



Wir wünschen
ein frohes Fest ...



Qualität ist unser Versprechen!

... und einen
guten Rutsch ins neue Jahr!

Öffnungszeiten
zu den Festtagen:
Heiligabend 7-12 Uhr
Silvester 7-14 Uhr



Mattis Marktplatz





Glühckseligkeit

Genuss-Tipp

Glühwein selber machen

Noch leckerer als frisch vom Stand: Mit dem Rezept für klassischen Glühwein zaubern Sie den Weihnachtsmarkt-Klassiker zu Hause ganz einfach selbst.

Zutaten

- 750 ml Rotwein
- 40 ml Granatapfelsirup
- 3 Zimtstangen
- 50 g Rohrzucker
- 50 ml Kirschwasser
- 200 ml Traubensaft
- 8 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 1 Bio-Orange

Zubereitung

Den Rotwein mit dem Traubensaft, Sirup, den Gewürzen und dem Zucker in einem Topf langsam erhitzen. Die Orange heiß abspülen, trockenreiben, in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Den Glühwein 15 Minuten ziehen lassen, dabei sollte er nicht kochen. Zum Schluss das Kirschwasser dazugeben und den Glühwein auf die Becher verteilen. Gewürze und Orangenscheiben nach Geschmack entfernen oder in den Gläsern lassen.



Glühwein: das ist wohlige Wärme, Das ist Geselligkeit, das ist Genuss. Dieses inoffizielle Saisongetränk der Weihnachtszeit ist nahezu in aller Munde. Kein Wunder, schließlich heizt es einen innerlich auf und schmeckt so fein nach winterlichen Gewürzen wie Zimt, Anis, Piment, Kardamom und Nelke. Das Sortiment bei EDEKA Wessel bietet schon eine ganz besondere Vielfalt dieser Gaumenfreuden für kalte Tage. Doch es geht noch weit mehr. Mit einem normalen Winzerwein und fertigen Glühweingewürzen, selbst zusammengestellten Zutaten und kleinen Extras wie Rosinen, Mandelsplittern oder Zitronenschalen können Sie Ihren ganz eigenen Geschmack treffen – so sind die Möglichkeiten schier grenzenlos.

Weihnachtsbäume vom Gutshof Graf Grote

Noch besser schmeckt der Glühwein vor dem Weihnachtsbaum in der Runde der Liebsten. Den richtigen Baum dafür liefern der Graf und die Gräfin Grote. Auf deren landwirtschaftlichen Betrieben wachsen die Bäume seit Generationen. Und auch in diesem Jahr bietet der Gutshof Wrestedt erstklassige Nordmantannen verschiedener Größen an. Und sicher einen, in den Sie sich verlieben und an dem Sie lange Ihre Freude haben werden.



**Traditioneller
Weihnachtsbaummarkt**

Gutshof Wrestedt

täglich vom 10. bis 23. Dezember ab Hof

Am Mühlenteich 11 • 29559 Wrestedt • Tel. (0170) 2054643

Nordmantanne – 1a-Qualität – große Auswahl

3. und 4. Adventswochenende
in vorweihnachtlicher Atmosphäre
mit Wildbratwurst, heißen Waffeln, Glühwein,
Kinderpunsch und Stockbrot
– Wild aus eigener Jagd –





Liebe Kunden,

unser Jahresrückblick für 2022 ist herrlich unspektakulär – und das meinen wir absolut positiv. Seit der Übernahme des Wrestedter Marktes im Sommer 2020 haben wir unfassbar viel bewegt. Wir haben im Eröffnungsjahr und auch 2021 erneuert, umgebaut, erweitert, umgestellt. Und 2022? Haben wir uns mal so richtig auf das Kerngeschäft konzentriert. Wir haben die Sortimente angepasst, das Warenwirtschaftssystem gepflegt, unsere Mitarbeiter arbeiten lassen, ohne sie für spezielle Extraaufgaben einzubinden. Das tat gut, und wir haben gemerkt, dass auch dieses Jahr wieder sehr erfolgreich war. Denn auch die Arbeiten im Hintergrund sind mindestens genauso wichtig.

Ein großes Highlight gab es natürlich aber auch in diesem Jahr mit der Übernahme des Marktes in Bad Bevensen. Seit September leite ich nun auch diese Filiale und habe ein geniales Team an meiner Seite. Auch wenn nach außen – bis auf das große Namensschild am Eingang – auch hier nicht viele Veränderungen geschehen sind, haben wir ebenfalls hintergründig einige Umstellungen vorgenommen, die bei Ihnen gut angekommen sind. Dafür sind Sie uns zahlreich mit positivem Feedback begegnet, was uns sehr freut. Vielen Dank.

Auch wenn 2022 nun etwas ruhiger war, haben wir uns dennoch gut weiterentwickelt, sodass wir 2023 wieder mit einigen Investitionen angreifen werden. Was wir konkret angehen, werden wir noch besprechen, aber Stillstand kommt nicht infrage.

Außerdem überlegen wir, die eine oder andere Aktion für Sie und mit Ihnen durchzuführen – zum gemeinsamen Kennenlernen und Genießen. Also bleiben Sie gespannt: EDEKA Wessel hat noch einiges vor.

Nun bleibt mir noch, Ihnen allen eine schöne Adventszeit, ein frohes Fest und einen guten Rutsch zu wünschen. Ich hoffe natürlich, dass wir uns vorher aber noch mal in den Märkten persönlich sehen.

Bleiben Sie gesund und munter
Ihr Matti Wessel



Spezialitäten für unvergessliche Genussmomente



EDEKA Genussmomente:
die ganze Vielfalt von herzhaft bis verführerisch süß

Besondere Anlässe verdienen besondere Maßnahmen. Das gilt vor allem auch aus kulinarischer Sicht, und daher können sich die Kunden von EDEKA Wessel pünktlich zur Vorweihnachtszeit jetzt an den Produktspezialitäten von der EDEKA-Festtagsmarke „Genussmomente“ bedienen. Im Markt warten zahlreiche Delikatessen, die nicht nur für einzigartigen Geschmack, sondern auch für unvergessliche (Genuss-)Momente sorgen. Außergewöhnlich ist auch die Auswahl der Produkte, denn egal ob erlesene Zutaten, ländertypische Rezepturen oder einzigartige Herstellungsverfahren – kein Produkt gleicht dem anderen und doch eint alle die hohe Qualität und das besondere Geschmackserlebnis.

Käsespezialitäten

Zum Dessert oder zwischendurch: Probieren Sie die Käsegenüsse von EDEKA Genussmomente. Ob Burrata, Raspadura oder die Original französische Käseplatte – Sie werden dahinschmelzen.

Wurst und Schinken

Unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten wie z. B. Vitello tonnato oder Bresaola von EDEKA Genussmomente dürfen auf keiner Antipastiplatte fehlen.

Aus dem Eisfach

Entdecken Sie die Schätze aus der Tiefkühltruhe: hochwertige Fleischgerichte, französische Enten, köstliche Fischdelikatessen und edle Beilagen sowie zartschmelzende Nachtische.

Desserts vom Feinsten

Das Beste kommt zum Schluss: Genießen Sie die süßen Momente mit köstlichen italienischen und französischen Dessertspezialitäten von EDEKA Genussmomente, erhältlich in jeweils zwei servierfertigen Portionen.

Edles überall

Stöbern Sie durch das Sortiment von EDEKA Wessel, und Sie finden hier und da weitere edle Zutaten, die das Essen in neue Sphären heben – das steirische Kürbiskernöl und die irische Butter sind nur zwei dieser Delikatessen.

Auch EDEKA Genussmomente wissen mit hochwertigen Fonds für köstliche Soßen zu begeistern. In den Varianten Rinderfond, Gemüsefond und Geflügelfond.



Fonds: feiner „Unterbau“ für leckere Soßen

Ein Fond (französisch für „Grundlage“), auch Kraftbrühe, Essenz und Fumet genannt, ist eine Flüssigkeit, die beim Braten, Dünsten oder Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild oder Obst entsteht. Er bildet die Basis aromatischer Soßen und Suppen. EDEKA Wessel bietet eine große Auswahl feinsten Fonds, mit denen nicht nur das Festmenü im Handumdrehen gelingt.



Lacroix:
festlicher Genuss
ganz unkompliziert

Auch wenn die Vielfalt feiner Festtagsgerichte groß ist, kann der Aufwand klein bleiben. Denn die Lacroix-Feinkostspezialitäten bieten jedem eine Zutat, die laut dem Grundgedanken von Lacroix „das Kochen unkompliziert und das Ergebnis einfach lecker machen“. Mit den Fertiggerichten, Suppen, Soßen, Gewürzpasten und Fonds, mithilfe derer Sie im Handumdrehen feine Speisen zaubern – ohne einkochen und abschmecken zu müssen.

Escoffier:
ein Fest für Genießer

Escoffier Culinaire ist die Marke für raffinierte Kompositionen aus feinsten Zutaten in bester Qualität. Markenpate ist der berühmte französische Meisterkoch Georges Auguste Escoffier, der die französische Haute Cuisine stark beeinflusste. Mit den Suppen, Fonds und Soßen von Escoffier Culinaire – hergestellt aus besten, rein natürlichen Zutaten – steht dem anspruchsvollen Genießer eine einzigartige Produktpalette zur Verfügung.

Le Garçon:
feiner Genuss aus
kleinen Gläsern

Mit Le Garçon zaubern Sie im Handumdrehen einfache, einzigartige Rezepte und sammeln das Lob Ihrer Gäste ein. Der Le-Garçon Kalbs-Fond beispielsweise wird traditionell mit ausgekochten Kalbfleisch-Knochen und Gemüse hergestellt und entspricht höchster Qualität. Er ist eine aromatische Basis für kulinarische Suppen und Soßen. Die Vielfalt ist breit gefächert: Sie reicht von den Sorten Rind und Wild über Fisch und Geflügel bis hin zu Gemüse und Braten-Fond.

**Feine Küche
Jürgen Langbein:**
der schnelle Weg zum Genuss

Schon der Markenname „Feine Küche“ zeigt, worum es bei der Vielfalt aus Fertiggerichten, Suppen, Fonds und Soßen von Jürgen Langbein geht. Das Besondere an den Bio- oder den konventionellen Kreationen: Sie wurden von Profis am Herd mit angebratenem und über Stunden ausgekochtem Fleisch, Knochen bzw. Gemüse vorgefertigt, sodass Ihnen mit einfachen Handgriffen ein vorzügliches Gericht gelingt.



Abseits der Klassiker

Der Winter kann mehr als Zitrusfrüchte und

Klassiker im Winter sind Zitrusfrüchte und Nüsse. Zu diesen Saisongenüssen sollten Sie auch weiterhin greifen. Schließlich liefern Zitrusfrüchte einige gute Inhaltsstoffe für ein starkes Immunsystem, und auch Nüsse passen mit ihren gesunden Fetten und Eiweißen super in die kalte Jahreszeit. Zudem begeistern beide Gruppen mit tollen Aromen und Konsistenzen, die sämtlich sowohl in der Weihnachtsbäckerei und zum Festmenü als natürlich auch in Nachspeisen ihre kulinarischen Vorzüge ausspielen. Doch bieten noch viele weitere Früchte und Nüsse im Winter vorzügliche und teils exotische Gaumenfreuden zum Festmenü, Raclette und zum puren Naschen. EDEKA Wessel stellt vor:

Kaki/Sharon

Die Kaki – auch Götterfrucht genannt – ist äußerst gesund. Sie enthält eine Menge Betacarotin, Vitamin A und C sowie die Mineralstoffe Kalium und Phosphat, die Knochen, Zellen und Nerven sowie das Immunsystem stärken. Geschmacklich erinnert sie an eine Mischung aus Pfirsich, Zuckermelone und einem Hauch Vanille. Die Kaki kann im reifen Zustand – die Haut gibt bei Druck leicht nach – auch mit Schale gegessen werden.

Genuss: pur, Marmelade, Mandelkekse, Salat, Hühnchen.



Feige

Die Blätter dieses Maulbeergewächses haben schon Adam und Eva beim Bedecken ihrer Blöße geholfen. Im heutigen Sprachgebrauch bezeichnet man die süßlich-herbe Feige als Superfood. Zu ihren gesundheitlich wertvollen Stoffen gehören insbesondere die Vitamine A und B sowie Folsäure, der Vitalstoff Biotin, Magnesium und Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Eisen und Phosphor. Und noch mehr: Feigen sind verdauungsfördernd.

Genuss: pur, Chutney, Marmelade, Salat, Ziegenkäse und Honig, Weihnachtsgans.



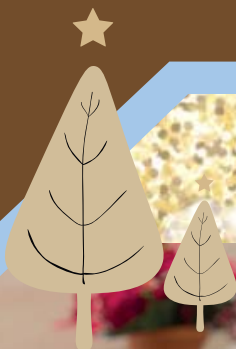
Granatapfel

Im Orient ist der Granatapfel – eigentlich eine Beere – seit Jahrtausenden bekannt. Hierzulande wächst seine Beliebtheit, da die Superfrucht beim Abnehmen hilft und zudem die Abwehrkräfte stärkt und die Vitalität verbessern soll. Der Granatapfel (Pomum granatum – „Apfel mit vielen Kernen“) soll Entzündungen hemmen, den Blutzuckerspiegel positiv beeinflussen, Verdauungsproblemen vorbeugen, die Potenz fördern und mehr.

Genuss: pur (leicht herb), Saft oder Wein, Sirup (dann sehr süß), Salat, Soße, Dessert.



Nüsse



SCHNELL GEMACHT UND KÖSTLICH:

Serrano-Mandel-Datteln

Zutaten

- 20 Datteln
- 20 geschälte Mandeln
- 100 g Schafskäse
- 2 EL Milch
- 20 Scheiben Serrano-Schinken



Zubereitung

Die Datteln der Länge nach aufschneiden und entkernen. In jede Dattel eine Mandel geben. Den Schafskäse zusammen mit der Milch mit einem Handrührgerät glatt rühren.

Den Schafskäse in einen Spritzbeutel mit Spritztülle geben und ebenfalls in die Datteln spritzen.

Die Datteln mit je einer Scheibe Serrano-Schinken umwickeln und das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Datteln mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech legen und bei 165 Grad für 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Marone/Esskastanie

Maronen sind Früchte der Edelkastanie – nicht zu verwechseln mit der Rosskastanie. Sie sind in einer festen Schale mit weichen Haaren geschützt und können zwischen Oktober und Dezember gesammelt werden. Dann müssen sie eingeritzt und erhitzt werden, bis die Schale platzt. Oder Sie kaufen sie küchenfertig bei EDEKA Wessel. Die Nussfrüchte sind ein Genuss für Gaumen und Gesundheit. Sie enthalten viele Kohlenhydrate, aber im Vergleich zu anderen Nüssen wenig Fett und Kalorien.

Genuss:

geröstet mit Öl und Thymian, Maronensuppe, Maronencreme, Soße zu Fleisch.



Dattel

Dattelpalmen tragen ihre ersten Früchte erst nach acht oder zehn Jahren. Da heißt es Geduld bewahren oder zu EDEKA Wessel gehen. Die orientalischen Beerenfrüchte werden auch „Brot der Wüste“ genannt, da sie sehr ballaststoffreich und damit nahrhaft sind. Beträchtliche Mengen Kalium sorgen für einen geregelten Wasserhaushalt und ein gutes Nervensystem. Gut verwertbarer Zucker, Eiweiße und Mineralstoffe ergänzen das für unseren Körper positive Portfolio.

Genuss:

pur, mit Speck umwickelt und gebraten, mit Käse gefüllt, in Gebäck oder in Schokoladenhülle.



Geschenke aus der Küche



Vanillelikör



Zutaten

- 500 g brauner Zucker
- 300 ml Wasser
- 1 Liter Gin
- 4 Vanilleschoten
- 1 TL Vanillepaste

Zubereitung

Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einen hohen Topf geben.

Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren, auskratzen und das Vanillemark, die Vanilleschote sowie 1 Löffel der Vanillepaste in das Zuckerwasser einrühren.

Aufkochen und für 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Den Sirup vom Herd nehmen, den Gin einrühren und den Likör in Flaschen füllen.

Eiskonfekt



Zutaten

- 50 g Kokosfett
- 50 g Vollmilch-Kuvertüre
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Kakaopulver
- ½ Vanilleschote
- 2 TL Haselnusskrokant
- 2 TL ganze Haselnüsse

Utensilien

- Pralinenförmchen

Zubereitung

Kokosfett in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Kuvertüre in kleinen Stückchen dazugeben, unter Rühren schmelzen lassen. Puderzucker, Kakao und Vanillemark hinzugeben und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Pralinenförmchen auf ein flaches Tablett stellen. Die Schokoladenmasse in die Förmchen füllen. Mit Haselnusskrokant und Haselnüssen die noch warme Schokoladenmasse garnieren.

Das Eiskonfekt im Gefrierschrank für 1 Stunde aushärten lassen und anschließend kühl lagern.





Selbst gemacht ist es doch am schönsten. Das gilt nicht nur für leckere Gerichte, die man in der eigenen Küche mit viel Liebe und Zeit herstellt, sondern auch für Geschenke. Der eigene Einsatz für ein Präsent zeugt doch auch immer von einem gewissen Aufwand und einer Leidenschaft, die man für den Beschenkten aufbringt. Und man kann beides wunderbar verbinden: eine selbst hergestellte Köstlichkeit als kleines Geschenk für die Liebsten, Freunde, Bekannte oder Kollegen ist immer etwas Schönes und bringt Freude. Versuchen Sie es. Sie werden doppelt Spaß bei der Zubereitung und beim Schenken verspüren.

Gliihweingelee



Zutaten (für 3 Portionen)

- 4 Sternanis
- 160 ml Orangensaft
- 4 Pimentkörner
- 400 ml trockener Rotwein
- 200 ml Holunderbeersaft
- 2 Zimtstangen
- 8 Gewürznelken
- 400 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

Rotwein, Orangensaft und alle Gewürze in einem großen Topf einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Mischung ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Holunderbeersaft und Gelierzucker zur Weinmischung geben, alles aufkochen und ca. 4 Minuten (oder laut Packungsangabe) sprudelnd kochen lassen. Dabei den entstehenden Schaum abschöpfen.

Währenddessen Gläser mit Schraubverschluss mit siedendem Wasser überbrühen, umgedreht auf ein Küchenhandtuch stellen und kurz abtropfen lassen. Gläser umdrehen.

Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilen und Flüssigkeit einfüllen. Gläser verschließen, ca. 20 Minuten umgedreht auf ein Küchenhandtuch stellen.

Weihnachtzucker



Zutaten

- 1 Zimtstange (5 cm)
- 1 Anisstern
- 2 Pimentkörner
- ½ Vanilleschote
- Schalenabrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- Schalenabrieb einer halben unbehandelten Orange
- 2 Nelken
- 125 g Zucker
- 1 grüne Kardamomkapsel

Zubereitung

Zimtstange, Nelken, Sternanis, Piment und Kardamom in einen Mörser geben und fein zerreiben. Den Zitruschalensabrieb trocknen lassen. Vanilleschote auskratzen.

Gewürze, getrockneten Zitronen- und Orangenschalensabrieb und Vanillemark mit Zucker in einen Mixer geben und mixen, bis feiner Puderzucker entsteht.

Den Zucker durch ein feines Sieb schütteln und in ein gut verschließbares Glas füllen.

Raclette und Fondue

Wunderbar unkompliziert, gemütlich und entspannt-genussvoll: Raclette ist besonders an Weihnachten und Silvester beliebt. Und das Team weiß, was es dafür braucht. „Unsere Käseauswahl ist groß, und für Raclette eignen sich neben klassischem Raclette-Käse viele weitere Käse aus dem Sortiment.“

Fondue-Tipp

Für das Fondue nehmen Sie zu gleichen Teilen Gruyere, Vacherin und einen jungen Schnittkäse Ihrer Wahl. Sie mischen die fein geriebenen Käse mit etwas Bindemittel wie Maisstärke im Caquelon (Fonduetopf) und schmecken mit Weißwein, Knoblauch, Zitronensaft und evtl. einem Schuss Kirschwasser ab. Dann bringen Sie alles zum Schmelzen und genießen Kartoffeln, Rinderfiletstück, Weintrauben und mehr in cremiger Käsehülle.



Raclette-Tipp

Der Hauptakteur Käse:

Klassischer Raclettekäse:

Form, Schmelz- und Aromeneigenschaften machen ihn zum begehrten Topping der Pfännchen.

Käse mit Kräutern:

Mit Kräutern bedeckt oder gefüllt, bietet er einen Hauch von Frische und eine besondere Würze.

Käse mit Trüffeln:

Trüffelpilze weisen ein spezielles Aroma auf, das Käse, Rindfleisch oder Kartoffeln super ergänzt.

Klassische Zutaten:

Streifen von Schwein, Rind, Huhn und Lachs • Kartoffelscheibchen
• Champignons • Maiskölbchen • Gewürzgurken • Perlzwiebeln
• Zucchini • Brokkoli und Blumenkohl • Tomaten • Bohnen • Paprika

Obst:

Birnen • Ananas • Bananen • Preiselbeeren • Feigen
• Orangen

Ausgefallene Spezialitäten:

Garnelen • Chorizo oder Salsiccia • Nüsse
• Wachteleier • Honig • Trüffel



Blauschimmelraclette:

Sein intensiver Charakter passt zu Kartoffel, Nuss und Honig oder zu einer frischen Birne (auch aus der Dose) – ein Gedicht.

Milram Müritzger:

Er ist anstatt der anderen kräftigen Käse eine tolle Alternative für Kinder.

Taleggio: Er eignet sich sehr gut fürs Raclette im Zusammenspiel mit Birne und Preiselbeeren.



EIN FESTLICH-KÖSTLICHES REZEP T MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Raclette-Crêpe

Zutaten (8 Portionen)

Zum Flambieren:

- etwas Cognac
- etwas Orangenlikör (z. B. Grand Marnier oder Cointreau)

Für die Früchte:

- 1/2 Mango
- 1/4 Ananas
- 1/4 Papaya
- 1/2 Nashibirne
- 4 EL Zucker

Für den Teig:

- 80 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vermischen und glatt rühren. Früchte vorbereiten und in kleine Stücke schneiden. 3 EL Orangenlikör mit 6 EL Cognac mischen und bereitstellen. Einige Fruchtstücke ins Pfännchen geben, mit Zucker bestreuen und unter dem Grill karamellisieren lassen. 1 EL Teig auf die Grillplatte geben und den Mini-Crêpe backen. Nach ca. 20–30 Sekunden wenden. Den Crêpe zu den Früchten ins Pfännchen legen. 1–2 EL Likör-Cognac-Mischung anzünden und über die Früchte gießen. Warten, bis die Flamme erlischt und der Alkohol verbrannt ist.

EDEKA-Wessel-Gewinnspiel Silvester knallen die Korken



Wenn auch nicht absolut zeitgleich und abgesehen vom chinesischen Neujahrsfest, feiert die Welt am 31. Dezember gemeinsam Silvester. Besonders einige Metropolen begeistern mit atemberaubenden Feuerwerkspektakeln und gehen mit Bildern dieses Events um den Globus. Sind Ihnen diese Metropolen, erleuchtet durch den bunten Schein fantastischer pyrotechnischer Meisterwerke, bekannt? Dann lösen Sie das Silvesterrätsel und vielleicht gewinnen Sie eine Champagnerflaschen!

Das Herbsträtsel mit dem Lösungswort „LEISTUNG“ haben gewonnen:
Rosemarie E. aus Bad Bevensen
Anke F. aus Altenmedingen
Birgit K. aus Bad Bevensen
Rosita H. aus Lehmke/Wrestedt
Kai L. aus Stederdorf
Karsten G. aus Wrestedt



_ _ _ L _ _ _



_ _ _ Y _ _ _ _ _ _



_ _ _ _ _ K _ _ _ _



_ _ _ _ D E _ _ _ _ _



_ _ _ D _ _ _



_ _ _ W _ _ _



Bitte direkt im Markt abgeben und tolle Preise gewinnen!

Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 24. Dezember 2022 ab!

Lösung:

- 1 2 3 4 5 6

Name/Vorname: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Telefonnummer: _____

Zum Jahresende verlosen die Märkte jeweils drei exquisite Flaschen Champagner – genau das Richtige für Ihren Jahreswechsel. Tragen Sie die Buchstaben der gesuchten Orte auf die gestrichelten Linien ein – ein Buchstabe ist bereits als kleine Hilfe vorgegeben. Die Buchstaben in den Kästen ergeben das Lösungswort, dass Sie bitte mitsamt Ihrer Daten auf den Coupon eintragen und bis zum 24. Dezember 2022 wieder in Ihrem Wessel-Markt abgeben.

Die Gewinner werden nach der Auslosung benachrichtigt. Viel Erfolg

Datenschutzhinweis: Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO entnehmen Sie den Aushängen an den Markt-Infoständen oder erfragen diese im Markt.



Tipps des Teams: Empfehlungen zu den Festtagen

Haben Sie schon Ihre vorweihnachtlichen Einkäufe erledigt? Nein? Dann haben die Mitarbeiter von EDEKA Wessel vielleicht noch den einen oder anderen Tipp für Sie. Denn auch sie freuen sich auf das Fest und haben ebenfalls Produkte, die für sie nicht fehlen dürfen. Diese legen sie auch Ihnen ans Herz. Etwas zum Backen, zum Kochen, zum Trinken – da ist für jeden etwas dabei! Aber lesen Sie selbst – es mag die eine oder andere Inspiration dabei sein.



Eike Meyer

Ein guter Schluck darf zum Fest nicht fehlen – zum Festmenü-Begleiter, als Absacker oder zum Anstoßen an Silvester. Also hat der Fachmann einige Köstlichkeiten aus seinem Bereich herausgepickt. Ein kleiner Aperitif in Form eines Eierlikör ist durchaus denkbar. Da lautet die Empfehlung: Lottas Eierlikör, denn der stammt direkt aus Bad Bevensen und ist äußerst cremig und geschmackvoll. Der Glenfiddich ist ein fantastischer Single Malt Scotch Whisky für die winterlichen Mußbestunden. Der Geldermann Classique besticht als festlicher, perliger Tropfen zu Raclette und zum Jahreswechsel.

Martin Benninghoven



Christine Klick

Backen ist für Christine Klick generell eine schöne Beschäftigung. Gerade zum Fest sind die Plätzchen aus dem Ofen und der Duft aus den eigenen vier Wänden nicht wegzudenken. Dafür hat sie alles in ihrer Nähe. In den Regalen finden sich sämtliche Backzutaten von Mehl über Eier bis zur Dekoration der Gebäcke. Sogar die nötige Hardware finden Sie in den Märkten – Backlöffel, Ausstechförmchen, Schüsseln und Nudelholz, es ist alles da.





Martin Benninghoven aus Bad Bevensen schließt sich seiner Kollegin in Wrestedt an und ist von feinen Backwaren zum Fest begeistert – sowohl als Präsent für die Liebsten als auch für die eigene Familie. In diesem Zuge empfiehlt er die Vielfalt der Gewürze aus dem Sortiment, die viele außergewöhnliche Gebäcke relativ mühelos gelingen lassen. Neben Rumaroma und Vanilleschoten sind auch fertige, hochwertige Spekulatius-, Lebkuchen- und Keksgewürze erhältlich.



Matthias Dramert

Für Matthias Dramert ist Raclette das Festessen überhaupt. Es ist gesellig, man kann absolut kreativ unzählige Zutaten (natürlich alle in den Märkten erhältlich) kombinieren, und man kann stundenlang Pfännchen um Pfännchen einschieben, backen und genießen. Fehlt es Ihnen noch an einem Grill, um selbst in diesen Genuss zu kommen? Den gibt es natürlich auch im Markt aus der EDEKA-Zuhause-Reihe. Übrigens legt er Ihnen außerdem die Robby-Bubbles ans Herz, damit auch die Kleinen oder jene, die es süßer und alkoholfrei mögen, mit anstoßen können.

Stephanie Baum

Für Stephanie Baum gehört unbedingt ein Glühwein in den Winter. Ein roter Glühwein ist klassisch und gut, ein weißer schon etwas spezieller, aber ein Glüh-Rosé ist schon eine Besonderheit. Schusters Glüh-Pink ist unter diesen Besonderheiten eine tolle Spezialität. Der Wein entsteht aus hervorragenden Pfälzer Trauben und ist angenehm winterlich gewürzt – einfach heiß machen (nicht kochen!) und genießen.

Marcel Schröder

Mit dieser Empfehlung ist Marcel Schröder in bester Gesellschaft. Spätestens seit dem ersten Advent wird der Salzwedeler Baumkuchen intensiv nachgefragt. Kein Wunder: Der echte Salzwedeler Baumkuchen entsteht nach dem Traditionsrezept von 1808 und besticht seitdem durch unveränderten aromatischen Geschmack. Das Geheimnis seiner Einzigartigkeit liegt in der aufwendigen Zubereitung in Handarbeit, indem frische Eier, Mehl, feine Butter, Zucker sowie edle Schokolade vermengt und dann mit viel Liebe feine Lage für feine Lage vor offener Flamme geschichtet und gebacken wird. Ein Hochgenuss für die Sinne.



Die Winter-Wunderwelt



Liebe Kinder,

immer näher rücken der Winter und das Weihnachtsfest. Es wird kalt, vielleicht fällt bald schon der erste Schnee und allerorts schmücken die Menschen ihre Umgebung mit Lichterketten und Adventsdekoration.

Habt auch ihr Lust, eure eigene Winter-Weihnachts-Wunderwelt zu basteln oder zu malen?



Das Schöne an dieser Bastelaufgabe ist, dass ihr im Grunde völlig frei seid. Entweder könnt ihr den Schuhkarton als abgeschlossene Winterwelt verwenden, ihr könnt aber genauso gut ein DIN-A4-Blatt bemalen und dieses als Hintergrund nehmen, um davor auf dem Esstisch, auf einem Teppich vor dem Weihnachtsbaum oder Ähnlichem eure Welt zu erschaffen. Hier kommt nur eine Idee von vielen:

Schnappt euch:

- Papprollen
- Papierbögen
- jede Menge Watte
- Schuhkarton
- Kleber
- Schere
- Stifte
- Steckschaum
- und was euch sonst noch so einfällt

Und legt los:

1. Klebt den Deckel des Schuhkartons von innen mit hellblauem Tonpapier aus. Dieser dient als Hintergrund eurer Welt, als Horizont. Den Boden könnt ihr mit grünem oder braunem Papier bekleben oder einfach Tannengrün, Tannenzapfen und Watte als Schnee einlegen.
2. Steckt einige kleine Tannenäste als Bäume auf im Untergrund versteckten Steckschaum. Auch diesen könnt ihr mit etwas Watte Schnee verpassen.
3. Ummantelt eine Papprolle mit rotem Tonpapier und zeichnet mit einem feinen Stift Backsteine auf, sodass er aussieht wie ein Schornstein.
4. Malt zwei Beine auf weiteres rotes Tonpapier, einen Geschenkesack auf braunes, zwei Stiefel auf schwarzes und zwei fluffige weiße Stiefelwärmer (siehe Bild rechts in der Mitte) auf weißes Tonpapier. Schneidet alles auf und klebt es zusammen, sodass sich zwei Weihnachtsmannbeine in seinen Stiefeln ergeben.
5. Klebt dies kopfüber in den Schornstein und lasst zudem den Sack heraus schauen.
6. Ergänzt eure Winterwelt mit dem Weihnachtsmann im Schornstein und nach Belieben mit Rentieren, kleinen Geschenkboxen und Ähnlichem.



Die Johanniter-Weihnachtstrucker – jedes Paket ist ein Zeichen Hoffnung

Seit 28 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 zum wiederholten Male unterstützen und richtet eine Packaktion am Markt aus.



JOHANNITER

Aus Liebe zum Leben

2021 waren es 68837 Päckchen, die mithilfe der Johanniter gepackt und an notleidende Menschen verteilt wurden. Denn auch in Europa ist die Grundversorgung nicht immer gewährleistet, und Menschen leben unter den einfachsten Bedingungen – vermutlich mehr denn je. 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. Ob oder gerade, weil Corona und der Krieg in der Ukraine das Leben erschweren, möchten die Johanniter kinderreiche Familien, hilfsbedürftige Kinder in Waisenhäusern und Schulen, Jugendliche mit Behinderung, Besucher von Armenküchen oder notleidende Senioren in Albanien, Bosnien, Bulgarien, Nord- und Zentralrumänien, der Ukraine sowie in Deutschland mit den Paketen erreichen.

Helfen Sie mit, tun Sie etwas Gutes und spenden Sie ein Paket! Am 10. Dezember bei EDEKA Wessel in Wrestedt. Wir danken für Ihren Einsatz.



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 Duschgels/Seifen
- 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
10. Dezember
im Markt

Nicht nur mit Päckchen, sondern auch mit Geldspenden können Hilfswillige die Weihnachtstrucker unterstützen. Spenden sind möglich an den jeweiligen Abgabestellen oder direkt über folgendes Konto: Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.; IBAN: DE89 3702 0500 0004 3030 02, BIC: BFSWDE33XXX, Verwendungszweck: Weihnachtstrucker. Sie können virtuelle Päckchen packen und weitere Informationen erhalten über die Spendenseite www.johanniter.de/weihnachtstrucker.

Hinweis:

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



Kraftstoff für Ihre Fahrzeuge!



Mit der VSE-Tankkarte können Sie immer an unseren sieben Tankstellen bequem auf Rechnung tanken. Weitere Infos auf www.gemeinsam-vse.de oder per Telefon unter 0 58 72 / 98 68 92 25 oder 0 58 22 / 43 418



Vereinigte Saatzuchten eG

Bahnhofstraße 51

29574 Ebstorf

Telefon: 0 58 22 / 43-0

E-Mail: info@gemeinsam-vse.de

www.gemeinsam-vse.de



Neue Öffnungszeiten!

Ab dem 1. Januar 2023
ändern wir unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag wie gewohnt von 7 bis 20 Uhr

NEU: Samstag von 7 bis 18 Uhr

Bei Fragen sprechen Sie uns an.

Impressum

Auflage: 6525 Exemplare
Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Wessel
Matti Wessel e. K.
Bahnhofstraße 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 ca. 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.