

Mensch

MEYER®



Liebe Kunden,

im Volksmund heißt es, man solle die Feste feiern, wie sie fallen. Wer wären wir, diesem Wunsch nicht nachzukommen. Wir lieben es, Ihnen tolle Aktionen anzubieten, die Ihnen das Leben und den Besuch im Markt versüßen – von einfachen und ausgefälligen Verkostungen bis zum großen biennalen Weinfest, das wieder ansteht.

Wer feiern kann, muss auch ranklotzen. Daher haben wir natürlich weitere interessante Themen für Sie vorbereitet. Wir packen „Pakete zum Leben“ im Markt, die Sparkasse und die Volksbank Wulfsen eröffnen die neue SB-Filiale und wir geben Ihnen Tipps und Empfehlungen mit auf den Weg. So sind Sie für das Osterfest bestens vorbereitet.

Ihr Volker Meyer

Themen

- Das große Weinfest 2019
- Neues aus der Obst- und Gemüseabteilung
- Die Sparkasse eröffnet
- Aus unserem Team

Wo man sich trifft!

Großes Weinfest
AUF DEM PARKPLATZ!
AM 01.06.2019
AB 18 UHR
WIR PRÄSENTIEREN IHNEN WEINE
DIREKT VOM WEINGUT!

Weingut Rolf Willy Württemberg
Weingut Karl Karle Kaiserstuhl
Weingut Steitz Rheinhessen

LIVE-MUSIK, SPAGHETTI AUS DEM PARMEسانلایب, PIZZA FRISCH AUS DEM STEINOFEN, KÖSTLICH-KREATIVE MILCHCOCKTAILS VON DER HOFMOLKEREI JOHANSSON UND VIELES MEHR



Volker Meyer

SAMSTAG, 1. JUNI,
AB 18 UHR

Wer ist dabei?

Privatkellerei Rolf Willy – erlesene Weinvielfalt

EDEKA Meyer präsentiert Ihnen die erlesenen Tropfen der drei Willy-Brüder. Ihre Weinvielfalt stellt die Privatkellerei aus den liebevoll gepflegten Trauben ihrer Rebstöcke an den Südhängen des Heuchelbergs her. In der dritten Generation ziehen die Experten an einem Strang und erzielen mit Fachwissen, Können und Leidenschaft höchste Qualität. Viele Auszeichnungen über Jahre hinweg spiegeln das konstant hohe Niveau der Vinifikation wider – schonend gekelterte und harmonische Weine mit natürlichen Fruchtaromen.



Weingut Steitz – mineralische Weinklassiker

Stein-Bockenheim im westlichen Rheinhessen ist die Geburtsstätte dieser ausgezeichneten Weine aus dem Weingut Steitz. Die Flaschen sind außen wie innen beeindruckend. Auf den ersten Blick sprechen die modernen, kreativen Etiketten an. Auf den ersten Schluck überzeugen die klassischen Burgunder-Rebsorten und Riesling mit ganz viel Leidenschaft und Know-how! Man schmeckt sofort die „ganz persönliche Interpretation von Landschaft, Klima und Rebsorte, die Christian Steitz jedes Jahr einfängt und ins Glas transportiert.“

Weingut Karl Karle – charakteristische Tropfen

Das Weingut Karl Karle besticht durch unkomplizierte, authentische Weine. Mit ihren Rebsäften begeistern sie bereits seit der Gründung ihres Weingutes 1920. „Weinbau zu betreiben, erfordert Erfahrung und Kenntnisse über die detailreichen Einzelschritte, die bei qualitätsorientiertem Weinbau exakt ausgeführt werden sollten. Vor allem jedoch benötigt es ein hohes Maß an Passion“, so der Familienbetrieb. Boden, Klima und diese Leidenschaft stecken in jeder Flasche der charakterstarken Weine von Karl Karle aus dem schönen Kaiserstuhl.



Hofmolkerei Johansson – kreative Milchcocktails

Johanssons Kühe haben unbegrenztem Weidezugang und bekommen eigen angebautes, gesundes Futter. Die Milch wird auf dem Hof verarbeitet. Fachwissen und viel Liebe bringen eine Milch mit guten alten 4,8% Fettgehalt und ordentlich Geschmack hervor. Beim Weinfest bringt Sven Ole Johansson zudem seine Kreativität ins Spiel und kombiniert die Milch mit einem Schuss Schnaps und Aromen von Ananas oder Erdbeere zu erfrischenden Cocktails. „Es wird auch eine alkoholfreie Variante geben und alles ohne Sahne“, versichert der Milchbauer.

Genuss und Musik

Das große Weinfest am 1. Juni wird um 18 Uhr durch den Damenchor vom Singkreis Auetal eröffnet.

EDEKA Meyer bietet zudem ein Rahmenprogramm. Denn: Kein Weingenuss ohne kulinarische Begleiter. Die Pizzanomaden bieten ihre im Steinofen gebackenen Pizzen an. EDEKA Meyer kocht köstliche Parmesan-Spaghetti. „Das ist etwas Besonderes. Die Spaghetti werden in einem ausgehöhlten Laib Parmesan geschwenkt. Da bekommt schon das Auge Hunger“, beschreibt Volker Meyer. Ein Currywurststand rundet das Essen ab. Die Bands „Wattenläufer“ und „The Family“ sorgen für die musikalische Untermalung.



Weinfest verbunden mit gutem Zweck

Ein Teil der Erlöse des Weinfestes spendet EDEKA Meyer an das Projekt PRO Uganda von Initiator Karsten Schulz. Der gebürtige Toppenstedter und einstige Schulkamerad von Inhaber Volker Meyer bildet Orthopädie-Mechaniker aus. Mit einigen seiner Schüler reist er stetig nach Uganda, um dort direkt Hilfe leisten zu können. In dem schwarzafrikanischen Land leiden viele Menschen unter ihrer Behinderung, die zum Teil aus dem Krieg mit Ruanda 1994 herrühren, bei dem 10000 Kindersoldaten eingesetzt wurden, oder durch Verkehrsunfälle und Krankheiten. Hier setzen Karsten Schulz und sein Team an. 2013 gründete Schulz den gemeinnützigen Verein PRO Uganda. 2017 konnte er dort eine Prothesenwerkstatt errichten, in der sie bereits bei mehr als 330 Patienten maßnehmen, Gipsabdrücke fertigen und letztendlich Prothesen sowie andere Hilfsmittel bauen konnten. Für weitere Projekte wie die Ausbildung ugandischer Fachkräfte vor Ort in neuen Gebäuden wie Seminartrakten und Werkstätten sind Spenden immer herzlich willkommen.



Bestes Rindfleisch aus der Nachbarschaft

Klar – zu Ostern gibt es Lamm! Oder doch nicht? Es gibt Menschen, die mögen den ganz besonderen Geschmack des Lamms nicht. Wieder andere möchten sich einmal eine Alternative schmecken lassen. Und für all jene hat EDEKA Meyer eine außergewöhnlich hochwertige und köstliche Spezialität im Markt – Fleisch von Deutsch-Angus-Rindern aus der Region.

Die Tiere von Sebastian und Wiebke Riekert leben unweit des Marktes. Das ganze Jahr über kann die robuste Rinderrasse, für die sich der Landwirt entschieden hat, draußen an der frischen Luft sein. Auf den



grünen Weiden grasen sie frisches Gras und Kräuter und im Winter fressen sie ausschließlich betriebseigenes Heu. Kraftfutter erhalten die Tiere nicht. Diese gesunde, natürliche Ernährung, die frische Landluft, das langsame Aufwachsen und die Bewegung führen alle zu einem ganz speziellen Fleischgenuss. Denn all diese Einflüsse wirken sich positiv auf die Struktur und das Aroma der Teilstücke aus. Auch Antibiotika sind dank der artgerechten und gesunden Haltung nicht nötig. Zu guter

Letzt führen auch die sehr ruhige und schonende Schlachtung, die zweiwöchige Fleischreifung und der kurze Lieferweg zum optimalen Ergebnis.



Sie erhalten bei EDEKA Meyer: Filet, Rumpsteak, Entrecote, Hüftsteak, Beefsteak, Braten, Tafelspitz, Rouladen, Gulasch, Hohe Rippe, Beinscheibe oder Hackfleisch.

Grilltasting

Preis: 25 € inkl. eines Freigetränks
Max. 15 Teilnehmer

Bei diesem besonderen Tasting erleben Sie, wie der Grillprofi Jörg Jelinek seine Kunst vorführt. Er wird verschiedene Grillvarianten präsentieren und Ihnen dabei hilfreiche Tipps geben. Sie können dem Fachmann über die Schulter schauen und vor allem: Sie können alles probieren.

Die Erfahrung zeigt: Sie kommen in den Genuss außergewöhnlicher Delikatessen vom Rost!

SAMSTAG, 4. MAI,
13 – 15.30 UHR

TICKETS
ERHALTEN SIE AM
INFO-TRESEN IM
MARKT



Grillseminar

Preis: 79 €
Max. 12 Teilnehmer

Lassen Sie sich vom Grillprofi Jörg Jelinek in die Welt des Grills entführen. Gehen Sie mit ihm auf Entdeckungsreise durch die Vielfalt an Möglichkeiten, die das Garen am Rost bietet. Legen Sie selbst mit Hand an und lernen Sie tolle Tricks und Kniffe, die Sie zu Hause umsetzen können und mit denen Sie Ihre Gäste begeistern werden. Dabei geht das Angebot weit über das Garen von Fleisch hinaus. Folgendes Menü wird mit Ihnen zubereitet – an Geschmacksnuancen kaum zu übertreffen:

- Datteln mit Walnuss im Speckmantel
- Burger Italiano
- Westernsushi mit Kartoffelspalten und Knoblauchchip
- BBQ-Chickenlollipops im Paprikaschiff
- Schweinekotelett mit Senfkruste und gefüllter Tomate an gemischtem Salat
- Steak
- BBQ-Strudel



Burger Grillseminar

Preis: 49 €
Max. 12 Teilnehmer

Burger ist weit mehr als Bulette auf Brötchen. Der Trend geht zu ausgefallenen Rezepten. Wenn Sie Inspiration suchen, sind Sie bei EDEKA Meyers Burgerseminar mit Grillprofi Jörg Jelinek an der richtigen Adresse. Seien Sie selbst aktiv und kreativ und lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen. Der Fachmann steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

**SAMSTAG, 7. SEPTEMBER,
13 – 17 UHR**

**TICKETS
ERHALTEN SIE AM
INFO-TRESEN IM
MARKT**



Schönecke – Eier, wie sie sein sollten

Wer auf vertrauenswürdige Eier und bestes Geflügel aus der Region schwört, der kann bei EDEKA Meyer zu den beliebten Produkten vom Geflügelhof Schönecke greifen. Familie Schönecke sorgt seit 100 Jahren für guten Geschmack in den Eierbechern und auf den Tellern in Hamburg und Umgebung. Die Wiege des Betriebes ist der Harburger Wochenmarkt am Sand. Hier handelt die Familie von Anbeginn bis heute – mit Henner Schönecke und seiner Frau Ruth Staudenmayer in vierter Generation – mit landwirtschaftlichen Produkten vom eigenen Hof.

Aus einem guten Stall stammen die Freiland- und Bodenhaltungseier. Henner Schönecke gilt bundesweit als Experte in Sachen Huhn und Ei. Er probiert neue Vorhaben aus, bevor sie Gesetz werden, so errichtete er bereits 1998 den ersten Freilandstall und hielt früh und auf eigenes Risiko eine Herde Legehennen mit ungekürztem Schnabel. Die Sortierung und Qualitätskontrolle finden direkt im Betrieb statt. Langjährig erfahrene Kräfte sind hier im Einsatz. Neben tagesfrischen Eiern aus der eigenen Haltung bietet Schönecke bes-



tes Geflügelfleisch von Enten, Puten, Gänsen und Hähnchen aus Norddeutschland sowie Perlhühnern, Wachteln und edlem „Label Rouge“-Huhn aus Frankreich. Die Inhaber suchen ihre Partnerbetriebe genau aus – vernünftige, artgerechte Haltung und hohe Fleischqualität stehen für sie an erster Stelle. Überzeugen Sie sich selbst von Qualität und Geschmack der Spezialitäten vom Geflügelhof.

Genuss mit gutem Gewissen

Die Marke „Paula & Paul“ verspricht auf der einen Seite natürlich beste Eier in Bio-Qualität vom Hof Schönecke. Auf der anderen Seite unterstützen Sie damit auch die Aufzucht männlicher Küken. Sie wachsen ebenfalls in Bio-Freilandhaltung mit Stall, Wiese, Wintergarten und viel Auslauf auf – das ist außergewöhnlich. So können sie sich zu kräftigen Hähnen mit gesundem Fleisch entwickeln.



Tag der offenen Tür auf dem Geflügelhof Schönecke

Am 14. April von 10-18 Uhr veranstaltet der Geflügelhof Schönecke die „Eier Feier“ auf seinem Freilandgelände in Neu Wulmstorf-Ardestorf. Besucher erwarten ein familienfreundliches Programm rund um Ei, Huhn und Landwirtschaft. Führungen, u.a. mit Henner Schönecke persönlich, Informationen zur modernen Legehennenhaltung und Landwirtschaft stehen im Zentrum der Veranstaltung. Groß und Klein können sich über Eierlaufen, eine Handball-Torwand und Preise, eine Hüpfburg sowie einen Kunsthander- und Genussmarkt freuen. Für musikalische Unterhaltung und das leibliche Wohl rund um Ei und Geflügel und mehr ist gesorgt. Ein kostenloser Bus-Shuttle von Bahnhof Neu Wulmstorf, 500 kostenlose Parkplätze am Veranstaltungsgelände und die Beschilderung der Zuwege erleichtern den Zugang.

Veranstaltungsort:
Freilandgelände „Taterberg“
Zum Schlüsselberg, 21629 Neu Wulmstorf, Ortsteil Ardestorf



Streettennis-Tunier für Schüler der Aue-Grundschule



„Der Tennisverein Garstedt hat für die Schüler der Aue-Grundschule ein Streettennis-Tunier geplant. Durchgeführt wird es vom Tennisverband Niedersachsen Bremen (TNB). Ziel ist es, die Kinder an den Sport heranzuführen. Vielleicht entdecken sie ja das Tennis für sich.“

Der Tennisverein Garstedt und der TSV Auetal sorgen für ein umfangreiches Rahmenprogramm. Der EDEKA-Markt wird das Turnier mit einem Obststand begleiten“, sagt Volker Meyer. Das Turnier wird auf dem Grundschulgelände sowie dem Marktparkplatz ausgerichtet.



Zwei Chöre - ein Fest



Der Singkreis aus Auetal, Wulfsen und Umgebung 1977 und der MGV Liederkranz Wulfsen 1880 freuen sich, ihren nächsten Auftritt bekannt zu geben. Am 2. Juni werden sie ab 11 Uhr auf „Mattens Hoff“ in der Dorfstraße 16 ihre Stimmen erklingen lassen. Dieses Mal bringen sie mit dem Akkordeon-Orchester „Frohsinn“ instrumentale Unterstützung mit. Für Speis und Trank wird gesorgt,

Kaffee, Kuchen, leckeres vom Grill, Pommes, Pilze und natürlich auch Limonade, kühles vom Zapfhahn und von der Rebe werden angeboten. Für die Kinder der Gäste steht eine Hüpfburg zum Toben zur Verfügung. Übrigens: Dem Singkreis können Sie auch auf dem Weinfest lauschen.



KONZERT
AM 2. JUNI

Ein kleines Paket mit großer Wirkung

Karin und Uwe Bruns engagieren sich seit Jahren für notleidende Menschen in Bulgarien bei der Auslandshilfe – einem Arbeitszweig der Freien evangelischen Gemeinden Norddeutschland (FeGN). Mit der Aktion „Pakete zum Leben“ helfen sie. Die wirtschaftliche Situation vieler Menschen in Bulgarien ist katastrophal und die Schere zwischen Arm und Reich wächst. Rentner, Arbeitslose, Romafamilien, Witwen und Waisen leiden besonders. Ein „Paket zum Leben“ – gefüllt mit festgelegten Grundnahrungsmittel (Öl, Mehl, Zucker, Multivitamintabletten, Reis und Nudeln) – stellt für sie das seltene Geschenk dar, sich satt essen zu können.



Ein 10-kg-Paket kostet etwa 10 Euro und wird für die Zölle nach einer vorgegebenen Packliste gepackt. Anfang Mai fahren zwei ehrenamtliche Fahrer sie mit Hilfsgütern

nach Sliven, Bulgarien.

Weitere Infos unter: <https://fegn.de/gemeinden/dienstbereiche/auslandshilfe/> .

„Wir benötigen dringend Inkontinenz-Material. Wer solches hat, kann dies jederzeit in Gödenstorf in der Hauptstraße 57 abgeben. Wir sagen Danke für Ihre Mithilfe“, so Karin Bruns.

Frischen Spargel aus dem Boden, auf dem wir leben

Drei Kilometer trennen den Spargel vom Feld in Patten- sen bis zur Auslage bei EDEKA Meyer. Die frischen Stangen vom Hof Hames kennen viele, viele lieben ihn. Daran wird sich sicher nichts ändern. Allein der Herr des Königsge- müses ist ein neuer. Sören Eggers übernimmt die Pflege des Spargels von Christoph Eggers – nicht verwandt oder verschwägert.

„Das ist das erste Jahr, in dem ich den Spargel anbieten darf. Darauf freue ich mich sehr. Mit dem Stechen geht es bald los. Ich kann sagen, der Spargel ist saftig-frisch und köstlich. Wetter und Boden bescheren uns einen tollen Genuss zu Ostern“, beschreibt der neue Inhaber. 2018 haben sich die beiden Eggers kennengelernt und den Wechsel in die Wege geleitet. „Kerstin und Christoph haben mir eine tolle Übergabe beschert. Auch in Zukunft werden sie mir zur Seite stehen“, sagt Sören Eggers. 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 Leerhof waren zehn Hektar Spargelfelder. Ich habe das Gemüse lieben gelernt. Nicht nur, dass es lecker ist, es ist auch im Anbau ein spannendes Gemüse.“

In der zweiten Aprilwoche liegen die ersten weißen und grünen Stangen im Markt und dem Verkaufsstand vor der Tür von EDEKA Meyer. Zweimal täglich wird das frisch gestochene und dann gewaschene Edelgemüse angeliefert.

SPARGELBUDE
VOR DEM MARKT:
MO. BIS MI. 8 BIS 13 UHR
DO. BIS SA. 8 BIS 18 UHR



Besonderer Service:
immer donnerstags mit
Spargelschälmashine

Gute Aussichten

Die Kooperation mit Sören Eggers hält weitere Vorteile für Kunden von EDEKA Meyer bereit. In Zukunft sollen im Sommer auch Erbsen, im Winter Grün- und Rosenkohl von seinem elterlichen Hof in Radbruch in die Auslage kommen. Regional, frisch und hochwertig. Für die begehrten Kürbisse im Herbst sorgen weiterhin Kerstin und Christoph Eggers.

Der ökologischere Obstbeutel

Verpacken Sie Obst und Ge- müse umweltfreundlicher. Die EDEKA-Obst-und-Gemüse- Netze haben Einzug gehalten. Sie kaufen einmalig ein Netzbeutel mit fünf Netzen – zu finden an dem großen Baum in der Abteilung – und befüllen diese immer wieder mit Ih- ren Artikeln. Die Netze sind aus recyceltem PET. Damit wurde kein neues Plastik geschaffen und Sie brauchen kein weite- res in den eh schon zu großen Haufen Restplastik beisteuern. So haben letzten Endes alle gewonnen. Außerdem sehen die neuen Netze auch viel bes- ser aus!



EDEKA Meyer geht einen genüsslichen Schritt weiter

Nachhaltigkeit, Regionalität, Qualität und das Bewusstsein für gutes, gesundes Essen – das spiegelt sich alles im Handeln und im Sortiment von EDEKA Meyer wider. Alles vereint sich ganz besonders in den Erzeugnissen, die mit dem Demeter-Logo ausgezeichnet sind. Obst- und Gemüsesorten, die noch einen Schritt weiter gehen, als es das Deutsche Biosiegel verlangt – einfach aus der Leidenschaft, im Einklang mit der Natur, herausragende Genüsse zu erzeugen. Äpfel, Kiwis und Orangen, Paprika, Pastinaken und Auberginen – all diese Artikel gibt es nun bei EDEKA Meyer, die ein Zugreifen in vielfacher Hinsicht lohnenswert machen. Heimische Erzeugnisse stammen auch aus der Region. Andere Feldfrüchte sind auf jeden Fall fair gehandelt. Und alles ist absolut nachhaltig und biodynamisch produziert. Das kommt uns und der Umwelt zugute. Was das bedeutet, erfahren Sie hier:



Was ist Demeter?

Demeter ist der älteste Bioverband Deutschlands. Seine Mitglieder arbeiten nach besonders konsequenten Richtlinien, die auf den Begründer der Anthroposophie Rudolf Steiner und seinen „Landwirtschaftlichen Kurs“ von 1924 zurückgehen. Im Mittelpunkt stehen dabei der Respekt für Mensch, Tier und Pflanze, das tiefe Verständnis für die Prozes-

se in der Natur und der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen. Demeter-Bäuerinnen und -Bauern arbeiten gemäß der biodynamischen Wirtschaftsweise – der Hof ist demnach ein lebendiger Organismus mit einer gesunden Kreislaufwirtschaft, in dem Mensch, Tier, Pflanze und Boden zusammenwirken – und leisten damit weit mehr, als die Mindeststandards des EU-Biosiegels verlangen. Das kommt der Qualität der Lebensmittel ebenso zugute wie der Umwelt – zum Beispiel was die Bodenqualität und den Erhalt der Artenvielfalt betrifft. Nur wenn ein Betrieb die anspruchsvollen Anforderungen der Demeter-Richtlinien einhält, bekommt er die Anerkennung als Demeter-Betrieb. Das resultiert in Demeter-Lebensmitteln, die durch Verantwortung, Einsatz und Empathie für die Natur und alle in der Entstehungskette zu geschmackvollen und gesunden Produkten in Premiumqualität im Biobereich für die Verbraucher führen.

Weitere Tipps geben Ihnen die Experten aus Meyers Obst- und Gemüseabteilung.

**Exotische Verkostung:
Trinkkokosnüsse
13. April**

Am 13. April können Sie im Markt eine Besonderheit probieren. Trinkkokosnüsse sind eine jung geerntete Form der Kokosnuss. In ihnen ist noch wenig Fruchtfleisch, dafür aber viel köstlich-süßes Kokowasser – nicht gleich Kokosmilch! Es hat wenig Kalorien, viel Kalium und wirkt isotonisch. Genau das richtige im Frühjahr. Die Trinkkokosnüsse stehen auch zum Verkauf bereit.





Jörn Stolle, Direktor Regionalbereich Ost der Sparkasse Harburg-Buxtehude

Partner zum Wohle der Kunden

Ein Interview mit Jörn Stolle, Direktor Regionalbereich Ost der Sparkasse Harburg-Buxtehude

Herr Stolle, wie kam es zu der Entscheidung, eine Filiale neben dem EDEKA-Markt Meyer zu platzieren?

Uns war von Beginn an klar, als wir uns entschieden hatten, dass wir uns mit unserem Standort in Wulfsen verändern wollen, das wir im Herzen, im Kern von Garstedt bzw. Wulfsen bleiben möchten.

Die SB-Station zieht aus der Bahnhofstraße Wulfsen an diesen Standort. Wo sehen Sie die Vorteile für die Kunden?

Unsere Kunden, ihre Wünsche und somit auch die kurzen Wege zu uns, zur Sparkasse, stehen bei uns im Mittelpunkt und somit müssen wir dort sein, wo unsere Kunden sich bewegen, aufzuhalten bzw. einkaufen.

Wie planen Sie den Übergang der Schließung zur Eröffnung?

Der EDEKA-Markt ist von Montag bis Samstag, von früh bis spät Anlaufpunkt, die Einkaufsmöglich-

keit Nummer 1 in der Region, und somit war es für uns logisch, das wir uns dort mit unserer neuen SB-Filiale platzieren. Die langjährige gute Beziehung und Verbundenheit zu Volker Meyer hat es uns zusätzlich erleichtert, sofort zu wissen, wo wir hinwollen und zukünftig hingehören.

Unsere Kunden können bequem ihren Einkauf mit dem Bankgeschäft kombinieren und verbinden.

Es sind erstklassige Parkmöglichkeiten vorhanden und egal, ob ich auf dem Weg nach Salzhausen oder auch nach Winsen bin, der EDEKA-Markt liegt eigentlich auf dem Weg. Ein kurzer Abstecher von der Hauptstraße und schon bin ich da, verliere keine Zeit und kann alle meine Bankaktivitäten schnell und unkompliziert abwickeln.

Wann wird die neue Filiale eröffnet?

Am Samstag, den 18. Mai 2019, möchten wir feierlich unseren neuen Standort einweihen. In der Zeit von 10 bis 13 Uhr stehen unsere Mitarbeiter aus Salzhausen und ich für Fragen, Erklärungen



spkhb.de

Unser Service für Sie in neuer Umgebung.

Ab dem 18. Mai 2019 in neuen Räumlichkeiten bei EDEKA Meyer in Garstedt. Hier finden Sie:

- Geldautomat
- Kontoauszugsdrucker
- Multifunktionsterminal für Überweisungen, Daueraufträge und Lastschriften

Sie möchten eine persönliche Beratung?

Wir beraten Sie gern nach Vereinbarung montags bis freitags von 8:00 Uhr bis 20:00 Uhr in unseren Beratungszentren Winsen und Salzhausen.

und mit Rat und Tat rund um die Bankgeschäfte zur Verfügung. Wir möchten unseren Kunden unsere neuen Räumlichkeiten gerne persönlich zeigen, erklären und näherbringen.

An diesem Tag werden wir Sie mit Kaffeespezialitäten und Kuchen verwöhnen. An unserem Coffeebike bleibt kein Wunsch unerfüllt. Ferner haben Sie die Möglichkeit, an unserem Glücksrad kleine und größere Preise zu gewinnen. Auch die Bürgermeister der Region, aus Garstedt, Wulfsen und Salzhauen, werden zur Eröffnung unsere Gäste sein. Darüber freuen wir uns sehr.

Welche Services werden für die Kunden bereitstehen?

Alles, was im heutigen „Banking“ benötigt wird, steht zur Verfügung. Es kann kostenfrei Geld abgehoben werden, ein Kontoauszugsdrucker steht zur Verfügung und ein sogenanntes Multifunktionsterminal für Überweisungen, Daueraufträge und Lastschriften.

Sollte eine persönliche Beratung gewünscht werden, stehen die Kolleginnen und Kollegen der Beratungszentren in Salzhauen und Winsen von montags bis freitags in der Zeit von 8 bis 20 Uhr zur Verfügung.

Herr Fleischer (VoBa Wulfsen), Ihr Automat im Markt wurde abgebrochen. Welche Services können Sie in der neuen Filiale kostenfrei nutzen?

Genau. Für unsere Kunden ändert sich im Grunde nichts. Der neue Standort außerhalb des Marktes bedeutet jetzt sogar eine Unabhängigkeit von den Öffnungszeiten.

Wir standen bereits in der frühen Planungsphase gemeinsam mit Volker Meyer und der Sparkasse in guten Gesprächen. Daraus ist die Idee entstanden, gemeinsam mit der Sparkasse den Geldautomaten zu betreiben. Das Abheben von Bargeld am neuen Automaten ist für unsere Kunden natürlich kostenfrei.

Eröffnungsfeier am 18. Mai 2019

Zwischen **10 und 13 Uhr** werden die Sparkasse Harburg-Buxtehude und die Volksbank Wulfsen die neue SB-Filiale am EDEKA-Markt Meyer **offiziell eröffnen**.

Der Regionaldirektor der Sparkasse Jörn Stolle und der Vorstand der Volksbank Wulfsen Andre Fleischer werden Sie hierzu gemeinsam begrüßen. Die Mitarbeiter der Sparkasse Harburg-Buxtehude geben Ihnen hilfreiche **Tipps zur Bedienung** der Automaten und zu den **gebotenen Services** der Filiale.

Ein Rahmenprogramm wird ebenfalls geboten: **Das Coffeebike** verwöhnt Sie kostenlos mit köstlichen Kaffeespezialitäten und ein **Kuchenbüffet** bietet Ihnen Kulinarisches. Ein **Glücksrad** mit tollen Gewinnen bringt zusätzlich Spaß und Spannung in den „Tag der offenen Tür“.



Vor Ort – seit 1896

Unser Service für Sie: der neue Geldautomat im EDEKA-Markt Meyer in Garstedt.

Unser gesamtes Team ist persönlich in Wulfsen für Sie da.

Und das seit 1896.
Herzlich willkommen !

Die Bank,
die vor Ort ist.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



Mit EDEKA Meyer Biervielfalt genießen

... Sie sitzen in der Frühlingssonne. Erste verführerische Düfte von köstlich brutzelndem Grillfleisch umspielen Ihre Nase. Ihnen wird warm. Sie bekommen Durst. Auf dem Tisch steht eine kühle Flasche Bier, an der das Kondenswasser perlt. Sie greifen zum Öffner – zisch! – und gönnen sich einen Schluck. So könnte Ihr Tag des Bieres am 23. April aussehen – oder auch der Vatertag am 30. Mai. Viele Gründe, um sich mal wieder dem köstlichen Braugetränk zu widmen.

EDEKA Meyer bietet eine große Auswahl fantastischer Bierspezialitäten. Von Klassikern wie z. B. Beck's, Krombacher, Bitburger und Co über hochwertige, au-

Bergewöhnliche Erzeugnisse der Braukunst aus kleineren regionalen Brauereien bis zu Craft Beer, gebraut aus Handwerkskunst und Kreativität. „Wir bieten ein breites Sortiment an. Da findet jeder etwas. Außerdem bieten wir ein wechselndes saisonales Sortiment“, meint Volker Meyer. Gerade erst vor drei Jahren feierten wir den 500. Jahrestag des Deutschen Reinheitsgebotes. Am 23. April 1516 wurde es ausgerufen. Seitdem gilt: In unser Bier gehören nur Wasser, Hopfen und Gerste. Später kam noch Hefe hinzu. An dieser langen Brautradition und der Braukunst liegt es, dass unser Bier seit jeher in gleicher Qualität und in so großer Vielfalt genossen werden kann.



Aus dem Norden – Rügener Inselbrauerei

EDEKA Meyer hat sie – die feine Auswahl der Craft-Biere aus Rügen. Inhaber der Inselbrauerei ist Markus Berberich. Als Braumeister kennt er alle technischen Kniffe und außergewöhnliche Rezepte für handwerklich bestes Bier. Als Biersommelier kreiert er fantastische Noten und kann Biere abschmecken, die Bierliebhaber mit ordentlichem Genuss begeistern. Vom Baltic Ale bis zum Insel Saison – entdecken Sie die Vielfalt im Markt.



Neu: Ayinger Jahrhundertbier Export

Was 140 Jahre währt, muss richtig gut sein. Jedes Ayinger ist der pure Biergenuss. Zahlreiche Auszeichnungen bestätigen die Qualität und den Geschmack. Das Ayinger Jahrhundertbier Export fügt sich wunderbar in dieses Sortiment feinster Braukunst ein. Das goldgelbe Bier wurde zur 100-Jahrfeier eingebraut. Es überzeugt durch leichte Hefe und Honignoten, ist würzig, vollmundig im An- und weichbitter im Abklang – eine köstlich-harmonische Erfrischung.



Neu: Hirschbrauerei Hüttenbier Export

Dieses helle Exportbier der Hirschbrauerei ist besonders empfehlenswert. Das nach alten Rezepturen gebraute Hüttenbier ist mit 12,6 % Stammwürze und 5,2 % Vol. Alkohol sehr süffig, vollmundig, weich, würzig und mit einer angenehm abgerundeten Bittere. Die Brauerei ist nach über 350 Jahren Brauereigeschichte nach wie vor von der Qualität begeistert wie beim ersten Bier.

EDEKA Meyer präsentiert: die Genuss+ App

Mit der neuen Genuss+ App von EDEKA werden Sie zum Jäger und Sammler! Bei jedem Einkauf sammeln Sie wertvolle Genusspunkte. Dabei gilt: Je mehr Sie einkaufen, desto mehr Punkte landen auf Ihrem Genusskonto. Pro 2 Euro erhalten Sie einen Punkt, kaufen Sie zweimal in der Woche gibt es fünf, bei drei Wocheneinkäufen sogar zehn Extrapunkte. Zehn Punkte gibt es bei der Registrierung und zehn für die Registrierung „mobiles Bezahlen“. Bei dieser Funktion erhalten Sie pro Transaktion zusätzlich einen Punkt. So kommt schnell einiges zusammen. Nutzen

Sie die Genuss+ App außerdem zum Einlösen der zahlreichen Coupons und Ihr Punktekonto füllt sich zusätzlich. Und das Beste: Punkte sammeln lohnt sich richtig! Je nach Punktestand erreichen Sie Bronze-, Silber- oder sogar Goldstatus! Das bedeutet jede Menge weitere Vorteile wie Extra-Coupons, Rabatte oder Gutscheine, Partnerangebote und weitere tolle Überraschungen für Sie. Sogar Ihre Deutschland-Card-Punkte lassen sich mit der Genuss+ App verbinden. Das ist doch was. Also ab in Ihren App- oder Play-Store oder zu edeka.de, App herunterladen und profitieren.

Kurz gesagt:

- Punkte sammeln und genießen!
- Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- Attraktive Partner-Coupons
- Regelmäßig Überraschungen
- Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App
- Kombinierbar mit der EDEKA-App

Viele weitere Antworten zur Genuss+ App erhalten Sie unter: www.edeka.de/services/bonusprogramme/app/genuss-plus-faq.jsp



Herzlich willkommen im Markt



Katrin Schulze

ist im Oktober zu ihren Kollegen am Frischetresen dazugestoßen. Sie ist an dieser Stelle bestens aufgehoben und fühlt sich bereits sehr wohl. Sie hat im Vorfeld eine Kochausbildung gemacht und in Düsseldorf im Fleischbereich eines Bio-Fachmarktes gearbeitet. Somit bringt sie viele Kenntnisse mit in den Bereich. Als sie von der Stelle erfuhr, bewarb sie sich und griff zu. Darüber ist sie heute froh, denn ihr gefällt das Miteinander im Markt sehr. EDEKA Meyer sagt: herzlich willkommen!



Mahmoud Marstawi

ist seit dem 1. Januar Teil des Meyer-Teams. Weitgehend ist er in der Obst- und Gemüseabteilung angestellt und kümmert sich dort um die pure Frische. Doch auch wenn anderswo Hilfe benötigt wird, ist er zur Stelle. Der gebürtige Syrer hatte in seinem Land zunächst studiert, bevor er nach Deutschland flüchten musste. Hier hat er aber sogleich alle Sprachkenntnisse und Arbeitserlaubnisse gesammelt und ist damit voller Elan eingestiegen. EDEKA Meyer sagt: herzlich willkommen!



Melanie Anderke

kam im November zu EDEKA Meyer. Sie ist gemeinsam mit ihrer neuen Kollegin Katrin Schulze ebenfalls in Frischebereich Fleisch, Wurst und Käse eingestiegen. Sie ist die kompetente und freundliche Beratung. Sie hat bereits einige Berufsjahre in diesem Metier verbracht und kennt sich daher rund um die Frischwaren bestens aus. Sollten Sie Tipps brauchen – hier sind Sie an der richtigen Adresse. Melanie Anderke hilft Ihnen gern weiter, denn der Kundenkontakt liegt ihr besonders am Herzen. EDEKA Meyer sagt: herzlich willkommen

Danke für Ihre Treue



Unsere Mitarbeiterinnen **Charlotte Lange** und **Martina Köster** hatten ihr **10-jähriges Firmenjubiläum** bereits 2017 beziehungsweise 2018. Die Ehrung möchte EDEKA Meyer nun auch an dieser Stelle vornehmen.

„Ich bedanke mich bei Frau Lange für jetzt mittlerweile knapp zwölf Jahre und bei Frau Köster für knapp elf Jahre Treue zum Unternehmen und die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit“, sagt Volker Meyer.

Die Mitarbeiterin **Roswitha Kleemann** ist sogar schon **15 Jahre** Teil des Teams von EDEKA Meyer. Das ist heute schon etwas Außergewöhnliches. Auch ihr zollt Volker Meyer Dank und Respekt für die lange Treue.

„In der Hoffnung auf weitere gemeinsame Jahre und im Namen des gesamten Teams wünsche ich Frau Kleemann, Frau Lange und Frau Köster für die berufliche und private Zukunft alles Gute“, so Volker Meyer abschließend.



Innovatives und neue Klassiker

Compostella 1 für 4 – Papier

Die neue ökologische Alternative zu vier herkömmlichen Küchenutensilien. Das „1 für 4-Papier“ ersetzt Frischhaltefolie, Alufolie, Einschlagpapier und silikonisiertes Backpapier. Neben seiner Vielseitigkeit ist das Delikatessenpapier aus nachwachsenden Rohstoffen produziert, völlig naturrein, rein pflanzlich und damit vollständig kompostierbar. Gründe genug für den Bundespreis Ecodesign 2018.

1. Nie mehr Backpapier!

Gewünschte Papierlänge abreißen, aufs Backblech legen und mit Butter oder Margarine einfetten (wichtig!). Das Papier ist hitzebeständig bis 220°C und fettdicht.

2. Nie mehr Frischhaltefolie!

Gewünschte Papierlänge abreißen, kräftig nass machen, Wasser wieder herausdrücken, vorsichtig auseinanderfalten, und in feuchtem Zustand über die Schüssel oder den Topfrand spannen.

3. Nie mehr Alufolie!

Gewünschte Papierlänge abreißen, kräftig nass machen, Wasser wieder herausdrücken, Kartoffeln ins feuchte Papier einwickeln, in den Ofen – und fertig! Auch für Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse geeignet.

4. Nie mehr Einschlagfolie!

Das naturreine Papier ist atmungsaktiv und fettdicht. Das Papier ist außerdem geschmacks- und geruchsneutral.



Naturwachs-Papier

Compostella Naturwachs-Papier ist die Ergänzung zum „1 für 4-Papier“. Während das Delikatessenpapier „nur“ fettdicht ist, besitzt Naturwachspapier eine hauchdünne Carnauba-Wachs-Beschichtung. Es schützt daher nicht nur fetthaltige sondern auch feuchte Speisen.

Achtung: Nicht als Backpapier verwenden – Wachs schmilzt im Ofen!



BAILEYS Strawberry and Cream

Ein super Einstieg in sommerliche Genüsse ist der limitierte und Baileys-Likör Strawberry and Cream. Frische Erdbeeren treffen im einzigartigen Baileys-Geist auf reine irische Milchcreme. Ein optimaler Dessertgenuss oder als Mischgetränk nach dem Abendessen. Empfehlung: Mit crushed Ice und Kokosnusswasser gemischt servieren.



BAILEYS STRAWBERRY AND CREAM
17% VOL.
0,7-L-FLÄSCHEN
(1 LITER = 71,41)
14,99

KNUT HANSEN – Norddeutscher DRY GIN

Der Norden steckt in jedem Tropfen dieses handgemachten Dry Gins. Neben der Basis aus Wacholder bestechen die weiteren Botanicals durch Regionalität: Äpfel aus dem Alten Land, Gurke und Basilikum aus eigenem Anbau und Rosenblüten vom Ostseedeich. Die Produktion des in Kupferkesseln vierfach destillierten Gins liegt natürlich ebenfalls im Norden – in Döllerup bei Flensburg.



KNUT HANSEN DRY GIN
42% VOL.
0,5-L-FLÄSCHEN
(1 LITER = 69,11)
34,99



Rothe Wurstwaren

Ganz neu in EDEKA Meyers SB-Bereich sind die hochwertigen Wurstwaren von Rothe aus Lüneburg. Die Qualität der Produkte im Glas überzeugt geschmacklich auf ganzer Linie, weshalb der Markt nun die Schnitt- und Streichwurstwaren ins Sortiment aufgenommen hat. Sülze, Spießbraten, Behringer Kräuterbraten, Pikantrolle, Katensalami oder Zwiebelmett, Grützwurst, gekochte Lüneburger – die Auswahl ist ebenso groß wie überzeugend lecker.



Spirituosen-Tasting

Do., 11. April 2019 – 20 Uhr

Teilnahmepreis: 30 €

Erleben Sie die Vielfalt der Spirituosen und die Kunst des Destillierens. Carsten Thomas Heinze von der Weinagentur Oelrich stellt Ihnen Gins, Whiskies, Rums und Liköre vor. Geselligkeit, Fachwissen und Genuss vereinen sich an einem außergewöhnlichen Event.

TICKETS
ERHALTEN SIE AM
INFO-TRESEN IM
MARKT



Großes Spanferkelessen

Mittwoch,
14. August 2019
von 11 Uhr bis 13 Uhr

5 €

Der Klassiker im Hause Meyer. Was lange währt, muss richtig gut sein.

Gern vormerken für den
September 2019

Termin wird noch bekannt gegeben

Wein trifft Käse

Genießen Sie das besondere Zusammenspiel dieser unzertrennlichen Spezialitäten. Die Wein- und Käseexperten des Marktes stellen Ihnen eine harmonische Auswahl köstlicher Käse der Welt mit edlen Tropfen zusammen.

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:
Kristin Beyer
Tel.: (0 53 32) 96 86-436
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. 1800000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

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