

Mensch

Ausgabe Nr. 14

# MEYER®

*Wo man sich trifft!*



*Erfrischung  
im Sommer*



*Schulstart – fit  
und fleißig lernen*



*Eröffnung der  
neuen SB-Filiale*

*Wir feiern unsere  
Vielfalt*



**Volker Meyer**

# Eis, Eis, Baby

*Hohe Temperaturen, strahlend blauer Himmel, Sonne satt – im Sommer freuen sich nicht nur die Kleinen, sondern auch die Erwachsenen über eine coole Erfrischung.*

In Sachen Eisessen hat jeder seine Vorliebe: Der eine mag es im Hörnchen, der andere im Becher und wieder andere lutschen die Abkühlung lieber vom Stiel ab. Auch die Vielfalt ist sagenhaft. Auf der einen Seite begeistern fruchtige Aromen, auf der anderen Seite stehen die klassischen Schoko- und Vanilleköstlichkeiten hoch im Kurs.

Was auch immer gewünscht ist, Meyer hat es. Der Markt führt unzählige Geschmackrichtungen in zahlreichen Darreichungsformen – sowohl von namhaften Herstellern wie Langnese, Mövenpick, Ländliebe als auch ganz besondere Genüsse aus aller Welt. Marktleiterin und Tiefkühlexpertin Anke Baumgärtner beschreibt: „Wir informieren uns stetig über Bestelllisten oder im Internet, wir probieren es selbst oder sehen, was Kunden so sagen. Das Sortiment wird nie langweilig.“

EIS MACHT  
NICHT NUR KINDER  
GLÜCKLICH!



## Vielfalt ohne Ende: EDEKA Meyer macht Eisträume wahr

### BEN & JERRY'S MOO-PHORIA

Die amerikanische Marke hat sich auch in Deutschland zu einer der beliebtesten aufgeschwungen. Mit Moo-phoria bietet sie nun puren Eisgenuss mit 50 Prozent weniger Fett im Becher. Und zwar mit genauso vielen herrlichen Chunks und Swirls, wie es Ben & Jerry's Fans erwarten.



Eis von Nuii auf Reisen gehen. Das Stieleis ist in vier verschiedenen Sorten erhältlich und eröffnet Genießern neue Geschmackswelten mit Macadamianüssen aus Australien, Heidelbeeren aus Skandinavien, Preiselbeeren aus dem hohen Norden und exotischer Vanille aus Java.



### PLOMBIR

Ein Hauch Russland im Eisregal von EDEKA Meyer. Der russische Eisklassiker Plombir von der Firma Dovgan wird aus bis zu 65 Prozent frischer Vollmilch und nach original russischer Rezeptur hergestellt. Genau das macht es so cremig und beliebt.

### MAGNUM VEGAN

Die Marke Magnum gehört zur Eislandschaft wie die Sonne zum Sommer. Nun können sich auch Veganer auf unbeschwerten Magnumgenuss freuen. Das neue Magnum vegan ist ein Premiameis auf rein pflanzlicher Basis aus



Erbseprotein und mit einer veganen Schokoladenkuvertüre.



### HALO TOP

Halo Top Eis kommt aus den USA und hat sich rasant zur

neuen Trendmarke am Eishimmel entwickelt. Das Eis von Halo Top ist cremig-luftig und hebt sich durch den hohen Proteingehalt sowie wenig Kalorien von anderen Eissorten ab. Echte Eisfans sollten sich definitiv eine Kostprobe gönnen.

### BAHLSN EISCREME MESSINO UND OHNE GLEICHEN

Der Keksgigant Bahlsen wagt den Sprung ins Eisregal. Liebhaber der Bahlsenklassiker und cremigen Eisgenusses können sich auf besondere Kombinationen wie zum Beispiel die Sorte „Ohne Gleichen“ mit Vanilleeiscreme, schokolierten Waffelstückchen und mehr freuen.



### NIEDEREGGER

Zum Dahinschmelzen sind auch die Eiskreationen des Lübecker Traditionsunternehmens Niederegger. Ob Nuss-Nougat mit mild gerösteten Haselnüssen, cremiges Marzipaneis oder Marzipaneis gemischt mit sonnengereiften Orangen – bester Geschmack ist garantiert.

### NUII

Wer ein echte „Eisabenteuer“ erleben möchte, der sollte mit dem



# Exotische Erfrischung im Sommer

Der Sommer zeigt sich von seiner besten Seite. Es ist warm, Sie genießen die Ruhe in Ihrem Liegestuhl. Neben Ihnen auf dem Beistelltisch steht ein bunter Cocktail. Die Zitrone am Rand glitzert mit den Sonnenstrahlen um die Wette und das Kondenswasser perlt das kühle Glas entlang. Machen Sie diese Vor-

stellung wahr. Dafür hat EDEKA Meyer Spirituosen und Sirups, die sich wunderbar als Basis für Ihre Cocktails eignen.

Das Regal strotzt vor fantastischen Gins, Whiskys, Rums, Wodkas oder Korn. Auch Sirupe, Fruchtsäfte oder Früchte stehen für Ihr Cocktailglück bereit. Genießen Sie den Sommer! Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, gibt Ihnen Marktleiter Matti Wessel seinen persönlichen Tipp mit zwei Spirituosen vom vergangenen Tasting – dem Ruhr-Coast-Rum und dem Jamaica-Rum von Heinrich von Have. Probieren Sie!



## SPIRITUOSENTASTING

Das Spirituosentasting im Café des Marktes war ein voller Erfolg. „Die Gäste konnten hervorragende Produkte probieren, die von dem Spirituosen-Fachmann Carsten Thomas Heinze zusammengestellt wurden. Er führte auch mit Wissenswertem durch den Abend, der ebenso informativ wie ausgelassen war. Das Team freut sich schon auf Sie beim kommenden Tasting.“



COCKTAIL-TIPP  
VOM MARKTLEITER  
MATTI WESSEL

## Mojito/Ipanema

### Mojito (mit Alkohol) oder Ipanema (alkoholfrei)

- 5 cl Ruhr-Coast- oder Jamaica-Rum (alternativ 5 cl Maracujasaft)
- 1 Limette (unbehandelt)
- 2 TL brauner Zucker
- 6 cl Soda (alternativ 6 cl Ginger Ale)
- Etwas crushed ice
- 6 Blätter Minze

Limetten waschen, achteln und mit braunem Zucker und Minze in ein Longdrinkglas geben. Glasinhalt mit einem Stößel zerdrücken, mit crushed ice, Rum (Maracujasaft) und Soda (Ginger Ale) auffüllen. Cocktail mit Limettenscheiben und Minzeblättern garnieren und servieren.



# Schulstart – fit und fleißig lernen



*Willkommen in der Schule! Für die Kleinen beginnt mit der Einschulung eine spannende Phase. Sie lernen Lesen, Schreiben, Rechnen, fremde Sprachen und neue Freunde kennen. Die Erfahrungen machen Spaß. Zeitgleich sind aber Konzentration und Aufmerksamkeit gefordert. Bei den Aufgaben für Körper und Geist kann die richtige Ernährung unterstützend sein.*

Kids sollten sich über den Tag mit vielen wichtigen Nahrungsbestandteilen versorgen. Die EDEKA-Ernährungspyramide gibt einen hilfreichen Überblick, über Art und Bedarf an Nahrungsmitteln. Es ist ratsam, den Schülern eine ausgewogene Basis an Obst, Gemüse, belegten Broten und Wasser mitzugeben. Diese sind voller gesunder Inhaltsstoffe, die einen fit und bei Laune halten. Mehrere Stücke Obst liefern notwendige Vitamine und stärken z. B. das Immunsystem oder fördern die Konzentrationsfähigkeit. Belegte Brote bringen als Hauptenergiequelle Dynamik für den Körper durch ihre Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Käse oder Wurst führen Eiweiße und viele Mineralien zu. Auf das Trinken muss besonders geachtet werden. Auch Kinder im Einschulalter sollten

täglich mindestens einen Liter zu sich nehmen.

Immer wieder locken zuckerhaltige Leckereien, die das Pausenbrot schnell vergessen lassen. Um diesem Verlangen vorzubeugen, gibt es Tricks. Zum Beispiel hilft die gemeinsame Zubereitung der Brotbox, die Wertschätzung zu fördern. Figürchen aus Früchten und Gemüse, Brot mit zusätzlichem Ei und Salat sind ebenfalls ansprechender. Eine Süßigkeit als Belohnung für Geschafftes darf hier und da dennoch gern genossen werden.



## STREETTENNIS-TURNIER

Das Streettennis-Turnier vom TV Garstedt und dem Tennisverband Niedersachsen Bremen (TNB) für die Schüler der Aue-Grundschule war ein riesiger Erfolg. Der Tennissport und die Bewegung standen im Vordergrund und man konnte den Kleinen ihren Spaß ansehen. Nebenher stellte EDEKA Meyer einen Obststand und Wasser – und die Kinder bedienten sich zahlreich an den gesunden Erfrischungen.



# Selbst gemacht schmeckt's doch am besten

*Convenience liegt voll im Trend. Der Bereich an vorbereiteten Speisen wird für den Markt und die Kunden immer interessanter. In einer Zeit, in der die Menschen immer schnelllebiger sind, sich auf der anderen Seite aber auch bewusster ernähren mögen, sind viele dankbar für den Service frisch vorbereiteter Speisen.*

Tagesfrische Produkte finden Sie bei EDEKA Meyer an der **Salatbar**. Die Mitarbeiter verwenden mehrmals täglich frische Obst- und Gemüseerzeugnisse. Sie schnippeln Salatköpfe, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln aber auch Schafskäse oder stellen Thunfisch und Frikadellen bereit. Auch fertige Salatkreationen wie Kartoffelsalat sind für Sie zu haben. Wunderbar!



Die **Beerentheke** bietet Ihnen zusätzlich von Hand angefertigte Kreationen des Hauses. Obstsalate, Schokoladenmousse, Fruchtcremes und Karottensalat sind nur einige der Leckereien, die Sie im Vorbeigehen mitnehmen können und damit gleich frischen Genuss in den Händen halten.



Ganz neu ist die **Convenienceküche**. Sie wurde von Grund auf renoviert. „Der Anspruch im Convenience-Bereich ist gewachsen. Wir haben eine neue Arbeitsfläche und Schränke erhalten, die Lichter sind neu wie auch die Abluft. Alles ist jetzt noch angenehmer, freundlicher und professioneller“, freut sich Mitarbeiterin Josephine Nagel-Fölsch, die mit ihren Kolleginnen Susanne Päper und Yvonne Person hier aktiv ist. „So bereiten wir fast alle Convenience-Artikel selbst zu und die Komplimente der Kunden sind unser schönster Zuspruch.“

# FrISChe Erbsen und Bohnen aus der Nachbarschaft

*Die Spargelzeit ist lange vorbei und nun dauert es wieder eine Weile, bis das weiße Gold aus der Region von Landwirt Sören Eggers wieder in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Meyer zu finden ist. Auf hochwertiges und schmackhaftes Gemüse vom Hof Eggers in Radbruch müssen die Kunden bis dahin trotzdem nicht verzichten. Immer frisch liegen nämlich ab sofort knackige Erbsen und Bohnen im Gemüseregal zum Kauf bereit. Produkte aus vertrauenswürdigen Anbau, die das heimische Kochvergnügen garantiert zu einem echten Genusserlebnis werden lassen.*

„Die Erbsen und Bohnen, die auf unseren Feldern in Radbruch wachsen, werden mit viel Liebe zum Produkt gehegt und gepflegt. Besonders ist, dass sie per Hand geerntet werden. Das ist nicht nur schonend für das Gemüse, sondern trägt auch zu einer besseren Haltbarkeit bei“, erklärt Sören Eggers. Er ist auf dem durch seine Eltern Inga und Wilhelm Eggers familiengeführten und 1938 gegründeten Hof bereits in vierter Generation zusammen mit seinem Bruder Hendrik tätig.

Die Geschäftsbeziehung zwischen Marktinhaber Volker Meyer und Sören Eggers besteht seit etwa einem Jahr. Damals hatte Eggers den Spargelanbau von Meyers damaligen Lieferanten Christoph Eggers – nicht verwandt oder verschwägert – übernommen. Seither beliefert Sören Eggers den Markt nicht nur mit dem Königsgemüse, sondern auch mit anderen gesunden Köstlichkeiten. Dazu gehören neben Erbsen und Bohnen im Winter auch Grün- und Rosenkohl.

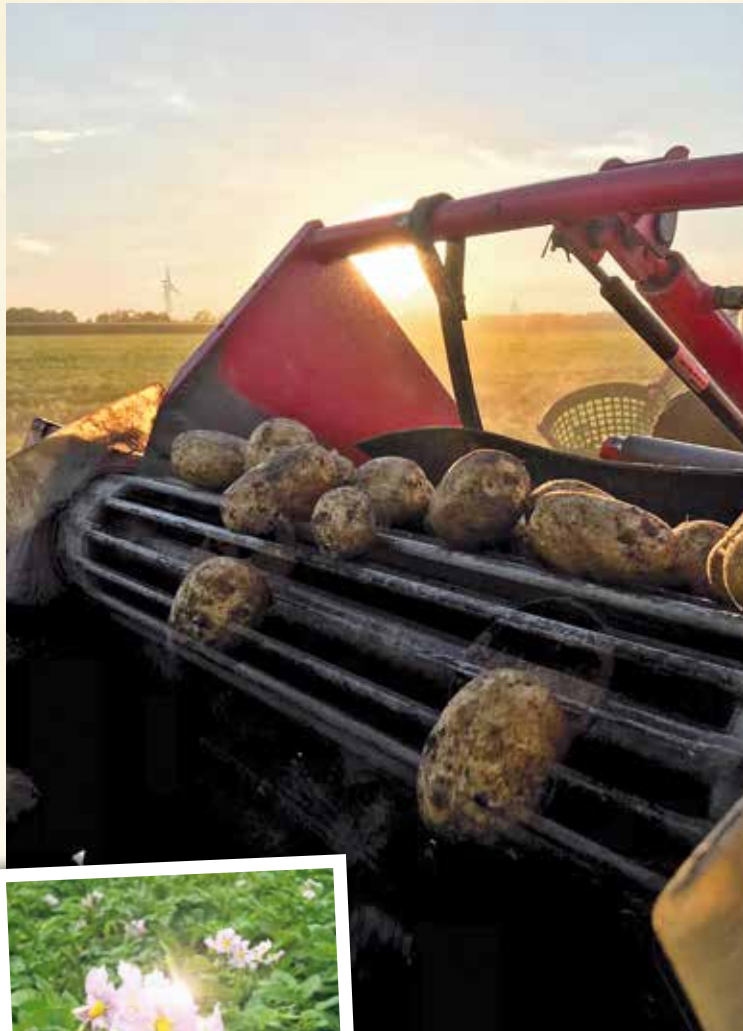
Steffi Markwort, Abteilungsleiterin Obst und Gemüse, ist von der Qualität der Produkte vom Hof Eggers überzeugt und weiß aus eigener Erfahrung, warum man sich die Erbsen und Bohne von Sören Eggers nicht entgehen lassen sollte. „Wir sind überzeugt von der Qualität der Erbsen und den grünen



und gelben Bohnen. Die sind so knackig, kein bisschen mehlig sondern süß und köstlich. Das werden wir auch weiter tun, weil es einfach richtig gute Ware ist.“



**Abteilungsleiterin Steffi Markwort und Mahmoud Marstawi empfehlen ihren Kunden die frischen Bohnen und Erbsen vom Hof Eggers aus Radbruch**



# Kartoffeln sind ihre Stärke

*Jeder kennt sie, jeder isst sie: Bei rund 52 Prozent der Deutschen landet die Kartoffel mindestens drei- bis siebenmal die Woche auf dem Teller – und zwar zu Recht! Die Knolle ist eines der Grundnahrungsmittel schlechthin, macht schnell satt und ist gesund. Die Beliebtheit des Erdapfels zeigt sich auch in der schier endlosen Liste an Verarbeitungsmöglichkeiten: von Pell-, Salz-, Ofen- und Bratkartoffeln über Kartoffelpuffer, Aufläufe, Brei, Klöße und Salate bis hin zu Chips oder Pommes frites.*

**Wiegels**  
Heidekartoffeln

Doch bevor die Wunderknolle direkt in den Kochtöpfen, Bratpfannen und Auflaufformen landen kann, ist viel Arbeit notwendig. Bereits im Frühjahr trifft Landwirt Ernst-Ulrich Wiegels aus Wulfsen die ersten Vorbereitungen. Der Kartoffelacker wird gepflügt und geeeggt, um den harten Boden für die Pflanzen zu lockern. Zudem muss der Acker entsteint werden, um eine hohe Qualität garantieren zu können. Selbst das Saatgut produziert der Familienbetrieb noch selbst. „Somit wissen wir ganz genau, was wir haben und können das Allerbeste einpflanzen“, erklärt der leidenschaftliche Kartoffelbauer.

Gepflanzt werden die jungen Sämlinge dann von April bis Mai. Die frühen Kartoffeln können nach etwa 90 bis 120 Tage geerntet werden, die späten nach 120 bis 160 Tagen. Einige Sorten der Wiegels, wie beispielsweise Linda, erhalten die Kunden EDEKA Meyer als halbfest, obwohl die Sorte eher festkochend ist. „Der Grund dafür ist eine geringere Kalidüngung. Je weniger davon eingesetzt wird, desto weicher werden die Kartoffeln“, verrät der Experte Ernst-Ulrich Wiegels.

Frisch vom Feld werden die Kartoffeln dann bei fünf bis sechs Grad optimal gelagert. „Bei uns werden die Kartoffeln ausschließlich natürlich gekühlt“, erklärt der Landwirt mit Meistertitel. EDEKA Meyer ist von der Qualität des regionalen Lieferanten jedenfalls überzeugt: Seit gut 20 Jahren beliefert der Familienhof mehrfach in der Woche den Markt frisch. Eine große Auswahl von hart- bis mehligkochenden Kartoffeln von Cilena, Linda, Laura, Leyla bis hin zu Solara finden Kunden in der Obst- und Gemüseabteilung.

## EIN TOLLER PERSÖNLICHER SERVICE

Sie wissen nicht, was Sie heute kochen wollen? Das Sortiment ist so umfangreich, was könnten Sie auswählen? Kein Problem! Achten Sie auf die Hinweise und Tipps des EDEKA-Meyer-Teams. Überall im Obst- und Gemüsebereich finden Sie hilfreiche Ideen, was Sie zubereiten könnten. Wie wäre es mit Kartoffeln im Speckmantel mit Kräuterquark? Gute Idee? Das Rezept abfotografieren oder Ausdruck mitnehmen und der Einkauf kann starten. Die Mitarbeiter stehen Ihnen dabei hilfreich zur Seite oder haben sogar noch weitere Tipps.





## Aus Liebe zum Grill

„Gegrillt habe ich irgendwie schon immer“, denkt Jörg Jelinek zurück. Dem Barbecue frönt er seit fünf Jahren. Auch seine Bekannten bemerkten seine Passion und das Talent fürs BBQ. So baten sie ihn eines Tages darum, ob er sein Können nicht mit anderen Leuten teilen möge. „Das habe ich vor zwei Jahren erstmals gemacht und es lief gleich recht erfolgreich“, so Jelinek. Seit zwei Jahren bietet er seine Leidenschaft auch in Kooperation mit EDEKA Meyer an. „Die Seminare machen mir unwahrscheinlich viel Spaß. Die Teilnehmer sind alle mit viel Begeisterung dabei. Durch die wechselnden Gerichte wird es nie langweilig und unsere Gäste dürfen sich somit immer wieder neuen Herausforderungen stellen“,

beschreibt der Vollblut-Griller. Zuletzt hat sich Jörg Jelinek gemeinsam mit gleichgesinnten Kollegen beim berühmten „The Big BBQ King Challenge 2019“ an den Hamburger Fischauktionshallen angemeldet. „Mit unserem Grillteam ‚53GradBurner‘ haben wir erstmals an dem Grillwettbewerb teilgenommen und als Newcomer belegten wir gleich den dritten Platz. Das war schon ein Wahnsinnsgefühl“, sagt er.

Wenn auch Sie einmal in den Genuss der Kreationen und der Tipps des Grillprofis kommen möchten – es stehen noch einige gemeinsame Seminare an. Melden Sie sich an der Information im EDEKA-Meyer-Markt für Tickets.

BURGER-  
GRILLSEMINAR  
PRO PERSON 49,- EUR  
KARTEN GIBT ES AN DER  
INFO IM MARKT

### AUF ZUM NÄCHSTEN GRILLSEMINAR:

Wer von dem Wissen des Grillmeisters profitieren möchte und jetzt richtig Lust bekommen hat, die Grillzange in die Hand zu nehmen, darf sich gerne zum Burgerseminar am **7. September von 13 bis 17 Uhr** bei EDEKA Meyer anmelden.

Jörg Jelinek  
freut sich auf Sie!



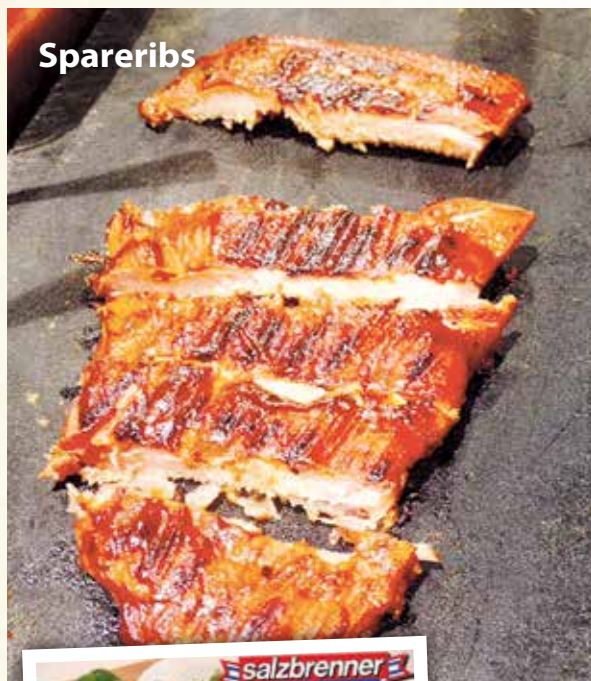
# Degenhof – natürlich, nachhaltig, original gesmokt

Wer gern grillt, ein Fan von echtem BBQ ist, sollte sich an die Degenhof-Spezialitäten halten. Die Familie Leben hat es sich zur Aufgabe – oder eher zur Passion – gemacht, für Sie zu Hause original gesmokte BBQ-Produkte zu kreieren. Grundlage ist Fleisch von Tieren aus der Region, die artgerecht auf grünen Wiesen weiden oder picken, bestes Futter und viel Liebe bekommen. Alles Weitere erledigen die Profis in ihrer Manufaktur mit viel Handarbeit, hausgemachten Marinaden und der schonenden Zubereitung im Smoker. Auch hier kommen Erfahrung und Fachwissen zum Einsatz. Denn das Team kann auf über 30 Jahre im Metier zurückblicken und entstammt gleichermaßen ländlichen Gasthöfen

wie der gehobenen Gastronomie. Das Herz der Barbecue-Manufaktur sind Marcus – Koch und Produktentwickler – und Nadine Leben – Ernährungswissenschaftlerin. Sie stehen zu ihrer Philosophie von einer nachhaltigen Arbeitsweise in allen Bereichen, ihrer Leidenschaft und ihrem Know-how für fantastische Barbecue- und Feinkostprodukte. Sie können aus einem großen Sortiment vom Pulled Pork, Pulled Beef über Spareribs Chipotle-Chili, Lemon Chicken bis zu gesmokten Heidekartoffeln mit Kräuter-Dipp auswählen. Zugreifen!



MARKUS UND  
NADINE  
LEBEN



Spareribs



Coriander Dip



Pulled Pork Burger



## SALZBRENNER – DAS KNACKIGE VERGNÜGEN

Die Firma Salzbrenner ist berühmt für seine schmackhafte hanseatische Bratwurst. Der im Hamburg ansässige Familienbetrieb wurde bereits 1965 durch den Fleischer Karlheinz Salzbrenner gegründet – die Erfahrung in diesem Handwerk reicht noch weiter zurück. Mit diesem Wissen und der Begeisterung für „das knackige Vergnügen“ produziert die Familie Salzbrenner bis heute wahre Gaumenfreuden.

Ob begehrte Brüh- und Bratwürste in verschiedenen Ausformungen – als Bratwurst, Grillbratwurst, Krakauer mit und ohne Käse oder Hamburger Knacker. Sie alle machen sich hervorragend auf dem Grill, sind aber auch der Pfanne nicht abgeneigt. Außerdem haben Sie eine überzeugende Güte gemeinsam. Die Rohwaren werden von ausgesuchten Händlern bezogen, die hinter den Qualitätsansprüchen von Salzbrenner stehen. Hochwertige Rohstoffe, strenge Kontrollen, Qualitätssicherung bei jedem Bearbeitungsschritt, die Erfahrung, das Know-how, Gewürze und Kräuter sowie die Liebe erzeugen das beste Endprodukt.

# Verstärkung für EDEKA Meyer



RAMON ARIAS  
– MIT VOLLGAS ZUM  
HANDELSFACHWIRT

Drei Jahre ist es erst her, als Ramon Arias seine Ausbildung im Markt von EDEKA Meyer startete. Heute darf sich der 23-Jährige nicht nur Kaufmann im Einzelhandel, sondern auch Handelsfachwirt nennen. „Ich habe eine integrierte Ausbildung absolviert. Nach eineinhalb Jahren habe ich meine Prüfungen zum Einzelhandelskaufmann abgelegt, wiederum

eineinhalb Jahre später dann die zum Handelsfachwirt“, erinnert sich der Toppenstedter, der bereits während seiner Schulzeit bei EDEKA Meyer jobbte. Ramon Arias wird nach seiner erfolgreichen Ausbildung in den Betrieb übernommen und weiter als stellvertretender Marktleiter arbeiten.

SABINE KÜHN –  
(MIT LEIDENSCHAFT UND  
KREATIVITÄT)



Seit Anfang Mai verstärkt Sabine Kühn das Team von EDEKA Meyer. Die „Bereicherung“, wie Volker Meyer sagt, ist froh, im Meyer-Markt zu sein. „Man verbringt viel Zeit bei der Arbeit. Da muss alles passen. Mein Bauch sagte mir gleich, hier bin ich richtig.“ Auch bezüglich ihrer Einsatzgebiete konnte sie es nicht besser treffen. „Ich liebe es, kreativ zu sein, und ich mag das Kochen. Beides ist mit dem Frischebereich Obst und Gemüse bestens zu vereinen. Außerdem möchte ich den Kundenkontakt nicht missen. Wie schön, dass mir die Kasse und die Info die besten Chancen dazu bieten, mit unseren Gästen direkt zu sprechen – persönlich ist es doch am schönsten.“

Mit Susanne Born verstärkt seit Kurzem ein neues Gesicht das Team von EDEKA Meyer. Die gebürtige Neuruppinerin, die von 2004 bis 2010 selbstständig als Musikerin arbeitete, ist seit Mai im Markt und hat sich bestens eingelebt. „Die Arbeit gefällt mir sehr gut. Die Atmosphäre ist familiär und das gesamte Team harmonisiert miteinander. Neben den Bereichen Fleisch, Wurst und Käse kümmere ich mich auch um die Obst- und Gemüseabteilung und den Kassenbereich. Mein Alltag ist abwechslungsreich und das gefällt mir“, so die 51 Jahre alte gelernte Zahnarzthelferin, die als Quereinsteigerin jedoch schon zuvor Erfahrungen im Einzelhandel machte.

SUSANNE  
BORN – DAS  
ALLROUNDTALENT MIT  
MUSIK IM BLUT



Daniel Theus hat bei EDEKA Meyer die Ausbildung zum Fleischer absolviert und wurde übernommen. Um so schöner, da er der einzige Prüfling in der ganzen Region war. „Ich kannte Herr Meyer schon länger. Eines Tages kam er auf mich zu und fragte, ob ich für ihn arbeiten möchte. Ich sagte ja und wurde sein Azubi. Aber hätte mir vor fünf Jahren jemand gesagt, ich werde Fleischer, hätte ich ihm wohl einen Vogel gezeigt.“ Nun hat er den Zuschnitt, den Verkauf und die Warenpräsentation gelernt und seine Ausbildung abgeschlossen, sammelt weiter Erfahrung und ist Ihr Ansprechpartner am Frische-tresen.

DANIEL THEUS –  
VON DER PIKE AN EDEKA  
MEYER



Die Freiwillige Feuerwehr Wulfsen braucht dich!

# Jetzt Mitglied und Teil eines großartigen Teams werden!

## Einsatzabteilung

In der Einsatzabteilung können Männer und Frauen ab 16 Jahren ihren Dienst verrichten. Es gibt dort Spezialbereiche wie z.B. für Atemschutzgeräteträger. Ferner gibt es eine Zeltgruppe und eine Leistungsvergleichseinheit (früher Wettbewerbsgruppe). Die Treffen für die allgemeine Monatsübung finden jeden ersten Mittwoch im Monat statt. Für technische Bereiche werden zusätzlich Sonderdienste anberaumt. Übrigens: Die Freiwillige Feuerwehr Wulfsen ist kein Verein. Der freiwillige Dienst erspart der Samtgemeinde die Notwendigkeit, Bewohner der Gemeinde im Alter zwischen 18 und 55 Jahren zum Dienst zu verpflichten.

## Jugendfeuerwehr

Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren können in der Jugendfeuerwehr mitmachen. Spiel und Sport und natürlich die feuerwehrtechnische Ausbildung sind Bestandteile der Dienste. Die Treffen finden jeden Freitag statt: in der Sommerzeit um 17.30 Uhr am Übungsplatz, in der Winterzeit ab 18.15 Uhr im Feuerwehrhaus. Abgerundet werden die Dienste mit diversen Ausflügen und anderen Unternehmungen (z. B. Zeltlager). Ansprechpartner ist Jugendfeuerwehrwart Andreas Neuenstadt. Kontakt: 0174 9111 104 oder [jf-wulfsen@ff-sgs.de](mailto:jf-wulfsen@ff-sgs.de). Weitere Informationen gibt es unter [www.jf-wulfsen.de](http://www.jf-wulfsen.de).

## Kinderfeuerwehr

Kinder im Alter zwischen sechs und zehn Jahren sind in der Kinderfeuerwehr gut aufgehoben. Jeden zweiten Sonnabend im Monat werden die Jungen und Mädchen spielerisch an das Thema Feuerwehr herangeführt. Meist ist hier das Feuerwehrhaus Ausgangspunkt der Aktivitäten.



Sie erreichen die Kinderfeuerwehrwartin Bente Klatte unter 01512 40 71 250 oder [kf-wulfsen@ff-sgs.de](mailto:kf-wulfsen@ff-sgs.de).

## Altersabteilung

In die Altersabteilung können Kameraden oder Kameradinnen wechseln, sobald sie das 67. Lebensjahr erreicht haben. Sollten gesundheitliche oder auch andere Gründe vorliegen, kann dies auch schon früher geschehen. So ist das „ältere“ Semester immer noch mit dabei. Dies gilt insbesondere für Aktivitäten rund um und für das Dorf (z. B.: Osterfeuer).

## Abteilung der fördernden Mitglieder

Fördernde Mitglieder sind all diejenigen, die der Arbeit der Freiwilligen Feuerwehr Wulfsen verbunden sind und dies mit einem jährlichen Beitrag zum Ausdruck bringen möchten. Ansprechpartner für die Bereiche Einsatz-, Alters- und Förderabteilung ist der Ortsbrandmeister Markus Hellwig ([ortsbm-wulfsen@ff-sgs.de](mailto:ortsbm-wulfsen@ff-sgs.de)).



Bei Coffee-Bike und Butterkuchen

# Institute eröffnen Filiale am Markt



**Freuen sich über das Finanzdienstleistungsangebot im nördlichen Zentrum der Samtgemeinde Salzhausen: Volksbank-Vorstand Detlev Braatz und Andre Fleischer, Wulfsens Bürgermeister Gerd Müller, EDEKA-Kaufmann Volker Meyer; Ingo Gräper, Leiter des Sparkassen-Beratungszentrums Salzhausen; Garstedts Ortsbürgermeisterin Christa Beyer und Samtgemeindebürgermeister Wolfgang Krause (v. l. n. r.)**

*Die neue Einrichtung am EDEKA-Meyer-Markt in der Bahnhofstraße 79 wird gemeinsam von der Sparkasse Harburg-Buxtehude und der Volksbank Wulfsen betrieben.*

„Es hat alles gut geklappt, wir sind zeitig fertig geworden und so konnte die Eröffnung pünktlich und gut gefeiert werden. Auch der Bürgermeister und Ortsvorsteher der Gemeinden, Wilfried Wiegel von der Sparkasse Harburg-Buxtehude, sowie natürlich Herr Meyer waren dabei, um die Filiale einzuweihen. Sie wird seitdem tatkräftig genutzt, was mich sehr freut“, meint Andre Fleischer, Vorstand der Volksbank Wulfsen. Alle Hände voll zu tun hatten am vergangenen Sonntagnachmittag in der neuen SB-Filiale der Sparkasse Harburg-Buxtehude im Gebäude von EDEKA Meyer in Garstedt, Bahnhofstraße 79 Coffee-Bike-Betreiber Holger Röhr aus Vierhöfen sowie das Team um Ingo Gräper, Leiter des Beratungszentrums in Salzhausen, beim großen Ansturm während der Einweihung der SB-Filiale. Die Kaffeespezialitäten aus dem Coffee-Bike und frischer leckerer Butterkuchen waren die Renner bei der Eröffnungsfeier der neuen SB-Räume, die gemeinsam von der Sparkasse Harburg-Buxtehude und der Volksbank Wulfsen betrieben werden.

Als Gäste begrüßten Ingo Gräper, Leiter des Beratungszentrums Salzhausen der Sparkasse, Andre Fleischer und Detlev Braatz, Vorstand der Volksbank Wulfsen, Salzhausens Samtgemeindebürgermeister Wolfgang Krause und die Garstedter Ortsbürgermeisterin Christa Beyer. Für die Unterhaltung der zahlreichen Gäste bei Kaiserwetter war auch mit vielen Infos und einem interessanten Programm gesorgt. Die poli-

tischen Vertreter zeigten sich sehr erfreut über „doppelten Service“ in einem Haus. „Wir finden es gut, dass die Sparkasse und die Volksbank dieses gute Angebot im nördlichen Zentrum Salzhausen für unsere Bürger vorhalten“, sagte Wolfgang Krause.

Die Sparkassen-Mitarbeiter aus Salzhausen standen für Fragen, Erklärungen und mit Rat und Tat – auch zum Thema „Wertermittlung Immobilien“ – rund um Bankgeschäfte aller Art zur Verfügung. Ingo Gräper: „Wir haben unseren Kunden und Interessierten die neuen Räumlichkeiten und den Service mit den Multifunktionsgeräten gern persönlich vorgestellt, manches erklärt und vor allem viel miteinander geredet.“

Ingo Gräper: „Als wir uns entschieden hatten, dass wir uns mit unserem Standort in Wulfsen verändern wollten, war schnell klar, dass wir im Herzen im Kern von Garstedt bzw. Wulfsen bleiben möchten. Die langjährige gute Beziehung und Verbundenheit zu Volker Meyer hat es uns zusätzlich erleichtert, sofort zu wissen, wo wir hin wollen und zukünftig hingehören. Es ist ein idealer Standort.“

Die Sparkassen- und Volksbank-Kunden können jetzt bequem ihren Einkauf mit dem Bankgeschäft verbinden. Erstklassige Parkmöglichkeiten bieten Zugang zum „Banking“. Es kann kostenfrei Geld abgehoben, das Multifunktionsterminal genutzt werden, Kontoauszüge gedruckt, Überweisungen, Daueraufträge sowie Lastschriften getätigt werden. Es ist auch möglich, dass Kunden der Volksbank-Filiale kostenfrei Geld vom Sparkassen-Geldautomaten abheben.



RETTEN IN  
DER NOT  
IN DER  
SB-FILIALE

#### ERSTE HILFE FÜR DAS HERZ IN DAS GARSTEDT

In der neuen SB-Filiale der Sparkasse Harburg-Buxtehude am EDEKA-Meyer-Markt in Garstedt ist man künftig für den Ernstfall gewappnet. Nach der Installation eines Defibrillators können Kunden nun noch beruhigter einkaufen gehen oder Geld abheben. Durch gezielte Stromstöße können Kammerflimmern und lebensbedrohliche Herzrhythmusstörungen bis zum Eintreffen des Notarztes behandelt werden. Der Defibrillator überzeugt durch einfache Bedienung und kann deshalb auch von Laien genutzt werden, damit beim Warten auf den Notarzt nicht zu viel Zeit verstreicht.

## Vier Augen sehen mehr als zwei

*Vielleicht haben Sie bereits bemerkt, dass vor dem Markt oder im Foyer des Geschäfts Sicherheitspersonen die Augen offen halten. Ihre Aufgabe: Ihr Schutz und das Vorbeugen von Straftaten.*

EDEKA Meyer ist dankbar für seine treue Stammkundschaft und freut sich auch, neue Kunden begrüßen zu dürfen. Doch dieses frohe Bild wurde in jüngster Vergangenheit getrübt: Unbekannte Personen verübten Diebstähle. Dagegen muss etwas getan werden. Die Profis der CSM-Detektei sollen nun ihr geschultes Auge auf das Marktgeschehen richten, dass Sie als rechtschaffende Kunden nicht betroffen sind – und bestenfalls gar nichts von all dem mitbekommen. Die Detektei sagt: „Das Gespür unser Mitarbeiter für Menschen und Situationen ermöglicht es ihnen, potenzielle Diebe aus der breiten Masse an rechtschaffenen Kunden herauszufiltern. Sie arbeiten diskret, sodass das Einkaufsvergnügen anderer Kunden durch ihr Eingreifen in keiner Weise beeinträchtigt wird.“



# EDEKA Meyers Weinfest – ein

Zum 1. Juni standen die weißen Zelte schön aufgereiht auf dem Parkplatz des EDEKA-Marktes Meyer in Garstedt. In ihnen herrschte geschäftiges Treiben, um den Gästen Gaumenfreuden anzubieten. Der Grillstand heizte die Kohlen an und legte die Würste bereit. Eine Bühne thronte am Ende des Platzes. Auch das Projekt PRO Uganda hatte einen Platz, um auf seinen guten Zweck aufmerksam zu machen. Alles war gerichtet für ein Event, das seinesgleichen sucht. Und dann kamen sie – Gäste, Kunden, Freunde der Familie Meyer und natürlich die Gastgeber selbst. Sie begrüßten alle herzlich und dankten für das Kommen. Für alles Weitere sorgte das optimale Wetter. So nahm das Fest einen

wunderbaren Lauf. Die Besucher kosteten Spezialitäten wie Nudeln im Parmesanlaib, die vom Markt dargeboten wurden, oder die Steinofenpizzen der Pizzanomaden. Sie genossen die edlen Tropfen der Weinpartner, lauschten der Musik vom Singkreis Auetal, der Nachwuchskünstlerin und Eventsängerin Jo-Ann und den Wattenläufern. Kurzum: es war ein fantastischer Tag. „Das Fest war einfach genial. Zu den Spitzenzeiten waren sicher über 500 Gäste vor unserem Markt und sorgten für dichtes aber gutgelauntes Gedränge“, sagte Inhaber Volker Meyer. Doch viele Worte können schwer beschreiben, was die Bilder Ihnen zeigen. Vielleicht entdecken Sie sich wieder.



**Auf die Begrüßung durch Gastgeber Volker Meyer folgte der pure Genuss – Pizza, Nudeln im Parmesanlaib, Grillwaren und natürlich vorzügliche Weine begeisterten die Gaumen der Besucher.**



# Großevent vor dem Markt



Geselligkeit, Genuss und Freude waren die vorherrschenden Eindrücke. Alle Gäste lachten, tanzten, aßen und tranken miteinander an einem tollen Sommertag vor dem Markt von EDEKA Meyer



## DIE MEYER-EDITION

Schon gewusst? EDEKA Meyer hat seinen eigenen Hauswein entworfen. Der „Graue“ ist ein trockener deutscher Grauburgunder Qualitätswein. Der „Rote“ ist ein feinherber Cantata Primitivo. „Beide sind vorzügliche Tropfen, die puren Genuss versprechen. Sprechen Sie uns gern an, wenn Sie mehr erfahren möchten. Wir freuen uns“, so Volker Meyer.



Flohmarkt am 3. Oktober

Zahlreiche Händler bieten auf dem alljährlichen Flohmarkt vor dem EDEKA-Markt Meyer ihre Waren feil. Dekorationsartikel, Gebrauchsgegenstände, Kleidung und Skurriles finden Gäste an den Ständen. Kulinarisch begleitet der Markt das Event. Erlöse gehen wie immer an einen guten Zweck.

Grünkohllessen

am 6. und 20. November  
jeweils von 11 bis 13 Uhr

Grünkohl mit Kohlwurst, Kassler und Kartoffeln – ein Klassiker im Norden. Mit den tollen Zutaten von EDEKA Meyer, zubereitet von den versierten Köchen, und in geselliger Runde schmeckt es dreifach gut. Kommen und genießen Sie!



# 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.

# Wein trifft Käse

Themenabend bei EDEKA Meyer

KARTEN GIBT ES  
AM INFOTRESSEN IM  
MARKT

12. September 2019  
ab 20 Uhr

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

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](mailto:info@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://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](mailto:marktzeitung@proexakt.de)

**Gestaltung/Anzeigensatz:**

Marcel Müller  
Tel.: (0 53 32) 96 86-436  
Fax: (0 53 32) 96 86-58  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto: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](mailto: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.



**Volker Meyer**

EDEKA Volker Meyer  
Bahnhofstraße 79  
21441 Garstedt-Wulfsen  
Telefon: 0 41 73 / 66 23

**Unsere Öffnungszeiten:**  
Mo. bis Sa.: 8:00 - 20:00 Uhr  
[www.edeka-meyer.com](http://www.edeka-meyer.com)  
[info@edeka-meyer.com](mailto:info@edeka-meyer.com)