



Ausgabe 4 / April 2025

MAGAZIN



Frohe Ostern und einen schönen Frühlingsstart!



Genusstipps Osterbrunch // S. 2-5



Eier aus der Region // S. 6



Stiller Montag // S. 10



Folgen Sie uns auf Social Media



Genussvoller Osterbrunch: Wurstspezialitäten in Hülle und Fülle



Ostern steht vor der Tür – und damit die perfekte Gelegenheit, Familie und Freunde an einem festlich gedeckten Tisch zu versammeln. Ein Osterbrunch ist genau das Richtige, um zwischen duftendem Kaffee und frischen Eiern gemeinsam zu genießen, zu schlemmen und die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings willkommen zu heißen. Und da gönnt man sich auf Brot und Brötchen auch gerne mal was ganz Besonderes – in der riesigen Wursttheke des E-Centers Hawig finden Sie alles, was das Herz begehrt ...

Salamino il Barolino

Diese besondere Salami lebt von der puren Noblesse piemontesischer Aromen. Sie verdankt ihren eleganten Geschmack nicht zuletzt der Zugabe von Barolo-Wein, der vorab mit Zimt und Nelken zum Glühwein veredelt wurde.



Trüffelsalami

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



Salamino l'Intenso

Ein Hauch von Knoblauch verleiht dieser Salamispezialität einen kräftigen Geschmack, wie es sich für die traditionelle Geschmacksrichtung der piemontesischen Gastromiekultur gehört.



Iberico-de-Cebo-Schinken

Dieser echte Iberico-de-Cebo-Schinken wird traditionell aus dem weißen, feinen Fleisch der schwarzen iberischen Schweine hergestellt. Die Spezialität ist 28 Monate gereift, kurant geformt und verführt durch seinen einmaligen, delikatt-nussigen Geschmack.





Bismortadella

Sowohl das edle Schweinefleisch und der Speck, als auch alle Gewürze sind aus bester Bioqualität und von deutschen Höfen. Seit über 60 Jahren stellt RACK & RÜTHER in Nordhessen Wurstspezialitäten in der Tradition des Metzgerhandwerks her.



Weil hausgemacht einfach besser schmeckt...

„Mit Liebe hausgemacht“ – unter diesem Motto bereitet das Team der Bedientheke vom E-Center Hawig eine ganze Reihe an Wurst- und Fleischspezialitäten aus Überzeugung noch selber zu. Die hausgemachte Vielfalt reicht von deftigem Hackbraten über würzige Frikadellen bis hin zu herzhaft-saftigem Fleischkäse. Besonders beliebt ist der Schinkenschmaus aus eigener Herstellung, der aus feinen Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Mayonnaise, gekochten Eiern und Gewürzen zubereitet wird. Ein Leckerbissen zum alle-zehn-Finger-Lecken!

Fein gewolfenes Mett in drei Varianten

Mit oder ohne Zwiebeln ist reine Geschmackssache, aber in einem sind sich alle Liebhaber einig: Mett ist ein beliebter Klassiker auf dem Brötchen! An der Bedientheke vom E-Center Hawig wird es natürlich aus bestem Fleisch mehrmals am Tag frisch hausgemacht. Das Fleisch wird gleich zweifach gewolft, wodurch es besonders fein wird. Das Mett gibt es gleich in drei Varianten: pur, mit Zwiebeln verfeinert oder mit Kräutern gewürzt.



Startschuss für die neue Grillsaison – in der Bedienthekenauslage liegen wieder viele köstliche BBQ-Leckerbissen für Sie bereit!



Echte Hingucker: kreative Frischkäsekreationen



Bei der Kundschaft sind die hausgemachten Frischkäsekreationen der Käsetheke vom E-Center Hawig der absolute Renner. In „normalen“ Zeiten haben Liebhaber die Auswahl aus rund einem Dutzend verschiedenen Sorten – doch im Vorfeld zu Ostern setzt das Team um Christina Mantay noch mal einen oben drauf. „Für ein gemütliches Frühstück während der Feiertage haben wir uns nochmal ein paar ganz besondere Kreationen einfallen lassen, um unseren Kunden etwas Ausgefallenes und Abwechslung zu bieten“, so die neue Abteilungsleiterin. Zu den genussvollen Schöpfungen zählen unter anderem eine Fiorellatorte aus Weichkäse und mit exquisitem Orangensenf, eine Schokotraumtorte aus mit Nutella überzogenem Frischkäse sowie kleine Waffelbecher zum Auslöffeln, die mit Mascapone, Eierlikör und Heidelbeeren gefüllt sind. Wer das Außergewöhnliche sucht, wird hier an der Käsetheke garantiert fündig!



Odenwälder Feigenkäse

Der Feigenkäse ist eine Käsezubereitung aus einem halbfesten Schnittkäse, der 2 Monate gereift ist. Danach wird er mit Füllbohrungen versehen, Feigensenf gefüllt und von Hand mit Feigen allerbesten Topqualität belegt.



Käsethekenleiterin Christina Mantay empfiehlt...

Bio-möhrenkäse

Dieser Biomöhrenkäse aus der Käserei Henri Willig und bester Kuhmilch hat einen süßen Geschmack und ist köstlich auf Brot oder einem Cracker. Durch seine orangene Farbe beeindruckt er auf jeder Käseplatte.



Ausgezeichnete Qualität: Leckerbissen für das Osterfrühstück



Party-Kränze sorgen für bunte Vielfalt

Von Osterzöpfen, -Stuten und -Nestern mit Eiern in der Mitte über Sahneschnitten und Torten mit Eierlikör bis hin zu Amerikanern im Osterstil: „Für Naschkatzen haben wir viele süße Sachen im Sortiment, die perfekt für ein ausgiebiges Osterfrühstück passen“, so Birgit Louis, Leiterin des Café Wilhelm. Ob knapp 30 Sorten an Broten und Baguettes, ob rund 25 verschiedene Sorten an Brötchen, ob Croissants, Laugentangen oder Hörnchen – in der Auslage findet man alles, was das Herz begehrt. Viele der Köstlichkeiten gibt es auch in bester Bioqualität. Der absolute Genusstipp von Birgit Louis sind die frisch gebackenen Party-Kränze: „Die Party-Kränze vereinen gleich mehrere Sorten an Brötchen in einem und jeder kann sich je nach Geschmack seinen eigenen Favoriten abreißen.“ Hier bleiben keine Wünsche offen!



Räucherfisch – herrlich wie das duftet ...

„Räucherfisch hält sich nicht nur länger, sondern hat durch den Rauch ein ganz feines Aroma, einen herrlichen Geschmack und ist besonders zart und saftig“, frohlockt Abteilungsleiterin Anke Berft. Das Team der Fischtheke räuchert im eigenen Ofen 1 bis 2 Mal in der Woche köstliche Forellen für mehrere Stunden, bis sie die herrliche, goldgelbene Farbe angenommen haben. Dann sind die selbstgeräucherten Forellen ein echter Leckerbissen, der bei den Kunden der absolute Renner ist. Daneben liegen aber auch geräucherter Bückling, Heilbutt, Lachslocken, Garnelen und Makrelenfilets sowie Stremellachs, die einem das Wasser im Munde zusammen laufen lassen. Auf Bestellung bereitet das Team auch gerne individuelle Räucherfischplatten zu – bitte eine Woche Vorlaufzeit dafür einplanen!



Ei, Ei, Ei: runde Leckerbissen aus der Region

Schokoeier, Zuckereier, gefärbte Eier, Eier aus Plastik am Strauch und Eier aus Keramik im Wohnzimmer: Zu Ostern kommt man an ihnen einfach nicht vorbei. Das Ei steht bei uns und in vielen Kulturen für Fruchtbarkeit und neues Leben. Im Christentum symbolisiert das Ei die Auferstehung Jesu am Ostersonntag. Seit Jahrhunderten gehört das Ei für Christen deshalb zum Osterfest. Ob preiswert, frisch aus der Region oder in bester Bioqualität: Das E-Center Hawig bietet eine große Bandbreite der runden Leckerbissen. Aus Liebe zur Heimat empfiehlt der Markt die Eier vom landwirtschaftlichen Familienbetrieb Meyer zum Büschenfelde aus Hüllhorst (Oberbauerschaft).

Seit über 70 Jahren und bereits in dritter Generation wird auf dem klassischen Bauernhof die Hühnerhaltung praktiziert, so Jan Meyer zum Büschenfelde: „Mein Großvater hat ganz klein mit 400 Legehennen angefangen – seitdem ist der Betrieb stetig gewachsen. Heute haben wir mehrere Ställe und viele Altersgruppen an Hühnern, damit wir das ganze Jahr über regionale Eier anbieten können.“

Das Tierwohl steht in dem Familienbetrieb an oberster Stelle. So ist an die Bodenhaltungsstallungen jeweils ein Wintergarten angebaut, erklärt Jan Meyer zum Büschenfelde: „Die Tiere in Freilandhaltung können sogar auf die grüne Wiese raus und frische Luft schnuppern. Die Hühnerställe sind wahre Spielparadiese, wo die Tiere scharren, klettern, picken und kratzen können, um ihrem natürlichen Trieb nachzugehen.“ Außerdem werden die männlichen Küken nicht getötet, sondern in Partnerbetrieben aufgezogen.

Neben der Legehennenhaltung wird in dem Familienbetrieb ökologisch landwirtschaftlicher Ackerbau betrieben. So ist es möglich, das selbsterzeugte Getreide für die Fütterung der Legehennen zu nutzen. Der Hühnerdung wird wiederum als Dünger auf den Feldern genutzt, so der Landwirt: „Wir versuchen aus Überzeugung, so gut es geht nach einer Kreislaufwirtschaft zu arbeiten.“



Ob preiswert, frisch aus der Region oder in bester Bioqualität: Hier ist für jeden was dabei.



Mit praktischen Färbesets können Eier zu Hause auf natürliche Weise bunt gestaltet werden.

Eierlikör: ein Klassiker in vielen Geschmacksfacetten



„Alte-Leute-Likör“ – dieses leicht belächelte Image hat dem Eierlikör lange angehaftet. Doch mittlerweile hat er eine wahre Renaissance erlebt und wird nicht nur bei Barkeepern zum Mixen von Cocktails immer beliebter. Eierlikör ist süß, cremig und enthält nur wenige Zutaten – der Likörklassiker schmeckt nicht nur als Drink, sondern aus ihm lassen sich auch viele verführerische Süßspeisen und Desserts zubereiten. Ob traditionell mit Korn, intensiver mit Rum verfeinert oder mit einem edlen Himbeerdestillat angereichert: Eine solch große Eierlikörvielfalt wie in der Getränkeabteilung des E-Centers Hawig finden Sie garantiert nirgendwo in Porta Westfalica!

Eierlikörmousse

Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 150 ml Eierlikör
- 150 ml Schlagsahne
- 200 g griechischer Joghurt
- 400 g Erdbeeren, frisch
- 40 g Pistazien, ganz
- 2 Stiele Minze



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Eigelbe mit Zucker über dem heißen Wasserbad cremig und hell aufschlagen. Gelatine auswringen und in die warme Eigelbmasse einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Vanillemark, Eierlikör, Sahne und Joghurt zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Inzwischen die Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Stücke schneiden. Pistazien fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Eierlikörmousse mit einem Esslöffel in Nocken abstechen und mit Erdbeeren, Pistazien und Minzblättern garniert servieren.

Bombardino: Südtiroler Eierlikörspezialität



Der herzerwärmende Bombardino aus frischer Bergmilch, karibischem Rum und frischem Eigelb ist ein echter Südtiroler Hüttenklassiker! Mit seiner verführerischen, unbeschwerten Rumnote wird der Bombardino klassisch erwärmt mit einer Sahnehaube, etwas Kakao und Zimtpulver getrunken. Seine sahnige, cremige Art begeistert auf den verschiedensten Festen und Events die Partygemeinde, genauso wie zum Kaffeekränzchen mit der Familie.

Braune's Eierlikör in zwei leckeren Sorten



Eine Geschmacksreise erwartet Genießer bei Braune's Eierlikör. In dem kleinen Familienbetrieb entstehen mit Sorgfalt und Leidenschaft Eierliköre von außergewöhnlicher Cremigkeit und Milde. Durch den Verzicht auf künstliche Zusätze und die klare Verwendung hochwertiger Zutaten entsteht ein authentischer Genussmoment. Neben dem klassischen Eierlikör begeistert das Sortiment auch mit einer köstlichen Sorte mit Schokolade.



EIER LIQUEUR aus der Birkenhof Brennerei

Harmonisch komponiert mit sanften Noten von Vanille und einem Hauch Himbeerdestillat aus der Edeldestillerie kommt der EIER LIQUEUR der Birkenhof-Brennerei daher. Dieses puristische, goldprämierte Destillat bringt die Himbeere dezent, doch herrlich authentisch an den Gaumen – mit einem besonders feinen Mundgefühl, samtweich und cremig. Der edle EIER LIQUEUR hat leckere 18%Vol. und ist ganz bewusst weniger süß.

barösta®

private kaffeerösterei



Aus dem Herzen Osnabrücks: feine Bohnen, traditionell von Hand geröstet, aus der Kaffeebar Barösta.

*Bester Honig von Jungiunker
Gerhard Braun von
BienenGold aus Minden
in vielen leckeren Sorten.*



Osterbrunch: Genusssempfehlungen aus der Region



Volle Dröhnung an Heidel-, Brom-, Him- und Erdbeeren: Marineladen, Säfte und Seccos vom Spargelhof Winkelman.

Spezialitäten für zu Hause: handgemachte Dressings und Buttersorten aus dem gastronomischen Familienbetrieb Feinkost Rose.



ROSE
FEINKOST
SPEZIALITÄTEN FÜR ZUHAUSE



Bunte Vielfalt: sagen Sie es „durch die Blume“



„Blumen sagen mehr als 1000 Worte“ – wer Blumen verschenkt, möchte damit auch immer etwas ausdrücken. Nicht umsonst heißt es „etwas durch die Blume sagen“, „Blumen sprechen lassen“ oder „etwas blumig ausdrücken“. Egal, ob als kleine Aufmerksamkeit, als Ausdruck der Trauer/Anteilnahme oder als Geburtstagsüberrauschung – Blumen treffen immer den richtigen Ton. Aber Blumen sind nicht gleich Blumen, denn jede Blume in jeder Farbe hat eine andere Bedeutung – doch eines ist ganz klar:

Im Eingangsbereich vom E-Center Hawig bekommen Sie ein kunterbuntes Potpourri an hübschen und prachtvollen Schnittblumen, kleinen Sträußen sowie ausgewählten Zimmer- und Gartenpflanzen. Neuerdings wird der Markt vom renommierten Unternehmen Janiflor alle paar Tage mit frischem Nachschub versorgt. Der Familienbetrieb steht für Qualität, Tradition und herausragenden Service – und das merkt man auch in der Zusammenstellung des abwechslungsreichen Sortiments. Überzeugen Sie sich selbst!

Frühling und Ostern: Die neue Kollektion an Deko und Geschenkideen von DEPOT ist da!



DEPOT



Stiller Montag: mehr Ruhe, Achtsamkeit und Wohlfühlatmosphäre



Keine laute Musik, keine plötzlichen Werbedurchsagen, gedimmtes Licht an der Decke, leiseres Piepen an den Kassen und weniger Geräusche durch reduzierte Warenverräumung: Kunden, die am Montag das E-Center Hawig betreten, wird es sofort auffallen – im Markt herrscht nicht wie sonst die gewohnte, etwas hektische Einkaufsatmosphäre mit vielen Geräuschen und Reizen. „Genau das haben wir so gewollt, als wir Anfang März den stillen Montag bei uns im Markt eingeführt haben“, erklärt Nico Hawig. „Montags heißt es neuerdings bei uns: mehr Ruhe, mehr Achtsamkeit und noch mehr Wohlfühlatmosphäre.“

Der stille Montag richtet sich ganz besonders an Menschen, die sich weniger Reize wünschen – ob Personen mit sensorischen Empfindlichkeiten, Autismus oder einfach alle, die in Ruhe einkaufen möchten. Nico Hawig: „Durch die verschiedenen Maßnahmen schaffen wir eine ange-

nehme Atmosphäre für alle. Ein paar Märkte in Deutschland bieten eine stille Stunde an – wir gehen noch einen Schritt weiter! Inspiriert wurden wir durch das Gespräch mit einer Kundin, die am Wochenende ihr autistisches Kind dabei hatte“, erzählt er. Die Tochter sei von der Lautstärke und dem Trubel im Markt völlig überfordert gewesen – kein Wunder, so ist der Samstag einer der vollsten Einkaufstage.

Nach kurzer Abstimmung wurde die Idee umgesetzt – zunächst testweise für eine Stunde. Doch schnell wurde klar: Eine Stunde reicht nicht aus, außerdem wolle man Kunden nicht vorschreiben, wann sie einkaufen dürfen. Außerdem sei es für das Team einfacher, an einem ganzen Tag auf die Umstellung zu achten, als mitten im Betrieb Anpassungen vorzunehmen, erklärt der 27-Jährige, für den feststeht: „Wir haben nicht vor, das wieder zu beenden. Das Feedback ist super, das soll langfristig bleiben.“



Mit PAYBACK bei EDEKA unendlich °punkten

Ciao DeutschlandCard, willkommen PAYBACK! Seit dem Jahresbeginn arbeitet EDEKA, Deutschlands führender Lebensmittelhändlerverband, mit dem bundesweiten größten Bonusprogramm zusammen. Eine Partnerschaft, die sich garantiert lohnt! Die Vorteile für Sie liegen auf der Hand. Sie können noch mehr sparen – sogar doppelt mit der EDEKA-App – die °Punkte später noch flexibler einlösen und bei vielen anderen Einkäufen nutzen.

Mit PAYBACK & EDEKA wird Treue belohnt! Und das geht genau so einfach, wie es sich anhört. Einfach online für Ihre persönliche Kundenkarte des Bonusprogramms oder in der App über das Smartphone anmelden. Nach der Freischaltung können Sie bei jedem Einkauf im E-Center Hawig und den zahlreichen PAYBACK-Partnern clever °Punkte sammeln.

Einfach weiter wie gewohnt einkaufen, quasi nebenbei auf °Punktejagd gehen und fleißig sparen. Pro 2 Euro Umsatz wird Ihnen ein PAYBACK °Punkt gutgeschrieben. Durch Coupons sammeln Sie sogar Extra-°Punkte und füllen Ihr Sparkonto noch schneller. Ab 200 °Punkten können Sie diese einlösen: direkt bei uns an der Kasse sparen, im Prämienshop aus über 1000 Markenartikeln wählen, in Einkaufsgutscheine umwandeln, spenden oder in Miles & More Flugmeilen umwandeln.

Mit EDEKA App Überblick behalten

Gleich doppelt Sparen können Sie, wenn Sie auch die EDEKA App nutzen! Verknüpfen Sie schnell und einfach Ihr PAYBACK Konto mit dem unserer App – und nutzen Sie unkompliziert die Vorteile aus beiden Welten!



Auflage: 98 000 Exemplare
Herausgeber (v.i.S.d.P.):
EDEKA Center Hawig
Ralf Hawig e.K.
Flurweg 11
32457 Porta Westfalica
Tel.: (0571) 9561 10
E-Mail: e800512@minden.edeka.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Kai Knoche
Tel.: (05332) 9686-40
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner
Tel.: (05332) 9686-57
E-Mail: w.fichtner@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 über 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.



Aus Liebe zur Region – E-Center Hawig hilft gerne ...

Süßes und Bälle für Hallensportfest



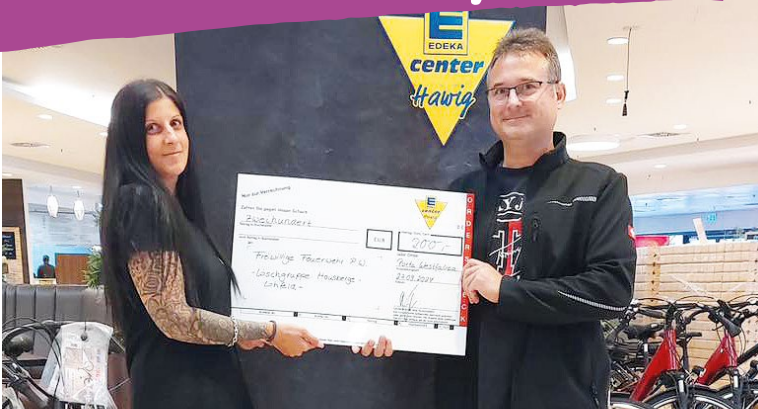
Beim großen Hallensportfest des SV Böhlorst-Häverstädt von 1892 e. V. im Februar sind 32 Jugendmannschaften von der G- bis zur D-Jugend gegeneinander angetreten. Jedes Team bekam vom E-Center Hawig ein süßes Überraschungspaket – der Turniersieger wurde zusätzlich mit neuen Bällen belohnt.

Nachwuchskicker mit E-Center-Logo auf der Brust



Die F1-Mannschaft des SV Eidinghausen-Werste e. V. trägt seit Neustem das Logo des E-Centers Hawig auf der Brust, denn das Team wurde mit brandneuen Trikots ausgestattet. Fortan rocken die Nachwuchskicker ihre nächsten Spiele im neuen Look – viel Spaß und Erfolg auf dem Platz!

Spende für den Knobel- abend von Löschgruppe



Der Knobelabend der Löschgruppe Hausberge-Lohfeld ist ein fester und beliebter Termin im Jahreskalender. Das E-Center Hawig hat die Ehrenamtlichen mit einer Geldspende in Höhe von 200 Euro für die Preise der Gewinner unterstützt.

Vier Stehtische für TuS Eintracht Tonnenheide



Auf Wunsch des TuS Eintracht Tonnenheide e. V. hat das E-Center Hawig dem Verein vier nagelneue Stehtische, die flexibel genutzt bzw. auf- und abgebaut werden können, gesponsert. Abgeholt wurden die Tische von Andreas „Tauben“ Mayer und Friedhelm Bergsieker.





Das war ein Doppelpack der besonderen Art: Die C-Jugend-Mannschaft von Union Minden konnte sich gleich zweifach beim Besuch im E-Center Hawig freuen. Die Jugendlichen bekamen vom Markt als stolzem, neuen Sponsor sowohl neue T-Shirts, als auch Trainingsanzüge überreicht.

Doppelpack für C-Jugend von Union Minden



Neue Sporttaschen für den FT Dützen



„Richtig schick geworden“ – der FT Dützen hat vom E-Center Hawig einen ganzen Satz an neuen Sporttaschen bekommen! Die Sportler konnten sich im Vorfeld ihre jeweilige Wunschgröße aussuchen – außerdem wurde die Rückennummer auch gleich mit aufgedruckt. Das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen!

1000-Euro-Spende für Ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienst



Im Namen der Kunden konnte das Ehepaar Hawig (links) eine Spende von 1000 Euro an den Ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienst Minden-Lübbecke übergeben. Der Dienst begleitet lebensverkürzt erkrankte Kinder und Jugendliche sowie ihre Familien – mit Hausbesuchen, Elterntreffen und Angeboten für Geschwisterkinder. Die Spende wird für Miet- und Fahrtkosten sowie für neues Mobiliar verwendet. Ein großer Dank geht an die Kunden des E-Centers Hawig, die durch ihre Standgebühren auf dem Flohmarkt knapp 600 Euro beigetragen haben. Das Ehepaar Hawig hat den Betrag auf 1000 Euro aufgerundet, um gemeinsam noch mehr zu bewirken.



Bei Regen eine Runde zu kicken und sich mit anderen zu messen, ist für die Spielerinnen der SG Tonnenheide/Isenstedt eine Selbstverständlichkeit. Damit sie aber nicht schon beim Aufwärmen oder auf der Ersatzbank nass werden, hat das E-Center Hawig ihnen neue, schwarze Regenjacken besorgt.

Regenjacken für die SG Tonnenheide/Isenstedt

Gewinnspiel

Sonnige Aussichten: Rätsel knacken und E-Bike absahnen

Wie heißt es immer so schön im Wetterbericht, wenn ein Hochdruckgebiet im Anmarsch ist? Genau: Die Aussichten sind heiter bis sonnig. Angesichts des schönen Wetters, das wir jahreszeitenbedingt nun erwarten dürfen, passt der Vergleich mit Blick aufs aktuelle Gewinnspiel ganz hervorragend. Denn auch hier sind die Aussichten sonnig. Gewinnen Sie mit dem E-Center Hawig ein brandneues, rotes, 28 Zoll großes E-Bike „City Cita“ der Marke Fischer im Wert von 1200 Euro. Nämlich dann, wenn mit etwas Glück und nach gewissenhafter Lektüre des aktuellen Marktmagazins der Gewinn des hochwertigen Preises auf zwei Rädern für ein Hochgefühl sorgen wird. Wir drücken Ihnen auf jeden Fall beide Daumen und wünschen viel Spaß beim Lesen und Beantworten der nachstehenden Fragen.



1. Wie oft wird unser hausgemachtes Mett gewolft?

- (T) einmal
- (S) zweimal
- (W) gar nicht

2. Wie heißt der Preis, den unsere Bedientheken 2024 gewonnen haben?

- (U) Frische Sonne
- (A) Service-Mond
- (O) Theken-Star

3. In welchem Ort liegt der Hof unseres regionalen Eierlieferanten Meyer zum Büschenfelde?

- (P) Uetze
- (T) Boltenhagen
- (N) Hüllhorst

4. Wie heißt unser neuer „Aktionsstag“ für Kunden mit ADHS, Autismus und Hörsensibilität?

- (N) stiller Montag
- (M) dunkler Donnerstag
- (T) verrückter Freitag

5. Wie heißt das neue Bonusprogramm der EDEKA?

- (U) Sparhamster
- (A) DeutschlandCard
- (E) PAYBACK

Bitte am Infotresen im E-Center Hawig abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 26. April 2025 ab!

Lösung:

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem E-Center Hawig abgeben. Abgabeschluss ist der 26. April 2025. 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.



SPARGEL VOM BAUERN NEBENAN



**Feldfrisch an unserem Stand
hier im EDEKA-Center Hawig**

Ab 1. April wieder geöffnet:
Restaurant Spargeldiele · Biergarten
Spargelbuffet am Wochenende
Bäuerlicher Hofladen · Eiscafé
großer Spielplatz · Streichtiere

Spargelhof Winkelmann · Nuttelner Str. 50
32369 Rahden/Tonnenheide · Tel. 05771 97060

Hofladen Hahlen · Königstr. 400 · 32427 Minden

Reservierungen/Infos unter www.spargelhof.de



Unsere erfrischende Carolinen Vital-Range.

Aus gutem Grund.

Jetzt schick
in der neuen
Glasflasche!



Zuhause im Barre-Land



Barre – Privatbrauer aus Leidenschaft.

Der Carolinen-Truck kommt!

Carolinen
Aus gutem Grund



Sparpreis nur am Truck

2 Kisten

Carolinen 12 x 1l Mineralwasser

Hier im Markt am:

11.04.2025

10 €*

* zzgl. Pfand

