



Qualität ist unser Versprechen!



Mattis Marktplatz



Gemeinsam für mehr regionales Bio im Leben

Das Öko-Regional-Regal:



Die Netzwerkveranstaltung zum ÖRRe-Auftakt mit Dr. Jürgen Grocholl, dem Leiter der Bezirksstelle Uelzen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen sowie den ÖRRe-Projektleiterinnen Christiane Kania-Feistkorn und Eva Neuls



ÖRRe? Was klingt wie ein trockenes Knäckebrot, hat es in sich! ÖRRe ist die Abkürzung für Öko-Regional-Regal, und dieses steht ab Mitte September zunächst für drei Monate an zwölf Einkaufs-Standorten rund um Uelzen bereit – darunter im Markt von EDEKA Wessel.

Ziel des ÖRRe ist es, mehr regionales Bio im Lebensmittel-Einzelhandel sichtbar und kaufbar zu machen. Das ÖRRe ist mit Biolebensmitteln gefüllt, die rund um Uelzen erzeugt bzw. weiterverarbeitet werden. Neunzehn regionale Biobetriebe sind mit ihren Produkten dabei. Von Apfelingern über Käse und Wein bis Pizzateig – das Biosortiment des ÖRRe ist erstaunlich vielfältig.

Im Markt an der Bahnhofstraße finden Sie ein zwar noch kleines aber äußerst feines Sortiment der Öko-Modellregion (ÖMR) Uelzen. „Eigentlich könnte ich ein riesiges Angebot aufstellen lassen, da es in unserer Region zahlreiche tolle Produzenten gibt, die ökologisch wirtschaften. Aber zunächst möchten wir einmal darauf aufmerksam machen und Sie testen lassen. Gefällt Ihnen das Angebot, bieten uns die Verantwortlichen viele Möglichkeiten, das ÖRRe vielseitig, gesund, lecker und vor allem biologisch zu erweitern“, zeigt sich Inhaber Matti Wessel erfreut. Er war sogleich ein großer Freund dieses Projektes der Projektmanagerinnen Christiane Kania-Feistkorn und Eva Neuls.

Doch bis das ÖRRe den Weg in die Läden finden konnte, galt es für die Projektbeteiligten einen gar nicht so simplen Parcours zu absolvieren. Bereits im Spätsommer 2020 starteten die Vorbereitungen. Eine Arbeitsgruppe mit Vertretern aus Klein-Erzeugern und überregionalen Betrieben setzte sich zusammen und diskutierte von den Logistikmodellen über erste Produktfindungen bis zum Regaldesign. Schnell wurde eine zentrale Schnittstelle zwischen Bio-Erzeugern, Bioläden und Lebensmittel-Einzelhandel priorisiert und erstes konkretes Interesse der Standortpartner für das ÖRRe bekundet. Auch das Startsortiment wurde schnell greifbar.

Die Logistik ist bei dem Projekt das größte Hindernis. Während sich für größere Betriebe ökonomisch keine nennenswerten Schwierigkeiten herausstellten, zeigte sich,

dass die enorm steigende Handelsspanne für die kleineren Betriebe schwer zu bearbeiten ist. Damit aber im ÖRRe der gewünschte Produktemix aus Öko-Klein-Erzeugern und überregional-bekanntem Bioproduzenten entstehen kann, entschied man sich in der Öko-Modellregion Uelzen, Starthilfe zu geben: Für drei Monate wird die ÖRRe-Logistik-Dienstleitung nun aus dem Sachkostenbudget des Projektes ÖMR Heideregion Uelzen bezahlt. In dieser Pilotphase können wichtige Erfahrungen mit dem ÖRRe im LEH gesammelt und ausgewertet werden. Als Lernmodell für verschiedene Akteure der Wertschöpfungskette kann das Regal Chancen aufzeigen, Stolpersteine identifizieren und vielleicht ja auch zu einem langfristigen „ÖRRe-Erzeuger-Zusammenschluss“ führen. Hierfür gilt es, gemeinsam und begleitend zur Startphase des ÖRRe Konzepte zur Verstetigung zu entwickeln, damit die „Wertschöpfungskette Öko-Regional-Regal“ zur Langstrecke werden kann.

„Wir sind stolz, Teil dieses Pilotprojektes zu sein und sowohl namhafte Bioproduzenten als auch echte neue Ökoschätze in unser ÖRRe bekommen zu haben. Wir sind gespannt, aber vermuten großes Interesse“, schaut Matti Wessel positiv voraus.





Heide-Kräuter

Im Sortiment bei EDEKA Wessel

- Heide-Kräuter
- Bauckhof Mühle
- Bauckhof Klein Süstedt
- Bauckhof Stütensen
- Heiderinder
- Bohlsener Mühle
- Esszutaten
- Voelkel



Heiderinder



Eva Neuls bietet das ÖRRe-Gewinnspiel bei EDEKA Wessel an

ÖRRe-Gewinnspiel im Markt

Kürzlich haben die Projektleiterinnen des ÖRRe im EDEKA ein „ÖRRe-Gewinnspiel“ durchgeführt und damit drei Fliegen mit einer Klappe geschlagen, wie Eva Neuls beschreibt: „Wir konnten auf das neue Regal aufmerksam machen, hatten einen Gesprächsaufhänger, um über unser Projekt, die tollen Produkte sowie Erzeuger zu informieren und Kunden hatten die Möglichkeit, kostenfrei in den Genuss eines dieser schönen Produkte zu kommen.“ Der Ablauf war denkbar einfach. Interessierte würfelten. Jeder Augenzahl von 1 bis 5 war ein Produkt zugeordnet. Eine 2 erhielt bspw. Pizzateig von Bauckhof, eine 4 das „Bohlsener Mühle Aktiv Müsli“. Wer eine 6 würfelte hatte die freie Auswahl. Am Ende war der Tisch leer, Kunden waren informiert und können Zuhause probieren. „Eine tolle Aktion, die zudem viel Spaß gemacht hat“, fügt Matti Wessel hinzu.

im Programm des ÖRRe



Text: Eva Neuls und Christiane Kania-Feistkorn

Fellersmann-Kartoffeln

– das aromatische Gut der Heide

Ulli Fellersmann ist Landwirt seit er klein ist. Schon mit 13 kümmerte er sich nach dem frühen Tod seines Vaters um den Hof in Ebstorf und baute Kartoffeln an. „Wir sind zwar nur ein kleiner Betrieb, aber der helle Heideboden verschafft unseren Kartoffeln eine herausragende Qualität in Geschmack und auch Optik“, so der Kartoffelbauer, der seine Erzeugnisse in der Region auf eigenen Touren zu den Händlern und auf den Wochenmärkten vertrieb. 2015 diagnostizierten die Ärzte bei ihm die gleiche Herzkrankheit wie bei seinem Vater, weshalb er seine Arbeit drastisch zurückschrauben musste. Dennoch handelt er weiter mit tollen Knollen. „Die Kartoffeln bei EDEKA Wessel stammen nun vom Hof der Familie Wischhof nahe Amelinghausen, in die meine Cousine einheiratete. Die Kartoffeln haben die gleiche hohe Qualität und sind weit über unsere Grenzen beliebt“, so Fellersmann, der die Produkte nun abpackt, büstet – nicht wäscht! – und nach Wrestedt ausliefert. Probieren Sie es – die Knollen sind der pure Genuss!



Die Heide in Bestform

– Biogemüse der Heidehöfe „von der Ohe“

„Wir sind Kinder vom Land und möchten das Lebensgefühl, gesunde Nutzflächen, artenreiche Wiesen und Wälder sowie einen mutigen Blick in die Zukunft für unsere Kinder erhalten“, sagt Jan Wilhelm von der Ohe, Inhaber der Heidehöfe und Landwirt. Diese Philosophie erlaubt es auch, dass die Familie bereits seit dem 16. Jahrhundert im kleinen Heidedorf Bokel lebt und wirtschaftet.

Damit das so bleibt, wirkt die gesamte Familie im Einklang mit der Natur der Heide, wo sie die berühmten Heidekartoffeln, Kürbisse, Zucchini, Rhabarber und Puten in Bioqualität produziert. Schon die Eltern starteten die Umstellung auf Biolandwirtschaft und Jan Wilhelm von der Ohe führt dies seit der Hofübernahme 2013 aus Überzeugung fort. Das äußert sich in einem transparenten Handeln, der Pflege und dem Schutz der Natur sowie letztlich auch den Produkten. Denn die Biokürbisse und -kartoffeln, die Sie bei EDEKA Wessel finden, sind von Natur aus geschmackvoll, ergiebig und enthalten zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe.

Darüber hinaus setzt sich die Familie von der Ohe für die Bienen und andere Insekten in diversen Projekten ein. Sie möchten mehr erfahren: www.heidehoeft.de





Ab dem 8. Oktober wieder da:

„Galloway x Hereford“-Fleisch

Ende vergangenen Jahres startete die Kooperation von Kaufmann Matti Wessel und Züchter Frank Bieleesch. Die Zusammenarbeit war im wahrsten Wortsinn naheliegend, denn fast schon neben dem Markt grasen die Rinder der Rasse „Galloway x Hereford“. Deren vorzügliches Fleisch ist ab dem 8. Oktober wieder erhältlich. Greifen Sie zu!

Das Fleisch der Rinder ist von Anfang an ein Renner. „Als wir die ersten Zuschnitte anboten, waren sie auch schon wieder verkauft. Seitdem wächst die Nachfrage und das Angebot haben wir stetig gesteigert. Aus gutem Grund, denn das Fleisch sucht in Qualität und Geschmack seinesgleichen. Die Tiere leben – mit 48 Monaten weit länger als Mastrinder – ganzjährig an der frischen Luft, haben Platz auf den scheinbar endlosen Weiden um den Heideort und ernähren sich von Gräsern, Kräutern und Heu. Das sind die Voraussetzungen für den Genuss.

„Das Fleisch zeigt eine wunderbare Färbung und Marmorierung durch das intramuskuläre Fett. Beim Braten schmilzt dieses förmlich, erzeugt Geschmack und lässt das Fleisch in der Pfanne nicht kleiner, sondern gefühlt größer werden. „Das Aroma kann leicht nussig, angebraten ins Karamellige gehen, ist aber nicht so extrem ‚wild‘ wie bei reinem Galloway“, beschreibt Bieleesch.

Ab dem 8. Oktober erhält EDEKA Wessel an jedem zweiten Wochenende im Monat neues „Galloway x Hereford“-Fleisch. Das Team bittet aufgrund der hohen Nachfrage um Vorbestellung!

Hinweis:

In Kürze wird das „Galloway x Hereford“-Wurstsortiment erweitert. EDEKA Wessel plant mit seinen Partnern eine Kohlwurst. Diese schmeckt schon für sich allein hervorragend, ergänzt aber natürlich auch den Grünkohl im Winter.

Erhältlich als:

- Filet
- Rumpsteak
- Tafelspitz
- Gulasch
- Rouladen
- Schmorbraten
- Brust mit Knochen
- Querrippe





Die Schule ist wieder in vollem Gange. Und jeder weiß: Kinder sollten nicht ohne Frühstück zur Schule gehen. Frühstück ist bekanntlich die wichtigste Mahlzeit des Tages – ein gesundes Pausenbrot daher unbedingt notwendig und die beste Grundlage für die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit des Nachwuchses. Leider belegen Studien, dass ein Drittel der Kinder nicht täglich frühstückt oder nur unzureichende Snacks mit in die Schule bekommt. Doch dagegen lässt sich mühelos etwas unternehmen.

Ballaststoffe, Vitamine, Kohlenhydrate und andere Nährstoffe sind für

das Kind im Schulalter unerlässlich. Zudem sollte das Kind Obst oder Gemüse mitnehmen und essen. Der Fruchtzucker liefert einen gesunden Energieschub. Schokoriegel sollten aufgrund des Zuckers durch Fruchtriegel ersetzt werden. Auch das Trinken von mindestens einem Liter Wasser ist wichtig. Doch wie oft bringen die Kleinen das Obst und Gemüse oder die trocken mit Wurst belegte Stulle wieder mit nach Hause? Hier gibt es ein paar pfiffige Ideen, damit die schnöde Schnitte der Vergangenheit angehört:

Die Brotbox sollte möglichst mit gesunden Lebensmitteln bestückt

sein – Vollkornbrote, geschnittenes Gemüse, Quark und Joghurt oder Müsliriegel – bestenfalls ohne Zucker sind eine gute Wahl. Mit diesem ausgewogenen Mix stehen den Kleinen wertvolle Vitamine, Kalzium, Mineralien, Eiweiß und vieles mehr zur Verfügung, das Energie bringt.

Obst und Gemüse sind am besten klein geschnitten mitzugeben. Das ist praktischer und die Kinder essen doppelt so viel, wenn es mundgerecht angeboten wird. Ein Tipp: Beträufeln Sie Obst mit etwas Zitronensaft. So sieht es länger appetitlich aus und wird nicht so schnell braun.

Darüber hinaus ist Flüssigkeit das A

Köstlicher Pausensnack anstatt schnöde Stulle



Mediterran

Wie wäre es mit einer mediterranen Note auf dem Brot? Das ist einmal etwas anderes, leicht und lecker. Dafür einfach eine Scheibe Weißbrot verwenden, mit körnigem Frischkäse bestreichen, Rucolablätter und Cocktailtomaten-Scheiben auflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ist weder trocken noch langweilig, sondern cremig und gesund. Einen weiteren Pfiff gibt etwas Parmesan darüber.



Exotisch

Ausgefallen wird es mit Avocado. Die Frucht ist äußerst gesund, nahrhaft und gut zu verarbeiten. Daher eignet sie sich wunderbar für die Pausenbrot-Box. Sie ersetzt aufgrund ihrer cremigen Konsistenz auch die Butter. Pürieren Sie das Fruchtfleisch mit etwas Salz und Limettensaft. Bestreichen Sie ein Vollkornbrot damit, legen Ei oder Putenbruststreifen und Tomatenscheibchen dazu und geben Kräuter darauf. Köstlich!



und 0 für den Tag. Etwa zwei Liter können auch im Grundschulalter getrunken werden – natürlich keine Limonade. Es sollte Wasser sein. Oder wenn etwas Geschmack gewünscht ist, kann es auch Tee sein – möglichst ungesüßt. Aber es gibt noch viele weitere Ideen, um das Pausenbrot – diese wichtige und leider sehr unterschätzte Mahlzeit – attraktiv zu gestalten. EDEKA Wessel hat ein paar Anregungen parat:



Verspielt



Nehmen Sie ein Brot, bestreichen es mit Frischkäse, legen Sie Gurkenscheiben darauf und verwenden etwas magere Wurst. Ist das Brot belegt, verwenden Sie eine Ausstechform. Dann können Sie den Kleinen witzige und leckere Figuren mitgeben. Wenn das Auge mitisst, macht das Naschen doppelt Spaß. Dazu können Sie auch geschnittenes und ausgestochenes Obst und Gemüse mitgeben.

Basiswechsel



Auch der Untergrund ließe sich austauschen. Mal ein Weißbrot, dann ein Vollkornbrot, ein getoastetes Toast oder Brötchen. In Deutschland – dem Land der Backkunst – ist die Auswahl schier unendlich. Das bringt Variation und wird nicht langweilig. Alternativ kann man auch über die Grenzen schauen und mal einen Bagel zubereiten oder kleine Schnitten aus Baguettescheiben. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Herbstgrillen – mal was anderes

Im Sommer glühen viele Grills in Parks, Gärten und auf Balkonen. Doch immer mehr Menschen dehnen die Grillsaison aus. Auch der Herbst bietet schöne Tage und – viel besser – eine atemberaubende Vielfalt an Leckereien für den Rost. EDEKA Wessel möchte Ihnen gern einige Inspirationen liefern, was sich wie im Herbst gut auf dem Grill zubereiten ließe.

Die Vorspeise



Gegrillter Kürbis mit Herbstsalat

Kürbisse sind ein Aushängeschild des Herbstes. Ihr festes Fruchtfleisch, ihr Geschmack, allein die Farbe bringen Freude auf dem Teller. Allen voran empfiehlt das Team die regionalen Biokürbisse vom Hof „Von der Ohe“ (mehr auf Seite 4). Den klassischen Hokkaido können Sie waschen, in dicke Streifen schneiden und mit Schale auf den Grill legen. Grillen Sie ihn kurz von beiden Seiten direkt über der Glut und dann je Seite für fünf Minuten daneben und überträufeln ihn mit ein paar Tropfen Honig. Dazu servieren Sie einen frischen Salat mit Feldsalat, Birnenstückchen, Ziegenkäse, Walnusskernen und ebenfalls ein paar Tropfen Honig.

Wilder Genuss mit Hirsch, Pilzen und Co.

Der Herbst ist die Zeit der Jagd. Unbegrenzter Auslauf, 24 Stunden, sieben Tage die Woche Frischluft und eine natürliche Ernährung aus Eicheln, Kräutern und Früchten machen das Wildfleisch in Struktur und Aroma unvergleichlich. Außerdem gibt es im Herbst wieder das herausragende Wrestdetter Gallowayfleisch in der Auslage, dass nahezu die gleichen Vorzüge aufweist.

Der Hirschkeule oder dem Hereford x Gallowaybraten geben Sie richtig Hitze und lassen das Stück dann bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel je nach Größe etwa zwei Stunden garziehen. Die Kerntemperatur sollte um die 70 Grad (Medium) betragen (verwenden Sie am besten ein Fleischthermometer zur Kontrolle).

Tipps geben die Fleischer. Steaks vom Wild oder



Der Hauptgang

Rind sind gleich zu behandeln: zu beiden Seiten etwa 3 Minuten scharf angrillen, 5 Minuten ruhen lassen, fertig. Was Sie auch wählen: Der leicht „wilde“ Geschmack und der Rauch der Kohlen ergänzen sich wunderbar.

Dazu passen Pilze wie Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze und Saiblinge – erhältlich im Markt. Sie können eine Gusspfanne (ohne Öl oder Butter) mit gemischten Pilzen auf den Grill geben oder einzelne Champignonköpfe mit Kräuterbutter gefüllt direkt auf dem Rost garen.

Schöne Kartoffeln – gern die geschmackvollen Fellermann-Erzeugnisse (mehr auf Seite 4) –, geputzt, halbiert und mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, zwei halben Knoblauchzehen und Salz in Alufolie gewickelt und in die Glut gegeben, sind ebenfalls eine tolle Beilage. Sollte es schnell gehen, können Sie die Kartoffelhälften kurz in Salzwasser vorkochen.

Ein Klecks Preiselbeermarmelade rundet das Gericht vorzüglich ab.





Das Dessert



Mediterran und extravagant mit Feige, Ziegenkäse und Honig

In unserer Heimat haben Äpfel, Birnen und Pflaumen Saison. Im Süden sind die Feigen reif. Gemeinsam mit ihren Genussbegleitern Ziegenkäse, Honig und Walnuss geben Sie passend zur Vorspeise einen schönen Rahmen um das Herbstgericht vom Grill.

Halbieren Sie die Feigen, zerbröseln Sie den Ziegenkäse und streuen ihn über die Feigenhälften. Lassen Sie etwas Honig über die Feigen-Käse-Stücke fließen. Jetzt können Sie die Früchte entweder in einer Gusspfanne oder auch direkt auf den Rost geben – die Schale hält einige Hitze aus.

Auf dem Teller bestreuen Sie die aromatische Nachspeise mit gehackten Walnüssen – fertig ist der Gaumenschmaus.



Federweißer

Der Federweiße passt nicht nur zu Zwiebelkuchen. Auch andere herzhaftere Gerichte liegen ihm. So können Sie auch zu diesem herbstlichen Grill-spektakel gern einen kühlen prickelnden „Jungwein“ genießen.



Ein toller Begleiter



Ihre Kritik ist unser Ansporn – Bereich Post und Lotto



EDEKA Wessel ist froh, Ihnen den neuen Service der Post- und Lottoannahmestelle im Markt bieten zu können. Es ist ebenfalls schön zu sehen, dass dieser von Ihnen gut genutzt wird. Aufgrund der hohen Anfrage aber kam es auch vermehrt zu Kritik in diesem Bereich. Hierzu äußert sich Inhaber Matti Wessel:

„Es ist richtig, dass es in diesem Bereich zu Verzögerungen kam. Auch mussten wir hier und da Anfragen nachrecherchieren. Wir sind dankbar, dass Sie Ihre Kritik mit uns teilen, das stelle ich immer wieder heraus. Das verleitet uns zum Handeln. Da nicht nur der Tresen neu im Markt ist, sondern

auch der gesamte nicht ganz unkomplizierte Ablauf mit der Post und Lotto für Lebensmittelhändler eine neue Erfahrung ist, benötigen auch wir etwas Zeit, uns in dieses Thema einzuarbeiten, Routine zu entwickeln. Auf Fragen, auf die wir beim ersten Mal keine Antwort parat hatten, können wir beim zweiten Mal sicher reagieren.

Da uns aber auch bewusst ist, dass das Einspielen von Routine manchmal etwas dauern kann, haben wir uns entschlossen, weitere Seminare abzuhalten. Vor einiger Zeit haben wir also als direkte Reaktion auf Ihre Anmerkungen eine Fortbildung abgehalten, auf der Ihre und unsere Fragen noch einmal behandelt wurden. Wir hoffen, dass wir Ihren Anliegen auf diese Weise in Zukunft noch gerechter werden können. Bitte haben Sie auch Verständnis, dass wir in diesem Bereich noch in den ‚Kinderschuhen‘ stecken, aber alles daran setzen, schnellstmöglich da herauszuwachsen.“ Nutzen Sie gern weiter den neuen Schalter. Stellen Sie Ihre Fragen, teilen Sie uns Ihre Kritik mit. Postangelegenheiten können Sie von montags bis freitags 7 bis 19 Uhr und samstags von 7 bis 13 Uhr tätigen. Der Lottoschalter ist von montags bis samstags von 7 bis 7 bis 19 Uhr geöffnet.





Bedientheke erhält neues Gewand



Der Eingangsbereich: neu! Die Obst- und Gemüseabteilung: neu! Die Marktregale: neu! Nun verdient auch der Frischebedientresen einen neuen Anstrich. Es wird Zeit! Am 25. August schließt der Frischetresen schon um 18 Uhr und über das Wochenende. Ab Montag erstrahlen die Auslage, die rückwärtige Wand und Arbeitsplatte, die Beschilderung in einem neuen Design aus Holz und grauem Stahl. Seien Sie gespannt. Die Mitarbeiter freuen sich schon riesig.

Die Theke schließt
am 25.9. um 18 Uhr

Ran an die Theke

Wir suchen Barkeeper für Fleisch, Wurst und Käse

Wie bei jedem richtigen Barkeeper werden auch bei uns Freundlichkeit, Kontaktfreude und Service großgeschrieben.

Sind Sie Fleischliebhaber oder Käse-Kenner? Dann leben Sie es bei uns aus!

Willkommen sind Experten der Auslage, Quereinsteiger, Vollzeit- und Teilzeitkräfte.

Bewerbung bitte an: EDEKA Wessel
Matti Wessel e. K.
Bahnhofstr. 61
29559 Wrestedt
E-Mail: matti.wessel.nord@edeka.de

Oder einfach im Markt vorbeikommen und kurz vorstellen

Wir suchen dich!



Herbstgebäck – Gutes für die Seele

Vielleicht weihnachtet es noch nicht, aber der Genuss von Lebkuchen, Stollen, Dominosteinen und Spekulatius darf gern schon sein. Das Herbstgebäck ist da und begeistert mit seinen wundervoll süß-würzigen Aromen. Ein schöner Herbsttag draußen, das Herbstgebäck und ein heißer Tee drinnen – Genießerherz, was willst du mehr?

Damit auch wirklich jeder zu seinem Genuss kommt, bietet der Wessel-Markt eine wunderbare Vielfalt dieser Gaumenfreuden. Seien es die preiswerten, aber äußerst geschmackvollen mit Marmelade gefüllten Lebkuchenherzen oder aber hochwertige, handwerklich verarbeitete Christstollen aus der Stollen-Hochburg Dresden.

Einige dieser Gebäckarten sind übrigens so alt wie die Pyramiden. Denn schon die alten Ägypter wussten die lange Haltbarkeit und die besonderen Gewürze wie Anis, Zimt, Nelke, Ingwer, Piment, Fenchel, Kardamom, Koriander, Macis und Muskat und Honig aufgrund ihrer gesundheitlichen Vorzüge zu schätzen.

„Hermann, was sollen wir noch mitnehmen?“, fragte eine Kundin soeben ihren Mann. „Ich weiß nicht“, entgegnete dieser: „Die Auswahl ist so groß. Nimm einfach von allem etwas. Das schmeckt doch so gut.“

Dem ist nichts hinzuzufügen – stöbern Sie, lassen Sie sich inspirieren und begeistern und greifen Sie zu. Es schmeckt ja doch alles so gut.



Spekulatius-Kekse:

Zutaten:

- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL Gewürznelken
- 50 g Mandelmehl, alternativ gemahlene Mandeln
- 230 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 EL unbehandelte Orange, davon die abgeriebene Schale
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise weißer Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Gemahlene Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl leicht anrösten, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Butter, Zucker, Mehl, Backpulver, Ei und Salz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 2 EL Schale abreiben. Orangenabrieb und geröstete Mandeln unter den Teig heben. Gewürze vermengen und in den Teig einkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Keksstempel oder einer Spekulatius-Teigrolle Kekse im gewünschten Muster ausstechen.

Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Spekulatius-Kekse bleiben in einer Blechdose aufbewahrt ca. zwei Wochen knusprig.



Wenn Sie nicht nur Ihren Gaumen, sondern auch Ihrem Naschen etwas gönnen möchten, backen Sie selber. EDEKA Wessel gibt Ihnen hier zwei gelingsichere Rezepte an die Hand. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Zutaten:

- 50 g brauner unraffiniertes Zucker
- 250 g Honig (Waldhonig ist aromatischer)
- 500 g Weizen- oder Roggenmehl
- 5 g in 1 EL Wasser aufgelöste Pottasche
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 2 kleine Eier
- 40 g zerlassene Butter
- 3 EL Wasser

Zubereitung:

Den Honig auf dem Herd leicht erwärmen und zwei EL Zucker zum Auflösen hinzugeben. Eier mit Butter und restlichem Zucker mixen. Mehl mit dem Lebkuchengewürz vermengen. Honig- und Eiermischung zum Mehl geben und alles ausführlich zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie verpacken und mindestens zwei Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig vor der Weiterverarbeitung für ein, zwei Stunden auf Zimmertemperatur kommen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (nach Belieben ausstechen), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 25 Minuten backen. Nach Belieben mit Zucker- oder Schokoglasur überziehen und mit Mandeln garnieren.

Lebkuchen:



Am Puls der Zeit – Lunar



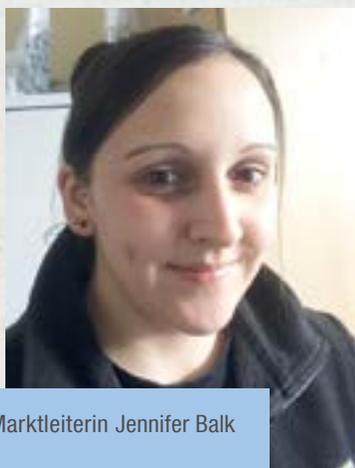
„Wir rüsten unser Warenwirtschaftssystem um. Das sogenannte ‚Lunar‘ wird uns die Möglichkeit geben, Mitarbeiterzeit von den Warenbestellungen abzuziehen und mehr in Beratung und Service zu investieren. Außerdem ist es das Ziel, durch Lunar Regallücken zu minimieren oder gar ganz auszuschließen. Es bietet parallel die Möglichkeit, einzelne Produkte in ihrer Anzahl zu reduzieren und so das Gesamtsortiment zu erweitern. Die Ausschussware wird nebenbei minimiert“, zeigt Matti Wessel die Vorteile auf und ist begeistert. Bis es allerdings so weit ist, muss noch einiges geleistet werden:

Am 12. Oktober beginnt eine neue ZeitWarenrechnung

Lunar EH – das Warenwirtschaftssystem, das Geschäftsprozesse auf der Einzelhandels-, Großhandels- und Zentralebene miteinander verzahnt und Warenvorgänge im Markt über die gesamte Prozesskette automatisiert und optimiert, bedarf einiger Vorbereitung. Neben Teamschulungen müssen bestimmte Voraussetzungen auch auf materieller Ebene geschaffen werden, wie Marktleiterin Jennifer Balk beschreibt: „Wir brauchen neue MDE-Geräte, um die Artikel einzulesen, neue Waagen im Obst- und Gemüsebereich und am Frischetresen sowie sämtlich neue Etiketten.“

Zeitplan der Umstellung

- Am 6. Oktober wird ein Dienstleister im gesamten Markt die Waren zählen und scannen, die Artikel in das neuen System einpflegen – eine Inventur machen.
- Am 7. Oktober und 8. Oktober werden alle 20 000 bis 22 000 Etiketten ausgetauscht.
- Am 11. Und 12. Oktober findet eine neuerliche Inventur statt.
- Am 12. Oktober wird der Schalter auf „Lunar“ umgelegt.



Marktleiterin Jennifer Balk



Im Grunde erfasst das System nun selbst die Artikel und den Abverkauf und bestellt, wenn sich ein Artikel dem Ende neigt, die durch das Wechsel-Team im Vorfeld einmalig festgelegte Menge nach. Das ist äußerst praktisch und eine enorme Zeitersparnis für die Mitarbeiter.

„Auch wenn wir Schulungen gemacht haben und die EDEKA uns in der Anfangsphase unterstützt, könnte es zu Regallücken kommen. Das wünschen wir uns nicht, aber eine derartige Umstellung kann Startschwierigkeiten aufweisen. Ich bitte im Vorfeld schon um Ihr Verständnis“, so Matti Wessel.



Die Kooperation von EDEKA Wessel und dem TSV Wrestedt/Stederdorf

Mattis Sportplatz – One team, one look

Die 1. und 2. Herren vom TSV Wrestedt/Stederdorf reist nun in geschlossenem Look zu Heim- und Auswärtsspielen. Der neue Leiter des EDEKA-Marktes in Wrestedt, Matti Wessel, beteiligte sich an der Anschaffung von insgesamt 60 Sporttaschen für die beiden Herrenmannschaften. Das Ergebnis kann sich sehen lassen!

„Wir als Sparte möchten uns herzlich bei Herrn Wessel bedanken und freuen uns darüber, mit ihm einen so kooperativen Partner im Dorf zu haben“, sagt Spartenvorstand Thomas Jürgens. Als Dankeschön gab es für Matti Wessel eine TSV-Jacke aus dem vereinseigenen Online-Shop.

Bericht: Eike Kirch



Wrestedter Schiris bekommen Trainingsanzüge

Die fünf Schiedsrichter des TSV Wrestedt/Stederdorf haben ein einheitliches Outfit erhalten. Der TSV-Schiri-Obmann Jens Bergemann ist sehr zufrieden mit der Leistungsbereitschaft der Wrestedter Nachwuchsschiedsrichter. Maximilian Heinel pfeift Herrenspiele bis zur Bezirksliga und ist als Schiedsrichter-Assistent aufgestiegen. Ab dieser Saison wird er an der Linie der A-Jugend-Bundesligaspiele unterwegs sein. Simon Schmidt pfeift nach guten Leistungen in diversen Jugendspielen seine ersten Spiele im Herrenbereich. Er wurde zudem in den Kreistalentkader des ehem. FIFA-Schiedsrichter-Assistenten Carsten Kadach berufen. Ole Ketelsen beginnt eine Ausbildung in Hamburg und nimmt eine Schiri-Auszeit. Der neben Jens Bergemann dienstälteste Schiedsrichter Viktor Daubner lebt in Hamburg und ist als Bezirksbeobachter im Bezirk Lüneburg aktiv.

Bergemann und TSV-Spartenleiter Thomas Jürgens betonen, dass die Schiribetreuung in den kommenden Jahren mehr in den Fokus rücken müsse und sie besser und nachhaltig in den Verein integriert und unterstützt werden sollte. „Im ersten Schritt erhalten die TSV Schiris den



gleichen Trainingsanzug wie die I. und II. Herren.“

Gerne würde der TSV seine Schiedsrichtergruppe erweitern und lädt Interessierte ein, sich zu einen der nächsten SR-Anwärterlehrgänge anzumelden. Sportler ab 14 Jahren können sich an TSV-Schiri-Obmann Jens Bergemann (J.Bergemann@t-online.de) wenden.

Bericht: Jens Bergemann

Schiedsrichter (v. l.) Simon Schmidt, Maximilian Heinel, Ole Ketelsen, Jens Bergemann, Thomas Jürgens. Es fehlt Viktor Daubner.



Matti Wessel: „Ich sage schon im Voraus Danke an alle, die spenden mögen. Denn schon die 0,25 Euro für Ihre PET-Flasche können viel bewirken.“

Ihr Pfand für Wrestedt

EDEKA Wessel liegt die Region am Herzen. Das Sponsoring, Spendenaktionen und die Vorstellung hiesiger Unternehmen in der Marktzeitung zeigen das deutlich. Jetzt endlich hat er auch seine so heiß ersehnte Pfandspendenbox im Markt, mithilfe derer Spenden für den Ort generiert werden sollen – für Vereine, Kindergärten, Schule, Feuerwehr und Ähnliches.

„Das war mir stets ein wichtiger Punkt: nicht einfach herkommen und Handel betreiben, sondern aus unserer Position heraus, auch die Region zu unterstützen. Die Pfandspendenbox kenne ich bereits aus meiner Vergangenheit in anderen Märkten und sie stellt eine tolle Möglichkeit dar, Vereinen und Institutionen aus unserem Ort,

die Hilfe benötigen, unter die Arme zu greifen“, so Inhaber Matti Wessel.

Die Box ist neben den Pfandautomaten an der Wand angebracht. Nun können Sie Ihre Pfandflaschen in den Automaten geben und haben dann die Wahl: Entweder verrechnen Sie den Pfandbon mit Ihrem Einkauf, oder aber Sie werfen den Bon in die Box und spenden den Betrag zugunsten wechselnder sozialer Projekte, Vereine, Institutionen oder Privatpersonen, die auf Spenden angewiesen sind. EDEKA Wessel zählt das Geld aus den Bons zusammen und gibt es 1:1 an die Begünstigten weiter. Informationen, wem Ihre Spende zukommt, erhalten Sie gleich an der Box oder durch die Mitarbeiter.



Aktuelle Spende für den Verein „Dorfleben“

Den Verein „Dorfleben“ konnten Sie bereits in der vergangenen Ausgabe näher kennenlernen – wenn Sie ihn nicht eh schon kennen. Denn: Der Verein ist äußerst aktiv in Wrestedt. Säuberungsaktionen; Flohmärkte, Entstehung und Instandhaltung von Streuobstwiesen und Insektenheimat, Weinfest, Bau und Pflege von Wanderwegen und vieles, vieles mehr. Um diese löbliche Arbeit für die Region aufrechtzuerhalten und die vielen ehrenamtlichen Helfer in ihrem Einsatz zu unterstützen, gehen zukünftig eingehende Pfandspenden an den Verein „Dorfleben“.



Autohandel Pesch
Bahnhofstraße 22A
29559 Wrestedt
05802 / 4744
info@autohandel-pesch.de
www.autohandel-pesch.de/

Autohandel Pesch – und weiter geht's

Auto defekt? Hätten Sie gern gleich ein anderes? Kein Problem! Dann ist der Autohandel Pesch in Wrestedt Ihr Ansprechpartner. Bereits seit 2014 ist Martin Pesch als KFZ-Mechatroniker und Händler in Wrestedt selbstständig – seit 2018 an der Bahnhofstraße 22A. Neben dem Verkauf von Autos übernimmt er jegliche Art von Reparaturen, von Haupt- und Abgasuntersuchungen, Achsvermessung, Inspektion, Klima- und Reifenservice und vieles mehr. Sogar einen HU-Erinnerungsservice bietet Pesch an. „Zunächst machte ich mich als Händler selbstständig. Auch heute kaufe und verkaufe ich Autos gern – zur Freude der Kunden auch nach Wagenwünschen sowie mit Abhol- und Bringservice. Neben dem Handel aber rückten der Reparaturservice und die Inspektion schnell in den Fokus. Kunden fragten von Beginn an, ob ich ihre Fahrzeuge auch reparieren könne – und das konnte ich. Spätestens als mein Vorgänger Kühn aufhörte, wurde die Werkstatt Anlaufpunkt Nummer eins und ist zudem die Einzige in der näheren Umgebung. Das war irgendwie Schicksal, wo die Werkstatt doch schon seit den 1950er-Jahren hier steht und mehrere Generationen hier an den Autos schraubten“, so der kundenfreundliche Serviceleister. Dennoch ist er am Puls der Zeit und bringt auch die modernsten Wagen wieder ins Rollen. Ob die Auspuffanlage klappert oder die Elektrik streikt: Er ist ihr Mann.



Leistungen:

- Achsvermessung
- Fahrzeugdiagnose
- Inspektion
- Karosseriearbeiten
- Klimatechnik
- Reifenservice
- Smart-Repair
- Unfallservice
- Anhängerreparatur

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.: (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.