

Frohe
Ostern

Qualität ist unser Versprechen!



Mattis Marktplatz



Liebe Kunden!



auf ein Neues in 2024. Ich freue mich nach wie vor und tagtäglich auf Ihre Gesichter. Dass so viele – mittlerweile bekannte und neue – Kunden uns besuchen, macht mich glücklich und ich danke Ihnen zuallererst für Ihre Treue und Ihren Einkauf bei uns im Markt. Dieser wird in diesem Jahr wieder Spannendes erleben – mit allem, was an Geplantem und Unvorhergesehenem auf uns zukommen mag. Mit Geplantem spreche ich unser fünftes Jahr in Wrestedt an. Tatsächlich bin ich jetzt schon seit 2020 hier in Wrestedt im Markt – und begeistert. Wir konnten intern so vieles bewegen und haben von extern, also von Ihnen, liebe Kunden, so viel Zuspruch erhalten, dass ich fast melancholisch werde. Mit solch einem Team und solchen Kunden zusammenzuarbeiten, das macht Spaß und das motiviert. Daher freue ich mich auf jeden kommenden Tag hier in Wrestedt und alles was uns noch begegnen wird.

So kommen wir auch schon zu all dem Unvorhergesehenen: Warten wir mal ab, was Politik, Preisentscheidungen und dergleichen für uns bereithalten. Allerdings freue ich mich, dass sich die Lage zumindest bei der Preisfindung einzelner Produktgruppen zu entspannen scheint, sodass etwaige Lücken im Sortiment sich langsam wieder schließen werden.

Auch sehe ich positiv in die Zukunft, da unsere Personaldecke sich zuletzt wesentlich gebessert hat, sodass wir uns zum einen auf die Fort- und Weiterbildungen und zum anderen mehr auf Sie, liebe Kunden, konzentrieren können. Denn Kundenzufriedenheit ist unser Ziel. Und um zu wissen, wie wir dastehen, freue ich mich wie üblich auf Ihre Rückmeldung.

Ihr Matti Wessel

Neue Kräfte in Wrestedt

Katharina Bannas

kennt EDEKA Wessel besser als manch anderer



Katharina Bannas schaffte den Quereinstieg, nachdem sie bereits mit dem Packteam von „Teamworks“ bei EDEKA Wessel in Wrestedt tätig war. Dank ihres Engagements und ihres Wunsches wurde sie fester Bestandteil der Wesselschen Mannschaft in Bad Bevensen und kümmerte sich dort um den Tiefkühlbereich, den sie auch zeitweise übernehmen durfte. „Frau Kirstein hat mich in Bad Bevensen bestens eingearbeitet“, sagt sie und fährt fort. „Dank meiner Lunar-Schulung konnte ich sogleich auch bei der Umstellung des Warenwirtschaftssystems helfen und ganz neue Einblicke in das Marktgeschehen erhalten. Das war sehr spannend.“ Nun ist die Kauffrau in das Team in Wrestedt gewechselt, wo sie ihre Erfahrungen einbringen kann und womit sich auch ihr Arbeitsweg deutlich verkürzt hat. Auch hier freut sich die engagierte Mitarbeiterin auf Kommendes.

Lina Gräfke

liebt die Atmosphäre im Markt

Seit Mitte Februar ist Lina Gräfke Teil des Teams von EDEKA Wessel in Wrestedt. Wie es dazu kam, berichtet die 21-Jährige: „Ich bin hergezogen und habe einen Job gesucht. Da ich zuvor schon als Verkäuferin gearbeitet habe, war EDEKA Wessel naheliegend. Ich schaute mich hier um, war sofort überzeugt, bewarb mich und wurde kurz darauf eingestellt. Das war herrlich unkompliziert.“ Jetzt ist sie im Grunde überall auf der Fläche aktiv, wird aber künftig auch an der Kasse sowie im Lotto- und Postbereich eingesetzt, wofür sie zusätzlich geschult wird. Ihr erster Eindruck des Marktes hat sich für sie im ersten Monat absolut bestätigt. „Die Atmosphäre wirkte vom ersten Tag sympathisch und das Team ist wirklich super nett und vor allem hilfsbereit, wenn ich als Neue noch Fragen habe. Und auch die Menschen, die hier einkaufen kommen, sind alle freundlich. Das merke ich an der Kasse besonders. So macht der Job wirklich Spaß.“



Neue Jerseys fürs Team

Nach vier Jahren war es Zeit für einen Klamottenwechsel. Die Westen möchte Matti Wessel nicht missen, sie und die Hemden sind aber nun in Blau und in Anthrazit wesentlich moderner als zuvor. Ein schickes Ensemble, finden Sie nicht?

Frühlingstipp der Frischeexperten

Hausmacher-Salate

Das Schönste ist es doch, wenn's hausgemacht ist und von Herzen kommt. Genauso wie die liebevoll zubereiteten Salate aus der Frischetheke bei EDEKA Wessel. Ob Ofenkartoffel, Räucherfisch oder Gutes vom Grill – diese cremig-würzigen und kräuterigen Kreationen aus den Händen der Experten passen optimal dazu.

„Wir bieten ein wechselndes Angebot an Salaten. Drei davon gehen aber immer und sind sehr begehrt. Zum einen ist das die Remoulade nach Hausfrauenart, die ganz besonders gut zu Sauerfleisch, Bratkartoffeln oder einem Roastbeef passt. Außerdem machen wir einen Eiersalat – natürlich zu Ostern der Renner – und einen Geflügelsalat“, beschreibt Marianne Mennerich die Sorten.

Dabei ist alles handgemacht. Eine gute Mayonnaise dient als Basis. Hinzu kommen Eier, frische Kräuter, Gurke, Gewürze, Orangenfilets oder eben Hähnchen, das natürlich ebenso selbst gekocht, abgekühlt und für den Salat zerkleinert wurde.

Probieren geht weit über die Beschreibung, die Sie hier lesen. Also auf zur Theke! Dazu gibt es noch ein schönes Sauerfleischrezept an die Hand, zu der die Remoulade so gut passt.



Zubereitung

Das Suppengrün waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Ausreichend gesalzenes Wasser mit dem Essig, dem Suppengrün und den Gewürzen etwa 10 Minuten kochen. Fleisch in den Sud geben und eine Stunde simmern lassen. Den Sud inklusive Fleisch und Suppengrün 24 Stunden kalt stehen lassen. Fleisch aus dem angelierten Sud nehmen und fein aufschneiden und staffelartig in eine Auflaufform schichten. Sud erhitzen und 4 Blätter der vorher eingeweichten Gelatine für je einen Liter Aspik zugeben und verrühren. Den Sud über das Fleisch geben und auskühlen sowie gelieren lassen.

Zutaten

- 1 kg Schweinenacken (ohne Knochen)
- 500 g Schweinebauch
- 500 ml Branntweinessig
- 250 ml weißer Balsamico
- 1 Liter Wasser
- 1 Bund Suppengrün
- Je 4 Nelken und Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Zucker
- ½ EL bunten gemahlene Pfeffer
- ½ EL Salz
- 6 Blätter Gelatine

Mit Bratkartoffeln und Wessels Hausmacher-Remoulade servieren



Bock auf 'nen Bock

Die Blumen auf den Wiesen sind nicht die einzigen, die im Frühling erblühen. Auch die Blume im Bierglas präsentiert sich mit den Bockbieren, die jedes Frühjahr wieder auf den Markt kommen, kräftig. Und EDEKA Wessel hat bei seinen Lieferanten ordentlich gesät, um Ihnen jetzt die ganze Vielfalt bieten zu können.

Die Biere:

Bockbiere sind relativ schwere Gerstensäfte mit höherem Stammwürzegehalt. Das macht sie länger haltbar. Per Dekret war das Bierbrauen aufgrund der Brandgefahr in heißen Sommern eine Zeit lang verboten. Um dann nicht auf dem Trockenen zu sitzen, braute man dieses würzige Bier also bereits im März ein. Jedoch war durch die dann noch niedrigeren Temperaturen nur das untergärige Brauen möglich. Mit der heutigen Technologie geht das auch im Sommer, weshalb die Zeit des Maibocks im Frühjahr eingeführt wurde. Denn auch im Frühling ist ein vorzügliches Bockbier ein wahrer Genuss.

Bock-Charakter:

Bockbiere bieten einen Geschmack mit Tiefe, getragen von Malz- und Röstaromen. Bis zur Karamellsüße. Der bittere Hopfen sorgt für eine schöne Balance.

*Wohl bekomm's -
ein Prosit auf den Frühling!*

Im Angebot sind in beiden Märkten der Maibock von Dithmarscher und von Mönchshof. Hinzu gesellt sich der Mai-Ur-Bock von Einbecker.

Der Getränkemarkt in Bad Bevensen bietet Ihnen außerdem die neuen 0,5-l-Dosen des Einbecker Mai-Ur-Bocks sowie frische Bockbiere der Brauereien Herforder, Stralsunder, Engel, Veldensteiner und aus dem Hofbräuhaus München.



Funfacts zum Bier

- In Valhalla soll laut nordische Mythologie eine große Ziege namens Heidrun, aus deren Euter Bier floss, auf die Wikinger gewartet haben.
- Der „Schorschbock“ aus Bayern ist das wohl stärkste Bier der Welt. Es enthält 57 % Volumenprozent Alkohol.
- Wer hätte das gedacht? Die ersten Bierbrauer der Geschichte waren wohl Frauen im Alten Ägypten.
- Es gibt tatsächlich eine Angst vor leeren Gläsern. Ihr Name: Cenosillicaphobie.
- Bleibt der Bierschaum beim Kippen am Glasrand hängen, ist das ein Anzeichen für eine hohe Bierqualität.



Hier geht's um die Eier

Eier im Glas

Zutaten:

- 1 gestr. EL Senf, scharf • 1 geh. EL Joghurt • ½ Tomate, getrocknet und eingelegt • Schnittlauch • 130 g Spargel, grün
- ½ EL Olivenöl, kalt gepresst • 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe • Pfeffer/Salz • 3 Eier

Zubereitung:

1. Spargel waschen und im unteren Abschnitt schälen. Spargel der Länge nach halbieren und in 3 cm lange Abschnitte schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und den Spargel darin zusammen mit der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel und gepresstem Knoblauch bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten, abschmecken. Wachweich gekochte Eier schälen.
2. Für das Dressing von der halben Tomate das Öl abstreifen, fein würfeln und mit den übrigen Zutaten vermischen.
3. Spargel in die Gläser verteilen, Eier daraufsetzen, je 1 TL Dressing darübergeben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Teelöffel mit dazulegen.



Eierlikör-Trifle

Zutaten für das Trifle:

- 250 g Vollkornkekse • 100 g Butter • 200 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine • 200 ml Eierlikör • 2 Pfirsiche

Zum Garnieren:

- Haselnuss-Krokant • Minze

Zubereitung:

1. Für das Dessert Vollkornkekse mit einem Stampfer zerbröseln. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter die Keksbrosel mischen. Die Keksmasse zu je einem Drittel in Dessertgläser füllen und am Boden leicht andrücken.
2. Die Pfirsiche waschen und zusammen mit dem Eierlikör pürieren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree in einem Topf erwärmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter das Püree heben.
3. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree auf die Keksschicht in die Dessertgläser gießen und diese für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Schlagsahne als letzte Schicht über das Püree geben und nochmals für mindestens 3 Stunden kalt stellen.
4. Das Eierlikör-Trifle nach Belieben mit Haselnusskrokant und Minze garnieren.



Kein unnötiges
Rumgeeiere!

Unsere
regionalen
Partner



Schuettenbuers Hoff
Natendorf, 8,3 Kilometer

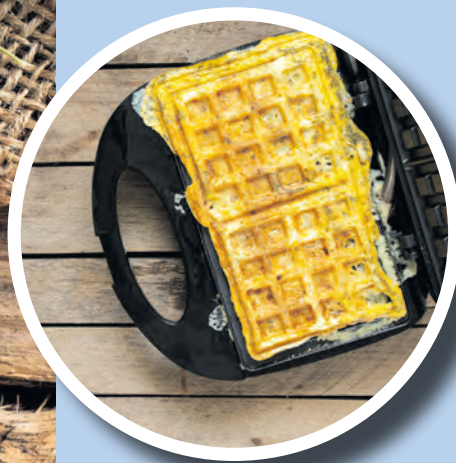


Hof Wünnecke
Velgen, 13 Kilometer



Matze's Farm
Schnege, 37 Kilometer

Crazy hacks with eggs



Waffel-Ei

1. Verquirlen Sie drei Eier und würzen die Masse nach Belieben mit Gewürzen, Kräutern und Käse.
2. Geben Sie so viel der Masse auf Ihr Waffeleisen, dass der Boden bedeckt ist.
3. Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie das Ei.



Ei zum Raspeln

1. Mischen Sie zu gleichen Teilen Salz und Zucker.
2. Füllen Sie 2/3 der Mischung in eine verschließbare Plastikschale.
3. Drücken Sie mit einem Ei Mulden mit ausreichend Abstand in die Mischung.
4. Trennen Sie die Eier und füllen Sie die Eigelbe in die Mulden.
5. Bedecken Sie die Eigelbe vorsichtig mit dem restlichen Drittel der Mischung vollständig.
6. Schließen Sie die Tupperchale mit einem Deckel und frieren Sie alles mindestens drei Tage ein.
7. Entnehmen Sie die benötigten Eigelbe, befreien Sie diese von der Mischung und backen Sie sie im Ofen 20 Minuten bei 60 Grad.
8. Nun können Sie die Eigelbe zum Beispiel über Ihre Pasta raspeln.



Ei in Paprika

1. Schneiden Sie eine Paprikaschote in Ringe.
2. Geben Sie die Ringe in eine Pfanne und schlagen Sie je ein Ei in die Mitte jedes Rings.
3. Lassen Sie die Eier garen (ggf. mit Deckel).

FAMILIENBETRIEB
Heitsch
EIN STÜCK NATUR IN SCHALE



Heitsch
Lüder-Reinstorf, 37 Kilometer



Eier vom Jürshof

Jürshof
Soltau 69 Kilometer

Außerdem bietet EDEKA Wessel Eier vom Hornbrooker Hof aus Nehms, demeter-Eier von Hufe 8, EDEKA Bio und GUT&GÜNSTIG.

Nutzen Sie für die losen Eier gern die praktische und nachhaltige Mehrweg-Eierbox der EDEKA.

UEFA EURO SPIELPLAN

GRUPPE A

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
DEUTSCHLAND						
SCHOTTLAND						
UNGARN						
SCHWEIZ						

Freitag, 14. Juni, 21:00 Uhr - München

DEUTSCHLAND SCHOTTLAND

Samstag, 15. Juni, 15:00 Uhr - Köln

UNGARN SCHWEIZ

Mittwoch, 19. Juni, 21:00 Uhr - Köln

SCHOTTLAND SCHWEIZ

Mittwoch, 19. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart

DEUTSCHLAND UNGARN

Sonntag, 23. Juni, 21:00 Uhr - Frankfurt

SCHWEIZ DEUTSCHLAND

Sonntag, 23. Juni, 21:00 Uhr - Stuttgart

SCHOTTLAND UNGARN

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
SPANIEN						
KROATIEN						
ITALIEN						
ALBANIEN						

Samstag, 15. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

SPANIEN KROATIEN

Samstag, 15. Juni, 21:00 Uhr - Dortmund

ITALIEN ALBANIEN

Mittwoch, 19. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

KROATIEN ALBANIEN

Donnerstag, 20. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen

SPANIEN ITALIEN

Montag, 24. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

KROATIEN ITALIEN

Montag, 24. Juni, 21:00 Uhr - Düsseldorf

ALBANIEN SPANIEN

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
SLOWENIEN						
DÄNEMARK						
SERBIEN						
ENGLAND						

Sonntag, 16. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen

SERBIEN ENGLAND

Sonntag, 16. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart

SLOWENIEN DÄNEMARK

Donnerstag, 20. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

DÄNEMARK ENGLAND

Donnerstag, 20. Juni, 15:00 Uhr - München

SLOWENIEN SERBIEN

Dienstag, 25. Juni, 21:00 Uhr - Köln

ENGLAND SLOWENIEN

Dienstag, 25. Juni, 21:00 Uhr - München

DÄNEMARK SERBIEN

GRUPPE B

ACHTELFINALE

1

Samstag, 29. Juni, 21:00 Uhr - Dortmund

Sieger Gruppe A

Zweiter Gruppe C

2

Samstag, 29. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

Zweiter Gruppe A

Zweiter Gruppe B

3

Sonntag, 30. Juni, 21:00 Uhr - Köln

Sieger Gruppe B

Dritter aus Gruppe A/D/E/F

4

Sonntag, 30. Juni, 18:00 Uhr - Gelsenkirchen

Sieger Gruppe C

Dritter aus Gruppe D/E/F

1

Dienstag, 09. Juli, 21:00

Sieger Viertelfinale 2

2

Mittwoch, 10. Juli, 21:00

Sieger Viertelfinale 4

14. Juni b

FUSSBALL

VIERTELFINALE

1

Freitag, 05. Juli, 18:00 Uhr - Stuttgart

Sieger Achtelfinale 3

Sieger Achtelfinale 1

2

Freitag, 05. Juli, 21:00 Uhr - Hamburg

Sieger Achtelfinale 5

Sieger Achtelfinale 6

★ FINALE

Sonntag, 14. Juli,

Sieger Halbfinale 2



2024 PLAN



UEFA
EURO2024
GERMANY

NALE

ACHTELFINALE

Uhr - München

Sieger Viertelfinale 1

Uhr - Dortmund

Sieger Viertelfinale 3

bis 14. Juli

EM 2024



NALE ★

21:00 Uhr - Berlin

Sieger Halbfinale 1

5 Montag, 01. Juli, 21:00 Uhr - Frankfurt

Sieger Gruppe F

Dritter aus Gruppe A/B/C

6 Montag, 01. Juli, 18:00 Uhr - Düsseldorf

Zweiter Gruppe D

Zweiter Gruppe E

7 Dienstag, 02. Juli, 18:00 Uhr - München

Sieger Gruppe E

Dritter aus Gruppe A/B/C/D

8 Dienstag, 02. Juli, 21:00 Uhr - Leipzig

Sieger Gruppe D

Zweiter Gruppe F

VIERTELFINALE

3 Samstag, 06. Juli, 21:00 Uhr - Berlin

Sieger Achtelfinale 7

Sieger Achtelfinale 8

4 Samstag, 06. Juli, 18:00 Uhr - Düsseldorf

Sieger Achtelfinale 4

Sieger Achtelfinale 2

GRUPPE D

	G	U	V	+/-	PUNKTE
Play-Off Sieger A					
NIEDERLANDE					
ÖSTERREICH					
FRANKREICH					

Sonntag, 16. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

Play-Off A **NIEDERLANDE**

Montag, 17. Juni, 21:00 Uhr - Düsseldorf

ÖSTERREICH **FRANKREICH**

Freitag, 21. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

Play-Off A **ÖSTERREICH**

Freitag, 21. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

NIEDERLANDE **FRANKREICH**

Dienstag, 25. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

NIEDERLANDE **ÖSTERREICH**

Dienstag, 25. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

FRANKREICH **Play-Off A**

GRUPPE E

	G	U	V	+/-	PUNKTE
BELGIEN					
SLOWAKEI					
RUMÄNIEN					
Play-Off Sieger B					

Montag, 17. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

BELGIEN **SLOWAKEI**

Montag, 17. Juni, 15:00 Uhr - München

RUMÄNIEN **Play-Off B**

Freitag, 21. Juni, 15:00 Uhr - Düsseldorf

SLOWAKEI **Play-Off B**

Samstag, 22. Juni, 21:00 Uhr - Köln

BELGIEN **RUMÄNIEN**

Mittwoch, 26. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

SLOWAKEI **RUMÄNIEN**

Mittwoch, 26. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart

Play-Off B **BELGIEN**

GRUPPE F

	G	U	V	+/-	PUNKTE
TÜRKEI					
Play-Off Sieger C					
PORTUGAL					
TSCHECHIEN					

Dienstag, 18. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

TÜRKEI **Play-Off C**

Dienstag, 18. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

PORTUGAL **TSCHECHIEN**

Samstag, 22. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

Play-Off C **TSCHECHIEN**

Samstag, 22. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

TÜRKEI **PORTUGAL**

Mittwoch, 26. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen

Play-Off C **PORTUGAL**

Mittwoch, 26. Juni, 21:00 Uhr - Hamburg

TSCHECHIEN **TÜRKEI**

Vitaminpower mit Smoothies

Smoothies sind absolut im Trend, wenn es um eine bewusste Ernährung und einen gesunden Lebensstil geht. Sie sind eine schnelle und köstliche Stärkung für unseren Körper, leicht zuzubereiten und nährstoffreich. Lassen Sie sich inspirieren und kreieren Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Smoothies. Alle Zutaten stehen in den Märkten von EDEKA Wessel griffbereit.

Fruchtige Power im Glas

Wer sich schon immer gefragt hat, was es mit dem Trend rund um „Smoothies“ auf sich hat, der findet hier Antworten. Im Gegensatz zu herkömmlichen Säften wird bei diesen reichhaltigen Getränken die ganze Frucht verarbeitet. Durch eine Runde feinen Pürierens mit einem herkömmlichen Stabmixer erhält der Drink seine unwiderstehlich cremige Konsistenz. Und die hat es in sich: Die bunte Mischung aus Vitaminen, Ballaststoffen und Co. sorgt für farbenfrohe, gesunde Abwechslung und ist eine natürliche Wunderwaffe gegen Erkältungen. Außerdem lässt sich mit den Abertausenden an Kombinationsmöglichkeiten geschmacklich und hinsichtlich des wohltuenden Effekts für unseren Körper spielen.

Bei der Zubereitung lohnt es sich, zu reifen Früchten zu greifen, da sie die intensivsten Aromen schenken. Da sich nahezu alle Früchte und einige Gemüse für kulinarische Experimente eignen, sind bei der Auswahl keine Grenzen gesetzt. Doch es sollten nur drei oder vier Sorten kombiniert werden. So können die geschmacklichen Komponenten ideal zur Geltung kommen.

Keine Zeit zum Selbermachen? Smoothies to go bei EDEKA Wessel

Keine Lust oder Zeit, Smoothies selbst zu machen? Dann greifen Sie bei EDEKA Wessel zur Auswahl an fertigen Smoothies und lassen Sie es sich direkt schmecken.



Frühlingshafter Birnen-Rhabarber-Smoothie mit Minze

Zutaten:

- 250 ml Kräutertee
- 4 Minzblätter
- 2 Birnen
- 200 g Rhabarber
- 1 TL Honig

Zubereitung:

1. Kochen Sie den Kräutertee.
2. Zupfen Sie vier Minzblätter vom Stängel.
3. Waschen Sie die Birnen, entkernen und zerteilen Sie diese.
4. Waschen Sie den Rhabarber, entfernen Sie die Blattansätze sowie Fasern und die Stielenden und stückeln Sie den Stiel.
5. Dünsten Sie die Birnen- und Rhabarberstücke in etwas Wasser und geben den Honig hinzu.
6. Füllen Sie die Masse nun mit etwas Tee auf und pürieren Sie alles gut durch.
7. Lassen Sie den Smoothie abkühlen und genießen Sie ihn mit Eiswürfeln.





Der Rhabarber

eine bunte Alternative zum Spargel

Viele erwarten im Frühling sehnhchst den Spargel. Aber um sich diese Wartezeit zu versüßen, bietet sich der Rhabarber mit all seinen Vorzügen schon ein bisschen früher an.

Rund um die vielseitigen Stangen bewegt eine Frage die Gemüter: Handelt es sich um Obst oder Gemüse? Die Antwort: Aus botanischer Sicht ist es ein Gemüse. Es stammt aus Asien, wo es bereits vor 3 000 Jahren mit seinem einzigartig säuerlichen Geschmack überzeugte. Und so punktet es kulinarisch heute noch: Seine feinen Aromen kommen in süßen Speisen wie Kuchen, Konfitüre oder Kompott hervorragend zur Geltung. Rhabarber hat sich außerdem als eine raffinierte Beilage und erstklassige Alternative zu Kartoffeln, Nudeln und Co. bewiesen. Gekocht und mit Ingwer, Zimt oder anderen exotischen Gewürzen verfeinert, passt es ideal zu leichten Fisch- oder Geflügelgerichten.

Auch gesundheitlich hat das Knöterichgewächs einiges zu bieten. Es enthält neben Apfel- und Zitronensäure vor allem Vitamin C und zahlreiche Mineralstoffe. Kalorienarm und fast zucker- sowie fettfrei ist es für Figurbewusste ebenfalls eine gute Wahl. Vorsicht ist jedoch aufgrund seiner Oxalsäure geboten, die Menschen mit Gallen- oder Nierenleiden Probleme bereiten könnte. Sonst ist der Anteil unbedenklich. Die Blätter hingegen sind tatsächlich giftig und nicht zum Essen geeignet.

Rhabarber ist unkompliziert zu verarbeiten. Junge Stangen braucht man nur zu waschen und entfernt ihnen den Blattansatz und das Stielende, schneidet sie in gleichmäßig große Stücke und verarbeitet diese weiter. Dickere, faserige Stiele sollten geschält werden. Die Stangen können in ein feuchtes Tuch gewickelt einige Tage im Kühlschrank oder ein halbes Jahr tiefgefroren gelagert werden.

Rhabarber-Chutney

Zutaten:

- 250 g Rhabarber
- 60 g Sultaninen
- ½ TL Zimt
- Salz und Pfeffer
- 90 ml Essig
- 60 g Zwiebeln
- ½ TL Senfkörner
- ½ TL Ingwerpulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 175 g Rohrzucker

Zubereitung:

1. Von den Rhabarberstangen die Blattansätze und die unteren Blattschäfte abschneiden. Die dünne Haut mit den daran sitzenden harten Fäden vollständig abziehen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Rhabarber, Zwiebeln, Sultaninen, Senfkörner, Zimt, Ingwer, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Essig in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Rohrzucker untermischen, alles bei reduzierter Hitze unter Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Konfitüre hat.
3. Abkühlen lassen und servieren. Oder noch heiß in Gläser füllen, sofort schließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.



EDEKA Wessel macht bunt – farbenfrohes Frühjahr

Mit dem Frühling gehen immer erstaunliche Veränderungen in der Natur einher. Dabei ist der Lenz bekannt für die farbenfrohe Gestaltung, die auch unsere Stimmung äußerst positiv beeinflusst. Etwa das Blau des Himmels ruft ein Gefühl der Ruhe und Zufriedenheit hervor, das Grün erscheint frisch und lebendig nach dem Grau des Winters. Rot und Gelb der leuchtenden Blüten regen zur Initiative an. Die Farbenpracht des Frühjahrs lässt also die Natur und die Geister rege werden.

Höchste Zeit, den Balkon und Garten in den bunten Farben erstrahlen zu lassen – wie unsere EDEKA-Wessel-Märkte, in denen die frischen Frühblüher bereits auf alle grünen Daumen da draußen warten.



Primel

Pflege: pflegeleicht
Standort: halbschattig bis sonnig
Wasser: viel Wasser
Pflanzzeit: ab Februar
Blütezeit: im Frühjahr oder Herbst

Stiefmütterchen

Pflege: pflegebedürftig
Standort: sonnig
Wasser: gut durchgefeuchteten Boden
Pflanzzeit: April bis Sommer
Blütezeit: Juli bis September



Narzissen/Osterglocken

Pflege: pflegeleicht
Standort: recht sonnig
Wasser: nasse Wiesen
Pflanzzeit: September bis Oktober
Blütezeit: März bis in den Mai

Tulpen

Pflege: pflegeleicht
Standort: sonnig
Wasser: ausreichend Wasser
Pflanzzeit: September bis Oktober
Blütezeit: März bis in den Mai



Liebe Kunden,

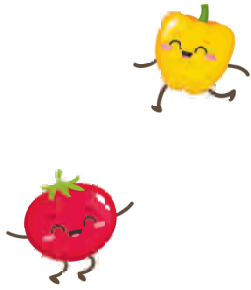
sehen Sie dieses feine, kleine Osternest aus Buchstaben? Darin hat der Osterhase kreuz und quer schöne Begriffe rund um das Osterfest versteckt – wie es eben seine Natur ist. Sie finden die verschiedenen Worte vorwärts und rückwärts laufend, diagonal nach oben oder unten und auch wieder anders herum. Finden Sie die acht Begriffe, die allesamt mit dem Fest zusammenhängen? Dann markieren Sie sie.

D	E	H	I	L	I	S	I	R	J	N	C	S	R	E
E	S	A	H	A	T	T	E	S	Y	A	P	I	I	L
S	B	W	E	G	U	U	L	O	B	R	P	S	E	A
D	C	N	E	I	E	R	K	J	I	Z	U	D	G	M
I	V	B	R	I	N	N	P	E	F	I	H	W	M	M
S	B	N	L	E	U	R	W	Q	A	S	H	F	Z	J
M	H	M	K	L	U	R	E	T	E	S	I	H	P	Z
Z	F	S	I	R	J	E	H	O	N	E	S	T	U	L
P	A	T	E	S	Y	Z	F	K	R	E	Z	P	R	J
F	S	U	L	O	B	E	R	R	M	S	U	J	O	F
T	T	T	O	F	K	A	R	L	E	N	M	R	E	T
E	E	R	L	I	S	O	U	H	I	T	N	Z	B	E
G	N	Y	A	T	T	S	R	E	G	U	S	K	O	U
F	O	L	Q	W	C	I	I	V	Q	G	E	O	N	I
L	P	U	Z	R	E	A	M	W	F	I	S	D	D	V

**Wir wünschen
viel Spaß
beim Rätseln.**

**Ihr Team von
EDEKA Wessel**

- Hase
- Eier
- Maerz
- Fasten
- Narzisse
- Nest
- Osterfeuer
- Lamm



„Ab ins Beet“ mit dem jungen Gemüse



Für die Kleinen ist es das Größte: Mit den Händen in der Erde buddeln und Setzlinge eingraben. Auch im Frühjahr 2024 startet die EDEKA-Stiftung mit ihrem Projekt „Gemüsebeete für Kids“ und EDEKA Wessel wird dabei sein.

Matti Wessel betreut seit Jahren den DRK-Kindergarten Wrestedt. Dafür bringt die EDEKA-Wessel-Delegation Infomaterial, Pflanzensamen und -setzlinge sowie kleine Schürzen und Gießkannen in die Einrichtung. Das Buddeln, Pflanzen und Gießen ist dann die Aufgabe der Kleinen Gärtner, die ihnen enorme Freude bereitet. Sie entwickeln ein Bewusstsein für den Vorgang, die Bedeutung und die Vorzüge einer gesunden Ernährung. Zu guter Letzt sind sie eher bereit, die eigens angebauten Kohlrabi, Salate und Co. zu vernaschen.

„Es ist ein so tolles Projekt. Die Kinder lieben die Arbeit im Beet, lernen viel dabei und erzählen Wochenlang zu Hause oder hier im Markt von der Aktion. Daher sind wir immer gern Teil der Stiftungsarbeit“, meint Inhaber Matti Wessel.

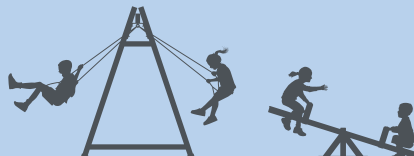


Herzensangelegenheit Spielplatz

Im vergangenen Jahr sind wir zwischen Tür und Angel auf den Spielplatz an der Nordstraße zu sprechen gekommen, den wir gern modernisiert sehen würden. Aus dem Plausch wurde eine Herzensangelegenheit. Wir haben mit der Stadt Wrestedt gesprochen und widmen unsere Pfandspendensammlung der Wiederbelebung des Spielplatzes. Natürlich braucht das seine Zeit – Monate, vielleicht Jahre. Doch je mehr Menschen mitmachen, desto schneller und schöner kann der Spielplatz werden und den Kindern wieder ein Raum zum Toben und Kontakten bieten.

Neben Privatleuten dürfen sich auch Firmen gern beteiligen. Das soll nicht umsonst sein. Die Aussicht für die Kinder ist das Eine. Zum anderen bieten wir als Dankeschön an, dass sich Firmen als Sponsoren in einer unseren Zeitungen präsentieren oder sich gar näher vorstellen können. Eine Spendenquittung ist natürlich obligatorisch. Sprechen Sie uns hierzu im Markt an oder schreiben uns eine Mail an matti.wessel.nord@edeka.de.

Auch Firmen dürfen sponsern



Wrestedter Hausmeister-Service

Sven Retzlaff hält seine Heimat in Schuss

Sven Retzlaff, der gelernte Dachdecker, hat sich vor einiger Zeit mit seinem „Wrestedter Hausmeister Service“ selbstständig gemacht. Hier bringt er jetzt all seine Erfahrung aus der Lehre, den 32 Jahren am Bau und einem Fachbetrieb für Elektro, Sanitär und Heizung zusammen. „Es ist super, dass ich jetzt alle meine handwerklichen Fähigkeiten unter einen Hut bringen und in Wrestedt und Umgebung einsetzen kann“, so der Fachmann.

Auch bei EDEKA Wessel ist der Handwerker im Einsatz. „Da ich förmlich gegenüber wohne, habe ich seit der Neueröffnung alles mitverfolgt und bin zeitig mit Matti Wessel ins Gespräch gekommen. So haben wir zusammengefunden.“ Auch hier ist er für diverse Arbeiten rund um den Markt im Einsatz.

Wer auch auf sein großes Angebot mit Arbeiten rund ums Haus – von der Gartenpflege, der Reinigung der Dachrinnen über Reparaturen an Dach und Fassade, Innenausbau, Trockenbau bis hin zu Maler- und Tapezierarbeiten und vieles mehr – zurückgreifen möchte, der meldet sich einfach per Telefon über 0151 / 40050336 oder via E-Mail whs-retzlaff@gmx.de. „Die Zufriedenheit der Kunden liegt mir am Herzen. Sind sie zufrieden, bin ich es auch. Transparente und faire Preise sind für mich selbstverständlich“, so Sven Retzlaff abschließend.

WHS



Wrestedter Hausmeister Service



Mehrere Bodenöffnungen aus früheren Reparaturen wurden vom Wrestedter Hausmeister-Service innerhalb kürzester Zeit geschlossen. Das freut auch Matti Wessel.

HUMANA-Altkleidercontainer bei EDEKA Matti Wessel



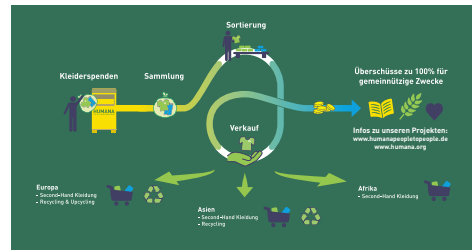
An den EDEKA-Märkten von Matti Wessel in Bad Bevensen und Wrestedt sind wir Partner für die Altkleidersammlung. Als zertifizierter Entsorgungsfachbetrieb fördern wir aktiv die nachhaltige Entwicklung, indem wir die Lebensdauer von Bekleidung verlängern und so Abfall reduzieren. Als Sozialunternehmen setzen wir unsere Gewinne ausschließlich für Entwicklungsarbeit und den Schutz der Umwelt ein.

Transparent, nachhaltig, sozial – der Weg Ihrer Kleiderspende

Ob Kleidung, Accessoires oder Heimtextilien – alles wird sorgfältig von Hand sortiert, damit möglichst viel wieder getragen werden kann. Aktuell erreichen wir eine „Wieder-Tragen-Quote“ von 77,4 %. Die dabei erwirtschafteten Überschüsse setzen wir zu 100 % für gemeinnützige Zwecke ein. Im Jahr 2023 waren dies 295.720 €.

Ressourcenverbrauch für ein T-Shirt

Ein neues Baumwoll-T-Shirt (100 g) verschlingt vier Tonnen Rohstoffe, so viel wie das Gewicht eines ausgewachsenen Elefanten. Ein Secondhand T-Shirt beansprucht Rohstoffe von dem Gewicht einer Maus, rund 30 Gramm.



Verbrauchte Ressourcen: 1 T-Shirt
Wasser, Öl, Dünger, Pestizide, Bleich- und Färbemittel...

Second Hand
30 g

Neu
4.000 kg

HUMANA Kleidersammlung GmbH • humana-kleidersammlung.de

Impressum

Auflage: 14 710
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.: (05332) 9686-47

Gestaltung und
Anzeigensatz:
Christoph Strakl
E-Mail: c.strakl@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-55

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.