



Qualität ist unser Versprechen!



Matti Wessel



Liebe Kunden,

seit einviertel Jahren betreibe ich nun den EDEKA in Wrestedt. Seit ziemlich genau einem Jahr unter den widrigen Bedingungen der Pandemie. Das klingt erst einmal nicht sehr positiv. Aber anstatt mich zu beklagen, möchte ich Ihnen meinen Dank aussprechen. Schon von Beginn an wurde mir nur gutes Feedback und gutes Gelingen entgegengebracht. Während wir hier eine Maßnahme nach der anderen aufführen, um das Einkaufen weiter sicher zu gewährleisten, beschwert sich niemand, sondern sie dankten und motivierten uns.

Nun haben wir nicht den Kopf in den Sand gesteckt, sondern ganz im Gegenteil: Wir haben uns sortimentstechnisch etwas neu aufgestellt und jetzt sogar den Markt umgebaut. Und auch diese Umbaumaßnahmen haben Sie, liebe Kunden, stets mit einem Lächeln begleitet. Das ist keineswegs selbstverständlich und macht mich wie auch das Team glücklich und stolz.

Daher hoffe ich, dass wir Ihnen mit diesen Neuerungen etwas zurückgeben können: ein noch angenehmeres Einkaufsambiente mit noch mehr Service und noch mehr Auswahl. Wie ich soweit hörte, gefällt Ihnen der „neue“ EDEKA-Wessel-Markt ganz gut. Uns auch. Also freue ich mich weiterhin auf Ihren Besuch und – das ist mir überaus wichtig – Ihre Meinung. Denn: Nur durch Ihre konstruktive Kritik können wir uns weiter verbessern. Für Ihr Lob bin ich sehr dankbar, aber bitte zögern Sie auch nicht, mir mitzuteilen, wenn Ihnen etwas nicht gefällt. Dann versuchen wir gern, dem nachzukommen. Dafür dürfen Sie gern auch den unten stehenden Abschnitt ausfüllen und wieder in den Markt bringen. Wie gesagt: Ich bin für jede Kritik offen.

Abschließend: Ich freue mich, Sie in unserem renovierten Markt begrüßen zu dürfen und danke Ihnen für den Zuspruch und Ihre Treue. Bis bald

Ihr Matti Wessel



Teilen Sie uns gern mit, was Ihnen gefällt und auch, was Ihnen nicht gefällt. Fehlt etwas im Sortiment, ist etwas für Sie unschön strukturiert oder sortiert, ist Ihnen etwas anderes aufgefallen? Denn nur durch Ihre Anregungen können wir uns verbessern!

Positiv: _____

Negativ: _____

Vielen Dank

Marktumbau – check!

Liebe Kunden,

es ist vollbracht: Wir sind so froh, dass wir den Markt nun etwas modernisieren konnten und ihn in ein neues Licht rücken. Dabei haben wir – die Bauteams und die Mitarbeiter – keine Mühen gescheut. Und alles, was wir uns vorgenommen haben, ist zu unserer vollen Zufriedenheit umgesetzt. Vom Eingang über die verschiedenen Abteilungen bis zur Kasse waren wir tätig.

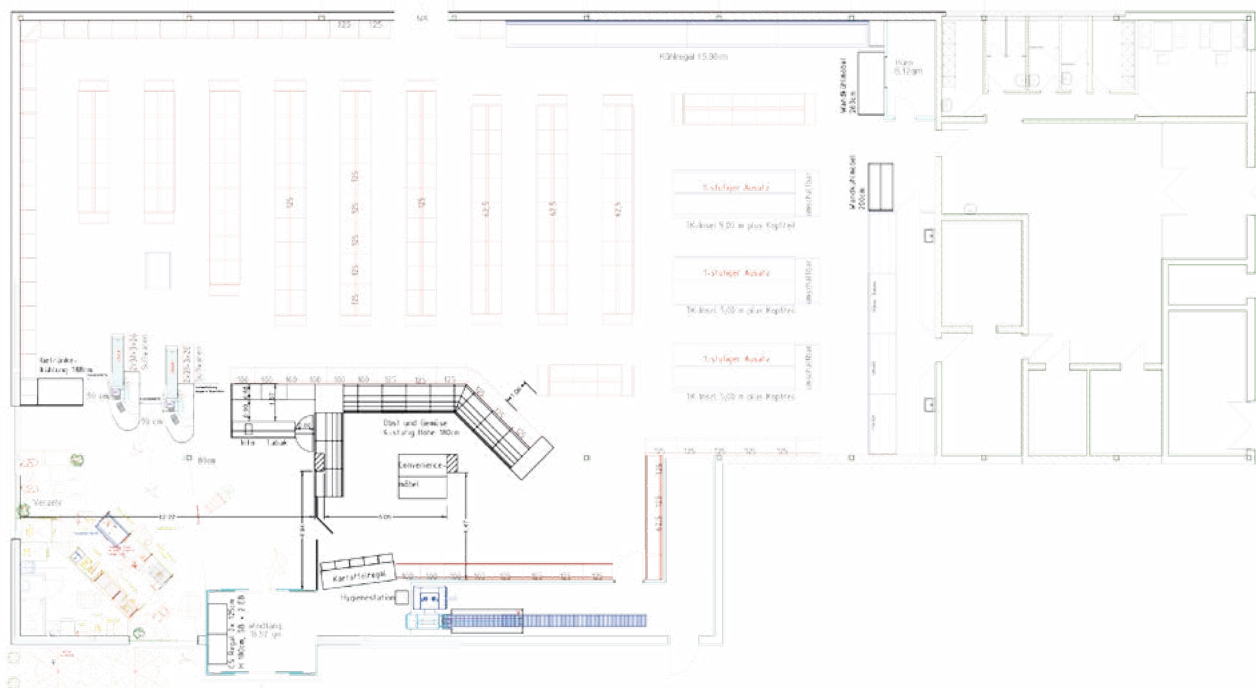
Ich bin meinen Mitarbeitern so dankbar für das Engagement, das Sie dabei an den Tag legten. Wir haben sogar die Sonntage gemeinsam genutzt, um den Umbau so kurz wie möglich zu gestalten – und sie alle zogen mit. Respekt! Aber auch Sie, liebe Kunden, haben sich keineswegs über Unannehmlichkeiten beschwert, sondern bestaunt, was da kommt und – im übertragenen Sinne – Schultern geklopft und ermutigt. Das positive Feedback im Nachhinein motiviert uns umso mehr, genau dort anzusetzen.

Aber nun schauen Sie, was aus all den Bestrebungen geworden ist.

Und nochmals DANKE!



Einblick in den „neuen“ Markt



EDEKA Wessel blüht im Frühjahr

Nach dem Umbau

Alles startet mit dem ersten Eindruck. Und schon zu Beginn zeigen sich die Neuerungen. So haben wir dem Leergutautomaten einen separaten Zugang ermöglicht. Somit können die Kunden im Obst- und Gemüsebereich völlig ungestört vom Lärm des Pfand-Wegbringens einkaufen.

Wer den Leergutautomaten rechts liegen lässt, erblickt den neuen Post- und Lottoschalter. Damit bieten wir einen praktischen neuen Service, der Ihnen Wege erspart und viele Möglichkeiten bietet. Hierzu erfahren Sie mehr auf der Seite 7. Eines der Herzstücke des Marktes ist die Obst- und Gemüseabteilung. Sie hat natürlich eine Modernisierung und Aufwertung verdient. In schrägen Körben vor der Holzoptik stellt sich die Frische nun wesentlich attraktiver dar. Die Neugestaltung bietet zudem mehr Platz und damit mehr Sortiment. Ein ganzes Regal widmet sich den Knollen und Zwiebeln.

Durch die neue Zuwegung in den Markt stehen Sie nicht wie zuvor halb im Eingangsbereich, sondern stöbern durch einen jetzt separierten Bereich. Das verschafft ein angenehmeres Einkaufsgefühl.

Rund um die Frischetheke konnten wir durch Umstrukturierungen zwei neue Kühlschränke einbauen. Auch in diesem Bereich hatten wir somit die Möglich-

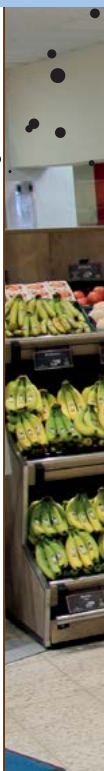
keit, das Sortiment z. B. um SB-Frischwurst und alternative Sortimente zu erweitern.

Ein weiterer Vorteil der Kühlungen ist, dass diese wesentlich energieeffizienter arbeiten. Das spart Strom und ist damit umweltfreundlicher.

Vielleicht ist es Ihnen aufgefallen: Die Regale sind weitgehend um eine Stufe erhöht worden. Das bedeutet für Sie: noch mehr Auswahl als zuvor und mehr Raum für neue Spezialitäten.

Im Kassenbereich hat sich etwas Wesentliches getan. Seit dem Umbau gibt es eine Kasse mehr. Dieser Service bedeutet also weniger anstehen und so ist in der aktuellen Zeit auch mehr Abstand möglich.

Wenn Sie es nicht schon auf dem Weg in den Markt bemerkten, werden Sie es sicher auf dem Weg nach draußen sehen: Auf Kundenwunsch haben wir kürzlich einen Hände-Desinfektionsspender im Eingangsbereich installiert.



hr auf



Voll abräumen!

Punkte dich glücklich
Deutschland Card

Jetzt auch bei EDEKA DeutschlandCard holen, punkten, sparen ...

Ihr Willkommensgeschenk: 250 ZUSATZ-PUNKTE!

Jetzt kostenlos
anmelden und
Vorteile sichern!

Im Aktionszeitraum vom 01.03. bis 31.03.2021 erhalten Sie 250 Zusatz-Punkte beim **Ersteinsatz** Ihrer DeutschlandCard in unserer teilnehmenden EDEKA Filiale. Bitte beachten Sie, dass die Extrapunkte im Aktionszeitraum unabhängig von Ihrer Marktauswahl nur einmalig ausgeschüttet werden. Eine Gutschrift erfolgt nur für zum Programm angemeldete Teilnehmer (bereits angemeldet oder die Anmeldung erfolgt im Zeitraum 01.03. - 31.03.2021). Die Gutschrift der Punkte auf das Teilnehmerkonto erfolgt im April.

Sie erhalten Ihr Willkommensgeschenk auch, wenn Sie bereits DeutschlandCard Teilnehmer sind!

Sofort lospunkten! So geht's:



Sofort lospunkten

Direkt in der Filiale Teilnahmeunterlagen mitnehmen und sofort einsetzen. *Sie haben schon eine DeutschlandCard? Dann sofort Punkte sichern. Für 2 Euro* Einkaufswert erhalten Sie 1 Punkt.*



Anmelden und Vorteile genießen

Nur angemeldet erhalten Sie weitere exklusive Angebote & Coupons. *Anmelden online unter www.deutschlandcard.de/nord oder per Post mit den Teilnahmeunterlagen.*



Punkte einlösen und sparen

Lassen Sie Ihre gesammelten Punkte an der Kasse mit Ihrem Einkauf verrechnen oder tauschen Sie Ihre Punkte online gegen tolle Prämien. *1 Punkt = 1 Cent! Einlösung ab 100 gesammelten Punkten möglich.*

* Punkte gibt es nicht auf: Tabakwaren, Pfand, Buch- und Presseerzeugnisse, Tchibo-Artikel, Pre- und Anfangsmilchmahlung, Post, Lotto & Toto, Präsentkörbe, Gutscheine und Guthabekarten.



Dies ist eine Aktion der EDEKA Nord

EDEKA APP 2.0

Endlich zusammen, was zu sammeln gehört!

Das Gute aus zwei Apps ist zukünftig in einer zu finden – Genuss+ und die EDEKA App vereinen sich zum Besten aus allem. Das heißt: weniger Speicherplatz, weniger Hin- und Herwechseln, alles an einem Ort. Angebote durchforsten und Artikel zur Einkaufsliste hinzufügen. Noch mehr sparen mit den passenden Coupons und Gutscheinen von Genuss+, Punkte sammeln, mobil und kontaktlos bezahlen und die heißesten News von EDEKA mitbekommen. Wie praktisch!

Ab sofort ist die App im App Store und Google Play Store zu finden. Alle, die Genuss+ bereits haben, müssen ein Update machen. Nutzer der bisherigen EDEKA App schmeißen diese vom Smartphone und laden die neue herunter. Die Anmelde-daten bleiben gleich.

- Digitale Angebote inkl. Blätterkatalog
- Einkaufsliste
- Marktsuche und Marktinformationen
- Coupons & mobiles Bezahlen



- Rückverfolgbarkeit
- Neuigkeiten aus dem Markt, Kampagneninfos & Co.
- Statusprogramm Genuss+
- Ausblick: Scan & Go

Matti Wessel unterstützt

den Verein „Dorfleben Wrestedt“



„Wir möchten künftig gemeinsam mit Ihnen Vereine, Institutionen oder Privatpersonen mit Pfandspenden unterstützen. Sie spenden Ihren Pfandbon in die dann bereitgestellte Box und wir geben die gesammelten Erlöse 1:1 weiter“, so Matti Wessel.

Doch schon jetzt begünstigt der Markt den Verein „Dorfleben Wrestedt“.



DER VEREIN „Dorfleben Wrestedt e. V.“

„Unser Verein hat sich im November 2015 aus einer Gruppe engagierter Wrestedter und Stederdorfer im Rahmen der Organisation des Wrestedter Herbstmarktes gegründet“, beschreibt die Vorsitzende Melanie Schabert. Doch dabei sollte es nicht bleiben, denn die Mitglieder sahen viele Möglichkeiten, sich gemeinsam mit den Bürgern für Wrestedt einzusetzen. Die kreativen Aktionen fanden viel Zuspruch, sodass der Verein heute 154 Mitglieder zählt.

Jeder kann mithelfen, Wrestedt lebenswert zu machen.

BISHERIGE DORFLEBEN-AKTIONEN

- **Bank und Papierkorbpaten:** Bürger und Mitglieder kümmerten sich um die Reinigung, Instandhaltung und Entleerung, um den Abbau von Bänken und Eimern zu stoppen.
- **Streuobstwiese Buhr'sche Wiese:** Der Verein ließ mithilfe von 49 Baumpaten und vielen Helfern im Gebiet „Lehmkuhlen“ auf über 4.000 m² eine Streuobstwiese mit alten heimischen Apfelarten sowie eine Wildblumenwiese mit Nistmöglichkeiten für Insekten und Kleintiere entstehen. Ein Grillplatz und ein Brunnen für die Bewässerung runden die natürliche Oase ab.
- **Weinfest:** „Dorfleben“ veranstaltet mit der Freiwilligen Feuerwehr das Weinfest im Bürgerpark. Das dritte Weinfest musste coronabedingt ausfallen, sodass für 2022 geplant wird.
- **Bau und Pflege von Wanderwegen:** Der Verein verlängerte den Ilmenauweg und befestigte ein Teilstück neben dem „Saubruchweg“ zu naturnahen Spazierwegen, die jährlich kontrolliert werden.
- **Herbstmarkt:** „Dorfleben“ unterstützt die Gemeinde beim Herbstmarkt. Jedes Jahr folgt es einem Motto, wie z. B. „Die Kartoffel“, „Der Apfel“ oder „Das Holz“. Für dieses Jahr steht ein maritimes Thema an.
- **Dorfflohmarkt:** Der Verein „Dorfleben Wrestedt“ veranstaltete einen Dorfflohmarkt als Ersatz für den eigentlich auf dem Herbstmarkt geplanten Flohmarkt.

KOMMENDE DORFLEBEN-AKTION

- **Gemeinsames Plogging:** Müllsammeln beim Spazieren. Machen Sie Wrestedt vom 22. März bis 1. April 2021 hübsch für das Osterfest. EDEKA Wessel spendet die Mülltüten. Weitere gibt es beim Verein.
- **Oster-Überraschungsaktion auf der Streuobstwiese**
- **Erneuter Dorfflohmarkt am 5. Juni 2021**

Kontaktmöglichkeiten für alle: (nicht nur Mitglieder) • Telefon 05802/970980 • Mail: info@dorfleben-wrestedt.de
(Sie können Ihre Handynummer mailen, um in die Dorfleben-WhatsApp-Gruppe aufgenommen zu werden)
Facebook und Instagram • Aushänge im Schaukasten (Sparkasse), im Ort, bei Edeka Wessel

Die Fleischerei empfiehlt zu Ostern

Gerne
nehmen wir Ihre
Vorbestellung
entgegen



Neuseeland-Lamm

– aromatischer, gesunder Fleischgenuss

Durch die natürliche Haltung der Lämmer ist ihr Fleisch sehr gesund. Neuseeländische Lämmer fressen ausschließlich Gras von saftigen Weideflächen, die mehr als 50 Prozent des Landes ausmachen. Die natürliche Nahrung, die frische Luft und viel Auslauf verleihen dem Fleisch ein mildes Aroma und eine schöne Konsistenz mit wenig Fett und Kalorien. Dafür aber weist es viele Mineralien, B-Vitamine und viel Eisen auf.

Ob geschmort, gebraten oder gegrillt – Lammfleisch lässt sich vielseitig zubereiten.

Erhältlich als: · Filet · Lachs · Keule · Sattel · Krone

Salzwiesen-Lamm

– frisches, würziges Lamm

Die raue Seeluft Irlands und der damit verbundene Meersalzgehalt in der Luft machen das Fleisch besonders würzig und einzigartig im Geschmack. Irische Schafe werden ganzjährig freilaufend gehalten. Dies ist natürlich und sorgt für eine feine Fettverteilung bzw. Marmorierung. Das Fleisch ist somit zart und aromatisch zugleich.

Erhältlich als: · Keule · Racks

Regionales

„Galloway x Hereford“-Fleisch

Luft, Bewegung, natürliches Futter, lange Aufzucht bringen ein außergewöhnlich gutes Fleisch hervor. Es zeigt eine wunderbare Färbung und Marmorierung durch das intramuskuläre Fett. Beim Braten schmilzt dieses förmlich, erzeugt einen leicht nussigen bis ins Karamellige gehenden Geschmack und lässt das Fleisch in der Pfanne nicht kleiner, sondern gefühlt größer werden.

Erhältlich als: · Rumpsteak · Filet · Brust

Premium-Fleisch

von den besten Weiden

Die Prime-Cut-Reihe von EDEKA enthält die feinsten Fleischzuschnitte der Welt. Rinder, Schweine und Lämmer der besten Weiden Amerikas, Europas und Australiens werden ausgesucht, fachmännisch weiterverarbeitet und bieten unvergleichlichen Genuss höchster Qualität.



Lammfleisch



Premium-Fleisch



Das Kresse-Ei

Eine kleine zauberhafte Bastelei, die wunderbar in den Frühling und zu Ostern passt. Viel Spaß beim Säen, Staunen und Ernten.

Was ihr braucht:

• Messer • rohe Eier • Erde • Kressesamen • Filzstift • Wasser

Wie es funktioniert:

1. Schlagt das obere Drittel jedes Eies mit dem Messer ab. Den Inhalt solltet ihr auffangen, um ihn später als Spiegel- oder Rührei genießen zu können.
2. Spült die leere Eierschale vorsichtig aus.
3. Befüllt diese zuerst mit Erde und streut im Anschluss ein paar der Kressesamen darauf.
4. Feuchtet die Saat leicht an.
5. Malt eurer Eivase ein lustiges Gesicht mit dem Filzstift auf. Nun heißt es warten, bis dem Kresse-Ei Haare wachsen.



Eier im Glas

Zutaten:

- 1 gestr. EL Senf, scharf • 1 geh. EL Joghurt
- 1/2 Tomate, getrocknet und eingelegt • Schnittlauch
- 130 g Spargel, grün • 1/2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1 Frühlingszwiebel • 1 Knoblauchzehe • Pfeffer/Salz • 3 Eier

Zubereitung:

Spargel waschen und im unteren Abschnitt schälen. Spargel der Länge nach halbieren und in 3 cm lange Abschnitte schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und Spargel darin mit der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel und gepresstem Knoblauch bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten, abschmecken. Wachsweich gekochte Eier schälen.

Für das Dressing von der halben Tomate das Öl abstreifen, fein würfeln und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Spargel in die Gläser verteilen, Eier daraufsetzen, je 1 TL Dressing darübergeben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



Eierlikör-Trifle

Zutaten für das Trifle:

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

Zum Garnieren:

- Haselnuss-Krokant • Minze

Zubereitung:

Für das Dessert Vollkornkekse zerbröseln. Butter in einem Topf langsam schmelzen und unter die Keksbrosel mischen. Die Keksmasse zu je einem Drittel in Dessertgläser füllen und am Boden leicht andrücken. Pfirsiche waschen und mit Eierlikör pürieren. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree in einem Topf erwärmen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und unter das Püree heben.

Das Pfirsich-Eierlikör-Püree auf die Keksschicht in die Dessertgläser gießen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Schlagsahne über das Püree geben und nochmals 3 Stunden kalt stellen.

Das Eierlikör-Trifle nach Belieben garnieren.



RESPEKT für die Umwelt

neue Öko-Wasch- und Putzmittel



RESPEKTIERT DIE UMWELT



enthält pflanzlich
basierte Tenside

biologisch
abbaubare
Inhaltsstoffe

reinigt
kraftvoll



Flaschen
(ohne Deckel)
aus 100%
Recycling-
Kunststoff



mit
Öko-Siegeln
zertifizierte
Produkte



Mit RESPEKT gibt es jetzt bei EDEKA Wessel auch Öko-Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel als neue Eigenmarke. Denn gerade bei Waschmitteln wünschen sich viele Kunden umweltschonendere Produkte bei möglichst unveränderter Wasch- und Reinigungsleistung.

Vollwaschmittel, Reiniger und Co. von RESPEKT bestehen aus umweltschonenden Rezepturen mit pflanzlich basierten Tensiden. Sie sind mit dem „EU Ecolabel“ und teils auch „Blauer Engel“ zertifiziert. Die Produkte mit bei-

den Umweltsiegeln weisen auch den WWF-Panda auf, der das Produkt als umweltfreundlich kennzeichnet. Verpackt sind alle RESPEKT-Produkte in ressourcenschonenden Beuteln sowie Flaschenkörper aus 100 Prozent Recyclingkunststoff.

Erhältlich sind ein Vollwasch- und ein Colorwaschmittel sowie Putz- und Reinigungsmittel. Deren Sortiment umfasst Allzweckreiniger, Handgeschirrspülmittel, Badreiniger, WC-Reiniger und Glasreiniger. Sie erzielen die gewünschte Reinigungswirkung und reduzieren

gleichzeitig Umweltbelastungen und Verpackungsmüll. Ziel ist es, das RESPEKT-Angebot nach und nach zu erweitern und kontinuierlich das Niveau der Umweltverträglichkeit zu optimieren.

Der Ausbau des Angebots nachhaltiger Produkte, vor allem im Eigenmarkenbereich, ist seit Jahren ein Ziel. Dahinter steht der Wunsch, den eigenen ökologischen Fußabdruck deutlich zu reduzieren. Hierbei berät und unterstützt seit über zehn Jahren der WWF im Rahmen einer strategischen Partnerschaft für Nachhaltigkeit.

Bewährte Hausmittel statt Chemiekeulen

Wenn sich die Natur im Frühjahr herausputzt, gilt es auch die eigenen vier Wände wieder auf Vordermann zu bringen! Der Frühjahrsputz steht an! Wer die Wohnung mit wenigen Handgriffen ohne die Chemiekeule in Schuss bringen möchte, dem helfen diese kleinen Tipps. Und auch Frau Mertens-Eberle hat einige Ideen für das reine Heim.

PERFEKTER DURCHBLICK

Drei Beutel schwarzen Tee aufbrühen, zehn Minuten ziehen lassen und Zitronensaft hinzugeben. Die Mischung ins warme Putzwasser geben, ein weiches Tuch damit befeuchten und die Fensterscheiben abwischen. Das Ergebnis: Streifenfreie Sauberkeit. Tipp: Eine Zwiebelhälfte hilft bei hartnäckigen Verschmutzungen.

„Durchblick erhalten Sie auch einfach am Kamin, wenn Sie einen feuchten Lappen mit Ruß aus dem Kamin bestreuen und damit die Ofenscheibe schrubben. Das funktioniert wunderbar.“

REINHEIT BIS INS KLEINSTE DETAIL

Badezimmerfliesen reinigen Sie mit einer alten Zahnbürste und Zahnpasta. Fliese einreiben und mit einem nassen Tuch abwaschen. Fugen lassen sich mit einem Brei aus Backpulver oder Natron und Wasser ebenfalls mittels einer alten Zahnbürste säubern.

„Werfen Sie Gebiss-Reinigungskapseln in die Toilettenschüssel, lassen sie auflösen und schrubben mit der Bürste durch, lösen sich die Verunreinigungen.“

DIE WUNDERWAFFE VOM FELD

Kartoffeln können Edelstahlspülen neuen Glanz verleihen. Die Stärke des Erdapfels dient als Reinigungsmittel. Tipp: Kochen Sie zwei Handvoll Kartoffelschalen im Topf aus und schon verschwinden Kalkflecken.

ABFLUSS FREI!

Schütten Sie eine Tüte Backpulver in den Abfluss und noch eine halbe Tasse Essig hinterher. Nach einer Stunde spülen Sie mit reichlich heißem Wasser nach.

Das Beste zum Schluss: Der Frühjahrsputz lässt Pfunde purzeln

Fitnessexperten gehen davon aus, dass jeder bei zwei Stunden Frühjahrsputz etwa so viel verbrennt, wie bei einer Stunde Radfahren. Fensterputzen verbrennt übrigens die meisten Kalorien.



Frau Mertens-Eberle kam ziemlich genau vor einem Jahr in den Markt. Der Teellieferant, bei dem sie eigentlich arbeitet, ist von der Pandemie stark betroffen. „Als Aushilfe bei EDEKA Wessel zu arbeiten, ist toll. Auf der einen Seite ist das ein super Ausgleich zu meinen sonstigen Tätigkeiten im Büro und die dort zwangsläufig reduzierte Arbeitszeit. Auf der anderen Seite mag ich den Kundenkontakt hier sehr.“



Zeit fürs Beet

Jetzt, wo die Temperaturen noch milder werden und der schneereiche, kalte Winter vorbei ist, zieht es uns wieder nach draußen in die Natur. Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen steigt die Lust auf Aktivitäten im Freien und auf Farbe im Garten, auf den Balkonen und Fensterbänken – es geht um den großen Aufbruch in den Frühling.

Wir stehen bereits in den Startlöchern, um Ihnen einen bunten Start in den Frühling zu ermöglichen:

Gartenland Aschersleben

Auf der einen Seite bieten wir Ihnen das hochwertige Samensortiment von Gartenland Aschersleben – von Frühblühern bis zum Gemüse – im Balkonkasten oder in Ihrem Garten gelingt ihr selbst erschaffenes Beet. Hilfreiche Tipps finden Sie auf der Rückseite der Tüte, die Sie wählen.

Einhell-Treueaktion

Außerdem ist unsere aktuelle Treueaktion mit den Einhell-Geräten ein hilfreicher Begleiter im Garten und rund um das gesamte Haus. Mehr dazu im Markt.

Putzen Sie Ihr Heim heraus –

EDEKA Wessel steht Ihnen dabei zur Seite!

Hornveilchen

... sind eng mit Stiefmütterchen verwandt, besitzen aber kleinere Blüten. Sie lieben Halbschatten und blühen lang anhaltend. Veilchen sollten stets feucht gehalten werden (Staunässe vermeiden). Sie wirken flächig schön und sind optimale Lückenfüller.

Narzissen

... fühlen sich an hellen Standorten wohl. Zu Beginn ihrer Blütezeit hilft es, sie mehrmals täglich mit Regenwasser zu befeuchten. Sie bleiben lange frisch und sind auch für den Garten geeignet.

Bellis

... auch „Maßliebchen“ oder „Tausendschön“ genannt, sind anspruchslos und faszinieren mit satten Farben. Durch leichtes Tasten auf der Erde ist ihr Wasserbedarf leicht zu überprüfen. Bellis mögen es weder zu trocken noch zu nass.

Tulpen

... lassen sich als Schnittblumen kühl und ohne Wasser lange aufbewahren. In der Vase blühen sie richtig auf und lieben stets frisches Wasser. Da sie in der Vase weiterwachsen, müssen sie regelmäßig gekürzt werden.

Stiefmütterchen

... können über Wochen hinweg ein traumhafter Hingucker sein. Sie brauchen einen nährstoffreichen Untergrund. Befreit man sie während der Blütezeit von April bis in den Sommer von welken Blättern, bleiben sie einem lange treu.



„Ab ins Beet“ mit dem jungen Gemüse



Für die Kleinen ist es das Größte: Mit den Händen in der Erde buddeln und Setzlinge eingraben. Die Kinder erleben aktiv, wie Karotten, Kohlrabi und Kopfsalat im eigenen Beet heranwachsen. Auch 2021 startet die EDEKA-Stiftung das Projekt „Gemüsebeete für Kids“ und EDEKA Wessel ist dabei – wenn auch unter etwas anderen Bedingungen.

Matti Wessel betreut mit seinem Markt die DRK-Kita Wrestedt. Aufgrund der Coronapandemie werden die Beete leider ohne direkten Kontakt bepflanzt. Dafür erhalten die Erzieher neben Infomaterial auch Pflanzensamen und -setzlinge sowie kleine Schürzen und Gießkannen. Das Buddeln, Pflanzen und Gießen ist dann nicht nur die verantwortungsvolle Aufgabe der kleinen Gärtner, sondern macht ihnen immer riesigen Spaß. Sie entwickeln ein Bewusstsein für den Vorgang, die Bedeutung und die Vorzüge einer gesunden Ernährung. Zu guter Letzt sind sie hinterher viel eher bereit, aus den eigens gehegten Pflanzen Salate zu zaubern und diese auch zu vernaschen.

„Es ist ein so tolles Projekt. Die Kinder lieben die Arbeit im Beet, lernen viel dabei und erzählen wochenlang zu Hause oder hier im Markt von der Aktion. Daher sind wir natürlich dabei und gern Teil der Stiftungsarbeit, die nicht umsonst schon Tausende von Kindern bundesweit begeistert“, meint Inhaber Matti Wessel.

Tomate – farbiger Gesundheitsmacher

Sie hat alles, was eine tolle Diätspieler macht: Vitamin C, Wasser und wenig Kalorien. Für Farbe sorgt der Stoff Lycopin, der sie auch gleichzeitig gesund macht. Studien belegen, dass Lycopin die freien Radikale abfängt, die für die Alterung sowie das Entstehen vieler Krankheiten verantwortlich gemacht werden.

Radieschen – knackig-scharfer Genuss

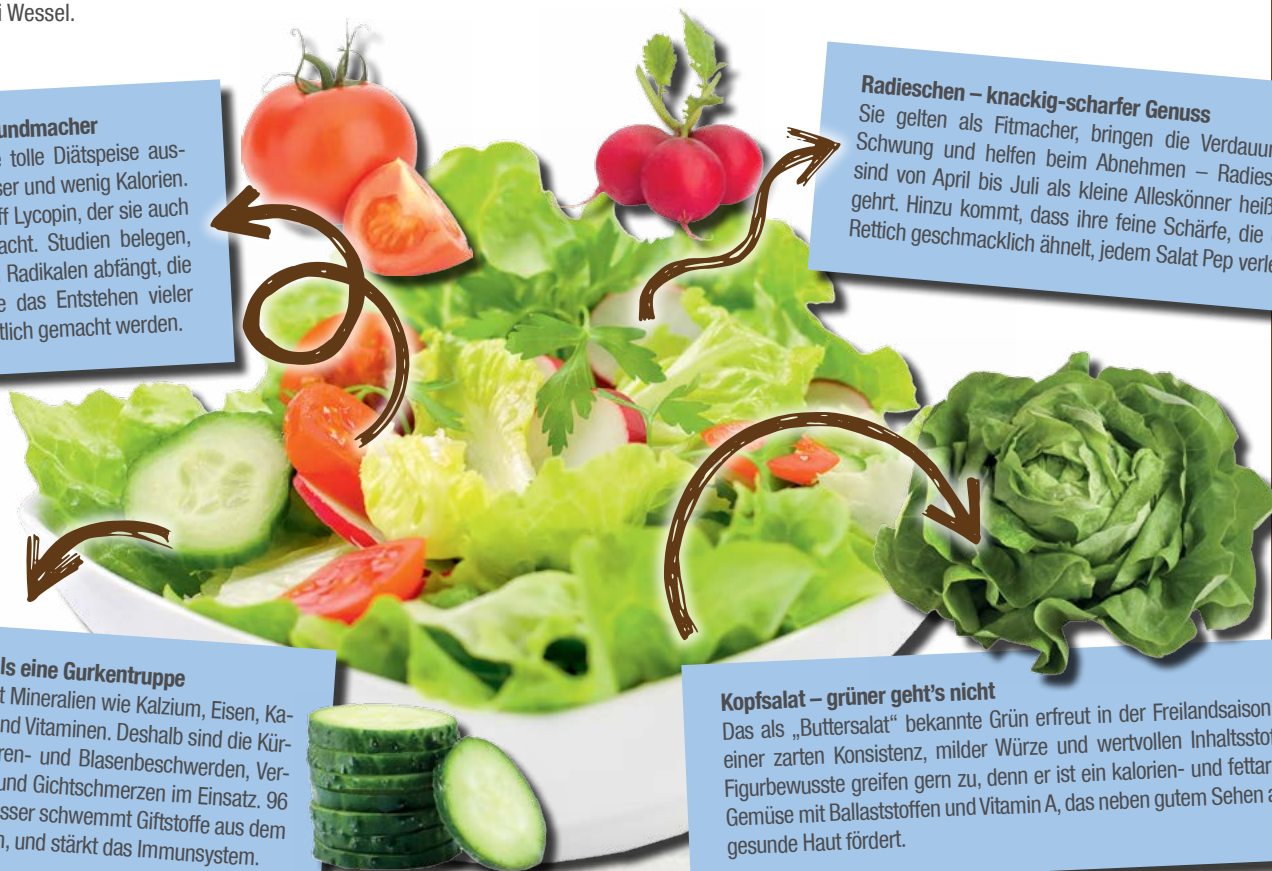
Sie gelten als Fitmacher, bringen die Verdauung in Schwung und helfen beim Abnehmen – Radieschen sind von April bis Juli als kleine Alleskönner heiß begehrt. Hinzu kommt, dass ihre feine Schärfe, die dem Rettich geschmacklich ähnelt, jedem Salat Pep verleiht.

Gurke – alles andere als eine Gurkentruppe

Das Gemüse punktet mit Mineralien wie Kalzium, Eisen, Kalium, Magnesium, Zink und Vitaminen. Deshalb sind die Kürbisgewächse gegen Nieren- und Blasenbeschwerden, Verstopfung oder Rheuma- und Gichtschmerzen im Einsatz. 96 Prozent erfrischendes Wasser schwemmt Giftstoffe aus dem Körper, speziell dem Darm, und stärkt das Immunsystem.

Kopfsalat – grüner geht's nicht

Das als „Buttersalat“ bekannte Grün erfreut in der Freilandsaison mit einer zarten Konsistenz, milder Würze und wertvollen Inhaltsstoffen. Figurbewusste greifen gern zu, denn er ist ein kalorien- und fettarmes Gemüse mit Ballaststoffen und Vitamin A, das neben gutem Sehen auch gesunde Haut fördert.



Es geht um die Wurst



Was mit feinstem „Galloway x Hereford“-Fleisch in Bio-Qualität von den Weiden um Wrestedt begann, wurde ausgebaut. „Die Steaks, Braten und Filets sind so gut angekommen, dass wir die Produktpalette der ‚Galloway x Hereford‘-Artikel um neue Würste ergänzt haben“, so Matti Wessel.

Auf der einen Seite sind die Produkte aus bestem Fleisch der Rinder von Bieleesch aus Wrestedt absolut hochwertig

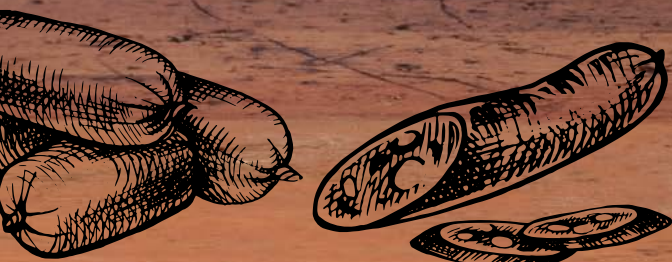
und regional produziert. Auf der anderen Seite folgen Sie dem sogenannten Nose-to-tail-Prinzip. Das besagt, dass so viel wie möglich vom Tier für die Produktion verwendet wird. Somit findet auch das Fleisch abseits der edlen Stücke seine Verwendung. Das schmeckt nicht nur genauso gut, sondern ist auch eine Frage der Nachhaltigkeit und des Respekts.

Sehen und probieren Sie!

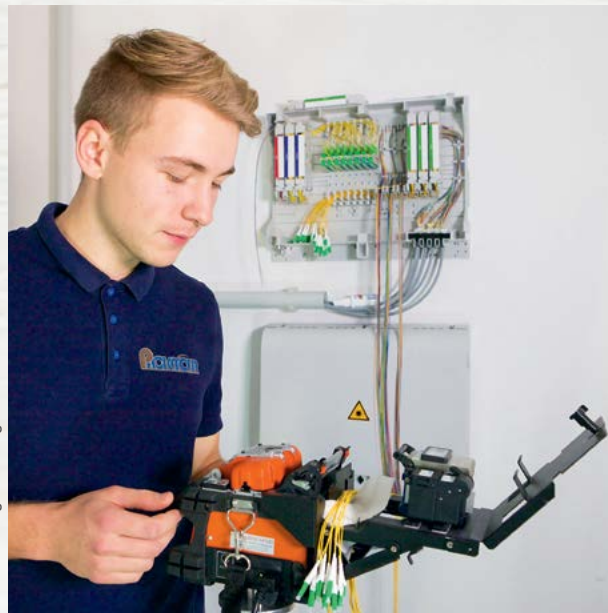
Wessels neue „Galloway x Hereford“-Wurstwaren

Aus Fleisch der begehrten Rinder von Frank Bieleesch aus Wrestedt

- „Galloway x Hereford“-Bregenwurst
- „Galloway x Hereford“-Bratwurst
- „Galloway x Hereford“-Currywurst
- „Galloway x Hereford“-Kopfwurst
- „Galloway x Hereford“-Mettwurst



30 Jahre Packmohr Energie- & Gebäudetechnik



1991 begann alles bei einem Stück Erdbeerkuchen. Per Handschlag einigten sich Otto-Wilhelm Oetzmann und Jörn Packmohr über die Firmenübernahme. Ganz klein hat für den damals 26-Jährigen alles begonnen – ein Schreibtisch im Schlafzimmer, ein PC und ein Firmenfahrzeug samt Anhänger. „Aller Anfang ist schwer, aber wir haben unseren Weg gemacht“, resümiert Jörn Packmohr, den seine Frau Anja von Beginn an tatkräftig unterstützte. „Neben dem Handwerksbetrieb zogen wir drei Kinder groß. Das war nicht einfach“, ist sich Anja Packmohr heute bewusst.

30 Jahre später nun sind die Kinder groß und teilweise in den Betrieb integriert. Aktuell besucht Sohn Tjark, der mit Auszeichnung ausgebildete Elektroniker, die Meisterschule in Oldenburg. „Es ist schön, mit dem eigenen Sohn die Firmenzukunft zu planen“, erzählt Jörn Packmohr sichtlich stolz.

EIN KOMPETENTES, ENGAGIERTES TEAM

Neben den Familienangehörigen verstärken Kristian Buske und Oliver Berlich seit Kurzem die Firma. Denn: Elektrotechnik ist aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken. Während Kristian Buske, im Bereich Energietechnik Experte für Brandmeldeanlagen und Smart-Home sowie Fachplaner auf dem Gebiet der Elektrotechnik, z. B. Photovoltaik, Wallbox (E-Mobilität), Kommunikationsmanagement oder Sicherheitstechnik, ist, hilft Oliver Berlich als Meister der SHK-Technik und Fachplaner bei der Gebäudetechnik weiter. Die kompetente Beratung, Planung und Installation innovativer Heizungstechnik, kontrollierte Wohnraumbelüftung

und schicke Bäder mit pfiffigen Gestaltungsideen sind Teil seiner Aufgaben. Gemeinsam führen sie alle Wünsche der Kunden zielorientiert, fachgerecht und schnell aus – von der Planung über die Umsetzung bis zum späteren Wartungsservice. Außerdem bildet Packmohr Energie- & Gebäudetechnik aus. In 30 Jahren machten bereits mehr als 20 Auszubildende in der Firma ihren Abschluss.

Auch die Mitarbeiter schulen sich noch regelmäßig weiter ... „Stillstand gibt es in unserer Branche nicht. Die technischen Entwicklungen fordern unsere Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue“, berichtet Anja Packmohr, die das Team auch als Gesundheitscoach unterstützt und so für eine gesunde Work-Life-Balance und die richtige Arbeitsatmosphäre sorgt. Das motiviert und so geht die Arbeit leichter von der Hand.

2 FIRMEN – 1 TEAM

Nach 30 Jahren geht Packmohr weiterhin neue Wege und trennte dieses Jahr – auf dem Papier – die Gewerke Energietechnik und Gebäudetechnik. „Die Qualität unserer Arbeit wird nicht leiden und gänzlich separieren lassen sich die beiden Zweige nie – das beste Beispiel ist das Smart Home. Doch auch projektbezogen ergänzen sich Gebäudetechnik und Energietechnik immer wieder“, weiß Jörn Packmohr

Wir sind stolz auf unser Team und möchten uns ganz herzlich für die letzten 30 Jahre bedanken,“ so Jörn Packmohr.





Die Post ist da

EDEKA Wessels Umbau beinhaltet auch neue Services. So steht Ihnen in Zukunft ein Postschalter zur Verfügung. Die Filiale im Markt bietet viele der postüblichen Dienstleistungen und das zu verlängerten Öffnungszeiten – so haben Sie auch nach Feierabend Zeit, ihre Post- und auch Lottoangelegenheiten zu erledigen.

„Sie können bei uns Pakete abholen, Briefe versenden, Porto kaufen und die ganze Bandbreite an Lotto und Bingo spielen. Der Unterschied ist, Sie können alles mit Ihrem Einkauf verbinden und das freitags bis 19 und sogar samstags bis 13 Uhr“, beschreibt Tanja Meyer. „Ich freue mich, dass sich diese tolle Möglichkeit geboten hat.“ Aktuell ist sie mit ihrer Kollegin Sylvia Köster am Schalter tätig, wird aber weitere Mitarbeiter in diesem Bereich anlernen, sodass immer jemand für Sie zur Verfügung steht.

Deutsche Post



Der neue Service:

- Montags bis freitags
von 7 bis 19 Uhr Post und Lotto,
samstags von 7 bis 13 Uhr
Post und Lotto
- Abgabe Pakete DHL und Post
- Briefe versenden
- Porto kaufen
- Lotto und Bingo spielen
- Tabakwaren

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.: (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.