

# Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



Liebe Kunden, wir freuen uns, Ihnen pünktlich zum Sommerstart unsere brandneue Marktzeitung präsentieren zu können. Ab sofort geben wir Ihnen alle drei Monate einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unseres Marktes an der Schlei. Blättern Sie weiter und erfahren Sie auf den folgenden Seiten alles über die Geschichte unseres Marktes in Fehrdorf. Lernen Sie die Gesichter unserer Fleisch- und Wursttheke kennen und gehen Sie mit Abteilungsleiterin Ute Riebeling auf eine Reise durch die Obst- und Gemüseabteilung. Außerdem hat Marktinhaber André Hetzel seine langjährigen Zulieferer Kartoffel Lorenzen und Spargelbauer Ihrck auf ihren Höfen besucht und sich dort von der exzellenten Qualität der Produkte überzeugt. Im weiteren Verlauf dieser Premierenausgabe lassen wir das gemütliche Whisky Tasting in unserem Markt noch einmal Revue passieren und hoffen, allen Fußballfans mit unserem großen WM-Spielplan eine Freude machen zu können. Natürlich lassen wir auch die Kleinsten nicht zu kurz kommen. Sie können sich mit einem lustigen Ausmalbild die Zeit vertreiben und bei Abgabe des Bildes im Markt eine Überraschung abholen. Schauen Sie einfach mal rein und lassen Sie sich inspirieren. Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen

Ihr Team von EDEKA Hetzel



Ausgabe  
Mai 2018



# Seit 17 Jahren mit Leidenschaft für das Wohl der Kunden

Am 1. Juli 2001 wagte André Hetzel den Schritt in die Selbstständigkeit und übernahm den EDEKA-Markt vom Gründer des M&M Centers und damaligen Inhaber Leif Tiedje. Schon damals immer an seiner Seite: Ehefrau Antje. Bis heute zieht die gelernte Fleischiereifachverkäuferin zusammen mit ihrem Mann die Fäden im Markt und unterstützt ihn, wo es nur geht. Während der Vollblutkaufmann sich von Anfang an mit großer Leidenschaft um die Marktbelange kümmerte, richtete seine Frau den Blick immer wieder über den Tellerrand und sorgte dafür, dass wichtige Details abseits des geschäftlichen Bereiches umgesetzt wurden. So hält Antje Hetzel ihrem Gatten nicht nur den Rücken frei, sondern trägt auch einen entscheidenden Anteil daran, dass sich der EDEKA-Markt Hetzel im Laufe der vergangenen 17 Jahre zu einer echten Wohlfühloase mit einer Größe von 1200 Quadratmetern und einem Sortiment aus über 28000 Artikeln entwickelt hat. Heute erstrahlt der Markt in einem maritimen Stil mit Tampen und Seefahrtssymbolen, in dem die Kunden in heimeliger Atmosphäre entspannt einkaufen können. „Mir und vor allem meiner Frau ist das Ambiente sehr wichtig. Wir stammen beide von der Insel Usedom, sind daher sehr verbunden mit dem Wasser und haben uns schon bei der Übernahme des Marktes entschieden, ihn möglichst maritim zu gestalten“, erklärt der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann. Der äußere Rahmen passt also. All das wäre jedoch nur wenig wert, wären da nicht die insgesamt 58 Mitarbeiter, die mit ihrer Freundlichkeit und Kompetenz den Kunden ihren Einkauf so entspannt wie möglich machen. Neben seiner Frau und seinen beiden Söhnen Leon und Nico, die so oft es geht im Markt mit anpacken, sind es vor allem seine Angestellten, die laut Inhaber Hetzel den Markt erst zu dem machen, was er ist: „Für mich ist entscheidend, dass meine Mitarbeiter Freude an ihrer Arbeit haben und zudem in der Lage sind, kompetente Betreuung und Beratung zu bieten. Dies ist bei unserem Personal definitiv der Fall. Dafür bin ich sehr dankbar, denn unser Team ist das wahre Kapital des Marktes. Die Chemie stimmt und das merken auch die Kunden.“ All diese Komponenten, gepaart mit großer Wertschätzung des Kunden sowie der vertrauensvollen Beziehung zu regionalen Zulieferern, machen EDEKA Hetzel zum festen Anlaufpunkt für zahlreiche Bürger aus Fahrdorf und der Umgebung. Egal ob es der schnelle Einkauf für den täglichen Bedarf, die Suche nach exklusiven regionalen Köstlichkeiten oder einfach nur der Wunsch nach einem kleinen Plausch mit seinen Mitmenschen sein soll – bei EDEKA Hetzel ist ganz sicher für jeden etwas dabei. „Die Familie Hetzel und das gesamte Mitarbeiterteam tun alles dafür, um den Kunden jeden Wunsch zu erfüllen. Dafür geben wir täglich unser Bestes“, so André Hetzel, der hofft, dass seine langjährige Kundschaft seinem Markt weiterhin die Treue hält, und hinzufügt: „Gerne heißen wir natürlich auch neue Kunden in unserem Markt herzlich willkommen.“





# Ute Riebeling lebt für ihre Obst- und Gemüseabteilung



„Die Abteilung ist einfach mein Baby“, entgegenet Abteilungsleiterin Ute Riebeling auf die Frage, was ihr an der Arbeit in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Hetzel am meisten gefalle. Wenn man genauer hinschaut, dann ist schnell zu erkennen, was die gelernte Einzelhandelskauffrau mit dieser Aussage meint. Schon beim Betreten ihres Bereiches, strahlen einen die frischen Obst- und Gemüsesorten regelrecht an. Alles ist gut sortiert und sofort griffbereit. Für die Kunden ein wahres Eldorado, für Ute Riebeling nicht mehr als eine Selbstverständlichkeit. „Die Kunden können bei uns fast blind in jede Kiste greifen und werden dabei stets beste Ware vorfinden. Meine Kolleginnen Inge Rohlf und Jade Ball und ich kontrollieren die Waren mehrmals am Tag und sortieren etwas schlechtere Ware sofort aus“, so die gebürtige Bad Segebergerin, die seit 2009 im Markt von André Hetzel arbeitet und bereits an ihrem zweiten Tag in die Obst- und Gemüseabteilung wechselte. „Das war schon etwas ungewöhnlich. Meinen ersten Tag hier im Markt habe ich, wie vorgesehen, an der Kasse

verbracht. Einen Tag später hörte die amtierende Abteilungsleiterin auf und Herr Hetzel bat mich, beim Obst und Gemüse auszuhelfen. Das tat ich und so nahm alles seinen Lauf“, beschreibt Riebeling ihre Anfänge im Markt.

Heute ist die Handschrift der zweifachen Mutter in der Abteilung deutlich zu erkennen. Die Fahrdorferin hat sich zu einer festen Größe im Markt entwickelt, ist mit ihrer freundlichen Art bei den vielen Stammkunden sehr beliebt und ermöglicht ihnen mit ihren Ideen immer neue Auswahlmöglichkeiten. „Wir haben einen Korb aufgestellt, in dem wir die nicht mehr so schöne Ware platzieren. Diese können die Kunden dann verbilligt kaufen. Das ist gut für die Kunden und auch für uns, denn umso weniger müssen wir wegschmeißen. Die Idee kam sofort super an und wird bis heute rege genutzt“, so die auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz bedachte Ute Riebeling. Seit einiger Zeit gibt es in ihrer Abteilung zudem Obstnetze für die Mehrfachnutzung zu kaufen. Auch Papier- statt Plastiktüten sind an der Tagesordnung.

Neben den vielen erfreulichen Maßnahmen ist das Prunkstück der Obst- und Gemüseabteilung bei EDEKA Hetzel jedoch in erster Linie das reichhaltige Sortiment mit täglich frisch gelieferten Produkten aus der Region, die Ute Riebeling mit speziellen Saison-Aufbauten ansprechend präsentiert. „Derzeit ist natürlich der Spargel von Bauer Ihrck total angesagt. Diesen kann man auch direkt im Markt mit unserer Schälmaschine schälen lassen. Auch die Kartoffeln von Lorenzen aus Treia sind bei unseren Kunden sehr beliebt. Ab Juni kommen dann regionale Erdbeeren dazu“ so die freundliche Kauffrau, die zudem die frisch gepressten Säfte aus der hauseigenen Saftbar sowie das Angebot der Salatbar empfiehlt. Sollten die Kunden einen ausgefallenen Wunsch haben, dann bestellt Ute Riebeling natürlich gerne die gewünschte Ware – und auch bei sonstigen Fragen stehen die Obst- und Gemüseexpertin und ihre Kolleginnen jederzeit zur Verfügung. Kommen Sie doch einfach vorbei und lassen Sie es sich in unserem Obst- und Gemüseparadies gehen.



# André Hetzel auf Stippvisite

Noch rund drei Wochen können Spargelfans ihrer Leidenschaft frönen und das beliebte Saison Gemüse nach Herzenslust genießen. EDEKA Hetzel hat mit den schneeweissen und butterzarten Stangen von Spargelbauer Ihrck aus Bokel den besten Spargel aus der Region im Sortiment und bietet mit den Qualitätskartoffeln von Kartoffel Lorenzen aus Treia auch gleich noch die passende Sättigungsbeilage. Marktinhaber André Hetzel hat seine langjährigen Zulieferer besucht und sich vor Ort ein Bild von der einzigartigen Qualität der regionalen Produkte gemacht.



## Das weiße Gold aus schwarzem Boden

Kistenweise türmt sich der Spargel in der kleinen, aber mit modernster Technik ausgerüsteten Produktionshalle von Bauer Ihrck im beschaulichen Bokel. Der erste Tag der diesjährigen Ernte ist fast vorüber. Jürgen Ihrck und seine Tochter Barbara, die seit 2015 offiziell die Inhaberin des Spargelhofes ist, sind auf der Zielgeraden und platzieren fingerfertig die letzten Stangen des Tages auf das Laufband der Sortiermaschine, während sie André Hetzel die Arbeitsweise der Maschine erklären. „Wenn der Spargel vom Feld hierher kommt, dann lagern wir ihn zunächst in zwei bis drei Grad kühlem Wasser, damit er nicht anläuft, wie man in der Fachsprache sagt. Anschließend wird er einzeln waagrecht auf das Band der Sortiermaschine gepackt. Dann tut die Maschine ihren Rest. Zunächst schneidet sie den Spargel genauestens zu, dann wird er mittels Wasserdüsen gesäubert. Zum Schluss fotografiert sie jede einzelne Spargelstange und ordnet sie eigenständig einer von zehn Kategorien zu“, erklärt der 74-Jährige, der bereits mit sechs Jahren erste Erfahrungen in der Landwirtschaft sammelte und zu dieser Zeit vom Einsatz solch moderner Gerätschaften nur träumen konnte. Für Ihrck, der im Jahr 2000 seine Kühe verkaufte und

sich seither nur noch dem Spargel widmet, jedoch kein Grund nostalgisch zu werden, denn schließlich ist es der Maschine zu verdanken, dass bei der Ernte Zeit und Kosten gespart werden können. Bis zu 16 000 Spargelstangen kann die Sortiermaschine in der Stunde „abfertigen“. Bei der Sortierung liegt sie zu 97% richtig. Zahlen, die auch Barbara Ihrck beeindruckt. „Das Gerät vereinfacht vieles und die Anschaffung zahlt sich relativ schnell aus. Egal ob Suppenspargel, Spargelköpfe, violetter oder weißer Spargel: die Maschine sortiert fast immer richtig und damit ist auch garantiert, dass wir viel schneller und gezielter an die verschiedenen Abnehmer ausliefern können“, erklärt die engagierte Jungchefin. Ein Fakt, von dem auch André Hetzel profitiert, denn der Kaufmann kann dadurch in der Spargel-Hochsaison nicht nur auf einen zuverlässigen Partner bauen, sondern bekommt auch die beste Ware aus der 10er-Sortierung der Sortiermaschine. Ein Drittel der Gesamternte des Premium-Spargels von Jürgen und Barbara Ihrck bekommt EDEKA Hetzel exklusiv. Darauf ist Marktinhaber Hetzel mächtig stolz. „Ich arbeite nun schon seit 15 Jahren mit Jürgen Ihrck vertrauensvoll zusammen und bin vollauf zufrieden mit der Qualität

seiner Ware. Unsere Beziehung ist außerdem sehr freundschaftlich und ich bin sehr beeindruckt davon, wie hier auf dem Hof gearbeitet wird“, sagt der umtriebige Geschäftsmann, der an Spizentagen bis zu 300 kg Spargel in seinem Markt verkauft. Auch in diesem Jahr wird der Ansturm wieder groß sein, schließlich mussten die Spargelgenießer aufgrund der Witterung besonders lange warten, bis das edle Gemüse erstmalig den Weg in die Regale fand. In Bokel trauen sich die ersten schneeweissen Köpfe aus dem pechschwarzen Humusboden erst am heutigen 25. April heraus. Als hätten Sie sich noch etwas Zeit gelassen, bis André Hetzel vorbeischaute, um ihre anschließende Reise einmal live mitzuverfolgen. Ein Einblick, nachdem der Marktinhaber weiß, dass Qualität nicht selbstverständlich ist und er dank der Leidenschaft und dem großen Know-how von Jürgen und Barbara Ihrck einen Spargel in seinem Markt anbieten kann, auf dessen Geschmack und nachhaltigen Anbau er hundertprozentig vertrauen kann. Noch bis Ende Juni ist der Spargel von Bauer Ihrck bei EDEKA Hetzel erhältlich.





## Kartoffeln, die befreit atmen können



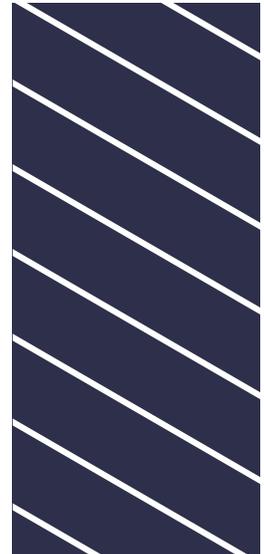
Nicht nur der Mensch braucht Luft zum Atmen, sondern auch die Kartoffel. Eine gute Kartoffel braucht daher ausreichend Sauerstoff, damit sie ihre Nährstoffe bei der Lagerung behält. „Kartoffeln sind kein totes Produkt“, erklärt Ralf Schnack seinem treuen Geschäftspartner und guten Freund André Hetzel, als dieser auf seinem Hof in Treia zu Besuch ist. Der 48-Jährige weiß, wovon er spricht, schließlich heuerte der heutige Inhaber von Kartoffel Lorenzen bereits mit 19 Jahren im Betrieb an und durchlief die Schule der ehemaligen Inhaber Peter Lorenzen und dessen Vater. „Bis ich 19 war, arbeitete ich im Milchviehbetrieb meiner Familie, dann lernte ich Peter Lorenzen kennen und war zwölf Jahre sein Kompanjunge. Seit zehn Jahren bin ich nun bereits offiziell der Inhaber des Betriebes“, so Schnack, der den Hof seither ständig weiterentwickelte und den guten Namen, den Kartoffel Lorenzen in der Region hat, gebührend vertritt. Schnacks Hof liegt auf der Geest und dort in der Treenelandschaft werden die Kartoffeln angebaut. Insgesamt 50 Hektar werden bewirtschaftet. Die Kartoffeln wachsen auf sandig-lehmigen Boden, werden zu einem Drittel weniger gedüngt und sind daher besonders nitratarm.

Gedüngt werden die Erdäpfel mit Algenkalk und Patentkali und auch bei der Lagerung wird nichts dem Zufall überlassen. „In unseren Lagerhallen ist ein spezielles Belüftungssystem installiert, das die Kartoffeln kühl hält und ihnen gleichzeitig Sauerstoff zuführt. Kartoffeln produzieren nämlich Eigenwärme und müssen daher runter gekühlt werden, denn bei sechs bis sieben Grad beginnen sie zu keimen“, beschreibt Ralf Schnack. Einer Ausführung, der auch André Hetzel gespannt zuhört. Der EDEKA-Kaufmann vertraut zwar seit vielen Jahren auf die Kartoffeln von Ralf Schnack und weiß um deren ausgezeichneten Geschmack, so tief in das Thema Kartoffeln wurde jedoch auch er noch nicht eingeführt. „Seit 17 Jahren beziehe ich die Kartoffeln vom Hof Lorenzen. Sie haben in der Region den besten Ruf und werden auch von meinen Kunden sehr gerne gekauft. Und das obwohl sie aufgrund der geringeren Düngung und der aufwendigeren Lagerung sowie Verpackung etwas teurer sind. Am Ende zahlen die Leute für guten Geschmack auch mal einen Euro mehr und das ist bei der Qualität des Produktes auch gerechtfertigt“, so Hetzel, der die Kartoffeln aus der Region in seinem Markt prominent präsentiert und sie in immens

großer Anzahl verkauft. Insgesamt sieben verschiedene Sorten bietet Kartoffel Lorenzen an – fünf späte und zwei frühe. Geerntet wird in und um Treia von Juni bis Oktober. Neben den modernen Lagerhallen ist Ralf Schnack besonders stolz auf seine Kartoffelschälung, die vor 11 Jahren errichtet wurde. Dort werden Kartoffeln mit „Macken“ maschinell geschält und dann direkt an die Gastronomie vermarktet. Eine beachtliche Entwicklung also, die der Betrieb in den vergangenen Jahren genommen hat. Und sollte trotz der modernen Maschinen die ein oder andere Kartoffel wider Erwarten doch einmal keimen, dann kommt Ralf Schnack André Hetzel natürlich entgegen. „Sollte dies der Fall sein, dann gibt es natürlich eine Ersatzlieferung. Schließlich sollen die Kunden ja nur die beste Ware bekommen“, sagt der freundliche Kartoffelbauer. Beste Qualität ist also stets garantiert, wenn Sie bei EDEKA Hetzel zu den Kartoffeln vom Hof Lorenzen greifen.



# Kompetente Beratung und bestes Fleisch aus der Region



Dieter Merkel kommt regelrecht ins Schwärmen, wenn er über die Fleisch- und Wurstabteilung bei EDEKA Hetzel spricht. Seit November 2013 leitet der gelernte Schlachter die Geschicke rund um den Bedienbereich und sorgt mit seiner Leidenschaft und Erfahrung dafür, dass es den Kunden an nichts fehlt. „Mein gesamtes Team und ich geben Tag für Tag alles dafür, dass wir den hohen Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden. Frische und Qualität stehen an oberster Stelle. Daher arbeiten wir vorwiegend mit Partnern aus der Region zusammen, die großen Wert auf Nachhaltigkeit, das Tierwohl und höchste Standards legen“, so der Abteilungsleiter Merkel, der seit 1980 im Fleischerhandwerk tätig ist und sich seither einen großen Erfahrungsschatz angeeignet hat. Einen Großteil der Fleischwaren bezieht Dieter Merkel von der EDEKA-Regionalmarke Gutfleisch. Darüber hinaus sorgt der erfahrene Mitarbeiter aber auch dafür, dass exklusive Highlights aus der Region in der Auslage landen. Von der Landschlachtere Burmeister in Viöl kommen beispielsweise die Salzwiesen-

lämmer – ein ganz besonderer Leckerbissen. „Die Tiere verbringen ihr Leben auf dem Deich und sind qualitativ deutlich hochwertiger als neuseeländische Lämmer. Ihre natürliche Salznote ist absolut köstlich“, schwärmt der Fahrdorfer Fleischexperte, der außerdem auf das köstliche Kikok-Geflügel von Geflügel Balzer aus Ahrensburg, die Galloway-Spezialitäten aus der Region von Bunde Wischen in Bioland-Qualität sowie die frischen Wildprodukte von Müritz-Wild in seiner Auslage hinweist. Damit auch alle Kunden ohne große Verzögerungen in den Genuss der zahlreichen Spezialitäten kommen können und kompetente Beratung garantiert ist, haben Dieter Merkel und sein Team in Absprache mit dem Ehepaar Hetzel vor einiger Zeit ein Nummernsystem eingeführt, das sich mehr als bewährt hat. „Es kam zuvor ab und an vor, dass Kunden aus Versehen übersehen worden sind, daher haben wir unsere Idee den beiden vorgeschlagen und sofort Gehör bei ihnen gefunden. Kurze Zeit später haben wir dann einen kleinen Automaten vor dem Tresen installiert, wo jeder eine

Nummer zieht und wenig später aufgerufen wird“, erklärt der 53-Jährige: „Am Anfang waren die Kunden ein wenig skeptisch, aber mittlerweile wissen sie, wie es funktioniert. Und gleichzeitig haben sie die Garantie, dass niemand außen vor gelassen wird und jeder Besucher genug Zeit bekommt, um individuell beraten zu werden.“ Diesen Service schätzen viele Kunden sehr, besonders jetzt, wo die Grillzeit naht und Jedermann auf der Suche nach der ganz besonderen Kreation für den perfekten Grillabend ist. Dieter Merkel und sein Team freuen sich auf viele neugierige Kunden, auf die eine große Auswahl an leckeren Spießen wartet. „Egal ob marinierte Knusperspische mit bestem Nackenfleisch oder Schweinefiletspieße. Die Auswahl ist groß. Alle Spezialitäten werden von uns selbst hergestellt und werden echten Grillfans garantiert die Sommerzeit versüßen“, verspricht der sympathische Fachmann.



# Ein Whisky Tasting für alle Sinne



Flüssiges Gold, Wasser des Lebens, schottischer Wein – wie man Whisky auch betiteln möchte, es klingt am Ende doch einfach schön – und das ist diese Spirituose auch. Sie

weist ein komplexes Aromenspiel auf, ist sehr beliebt und doch so bodenständig. Davon konnten sich auch die 15 Gäste des Tasting-Abends im EDEKA-Markt von André Hetzel überzeugen. Denn: Eine Vielzahl von Whiskys, ergänzt mit tollen Informationen und gleich gesinnten Menschen brachte ihnen die Welt der traditionellen Spirituose näher. Einer Reise gleich hatte Experte Carsten Thomas Heinze die Verkostung aufgebaut. Nachdem der Kapitän André Hetzel alle Gäste zu der kleinen Tour begrüßte, startete der Experte auch schon den Motor.

men. Wer es bis dahin noch nicht getan hatte, konnte sich nun an den bereitgestellten Käse- und Wursthäppchen bedienen und dabei ganz besonderen Klängen lauschen. Eigens für die Veranstaltung hatte Marktinhaber André Hetzel einen professionellen Dudelsackspieler im traditionellen Gewand engagiert, der mit Hits wie „Amazing Grace“ oder „Auld Lang Syne“ für echte schottische Highland-Atmosphäre sorgte und die Besucher begeisterte.

Nach den wohligen Klängen wurden gemeinsam die letzten drei Stationen der Whiskyreise angesteuert. Auf dem Programm standen die Erkundung des „Swedish Single Malt“, das Kennenlernen des „Glenrothes“ und zum Schluss die Auseinandersetzung mit einem Tropfen, an dem sich die Geister schieden. Der „Laphroaig Islay Single Malt“ setzte der Veranstaltung mit seiner extrem torfigen Note die Krone auf und sorgte für reichlich Diskussionen unter den Gästen. Die einen rümpften die Nase, andere wiederum waren begeistert von der geschmacklichen Note des markanten Whiskys aus Schottland. So gab es auch nach dem letzten Glas noch reichlich Gesprächsstoff, bis die Besucher sich in den späten Abendstunden auf den Heimweg machten. Alle mit dem festen Vorsatz, auch bei der nächsten Whiskyreise im Markt von André Hetzel wieder mit an Bord sein zu wollen.

## Die Vielfalt

im Wein- und Spirituosensbereich bei EDEKA Hetzel ist groß. André Hetzel und sein Team bieten Ihnen zurzeit rund 850 ausgewählte Weine, über 650 Spirituosen, davon allein über 100 Whiskys, 50 Rumsorten und 50 verschiedene Gins aus aller Welt an. Wenn Sie tiefer in diese Vielfalt eintauchen wollen, dann sind die Tasting-Events in unserem Markt genau das Richtige für Sie. Egal ob Whisky, Rum, Gin, Wein, Bier oder Champagner es ist für jeden die passende Verkostung dabei. Wenn Ihr Interesse geweckt ist, dann sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter im Markt an und sichern Sie sich rechtzeitig ein Ticket für eines der nächsten Tastings bei EDEKA Hetzel.

Los ging es mit dem „Buffalo Trace“ aus Kentucky, bevor nach einem kleinen Abstecher Richtung Kanada mit dem „Masterson's American Oak“ die schottischen Highlands angesteuert wurden. Dort warteten mit dem „Glenmorangie 12 Jahre“ und dem „Glencaadam Single Malt 15 Jahre“ zwei echte Urgesteine. Zu jedem Halt erhielten die Teilnehmer einen Schluck in ihr Nosing Glas sowie interessante Infos zu der Spirituose. Zudem beantwortete Experte Carsten Thomas Heinze gewohnt kompetent die Fragen der Gäste und hatte die ein oder andere Anekdote parat. So verging die Zeit an der liebevoll von André Hetzels Sohn Leon angerichteten Tafel in der Spirituosensabteilung wie im Fluge und die erste Pause nach vier Stationen konnte kom-



# WM-Spielplan Russland



## Das Team von EDEKA Hetz eine spannende WM 2018

### GRUPPE A

Russland  
Ägypten  
Saudi-Arabien  
Uruguay

**Russland : Saudi-Arabien**  
Do. 14.06. - 17 Uhr  
Luschniki-Stadion

**Ägypten : Uruguay**  
Fr. 15.06. - 14 Uhr  
Jekaterinburg-Arena

**Russland : Ägypten**  
Di. 19.06. - 20 Uhr  
Sankt-Petersburg-Stadion

**Uruguay : Saudi-Arabien**  
Mi. 20.06. - 17 Uhr  
Rostow-Arena

**Uruguay : Russland**  
Mo. 25.06. - 16 Uhr  
Kosmos-Arena

**Saudi-Arabien : Ägypten**  
Mo. 25.06. - 16 Uhr  
Wolgograd-Arena

### GRUPPE B

Portugal  
Marokko  
Spanien  
Iran

**Marokko : Iran**  
Fr. 15.06. - 17 Uhr  
Sankt-Petersburg-Stadion

**Portugal : Spanien**  
Fr. 15.06. - 20 Uhr  
Fischt-Stadion

**Portugal : Marokko**  
Mi. 20.06. - 14 Uhr  
Luschniki-Stadion

**Iran : Spanien**  
Mi. 20.06. - 20 Uhr  
Kasan-Arena

**Iran : Portugal**  
Mo. 25.06. - 20 Uhr  
Mordowia-Arena

**Spanien : Marokko**  
Mo. 25.06. - 20 Uhr  
Kaliningrad-Stadion

### GRUPPE C

Frankreich  
Peru  
Australien  
Dänemark

**Frankreich : Australien**  
Sa. 16.06. - 12 Uhr  
Kasan-Arena

**Peru : Dänemark**  
Sa. 16.06. - 18 Uhr  
Mordowia-Arena

**Dänemark : Australien**  
Do. 21.06. - 14 Uhr  
Kosmos-Arena

**Frankreich : Peru**  
Do. 21.06. - 17 Uhr  
Jekaterinburg-Arena

**Dänemark : Frankreich**  
Di. 26.06. - 16 Uhr  
Luschniki-Stadion

**Australien : Peru**  
Di. 26.06. - 16 Uhr  
Fischt-Stadion

### GRUPPE D

Argentinien  
Kroatien  
Island  
Nigeria

**Argentinien : Island**  
Sa. 16.06. - 15 Uhr  
Spartak-Stadion

**Kroatien : Nigeria**  
Sa. 16.06. - 21 Uhr  
Kaliningrad-Stadion

**Argentinien : Kroatien**  
Do. 21.06. - 20 Uhr  
Nischni-Nowgorod-Stadion

**Nigeria : Island**  
Fr. 22.06. - 17 Uhr  
Wolgograd-Arena

**Nigeria : Argentinien**  
Di. 26.06. - 20 Uhr  
Sankt-Petersburg-Stadion

**Island : Kroatien**  
Di. 26.06. - 20 Uhr  
Rostow-Arena

## ACHTELFINALE

– :  
Sa | 30.06. | 16:00 | Kasan-Arena  
Sieger C – Zweiter D

– :  
Sa | 30.06. | 20:00 | Fischt-Stadion  
Sieger A – Zweiter B

– :  
So | 01.07. | 16:00 | Luschniki-Stadion  
Sieger B – Zweiter A

– :  
So | 01.07. | 20:00 | Nischni-Nowgorod-Stadion  
Sieger D – Zweiter C

– :  
Mo | 02.07. | 16:00 | Kosmos-Arena  
Sieger E – Zweiter F

– :  
Mo | 02.07. | 20:00 | Rostow-Arena  
Sieger G – Zweiter H

– :  
Di | 03.07. | 16:00 | Sankt-Petersburg-Stadion  
Sieger F – Zweiter E

– :  
Di | 03.07. | 20:00 | Spartak-Stadion  
Sieger H – Zweiter G

## SPIEL UM PLATZ 3

– :  
Sa | 14.07. | 16:00 | Sankt-Petersburg-Stadion  
Verlierer HF1 – Verlierer HF2

# 14. Juni bis 15. Juli 2018



## Wunsch wünscht Ihnen



### GRUPPE E

Brasilien  
Costa Rica  
Schweiz  
Serbien

Costa Rica : **Serbien**  
So. 17.06. - 14 Uhr  
Kosmos-Arena

Brasilien : **Schweiz**  
So. 17.06. - 20 Uhr  
Rostow-Arena

Brasilien : **Costa Rica**  
Fr. 22.06. - 14 Uhr  
Sankt-Petersburg-Stadion

Serbien : **Schweiz**  
Fr. 22.06. - 20 Uhr  
Kaliningrad-Stadion

Serbien : **Brasilien**  
Mi. 27.06. - 20 Uhr  
Spartak-Stadion

Schweiz : **Costa Rica**  
Mi. 27.06. - 20 Uhr  
Nischni-Nowgorod-Stadion

### GRUPPE F

Deutschland  
Schweden  
Mexiko  
Südkorea

Deutschland : **Mexiko**  
So. 17.06. - 17 Uhr  
Luschniki-Stadion

Schweden : **Südkorea**  
Mo. 18.06. - 14 Uhr  
Nischni-Nowgorod-Stadion

Südkorea : **Mexiko**  
Sa. 23.06. - 17 Uhr  
Rostow-Arena

Deutschland : **Schweden**  
Sa. 23.06. - 20 Uhr  
Fischt-Stadion

Mexiko : **Schweden**  
Mi. 27.06. - 16 Uhr  
Jekaterinburg-Arena

Südkorea : **Deutschland**  
Mi. 27.06. - 16 Uhr  
Kasan-Arena

### GRUPPE G

Belgien  
Tunesien  
Panama  
England

Belgien : **Panama**  
Mo. 18.06. - 17 Uhr  
Fischt-Stadion

Tunesien : **England**  
Mo. 18.06. - 20 Uhr  
Wolgograd-Arena

Belgien : **Tunesien**  
Sa. 23.06. - 14 Uhr  
Spartak-Stadion

England : **Panama**  
So. 24.06. - 14 Uhr  
Nischni-Nowgorod-Stadion

Panama : **Tunesien**  
Do. 28.06. - 20 Uhr  
Mordowia-Arena

England : **Belgien**  
Do. 28.06. - 20 Uhr  
Kaliningrad-Stadion

### GRUPPE H

Polen  
Kolumbien  
Senegal  
Japan

Kolumbien : **Japan**  
Di. 19.06. - 14 Uhr  
Mordowia-Arena

Polen : **Senegal**  
Di. 19.06. - 17 Uhr  
Spartak-Stadion

Japan : **Senegal**  
So. 24.06. - 17 Uhr  
Jekaterinburg-Arena

Polen : **Kolumbien**  
So. 24.06. - 20 Uhr  
Kasan-Arena

Japan : **Polen**  
Do. 28.06. - 16 Uhr  
Wolgograd-Arena

Senegal : **Kolumbien**  
Do. 28.06. - 16 Uhr  
Kosmos-Arena

## VIERTELFINALE

– :  
Fr | 06.07. | 16:00 | Nischni-Nowgorod-Stadion | Sieger AF 1 – Sieger AF 2

– :  
Fr | 06.07. | 20:00 | Kasan-Arena | Sieger AF 5 – Sieger AF 6

– :  
Sa | 07.07. | 16:00 | Kosmos-Arena | Sieger AF 7 – Sieger AF 8

– :  
Sa | 07.07. | 20:00 | Fischt-Stadion | Sieger AF 3 – Sieger AF 4

## FINALE

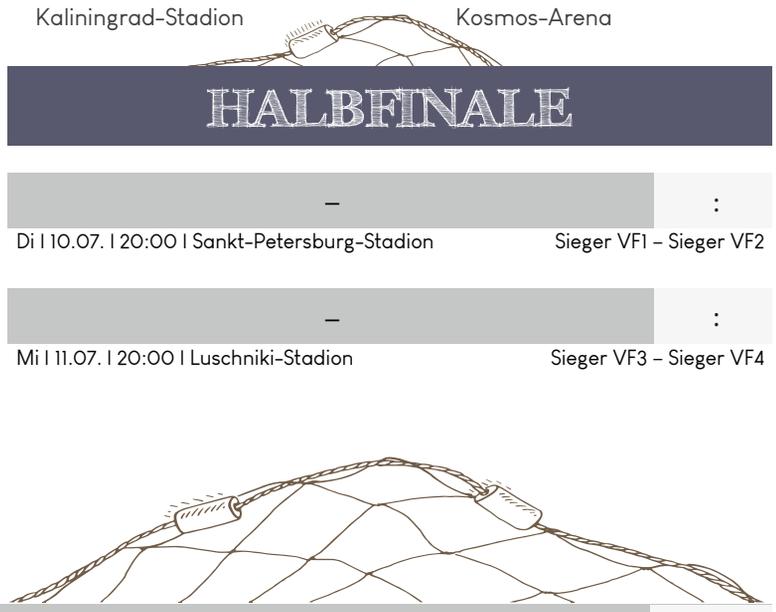
Alle Angaben ohne Gewähr

## HALBFINALE

– :  
Di | 10.07. | 20:00 | Sankt-Petersburg-Stadion | Sieger VF 1 – Sieger VF 2

– :  
Mi | 11.07. | 20:00 | Luschniki-Stadion | Sieger VF 3 – Sieger VF 4

– :  
So | 15.07. | 17:00 | Luschniki-Stadion | Sieger HF 1 – Sieger HF 2





# Darbo Holunder- blütensirup

500-ml-Flasche  
(1 Liter = 13,98)

6,99



**1 FLASCHE KAUFEN  
+ 1 FLASCHE GRATIS**

1 Flasche  
gratis



=,89

Dr. Oetker  
Vitalis Kraftfutter  
versch. Sorten  
je 45-g-Packung  
(100 g = 1,98)



1,69

Lorenz  
Naturals  
versch. Sorten  
je 95-g-Packung  
(100 g = 1,78)

FRITT  
WM-Minis  
350-g-Packung  
(1 kg = 8,54)

2,99



Hachez  
WM-Täfelchen  
165-g-Packung  
(100 g = 3,02)

4,99



# Bei EDEKA Hetzel schon jetzt Tickets sichern

Sichern Sie sich bei EDEKA Hetzel rechtzeitig Tickets für die große Après Ski DJ Night, die am 6. Juli im Rahmen des Fahrdorfer Dorffestes stattfindet. Sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter im Markt an und erhalten Sie für den Preis von 5 Euro Ihre Eintrittskarte für die große Gaudi im Festzelt auf dem Sportplatz.

## Festprogramm

### Donnerstag, 5. Juli: Festzelt Sportplatz

nachmittags Bunter Nachmittag des Amtes Haddeby (geschlossene Veranstaltung)

19:30 Uhr Sommer-Musikparade mit den „Wacken-Firefighters“ und der Jugendbläsergruppe  
Haddeby / Moderation: Comedian Lars Brodersen  
Einlass: 19:00 Uhr / Eintritt FREI

### Freitag, 6. Juli: Festzelt Sportplatz

ab 16:00 Uhr Start der „Dorfolympiade“ mit vielerlei Überraschungen und Spielen

ab 20:00 Uhr APRES Ski Party mit Andre Santens, DJ-NIGHT mit Eisstockschießen Maßkrugschieben, Bullriding und diversen Einlagen und Spielen und DJ Ötzi (Double)

### Samstag, 7. Juli: Festzelt Sportplatz



Amtsfeuerwehrtag der freiwilligen Feuerwehren des Amtes Haddeby

12:30 Uhr Veranstaltungsbeginn  
anschl. spannende Feuerwehr-Wettkämpfe, „Sport & Spannung“

12-17 Uhr Flohmarkt für GROSS und KLEIN  
Standgebühren 10 Euro (keine Händler) · Die Standgebühren werden zugunsten des „Ambulanten Hospizdienst Kindertrauer-Gruppe“.  
Anmeldungen oder Fragen bei Birgit Newe, 0 46 21/3 12 41 oder E-Mail: strandkorb65@gmx.de

19:30 Uhr Amtsfeuerwehrtag Festball (geschlossene Veranstaltung)

### Sonntag, 8. Juli: Festzelt Sportplatz

10:00 Uhr Gottesdienst

11:00 Uhr Bayerischer Frühschoppen mit dem Schleiblasorchester Schleswig, Fortführung der Dorfolympiade mit anschließender Siegerehrung





# EDEKA Hetzels besondere Genuss-Schätze

## Abschalten mit den Hetzel Ex- klusiv Kaffee- spezialitäten

André Hetzel ist für das „Heimat-Magazin“ offiziell zum „Genussbotschafter für Schleswig-Holstein“ ernannt worden und untermauert seinen Status mit einer ganz besonderen Kreation. Mit den Hetzel Exklusiv Kaffeespezialitäten, hergestellt von der MIKA-Kaffeerösterei in Miltenberg, bereitet der Kaufmann seinen Kunden individuelle Kaffee-Erlebnisse. Die Rösterei am Main gehört laut der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ zu den besten in Deutschland und steht für feinsten Geschmack. Doch nicht nur dieser steht für André Hetzel im Vordergrund, denn mit den individuell designten Verpackungen stellt der Kaufmann seine Verbundenheit zur Schlei-Region und dem Amt Haddeby unter Beweis. Die verschiedenen Kaffee-Sorten als Röstmischung sind im hauseigenen Regal „Hetzel Exklusiv Kaffeespezialitäten“ zu finden und mit Ortsbezeichnungen des Amtes Haddeby ausgezeichnet. Zusätzlich ist auf jeder Packung das passende Motiv des Ortes abgebildet. So können die Kunden beispielsweise den Kaffee „Fahrdorf“ in der schwarzen Tüte als „gemahlen“ oder in Goldtüten als „Bohnen“ zum selber mahlen kaufen. Anhand des eingetragenen Röstdatums und des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die Frische jederzeit für den Verbraucher erkennbar. In Zukunft soll das Hetzel-Exklusiv-Kaffeesortiment ständig erweitert werden und mit neuen Orten und Motiven für noch mehr Vielfalt sorgen.



## Mit Lauenstein in den Schoko- ladenhimmel

Was könnte den Genuss der Hetzel Exklusiv Kaffeespezialitäten noch verführerischer machen? Richtig: die passende Untermauerung mit den Pralinen- und Schokoladenkreationen der Lauenstein Confiserie. Von Trüffeln über Pralinen bis hin zu Schokoladen bietet die Traditionsconfiserie aus Ludwigsstadt in Oberbayern Schokoladenfreunden alles, was ihr Herz begehrt. Äußerst geschmackvoll und extrem vielfältig – so lässt sich die Produktpalette von Lauenstein kurz und knapp beschreiben. In liebevoller Handarbeit und unter Einbeziehung der besten Rohstoffe und Rezepturen fertigt die Lauenstein Confiserie Trüffel, Pralinen und Schokoladen von einzigartiger Qualität und überwältigender Geschmacksvielfalt. Egal ob die klassischen Schokoladentafeln, gefüllte Pralinen oder die neuen Lauensteiner Burgtafeln – wer Schokolade und Pralinen in möglichst vielen Facetten liebt, der sollte sich einzigartige Genussmomente nicht entgehen lassen und bei EDEKA Hetzel zu den Kompositionen der Lauenstein Confiserie greifen.

## Premium-Obst- brände von Scheibel

Ob Wilder Himbeerbrand, Gold-Marillen-Brand oder Apricot-Brandy – die Obstbrände von der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei vereinen traditionelle Handwerkskunst und Innovation. Die Brennerei greift bei der Herstellung seiner hochwertigen Destillate auf gesammelte Erfahrungen aus über 100 Jahren zurück. Viele Arbeitsvorgänge in den Produktionshallen in Kappelrodeck werden heute noch wie in alten Zeiten von Hand gemacht. Das reicht vom Anfeuern der Brennanlage über das Vorbereiten der Früchte für die Mazeration (lat.: zermürben) bis hin zu ständigen Qualitätskontrollen. Auch bei der Lagerung wird nichts dem Zufall überlassen. Angefangen bei den Gefäßen, die genauestens auf die jeweilige Frucht zugeschnitten sind. Je nach Frucht wird zudem strengstens auf die Dauer der Lagerung geachtet. Aufgrund der akribischen Ausübung des Handwerks und der Leidenschaft für das Brennen erhalten die Obstbrände von Scheibel ihren ganz individuellen Geschmack, der auch Marktinhaber André Hetzel nicht verborgen geblieben ist. Überzeugen auch Sie sich und testen Sie den unverwechselbaren Geschmack der Premium-Obstbrände von Scheibel!



# Serviceleistungen bei EDEKA Hetzel

13



## EDEKA Hetzel liefert bis vor Ihre Tür

Praktisch, pünktlich, zuverlässig – das ist der EDEKA-Hetzel-Lieferservice. Sollten Sie einmal nicht selbst kommen können, rufen Sie uns an oder schicken Sie ein Fax oder eine E-Mail und bestellen Sie Ihre Lebensmittel bei uns. Wir kaufen dann ab einem Einkaufswert von 30 Euro (Getränkekisten werden zum Normalpreis berechnet) für Sie ein und bringen alles zu Ihnen nach Hause. Bestellungen bitte am Montag bis 18 Uhr oder am Donnerstag bis 13 Uhr abgeben. Wir liefern dienstags von 10 bis 13 Uhr und donnerstags von 15 bis 18 Uhr.

So erreichen Sie uns:

Tel: 0 46 21/93 25 95 |

Fax: 0 46 21/93 25 97

E-Mail: [hetzel@edeka-fahrdorf.de](mailto:hetzel@edeka-fahrdorf.de)

Liefergebühren:

3 Euro innerhalb Fahrdorfs

5 Euro außerhalb bis 5 km

10 Euro außerhalb bis 10 km

Bei Bestellungen per Telefon, Fax oder

E-Mail wird eine Servicepauschale von 2 Euro berechnet.

## Für jeden Anlass der passende Präsentkorb

Sind Sie auf der Suche nach einem passenden Geschenk für Freunde oder die Familie?

Dann sind Sie bei EDEKA Hetzel genau an der richtigen Adresse. Stellen Sie sich bei uns Ihren ganz persönlichen Präsentkorb selbst zusammen. Hat Ihre Schwiegermutter eine Vorliebe für Schokolade? Dann werden Sie sicherlich in unserer reichhaltigen Süßwarenabteilung fündig. Genießt Ihr Mann gern mal einen außergewöhnlichen Tropfen? Dann schauen Sie doch einmal in unserer Spirituosenabteilung vorbei. Außerdem verleiht unser Team Ihrem Präsentkorb ein festliches Gewand und hüllt ihn in Folie. Für Feinschmecker ausgewählter Lebensmittel bietet EDEKA Hetzel auch themenspezifische Präsentkörbe an. Zum Beispiel mit Spezialitäten direkt aus der Region oder edlen Kaffeekreationen aus der Hetzel-Exklusiv-Serie.

## Auf die Platte, fertig, los

Zu besonderen Anlässen gönnt man sich gerne mal etwas Besonderes. Wer seine Gäste begeistern möchte, sich aber unnötigen Stress in der Küche ersparen will, ist mit dem Plattenservice von EDEKA Hetzel bestens beraten. Seien Sie sicher – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Egal ob edelste Wurst- und Schinkenspezialitäten oder würziger Käse: Bei EDEKA Hetzel finden Sie eine hochwertige Auswahl edler Delikatessen, und das zu fairen Preisen. Die regelmäßigen Qualitätskontrollen aller Lebensmittel garantieren Ihnen genussvolle Momente, die Sie mit gutem Gewissen genießen können. Eine fachkundige Beratung durch geschultes Fachpersonal ist selbstverständlich inklusive. Auf Wunsch stellen Ihnen die Mitarbeiter zum Fest individuell gestaltete Platten mit Ihren Wahlprodukten zusammen. Wer hier noch keine genaue Vorstellung hat, kann sich im Markt umfassend von unseren Mitarbeitern beraten lassen.



# Anzeigen



Manfred u. Norman Radtke • Dorfstraße 16 • 24357 Gübby



## Schlei - Bau

GmbH

Altbau - Sanierung • Instandsetzung

Tel: 04627 - 18 99 50 / Mobil: 0175 - 20 70 989

Meierhof 31 / 24863 Neubörm

## Minder - Mengen - Transporte + CONTAINERDIENSTE + MINI-BAGGER-ARBEITEN

*Zur Frühlingszeit stehen die Container bereit*

Wir stellen Ihnen KLEINCONTAINER von 1 m<sup>3</sup> - 3 m<sup>3</sup> zur Verfügung für Gartenabfälle, Bauschutt, Sperrmüll usw. schon ab **63,-** €

Wir liefern SCHÜTTGÜTER aller Art: z.B. Mutterboden, Rindenmulch, Betonkies, Kieselsteine u.v.m.



Ralf Klitzke • Moorschlag 4 • 24866 Busdorf • Telefon: 04621 - 99 24 81 • Mobil: 0175 - 106 20 50 • www.mmt-busdorf.de



Wi mookt dat mollig.

Heizung • Sanitär • Lüftung

Karl-Heinz Reimer

Ortland 22

24857 Fahrdorf &

24837 Schleswig

[www.heizung.sh](http://www.heizung.sh)

Telefon:

04621-32 65 4

Mobil:

0171-772 64 64

E-Mail:

[info@heizung.sh](mailto:info@heizung.sh)

## UNSERE BIO-STARS



## Bäckerei Jaich GmbH

# 100% GESCHMACK LEIDENSCHAFT HANDWERK

Schleswig:

Friedrichstraße 93

Stadtweg 30

Jübek: Rewe-Markt

Schuby: Nettomarkt

Fahrdorf: Mühlenberg 18

[www.baeckerei-jaich.de](http://www.baeckerei-jaich.de)



DE-ÖKO-006

# Ausmalen und eine kühle Leckerei abstauben



Aufgepasst liebe Kids! Es gibt etwas zu gewinnen. Haltet eure Buntstifte bereit und gestaltet das Ausmalbild ganz nach eurem Geschmack. Anschließend schneidet ihr es einfach aus und gebt es bei einem Mitarbeiter im EDEKA-Hetzel-Markt ab. Als Belohnung erhaltet ihr ein leckeres Eis am Stiel umsonst. Mitmachen lohnt sich also!

# Zusammen mit den Kunden spendet EDEKA Hetzel für den guten Zweck

EDEKA Hetzel bereitet seinen Kunden nicht nur echte Genussmomente, sondern engagiert sich zusammen mit ihnen seit über zwei Jahren auch für soziale Einrichtungen in der Region. Vierteljährlich spendet Marktkinhaber André Hetzel den Erlös aus den gespendeten Leergut-Pfandbons für den guten Zweck und rundet dabei die Summe stets auf 500 Euro auf. Im ersten Quartal 2018 war der „Freundes- und Förderverein der Dannewerkschule in Schleswig der glückliche Empfänger der Spende. Die Summe setzte sich zusammen aus 273,95 Euro aus den Pfandbons der Kunden, die ihre Gutschriftsquittungen nach der Entsorgung ihres Leerguts in eine Spendenbox neben dem Automaten werfen können, und 226,05 Euro aus der „Aufstockspende“ des Ehepaars Hetzel. „Die Pfandbon-Aktion wird seit ihrer Einführung sehr gut angenommen und es macht Freude zu sehen, dass wir so alle drei Monate ausgewählte Institutionen in und um Fahrdorf unterstützen können“, lautet André Hetzels durchweg positives Resümee. Besondere Freude herrschte natürlich an der Dannewerkschule. „Wir sind sehr glücklich, dass uns die Kunden des EDEKA-Marktes in Fahrdorf solch einen Pfandbon-Betrag spendeten, und danken auch dem Ehepaar Hetzel für die Aufstockung auf 500 Euro“, sagte Andrea Schönberg, Rektorin der Schule. Wofür das Geld konkret benutzt werden soll, steht auch schon fest. „Unser Volleyballnetz hat seine beste Zeit hinter sich. Hier müssen wir erneuern und mit diesem Scheck können wir die Maßnahme unterstützen. Deshalb sagen wir nochmals vielen Dank“, ergänzte Kerstin Günter, Verantwortliche im Sportbereich. Im zweiten Quartal 2018 ist der Förderverein der Bruno-Lorenzen-Schule Schleswig der neue Spendenempfänger. Ganz sicher werden auch für diese Institution wieder viele Pfandbons in der Box bei EDEKA Hetzel landen. In jedem Fall darf man sich dort aber auf einen Scheck von 500 Euro freuen.



Objektleitung & Druck:  
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)

Auflage 20 000  
Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
André Hetzel e. K.  
EDEKA Hetzel  
Mühlenberg 18  
24857 Fahrdorf  
[hetzel@edeka-fahrdorf.de](mailto:hetzel@edeka-fahrdorf.de)  
Tel.: 0 46 21/93 25 95

Redaktionsleitung:  
Sebastian Nickel  
Tel.: 0 53 32/96 86-486

Gestaltung:  
Nicole Winkler  
Tel.: 0 53 32/96 86-482

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