennen.
- Den First zu einer Rolle mit etwa zwei Zentimetern Durchmesser formen und aus dem restlichen Teig Details wie Fenster, Türen, Sterne oder Bäumchen ausstechen.
- Platziert auf einem mit Backpapier bestückten Backblech bei 175 ° C Umluft für 15 Minuten ausbacken.
- Über Nacht auskühlen lassen, damit die Stücke aushärten können und beim Zusammenfügen nicht zu schnell brechen.

### Schritt 3:

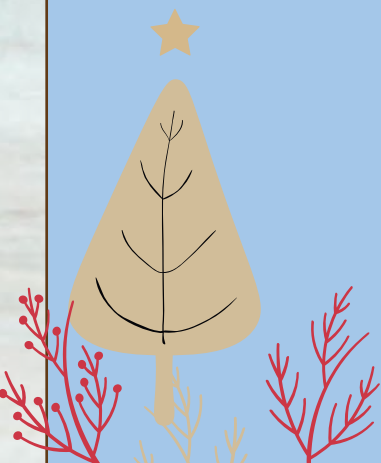
Kuchenpuzzeln

- Damit alle Teile gut zusammenhaften, ein Eiklar schön schaumig schlagen und den Puderzucker nach und nach hinzufügen. Sobald die Glasur eine zähflüssige Konsistenz erreicht, ist sie bereit zum Verkleben und Verzieren der Einzelstücke.
- Mit einer Spritztülle wird das Häuschen von unten nach oben fixiert und aufgestellt. Beginnen Sie mit dem Befestigen der Seitenwände.

### Schritt 4:

Verzieren

- Nach etwa zwei bis drei Stunden ist der Guss ausgehärtet – jetzt beginnt das kreative Vergnügen: Verwandeln Sie das Gebäck mit liebevollen Details aus buntem Zuckerdekor, Weingummis, Schokodrops, -streuseln und Co in ein märchenhaftes Hexenhaus. Wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen!





## FrISCHE Eier von Heitsch - ein Stück Natur in Schale

Der Umwelt und dem Tier zuliebe setzen immer mehr Landwirte auf mobile Geflügelhaltung – so auch Familie Heitsch aus Lüder-Reinstorf bei Uelzen. Die Freiland Eier aus artgerechter Haltung von glücklichen und gesunden Hühnern finden Sie auch ab sofort bei EDEKA Wessel.

Mobile Geflügelhaltung klingt wie ein neuartiger Begriff, dabei gab es dieses Haltungskonzept bereits vor mehr als 80 Jahren in einfacher Form. Damals ist die mobile Geflügelhaltung in der Zeit zwischen den Weltkriegen aus der Not heraus entstanden. Die Getreidefelder wurden mittels Mähbinder geerntet, wobei viel Korn auf den Feldern blieb. Die Hühner wurden mit mobilen Ställen mit Pferden und später Traktoren auf die Stoppelfelder gebracht, um die übrigen Körner zu fressen.

### Natürliche Qualität und guter Geschmack - Tier und Umwelt zuliebe

Ursprünglich sind Hühner Waldrandbewohner und Fluchttiere. In der mobilen Geflügelhaltung ersetzt der Stall den Wald und dient ihnen als sicherer Zufluchtsort. Da der Stall jederzeit umziehen kann, erhalten die Hühner stets frisches Gras. So auch in der Lüneburger Heide bei Familie Heitsch: „Für unsere Hühner gibt es nur das Beste! Das garantieren wir mit unseren mobilen Hühnerställen, die auf unseren saftig grünen Wiesen stehen.“ Die Sonne, das saftige Grün, die frische Luft und Lebensfreude – all das ist in den Heitscher Eiern zu schmecken. Sie können sich auf Eier aus dem Hause Heitsch verlassen: „Wir sind Landwirte in fünfter Generation aus Tradition und Leidenschaft seit 1850. Immer mit dem Blick in Richtung Zukunft wollen wir unseren Teil zum Wohle der Umwelt und der Menschen leisten“. Probieren auch Sie frische Freiland Eier von glücklichen Hühnern aus der Region Heitsch-Eier mit einem Stück Natur in der Schale finden Sie im EDEKA Wessel.



### Familie Heitsch garantiert:

- ✓ beste Qualität
- ✓ genfreies Hühnerfutter
- ✓ glückliche, freilaufende Tiere
- ✓ regionaler Vertrieb



# Weihnachtsgenuss: Gans / z schön knusprig



Es gibt Gänse jung und ausgewachsen, weiblich und männlich oder in unterschiedlichen Gewichtsklassen, frisch an der Theke oder aus dem Tiefkühlfach (TK). Wie lang braucht die Gans zum Auftauen? Wie groß sollte sie sein? Wie gelingt sie überhaupt? Viele Punkte, die es zu beachten gilt. Aber das Wessel-Team berät Sie gern ganz individuell und schon hier erhalten Sie einige Tipps, wie Ihre Weihnachtsgans gelingen kann. Erster Tipp: Bedenken Sie – eine Gans kann 24 bis 48 Stunden zum Auftauen benötigen.

## Ein Klassiker zum Fest!

### Die inneren Werte:

Die Innereien nutzen Sie für die Füllung. Dazu kann man gern reife Äpfel, Brotreste, Zwiebeln – nach Belieben Speck für eine innere Saftigkeit – und frische Kräuter geben. Wer mag, darf auch mit süßeren Früchten wie Orangen oder herzhaften Nüssen arbeiten. Alles lässt sich hinterher gut als Beilage verwenden und verleiht Geschmack beim Garen.

### Heiss und knusprig ...

Um eine schöne und saftige Gans essen zu können, heizen Sie den Ofen ordentlich vor. Die Poren verschließen sich und halten somit damit den Fleischsaft. Natürlich tropft dennoch etwas Fleischsaft aus, den Sie unbedingt auffangen sollten – zum steten Beträufeln des Vogels beim Garen und um den erkalteten Saft als Schmalz für den Rotkohl zu verwenden.

Für eine knusprige Kruste können Sie die Gans etwa 20 Minuten vor dem Ende der Garzeit mit einem Öl-Honig-Gemisch einreiben und die Temperatur hochdrehen. Obacht, dass der Honig nicht karamellisiert und bitter wird. Kleine Faustregel zur Bratdauer: pro Kilogramm eine Stunde.

### Ist sie schon fertig?

Prüfen Sie, ob die Gans im Inneren gar ist. Ist kein Fleischthermometer zur Hand, reicht ein Schaschlikspieß, den Sie in den Vogel stechen und wieder herausziehen. Tritt dabei keine rote oder rosafarbene Flüssigkeit heraus, sollte er durch sein.

### Das ist ja glänzend gelungen!

Sie möchten Ihre Weihnachtsgans mit Rotkohl servieren? Eine gute Idee und traditionell genau das Richtige. Damit dieser aber nicht stumpf wirkt, sondern ebenso strahlt wie die Gans, behandeln Sie ihn mit etwas Salz und Apfel, Zitrone oder Essig. Die Säure bringt eine besonders pupurrote Farbe ins Spiel. Beim Kochen kommt hier erneut das Gänseschmalz zum Einsatz und erzeugt den gewünschten Effekt auf dem Teller.

# Bestellformular für Ihren Festagsbraten

Vorbestellung  
bitte bis zum  
12. Dezember 2020  
abgeben!

Flügel	Rind	Wild	Schwein	Kalb	Lamm
<b>NATUR PUR</b> BODEKA Markt (Bio) <b>Bio Gans, HKL A</b> Stück <input type="checkbox"/> ca. 3,5 – 4,5 kg oder <input type="checkbox"/> ca. 4,5 – 5,5 kg <b>Bio Ente</b> HKL A, ca. 3 kg <b>Bio Pute, HKL A</b> Stück <input type="checkbox"/> ca. 1,7 – 3 kg oder <input type="checkbox"/> ca. 5 – 6 kg <b>Gans</b> HKL A, ca. 3 – 5 kg <b>Barbarie Ente HKL A</b> Stück <input type="checkbox"/> weiblich ca. 1,7 kg oder <input type="checkbox"/> männlich ca. 3 kg <b>Barbarie Entenbrustfilet</b> HKL A, ca. 300 g <b>Barbarie Entenschinken</b> Stück <input type="checkbox"/> HKL A, ca. 300 g <b>Ungarische Gänsekeule</b> Stück <input type="checkbox"/> ca. 450 g <b>Ungarische Gänsbrust</b> Stück <input type="checkbox"/> ca. 900 g <b>Hähnchenbrustfilet</b> Teilstücke <b>Mecklenburger Landpute</b> Stück <input type="checkbox"/> ca. 5 kg <b>Fondue-Fleisch</b> kg <input type="checkbox"/> von der Pute oder <input type="checkbox"/> vom Hähnchen <b>Radlette-Fleisch</b> kg <input type="checkbox"/> von der Pute oder <input type="checkbox"/> vom Hähnchen <b>Putenoberkeule</b> Stück <b>Putenbrustfilet</b> Stück	<b>NATUR PUR</b> BODEKA Markt (Bio) <b>Bio Rumpsteak</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Bio Rinderfilet</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Bio Hüftsteak</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Bio Roastbeef</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Bio Rouladen</b> Scheiben <b>Rumpsteak</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Rinderfilet</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Hüftsteak</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Roastbeef</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Entrecôte</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Tafelspitz</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Schmorbraten</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Beefsteakrouladen</b> Scheiben <b>Rouladen</b> Scheiben <b>Fondue-Fleisch</b> kg <b>Radlette-Fleisch</b> kg	<b>WILDER WILD</b> WILDFLEISCH <b>Hirschkalb-Rücken</b> kg <input type="checkbox"/> mit Knochen oder <input type="checkbox"/> ohne Knochen <b>Reh-Rücken</b> kg <input type="checkbox"/> mit Knochen oder <input type="checkbox"/> ohne Knochen <b>Reh-Keule</b> kg mit Knochen <b>Wildschwein-Keule</b> kg mit Knochen <b>Wildschwein-Rücken</b> kg ohne Knochen <b>Frischlings-Keule</b> kg mit Knochen <b>Frischlings-Rücken</b> kg mit Knochen	<b>Gutfleisch</b> <b>Schweinefilet</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Kasseler Kotelett</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Kasseler Nacken</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Kasseler Lachsbraten</b> kg <b>Schinkenkrustenbraten</b> kg <b>Schinkenkrustenbraten</b> gepökelt kg <b>Schmitzelbraten</b> kg <b>Fondue-Fleisch</b> kg <b>Radlette-Fleisch</b> kg <b>Wiener Würstchen</b> Stück <input type="checkbox"/> 30 g oder <input type="checkbox"/> 50 g oder <input type="checkbox"/> 100 g	<b>NATUR PUR</b> BODEKA Markt (Bio) <b>Bio Kalbsfilet</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Bio Kalbskarbonade</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Bio Kalbsschnitzel</b> kg <b>Bio Kalbsbraten</b> kg  <b>Kalbsfilet</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Kalbskarbonade</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Kalbsschnitzel</b> kg <b>Kalbsbraten</b> kg	 <b>Lammrücken</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Lammkeule</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Lammfilet</b> kg/Scheiben <input type="checkbox"/> Stück <input type="checkbox"/> Scheiben <b>Lammkrone</b> kg

Tragen Sie hier Ihre Daten ein:

Bitte sprechen  
Sie uns auf  
Sonderwünsche an!

---



---



---

# Empfehlungen von EDEKA Wessel

## Salzweyeler Baumkuchen

Der echte Salzweyeler Baumkuchen entsteht nach dem Traditionsrezept von 1808. Durch seinen unveränderten aromatischen Geschmack erfreut sich das Original auch heute noch größter Beliebtheit. Das Geheimnis seiner Einzigartigkeit liegt in der aufwendigen Zubereitung. In reiner Handarbeit hergestellt, kommen nur beste Zutaten in die Schüssel. Frische Eier, Mehl, feine Butter, Zucker sowie edle Schokolade bringen dieses einmalige Geschmackserlebnis hervor. Mit viel Liebe wird die Baumkuchenmasse in einer dünnen Lage auf eine Walze aufgetragen, welche sich vor einer offenen Flamme dreht. Sobald die erste Schicht die richtige Konsistenz erreicht hat, wird die nächste aufgetragen. Auf diese Weise entstehen auch die für den Baumkuchen typischen Ringe – natürlich wild in unregelmäßiger Form. Daran ist der echte, in Handarbeit hergestellte Salzweyeler Baumkuchen zu erkennen. Probieren Sie das Unikat, das schon Kaiser und Könige erfreute. Ein Hochgenuss für die Sinne!



## Ein Wein für alle Fälle – ganz besonders zum Fest

Der trockene Tempranillo Paniza Crianza begeistert schon beim Einfüllen mit seiner kirschroten Farbe, die mit ziegel- und granatroten Nuancen ein visuell feines Spiel ins Glas zaubert. Auch die Nase wirbt für den ersten Schluck mit einem Bouquet von getrockneten Früchten, Vanille und Röstnoten. Dann gleitet der Tropfen über Zunge und Gaumen und erfreut den Genießer mit einer ausgewogenen Balance aus Frucht und Fass – tief und langanhaltend.

Dieser Wein ist der optimale Begleiter zu Braten und aromatischem Wild- oder Lammfleisch.

Herkunft: Spanien

Alkohol: 13,5 %

Temperatur: 15-18 °C

### Kleiner Anreiz:

Wer drei Flaschen Paniza Crianza kauft, erhält einen limitierten perlenden Weincocktail Frizzante Capel als Frizz Moscato weiß oder rosé gratis dazu.



# Wer weiß es?

## Winterliche Verse zum Rätseln

Draußen schneit es und drinnen qualmt der Kamin – und vielleicht auch Ihr Kopf, wenn Sie sich an dieses knifflige Rätsel wagen. Versüßen Sie sich die Stunden in den gemütlichen vier Wänden mit diesen Fragen. Wissen Sie die Antworten? Dann tragen Sie sie auf den vorgesehenen Strichen ein. Die Buchstaben, die dann in den Klammern stehen, ergeben sortiert das gesuchte Lösungswort. Das Team von EDEKA Wessel wünscht Freude beim Rätseln.

1. Jedes ist für sich ein Wunder, fällt vom Himmel langsam runter, keine gleicht der anderen, sieht sie nie alleine wandern, gemeinsam tauchen sie die Welt in Weiß.

Wer weiß, wie das Wort wohl heißt?

Lösung: \_\_\_ ( ) \_\_\_ E \_\_\_ L \_\_\_ K ( )

2. Alles ist im Winter kahl, nur er trägt seinen grünen Schal. Wird zur Weihnacht bunt beschmückt mit Dingen, Kinder vor ihm Lieder singen.

Was suchen wir?

Lösung: \_\_\_ N \_\_\_ ( ) \_\_\_ U \_\_\_

3. Weiß und kalt in die Hand geballt, dient zum Spiel in weißer Pracht, bei der ein jeder gern mitmacht.

Lösung: \_\_\_ C \_\_\_ ( ) \_\_\_ B \_\_\_ ( )

4. Im Winter halt ich dich schön warm, im Frühling nimmst mich auf den Arm. Im Sommer willst nichts von mir wissen, im Herbst wirst du mich anziehen müssen.

Was bin ich?

Lösung: \_\_\_ ( ) \_\_\_ K \_\_\_

5. Ich hab etwas, das ist echt nett, etwas, das im Winter jeder gern hätt. Im Sommer allerdings, wenn die Sonne scheint, braucht es niemand, wie mir scheint. Das, was in ein'gen Häusern steht, sich niemals vom Fleck bewegt.

Was ist das?

Lösung: \_\_\_ A \_\_\_ ( ) ( )

6. Im Winter ist er überall, fliegt um die Welt mit Überschall. Kommt bei jedem zu Besuch, doch sieht ihn niemand – huch. Er bringt viele schöne Sachen, hört ihr nur das Kinderlachen.

Wer ist es?

Lösung: \_\_\_ ( ) \_\_\_ O \_\_\_ ( ) \_\_\_ S

LÖSUNGSWORT

\_\_\_ G \_\_\_ D



Viel Spass!

### Danke Kinder

Liebe Kinder, ihr habt fein gebastelt und uns schön gruselige Halloween-Kürbisse in den Markt gebracht. Das hat uns sehr gefreut. Hier sind einige der Kreationen.



# KitchenAid

GENIEßEN SIE JEDEN  
MOMENT IN IHRER KÜCHE  
SAMMELN UND SPAREN  
SIE BIS ZU 72 %\*

TREUEAKTION

AKTION GÜLTIG BIS ZUM 27.2.2021



-70%\*

SERVIER- UND SCHMORPFANNE MIT DECKEL  
Ø 26 CM | 3.6 L

MIT 10 TREUE-PUNKTEN BIS ZUM 31.12.2020\*: **34,11 €** UVP 116,97 €  
AB DEM 1.1.2021\*\*\*: **34,99 €** UVP 119,99 €

*Einfach zusammen  
verwenden!*



-62%\*

DAMPFTOPF  
Ø 26 CM

MIT 10 TREUE-PUNKTEN BIS ZUM 31.12.2020\*: **14,61 €** UVP 38,98 €  
AB DEM 1.1.2021\*\*\*: **14,99 €** UVP 39,99 €

© 2020 KitchenAid. Alle Rechte vorbehalten.

Mit zehn KitchenAid-Treuepunkten können Sie einen Artikel aus der KitchenAid-Treueaktion mit bis zu 72 %\* Preisvorteil in allen teilnehmenden Märkten der EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH erwerben. \* Ersparnis im Vergleich zur UVP des Herstellers / \*\* Vorübergehende Anpassung des MwSt.-Satzes von 19 % auf 16 % aufgrund der Corona-Pandemie (gültig vom 1.7.2020 bis zum 31.12.2020).



## Impressum

Auflage: 6525  
Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
EDEKA Wessel  
Matti Wessel e. K.  
Bahnhofstr. 61  
29559 Wrestedt  
E-Mail:  
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  
www.proexakt.de

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

Gestaltung und  
Anzeigensatz:  
Kristin Beyer  
E-Mail: 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.