

**Hetzel**

Mühlenberg 18, 24857 Fährdorf

Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



Liebe Kunden,

ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende entgegen und wir freuen uns, zusammen mit Ihnen die besinnliche Weihnachtszeit einläuten zu dürfen. Pünktlich zum 1. Advent präsentieren wir Ihnen eine neue Ausgabe unserer Marktzeitung und nehmen Sie mit auf eine vorweihnachtliche Genussreise quer durch unseren Markt. Entdecken Sie die Galloway-Spezialitäten von Bunde Wischen aus Schleswig, die geräucherten Leckerbissen aus der Lachshütte in Großewiehe und viele weitere Produkte, mit denen Ihre Festtage zu etwas ganz besonderem werden. Lernen Sie zudem unsere treuen Mitarbeiterinnen Christel Detlefsen und Dana Sandvoss kennen und erfahren Sie mehr zum großen Kuchenverkauf der Schleswiger Landfrauen am 8. Dezember bei uns im Markt. Viel Spaß beim Stöbern sowie eine fröhliche (Vor-)Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Neue Jahr wünschen Ihnen

Ihre Familie Hetzel und das gesamte EDEKA-Team

Ausgabe
Dezember 2018



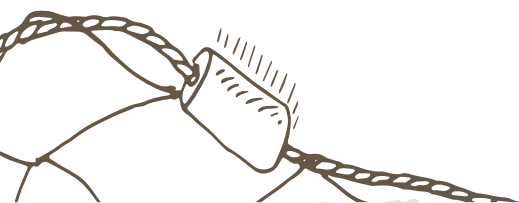
Christel Detlefsen – vom Zahnarztstuhl zur Kassenleitung

Wenn die Kasse bei EDEKA Hetzel klingelt, dann ist Christel Detlefsen nicht weit. Die 62-Jährige arbeitet seit zwölf Jahren im Markt von André und Antje Hetzel in Fahrdorf und hat seit über fünf Jahren die Kassenleitung inne. Für ihre Chefs, ihre Kollegen und auch die Kunden ist die stets gut gelaunte Schleswigerin nicht mehr aus dem Alltagsgeschäft wegzudenken, schließlich verfügt die zweifache Mutter über einen Erfahrungsschatz, der für alle weiteren Mitarbeiter und besonders auch die jungen Nachwuchskräfte von großem Wert ist. „Nach so langer Zeit hier im Markt hat man vieles mitgemacht und weiß genau, wie man sich in bestimmten Situationen verhalten muss. Diese Erfahrung gebe ich natürlich gerne weiter“, erklärt Christel Detlefsen.

Einen Großteil der Kunden von EDEKA Hetzel kennt die gelernte Zahnarzhelferin persönlich. So kommt es des Öfteren vor, dass an der Kasse mit dem ein oder anderen gerne auch über private Dinge geplauscht wird. „Der Umgang mit Menschen war schon immer meine Stärke und viele Kunden mögen es, wenn sie neben ihrem Einkauf auch noch ein nettes Gespräch führen können“, so Detlefsen, deren berufliche Aktivitäten sich lange Jahre in ganz anderen Bereichen abspielten.

In jungen Jahren arbeitete Christel Detlefsen zunächst als Helferin in einer Arztpraxis, dann versuchte sie sich in der Altenpflege. Richtigen Spaß fand sie an der Arbeit nicht, sodass der Tipp von einer älteren Dame, die auf eine freie Stelle bei EDEKA Hetzel verwies, genau zur rechten Zeit kam. „Ich wollte einen Tapetenwechsel, bewarb mich bei EDEKA Hetzel und fing vor 12 Jahren zunächst als Packerin auf 450-Euro-Basis an. Später sprang ich als Schwangerschaftsvertretung in der MoPro-Abteilung ein, bevor ich vor rund fünf Jahren langsam an die Kassenleitung herangeführt wurde“, beschreibt die sympathische Mitarbeiterin ihren Werdegang im Markt.

Mittlerweile ist Christel Detlefsen eine feste Institution bei EDEKA Hetzel und kümmert sich um alles, was im Kassenbereich getan werden muss. Dazu zählen in erster Linie die Kundenbedienung, aber auch Bestellungen der Kassenware und die Logistik des gesamten Zeitschriftensegments. Langeweile kommt da definitiv nicht auf, und wenn der Stress zu groß wird, dann entspannt sich Detlefsen in der Freizeit beim Lesen oder Spaziergehen. „Der Job macht mir riesigen Spaß. Ich kann mir keine andere Arbeit mehr vorstellen und freue mich, meine letzten Arbeitsjahre bis zur Rente hier verbringen zu dürfen“, freut sich Christel Detlefsen auf die Zukunft.



Dana Sandvoss – die Alleskönnerin an der Bedientheke



„Ich bin etwas aufgeregt“, entgegnete Dana Sandvoss mit leiser Stimme, als sie zum Interview mit der Marktzeitung von EDEKA Hetzel gebeten wird. Die gebürtige Thüringerin stellt sich nicht gerne in den Vordergrund, wird aber langsam lockerer, als die Frage kommt, was ihr an der Arbeit an den Bedientheken bei EDEKA Hetzel am besten gefällt. „Es ist besonders die familiäre Atmosphäre, die mir Tag für Tag großen Spaß bereitet. Meine Kollegen sind super und auch mit den Kunden ist das Verhältnis vollkommen entspannt. Antje und André Hetzel sind zudem super Chefs.“

Bevor Dana Sandvoss im Jahr 2003 bei EDEKA Hetzel anheuerte, arbeitete die gelernte Fleischfachverkäuferin zehn Jahre lang in einer Privatfleischerei in ihrer Heimat in Thüringen. Der Liebe wegen zog es sie schließlich an ihren jetzigen Wohnort Eckernförde, wo sie zusammen mit ihrem Mann und ihren zwei Kindern lebt. Bei EDEKA Hetzel begann Dana Sandvoss zunächst in der Wurstabteilung. Im Laufe der Jahre entwickelte sich die motivierte und ehrgeizige 42-Jährige aber ständig weiter, sodass sie heute in allen Bedienbereichen die nötigen Kompetenzen besitzt, um die Kunden fachge-

recht zu beraten und ihnen bei Fragen mit Rat und Tat zur



Seite zu stehen. „Mittlerweile trifft man mich

zumeist in der Käseabteilung an, wo ich mich zusammen mit Abteilungsleiterin Elke Weber um die Bedienung, Bestellungen und alles, was sonst noch dazugehört, kümmere. Auch dank Elke Webers Hilfe konnte ich in den letzten Jahren viel dazulernen. Außerdem habe ich einige Seminare besucht, um mich ausreichend weiterzubilden“, erklärt die sportbegeisterte Käseexpertin, die sich besonders für Fußball und Skispringen interessiert.

Aus der Käseabteilung empfiehlt Dana Sandvoss den selbst hergestellten Frischkäse mit Datteln zur Weihnachtszeit sowie den würzig-milden Wildblumenkäse. Schauen Sie doch einfach an der Käsetheke von EDEKA Hetzel vorbei und lassen Sie sich von Dana Sandvoss auf dem Weg zu Ihrem Lieblingskäse begleiten.





Bunde Wischen – Landwirtschaft



Seit 2012 bezieht EDEKA Hetzel die Fleischspezialitäten von Bunde Wischen aus Schleswig. Die Kunden schätzen nicht nur die Qualität des Fleisches der Galloway-Rinder, sondern sind ebenfalls überzeugt von dessen Herkunft. Von der artgerechten Haltung der Tiere über die stressfreie Tötung bis hin zur sauberen Verarbeitung des Fleisches – die Konsumenten können sich beim Kauf der Produkte von Bunde Wischen sicher sein, dass es den Tieren gut geht und das Fleisch höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Etwas abgelegen im malerischen Schleswig am Ostseefjord Schlei befindet sich die Heimat des Rinderbetriebs Bunde Wischen, dessen plattdeutscher Name für „bunte Wiesen“ steht. An der beschaulichen Basis am Königswiller Weg ist zunächst nur wenig von der mittlerweile fast 30 Jahre andauernden Erfolgsgeschichte der Genossenschaft zu erkennen. Fast unscheinbar befinden sich dort die Geschäftsbüros, der von der sympathischen Katrin Peper geleitete Hofladen und die Räumlichkeiten, in denen das Fleisch verpackt wird, bevor es an die Kunden ausgeliefert wird.

Um die wirklichen Ausmaße des Biolandbetriebs zu erkennen und die wahren „Stars“ von Bunde Wischen anzutreffen, muss man sich im Umkreis von rund 50 Kilometern genauer umschauen. Dort begegnet man ihnen dann, den rund 900 Galloways, 100 Highland Cattles und den sieben White Park Cattles, die

die 1600 Hektar großen Naturschutzflächen im Norden Schleswig-Holsteins beweidet. „In den Naturschutzgebieten rund um Schleswig, Rendsburg und Eckernförde weiden unsere robusten Rinder ganzjährig. Das ist der Schlüsselfaktor für Artenvielfalt. Die Tiere haben dort beste Bedingungen und sorgen gleichzeitig für den Erhalt der Nutzflächen“, erklärt Gerd Kämmer, Vorstand von Bunde Wischen.

Kämmer ist Biologe und Naturschützer und legte zusammen mit weiteren Gleichgesinnten Ende der 1980er den Grundstein für Bunde Wischen. Damals sollte eine Orchideenwiese in der Region aufgeforstet werden. Damit es dazu nicht kommen konnte, pachteten Kämmer und Co. die Fläche. Um den Naturschutz auf lange Sicht selbst finanzieren zu können, kam den Protagonisten schließlich die Idee, die Nutzflächen von Rindern beweidet zu lassen. Dieser Plan ging auf und ist heute sogar

wirtschaftlich erfolgreich. Rund 200 Rinder vermarktet Bunde Wischen jährlich über den eigenen Hofladen sowie über verschiedene Einzelhändler in Schleswig-Holstein. „Ökologie ohne ein vernünftiges, langfristiges und tragfähiges ökonomisches Konzept hat keinen Sinn, denn nur beides ist zusammen nachhaltig“, erklärt Gerd Kämmer die Strategie der Fleischvermarktung: „Nutztiere und deren Produkte schützt man nur, wenn man sie auch wirklich nutzt.“

Zum Abschluss der rund vierjährigen Weidewaltung werden die Tiere bei Bunde Wischen auf ganz spezielle Weise mit einem gezielten Kopfschuss und im Beisein ihrer Artgenossen getötet. Diese stressfreie Tötungsmethode wurde in Zusammenarbeit mit der Uni Kassel jahrelang erforscht und wird vom Schleswiger Biolandbetrieb mit aller Konsequenz durchgeführt. „Die stressfreie Tötung ist nicht nur artgerecht, sondern wirkt sich nachhaltig positiv auf Qualität und Geschmack des Fleisches aus“, so Kämmer. Für die Weiterverarbeitung der Tiere hat Bunde Wischen mit

t, Natur und Mensch im Einklang



der Landschlachtereier Burmeister aus Viöl seit vielen Jahren einen kompetenten und vertrauensvollen Partner an der Seite. Nachdem die Rinder dort geschlachtet wurden, kommt das Fleisch zurück nach Schleswig, wo es letztlich verpackt, im eigenen Hofladen verkauft und an ausgewählte Einzelhändler ausgeliefert wird.

EDEKA-Hetzel-Inhaber André Hetzel ist begeistert von der Philosophie von Bunde Wischen und vertraut daher seit mehr als sechs Jahren auf die exzellenten Fleischprodukte aus Schleswig. „Bei Bunde Wischen stehen die Natur und das Wohl der Tiere immer im Vordergrund und Transparenz wird großgeschrieben. Das sind die Gründe, warum ich meinen Kunden die Produkte nur wärmstens empfehlen kann. Der gute Geschmack und die Qualität tun dann natürlich noch ihr Übriges“, schwärmt der Kaufmann.

Egal ob Rumpsteak, Hüftsteak, Geschnetzeltes, Rouladen oder Corned Beef und Sauerfleisch aus dem Glas – die Auswahl an köstlichen Fleischspezialitäten von Bunde Wischen bei EDEKA Hetzel ist groß und eine Kostprobe lohnt sich definitiv.





Die Lachshütte – feinste Räucherspeisen

Etwas versteckt in einem kleinen Gewerbegebiet in Großenwiehe, ganz in der Nähe von Flensburg, haben zwei ehemalige Metallbauer und leidenschaftliche Hobbyangler ihren großen Traum in die Realität umgesetzt und sich mit ihrer „Lachshütte“ einen Namen in der gesamten Region gemacht. Seit 2013 beliefern Roman Lahme und Dieter Bock EDEKA Hetzel mit ihren exklusiven Räucherspezialitäten. Die einzigartige Qualität und der exzellente Geschmack suchen ihresgleichen und sorgen immer wieder für Begeisterung bei den Kunden von André Hetzel.



„Roman Lahme und Dieter Bock gehören zu den Koryphäen auf dem Gebiet der Räucherei und die Produkte aus der ‚Lachshütte‘ sind bei unseren Kunden äußerst beliebt. Egal ob Räucherlachs, -forelle, -hering oder -aal – die Räucherfische sind echte Feinkostartikel und daher hoffe ich, dass die Erfolgsstory der beiden weitergeht und unsere Zusammenarbeit noch viele Jahre andauert. Zudem sind die beiden Experten sympathische Geschäftspartner und trotz ihres Erfolges stets bodenständig“, schwärmt Marktinhaber André Hetzel.

In der Tat erkennt man im Gespräch mit Roman Lahme und Dieter Bock schnell, aus welchem Holz das Unternehmerduo geschnitzt ist und für welche Werte sie stehen. „Wir kommen beide aus dem Metallbereich und unser größtes Hobby ist das Angeln. Wir haben bereits früher Fisch geräuchert, jedoch im privaten Kreis. Nachdem Familie und Freunde unseren Räucherfisch immer wieder in den höchsten Tönen lobten, beschlossen wir eines Tages, uns mit einer Räucherei selbstständig zu machen“, schildert Lahme den Weg zur gemeinsamen, mit weiteren Familienmitgliedern geführten

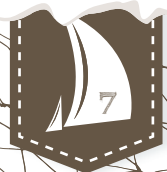
Räucherei. Es war im Jahr 2013, als die Freunde und Geschäftspartner Nägel mit Köpfen machten und eine leer stehende Halle in Großenwiehe anmieteten. „Beim ersten Betreten standen wir in einer 200 Quadratmeter großen Halle ohne Einrichtung. Nach und nach haben wir dann alles in Eigenregie eingerichtet, um mit dem Betrieb starten zu können. Dabei kam uns unsere Erfahrung im Metallbereich natürlich zugute. Wir haben alle Öfen selbst gebaut und arbeiten mit ganz speziellen Maschinen und Techniken, über die andere Räuchereien nicht verfügen. Das spiegelt sich auch im Geschmack unserer Produkte wider und gibt uns einen kleinen Wettbewerbsvorteil“, erklärt Dieter Bock.

Heute beliefert die „Lachshütte“ nicht nur EDEKA Hetzel mit ihrem köstlichen geräucherten Fisch, sondern auch 15 weitere EDEKA-Märkte in der Region. Eine beachtliche Entwicklung und gleichzeitig eine große Wertschätzung der Prinzipien, denen Roman Lahme und Dieter Bock stets treu bleiben. „Frische und Qualität von Rohware und Endprodukt haben bei uns oberste Priorität. Rund um den Veredlungsprozess verwenden wir ausschließlich natürliche

Zutaten und geräuchert wird bei uns nach alter Tradition, im selbst gebauten Räucherofen nach „Altonaer Art“ und unter Verwendung von Buchenholz sowie Buchenspänen. Außerdem hängen die Lachse bei uns bis zu 70 Stunden



Spezialitäten aus der Region



im Kaltrauch, was anderswo meist nicht so gehandhabt wird“, stellt Lahme klar.

Die Ware bezieht die „Lachshütte“ aus deutschen und skandinavischen Aquakulturen. Die Forellen kommen aus Dänemark, der Hering aus der Nordsee und Teilen des Nordatlantiks und der Aal von der ALBE Fischfarm in Haren-Rütenbrock. Besonders erwähnenswert ist hierbei, dass die Fischfarm Mitglied der Initiative zur Förderung des europäischen Aals e. V. ist und somit aktiv dabei mitwirkt, den in den letzten 30 Jahren extrem zurückgegangenen Aalbestand zu erhalten und langfristig wieder zu erhöhen. Der Erhalt des Aalbestandes liegt auch Roman Lahme und

Dieter Bock am Herzen und genau deswegen legen die beiden großen Wert auf die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der ALBE-Fischfarm.

Neben den anderen geräucherten Fischspezialitäten ist und bleibt das Prunkstück der „Lachshütte“ jedoch, wie der Name schon sagt, der Lachs. Dieser kommt aus norwegischen Gewässern und ist bei EDEKA Hetzel in reiner Form, mit Bärlauch, Rotholzpulver und seit Neuestem auch gebeizt, erhältlich. Ein echter Hochgenuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Am besten pur mit Butter und Brot sowie der exklusiven Schwedischen Senfsauce aus der „Lachshütte“. Auch diese

ist im Markt in Fahrdorf erhältlich.

Exzellenter Geschmack, einzigartige Qualität und Geschäftsführer, die leidenschaftlich und authentisch arbeiten. Ganz sicher werden Roman Lahme und Dieter Bock mit ihrer „Lachshütte“ auch in Zukunft weit über die Stadtgrenzen des idyllischen Großenwiehe hinaus von sich reden machen.



Ein Hauch Karibik im Fahrdorfer Herbst

Dem ungemütlichen Herbstwetter entfliehen und sich für ein paar Stunden den wahren Rum-Träumen aus der Karibik, Südamerika, Dänemark und Deutschland hingeben: genau das Richtige an einem dunklen und ungemütlichen Oktober-Abend. Für 15 neugierige Rum-Freunde wurde dieser Wunsch am 17. Oktober wahr, denn für sie hieß es: die Seele baumeln lassen und genießen beim Rum-Tasting in der gemütlichen Weinabteilung von EDEKA Hetzel.

Gemeinsam mit dem echten Experten Carsten Thomas Heinze gingen die Gäste auf eine aufregende Reise durch die Rumlandschaft rund um den Globus. Mit insgesamt sieben auserwählten und hochwertigen Brantweinen aus der Melasse des Zuckerrohrs konnten sich die Besucher durch die edlen Tropfen probieren. Carsten Thomas Heinze, eine echter Kenner in Sachen Rum, führte das Publikum mit gewohntem Charme, einer Prise Witz und ganz viel Fachwissen kurzweilig und unterhaltsam durch den Abend und hatte für jedes Anliegen seiner Gäste ein offenes Ohr. Mit seiner erlesenen Auswahl an Rums verzückte er die Gäste und hatte natürlich auch wieder die ein oder andere interessante Anekdote parat.

Verkostet wurden unter anderem der aromatische Botucal aus Venezuela, zwei Premium-Rums aus Dänemark aus dem Hause A.H. Riise sowie exklusiv eine deutsche Rumspezialität aus der Privatbrennerei Sonnenschein in Witten/Ruhrgebiet, die es ab sofort nur bei EDEKA Hetzel zu kaufen gibt: der Schlei-Coast Rum. Ein fein eleganter Rum, umfangreich an Aromadüften von Rohrzucker

gemischt mit Vanille, mit anhaltendem, sehr weichen und angenehm intensivem Geschmack. Der Schlei-Coast Rum ist ein original Barbados Rum aus der Karibik, der dort fünf Jahre in Fässern aus amerikanischer Weißeiche reift, bevor er in der Brennerei Sonnenschein sein Finishing bekommt.

Für echte Rumfreunde ist der neue Schlei-Coast Rum von EDEKA Hetzel garantiert eine Kostprobe wert und eventuell ja auch das perfekte Weihnachtsgeschenk für Familienangehörige oder Freunde. Sollte Rum nicht zu Ihren Lieblingsgetränken gehören, dann hat EDEKA Hetzel für die Suche nach einer Alternative mit seinem großen Tastingangebot bestimmt eine Lösung für Sie parat. Egal ob Wine meets Chocolate, ein Sonnenschein-Tasting mit Wodka und Gin, ein Champagner-Tasting oder eine Genussreise durch das Angebot der Scheibel-Obstbrände – das Angebot ist groß und eine Eintrittskarte für einen gemütlichen Tastingabend bei EDEKA Hetzel ist unterm Weihnachtsbaum ganz sicher auch gern gesehen.



Weihnachtliche Spendenaktion und perfekter Service bei EDEKA Hetzel



Ein Herz für Mensch und Tier

Zum 1. Mal seit der Eröffnung im Jahr 2001 startet EDEKA Hetzel eine Spendenaktion für Mensch und Tier gleichzeitig. Hierbei packen Kollegen des EDEKA-Teams um die Initiatorin Frauke Maaß Spendentüten für die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim. Die Tüten haben einen Wert von 5,-, 10,- und 15 Euro, sodass die Kunden selbst entscheiden können, welchen Betrag sie spenden möchten. Die Spendentüten können ab sofort von den Kunden im Markt erworben und im Anschluss an unsere Mitarbeiter übergeben werden. Alle Tüten werden gesammelt und einmal wöchentlich an die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim übergeben. „Wir hoffen, dass die Aktion großen Anklang findet und würden uns sehr freuen, wenn wir möglichst viele Spendentüten an die jeweiligen Einrichtungen überreichen dürfen“, so Antje Hetzel.



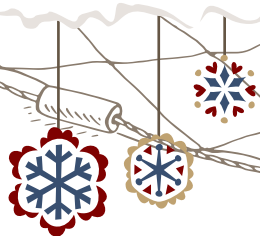
Plattenservice: Feinste Spezialitäten für jeden Anlass

Zu speziellen Anlässen gönnt man sich gerne mal etwas Besonderes. Wer seine Gäste in der Adventszeit oder jederzeit zu anderen feierlichen Anlässen 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. Genaue Informationen zum kompletten Angebot sowie zu den Preisen erhalten Sie entweder direkt im Markt oder unter www.edeka-hetzel.de.





BIO-Weihnachtsbäume aus der Region bei EDEKA Hetzel



Weihnachtsbäume von der „Stange“ findet man in der Adventszeit wie Sand am Meer, biologisch gezüchtete Tannen dagegen nur selten. Wer sich in diesem Jahr einen qua-

EDEKA Hetzel nach dem satten Schnittgrün und den Nordmann- und Noblistannen vom BIO-Weihnachtsbaumverkauf Schnau Ausschau halten. Wolfgang Schnau betreibt seine

und unterstützt diesen bei der Aufzucht, Pflege und Ernte der Weihnachtsbäume tatkräftig. Ein Fulltime-Job für die Schnaus. „Um die Wuchspflege kümmern wir uns höchstpersönlich. Alles geschieht manuell und ist daher sehr aufwendig. So dämmen wir beispielsweise den zu starken Wuchs der Baumspitzen per Hand mit einer sogenannten Top-Stop-Zange ein. Bei der konventionellen Aufzucht werden die Tannen lediglich kurzgespritzt“, erklärt Lauritz Schnau. Während der sieben- bis zehnjährigen Aufzucht wachsen die Tannen eingebettet in der unberührten Natur zwischen Obstbäumen, Malven und Brombeernestern, wo auch Ringelnattern, Bienen und andere Insekten ein Zuhause finden. Zum Düngen wird nur organisch-biologischer Dünger verwendet und – wenn überhaupt notwendig – setzen Wolfgang und Lauritz Schnau auf biologische Schädlingsbekämpfung. Es wird komplett auf Herbizide und Pestizide verzichtet. Stattdessen übernehmen Shropsire-Schafe die Aufgabe der Wildkräuterreduzierung. Diese lernte auch Kaufmann André Hetzel bei seiner kürzlichen Stippvisite in der Tannenkultur der Schnaus hautnah kennen. Nur eine Woche, bevor die Tannenbäume am Stand vor dem Markt von EDEKA Hetzel in den Verkauf gehen, werden sie von Hand mit einer Motorsäge geerntet. Somit bleiben die Bäume auch in den eigenen vier Wänden lange sattgrün, dicht benadelt und ein echter Hingucker. Wer nach dem Einkauf bei EDEKA Hetzel keinen Platz mehr für einen Baum im Kofferraum hat oder lieber selbst Hand anlegt, der kann sich seinen Wunschbaum auch direkt bei den Schnaus in Brebel selbst sägen.



litativ hochwertigen, lange haltbaren und gesunden Baum mit BIO-Siegel ins heimische Wohnzimmer stellen will, der sollte in der Vorweihnachtszeit auf dem Parkplatz von

Tannenkultur in Brebel seit über 25 Jahren mit großer Leidenschaft und ist ein Verfechter von Naturschutz und ökologischem Handeln. Auch Sohn Lauritz teilt die Ansichten seines Vaters

Am 2., 3. und 4. Advent stehen dabei auch Punsch und Bratwurst bereit.

Garten- und Landschaftsbau · Baumschule
Wolfgang Schnau GmbH

Pflaster-, Pflanz- und Pflegearbeiten

Gartenneuanlagen, Gartenteiche

Pflanzenverkauf (nach Absprache)

Brebel · Tel. 0 46 41 - 21 22 · www.garten-schnau.de



SCHNAU
BIOTANNENKULTUREN



WEIHNACHTSBÄUME | TANNENGRÜN & DEKOTANNEN | SELBER SCHLAGEN

WIR ZÜCHTEN BIOLOGISCH UND SIND BIO-ZERTIFIZIERT
Für längere Haltbarkeit & Schonung unserer Umwelt.



Wolfgang Schnau GmbH | Ruruper Straße 1 | 24392 Brebel



04641 - 2122



tannen-und-weihnachtsbaeume.de

Landfrauen verkaufen selbst Gebackenes bei EDEKA Hetzel



Es gibt Menschen, die einen binnen weniger Minuten in ihren Bann ziehen können. Menschen, die vorangehen und es mit ihrem unermüdlichen Einsatz schaffen, echte Erfolgsgeschichten zu schreiben. Elke Bielfeldt ist einer dieser Menschen. Die 73-Jährige ist Vorsitzende des Landfrauenvereins Schleswig und Umgebung. Schon seit Jahrzehnten gibt Bielfeldt bei den Landfrauen den Ton an, geht mit gutem Beispiel voran und hat großen Anteil daran, dass das Vereinsleben blüht. „Unseren Verein gibt es seit 1954. Wir haben rund 275 Mitglieder, 120 davon fest. Die Altersspanne reicht dabei von 45 bis 93 Jahren. Als Ziel haben wir uns die Weiterbildung der Frau im ländlichen Raum auf die Fahne geschrieben, wobei es letztlich aber um noch viel mehr geht“, erklärt die sympathische Fahrdorferin.

Einmal im Monat treffen sich die Landfrauen, zumeist im Gasthof „Quellentall“ in Selk zu Vorträgen oder Seminaren aus dem sozialen, kulturellen, politischen, gesundheitlichen und beruflichen Bereich. Dazu kommen Kurse, die die Kreativität der Mitglieder fördern und zu guter Letzt auch zahlreiche gemeinsame Reisen, die für Unterhaltung und Bildung sorgen und vor allem das Wir-Gefühl stärken. Egal ob in verschiedene europäische Hauptstädte, an den Chiemsee oder ein Besuch in der Elbphilharmonie – den Landfrauen ist kein Weg zu weit, wenn es darum geht, gemeinsam etwas zu erleben. „Es ist vor allem der Zusammenhalt und das Gefühl, dazuzugehören und auch im Alter noch etwas zu erleben, was die Frauen an unserem Verein schätzen. Genau deshalb stellen wir ständig etwas auf die Beine und präsentieren uns auch gerne auf Veranstaltungen als eingeschworene Gemeinschaft“, beschreibt Elke Bielfeldt, die für die Zukunft gerne auch jüngere Frauen zu einer Mitgliedschaft im Landfrauenverein Schleswig und Umgebung bewegen möchte.

Was die Landfrauen kulinarisch so draufhaben, davon können sich die Kunden von EDEKA Hetzel am 8. Dezember ab 10 Uhr selbst überzeugen. Dann werden einige Mitglieder am Ankerplatz mitten im Markt ihre selbst gebackenen Kuchen verkaufen. Die Besucher können sich an diesem Tag auf 23 verschiedene Sorten Kuchen freuen und ganz sicher auch auf das ein oder andere nette Gespräch mit Elke Bielfeldt und ihren Vereinskameradinnen. „Marktinhaber André Hetzel kam bei einer von ihm selbst angekurbelten Spendenübergabe für unseren Verein auf uns zu und hat gefragt, ob wir in der Vorweih-

nachtszeit nicht bei ihm im Markt unsere Spezialitäten verkaufen wollen. Ohne zu zögern, habe ich sofort zugesagt. Ich kenne Herrn Hetzel und seine Frau Antje seit vielen Jahren und freue mich schon auf einen schönen Tag bei ihnen im Markt“, so Elke Bielfeldt.

Die Einnahmen aus dem Verkauf des Kuchens kommen ausschließlich dem Landfrauenverein zugute. Neben der Aussicht auf leckere Backspezialitäten sicher ein weiterer Grund, sich einen Besuch bei EDEKA Hetzel am 8. Dezember bereits jetzt im Kalender zu notieren.





Cleebronn Güglingen Premium Glühwein

9,6 % Vol.
1-Liter-Flasche

3,99



SanBeam Schokoladen- Früchte

versch. Sorten
je 200-g-Packung
(100 g = 2,50)

4,99



Meßmer Tee

versch. Sorten
je 20er-Packung
(100 g = 3,98)

2,19



Schell Schokoladen

versch. Sorten
je 50-g-Tafel
(100 g ab 8,20)

ab 4,10



Schlei-Coast Rum

40% Vol.
0,7-l-Flasche
(1 Liter = 51,29)

35,90



Hetzel exklusiv Kaffee

versch. Sorten
je 250-g-Packung
(100 g ab 2,40)

ab 5,99



Großer Winterzauber beim Fahrdorfer Weihnachtsmarkt



termalt wird die Veranstaltung indes von der Jugendbläsergruppe Haddeby. Einem besinnlichen Tag in gemütlicher Atmosphäre, mit viel Zeit zum Genießen und Klönen mit der Familie, Freunden oder Bekannten sollte somit nichts im Wege stehen.

Für all diejenigen, die mit dem Auto anreisen, stehen auf der Fläche rund um das Einkaufszentrum genügend Parkplätze zur Verfügung. Das Organisatorenteam freut sich auf zahlreiche Besucher.

Am Sonnabend, dem 15. Dezember ab 14 Uhr ist es wieder so weit und der Winterzauber kehrt nach Fahrdorf zurück. Bei der fünften Auflage des Weihnachtsmarktes an der Festwiese „Bi de Fűrwehr“ warten auf Groß und Klein wieder beste Unterhaltung und kulinarische Hochgenüsse in unvergleichlicher weihnachtlicher Atmosphäre. Seit vielen Wochen arbeiten die Vereine, Verbände und die Gemeinde Fahrdorf gemeinsam auf Hochtouren an der Organisation und einem bunten Rahmenprogramm, um den Besuchern eine gewohnt stilvolle Veranstaltung bieten zu können. Dies ist allen Beteiligten einmal mehr hervorragend gelungen, denn insbesondere für Familien mit Kindern wird es beim großen Fahrdorfer Winterzauber auch in diesem Jahr viel zu entdecken geben. Ein echtes Highlight für die Kleinsten wird dabei sicherlich die kleine Eisenbahn werden, die die Knirpse auf spannenden Rundtouren mitnimmt.



Wie bei jedem anderen guten Weihnachtsmarkt auch sind es vor allem die saisonalen Köstlichkeiten, die die Atmosphäre so besonders machen. Auch davon wird es an der Festwiese in Fahrdorf natürlich eine große Auswahl geben. Egal ob Glühwein, Schmalzbrote oder Gegrilltes – auf dem Fahrdorfer Weihnachtsmarkt erlebt garantiert jeder Gast seinen ganz persönlichen Genussmoment in der Vorweihnachtszeit. Abseits von Speisen und Getränken laden zudem zahlreiche weitere Stände zum Schauen und Verweilen ein. Musikalisch un-



Fotos: Christina Weiss



**to Hus
is to Hus**
ambulanter Pflegedienst
Mathias Schröder

Dorfstraße 54A
24857 Fahrdorf
Telefon 04621 – 9324232

www.pflegedienst-fahrdorf.de
schroeder-pflegedienst@web.de

Unsere Beraterin für Elektronische Bankdienstleistungen Christina Nissen empfiehlt:
Schnell und einfach kleine Beträge begleichen mit Kwitt!



**Abfeiern. Ausleihen.
Kwitten.**

Ab sofort mit Kwitt in der VR-BankingApp Geld an Kontakte senden und von ihnen anfordern.
Alle Infos unter www.sl-vb.de/bankingapp




**Schleswiger
Volksbank**



Nadja Emara e. Kfr.
Dorfstr. 56a | 24857 Fahrdorf
Tel: 046 21/3 10 14
Fax: 046 21/3 29 89
emara@apotheke-in-fahrdorf.de



Wi mookt dat mollig.

Heizung • Sanitär • Lüftung

Karl-Heinz Reimer

Ortland 22
24857 Fahrdorf &
24837 Schleswig

www.heizung.sh

Telefon:

04621-32 65 4

Mobil:

0171-772 64 64

E-Mail:

info@heizung.sh

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 046 21 – 39 29 751
www.faehrhaus-fahrdorf.de



Manfred u. Norman Radtke • Dorfstraße 16 • 24357 Güby

UNSERE BIO-STARS



Bäckerei
Jaich GmbH

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

Das Beste von zufriedenen Hühnern



Schlei - Bau G & M B K H G

Altbau - Sanierung • Instandsetzung

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

Meierhof 31 / 24863 Neubörm

Bastelt einen Schneemann fürs Zimmerfenster



Draußen fällt der erste Schnee, der reicht aber noch nicht, um einen echten Schneemann zu bauen? Dann versucht euch doch mal an diesem Schneemann aus Karton. Vielleicht hilft der ja, dass noch mehr Schnee fällt und ihr ihm dann einen Freund aus dem gefrorenen Nass zaubern könnt. Der Schneemann für euer Fenster ist kinderleicht herzustellen. Wie? Das verraten wir euch jetzt:

So geht's:

Zeichnet Kreise in drei unterschiedlichen Größen auf den weißen Fotokarton. Nehmt dafür beispielsweise umgedrehte Töpfe, Teller, Untertassen, Gläser oder andere runde Dinge zur Hilfe. Für den unteren Körperteil braucht ihr zwei große Kreise, für den oberen zwei mittelgroße Kreise und für den Kopf einen kleineren Kreis. Zudem braucht ihr zwei schwarze Hüte und zwei orange „Karotten“ (für die Front- und Rückansicht des Schneemanns) aus farbigem Fotokarton oder für die Nase aus Wellpappe. Schneidet alle Teile aus und klebt sie entsprechend der Abbildung zusammen. Bei den zweilagigen Kreisen knickt ihr diese besser vorher in der Mitte (zur Hälfte), damit ihr den Mittelfalz erhaltet. Dann klebt ihr die zwei Kreise entlang des Mittelfalzes aufeinander oder ihr tackert sie in der Mitte zusammen. Die Augen und den Mund malt ihr mit einem schwarzen Bunt- oder Filzstift bzw. Fineliner auf. Zum Schluss die Einzelteile mit Nähgarn zusammenbinden und oben am Hut einen Faden zur Aufhängung anbringen.

Ihr braucht:

- Weißen und schwarzen Fotokarton
- Orangen Fotokarton oder orangene Wellpappe
- Schwarzer Bunt- oder Filzstift
- Weißes Nähgarn
- Einen Tacker



Ambulanter Hospizdienst freut sich über 1000-Euro-Spende

Mit einem Strahlen im Gesicht übergab Antje Hetzel im Rahmen der Pfandbon-Aktion von EDEKA Hetzel den dritten Scheck in diesem Jahr an Lisa Rother vom Ambulanten Pflegedienst des Evangelisch-Lutherischen Kirchenkreises Schleswig-Flensburg. Satt 714,45 Euro haben die Kunden in den vergangenen drei Monaten für das Hospiz in der Region gesammelt. Um die Summe rundzumachen, stockten Marktinhaber André Hetzel und seine Frau den Gesamtbetrag wie gewohnt auf und legten aus eigener Tasche noch einmal 285,55 Euro drauf. Somit konnte sich Lisa Rother über 1000 Euro für ihre Einrichtung freuen. „Wir sind sehr glücklich und dankbar, dass uns die Kunden des EDEKA Marktes von André Hetzel in Fahrdorf solch einen großen Betrag spendeten und schließlich das Ehepaar Hetzel sogar noch die 1000 Euro vollmachten“, bedankte sich Lisa Rother zusammen mit ihren Kollegen Regina Daniel und Wilfried Deuermeier bei der Scheckübergabe. „Dieses Geld ist ein sehr guter Beitrag zu unserer Arbeit. Wir können den Schmerz und die Last der Trauer nicht nehmen – aber wir helfen tragen. Besuche, Beratung, Begleitung und Unterstützung sowie Gesprächskreise für Trauernde, auch nach dem Suizid – wir richten unser Angebot an Menschen, die Trauer durchleben, und nehmen uns Zeit für Zuhören, Anregung, Austausch und Entspannung. Unabhängig vom Anlass der Trauer und davon, wie lange der Verlust zurückliegt“, erläuterte Rother, die zum Abschluss nochmals ein herzliches Dankeschön an die Kunden von EDEKA Hetzel und das Ehepaar Hetzel richtete. Fortgesetzt wird die mittlerweile seit zwei Jahren laufende Pfandbon-Spendenaktion bei EDEKA Hetzel indes mit einem neuen Spendenadressaten. Wer bis zum Ende des Jahres seinen Pfandbon in die Spendenbox einwirft, der trägt zur Unterstützung der ehrenamtlichen Arbeit des Fördervereins für Schülerschaft & Schule der Domschule Schleswig bei.



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.