



röthmeier

... WO EINKAUFEN
SPASS MACHT!

FrISChe Seiten

Ausgabe Dezember 2023



NEUERÖFFNUNG:

Einkaufen und genießen
in Dützen

SB LÜNING:

GESCHENKE,
DEKO UND MEHR

BACKEN:

Süßes für die Adventszeit





röthemeier

HIER FINDEN SIE UNS

ZENTRALE

31606 Warmen-Bohnhorst, Hiller Str. 31

Tel.: 0 57 67 / 96 01 14

Fax: 0 57 67 / 96 01 25

E-Mail: buero@e-neukauf-roethemeier.de

FILIALEN

32469 Petershagen, Hauptstr. 36 – 40

Tel.: 0 57 07 / 87 68

Fax: 0 57 07 / 8 03 50

E-Mail: edeka.roethemeier.petershagen@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 22 Uhr

32457 Porta Westfalica, Albert-Schweitzer-Str. 8

Tel.: 0 57 51 / 81 35

Fax: 0 57 51 / 8 75 30

E-Mail: edeka.roethemeier.portawestfalica@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 21 Uhr

Backshop: So.: 7 – 11 Uhr

32425 Minden, Kutenhauser Str. 155

Tel.: 05 71 / 6 37 34

Fax: 05 71 / 6 37 24

E-Mail: edeka.roethemeier.kutenhauserstrasse@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 22 Uhr

32429 Minden, Lübbecker Str. 191

Tel.: 05 71 / 5 37 99

Fax: 05 71 / 58 07 91

E-Mail: edeka.roethemeier.duetzen@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 22 Uhr

32689 Kalletal, Lemgoer Str. 28

Tel.: 0 52 64 / 54 66

Fax 0 52 64 / 6 99 17

E-Mail: edeka.roethemeier.kalletal@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 21 Uhr

31603 Diepenau-Lavelshof, Schulstr. 1 – 3

Tel.: 0 57 75 / 14 32, Fax: 0 57 75 / 17 54

E-Mail: edeka.roethemeier.lavelshof@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 21 Uhr

32339 Espelkamp/Isenstedt, Poststraße 1

Tel.: 0 57 43 / 92 03 18, Fax: 0 57 43 / 92 03 19

E-Mail: e801244@minden.edeka.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 20 Uhr

SB Lüning

Mein Kaufhaus bei Röthemeier

31603 Diepenau-Lavelshof, Schulstraße 2

Tel.: 0 57 75 / 6 71 99 10

E-Mail: sbdiepenau@luening.de

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 9 – 19 Uhr

FERDINANDS

32469 Petershagen, Hauptstr. 36 – 40

Tel.: 0 57 07 / 9 19 94 14

E-Mail: edeka.roethemeier.petershagen@minden.edeka.de

Öffnungszeiten Bäckerei: Mo. – Sa.: 7 – 20 Uhr, So.: 8 – 17 Uhr

Öffnungszeiten Café/Bistro: Mo. – Sa.: ab 8 Uhr, So.: ab 9 Uhr

31603 Diepenau, Schulstraße 1 – 3

Tel.: 0 57 75 / 9 66 98 87

E-Mail: edeka.roethemeier.lavelshof@minden.edeka.de

Öffnungszeiten Bäckerei: Mo. – Sa.: 7 – 20 Uhr, So.: 7 – 11 Uhr

Öffnungszeiten Café/Bistro: Mo. – Sa.: 8 – 18 Uhr, So.: 9 – 17 Uhr

32689 Kalletal Hohenhausen, Lemgoer Straße 28

Tel.: 0 52 64 / 54 66

E-Mail: edeka.roethemeier.kalletal@minden.edeka.de

Öffnungszeiten Bäckerei: Mo. – Sa.: 7 – 20 Uhr

Öffnungszeiten Café/Bistro: So.: 7 – 12 Uhr

32429 Minden, Lübbecker Straße 191

Tel.: 05 71 / 5 37 99

E-Mail: edeka.roethemeier.duetzen@minden.edeka.de

Öffnungszeiten Bäckerei: Mo. – Sa.: 7 – 20 Uhr, So.: 8 – 17 Uhr

Öffnungszeiten Café/Bistro: Mo. – Sa.: 8 – 19 Uhr, So.: 8 – 17 Uhr



Hallo liebe Kunden,

Ende Oktober haben wir unseren neuen Markt in Minden-Dützen eröffnet. Inzwischen sind gut sechs Wochen ins Land gegangen und wir konnten ein wenig innehalten und zurückblicken – auf arbeitsreiche Wochen und Monate, aber auch auf ein Ergebnis, auf das wir sehr stolz sind und das ohne die Unterstützung vieler tatkräftiger Helfer nicht realisierbar gewesen wäre. Daher danken wir unseren Mitarbeitern sowie allen Firmen und Partnern für ihren Einsatz.

Schauen Sie doch auch einmal an der Lübbecke Straße vorbei. Lassen Sie sich begeistern und inspirieren – von unseren Angeboten im Markt wie auch von der gastronomischen Vielfalt in der „Mall“.

Wir wünschen Ihnen frohe, entspannte Festtage, einen guten Rutsch ins Jahr 2024 und natürlich viel Spaß beim Lesen der „Frische Seiten“.



Fotos: EDEKA Röthemeier

Cornelia und Horst Röthemeier

MÄRKTE EDEKA RÖTHEMEIER

Zentrale

Hiller Str. 31, 31606 Warmsen-Bohnhorst
Tel.: 05767 960114 | Fax: 05767 960125
E-Mail: buero@e-neukauf-roethemeier.de

Filialen

Hauptstr. 36–40, 32469 Petershagen
Tel.: 05707 8768 | Fax: 05707 80350
E-Mail: Edeka.roethemeier.petershagen@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–22 Uhr

Albert-Schweitzer-Str. 8, 32457 Porta Westfalica
Tel.: 05751 8135 | Fax: 05751 87530
E-Mail: Edeka.roethemeier.portawestfalica@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–21 Uhr

Kutenhauser Str. 155, 32425 Minden
Tel.: 0571 63734 | Fax: 0571 63724
E-Mail: Edeka.roethemeier.kutenhauserstrasse@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–22 Uhr

Lübbecke Str. 191, 32429 Minden
Tel.: 0571 53799 | Fax: 0571 580791
E-Mail: Edeka.roethemeier.duetzen@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–22 Uhr

Lemgoer Str. 28, 32689 Kalletal
Tel.: 05264 5466 | Fax 05264 69917
E-Mail: Edeka.roethemeier.kalletal@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–21 Uhr

Schulstr. 1–3, 31603 Diepenau-Lavelosloh
Tel.: 05775 1432 | Fax: 05775 1754
E-Mail: Edeka.roethemeier.lavelosloh@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–21 Uhr

Poststraße 1, 32339 Espelkamp/Isenstedt
Tel.: 05743 920318 | Fax: 05743/920319
E-Mail: e801244@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–20 Uhr

SB Lüning

MEIN KAUFHAUS BEI RÖTHEMEIER

Schulstraße 2, 31603 Diepenau-Lavelosloh
Tel.: 05775 6719910
E-Mail: sbdiepenau@luening.de
Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 9–19 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber: Edeka Röthemeier, Röthemeier Handelsgesellschaft mbH, Hiller Str. 31, 31606 Warmsen
Konzept, Vermarktung, Redaktion, Herstellung: Bruns Verlags-GmbH & Co. KG, Bruns Medien-Service, Obermarktstraße 26 – 30, 32423 Minden **Telefon:** 05 71 / 88 2-0 **Druck:** Bruns Druckwelt GmbH & Co. KG



INHALT

- 4 Projekte und Aktionen:**
Besuch auf dem Hof Dörmann und Fleisch-Seminar
- 13 SB Lüning bei Röthemeier:**
Das Kaufhaus für alle Fälle
- 6 Neueröffnung:**
Einkaufserlebnis der Extraklasse
- 14 Weihnachtsbäckerei:**
Naschereien mit Tradition
- 10 Produkttipps:**
Lokale Unternehmen im Porträt
- 16 Durchstarten bei EDEKA Röthemeier:**
Unsere neuen Azubis
- 12 Fahrrad-Challenge 2023:**
Fleißige Radler räumen ab
- 18 Unsere Frischeexperten:**
Vor Ort für Sie da
- 19 Gewinnspiel:**
Mitraten und gewinnen

PROJEKTE UND AKTIONEN

DEN BESTEN STÜCKEN AUF DER SPUR

Nacken und Nuss, Bauch, Schulter oder Oberschale: Die verschiedenen Teile vom Schwein finden in der Küche und auf dem Grill unterschiedliche Verwendung. Welches Stück sich am besten für Schnitzel, Kotelett oder Haxe eignet, erfuhren kürzlich die Mitarbeiter aus den Abteilungen „Fleisch und Wurst“. Im Frischecenter am Stammsitz von EDEKA Röthemeier in Bohnhorst lernten sie unter Anleitung der „Bauerngut“-Experten außerdem, worauf es beim fachgerechten Auslösen und Zerlegen ankommt – praktische Übungen inklusive.



Fotos: EDEKA Röthemeier



NACHWUCHSKRÄFTE RÄUMEN BEI BESTENEHRUNG AB

Feierliche Stimmung, roter Teppich und ein riesiges Buffet: Bei der Bestenehrung der EDEKA Minden-Hannover im Hannover Congress Centrum standen die Nachwuchskräfte im Rampenlicht. Zu den über 80 Talenten, die für ihre herausragenden Leistungen und Noten in ihren Abschlussprüfungen geehrt wurden, gehörten auch Christina Küthemeyer und Nico Bredenkötter. Christina Küthemeyer legte ihre Abschlussprüfung zur Kauffrau im Einzelhandel mit der Bestnote „sehr gut“ im Sommer 2023 ab. Sie erreichte 94 von 100 möglichen Punkten.

Nico Bredenkötter absolvierte eine zweijährige Weiterbildung zur Führungskraft im Einzelhandel (FKH). Mit der Note 1,0 schloss er deutschlandweit als Bester unter allen EDEKA Regionalgesellschaften ab.

Wir gratulieren beiden für diese herausragende Leistung!



ZU BESUCH AUF DEM HOF DÖRMANN

Schnittkäse, Camembert, Weich- und Frischkäse aus Ziegenmilch – dafür ist der Hof Dörmann mit angeschlossener Käserei weit über die Grenzen der Region bekannt. Einen Eindruck von der Arbeitsweise des landwirtschaftlichen Betriebs, den vierbeinigen Hauptakteuren und natürlich von der Geschmacksvielfalt der dort hergestellten Produkte gewannen die Mitarbeiter der EDEKA Röthemeier Käseabteilungen Ende September.

Der Hof Dörmann in Petershagen-Ilse ist EU-zertifiziert und hat sich der handwerklichen Herstellung hochwertiger Käse aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch verschrieben. Die Ziegenmilch stammt komplett aus eigener Herstellung, die Kuhmilch beziehen die Inhaber Heike und Friedrich Dörmann vom Bioland-Hof Klanhorst, einem Betrieb der Diakonischen Werkstätten in Petershagen-Raderhorst.



Fotos: EDEKA Röthemeier



Tischlerei  **PORTAS®**
Schwenker Europas Renovierer Nr. 1
 Schwenker Möbelbau GmbH & Co. KG
Spezialist für
Spanndecken, Neue Küchen
Küchenrenovierung und Zimmertüren
 Sämtliche Handwerksleistungen auf Anfrage!
 Schinkenkamp 4 32425 Minden
 Tel. 05 71 / 4 34 86  
 info@schwenker-moebel.de
 www.schwenker-moebel.de

 **ERNST EGGERS**
 HOLZ-GROSSHANDLUNG

Rufen sie uns an wir helfen Ihnen dabei ihre Träume umzusetzen !



VERKAUF. FERTIGUNG. MONTAGE. REPARATUR. WARTUNG.

- Metallverarbeitung
- Brandschutz-Service
- Tür- & Torsysteme
- Land- & Gartentechnik
- Industrie-Service

W.BRASE
 32469 Petershagen-Raderhorst | 05726 960-0
 www.braser-gmbh.de | info@braser-gmbh.de



Mehr Info's?
 Besuchen Sie uns auf Facebook & Instagram!

EINKAUF MIT ERLEBNISCHARAKTER

MIT DEM NEUEN MARKT IN DÜTZEN SETZT EDEKA RÖTHEMEIER NEUE MASSSTÄBE



Foto: EDEKA Röhemeier



Es ist geschafft! Am 26. Oktober um Punkt 7 Uhr öffnete der neue EDEKA Röhemeier Markt in Dützen erstmals seine Türen für die Kunden. Mit einer Verkaufsfläche von rund 2.800 Quadratmetern, Vollsortiment, Getränkemarkt und vielfältigen Gastronomieangeboten setzt das Unternehmen neue Maßstäbe.

Am Vorabend der offiziellen Eröffnung luden die Inhaber Cornelia und Horst Röhemeier sowie Geschäftsführer Manuel Sasse zum Pre-Opening ein. Hierbei konnten sich die Gäste vorab einen Eindruck von dem gelungenen Neubauprojekt machen.

Getreu dem Motto „Größer, moderner, zeitgemäßer“ wird der neue Markt noch stärker als zuvor den Anforderungen der Kunden an einen modernen Vollsortimenter gerecht. Wie an allen anderen fünf Röhemeier-Standorten bestimmen auch an der Lübbecke Straße die Stichworte Frische, Vielfalt und Regionalität das Marktangebot. Rund 30.000 Artikel hält der Vollsortimenter für Lebensmittel seinen Kunden vor – von Markenprodukten über eine „Gut & Günstig“-Auswahl bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten. Großes Augenmerk liegt auf den Bedientheken mit Wurst und Fleisch, Fisch und Käse ebenso wie auf dem Bereich Obst und Gemüse. Hier setzt EDEKA Röhemeier einmal mehr auf die Kooperation mit zahlreichen Lieferanten und Partnern vor Ort. Immer größer wird die Nachfrage nach Alternativprodukten wie vegetarischen oder veganen Lebensmitteln.



Auch dieser Entwicklung trägt der Markt mit seinem breiten Angebot Rechnung. Freunde knackiger Salate, die sich die frischen Zutaten gerne selbst zusammenstellen möchten, werden die neu eingerichtete Salatbar zu schätzen wissen.

Wer sich nicht nur mit Lebensmitteln, sondern auch mit Limo, Wasser, Säften und Co. fürs Wochenende eindecken möchte, der findet das großzügige Angebot des Getränkemarktes ab sofort direkt unter einem Dach mit dem Lebensmittelbereich. Allerdings: Der Getränkemarkt verfügt auch über einen eigenen Eingang und eigene Kassen.

Der Weg durch den Verbrauchermarkt ist also nicht unbedingt erforderlich. Apropos Kassen: Hier haben die Kunden die Möglichkeit, den für sie passenden Bezahlvorgang auszuwählen. An insgesamt acht Kassen werden sie wie gewohnt von Mitarbeitern bedient. Easy-Shopper-Kunden finden jeweils eine Kasse im Verbraucher- sowie eine im Getränkemarkt. Ganz neu sind darüber hinaus drei sogenannte Self-Scanning-Kassen. Wer es besonders eilig hat, kann seinen Einkauf hier selbst scannen und dann bezahlen.



Pulsierender Mittelpunkt des neuen Marktes ist die „Mall“. Neben einem Floristikbereich mit frischen Blumen und Topfpflanzen direkt am Eingang bestimmt hier insbesondere die Gastronomie das Angebot. So setzt das „Ferdinands“ ab sofort auch in Dützen auf kulinarische Akzente mit Frühstück, Brot- und Kuchenspezialitäten, Torten und diversen Snacks, täglich wechselnden Mittagsgerichten, der heißen Theke und dem beliebten Burger-Konzept.





Neben all den bewährten gastronomischen Angeboten hat man sich bei Familie Röthemeier zu einem weiteren, ganz neuen Schritt entschlossen: Unter dem Motto „Stuppiello meets Röthemeier“ gibt es in enger Zusammenarbeit mit dem Weingroß- und Feinkosthändler aus Minden ein festes Pizzasortiment. Als langjähriger Partner und Lieferant stellt das Familienunternehmen Stuppiello nicht nur die Zutaten für die Piz-

zen zur Verfügung, sondern bereitet auch den Teig am eigenen Stammsitz vor. Für den original Pizza-Geschmack hat die Firma Röthemeier eigens einen aus Genua importierten und mehr als drei Tonnen schweren Pizzaofen angeschafft. Für alle, die Pizza nicht vor Ort, sondern lieber zu Hause verzehren möchten, gibt es verschiedene Mitnahmeoptionen.

Als i-Tüpfelchen kommen mit dem „Sushi Circle“ nicht zuletzt Freunde der asiatischen Küche auf ihre Kosten. Ob mit Fisch oder vegetarisch: Die gefüllten Reissrollchen haben sich längst ihren Platz unter den Lieblingsessen erobert. Mit einer Sushi-Insel in der Mall trägt EDEKA Röthemeier dieser Entwicklung Rechnung.

Rechts neben der „Mall“ entsteht in den kommenden Monaten ein weiteres Gebäude, in dem – so die Planungen – spätestens im Frühjahr/Sommer 2024 eine Filiale des Drogeriemarktes Rossmann eröffnen soll. Dort, wo bis vor einigen Wochen der alte Markt stand, wird jetzt Raum für weitere Parkmöglichkeiten geschaffen. „Zurzeit bieten wir

unseren Kunden etwa 220 Parkplätze an, am Ende werden es dann rund 260 sein“, erläutert Manuel Sasse. Fahrer von E-Autos finden auf dem Gelände zwei Ladesäulen mit vier Anschlüssen. Ebenso wie im früheren Markt finden sich im Neubau eine Poststelle, Zeitschriften sowie eine Lotto- und Toto-Aannahmestelle. Zu den weitergehenden Serviceleistungen der Edeka Röthemeier zählt darüber hinaus der Verleih von E-Lastenrädern und Veranstaltunganhängern. Damit im Markt alles reibungslos läuft, wird ein verlässliches Team benötigt. Und das wurde jetzt noch einmal aufgestockt. Rund 100 Beschäftigte sind insgesamt am neuen Standort im Einsatz. Die Leitung übernehmen Herbert Lübke-mann, Katja Schulte und Tim Gerling.



UNSER TEAM IN DÜTZEN

DIE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER IM NEUEN EDEKA RÖTHEMEIER-MARKT IN MINDEN-DÜTZEN FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH!



Fotos: EDEKA Röthemeier

Das Team von EDEKA Röthemeier in Dützen.



Tim Gerling, Katja Schulte,
Herbert Lübckemann



Dennis Renke,
Kathleen Zimmermann



Yannick Oetting



Andrea Hellmich,
Julian Gabriel,
Indra Fichtl



Julian Gabriel



Katja Hensel,
Kathrin Zippel,
Renate Meyer-Seemann



Brigitte Peper

VERA EIX, MITARBEITERIN BEDIENUNG BEI EDEKA RÖTHEMEIER IN EISBERGEN, EMPFIEHLT:

„Das Weihnachtsfest ist in den meisten Familien der Höhepunkt des Jahres – vor allem beim Essen wird nichts dem Zufall überlassen. Denken Sie daher auch daran, Fleisch, Fisch oder Käse für das Festtagsmenü frühzeitig in unseren Märkten zu reservieren. Sie benötigen Inspiration? Unser Team an den Bedientheken berät Sie gern.“



Foto: EDEKA Röthemeier

Unsere Produkttipps

NACHHALTIGES WACHSTUM ALS ERFOLGSFAKTOR

» Toyota gilt als weltweiter Vorreiter nachhaltiger Antriebstechnologien. „Das ist einer der Gründe, warum die Marke so gut zu uns passt“, ist sich Sebastian Kindermann, Geschäftsführer des Toyota-Autohauses Nobbe, sicher: Nachhaltigkeit im Fokus. Denn auch das Autohaus Nobbe, vor 70 Jahren ursprünglich als Schmiede gegründet, hat sich über die Jahre immer mit einem gewissen Maß an Nachhaltigkeit vergrößert. „Vom Stammsitz in Großenvörde aus sind wir kontinuierlich gewachsen – immer mit der Devise: Machen, was geht“, betont Sebastian Kindermann. 1986 eröffnete der Standort Sulingen. 2007 kam der Standort Nienburg hinzu, 2014 die Filiale in Porta Westfalica und 2021 schließlich Lübbecke. Die Mitarbeiterzahl stieg von zwei auf knapp 100 an. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation von dem Geschwisterpaar Katja und Dennis Nobbe sowie Sebastian Kindermann geführt.



DIE TOYOTA ANTRIEBSWOCHE.



BIS ZU	15 JAHRE GARANTIE¹	zzgl. Leasingsonderzahlung
		215 € ² mtl. leasen
		bis zu 4.700 € Preisvorteil ³

Toyota Corolla Touring Sports Comfort: 2-Zonen Klimaautomatik, Geschwindigkeitsregelanlage, adaptive, Lenkrad, beheizbar, Dachreling, silber

Kraftstoffverbrauch Toyota Corolla Touring Sports Comfort, Hybrid: 1,8-l-VVT-i, Benzinmotor 72 kW (98 PS) und Elektromotor 70 kW (95 PS), Systemleistung 103 kW (140 PS) Stufenloses Automatikgetriebe: Kurzstrecke (niedrig): 4,0 l/100 km; Stadtrand (mittel): 3,7 l/100 km; Landstraße (hoch): 4,2 l/100 km; Autobahn (Höchstwert): 5,9 l/100 km; kombiniert: 4,7 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 105 g/km. Werte gemäß WLTP-Prüfverfahren. Abb. zeigt Sonderausstattung.

¹Bis zu 15 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 12 Jahre Toyota Relax Anschlussgarantie der Toyota Motors Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget, Bourgetlaan 60, 1140 Brüssel, Belgien. Mit Durchführung der nach Serviceplan vorgesehenen Wartung erhalten Sie - bis zu einer Laufleistung von 250.000 km - eine Toyota Relax Anschlussgarantie. Einzelheiten zur Toyota Relax Garantie erfahren Sie unter www.toyota.de/relax oder bei uns im Autohaus.

²Ein unverbindliches Kilometerleasing-Angebot der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln für den Toyota Corolla Touring Sports Comfort. Anschaffungspreis: 29.812,17 € zzgl. Überführung, Leasingsonderzahlung: 5.181,00 €, Gesamtbetrag: 15.501,00 € zzgl. Überführung, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 mtl. Raten à 215,00 €. Das Leasingangebot gilt nur für Privatkunden und nur bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.12.2023. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.

³Der ausgewiesene Anschaffungspreis beinhaltet einen Nachlass in Höhe von 4.700,00 Euro. Der Nachlass auf den Anschaffungspreis führt zu geringeren monatlichen Leasingraten.



Ferdinand Nobbe GmbH
Firmensitz: Großenvörde 82 • 31606 Warmssen
Portastr. 128 • 32457 Porta Westfalica
www.nobbe-gmbh.de

MIT „KLAPDOR VERSICHERUNGSMAKLER“ UNTERNEHMEN UND MITARBEITER ABSICHERN

» Es ist nicht leicht, die Tarif- und Produktvielfalt der Versicherungsgesellschaften zu überblicken. „Klapdor Versicherungsmakler ist hierfür der Spezialist und übernimmt das für Ihr Unternehmen“, sagt Inhaber und Versicherungskaufmann Ulrich Klapdor. „Unser Haus arbeitet mit einer Vielzahl von renommierten Versicherungsgesellschaften zusammen, die auch im Schadensfall zu ihrer Verpflichtung stehen und zeitnah reagieren.“ Bei der Schadenabwicklung unterstützt das Team die Kunden aktiv. So konnten in den letzten 20 Jahren circa 21.000 Schäden mit einer Schadenssumme von mehr als 40.000.000 Euro zur Zufriedenheit der Mandanten abgewickelt werden. Eine weitere Kernaufgabe ist die laufende Betreuung und Analyse von bestehenden Versicherungsverträgen. „Der Geschäftsbetrieb und auch das private Leben sind ständigen Veränderungen unterworfen, sodass der Versicherungsbedarf sich verändert und eine Anpassung von Versicherungsverträgen erforderlich macht, um im Schadensfall ausreichenden Versicherungsschutz zu genießen.“



Klapdor Versicherungsmakler e.K.
Goebenstr. 15, 32423 Minden
Tel. 0571 - 97 59 88-0
info@kv-minden.de
www.kv-minden.de



DIE ABSICHERUNG IHRES UNTERNEHMENS IN SICHEREN HÄNDEN - WIR HELFEN!

Sie sind bereits Unternehmer oder kurz davor, ein eigenes Unternehmen zu gründen? Dann sollten wir uns kennenlernen! In Ihrem Lebenswerk steckt so viel Mühe und Leidenschaft. Gerade deshalb sollten Sie bei der passenden Absicherung nichts dem Zufall überlassen, denn ein unzureichender Schutz kann unter Umständen Ihre Existenz gefährden.

Gerne klären wir Sie in einem unverbindlichen Gespräch über alle notwendigen Absicherungen auf.

Als Versicherungsmakler beraten wir Sie unverbindlich, individuell und objektiv. Wir sind nicht an einen Versicherer gebunden und können Ihnen somit eine große Produktpalette - nahezu Produkte des gesamten Versicherungsmarktes - anbieten. Wir arbeiten im Auftrag unserer Kunden und stehen ihnen bei allen Fragen kompetent zur Seite. Gerne möchten wir auch mit Ihnen eine solche Partnerschaft eingehen. Kontaktieren Sie uns!

KÖSTLICHKEITEN UND GESCHENKIDEEN

DIE SCHÖNSTEN MOMENTE DES WINTERS GENIEßEN MIT BERTERMANN



» Noch ein paar Wochen und es ist Weihnachten. In der Bäckerei Bertermann laufen die Vorbereitungen bereits auf Hochtouren. Pünktlich zum Saisonstart werden jede Menge süße Köstlichkeiten vorbereitet - für jeden Anlass und für jeden Geschmack. Besucher der Filialen können

sich vor Ort verzaubern lassen, denn es gibt nichts Schöneres, als den Tag bei Kälte und Regen mit einem herzhaften oder süßen Frühstücksbuffet zu beginnen. Ein leckeres Stück Kuchen und eine Tasse heißer Kaffee am Nachmittag wirken Wunder. Zwischen Alltagsstress und Last-Minute-Geschenkeinkäufen sind dies die Momente, die uns entschleunigen lassen. In der entspannten Café-Atmosphäre entfalten sich Geschenkideen mühelos. Köstliche Stollen und verlockende Kekse wecken süße Erinnerungen. Und welches herzliches Geschenk wäre ein Gutschein für ein genussvolles Frühstück mit den Liebsten!



**FRÜHSTÜCKSGENUSS
BEI BERTERMANN**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



TOLLE PREISE FÜR FLEISSIGE RADFAHRER

Auf die Fahrräder, fertig, los: Auch in diesen Sommerferien rief EDEKA Röthemeier die Fahrrad-Challenge aus. Zahlreiche Kunden, Mitarbeiter und Freunde schwangen sich aufs Rad und fuhren die Märkte von EDEKA Röthemeier an. Dort ließen sie sich ihren Besuch mit einem Marktstempel samt Unterschrift in ihrer Radfahr-Stempelkarte bestätigen. Bereits ab drei Stempeln hatten sie die Chance auf einen Einkaufsgutschein im Wert von 300 Euro, einzulösen bei einem Fahrradhändler nach Wahl. Bei vier Stempeln war ein 400-Euro-Gutschein möglich. Viele Radfahrbegeisterte nahmen die Herausforderung an und radelten alle sechs EDEKA Röthemeier Märkte ab – sie nahmen an der Verlosung für einen Gutschein im Wert von 600 Euro teil. Insgesamt haben 102 Teilnehmer ihre Karte abgestempelt wieder zurückgebracht.



Fotos: EDEKA, Röthemeier



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Der Gewinner der Fahrrad-Challenge 2023 kommt aus Porta Westfalica und heißt Jürgen Remmert (Foto unten).



Marktleiter Sebastian Stumpf und Gewinner Jürgen Remmert

ALLES, WAS DAS LEBEN SCHÖNER UND KOMFORTABLER MACHT

Das Non-Food-Kaufhaus „SB Lüning bei Röthemeier“ begeistert nicht nur zur Weihnachtszeit.

Für das Weihnachtessen mit der Familie fehlt noch die passende Tischdeko? Die Lichterkette für den Weihnachtsbaum gibt nur noch ein müdes Flackern von sich? An Silvester geht es zum Fondueessen zu Freunden, doch noch fehlt es an einer kreativen Idee für ein Gastgeschenk? In diesen und ähnlichen „Notfällen“ ist „SB Lüning bei Röthemeier“ in Lavelshoh genau die richtige Adresse.

„Wer noch ein Last-Minute-Geschenk zu Weihnachten sucht oder das gewisse Etwas für die Festtagsdekoration, wird bei SB Lüning mit Sicherheit fündig“, versprechen Leiterin Anja Lübckemann und ihre Stellvertreterin Silvia Schramm. Von Lego und Playmobil über Barbie und Matchbox bis hin zu Kuscheltieren, Gesellschaftsspielen oder Pokémon-Sammelkarten: Die große Spielwarenabteilung lässt Kinderherzen nicht nur zu Weihnachten höherschlagen. Leseratten freuen sich über die breite Palette an aktuellen Romanen. Bastelfans und Heimwerker kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Für eine schöne Verpackung der Präsente gibt es im Kassenbereich einen Packtisch mit unterschiedlichen Geschenkpapieren sowie Kräuselband.

Auch über die Feiertage hinaus bietet „SB Lüning bei Röthemeier“ alles, was den Alltag schöner und komfortabler macht: Dekorative Tassen sind ebenso erhältlich wie Sirup für den Wassersprudler, Auto- und Fahrradzubehör sowie Haushaltskleingeräte. „Schulbuchbestellungen sind bei uns ebenfalls möglich“, sagt Anja Lübckemann.



Wer die Aktionsangebote von SB Lüning im Blick behalten möchte, findet diese unter: www.sb-luening.de/angebote/

Fotos: EDEKA Röthemeier



- Energie- & Heizungstechnik
- Solaranlagen
- Wärmepumpen
- Sanitärtechnik & Bad
- Biomasseanlagen
- Elektrotechnik

MENZE HAUSTECHNIK
Hauptstraße 27 · 31603 Diepenau-Lavelshoh

Tel. 0 57 75 - 2 61 www.menze-haustechnik.de
Fax 0 57 75 - 2 11 info@menze-haustechnik.de

...grüne Ideen für Ihren Garten

HOPPE hoppe-gartenbau.de
GARTEN-&LANDSCHAFTSBAU

0571-9732 23-0 | Zum Hüben 16 | Minden / Stemmer

Sudoku-Lösungen von Seite 18.

4	2	6	9	5	7	3	1	8	9	2	3	4	7	5	8	6	1
1	3	7	6	8	2	5	9	4	4	7	8	1	6	9	5	3	2
9	8	5	3	4	1	6	2	7	1	5	6	8	2	3	7	9	4
6	9	1	8	7	5	4	3	2	5	6	1	2	9	4	3	8	7
5	4	2	1	3	9	7	8	6	7	3	4	6	8	1	9	2	5
3	7	8	4	2	6	9	5	1	8	9	2	5	3	7	4	1	6
8	1	4	7	9	3	2	6	5	2	1	7	3	5	8	6	4	9
7	5	3	2	6	8	1	4	9	3	4	5	9	1	6	2	7	8
2	6	9	5	1	4	8	7	3	6	8	9	7	4	2	1	5	3

WEIL VERTRAUEN AM BESTEN SCHMECKT!
SEIT 150 JAHREN

FLEISCHEREI MEYER
Qualität & Frische

www.meyer-hille.de

SÜSSE VERLOCKUNGEN ZUM FEST

Bischofsmützen, Christstollen, Vanillekipferl: Weihnachtliches Gebäck mit langer Tradition

In der Vorweihnachtszeit breitet sich ein verführerischer Duft in den Küchen aus, der die Herzen erwärmt und die Vorfreude auf Heiligabend steigert – eine Tradition, die sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen lässt. So stellten in den Klöstern Nonnen und Mönche süßes Gebäck her, um der Geburt Christi zu gedenken. Vielfach verteilten sie dieses an die bedürftige Bevölkerung. Kunstvoll verzierte Plätzchen erfreuten sich im 15. Jahrhundert großer Beliebtheit in Adelskreisen und galten oft als Statussymbole. Die Bischofsmütze gilt als Ehrerbietung an den Nikolaus. Dessen historisches Vorbild übte in Myra in der heutigen Türkei das Amt des Bischofs aus. Die Bischofsmütze ist seiner Kopfbedeckung nachempfunden. Aus Österreich stammen die beliebten Vanillekipferl. Der Legende nach kam nach dem Ende der Belagerung Wiens durch das Osmanische Reich (1683) ein Bäckerhepaar auf die Idee, Gebäck in Form eines Halbmondes herzustellen, in Anlehnung an das Flaggensymbol des Kriegsgegners. Allerdings handelte es sich bei diesem Gebäck eher um Hefehörnchen, die etwas größer als Vanillekipferl waren.

Die älteste urkundliche Erwähnung des Stollens nimmt die Sächsische Stadt Naumburg für sich in Anspruch. 1329 erteilte der Bischof Heinrich I. von Grünberg den örtlichen Bäckern die Herstellung von Stollen als neues Zunftprivileg. Im Gegenzug verlangte der Geistliche, dass ihm zum Weihnachtsfest „zwey lange weyssene Brothe, die man Stollen nennet“ (zwei lange, weiße Brote, die man Stollen nennt) aus je einem halben Scheffel Weizen geliefert wurden.

Dieser Stollen hatte mit dem heutigen Gebäck allenfalls die Form gemein, weshalb dem Backwerk nur mäßiger Erfolg vergönnt war. Richtig populär machte ihn erst der sächsische Kurfürst August der Starke. Er ließ das Gebäck zur Weihnachtszeit an seinem Hof in Dresden reichen und machte das Gebäck bei allen, die sich die teuren Zutaten leisten konnten, salonfähig. Dieses wurde als „Dresdner Stollen“ bekannt und gilt als Vorläufer des heutigen Christstollens.

Bischofsmützen

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter (kalt)
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Marmelade (z. B. Himbeermarmelade) für die Füllung
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Das Mehl auf einer Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Ei und einer Prise Salz in die Mulde geben. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis eine kleine Menge Marmelade geben.

Die Kreise zu Halbmonden klappen und die Ränder gut andrücken, sodass die Bischofsmützen-Form entsteht. Die Ränder bei Bedarf mit einer Gabel zusätzlich festdrücken.

Die Bischofsmützen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Die Bischofsmützen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Statt mit Marmelade kann man Bischofsmützen auch mit Pistazien- oder Marzipanmasse füllen.



Susanne Horstmann,
EDEKA Röthemeier Dützen



Vanillekipferl

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mehl
- 200 g kalte Butter, in kleinen Stücken
- 80 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker zum Wälzen

Zubereitung: In einer großen Schüssel Mehl, gemahlene Nüsse, Puderzucker, Vanillezucker und eine Prise Salz vermengen. Die kalten Butterstücke hinzufügen und alles zu einem krümeligen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Aus dem Teig kleine Portionen nehmen und zu fingerdicken Rollen formen. Die Rollen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück zu einem dünnen Hörnchen (Kipferl) formen. Die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Puderzucker und Vanillezucker in einem flachen Teller vermengen. Die noch warmen Vanillekipferl vorsichtig im Zucker wälzen, damit sie gleichmäßig bedeckt sind. Die Vanillekipferl auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die abgekühlten Vanillekipferl in einer luftdichten Dose aufbewahren.



Rebekka Habermann, EDEKA
Röthemeier Kutenhausen

Christstollen

Zutaten für 1 Stollen:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 75 g Zucker
- 200 g Butter, weich
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Rosinen
- 100 g Zitronat, gehackt
- 100 g Orangeat, gehackt
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlene Nelken

Für die Füllung und das Bestreichen:

- 150 g Marzipanrohmasse
- Puderzucker zum Bestäuben
- 100 g Butter (geschmolzen)



Bärbel Modl, EDEKA
Röthemeier Kutenhausen

Zubereitung: Die Trockenhefe in der lauwarmen Milch auflösen und etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis sie schäumt. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, weiche Butter, Ei, Salz, aufgelöste Hefe, Rosinen, Zitronat, Orangeat, Zitronenabrieb, Zimt und Nelken hinzufügen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut kneten, bis er geschmeidig ist. Anschließend abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Die Marzipanrohmasse in dünnen Streifen ausrollen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Marzipanstreifen auf die Mitte des Teigs legen und den Teig darüber klappen, sodass die Marzipanfüllung eingeschlossen ist. Die Enden zusammendrücken und den Stollen in eine längliche Form bringen.

Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 50-60 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Den warmen Stollen mit geschmolzener Butter bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben. Den Christstollen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Den Christstollen in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Wochen an einem kühlen Ort durchziehen lassen, bevor er serviert wird.



BERUFLICH DURCHSTARTEN BEI EDEKA RÖTHEMEIER

Zwölf junge Menschen haben zum 1. August ihre Ausbildung bei EDEKA Röthemeier begonnen und so den Grundstein für ihre berufliche Zukunft im Lebensmitteleinzelhandel gelegt.

Eine gute Entscheidung, denn eine Ausbildung im Einzelhandel bietet vielfältige Möglichkeiten, im Berufsleben durchzustarten und die Karriereleiter nach oben zu klettern. EDEKA Röthemeier eröffnet Schulabgängern verschiedene attraktive Zukunftsperspektiven. Neben der klassischen Ausbildung, zum Beispiel zum/zur Einzelhandelskaufmann/-frau, bietet das Unternehmen auch Entwicklungsmöglichkeiten wie das einjährige Juniorenaufstiegsprogramm (JAP) an, in dem man sich auch auf den Bereich Bedienungsteilungen spezialisieren kann, oder die Weiterbildung „Führungskräfte Handel“ (FKH). Nach Absprache können ehemalige Azubis bei entsprechender Qualifikation auch ihren Handelsfachwirt, Betriebswirt oder den Meister im Bereich Bedienung machen. Eine Weiterbildung zum Sommelier ist ebenfalls möglich.



Manuel Sasse, Angelika Peters, Eliena Giesbrecht, Levin Modl

**AUCH FÜR DAS JAHR 2024 SUCHT EDEKA RÖTHEMEIER NOCH MOTIVIERTE AUSZUBILDENDE.
MEHR INFOS: MANUEL.SASSE1@MINDEN.EDEKA.DE ODER 05767 960-113.**

UNSERE AUSZUBILDENDEN



Taylor-Jordan Lewerenz in Dützen



Nathalie Büscher in Lavelshoh



Lucas Scholle in Dützen



Kathrin Klauß in Kutenhausen



Michele Marchlewski in Eisbergen



Lea-Sophie Nahrwold in Petershagen

AUF EINE TASSE KAFFEE...

... MIT MATTHIAS NOLTE, 21 JAHRE UND TOM FINN REIMER, 26 JAHRE.

Beide haben ihre Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei EDEKA Röthemeier in Kutenhausen erfolgreich absolviert und nehmen aktuell am Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) teil. Im Interview erzählen die beiden, was sie an ihrem Arbeitgeber besonders schätzen und wie ihre Pläne für die Zukunft aussehen.

Als sie beide die Weichen für ihre berufliche Zukunft stellten, fiel die Entscheidung sehr schnell auf eine Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel. Warum gerade EDEKA Röthemeier?

Matthias Nolte: Ich bin durch Freunde und Familienmitglieder auf EDEKA Röthemeier und die hohe Qualität der Ausbildung aufmerksam geworden. Auch die Möglichkeit, nach dem erfolgreichen Ausbildungsabschluss an Fort- und Weiterbildungen wie dem JAP teilzunehmen, hat mich sehr angesprochen und mich dazu bewogen, meine Bewerbung um einen Ausbildungsplatz einzureichen.

Tom Finn Reimer: Bei mir war es ähnlich. Ich war jahrelang selbst Kunde bei EDEKA Röthemeier. Daher wusste ich, dass hier ein sehr familiäres Arbeitsklima herrscht und man jederzeit auf die Unterstützung seiner Kollegen bauen kann – etwas, das mir bei der Wahl meines Ausbildungsbetriebs enorm wichtig war.

Ihre Ausbildung haben sie beide erfolgreich abgeschlossen – herzlichen Glückwunsch dazu! Gibt es etwas, was ihnen aus dieser Zeit besonders positiv in Erinnerung geblieben ist?

Tom Finn Reimer: Zu den Highlights der letzten Zeit zählen neben der bestandenen Abschlussprüfung auf jeden Fall das Angebot von EDEKA Röthemeier, am Junioren-Aufstiegsprogramm teilzunehmen. Natürlich hoffe ich, dass ich dabei ebenfalls gut abschneide.

Matthias Nolte: Rückblickend fand ich an meiner Ausbildung super, dass mir meine Vorgesetzten schon relativ früh viel Verantwortung übertragen haben. Das war für meine persönliche und berufliche Entwicklung sicherlich von Vorteil.

Herr Reimer, sie haben vorhin die familiäre Atmosphäre bei EDEKA Röthemeier angesprochen. Wie äußert sich das in der täglichen Zusammenarbeit?

Tom Finn Reimer: Wie Matthias eben sagte, bekommt man bei EDEKA Röthemeier schon in der Ausbildung viel Verantwortung. Gleichzeitig kann man sich aber auch darauf verlassen, dass der Vorgesetzte bei Problemen unterstützt.

Matthias Nolte: Das gilt übrigens auch für die anderen Kollegen! Und: Man begegnet sich stets mit gegenseitigem Respekt. Das schätze ich sehr.

Das JAP ist für Sie der nächste große Meilenstein. Wie geht es danach weiter?

Matthias Nolte: Im Moment konzentriere ich mich voll auf das JAP. Wenn das erledigt ist, kann es weitergehen, zum Beispiel mit dem Handelsfachwirt.

Tom Finn Reimer: So sehe ich das auch – eins nach dem anderen und dann mal schauen, was die Zukunft bei EDEKA Röthemeier noch für uns bereithält.



Matthias Nolte



Tom Finn Reimer

Fotos: EDEKA Röthemeier

WILLKOMMEN IM TEAM

IN PETERSHAGEN FÜR SIE DA

KUNDEN VON EDEKA RÖTHEMEIER IN PETERSHAGEN HABEN IHN VIELLEICHT SCHON KENNENGELERNT: MICHAEL LEMPFER HAT DIE LEITUNG DER ABTEILUNG „FLEISCH UND WURST“ ÜBERNOMMEN.



Fotos: EDEKA Röthemeier

NEU IN LAVELSLOH

DANIEL WITTE VERSTÄRKT SEIT KURZEM DAS TEAM BEI EDEKA RÖTHEMEIER IN LAVELSLOH. ER ERGÄNZT DIE MARKTLEITUNG.



Daniel Witte,
Einsatz Gesamtmarkt, Dritte Kraft

HUSSEIN HAMDAN

BEFINDET SICH IN DER EINARBEITUNGSPHASE ZUR STELLVERTRETENDEN MARKTLEITUNG.



Hussein Hamdan,
Einarbeitung stellv. Marktleitung

WIR WÜNSCHEN ALLEN KOLLEGEN EINEN GUTEN START IN IHREM NEUEN AUFGABENBEREICH UND FREUEN UNS AUF DIE ZUSAMMENARBEIT!

LUST AUF VERÄNDERUNG?

Komm in unser Team, gerne auch Quereinsteiger.

Als starker, regionaler Arbeitgeber bieten wir einen sicheren Arbeitsplatz, flexible Arbeitszeiten, gute Verdienstmöglichkeiten und nette Kollegen.

Wir suchen für unseren Markt in Dützen
Mitarbeiter (m/w/d) in Voll- und Teilzeit als:

- Kassierkräfte
- Warenverräumer
- Backereifachverkäufer/in
- Floristin
- Fachverkäufer/in
- Lotto/Toto/Post Mitarbeiter/-in
- im Bereich Fleisch/Wurst/Käse/Fisch
- Auslieferungsfahrer/-in

Bewirb dich jetzt:

per E-Mail manuel.sasse1@minden.edeka.de
oder rufe an 05767 | 960 113



Röthemeier Handelsgesellschaft mbH · Hiller Straße 31 · 31606 Warmsen
Kutenhausen | Dützen | Lavelosloh | Eisbergen | Kalletal | Petershagen



© Dmitry Lobanov - stock.adobe.com

Wir ♥ Lebensmittel.

Sudoku

		6		5				8
	3							4
9						6		
	9						3	2
		2	1					
	7				6	9	5	
8					3			
	5				8			
		9		1			7	

9		3	4		5	8		
4	7				9			
			8					
5					4	3		7
7								
				3			1	6
2	1					6		9
	4			1	2			
							5	

© ratselmeister – stock.adobe.com

Miträtseln und gewinnen!
6 x einen Präsentkorb
von EDEKA Röthemeier



Wo eröffnete EDEKA Röthemeier im Oktober einen neuen Markt?

Die richtige Antwort lautet:

Name, Vorname

Straße

Ort

Telefon

Coupon bis zum 05.01.2024 in Ihrem EDEKA-Röthemeier-Markt abgeben. Viel Glück!

Teilnahmebedingungen: Teilnahme ab 18 Jahren. Mitarbeiter von EDEKA Röthemeier und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt. Barauszahlung und der Rechtsweg sind ausgeschlossen. Teilnahmechluss: 05.01.2024



röthemeier

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung zur Advents- und Weihnachtszeit an.



Bestellung

Bestellnummer:

Kundenname:

Abholung am:

Telefonnummer Kunde:

Abholzeit: 8-12 Uhr 12-16 Uhr 16-19 Uhr

Bestellung aufgenommen von:

Menge	Artikel	Besonderheiten

