

Große
Fahrrad-Auktion
für einen sozialen
Zweck – Seite 14

Qualität ist unser Versprechen!



Mattis Marktplatz



Liebe Kunden!



Wer sich erinnert: 2021 hatte ich mal gesagt, wir würden das Jahr 2022 nach den ganzen Neuerungen in Wrestedt etwas ruhiger angehen. Nun ja, 2022 haben wir tatsächlich nicht viel umgebaut, sondern uns mehr auf die Kernkompetenz, unser Sortiment, fokussiert. Gerade dieses Thema gestaltet sich aktuell schwierig. Vielleicht haben Sie mitbekommen, dass es hier und da zu Lücken im Sortiment kommt. Die EDEKA kämpft in Preisverhandlungen darum, Ihnen die Produkte weiter erschwinglich anbieten zu können. Das betrifft aktuell leider viele Segmente auf einmal, aber wir bitten um Verständnis, halten uns hier an EDEKA und hoffen, dass wir bald wieder „die ganze Palette“ fahren können.

Obwohl wir uns also auf das Sortiment konzentrieren wollten, kam es doch wieder anders, und mit der „Ruhe“ war es dahin, als ich den neuen Markt in Bad Bevensen übernehmen durfte. Darüber habe ich mich dennoch sehr gefreut und letztlich waren wir, so wie es kam, erneut sehr erfolgreich.

Auch dieses Jahr stellen sich Veränderungen ein. Zum einen werden wir in Bad Bevensen in einigen Abteilungen und der Vorkassenbäcke-

rei Modernisierungen vornehmen – im Ambiente und in energetischer Hinsicht. Auf der anderen Seite strukturieren wir im Team um. Leider verlassen uns unsere Marktleiter in Wrestedt Jennifer und Roy Draeger. Ihnen beiden bin ich sehr dankbar für Geleistetes – besonders Jennifer begleitete mich bereits als Stellvertreterin in Garstedt bei EDEKA Volker Meyer und unterstützte mich hier von Tag eins an erheblich. Sie gehen nun ihren eigenen Weg in Uelzen, wofür ich ihnen viel Erfolg wünsche.

Nun aber entlasse ich Sie, liebe Kunden, ins Heft. Freuen Sie sich auf frische Themen, lernen Sie weitere Mitarbeiter kennen, entdecken Sie kulinarische Tipps, schöne Alternativprodukte für die Osterküche, Bastelanleitungen für Klein und Groß und nehmen Sie an einer tollen Auktion für den sozialen Zweck teil.

Schauen Sie rein. Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Matti Wessel

Vielen Dank, Ehepaar Draeger

EDEKA Wessel muss sich schweren Herzens von den Eheleuten Draeger verabschieden, die zuletzt gemeinsam die Doppelspitze im Wrestedter Markt bildeten. „Sie haben den Markt gemeinsam mit mir und dem Team zu dem gemacht, was er heute ist. Dafür danke ich Ihnen“, sagt Matti Wessel und führt aus: „Ohne die Tatkraft von Roy zu schmälern, muss ich speziell Jennifer Draeger danken. Bereits bei EDEKA Meyer in Garstedt habe ich eng mit ihr zusammengearbeitet, und sie stand mir mit meiner Übernahme in Wrestedt sogleich helfend zur Stelle. Das rechne ich ihr hoch an. Nun macht sie sich in Uelzen selbstständig, wofür sie hart gearbeitet hat. Dafür wünsche ich den beiden viel Erfolg, Spaß und eine Prise Glück. Macht's gut!“

Die Draegers:

„Wir freuen uns riesig auf die neue Aufgabe, natürlich. Und auch wir sagen Danke, dass Matti uns derart unterstützt hat. Erstens konnten wir von ihm sehr viel lernen. Er hat uns nebenher bestens auf das Kommende vorbereitet. Zweitens räumte er uns die Zeit ein, uns noch während der Anstellung in Wrestedt ausreichend mit dem Markt in Uelzen befassen zu dürfen. Das ist nicht selbstverständlich.

Daher vielen Dank, Matti“, sagt Jennifer Draeger im Namen des Paares.



Die neuen Kräfte

Die Lücke, die Jennifer und Roy Draeger zurücklassen, füllen zukünftig die in Wrestedt gute Bekannte Stephanie Baum als Marktleiterin sowie Frau Schäfer und Frau Heine als ihre Stellvertreterinnen sowie Frau Lemke als weitere Schließkraft.

Stephanie Baum arbeitet seit 2015 im Wrestedter Markt und hat sich die Marktleiterrolle redlich erarbeitet. Sie kennt ihre Kunden und darf ihre Wünsche nun als Marktleiterin umsetzen. Frau Schäfer ist als stellvertretende Führungskraft bestens geeignet. Der Lebensmitteleinzelhandel ist ihr Kindheitstraum, den sie verfolgte bis zu einer leitenden Position in einem Discounter und nun bis zu EDEKA Wessel. Frau Lemke hat einen Quereinstieg hingelegt. Erst Friseurin, dann externe Packkraft im Markt, die Einstellung und nun der Einstieg. Ein ebenso schneller wie verdienter Aufstieg. Frau Heines Weg verlief ganz ähnlich. Auch sie lernte das Friseur-Handwerk, arbeitete im Packteam von Teamworks im Wessel-Markt und wurde von Matti Wessel übernommen. Und auch Frau Heine, die so gern mit Menschen zusammenarbeitet, ist mit in die Führungsriege aufgestiegen.



Mitarbeitervorstellung



Vielen Dank, Susanne Hilbig

Aus Sicht des Marktes ist es sehr schade: Susanne Hilbig wird zum Mai nach einem halben Leben an der Frischetheke und seit 2018 auch an der Bedientheke in Wrestedt in ihren wohlverdienten Ruhestand gehen. Mit ihrer Erfahrung und vor allem ihrer herzlichen, freundlichen Art bereicherte sie den Markt. „Dafür danken wir sehr. Es ist traurig, dass wir auf Frau Hilbig zukünftig verzichten müssen, aber das neue Team wird sie bestens vertreten. Für Frau Hilbig selbst beginnt ein neuer Abschnitt und dafür wünschen wir ihr schon jetzt nur das Beste“, grüßt Matti Wessel.

Das neue Team

Angela Kramer

Angela Kramer wird die neue Abteilungsleiterin der Frischebedientheke im Markt. Mit dem kommenden Weggang von Frau Hilbig und einigen Ausfällen strukturiert Matti Wessel das Team um und setzt die erfahrene Fleischereifachverkäuferin als Hauptansprechpartnerin für diesen Bereich ein. Sie hat das Fachwissen von der Pike auf in einem Fleisचेreibetrieb gelernt. Aufgrund der Schließung des Geschäfts entschied sie bewusst für den Markt in Wrestedt, weil er so schön „dörflich ist, nicht zu groß und damit die Nähe zum Kunden intensiver ist – genau das finde ich wunderbar“, so sagt sie. Seit fünf Jahren ist sie am Standort, bereitet Produkte für die Theke zu, macht Zuschnitte sowie Eigenkreationen und freut sich jeden Tag wieder auf vielfältige Aufgaben, das gute Team und „meine lieben Kunden“. Diese wiederum kennen sie gut, vertrauen auf ihre Expertisen und freuen sich einfach auf das Gespräch mit ihr.

Frau Schulze

Frau Schulze stammt eigentlich aus der Gastronomie. Auch sie orientierte sich, wie viele andere auch, während der Pandemie um. „Wenn ich mich noch verändern möchte, dann jetzt“, dachte sie sich und bewarb sich im Markt. Jetzt muss sie sich in das neue Metier einfuchsen, „was aber mit diesen Kolleginnen nicht so schwer fällt. Sie helfen mir ganz hervorragend. Dabei lerne ich nicht nur viel Neues, sondern es macht mir zudem noch richtig viel Freude mit den Damen.“



Ran an die Theke – EDEKA Wessel sucht Teamplayer

Wenn auch Sie die Arbeit mit hochwertigen Frischeartikeln lieben und gern mit Menschen in Kontakt treten, sind Sie bei EDEKA Wessel herzlich willkommen. Der Markt sucht stets nach fähigen und freundlichen Kollegen, die das Team der Frischetheken unterstützen.

Bei Interesse melden Sie sich gern persönlich im Markt oder per E-Mail: matti.wessel.nord@edeka.de

Wessels Food Hacks

Sogenannte „Food Hacks“ erleichtern die Arbeit in der Küche, sparen Zeit oder ersetzen fehlendes Equipment. Wessels Food Hacks präsentieren Ihnen hier ab sofort die eine oder andere clevere Idee.

#1 DIY Smoker

Räucherwaren sind hoch aromatisch und lange haltbar. Vielleicht möchten Sie sich mit gutem Frischfleisch aus dem Markt selbst einmal am Räuchern versuchen, mit Holzsorten und Aromen spielen oder einfach Neues probieren. Dann ist diese Anleitung für Sie.

Sie benötigen:

- 1 Karton (Bsp. H60 x T26 x B35)
- 1 Kartonstreifen als Strahlungsschutz (Bsp. 55 x 26cm)
- Messer
- metallenes, feines Küchensieb für den Sparbrand
- 1 stabilen Stab als Aufhängung
- Räuchermehl
- Faden
- Büroklammer oder Haken
- Stift, Lineal und Paketkleber
- Thermometer

So funktioniert's:

1. Karton hochkant aufstellen und Schnittmuster einzeichnen: beidseitig unten Zuluft und mittig obenauf Abluft (je 4 x 4cm). Markierung für Siebgriff (Abstand zu Boden: 11 cm) und Stab zu Deckel: 8 cm).
2. Den Zeichnungen nach Luftklappen, Schlitze und Löcher einschneiden.
3. Siebmaschen hochstülpen und Ring für den Sparbrand bilden. Siebgriff von innen durch vorgesehenen Schlitz führen. Aufhängungsstab durch die oberen Löcher quer durch den Karton führen.
4. Abstand zwischen Stab und Siebrand messen. Schlaufe mit Büroklammer/Haken knüpfen, die das Sieb auf Waage hält.
5. Räuchermehl in Sieb einfüllen, etwa 3 cm des Kreises aussparen und leer lassen.
6. 4 x 4cm Rechteck in die Mitte des Kartonstreifens schneiden und über das Sieb falten, um direkte Hitze vom Räuchergeruch fernzuhalten.
7. Aufhängung zur Hälfte wieder herausziehen. Siebhalteschlaufe sowie Fleischaufhängung über den Stab schieben. Stab wieder durch zweites Loch fixieren.
8. Eine Seite des Sparbrands entzünden.
9. Kartontüren schließen und mit Kleber verschließen.
10. Thermometer von oben einstecken und Temperatur auf niedrigem Niveau (etwa 20 Grad) halten.
11. Fleisch je nach Größe über einige Stunden räuchern lassen.
12. Abhängen, trocknen, aufschneiden, genießen.



Hinweis: Die Größe des Kartons ließe sich variieren. Dementsprechend müssten Luftlöcher sowie Sieb und Stab angepasst werden.

Die besten Ei-Alternativen

Ei, Ei, Ei – was nehm' ich nur?

Gerade zu Ostern sind die Nachfrage und die Verwendung von Eiern zum Kochen, Backen, Auspusten und Einfärben hoch. Wer auf den Genuss frischer, hochwertiger Eier baut, ist bei EDEKA Wessel an der besten Adresse, bietet der Markt doch hochwertige Erzeugnisse sowohl von der EDEKA als auch von regionalen Landwirten im Sortiment an.

Doch nicht alle möchten die natürlichen Eier der Hühner essen und verwenden – aus gesundheitlichen, ethischen oder geschmacklichen Gründen. Auch für sie bietet der Markt zahlreiche Ausweichmöglichkeiten, um Ostern genussvoll zu feiern.

Alternative Vielfalt und Einsatzbereiche

Eier sind eine relativ universelle Zutat. Sie kommen in unzähligen Gerichten, Backwaren und Desserts zum Einsatz. Dabei übernehmen sie unterschiedliche Aufgaben als Backtriebmittel, als Bindemittel oder als Geschmacksverstärker. Oder sie helfen dabei, das Produkt fluffiger und saftiger zu machen. Diese Eigenschaften muss letztlich auch die Alternative erfüllen können. Dafür müssen Sie variieren, denn je nach Verwendungszweck eignen sich unterschiedliche Produkte als wirklich guter Ei-Ersatz. Wichtig ist zu erwähnen, dass verschiedene Alternativen natürlich auch unterschiedliche Aromen einbringen. Beispielsweise eignet sich Tomatenmark als Ersatz in Burgerpatties, nicht jedoch in Muffins. Die folgenden Empfehlungen können Ihnen bei der jeweiligen Verwendung helfen.



Lein- oder Chiasamen

– Die Allrounder

Sowohl Lein- als auch Chiasamen sind wohl die Allrounder unter den Ersatzprodukten. Werden die Samen gemahlen und in Wasser eingelegt, quellen Sie auf. Der so entstandene Brei hat optimale Bindeeigenschaften und weist einen leicht nussigen Geschmack auf. So kann er sowohl herzhaft in Bratlingen als auch in Süßspeisen zum Einsatz kommen.



Tofu

– Proteinhaltig und fast wie Ei

Tofu in fester Form kann bestens als Ei-Ersatz in Eiersalaten und zerbröselt auch als Rührei genutzt werden. Mit der richtigen Würze ist der Unterschied kaum festzustellen. Auch Räuchertofu bringt einen besonderen Geschmack. Sogar der hohe Eiweißgehalt im Tofu ist ähnlich zum natürlichen Ei. Der Seidentofu ist etwas wasserhaltiger. Etwa 25 g in püriertem Zustand ersetzen ein Ei und sind beispielsweise in einer Quiche einsetzbar.



Haferflocken

– Geschmacksneutrales Bindemittel

Haferflocken sind als Bindemittel bereits relativ gängige Praxis in der Herstellung einiger Gerichte wie zum Beispiel Hackbällchen oder Kartoffelröstis. Die in jeglicher Hinsicht günstige Alternative lässt man am besten etwas in Wasser oder Milch quellen, zerdrückt sie zu einem Brei und setzt dann etwa drei Esslöffel für ein Ei ein.

Fertige Ersatzprodukte

Einfach und schnell geht es auch mit den Alternativprodukten aus dem Wessel-Sortiment. Biovegan beispielsweise bietet neben dem Allrounder „Mein Ei-Ersatz“ auf das Gericht abgestimmte Artikel wie „Mein Rührei-Ersatz“, „Mein Omelett-Ersatz“ oder „Mein Eiweiß-Ersatz“ – 100 Prozent pflanzlich auf Basis von Süßlupinen sowie Maismehl und Proteinen. Zudem stellt die Firma auch Grundzutaten wie Johannisbrotkernmehl zur Verfügung. Auch Alnatura hat einen „Veganen Ei-Ersatz“ auf dem Markt, der mit Süßlupinenmehl arbeitet. Das vegane Produkt von „Vehappy“ nutzt Kichererbsenmehl als Ersatzmittel und ist ideal für Rührei und Omelett einzusetzen.



Früchtepüree

– Saftig und aromatisch

Zerdrückte Bananen, eingekochte und pürierte Äpfel, Mangopüree – all diese Fruchtbreie können Eier ersetzen und dabei zu einem saftigen, geschmackvollen Ergebnis führen. Natürlich gilt das vor allem für Süßspeisen wie Kuchen und Desserts.



Aquafaba

– Fluffig wie Eischnee

Wenn es um Luftigkeit geht, ist Aquafaba das Mittel zur Wahl. Aquafaba ist das Kochwasser von Kichererbsen oder Bohnen, das sich aufgrund der gelierten Stärke der Hülsenfrüchte und der im Wasser gelösten Proteine nahezu wie Ei aufschlagen lässt. Das Ergebnis ist eine fluffig-cremige Backzutat ohne den Einsatz von Ei.



Weitere Hilfsmittel

Das Gewürz Kala Namak hat einen relativ hohen Schwefelgehalt. Daher schmeckt es leicht nach Ei. Wer also auf den besonderen Eigengeschmack nicht verzichten möchte, aber das Hühnerprodukt ersetzen möchte, kann eine der Alternativen mit Kala Namak würzen. Gibt er eine Messerspitze Kurkuma hinzu, lässt sich auch das Farbspiel des Eigelbs nachempfinden.

Bowls

Gesund und vielseitig



Es ist Frühjahr. Der Winter und seine deftigen Gerichte gehören der Vergangenheit an. Die Grillsaison mit Steaks und Bratwürsten steht kurz bevor. Bis dahin könnten Sie Ihrem Körper kulinarisch noch etwas Gutes tun – mit Bowls.

Einfach übersetzt, bedeutet Bowl nicht mehr als „Schüssel“. Der englische Begriff hat aber einen Trend geschaffen, bei dem Genießer eben jene Schüssel in einer Art Baukastensystem mit vielen gesunden Leckereien füllen. Letzten Endes entsteht im Grunde ein gut sortierter Salat, bei dem jede Zutat herauszulesen ist, der aber mit seiner unvergleichlichen Vielfalt und mit seinen Kombinationsmöglichkeiten überzeugt.

Neben Salatköpfen, Tomaten, Paprika, Radieschen und Frühlingszwiebeln sind Superfoods (Obst und Gemüse mit besonders hoher Nährstoffdichte und für den Körper positiven Eigenschaften) in den Bowls eine gute Idee und keine Seltenheit. Oftmals ergänzen Avocados, Granatapfelkerne, Chiasamen, Sesam und Knoblauch die Bowls. Auch kommen Ei, Lachsstreifen, Nüsse, Ingwer oder Honig zum Einsatz. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Bei EDEKA Wessel finden Sie natürlich die ganze Bandbreite an gesunden Zutaten, die sich in derartigen Bowls einbinden ließe. Die Obst- und Gemüseabteilung besticht durch bunte Vielfalt und absolute Frische. In den Sortimenten sind Samen und Kerne, Getreide, Meeresfrüchte und mehr erhältlich – auch in Bio-Qualität von EDEKA Bio, Alnatura, der Bio-Zentrale und mehr.





Einige Tipps und Ideen

Sie können ganze Gerichte in einer Bowl zerlegen.

Sushi-Bowl

mit Sushi-Reis, Gurke, Avocado, Limette, Sesam, Sojasoße, Wasabipaste, Ingwer, Lachsfilet und frischen Kräutern. Der Fisch sollte Sashimi-Qualität haben. Fragen Sie hierzu gern die Mitarbeiter.

Wellness-Bowl

mit Kürbis, Kürbiskernen und Nüssen, Walnussöl, Babyspinat und Spitzkohl, Knoblauch, Basilikum, Balsamicoessig, Agavendicksaft, Sprossen und fein-deftigen Roastbeef-Scheiben. Darüber passen ein paar Spritzer Soja-Soße (ideal: Ponzu).

Burger-Bowl

mit Hackfleisch, Tomaten, Gurken, Salat und nach Belieben gekochtem Ei und evtl. Bacon. Dazu könnten Sie Avocado-Pommes reichen. Avocado schälen, Fruchtfleisch in Streifen schneiden, in verquirltem Ei, Sesam und Parmesan wälzen um im Ofen goldbraun backen.

Wildkräuterlimonaden

Melisse, Thymian und Minze – so erfrischt d

Zum Kochen sind Kräuter die ultimative Zutat für besondere Aromen und das Extra an Frische. Aber auch in Getränken können die Pflanzen dank ihrer ätherischen Öle ebenso verführerische Noten einbringen. In Cocktails ist das eine oder andere Minzblatt schon einmal anzutreffen – aber es geht so viel mehr. Gerade im Frühling können einem Minze, aber auch Thymian, Melisse, Waldmeister, Basilikum, Salbei und Gundermann, ein herrlich erfrischendes Trinkvergnügen beschere und gleichsam dem Körper mit zahlreichen positiven Inhaltsstoffen etwas Gutes tun. Dazu Wasser, einen Schluck Saft und etwas Zitrone oder Limette, und Sie haben eine köstliche Limonade, mit der Sie auf den Frühling anstoßen können.



Kleine Kräuterkunde

Melisse

Der Volksheilkunde zufolge soll Melisse gegen fast alle Arten von Beschwerden helfen, die Schulmedizin schreibt dem Kraut lediglich eine förderliche Wirkung gegen Unruhe und Schlafstörungen zu. Aufgrund ihres angenehmen Zitronenaromas und ihrer vielfältigen Wirkungen eignet sich die Melisse sehr gut zur Anwendung als Tee und als Auszug für Limonaden. Abends hilft das Kraut beim Zur-Ruhe-Kommen, morgens wirkt es belebend und erfrischend. Das ist kein Widerspruch, denn Entspannung und Kräftigung passen durchaus zusammen.



Thymian

Als Heilpflanze ist Thymian der reinste Tausendsassa. Seine größte Stärke liegt jedoch in seiner heilsamen Wirkung auf die Atmungsorgane. Zusammen mit Zitrone ergibt Thymian eine extrem erfrischende Limonade mit einem Extraplus an Wellness für den Körper.



Pfefferminze

Die Pfefferminze ist bestimmt jedem als Kräutertee bekannt. Kein Wunder, hat sie doch eine starke Heilwirkung. So hilft sie beispielsweise bei Magen-Darm-Beschwerden und auch bei Kopfschmerzen. Auch für Limonade ist sie beliebt, weil sie so erfrischend schmeckt. In arabischen Ländern ist die Minze sogar allgegenwärtig im Einsatz.



er Frühling



„Aus-der-Natur“

Waldmeister

Die Pflanze hat zwischen April und Juni Saison. Sie ist – wie der Name verrät – in Wäldern anzutreffen, teilweise flächendeckend. Waldmeister ist vielseitig in seiner Heilwirkung und in seinen Einsatzgebieten, dank des Eisens, des Vitamins C sowie des Pflanzenstoffs Kumarin. Damit hilft Waldmeister bei Kopfschmerz, Entzündungen und Verdauungsproblemen sowie Krämpfen. Das Kumarin ist auch für den einzigartigen Geschmack verantwortlich, sollte aber nur in Maßen genossen werden und ist nicht während der Schwangerschaft oder Stillzeit zu empfehlen.

Gundermann

Gundermann ist ein aromatisches Kraut, das unter Hecken und Sträuchern wächst. Es ist besonders an den lilafarbenen Blüten zu erkennen, die ebenso wie die Blätter genießbar sind und dem Körper Vitamin C und Kalium liefern. Die Inhaltsstoffe sollen Entzündungen der Atemwege hemmen und Magenproblemen entgegenwirken. Seine ätherischen Öle sind in Limonaden eine Wohltat.

Holunderblüten

begeistern mit einem sehr feinen, süßlichen Aroma und sind daher in einem erfrischenden Getränk bestens aufgehoben. Ganz nebenbei können die Inhaltsstoffe der Holunderblüten auch bei Erkältungskrankheiten sowie Fieber helfen und das Immunsystem schon prophylaktisch unterstützen.

Selbst gemachte Kräuterlimonade

Zutaten:

- 1 großer Strauß Kräuter nach Geschmack und Verfügbarkeit: Melisse, Thymian, Minze, Holunderblüten, Waldmeister, Gundermann
- 500 ml Apfelsaft
- 50 ml Agavendicksaft
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 l Mineralwasser

Zum Dekorieren halten Sie ein paar Kräuter bereit.

Zubereitung:

Apfelsaft, Agavendicksaft und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Von den Zitronen ein paar Zesten abschälen, Früchte halbieren und Saft in den Topf pressen. Kräuterstrauß hinzufügen. Die Flüssigkeit ziehen lassen, bis sie kalt ist – gerne auch über Nacht stehen lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb in eine Karaffe gießen, zum Servieren mit Mineralwasser aufgießen und die frischen Kräuter zufügen.

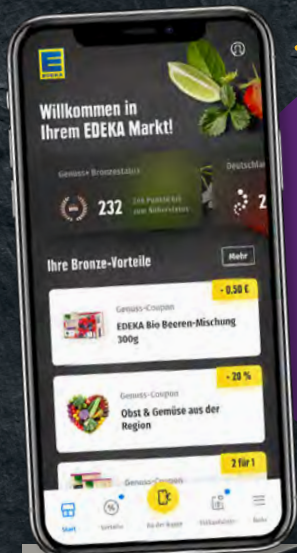




Appgefahren –



was die EDEKA App alles kann!



Punkte dich glücklich
DeutschlandCard

DeutschlandCard mit der EDEKA App verknüpfen und doppelt Punkte sammeln.

**Einkaufen, punkten, sparen:
So einfach geht's.**

**Der schnellste Weg zum
GLÜCKLICHPUNKTEN!**

Bei uns im Markt erhalten Sie je volle 2 Euro Einkauf einen Punkt!

**1 Punkt entspricht
1 Cent!**

Weitere Vorteile der EDEKA App:



Produkte in digitaler Einkaufsliste speichern



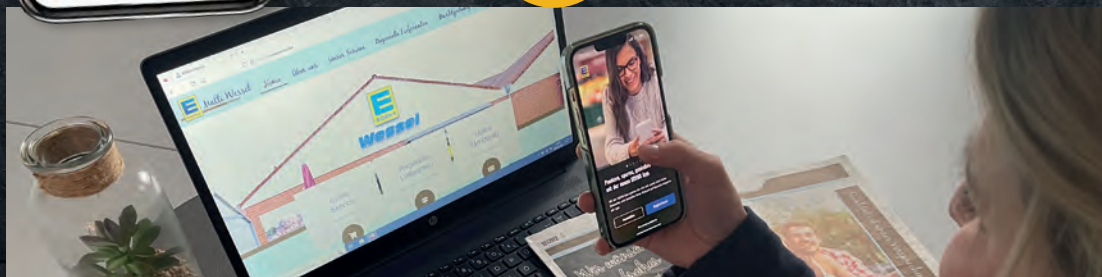
Per App bezahlen und schneller einkaufen



Genuss+ Punkte sammeln und zusätzliche Vorteile sichern



Angebote entdecken und mit Coupons sparen



Erhältlich im
App Store

Erhältlich bei
Google play



Hier geht es zur EDEKA App.

BRAND AKTUELL: PUNKTE MACHEN & KOHLE SPAREN

TREUEAKTION

16.1.2023 – 6.5.2023

RÖSLE

SINCE 1888



BBQ-WENDER

Edelstahl,
L 46 x B 10,8 x H 3,7 cm

14,99 €

**54%*
SPAREN**

**+ 20 TREUE-
PUNKTE**
STATT 32,95 €
SIE SPAREN 17,96 €



**BBQ-STATION
GOURMET G3**

Edelstahl
L 127 x
B 60 x
H 118 cm

399,00 €

**53%*
SPAREN**

**+ 20 TREUE-
PUNKTE**
STATT 849,00 €
SIE SPAREN 450,00 €

**BBQ-
GRILLZANGE**

Edelstahl,
L 43 x B 3,5 cm

9,99 €

**+ 20 TREUE-
PUNKTE**
STATT 19,95 €
SIE SPAREN 9,96 €

**BIS ZU
60%*
SPAREN**

*Gegenüber dem Preis
ohne Treuepunkte.

**4 ALL
SEASONS
BBQ**

Teilnahmebedingungen

Bei jedem Einkauf in einem der EDEKA-Nord-Märkte erhalten Sie bis zum 22. April 2023 für je fünf Euro Netto-Einkaufswert¹ einen Treuepunkt an der Kasse. Kleben Sie die Punkte in Ihr Sammelheft und lösen Sie dieses bis zum 6. Mai 2023 ein. Mit 20 gesammelten Punkten erhalten Sie eine Prämie des Herstellers RÖSLE zum attraktiven Vorteilspreis. Die angebotenen Prämien können Sie während des Angebotszeitraumes selbstverständlich auch zum Normalpreis erwerben.

Die Treuepunkte gelten nur für diese Treueaktion² und können weder gegen Bargeld eingetauscht, noch mit Ihrem Einkauf verrechnet werden. Die Ausgabe der Treuepunkte ist auf 20 Stück je Tag und Kund:in begrenzt. Für die gesamte Laufzeit ist die Abgabemenge der Prämien BBQ STATION GOURMET G3 EDELSTAHL und KUGELGRILL RÖSLE No. 1 SPORT F50 auf je ein Exemplar je Kund:in begrenzt. Für alle in der Treueaktion angebotenen Artikel gilt: solange der Vorrat reicht. EDEKA Nord behält sich das Recht vor, einzelne Treueprämien bei unerwarteter Nichtverfügbarkeit von der Aktion auszuschließen und ggf. durch einen gleichwertigen Ersatzartikel auszutauschen. Alle Preise sind Abholpreise, freibleibend zuzüglich Mehrwertsteuer.

¹ Ausgenommen von der Treuepunktaktion sind Tabakwaren, Telefonkarten / e-loading, Geschenkkarten, Leergut, Tanken, Transportmittel, Ladungsträger, Dienstleistungen, TCHIBO-Artikel, Zeitschriften sowie Non-Food-Sonderbestellungen.

² Treuepunktaktion nur bei Abholung in den Märkten von EDEKA Nord gültig.

Pfandspende – Runde #3



Auf Kita und Schule folgt die Feuerwehr

Nach wie vor sind die freiwilligen Feuerwehren im Ort – und nicht nur in Wrestedt – ein sehr bedeutender Bestandteil des Gemeindelebens. Das beginnt schon bei den jungen Menschen, die bereits ab zehn Jahren den erwachsenen Brandbekämpfern nacheifern, gemeinsam üben, Kameradschaft lernen und später ebenso wie ihre großen Vorbilder „retten, löschen, bergen, schützen“ wollen, wie es das Credo einer jeden Wehr ist.

Um der Feuerwehrjugend der über 100 Jahre alten Feuerwehr Wrestedt die beste Vorbereitung zu ermöglichen, bedarf es auch der Spenden aus eben dieser Gemeinschaft, mithilfe derer Material angeschafft und Projekte finanziert werden können. Wenn Sie diese löbliche und nahezu lebenswichtige Arbeit, die eigentlich mit Geld nicht aufzuwiegen ist, unterstützen möchten, können Sie das künftig auch mittels Ihrer Pfandrückgabe tun.

Werfen Sie Ihre Pfandflaschen in den Leergut-Automaten, lassen Sie sich den Bon ausdrucken und spenden Sie ihn in die beihängende Box. Der Betrag wird später 1:1 der Jugendfeuerwehr Wrestedt übergeben.



Für die Grundschule

Nach einem Dreivierteljahr ist die Spendensammlung für die Grundschule Wrestedt zunächst abgeschlossen. Sie haben Ihren Pfand fleißig gespendet. Dafür sind Ihnen sowohl EDEKA Wessel als auch die Grundschule äußerst dankbar. Ihren Beitrag hat Matti Wessel mit seinem Markt noch einmal großzügig ergänzt, sodass er mit Ihrer Hilfe nun

1031,43 EURO
an die Grunschule Wrestedt

übergeben konnte!





Matti Wessel

Große Rad-Auktion

für den guten Zweck:

Bieten Sie auf den schönen Klassiker „Bakfiets“-Lastenrad

Das Rad begeistert mit stabilem Front- und Rückgepäckträger sowie sicherem doppelseitigem Querständer. Es ist solide gebaut, dennoch wendig und angenehm zu fahren.



Hergestellt wurde es von der dänischen Traditions-marke S.C.O (Smith & Co.), die als eine der ersten Marken das berühmte Frontladderrad „Long John“ baute.



Der Ertrag aus der Auktion geht 1:1 an „Leben leben“ in Uelzen

Leben leben ist eine gemeinnützig ausgerichtete Unternehmensgruppe der Sozial- und Gesundheitsbranche mit dem Fokus der Unterstützung von Menschen mit einem Unterstützungsbedarf. Das Engagement erstreckt sich von der frühkindlichen Förderung über die schulische und berufliche Bildung, unterstützendem Wohnen und Arbeiten bis zur medizinischen und therapeutischen Versorgung.

Über diesen QR-Code können Sie Ihr Gebot und Ihre Daten abgeben.

Alternativ geben Sie das Gebot über www.edekawessel.de oder per E-Mail über m.wessel@edeka-wessel.de mit dem Stichwort „Rad-Auktion“, Ihrem Gebot sowie Ihrem Namen und Ihrer Telefonnummer ab. Der/Die Höchstbietende wird benachrichtigt und erhält das Rad.



Langlebige Farbenpracht fürs Kinderzimmer

Der Winter war grau und nasskalt. Höchste Zeit also, wieder Farbe in die Welt zu bringen. Blumen sind dafür die wohl schönste Lösung. Im Markt finden Sie natürlich eine wunderbare Farbenpracht von Pflanzen und Schnittblumen für Ihr Heim. Eine schöne Ergänzung sind dazu noch selbst gebas-

telte Blumen. Die Herstellung macht Spaß und ist einfach, die Ergebnisse sind ein schöner Blickfang im Kinderzimmer, und sie sind zudem extrem langlebig. Um noch mehr Leben in die Gestaltung zu bringen, ergänzen kleine Würmchen das Bild um ein nettes Detail.



Der Wurm:

Dreht einen Pfeifenputzerdraht eng über einen dünnen Stift und knubbelt das Ende zu einem dickeren Ball zusammen. Auf die Kugel könnt ihr zwei Bastelaugen kleben und das Würmchen zwischen eure Pflanzen setzen.

Liebe Kinder,

so leicht könnt ihr ein eigenes Blumenfeld für euer Fenster basteln:

Ihr braucht:

- Pfeifenputzerdraht in verschiedenen Farben
- Drahtschere
- spitze Zange
- Bastelaugen
- nach Belieben Krepppapier
- kleine Töpfchen
- etwas Blumenerde



Und so geht es:

- Für die klassische Blume nehmt ihr einen grünen oder braunen Pfeifenputzerdraht als Stängel. Einen weiteren grünen Draht könnt ihr zerteilen, und aus den beiden Hälften formt ihr Blätter, deren Rund am Ende einen kleinen Überstand hat. Damit könnt ihr es fest um den Stängeldraht wickeln.
- Nun greift ihr je nach Wunsch zu einem andersfarbigen Draht, den ihr in vier Teile schneidet. Aus den vier Stücken formt ihr ovale Blüten. Diese legt ihr so, dass sich die spitzer zulaufenden Enden in der Mitte treffen und diese Mitte über dem Ende des Stängels liegt.
- Mit einem Drahtstück in einer dritten Farbe könnt ihr sowohl die vier Blüten miteinander verbinden als auch am Stängel fixieren. Fertig ist die erste Blume.
- Fügt stilgleiche Blümchen zu einem Strauß zusammen. Steckt die Blumen in die kleinen, mit Erde gefüllten Töpfe. Spielt mit den Farben. Wickelt die Blüten so eng, dass die ganze Fläche farblich ausgefüllt ist oder beklebt sie zusätzlich mit gekräuseltem Krepppapier. Ihr seht, es gibt unzählige kreative Möglichkeiten, einzigartige Blumen zu entwerfen.

Gartengestaltung Heine

Genießen. Träumen. Leben



In unmittelbarer Nachbarschaft zum Markt-EDEKA Wessel ist die Gartengestaltung Heine beheimatet. Seit 2020 kümmert sich der Betrieb mit Leidenschaft um die professionelle Umsetzung Ihrer Pläne im Bereich Garten und Landschaftsbau – ob es das Anlegen von Rasenflächen ist, Gehölz- oder Pflasterarbeiten anliegen, Ihr Grundstück begrünt werden soll oder Sie eine Pflege während Ihrer Abwesenheit benötigen. Von der Beratung über die schnelle, zuverlässige und fachgerechte Ausführung der Arbeiten bis hin zu Tipps und Tricks zur nachfolgenden Pflege sind Inhaber Kevin Heine und sein Team für Sie da. „Uns ist es wichtig, dass Sie rundum zufrieden sind und Ihren Garten in vollen Zügen genießen können“, lautet das Credo des Unternehmens.

Lassen Sie sich vor Ort beraten und holen sich Ihr individuelles Angebot ab. „Ihr Kostenrahmen ist unser Ansporn“, so Heine. „Nutzen Sie die Vorteile einer durchdachten Planung – für Ihre Neuanlage oder die Umgestaltung eines bestehenden Gartens. Wir freuen uns auf Ihr Projekt.“



Impressum

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.: (053 32) 96 86-54
Fax: (053 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Lükemann
E-Mail: s.luekemann@proexakt.de
Tel.: (053 32) 96 86-47

Gestaltung und
Anzeigensatz:
Kristin Beyer
E-Mail: k.beyer@proexakt.de
Tel.: (053 32) 96 86-436

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.