

EDEKA Hauschildt

UNSER MARKT[®]

Frisch, freundlich, gut.

Die GeschmaXpiraten bieten Ihnen köstliche Spezialitäten

Fischers Fritz frisch bei uns

Bewegung und gesunde Ernährung müssen nicht zeitraubend und kompliziert sein. Wir möchten Ihnen unsere Probier-Aktion „Fit für den Sommer“ ans Herz legen, die am 2. und 3. Mai 2014 in Ihrem EDEKA-Markt stattfinden wird. Wir haben sie gemeinsam mit dem Rendsburger California Vitalcenter aus der Taufe gehoben, um Ihnen Möglichkeiten aufzuzeigen, wie Sie mehr Wohlfühlgefühl, Fitness und Gesundheit in Ihr Leben bringen können. Wir würden uns freuen, wenn Sie einmal bei uns im Markt vorbeischaun und unsere Angebote kennenlernen.

Zu einer bewussten Ernährung gehört eindeutig Fisch. Er ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen sowie den wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Die GeschmaXpiraten bei uns im



Heike Peters, Manuela Hecht und Bettina Hamonda (von links), Mitarbeiterinnen der GeschmaXpiraten, beraten Sie gern an der Fischtheke

Markt können Ihnen den edlen Winterskrei, der gerade Saison hat, wärmstens empfehlen. Er hat einen besonders feinen Geschmack. Haben Sie Fragen zu

seiner Herkunft und Zubereitung? Die Mitarbeiter an der Fischtheke bei den GeschmaXpiraten beraten Sie jederzeit gern.

Hallo liebe Gäste,

wir möchten Ihnen in dieser Ausgabe von „Unser Markt“ die Bäckerei Wollborn vorstellen, die eine Filiale bei uns hat. Lassen Sie sich überraschen, was es mit der Aktion „Die Zeit ist reif für eine bessere Banane“ auf sich hat. Und wir möchten Ihnen die Süßmosterei Steinmeier aus Kiesby näherbringen, die hochwertige Säfte produziert und mit der wir vertrauensvoll zusammenarbeiten. Auf unsere erstklassige Fleischspezialität Prime Cut mit neuen Angeboten möchten wir Sie ebenfalls aufmerksam machen. Und wir laden Sie herzlich ein zu unserem nächsten Themenabend „Käse trifft Bier“ am 20. März, 19 Uhr. Außerdem suchen wir noch Auszubildende zum Einstieg im Sommer 2014. Bitte bewerben Sie sich bei Interesse schriftlich bei uns bis Ende März 2014.

Ich wünsche Ihnen wieder viel Spaß beim Lesen,

Ihr Marco Hauschildt

Diese Angebote sind gültig vom 26. Februar bis 1. März 2014.

Rouladen oder Rinderbraten

von Meisterhand aus der Keule geschnitten je 1 kg

SUPER-KNÜLLER
8.49



Tullamore Dew
40 % Vol., 0,7-l-Flasche
(1 Liter = 14,27)

SUPER-KNÜLLER
9.99



Flensburger Bier
versch. Sorten, je Kasten
20 x 0,33-l-Bügelflasche
4,50 Pfand (1 Liter = 1,35)

SUPER-KNÜLLER
8.88

Weitere verlockende Angebote finden Sie im Innenteil

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen können von Originalware abweichen!

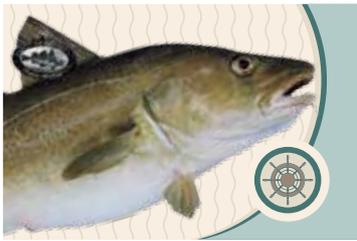
Bei den GeschmaXpiraten erhalten Sie den beliebten Fisch

Aller guten Dinge sind Skrei

Mild und außergewöhnlich schmackhaft: Der Winterskrei hat gerade Saison. „Und er ist sehr beliebt bei unseren Kunden“, betont Jan Bracker von den GeschmaXpiraten, der bei EDEKA Hauschildt ein Bistro mit Fischtheke führt. Gemeinsam mit seiner Frau Stephanie Bracker von Khuon-Wildegg. Beide haben eine Philosophie: „Wir erobern die Weltmeere und bringen die feinsten Gewürze und leckersten Gerichte mit in den Heimathafen.“ In Verbindung mit frischen schleswig-holsteinischen Produkten entstehen so neue Kreationen und ausgefallene Ideen.

Skrei heißt auf Norwegisch „Wanderer“. Der Winterskrei wächst im Nordpolarmeer auf und legt dann eine lange Reise (über 400 Kilometer) zum Laichen in die südlichen Gewässer rund um die Lofoten zurück. Wenn er geschlechtsreif ist, nach fünf bis sieben Jahren, dann kommt er in großen Schwärmen in den Süden. „Sein Fleisch ist weiß und fest. Sie können ihn pochieren oder braten“, erläutert Jan Bracker mögliche Arten der Zubereitung. Die Fangzeit vom Skrei erfolgt ausschließlich von Anfang Februar bis Mitte April. Nur ausgewählte Fischereien dürfen ihn unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit fangen.

Probieren Sie diesen exquisiten Fisch am besten selbst einmal. Die Mitarbeiter der GeschmaXpiraten beraten Sie gern. Außerdem bieten sie Ihnen jeden Tag einen leckeren Mittagstisch, Feines von Grill und Wok.



Bei den GeschmaXpiraten Jan Bracker und Stephanie Bracker von Khuon-Wildegg erhalten Sie den beliebten Winterskrei. Marco Hauschildt, Inhaber von EDEKA Hauschildt (rechts), isst auch gern Fisch

Seafood Star
2013

GESCHMA X PIRATEN
Essen ist fertig!

LECKER ESSEN DES TAGES

Mo 24.02. Chili con Carne – Piraten-Style

mit Bitterschokolade & Brot

Di 25.02. Orangenhähnchen

mit Currywirsing & gebackenen Sesamkartoffeln

Mi 26.02. Ganze Scholle

mit Speckstippe, Meersalzkartoffeln & Salat

Do 27.02. Saté-Spieße

mit Erdnussauce & Kokos-Karotten-Reis

Fr 28.02. Pannfisch

mit Dijon-Senf-Sauce & Kartoffel-Sellerie-Gratin

Sa 01.03. Gebratene Tintenfischringe

mit Gnocchi & feuriger Tomatensauce

Mo 03.03. Gemüselasagne

mit Paprikasauce & Salat

Di 04.03. Hokifilet im Kartoffelmantel

mit Ingwerspinat & Limonensauce

Mi 05.03. Krustenbraten

mit Rotwein-Thymian-Sauce, Kartoffelecken & Ofengemüse

Do 06.03. Gebratenes Lachssteak

mit Olivenpasta & Proseccosauce

Fr 07.03. Rindergulasch mit Ingwer & Chili

dazu Spätzle & Honigkroketten

Sa 08.03. Königsberger Klopse

mit Garnele, Meerrettich & Rote-Bete-Carpaccio

JE 6 €



Prime cut

Hochgenuss der Extraklasse:

Wir präsentieren Ihnen das edelste Fleisch und die besten Steaks der Welt. Im Prime Cut wird handwerkliche Perfektion und jahrelange Erfahrung vereint, um exzellente Steaks zu liefern. Bedenken Sie bitte, dass aufgrund des hohen Qualitätsanspruchs nur geringe Mengen zur Verfügung stehen. Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung entgegen.

Folgende besondere Angebote haben wir für Sie in unseren Märkten zusammengestellt:

06.03. - 11.03.

Wagyu
Roastbeef
100 g



7.99

Porco Iberico
Schweinefilet
100 g



3.49

20.03. - 25.03.

Irish Angus
Hüfte
100 g



2.99

Duroc 1/2
Schweinerücken
ohne Knochen
100 g



2.49

13.03. - 18.03.

Charoluxe-
Filet
ohne Kette
100 g



4.29

Iberico-
French-Racks
100 g



3.29

27.03. - 01.04.

Scottish Beef
Entrecote
100 g



3.99

Iberico Duroc
French Racks
100 g



2.69

Wir bilden wieder in mehreren Berufen aus

Beruflich bei uns starten mit guter Perspektive

Suchen Sie einen Ausbildungsplatz in einem netten Team? Dann sind Sie bei uns richtig.

und Freude am Kontakt mit Menschen mitbringen, dann schaffen Sie es bei uns ganz schnell an Ihr Ziel. Die kaufmännische Ausbildung startet bei uns im August 2014, die handwerkliche Ausbildung im September 2014.

Geben Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung einem Mitarbeiter an der Information oder senden Sie sie postalisch an EDEKA Hauschildt, Konrad-Adenauer-Straße 1, 24768 Rendsburg beziehungsweise EDEKA Albrechtsen, Dorfstraße 14, 24220 Flintbek.

Bewerbungsschluss ist Ende März 2014.



Bei EDEKA Hauschildt und EDEKA Albrechtsen finden Sie sicherlich das, was zu Ihnen passt. Dabei ist es egal, ob Sie Abitur, einen Real- oder Hauptschlussabschluss haben. Wenn Sie etwas erreichen wollen, Engagement



Probier-Aktion von EDEKA Hauschildt und California Vitalcenter

„Fit für den Sommer“ mit Sport und gesunder Kost



Gemeinsam Hand in Hand für ein gesundes und bewusstes Leben: Denis Heuer, Marktleiter bei EDEKA Hauschildt und Norbert Zilske, Inhaber des California Vitalcenters in Rendsburg, haben die Aktion „Fit für den Sommer“ aus der Taufe gehoben. Am Freitag, 2. Mai 2014, und am Samstag, 3. Mai 2014, jeweils von 10 bis 19 Uhr bieten wir Ihnen bei EDEKA Hauschildt eine spannende „Probier-Aktion“ rund um Bewegung und gesunde Ernährung an. „Wir möchten unseren Kunden Möglichkeiten ans Herz legen, wie sie mehr Wohlfühl, Fitness und Gesundheit in ihr Leben bringen können. Unabhängig vom Alter“, betonten beide. „Und wir möchten zeigen, dass das viel Freude machen kann und gar nicht zeitraubend ist.“

Norbert Zilske wird an beiden Tagen mit einem Gerät aus dem „effective-Zirkel“ seines Studios vor Ort sein. „Denn der effective-Zirkel in unserem Hause ist für viele Sporttreibende aller Altersklassen fester Bestandteil ihres Workouts“, erläutert er das Konzept. Er ermögliche ein umfassendes effizientes Kraft- und Ausdauertraining ohne stundenlanges Joggen, Walken oder Gewichte stemmen. „Bei einem Trainingsaufwand von gerade

einmal 36 Minuten, alle 5 bis 6 Tage, wird Ihr Körper um bis zu 40 Prozent effektiver trainiert als bei herkömmlichen Trainingsmethoden. Das merkt man Ihrem Körper bereits nach wenigen Trainingseinheiten an.“

Und das Beste: Sie können Ihre Aufmerksamkeit ganz Ihrem Training widmen – denn alle trainingsrelevanten Daten wie der Bewegungsbereich werden auf der persönlichen Chipkarte gespeichert. Beim nächsten Training stellen sich die Geräte automatisch auf diese Werte ein. Alle Kunden können selbst bei uns im Markt ausprobieren, wie sich das anfühlt. Mit einem Obst- und Gemüsestand möchten wir Ihnen Appetit auf ausgewogene Kost machen. Außerdem werden wir die Produkte der Firma Well Plus Trade vorstellen, deren hochwertige Nahrungsergänzungsmittel wir in unserem Sortiment haben. Dazu gehören zum Beispiel Eiweiß- und Kohlenhydratkonzentrat für einen Shake bei Fitness oder Kraftsport sowie Kohlenhydratgetränkpulver mit Vitaminen und Mineralstoffen. Mitarbeiter der Marke „Becel“

werden in unserem Markt außerdem kostenlos Ihren Cholesterin-Spiegel checken. Und noch viele weitere Überraschungsaktionen

sind bei unserer „Probier-Aktion“ geplant. In der nächsten Ausgabe unserer Marktzeitung verraten wir Ihnen mehr Details.



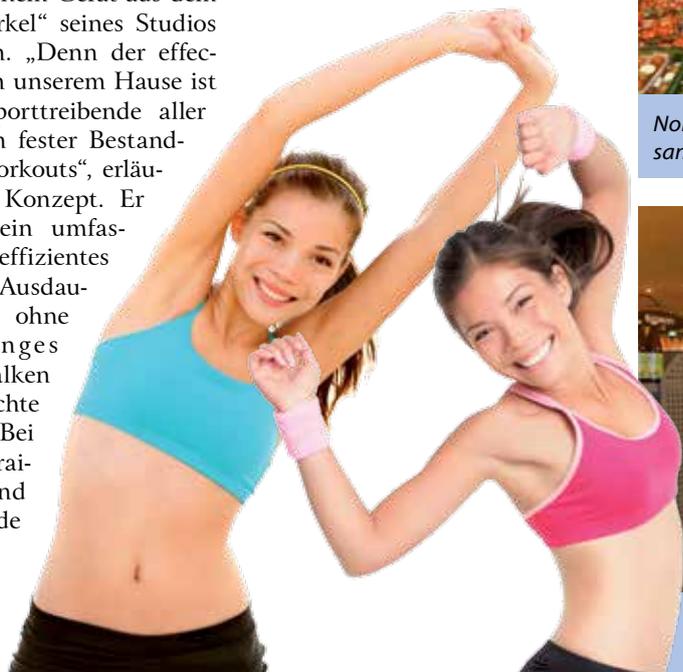
Die Geräte von „effective-Zirkel“ im California Vitalcenter versprechen ein effektives Training



Norbert Zilske (links) und Denis Heuer freuen sich schon auf ihre gemeinsame Aktion



EDEKA-Mitarbeiter Alexander Monsky stellt das Sortiment der Firma Well Plus Trade vor



Qualität trifft auf Vielfalt

Unsere Angebote sind gültig
vom 26. Februar bis 1. März 2014.

Wir ♥ Lebensmittel.



Kasseler
im Blätterteig
100 g



*Aus eigener
Abstellung!*

SUPER-KNÜLLER

0.99

Rumpsteak
zart und geschmackvoll
100 g



SUPER-KNÜLLER

1.79

Schichtsalat
100 g



*Aus eigener
Abstellung!*

SUPER-KNÜLLER

0.99

Broccoli
aus Italien
Klasse I, 500-g-Packung
(1 kg = 1.58)



SUPER-KNÜLLER

0.79

Rucolasalat
aus Italien
Klasse I
100-g-Packung



SUPER-KNÜLLER

0.79

EDEKA

Kiwis
aus Italien
Klasse I
Stück



SUPER-KNÜLLER

0.29

Godehard
Mineralwasser
Kasten
12 x 0,7-l-Flasche
+ 3.30 Pfand
(1 Liter = 0.18)



SUPER-KNÜLLER

1.49

Flensburger Bier
versch. Sorten, je Kasten
20 x 0,33-l-Bügelflasche
+ 4.50 Pfand (1 Liter = 1.35)



SUPER-KNÜLLER

8.88

Tullamore Dew
40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1 Liter = 14.27)



SUPER-KNÜLLER

9.99

Frisch vom Metzger

Wir ♥ Lebensmittel.

Unsere Angebote sind gültig vom 26. Februar bis 1. März 2014.

Frische Bratwurst

grob oder fein
je 1 kg
4.99

EINKAUFS-TIPP

Kasseler-Bauch

frisch oder geräuchert
ideal für einen deftigen Eintopf
je 1 kg
3.99

EINKAUFS-TIPP

Rouladen oder Rinderbraten

von Meisterhand
aus der Keule
geschnitten
je 1 kg
8.49

EINKAUFS-TIPP

Frische Nackensteaks

versch. gewürzt
je 1 kg
4.99

EINKAUFS-TIPP

Gefüllte Schweine-lachs-Taschen

z. B. mit Krautsalat &
Tzatziki
100 g
0.59

EINKAUFS-TIPP

Zwiebelsaftbraten

aus dem Nacken
1 kg
4.99

EINKAUFS-TIPP

Wiener Würstchen

heiß geräuchert und
pikant gewürzt
100 g
0.66

EINKAUFS-TIPP

Pfeffersalami

würzig-pikant
gewürzt
100 g
1.39

EINKAUFS-TIPP

Gemischtes Hackfleisch

1 kg


3.99

EINKAUFS-TIPP



Rumpsteak

aus dem filetierten Roast-
beef geschnitten
100 g
2.60

EINKAUFS-TIPP



Steakhüfte

aus der filetierten Hüfte
geschnitten
100 g
2.10

EINKAUFS-TIPP



Prager Schinken

herzhaft-würziger Geschmack
100 g
1.49

EINKAUFS-TIPP

Rügenwalder Teewurst

grob oder fein
je 100 g
1.29

EINKAUFS-TIPP

Aus unserem vielfältigen Sortiment

Wir ♥ Lebensmittel.

Unsere Angebote sind gültig vom 26. Februar bis 1. März 2014.

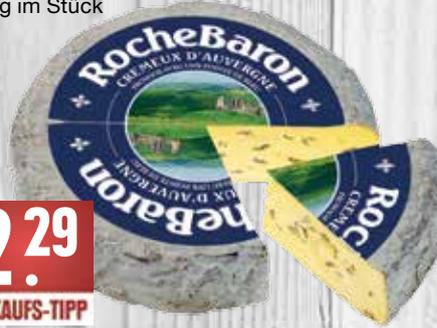
Weinbergkäse
Fromage d'Amour
französischer Weichkäse
72 % Fett i. Tr.
aromatisch-würzig
100 g im Stück



1.69

EINKAUFS-TIPP

RocheBaron
französischer Weichkäse
58 % Fett i. Tr., aromatisch
100 g im Stück



2.29

EINKAUFS-TIPP

Pecorino Sardo
italienischer Hartkäse
47 % Fett i. Tr., pikant
100 g im Stück



1.99

EINKAUFS-TIPP

Holsteiner
Plattländer
deutscher Schnittkäse
50 % Fett i. Tr.
100 g im Stück



1.69

EINKAUFS-TIPP

Weihenstephan
frische Butter
250-g-Packung
(100 g = 0.52)



1.29

EINKAUFS-TIPP

Müller
Froop
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(100 g = 0.19)



0.29

EINKAUFS-TIPP

Fruchtzwerge
versch. Sorten, je 6 x 50-g-Packung
(100 g = 2.93)



0.88

EINKAUFS-TIPP

Jacobs
Kaffee
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = 6.98)



3.49

EINKAUFS-TIPP

EDEKA

Fruchtsäfte
versch. Sorten
je 1-Liter-PET-Flasche



0.89

EINKAUFS-TIPP

Aus unserem Backshop

Vollkornbrot
1000-g-Laib



1.49

EINKAUFS-TIPP

Baguette
250-g-Stange
(100 g = 0.16)



0.39

EINKAUFS-TIPP

Dänisch-schwedische Woche!

Wir ♥ Lebensmittel.

Unsere Angebote sind gültig vom 26. Februar bis 1. März 2014.

Hot-Dog-Brötchen

4 Stück
250-g-Packung
(100 g = 0.40)



0.99

EINKAUFS-TIPP

Tulip original dänische Hot-Dog-Wurstchen

500-g-
Packung
(1 kg = 5.98)



2.99

EINKAUFS-TIPP

Hot-Dog-Wurstchen

8 Stück, 650-g-Glas
(1 kg = 3.06)



1.99

EINKAUFS-TIPP

P&W original dänische Hot-Dog-Saucen

z.B. Remoulade,
Ketchup oder Senf
je 425-ml-Flasche
(1 Liter = 3.04)



1.29

EINKAUFS-TIPP

P&W original dänische Röstzwiebeln

250-g-Becher
(100 g = 0.39)



0.77

EINKAUFS-TIPP

Christians Grød original dänischer Gurkensalat

560-g-Glas
(1 kg = 2.30)



1.29

EINKAUFS-TIPP

Gille

schwedisches Gebäck
versch. Sorten
je 550-/600-g-
Packung
(1 kg ab 4.98)



2.99

EINKAUFS-TIPP

Familjen Dafgard Köttbullar aus Schweden

tiefgekühlt
500-g-Packung
(1 kg = 5.98)



2.99

EINKAUFS-TIPP

Svedka Vodka

40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1 Liter = 12.69)



8.88

EINKAUFS-TIPP



Die Bäckerei Günther hat eine Filiale bei EDEKA Albrechtsen

Echtes Handwerk und moderne Produktion



Nach frischen Brötchen und Kaffee duftet es: Jennifer Tiedemann und Marion Beisert, Mitarbeiterinnen in der Filiale der Bäckerei Günther bei EDEKA Albrechtsen, reichen Brot über den Tresen, haben für jeden Kunden ein freundliches Wort. „Wir arbeiten mit Freude in Flintbek“, sagen beide einhellig. „Denn hier herrscht eine familiäre Atmosphäre. Viele unserer Kunden sehen wir täglich.“ Jennifer Tiedemann empfiehlt ihnen gern den „Küstenkracher“, ein kernig-knackiges Weizenmisch-Brötchen mit Leinsamen. „Denn das schmeckt besonders herzhaft.“

Vor Kurzem hat Inhaber Moritz Günther die Filiale seiner Bäckerei in Flintbek modernisiert. „Wir haben jetzt einen neuen Automaten für Kaffeespezialitäten“, sagt Marion Beisert stolz. „Mit dem können wir viele tolle neue Kreationen von Heißgetränken ausgeben.“ Auch die gemütliche Sitzzecke erstrahlt im neuen Glanz: Es wurde neu gestrichen. Und das haben die Stammkunden sofort bemerkt: Uwe Mews, Wolfgang Holz und Horst Karl treffen sich nahezu jeden Morgen in der Bäckerei und halten bei einer Tasse Kaffee einen Plausch. „Über Gott und die Welt und auch mal das Finanzamt“, scherzen sie. Das Trio ist ein treuer Fan der Bäckerei Günther, „der Kaffee ist hier wirklich klasse“.



Marion Beisert (links) und Jennifer Tiedemann haben Freude an ihrer Arbeit in der Bäckerei Günther in Flintbek



Uwe Mews, Wolfgang Holz und Horst Karl sind Stammgäste bei der Bäckerei Günther



Traditionell und innovativ: Die Bäckerei Günther hat Geschichte geschrieben. Schon 1882 eröffnete Bäckermeister Otto Günther ein kleines Geschäft mit angeschlossener Backstube am Dreiecksplatz in Kiel, und genau an dieser Stelle befindet sich das Geschäft auch noch heute. Am 1. Juli 2011 übergaben Christine und Joachim Günther die Geschäftsführung an ihren Sohn Moritz Günther, der das Familienunternehmen von nun an in fünfter Generation leitet. Junge Führung, alte Werte: Mit dem über Generationen weitergegebenen Anspruch an Qualität und Rohstoffe führt Moritz Günther das Unternehmen im Sinne seiner Vorgänger und beweist eindrucksvoll, dass moderne Produktionsverfahren und echtes Handwerk keine Gegensätze sind. Er beschreibt das Leitbild folgendermaßen: „Bei uns sind die Kunden Gäste. Und wir setzen auf Teamarbeit in Klarheit, gegenseitigem Respekt und Achtsamkeit.“

bis zum 4. März 2014

**Berliner
satt**

1 STÜCK



2 STÜCK



AB 3 STÜCK



Günther

Die Bäckerei Wollborn betreibt eine Filiale bei EDEKA Hauschildt

Mit Liebe und ganz viel Zeit gebacken

In der Region verwurzelt: Die Bäckerei Wollborn mit Sitz in Owschlag hat eine Filiale im Rendsburger Markt von EDEKA Hauschildt. Inhaber Uwe Wollborn betont, dass bei ihm nicht nach der Devise „schnell, schnell“ gearbeitet werde. „Wir backen unser Brot und unsere Brötchen noch mit Liebe und ganz viel Zeit. Und das nach althergebrachten Rezepten“, hebt er seinen hohen Qualitätsanspruch hervor.

Mehrere Filialen rund um Rendsburg betreibt Uwe Wollborn, der den Betrieb von seinen Eltern übernommen hat, heute. Mit dieser Region fühlt er sich verbunden, möchte „den Kunden zeigen, dass mir dieser Gedanke besonders am Herzen liegt“. Neben Brot und Brötchen hat die Bäckerei Wollborn

auch Snacks und Kaffee im Sortiment. „Und wir erweitern ständig unser Angebot und sind offen für Neues“, setzt der Inhaber auf Vielfalt.

80 Mitarbeiter insgesamt hat Uwe Wollborn, wichtig ist ihm, dass sich jeder an seinem Arbeitsplatz wohlfühlt. „Unsere Angestellten sollen keine anonymen Nummern sein, sondern wir legen Wert auf Vertrauen und einen guten Draht zueinander.“ Und das ist offensichtlich. Seine Mitarbeiterinnen in Rendsburg versprühen gute Laune, haben für jeden Kunden ein strahlendes Lächeln. „Viele Kunden kennen wir mittlerweile persönlich“, sagt seine Mitarbeiterin Petra Bietsch. „Es ist schön, ein freundliches Wort mit ihnen zu wechseln.“ Ihre Kollegin Serengül Celik schätzt

an ihrer Arbeit, dass sie die Kunden auch beraten kann. Sie sagt: „Ich empfehle zum Beispiel

gern unsere Laugenstangen mit Kürbiskernen. Die schmecken einfach köstlich.“



Uwe Wollborn, Inhaber der Bäckerei Wollborn, steht mit seinen Mitarbeiterinnen Serengül Celik (links) und Petra Bietsch hinter dem Tresen seiner Filiale bei EDEKA Hauschildt

Qualität ist bei uns kein Zufall.

Es gibt viele Gründe, Kunde der Sparkasse Mittelholstein AG zu sein. Mit erstklassiger Beratung und Top-Service begeistern wir unsere Kunden und sind zum dritten Mal CityContest-Sieger.



www.spk-mittelholstein.de

 **Sparkasse
Mittelholstein AG**
Mit Sicherheit besser

Modellprojekt zur Nachhaltigkeit in Kooperation mit WWF

Die Zeit ist reif für eine bessere Banane

Bananen machen glücklich. Denn sie leuchten fröhlich gelb, schmecken lecker, sind gesund und fördern zudem die Produktion von Wohlfühlstoffen im Körper. Im Vergleich zu anderen Früchten liefern sie die meisten Kohlenhydrate sowie Ballaststoffe und machen deshalb richtig satt. Doch unter der gelben Schale steckt noch mehr: Schon eine einzige Banane liefern ein Sechstel des täglichen Bedarfs an Magnesium. Und in Zukunft werden Bananen auch noch umwelt- und sozial verträglicher.

Uns bei EDEKA liegt das Thema Nachhaltigkeit am Herzen. Deshalb haben wir mit dem World Wide Fund For Nature (WWF) als Partner für Nachhaltigkeit ein Modellprojekt gestartet. Denn trotz steigender Beliebtheit von Bio-Bananen ist allgemein der Anteil von Bananen aus konventionellem Anbau nach wie vor groß und mit einer Reihe von ökologischen und sozialen Problemen verbunden. Deshalb setzen EDEKA und WWF hier an.

EDEKA und WWF sind seit Mitte 2012 Partner für Nachhaltigkeit. Eine solche strategische Partnerschaft für Nachhaltigkeit ist in dieser Form in Deutschland einzigartig. Sie hat anspruchsvolle und konkrete Ziele – das wird unserer Umwelt und unseren Kunden zugutekommen.

Gemeinsames Ziel dieser Partnerschaft von EDEKA und WWF ist es, EDEKA immer nachhaltiger zu machen – etwa über den Ausbau des Angebots an umweltverträglicheren Produkten oder einen noch schonenderen Umgang mit Ressourcen wie Energie und Wasser.

Der Focus des Modellprojekts liegt auf Vertragsfirmen in Kolumbien und Ecuador, die die Bananen für die EDEKA-Eigenmarke liefern. Alle Firmen entsprechen bereits zum Projektstart den Anforderungen des Rainforest Alliance Standards und erfüllen besondere Auflagen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Deshalb dürfen keine Mittel zum Einsatz kommen, die gemäß der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zu den Gefährdungsklassen 1a+b (extrem gefährlich und hochgefährlich) gehören.

Nach einer Bestandsaufnahme auf ausgewählten Farmen wird im Rahmen des Modellprojekts nun an weiteren ökologischen und sozialen Maßnahmen gearbeitet. Die Modellprojekt-Bananen sind in Ihren EDEKA-Märkten zu erkennen an dem Aufkleber mit dem Panda und dem Zusatz: „Ich bin ein Modellprojekt und werde nachhaltiger.“

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.edeka.de



Das Maßnahmenpaket umfasst 120 Kriterien in folgenden Themenschwerpunkten:

- **Ökosysteme / Biodiversität:** Schutz und Erhalt der Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen sowie ganzer Ökosysteme
- **Wassermanagement:** verantwortungsvoller Umgang mit Wasser und Abwässern
- **Integrierter Pflanzenschutz:** verantwortungsvoller und möglichst reduzierter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln
- **Bodenmanagement:** Analyse des Bodenmanagements und Ermittlung von Verbesserungsmöglichkeiten in Bezug auf Qualität, Anteil organischen Materials und Struktur des Bodens
- **Klimaschutz:** Analyse der Treibhausgasemissionen und Ermittlung von Reduktionsmöglichkeiten
- **Abfallmanagement:** verbesserte Abfallwirtschaft inklusive Lagerung und Entsorgung
- **Soziales:** Optimierung von Arbeitsbedingungen, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz



Bei uns erhalten Sie Produkte der Süßmosterei Steinmeier

Köstliche Säfte in Spitzenqualität

Regional und traditionell: Köstliche Säfte in Spitzenqualität vertreibt die Süßmosterei Steinmeier in Kiesby. EDEKA Hauschildt und EDEKA Albrechtsen haben diese Säfte für Sie im Angebot. „Unser erstklassiges Sortiment aus Fruchtsaft, wie Apfel-, Johannisbeer- und Orangensaft, sowie Nektar besteht derzeit aus 27 Sorten“, erläutert Dirk Steinmeier die Produktpalette. Gemeinsam mit seinem Vater Heinz-Wilhelm führt er das Unternehmen. Und das mit Traditionsbewusstsein. „Seit mehr als 60 Jahren steht unsere Süßmosterei für höchste Qualitätsansprüche aus Schleswig-Holstein“, sagt er.

Heinz Johannes Steinmeier begann im Jahr 1948 mit nur 40 Mark Startkapital damit, täglich bis zu 300 Apfel- und Johannisbeer-Saftflaschen mit selbst gebauten Maschinen und familiärer Unterstützung zu verkorken. „Aus dieser Anfangszeit stammt auch unser Maskottchen, das freundliche, bauchige Männchen, das bis heute für Tradition und hervorragende Qualität steht“, erklärt Dirk Steinmeier den plakativen Werbeträger.

In Grummark bei Kappeln gegründet, siedelte das wachsende Unternehmen im Januar 1960 nach Kiesby um. „Das Unternehmen wuchs stetig, außerdem wurden die Produktionsmaschinen modernisiert“, sagt Heinz-Wilhelm Steinmeier. Seit 1990 hat der Firmeninhaber das Ruder in der Hand. In den folgenden Jahren wurde das Unternehmen grundlegend modernisiert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Für Dirk Steinmeier stand fest, in den elterlichen Betrieb mit einzusteigen. „Denn mein Beruf wurde mir quasi ja schon in die Wiege gelegt“, sagt er.

Heute werden etwa 10 000 bis 12 000 Flaschen pro Stunde abgefüllt. Dabei legt das Traditionsunternehmen Steinmeier besonderen Wert auf regionale Produkte: Private Gärtner geben von September bis Mitte November eines jeden Jahres bis zu 5 000 Tonnen Obst aus eigenem Anbau in den 15 Annahmestellen von Steinmeier ab, damit daraus bester Saft gekeltert werden kann. „Und das ohne jegliche Zusätze“, betont Dirk Steinmeier. Ständig wird die Vielfalt der Produkte um weitere

Kreationen ergänzt, „denn unsere Süßmosterei ist ein innovatives Unternehmen, das sich immer wieder neu verwirklicht“, betont Dirk Steinmeier. Auch Geschmacksrichtungen mit exotischen Früchten sind bei der Süßmosterei erhältlich. Er empfiehlt den Apfel-Mango-Saft. „Probieren Sie ihn doch mal. Sie werden begeistert sein.“



Das Verwaltungsgebäude der Süßmosterei Steinmeier in Kiesby



Foto: © Jörg Weide

Heinz-Wilhelm (links) und Dirk Steinmeier führen den Familienbetrieb gemeinsam



Frank Krüger, Mitarbeiter der Süßmosterei Steinmeier, überwacht die Etikettierung der Flaschen

Themenabend findet bei EDEKA Hauschildt statt

„Käse trifft Bier“ – seien Sie dabei!

Herzlich laden wir Sie ein zu unserem Themenabend „Käse trifft Bier“ am Donnerstag, 20. März 2014, um 19 Uhr, bei EDEKA Hauschildt, Konrad-Adenauer-Straße 1, Rendsburg. Die Teilnahmegebühr beträgt 20 Euro. „Für mich ist die Begegnung von Käse und Bier eine Premiere“, erläutert Hans-Peter Münnich die ungewöhnliche, aber appetitliche Kombination. Er ist Käse-Großhändler und Mitglied im Guilde Internationale des Fromagers, einem gemeinnütziger Verein mit dem Zweck, die gesamte Milchbranche zu vereinigen. Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, im



Sinne der Traditionspflege in der modernen Welt überliefertes Know-how weiterzugeben.

Für Hans-Peter Münnich macht seine kulinarische Faszination „Käse“ aus, dass dieser

ein rein natürliches Produkt sei. „Ich persönlich bevorzuge kräftige Sorten aus Rohmilch“, verrät er.

Auch für Biersommelier Timo Hinkel, Verkaufsleiter von

Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH, verspricht „Käse trifft Bier“ eine spannende Veranstaltung zu werden. Er zählt einige geplante Begegnungen zwischen Käse und Bier am Themenabend auf: „Meine blonde Weiße“ und Bio-Husumer, „Mein Grünes“ und Rohmilch-Camenbert REO, „Kloster Gold Exportbier“ und Picandou, französischer Weichkäse. Und er freut sich schon auf viele Teilnehmer: „Probieren Sie unsere Spezialitäten. Sie werden begeistert sein.“ Und Hans-Peter Münnich verspricht: „Bei uns wird auch keiner hungrig nach Hause geschickt.“

Wir verlosen insgesamt drei 25-Euro-Gutscheine

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

Herzlichen Glückwunsch! Wir gratulieren den Gewinnern der **Zahlenrätsel**: Anke Hase, Uwe Rottke und Erika Müller (Ausgabe Dezember 2013) sowie Paklo Castex, Annemarie Köster und Irmtraud John (Ausgabe Januar 2014).

Name/Vorname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefonnummer

	+		+		=	
--	---	--	---	--	---	--

Lösen Sie das Sudoku-Rätsel. Tragen Sie die Zahlen aus den markierten Kästchen im Abgabecoupon ein und addieren Sie sie. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von insgesamt drei 25-Euro-Gutscheinen.

Teilnahmekarte vollständig ausfüllen und bis zum 31. März 2014 in Ihrem Markt abgeben oder per Post einschicken.

Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

EDEKA Hauschildt präsentiert die Veranstaltungen im März

Montag, 3. März 2014, 11.11 bis 16 Uhr

Innenstadt Rendsburg und Büdelsdorf, Rendsburg
„Erstürmung“ des Rendsburger Rathauses und Straßenumzug durch Rendsburg und Büdelsdorf des Carneval-Clubs Rendsburg e. V.

Die Karnevalisten treffen sich am Rosenmontag um 10.45 Uhr am Heinrich-Beisenkötter-Platz in Rendsburg und marschieren dann zum „Sturm“ auf das Rathaus der Stadt Rendsburg. Um 11.11 Uhr beginnt die „Erstürmung“ des Rathauses, und die „nährische Macht“ übernimmt die Stadtkasse und den Stadtschlüssel. Der Straßenumzug startet um 13 Uhr mit mehreren geschmückten Wagen und Karnevalsfreunden aus nah und fern durch die Rendsburger Innenstadt und Büdelsdorf. Endpunkt ist gegen 15.30 Uhr der Paradeplatz.



Das Prinzenpaar vom Carneval-Club Rendsburg, Henry II. und Regina II.

Sonntag, 2. März 2014
19 bis 22 Uhr

Candle-Light-Dinner

Genießen Sie bei festlichem Kerzenlicht in romantischer Atmosphäre leckere Speisen.

Ort: Hotel ConventGarten, Hindenburgstraße 38, Rendsburg

Samstag, 8. März 2014
10 bis 17 Uhr

Briefmarken- und Postkartenbörse

Der Briefmarkenverein Rendsburg veranstaltet eine Börse für alle Sammler und Fans.

Ort: Obergeschoss der Nordmarkhalle, Willy-Brandt-Platz 1, Rendsburg

Samstag, 8. März 2014
20 Uhr

Lesung mit Håkan Nesser und Kjell Westö

Die beiden Bestseller-Autoren lesen aus ihren aktuellen Werken „Geh nicht einsam in die Nacht“ und „Der Himmel über London“

in schwedischer und deutscher Sprache.

Ort: Nordkolleg, Am Gerhardshain 44, Rendsburg

Montag, 10. März 2014
15 Uhr

Vortrag „Theodor Storm - Amtsrichter und Dichter“

Im Rahmen des Freizeit- und Kulturprogrammes für Junggebliebene und Ältere erzählt Pastor Eckart Ehlers etwas über das Leben von Theodor Storm. (Information und Anmeldung bei der Stadt Rendsburg 04331/206147.)

Ort: Begegnungsstätte Grüne Straße, Saal, Grüne Straße 1, Rendsburg

Sonntag, 16. März 2014
10 Uhr

Familienkirche

Das neue Gottesdienst-Angebot richtet sich an junge Familien.

Ort: Christkirche, Prinzenstraße, Rendsburg-Neuwerk

Dienstag, 18. März 2014
16 bis 18 Uhr

GUT-Tauschbörse

Die GUT-Tauschbörse ist ein Projekt der Volkshochschule Rendsburg. Ziel ist, Menschen die Möglichkeit zu bieten, ihr Wissen, Können und ihre Erfahrung, unabhängig von finanziellen Mitteln, durch Tausch zur Verfügung zu stellen. Es geht um die Förderung des Gemeinsinns durch Wiederbelebung des Prinzips der Nachbarschaftshilfe.

Ort: Bürgerzentrum, Am Markt 2, Büdelsdorf

Sonntag, 30. März 2014
17 Uhr

Konzert des Landesjugendchors

Der Landesjugendchor Schleswig-Holstein präsentiert Werke von Schütz, Schein, Britten und Bach unter der Leitung von Matthias Janz.

Ort: St.-Marien-Kirche, An der Marienkirche 1, Rendsburg

„Geld verdarvt den Charakter“

Die Niederdeutsche Bühne Rendsburg beendet ihre 79. Spielzeit mit der plattdeutschen Übertragung von Manfred Hinrichs einer weltbekannten Komödie: „Geld verdarvt den Charakter“ (Autor: Ray Cooney).

Zur Handlung: Ausgerechnet an seinem Geburtstag verwechselt Henry Pehmöller in der Bahn seine Aktentasche mit der eines Fremden und ist plötzlich Besitzer von einer Million Euro! Ein Fund, der in dem sonst so braven Bürger kriminelle Energien weckt: Henry will sich schnurstracks mit Geld und Ehefrau Anne ins Ausland absetzen. Doch die Flucht gestaltet sich schwieriger als gedacht: Henrys Geburtstagsgäste erscheinen und werden nun von den Ereignissen überrollt. Als dann noch der ursprüngliche Besitzer des Geldes aus dem Wasser gezogen und anhand der Papiere in seinem Aktenkoffer als Henry Pehmöller identifiziert wird, liegen die Nerven blank. Eine turbulente Komödie mit ungeahntem Ausgang. Es spielen: Anita Czarnojan, Sylvia Sauer, Eggert Delfs, Winfred Fischera, Uwe Grünhagen, Willi Grünwald, Heinz Johnsen und Hans-Jürgen Klingenhoff in einem Bühnenbild von Jens-Uwe Jahnke. Die Regie führt Peter Schreiber.

Vorverkauf bei aktivoptik im Eiderpark, Telefon 04331/6965319, Touristinformation NOK, Telefon 04331/21120, Restkarten gibt es an der Abendkasse ab 19 Uhr, Telefon 04331/23447.

Termine: Premiere ist am Montag, 3. März 2014 um 20 Uhr. Weitere Aufführungen: am Freitag, 7. März 2014, 20 Uhr und am Sonntag, 9. März 2014, jeweils um 19 Uhr.

Ort: Stadttheater Rendsburg, Hans-Heinrich-Beisenkötter-Platz 1, Rendsburg



Filmstarts im März

Filme	Start	Genre
Need for Speed	20. März 2014	Action
Lone Survivor	20. März 2014	Action, Kriegsfilm



Need for Speed / 20. März 2014

Nach dem Tod seines Vaters will Tobey Marshall dessen Werkstatt übernehmen. Von Geldproblemen geplagt, lässt Tobey sich von dem arroganten Dino überreden, einen Mustang Shelby wieder auf Vordermann zu bringen. Bei einem Kräftemessen kommt es zu einem tödlichen Unfall, Dino schiebt die Schuld Tobey in die Schuhe. Wieder aus dem Gefängnis entlassen, will Tobey seinen Erzfeind bei einem legendären Geheimrennen bezwingen. Verfolgt von Polizei und Kopfgeldjägern, besorgt Tobey sich einen Wagen und kämpft sich Richtung Westküste



**EDEKA Hauschildt
verlost 2 x 2 Kinokarten für
das Kinocenter in Rendsburg!**



Name/Vorname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefonnummer

Gewinnspielfrage: Wem schiebt Dino die Schuld für den tödlichen Unfall in die Schuhe?

B

Tragen Sie das Lösungswort ein und gewinnen Sie 2 x 2 Kinokarten vom Kinocenter in Rendsburg.

Teilnahmekarte vollständig ausfüllen und bis zum 31. März 2014 in Ihrem EDEKA-Hauschildt-Markt abgeben oder per Post einschicken. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

EDEKA Hauschildt
UNSER MARKT

Frisch, freundlich, gut.

Auflage: 44.000 Exemplare
Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonnabend im Monat an alle erreichbaren Haushalte in Rendsburg, Flintbek und Umgebung.

Objektleitung: ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Hauschildt
Marco Hauschildt
Konrad-Adenauer-Str. 1
24768 Rendsburg
Tel.: (0 43 31) 2 28 62
Fax: (0 43 31) 2 28 63

Redaktionsleitung:
Katja Buhlmann
Tel.: (0 53 32) 96 86-431
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Karin Stein
Tel.: (0 53 32) 96 86-55
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Anzeigenberatung:
Michael Heinz
Tel.: (0 53 32) 96 86-42
Fax: (0 53 32) 96 86-51
Mobil: (01 70) 2 43 21 47
E-Mail: heinz@stadtspiegel24.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung,
Druck & Verlag
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild 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.

Wir gratulieren herzlich den **Gewinnern** von jeweils zwei Kinokarten: Gisela Buse und Karl-Jürgen Vorbeck (Ausgabe Dezember 2013) sowie Gundi Holz und Lars Baber (Ausgabe Januar 2014).