



Hetzel

Mühlenberg 18, 24857 Fährdorf



Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



Liebe Kunden,

langsam neigt sich der Jahrhundertsommer dem Ende entgegen und an der wunderschönen Schlei genießen Groß und Klein die spätsommerliche Atmosphäre beim Picknick im Grünen oder bei einem Ausflug mit dem Boot. Mit der neuesten Ausgabe der Marktzeitung versüßt Ihnen EDEKA Hetzel die Mußestunden mit der passenden Lektüre. Blättern Sie doch einfach mal durch und tauchen Sie ein in die familiäre Atmosphäre unseres maritimen Marktes mit Niveau und Charme. Lernen Sie die prägenden Gesichter unseres Marktes in Fährdorf kennen, besuchen Sie zusammen mit uns langjährige Lieferanten aus der direkten Nachbarschaft und lesen Sie, welche Veranstaltungen unser Team und die Menschen in der Region in diesem unvergesslichen Sommer begeistert haben. Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihre Familie Hetzel und das gesamte EDEKA-Team



Ausgabe
September 2018



Manuela Wilke – Marktleiterin mit Leib und Seele

Wenn man Marktleiterin Manuela Wilke bei der Arbeit im Markt von EDEKA Hetzel beobachtet, fällt es schwer zu glauben, dass die 34-Jährige ursprünglich eine ganz andere berufliche Richtung einschlagen wollte und der Lebensmittel-Einzelhandel für sie zur damaligen Zeit lediglich bei privaten Einkäufen eine Rolle spielte. „Nachdem ich meine Fachhochschulreife erworben hatte, wollte ich in der Verwaltung oder als Steuerfachangestellte arbeiten. Daher habe ich anschließend eine schulische Ausbildung zur kaufmännischen Assistentin im Bereich Wirtschaft gemacht“, berichtet die Schleswigerin.

Trotz abgeschlossener Ausbildung gestaltete sich die anschließende Jobsuche jedoch mehr als schwierig. Ein Bürojob rückte in weite Ferne und Manuela Wilke wurde langsam bewusst, dass ein Wechsel in eine andere Branche unausweichlich würde. „Irgendwann bekam ich das Angebot, in einem Kiosk am Bahnhof von Schleswig eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau aufzunehmen. Erst zögerte ich etwas, da meine Ziele ja ganz andere waren. Dann packte ich die Chance jedoch beim Schopf und im Nachhinein muss ich sagen, dass das die beste Entscheidung war, die ich hätte treffen können“, so Manuela Wilke.

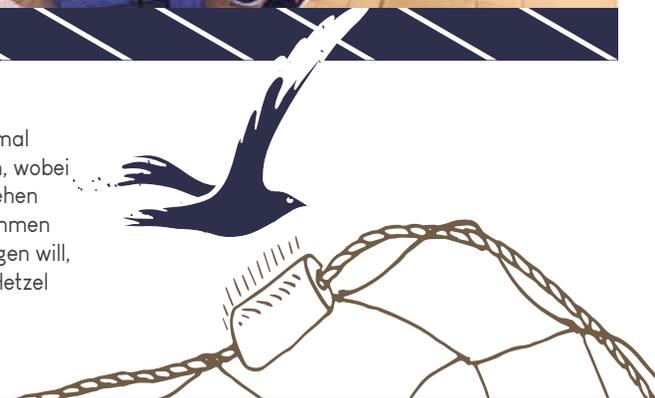
Die ehrgeizige junge Frau blühte in ihrem neuen Job vollends auf und schloss ihre Ausbildung sogar als Jahrgangsbeste ab. Anschließend folgte ein vierjähriges Engagement bei einem Discounter, bevor Manuela Wilke sich Anfang 2016 im Markt von André Hetzel bewarb und wenig später ihren Dienst als Mitarbeiterin in der Tiefkühlabteilung antrat. Nach und nach schnupperte die Kauffrau in alle Abteilungen im Markt hinein, kümmerte sich um Bestellungen, erledigte hin und wieder sogar die Kassenabrechnungen und machte zusätzlich den Lottoschein. Dieses Engagement entging auch Inhaber Hetzel nicht, sodass er seiner umtriebigen Mitarbeiterin das Angebot unterbreitete, die Marktleitung zu übernehmen.

„Das ging natürlich alles sehr schnell und ich zögerte zunächst etwas, da ich mir nicht sicher war, ob ich der Aufgabe gewachsen bin. Nach reiflichen Überlegungen sagte ich dann aber zu“, erinnert sich die Musikliebhaberin, die mit ihrem Freund zur Entspannung gerne Konzerte besucht. Etwa ein Jahr arbeitet Manuela Wilke nun in der neuen Position und hat durchweg Positives zu berichten: „Die Verantwortung ist groß und man muss an viele Sachen gleichzeitig denken. Allerdings macht der Job mir riesigen Spaß und im Gegenzug habe ich natürlich auch mehr Freiheiten, meine eigenen Ideen zu verwirklichen.“

Diese Freiheit kommt besonders bei der Kreation verschiedener Aufbauten zum Tragen, um die sich Manuela Wilke neben dem Tagesgeschäft am liebsten kümmert. „Unser Sortiment im Markt ist groß und besonders unsere regionalen Produkte verdienen eine besondere Aufmachung. Daher lasse

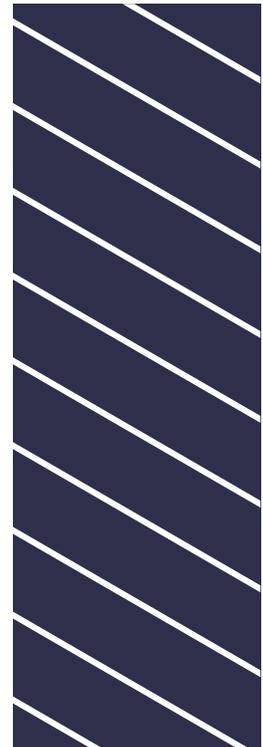


ich mir gerne neue Sachen einfallen. Manchmal dauern solche Aufbauten auch zwei Stunden, wobei sich das Gesamtergebnis dann aber auch sehen lassen kann“, sagt Manuela Wilke, die zusammen mit ihren Kollegen auch in Zukunft dafür sorgen will, dass sich die Kunden im Markt von Familie Hetzel wie zu Hause fühlen.





Elke Weber – die gute Seele der ersten Stunde



Man kann Elke Weber getrost als Frau der ersten Stunde bezeichnen, schließlich ist die lebensfrohe 58-Jährige seit der Übernahme des Marktes durch Familie Hetzel im Jahr 2001 dabei und seither für alle Mitarbeiter und Kunden nicht mehr hinter der Käsetheke wegzudenken. Den Markt in Fahrdorf kennt die Schleswigerin sogar noch länger, denn von 1999 bis 2001 arbeitete sie auch schon für André Hetzels Vorgänger Leif Tiedje. „Wenn man zurückblickt, dann ist das wirklich eine beachtliche Spanne Zeit, die ich in diesen vier Wänden hier verbracht habe. Da hat man einiges erlebt“, resümiert Elke Weber mit einem Lächeln auf den Lippen. Die passionierte Camperin kommt ursprünglich aus dem Bäckereigeschäft. 1977 beendete sie bei der Bäckerei Schröder in Schleswig ihre Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin erfolgreich. Von 1983 bis 1999 fungierte Elke Weber an gleicher Stelle als Filialleiterin und erlernte dort das Rüstzeug, was ihr bis heute bei Kunden und Kollegen eine Art „Kultstatus“ eingebracht hat. „Ich bin ein Tresenmensch.

Das kann man so sagen. Ich bin hier in der Region aufgewachsen und zu Hause, da kennt man viele Kunden natürlich persönlich und die Atmosphäre ist immer sehr herzlich. Und mit unbekanntem Kunden werde ich meistens auch sehr schnell warm“, so die sympathische Käseexpertin, die von André Hetzel, kurz nach dessen Dienstantritt, von der Obst- und Gemüseabteilung in den Bedienungsbereich umgesiedelt wurde. „Herr Hetzel hat wohl ziemlich schnell erkannt, dass ich meine größten Stärken in der Kundenberatung und -bedienung habe und ich diese in der Käseabteilung noch besser einsetzen kann“, vermutet Elke Weber: „Also hat er mich ins kalte Wasser geschmissen und bis heute stehe ich nun hier und kann gar nicht mehr ohne meine Käsetheke.“ Dort kümmert sich die emsige Abteilungsleiterin zusammen mit ihren Kollegen Tina Zimmermann und Dana Sandvoss um alles, was im täglichen Geschäft getan werden muss. „Wir teilen uns die Gebiete möglichst untereinander auf. Ich kümmere mich federführend

um den Einkauf und auch um die Herstellung unserer selbst gemachten Frischkäsesorten. Insgesamt haben wir 18 verschiedene Sorten im Angebot, die saisonal variieren“, erklärt Elke Weber, die sich mithilfe verschiedener Seminare und ständiger Messebesuche ständig weiterbildet. Egal ob die große Auswahl an Schweizer Käse, Spezialitäten aus Holland, die hauseigenen „Suchtkugeln“ oder die frischen Räucherlachs- und Krabbensalate – Elke Weber hat zu allen Köstlichkeiten die passenden Hintergrundinfos bereit und leitet bei Extrawünschen gerne alles in die Wege, damit der gewünschte Käse auf dem Teller des Kunden landet. Und das auch gerne noch bis zu ihrer wohlverdienten Rente. Denn bei EDEKA Hetzel fühlt sich das Urgestein pudelwohl: „Ich kann mir nichts Besseres vorstellen. Familie Hetzel lässt mir meine Freiheiten bei der Produktauswahl und ist stets loyal und respektvoll. Wir sind alle auf einem Nenner und die Kunden halten mich fit. Also freue ich mich auf die kommenden Jahre hinter meinem Tresen in Fahrdorf.“



Biolandhof Andresen – frisch



Bei EDEKA Hetzel wird Regionalität großgeschrieben. Da verwundert es nicht, dass auch die Eier aus direkter Nähe zum Markt stammen. Nur drei Kilometer von Fahrdorf entfernt in Selk ist der Bioland-Hof Andresen beheimatet. Ein familiengeführter Bioland-Gemischtbetrieb mit dem Schwerpunkt Legehennenhaltung, in dem das Wohl der Tiere an erster Stelle steht. Neben der Haltung von 20 Mutterkühen mit ihren Kälbern sowie einiger alter Schweinerassen, wie Woll- und Bentheimer Schweine, bauen die Andresens auch Kartoffeln an. Hauptsächlich sind es jedoch die Hühner und deren Eier, mit denen sich der Bioland-Hof Andresen in den vergangenen 27 Jahren einen Namen in der Region gemacht hat.



Im Jahr 1991 übernahmen die Inhaber Claus und Babette Andresen den ehemaligen Milchviehbetrieb inmitten der malerischen Landschaft um das beschauliche Örtchen Selk. Seither bewirtschaftet das Ehepaar zusammen mit den Kindern Nico, Stina, Rike und Jörn und weiteren Mitarbeitern den Hof

nach Bioland-Richtlinien und verfolgt dabei ein gesundheitliches Konzept, welches besonders in der Legehennenhaltung seinesgleichen sucht. „Unsere spezielle Philosophie beginnt schon bei der Aufzucht der Küken, die direkt nach dem Schlüpfen in unseren Aufzuchtstall kommen, der mit verschiedenen Wärmebereichen und einem Wintergarten ausgestattet ist. Die Voliere bietet ihnen Lebensraum in mehreren Ebenen. Auf dem Boden finden sie Sand, Stroh und Körner zum Scharren, Sandbaden und Picken“, erklärt Hühnerwirt Claus Andresen.

Wenn die jungen Hühner circa 16 bis 18 Wochen alt sind, ziehen sie in einen der sechs Legehennenställe um, von denen drei sogenannte Hühnercamper sind. Mobile Ställe auf Rädern also, die Claus und Babette Andresen selbst entworfen und gebaut haben. „Die Ställe sind beweglich und können immer wieder an Stellen gezogen werden, die noch nicht abgegrast worden sind. Egal ob unser Sonnenblumen-

feld, unser Maisfeld, die Ackerbohnen oder die Streuobstwiese – die Legehennen finden somit immer wieder neue Areale vor, wo sie nach Herzenslust picken und Auslauf finden können“, so Babette Andresen.

Wellness pur also für die Legehennen, die auf dem Bioland-Hof Andresen aufgrund der perfekten Bedingungen rund ein halbes Jahr länger gehalten werden können als anderswo. Kein Wunder, können sie auf den ständig wechselnden Flächen und in den komfortablen Ställen doch ohne „Sorgen“ laufen und flattern, im Stroh und Gras scharren und picken und im vorhandenen Sand ein ausgiebiges Bad nehmen.

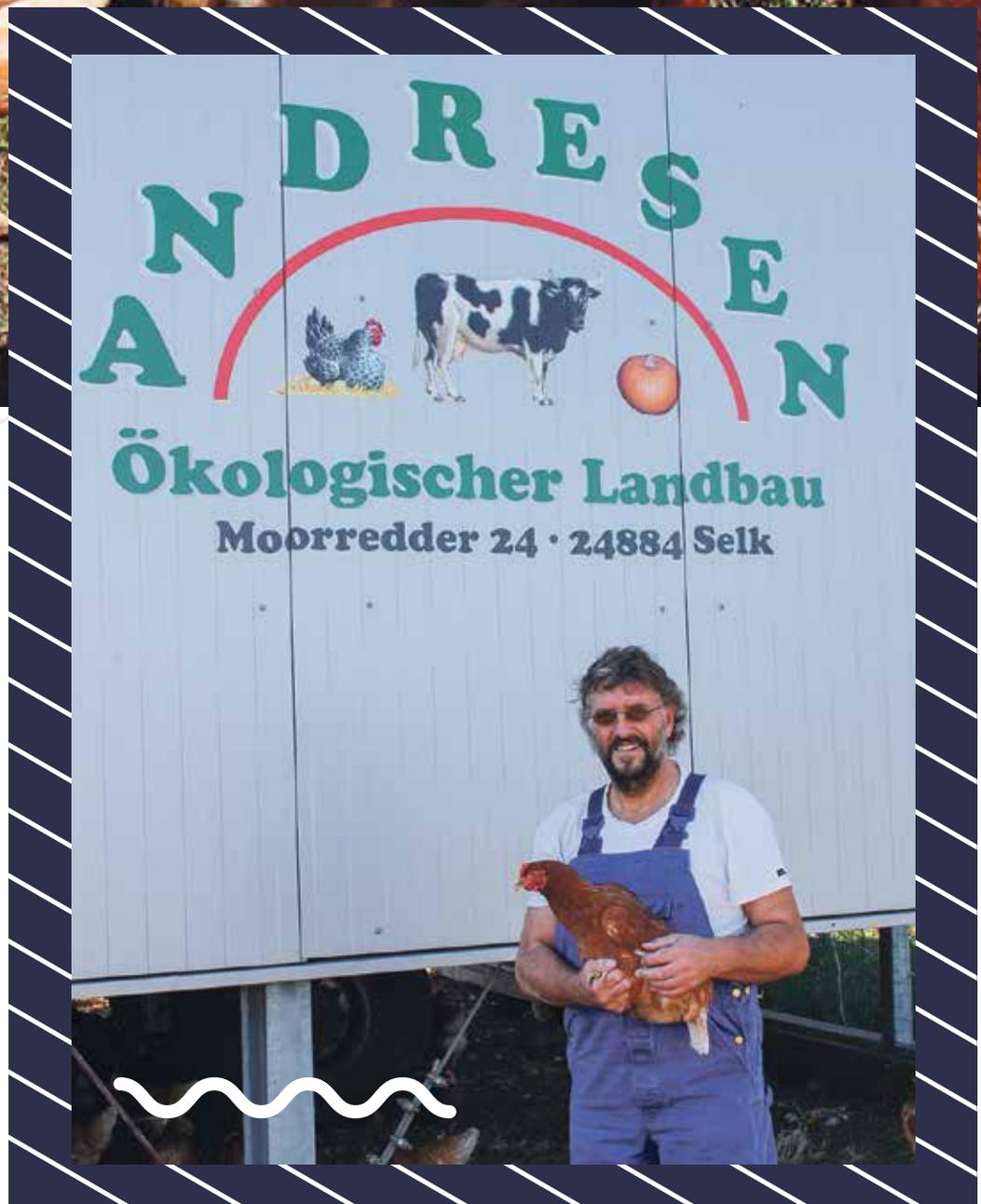
„Nur ein glückliches Huhn kann gute Eier legen“, sagt Claus Andresen. Deswegen geht er auch beim Futter keine Kompromisse ein – ein



Die Freilandeier von nebenan



Großteil seines Hühnerfutters stammt aus eigener Produktion. „Da weiß man, was man hat“, lächelt der Hofbesitzer. Und das wissen die Kunden von EDEKA Hetzel auch, wenn sie zu den regionalen Eiern vom Bioland-Hof Andresen in Selk greifen. „Wir wollen das Bewusstsein für mehr Regionalität stärken. Aufgrund der kurzen Transportwege erhält man die Produkte aus der Heimat stets in erstklassiger Qualität. Daher ist uns die langjährige Zusammenarbeit mit den Andresens sehr wichtig; und die Verkaufszahlen zeigen, dass die Eier aus Selk unseren Kunden einfach am besten schmecken“, schwärmt André Hetzel.





Honig vom Imker des V



Ob morgens auf dem Frühstücksbrötchen oder als natürliche Süße für den Tee – seit Generationen hat Honig mit seinem unvergleichlichen Geschmack einen festen Platz in der Küche. Er ist immer eine gesunde Leckerei und genau das Richtige für große und kleine Naschkatzen. Damit die Feinschmecker sicher sein können, dass die natürliche Köstlichkeit aus der Heimat kommt und höchste Ansprüche erfüllt, steht bei EDEKA Hetzel Raps- oder Sommerhonig von Harald Jazdzejewski aus dem benachbarten Kochendorf in den Regalen.

Seit über zehn Jahren arbeitet Marktinhhaber André Hetzel mit dem erfahrenen Imker vertrauensvoll zusammen und schwärmt von dem Honig, den der „Bienenflüsterer“ zusammen mit Gattin Erika und der mittlerweile 93-jährigen Mutter Irma in mühevoller Handarbeit fertigt und vermarktet. Die rüstige Mama mischt dabei immer noch kräftig mit und kümmert sich auch heute noch höchstpersönlich um die Etikettierung der Gläser, die seit über einem Jahrzehnt beständig den Weg in den EDEKA-Markt Hetzel finden.

Dabei war der Start zwischen Inhaber André Hetzel und dem selbstbewussten Imker zunächst etwas holprig. „Herr Jazdzejewski kam ohne Ankündigung in meinen Markt und fragte mich in seiner gewohnt offenen und authentischen Art, ob ich denn nicht seinen Honig bei mir verkaufen wolle, denn dieser sei einfach unvergleichlich lecker. Ich war zuerst etwas verduzt und skeptisch, nahm ihm dann aber doch ein paar Kisten ab, um zu schauen, wie sich das Produkt verkauft“, schildert der Kaufmann.

Schon wenig später zeigte sich, dass Harald Jazdzejewski, ehemaliger Lehrer für Biologie und Chemie, nicht zu viel versprochen hatte. Der Honig verkaufte sich blendend und die freundschaftliche Geschäftsbeziehung zwischen André Hetzel und Jazdzejewski nahm ihren Lauf. „Der Honig aus Kochendorf geht mittlerweile von allen Honigsorten am besten. Rund 1000 Gläser laufen pro Jahr über das Kassenband. Eine Zahl, die für sich spricht und sicher auch ein Indiz für die Qualität des Produktes ist“, so Hetzel.

Genau diese Qualität und vor allem der unver-

gleichliche Geschmack des Honigs von Harald Jazdzejewski sind kein Zufall, denn der Experte ist seit 38 Jahren Imker aus Leidenschaft und hat einen Großteil seines Know-hows bereits von seinem Vater erlernt. Dieser war bis 2003 selbst als Imker tätig und leitete den Betrieb, den Sohn Harald seit 15 Jahren mit großer Freude weiterführt. „Mit Mitte 20 habe ich entschieden, Imker zu werden. Seither habe ich mich diesem Beruf mit Herz und Seele verschrieben. Was anderes zu machen, kann ich mir gar nicht mehr vorstellen“, sagt Jazdzejewski, der Herr über 70 Bienenvölker ist. Ein Volk

besteht dabei aus etwa 50 000 Bienen. Seine Bienenvölker bringt er in künstlichen Nisthöhlen, den Bienenstöcken, unter. Darin sind sie mit ihrem Brutnest vor Witterungseinflüssen und den Eingriffen anderer Tiere geschützt. Sein Beruf fordere ihn, sagt Harald Jazdzejewski. „Ich schätze an ihm seine Vielseitigkeit. Ich bin mit der Natur verbunden und erlebe die verschiedenen Jahreszeiten ganz bewusst, weil die Honigherstellung ihrem Zyklus ja folgt“, schwärmt der Kochendorfer von den Vorzügen seines Imkerdaseins. In diesem Jahr fiel die Ernte aufgrund der hohen Temperaturen und



ertrauens aus der Nachbarschaft



der Trockenheit besonders reichhaltig aus. So mit konnte der Imker genug Honig produzieren, um EDEKA Hetzel und all seine weiteren Kunden ausreichend zu versorgen, bevor die Bienen Mitte September wieder „winterfest gemacht und aufgefüttert werden“.

„Imkern ist reine Handarbeit“, betont Harald Jazdzejewski. „Ich stelle ein reines und gesundes Naturprodukt ohne jegliche Zusätze her, welches direkt vom Erzeuger, also von mir selbst, in den Verkauf gelangt. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Genauso wie der Fakt, dass wir unseren Honig, entgegen vielen

Praktiken in anderen Imkereien, im direkten Verfahren ins Glas füllen. So wie der Honig natürlicherweise reift.“

Glück, das bedeute für ihn, sich um seine Bienen zu kümmern und feinsten, reinen Honig herzustellen, sagt Harald Jazdzejewski. „Ich beschäftige mich täglich mit meinen Bienenvölkern. Das ist doch das Schönste.“ Natürlich habe er eine Bindung zu seinen Insekten. „Und wenn ich vorsichtig mit ihnen arbeite, dann werde ich auch nicht von ihnen gestochen. Meistens klappt das.“





Demeter: Bio-Qualität aus besten Händen

Bio-Obst, Bio-Gemüse, Bio-Brot und alle anderen Bio-Lebensmittel Ihres EDEKA-Markts André Hetzel in Fahrdorf haben eins gemeinsam: Wo „Bio“ draufsteht, sind besonders natürliche Lebensmittel drin. Ihre – bevorzugt regionalen – Erzeuger gehen schonend mit den natürlichen Ressourcen um und nehmen Rücksicht auf die Bedürfnisse von Nutztieren.

Bio-Lebensmittel haben viel Gutes in sich: Gegenüber konventionell erzeugten Produkten enthalten sie oft mehr Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe – und gleichzeitig weit weniger Pestizidrückstände oder chemische Pflanzendüngemittel. Gentechnik, künstliche Farb- und Aromastoffe sowie Konservierungsmittel gibt es in der Bioproduktion sowieso nicht. Alles aus Liebe zur Umwelt und aus Verantwortung für kommende Generationen.

Und künftig dürfen sich die Kunden über noch mehr Bio-Qualität freuen. Ab sofort erweitern hochwertige Bio-Produkte mit dem Demeter-Siegel das Angebot von EDEKA Hetzel. Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Diese älteste ökologische Form der Landbewirtschaftung geht auf Impulse von Rudolf Steiner zurück. Dem Verband Demeter, als Pionier in Sachen Bio, ist es gelungen, Demeter als moderne und zukunftsfähige Anbauweise immer weiterzuentwickeln. So gilt biodynamisch inzwischen als die nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung. Sie sorgt dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst, was über viele Jahre in unabhängigen Forschungsarbeiten bewiesen wurde. Strenge Richtlinien, die erheblich mehr leisten, als die EU-Bio-Verordnung vorschreibt, sorgen für die hohe Qualität der Lebensmittel und kommen ebenso der Umwelt zugute. Ob vegetarisch, vegan oder einfach nur geschmackvoll: Probieren Sie unsere Bio-Produkte aus und genießen Sie Natur pur!



Demeter ...

- ... bietet beste Bio-Qualität
- ... hat die höchsten Standards
- ... steht für Lebensmittel mit Charakter
- ... steht für Vielfalt und Entwicklung
- ... ist die nachhaltigste Form der Landwirtschaft
- ... achtet die Natur, respektiert Tiere und Pflanzen
- ... setzt sich ein für eine Agrarkultur der Zukunft
- ... ist eine Gemeinschaft von Bauern, Herstellern, Händlern und Verbrauchern
- ... verbindet Menschen, die mit Begeisterung und dem fairem Miteinander arbeiten

Demeter ...

- seit 1928 Prozesszertifizierung statt Endproduktkontrolle, das Vorbild für heutige nachhaltige QS-Systeme
- ausschließlich ökologisch, also nachhaltig erzeugte Rohstoffe
- problematische, weil qualitätsbeeinträchtigende Stoffe und Verfahren wie Milchhomogenisierung sind ausgeschlossen
- authentische Produkte z. B. nur Essenzen statt Aromen
- Engagement bei eigener Energieerzeugung
- Vorbilder für regionale Wertschöpfung durch enge Kooperation von Landwirtschaft und Verarbeitung

EDEKA Hetzel geht beim Umweltschutz voran



FrISChe Lebensmittel verkaufen und gleichzeitig die Umwelt schützen ist besonders in der Lebensmittelbranche nicht immer ganz einfach. Da Umweltschutz jedoch jeden etwas angeht und ein essenzieller Faktor für die folgenden Generationen ist, macht das Team von EDEKA Hetzel sich ständig Gedanken um die Umwelt und beteiligt sich aktiv am Schutz unseres Planeten.

Während Mehrwegtaschen, Papiertüten und umweltfreundliche Obst- und Gemüse netze im Fahr dorf er Markt längst Standard sind, folgt im September der nächste Meilenstein in puncto Nachhaltigkeit. Dann wird es den Kunden an den Bedientheken möglich sein, frISChe Ware in ihre

selbst mitgebrachten FrISCheboxen verpacken zu lassen. Zudem gibt es ab sofort Wachspapierverpackungen, die biologisch abbaubar und kompostierbar sind und damit ebenfalls die Umwelt schonen.

„Der Umwelt zuliebe und auf mehrfachen Wunsch unserer Kunden haben wir auf das Wachspapier umgestellt und wagen gleichzeitig auch den ungewohnten Schritt hin zum Hygienetablett, mit dessen Hilfe Verkäufer und Kunden nicht in Berührung mit der empfindlichen Ware kommen und somit die strengen Hygienevorschriften eingehalten werden“, erklärt Erstverkäuferin Frauke Mass, die bei EDEKA Hetzel täglich für die Kunden da ist.





1. Juli 2018 – 17 Jahre EDEKA Hetzl in Fahrdorf

Was kann es Schöneres geben, als an einem sonnigen Sonntagnachmittag in bester Gesellschaft im Haithabu Café am malerischen Haddebyer Noor einen entspannten Abend mit köstlichen Speisen und kühlen Getränken zu verbringen? Das dachten sich auch Antje und André Hetzel, als sie die Gedanken nach der perfekten Location für eine niveauvolle Jubiläumsfeier mit all ihren Mitarbeitern schweifen ließen. Die Entscheidung war schnell getroffen und nach einem kurzen Gespräch mit dem Haithabu-Café-Inhaber Oliver Firla, dem in der Region bestens bekannten und geschätzten Gastronom, stand fest – das Team von EDEKA Hetzel wird am 1. Juli dieses Jahres gemeinsam im schmucken Außenbereich des Cafés das 17-jährige Bestehen des Marktes feiern. Nach der Bekanntgabe des Termins fieberten die Mitarbeiter dem Event freudig entgegen. So war es kaum verwunderlich, dass am besagten Nachmittag des 1. Juli von Praktikanten über Azubis und Abteilungsleiter bis hin zur Marktleitung und der gesamten Familie Hetzel alle an Bord waren, als es ins Herz Haithabus



ging, welches vor Kurzem zum Weltkulturerbe ernannt wurde. „Es waren so gut wie alle Mitarbeiter dabei. Das hat meine Frau und mich natürlich sehr gefreut. Um 16 Uhr ging es los und bereits eine Stunde später lag das erste saftige Nackensteak auf dem Grill“, erinnert sich André Hetzel an den Start des unvergesslichen Abends mit all seinen Weggefährten.

Natürlich ließ es sich der Marktinhaber nicht nehmen, in einer kleinen Ansprache allen zu danken, die ihn und seine Familie in den 17 Jahren begleitet und dabei geholfen haben, den Markt zu dem



zu machen, was er heute ist – ein Ort zum Wohlfühlen, des Genusses und gleichzeitig beliebter Treffpunkt für einen großen Teil der Menschen in und um Fahrdorf. „Unsere Mitarbeiter und auch unsere Kunden waren und sind unsere Kraftquelle und haben den nicht immer problemlosen Weg bis hier hin zusammen mit mir und meiner Familie stets loyal beschritten. Das kann man nicht hoch genug einschätzen. Daher ermöglichen wir solche Abende wie diesen hier natürlich gerne“, entgegnete der Kaufmann voll des Lobes, bevor er den Abend offiziell eröffnete und seine Mitarbeiter bis in die späten Abendstunden einfach mal stressfrei und losgelöst von der Arbeit nach Herzenslust schlemmen und genießen ließ.



Vier Tage Spiel, Spaß und beste Unterhaltung in Fahrdorf



Ein Hauch von Olympia lag über dem Sportplatz am Lundborg in Fahrdorf. Vor allem sportlich ging es während des Amtsfeuerwehrtages zu, der am Sonnabend stattfand und das viertägige Dorffest Anfang Juli bei durchweg strahlendem Sonnenschein krönte. Ein 3 000-Meter-Lauf der Brandschutz-Teams bildete den Auftakt der Wettkämpfe, an denen acht Feuerwehren des Amtes Haddeby teilnahmen. Auch bei der anschließenden Schnelligkeitsübung war Fitness im Sinne von „Fit for Fire“ gefragt, schließlich galt es, im Schnellschritt den Aufbau der Wasserversorgung und Löschangriff zu drei Zielen möglichst zügig und sicher zu meistern.

Nach allen Disziplinen die Nase vorn hatten letztlich die Brandschützer aus der Gemeinde Jagel, die sich bei der Siegerehrung im vollbesetzten Festzelt am Abend ihren verdienten Applaus abholen konnten. „Ich bin stolz auf das Team. Das haben sie richtig toll gemacht“, lobte Jagels Bürgermeister Jörg Meier sichtlich gerührt, als der silberne Wanderpokal an seine Mannschaft überreicht wurde. Auf dem zweiten Platz landeten die Gastgeber der Feuerwehr Fahrdorf, gefolgt von den Brandschützern aus Borgwedel.

Unter dem Motto „Dabei sein ist alles“ beteiligten sich ebenso zahlreiche Fahrdorfer Bürger, insbesondere Familien, die in sieben Straßenteams bei den spielerischen Wettkämpfen der Dorfolympiade antraten. Vor allem der gemeinsame Spaß stand hier im Vordergrund – der beim Wettmelken, Maßkrugschieben oder dem Rodeoritt auf einer überdimensionalen Wurst die Teilnehmer und Zuschauer gleichermaßen erheiterte.

Abseits des sportlichen Geschehens lockten der Feuerwehrtag und das anschließende Dorffest mit einem bunten Unterhaltungsprogramm zahlreiche Besucher in die Gemeinde Fahrdorf. Insbesondere für Familien mit Kindern wurde mit zahlreichen kostenlosen Sport- und Jump-Spielgeräten eine Menge auf die Beine gestellt. Zudem sammelten die Organisatoren für den guten Zweck und spendeten die Erlöse aus dem



Flohmarkt und den fleißigen Spenden dem ambulanten Hospizdienst der Trauergruppe.

Zwei Jahre Vorbereitung lagen hinter Fahrdorfs Feuerwehrteam um Wehrführer Volker Newe, das bereits während der Veranstaltung viel Lob und Anerkennung für die perfekte Organisation erntete. „Ihr habt euch viel Mühe gegeben und ein außergewöhnliches Kinderprogramm auf die Beine gestellt. Das Dorffest ist großartig gewesen. Ich möchte euch ein ganz großes und dickes Lob für eure super Leistung zollen. Ihr habt uns große Freude bereitet. Herzlichen Dank dafür“, sagte Haddeby's Amtsdirektor

Ralf Feddersen. Auch Fahrdorfs Bürgermeister Frank Ameis übermittelte die Anerkennung an die Brandschützer aus seiner Gemeinde. Er dankte ebenso den Ehefrauen, die das Vorhaben allesamt tatkräftig unterstützten. Der Gottesdienst mit Haddeby's Pastor Kai Hansen und dem anschließenden bayerischen Frühschoppen mit Fortsetzung der Dorfolympiade bildete den Abschluss des viertägigen Dorffestes, das die Messlatte für das Dorffest mit Amtsfeuerwehrtag im nächsten Jahr in der Gemeinde Busdorf wieder ein Stück höher gelegt hat.



Schokoladige Gaumenfreuden bei EDEKA Hetzel

Hachez Ursprung Schokoladen-Tafeln

versch. Sorten
je 100-g-Packung

1,99



Hachez Ursprung Schokoladen-Täfelchen

versch. Sorten
je 165-g-Packung
(100 g = 2,42)

3,99

Lindt Hello-Stick

versch. Sorten
je 39-g-Packung
(100 g = 2,54)

0,99



Lindt Hello-Tafeln

versch. Sorten
je 95- bis 100-g-Packung
(100 g ab 2,41)

2,29

Nideregger Marzipanklassiker

mit Zartbitter-Schokolade
300-g-Packung
(1 kg = 34,00)

10,20



Nideregger Marzipan-kartoffeln

100-g-Packung

2,95



Nideregger Marzipanerie

Selection De Pate Dámantes
270-g-Packung
(1 kg = 42,96)

11,60



Das ist neu bei EDEKA Hetzel...



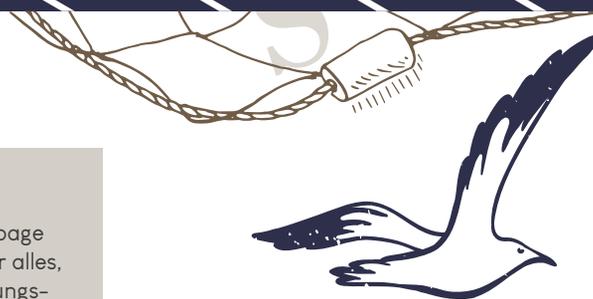
Ab sofort: Die neuen Gutscheine im Visitenkartenformat

EDEKA Hetzel geht mit der Zeit und bietet auf mehrfachen Kundenwunsch ab sofort Gutscheine im Kreditkartenformat an. Die kleinen Karten passen problemlos in jede Brieftasche und sind in den Wertstufen 10 Euro, 25 Euro und blanko mit einem Wunschwert bis zu 100 Euro erhältlich. „Viele Kunden haben sich die neuen Gutscheine gewünscht. Da haben wir natürlich reagiert und diese eingeführt. Die Gutscheine eignen sich wunderbar als Geschenk und sind in allen EDEKA-Märkten, die zur EDEKA Nord gehören, einlösbar. Außerdem kann man an der Kasse ohne Probleme und ganz schnell das noch vorhandene Guthaben checken lassen. Alles in allem also eine richtig runde Sache“, so Marktleiterin Manuela Wilke.



Ab Mitte September: die brandneue Homepage von EDEKA Hetzel

Nur noch ein paar Mal schlafen und ist es so weit: Dann geht die neu gestaltete Homepage von EDEKA Hetzel online. Unter www.edeka-hetzel.de erfahren Sie ab Mitte September alles, was Sie rund um unseren Markt in Fahrdorf an der Schlei wissen müssen. Ob die Öffnungszeiten am Wochenende, unsere dreimonatlich erscheinende Marktzeitung im digitalen Format oder Informationen zu unseren zahlreichen regionalen Zulieferern: Auf unserer neuen, modernen Webseite finden Kunden alles Wissenswerte auf einen Blick, und das mit nur ganz wenigen Klicks. Hier halten wir Sie fortan zudem stets auf dem Laufenden zu Aktionen, Events und vielem mehr. Nehmen Sie sich einen Moment Zeit und entdecken Sie die Welt von EDEKA Hetzel ganz bequem vom Sofa oder von unterwegs aus.



Ab sofort: WLAN für alle bei EDEKA Hetzel

Einkaufen und gleichzeitig im Internet surfen? Bei EDEKA Hetzel in Zukunft kein Problem, denn ab sofort steht allen Kunden im Markt freies WLAN zur Verfügung. Haben Sie Ihre Zutatenliste für ein bestimmtes Rezept vergessen? Suchen Sie noch Informationen über bestimmte Artikel oder wollen Sie schnell noch einmal die Serviceleistungen Ihres Marktes auf der EDEKA-Hetzel-Homepage einsehen? Kein Problem. EDEKA Hetzel eröffnet Ihnen die Vielfalt des World Wide Web. Probieren Sie es aus.

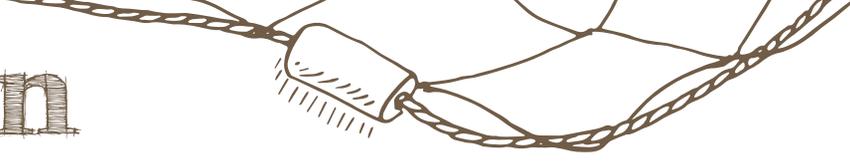
Unser Zahlungsverkehrsberater Kim Kniese empfiehlt:
VR-Billing - die einfache und schnelle Lösung für Ihre Rechnungen!

Ideal für kleine und mittlere Unternehmen!
Nehmen Sie Kontakt auf unter **Tel. 04621 388-17**
oder per E-Mail **kim_niklas.kniese@sl-vb.de**





Anzeigen



Apotheke
in **Fahrdorf**
IHR GESUNDHEITS-
PARTNER

Nadja Emara e. Kfr.
Dorfstr. 56a | 24857 Fahrdorf
Tel: 0 46 21/3 10 14
Fax: 0 46 21/3 29 89
emara@apotheke-in-fahrdorf.de

- > Fenster & Türen
- > Bausanierung
- > Trockenbau
- > Bautischlerei
- > Möbelbau
- > Möbelrestauration

Tischlerei Böhrensen

Tischlerei Böhrensen
Dorfstr. 41 b
24357 Götheby-Holm
Tel.: 0151 – 20 75 26 45
mail@tischlerei-boehrensen
www.tischlerei-boehrensen.de

Öffnungszeiten

täglich 11:00 bis 14:00,
17:00 bis 22:30 Uhr
Donnerstag Ruhetag
Sonntag durchgehend geöffnet



ALTES FÄHRHAUS
Restaurant | Cafe

54° 30' 15.8" N
9° 35' 34.4" O

Dorfstr. 47 | 24857 Fahrdorf
Telefon 0 46 21 – 39 29 751
www.faeherhaus-fahrdorf.de



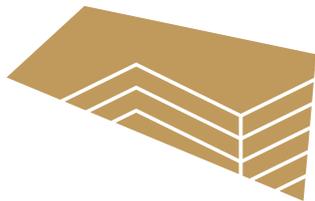
Manfred u. Norman Radtke • Dorfstraße 16 • 24357 Güby

UNSERE BIO-STARS



Bäckerei Jaich

Schleswig:
Friedrichstraße 93
Stadtweg 30
Jübek: Rewe-Markt
Schuby: Nettomarkt
Fahrdorf: Mühlenberg 18
www.baecerei-jaich.de



Haithabu Café

Haithabu Café | Am Haddebyer Noor 5 | 24866 Busdorf
49 (0)4621.353 43 | info@haithabu-cafe.de
Montag bis Sonntag 10 - 17 Uhr | www.haithabu-cafe.de

Schlei - Bau

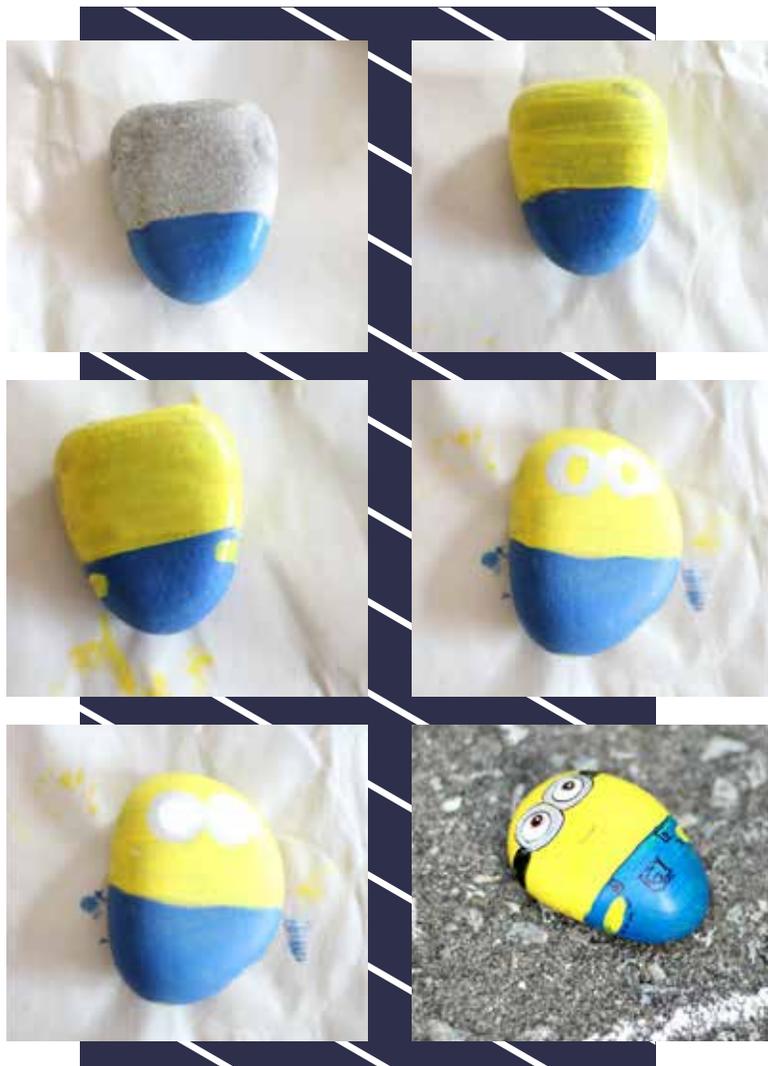
Altbau - Sanierung • Instandsetzung

Tel: 04627-18 99 50 / Mobil: 0175-20 70 989
Meierhof 31 / 24863 Neubörm

Bastelt euer Tic-Tac-Toe mit Steinen



Tic-Tac-Toe-Spielen macht mit Minions und Monstern als Spielfiguren noch viel mehr Spaß! Wir zeigen euch in der Bastelanleitung, wie ihr das Tic-Tac-Toe Spiel selbst basteln könnt.



FOTOS: WWW.MAKEANDTAKES.COM

So bastelt ihr das Tic-Tac-Toe-Spiel:

Wascht die Steine und lasst sie trocknen. Fünf Stück verwandelt ihr anschließend in Minions: Am besten zeichnet ihr mit einem Bleistift die typische Latzhose, Mund, Augen und Co vor. Tragt dann mit dem Pinsel die Farbe auf und lasst die Steine trocknen. Lackiert sie anschließend und drückt die Wackelaugen auf. Meistens halten sie schon, weil der Acryllack klebrig ist. Wenn nicht, klebt ihr sie nach dem Trocknen darauf. Für die einäugigen Monster bemalt ihr die Steine in eurer Lieblingsfarbe. Lasst sie trocknen. Überlegt euch, wo ihr später die Wackelaugen aufkleben wollt – darunter malt ihr mit schwarzer Farbe den Mund auf. Wer mag, zeichnet den Monstern auch Zähne ins Gesicht. Lackiert sie ebenfalls und verfährt mit den Wackelaugen wie bei den Minions. Malt, wie im Bild zu sehen, auf den Stoffbeutel oder das Papier das Spielfeld auf (den Beutel könntet ihr auch zur Aufbewahrung der Spielsteine nutzen). Und dann geht's los.

Die Spiegelregeln:

Es gibt zwei Spieler. Einer spielt mit den Minions, der andere mit den Monstern. Legt abwechselnd Minions und Monster aufs Spielfeld. Wer zuerst eine Dreierreihe in einer Zeile, Spalte oder Diagonalen legt, hat gewonnen. Viel Spaß!

Zum Basteln braucht ihr:

- zehn Steine
- Acrylfarben
- Pinsel
- Acryllack
- Stoffsäckchen oder Papier
- Bleistift
- Wackelaugen
- eventuell Klebstoff



Hetzels Pfandbonaktion bringt satte Spende für Verschönerung des Schulhofes

4 000 Euro für soziale Projekte in der Region kamen bereits mit der Pfandbon-Aktion zusammen, die insbesondere die Kunden des EDEKA-Marktes von André Hetzel in Fahrdorf seit zwei Jahren tatkräftig unterstützen. 434 Euro zählte die jüngste Pfandbon-Aktion, deren Summe André und Ehefrau Antje Hetzel kurzerhand aufrundeten. Nun kann sich der Förderverein der Bruno-Lorenzen-Schule in Schleswig über den Spendenbetrag von 500 Euro freuen, der die geplante Schulhof-Umgestaltung als Projekt und Wunsch der Schüler nun ein Stück weit näherbringt. Im Namen des Fördervereins der Schleswiger Gemeinschaftsschule nahm Torben Matthiesen die Spende dankend entgegen. „Das ist einfach großartig. Wir freuen uns sehr“, sagte der Lehrer. Im Namen des gesamten Schulteams bedankte sich Matthiesen für die Unterstützung. Seit fünf Jahren wartet die Schule auf die Umsetzung des Planes, den Schulhof für die Kinder und Jugendlichen attraktiver zu machen. Die Verschönerung des Schulhofes wollen die Schüler und Lehrkräfte mit Unterstützung des Fördervereins nun selbst gemeinsam in einer Projektarbeit in die Hand nehmen. Auch die Erlöse aus dem Spendenlauf, den die Schüler initiierten, fließen in das Vorhaben ein. Indes wird die Pfandbon-Aktion im EDEKA-Markt in Fahrdorf mit neuem Ziel fortgesetzt. Wer bis Ende September seinen Pfandbon aus der Leergutrücknahme in die Pfandbon-Spendenbox einwirft, der trägt tatkräftig zur Unterstützung des Ambulanten Hospizdienstes in Schleswig bei. Die ehrenamtliche Arbeit des Hospizdienstes wird ebenso von den Besuchern der Dorfwoche und des Amtsfeuerwehrtages mit Spenden unterstützt. „Wir beteiligen uns sehr gerne an dem Vorhaben, das die Feuerwehr und insbesondere Birgit Newe initiiert haben. Der Hospizdienst leistet eine wichtige Arbeit“, sagte André Hetzel. Das Pfandbon-Projekt wurde von André und Antje Hetzel anlässlich des 15. Geschäftsjubiläums ins Leben gerufen, das vor zwei Jahren stattfand – und mit den regelmäßigen Spenden weiter Früchte trägt.



André Hetzel überreichte die Pfandbon-Spende an Lehrer Torben Matthiesen (r.), der sich stellvertretend im Namen des Fördervereins der Bruno-Lorenzen-Schule für die tatkräftige Unterstützung des Schulprojektes bedankte.

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
www.proexakt.de

Auflage 22 000
Herausgeber (v. i. S. d. P.):
André Hetzel e. K.
EDEKA Hetzel
Mühlenberg 18
24857 Fahrdorf
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.