

12 | 2023

Wrestedt



Qualität ist unser Versprechen!

Wir wünschen  
ein frohes Fest...



Mattis Marktplatz

# Liebe Kunden!



Gott sei Dank. Gott sei Dank, dass wir an unseren Theken wieder so gut besetzt sind, dass wir zu den üblichen Öffnungszeiten für Sie da sein können. Das war schon fast das Positive. Auch wenn das jetzt etwas übertrieben formuliert ist, aber dieses Jahr war wirklich schwer. Wir hatten so viele Ausfälle zu beklagen, das war erschreckend. Das war auch für das Team nicht einfach, das zu stemmen. Sie haben ihr Bestes gegeben und unermüdlichen Einsatz gezeigt. Das darunter zwangsläufig auch etwas die Qualität leidet, ist leider zu erwarten gewesen. Es ist außerdem gut, dass Sie uns stetig mitteilen, was Ihnen gefehlt hat oder was Sie gern anders hätten. Wir nehmen all Ihre Kritik ernst und versuchen, sie zum Besseren zu wenden. Dann war da noch der Ausfall des Kühlhauses im Sommer. Und eben dieses Kühlhaus bereitet uns noch immer Sorgen, sodass auch hier große Ausfälle im Sortiment nicht zu vermeiden waren. Alles in allem haben wir wirklich auf „letzter Rille“ gekämpft.

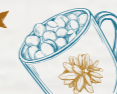
Aber wir verlieren die Hoffnung nicht. Es scheint sich zu bessern. Und wenn wir den Blick auf unsere tollen Spendenaktionen wie mit der Jugendfeuerwehr und mit den Malbildern der Kinder werfen, und die Unterstützung des Handballvereins Nettelkamp, un-

ser Firmentreffen und die abgeschlossene Werbekampagne über die „Galloway x Hereford“-Rinder dann brauche ich letztlich doch nicht so schwarzzumalen. Es gab auch in diesem Jahr natürlich wieder viele schöne Momente. Auch das nächste Jahr könnte mit unserem 5-Jährigen in Wrestedt Großes bereithalten.

Auch wenn es kein so einfaches Jahr war, schaue ich doch mit einem Lächeln zurück und sage Danke. Sie, liebe Kunden, sind uns treu geblieben und Sie motivieren uns. Ihr, liebe Kollegen, zeigt einen tollen Einsatz und zieht an einem Strang, sodass der „Laden läuft“ wie man so schön sagt. Auch den Jahresendspurt werden wir alle gemeinsam, Kollegen wie Kunden, meistern. Den Heiligabend und Silvester, die in diesem Jahr auf einen Sonntag liegen, werden wir richtig genießen und dann lesen wir uns hier im kommenden Jahr wieder. Ansonsten hoffe ich, viele von Ihnen noch persönlich im Markt anzutreffen.

In diesem Sinne Ihnen allen ein frohes, gesegnetes Fest, einen guten Rutsch und ganz viel Gesundheit.

Ihr Matti Wessel



## Aus dem Team

### Steffi Gielow



Ein Umzug von Himbergen nach Stadensen führte Steffi Gielow dazu, sich bei EDEKA Wessel zu bewerben. Offensichtlich wurde sie eingestellt und sie ist darüber sehr glücklich: „Herr Wessel meinte, wir könnten es ja mal im Fleisch probieren. Also bin ich als gelernte Lagerarbeiterin und mit Erfahrung in der Backstube an die Theke. Und es hat sofort gefunkt. Frau Schulze und Frau Kraus haben mich herzlich aufgenommen und angeleitet, dass mir das Metier und die Kollegen gleich super gefallen haben. Auch die Kunden leiten einen hier an. Das macht mir richtig Spaß und jetzt möchte ich hier auch nicht mehr weg“, so die 40-Jährige. Und auch die Kollegen möchten auf Steffi Gielow nicht mehr verzichten.

### Marianne Mennerich



Marianne Mennerich ist voll in ihrem Metier. Bereits seit 45 Jahren ist sie Fleischereifachverkäuferin. 25 Jahre ist sie bei EDEKA, war drei Jahre in Lüneburg, und neun Jahre auch schon beim ehemaligen EDEKA Meyer in Bad Bevensen. „Nun bis ich hier. Die Kollegen sind top, die Kunden sind super und jeder bringt hier so seinen Teil mit ein – so wird das auch nach 45 Jahren nicht langweilig und macht mir immer noch sehr viel Freude“, beschreibt die 61-Jährige. Erst recht, wenn man einen Chef hat, der einem die Schulter stärkt.

### Maurice Ben F.

Maurice Ben F. hat für zwei Wochen im Markt von EDEKA Wessel in Wrestedt gearbeitet. Der Schüler des Uelzener Gymnasiums hat sein Schülerpraktikum absolviert und zieht ein positives Fazit: „Meine Mutter arbeitet schon lange im Lebensmitteleinzelhandel. Jetzt wollte ich die Situation nutzen und mir selbst ein Bild machen. Und das hat mich überzeugt. Die Arbeit hat mir wirklich viel Spaß gemacht. Auch wenn es hier und da anstrengend war, ist sie doch super und abwechslungsreich. In der kurzen Zeit war ich im Molkereiproduktebereich, bei den Getränken und beim Leergut sowie in den Sortimenten. Das ist schon was, das ich mir später auch vorstellen könnte“, so der 14-Jährige. Jetzt muss er noch eine Reflexion und ein Plakat für die Schule zu Erlebtem gestalten. Vielleicht sieht man ihn ja irgendwann in Wrestedt bei EDEKA Wessel wieder.

# Die Rinderkampagne



Vielleicht ist es Ihnen ja schon aufgefallen: Im Markt hängen neue AddCubes – jene ansehnlichen Plakattafeln, die das „Galloway x Hereford“-Rindfleisch bewerben! Matti Wessel hat gemeinsam mit Züchter Frank Bielech, dem Marketingpartner ProExakt aus Schöppenstedt, der auch diese Marktzeitung erstellt, sowie der ID4-Markenagentur, die die AddCubes produziert, diese „Galloway x Hereford“-Kampagne gestartet. Und nun sehen Sie im Markt das Ergebnis.

„Wir haben ein Brainstorming gestartet und sind im Sommer mit der Fotografin Sabrina Bergmann und unserem Redakteur von ProExakt Sebastian Lükemann sowie mit Züchter Frank Bielech auf die Weide hinter unserem Markt und nahe Bad Bodenteich gegangen und haben dort ein richtiges Rinder-Fotoshooting veranstaltet. Die sanftmütigen Tiere hat das nicht weiter gestört, wir fanden das ganz spannend. Intensiven Ideenaustausch, ein paar Slogans und Feintuning später, waren die Tafeln im Markt. Es ist schon toll, zu wissen, dass zwischen den Tieren und dem Fleisch in unseren Theken eine so transparente Nähe liegt. Da weiß man wirklich, wo es herkommt“, zeigt sich Matti Wessel begeistert.



Ab sofort wieder erhältlich  
„Galloway x Hereford“-Fleisch  
aus Wrestedt



## Wela – traditionell hervorragender Genuss

Seit 1925 steht Wela als einer der herausragenden Hersteller für unverzichtbare Küchenzutaten.

Angefangen bei Brühen, Suppen und Saucen geht das Sortiment über Würzen bis zu Feinkostartikeln. Erst kürzlich gab es ein Facelift und Wela präsentiert sich bei EDEKA Wessel in einem separaten Aufsteller elegant und modern als Wela-Profiküche. Was geblieben ist, ist die herausragende Qualität, die zeigt, dass Suppen und Brühen nicht einfach nur Suppen und Brühen sind. Ein Grund, weshalb Kunden der Marke über Jahrzehnte treu bleiben und sie aus den Küchen nicht mehr wegzudenken ist. Gerade die Wela-Brühen, von denen Ihr Markt eine breite Auswahl anbietet, bringen pur, verfeinert mit weiteren Ingredienzien oder aber als Gewürz für Saucen und andere Speisen Genuss auf den Teller. Auch bei Wela ist der Nachhaltigkeitsgedanke fest in der Firmenphilosophie verwurzelt. So entstehen feine Bouillons ganz ohne Fleisch. Vorzüglich als milde Trinkbrühe und edle Basis für schmackhafte Suppen. Genuss pur!

Hinweis:

Um wertvolle Ressourcen zu schonen, werden Ihnen während der Übergangsphase kurzfristig weiterhin auch noch Produkte im bekannten Design begegnen. Die ersten umgestellten Produkte im neuen Design sind aber bereits im Regal.



Wenn es draußen kalt wird, die ersten Lichterketten leuchten und die Weihnachtsdeko im Markt für Adventsstimmung sorgt, ist Glühweinzeit.

Gebrannte Mandeln, schokolierete Früchte, Bratwurst und: Glühwein! Kein Weihnachtsmarkt kommt ohne ihn aus. Das beliebte Heißgetränk macht auch herbstliches Schmutdelwetter erträglicher und „after work“ auf dem Weihnachtsmarkt so beliebt. Kaum ein anderes Getränk lässt die weihnachtliche Vorfreude so wohligh in den Menschen aufsteigen wie Glühwein. Und da sich beim Glühwein wie überall die Geschmäcker scheiden und auch die Kleinen gern ein fruchtiges Heißgetränk genießen, ist die Auswahl bei EDEKA Wessel dementsprechend groß. Ob rot oder weiß, klassisch, reinrebig, biozertifiziert, alkoholfrei – hier ist wahrlich für jeden Glühwein-Liebhaber das Richtige dabei.



## Kleiner Einblick in die Historie

Schon in römischen Rezeptbüchern, die 2000 Jahre und älter sind, wird der sogenannte Würzwein erwähnt. Hier wurden Zucker und Gewürze zum Versüßen des sonst sehr sauren Weins verwendet. Zudem waren diese Zutaten der Haltbarkeit zuträglich. Das Getränk wurde aufgrund der Gewürzauswahl zudem als Arzneimittel verwendet.

Eine dem heutigen Glühwein ähnliche Rezeptur mit Zimt, Ingwer, Anis, Granatapfel, Muskatnuss, Kardamom und Safran stammt wohl aus dem Mittelalter 1830. Die erste Flaschenabfüllung des Weins mit Zucker und Gewürzen sowie die Etikettierung mit dem Namen Glühwein soll Rudolf Kunzmann um 1956 in seiner Weinkellerei in Augsburg vorgenommen haben. Die ganze Vielfalt, die über die folgenden Jahrzehnte in diesem Segment entstanden ist, finden Sie heute in Ihrem EDEKA Wessel.

## Heißgetränk geht auch anders

Nicht jeder mag Glühwein. Diejenigen, die ihn sehr gern mögen, möchten vielleicht einmal eine Abwechslung versuchen. Auch dafür ist Ihr EDEKA Wessel bestens gerüstet – sowohl im Sortiment der Märkte als auch hier mit tollen Ideen.

### Doch lieber ein Bier? – Glühbier und Co.

Mönchshof begeistert alle Jahre wieder mit seinem besonders hopfigen und feinmalzigen Weihnachtsbier. Störtebeker bringt den Glüh-Bierpunsch in den Markt – warm zu genießen, leuchtend rot durch einen Schuss Holundersaft und mit weihnachtlichen Gewürzen.

### Omis Liebling – der Eierpunsch:

Er erfreut sich wachsender Beliebtheit. Eierlikör, Weißwein, Zimt und Zucker lassen die cremige Gaumenfreude entstehen.

### Skandinaviens Exportschlager – Glögg:

Dem Glühwein ähnlich, aber mit Korn, Rum oder Wodka versetzt. Mandelstifte und Rosinen bringen das gewisse Etwas.

### Nordischer Spirit – der Grogg:

Rum (alternativ auch Weinbrand, Whisky oder Rotwein), Zucker und heißes Wasser – das ist Grogg. Heiß, räumt auf und einige schwören, er helfe gegen Erkältung. Können Sie sich vorstellen, woher das Wort „groggy“ stammt?

**Nordfriesischer Kaffeeklatsch – der Pharisäer:** Es braucht nicht mehr als Kaffee, Zucker, Rum und einen Klecks Schlagsahne obenauf und fertig ist der wohligh-warme Pharisäer.

Es gibt noch den trendigeren Lumumba, der im Grunde nur den Kaffee durch Kakao ersetzt – auch extra Zucker braucht dieser Genuss natürlich nicht.

### Bei Kindern unschlagbar – die heiße Schokolade:

Sie müssen nur Milch erwärmen und Kakao untermischen – am besten mit einem elektrischen Rührstab. Bei EDEKA Wessel gibt es einige Kakaoprodukte, die extra für diesen Genuss hergestellt werden. Es ist zu schön, wenn Sie der

schokoladig umrandete Kindermund anlächelt.

### Im Süden die Nummer eins – der Jagertee

In Bayern oder auch Tirol darf der Obstler nicht fehlen. Dieser findet sich gemeinsam mit Schwarztee, Rum, Zucker und etwas Zimt im originalen Jagertee. Den gibt es auch fertig im Wessel-Sortiment.

### Festgenuss seit Rühmann – die Feuerzangenbowle

Sie ist in der Machart sicher etwas aufwendiger. Im Grunde aber benötigt es nur Rotwein, Glühweingewürze, Rum, Früchte-tee, Früchte zum Garnieren und einen Zuckerhut. Wie er hergestellt wird, sehen Sie hier.



# Empfehlungen zum Fest

Die Teams der Theken haben durch Ihre Auslage gestöbert und für Sie die Rosinen herausgepickt. Natürlich können Sie zum Fest aus dem Vollen schöpfen. Aber wenn Sie Inspiration brauchen, sind die Tipps der Experten gern gehört. Hier sind ihre Empfehlungen.

## Bad Bevensen

### Fleisch

„Ganz konkret tendieren wir zu den neuen Galloway-Steaks. Diese Marmorierung ist sagenhaft. Das intramuskuläre Fett schmilzt beim Garen nur so dahin und das Fleisch wird extrem saftig und köstlich. Da kann man gern auch mal den Grill an Heiligabend anwerfen.“

Wir stimmen hier auch der Garmethode des Züchters Frank Bielesch zu, der die Tiere direkt hinterm Markt ganzjährig hält und die dort sehr langsam und behutsam aufwachsen können: Er empfiehlt, die Steaks bei 115 Grad etwa für 25 Minuten im Ofen garen zu lassen und dann je Seite zwei Minuten richtig scharf anzubraten und hinterher fünf Minuten ruhen lassen. Das Ergebnis wird perfekt.

Außerdem legen wir Ihnen den Aufschnitt aus dem Galloway x Hereford-Fleisch ans Herz, das Sie unbedingt mal zum Frühstück auf-tischen sollten.

### Käse

Raclette und Fonduekäse ist natürlich immer ein guter Tipp und gefragt an den Festtagen. Das haben wir reichlich da. Sowohl die klassischen Raclettesorten aus der Schweiz oder ein schöner Richmonds bieten sich an. Darüber hinaus ordern wir den Höhlenkäse von Castello – ein aromatisch-würziger Käse, der sich wunderbar auf dem Raclettepfännchen macht.

Haben Sie Ihren Gästen schon einmal eine Weichkäsetorte angeboten? Die ist schon optisch ein echter Hingucker. Doch auch geschmacklich lässt sich hier richtig mit Aromen spielen, sodass zum Beispiel eine Walnuss-Honig-Käsetorte ein geschmackliches Highlight beim Fest darstellen könnte.



## Wrestedt

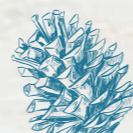
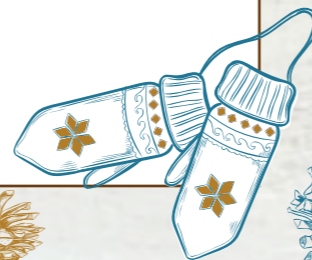
### Käse

Na klar, die Raclettekäse dürfen kaum fehlen. Aber haben Sie schon an das Frühstück am 1. Und 2. Weihnachtsfeiertag gedacht. Da bieten sich die herrlich leichten Frischkäsecremes aus der Wessel-Theke an. Im Grunde ist hier geschmacklich alles möglich – doch empfiehlt das Team die Kreationen „Feige-Dattel-Senf“, „Walnuss-Ahornsirup“ oder „rote Zwiebel“. Mit einem guten Brot und ein paar Weintraubchen, vielleicht einem Schluck Sekt, ist das ein festlicher Start in den Tag.

### Fleisch

Wir haben Bratenfleisch, Lamm, Fondue- und Raclettefleisch und Geflügel da, die sich alle ganz wunderbar auf der Festtafel machen. Aber wenn wir etwas herauspicken sollten, dann unbedingt das Gallowayfleisch. Das Team empfiehlt Ihnen aus dieser Vielfalt wärmstens, das Galloway-x-Hereford-Fleisch auszuprobieren. Die Qualität sucht ihresgleichen und wenn man zum Fest besonders darauf achten möchte, was auf den Tisch kommt, liegt man mit dem Fleisch der Rinder, die in Wrestedt ganzjährig auf großzügigen Weiden langsam heranwachsen genau richtig.

Der Braten aus der Schulter ist gemeinsam mit Suppengemüse über einige Stunden im Ofen geschmort einfach nur ein herrlich saftiger und aromatischer Genuss. Den möchten wir Ihnen unbedingt ans Herz legen.



# Gesundheit geht vor

## – geschützt durch den Winter

Sicher haben auch Sie es schon gemerkt. Irgendwie sind mehr Menschen um einen herum krank als sonst. Zumindest fühlt es sich so an. Gefeit mag man vor einer Erkrankung nicht immer sein, aber es gibt viele Möglichkeiten, das Immunsystem zu unterstützen, einer Ansteckung vorzubeugen oder – wenn es Sie doch erwischt hat – der Genesung Abhilfe zu schaffen. Das ist vielfältig möglich.

### Wohlbefinden dank guter Ernährung

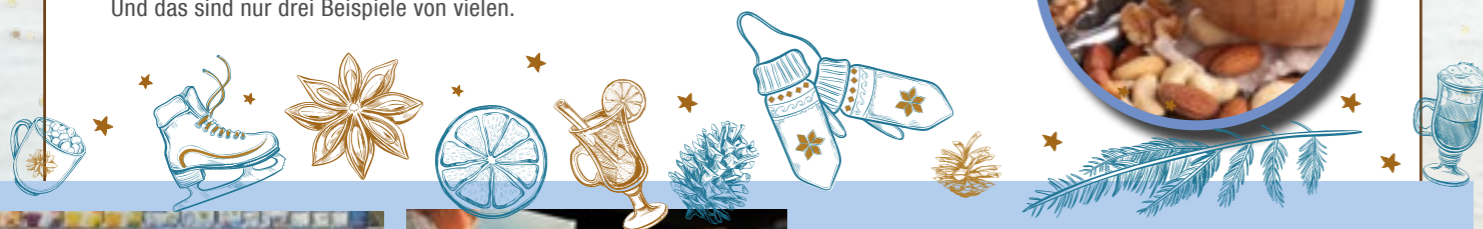
EDEKA Wessel als Lebensmittelhändler setzt natürlich auf Lebensmittel. Dass eine gute Ernährung ein inneres Wohlbefinden fördern und der Gesundheit zuträglich sein kann, ist kein Geheimnis. Gerade im Winter haben einige wohltuende Nahrungsmittel Saison.



**Der Grünkohl** ist einer dieser Superfoods, angefüllt mit Antioxidantien, die freie Radikale im Körper bekämpfen. Der hohe Wert an gesunden Omega-3-Fettsäuren und Vitamin K soll Entzündungen hemmen. Kalzium und Eisen stabilisieren die Knochen und sind für Vegetarier ein guter Ausgleich. Das Lutein stärkt die Sehkraft. Kalorien sind im Kohl hingegen Mangelware.

**Die Zitrusfrüchte** sind tolle Vitaminlieferanten. Orangen, Zitronen oder Limetten und Pomelos sind pur, im Smoothie oder Tee sowie in vielerlei Rezepten schöne Begleiter und geschmacklich einfach kaum zu toppen.

**Die Nüsse** lassen sich wunderbar vor dem Ofen am Winterabend snacken. Ihr Vorteil ist der Energiewert durch viele gute Omega-3-Fettsäuren. Und das sind nur drei Beispiele von vielen.



### Konkrete Abhilfe mit Arznei und Nahrungsergänzung

Neben den Lebensmitteln können natürlich auch **Arzneien und Nahrungsergänzungsmittel** behilflich sein, bestimmte Wehwechen zu hemmen oder prophylaktisch abzuwehren. In den Wessel-Märkten gibt es ein umfassendes Sortiment der Produkte, die gegen Bauchschmerzen, Husten, Kopfschmerzen, Erkältung, Unwohlsein und mehr helfen können. Auch für die Vitamintablette oder ein schlichtes Pflaster sind Sie in dieser Abteilung richtig.



## Die ersten Schritte zum eigenen Schal

Das Stricken von Schals oder Socken stellt für viele an den kühlen Tagen eine tolle Freizeitbeschäftigung dar. Ist es draußen frostig oder schmutzig, lässt sich auf dem Sofa diesem Hobby fröhnen. Selbst Jugendliche kommen auf den Geschmack und sind stolz auf ihre individuellen Werke, die es nirgends zu kaufen gibt. Hier kann jeder gekonnt ein Statement setzen – knallbunt, dezent, mit Bommel oder ohne. Bei EDEKA Wessel finden Sie eine schöne Auswahl an Wolle und Zubehör.

Stricken muss nicht schwer sein. Mit etwas Material wie Garn, Nadel und einer Portion Geduld kann schon bald der eigene Schal oder die eigene Mütze entstehen. Wie die Anfänge zur ersten Masche aussehen, zeigt EDEKA Wessel.

### 1. Schritt:

Den vom Knäuel kommenden Faden hinter dem kleinen, vor Ring- und Mittelfinger sowie wieder hinter dem Zeigefinger zum Daumen führen und hier von vorn nach hinten eine Schlaufe legen. Faden innerhalb der Handfläche herunterlaufen lassen

### 2. Schritt:

Die Nadel von unten durch die Daumenschlinge führen.

### 3. und 4. Schritt:

Den vom Zeigefinger kommenden Faden holen.

### 5. Schritt:

Den aufgenommenen Faden von oben zurück durch die Schlinge führen, anheben und die Schlinge vom Daumen gleiten lassen.

### 6. Schritt:

Heben und fertig ist die erste Masche

### 7. Schritt:

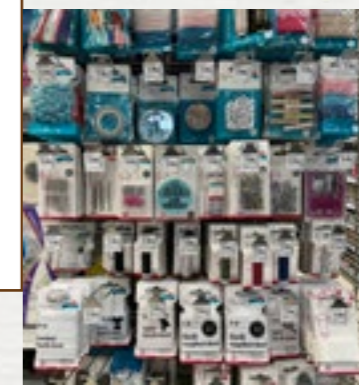
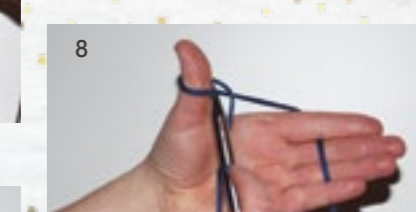
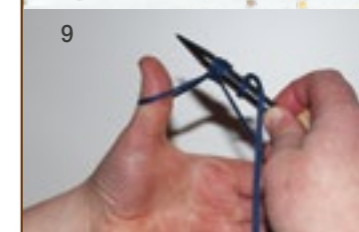
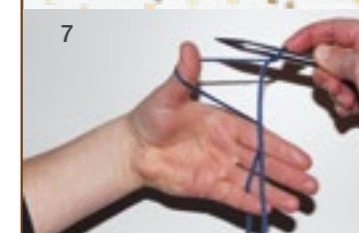
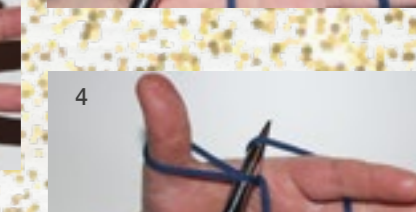
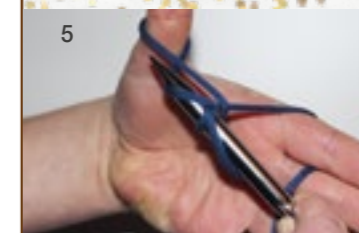
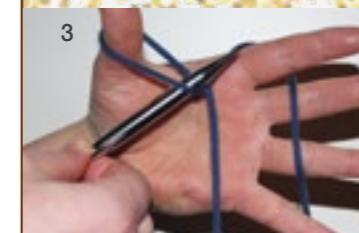
Den Daumen wieder über das noch oben laufende Garn legen, Daumen zurückziehen und Nadelhand sinken lassen, sodass eine neue Schlinge entsteht.

### 8. und 9. Schritt:

Wieder von unten durch die Schlinge und Schritte 1 bis 7 wiederholen.

### 10. Schritt:

Sind die ersten Schritte einige Male wiederholt, sammeln sich Maschen. Ob nun rechts oder links weitergestrickt wird, ist dem Stricker überlassen.





## Die EDEKA-Nordfrische-Marke Heimat & Geschmack

Heimat ist nach Hause kommen! Geschmack ist, wenn das Essen einfach lecker ist! So. Beides vereint die Marke „Heimat & Geschmack“ vom EDEKA-Nordfrischecenter, die genau jetzt, wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, Hochkonjunktur hat! Wieso? Unter dieser Marke vertreibt das Fleischwerk Produkte der Eigenmarken Gutfleisch und NORDISCH. Das hauptsächlich kasseler-, kohl- und kochwurstorientierte Sortiment bietet Ihnen eine optimale Beilage zum Grünkohl.

Wie auch immer Sie Ihren Grünkohl, der übrigens frisch gepflückt oder vorbereitet im Schlauch ebenfalls in der Truhe zu finden ist, genießen: Sie finden mit „Heimat & Geschmack“ das richtige Beiwerk. Grüzwurst, Schweinebacke, Kasseler Schweinelachs, mit Buchenholz geräucherte Spareribs, Nacken und Abschnitte sowie Bregnwurst.



## Projekt „Spielplatz Nordstraße“ Liebe Kunden,

wir gehen es an. Schon im September hatten wir darüber geschrieben, dass wir möglichst etwas für den in die Jahre gekommenen Spielplatz in der Nordstraße tun würden. Da wir hier aber nicht ohne jegliche Rücksprachen blind agieren möchten oder können, haben wir uns nun mit der Gemeinde Wrestedt ausgetauscht und die Zusage erhalten, gern Spenden sammeln zu dürfen.

Also nutzen wir unsere Pfandspendenaktionen in der kommenden Zeit für die Aktion „Spielplatz Nordstraße“. Leider hat die Stadt selbst im Haushalt keine Gelder für die Modernisierung eingeplant. Allerdings hat sie uns ihre Unterstützung zugesagt, die speziellen Baufirmen zu vermitteln und Ähnliches.

Also gehen wir es an. Spenden Sie fleißig, wenn Sie mögen und helfen Sie uns, den Spielplatz wieder für die Kinder attraktiv zu gestalten.

Wir wissen, das ist kein Projekt, das in einem halben Jahr erledigt ist, vielleicht auch nicht in einem. Wir benötigen zudem sicher um die 10.000 Euro und mehr. Aber ohne einen ersten Schritt passiert eben auch nichts. Wir werden neben den Pfandspenden auch selbst mit kommenden Aktionen – bspw. unserem fünften Geburtstag hier – Spenden generieren. Also, lassen Sie uns gemeinsam schauen, was möglich ist.

Ihr Matti Wessel





### Matti Wessel



#### Neue Pfandspendenaktion!

Spielen ist ebenso essentiell wie essen!

Der Spielplatz an der Nordstraße braucht dringend eine Auffrischung!

<p><b>Für die Kinder:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gemeinsames Spielen</li> <li>• Grenzen testen</li> <li>• Motorik trainieren</li> <li>• soziale Kompetenz stärken</li> <li>• Spaß haben</li> </ul>	<p><b>Für die Eltern:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennenlernen</li> <li>• integrieren</li> <li>• ausspannen und die Kinder machen lassen</li> </ul>	<p><b>Was wir uns wünschen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonnenschutz mit Sitzbank und Tisch</li> <li>• Seilbahn für ebenes Gelände</li> <li>• Turmspielkombination</li> <li>• Federstuhlgestelle 2 Stück (1 4er)</li> <li>• Hestschneekel</li> <li>• Sandkiste</li> <li>• neuer Zaun</li> </ul>
--	--	--

EDEKA-Matti Wessel e.K. • Bahnhofstraße 61 • 29559 Wrestedt • matti.wessel.nord@edeka.de

# Wessels soziale Seite

## 1064,88 Euro an die Jugendfeuerwehr

Wir wissen, die Arbeit der Feuerwehr ist mit Geld nicht aufzuwiegen. Die Feuerwehrleute sind da, wenn wir sie brauchen, egal zu welcher Zeit, bei Brand, Sturmschaden, Überflutung oder wenn die Katze mal wieder im Baum feststeht. Aber es könnte keiner kommen, wären die Feuerwehrleute von heute nicht gestern ausgebildet worden. Damit auch morgen noch Menschen gerettet werden können, leistet die Jugendfeuerwehr tolle Arbeit, die wir sehr gern mit Ihrer Hilfe unterstüt-

zen wollten. Also haben wir Ihre Pfandspenden gesammelt, die Bons nun ausgewertet und sind stolz, in ihrem Namen verkünden zu dürfen, dass wir 1064,88 Euro an die Jugendfeuerwehr Wrestedt übergeben durften – ganz feierlich, wie Sie auf dem Bild sehen. Es ist toll, auch mal etwas zurückgeben zu können – finden Sie nicht auch? Der Dank gilt allen Spendern.



### Erinnern Sie sich an die Malaktion?

Im vergangenen Heft hatten die Kinder die Möglichkeit, ein Herbstbild zu malen oder zu basteln und dies im Markt abzugeben. Für jedes Bild, das den Markt erreicht, wollte Matti Wessel 10 Euro für einen guten Zweck spenden. Und einige Bilder wurden gemalt, in den Markt gebracht und dort ausgestellt. Und da der Inhaber sein Wort hält, spendet er entsprechend 50 Euro – und zwar an das Projekt „Spielplatz Nordstraße“ (s. Seite 13). Übrigens auch in Bad Bevensen: Die Gelder gehen an den dortigen evangelischen Kindergarten.

Vielen Dank an alle Künstler!



# Schneelandschaften

## EDEKA Wessel verlost 3 mal einen 50-Euro-Gutschein

Es ist Winter und die Welt liegt in Schnee gehüllt. Und überall erzeugt die weiße Pracht eine ganz besondere Stimmung und rückt die Szenerie in ein ganz anderes Licht. Erkennen Sie die verschiedenen Metropolen auch, wenn ihre Sehenswürdigkeiten und Besonderheiten unter einer dicken Schneedecke liegen? Für jede Stadt sind Ihnen zumindest die Anzahl der Buchstaben mithilfe der Striche vorgegeben. Die Buchstaben, die letztlich innerhalb der Markierungen liegen, ergeben neu sortiert des Rätsels Lösung.



1. Lösung: \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_



2. Lösung: \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_



3. Lösung: \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_



4. Lösung: \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_



5. Lösung: \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_



6. Lösung: \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_

Das Team von EDEKA Wessel wünscht viel Erfolg bei Ihrer Entdeckungsreise!

Tragen Sie Ihre Lösung samt Ihrer Daten in den Coupon ein und geben Sie ihn bis zum 27. Dezember wieder in Ihrem EDEKA-Wessel-Markt ab. Wir ziehen die Gewinner und benachrichtigen Sie.

LÖSUNG: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon im EDEKA-Wessel-Markt abgeben. Einsendeschluss ist der 27. Dezember 2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten ist bei uns oberste Priorität. Wir verarbeiten auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen. Optional können Sie den Widerspruch per E-Mail an m.wessel@edeka-wessel.de senden



# Sauber heizen mit Pellets aus der Region

Ab sofort sind  
die handlichen  
15-kg-Holzpellets-  
Säcke in  
Ihrem EDEKA Wessel  
erhältlich

## Raiffeisen Agil Leese eG

Raiffeisen Agil Leese eG ist eine vielseitige Genossenschaft aus der Mittelweser-Region mit Sitz in Leese. Als einer der ersten und größten Lieferanten für Holzpellets in Norddeutschland steht das moderne Unternehmen mit mehreren Lagerstandorten u. a. auch in Wrestedt für beste Qualität, Regionalität, Versorgungssicherheit und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Heizen mit Pellets war schon immer eine saubere Sache: ein Rohstoff aus der Natur, der angenehme Wärme verbreitet, die Kosten senkt und dabei auch noch gut für die Umwelt ist.**

Raiffeisen Agil Pellets sind DINplus- und ENplus-zertifiziert. Die strengen Qualitätskontrollen während des gesamten Produktionsprozesses garantieren, dass die vorgeschriebenen Grenzwerte nicht nur exakt eingehalten, sondern in wichtigen Kriterien wie z. B. Abrieb, Restfeuchte oder Aschegehalt sogar deutlich übertroffen werden.

Lose Ware kann bequem über den Holzpellets-Onlineshop der Raiffeisen Agil Leese bestellt werden.



### Kontaktdaten:

Raiffeisen Agil Leese eG  
Oehmer Feld  
31633 Leese  
Web: <http://www.raiffeisen-agil-holzpellets.de>  
Mail: [holzpellets@raiffeisen-agil.de](mailto:holzpellets@raiffeisen-agil.de)  
Tel: 05761 / 9211 22

## 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](mailto: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](mailto:info@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

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

Gestaltung und  
Anzeigensatz:  
Kristin Beyer  
E-Mail: [k.beyer@proexakt.de](mailto: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.