

Mensch

MEYER®



Liebe Kunden

die Tage werden merklich länger und wärmer. Das bedeutet natürlich auch, dass die Grillsaison eröffnet ist. Wir haben für Sie einige Tipps rund um das Thema Grillen zusammengestellt. Auch möchten wir Sie herzlich auf unser Weinfest einladen. Alle wichtigen Informationen dazu finden sie in der zweiten Ausgabe von „Mensch Meyer“.

Ich wünsche Ihnen ganz viel Spaß beim Lesen und Durchblättern,

Ihr Volker Meyer

Themen

- Steak No.1
- Grillsaison ist eröffnet
- Unser Weinfest
- Alles unter einem Dach: Tanjas Friseurstube
- Rückblick: Schlemmerevent Lammtastisch



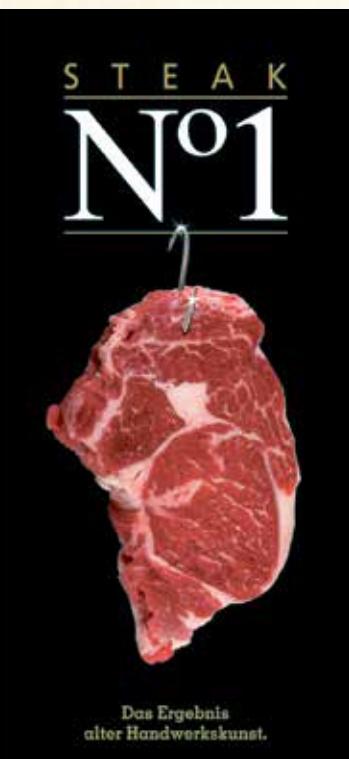
Mit Infos zur Fußball-EM-Gewinnaktion auf Seite 15!



Volker Meyer

Das Geheimnis ist das traditionelle Reifeverfahren

Das Steak No. 1 lässt eine alte Handwerkskunst wieder auflieben: Mit dem sogenannten Reifeverfahren „Dry Aged“ gelingt es, eine Genussexplosion für den Gaumen zu kreieren. Denn der traditionelle Lager- und Reifevprozess für Rindfleisch hat sich über Jahrhunderte bewährt. Bei



dem Dry-Aged-Verfahren reift das Fleisch nämlich mindestens vier Wochen am Knochen, bevor es weiterverarbeitet wird. In



den Reifekammern entwickelt das Produkt bei einer genau abgestimmten Temperatur, Luftfeuchtigkeit und -zirkulation ein unvergleichlich intensives und natürliches Aroma.

Für diese spezielle Methode eignet sich nur bestes Rindfleisch. Daher wird jedes einzelne Stück von erfahrenen Metzgern in Handarbeit verlesen. Ausgewählt werden nur saftige Stücke mit der entsprechenden Fettstruktur. Durch die Trockenveredelung entstehen ungeahnte Geschmackserlebnisse. Nur beste Rinder aus Deutschland liefern das Fleisch für das qualitativ hochwertige Steak No. 1.

Ob Entrecotes oder Roastbeef – egal, was Sie bevorzugen,

schon pur entfaltet Steak No. 1 seinen ganz eigenen, intensiven Geschmack. Gutes Öl, et-

was Salz und ein bisschen Pfeffer – mehr braucht es nicht für ein saftiges Steak.



An der Fleisch- und Wursttheke beraten die Mitarbeiter von EDEKA Meyer Sie gern.

Bratzeiten pro Seite für ein Stück von vier Zentimetern Höhe für ein perfektes Genusserlebnis
--

Bratzeiten pro Seite für ein Stück von vier Zentimetern Höhe für ein perfektes Genusserlebnis	
Blue Rare	20 Sekunden
Rare	1 Minute
Medium Rare	2 Minuten
Medium	5 Minuten
Medium Well	7 Minuten
Medium Done	8 Minuten

Garstufen beim Steak



englisch



well done



medium



Die Wahl des richtigen Grills für ein perfektes Ergebnis



Mit den wärmeren Temperaturen steigt auch die Lust auf einen schönen Grillabend. Bei der Wahl für den richtigen Grill streiten sich jedoch regelmäßig die Geister. Wir haben für Sie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Grillgeräte zusammengestellt:

Der klassische Grill wird mit Holzkohle oder Briketts angezündet. Beim Verglühen von Holzkohle entsteht Rauch und für viele somit auch der typische Grillgeschmack. Die Kohle ist im Durchschnitt in 25 Minuten schnell entzündet und in der Regel mit bis zu 700 Grad heißer als Briketts. Dafür hält die Glut nicht so lange. Für gewöhn-

lich reicht die Hitze maximal für zwei Grillrunden. Nach etwa einer Stunde ist die Kohle komplett verglüht. Briketts hingegen brauchen rund 50 Minuten, bis das erste Fleisch auf den Grill gelegt werden kann. Glühen die Stücke gleichmäßig, kann der Grillmeister bis zu drei Stunden lang das Grillgut auf den Rost nachlegen. Ein guter Tipp für Profigriller: Die Mischung macht es! Im Grill werden Kohle und Briketts am besten zu einer Pyramide aufgetürmt. Sie brennt, wie ein Lagerfeuer, von unten nach oben ab. Das Ergebnis ist eine langwährende Glut und Fleisch mit dem typischen Holzkohlearoma.

Gas- und Elektrogrills werden vor allem wegen der sinkenden gesundheitlichen Risiken immer beliebter. Gasgrills erreichen ohne große Vorbereitungszeit schnell die gewünschte Hitze, sind in der Regel stufenweise regulierbar und vor allem rauchlos.

Auch moderne Elektrogrills sind besser als ihr Ruf – zumindest, wenn sie über eine ausreichende Wattzahl verfügen. Mindestens 2000 Watt sind dafür nötig, ansonsten wird das Fleisch nur langsam gegart statt gegrillt. Außerdem ist er wetterunabhängig einsetzbar und sogar für die Wohnung geeignet. Bestimmte Speisen, wie etwa

eine Wurstsorten, sind durch den geringeren Fettverlust sogar geschmackvoller.

Eine moderne Variation eines Grills ist auch der sogenannte „heiße Stein“. Diese Art von Elektrogrill ist genau das Richtige für Gesundheitsbewusste, denn dabei wird auf einer Steinplatte ohne jede Fettzufuhr gebrillt.

Mit diesem Grillwissen sind Sie nun für die gerade beginnende Grillsaison bestens gewappnet – ganz gleich ob mit Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill. Übrigens: Die passenden Grillprodukte für den Rost finden Sie bei EDEKA Meyer. Also, nichts wie ran an den Grill!



Wussten Sie schon?

Das mit Absand beliebteste Fleisch der Norddeutschen stammt vom Schwein. Kein Wunder, denn das Fleisch ist sehr vielfältig: Vom aromatischen Speck bis zum zarten Filet ist beim Schwein alles dabei. Schweine liefern die Grundlage für geräucherte Mettwürste und Schinken. Auch gegrillter Schweinenacken ist ein Klassiker auf dem Grill und mit einem Stück knusprigem Bacon schmeckt das Rührei noch mal so gut.

Gutfleisch steht für beste Qualität

Seit rund 25 Jahren existiert Gutfleisch von EDEKA Nord. Das selbst gesetzte Ziel ist es, eine Fleischmarke zu schaffen, die ein Stückchen besser ist, als andere, damit EDEKA-Kunden immer die beste Qualität erhalten. Um dies zu erreichen, werden die hauseigenen Standards beständig weiterentwickelt. Doch über allem steht natürlich immer der gute norddeutsche Geschmack!

Bevorzugt werden von Gutfleisch nur Landwirte aus der Region EDEKA Nord, die sich an die strengen Qualitätsvorschriften halten. Die ausgewählten Viehzüchter sind dabei selbst von einer guten Haltung überzeugt und verwenden aus-

schließlich hochwertiges Futter.

Auch die Aufzucht der Tiere wird Schritt für Schritt dokumentiert. Besonders wichtig sind dem Unternehmen zudem kurze Tiertransporte. Das Schweinefleisch kommt daher ausschließlich aus der Region EDEKA Nord.

Rindfleisch wird grundsätzlich von deutschen Bauern bezogen. Nur speziell ausgebildete

Mitarbeiter transportieren die Tiere und achten dabei stets auf einen schonenden Umgang mit ihnen.

Der Einsatz und die Mühe lohnen sich: Seit Jahren werden Gutfleisch-Produkte von der DLG für ihre Spitzenqualität prämiert. Doch überzeugen Sie sich von der Qualität am bes-

ten selbst und probieren Sie passend zur Saison die Grillprodukte an unserer Frischetheke. Für unsere schnellen Kunden gibt es im Kühlregal bei EDEKA Meyer außerdem Grillgut von Gutfleisch namens „Ran an den Grill“. Im Sortiment finden Sie eine breite Vielfalt, wie etwa die Schinkengriller, T-Bone-Steaks, Gyrosspieße oder Grillfackeln.



Eine Welt voller Düfte und Aromen

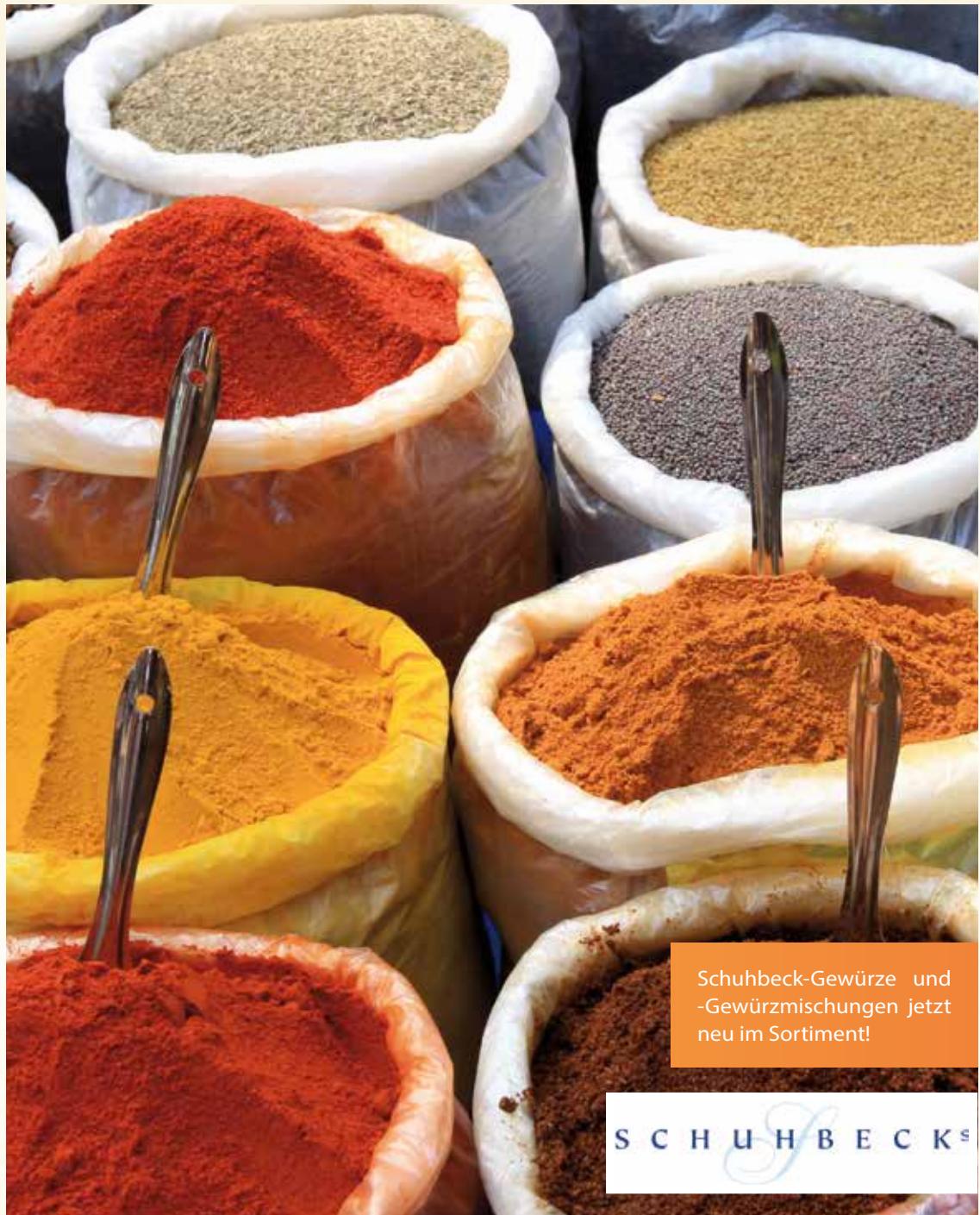
Schon seit Urzeiten verfeinert der Mensch seine Nahrung mit verschiedenen Gewürzen. In der Vergangenheit waren viele so kostbar, dass sich nur die reichsten und vornehmsten Häuser den Luxus exotischer Gewürze leisten konnten. Kein Wunder, eröffnet sich doch mit der Verfeinerung der Speisen eine ungeahnte Welt voller Düfte und Aromen.

Ein positiver Nebeneffekt von Gewürzen ist außerdem: In der richtigen Dosierung können sie eine positive Wirkung auf den Körper haben. Gewürzmischungen fördern auf diese Weise die Fettverdauung und können auf der einen Seite anregend und konzentrationsfördernd sein und auf der anderen Seite beruhigend und entspannend wirken. Außerdem verbessern viele Gewürze die Darmflora und aktivieren das Herz-Kreislauf-System. Einigen Gewürzen wird sogar eine aphrodisierende oder aufmunternde Wirkung nachgesagt. Erst durch ihren Einsatz wird ein Gericht zu einem wahren kulinarischen Highlight. Genau deswegen setzt der bekannte Sternekoch Alfons Schuhbeck auf höchste Qualität seiner erlesenen Gewürzcreations.

Im wohlsortierten Gewürzregal von Schuhbeck finden Sie nun eine bunte und erlesene Vielfalt, mit denen Sie die Zubereitung von unterschiedlichen Speisen wie Fleisch und Fisch über Grill- und Gemüsegerichte bis hin zu Nudel- oder Reisbeilagen und vieles mehr geschmacksintensiv verfeinern können!

Besonders empfehlenswert sind die verschiedenen Grill-Gewürzmischungen, wie die Barbecue-Gewürzzubereitung, aber auch exklusive Salze, die beispielsweise mit Chili verfeinert wurden.

Lassen Sie sich von den neuen Produkten der Marke Schuhbeck aus dem exquisiten Gewürzsortiment von EDEKA Meyer auf eine kulinarische Reise verführen.



Schuhbeck-Gewürze und -Gewürzmischungen jetzt neu im Sortiment!

S C H U H B E C K S





Spezialitäten aus der Frischetheke

Der Sommer rückt in greifbare Nähe. Höchste Zeit also, um gemeinsam mit Freunden und der gesamten Familie zu grillen. Neben den typischen Grillwürstchen gibt es auch eine schier unendliche Vielfalt an Fleischspezialitäten.

An der Fleisch- und Wursttheke bei EDEKA Meyer werden Kunden schnell fündig. Dauerhaft im Angebot sind ver-

schiedene Sorten an Fleischspießchen, wie etwa Filetspieß, Knusperspieße, Grillfackeln oder Schaschlik. Auch gibt es fettarme Grillprodukte zu entdecken wie die Schweine-Rückensteaks. Wer es etwas deftiger mag, sollte zu den Nackensteaks oder Holzfällerscheiben greifen.

Ebenfalls wunderbar zum Grillen geeignet sind die

Lammspezialitäten wie der zarte Lammlachs oder das Kottelett. Daneben können Markt-kunden auch schmackhafte Rindersteaks in der Frischetheke finden. Zarte Hüftsteaks, eingelegt in einer Bourbon-Whiskey-Marinade mit schwarzen und weißem Sesam, sind auf dem Grill eine reine Geschmacksexplosion. Ebenfalls ein Genuss sind die hauseige-

nen Ochsenfetzen. Das sind sehr dünn geschnittene Beefsteaks in einer würzigen Marinade.

Besonders empfehlenswert sind die zart gereiften Rindersteaks. Das Premium-Dry-Aged-Steak No. 1 gibt es als Entrecote oder Rumpsteak. Die Köstlichkeit wird Ihr Grill-Event bereichern und Ihre Gäste begeistern. Ein wahrer Genuss!

**STARTE
DEINE KARRIERE
JETZT!**

DEINE AUSBILDUNG BEI EDEKA

BEWIRB DICH:

EDEKA Meyer • Herr Volker Meyer
Bahnhofstraße 79 • 21441 Wulfsen

Tel.: 04173 / 6623

v.meyer@edeka-meyer.com





Vegetarische und vegane Produkte für einen gelungenen Grillabend

Fleischlos grillen liegt im Trend und ist zudem gesund. Mittlerweile gibt es auch eine Vielzahl an Produkten, die für den Rost geeignet sind. Raffinierte vegetarische und vegane Rezepte überzeugen mit der richtigen Zubereitung auch die eingeschworenen Fleischliebhaber und bringen zudem eine bunte Abwechslung auf den Tisch.

Egal, ob nun Fleischesser, Flexitarier, Vegetarier, Veganer oder Frutarier: Vor dem Grill sind alle gleich, nämlich Grilланer! Damit bei der nächsten Party auch die fleischlose Kost gelingt, finden Sie hier wertvolle Tipps:

- Vor dem Einpinseln mit Speisöl das Gemüse gut abtrocknen.
- Soja-, Raps-, oder Erdnussöle eignen sich zum Bepinseln von Gemüse, da diese bis auf 200 Grad Celsius erhitzt werden können. Als besonders hitzebeständig erweist sich das Traubenkernöl: Mit seiner zellschützenden Wirkung ist es stark gegenüber den freien Radikalen. (Olivenöl sollte nur bei mittleren Temperaturen benutzt werden. Auf Distel-, Lein- und Kürbisöle lieber verzichten.)
- Vegetarisches oder veganes Grillgut reagiert empfindlicher auf Hitze als Fleisch, darum sollten sie eher an den Rand des Rostes gelegt werden. Eine eingefettete Aluschale, schützt zudem das leckere Essen.
- Damit eine selbst gemachte Marinade den vollen Geschmack entwickelt, das Grillgut erst am Ende mit Kräutern und Gewürzen bestreuen. Bei zu hoher Hitze verbrennen diese sonst zu schnell.
- Folgende Gewürze sind hervorragend für Gemüse, Tofu und

Co: Rosmarin, Thymian, Lavendel und Fenchelsamen geben beim Grillen ein ganz besonderes Aroma ab.

Eine große Vielfalt an veganen und vegetarischen Produkten finden Sie im Kühlregal der Obst- und Gemüseabteilung im EDEKA-Markt. Vegetarische Köstlichkeiten finden Sie zudem an der Frischetheke. Probieren Sie die frisch zubereiteten und marinierten Gemüsespieße, die gefüllten Paprika mit Feta oder den Grillkäse mit Gemüestreifen.

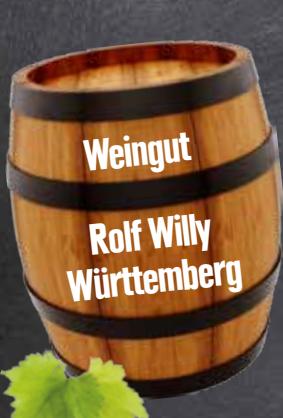


Großes Weinfest

AU 04.06.2016
AB 16 UHR

AUF DEM
PARKPLATZ!

WINZER PRÄSENTIEREN IHRE WEINE
DIREKT VOM WEINGUT!



SPIEL UND SPASS FÜR KINDER
LIVE-MUSIK · IMBISS VEGAN
PIZZA FRISCH AUS DEM STEINOFEN



Volker Meyer

EDEKA Volker Meyer, Bahnhofstraße 79, 21441 Garstedt

Sommerliches Event bei EDEKA Meyer

EDEKA Meyer lädt zum großen Weinfest ein. Vier Winzer sind direkt vor Ort und beraten bei Fragen gern persönlich die interessierten Besucher. Eine erlesene Auswahl an edlen Tropfen bringen die Weinexperten für das Fest mit. Aus Baden-Württemberg und Österreich reisen die Spezialisten an, um den Weinfest-Besuchern Lust auf völlig neue Geschmackserlebnisse zu bereiten.

Die Open-End-Veranstaltung hat jedoch noch viel mehr zu bieten: Eröffnet wird das Fest mit dem Frauenchor vom Singkreis Auetal. Auch die Kids kommen nicht zu kurz. Ein Kinderkarussell steht für die Kleinen zur Unterhaltung bereit. Ebenfalls wird es vegane Köstlichkeiten wie schmackhafte Burger, Pommes und vegane Currywurst von Vincent Vegan geben. Oder probieren Sie doch einfach die frischen Steinofenpizzen. Dallmeyers Backhus bietet mediterrane Baguettes, Kuchen und Leberkäse im Brötchen an.

Highlight des Abends ist die „plattdeutsche“ Band Wattenläufer. Die Bandmitglieder wollen in Garstedt die Bühnenbretter in Schwingungen bringen und haben eine bunte Vielfalt an Musik im Gepäck. Ab 20 bis etwa 22 Uhr werden sie für gute Stimmung sorgen – das Publikum darf sich auf einen musikalisch-bunten Abend und vor allem auf gute plattdeutsche Musik freuen. Im Anschluss sorgt S.A.M., der Musikertreff aus Garstedt, für einen musikalischen Ausklang mit verschiedenen Künstlern und handgemachter Musik. Die jungen Künstler stammen hauptsächlich aus der Region. Ein Duett lässt zudem Hits aus alter Zeit wiederaufleben. Das Grundrezept ist einfach: Verschiedene Künstler musizieren miteinander. Ein Ohrenschmaus für Jung und Alt!

Seien Sie am 4. Juni ab 16 Uhr auf dem großen Parkplatz von EDEKA Meyer mit dabei und genießen Sie mit uns die lauen Abendstunden.





Die teilnehmenden

Drei Brüder, ein Ziel: hervorragende Qualitätsweine aus Nordheim von der Privatkellerei Rolf Willy

An den Südhängen des Heuchelbergs mit liebevoll gepflegten Rebstöcken, die sich sanft in die idyllische Landschaft vor den Toren Heilbronns einfügen, entstehen einzigartige Weine. Der Familienbetrieb in der drit-



ten Generation legt Wert auf höchste Qualität. Dass dies gelingt, dafür sorgen die Brüder Jürgen, Günter und Holger Willy. Die drei verbindet vor allem die Liebe zum Wein und zur Familie. Ende der 90er-Jahre übernahm Rolf Willy die Führung des Familienbetriebs in die Hände seiner Söhne. Unter dem Motto „Einer für alle – alle für einen“ ziehen die drei Willy-Junioren an einem Strang mit der unbestechlichen Erfahrung eines Familienbetriebs.

Zur Erhaltung der natürlichen Fruchtaromen und zur Förderung der Harmonie der Weine ist schonendes Keltern selbstverständlich und wird mit größter Sorgfalt betrieben. Die Weine

der besten Parzellen reifen langsam im Barrique-Fass zu Ihrer optimalen Güte. Auch die hochwertigen Sekt der Privatkellerei werden – für einen unverfälschten Genuss – nach dem traditionellen Champagnerverfahren hergestellt. Viele Auszeichnungen über Jahre hinweg spiegeln das konstant hohe Niveau der Vinifikation wider.

Probieren Sie die edlen Tropfen aus Württemberg. Zur Verkostung präsentiert die Privatkellerei den klassischen Riesling halbtrocken, den geheimnisvollen Blanc de Noir, den belebend-fruchtigen Secco und den trockenen roten Lemberger.



Ein sagenhaft hochwertiger Wein vom Winzerkeller Hex vom Dasenstein aus Kappelrodeck



Die Weinexperten aus dem Achertal arbeiten mit Hingabe für den Winzerkeller Hex vom Dasenstein. Seit über 80 Jahren stehen die Winzer hinter dieser Philosophie und leben diese Werte das ganze Jahr hindurch bei ihrer Arbeit. Die Lese erfolgt als aufwendige und schonende Handlese mit aufmerksamer Sortierung des Traubenguts. Nur hochwertige Beeren können später im Keller zu den feinen Weinen der Hex vom Dasenstein reifen. Jeder Spätburgunder Rotwein wird im großen Holzfass verfeinert. So manche

Kostbarkeit findet ihre Vollendung im Barrique-Fass. Sehr erfolgreich sind die Selektionsweine „Alte Rebe“. Diese Weine stehen im besonderen Fokus von Kellermeister und Winzern. Konsequente Ertragsreduzierung in den mindestens 25 Jahre alten Rebanlagen bringen Spitzenweine auf die Flasche. Die Weinmacher spüren Trends auf, sind stets auf der Suche nach Neuheiten, um dem Weingenießer auch internationale Standards bieten zu können.

Die edlen Weine aus der Rotweingemeinde sind nach einer Sage der Hex von Dasenstein benannt und noch heute heißt es nach zu viel Genuss vom

sagenhaften Tropfen „Er hat ne Hex!“. Doch probieren Sie selbst die leichten Sommerweine Feinklang weiß und rosé, den lieblichen Rotwein Amour sowie den Spätburgunder aus der Hexenflasche – ein Hochgenuss, der garantiert verzaubert.





Winzer stellen sich vor

Zwei Männer, zwei Freunde und eine Vision – Helenental Kellerei (Österreich, Röschitz)

Ein Weinmacher, der das Terroir des Retzterlandes kennt sowie mit der österreichischen Weißweinsorte Veltliner umzugehen weiß und ein Finanzexperte, der gleichzeitig ein flammennder Liebhaber von qualitativ hochwertigem Wein samt der unbeschreiblichen Weinregion ist. Gemeint sind der Winzer Manfred Bannert und sein Mitbegründer Walther Schnopfhaugen. Bei so einem Team kann nicht viel schiefgehen. Der Startschuss fiel Anfang 2013, als Grundstück und Gebäude samt Gewölbekeller, Lager- und Produktionslagen in den Besitz von Bannert und Schnopfhaugen übergingen. Ein lang gehegter Traum ging in Erfüllung und die

beiden frischgebackenen Weinunternehmer tüftelten gemeinsam eine völlig neue Strategie mit einem höchst innovativen Konzept aus. Die wichtigsten Eckpfeiler für die künftige Weinproduktion der Helenental Kellerei lauteten: hohe Qualität und regionale Authentizität.

Lassen Sie sich überraschen von dem Klassiker „Grüner Veltiner“ und „Blauer Zweigelt“ sowie die Weine Wunderweib (Sissi) und Wunderknabe (Mozart).



Mediterranes Klima bietet optimale Bedingungen für Qualitätsweine vom Weingut Karl Karle

Im südlichen Teil Badens befinden sich die Weinberge am einzigartigen und majestatisch wirkenden Kaiserstuhl des Weingutes Karl Karle. Als längst erloschener Vulkan stellt das Mittelgebirge, zwischen Vogesen und Schwarzwald in der Oberrheinebene, eine einmalige Kulturlandschaft dar – der perfekte Ort für erlesene Weine. Geprägt von einem fast mediterranen Klima sowie dank der fruchtbaren Lössböden, bietet diese Region unter anderem den Burgunderweinen

optimale Bedingungen für ein Geschmackserlebnis.

Seit fast einem Jahrhundert existiert das Weingut Karl Karle. Früher ein traditioneller Familienbetrieb, wird das Unternehmen heute von Thomas Wihler und seinem engagierten Team geführt. Nachhaltiges Arbeiten im Weinberg, Zusammenhalt im Team sowie das Ziel, ehrliche und hochwertige Weine zu erzeugen, stellen die Basis des Traditionunternehmens dar.

Lassen Sie sich verführen von dem Weiß- und Grauburgunder sowie dem Rosé sommerwein vom Weingut Karl Karle.



Karl Karle





Friseurmeisterin Tanja Kruse zusammen mit ihren Mitarbeiterinnen Maren Schäfer und Karola Meyer

Die Partner stellen sich vor: Tanjas Friseurstube

Waschen, Schneiden, Legen – das und vieles mehr bietet der gemütliche Friseursalon von Tanja Kruse, der direkt im EDEKA-Markt Meyer seinen Platz gefunden hat. Bereits im alten Gebäude gab es die Friseurstube. Mit dem Neubau des Marktes zog auch der Salon ins neue Domizil.

Seit gut zwölf Jahren ist Chefin Tanja Kruse bereits selbstständig und bringt viel Erfahrung als Friseurmeisterin mit. Eng arbeitet sie mit ihrer engagierten Mitarbeiterin Karola Meyer und der fleißigen Auszubildenden Maren Schäfer zusammen.

Als besondere Leistung bietet der Friseur unter anderem aufwendige Hochsteckfrisuren

für Damen zu Hochzeiten, Konfirmationen oder anderen festlichen Anlässen an. Daneben gibt es noch im Angebot Dauerwellen und diverse Farbtechniken für das Haar.

Eine besondere Leistung des Hauses ist die sogenannte „heiße Schere“. Hierbei handelt es sich um ein elektrisches Gerät, das sich auf 110 Grad Celsius aufheizt und dadurch beim

Öffnungszeiten der Friseurstube:

Montag: geschlossen

Dienstag bis Freitag: 9 bis 19 Uhr

Samstag: 8 bis 14 Uhr

Dienstag und Mittwoch ist Kindertag

Schneiden die Haarspitzen versiegelt. Das Ergebnis mit dieser Schneidtechnik kann sich sehen lassen: gesunde Haare ganz ohne Spliss. Lediglich fünf Euro mehr kostet die Benutzung der elektrischen Wunderschere. „Wir empfehlen immer unseren Kunden, sich vorher einen Termin zu holen. Denn dann sind die Wartezeiten auch nicht so lang“, erklärt

Tanja Kruse. Dienstag und Mittwoch ist in der Friseurstube Kindertag. Das heißt, dass die frechen Frisuren für die Kleinen günstiger sind. Der Friseursalon



legt außerdem großen Wert auf Qualität und nutzt daher die hochwertigen Produkte der Firma Schwarzkopf.

Übrigens: Momentan sucht die angehende Friseurin Maren Schäfer Damen-Haarmodelle zum Färben für trendige Kurzhaarfrisuren. Das Schneiden ist umsonst, lediglich die Materialkosten werden berechnet. Weitere Infos erhalten Sie auf Nachfrage im Geschäft.

Weese steht für Qualität und Frische

Der Mai wird auch der Blütenmonat genannt. Kein Wunder: überall blüht und duftet es verführerisch. Höchste Zeit den beginnenden Sommer sich auf den Balkon, in den Garten oder in die Wohnräume zu holen. EDEKA Meyer bietet daher für seine Kunden eine Vielzahl an farbenfrohen Blumen und Sträußen an. Diese bezieht er von dem regionalen Lieferanten Hans-Jürgen Weese aus Winsen-Luhe.

Das Unternehmen Blumen Weese wurde bereits 1952 von Rolf und Lisa Weese gegründet. Heute wird es von dem Gärtner und Gartenbauingenieur Hans-Jürgen Weese in der zweiten Generation erfolgreich weitergeführt. Neben der Einzelhandelsgärtnerei mit moderner Verkaufsstelle wachsen in der Anzuchtgärtnerei mehrere 100 Sorten an Pflanzen und Blumen. Ein ausgeklügeltes System versorgt das dortige Blumenmeer täglich mit der notwendigen Wassermenge und den Nährstoffen. Dadurch können die verschiedenen Pflanzen schön wachsen und ihre ganze Pracht vollkommen entfalten.

Dem Lieferanten ist es besonders wichtig, dass tagesaktuell und immer frisch die schönsten Blumen zum EDEKA-Markt gelangen. Im Moment haben vor allem die Sommerblumen, wie etwa die beliebten Geranien, Petunien und Husarenknöpfchen Hochsaison und erfreuen durch ihre bunte Farbvielfalt.

Als Geheimtipp verrät er, dass Blumen Weese extra für seine Kunden speziellen Profidünger



Übrigens: EDEKA Meyer verdankt Hans-Jürgen Weese auch die neuen Pflanzenkübel vor dem Markt. Neben der reizvollen Optik haben die Bepflanzungen auch noch einen weiteren praktischen Nutzen: In Zukunft sollen so alle Kunden vor zu rasanten Autofahrern geschützt werden. Denn Ihre Sicherheit liegt EDEKA Meyer am Herzen!

abfüllt, den es im EDEKA-Markt auch zu kaufen gibt. „Im Prinzip ist der Dünger für alles geeignet, aber besonders gut ist er für Beet- und Balkonpflanzen“, erklärt Weese. Außerdem ist der Dünger sehr ergiebig: Bis zu 1000 Liter kann eine Dose ergeben. Damit ist eine bunte Blütenpracht vorprogrammiert.

Wussten Sie schon?

Die Pflanze des Jahres im Norden 2016 ist der Ziersalbei – auch Käpt’n Brise genannt. Mit meeresblauer Blütenpracht und aromatischen Duft belebt die Pflanze jedes Staudenbeet. Ideal auch für Balkon, Terrasse, Topf oder Kübel.





Jürgen Nierhoff, Koch,
Gasthof Vossbur

Exquisites Kochevent mit gutem Zweck

Schlemmen und dabei etwas Gutes tun: Das war das Motto bei dem großen Kochevent von EDEKA Meyer. Dafür verwandelte sich der EDEKA-Markt Meyer für einen Abend zu einem exquisiten Restaurant. Auf die Gäste wartete ein unvergessliches Vier-Gänge-Menü mit drei Hauptspeisen. Kredenzt wurde ein schmackhaftes Lammkotelett mit tomatisiertem Couscous und Bohnen-Feta-Salat im ersten Gang. In der Zwischenzeit kümmerte sich Chef-Koch Jürgen Niehoff um das schmackhafte Lammragout mit Bärlauch-Reis, Champignons und einem

frischen Rote-Beete-Salat. Der dritte Gang war exklusiver Lammlachs im Wirsingmantel an glasiertem Paprikagemüse und Trüffelkartoffelpüree. Als Nachspeise freuten sich die Gäste über das Limettenparfait mit Basilikumschaum.

Zu den Hauptgängen wurde je ein mit Bedacht ausgewählter Wein serviert. Weinagent Florian Kersten klärte die Schlemmer-event-Besucher über die Besonderheiten der einzelnen Sorten und ihre Herkunft auf. Als erstes der trockene Caleo Primitivo Salento, der sich den Gästen als körperreich und vollmundig

im Geschmack zeigte. Es folgte der Long Beach Shiraz Ruby Cabernet, der mit reizvollem Aroma und mit feinen Kräuternuancen glänzte. Anschließend gab es den Gnarly Head Old Vine Zinfandel, der sich tiefdunkel in Farbe und Geschmack entfaltete.

Doch nicht nur für die Gäste war das Event „Lammtastisch“ von EDEKA Meyer ein voller Erfolg: Auch Christine Drewes konnte dank der regen Teilnahme an dieser Aktion eine Spende in Höhe von 200 Euro für das Projekt „Furaha-Phönix-Kinderheim“ zugunsten von Straßenkindern und AIDS-Waisen ent-

gegennehmen. „Wir haben für jede verkaufte Eintrittskarte zwei Euro an das Kinderhaus in Kenia gespendet und den Betrag am Ende noch aufgerundet“, erklärt EDEKA-Markt-Inhaber Volker Meyer, der soziales Engagement gern unterstützt. „Im Namen des Vereins und des Kinderhauses bedanke ich mich recht herzlich für die großzügige Spende. Da wir regelmäßig persönlich hinfahren, können alle Spender sicher sein, dass das Geld auch wirklich da kommt, wo es am meisten gebraucht wird“, betont Christine Drewes.



Passend zur Fußball-EM in Frankreich laden wir Sie zum großen Fußball-EM-Gewinnspiel in unserem Markt ein. Ob Bier, Snacks oder Grillzubehör, der Einkauf für die perfekte Fußball-Fan-Party lohnt sich nun doppelt! Denn an jedem EM-Mittwoch lockt ab einem Einkaufswert von elf Euro die Chance auf einen Sofortgewinn.

Im EM-Zeitraum vom **10. Juni bis 10. Juli** heißt es vier Wochen lang jeden Mittwoch für elf EDEKA-Kunden „Volltreffer“! Denn wir verlosen insgesamt 44 Fußbälle im Aktionszeitraum!

Solange der Vorrat reicht, erhalten sie immer mittwochs bei uns an den Kassen ein Volltreffer-Rubbellos. Darunter befinden sich auf jeden Fall pro Woche elf Gewinnlose, die sofort mit einem Ball honoriert werden.

Machen Sie mit bei unserem EM-Gewinnspiel und werden Sie einer der glücklichen Gewinner. Das EDEKA-Team rund um Volker Meyer drückt Ihnen die Daumen!



Aus Liebe zu unserem Nachwuchs: gesunde Gemüsebeete für Kids

Große Aufregung herrschte am 2. Mai im Kindergarten Garstedt. Der Grund war die geplante Pflanzaktion am Gemüsebeet. EDEKA Meyer übernahm zum ersten Mal die Patenschaft für Hochbeete im örtlichen Kindergarten. Zu Besuch kamen daher zwei geschulte Frauen der EDEKA-Stiftung, die hilfreiche Tipps und natürlich ganz viel Saatgut und Setzlinge mit im Gepäck hatten. Auch EDEKA-Ausbildender Ramon Arias, Marktleiterin Jennifer Balk und Marktinhaber Volker Meyer ließen es sich nicht nehmen, bei der Aktion höchstpersönlich vor Ort zu sein.

Die vielen Kita-Kinder konnten es kaum abwarten, die blauen Schürzen umgebunden zu bekommen. Anschließend wurden Schaufeln und Gießkannen

vom EDEKA-Team verteilt und die Pflanzaktion konnte losgehen. Mit großer Begeisterung machten sich die kleinen Zwerge an die anstehenden Gartenarbeiten. Mit Erfolg! Nun können die Kinder ihr Gemüsebeet täglich wachsen sehen, und irgendwann die Köstlichkeiten, wie beispielsweise Kopfsalat, Radieschen, Brokkoli und Kohlrabi, selbst verzehren.

Bereits seit acht Jahren wächst und gedeiht das Projekt „Gemüsebeete für Kids“ der EDEKA-Stiftung. Was zunächst in vereinzelten Kindergärten und Tagesstätten begonnen hatte, ist heute in allen Regionen Deutschlands fest verwurzelt und trägt dazu bei, dass bereits Vorschulkinder die Natur mit allen Sinnen erfahren können.



Die Kinder sind fleißig beim Anpflanzen und bekommen Hilfe von Volker Meyer

Großes Spanferkelessen

**Mittwoch, 10. August
von 11 Uhr bis 13 Uhr**



Für nur 5 Euro erhalten Sie eine
große Portion **Spanferkel** samt einer
reichhaltigen Beilage aus leckerem
Kartoffelsalat, saftigem **Krautsalat**
und frischem **Zaziki**.
Ein Genuss, den Sie sich nicht ent-
gehen lassen sollten.

Nur solange der Vorrat reicht.

5€

Save the date!

Vom 4. Juni bis 5. Juni
Schützenfest in Tangendorf

Vom 17. Juni bis 19. Juni
Schützenfest in Pattensen

Vom 23. Juni bis 26. Juni
Schützenfest in Garstedt

Donnerstag: Zapfenstreich und
Kommersabend. Freitagabend:
Disco. Samstag: Königsschie-
ßen, Kindernachmittag, abends
Tanz. Sonntag: traditioneller
Festgottesdienst, nachmittags
musikalischer Ausklang.

Vom 8. Juli bis 10. Juli
Schützenfest in Toppenstedt

13. August, ab 15 Uhr
Eichhoffest in Wulfsen
Kinderfest um 15 Uhr. Ab 17.30
Uhr Ü60-Party. Gegen 21 Uhr
Rock und Pop live. Eintritt frei.

EDEKA Volker Meyer
Bahnhofstraße 79
21441 Garstedt-Wulfsen
Telefon: 041 73 / 66 23

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



Auflage: 10.000 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:
Margarethe Bayer
Tel.: (0 53 32) 96 86-433
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: medien@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
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 Anzei-
gen sind ebenfalls urheber-
rechtlich geschützt. Nutzung
und Nachdruck sind nur mit
schriftlicher Genehmigung
der ProExakt GmbH gestattet.
Angaben zu Terminen etc.
sind ohne Gewähr.



Volker Meyer