

12|2021



Öffnungszeiten  
zu den Festtagen:  
Heiligabend 7-12 Uhr  
Silvester 7-14 Uhr

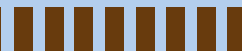
Wir wünschen  
ein frohes Fest ...

Qualität ist unser Versprechen!

... und einen  
guten Rutsch ins neue Jahr!



Mattis Marktplatz





# Liebe Kunden,

das Jahr neigt sich dem Ende zu und – wer hätte es gedacht – Corona begleitet uns noch immer. Ich möchte hier ein wenig das Vergangene Revue passieren lassen, mich dabei aber auf die positiven Aspekte konzentrieren und der Pandemie möglichst keinen weiteren Raum bieten. Zunächst möchte ich mit einem herzlichen Dankeschön beginnen. Denn all das, was wir in diesem Jahr gemacht und erreicht haben, wäre nicht möglich, ohne Ihr Zutun. Konkret haben wir Anfang des Jahres umgebaut, den Eingang sowie den Obst- und Gemüsebereich modernisiert und die Regale etwas neu strukturiert. Trotz der einschränkenden Vorgaben durch die Pandemie und trotz der baulichen Maßnahmen während des Einkaufs zeigten Sie sich verständnisvoll und hielten uns die Treue. Im Endeffekt hat sich das doch gelohnt, oder?

Auch bei der Umstellung des Warenwirtschaftssystems, das uns mehr Zeit für Sie beschert, und der verfrühten Schließung der Frischetheke – ebenfalls im Zuge einer Neugestaltung – waren Sie uns nicht böse, sondern sprachen uns im Nachgang Ihr Lob aus. Von solchen Kunden kann man nur träumen – oder können andere nur träumen.

Sie sehen, wir haben während des ganzen Jahres den Kopf nicht in den Sand gesteckt oder stagniert. Wir haben uns stattdessen weiterentwickelt. Auch im Hintergrund, indem wir neue Partner gewinnen konnten, neue Kooperationen wie mit der Öko-Modellregion geschlossen haben, neue Services entwickelt sowie Pfandspenden eingerichtet haben und einiges mehr. Unser nächster Schritt ist nun, all dies im kommenden Jahr zu festigen und zu etablieren.

Bis das nächste Jahr aber beginnt, heißt es, den Advent so richtig zu genießen. Machen Sie das Beste aus der Situation, entspannen Sie in ruhigen Stunden und gönnen Sie sich etwas – zumindest kulinarisch können wir an dieser Stelle behilflich sein, Tipps und Empfehlungen gibt es zahlreich im Heft und persönlich im Markt.

All denjenigen, die ich nicht mehr sprechen sollte, wünsche ich schon jetzt ein frohes Fest und einen guten Rutsch – vollgepackt mit guten Wünschen für das kommende Jahr. Alle anderen sehe ich ja hoffentlich noch das eine oder andere Mal im Markt.

Bis dahin  
Ihr Matti Wessel

*PS: Mein Team ist das beste der Welt.  
Vielen Dank für all euren Einsatz!  
Mehr gibt's persönlich! Danke euch!*



# Nikolaus-Aktion

Erlebt mit EDEKA Wessel  
eine schöne Nikolaus-Überraschung.  
Genauere Infos erhaltet ihr im Markt.  
Seit gespannt, was es am 6.12. geben wird

Liebe Kinder,  
gute Nachrichten, der Nikolaus hat auf seiner Reise um die Welt auch bei EDEKA Wessel viele schöne Überraschungen dagelassen. Er hat die Mitarbeiter um Hilfe gebeten, seinen kleinen Freunden in seinem Namen eine Freude zu machen. Das macht das Team um Matti Wessel nur zu gern und es hat sich eine schöne Aktion ausgedacht. Kommt einfach in den Markt, denn dort erfahrt ihr alles Weitere!



Der Nikolaus und das EDEKA-Wessel-Team wünschen einen frohen Nikolaus und schönen Advent.



Mit dem EDEKAlender bei EDEKA Wessel können auch Sie sich Wünsche erfüllen – auch wenn der Advent schon läuft, öffnen die Mitarbeiter noch täglich bis zum 24. Dezember ein Türchen. Dahinter verbirgt sich einer von 24 Preisen im Gesamtwert von 1 000 Euro. Füllen Sie einfach einen Teilnahmechein aus und werfen Sie ihn am Kalender ein. Am nächsten Tag erfahren Sie, ob Fortuna auf Ihrer Seite war. Den Preis kann der Gewinner gleich mitnehmen. EDEKA Wessel wünscht einen frohen Advent und viel Erfolg.

**ÜBERRASCHEND ANDERS!**  
**Der EDEKA-App Adventskalender**  
 Klopf, klopf ... „Wer ist da?“  
 24 Türchen zum Mitmachen, Gewinne sichern und Sparen!

EDEKA App herunterladen, registrieren, Lieblingsmarkt favorisieren und los geht's!

Wir ♥ Lebensmittel.

# „Ackern, so natürlich wie schon unsere Grosseltern“ Mehl der Esszutaten KG

Mehl ist eine der ursprünglichsten Zutaten unserer Ernährung und ein Grundnahrungsmittel. Eine der ältesten Getreidearten, aus denen Mehl gewonnen wird, ist Dinkel. Dinkelmehl enthält mehr und höherwertiges Eiweiß, mehr Vitamine und Mineralstoffe als helles Weizenmehl. Es schmeckt leicht nussig und hat einen höheren Ballaststoffgehalt. Kurz gesagt: Es ist gesund, lecker und kommt bei EDEKA Wessel in Bio-Qualität aus dem nahegelegenen Groß Thondorf. Hier wirtschaften die fünf Familien Selent, Gruss, Mennerich, Alvermann und Schulz auf dem gemeinsamen Bioland-Hof.



Der Claas-Mähdröschmaschine Matador Gigant: ab 1961 gebaut, 6 Zylinder, 87 PS, 5 Tonnen leicht. Im historischen Prospekt als „stärkster Claas-Mähdröschmaschine“ beworben, heute ein seltener Oldtimer. Sein Partner: ein Lanz-Bulldog-Traktor

Die Esszutaten KG produziert das Mehl in guter, alter Herstellungstradition. „Nicht alles zu jeder Zeit, sondern alles zu seiner Zeit“, ist das Motto, nach dem der Bioland-zertifizierte Hof in Groß Thondorf am Rande der Gohrde seine Lebensmittel produziert. Das gilt für das Gemüse und das Getreide, das saisonal angebaut wird – also immer nur dann, wenn die Natur es vorsieht. Aber es gilt ebenso für die Art und Weise, wie das Feld bestellt und abgeerntet wird. Denn auf dem Hof „Esszutaten“ kommen überwiegend die vorhandenen alten Maschinen, wie eben der Claas-Mähdröschmaschine oder der Lanz-Bulldog-Traktor, zum Einsatz. Beide charmanten Oldtimer sind nicht so groß, nicht so modern, aber auch nicht so schwer wie heutige Industriegeräte. So werden der Boden und eben auch die Ressourcen

geschont. „Das dauert etwas länger, aber es entschleunigt ungemein einzusehen, dass neben Sonne, Wind und Regen jedes Tun seine Zeit braucht“, finden die Landwirte. Das so geerntete Getreide wird dann auf noch traditionellere Art weiterverarbeitet: In der rund 200 Jahre alten Bardowicker Windmühle direkt bei Lüneburg mahlt Müller Eckhard Meyer den Dinkel schließlich zu Mehl – ganz klassisch und klimaneutral mit Windkraft.

Zunehmende Unverträglichkeiten sowie steigendes Gesundheits- und Umweltbewusstsein lassen die Nachfrage nach leckeren, gesunden und regionalen Produkten steigen. Weit weg von industrieller Landwirtschaft, bewirtschaften die fünf Familien ihren Hof „so natürlich wie auch schon unsere Großeltern ackerten“. Mit dem Bio-Mehl der „Esszutaten KG – biologische Ackergestaltung“ übernehmen Sie ein Stück dieses ursprünglichen und entschleunigten Lebensgefühls in Ihren Alltag.



In der 200 Jahre alten Windmühle produziert Müller Eckhard Meyer noch heute Mehl auf traditionelle Weise



## Das Mehl macht's viele Mehle, ein Backvergnügen



Der Winter ist die schönste Zeit zum Backen. Bereits im Kinderlied lernt Jeder, welche sieben Sachen dafür wichtig sind. Mehl darf natürlich nicht fehlen! Meist wird zum altbewährten Weizenmehl gegriffen. Doch es gibt noch mehr! Alternativen stehen vor allem bei Menschen, die unter einer Glutenunverträglichkeit leiden, hoch im Kurs. Beim Selbermachen gilt: Es muss nicht immer Weizen sein. Lassen Sie sich überraschen.

### Nussiges Allround-Talent: Dinkelmehl

Als Verwandter des Weizens wird Dinkel immer beliebter. Er enthält zwar viel hochwertiges Klebeeiweiß (Gluten), punktet aber mit super Eisen-, Zink- und Magnesium-Werten. Die nussigen Aromen kommen in süßen und deftigen Speisen toll zur Geltung.

+ Niedrige Type-Sorten lassen sich gut in Kuchen, Torten oder Kleingebäcken wie Keksen verarbeiten. Höhere Type-Zahlen sind optimal für würzige Adventsbrote.

### Natürlich gelb: Maismehl

Voller Stärke und eine großartige Basis zur Mehlherstellung: Maiskörner! Je nach Sorte kann das Produkt eine weiße, gelbe oder sogar bläuliche Färbung annehmen. Doch ob fein- oder grob gemahlen – dieses Mehl ist auch ohne Klebeeiweiße ein fantastischer Backpartner.

+ Maismehl ist glutenfrei! Es hat sich als eine beliebte Zutat für raffinierte Muffins beispielsweise mit Honig oder Ahornsirup verfeinert, bewährt.

### Saftig und dunkel: Roggenmehl

Viele Mineralstoffe, ein niedriger Eiweißgehalt und zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe zeichnen Roggen aus. Diese natürlich gute Kombination schmeckt – und zwar intensiv, mit einer leichten Säure.

+ Gemahlen, eignet es sich zum Backen von deftigen Broten wie dem Fruchtbrot im Winter. Es verleiht auch häufig dunkleren Mischbroten eine herzhaft Note.

### Gehaltvolles Kraftpaket: Buchweizenmehl

Sein Name erweckt den Anschein, es gehöre zur Weizenfamilie, doch dem ist nicht so. Die Samen der Buche haben eine einzigartige dreieckige Form, stecken voller Ballaststoffe und Eiweiße. Das Mehl ist ein toller Ersatz für das traditionelle Weizenmehl.

+ Es ist vollkommen frei von Gluten und ideal für köstliche Schokoladen-Kekse, Pfannkuchen und winterliche Waffeln.

### Varianten mit Pfiff: Vollkornmehle

Weizen, Roggen, Dinkel – bei der Herstellung aller Mehlvarianten werden die einzelnen Bestandteile des gereinigten Getreides mit vermahlen. Im Unterschied zu den Type-Mehlen ist hier auch die Schale mit dabei, unter der sich viele weitere Mineralstoffe und Vitamine verstecken. Daher liefern Vollkornerzeugnisse inhaltliche Pluspunkte für eine gesunde Ernährung.



# Lieblingsrezepte

## Empfehlungen unserer Mitarbeiter

### Bratäpfel

Roy Dräger: „Bratäpfel fand ich schon früher klasse und lecker. Die fruchtigen Aromen mit der süßen Vanille und dem Zimt begeistern mich noch heute.“



#### Zutaten

- 50 g getrocknete Cranberries • 1 EL Honig • 4 TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Kardamom • 1 Prise Nelkenpulver

#### Für die Vanillesauce

- 1 Vanilleschote • 300 ml Milch • 3 EL Zucker • 3 Eigelb

#### Zubereitung

Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. „Deckel“ mit Stiel von den Äpfeln schneiden. Kerngehäuse entfernen. Die restlichen Zutaten für die Füllung in einer Schüssel vermischen und gut verkneten.

Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und mit der Masse befüllen. Deckel wieder aufsetzen. 15 Minuten lang im Ofen backen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch, Schote, Mark und Zucker in einen kleinen Topf geben, kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.

Eigelbe in einem kleinen Topf mit einem Handrührer schaumig schlagen. Heiße Vanillemilch zugeben und wieder auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen weiter schlagen, bis die Sauce cremig wird und kurz aufkocht. Dann sofort vom Herd nehmen.

Äpfel auf einem Teller anrichten, Deckel abnehmen, mit der Vanillesauce begießen und den Deckel wieder aufsetzen. Warm servieren.



### Pflaumen-Blätterteig-Torte

Sylvia Köster: „Das ist ein herrlich frisches Rezept, das einen wunderbaren Ausgleich zu den deftigen Gerichten zu Weihnachten bietet.“



#### Zutaten

- 2 Blätterteige (Gut und Günstig) • 1 Glas Pflaumenmus (350 g)
- 600 ml Sahne • 2 Pckg. Sahnesteif • 3 Pckg. Vanillezucker

#### Zubereitung

Die Blätterteige nacheinander in einer Springform backen und abkühlen lassen. Einen Boden nach dem Backen in 12 Stücke zerteilen.

Den anderen Boden nach dem Abkühlen mit Pflaumenmus bestreichen, Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf dem Pflaumenmus verteilen. Die 12 Blätterteigstücke auf die Sahne legen – fertig.

Am besten im Kühlschrank aufbewahren. Kann sofort gegessen werden. Lecker!



Foto: Sylvia Köster / [www.haus21wohndeko.de](http://www.haus21wohndeko.de)

### Baumkuchen

Petra Lembrecht: „Auch wenn das Rezept Zeit und Geduld kostet, das Ergebnis ist ein Traum, den es bei mir jedes Jahr gibt.“



#### Zutaten

- 250 g weiche Butter • 250 g braunen Zucker • 6 Eier (Größe M)
- 100 g Marzipanrohmasse • 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 120 g Stärke

#### Für die Glasur:

- 200 g Zartbitter-Couverture

#### Zubereitung

Ofen auf Grillfunktion auf 200 Grad vorheizen. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb unter Butter-Zucker-Masse heben.

Marzipan grob raspeln und mit Eiweiß unterheben. Weizenmehl sowie Stärke durch ein Sieb hineinrieseln und verrühren.

Springform mit Butter einfetten. Etwas Teig in die Form geben und ausstreichen, sodass der Boden ca. 3–5 mm dick bedeckt ist. Im Ofen auf oberster Schiene für ca. 3–6 Minuten backen, bis der Teig leicht braun wird. Stets kontrollieren, da der Teig schnell verbrennen kann.

Auf die gebackene Schicht erneut eine Teigschicht ausstreichen und ebenfalls backen. Schritte wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Anschließend den Ofen auf 160 °C einstellen und für 6 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und ca. 2 Stunden lang auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Ausgekühlten Kuchen im Ganzen oder die einzelnen Stücke mit der geschmolzenen Kuvertüre glasieren. Im Kühlschrank ca. 20–30 Minuten lang abkühlen lassen und genießen.



### Panettone

Patricia Pohl: „Ich esse gerne vegan und habe auch diese vegane Panettone schon oft gebacken. Sie ist luftig, saftig und aromatisch zugleich.“



#### Zutaten

- 500 g Bio-Mehl (Typ 550)
- 1 Würfel Hefe
- 100 g Orangeat/Zitronat
- Mark einer Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 140 g Margarine bzw. vegane Butter
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale (bio)
- 1 TL abgeriebene Orangenschale (bio)
- ½ TL gehackten Kurkuma (für die Farbe)
- 50 g Maisstärke
- 180 ml Mandelmilch
- 40 g Pinienkerne
- 100 g Rosinen
- 1 Msp. Salz

#### Zubereitung

Hefe in einer Tasse lauwarmen Mandelmilch (Körpertemperatur) auflösen.

Mehl, Maisstärke, Hefegemisch, restliche Mandelmilch, Zucker, Margarine/vegane Butter, Zitronen- und Orangenschale, Vanillemark, Kurkuma und Salz vermischen und gut 5–10 Minuten durchkneten, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat. Dann in der Schüssel – mit einem Tuch zugedeckt – an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde lang aufgehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Jetzt die Früchte und die Pinienkerne unter den Teig kneten und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder eine Panettone-Backform aus Papier geben. Den Teig nochmals ca. 30 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen Backrohr auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den fertig aufgegangenen Panettone-Teig nun auf unterer Schiene ins Backrohr geben und etwa 50–60 Minuten lang backen. Nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche mit etwas Margarine/vegane Butter einstreichen, fertigbacken. Am Ende der Backzeit den veganen Panettone aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Quelle: [vegan.co.at](http://vegan.co.at)

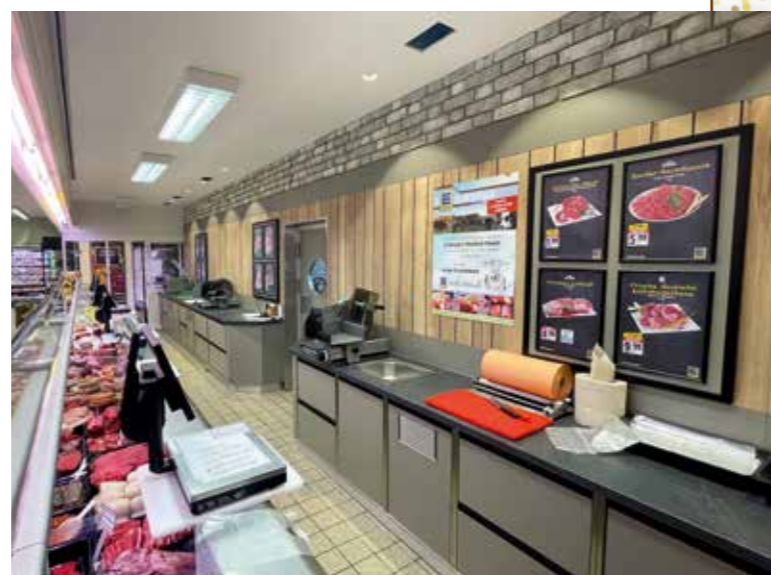


# Frischetresen modernisiert Käse - Wurst - Fleisch



„Das ist ein ganz neues Arbeiten“, entfährt es Angela Kramer, der langjährigen Mitarbeiterin an der Frischetheke. Und ja – schon sobald Sie die Obst- und Gemüseabteilung passiert haben, erblicken Sie den modern gestalteten, meterlangen Tresen. Weg sind die alten beige Kacheln, die überholten Fleischbilder an der Rückwand sowie die hellgelbe Fußleiste. Dafür zeigt sich der Bereich nun in warmes Holz gewandet – sowohl vorn unter der ebenfalls umstrukturierten Auslage, als auch im Hintergrund über den neuen Schneidetischen. Kurzum: Die gesamte Theke wurde umgekrempelt und neu gemacht.

„Das war ein ganz schöner Kraftakt. Innerhalb von vielleicht 30 Stunden haben wir mit den Baufirmen den Wandel vollzogen. Wir schlossen die Theke am Samstag etwas früher gegen 18 Uhr und haben dann bis Sonntag unter Hochdruck gewerkelt. Am Montag schon konnten wir das neue Design präsentieren. Und das kam wohl gut an, denn wir erhielten viele positive Reaktionen“, verrät Matti Wessel.



Unser Tipp

## Wildgeschichten von der Theke

Neben dem einfach herausragenden Galloway x Hereford-Fleisch von Frank Bielesch aus Wrestedt und den dazugehörigen Wurstprodukten von Christian Schulz legen wir Ihnen unsere neuen Wildprodukte von „C&C Fleisch- und Wildveredelung“ ans Herz.

Es steht bereits im Namen: die Wildveredelung. Was der erfahrene Fachmann Christian Schulz aus dem hochwertigen Wildfleisch regionaler Jäger zaubert, ist sagenhaft. Dank seines Know-how im Umgang mit dem Bret und den richtigen Gewürzen sind schmackhafte Wurstartikel entstanden. Fragen Sie nach der Mettwurst, dem Schinken, der Leberwurst und mehr vom Wild. Das Fachteam von der Theke berät Sie gern.



Achten Sie auf unsere Bestellflyer im Markt

# F E I N und festlich



OB GÄNSEBRATEN, REHRÜCKEN, WÜRSTCHEN MIT KARTOFFEL SALAT - ODER RACLETTE? DIE GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDEN, ABER JEDES DIESER TRADITIONELLEN GERICHTE ZU WEIHNACHTEN IST ETWAS BESONDERES. EINFACH IM INNENTEIL DIE GEWÜNSCHTE MENGE EINTRAGEN UND BIS ZUM

11. DEZEMBER 2021 AN DER BEDIENTHEKE IN IHREM EDEKA MARKT ABGEBEN.



EDEKA Nord



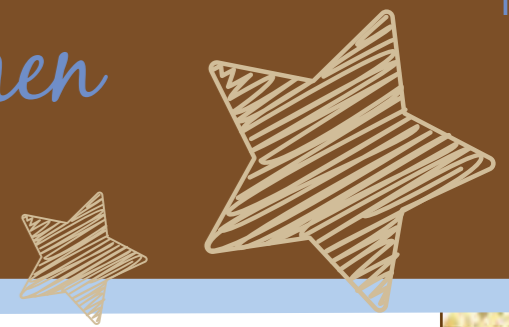
# Honig aus dem Wrestedter Umland Regional ist am Besten!

Claudia und Carsten Kruse sind ein berufstätiges Ehepaar. Als Ausgleich haben sich die Eheleute aus Groß Liedern ein wunderbares Hobby gesucht. „Vor vier Jahren las mein Mann von einem Imkerkurs in der Zeitung und fragte, ob wir nicht teilnehmen möchten. Ich dachte mir, dümmel wird man dadurch nicht (lacht). Leider war der Kurs ausgebucht, aber der Vorsitzende des Imkervereins gab uns dennoch schon einen Bienen-volk-Ableger und einige Tipps, sodass wir unser erstes Bienenvolk ziehen konnten. Kurz darauf belegten wir einen Kurs im Nachbarort“, beschreibt Claudia Kruse. Das ist vier Jahre her, und heute können die beiden nicht mehr ohne ihre Bienen. Die Imkerin beschreibt: „Die Arbeit

mit den Tieren ist dank dem monotonen Brummen irgendwie sehr entspannend. Außerdem ist es toll zu sehen, wie emsig die Bienen ihr Tagwerk erledigen – alles nur, um die Art zu erhalten. Schließlich werden sie nicht älter als etwa 30 bis 35 Tage.“ In den zwölf Völkern der Kruses, die im Garten, zwei weiteren Orten sowie im Sommer in den Rapsfeldern naheliegender Landwirte stehen, gibt es aber auch viel zu tun. Die Immen machen Honig, Bienenwachs und Propolis – so viele wunderbare Produkte von so kleinen Insekten. Da die Familie davon erfuhr, dass Matti Wessel sehr gern regional handelt, sind sie mit der letzten „Ernte“ in den Markt gegangen und konnten den Inhaber sofort überzeugen. So haben auch Sie nun die Möglichkeit in den Genuss heimatischen Honigs zu kommen. Probieren Sie, wie die Frühjahrsblüten, die Raps- und Sommerblüten (flüssig und cremig) Ihrer Heimat als Honig schmecken – nämlich rein und goldig, denn anders darf es laut Vorgaben auch gar nicht sein.



# Salzweyeler Baumkuchen Köstliche Tradition



Der echte Salzweyeler Baumkuchen entsteht nach dem Traditionsrezept von 1808. Durch seinen unveränderten aromatischen Geschmack erfreut sich das Original auch heute noch größter Beliebtheit. Das Geheimnis seiner Einzigartigkeit liegt in der aufwendigen Zubereitung. In reiner Handarbeit hergestellt, kommen nur beste Zutaten in den Teig: Frische Eier, Mehl, feine Butter, Zucker sowie edle Schokolade bringen dieses einmalige Geschmackserlebnis hervor.

Mit viel Liebe wird die Baumkuchenmasse in einer dünnen Lage auf eine Walze aufgetragen, welche sich vor einer offenen Flamme dreht. Sobald die erste Schicht die richtige Konsistenz erreicht hat, wird die nächste aufgetragen. Auf diese Weise entstehen auch die für den Baumkuchen typischen Ringe – natürlich wild in unregelmäßiger Form. Daran ist der echte, in Handarbeit hergestellte Salzweyeler Baumkuchen zu erkennen. Probieren Sie das Unikat, das schon Kaiser und Könige erfreute. Ein Hochgenuss für die Sinne!



# Red Rhino Nüsse für den guten Zweck

Nüsse sind lecker und gesund! Aufgrund der enthaltenen Omega-3-Fettsäuren empfiehlt es sich, täglich eine Handvoll davon zu verzehren. Mit den Erdnüssen, Mandeln, Pistazien sowie Hasel- und Walnüssen von Red Rhino können Sie sich etwas Gutes tun und gleichzeitig den Lebensraum von Nashörnern in Afrika retten.

Die Marke „Red Rhino“ mit ihren Premium-Nüssen in der Schale engagiert sich in Kooperation mit dem Zoo Karlsruhe und dessen Artenschutzstiftung für den Schutz der riesigen Wildtierherden und für das Gleichgewicht zwischen Natur und Mensch in der nördlichen Masai Mara, ohne die Kultur der dort lebenden Masai zu zerstören. Die Masai Mara und die Serengeti zählen zu den größten Großwildgebieten unserer Erde. Dieses empfindliche Ökosystem ist durch Bevölkerungszuwachs und die intensive Landnutzung gefährdet. Unterbricht man die Routen der Tiere zu ihren Nahrungsquellen, sterben sie aus. „Red Rhino“ möchte wichtige Wanderkorridore schaffen, um das Überleben der Tiere zu sichern.

Jedes Kilo „Red Rhino“-Premium-Nüsse schützt einen Quadratmeter.



# Pfandspendenaktion die Erste

Pfandspendenaktionen sind ein sehr schöner Weg, um Gelder für soziale Projekte, für Bedürftige, ehrenamtliches Engagement oder Vereine zu generieren. Viele, die mögen, geben jeweils ein bisschen – in diesem Falle ihren Flaschenpfand. Wenn es manchmal nur die 8 Cent für die Glasflasche sind, so ist das Ergebnis doch erstaunlich. Zuletzt sammelte EDEKA Wessel für den Verein Dorfleben, der wirklich viel für den Ort macht: Märkte, Streuobstwiesen, Wanderpfade etc. Als bald möchte Matti Wessel die Bons auszählen und ist sich sicher, dass einiges zusammengekommen ist. Ein großes Dankeschön. Die Vereinsvorsitzende Melanie Schabert sagt: „Es gibt so viele Ideen, wofür wir die Gelder einsetzen könnten. Sicher ist, dass es letztlich allen Bürgern zugute kommen soll.“



# Pfandspendenaktion die Zweite

Alle kommenden Spenden sollen nun für die DRK-Kindertagesstätte Wrestedt gesammelt werden. Die Kleinen freuen sich mit Sicherheit über das eine oder andere neue Spielgerät – speziell über Fahrzeuge für den Außenbereich. Gern würde die Leitung auch Bänke um den Schnullerbaum aufstellen. Helfen Sie weiter fleißig mit.



## Wir für euch und ihr für uns

- Ihr arbeitet gemeinnützig und seid auf Spenden angewiesen?
- Euer Verein ist eine Institution in der Region und benötigt neue Ausstattung?
- Ihr plant eine Aktion für die Region?

Lasst es uns wissen und wir starten eine Kooperation, helfen euch mit den Kunden durch Pfandspenden weiter oder sponsern euch – finanziell oder mit guten Lebensmitteln.

Meldet euch persönlich im Markt oder schreibt eine Mail an [info@edeka-wessel.de](mailto:info@edeka-wessel.de)

Das Miteinander in einer Gemeinschaft ist von Geben und Nehmen geprägt. Jeden Tag begrüßt das Team von EDEKA Wessel Menschen aus der näheren Umgebung. Dafür möchte der Markt etwas zurückgeben.

# Die Johanniter-Weihnachtstrucker Jedes Paket ist ein Zeichen Hoffnung



Aktion am 4.12.



Hinweis: Um Enttäuschungen zu vermeiden, werden einheitliche und gleichwertige Päckchen gepackt!

### Packliste für ein Weihnachtstruck-Päckchen

- 1 Geschenk für Kinder (z. B. ein Malbuch oder -block und Malstifte)
- 1 kg Nudeln
- 1 kg Reis
- 3 kg Mehl
- 2 kg Zucker
- 2 l Speiseöl
- 3 Packungen Multivitamin-Brausetabletten
- 500 g Kakaogetränkepulver
- 5 Tafeln Schokolade
- 3 Packungen Kekse
- 2 Tuben Zahnpasta
- 1 Handcreme
- 2 Zahnbürsten
- 2 Duschgele

Seit 26 Jahren gehen die Weihnachtstrucker bereits auf Tour und helfen mit liebevoll gepackten Päckchen bedürftigen Menschen in Südosteuropa – ein Zeichen der Nächstenliebe und Hoffnung! Diese Hilfsaktion möchte EDEKA Wessel unterstützen und richtet eine Packaktion am Markt aus.

Die Weihnachtstrucker konnten 2019 im Rahmen ihrer Mission mehr als 64 000 Päckchen packen und an notleidende Menschen verteilen. Denn auch in Teilen Europas ist die Grundversorgung nicht immer gewährleistet, und Menschen leben unter den einfachsten Bedingungen. Oftmals ist die Schere zwischen Fortschritt und Armut unüberwindbar groß. Daher freuen sich bedürftige Menschen über jedes Paket. Teilweise bringen die kleinen Geschenke Bedürftige sogar durch den Winter. Auch zu Coronazeiten möchten die Johanniter Menschen in Albanien, Bosnien, Bulgarien, Nord- und Zentralrumänien, Ukraine, aber auch in Deutschland mit den Weihnachtspäckchen erreichen. In den Zielländern werden die Geschenke an 300 verschiedene Stationen verteilt. Dabei kommen die Päckchen sozial schwachen und kinderreichen Familien, hilfsbedürftigen Kindern in Waisenhäusern und Schulen, Jugendlichen mit Behinderung, Besuchern von Armenküchen oder Not leidenden Senioren zugute!

Helfen Sie mit, tun Sie etwas Gutes und spenden Sie ein Paket denn auch kleine Gesten bereiten große Freude! Am 4. Dezember können Sie Ihre Spende bei EDEKA Wessel in Wrestedt abgeben. Wir freuen uns auf Ihren Einsatz!

Nicht nur mit Päckchen, auch mit Spenden können Hilfswillige den Weihnachtstruckern unter die Arme greifen und den Transport der Pakete oder die Koordination des Projektes unterstützen. Spenden sind möglich auf [www.johanniter.de/weihnachtstrucker](http://www.johanniter.de/weihnachtstrucker), an den jeweiligen Abgabestellen oder direkt über folgendes Konto: Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.; IBAN: DE98 3702 0500 0004 3100 18 BIC: BFSWDE33XXX Stichwort: Weihnachtstrucker. Sie können auch virtuelle Päckchen packen direkt über die Spendenseite.

# Unsere Services für Sie



Service liegt uns am Herzen. Mit einigen kleinen und auch etwas größeren Dienstleistungen möchten wir Ihnen das Einkaufen so angenehm wie möglich gestalten. Vor allem auf die kompetenten und freundlichen Beratungen im Markt legen wir größten Wert. Darüber hinaus bieten wir gerade zum Fest die begehrten Präsent-, Bestell- und Kommissionservices an – und eben noch vieles, vieles mehr.

## Schenken Sie ein Lächeln mit dem Präsentservice



Ob klein oder groß, rund oder eckig, mit Spezialitäten wie Wein und Feinkost, mit Schönheitsprodukten, themenbezogen zu Weihnachten oder Silvester mit Sekt und Wunderkerzen – wenn Sie auf der Suche nach einem besonderen Geschenk sind, dann finden Sie es bei EDEKA Wessel. Das Team stellt Ihnen ganz individuelle und optisch ansprechende Geschenke nach Ihren Wünschen zusammen. Sind Vorlieben, Anlass und Preislimit geklärt, können Sie zwei bis drei Tage später das wunderbare Präsent abholen. Mit Sicherheit wird es dem Gegenüber dank der persönlichen Note ein Lächeln ins Gesicht zaubern.



## Bestens vorbereitet mit dem Bestellservice

Sie wissen schon genau, was es zum Fest geben soll? Einen aromatischen Braten, eine Weihnachtsgans, ein Rehrücken oder ein Steak vom Galloway x Hereford-Rind und dann noch Raclettekäse für Silvester? Kein Problem! Bestellen Sie vor. Das spart Stress, Zeit, und so sind alle auf der sicheren Seite.

## Nicht auf dem Trockenen sitzen mit Kommissionskauf

Kaufen Sie Ihre Getränke auf Kommission, denn man weiß den Durst der Gäste im Vorfeld selten einzuschätzen, auch wenn wir gern Tipps zu benötigter Menge anhand der Personenzahl geben können. Was nicht angebrochen wurde, können Sie zurückbringen, und Sie erhalten den Kaufpreis erstattet.

## Und vieles mehr:

- veganes, gluten- und laktosefreies Sortiment sowie weitere Produkte alternativer Ernährung
- Guthabekarten
- Haushaltswaren
- Lieferdienst
- EDEKA App und kontaktloses Zahlen
- Cashback
- Pfandautomaten

# Weihnachtsbaum aus der Streichholzschachtel

Ihr wollt an den Festtagen auch auf Reisen nicht auf euren geliebten Weihnachtsbaum verzichten? Kein Problem mit der Bastelanleitung für euren Mini-Weihnachtsbaum zum Mitnehmen. Wie ihr diesen im Handumdrehen mit wenigen Hilfsmitteln selbst kreieren könnt, erfahrt ihr hier.



Viel Spass!



Für einen Mini-Weihnachtsbaum braucht ihr:

- ein Stück Pfeifenputzerdraht in der Farbe eurer Wahl (48 cm)
- einige bunte Perlen
- eine leere Streichholzschachtel
- eventuell buntes Papier, Glitzer oder Aufkleber
- Klebstoff

So wird's gemacht:

1. Wer mag, beklebt die Streichholzschachtel mit buntem Papier oder verschönert sie mit Glitzer und bunten Aufklebern.
2. Fädelt mit einem Abstand von rund 3 Zentimetern Perlen auf den Pfeifenputzerdraht.
3. Wickelt dann den Draht zu einer flachen Spirale und zieht diese zu einem Ende hin auseinander. Wichtig: Die untere Windung muss in die Streichholzschachtel passen. Und unten muss der Baum breiter sein, oben spitz zulaufen.
4. Klebt die Unterseite der Spirale in die Streichholzschachtel. Lasst alles trocknen und legt die restliche Spirale einfach so hinein. Nun könnt ihr den Deckel darüberschieben. Öffnet ihr die Schachtel wieder, wächst der Baum in die Höhe – zumindest, wenn ihr ein bisschen nachhelft und ihn an der Spitze emporzupft.





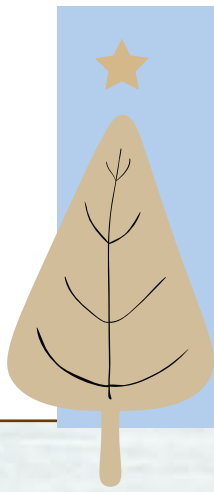
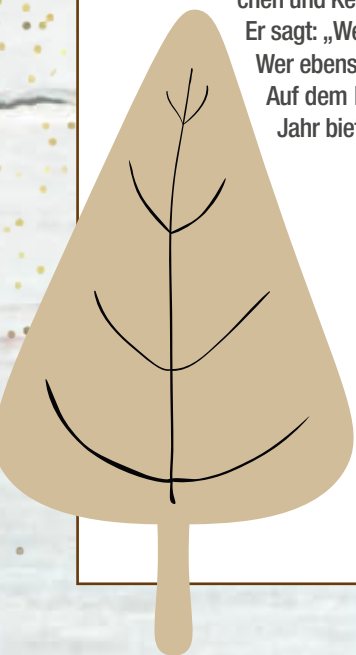


# Weihnachtsbäume vom Gutshof Graf Grote



Kein Weihnachten ohne Baum – zumindest sehen das die meisten so. Gern darf er Anfang Dezember schon aufgestellt und erst Ende Januar wieder aus dem Haus befördert werden. Denn dieser Baum – bestenfalls geschmückt mit Lichterketten, Holzfigürchen und Keksen – bringt ein warmes, gemütliches, familiäres und vielleicht entschleunigendes Gefühl in die eigenen vier Wände. Er sagt: „Weihnachten kommt!“ und: „Weihnachten war schön!“

Wer ebenso denkt, sollte sich einen Baum holen, der einem lange Freude bereitet. Und hier kommt das Gut Graf Grote ins Spiel. Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb des Gutshofes der Grafen Grote wachsen die Bäume seit Generationen. Auch in diesem Jahr bietet der Hof erstklassige Tannen an.



## Traditioneller Weihnachtsbaummarkt Gutshof Wrestedt



täglich vom 11. bis 23. Dezember ab Hof

Am Mühlenteich 11 • 29559 Wrestedt • Tel. (0170) 2054643

**Nordmantanne – 1a Qualität – große Auswahl**  
3. und 4. Adventswochenende in vorweihnachtlicher Atmosphäre  
**Glühwein & Kinderpunsch**  
– Verkauf von Wildfleisch/-wurst aus eigener Jagd –

Einhaltung der niedersächsischen Corona-Verordnung  
**Maskenpflicht auf dem gesamten Hofgelände**

## Impressum

Auflage: 6525 Exemplare  
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.: (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 ca. 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.