



Hetzel

Mühlenberg 18, 24857 Fährdorf



Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



Liebe Kunden,
 hinter uns liegen aufregende Wochen unter dem Einfluss der Coronapandemie, die unser engagiertes Team bravourös gemeistert hat. Zählen konnten wir dabei stets auf das Verständnis und die Rücksichtnahme unserer Kunden. Familie Hetzel und das gesamte EDEKA-Team sagen Danke und freuen sich, nach den Lockerungen in der jüngsten Vergangenheit mit Ihnen voller Zuversicht in den Sommer starten zu dürfen. Dieser wird sicher anders, aber garantiert nicht weniger genussvoll. In der aktuellen Ausgabe unserer Marktzeitung geben wir Ihnen daher einen Überblick über die Spezialitätenvielfalt an unserer Fleisch- und Wursttheke, mit der das heimische Grillvergnügen zum Hochgenuss wird. Wahre Gaumenfreuden aus der Region versprechen auch die köstlichen Soßen vom Restaurant Épinard und der Edelkorn „Kolleruper Dachs“, deren Schöpfer Marktinhaber André Hetzel persönlich einen Besuch abstattete. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie außerdem, welche regionalen Köstlichkeiten im Sortiment unseres Marktes noch auf Sie warten und wie unsere Mitarbeiterinnen Kirstin Hansen und Frauke Mass die Hochphase der Coronakrise erlebt haben. Obendrauf berichten wir exklusiv darüber, wie ein Mehlempass während der Pandemie zur Partnerschaft mit der Mühle „Nicola“ führte.

Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen
Ihr Team von EDEKA Hetzel



Ausgabe
Juni 2020



Neue Leckerbissen für einen genussvollen Grillsommer



Grillspezialitäten en masse und kompetenter Service unter Einhaltung aller coronabedingten Hygienevorgaben – wer an den Bedientheken von EDEKA Hetzel haltmacht, der ist nicht nur genuss-technisch, sondern auch in Sachen Sauberkeit auf der sicheren Seite. Mit großem Einsatz hat das Serviceteam aus dem Markt die vergangenen Wochen mit Bravour und einem Lächeln auf dem Gesicht gemeistert und dabei gleichzeitig sortimentstechnisch die Weichen gestellt für eine genussvolle Grillsaison. „Auch wenn bei uns im Bedienbereich immer viel los ist, war der Arbeitsaufwand in den vergangenen Wochen noch einmal deutlicher höher. Verschiedene Faktoren haben dabei eine Rolle gespielt. Zum einen war der Andrang größer, weil die Gastronomie geschlossen war und die Leute sich vermehrt selbst versorgen mussten. Zum anderen kam die Hygienekomponente hinzu, die uns viel Aufwand gekostet hat“, erklärt Frauke Mass, die seit über drei Jahren als Erstverkäuferin an den Frischebedientheken bei EDEKA Hetzel tätig ist.

Naturngemäß wird im gesamten Bedienbereich und in der Fleischerei von EDEKA Hetzel seit jeher besonders auf die Einhaltung der Hygienevorschriften geachtet – dazu gehört zum Beispiel die regelmäßige Händedesinfektion. In Zeiten von Corona kamen jedoch noch zahlreiche weitere Auflagen hinzu, die das Serviceteam innerhalb kürzester Zeit planen und umsetzen musste. „Ganz wichtig war, ist und bleibt das Thema Abstand. Daher haben wir vor dem Tresen eine Pufferzone geschaffen, die einen ausreichenden Abstand vom Kunden zur Theke schafft. Außerdem haben wir eine Warenrutsche installiert, damit wir den Kunden die Produkte nicht aus nächster Nähe übergeben müssen. Das kommt bei allen sehr gut an“, so die 43 Jahre alte Fahr-

dorferin Frauke Mass, die ihren Kolleginnen und Kollegen sowie den Kunden ein großes Lob ausspricht. „Die vergangenen Wochen waren nicht einfach, aber definitiv haben uns die Ereignisse noch mehr zusammengeschweißt. Die Gespräche mit den Kunden waren teilweise sehr intensiv und man hat sich gegenseitig motiviert. Der Zuspruch von den Kunden war sehr erfreulich. Einige haben uns sogar kleine Geschenke gemacht. Das hat uns sehr berührt. Auch wenn das Stresslevel hoch war, sind wir alle froh, dass wir arbeiten und für unsere Kunden da sein durften.“

Jetzt, wo sich das Geschehen rund um Corona etwas beruhigt hat und alle die Hygienemaßnahmen weitestgehend verinnerlicht haben, freuen sich Frauke Mass, Abteilungsleiter Dieter Merkel und die kürzlich neu engagierte Fleischermeisterin Bettina Boysen, die Kunden mit allerlei Spezialitäten durch die Grillsaison begleiten zu dürfen. „Unser Ziel ist es, dass unsere Kunden den Sommer genießen können, auch wenn er anders wird. Alle, die in diesem Jahr zu Hause bleiben, sollten zumindest kulinarisch das Beste daraus machen. Ein gemütlicher Grillabend gehört einfach dazu.“



Wir haben vorgesorgt und neben altbewährten Köstlichkeiten unsere Fleischpalette um einige Spezialitäten erweitert“, berichtet Dieter Merkel. Neben Steaks, Bratwürsten und Spießen in vielen verschiedenen Varianten können sich die Kunden ab sofort auch auf Geflügelspezialitäten von der „Grevenkoper Pute“ freuen. Zum Beispiel die reine Putengrillbratwurst aus 100 Prozent Geflügel in den Sorten „Frühlingsbratwurst“, „Chilibratwurst“ und „Käsegriller“ oder feinste Putenbrust und -oberkeule. Auch die neuen Bratwürste in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen von Bleyer & Wichert aus Kaltenkirchen im SB-Bereich sind definitiv eine Kostprobe wert. Wer es noch edler und vielfältiger mag, der sollte sich die internationalen Fleischspezialitäten der „Prime-Cut-Serie“ nicht entgehen lassen. „Das Prime-Cut-Fleisch reift mindestens sechs Wochen und hat durch den hohen Wasserverlust von 30 bis 40 Prozent einen besonders intensiven Geschmack. Ob Hüfte vom australischen Wagyu-Rind, Entrecote und Roastbeef vom Irish-Angus-Rind oder feinste Teilstücke vom kanadischen Bison, Ibericoschwein, Salzwiesenschwein oder Neuseelandlamm – wir bieten alles, was das Herz begehrt direkt an der Theke oder auf Bestellung. Alle, die Fragen zum Prime-Cut-Fleisch oder anderen Spezialitäten haben, sind natürlich jederzeit an unserer Theke willkommen. Wir helfen gerne weiter und erfüllen selbstverständlich auch Extrawünsche“, lädt Dieter Merkel zur Stippvisite an der Fleisch- und Wursttheke von EDEKA Hetzel ein.



Kirstin Hansen: Von der Schlecker-Frau zur kreativen Krisenmanagerin



Wenn Kirstin Hansen das Sprichwort „Schuster, bleib bei deinen Leisten“ als Lebensmotto genommen hätte, wahrscheinlich würde sie dann heute immer noch in einem Schuhgeschäft in oder um Schleswig anzutreffen sein und den Kunden mit ihrer ansteckend guten Laune die passenden „Treter“ verkaufen. Letztlich war es die Geburt ihres ersten Kindes, die dafür verantwortlich war, dass die 49-Jährige einen anderen Lebensweg einschlug, der sie schließlich in die Molkereiprodukteabteilung von EDEKA Hetzel führte.

„Ich habe eine Ausbildung zur Verkäuferin in einem Schuhgeschäft gemacht. Nach meiner bestandenen Prüfung war ich dort fest angestellt, bevor ich rund ein Jahr später schwanger wurde. 2001 habe ich dann als Verkäuferin bei Schlecker angefangen und war dort elf Jahre tätig, bis der große Knall kam“, erklärt die Schleswigerin. Was Kirstin Hansen mit dem großen Knall meint, dürfte den meisten bekannt sein. Im Jahr 2012, im Alter von 42 Jahren, gehörte Hansen zur Riege der berühmten „Schlecker-Frauen“, die im Zuge der plötzlichen Insolvenz des Unternehmens ihren Arbeitsplatz quasi über Nacht verloren. „Wir haben nichts gewusst und uns wurde erst reiner Wein eingeschenkt, als das Kind schon in den Brunnen gefallen war. Glücklicherweise habe ich bis zum letzten Tag meinen vollen Lohn bekommen. Das war allerdings ein kleiner Trost, denn letztlich stand ich ohne Arbeit da.“

Nach zahlreichen erfolglosen Bewerbungen versuchte Kirstin Hansen Anfang August 2012 ihr Glück bei EDEKA Hetzel. Ohne große Illusionen reichte sie ihre Unterlagen bei Marktinhaber André

Hetzel ein und traute ihren Ohren nicht, als noch am selben Tag ein Anruf auf ihrem Handy einging. „Am anderen Ende meldete sich Herr Hetzel, der mir sagte, dass er mich zu einem Vorstellungsgespräch einladen möchte. Dieses verlief durchweg positiv und kurze Zeit später wurde ich eingestellt. Schneller als gedacht stand ich also wieder in Lohn und Brot“, so die freundliche Verkäuferin, die dank ihres Vaters des Plattdeutschen mächtig ist und im Markt gerne mit dem einen oder anderen Kunden einen „Schnack op Platt“ abhält.

Acht Jahre ist es mittlerweile her, als Kirstin Hansen zum Team von EDEKA Hetzel stieß. Nachdem sie anfangs vorwiegend an der Kasse tätig war, kümmert sich die zweifache Mutter mittlerweile federführend um die Molkereiprodukteabteilung und sprüht dabei vor Engagement und Leidenschaft. Es ist nicht nur Hansens freundliche Art, die bei den Kunden und ihren Kollegen gut ankommt, sondern auch ihr Fleiß und ihre Zuverlässigkeit. Eigenschaften, die besonders während der Hochzeit der Coronapandemie mehr denn je gefragt waren. „In diesen Wochen waren Organisationstalent, Zusammenhalt und Improvisation besonders gefragt. Gemeinsam galt es, den Warenfluss aufrechtzuerhalten und gleichzeitig Abläufe zu entwickeln, um den Hygieneanforderungen für die Kunden und uns Mitarbeiter gerecht zu werden. Wir alle waren permanent im Stress, haben diesen aber dank des hervorragenden Teamgeistes mit einem positiven Grundgefühl bewältigt. Unsere Kunden haben stets Verständnis und Rücksicht-

nahme gezeigt, was uns die Arbeit immens erleichtert hat“, erinnert sich die Abteilungsleiterin.

Neben der großen Einsatzbereitschaft stellten Kirstin Hansen und ihre Kollegen während der Coronazeit auch ihre Kreativität unter Beweis. So wurde beispielsweise der zeitweilige Hefeengpass dank einer tollen Idee von Marktinhaber André Hetzel kompensiert. „Abgepackte Hefe war vom Lieferanten einfach nicht mehr zu bekommen. Also haben wir große 500-Gramm-Blöcke gekauft und in Handarbeit an unserem Bedientresen in 42-Gramm-Packungen abgepackt. Auf diese Weise hatten wir immer ausreichend Hefe vorrätig, die die Kunden uns förmlich aus der Hand gerissen haben“, berichtet Kirstin Hansen, die stolz darauf ist, wie das Team aus dem Markt und die Kunden gemeinsam die schwierigen Wochen gemeistert haben und sich nun in ihrer Freizeit, wie viele andere sicher auch, auf einen genussreichen Sommer am heimischen Grill freut. Die passenden Spezialitäten aus ihrer Abteilung hat Hansen für alle Grillfreunde natürlich auch gleich noch parat. „Fleisch- und Wurstfans empfehle ich unsere Produkte von Bunde Wischen oder auch die Steaks von der Firma Blockhouse. Auch vegetarische Steaks auf Sojabasis bieten wir an. Und für den besonderen Kick lege ich allen die Soßen vom Restaurant Épinard aus Borgwedel aus unserem Kühlregal ans Herz. Die sind einfach unvergleichlich lecker.“





Retningsanker und neuer regionaler

Wer sich in der Hochphase der Coronapandemie auf die Suche nach Mehl machte, fand vielerorts meist nur leer gefegte Regale vor. Während des Lockdowns hatte sich die begehrte Backzutat, ähnlich wie Konserven und Toilettenpapier, zum echten Kassenschlager entwickelt, was in vielen Lebensmittelmärkten zu wochenlangen Lieferengpässen führte. Mit diesem Szenario wollte sich Kaufmann André Hetzel für seinen EDEKA-Markt nicht abfinden. Im Dienste seiner Kunden suchte der findige Marktinhaber nach einer Lösung und fand diese letztlich mit der Mühle „Nicola“ in Schleswig quasi direkt vor der Haustür.

„Ein leeres Mehlregal wollte ich unseren Kunden nicht anbieten und so kam mir plötzlich die Idee, doch gleich das Mehl beim Müller abzuholen. Die Lösung liegt oft so nah, denn täglich habe ich den Blick über die Schlei zur Mühle „Nicola“. So war der Gedanke nicht weit, mich direkt mit Müller Jansohn in Verbindung zu setzen und um Hilfe zu bitten. Ein Anruf genügte, und schon nach einer Stunde stand ich abholbereit auf dem Müllerhof von Arnd Jansohn und belud mein Fahrzeug mit je 20 Tüten Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl. Was sich daraus entwickeln sollte, war zu dem Zeitpunkt noch nicht klar. Mittlerweile fahre ich wöchentlich mit großer Freude persönlich zur Mühle nach Schleswig, um Nachschub vom regionalen Mehl für unsere Kunden zu besorgen“, beschreibt André Hetzel die Entwicklung der Kooperation mit Hobbymüller Arnd Jansohn, der seine Holländermühle auf der Freiheit in Schleswig am Pfingstmontag 2015 nach vierjährigem Wiederaufbau eröffnete und dort seither in Eigenregie und in liebevoller Handarbeit mit Getreide vom Gut Rosenkrantz bei Neumünster sein Mehl mahlt. Über 700 Tüten Mehl von der Mühle „Nicola“ hat André Hetzel in seinem Markt bisher verkauft – Tendenz steigend. Der Kaufmann ist froh darüber, in Krisenzeiten einen zuverlässigen Partner aus der Region gefunden zu haben. „Die Coronakrise hat wahrlich wenig positive Seiten. Die Geschichte mit der Mühle „Nicola“ ist jedoch sehr erfreulich und zeigt, was möglich ist. Die Chemie zwischen Arnd Jansohn und mir stimmt. Das ist die Basis für die vertrauensvolle Geschäftsbeziehung, die nun schon seit dreieinhalb Monaten Bestand hat und hoffentlich noch lange weitergehen wird. Das Mehl aus der Mühle „Nicola“ hat eine super Qualität, die Kunden mögen es gern und es kommt direkt aus der Region. Alle Beteiligten profitieren. Besser kann es nicht sein“, erklärt Hetzel mit einem Lächeln. Zufrieden ist auch Arnd Jansohn, der vor der Coronapandemie nur kleine Mengen Mehl hergestellt und ausgewählte Bäckereien aus der Region damit versorgt hat. Mit Beginn der Krise stieg die Nachfrage immens und damit auch das Arbeitsvolumen des ehemaligen



Partner: die Mühle „Nicola“



Bauunternehmers. „Um die Leute zu versorgen, habe ich mein Pensum besonders im März, April und Mai deutlich erhöht. Gemeinsam mit meiner Frau Nicola, nach der die Mühle traditionell benannt ist, habe ich das Vollkornmehl bis vor Kurzem zweimal pro Woche direkt hier auf dem Gelände verkauft und zusätzlich weitere Aufträge, wie zum Beispiel die Bestellungen von EDEKA Hetzel, bearbeitet. Auch wenn wir den Vor-Ort-Verkauf seit zwei Wochen nur noch nach telefonischer Vereinbarung durchführen, bleibt die Auftragslage weiterhin hoch, was uns natürlich freut“, so Arnd Jansohn.

So drehen sich die Flügel der Mühle unweit des Ufers der Schlei derzeit beinahe täglich und die perfekt justierten Mühlensteine sind im Dauereinsatz, damit die Menschen aus der Region in den Genuss des Qualitätsmehls aus der Mühle „Nicola“ kommen können. „Pro Stunde kann ich etwa 100 Kilogramm Getreide mahlen. Das Gros der Arbeit macht aber das Abfüllen der Tüten aus. Das geschieht komplett in Handarbeit. Dabei ist mir besonders wichtig, dass die Verpackung ansehnlich ist und es keine Druckstellen gibt. Das gehört alles zur guten Qualität des Gesamtproduktes dazu, die mir sehr wichtig ist“, so der Müller aus Leidenschaft, der sich sein Fachwissen mit der Hilfe eines Mühlenexperten aus Plön angeeignet hat, der ihn auch beim Aufbau der Mühle in Schleswig unterstützt hat. Sowohl die Mühle „Nicola“ als auch ein Schuppen und das angrenzende Wohnhaus der Jansohns gehören einer Stiftung, die das Ehepaar gegründet hat. „Das gesamte Anwesen habe ich den Bürgern und der Stadt Schleswig geschenkt. Alles gehört zur Stiftung und wir haben ein Nutzungs- und Wohnrecht auf Lebenszeit“, erklärt Arnd Jansohn, der sich mit der Mühle „Nicola“ einen Traum erfüllt hat und mit seinem Mehl aus der Nachbarschaft sicher auch nach der Coronazeit noch viele Kunden von EDEKA Hetzel glücklich machen wird.

Die Mühle „Nicola“



Baujahr: 1861

Ursprünglicher Name: „Margarethe“

Alter Standort: Legan bei Rendsburg

Typ: Holländer-Windmühle

2010: Demontage

2010 bis 2012: Restauration von der Firma Groot Wesseldijk in den Niederlanden

2012: Grundsteinlegung für Wiederaufbau in Schleswig

2014: Fertigstellung der Mühle „Nicola“

Besichtigungen:

Gruppenführung ab 10 Personen
nach telefonischer Vereinbarung unter: 0 46 21 / 97 8771 2



Épinard: Himmlische Soßen direkt a



Dort, wo die Butlerfigur beim Öffnen der Eingangstür den Zylinder zieht und die Pauken und Trompeten von der Decke hängen, ist der Genuss zu Hause. Mit seiner bodenständigen Küche auf höchstem Niveau und einer einzigartigen Atmosphäre hat sich das Restaurant Épinard im kleinen Borgwedel an der Schlei weit über die Grenzen der Region hinaus einen Namen gemacht. Ein Grund dafür sind die legendären Soßen, mit denen die Restaurantbesitzer Ursula Köhler und Horst Hinrichs mittlerweile auch den Lebensmitteleinzelhandel im Sturm erobern.

Als Sprungbrett diente dabei der EDEKA-Markt von André Hetzel, der die Borgwedeler Spezialitäten bereits im Mai 2016 als erster Kaufmann in sein Sortiment aufgenommen hatte. Gemeinsam mit der Familie oder Freunden kehrt Hetzel immer wieder gerne im Épinard ein und war sofort begeistert von der Idee, seinen Kunden die berühmten Soßen anzubieten. „Ich selbst bestelle mir hier im Épinard immer das Röstbrot mit der ‚Ailloli‘-Soße als Vorspeise. Ein simples Gericht, was durch die Soße jedoch etwas ganz Besonderes wird“, schwärmte André Hetzel, als er für den Bericht über die köstlichen Eigenkreationen von Ursula Köhler und Horst Hinrichs in seiner Marktzeitung im Gasthaus der Inhaber vorbeischaute.

Dass der Marktinhaber mit der Leidenschaft für regionale Produkte nicht der Einzige ist, den der Geschmack der „Ailloli“-Soße, mit

der die Erfolgsgeschichte der Épinard-Soßen begann, nicht loslässt, kann Horst Hinrichs nur bestätigen. Der erfahrene Koch übte sein Handwerk unter anderem in Frankreich, England und weiteren Ländern aus, bevor er 1987 das Épinard am ersten Standort in Eutin eröffnete. Dabei lernte er Aioli in den verschiedensten Facetten kennen. „Ich kenne fünf Arten und ebenso viele verschiedene Schreibweisen von Aioli. 1985 habe ich zum ersten Mal mein ‚Ailloli‘ zubereitet, das den Leuten bis heute augenscheinlich sehr gut schmeckt. Seit 1987 biete ich es im Épinard an und die meisten Gäste können gar nicht genug davon bekommen“, berichtet der sympathische Koch über seine leicht bekömmliche Spezialität mit frischem Knoblauch, der einen ganzen Tag lang in Öl eingelegt wird, damit er einen milderen und ausgeglicheneren Geschmack bekommt.

Geschmack, der nicht nur in Eutin den Nerv der Kunden getroffen hat, sondern seit fast 20 Jahren auch die Menschen in und um Borgwedel begeistert. Hierhin siedelte Horst Hinrichs im Jahr 2002 um, nachdem er zuvor durch einen Zufall auf die gebürtige Hessin Ursula Köhler traf, die sich kurz zuvor in dem kleinen Ort am Wasser niedergelassen hatte. „Mein Sohn war zu dieser Zeit im Internat Louisenlund und ich wollte bei ihm sein. Daher habe ich das Haus gekauft, in dem heute das Restaurant ist. Bei einer Silvesterfeier im Épinard in Eutin habe ich dann Horst getroffen, den ich zuvor überhaupt nicht gekannt





„habe. Wir kamen ins Gespräch und dann ging alles recht schnell. Er war auf der Suche nach einem neuen Standort für sein Restaurant und ich hatte ein großes Haus ohne konkrete Idee, wofür ich den Platz nutzte. Somit ergab sich die Zusammenarbeit, die bis heute Bestand hat“, erinnert sich Ursula Köhler, die in Hessen in einer Zahnarztpraxis gearbeitet hatte, bevor sie 2002 quasi über Nacht zur Restaurantinhaberin wurde.

Nachdem das kräftezehrende Gastronomie-gewerbe in den vergangenen Jahren vor allem bei Koch Horst Hinrichs einige körperliche Spuren hinterlassen hat und aus diesen Gründen die Öffnungszeiten des Restaurants sukzessive reduziert werden mussten, entwickelten Hinrichs und Köhler mit der Vermarktung ihrer Soßen ein neues Geschäftsmodell. „Der Arbeitsaufwand in einem solchen Restaurant ist immens. Wir waren so gut wie jeden Tag ausgebucht. Zu zweit ist das auf Dauer nicht zu schaffen und auch personaltechnisch ist die Situation immer schwieriger geworden. Schweren Herzens hatten wir uns daher schon vor dem Beginn der Coronapandemie dazu entschieden, nur noch am Freitag und Samstag zu öffnen. Diese Pläne hat die Krise dann durchkreuzt, sodass wir derzeit noch komplett geschlossen haben. Wir

widmen uns nun komplett der Herstellung und Vermarktung unserer Soßen. Unser Ziel ist es jedoch, in absehbarer Zeit unseren Restaurantbetrieb zumindest freitags und samstags wieder aufzunehmen“, erklärte Horst Hinrichs.

Dass die Restaurantinhaber mit ihrer Neuausrichtung trotz eines weinenden Auges die richtige Entscheidung getroffen haben, zeigt die positive Resonanz auf ihre Produkte. „Einmal in der Woche füllen wir mithilfe technischer Geräte und nach wie vor viel Handarbeit rund 1000 Soßen ab, die wir über einen Feinkosthändler an Märkte von Flensburg bis nach Hamburg ausliefern. Die Geschäfte laufen wirklich gut. Neben dem absoluten Renner, unserem ‚Ailloli‘, vertreiben wir auch noch unsere Grillsoße, die Paprika-Chili-Soße, die beliebte Remoulade und, ganz neu, eine Zwiebelkonfitüre“, gibt Ursula Köhler einen Überblick über die Soßenvielfalt vom Épinard, die selbstverständlich im kompletten Fünferpack in der Molkereiprodukteabteilung von EDEKA Hetzel bereitsteht. „Wir bekommen jede Woche Nachschub und den brauchen wir auch, denn nicht nur ich, sondern auch viele unserer Kunden schwören auf die Soßen vom Épinard. Es ist toll, solch vertrauensvolle und leckere Produkte direkt aus der Umgebung beziehen zu können. Ich kann Horst Hinrichs und Ursula Köhler nur danken für die super Zusammenarbeit und hoffe auf weitere Kreationen in der Zukunft“, freut sich André Hetzel nach seiner Stippvisite im Restaurant mit den Soßen, die den gesamten Norden begeistern.





Bei EDEKA Hetzel ist das



SPARGEL VON BAUER IHRCK AUS BOKEL – 44 KILOMETER
 Jedes Jahr frönen Spargelfans von Anfang April bis Mitte Juni ihrer Leidenschaft. EDEKA Hetzel hat mit den schneeweißen und butterzarten Stangen von Spargelbauer Ihrck aus Bokel den besten Spargel aus der Region im Sortiment.

GALLOWAY-FLEISCH VON BUNDE WISCHEN AUS SCHLESWIG – 9 KILOMETER
 Seit 2012 bezieht EDEKA Hetzel die Fleischspezialitäten von Bunde Wischen aus Schleswig. Die Kunden schätzen nicht nur die Qualität des Fleisches der Galloway-Rinder, sondern sind ebenfalls überzeugt von dessen Herkunft.



EIER VOM BIOLAND-HOF ANDRESEN AUS SELK – 4 KILOMETER
 Auf dem Hof Andresen steht das Wohl der Tiere an erster Stelle. Somit verwundert es nicht, dass die Freiland Eier in Bio-Qualität vom Hof Andresen den Kunden besonders gut schmecken.



HONIG VON HARALD JAZDZEJEWski AUS KOCHENDORF – 12 KILOMETER
 Damit die Feinschmecker sicher sein können, dass die natürliche Kostlichkeit aus der Heimat kommt und höchste Ansprüche erfüllt, steht bei EDEKA Hetzel Raps- oder Sommerhonig von Harald Jazdzejewski aus dem benachbarten Kochendorf in den Regalen.



KARTOFFEL LORENZEN AUS TREIA – 24 KILOMETER
 Auch des Deutschen liebste Sättigungsbeilage kommt bei EDEKA Hetzel direkt aus der Region. Die Kartoffeln von Kartoffel Lorenzen aus Treia sind der absolute Verkaufsschlager im Markt.



RÄUCHERSPEZIALITÄTEN AUS D...
 In Großenwiehe haben zw... die Realität umgesetzt un... gemacht. Seit 2013 beliefe... Hetzel mit ihren exklusiv...

VOLLKORN-TEIGWAREN VON E...
 Mit viel Fantasie und aus... in Bio-Qualität: Das Team... und Leidenschaft. Das we... und setzt daher auf die V... Traditionsbäckerei.



BIO-EIER VOM WITTENSEER HÜHNER...
 André Hetzel ist überzeugt von... Haltung der Tiere auf dem Witta... seit vielen Jahren mit dem Betr... seine Kunden so in den Genuss...

BACKSPEZIALITÄTEN VON DER BÄCKEREI JAIC...
 Traditionsbewusst, familiengeführt un... bunden – diese Eigenschaften teilen... Bäckerei Jaich aus Schleswig. Seit 20... liche und loyale Geschäftsbeziehung.



MEHL VON...
 Die jüngst... Jahres w... Liefereng... Hetzel kur... den EDEK...



André Hetzel

Mir als Kaufmann liegt es sehr am Herzen, den kulinarischen Schätzen aus unserer Region eine Plattform bieten zu können und sie unseren Kunden in ihrer ganzen Vielfalt, Qualität und Frische zugänglich zu machen. Die Unterstützung der hiesigen Landwirtschaft und Produktion sowie der persönliche Kontakt zu Landwirten und Herstellern aus unserer Heimat haben für mich eine große Bedeutung. Regionalität sorgt nicht nur für Nachhaltigkeit, sondern schafft zusätzlich Transparenz, Vertrauen und Identität. Mit vielen von unseren regionalen Lieferanten arbeiten wir bereits seit langen Jahren zusammen. Man schätzt einander und Loyalität wird großgeschrieben. Hier zählt das Wort oder der Handschlag noch etwas, um sich einig zu werden. Genau diese Dinge sind es, die mich am Thema Regionalität begeistern und mich, ganz sicher auch im Sinne unserer Kunden, darin bestärken, unser Angebot auch weiterhin mit neuen Produkten aus der Nachbarschaft zu bereichern.

Gute so nah



FRIESENBÖDEN VON KÄPT'N FLINDT AUS FAHRDORF – 1,5 KILOMETER
Die besten Friesenböden werden bei „Käpt'n Flindt – Petersen's Backwaren“ in Fahrdorf hergestellt und liegen nur wenige hundert Meter vom Produktionsort entfernt im Markt von EDEKA Hetzel zum Kauf bereit.



DER LACHSHÜTTE GROSSENWIEHE – 41 KILOMETER
Der ehemalige Metallbauer ihren Traum in sich mit ihrer „Lachshütte“ einen Namen geben. Roman Lahme und Dieter Bock EDEKA in Räucherspezialitäten.

BESTES BIER AUS DER WELTBRAUEREI AUS TAARSTEDT – 23 KILOMETER
Auf Bierfans aus der Schleiregion wartet bei EDEKA Hetzel das Angeliter Bier aus der Weltbrauerei in Taarstedt. Hier stellt der gelernte Brauer und Mälzer Hannes Frank seit 2017 in Eigenregie den süffigen Gerstensaft her.



BROTGARTEN AUS KIEL – 43 KILOMETER
Schließlich natürlichen Zutaten von Brotgarten backt mit Liebe. Es ist auch EDEKA Hetzel zu schätzen Vielfalt und den Geschmack der

APFELSAFT VON DER OBSTPRESSE RIESBOER – 15 KILOMETER
Seit über einem Jahr beliefert die Obstpresse Riesboer EDEKA Hetzel mit naturbelassenem Apfelsaft. Die Äpfel für den leckeren Saft werden von Hand gepflügt, schonend verarbeitet und landen anschließend ohne Umwege im Markt von André Hetzel.



HOF AUS GROSS WITTENSEE – 20 KILOMETER
Der artgerechten und nachhaltigen wittenseer Hühnerhof. Er arbeitet daher schon seit langem aus der Region zusammen und lässt die frischen Eier kommen.

HIMMLISCHE SOSSEN VOM ÉPINARD AUS BORGWEDEL – 5 KILOMETER
Das Restaurant Épinard ist weit über die Grenzen der Schleiregion hinaus für seine gute Küche bekannt. Ein Grund dafür sind die legendären Soßen, mit denen die Restaurantbesitzer Ursula Köhler und Horst Hinrichs auch die Kunden von EDEKA Hetzel verführen.



MIT AUS SCHLESWIG – 4 KILOMETER
Und mit ihrer Region verbindet sich EDEKA Hetzel und die Region. Die freundschaft-

DER „KOLLERUPER DACHS“ AUS KOLLERUP – 35 KILOMETER
Seit Kurzem steht in der Spirituosenabteilung von EDEKA Hetzel der „Kolleruper Dachs“ zum Kauf bereit. Ein handgemachter Korn aus einem beschaulichen Dorf in der Angelnregion, dessen Geschmack und Entstehungsgeschichte gleichermaßen einzigartig ist.



DER MÜHLE „NICOLA“ AUS SCHLESWIG – 9 KILOMETER
Die regionale Partnerschaft ist Mitte März dieses Jahres während der Coronakrise entstanden. Aufgrund der Nachfrage beim Mehl kontaktierte Marktinhaber André Hetzel per Hand Hobbymüller Arnd Jansohn, der seither EDEKA-Markt mit seinem Mehl aus der Region versorgt.





Der „Kolleruper Dachs“: die Erfolgsstory einer Schnapsidee



Manche exklusive Produkte, die in den Regalen von EDEKA Hetzel landen, haben ihre ganz besondere Historie. So auch der „Kolleruper Dachs“, ein handgemachter Korn aus einem beschaulichen Dorf in der Region Angeln, dessen Geschmack und Entstehungsgeschichte gleichermaßen einzigartig ist. Grund genug für Marktinhaber André Hetzel, sich auf die Spuren des „Crafted Korn ut Angeln“ zu begeben und den Ort zu besuchen, wo alles begann.

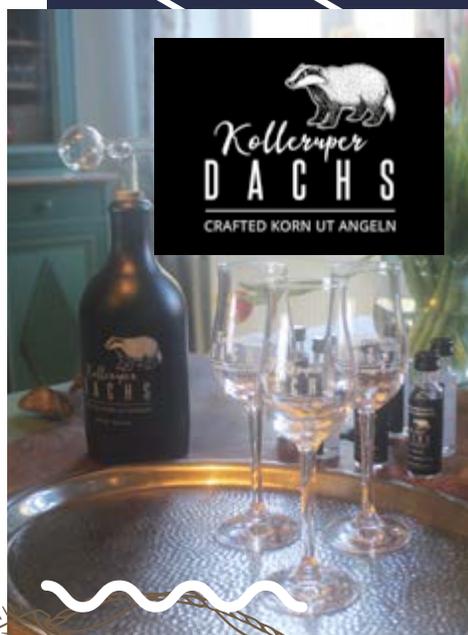
Anonymität ist in Kollerup ein Fremdwort. In dem kleinen, landwirtschaftlich geprägten 70-Seelen-Örtchen unweit von Flensburg kennt man sich und der Zusammenhalt in der Dorfgemeinschaft wird großgeschrieben. Auch der groß gewachsene Lars Christiansen ist Kolleruper durch und durch und fest mit seiner Heimat verwurzelt. Der Diplom-Agraringenieur ist ein Landwirt, wie er im Buche steht. Seine imposante Statur und sein dynamisches Auftreten machen sofort klar, das der sympathische Bauer jemand ist, der anpackt. Diese Eigenschaften sind auch nötig, denn die Bewirtschaftung seines weitläufigen Ackerlandes mit Getreideanbau und Schweinemast machen sich nicht von alleine.

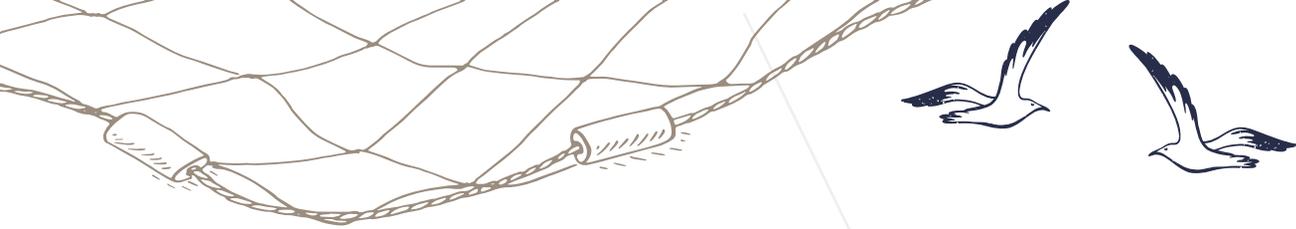
Lars Christiansen führt den elterlichen Familienbetrieb in vierter Generation gemeinsam mit seiner Frau Annebill. Mit den Kindern Lotta und Bosse lebt das Ehepaar in einem modernisierten Gutshaus mit ganz speziellem Charme. Dort empfing der Landwirt André Hetzel in seiner wohligh-warmen Wohnstube und hatte zur Begrüßung des Kaufmanns bereits eine Kostprobe seines „Kolleruper Dachs“ bereitgestellt. „Wenn Sie dem ‚Kol-

leruper Dachs‘ auf die Spur kommen wollen, dann darf eine Verkostung natürlich nicht fehlen“, stellte Lars Christiansen mit einem Lächeln klar, bevor er ins Jahr 2017 zurückblickte und die damalige Szenerie auf dem Thingplatz von Kollerup, der Wiege seines ungewöhnlichen Korns, rekapitulierte. „Wir Landwirte saßen an einem lauen Sommerabend sprichwörtlich wie begossene Pudel am Lagerfeuer auf dem Versammlungsplatz und fragten uns, was aus der Landwirtschaft wohl werden wird. 2017 war ein äußerst verregnetes Jahr und wir hatten mit vielen Problemen zu kämpfen. Also tauschten wir uns

aus und philosophierten, was wir außerhalb der Landwirtschaft eigentlich noch können, um uns ein zweites Standbein aufzubauen. Relativ schnell kam uns dann die zündende Idee in den Kopf und der „Kolleruper Dachs“ war geboren“, erinnerte sich Christiansen.

Mit dem Weizenkorn als wichtigste Zutat lag die Basis für den Korn quasi direkt vor der Haustür von Lars Christiansen und so dauerte es nicht lange, bis die „Schnapsidee“ konkrete Form annahm. Zur Unterstützung holte sich der experimentierfreudige Landwirt mit seiner Frau Annebill und Jan-Peter





Hansen kompetente Verstärkung ins Boot. Gemeinsam feilte das Trio fast rund um die Uhr an der Umsetzung des Konzeptes, durchforstete das Internet zum Thema Flaschen, Mitbewerber und Destillierung, verpflichtete Bekannte zu Schwerpunkten wie Flaschengestaltung und rechtliche Kriterien und konkretisierte während etlicher Zusammenkünfte Geschmack und Wirkung unterschiedlichster Stufen der Alkoholprozentage. „Es war eine spannende Zeit, bis wir das perfekte Produkt entwickelt hatten. Nachdem alle Komponenten zusammengepasst hatten, fehlte letztlich nur noch der Name. Dieser sollte typisch für uns und unser Dorf sein. Nach langen Überlegungen kam uns in den Sinn, dass es da ja mal den sagenumwobenen Dorfrug mit dem Namen „Zum wilden Dachs“ gab, dessen Haupteingang noch heute von einem Dachsgemälde geziert wird. Sagenumwoben, weil dort die wildesten Feste gefeiert wurden und der klare „Köm“ das Lieblingsgetränk der Gäste zur Erheiterung, aber auch gegen Kummer und Sorgen war. Dieser historische Bezug diente uns als Grundlage, den „Kolleruper Dachs“ in anderer Form wieder aufleben zu lassen“, beendete Christiansen seine Geschichte, wie aus seinem Weizen ein edler und ehrlicher Korn mit individuellem Charakter wurde, während er das neben ihm stehende Schnapsglas mit seiner Eigenkreation mit einem beherzten Schluck leerte.

André Hetzel, der die Gastfreundlichkeit von Lars Christiansen sichtlich genoss und den Erzählungen des kreativen Landwirtes gebannt folgte, war von Anfang an beeindruckt von Qualität und Geschmack des handgemachten Kornes aus Kollerup und zeigte sich



dankbar für die Möglichkeit zum Blick hinter die Kulissen, der mit einem Rundgang durchs Dorf und der Besichtigung der Getreidefelder endete. „Der ‚Kolleruper Dachs‘ ist ein besonderes Produkt und ich bin stolz, dass ich es unseren Kunden im Markt anbieten darf. Der Korn ist nicht nur eine Spirituose zum Genießen, sondern auch ein Stück Kultur aus der Region. Lars Christiansen und der Rest des Teams haben ganze Arbeit geleistet und ein absolut hochwertiges Produkt kreiert, das unsere Region bestens repräsentiert“, schwärmte der Kaufmann, ehe er sich auf den Weg zurück nach Fahrdorf machte. Im

Gepäck: ein Karton mit weiteren Flaschen vom „Kolleruper Dachs“ für seine treuen Kunden und eine Menge Eindrücke aus dem Dorf, das den Korn mit Einfallsreichtum und traditioneller Handwerkskunst wieder salonfähig gemacht hat.





Schleswiger Segelfreunde erkunden die Welt des Rums



Dem kalten Winter an der Schlei entfliehen und sich für ein paar Stunden den wahren Rumräumen hingeben. Die Seele baumeln lassen, sich wohlfühlen und genießen hieß es für 15 Mitglieder der Schleswiger Segelkameradschaft (SSK) am 19. Februar beim Rumtasting in der gemütlich hergerichteten Spirituosensabteilung von EDEKA Hetzel. Gemeinsam mit dem Experten Carsten Thomas Heinze, und noch ohne Vorahnung auf die wenig später folgende Coronakrise, gingen die Segelfreunde auf einen sinnesbetörenden Törn durch die Karibik über Dänemark bis an die Schlei. Insgesamt sieben auserwählte und hochwertige Rums mit den verschiedensten Geschmacksnoten standen für die gut gelaunte Segelcrew und Marktinhaber André Hetzel, der es sich wie immer nicht nehmen ließ, selbst mit von der Partie zu sein, zur Verkostung bereit. Allesamt gebührend präsentiert von EDEKA Hetzels Stammexperte Carsten Thomas Heinze von der Weinagentur Oelrich, der das Publikum mit gewohntem Charme, einer Prise Witz und ganz viel Fachwissen wieder einmal kurzweilig und unterhaltsam durch den Abend führte und für jedes Anliegen der Gäste ein offenes Ohr hatte.

Damit die Rumfreunde gestärkt durch ihre Entdeckungstour gehen konnten, standen auf der liebevoll eingedeckten Tafel Canapés und Snacks bereit, zu denen im Laufe des Abends jederzeit gegriffen werden konnte. Zubereitet wurden die kleinen Köstlichkeiten, wie bei allen Tastings, vom engagierten Team des Frischebedientresens im Markt von EDEKA Hetzel, das stets mit anpackt, um den Gästen die Events so stilvoll und gemütlich wie möglich zu machen.

Begleitet vom schmackhaften Fingerfood startete die Rundreise durch die internationale Rumlandschaft mit der Verkostung des hauseigenen Schlei Coast Rums, der exklusiv im Spirituosensregal von EDEKA Hetzel steht und durch seinen intensiven

Geschmack mit vollen Aromen von Rohrzucker und Vanille besticht. Die weiteren Stationen, die die „Reisegruppe“ ansteuerte, waren unter anderem der fein-süße „Plantation XO“, der mild-würzige „Old Man“ aus der Karibik mit harmonischen Vanille- und Karamellnoten sowie verschiedene exklusive edle Tropfen von A.H. Riise aus Dänemark. Zwischen den köstlichen Stopps hatten die Gäste viel zu besprechen. All ihre Fragen und Anmerkungen konnten sie an Carsten Thomas Heinze richten, der sich die Zeit nahm und in seiner gewohnt lockeren Art mit den Besuchern plauderte.

All diejenigen, die Lust bekommen haben, bei EDEKA Hetzel einmal selbst auf eine Geschmacksreise mit edlen Tropfen und kleinen Delikatessen gehen zu wollen, müssen sich vorerst noch gedulden, denn aufgrund der aktuellen Situation fallen alle Tastingabende bis zum 31. August leider aus.

Für alle Tastings ab 1. September wird es auf der Webseite www.edeka-hetzel.de zeitnah weitere Informationen geben. Das Team von EDEKA Hetzel freut sich schon jetzt, möglichst bald wieder zahlreiche Gäste bei seinen Genussabenden begrüßen zu dürfen und bittet um Verständnis.



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, trotz einiger Lockerungen in den vergangenen Wochen, zahlreiche Menschen in ihrem Alltag noch immer eingeschränkt und auf Hilfe angewiesen sind, ist das Team vom EDEKA-Hetzel-Lieferservice vier Tage in der Woche 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. Obwohl sich die Lage etwas beruhigt hat, möchten wir ihnen weiterhin 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 und genau darum liefern wir, so oft es unserem Team möglich ist“, erklärt André Hetzel, der in der Hochphase der Coronapandemie im März, April und Mai sein Lieferteam sogar von Montag bis Samstag mit drei Fahrzeugen in die Spur schickte, um der Nachfrage gerecht zu werden.

Auch wenn der ganz große Ansturm etwas nachgelassen hat, haben das Packteam im Markt sowie das Fahrertrio um Claus

Schmidt und Antje und André Hetzels Söhne Leon und Nico, die stets hinterm Steuer sitzen, wenn es ihnen die Zeit erlaubt, weiter alle Hände voll zu tun, um die vielen Bestellungen vollzählig und pünktlich abzuwickeln. Dass sich der Aufwand lohnt, zeigt das positive Feedback, das dem gesamten Lieferteam immer wieder entgegengebracht wird. „Es gibt sehr viel Lob und freundliche Rückmeldungen von den Kunden. Diese Dankbarkeit freut uns natürlich sehr und bekräftigt uns darin, genau so weiterzumachen“, sagt André Hetzel, der glücklich über die Zufriedenheit der Kunden und gleichzeitig stolz auf das Engagement aller Beteiligten ist.

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 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 aufgegeben 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 Bestellungen wird eine Servicepauschale von 2 Euro berechnet.



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

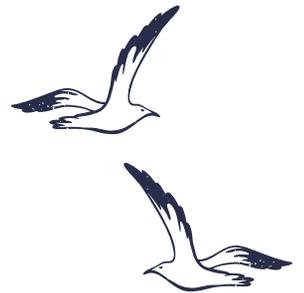
Mobil:
0171-772 64 64

E-Mail:
info@heizung.sh



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



to Hus
is to Hus
Ambulanter Pflegedienst



Matthias Schröder

Telefon: 04621 9 32 42 32

Auf der Freiheit 4 | Schleswig
www.pflegedienst-fahrdorf.de



Tagespflege
to Hus am Flieger



Telefon: 04621 9 32 42 34

Auf der Freiheit 4 | Schleswig
www.pflegedienst-fahrdorf.de



To Hus is, wo een sik wohlföhlt.



Bäckerei Jaich ^{GmbH}

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


TRADITIONSBÄCKER
Qualität aus Schleswig-Holstein



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

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

 **HYUNDAI**

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 04621 – 39 29 751
www.fahrhaus-fahrdorf.de

VR Banking Classic WhatsApp



Telefon



E-Mail/Chat



Tel. 04621 388-0
info@vr-sl-mh.de

**Meine Bank ist da,
wo ich bin.**

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.



VR Bank
Schleswig-Mittelholstein eG



8.200 Euro Pfandbonspenden für den guten Zweck



Seit der Eröffnung im Jahr 2001 ist EDEKA Hetzel bekannt für sein soziales Engagement in der gesamten Schlei-Region. 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 8200 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 zusammen gerechnet 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 duften 14 weitere Institutionen einen Scheck im Markt von EDEKA Hetzel entgegennehmen, zuletzt die Jugend des Golfclubs an der Schlei. Über die nächste Spende dürfen sich indes die Seenotretter der Station Schleswig 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 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
www.proexakt.de

Auflage 24 000
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:
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.