

Mensch

Ausgabe Nr. 9

MEYER®

Wo man sich trifft!

Sammele deine lokalen Sportstars! Ab 3. März bei EDEKA Meyer!



Liebe Kunden,

das Jahr im EDEKA-Markt hat schön und aufregend begonnen, was besonders an der Sammelbild-Aktion mit unseren lokalen Sporthelden liegt. Viele Menschen aus Garstedt und Umgebung haben sich daran beteiligt. Nun bin ich gespannt, wie Sie, liebe Kunden, unsere StickerStars-Aktion finden, und hoffe, dass Sie genauso begeistert sein werden wie wir!

Doch das ist nur *ein* Highlight des Jahres 2018. Weitere folgen, wie zum Beispiel die Grillseminare mit Jörg Jelinek. Ich freue mich darauf, Sie zu diesem Anlass begrüßen zu dürfen – und natürlich jederzeit hier, in Ihrem EDEKA-Markt in Garstedt!

Ihr Volker Meyer

.....

Themen

- Große Sammelbild-Aktion
- Spezialitäten zu Ostern
- Grillseminar
- Frühlingserwachen
- Veranstaltungen



Volker Meyer

Sammele deine lokalen Sportstars!

Welcher Sportfan hat nicht schon davon geträumt? Einmal wie ein ganz großer Profi mit eigenem Foto in einem Sammelalbum aufzutauchen? Für die Sportler des Tennisverein Garstedt und des TSV Auetal geht dieser Traum in Erfüllung! Und alle Kunden können daran teilhaben!

EDEKA Meyer macht's möglich!

Bei jedem Einkauf ab einem Wert von 10 EUR bei EDEKA Meyer gibt es eine Tüte mit sechs Stickers gratis dazu. Diese Bilder Ihrer lokalen Sportgrößen können Sie in ein StickerStar-Sammelalbum einkleben, das Sie für 2,50 EUR erwerben können. Für jeden Sportler, der an der Sticker-Aktion teilnimmt, gibt es ein Album mit dem eigenen Foto auf dem Titel natürlich gratis!

Genau 511 Menschen haben an der Aktion teilgenommen, und so sind es 595 verschiedene Kle-

bebilder, die einzelne Sportler oder ganze Mannschaften zeigen. Insgesamt wurden 350 000 Sticker produziert. Das allein zeigt schon, auf was für ein riesiges Unterfangen sich die Organisatoren eingelassen haben!

aufnahmen sind eine sehr persönliche Sache. Umso erstaunter war er, als er feststellte, dass sein Vorschlag äußerst positiv aufgenommen wurde – erst von den teilnehmenden Vereinen und dann auch von den Gewerbe-

Und was hat der Kaufmann von der Aktion? „Ich erhoffe mir einen positiven Effekt für die Vereine und vielleicht das eine oder andere neue Mitglied! Und außerdem hat es mir selbst auch richtig viel Spaß gemacht“, lacht



„Ich habe mich schon vor drei Jahren für die Sammelbildaktion interessiert, mich aber nicht getraut, sie in Angriff zu nehmen. Der Aufwand ist doch ziemlich groß“, erklärt Volker Meyer. Auch konnte er nicht einschätzen, wie die hiesigen Vereine die Idee finden würden, denn Porträt-

treibenden der Region, die die Aktion mit Werbung unterstützen. „Alle waren begeistert und haben gerne mitgemacht“, freut er sich. „Für mich ist das ein Beweis für den großen Zusammenhalt und die tolle Gemeinschaft, die wir hier in Garstedt und Umgebung pflegen.“

er fröhlich. Dabei denkt er besonders an das Foto-Shooting mit den jungen Sportlern. „Für die Kinder war die ganze Aktion natürlich besonders aufregend. Es war großartig, ihre Begeisterung mitzerleben und sich mit ihnen auf die Klebebilder zu freuen!“

SCHOKOLADENSEITEN



WERBE- UND PORTRAITFOTOGRAFIE
www.christina-opeldus.de

**CHRISTINA
 OPELDUS
 FOTOGRAFIN**

- Familie
- Kinder
- Newborns
- Lifestyle
- Events

- Sinnliche Portraits
- Business- und Bewerbungsfotos
- Werbe- und Produktfotografie
- Firmenpräsentationen
- Sedcard-Sessions

Über 500 Fotos an drei Tagen

Ein umfangreiches Projekt, das alle Garstedter Sportler zu StickerStars macht, kann man natürlich nicht im Alleingang stemmen. Dafür braucht es ein richtig gutes Organisationsteam! In diesem Fall waren es neben Volker Meyer und der Fotografin Christina Opeldus die ehemalige Jugendwartin des Tennis-Vereins Petra Winkler und Dennis Amann, der stellvertretende Kassenwart des TSV Auetal. Zu viert bewiesen sie ihr organisatorisches Können und erstellten einen ausgeklügelten Zeitplan zur Durchführung des Projektes. Immerhin musste ein Shooting mit 76 Mitgliedern des Tennisvereins und 435 Mitgliedern des TSV Auetal organisiert werden!

An drei Terminen im Januar wurden in der Sporthalle in Auetal über 500 Porträtaufnahmen und jede Menge Mannschaftsfotos geschossen. Diszipliniert warteten die zum Shooting geladenen Mitglieder im Eingangsbereich der Halle, um dann, wenn sie an der Reihe waren, im Nachbarraum von Christina Opeldus fotografiert zu werden. Dank des minutiös geplanten Ablaufs musste niemand lange warten.

„Es ist prima gelaufen!“, schwärmt Volker Meyer. „Ich kann immer noch nicht glauben, dass fast alle Sportler bei den drei Foto-Shooting-Terminen dabei sein konnten! Kaum einer war krank oder aus anderen Gründen verhindert. Bis auf zwei Mitglieder haben alle die Termine wahrgenommen – es ist absolut erstaunlich!“ Dankbar fügt er hinzu: „Ohne Frau Winkler und Herrn Ammann,



Christina Opeldus fertigte unermüdlich Hunderte Porträtaufnahmen an

die die Aktion in ihren Vereinen perfekt organisiert haben, wäre es nicht gegangen.“

Fazit von Volker Meyer: „Alle Beteiligten, das heißt die Sportler, die Organisatoren aus den Ver-

einen, natürlich die Fotografin Frau Opeldus und auch die regionalen Unternehmen aus dem Ort, die das Projekt als Sponsor unterstützten, haben an einem Strang gezogen. Ich bin stolz

darauf, was wir hier in Garstedt, Wulfsen und Umgebung so alles auf die Beine stellen und möchte mich an dieser Stelle noch mal ganz herzlich bei allen Beteiligten bedanken!“

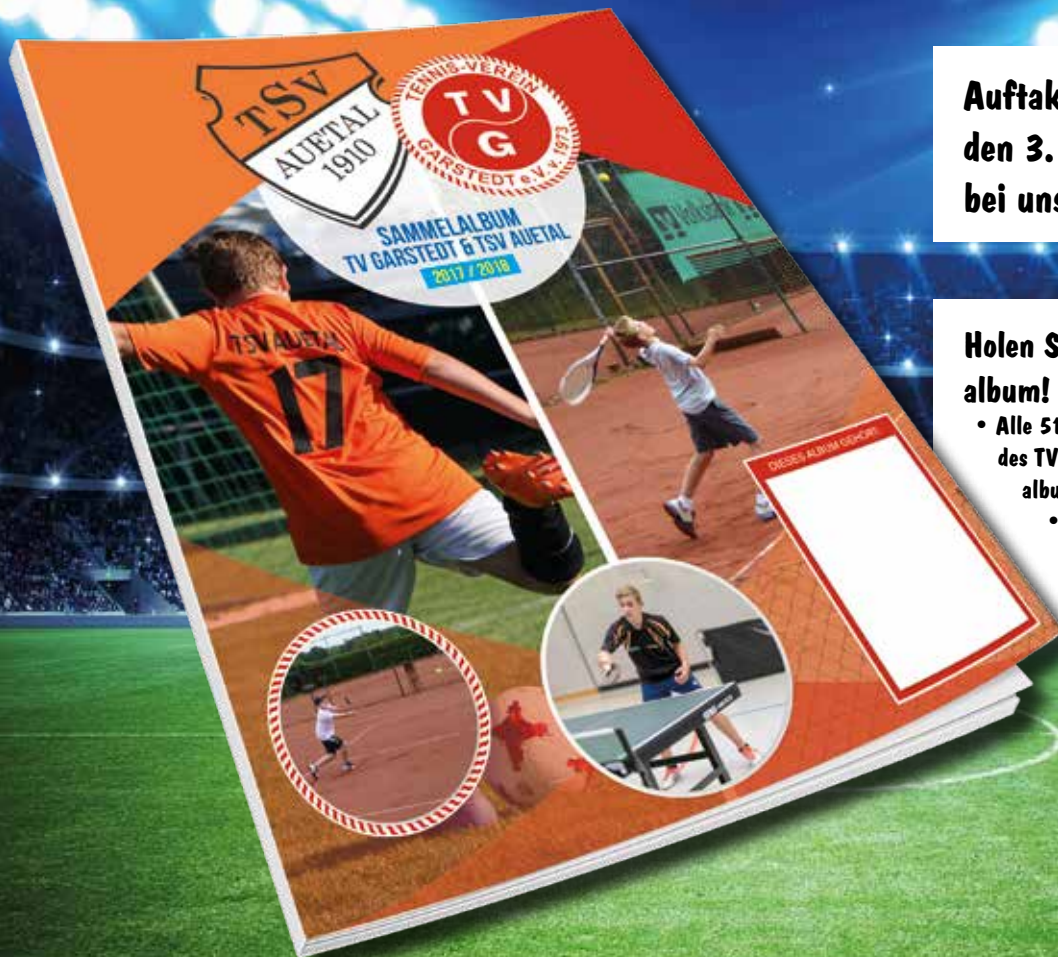


Die vier Organisatoren: Dennis Amann, Christina Opeldus, Petra Winkler, Volker Meyer



Geduldig warteten die Sportler, bis sie an der Reihe waren

Sammle deine lokalen Sportstars!



**Auftaktveranstaltung am Samstag,
den 3. März, von 10 bis 15 Uhr
bei uns im Markt!**

**Holen Sie sich Ihr StickerStar-Sammel-
album!**

- Alle 511 lokalen Sportstars des TSV Auetal und des TV Garstedt erhalten ihr persönliches Sammelalbum mit eigenem Porträt auf dem Titel gratis!
- Jedes weitere StickerStar-Sammelalbum gibt es für 2,50 EUR* (inkl. 1 Tüte mit 6 Stickern).

**Je 10 Euro Einkaufs-
wert gibt es ein Sticker-
Tütchen gratis dazu!**

Für das leibliche Wohl wird gesorgt:

Würstchen im Brötchen 1,- EUR

Fitness-Paket

(1 Apfel, 1 Müsli-Riegel,
1 frisch gepresster Orangensaft) 1,- EUR

Softgetränke (0,3 l) 1,- EUR

**Notiz für Ihren
Kalender:
Große Tauschbörse
am 21. April von
10 bis 15 Uhr!**

Die Sammelbild-Aktion läuft bis zum 28. April 2018. Wem kurz vor Schluss Sticker fehlen, der hat am 21. April bei EDEKA Meyer die Chance, sein Album zu vervollständigen.



Die Wiege der regionalen Sport-Asse

Tennisverein Garstedt

Seit 1973 hat Garstedt einen engagierten Tennisverein, der Freizeitsportlern und ambitionierten Mannschaftsspielern ein sportliches Zuhause bietet. Drei gepflegte Tennisplätze und ein gut ausgestattetes Vereinsheim bieten einen optimalen Rahmen für sportlichen Ehrgeiz oder einfach einen Ausgleich zum schulischen und beruflichen Alltag. Natürlich kommt auch die Geselligkeit nicht zu



kurz! Die Mitglieder treffen sich regelmäßig zu gemächlichen Tennisabenden, Vereinsfeiern oder zum Anschauen der Tennis-Matche. Momentan hat der Verein rund 170 Mitglieder, davon 45 Jugendliche.

Sie sind noch kein Mitglied? Testen Sie uns mit der Schnupper-Mitgliedschaft zum halben Preis! Schauen Sie vorbei beim „Tag der offenen Tür“ oder besuchen Sie uns unter www.tv-garstedt.de. Wir freuen uns auf Sie!



TAG DER OFFENEN TÜR
BEIM TV GARSTEDT AM
22. APRIL AB 11 UHR AUF DER
TENNISANLAGE IN GARSTEDT
AN DER HAUPTSTRAßE!



Ralf-Peter Gehrckens,
1. Vorsitzender

TSV Auetal

Willkommen beim TSV Auetal! Wir sind der Sportverein für die Orte Garstedt, Toppenstedt/Tangendorf und Wulfsen. Auf diversen Sportplätzen und -hallen gehen wir unserer Leidenschaft nach – dem Sport in allen Variationen!

Der TSV Auetal zeichnet sich durch ein sehr vielseitiges Sportangebot aus: Fußball, Handball, Basketball, Volleyball, Badminton, Tischtennis, Turnen, Trampolin und Powertanzen, Kurse



in Yoga, Salsation und Fitness sowie Nordic Walking, Laufen und Triathlon.

Darüber hinaus gibt es beim TSV Auetal das ganze Jahr über die Möglichkeit, das Sportabzeichen des DOSB zu erwerben.

Wir freuen uns sehr über neue Mitglieder. Kommen Sie einfach mal bei uns vorbei! Sie finden uns in den Sportstätten in der Bahnhofstr.

81 in Garstedt, in Toppenstedt am Röttenbrook (Fußballplatz mit Vereinsheim) oder im Netz unter www.tsvauetal.de.



Carmen Petersen,
1. Vorsitzende



Lamm-Spezialitäten

Lammfleisch sorgt für Abwechslung in der Küche, denn es gehört nicht unbedingt zu den am häufigsten verkauften Fleischsorten. Zu Ostern allerdings ist es ein Klassiker, und das aus gutem Grund: Die Delikatesse ist jetzt im Frühjahr besonders schmackhaft und würzig, weil die Tiere sich in dieser Zeit nicht mehr nur von Muttermilch, sondern bereits von frischem Gras ernähren. Doch Lammfleisch kann noch mehr! Es gilt als besonders gesund, weil es sehr mager ist. Das Muskelfleisch hat pro 100 g nur 3,7 g Fett. Dafür stecken etwa 18 g hochwertiges Eiweiß darin, das wir fast vollständig in körpereigenes Eiweiß umwandeln können. 100 g Fleisch aus der Lammkeule decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12.



Tipp:

Beim Braten, Grillen und Kochen gehören frische Kräuter unbedingt dazu, weil sie besonders gut mit dem aromatischen Fleisch harmonieren. Viele mögen es mediterran und greifen deshalb zu Kräutern der Provence, Rosmarin, Thymian, Minze oder Knoblauch.

Lammkeule

Das beste Bratenstück vom Lamm ist die Keule. Das magere Fleisch ist zart und würzig.



Lammlachse

Lammlachse (aus dem Lammrücken) sind fettarm, sehr zart und frei von Sehnen.



Lammfilet

Dieses besonders hochwertige Fleisch ist ein Teil des Lendenkoteletts und zeichnet sich durch besondere Zartheit aus. Sehr fettarm.



Lammkotelett

Mit Knochen in Scheiben zerteilt, erhält man Koteletts aus dem Rücken.



Neuseeländisches Lamm:

Das Lammfleisch von EDEKA Meyer stammt hauptsächlich aus Neuseeland. Es zeichnet sich aus durch zarten Genuss und einen milden Fleischgeschmack. Außerdem enthält es einen hohen Gehalt an Proteinen, Eisen, Zink sowie Selen und ist reich an Omega-3-Fettsäuren.



Fleischermeister Stefan Sbrzesny berät Sie gerne.

BEI GUTEM WETTER ERÖFFNET EDEKA MEYER ZU OSTERN DIE GRILLSATSON! FREUEN SIE SICH AUF LECKERE SPEZIALITÄTEN AN DER FLEISCHTHEKE!

Herzlichen Glückwunsch!

Bei EDEKA Meyer wird die Aus- und Fortbildung der Mitarbeiter großgeschrieben. Deshalb freut sich der ganze Markt mit, wenn wieder einmal Kollegen eine Prüfung erfolgreich hinter sich gebracht haben.

So wie Jennifer Balk und Matti Wessel, die 30 Monate lang neben ihrem Job die anspruchsvolle Fortbildung zur „Führungskraft Handel“ absolviert und die Prüfungen im Januar bestanden haben. Ziel der beiden ist es, sich mit einem eigenen Markt selbstständig zu machen. „Ich freue mich allerdings sehr, dass die zwei uns die nächsten Jahre erhalten bleiben und EDEKA Meyer die Kompetenz der Kollegen weiterhin nutzen kann“, erklärt Volker Meyer. „Auf diese Weise können sie auch noch mehr Erfahrungen sammeln, die ihnen auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit hilfreich sein werden.“

Doch das ist noch nicht alles, wie Volker Meyer stolz verkündet:

„Ramon Arias hat im Rahmen seiner dreijährigen integrierten Ausbildung zum Kaufmann/Ein-

zelhandel und Handelsfachwirt den ersten Teil erfolgreich mit einer Prüfung im Januar abge-

schlossen. Er ist jetzt Kaufmann im Einzelhandel!“ Im zweiten Teil ist der Handelsfachwirt dran.



Von links nach rechts: Matti Wessel, Ramon Arias und vorne Jennifer Balk

EDEKA Meyer sucht Sie!

Als freundliche/n Mitarbeiter/in im Bereich Frischetresen



Haben Sie Spaß und Freude am Verkaufen?
Sind Sie ein fröhlicher und kontaktfreudiger Mensch?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Kurzbewerbung ausfüllen und am Frischetresen abgeben.
Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

E **Volker Meyer**

... WO MAN SICH TRIFFT

Kurzbewerbung für den Frischebereich

Einfach ausfüllen und am Bedientresen wieder abgeben.

Name, Vorname: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____ Geburtsdatum: _____

Für welchen Job bewerben Sie sich im Frischebereich?

- ☐ Verkäufer/-in Vollzeit ☐ Aushilfe
☐ Verkäufer/-in Teilzeit ☐ Midijob (850-Euro-Basis)

Wann könnten Sie mit der Beschäftigung starten? _____

Gibt es noch etwas, das Sie uns mitteilen mögen? _____

Datum, Unterschrift: _____



TEILNAHMEKARTEN
GIBT ES AB DEM 9. MÄRZ
FÜR 79 EUR AM INFOTRESEN
IN UNSEREM MARKT.

Grillen wie ein Profi

Würstchen oder Steaks auf dem Grill zubereiten kann jeder? Na klar – irgendwie schon. Aber richtig lecker wird's erst, wenn man weiß, was man tut, und auch vor anspruchsvollen Grill-Spezialitäten nicht zurückschrecken muss. Und genau deren Zubereitung können Sie jetzt lernen, nämlich bei einem Grillseminar mit Jörg Jelinek aus Wulfsen!

„Im letzten Jahr haben wir zum ersten Mal so ein Grillseminar auf dem Parkplatz unseres Marktes getestet. Das hat super geklappt! Deshalb habe ich spontan beschlossen, dass solche Grill-Events unbedingt in Serie gehen müssen!“, beschreibt Volker Meyer seine Motivation für das neue Angebot an seine Kunden. Außerdem ist er froh, dass er den Grillmeister aus Wulfsen dafür gewinnen konnte. „Die Teilnehmer des letzten Jahres waren begeistert von seinem Wissen und den leckeren Gerichten, die sie mit seiner Hilfe auf dem Grill zaubern konnten. Einen besseren Grill-Experten kann ich kaum finden!“

Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont am Grill!

Für seine Seminare hat sich der Grillmeister Jörg Jelinek viel vorgenommen. Bei jedem Termin werden andere Spezialitäten ausprobiert, sodass es sich für eingefleischte Fans sogar lohnen kann, mehrmals teilzunehmen. Doch keine Angst – auch Laien kommen auf ihre Kosten und werden viel Vergnügen bei

der Sache haben. Denn Jörg Jelinek will vor allem eines: Seine Begeisterung mit anderen teilen. „Mir ist wichtig, den Teilnehmern mit viel Spaß neue Ideen und Techniken für das heimische Grillvergnügen zu vermitteln“, beschreibt er seine Philosophie.

Im April geht es los

Jeden ersten Samstag im Monat, von April bis Oktober, je-

weils von 13 bis 17 Uhr, finden Grillseminare auf dem Parkplatz des EDEKA-Marktes statt. Maximal zwölf Teilnehmer können dabei sein. Wer sich dafür interessiert, kann Teilnahmekarten im Markt kaufen. Allerdings sollte man damit nicht zu lange warten, denn in einer Sache ist sich Volker Meyer ganz sicher: „Die Kurse werden schnell ausgebucht sein!“



Der Parkplatz von EDEKA Meyer wird zur stilvollen Grill-Lounge

Der Grillmeister

Jörg Jelinek (47) aus Wulfsen über sich: „Ich bin seit vielen Jahren dem BBQ verfallen und grille jede freie Minute. Meine Freunde haben mich davon überzeugt, meine Leidenschaft mit anderen zu teilen und Grillkurse zu geben.“



AM 6. OKTOBER
„WINTERGRILLEN“
FÜR 99 EURO
VON 13 BIS 18 UHR

Grillseminar

**7. April • 5. Mai • 2. Juni • 7. Juli
4. August • 1. September**

Grillen wie ein Profi: Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont am Grill mit **Grillmeister Jörg Jelinek**. Jeden ersten Samstag im Monat findet **von 13 bis 17 Uhr** auf dem Parkplatz des EDEKA-Marktes unser Grillseminar statt! Teilnahmekarten erhalten Sie im Markt.



Hmm lecker! Eine kleine Auswahl an Leckereien, die Sie in den Seminaren unter fachkundiger Anleitung des Grillmeisters selbst zubereiten werden. Die Zutaten für diese fantastischen Gerichte gibt's natürlich bei Ihrem EDEKA Meyer.



Neu! Bratkartoffeln und Sauerfleisch

EDEKA Meyer ist immer auf der Suche nach neuen kulinarischen Attraktionen, mit denen der Markt seine Kunden begeistern kann. Jetzt hat sich das Frische-Team für einen alten Klassiker entschieden, den Stefan Sbrzesny und sein Team frisch und lecker zubereiten. Am kommenden Mittwoch, den 7. März, zwischen 11 und 13 Uhr gibt es zwei Scheiben Sauerfleisch und dazu Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne. Hungrige können sich eine Portion mit nach Hause nehmen oder gleich vor Ort verspeisen.

Das EDEKA-Meyer-Team freut sich, mit dieser Aktion Abwechslung an den Mittagstisch zu bringen, und ist gespannt, wie die Idee bei den Kunden ankommt. Also schauen Sie am 7. März vorbei und lassen Sie sich zu einem leckeren Imbiss verföhren!



**Probieren Sie mal etwas Neues!
Am 7. März zwischen 11 und 13 Uhr,
in Ihrem EDEKA-Markt Meyer.**

Großes Spanferkelessen bei EDEKA Meyer

Weil es sooo lecker ist, veranstaltet EDEKA Meyer auch in diesem Jahr vier Mal ein großes Spanferkelessen! Immer wieder mittwochs können Sie eine große Portion saftiges Fleisch der EDEKA-Qualitätsmarke „Gutfleisch“ genießen – liebevoll zubereitet von Fleischermeister Stefan Sbrzesny und seinem Team. Dazu gibt's Kartoffel- und Krautsalat sowie herzhaft-frisches Zaziki. Diesen Genuss für nur 5 EUR sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Bei gutem Wetter können Sie das leckere Mittagsmahl draußen vor dem Markt genießen.

Zum Vormerken und Vorfreuen: die Spanferkel-Termine für 2018!

**Mittwoch, 11. April
Mittwoch, 23. Mai
Mittwoch, 8. August
Mittwoch, 17. Oktober**

Immer von 11 bis 13 Uhr



Frühlingsgrüße von Blumen Weese

Wenn der Winter sich dem Ende zuneigt und die Tage länger werden, wenn Sonnenstrahlen wieder wärmen und eine Ahnung vom Wiedererwachen der Natur in der Luft liegt, dann regt sich die Ungeduld, dass endlich die schönste Zeit des Jahres beginnt.

Holen Sie sich den Frühling ins Haus!

Stiefmütterchen und Hornveilchen in verschiedenen Gelb- und Violett-Tönen, üppig blühende Primeln, Vergissmeinnicht in zartem Himmelblau, bunte Tulpensträuße, verführerisch duftende Hyazinthen und sonnengelbe Narzissen in Körben und Töpfen läuten den Frühling ein und sorgen für gute Laune in der Wohnung, auf dem Balkon oder der Terrasse. All diese Herrlichkeiten finden Sie natürlich auch bei Ihrem EDEKA Meyer in Garstedt!

Die Gärtnerei mit fünf Sternen

Die bunte Pracht im EDEKA-Markt stammt übrigens von der im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichneten Gärtnerei

Blumen Weese. Das Unternehmen aus Winsen war 2008 Sieger des Wettbewerbs „Gärtnerei des Jahres in Niedersachsen und Bremen“ und bekam im selben Jahr als erste Gärtnerei im Landkreis Harburg von einer unabhängigen Prüfungskommission die Auszeichnung Premium-Gärtnerei verliehen. Die letzte Überprüfung für dieses Qualitätssiegel fand im September 2017 statt, und Hans-Jürgen Weese, Gärtner, Gartenbauingenieur, zertifizierter Raumbegrüner und gleichzeitig Inhaber von Blumen Weese kann mit Stolz verkünden, dass er erneut fünf Sterne bekommen hat!

Qualität aus der Region

Neben der Qualität spricht auch noch etwas anderes für den Gartenbaubetrieb aus Winsen: „Die meisten Produkte, die wir anbieten, haben wir in der eigenen Gärtnerei selbst gezogen oder wir beziehen sie von anderen Betrieben aus der Region, zum Beispiel aus dem Alten Land. Der Vorteil sind kurze Wege und wenig Transportaufwand“, erklärt Hans-Jürgen Weese.



Hans-Jürgen Weese und sein Team aus der Premium-Gärtnerei Blumen Weese

Um als **Premium-Gärtnerei** anerkannt zu werden, muss das Unternehmen weit überdurchschnittliche Leistungen erbringen. Bewertet werden die Qualität der Ware, der Service, Ideenreichtum, die kundenfreundliche Geschäftsausrichtung, individuelle Beratung, geschultes Personal und viele andere fachliche Kriterien. Diese freiwillige Qualitätskontrolle muss alle vier Jahre wiederholt werden, wenn man das Siegel auch weiterhin führen will.

Für die Betriebe bedeutet diese Auszeichnung Bestätigung und Ansporn zugleich, den Kunden nur das Beste in Sachen Pflanzenqualität, Angebotsvielfalt, Fachkompetenz, Erlebniseinkauf und Service zu bieten.



Tipp:

Wenn eingetopfte Zwiebelblumen wie Tulpen, Narzissen oder Hyazinthen verblüht sind, können Sie die Zwiebeln in Ihren Garten pflanzen. Dann haben Sie auch im nächsten Jahr Ihre Freude daran!



Liebevoll gebundene Sträuße im EDEKA-Markt Meyer



In den Anzuchtgewächshäusern ist schon im Winter Frühling



Vernasch mich!

Wer kann dieser Aufforderung schon widerstehen, wenn sie von einer appetitlichen Tafel Schokolade ausgeht? Mychoco ist die neue Versuchung im Schokoladenregal. Das Unternehmen aus Osnabrück produziert Schokolade, wie sie sein soll. Insgesamt sieben unverwechselbare Sorten werden aus eigenen Rezepturen kreiert und mit hoch-

wertigsten Zutaten hergestellt. Von konventionell als Vollmilch-Schokolade oder mit Haselnüssen bis hin zu ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Karamell-Meersalz oder Popcorn verlocken sieben verschiedene Sorten zu hemmungslosem Genuss!



MIT DEM KAUF EINER
TAFEL MYCHOCO-SCHOKOLADE
UNTERSTÜTZEN SIE EINEN
GUTEN ZWECK!

Mychoco leistet direkte Entwicklungshilfe in Tansania, um das Leben der Kakaobauern vor Ort positiv zu beeinflussen. Dabei investiert mychoco in ausgewählte Projekte, die die Entwicklungshelfer gemeinsam mit den Kakaobauern vor Ort und an ihren Bedürfnissen orientiert auswählen.

Feinkost aus dem Chaosgarten

Der ungewöhnliche Markenname Chaosgarten steht für ungewöhnliche Produkte. Thiemo Wenck und seine Mutter Susanne, die beiden kreativen Köpfe hinter der Marke, kreieren und produzieren ihre Produkte sehr individuell auf ihrem Bauernhof in Winsen nach alten Familienrezepten, Rezepten von Kunden und Freunden oder nach eigener In-

spiration. Dabei kommen ganz besondere Feinkost-Spezialitäten heraus, wie zum Beispiel pikante Chutneys, verschiedene Sorten Ketchup, Brotaufstriche, Kräutersalze und Säfte. Diese leckeren Kreationen müssen Sie einfach probieren! Also zögern Sie nicht und greifen Sie zu, denn viele Produkte gibt es nur in begrenzter Zahl!

VERKOSTUNG
AM FREITAG,
DEN 23. MÄRZ

Chaosgarten Rote-Bete-Ketchup

Der pikante Gewürzketchup mit Meerrettich auf Basis von Roter Bete passt gut zu Käse und Fisch und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Saucen.



Chaosgarten Zucchini-Ketchup

Die Ketchup-Variante auf Basis von Zucchini wird empfohlen für Fleischgerichte und Käse und verleiht vielen Gerichten (z. B. Bohneneintopf) eine würzige Note.



Das Leben ist süß!

Das ist das Motto von Bruno Bierbaum, einem brandneuen Lieferanten von EDEKA Meyer. Wobei das Familienunternehmen aus Seevetal bei der sorgsamsten Zusammenstellung handverlesener Rezepturen schon auf über 50 Jahre Erfahrung zurückblicken kann. Generationen verschiedener Geschmäcker und Vorlieben hat Bruno Bierbaum schon bedient. Jahrzehnte voller Trends, Veränderungen und Neuheiten liegen bereits hinter

dem Süßwarenproduzenten aus dem hohen Norden. Doch eines ist geblieben: das Gespür für das Besondere zum richtigen Zeitpunkt! Lassen Sie sich verführen vom Genuss echter Handwerkskunst: zum Beispiel durch den Original Hamburger Speck, die unvergleichlichen Schoko-Salmiak-Lollis oder die vorzüglichen gebrannten Mandeln! Jetzt neu in Ihrem EDEKA-Markt Meyer!



„Ich wollt‘, ich wär‘ ein Huhn ...“

Für den Geflügelhof Schönecke aus Neu Wulmstorf im nördlichen Niedersachsen hat Tierwohl Priorität. Deshalb engagiert sich Schönecke im Bruderhahn-Projekt und zieht zusammen mit Familie Kremer in Mecklenburg die Brüder der Legehennen auf, deren Eier in der auffälligen pinkfarbenen Verpackung im Regal von EDEKA Meyer stehen.

Genuss mit gutem Gewissen

Mit dem Kauf einer Packung Eier der Marke „Paula & Paul“ erhalten Verbraucher nicht nur leckere Eier in Bio-Qualität, sie unterstützen damit auch die Aufzucht der männlichen Küken. Genau wie ihre Schwestern wachsen sie in Bio-Freilandhaltung mit Stall, Wiese, Wintergarten und viel Auslauf auf. So können sie sich zu kräftigen Hähnen mit gesundem Fleisch entwickeln.

Tierwohl wird großgeschrieben

Für Henner Schönecke und Ruth Staudenmayer ist eine artgerechte Geflügelhaltung keine Mode-Erscheinung. Bereits seit zwanzig Jahren halten sie ihre Legehennen im Freiland. Mit mehr als vier Quadratmetern pro Tier erhalten die Hennen ausreichend Auslauf und finden gute Lebensbedingungen vor:



Arbeiten bei der Aufzucht männlicher Küken zusammen: Armin Kremer und Henner Schönecke

Sie können scharren, picken, im Sand baden und umherwandern. Natürlich haben die Geflügel-Experten von Schönecke auch Büsche im großen Auslauf angepflanzt, unter denen die Hennen Schutz suchen können. Hühner fürchten die Gefahr von oben durch Bussarde und andere Beutegreifer und würden deshalb freie Flächen ohne solche Verstecke kaum nutzen. Im Stall finden die Hennen ausbalanciertes, energiereiches Futter, natürlich ausreichend Wasser

und ein ruhiges Nest, um ungestört Eier zu legen. Seitdem die Hennen ungestutzte, scharfe Schnäbel tragen, spielt neben optimalem Futter zusätzliche Beschäftigung für den Schnäbel eine wichtige Rolle! Deshalb sorgt Schönecke für Beschäftigungsmaterialien wie Pickblöcke und Luzerneheu.

Sorgfältige Qualitätskontrolle

Jedes einzelne Ei wird in der Packstelle des Geflügelhofes durchleuchtet und begutachtet. Nur qualitativ einwandfreie Eier mit sauberer, intakter Schale kommen in die Schachtel.



Neu im Eierregal von EDEKA Meyer: „Paula & Paul“-Eier



Optimales Licht im EDEKA-Markt



Neues Lichtkonzept bei EDEKA Meyer:
Die neuen Panele sorgen für bestmögliche Ausleuchtung des Marktes

Vielleicht ist treuen EDEKA-Kunden im Januar der freundliche Herr auf der Leiter aufgefallen, der sich an verschiedenen Stellen im Markt geschickt an der Deckenbeleuchtung zu schaffen machte?

Das war Herr Stekkelies von der Firma Bäro, der im Alleingang zwölf Tage lang alle alten Einbauleuchten demontiert, neue Kabel verlegt und 380 neue Leuchten eingesetzt hat. Damit wurde der Markt umgestellt auf moderne LED-Technik. Die ist umweltfreundlich und spart Stromkosten.

Warum neue Lampen?

Aber alte Lampen entsorgen, wenn sie noch funktionstüchtig sind? Ist das wirklich nötig?

„Die vorhandenen Halogenstrahler hatten nach zweieinhalb Jahren nur noch 70% ihrer Leistung und hätten so oder so ausgetauscht werden müssen“, erklärt Volker Meyer. Von daher kam der Zeitpunkt für die Umrüstung keineswegs zu früh!

Neben der Umstellung auf die umweltfreundlicheren LED-Leuchten gibt es eine weitere

Neuheit, die den Stammkunden des Marktes vielleicht aufgefallen ist. Herr Stekkelies hat zusätzlich zu den kleinen Leuchten lange LED-Panels eingebaut, für die er die Platten der Deckenverkleidung neu zuschneiden musste, um sie zu montieren. „Der Vorteil dieser sogenannten Panels ist, dass sie einmal gerade herab auf den Boden leuchten und gleichzeitig schräg auf die Ware in den Regalen. So wird eine perfekte und komfortable Ausleuchtung der Gänge erreicht, die es den Kunden ermöglicht, sich voll

aufs Einkaufen zu konzentrieren“, erläutert Volker Meyer stolz, der die Installation dieses neuen Lichtkonzeptes intensiv begleitete. Das war auch nötig, denn: „Die optimale Ausleuchtung des Marktes ist eine individuelle Angelegenheit“, erklärt er. „Man kann so ein Lichtkonzept planen, aber wie die Beleuchtung tatsächlich wirkt, sieht man erst am Ende.“

Jetzt ist er sehr zufrieden mit dem Ergebnis. „Die Ausleuchtung des Marktes ist ausgereift und setzt unsere Ware perfekt in Szene!“



Moderne LED-Technik spart Strom



Herr Stekkelies bei der Montage der letzten Lampen

Neue Kassen mit großer Kundenanzeige

Während es vielen Kunden sicher nicht entgangen ist, dass der Markt mit neuen Lichtquellen ausgestattet wurde, wird kaum jemand bemerkt haben, dass es seit Mitte Februar neue Kassen bei EDEKA Meyer gibt.

Volker Meyer freut sich, dass bei der Umstellung alles glatt lief: „Die Geräte haben die Bewährungsprobe bestanden“, verkündet er erleichtert.

Die neue Kassentechnik ist eine Vorgabe der EDEKA-Handelsgesellschaft und ihre Einführung ist deshalb unumgänglich, doch für den Kunden ergeben sich dadurch kaum Änderungen. „Die Kassen funktionieren genauso schnell und zuverlässig wie immer!“ Einen Vorteil können die Kunden auf den ersten Blick erkennen: die schöne neue große Kundenanzeige.



Martina Köster freut sich über die neuen Kassen

„Pakete zum Leben“ für Sliven

Am 14. April 2018 von 9 bis 15 Uhr ist die Auslandshilfe der FeGN (Freie evangelische Gemeinden in Norddeutschland) wieder mit einem Stand vor dem EDEKA-Markt Meyer vertreten und freut sich über Spenden, die direkt in Lebensmittelpakete (1 Paket à 10 EUR) investiert werden. Mit den sogenannten „Paketen zum Leben“ fahren noch in diesem Frühjahr Ehrenamtliche ins 2400 km entfernte Sliven in Bulgarien. Dort werden die Lebensmittel, Kleider und Pflegeartikel dringend gebraucht, um bedürftige Menschen zu unterstützen.

Sie können mitmachen!

Wenn Sie sich beteiligen wollen, dann können Sie mit 10, 20 oder 30 EUR ein, zwei oder drei Pakete finanzieren, die mit Grundnahrungsmitteln gepackt werden, die sich aufgrund von Haltbarkeit und Nährwert besonders eignen. Das sind zum Beispiel Öl, Mehl, Zucker, Mul-

tivitamin-Tabletten, Reis und Nudeln.

Näheres über die Aktion erfahren Sie von Karin und Uwe

Bruns sowie ihrem fünfköpfigen Team, das gerne Auskunft über die Arbeit der Auslandshilfe der Freien evangelischen

Gemeinden in Deutschland gibt. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter www.auslandshilfe.fegn.de.



Am 28. April startet dieser LKW mit „Paketen zum Leben“ nach Bulgarien

Verführung an der Käsetheke

Frischkäse in diversen Geschmacksrichtungen

Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen, wenn man die vielen leckeren Frischkäsesorten in der Käsetheke von EDEKA Meyer anschaut! Die Köstlichkeiten sind frisch für Sie angerührt. Ob fruchtig mit Mandarine, herzhaft mit Walnüssen oder pikant mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Pinienkernen – alle Kreationen sind ein Gedicht, das auf der Zunge zergeht. Probieren Sie selbst!



Schafskäse – mild, und doch aromatisch

Manchego

Der spanische Hartkäse aus Schafsmilch (6 bis 9 Monate Reifezeit) hat einen intensiven Geschmack mit leicht pfeffriger Note und feiner Schärfe. Cremiger und milder ist die jüngere Variante des Manchego (2 bis 3 Monate Reifezeit).



Brebrousse d'Argental

Der streichfähige Weichkäse mit weißem Schimmel besticht durch sein würziges Aroma.

Ziegenkäse

– kräftig und würzig



Chevre d'Argental

Der französische Weichkäse mit dem frischen, milden Geschmack wird mit zunehmender Reife immer geschmeidiger, cremiger und streichfähiger.



Der Neue in der Käsetheke!

Etwas ganz Besonderes ist der geschichtete Hartkäse Ebbe & Flut aus 50 % Ziegen- und 50 % Kuhmilch. Dieser Käse ähnelt mit seiner würzigen Note dem Tilsiter.

Mensch
MEYER

Wo man sich trifft!

Auflage: 9 600 Exemplare
Kostenlose Zustellung im dreimonatlichen Rhythmus an alle erreichbaren Haushalte in Garstedt und Umgebung.

Objektleitung:

ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Herausgeber (v. i. S. d. P.):

EDEKA Volker Meyer e. K.
Volker Meyer
Bahnhofstraße 79
21441 Garstedt
Tel.: (0 41 73) 66 23

Redaktionsleitung:

Gesa Walkhoff
Tel.: (01 77) 3 31 22 69
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung/Anzeigensatz:

Karin Stein
Tel.: (0 53 32) 96 86-55
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung, Druck,
Verlag & Presseagentur
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit 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. 1 800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.



Volker Meyer

EDEKA Volker Meyer
Bahnhofstraße 79
21441 Garstedt-Wulfsen
Telefon: 0 41 73 / 66 23

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. bis Sa.: 8:00 - 20:00 Uhr
www.edeka-meyer.com
info@edeka-meyer.com