



*Qualität ist unser Versprechen!*



*Mattis Marktplatz*



# Liebe Kunden,

Sommer! Zeit für eine neue Ausgabe der Marktzeitung. Wieder haben wir einiges zu berichten. Obwohl das vergangene Jahr arbeitsintensiv war, und wir in diesem Jahr stattdessen Geschafftes und Geschaffenes pflegen, ist das Heft voller interessanter Themen.

Zunächst möchte ich den Raum nutzen und meinen beiden Mitarbeitern Jennifer und Roy Dräger herzlich zu Ihrer Hochzeit gratulieren.

Wir haben neue AddCubes (Werbe- und Infotafeln) installiert, die die Abteilungen noch attraktiver gestalten und dabei mit nützlichen Informationen punkten. Natürlich ist das Grillen ein Thema für den Sommer. Den glühenden Kohlen gegenüber möchten wir zudem der kalten Küche Respekt zollen. Wir berichten über Mitarbeiter, die uns verlassen und über neue Gesichter. Stolz sind wir über die vielen Kooperationen mit Vereinen und Institutionen wie der DRK-Kita, der Grundschule und dem TSV Lehmké, die wir mit Spenden und Sponsoring begleiten.

Zu guter Letzt stellen wir Ihnen einen neuen regionalen Partner vor und zeigen, was die Region im Sommer kulinarisch zu bieten hat. Generell nimmt das Thema Regionalität in unserem Markt einen hohen Stellenwert ein. Ein wichtiges Thema auf unserer Agenda 2022 ist unser Sortiment – mit Neuheiten und vor allem Erzeugnissen von Partnern aus der nächsten Umgebung. Da sind wir immer auf der Suche und freuen uns auch, wenn sich Landwirte und Hersteller bei uns melden. Je mehr aus der eigenen Heimat kommt, desto besser – davon profitieren wir alle.

*Ihr Matti Wessel*



## Herzlichen Glückwunsch zur Trauung!

Wir wünschen alles Gute für eure Ehe und euren gemeinsamen Weg.



Roy und Jennifer Dräger (geb. Balk)

## Der regionale Handel hat zahlreiche Vorteile

„Wir sind immer auf der Suche nach Partnern aus der Region. Der direkte Kontakt und Austausch mit den Partnern ist mir sehr wichtig. Doch das ist nur einer der vielen Pluspunkte regionalen Handels“, so Matti Wessel.

- Kurze Wege – weniger Emission
- Weniger Transportstress für Produkte
- Mehr Transparenz
- Direkter, flexibler Kontakt
- Stärkung der heimischen Wirtschaft

„Sind Sie Landwirt, Produzent oder ein Kunde, der einen tollen Hof in der Nähe kennt und dessen Produkte in unserem Markt wiederfinden möchte, melden Sie sich!“

Interesse? Nehmen Sie Kontakt auf:  
[info@edeka-wessel.de](mailto:info@edeka-wessel.de)  
 05802/1292

## Kaufmann sucht Landwirt



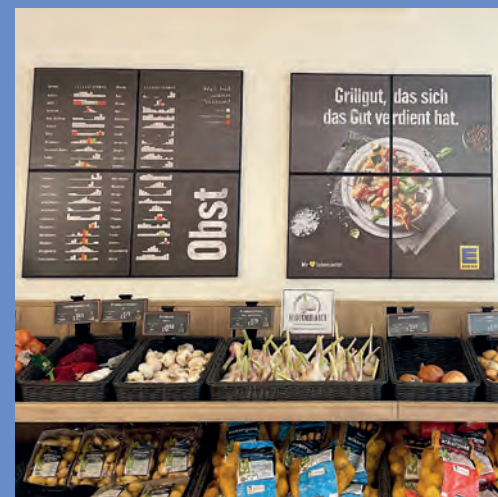
# AddCubes

## Praktisch, attraktiv, Werbung mit Mehrwert

Werbung ist für einen Supermarkt unerlässlich. Allerdings kann man dafür sorgen, dass diese auch einen Mehrwert hat. Das funktioniert beispielsweise durch eine Marktzeitung, über die Sie weit mehr über Ihren Händler vor Ort erfahren als Produktpreise. Das geht aber auch mithilfe der neuen „AddCubes“ im Wessel-Markt. AddCubes sind die quadratischen Plakatfelder, die gemeinsam ein Gesamtbild ergeben. Bereits beim Obst und Gemüse finden Sie eine Wandplatte mit AddCubes, die Ihnen zeigen, wann welches Gemüse und welches Obst Saison hat und ob es in Deutschland angebaut wird. Gegenüber bieten die informativen Schilder ein schönes Rezept inkl. Zutaten und Zubereitungsbeschreibung zum Nachkochen. Natürlich sind auch einige Platten mit aktuellen Angeboten versehen – attraktiv und gut lesbar.

„Die neuen AddCubes bieten uns viele Möglichkeiten der Werbung. Wir können nahezu alles darstellen und die einzelnen Parzellen flexibel austauschen. Dazu erhalten wir die Plakate in Einzelteilen und können uns mithilfe einer praktischen Nummerierung dann alles zusammenstellen“, so Matti Wessel.

Schauen Sie bei Ihrem nächsten Besuch im Markt einmal nach, fotografieren das eine oder andere Rezept ab und verpassen keine Angebote mehr.



# Grillen? EDEKA Wessel!

Wer in den Markt kommt, trifft auf einen der neuen Add-Cubes. Auf dem Ersten steht geschrieben: „Grillgut, das sich das ‚Gut‘ verdient hat!“ Das trifft es ziemlich genau. Denn einige Schritte weiter finden Sie in der Theke ausschließlich hochwertiges Fleisch vor, das zum Grillen gemacht ist.

Grobe Bratwürste, saftige Nacken, bunte Spieße mit frischem Gemüse und fein marmorierte Steaks – sie alle punkten mit Geschmack und Qualität. Die ausgesuchten Marinaden verleihen den Zuschnitten außerdem das gewisse Extra.

Sie denken: „Wow!“ Aber das war es noch immer nicht. Außerhalb des Tresens haben Sie zudem die Möglichkeit, Bestellungen aufzugeben. Denn Gutfleisch bietet noch so viel mehr. Sei es Fleisch der Strohschweine aus der Region (mehr auf Seite 6) oder Cuts von Schwein, Lamm und Rind der besten Weiden der Welt. Darunter sind Iberico-Schwein, Charoluxe- oder Wagyu-Rind sowie Salzwiesenlamm (mehr unter [www.edeka-nordfrischecenter.de/marken](http://www.edeka-nordfrischecenter.de/marken)).

Sie merken: Wer Grillen mag, der ist bei EDEKA Wessel genau richtig. Hier bekommen Sie inklusive des Equipments alles für Ihren Grillgenuss



# Kaltes Buffet

Gerade an heißen Sommertagen muss nicht immer heiß gegessen werden. Anstatt der Speisen von glühenden Kohlen bietet auch die kalte Küche tolle Genussmomente.

## Andalusische Gazpacho

**Gazpacho:** • 250 g grüne Paprika • 2 Knoblauchzehen • 100 g Weißbrot  
• 700 g passierte Tomaten • 400 g Wassermelone  
• 60 ml Olivenöl • 2 EL Sherry-Essig • Salz • Pfeffer

**Toppings:** • 60 g Weißbrot • 80 g gelbe Paprika • 4 Wachteleier  
• 40 g saure Sahne • 1 EL Petersilie

### Zubereitung

Für die Gazpacho Paprikaschoten halbieren, Stielansatz, Samen sowie weiße Trennwände entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und mit etwas Salz zerreiben. Brot einweichen, ausdrücken. Brot, Knoblauch, passierte Tomaten, Paprika sowie gewürfelte Wassermelone in einer Schüssel pürieren. Dabei Olivenöl langsam einlaufen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse etwa drei Stunden durchkühlen lassen. Nach Bedarf mit eiskaltem Wasser auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Nochmals abschmecken.

Für die Toppings Weißbrot in gleichmäßige Würfel schneiden und ohne Fett rösten. Herausnehmen und leicht salzen. Geputzte Paprikaschote in kleine Würfel schneiden. Gekochte Wachteleier schälen und halbieren. Gazpacho mit Brot- und Paprikawürfeln und halbierten Wachteleiern, einem Klecks Crème fraîche und gehackter Petersilie garnieren und servieren.



## Wurstsalat

**Für den Salat:** • 300 g Lyoner • 200 g Paprika • 200 g Radieschen  
• 120 g Zwiebeln

**Für das Dressing:** • 8 EL Gemüsebrühe • 4 TL Weinessig • Salz • Pfeffer  
• 4 EL Rapsöl

**Zum Garnieren:** • Schnittlauchröllchen

### Zubereitung

Lyoner-Scheiben in Streifen schneiden. Paprikaschoten waschen, vierteln, Samen sowie Scheidewände entfernen und Fruchtfleisch klein würfeln. Radieschen vom Grün befreien, waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Alle Zutaten in eine große Schüssel füllen.

Für das Dressing Gemüsebrühe in einer kleinen Schüssel mit dem Essig und dem Salz verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Pfeffer und Öl unterrühren. Die Soße über den Wurstsalat gießen, durchmischen und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Wurstsalat auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.



## Erdbeer-Parfait

**Für das Parfait:** • 650 g Erdbeeren • 100 g Puderzucker  
• 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
• 200 g Crème fraîche • 4 Eigelb • 500 ml Sahne

**Für den Walnusskrokant:** • 50 g Walnüsse • 2 EL Zucker • 1 TL Butter

**Zum Garnieren:** • Erdbeeren

### Zubereitung

Für den Walnusskrokant Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker hinzugeben und unter Rühren karamellisieren. Walnüsse unterheben und auf Backpapier streichen. Aushärten lassen.

500 g Erdbeeren mit 50 g Puderzucker pürieren. 1/3 der Erdbeermasse in eine gefettete Kastenform geben und 1 Stunde einfrieren.

Eigelbe, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Crème fraîche und restliches Erdbeerpüree unterrühren. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. 150 g Erdbeeren in Stückchen schneiden und vorsichtig in die Masse rühren. In die Kastenform auf das gefrorene Erdbeerpüree geben und über Nacht einfrieren.

10 Minuten vor dem Servieren antauen lassen und aus der Form stürzen. Mit restlichen Erdbeeren und Krokant verzieren.



Mehr zu Herkunft und  
Haltungsform unter  
[edeka-gutfleisch.de/](http://edeka-gutfleisch.de/)  
Strohschwein

**Haltungs-  
form**

1 2 **3** 4

**Außenklima**

[haltungform.de](http://haltungform.de)



# WIR MACHEN UNSEREN SCHWEINEN DEN HOF.

## STÜCK FÜR STÜCK FÜR EINE BESSERE TIERHALTUNG.

Seit 1989 setzen wir mit unserem Markenfleischprogramm Qualitätsstandards. Mit dem Gutfleisch Strohschwein der Haltungsform Stufe 3 gehen wir nun – gemeinsam mit Landwirten aus Norddeutschland – einen weiteren Schritt hin zu mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit in der Tierhaltung.

## DAS MACHT UNSER STROHSCHWEIN EIN STÜCK BESSER:



### BESSERE HALTUNG DER TIERE

Die Strohschweine haben reichlich Platz, einen Stall mit Außenklima-Reiz, organische Beschäftigungsmaterialien und ihre eigenen Strohbäder.



### BESSERE NACHHALTIGERE FÜTTERUNG

Wir setzen gemeinsam mit den Landwirten auf regionale und GVO freie Fütterung. Das schützt die Umwelt und schont Ressourcen.

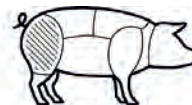


### BESSERE BEZAHLUNG DER LANDWIRTE

Die Landwirte erhalten für den Mehraufwand, den sie für ihre Strohschweine betreiben, zusätzlich zum Marktpreis eine Bonuszahlung.



MEHR UNTER  
[EDEKA-GUTFLEISCH.DE/STROHSCHWEIN](http://EDEKA-GUTFLEISCH.DE/STROHSCHWEIN)



# BASEDAHL

SCHINKENMANUFAKTUR

# Basedahl - die Heimat bester Schinken

Weniger ist oftmals mehr. Allein das Logo könnte von der Güte des Basedahl-Schinkens erzählen. Ein Schwein umringt von Salz, Rauch, Liebe und Zeit sowie der Kennzeichnung Schinkenmanufaktur. Nicht mehr und nicht weniger braucht es, um einen der besten Schinken des Landes zu kreieren. Diesen legen Ihnen die Experten der Frischetheke von EDEKA Wessel wärmstens ans Herz.

Mit Leidenschaft für die Produkte arbeitet das Team um Inhaber Henning Basedahl – dem „Schinkenhöcker“ – in Hollenstedt an besonderen Schinken, die auf rustikalem Brot, zu Wein oder kräftigem Bier so fantastisch schmecken. „In der Ruhe liegt die Kraft. Aber auch der Geschmack“, sagt Henning Basedahl und geht getreu diesem Motto ans Werk. Zuerst bestimmt die Fleischqualität der deutschen und dänischen Sauen, welche in puncto Fettverteilung, Farbe, Festigkeit und Form hervorragend sind, die Güte des Endproduktes. Jeder weitere Schritt erfolgt liebevoll und traditionell von Hand (Manufaktur). Die Stücke werden mit reinstem Luisenhaller Tiefensalz gesalzen und acht bis zehn Wochen händisch gewendet. Im Anschluss geht es in die 47 Jahre alten Räucherarkammern, die bereits bei der Gründung 1975 von Henning Basedahls Vater errichtet wurden. In dichtem Rauch von Buchenrundholzspänen aus nachhaltiger Forstwirtschaft reifen die Schinken und erhalten ihr einmaliges Aroma. Das Bestehen einer sorgfältigen Kontrolle beschert den Schinken die Weiterverarbeitung, d. h. der Zerteilung in Pape, Blume und Kappe.

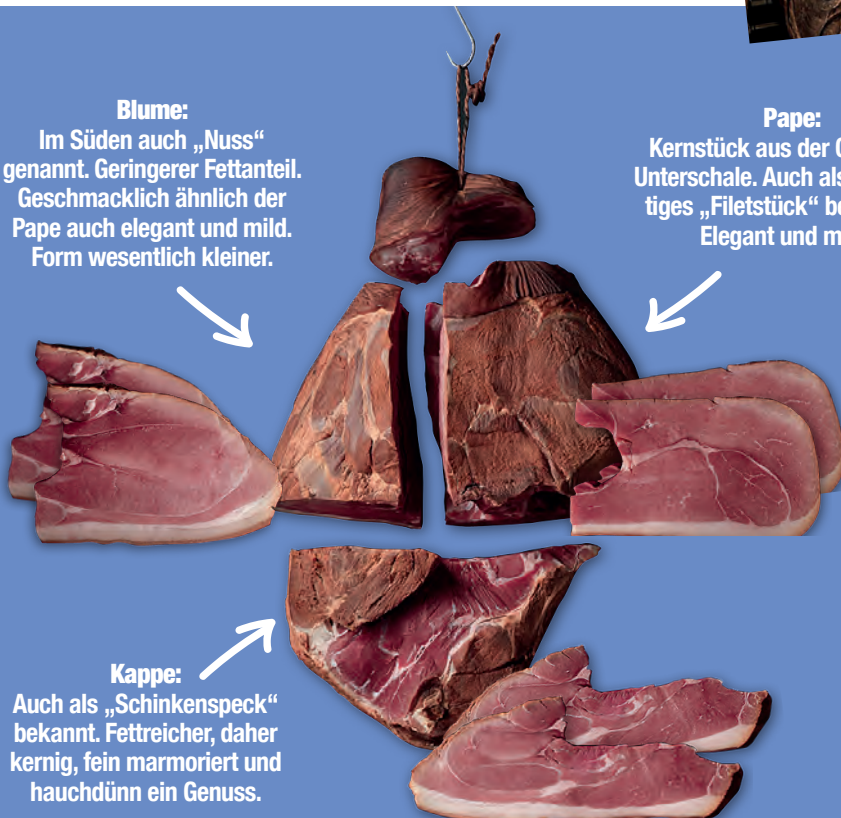
„Einen guten Schinken herzustellen, ist eine große Aufgabe. Sie verlangt Respekt, Konzentration und Sorgfalt. Wir bei Basedahl machen lieber eine Sache richtig gut als viele nur halb. Und das mit Lebensfreude, Verantwortung, Begeisterung und Vertrauen“, sagt der Inhaber.



**Blume:**  
Im Süden auch „Nuss“ genannt. Geringerer Fettanteil. Geschmacklich ähnlich der Pape auch elegant und mild. Form wesentlich kleiner.

**Pape:**  
Kernstück aus der Ober- und Unterschale. Auch als hochwertiges „Filetstück“ bezeichnet. Elegant und mild.

**Kappe:**  
Auch als „Schinkenspeck“ bekannt. Fettreicher, daher kernig, fein marmoriert und hauchdünn ein Genuss.



# Heideknoblauch

## Aromatischer Genuss aus der Nische in die Küche



Ist Ihnen in EDEKA Wessels Obst- und Gemüseabteilung schon der Knoblauchduft aufgefallen?

Ein animierender Duft, den viele mit der heimischen Küche und gutem Essen verbinden. Dass sich das Lauchgewächs so in den Vordergrund drängt, ist nicht üblich, aber ein deutliches Zeichen von Frische und Qualität – und dafür sorgt die „Heideknoblauch Gbr.“.

Der Knoblauch wird keine 30 Kilometer entfernt geerntet. Die beiden Landwirte Carsten Warnecke und Jonas Rantze haben sich getraut und eine Nische betreten. „Wir stammen von Höfen mit einer Jahrhunderte währenden Familientradition. Bewährtes zu optimieren, ist für die künftigen Generationen auf unseren Höfen äußerst wichtig. Außerdem möchten wir uns weiterentwickeln und scheuen uns nicht, Neues auszuprobieren“, sagt Landwirt Warnecke aus Delstorf.

2018 hat er sich mit Landwirt Jonas Rantze aus Langlingen zusammengetan: „Wir sind offen, mit innovativen Ideen neue Betriebszweige zu schaffen. Also haben wir uns an den Knoblauchanbau gewagt und die „Heideknoblauch Gbr.“ gegründet“

Sie haben ihr ganzes Know-how eingebracht. Schon in der Testphase konnten sie gute Ergebnisse erzielen und aromatischen Knoblauch aus der Erde holen. Die ersten Kunden haben die hohe Qualität und den guten Geschmack bestätigt, sodass die Nachfrage anstieg. Dementsprechend wuchs auch der Anbau Hektar um Hektar. Carsten Warnecke und Jonas Rantze stellten neue Mitarbeiter ein und investierten in spezielle Landmaschinen, die die Knollen schonend in die Felder bringen und zum optimalen Zeitpunkt wieder roden. Zwischendurch wird möglichst organisch gedüngt. Auch die langsame Trocknung über zwei Wochen, die dem gesunden Gemüse eine längere Haltbarkeit beschert, wird durch regenerative Energien ermöglicht. Am Ende stehen in ihren Hüllblättern geschützte goldgelbe Knollen mit richtig viel Aroma.

Letztlich wurde auch Matti Wessel auf den neuen Heideknoblauch aufmerksam und schon eine Nase reicht, um zu wissen: „Der ist gut, den möchte ich meinen Kunden anbieten!“ Wäre das nicht genug, gibt es den frischen Knoblauch in Papiertüten, die später ohne weiteres im Papier- oder Biomüll landen können.

„Wir denken das Produkt bis zu Ende.“



Carsten Warnecke und Jonas Rantze

### Über den Heideknoblauch

- leicht goldgelbe Färbung aufgrund der sandigen Heideböden
- schonende Bearbeitung der Knolle
- viele Hüllblätter, die Zehen und Aroma schützen
- „rustikales“ Äußeres mit tollen inneren Werten





# Kulinarik des Spätsommers denn das Gute liegt so nah



Der Knoblauch ist das eine, eine ganze Bandbreite gesunder Feldfrüchte das andere: Der Spätsommer hat nicht nur bezüglich des schönen Wetters, sondern auch in kulinarischer Hinsicht einiges zu bieten. Wie Sie es auch auf dem neu im Markt angebrachten Saisonkalender sehen können, beginnt hierzulande die Ernte der verschiedensten Obst und Gemüse – von denen EDEKA Wessel einige regional bezieht.

**Äpfel** – frisch vom Baum und auf kurzem Wege aus dem Alten Land in den Markt. Das ist Frische und Qualität von Landwirten, die seit Generationen an der Elbe bestes Obst anbauen.

**Beeren** – die sommerlichen Snackvergnügen, die nicht nur äußerst vielfältig einsetzbar, sondern auch sehr gesund sind. Gerade bei den empfindlichen Früchtchen gilt: regional ist ideal.

**Kirschen** – knallig rot und super süß kommen die Leckereien aus der Nähe zu EDEKA Wessel, um Ihnen pur, in Joghurt oder Torten ihre Vorzüge zu bieten.

**Pflaumen** – pur genossen, auf dem Kuchen, in einer Marmelade oder Jus – mit Pflaumen lässt sich vieles anstellen. Kommen Sie aus der Region, sind sie frisch, süß und bieten diesen unvergleichlichen Geschmack.

**Kartoffeln** – unser Gemüse Nummer 1 sind die Kartoffeln. Gleich mehrere Partner liefern die gesunden Knollen von den Äckern rund um Wrestedt. Die Ernte der frühen Annabelle oder Belana läuft jetzt.

**Salate** – im Sommer eine kulinarisch Wohltat. Kommen diese grünen Gemüse aus der Region, stecken die Blätter im Markt noch voller Wasser und Mineralien.

**Kohl** – bereits jetzt beginnt die Ernte der ersten Kohlsorten. Genießen Sie sie doch auch mal im Sommer. Gerade Brokkoli oder Kohlrabi können erfrischende Gaumenfreuden liefern. Andere können jetzt schon zu Sauerkraut eingemacht werden.

# Trendiger Proteinsnack für zwischendurch



Es ist EDEKA Wessel ein Anliegen, auf Kundenwünsche einzugehen. Und aktuell achten immer mehr Menschen auf ihre Fitness und werden sportbewusster. Dazu gehört auch die richtige Ernährung. Basis sind natürlich vitamin-, eiweiß- und proteinhaltige Kost mit wenig Kalorien wie Obst, Gemüse und mageres Fleisch. Doch auch der Sportler möchte gern naschen. Wieso nicht auch beim süßen Snack auf das nötige Extra an Protein achten?

## Klassiker mit mehr Power

Die neuen Süßwaren aus dem Hause Mars Wrigley machen es möglich. Allseits bekannte Riegel wie Snickers, Mars, Bounty sowie die M&M's bieten Ihnen den altbewährten und beliebten Geschmack und kommen dabei mit weniger Zucker aus. Diese Lücke wird nun mit dem Extra an Protein gefüllt, wovon der aktive Körper gern mehr aufnimmt.

## Weitermachen mit „Go on“

Auch die Proteinriegel von „Go On Nutrition“ punkten mit dem Plus an Protein und dem Verzicht auf Zuckerzusatz. Der leckere Snack für physisch aktive Personen und Sportler basiert auf der sorgfältig ausgewählten Komposition der Proteine und der cremigen Glasur, sodass die Riegel außergewöhnlich knusprig und delikats in der Konsistenz sind.

## PhD smart – clever snacken

Die PhD-Riegel sind nicht neu, kommen aber in kleinerem Format daher. Das macht sie zum idealen schnellen leckeren Snack für Sportler. Denn auch diese Riegel weisen weniger Zucker und dafür mehr hochwertiges Protein (über 10 g) auf. Dennoch genießen Sie den Komfort eines Schokoriegels mit einem superweichen Proteinzentrum, das mit Karamell und Proteincrispies überzogen ist. Die Textur ist einmalig. Ebenso wie die Geschmacksausführungen „Birthday Cake“, „Cookies & Cream“, „White Choc Blondie“ und „Choc Peanut Butter“.

# Hannes geht, Herr Schröder kommt

*Hannes Schenk* hat vor drei Jahren noch bei EDEKA Koch angefangen. Als Aushilfe hat sich der heute 19-Jährige während seiner Schule das nötige Geld dazuverdient. Auch den Übergang von Herrn Koch zum Interims-Regie-market bis zu Herrn Wessel hat er mit vollzogen und dem EDEKA in Wrestedt die Treue gehalten. „Jetzt habe ich mein Abitur bestanden und verfolge andere Pläne. Zwar hat es mir hier echt viel Spaß gemacht, aber mich reizt das Bankwesen aktuell mehr. Daher möchte ich in diesem Bereich eine Ausbildung anfangen.“ Nach zweieinhalb Jahren Zusammenarbeit gibt Matti Wessel zu: „Es ist sehr schade, dass Hannes geht. Er war immer verlässlich, hat gute Arbeit geleistet und passte wunderbar ins Team. Allerdings finde ich es auch toll, dass er seinen Weg verfolgt. Dabei wünschen wir ihm alle viel Erfolg.“



*Marcel Schröder* ist als ausgebildeter Einzelhandelskaufmann ins Wessel-Team gerückt. Nachdem er seine Ausbildung beim Discounter abgeschlossen hatte, zog es ihn weiter. „Der Discount war ok, aber ich war mir sicher, dass es mehr gibt. Also wechselte ich zu EDEKA nach Uelzen. Das war schon etwas anderes. Bei EDEKA haben sich mir neue Möglichkeiten in der täglichen Arbeit eröffnet. Leider war die Chemie im Markt nicht die Beste, weshalb ich einen weiteren Wechsel anstrebte.“ Sein neues Ziel war seine alte Heimat Wrestedt und damit der Markt von Matti Wessel. Nach einem kurzen Kennenlernen startete die Frohnatur „Herr Schröder“, wie er liebevoll genannt wird, im April seinen Dienst. „Jetzt könnte es nicht besser sein. Mein Arbeitsweg ist ein Katzensprung über die Bahnhofstraße. Der Chef ist absolut korrekt, unter den Kollegen und mit den Kunden herrscht eine tolle Atmosphäre. Nun kann ich mich voll auf meine Leidenschaften – den Mehrwegbereich und die Menschen – konzentrieren. Der alltägliche Kontakt – sei es die Hilfestellung oder nur das kurze Gespräch – ist immens wichtig. Das wird sich nicht ändern. Das war mir schon bei der Berufswahl bewusst und das liebe ich“, so der 27-Jährige.

# Gemüsebeete für Kids

Die Kooperation von EDEKA Wessel und der DRK-Kita Wrestedt zeigt sich nicht nur bei den Pfandautomaten. Auch im Hintergrund engagiert sich das Team im Zeichen der nachhaltigen Vermittlung gesunder Ernährung. Wie schon in den Vorjahren waren Mitarbeiter in der Kita, um mit den Kleinen Hochbeete zu bepflanzen und den Kids zu vermitteln, wie Obst und Gemüse entstehen und welche Bedeutung sie für unseren Körper haben. Mit der aktiven Pflege entwickeln die Minigärtner ein besonderes Bewusstsein für die Erzeugnisse. Bei der Aktion kommt der Spaß nicht zu kurz. Das zeigen die Impressionen sicher am besten.



ANPFLANZEN



ERNTEN

## 1004,41 Euro für die DRK-Kita Wrestedt

Bereits in der vorherigen Ausgabe wurde die Pfandspende für die DRK-Kita angekündigt, deren Erlöse nun übergeben werden konnten. „Es ist sagenhaft, was unsere Kunden für die Kita gespendet haben – und das trotz der vielen zusätzlichen Spenden, die in Wrestedt für die Unterstützung der Ukraine derzeit gegeben werden. Ich sage Danke im Namen unseres Marktes“, so Inhaber Matti Wessel.



## Sponsoring TSV Lehmke

Der TSV Lehmke präsentiert sich in neuen Trainingsanzügen – gesponsert von EDEKA Wessel. „Bereits im vergangenen Jahr hat ein langjähriges Mitglied unseres Vereins Herr Wessel angesprochen, ob die Möglichkeit eines Sponsorings bestünde. Er war gleich offen für das Thema. Schon im September 2021 haben wir uns mit Herrn Wessel zusammengesetzt und neue Trainingsanzüge nach unseren Wünschen und mit seinem Logo konzipiert“, berichtet der 2. Vorsitzende Arne Scheele. Aufgrund von Corona kamen die neuen Outfits allerdings erst kürzlich an. Dennoch: „Der TSV Lehmke und insbesondere die 1. Herren-Mannschaft bedanken sich bei Matti Wessel für das Sponsoring“, so Scheele.





Die GRUNDSCHULE WRESTEDT ist eine Verlässliche Grundschule, die in allen Jahrgängen Schüler inklusiv beschult, das heißt wir beschulen alle Kinder, die in unserem Einzugsgebiet wohnen.

Zuletzt besuchen 99 Schülerinnen und Schüler unsere Schule, 7 Lehrerinnen, 1 Förderschullehrerin, 1 Inklusionshelferin und 3 Pädagogische Mitarbeiterinnen sind hier beschäftigt.

Unsere Schule besteht aus mehreren Gebäudeteilen, der älteste wurde im Jahr 1938 gebaut. Wir verfügen über 8 Klassenzimmer, eine Bibliothek, einen Werkraum, eine Küche und Beherbergungsraum und eine Schulturnhalle. In direktem Umfeld unserer Schule befinden sich das Jugendzentrum und das Sportzentrum mit großer Sporthalle und dem Sportplatz.

Wenn Sie noch mehr über unsere Schule und unser Schulleben erfahren wollen, schauen Sie doch mal auf unserer Homepage vorbei.



- Das möchten wir für Ihre Spende anschaffen:**
- Pausenspielzeug (z. B. Sandspielzeug, Pferdegeschirr oder witterungsbeständige Farbe, um Hüpfkästchen aufzumalen)
  - Outdoor-Ludo und Bodenspiele für die Klasse
  - Fahrzeuge für den Sch Hof (Swingcar, Doppeltaxi usw.)
  - Taschen und Ladestation für die Tablets
  - Musikinstrumente (Orff-Instrumente)

Die Kinder und Mitarbeiter der Grundschule Wrestedt freuen sich über Ihre Spenden und Segen.



Nicht nur mit dem Kindergarten, sondern auch mit der Grundschule fährt EDEKA Wessel eine mehrgeleisige Kooperation. Erst kürzlich sponserte der Markt erfrischende Melonen im Zuge der Sportabzeichen-Projektwoche der Schüler der Wrestedter Grundschule. In den Ruhephasen zwischen den sportlichen Aktivitäten während sommerlicher Temperaturen kamen die kühlen süßen Früchte richtig gut an.

Neuerdings – nachdem die letzten Erlöse an die DRK-Kita übergeben wurden – werden auch Ihre Pfandspenden zugunsten der Grundschule gehen. Auf die kommende Unterstützung freut sich die Schule schon sehr. Tanja Kaluza, zuständig für den medialen Auftritt der Schule, kann bereits konkrete Ideen bezüglich einer Verwendung nennen: „Wir würden sehr gern unser Pausenspielzeug aufstocken mit Pferdegeschirr, Sandspielzeugen, Autos. Auch die Anschaffung von Musikinstrumenten wäre schön. Auf lange Sicht streben wir zudem eine Digitalisierung mit Tablets und digitalen Tafeln an. Bei allem würden die Spenden uns sehr helfen. Daher danken wir schon jetzt allen, die ihren Pfand bei EDEKA Wessel spenden.“



Bald ist Schulanfang. Habt ihr schon alles parat?

## Die Checkliste

### Der Schulranzen

- auf Größe, Tragekomfort, Reflektoren achten und Turnbeutel nicht vergessen.
- Umtauschrecht erfragen

### Schulbedarf

- Schulhefte, Hausaufgabenheft, Collegenblock
- Federmappchen
- Stifte (Füller, Bleistift, Buntstift), Radierer, Anspitzer, Pinsel, Farbkasten
- Schere, Lineal, Kleber
- Schulbücher und passende Umschläge
- Stundenplan

### Die Schultüte

- Süßigkeiten (in Mäßen)
- Brotdose
- Trinkflasche
- Freundebuch
- kleines Kuscheltier
- Sparschwein fürs Taschengeld
- Armbanduhr oder Wecker

### Einschulungsfeier

- Schulanmeldung
- Einladungen verschicken
- Essen organisieren
- Kamera nicht vergessen

### Kind auf neuen Lebensabschnitt vorbereiten

- Schulweg und Verkehrsregeln üben
- mit Kindern über Ängste und Erfahrungen sprechen
- Selbstständiges Ankleiden und Ranzenpacken üben
- Hausaufgaben begleiten



# Fruchtiges Wassereis selbst gemacht

Was gibt es Besseres als ein erfrischendes Eis im Sommer? Das könnt ihr gern auf dem Balkon oder im Garten schlemmen, ohne vorher zur Eisdiele laufen zu müssen. Mit ein paar Früchten, Wasser, einem Förmchen und Stiel könnt ihr ganz einfach selbst ein fruchtiges Eis nach euren Wünschen herstellen.

Wie das geht? Ganz einfach!

## Ihr braucht:

- Wasserhaltige Früchte eurer Wahl (Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Melone, Kiwi etc.)
- Leitungswasser
- Zucker
- Förmchen (Eisförmchen, kleine Gläser oder Joghurtbecher etc.)
- Stäbchen (am besten dafür sind Holzstäbchen geeignet, ein kleiner Plastiklöffel ginge notfalls auch)
- Pürierstab
- Sieb nach Belieben

## Und so geht es:

Füllt eure liebsten Früchte – frisch oder tiefgefroren, sortenrein oder gemischt – in eine tiefe Schüssel und fügt Wasser hinzu. Der Anteil von 1:1 Frucht und Wasser trifft es ganz gut (Bsp.: 150 g Erdbeeren zu 150 ml Wasser). Gebt zudem eine ordentliche Prise Zucker hinzu.

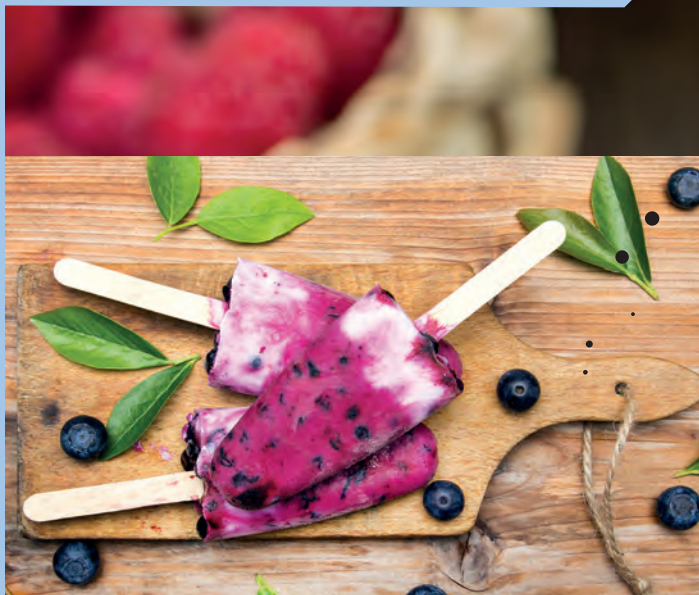
Püriert alles gut durch. Bleibt der Saft zu stückig oder kernig, könnt ihr ihn noch durchsieben. Doch machen sich auch kleine Fruchtstückchen gut im Eis.

Füllt die Masse in euer Förmchen und stellt es aufrecht ins Gefrierfach. Nach etwa einer Stunde könnt ihr den Stiel einstecken und es dann weiter gefrieren lassen.

Kommt die Sonne raus, greift ihr einfach zu und genießt euer eigenes kaltes, fruchtiges, erfrischendes Eis.

Tipp: Einige Fruchtarten wie Mango oder Banane können auch mit Honig oder Agavendicksaft anstatt Zucker oder auch gar nicht gesüßt werden. Probiert euch aus, bis ihr euren Favoriten findet.

Viel Erfolg!



# BBQ-Quiz

Vom Räuchern bis hin zum Grillen – man benötigt Erfahrung und Talent, um ein echter Grillexperte zu werden. Was wissen Sie alles über die Werkzeuge und Tricks, die für köstlich gegrillte Speisen sorgen? Unser Tipp: Erst studieren, dann probieren. Und im Idealfall noch gewinnen! EDEKA Wessel wünscht viel Glück und Erfolg!

1. Wie sollte man den Grillrost einölen, bevor man mit dem Grillen beginnt?

- Mit einem Sprühaufsatz am Gartenschlauch (A)
- Mit einem ölgetränktem Papiertuch und einer Zange (S)
- Mit reinem Rohöl (bevorzugt aus einem Kanister) (D)

2. Was sollten Sie sofort tun, nachdem Sie das Steak vom heissen Grill genommen haben?

- In den Mixer geben (L)
- Ruhen lassen (T)
- Augenblicklich verschlingen (E)

3. Beim „Plankengrillen“ gart man die Grillspeisen direkt auf ...

- ... einem Stück Granit (N)
- ... einem Pizza-Teig (L)
- ... einem Stück (Zedern-)Holz (E)

4. Wozu dient beim Grillen ein „Anzündkamin“?

- Um Schmorbraten zu machen (S)
- Damit kommt der Weihnachtsmann leichter an das Steak (H)
- Ist behilflich beim Anzünden der Holzkohle (A)

5. Wie kann man Barbecue-Räuchern auf einem Holzkohlegrill imitieren?

- Man legt feuchte Holzchips auf die Holzkohle (K)
- Man legt das Fleisch direkt auf die Holzkohle (F)
- Man legt das Fleisch unter die Holzkohle und wartet zwei Tage (T)



Machen Sie mit und geben Sie den Coupon mit Ihrer Lösung und Ihren Daten bis zum 27. August 2022 in Ihrem EDEKA Wessel wieder ab. Das Team verlost unter allen Teilnehmern ein Liegestuhl-Set aus Holz, ein Spikeball-Spiel und ein Skateboard. Viel Spaß und Erfolg!

**Lösung:**

1

2

3

4

5

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 27. August 2022 wieder im Markt ab. Unter allen Teilnehmern verlost EDEKA Wessel ein Liegestuhl-Set aus Holz, ein Spikeball-Spiel und ein Skateboard. Das Team wünscht viel Erfolg.

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu (<https://edekawessel.de/datenschutz/>).



**Die Gewinner vom Märzrätsel**

Maren H., Evelyn B. und Thorsten W. haben das richtige Lösungswort des Märzrätsels „Victor“ eingereicht. Sie haben sich sichtlich über ihre Präsentkörbe gefreut.



# Zum alten Schafstall

## Die Feier genießen – ein Anruf reicht

„Zum alten Schafstall“ ist ein Name in der Region. An der Stederaustraße 6 werden Einheimische wie Reisende bereits seit Jahrzehnten mit gutem Hausgemachtem verköstigt – einst im Café und heute in der modernisierten Scheune, die als wunderschöner Veranstaltungsort dient. „In unseren großzügigen Räumlichkeiten richten wir Jubiläen, Firmenfeiern, Hochzeitsessen und Ähnliches aus – und zwar leidenschaftlich gern“, so die Inhaberin Sabine Sponagel. Sie führt ihre Passion im Gastrobereich bereits seit Jahrzehnten nebenberuflich und nun gemeinsam mit ihrer Tochter Johanna Rößler neben ihrer Rente aus. „Ich liebe das Treffen mit den Menschen, das Kochen und alles, was dazugehört. Ich kann und möchte einfach noch nicht aufhören.“

Von dieser Begeisterung profitieren die Gäste vom „Alten Schafstall“, die durchweg begeistert sind. Interessierte brauchen sich nur mit ihrem Anlass, der Personenzahl und Vorlieben über 05802/248 zu melden – und dann um nichts weiter zu kümmern. Die Familie richtet die Räumlichkeiten her, kocht das Essen, übernimmt die Getränke und den Service. So können Sie und Ihre Gäste einfach genießen und sich so richtig verwöhnen lassen.



## Impressum

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
EDEKA Wessel  
Matti Wessel e. K.  
Bahnhofstr. 61  
29559 Wrestedt  
Tel.: 05802/1292  
E-Mail:  
info@edeka-wessel.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.