

Mensch

MEYER®



Liebe Kunden

Sie halten hier etwas ganz Neues in den Händen: die erste Ausgabe unserer haus-eigenen Zeitung „Mensch Meyer“. Von nun an informieren wir Sie regelmäßig in unserer Zeitung über Wissenswertes und Aktionen in unserem Markt. Wir geben Ihnen auch Einblicke hinter die Kulissen, stellen Ihnen unsere Mitarbeiter, Abteilungen und Zulieferer vor. Wir möchten Sie informieren, Transparenz schaffen und freuen uns über ein Feedback von Ihnen.

Ich wünsche Ihnen ganz viel Spaß beim Lesen,

Ihr Volker Meyer

Themen

- Köstliches Lammfleisch
- Süßes für Ihre Ostertafel
- Regionaler Lieferant: Schönecke
- Neu im Markt: Alnatura
- Veranstaltungstipp: Schlemmerevent
- und vieles mehr



Wir wünschen Ihnen
frohe Ostern!



E EDEKA

„Wir möchten unsere Kunden informieren und Transparenz schaffen“



Volker Meyer hat sich dafür entschieden, eine eigene Zeitung auf den Markt zu bringen. Im Interview schildert er seine Beweggründe.

Was steckt hinter „Mensch Meyer“? Was erwartet den Leser?

Ganz klar – ich möchte meine Kunden informieren und Transparenz schaffen. Ich möchte ihnen zeigen, wer und was sich hinter EDEKA Meyer verbirgt. Wer sind die Menschen, die dort arbeiten, was liegt ihnen am Herzen? Außerdem möchte ich eine Zeitung mit Mehrwert schaffen. Wir informieren unsere Kunden über unsere Produkte und lokalen Lieferanten und geben ihnen einen Einblick in die Geschehnisse in unserem Markt. Mit der Vorstellung unserer regionalen Lieferanten möchte ich auch die Wirtschaft rund um Garstedt unterstützen.

zen. Außerdem bieten wir den Lesern von „Mensch Meyer“ viel Interessantes zum Thema Lebensmittel.

Wie sehen Sie Ihren Markt für Ihre Kunden? Was macht ihn so besonders?

Ich sehe meinen Markt schon als eine Art Begegnungsstätte. Man trifft sich beim Einkaufen und hält auch mal einen Schnack mit Freunden, Bekannten und Nachbarn. Beim Umbau vor etwa drei Jahren war es mir wichtig, dass der Markt nicht nur modern und auf dem neuesten Stand ist und bleibt, sondern dass er auch zum Verweilen einlädt. Meine Kunden sollen sich wohlfühlen und

gerne Zeit bei uns verbringen. Und ich möchte, dass sie das bekommen, was sie suchen. Hochwertige, frische und teils ausgefallene Lebensmittel. Wir sind immer wieder auf der Suche nach neuen Trends und ich kann mit Überzeugung sagen: Bei uns gibt es viel zu entdecken. Außerdem pflegen wir alle, meine Mitarbeiter und ich, eine Philosophie: Das persönliche Verhältnis zu unseren Kunden ist unabdingbar.

Was macht Ihre Kunden so besonders?

Unsere Kundschaft empfinde ich als dankbar und sehr angenehm – ein wirklich nettes Publikum, um es einfach aus-

zudrücken. Ich hoffe, dass Sie sich alle wohlfühlen bei uns im Markt und gerne wieder zu uns kommen. Außerdem wünsche ich viel Spaß beim Lesen von „Mensch Meyer“ und freue mich auf Ihre Rückmeldungen dazu.

Haben Sie ein persönliches Lebensmotto?

Das habe ich: Der Weg ist das Ziel. Letztendlich ist es so, da habe ich oft darüber nachgedacht. Vieles im Leben erreicht man nicht sofort, und auch wenn der Weg manchmal anstrengend und schwer ist, so kommt man mit Spaß und Engagement am Ende doch zum Ziel.

Bei EDEKA Meyer sind Sie stets gut beraten



Marktleiter
Matti Wessel



Stellvertretende
Marktleiterin Anke
Baumgärtner

Fachkompetent und freundlich: Unser Team steht Ihnen gern jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Wir stellen Ihnen unsere Markt- und Abteilungsleiter einmal vor.



Abteilungsleiterin
der Käseabteilung
Katrin Bockelmann



Stellvertretende
Marktleiterin
Jennifer Balk



Abteilungsleiterin
der Obst- und
Gemüseabteilung
Stephanie Markwort



Abteilungsleiter
der Fleisch- und
Wurstabteilung
Stefan Sbrzesny



Lamm – eine Delikatesse mit Tradition

Zu Ostern wird in vielen Haushalten Lammfleisch aufgetischt. Eine altbewährte Tradition.

„Unser Lammfleisch aus Neuseeland oder auch Bio-Lamm aus Deutschland ist besonders zart und mild im Geschmack.“ – Stefan Sbrzesny

Lammfleisch ist nicht nur ein köstlicher Osterbrauch, sondern auch eine gesunde Delikatesse. Das herzante Fleisch enthält viel wertvolles tierisches Eiweiß, einen hohen Anteil an Mineralstoffen sowie B-Vitaminen und ist fett- sowie kalorienarm.



Stefan Sbrzesny, unser Fleischermeister, empfiehlt Ihnen zu Ostern unsere mit viel Liebe zubereiteten Lamm-Spezialitäten.

Lammfleisch ist kulinarisch sehr vielseitig. Zubereitungsmöglichkeiten gibt es viele, ob als Kotelett oder gebraten, gekocht, geschmort oder gegrillt. Als klassische Beilagen eignen sich zum Beispiel Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen.

Lammfleisch stammt von jüngeren Tieren (sechs bis zwölf Monate alt). Das Fleisch ist hell und nur leicht mit Fett durchwachsen. Für eine optimale Fleischqualität reift das Lammfleisch nach der Schlachtung 5 bis 7 Tage lang bei einer Temperatur von zwei bis vier Grad Celsius.

Lamm eignet sich auch hervorragend für den Grill.



Am 23. Januar war es endlich so weit – die große Verlosung des „Landmann“-Grills in unserem Markt.

Der Gewinner steht fest

Das neue Jahr 2016 ging gleich gut los bei EDEKA Meyer. Ein großes Gewinnspiel zum Thema „Wintergrillen“, mit einem imposanten „Premium-Gasgrill“ aus dem Hause Landmann als Hauptgewinn, sorgte für Aufsehen. Alle Kunden, die für 15 Euro Fleisch an der Frischfleischtheke in unserem Markt kauften, erhielten ein Los, um an der großen Ziehung teilnehmen zu können. Jeder der mit seinem Los am großen Tag dabei war, hatte die Chance zu gewinnen. Zahlreiche Kunden waren erschienen und konnten es kaum abwarten, dass es endlich los ging. Um die Zeit bis zur Verlosung zu überbrücken, zuberte EDEKA Meyer Wärme von innen – mit leckerem Glühwein und fruchtigem Saftpunsch. Bevor die große Verlosung startete, nutzte Marktinhaber Volker Meyer die Aktion, um gleich noch seinen neuen Fleischermeister Stefan Sbrzesny vorzu-

stellen. Dieser war es auch, der das Gewinnerlos ziehen durfte. Die Spannung stieg – und dann stand er fest: der Gewinner des hochwertigen „Landmann“-Grills. Überglücklicher Gewinner des Schmuckstückes ist die Familie Pretzer aus Garstedt. Wir wünschen den Pretzern eine tolle Grillsaison und viel Spaß mit dem neuen Grillgerät und haben noch einen Tipp parat: Viele exquisite Grill-Spezialitäten bekommen Sie an unserer Gutfleisch-Frischtheke.



Wir bieten Ihnen alles rund ums Fest

Wenn es draußen wieder spürbar wärmer wird, die Natur aus ihrem tiefen Winterschlaf erwacht und das triste Wintergrau einem zarten Grün weicht, dann ist der Frühling endlich da! Genießen Sie ihn mit allen Sinnen.



Genießen Sie die Frühlings- und Osterzeit!

Frühlingszeit ist auch Osterzeit. Ostern ist im Christentum die jährliche Gedächtnisfeier der Auferstehung Jesu Christi.

Aber Ostern ist nicht nur das höchste Fest der Christen. Es bedeutet auch, dass wir Traditionen mit Leben füllen. Wir sitzen gemütlich mit der Familie und Freunden bei einem festlichen Menü zusammen, verzieren und verstecken Eier und lauschen in geselliger Runde dem urigen Knistern des Osterfeuers.

Sei es ein gemütlicher Brunch oder festlicher Braten: Alles, was Sie zu Ostern benötigen, erhalten Sie in Ihrem EDEKA-Markt Meyer.

Ob bunt bemalt im Osternest, als Zutat im leckeren Kuchen oder für süße Desserts: Eier haben zu Ostern Hochkonjunktur. Wer beim Färben der Ostereier nicht auf künstliche Farben zurückgreifen möchte, nimmt einfach natürliche Farben.

Aus Roter Bete, Spinat, Kamillenblüten, Malventee, Karotten, Schwarztee, Rotkohlblättern oder Kamillenblüten lässt sich im Wasserbad ein Farbsud leicht herstellen, mit dem die Eier eingefärbt werden können. Damit die Eier dabei die Farbe besser annehmen, sollten sie vor dem Färben mit ein wenig Essig abgerieben werden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Eierfärbeln!



Gefüllter Osterzopf

Zutaten (für 20 Stücke):

Für den Hefeteig:

- 380 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe, frisch
- 125 ml Wasser, lauwarm oder frische fettarme Milch
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 2 cl Rum, braun
- 75 g Pistazien, gehackt
- 200 g Aprikosen, getrocknet

Zum Bestreichen und Garnieren:

- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser, lauwarm
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 75 g Aprikosen, getrocknet
- 20 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der lauwarmen Milch auflösen und dabei mit etwas Mehl vom Rand vermischen. Den Ansatz mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis die Oberfläche deutlich Risse zeigt.

Butter zerlaufen lassen, mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei vermischen und zum Vorteig geben. Zunächst mit einem Rührloß zusammen mit dem Mehl unterarbeiten und so lange schlagen, bis der Teig glatt und glänzend ist, Blasen wirft und sich von der Schüsselwand löst. Dann auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Wieder in die Schüssel geben, zudecken und nochmals gehen lassen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat.

Für die Füllung Pistazien fein mahlen. Marzipan mit Eiweiß in einer Schüssel cremig rühren. Zucker, Rum und Pistazien untermischen. Aprikosen würfeln.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, in zwei Portionen teilen und beide zu 20 x 50 cm großen Rechtecken ausrollen. Anschließend die Füllung zu gleichen Teilen gleichmäßig auf den Teigstücken verteilen und glattstreichen. Gewürfelte Aprikosen darauf streuen. Die Teigstücke aufrollen, die Teigenden nach oben zusammendrücken und beide Teigenden miteinander verschlingen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zopf mit einem sauberen Küchentuch abdecken und noch etwa 20 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit der Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aprikosenkonfitüre unter Rühren erhitzen und durch ein Sieb passieren. Den Zopf mit der Konfitüre einstreichen. Aprikosen würfeln und mit den Pistazien auf den Zopf streuen und auskühlen lassen.

Diese Eier kann der Osterhase mit gutem Gewissen verstecken: Wir beziehen unsere Eier vom Geflügelhof Schönecke, der uns auch mit frischem Geflügelfleisch beliefert.



Frieder, Henner und Hannes Schönecke
in der Freilandhaltung „Am Taterberg“

„Wir lassen unsere glücklichen Hühner laufen“

Ein regionaler Familienbetrieb aus Elstorf: Im Jahr 1914 legte Heinrich Schönecke den Grundstock für den heutigen Familienbetrieb Schönecke. Neben Äpfeln und Kartoffeln brachte er auch Eier von eigenen Hühnern auf einen der ältesten Märkte in Hamburg-Harburg.

Im Jahr 1970 bauten Ilse und Heiner Schönecke das Marktgeschäft mit dem Schwerpunkt Eier und Geflügel weiter aus. Bereits in vierter Generation wird der Betrieb heute von Henner Schönecke und Ruth Staudenmayer liebevoll weitergeführt. „Wir arbeiten hier Hand in Hand, jeder denkt mit und bringt sich

ein“, erläutert Ruth Staudenmayer ihre Firmenphilosophie. Der Geflügelhof Schönecke bietet an zehn Standorten in und um Hamburg Geflügel in hervorragender



Qualität, internationale Fleisch- und Wurstspezialitäten und Eier aus Freilandhaltung an.

Rund 100 Mitarbeiter sind teilweise schon in zweiter Generation im Unternehmen beschäftigt. Dass nur glückliche

haben sich erst nach und nach daran gewöhnt. Heute sind Freilandeier die erste Wahl beim Eierkauf.“ Das Futter ist rein pflanzlich und an die Lebensphasen der Hennen angepasst. So benötigen sie zum Beispiel zu



Hannes und Frieder Schönecke mit dem CERES Award, den der Betrieb 2014 für seinen Transparenz-Ansatz in der Landwirtschaft erhalten hat.

Hühner beste Eier legen, weiß Familie Schönecke schon lange. Das Wohl der Hühner und ihre Haltung unter artgerechten Bedingungen liegt ihr besonders am Herzen. „Wir lassen die Hühner laufen. Als zertifizierter Mitgliedsbetrieb verpflichten wir uns den strengen KAT-Kriterien, das bedeutet, dass wir bei der Haltung unserer Legehennen besonders auf artgerechte Bedingungen achten.“

Seit 1998 werden die Legehennen in Freilandhaltung gehalten. Henner Schönecke erinnert sich: „Damals waren wir der erste Betrieb im Norden, der einen solchen Freilandstall gebaut hat. In dieser Zeit waren Freilandeier noch eine Nische auf dem Markt. Die Verbraucher

Beginn der Legeperiode mehr Energie und Proteine, später mehr Austernschale und Kalk. Das Futter wird entsprechend den gesetzlichen Vorgaben sowohl seitens des Werks als auch von unabhängigen Instituten regelmäßig überprüft und entspricht zum Beispiel dem IFS (International Food Standard) und den Anforderungen von KAT (Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen).

Gelegenheit zum Scharren und Picken haben die Hennen im Stroh des Wintergartens (sogenannter Scharraum) und im Freiland, wo jedem Tier vier Quadratmeter zur Verfügung stehen. Im Laufe des Tages gehen sie mehrmals auf Futtersuche und baden im Sand. In der

Dämmerung kehren sie dann zum Schlafen auf die Stangen in den Stall zurück. Dort werden die Klappen zum Auslauf geschlossen, damit die Tiere vor dem Fuchs oder Marder geschützt sind. Ein Team von Landwirten und erfahrenen Mitarbeitern kümmert sich um das Wohlergehen der Legehennen und schaut mindestens zwei Mal täglich durch die Stallungen. Dazu gehört auch das Aufschlagen und Begutachten der Eier. Die Familie Schönecke erkennt sofort, ob es den Tieren gut geht und was sie brauchen.

Gleich nach dem Legen rollen die Eier auf ein Förderband, damit sie sauber und heile bleiben. Ein sogenannter „Farmpacker“ legt alle Eier auf 30er-Pappeln.



Jetzt erhält jedes Ei den gesetzlich vorgeschriebenen Erzeugercode „1-DE“ für Freiland aufgedruckt. Anschließend kommen die Eier in die Qualitätskontrolle. Dort werden sie

durchleuchtet und von den erfahrenen Mitarbeiter unter Einhaltung höchster Hygienebestimmungen auf die Qualität geprüft. Ist die Schale brüchig oder sind die Eier anderweitig auffällig, werden sie aussortiert. Schon am nächsten Morgen



gelangen die Eier frisch in Ihren EDEKA-Markt Meyer. Kurze Wege zwischen Nest und unserem Markt sorgen für Güte aus der Region.

Eier sind gesunde Kraftpakte: Ein Ei enthält die Vitamine D, B12 und A, Biotin, Selen und Eisen. Dabei muss man das Cholesterin nicht fürchten. Henner Schönecke erklärt: „Kaum jemand weiß, dass der Cholesterinspiegel nur zu einem kleinen Teil durch die Nahrungsaufnahme beeinflusst wird. Wenn Sie zum Ei Gemüse, Vollkornprodukte oder Obst essen, kann das den Cholesterinspiegel sogar senken.“ Also pellen Sie sich ein Ei drauf!



Schönecke
– seit 1914 –

**Wir wünschen
Frohe Ostern!**

... mit unseren frischen
Freilandeiern von hier.

Alle Standorte:
www.schoenecke.de



Ruth Staudenmayer und Henner Schönecke führen den Geflügelhof Schönecke in vierter Generation.



Professor Dr. Götz Rehn ist Gründer und Geschäftsführer von Alnatura (Foto: © Dorothee van Bömm)

Von Babynahrung, Cerealien und Gemüsebrühe bis hin zu vegetarischen Brotaufstrichen und Kaffee – der Vielfalt sind bei Alnatura keine Grenzen gesetzt. Freuen Sie sich über eine große Auswahl an verschiedensten Bio-Produkten für den alltäglichen Bedarf und den besonderen Genuss. Greifen Sie mit gutem Gewissen zu!



Genussmomente mit gutem Gewissen

100 Prozent Bio-Lebensmittel zu fairen Preisen: Wir haben jetzt ganz neu für Sie die Lebensmittel von Alnatura im Sortiment. Alle landwirtschaftlichen Zutaten der Produkte weisen eine Bio-Herkunft vor. Viele tragen zusätzlich das Siegel eines anerkannten ökologischen Landbauverbandes wie Bioland, Demeter oder Naturland. Als Vertragspartner dieser Bio-Anbauverbände stellt das Unternehmen Alnatura besonders strenge Ansprüche an eine verantwortungsvolle und nachhaltige Landwirtschaft.

Doch Bio hört nicht auf dem Acker auf, sondern geht bei der Verarbeitung weiter. Diese erfolgt bei Alnatura-Produkten möglichst schonend. So garantiert Alnatura puren Genuss auf natürliche Weise. Bei der Entwicklung der Rezepturen werden möglichst

vollwertige Zutaten verwendet und auf Zusatzstoffe sowie weißen Zucker weitestgehend verzichtet. Entsprechend den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung sind alle Alnatura-Produkte grundsätzlich frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen, Aromastoffen aus nicht natürlichen Rohstoffen sowie frei von modifizierter Stärke. Gentechnik



ist im Bio-Landbau tabu. Die Lebensmittel werden regelmäßig kontrolliert.

Ein Unternehmen auf Wachstumskurs: „Wir sind glücklich und dankbar für die hohe Wertschätzung, die uns die Kunden entgegenbringen. Immer mehr Menschen möchten in Alnatura-Markeprodukte in ihrer Nähe einkaufen

und unsere Unternehmensinitiative unterstützen. Die steigende Nachfrage ermöglicht damit eine sichere Perspektive für unsere Bio-Bauern und Herstellerpartner“, so Professor Dr. Götz Rehn, Gründer und Geschäftsführer von Alnatura. Im Jahr 1984 gründete er in Fulda den „Vorläufer“ von Alnatura, das Unternehmen „Konzeption und Vertrieb natürlicher Lebensmittel Dr. Rehn“, aus dem ein Jahr später Alnatura hervorging. Er entwickelte und verkaufte die ersten Alnatura-Bio-Produkte. 1987 eröffnete der erste „Alnatura Super-Natur-Markt“ in Mannheim, der erste Bio-Supermarkt Deutschlands. 1989 verlegte das Unternehmen seinen Sitz von Fulda nach Bickenbach.

Verantwortung tragen mit „Bring Bag“

Aus Liebe zur Umwelt: Ihr EDEKA-Meyer-Markt schickte im Herbst 2015 die Einweg-Plastiktüte in Rente und startete mit der Aktion „Verantwortung tragen mit Bring Bag“. Anstatt der Einweg-Plastiktüten erhalten Sie an den Kassen jetzt unter anderem die Mehrweg-Alternative aus R-PET.

„Immer wieder habe ich arglos weggeworfene Plastiktüten gesehen. Das schadet der Umwelt. Ich habe beschlossen, dass ich

sche im schicken EDEKA-Design kostet 1,29 Euro. Mit dem Kauf der Taschen tun Sie nicht nur der Umwelt einen Gefallen, sondern Sie unterstützen damit zusätzlich verschiedene WWF-Projekte: 25 Cent pro verkaufter Tasche fließen an die Umweltorganisation WWF, die damit unter anderem das Projekt „Geisternetze“ fördert. Geisternetze sind im Meer umhertreibende Stell- und Schleppnetze, die, losgerissen

Mit dem pfiffigen Namen „Bring Bag“ wächst der Wiedererkennungswert des Projektes. Der Name soll symbolisieren, dass der Natur ein Stück zurückgegeben werden soll UND die Tasche für den nächsten Einkauf wiederverwendbar ist.



mich aktiv gegen die Umweltverschmutzung einsetzen möchte“, schildert Inhaber Volker Meyer seine Beweggründe, die „Bring-Bag-Aktion“ in seinem Markt ins Leben zu rufen. Ideengeber des Projekts ist Jan Meifert, Inhaber der Meyer's Lebensmittel-Märkte in Neumünster.

Die Tasche, die Sie nun in Ihrem EDEKA-Meyer-Markt erhalten, besteht zu mindestens 80 Prozent aus recycelten PET-(Polyethylen)-Flaschen und entspricht den Kriterien des Blauen Engels. Die Ta-

von Fangschiffen, oft jahrelang ohne Kontrolle weiterfischen — eine Todesfalle für Meeressäuger, Seevögel und Fische.

Volker Meyer zieht eine positive Bilanz des Projekts: „Heute kann ich sagen, dass die Aktion ein Erfolg und der Umstieg auf umweltfreundlichere Alternativen wirklich sinnvoll ist. Außerdem freue ich mich darüber, dass die Aktion von unseren Kunden so gut angenommen wird. Wir gemeinsam für die Umwelt – super!“



Leo Tsirakopoulos, Jennifer Balk, Matti Wessel und Volker Meyer (v. l.) sowie das Team von EDEKA Meyer freuen sich über den Erfolg der „Bring-Bag-Aktion“.



Lammstastisch

03.03.2016



Genießen und dabei Gutes tun

Wir möchten Sie, liebe Kunden, herzlich zu unseren Schlemmerevents einladen. Uns liegt am Herzen, Ihnen etwas ganz Besonderes zu bieten und Sie zu verwöhnen. Unser Koch Jürgen Niehoff wird Sie mit unseren Schlemmerevents, die unsere Kochshows ablösen, kulinarisch verzaubern. Dabei lässt er Sie auch gern in die Kochtöpfe schauen und verrät Ihnen seine ganz persönlichen Küchenkniffe. „Ich bin live mittendrin, erzähle Ihnen etwas beim Kochen und serviere Ihnen mit viel Liebe meine köstlichen Kreationen“, beschreibt er den Ablauf.

Jürgen Niehoff führt in fünfter Generation den Gasthof Vossbur in Tangendorf. Mit Leidenschaft. „Wir sind ein in langer Tradition geführter Familienbetrieb anno 1919“, erläutert er.

Die Termine unserer Schlemmerevents, die jeweils

zu einem bestimmten Thema stattfinden, werden wir auch in unserer Zeitung bekanntgeben.

Schlemmen und dabei auch noch Gutes tun: Wir spenden von jeder Eintrittskarte unseres

Schlemmerevents „Lamm-tastisch“ zwei Euro an das „Furaha-Phönix-Kinderhaus“ in Kenia.

„Ich bin schon als Kind an das Thema herangeführt worden“, sagt Initiator Oliver Drewes aus Wulfsen. „Meine Eltern haben damals Lebensmittel in eine Flüchtlingsunterkunft nach Kenia gebracht.

Das unfassbare Elend zu sehen, hat mich damals geprägt, ich wollte etwas Nachhaltiges schaffen.“

Als Erwachsener setzte er sein Vorhaben in Taten um – und rief gemeinsam mit Freunden den Verein „Furaha-Phönix-Kinderhaus“ ins Leben. Auch seine Frau Christine und sein Vater Peter

Drewes sind mit dabei. „Es gibt Kinder, die nie eine Chance hatten. Wir möchten Ihnen eine geben“, betont Oliver Drewes. Im Furaha-Phönix-Kinderhaus sollen Straßenkinder und AIDS-Waisen ein Zuhause und eine zweite Chance bekommen. Das Waisenhaus beherbergt seit mehr als zehn Jahren rund 40 Kinder.

„Wir geben ihnen eine Schulausbildung und Perspektiven für ihr Berufsleben.“ Sein soziales Engagement bedeutet Oliver Drewes viel. „Es erdet mich sehr. Wir möchten bald auch eine Schule neben unserem Waisenhaus in Afrika bauen – das ist unser nächstes Ziel.“



Oliver Drewes und „Evarlyn“, die kenianische Heimleiterin, mit Straßenkindern. Die drei Straßenkinder hatten sie am selben Tag von einer Müllkippe (in der Nähe von Mombasa) geholt. Sie tragen auf dem Foto noch ihre alte und ungewaschene Kleidung.



„Elias“ ist der jüngste Bewohner, der im Alter von wenigen Wochen im Kinderhaus abgegeben wurde.



Hier hat sich der
Fehlerfeuer eingeschlichen!
Findet ihr die 10 Fehler
im rechten Bild?



Liebe Kinder,
dieses Bild könnt ihr so
ausmalen, wie es
euch gefällt.

Wir für Sie

Tanjas Friseurstube

Café und Bäckerei Dallmeyer

Blumen-Weese

Postagentur

Qualitex Reinigung

Geldautomat Volksbank Wulfsen

Fototerminal und Kundenkopierer

Fischfeinkost Hinrichs – immer Mittwoch

Südländische Spezialitäten – immer Donnerstag

„Hähnchen-Express“-Imbiss – immer Dienstag und Freitag



Volker Meyer

Bahnhofstraße 79 • 21441 Garstedt • Tel: 04173/6623

Großes Spanferkeleessen

**Mittwoch, 6. April
von 11 Uhr bis 13.30 Uhr**



5€

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 entgehen lassen sollten.

Nur solange der Vorrat reicht.



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:
Katja Buhlmann
Tel.: (0 53 32) 96 86-431
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 Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.



Volker Meyer

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

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