



# Marktzeitung



Aus Liebe  
zum Handball –  
aktiv vor  
Ort!

Genussvolles  
für das Osterfest



Seiten 2–5

Pfandspende an  
Projekt Sternenhimmel



Seiten 6–7

Sponsoring HSG Bad  
Harzburg/Vienenburg



Seiten 8–9

Neue Apfelsorte  
Magic Star



Seite 10

Treueaktion  
für Reiseliebhaber



Seite 13



# Genusstipps für ein ausgiebiges Osterfrühstück

## Chilistracke von Rack & Riither

Achtung scharf! Die Chilistracke hält, was ihr Name verspricht. Diese würzige Ahle-Wurst-Spezialität aus magerem Schulterfleisch und bestem Speck wird knackig mit Bio-Chili abgeschmeckt. Sie schmeckt fantastisch auf einem Weißbrot. Tipp: In dünne Scheiben geschnitten auch hervorragend für eine selbst gemachte Pizza geeignet.



## Trüffelsalami von Bedford

Eine außergewöhnliche Rohwurst-Spezialität, die für sich spricht: Schweinefleisch und erlesene Sommertrüffel setzen aromatische Akzente. Jede Trüffelsalami kann durch ein besonderes Naturreifeverfahren garantierte 6 Wochen lang ruhen. In einem rustikal geschnürten Darm sowie mit fester, mittelgrob gekörnter Struktur ergibt sie besonders schöne, schmale Scheiben.



## Iberischer Schinken de Cebo

Den De-Cebo-Schinken erkennt man an der feinen Fettmarierung des zarten Fleisches von den iberischen schwarzen Schweinen aus der Region Extremadura im Westen Spaniens. Dieses Fett macht den ausgezeichneten Geschmack und die Saftigkeit dieses exzellenten Schinkens aus. Der De-Cebo-Schinken ist 24 Monate naturgereift, ohne Bein und ohne Schwarte.



## GASSER Südtiroler Speck

Zur Herstellung von GASSER Südtiroler Speck g.g.A. kommen nur kontrollierte Zutaten und Rohstoffe zum Einsatz. Zunächst wird ausgewähltes Schweinefleisch mit einer Mischung erlesener Gewürze veredelt und mit möglichst wenig Salz schonend gepökelt. Während der anschließenden 5-6-monatigen Langzeitreifeung mit viel frischer Luft und wenig Rauch in den Sextner Dolomiten entwickelt sich der fein-würzige und zugleich milde Geschmack.



## Hausgemachte Fleischdelikatessen

Ganz besondere Delikatessen für ein opulentes Frühstück sind unsere hausgemachten Spezialitäten: Roastbeef und Schweinebraten in zwei verschiedenen Sorten. Das Roastbeef wird mit einer Avignon-Marinade eingerieben und kommt dann für zwei Stunden im Bratschlauch in den Backofen. So wird es besonders saftig und zart. Unsere hauseigenen Braten aus bestem Schweinelachs werden entweder mit Kräuterbutter und Rosmarin oder einer Gyrosgewürzmischung ummantelt – und dann im Ofen bis zur geschmacklichen Perfektion gebacken. Beide Delikatessen am besten frisch von uns aufgeschnitten und pur genießen!



## Osuabrischer Friedeusschinken von Bedford

Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz gesalzen und 7 Monate nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven, langen Naturreifeverfahren am Knochen gereift und in zwei Varianten weiterveredelt: luftgetrocknet oder geräuchert.



## Gletscher-Rebell – 15 Monate gereift

Satte Aromen wie Dörrobst und Erdnuss sowie Maracuja frischen den Duft dieses Gletscher-Rebellen auf. Es folgt ein Geschmacksspektrum von Malz, Bitterschokolade und dunklem Karamell. Die mürb-feste Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.



## Heublumen Rebell – umhüllt von Heublumen

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.





### Zutaten: (für 4 Portionen)

- 300 g Spargel, weiß
- 300 g Spargel, grün
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Scheiben Weißbrot
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Lammlachse
- 1 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft
- 200 ml Sahne
- 2 TL Speisestärke
- 50 g Butter, kalt

### Zubereitung:

Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur am unteren Stängendrittel schälen, die Enden abschneiden. Spargelstangen in Stücke schneiden. Weißen Spargel in einen Topf geben, gut mit Wasser bedecken, Zucker und 1 Prise Salz zufügen und aufkochen. Grünen Spargel zufügen und 5 bis 8 Minuten garen. Spargel in einem Sieb abgießen, dabei den Spargelsud auffangen. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Für die Kruste Weißbrot fein würfeln. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln fein hacken und zufügen. Knoblauch schälen, fein hacken und hinzufügen. 1 EL Olivenöl zugeben und alles miteinander vermischen. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Lammlachse im restlichen heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen. Krustenmasse auf den Lammlachsen verteilen und etwas festdrücken. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für 10 bis 15 Minuten garen.

Für die Sauce die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronensaft auspressen. 100 ml Spargelsud mit der Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Zitronensaft und -abrieb dazu geben. Speisestärke in kaltem Wasser rührend auflösen und in die Zitronen-Sahne-Sauce einrühren. Nochmals aufkochen. Zuletzt die kalte Butter sorgfältig einrühren. Hitze abstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Lammlachs: fein-würzig im Geschmack und zart im Biss



Mit dem gleichnamigen Lachsfisch hat der Lammlachs überhaupt nichts gemeinsam. Vielmehr ist er das edelste Teilstück eines Lammes – es handelt sich hierbei um das ausgelöste Kotelettstück vom Kernmuskel des Lammrückens. Die feinen Steaks, die aus dem Lamm geschnitten werden, gelten als besonders zart im Biss und feinwürzig im Geschmack. Das edle Lammfleisch ist nicht nur zum bevorstehenden Osterfest eine echte Delikatesse, sondern ist auch während der langsam wieder beginnenden Grillsaison eine kulinarische Abwechslung der Extraklasse!

### Räuchertisch aus unserem Ofen

Wenn Kunden in den frühen Morgenstunden das E-Center Lunze betreten, liegt ein ganz besonderer Duft in der Luft. Denn dann räuchert das Team der Fischtheke leckere Forellen und hochwertige Lachsstremel – beides echte Leckerbissen. Durch das stundenlange Räuchern werden die hausgemachten Räucherfische schön saftig und zart und haben einen herrlichen Geschmack.



### Räuchertisch-Sülze

Von der Form her erinnern unsere hausgemachten Räucherfisch-Sülzen an einen Topfkuchen. Doch gefüllt ist die Form nicht mit Teig, sondern mit maritimen Leckerbissen. Räuchergarnelen mischen wir dafür mit wechselnden Fischarten wie Heilbutt oder Forelle, dazu kommen Mixed Pickles und Dillspik. Mit Gewürzen abgeschmeckt wird sie solange gekühlt, bis die Räucherfisch-Sülze ihre nahezu perfekte Form angenommen hat.



## Unsere hausgemachten Fischspezialitäten

### Fischpfanne mit Lachs

Wenn es mal schnell gehen muss, Sie aber nicht auf ein frisches Fischgericht verzichten wollen, sind unsere hausgemachten Fischpfannen zum Mitnehmen genau das Richtige! Edles Lachsfilet, eingelegt in Kräuterbutter und Paprika und garniert mit Garnelen – ganz einfach mitnehmen und zu Hause zubereiten. Einfach in der Pfanne braten und mit Gemüsebrühe oder Sahne je nach Geschmack ablöschen. Ein himmlischer Hochgenuss!



### Harzburger Heringsalat

Ein beliebter Klassiker unserer hausgemachten Fischspezialitäten ist der Harzburger Heringsalat. Dafür werden die Salzheringsfilets einen Tag gewässert, danach kleingeschnitten und noch mal solange gewässert. Am dritten Tag wird der Fisch mit „Hausfrauentunke“, Äpfeln, Eiern, Zwiebeln und Gurken verfeinert – und 24 Stunden ziehen gelassen. Erst dann hat der Harzburger Heringsalat sein volles Aroma entwickelt.



# Harzburger Sternenhimmel erstrahlt auch dank Pfandspendenaktion

„Stimmung – und zwar richtig gute Stimmung – zu schaffen ist unser Konzept für die Advents- und Winterzeit, um die Stadt zu beleben und die Menschen, die unsere Stadt besuchen, zu erfreuen. Unser Sternenhimmel strahlt auch noch im Januar – was bei winterlich weißer Kastanienallee wirklich beeindruckend schön anzuschauen ist.“ Genau so beschreibt der Verein für Wirtschaft und Handel die großartige Idee des Harzburger Sternenhimmels. Und genau für dieses Projekt wird der Erlös aus der Pfandspendenaktion des 4. Quartals 2023, den Kaufmann Ronny Lunze wie gewohnt auf 1000 Euro aufgerundet hat, eingesetzt.

„Jeder Einheimische und Gast, der nach Bad Harzburg herein kommt, wird während der Strahlzeit des Sternenhimmels festlich begrüßt“, so Frank Grocholl, Mitglied des Vorstands beim Verein für Wirtschaft und Handel. „Das regelmäßige Engagement des E-Centers Lunze hilft uns riesig weiter, weil wir als Verein auch immer erst mal in Vorleistung treten, ständig etwas erneuert werden muss und wir damit eine gewisse Sicherheit bei der Planung haben.“

Der Harzburger Sternenhimmel wurde bereits 2016 ins Leben gerufen – vom Bahnhof bis zur Soletherme. Das sind 2 Kilometer Straße und Fußgängerzone, die von weit mehr als 200 stattlichen Kastanien gesäumt sind. Mittlerweile leuchten mehr als 500 000 moderne LED-Leuchten an den Bäumen und sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre in der dunklen Jahreszeit.

Und mit jedem weiteren Jahr wächst auch der Harzburger Sternenhimmel ein bisschen mehr. Denn „Sternenwart“ Frank Grocholl und seine Mitstreiter geben sich nicht mit dem Erreichten zufrieden: „Wir wollen mit dem Sternenhimmel noch ein bisschen mehr in Richtung Norden zum Bahnhof und Süden zum Berliner Platz wachsen. Die teilweise noch vorhandenen Lücken bis dahin sollen beim nächsten Mal noch weiter geschlossen werden.“



Ihr seid ehrenamtlich aktiv und würdet auch gerne von der Pfandspendenaktion unterstützt werden?

Jetzt bewerben unter: [e4086594@edeka-minden.de](mailto:e4086594@edeka-minden.de)



Aktuelle Pfandspendenaktion:  
noch bis zum 31. März 2024  
die Jugend des SC 1918 Harlingerode e.V.  
unterstützen!



*Harzburger Sternenhimmel:  
hier können Sie spenden*

Verein für Wirtschaft und Handel e.V.

IBAN: DE78 8006 3508 5004 8660 01

BIC: GENODEF1QLB Harzer Volksbank

Betreff: Harzburger Sternenhimmel



# Aus zum Handball

## E-Center Lunze supportet HSG Bad Harzburg/Vienenburg



Kaufmann Ronny Lunze ist leidenschaftlicher Sportler und spielte selbst jahrelang Handball – und da musste er nicht lange überlegen, die HSG Bad Harzburg/Vienenburg angesichts des 50. jährigen Jubiläums zu sponsern. Und das gleich in doppelter Weise: Vor einigen Wochen unterstützte er das von der HSG organisierte Freundschaftsspiel zwischen der TSV Hannover-Burgdorf und dem SC DHfK Leipzig als Hauptsponsor und sorgte für das Catering der Handball-Stars. Doch damit nicht genug: Das E-Center sponsert derzeit auch ein aufwendiges Stickeralbum mit rund 300 Bildern rund um die HSG als Geschenk zum feierlichen Jubiläum. Im Interview spricht Spielgemeinschaftsleiter Lars Grollmisch über das spektakuläre Freundschaftsspiel, die Jubiläumsaktivitäten und das geplante Stickeralbum.

### Herr Lunze hat das Freundschaftsspiel als Hauptsponsor unterstützt – wie wichtig ist solcher Support für Sie als HSG?

Der Event wurde zwar von Dutzenden Ehrenamtlichen auf die Beine gestellt, um die Kosten gering zu halten. Aber ohne die großzügige finanzielle Unterstützung könnten wir einen solchen Event trotzdem nicht stemmen. Die Tribünenkapazität ist zu gering, um ein Profispiel über den Verkauf von Eintrittskarten zu refinanzieren. Ohne Ronny Lunze hätte das so nicht stattfinden können.

### Passend zum Jubiläum sponsert Ihnen Herr Lunze auch ein Stickeralbum – was verbirgt sich genau dahinter?

Momentan werden unsere aktiven Spielerinnen und Spieler, Schiris und Vorstandsmitglieder einzeln fotografiert. Dazu kommen noch Mannschaftsfotos und historisches Bildmaterial – insgesamt fast 300 Bilder. Die werden als Sticker zu verkaufen und in das dazugehörige Album einzukleben sein.

### Wie ist der aktuelle Stand bei dem Projekt?

Mit den Porträtfotos sind wir fast fertig. Im Anschluss gestalten wir gemeinsam mit der Firma, die das Heft produziert, das eigentliche Album. Verkaufsstart im E-Center Lunze soll im Mai sein. Von da an können die Sticker etwa zehn Wochen lang gekauft und getauscht werden.

### Was haben Sie als HSG 2024 noch für weitere Aktionen geplant?

Für den 25. Mai ist unsere Jubiläumsparty in Bad Harzburg geplant. Zu diesem Datum möchten wir auch die HSG-Chronik präsentieren, die gerade entsteht. Abschluss unserer Jubiläumsaktionen wird ein Jugendturnier im August.



## „Das war allerbeste Werbung für unseren Sport“

**50 Jahre HSG Bad Harzburg/Vienenburg – das ist definitiv ein Grund zum Feiern! Wie sind Ihre Jubiläumsaktivitäten 2024 gestartet?**

Unsere ersten beiden Aktionen sind bereits gelaufen. Wir hatten im Januar eine Fahrt nach Köln zu einem Spieltag der Handball-EM organisiert. Und dann waren am 2. Februar zwei Handball-Bundesligisten in unserer Heimhalle in Bad Harzburg zu Gast. Beides war ausverkauft.

**Wie war die Stimmung beim Freundschaftsspiel zwischen der TSV Hannover-Burgdorf und dem SC DHfK Leipzig?**

Das war allerbeste Werbung für unseren Sport. Die 400 Zuschauer waren begeistert – von dem spannenden Spiel, aber auch von der Bodenständigkeit der Profis. Das waren Stars aus dem Spitzensport zum Anfassen. Auch von den beiden Clubs aus Hannover und Leipzig haben wir viel Lob für die Organisation bekommen.



*Das E-Center Lunze sponsert ein großes Stickeralbum zum 50. jährigen Jubiläum – Kickoff der Aktion ist für den Mai geplant!*





Bei uns heißt es jede Woche:  
**Mittwoch**



**Nur 1 €**

Mit oder ohne Zwiebel? Ganz klar Geschmackssache! Für alle gleich: Jeden Mittwoch gibt es bei uns im Café Heinrich frische leckere Mettbrötchen für nur 1 Euro das Stück!

Von 7 bis 16 Uhr, vorbeikommen und zugreifen...

## Magic Star: neue Sorte am Apfelhimmel

„Ein Apfel am Tag und der Doktor bleibt dir erspart“ – so lautet frei aus dem Englischen übersetzt ein bekanntes und zutreffendes Sprichwort. Denn das runde Obst ist nicht nur rundum gesund, sondern auch super lecker. Mit großem Abstand zählen Äpfel zum absoluten Lieblingsobst der Deutschen. Sie sind schön knackig und haben eine perfekte Balance von Süße und Säure. Außerdem sind sie sehr lange haltbar. Mit dem „Magic Star“ haben wir im E-Center Lunze eine ganz neue Apfelsorte im Sortiment, die es nur exklusiv bei der EDEKA gibt. Ein ehrlicher, guter Apfel aus Deutschland für Deutschland!

Wir von EDEKA lieben Lebensmittel und stehen für Frische und Vielfalt – gerade beim Obst und Gemüse. Und jetzt sogar mit einer eigenen Apfelsorte. Sie ist dunkelrot geflammt und sieht optisch zum Reinbeißen aus. Geschmacklich überzeugt der MagicStar mit einem tollen Geschmack und einer großen Saftigkeit – das ganze Jahr über. Denn: Die Äpfel lassen sich bis zu 12 Monate nach der Ernte im Herbst lagern.

Am Bodensee, im Rheinland und im Alten Land bei Hamburg bauen die rund 40 Partner den Magic Star an, so dass das ganze Bundesgebiet mit regionalen Äpfeln der neuen Sorte abgedeckt ist. Die Obstbau-Betriebe bauen auf insgesamt rund 200 ha Fläche exklusiv die Apfelsorte an. Die Äpfel lassen sich nach der Ernte bis zu zwölf Monate lagern und können somit saisonübergreifend angeboten und verzehrt werden. Das hält nicht nur die Transportwege kurz, sondern senkt auch die Emissionen und stärkt die heimische Landwirtschaft. Das Besondere am Magic Star: er ist eine Kreuzung aus zwei sehr haltbaren und widerstandsfähigen Apfelsorten. Dadurch ist er besonders robust gegen Schädlinge und Krankheiten, sodass während des Anbaus deutlich weniger Pflanzenschutzmittel verwendet werden müssen.



*Genießen im Café Heinrich – den ganzen Tag über!*

- **Bunte Frühstücksvielfalt**  
Starten Sie entspannt in den Tag: Von 8 bis 12 Uhr können Sie zwischen 5 Frühstücksmenüs wählen und es 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.
- **Kaffee und Kuchen**  
Ob Plunder, Kuchen oder opulente Torte: Täglich und rund um die Uhr ist im Café immer genug Zeit für Kaffee und Kuchen – und alle Köstlichkeiten stehen dafür bereit. Alle Heißgetränke gibt es selbstverständlich auch „to go“.



*Vielfalt an der heißen Theke – demnächst noch mehr Auswahl!*



Langweilige Ausbildungen  
haben wir nicht auf Lager.

Du kennst dich jetzt schon in jedem Gang deines EDEKAs aus?  
Mach deinen Vorteil zum Beruf und werde Teil unseres Teams.

*Neue Auszubildende (m/w/d) gesucht –  
werde Teil des Teams!*

- Das E-Center Lunze bildet folgende Berufe aus:
- Verkäufer/-in
  - Fachverkäufer/-in Fleisch, Käse, Fisch
  - Kaufmann/-frau im Einzelhandel
  - Frischespezialist/-in (IHK)



**Interessiert? Wir freuen uns  
auf die Zusendung deiner Bewerbungsunterlagen!**  
E-Mail: [e4086594@minden.edeka.de](mailto:e4086594@minden.edeka.de)  
Postalisch: E-Center Lunze, Am Güterbahnhof 1,  
38667 Bad Harzburg

*Reinschnuppern mit einem Praktikum  
in die Ausbildung – jetzt bewerben!*



## Chiemsee-Treueaktion für Weltenbummler

Einkaufen, punkten und Prämien sichern: Das ist das Prinzip unserer beliebten Treueaktion, die EDEKA regelmäßig mit namenhaften Partnern auf die Beine stellt. Passend zum nahenden Frühling und zur wieder beginnenden Reiselust steht dieses Mal im E-Center Lunze die bekannte Surfermarke Chiemsee mit Hartschalenkoffern, verschiedenen Taschen und Rucksäcken im Fokus der Sammelleidenschaft. Surfen Sie ab sofort auf der Punktewelle – Prämien für Ihre Treue!



## Bis zu 65% sparen – so geht's

Die Chiemsee-Treueaktion, bei der sich fleißige Sammler bis zu 65% Rabatt sichern können, läuft bis zum 11. Mai 2024. Das Teilnahmeprinzip ist kinderleicht: Je einen Treuepunkt erhalten Sie pro 5 € Einkaufswert an der Kasse im E-Center Lunze. Die Punkte werden dann in ein Sammelheft eingeklebt – ab 20 Stück ist das Heft voll. Dann heißt es nur noch die Wunschprämie mit attraktivem Nachlass auswählen und sparen.

Die Marke Chiemsee mit dem abspringenden Mann im Logo ist schon lange nicht mehr nur unter leidenschaftlichen Surfern ein Geheimtipp, sondern auch bei allen Reiselustigen und Weltenbummlern. „Tradition im Einklang mit der Natur“ – unter diesem Motto verbindet Chiemsee einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und den Ressourcenschutz der Welt. Das Unternehmen setzt konsequent auf PVC-freie Materialien – eine enorme Entlastung für die Umwelt. Chiemsee-Produkte sind ausschließlich aus RPET erzeugt, also recyceltem Polyester aus wiederverwendbaren Kunststoffflaschen. Auf jedem Produktkarton ist daher genau angegeben, wie viele Plastikflaschen dafür recycelt wurden.



**E**  
EDEKA  
**center**  
**Lunze**

*Der Blog*  
unser Markt digital

**Gewinnen Sie einen von drei 50-Euro-Einkaufsgutscheinen!**

*Der Blog*  
unser Markt digital

*Unsere Blog entdecken und absahuen!*

Unsere Stammler werden sich wundern, aber auch dieses Mal ist unsere beliebte Rätselseite mit den attraktiven Gewinnen etwas anders aufgebaut! In dieser Ausgabe gibt es kein kniffliges Rätsel zu lösen, sondern Sie müssen auf Spurensuche auf unserem digitalen Blog unter [www.edekalunze.de/blog\\_gehen](http://www.edekalunze.de/blog_gehen). Oder scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrem mobilen Gerät. Wir möchten von Ihnen eine Antwort auf folgende Frage wissen...



*Volle Fahrt voraus in eine nachhaltige Zukunft!*

**Wie heißt unser Leseschrank aus dem Bericht vom 12. Januar 2024?**



**Hier geht's zu unserem Blog ...**



*Wir gratulieren*

herzlich den Gewinnern des Rätsels in unserer Ausgabe 24 – 11/12 2023: Sabrina Ehrich, Maria Spande und Ursula Meier (alle aus Bad Harzburg).

*Einfach QR-Code scannen und entdecken!*



*Frische Nachrichten und aktuelle Angebote jederzeit & überall online!*



**Bitte direkt im Markt abgeben!**  
Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 13. April 2024 im E-Center Lunze ab!

**Lösung:** B c h w m

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 abgeben. Abgabeschluss ist der 13. April 2024. 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

## Prof. Dr. Gruber

### „Geschundene Gefährten“ – Vortrag

Deutschlands profiliertester Tierpathologe entlarvt das immense Leid, das die Zucht reiner Rassen bei Haustieren vielfach verursacht. Bestsellerautor und Tierarzt Prof. Dr. Achim Gruber nimmt in seinem aktuellen Buch die gravierenden gesundheitlichen Fehlentwick-

lungen in der traditionellen Zucht von Hunden und Katzen ins Visier.

**Wann:** Freitag, 12. April 2024, 20 Uhr

**Wo:** Bündheimer Schloss Bad Harzburg



© Jenny Fürstenau



## „VII. Slam im Schloss“ Wettstreit der Bühnenpoeten

4 Bühnenpoeten treten im „VII. Slam im Schloss“ mit ihren Texten und Geschichten gegeneinander an. Das Publikum ist hier die Jury und bestimmt den Gewinner. Moderiert wird der Wettstreit von einem der besten Po-

etry-Slammer Deutschlands, David Friedrich. Musikalisch begeistern wird Tilman Birr.

**Wann:** Samstag, 20. April 2024, 20 Uhr

**Wo:** Bündheimer Schloss Bad Harzburg

## Tobias Mann

### „Mann gegen Mann“ – Kabarett

Tobias Mann, seines Zeichens Satiriker und Musiker, stellt sich im neuen Kabarettprogramm seinem ultimativen Endgegner und – Überraschung – es ist Tobias Mann selbst. Die härtesten Diskussionen führt er mittlerweile nicht mehr im Internet, sondern in seinem tiefsten Inneren.

**Wann:** Freitag, 3. Mai 2024, 20 Uhr

**Wo:** Bündheimer Schloss Bad Harzburg



© Thomas Klose



*Karten gibt es hier:*

Kulturklub Bad Harzburg  
Herzog-Wilhelm-Straße 68  
Telefon: (0 53 22) 18 88

[www.kulturklub-bad-harzburg.de](http://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  
(0 53 22) 7 84 60  
[e4086594@minden.edeka.de](mailto:e4086594@minden.edeka.de)

**Redaktionsleitung:**

Kai Knoche  
(0 53 32) 96 86-40  
[k.knoche@proexakt.de](mailto:k.knoche@proexakt.de)

**Gestaltung und Anzeigensatz:**

Jana Hannig  
(0 53 32) 96 86-46  
E-Mail: [j.hannig@proexakt.de](mailto:j.hannig@proexakt.de)

**Objektleitung und Druck:**

ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
(0 53 32) 96 86-54  
[info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee 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. 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.