

Ausgabe 20
09/2022



Lunze Marktzeitung



*Bunter Herbst hat kulinarische
Leckerbissen im Gepäck*

Frische Herbstboten
aus der Region



Seiten 2-3

Trikotsponsoring für
lokale Vereine



Seiten 4-5

Kulinarische Genuss-
grüße aus Bella Italia



Seiten 6-8

Neuigkeiten aus dem
Sortiment



Seite 10

Harzer Fotokalender
„Wilde Natur“



Seite 12



Aus der Region: die kulinarischen Leckerbissen des Herbstes

So bunt die Farbvielfalt des beginnenden Herbst ist, so abwechslungsreich und vielseitig sind auch die kulinarischen Begleiter, die die Jahreszeit mit im Gepäck hat. Ob Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln oder Kürbisse: Sie alle stammen im E-Center Lunze nicht nur direkt aus der Region, sondern kommen derzeit auch erntefrisch in die Auslagen der Obst- und Gemüseabteilung von Kevin Bremer: „Die regionale Ware ist und bleibt einfach die beste – und die Kunden sehen das genauso!“ Und wie sieht es von der Qualität aus? Inwiefern hatten die Landwirte unter dem historisch trockenen Sommer mit hohen Temperaturen und wenig Niederschlag zu leiden? Wir haben bei unseren regionalen Partnern nachgefragt.

Buritzhof: „Die Kürbisse können die Sonne gut vertragen“

Die bunte Kürbisvielfalt im E-Center Lunze stammt größtenteils vom keine zwei Kilometer vom Markt entfernten Buritzhof von Konrad Buritz, dessen Familie bereits seit mehreren Generationen den landwirtschaftlichen Betrieb mit Herzblut betreibt. Die vielen Sonnenstunden bei äußerst wenig Regen haben der ausgezeichneten Qualität der regionalen Kürbisse nichts anhaben können. „Die Kürbisse können die Sonne gut vertragen und die hervorragenden Böden im Bereich Bettingerode tun den Pflanzen sehr gut. Entgegen unseren Erwartungen können wir eine gute Ernte einfahren – es sind von allen

Sorten viele schöne Exemplare da.“ Und von bunten Kürbissen in verschiedenen Sorten und Formen gibt es einige auf dem Buritzhof. Von diversen Hokkaidokürbissen, auch in Grau und Grün, über Klassiker wie Butternut, Muskat und Halloween bis hin zu exotischen Flaschenkürbissen wie „Snake“, die aussieht wie eine sich rekelnde Schlange, reicht die bunte Vielfalt. Konrad Buritz: „Da wir die 0,8 Hektar an Feld nicht spritzen und das Unkraut dieses Mal sehr hoch steht, ist die Ernte eine kleine Wundertüte. Nach den ersten Suchen im Feld sieht es sehr vielversprechend aus.“





Fuhsetalgemüse: „Ein Teil der Möhren ist verbraunt“

Seit 1594 lebt die Familie Markwort aus Lengede im Ortsteil Barbecke für die Landwirtschaft, in der mittlerweile achten Generation wird nicht nur das Know-how, sondern auch die Liebe zum Beruf weitergegeben. Drei Generationen arbeiten aktuell in dem Familienbetrieb täglich Hand in Hand. Neben Getreide, Raps, Zuckerrüben und Mais bauen die Markworts seit 2019 unter dem Namen Fuhsetalgemüse Speisemöhren für regionale Supermärkte an – und haben sich einen festen Platz in der Obst- und Gemüseabteilung des E-Centers Lunze verdient. Anfang September ist der Familienbetrieb in die Ernte gestartet – aufgrund der Witterung erst 4 Wochen später als in den Vorjahren.

„Wenn die Temperatur in den Möhrendämmen die 60 Grad überschreitet, ist das für die Möhren zu viel. Ein Teil der Ernte ist schlichtweg verbrannt, daher haben wir in diesem Jahr schon mit Einbußen zu kämpfen. Wir können nämlich nur 2 unser 10 Hektar beregnen, daher sind wir massiv vom Regen abhängig“, erklärt Landwirt Phillip Markwort, dem noch etwas an der neuen Ernte aufgefallen ist. „Die Möhren sind viel süßer und geschmackvoller als in den Vorjahren, aber auch leider etwas kleiner als gewohnt.“ Nach der Ernte werden die Möhren eingelagert und sukzessive verkauft – dieses Mal statt der üblichen 8 vermutlich nur 6 Monate lang.



**NASCHKATZEN AUFGEFASST:
VON GAUS-LÜTJE GIBT ES KNACKIGE,
REGIONALE CHIPS IN 5 LECKEREN
SORTEN!**

GAUS-LÜTJE: effektive Tropfberegnung sichert Ernte

Unter dem Markennamen GAUS-LÜTJE-KARTOFFELN erzeugen die Familie Gaus aus Ohnhorst und die Familie Lütje aus Wasbüttel bereits seit 1992 mit viel Liebe und Sorgfalt erlesene Speisekartoffeln und Zwiebeln auf ihren Bauernhöfen im Landkreis Gifhorn. „Wir schauen sehr zuversichtlich auf die Ernte sowohl was den Ertrag als auch was die Qualität angeht“, bilanziert Landwirt Ernst Lütje. Doch dafür musste hoher Aufwand betrieben werden, da alles beregnet werden musste. „Wir haben nicht unendlich viel Wasser zur Verfügung und müssen da sehr behutsam mit umgehen. Einen

Teil unserer Pflanzen haben wir mit einer effektiven Tropfberegnung mit hoher Wasserausnutzung versorgt. Damit konnten wir das Wasser sehr effizient ausnutzen und es ging genau da hin, wo es soll“, so Ernst Lütje. Die Tropfberegnung ist ein Schlauch in der Krone des Kartoffeldamms. Die geernteten und dann eingelagerten Kartoffeln wird es dann bis Mitte Juni 2023 geben, wenn die nächste Rutsche Frühkartoffeln ansteht. Neben den Kartoffeln bauen GAUS-LÜTJE auch Zwiebeln und bereits im 5. Jahr Süßkartoffeln, – was für unsere Breitengrade ja nicht alltäglich, aber um so leckerer ist.



Aus Liebe zur Heimat

– das E-Center Lunze



Fußball-Sponsoring aus Leidenschaft zum Spiel

Schon seit Jahren verbindet Kaufmann Ronny Lunze und die Fußball-Abteilung der TSG Bad Harzburg eine ganz besondere Beziehung. Ein besonderes Highlight war vor Kurzem die gemeinsame Stickeralbum-Aktion, die ein wahres Sammelfieber ausgelöst hat. Neuerdings ist Ronny Lunze auch Trikotsponsor der E1-Jugend und hat der männlichen A-Jugend nagelneue Sporttaschen in den Vereinsfarben gespendet. Zwar in Farben Schwarz und Weiß, aber auch

mit dem Logo des E-Centers Lunze auf der Brust läuft die Frauenmannschaft des SV Göttingerode bei ihren Spielen auf. Trainer Sebastian Siering freut sich im Namen seines Teams sehr über das Sponsoring eines kompletten Satzes aus Trikot, Hose und Stutzen für jede der 13 Spielerinnen: „Es war eine lange, bunte Suche, daher sind wir sehr froh, dass Herr Lunze aus Verbundenheit zum Fußball schnell seine Unterstützung zugesagt hat.“



In Gelb und Blau: Trikotsätze für kleine Leichtathleten

In sattem Geld und Blau gehen die Jungen und Mädchen der Nachwuchsleichtathleten der TSG Bad Harzburg neuerdings an den Start – das E-Center Lunze sponserte einen kompletten Satz an Trikots und Hosen. „Die Trikots werden immer zu den Wettkämpfen aus dem Schrank geholt. So können die Kinder einheitlich als Team auftreten, was sehr gut und ein wichtiges Symbol für ihr Zusammengehörigkeitsgefühl ist“, so Trainer Holger Klingemeyer, der sein Training mit den Jungen und Mädchen möglichst abwechslungsreich gestaltet. „Mir ist wichtig, dass die Kinder ganz verschiedene, neue Bewegungsabläufe, die sie sonst so im Alltag nicht haben, kennen lernen. So nehmen wir beim Werfen beispielsweise nicht nur Bälle, sondern auch Ringe, Raketen, Frisbees und Reissäckchen. Zwischen den Übungen kommt der Spaß durch Spiele natürlich nicht zu kurz.“

aktiv vor Ort



Kinderschutzbund bringt Kindern mit Spende Schwimmen bei

Bereits zum zweiten Mal kommt der gemeinnützige Kinderschutzbund Bad Harzburg in den Genuss der Pfandspendenaktion vom E-Center Lunze. Im zweiten Quartal des Jahres kamen 685,45 Euro durch die beliebte Sammelaktion zusammen – aufgerundet von Ronny Lunze auf 1000 Euro. Gerade in den letzten 2 Jahren sind durch die Coronapandemie die Spenden rückläufig gewesen, der Bedarf an Unterstützung der Kinder und ihrer Familien aber gleichzeitig sehr gestiegen, so Stefanie Schneider vom Kinderschutzbund: „So haben wir unter anderem ein Nachhilfeforum für Grundschüler gestartet. Wir versuchen damit, etwaige Defizite, die durch home-schooling etc. aufgetreten sind,

zu minimieren. Dieses Angebot ist kostenlos, damit die Familien finanziell nicht noch stärker belastet werden als ohnehin schon.“

Ein weiteres Herzensprojekt ist das Schwimmenlernen-Programm, bei dem in Zusammenarbeit mit dem MTK Bad Harzburg und der Bad-Harzburg-Stiftung Schwimmkurse ermöglicht und finanziert werden. Allein 2021 wurde so mehr als 140 Kindern das Schwimmenlernen ermöglicht. Stefanie Schneider: „Damit auch 2022 und 2023 wieder viele Nichtschwimmerkinder zu Schwimmern gemacht werden können, sind wir sehr dankbar, diese großzügige Pfandspende zu bekommen. Vielen, vielen Dank im Namen aller Kinder.“



© Goslarsche Zeitung



AKTUELLE PFANDSPENDENSAMMLUNG FÜR WEIHNACHTSKRIPPE IM ROSENGARTEN

„Lightpainting“ lässt ganz besondere Bilder entstehen

Das Salz- und Lichterfest lockte Ende August wieder über 50 000 Besucher nach Bad Harzburg. Ein absolutes Highlight ist immer wieder die aufwendige und kreative Lichtergestaltung im Stadtpark. Untermalt mit sanfter Klaviermusik verzauberte der Stadtpark wieder die Besucher und Besucherinnen. Ein weiteres Highlight war das „Lightpainting“ (siehe Foto links) im Rosengarten. Durch die Unterstützung des E-Centers Lunze konnte diese Aktion mit dem Künstler „jome-art“ umgesetzt werden.

Kulinarische Genussmomente aus Bella Italia

„Bella Italia“ – das stiefelförmige Land im Herzen des Mittelmeeres ist auf der ganzen Welt berühmt für seinen lockeren und genussvollen Lebensstil. Einfach mal zur Ruhe kommen, die Seele baumeln lassen und das Leben in vollen Zügen genießen – kaum irgendwo sonst kann man das so gut wie in dem Land mit seinem mediterranen Charme. In dem überaus gastfreundlichen und lebensfrohen Land gibt es eine Bezeichnung für dieses ganz besondere Lebensgefühl: La Dolce Vita. Das heißt übersetzt „das süße Leben“ – und die Italiener wissen sicherlich am besten, wie man sich das Leben versüßt. Eine kleine Rundreise durch das Sortiment von EDEKA Lunze.



Villa Carlotta Prosecco

Der Prosecco vom Weingut Tonon in Norditalien wird aus den erlesenen Gleratrauben hergestellt. Der Prosecco ist ein schmackhafter, trockener und sehr prickelnder Schaumwein, der an Champagner erinnert. Geschmacklich viele Anklänge von diversen Früchten und dabei wenig Zucker. Passt gut zu Schalentieren, leichten Vorspeisen und Snacks und ebenso zu geräucherten Fleischprodukten wie vegetarischen Gerichten.

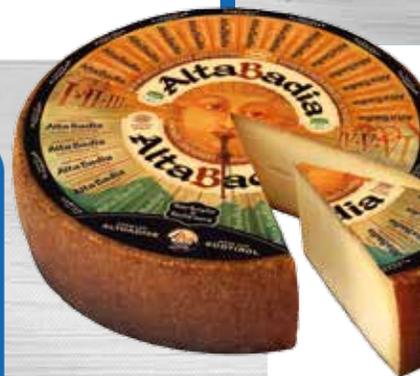


Doppio Passo Primitivo

Ein Teil der Trauben für den Doppio Passo kommt zum normalen Erntezeitpunkt in den Keller. Der andere Teil hängt länger an den Reben, gewinnt somit mehr Reife und Konzentration. Der Südtaliener ist ein echtes Geschmacks-wunder: Reife Kirschen und dunkle Beeren überzeugen in der Nase. Am Gaumen voluminös, rund und schmelzig mit überzeugendem Charakter und feiner Restsüße. Passt gut zu gegrilltem, gebratenem oder geschmortem Fleisch, aber auch zu Pilzrisotto und allerlei Pastagerichten sowie zur Pizza.

Blätterbrezel – der Klassiker des italienischen Teegebäcks

Das süße italienische Gebäck von Piacelli gehört zu den Klassikern des Teegebäcks. Die Blätterbrezeln (La Rosa) zeigen, dass Brezeln auch in süß ein echter Genuss sein können. Mit feiner Zuckerglasur sind die Kekse aus feinem goldgelb gebackenen Blätterteig knusprig im Biss. Typischer buttriger und süßer Blätterteig Geschmack mit einer leichten Vanillernote.





Mailänder Salami

Diese Wurstspezialität wird aus Schweinefleisch hergestellt, ist mittelfein gewolft, wurde 2 bis 3 Monate luftgetrocknet und naturgereift. Die Salami wird mit wenig Salz und ausgewählten Gewürzen verfeinert. Sie hat ein ausdrucksstarkes würziges Aroma und einen delikaten Duft.

Zitrouen-Pfeffer-Schinken

Knusprig, peppig, erfrischend. Zitronenpfeffer macht einfach Spaß! Diese Spezialität ist die perfekte Kombination aus Schinken und edlem Zitronenpfeffer aus Italien. In klarer Bergluft luftgetrocknet und mit einer feinen Schicht aus Zitronenpfeffer ummantelt.



**AN UNSEREM
FEINKOSTREGAL FINDEN SIE
VIELE WEITERE ITALIENISCHE
SPEZIALITÄTEN!**



Mortadella mit Pistazien

Diese italienische Wurstspezialität stammt ursprünglich aus der Gegend von Bologna. Schon wenn sie aufgeschnitten wird, steigt ein appetitanregender, aromatischer Duft in die Nase, der den kulinarischen Genuss ahnen lässt.

Käse-Fladenbrot „Italia“ aus eigener Herstellung

Ein beliebter Klassiker unter den Kunden sind die hausgemachten Käse-Fladenbrote vom Team der Käsetheke. Dafür wird ein fluffiges Fladenbrot mit getrockneten Tomaten, einer Portion

Knoblauch, geriebenem Mozzarella und frischen, mediterranen Kräutern verfeinert – und das gleich mehrfach in der Woche oder gerne auf Bestellung. Die italienischen Fladenbrote brauchen bei 180 Grad (Umluft) rund 20 Minuten im Ofen.



Alta Badia – Käsespezialität aus Südtirol

So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomitenal, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer grifffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist strohgelb und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, fest, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Der Geschmack des Käses ist intensiv und komplex und weist milchig, getoastete Noten, aber auch Kartoffelnoten auf. Der „Alta Badia“ hat einen der längsten Reifungsprozesse der Mila-Käsespezialitäten aus Südtirol.

Consorzio Toscano: kulinarische Grüße aus der Toskana

Die Toskana in Italien zählt zu den beliebtesten Urlaubsregionen des stiefelförmigen Landes am Mittelmeer – und das nicht nur wegen seiner wunderschönen Landschaft und der historischen Sehenswürdigkeiten. Vor allem die kulinarischen Spezialitäten der einzigartigen Region sind es, die Besuchern und Urlaubern noch lange in Erinnerung bleiben. Mit den köstlichen Wurstspezialitäten des Consorzio Toscano D'Avitani können Sie sich dieses kulinarische Urlaubsgefühl ganz bequem nach Hause holen. Das Consorzio Toscano D'Avitani als Organisation, als Plattform in Italien und Deutschland, vertritt die Interessen einer Gruppe von kleinen Familienbetrieben aus der Toskana – der größte Betrieb hat 24 Mitarbeiter, der kleinste nur einen einzigen. Doch eines haben sie alle gemeinsam: ihre tiefe, bäuerliche Verwurzelung. „Insieme con Amore“, lautet die Philosophie – „Zusammen mit Liebe.“



Fenchelsalami

Fit und lecker auf Toskana Art, denn nur 30% Fett reichen aus, um dieser würzigem luftgetrockneten, mit wildem Fenchel in der südlichen Toskana hergestellten Salami den unglaublich leckeren Geschmack zu verleihen. Wie immer ohne allergene Stoffe und hergestellt aus besonderem Schweinefleisch.



Wildschwein-Salami

Eine herzhaft, luftgetrocknete, magere und edle Maremma-Spezialität, die Sie im eigenen Genieß-Interesse unbedingt kennen und lieben lernen sollten!

Salami Macinato

Fast schon legendär und ein wahrer Verkaufsschlager ist die würzige luftgetrocknete Salami aus der südlichen Toskana. Mit ganzen schwarzen Pfefferkörnern aus Indien und bestem Schweinefleisch aus Italien beginnt der Unterschied. Der niedrige Fettgehalt verspricht zudem keine Genussreue. Und typisch Toskana: nur mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch gewürzt.



Paucetta

Die aromatische Würzung aus Salz, Pfeffer, Orangen, Koriander, etwas Fenchel und einem Hauch Zimt verleihen diesem luftgetrockneten Schweinebauch einen ganz besonderen Geschmack. Ideal für die kreative Verwendung beim Kochen.



Neu: Dry aged Beef gibt's jetzt auch vom Schwein

Bereits auf ein paar Jahre Erfahrung im „Dry Aging“, der „Königsdziplin der Fleischveredelung“, kann das Team der Bedienteheke vom E-Center Lunze um Metzger Ulf Huber zurückblicken. Unter dem Motto „Gut Steak will Weile haben“ bekommt das deutsche Rindfleisch aus ausgesuchter Qualität in dem speziellen Reifeschrank mit gesteuertem Innenklima alle Zeit, die es braucht, um ein kulinarischer Schatz mit unnachahmlicher Zartheit zu werden. Ganz neu im Reifeschrank: Teilstücke von besten Schweinen aus heimischer Haltung.

Durch die Trockenreifung am Knochen über einen Zeitraum von mindestens 4 Wochen verliert das Fleisch einiges an Gewicht. Das Wasser im Fleisch verdunstet und hinterlässt ein sehr intensiv schmeckendes Stück. Die Aromen der Dry-Aged-Spezialitäten sind vollmundig, kräftig, buttrig bis nussig. Durch das Dry Aging wird eine besondere, nahezu einmalige Qualität in puncto Zartheit und Saftigkeit erreicht. Die Trockenreifung am Knochen ist keine Modeerscheinung, sondern gilt als älteste Reifemethode der Welt. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts reiften viele Metzgereien in Deutschland ihr Fleisch auf diese Art. Danach geriet die Kunst der richtigen Reifung hierzulande durch den hohen Fleischbedarf in Vergessenheit.



**Wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
Ihr Stück individuell reifen
zu lassen.
Sprechen Sie uns gerne an!**

Currywurst und Ketchup – zwei Genussklassiker von VW



Ob Käfer, Golf, Bulli oder Passat: Der Volkswagenkonzern ist bekannt dafür, dass er schon über Jahrzehnte viele beliebte Automodelle in seinen Werken herstellt. Was viele nicht wissen: Seit rund 50 Jahren stellen die Wolfsburger in ihrer werkseigenen Fleischerei die rund 25 Zentimeter lange VW-Currywurst – offizieller Titel Currybockwurst – her. Dieser knackige Wurstklassiker genießt mittlerweile auch außerhalb von VW Kultstatus und ist neuerdings auch im E-Center Lunze erhältlich! Doch was gehört zu einer Currywurst auf jeden Fall dazu? Richtig, ein leckerer Ketchup, am besten der besonders leckere und würzige Ketchup von der Volkswagen Service Factory. Ideal zum Verfeinern und Würzen von Fleisch- und Kartoffelspeisen.

YFood: gesunde Mahlzeit aus der Flasche

YFood ist eine volle, ausgewogene Mahlzeit in Getränkeform, die alles enthält, was der Körper benötigt: reichlich Protein, 26 Vitamine und Minerale, essenzielle Omega-Fettsäuren und wichtige Ballaststoffe. YFood stillt deinen Hunger (3 bis 5 Stunden) und gibt dir konstante Energie für einen erfolgreichen Tag. Kurz gesagt: YFood ist Nahrung der neuen Generation, die die Wichtigkeit einer schnellen/mobilen, gesunden und preiswerten Ernährung verstanden hat.

YFood besteht aus dem Besten, was die Natur zu bieten hat, und ist das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit renommierter Lebensmitteltechnologien, kombiniert mit komplexen High-tech-Herstellungprozessen. Dies führt zu einer ungekühlten Haltbarkeit von 9 Monaten ganz ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen. Aber das Beste daran ist: Es schmeckt einfach verdammt gut! Derzeit gibt es YFood in vielen verschiedenen, leckeren Geschmacksrichtungen – viele davon komplett vegan und mit einem exzellenten Nutri Score „A“.



Neu im Sortiment!

Edle Brände und Liköre von der Alten Gutsbrennerei Philipp Koch



Brände und Liköre von Philipp Koch versprechen wahrhaftige Harmonie in der Komposition. Schmecken und spüren Sie, wie traditionelles Destillier-Handwerk Ihren Gaumen und Ihre Sinne verführt. Ob zeitlose Klassiker oder geistreiche Neukreationen – die Verwandlung von Früchten in aromatische Brände wird Sie in Ihren Bann ziehen und neue Geschmackswelten eröffnen. Eine erlesene Auswahl dieser edlen Tropfen ist neuerdings im E-Center Lunze in einem rustikalen Aufbau in der Nähe der Bedientheke zu finden.

Alte Gutsbrennerei Philipp Koch: ein Name, ein Versprechen. Bei Spirituosen und Likören steht der vollkommene Genuss im Vordergrund – schnörkellos und ehrlich. Die schlichte, elegante Apothekerflasche verrät den Charakter: Hier wird handwerklich gearbeitet, und das wird auch gezeigt. Verstecken Sie die edlen Tropfen nicht in der „Schatzkammer für die besonderen Gelegenheiten“, sondern stellen Sie sie mitten auf den Tisch, hinein ins Leben und machen Sie jede Gelegenheit besonders. Die Alte Gutsbrennerei Philipp Koch steht für Ursprünglichkeit und Authentizität. Sie pflegt die uralte Tradition des Brennens und verwendet nur beste, ausgewählte Früchte aus der Region Rheinhessen.

Cidre: moussierender Apfelwein passt perfekt in den Herbst

„Die Bretagne trinkt Cidre“, schrieb Kurt Tucholsky 1925 in seinem Essay „Ein Platz im Paradiese“. Und so ist es noch heute. Seit mehr als 800 Jahren ist der moussierende Apfelwein im Westen von Frankreich das Nationalgetränk. Und ist doch ein Einwanderer. Denn der Anbau der Mostäpfel kam aus Spanien in die Bretagne. Dies geschah bereits im 12. Jahrhundert. Bis zum 17. Jahrhundert breitete er sich über die gesamte Region aus. Doch auch hier in Deutschland wird er immer beliebter – insbesondere im Herbst, wenn auch der prickelnd-erfrischende Federweiße für ein paar Wochen im Jahr seinen großen Auftritt hat. Doch der Cidre, den es im E-Center Lunze nicht nur in einer bunten Vielfalt und auch in bester Bio-Qualität gibt, ist eine flüssige Delikatesse, die das ganze Jahr über „Saison“ hat und in gemütlicher Runde genossen werden kann.



Bio-Cidre von der uranhafften Kelterei Heil

Die Kelterei Heil hat ihre Wurzeln in einer Laubus-Eschbacher Gaststätte. Als Mitte der 40er-Jahre keine Waren für den Verkauf in der Gaststätte erhältlich waren, beschloss die Familie, die Herstellung von Apfelwein selbst zu übernehmen. Großvater Heil tauschte kurzerhand eine Ziege aus der eigenen Landwirtschaft gegen eine Apfelkelter. Heute zählt die Kelterei Heil zu den wichtigsten Anbietern von Apfelwein, Cider und Cidre sowie Fruchtsäften in Hessen. Grund für die positive Entwicklung ist sicherlich die gute Qualität und eine verantwortungsvolle Unternehmensführung: Erste IFS-Zertifizierung einer hessischen Kelterei, jährliche DLG-Prämierungen und Aktionen, wie der Apfellauf oder die Pflanzaktion sorgen kontinuierlich für Vertrauen bei den Käufern.

Der Bio Cidre der Kelterei Heil ist eine perlend frische Apfelweinspezialität. Streuobst mit sauren und süßen Apfelsorten ist die wichtigste Grundlage, denn nur Äpfel mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Fruchtzucker eignen sich für einen guten Cidre. Neben der Auswahl der richtigen Kelteräpfel besteht die Kunst des Kellermeisters darin, den Verlauf der Gärung des frischen Apfelsaftes genau im Auge zu behalten. Den erfrischenden Bio-Apfel-Cidre gibt es als 0,75-Liter-Flasche in den beiden Geschmacksrichtungen mild mit 2,8 % Vol. und trocken mit 4,5 % Vol. Alkohol.



„Wilde Natur“ ist das Thema des neuen Wandkalender-Klassikers

In der bereits sechsten Auflage des neuen und besonders beliebten Wandkalender-Klassikers aus der fotoweberei dreht sich wie immer alles um den Harz - und dieses Mal um seine „Wilde Natur“. Enthalten sind die 12 besten Bilder des Landschaftsfotografen Luca Weber aus Bad Harzburg. Ein besonderes Highlight-Motiv ist, neben dem Lupinenfeld auf dem Titelblatt, in diesem Jahr auch der Luchs von den Rabenklippen. Der Kalender ist wie gewohnt im Din-A3-Format in stark limitierter Auflage erschienen und kostet 15 Euro – natürlich auch und wie gewohnt erhältlich im E-Center Lunze.



„Der Harzer Wald befindet sich in einem großen Veränderungsprozess“

Herr Weber, es ist die bereits sechste Auflage des beliebten Kalenders – woher kommen Ihre Inspirationen für die Motive?

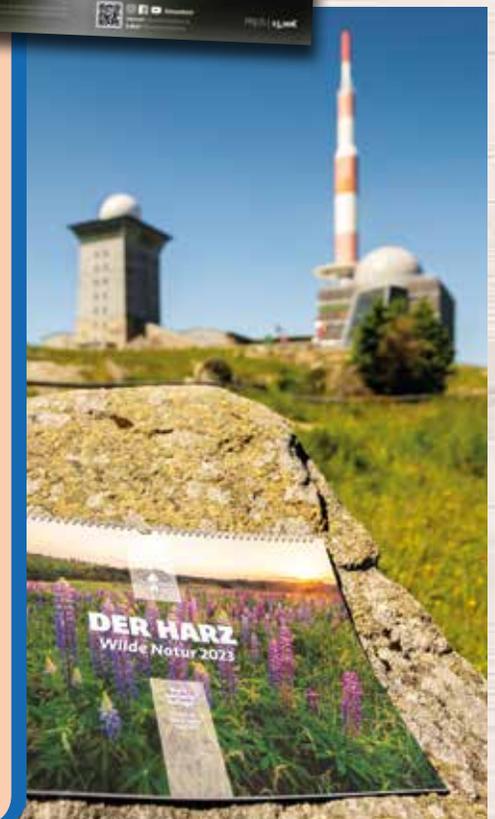
Die Kalendermotive sind meist die 12 besten Fotos aus dem vergangenen „Fotojahr“. Sozusagen meine persönlichen Highlight-Bilder der vergangenen 12 Monate. Inspiration für meine Touren finde ich in der täglichen Beschäftigung mit der Destination Harz. Ich bin viel unterwegs und entdecke für mich neue Orte. Natürlich sehe ich auch mal etwas im Internet und lasse mich von anderen Bildern inspirieren. Häufig bekomme ich auch Tipps oder gehe zu Stellen, die ich schon kenne, und fotografiere sie zu einer anderen Tages- oder Jahreszeit.

Warum haben Sie sich für das diesjährige Motto entschieden?

Zurzeit befindet sich der Harzer Wald in einem großen Veränderungsprozess. Der Waldwandel und die Rückkehr von der Fichtenmonokultur hin zum natürlichen Wald sind überall deutlich sichtbar. Vielerorts entsteht wieder eine richtige „Wildnis“. Daher der Titel „Wilde Natur 2023“.

Das Motiv mit dem Luchs ist eines der Highlights im Kalender – wie ist es entstanden?

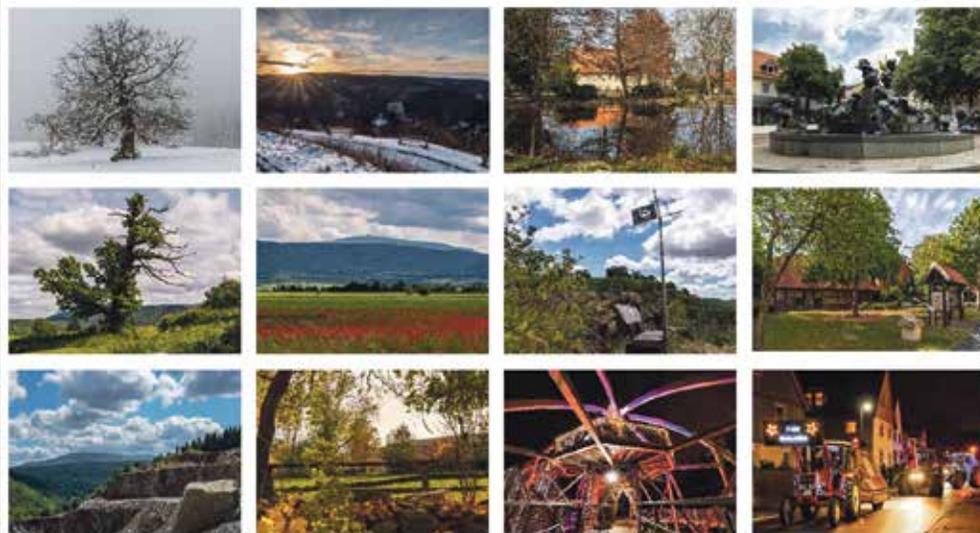
Im Rahmen einer Podcast-Aufnahme zum Thema Luchse im Harz hatte ich die Möglichkeit, ausnahmsweise einmal in das Luchsgehege gehen zu dürfen. Natürlich mit zwei Mitarbeitern des Nationalparks. Dabei sind mir einige wirklich tolle Bilder gelungen, die so durch den Zaun nicht möglich wären.



Sternenhimmelkalender für mehr Licht in der Innenstadt



Der Harzburger Sternenhimmel wurde 2015 vom Verein für Wirtschaft und Handel e.V. ins Leben gerufen, um die Innenstadt (vom Bahnhof bis zur Soletherme) in der Advents- und Weihnachtszeit stimmungsvoll zu beleuchten und für eine einmalige Stimmung zu sorgen. Mit Erfolg, denn die verzaubernde Beleuchtung ist bei Einheimischen und Gästen von außerhalb gleichermaßen beliebt. Um das Projekt zu unterstützen, verkauft Kaufmann Ronny Lunze die Bad Harzburger Bildkalender für 2023 im DIN-A3-Format. Der Kalender kostet Euro 10,00 pro Stück und der Erlös geht zu 100% in die Erweiterung und Instandhaltung der Beleuchtung. Die Motive fotografierten Dirk Laroche, Marie Ellinghaus und Franziska Pönisch. Sie zeigen neue Ansichten rund um Bad Harzburg. Die Auflage des Bad Harzburger Bildkalender ist auf 500 Stück limitiert, eine zweite Auflage ist nicht geplant. Ronny Lunze: „Die Bad Harzburger Bildkalender sind sehr gefragt bei den Kunden, daher heißt es schnell sein, wenn man noch einen ergattern möchte.“



Bad Harzburg 2023

**LIMITIERTE AUFLAGE
VON 500 STÜCK –
DAHER JETZT ZUGREIFEN!**



Eine einmalige Atmosphäre: Das Projekt „Sternenhimmel“ sorgt in der Advents- und Weihnachtszeit für eine festliche Stimmung.

Lassen Sie sich im Café Heinrich verwöhnen – den ganzen Tag über!

Bunte Frühstücksvielfalt

Starten Sie entspannt in den Tag: Von 8 bis 12 Uhr können Sie zwischen 5 Frühstücksmenüs wählen und diese im Café mit seinen knapp 30 Sitzplätzen genießen.

Mittagstisch

Richtig gute Hausmannskost gibt es täglich von 11 bis 16 beim Mittagstisch – mit einer bunten Auswahl an Gerichten und wechselnden Angeboten.

Heiße Theke

Von Frikadellen und Haxen über Kassler und Leberkäse bis hin zu Gyros und einem halben Hähnchen reicht die Vielfalt der heißen Theke: jeden Tag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Kaffee und Kuchen

Ob Plunder, Kuchen oder opulente Torte: Täglich und rund um die Uhr ist im Café Zeit für Kaffee und Kuchen. Alle Heißgetränke gibt es selbstverständlich auch „to go“.



Bioland

NEU UND ZUM ANBEIßEN: EINE WECHSELNDE AUSWAHL AN BIO-BROTEN UND -BRÖTCHEN IN BESTER BIOLAND-QUALITÄT!



Mettwoch

Mit oder ohne Zwiebel? Jeder Mittwoch wird zum beliebten Mittwoch. Dann gibt es frische Mettbrötchen für 1 Euro das Stück.

Pizzatag

Jeden Donnerstag steht beim Pizzatag eine neue Kreation im Fokus. Lassen Sie sich überraschen!

Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine! Klappe und Action – das Kinoquiz



Im September naht der Herbst und die ersten kühleren Tage laden zum Faulenzen bei einem schönen Filmchen ein. Sind Sie jemand, der die guten alten Filme Satz für Satz mitsprechen kann? Dann sollte dieses Quiz für Sie kein Problem darstellen. Die Zitate entstammen der Feder der Autoren berühmter cineastischer Erfolge. Können Sie die legendären Sätze ihren jeweiligen Filmen zuordnen? Dann schreiben Sie die Filmtitel auf die gestrichelten Linien. Die markierten Stellen/Buchstaben ergeben der Reihenfolge nach das Lösungswort.

Wir gratulieren

herzlich den Gewinnern des Rätsels in unserer Ausgabe 19 – 05/2022: Julia Maibaum, Joachim Römer und Alexander Petersen (alle aus Bad Harzburg).

1. „*Hakuna matata*“

2. „*Ich mache ihm ein Angebot, dass er nicht ablehnen kann.*“

3. „*Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen, man weiß nie was man kriegt.*“

4. „*Ich habe eine Wassermelone getragen.*“

5. „*Yippi ya yeah, Schweinebacke*“

6. „*...nach Hause telefonieren!*“

7. „*I'll be back*“



Lösungswort:

Bitte direkt im Markt abgeben!
Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 15. Oktober 2022 im E-Center Lunze ab!

Lösung:



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 15. Oktober 2022. 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.

EDEKA Lunzes lokale Veranstaltungstipps



Murzarella: „Bauchgesänge und andere Ungereimtheiten“

Jeder kennt Bauchredner, mit Murzarella alias Sabine Murza erleben Sie die Kunst des Bauchgesangs. Murzarella singt nicht nur selbst, sie lässt ihre Puppen singen. Die preisgekrönte Bauchsängerin mit Wurzeln in Gelsenkirchen ist in all ihrer Vielseitigkeit – zwischen musikalischer Professionalität, deftigem Ruhrwitz und perfekter Bauchrednerkunst – vor allem eins: ein Phänomen. Da gibt es Kalle, die Kanalratte und Heavy-Metal-Fan aus Wanne-Eickel, Frau Adelheid, die Opern schmetternde Diva, und Dudu, den frechen Kakadu und Möchtegern-Schlagerstar.

Wann: Samstag, 15. Oktober, 20 Uhr
Wo: Bündheimer Schloß,
Bad Harzburg



Herr Holm: „Das Beste zum Schluss“

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschieden wir einen guten alten Freund der Kulturklub-Bühne: Herr Holm verabschiedet sich aus dem aktiven Polizeidienst und präsentiert zum Schluss noch einmal ein paar herrliche Klassiker und ganz neue Ideen in einem überraschenden Zusammenhang. Getreu seinem Motto: Wir müssen das Pferd von innen einzäunen. Die provokant-liebenswürdige Art dieses skurrilen Typen ist Garant für einen höchst amüsanten Theaterabend. Herr Holm – das ist Unterhaltung made in Hamburg, das ist Volkstheater im besten Sinne.

Wann: Freitag, 28. Oktober, 20 Uhr
Wo: Bündheimer Schloß,
Bad Harzburg



Mundstuhl: „Kann Spuren von Nüssen enthalten“

Das beste Comedyduo des Universums holt aus zum nächsten Streich! Wer geglaubt hat, der Gipfel humoristischen Wahnsinns sei nach 25 Jahren Mundstuhl bereits erreicht, wird mit dem brandneuen Programm „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ eines Besseren belehrt. So frisch und abwechslungsreich, so durchgeknallt und schnell, als hätten sich die beiden sympathischen Echopreisträger eine Adrenalininjektion ins vegetative Humorzentrum gedrückt. In bester Mundstuhlmanier geben sich auf der Bühne liebgewonnene, aber auch nagelneue Charaktere die Klinke in die Hand.

Wann: Samstag, 19. November, 20 Uhr
Wo: Bündheimer Schloß,
Bad Harzburg

ES LOHNT SICH...
KULTURKLUB 2022
1962 **BAD HARZBURG E.V.** 2022
...SEIT 30 JAHREN

Tickets gibt es hier:

Kulturklub Bad Harzburg
Herzog-Wilhelm-Straße 68
Telefon: (053 22) 1888

www.kulturklub-bad-harzburg.de



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
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Jennifer Lesser
Tel.: (0 53 32) 96 86-482
E-Mail: j.lesser@proexakt.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Digital- & Printmedien
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 ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzei-

gen 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.