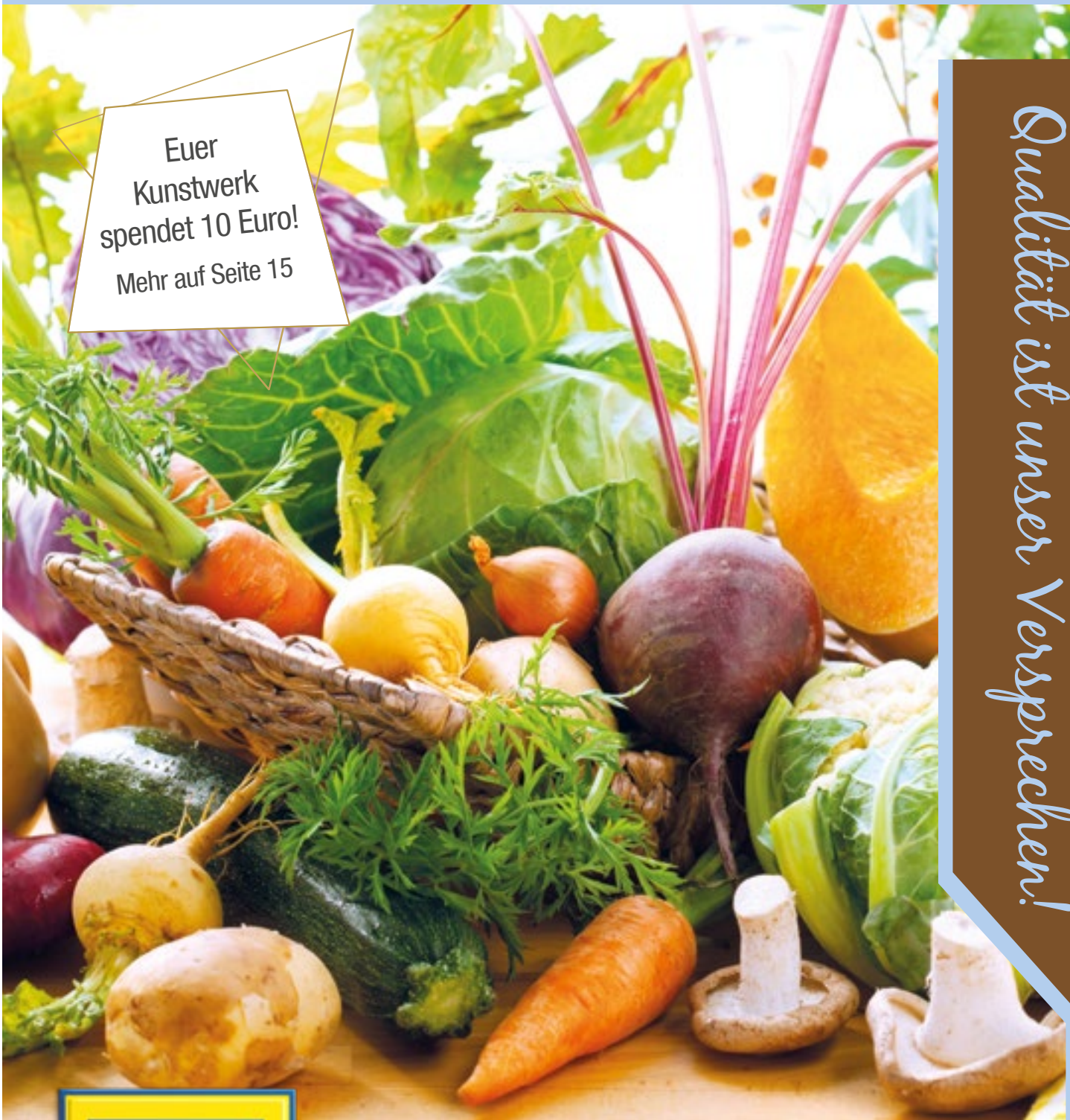


Euer
Kunstwerk
spendet 10 Euro!
Mehr auf Seite 15

Qualität ist unser Versprechen!



Mattis Marktplatz



Liebe Kunden!



Der Herbst ist da! Zuletzt hat der Sommer sich noch einmal so richtig ausgetobt, bis er den Staffelstab jetzt an die bunte Jahreszeit übergeben hat, die sich in unseren Märkten natürlich kulinarisch von ihrer besten Seite zeigt. Bevor es richtig deftig wird, überbrückt der beliebte Federweißer mit spritzig-frischen Aromen. Hier vertrauen wir auch weiterhin auf die tollen Schuster-Tropfen. Gemeinsam mit einem Flammkuchen sind sie der Höhepunkt dieses Übergangs. Dann kommen Suppen und Eintöpfe. Auch hierzu bieten wir Wissenswertes.

Ein Thema, das uns ebenfalls beschäftigt, ist der Spielplatz an der Nordstraße in Wrestedt. Wir sind ja stets darauf bedacht, mit unserem Markt hier in der Region mit den uns gegebenen Möglichkeiten hilfreich zur Seite zu stehen. Gern würden wir auch hinsichtlich des Spielplatzes eine Verbesserung herbeiführen und sind in Gesprächen mit der Samtgemeinde Aue. Wir werden sehen, in welcher Art und Weise wir hier unterstützend tätig sein können.

Was im Herbst bei EDEKA Wessel ebenfalls nicht fehlen darf?

Das lokal gezüchtete Galloway-x-Hereford-Rindfleisch. Seit zwei Jahren arbeiten wir mit Frank Bieleesch zusammen, der seine Rinder im wahrsten Sinne des Wortes hinter unserem Markt und auf Wiesen Richtung Bad Bodenteich grasen lässt – immer draußen, mit viel Ruhe, natürlichem Futter. Auch die Schlachtung erfolgt absolut stressfrei. Das Fleisch, das uns diese Tiere liefern, sucht in puncto Qualität, Konsistenz, Koch- und Brateigenschaften sowie Geschmack wahrlich seinesgleichen. Vielleicht hatten Sie es ja schon auf dem Teller. Dann wissen Sie, wovon ich spreche. Wir haben die Tiere kürzlich einmal in das rechte Licht gerückt, in den Fokus gesetzt. Zum einen, weil es wirklich tolle Tiere sind. Zum anderen, um Ihnen aufzuzeigen, worauf es ankommt: die Nähe, die schonende Aufzucht, die Liebe zum Tier und der Natur, das Wissen um die Herkunft und der respektvolle Genuss.

Ihr Matti Wessel



Gutes von der Nachbarweide

150 Meter hinter dem EDEKA-Wessel-Markt spielen sich solche Szenen ab. Glückliche Rinder grasen ganzjährig natürliches Futter auf großen Weiden – ganz in Ruhe mit viel Auslauf und Zeit. Und eben diese Tiere liefern das herausragende Fleisch, das Sie ab Oktober wieder bei EDEKA Wessel finden.

Eben diese Tiere und all Ihre Vorzüge haben Frank Bieleesch und Matti Wessel in den Fokus gesetzt. Sehen Sie selbst.



Das grosse Beachhandballturnier EDEKA Wessel sponserte den TSV Nettelkamp



Über 2000 Menschen, über 100 Mannschaften, 18 Plätze, eine riesige Veranstaltung – der TSV Nettelkamp war Teil des großen Beachhandballturniers in Damp. Und für die Verpflegung der Kinder und ihrer Betreuer stellte sich EDEKA Wessel in Wrestedt zur Verfügung. Andreas Forke, der C-Jugend-Trainer, berichtet.

„Vorweg: Es war ein geniales Turnier! Wir sind mit vier Mannschaften – einem Jungen- und drei Mädchenteams – zum Turnier angereist, das von den ‚Ballfreunden‘ als zentralem Organisator veranstaltet wurde. Während die Mädchenmannschaften in Ferienhäusern nächtigen konnten, gab es für die Jungs das große Mannschaftszelt der Jugendfeuerwehr und einen rund 2,5 Kilometer langen Marsch zu den Spielfeldern. Aber das machte es noch besonderer. Alles begann mit einer großen Eröffnungszereemonie und dem Einlaufen der Teams. Das war schon beeindruckend bei der Menge der Teilnehmer“, so der Coach.

Dann wurde gespielt. Die Spiele fanden direkt am Strand statt und dauerten je 15 Minuten – zwei sieben-Minuten-Halbzeiten, plus eine Minute Pause. Jede gewonnene Halbzeit brachte einen Punkt. Bei Gleichstand entschied am Ende ein Penaltywerfen, „was wir nicht einmal verloren haben“, zeigte sich Forke begeistert. Zwischen den Partien konnten sich die Spieler des TSV Nettelkamp an dem vielfältigen Verpflegungsangebot bedienen, das EDEKA Wessel im Vorfeld gestellt hatte: Getränke, jede Menge Obst und Knabberkram. „Vor allem die Milchbrötchen und Waffeln waren schnellstens vergriffen“, berichtet der Trainer, der Matti Wessel im Gespräch für die unkomplizierte Unterstützung dankte, mit einem Lächeln.

Letztlich haben alle Teams einen tollen Einsatz gezeigt und richtig gut gespielt. Allerdings standen bei dem gesamten Turnier der Sport, Spaß und die Gemeinschaft eher im Fokus als der Titel.



Come together: zwei Märkte, ein Fest



Wir stellen immer gern Mitarbeiter in dieser Zeitung vor. Seit einem Jahr gilt das nicht mehr nur für Wrestedt, sondern auch für Bad Bevensen. So lernen Sie die Menschen hier im Haus etwas besser kennen, und man kann sich ganz anders begegnen. Doch auch für die Märkte untereinander und die Mitarbeiter in ihnen war es jetzt an der Zeit, sich zu treffen. Schließlich ist EDEKA Wessel ein Team, auch wenn es zwei Märkte gibt.

„Wir haben kurzerhand ein Firmenfest geplant. Es war unbedingt nötig, dass sich die Wrestedter und die Bad Bevenser Kollegen einmal untereinander austauschen können oder sich einfach generell kennenlernen. Unsere Frau Baum war sofort bereit, ihr Haus für das Treffen zur Verfügung zu stellen. Und so kam es also. Es war eine tolle Feier, alle hatten viel Spaß, und wir haben uns wunderbar verköstigt. Das wird sicher nicht bei diesem einen Fest bleiben. Das ist eine Veranstaltung, die wir unbedingt wiederholen werden“, sagt Matti Wessel, der selbst begeistert war, einmal sein ganzes Team um sich zu haben.



Manches war früher doch besser Kräftige Brühen wie bei Mama!

Erinnern Sie sich? Es hat doch bei Mutti immer am besten geschmeckt. Woran mag das gelegen haben? An der Liebe im Essen? Sicher auch. Und eben diese Liebe äußerte sich in der Zeit und dem Engagement und dem althergebrachten Wissen, das man dem Essen widmete. Da wurden keine Tüten aufgerissen und Pulver aufgekocht. Auch wenn das in unserer schnelllebigen Zeit praktisch ist und auch wenn diese Varianten auch schmecken, merkt man doch den Unterschied.

Viele dieser bewährten Rezepturen halten allerdings wieder Einzug in unseren Alltag. Das Einkochen und das Kochen generell gewinnen wieder an Bedeutung. Spätestens Corona führte auch zu einem wahren neuen Aufschwung in den heimischen Küchen. Das ist schön, und das möchte EDEKA Wessel unterstützen, denn die Zutaten sind alle da. Also ran den Kochtopf, auf zur eigenen Brühe.



Braune Grundsauce



Zutaten

- 50 g Butter
- Salz
- 4 EL Sojasauce
- 500 ml Ihrer Rinderbrühe
- 4 EL Mehl
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Schmelzen Sie die Butter im Topf. Geben Sie das Mehl in die Butter und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Lassen Sie die Mehlschwitze dunkel bräunen. Gießen Sie langsam unter Rühren Ihre Brühe hinzu und lassen Sie alles kochen. Geben Sie nach gewünschter Konsistenz mehr Brühe hinzu. Würzen Sie die braune Sauce mit Sojasauce, Salz und Pfeffer und garnieren Sie nach Belieben mit Petersilie.

Wie koche ich eine kräftige Rinderbrühe?

1. Im Obst- und Gemüsebereich greifen Sie zu den Suppengrün-Klassikern: Sellerie, Mohrrüben, Lauch, Petersilie. Ergänzen Sie diese gern mit Blumenkohl, großen Gemüsezwiebeln und allem, was Ihnen geschmacklich beliebt.
2. An den Frischebedientheken haben die Mitarbeiter Beinscheiben, Markknochen, Querrippen und weiteres Knochenfleisch für Sie.
3. Zu Hause bereiten Sie das Gemüse vor. Halbieren Sie eine der Zwiebeln, ohne sie vorher zu schälen. Das andere Gemüse schälen Sie, waschen es und schneiden es in Stücke.
4. Erhitzen Sie Butterschmalz in einem Bräter und geben Sie Fleisch, Knochen, das Gemüse und die ungeschälten Zwiebelhälften hinein. Braten Sie alles scharf an. Es darf sich ruhig eine Bratschicht ausbilden.
5. Geben Sie einen Teelöffel Salz sowie einige Pfefferkörner hinzu, rühren Sie noch einmal um und löschen alles mit zwei bis drei Litern Wasser ab.
6. Nun lassen Sie alles für zwei bis drei Stunden köcheln.
7. Entnehmen Sie die Knochen und das Fleisch aus dem Topf und lassen Sie alles abtropfen. Gießen Sie die Vorbrühe durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf. Pressen Sie die Reste aus dem Tuch.
8. Kochen Sie die Brühe sprudelnd für etwa eine halbe Stunde ein. Würzen Sie ggf. mit Salz und Pfeffer nach.
9. Geben Sie die Brühe in vorher ausgekochte Einmachgläser und nutzen Sie sie für herbstliche Suppen oder deftige Saucen.



Federweißer - die fruchtig-schäumende Erfrischung

Wenn sich der Sommer verabschiedet und die Tage kürzer werden, beginnt die Weinlese, der Höhepunkt eines jeden Winzerjahres. Dann haben die ersten Trauben den gewünschten Reifegrad erreicht: Zucker, Säure, pH-Wert und andere Parameter sind dabei für den Weinexperten ausschlaggebend. Die Traubenernte bringt dem Winzer dann den Lohn für all die Arbeit, die er vom Rebschnitt an über das ganze Jahr geleistet hat.

Jedes Jahr für nur kurze Zeit zu genießen!

Der erste Höhepunkt der Weinlese ist der Federweißer. Diese ausschließlich im Herbst verfügbare Spezialität ist gegorener Traubenmost, der Kohlensäure enthält und oft süß schmeckt. Das liegt daran, dass die Gärung des Zuckers im Most noch nicht abgeschlossen ist. Weil Federweißer weiter gärt und ist er nur kurze Zeit im Jahr für wenige Wochen erhältlich.

Er gibt ebenso einen Vorgeschmack auf die Qualität der jeweiligen Weinernte des Jahres in einer Region. Somit ist der Federweißer ein klassisches Herbstgetränk und freut sich steter Beliebtheit. Seine Zeit beginnt im September, und er ist teilweise noch bis Ende November in den Ladentheken auszumachen. Der junge Wein ist in Deutschland sehr populär, genauso wie in Österreich, der Schweiz und Italien.

Jungwein in weissem und rotem Gewand

Das prickelnde Traubensafterzeugnis wird ab etwa vier Prozent Alkoholgehalt verkauft und ist somit leicht alkoholisch. Die Regel: Je jünger ein Federweißer, desto süßer ist er. Wer ihn aber lieber etwas herber mag, kann ihn bei Zimmertemperatur lagern und kurz vor dem Verzehr erst in den Kühlschrank stellen. Dadurch wird der Gärprozess beschleunigt und der Traubenmost herber und alkoholreicher.

Es gibt übrigens auch den Jungwein aus dunklen Trauben. Dieser wird vielerorts dann „Roter Rauscher“ genannt. In Deutschland ist die rote Variante nicht so häufig vorzufinden, da diese Trauben bevorzugt zu hochwertigen Weinen veredelt werden. Anders verhält es sich jedoch in Italien: Dort sind die Trauben früher reif, und so werden die ersten Beeren zu „Rotem Rauscher“ weiterverarbeitet. Was viele nicht wissen: Der junge Wein schmeckt nicht nur unglaublich erfrischend, er hat zudem auch einen sehr hohen Vitamin B1- und B2-Gehalt.

Gutes vom Weinhaus Schuster

EDEKA Wessel bietet Ihnen die Tropfen vom Weinhaus Schuster aus Krefeld an, denn da sind Qualität und Genuss garantiert. Schon seit Jahrzehnten handeln die Experten mit Federweißem und Federrotem und wissen, was gut ist. Es sind die rheinhessischen und Pfälzer Tropfen, die den Kaufmann und die Kunden Jahr für Jahr überzeugen.



Was passt zu Federweißer?

Ganz klar eine Quiche, ein Zwiebel- oder Flammkuchen! Gemeinsam ergeben sie eine hervorragende Balance aus süß und herb, erfrischend und deftig. Eine Kombination, die an einem lauwarmen Spätsommerabend höchsten Genuss verspricht!

Sie haben drei Möglichkeiten:

1. Greifen Sie zum fertigen Flammkuchen aus dem Sortiment, backen ihn zu Hause aus und nutzen Sie die gesparte Zeit für ein erstes Glas Federweißem und die Familie.
2. Nutzen Sie die vorbereiteten Teige – beispielsweise von Tante Fanny – und wählen Sie den Belag nach Ihrem Gusto.
3. Backen Sie Ihren eigenen Flamm- oder Zwiebelkuchen. Ganz in Ruhe oder als Familienevent. Alle Zutaten gibt es natürlich bei uns im EDEKA-Wessel-Markt.

Klassischer schwäbischer Zwiebelkuchen

Für den Hefeteig:

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ Würfel Hefe
- 60 g Butter
- 1 TL Zucker
- 130 ml Milch
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 3 große Zwiebeln
- 3 Eier • 50 g Butter
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 200 g saure Sahne • 2 EL Schmand
- 200 g Schinkenwürfel
- 1 Prise Muskatnuss
- etwas Kümmel, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Hefeteig Milch und Butter erwärmen. Hefe und Zucker zugeben. Hefemischung 10 Minuten gehen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefemischung in die Mulde gießen und nach und nach zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
2. Inzwischen den Belag vorbereiten. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Die Schinkenwürfel dazugeben und mit anschwitzen.
3. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nochmals mit den Händen durchkneten und zur Backform passend ausrollen. Eine Springform oder ein Backblech mit Backpapier auskleiden und den Hefeteig hineingeben. Den Rand leicht andrücken. Den Hefeteig nochmals für 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 160 Grad Umluft oder 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Schmand, saure Sahne und Eier miteinander verrühren und mit einer großzügigen Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebel-Schinken-Masse auf dem Teig verteilen und mit der Eiermischung übergießen. Nach Belieben etwas Kümmel-samen darüberstreuen.
6. Den Zwiebelkuchen auf der unteren Schiene für 50 Minuten backen, auskühlen lassen und genießen.

Stulle ist das eine ...

Tag des Deutschen Butterbrotes

Es gibt zwei Dinge, die wir in Deutschland – seien wir ehrlich – so richtig gut können: Bier brauen und Brot backen. Da der Tag des Deutschen Bieres bereits im April gefeiert wurde, widmen wir uns dieses Mal dem Tag des Deutschen Butterbrotes – gefeiert stets am letzten Freitag im September. In Deutschland gibt es laut Angaben des Deutschen Brotinstitutes 3058 bislang anerkannte Brotspezialitäten wie Weißbrot, Graubrot, Mischbrot, Vollkornbrot oder Schwarzbrot. Das ist eine Hausnummer! Hier findet sich auch eine schöne Übersicht über die Vielfalt und die Zuteilung in regionaler Hinsicht und nach Getreidearten.

Allerdings möchte sich EDEKA Wessel hier zum Anlass nicht unbedingt auf die deutsche Brotkultur versteifen, schließlich kennt man seine Auswahl weitgehend. Vielmehr nutzt das Team den Anlass, einmal über den Tellerrand zu schauen und einige tolle auf Brot basierende Spezialitäten zu präsentieren, die Sie vielleicht gern einmal ausprobieren mögen.



Stockbrot

Ist schnell gemacht und wird besonders von Kindern geliebt. Dafür einfach 400 g Mehl mit einem Päckchen Trockenhefe, zwei Teelöffeln Salz, Olivenöl, einer Prise Zucker und 250 ml lauwarmem Wasser vermengen, gehen lassen und dann zu Würsten gerollt um eine Stock wickeln. Den halten Sie über die Glut, dabei drehen Sie fleißig, lassen das gegarte Brot auskühlen und genießen es – vielleicht mit einem schönen Kräuterdip.

Italienisches Bruschetta

Es braucht nicht mehr als Ciabatta-Brot, kleingehackte Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, frisches Basilikum und Oregano – schon genießen Sie das pure Italien. Bestreichen Sie die etwas dickere Brotscheibe mit etwas Olivenöl und backen Sie sie vor. Dann geben Sie die Mischung aus Tomaten, Öl, Gewürzen und Kräutern auf die Scheibe, backen kurz nach – fertig.

Hawaii-Toast

Kommt wohl nicht aus Hawaii, schmeckt aber dank der Ananas exotisch. Die meisten Kinder lieben dieses Rezept, und auch Eltern mögen die leichte und schnelle Herstellung.

Sie belegen eine Scheibe Toast mit einer Scheibe Kochschinken, mit einer Scheibe Ananas und mit einer Scheibe Toastkäse. Diese aromatische Türmchen lassen Sie im Ofen backen – zugreifen und reinbeißen.



Brettljause

In Österreich und Südtirol ist die Brettljause bekannt. Im Grunde werden dafür viele Zutaten zur Verfügung gestellt und erst beim Genuss je nach Gusto zusammengefügt. Sie genießen sozusagen alles mehr oder weniger separat und doch zusammen. In der Gemeinschaft macht die Brettljause besonders viel Freude. Jeder bedient sich bei Wurst, einem Stück Käse, beißt in sein Brot und so weiter.



Smørrebrød

Besonders in Skandinavien ist das Smørrebrød überall anzutreffen. Meist erhält man eine Vielfalt von Toppings auf einem Knäckebröt. Gern ist das Fisch wie Lachs oder Forelle, auch Krabben sind beliebt. Hinzu kommen Frischkäse, frische Kräuter, Schinken, Sonnenblumenkerne und Ähnliches. Hauptsache vielfältig und frisch.



Fondue im Brotlaib

Herrlich deftig und gerade im Herbst oder zu Silvester ein tolles Rezept. Nehmen Sie einen Taleggio-Käse, würfeln etwa 250 g und lassen ihn in etwa 250 ml sehr warmer (nicht kochender) Milch schmelzen. Rühren Sie mit einem Schneebesen zwei Eigelbe und 50 g Butter unter. Schmecken Sie mit einem Schuss Weißwein sowie Salz und Pfeffer ab. Schneiden Sie vom Brotlaib einen Deckel ab und höhlen Sie ihn aus (nicht durch die Rinde stechen!), befüllen Sie ihn mit der Milch-Käse-Masse und backen Sie ihn 10-15 Minuten im Ofen aus. Verteilen Sie Gabeln und dippen Sie. Dazu passt z. B. ein Federweiser.



Brotsuppe

Eine Brotsuppe können Sie zum Beispiel aus Ihrer Brühe von Seite 6 und 7 herstellen. Erhitzen Sie die Brühe, geben Sie eine Schüssel voll Brotwürfel hinzu. Dünsten Sie Suppengrün und Zwiebeln, bis es bzw. sie weich sind, und geben Sie alles ebenfalls zu der Brotbrühe. Dann pürieren Sie alles durch und garnieren mit angeschmorten Zwiebeln und Petersilie. Ganz einfach und sehr lecker.



Grilled Cheese Sandwich

Ein gut gemachtes Grilled Cheese Sandwich nach amerikanischer Art ist nichts für Figurbewusste, aber für Genießer. Bestreichen Sie zwei Scheiben Toast mit ordentlich Butter. Belegen Sie eine Toastseite mit einigen Cheddar- und Goudascheiben und klappen es mit der anderen Brotscheibe zu. Dann ab in den Ofen bei hoher Temperatur, einmal wenden, sodass beide Seite goldbraun werden und diagonal durchgeschnitten servieren.



*Feigensenf -
selbst gemacht. :*

Perfekt zu einem Brie und
anderen herzhaften Käse

Zutaten

- 5 frische Feigen
- 2 cl Portwein
- 80 ml trockener Rotwein
- 100 g Gelierzucker
- 50 g mittelscharfer Senf

Zubereitung

1. Die Feigen schälen und mit dem Portwein und dem Rotwein in einen Mixer geben und fein pürieren.
2. In einen Topf geben, Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Senf unterrühren, nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



Zeit der Feigen

Die Feige ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Erde. So alt, dass nach der Überlieferung der Bibel Adam und Eva ihre Blößen mit Feigenblättern bedeckt haben sollen. Auch streiten Bibelforscher, ob es sich bei der verbotenen Frucht, die sie in ihrem Sündenfall naschten, tatsächlich um einen Apfel oder doch eher um eine Feige gehandelt haben soll. Aber wer hätte bei einer frischen, saftigen Feige widerstehen können – so lecker und gesund wie sie ist?

Weit mehr als „nur“ lecker

Der Genuss von Feigen ist im Grunde alles andere als ein Sündenfall. Die Feige (Familie der Maulbeerbaumgewächse) darf gern modern als „Superfood“ bezeichnet werden. Das bedeutet: Sie ist reich an gesunden Inhaltsstoffen und somit ausgesprochen zuträglich für unser Wohlbefinden – für Haut, Augen, Nerven, Stoffwechsel, Blutfettwerte, Zellregeneration und Vitalität. Im Einzelnen gehören zu ihren Vorzügen insbesondere die Vitamine A sowie B und Folsäure. Außerdem enthalten Feigen Biotin, einen ebenfalls wichtigen Vitalstoff, viel Magnesium gesundheitsfördernden Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Eisen und Phosphor. Und nicht zu vergessen: Feigen weisen verdauungsfördernde Enzyme und sättigende Ballaststoffe bei relativ niedrigen Kalorienwerten (gleich Birne und Apfel) auf. Letztere sorgen zudem für eine gesunde Darmflora.

Der wahre Genuss

Die Frucht ist je nach Sorte außen hellgrün bis violett-grün und innen rosa bis kräftig rot. Sie schmeckt aromatisch-süß und saftig. Die je nach Sorte unterschiedlich dicke Schale von frischen Feigen können Sie mitessen, ebenso die kleinen Kerne im Fruchtfleisch. Natürlich sollte man die eine oder andere Feige pur genießen, um den unvergleichlichen Geschmack zu erhalten. Doch darüber hinaus sind Feigen durchaus vielfältig verwendbar: als Marmelade, Feigensenf, als Chutney, im Salat, gegrillt und in feinen Joghurtdesserts.



Für unsere Kinder Eine Herzensangelegenheit

„Es ist nun kein Geheimnis mehr, dass uns nicht nur unsere Lebensmittel, sondern auch unsere Kunden und die ganze Gesellschaft um uns herum sehr am Herzen liegen. Aus diesem Grunde rufen wir immer mal wieder zur Pfandspende auf und sponsern Vereine der Region. Im internen Austausch sind wir kürzlich auf das Thema Spielplatz gekommen – insbesondere, dass wir finden, der Spielplatz an der Nordstraße in Wrestedt solle unbedingt mal eine Auffrischung erfahren. Schnell hatten wir uns an diesem Vorhaben festgebissen. Wir überlegen, wie wir eine Modernisierung erreichen könnten? Zunächst einmal liegt das ja nicht in unserer Hand, weshalb wir unser Anliegen der Gemeinde Wrestedt vortragen. Wir haben Ideen erstellt, was dieser Spielplatz wohl gebrauchen könnte und wie wir von EDEKA Wessel vielleicht finanziell mit Spendensammlungen oder mit unserer Tatkraft unterstützend tätig sein könnten. Wir finden, dass es zahlreiche Gründe gibt, die für eine Revitalisierung sprechen. Der Spielplatz wird von der Krippe stark genutzt. Er ist ein Treffpunkt für ganze Familien – jene, die hier seit langem Wohnen und solche, die zugezogen sind, die hier Kontakte knüpfen könnten. Spielplätze generell sind von größter Bedeutung für die geistige und körperliche Entwicklung unserer Kinder hinsichtlich der motorischen Fähigkeiten, die vernünftige Spielgeräte herausfordern und der sozialen Interaktion zwischen den Kindern unter sich. All das bedingt unserer Meinung nach ein Handeln. So wie der Spielplatz aktuell vorzufinden ist, macht er leider nicht viel her.“

Wir rufen in diesem Fall zu nichts auf, starten keine Petition und sammeln keine Spenden – im Zuge unserer Kinderseiten können Sie natürlich Ihre Vorschläge äußern, wofür wir gern spenden sollten (s. Seite 14 und 15). Wir möchten nur gern auf dieses Thema aufmerksam machen und uns gern für dieses einsetzen.“

Ihr Matti Wessel



„Der Samtgemeinde Aue liegt zunächst nur eine mündliche Anfrage zu einer Wiederbelebung des Spielplatzes in der Nordstraße vor. Eine Akte oder einen Plan gibt es hinsichtlich der Modernisierung dieses Spielplatzes nicht. Wir sind aber natürlich offen für Eingaben in der Gemeinde Wrestedt, die für diesen Spielplatz verantwortlich ist“, heißt es aus dem Bauamt der Samtgemeinde Aue.“

Liebe Kinder,

der Herbst ist seit dem 22. September kalendarisch offiziell gestartet. Und tatsächlich sieht man schon das eine oder andere Blatt vom Baum segeln. Wenn ihr die noch schönen Sonnenstunden, z. B. des goldenen Altweibersommers, nutzt und draußen unterwegs seid, könntet ihr euch für die ersten herbstlichen Schmuddelstunden bereits vorbereiten. Sammelt doch schon ein paar schöne Blätter, nehmt sie nach dem Spielen mit und trocknet sie zu Hause, um daraus später schöne Bilder zu erstellen. Das ist leicht, macht Spaß, und ihr könnt euch lange daran erfreuen. Und die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.



Was ihr benötigt?

- Was ihr in der Natur so findet – Blätter, Blumen, Stöckchen, Steinchen, Früchte, Nussschalen, Federn etc.
- Bücher und Küchenrolle zum Pressen der Blätter
- Kleber, Stifte, bunte Pappe
- Dekomaterial nach Belieben – Pfeifenreiniger, Bastelfedern, Bastelaugen etc.

Wie es funktioniert?

Sammeln: Sammelt buntes Material in der Natur, auf dem Spielplatz, im Schwimmbad oder auf dem Waldspaziergang. Besonders Blätter, Stöcker, Farne, kleine Nuss- und Kastanienschalen eignen sich wunderbar.

Trocknen: Zu Hause sortiert ihr eure gesammelten Teile. Die Blätter, Pflanzen und Blüten solltet ihr ordentlich trocknen. Legt sie dafür nebeneinander – nicht überlappend – zwischen zwei Küchenrollenblätter. Diese steckt ihr in faltenfrei ein dickes Buch, klappt es zu und beschwert es mit weiteren Büchern. Nach zwei Tagen sollte alles trocken genug sein.

Basteln: Schnappt euch einen Bastelbogen, Kleber, Stifte, etwas Dekomaterial und eure Naturzutaten und lasst eurer Fantasie freien Lauf. Bastelt einen Igel mit zackigen Blättern als Körper, einen Löwen mit goldener Mähne und Grashalmen als Schnurrhaare oder setzt Küken aus Stein mit Bastelaugen auf einen Holzast. Nahezu alles ist möglich.

Viel Spaß



Zum Weltkindertag am 20. November Bastelaktion und Herbstausstellung

Ihr bastelt, wir spenden

Liebe Kinder, liebe Familien!
Wir haben uns etwas ausgedacht. Gern nutzen wir die Pfandspendenboxen, um Menschen in der Region zu unterstützen. Außerdem bieten wir für euch Kinder gelegentlich kleine spaßige Bastel- und Kinderseiten im Heft.
Beides verbinden wir jetzt in der Bastel-Spenden-Aktion.

Malt uns ein herbstliches Bild oder bastelt eine tolle Herbstlandschaft (z. B. wie auf Seite 14). Was auch immer euch zum Thema Herbst einfällt, werdet kreativ und bringt euer Werk in unseren Markt.

Für jedes abgegebene Kunstwerk
spendet EDEKA Wessel

10 Euro für einen guten Zweck.

Gern dürft ihr mit euren Eltern auch mitspenden, und ihr dürft gemeinsam Wünsche äußern, wenn wir mit den gesammelten Geldern unterstützen sollen.

Am 20. November, dem Weltkindertag,
möchten wir alle Werke im Markt ausstellen

und geben den Spendenzweck bekannt. Wir freuen uns auf eine rege Beteiligung, auf tolle Kunstwerke und viele kreative Ideen, sodass unsere Ausstellung richtig schön bunt wird.

Jedes Kind, das
sein Kunstwerk
abgibt, erhält
eine kleine
Überraschung!

Hennings Allerlei

Tabletop and more

Hennig Pufal geht seit 30 Jahren in seinem Hobby „Tabletop“ auf. Was mit Spielen von Games Workshops wie Warhammer 40.000 und Fantasy anfang, komprimiert er nun schließlich in einem eigenen kleinen Ladengeschäft, dass er als „Hennings Allerlei“ in Stederdorf betreibt. Auch wenn das Sortiment noch klein und überschaubar ist, wächst es stetig. Hennig Pufal freut sich daher stets über Gleichgesinnte und Interessierte, die bei ihm stöbern und auf seiner Internetseite www.henningsallerlei.de fündig werden. Dort bietet er Farben, Pinsel, für Tabletop nötige Werkzeuge aller Art, Bastelmaterialien und natürlich Infomaterial, Workshops und die begehrten Miniaturen an. Auch hat er eine kleine Auswahl an Brett- und Familienspielen vor Ort und kann viele weitere Artikel auf Bestellung besorgen.



Hennings Allerlei
Fuhrenkamp 7
29559 Wrestedt
Telefon: 0172/5409693
Telefax: 05802/987920
E-Mail: henningsallerlei@web.de

Öffnungszeiten:

Dienstag, Mittwoch und Freitag: 9-12:00 Uhr und 15-18:00 Uhr
Samstags: 14-18:00 Uhr

Bestellungen im Online-Shop und Abholung im Laden sind natürlich möglich. Die Preise im Laden sind selbstverständlich dieselben. Im Laden ist nur Barzahlung oder Zahlung per paypal möglich.



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.: (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.