

Grüße aus der
Nachbarschaft!

Wucherpfennig

seit 1914

Ausgabe 5 • Mai 2022 • Gratis

Lust auf Grillen!

Fleischerei Violka

Tradition aus Hannover

ab Seite 04

Zeit für Spargel

... und Ihren Grill!

ab Seite 06

Wucherpfennig

Mitarbeitende im Portrait

ab Seite 08

Rätsel-Gewinn-Aktion

Mitmachen und eins von drei herzhaften Grillpaketen inkl. Grillzange gewinnen! | Seite 15

Tierischer Rätselspaß für
die Kleinen!

Seite 12

ERLEBNIS
ZOO
HANNOVER



Regionalität, die verbindet!

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



Machwitz Kaffee
aus Hannover – Mitte



Brauhaus Ernst August
aus Hannover – Mitte



Lütgeharm's Biohof
aus Pattensen



Fleischerei Viola
aus Hannover – List



Trüffel Güse
aus Hannover – Südstadt



Hermanns int. Tomatenanbau
aus Wettbergen



Herrenhäuser
aus Hannover – Herrenhausen



Eierhof Isernhagen
aus Isernhagen



Spargelland Lienau
aus Nienhagen



Vorstadt Gemüse
aus Einum



BioBördeInnd
aus Algermissen



Bahlson
aus Hannover – List



Eldagser Hoflieferant
aus Eldagsen



Fischkate
aus Laatzen



Ruwisch & Zuck
aus Hannover – Anderten



Wucherpfennig
seit 1914

BOCK AUF BIER?

PROBIEREN SIE JETZT – PASSEND ZUR
GRILLSAISON UND ZUM KOMMENDEN
VATERTAG – UNSERE VIELFÄLTIGE
AUSWAHL AN BOCKBIEREN.

HINWEIS: NICHT ALLE SORTEN SIND IN ALLEN FILIALEN VORRÄTIG. SPRECHEN SIE UNS GERN AN!



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

es ist soweit – die Grillsaison läuft und wir zeigen Ihnen, was Sie dieses Jahr ausprobieren sollten.

Erfahren Sie auf den Seiten 04–05 mehr darüber, wie Sie hochwertige Fleisch- und Wurstwaren erkennen und warum Tradition und frischer Wind sich nicht ausschließen müssen. Appetitlich wird es dann in unserem Warenkunde-Teil. Wir helfen Ihnen beim richtigen Grillen von Bratwürsten und Spargel.

Selbstverständlich können Sie sich auch von unserem Fleischexperten Artur Fibich, unserer Fischabteilungsleiterin Patricia Staar und unserem Käseexperten Kevin Flores Inspiration für den nächsten Grillabend holen. Mehr erfahren Sie auf den Seiten 08–09.

Seit unserer letzten Ausgabe hat sich einiges getan: Besuchen Sie uns ab sofort auch bei Facebook und Instagram und erfahren Sie noch mehr rund um die Themen Regionalität, Karriere und soziales Engagement bei EDEKA Wucherpennig.

Ein Blick lohnt sich – versprochen!



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

Partner-Special

13 | Kurze Vorstellung

Kunststudio

14 | Selbstgemacht

Rätselspaß

15 | Kreativ

Würstchen in verschiedensten Varianten – Feinstes Grillgut aus Hannover



Frischer Wind für das Familienunternehmen: Seit 2017 unterstützt Fabio in vierter Generation seinen Vater Marcel Violka durch die gemeinsame Geschäftsführung: „Mein Sohn bringt jetzt noch mal eine ganz eigene Dynamik und einen neuen Drive mit in den Betrieb.“

Violka
Familientradition seit 1898

Es war der Urgroßvater von Marcel Violka, der 1898 den Grundstein für das hannoversche Familienunternehmen legte. Damals noch in Schlesien lebend, eröffnete der Fleischer eine Metzgerei mit angeschlossener Gastwirtschaft. Im zweiten Weltkrieg fiel Rudolf Violka und die Familie kam nach Hannover. Erst viele Jahre später nahm der Vater

von Marcel Violka, Edgar Violka, das Geschäft wieder auf. Zusammen mit seiner Frau Helga gründete er 1967 das Unternehmen in der Podbielskistraße, in der bis 2019 die gesamte Produktion angesiedelt war.

Heute werden hier in dem Fachgeschäft noch die Köstlichkeiten für den Violka Catering-Service hergestellt. „Für unsere neue Produktionsstätte konnten wir die rund 830 Quadratmeter großen Räume der Gebrüder Klement – ebenfalls eine alteingesessene Metzgerei – in Vahrenheide übernehmen.“ Dort hatte Sohn Fabio seine Ausbildung zum Fleischer gemacht,

bevor er zur Meisterschule ging und sich aktuell in den letzten Zügen seines Betriebswirtschaftsstudiums befindet. Seit 2017 leitet der mittlerweile 27-jährige das Unternehmen gemeinsam mit seinem Vater. Großmutter Helga steht ihnen mit unterstützendem Rat zur Seite.

Wertschätzung für Umwelt, Tier und Mensch. „Wie EDEKA Wucherpfennig sind uns Regionalität und kurze Wege wichtig, um klimafreundlich CO₂ zu sparen“, sagt der passionierte Fahrradfahrer Marcel Violka. „Wir haben unsere Lieferanten vor der Haustür in Soltau und Celle sowie andere Zulieferer in Hannover.

Wenn wir an EDEKA Wucherpennig liefern, ist das auch gleich um die Ecke.“ Die Photovoltaik-Anlage zur Energiegewinnung ist gerade in Planung. Energiesparende Maßnahmen zur Wärme-Rückgewinnung, etwa bei den Kühlsystemen, werden längst umgesetzt. Für die Produktion der Fleisch- und Wurstwaren legen die Violkas wert auf eine gute Herkunft der Tiere. Die Strohschweine stammen von drei Bauern aus Soltau. „Sie haben eine Offenstall-Haltung mit viel Auslauf für die Tiere.“ Das Futter bauen die Landwirte selbst an. Auch das Rind aus Celle stammt von familiengeführten landwirtschaftlichen Betrieben. „Mit der Regionalität und dem Fleisch in der Haltungsstufe 3 bis 4 sind wir auf Bio-Niveau.“

Der einzigartige Charakter. Um die betrieblichen Abläufe bei Viola kümmern sich neben den Geschäftsführern rund 20 Mitarbeiter*innen. „Die meisten von ihnen sind schon lange Jahre bei uns. Ich denke, das zeigt, dass wir auch unseren Mitarbeitenden viel Wertschätzung entgegenbringen“, so der 55-jährige Vater von vier Kindern. Jeden Morgen frühstücken alle im Betrieb zusammen. Und manchmal kommen bei den Gesprächen auch Ideen für neue Wurstkreationen heraus. „Wir lassen uns inspirieren, auf Reisen, von unseren Mitarbeitenden sowie Kundinnen und Kunden, aber im Großen

und Ganzen setzen wir auf die Klassiker.“ Dabei wichtig sei, dass jedes Produkt einen einzigartigen Charakter hat.

„Der Trend zu guten, ehrlichen Lebensmitteln spielt uns in die Karten. Das unterstützt, was wir die ganze Zeit propagieren und wie wir seit über 100 Jahren produzieren.“

Klasse statt Masse. Es ginge Viola nicht um Masse, sondern darum, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Esse man Fleisch oder Wurst, dann solle es ein ehrliches Lebensmittel sein und keines, dass durch Geschmacksstoffe und künstliche Aromen verfälscht ist. So gibt es Violkas Bratwurst bereits seit den 70er und die Schinkenkrakauer seit den 80er Jahren – bewährte Produkte, die die Violkas stadtbekannt machten. Mit ihrem Catering-Service konnten sie expandieren. Ob auf dem Maschsee-, dem Schützen- oder Oktoberfest: Der Fachhändler war mit seinen exquisiten Grillwürsten vertreten. „Dann kam Corona und wir suchten nach neuen Absatzwegen.“ Das sei schon fast glückliche Fügung gewesen, denn EDEKA Wucherpennig kam gerade recht. „Wir beliefern den Lebensmitteleinzelhändler jetzt seit gut einem Jahr und wollen das

Unsere Empfehlung:

Neben den legendären Bratwürsten und Schinkengrillern von Viola sind bei EDEKA Wucherpennig jetzt Schinkenwürstchen, Käsegriller oder Mini-Currywürste in 4 x 75 g Paket von Viola zu haben. Aber auch an den exzellenten Hausmacher Wurstspezialitäten wie Zwiebel-Mett-Leberwurst, Braunschweiger Mettwurst oder der groben Leberwurst von dem hannoverschen Fachbetrieb Viola sollten Freunde des guten Geschmacks keinesfalls vorbeigehen.



in Zukunft gerne ausbauen.“ Auch auf den veganen und vegetarischen Trend möchte das Unternehmen stärker eingehen, aber mit eigenen Kreationen statt nachgemachten Fleischprodukten. Sohn Fabio bringe einen frischen Blick mit in den Betrieb. „Wir machen zum Beispiel schon vegane Burger für einige Kunden.“

Eine Win-win-Situation. Seine Elterngeneration hätte den Einzelhandel (LEH) immer als Konkurrenz zum kleinen Fachgeschäft gesehen, erklärt der Senior. „Ich sehe das anders. Der LEH bietet noch mal ganz andere Chancen und Möglichkeiten, was Vielfalt und Öffnungszeiten angeht. Insofern begrüße ich eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Vor allem, wenn es darum geht, regionale Produkte mit kurzen Wegen anzubieten sowie die Wertschätzung für Mensch und Tier in die Supermärkte zu bringen. Das ist eine Win-win-Situation.“ Am Ende fügt sich eben doch alles: „Lustigerweise eröffneten meine Urgroßeltern mütterlicherseits ihre Fleischerei Heise in den 20er Jahren – direkt neben dem ersten kleinen Wucherpennig-Supermarkt in der Bödekerstraße“, erzählt der Geschäftsmann. „Unsere Familien waren also schon Anfang des letzten Jahrhunderts Tür an Tür tätig.“



Qualitätsprüfung mit Thorsten Wucherpennig: Die Würstchen werden genauestens begutachtet, bevor sie verpackt in den Verkauf zu EDEKA Wucherpennig gehen.

AUF IN DIE GRILLSAISON!

Die Temperaturen steigen, die Sonne lacht und die Abende werden länger: Jetzt wird's Zeit zum Angrillen! Grillen – das ist weit mehr als Nahrungszubereitung. Für viele ist es ein gemeinsames Event mit Freunden und Familie, ein Anlass für besondere Speisen – und für einige sogar Leidenschaft und Lebensgefühl. Der Klassiker für Fleischliebhaber und eine vegane oder vegetarische Alternative sollten in diesem Sommer in jedem Fall dabei sein.

BUNTE KARTOFFEL-BRATWURST-SPIEßE

Zutaten für 4 Portionen:

3 Bratwürste (z. B. Viola), 12 Kartoffeln (festkochend, z. B. von BioBördeland), 1 Maiskolben, 2 Paprika, 2 Zwiebeln, 1 EL Öl, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 2 TL Thymian

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln wie Pellkartoffeln kochen, pellen, abkühlen lassen. Paprika, Maiskolben, Bratwürste, Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und vierteln.
2. Abwechselnd Kartoffeln, Zwiebeln, Maisscheiben, Bratwurst- und Paprikastücke auf 4 Spieße stecken. Spieße mit Öl beträufeln, mit Salz, Pfeffer, Thymian, nach Wunsch Knoblauch, würzen.
3. Unter Wenden 10–15 Min. grillen. Dazu schmeckt: knuspriges Baguette, Grillsoße und Salat.



BRATWURST AUF DEM GRILL: SO SCHMECKT'S AM BESTEN!

Damit die Bratwurst nicht platzt, sollte sie vor dem Anbraten trocken getupft werden und der Grill nicht über 160 °C heiß sein. Die Wurst bloß nicht anschneiden oder anstechen! Dadurch wird sie trocken. Nachdem die Bratwurst direkt über der Glut (oder Gasflamme) von beiden Seiten schön braun angegrillt ist, legt man sie in die kühlere Grillzone und lässt sie bei niedriger Temperatur fertig ziehen. Lecker dazu: Ein mittelscharfer Senf, Ketchup, Meerrettich oder Grillsoße.

WIE GRILLE ICH SPARGEL?

Ob weißer oder grüner – Spargel lässt sich hervorragend grillen. Dafür legt man die Stangen am besten auf Alufolie oder, wer hat: auf eine Grillplatte. Auf einer Grillplatte entfalten sich die Röstaromen besonders gut. Beim Spargel sollte der untere, holzige Teil fingerbreit abgeschnitten werden. Der weiße Spargel kann geschält werden. Er braucht in der Regel ein paar Minuten länger. Den Spargel erst heiß angrillen und dann bei niedrigerer Temperatur garen lassen. Besonders lecker wird der Spargel, wenn er vorher mariniert oder während des Grillens mit Saucen oder Marinaden beträufelt wird. Ein besonderer Genuss: Die Stangen mit Bacon umwickeln, oder etwas Hartkäse drüberstreuen, mit gerösteten Pinienkernen und Weißbrot servieren. Ebenfalls ein Gaumenschmaus: Gegrillten Lachs und Kartoffeln dazu.

SPARGEL AUS DER REGION



Das beste Gemüse kommt erntefrisch direkt vom Feld. Freuen Sie sich auf den knackigen Spargel von unserem regionalen Partner Spargelland Lienau aus Nienhagen.

Hinweis: Der Spargel ist in allen Wucherpfennig Filialen in der Obst- und Gemüseabteilung erhältlich. In den Spargelbuden an unseren EDEKA Centern Wucherpfennig Bothfeld, Ricklingen, Roderbruch und Südbahnhof sowie am EDEKA Wucherpfennig Markt Burgwedeler Straße schälen wir ihn kostenlos für Sie!

ÖFFNUNGSZEITEN: MONTAG BIS FREITAG: 10:00–CA. 18:00 UHR | SAMSTAGS: 08:00–CA. 18:00 UHR
(VOR DEN FEIERTAGEN GELTEN EVENTUELL LÄNGERE ÖFFNUNGSZEITEN, SPRECHEN SIE UNS GERN AN!)

SCHON GEWUSST?

Spargel stammt ursprünglich aus Südeuropa und Vorderasien. Von dort aus verbreitete sich das Gemüse nach Nordafrika sowie West- und Mitteleuropa. Die Erntezeit des Spargels beginnt Mitte April und endet alljährlich am Johannistag, dem 24. Juni. Abgesehen von seinem besonderen Geschmack wird das Königsgemüse deshalb so geschätzt, weil es Ballaststoffe, wertvolle Vitamine und Mineralstoffe enthält. Spargel besteht zu etwa 95 Prozent aus Wasser und kann mit nur 150 Kalorien pro Kilogramm ausgiebig genossen werden.



Frische Vielfalt für den Grill – viel Spaß beim Brutzeln!



Ob Fleisch, Fisch, Käse oder Gemüse: An den Frischetheken von EDEKA Wucherpfnennig finden Sie zahlreiche, frisch zubereitete Inspirationen für die sommerliche Grillsaison – Artur Fibich berät Sie gern!

Artur Fibich – seines Zeichens Fleischer und Fachverkäufer an der Frischetheke im EDEKA Center Wucherpfnennig in der Südstadt – liebt seine Arbeit, „weil das hier noch echtes Handwerk ist.“

Nach der Fachhochschulreife Gastronomie machte der 33-Jährige seine Ausbildung in einem kleinen Familienbetrieb: „Da lernte ich noch das ursprüngliche Fleischerhandwerk kennen.“ Das könne er jetzt bei EDEKA Wucherpfnennig anwenden. „Wir beraten unsere Kunden, erklären, was drin ist und woher es kommt. Und ein ganz wichtiger Aspekt ist: Wir stellen die Produkte hier an der Frischetheke noch in Handarbeit und ohne künstliche Zusatzstoffe her.“

Selbstgemachtes von der Frischetheke. So seien zum Beispiel die saftigen Bratwürste aus Rind, Schwein oder Lamm ein

herausragender Gaumenschmaus. Oder die 180 g Rindfleisch-Patties, um eigene Burger zu kreieren. „Wir haben hier eine Riesenauswahl für den Grill: von Filet- und Rinderspießen mit Paprika über Nackensteaks und Lammhaxe bis hin zu Maiskolben, Grillgemüse und Käse – auch in Bioqualität.“ Biofleisch – das sei für den Experten wahre Spitzenqualität, für die man gerne mal einen Euro mehr ausgeben könne.

Fleisch mit regionaler Herkunft. Genauso vertrauenswürdig seien für den Fleischer aber auch die regionalen Hersteller von EDEKA Wucherpfnennig: „Viele unserer Produzenten kommen aus der Region. Wir kennen sie gut – und das ist das Wichtige: Zu wissen, wo das Fleisch herkommt und dass es eine gute Qualität hat.“ Seit 2014 ist er jetzt bei EDEKA Wucherpfnennig. „Mittlerweile kenne ich viele

Stammkunden und ihre Geschmäcker. Gerne biete ich dann auch mal was anderes an, weil ich vermute, dass es ihnen schmecken könnte.“

Liebe geht durch den Magen. Kulinarisch mal was Neues probiert Artur Fibich selbst gerne aus. Seine Bratwürstchen stellt er zuhause her. Zudem hat der Selfmade-Mann einen Räucherofen, in den Fleisch und Fisch kommt. In seinem Kleingarten-Paradies baut er gemeinsam mit seiner Frau Kräuter und Gemüse an. Ist das Wetter schön, wird zwei bis drei Mal pro Woche gegrillt. „Da bin ich experimentierfreudig und lege zum Beispiel mal eine Ananas oder Banane mit Schokoladensoße auf den Grill.“ Seine Frau Kira Fibich lernte er übrigens vor vier Jahren bei EDEKA Wucherpfnennig kennen. „Ich half an der Fischtheke aus, sie war meine Vorgesetzte und nahm gerade an dem Wucherpfnennig-eigenen

Nachwuchsförderprogramm NAWUC teil. Seit Februar sind wir verheiratet“, strahlt Fibich bis über beide Ohren. Aus gutem Grund: Im Mai kommt ihr kleiner Junge zur Welt. Wir freuen uns über den Nachwuchs und wünschen den Dreien alles Gute für ihre Zukunft!

Vegetarisch und vegan: Vielfältige Köstlichkeiten. „Neben Bioprodukten geht der Trend zum Vegetarischen und Veganen – auch beim Grillen. Deshalb nehmen wir immer mehr davon in unser Frische-Sortiment auf“, erklärt Bezirksleiter Oliver Pieper. Ob köstlich mariniertes Gemüse im Aluschälchen oder Pita, gefüllt mit Gouda und Kräutern: hier gibt es vielfältige Inspirationen. „Superlecker sind Halloumi- und Feta-Käse. Am besten mit einem Rosmarinzwig und Oliven- oder Knoblauchöl beträufelt in Alufolie einwickeln und ein paar Minuten auf den Grill legen.“

Lecker und leicht: Frischer Fisch. Fisch und Meeresfrüchte werden durch Marinaden, eine niedrige Grilltemperatur und seltenes Wenden zu außergewöhnlichen Leckerbissen. Festfleischige und fettreiche Arten wie Lachs, Forelle und Dorade eignen sich besonders gut zum Grillen. „Der Klassiker ist das Lachsfilet, das wir hier an der Frischetheke anbieten“, erklärt die Abteilungsleiterin der Fischbedientheke, Patricia Staar. „Besonders beliebt ist Lachs



Frischer Fisch zum Grill-Saisonstart: Abteilungsleiterin Patricia Staar (l.) und ihre Kollegin Andrea Kämmerer stehen Ihnen an der Fischbedientheke fachkundig zur Seite.

in Kräuter-Knoblauch-Marinade.“ Aber auch mit Zitronengras in einer fruchtigen Zitronen-Marinade schmecke der Lachs hervorragend. „Gern genommen wird auch eine Dorade mit Limette und Rosmarin oder in Kräuter-Knoblauch-Marinade.“ Wer das Besondere liebt, dem empfiehlt die Fachfrau Thunfischfackeln mit pikanter Marinade aus schwarzem Pfeffer und Paprika sowie frische Garnelen am Spieß. Zum Beispiel von unserem Partner *Neue Meere*.

Übrigens: Durch eine Kooperation mit dem Kinderkrankenhaus auf der Bult wissen wir, dass sich zahlreiche Kinder brandverletzen, weil sie neben dem Grill standen, als die Eltern Brennspritzen zum Anzünden benutzten. Deshalb haben wir den Brennspritzen bei EDEKA Wucherpennig aus dem Sortiment genommen. „Nutzen Sie beispielsweise lieber einen Grillanzünder aus Holz“, rät Fleischer und Grillexperte Artur Fibich.



Allround-Talent Kevin Flores empfiehlt: „Unsere frisch zubereiteten Pitas mit Schinken, Gouda-Käse und Kräutern lassen sich super grillen.“

DIENTAG IST BURGER-TAG!

Jeden Dienstag ein neues Burger-Highlight! In den EDEKA Centern Wucherpennig Ricklingen, Roderbruch und Südbahnhof gibt es ab sofort in der Zeit von 11 bis 15 Uhr frische Burger in verschiedenen Variationen. Ob klassisch mit 100 g saftigem Rindfleisch, Gurken und Tomaten, als Caesar mit zartem Hähnchenfleisch in knuspriger Panade, als Cheeseburger mit 200 g Rindfleisch-Patty und herzhaftem Appenzeller Käse oder als knackiger Veggie-Star mit Gemüsebratling und frischer Gurke: Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dazu empfehlen wir unsere leckeren

Steakhouse- oder Süßkartoffel-Pommes. Wir freuen uns auf Sie!

**JEDEN
DIENTAG
11 – 15 UHR**



Mehr Kundennähe und erleichterte Bedienung – Unsere neue Internetseite



Mit dem Relaunch der Website, und den zusätzlichen Inhalten auf den Social Media-Kanälen, bietet EDEKA Wucherpennig seinen Kundinnen und Kunden einen deutlichen Mehrwert.

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



EDEKA Wucherpennig baut die Nähe zur Kundschaft über verschiedene digitale Wege weiter aus. „Zukünftig stellen wir unsere neuen Produkte, unsere vielen regionalen und lokalen Partner*innen sowie interessante Rezepte auch bei Facebook und Instagram vor“, erklärt Geschäftsführer Thorsten Wucherpennig.

Auf die Nähe zu den Kundinnen und Kunden legt EDEKA Wucherpennig viel Wert, denn das Unternehmen ist seit über hundert Jahren mit Hannover und den hier lebenden Menschen stark verwurzelt. „Wir wollen das Potential und die Reichweite der Kanäle nutzen und unseren Kundinnen und Kunden dadurch einen Mehrwert bieten. Gleichzeitig verstärken wir durch Verlinkungen die Verbundenheit zu unseren vielen regionalen Lieferanten“, so der Geschäftsführer weiter. Neben neuen Produkten, Aktionen und Rezepten sollen

auch interessante Storys über das Unternehmen sowie das soziale Engagement, wie zum Beispiel die Pfandspendenaktion für das Bollerwagen Café, die Unterstützung des Paulinchen-Vereins oder die regelmäßigen Spendenaktionen für die Tafel und die Kinder in dem Kinderkrankenhaus „AUF DER BULT“ geteilt werden. „Diese Geschichten wird es aber auch weiterhin analog in der Kundenzeitung zu lesen geben“, ergänzt Thorsten Wucherpennig, denn die Onlinekanäle ersetzen die Kundenzeitung nicht, sondern erweitern das Angebot für die Kundschaft.

Das EDEKA Wucherpennig nun verstärkt auf Onlinepräsenz setzt, sieht man auch an dem Relaunch der Website. „Die vorherige Seite war technisch und visuell in die Jahre gekommen und mit der neuen Seite gehen wir nun nach dem Grundsatz ‚mobile first‘.“ Monatelang wurde an der neuen Website getüftelt, um alle

wichtigen Inhalte so einfach wie möglich für sämtliche Endgeräte zur Verfügung zu stellen. Die Besucher der Seite können sich durch die Angebote der einzelnen Standorte klicken, mehr über die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit erfahren und anhand vieler Bilder einen guten Eindruck der Märkte bekommen. Ein besonderes Highlight ist dabei die Filterfunktion der Standorte, zum Beispiel nach einer Fisch- oder Fleischtheke, einem Backshop, einem DHL-Paketshop oder einem Lotto-Toto-Laden.

Schauen Sie gerne vorbei und überzeugen Sie sich von unserem neuen, inspirierenden Auftritt im Netz.

www.edeka-wucherpennig.de



Girls' und Boys' Day 2022 bei EDEKA Wucherpennig – Die Zukunft zu Besuch

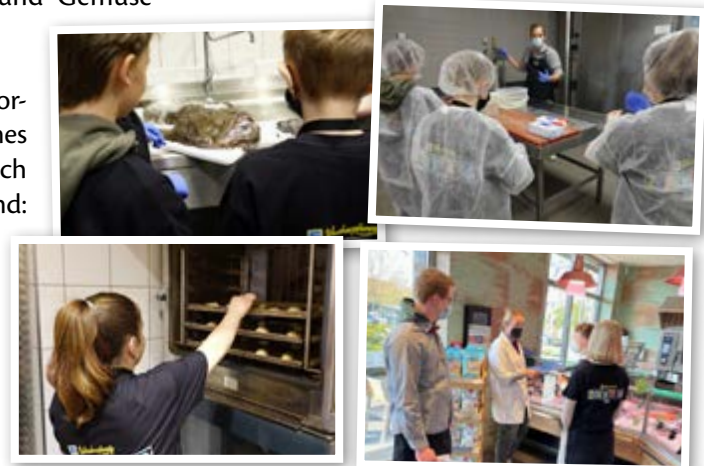


Der Zukunftstag am 28.04.2022, auch Girls' und Boys' Day genannt, ermöglicht Kindern und Jugendlichen (5. bis 10. Klasse), praxisnahe Einblicke in unterschiedlichste Berufsfelder zu erlangen. So auch an den EDEKA Wucherpennig Standorten Bothfeld und Roderbruch: Hier konnten insgesamt 22 Kinder und Jugendliche spannende Eindrücke vom Berufsalltag einer Kauffrau bzw. eines Kaufmanns im Einzelhandel sammeln. „Wir als Wucherpennig-Team konnten einen Aktionstag basteln, der allen Beteiligten sehr viel Spaß machte – ein toller Erfolg!“, so Dr. Sabine Burkhardt. Was spielerisch aussieht, bedarf aber einer intensiven Vorbereitung. Die Marktleitungen, Azubis und viele

fleißige Mitarbeiter*innen organisierten eine Rallye durch den Markt, wo unsere Auszubildenden an vier Frische-Stationen Wissenswertes über Obst und Gemüse oder Fisch erzählten.

Neben dem Kennenlernen organisatorischer Aspekte eines Supermarktes, wurde es auch hinter den Kulissen spannend: die Teilnehmer*innen durften bei der Herstellung von Bratwürsten oder Laugenbäckgebäck tatkräftig mit anpacken. Natürlich kam der Spaß nicht zu kurz. Es wurde viel gelacht, viel gefragt,

viel probiert. Für uns ist es daher keine Frage, dass der Zukunftstag auch 2023 wieder bei uns stattfinden wird.



Neuigkeiten von unserem Insektenlehrpfad mit Blühwiese!

Unsere Projekt, am EDEKA Center Wucherpennig Roderbruch in der Heisenbergstraße, nimmt langsam Gestalt an. Im zweiten Quartal 2021 wurden die Entwürfe der Diplom-Ingenieurin Freiraumplanung Cathrin Arndt besprochen und im August des gleichen Jahres begannen bereits die ersten Erdarbeiten und Umgestaltungsmaßnahmen der Firma Jürgen Krümmel Garten- und Landschaftsbau. Anfang März 2022 wurde das gesamte Areal abschließend eingezäunt und die aufgestellten Hinweisschilder haben bereits neugierige Passantinnen und Passanten aus der näheren Umgebung angelockt. Am 24.03.2022 war es dann so weit: Matthias Völz, unser Kollege aus der Planung und Projektleitung Ladenbau, konnte Matthias Winter, dem zuständigen Imker, den Schlüssel zum Insektenlehrpfad überreichen. Gegen Mitte April zogen dann die ersten

Bienenvölker an den Roderbruch-Markt und konnten sich einfliegen. Mit diesem Projekt möchten wir in Kooperation mit der Initiative „Hannover summt! e.V.“ unter anderem auf die Situation der hier lebenden Wild- und Honigbienen aufmerksam machen und ihnen gleichzeitig einen sicheren Rückzugsort bieten. In Zukunft möchten wir interessierten Bürger*innen

sowie Schüler*innen die Möglichkeit geben, mehr über diese einzigartigen Lebewesen, generell, die Wichtigkeit einer ausgeprägten Insekten- und Blumenvielfalt und das Thema Hobbyimkerei zu erfahren.

Seien Sie gespannt – wir halten Sie auf dem Laufenden!



Kinderecke präsentiert vom

ERLEBNIS ZOO HANNOVER

LIEBE KINDER,

in Australien bei uns im Erlebnis-Zoo wird es jetzt sehr spannend! Wir wissen nämlich, dass unser Wombat-Weibchen Maya ein Jungtier in ihrem Beutel trägt. Aber wann das Kleine sich zeigt, ist noch ein Geheimnis! Wir freuen uns jetzt schon drauf, denn Wombat-Jungtiere sind nicht nur unheimlich niedlich, sondern hier in Deutschland auch sehr selten. Denn Maya und ihr Partner Kelly sind hierzulande die einzigen Tasmanischen Nacktnasens wombats! Vielleicht entdeckt ihr das Jungtier ja bei eurem nächsten Zoobesuch? Viel Spaß beim Rätseln,



ever Tatzi Tatz

1 BEUTELGEHEIMNISSE



Im australischen „Outback“ im Erlebnis-Zoo gibt es Nachwuchs! Die Jungtiere von den Sumpfwallabys Franzi und Sissi hüpfen ab und zu schon neugierig aus den Beuteln ihrer Mütter. Die Kleinen werden nach 33 bis 38 Tage geboren und krabbeln dann in den Beutel der Mutter. 240 bis 270 Tage bleiben sie darin, bis sie langsam auf eigenen Füßen hüpfen. Das Jungtier von Wombat Maya hat auch schon mal die Nase rausgestreckt, aber den Beutel noch nicht verlassen. Wusstet ihr schon? Beim Wombat ist der Beutel der Mutter nach hinten geöffnet. Wombats buddeln nämlich in der Erde und so gelangt beim Graben kein Dreck in den Beutel!

Tatzi Tatz
erklärt die
Zoowelt



2 TIERISCHER BESUCH

Wombats leben im wunderschönen Australien. Als der kleine Wombat morgens im „Outback“ im Zoo die Nase aus der Höhle steckt, begrüßen ihn viele der Zootiere. Aber welche von ihnen stammen gar nicht aus Australien?



erlebnis-zoo.de

Lösung: 2) Löwe, Elefant und Zebra stammen nicht aus Australien

Mit Rückenwind ins neue Jahr: Pülleken als Sympathieträger für unbeschwerten Biergenuss

Das helle Pülleken ist Genuss und Lebensfreude zugleich. In kurzer Zeit ist das süffige Hellbier aus dem Hause Veltins zum Sympathieträger für unbeschwerten Biergenuss geworden und hat bereits zahlreiche Freunde gefunden – Tendenz weiter steigend. Gerade auch die kleine, charmante Flasche mit dem humorvollen Trio von Harlekin und seinen Mitstreitern prägt auf dem Etikett den unverwechselbaren Sorten- und Produktcharakter.

Die neue Bierkreation wird untergärig eingebraut, nur mild gehopft und entfaltet seine Blume über den stimmigen Aromahopfen, ganz so wie man es von einem Hellen erwartet. Das Pülleken besticht durch eine satte gelb-goldene Farbaure und ein kristallklares Aussehen. Hopfige und blumige Aromen und eine hauchzarte Hefenote sind auf Anhieb zu

erkennen und runden den ersten Eindruck des Bieres ab. Seinen vollmundig bierigen Charakter erhält das Pülleken über Spezialitätenmalze, wie dem Wiener Malz. Der Geschmackseindruck ist mild und süffig und zugleich spritzig bei einem Alkoholgehalt von 5,2 % vol.

„Das Pülleken ist einfach ein unkompliziertes, mild-süffiges Helles mit einem humorvollen Charakter, das gute Laune und Lebensfreude verbreitet“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. Das Etikett und die charmante Flasche erinnern zudem an die Werbemotive aus den siebziger Jahren, die das Lebensgefühl einer neuen, sympathischen Leichtigkeit vermitteln. „Dazu weckt das Pülleken spontane Lust auf Genuss“, so Dr. Volker Kuhl.



*Komm, wir
trinken noch
ein Pülleken.*



ETWAS GANZ BESONDERES ZUM Vatertag!

Sie fragen sich, was Sie Ihrem Vater oder Partner zum Vatertag schenken könnten? Wir haben die perfekte Lösung – der Vatertags-Präsentkorb! Mit EDEKA Wucherpfennig kommen Sie ganz einfach zu einem individuellen Vatertagsgeschenk. Sie haben die Wahl aus fertig konfektionierten Präsentkörben oder Sie bestimmen die Inhalte einfach selbst.

BESTELLEN. ABHOLEN. VERSCHENKEN!
ODER INDIVIDUELL IM MARKT ZUSAMMENSTELLEN –
NUTZEN SIE UNSEREN PRÄSENTKORBSERVICE



MIT ALKOHOL



ODER ALKOHOLFREI

Machen Sie es sich auf der Couch gemütlich –

Unser Rätselspaß für kluge Köpfe

bundesweiter Aktionstag	norwegische Hauptstadt	vor dem Erkanntwerden schützen	weltweit verbreitetes Sandwich	Anfang	Lochvorbohrer	auf Reede liegen (Schiff)	anwesend	Brauchtag im Mai	Gebäudeteil	Endpunkt der Erdachse	handwerklicher Betrieb	Stierkämpfer
Trinkbedürfnis	Schafjungen	ungebraucht	englisches Bier	fertig gekocht	Zuckermasse, -ware (franz.)	1	Abgasreiniger (Kurzwort)	Fensterabdunkelung	2	häufig, mehrfach		
veraltet: Lärm, Unruhe	in bester körperlicher Verfassung	ungebraucht	in der Nähe von	zu keiner Zeit	ein Europäer		griechischer Buchstabe	Getreidekornschalen		Vergrößerungsglas	persönliches Fürwort	
Tierhand, Tierfuß	Fluss zum Weißen Meer		Staat in Nordostafrika	Unwille, Verdrossenheit	britische Insel		kurzes Ballettröckchen		3	chem. Zeichen für Strontium		
		Segelbefehl					Pflanze mit fleischigen Blättern	US-Bürger (ugs.)	Musik: ein wenig, etwas		chinesischer Schnaps	Teil des Essservices
Heil- und Gewürzpflanze	fliederblau, hellviolett	nicht bei Trost (ugs.)	Bereitliegen des mitnehmen	Gartenpflanze			Nahrungsmittel aus Mehl oder Grieß	ital. Mittelmeerinsel	eine Farbe	Honigwein		
US-Boxlegende (Muhammad)		7					Architekturform	vordringlich	9	flüssiges Fett		
Saiteninstrument							zum Verzehr geeignet					
Kochwurst (NRW)	zugespitzter Holzstamm	Strauchfrucht			holländischer Käse	etwas veröffentlichten						
Felseninsel bei Marseille			5	Gesangspaar		Mixgetränk (engl.)				Unhold der nordischen Sage	Nachlassempfängerin	
	langer Schal aus Federn	australischer Laufvogel	tiefe Bescheidenheit	das Ich (lateinisch)	internationales Notsignal		Blechblasinstrument	Bestie				
Bruder Kains			Abkürzung für Polyethylen			Scholle		Empfehlung		Meeresbucht	schmal; begrenzt	
Internetpräsenz					die erste Frau (A. T.)		chemisches Zeichen für Arsen	Meeressäugtier				
augenblickliche Stimmung			algerische Stadt			kroatische Insel		frz. Schauspieler: ... Delon		6		
Lösung:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Naturdarm vom Schaf		



Bis zum **31. Mai** mitmachen und und eins von drei herzhaften Grillpaketen inkl. Grillzange aus Holz gewinnen. Mit freundlicher Unterstützung von:

Violka
Familientradition seit 1898

Lösungswort + Kontaktdaten (E-Mail-Adresse o. Telefonnr.) an:

E-Mail-Adresse:

wucherpennig@mark-ad.de

Postfach:

Wucherpennig GmbH
Podbielskistraße 166 b
30177 Hannover



Gut gefördert: Mitarbeiter*innen im Interview

Wie kamen Sie zu EDEKA Wucherpfnennig?

Ammar George, Marktleiter im Deli Steinbruchsfield, und ich arbeiteten vorher im selben Unternehmen. Wir bewarben uns zusammen bei EDEKA Wucherpfnennig.

Welche Aufgaben übernehmen Sie als Marktleitung?

In kleinen Filialen wie unseren Delis übernimmt die Marktleitung alle Aufgaben: von der Warenbestellung über das Einräumen, den Store-Check und die Leergutsortierung bis hin zur Schichteinteilung und Personalplanung.

Was macht Ihnen an Ihrer Arbeit besonders viel Spaß?

Wir arbeiten hier in einem kleinen Team eng zusammen und vertrauen uns. Auch der direkte Kontakt und das bessere Kennenlernen unserer Kundinnen und Kunden macht mir Spaß.

Welche Fähigkeiten sollte man für den Job mitbringen?

Aufgeschlossenheit, Selbstbewusstsein und der Blick für das Detail sind unverzichtbar. Flexibilität und die Bereitschaft einzuspringen, wenn mal jemand ausfällt, sind zudem wichtig. Und natürlich: ein offenes Ohr für das Team sowie die Kundinnen und Kunden.

Was schätzen Sie an EDEKA Wucherpfnennig?

Es gibt immer jemanden, die oder der sich Zeit nimmt, mir bei Fragen weiterzuhelfen. Auch für mich als Marktleiterin gibt es stets Neues zu lernen. Deshalb schätze ich die Fortbildungsmöglichkeiten.

Welches ist Ihr Lieblingsprodukt?

Auf Anhieb fallen mir da die Linsen Chips von funny-frisch ein.



„Das Angebot an Seminaren und Weiterbildungen finde ich sehr gut!“

Name: Vanessa Rudolph

Alter: 24 Jahre

Berufsbezeichnung: Marktleitung

Ausbildung: Kauffrau im Einzelhandel

bei EDEKA Wucherpfnennig seit: Dezember 2020

Für weitere Informationen zu unseren offenen Stellen besuchen Sie uns unter:

www.edeka-wucherpfnennig.de/jobs/



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



Wucherpfnennig 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

Wucherpfnennig Delis

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

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



Herausgeber: Wucherpfnennig GmbH
Podbielskistraße 166 B, 30177 Hannover
Tel.: 0511 / 99 04 10, Fax: 0511 / 99 04 121
Mail: info@edeka-wucherpfnennig.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 Wucherpfnennig GmbH, mark_ad GmbH)