

Wessel

ist echter
Geschmack!



HERZLICH
WILLKOMMEN

Wir ♥
Lebensmittel.

Qualität ist unser Versprechen!



Matti Wessel



EDEKA Wessel

- ein frischer Wind in Ihrem Markt

Matti Wessel ist der Neue in Wrestedt – und er hat was mitgebracht. Sein Begrüßungsgeschenk an Sie sind Service, Freundlichkeit, Frische und vor allem Qualität. Das möchte Ihnen der Kaufmann bieten. Er ist herumgekommen und hat viel Erfahrungen gesammelt, die er nun am Platz umsetzt. Im Gespräch erläutert er seinen Weg, seine Philosophie und Pläne. Denn: Transparenz ist wichtig, wenn man mit den Kunden und dem Team etwas erreichen will.

Herr Wessel, wie sind Sie zum Einzelhandel gekommen?

Schon immer habe ich viel mit Kumpels unternommen und war unter Menschen. Ein Studium nach meinem Schulabschluss wollte ich nicht machen. Also stand die Ausbildung an. Ich habe die Berufe des Handwerkers, Tischlers und bei einer Baufirma in Erwägung gezogen, aber das war nichts für mich. Dann im Einzelhandel stellte ich fest: Hier bin ich richtig. Das war in einem Bio-Betrieb auf Rügen, wo ich gebürtig herkomme. Der Kundenkontakt und die Beratung haben mich sofort gepackt und begeistert.

Doch dann zog es Sie von der Insel in die Ferne?

Ja, schon damals war der Biobereich auf dem Vormarsch – Bio wächst. Doch leider nicht das Geschäft. Auch wenn ich den Laden gegebenenfalls hätte übernehmen können, spürte ich doch keine großen Perspektiven auf Rügen. Hier ist der Tourismus stark, doch ich sah an meinem Bruder, der als Koch arbeitet, das ist etwas heftig – das war keine Option. So habe ich mich im Hamburger Raum beworben, wo ich auch etwas Familie habe. EDEKA Dahlinger gab mir eine Anstellung. Das war super und ich habe vieles gelernt. Mein Ansporn stieg und ich wollte mich noch weiterentwickeln. Als nächstes bewarb ich mich

bei EDEKA Herbert Meyer. Er war ein echter Mentor als Kaufmann. Er bot mir die Fortbildung Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) an, das mir viele weitere Türen öffnen sollte.

Und es kam doch anders. Aber im positiven Sinn, richtig?

Und wie! Zwei Monate nach dem Beginn des JAP kam Herr Meyer auf mich zu und fragte, ob ich nicht den Markt in Hittfeld als Marktleiter führen möchte. Das war ein Brett – noch vor jeglichen Abschlüssen. Viele Gespräche und ermutigende Worte meines Chefs später sagte ich das JAP ab und startete im Juni 2010 als Marktleiter. Nebenbei machte ich zahlreiche Seminare und Kurse, die mir weiterhalfen. 2013 bewarb ich mich erstmals auf einen eigenen Markt bei der EDEKA. Auch hierbei unterstützte mich Herbert Meyer tatkräftig. Letztendlich wurde der Markt, den ich evtl. hätte übernehmen können, nie gebaut – aber so rutschte ich zumindest auf die EDEKA-Warteliste. Das Sichtungszentrum prüfte meine Fähigkeiten und meinte, es passe im Grund alles, aber die Fortbildung zur Führungskraft Handel (FKH) solle schon sein.

Und wo haben Sie dieses absolviert?

Der Bruder von Herbert Meyer, Volker Meyer, suchte zu dem Zeitpunkt einen Marktleiter für sein Geschäft in Garstedt. Er nahm mich auf und hier startete ich 2015 das FKH, welches ich 2018 auch erfolgreich abschloss.

Und 2020 kamen Sie zu Ihrem eigenen Markt?

Genau. Herr Koch, der vorherige Inhaber musste aus gesundheitlichen Gründen die Führung abgeben und die EDEKA bat mich, die Nachfolge anzutreten. Ich sah in dem Markt viel Potenzial. Ich musste zwar etwas früher als geplant von Volker Meyer weg, aber er legte mir keine Steine in den Weg, sondern unterstützte mich dabei ebenso, wie es sein Bruder die Zeit lang tat.

Wo setzen Sie in Ihrem Markt an? Worauf liegt der Fokus?

Vor allem auf zwei Dingen: auf Qualität und auf Transparenz. „Qualität ist unser Versprechen“, danach handeln wir. Das bezieht alles mit ein: eine hochwertige, nachhaltige Herstellung, ein respektvoller Umgang mit Erzeugnissen und letztendlich auch eine höhere Wertschätzung für das Produkt. Nach diesem Credo haben wir sogleich neue Lieferanten – viele aus der Region – und Produkte ins Geschäft geholt. Denn das Sortiment ist eben das, was wir machen – jeden Tag. Wir möchten mehr sein, als nur Anbieter günstiger Artikel.



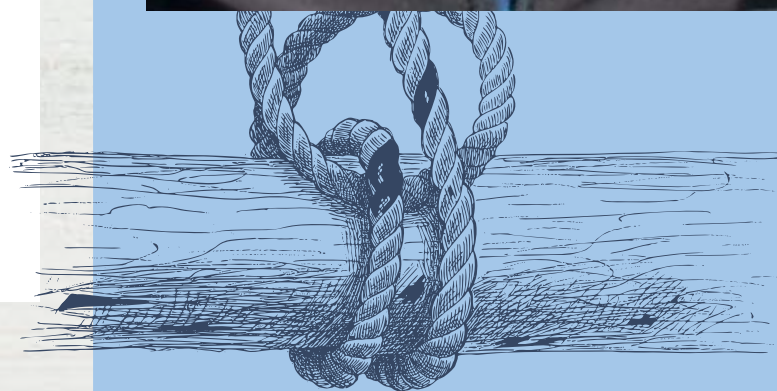
Die Transparenz bezieht sich auf das ganze Umfeld. Die Mitarbeiter wissen über alles im Unternehmen Bescheid. Sie erhalten Freiheiten, mehr Eigenständigkeit und sie dürfen kreativ sein. Sie können Fortbildungen machen und auch Verantwortung übernehmen. Das spiegelt sich in der Chemie im Markt wider und überträgt sich auch auf die Kunden. Hier darf auch der eine oder andere Ulk im Alltag gemacht werden – und sei es nur einmal hupen mit der Ameise (lacht).

Außerdem haben wir nichts zu verbergen. Auch mithilfe dieser Marktzeitung möchten wir die Kunden mit ins Boot holen. Hier erfahren sie regelmäßig, was wir machen, planen, was neu ist und vieles mehr.

Apropos Planung. Was können Ihre Kunden erwarten?

Oh, einiges. In der Obst- und Gemüseabteilung sowie beim Leergut haben wir schon in Kühlungen und Automaten investiert und die Büro-Arbeitsplätze umgebaut. Der SB-Bereich Fleisch soll vergrößert werden und wir möchten für die Schlachtereie einen neuen Kombidämpfer installieren. Es steht einiges an, aber wie gesagt: Wir möchten transparent handeln und halten hier alle auf dem Laufenden.

Vielen Dank für das Gespräch,
Herr Wessel!



Wir sind EDEKA Wessel

Jennifer Balk, Marktleiterin

Kurz nachdem Matti Wessel den Markt übernommen hat, bin auch ich hier eingestiegen. Wir haben schon zuvor bei EDEKA Meyer in Garstedt darüber gesprochen: Sollte Matti ein Geschäft übernehmen, möchten wir gern gemeinsam arbeiten. Ich habe meine Ausbildung auch bei EDEKA gemacht. Mein Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) hab ich unter Matti absolviert und die Fortbildung Führungskraft Handel (FKH) habe ich mit ihm zusammen abgeschlossen. Jetzt hat er den Markt und holte mich aus Niendorf an der Ostsee, wo ich zeitweise arbeitete. Und ich bin froh. Das Team ist toll und der Markt hat so viel Potenzial. Nachdem wir schon einiges organisatorisches erledigten, gehen wir an das Sortiment und Modernisierungen.



Stephanie Baum, stellv. Marktleiterin, Kassenaufsicht

2015 bin ich ins Team gekommen – meine Schwester empfahl mir den Markt. Damals fing ich als Kassiererin an und darf mich nun als überall einsetzbar, als Kassenaufsicht und stellvertretende Marktleiterin betätigen. Ein Aufstieg, der mich etwas stolz macht. Aber es ist auch einfach ein gutes Arbeiten. Ein Großteil der Mitarbeiter ist schon über Jahre in der Form zusammen. Das ist ebenso für die Zusammenarbeit als auch für die Kunden schön.



Petra Lembrecht, Abteilungsleitung Obst und Gemüse

Trotz dessen ich EDEKA sehr gut kenne, ist es immer wieder spannend. Ich habe bereits vor knapp 30 Jahren bei EDEKA meine Ausbildung zur Verkäuferin absolviert und darauf auch immer im Unternehmen gearbeitet. Irgendwann musste ich mir eine Auszeit nehmen, aber vor drei Jahren zog es mich zurück. Hier musste ich mich wieder etwas aklimatisieren, in die Computertechnik statt der alten Bestelllisten und in den Obst und Gemüsebereich – aber ich denke, das hat gut geklappt. Jetzt leite ich die Abteilung und liebe die frische Ware sowie die ganze Arbeit drumherum.





Kathrin Konrad, stellv. Marktleiterin

Ich war sehr angenehm überrascht, als ich vor elf Jahren aus Mecklenburg Vorpommern kam und hier eingestiegen bin. Auf der einen Seite hat mich das Familiäre schon so lange hier gehalten. Auf der anderen Seite ist die Vielfalt der Aufgaben schön. Herr Wessel unterstützt zudem mein Steckenpferd – das Gestalten von Präsentkörben. Dass ich auch das hier machen darf, ist einfach klasse.



Patrizia Pohl, stellv. MoPro, Allroundtalent

Ich habe Büro- und Schreibwaren verkauft und noch weitere Jobs ausprobiert – aber immer welche mit Kundenkontakt. Ich liebe es, mit Menschen zu tun zu haben. 2019 bin ich dann zu EDEKA gekommen und hier verbindet sich so vieles meines bisherigen Weges. Aufgrund meiner verschiedenen Stationen bin ich als Allrounderin eingestellt. So gleicht kein Tag dem anderen. Und mit einem Team wie unserem macht auch jeder Tag richtig Spaß, da kann auch Stress aufkommen, das macht nichts – wir schaffen das.



Viola Scibbe, Abteilungsleitung MoPro

Als Kundin war ich häufig im Markt. Aber Herr Koch suchte Kräfte und sprach mich beim Einkauf einfach an. Ich lernte um, stieg ein und bin jetzt elf Jahre hier. Zunächst ließen sich die Arbeitszeiten gut mit der Familie vereinbaren. Dabei lernte ich den Job mehr und mehr lieben. Er ist umfangreich, kreativ und man trifft immer nette Menschen. Auch die Aufgaben haben sich immer erweitert. Jetzt leite ich mit Begeisterung die Molkereiproduktabteilung – während andere die Kälte meiden, fühle ich mich in dem Bereich wohl.



Angela Kramer, Frischetheke

Angefangen habe ich in einem Fleischereibetrieb. Doch wegen der großen Kaufhäuser musste unser Geschäft schließen. Dann habe ich mich bewusst für diesen Markt entschieden. Er ist dörflich, nicht zu groß und damit ist die Nähe zum Kunden intensiver – genau das finde ich wunderbar. Seit fünf Jahren bereite ich hier die Produkte für die Theke zu, mache Zuschnitte und Eigenkreationen und freue mich jeden Tag wieder auf vielfältige Aufgaben, das gute Team und meine lieben Kunden.

Ein Cocktail kommt selten

Cocktails sind die fruchtige Erfrischung für heiße Tage. Die einen mögen es süß, andere fruchtiger und wieder andere möchten die Basis aus Rum, Tequila oder Gin schmecken. EDEKA Wessel bietet allen Gaumen das Richtige. Sowohl die Basis feinsten Schnäpse als auch fruchtige Säfte, Sirupe sowie Obst und Gemüse – das Sortiment ist bereit für einen spritzigen Sommer.



Hochprozentiger, neutraler Alkohol verfeinert mit Wacholderbeeren sowie Kräutern oder Gewürzen, den Botanicals – das ist Gin. Zu Zeiten der Kolonialisierung streckten die in den Kolonien ansässigen Engländer das Chinin, welches durch den hohen Vitmin-C-Gehalt gegen Skorbut half, aber unerträglich sauer war, mit Gin. Auch heute trinkt man Gin weitgehend mit chininhaltigem Tonicwater. Cocktailklassiker: Dry Martini, Gin-Tonic und Gin Fizz.

Gin

Gin Fizz

- 5 cl Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 10 cl gekühltes Soda
- Eiswürfel

Zutaten im Shaker gut schütteln. Das Gemisch durch ein Sieb in ein Glas laufen lassen. Mit Eiswürfeln und Soda auffüllen und mit einer Scheibe Zitrone garnieren.



Tequila entsteht aus dem Saft der blauen Weber-Agave. Die Mexikaner nennen es „Mezcal“ – „Haus des Mondes“ (benannt nach dem Herz der Agavenpflanze). Es gibt zwei Tequilaarten: Beim 51-prozentigen „mixto“ werden mindestens 51 Prozent des Agavenzuckers eingesetzt und 100 Prozent beim „agave azul“. Die Produktion wird streng durch die „Consejo Regulador del Tequila“ überwacht. Cocktailklassiker: Tequila Sunrise, Margarita.

Tequila

Margarita

- 4 cl Tequila
- 2 cl Triple Sec
- (z. B. Cointreau)
- 2 cl Limettensaft
- Eiswürfel

Zutaten im Shaker mixen. Glasrand in eine Limettenscheibe und dann in eine Schale mit Salz drücken. Cocktail in das Glas geben, mit ganzen Eiswürfeln und einer Limettenscheibe garnieren.



allein

Rüter Säfte



Wer heimisches Obst mag, wird die Säfte der Rüter Mosterei lieben. Seit 1948 verwertet der Familienbetrieb feinste Früchte aus privaten Gärten oder von gewerblichen Plantagen rund um den eigenen Standort. Da weiß man genau, was man bekommt: puren Fruchtgenuss, vitaminreich, geschmackvoll und ohne Zusatzstoffe.

„Wichtiger als die ‚Bio‘-Auslobung ist uns die Regionalität“, sagt Inhaber Helmut Rüter. Denn: kurze Wege kommen der Natur, dem Obst und letztendlich auch dem Saft zugute. „Ansässig im Herzen der Lüneburger Heide konzentrieren wir uns auf diese und angrenzende Landschaften vom Harz bis zum Meer. Hier inmitten der norddeutschen Tiefebene produzieren wir besten Saft aus dieser Region für diese Region. Allein die Zitrusprodukte wie z. B. Orangensaft importieren wir aus dem sonnigen Süden“, beschreibt Inhaber Helmut Rüter.

Aufgrund der Zuckerrohrbasis stammen viele Rums aus dem Äquatorraum, wo sie gemischt mit den einheimischen Früchten genossen werden. Rum weist verschiedene Stärke- und Qualitätsgrade auf. „Original“ (70 % alc.) und „Echte“ (38 % alc.) aus reinem Zuckerrohr, „Overproof“ (60 %) zum Mixen, „Blended“ (Mischung verschiedener Rumsorten), „Flavoured“ (mit Aromazusätzen wie Vanille).
Cocktailklassiker: Daiquiri und Mojito



Saftcocktail

- 50 ml Rüter Apfelsaft
- 100 ml Rüter Sauerkischnektar
- 100 ml Tonicwater
- 1 Spritzer Limette
- 2 Zweige Minze

Kirschnektar, ein paar Eiswürfel und Minze in einen Shaker geben und ordentlich schütteln. Mischung durch ein Sieb in ein geeignetes Glas gießen und mit Tonicwater, Apfelsaft und einem Limettenspritzer auffüllen. Mit Minzblättern garnieren.



Rum

Daiquiri Classic

- 4 cl Rum
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckerrohrsirup

Zutaten mit Eis shaken und in das vorgekühlte Glas abseihen. Dekoration am Glasrand mit Zucker und einer Erdbeerscheibe.



Ran an den Grill

Was gibt es Schöneres, als die Küche im Sommer nach draußen zu verlegen und der archaischesten aller Essenzubereitungen zu fröhnen – dem Grillen! Mit Familie und Freunden gemeinsam das Essen zubereiten, den Duft der Kohle und des gerösteten Grillgutes aufsaugen und genießen. Für Ihren optimalen Grillgenuss steht bei EDEKA Wessel alles bereit, was das Herz begehrt. Das große Sortiment an der Frischetheke und alles aus der „Ran an den Grill“-Reihe in der Kühlung bietet etwas für jeden Gaumen – von der klassischen Bratwurst bis zu den fein marinierten Spareribs



Die Bedienung überzeugt mit Frische und Vielfalt

„Wir haben wirklich für jeden Grillfan etwas im Sortiment“, weiß Angela Kramer von der Frischetheke. „Vor allem empfehlen wir natürlich unsere hausgemachten Grillartikel. Es gibt Fleischspieße mit Paprika und Zwiebel, Knusperspieße vom Schweinenaucken, Grillfackeln, Rinderspieße mit Marinade. Darüber hinaus machen wir auch Grilltaschen mit Gyros und Zaziki oder Schweinelachs gefüllt mit Tomate-Mozzarella. Das geht alles gut und wir erhalten dafür super Feedback“. Damit ist das Angebot noch lange nicht ausgeschöpft: Angefangen bei groben und gebrühten Bratwürsten geht die weitere Auswahl über Nacken- und Minutensteaks – naturbelassen und mariniert – über ein Feld an

bunten Spießen mit Fleisch und verschiedenstem Gemüse bis zu saftigen und hochwertigen Steaks. „Gern schneiden wir Ihnen auch Stücke nach Ihrem Wunsch zu“, bietet die Fachfrau an.

Beeindruckende Vielfalt

Das „Ran an den Grill“-Sortiment aus der Selbstbedienung umfasst darüber hinaus eine enorme Auswahl an Artikeln aus den Bereichen Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm und Geflügel. Außerdem finden Sie im SB-Regal auch eine Vielzahl an Spezialitäten, die Ihr Grillvergnügen zu etwas ganz Besonderem machen. Ob saftige Steaks oder raffinierte Spieße und Taschen: Da ist für jeden das Richtige dabei! Auch für die Würstchenliebhaber bietet „Ran an den Grill“ eine breite Auswahl. Würstchen sind der Grill-Hit für die ganze Familie. Es gibt kaum ein Grillen ohne sie. Ob klein oder groß, würzig oder klassisch: Das SB-Sortiment lässt keine Wünsche offen!





EDEKA Wessels Wurstempfehlung:

Die Hencke-Bratwurst

„Wer Sie einmal probiert hat, vergisst sie nie. Ein Genusslebnis nicht nur für Grillfans, sondern für alle, die auch beim Herzhaften nur mit dem Besten zufrieden sind. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, ein gut gehütetes traditionelles Rezept und echte handgemachte Fleischerkunst sind die Zutaten für dieses Meisterwerk“, so beschreibt die Traditionsfleischerei Hencke aus Bad Bevensen ihren eigenen Kultklassiker. Die Meisterstücke gibt es auch als Schinken-Krakauer und Schinken-griller.

Die hausgemachte Qualität aus unserer Heimat.

Seit 1871 wird hier eine eigene Schlachtung betrieben. Aus dieser Erfahrung weiß die Familie Hencke, die ihren Betrieb seit fünf Generationen führt, was gut ist: Qualität, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und ausschließlich aus der Region, die bewährten Rezepte und die Liebe zum Handwerk bei nachhaltigem Handeln.



Regionalität im Fokus -



EDEKA Wessels heimatische Empfehlung

Erdbeeren vom Hof Strasburger - frisch, süß und saftig direkt vom Feld

Auch wenn die Spargelzeit vorbei ist, können sich Kunden weiter auf frische, hochwertige Erzeugnisse vom Hof Strasburger freuen. Denn seit zwei Jahren zieht Mathias Strasburger frische Erdbeeren auf seinen Feldern – und die haben die Kunden schon im vergangenen Jahr begeistert. „Wir haben es versucht und es hat gut funktioniert. Die Kunden haben uns ein tolles Feedback entgegengebracht“, beschreibt der Landwirtschaftsmeister Mathias Strasburger. Damit er aber die begehrten Früchte in höchster Qualität bieten kann, stand zunächst eine Entscheidung an. Welche Sorten sollten es sein? Er machte sich Gedanken und traf die Entscheidung für Asia, Allegro und Faith: „Mir war wichtig, dass die Sorten drei Kriterien erfüllen. Sie sollten vor allem schmackhaft sein. Dann ist es bei der empfindlichen Frucht gut, wenn sie möglichst lange haltbar ist. Drittens sollte sie möglichst resistent gegenüber Krankheiten sein. Das hat auch den Vorteil, dass wir weit weniger schutzmittel einsetzen müssen – das kommt wiederum ebenso Geschmack wie Qualität und der Umwelt zugute.“



Außerdem zeigt Mathias Strasburger vollen Einsatz bei der Pflege der Pflanzen. „Vor zwei Jahren haben wir die Äcker gepflügt, aufgrund der Dürre umgehend beregnet, dann die Grünpflanzen eingesetzt und sie mit Nährstoffen versorgt. Sowohl im Herbst als auch im kommenden Frühjahr werden die Pflanzen behackt. Sobald sich die Fruchttenden senken, bringen wir Streu auf, um die empfindlichen Beeren vor dem Sand und Dreck zu schützen. Und dann können die Pflanzen über zwei, höchstens drei Jahre beerntet werden.“ Dabei ist vieles Handarbeit – allen voran die Ernte. Entweder werden die Erdbeeren dann von Mathias Strasburger gemeinsam mit seiner Frau vor Ort ab Feld verkauft oder direkt von der Pflanze in die Schale gepflückt und nach dem Abwiegen ohne Zwischenlagerung auf den gerade einmal zehn Kilometer kurzen Weg zu EDEKA Wessel geschickt. Die stete Pflege von Strasburgers und die Nähe sind für die empfindlichen Früchte extrem wichtig.

„Frischer kann man Erdbeeren nicht bekommen. Die sind sehr schön groß und geschmackvoll. Und sollte die erste Fuhre einmal vergriffen sein – was bei Erdbeeren dieser Güte schon vorkommt – reicht ein Anruf und weitere frische Früchte gehen auf den Weg. Das ist der Vorteil von Regionalität“, freut sich Matti Wessel.



Wittinger Bier

- zeitloser Genuss



Wittinger

600 Jahre familiengeführte Brautradition: Die Privatbrauerei Wittinger kann auf eine lange – wenn nicht eine der längsten – Brauereigeschichten zurückblicken. Dabei ist sich die Inhabersfamilie dieser Tradition, der Erfahrung und dem Standort treu geblieben, um bodenständige und äußerst aromatische Biere zu brauen.

„Spitzenbiere entstehen nur unter Spitzenbedingungen“, sagt Christian Schulz-Hausbrandt, der das Geschäft mit seinem Bruder Axel Schulz-Hausbrandt leitet, „und die haben wir hier in Wittinger.“ Das bezieht sich auf alles, was ein hervorragendes Wittinger Bier ausmacht. Es beginnt bei den hervorragenden Rohstoffen von Wasser, Malz, Hopfen und Gerste. Es geht über die Kompetenzen der Braumeister, bestehend aus modernem Fachwissen und Kenntnis über die Brautraditionen. Es führt vorbei an einem Equipment auf technisch neuestem Stand, mit dem sowohl hygienisch wie auch nachhaltig produziert werden kann. Und es geht zuletzt – nach strengen Qualitätskontrollen – in die Flasche. Das Ergebnis sind Biere höchster Güte für jedermanns Gaumen – vom Wittinger Premium-Pils über das Landbier, das Wittinger 1429 bis zu Wittinger Weizen und Radler.



*Regionale Verbundenheit, Traditionsreichtum
und handwerklich hervorragendes Bier aus besten Zutaten*



Ran an den Grill



Grillbrote

Für den Teig:

- 1/2 Würfel Hefe, frisch
- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter, weich
- etwas Olivenöl

Für die Füllung:

- 1 mittelgroße Aubergine
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 3 Jalapeños
- 80 g getrocknete Tomaten
- 150 g Cheddarkäse, gerieben
- 1/2 Bund Oregano
- 2 Zehen Knoblauch

Zubereitung

1. Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröseln, auflösen und 10 Minuten arbeiten lassen. Hefewasser mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Lauchzwiebeln und Jalapeños waschen und in Ringe, getrocknete Tomaten in Würfel schneiden. Oregano waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch putzen und in feine Blättchen schneiden.
3. Aubergine waschen, putzen, längs in dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, einziehen lassen und auf dem Grill ca. 5 Minuten je Seite grillen. Abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
4. Gemüse, Kräuter, Cheddar mit Salz und Pfeffer vermengen.
5. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit einem Nudelholz ausrollen, die Füllung auf die Fladen geben, zuklappen und fest verschließen.
6. Gefüllte Brote mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill bei niedriger Hitze ca. 5 bis 7 Minuten von jeder Seite backen. Warm genießen.

Grillmelone mit Ziegenfrischkäse-Eis

- 10 Stiele Thymian
- 1/2 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 60 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 120 g Ziegenfrischkäse
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Basilikum
- 1/2 Bund Petersilie, glatt
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Stiele Zitronenthymian
- 6 EL Ahornsirup
- 800 g Wassermelone

Zubereitung

1. Thymian waschen, Blättchen abzupfen. Vanillemark auskratzen und mit Milch, Zucker und Sahne aufkochen. Eier und Eigelbe mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen, aufschlagen, bis eine dicklich-schaumige Masse entstanden ist. Ziegenkäse und Thymian unterrühren. Eimasse in eine Schale füllen und ca. 4 Stunden einfrieren. Während dieser Zeit alle halbe Stunde umrühren. Tipp: Sie können die Eimasse auch 30 Minuten in die Eismaschine geben.
2. Koriander-, Basilikum- und Petersilienblättchen abzupfen und in kaltes Wasser legen. Von der Zitrone mit dem Sparschäler 2 Streifen abschälen. Schale in feine Streifen schneiden. Zitronenthymianblätter abzupfen, mit Zitronenschale und Ahornsirup vermischen.
3. Kräuter aus dem Wasser nehmen. Melone in 4 gleich große Spalten schneiden. Diese auf dem Grill bei starker Hitze ca. 1 Minute pro Seite grillen. Auf einer Platte mit dem Eis und den Kräutern anrichten und mit dem Zitronensirup beträufeln.



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.

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 schreiben.

Sommerrätsel – Monate mit Sonnenschein, den langen Ferien, Zeit der Beeren und köstlichen Erfrischungen

Für viele ist der Sommer die beliebteste Jahreszeit. Viele genießen sie in vollen Zügen. Aber kennen Sie sich im Sommer auch aus? Testen Sie es. Hier sind einige Fragen rund um die heiße Jahreszeit.

1.) Wie hoch kann eine Sonnenblume wachsen?

- A • 1,50 m
- E • 3 m
- S • 5 m



3.) Welche Schmetterlinge gibt es tatsächlich?

- N • Regentropfenfalter
- C • Erasmusfalter
- S • Ritterfalter



5.) Wie heißt die größte der deutschen Inseln?

- I • Rügen
- U • Usedom
- R • Fehmarn



7.) Der Feldsalat ist ein Sommergemüse und wird auch wie genannt?

- O • Schneeweißchen
- L • Rapunzel
- H • Dornröschen



2.) Woraus besteht Bienenhonig vornehmlich?

- U • Blütenbrei
- I • Trauben- und Fruchtzucker
- O • Wasser



4.) Woraus besteht das klassische Spaghettieis?

- A • Schokoladensauce und Zitroneneis
- D • Erdbeersauce und Vanilleeis
- L • Kirschsauce und Bananeneis



6.) Ein sommerliches Schuhwerk für Strand und Pool heißt ...

- I • ... Ping-Pongs
- E • ... Flip-Flops
- D • ... Hula-Hoops



8.) Auf den Sommer ist Verlass – oder? Es gab in der Geschichte auch ein „Jahr ohne Sommer“. Wann war das?

- F • 1236
- E • 1816
- B • 1986



Bitte direkt im Markt abgeben und tolle Preise gewinnen!

Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 3. August 2019 ab!

Lösung:

1 2 3 4 5 6 7 8

Name/Vorname: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Telefonnummer: _____

Beantworten Sie unsere Quizfragen und füllen Sie die Buchstaben vor den jeweils richtigen Antworten in die freien Felder des Lösungswortes ein. Füllen Sie den Coupon aus und geben ihn bis zum 3. August wieder im Markt in Rehau ab. Unter allen Teilnehmern verlost EDEKA Wessel einen Bier-, einen Grillpräsentkorb und eine Strandmuschel. Das Team wünscht viel Erfolg.

Teilnehmen darf jeder ab 18 Jahren, ausgenommen Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen sowie deren Angehörige. Teilnahmechluss ist der 03.08.2020. Das Los entscheidet unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Gewinner werden benachrichtigt. Der Gewinn ist nicht übertragbar. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Die von den Teilnehmern angegebenen Daten werden nur zum Zwecke der Durchführung des Gewinnspiels gespeichert, genutzt und im Anschluss gelöscht.

Neue Leergutautomaten

Modern und schnell



Erst kürzlich hat Matti Wessel in seinem EDEKA-Markt neue Leergutautomaten installieren lassen. Sie sind ein Beispiel der künftigen Modernisierungen durch den neuen Inhaber. „Die Handwerker haben gute und schnelle Arbeit geleistet. Aber der Dank gilt auch den Kunden, die Verständnis über die Einschränkungen in der Zeit des Umbaus zeigten. Viele waren sogar froh über die neuen Anlagen, denn sie arbeiten wesentlich effizienter“, beschreibt Matti Wessel.



Unsere Services

für Sie

Service liegt uns am Herzen. Mit einigen kleinen und auch etwas größeren Dienstleistungen möchten wir Ihnen das Einkaufen so angenehm wie möglich gestalten. Vor allem auf die kompetenten und freundlichen Beratungen im Markt legen wir größten Wert. Darüber hinaus bieten wir vom altbewährten Lieferdienst bis zu modernen Zahlungsmethoden, von kleinen Gutscheinkarten bis individuell gestalteten Präsentkörben, was Ihnen beim Einkauf helfen kann.

- Backshop und Backstation
- Frischetheke
- Veganes, gluten- und laktosefreies Sortiment sowie weitere Produkte alternativer Ernährung
- Geschenkkörbe
- Guthabekarten

- Haushaltswaren
- Lieferdienst
- EDEKA Genuss+ App und kontaktloses Zahlen
- Cashback
- Pfandautomaten
- Kommissionskauf für Getränke

„Ab ins Beet“ mit dem jungen Gemüse

Etwas anders, aber nicht weniger spannend und lehrreich ging die von der EDEKA-Stiftung initiierte Anpflanzaktion „Gemüsebeete für Kids“ vonstatten, die seit Jahren Kindergartenkinder bundesweit zum Gärtnern animiert. Auch EDEKA Wessel beteiligte sich umgehend an der beliebten Aktion und unterstützte die Kids der hiesigen Kita kürzlich bei der Bepflanzung der Hochbeete.

Gemeinsam mit einem Team der EDEKA-Stiftung ging Inhaber Matti Wessel höchstpersönlich mit in die Kita, um die kleinen Gärtner zu unterstützen. Unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln wurde fröhlich miteinander gepflanzt und ein tolles Ergebnis erzielt. „Für alle war die Situation ungewöhnlich, aber sie haben das Beste draus gemacht. Es war schön zu sehen, welchen Spaß die Kids hatten. Gleichzeitig lernen sie viel über gesunde Ernährung und Gemüsesorten. Das macht das Projekt besonders“, resümierte Matti Wessel.



Eiskalte Farben – der erfrischende Malspaß

Liebe Kinder, gehört ihr auch zu den Kids, die ihrer Fantasie am liebsten rund um die Uhr freien Lauf lassen? Wie wäre es mit einer echt coolen Malidee, die ihr bestimmt noch nicht ausprobiert habt? Lasst die Inspiration fließen, bevor sie zerfließt – mit den bunten Maleiswürfeln! Die sind nicht nur kinderleicht herzustellen, sondern lassen zudem auch noch faszinierende Muster und spannende Farbverläufe entstehen. Probiert es aus: Viel Spaß beim Tuschen!

Kinderseite

Übrigens:
Mit den Farben lassen sich wundervolle Bilder in Aquarelloptik gestalten. Aber Vorsicht! Die Würfel schmelzen nur so dahin – da ist Schnelligkeit gefragt!



Und so funktioniert es:

Das braucht ihr:

- Eiswürfelschale oder Minibecher
- Wasser
- Lebensmittelfarbe
- ggf. (Holz-)Stiele oder -stäbchen



So einfach geht's:

Die Eiswürfelschale mit Wasser füllen. Je nach gewünschter Farbintensität drei bis vier Tropfen der gleichen Lebensmittelfarbe dazugeben. Mit dem Stiel kurz vermischen. Ins Eisfach damit!

Über Nacht einfrieren lassen und ...
... nach Herzenslust losmalen!

Tipp:

Wer beim Färben der Würfel zu Fruchtsaft greift, hat obendrein auch noch eine köstlich-coole Erfrischung parat.



TREUEAKTION

GÜLTIG VOM 11.05. - 02.08.2020



Alles fürs Team!
#wirundjetztfüralle

BIS ZU
60%
SPAREN!*

*gegenüber UVP des Herstellers



Kein Sammeln - nur Punkten!
**TRIKOTSATZ
SICHERN!**



JAKO



SIGMA
GERMANY

RUCKSACK MOTION



UVP: 34,99 €
17,99 €

49%
= 17 €
sparen!

WARM-UP-SHIRT MOTION IN S/M ODER L/XL



UVP: 12,99 €
6,99 €

46%
= 6 €
sparen!

ALLWETTERJACKE MOTION IN S/M ODER L/XL



UVP: 39,99 €
19,99 €

50%
= 20 €
sparen!

SPORTTASCHE MOTION



UVP: 49,99 €
19,99 €

60%
= 30 €
sparen!

KULTURTASCHE MOTION



UVP: 14,99 €
7,99 €

47%
= 7 €
sparen!

CAP MOTION



UVP: 9,99 €
4,99 €

50%
= 5 €
sparen!

SIGMA SPORT PULSCOMPUTER S. ACTIVE



26,99 €

40%
= 18 €
sparen!*

UVP: 44,99 €

TRAININGSSTOCHE MOTION IN 4+5



UVP: 9,99 €
4,99 €

50%
= 5 €
sparen!

SIGMA SPORT PULSCOMPUTER S. MOTION MIT GPS



39,99 €

60%
= 60 €
sparen!*

UVP: 99,99 €

SCHIENBEINSCHONER MOTION IN M ODER L



UVP: 14,99 €
6,99 €

53%
= 8 €
sparen!

Impressum

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.