



23108901_002425



Radieschen
NATURKOST

Ihr Fachgeschäft für Naturkost
und Naturkosmetik in Peine

[ECHT BIO.]
gibt es hier!

- Obst und Gemüse
- Fleisch und Wurstwaren
- Milchprodukte und Käsetheke
- täglich frische Brot- und Backwaren
und weitere Bio-Lebensmittel
- Naturkosmetik führender
Hersteller wie Dr. Hauschka,
Weleda, Lavera, Logona,
Tautropfen und Primavera

Alle Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau

Echternstraße 32 · 31224 Peine · Telefon 05171/18554
www.naturkost-peine.de

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 9:30–18:00 Uhr · Sa. 9:00–13:00 Uhr

22950401_002425

Medical Fitness
& Gesundheitstraining



www.physio-fit-peine.de



22047401_002425

Peine: PAZ, Werderstraße 49, geöffnet 9 bis 15 Uhr

Mit der PAZ aufs Peiner Land abfahren

Radeln macht Spaß: Die Freude an der Aktion können die „PAZ on Tour“-Teilnehmer unterwegs mit Gleichgesinnten teilen. Wenn die Radler vor der Geschäftsstelle des Medienhauses ankommen, erhalten sie zum begehrten Stempel PAZ-Sonnenbrillen, Kulis und Traubenzucker. Und die PAZ und hallo Peine liegen zum Mitnehmen aus. Das PAZ-Team ist vor Ort und freut sich schon, wenn es mit vielen Radsportbegeisterten aus Stadt und Kreis ins Gespräch kommen kann.

Die PAZ-Mediaberaterinnen Anja Wendt, Annika Hinzberg und Sandra Homann (v. l.) be-



Foto: privat

gleiten die Vorbereitungen für die „PAZ on Tour“ seit ihrer Einführung 2020 und radeln

selbst auch immer mal gerne mit. Sie sind begeistert von der Motivation bei den teilnehmenden Stationen und den vielen Radsportfans.

Wer die PAZ als letzte von sieben Stempelstationen anfährt, kann seine mit Adresse ausgefüllte Stempelkarte gleich in die bereitstehende Box einwerfen. Alle anderen Teilnehmer haben noch bis 8. August Gelegenheit, die Stempelkarte in der PAZ-Geschäftsstelle, Werderstraße 49, 31224 in Peine abzugeben oder per Post zuzusenden. Die Ziehung der Gewinner findet am 11. August 2025 statt.

Adenstedt: Hofladen Lauenroth, Bültener Straße 3, geöffnet 9 bis 13 Uhr

Pflückfrische Beeren direkt vom Strauch

Sommerzeit ist Beerenzeit: Da schmecken die Früchte pflückfrisch vom Strauch besonders gut und lassen sich während einer Radtour auch im Sattel gut vernaschen. Der Hofladen Lauenroth in Adenstedt bietet verschiedene Beerensorten an, die in den eigenen Tunneln und vom Feld in diesen Wochen bei dem Direktvermarkter reifen. Die Power-Früchte sind nicht nur lecker, sondern liefern auch jede Menge wertvolle Vitamine, besonders Vitamin C, und sind eine smarte Quelle für Ballast-



Foto: privat

stoffe. Wer bei „PAZ on Tour“ also etwas für sein Wohlbefinden tun möchte und eine kalorienarme und gesunde Nascherei bevorzugt, bei der er nach Herzenslust zugreifen darf, dem sei gesagt: Auf 100 Gramm Himbeeren kommen gerade einmal 33 Kalorien. Saftige Brombeeren, köstliche Himbeeren und immer noch Erdbeeren gibt's in kleinen Schälchen. Zudem sind knackige Äpfel, Birnen, Snackgurken und Tomaten erhältlich – leichte Kost für unterwegs.

Lengede: REWE Markt Familie Kaysal, Am Kreisel 1, geöffnet 9 bis 16 Uhr

Besser leben – mit Frische und Qualität

Der REWE Markt der Familie Kaysal in Lengede bietet die ganze Produktvielfalt eines Vollversorgers, stets eine große Auswahl an frischen Lebensmitteln, Drogerieartikeln und hält für die Teilnehmenden der „PAZ on Tour“ viele Erfrischungen und Snacks parat.

Eine übersichtliche Marktgestaltung mit breiten Gängen, Hinweisschildern und Serviceangeboten garantiert einen bequemen und zeitsparenden Einkauf. „Bei uns finden Sie ein gut sortiertes Sortiment und wir beraten gerne“, sagt Mehmet Kaysal und ergänzt: „Wir freuen uns auf viele Radfahrer, die bei uns Station machen.“

Visitenkarte seines REWE Marktes ist neben vielfältigen Molkereiprodukten zudem die

Obst- und Gemüseabteilung mit heimischen und exotischen Früchten sowie vielen Salat- und Gemüsesorten. Regionale Produkte von Landwirten und Erzeugern aus der Region, das erweiterte vegetarische Sortiment

und die vielen Bio-Artikel der REWE-Eigenmarke „REWE Bio“ bedienen Kunden, die besonderen Wert auf Ernährung sowie eine garantiert ökologische oder regionale Herkunft der Lebensmittel legen.



Foto: privat