

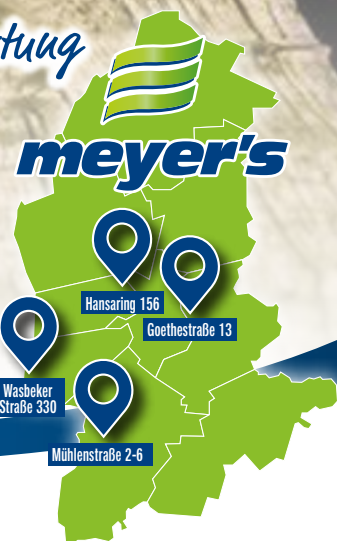


## Mit uns wird Osteren ein Genussfest der Sinne –

*erlesene Spezialitäten, beste Frische und persönliche Beratung*

- S. 2 *Grußwort Jan Meifert*
- S. 3 *Neues aus der Meyer's-Familie*
- S. 4-11 *Genussempfehlungen zu Ostern*
- S. 7 *Highlights aus der Fleischtheke*
- S. 14-15 *Ausbildung bei Meyer's*

*Wir wünschen Ihnen  
fröhliche und  
gesegnete Feiertage!*



Meyer's  
im Freesen Center  
Wasbeker Straße 330  
24537 Neumünster  
Öffnungszeiten:  
Mo. – Sa., 8–20 Uhr

Meyer's  
Inh. Jan Meifert e. K.  
Goethestraße 13  
24534 Neumünster  
Öffnungszeiten:  
Mo. – Sa., 7–20 Uhr

Meyer's  
Inh. Jan Meifert e. K.  
Hansaring 156  
24534 Neumünster  
Öffnungszeiten:  
Mo. – Sa., 7–20 Uhr

Meyer's  
Inh. Jan Meifert e. K.  
Mühlenstraße 2–6  
24539 Neumünster  
Öffnungszeiten:  
Mo. – Sa., 7–20 Uhr



# „Ostern steht für Aufbruch und neue Energie“



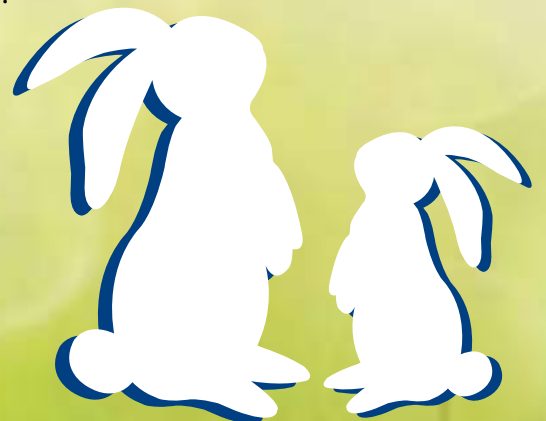
Liebe Kundinnen und Kunden,

wenn die Tage länger werden, die Natur zu neuem Leben erwacht und die ersten warmen Sonnenstrahlen den Frühling einläuten, spürt man es deutlich: Ostern steht für Aufbruch und neue Energie. Es ist eine Zeit, die Leichtigkeit bringt und vor allem Gelegenheit schafft, wertvolle Stunden mit Familie und Freunden zu verbringen.

Rund um die Feiertage kommen wir besonders gern zusammen – beim gemütlichen Osterbrunch, beim festlichen Mittagessen oder bei einem entspannten Abendessen im Kreis unserer Liebsten. Diese gemeinsamen Momente am Tisch verbinden, bleiben in Erinnerung und machen das Osterfest zu etwas ganz Besonderem. Damit Sie diese Tage rundum genießen können, bereiten wir uns bei Meyer's mit großer Sorgfalt und viel Herzblut jedes Jahr aufs Neue auf die Feiertage vor. Ob hochwertiges Fleisch für den traditionellen Osterbraten, frischer Fisch, saisonales Gemüse, ausgesuchte Käsespezialitäten oder feine alternative Köstlichkeiten für den Brunch – bei uns finden Sie regionale Qualität und viele Anregungen für einen genussvollen Ostertisch. Lassen Sie sich gerne an unseren Theken beraten und inspirieren – unsere Teams unterstützen Sie mit Freude dabei, genau das Richtige für Ihr persönliches Osterfest auszuwählen.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein schönes, entspanntes und genussreiches Osterfest mit vielen gemeinsamen Glücksmomenten. Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Treue!

Mit den besten Grüßen



**Wir feiern unseren Jubilar ...**

Marco Rohlf, 15 Jahre, Hansaring



**Wir gratulieren unseren Mitarbeitern .....**

Biricik Dogan zum Abschluss der Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel.

... Sven Krüger zur bestandenen Prüfung zum Handelsfachwirt.



**„Spenden statt Böllern“**

... insgesamt wurden 2500 € übergeben – je 1250 € an Kinderschutzbund und Tierheim Neumünster.



**Pfandspenden & Honigverkauf**

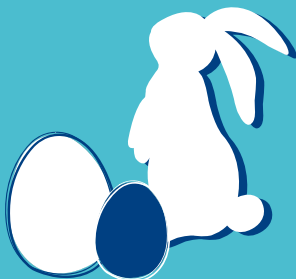
... besicherten dem Verein „Naturhelden“ 2025 insgesamt 5645,52 Euro!



**ERFRISCHEND NATÜRLICH AUS DER VULKANEIFEL.**

**Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel, Medium, Naturell.**

12 x 1,0 l PET Mehrweg



„Ob Rouladen, Frikassee, Gulasch, Rübenmus oder unsere Suppen: Alles wird von Hand, mit viel Liebe und besten Zutaten frisch gekocht. Wir nehmen Ihnen gerne das Kochen ab, damit Sie sich voll aufs Genießen konzentrieren können.“

Manufaktur-Koch

Nils Buskaup empfiehlt:



**Kartoffel-Waldpilz-Suppe**

aus herzhaften Zutaten wie Sellerie, Waldpilzen, Karotten, Bauchspeck, Zwiebeln und Naturgewürzen gekocht je 500-ml-Glas (1 Liter = 8.-)

4.50 -11%

4.00

**Minestrone „italienische Art“**

mit viel frischem Gemüse wie z. B. Zucchini, Staudensellerie, Karotten, Zwiebeln, grüne Bohnen, durchwachsenem Speck und Spaghetti hergestellt. Die Butterflocke und der Parmesan runden den Geschmack ab. je 500-ml-Glas (1 Liter = 6.-)

3.50 -14%

3.00

**Karotte-Kokos-Ingwer-Suppe**

aus Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Ingwer und Kokosmilch sowie mit Naturgewürzen gekocht je 500-ml-Glas (1 Liter = 7.-)

4.00 -12%

3.50

**Meer-Genuss zu Ostern**

**Rotbarschfilet (Sebastes norvegicus)**

Das mittelfette, leicht rötlich schimmernde Fleisch schmeckt gebraten, gedünstet oder gegrillt, z. B. an Grillgemüse mit Folienkartoffel. je 100 g

3.49 -13%

2.79

**Norwegisches Lachsfilet**

herzhaft und unverkennbar im Geschmack z. B. gebraten oder aus dem Ofen zubereitet mit Knoblauch-Olivenöl je 100 g

4.09 -15%

3.49

**Saibling (Salvelinus)**

Der Saibling ist ein hervorragender Speisefisch mit angenehmen Aromen. Mit Kräutern gefüllt wird der Saibling mehliert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in reichlich Butter gebraten, ein Hochgenuss. je 100 g

2.45 -15%

2.09

**Käptn's Cocktail**

eine feine Komposition aus Garnelen, Meeresspargel (Salicorn), Ananas und Curry je 100 g

3.29 -12%

2.89

**Steinbutt**

**(Scophthalmus maximus)**

ein Edelfisch zum Karfreitag, mediterran zubereitet mit Basilikum, Thymian, Petersilie, Fenchel, Knoblauch, Cherrytomaten und Zitrone – ein Hochgenuss! je 100 g



5.99 -17%

4.99

Nur am 2. April

**Forelle, frisch**

**gefüllt mit Rosmarin und Thymian**

zubereitet nach „Müllerin-Art“, knusprig aus dem Backofen, serviert mit jungem Spargel, Bouillonkartoffeln an einer Fischeispe mit Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone. je 100 g



4.99 -15%

1.69

Nur am 2. April

**Färöer-Lachsfilet (Salmo salar)**

herzhaft und unverkennbar im Geschmack, serviert wird der Lachs z. B. gebraten aus der Pfanne oder aus dem Ofen zu frischem Spargel an Tagliatelle mit Zitronenabrieb und Schmortomaten. je 100 g



4.49 -17%

3.49

Nur am 2. April

**Kabeljaufilet (Gadus morhua)**

das festfleischige, samtweiße Filet ist fast grätenfrei und mag z. B. asiatische Gewürznoten mit Ingwer und Kokosmilch-Pfannengemüse. Dazu passt Reis. je 100 g



5.69 -14%

4.89

Nur am 2. April

Kabeljaufilet in Pergament – exquisit, schonend gegart und exotisch angehaucht ...



# - Qualität und Frische, die man schmeckt!

(Salmo salar)  
Smack, serviert wird er  
im Spargel, zu Tagliatel-



## Garnelen in Aioli oder in Dill

herzhafte Garnelen in würziger Dill- oder Aioli-Tunke, dazu warmes Baguette oder Ciabatta sowie einen Sauvignon Blanc oder einen würzigen Riesling von der Mosel.  
je 100 g

3.99 -13%  
**3.49**\*



Meyer's Weintipp:

## Fair Grapes Iliana Riesling

- frische Zitrusaromen und eine feine Kräuternote
- richtige Balance zwischen Frucht und Würze
- trocken, rund, absolut alltagstauglich

**8.99**



## Seezunge (Solea solea)

Seezungen eignen sich zum Pochieren, Dämpfen, Dünsten, Braten und können als ganze Fische hervorragend im Ofen oder in der Pfanne zubereitet werden. Beim Braten in der Pfanne zum Schluss ein Stückchen Butter auf dem Fisch zerlassen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kapern und etwas Zitronensaft zufügen und die gebratene Seezunge mit Salzkartoffeln und Salat servieren.  
je 100 g

6.99 -14%  
**5.99**\*



## Räucher- oder Graved-Lachs

der Klassiker, gebeizt mit Kräutern oder geräuchert, ob zum Frühstück, auf Frischkäse oder zum Rührei – einfach perfekt!  
je 100 g

6.99 -10%  
**6.29**\*



## Flusskrebssalat „Normandie“

feinstes Louisiana-Flusskrebbsfleisch mit süß-pikanten Paprikawürfeln, Orangenstücken und Porree in einem milden Mayonnaisen-Dressing  
je 100 g



## Spargelsalat mit Garnelen

klarer Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel und Garnelen in einem fruchtigen säuerlichen Dressing  
je 100 g

3.59 -13%  
**3.09**\*



## Nordseekrabbensalat

mild gewürzt – wir setzen hier auf den Geschmack der Nordseekrabbten, um dem Salat seine köstliche Note zu geben.  
je 100 g

4.99 -16%  
**4.19**\*

mind. 50 %  
Krabbenanteil



## Meeresfrüchtecocktail

herzhaft ausgewogene Meeresfrüchte zu einem delikaten Salat angerichtet  
je 100 g

4.49 -18%  
**3.69**\*



„Fisch zu Karfreitag hat noch immer Tradition! Auf einem funkelnden Meer aus Eiwürfeln hält unsere Bedientheke eine große, bunte Vielfalt an köstlichen Speisefischen bereit, die keine Wünsche offenlassen. Ob frisch, geräuchert oder im leckeren Salat – wir stehen für beste Qualität und vielfältigen Genuss!“

Bianca Menzel und  
Helen Neujahr  
empfehlen:

## Top-Geschmacksempfehlung

Ein festlicher Genussmoment:  
Steinbeißerfilet auf feinem Erbsenrisotto

## Steinbeißerfilet (Cobitis taenia)

sein köstliches, helles, elastisch-festes Fleisch ist voller Geschmack und überzeugt in Butter schonend gebraten, verfeinert am besten mit Salz, Zitronensaft und frischen, grob gehackten Kräutern – dazu passt eine saisonale Beilage.  
je 100 g

3.39 -15%  
**2.89**\*



# Natürlich feiern, bewusst genießen: unser Biosortiment bringt Nachhaltigkeit ins Osterfest



**Wheaty**  
Veganer Aufschnitt  
Lyoner Art, Paprika

80-g-  
Packung  
(1 kg =  
28.63)



**2.29**

**Hamfelder Hof**  
Sauerrahmbutter

250-g-Packung  
(1 kg = 17.16)



**4.29**

**Zwergenwiese**  
Fruchtgarten Erdbeer

225-g-Glas  
(1 kg = 16.84)



**3.79**

**R. Feldt**  
Bio Sonnenblumenhonig

500-g-Glas  
zzgl. 0,25 Pfand  
(1 kg = 12.98)



**6.49**

**Bauck Mühle**  
Schoko-Dinkel-Müsli

425-g-Packung  
(1 kg = 9.39)



**3.99**

**Herzberger Natur**  
Haferbrötchen

4er-Packung  
340-g-Packung  
(1 kg = 7.91)



**2.69**

**Gepa Oranico Kaffee**

mild, gemahlen  
250-g-Packung  
(1 kg =  
29.96)



**7.49**

**Voelkel**  
Bio C Orange 100 %  
Direktsaft

1-l-Flasche  
zzgl. 0,15 Pfand



**4.99**

**kühl**

**frisch**

**voelkel**



# Wenn der Braten duftet, ist Osteru – warum nicht mal vom Rind?

## Top-Geschmacksempfehlung

Zarte Kalbskoteletts vom Grill mit Thymian-Marinade, dazu Fächerkartoffeln auf einem Tomaten-Bohnen-Bett!



3.29 **-18%\***  
**2.69**

### „Cote de veau“ Kalbskotelett mit Knochen

Ob kurzgebraten oder im Stück als Karree, der perfekte Garpunkt liegt bei 56-58 °C bei mittlerer Gartemperatur. Dazu passt eine Weißweinsoße – aus reduziertem Rinderfond von unserer Theke – mit Auszügen von Thymian, Salbei und Rosmarin. Dazu passen glasierte Karotten, Spargel oder Pfannengemüse – direkt aus dem Ofen auf den Tisch.  
je 100 g

Meyer's Weintipp:

## Kloster Eberbach Spätburgunder

- herrlich aromatischer Rotwein aus dem Rheingau
- subtile Nuancen von dunklen Früchten
- mit feinen Brombeer- und Kirschnoten



**9.99**

## Top-Geschmacksempfehlung

Ein exotischer Genuss: saftiger Hüftbraten mit Nusskruste an Feldsalat und Mango-Grauatapfel-Soße!



### Hüftbraten

von der deutschen Färse  
Die einzelnen Stücke wiegen ca. 900-1100 g und sind mind. 3 Wochen gereift. Zur Zubereitung bieten wir unseren exklusiven Soßenfond an. Wir beraten Sie gerne an unseren Bedientheken!  
je 100 g

2.79 **-14%\***  
**2.39**

Jacob Kaudulski empfiehlt:

„Nicht jeder liebt Lamm – aber ein saftiger Rinderbraten begeistert fast alle. Mit seinem kräftigen Aroma und seiner feinen Zartheit wird Rindfleisch zum neuen Star auf dem Ostertisch. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie das Fest mit einem Braten, der garantiert Eindruck macht.“



### Ochsenbäckchen pariert

Ochsenbäckchen ca. 400 g schwer, ein exklusives, kollagenhaltiges, sehr schmackhaftes Schmorgericht, z. B. mit unserem Soßenfond und einem Port- und Rotweinganguss.  
je 100 g

2.89 **-14%\***  
**2.49**



## Top-Geschmacksempfehlung

Geschworte Ochsenbäckchen aus dem Ofen sind eine Delikatesse, die auf der Zunge zergeht!



# Zart, saftig, unwiderstehlich: huu

„Unser Kikok-Maishähnchen ist wirklich etwas ganz Besonderes – zartes, saftiges Fleisch mit feinem, natürlichem Geschmack, das auf der Zunge zergeht. Die Tiere wachsen langsam auf, bekommen viel Platz und werden nachhaltig gefüttert – das schmeckt man einfach. Für ein festliches Osteressen im Kreise der Familie ist dieses Maishähnchen meine persönliche Empfehlung!“

Joshua Salau empfiehlt:

**Hähnchenkeulen**  
vom Maishähnchen, ideal zum Grillen oder für die Zubereitung im Backofen  
je 100 g

1.49 **-20%**  
**1.19** \*

**Nackensteaks**  
je 100 g

1.39 **-29%**  
**0.99** \*



**Unser Dry-Aged-Rumpsteak**  
das Steak mit der strukturierten Marmorierung  
BMS: 5,5  
je 100 g

7.90 **-13%**  
**6.90** \*

Aus unserem hauseigenen Dry Aged 30 Tage am Knochen trocken ger...  
aromatisch im Geschmack

**US GOP Black Angus Top Butt Heart**  
je 100 g

5.60 **-13%**  
**4.90** \*

**US Black Angus GOP Striploin**  
BMS: 6,0  
je 100 g

7.20 **-11%**  
**6.40** \*

**Irish Hereford Ochsenkarree „Carré de boeuf“**

vom reinrassigen irischen Grass-Fed-Hereford-Rind, ein Zwischenrippensteak voller geschmacksintensiver Aromen durch die ganzjährige Weidehaltung  
BMS: 6,0  
je 100 g

5.20 **-12%**  
**4.60** \*

**Bison Striploin**  
je 100 g

8.90 **-8%**  
**8.20** \*

**Bison Hüftsteak**  
je 100 g

7.40 **-8%**  
**6.80** \*

Das dunkelrote, äußerst zarte Fleisch schmeckt dank der natürlichen Ernährung besonders nussig und leicht herb mit einem Hang zum Wildfleisch. Durch die hohe Zartheit der Muskelfasern wird ungefähr die Hälfte der Garzeit gegenüber einem Rindersteak benötigt. Prädikat: besonders geschmackvoll, besonders wertvoll!

## Top-Geschmacksempfehlung

Ganzenhühnchen für die ganze Familie:  
mediterranes Zitronenhuhn mit Ofengewürze



## Frische Hähnchen

Schon gewusst, dass Hähnchen ein klassisches Osteressen ist? Ob klassisch gewürzt oder mit Äpfeln/süßem Backobst gefüllt, ideal zum Grillen oder für die Zubereitung im Backofen. Ein Hochgenuss ist die mediterrane Variante, bei der alle Zutaten in eine Form gegeben und zusammen gegart werden. Dabei auf die unterschiedlichen Garzeiten achten.  
ca. 1500 g  
je 100 g

7.99 **-25%**  
**5.99** \*

Auch als 2-kg-Variante für 6.99 €/kg erhältlich!

„Ob regional, national oder international: Steakliebhaber finden in unseren Bedientheken ein wahres Schlaraffenland mit ganz besonderen Leckerbissen der Spitzenklasse. Egal, ob für die Osterfeiertage oder zum Start der Grillsaison: Hier ist garantiert für jeden etwas dabei. Wir beraten Sie bei jedem Stück gerne rund um die perfekte Zubereitung – sprechen Sie uns einfach an!“

Sven Jacobs empfiehlt:



feinfas...  
Filetcuts...  
G...  
M

13...  
1

# Kulinarischer Genuss für Ihre Ostertafel!

**Unser Dry-Aged-Entrecote**  
das Steak mit dem besonderen Fettsäure  
BMS: 5,0  
je 100 g

~~8.60~~ **-9%**  
**7.80**\*



von der deutschen Färse,  
reift, herzhaft nussig,  
zart im Biss.

**US GOP Tenderloin**  
serige, magere  
überzeugen im  
Geschmack des  
Muskelfleisches  
BMS: 4,5  
je 100 g

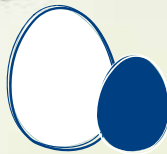
~~2.20~~ **-14%**  
**1.90**\*

Rinder von der Great-  
a), Beef-Business since  
schwertige Steaks, die  
lich überzeugen.

**Rinderrouladen**  
Rinderrouladen, ein schmackhafter und beliebter  
Klassiker zu den Feiertagen. Genießen Sie die  
kraftvollen Aromen des Rindfleisches und der Zutaten  
einer Roulade. Abgerundet wird der Soßenansatz z. B.  
mit unserem eigenen in der Manufaktur hergestellten,  
kräftigen, dunklen Soßenfond.  
je 100 g



~~2.29~~ **-19%**  
**1.85**\*



*Meyer's Weintipp:*

## Grau Passioné Rosso

- eine Cuvée hergestellt aus 60 % Merlot und 40 % Corvina
- im Bukett Aromen von dunklen Früchten mit etwas Würze und feiner Röstnote
- am Gaumen fruchtig mit saftiger Säure und feinen, strukturgebenden Gerbstoffen

~~8.00~~ **7.99**



**Irish Veire Platinum F1 Wagyu**  
Geschmacklich überzeugt Veire F1 Wagyu durch den  
feinen, geschmackstragenden Schmelz seines intra-  
muskulären Fettes, das beim Braten oder Grillen sanft  
karamellisiert. Ein süßliches Aroma, außergewöhnliche  
Zartheit und eine angenehme Textur sorgen für ein  
reichhaltiges, zugleich klares Geschmackserlebnis –  
intensiv, aber niemals schwer.  
BMS: 7-9  
je 100 g



~~15.90~~ **-8%**  
**14.60**\*



**Irish Hereford Prime Beef Striploin oder Ribeye**  
Das Fleisch des Hereford-Steaks besitzt eine herausragende  
Qualität, einen intensiven Geschmack, eine hervorragende Marmo-  
rierung und eine zarte Fleischstruktur. Jeder Bissen des Fleisches  
spiegelt den charakteristischen, nussigen Geschmack wider.  
Die Kombination aus zarter Textur und intensivem Rindfleischge-  
schmack macht das Hereford zu einem kulinarischen Highlight für  
Genießer und bietet einen unvergleichlichen Genussmoment.  
je 100 g

~~6.60~~ **-11%**  
**5.90**\*



**Ostsee-Wagyu Top Butt Heart**  
BMS: 5/6  
je 100 g

~~8.90~~ **-8%**  
**8.20**\*



**Ostsee-Wagyu Striploin**  
100 % Fullblood  
Dry-Aging  
BMS: 6/7  
je 100 g

~~18.90~~ **-11%**  
**16.90**\*

Nur erhältlich  
im Freesen Center!

**Ostsee-Wagyu Beefsteak, Beefsteak-Braten oder Gulasch**  
100 % Fullblood  
je 100 g



~~4.60~~ **-15%**  
**3.90**\*

**Unsere Zubereitungsempfehlung: Rinderbratenfond**  
aus unserer hauseigenen Manufaktur,  
620 ml, je 1 Glas  
(1 Liter = 4.03)



~~3.00~~ **-17%**  
**2.50**\*

**Unsere Beilagenempfehlung: Geschmorter Rotkohl**  
aus unserer hauseigenen Manufaktur, ca. 500 ml im Beutel,  
Abtropfgewicht ca. 450 g,  
Menge entspricht 2 Portionen,  
1 Beutel



~~3.00~~ **-17%**  
**2.50**\*



# Genussvolle Highlights fürs Osterfrühstück

## Meyer's Knacker

Zum Saisonstart unsere herzhaften Meyer's Knacker, ideal vom Grill oder aus der Pfanne zum Osterbrunch je 100 g

1.89 **-21%**  
**1.49**\*



Saisonstart



**meyer's**



## Iberico Bellota Gran Reserva

ca. 23 Monate gereift, auf natürlichen Weiden Spaniens gezüchtet. Die 100%-Iberico-schweine legen bis zu 10 km am Tag bei der Futtersuche (Gräser und Eicheln) zurück. Der Geschmack und die Textur sind einzigartig und laden zum Genießen ein. je 100 g

25.00 **-10%**  
**22.50**\*



Nur im Freesen Center und in der Goethestraße erhältlich!

## Original ital. Mortadella mit Trüffeln

in dünnen Scheiben geschnitten auf warmem Baguette, mit schwarzem Sommertrüffel, z. B. mit Mozzarella ein Hochgenuss, auch als Ergänzung zu weiteren Frühstücks- oder Büfettkreationen zu Ostern. je 100 g

3.39 **-15%**  
**2.89**\*



## Masurischer Grillsaftschinken

aus Ober- und Unterschale, dunkel gebacken und über Buchenholz geräuchert je 100 g

2.89 **-14%**  
**2.49**\*



Jana Rabe empfiehlt:

„Von Vitello Tonnato über italienischen Trüffelschinken bis hin zu unserem Meyer's Roastbeef im Aufschnitt: Ich empfehle Ihnen alle unsere gut ausgewählten Wurstspezialitäten, die Ihren gemächlichen Osterbrunch zu einem geschmacklichen Fest der Sinne machen. Ich wünsche Ihnen, auch stellvertretend einen kulinarischen Genuss und ein schönes Osterfest.“



aus unserer Herstellung

## Vitello Tonnato

italienische Delikatesse aus gedünstetem Kalbfleisch an einer Thunfischsoße mit Kapern und grünem Pfeffer je 100 g

4.79 **-10%**  
**4.29**\*



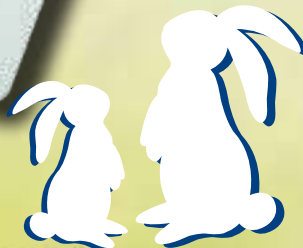
**meyer's**

## Arrostino

### Rosmarin-Backhinterschinken

aus dem Schinken geschnitten, mit Salz und Gewürzen, insbesondere Rosmarin, verfeinert, im Hauchfeinschnitt an unseren Theken je 100 g

3.49 **-16%**  
**2.69**\*



# - unsere exquisiten Würstdelikatessen!

## Maletti Prosciutto Crudo

ital. Landschinken aus der Region von Parma bis Florenz, mind. 10 Monate gereift. Der typische Geruch eilt dem überzeugenden, runden mediterranen Geschmack voraus, der Sie begeistern wird!  
je 100 g



4.29 -19%  
**3.49**\*

**15 % Rabatt auf unsere beliebtesten Meyer's-Salate**

aus eigener Manufaktur in der Wurstbedientheke,  
z. B.: Fleischsalat, Kartoffelsalat, Eiersalat,  
Geflügelsalat, Kochschinkensalat



## Spargelkochschinken

herzhaft gebackene Schweine-  
oberschale, bedeckt mit grünen  
Spargelstücken  
je 100 g



3.49 -13%  
**2.79**\*

## Parmaschinken „Don Romeo“

aus dem Hause Levoni, mind. 24 Monate gereift,  
erlesene Gewürze, Salze, die Luft um Parma und die  
Geduld der Italiener geben diesem Schinken seinen  
herausragenden Geschmack.  
je 100 g



6.69 -10%  
**5.99**\*

## Ital. Trüffelkochschinken „Norcia“

saftig gekochter Kernschinken mit Sommertrüffeln versehen.  
Diese verleihen dem Kochschinken sein herausragendes und  
unverwechselbares Aroma.  
je 100 g



4.99 -6%  
**4.69**\*

aus unserer Herstellung

## Bratenkasseler

im Aufschnitt, herzhaft geräuchert  
und im Ofen schonend gegrillt,  
jede Scheibe ein saftiger Genuss  
je 100 g



2.29 -17%  
**1.89**\*

„Der Serrano-Schinken ‚24‘ Premio ist  
eine echte spanische Delikatesse. Sein fein nussiger,  
würziger Geschmack und die zart schmelzende Konsistenz  
machen jede Scheibe zu einem kleinen Genussmoment. Mein  
Tipp: hauchdünn aufgeschnitten passt er perfekt zu frischem  
Brot, Oliven oder als edle Spezialität auf Ihre Osterplatte.“

Sarah Peuse empfiehlt:

## Serrano-Schinken „24“ Premio

Der Monte-Nevalo-Serrano-Schinken „Gran Reserva“ wurde  
mehrfach unter anderem im brachenüblichen Fleischmagazin  
ausgezeichnet. Die Schinken der Weißschweine keltischen Ur-  
sprungs werden 24 Monate gereift. Die Herstellung zeichnet sich  
durch die natürliche Reifung ohne Konservierungsstoffe aus.  
je 100 g



8.49 -12%  
**7.49**\*

aus unserer Herstellung

## Roastbeef

mit Paprika, Kräutern und gestoßenem Pfeffer  
gewürzt, schonend saftig gegrillt, Scheibe für  
Scheibe ein Hochgenuss, z. B. mit unserer  
hausgemachten Remoulade

Roastbeef: HF 5 Bio  
kein Bio-Gewürz  
je 100 g



5.99 -8%  
**5.49**\*

Bitte probieren Sie an unseren  
Bedienungstheken im Freesen  
Center und in der Goethestraße!





aus unserer Herstellung

**Frischkäse-Ostertorte**

aus Brikkäse, mit Frischkäse und Kräutern, als Tortenstück geschnitten, z. B. zum österlich angerichteten Frühstücksbrunch  
je 100 g

2.49 -6%\*

**1.99**



# Ein Osterfest für 7 Käsevielfalt, die auf der

aus England

**Blue Stilton**

56 % Fett i. Tr., affinierter mit Likör 43, 31% Vol.  
Diese Kreation ist geschmacklich eine arrangierte Genussverbundenheit, die im Ergebnis dem Blauschimmelkäse deutlich eine lendige Geschmacksnote verleiht.  
Passend hierzu wären reife Birnen, frische Feigen, Honig und Walnüsse.  
je 100 g

3.89 -15%\*

**3.29**



*Käse auch mit Portwein erhältlich*

„Dieser außergewöhnliche Weichkäse vereint das Beste aus zwei Welten: Er hat die zartschmelzende Cremigkeit eines Vacherin und gleichzeitig die feine, weiße Edelschimmelrinde, die man von einem Brie kennt. Gerade für ein festliches Osterfrühstück ist er eine wunderbare Wahl, weil er sowohl Käsekenner begeistert, als auch Gäste, die es lieber mild und cremig mögen. Mein Tipp: Nehmen Sie ihn rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit er sein volles Aroma entfalten kann – dann zeigt er seine ganze, verführerische Schmelzkunst.“

*Alina Kloss empfiehlt:*

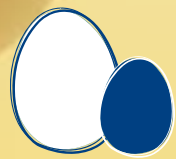
aus Frankreich

**Vacherousse d'Argental**

60 % Fett i. Tr.. Der Vacherousse d'Argental ist ein frisch-feiner, mild-cremiger und geschmeidiger Käse aus Kuhmilch. Dieser Weichkäse ist für jeden etwas, der cremig-milde Weichkäse mit leichten Aromen bevorzugt. Ideal zu einem französischen rustikalen Essen mit Brot, Obst, Schinken und einem Riesling.  
je 100 g

2.59 -23%\*

**1.99**



**Bio „Gehopfter Max“ – Der Naturbierkäse**

Der derbe, kräftige Bierkäse ist ein echter Naturbierkäse. 50 % Fett i. Tr., aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch hergestellt, während der 8-wöchigen Reifezeit in der Biobier vom Riedenburger Brauhaus affinierter seine typisch karamellige Naturrinde, hat eine leuchtend gelbe aromatische Note und besticht durch sein verführerisches Aroma.  
je 100 g

3.29 -18%\*

**2.69**



3.59 -22%\*

**2.79**



# Feinschmecker - Zunge schmilzt



Meyer's Weintipp:

## Diehl Weißburgunder

- süffiger und zugleich spritziger Wein mit feiner Säure
- Aromen von Früchten wie Mirabelle und Apfel sowie Noten von Heu
- beim Trinken sehr saftig, fein und frisch - passt zu jeder Gelegenheit



**7.99**



aus unserer Herstellung  
Frischkäsevariationen  
z. B. Granatapfel/Lauch oder Feige/Walnuss  
je 100 g

~~1.89~~ **-16%**  
**1.59**



**Der Spanier**  
„El Espaniol“  
spanischer Schnittkäse, der drei Milchsorten von Kuh, Schaf und Ziege in einem Käse vereint, 45 % Fett i. Tr., durch dreimonatige Reifung schön aromatisch, eine preiswerte Alternative zum Iberico, perfekt auf Brot, in Tapas oder Quesadillas je 100 g



~~2.29~~ **-22%**  
**1.79**

### Bio-Almhüttenkäse

geschmackvoller und cremiger Schnittkäse mit einem pikanten Aroma und einer geschmeidigen Konsistenz, 50 % Fett i. Tr., wird aus frischer Bio-Bergbauermilch hergestellt und beeindruckt mit goldgelber Teigfarbe und typischer Bruchlochung, ein Genuss für jeden Tag, aber auch für die anspruchsvolle Käseplatte je 100 g

~~2.39~~ **-21%**  
**1.89**



**ursuche**  
ursuche,  
auf traditionelle Weise  
in Naturziegelkeller wird  
so bekommt der Käse  
licht-kraftige, herb-  
erisches Mundgefühl.

## Grünländer

**Für mehr Tierwohl:  
Auslauf im Freien**



Mehr Infos unter [www.gruenlaender.de](http://www.gruenlaender.de)  
\*Gilt für alle Grünländer Produkte, ausgenommen Grünländer Der Rustikale

# „Der Nachwuchs hat in unserem Familienunternehmen viele Perspektiven“

Dominik Follert hat sich bei uns vom Azubi in die Marktleitung hochgearbeitet. Mittlerweile ist er für das ganze Unternehmen vom Recruiting bis zur Ausbildungsbetreuung zuständig. Im Interview erklärt er, welche vielfältigen Möglichkeiten junge Leute in unserem zertifizierten Ausbildungsbetrieb haben ...

## Vom Azubi in die Marktleitung – welche Entwicklungsmöglichkeiten haben Azubis bei Meyer's?

Die Möglichkeiten zur Entwicklung sind sehr vielfältig und ein bisschen davon abhängig, wo man hin möchte. Man kann klassisch den Weg, den ich auch gemacht habe, vom Verkäufer und Einzelhandelskaufmann über das Juniorenaufstiegsprogramm gehen. Das sind so die ersten Schritte in Richtung Marktleitung. Dann kann man im Anschluss entweder die Weiterbildung zur Führungskraft im Handel oder den Handelsfachwirt machen. Man kann aber auch in Richtung Abteilungsleitung gehen und fachliche Spezialisierungen wie im Bereich Spirituosen, Wein, Frischetheke oder Obst und Gemüse machen. Besonders an den Frischetheken hat man auch einen bunten Strauß an Optionen, die sehr interessant sind. Da stehen einem nach der Ausbildung alle Türen offen!

## Sind Sie mit Ihrem Karriereweg ein Einzelfall bei Meyer's?

Nein, da bin ich definitiv kein Einzelfall. Wir haben viele Eigengewächse im Team, die bei Meyer's die Ausbildung gemacht und sich dann weiter die Karriereleiter hochgearbeitet haben. Der eigene Nachwuchs hat in einem Familienunternehmen wie unserem viele tolle Perspektiven!

## Was macht die Ausbildung bei Meyer's so besonders?

Bei uns sitzen Azubis nicht einfach nur zwei Jahre an der Kasse oder räumen Ware aus, da legen wir großen Wert drauf. Uns ist wichtig, dass die jungen Leute während ihrer Ausbildung den kompletten Markt durchlaufen und dabei entdecken können, in welchem Bereich sie besonders Freude haben. Wir bieten eine große Vielfältigkeit und Raum zum Ausprobieren, damit sie ihre berufliche Leidenschaft entdecken können. Die Azubis bekommen die Möglichkeit, eigene Werbeaktionen auf die Beine zu stellen und bei Besuchen unserer Lieferanten einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Da bieten wir viel Abwechslung und lassen sie eigene Ideen entwickeln.

## Wie werden die Azubis bei Meyer's während der Ausbildung betreut?

Ich habe ein Patenprogramm mit ein paar Kollegen, denen der Nachwuchs auch am Herzen liegt und die fachliche Kompetenz haben, ins Leben gerufen. Die werden dann immer auf die Azubis



aufgeteilt, damit diese dann einen engen Ansprechpartner haben. Zu mir als stellvertretender Marktleiter zu kommen, da gibt es vielleicht eine gewisse Hemmschwelle. Da wollte ich eine Brücke schlagen, um sich auszutauschen und Probleme zu besprechen. Einmal im Quartal gibt es auch ein Feedbackgespräch, sodass die Azubis sehr eng betreut und nicht alleine gelassen werden.

## Was bietet Meyer's jungen Leuten im Vergleich zu den Mitbewerbern im Einzelhandel?

Was uns auf jeden Fall abhebt, ist, dass wir ein von der ZBB (Zentralstelle für Berufsbildung im Handel e. V.) zertifizierter Ausbildungsbetrieb sind. Das zeigt, dass uns gewisse Standards sehr wichtig sind. Wir zahlen tarifliches Gehalt, geben 36 statt die vorgeschriebenen 24 Tage Urlaub und die Azubis werden freigestellt für Seminare und Fortbildungen. Bei uns gibt es auch garantiert einen Samstag frei im Monat, das ist nicht überall so. Bei uns sind Azubis definitiv keine kleine Nummer, sondern ein wichtiger Teil des Teams.

## Wie stehen die Übernahmemechanismen für die Azubis nach dem Ende der Ausbildung?

Jeder, der sich zeigt und seine Leistung bringt, dem stehen alle Türen offen. Wir bilden ja nicht für die Mitbewerber aus, sondern haben schon großes Interesse daran, unsere hauseigenen Fachkräfte auch in unseren Märkten zu behalten.

Interesse  
Hier  
Bewerbung

Brude  
folgend

• Verk  
Mensch  
Dann i  
dich!

• Kauf  
Du int  
lernen  
unsere

• Fris  
Leben  
dann i  
für die

• Integ  
große  
Facett  
integr

• Fleis  
und m  
Fleisch

• Fleis  
Kunde  
Als Fle  
Fleisch



Meyer's ou Tour: unsere Azubis zu Besuch beim regionalen Lieferanten



se geweckt?  
geht's zum  
ngsformular ...



## Nur im Freesen Center und der Goethestraße!

**Vielalt –**  
de Ausbildungen bieten wir an...

**Verkäufer (w/w/d):** Du liebst den Kontakt zu Kunden und möchtest sie mit frischen Produkten begeistern? Dann ist die Ausbildung zum Verkäufer genau das Richtige für dich!

**Assistent im Einzelhandel (w/w/d):** Interessierst dich für die Welt des Handels und möchtest wissen, wie man ein Geschäft erfolgreich führt? Werde Teil eines Teams als Kaufmann/-frau im Einzelhandel!

**Früchtespezialist (w/w/d):** Wenn du ein Gespür für frische Lebensmittel hast und gerne mit hochwertigen Produkten arbeitest, ist die Ausbildung zum Früchtespezialisten genau das Richtige für dich!

**Junior-Handelsfachwirt (w/w/d):** Du hast klare Ziele und möchtest eine umfassende Ausbildung, die dir alles des Handels näherbringt? Dann starte deine Karriere als Junior-Handelsfachwirt!

**Handwerker (w/w/d):** Du hast eine Leidenschaft für Fleisch und möchtest lernen, wie man es fachgerecht verarbeitet? Werde Handwerker und entdecke die Kunst des Handwerks!

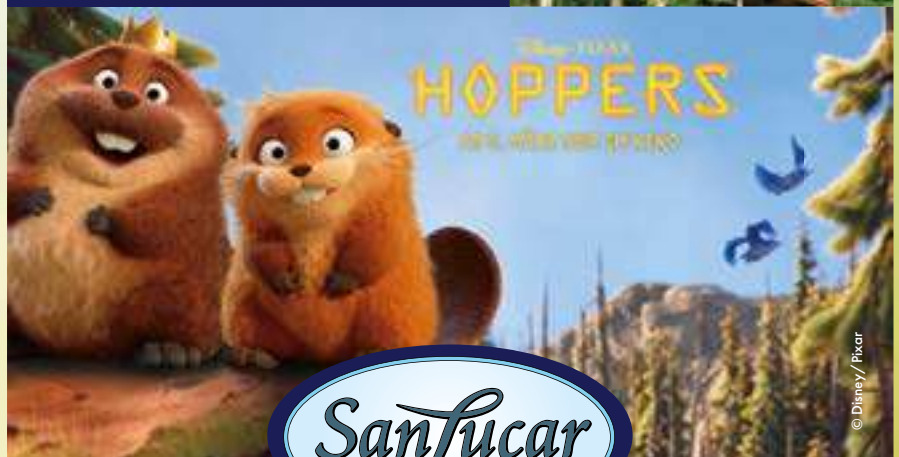
**Handwerks-Fachverkäufer (w/w/d):** Du liebst es, Kunden zu beraten und ihnen die besten Produkte anzubieten? Wenn du als Fleischerei-Fachverkäufer bist du der Experte an unserer Fleischtheke!



## MIT LEIBNIZ DEN SOMMER GENIESSEN



Gewinne mit etwas Glück eine Auszeit in der Natur.



Taste the SUN ☀️

## Liebe den Frühling – natürlich.

Gewinne eine Auszeit im Baumhaus-Resort inmitten der Natur.

Endlich ist es wieder so weit – an den Bäumen zeigt sich erstes, zartes Grün! Zusammen mit dem Animationsfilm Disney/Pixar HOPPERS und unseren köstlichen Ananas, Mangos und Avocados begrüßen wir die erwachende Natur! Und die kannst du jetzt hautnah erleben: Wir verlosen zehn Aufenthalte für die ganze Familie in einem Baumhaus-Resort sowie 40 HOPPERS inspirierte Fan-Pakete.

Teilnehmen ist einfach: Kaufe ein Aktionsprodukt, scanne den dazugehörigen QR-Code oder besuche [sanlucar.com/hoppers](http://sanlucar.com/hoppers) und lade ein Foto des Kassensbons hoch. Viel Glück!



@sanlucarfruit




# 27. Juni

# Parkplatzfest 2026

meets  
**WITTORFER STADTTEILFEST**

✓ beste Stimmung  
✓ viele Leckereien

Livemusik  
„Party Kings  
& Queens“

Parkplätze für Fahrräder an der Schule, Lindenstraße 1 |  
KEINE Autoparkplätze bei Meyer's!

Mühlenstraße 2–6

**18:00 bis 23:00 Uhr Meyer's in Wittorf**



BEI MEYER'S  
IM FREESSEN CENTER

# Events 2026

08.05.26 WEINABEND | Preis: 59,-€

09.10.26 WHISKYTASTING | Preis: 49,-€

13.11.26 WEINABEND | Preis: 59,-€



**ALLE ANGABEN MIT VORBEHALT!**

Tickets nur, so lange der Vorrat reicht, an der  
Information im Freesen Center erhältlich!

www.kommzumeyers.de

Auflage: 70 511 Exemplare

Kostenlose Zustellung im unregelmäßigen  
Rhythmus an alle erreichbaren Haus-  
halte in der Region.

Objektleitung/Druck:  
ProExakt GmbH  
Mediengestaltung,  
Druck & Verlag  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
Tel.: (053 32) 96 86-54  
E-Mail: info@proexakt.de  
www.proexakt.de

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
Meyer's Inh. Jan Meifert e. K.  
Goethestraße 13  
24534 Neumünster  
Telefon: (043 21) 92 68 0  
Telefax: (043 21) 92 68 12

Meyer's im Freesen Center GmbH  
Wasbeker Straße 330  
24537 Neumünster

Redaktionsleitung:  
Kai Knoche  
Tel.: (053 32) 53 19 514  
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:  
Kristin Beyer  
Tel.: (053 32) 96 86-436  
Wiebke Fichtner  
Tel.: (053 32) 96 86-57  
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee  
und Design liegt, soweit nicht anders  
angegeben, bei der ProExakt GmbH.  
Alle gestalteten 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 mehr als 6  
Millionen Exemplaren handelt es sich  
um ein marktbezogenes individuelles  
Printprodukt für selbstständige  
EDEKA-Kaufleute.