



röthemeier

... WO EINKAUFEN
SPASS MACHT!

FrISChe Seiten

Ausgabe Juni 2023



PFLANZLICHE ALTERNATIVEN:

Fleischlose Frischetheke in Kutenhausen

DURCHSTARTEN IM EINZELHANDEL:

JUNGE MITARBEITER ERZÄHLEN, WIE ES GEHT

NEUES VON DER BAUSTELLE:

Das tut sich in Dützen

*Süßes
selbst gemacht*
Köstliche
Sommerdesserts

Ihr
GRATIS-
EXEMPLAR



**BEREITS ÜBER 1 MIO
BEGEISTERTE KUNDEN**

DER MODERNSTE EINKAUFSWAGEN DER WELT!



- **KONTAKTARM**
- **KEIN WARTEN**
- **KEIN UMPACKEN**
- **SCHNELLES BEZAHLEN**



röthemeier



Hallo liebe Kunden,

die warme Jahreszeit weckt bei kleinen und großen Feinschmeckern den Appetit auf Eis und andere Erfrischungen. Wussten Sie, dass Sie diese Leckereien ganz einfach selbst machen können? Ab Seite 6 verraten wir Ihnen, wie es geht.

Eines der größten und wichtigsten Bauprojekte unserer Unternehmensgeschichte schreitet zügig voran: An der Lübbecke Straße in Minden-Dützen bauen wir für Sie einen neuen Einkaufs- und Genussmarkt. Dieser soll nicht nur Nahversorger sein, sondern mit einem großen Angebot an Gastronomie über den Einkauf hinaus zum Verweilen einladen. Wir freuen uns darauf, Sie ab Oktober dieses Jahres in unserem neuen Markt begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Sommer und 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.: 0 57 67 / 96 01 14 | Fax: 0 57 67 / 96 01 25
E-Mail: e293@minden.edeka.de

Hauptstr. 36 – 40, 32469 Petershagen

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

Albert-Schweitzer-Str. 8, 32457 Porta Westfalica

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

Kutenhauser Str. 155, 32425 Minden

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

Lübbecke Str. 191, 32429 Minden

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

Lemgoer Str. 28, 32689 Kalletal

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

Schulstr. 1 – 3, 31603 Diepenau-Lavelsloh

Tel.: 0 57 75 / 14 32 | Fax: 0 57 75 / 17 54
E-Mail: edeka.roethemeier.lavelsloh@minden.edeka.de
Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 7 – 21 Uhr

SB LÜNING

MEIN KAUFHAUS BEI RÖTHEMEIER

Schulstraße 2, 31603 Diepenau-Lavelsloh
Tel.: 0 57 75 / 67 19 91 0
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:**
Frische und Vielfalt vor Ort
- 12 Sportliche Erfolgsgeschichten:**
Fußball-Sticker und Fahrradchallenge
- 6 Eis, Rote Grütze & Co.:**
Sommerdesserts selber machen
- 14 Bauprojekt Dützen:**
Einkaufserlebnis an der Lübbecke Straße
- 9 Impulse fürs Team:**
Workshop und Betriebsbesichtigung
- 17 Auf eine Tasse Kaffee mit...:**
...Lukas Wittek und Nico Bredenkötter
- 10 Produkttipps:**
Partner im Porträt
- 18 Gewinnspiel:**
Mitraten und gewinnen



© Ziyasier – stock.adobe.com

FRISCHE UND VIELFALT VOR ORT

30 JAHRE EDEKA RÖTHEMEIER IN EISBERGEN

An der Albert-Schweitzer-Straße in Porta Westfalica-Eisbergen ging es Anfang April hoch her. Dort jährte sich die Eröffnung des EDEKA Röthemeier Marktes zum 30. Mal. Seit 1993 versorgt der erste Expansionsstandort von Familie Röthemeier die Einwohner mit frischen Lebensmitteln und anderen Dingen des täglichen Bedarfs und hat sich zugleich zum Mittelpunkt des dörflichen Lebens entwickelt. Marktleiter vor Ort sind Lili Au und Dennis Müller. Anlässlich des 30. Marktgeburtstages sollten natürlich auch die Kunden mitfeiern. So gab es in der Jubiläumswoche im Markt beziehungsweise im Backshop jeden Tag verschiedene Produkte mit entsprechendem Geburtstagsrabatt. Am Freitag wurde Flammfisch angeboten, es gab einen Schokobrunnen und Verkostungen. Am Freitag und Samstag durften die Kunden außerdem auf dem Blumenmarkt stöbern und sich dabei am Bratwurststand stärken.



Im Rahmen des Spendenmarathons gingen 1.000 Euro an Einrichtungen vor Ort.



Foto: EDEKA Röthemeier



Foto: EDEKA Röthemeier



Foto: EDEKA Röthemeier



Foto: EDEKA Röthemeier



Foto: EDEKA Röthemeier

GELUNGENES COMEBACK FÜR KIEKEN & KÖPEN

Nach der pandemiebedingten Pause fand am ersten Aprilwochenende endlich wieder die beliebte Gewerbeschau „Kieken & Köpen“ statt. Der Gewerbeverein Raddestorf/Warmsen hatte auf das Gelände des Autohauses Nobbe in Großenvörde eingeladen. Zahlreiche Aussteller und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm machten die Veranstaltung zu einem attraktiven Anziehungspunkt für die ganze Familie.

Auch das Team von EDEKA Röthemeier und SB Lünig bei Röthemeier nutzte die Gelegenheit, um mit den Besuchern am Messestand ins Gespräch zu kommen. Darüber nutzte das Unternehmen die Gewerbeschau für die gezielte Suche nach Auszubildenden und Fachkräften

GRILLGENUSS OHNE FLEISCH

Fleischlose Würstchen und Hackerzeugnisse, Käse- oder Gemüse-spieße: Pünktlich zum Beginn der Grillsaison kommt Abwechslung auf den Rost. Weil immer mehr Menschen ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren, steigt die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Alternativen.

Seit einigen Monaten findet man in den SB-Bereichen der EDEKA Röthemeier Märkte ein immer größer werdendes Angebot an Fleisch- und Wurstersatz sowie Convenience-Alternativen verschiedenster Hersteller. Doch damit nicht genug: Ab sofort werden die Produkte auch an der Frischetheke bei EDEKA Röthemeier in Kutenhausen angeboten.

Mit dem erweiterten Angebot sollen sowohl Menschen angesprochen werden, die sich vegan, vegetarisch, aber auch flexitarisch ernähren, also ihren Fleischkonsum bewusst einschränken, nur selten oder nur bestimmte Qualitäten von Fleisch essen.

Übrigens: Fast acht Millionen Menschen ernähren sich hierzulande fleischlos – das sind knapp zehn Prozent der Bevölkerung. Und auch die klassischen „Fleischesser“ greifen immer häufiger zu vegetarischen oder veganen Produkten, da diese inzwischen eine leckere und oft preiswerte Alternative darstellen.



Foto: Christian Schwier



Foto: Christian Schwier



info@thelen-werbetechnik.de | telefon 0571 | 646060
www.thelen-werbetechnik.de



schilder | lichtwerbung | digitaldruck

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.

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 | Lavelsho | Eisbergen | Kalletal | Petershagen



© Dmitry Lobanov - stock.adobe.com

Wir Lebensmittel.

Eis, Rote Grütze & Co.

Leckere Sommerdesserts selbst gemacht

**LUST AUF EINE ERFRISCHUNG
ZWISCHENDURCH?
DANN SCHNELL BEIM KUGELEIS-VERKAUF
BEI EDEKA RÖTHEMEIER IN LAVELSLOH VORBEISCHAUEN!**

Rote Grütze mit Vanillesauce, Schichtdessert im Glas oder selbst gemachtes Eis mit heißen Himbeeren – Nachspeisen sind der krönende Abschluss eines jeden Menüs. In der warmen Jahreszeit begeistern sie kleine und große Naschkatzen auch als Snack zwischendurch. Und das Beste ist: Die süßen Leckereien lassen sich kinderleicht selbst zubereiten.

Vor allem selbst gemachtes Eis erfreut sich großer Beliebtheit und gehört zum Sommer dazu wie Sonnenmilch und Flip-Flops. Wer jetzt abwinkt, weil er keine Eismaschine zur Hand hat, macht nichts, es geht tatsächlich auch ohne. Das Geheimnis dabei: Man muss die Eismasse regelmäßig, am besten jede halbe Stunde, aus dem Gefrierfach holen und kräftig umrühren. Durch das Rühren werden die Eiskristalle immer wieder neu zerkleinert, sodass kein unschöner Eisklotz entsteht. Nach mindestens vier bis fünf Stunden Gefrierzeit kann sich die ganze Familie über ein wunderbar cremiges Eis freuen. Hübsch angerichtet – vielleicht noch mit einem bunten Cocktailschirmchen und einer kleinen Schokoladenwaffel verziert – schmeckt's noch mal so gut. Bei Kindern kommen zudem bunte Streusel super an.

SCHNELLE, UNKOMPLIZIERTE HINGUCKER: SCHICHTDESSERTS IM GLAS

Auch Schichtdesserts im Glas lassen sich innerhalb weniger Minuten zubereiten und auch für den nächsten Tag gekühlt aufbewahren – zum Beispiel, weil sich Gäste zum Abendessen angekündigt haben und die



Zubereitung des Menüs keinen Platz für aufwendige Nachspeisen lässt. Gleichwohl machen die geschichteten Kunstwerke als süßer Abschluss zum Grillen, aber auch auf der Kaffeetafel mächtig was her.

Bei der Zubereitung von Schichtdesserts im Glas sind unzählige Variationen möglich, die in der Regel aus einer cremigen Komponente wie Joghurt oder Mascarpone, Apfelmus oder Obstkompott und einer knusprigen Komponente wie Butterkekse, Amarettini oder Knuspermüslis bestehen. Alle Zutaten werden abwechselnd übereinandergeschichtet, wobei die Knuspernteilchen den Anfang machen.

SOMMERKLASSIKER AUS DEM NORDEN

Rote Grütze ist eine Spezialität aus Norddeutschland und den skandinavischen Ländern. Man isst sie entweder zum Dessert, als süße Hauptspeise an heißen Tagen oder reicht sie zum Nachmittagskuchen. Die klassischen Zutaten der „Roode Grüt“ sind



Kirschen, Erdbeeren, Waldbeeren und Johannisbeeren. Selbst gekochte Grütze kann zudem ganz individuell mit den jeweiligen Lieblingsfrüchten zubereitet werden. Wie wäre es zum Beispiel mit einer grünen oder gelben Grütze? Aus Stachelbeeren, Kiwis, Weintrauben oder grünen Äpfeln wird eine grüne Grütze; Pfirsiche, Nektarinen oder Mirabellen bilden die Grundlage für die gelbe Variante. Serviert mit Sahne, Pudding oder Vanillesauce wird's allemal ein Gedicht!

ROTE GRÜTZE

Zutaten (4 Portionen):

- 500 g Beerenmischung (tiefgekühlt)
- 250 ml Kirschsafft
- 2 EL Zucker (gehäuft)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke (gestrichen)

Zubereitung:

Beerenmischung in einen Topf geben, Zucker, Vanillezucker und Kirschsafft (abzüglich 3 EL) hinzufügen, alles kurz verrühren und bei starker Hitze zum Köcheln bringen. Parallel die Speisestärke zusammen mit 3 EL Kirschsafft in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Diese Mischung zu den Beeren geben und eine Minute köcheln lassen. Mit einem Klecks Sahne oder frischer Vanillesauce servieren.



Foto: EDEKA Röthemeier

Lea Korndorf, Mitarbeiterin Obst und Gemüse in Kutenhausen

Vanillesauce

Zutaten:

- 500 ml Milch (3,5 % Fett)
- 200 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Aus der Vanilleschote das Mark herauskratzen. Sahne, Milch und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Eier trennen, dann Zucker mit Eigelb und Speisestärke verrühren und vorsichtig in die kochende Sahnemischung einrühren. Einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb gießen.



Foto: EDEKA Röthemeier

Andrea Rose, Mitarbeiterin Obst & Gemüse in Lavelshoh

Vanilleeis

Zutaten (ca. 10 Portionen):

- 500 ml Sahne (Fettgehalt 32 %)
- 400 g Kondensmilch, gezuckert
- 1 TL Vanilleschoten-Extrakt (alternativ Mark einer Vanilleschote)

Zubereitung:

Die Form, in der die Masse eingefroren werden soll, vorab im Gefrierschrank vorkühlen. Dann die Kondensmilch in eine große Rührschüssel geben, Vanilleschoten-Extrakt (oder das Mark einer Vanilleschote) dazu und alles verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse für mindestens vier bis fünf Stunden in den Gefrierschrank stellen und zwischendurch immer wieder gut durchrühren, siehe oben. Vor dem Portionieren etwa zehn Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Zu Vanilleeis schmecken beispielsweise heiße Himbeeren oder Kirschen.



Foto: EDEKA Röthemeier

Lea Nahrwold, Auszubildende bei EDEKA Röthemeier in Petershagen

Cheesecake im Glas

Zutaten (8 Portionen)

Für das Orangenkompott:

- 3 Orangen, unbehandelt
- ½ Vanilleschote
- 30 g Zucker
- ½ TL Speisestärke

Für die Joghurt-Käsecreme:

- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Frischkäse, natur
- 250 g Joghurt
- 50 g Zucker
- 1 abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Limette
- Für den Boden:
- 150 ml Orangensaft, mild
- 15 g Rohrohrzucker
- 3 Kekse mit Schokostücken

Zubereitung:

Für den Boden Orangensaft mit Rohrohrzucker in einem Topf erhitzen, die Hälfte einkochen und danach abkühlen lassen. Die Cookies in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerbröseln. Die Cookie-Brösel mit dem Orangensaft in einer Schüssel vermischen. Die Bröselmasse auf die vier Gläser verteilen und mit einem Löffel glatt streichen, um den Boden für den Käsekuchen zu formen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt und Zucker in eine Schüssel geben. Die Schale einer halben Limette fein darüber reiben. Die Limette auspressen, den Saft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Limettensaft-Gelatine-Mischung unter die Frischkäsemasse rühren. Die Joghurt-Käse-Creme auf die vier Gläser verteilen und 3-4 Stunden kühl stellen.

Von einer Orange die Schale dünn abreiben und in einen Topf geben. Die Frucht auspressen und den Orangensaft ebenfalls in den Topf geben. Die restlichen Orangen filetieren. Dafür von den Früchten oben und unten eine Kappe abschneiden. Die Orangen senkrecht auf der Arbeitsfläche festhalten und mit einem kleinen, scharfen Messer die Schale von oben nach unten in Segmenten abschneiden. Zwischen den Trennwänden einschneiden und die Filets herauslösen. Den Saft aus dem an den Häuten verbliebenen Fruchtfleisch über dem Topf ausdrücken.

Das Vanillemark aus der halben Vanilleschote schaben. Orangensaft, Orangenschale, Vanillemark und Zucker aufkochen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren, Orangensaft damit binden und kurz aufkochen. Orangenfilets einlegen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, jeweils etwas Orangenkompott darauf verteilen und mit den Walnüssen bestreuen. Nach Belieben mit Minze garnieren. Restliches Kompott separat dazureichen.



Brigitte Peper, Mitarbeiterin Feinkost in Dützen

Foto: EDEKA Röthemeier



TOYOTA **bz**

DER VOLLELEKTRISCHE TOYOTA bZ4X.
JETZT KURZFRISTIG LIEFERBAR.



BIS ZU
**10 JAHRE
GARANTIE¹**

zzgl. Leasingsonderzahlung

329 €²
mtl. leasen
inkl. Umweltprämie³

Toyota bZ4X 5-Türer Basis: Toyota Safety Sense, Airbags (sieben: Front-, Kopf-, Seitenairbag, Knieairbag für Fahrer), Akustisches Warnsystem (AVAS), Tagfahrlicht und Heckleuchten in LED-Technik

Stromverbrauch Toyota bZ4X, Elektromotor, 150 kW (204 PS), 4x2: kombiniert: 16,7-14,4 kWh/100 km, CO₂-Emissionen: 0 g/100 km, elektrische Reichweite (EAER): 442-513 km und elektrische Reichweite (EAER City): 592-686 km. Werte gemäß WLTP-Prüfverfahren. Abb. zeigt Sonderausstattung.

¹Bis zu 10 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 7 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 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 bZ4X 5-Türer Basis. Anschaffungspreis: 42.912,90 € zzgl. Überführung, Leasingsonderzahlung: 9.485,48 €, Gesamtbetrag: 24.327,56 € zzgl. Überführung, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 mtl. Raten à 329,00 € inkl. Servicebaustein Wartung+ für 19,79 € mtl. (ein Angebot der Toyota Kreditbank GmbH: Wartungen nach Serviceplan nach 15.000 und 30.000 km bzw. jeweils einem Jahr). Das Leasingangebot inkl. Servicebaustein Wartung+ gilt nur für Privatkunden und nur bei Anfrage und Genehmigung bis zum 30.06.2023. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns.

³Die Umweltprämie setzt sich zusammen aus dem Anteil in Höhe von 4.500,00 Euro an der Leasingsonderzahlung, welcher auf Antrag vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) als Zuschuss gemäß Förderrichtlinien zum Absatz von elektrisch betriebenen Fahrzeugen (Umweltprämie) erstattet wird, und einem im Angebot bereits berücksichtigten Nachlass auf den Anschaffungspreis in Höhe von 4.577,10 Euro brutto (inkl. Herstelleranteil an der Umweltprämie). Die Leasingsonderzahlung reduziert die monatliche Rate. Ein Rechtsanspruch auf den BAFA-Zuschuss besteht nicht. Die Höhe des Zuschusses ist für die Zukunft nicht garantiert. Es gilt der Stand der Förderrichtlinien zum Zeitpunkt der Fahrzeugzulassung. Informationen zum aktuellen Stand unter www.bafa.de.

NOBBE

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

EDEKA RÖTHEMEIER UNTERWEGS

BESUCH BEI DEN ANGUSRINDERN VON FAMILIE SCHMEDT



Foto: EDEKA Röthemeier



Foto: EDEKA Röthemeier

Auf dem Hof von Familie Schmedt aus Stemwede-Dielingen werden seit Anfang der 1990er-Jahre Deutsche Angus Rinder mit dem Konzept der Strohhaltung gezüchtet und gemästet. Der in vierter Generation geführte Betrieb ist einer von drei ausgewählten Lieferanten für die EDEKA Minden-Hannover. Grund genug für 13 Mitarbeiter von EDEKA Röthemeier, Familie Schmedt und ihren Angus-

rindern einen Besuch abzustatten und dabei jede Menge Wissen über Aufzucht und Haltung der ruhigen Vierbeiner mitzunehmen.

Alle von Familie Schmedt aufgezogenen Rinder stammen aus der Mutterkuhhaltung und sind mindestens 6 Monate von ihrer Mutterkuh gesäugt und aufgezogen worden. Nach der Trennung von der Mutter erfolgt die weitere Aufzucht in einem Stall mit Strohhaltung. Hier haben die Rinder ständigen Kontakt zum Außenklima und zudem deutlich mehr Platz als in der konventionellen Rinderhaltung.



Foto: EDEKA Röthemeier

Die Rinderrasse Deutsche Angus wird seit den 50er-Jahren in Deutschland gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung aus heimischen Rassen wie Deutsch Holstein und Fleckvieh mit dem ursprünglich schottischen Aberdeen Angus. Deutsche Angusrinder sind äußerst widerstandsfähig, robust und leichtkalbig. Die Tiere sind entweder einfarbig schwarz oder rot und stets hornlos. Rassetypisch sind außerdem ihre Gutmütigkeit und ruhige Art. Daher eignen sie sich auch besonders für den Einsatz der Landschaftspflege. Das Fleisch der Tiere ist deutlich marmorierter als herkömmliches Rindfleisch. Feine Fettäderchen beschenken dem Gourmet ein exklusives und zartes Geschmackserlebnis. Das feinfaserige Fleisch der Tiere, welche in Deutschland geboren, gemästet und geschlachtet werden, ist unglaublich bekömmlich und reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren.



Foto: EDEKA Röthemeier

Hinterer Reihe (v.l.): Sebastian Marunde (Bauerngut), Sebastian Stumpf, Fritz Lins (Marktkauf Wilhelmshaven), Tim Gerling, Kristina Barg, Dennis Müller, Herbert Lübke, Martina Theel (Bauerngut)
Vordere Reihe: Sabine Gäbe und Sebastian Hanusch

IMPULSE AUS DER TRENDSCHMIEDE

Leitende Mitarbeiter von EDEKA Röthemeier nahmen an Workshop bei Bauerngut teil

Abläufe optimieren, Mitarbeiter motivieren – diesen und vielen anderen Themen rund um die Arbeit an den Fleisch- und Wurstbedientheken widmete sich der Workshop „Der Herzschrittmacher“. Anfang Mai waren sieben leitende Mitarbeiter aus den EDEKA Röthemeier Märkten in der Trendschmiede des Fleisch- und Wurstlieferanten Bauerngut zu Besuch. Neben einem Rundgang durch die Produktion vermittelte der Workshop den Teilnehmern Tipps, Ideen und Impulse, wie sie die Fleisch- und Wurstbedientheken als Herzstück eines jeden Marktes für die vielfältigen Herausforderungen fit machen können.

**MARCEL RABENHORST, FACHVERKÄUFER BEI EDEKA RÖTHEMEIER
IN KUTENHAUSEN, EMPFIEHLT:**

„Im Sommer ist Grillen für die meisten Menschen die Lieblingsbeschäftigung Nummer eins. Immer häufiger kommen auch vegetarische oder vegane Alternativen auf den Rost, wie wir an unserer fleischlosen Bedientheke verstärkt feststellen. Wer auf den Fleischgenuss nicht komplett verzichten möchte, ist mit Produkten aus artgerechter Haltung gut beraten – zum Beispiel mit Stücken der Sorte ‚Deutsche Angus‘ vom Hof Schmedt in Stewede.“



Foto: EDEKA Röthemeier

Unsere Produkttipps

BEI FERNSEH KRUSE STEHT DER PERSÖNLICHE KONTAKT IM MITTELPUNKT

»EP: Fernseh Kruse“, der Mindener Fachhändler für Unterhaltungselektronik, bietet nicht nur kompetente Beratung vor Ort, sondern bleibt mit seinem Internetshop auch en vogue. „Wir denken serviceorientiert. Das ist für uns selbstverständlich“, sagt Inhaber Klaus Berg. Zu den Besonderheiten bei „ElectronicPartner Fernseh Kruse“ gehört die eigene Werkstatt, wo Elektrogeräte eigenständig repariert werden. Seit mehreren Jahren führt das Geschäft zudem Rasenmäroboter. „Wir sind Vertragshändler und Servicepartner für renommierte Rasenrobotermarken wie Husqvarna und Kress.“ Der RTK Kress beispielsweise arbeitet ohne Begrenzungskabel, dafür satellitengesteuert. „Sie brauchen nicht einmal eine feste Referenzantenne im Rasen zu installieren.“ Möglich macht



© Andrea – stock.adobe.com

das der Dead-Reckoning-Algorithmus. Er sorgt für Genauigkeit, wenn die Sichtlinien zu den Satelliten durch Bäume und Gebäude blockiert sind.

HARTMUT HOPPE
GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU

...grüne Ideen für Ihren Garten

HOPPE hoppe-gartenbau.de

GARTEN- & LANDSCHAFTSBAU

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

In Hille daheim,
im Mühlenkreis zu Hause.

FLEISCHEREI MEYER
Qualität & Frische
www.meyer-hille.de

Kress Mähroboter
Besuchen Sie uns gerne für weitere Informationen und Beratung

Kress Mission Nano
Begrenzungskabel-
abhängige
Mähroboter-Technik

ab **899 €**
zzgl. Installation

WELTNEUHEIT
Die neueste **KABELLOSE MÄHROBOTER**-Technik

Mähen wie Sie.
Ohne Sie.

Satellitengesteuert
Keine Installation von Begrenzungsdraht nötig
Waschbarer Unterboden
Sim-Karte für 8 Jahre integriert für die APP-Steuerung
Und viele weitere Features

ab **2899 €**
zzgl. Installation

Beratung • Verkauf • Installation • Werkstatt

EP:Kruse
ElectronicPartner

32429 Minden, Lübbecke Str. 84 a · Tel. 0571 956000
www.ep-fernsehkruse.de · www.robot-center.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr

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

MENZE HAUSTECHNIK
Hauptstraße 27 · 31603 Diepenau-Lavelsho

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

TRÄUMEN – PLANEN – BAUEN

» Für ein schönes Zuhause: Das Wohlfühlen in den eigenen vier Wänden hat in den vergangenen Monaten noch einmal mehr an Wert gewonnen. Als Lebensmittelpunkt soll das Haus oder die Wohnung nicht nur einen praktischen Nutzen haben, sondern auch zum Entspannen und Verweilen einladen. Der Fachbetrieb für Möbel und Innenausbau, die Tischlerei Schwenker, ist hierbei ein verlässlicher Partner für Handwerksdienstleistungen aus einer Hand. Der Betrieb in Minden sorgt mit seinem Know-how für ein Zuhause mit Wohlfühlcharakter. Dabei können auch komplizierte Wünsche durch das geschulte Tischlerteam individuell berücksichtigt und umgesetzt werden.



Foto: pr

Tischlerei Schwenker HOLZ IN BESTER FORM **PORTAS®**
 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 !

INNOVATIVE TECHNIK FÜR PRIVATPERSONEN, KOMMUNEN UND UNTERNEHMEN

» W.Bräse ist ein leistungsfähiges Dienstleistungsunternehmen mit fünf Tätigkeitsschwerpunkten und über 130 Mitarbeitern. Als Metallverarbeiter bedient das Unternehmen ein Spektrum vom Treppenhandlauf bis hin zu komplexen Stahlbauprojekten einschließlich erforderlicher Schweißnachweise für private, gewerbliche, kommunale und industrielle Bedarfsfälle. Der Industrie-Service unterstützt namhafte regionale Unter-

nehmen in Wartung, Instandhaltung und Montage. Als Hörmann- und Teckentrup-Vertriebspartner werden die unterschiedlichsten Tür- und Torsysteme montiert und gewartet. Mit dem Brandschutz-Service bietet das Unternehmen anwendungsorientierte Lösungen für den Brandfall. In der Land- und Gartentechnik wird ein Full Service für Rasenmäher, landwirtschaftliche Maschinen und Anlagen geboten.



Foto: pr



VERKAUF. FERTIGUNG. MONTAGE. REPARATUR. WARTUNG.

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

W.BRÄSE

32469 Petershagen-Raderhorst | 05726 960-0
www.bräse-gmbh.de | info@bräse-gmbh.de



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

Hier unsere Radler
von 2022!

röthemeier

Start: 26. Juni 2023

Fahrrad-Challenge 2023

Radelt mit uns durch die Ferien und besucht uns in unseren Märkten.
Mitmachen lohnt sich – es warten tolle Gewinne!

So geht's:

Auf unserer Radel-Stempelkarte könnt Ihr euch nach der Anfahrt mit dem Fahrrad in unserem Markt einen Marktstempel mit Unterschrift abholen.

Am Ende der Ferien bitte die Stempelkarte im Markt abgeben oder an unsere Zentrale schicken:

Röthemeier Handelsgesellschaft mbH
Hiller Straße 31 • 31606 Warmsen

E-Mail: e293@minden.edeka.de

Einsendeschluss: 19.08.2023

Die Karte nimmt dann am **21. August 2023** an der Verlosung teil.

Die Gewinner werden per Post/Mail benachrichtigt.

Gewinnchancen:

** in einem Fahrradgeschäft deiner Wahl!*

bei 6 Stempel:
600€ Einkaufsgutschein*

bei 4 Stempel:
400€ Einkaufsgutschein*

bei 3 Stempel:
300€ Einkaufsgutschein*



Für die schönste Fahrradtour
rund um unsere Märkte gibt es
einen Sonderpreis!

Mit Fahrrad
zum Markt in:



Lavelsloh



Petershagen



Kutenhausen



Dützen



Eisbergen

– wo radeln Spaß macht!



Kalletal / Hohenhausen



röthemeier

SAMMELBEGEISTERUNG IM KALLETAL

Fußballbilder-Aktion mit SG Bentorf-Hohenhausen war ein voller Erfolg

Vier Sportvereine in einem Sammelalbum – das gab es von Mitte Januar bis Ende Februar im Kalletal. Bei der Fußballbilder-Aktion von EDEKA Röthemeier und der Spielgemeinschaft Bentorf-Hohenhausen wurden die Aktiven des Vereins auf Stickern und im dazu passenden Sammelalbum verewigt.

Sammelhefte und Sticker waren exklusiv bei EDEKA Röthemeier im Kalletal erhältlich. Ab einem Einkaufswert von 10 Euro freuten sich Sportbegeisterte über ein Gratispaket mit vier Stickern ihrer regionalen Sportstars. Insgesamt 360 Sammelalben wurden verkauft. Der komplette Verkaufserlös kommt der Jugendabteilung der SG Bentorf-Hohenhausen zugute.



Foto: EDEKA Röthemeier



Wie schon bei den vergangenen Fußballbilder-Aktionen fand auch diesmal eine große Tauschbörse statt. Zum Abschluss lud EDEKA Röthemeier alle Sammel- und Tauschwütigen in den Markt im Kalletal ein. Zahlreiche große und kleine Fußballfans nutzten die Chance, ihre Bilder mit anderen Sammelwütigen zu tauschen und so die letzten freien Flächen im Album zu füllen.

Foto: EDEKA Röthemeier





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!

Sudoku-Lösungen von Seite 18.

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



EINKAUFEN, GENIESSEN UND VERWEILEN AUF 2.800 QUADRATMETERN

EDEKA Röthemeier will neuen Markt in Dützen im Herbst 2023 eröffnen /
Rossmann zieht in den Neubau



© Mindener Tageblatt / Sebastian Radermacher

Be in Dützen nicht mehr nur auf dem ausgedruckten Plan zu erkennen, den der Unternehmenschef bei sich trägt. Er ist froh, dass die Tiefbauarbeiten begonnen haben, nachdem es im Planverfahren zu einigen Verzögerungen gekommen war und der Abriss der leer stehenden Aldi-Filiale und des bisherigen Getränkemarktes erst im September beginnen konnte.

Mittlerweile sind die Fundamente für die Stützpfeiler des neuen Gebäudes in Arbeit, zur Straße hin wurde auf dem Parkplatz bereits eine Art Zwischenspeicher für Regenwasser unter der Erde verlegt – ein sogenanntes „Einstaubauwerk“, wie Röthemeier erklärt. Und an der Grundstücksgrenze zum Häverstädter Weg ist der Bau der großen, unterirdischen Sprinkleranlage für den Neubau ebenfalls schon fortgeschritten. „Die Arbeiten laufen nach Plan“, sagt Röthemeier, „rund 90 Prozent der Gewerke sind bereits vergeben“. Er sei optimistisch, dass der Bau des neuen Marktes ohne wesentliche Verzögerungen voranschreiten werde.

Der Zeitplan sieht nun vor, den hochmodernen neuen Markt im Oktober 2023 zu eröffnen. Der Bereich, wo der bisherige Supermarkt steht, wird dann abgerissen und als Parkfläche hergerichtet. Insgesamt wird es

Horst Röthemeier ist die Vorfreude beim Rundgang über die Baustelle deutlich anzumerken. Mittlerweile ist der Bau des neuen Lebensmittelmarktes an der Lübbecke

auf dem Areal rund 200 Stellplätze geben. Der Abriss des Bestandsgebäudes soll direkt nach dem Umzug in den Neubau erfolgen, kündigt Röthemeier an. Das Ziel sei, den jetzigen Markt so lange wie möglich zu öffnen und die Schließzeit auf wenige Tage zu beschränken. Der Firmenchef geht von einer bis zwei Wochen aus, die der Umzug dauern werde.

Das Areal an der Lübbecke Straße wird in Zukunft ein komplett neues Gesicht erhalten. In dem Neubau werden der Lebensmittelvollsortimenter und der Getränkemarkt zusammengefasst – die Verkaufsfläche beträgt rund 2.800 Quadratmeter. Der Getränkemarkt wird aber einen separaten Eingang und eigene Kassen haben, sodass Kunden auf Wunsch auch nur dort einkaufen können, kündigt Röthemeier-Geschäftsführer Manuel Sasse an.

Neben dem Neubau entsteht zudem ein Gebäude für einen Drogeriemarkt, das in den EDEKA Röthemeier-Komplex integriert wird. Auf eine Frage, die viele Kunden bereits über Monate gestellt haben, kann Horst Röthemeier nun auch offiziell eine Auskunft geben: In dem Neubau werde sich die Drogeriekette Rossmann niederlassen. Er habe von einigen Kunden dazu bereits positive Rückmeldungen erhalten. „Sie meinten, dass so etwas im Mindener Westen noch fehle.“ Das Gebäude für den Drogeriemarkt wird im letzten Bauabschnitt nach dem Abriss des bisherigen Marktes errichtet. Röthemeier hofft, dass Rossmann im Sommer 2024 eröffnen könne.

Mehr als nur Einkaufen: von Frühstück über Mittagstisch bis hin zu Eventgastronomie

Das Besondere an dem Neubaukomplex: Lebensmittel- und Drogeriemarkt werden künftig mit einem zweigeschossigen Gebäudeteil – einer Art „Mall“ – verbunden. Dieser Teil wird der Kern des Gebäudes, in ihm



befindet sich auch der Haupteingang. Auf rund 300 Quadratmetern Fläche werden eine Bäckerei und ein Gastronomiebereich untergebracht. In der oberen Etage können Kunden sitzen und frühstücken, den Mittagstisch genießen oder einen Kaffee trinken. Das Obergeschoss soll auch für Eventgastronomie genutzt werden können.

Das Konzept ist klar und trägt der allgemeinen Entwicklung im Lebensmitteleinzelhandel Rechnung: Die Kunden sollen künftig nicht mehr nur einkaufen, sondern verweilen, essen, entspannen. Um dieses Angebot auf die Beine stellen zu können, wird auch der Personalbedarf steigen. Aktuell sind im Markt rund 75 Mitarbeitende tätig, die Zahl soll entsprechend aufgestockt werden. Und auf eine weitere Frage, die viele Kunden beschäftigt, kann Röthemeier ebenfalls eine klare Antwort geben: Natürlich werde es auch im neuen Markt einen Bereich für Post, Lotto und Zeitschriften geben.

Kunden, die in der Siedlung südlich der Lübbecker Straße wohnen, werden den Markt auch in Zukunft direkt fußläufig erreichen können.

Der Verbindungsweg werde neu gestaltet und in Zukunft nicht mehr so steil sein, erklärt Röthemeier. Was ihm auch wichtig ist: Im Neubau in Dützen werde – so ist es bereits an den Standorten in Lavelosch und Petershagen der Fall – künftig keine fossile Energie mehr notwendig sein. Stattdessen soll Prozesswärme, die bei der Kälteerzeugung entsteht, gespeichert und bei Bedarf verwendet werden. Außerdem werde eine Photovoltaikanlage auf dem Dach den Markt mit Strom versorgen.

„Aktuell unser größtes Projekt“

Auch wenn Horst Röthemeier bereits viele Bauprojekte verantwortet und erfolgreich umgesetzt hat, ist das Vorhaben in Dützen für ihn noch immer etwas Besonderes. „Es ist aktuell unser größtes Projekt“, sagt er. „Und ein neuer Markt auf einer bereits bestehenden Fläche ist immer spannender als ein Neubau auf der grünen Wiese.“ Es gebe viele Unwägbarkeiten und es könnten unvorhergesehene Dinge passieren. „Aber am Ende geht dann doch alles gut.“ So soll es auch in Dützen sein.

DU! FEHLST NOCH IN UNSEREM SORTIMENT!



BEWIRB DICH JETZT:

Kaufmann/-frau im Einzelhandel
... mit integriertem Handelsfachwirt/-in
... inkl. Frischespezialist/-in
Verkäufer/-in



röthemeier

Lavelloh Dützen Kutenhausen Petershagen Eisbergen Kalletal

AUF EINE TASSE KAFFEE...

... MIT NICO BREDENKÖTTER (25) VON EDEKA RÖTHEMEIER IN LEVELSLOH UND LUKAS WITTEK (19) AUS DER FILIALE IN KUTENHAUSEN.

Nico Bredenkötter hat gerade seine Weiterbildung zur Führungskraft im Einzelhandel mit Bestnote abgeschlossen. Lukas Wittek befindet sich im dritten Jahr seiner Ausbildung zum Einzelhändler und ist nationaler Gewinner der EDEKA Azubi Eigenmarken-Challenge. Im Interview erzählen die beiden, warum sie sich für eine berufliche Laufbahn bei EDEKA Röthemeier entschieden haben und es bis heute nicht bereuen.



Lukas Wittek



Nico Bredenkötter

Ausbildungs- und Studiengänge gibt es wie Sand am Meer. Sie haben sich für den Einzelhandel entschieden und sind innerhalb der EDEKA-Gruppe ihren Weg gegangen. Wie kam es dazu?

Lukas Wittek: Nachdem sich nach meinem Abitur eine Ausbildung in der Landwirtschaft als Fehlgriff erwies, musste eine Alternative her. Dem Ausbildungsangebot von EDEKA Röthemeier mit einer Ausbildungsverkürzung von einem Jahr, einem netten und kompetenten Team sowie der Lage des Marktes konnte ich daher nicht widerstehen.

Nico Bredenkötter: Ich habe meine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel von 2014 bis 2017 im Marktkauf Espelkamp absolviert. Von 2018 bis 2019 habe ich das Juniorenaufstiegsprogramm im Marktkauf Herford drangehängt. Die Entscheidung für das Unternehmen EDEKA, zu dem auch Marktkauf gehört, erfolgte ganz gezielt: Schon während der Ausbildungsplatzsuche habe ich mich darüber informiert, welche Unternehmen Weiter- und Fortbildung für ambitionierte Mitarbeiter bestmöglich fördern und unterstützen. Bei EDEKA Röthemeier bin ich seit November 2020 – zunächst in Petershagen und seit Februar 2023 in Levelsloh.

Bei EDEKA Röthemeier erfolgte ja auch Ihre Weiterbildung zur Führungskraft im Einzelhandel.

Nico Bredenkötter: Genau, und zwar von 2021

bis 2023. Ich möchte mich ständig persönlich sowie beruflich weiterentwickeln und habe Spaß daran, Verantwortung zu übernehmen und diese Kompetenzen immer weiter auszubauen. Die Fortbildung war ideal, um mich auf die Führungsaufgaben in einem Markt vorzubereiten, zum Beispiel was die Organisation und Abwicklung des Tagesgeschäftes betrifft.

Herr Wittek, in Ihrer Ausbildung gab es kürzlich mit dem Gewinn der EDEKA Azubi Eigenmarken-Challenge ein echtes Highlight. Wie fühlt sich das an?

Lukas Wittek: Das war ohne Frage der Höhepunkt meiner Ausbildung. Die Challenge hat mich vor allem im Bereich der Koordination, Planung und Organisation, der Verantwortungsübernahme und der Motivation enorm vorangebracht. All die harte Arbeit und die viele Verantwortung wurden vom gesamten Team und der EDEKA mit einer dreitägigen Produktstudienreise nach Andalusien gewürdigt.

Wie haben sie die Unterstützung von EDEKA Röthemeier während Ihrer Fortbildung beziehungsweise Ausbildung empfunden?

Nico Bredenkötter: Einfach super! Ich wurde immer tatkräftig unterstützt und mit allen Informationen gefüttert, um bestmöglich für den nächsten Schritt vorbereitet zu sein. Bei EDEKA Röthemeier geht es sehr familiär und kollegial zu. Jeder ist daran interessiert, dem anderen weiterzuhelfen, sein Wissen weiter zu

vermitteln. Für die hohe Wertschätzung der Mitarbeiter spricht auch, dass Fortbildungsmöglichkeiten gezielt angeboten werden.

Lukas Wittek: Dem kann ich mich nur anschließen. Ich schätze den Teamspirit in unserem Markt sehr. Probleme untereinander werden offen angesprochen und jeder ist bereit, jeden zu unterstützen – egal in welchen Abteilungen. Außerdem sind die Seminare immer super koordiniert.

Wie würden Sie einem Berufsanfänger oder Quereinsteiger eine Tätigkeit bei EDEKA Röthemeier schmackhaft machen – besonders im Hinblick auf die Perspektiven?

Nico Bredenkötter: Bei EDEKA Röthemeier wird niemand gebremst, im Gegenteil, wenn man bewusst zeigt, dass man vorankommen möchte, erhält man sofortige Unterstützung von jeder Seite. Es wird immer geschaut, dass man bestmöglich für den nächsten Schritt angelernt wird und dementsprechend auch zeitnah immer mehr Verantwortung übernehmen kann.

Lukas Wittek: Vom Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) bis zum dualen Studium ist für alle Niveaus etwas dabei. Mit genügend Motivation und Leistungswille ist es kinderleicht, in höherwertige Positionen zu kommen und dabei wertvolle Berufserfahrung zu sammeln.

Sudoku

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

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

© Katya Ptitsa – stock.adobe.com

Miträtseln und gewinnen!
6 x einen Präsentkorb
von EDEKA Röthemeier



Seit wann gibt es EDEKA Röthemeier in Eisbergen?

.....
 Die richtige Antwort lautet:

.....
 Name, Vorname

.....
 Straße

.....
 Ort

.....
 Telefon

Coupon bis zum 31.08.2023 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. Teilnahmeschluss: 31.08.2023



**FRÜHSTÜCKSGENUSS
 BEI BERTERMANN**



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Neu bei Edeka Röthemeier



E-LASTENFAHRRAD VERLEIH

So einfach ist es für Sie:
Ab einem Einkauf von 100,-€ im Markt können Sie sich
gegen 50,-€ Kautions eines unserer E-Lastenräder ausleihen

Max. Leihdauer 3 Tage
Reservierungen vor Ort
Zur Zeit möglich in Petershagen
und Kutenhausen



röthemeier

Röthemeier Handelsgesellschaft mbH • Hiller Straße 31 • 31606 Warmsen
Kutenhausen | Lavelshoh | Dützen | Petershagen | Eisbergen | Kalletal

 Edeka Röthemeier |  edekaroethemeier





röthemeier

Gültig bis 30.09.2023

Gutschein für
2 Brötchen
am Sonntag
gratis
für Sie!

Pro Einkauf ein Gutschein.

Willkommen in unseren
Backshops ...



in Lavelstlo

Schulstraße 1-3
31603 Diepenau

Öffnungszeiten ferdinands:

Bäckerei	Café • Bistro
Mo. - Sa. 7.00-20.00	Mo. - Sa. 8.00-18.00
So. 7.00-11.00	So. 9.00-17.00

Lavelstlo: 05775/9669887

im Kalletal

Lemgoer Straße 28
32689 Kalletal Hohenhausen

Öffnungszeiten ferdinands:

Bäckerei • Café • Bistro	
Mo. - Sa. 7.00-20.00	So. 7.00-12.00

Kalletal: 05264/5466

in Eisbergen

Albert-Schweitzer Straße 8
32457 Porta Westfalica

Öffnungszeiten ferdinands:

Bäckerei • Café • Bistro	
Mo. - Sa. 7.00-20.00	So. 7.00-11.00

Eisbergen: 05751/8361

in Dützen

Lübbecker Straße 191
32429 Minden

Öffnungszeiten ferdinands:

Bäckerei • Café • Bistro	
Mo. - Sa. 7.00-20.00	So. 8.00-11.00

Dützen: 0571/53799

in Petershagen

Hauptstraße 36-40
32469 Petershagen

Öffnungszeiten ferdinands:

Bäckerei	Café • Bistro
Mo. - Sa. 7.00-20.00	Mo. - Sa. 8.00-18.00
So. 8.00-17.00	So. 9.00-17.00

Petershagen: 05707/9199414