

Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



DAS TEAM VON
EDEKA HETZEL
WÜNSCHT
IHNEN FROHE
OSTERN

Liebe Kunden,

wir freuen uns, Ihnen pünktlich zum Osterfest unsere druckfrische Marktzeitung präsentieren zu können. Auch für diese Ausgabe hat sich Marktinhaber André Hetzel wieder persönlich auf den Weg gemacht und mit dem Witten-seer Hühnerhof und der Bäckerei Jaich zwei vertrauensvolle Partner direkt vor Ort besucht. Auf den folgenden Seiten gibt es die besten Impressionen und natürlich viele weitere Geschichten aus dem Markt. Wir stellen Ihnen mit Brigitte Carstens und Melanie Müller zwei langjährige Mitarbeiterinnen vor und geben Ihnen alle wichtigen Informationen zum fertiggestellten Umbau unserer Fleischerei im Markt. Außerdem stimmen wir Sie gebührend auf die Spargelzeit ein und geben Ihnen exklusive Genusstipps für die Ostertage. Viel Spaß beim Stöbern wünschen Ihnen

Ihre Familie Hetzel und das gesamte EDEKA-Team



Ausgabe
April 2019



Melanie Müller hat in Fehrdorf ihr doppeltes Glück gefunden

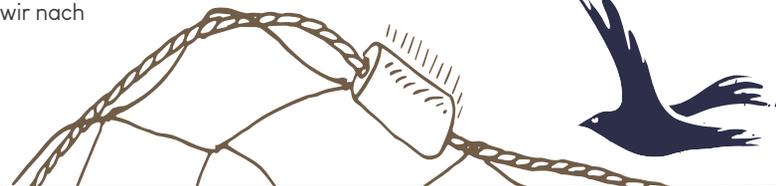


Man kann Melanie Müller als die rechte Hand von Marktleiterin Manuela Wilke bezeichnen, doch die 39-Jährige ist bei EDEKA Hetzel noch weitaus mehr als „nur“ die Stellvertreterin ihrer Kollegin. Seit 2009 ist die gebürtige Hamburgerin im Markt von André und Antje Hetzel beschäftigt und hat sich über die Jahre zu einem nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil des Teams entwickelt. „Angefangen habe ich vor knapp zehn Jahren als Kassiererin auf 400-Euro-Basis. Ein unspektakulärer Beginn, der für mich aber eine sehr große Bedeutung hatte“, erklärt die gelernte Einzelhandelskauffrau, die ihre Ausbildung in einem EDEKA-Markt absolvierte und während weiterer Stationen in verschiedenen EDEKA-Märkten im Raum Hamburg auch erfolgreich am Juniorenaufstiegsprogramm teilnahm.

Der Grund, warum sich Melanie Müller noch immer mit Herzklopfen an den Start bei EDEKA Hetzel erinnert, war die neu gewonnene Nähe zu ihrem Mann. „Mein Mann war zur damaligen Zeit als Marktleiter bei EDEKA Hetzel in Fehrdorf beschäftigt. Meine Arbeitsplätze waren immer relativ weit entfernt, sodass wir über einen langen Zeitraum eine Fernbeziehung führen mussten“, so Müller: „Als wir nach Fehrdorf gezogen waren und unsere Tochter einen Krippenplatz bekam, war ich überglücklich,

dass ich die Chance bekommen habe, bei EDEKA Hetzel anzufangen.“

Privat könnte es für Melanie Müller also nicht besser laufen und auch an ihrem Arbeitsplatz fühlt sich die sympathische Einzelhandelskauffrau pudelwohl. „Mittlerweile bin ich als 30-Stunden-Kraft angestellt und habe einige Verantwortungsbereiche mehr. Ich bin federführend zuständig für die Tchibo-Abteilung und kümmere mich dort um alles, was der Bereich verlangt. Außerdem bin ich stellvertretende Marktleiterin und zu guter Letzt kümmere ich mich seit einiger Zeit auch um die Erstellung der Dienstpläne. Alle Aufgaben machen mir großen Spaß. Hinzu kommt die familiäre Atmosphäre in unserem harmonischen Team. Eine perfekte Mischung. Ich komme jeden Tag gerne zur Arbeit und möchte noch viele weitere Jahre hier im Markt arbeiten“, so Melanie Müller, für die auch Marktinhaber André Hetzel lobende Worte übrig hat: „Frau Müller hat sich in den letzten Jahren zu einer äußerst zuverlässigen Mitarbeiterin entwickelt und man kann sich zu hundert Prozent auf sie verlassen. Sie passt super zu uns und ist bei allen sehr beliebt.“



Brigitte Carstens: Die ruhige Kollegin hinter den Kulissen



„Ich stehe nicht gerne im Mittelpunkt“, entgegnete Brigitte Carstens, als sie davon erfuhr, dass in der Marktzeitung von EDEKA Hetzel über sie berichtet werden soll. Als die 51-Jährige anschließend begann, über ihren beruflichen Werdegang und ihre Aufgaben im Markt in Fahrdorf zu sprechen, stellte sich jedoch schnell heraus, dass die zweifache Mutter allemal jegliche Aufmerksamkeit verdient hat.

Seit 2010 fungiert die Schleswigerin als Fachfrau in der Fleisch- und Wurstabteilung im Markt und unterstützt Abteilungsleiter Dieter Merkel, wo es nur geht. „Ob Fleischbestellungen, Wareneingangskontrollen, die Tresenpflege oder die Gestaltung der Auslageflächen – es gibt viele Aufgaben, um die ich mich zusammen mit Herrn Merkel federführend kümmere oder bei denen ich ihn vertrete“, erklärt Carstens ihre Tätigkeitsbereiche. Das Fleischerhandwerk und alles, was dazugehört, hat sich die gebürtige Husumerin interessanterweise zu Teilen selbst und mit der Hilfe verschiedener Kollegen angeeignet.

Ursprünglich kommt Brigitte Carstens nämlich aus der Lederbranche. Sie absolvierte eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau im Lederbereich und arbeitete anschließend ein Jahr in einem Lederwarengeschäft. Dann zog es Carstens aber schnell in die Lebensmittelbranche. „Zunächst habe ich auf Amrum in einem Lebensmittelmarkt acht Jahre lang als Kassiererin gearbeitet. Anschließend bin ich meinem Mann aufs Festland gefolgt und führte mit ihm zusammen einen Markt. Dort war ich bereits vermehrt für die Fleischabteilung zuständig. Im Jahr 2000 habe ich dann in der Fleischabteilung eines EDEKA-Marktes in Schleswig angefangen



und war dort bis zu meinem Amtsantritt bei EDEKA Hetzel aktiv“, blickt die Fachfrau zurück.

In Fahrdorf angekommen, verfügte Brigitte Carstens bereits über viel Know how zum Thema Fleisch, das Ende der Fahnenstange war für die ehrgeizige Schleswigerin aber noch lange nicht erreicht. „Um am Puls der Zeit zu bleiben und die Entwicklung in der Fleischbranche nicht zu verpassen, habe ich mein Wissen in den vergangenen Jahren mit viel Eigeninitiative stetig erweitert. Sehr viel habe ich auch unserer ehemaligen Kollegin Frau Hagen zu verdanken, die mir weiteres Rüstzeug vermittelte, damit ich so arbeiten kann, wie es heute der Fall ist“, so Carstens, die größten Wert auf Frische und vor allem auf Sauberkeit

legt. Diese Philosophie wird von Brigitte Carstens und Dieter Merkel sowie von den zehn anderen Kollegen an der Bedientecke großgeschrieben. „Die Hygiene ist das Wichtigste. Da müssen alle mitziehen. Aber das klappt bei uns sehr gut. Wir sind ein tolles Team und unterstützen uns gegenseitig“, freut sich die erfahrene Mitarbeiterin. Ähnlich sieht es Antje Hetzel. „Das Team der Fleischerei harmoniert prächtig und daran hat auch Frau Carstens einen großen Anteil. Sie ist eine wichtige Stütze, sie denkt mit, ist umsichtig, kreativ und schätzt die Lebensmittel, mit denen sie arbeitet, Frau Carstens hat einen großen Anteil daran, dass unsere Fleischabteilung heute so von unseren Kunden angenommen wird.“ lobt die Chefin ihre langjährige Mitarbeiterin.





Umbau in der Fleischerei: modernster Standard und mehr Kom



Klotzen statt Kleckern hieß es in den vergangenen Monaten in der Fleischerei von EDEKA Hetzel. Während das gesamte Personal mit vollem Elan seiner Arbeit nachging und gewohnt freundlich für die Zufriedenheit der Kunden an der Bedientheke sorgte, wurde hinter den Kulissen der rückseitige Bereich der Fleischerei umfassend erweitert. Entstanden sind nicht nur neue Kühlräume und ein neuer Anlieferungsbereich, sondern auch eine gemütliche Wohlfühloase für das Team der Fleisch- und Wurstabteilung.



„Wir freuen uns riesig, dass wir den rückseitigen Bereich der Fleischerei weitestgehend ohne größere Stolpersteine erweitern konnten und der Produktions- und Anlieferungsbereich der Fleischerei nun in Abstimmung mit dem Veterinäramt den modernsten Hygienestandards entspricht. Ganz besonders freuen wir uns auch, dass wir unseren Mitarbeitern nun einen großen Büro- und Pausenraum bieten können, der mit ausreichend Sitzmöglichkeiten und einer großen Küchenzeile ausgestattet ist“, berichtet Marktinhaber André Hetzel. Im Zuge des Umbaus wurde im Produktionsbereich einerseits mehr Platz für Waren und andererseits bessere Arbeitsbedingungen für das Personal geschaffen. Alle Wurstprodukte befinden sich jetzt in einem neuen Kühlraum. Im ehemaligen Kühlraum für Fleisch und Wurst wird derweil nur noch das Fleisch gelagert. Der neue Tiefkühlraum für Fleisch befindet sich direkt in der Fleischvorbereitung und sorgt

Komfort für Mitarbeiter

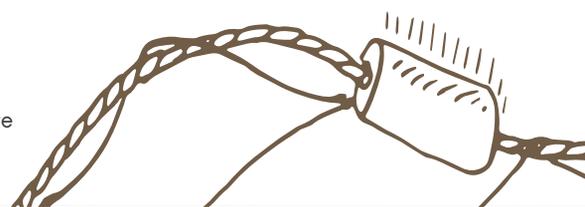


für kurze Wege. Gleichzeitig kann die Ware jetzt problemloser verstaut und leichter sortiert werden. „Vorher war es ganz schön eng im einzigen Kühlraum. Jetzt haben wir viel mehr Platz für das Fleisch. Somit können wir die Produkte besser positionieren und haben es viel leichter, wenn wir die teils sehr schweren Produkte aus den Regalen holen müssen“, erläutert die Fleischfachfrau Brigitte Carstens. Ebenfalls neu konzipiert wurde die Warenannahme, die nun unmittelbar im Bereich des Hintereingangs der Fleischerei liegt. Sie ist separat erreichbar und verfügt über einen integrierten Kühlraum, der mit wenigen Schritten zu erreichen ist. „Die Wege sind jetzt wesentlich kürzer und das erleichtert unsere Arbeit und auch die der Lieferanten immens“, so Brigitte Carstens. Durch die Verlagerung der Anlieferzone wurde zudem mehr Platz für die Zubereitung der selbst hergestellten Produkte geschaffen, die an der Bedientheke von EDEKA Hetzel angeboten werden. „Die Mitarbeiter haben jetzt einen separaten Bereich, an dem sie ausreichend Platz für die Herstellung von Frischkäse, Salaten und für die Fertigung der Käse-, Wurst- und Schinkenplatten haben“, erklärt André Hetzel. Die Arbeitsbedingungen in der Fleischerei



haben sich mit dem Umbau also nochmals deutlich verbessert und auch abseits der Produktions- und Lagerräume genießt das zwölfköpfige Team aus dem Bedienbereich den neu gewonnenen Komfort in vollen Zügen. „Wir sind alle begeistert und dankbar, dass die Familie Hetzel uns diese tollen Arbeitsbedingungen geschaffen hat. Wir haben jetzt einen separaten Mitarbeiteringang, einen abgetrennten Umkleieraum und, vor allem, auch die Bedingungen, um in den Pausen mal abzuschalten“, schwärmt Brigitte Carstens. In der Tat ist der weiträumige Bereich, der im alten Friseursalon des M&M-Centers errichtet wurde, ein echter Hingucker. „Uns war es wichtig, dass sich unsere Mitarbeiter ab und an auch ein bisschen von

dem Stress erholen können. Daher habe ich selbst Hand angelegt und den Raum dekoriert, damit eine schöne Atmosphäre herrscht. Ich denke, mit der neuen Küche, einem gemütlichen Sofa sowie der separierten Büro Ecke fehlt es unserem Team an nichts mehr“, sagt Antje Hetzel, die nach der Fertigstellung mit ihrem Mann eine gebührende Eröffnungsfeier organisierte, bei der das gesamte Team viel Spaß hatte und einen schönen Abend verlebte.





Bäckerei Jaich: Mit Liebe



Traditionsbewusst, familiengeführt und mit ihrer Region verbunden – diese Eigenschaften teilen sich EDEKA Hetzel und die Bäckerei Jaich aus Schleswig. Da war es nur eine Frage der Zeit, bis die beiden Unternehmen zusammengefunden haben. Seit 2001 besteht die freundschaftliche und loyale Geschäftsbeziehung. Seit stolzen 18 Jahren bekommen die Kunden von André Hetzel nun schon die begehrten Backspezialitäten im Eingangsbereich des Marktes in Fohrdorf.

Die Chronik der Bäckerei Jaich begann vor mehr als 50 Jahren: Am 1. Oktober 1955 übernahm Roman Jaich von Hugo Kruse das Bäckereigeschäft in der Friedrichstraße 93. Seit dem 1. Januar 1989 liegt die Leitung des Bäcker-Fachbetriebs in den Händen von Jutta Jaich und Hans-Erich Ewert. An mittlerweile vier Verkaufsstellen und in der eigenen Bäckerei sind heute fast fünfzig Mitarbeiter beschäftigt, die täglich dafür sorgen, dass den Kunden in den Geschäften stets frische Backwaren zur Verfügung stehen. „In unserer Backstube arbeiten sechs Gesellen und drei Meister daran, täglich frisch 15 verschiedene Brötchensorten, circa 25 Brotsorten, zehn verschiedene Croissants und Laugenteilchen und 20 verschiedene



Kuchensorten zuzubereiten. Dazu noch viele leckere Spezialitäten, die der Kunde in einem breit sortierten Bäckereifachgeschäft erwarten darf – alles natürlich aus der eigenen Backstube“, erklärt Jutta Jaich.

Sie und Hans-Erich Ewert legen großen Wert darauf, dass all ihre Produkte aus 100 Prozent Handarbeit und Liebe in jedem Schritt entstehen. Auch bei der Auswahl der Zutaten achtet das Duo darauf, dass die Produkte, die sie für ihre süßen und herzhaften Leckereien verwenden, weitgehend





aus dem nahen Umfeld stammen. „Wir beziehen einen Teil unseres Mehles von Betrieben aus der Region. Es ist schön, dass der Trend wieder in Richtung Regionalität und besonders Qualitätsbewusstsein geht“, so Hans-Erich Ewert.

Qualität und Geschmack werden bei der Bäckerei Jaich großgeschrieben. Aus diesem Grund



ist die Bäckerei seit mittlerweile zehn Jahren mit dem Siegel „Traditionsbäcker – Qualität aus Schleswig-Holstein“ zertifiziert. Betriebe mit dem Siegel verpflichten sich bei Brot und Brötchen zur Einhaltung spezieller Kriterien wie zum Beispiel die Verwendung von hauseigenen Vor- und Sauerteigen, der Nicht-Verwendung von Tiefkühlprodukten oder Teiglingen sowie der regelmäßigen Teilnahme an Brot- und Brötchen-Qualitätsprüfungen. Somit können sich die Kunden der Bäckerei Jaich sicher sein, dass ausschließlich hochwertige Backwaren auf ihrem Teller landen. Dabei haben Fans frischer Backwaren die Qual der Wahl, denn das Angebot ist groß. „Die Auswahl an Brot und Brötchen bei uns ist groß, auch im Bio-Bereich. Ein absoluter Renner

ist dabei unser Chiabrötchen in Bio-Qualität. Ganz neu im Sortiment haben wir jetzt auch das Brot aus Knickgetreide von kleinen Feldern aus der Region. Das sollte man unbedingt mal probieren.

Jetzt zu Ostern bekommen die Kunden an unserem Stand im Markt von EDEKA Hetzel auch wieder das beliebte Osterbrot und für Naschkatzen ist unsere Cremeschnitte sicherlich genau das Richtige“, gibt Jutta Jaich einen Einblick in das reichhaltige Sortiment. Ein Besuch der Bäckerei Jaich in Fahrndorf lohnt sich also. Und sollten Fragen oder Wünsche aufkommen, helfen die freundlichen Verkäuferinnen am Backstand im Markt von EDEKA Hetzel gerne weiter.

Bäckerei Jaich GmbH



TRADITIONSBÄCKER
Qualität aus Schleswig-Holstein

100%
GESCHMACK
LEIDENSCHAFT
HANDWERK

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



Täglich frische Eier vom



Sie wollen Ihre Liebsten an Ostern mit frischen Eiern aus der Region beschenken oder einfach mal zwischendurch ein frisches Frühstücksei von glücklichen Hühnern genießen? Dann greifen Sie bei EDEKA Hetzel zu den frischen Eiern vom Wittenseer Hühnerhof aus Klein Wittensee. Seit vielen Jahren vertraut Marktinhaber André Hetzel auf die Produkte des Traditionsbetriebes, der nur wenige Kilometer von seinem Markt beheimatet ist.

Seit 1542 werden auf dem Wittenseer Hof von Generation zu Generation Hühner gehalten. Aber erst vor etwas mehr als 50 Jahren begann man mit der Legehennenhaltung, die sich im Laufe dieser Zeit stets weiterentwi-

ckelte. Im Jahr 1994 übernahm der heutige Inhaber Jürgen Schröder zusammen mit seiner Frau Bettina Badberg-Schröder den elterlichen Betrieb. Heute kümmern sich die beiden studierten Landwirte um rund 30 000 Hühner und beliefern zahlreiche Einzelhändler in der Region. Bei der Familie Schröder dreht sich alles um Hühner, deren Eier und nicht zuletzt die Zufriedenheit der Kunden. Ihr Anliegen ist es, Qualitätseier zu erzeugen, die dem Verbraucher schmecken, sodass er immer wieder gerne zugreift.

Auf dem Hof und seinen Partnerbetrieben werden Legehennen ausschließlich in artgerechten Verfahren gehalten. Optimale Ställe, moderne Haltungssysteme und wenn erforderlich gepflegte Auslaufflächen unterstützen das Ziel, den hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Die Hühner in der Bodenhaltung können ihren natürlichen Bedürfnissen nach Bewegung nachgehen. Sie haben viel Platz in der Einstreu auf dem Fußboden, um zu scharren, zu picken und ein Staubbad zu nehmen. Auch sonst gibt es im Stall viele Möglichkeiten, auf verschiedenen Ebenen herumzufattern. Unter

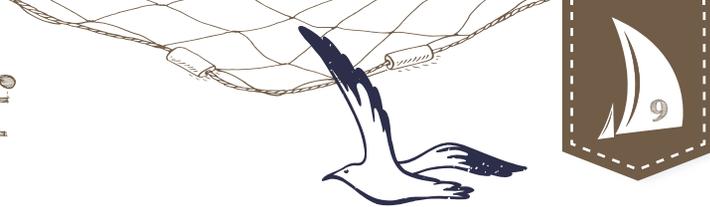
anderem können sie „aufbaumen“, es stehen ihnen dazu zahlreiche Sitzstangen zum Ruhen zur Verfügung. Selbstverständlich mangelt es den Hennen auch nicht an hochwertigem Futter auf rein pflanzlicher Basis sowie sauberem Wasser in Trinkwasserqualität.

Was den Hennen in der Bodenhaltung im Stall möglich ist, gilt selbstverständlich auch für die Tiere in der Freilandhaltung. Zusätzlich für die Tiere ist nur die Möglichkeit, auf die Wiese zu laufen und somit den Bewegungsradius auszuweiten.

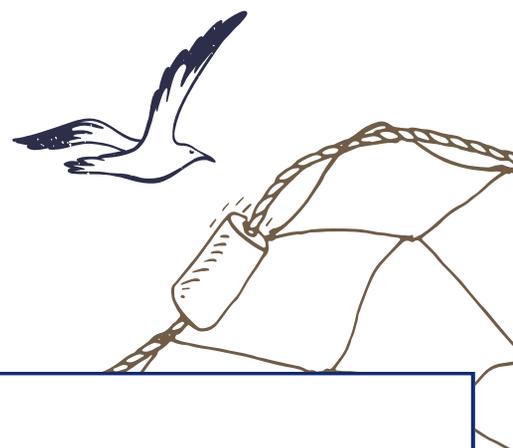
Die Bio-Eier vom Wittenseer Hühnerhof werden in den Partnerbetrieben von Hennen in ökologischer Haltung gelegt. Diese Tiere bekommen ein hochwertiges Futter in Bio-Qualität. Auf einer großen Wiese können sie tagsüber nach „Herzenslust“ scharren, picken und sandbaden. Im Stall gibt es ebenso Möglichkeiten zum Scharren und auch sonst steht den Hühnern dort etwas mehr Platz als in der Freiland- oder Bodenhaltung zur freien Verfügung. Ein Zertifizierungsunternehmen prüft sowohl Erzeugung als auch Handel auf die Einhaltung aller gesetzlichen Auflagen.



Wittenseer Hühnerhof



Wittenseer Hühnerhof



André Hetzel ist überzeugt von der artgerechten und nachhaltigen Haltung der Tiere auf dem Wittenseer Hühnerhof und arbeitet daher schon seit vielen Jahren mit dem Betrieb aus der Region zusammen. „Den Hühnern auf dem Hof

von Herrn Schröder geht es gut, davon konnte ich mich beim letzten Besuch überzeugen. Es ist schön zu sehen, mit welcher Leidenschaft die Schröders den Hof führen“, so der Marktinhaber.

Wittenseer Hühnerhof



Landwirtschaft seit 1542

www.wittenseer-huehnerhof.de



Zarte Genussmomente für Ihre Festtags-Tafel

Was wäre Ostern ohne festliche Spezialitäten? Wir von EDEKA Hetzel stehen Ihnen bei der Wahl Ihres Festgerichts gern mit Rat und Tat zur Seite. Unsere Fleischfachfrau Brigitte Carstens legt Ihnen für Ihre Ostertafel ganz besonders die regionalen Lammspezialitäten von der Landschlachterei Burmeister aus Viöl ans Herz. „Mit den Lammkeulen und Edelstücken wird Ostern garantiert köstlich. Das Fleisch ist besonders aromatisch und zart“, macht sie Lust auf die österlichen Traditionsspezialitäten. Das mild-herzhafte Lammfleisch enthält viel wertvolles, tierisches Eiweiß, ist fett- und kalorienarm und zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Mineralstoffen sowie B-Vitaminen aus. „Als Beilage eignen sich am besten unsere Kartoffeln aus der Region vom Kartoffelhof Lorenzen“, sagt Brigitte Carstens: „Und den würzigen Eigenge-



Spargel mit Lammfilet

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg weißen Spargel
- Saft von 3 Apfelsinen
- Salz, 1 Prise Zucker
- je 1 Bd. Petersilie u. Basilikum
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 20 g Semmelbrösel
- 600 g Lammfilet
- Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Butter

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen. Apfelsinen pressen. Den Spargel in Salzwasser mit dem Saft und dem Zucker kochen. Die Kräuter klein hacken. Mit dem Parmesankäse und den Semmelbröseln verrühren. Den Ofen auf 200° vorheizen. Das Lammfilet in Scheiben schneiden, würzen und mit dem Schmalz ca. 5 Minuten braten. In eine ofenfeste Form geben. Die gehackten Kräuter darauf verteilen und kurze Zeit überbacken. Den Bratensatz mit ca. 600 ml Spargelsud ablöschen, ca. 5 Minuten einkochen und dann mit der kalten Butter binden.

schmack von Lammfleisch kann man optimal mit frischen oder getrockneten Kräutern, wie Thymian, Oregano und Rosmarin unterstreichen.“ Da Ostern in diesem Jahr erst Ende April ansteht, kann an den Feiertagen auch durchaus frischer Spargel aus der Region auf dem Teller landen. Bei EDEKA Hetzel steht dann das weiße Gold aus der Region von Bauer Ihrck aus Bokel im Regal. Der Spargel kann entweder mit Lamm kombiniert oder auch zusammen mit Schinken verzehrt werden. Auch hier bietet EDEKA Hetzel eine große Auswahl. „Schinkenfreunde können sich bei uns auf den herzhaften Lammschinken von der Landschlachterei Burmeister freuen. Ebenfalls eine Kostprobe wert sind der Galloway-schinken, der Serranoschinken vom Wollschwein oder auch der Kochschinken „Alter Fritz“, sagt die Schinken- und Käsefachfrau Elke Weber, die an der Käsetheke ab sofort auch hausgemachten Spargelsalat, Frischkäse mit Eierlikör und Oster-Schnittkäse für die Kunden bereithält.



Es ist wieder Spargelzeit bei EDEKA Hetzel



Das Warten für die Spargelfans hat endlich ein Ende, denn bald gibt es bei EDEKA Hetzel wieder das beliebte Saison Gemüse von Spargelbauer Ihrck aus Bokel. Das schneeweiße Gold aus der Region überzeugt jährlich mit seinem butterzarten Geschmack und sorgt bei den Kunden für Begeisterung. Marktinhaber André Hetzel setzt seit vielen Jahren auf den Spargel von Jürgen und Barbara Ihrck und bekommt in der Hochsaison die beste Ware. Stolz 50% des weißen Premium-Spargels aus der Ernte der Landwirte aus Bokelholm landen exklusiv in den Regalen von EDEKA Hetzel.

Darauf ist Marktinhaber Hetzel mächtig stolz. „Ich arbeite nun schon seit 16 Jahren mit Jürgen und Barbara Ihrck vertrauensvoll zusammen und bin vollauf zufrieden mit der Qualität ihrer 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 Spitzentagen bis zu 300 kg Spargel in seinem Markt verkauft. Auch in diesem Jahr wird der

Ansturm sicher wieder groß sein, wenn das Edelgemüse aus Bokel bis zum Ende der Spargelsaison in der Obst- und Gemüseabteilung bei EDEKA Hetzel für die Kunden bereitsteht.



Spargelschälen einfach leicht gemacht

Sie lieben den Spargel von Bauer Ihrck, haben aber keine Lust auf das lästige Schälen des weißen Goldes? Dann kommen Sie in unseren Markt und lassen Sie sich die Arbeit abnehmen. Mit dem praktischen Spargelschälautomat gelingt das im Hand- oder besser Rollenumdrehen. Sie brauchen sich nur Ihre Menge des Spargels im Markt auszusuchen und einen Mitarbeiter ansprechen – schon läuft alles wie von alleine. Und das Ganze kostenlos!

Die Transportrollen nehmen die knackigen Stangen auf und führen sie behutsam durch die rasiermesserscharfen Klingen. Eine ausgeklügelte Sensorik kontrolliert alle Schritte, bis der Spargel am anderen Ende genussbereit für Sie erscheint. So ist gewährleistet, dass keine Schale mehr an der Stange verbleibt, die aromatischen Köpfe völlig unbeschädigt sind und Sie ihn nur zu kochen brauchen, um ihn sich schmecken zu lassen.

Nutzen Sie diesen Service und sparen Sie viel Zeit. Dadurch können Sie auch unter der Woche zum Feierabend oder auch zum nahenden Osterfest ohne Probleme in den frühlingshaften Genuss köstlich frischen Spargels kommen.





Erfolgreiche Tütenaktion wird wiederholt



Nachdem sich die große Weihnachts-Tütenaktion im vergangenen Jahr zu einem echten Erfolg entwickelt hat, wird die Spendenaktion für die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim zum diesjährigen Osterfest wiederholt. Erneut ruft EDEKA Hetzel seine Kunden zur großen Spendenaktion für Mensch und Vierbeiner auf und hofft dabei auf eine ähnlich positive Resonanz wie vor knapp vier Monaten. Für fünf, zehn oder 15 Euro können die Kunden ab sofort im Markt wieder von EDEKA Hetzel fertig gepackte Tüten erwerben, die im Anschluss gesammelt und an die Schleswiger Tafel sowie das Schleswiger Tierheim übergeben werden. „Zu Weihnachten haben wir die Aktion erstmalig gestartet und wir waren überwältigt von der Hilfsbereitschaft unserer Kunden. Dafür möchte ich allen, die eine Tüte bei uns erworben haben, noch einmal herzlich danken und natürlich gleichzeitig dazu aufrufen, auch bei der zweiten Auflage der Aktion wieder fleißig für die beiden Institutionen zu spenden“, so Marktinhaber André Hetzel. Insgesamt 243 Tüten

in den drei verschiedenen Preisklassen wurden im vergangenen Jahr von den Kunden gespendet. 117 davon gingen an die Schleswiger Tafel, die restlichen 126 kamen dem Schleswiger Tierheim zugute. „Wir freuen uns, dass wir Mensch und Tier im vergangenen Jahr gleichermaßen glücklich machen konnten, und es war schön zu sehen, wie sich die Verantwortlichen der Tafel und des Tierheims bei der Abholung gefreut haben“, resümiert Kaufmann Hetzel.



Plattenservice: feinste Spezialitäten für jeden Anlass



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



Öffnungszeiten

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

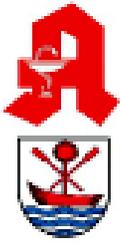


ALTES FÄHRHAUS
Restaurant | Cafe

54° 30' 15.8" N
9° 35' 34.4" O

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



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

- > 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



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

Auf der Freiheit 4
24837 Schleswig
Telefon 04621 – 9324232

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



Tagespflege
To Hus am *Flieger*

To Hus is, wo een sik wohlföhlt.

Auf der Freiheit 4
24837 Schleswig

www.pflegedienst-fahrdorf.de
hey-tagespflege@web.de

Telefon 046 21 – 93 242 34

Gaumenfreuden bei EDEKA Hetzel

Dr. Oetker Mousse

versch. Sorten
je 100-g-Becher

0,65

Wagner Pralinen

versch. Sorten
je 100-g-Packung

5,75



Frühlingswein

trocken
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 6,65)

4,99



Leckerelle

Liköre von Udo Lindenberg
versch. Sorten
je 0,35-l-Flasche
(1 Liter = 42,57)

14,90

Schlei Casecco

deutscher Perlwein
aus der Bacchus-Traube
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 9,99)

7,49



Wacken Bier

versch. Sorten
je 0,33-l-Flasche
zzgl. Pfand 0,08
(1 Liter = 4,85)

1,60



laren estate GmbH

Büro- und Hallenflächen in Fährdorf zu vermieten:

270 m² Bürofläche:

- Verfügbarkeit: sofort
- 5 ruhige und helle Büroräume
- Großzügiger Konferenzraum
- Effizienter Grundriss mit zentralem Flur
- Aufenthaltsraum mit integrierter Teeküche sowie Sanitäranlagen (Damen und Herren)
- Eigene Stellplätze vor dem Büro



495 m² Lager- und Bürofläche:

- Verfügbarkeit: sofort
- Aufteilung: 347 m² Hallenfläche, 148 m² Büro
- Voll funktionstüchtige Halle mit eigenem Rolltor
- Optimale Andienung
- Angrenzende Bürofläche mit Zugang zur Halle
- Integrierte Teeküche sowie Sanitäranlagen (Damen und Herren)

1.500 m² Hallenfläche:

- Verfügbarkeit: sofort
- Teilbarkeit möglich
- Nutzung: Gewerbe
- Lagerfläche oder andere gewerbliche Konzepte möglich



Kontakt:

laren estate GmbH
Abteistraße 43, 20149 Hamburg

Telefon: 040 / 22 62 29 90
Mail: info@laren-estate.com

Mieterprovision:
3 Nettokaltmieten zzgl. MwSt.

500-Euro-Spende für Förderverein der Domschule Schleswig

Mit einem Strahlen im Gesicht übergab André Hetzel im Rahmen der Pfandbon-Aktion von EDEKA Hetzel den vierten und letzten 500-Euro-Scheck im Jahr 2018 an den Vorsitzenden des „Pro Domschule e.V.“, Lars Bockmeyer. Der Erlös der Leergut-Pfandbons, den die Kunden für den guten Zweck vierteljährlich spenden, wird seit drei Jahren durch das Ehepaar Hetzel vom EDEKA-Markt in Fahrdorf immer auf volle 500 Euro aufgestockt. Die Summe für den Förderverein Domschule Schleswig setzte sich zusammen aus 414,66 Euro aus den Pfandbons



der Kunden und aus der „Aufstockspende“ von 85,34 Euro des Ehepaars Hetzel. „Wir sind sehr glücklich und dankbar, dass uns die Kunden des EDEKA-Marktes Fahrdorf so fleißig spendeten und das Ehepaar Hetzel den Betrag letztlich auch noch aufstockte,“ freute sich Lars Bockmeyer. „Wir bedanken uns sehr herzlich dafür, dass wir zu dem Kreis der ausgesuchten Vereine und Institutionen gehören konnten. Als kleines Dankeschön überreichen wir unsere Chronik der Domschule. Das Geld wollen wir einsetzen, um die digitale Kompetenz der Schülerschaft mittels Anschaffung eines Klassensatzes Tablets für den Unterricht zu fördern und hierüber Chancengleichheit für alle zu schaffen.“ Indes wird die Pfandbon-Aktion im EDEKA-Markt in Fahrdorf mit neuem Ziel fortgesetzt. Wer seinen Pfandbon aus der Leergutrücknahme in die Pfandbon-Spendenbox einwirft, der trägt tatkräftig zur Unterstützung der ehrenamtlichen Arbeit des Förderkreises der Bugenhagenschule Schleswig bei.



„Mein Konferdepot.“



Zur Konfirmation gehören oft Geldgeschenke. Aber was macht man dann damit? Komm doch einfach mit Deinen Eltern vorbei, damit wir darüber sprechen können.

Unser Angebot für Dich:

- ✓ Anlage von 250,00 € bis 2.500,00 € (neu eingezahlt und je Konfirmand)
- ✓ Zinssatz: 1,5 % p.a.
- ✓ Laufzeit vom Tage der Anlage bis zu Deinem 17. oder 18. Geburtstag
- ✓ letzter Einzahlungstermin: 30. Juni 2019

 **Schleswiger Volksbank eG**
Volksbank Raiffeisenbank

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.