

# Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional

Wir wünschen Ihnen  
eine schöne Adventszeit ...

... und freuen uns auf Ihre  
Festtagsbestellungen

Liebe Kunden,

das Weihnachtsfest steht vor der Tür und damit auch die Zeit für besinnliche Stunden im Kreise der Familie. In Zeiten wie diesen möchten wir als vertrauensvoller Partner an Ihrer Seite stehen und dafür sorgen, dass Sie an den Festtagen zumindest aus kulinarischer Sicht bestens versorgt sind. In der Weihnachtsausgabe unserer Marktzeitung nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die Region und zeigen Ihnen, welche Schätze aus der Nachbarschaft unser Sortiment zu bieten hat. Ob feinste Gallowayspezialitäten von Carstens Highlands und prämiertes Käse vom Backensholzer Hof an unseren Bedientheken oder die edlen Rums vom traditionsreichen Rumhaus Johannsen aus Flensburg – wir stellen Ihnen die Betriebe aus der Umgebung genauer vor und geben Ihnen schon jetzt Inspirationen für Ihren Weihnachtseinkauf bei uns. Lernen Sie auf den folgenden Seiten außerdem unsere Mitarbeiterinnen Bettina Boysen und Gudrun Petersen kennen und tauchen Sie ein in die Wein-, Gin- und Champagnervielfalt unserer Spirituosenabteilung sowie in unser neues Fischsortiment von „Deutsche See“ aus Hamburg mit frischen Meeresspezialitäten wie Sushi, Muscheln, Austern und Hummer.

Viel Spaß beim Stöbern sowie ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen das Team von EDEKA Hetzel. Bleiben Sie gesund!

Neu  
bei EDEKA  
Hetzel:  
die Easy-Clean-Box  
Nutzen Sie ab sofort die neue  
Easy-Clean-Box in unserem  
Eingangsbereich, mit der Sie  
in nur drei Sekunden Ihren  
Einkaufswagen schnell  
und einfach desinfizieren  
können.



# Gudrun Petersen – Seit 24 Jahren mit Leidenschaft auf der Verkaufsfläche

Acht Jahre lang jonglierte Gudrun Petersen mit Paragrafen und Zahlen, ehe sie nach zweifacher Mutterschaft das Terrain wechselte, den Büroalltag hinter sich ließ und auf der pulsierenden Verkaufsfläche des Lebensmitteleinzelhandels in ein neues berufliches Abenteuer startete. 24 Jahre ist es mittlerweile her, als die heute 56-Jährige ihre ersten Erfahrungen im täglichen Umgang mit Sortimenten und Kunden machte – mehr als zwei Jahrzehnte, die Gudrun Petersen bis heute nicht missen möchte. „Als ich 1996 im Alter von 32 Jahren nach vielen Jahren Büroarbeit in einem EDEKA-Markt in meinem Heimatort quasi noch mal von vorne anfang, hätte ich nie gedacht, dass ich nach so langer Zeit heute hier sitze und nach wie vor mit voller Leidenschaft dabei bin“, so die sympathische Mittfünfzigerin aus Kropp, die seit etwa zweieinhalb Jahren ein fester Bestandteil des Teams von EDEKA Hetzel ist.

In der Molkereiprodukteabteilung des Marktes in Fahrdorf leitet die Frischeexpertin gemeinsam mit Kirstin Hansen die Geschicke und kümmert sich stets souverän und zuverlässig um alle Aufgaben, die in der komplexen Abteilung Tag für Tag erledigt werden müssen. „Das Wichtigste im Bereich Kühlung ist die Kontrolle der Mindesthaltbarkeit. Die haben wir immer im Blick, denn absolute Frische ist das A und O. Da der Abverkauf in einigen Segmenten täglich sehr hoch ist, muss zudem immer für genug Nachschub gesorgt werden, damit es den Kunden an nichts fehlt. So sind neben dem gewohnt freundlichen Auftreten und dem Wissen über das Sortiment vor allem auch organisatorisches Talent und ein sicherer Umgang mit Zahlen gefragt“, beschreibt Gudrun Petersen und fügt mit einem milden Lächeln hinzu: „Aber damit kenne ich mich durch meine erste berufliche Karriere ja ganz gut aus.“

Im zarten Alter von 16 Jahren startete die zweifache Mutter eine Ausbildung zur Rechtsanwalts- und Notarsgehilfin und schloss diese drei Jahre später ab. Anschließend arbeitete sie fünf Jahre als Dispositionssachbearbeiterin bei einer Lebensmittelkette. „Dann kamen meine zwei Kinder im Abstand von rund drei Jahren. Knapp acht Jahre habe ich mich vollends der Mutterrolle gewidmet, ehe ich meine berufliche Karriere wieder aufgenommen habe. Die Arbeit im Lebensmitteleinzelhandel sollte ursprünglich ein Einstieg sein, hat sich aber letztlich für mich zum Traumberuf entwickelt“, schwärmt



Gudrun Petersen, die Anfang 2018 im Spätherbst ihres Arbeitslebens noch einmal andere Marktluft schnuppern wollte und sich bei EDEKA Hetzel bewarb. „Ich habe buchstäblich hier angeknöpft und selbstbewusst meine Stärken in den Ring geworfen. Herr Hetzel hat mich dann zum Bewerbungsgespräch eingeladen. Wir kamen letztlich relativ schnell zusammen und am 1. Mai durfte ich anfangen“, erklärt die zweifache Oma, die ihre Freizeit so oft es geht, mit ihren kleinen Enkeln verbringt.

Seither fühlt sich Gudrun Petersen bei EDEKA Hetzel rundum wohl. Sie lobt vor allem den Zusammenhalt innerhalb des Teams. „Das Klima unter den Mitarbeitern ist sehr kollegial und die Kunden sind ruhig und gelassen. Die Atmosphäre ist hervorragend und jeder steht für den anderen ein, was man besonders in der schwierigen Anfangszeit der Coronapandemie deutlich spüren konnte.“

Möglichst bis zu ihrer Rente möchte Gudrun Petersen ihren Tatendrang im Markt in Fahrdorf noch einbringen und die Kunden mit frischen und hochwertigen Produkten glücklich machen. „Die restlichen Berufsjahre hier im Markt verbringen, das kann ich mir gut vorstellen“, entgegnet die engagierte Mitarbeiterin, bevor sie das kurze Stelldichlein für die Marktzeitung beendet und sich zurück auf den Weg in die kühleren Gefilde des Marktes macht. Natürlich nicht ohne allen Genießern noch ein paar Tipps für den nächsten Einkauf mit auf den Weg zu geben: „Unsere winterlichen Joghurts mit gebrannten Mandeln oder Spekulatius sollte man sich nicht entgehen lassen. Besonders lecker und vor allem nachhaltig sind auch die Söbbeke-Produkte im Glas. Als Geheimtipp fürs Weihnachtsfest empfehle ich zudem die Lachspezialitäten von der Lachshütte aus Großenwiehe, die wir auf Wunsch auch gerne für unsere Kunden bestellen.“

# Fleischermeisterin Bettina Boysen – die Powerfrau in der Männerdomäne



Mit einem breiten Lächeln im Gesicht betrachtet Bettina Boysen das knapp 60 Kilogramm schwere „Pistolenstück“ vom Galloway-Rind, das nur wenige Augenblicke zuvor vom neuen regionalen Premiumpartner „Carstens Highlands“ aus Hamdorf in der Schlachtereier von EDEKA Hetzel angeliefert wurde. „Jetzt kann es losgehen“, sagt die 48-Jährige, während sie routiniert das Arbeitswerkzeug bereitlegt, mit dem sie in den nächsten drei bis vier Stunden verschiedenste Edelstücke aus dem Teilstück vom Hinterviertel des Rinds herausschneiden wird. „Das erfordert Konzentration, Kraft und ein gewisses Know-how“, so Boysen, die als Fleischermeisterin in einer echten Männerdomäne arbeitet und sich dabei für nichts zu schade ist: „Es ist teilweise eine sprichwörtliche Knochenarbeit, aber es macht auch unheimlich viel Spaß. Besonders wenn man mit echten Qualitätsprodukten wie hier bei EDEKA Hetzel arbeiten darf.“

Bettina Boysen ist eine echte Powerfrau, die das Fleischerhandwerk von ihrem Vater in die Wiege gelegt bekommen hat, den direkten Weg in den Beruf aber zunächst scheute. „Meine Mutter ist Friseurin und es stand im Raum, dass ich irgendwann ihren Salon übernehme. So richtig gereizt hat mich das jedoch nicht. Nach der Schule habe ich eine Lehre in einer Rechtsanwaltskanzlei begonnen, diese aber schnell abgebrochen. Die Arbeit war mir schlichtweg zu langweilig“, erinnert sich die sympathische Abteilungsleiterin, die 1990 dem Vorbild ihres Vaters folgte und ihre Lehre begann: „So richtig sicher, ob ich das als Frau packe, war ich mir zunächst nicht. Nach und nach habe ich aber gemerkt, dass ich den Aufgaben gewachsen bin, und mir wurde klar, dass der Beruf genau der richtige für mich ist. Die körperliche Arbeit gepaart mit dem verantwortungsvollen Umgang mit den Produkten hat mich sofort begeistert.“

Nachdem die letzten Selbstzweifel also schnell beseitigt waren, startete die Karbyerin so richtig durch und stellte eindrucksvoll ihr Können unter



Beweis. Als Innungsbeste und einzige Frau schloss Bettina Boysen 1993 ihre Gesellenprüfung mit der Note 2,2 ab, sammelte anschließend fünf Jahre als Gesellin wertvolle Erfahrungen in einem Fleischereibetrieb in Eckernförde und ließ 1998 die erfolgreich bestandene Prüfung zur Fleischermeisterin folgen. In leitender Position brachte Boysen in den folgenden 22 Jahren ihr Fachwissen und Engagement in diversen Fleischereiabteilungen verschiedener Lebensmittelmärkte ein, ehe sie im April 2020 bei EDEKA Hetzel anheuerte. „Nach acht Jahren in der Fleischereiabteilung eines EDEKA-Marktes in Altenholz habe ich dort aufgehört und mich auf die Suche nach einer neuen Herausforderung gemacht. Nach einem Bewerbungsgespräch mit Herrn Hetzel ging letztlich alles recht schnell und ich durfte hier im Markt anfangen“, erklärt Bettina Boysen mit einem Lächeln im Gesicht.

Gemeinsam mit dem langjährigen Abteilungsleiter Dieter Merkel schwingt Boysen nun bereits seit mehr als einem halben Jahr das Zepter in der Fleischerei von EDEKA Hetzel und ist begeistert vom Gesamtpaket. „Das Team hier ist der Hammer. Alle halten zusammen und die Atmosphäre ist trotz des großen Stresses und der schwierigen Situation aufgrund der Coronapandemie immer freundlich. Jeder Einzelne von uns ist hochmotiviert und spürt sowohl vonseiten der Führungsetage als auch von den Kunden die Wertschätzung seiner Arbeit. Für neue Ideen ist die Chefetage stets offen ist“, schwärmt die leidenschaftliche Reiterin, die ein eigenes Pferd

besitzt und beim Ausreiten am besten vom stressigen Alltag abschalten kann.

Bettina Boysen fühlt sich rundum wohl in der Schlachtereier von EDEKA Hetzel. Gemeinsam mit ihren Kollegen ist es ihr Ziel, den Kunden jeden Wunsch von den Lippen abzulesen und ihnen Vielfalt, Frische und Qualität zu liefern, die ihresgleichen sucht. „Die Kunden stehen an erster Stelle. Sie sollen bei uns das bekommen, was ihnen in Sachen Fleischgenuss wichtig ist. Und davon gibt es an unserer Theke einiges. Zum Beispiel unser EDEKA-Biofleisch, Kikok-Geflügelspezialitäten der Extraklasse oder auch die Fleischhighlights von Bunde Wischen im SB-Kühlregal. Für das kommende Weihnachtsfest bieten wir unseren Kunden zudem wieder unseren Vorbestellservice an. Hier kann unter anderem feinstes Geflügel in Bioqualität zum Wunsch-Abholtermin vorbestellt werden und wir erfüllen selbstverständlich auch gerne Extrawünsche. Geordert werden können dann auch unsere neuen Spezialitäten vom Galloway-Rind aus der Region, die wir aufgrund der großen Nachfrage nach regionalen Erzeugnissen seit Kurzem anbieten“, berichtet Bettina Boysen, bevor sie fachmännisch das Messer ansetzt und mit präziser Technik erste Edelstücke aus dem frisch gelieferten „Pistolenstück“ herausschneidet, die Fleischfreunden, egal zu welchem Anlass, garantiert Genusserelebnisse der Extraklasse verschaffen werden.





# Galloway-Spezialitäten von „Carst“ aus einer Hand von der Aufzucht

„Wissen, wo es herkommt“. Dieses Motto nimmt Kaufmann André Hetzel immer wieder wörtlich und besucht für die exklusiven Hintergrundberichte in seiner Marktzeitung kontinuierlich die Orte, an denen die regionalen Spezialitäten aus seinem Markt in Fährdorf ihren Ursprung haben. So verfolgte der 47-Jährige bei seiner jüngsten Reise durch die Umgebung die Spuren der unvergleichlichen Galloway-Spezialitäten in Bioqualität von „Carstens Highlands“, die seit einiger Zeit in den verschiedensten Variationen an der Fleischbedientheke zu finden sind und die Kunden restlos begeistern.

Im ländlichen Hamdorf, direkt am Nord-Ostsee-Kanal, sind auf mehreren Flächen von insgesamt rund 600 Hektar die etwa 600 Highland- und Gallowayrinder von Tobias Carstens beheimatet. Auf den endlos wirkenden Moorflächen rund um das Wasser leben die robusten und genügsamen Rassen unter besten Bedingungen. Dies wirkt sich nicht nur positiv auf den Geschmack des Fleisches aus, sondern auch auf das Gemüt der Tiere. Das durfte André Hetzel am eigenen Leib erfahren, als er bei seinem Besuch gemeinsam mit dem sympathischen Bauern raus auf die Weide fuhr und die imposanten Rinder aus nächster Nähe beobachten durfte. „Man steht nicht alle Tage solch tollen Tieren Auge in Auge gegenüber. Es ist bemerkenswert, wie ruhig und gleichzeitig respektvoll die Tiere sind. Es ist deutlich zu erkennen, dass die Rinder Tobias Carstens vertrauen. Er pflegt einen besonderen Umgang mit den Tieren“, lobte André Hetzel den Landwirt nach dem nicht alltäglichen Ausflug auf eine der zahlreichen Weiden des Hofes, die sich über das Niederungsgebiet der Eider-Treene-Sorge-Region erstrecken.

Die Liebe zu Highlandrindern prägte den gebürtigen Elsdorfer Tobias Carstens schon in seinen Teenagerzeiten. „Mit 14 Jahren habe ich mir von meinem Taschengeld gemeinsam mit meinem Vater die ersten vier Rinder gekauft. Hinter unse-



rem Neubaugebiet wurde eine Koppel frei, die ich zusammen mit meinen Eltern pachtete. Damals hätte ich es nie für möglich gehalten, dass aus diesem Jugendtraum tatsächlich im Jahr 2017 mein eigener Hof werden würde. Ich bin stolz darauf, wie sich alles entwickelt hat und auch darauf, wie wir von der Aufzucht über das Zufüttern aus eigener Produktion bis hin zum fertigen Produkt alles selbst machen und dabei stets unserer Philosophie treu bleiben“, so der 27-Jährige.

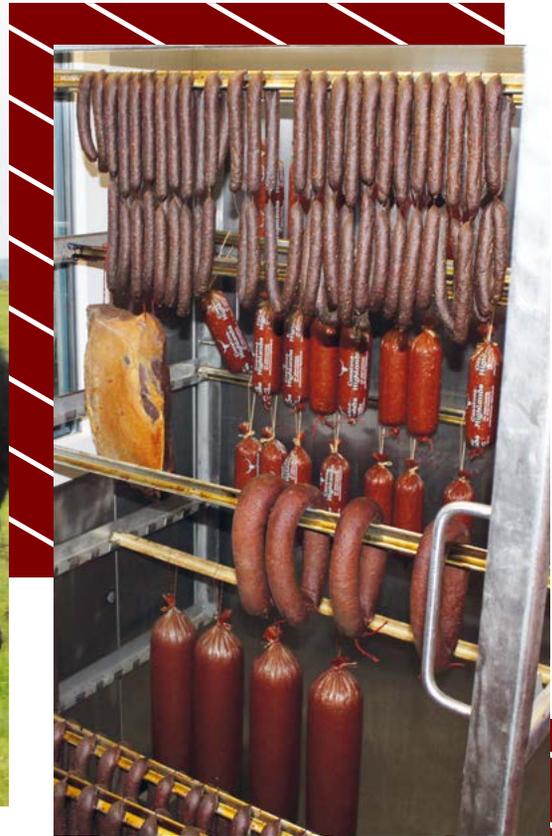
Die besonderen Ausprägungen fangen auf dem Hof von Tobias Carstens schon bei der Vermehrung der Rinder an. Die Bullen decken auf na-

türliche Weise die Kühe, was inzwischen echten Seltenheitswert hat. Zudem legen Carstens und sein mittlerweile 18-köpfiges Team Wert darauf, dass die Kälber, von denen es derzeit 180 auf dem Hof gibt, das erste Lebensjahr mit ihrer Mutter zusammenlaufen und sich gut in die Herde integrieren. „Unsere Rinder sollen ein möglichst schönes und ruhiges Leben haben, bis nach zwei bis drei Jahren schließlich die Zeit gekommen ist und sie direkt auf der Weide von einem Angestellten mit Sachkundenachweis und erforderlichem Jagdschein geschossen werden. Dadurch wird ihnen der Transportstress erspart. Bevor die Tiere dann in unserer neuen hofeigenen Metzgerei landen und sich unsere zwei Metzger um die Weiterverarbeitung kümmern, findet in unseren Partnerbetrieben das Ausnehmen, das Herunterziehen des Fells sowie die Fleischbeschauung statt“, erklärt der Landwirt das nachhaltige und tierfreundliche Prozedere in dem zertifizierten Biobetrieb.

Zurück vom Abstecher auf die Weide kam André Hetzel in den Genuss weiterer exklusiver Einblicke und schaute mit Tobias Carstens auch noch in der hofeigenen Metzgerei vorbei. Dort werden die Rinder von zwei echten Fleischerprofis fachmännisch zerlegt, bevor die fertigen Rinderhälften und Pistolenstücke für mehrere Wochen am Haken reifen. Im Ganzen, als Zuschnitte oder weiterverarbeitet und veredelt in der eigenen Rauchanlage zu Pastrami, Schinken und Mettwurst werden die Spezialitäten von „Carstens Highlands“ schließ-



# „Carstens Highlands“: bis zum fertigen Produkt



lich direkt auf dem Hof verkauft oder an Gastronomien und auserwählte Lebensmittelmärkte wie EDEKA Hetzel geliefert werden.

Der Kaufmann ist froh über die noch junge Partnerschaft mit „Carstens Highlands“ und lobt die einzigartige Qualität der Produkte. „Tobias Carstens beliefert uns jetzt seit etwa drei Monaten. Wir waren in der Hochphase der Coronapandemie aufgrund der großen Nachfrage unserer Kunden nach Biofleisch aus der Region händelnd auf der Suche nach einem passenden Lieferanten und haben ihn in „Carstens Highlands“, nur rund 40 Kilometer entfernt von unserem

Markt, definitiv gefunden“, berichtet André Hetzel und fährt mit einem Lächeln im Gesicht fort:

„Jede Woche bekommen wir ein frisches halbes Rind geliefert, aus dem unsere Fleischer Bettina Boysen und Dieter Merkel dann feinste Teilstücke herauschneiden. Unsere Kunden sind durchweg zufrieden mit Gallowayspezialitäten aus Handorf und wir um einen weiteren vertrauensvollen Partner aus der Region reicher.“

Weitere Informationen zu „Carstens Highlands“ und Tobias Carstens, der derzeit an einer „gläsernen Metzgerei“ arbeitet, sind unter [www.carstens-highlands.de](http://www.carstens-highlands.de) zu finden.





# Der Backensholzer Hof – ganzheitlich



Die zweite Station bei seiner obligatorischen Tour durch die Region für die Marktzeitung führte André Hetzel zum Backensholzer Hof. Der Ort, wo der köstliche Käse herkommt, der den Käseliebhabern unter den Kunden seines Marktes in Fahrdorf unvergleichliche Geschmackserlebnisse beschert. „Der Backensholzer Hof genießt in der Region seit Jahrzehnten einen hervorragenden Ruf und ist bekannt für seinen vielfach prämierten Rohmilchkäse in Bioland-Qualität. Wir bekommen immer wieder begeisterte Rückmeldungen von vielen Kunden. Anfang der 2000er-Jahre habe ich

den Hof schon einmal besucht, allerdings ohne dabei mit den Verantwortlichen sprechen zu können. Deshalb freut es mich umso mehr, dass ich heute direkt vor Ort einen kleinen Einblick bekommen darf“, richtete André Hetzel bei der Begrüßung lobende Worte an den Mann, der die Geschicke der hofeigenen Rohmilchkäserei des Familienbetriebes leitet. Sein Name: Thilo Metzger-Petersen.

Als Jüngstes von vier Kindern studierte der sympathische und weltoffene Käserei-Chef Lebensmitteltechnik und arbeitete anschlie-

ßend in verschiedenen Küchen, ehe es ihn zurück auf den Hof der Eltern zog. Gemeinsam mit seinem Bruder Jasper übernahm er vor etwa fünf Jahren den elterlichen Betrieb, der bereits seit 1989 nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet wird. Während sich Thilo seither um die Käserei und den im April 2019 neu eröffneten Hofladen mit integriertem Biorestaurant kümmert, ist Jasper für den landwirtschaftlichen Teil, die Biogasanlage und den 2018 errichteten Hof- und Waldkindergarten zuständig. Echte Teamarbeit also, durch die sich Familie Metzger-Petersen seit jeher auszeichnet. „Wir halten zusammen und für uns alle steht der Genuss an erster Stelle. Wir als Kinder führen das fort, was unsere Eltern mit großer Leidenschaft und viel Wissen aufgebaut haben. 1991 hat unsere Mutter angefangen, im Kochtopf Rohmilchkäse herzustellen. Unser Vater hat sich parallel um die Landwirtschaft gekümmert. Über all die Jahre ist der Betrieb stetig gewachsen. Heute melken wir 430 Kühe und haben, je nach Saison, bis zu 15 verschiedene Käse im Angebot, die wir an Lebensmitteleinzelhändler wie EDEKA Hetzel und auch in renommierte Restaurants liefern“, so Thilo Metzger-Petersen, für den gute Käseproduktion bereits auf der Weide beginnt.

Daher liegt der Familie Metzger-Petersen das Wohlbefinden der Kühe besonders am Herzen. Sie grasen auf ausgedehnten Geestweiden rund um den Hof. Das Winterfutter



# h mit Genuss

wird auf etwa 600 Hektar größtenteils selbst angebaut – ein weitgehend geschlossener nachhaltiger Produktionskreislauf, der sich in der traditionellen handwerklichen Herstellung der Käse schließt. Jeder Käse ist ein Unikat. Die hofeigene Milch wird bei der Herstellung für die Käse so wenig wie nötig behandelt. Auf die Pasteurisierung der Kuhmilch wird gänzlich verzichtet – so entsteht Rohmilchkäse, in dem die ganze natürliche Flora der Milch enthalten bleibt. „Wir setzen auf eine lebendige Landwirtschaft und wollen unseren Hof möglichst ganzheitlich führen. Das heißt, wir sind bestrebt, die natürlichen Ressourcen sinnvoll zu nutzen und Kreisläufe zu schaffen, die ein ökologisches Wirtschaften ermöglichen. Weiterhin besten Käse herzustellen, neue Rezepturen zu kreieren und gleichzeitig innerhalb unseres geschlossenen Systems weitere innovative Projekte in Sachen Nachhaltigkeit umzusetzen – das sind unsere Ziele“, beschreibt Thilo Metzger-Petersen seine Zukunftsvisionen für den Backensholzer Hof.

Eine Philosophie, die auch EDEKA-Markthinhaber André Hetzel nachhaltig beeindruckt hat. „Bisher kannte ich nur den hervorragenden Geschmack der Käse vom Backensholzer Hof. Nun weiß ich auch, welche Persönlichkeiten und welche Grundsätze dahinterstecken. Herr Metzger-Petersen ist ein echter Experte, der vor Leidenschaft und Ideen nur so sprüht. Ich bin dankbar für den Blick hinter die Kulissen und hoffe im Sinne unserer Kunden in Zukunft auf eine weitere vertrauensvolle Partnerschaft“, bilanzierte der Kaufmann nach seinem Ausflug in das Eldorado des guten Käses zwischen Schleswig und Husum. Er wird sicherlich bald wiederkommen, denn Thilo Metzger-Petersen gibt auf dem Hof auch Käseseminare und hat angeboten, das Team der Bedienteke von EDEKA Hetzel noch tiefer in die Welt des Käses einzuführen. „Diese Einladung nehmen wir gerne an. Viele



meiner Mitarbeiter werden sicher begeistert sein, den Backensholzer Hof genauer kennenzulernen und von einem echten Experten wie Herrn Metzger-Petersen dazulernen zu dürfen“, freute sich Hetzel.

Weitere Informationen zum Backensholzer Hof sowie dem Hofladen und der Hofküche unter [www.backensholz.de](http://www.backensholz.de)



# Johannsen Rum – seit 1878 ein Schl

Ob Gallowayfleisch aus Hamdorf oder ausgezeichnete Käse vom Backensholzer Hof aus Oster-Ohrstedt – mit den regionalen Premiumprodukten, die bei EDEKA Hetzel täglich frisch erhältlich sind, wird Weihnachten zum Hochgenuss. Nicht fehlen sollte an den Festtagen für gemütliche Abende mit der Familie oder engen Freunden ein edler Tropfen. Auch diesen bekommen die Kunden im Markt in Fahrdorf, wenn Sie wollen, mit den Rums, Likören und Schnäpsen vom „Johannsen Rum“ aus Flensburg direkt aus der Region. Seit 1878 ist das traditionelle Rumhaus in der Fördestadt für seine sorgfältige Handarbeit, einzigartige Qualität und besten Geschmack bekannt. Davon durfte sich auch André Hetzel beim dritten und letzten Halt auf seiner Reise durch die lokale Umgebung überzeugen.

## Feinste Spirituosen aus historischem Gemäuer

Am historischen Firmensitz in der über 300 Jahre alten Marienburg schaute der Kaufmann den Spirituosenexperten Martin Johannsen und dessen Frau Astrid Schlesinger über die Schulter, die das älteste noch bestehende Rumhaus in Flensburg seit 2008 in der vierten Generation führen. Schon bei der Begrüßung zeigte sich André Hetzel erstaunt über die besondere Atmosphäre auf dem altherwürdigen Gelände in der Marienstraße 6. „Hier fühlt man sich fast in eine andere Zeit zurückversetzt. Man merkt sofort, welch lange Historie hier hintersteckt“, stellte der Marktinhaber fest, bevor er noch tiefer in das Geschehen eintauchte und gemeinsam mit Martin Johannsen die heiligen



Weitere Information zum Rumhaus Johannsen, der Hökerei sowie aktuellen Aktionen und Angeboten finden Interessierte unter [www.johannsen-rum.de](http://www.johannsen-rum.de).

Hallen der handwerklichen Rumproduktion besichtigte.

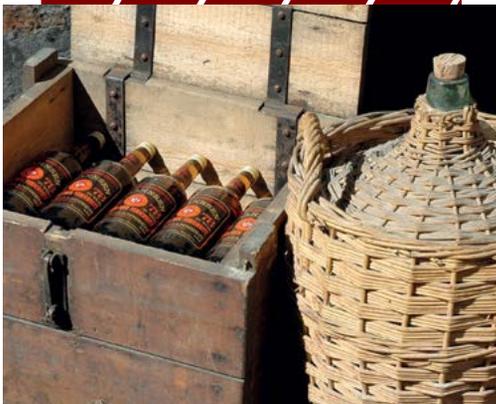
## Echter Rum und edler Rum-Verschnitt

Angekommen im Abfüllraum berichtete der Urkel des Gründers Andreas Heinrich Johannsen über die lange Geschichte des Betriebes, der in der einstigen Rumstadt Flensburg als einziger weiterhin besteht und seinen Rum auch 142 Jahre nach der Gründung noch nach alter Tradition herstellt. „Wir kaufen ausgewählte feine Rumsorten, die zwischen fünf bis sieben Jahre alt sind. Diese lagern wir etwa 12 Jahre in Eichenholzfässern und mischen sie anschließend zu edlen Rumverschnitten, einer besonderen Mischung aus hocharomatischem Pure Rum, Wasser und neutralem Alkohol“, erklärte Martin Johannsen die Verfahrensweise und ergänzte: „Zusätzlich zu den Verschnitten machen wir seit 15 Jahren aber auch echte Rums.“

Zu diesen zählt unter anderem der „Johannsen Royal“, ein echter Jamaikarum, der auf Basis eines 14 Jahre lang gereiften Rums hergestellt wird und mit seinem eleganten und runden Geschmack glänzt. „Der ‚Royal Rum‘ ist eine der anspruchsvollsten Formen, doch auch beim oft unterschätzten Verschnitt gilt es vieles zu beachten. Man muss hohe Qualitätsstandards einhalten, um ein gutes Produkt zu bekommen. Als kleiner Betrieb, in dem außer der Abfüllung des Rums mit Maschinen noch vieles per Handarbeit abläuft, ist Qualität das oberste Gebot. Wir wollen mit Klasse statt durch Masse überzeugen“, so der Rumexperte, der ständig an neuen Mischungen arbeitet, um die ohnehin schon beeindruckende Palette des kleinen Rumhauses noch weiter aufzustocken.

## Aquavit, Toffee-Sahnelikör und mehr

Neben verschiedenen exklusiven Rums wie zum Beispiel der „Windstärke 13“ oder dem Vanille-Rum stellen Martin Johannsen und Astrid Schlesinger auch verschiedene Liköre und Schnäpse her, von denen eine Auswahl ebenfalls im Markt von EDEKA Hetzel zum Kauf bereitsteht. Bevor die Rums und Spirituosen in Fahrdorf landen, lagern sie bis zur Auslieferung im historischen Burgturm, der sich über vier Etagen erstreckt, die durch eine schmale runde Wendeltreppe miteinander verbunden sind. Bei seinem Besuch ließ es sich André Hetzel natürlich nicht nehmen, jede einzelne Etage zu erkunden und die ganze Vielfalt des Angebotes vom Rumhaus Johannsen zu entdecken. „Das war sehr interessant und ich habe tatsächlich





ein paar Rums und Spirituosen erspäht, die ich bisher noch nicht kannte. Ich denke, dass wir in absehbarer Zeit bestimmt immer wieder ein paar Neuheiten von „Johannsen Rum“ in unserer Spirituosenabteilung sehen werden. Direkt bestellt habe ich den neuen Punsch mit Schuss, den unsere Kunden ab sofort bei uns kaufen können. Dieser verspricht besten Geschmack in der Vorweihnachtszeit“, so der Marktinhaber nach seiner kleinen Zeitreise in die Geschichte des Rums bei Martin Johannsen und Astrid Schlesinger im Herzen Flensburgs.



## Die Spirituosenvielfalt von Johannsen Rum bei EDEKA Hetzel



### Royal Rum echter Jamaika-Rum

Eine der anspruchsvollsten Formen der Flensburger Rumkultur ist der Royal von Johannsen. 14 Jahre lang reift der hoch konzentrierte Pure Rum – die Basis des Royals – in Eichenfässern. In mehr als einem Jahrzehnt kann er seine Aromen langsam entfalten. Erst danach wird im Hause Johannsen der hochprozentige Grundstoff zum königlichen Royal mit goldenem Glanz und mildem Geschmack veredelt.

### Marie Toffee-Sahnelikör die süße Verführung

Wer einmal vom Marie Toffee-Sahnelikör gekostet hat, kommt aus dem Schwärmen nicht mehr raus. Denn Johannsens Marie ist eine wahre Verführerin. Lassen Sie sich diesen harmonischen Toffee-Sahnelikör gekühlt wie flüssige Schokolade auf der Zunge zergehen und genießen Sie die besonders weiche Rumnote.

### Windstärke 13 frischer Wind im Glas

Die feine Flensburger Rumspezialität in der charakteristischen Flasche und mit dem stürmischen Namen ist der richtige Begleiter für außergewöhnliche Zeiten. Nach jahrhundertalter Flensburger Art wird der hoch konzentrierte jamaikanische Pure Rum zu einer weichen, aromatischen Rumkreation verfeinert.

Macht was her - und bringt frischen Wind ins Glas!

### Aquavit No. 6 der perfekte Abschluss

Besonders im Norden ist ein Aquavit nach gutem und deftigem Essen ein genussvoller Abschluss. Johannsen hat daher den „No. 6“ entwickelt: den Flensburg-Aquavit aus dem historischen Firmengebäude in der Marienstraße 6. Von vielen Freunden wird er wegen seiner ausgewogenen Komposition aus Kümmel und Anis besonders geschätzt. Der Flensburg-Aquavit „No. 6“ sollte kühl, aber nicht eisgekühlt getrunken werden.

### Punsch mit Schuss Wärmendes für die Weihnachtszeit

Wenn es draußen richtig frostig wird, dann ist die Aussicht auf einen heißen Punsch fast schon eine Erlösung. Doch nicht irgendein Punsch soll es sein. Johannsen-Punsch wird nach altem Familienrezept hergestellt und mit einem Schuss Rum verfeinert. Für eine ausgewogene Mischung und Abrundung des Geschmacks werden die Gewürze sorgfältig ausgesucht und eingelegt.





# Frische Meeresspezialitäten für Feinschmecker bei EDEKA Hetzel



Mit Fisch und anderen Meeresbewohnern kennen Antje und André Hetzel sich schon aufgrund ihrer Herkunft bestens aus. Beide stammen von der Insel Usedom und sind quasi mit der Fischerei aufgewachsen. Antje Hetzels Vater widmete sich jahrzehntlang der Fischerei und fährt trotz hohen Alters auch heute noch gelegentlich mit seinem Boot raus auf die See. Fisch bedeutet für das Ehepaar Hetzel ein Stück Kultur. Dabei zählt nicht nur der Genuss, sondern auch der verantwortungsvolle Umgang mit den Meeresbewohnern.

Mit der „Deutschen See“ aus Hamburg hat André Hetzel seit Kurzem einen starken Partner an der Seite, der seinen Markt wöchentlich mit frischen Meeresspezialitäten versorgt und dabei gleichzeitig den hohen Qualitätsstandards sowie der Verantwortung für den nachhaltigen Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen gerecht wird. Fisch-Feinschmecker können sich beim Griff ins Frischeregal also sicher sein, dass nur Produkte mit ökologisch einwandfreiem Ursprung auf ihren Tellern landen. „Wir freuen uns, unseren Kunden nun auch Frischfisch sowie frisches Sushi und Muscheln in SB-Form verpackt von ‚Deutsche See‘ bei uns im Markt anbieten zu können. Jeden Mittwoch bekommen wir eine frische Lieferung, die aufgrund der Verpackung mindestens bis zum Wochenende haltbar ist“, erklärt Hetzel, der die Spezialitäten

als Fischexperte natürlich auch schon selbst probiert hat und begeistert von Geschmack und Qualität ist.

Allein rund 40 Kilogramm Miesmuscheln gehen derzeit pro Woche über den „Ladentisch“. Eine stolze Zahl, die bestätigt, dass die Produkte auch den Kunden schmecken. „Die Nachfrage ist groß und es kommen immer wieder Kunden auf uns zu, die weitere spezi-

elle Wünsche äußern. Diesen gehen wir natürlich gerne nach und bieten daher neuerdings auch Austern und Hummer auf Bestellung an. Bis Montag, 8 Uhr, nehmen wir Bestellungen entgegen. Schon mittwochs stehen die gewünschten Spezialitäten dann zur Abholung bereit“, so der Kaufmann, der gemeinsam mit seinem Team für Anfragen und weitere Informationen zum neuen Fischsortiment von „Deutsche See“ gerne zur Verfügung steht.

## Neu im Kühlregal – die Wasabi-Creme aus dem Épinard

Die legendären Soßen aus dem Épinard in Borgwedel haben Zuwachs bekommen. Neben der Ailloli, der Grillsoße, der Paprika-Chili-Soße, der Remoulade und der Zwiebelkonfitüre steht nun auch die Wasabi-Creme mit ihrer angenehm milden Schärfe im Kühlregal bei EDEKA Hetzel. Probieren lohnt sich!

handgemacht  
&  
regional



# Wasabi Creme

das Original aus dem Épinard

# Die Qual der Wahl: edle Tropfen und noch mehr Gin bei EDEKA Hetzel



Wer für das Weihnachtsfest noch auf der Suche nach einem edlen Tropfen für gemütliche Stunden in Familie oder mit engen Freunden ist, der sollte unbedingt einen Stopp in der Wein- und Spirituosenabteilung von EDEKA Hetzel einlegen. Dort wartet neben 800 Weinen aus Deutschland, Europa und aller Welt ein breites Angebot an hochwertigen Champagnersorten, edelsten Whiskys und Rums sowie ein erst vor Kurzem aufgestocktes Ginsortiment. „Gin ist derzeit das Trendgetränk schlechthin. Auch bei uns im Markt ist die Nachfrage nach dem beliebten Wacholderschnaps stark gestiegen. Um unseren Kunden eine noch größere Auswahl zu bieten, haben wir das Ginregal in unserer Spirituosenabteilung kürzlich neu gestaltet und zusätzlich mit zehn Neuheiten bestückt. Nun können Ginfreunde bei uns aus 70 verschiedenen Sorten wählen. Da ist sicher für jeden etwas Passendes dabei“, berichtet Kaufmann Hetzel.

Ob regional oder international – Gin besticht durch seinen ursprünglichen Charakter, der durch die Zugabe der individuellen Botanicals bei seiner Herstellung geformt wird. Somit offenbart jeder Gin seine ganz eigene Geschmackswelt und entföhrt die Sinne direkt in die Gefilde, woher seine zugesetzten Kräuter und Blätter, Samen und Hülsenfrüchte, Wurzeln und Rinden sowie Beeren und Früchte stammen. Eine Genussreise nach Italien ermöglicht zum Beispiel der neue Malfy-Gin, der entweder als Original oder versetzt mit Aromen von Limette, Pink Grapefruit oder Blutorange daherkommt. Auf die Iberische Halbinsel geht es dagegen mit dem Nordés aus Galizien mit Aromen von Eukalyptus, Hibiskus, Zitronenschale, Eisenkraut, Süßholz



und der Salzwiesenpflanze Salicornia. „Egal ob pur oder mit den passenden Tonics – Gin ist vielseitig kombinierbar und ermöglicht somit einen wohlschmeckenden Trinkgenuss für jedermann. Ich kann nur jedem raten, ausgiebig in unserem Ginsortiment zu stöbern und sich inspirieren zu lassen. Unsere Mitarbeiter stehen dabei gerne beratend zur Seite. Das gilt natürlich nicht nur in Sachen Gin, sondern auch bei Fragen und Wünschen rund um das gesamte Sortiment unserer Spirituosenabteilung“, lädt André Hetzel ein.

Mit Blickrichtung auf Weihnachten und den Jahreswechsel hält EDEKA Hetzel neben Wein, Whisky, Rum, Gin und Co. viele weitere „Perlen“ bereit, die den Anlässen entsprechend in gemütlicher Runde verkostet werden können oder sich auch bestens zum

Verschenken eignen. Ob feinste Grappas, hochwertige Brandys oder verführerische Liköre – über 600 verschiedene Spirituosen lassen keine Wünsche offen. Für alle, die es prickelnd mögen, lohnt sich zudem ein Blick auf die exklusive Champagnerauswahl. Allein im verschließbaren Glasschrank mit den ganz edlen Tropfen warten zehn auserwählte Champagnersorten aus Frankreich, die man sonst nur im Fachgeschäft findet. „In unserer Wein- und Spirituosenabteilung bieten wir echten Feinschmeckern und Kennern eine Auswahl, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Sollte dabei trotzdem das Lieblingsgetränk nicht dabei sein, dann geben wir selbstverständlich gerne unser Bestes, um das gewünschte Produkt zu besorgen“, verspricht André Hetzel und lädt alle Kunden herzlich zu einer Entdeckertour ein.



## Neu bei EDEKA Hetzel: Atzes Sonnenseite

„Atzes Sonnenseite“, der Wein für den guten Zweck vom berühmten Comedian Atze Schröder, ist ein großartiger, frischer, vollmundiger, runder Grauburgunder, bei dem jede Traube vom Weingut Beck aus Rheinhessen stammt. Beim Kauf einer Flasche gehen 1,50 Euro direkt an die karitative Organisation „Das Geld hängt an den Bäumen“, die seit über zehn Jahren gemeinsam mit hilfsbedürftigen Menschen Äpfel auf Streuobstwiesen sammelt und damit Saft erzeugt, dessen Verkauf wiederum den Beschäftigten Arbeit sichert.

NEU: Frisch, fruchtig, knackig...

Atzes  
Sonnenseite  
Grauburgunder

[www.atzes-sonnenseite.de](http://www.atzes-sonnenseite.de)



...ja nee,  
is klar!

Für den  
guten  
ZWECK

Zu Geldern von „Das Geld hängt an den Bäumen“



# Landfrauenverein Schleswig und Umgebung meistert schwieriges Jahr

Als Elke Bielfeldt im Januar dieses Jahres als Vorstandsvorsitzende des Landfrauenvereins Schleswig und Umgebung für ein weiteres Jahr wiedergewählt wurde, ahnte noch niemand, welche schwierige Zeiten auf die 75-Jährige und die rund 250 Mitglieder des Vereins zukommen würden. Groß war die Vorfreude auf monatliche Treffen zu Vorträgen und Seminaren, hilfreiche Kurse wie die Trittsicher-Bewegungskurse sowie gemeinsame Reisen – dann kam Corona und machte viele Planungen zunichte bzw. schränkte sie erheblich ein. „Die beliebten Trittsicher-Kurse mussten komplett abgesagt werden, die für Ende April geplante Reise nach Ostfriesland wurde zunächst verschoben, dann aber im Juli nachgeholt. Unsere Reise nach Masuren Anfang September konnte glücklicherweise mit 27 Personen stattfinden, wogegen wir von zwei geplanten Erntedankfahrten nach Christiansfeld und Kolding in Dänemark aufgrund der geringen Teilnehmerzahl leider eine stornieren mussten“, beschreibt Elke Bielfeldt die schwierigen Umstände in den vergangenen Monaten.



Trotz der vielen kleinen Enttäuschungen bleibt die sympathische Vorstandsvorsitzende stets positiv und blickt hoffnungsvoll in die Zukunft. „Die Reisen, die stattfinden konnten, waren trotzdem schön. Alle haben natürlich stets darauf geachtet, dass die Hygieneregeln eingehalten werden und trotz der strengen Vorgaben, auf die wir achten mussten, hatten wir eine schöne Zeit“, erklärt Bielfeldt, die in diesem Jahr mit den

Landfrauen schweren Herzens auch auf den vorweihnachtlichen Kuchenverkauf im Markt von EDEKA Hetzel verzichten muss: „Leider ist der Verkauf in der derzeitigen Situation nicht möglich. Dafür haben wir natürlich Verständnis. Wir hoffen, dass wir eventuell noch eine coronagerechte Alternative finden und etwas im Markt auf die Beine stellen. Wir sind bereit dafür und verzichten dafür auch gerne auf jegliche Einnahmen.“

Für das nächste Jahr wünschen die Frauen vom Landfrauenverein Schleswig und Umgebung sich sehnlichst ein Stück Normalität zurück. „Sicher wird nicht alles sofort wie früher, aber hoffentlich nach und nach besser. Für Mai ist die ‚Reise für jedermann‘ nach Bornholm und im September die große Landfrauenfahrt ‚Vier Flüsse‘ geplant. Wir alle wünschen uns, dass wir diese Reisen unbeschwert genießen können, und hoffen auf das Beste“, so Elke Bielfeldt.

## DANKE

Liebe Kunden von EDEKA Hetzel

Seit Beginn der Coronapandemie erleben wir durch Sie eine besondere Würdigung in unserem Arbeitsbereich. In vielen kleinen Gesten, mit vielen liebevollen Anmerkungen bei der Zustellung Ihrer bestellten Waren nach Hause, mit Aufmerksamkeiten, Geschenken und Trinkgeldern erfahren wir eine besondere Anerkennung. Darüber freuen wir uns sehr und es ist uns deshalb ein herzliches Bedürfnis, einmal „DANKE“ zu sagen. Ihr Respekt für unsere Leistungen beflügelt uns weiter und lässt uns weiterhin unsere Arbeit mit sehr viel Freude und Engagement verrichten.

Alle Mitarbeiter von EDEKA Hetzel in Fahrdorf sagen

## DANKE



# Gut versorgt mit dem EDEKA-Hetzel-Lieferservice



Praktisch, zuverlässig und immer ausgerichtet auf die aktuellen Geschehnisse – das ist der EDEKA-Hetzel-Lieferservice. Da durch die derzeitige Situation rund um Corona zahlreiche Menschen in ihrem Alltag noch immer eingeschränkt und auf Hilfe angewiesen sind, ist das Team vom EDEKA-Hetzel-Lieferservice auch in der Vorweihnachtszeit jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag im Einsatz und bringt die Bestellungen der Kunden auf Hochtouren bis vor deren Haustür.

„Das Wohl der Kunden, die nicht direkt in unserem Markt einkaufen können, liegt uns sehr am Herzen und daher möchten wir ihnen die Möglichkeit bieten, so oft es geht bei uns zu bestellen. Der Lieferservice hat für viele Menschen, auch unabhängig von Corona, eine große Bedeutung. Dessen sind wir uns bewusst“, erklärt André Hetzel.

Wer den Lieferservice von EDEKA Hetzel in Anspruch nehmen möchte, sollte seine Bestellung an den Liefertagen bis 10 Uhr möglichst per E-Mail an: [hetzel@edeka-fahrdorf.de](mailto:hetzel@edeka-fahrdorf.de) schicken, damit eine Auslieferung am gleichen Tag zwischen 14 und 18 Uhr gewährleistet werden kann. Sollte es nicht möglich sein, eine E-Mail zu senden, kann die Bestellung auch gerne telefonisch aufgege-



ben werden. Nach dem Maileingang bzw. Anruf wird die Bestellung bearbeitet und ab einem Bestellwert von 30 Euro (Getränkekisten werden zum Normalpreis berechnet) zusammengepackt, verladen und schnellstmöglich vor die Haustür geliefert.

Die Liefergebühren im Überblick:

- 3 Euro innerhalb Fahrdorfs
- 5 Euro außerhalb bis 5 km
- 7 Euro außerhalb bis 10 km
- 10 Euro außerhalb bis 15 km

Pro Bestellung wird eine Servicepauschale von 2 Euro berechnet.

## EDEKA Hetzel startet traditionelle Spendenaktion für Mensch und Tier

Bereits zum dritten Mal in Folge starten Antje und André Hetzel in der Vorweihnachtszeit die beliebte Spendenaktion für Mensch und Tier in ihrem Markt, bei der die Kunden mit dem Kauf von Spendentüten die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim unterstützen können. Die Tüten im Wert von 5, 10 und 15 Euro können ab sofort wieder im Markt erworben und im Anschluss an die Mitarbeiter übergeben werden. Alle Tüten werden gesammelt und einmal wöchentlich an die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim übergeben. „Wir hoffen, dass die Aktion auch in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg wird und wir möglichst viele Spendentüten an die jeweiligen Einrichtungen überreichen können“, freuen sich Antje und André Hetzel auf die Mithilfe ihrer Kunden.

## EDEKA Hetzel fördert den Feuerwehrynachwuchs!

Noch bis zum 31. Dezember können die Kunden von EDEKA Hetzel mit dem Kauf der Gutfleisch-Feuerwehr-Mettwurst Gutes für die Region tun. Ein Euro von der herzhaft-leckeren Wurst im Wert von 2,99 Euro gehen direkt an die Nachwuchsförderung der Jugendfeuerwehr des Landes Schleswig-Holstein. Unterstützend zur Verkaufsaktion im Markt in Fahrdorf führen am Samstag, den 23. Oktober, die Mitglieder der Jugendfeuerwehr Borgwedel samt Löschwagen höchstpersönlich bei EDEKA Hetzel vor und verkaufen unter tatkräftiger Mithilfe von Marktinhaber André Hetzel sowie der stellvertretenden Marktleiterin Melanie Müller, deren 13-jährige Tochter selbst Mitglied der Jugendfeuerwehr ist, die Feuerwehr-Mettwurst. Der Verkauf fand im Rahmen der jährlichen Aktion „Jugend sammelt für Jugend“ des Borgwedeler Feuerwehrynachwuchses statt und war ein



voller Erfolg, wie Melanie Müller zusammenfasste: „Insgesamt 200 Würste gingen über den ‚Ladentisch‘. Somit wanderten nicht nur 200 Euro in die Kasse der Nachwuchsförderung der Jugendfeuerwehr des Landes Schleswig-Holstein, sondern obendrauf auch noch 200 Euro direkt an die Jugendfeuerwehr aus Borgwedel, denn Antje und André Hetzel spendeten zusätzlich einen Euro aus eigener Tasche pro verkaufter Wurst. So kam diese stolze Summe zustande, mit der Jugendwart Ralf Beyer sicher etwas Gutes für die Kinder anzufangen weiß.“



**Ganz nah bei Ihnen.**

Top-Service,  
Top-Verkauf.

Schleswig  
Busdorfer Str. 10  
Tel. 04621 53043 0

hyundai.nord-ostsee-automobile.de

**Nord-Ostsee Automobile**  
Lust auf Leistung



**Kommen Sie gerne  
auf ein Lächeln vorbei.**



**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

**Leckeres aus der Weihnachtsbäckerei**

Wählen Sie einen unserer leckeren Präsentkörbe mit Stollen und Plätzchen oder stellen Sie sich aus unserem leckeren Sortiment eine Auswahl für Ihre Weihnachtspäckchen zusammen.

**Schleswig:** Friedrichstr. 93 u. Stadtweg 30 · **Jübek:** Rewe-Markt  
**Schuby:** Nettomarkt · **Fahrdorf:** Mühlenberg 18

**Bäckerei  
Jaich GmbH**

www.baeckerei-jaich.de



Herz-Stanze



Big Shot Switch

**Stamp Corner**

Ihr Fachgeschäft für Stempel, Stanzen  
und Scrapbooking in Schleswig.

Besuchen Sie uns im **Neuen** Ladengeschäft  
in der Friedrichstr. 79  
oder schauen Sie in unseren Onlineshop.

Wer erst lernen möchte, wie aus Papier und Co. Wundervolles entsteht,  
kann sich bei uns für einen Workshop anmelden.

**www.stampcorner.de**



Photopolymer-Stempel



LIEBLINGSKOLLEGIN  
Gummi-Stempel



Stamp Corner  
Friedrichstr.79  
24837 Schleswig  
Tel. 04621 / 53 72 74 0

# Tischlerei Böhrensen

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

Dorfstr. 41 b | 24357 Götheby-Holm | Tel.: 0151 - 20 75 26 45 | [www.tischlerei-boehrensen.de](http://www.tischlerei-boehrensen.de)

15



## APOTHEKE IN FAHRDORF

Nadja Emara  
Dorfstr. 56a  
24857 Fahrdorf

Tel.: 04621 - 310 14

Fax: 04621 - 329 89

E-Mail: [emara@apotheke-in-fahrdorf.de](mailto:emara@apotheke-in-fahrdorf.de)

[www.apotheke-in-fahrdorf.de](http://www.apotheke-in-fahrdorf.de)



Wünsche sind  
zum Erfüllen da.

Morgen  
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

 VR Bank  
Schleswig-Mittelholstein eG



*Sarah Pfeiffer und  
Jannik Petersen  
erfüllen sich ihre  
Wünsche mit dem  
VR-Wunschkredit*

Der VR-  
Wunschkredit  
passt genau  
zu uns.



to Hus  
is to Hus   
Ambulanter Pflegedienst

*Mathias Schröder*

Telefon: 04621 9 32 42 32

Auf der Freiheit 4 | Schleswig  
[www.pflegedienst-fahrdorf.de](http://www.pflegedienst-fahrdorf.de)



Tagespflege   
to Hus am Flieger

Telefon: 04621 9 32 42 34

Auf der Freiheit 4 | Schleswig  
[www.pflegedienst-fahrdorf.de](http://www.pflegedienst-fahrdorf.de)



To Hus is, wo een sik wohlföhlt.

# 10 000 Euro Pfandbonspenden für den guten Zweck

Seit der Eröffnung im Jahr 2001 ist EDEKA Hetzel bekannt für sein soziales Engagement in der gesamten Schleregion. Immer wieder lässt sich das Inhaberehepaar Antje und André Hetzel neue Aktionen einfallen, um hiesige Vereine und soziale Einrichtungen zu unterstützen. Eine echte Erfolgsgeschichte ist dabei die Pfandbon-Spendenaktion, die Antje Hetzel vor rund vier Jahren ins Leben gerufen hat und die bis heute bereits insgesamt 10 000 Euro in die Kassen verschiedener Organisationen aus der lokalen Umgebung gespült hat.

Das Prinzip hinter der Aktion ist simpel. Wenn die Kunden ihr Leergut in den Automaten geben, können sie selbst entscheiden, ob sie den Pfandbetrag behalten oder einer ausgewählten Institution aus der Region spenden wollen. Gespendete Pfandbons landen in einer Box, die alle drei Monate geleert wird. Anschließend wird der Gesamtbetrag aus den gespendeten Pfandbons zusammengerechnet und von Antje und André Hetzel stets auf mindestens 500 Euro oder den nächsthöheren Betrag aufgerundet. Zu guter Letzt findet am Ende des Quartals die offizielle Scheckübergabe statt.

Über die erste Spendensumme aus der Pfandbonaktion von EDEKA Hetzel durfte sich im September 2016 der FC Haddeby 04 freuen. 322,36 Euro aus der Spendenbox der Kunden kamen damals zusammen. Familie Hetzel rundete mit einem Beitrag von 177,64 Euro auf die Endsumme von 500 Euro auf. Bis heute durften 16 weitere Institutionen einen Scheck im Markt von EDEKA Hetzel entgegennehmen, zuletzt die Lornsenschule. Über die nächste Spende darf sich indes die Peter-Härtling-Schule freuen. „Wir sind immer wieder stolz auf unsere Kunden, die mit ihren Spenden Gutes für Vereine, Institutionen und Einrichtungen aus der Region tun. Die Aufstockung auf die runde Summe von 500 Euro übernehmen wir gerne, denn wir alle wissen, wie wichtig alle begünstigten Organisationen für die Menschen in unserer Region sind. Wir hoffen, dass die Spendenaktion noch viele Jahre so erfolgreich sein wird und somit vielen Menschen geholfen wird“, freuen sich Antje und André Hetzel.



Objektleitung & Druck:  
ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
Tel.: 0 53 32/96 86-54  
Fax: 0 53 32/96 86-58  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

Auflage 22 000  
Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
André Hetzel e. K.  
EDEKA Hetzel  
Mühlenberg 18  
24857 Fahrdorf  
[hetzel@edeka-fahrdorf.de](mailto:hetzel@edeka-fahrdorf.de)  
Tel.: 0 46 21/93 25 95

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

Gestaltung:  
Kristin Beyer  
Tel.: 0 53 32/96 86-436

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 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.