

# Marktzeitung

Seit 2001 | ECHT maritim | ECHT saisonal | ECHT regional

**Das Serviceteam der Bedientheken  
wünscht Ihnen frohe Weihnachten ...**



**... und freut sich auf Ihre  
Festtagsbestellungen**

Liebe Kunden,

- die vorweihnachtliche Stimmung hält langsam Einzug an der Schlei und gemeinsam mit Ihnen freuen wir uns auf fröhliche Festtage. In der Weihnachtsausgabe unserer Marktzeitung nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch unsere regionale Spezialitätenlandschaft. Marktinhaber André Hetzel war wieder einmal im Dienste des Genusses unterwegs und hat sich vom frisch renovierten Parkplatz seines Marktes auf den Weg Richtung Obstgarten Riesboer in Schleswig und „Käpt'n Flindt – Petersens Dauerbackwaren“ in Fährdorf begeben. Welche wertvollen Einblicke der Kaufmann dort bekommen hat, erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Lernen Sie mit Nadine Ponick und Heike Andresen außerdem zwei sympathische Mitarbeiterinnen genauer kennen und lesen Sie, wann die Landfrauen aus Schleswig und Umgebung wieder ihren großen Kuchenverkauf in unserem Markt starten. Zu guter Letzt empfehlen wir Ihnen unsere umfangreichen Serviceleistungen für ein bequemes Fest und laden Ihre Kleinsten ganz herzlich zu unserer großen Nikolaus-Stiefelaktion ein.

Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen das Team von EDEKA Hetzel



**Ausgabe  
Dezember 2019**





# Nadine Ponick – „Hier im Markt möchte ich alt werden“

Wenn man Nadine Ponick im Markt von EDEKA Hetzel begegnet, bekommt man schnell das Gefühl, in guten Händen zu sein. Ihre ruhige und freundliche Art strahlt nicht nur positiv auf die Kunden aus, sondern auch auf ihre Kollegen, von denen die 29-Jährige geschätzt und gemocht wird. Die gebürtige Eckernförderin ist erst im September 2018 zum Team von EDEKA Hetzel gestoßen, hat sich in der relativ kurzen Zeit jedoch bestens eingelebt und ist im Marktalltag mittlerweile nicht mehr wegzudenken.

Ihren beruflichen Werdegang startete Nadine Ponick als Bäckereifachverkäuferin, ehe sie im Jahr 2010 zur EDEKA wechselte, in einem Markt in Eckernförde ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau abschloss und dort bis 2016 in nahezu allen Abteilungen wertvolle Erfahrungen sammelte. Nach einem zweijährigen Engagement als Abteilungsleiterin Fleisch, Wurst und Käse in einem EDEKA-Markt in Brandenburg, zog es die sympathische Kauffrau gemeinsam mit ihrem Mann nach Fleckeby. Auf der Suche nach einer geeigneten Arbeitsstelle wurde Nadine Ponick auf André Hetzels Markt in Fahrdorf aufmerksam und bewarb sich umgehend. „Ich wurde relativ schnell zum Vorstellungsgespräch eingeladen, welches sehr positiv verlief. Wenig später durfte ich bereits anfangen. Ich wurde vom Start weg von allen herzlich und familiär aufgenommen und habe mich sofort sehr wohlfühlt. Anfangs war geplant, dass ich vorwiegend an der Kasse tätig sein soll, mit der Zeit habe ich dann jedoch hier und da auch andere Aufgaben übernommen. Dort habe ich mich anscheinend gut gemacht“, erklärt die Vollblut-Kauffrau mit einem Augenzwinkern.

Grund für Nadine Ponicks mit einem Lächeln quittierte Vermutung ist ihr Sprung zur Position als stellvertretende Marktleiterin. „Nach einer gewissen Zeit ist Herr Hetzel auf mich zugekommen und hat mich gefragt, ob ich mir diese Aufgabe vorstellen kann. Nach ein wenig Bedenkzeit habe ich zugesagt und den Schritt bis heute nicht bereut. Jetzt habe ich mehr Verantwortung und das gefällt mir gut. Leiten, Beobachten und Managen sind meine Stärken und die kann ich in dieser Position gut einbringen“, so die junge Mutter einer fünf Jahre alten Tochter.

Als Assistenz der Marktleitung kümmert sich Nadine Ponick im Tagesgeschäft vermehrt um die Obst- und Gemüseabteilung und ist hauptverantwortlich für die Abteilungen



Backzutaten und Nudeln. Zusätzlich erledigt sie die Kassen- sowie die Lottoabrechnungen. Auch die Inventurzahlen zählen zu ihren Aufgaben. Ein breites Spektrum, dem sich die engagierte Mitarbeiterin gerne widmet. „Ich liebe meine Arbeit. Wir haben hier alle Spaß und wissen gleichzeitig aber auch, was wir zu tun haben. Jeder ist für den anderen da, wenn es

mal Probleme gibt. Von den Chefs wird man gewertschätzt und der tägliche Kontakt zu den Kunden bereitet mir unheimlich viel Freude. Es gibt wirklich nichts Negatives, was ich sagen könnte. Ich bin rundum zufrieden und wenn ich darf, möchte ich hier alt werden“, schwärmt Nadine Ponick, die ihr privates und berufliches Glück an der Schlei gefunden hat.



# Heike Andresen – mit tollen Erinnerungen in die Rente



Nur noch vier Monate wird Heike Andresen jeden Montag und Freitag gewohnt gut gelaunt an den Frischebedientheken von EDEKA Hetzel für die Kunden da sein, ehe die 63-Jährige sich zum 1. März 2020 in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Seit acht Jahren ist die gute Seele aus Schaalby ein fester Bestandteil des Serviceteams im Markt. Mit ihrer Kompetenz, ihrer freundlichen Art und ihrer Leidenschaft ist die gelernte Verkäuferin nicht nur ein gern gesehener Ansprechpartner für die Kunden, sondern auch für die Kollegen, die sich auf Heike Andresen stets zu einhundert Prozent verlassen können.

„Frau Andresen kann man ohne Übertreibung als eine ‚echte Perle‘ bezeichnen. Ich kann mich nicht erinnern, ob sie in den ganzen acht Jahren überhaupt einmal krank war. Wenn irgendwo Not am Mann ist, ist sie stets bereit zu helfen oder einzuspringen. Ihr Engagement ist vorbildlich und man kann ihr vollkommen vertrauen. Wir sind froh, dass sie bei uns ist, gönnen ihr aber auch die baldige Rente. Auch wenn wir sie schmerzlich vermissen werden“, lobt Antje Hetzel die sympathische Fleisch- und Wurstexpertin, die seit 2011 immer montags und freitags am Bedientresen bei EDEKA Hetzel anzutreffen ist.

Zehn Jahre hat Heike Andresen als Schlachterin in einem großen Lebensmittelmarkt gearbeitet, weitere 18 Jahre bei EDEKA in Schleswig. Als sie vor acht Jahren im Alter von 55 Jahren plötzlich noch



einmal auf Arbeitssuche

gehen musste, hegte sie

große Zweifel, eine Stelle zu finden, die einen würdigen Abschluss für ihr ereignisreiches Arbeitsleben bietet. Mit dem Engagement bei EDEKA Hetzel hat es letztlich doch geklappt. „Ich bin sehr glücklich, dass ich noch einmal so einen tollen Arbeitgeber gefunden habe. Ich danke der Familie Hetzel von ganzem Herzen für die Chance, die sie mir trotz meines hohen Alters gegeben hat. Ich denke, ich habe bisher immer mein Bestes gegeben und niemanden enttäuscht. Leider muss ich Frau Hetzel jedoch korrigieren. Einen Tag habe ich tatsächlich aufgrund einer ärztlichen Untersuchung gefehlt, aber ansonsten war ich tatsächlich immer da“, so Heike Andresen, die sich auf ihre letzten Monate mit den Kunden und Kollegen im Markt freut und bereits jetzt ihren letzten Arbeitstag fürchtet. „Der letzte Tag wird sicher hart. Da werden Erinnerungen hochkommen und sicherlich wird auch die eine oder andere Träne fließen. Das gehört leider dazu. Freuen wird sich sicher mein Mann. Wir sind 37 Jahre verheiratet und haben ab März noch mehr Zeit für uns. Diese wollen wir vor allem für ausgiebige Reisen nutzen.“





# Frisch, frischer, Apfelsaft von der

Regionalität liegt André Hetzel am Herzen und dem Marktinhaber ist es wichtig, eine vertrauensvolle Beziehung zu seinen Zulieferern aus der lokalen Umgebung zu pflegen. Aus diesem Grund lässt es sich der Kaufmann nicht nehmen, hin und wieder vor Ort bei den Betrieben vorbeizuschauen, um hautnah mitzuerleben, wie die regionalen Spezialitäten hergestellt werden. Im goldenen Oktober machte sich André Hetzel auf den Weg nach Schleswig und besuchte die Obstpresse Riesboer, von der sein Markt seit über einem Jahr mit naturbelassenem Apfelsaft beliefert wird.

Gerade als sich André Hetzel die hochmoderne Apfelpresse von Obstgarten-Inhaber Joachim Henes genauer anschauen wollte, passierte es. Mitten in der Besichtigung löste sich ein Wasserschlauch aus dem Gewinde. Das Wasser strömte in alle Richtungen und machte auch vor dem Marktinhaber nicht halt. Mit einem beherzten Sprung konnte Hetzel zwar das Schlimmste verhindern, ein nasses Andenken an den Besuch auf seiner Jacke ließ sich jedoch trotzdem nicht vermeiden. „Gott sei Dank scheint heute die Sonne“, nahm es der Kaufmann mit Humor und schob nach: „Wo richtig geklotzt wird, da muss man mit so etwas rechnen. Die Sache war halb so schlimm und die Jacke schnell wieder trocken. Joachim Henes hatte sofort ein Handtuch zum Abtrocknen bereit und danach konnte der Rundgang weitergehen.“

Der gelernte Gärtner und Kaufmann Henes ist in einer Obstbauernfamilie am Bodensee in Süddeutschland aufgewachsen. Vor 23 Jahren verschlug es den sympathischen Apfelexperten in den Norden, wo er den Obstgarten Riesboer übernahm. Dort pflanzte er fortan 8000 Apfelbäume und gründete zehn Jahre später zusätzlich die Obstpresse Riesboer. „Als ich vor 23 Jahren die Chance bekam, den Betrieb zu übernehmen, habe ich nicht lange gezögert. Seither haben wir uns in der Region fest etabliert und sind stetig gewachsen.“

**Am 13. Dezember  
bei EDEKA Hetzel**

**Große Verkostungsaktion mit  
dem Obstgarten Riesboer**

Wenn Sie den Apfelsaft von Joachim Henes und viele weitere Produkte aus Schleswig probieren und entdecken wollen, dann sollten Sie sich die Verkostung im Markt in Fährdorf nicht entgehen lassen. Schauen Sie doch einfach mal vorbei und erleben Sie den einzigartigen Geschmack der Apfelspezialitäten aus dem Obstgarten Riesboer.



Wir haben derzeit vier Annahmestellen, wo unsere Kunden ihre Äpfel und weiteres Obst zum Pressen abgeben können. Seit 13 Jahren befindet sich eine hier in Schleswig, die anderen in Nehms, Altenholz und Aukrug. In der Apfelzeit im Herbst pressen wir rund zehn Wochen zwei- bis dreimal die Woche alle heimischen Sorten, die wir von unseren Bäumen ernten“, erklärt der 46-Jährige das Produktionsvolumen seines Betriebes.

Der Geschmack des Apfelsaftes, egal ob pur oder mit Holunder-, Rhabarber- oder Quittensaft und der vielen weiteren Produkte, die Joachim Henes zusammen mit seiner Lebensgefährtin Sylvia Lubas, seinem Sohn David und seinen Mitarbeitern mittlerweile herstellt, darunter unter anderem verschiedene Apfelseccos und Apfelessig, überzeugt einfach alle – auch André Hetzel und seine Kunden im EDEKA-Markt. „Die Kunden mögen den Apfelsaft aus der Region und die Zusammenarbeit mit Joachim Henes läuft seit einem Jahr ohne Probleme. Das soll auch in Zukunft so bleiben und es werden sicher noch weitere Produkte von der Obstpresse in unser Sortiment aufgenommen. Es ist schön, zu sehen, nach welchen Prinzipien und wie gewissenhaft auf dem Obsthof produziert wird. Wenn die Kunden bei uns im Markt zum Saft aus dem Obstgarten Riesboer greifen, können sie sich sicher sein, dass er absolut natürlich und rein ist“, freut sich Hetzel, der bei seinem Rundgang durch die Produktion den Ablauf vom Apfel zum fertigen Saft genau mitverfolgen durfte.

Auf dem Gelände der Obstpresse Riesboer werden die selbst geernteten Äpfel zunächst in großen Kisten gelagert und spätestens nach 48 Stunden zu fertigem Saft verarbeitet. Nach dem Reinigen im Wasserbad werden die Äpfel mit dem Elevator in die Mühle gefördert. Die gemahlenen Äpfel werden in die Bandpresse gefüllt und insgesamt fünfmal gepresst. Der gesiebte Saft wird gefiltert und in ein ihrer Kiste zugehöriges Fass gepumpt. Der Trester wird an Kühe verfüttert. Der kalt gepresste Saft wird dann durch einen Plattenwärmetauscher in die Abfüllanlage gepumpt und in die 5-Liter-Beutel eingefüllt, die nur wenig später ohne langen An-





# Obstpresse Riesboer



fahrtsweg im Regal von EDEKA Hetzel landen und den Kunden einen gesunden und frischen Geschmack beschere. „Der Betrieb liegt etwas abgelegen und schaut von außen gar nicht so groß aus. Nach dem Blick hinter die Kulissen bin ich begeistert, welch große Masse hier mit viel Leidenschaft und handwerklichem Know-how produziert wird. Ich bin Joachim Henes dankbar für die Einblicke und freue mich nun umso mehr auf die weitere Zusammenarbeit“, resümierte André Hetzel nach seiner Stippvisite, bevor er sich mit einem Lächeln auf den Lippen und vollständig getrockneter Jacke wieder auf den Heimweg machte.



## Obstpartem - Riesboer

Zu den Feiertagen und Sylvester leckeren regionalen **Apfel-Secco** !



...100 alte Angeliter Apfelsorten in jeder Flasche ...



Zwei Küsten - zwei Apfelsorten der Schleswig-Holstein Secco



Nutzen Sie auch im nächsten Herbst die Möglichkeit aus **Ihren Äpfeln, Ihren eigenen Saft** zu genießen!



Info unter [www.dein-apfelsaft.de](http://www.dein-apfelsaft.de)

Obstpresse Riesboer - Joachim Henes - 24837 Schleswig



# Das Geheimnis der Friesenböden liegt

Im hohen Norden ist sie für viele nicht wegzudenken: die Friesentorte. Ob süß mit viel Schlagsahne, Pflaumenmus und Zimt oder herzhaft mit Quark, Lachs, Tomaten und Krabben – die norddeutsche Spezialität ist eine beliebte Leckerei beim gemütlichen Klönschnack mit der Familie oder Freunden. Damit die Friesentorte ein echter Leckerbissen wird, bedarf es eines nach alter Handwerkstradition gefertigten Friesenbodens. Genau dieser wird bei „Käpt'n Flindt – Petersen's Backwaren“ in Fährdorf hergestellt und liegt nur wenige Hundert Meter vom Produktionsort entfernt im Markt von EDEKA Hetzel zum Kauf bereit.



Die Erfolgsgeschichte des „Friesenbodens Käpt'n Flindt“ liegt bereits 30 Jahre zurück. Alles begann im beschaulichen Nortorf etwa 30 Kilometer südlich von Rendsburg. Dort tüftelte der Friesenboden-Pionier Horst

Flindt in seiner Bäckerei Käpt'n Flindt rund fünf Jahre an der perfekten Rezeptur für seine Blätterteig-Kompositionen. Der Aufwand hat sich gelohnt, denn „Käpt'n Flindt“ ist bis heute die einzige Bäckerei bundes- und europaweit,

die Blätterteig-Tortenböden für den Lebensmitteleinzelhandel backt.

Als Horst Flindt sich vor rund vier Jahren in die Rente verabschiedete und einen Käufer für seine Bäckerei suchte, wagte Siegfried Petersen gemeinsam mit seiner Frau Sylwia den Schritt ins Friesenboden-Geschäft. Er kaufte das Unternehmen von Flindt samt der Produktionsstätte und Rezepturen. Ein Sprung ins kalte Wasser, der sich für den 60-Jährigen gelohnt hat. „Wir haben reiflich überlegt und viele Eigenmittel in den Kauf gesteckt. Sozusagen haben wir alles auf eine Karte gesetzt und die Entscheidung bis heute nicht bereut. Zum Start haben wir uns zunächst den Markennamen ‚Friesenboden‘, den Namen ‚Käpt'n Flindt‘ und das Herstellungsverfahren schützen lassen. Derzeit produzieren wir im Jahr mehr als 350 000 Friesenböden, die wir an Bäckereien und den Einzelhandel vertreiben. Im Handel sind wir bei nahezu allen großen Supermärkten gelistet. Das Geschäft läuft also und das Risiko hat sich voll ausgezahlt“, erklärt der Schleswiger Petersen, der seine Produktion erst im Sommer dieses Jahres von Nortorf nach Fährdorf verlegt hat.





# gt in Fahrdorf

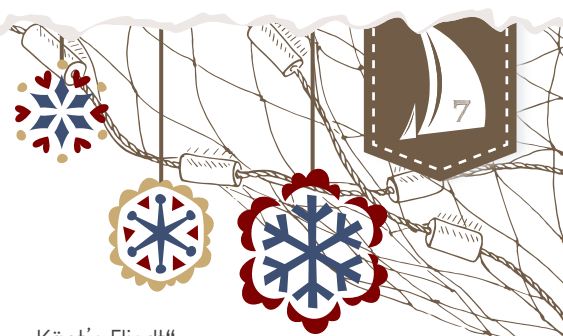
Vom Umzug profitiert besonders André Hetzel, dessen Markt nur einen Katzensprung von „Käpt'n Flindt – Petersen's Dauerbackwaren“ entfernt ist. „Die Friesenböden bieten wir schon länger bei uns im Markt an, weil sie schlichtweg die beste Qualität haben und vor allem den besten Geschmack. Die Lieferwege sind jetzt natürlich sehr kurz und bei großer Nachfrage kann innerhalb von Minuten reagiert werden“, freut sich Hetzel, der die neue Produktionsstätte des kleinen, handwerklich arbeitenden Industriebetriebes von Siegfried und Sylwia Petersen und deren vier Mitarbeitern vor Kurzem persönlich besuchte und sich ein Bild von der ansonsten streng geheimen Herstellung der regionalen Spezialitäten machen durfte.

Was genau das Geheimnis der 150 Tage haltbaren Friesenböden von „Käpt'n Flindt“ ist, darüber hält sich Siegfried Petersen verständlicherweise bedeckt. „Nur so viel. 90 Prozent der Herstellung geschieht in Handarbeit. Immer montags produzieren wir unsere Bio-Friesenböden unter speziellen, gesetzlich festgelegten Bedingungen. Dafür wird bereits freitags penibel gereinigt, um zu Wochenbeginn bestens für den Bio-Ablauf vorbereitet zu sein. Was dabei sonst noch passiert, verraten wir natürlich nicht“, so der 60-Jährige.

„Käpt'n Flindt – Petersen's Dauerbackwaren“ bietet seine Friesenböden in den Größen 130 und

290 Gramm sowie in den Varianten süß und herzhaft an. Auch Friesenböden in Bio-Qualität sind im Sortiment enthalten. Zur Produktpalette der regionalen Bäckerei gehören auch die Tonga-Taler, die Butter-Mürbeteig-Tortelets, die Piratenohren und die Schmalzplätzchen nach Oma Flindts Familienrezept. „Unser Sortiment ist beachtlich und es geht noch mehr. Im nächsten Jahr ist ein spezieller runder Zwieback geplant und auch Kakao-Butter-Tortelets“, verrät Siegfried Petersen.

Die Kunden von EDEKA Hetzel können sich neben den allseits beliebten Friesenböden also auch auf viele weitere Spezialitäten aus der Nachbarschaft freuen. „Die Produkte von



„Käpt'n Flindt“ kommen bei unseren Kunden super an. Geschmack und Qualität sprechen für sich. Der Besuch bei Siegfried und Sylwia Petersen war sehr interessant und hat mein Vertrauen in das Unternehmen nochmals untermauert. Ein Vorzeigebetrieb, der tolle Produkte hervorbringt und damit unsere Region würdig präsentiert“, berichtet André Hetzel nach seiner ausgiebigen Stippvisite im Fahrdorfer Traditionsbetrieb.



**Am 6. Dezember,  
ab 11 Uhr  
bei EDEKA Hetzel  
Käpt'n Flindt  
Verkostungsaktion**

Wenn Sie die Friesenböden und vielen weiteren Backspezialitäten von „Käpt'n Flindt“ aus Fahrdorf probieren möchten, dann sollten Sie sich die Verkostung bei EDEKA Hetzel nicht entgehen lassen. Seien Sie dabei, wenn Mitarbeiterin Frau Hebbeln mit ihren Köstlichkeiten im Gepäck in den Markt kommt und entdecken Sie den einzigartigen Geschmack von „Käpt'n Flindt“ – Petersen's Backwaren.

**Dammi de dade Friesen  
Torte is so schnell mookt  
... un bannig lecker.**

**500m links 24857 Fahrdorf**



**NEU!**  
Auch in Bio!



**=  
(5 Minuten)**

**... mook fast bi Käpt'n Flindt**

**... un besök unsre Outlet**

**Bremland 34  
3900m  
Outlet**

designed by "Fahrdorf"





# Mit EDEKA Hetzel die Feiertage entspannt genießen



## Weihnachtsspezialitäten auf Bestellung

Wenn Sie Ihren Gästen an den Festtagen feinstes Geflügel servieren wollen, sollten Sie unbedingt den Geflügel-Bestellservice von EDEKA Hetzel in Anspruch nehmen. Suchen Sie sich an der Fleischbedientheke in unserem Markt einfach aus dem ausliegenden Bestellzettel Ihr Wunschgeflügel aus und übermitteln Sie unseren Mitarbeitern Ihre Bestellung spätestens bis zum 14. Dezember. Anschließend brauchen Sie nur noch den gewünschten Abholtermin anzugeben und Ihre Festtagsspezialitäten bequem abzuholen. Abholungen sind ab dem 20. Dezember möglich. Ob ganze Puten, Gänse und Enten in Bio-Qualität, ungarische Gänseteile, deutsche Barbarie-Enten und deutsche Gänse sowie Entenbrustfilets und Gänsekeulen vom Geflügelhof Meyer oder Mecklenburger Landputen – die Auswahl ist groß und ein genussvolles Weihnachtsfest garantiert.



## Präsentkörbe sowie Wein- und Spirituosenpräsente als festliche Geschenkidee

Sind Sie immer noch auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Freunde oder die Familie? Dann sind Sie bei EDEKA Hetzel genau an der richtigen Adresse. Stellen Sie sich bei uns Ihren ganz persönlichen Präsentkorb oder eine Auswahl an Weinen oder hochwertigen Spirituosen selbst zusammen. Hat Ihre Schwiegermutter eine Vorliebe für Schokolade? Dann werden Sie sicherlich in unserer reichhaltigen Süßwarenabteilung fündig. Genießt Ihr Mann gern mal einen außergewöhnlichen Tropfen? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick in unser Wein- und Spirituosenregal. Für Feinschmecker ausgewählter Lebensmittel bietet EDEKA Hetzel auch themenspezifische Präsentkörbe an. Zum Beispiel mit Spezialitäten direkt aus der Region oder edlen Kaffeevariationen aus der Hetzel-Exklusiv-Serie.



## Plattenservice: feinste Spezialitäten für jeden Anlass

Zu speziellen Anlässen gönnt man sich gerne mal etwas Besonderes. Wer seine Gäste in der Adventszeit oder jederzeit zu anderen feierlichen Anlässen begeistern möchte, sich aber unnötigen Stress in der Küche ersparen will, ist mit dem Plattenservice von EDEKA Hetzel bestens beraten. Seien Sie sicher – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Egal ob edelste Wurst- und Schinkenspezialitäten oder würziger Käse: Bei EDEKA Hetzel finden Sie eine hochwertige Auswahl edler Delikatessen, und das zu fairen Preisen. Die regelmäßigen Qualitätskontrollen aller Lebensmittel garantieren Ihnen genussvolle Momente, die Sie mit gutem Gewissen genießen können. Eine fachkundige Beratung durch geschultes Fachpersonal ist selbstverständlich inklusive.

Genauere Informationen zum kompletten Angebot sowie zu den Preisen erhalten Sie entweder direkt im Markt oder unter [www.edeka-hetzel.de](http://www.edeka-hetzel.de).



## Die nächsten Tastings bei EDEKA Hetzel

Beschenken Sie sich oder Ihre Liebsten an Weihnachten mit einem unvergesslichen Tastingabend bei EDEKA Hetzel. Suchen Sie sich einfach Ihr Lieblingstasting im ersten Halbjahr des kommenden Jahres heraus und sichern Sie sich schon jetzt Tickets, die Sie unter den Weihnachtsbaum legen können.

- 22. Januar 2020 – Champagner-Tasting
- 5. Februar 2020 – Whisky-Tasting
- 25. März – Rum-Tasting
- 1. April – Wein trifft Schokolade
- 29. April – Italienischer Weinabend
- 10. Juni – Gin-Tasting





# Fahrdorfer Weihnachtsmarkt lädt zum Klönen und Entdecken ein



Fotos: Christina Weiss

Am Sonnabend, den 14. Dezember geht es von 14.30 bis 19 Uhr beim Weihnachtsmarkt an der Festwiese „Bi de Fűrwehr“ in der Gemeinde Fahrdorf wieder rund. Und damit ist nicht nur die kleine Eisenbahn gemeint, die die Kinder an diesem Tag auf Rundtouren einlädt. Alle Vereine, Verbände und die Gemeinde Fahrdorf ziehen in der Organisation wieder gemeinsam an einem Strang, um den Besuchern eine schöne Veranstaltung zu bieten. Seit sechs Jahren findet der Weihnachtsmarkt in Fahrdorf nun an diesem Platz statt, dessen Wege mit Pflastersteinen befestigt und barrierefrei für alle bestens zu erreichen ist.

Insbesondere für Familien mit Kindern gibt es beim Weihnachtsmarkt in Fahrdorf viel zu entdecken. Die Vereine sorgen für kulinarische Köstlichkeiten. Dazu umrahmen die Jugendbläser sowie die Kinder der Grundschule die Veranstaltung musikalisch. Zahlreiche Stände laden zum Schauen und Verweilen ein. Ein Plausch unter dem Weihnachtsbaum fördert das freundliche Miteinander in der Dorfgemeinschaft in Fahrdorf. Das Organisatoren-Team freut sich auf zahlreiche Besucher. Auf der Fläche rund um das Einkaufszentrum und den EDEKA-Markt von André Hetzel stehen Parkplätze zur Verfügung.

Der Weihnachtsmarkt in der Gemeinde Fahrdorf findet seit sechs Jahren an der Festwiese „Bi de Fűrwehr“ statt. Premiere war 2013. Der Platz wurde mit gepflasterten Wegen befestigt und ist barrierefrei zu erreichen.

## EDEKA Hetzel wiederholt Spendenaktion für Mensch und Tier

An Weihnachten im vergangenen Jahr und in der diesjährigen Osterzeit war die Spendenaktion für Mensch und Tier von EDEKA Hetzel bereits ein großer Erfolg. Grund genug für Antje und André Hetzel, auch in diesem Jahr in der Vorweihnachtszeit wieder Gutes zu tun und die dritte Auflage der beliebten Tütenaktion für Mensch und Tier zu starten.

Und so funktioniert's: Die Mitarbeiter aus dem Markt packen Spendentüten für die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim mit Lebensmitteln in verschiedenen Preisklassen, die den Kunden zum Kauf bereitgestellt werden. Die Tüten haben einen Wert von 5,-, 10,- und 15 Euro, sodass die Kunden selbst entscheiden können, welchen Betrag sie spenden möchten. Die Spendentüten können ab sofort von den Kunden im Markt erworben und im Anschluss an unsere Mitarbeiter übergeben werden. Alle Tüten werden gesammelt und einmal wöchentlich an die Schleswiger Tafel und das Schleswiger Tierheim übergeben. „Wir hoffen, dass die Aktion ähnlich großen Anklang findet wie bei den letzten beiden Auflagen. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir auch in diesem Jahr möglichst viele Spendentüten an die jeweiligen Einrichtungen überreichen dürften“, so Antje und André Hetzel.







## Am 6. Dezember bei EDEKA Hetzel: Der Nikolaus befüllt Kinderstiefel



Kinder aufgepasst: Bald ist es wieder so weit und der Nikolaus kommt zu Besuch. Und er hat Süßigkeiten und weitere Überraschungen im Gepäck. Jungen und Mädchen im Alter bis zehn Jahre können bis Donnerstag, 5. Dezember, pro Person einen feinsäuberlich geputzten Schuh oder Stiefel bei EDEKA Hetzel abgeben – und bekommen ihn am Nikolaustag prall gefüllt wieder zurück. Am Freitag, 6. Dezember, ab 7 Uhr können die Kinder zusammen mit ihren Eltern ihre Überraschung abholen. Wir laden euch herzlich ein – kommt vorbei und macht mit!



Liebe Kinder, malt für eure Eltern oder Großeltern dieses schöne Weihnachtsbild aus und schreibt auf, was ihr ihnen Schönes für die Zukunft wünscht. Die schönsten Kunstwerke werden dann für einige Zeit im Markt von EDEKA Hetzel ausgestellt. Viel Spaß beim Ausmalen wünscht euch das Team von EDEKA Hetzel!



# mehr

erleben – in Ihrem dm-drogerie markt.

Wir freuen uns auf Sie

- **Samstag, 7.12.2019, 11–16 Uhr**  
Tipps und Tricks für schön gepflegte Hände und Nägel
- **Samstag, 14.12.2019, 11–16 Uhr**  
Professionelle Schmink-Beratung
- **Samstag, 21.12.2019, 11–16 Uhr**  
Leckere Waffeln von dmBio zum Probieren

dm-drogerie markt  
**Mühlenberg 18**  
**24857 Fahrdorf**

Mo–Sa 8.00–20.00 Uhr  
[www.dm.de](http://www.dm.de)



HIER BIN ICH MENSCH  
HIER KAUF ICH EIN



# Großer Kuchenverkauf der Landfrauen bei EDEKA Hetzel



Nachdem die Premiere des Kuchenverkaufs des Landfrauenvereins Schleswig und Umgebung im vergangenen Jahr im Markt von Antje und André Hetzel ein voller Erfolg war und die selbst gebackenen Spezialitäten dem Team der freundlichen Landfrauen förmlich aus den Händen gerissen wurden, können sich die Kunden auch dieses Jahr wieder auf bis zu 20 verschiedene Kuchensorten am Stand der Landfrauen inmitten des Marktes freuen. Los geht's am 7. Dezember um 10 Uhr. Dann darf gegen einen kleinen Unkostenbeitrag nach Herzenslust geschlemmt und gerne auch das eine oder andere nette Gespräch mit den Vereinskameradinnen um die Vereinsvorsitzende Elke Bielfeldt geführt werden. Die Einnahmen aus dem Verkauf des Kuchens kommen ausschließlich dem Landfrauenverein zugute, der das Geld nutzt, um Vorträge, Tagesausflüge und mehrtägige Reisen zur Unterhaltung und Bildung für Mitglieder und auch Nichtmitglieder zu organisieren.

Die Vereinsvorsitzende Elke Bielfeldt hofft auch in diesem Jahr wieder auf einen ereignisreichen Tag bei EDEKA Hetzel und viele Gäste am Kuchenstand. „Im letzten Jahr herrschte eine tolle Stimmung. Den Kunden haben unsere Kuchen gut geschmeckt und es gab viele angenehme Gespräche mit interessierten Leuten, denen wir unseren Verein und das, wofür wir stehen, genauer vorstellen konnten. Es hat uns großen Spaß gemacht und ich bin frohen Mutes, dass es in diesem Jahr ähnlich wird“, freut sich die sympathische Vereinsvorsitzende, die mit ihren 74 Jahren agil wie eh und je ist und weiterhin stets ihr Bestmöglichstes gibt, um den Frauen von 45 bis 93 Jahren in der ländlichen Region sinnvolle Freizeitmöglichkeiten zu ermöglichen und vor allem den Zusammenhalt zu fördern.

Den Landfrauenverein Schleswig und Umgebung gibt es seit 1954. Er zählt rund 275 Mitglieder, 120 davon fest. Weitere Mitglieder sind herzlich willkommen und können bei Interesse gerne mit Elke Bielfeldt oder anderen Mitgliedern des Vereins in Kontakt treten. Vielleicht ja bereits bei einem leckeren Stück Kuchen am ersten Samstag im Dezember im Markt von EDEKA Hetzel. Einmal im Monat treffen sich die Landfrauen zu

Vorträgen oder Seminaren aus dem sozialen, kulturellen, politischen, gesundheitlichen und beruflichen Bereich. Dazu kommen Kurse, die die Kreativität der Mitglieder fördern und zu guter Letzt auch zahlreiche gemeinsame Reisen. Egal ob in die wunderschöne Oberlausitz, nach Fehmarn oder nach Südfrankreich: Den Landfrauen war auch im Jahr 2019 kein Weg zu weit, wenn es darum ging, gemeinsam etwas zu erleben. „Bei uns wird immer etwas geboten, da kann man sich sicher sein. Auch das nächste Jahr verspricht wieder viel Abwechslung. Neben unserer Jahreshauptversammlung am 29. Januar in der Strandhalle in Schleswig stehen für den Februar und März bereits interessante Vorträge zu den Themen Demenz und Erste Hilfe fest. Ende April steht eine fünftägige Fahrt nach Ostfriesland an und unsere alljährliche Fahrt für jedermann geht vom 1. bis 9. September in die polnische Masureregion. Wenig später findet außerdem noch ein Besuch des Musicals ‚Pretty Woman‘ statt“, gibt Elke Bielfeldt einen kleinen Einblick in das umfangreiche Programm der Landfrauen für 2020. Weitere Informationen und Termine sind unter [www.landfrauen-schleswig.de](http://www.landfrauen-schleswig.de) zu finden.





# Mit EDEKA Hetzel zu mehr Nachhaltigkeit im Alltag



Frische Lebensmittel verkaufen und gleichzeitig die Umwelt zu schützen, ist besonders in der Lebensmittelbranche nicht immer ganz einfach. Da Umweltschutz jedoch jeden etwas angeht und ein essenzieller Faktor für die folgenden Generationen ist, macht das Team von EDEKA Hetzel sich ständig Gedanken um die Umwelt und beteiligt sich aktiv am Schutz unseres Planeten.

## Permanente Tragetasche und Papiertüten im EDEKA-Hetzel-Design

EDEKA Hetzel hat derzeit verschiedene nachhaltige Mehrwegtaschen im Angebot. Beispielsweise gibt es im Kassbereich die praktische Permanent-Tragetasche. Die Tasche besteht zu 80 Prozent aus Recyclingmaterial und darf deswegen den Blauen Engel tragen. Das Material wird wie Textil gewebt und ist daher besonders reißfest. Auch die Baumwolltaschen sind als besonders umweltschonende Variante beliebt, da sie zu 100 Prozent aus nachwachsenden und erneuerbaren Rohstoffen bestehen und biologisch abbaubar sind. Ab Dezember können Kunden im gesamten Markt auf Papiertüten in verschiedenen Größen im EDEKA-Hetzel-Design zurückgreifen.



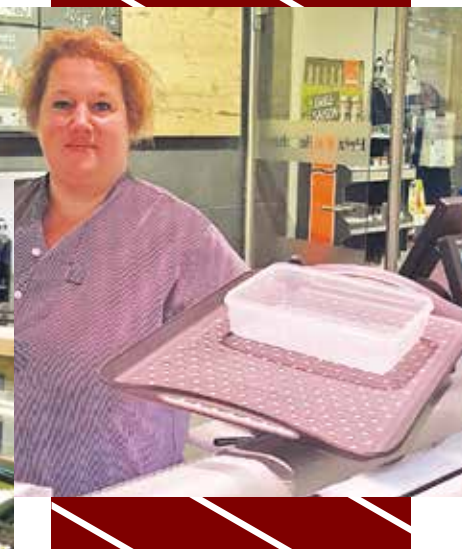
## Mehrwegnetze und Papiertüten für Gemüse, Obst und Co

Als verantwortungsvolle Alternative zur Hemdchentüte bietet EDEKA Hetzel Mehrwegnetze zum Kauf an. Diese können Sie bei Bedarf bei 30 Grad waschen. Da die Netze sehr stabil sind, können sie je nach Größe drei bis fünf Kilo fassen. Zu Hause angekommen, halten die praktischen Mehrwegnetze ihren gesunden Einkauf übrigens auch gut im Kühlschrank oder Küchenschrank zusammen. Außerdem schonen sie bei jedem Einkauf wertvolle Ressourcen: Die Netze sind besonders langlebig und können bedenkenlos recycelt werden. Neben den Mehrwegnetzen stellt EDEKA Hetzel für seine Kunden außerdem Papiertüten in verschiedenen Größen für Obst und Gemüse bereit.



## Mehrwegboxen an Frischetheken und Salatbar

EDEKA Hetzel fördert alle Arten von Mehrweg-Lösungen. An der Frischetheke können die Kunden mit Frischeboxen selbst aktiv an der Reduzierung von Verpackungsmüll arbeiten. Statt sich jeden Aufschnitt einzeln einpacken zu lassen, wird die gerade gekaufte oder mitgebrachte Box auf das Tablett eines Mitarbeiters gestellt. Dieser füllt anschließend das gewünschte Produkt in die Box, ohne damit in Berührung zu kommen. Dann erhalten die Kunden die Box befüllt zurück und können wie gewohnt an der Kasse zahlen. Auch an der Salatbar im Markt sind mittlerweile Mehrweg-Salatdosen erhältlich. Nach dem Erwerb der Boxen, können diese mit frischer Ware selbst befüllt werden. Beim nächsten Einkauf kann die Dose dann gereinigt wieder mitgebracht und erneut befüllt werden.







Nadja Emara e. Kfr.  
Dorfstr. 56a | 24857 Fahrdorf  
Tel: 046 21/3 10 14  
Fax: 046 21/3 29 89  
[emara@apotheke-in-fahrdorf.de](mailto:emara@apotheke-in-fahrdorf.de)



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)

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)



**to Hus  
is to Hus**

ambulanter Pflegedienst

**Mathias Schröder**

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

[www.pflegedienst-fahrdorf.de](http://www.pflegedienst-fahrdorf.de)  
[schroeder-pflegedienst@web.de](mailto:schroeder-pflegedienst@web.de)



Tagespflege  
*To Hus am Flieger*



**To Hus is, wo een sik wohlföhl.**

Auf der Freiheit 4  
24837 Schleswig

[www.pflegedienst-fahrdorf.de](http://www.pflegedienst-fahrdorf.de)  
[hey-tagespflege@web.de](mailto:hey-tagespflege@web.de)

Telefon 046 21 – 93 242 34





**SCHNAU**  
BIOTANNENKULTUREN



WEIHNACHTSBÄUME | TANNENGRÜN & DEKOTANNEN | SELBER SCHLAGEN

WIR ZÜCHTEN BIOLOGISCH UND SIND BIO-ZERTIFIZIERT  
Für längere Haltbarkeit & Schonung unserer Umwelt.

Wolfgang Schnau GmbH | Runper Straße 1 | 24392 Biebet | 04641 - 2122 | tannen-und-weihnachtsbaeume.de

AB 13.12. BEI EDEKA HETZEL

## 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)



Manfred u. Norman Radtke • Dorfstraße 16 • 24357 Güby



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

**Ganz nah bei Ihnen.**

Top-Service,  
Top-Verkauf.

Schleswig  
Busdorfer Str. 10  
Tel. 04621 53043 0

[nord-ostsee.hyundai.de](http://nord-ostsee.hyundai.de)

**Nord-Ostsee Automobile**  
Lust auf Leistung



## 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.faehrhaus-fahrdorf.de](http://www.faehrhaus-fahrdorf.de)

**Gemeinsam feiern.  
Freude schenken.  
Kwitten.**

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Schnell und einfach mit der VR-BankingApp!

VR Bank  
Schleswig-Mittelholstein eG





# Pfandbons bringen satte Spende für die Fördervereine der Kita „Schleiwind“ und der Grundschule Fahrdorf

Mehr als 6500 Euro für soziale Projekte in der Region kamen bereits mit der Pfandbon-Aktion zusammen, die die Kunden und Mitarbeiter des EDEKA-Marktes von André Hetzel in Fahrdorf seit drei Jahren alle drei Monate tatkräftig unterstützen. 577 Euro zählte die jüngste Pfandbon-Aktion, deren Summe André und Ehefrau Antje Hetzel kurzerhand aufrundeten. So durfte sich der Förderverein der Kita „Schleiwind“ in Fahrdorf über den Spendenbetrag von 600 Euro freuen, der die Anschaffung eines Klettergerüsts und Sandspielzeug für den Außenbereich ein Stück weit näherbringt. Im Namen des Fördervereins nahmen die Vorsitzenden Stephanie Hilbert und Jenny Clemens die Spende dankend entgegen. „Das ist einfach großartig. Wir freuen uns sehr“, sagte Stephanie Hilbert.

Ebenfalls eine Finanzspritze im Wert von 600 Euro erhielt der „Förderverein der Grundschule Fahrdorf e.V.“ 576,63 Euro wurden dabei von den Kunden gespendet, den Rest rundete die Familie Hetzel wie gewohnt auf. Der Quartalscheck über 600 Euro ist an den 1. Vorsitzenden, Herrn Schmidt, zur Unterstützung der „ehrenamtlichen Arbeit des Fördervereins der Grundschule Fahrdorf e.V.“ übergeben worden. Ein im Frühjahr schon bestelltes Spielgerät kann nun ohne „Bauchweh“ bezahlt werden. „Wir sind sehr glücklich und dankbar, dass uns die Kunden von EDEKA Hetzel so fleißig gespendet haben und schließlich das Ehepaar Hetzel den Betrag aufstockte“, sagte der 1. Vorsitzende als Vertreter des Förderkreises. „Wir finden die Idee ganz hervorragend und wir bedanken uns sehr herzlich dafür, dass wir zu dem Kreis der ausgesuchten Vereine und Institutionen gehören dürfen.“

Indes wird die Pfandbon-Aktion im EDEKA-Markt in Fahrdorf mit neuem Ziel fortgesetzt. Wer seinen Pfandbon aus der Leergutrücknahme in die Pfandbon-Spendenbox einwirft, der trägt tatkräftig zur Unterstützung der „Jugendbläsergruppe Haddeby e.V.“ bei.



André Hetzel überreichte die Pfandbon-Spende an den Förderverein der Kita „Schleiwind“, dessen Vorsitzende Stephanie Hilbert (r.) und Jenny Clemens sich für die tatkräftige Unterstützung der Kita in Fahrdorf bedankten. Foto: Christina Weiss



Der 1. Vorsitzende des „Fördervereins der Grundschule Fahrdorf e.V.“, Herr Schmidt, freute sich über den Spendenscheck in Höhe von 600 Euro, den er von Marktinhaber André Hetzel in Empfang nahm. Foto: Christina Weiss

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 1 800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.