

**Hetzel**

Mühlenberg 18, 24857 Fährdorf

Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



FAMILIE HETZEL
UND DAS GESAMTE
TEAM AUS DEM
MARKT SAGEN DANKE
FÜR 18 TOLLE JAHRE

Liebe Kunden,
fast auf den Tag genau 18 Jahre ist es her, dass EDEKA Hetzel in Fährdorf seine Pforten für die Kunden öffnete. Grund genug, in der Sommerausgabe unserer Marktzeitung noch einmal ausführlich auf die positive Entwicklung zurückzublicken und die wichtigsten Ereignisse genauer zu beleuchten. Wir nehmen Sie mit auf eine historische Reise mit zahlreichen Höhepunkten und stellen Ihnen mit Wiebke Lindemann und Lena Schmidt auch wieder zwei verdiente Mitarbeiterinnen vor. Zudem hat Marktinhaber André Hetzel wie gewohnt wieder zwei regionale Lieferanten besucht und einen Blick hinter die Kulissen gewagt. Diesmal mit dabei: die Weltbrauerei in Taarstedt und die Biobäckerei Brotgarten in Kiel. Zu guter Letzt erfahren Sie auf den folgenden Seiten alles zu unserem vielfältigen Grillsortiment und den Tastings, die in den kommenden Monaten im Markt anstehen.

Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen
Ihr Team von EDEKA Hetzel



Ausgabe
Juni 2019



18 Jahre EDEKA Hetzel : gemeinsam mit Freude für das Wohl



Es war der 1. Juli 2001, als der damals 27-jährige André Hetzel seine Laufbahn als Marktinhaber startete und gemeinsam mit seiner Frau Antje den damals noch recht kleinen EDEKA-Markt vom Gründer des M&M-Centers Leif Tiedje übernahm. Heute, fast auf den Tag genau 18 Jahre später, ist nicht nur die Verkaufsfläche nach zwei umfassenden Erweiterungen in den Jahren 2009 und 2016 von 700 auf 1200 Quadratmeter angewachsen, sondern auch das Interesse der Kunden. Mittlerweile kommen diese nämlich nicht mehr nur noch aus Fahrdorf und der direkten Umgebung.

„Unser Einzugsgebiet ist in den letzten Jahren größer geworden. Das freut uns sehr und macht uns auch ein bisschen stolz, denn es zeigt, dass die Bemühungen unserer Familie und aller Mitarbeiter Früchte tragen“, erklärt André Hetzel und hebt dabei besonders seine Frau Antje hervor: „Meine Frau hat einen sehr großen Anteil an der positiven Entwicklung des Marktes in den vergangenen Jahren. Gerade jetzt, wo sich die Zeit nach der Übernahme zum 18. Mal jährt, wird einem das wieder einmal bewusst. Mit ihrem Blick fürs Detail hat Antje dazu beigetragen, dass die Kunden sich im Markt dank vieler Feinheiten so richtig wohlfühlen können.“

Auch unsere beiden Söhne Leon und Nico sind eng mit dem Markt verbunden und helfen seit vielen Jahren, wo sie können: sei es beim Verräumen der Waren oder bei der Vorbereitung der zahlreichen Tastings, die wir durchführen.“

Es sind vor allem der Teamgedanke und die familiäre Atmosphäre, die EDEKA Hetzel seit fast zwei Jahrzehnten auszeichnen und bei den Kunden so beliebt machen. Bis heute hat sich daran nichts geändert. Von den zwölf Mitarbeitern der ersten Stunde ist eine auch heute noch dabei und die rund 55 Mitarbeiter, die über die Jahre hinzugekommen sind, stehen ebenfalls zu einhundert Prozent hinter der Philosophie, die Familie Hetzel ihnen vorlebt. „Unsere Kunden und unsere Mitarbeiter sind das Wichtigste. Die einen sollen Freude am Einkaufen, die anderen Freude an der Arbeit haben. Neben einem vielfältigen Sortiment und kompetentem Service ist uns eine angenehme Atmosphäre immens wichtig. EDEKA Hetzel soll für etwas stehen und einen Wiedererkennungswert haben.“

Aus diesem Grund haben wir im Zuge der zweiten Erweiterung vor drei Jahren auch die Inneneinrich-



der Kunden

„Der Markt ist in genau dem Stil gestaltet, der uns ausmacht“, beschreibt der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann.

Seit 2016 erstrahlt der Markt in einem maritimen Gewand mit Tampen, Seefahrtssymbolen und einem gemütlichen Ankerplatz. Zudem spiegeln Sonderpräsentationen in Bootsformen die Namen der Fischerboote ‚Seute Deern‘ und ‚Min Lütt‘ von Antje Hetzels Vater wider. „Die gesamte Markteinrichtung ist eine Art Hommage an unsere alte Heimat, die Insel Usedom, aber auch an unsere neue Heimat Fährdorf an der Schlei. Wir sind sehr mit dem Wasser verbunden und haben das Glück, auch hier dem Wasser wieder ganz nah sein zu dürfen“, erklärt das Ehepaar, das vor Kurzem auch die Räumlichkeiten der Fleischerei erweitert hat, um den Kunden ein noch besseres Angebot und den Mitarbeitern noch angenehmere Arbeitsbedingungen zu ermöglichen.

Der äußere Rahmen passt also für Mitarbeiter und Kunden und auch in Sachen Genuss bleiben bei EDEKA Hetzel definitiv keine Wünsche offen. Ob selbst gemachte saisonale Salate und Antipasti an der Salatbar, ein Orangensaft aus der hauseigenen Saftpresse, täglich frisch geliefertes, regionales und exotisches Obst und Gemüse, feinste Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten, gepaart mit kompetenter Beratung, an den Bedientheken oder insgesamt 850 Weine und 650 Spirituosen aus aller Welt in der großen Wein- und Spirituosenabteilung – im Markt von EDEKA Hetzel ist sicher für jeden Kunden das Richtige dabei. Auch in puncto Backwaren, denn seit 18 Jahren bietet der Stand der Bäckerei Jaich im Eingangsbereich alles, was das Herz von Freunden frischer Backwaren begehrt. „Bei uns bekommen die Kunden nicht nur Standardprodukte, sondern in allen Abteilungen



auch viele Highlightartikel von vertrauensvollen und langjährigen Lieferanten aus der Region. Eine weitere Besonderheit ist unser spezielles Fährdorfsortiment mit Sekt, Wein, Marmelade, Schokolade und Pralinen. Auch mit diesen speziellen Lebensmitteln wollen wir unsere Verbundenheit zu unserer lieb gewonnenen neuen Heimat ausdrücken. Weitere einzigartige Artikel aus unserem Angebot sind zudem die Hetzel-exklusiv-Kaffeevarianten sowie der ‚Schlei Casecco‘ und der ‚Schlei Coast Rum‘, gibt André Hetzel einen kleinen Einblick in die individuelle Produktvielfalt, die sich wie ein roter Faden durch den Markt zieht.

Neben dem reichhaltigen Sortiment ist es auch der Servicegedanke, der EDEKA Hetzel seit vielen Jahren ausmacht. Ein besonderes Aushängeschild ist dabei der Party- und Plattenservice. „Unser Team von der Bedientheke zaubert für jede Gelegenheit die passenden Platten mit Wurst, Käse oder anderen Spezialitäten. Die Kunden können unsere Mitarbeiter hierfür jederzeit ansprechen und dann wird alles ganz unkompliziert in die Wege geleitet“, so André Hetzel, der zudem auch den Präsentkorbservice für Geburtstage und andere feierliche Anlässe nur wärmstens empfehlen kann.

Ein vielfältiges und außergewöhnliches Angebot, freundlicher Service, Engagement für die Region und Persönlichkeit in allen Bereichen. Das ist es, was EDEKA Hetzel seit 18 Jahren auszeichnet und für die Kunden zu einer festen Anlaufstelle macht. Antje und André Hetzel wissen diese Treue zu schätzen und danken außerdem jedem einzelnen Mitarbeiter für die Leistungen in den vergangenen 18 Jahren: „Ohne unsere Mitarbeiter würde alles nicht funktionieren. Wir alle haben ein tolles und lo-

yaies Verhältnis zueinander und es macht riesigen Spaß, täglich gemeinsam für genau die da zu sein, die uns mit ihrem Lob, ihrer Kritik und ihrem Vertrauen letztlich zu dem gemacht haben, was wir heute sind: unsere tollen Kunden, die uns hoffentlich noch viele weitere Jahre begleiten werden.“





Wiebke Lindemann: der Glücksfall, der mit dem Rucksack kam

„Plötzlich stand sie bei uns im Laden. Mit einem Rucksack auf dem Rücken, einem Lächeln im Gesicht und der Frage, ob bei uns denn eine Stelle frei wäre“, erinnern sich Antje und André Hetzel an ihre erste Begegnung mit Wiebke Lindemann, als ob es gestern gewesen wäre. Stolz 17 Jahre sind seither ins Land gegangen und das Ehepaar Hetzel ist immer noch heilfroh, dass damals tatsächlich ein Arbeitsplatz im Markt frei war und der Entschluss gefasst wurde, der gelernten Einzelhandelskauffrau spontan eine Chance zu geben. „Ich komme eigentlich aus einem ganz anderen Berufszweig und war damals auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Eine Freundin hat mir dann einen Anstoß gegeben, es doch mal bei EDEKA Hetzel zu versuchen“, blickt die dreifache Mutter zurück.

Bereits einen Tag nachdem Wiebke Lindemann im Markt in Fahrdorf sozusagen mit der Tür ins Haus gefallen war, bekam sie von André Hetzel die Zusage. Es war vor allem die sympathische und unkonventionelle Art, die den Marktinhaber überzeugt hat. „Man hat Frau Lindemann ihre Lebensfreude und Motivation angesehen. Meine Frau und ich hatten gleich ein gutes Gefühl und sind von Frau Lindemann bis heute nie enttäuscht worden. Sie ist eine tolle Mitarbeiterin, die immer alles im Blick hat und besonders für unsere jungen Mitarbeiter ein echtes Vorbild ist“, lobt Hetzel die Dannewerkerin.

Angefangen hat Wiebke Lindemann, die fast die gesamte Zeit seit der Übernahme des Marktes von André Hetzel im Jahr 2001 dabei ist, an der Kasse und im Bereich Zeitschriften. Später war sie in der Molkereiabteilung tätig. In der Zeit, in der ihre Kinder zur Welt kamen, musste Wiebke Lindemann etwas kürzer treten, vor drei Jahren stockte sie ihr Pensum jedoch auf 30 Stunden pro Woche auf. „Die Arbeit hier im Markt bereitet mir große Freude. Ich fühle mich rundum wohl und es sollte wohl einfach so sein, dass ich hier lande. Ich kümmere mich federführend um die Drogerieabteilung, die Spirituosen und das Gebäck. Im Prinzip bin ich aber überall, wo es gerade brennt und wo es eines Feinschliffs bedarf. Ich kenne mich nach all den Jahren überall gut aus, habe ein sehr gutes Verhältnis zu den Kunden und gebe meine Erfahrung auch gerne an die jüngeren Mitarbeiter weiter. Für mich wird es also nie langweilig“, erklärt die Musical-begeisterte Mitarbeiterin mit ihrem ansteckend heiteren Gesichtsausdruck.

Mit Fug und Recht kann man Wiebke Lindemann als die perfekte Allrounderin bezeichnen, die vor Energie und Engagement nur so strotzt. Diese Einstellung loben auch Antje und André Hetzel. „Auf Frau Lindemann können wir uns immer verlassen. Sie ist immer da, wenn man sie braucht und unser Verhältnis ist äußerst vertrauensvoll. Sie ist eine große Stütze hier im Markt und ihre Meinung hat Gewicht. Wir werden ganz sicher noch viele tolle gemeinsame Jahre hier im Markt haben.“



Lena Schmidt: der Sonnenschein mit Ehrgeiz und Elan



Wenn Lena Schmidt an der Bedientheke im Markt von EDEKA Hetzel die Wünsche der Kunden erfüllt, steht ihr die Freude an ihrer Aufgabe ins Gesicht geschrieben. Die 29-Jährige mit den engelblonden Haaren ist ein echter Sonnenschein mit viel positiver Energie, Leidenschaft und großer Kompetenz in den Bereichen Käse, Fleisch und Wurst. Eine perfekte Mischung, die bei Kunden und Kollegen gleichermaßen gut ankommt. „Frau Schmidt ist eine unserer jüngsten Kolleginnen und trotzdem schon sehr lange dabei. Sie ist lebensfroh, sympathisch, stets lernbereit und zeigt immer vollen Einsatz. Sie passt super in unser Team. Für uns alle hier ist sie einfach nur unsere Lena, denn sie war fast noch ein Teenager, als sie bei uns angefangen hat“, sagt Antje Hetzel mit einem Lächeln auf den Lippen.

Fast neun Jahre ist es her, als sich die damals 20-Jährige im Markt beworben hat. Lena Schmidt kann sich noch gut an die erste Begegnung mit Antje und André Hetzel erinnern. „Ich wurde zum Vorstellungsgespräch eingeladen und war schon etwas aufgeregt. Das legte sich aber schnell, denn die beiden waren sehr nett und die Chemie hat schnell gestimmt“, erinnert sich die Lürschauerin, die nach ihrem Schulab-

schluss eine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin absolvierte. Der Sprung von Brot und Torten zu Käse und Fleisch fiel ihr jedoch nicht sonderlich schwer: „Ich habe Frau und Herrn Hetzel gesagt, dass ich gut verkaufen kann, dass ich lernfähig bin und mir keine Arbeit zu schwer ist. Das hat sie dann wohl überzeugt. Ich bin froh, dass ich die Chance bekommen habe, hier im Markt zu arbeiten“, so die junge Mutter.

Bis zur Geburt ihrer Tochter vor drei Jahren arbeitete Lena Schmidt Vollzeit und eignete sich dank der Unterstützung ihrer erfahrenen Kollegen sowie dem Besuch einiger Seminare das Wissen an, was sie heute zu einer echten Expertin in Sachen Käse, Fleisch und Wurst macht. Nachdem ihre kleine Ella zur Welt kam, ist die freundliche Servicekraft etwas kürzer getreten und arbeitet nun als Teilzeitkraft. An Wichtigkeit für das Team und den gesamten Markt hat sie dadurch aber nichts eingebüßt. „Lena ist hinter unserer Bedientheke nicht wegzudenken, daran ändert auch die verringerte Stundenzahl nichts. Sie kümmert sich toll um ihr Kind und bekommt alles super unter einen Hut. Sie ist engagiert wie eh und je und eine der Ersten, die einspringt, wenn einmal Personalnot

herrscht“, findet Antje Hetzel weitere lobende Worte.

An den Bedientheken im Markt treffen die Kunden Lena Schmidt derzeit vermehrt an der Käsetheke an. Dort unterstützt sie gemeinsam mit ihrer Kollegin Dana Sandvoss Abteilungsleiterin Elke Weber. „Natürlich bin ich sehr gerne in jedem Bereich für die Kunden da, mittlerweile habe ich mich aber auf die Käsetheke spezialisiert. Der Kontakt zu den Kunden und die Beratung machen mir großen Spaß und von Elke Weber lerne ich auch jetzt noch viel Neues über Käse dazu. Neben der Bedienung habe ich auch viel Freude bei der Herstellung von Frischkäse und auch das Team von unserem Partyservice unterstütze ich gerne. Hier kann ich kreativ werden und das liegt mir sehr“, so Lena Schmidt, die zum Abschluss für Käsefans noch eine besondere Empfehlung parat hat: „Den Backensholzer Deichkäse aus Oster-Ohrstedt, nur 25 Kilometer entfernt von Fährdorf, kann ich sehr empfehlen. Nur eine von vielen leckeren Sorten, die es bei uns an der Theke zu kaufen gibt. Alle Käsefreunde und die, die es noch werden wollen, sind herzlich willkommen. Meine Kolleginnen und ich freuen uns und helfen natürlich gerne weiter.“



Brotgarten: gebacken mit Liebe, Kreativität, Handwerkskunst

Mit viel Fantasie, einer Prise Inspiration und ausschließlich natürlichen Zutaten in Bio-Qualität: Das Team der Vollkornbäckerei Brotgarten aus Kiel backt gegen den Trend zur Gleichschmeckerei an. „Seit dem Jahr 1983 ist Backen für uns mehr als ein Beruf“, betont Volker Grezella, der gemeinsam mit der gelernten Bäckermeisterin Patricia Pitzschel als Geschäftsführer und Inhaber der Vollkornbäckerei fungiert. Was vor rund 35 Jahren mit einem kleinen Ladenverkauf in der Hansastrasse in Kiel begann, hat sich in den Folgejahren rasant entwickelt, sodass zwei Umzüge nötig waren, bis die heutige Bioland-Bäckerei ihren Standort an der Liebigstraße in Kiel gefunden hatte. Heute beschäftigt das florierende Unternehmen mehr als 60 Mitarbeiter in der Backstube, der Logistik, im Verkauf und in der Verwaltung. „Unsere wichtigste Zutat

ist die Zeit. Die braucht der Teig, um zu reifen und Geschmack auszubilden“, erläutert Patricia Pitzschel. „Bei jedem neuen Brot stehen für uns Geschmack und Qualität an erster Stelle. Erst wenn wir selbst davon vollkommen überzeugt sind, bieten wir es auch unseren Kunden an.“ Und Backstubenleiter Michael Zeglin ergänzt: „Der Geschmack und die Bedürfnisse unserer Kunden stehen für uns im Mittelpunkt. Deshalb gehen wir für jedes Brot auf die Suche nach der richtigen Idee und einem eigenen Rezept.“ Eine Philosophie, die auch André Hetzel überzeugt. Seit Juli 2017 vertreibt der Kaufmann die Bio-Backwaren von Brotgarten in seinem Markt in Fährdorf. Seine Kunden greifen gerne zu den Produkten der Bäckerei aus der Region,



die immer montags, mittwochs und freitags frisch geliefert werden. „Unsere Kunden schmecken die Brotgartenprodukte nicht nur gut, sondern sie sind ebenso überzeugt von den hochwertigen Zutaten und ungewöhnlichen Rezepturen“, so Hetzel, der sich vor Kurzem höchstpersönlich in der Backstube von Brotgarten umschaute und danach lobende Worte fand: „Die Mitarbeiter arbeiten professionell und mit großer Leidenschaft. Alle Abläufe sind perfekt aufeinander abgestimmt und die Bioland-Richtlinien werden zu einhundert Prozent eingehalten. Mir ist es wichtig, einen engen Kontakt zu unseren regionalen Lieferanten zu haben und daher war es toll, dass die Mitarbeiter mir einen Einblick gewährt haben.“

Seit 2007 ist Brotgarten Mitglied im Bioland-Verband, der sich für nachhaltige Erzeugung hochwertiger und gesunder Lebensmittel, Wirtschaften im Einklang mit der Natur, Förderung der Artenvielfalt sowie aktiven Klima- und Umweltschutz einsetzt. „Wir sind dem Verband beigetreten, weil wir aus Überzeugung hinter dessen Richtlinien stehen und, weil wir noch glaubhafter sein wollten. Die Einhaltung der Bioland-Standards wird jährlich streng geprüft. Eine gute Sache, weil es vor allem für die Kunden größtmögliche Transparenz schafft“, erklärt Volker Grezella. Beim Verzehr der Produkte von Brotgarten



können sich die Kunden also sicher sein, dass bei der Herstellung Rohstoffe aus der Region verwendet werden und alle Backwaren ganz ohne chemische Zusätze daherkommen. Das bestätigt auch der stellvertretende Backstubenleiter David Schöne. „Alle Produkte kommen ohne chemische Mittel und Konservierungsstoffe aus. Viele Brote werden sogar ohne Hefe hergestellt. Zusätzlich beziehen wir unsere Rohstoffe aus der Region. Unser hochwertiges Getreide, unter anderem auch Dinkel in Bioland-Qualität, kommt vom Gut Rosenkrantz in der Nähe von Schinkel. Die Bio-Eier, die wir verarbeiten, liefert uns der Hof Aderhold aus Schlüsbek“, so Bäckermeister Schöne, der zusammen mit seinen Brotgärtner-Kollegen Tag für Tag die allseits beliebten Brotgarten-Produkte mit viel Liebe herstellt und gleichzeitig immer auf der Suche nach neuen Rezepturen ist. Im Kopf arbeitet er mit seinem Team bestimmt schon wieder an den nächsten Kreationen, die dann ganz sicher auch im Regal von EDEKA Hetzel zu finden sein werden – lassen Sie sich überraschen!



Brotgärtner aus Leidenschaft

Der Meister der Teige

Brotgärtner Rico Grond hat sich mit Leib und Seele der Teigmacherei verschrieben. Weil Teige aus natürlichen Zutaten eigene Bedürfnisse haben, gehören zur Herstellung Sensibilität und Erfahrung. Rico Grond hat beides.

brotgarten-kiel.de

Auch auf 





Mit Leidenschaft gebraut: Han



Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt. Dieser Grundsatz gilt vor allem für Bierfans aus der Schleiregion. Auf sie wartet in der Getränkeabteilung von EDEKA Hetzel das Angeliter Bier aus der Weltbrauerei im beschaulichen Taarstedt. Hier stellt der gelernte Brauer und Mälzer Hannes Frank seit 2017 in Eigenregie den süffigen Gerstensaft her, der sich in der Region immer größerer Beliebtheit erfreut. Der 23-Jährige ist nicht nur einer der jüngsten Brauereibesitzer im Lande, sondern auch „Brauer aus Leidenschaft“, wie er selbst von sich sagt.

Nach seiner erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung bei einer großen Brauerei im Westen Deutschlands zog es Hannes Frank zurück in seine Heimat Kappeln. Aus gutem Grund, denn schon während seiner Lehre hatte Frank den Weg zu seiner eigenen Brauerei geebnet. „Arne Eggert, der die Weltbrauerei im Jahr 2012 mit zwei Freunden gründete und in den Folgejahren bekannt machte, wollte den Betrieb verkaufen, da ihm und seinen Freunden schlichtweg die Zeit für das boomende Geschäft fehlte. Ich kenne Arne schon seit einigen Jahren und bei einem Kurzbesuch in der Heimat, etwa ein Jahr vor Ende meiner Ausbildung, kamen wir ins Gespräch. Er erzählte mir dann von seinem Wunsch, die Brauerei abzugeben. Ich bekundete sofort mein Interesse und dann ging alles

ganz schnell“, erinnert sich der Bierexperte, dessen Leidenschaft für Bier mit einem Referat in seiner Schulzeit begann. Um seine Chemie-note aufzubessern, hielt Frank einen Vortrag über das Bierbrauen und kam fortan nicht mehr von dem Thema los.

Zeit zum Loslassen hat der sympathische Kappeler auch als Boss seiner eigenen Brauerei nicht, denn Angestellte gibt es in seinem Betrieb in der Region Angeln nicht. „Von der Produktion über Büroaufgaben bis hin zu Vermarktung mache ich hier alles selbst. Das ist ein Fulltime-Job, macht aber auch unglaublich viel Spaß. Ich kann mir nichts Besseres vorstellen“, erklärt Hannes Frank, der vom Maischprozess bis zur Abfüllung und Auslieferung der typischen Angeliter-1-Literflaschen alles selbst in die Hand nimmt.

André Hetzel, der den jungen Bierbrauer kürzlich in der Weltbrauerei besuchte, ist begeistert von dessen Know-how und Engagement und hat auch über das Bier nur Gutes zu berichten. „Hannes macht das in alleiniger Verantwortung super und ist ein angenehmer Geschäftspartner. Wir verkaufen das Angeliter Pils, das Dunkel und den Maibock bereits seit einigen Jahren in unserem Markt und unsere Kunden sind begeistert. Ich persönlich habe natür-

lich auch schon probiert. Der Geschmack ist frisch und süffig. Ein sehr gutes Bier mit besten Zutaten und viel Liebe gebraut“, schwärmt der Marktinhaber.

Hannes Frank braut in der Weltbrauerei edles, naturbelassenes Angeliter Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot. Ganzjährig gibt es



Hannes Franks Liter aus Angeln



die Sorten Pilsener und Dunkel. Abgerundet wird das Sortiment von saisonalen Bockbieren, wie dem Frühlingsbock, Maibock, Weltbock und dem Winterbock. Alle Biere werden rein handwerklich gebraut, bekommen lange Zeit zum Reifen und kommen ohne Filtration und Pasteurisation aus. Das heißt, die Biere sind naturbelassen und hefefetig.

Rund um das Angeliter Bier organisiert Hannes Frank Events, wie zum Beispiel diverse Bockanstiche in der Brauerei und vieles mehr. Aktuelle Termine sowie alles Wissenswerte zur Weltbrauerei in Taarstedt werden auf der Internetseite www.weltbrauerei.de, Facebook und Instagram bekannt gegeben.



Das Angeliter-Sextett im Überblick:



WINTER-BOCK

Geschmack: malzig, vollmundig, kräftig rund
Farbe: bernsteinfarben
Alkoholgehalt: 7,1 vol. %

Hopfennote: 🍷🍷🍷🍷
Malzigkeit: 🌾🌾🌾🌾



WELTBOCK

Geschmack: vollmundig, herb, fruchtig
Farbe: hell, goldgelb
Alkoholgehalt: 6,6 vol. %

Hopfennote: 🍷🍷🍷🍷
Malzigkeit: 🌾🌾🌾🌾



FRÜHLINGS-BOCK

Geschmack: vollmundig, fruchtig
Farbe: orangerot
Alkoholgehalt: 6,7 vol. %

Hopfennote: 🍷🍷🍷🍷
Malzigkeit: 🌾🌾🌾🌾



PILSENER

Geschmack: frisch, nordisch herb
Farbe: hell, goldgelb
Alkoholgehalt: 4,7 vol. %

Hopfennote: 🍷🍷🍷🍷
Malzigkeit: 🌾🌾🌾🌾



MAIBOCK

Geschmack: vollmundig, kräftig, feinherb
Farbe: gold
Alkoholgehalt: 6,9 vol. %

Hopfennote: 🍷🍷🍷🍷
Malzigkeit: 🌾🌾🌾🌾



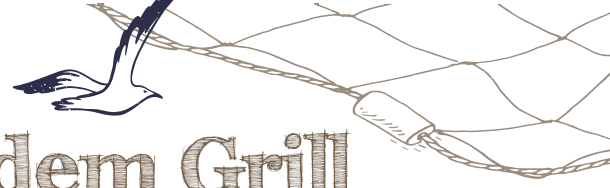
DUNKEL

Geschmack: weich, vollmundig, malzig, fruchtig
Farbe: bernsteinfarben
Alkoholgehalt: 5,0 vol. %

Hopfennote: 🍷🍷🍷🍷
Malzigkeit: 🌾🌾🌾🌾



EDEKA Hetzel sorgt für Hochgenuss auf dem Grill



„Sommer, Sonne, Grillen“ – so lautet das Motto der wahren Genießer in der heißen Jahreszeit. Denn was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend die Grillkohle zum Glühen zu bringen? Damit das Grillvergnügen auch kulinarisch zu einem echten Hochgenuss wird, gibt das Team an den Bedientheken von EDEKA Hetzel täglich Vollgas, um den Kunden eine unvergleichliche Vielfalt an Grillprodukten zu bieten. Diese sollte auch den letzten Grillmuffel endgültig vom beliebtesten Sommerspaß der Deutschen überzeugen.

Um den Kunden bereits vor dem Einkauf einen

Überblick über das Sortiment zu geben, gibt Abteilungsleiter Dieter Merkel den Lesern der Marktzeitung schon vor Ihrem Besuch ein paar Kaufempfehlungen an die Hand. „Es ist gar nicht so leicht, einen Anfang zu finden, aber als Erstes rate ich den Kunden zum Griff zu unserem Fleisch vom Salzwiesenlamm. Das Fleisch ist hier in unserer Region eine absolute Besonderheit. Wir bekommen es frisch von der Landschlachtere Burmeister aus Viöl geliefert. Es zeichnet sich durch seine exzellente Qualität und seinen ausgezeichneten Geschmack aus. Zudem ist es äußerst geschmackvoll, hochwertig und aromatischer, als das eben-

falls sehr beliebte Neuseelandlamm“, erklärt der Fleischprofi und lässt gleich die nächsten Highlights folgen: „Definitiv zu empfehlen ist auch das Fleisch vom Iberico-Schwein. Die Tiere werden mit Nüssen gefüttert. Das spiegelt sich auch im Aroma wider. Nussig, saftig, herzhaft – so kann man den Geschmack am treffendsten beschreiben. Vom Iberico-Schwein bieten wir unseren Kunden an unserer Theke Stücke vom Nacken sowie Lachs und French Racks an. Die volle Auswahl also. Eine absolute Spezialität ist zudem unser Dry-Aged-Steak-No.-1 vom Rind. Das Fleisch wird sechs Wochen trocken gereift und eignet sich super zum Grillen. Ein echter



Dana Wilcken empfiehlt den Kunden den selbst gemachten Kartoffelsalat.

Das Team der Bedientheke (von links): Laura Sauerbier, Klaus Nilkens, Lena Schmidt, Dieter Merkel und Dana Sandvoss



Klaus Nilkens beim Auffüllen der Putenfiletspieße

Hochgenuss, den man unbedingt ausprobieren sollte", schwärmt Merkel.

Nicht fehlen dürfen neben Spezialitäten vom Rind, Schwein und Lamm in jeder Grillsaison Spieße. Eine breite Palette der absoluten Renner unter den Grillköstlichkeiten liegt an der Bedientheke von Dieter Merkel und seinen kompetenten Kollegen stets frisch und in immer wieder neuen Variationen griffbereit. Hier haben die Kunden die Qual der Wahl. „Etwas ganz Besonderes sind unsere selbst hergestellten Knusper- und Filetspieße. Sie bestehen aus dünn geschnittenem Schweinenacken, der von uns in Handarbeit aufgefaltet, gespießt und mariniert wird. Diese sollten unsere Kunden unbedingt ausprobieren. Ebenso die feurigen Chorizospieße mit Peperoni oder die orientalischen La-Döner-Spieße mit Hackfleisch und Dönermarinade“, rät Dieter Merkel. Abgerundet wird die Vielfalt der aufgereihten Fleischspezialitäten mit Rinderfiletspeisen und gespießten Medallions mit verschiedenen Marinaden.

Wer jetzt denkt, mehr geht nicht, für den hat

der erfahrene Fleischer noch weitere Perlen aus dem Sortiment im Köcher. Denn eintönig wird es an den Bedientheken von EDEKA Hetzel garantiert nicht. „Bratwürste gehören zum Grillen, wie die Sonne zum Sommer und wir machen sogar unsere eigenen. Hergestellt mit frischem Mett, gut gewürzt und einfach zum Reinbeißen. Ebenfalls ein Muss für Grillfans ist unsere Steakpfanne mit Rindergeschnetzeltem in Kräuterbuttermarinade mit Zuckerschoten. Links und rechts vom Fleisch gibt es zudem zahlreiche selbst hergestellte Salate und auch herzhaften Käse zum Überbacken. Es fehlt also an nichts, auch im SB-Bereich, wo weitere verpackte Fleischhighlights von Bunde Wischen und der Landschlachtere Burmeister bereitlie-

Merkel und Co. herzlich an ihrer Bedientheke willkommen. Freundlicher Service, kompetente Beratung und der ein oder andere Geheimtipp sind dabei natürlich inklusive.

Dieter Merkel präsentiert seine frisch hergestellten Knusperspieße.



gen“, schließt Dieter Merkel seinen „Rundgang“ durch den Bedien- und SB-Bereich von EDEKA Hetzel ab. Wer es jetzt kaum mehr erwarten kann, den Grill anzuwerfen, den heißen Dieter



mehr

entdecken – in Ihrem neuen dm-drogerie markt.

Neueröffnung

am Samstag, den 29.6.2019,
um 8 Uhr

10%

Willkommens-Rabatt*

29.6. bis 6.7.2019

Entdecken Sie Ihren neuen dm-drogerie markt und erleben Sie am **29.6.2019** mit dem „Theater der 13 Sinne“ eine spannende Reise in die Welt der Sinneswahrnehmung. Außerdem erwartet Sie unser großes **Eröffnungs-Gewinnspiel**. An der Verlosung können Sie bis zum 13.7.2019 in Ihrem neuen dm-drogerie markt teilnehmen.

**Das Team von Ihrem dm-drogerie markt
freut sich auf Sie.**



dm-drogerie markt
Mühlberg 18
24857 Fahrdorf

Mo-Sa 8.00–20.00 Uhr
www.dm.de

P Kostenlose Parkplätze
vorhanden



HIER BIN ICH MENSCH
HIER KAUF ICH EIN

EDEKA Hetzel braucht genau Sie!



Wenn Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung in einem gut harmonisierenden Team sind, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt

- ➔ Verkäufer w/m/d
- ➔ Fleischereiverkäufer w/m/d
- ➔ Reinigungskraft w/m/d

Ihr Interesse ist geweckt? Dann melden Sie sich einfach bei uns im Markt oder schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

EDEKA Hetzel
z. Hd. André Hetzel
Mühlenberg 18
24857 Fährdorf
hetzel@edeka-faehrdorf.de

Hetzels Tastinghighlights nach der Sommerpause

Die Tastings im Markt von EDEKA Hetzel sind für wahre Genießer mittlerweile zu einem echten Muss geworden. Zuletzt ließen es sich 15 Besucher beim Deutschen Weinabend mit edlen Tropfen aus dem gesamten Bundesgebiet richtig gut gehen und auch beim Gin-Tasting Anfang Juni erlebten die Gäste einen Hochgenuss für alle Sinne. In den kommenden Sommermonaten müssen sich alle Tastingfreunde auf eine Pause einstellen, ab September geht es aber mit vielen Höhepunkten weiter. Für Abwechslung ist gesorgt und für jeden Geschmack ist ganz sicher der passende Tastingabend dabei. Angefangen bei einem zünftigen Abend mit süffigen Bieren über einen Ausflug in die Weinlandschaft Frankreichs bis hin zu einer Geschmackskomposition aus Wein und Schokolade. Suchen Sie sich einfach Ihr Lieblingstasting aus und melden Sie sich schnellstmöglich an, denn die Plätze sind begrenzt. Das Team von EDEKA Hetzel freut sich auf Ihren Besuch.

Die nächsten Tastings finden wie folgt statt:

4. September

Tasting für Liebhaber der Biere der Angeliter- und Wackenbrauerei

25. September

Tasting für Liebhaber französischer Weine

9. Oktober

Tasting für Liebhaber des Whiskys

6. November

Tasting für Liebhaber von Wein und Schokolade

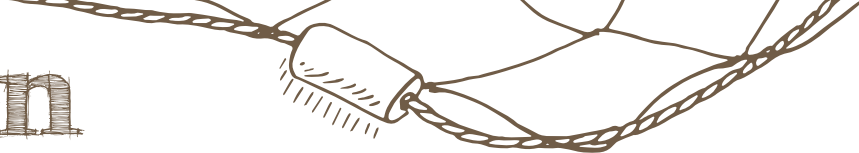
27. November

Tasting für Liebhaber von Grappa





Anzeigen



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

Dorfstr. 41 b
24357 Götheby-Holm

Tel.: 0151 – 20 75 26 45

mail@tischlerei-boehrensen
www.tischlerei-boehrensen.de



Auf der Freiheit 4
24837 Schleswig
Telefon 04621 – 932 42 32

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



Tagespflege
To Hus am *Flieger*

To Hus is, wo een sik wohlfühlt.

Auf der Freiheit 4
24837 Schleswig

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

Telefon 046 21 – 93 242 34



Manfred u. Norman Radtke • Dorfstraße 16 • 24357 Güby



Schlei - Bau

Altbau - Sanierung • Instandsetzung

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

Meierhof 31 / 24863 Neubörm

GRILLFEST



27. JULI 2019

**In Fahrdorf
Am Bäckerstrand**

**Ab 16:00 Uhr Kinderspaß
Ab 19:00 Uhr Musik und Party**

Veranstalter : Feuerwehr Fahrdorf

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.faehrhaus-fahrdorf.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**



500-Euro-Spende für Förderkreis der Bugenhagenschule

Mit großer Freude übergab André Hetzel im Rahmen der Pfandbon-Aktion von EDEKA Hetzel den ersten 500-Euro-Scheck im Jahr 2019 an Herrn Witt vom Förderkreis der Bugenhagenschule in Schleswig. Der Erlös der Leergut-Pfandbons, den die Kunden für „den guten Zweck“ vierteljährlich spenden, wird nun bereits seit mehr als drei Jahren durch das Ehepaar Hetzel vom EDEKA-Markt in Fahrdorf immer auf volle 500 Euro aufgestockt. Die Summe für den Förderkreis der Bugenhagenschule setzte sich zusammen aus 460,51 Euro aus den Pfandbons der Kunden und aus der „Aufstockspende“ von 39,49 Euro des Ehepaares Hetzel. „Wir sind sehr glücklich und dankbar, dass uns die Kunden des EDEKA-Marktes Fahrdorf so fleißig gespendet haben und das Ehepaar Hetzel den Betrag aufgestockt hat,“ freute sich Herr Witt. Indes wird die Pfandbon-Aktion im EDEKA-Markt in Fahrdorf mit neuem Ziel fortgesetzt. Dieses Mal kommen die Pfandbonspenden der Kunden dem Förderverein der Kita Schleiwind e. V. zugute.

EDEKA Hetzel unterstützt Stoffbeutelaktion der Kirchengemeinde

André Hetzel hat immer ein offenes Ohr für die Institutionen aus der Region und hilft gerne weiter, wenn er um Unterstützung gebeten wird. Auch als kürzlich Pastor Kai Hansen mit einer Bitte auf ihn zukam, sagte der Kaufmann sofort zu. Hansen hatte mehrere Hundert Stoffbeutel im Gepäck, die von Haddebys Jugendlichen der Kirchengemeinde im Rahmen der Aktion „YouGo for Future“ angefertigt wurden und kostenlos verteilt werden sollten. Mit der Aktion wollten die Jugendlichen einen konkreten Beitrag zur Müllvermeidung und zum aktiven Klimaschutz leisten. „Ich fand die Aktion super und habe mich natürlich bereit erklärt, die Beutel im Markt zu verteilen. Die auf einer von Tischler Christian Jensen aus Busdorf angefertigten Eichenholzstehle präsentierten Beutel fanden reißenden Absatz und waren innerhalb kürzester Zeit vergriffen“, freute sich Hetzel über die gelungene Aktion, die nach einer Wiederholung schreit.



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.