



Qualität ist unser Versprechen!



Mattis Marktplatz



Liebe Kunden,

wir sind wieder da mit einer neuen Ausgabe unserer Marktzeitung. Das Jahr 2022 ist schon gut drei Monate alt und zeigt sich bisher ähnlich dem vorhergegangenen. Die Pandemie begleitet uns noch immer. Neu ist allerdings, dass allseits die Hoffnung auf Besserung steigt. Was Corona nun bringt, können wir nicht sagen. Wir hoffen aber darauf, dass wir mit unserem/Ihrem Markt ebenso erfolgreich weitermachen wie bisher und dass es ein schönes Jahr wird – woran Sie bisher und auch in Zukunft einen großen Anteil haben. Danke dafür.

Was hält 2022 nun für uns bereit? Im Grunde – so ehrlich sind wir – wird dieses Jahr weniger spektakulär. Die großen Umbauarbeiten sind abgeschlossen und wir sind mit den Ergebnissen wirklich zufrieden. Nun möchten wir im Hintergrund primär am Sortiment feilen. Wir schauen uns nach neuen Produkten um, nach innovativen Marken. Außerdem richten wir unseren Blick noch mehr auf die Region, die noch zahlreiche tolle Erzeugnisse bereithält.

Ein weiterer großer Schritt ist unsere laufende Biozertifizierung. Eine Zertifizierung bietet uns ganz neue Möglichkeiten, unser Biosortiment über die „EDEKA Bio“-Artikel auszuweiten, mehr „Demeter“- oder „Bioland“-Produkte zu führen oder auch das Galloway-Fleisch, das ohnehin in Bioqualität entsteht, auch offiziell als Bio anzubieten.

Gern dürfen Sie unseren Weg mitgestalten. Wie üblich freuen wir uns auf Anregungen von Kundenseite. Sie haben einen anderen Blickwinkel und somit vielleicht auch Ideen, auf die wir nicht kommen würden. Ihr Feedback bringt uns weiter. Den Markt, den Service und das Sortiment betreffend. Sprechen Sie uns an oder nutzen Sie den Coupon, den Sie gefüllt mit Ihren Vorschlägen und Wünschen an der Kasse abgeben. Wir sehen dann, was wir verwirklichen können, um auch in Zukunft das Beste für uns alle herauszuholen.

Ihr Matti Wessel



Wir benötigen Ihr Feedback

Teilen Sie uns mit, was Ihnen gefällt und auch, was Ihnen nicht gefällt. Fehlt etwas im Sortiment, ist etwas für Sie unschön strukturiert, sortiert, ist Ihnen etwas anderes aufgefallen? Denn nur durch Ihre Anregungen können wir uns verbessern!

Das würde ich mir im Markt wünschen: _____

Diese Produkte würde ich gern im Sortiment sehen: _____

Vielen Dank!



Roy Draeger

– mit klarem Ziel

Roy Draeger ist seit September 2021 im Team von EDEKA Wessel. Damit hat sich Matti Wessel noch mehr Kompetenz in den Markt geholt, denn: der 31-Jährige ist ausgebildeter Kaufmann, hat sein Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) erfolgreich abgeschlossen und schon einige Märkte kennengelernt. „Ich habe bei EDEKA Jens gelernt und dort auch Erfahrungen gesammelt. EDEKA Jens ist ein Name im Norden, wenn es um eine kompetente, fundierte Ausbildung geht. Für das JAP ging ich dann im Februar 2020 zu EDEKA Janszikowsky in Suderburg. Hier wurden mir zusätzlich Kenntnisse zu betriebswirtschaftlichen Kennzahlen, zur Unternehmensführung, zur Absatzförderung und zum Sortiment, zu Personalplanung und Arbeitsorganisation sowie Warenkunden vermittelt“, beschreibt Roy Draeger die Vorzüge, die das JAP jungen Kaufleuten bietet.

Gut, wenn man einen solch ambitionierten Kaufmann in seine Reihen holt. Doch es kommt noch besser, denn EDEKA Wessel baut seine Kompetenzen mit Roy Draeger sogar noch aus. „Aktuell absolviere ich hier im Markt die Fortbildung Führungskraft Handel (FKH). Damit werde ich in der Unternehmensführung durch Persönlichkeitstraining, in Betriebswirtschaft und Kundenorientierung, Absatz und Unternehmensorganisation sowie Personalmanagement und Arbeitsrecht noch intensiver geschult. Dafür bin ich bei Matti Wessel absolut richtig. Denn sowohl er als auch Marktleiterin Jennifer Balk haben ihr FKH erfolgreich abgeschlossen und wissen daher, worum es geht.“

Darüber hinaus sieht der engagierte Mitarbeiter weitere Pluspunkte für seine Anstellung in Wrestdedt: „Erstens darf ich hier gemeinsam mit meiner Freundin Jennifer Balk zusammenarbeiten. Sie kannte Matti Wessel schon aus dem Meyer-Markt in Garstedt. Bei EDEKA Jens war sie dann zeitweise schon meine Vorgesetzte und dort lernten wir uns näher kennen. Mit der Selbstständigkeit von Matti Wessel folgte sie ihm nach Wrestdedt und ich nun auch. Der weiteren Vorteile sind das tolle Team und der Chef selbst, der mich sogar schon während des JAPs hier und da unterstützte. Er ist eine Art Mentor, zu dem ich ein freundschaftliches Verhältnis pflege. Viel besser kann es gar nicht laufen.“

Ist das FKH geschafft, sieht sich Roy Draeger auch schon in der Selbstständigkeit. „Das ist mein klares Ziel. Was beim Maurer der Meister, ist bei uns das FKH. Habe ich das in der Tasche, stehen mir im Grunde alle Türen offen. Und das möchte ich gern nutzen. Auch wenn ich mit einem weinenden Auge diesen Markt verlassen würde.“



Die EDEKA-eigene Weiterbildung Führungskraft Handel

Details

- Dauer: 28 Monate
- Erwerb von drei externen Abschlüssen: Auszubildereignung (IHK), Sachkundenachweis für freiverkäufliche Arzneimittel (IHK), Europäischer Wirtschaftsführerschein (EBC*L)
- zwei schriftliche Prüfungen: Absatz- (inkl. Unternehmensorganisation) und Personalmanagement
- eine mündliche Prüfung (Präsentation einer Projektaufgabe)
- Vor-/Nachbereitung einzelner Seminarinhalte über das EDEKA-Wissensportal (E-Learning)
- Durchführung verschiedener Praxisprojekte inkl. Präsentation
- Potenzialanalyse zu Beginn des Programms
- Vergütungen und sonstige Leistungen trägt das Fortbildungsunternehmen

Seminarthemen

Begleitend zu Ihrer praktischen Fortbildung im Markt erwarten Sie elf Seminarblöcke zu den Themen:

- Persönlichkeitstraining mit dem persolog®-Persönlichkeitsmodell
- Betriebswirtschaft und Kundenorientierung
- Absatz- und Unternehmensorganisation
- Personalmanagement und Arbeitsrecht

Marktbesichtigungen, Exkursionen zu Industriepartnern oder Gespräche mit Kaufleuten und Fachexperten runden das Programm ab.

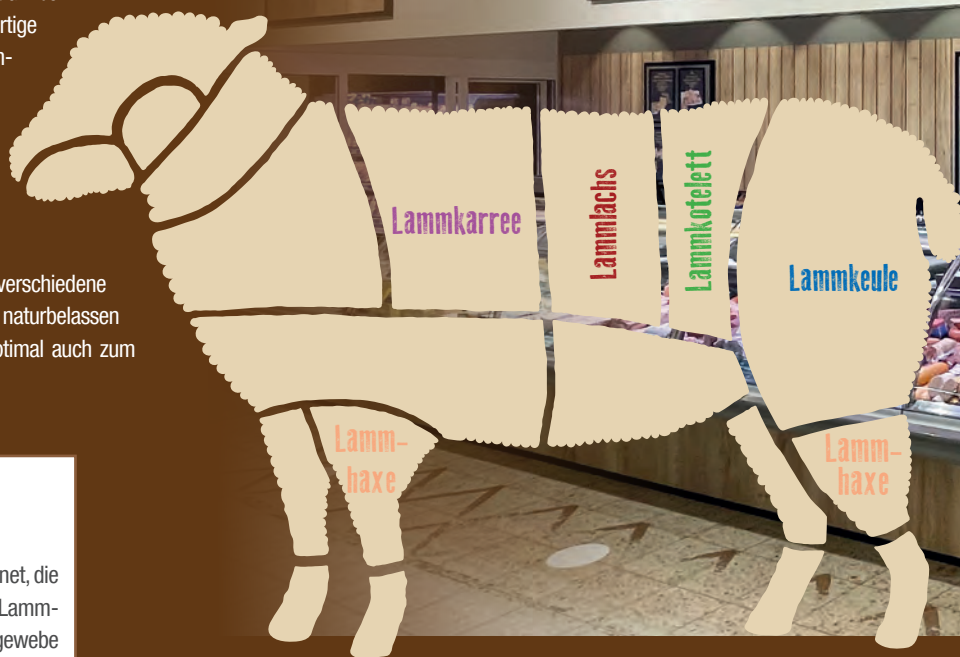
Anforderung

- sehr gute betriebliche Leistungen
- erfolgreicher Abschluss des JAP (mind. 75 Punkte Ø) bzw. langjährige Erfahrung im Lebensmitteleinzelhandel
- ausgeprägte Fachkenntnisse und kaufmännisches Denkvermögen
- persönliche Reife und sicheres Auftreten
- Potenzial und Wille, Führungsverantwortung zu übernehmen
- Das Programm ist vorrangig für EDEKA-Mitarbeiter reserviert. Für externe Bewerber ist ein Jahr betriebliche Erfahrung im EDEKA-Verband vorgesehen.



Das Beste vom Lamm

Lammfleisch gilt als traditionelles Ostergericht, welches dem Brauch folgt, dass Christen in Gedenken an den Opfertod Jesu ein Lamm schlachteten. Doch heute stehen weniger der Brauch als vielmehr die Herkunft des Lammfleisches und sein Genuss im Vordergrund. Schließlich spiegelt sich die besondere Fleischqualität im Geschmack wider. Bei EDEKA Wessel finden Sie zu den Ostertagen ein schönes Sortiment an Lammfleisch-Produkten. Dafür bezieht das Team das hochwertige Fleisch der Neuseeland-Lämmer, die ganzjährig auf den unendlichen Weiden leben. Dieser Vorteil sorgt ebenso für die zarte Fleischstruktur wie auch die milde Aromatik. In der Auslage stellen Ihnen die Mitarbeiter verschiedene Lammteile zur Verfügung – naturbelassen oder mariniert und damit optimal auch zum Grillen geeignet.



Lammhaxe

Als Haxen werden die Unterschenkel bezeichnet, die von den Tieren stark beansprucht werden. Lammhaxen sind stark mit Sehnen und Bindegewebe durchwachsen. Sie benötigen daher eine längere Garzeit, sind dann aber zart und saftig und kernig im Geschmack.

Lammkotelett

Das Kotelettstück hat kurzfaseriges Fleisch und ist sehr zart, ist aber etwas mit Fett durchwachsen. Es eignet sich sehr gut zum Braten, Grillen oder Kurzbraten. Durch das intramuskuläre Fett bleibt das Fleisch bei Auswahl der richtigen Garmethode saftig.

Lammlachs

Der Lammlachs wird aus der Rückenpartie geschnitten. Es handelt sich um den langen Rückenmuskel, der, in Scheiben geschnitten, das „Auge“ der Lammkoteletts bildet. Der Lachs ist besonders zart und eignet sich gut zum Braten, Grillen oder Schmoren.

Lammkeule

Die Keule vom Lamm ist besonders mager. Mit einem relativ hohen Fleischanteil eignet sich die Keule als perfekter Braten für mehrere Gäste. Das beliebte Bratenstück wird mit oder ohne Knochen angeboten.

Lammkarree

Das beste und ohne Zweifel teuerste Stück Fleisch vom Lamm stammt vom hinteren Teil des Rückens. Dieser Bereich, der auch oft als Lammkarree bezeichnet wird, liefert das zarteste und schmackhafteste Lammfleisch.

Anke Schmidt liebt das Menschliche im Markt

Anke Schmidt kam im Dezember zu EDEKA Wessel und ist darüber sehr froh. „Ich habe von meiner Ausbildung bei Tengemann 1986, der Anstellung bei Kaisers ab 1989, der Arbeit bei EDEKA Janszikowsky in Suderburg und Külps in Roche einige Märkte gesehen. Ich bin auch schon in allen Abteilungen tätig gewesen. Allerdings gefällt es mir in der Bedienung hier bei EDEKA Wessel am besten“, so die sympathische Einzelhandelskauffrau. Erstens sind es die kurzen sieben Kilometer Anfahrt. Zweitens sind es die vielfältigen Aufgaben und die Kundennähe des Bereiches. Drittens ist es der Spaß hier im Markt. „Die Kollegen sind top. Der Chef klingelt gern mal scherzhaft an der Tresenglocke, um zu sehen, ob sie noch funktioniert. Die Kunden sind alle freundlich und ein Gespräch ist immer möglich. Hier im Markt ist einfach das Menschliche noch da.“



Fleisch



Achtung:
Aufgrund angepasster
Liefermodalitäten wird
nicht mehr zu jedem
zweiten Wochenende neu
geliefert.
Bestellen Sie bitte vor.

Hochwertige Alternative:
Galloway-x-Hereford

Keine Frage: Lammfleisch ist zart, geschmacklich außergewöhnlich und nicht allein aus religiösen Gründen zu Recht ein Traditionessen zu Ostern. Wer aber einmal etwas anderes Spezielles zum Fest versuchen möchte, der sollte zum Galloway-x-Hereford-Fleisch greifen. Geschmacklich ebenso extravaganter und qualitativ unschlagbar. Sowohl beim Schmoren der Braten oder Grillen des Steaks zieht sich das Fleisch nicht zusammen, bleibt saftig und bietet unnachahmlichen Genuss.

Lammmedaillons mit Gemüse

Zartes Fleisch, begleitet von Pasta, aromatischem Gemüse und einem Feldsalat mit Walnüssen - unsere Lammmedaillons passen sowohl zum gemütlichen Sonntagmittag als auch zum geselligen Samstagabend mit den Freunden.

Für den Feldsalat:

- 300 g Feldsalat • 2 EL Walnüsse • 2 Scheiben Schinken, gekocht
- 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 1 EL Olivenöl, kalt gepresst • 3 EL Apfelessig • 2 Orangen • Pfeffer • Salz

Für die Lammmedaillons:

- 480 g Ravioli mit Spinat • 1 EL Sonnenblumenkerne • 320 g Lammfilet
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer • Rosmarinnadeln • 1 Knoblauchzehe
- 3 Frühlingszwiebeln • 2 Fenchelknollen • 200 g Paprika, gelb • 2 EL Olivenöl, kalt gepresst • Pfeffer • Salz • 720 g Tomaten, passiert • 1 1/2 EL Schafsfrischkäse • 2 EL Basilikumblätter • 1 1/2 EL Parmesan

Zubereitung:

Ravioli nach Packungsanleitung garen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten, beiseitestellen. Lammfilet in Medaillons schneiden, mit Ingwer einreiben und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Knoblauch pressen und Medaillons einseitig damit einstreichen. Frühlingszwiebeln in Ringe, Fenchel und Paprika in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammmedaillons 2 Min. auf jeder Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen, pfeffern und salzen und zugedeckt stehen lassen. Im zurückgebliebenen Fond Zwiebeln, Fenchel und Paprika 5 Min. anbraten, mit passierten Tomaten ablöschen. Zerbröselten Schafskäse und Basilikum unterheben und Fleisch mit dem ausgetretenen Saft zu dem Tomatengemüse geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und geröstete Sonnenblumenkerne sowie gehobelten Parmesan darüberstreuen. Salat waschen. Walnüsse grob hacken. Schinken würfeln, Zwiebeln und Knoblauchzehe klein schneiden. Für das Dressing eine Pfanne mit Olivenöl ausstreichen und die Schinkenwürfel zusammen mit Zwiebelwürfeln und Knoblauch anbraten. Mit 2 EL Wasser ablöschen, die übrigen Zutaten und den Saft der zwei Orangen zugeben und abschmecken. Salat mit den Walnüssen auf vier Tellern anrichten. Das Dressing noch lauwarm über den Salat geben. Salat mit Medaillons und Ravioli servieren.



Regional ist ideal

Spargelgenuss aus Könau und Wrestedt



Nur richtig frisch schmeckt Spargel richtig gut. Kommen Kompetenz im Anbau und ein guter Spargelboden hinzu, beschert Ihnen das Edelgemüse unvergleichliche Geschmacksmomente – alles vereint sich im Spargel von Mathias Strasburger, den Sie bei EDEKA Wessel erhalten.

Gerade einmal zehn Kilometer entfernt hat der Landwirt seine Pflanzen in die Erde gesetzt – einen sandigen und zudem nährstoffreichen Boden, der sich schnell erwärmen kann, den Spargel mit guten Inhaltsstoffen versorgt, ihn kräftigt und ohne viel Aufwand durch die Erde brechen lässt.

Mathias Strasburger wagte vor neun Jahren den Quereinstieg im Spargelanbau. Die Landwirtschaftskammer vermittelte ihm Grundkenntnisse. „Im ersten Jahr konnte ich üben. Da durfte der Spargel noch nicht gestochen werden. Im zweiten Jahr erntete ich die ersten Stangen – als Test sozusagen. Im dritten Jahr konnte ich dann erstmals voll ernten. Mit einem guten Ergebnis, wie ich meine. Im neunten Jahr bin ich und sind laut Rückmeldungen auch die Kunden sehr zufrieden mit den Ergebnissen.“

Beim Anbau setzt er auch nicht auf beheizte Böden oder auf Tunnel, um die Wärme früh hochzutreiben. Er lässt seinen Spargel ‚reifen‘. Diese Anbaumethode beschert dem Spargel besonders viel Geschmack, ist aber abhängig vom Wetter. „Es handelt sich um ein Naturprodukt. Daher kann ich spekulieren, dass zu Ostern die ersten Stangen im Markt von Herrn Wessel liegen, garantieren kann ich es nicht. Das verhält sich beim Genuss anders. Da garantiere ich den guten Geschmack.“

Ein- oder sogar zweimal täglich bekommt EDEKA Wessel dann Spargel, der erst einige Stunden zuvor aus der Erde kam. Frischer geht es nicht, leckerer geht es nicht.



EDEKA-Treueaktion – JBL Harman

Punkte sammeln, Sound erleben



by HARMAN

TREUEAKTION

07.02.2022 BIS 14.05.2022

**PUNKTE
SAMMELN.
SOUND
ERLEBEN.**



BIS ZU

53%

SPAREN*

**MITMACHEN.
PRÄMIEN SICHERN.
SPAREN.**

IN-EAR-KOPFHÖRER
TUNE230NC^{TWS}

GAMING
QUANTUM300



LAUTSPRECHER
FLIP5



ON-EAR-KOPFHÖRER
TUNE510^{BT}



IN-EAR-KOPFHÖRER
TUNE130NC^{TWS}



Weitere Infos unter: www.edeka-jbl-treueaktion.de



Vom **7. Februar 2022 bis 14. Mai 2022**

bei EDEKA Wessel Punkte sammeln, unschlagbare Preisvorteile sichern und mit JBL bewegenden Sound für unterwegs genießen.

So einfach geht's:

- Je 5 Euro Einkaufswert* erhalten Sie im Markt von EDEKA Wessel oder in allen weiteren teilnehmenden Märkten der EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH vom 7. Februar 2022 bis 14. Mai 2022 einen Treuepunkt.
- Füllen Sie Ihr Sammelheft (erhältlich im EDEKA-Wessel-Markt) mit Treuepunkten.
- Schon für 20 Treuepunkte können Sie ausgewählte JBL-Harman-Produkte zum attraktiven Treuepreis mit bis zu 53%** Ersparnis erwerben.



* Ausgenommen sind Tabakwaren, Gutscheine, Pressezeugnisse, Telefonkarten, Pfand und Tchibo-Produkte.

** Gegenüber dem UVP des Herstellers (ohne Treuepunkte)

Rund ums Ei



Matze's Farm

von glücklichen Hühnern und guten Eiern
Auf der Farm von Mathias Sauß leben 545 Hennen, verteilt auf drei Mobilställe. Mit ausgiebigem Wintergarten haben die Hennen besonders viel Platz im Stall.



Durch die kleinen Herden besteht ein super Stallklima und der tägliche Auslauf ins Grüne ist besonders tiergerecht. Der Biolandwirt liebt sein Federvieh und beschert ihm so viel Platz, Freilauf und täglich seine Zuwendung. Schon einen Teil des Landwirtschafts-Studiums widmete er den Hühnern, weshalb er nach seinem Abschluss und dem Kauf der Hofstelle mit Pacht der weiten Grünflächen neben Mutterkühen unbedingt auch Hühner halten wollte. Eben diese glücklichen Damen bescheren Ihnen bei EDEKA Wessel nun richtig geschmackvolle Bio-Eier.



Frische Eier von Heitsch

ein Stück Natur in Schale

FAMILIENBETRIEB

Heitsch
EIN STÜCK NATUR IN SCHALE



Die Familie Heitsch aus Lüder-Reinstorf bei Uelzen setzt der Umwelt und dem Tier zuliebe auf mobile Geflügelhaltung. „Für unsere Hühner gibt es nur das Beste! Das garantieren wir

beste Qualität
genügendes Hühnerfutter
glückliche, freilaufende
Tiere
regionaler Vertrieb

mit unseren mobilen Hühnerställen, die von einer unserer saftig grünen Wiesen auf die nächste gezogen werden“, so die Familie, die die Zukunft der Landwirtschaft mit einer bis ins Jahr 1850 zurückreichenden Tradition verbindet.

Wellmann – Qualität aus über 60 Jahre Erfahrung

130 Jahre Landwirtschaft, knapp 70 Jahre Hühnerhaltung: Familie Wellmann aus Drohe weiß, was es für ein geschmackvolles, hochwertiges Ei braucht. Ihre Hennen haben viel Platz und leben in offenen Volierenanlagen mit abgedunkelten Nestbereichen als ruhige Rückzugsorte. Außerdem haben sie Platz zum Fliegen, Einstreu zum Scharren, Picken und für Staubbäder. Sie haben Sitzstangen zum Ruhen sowie Luzernenheu mit mineralstoffhaltigen Picksteinen als zusätzliches Beschäftigungsmaterial. Die Eier von Wellmann sind der ideale Genuss – gekocht, gebraten, gerührt und gebacken.



Wir machen es uns schön zu Ostern

Eine der vielen österlichen Traditionen ist das Ausblasen und Bemalen von Eiern. Diese werden dann dekorativ in Osternester gelegt, versteckt oder aber an Bäume und Ostersträucher gehängt.

Viele Kinder lieben es, ihren Ideen freien Lauf zu lassen und den fragilen Schmuck anzufertigen, mit Filzern, Tuschkasten oder mit speziellen Eierfarben bunt zu färben und kreativ zu verzieren.

„Wir hätten gern einen Osterstrauch im Markt und wir würden uns freuen, wenn ihr Kinder uns helft, diesen mit euren Kunstwerken zu schmücken. Jedes Kind, das uns ein oder mehrere hübsch verzierte, ausgeblasene Eier vorbeibringt, erhält als Dankeschön ein Ü-Ei. Wir hoffen, zu Ostern einen prächtig bunten Osterstrauch bestaunen zu dürfen“, lädt EDEKA Wessel ein.



Aktion
vom 8. bis zum 14. April

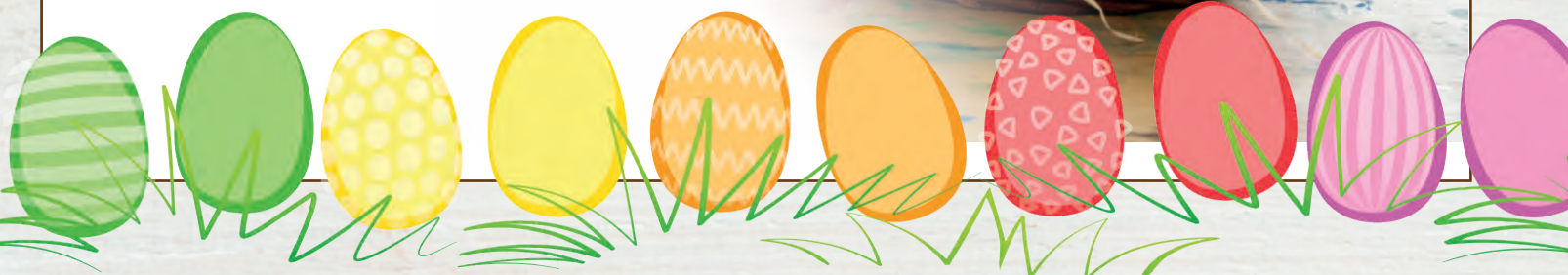
Ei für ein Ei

Wir stellen den Strauch.

Ihr bringt die dekorativen Eier.
(oder andere schöne Osterbasteleien)

Ihr erhaltet ein Ü-Ei als Dank.

Gemeinsam genießen wir den
österlichen Anblick.



Regionale Naturschätze in der Flasche

EDEKA Wessel liebt seine Region, steht für Genuss und ausgewogene Vielfalt. Eine Firma, die all das teilt, ist der Saftersteller Voelkel. Höchste Zeit also, dass EDEKA Wessel ein umfangreiches Sortiment der köstlichen Säfte und mehr in die Regale bringt.

Voelkel-Naturkostsäfte

Trinken ist ein Grundbedürfnis. Kombiniert sich das Grundbedürfnis mit dem Geschmack erlesener Früchte, umso besser. Die Naturkostsäfte von Voelkel in Bio- und Demeterqualität bieten unvergleichlichen Fruchtgenuss mit höchster Qualität und damit ein abwechslungsreiches Trinkvergnügen, das in unmittelbarer Nähe entsteht.

Familientradition seit 100 Jahren

Vor 100 Jahren verwirklichten Margret und Karl Voelkel ihren Lebens Traum, indem sie die Naturkostafterei Voelkel gründeten. Ihre Philosophie der natürlichen Safterstellung wird seit vier Generationen weiterentwickelt. Während Margret und Karl Voelkel mit einer mobilen Saftpresse regional unterwegs waren, entwickelte ihr Sohn Harm in den 40er-Jahren Voelkel zur überregionalen Marke. Zusätzlich zu Früchten begann er verschiedene Gemüsesorten zu verarbeiten. Seit den 80ern wurde das Sortiment an Bio- und Demeter-Säften von Stefan Voelkel, dem Enkel des Gründerpaares, ausgebaut. Mit der gleichen Leidenschaft arbeiten heute seine Söhne Boris, Jacob, David und Jurek im Unternehmen.

Handwerk und traditionelle Herstellungsmethoden spielen bei Voelkel eine große Rolle. Die Rohstoffe für die Naturkostsäfte kommen ausschließlich aus kontrolliert biologischem und biologisch-dynamischem Anbau. Sie sind für

Voelkel Ausdruck der Wertschätzung für die Natur.

Mehrwert bieten auch die FairTSA- und Bio-Fair-Zertifizierung, der Einsatz von samenfesten Sorten, die Erhaltung der Saatgutvielfalt, ein veganes Sortiment sowie der Einsatz von Bio-Mineralwasser und Bio-Streubst. Fast alle Zutaten werden in der eigenen Mosterei zu 100 % Direktsäften gepresst – wenn möglich feldfrisch und immer schonend. Neben den üblichen Obst- und Gemüsesorten greift die Familie auch auf ungewöhnliche Zutaten wie etwa Aloe Vera, Grünkohl, Zwiebeln und Ingwer zurück. Zutaten, die nicht aus Deutschland stammen, entstehen aus dem Know-how und in fairer Zusammenarbeit mit den dort einheimischen Bauern. Ob erntefrische Direktabfüllungen, milchsauer vergorene Gemüsesäfte, edle Muttersäfte, funktionale Säfte mit ausgewiesenem Gesundheitsnutzen, erfrischende Eistees, Direktsäfte oder Limonaden – das Voelkel-Sortiment bietet mit 200 verschiedenen Produkten etwas für jeden Gaumen.

Voelkel
Die Naturkostafterei



**DON'T
DRINK
AND
DRIVE**



**BIER
BEWUSST
GENIEßEN.**
DIE DEUTSCHEN BRAUER.



Fleisch und Bier – keine schlechte Kombi

Stellen Sie sich vor ...

Sie sitzen in der Frühlingssonne. Verführerische Düfte von köstlich brutzelndem Grillfleisch umspielen Ihre Nase. Ihnen ist warm. Sie bekommen Durst. Auf dem Tisch neben Ihnen steht eine kühle Flasche Bier, an der das Kondenswasser perlt. Sie greifen zum Öffner – zisch! – und gönnen sich einen Schluck. So könnte beispielsweise Ihr Tag des Bieres am 23. April aussehen. EDEKA Wessel bietet Ihnen alles, um diesen Gedanken in die Realität umzusetzen.

Die Grillfleisch-Vielfalt hält Einzug

Auf der einen Seite bietet Ihnen das Team schon jetzt eine große Auswahl an Bratwürsten, Spießern, klassischem Nackenfleisch. Darüber hinaus finden Sie hochwertige Spezialitäten in der Theke und erhalten als Bestellmöglichkeit einige der besten Steaks von Rind und Schwein, von Kalb und Lamm für den Rost.

Getreide verkorkt – Biergenuss vom Feinsten

Auf der anderen Seite erhalten Sie im Markt fantastische Bierspezialitäten. Darunter sind die Klassiker, die Favoriten vieler Genießer, wie Beck's, Krombacher, Bitburger und viele mehr. Dazu gesellen sich die lokalen Braugenüsse von Wittinger und auch das Celler Bier in einer erfrischenden Vielfalt. Abgerundet wird das Sortiment durch hochwertige und außergewöhnliche Erzeugnisse der Braukunst – sogenannte Craft-Biere, gebraut nach alter Handwerkskunst, charakteristisch und aromatisch.

Dass Sie diese flüssigen Leckereien seit jeher in gleicher Qualität genießen können und Sie die Auswahl aus einer atemberaubenden Vielfalt haben, liegt auch an der langen Biertradition in Deutschland. So verwundert es nicht, dass diesem Nationalgetränk der Deutschen ein eigener Aktionstag gewidmet wurde. Es ist der 506. Jahrestag des Deutschen Reinheitsgebotes, dessen Ursprung für den 23. April 1516 festgehalten wurde. Seitdem gilt per Gesetz: In unser Bier gehören nur Wasser, Hopfen und Gerste. Später wurde die Hefe hinzugefügt. Im August wird das Gersten-, Hopfen- und Malzgetränk weltweit mit dem internationalen Tag des Bieres zelebriert.





Initiative „Lebensmittelrettung Uelzen“ Das ist doch noch gut

Matti Wessel ist neuen Kooperationen gegenüber offen – mit Vereinen, Lieferanten, der Öko-Modellregion und der Tafel. Kürzlich stellte sich Sabrina Hansl mit ihrer Initiative „Lebensmittelrettung Uelzen“ im Markt vor. Der Inhaber war begeistert von ihrer ebenso simplen wie überaus wichtigen Idee.

„Grundlegend machen wir es ähnlich wie die Tafeln – ohne aber mit ihr zu konkurrieren. Denn wir sammeln, was die Tafeln nicht mehr aufnehmen können, zu anderer Zeit, an anderer Stelle. Auch unser Konzept geht mit einer Art Tauschbörse ein wenig weiter. Zu uns kann jeder kommen, der etwas abzugeben hat, und er darf auch etwas mitnehmen. Eine Prüfung auf Bedürftigkeit gibt es nicht“, so die studierte Biologin, die die Initiative aufgrund einer grausamen persönlichen Erfahrung startete.

Im Winter 2019 stieß sie auf einen reglosen Obdachlosen. Sie rief den Notarzt, der nur den Tod des Mannes feststellen konnte – auch aufgrund einer massiven Unterernährung. Bestürzt dachte sich Sabrina Hansl: „Wie können Menschen im wohl-situierten Deutschland Hunger leiden?“ Hier, wo jährlich rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden.

Sie fasste den Beschluss, mit ihrer Bekannten Mandy Nitsche aus Uelzen, Lebensmittel retten zu wollen. Von Beginn an wurde die Idee positiv aufgenommen. Ein Erstgespräch in einem EDEKA-Markt in Roche bekräftigte sie in ihrem Streben, indem die dortige Marktleiterin sogleich

weitere Kontakte knüpfte. Auch ein Post in den sozialen Netzwerken rief eine Welle der Solidarität hervor. Die Initiative wuchs.

„EDEKA Wessel war der zweite Markt, den ich überhaupt angesprochen habe. Herr Wessel empfing mich offen, sympathisch und vor allem ambitioniert. Das Thema Nachhaltigkeit war auch ihm wichtig und wir stehen stetig in engem Austausch. Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist generell ein Ziel, das mehr und mehr verbindet“, so Sabrina Hansl. Matti Wessel stimmt zu: „Es ist tatsächlich sehr schade, wie viele Nahrungsmittel aus dem Sortiment genommen werden müssen, obwohl sie noch bestens genießbar sind. Es braucht Menschen wie Frau Hansl und Frau Nitsche, die sich dem Problem annehmen – am besten auf eine so einfach umsetzbare Weise.“

Mittlerweile konnte die Initiative unzählige Lebensmittel – vor allem Brot, Obst und Gemüse – vor der Tonne retten. In Suhlendorf auf dem Kirchengelände steht bereits ein Häuschen voller geretteter Lebensmittel, das frei zugänglich ist – für Spender wie Abnehmer. Weitere Standorte sollen folgen. Denn die Initiative „Lebensmittelrettung Uelzen“ möchte so viele Menschen wie möglich erreichen.



Die Pfandspendensammlung geht weiter:

Unterstützung für die DRK-Kita Wrestedt



In unserer DRK-Kindertagesstätte Wrestedt gibt es Ganztags- und Halbtagsgruppen für Kinder im Alter von einem Jahr bis zum Schuleintritt. Das im Jahr 2019 neu errichtete Gebäude bietet den Kindern großzügige Gruppenräume mit dazugehörigen Differenzierungsräumen, zwei Schlafräume, eine Bücherei sowie einen großen Bewegungsraum. Der großzügig gestaltete Außenbereich lädt bei jedem Wetter zum Toben und Spielen ein. Ergänzt wird das Angebot durch eine im Wald in Klein London ansässige Waldgruppe. Im dazugehörigen Familienzentrum werden Räumlichkeiten für verschiedene Angebote für Groß und Klein außerhalb der Kinderbetreuung genutzt.



Das möchten wir für Ihre Spende anschaffen:

- Bastelsachen
- Spielgeräte für draußen
- Spielzeug für drinnen
- Bücher und CDs

Die Kinder bedanken sich für Ihre Unterstützung!



Ein kleiner Rückblick

Schon in der Vergangenheit haben Sie fleißig für den Verein „Dorfleben“ gespendet. Die Spendenbereitschaft war immens und Ihre Erlöse kommen Ihnen ja auch wieder zugute. Schließlich setzt der Verein die finanziellen Hilfen für alle in Wrestedt ein: Bänke, Wanderwege, Obstwiesen und mehr.

Matti Wessel war stolz, dass er kürzlich 450,73 Euro aus Ihren Pfandspenden übergeben durfte. Weiter so!



U.H.U. Uelzen hilft der Ukraine

Kurzvorstellung und Impressionen

Die private Organisation führt in Kooperation mit dem Autohaus Thieme aus Uelzen spendenbasierte Transporte von Hilfsgütern an die polnisch-ukrainische Grenze durch. Sie konnte bereits mehrere Transporte von Gütern in die Kriegsgebiete durchführen und Geflüchtete mit zurücknehmen. Auch Sie können mit Sach- und Geldspenden helfen, weitere Transporte zu organisieren.

Was benötigt wird:

Lebensmittel: Getränke, Säfte, Dosenfrüchte, Fertiggerichte (kein TK), haltbare Grundnahrungsmittel, Babynahrung und -pulver, Müsli- & Energieriegel, Nüsse und Nussmischungen, Trockennahrung, H-Milch

Hygieneartikel: Windeln, (Feucht-)Tücher, Taschentücher, Tampons, Binden, Verbandmaterial jeder Art (unbenutzt, auch abgelaufene Verbandkästen), Zahnpflegeartikel

Technisches: Powerbanks, Ladekabel für Handys, Batterien, Taschenlampen, Feuerzeuge & Streichhölzer, Dosenöffner, Campingkocher

Jens Gadau • Teamverantwortlicher der U.H.U.-Helfer • +49 171 4947944
GeldspendenPaypal: j-gadau@t-online.de
Überweisungen: Jens Gadau • DE19 258 400 480 562 729 401

Spieletipps für die Osterparty



Hühnerfang

Die Spieler werden 2:1 in Hühner und Füchse aufgeteilt. Jedem Huhn wird ein Tuch in den Hosenbund gesteckt, dessen Ende herauschaut. Nun müssen die Füchse die Tücher ergattern. Ein rasant Fangspiel.

Eierpusten

Ein ausgeblasenes Ei liegt in der Mitte des Tisches, um den die Mitspieler sitzen. Die Hände gehören auf den Rücken. Auf Kommando beginnen alle zu pusten, um das Ei von sich wegzubewegen. Der Spieler, bei dem es hinunterfällt, muss wie ein Huhn gackernd um den Tisch laufen.

Eierlauf

Der Klassiker. Jeder Wettläufer erhält einen Esslöffel und ein Ei. Dann wird um die Wette gelaufen. Wer als Erster mit Ei auf dem Löffel ins Ziel kommt, gewinnt. Es darf nur mit dem Ei auf dem Löffel gelaufen werden. Schwieriger wird es, wenn ihr den Löffelgriff mit dem Mund haltet, während ihr das Ei balanciert.

Süsse Spiegelei-Taler

Zutaten für die Taler:

- 75 g ungesalzene, weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 150 g Weizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Meersalz

Zutaten für das Topping:

- 1 Dose Aprikosenhälften (Saft behalten)
- 500 g Speisequark
- 2 EL Zucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Mischt Butter und Zucker kräftig durch. Gebt Ei, Salz und Vanille hinzu und vermengt es noch einmal. Trockene Zutaten in die Buttermischung rühren und vermengen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, flach klopfen, einwickeln und 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig ausrollen und mithilfe eines Glases etwa 7 cm große Scheiben ausstechen. Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 9 bis 11 Minuten backen. Blech herausnehmen und die Taler gut auskühlen lassen. Für die Garnierung Aprikosen in ein Sieb schütten, Saft auffangen und Früchte gut abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanille, Zitronensaft mischen und abschmecken. Ggf. Aprikosensaft zugeben. Quarkmischung behutsam mit einem Esslöffel auf die Taler geben. Aprikosenhälfte mittig auflegen. Spiegeleitaler mit Familie und Freunden verputzen!



„Mein Name ist Hase ...“ das Osterquiz

„Mein Name ist Hase, ich weiß von nichts.“ Oder wissen Sie doch etwas? Auch wenn dieses Sprichwort nichts mit Hasen an sich zu tun hat, sondern vom Jurastudenten Victor von Hase stammt, der mit dieser Aussage vor Gericht einen Freund schützen wollte, passt es doch zu einem österlichen Quiz. Also: Wissen Sie doch etwas? Über das religiöse Fest der Auferstehung, das heutige Fest der Hasen und der Eier. Hier stellt Sie EDEKA Wessel auf die Probe. Beantworten Sie die Fragen, glänzen Sie mit Hintergrundwissen oder lernen Sie, was das Osterfest ausmacht. Lösen Sie das Rätsel.

1. Woher stammt der heute gebräuchliche Begriff Ostern?

- Er stammt aus der Bibel. (K)
- Die Werbeindustrie hat ihn ins Leben gerufen. (P)
- Er leitet sich vom Begriff eines germanischen Frühlingfestes „Austrō“ (Morgenröte) ab. (V)

2. Worin liegt der Anlass der Osterfeier?

- in der Geburt Jesu (N)
- im Tod Jesu (L)
- in der Auferstehung Jesu (I)

3. Wie viele offizielle Osterfeiertage gibt es?

- 1 (U)
- 2 (C)
- 4 (O)

4. Die Osterzeit dauert ...

- ... 20 Tage an. (R)
- ... 40 Tage an. (L)
- ... 50 Tage an. (T)

5. Wieso liegt das Osterfest nicht auf einem festen Datum wie Weihnachten?

- Es wird immer am ersten Sonntag nach dem ersten Vollmond im Frühling gefeiert. (O)
- Es findet immer sechs Wochen nach Karneval statt. (I)
- Es wird von der Kirche bestimmt. (K)

6. Was haben die Osterinseln mit Ostern zu tun?

- Der Niederländer Roggeveen entdeckte die Insel an einem Ostersonntag. (R)
- Die Eingeborenen feierten ein Fest, das unserem Osterfest sehr ähnlich ist. (D)
- Nichts, die Namensgebung ist Zufall. (E)



Bitte direkt im Markt abgeben und tolle Preise gewinnen!

Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 19. April 2022 ab!

Lösung:

1

2

3

4

5

6

Name/Vorname:

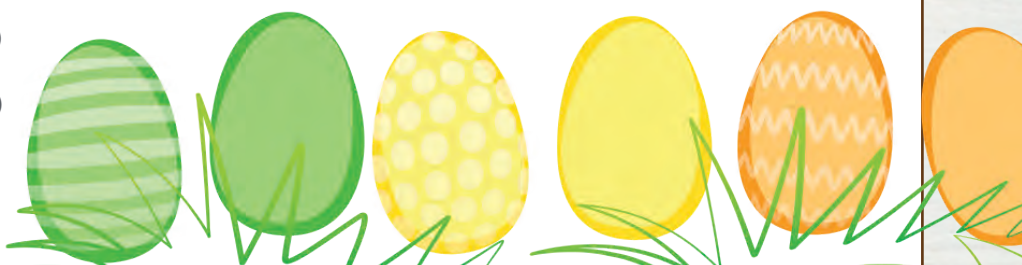
Adresse:

E-Mail:

Telefonnummer:

Beantworten Sie unsere Quizfragen und setzen Sie die Buchstaben hinter den jeweils richtigen Antworten in die freien Felder des Lösungswortes ein. Füllen Sie den Coupon aus und geben ihn bis zum 19. April 2022 wieder im Markt ab. Unter allen Teilnehmern verlost EDEKA Wessel einen Präsentkorb, ein Grillpaket und einen Spargel-Genusskorb. Das Team wünscht viel Erfolg.

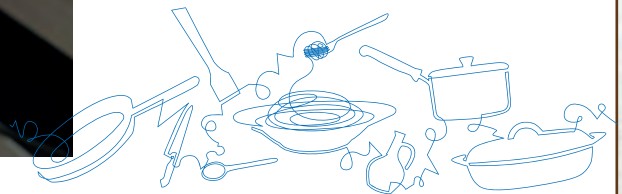
Teilnehmen darf jeder ab 18 Jahren, ausgenommen Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen sowie deren Angehörige. Teilnahmechluss ist der 19. April 2022. Das Los entscheidet unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt. Der Gewinn ist nicht übertragbar. Eine Barauszahlung 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.



Imbiss Aladin bietet sehr gute Küche



Der Imbiss Aladin bietet seinen hungrigen Kunden eine große Auswahl an Speisen aus aller Welt. Döner, Burger, Pizza und Pasta, Croque, Schnitzel, Burger und Pommes sowie Aufläufe und Salate. Und alles schmeckt einfach gut, wie auch seine Kundschaft meint: „Hab die Pizza probiert. Schmeckt super lecker, wie auch alles andere.“ Oder „Der beste Imbiss im Umkreis. Bin immer sehr zufrieden.“ Oder „Wir bestellen regelmäßig Döner und Pizza. Personal super freundlich, Essen sehr lecker. Lieferservice sehr gut. Weiter so.“ Das sagt alles. Probieren Sie „Aladin“ auch mal aus, wenn der Heißhunger ruft. Aladin ist montags von 17 bis 21 Uhr, dienstags bis samstags von 11 bis 22 Uhr und sonn- und feiertags von 12 bis 22 Uhr an der Bahnhofstraße 74 oder per Lieferservice für Sie da. Ein Anruf reicht: 05802/9872904. Die Speisekarte ist im Netz z. B. unter imbiss-aladin.business.site einzusehen.



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.