

Mensch

MEYER®



Liebe Kunden,

„Weihnachten kommt immer so plötzlich“ heißt es auf einem Schild am Weihnachtsstand vorne im Markt. Ich muss gestehen: Auch ich bin immer wieder überrascht, wie schnell die Tage bis zum Fest vergehen. Doch wir bei EDEKA Meyer sind vorbereitet und haben in dieser Ausgabe alles Wichtige rund um die Feiertage für Sie zusammengetragen: vom Bestellzettel für den Weihnachtsbraten bis zu Geschenkideen. Auf der Rückseite der Zeitung finden Sie alle wichtigen Daten rund um die Feiertage auf einen Blick, damit Sie keinen Termin verpassen! In diesem Sinne wünschen wir von EDEKA Meyer Ihnen frohe Festtage und einen guten Rutsch!

Ihr Volker Meyer

Themen

- Festtagsgeflügel
- Festliche Käsespezialitäten
- Geschenkideen
- EDEKAlender



Volker Meyer

... WO MAN SICH TRIFFT

Schönecke – natürlich Qualität genießen!



Schönecke
– seit 1914 –

Gänse aus Freilandhaltung

Matthias Hemme, Landwirt und Schlachter, hält seine Gänse auf seinem Hof im Landkreis Rotenburg/Wümme seit Sommer in Freilandhaltung. Spätestens ab der 6. Lebenswoche bis Weihnachten leben die Tiere auf den Weiden. Sehr gutes Fleisch mit langer Haltbarkeitsdauer ist das Ergebnis. Die Gänse (inkl. Innereien) sind in den Gewichtsklassen 4-5 kg, 5-6 kg und über 6 kg erhältlich.



Puten aus Bodenhaltung

Seit über 50 Jahren zieht Familie Klüver aus Itzehoe Puten auf. Die Tiere werden in offenen Ställen auf Stroh gehalten und erhalten keine wachstumsfördernden Medikamente. Der Familienbetrieb steht für höchste Qualität, Produktsicherheit und kurze Wege, da die Puten vor Ort im eigenen Betrieb geschlachtet werden. Die Puten sind in den Gewichtsklassen 3-4 kg, 4-5 kg, 5-6 kg, 6-7 kg, 7-8 kg, 8-10 kg und 13-15 kg erhältlich. Innereien bitte extra bestellen! Auf Wunsch erhalten Sie die Puten geräuchert.

Garzeiten für Gans und Pute

Wer die Haut schön kross, das Fleisch aber saftig mag, kann sich an den folgenden Garzeiten orientieren. Sie gelten für ganze Tiere, die offen im Ofen liegen. Bitte Ober- und Unterhitze, keinesfalls Umluft wählen! Je nach Füllung und weiteren Zutaten auf dem Blech können sich die Garzeiten verändern.

Garzeit Gans:

- pro kg 1 Std bei 160 °C

Garzeiten Pute:

- 2-2,5 kg (3-4 Personen): 1,5 bis 2 Std bei 160 °C
- 3-4,5 kg (4-6 Personen): 2 bis 3 Std bei 160 °C
- 5-6 kg (6-8 Personen): 3 bis 3,5 Std bei 160 °C
- 8-10 kg (10-12 Personen): 4 bis 5,5 Std bei 150 °C



Gänsebrust und -keulen auf pfeffrigem Birnensaum

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Gänsebrust
- 2 Gänsekeulen
- 4 Birnen
- 250 ml Weißwein
- 8 cl Birnenschnaps
- 2 TL Szechuan-Pfeffer
- 4 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Wasser

Zubereitung:

Birnen schälen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Wasser und Weißwein aufgießen und zum Kochen bringen. Den Szechuan-Pfeffer dazugeben, dann die Birnen in den Sud legen und einige Minuten köcheln lassen. Birnen von der Herdplatte nehmen und den Sud mit Birnenlikör so weit aufgießen, dass die Birnen vollkommen bedeckt sind. 14 Stunden im Sud liegen lassen. Gänsebrust und -keulen salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen. Den Bräter in den kalten Herd stellen, dann einstellen auf 180 °C Ober- und Unterhitze. Nach einer Stunde das Gänselfett abgießen, die Gänsebrust von unten mit etwas Birnenlikör beträufeln, dann die Brust mit der Haut nach oben in den Bräter legen.





Diese sprechen Sie uns auf Sonderwünsche an!

Lind

NATUR PUR

- Scheiben Bio-Rouladen
- Scheiben Bio-Rumpsteak
- Scheiben Bio-Rinderfilet
- Scheiben Bio-Hüftsteak
- kg Bio-Roastbeef



Lind

- Scheiben Rouladen
- Scheiben Rumpsteak
- Scheiben Rinderfilet
- Scheiben Hüftsteak
- Scheiben Beefsteak
- Scheiben Entrecote
- kg Roastbeef
- kg Tafelspitz
- kg Schmorbraten

Schwein



NATUR PUR

- Scheiben Kluffisteatk
- kg Schinkenkrustenbraten
- kg Schnitzerbraten
- kg/Schicht Schweinefilet

Lamm



- kg/Scheiben Bio-Lammrücken
- kg/Scheiben Bio-Lammkeule

Lamm



- kg/Scheiben Lammrücken
- kg/Scheiben Lammkeule
- kg/Scheiben Lammfleische
- kg/Scheiben Lammkrone
- kg/Scheiben Lammfilet

Kalb



- Scheiben Kalbschnitzel
- kg Kalbsbraten
- kg Kalbsfilet

Kalb



- Stück Barbarie-Ente, weibl., HKL A, ca. 1,7 kg
- Stück Barbarie-Ente, männl., HKL A, ca. 3 kg
- Stück Barbarie-Entenbrustfilet, HKL A, ca. 300 g
- Stück Barbarie-Entenschenkel, HKL A, ca. 300 g
- Stück Bio-Pute, ca. 3,5 bis 5 kg
- Stück Bio-Gans, ca. 4 bis 6 kg
- Stück Ungarische Gänsekeule, ca. 450 g
- Stück Hähnchenbrustfilet, Teilstücke

Wurst



- Stück Wiener Würstchen, 30 g, 50 g oder 90 g
- Stück Kohlwurst (Rauchenden)
- Stück Schweinebacke

Fondue



- kg Fondue-Fleisch von der Pute
- kg Fondue-Fleisch vom Rind
- kg Fondue-Fleisch vom Hähnchen
- kg Fondue-Fleisch vom Schwein

Raclette



- kg Raclette-Fleisch von der Pute
- kg Raclette-Fleisch vom Rind
- kg Raclette-Fleisch vom Hähnchen
- kg Raclette-Fleisch vom Schwein



Wild (Bitte bis 14.12. bestellen!)

- kg Hirschkalbrücken, mit Knochen
- kg Hirschkalbrücken, ohne Knochen
- kg Wildschweinkeule, mit Knochen
- kg Wildschweinrücken, ohne Knochen
- kg Rehrücken, mit Knochen
- kg Rehrücken, ohne Knochen
- kg Rehkeule, mit Knochen

Liebe Kunden,

tragen Sie bitte Ihre gewünschte Menge und Ihre Daten ein und geben Sie den Bestellschein bis zum 20.12. – Geflügel und Wild bis 14.12. – im Markt ab. Ihre Ware wird zum Wunschermin für Sie bereit liegen. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Vor- und Nachname

Telefonnummer (für evtl. Rückfragen)

Abholtermin



Etwas Besonderes zur Weihnachtszeit

Auch an der Wursttheke gibt es passend zu den Festtagen viele ausgesuchte Spezialitäten zu entdecken. Angelika Ruppelt-Arndt, Abteilungsleiterin bei EDEKA Meyer, empfiehlt die folgenden Delikatessen für Kenner und Genießer.



Salami-Spezialitäten

Italienische Salami mit Gorgonzola

Diese außergewöhnliche Spezialität aus dem Hause Lorenzo Sormani müssen Sie einfach probieren! Weitere Salami-Spezialitäten der Firma Rauch sind: Chorizo-Paprikasalami und Hähnchensalami.



Fenchel- und Trüffelsalami

Über Buchenholz geräucherter Salami aus Schweinefleisch, verfeinert mit Fenchelsamen oder mit erlesenen Trüffeln. Ein außergewöhnlicher Geschmack, der aus einer einfachen Scheibe Brot eine Delikatesse macht.

Schinken-Spezialitäten

Serrano-Schinken vom Duroc-Schwein

Der schön marmorierte, halbfette Hinterschinken stammt ausschließlich von reinrassigen Duroc-Schweinen, die mit natürlichem Futter gefüttert wurden, und ist mindestens 18 Monate gereift.

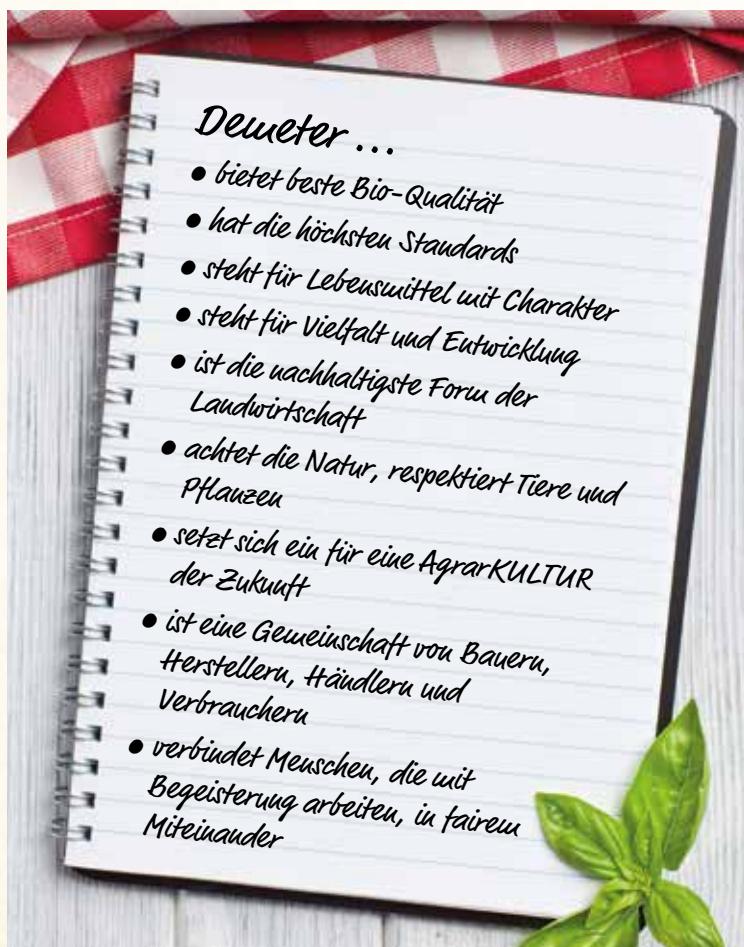


Original „Iberico de Cebo-Schinken“

Dieser delikate Schinken aus Extremaduras stammt von reinrassigen iberischen Schweinen, die während der Mast mit Eicheln, Gräsern und Kräutern gefüttert wurden. Dadurch erhält der Schinken einen einzigartigen Charakter. Gereift ist der pure iberische Schinken mindestens 2 Jahre lang.

Weitere Schinkenspezialitäten:
Rohschinken vom Hirsch und vom Lamm

Demeter-Produkte bei EDEKA



Seit April dieses Jahres besteht noch eine weitere Kooperation für mehr Nachhaltigkeit, nämlich die von EDEKA und Demeter, dem ältesten Bioverband Deutschlands (seit 1924). Demeter-Landwirte arbeiten nach strengen Richtlinien und gehen

sorgsam mit den natürlichen Ressourcen unserer Umwelt um. Sie gestalten die Landschaft ihren hohen Ansprüchen entsprechend bewusst und nachhaltig und leisten dabei erheblich mehr, als die Mindeststandards des EU-Bio-Siegels vorschreiben.



„Die Welt braucht bessere Orangen!“

Das sonnenverwöhlte Andalusien ist das Zentrum des spanischen Obst- und Gemüseanbaus und bekannt für aromatisch duftende Zitrusfrüchte. Dabei kommt es besonders durch die Landwirtschaft, die damit verbundenen Monokulturen sowie den hohen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu einer Belastung der Ökosysteme und der lokalen Wasserressourcen.

Deshalb setzen sich EDEKA und der WWF im sogenannten Zitrusprojekt für einen nachhaltigeren Anbau von Zitrusfrüchten in Spanien ein. Auf mittlerweile neun Fincas wachsen die

Orangen und Mandarinen jetzt unter umweltverträglicheren Bedingungen heran, weil EDEKA und der WWF diverse Produzenten vor Ort Schritt für Schritt dabei unterstützen, die Umweltverträglichkeit des konventionellen Anbaus zu verbessern. Der Fokus des Projekts liegt auf Maßnahmen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser, den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel sowie den Erhalt der biologischen Vielfalt und der vorhandenen Ökosysteme.



Die Abteilungsleiterin für Obst und Gemüse Steffi Markwort und Ramon Arias, Auszubildender im dritten Lehrjahr, sind ganz begeistert von den nachhaltigen Produkten, für die EDEKA sich gemeinsam mit dem WWF einsetzt.



Azubi-Wettbewerb der EDEKA Nord

In der dritten Novemberwoche war in der Obst- und Gemüse-Abteilung von EDEKA Meyer richtig was los! Die Auszubildende Saskia Bruns hat an einem Wettbewerb teilgenommen und sich in diesem Zusammenhang viele tolle Sachen ausgedacht, die man mit Weintrauben machen kann. Das Ergebnis ihrer Arbeit war eine Woche lang an einem Stand in der Obst- und Gemüse-Abteilung zu bestaunen. Außerdem hat sie diverse Tipps zu dem leckeren Obst zusammengestellt: So erfuhren die Kunden von EDEKA Meyer zum Beispiel, dass nur zehn Prozent der weltweit geernteten Weintrauben als frisches Obst genossen und 90 Prozent zu Wein, Rosinen oder anderem weiterverarbeitet werden. Außerdem erhielten sie den Tipp, dass sich Trauben prima im Kühlschrank halten,

am leckersten aber bei Zimmertemperatur zu genießen sind.

An zwei Tagen in der Woche bot Saskia Bruns eine Verkostung an: Zunächst gab es Weintraubenspieße mit Käse zu probieren, bei einer zweiten Verkostung konnten sich die Kunden von der Schmackhaftigkeit eines knackig-würzigen Radicchio-Rauke-Salates mit Weintrauben und Parmesan überzeugen. Das Rezept dafür hat Saskia Bruns übrigens mit neun weiteren zu einem kleinen Rezeptbuch zusammengestellt, das die Kunden gegen eine freiwillige Spende, die dem Kindergarten in Garstedt zugutekommt, bei ihr erhalten konnten. Die spendenden Kunden nahmen automatisch an der Verlosung eines EDEKA-zuhause-Stabmixers teil.



Saskia Bruns
mit tollen
Aktionsideen
rumd um die
Weintraube.

Saskia Bruns Weintraubenaktion mit Käsekäppchen und selbst zusammengestelltem Rezeptbuch stieß bei den Kunden auf reges Interesse

Knackige Vitaminbomben aus Spanien

Vitamine sind wichtig, und das nicht nur im Winter. Um seinen Kunden so richtig Lust auf frisches Gemüse zu machen, hat Volker Meyer Kurt Szymkowiak zu sich eingeladen, damit er den Garstedtern mit einem schmackhaften Gericht aus spanischem Gemüse Appetit auf mehr macht. Volker Meyer selbst hat natürlich auch probiert: „Die Gemüsepflanne war äußerst lecker und natürlich sehr gesund. Die Kunden fanden es prima haben sich reichlich um den Verkostungsstand geschart!“

Wer die spanische Gemüsepflanne nachkochen möchte, findet hier das Rezept von Kurt Szymkowiak.



Rezept: Spanische Gemüsepflanne

Zutaten

- Zwiebeln
- Knoblauch
- verschiedenes Gemüse nach Wahl
- Sahne
- Salz, Pfeffer
- Kräuter nach Wahl (es gehen auch getrocknete)
- ein Schuss Sojasauce

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen anbraten. Verschiedenes Gemüse, zum Beispiel Aubergine, Zucchini, Lauchzwiebel, Paprika und Tomaten, dazugeben. Bei mittlerer Temperatur dünsten lassen, dann mit Sahne ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und zum Schluss mit einem Schuss Sojasauce abrunden.



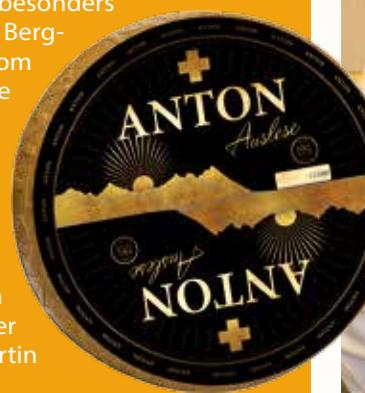
Käsespezialitäten für Weihnachten und Silvester

An der Käsetheke von EDEKA Meyer gibt es stets Neues zu entdecken, doch jetzt zur Weihnachtszeit ist die Verführung besonders groß. Schauen Sie doch mal vorbei und lassen Sie sich zu köstlichen Genussideen inspirieren!

Erlesener Käsegenuss: „Anton Auslese“

Streng limitiert, handverlesen und nummeriert ist der neue „Anton Auslese“. Der Schweizer Bergkäse wird aus der Rohmilch der Kühe hergestellt, die im Frühsommer auf die Almen ziehen und dort das frische junge Almrasen fressen. Nur dann gibt es für einige Tage einen besonders reichhaltigen und hochwertigen Bergkäse. Die besten Laibe werden vom Sennер ausgewählt, um als Auslese im Felsenkeller, in den Tiefen der Anton-Höhle, sechs Monate lang heranreifen zu können. Während dieser Zeit werden sie mit einer Sulz aus Kräutern gepflegt.

„Anton ist schon recht scharf im Geschmack. „Anton Auslese“ ist noch kräftiger und etwas mürber, weil er länger gereift ist“, erklärt Käseexpertin Ann-Katrin Mörke.



Ann-Katrin Mörke und Birgit Corde beraten Sie gerne!

Käsefondue

Zutaten (für 5 Personen):

- 1 Knoblauchzehe
- 500 g geriebener Gruyère
- 250 g geriebener Emmentaler
- 250 g geriebener Appenzeller
- 500 ml trockener Weißwein
- 4 Teelöffel Speisestärke
- 1 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft
- 1 - 2 Esslöffel Kirschwasser
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Tipp: Pro Person benötigt man ca. 200 g Käse

Zubereitung

Den Fonduetopf mit Knoblauch einreiben. Alle Käsesorten mit Wein, Speisestärke und Zitronensaft in den Topf geben und auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Käse schmilzt. Kirschwasser, Pfeffer und Muskat dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Nicht zu lange kochen lassen, da die Masse sonst nicht cremig, sondern zäh wird. „Dazu passt wirklich alles, worauf man Appetit hat: Brot, Obst, Gemüse und sogar Grillfleisch zum Dippen“, empfiehlt Ann-Katrin Mörke.



Käsefondue

Selbstverständlich gibt es bei EDEKA Meyer auch für ein würziges Käsefondue nur die besten Zutaten! Von den klassischen Sorten Gruyère, Appenzeller und Emmentaler bis zum Gouda für diejenigen, die es etwas milder mögen.

Landana Trüffel-Steinpilz

Dieser auf naturbelassenem Holz gereifte holländische Käse erhält durch das Zusammenspiel feiner Ingredienzen wie Schwarzer Trüffel, Steinpilz und Bockshornklee einen besonderen Waldgeschmack. Sehr, sehr lecker!



Landana-Ziegenkäse Trüffel

Köstlich delikater Ziegenkäse mit italienischem schwarzem Trüffel, gefertigt aus 100 % reiner holländischer Ziegenmilch, 6-8 Wochen natürlich gereift. Pur eine wahre Delikatesse!



Landana-Ziegenkäse Honig

Diese wunderbare Harmonie aus süßem Honig und Landana-Ziegenkäse ist ein milder, süßeiner Genuss. Hergestellt aus 100 % reiner holländischer Ziegenmilch und Honig.



Nur zu Weihnachten bei EDEKA Meyer!

Nordisch gut:

Flammkäse Vikingerraclette

Hoch oben in Skandinavien ist keine Sonnenwendfreier vorstellbar ohne den traditionellen Flammkäse. In Scheiben geschnitten auf dem Raclettepfännchen oder traditionell über dem Holzfeuer schmilzt der würzige Vikingerkäse nur so dahin – ein Hochgenuss! Kleine Gewürz-tütchen zur Verfeinerung gibt es gratis dazu.



Frischkäse Weihnachten

Weihnachtliche Komposition mit Amarettini, Marzipan und Cointreau
100 g

1,99 EUR



Frischkäse Wintertraum

Ein Traum aus Käse, Birne und Zimt
100 g

1,99 EUR



Frische Verführung aus eigener Herstellung

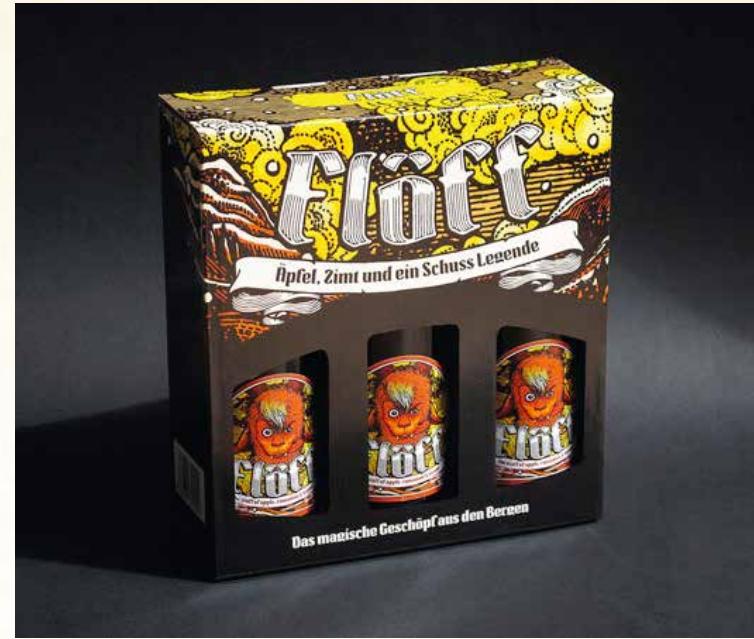
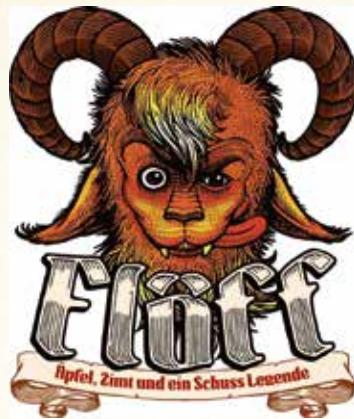
Bei den vielen leckeren selbst hergestellten Frischkäsesorten von süß bis pikant fällt die Wahl oft schwer und die weihnachtlichen Spezial-Kreationen machen die Sache nicht leichter. Trotzdem: Sie müssen diese beiden Sorten einfach probieren! Süßlich, weich, mild und rund: Das ist der Geschmack von Weihnachten! Mit etwas Brot kann man diesen Frischkäse wie ein Dessert genießen.



Flöff – Apfel, Zimt und ein Schuss Legende

Wenn es draußen kälter wird und die Zeit der Weihnachtsmärkte naht, ist Flöff, das ultimative Heißgetränk, nicht mehr fern. Das Gebräu aus dunklem Kellerbier, Äpfeln und Zimt ist weder mit Glühwein noch mit Punsch zu vergleichen und deshalb absolut einzigartig. Mit seiner köstlichen Süße, der fruchtigen Note und dem samtigen Schaum hat das Getränk mittlerweile eine Menge Fans gefunden! Flöff entwickelt

seine besondere Geschmacksqualität ab einer Temperatur von ca. 70 Grad. Der Gebrauch eines Schneebesens, um dem Getränk eine charakteristische Schaumkrone zu verpassen, ist erlaubt!



Fruchtschorlen aus Nachbars Garten

Die Fruchtschorlen der Firma mit dem ungewöhnlich unständlichen Namen „Das Geld hängt in den Bäumen“ haben eine Geschichte, die es lohnt, erzählt zu werden! Seit 2006 gibt es die gemeinnützige Organisation mit der ebenso simplen wie großartigen Geschäfts-Idee: Äpfel, die in Privatgärten oder auf Streuobstwiesen an den Bäumen hängen bleiben, werden von gärtnermeisterlich betreuten Beschäftigten mit

Behinderung geerntet und bei einer Slow-Food-Mosterei zu exquisitem naturtrüben Direktsaft verarbeitet. Der Erlös des Saftes und der Schorlen fließt zu 100 % zurück in das Projekt und finanziert so die Arbeit der Mitarbeiter. Auf diese Weise nutzt das Unternehmen vergessene biologische Ressourcen, um gesellschaftliche Randgruppen in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren und ein ökologisch wertvolles Produkt herzustellen.

Die Fruchtschorlen gibt es bei EDEKA Meyer in den Sorten Apfel, Apfel-Rhabarber und Apfel-Johannisbeere. Dank der natürlichen Fruchtsüße kommen sie völlig ohne Zusätze aus.



Neubau der SB-Filiale

Seit Oktober wird links neben dem EDEKA-Meyer-Markt fleißig gebaut. In diesen Anbau soll im ersten Quartal des nächsten Jahres die SB-Filiale der Sparkasse ein- beziehungsweise umziehen aus der Straße „Am Bahnhof“ in Wulfsen. Ob das klappt, hängt allerdings vom Wetter ab. „Wenn es ein kalter Winter wird, kann sich die Eröffnung der SB-Filiale auch bis ins zweite Quartal verzögern“, erklärt Frau Pfau von der Sparkasse. Wichtig ist ihr, dass mit einer Verzögerung keine Nachteile für die Sparkassenkunden verbunden sind. „Mit dem Vermieter der Immobilie in Wulfsen ist verabredet, dass unsere dortige SB-Filiale erst dann geschlossen wird, wenn die Filiale neben EDEKA Meyer betriebsbereit ist. Die Bargeldversorgung unserer Kunden werden

wir sicherstellen.“ In der neuen SB-Filiale wird es einen Geldautomaten und ein SB-Terminal geben. Frau Pfau ist zufrieden mit dem neuen Standort. „Für unsere Kunden ist eine Filiale neben dem EDEKA-Markt sehr praktisch. Es gibt immer freie Parkplätze und man kann seine Bankgeschäfte prima mit dem Einkaufen verknüpfen.“

Übrigens: Auch für die Kunden der Volksbank wird sich mit der Eröffnung der SB-Filiale neben EDEKA Meyer eine Änderung ergeben. „Der Geldautomat der Volksbank im Eingangsbereich des Marktes wird abgebaut. Unsere Kunden können dann den Automaten in der neuen SB-Filiale mitbenutzen. Selbstverständlich wie gewohnt kostenfrei!“, verspricht Andre Fleischer von der Volksbank Wulfsen.



*Eröffnung im
Frühjahr 2019*



Geschenke, die immer passen!

Alle Jahre wieder stellen sich viele Menschen die gleiche Frage: Was schenke ich jemandem, der schon alles hat? Was kann der Beschenkte gebrauchen und muss es nicht bis zum nächsten vorweihnachtlichen Schrottwichteln aufbewahren?

Ganz klar: Etwas Schönes von EDEKA, denn gegessen und getrunken wird immer. Noch dazu, wo es in Ihrem Markt viele köstliche Leckereien gibt, die man sich nicht jeden Tag gönnnt. Mit einem Geschenk von EDEKA Meyer können Sie also nichts falsch machen!



Wird gerne genommen und garantiert nicht alt!

Mal süß, mal herhaft, mal fürs Frühstück oder das Abendbrot: leckere Delikatessenkörbe, zusammengestellt von Sabine Meyer

Präsentkörbe: individuell und persönlich

Zwei Dinge müssen Sie nur wissen, um sich von Sabine Meyer einen richtig schönen Präsentkorb zusammenstellen zu lassen: zum einen den Betrag, den sie ausgeben möchten, und zum anderen, wer der Beschenkte ist. Den Rest erledigt die Geschenke-Expertin für Sie. „Unsere Kunden schätzen die Individualität der Körbe. Immer wieder höre ich, wie gut die Zusammenstellung zum Beschenkten passt. Dazu muss ich natürlich vorab vom Besteller wissen, um welchen Anlass es geht, was der Kunde für Hobbys hat, was er mag und was nicht. Dann stelle ich etwas Passendes zusammen und verpacke die Präsente richtig schön festlich. So etwas kommt immer gut an!“ Wichtig: Bitte geben Sie Ihre Bestellung mindestens zwei Tage vor Abholung ab!

Ein Tipp für Kurzentschlossene: Es gibt auch fertig gepackte Präsentkörbe zum Mitnehmen!

Ein Gutschein für alle Fälle

Gutscheinkarten von EDEKA gibt es mit vielen verschiedenen Motiven – perfekt für jeden Anlass. Sie können sie überall kaufen und in jedem teilnehmenden EDEKA-Markt deutschlandweit einlösen. Wählen Sie aus zwischen Karten mit festen Wertstufen in Höhe von 10 Euro, 25 Euro und 50 Euro oder laden Sie eine Karte mit einem individuellen Betrag zwischen 1 Euro und 100 Euro auf.

Die EDEKA-Gutscheinkarte ist drei Jahre lang gültig. Sie kann mehrmals für Bezahlvorgänge eingesetzt werden, bis das Guthaben vollständig aufgebraucht ist. Gutscheinkarten sind nicht wiederaufladbar.



EDEKA Meyer lädt ein zum Türchen öffnen!

Nicht nur Kinder, auch Erwachsene freuen sich auf Überraschungen. EDEKA macht's möglich! Auch in diesem Jahr hat EDEKA Meyer wieder jede Menge Geschenke im Wert von über 1000 EUR hinter den Türchen des EDEKAleenders versteckt. Und Sie haben die Chance, diese Geschenke zu gewinnen! Schauen Sie einfach bei dem großen Adventskalender im Eingangsbereich des Marktes vorbei. Jeden Tag wird ein Türchen geöffnet und Sie können schauen, was es zu gewinnen gibt. Dann haben Sie den ganzen Tag Zeit, eine Teilnahmekarte auszufüllen und in die Losbox zu werfen. Am Ende des Tages wird ein Mitarbeiter von EDEKA Meyer zur Glücksfee auserkoren und zieht eine der Loskarten

aus der Box. Die wird an der Innenseite des entsprechenden Türchens befestigt und Sie können schon am Folgetag sehen, ob Sie sich über einen tollen Gewinn freuen können! Wenn

Ihr Name an der Tür steht, melden Sie sich einfach bei einem Mitarbeiter im Markt, damit Sie Ihren Gewinn in Empfang nehmen können.

Machen Sie mit beim EDEKAleender!

- Jeden Tag wird ein Türchen des Adventskalenders im Eingangsbereich geöffnet. Dahinter verbergen sich tolle Preise!
- Wenn Sie die gewinnen wollen, füllen Sie eine Loskarte bitte vollständig aus und werfen sie in die Losbox neben dem Kalender.
- Ein EDEKA-Mitarbeiter zieht abends eine Karte und heftet sie an die Innenseite des aktuellen Adventskalender-Türchens.
- Schon am nächsten Tag können Sie schauen, ob Sie etwas gewonnen haben! Ihren Gewinn können Sie gleich mit nach Hause nehmen.



Süße Verführung bei Dallmeyers Backhus

Advents-Angebot

Freuen Sie sich auf weihnachtliches Backwerk am Bäckerstand bei EDEKA Meyer! Ob süßer, saftiger Butterstollen, aufwendig komponierte und dekorierte Kekse oder die leckere Weihnachtsschnitte aus herrlich schokoladigem Teig mit Zimt und Nelken, darauf frische Sahne und ein bisschen Schokolade. Hier kommen Sie auf den weihnachtlichen Geschmack!

Vorbestellen
lohnt sich!

Silvester-Angebot

Sie gehören zu Silvester wie Böller und Raketen, sind aber leiser und leckerer: Berliner in allen Variationen. Bei Dallmeyers Backhus gibt es neun verschiedene Sorten, u. a. mit Vanillecreme, Pflaumenmus, Schokolade, Eierlikör, Mehrfrucht ... und natürlich mit Guss oder Zucker. „Die kommen zu Silvester ganz frisch rein“, weiß Mery Linde, Teamleiterin in Dallmeyers Backhus. „Frisch und lecker, so richtig zum Reinbeißen!“



FACHWERK63 – die neue Adresse für stilvolle Events

Ein Seminarhaus für Filmaufnahmen und Veranstaltungen? Ausgerechnet in Garstedt?

„Warum nicht?“, haben sich Anke Fochler und Nicole Löschen-Huchthausen gesagt und einen alten Fachwerkhof von 1863 in ein Seminarhaus für Tagungen, Foto- und Filmproduktionen sowie Familienfeiern umgebaut. Entstanden ist eine traumhaft schöne und trotzdem modern und professionell eingerichtete Arbeitsumgebung für Tagungen, die auch einen stilvollen Rahmen für private Veranstaltungen bietet. Der Vorteil: Der Hof bietet ausreichend Platz für ungestörtes und effizien-



Stilvoll tagen, erfolgreich arbeiten in ländlicher Idylle

tes Arbeiten in dörflicher Idylle und liegt gleichzeitig kaum 30 Minuten von der Metropole Hamburg und der alten Salzstadt Lüneburg entfernt. Ein idealer Ort für viele Gelegenheiten!

Erstklassiger Service in erstklassigem Ambiente

Anke Fochler und Nicole Löschen-Huchthausen wissen genau, was ihre Kunden wollen, denn sie haben als Unternehmerinnen selbst genug Zeit auf Seminaren verbracht, um eine optimale Arbeitsumgebung zu schätzen. „Wir bieten ein Ambiente zum Wohlfühlen und garantieren umfassenden Service rund um jede Veranstaltung, egal welcher Art“, beschreibt Anke Fochler das Konzept. Nicole Löschen-Huchthausen ergänzt: „Unsere Kunden können vollkommen ungestört arbeiten, da sich immer nur eine Tagungsgruppe im Haus befindet. So ist Vertraulichkeit garantiert und der Ablauf jederzeit individuell gestaltbar.“ Darüber hinaus finden die Gäste in den Pausen auf dem weitläufigen Grundstück ausreichend Platz,

um sich während der Erholungspausen an der frischen Luft zu zerstreuen. Lauschige Plätzchen gibt es mehr als genug: auf der Streuobstwiese im Schatten von Eiche, Birn- und Kirschbäumen, auf der Terrasse oder anderswo.

Doch nicht nur ein gediegenes Ambiente und exzellenter Service zählen, sondern auch das leibliche Wohl – das wissen die beiden Damen! Deshalb nutzen sie ihre Kontakte zu den Landwirten vor Ort und verwenden in ihrer Küche zum Beispiel Rindfleisch von Riekert oder Wild aus heimischer Jagd. Außerdem haben sie in EDEKA Meyer den perfekten Partner für das Catering gefunden: „Der Markt von Volker Meyer ist die erste Wahl für die Verpflegung unserer Gäste. Da stimmt die Qualität und die kurzen Wege sind ein zusätzliches Plus“, finden beide.



Wissen, was bei Veranstaltungen zählt: Anke Fochler und Nicole Löschen-Huchthausen

Neues Auslieferungsfahrzeug!

Bereits im Juni wurde ein neues Elektromobil in der Marktzeitung angekündigt. Jetzt ist er endlich da: unser Street-Scooter. Dieses emissionsfreie Elektro-Nutzfahrzeug, das ursprünglich für die Post produziert wurde, erspart der Umwelt große Mengen an Schadstoffen wie Kohlendioxid und Stickoxid und ist außerdem extrem leise. Gerade ist die Beschriftung des Fahrzeugs fertig geworden, sodass der Street-Scooter nun auch optisch als Auslieferungsfahrzeug von EDEKA Meyer zu erkennen ist.



Auslieferungstag
immer mittwochs!



Schick in „lime“

Ein neues Outfit erhalten auch die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen von EDEKA Meyer. Ab sofort begrüßen sie ihre Kunden in frischem Grün! Für Volker Meyer war die Investition in neue Kleidung notwendig. „Die alten Westen sind schon sechs Jahre alt, also mussten neue her! Und das frische „lime“, wie der Hersteller die Farbe nennt, passt gut zur Frische, die wir täglich im Markt anbieten.“

Heiß und deftig

Am 7. und 21. November läutete EDEKA Meyer die Grünkohlsaison ein. Susanne Päper und Saskia Bruns konnten schon vor dem offiziellen Start um 11 Uhr die ersten Portionen an hungrige Garstedter austeilnen. Von da an war der Stand pausenlos besetzt und die beiden mussten sich ganz schön sputzen! Dennoch fanden sie zwei Sekunden Zeit, um in die Kamera zu lächeln. Echte Profis eben!



Neu: Co2-Zylinder ab sofort im Markt erhältlich!

Die praktischen Kartuschen für nahezu alle Wassersprudler können jetzt bei EDEKA Meyer am Informationstresen erworben werden. Volker Meyer freut sich: „Co2-Zylinder sind umweltfreundlich, weil sie immer wieder neu gefüllt werden. Diese Kartuschen sind darüber hinaus eine günstige Alternative, die schon für 6,99 Euro zu haben ist!“ Eine Füllung reicht für bis zu 60 Liter sprudelndes Wasser.

EDEKA Meyer an jedem Tag
Auch in diesem Jahr erhalten Sie bei EDEKA Meyer kostenlos Wochen- und Streifenkalender. Viel Platz für Termine und Notizen sowie viele leckere Rezepte begleiten Sie durchs Jahr! Ab dem 6. Dezember können Sie sich Ihren Kalender an der Kasse mitnehmen.

Öffnungszeiten an den Festtagen

- Heiligabend von 7 bis 13 Uhr
- Silvester von 7 bis 14 Uhr

Ausgabetermine für Vorbestellungen
Liebe Kunden, um Ihnen Wartezeiten an unseren Bedienungstheken an Heiligabend so weit wie möglich zu ersparen, haben wir am **24.12.** wieder einen Ausgabetermine für vorbestellte Ware eingerichtet. Diesen finden Sie am Ende des Bedienungstresens links von der Käsetheke.

WIR ♥ Vielfalt 2019
Edeka Volker Meyer

Lassen Sie es krachen!
Wir verkaufen Raketen, Böller und Co vom **28. bis 31.12.18.** Alle Zutaten für ein gelungenes Festmahl zum Jahreswechsel finden Sie natürlich ebenfalls bei EDEKA Meyer.

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 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 ca. 1 800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Weihnachtsmärkte in der Umgebung

Weihnachtsmarkt in Pattensen

am 15.12. und 16.12.18

Gemütlicher Weihnachtsmarkt auf dem Dorfplatz und rund um die St.-Gertrud-Kirche mit Glühwein, Bratwurst, Geschenken, Kunst und Gebasteltem.



Weihnachtsmärkte in Lüneburg

vom 28.11. bis 23.12.18, 10 bis 20 Uhr

auf dem Marktplatz und in der Altstadt
Schlendern Sie entlang festlicher Stände vor der Kulisse des historischen Rathauses oder gemütlich durch einen kleinen Wald an der St. Johannis Kirche. Mit Märchenmeile, Trompeten auf dem Rathausbalkon und Besuch vom Weihnachtsmann.

Hanstedter Weihnachtsmarkt

vom 8.12. bis 9.12.2018, 13 bis 20 Uhr

auf dem Alten Geidenhof Hanstedt

Egestorfer Weihnachtsmarkt

am 16.12.18, 11 bis 18 Uhr

an der St. Stephanus-Kirche

Der gemütliche Weihnachtsmarkt lockt mit Selbstgebasteltem in der Budenstadt, Waffeln, Punsch, Hochzeitssuppe u. v. m. Außerdem kommt der Weihnachtsmann in seiner Kutsche vorbei und verteilt Süßigkeiten.

Weihnachtsmarkt in Winsen (Luhe)

vom 30.11. bis 9.12.18, 12 bis 20 Uhr

auf dem Schlossplatz

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



Volker Meyer