

Grüße aus der
Nachbarschaft!

Wucherpfennig

seit 1914

Ausgabe 12 • Dezember 2022 • Gratis

Frohes Fest!

Lister Destille

Selbstgebranntes aus Hannover
ab Seite 04

Weihnachtsgerichte

von unseren Mitarbeitenden
ab Seite 06

Wucherpfennig

Neues aus dem Unternehmen
ab Seite 08

Tierischer Rätselspaß für
die Kleinen!

Seite 12

ERLEBNIS
ZOO
HANNOVER



Rätsel- &
Gewinn-Aktion
Rätsel lösen und Tee
von Milford + Teebecher
gewinnen!
Seite 15

Regionalität, die verbindet!

Wir arbeiten mit über 300 Partnern aus Hannover und der Region.



Eldagser Hoflieferant
aus Eldagsen



Obsthof Gestorf
aus Springe



Machwitz Kaffee
aus Hannover – Mitte



Trüffel Güse
aus Hannover – Südstadt



Brauhaus Ernst August
aus Hannover – Mitte



Fleischerei Viola
aus Hannover – List



Hermanns int. Tomatenanbau
aus Wettbergen



Eierhof Isernhagen
aus Isernhagen



Hemme Milch
aus Wedemark



Vorstadt Gemüse
aus Einum



BioBördeland
aus Algermissen



Lütgeharm's Biohof
aus Pattensen



HANNOVER ICE
aus Hannover – Wülfel



Paulsens Fischkate
aus Laatzen



Ruwisch & Zuck
aus Hannover – Anderten



Wucherpennig
SINCE 1914

SONDERÖFFNUNGSZEITEN

FÜR UNSERE EDEKA WUCHERPFENNIG CENTER, MÄRKTE UND DELIS

HEILIGABEND, DEN 24.12.2022

7–13 UHR

SILVESTER, DEN 31.12.2022

7–14 UHR

WIR LEGEN GROßEN WERT DARAUF, DASS UNSERE LIEBE KUNDSCHAFT UND UNSERE MITARBEITER*INNEN BESINNLICH IN DEN WEIHNACHTSABEND STARTEN. DAHER SCHLIESSEN WIR AM 24.12. UM 13:00 UHR. BITTE ACHTEN SIE AUF UNSERE VERKÜRZTEN ÖFFNUNGSZEITEN.

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

das Weihnachtsfest steht vor der Tür und wir haben wieder einiges für Sie vorbereitet. Unsere Teilnehmenden am eigenen Nachwuchsförderprogramm NAWUCS haben sich ganz besonders für Sie ins Zeug gelegt und tolle Highlights für die Adventszeit ausgearbeitet. Das genaue Programm können Sie auf Seite 08 nachlesen.

An Feiertagen werden gerne auch mal gute Spirituosen getrunken. Auf Seite 04 stellen wir Ihnen die einzige Brennerei vor, die in Hannover selber Obstbrände herstellt.

Kulinarisch geht es auf den Seiten 06 und 07 zu. Hier erzählen Ihnen drei Kolleginnen und Kollegen, welche Weihnachtsgerichte in ihren jeweiligen Heimatländern Tradition sind – natürlich mit Rezepten zum Nachkochen.

Diese Ausgabe haben wir übrigens mit einem lachenden und einem weinenden Auge erstellt, denn sie ist nicht nur die letzte Ausgabe in diesem Jahr, sondern allgemein die letzte Ausgabe. Wir schließen das Jahr mit alten Projekten ab und möchten uns spannenden neuen Aufgaben widmen. Die Hintergründe und Fakten über die nun beendete Geschichte der Kundenzeitung lesen Sie auf den Seiten 10 und 11.

Und zu guter Letzt möchten wir noch darauf hinweisen, dass wir in diesem Jahr aus Energiespargründen auf das Aufstellen geschmückter Weihnachtsbäume in unseren Märkten und Centern verzichten.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine schöne Adventszeit, ruhige und besinnliche Weihnachtstage sowie einen guten Rutsch in das Jahr 2023.



Thorsten Wucherpennig



Stefan Wucherpennig



Schön, dass Sie da sind!

Regional

04–05 | Unsere Partner

Zeit für Genießer

06–07 | Produkte

Das Unternehmen

08–11 | Wucherpennig

Kinderecke

12 | Zoo Hannover

Bastelstudio

14 | Selbstgemacht

Rätselspaß

15 | Kreativ

Das Gute zum Schluss

16 | Mitarbeitende im Interview

Ausgezeichnete Obstbrände und Geiste – Selbstgebranntes aus Hannover



Alles andere als eine Schnapsidee: Seit 2005 produziert Roland Schulze (re.) in der Lister Destille mit viel Können und Liebe feine Brände und Geiste, die sich durch ihr fruchtiges Aroma und ihren betörenden Duft auszeichnen. Thorsten Wucherpennig (li.) war sofort überzeugt.



HANNOVERS OBSTBRENNEREI

Der Digestif nach dem festlichen Menü wird gerne als „Schnaps“ bezeichnet. Bei einem Besuch in der Lister Destille, einer der wenigen Schnapsbrennereien in Niedersachsen, wird schnell klar: Destillate bieten eine betörende Aromenvielfalt. Hinter der Zubereitung steckt ein aufwendiges Handwerk. Dabei gibt es zwei Hauptvertreter der „Schnapswelt“: den Geist und den Brand. Über den Unterschied und Hannovers einzige Obstbrennerei.

„In Bayern gibt es zahlreiche Schnapsbrennereien. Bei uns im Norden ist bei Hochprozentigem noch der Korn geläufiger“, erklärt Inhaber Roland Schulze. Den ehemaligen Geschäftsführer einer Veranstaltungstechnik-Firma hinderte das nicht daran, mit 50 Jahren sein Hobby zum Beruf zu machen und 2005 die Lister Destille am Mengendamm zu gründen. Die heutige „Verschlussbrennerei“ darf sich so nennen, weil sie unter steter Aufsicht des Zollamts steht. So kann der gewonnene Alkohol nicht unbemerkt entnommen beziehungsweise heimlich abgefüllt werden. Vater Staat möchte sich die 13,03 Euro pro Liter des reinen Alkohols schließlich nicht entgehen lassen.

Der Stein kam ins Rollen. Etwa 150.000 Euro investierte der Gründer damals in die Brennerei. Auf rund 250 Quadratmetern stehen hier heute große Kupferkessel zwischen Reagenzgläsern, Glaskaraffen, Flaschen und Obstkörben. Weil Obstbrände eine durchschnittliche Lager- und Reifezeit von rund einem Jahr brauchen, führte der 66-Jährige in der Zwischenzeit das Lohnbrennen ein. „Das heißt, dass ich auch für Privatleute destilliere sowie für Obstbauern, die die Ware dann bei sich im Hofladen verkaufen.“ Wer also mit 150 Kilo reifen Äpfeln oder Birnen zu ihm kommt, erhält für etwa 150 Euro rund acht Liter Obstler, zuzüglich der Flaschen. Immerhin hat man dann seinen eigenen Brand. Schneller und

einfacher lassen sich die guten Tropfen natürlich bei EDEKA Wucherpfeffig erwerben: „2008 rief mich Thorsten Wucherpfeffig an, weil er einen Zeitungsartikel über die Lister Destille gelesen hatte. Ich möchte noch mal lobend erwähnen, dass er wirklich ein großes Interesse an regionalen und lokalen Produkten hat.“ So kamen die beiden ins Geschäft.

Prämierte DLG-Spitzenqualität. Nach dem die ersten Flaschen produziert waren, nahm der innovative Brenner und Kenner an den Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) teil. Seine Produkte erhielten über die Jahre immer wieder begehrte Medaillen, etwa für den Zwetschgenbrand oder den Vogelbeergeist. Regionale Basis-Zutaten sind dem Schnapsbrenner wichtig. Die erhält er von privaten Streuobstwiesen – überwiegend alte Obstsorten und in Bioqualität. „Unter den einzelnen Obstsorten wie Apfel, Birne oder Kirsche gibt es noch mal ganz feine geschmackliche Nuancierungen, die sich in der Brennerei wunderbar herausarbeiten lassen. Das ist das spannende an der Tätigkeit und die Liebe zu dem Beruf.“

Das Brennen – alte Traditionskunst. Die Nutzung des Obstes zur Destillat-Herstellung begann mit dem Aufkommen der Streuobstwiesen im späten Mittelalter. Trotz aller technischen Neuerungen blieb das Grundprinzip des Brennens seit jeher das Gleiche: Die Maische, also das zerkleinerte Obst für die Brände, wird in Gärtanks durch den Zusatz von Hefe zur Vergärung gebracht. Die Hefe wandelt den Zucker in Alkohol um. Nach rund vier Wochen geht das Gemisch in einen der kupfernen Brenngeräte. Destillation bedeutet: Der Alkohol wird vom Wasser getrennt. „Weil der Alkohol eher verdampft als Wasser, lässt er sich beim Erhitzen leicht einfangen. Dadurch entsteht ein hochprozentiger Alkohol, der dann wieder mit enthärtetem, gefiltertem Wasser auf die gewünschte Trinkstärke herabgesetzt wird.“ Echte Obstbrände lassen sich immer an den Endungen „-wasser“ oder „-brand“



Prost, Prost, Prösterchen! Bei EDEKA Wucherpfeffig gibt es den edlen Schnaps aus der Lister Destille, der köstlich schmeckt und angenehm von Innen wärmt. Ein hervorragendes Mitbringsel für die Feiertage!

erkennen. Ihr Alkohol stammt zu 100 Prozent aus der Frucht und der Mindestalkoholgehalt darf 37,5 Prozent Vol. nicht unterschreiten. Echte Obstbrände sind weder aromatisiert noch gezuckert.

Der gute Geist aus der Flasche. Etwas anders ist die Herstellung bei den Geisten: „Wir haben hier unseren köstlichen Ingwergeist. Ingwer enthält kaum Zucker, den man vergären und abdestillieren kann.“ Man nehme also neutralen, sauberen, rein destillierten, hochprozentigen Alkohol ohne Eigengeschmack. Diesem werden Früchte, Kräuter oder Wurzeln wie Ingwer hinzugefügt. Der Alkohol zieht

daraus die Aromen und geht dann in einem Destillationsgerät in Wasserdampf über. „Deshalb werden Früchte mit wenig Zucker häufig für die Geiste genommen.“

Mehr erfahren? Gerne entführt der Experte in der Lister Destille in die Welt der edlen Obstbrände und Obstgeiste. Auf der Website lassen sich Brennereibesichtigungen, Schaubrennen und Seminare im Schnapsbrennen buchen. Für den gemütlichen Teil der Veranstaltungen hat Schulze eine Probierstube eingerichtet, die bequem Platz für bis zu 24 Personen bietet. www.listerdestille.de

Festliche Begleiter für jeden Geschmack

Vom Apfel- und Zwetschgenbrand im Holzfass gelagert über Obstler, Himbeergeist und Wildkirsche als Obstbrand bis hin zu Ingwer, Vogelbeer- sowie den Mandarinengeist: Acht der hochwertigen Spezialitäten aus der Lister Destille gibt es jetzt bei EDEKA Wucherpfeffig: „Zu den Festtagen empfehle ich unseren einzigartigen Mandarinengeist. Der verströmt einen wunderbaren, weihnachtlichen Duft und verzaubert mit einer fruchtigen Note“, so der Experte Roland Schulze.



Einfach nur lecker: Lieblingsrezepte fürs Fest

Internationale Rezeptideen: Was kommt bei Ihnen zu den Festtagen auf den Tisch? Das wollten wir von unseren Mitarbeitenden wissen, die aus den unterschiedlichsten Ländern und Kulturkreisen stammen. Entsprechend ihrer Tradition bereichern sie uns hier mit ihren Lieblingsrezepten. Kulinarische Köstlichkeiten, die sich leicht selbst zubereiten lassen und garantiert auch bei den Gästen für Begeisterung sorgen. Alle Zutaten gibt es natürlich bei EDEKA Wucherpennig.



Aus Spanien
Daniel Martinez,
EDEKA Center Wucher-
pfennig Südbahnhof

Daniels Familie serviert zu den Festtagen traditionell Truthahn oder Pute aus dem Ofen. Nüsse, Rosinen und Orange verleihen dem pikant-süßlichem Gericht eine weihnachtliche Note.



PAVO AL HORNO (TRUTHAHN)

Zutaten für 4 Portionen: Truthahn (etwa 5 kg), 250 g Butter, 1½ TL Salz, 1 TL Geflügelgewürz, ½ TL Chilipulver, 1 Zwiebel, 250 g Rinderhack, Truthahnleber, 4 Kartoffeln, 2 geschälte Fleischtomaten, 3 EL Petersilie, ¾ Tasse gehackte Mandeln, 1 Tasse gehackte Walnüsse, ¾ Tasse Rosinen, ¾ Tasse grüne Oliven, 1 Tasse trockener Weißwein, 3 Orangen, 3 Tassen Hühnerbrühe

1. Den Truthahn gründlich abspülen und trocken tupfen. 200 g Butter mit Salz und der Würzmischung vermengen und den Truthahn damit sorgfältig einreiben. Die restliche Butter erhitzen und das Hack und die fein gehackte Leber darin anbraten.
2. Die Kartoffeln, Tomaten, Petersilie, Mandeln, Walnüsse, Rosinen und Oliven fein würfeln und mit dem Wein zugeben. Zugedeckt eine Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
3. Masse leicht abkühlen lassen und den Truthahn damit füllen.
4. Den Truthahn auf einem Rost über der Fettpfanne in den auf 200 °C erhitzten Ofen schieben, Orangen auspressen und zusammen mit der Brühe darüber gießen. Eine halbe Stunde braten, dann mit Alufolie bedecken und die Temperatur auf 175 °C reduzieren. Drei bis vier Stunden weiter braten. Alle 30 Minuten mit der ausgetretenen Flüssigkeit übergießen.
5. Vor dem Anschneiden den Truthahn rund 30 Minuten bei 120 °C ruhen lassen.



AUBERGINENRÖLLCHEN MIT WALNUSSFÜLLUNG

Zutaten für 4 Portionen: 2 große Auberginen, 250 g Walnüsse, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl, Wasser

1. Die Auberginen waschen, längs in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen.
2. Die Walnüsse in einem Mixer zerkleinern.
3. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie ebenfalls mixen und mit den gemahlenden Walnüssen vermengen.
4. Das Walnussgemisch mit Wasser (ca. 2–3 Esslöffel) vermengen, damit eine cremige Paste entsteht. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Auberginen von beiden Seiten in Öl anbraten und in ein Sieb legen, damit das Öl abtropfen kann und die Auberginen abkühlen.
6. Wenn die Auberginen abgekühlt sind, jede einzelne Scheibe mit der Walnusspaste bestreichen und die Auberginen einrollen.

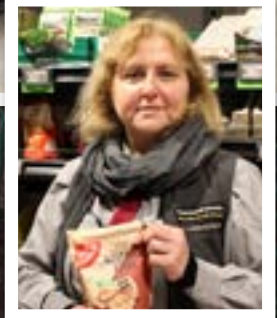
Tipp: Nach Bedarf mit Petersilie oder Granatapfelkernen garnieren und mit einem leckeren Brot servieren.



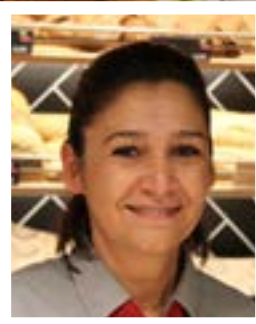
Aus Georgien
Dali Chervachidze,
EDEKA Wucherpennig Lindender
Markt

Mal was anderes als
Friskäsefüllung?

Probieren Sie diesen veganen Walnuss-Traum,
der sich mit der Anleitung Dalis im Handumdrehen
auf den Tisch zaubern lässt.



Aus der Türkei
Nursen Gündogdu,
EDEKA Wucherpennig, Mendelssohnstraße
Nursen serviert ein vegetarisches Geschmacks-
erlebnis der besonderen Art! Denn wer einmal
von den Linsenröllchen gekostet hat, ist ihnen
für immer verfallen. Lecker dazu: Joghurt und
Salat. Da können sich die meisten Fleischgerichte
hintenanstellen.



KÖFTE – ROTE LINSEN RÖLLCHEN

Zutaten für 4 Portionen: 300 g rote Linsen, 150 g Bulgur, 600 ml Wasser, 1 mittelgroße Zwiebel, 5 EL Öl, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Paprikamark, ½ TL gem. Kümmel, Salz & Pfeffer, 1 Bund Petersilie, Salatblätter & Zitrone

1. Die Linsen in Wasser kochen bis sie ganz weich sind. Den Topf vom Herd nehmen – darauf achten, dass noch etwas Flüssigkeit (ca. 150 ml) im Topf ist. Jetzt den Bulgur hinzufügen und gut umrühren! Im geschlossenen Topf ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Zwiebel klein schneiden und in Öl anbraten. Tomaten- und Paprikamark dazu geben und weitere 2 Minuten anrösten. Petersilie klein hacken.
3. Dann beide Massen miteinander vermengen. Gewürze und Petersilie dazugeben. Die Masse gut durchkneten und in die gewünschte Form bringen.
4. Auf Salatblättern anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.



UNSERE Highlights ZU Weihnachten

Für den Dezember haben sich unsere Teilnehmenden am Wucherpennig Nachwuchsförderprogramm NAWUCS etwas ganz Besonderes für Sie überlegt. Mit ein paar Aktionen möchten sie Ihnen und den Kindern die Vorweihnachtszeit versüßen.

Los geht es am 06.12. mit der Nikolaus-Aktion für Kinder. Finden sie die versteckten Sterne können sie diese gegen süße Schoko-Nikoläuse tauschen.

Am 14.12. schenken wir für nur einen Euro alkoholfreien Punsch für Sie aus. Die gesamten Einnahmen gehen an den Wünschewagen des ASB Hannover, um Menschen in ihrer letzten Lebensphase einen Herzenswunsch erfüllen zu können. Am 17.12. kann die Küche daheim kalt bleiben, denn bei uns bekommen Sie ein köstliches Schlemmergericht. Verzehren Sie es direkt bei uns, oder nehmen Sie es mit nach Hause.

Das beliebte Wucherpennig-Weihnachtsangebot wartet am 22.12. auf Sie. Genaueres dazu erfahren Sie in Kürze über Instagram und Facebook.

Und zum Abschluss können Sie sich wie jedes Jahr am 23.12. auf ein kleines Geschenk in unseren Märkten freuen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und freuen uns, Sie bei unseren Aktionen begrüßen zu dürfen.

06.12.



NIKOLAUSAKTION FÜR KINDER

VERSTECKTE STERNE FINDEN UND GEGEN SCHOKO-NIKOLAUS EINTAUSCHEN.*

IN ALLEN EDEKA WUCHERPENNIG CENTERN, AB 11 UHR
*NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

14.12.



WUNSCHPUNSCH-STATION

ALKOHOLFREIER PUNSCH FÜR 1 €. ALLE EINNAHMEN WERDEN FÜR DEN ASB WÜNSCHEWAGEN IN HANNOVER GESPENDET.

CENTER BOTHFELD, 11-19 UHR
CENTER SÜDBAHNHOF, 12-18 UHR
CENTER RICKLINGEN, 14-20 UHR
CENTER RODERBRUCH, 14-20 UHR

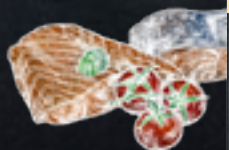
22.12.



WUCHERPENNIG WEIHNACHTS-ANGEBOT

ACHTEN SIE AUF UNSER EXKLUSIVES ANGEBOT – NUR ZU WEIHNACHTEN.

17.12.



WEIHNACHTS-SCHLEMMER-GERICHT

FISCHEILET, TOMATEN- & MOZZARELLA-SCHEIBEN IN TOMATENSauce NAPOLI.

AN UNSERER BEDIENTHEKE ODER ZU HAUSE GENIEßEN

23.12.



WEIHNACHTS-ÜBERRASCHUNG

FREUEN SIE SICH AUF EIN KLEINES GESCHENK AN DER KASSE.



Der Wünschewagen
Letzte Wünsche

EIN EHRENAMTLICHES PROJEKT ZUR
ERFÜLLUNG VON WUNSCHFARTEN FÜR
MENSCHEN IN DER LETZTEN LEBENS-
PHASE.

Das Kinderkrankenhaus AUF DER BULT geht in die nächste Runde: *Der laufende Adventskalender*



Beim laufenden Adventskalender vom Kinderkrankenhaus AUF DER BULT werden Schritte gezählt um Spenden zu sammeln. Die Videos, mit denen die Mitarbeitenden ihren Tag dokumentieren, können auf der Website und den Social-Media-Kanälen des Kinderkrankenhauses gesehen werden. Im letzten Jahr wurde eine Spende von insgesamt 48.000 Euro gesammelt.

In diesem Jahr melden sich nicht nur Mitarbeitende der BULT zu Wort, sondern auch Unternehmen, die mit dem Kinderkrankenhaus eng verbunden sind. Daher war es für uns selbst verständlich, dass wir uns an der Aktion beteiligen. Am 10. Dezember zeigt uns Ute Scheffler aus dem EDEKA Center Wucherpennig Südbahnhof Einblicke aus ihrem Arbeitstag und zählt dabei ihre Schritte.

Und so können Sie mithelfen:

1. Website aufrufen:
www.hka-hannover.de/laufender-adventskalender
2. Wählen Sie eine engagierte Läuferin

oder einen engagierten Läufer.

3. Legen Sie einen Spendenbetrag pro gelaufenen Schritt oder einen individuellen Betrag fest.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Anschauen des Videos am 10. Dezember – und denken Sie bitte daran: Gemeinsam können wir viel erreichen. Spenden auch Sie für die Patienten vom Kinderkrankenhaus AUF DER BULT. Jede Spende zählt! Herzlichen Dank!

Ute Scheffler freut sich, mit jedem Schritt das Kinderkrankenhaus zu unterstützen.



Tschüss Kundenzeitung!



Wir haben noch viel zu erzählen – in Zukunft online. Mit diesem Exemplar halten Sie die letzte gedruckte Ausgabe unserer Kundenzeitung in der Hand.

Mit der Kundenzeitung haben wir nicht nur die reine Ware oder unsere Angebote präsentiert, so wie auf den Handzetteln – wir haben auch über unsere regionalen Lieferanten und Hersteller berichtet, unsere Mitarbeitenden vorgestellt und unseren Kundinnen und Kunden nutzwertige Tipps und leckere Rezeptideen mit auf den Weg gegeben.

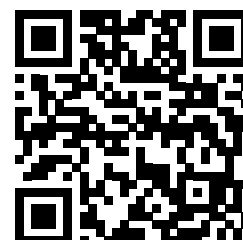
Die Kundenzeitung war ein tolles Projekt, aber auch ein Kind seiner Zeit. Das Leseverhalten hat sich geändert und sich mehr von Print zu online verlagert. Viele Menschen nehmen sich nicht mehr die Zeit, ein gedrucktes Exemplar von vorne

bis hinten zu lesen. Informationen müssen schnell, zu jederzeit und von jedem Ort online abrufbar sein. Zudem ist es nachhaltiger, die Informationen online zur Verfügung zu stellen, denn somit können wir eine Menge Ressourcen für den Druck und den CO₂-Ausstoß, der beim Verteilen der Kundenzeitung ausgestoßen wird, einsparen.

Im August dieses Jahres haben wir eine Kundenumfrage durchgeführt, die das Leseverhalten bestätigte und zudem ergeben hat, dass oft nur einzelne Rubriken gelesen werden. Hoch im Kurs stehen unsere Rezepte, die Rätsel, die Portraits über unsere regionalen Lieferanten und Mitarbeitergeschichten. Daher werden wir diese auch weiterhin online auf unserer Homepage und über die Social Media Kanäle bespielen. Also unsere

Instagram- und Facebook-Seiten liken und Fan werden, damit Sie in Zukunft nichts mehr verpassen!

Wir bedanken uns an dieser Stelle bei all unseren treuen Leserinnen und Lesern!



Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook
www.edeka-wucherpfennig.de

Die Kundenzeitung war optisch an eine echte Tageszeitung angelehnt und bestand aus **80 % RECYCELTEM PAPIER SOWIE UMWELTFREUNDLICHER DRUCKFARBE.**

Mit den Preisen für unser Kreuzworträtsel konnten wir insgesamt **139 GEWINNER** glücklich machen. Darunter waren auch 31 EDEKA Einkaufsgutscheine. Das Highlight waren vier Konzertkarten für Paul McCartney. Aber auch hochwertige Kaffeefollautomaten und Siebträgermaschinen haben wir verlost.

Die **KINDERSEITE VOM ERLEBNIS-ZOO** Hannover kam erstmals im Juni 2019 dazu. Lustige Geschichten von Tatz Tatz erfreuten das Herz der kleinen Leser und Leserinnen.



Die meisten **TEILNEHMENDEN BEIM GEWINNSPIEL** (1.555) gab es im Juni 2022. Zu gewinnen gab es vier EDEKA Einkaufsgutscheine für je 50 Euro. Die wenigsten Teilnehmenden (47) gab es bei der ersten Ausgabe. Damals wurde ein Familienticket für die Halloween-Weeks im Heidepark Soltau verlost.

Besonders in Erinnerung blieben die Geschichten unser Mitarbeitenden, die in der Dezemberausgabe 2018 über die verschiedenen **GERICHTE UND BRÄUCHE** in ihren Heimatländern zu Weihnachten berichteten.

Die 53 Ausgaben hatten jeweils eine Auflage von 150.000 Stück, was eine Gesamtanzahl von **7.950.000 GEDRUCKTEN EXEMPLAREN** ergibt.

RÜCKBLICK

auf sieben Jahre Kundenzeitung

Für die 53 Ausgaben wurden insgesamt **50 REGIONALE LIEFERANTEN** porträtiert.



Wucherpennig

seit 1914

Der Schriftzug „Wucherpennig“ wurde von der Werbeagentur mark_ad extra für die Kundenzeitung entworfen und stetig weiterentwickelt. Er diente als Vorlage für unsere Delis und ersetzte später das komplette **WUCHERPFENNIG-LOGO**. Der handschriebene Schriftzug steht für den persönlichen Kontakt sowie Kundennähe und sollte aufgrund der langen Wucherpennig-Historie dennoch etwas Nostalgie transportieren.

Insgesamt haben wir **53 AUSGABEN** herausgebracht. Wir hätten Sie also quasi über ein Jahr lang jede Woche mit einer neuen Ausgabe überraschen können.

Am Anfang erschien die Kundenzeitung **NUR JEDES QUARTAL**. Da wir aber viele Geschichten zu erzählen haben und die Nachfrage groß war, erschien die Kundenzeitung dann alle zwei Monate und ab dem letzten Jahr sogar **JEDEN MONAT**.

Sie konnten mit der Kundenzeitung die **STATIONEN UND KARRIEREN** vieler Mitarbeitenden mitverfolgen. So berichteten wir am Anfang zum Beispiel über Auszubildende, die in den jüngeren Ausgaben sogar schon als Abteilungsleiter zu Wort kamen.

Die **COVERBILDER** bestanden am Anfang aus gekauften Bildern, die thematisch oder passend zur Jahreszeit ausgewählt wurden. Im Laufe der Zeit haben wir die Cover persönlicher gestaltet und fortan nur noch Mitarbeitende oder Partner abgebildet. Unsere Mitarbeitenden freuten sich immer riesig, wenn sie in den Märkten wiedererkannt und darauf angesprochen wurden.



Kinderecke präsentiert vom

**ERLEBNIS
ZOO
HANNOVER**


LIEBE KINDER,

der Winter gehört zu meinen Lieblings-Jahreszeiten! Es macht so viel Spaß, eingemummelt in dickem Schal und Mütze spazieren zu gehen – und wenn es dann schneit, wird die Landschaft zu einem richtigen Wintermärchen. Hier im Zoo könnt ihr im Winter wunderbar die Tiere beobachten, die sich auf die unterschiedlichsten Weisen auf die kühlen Temperaturen einstellen. Manche haben ein dickes Winterfell bekommen, andere haben sich ein ordentliches Winterpolster angefuttert und einige stecken nur ab und zu mal die Nase nach draußen. Tierisch spannend! Jetzt aber erst einmal viel Spaß beim Rätseln,



ever Tatzi Tatz

1 GESTREIFTER WIRBELWIND



Guckt mal: Das ist Yaris, unser Zebrafohlen. Er ist ein richtiger Wirbelwind, galoppiert und hüpfet über die gesamte Anlage. Anfangs war er noch ein wenig schüchtern und blieb ganz eng bei seiner Mutter. Aber inzwischen gibt es kein Halten mehr. Am tollsten findet er seinen größeren Halbbruder Thabo,

dem er bewundernd hinterläuft und ihm alles nachmacht. Yaris ist übrigens ein Grant-Steppenzebra. Die Tierart gilt in der Wildbahn heute als potentiell gefährdet, weil die Bestände immer weiter abnehmen. Ein Problem sind die Weidezäune, die den Tieren bei ihrer Wanderung den Weg versperren oder den Zugang zu Trinkwasser verhindern.



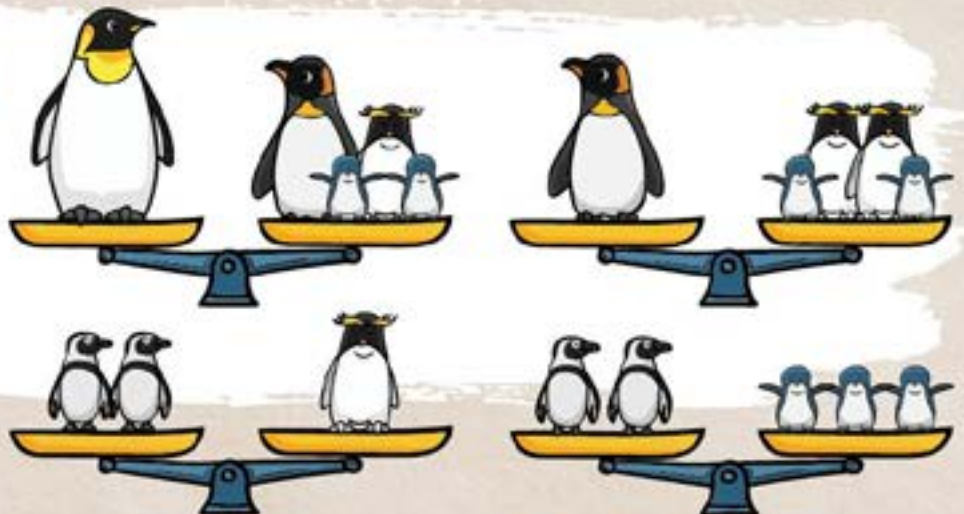
Wusstet ihr schon?

Wenn ein Zebrafohlen geboren wird, stellt sich die Mutter vor ihr Fohlen, damit es sich ihre Zeichnung gut einprägen kann. Etwa 20 Minuten später weiß das Kleine genau, welche Streifen zu seiner Mutter gehören und erkennt sie dann in der Herde immer wieder. Denn: Jedes Zebra hat seine ganz eigene Streifenzeichnung.

2 GLEICHGEWICHT

Die Pinguine haben sich so auf der Waage verteilt, dass sie schön im Gleichgewicht sind. Was wiegen also die einzelnen Pinguine?

Kleiner Tipp: Ein Brillenpinguin wird 3 kg schwer.



kg

Kaiserpinguin



kg

Königspinguin



kg

Schopfpinguin



kg

Brillenpinguin



kg

Zwergpinguin


erlebnis-zoo.de

Lösungen: 2) Kaiserpinguin: 26 kg, Königspinguin: 16 kg, Schopfpinguin: 6 kg, Brillenpinguin: 3 kg, Zwergpinguin: 2 kg



Wucherpfennig

wucherpfennig/jobs



**BEWIRB
DICH JETZT
ALS AZUBI
2023**



BEI UNS BIST DU DER CHAMPIGNON!

Werde Teil des EDEKA Wucherpfennig-Teams!

Bei Hannovers familiengeführtem Lebensmittelhändler Nr. 1 bist auch Du die Nr. 1.

Hier findest Du den Job, der zu Dir passt, der Spaß macht und Zukunft hat.

Infos unter www.edeka-wucherpfennig.de/jobs oder Code scannen.

Wucherpfennig Lebensmittel
Seit mehr als 100 Jahren!
B. SCHÜNEMANN

DER DUFT NACH WEIHNACHTEN!

Eine weihnachtliche Tischdekoration ist besonders schön mit unseren romantischen Stimmungsmachern. Sie zaubern ein angenehmes Kerzenlicht und leckeren Zimtduft auf Ihre gedeckte Tafel. Mit unserer Anleitung lassen sie sich schnell basteln und zum Schluss noch mit Sternanis, Tannenzapfen oder Zweigen garnieren.



DAS WIRD BENÖTIGT:

- HEIßKLEBPISTOLE
- SCHERE
- ZIMTSTANGEN
- STERNANIS
- KERZE
- DEKOBAND
- TANNENZAPFEN/ZWEIGE

1

DIE ZIMTSTANGEN KÖNNEN GLEICH LANG, ODER OBEN UNTERSCHIEDLICH HOCH SEIN. JETZT VORSICHTIG ETWAS HEIßKLEBER DER LÄNGE NACH AUF DIE KERZE GEBEN. DANN DIE ERSTE ZIMTSTANGE IN DEN KLEBER DRÜCKEN, BIS SIE HAFTET. NUN RINGSUM DIE KERZE MIT DEN ZIMTSTANGEN BEKLEBEN UND DARAUF ACHTEN, DASS SIE HALTEN.



2

IM ZWEITEN STEP DIE KERZE MIT DEN ZIMTSTANGEN MEHRMALS MIT EINER KORDEL UMWICKELN UND EINE DEKORATIVE SCHLEIFE BINDEN. WER MAG, KANN AUCH EINE FARBIGE KERZE NEHMEN UND DAS GANZE MIT EINEM FARBIGEN GESCHENKBAND UMWICKELN. FERTIG IST DIE WEIHNACHTLICHE TISCHDEKORATION – FÜR SICH SELBST ODER ZUM VERSCHENKEN.



Lösungswort + Kontaktdaten
(E-Mail-Adresse o. Telefonnr.) an:
E-Mail-Adresse:
wucherpennig@mark-ad.de
Postfach:
Wucherpennig GmbH
Podbielskistraße 166 b
30177 Hannover



Hoch hinaus! Mitarbeitende im Interview

Welche Aufgaben übernehmen Sie bei EDEKA Wucherpennig und wie sieht ein normaler Arbeitsalltag bei Ihnen aus?

Meine Aufgaben sind sehr vielfältig. Von Obst und Gemüse sortieren, Etiketten aktualisieren, Pausenabläufe organisieren, Ware verräumen und unseren Kundinnen und Kunden helfen, bishin zur Bearbeitung von Kundenreklamationen. Außerdem wirke ich bei der Personaleinsatzplanung mit, mache die Bestandsaufnahme, Warendisposition und -annahme sowie die Lieferscheinkontrolle und Preisauszeichnungen.

Wie kamen Sie zum NAWUCS-Programm?

Durch einen Freund erfuhr ich vom NAWUCS-Programm und wechselte von einem anderen Lebensmitteleinzelhandel zu EDEKA Wucherpennig. Ich fand es spannend, sich intern noch einmal weiterbilden zu können und bewarb mich später auch für das NAWUCS-Programm.

Wie sieht das Programm der NAWUCS aus? Haben Sie dadurch besondere Aufgaben?

In dem NAWUCS-Programm haben wir die Möglichkeit, uns in einem tollen Team gemeinsam weiterzuentwickeln. Hin und wieder müssen wir ein Stück weit unsere Komfortzone verlassen, um erfolgreich spannende Projekte zu organisieren.

Welche besonderen Eigenschaften sollten man für das NAWUCS-Programm mitbringen?

Man sollte zielstrebig, natürlich auch motiviert genug und sehr engagiert sein.

Was schätzen Sie an EDEKA Wucherpennig?

Ich schätze die gute Organisation bei EDEKA Wucherpennig und das immer jemand da ist, den man ansprechen kann. Hier hilft jeder jedem.



„Das NAWUCS-Programm bietet mir die Möglichkeit, mich weiterzuentwickeln.“

Name: Patrick Höhnert

Alter: 27 Jahre

Berufsbezeichnung: Einzelhandelskaufmann

Abgeschlossene Ausbildung: Kaufmann im Einzelhandel

bei EDEKA Wucherpennig seit: Juni 2021

Für weitere Informationen zu unseren offenen Stellen besuchen Sie uns unter:
www.edeka-wucherpennig.de/jobs



FOLGEN SIE UNS AUCH AUF: WWW.EDEKA-WUCHERPFENNIG.DE



Wucherpennig vor Ort – unsere Standorte in Hannover

EDEKA Center

Bothfeld
Adolf-Emmelmann-Straße 5
Mo.–Sa. 07:00–22:00 Uhr

**Ab Frühjahr 2023
Linden**
Davenstedter Str. 80

NEU

Ricklingen
Göttinger Chaussee 83
Mo.–Sa. 07:00–22:00 Uhr

Roderbruch
Heisenbergstraße 14
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

Südbahnhof
An der Weide 15
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

EDEKA Märkte

Bothfeld
Burgwedeler Straße 11
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

Linden
Pfarrlandstraße 1
Mo.–Sa. 07:00–22:00 Uhr

Oststadt
Bödekerstraße 24–26
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

Misburg
Anderter Straße 11
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

Südstadt
Mendelssohnstraße 26
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

Döhren
Borgentrickstraße 8–10
Mo.–Sa. 07:00–21:00 Uhr

Lindener Markt
Niemeyerstraße 1
Mo.–Sa. 07:00–21:30 Uhr

Wucherpennig Delis

Wucherpennig Deli – List
Matthiasstraße 1
Mo.–Fr. 07:00–21:00 Uhr
Sa. 07:00–19:00 Uhr

Wucherpennig Deli – Steinbruchsfeld
Johann-Piltz-Ring 3
Mo.–Fr. 07:00–21:00 Uhr
Sa. 07:00–18:00 Uhr



Herausgeber: Wucherpennig GmbH
Podbielskistraße 166 B, 30177 Hannover
Tel.: 0511 / 99 04 10, Fax: 0511 / 99 04 121
Mail: info@edeka-wucherpennig.de

Redaktion & Gestaltung: mark_ad GmbH
Schillerstraße 31, 30159 Hannover
Tel.: 0511 / 53 33 35-0, Fax: 0511 / 53 33 35-33
Mail: info@mark-ad.de

Druck: Bruns Druckwelt GmbH & Co. KG
Trippeldamm 20, 32429 Minden
Tel.: 0571 / 8 82-0, Fax: 0571 / 8 82-335
Mail: info@bruns-druckwelt.de

Das Copyright in Bild, Konzept, Wort und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der mark_ad Gesellschaft für Werbung und Marketingberatung mbH.

Bildnachweise: Shutterstock (S. 1–16), EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Bildrechte aller weiteren Abbildungen: (EDEKA Wucherpennig GmbH, mark_ad GmbH)