

Ausgabe 8
04/2020



Lunze Marktzeitung



Frohe Ostern trotz Corona-Krise

Edles Lammfleisch fürs Osterfest



Seite 4

Informationen rund um Corona



Seiten 6 + 7

Zu Ostern gibt es ersten Spargel



Seiten 8 + 9

Premium-Burger und frisches Sushi



Seite 11

100 Jahre EDEKA Minden-Hannover



Seiten 12 + 13

Zu Ostern nur das Gelbe vom Ei ...

Zwei Klassiker dürfen zum Osterfest nicht fehlen: die Osterhasen und die Ostereier! Doch woher kommt die Tradition, die kleinen runden Köstlichkeiten mit bunten Farben oder Verzierungen zu versehen und damit Büsche oder Bäume zu schmücken? In der christlichen Theologie gilt das Ei als Symbol der Auferstehung. Im 12. Jahrhundert wurde von der katholischen Kirche die „benedictio ovorum“, die Eiersegnung eingeführt. Das Färben von Eiern zu Ostern ist eine weitverbreitete Tradition, die von Armenien über Russland, den Mittelmeerraum bis hin nach Mitteleuropa bekannt ist. Für Deutschland werden gefärbte Eier erstmals im frühen 13. Jahrhundert erwähnt.

Das Dekorieren von Eierschalen ist weit älter als die christliche Tradition, was 60 000 Jahre alte Funde dekoriertes Straußeneier aus dem südlichen Afrika beweisen. Auch wurden 5 000 Jahre alte verzierte Straußeneier in antiken Gräbern der Sumerer und Ägypter gefunden. Die frühen Christen Mesopotamiens bemal-

ten Eier rot, um an das Blut Jesu zu erinnern. Im E-Center Lunze finden Kunden neben einer großen Auswahl regionaler Eier – vom Cassenshof aus Handeloh und Watzum sowie vom Harlyhof in Schladen.

Auch die passende, umweltfreundliche Mehrwegbox für die zerbrechlichen Leckereien gibt es im Sortiment. Da steht dem bunten Eierspaß zu Ostern nichts mehr im Wege!



Cassenshof: mit viel Hingabe für Huhn und Ei

Der Cassenshof der Familie Voß liegt am Rande des Naturschutzgebietes Lüneburger Heide und wird mittlerweile in 14. Generation bewirtschaftet. Hier werden neben Freiland- und Bio-Legehennen auch Weihnachtsgänse gehalten sowie Biokartoffeln und Biospargel angebaut. Im Jahr 2015 haben Niels und Teresa-Marie Pelka, älteste Tochter des Hofes, sowohl geheiratet als auch unweit von Braunschweig im beschaulichen Watzum einen neuen Stall für Freilandhennen gebaut. „Hier leben die Hühner in einem Stall, bei dem das Tierwohl an oberster Stelle steht“, betont Teresa-Marie Pelka. „Unsere Hühner haben gemütliche Nester als Rückzugsraum, einen Wintergarten, der zum geschützten Frische-Luft-Schnappen einlädt, eine große Wiese zum Würmerpicken und Sandbaden und gleichzeitig einen Stall, der mit allen Raffinessen der Technik ausgestattet ist. Der prüfende

Blick in den Stall bleibt natürlich weiterhin eine tägliche Selbstverständlichkeit für uns, sodass es den Hennen an nichts fehlt.“

Täglich werden die Eier sortiert, verpackt und ausgeliefert.

Teresa-Marie Pelka: „Bei uns ist die ganze Familie ins Hofleben eingebunden – und das mit großer Hingabe. Unterstützt werden wir von unserem wunderbaren Team von Mitarbeitern, die gemeinsam mit den Hennen täglich Höchstleistungen vollbringen. Dieses herzliche Miteinander prägt unseren Tatendrang täglich aufs Neue. Die Liebe, die in die Betreuung der Hennen gesteckt wird, merken Sie den Eiern an. An unseren tierischen Mitarbeiterinnen schätzen wir ihre faszinierende Motivation, die Pünktlichkeit, mit der sie uns unterstützen und die überragende Qualität, bei der ein Ei dem anderen gleicht und dennoch einzigartig ist. Unsere Hühner machen einfach Freude.“



Vielseitige Mehrwegbox für Eier

Ob mehrfach benutzbare Netze für Obst, Gemüse und Brötchen oder Dosen an der Frischetheke für Wurst, Käse und Fisch: Mehrwegkonzepte sind im E-Center Lunze seit geraumer Zeit auf dem Vormarsch und bieten Kunden eine umweltfreundliche Alternative zum häufig verwendeten Plastik. Kaufmann Ronny Lunze ist immer auf der Suche nach sinnvollen Alternativen, um den Anteil an Verpackungsmüll stetig zu verringern. Passend zu Ostern wollen wir Ihnen die vielseitige Mehrwegbox für frische Eier vorstellen.

Für den Bereich von frischen Eiern hatte Christoph Hönig, geschäftsführender Gesellschafter des „Hühnerhofs“ der Familie Hönig mit Sitz in Mühlingen, eine clevere Idee. Hönig erfand die Mehrweg-Eier-Box (MeiBox), womit Hühnereier mehrfach und praktisch eingekauft, transportiert, aufbewahrt und gekocht werden können. Ziel des MeiBox-Systems ist es, unnötige Einwegverpackungen einzusparen.

Zu Hause angekommen, kann die „MeiBox“ direkt in den Kühlschrank wandern. Durch kleine Luftlöcher im Deckel der MeiBox werden die Eier optimal gelagert, da eine leichte Zirkulation der Luft stattfindet. Die speziell designten 4er-Eiereinsätze in der MeiBox haben neben ihrem praktischen Handling noch viele weitere Einsatzmöglichkeiten. So sind sie z. B. auch beim Eierkochen eine nützliche Hilfe, denn die Eier können direkt im Einsatz im Topf gekocht werden und gehen deswegen beim Kochvorgang nicht mehr so leicht kaputt. Da die Einsätze einen praktischen Griff haben, ist auch das Abschrecken ein Kinderspiel und die leckeren Eier können sogar direkt im Einsatz serviert werden. Die „MeiBox“ ist spülmaschinenfest und damit absolut einfach zu reinigen.



Eierlei – cremiger Eierlikör

Nur das Beste aus dem Ei steckt in dieser Likörspezialität von der Klosterbrennerei Wöltingerode. Fein-cremig und mit einer milden Süße versehen, schmeckt der Eierlikör nicht nur pur, sondern auch als Beigabe zu Eis, Crêpes oder einem Glas Sekt. Dabei setzt die Klosterbrennerei Wöltingerode mit kräftigen 20 % Vol. ganz auf die klassische Rezeptur „wie von Oma“.



Traditionelle Osterspeise: edles Salzwiesenlamm von der grünen Insel



Zu Ostern kommt in vielen Haushalten zu Ostern Lamm auf den Tisch – doch woher stammt die Tradition eigentlich? Das Sinnbild für den Opfertod Jesu entstand aus dem Ritual der Juden, zum Passahfest in Gedenken an Gott ein Lamm zu schlachten. Im Christentum wurde das Osterlamm symbolisch zum „Lamm Gottes“. Johannes der Täufer weist auf Jesus mit den Worten: „Siehe, das Lamm Gottes, das die Sünden der Welt hinweg nimmt“. Lammfleisch gilt deshalb als traditionelle Osterspeise – an



Lammkeule

der Frischetheke des E-Centers Lunze bekommen Kunden hochwertiges Lammfleisch von der Grünen Insel.

Irishes Salzwiesenlamm – der Name ist Programm: Diese Lämmer leben auf den grünen Wiesen an Irlands Küsten und ernähren sich hauptsächlich von den würzigen Salzgräsern, welche bei der frischen Brise des Meeres bestens gedeihen und ein ganz besonderes Aroma haben. Durch das gemäßigte Klima können die Tiere ganzjährig draußen gehalten werden. Das dadurch besonders zarte Fleisch begeistert jeden Feinschmecker und wird von vielen Spitzenköchen auf der ganzen Welt für ihre erstklassigen Menüs verwendet.

Die Ernährung mit den salzigen Gräsern und Kräutern auf den grünen Wiesen Irlands macht den Geschmack des Fleisches besonders einzigartig und würzig. Nur Tiere, die jünger als zwölf Monate sind, dürfen als Lämmer angeboten werden. Die Lämmer haben ein Alter von maximal neun bis elf Monaten. Die natürliche Marmorierung des Lammfleisches garantiert größte Zartheit und allerbesten Geschmack. Als Teilstücke des irischen Salzwiesenlammes

finden Kunden in den Auslagen der Frischetheke die klassische Lammkeule ohne Knochen sowie die sogenannten French Racks.



French Racks

Ausgezeichneter Fisch für Ostern



An der Fischtheke des E-Centers Lunze finden Kunden für das traditionelle Fischessen am Karfreitag eine vielfältige Auswahl an exquisiten Fischspezialitäten. Seit Neustem ist die Fischtheke nicht nur mit dem MSC-, sondern auch mit dem ASC-Siegel zertifiziert, sodass Kunden zu 100 Prozent sichergehen können, dass die Meeresspezialitäten aus einer transparenten Quelle stammen. Das Siegel des MSC (Marine Stewardship Council) steht für nachhaltigere, bestandschonende Fischerei und umweltschonende Fangmethoden von Wildfisch. Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) hat das Ziel, das ASC-Siegel als Standard für verantwortungsvolle Fischzuchten zu etablieren. Fischzuchten sollen sich so in Richtung ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit entwickeln. Sie müssen eine Reihe Kriterien erfüllen. Aus ökologischer Sicht müssen Zuchtbetriebe z. B. nachweisen können, dass sie Auswirkungen auf Umwelt und Artenvielfalt reduzieren. Dazu gehört ein verantwortungsvoller Umgang mit dem Fischbestand und natürlichen Ressourcen wie Wasser.



Seeteufel – schneeweißes Fleisch

Zugegeben, eine Schönheit ist der Seeteufel wirklich nicht. Doch dafür gehört sein Fleisch zum Feinsten, was Fischfans auf den Teller bekommen können! Es ist eine echte Delikatesse und gehört weltweit zum festen Repertoire der Gourmet-Restaurants. Der Seeteufel – auch Lotte genannt – ist besonders beliebt. Er liefert geradezu teuflisch gutes schneeweißes Fleisch, das angenehm fest und völlig grätenfrei ist. Nur in der Mitte steckt ein starkes Rückgrat, von dem Fischexperten die feinen Filets abschneiden.



Steinbutt – würzig- delikates Fleisch

Steinbutt gehört zu den edelsten Meeresfischen. Steinbuttfilet wird für sein festfleischiges, würzig-delikates und grätenarmes Fleisch geliebt und wird auch in der Sterneküche geschätzt. Dabei braucht es nicht viel Tamtam: Die weißen Steinbuttfilets sprechen für sich: gebraten oder gedünstet können sie schlicht mit Saison Gemüse und zerlassener Butter serviert werden. Der magere Plattfisch versteht sich aber gut mit reichen Soßen, wie Hollandaise oder Sauce béarnaise, sowie mit schaumig-feiner Hummersoße.



Seezunge – nussig und zart

Die Seezunge ist ein vorwiegend im Nordatlantik beheimateter Plattfisch und gehört zu den beliebtesten sowie begehrtesten Speisefischen überhaupt. Die Seezunge begeistert mit zartem, grätenfreiem und blütenweißem, aber zugleich festem Fleisch und ihrem mild-würzigen, leicht nussigen Geschmack. Eine Seezunge ist nicht nur kulinarisch ein perfekter Fang, sie hat auch gesundheitlich einiges zu bieten! Sie gilt als Balsam für die Figur, denn sie gehört zu den kalorien- und fettärmsten Genüssen aus dem Meer.

Corona-Krise: Schutz von Kunden und Mitarbeitern steht im Fokus



Die Ausbreitung des Corona-Virus in den vergangenen Wochen ist eine Herausforderung für die ganze Gesellschaft. Auch Kaufmann Ronny Lunze und sein Team haben verschiedene Maßnahmen rund um das E-Center Am Güterbahnhof ergriffen, um Mitarbeiter und Kunden vor dem neuartigen Erreger zu schützen – im Sinne der Gesundheit aller! An den Ein- und Ausgängen wurden Stationen mit Desinfektionstüchern aufgebaut, der Sitzbereich des Marktcafés für Besucher geschlossen, großflächig in vielen Bereichen des Marktes Bodenaufkleber zum Einhalten von Abständen aufgebracht und an den Kassen sowie an allen Bedientheken Plexiglasscheiben montiert, um alle Beteiligten vor dem Corona-Virus zu schützen. In seinem Grußwort blickt Kaufmann Ronny Lunze auf die Situation ...

Zum Schutz von Mitarbeitern und Kunden wurden an Kassen und Bedientheken Plexiglasscheiben installiert.



In den ersten Wochen der Corona-Krise kam es zu Hausrückkäufen – und viele Regale waren leer gefegt.



„Wir meistern die Situation nur gemeinsam!“



Liebe Kunden
und Mitarbeiter,

was in den letzten Wochen über uns alle hereingebrochen ist, hätte vor einiger Zeit niemand für möglich gehalten. Wir geben für unsere Kunden unser Bestes, denn wir als Einzelhandel sehen uns in der Verantwortung für die gesamte Gesellschaft. Wir, mein Team und ich, sind während der letzten Wochen immer wieder an unsere Grenzen und zum Teil auch darüber hinaus gegangen.

Aber es gibt Dinge, die wir trotz aller Anstrengung nicht beeinflussen konnten und phasenweise zum Teil immer noch nicht können. So kam es aufgrund von sogenannten Hamsterkäufen zu Engpässen und unerfreulichen Warenlücken in den Regalen. Immer wieder wurden und werden Bestellungen gekürzt oder kommen gar nicht zur Auslieferung. Gerade Sortimente wie Nudeln, Brotbackmischungen, Mehl, Konserven und auch Toilettenpapier sind davon stark betroffen. Doch Hamsterkäufe waren und sind trotz alledem aber absolut nicht notwendig, denn die Warenversorgung seitens der EDEKA war und ist auch in Zukunft gesichert, auch wenn es mal zu kleinen Verzögerungen kommt.

Es sind außergewöhnliche Zeiten, durch die wir gemeinsam gehen. Daher sind einige solidarische Regeln beim Einkaufen zu beachten, die jeder im Sinne der Gemeinschaft einhalten sollte – siehe Kasten. Bitte akzeptieren und unterstützen Sie uns bei der Einhaltung aller Maßnahmen und lassen Sie nicht Ihren Unmut an unserem Personal aus – wir vom E-Center Lunze geben alle unser Bestes! Lassen Sie uns daher sachlich und konstruktiv miteinander umgehen. Wir alle können die derzeitige Situation nicht än-

dern, sondern sie nur gemeinsam bewältigen und durchstehen! An dieser Stelle möchte ich mich daher bei allen unseren Kunden für das Verständnis, die Geduld und Ihr Vertrauen ganz herzlich bedanken – zusammen schaffen wir das und werden diese schwierige Zeit zusammen meistern!

Haben Sie Verständnis dafür, dass manches derzeit vielleicht nicht so funktioniert, wie Sie es von uns gewohnt sind! Leider kann es sein, dass wir die Bedienungsabteilungen an einigen Tagen etwas eher schließen müssen, denn auch wir sind von den Auswirkungen der Corona-Krise betroffen. Gerade die Mitarbeiter an den Bedientheken sind sehr schwer zu ersetzen. In allen anderen Bereichen, wie beim Wareverräumen oder an der Kasse, haben wir kurzfristig neue Mitarbeiter eingestellt.

Von ganzem Herzen möchte ich mich bei all meinen Mitarbeitern bedanken, die in dieser schwierigen Zeit alle 100 Prozent geben und ihr Lächeln dabei nicht verlieren. Ich bin verdammt stolz auf euch alle! Ihr gebt alle euer Bestes und das Tag für Tag – das ist sehr beeindruckend! Ein weiterer Dank geht auch an alle, die uns tagtäglich ihre Hilfe anbieten und mit vielen, lieben Gesten ein Lächeln in unser Gesicht zaubern und uns Kraft geben. Gerade in diesen schwierigen Zeiten dürfen wir unser Lächeln nicht verlieren!

Danke auch an die vielen einzelnen Unterstützungen in Bad Harzburg untereinander, wie beispielsweise die „Nachbarschaftshilfe Bad Harzburg“, die die Diakonie ins Leben gerufen hat. Wir lieben nicht nur Lebensmittel und Regionalität, sondern auch Solidarität. Denn nur gemeinsam sind wir stark. Danke dafür. Passt auf euch und eure Mitmenschen auf ... Augen auf und durch – gemeinsam packen wir das. Bleibt weiterhin gesund!

Euer Ronny Lunze

**Wir haben wie gewohnt für Sie geöffnet:
Montag bis Samstag
7 bis 21 Uhr.
Sonntags und an den
Osterfeiertagen ist nicht geöffnet!**

Regeln zum Schutz in unserem E-Center

- Kaufen Sie maximal zu zweit ein, idealerweise allein
- Nehmen Sie Ihre Kinder möglichst NICHT mit, außer Sie haben keine andere Wahl
- Planen Sie Ihre Einkäufe auf ein bis zwei Besuche pro Woche, vermeiden Sie Freitag und Samstag
- Kaufen Sie nur handelsübliche Mengen ein
- Nutzen Sie einen Einkaufswagen, auch bei kleineren Einkäufen
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 1,5 Metern zu anderen Kunden und Mitarbeitern
- Nutzen Sie bitte unsere Desinfektionstücher im Eingangsbereich
- Waschen/Desinfizieren Sie Ihre Hände vor und nach dem Einkauf – tragen Sie bitte Handschuhe
- Verzichten Sie auf Bargeld und nutzen Sie Kartenzahlung oder die praktischen EDEKA-Apps
- Befolgen Sie die Hust- und Niesetikette – achten Sie darauf, sich nicht ins Gesicht zu fassen

Gemeinsam gegen Corona



Regional und frisch: das „weiße Gold“ vom Eickenhofer Spargelreich



Ronny Lunze überzeugt sich vor Ort von der Qualität des Spargels.

Das lange Warten hat für viele Feinschmecker endlich ein Ende: Mit dem Frühling und der Sonne recken auch die ersten Spargelstangen ihre Köpfe aus den Dämmen und können geerntet werden. Die beliebte Spargelzeit beginnt und dieses Jahr landen bereits zu Ostern wieder die leckeren Stangen des „weißen Goldes“, wie der Spargel auch genannt wird, auf den Tellern. Greifen Sie schon jetzt bei dem saisonalen Genuss zu, die Saison endet immer schneller, als man es sich wünscht! Der königliche Spargel im E-Center Lunze kommt mit größtmöglicher Frische direkt aus der Region – und zwar vom Eickenhofer Spargelreich in Eickhorst (Landkreis Gifhorn). „In der Region Goslar, Harlingerode und Bad Harzburg hat das E-Center Lunze unseren Spargel, den wir auch in der Region an namenhafte Gastronomen liefern, ganz exklusiv“, erklärt Paul Schofer, neben Christian Hansen Geschäftsführer des Eickenhofer Spargelreichs. Seit Ende März werden auf den Feldern die ersten weißen Stangen geerntet. „Durch die warmen Tage im Februar konnten wir die Temperaturen unter

der Folie in den Dämmen konservieren“, so Paul Schofer. Auch der Regen Anfang März habe den Spargelfeldern gutgetan. Dank einer speziellen Temperatur-App, die mit einem Thermometer im Spargeldamm verbunden ist, weiß Schofer genau, wie warm oder kalt es dort ist. „Dadurch können wir errechnen, wann der Boden die Temperatursumme von 400 Grad Celsius erreicht hat und wir den Spargel ernten können“, sagt Paul Schofer. „So können wir unseren Kunden die beste Qualität bieten.“ Um dem Spargel ein Wohlfühlklima in den kommenden Wochen zu bieten, sind die Folien bereits seit dem 1. Februar im Einsatz. „Der Spargel fühlt sich bei 20 Grad am wohlsten“, berichtet Schofer. „Daher packen wir die schwarze Seite nach oben, wenn es draußen zu kalt ist. Und die weiße Seite kommt nach oben, wenn das Wetter sehr heiß ist. Denn dann ist es unter der Folie kühler.“ Die Eickenhofer verwenden im Sinne der Nachhaltigkeit die gleiche Folie bis zu zehn Jahre und lassen sie dann recyceln. Zu Engpässen in der Spargelversorgung aufgrund der Corona-Krise werde es laut

Schofer nicht kommen: „Es ist zwar ein bisschen Unruhe drin und unser Uhrwerk greift nicht so ineinander wie in den Vorjahren, aber wir können die Kunden von Ronny Lunze auf jeden Fall mit allen Sorten versorgen und haben dafür genug Erntehelfer.“ Allerdings könne das weiße Gold aufgrund der Situation nicht wie gewohnt von einer Maschine direkt im Markt geschält werden, erklärt der Landwirt: „Doch Kunden müssen deshalb nicht auf geschälten Spargel verzichten. Wir machen das bereits unter absolut hygienischen Bedingungen direkt bei uns auf dem Hof. Danach wird der Spargel verpackt, gekühlt und ausgeliefert.“ Vormittags und nachmittags werden die Stangen frisch geerntet. Seit 2007 verfolgen die sieben Landwirte aus dem Papenteich im Eickenhofer Spargelreich das Ziel, die Tradition des Braunschweiger Spargels auf moderne Weise fortzuführen. Sie organisieren gemeinsam den Anbau und die Vermarktung des weißen Goldes. Denn im Norden Braunschweigs hat diese Spezialität ihren Ursprung.

Frische quietscht: Ohren auf beim Spargel-Kauf

Spargel schmeckt am feinsten, wenn er wirklich frisch ist, daher Augen, Nase und Ohren auf beim Spargelkauf. Guter Spargel riecht ausschließlich nach Spargel, mit leicht erdigen Anklängen – auf keinen Fall aber säuerlich: Dann ist er zu alt. Die Spitzen sollten fest geschlossen sein. Grünspargel dagegen verströmt einen ausgeprägten Gemüseduft nach frischen Erbsen. Die Stangen sollten am unteren Ende nicht vertrocknet oder verfärbt sein und sich nur schwer verbiegen lassen. Frischer Spargel zeigt beim Druck mit dem Fingernagel auf die Schale nur leichten Widerstand und quietscht, wenn man die Stangen aneinanderreibt.



Fotos: © Eickenhofer Spargelreich

Kloster Eberbach Weißburgunder

Art: Weißwein
Region: Hessische Bergstraße
Rebsorte: Weißburgunder
Charakter: trocken
Alkohol: 12,0 %

Beschreibung:
Der Wein erstrahlt in einem kräftigen Gelb. In die Nase strömt der herrlich intensive Fruchtduft von Steinobst. Hierbei stehen vor allem Noten von Pfirsich im Vordergrund. Gepaart wird der Duft mit einer kantigen Mineralität. Am Gaumen setzt sich dieses Erlebnis fort. Er gibt sich sehr saftig, dicht und kompakt.



Palmberg Grauer Burgunder

Art: Weißwein
Region: Pfalz
Rebsorte: Grauer Burgunder
Charakter: trocken
Alkohol: 13,5 %

Beschreibung:
Der Graue Burgunder von Palmberg zeigt sich blassgelb im Glas und präsentiert sich mit einer angenehmen Säure und einem frischen, fruchtigen Bukett, das an Birne und Ananas erinnert. Ein sehr angenehmes Säurespiel im Mund und am Gaumen, sehr frisch und fruchtig im Abgang.

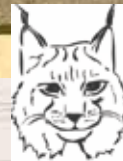


Pfandspende beschert Feuerluchsen neues Material

Wir suchen neue
Empfänger der
Pfandspende –
einfach im
E-Center melden!

Die stolze Summe von 1111 Euro ist bei der Pfandspenden-Aktion (Oktober bis Dezember 2019) im E-Center Lunze zusammengekommen. Voller Stolz und Freude konnte Kaufmann Ronny Lunze den großen Spendscheck an die Betreuer und Kinder der Bad Harzburger Feuerluchse übergeben. „Wir schaffen von dem Geld Material wie Jacken, Handschuhe und Mützen für unsere Nachwuchsfeuerwehrkräfte an, ein Teil wird aber auch für Freizeitaktionen verwendet“, erzählt Mike Scholz, der zusammen mit Heike Lüttich die Feuerluchse betreut. Die Feuerluchse ist eine Gruppe von 20 Jungen und Mädchen im Alter von 6 bis 10 Jahren aus allen Ortsteilen von Bad Harzburg und bildet die gemeinsame Kinderfeuerwehr, die Anfang Oktober 2012 ins Leben gerufen wurde. Die Feuerluchse werden von erfahrenen Feuerwehrleuten und Erzieherinnen pädagogisch betreut und spielerisch auf das Feuerwehrleben vorbereitet.

Die Gruppe trifft sich alle 14 Tage immer montags 16.30 bis 18 Uhr, außer in den Ferien. Bei den „Diensten“ lernen die Jungen und Mädchen spielerisch und kindgerecht alles Wichtige über die Feuerwehr. „Unter anderem lernen wir, was man mit einer Kübelspritze oder einem Feuerlöscher so alles machen kann, es werden Feuerwehrknoten geübt, wir lernen die Aufgaben einer Löschgruppe kennen, wir zeigen den Unterschied zwischen „Gutes Feuer“ und „Böses Feuer“, wir machen kindgerechte „Erste Hilfe“ und noch vieles mehr“, so Mike Scholz. „Aber wir machen nicht nur Feuerwehrentechnik. Wir spielen Völkerball, gehen wandern und erkunden das Luchsgehege im Nationalpark Harz, wir machen Verkehrserziehung und Ausflüge zur Polizei und zum Rettungsdienst.“



DIE FEUERLUCHE
Kinderfeuerwehr Bad Harzburg

Die aktuelle Spende (01.04. - 30.06.) geht an den Deutschen Kinderschutzbund

Bis Ende März wurde im Rahmen der Pfandspende für den kleinen Max gesammelt – wie in der Ausgabe 7 der Marktzeitung berichtet. Mehr zur Übergabe lesen Sie in der nächsten Ausgabe im Mai. Der Ortsverband Bad Harzburg e. V. des Deutschen Kinderschutzbundes, für den aktuell gesammelt wird, ist ein gemeinnütziger Verein mit derzeit 50 Mitgliedern und einer von rund 300 Kinderschutzbundvereinen in der Bundesrepublik. Zu dessen Gunsten läuft die aktuelle Pfandspendensammlung am Leergutautomaten im E-Center Lunze. Der Ortsverband Bad Harzburg wirkt den Gefahren entgegen, denen Kinder und Jugendliche in ihrer körperlichen und seelischen Entwicklung ausgesetzt sind. Er wendet sich gegen jede

Beeinträchtigung von Kindern und Jugendlichen und wird überall dort tätig, wo es das Schutzbedürfnis eines Einzelnen oder einer Gruppe erfordert. Zu laufenden Projekten und Aktionen, für die der Verein auf Spenden angewiesen ist, gehören unter anderem:

- „Aktion Warme Kinderfüße“: Ausgabe von Schuhgutscheinen zweimal im Jahr
- Schulstarterprojekt für zukünftige Erstklässler
- Zweimal im Monat Öffnung der Kleidertauschzentrale
- Erste-Hilfe-Kurse an Säuglingen und Kleinkindern
- Zweimal im Monat Familienfrühstück im Kinderschutzbund



Premium-Burger – besser als Fastfood

„Caesar“ und „Original“ – so heißen die zwei Premium-Burger mit knusprigem Hähnchen- und saftigem Rindfleisch, die es seit Neustem an der heißen Theke im E-Center Lunze gibt. „Die Burger schmecken beide sensationell und haben diesen typischen Burgergeschmack, der mit den Varianten aus Fastfood-Geschäften überhaupt nicht zu vergleichen ist“, schwärmt Mitarbeiterin Jasmin Freise. „Die Burger werden selbstverständlich frisch zubereitet und zum besseren Handling mit einem Spieß in der Mitte serviert – und können bei Bedarf auch gerne mitgenommen werden.“

Beide Burger sind mit einer bunten Salatmischung, Gurken, Tomaten, frischen Zwiebeln und leckerer Burgersoße belegt – da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. „Genau das Richtige für Schüler und Handwerker, die regelmäßig zu uns kommen, und eine nette Abwechslung zu den anderen leckeren Sachen der heißen Theke suchen“, so Jasmin Freise. „Von den ersten Testern haben wir durchweg eine positive Resonanz bekommen, es spricht sich langsam rum.“ Der knusprige „Caesar“-Burger mit Hähnchenfleisch kostet 5,49 Euro, der „Original“ mit Rindfleisch kostet 4,99 Euro. Guten Appetit!



Neu im Sortiment



Kreative Sushi-Vielfalt an der Fischtheke

Sushi – vor zehn Jahren noch ein exotischer Luxus-Snack, sind die beliebten japanischen Leckerbissen heute fester Bestandteil deutscher Kulinarik. Auch an der vielfältigen Fischtheke des E-Centers Lunze hat das gesunde Fingerfood aus Fisch, Meeresfrüchten, Algen und Co. Einzug gehalten. Geradezu omnipräsent zeigt sich das Sushi in unterschiedlichen Formen und Variationen. Ob Nigiri-Sushi (Ballen-Sushi) oder Maki-Sushi (Rollen-Sushi) oder eine Mischung aus beidem: Das E-Center Lunze bietet die japanischen Spezialitäten in drei unterschiedlichen Boxen an.

Darin enthalten sind Delikatessen aus norwegischem Lachs, Heilbutt, Thunfisch, Algen, Graved Lachs, Surimi, Garnelen – alles garniert mit leckeren Zutaten. Eine vierte Veggie-Mix-Box ist rein vegetarisch – darin enthalten Rollen aus Algensalat, Hosomaki-Paprika, Nigiri-Zuckerschoten und Tofutaschen. Die Sushi-Mix-Boxen werden an der Fischtheke des E-Centers Lunze für 2,89 Euro pro 100 Gramm angeboten – lassen Sie sich die Leckerbissen nach fernöstlichem Vorbild schmecken!



100 Jahre EDEKA Minden – viele Produkte im Ottifanten-Stil



Ronny Lunze hat bisher sechs Ottifanten-Produkte im Sortiment – die Auswahl soll noch weiter steigen.

1920 gründeten 30 Kolonialwarenhändler die Genossenschaft EDEKA Minden eG – der Grundstein für den heutigen Unternehmensverbund EDEKA Minden-Hannover. Ein runder Geburtstag ist auch ein guter Grund zum Feiern. In diesem Jahr begehen Kaufmann Ronny Lunze und seine Kollegen den 100. Geburtstag mit rund 580 Genossenschaftsmitgliedern. Die Kunden dürfen sich das ganze Jahr über Gewinnspiele, Sammelaktionen, exklusive

Sonderprodukte und jede Menge Rabatte freuen. Dazu hat sich die EDEKA Minden-Hannover einen besonderen Gast eingeladen: Komiker, Musiker und Schauspieler Otto Waalkes. Immerhin ist der Kult-Ostfrieser im Geschäftsgebiet der EDEKA-Regionalgesellschaft geboren und aufgewachsen. Er wird die zahlreichen Aktionen in den mehr als 1500 Märkten begleiten.

In 100 Jahren Unternehmensgeschichte hat sich viel verändert: Die EDEKA-Märkte haben sich von kleinen Tante-Emma-Läden zu großflächigen Vollsortimentern entwickelt. Aus reinen Bedienungsgeschäften mit wenigen Hundert Artikeln wurden SB-Märkte mit mehreren Tausend Produkten. Ging es früher in erster Linie um die Versorgung mit Lebensmitteln, wird der Einkauf heute zum Erlebnis. Eines gilt aber damals wie heute: Qualität, Frische, hervorragender Service und kompetente Beratung haben für die selbstständigen Kaufleute wie Ronny Lunze und seine Mitarbeiter nach wie vor höchste Priorität.

„Anlässlich unseres großen Jubiläums gibt es eine besondere Serie an Produkten, die mit den kultigen Ottifanten von Otto Waalkes gebrandet sind – ein absolutes Muss für jeden Fan. Viele unserer Kunden sind ganz heiß auf diese einmaligen Artikel, die es nur bei der EDEKA gibt“, erzählt Kaufmann Ronny Lunze. „Bisher beschränkt sich die Auswahl mit Schäumküssen, Honig, Schokolade, Küchenpapier, Taschentüchern und Fruchttete auf sechs Produkte, aber die Vielfalt wird im Laufe des Jahres noch um eine Vielzahl ausgeweitet. Bleiben Sie gespannt, was da noch alles kommt.“ Im E-Center Lunze finden Kunden die Ottifanten-Produkte gesammelt in einem eigenen Regal vor dem Kassensbereich.



Lunze-Team feiert auf großer EDEKA-Party



„100 Jahre EDEKA Minden e. G., 100 Jahre Liebe und Leidenschaft für Lebensmittel, 100 gute Gründe, gemeinsam zu feiern“ – unter diesem Motto stand die Mitarbeiter-Party des Jahrhunderts, zu der Kaufmann Ronny Lunze mit 33 Mitarbeitern aus seinem Markt Ende Februar aufgebrochen ist. Mit einem gemieteten Reisebus brach die Gruppe auf Einladung der EDEKA Minden-Hannover nach Halle an der Saale auf, um dort in den großen Messehallen mit mehr als 6000 Kollegen aus anderen Märkten, der Konzernzentrale, den Regionallagern und dem Fuhrpark gemeinsam zu feiern. „Es war eine perfekte Gelegenheit, abseits des oft stressigen Alltags eine schöne Zeit zu verbringen“, bilanziert Ronny Lunze nach der Rückkehr. „Es war ein rundum ge-

lungener Sonntag für alle, es hat sehr viel Spaß gemacht und war ein einmaliges, unvergessliches Erlebnis!“ Das Lunze-Team wurde an dem Tag in Halle von der EDEKA Minden-Hannover nicht nur kulinarisch rundum versorgt. Auf der Bühne der Messehallen sorgten Bands, Musiker und Entertainer wie Hot Bandit-oz, Lou Bega, Rednex, Loona, Mr. President und Mickie Krause für Stimmung und Unterhaltung, sodass alle ausgelassen feiern konnten. Die Mitarbeiter-Party des Jahrhunderts war eine von insgesamt vier Feiern in der Region Minden-Hannover – die anderen Partys wurden in Berlin, Oldenburg und Hannover gefeiert. An diesen Tag wird sich das Lunze-Team noch lange erinnern!



Leidenschaft für die Bedientheke liegt Tanja Busse im Blut



Als Tanja Busse mit der Schule fertig war, wollte sie eigentlich Erzieherin werden – doch es kam anders als gedacht. „Viele in meiner Familie waren da schon im Einzelhandel tätig – meine Mutter, mein Bruder und meine Schwägerin sind heute alle bei einem EDEKANER in Braunschweig tätig. Das liegt bei uns in der Familie einfach im Blut“, erzählt die 43-Jährige, die fester Bestandteil des 13-köpfigen Teams der Bedientheke im E-Center Lunze ist. „So ist der Kontakt entstanden und ich habe den Beruf schnell kennen- und schließlich auch liebengelernt.“

Ihre Ausbildung zur klassischen Fleisचे-reifachverkäuferin hat die Mutter eines Sohnes, die mit ihrer Familie in Oker wohnt, von 1993 bis 1996 in einem REWE-Markt in Bad Harzburg gemacht. Seit 2015, ein halbes Jahr bevor es Kaufmann Ronny Lunze übernommen hat, ist Tanja Busse im E-Center Am Güterbahnhof tätig. Vorher hat sie verschiedene Stationen in anderen Märkten durchlaufen: „Hier hatte ich dann ein Gefühl, angekommen zu sein. Wenn weiter alles passt, würde ich hier gerne bis zur Rente weitermachen.“

Besonders die Beratung und der Kontakt zu den Kunden liegt der Mitarbeiterin der

Bedientheke besonders am Herzen: „Man hat schon einen engen Kontakt zu den Kunden und hört sich auch gerne mal die Probleme und Freuden des Alltags an. Da ist man manchmal auch schon ein bisschen Seelsorgerin.“

Obwohl das Team der Bedientheke nichts mit Geld zu tun hat, bekommt es ab und an auch mal ein kleines Trinkgeld oder Süßigkeiten von den Kunden für den netten Service zugesteckt: „Das geht dann in unsere Kaffeekasse bzw. wir haben dadurch das ganze Jahr über was zu naschen. Das ist ein tolles Gefühl, wenn die Menschen zufrieden sind und es uns auf diese Art und Weise zeigen – es ist auf beiden Seiten des Tresens ein Geben und Nehmen. Auch das Arbeitslima an der Bedientheke ist schon was ganz Besonderes und sehr familiär.“

An ihren Beruf schätzt sie außerdem die handwerklichen Aspekte, wie die Zubereitung von Frischkäse und Salaten sowie das Gestalten von Fleisch- und Wurstplatten, Schnittchen und Canapes, so Tanja Busse: „Da kann ich meiner Kreativität ein bisschen freien Lauf lassen und bei der Deko beispielsweise etwas Schönes zaubern. An der Bedientheke ist immer Abwechslung drin, da wird es einem nie langweilig.“

Die 43-Jährige ist darüber hinaus auch für das Planen der Dienstpläne an der Bedientheke zuständig und bekommt daher immer mal wieder einen Wunschzettel von ihren Kolleginnen und Kollegen zugesteckt: „Da probiere ich es natürlich immer allen recht zu machen, was in der Regel auch ganz gut klappt.“



Rezepte fürs Ostermenü



Schottische Eier

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für den Krautsalat:

- 500 g Weißkohl • 200 g Karotten • 4 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer • 3 EL Pflanzenöl • 4 EL Sahne

Für die Eier:

- 4 Eier • 250 g Hackfleisch, gemischt • 60 g Zwiebeln
- 2 EL Paniermehl • 2 Eier • 1 TL Senf, mittelscharf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier 10 Minuten kochen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kalt abschrecken und schälen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel, Paniermehl, ein Ei, Senf, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Jedes geschälte Ei mit einem Viertel der Hackfleischmasse umhüllen und gut andrücken. Mehl und Paniermehl jeweils auf einen flachen Teller geben. Ein Ei in einem tiefen Teller gut verquirlen. Die umhüllten Eier zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. Für den Krautsalat Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter fein hobeln oder schneiden. Karotten schälen und in etwa 5 cm lange feine Streifen schneiden. Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander verrühren, bis die Salzkristalle sich aufgelöst haben. Dann das Öl und die Sahne unterrühren. Weißkohl und Karotten zugeben, mischen. Frittierfett in einer Fritteuse oder in einem Topf auf 160 °C erhitzen. Die panierten Eier darin in etwa 5 Minuten knusprig frittieren. Eier mit dem Krautsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Marinierte Lammkeule

Für 6 Portionen

Zutaten:

- 2 ½ kg Lammkeule • 1 TL Rapsöl • 1 TL Senf • 1 Spitzkohl
- 1 Bund frische Minze • 1 Liter Rotwein • Salz und Pfeffer
- 500 g Frühkartoffeln • 1 TL Olivenöl • 2 Prisen Kümmel
- 2 Thymianblättchen, frische, fein geschnitten
- 8 Feigen, frisch • 1 EL Zucker • 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Lammkeule in etwas Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Die Minze waschen, trocknen und sehr fein schneiden. Mit Senf, Salz und Pfeffer in einem kleinen Schälchen vermischen und die Lammkeule von allen Seiten damit marinieren. Den Rotwein kurz aufkochen und in einen Bräter geben. Die Lammkeule vorsichtig in den Rotwein legen und ein Bratenthermometer einstecken. Die Lammkeule für zwei Stunden im Ofen garen, bis sie eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und halbieren, den Spitzkohl achteln und beides zusammen mit Olivenöl, Thymian, Salz, Pfeffer, und Kümmel würzen. Das Gemüse auf einem Blech verteilen und nach der Hälfte der Garzeit mit in den Ofen geben. Die Feigen waschen und fein würfeln. In einem Topf den Zucker zusammen mit einem Esslöffel Wasser aufkochen. Sobald das Wasser verdampft ist und der Zucker zu karamellisieren beginnt, die Feigenwürfel hineingeben und für 3 bis 5 Minuten bei geringer Hitze einkochen. Ist die Kerntemperatur von 70 °C erreicht, die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und mit der Restwärme des abgeschalteten Ofens einige Minuten warm halten. Den Bratensaft aus dem Bräter in einen Topf geben und aufkochen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und mit dem Schneebesen unter die kochende Bratenflüssigkeit rühren. Die fertige Lammkeule mit der Bratensoße, den Kartoffeln, dem Spitzkohl und den Feigen servieren und genießen.



Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine!

Im Vorfeld und rund um das Osterfest dreht sich alles um die kleine, runde Köstlichkeit: das Hühnerei. Doch wie gut kennen Sie sich rund um das beliebte Lebensmittel aus? Viel Spaß beim Knobeln!



Wir gratulieren

herzlich den Gewinnern des Rätsels in unserer Ausgabe 7/2020: Marion Klockgether, Klaus Berger und Fabiana Diehr (alle Bad Harzburg).

Woher kommt der Brauch des Eierfärbens?

- (W) Die Eier sind eine Gabe der Heiligen Drei Könige anlässlich der Geburt Jesu.
- (E) In der Fastenzeit wurden die Eier gekocht und gefärbt, um sie länger haltbar und erkennbar zu machen.
- (Q) Die Tradition kommt aus dem asiatischen Raum, in dem der Osterhase und die gefärbten Eier eine heilige Bedeutung haben.

Wie wird die Schutzschicht genannt, die die Eier umgibt?

- (I) Cuticula
- (T) Rucola
- (B) Cumulus

Wie viele Eier legt ein Huhn rund im Schnitt pro Jahr?

- (Z) 100 Stück
- (E) 260 Stück
- (F) 444 Stück



Wie viele Eier werden pro Jahr in Deutschland in etwa verspeist?

- (T) 1 Million
- (E) etwa 500 Millionen
- (R) mehr als 18 Milliarden

Welches dieser Säugetiere legt Eier?

- (O) Känguru
- (P) Wal
- (T) Schnabeltier

Die Lederschildkröte legt pro Eiablage die meisten Eier. Wie viele sind es?

- (J) 2 bis 3 Stück
- (A) 50 bis 150 Stück
- (I) mehr als 500 Stück

Die Bienenelfe, eine Kolibri-Art, die es nur auf Kuba gibt, legt die kleinsten Eier der Welt. Wie groß sind sie?

- (N) rund 5 mm
- (G) etwa 1 cm
- (H) circa 10 cm

Es gibt ihn wirklich: Wann ist eigentlich der „Welt-Ei-Tag“?

- (Z) 2. Oktober
- (X) 3. Oktober
- (Y) 30. Oktober

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 25. April 2020 im E-Center Lunze ab!

Lösungswort:



Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____ Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Mitarbeiter des E-Centers Lunze und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem E-Center-Lunze-Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 25. April 2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.



Impressum

Auflage: 20 200 Exemplare
Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in Bad Harzburg und Umgebung.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):

E-Center Lunze
Ronny Lunze e. K.
Am Güterbahnhof 1
38667 Bad Harzburg
Tel.: (0 53 22) 7 84 60
E-Mail: e4086594@minden.edeka.de

Redaktionsleitung:

Kai Knoche
Tel.: (0 53 32) 96 86-40
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Karin Döbler
Tel.: (0 53 32) 96 86-55
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: info@proexakt.de

Objektleitung und Druck:

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

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der Pro-

Exakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit über 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.