

Mensch

Ausgabe Nr. 16

MEYER®

Wo man sich trifft!



*Spargel aus
der Region*



*Spirituosen-
empfehlung*



*Spiel und Spaß
zu Ostern*



Liebe Kunden,

in der außergewöhnlichen Zeit, in der wir uns befinden, verbringen wir mehr Zeit als üblich im Familienverbund. Das hat die Krise immerhin für sich. Und seien Sie gewiss: Wir sind weiter für Sie da und bemüht, Ihre Versorgung sicher zu stellen. Die sogenannten Hamsterkäufe gehören der Vergangenheit an. Handeln Sie solidarisch und kaufen Sie bitte nur, was Sie auch benötigen, damit auch die nachfolgenden Kunden Waren erhalten. Zahlen Sie diese nach Möglichkeit bargeldlos. Halten Sie sich aus gegebenem Anlass bitte an die Regeln – zur Gesundheit aller.

In diesem Zuge möchte ich auch den Mitarbeitern danken. Sie machen – wie es schon unsere Kanzlerin in Ihrer Ansprache an die Nation sagte – aktuell „einen der schwersten Jobs überhaupt“. Mit seinem Mut und seinem Engagement sorgt das Team weiter dafür, dass Ihre grundlegende Versorgung gesichert ist.

Ansonsten aber nutzen Sie die Familienzeit und versüßen Sie sich Ihr Fest mit Köstlichkeiten und Genussmomenten. Dafür bieten wir Ihnen in dieser Ausgabe einige Empfehlungen. Zudem haben wir Ihnen für die Zeit zu Hause einige Ideen herausgesucht, die Ihnen die Kontaktsperre etwas verkürzen sollen – sei es mit Basteln oder Backen.

Sollten Sie weitere Fragen haben, sind wir für Sie da. Vor allem aber wünschen wir Ihnen ein gutes und gesundes Osterfest. Wir danken Ihnen für Ihre Treue und freuen uns auch weiterhin auf Ihren Besuch.

Ihr Volker Meyer



Volker Meyer

Nachhaltig und innovativ – die Apeel-Science-Technologie

EDEKA baut sein Engagement gegen Lebensmittelverschwendung weiter aus und bietet seinen Kunden als einziges deutsches Partnerunternehmen von Apeel Sciences hierzulande die ersten Avocados und mittlerweile auch Zitrusfrüchte, die natürlich länger frisch sind. Das US-Unternehmen hat dank innovativer Technologie einen nachhaltigen Weg gefunden, die Haltbarkeit von frischem Obst und Gemüse zu verlängern:

Apeel wird aus pflanzlichen Materialien hergestellt, die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch verschiedener Obst- und Gemüsesorten enthalten sind. So wird der Oberfläche frischer Produkte eine zusätzliche Schicht hinzugefügt, um den Wasserverlust und das Eindringen von Sauerstoff zu verlangsamen – zwei Hauptfaktoren, die deren üblichen Verderb verursachen. Kunden können die Avocados oder Mangos im Frischesafe bei EDEKA Meyer bereits erhalten.

Eine tolle und innovative Sache, die EDEKA Meyer gern unterstützt. Der Markt fördert in vielen Bereichen das nachhaltige Handeln. Denn: Jährlich werden in Deutschland über 12 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt, über die Hälfte davon in privaten Haushalten, 75 Kilogramm pro Person. (Thüringen-Institut 2019). Das soll sich ändern.

„Apeel ist eine natürliche Antwort auf die Frage, wie frisches Obst und Gemüse länger haltbar bleibt und obendrein Plastikverpackungen eingespart werden können. Frische und Qualität sind eines der zentralen Qualitätsversprechen bei EDEKA und die systematische



Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Produktverpackungen eines unserer zentralen Ziele“, so Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender der EDEKA AG.

Für über 30 verschiedene Obst- und Gemüsesorten hat das US-amerikanische Unternehmen ‚Apeel‘-Rezepturen entwickelt. Den Eintritt in den deutschen Markt macht die 2018 vom Time Magazin gekürte „Genius Company“ exklusiv mit dem EDEKA-Verband. „Uns verbinden die gleichen Werte. Allen voran der verantwortungsvolle Umgang mit sowie die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln, insbesondere bei Obst und Gemüse“, begründet James Rogers, Vorstandsvorsitzender von Apeel Sciences, die Entscheidung, auf dem deutschen Markt exklusiv mit EDEKA zusammenzuarbeiten.



Absolute Frische mit Spargel aus der Region

Drei Kilometer trennen den Spargel vom Feld in Pat-tensen bis zur Auslage bei EDEKA Meyer. Die frischen Stangen vom Hof Hames kennen viele, viele lieben sie. Und dafür ist seit einem guten Jahr Sören Eggers verantwortlich. Der Herr des Königsgemüses freut sich sehr auf die Saison, die wunderbare Spargelstangen hervor-zubringen scheint. Und zu Os-tern dürfen alle bereits frischen Spargel genießen.

„Ich kann sagen, der Spargel ist saftig-frisch und köstlich. Wetter und Boden bescheren uns einen tollen Genuss zu Ostern“, beschreibt der neue Inhaber.



Erneut kön-nen Sie einmal die Woche den begehrten Service nutzen, sich Ihren Spargel von der Maschine schälen zu lassen. Immer donnerstags nimmt sie das aufwendige Prozedere ab und so bleibt einfach nur der Genuss.

Der gelernte Landwirt steht schon seit seiner Kindheit auf dem elterlichen Hof in Radbruch auf dem Feld.

Er ist begeistert von der Arbeit in der Natur und mit dem Spargel. „Auf meinem Lehrhof waren zehn Hektar Spargelfelder. Ich habe das Gemüse lieben gelernt. Nicht nur, dass es lecker ist, es ist auch im Anbau ein spannendes Gemüse.“ Gemeinsam mit einigen Helfern sticht er nun das weiße Gold aus den Erdwällen, wäscht und sortiert es. Kurz darauf ist es schon unterwegs. In der zweiten Aprilwoche liegen die ersten weißen und grünen Stangen dann im Markt und in dem Verkaufstand vor der Tür von EDEKA Meyer. Zweimal täglich wird das frisch gestochene und dann gewaschene Edelgemüse angeliefert.

Demeter-Käse von Bauckhof Amelinghausen



Die Milchzubereitung der Käserei ist traditionelles Handwerk, die noch von Hand ausgeführt wird. Diese Erfahrung in der Zubereitung werden gepaart mit dem herausragenden Rohstoff Milch. Die Kühe, die ihre Milch für die Bauckhof-Käse geben, behalten ihre Hörner, fressen Gräser und Kräuter und im Winter Heu – keine Silage. Beides hat positive Auswirkungen, denn sowohl Hörner als auch Futter kommen der Milch und der Inhaltsstoffe zugute. Ohne Transportwege oder Zusätze und ohne Vorbehandlungen wird die Milch täglich weiterverarbeitet. Auch bei der Reifung kommen nicht mehr als Handarbeit und Salzwasser zum Einsatz. Beste Voraussetzungen für hervorragenden Käse in Demeter-Qualität.



Camembert

Weichkäse aus Heumilch mit Weißschimmelrinde, zehn Tage gereift. Weiteres Nachreifen bringt weiteres Aroma. Fett i. Tr.: 45 %

Aschekäse

Weichkäse aus Heumilch mit Weißschimmelrinde und mit Pinienasche veredelt, zehn Tage gereift, Fett i. Tr.: 45 %

Scharfe Heide

4 Wochen gereifter Heumilchkäse. Chili und Paprika, in den Käsebruch eingearbeitet, verleihen pikante Schärfe. Rinde mit Rotschmierekulturen gepflegt und essbar. Fett i. Tr.: 45 %

Pfefferkäse

4 Wochen gereifter Heumilchkäse. Schwarzer Pfeffer in den Käsebruch eingearbeitet. Verleiht milde Schärfe. Rinde mit Rotschmierekulturen gepflegt und essbar. Fett i. Tr.: 45 %

Hofkäse jung

4 Monate gereifter Heumilchkäse. Rinde mit Rotschmierekulturen gepflegt und essbar. Fett i. Tr.: 45 %

Hofkäse mittelalt

3 Monate gereifter Heumilchkäse. Rinde mit Rotschmierekulturen gepflegt und essbar. Fett i. Tr.: 45 %

Berg- und Tal Käse, jung

3 Monate gereifter Heumilchkäse. Rinde mit Rotschmierekulturen gepflegt und essbar. Fett i. Tr.: 45 %

Berg- und Talkäse, alt

9 Monate gereifter Heumilchkäse. Rinde mit Rotschmierekulturen gepflegt und essbar. Fett i. Tr.: 45 %



Für feinen Geschmack

In der Käsebedientheke von EDEKA Meyer finden Sie seit Kurzem die köstlichen Kreationen von den „Käsemachern“. Das Unternehmen beschreibt: „Unsere Produkte werden mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt. Bei unseren Rohstoffen achten wir konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt uns ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.“



Südländische Köstlichkeiten wie Datteln und Aprikosen, scharfe und milde Pfefferonis, „Pepersweet“ und „Sunnypepp“ Kirschpaprika, Zucchini und sogar selbst entwickelte „Yello-bell“-Minikürbisse werden mit den leckeren Käsespezialitäten kombiniert und in Rapsöl eingelegt.

Probieren Sie die Genüsse mit leichten Weinen, Schinkenplatten, Trauben oder Nüssen. Lassen Sie es sich kulinarisch gutgehen.

Traditionsgericht Osterlamm

Lammfleisch ist nicht nur ein köstlicher Osterbrauch und zudem auch eine gesunde Delikatesse. Das herzhafte Fleisch von neuseeländischen Lämmern ist besonders aromatisch. Viel Auslauf auf den endlosen Weiden, Futter aus Gras und Kräutern sowie Meeresluft tragen ihren Teil zu Geschmack und Konsistenz bei. Auch das deutsche Bio-Lammfleisch ist ein wahrer Genuss. Es enthält viel wertvolles tierisches Eiweiß, einen hohen Anteil an Mineralstoffen sowie B-Vitaminen und ist fett- sowie kalorienarm.



BEIM DEUTSCHEN
BIO-LAMMFLEISCH
BITTEN WIR UM IHRE
VORBESTELLUNG



Stefan Sbrzesny, unser Fleischermeister, empfiehlt die mit Liebe zubereiteten Lammspezialitäten. „Ob Neuseeland- oder Bio-Lamm – alle Produkte wie Lammlachse, -krone oder -keule sind zart und mild im Geschmack“, sagt er.

Bedford Snacks – Gutes, wenn's schnell gehen muss

EDEKA Meyer bietet Ihnen neben der Vielfalt an Fleisch und Wurst auch herzhafte Snacks in der Bedientheke. Das inhabergeführte Familienunternehmen Bedford ist bekannt für seine Wurst- und Schinkenprodukte in Premiumklasse. Aber auch die Snacks sind ein reiner Genuss. Probieren Sie es mal. Bei EDEKA Meyer ordern, zu Hause erhitzen und schlemmen. Im Markt erhalten Sie Nuggets, Ribs, Schnitzel, Chili-Sticks und Schnitten – alles vom Hähnchen.



Ran an den Grill

Der Frühling kündigt sich mit Sonnenstrahlen und Vogelgezwitscher an. Zeit, den Grill aus dem Schuppen zu holen. Der nächste Schritt: ab zu EDEKA Meyer. Die Auslage bietet von klassischen Nackensteaks und herzhaften Bratwürsten über die Vielfalt hausgemachter Spieße bis hin zu den ganz besonderen Spezialitäten aus der Prime-Cut-Serie alles für Freunde der Freiluftküche. Sprechen Sie die Mitarbeiter im Markt an. Lassen Sie sich beraten. Natürlich erhalten Sie auch Zubehör wie Kohle, Anzünder, Zangen und mehr im Markt.

Gutes zum Genießen

Mittlerweile ist er zum Präsentationsstandort im Foyer des Marktes geworden: der Spezialitätenschränk. In ihm finden Kunden stets neue, aber auch empfehlenswerte Produkte aus dem Markt. Aktuell finden Sie hier gute Biere beispielsweise von der Vielanker-Brauerei, die mit besonderem Charakter punkten. Auf der anderen Seite hat funny-frisch neue Chipskreationen produziert – ein guter Begleiter zum Bier.

Vielanker Brauhaus – hier schmeckt jeder Tropfen

Ob Biere, Brausen oder Spirituosen – bei Vielanker kommt so gut wie alles aus eigenem Hause. Begonnen haben sie als klassische Brauerei mit Bierspezialitäten wie Pils, Weizen, Dunkel und Schwarz. Heute stellen sie auch Fassbrausen, Limonaden und Cola her. Gerade zum beginnenden Frühling und den wärmeren Tagen eignen sie sich hervorragend zum Grillen oder als Einstieg in den verdienten Feierabend.



Die Biere, Fassbrausen und Co. von Vielanker sind vor allem handgemachter und naturbessener Genuss aus Quellwasser und besonders frisch. Nicht umsonst haben die Biere und Brausen von Vielanker bereits internationale Preise abgeräumt. Selbstverständlich wird ihr Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.



Funny-frisch Chips

Funny-frisch ist mehr als nur ein Begriff für knackigen Knabberspaß. Jetzt präsentiert EDEKA Meyer wieder neue Kreationen aus dem Hause. Mit den Linsen-Chips führt das Unternehmen den Hülsenfrüchten eine ganz neue Verwendung hinzu, indem sie knusprig gebacken und mit Paprika, Sour Cream oder im orientalen Stil gewürzt werden. Sie enthalten 40 Prozent weniger Fett als normale Kartoffelchips und 13 % mehr pflanzliches Protein. Da macht das Knabbern noch mehr Spaß!

Auch die begehrten Kesselchips erleben eine Neuauflage in Form von Cross-Cuts – noch knackiger, noch knuspriger und in den Geschmacksrichtungen BBQ und Ranch Sauce.



Viel Freude beim Snacken und Genießen!

Freiheit mit Genuss – Hillbilly

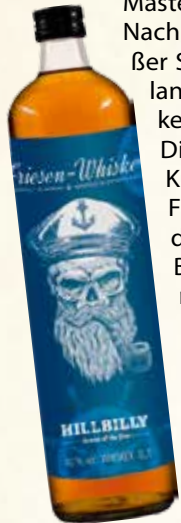
Die in der Übersee mit großem Verstand und Können hergestellten Whiskeys und Rums von HILLBILLY sind inzwischen ein fester Bestandteil des mit kritischer Sorgfalt ausgesuchten Sortiments der Getränkeabteilung bei EDEKA Volker Meyer.

Mit dem Duft und Geschmack der Ferne, gewinnen die HILLBILLY „Friesen-Rum“ und „Friesen-Whiskey“ immer mehr an Beliebtheit und Anerkennung bei uns hier im Norden.

Nach ihrer langen transatlantischen Seereise, jeweils von den Vereinigten Staaten von Amerika und der Karibik, werden die beiden hochwertigen Destillate noch in den Fässern, in denen sie jahrelang gereift sind, in der ostfriesischen Seehafenstadt Leer an Land gegeben, wo sie von fachkundigen Meistern in Empfang genommen werden.

Der HILLBILLY „Friesen-Whiskey“ wird in den Vereinigten Staaten von Amerika von erfahrenen Master Distillern aus mindestens 51% Mais hergestellt. Nach seiner Reife in Eichenholzfässern wird er mit großer Sorgfalt im Herzen der Altstadt von Leer (Ostfriesland) unverfälscht und unverschnitten in die unverkennbaren heimischen Flaschen abgefüllt.

Die Farbe im Glas gleicht einem hellen bis mittleren Kupferfarn. Durch seinen Mais-Anteil ist HILLBILLY Friesen-Whiskey süßlich und eher weich mit ausdrucksstarken Vanillearomen und dem typischem Bourbongeschmack. Sein volles Aroma und seinen markanten Charakter entfaltet er am besten pur auf etwas Eis.



HILLBILLY

— brand of the free —

Der HILLBILLY „Friesen-Rum“ ist ein Blend aus verschiedenen Fässern besonderer karibischer Rums. Einige der enthaltenen Rums reiften viele Jahre in Sherryfässern, bevor sie mit größter Sorgfalt im Herzen der Altstadt von erfahrenen Master Blendern zu einem echten Premium-Rum verschnitten und abgefüllt wurden.

Die Farbe im Glas gleicht einem klaren Bernstein. Als charakterstarker, vollmundiger Blend aus drei Jahre altem Caribbean Ron, in Sherry-Fässern gelagertem Trinidad-Rum und elf Jahre altem Worthy Park Single Pot Still Rum überzeugt HILLBILLY Friesen-Rum durch seine weiche Süße, einen kräftigen Körper und Aromen aus Vanille, Karamell, kandierten Früchten sowie einer feinen Würze.

Begleitet wird dies von einer dezenten Holzfassnote. Trotz seiner feinen Süße liegt der Zugabe an Zucker deutlich unter 1 Gramm (0,25 g) pro Flasche.

Wie bei dem Whiskey, entfaltet der Friesen-Rum seinen echten Charakter besonders pur mit oder ohne Eis.



Unser Tipp:

Die ganz besonderen Aromen der beiden obigen HILLBILLY-Produkte eignen sich auch wunderbar für interessante Long-drinks.

Ist das noch gut oder muss das weg?

Genau diese Frage stellen sich viele Verbraucher, wenn es um die Haltbarkeit von Lebensmitteln geht. Das Mindesthaltbarkeitsdatum verunsichert viele Konsumenten und führt oft dazu, dass noch genießbare Lebensmittel im Mülleimer landen. Was viele jedoch nicht wissen – das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller bringt damit lediglich zum Ausdruck, dass das Produkt bei richtiger Lagerung seine individuellen Eigenschaften wie Aussehen und Konsistenz beibehält. Während Lebensmittel nach dem Ablauf des Verbrauchsdatums in jedem Fall entsorgt werden müssen, gibt es eine Vielzahl an Produkten, die noch Tage, Wochen

oder sogar Monate nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar sind. Inzwischen finden sich auf den meisten Lebensmitteln Angaben über deren Haltbarkeit. „Mindestens haltbar bis ...“, „Bei vier Grad mindestens haltbar bis ...“ heißt es auf den Verpackungen. Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum läuft die Gewähr für bestimmte Qualitätsmerkmale des Lebensmittels ab, zum Beispiel Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Nähr- und Gebrauchswert. Dadurch wird es jedoch nicht ungenießbar. Lediglich der Ge-

MHD UND
VERBRAUCHSDATUM: EIN
GROSSER UNTERSCHIED



schmack kann sich etwas verändert haben.

Anders dagegen der Verbrauchswert: Auf leicht verderblichen Speisen wie Rohmilch oder Hackfleisch muss stehen „Zu verbrauchen bis: ...“. Dieses Datum sollte ernst genommen werden. Ist es abgelaufen, muss das Lebens-

mittel entsorgt werden. Sehr leicht verderbliche Lebensmittel und insbesondere solche, deren Verderb Ihre Gesundheit durch eine Lebensmittelvergiftung gefährden, müssen mit einem Verbrauchshinweis gekennzeichnet sein. Dazu gehören Nahrungsmittel wie Hackfleisch, Geschnetzeltes, frische Bratwurst oder Frischfisch.

So erkennen Sie verdorbene Speisen

Um zu erkennen, ob ein Lebensmittel noch genießbar oder bereits verdorben ist, sollten Sie sich auf Ihre Sinne verlassen:

- **Schauen Sie genau hin.** Entsorgen sollten Sie Lebensmittel zum Beispiel, wenn sie eine feucht-glitschige Oberfläche aufweisen oder schimmelig geworden sind. Genauso gehören gewölbte Konserven oder pralle, aufgewölbte Kunststoffverpackungen mit Lebensmitteln in den Müll.
- **Schnuppern Sie.** Wenn bei Lebensmitteln das MHD abgelaufen ist, sollten Sie Ihren Geruchssinn einsetzen. Riechen Sie an den Speisen. Wenn sie ranzig, faulig oder einfach anders als normal riechen, sollten Sie sie wegschmeißen.
- **Probieren Sie.** Scheint das Lebensmittel noch in Ordnung zu sein, probieren Sie ein kleines Stück. Vorsicht, wenn es anders schmeckt als normal oder wenn Sie merken, dass es eine ungewohnte Konsistenz hat. Auch dann gilt: Werfen Sie es besser weg.



Geschmack und Qualität auch nach Ablauf des MHD



Glascontainer bei Edeka Meyer

Wie praktisch. Wenn Sie eh auf dem Weg zu EDEKA Meyer sind, Ihre Einkäufe erledigen möchten und dabei auch den Flaschenpfand wegbringen wollen, dann nehmen Sie gleich auch Ihr Altglas mit. Dieses können Sie nämlich in die entsprechenden Altglascontainer der Gemeinde Wulfsen, die seit Neuestem auf dem Parkplatz des Marktes aufgestellt sind, einwerfen. **Die Container wurden extra ein Stück zurückversetzt aufgestellt, sodass man vor dem Container zum Entladen parken kann und dennoch Autos und LKW für den Lieferverkehr vorbeifahren können.**



Lakritz kann so viel mehr sein

Lakritz als Süßigkeit ist bekannt – in Form von Pfötchen oder zur Schnecke aufgerollt. Das war es aber auch. Bis jetzt. Denn LASSE LAKRITS bringt eine ganz neue, ungeahnte Kreativität ins Süßigkeitenregal.



Lars Frerk Braun suchte nach einer beruflichen Veränderung in seinem Leben. Genau diese fand er in seinen Kindheitsgedanken und seiner Liebe zum Lakritz. Schon während der vielen Schwedenurlaube damals lernte er diese besondere, polarisierende Süßigkeit schätzen. Hierin könnte er seine Zukunft finden. So besuchte er das Lakritzfestival in Stockholm, probierte sich durch die hier völlig unbekannte Vielfalt und sprach mit Experten aus diesem Bereich. Kurzerhand hatte er Partner gefunden und begann, sei-

ne Leidenschaft für das Produkt in Deutschland auszuleben. Zunächst brachte er seine Kreationen aus der gekochten und mit Mehl und Sirup eingedickten Süßholzwurzel auf Märkten an die Kunden. Kaum einer kannte die Möglichkeiten, die dieses Produkt bietet. Die Nachfrage nach den Lakritzen mit süßfruchtiger Füllung wie Apfel, Himbeere oder auch mit Minze, nach Schokopralinen mit Lakritzinhalt, den Lakritzstangen oder sogar Lakritzpulver, welches zum Backen und Kochen verwendet werden kann, stieg schnell. So groß die Auswahl, so tabu sind Zutaten wie Konservierungsmittel oder künstliche Farbstoffe. Auch wird kein Palmöl mehr verwendet.



Wieso „LASSE LAKRITS“, wenn doch Lars Lakritz herstellt? Es hat schwedische Ursprünge. So ist die Koseform von Lars Lasse im skandinavischen und auch die Schreibweise Lakrits mit „s“ stammt von dort.

Bei EDEKA Meyer zeigt sich die Vielfalt, die Lars Braun gemeinsam mit seiner Frau und seinem Team fertigt. Das Sortiment erweitert sich stetig. Viele Produkte sind wie eh und je einfach eine wunderbare Süßigkeit zum Naschen, andere gehen schon in den Feinkost-Bereich und lassen sich wunderbar als außergewöhnliches Präsent an liebe Menschen verschenken. Auch die Mitarbeiter haben probiert und viele sind zu guten Kunden ihrer lieb gewonnenen Favoriten geworden. Versuchen auch Sie es.



Eierlikör-Trifle

Zubereitung:

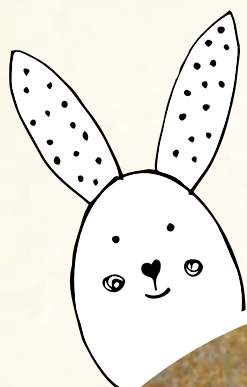
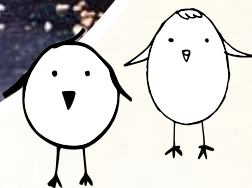
Für das Dessert Vollkornkekse mit einem Stampfer zerbröseln. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter die Keksbrösel mischen. Die Keksmasse zu je einem Drittel in Dessertgläser füllen und am Boden leicht andrücken. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und zusammen mit dem Eierlikör pürieren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree in einem Topf erwärmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter das Püree heben. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree auf die Keksschicht in die Dessertgläser gießen und diese für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Schlagsahne als letzte Schicht über das Püree geben und nochmals für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Das Eierlikör-Trifle nach Belieben mit Haselnusskrokant und Minze garnieren.

Zutaten:

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

Zum Garnieren:

Haselnuss-Krokant
Minze



Marmorkuchen im Ei

Zutaten:

125 g Butter
200 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
50 g Speisestärke
1 Packung Backpulver
50 ml Milch
20 g Kakaopulver
etwas Salz
Öl

Zubereitung:

Das Loch des ausgeblasenen Eies vergrößern, die Schalen eine Viertelstunde in Salzwasser kochen, trocknen lassen, mit Öl ausschwenken und Eier in Muffinförmchen oder auf mit Salz bedeckten Blechboden stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät verrühren, dabei nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Eier einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver zusammensieben. Abwechselnd mit der Milch in die Schaummasse rühren. Die Hälfte des Teiges in die Eiförmchen füllen. Kakao unter den restlichen Teig rühren, auf dem hellen in den Förmchen verteilen und ganz vorsichtig in die Teigschichten im Ei einarbeiten, so dass ein Marmormuster entsteht. Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen, auskühlen, pellen und genießen.

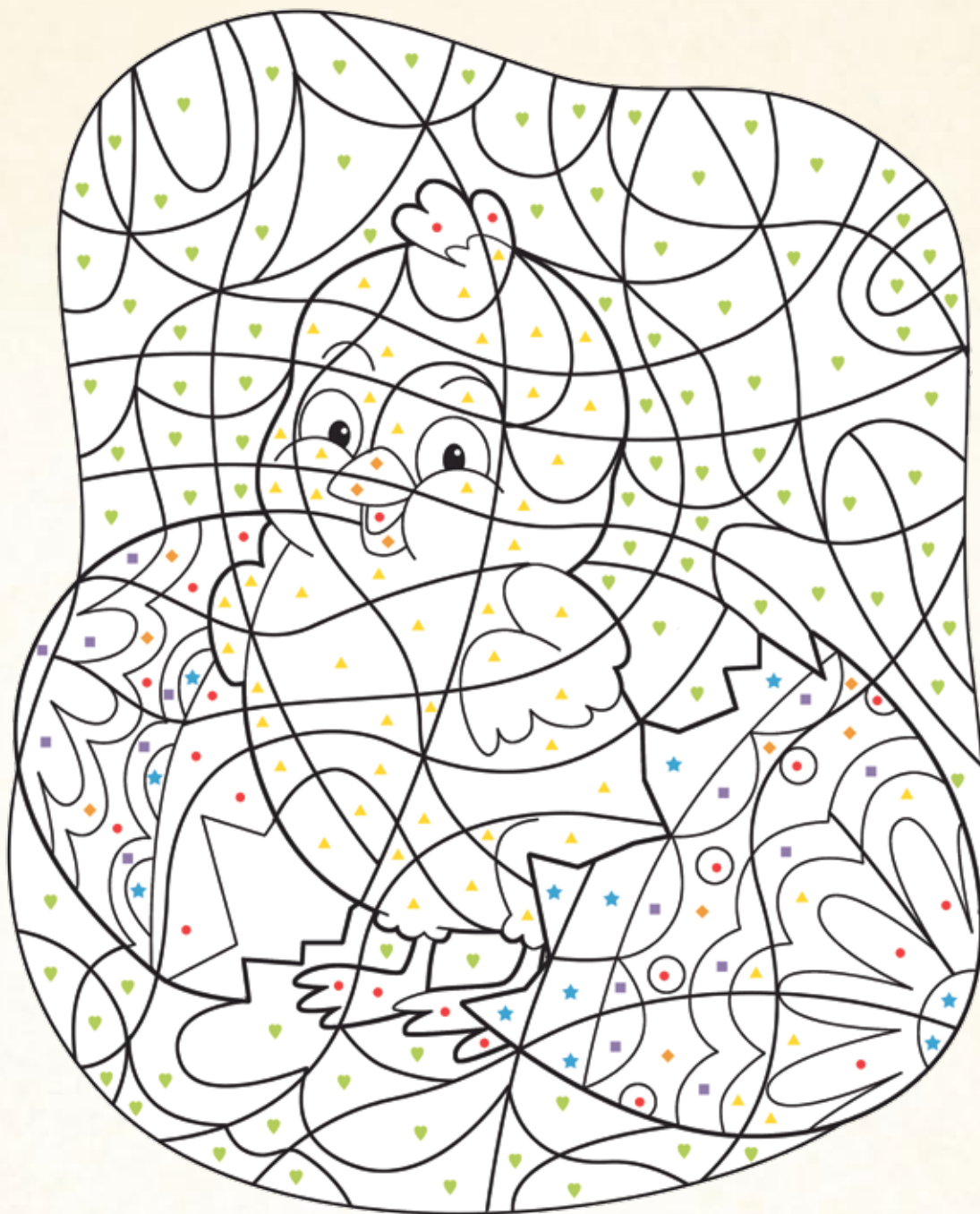


Osterspaß in Form und Farbe

LIEBE KINDER,

das Osterfest steht kurz bevor. Die Hühner legen bereits fleißig Eier und der Osterhase grübelt schon darüber nach, welches die besten Verstecke in Haus und Garten sind. Habt ihr eure kunterbunten Ideen für euer Osternest schon umgesetzt? Falls nicht, wird es jetzt aber höchste Zeit! Wir helfen euch dabei, eure kreative Seite zu entfalten und euch mit einem geschulten Blick für Form und Farbe bestens auf das große Eierfärben vorzubereiten. Mit unserem Osterrätsel könnt ihr euch das Warten auf das Osterfest versüßen.

Im Farbenpuzzle weist jedes der kleinen Symbole auf die gemeinsame Farbe hin. Alle grünen Herzchen sollten nach diesem Beispiel ebenfalls grün eingefärbt werden. Sind alle Flächen eines Symbols ausgefärbt, wird die eigentliche Form erkennbar und das Puzzle ist gelöst!



Lustiges Ratespiel:

Diese beiden Bilder sind nur auf dem ersten Blick gleich. Insgesamt zehn Fehler haben sich hier reingeschlichen. Könnt ihr alle Unterschiede finden?



Ostereikerze – Eier bemalen mal anders

Was wäre Ostern ohne selbst bemalte Eier? Leider gehen die ausgeblasenen Schalen immer so schnell kaputt. Pfliffige Bastler verstärken deswegen die Schale mit einer Wachsfüllung. Mit einem Baumwollfaden kann man die Kunstwerke aufhängen oder gleich als Osterkerze anzünden.



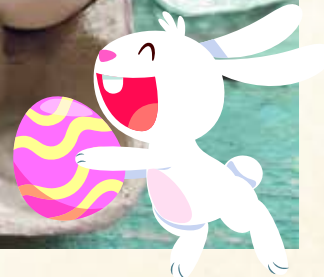
Das braucht ihr:

- Wachs, zum Beispiel Kerzenwachsreste
- Baumwolldocht
- Holzspieße, zum Beispiel Esstättchen
- Glas im Wasserbad
- Eier mit Karton
- zwei Gläser
- eine Schüssel



Und so macht ihr die Kerzen:

Stecht ein kleines Loch in die Spitze der Eier. Vergrößert sie vorsichtig, bis ihr das Innere in eine Schüssel ausgießen könnt. Die ausgewaschenen Eierschalen stellt ihr zurück in den Karton. Platziert die Gläser als Halterung für die Holzstäbchen rechts und links neben den Karton. Knotet die Dochte um die Stäbchen und schneidet sie so ab, dass sie auf den Boden der Eierschalen reichen. Legt die Stäbchen dann auf den Gläsern ab. Für die Füllung schmelzt ihr das Wachs im Wasserbad und füllt es in die Eierschalen. Vorsicht: Das Gefäß im Wasserbad wird sehr heiß. Tragt einen dicken Küchenhandschuh, wenn ihr das Glas heraus hebt. Das Wachs braucht etwa ein bis zwei Stunden, bis es richtig aushärtet. Dann könnt ihr die Schalen ganz nach Belieben dekorieren oder abpellen.



Zahlenrätsel



Gleiche Zahlen bedeuten gleiche Buchstaben

15	16	17	18	19	20	21	1	2	18	3	4	5	

1: best. Schabernack

6	18	2	7	20	8	19	6	9	3	21	4	5	

2: windschnittig

10	11	3	18	17	18	21	12	2	6	18	4	5	

3: Dialog

11	6	21	21	18	2	21	1	2	6	21	21	18	

4: schiffbarer Fluss, Kanal

17	2	16	19	20	18	3	17	18	19	1	16	9	

5: Landbesitz

2	18	3	21	18	13	18	3	1	18	2	3	19	

6: weiblicher Beruf im Tourismus

3	9	12	2	6	18	17	19	3	18	2	18	19	

7: wasserundurchlässig machen

17	18	12	6	18	4	14	21	1	16	18	4	14	

8: Koffer, Reisetasche

Lösung:

G	E	N	D	S	T	R	E	I	C	H
A	E	R	O	D	A	M	I	S	C	H
Z	W	I	L	D	E	S	P	R	A	S
W	A	S	S	E	R	S	T	R	A	S
G	R	U	N	D	E	I	G	E	N	T
N	E	I	S	E	L	E	I	T	E	R
I	M	P	R	A	E	G	N	I	E	R
G	E	P	A	E	C	K	S	T	U	E
K	C	E	I	C	H					

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Das zauberhafte Kresse-Ei

Ostern rückt näher. Ihr versucht, den Osterhasen zu erspähen und geht auf die große Suche nach den kleinen bunten Eiern. Da an diesem Tag sicherlich viele Eier bei euch zu Hause im Kühlschrank liegen, zeigt euch EDEKA Meyer, was ihr noch Schönes damit anstellen könnt.



Was ihr braucht:

Messer
rohe Eier
Erde
Kressesamen
Filzstift
Wasser

Wie es funktioniert:

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



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:

Sebastian Lükemann
Tel.: (0 53 32) 96 86-40
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung/Anzeigensatz:

Karin Döbler
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 über 6000000 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

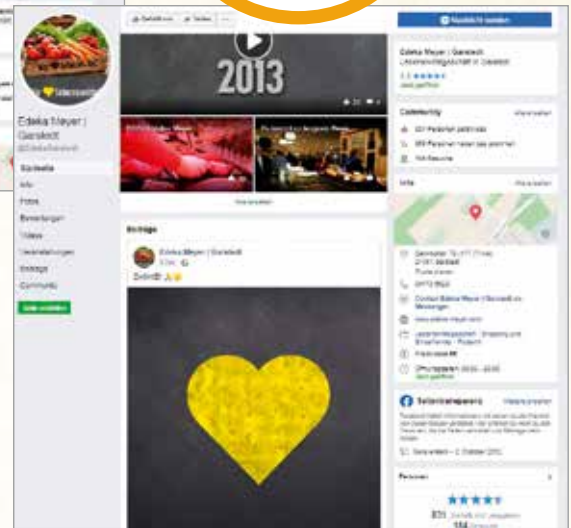
Edeka Meyer – up to date

Lernen Sie EDEKA Meyer von einer ganz neuen Seite kennen. Der Markt geht nicht nur in Fragen der Nachhaltigkeit oder des Sortiments mit der Zeit. Auch online bleibt er nicht zurück. EDEKA Meyer hat seine Internetpräsenz aufgefrischt und – vielleicht haben Sie es schon gemerkt – auch über Facebook tut sich einiges.



www.facebook.com/EdekaGarstedt

Hier geht's rund. Alle drei Tage erhalten Sie brandaktuelle News aus Ihrem Markt EDEKA Meyer. Seien es Aktionen oder Angebote, Produktneuheiten oder Lieferanten, Themen aus den Marktzeitungen oder aus dem Markt selbst – hier wird es zu finden sein. Mit den Beiträgen auf dem sozialen Medium entgeht Ihnen kaum noch etwas. Ihnen gefällt ein Thema oder Sie möchten sich dazu äußern? Hier ist Ihre Chance, einen Daumen nach oben zu verteilen oder Ihre Meinung kundzutun. Das Team freut sich auf jeden Fall auf Ihren Besuch – am liebsten persönlich im Markt, aber gern auch über die offizielle Homepage oder die Facebookseite.



www.edeka-meyer.com

Die Internetseite ist nicht unbedingt neu – aber erneuert. Viele Informationen sind hinzugekommen, die EDEKA Meyer ausmachen. Sie können wie üblich die aktuellen Angebote auf dieser Seite finden. Nun aber lernen Sie das Team und die Abteilungen kennen. Sie erhalten Einblicke in den Markt. Außerdem werden wichtige Punkte wie die Nachhaltigkeit, die Regionalität und die Services hier kommuniziert. „Das sind Themen, für die wir stehen. Es war uns wichtig, dass unsere Kunden auf einer Plattform nachlesen können, was wir in diesen Bereichen tun und dass sie uns viel bedeuten. Auch die Kunden legen immer mehr Wert auf diese Themen. Sie können sich nun auf www.edeka-meyer.com informieren“, so Marktinhaber Volker Meyer. Schauen Sie doch mal rein – online.

