



**Hetzel**

Mühlenberg 18, 24857 Fährdorf

# Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional



Liebe Kunden,  
 Osterzeit bedeutet Genusszeit und wenn dabei die kulinarischen Leckerbissen auch noch direkt aus der Region kommen, schmeckt es gleich doppelt gut. In der neuen Ausgabe unserer Marktzeitung nehmen wir Sie daher wie gewohnt mit auf eine Entdeckertour durch die lokale Umgebung und stellen Ihnen die Erzeuger unserer neuen regionalen Feinschmeckerprodukte genauer vor. Los geht es in der Mühle „Nicola“ in Schleswig, der Wiege des neuen Mühlenbrottes von der Bäckerei Jaich, das ab sofort auch in der Filiale im EDEKA-Hetzel-Markt erhältlich ist. Erfahren Sie alles zur Entstehungsgeschichte der neuen Backspezialität, bevor es weiter nach Kiesby zur Süßmosterei Steinmeier geht. Dort schaute André Hetzel hinter die Kulissen der Produktion der Säfte, die er seit Kurzem in seiner Getränkeabteilung anbietet. Bekannte Gesichter traf der Kaufmann derweil bei seinem letzten Stopp in Kollerup. Hier besorgte sich der Marktinhaber nicht etwa frischen Nachschub vom Edelkorn „Kolleruper Dachs“, sondern traf die glücklichen Schweine der Familie Christiansen, die auf dem Hof unter besten Bedingungen aufgezogen werden. Artgerechte Haltung, die die Kunden künftig an der Fleischbedientheke sicher schmecken werden. Lernen Sie auf den folgenden Seiten außerdem unsere Mitarbeiterinnen Svenja Kämpfer und Heike Anderson kennen und lesen Sie alles zu unserer neuen Tierwohl-Milch sowie zum Start der DeutschlandCard. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern sowie ein entspanntes Osterfest. Bleiben Sie gesund!

Ihr Team von EDEKA Hetzel



Ausgabe  
März 2021



# Svenja Kämpfer liegt das Fleischerhandwerk im Blut



Die Begeisterung für ihren Beruf ist deutlich zu spüren, wenn Svenja Kämpfer am Frische-Bedientresen den Kunden von EDEKA Hetzel ihre Wünsche erfüllt. Stets mit einem Lächeln auf den Lippen führt die 37-Jährige Fleisch- und Wurstfans durch das reichhaltige und mit vielen regionalen Spezialitäten gespickte Sortiment und hat dabei gerne einen kompetenten Rat zu speziellen Verarbeitungs- und Zubereitungsformen parat.

Als Tochter eines Schlachters liegt Svenja Kämpfer das Fleischerhandwerk im Blut, welches sie bereits während ihrer Schulzeit in ihrer Freizeit und bei diversen Jobs ausübte. „Schon wegen meines Vaters hatte ich immer eine gewisse Affinität zum Fleischerberuf, zunächst traute ich mich jedoch nicht, Karriere in diesem Bereich zu machen. Letztlich hat mich mein Papa ermutigt, den Weg einzuschlagen. Heute bin ich froh, dass ich den

Schritt damals gewagt habe und kann mir keinen schöneren Beruf vorstellen“, berichtet die Silberstedterin, die in der Landschlachterei Lausen in ihrem Heimatort als erste Frau überhaupt im Jahr 2000 eine Ausbildung zur Fleischerin startete und diese drei Jahre später erfolgreich abschloss.

Als frisch gebackene Fleischergesellin übte Svenja Kämpfer ihr Handwerk zunächst als Verkäuferin in einem EDEKA-Lebensmittelmarkt in Silberstedt aus und übernahm dort später die Abteilungsleitung in der Fleischerei. Insgesamt elf Jahre stand die sympathische Fleischexpertin an der Spitze der Abteilung und setzte ihre Expertise im Verkauf und allen weiteren Bereichen ein, ehe sie im Februar 2020 einen Tapetenwechsel vollzog und bei EDEKA Hetzel anheuerte. Ein Schritt, den Svenja Kämpfer bis heute nicht bereut. „Rückblickend war der Wechsel des Arbeits-

platzes sehr gut für mich. Die Fleischabteilung hier im Markt hat einiges zu bieten und ich kann mich neu verwirklichen. Das Team hat mich von Anfang an unterstützt. Alle ziehen an einem Strang und sind füreinander da. Es herrscht eine tolle Atmosphäre“, lobt die Hundebesitzerin, die in ihrer Freizeit so viel Zeit wie möglich mit ihrem Retromops verbringt und zudem gerne kocht und backt.

Nach etwas mehr als einem Jahr fühlt sich Svenja Kämpfer bei EDEKA Hetzel vollständig angekommen und möchte für lange Zeit ein fester Bestandteil des eingeschworenen Fleischerteams bleiben. „Es ist vor allem der Fokus auf regionale Produkte von bester Qualität sowie hochwertige Biowaren, der mich begeistert. Wir wollen unseren Kunden die beste Auswahl an schmackhaften und vertrauenswürdigen Fleisch- und Wurstwaren bieten und sind dabei auf einem guten Weg. Gute Beispiele dafür sind unsere neuen Gallowayspezialitäten von Carstens Highlands aus Hamdorf und auch unser erweitertes Biosortiment. Hier sind vor allem unser neues Fleischangebot vom Bioschwein, das Bio-Mett, unser Bio-Gyros oder auch unser Bio-Kotelett sowie Nacken und Braten vom Bioschwein zu nennen. Wir bekommen von vielen Seiten positives Feedback für unser Angebot. Das ist sehr motivierend und eine wundervolle Bestätigung, dass unser Engagement und unsere neuen Ideen sich lohnen“, zeigt sich die erfahrene Fleischerin erfreut und lädt alle Feinschmecker herzlich ein, die ganze Vielfalt des Fleisch- und Wurst-Bedientresens von EDEKA Hetzel zu entdecken.



# Heike Anderson: die warmherzige Eisprinzessin



**E** Dort, wo die Temperaturen weit unter dem Gefrierpunkt liegen und die meisten beim Durchstöbern der Sortimente schon nach wenigen Augenblicken ins Frösteln geraten, fühlt sich Heike Anderson am wohlsten. Die 56-Jährige leitet seit rund eineinhalb Jahren die Geschicke der Tiefkühlabteilung bei EDEKA Hetzel und schafft es wie keine andere, die frostige Umgebung mit Warmherzigkeit zu füllen.

Von den Kunden wird Heike Anderson aufgrund ihres freundlichen Wesens und ihres kompetenten Auftretens hoch geschätzt und auch im Team ist die Fahrdorferin äußerst beliebt. Dies belegt auch der besondere Spitzname, den sie von ihren Kollegen verliehen bekommen hat. „Viele nennen mich liebevoll die Eisprinzessin. Wie ich finde ein schöner Kosename, mit dem ich gut leben kann. Ich verstehe mich super mit allen Kollegen und die tolle Arbeitsatmosphäre hier im Markt macht mich glücklich. Wir sind wie eine große Familie“, schwärmt die Tiefkühlexpertin, die vor ihrem Engagement bei EDEKA Hetzel lediglich im privaten Bereich Berührungspunkte mit tiefgekühlten Lebensmitteln hatte.

Heike Anderson kommt ursprünglich aus dem Textilbereich und hat bei verschiedenen Unternehmen aus der Region als Verkäuferin und auch im betriebswirtschaftlichen Bereich gearbeitet. „Meine letzte Station war das Kaufhaus Stolz hier in Fahrdorf, wo ich in der Textilabteilung tätig war. Als die Schließung der Filiale beschlossen wurde, habe ich mich bei EDEKA Hetzel beworben. Ich kannte den Markt gut, habe mir dort in meinen Mittagspausen Brötchen gekauft und dabei aufgeschnappt, dass Mitarbeiter gesucht werden. Nach einem sehr angenehmen Bewerbungsgespräch mit Herrn Hetzel ging schließlich alles ganz schnell und so startete ich im Juli 2019 mit meiner Arbeit in der Tiefkühlabtei-



lung“, erinnert sich die lebenslustige Mittfünfzigerin, die in ihrer Freizeit gerne Freunde trifft, die frische Luft bei ausgedehnten Spaziergängen genießt oder ihre Kreativität beim Dekorieren ihrer Wohnung entfaltet.

Mit Einfallsreichtum und Engagement glänzt Heike Anderson auch an ihrem kühlen Arbeitsplatz, den sie hegt und pflegt und – ganz im Sinne der Kunden – immer wieder mit neuen Spezialitäten ausstattet. „Wichtig ist mir, dass die Tiefkühlabteilung im Markt immer aufgeräumt daherkommt und alle Waren stets verfügbar sind. Darüber hinaus bin ich immer auf der Suche nach neuen Produkten, die unseren Kunden einen noch vielfältigeren und genussvolleren Einkauf beschern. Ein Beispiel hierfür sind die Qualitäts-Fischprodukte von der Firma

„Deutsche See“, die wir seit einiger Zeit im Sortiment haben. Ob Biolachs, Riesengarnelen, Thunfischsteaks oder frisches Sushi – alle Produkte sind exzellent“, empfiehlt Heike Anderson und verweist auch auf die köstlichen tiefgekühlten Torten, Kuchen und Backwaren von „Coppentrath & Wiese“ sowie von der EDEKA-Eigenmarke.

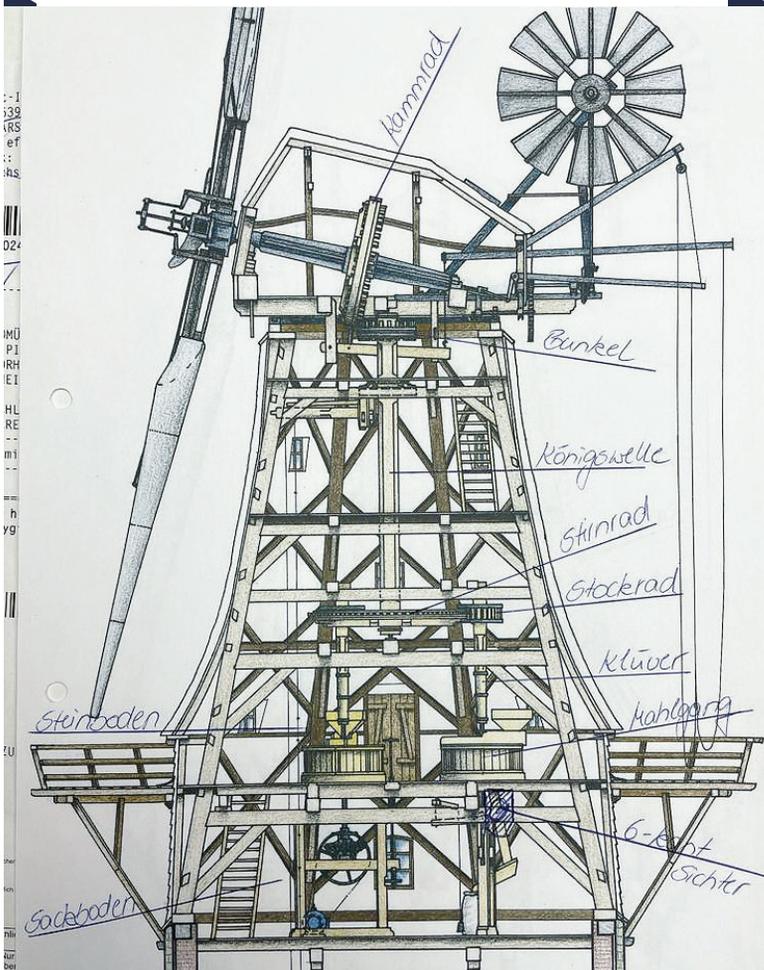
Heike Anderson freut sich auf viele weitere schöne Jahre im EDEKA-Hetzel-Markt und steht den Kunden bei Fragen und Wünschen rund um das Tiefkühlsortiment gerne hilfebereit zur Seite. „Von mir aus gerne auch bis zu meiner Rente. Genug Energie dafür habe ich in jedem Fall, denn die kühle Umgebung hält nicht nur unsere Lebensmittel frisch, sondern auch mich“, sagt die sympathische „Eisprinzessin“ mit einem Augenzwinkern.





# EDEKA Hetzel, die Mühle „Nicola“ u im neuen Mühlenbrot vereint

## 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: 046 21/97 87712



Es war die Mehlknappheit zu Beginn der Coronapandemie, die im April des vergangenen Jahres eine ganz besondere Erfolgsgeschichte einleitete. Um die Versorgung seiner Kunden mit qualitativ hochwertigem Mehl zu sichern, machte sich Kaufmann André Hetzel damals höchstpersönlich auf den Weg nach Schleswig und stattete Hobby-Müller Arnd Jansohn einen Besuch in seiner Mühle „Nicola“ ab.

Mit 20 Tüten Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl im Gepäck ging es für Hetzel zurück in seinen Markt in Fahrdorf, wo ihm die Kunden das regionale Mehl aus der 2015 nach fast dreijährigem Wiederaufbau eröffneten Holländermühle förmlich aus den Händen rissen. Seither wanderten bei EDEKA Hetzel bis heute 1200 Tüten des Mehles von der Mühle am Ufer der Schlei, die samt Schuppen und angrenzendem Wohnhaus der Jansohns einer vom Ehepaar gegründeten Stiftung gehört, über den Ladentisch. Circa alle 14 Tage schaut André Hetzel mittlerweile in Arnd Jansohns Mühle „Nicola“ vorbei und besorgt frischen Mehlnachschub für seine Kunden. Zwischen dem Kaufmann und dem Müller aus Leidenschaft ist über die Monate eine vertrauensvolle Geschäftsbeziehung entstanden, die künftig durch einen dritten Partner aus der Region bereichert wird.

Seit Kurzem bezieht auch die Traditionsbäckerei Jaich aus Schleswig das Mehl aus der Mühle „Nicola“ und nutzt es für die Zubereitung seines neuen Mühlenbrottes: ein würziges Mischbrot mit Roggen und Weizen aus der Produktion von Arnd Jansohn. Ins Rollen gebracht hat die Partnerschaft André Hetzel, der beide Parteien einander näherbrachte und damit vor allem den Zusammenhalt zwischen den Betrieben aus der Region stärken möchte. „Mit der Bäckerei Jaich arbeiten wir seit der Eröffnung ihrer Filiale im Jahr 1999 im Eingangsbereich unseres Marktes eng zusammen. Ich persönlich und auch unsere Kunden schätzen sowohl die Produkte aus dem Hause Jaich als auch aus der Mühle ‚Nicola‘ sehr“, so Hetzel, der glücklich ist, dass beide Seiten sich auf eine Zusammenarbeit geeinigt haben und dadurch vor allem die Menschen aus der Umgebung geschmackstechnisch profitieren. „Zusammenhalt gehört beim Thema Regionalität genauso dazu wie die Schlagworte Geschmack, Vertrauen und Transparenz. Das Zusammenspiel von EDEKA Hetzel, der Bäckerei Jaich und der Mühle ‚Nicola‘ ist ein guter Beleg dafür, wie gegenseitige Unterstützung in der lokalen Umgebung funktionieren sollte.“

Wie das Mehl für das neue Mühlenbrot der Bäckerei Jaich hergestellt wird, davon überzeugte sich Inhaberin Jutta Jaich Ende Februar beim gemeinsa-



## Mühlenbrot

Würziges Mischbrot 750 g  
mit Roggen und Weizen von  
der Mühle Nicola

NEU bei uns!

men Besuch mit André Hetzel in der Mühle von Arnd Jansohn. Geduldig brachte der Müller der Bäckermeisterin seine ehrwürdige Mühle näher und erklärte, welche mühevollen Handgriffe und Feinheiten nötig sind, bis das fertige Mehl, mit dem das neue Mühlenbrot hergestellt wird, ausgeliefert werden kann. Jutta Jaich zeigte sich begeistert vom Know-how Jansohns und sah sich darin bestätigt, mit der Mühle „Nicola“ einen goldrichtigen Partner gefunden zu haben. „Ich hoffe auf eine lange und gute Zusammenarbeit und freue mich, dass wir alle gemeinsam an einem Strang ziehen, unsere Produkte und Stärken vereinen und so den Menschen hier in der Region köstliche Erzeugnisse beschere können“, so die Backexpertin. Auch Arndt Jansohn sieht der Zusammenarbeit frohen Mutes entgegen. „Ich bin überzeugt, dass unsere Partnerschaft gut funktioniert und bin mir ebenso sicher, dass das neue Mühlenbrot gut bei den Leuten ankommen wird“, blickte er voraus.

Täglich erhältlich ist das neue Mühlenbrot ab sofort in der Filiale der Bäckerei Jaich bei EDEKA Hetzel in Fahrdorf sowie in den drei weiteren Jaich-Bäckereigeschäften in Jübek und Schleswig (Friedrichstraße und Stadtweg).

**TRADITIONSBÄCKER**  
Qualität aus Schleswig-Holstein

**Bäckerei Jaich** GmbH

Schleswig: Friedrichstraße 93 · Stadtweg 30  
Jübek: Rewe-Markt · Schuby: Nettomarkt · Fahrdorf: Mühlenberg 18  
[www.baeckerei-jaich.de](http://www.baeckerei-jaich.de) · Telefon 04621 32280



Gegründet am 1. Oktober 1955 in der Friedrichstraße 93 in Schleswig

Seit 1989 liegt die Leitung in den Händen von Jutta Jaich und Hans-Erich Ewert (bereits im Ruhestand)

Heute fast fünfzig Mitarbeiter an fünf Verkaufsstellen und in der eigenen Bäckerei

15 verschiedene Brötchensorten und circa 25 Brotsorten - viele davon in Bioqualität

Zehn verschiedene Croissants und Laugenteilchen und 20 verschiedene Kuchensorten

Produkte aus 100 Prozent Handarbeit mit zahlreichen Zutaten direkt aus der Region

Zertifiziert mit dem Siegel „Traditionsbäcker Qualität aus Schleswig-Holstein“





# Süßmosterei Steinmeier: Köstliche S



EDEKA Hetzel legt bei der Sortimentsgestaltung großen Wert auf Regionalität. Marktinhaber André Hetzel und sein gesamtes Team sind daher stets auf der Suche nach neuen Qualitätsprodukten aus der Nachbarschaft, um den Kunden kulinarische Genussmomente aus der Heimat zu verschaffen. Mit der Süßmosterei Steinmeier aus Kiesby bereichert seit Kurzem ein weiterer vertrauensvoller Partner die regionale Produktpalette. Im neuen Steinmeier-Regal in der Getränkeabteilung wartet ab sofort eine unvergleichliche Vielfalt an köstlichen Säften in Spitzenqualität – hergestellt mit qualitativ hochwertigen Früchten aus der Region.

André Hetzel staunte nicht schlecht, als Firmeninhaber Heinz-Wilhelm Steinmeier und Vertriebsleiter Helge Lehmkuhl ihm beim gemeinsamen Rundgang durch die heiligen Hallen ihres schleswig-holsteinischen Traditionsunternehmens einen beeindruckenden Blick hinter die Kulissen der Produktionsabläufe gewährten. Interessiert ließ sich der Kaufmann die Funktionsweise der Hightech-Saftpresse im 2009 modernisierten Pressraum erklären und erkundete die verwinkelten Lagerräume, ehe das Trio im Herzstück der größten norddeutschen Süßmosterei landete: der großen Halle mit der hochmodernen Abfüllanlage.

„Das ist schon beeindruckend, welches Ausmaß die Anlage hat und wie intelligent die einzelnen Prozesse hier maschinell miteinander verknüpft sind“, stellte Hetzel in Richtung von Heinz-Wilhelm Steinmeier fest, der prompt die detaillierten Eckdaten parat hatte. „Hier laufen pro Tag rund 40 000 Flaschen durch und wir füllen rund 30 000 Liter in die 0,7-Liter-Flaschen ab. Die Abfülltemperatur liegt bei 80 °C, dann werden die Flaschen auf 35 °C heruntergekühlt. Wir arbeiten ausschließlich mit Glas-Mehrwegflaschen, denn nur Sie bewahren durch Ihre Materialeigenschaften die hervorragende Qualität unserer Fruchtsäfte“, so der gelernte Fruchtsafttechniker.



# Säfte in Spitzenqualität



Alle Flaschen, die den Betrieb voll in Richtung Groß- und Einzelhandel in Schleswig-Holstein und Hamburg verlassen, kommen später leer wieder in den nachhaltigen Kreislauf zurück. Dann laufen sie durch eine Sortiermaschine, werden gründlich gesäubert, wieder mit neuem Saft befüllt und etikettiert. „So arbeiten wir seit 72 Jahren. Wir gehen aus Überzeugung den nachhaltigen Mehrweg“, erklärt Steinmeier, der seit 1990 die Geschicke der Süßmosterei leitet und das Unternehmen seither grundlegend modernisiert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht hat. Gegründet wurde die Süßmosterei Steinmeier von Vater Heinz Johannes Steinmeier. Er begann im Jahr 1948 mit nur 40 Mark Startkapital damit, täglich bis zu 300 Apfel- und Johannisbeer-Saftflaschen mit selbst gebauten Maschinen und familiärer Unterstützung zu verkorken.

Heute ist das Produktionsvolumen trotz lediglich zwölf festen Mitarbeitern und diversen Aushilfen um ein Vielfaches höher, seiner Philosophie bleibt sich der Traditionsbetrieb jedoch weiterhin treu. So liegt der Fokus seit der Firmengründung auf dem Lohnmostgeschäft. Private Gärtner geben von September bis Mitte November eines jeden Jahres bis zu 5 000 Tonnen Obst aus privatem Anbau in den 15 Annahmestellen von Steinmeier ab, damit daraus bester Saft gekeltert werden kann. „Und das ohne jegliche Zusätze“, betont Heinz-Wilhelm Steinmeier, der gemeinsam mit seinem designierten Geschäftsführer Helge Lehmkuhl in Zukunft nicht nur die Produktpalette erweitern möchte, sondern auch in Sachen Nachhaltigkeit konkrete Pläne verfolgt. „Bis 2022 wollen wir auf eine nachhaltige Energieversorgung mit Pellets und Photovoltaikanlagen umstellen“, erklärt Lehmkuhl, dem die Balance zwischen Tradition und Moderne für die Zukunftsausrichtung

wichtig ist. „Wir können uns in vielen Bereichen, vor allem aber beim Thema Nachhaltigkeit, noch deutlich weiterentwickeln, tun aber auch gut daran, uns das zu bewahren, was uns auszeichnet. Das Wichtigste sind und bleiben unsere erstklassigen Produkte, deren hohe Qualität wir immer gewährleisten müssen. Derzeit besteht unser Sortiment aus Fruchtsaft, wie Apfel-, Johannisbeer- und

Orangensaft sowie Nektar aus 27 Sorten, darunter auch Geschmacksrichtungen mit exotischen Komponenten wie zum Beispiel der Apfel-Ingwer-Saft. Alle Säfte sind es wert, ausprobiert zu werden und es werden sicher immer wieder auch neue Saftkreationen hinzukommen, die neben den beliebten Klassikern dann garantiert auch bei EDEKA Hetzel im Regal landen werden.“

## Trink flüssiges Obst

*Aus den Gärten Schleswig-Holsteins*



Erfrischend,  
lecker und gesund –  
**aus Tradition.**

Seit über 70 Jahren lautet unsere Philosophie:  
Höchste Fruchtqualität für Genießer, die den  
Geschmack von „Natur pur“ zu schätzen wissen.

Die Vielfalt unserer Fruchtsaft-Spezialitäten  
bietet Abwechslung für jeden Geschmack.



Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG  
Kaltoft 4 · 24392 Kiesby · Telefon 04641 2301 · Fax 04641 7399 · [www.suessmosterei-steinmeier.de](http://www.suessmosterei-steinmeier.de)





# Tierwohl, das man schmecken kann:

Knapp zwölf Monate ist es her, als sich André Hetzel erstmals auf den Weg ins beschauliche Kollerup in der Angeln-Region gemacht hat, um dort den Spuren des „Kolleruper Dachs“ nachzugehen. Beim Treffen mit Landwirt Lars Christiansen, dem Macher des handgemachten Edelkorns, der seither in der Spirituosenabteilung von EDEKA Hetzel zu finden ist, tauchte der Kaufmann nicht nur tief in die Historie des Dorfes Kollerup und die damit verbundene Idee zur Entstehung des „Kolleruper Dachs“ ein, sondern lernte beim Rundgang über Hof und Felder auch die Schweine der Kinder Lotta und Bosse kennen. Tiere mit einer ganz besonderen Geschichte, die den Marktinhaber fortan nicht mehr losließ und ihn fast auf den Tag genau ein Jahr später erneut nach Kollerup führte.

„Schön, Sie wieder bei uns begrüßen zu können“, freuten sich Diplom-Agraringenieur Lars Christiansen, Frau Annebill und die beiden Kinder Lotta und Bosse bei der Ankunft von André Hetzel an einem lauen Februartag und streckten dem Kaufmann nach und nach zum Gruß coronakonform die Faust entgegen. Besonders den beiden Sprösslingen der sympathischen Bauernfamilie stand der Stolz ins Gesicht geschrieben, schließlich waren sie und das von ihnen ins Leben gerufene Tierwohlprojekt der Grund für die Stippvisite Hetzels.

Bereits einige Wochen vor seinem Besuch hatte sich der 47-Jährige mit Familie Christiansen auf eine Ausweitung der Zusammenarbeit geeinigt. Das Ergebnis: Ab sofort vertritt André Hetzel in seinem Markt in Fahrdorf neben dem „Kolleruper Dachs“ auch die Fleischspezialitäten von „Lotta's Schweinebande“ aus Kollerup und



stellt seinen Kunden eine weitere exklusive Köstlichkeit aus der Region zur Verfügung. Eine Entscheidung aus Überzeugung, wie der Kaufmann beim Rundgang durch den Stall der glücklichen Kolleruper Schweine unterstrich. „Artgerechter als die Schweine hier können die Tiere nicht leben. Jedes Tier hat mindestens fünf Quadratmeter Platz und kann sich in verschiedenen Bereichen frei entfalten. Die Schweine sind sichtlich ent-

spannt. Sie fühlen sich wohl und das werden unsere Kunden auch schmecken können“, ist sich Hetzel sicher.

Dass es den gut genährten, aber nicht zu fett gefütterten Schweinen an nichts fehlt, dafür sorgen in erster Linie Lotta und Bosse Christiansen. Beide haben das zertifizierte Tierwohlprojekt mit der Hilfe ihrer Eltern und der Hofmitarbeiter vorangetrieben und sind stolz auf das bisher Erreichte. „Wir haben vor einem Jahr mit sechs Schweinen angefangen und uns dann gemeinsam mit unseren Eltern dazu entschieden, die Aufzucht auszuweiten. Alle zusammen haben wir den Umbau des Stalles geplant, den unsere Mitarbeiter letztlich umgesetzt haben. Heute leben hier 20 kleinere und 20 größere Schweine in getrennten Bereichen auf je 95 und 110 Quadratmetern zusammen. Wir beide kümmern uns täglich um die Tiere, machen sauber, verteilen neues Stroh und schauen, ob es allen gut geht“, berichten die Geschwister, die trotz ihrer jungen Jahre ein hohes Maß an Verantwortung für ihre Tiere übernehmen und dabei sichtlich Freude ausstrahlen.

Drei verschiedene Innenbereiche stehen der „Schweinebande“ in ihrem modernisierten Stall zur Verfügung. Auf einem mit frischem Stroh bedeckten Areal können die Tiere in den geschützten Schlafzimmern Ruhe finden und gemütlich schlafen, während in einem



# glückliche Schweine aus Kollerup



immer wieder Anreize, um die ausgeprägte Neugier und den Spieltrieb auszuleben. Dank des großen Luftvolumens im Stall und der frischen Luft durch die großen Öffnungen passen sich die Schweine sehr gut an das Außenklima an. Ein Außenbereich für noch mehr Zufriedenheit wird gerade umgesetzt.

So können die Schweine aus dem 70-Seelen-Örtchen unter besten Bedingungen und mit der leidenschaftlichen Fürsorge von Lotta und Bosse Christiansen glücklich und zufrieden aufwachsen, ehe sie nach kurzem Transportweg in einer regionalen Schlachtereier weiterverarbeitet werden und anschließend neuer Schweinenachwuchs aus anderen Hofbereichen in die großzügige Stallung der engagierten Nachwuchsauern einziehen kann.

„Wir als Eltern sind stolz darauf, wie sehr sich unsere Kinder mit dem Projekt identifizieren. Gemeinsam sind wir voll und ganz überzeugt von unserer Haltunqsform und dem daraus resultierenden besonderen Geschmack unserer Produkte. Sollte das auch der Verbraucher so sehen, können wir uns gut vorstellen, in Zukunft eventuell auch unsere weiteren Ställe nach dem Modell umzubauen“, offenbarte Annebill Christiansen zum Abschluss des Hofrundgangs, der auch André Hetzel ins Schwärmen geraten ließ. „Die Tiere werden hier unter optimalen Bedingungen gehalten und es ist schön zu sehen, wie Lotta und Bosse als junge Menschen mit bestem Beispiel in Sachen Nachhaltigkeit vorangehen. Ein guter Weg zu mehr Tierwohl! Unsere Kunden können sich auf Fleischqualität der Extraklasse freuen“, zeigte sich der Kaufmann nach dem Einblick in die Wohlfühloase der Schweine aus Kollerup begeistert.

anderen Bereich die nötigen Geschäfte verrichtet werden können. Stärkungen und Beschäftigung gibt es auf einer weiteren Fläche. Hier rieselt das Futter in geregelten Abständen automatisch aus Trichtern auf den Boden und die Schweine können es anschließend auf natürliche Weise nach ausgiebigem Wühlen und Riechen aufnehmen. Zudem bieten Bälle, Bürsten, ein Weihnachtsbaum und andere Beschäftigungsmöglichkeiten



Moin!

Saftige Marschwiesen, frische Nordseeluft, moderne und tierfreundliche Haltung als beste Voraussetzungen für unsere Tierwohl-Milch! Alle landwirtschaftlichen Betriebe zur Produktion der Tierwohl-Milch wurden nach den Richtlinien des Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes e.V. in der Premiumstufe zertifiziert.

Heimat PUR

Follow us!



nordseemilch.com



## Bei uns wird Tierwohl groß geschrieben!

### Anforderungen des Deutschen Tierschutzbundes e.V. in der Premiumstufe:

Unsere Kühe lieben die Freiheit, saftige Wiesen und die frische Seeluft. Daher verbringen unsere Kühe an **mindestens 120 Tagen im Jahr** mehr als **6 Stunden täglich auf der Weide** und haben **ganzjährigen Zugang zu einem großzügig angelegten Außengelände**. Dabei gibt es natürlich keine Anbindehaltung der Tiere auf dem Hof.

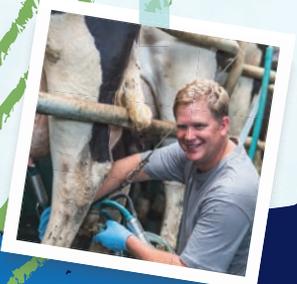
Um die Anforderungen des Deutschen Tierschutzbundes in der Premiumstufe zu erfüllen und die hohen Standards weiter zu optimieren **besuchen unsere Landwirte regelmäßige und verpflichtende Fortbildungen**.

### Darf es etwas mehr sein?

Neben einem **eingestreuten Liegeplatz** für jede Kuh, bietet das großzügige Platzangebot im Stall noch mehr Kuhkomfort durch **Massagebürsten** und **regelmäßige Klauenpflege**.

### Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser.

Mindestens **2-mal im Jahr** werden unsere Höfe von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle geprüft.



Familie Schlichting, Landwirte aus Oldenswort

# Der EDEKA-Hetzel-Jubiläumsbus geht auf Tour durch die Region



Gemeinsam mit seiner Frau Antje hat sich Kaufmann André Hetzel im Jahr des 20. Jubiläums seines EDEKA-Marktes eine ganz besondere Werbeaktion einfallen lassen. Ein kompletter Linienbus, der ab sofort zur Personenbeförderung in der Region rund um die Schlei eingesetzt wird, wurde mit einer EDEKA-Hetzel-Spezialbeklebung ausgestattet. Mit seiner aufwendigen Gestaltung im maritimen Stil, der EDEKA Hetzel seit zwei Jahrzehnten ausmacht, ist der Gelenkbus ein echter Hingucker, der bei

seinen Touren durch die Region sicher viele Blicke auf sich ziehen wird.

„Wir haben lange überlegt, wie wir unseren Markt im Jubiläumsjahr auf eine besondere Weise repräsentieren können und sind mit dem Ergebnis mehr als zufrieden. Mit der Werbeaktion wollen wir natürlich all diejenigen, die unseren Markt noch nicht besucht haben, neugierig machen. Andererseits ist die Aktion aber auch ein Ausdruck unserer Dank-

barkeit dafür, dass wir den Menschen hier aus der Region seit 20 Jahren etwas Gutes tun dürfen und viele uns so lange die Treue halten. Uns wird viel Wertschätzung entgegengebracht und das macht uns stolz. Mit dem Bus im EDEKA-Hetzel-Stil tragen wir genau diesen Stolz nun selbstbewusst nach außen und laden gleichzeitig alle ein, unseren freundlichen Service sowie die Vielfalt, Frische und den besten Geschmack aus der Region in unserem Markt zu entdecken“, erklärt das Ehepaar Hetzel.

## Gut versorgt mit dem EDEKA-Hetzel-Lieferservice

Praktisch, zuverlässig und immer ausgerichtet auf die aktuellen Ge-schehnisse – das ist der EDEKA-Hetzel-Lieferservice. Da durch die weiterhin angespannte Situation rund um Corona zahlreiche Menschen in ihrem Alltag noch immer eingeschränkt und auf Hilfe angewiesen sind, ist das Team vom EDEKA-Hetzel-Lieferservice 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. 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 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 Bestellung wird eine Servicepauschale von 2 Euro berechnet.

# Voll abräumen!

Punkte dich glücklich  
**DeutschlandCard**

Jetzt auch bei EDEKA DeutschlandCard  
holen, punkten, sparen ...

## Ihr Willkommensgeschenk: 250 ZUSATZ-PUNKTE!

Im Aktionszeitraum vom 01.03. bis 31.03.2021 erhalten Sie 250 Zusatz-Punkte beim **Ersteinsatz** Ihrer DeutschlandCard in unseren teilnehmenden EDEKA und Marktkauf<sup>1</sup> Filialen. Bitte beachten Sie, dass die Extrapunkte im Aktionszeitraum unabhängig von Ihrer Marktauswahl nur einmalig ausgeschüttet werden. Eine Gutschrift erfolgt nur für zum Programm angemeldete Teilnehmer (bereits angemeldet oder die Anmeldung erfolgt im Zeitraum 01.03. – 31.03.2021). Die Gutschrift der Punkte auf das Teilnehmerkonto erfolgt im April.

Sie erhalten Ihr Willkommensgeschenk auch, wenn Sie bereits DeutschlandCard Teilnehmer sind!

**Jetzt kostenlos  
anmelden und  
Vorteile sichern!**

### Sofort lospunkten! So geht's:



#### Sofort lospunkten

Direkt in der Filiale Teilnahmeunterlagen mitnehmen und sofort einsetzen. Sie haben schon eine DeutschlandCard? Dann sofort Punkte sichern. Für 2 Euro\* Einkaufswert erhalten Sie 1 Punkt.



#### Anmelden und Vorteile genießen

Nur angemeldet erhalten Sie weitere exklusive Angebote & Coupons. Anmelden online unter [www.deutschlandcard.de/nord](http://www.deutschlandcard.de/nord) oder per Post mit den Teilnahmeunterlagen.



#### Punkte einlösen und sparen

Lassen Sie Ihre gesammelten Punkte an der Kasse mit Ihrem Einkauf verrechnen oder tauschen Sie Ihre Punkte online gegen tolle Prämien. **1 Punkt = 1 Cent!** Einlösung ab 100 gesammelten Punkten möglich.

\* Punkte gibt es nicht auf: Tabakwaren, Pfand, Buch- und Presseerzeugnisse, Tchibo-Artikel, Pre- und Anfangsmilchmahlung, Post, Lotto & Toto, Präsentkörbe, Gutscheine und Guthabekarten.

# Virenfrei einkaufen mit der Easy Clean Box im EDEKA-Hetzl-Look



Das Einkaufen in Zeiten von Corona hat sich völlig verändert: Abstand halten, Maske tragen, Kassierer hinter Plexiglas und jeder Kunde soll einen Einkaufswagen benutzen. Gerade die Einkaufswagen rücken dabei immer mehr in den Fokus, sind sie doch ein idealer Hotspot zur Viren- und Keimübertragung. Daher kommt der Desinfektion der Einkaufswagen eine wichtige Rolle zu. Abhilfe schafft dabei die innovative und kinderleicht zu bedienende Easy Clean Box, die im Eingangsbereich von EDEKA Hetzel für alle Kunden zur Benutzung bereitsteht.

„Wir haben unglaublich viele positive Rückmeldungen von unseren Kunden auf die Easy Clean Box, mit der Einkaufswagen innerhalb von Sekunden desinfiziert werden können, bekommen“, so Kaufmann André Hetzel. „Die Box ist nicht nur in Zeiten von Corona sehr praktisch, sondern wird auch danach dem steigenden Sauberkeitsbedürfnis zum Beispiel in Grippezeiten vieler Kunden Rechnung tragen. Ich bin völlig begeistert!“

Die Box im Design von EDEKA Hetzel sieht wie eine Einkaufswagen-Waschanlage aus.

Und das ist sie quasi auch, denn die Easy Clean Box desinfiziert den Wagen komplett. Das Ganze funktioniert kinderleicht: Den leeren Wagen bis zur Markierung reinschieben. Dann die Hand vor den Sensor rechts am Gehäuse halten, um den dreisekündi-

gen Desinfizierprozess zu starten. Danach die Hände durch Betätigen eines ebenfalls montierten Spenders desinfizieren, den Wagen rausziehen und sorglos einkaufen. Das macht das Ausbreiten von Krankheitserregern nahezu unmöglich.



## 548 Spendentüten für Tafel und Tierheim – Fortsetzung zu Ostern



Foto: Christina Weiss

Drei Jahre ist es her, als Mitarbeiterin Frauke Maß in Zusammenarbeit mit Antje und André Hetzel die Spendentütenaktion zu Gunsten der Schleswiger Tafel und des Tierheims ins Leben gerufen hat. Jedes Jahr zu Ostern und Weihnachten können die Kunden des Marktes seither die vorgepackten Tüten im Wert von 5,-, 10,- und 15 Euro erwerben und im Anschluss an das Marktpersonal übergeben. Alle Tüten werden gesammelt und schließlich in bestimmten Intervallen an die Tafel und das Tierheim übergeben.

Die bisherige Resonanz der Kunden ist überwältigend und so durften sich allein bei der vergangenen Weihnachtsaktion die beiden Institutionen aus der Region über sage und schreibe 548 Spendentüten im Wert von insgesamt 4 430 Euro freuen. Ein neuer Rekord! 301 Tüten im Wert von 2 450 Euro gingen an die Nutzer der Tafel, 247 Tüten mit Produkten im Wert von 1 980 Euro erhielt das Tierheim. Auch dieses Jahr zu Ostern wird die äußerst erfolgreiche Hilfsaktion fortgesetzt und sorgt hoffentlich für viele weitere Spendentüten für die hilfsbedürftigen Menschen und Tiere aus der Umgebung.



# Anzeigen

## FREYAS SEGEN FÜR DEIN HORN

Ein Gin, wie aus der nordischen Mythologie entsprungen: kraftvoll wie Thor, klar wie Mimirs Quelle, zeitlos wie Haithabu.

Gebrennt mit den Kräutern der Wikinger – Wacholder, Engelwurz, Blutwurz und Eisenkraut – wird unserem Gin ein Aroma verliehen, das auch den Allvater Odin begeistern würde.

ODINS HAITHABU Hofladen, Restaurant und Onlineshop  
Haddebyer Chaussee 13 · 24866 Busdorf · [www.odins-haithabu.de](http://www.odins-haithabu.de)

NEU IM  
ODINS!



Wi mookt dat mollig.

Heizung • Sanitär • Lüftung

Karl-Heinz Reimer

Ortland 22

24857 Fahrdorf &

24837 Schleswig

[www.heizung.sh](http://www.heizung.sh)

Telefon:

04621-32 65 4

Mobil:

0171-772 64 64

E-Mail:

[info@heizung.sh](mailto:info@heizung.sh)

Weil Bänken mit uns  
so einfach ist.

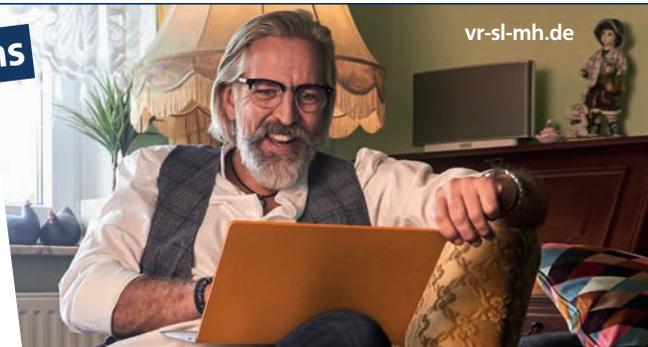
Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Ob online oder in der  
Filiale – so Bänken wir in  
Schleswig-Mittelholstein.

 VR Bank  
Schleswig-Mittelholstein eG

[vr-sl-mh.de](http://vr-sl-mh.de)



# 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)

## WIR BRAUCHEN DICH JETZT!

# FAHRDORFER FEUERWEHR TROTZ HOMEOFFICE IM EINSATZ



Dass Atemschutzgeräte-TrägerInnen gefragte Einsatzkräfte sind, hat der letzte Brandeinsatz in Fahrdorf eindrucksvoll bewiesen.

Am 7. Januar kurz nach 16 Uhr wurde die Feuerwehr Fahrdorf zu einem Wohnhausbrand in ihrer Gemeinde gerufen. Da die Verfügbarkeit von Spezialeinsatzkräften, hier von Atemschutzgeräte-TrägerInnen, stark begrenzt ist, rückten bedingt durch die Tageszeit alle Feuerwehren des Amtes Haddeby zur Unterstützung nach Fahrdorf aus. Schlimmeres konnte so verhindert werden und vor allem die Bewohner konnten aus lebensbedrohlicher Lage gerettet werden.

Für eine bessere und gezielte Personensuche sowie zum Auffinden von Glutnestern will die Feuerwehr Fahrdorf zeitnah eine eigene Wärmebildkamera [WBK] anschaffen, die dem ersten vorgehenden Atemschutztrupp klare Sicht im sonst dichten Qualm bieten soll.

Wir brauchen DICH jetzt! Für eine verantwortungsvolle Aufgabe, für ein heißes und zugleich cooles Hobby und als wertvolles Mitglied in unserem Team.

Weitere Informationen unter [www.feuewehr-fahrdorf.de](http://www.feuewehr-fahrdorf.de) oder telefonisch unter 0151-1651 3896.



## UNSERE BIO-STARS



## Bäckerei Jaich GmbH

Schleswig:

Friedrichstraße 93  
Stadtweg 30

Jübek: Rewe-Markt

Schuby: Nettomarkt

Fahrdorf: Mühlenberg 18

[www.baeckerei-jaich.de](http://www.baeckerei-jaich.de)

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.

# 10 800 Euro Pfandbonspenden für den guten Zweck

Seit der Eröffnung im Jahr 2001 ist EDEKA Hetzel bekannt für sein soziales Engagement in der gesamten Schleieregion. 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 10 800 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. Gespen-



dete Pfandbons landen in einer Box, die alle drei Monate geleert wird. Anschließend wird der Gesamtbetrag aus den gespendeten Pfandbons zusammenge-rechnet 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 17 weitere Institutionen einen Scheck im Markt von EDEKA Hetzel entgegennehmen, zuletzt der Förderverein der Peter-Härtling-Schule. Insgesamt 800 Euro kamen zusammen.

640,91 Euro direkt von den Kunden und 159,09 Euro als Aufstockkbetrag von Familie Hetzel. Antje Hetzel überreichte die Pfandbon-Spende höchstpersönlich an die Vorsitzende Bianca Buschkat (Foto), die sich im Namen der Schule für die tatkräftige Unterstützung bedankte. Über die nächste Spende darf sich indes der Förderverein der A.P. Möller Schule in 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 eine runde Summe übernehmen wir gerne, denn wir alle wissen, wie wichtig alle begünstigten Organisationen für die Menschen in unserer Umgebung sind. Wir hoffen, dass die Spendenaktion noch viele weitere Jahre so erfolgreich sein wird und somit Unterstützung geleistet werden kann“, feuen 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 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:  
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.