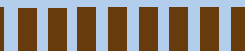


*Ihr Frischeparadies
für einen coolen Sommer!*

Qualität ist unser Versprechen!



Mattis Marktplatz



Liebe Kunden,

in diesem Fall wird es mir nicht langweilig, mich zu wiederholen. Denn nach wie vor war mein Schritt in die Selbstständigkeit und der Weg in Ihr Wrestdt der richtige. Nach wie vor bekommen wir viel Lob von Ihrer Seite. Es ist schön, wie Sie die Dinge, die wir hier bewegen, auch wertschätzen. Das zeigt sich am steigenden Zulauf. Was für uns natürlich von Vorteil ist, soll Ihnen natürlich zu selbigem gereichen. Denn mehr Kunden bedeuten mehr Nachfrage und Wünsche, die wir in einem stetig wachsenden Sortiment umsetzen können. Um diesem Umstand Rechnung zu tragen, haben wir nicht nur umgebaut – nein. Wir nehmen nun auch zusätzliche professionelle Hilfe in Anspruch, die dafür sorgt, dass Sie stets volle Regale vorfinden. Auch eine kommende Umstellung unseres Warenwirtschaftssystems auf das sogenannte Lunar wird sich positiv auf die Sortimentsentwicklung auswirken. So viel Auswahl gab es noch nie!

Also an dieser Stelle wiederhole ich mich gern und sage nochmals Danke für Ihr Vertrauen und Ihren Zuspruch. Dem füge ich aber auch weiterhin hinzu: Wir können nur noch besser werden, wenn Sie uns auch mit Ihrer Kritik helfen. Sprechen Sie mich oder die Kollegen bitte an, sollte Ihnen etwas auffallen, dass wir besser machen können, und wir setzen alles daran, dass nach Möglichkeit umzusetzen.

Nun bleibt mir, Ihnen viel Spaß beim Stöbern durch „Mattis Marktplatz“ zu wünschen.

Ihr Matti Wessel



PS: Was ist eigentlich Lunar?

Ein System. Viele Vorteile

Lunar EH ist ein Warenwirtschaftssystem, das Geschäftsprozesse auf der Einzelhandels-, Großhandels- und Zentralebene miteinander verzahnt. Es automatisiert und optimiert die Warenvorgänge im Markt über die gesamte Prozesskette: von der Bestellung über den Wareneingang, die Warenbewegung, die Kasse bis hin zur Inventur und zum Berichtswesen. Das birgt viele Vorteile. „Läuft Lunar, benötigen wir für Bestellungen und Listenführungen weniger Zeit und Platz für einzelne Artikelsegmente. Lücken im Sortiment werden minimiert und die Ausschussware reduziert. Beides können wir neuen Artikeln widmen, um unser Sortiment noch weiter auszubauen“, so Inhaber Matti Wessel überzeugt.



Im Team geht mehr

Matti Wessel zeigte sich schon im Vorwort erfreut, dass der Zulauf steigt. Doch das verändert natürlich auch die Situation im Markt. Mehr Kunden, bedeutet mehr Waren, bedeutet mehr Aufgaben. Die nimmt EDEKA Wessel gern an und geht in diesem Zuge neue Wege, um Ihnen wie eh und je zu bieten, was Sie suchen: Frische, Auswahl, Qualität, Service. So unterstützt seit Kurzem die Firma „Teamwork“ das Wessel-Kollegium.

Aus der Zusammenarbeit von EDEKA Wessel und „Teamwork“ ergeben sich klare Vorteile:

1. Das Mehr an Ware muss verräumt werden. Die Warenlogistik innerhalb des Marktes ist eine der Kernkompetenzen von Teamwork. Sie nehmen die Lieferungen auf, befüllen die Regale, vermeiden Regallücken und ermöglichen Ihnen stets die volle Auswahl.

2. Das Wessel-Team kann sich voll und ganz auf Sie konzentrieren. Dadurch, dass die Warenlegung übernommen wird, bleibt mehr Zeit für Kundengespräche, mehr Kassen können geöffnet werden, ein effektiverer Ablauf ist gewährleistet.

„Ich freue mich sehr über das Vertrauen unserer Stammkunden und besonders über die vielen neuen Gesichter, die wir hier begrüßen dürfen. Da wir auf Service, Freundlichkeit und unser Sortiment den Fokus legen, ist die Unterstützung von Teamwork ein Segen. Dann können wir uns eben darauf konzentrieren, während die Logistik im Hintergrund reibungslos läuft“, meint Matti Wessel.



WIR FÜLLEN IHRE REGALE

Über Teamwork

Teamwork Instore Services ist ein bundesweit agierender Dienstleister, der seit 32 Jahren den Handel unterstützt. Rund 7.500 Mitarbeiter übernehmen an 966 Standorten in Deutschland die Instorelogistik von der Annahme der Waren über die Verräumung bis zur Präsentation auf der Fläche. Die Komplettübernahme ganzer Abteilungen, Umbauarbeiten und individuelle Beratung rund um das Thema Logistik gehören ebenfalls zum Portfolio des in Sankt Augustin beheimateten Unternehmens.

Sie möchten mehr erfahren? Auf www.teamwork-germany.de werden Sie fündig.



Die Heideregion Uelzen ist Öko-Modellregion

Bio liegt im Trend, Regionalität steht beim Verbraucher ebenfalls oben auf der Einkaufsliste. Da ist es doch logisch, beides zu vereinen im ÖRRe. So nennt sich das Öko-Regional-Regal, das im September bei EDEKA Wessel einziehen soll. Im ÖRRe finden die Kunden zukünftig öko-regionale Produkte und landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Öko-Modellregion Heideregion Uelzen.

Öko-Modellregion? – Seit April 2020 ist Uelzen eine der drei ersten niedersächsischen Öko-Modellregionen (ÖMR), die es sich zu Aufgabe gemacht haben, den Ökolandbau in Niedersachsen zu fördern (siehe Infokasten). Zum Jahreswechsel kam mit Hannover die vierte dazu und die nächsten drei Öko-Modellregionen stehen bereits in den Startlöchern.

„Für mehr regionales Bio“

Unter diesem Motto steht das Gesamtkonzept der ÖMR Heideregion Uelzen – das ÖRRe ist aus Sicht der Projektmanagerinnen Christiane Kania-Feistkorn und Eva Neuls ein Herzstück für das Ziel, mehr regionale Bioartikel in der Region anbieten und sichtbar machen zu können: „Wir haben schon eine wirklich vielseitige Produktpalette, die hier vor Ort angebaut oder produziert wird. In

der Begleitbroschüre finden Interessierte rund 50 Porträts unserer Öko-Aktiven mit Informationen zu Betrieben, den Anbaukulturen, Tierhaltung und weiterverarbeiteten Produkten.“ Ein Drittel der Betriebe vermarktet zukünftig auch über das ÖRRe im EDEKA Wessel, einer von bisher acht Standorten für das Öko-Regional-Regal. „Hier lassen sich verschiedene Aspekte miteinander verbinden“, sind sich die Projektmanagerinnen sicher. „Wir bringen hochwertiges regionales Bio in die ‚Dörfer‘. Vorrangig sind EDEKA-Märkte in den Samtgemeinde-Standorten Partner neben den vier Bioläden im Landkreis. Wir möchten mit dem ÖRRe einen repräsentativen Querschnitt an Bio-Lebensmitteln aus unserer Region auf einen Blick sichtbar machen und die Verbraucher dabei unterstützen, wirklich biologisch und regional einzukaufen.“ Regional ist bisher kein geschützter Begriff. Unternehmen wie Marketing-Strategen definieren den Raum der Regionalität nach eigenem Empfinden und Bedürfnissen. „Deshalb ist es uns wichtig, mit unserem ÖRRe das Thema der Regionalität im Sinne unserer Region gezielt in den Fokus zu setzen. Auch auf unserer Website oeko-fuer-uelzen.de wird das vielseitige Bioangebot, das hier im Landkreis produziert wird, im digitalen ÖRRe sichtbar. Hier findet sich zusätzlich zu den im ÖRRe angebotenen Produkten unabhängig von Saison und Verfügbarkeit die ganze Palette, die über das Jahr auch im „echten“ Regal auftauchen kann.



Mit über 50 Ökobetrieben und über 3.600 Hektar Ökofläche weist die ÖMR Uelzen derzeit einen Flächenanteil von rund fünf Prozent auf (Stand 2020). Kernziel der Öko-Modellregionen ist die Steigerung des regionalen Anteils ökologisch wirtschaftender Betriebe. Der bisherige Aktionsplan Ökolandbau hat eine Steigerung auf 10 % bis 2025 vorgesehen. Die niedersächsische Landesregierung hat sich nach Abschluss der Vereinbarung zum niedersächsischen Weg gemeinsam mit den Umweltverbänden und der Landwirtschaft ein neues, darauf aufbauendes Ziel gesetzt: 15 % Ökolandbau bis 2030.

ÖRRe bringt regionale Bio-Produkte gebündelt in den EDEKA Wessel!





ÖKO
MODELL
REGION

HEIDE
REGION
UELZEN



Auch im Bereich Bio-Bildung ist die Ökomodellregion Heide-region Uelzen in Bewegung: Gemeinsam mit der Kreisvolkshochschule Uelzen-Lüchow-Dan-nenberg und dem ÖKORegio e.V. hat sie das Seminarprogramm „Uelzen ackert! – biogärtnern im Hausgarten“ auf die Beine gestellt. Mehr dazu unter www.oeko-fuer-uelzen.de/veranstaltungen/ und www.allesbildung.de/

Die Öko-Modellregion Heide-region Uelzen wird mit bis zu 60.000 Euro pro Jahr bis Ende 2022 vom Land unterstützt. Auch die Lokale Aktionsgruppe der LEADER-Heide-region Uelzen fördert das Projekt mit bis zu 60.000 Euro während des Projektzeitraums. Ziel ist die Stärkung des Ökolandbaus und der nachgelagerten Wirtschaftszweige für regional-ökologische Wertschöpfungsketten in der Region Uelzen. Projektträgerin ist die Bezirksstelle Uelzen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, die gemeinsam mit engagierten Akteuren aus der regionalen Öko-Wirtschaft das Konzept entwickelt hat.

Bei Interesse, Fragen oder Ideen rund um das Projekt Ökomodellregion Heide-region Uelzen können sich Interessierte gerne beim Team der Ökomodellregion Heide-region Uelzen per E-mail eva.neuls@lwk-niedersachsen.de und christiane.kania-feistkorn@lwk-niedersachsen.de bzw. unter 05 81-80 73-130 und -164 melden. Weiterführende Infos gibt es auch unter www.oeko-fuer-uelzen.de.



Eine Bratwurst, die ihresgleichen su



Grillzeit! Der Weg aller Freunde der Freiluftküche ist klar: erst einmal zu EDEKA Wessel. Die Theke bietet von Klassikern wie Nacken und Bauch bis hin zu den außergewöhnlichen Gaumenschmeichlern der EDEKA-Prime-Cut-Serie und natürlich den Galloway-Hereford-Premiumzuschnitten von Frank Bieleschs Freiluft-Rindern alles. Da sind Geschmack und Qualität gewiss und Ihre Geschmacksknospen werden Ihnen für diese Auswahl danken. Doch es gibt mehr Außergewöhnliches im Wesselschen Angebot: die Galloway-Hereford-Bratwurst. Ihr Hersteller Christian Schulz von „C&C Fleisch- und Wildveredelung“ berichtet im Interview.

Herr Schulz, könnten Sie sich selbst kurz vorstellen?

Ich bin Stadensener und leidenschaftlicher Fleischer. Schon als Kind war ich immer bei den Hausschlachtungen auf unserem Hof dabei. Also begann ich nach der Schule eine Ausbildung zum Fleischer bei Kudritzki und schloss darauf meinen Meister an. 23 Jahre war ich bei Hencke in Bad Bevensen tätig – bis mich die Selbstständigkeit rief. Als „CS Lüderwurst“ konnte ich mich selbst verwirklichen – auch abseits des Standards Wurst herstellen. Im März schloss ich aus Personalmangel und biete mein Können seitdem anderen als „C&C Fleisch- und Wildveredelung“.

Wie genau kam es zu der Kooperation mit EDEKA Wessel?

Schon zu „CS“-Zeiten bot mir Frank Bielesch nach der Schlachtung seiner Galloway-Hereford-Rinder, deren Fleisch für die Theke von EDEKA Wessel bestimmt war, Restschnitte an. Daraus sollte ich etwas zaubern. Nichts mache ich lieber – erst recht mit so gutem Fleisch. Die Rinder sind ganzjährig draußen und erhalten gutes Futter. Haltung, Rassen und Züchtung ergeben wunderbare Struktur- und Geschmackseigenschaften. Daraus haben wir verschiedene Produkte entwickelt: Currywurst, Kopfwurst, Salami und eben auch die Bratwurst (s. kleines Bild).

Beschreiben Sie die Bratwurst näher.

Das Fleisch gebe ich in den Wolf und später in den Cutter. Eis im Brät verhindert ein Verbrennen oder Gerinnen des Eiweißes. Die Masse wird mit Majoran, Kümmel und verschiedenen geheimen Zutaten gewürzt und in Därmen portioniert. Die Würste gehen etwa 45 Minuten bei 76 Grad in den Kochschrank. Sie kühlen ab, werden verpackt und gehen in den Verkauf. Das Ergebnis sollten Sie probieren!



Kräuter und Dips

aromatisch und lecker



Salbei – hocharomatische Wohltat

Aromen: diverses Aromenspiel von erfrischend bis kräftig-herb, hält kurzfristig hohen Temperaturen stand
Klassisch: Saltimbocca alla romana
Grilltipps: Salbeimarinade (siehe unten) auf Kalb oder Schwein und einige Stunden darin marinieren.



Basilikum – typisch italienisch

Aromen: pfeffrig-frische Nuancen, unverkennbarer Duft
Klassisch: wunderbar kombiniert mit Tomate und Mozzarella
Grilltipps: auf Lachs mit Olivenöl und Zitronenspritzer; verbrennt schnell, daher Zutaten erst auf dem Teller auf das Grillgut geben.



Rosmarin – ein Hauch des Südens

Aromen: herb-bitter und kräftig-würzig, sparsam einsetzen
Klassisch: für Folienkartoffel mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch
Grilltipps: Die festen Blätter halten etwas Hitze aus und können schon auf dem Rost das Steak aromatisieren. Mit Öl auch als Würzpinsel (siehe unten) einsetzbar.



Thymian - ein Gruß vom Mittelmeer

Aromen: leicht herb, getrocknet intensiver. Entfaltet sein Aroma beim Erhitzen mehr und mehr
Klassisch: als Zutat von Kräuter der Provence, für Geschmortes.
Grilltipps: Eignet sich für Schweinemedallions und als Thymianbutter (siehe unten) in gegrillten Pilzen.



Oregano - mehr als Pizza

Aromen: angenehm herb und vollmundig, getrocknet intensiver, verliert beim Garen kaum Aroma
Klassisch: auf der Pizza und in typisch italienischen Tomatensaucen
Grilltipps: Vielseitig in Marinade oder gemeinsam mit Zitrone auf Hähnchenbrust.



Thymianbutter

Lassen Sie einen halben Block Butter bei Zimmertemperatur weich werden. Zupfen Sie die Thymianblätter so gut es geht vom Stiel und zerhacken Sie diese sorgfältig. Vermengen Sie sie zusammen mit Salz, Pfeffer, dem Saft einer halben Zitrone und drei, vier Zesten sowie einer kleinen Prise Zucker. Abschmecken und kühl stellen.



Salbeimarinade

Zerstoßen Sie zwei große Knoblauchzehen, grobes Salz, bunten Pfeffer sowie zwei Handvoll Salbei in einem Mörser. Geben Sie vier Esslöffel Olivenöl hinzu und rühren mit dem Stößel erneut kräftig um. Grillgut einige Stunden im Beutel oder Tupper marinieren.



Kräuterpinsel

Nehmen Sie jeweils drei bis vier Stiele Rosmarin, Thymian, Salbei, Oregano und Basilikum und binden diese im unteren Drittel zu einem Strauß. Mörsern Sie Knoblauch mit Salz und Pfeffer und geben vier Esslöffel Olivenöl hinzu. Tauchen Sie den Kräuterpinsel in die Olivenöl-Mischung und bespinseln Sie das Grillgut, während es auch dem Grill gart.

Rezepttips:

cht

an der Frischetheke
E
Wasser

Exoten zum Greifen nah ...

Sommer, Sonne, Ferienzeit und Urlaub, Erfrischungen, Säfte und Cocktails – alles, was dieser Tage so schön ist, vereinen die Exoten. Eine Melone aus dem Kühlschrank ist eine Wohltat. Ein Cocktail auf Eis mit einem Schuss Mangosaft hebt die Stimmung, eine Kokosnuss, am Strand mit dem Strohalm zu leeren, ist Urlaubsfeeling pur. Und wieso nicht einmal etwas anderes probieren als Beeren. Wem diese Vorstellungen gefallen, der sollte mal im Wessel-Markt vorbeischauchen. Die Vielfalt südländischer Früchte wie Mangos, Maracujas, Kokosnüsse, Bananen, Kaki, Ananas und Physalis ist sagenhaft. Was diese süßen und gesunden Leckereien können, erfahren Sie hier:



Ananas



Die Ananas sieht schon von außen gut aus; doch auch innen überzeugt sie. Jede Menge Mineralstoffe, viel Vitamin C, kaum Fett und Kalorien – all dies sind neben dem Geschmack die tollen Vorzüge der Ananas. Den optimalen Reifegrad hat eine Ananas übrigens erreicht, wenn sich die Blätter einfach von der Frucht lösen lassen.

Genusstipp:

Toast Hawaii kennen die meisten, aber Sie sollten mal eine Ananas mit braunem Zucker oder Honig grillen – köstlich!

Banane

Die Banane ist gefühlt schon ein Klassiker und in nahezu jeder Küche zu finden. Das hat seinen Grund. Die Frucht ist schön sättigend und dabei hat sie kaum Fett. Sie liefert dem Körper B- und C-Vitamine, viel Magnesium und Kalium sowie gesunden Fruchtzucker, der schnell und gut vom Blut aufgenommen wird. Außerdem sind die Bananen praktisch und natürlich verpackt und damit die optimale Frucht für unterwegs.

Genusstipp:

An heißen Sommertagen ist eine zerkleinerte Banane, mit einem Löffel Vanilleeis und 350 ml Milch gemixt, ein erfrischend-leckerer Shake.



Avocado



In der „Butter des Waldes“ steckt – wie der Beiname verrät – einiges an Fett. Allerdings macht sie keinesfalls dick, sondern unterstützt den Stoffwechsel und kann damit beim Abnehmen helfen.

Darüber hinaus sind die Avocados ein fantastischer Kaliumlieferant und damit ein Unterstützer aller Körperzellen, der Nerven und der Muskeln. Guacamole ist ein Avocadoklassiker, man kann sie grillen, damit backen und so vieles mehr

Genusstipp:

Bei Avocado denken viele gleich an Guacamole, aber auch im Salat mit Tomaten, Quinoa und weiteren Gemüse ist die Beere köstlich.





Mango



In Indien gibt es etwa 1000 verschiedene Mangosorten. Allen gemeinsam ist der flache Kern. Doch es steckt weit mehr in ihr. Eine Portion Mango deckt den Tagesbedarf an Provitamin A, welches unter anderem die Zellerneuerung der Haut unterstützt. Zudem liefert die Portion noch drei Viertel der benötigten Tagesmenge an Vitamin C. Ein Muss für jeden gesundheitsbewussten Genießer. Mal abgesehen davon, dass sie einfach köstlich sind.

Genusstipp:

Mangos schmecken pur und zerstückelt im Naturjoghurt herrlich. Doch auch als Salsa mit Limettensaft, Paprika, Chiliflocken, Knoblauch und Öl unterstützt sie Gerichte mal anders.

Kokosnuss

Die Kokosnuss ist bei einer Diät sicher nicht die richtige Wahl. Aber sie schmeckt so gut und bietet stattdessen einen sehr hohen Anteil an gesunden Ballaststoffen. Das Kokosnusswasser, welches besonders in den Trinkkokosnüssen, die noch unreif geerntet werden, vorkommt, ist hingegen nahezu fettfrei und ein guter alternativer Flüssigkeitslieferant im Sommer. Kokosnüsse sind pur, als Backzutat oder in asiatischen Gerichten ein Genuss.

Genusstipp:

Nutzen Sie Schale und Wasser der Kokosnuss als Basis für einen sommerlichen Drink, indem Sie Ananasstücke und Saft, Orangensaft, Orangenlikör, Wodka und Minzeblätter ergänzen und die halboffene Nuss zufügen. Schirmchen und Prost.



Physalis



Hübsch verpackt präsentiert sich orange-lauchtende, kirschengroße Physalis oder Kapstachelbeere. Sie klein, aber oho, denn in ihr steckt viel zellschützendes Vitamin A und Vitamin C. Ihr Geschmack ist süß-säuerlich. Darüber hinaus wurde sie in ihren Ursprungsländern seit jeher gern als Heilmittel genutzt – als Wundpflaster, bei Magenbeschwerden sowie Harnwegserkrankungen.

Genusstipp:

Erfrischung gefällig? Geben Sie einige halbierte Physalis in einen Punsch mit Prosecco, einem Schuss Williams-Christ-Schnaps, Birnenstücken, Zucker und Zitronensaft.



Disfrute de su comida!

Tapas sind geniale Leckereien aus der spanischen Küche, die gern zu Bier oder Wein gereicht werden. Sie eignen sich als optimales Fingerfood für feierliche Abendgesellschaften, Partys oder ein lockeres Treffen. Sie lassen sich meist mühelos vorbereiten. Ein Glas Sangria setzt der Stimmung garantiert die Krone auf.



Salud! Sangria!

Zutaten:

- 3 unbehandelte Orangen • 3 Äpfel
- 50 g Zucker • 50 ml Orangenlikör
- 50 ml Brandy • 1,5 l spanischer Rotwein
- Eiswürfel • Minze zum Garnieren

Zubereitung: Orangen waschen und in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse herauschneiden. Anschließend in Spalten schneiden. Orangen und Äpfel mischen, mit Zucker bestreuen und mit Orangenlikör und Brandy beträufeln. Etwa 30 Minuten in einem großen Glasgefäß ziehen lassen. Früchte mit spanischem Rotwein auffüllen. Sangria gut kühlen. Zum Servieren wahlweise Limettenscheiben, Minze und Eiswürfel ins Glas geben.



... anschneiden, kurz rösten und mit einem Dip und Tapas genießen



Vielfalt gewinnt, z. B. mit Oliven, gefüllten Pfefferonen, getrockneten Tomaten und spanischen Wurst- und Käsespezialitäten wie dem Fuet Iberico von EDEKA mit hohem Iberico-Schweinefleisch-Anteil



Olivenbrot

Tapas

Mangez comme dieu en France!

Die französische „Haute Cuisine“ genießen Reisende gern in schönen Restaurants. Aber auch in der „geerdeten Küche“ zelebrieren Franzosen ihre *jouissance de la vie*: Ratatouille, Bouillabaisse, Coq au vin oder Boeuf bourguignon sind weit über die Grenzen beliebt. Genießen Sie Ihren Sommer „wie Gott in Frankreich“: Bon appétit!



Elsässer Flammkuchen

Zutaten:

- 600 g Weizenmehl • 1/2 Hefewürfel • 300 ml Wasser • 1/2 TL Zucker • 6 EL Öl • 2 TL Salz • 3 rote Zwiebeln • 250 g Speckwürfel • 250 g Schmand • 150 g Crème fraîche • 1/2 TL Pfeffer • 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung: Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen. Darauf mit Mehl, Salz und Öl in einer Schüssel verkneten und zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Schmand und Crème fraîche mischen, salzen, pfeffern. Schnittlauch hacken und die Hälfte zur Creme geben. Hefeteig vierteln, erneut kneten, ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Creme und je ein Viertel des Specks und der Zwiebeln auf den vier Teigfladen verteilen. Im Ofen bei 250°C für 10 bis 12 Minuten backen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.



Le vin!

Guter Wein, gutes Essen und Gesellschaft sind unzertrennlich in Frankreich. Matti Wessel empfiehlt: Bordeaux M. Rolland 2019, ein tiefdunkles Rubinrot im Glas mit Noten dunkler Beeren und Anflügen von Schokolade.



La frommage!

Ein Käse zum richtigen Wein: „Profite de la vie“ über den Gaumen. Versuchen Sie den Chaumes oder den Brie Couer de Lion, cremige Weichkäse mit schmelzender Textur und unvergleichlichem Geschmack.



Fáte san tous theoús ston Ólympo!

Unverzichtbare Lebensmittel bei einem griechischen Essen sind hochwertiges Olivenöl, Kräuter, natürlich Knoblauch, häufig Schafs- und Ziegenfleisch sowie Fisch und Meeresfrüchte. Typische Beilagen sind Kartoffeln, Reis, Kritharaki (kleine Nudeln in Reisform) oder frisches Weißbrot mit Fetakäse und Oliven.



Griechische Hirtensuppe

Zutaten:

- 1 kg Lammfleisch • 500 g Speck • 2 gr. Zwiebeln • 3 Knoblauchzehen • 5 Tomaten • 2 Paprika • 1 ½ l Brühe • 300 ml Sahne • 250 g Feta • ½ Bund Petersilie • 3 Blätter Salbei • Paprikaflocken • Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Fleisch und Speck kleinschneiden, Knoblauch hacken, Zwiebeln fein würfeln. Erst Fleisch, später Speck, Zwiebeln und Knoblauch in Öl in einem großen Topf anbraten. Mit Brühe ablöschen und köcheln lassen. Weiteres Gemüse entkernen, würfeln, in den Topf geben und 15 Minuten köcheln. Sahne zugeben und mit Gewürzen und Kräutern würzen. Zuletzt Feta einbröseln, ziehen lassen und servieren.



... ist ein aus Schafs- teilweise auch Ziegenmilch in Salzlake gereifter Käse, dessen Herstellung in Griechenland schon seit dem Altertum bekannt ist.

Feta



... gehört zu Griechenland wie das Bier zu Deutschland. Und auch dem Anisschnaps können Sie mit etwas Zitronenlimonade und einem Schuss Grenadine einen sommerlichen Kick verleihen.

Ouzo



Grias di! Schlemmen wie in Südtirol!

Auch wenn die Südtiroler Küche italienisch ist, entfernt sie sich doch von der typisch italienischen. Sie zeigt deutliche Einflüsse sowohl des Italienischen, des Österreichischen, aber auch des Ungarischen. Dennoch steht ein Original – die Brettjause oder Marende – wie kaum ein anderes Gericht für Südtiroler Deftigkeit. Nach einem Spaziergang durch die Weinberge, einer Wanderung auf die Alm oder einer Fahrt entlang alpiner Serpentinaen schmeckt die Jause unter freiem Himmel besonders gut. Garantiert auch bei Ihnen auf dem Balkon oder der Terrasse!



Jausenbrett

eine mögliche Zutatenauswahl

Zutaten:

- Geselchtes (geräuchertes) Fleisch/Würste • Schweinsbraten • Trockenwürstel • Schinken- und/oder Speckvariationen • Käse nach Wahl • Leberstreichwurst • Schmalz (Grammelschmalz)
- hart gekochte Eier • frisch geriebener Kren (Meerrettich) • frisches Gemüse (Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen ...)

Zubereitung: Für die Brettjause die Schinken- und Speckvariationen sowie den Käse in dünne Scheiben aufschneiden. Die Selchwürstel in dünne Rädchen schneiden und gemeinsam dekorativ auf dem Holzteller anrichten. Die Aufstriche darauf drapieren und mit den geviertelten hart gekochten Eiern, dem frisch geriebenen Kren und in Stücke geschnittenem Gemüse garnieren. Dazu ein Brotkörbchen mit frischem Bauernbrot reichen.



Tiroler Speck

... ist der Hauptbestandteil einer jeden Brettjause. Nicht zu mager und nicht zu fett soll er sein; gut gewürzt, mild geräuchert und bis zu sechs Monate an der klaren Tiroler Bergluft gereift.



Der Obstbrand

... ist typisch für die Region: ein Obstbrand – aus Himbeere, Williams-Birne oder Marille – schmeckt süß, cremig und räumt auf. Wenn er auch nicht aus Tirol kommt, ist der Schlanderer Obstler aus dem Breisgau eine Empfehlung.



Ganz nach Bedarf beliebter Kommissionservice

Wer eine Feier plant, steht meist vor der Frage: Wie viel brauche ich wovon? Woher soll man das wissen, schließlich lassen sich Durst und Hunger der Gäste nicht im Vorfeld bestimmen.

EDEKA Wessels Ernährungsexperten aber haben zumindest langjährige Erfahrung in der Ausstattung mit Verpflegung und somit Mittelwerte. Teilen Sie Anlass und Gästeanzahl mit und das Team hilft mit Mengenangaben.

Alle weiteren Variablen deckt der Kommissionskauf von EDEKA Wessel ab. Sie bestellen und kaufen das, was Sie benötigen. Was nach der Feier noch unangebrochen ist, nimmt Ihr Markt gern zurück. Das gilt für Getränke und Trockennahrung. So sind Sie auf der sicheren Seite.

Fakten zum Kommissionskauf:

- Bestellen Sie vor
- Kaufen Sie Ihre geordneten Mengen – vor Ort oder Lieferung
- Feiern Sie
- Was ungeöffnet ist, kann zurück – 1:1
 - Ganze Kisten gekauft – ganze Kisten zurück – auch mischbar
 - Einzelflaschen oder -tüten gekauft – Einzelflaschen oder -tüten zurück
- Kein Mindestbestellwert
- Auf Kommissionswaren werden keine Rabattierungen gegeben oder Werbepreise angerechnet



Ran an den Tresen

Nachdem der Markt neu gemacht wurde und ganz besonders die Obst- und Gemüseabteilung eine neue modernere Aufmachung erhielt, zieht der Bedientresen nach. Auch dieser so wichtige und beliebte Bereich des Marktes wird im gleichen Design neu gestaltet. Noch in diesem Jahr starten die Umbaumaßnahmen. Sie werden keine Beeinträchtigungen erleben, sondern nur noch mehr Einkaufsvergnügen.





253 Tage rollte in der Fußballsparte des TSV Wrestedt/Stederdorf kein Ball im Rahmen von Pflicht- oder Freundschaftsspielen. Das lange Warten hat ein Ende, die aktuelle Situation lässt Breitensport so gut wie ohne Einschränkungen zu – sehr zur Freude der Wrestedter Fußballer! Neben den beiden Herrenmannschaften zählen eine Bambini-, U-8- und U-17-Mannschaft zur Sparte. Besonders bei den Bambini freut man sich immer über Zuwachs in Form von neuen Gesichtern: Kinder im Alter von vier bis sieben Jahren sind herzlich eingeladen, montags zwischen 16:30 Uhr und 17:30 Uhr zum Schnuppern vorbeizukommen.

Das Herzstück des Vereins bilden die Wrestedter Fans. Wozu sie in der Lage sind, haben sie erst kürzlich bewiesen: Um ein Zeichen gegen Rassismus und Diskriminierung zu setzen, sammelte der Spartenvorstand Spenden für eine Bande. Die Beteiligung von 110 Spenderinnen und Spendern übertraf die Erwartungen deutlich und ermöglichte es, die angedachte Länge von 7,50 Metern zu verdoppeln. „Vielen Dank nochmal, ohne euch wäre in diesem Verein vieles nicht möglich!“, wendet sich der Schriftführer Eike Kirch hochofrennt an die Anhänger.

Die 1. Herren (Foto oben) spielt in diesem Jahr in der 2. Heide-Wendland-Klasse. Obwohl nach neun Monaten ohne Fußball einige Grundlagen wieder aufgearbeitet werden müssen, hat sich an den Ambitionen des Teams nichts geändert: Die 1. Herren möchte aufsteigen und hofft, eine Saison ohne Unterbrechungen spielen zu können.



Die Kooperation mit dem EDEKA-Inhaber Matti Wessel

Der TSV Wrestedt/Stederdorf hat den neuen EDEKA-Inhaber Matti Wessel als sehr angenehmen und großzügigen Kooperationspartner kennengelernt. Zuletzt stattete der EDEKA-Markt alle Spieler der 1. und 2. Herren mit einer Sporttasche aus. Dieser einheitliche Look kann sich grundsätzlich immer sehen lassen – die Spieler sind begeistert und bedanken sich an dieser Stelle noch mal herzlich für die Spende!





Linden-Apotheke
Bahnhofstraße 36
Telefon: 05802 / 290
Öffnung:
Mo. bis Fr. von 8 bis 12.30 Uhr sowie
Mo., Di., Do., Fr. von 14.30 bis 18 Uhr

Die Linden-Apotheke in Wrestedt

Die Gesundheit ist neben dem Glück und der Liebe wohl eines der wichtigen Standbeine des Lebens. Und damit Sie Ihre Gesundheit stets bewahren, steht die alteingesessene Linden-Apotheke in Wrestedt stets an Ihrer Seite.

Unweit unseres Marktes, der Sie mit gesunden Lebensmitteln, Pflastern und Vitamintabletten versorgen kann, ist das Apothekenteam der professionelle Ansprechpartner mit einem großen Portfolio rund um Ihr Wohlbefinden.

Vor Ort können Sie auf zahlreiche Leistungen der Experten vertrauen. Neben dem großen Angebot an Arzneien, Tinkturen und Cremes für jedweden Anwendungsbereich, an Verbandsmaterial und Wellnessprodukten bietet Ihnen die QM-System-zertifizierte Linden-Apotheke eine kompetente Beratung, Freundlichkeit und Services wie ein Botenfahrzeug, den Verleih von medizinischen Gerätschaften, Fachkontakte, die Anfertigung individueller Rezepturen, Hilfsmittel für Krankenpflege, Kundenkarten für attraktive Rabatte, Geschenkgutscheine sowie kostenlose Magazine und mehr.

Sie möchten mehr erfahren? Besuchen Sie die Linden-Apotheke vor Ort oder finden Sie auf der Internetseite www.linden-apotheke-wrestedt.de mehr Wissenswertes.

e-Bon

Seit Juli können Sie während Ihres Einkaufs in allen EDEKA-, Marktkauf- und Naturkind-Märkten der EDEKA Nord den neuen elektronischen Bon (eBon) erhalten. Einfach, digital und ohne Anmeldung. So haben Sie jederzeit den genauen Überblick über all Ihre Einkäufe und schonen die Umwelt nachhaltig.



Free Wifi im Markt

Sie möchten während des Einkaufs schnell die Zutatenlisten googeln, Nachrichten schreiben oder Näheres zu Produkten im Internet herausfinden? Dann nutzen Sie unser freies WLAN, anstatt Ihre mobilen Daten zu belasten.



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.