Ausgabe November

Warncke's FRISCHESEITEN

KREATIV AWARD 2019

Wir sind die Gewinner!
Beste Käsetheke

Seite 2
Ausgezeichnet:
Alles zum Gewinn des Käse-Awards 2019

Seite 5
Außergewöhnlich:
Unser Fleischsommelier präsentiert: Pulled Pork

Seite 11
Auslese:
Dreifache Azubi-Bestenehrung

Liebe Kunden,
Wein und Käse sind eigentlich das ganze Jahr über eine hervorragende Genusskombination, doch gerade zur Zeit der Weinlese freut man sich besonders auf einen Schluck guten Weins und ein schmackhaftes Stück Käse dazu. Passend hierzu schlagen wir Ihnen gerne unsere **Wein- und Käseempfehlungen** vor und berichten alles zum **Gewinn des Käse-Awards,** dessen feierliche Verleihung am 14. Oktober stattfand. Außerdem präsentiert Ihnen unser Fleischsommelier Jan Spieckermann wieder den **„Cut des Monats"**: Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal mit dem Klassiker „Pulled Pork" oder anderen Spezialitäten unserer Fleischtheke. Nutzen Sie hierzu, gerade auch mit Blick auf die Weihnachtszeit, unseren **praktischen Bestellzettel,** damit Sie pünktlich und ohne Stress alles zum Fest zu Hause haben. Neben vielen tollen Aktionen, die wir in den verschiedenen Abteilungen für Sie bereithalten, verraten wir Ihnen auch, warum wir dieses Jahr im Rahmen der **Azubi-Bestenehrung** gleich dreifach stolz sein konnten. Viel Spaß beim Stöbern und Entdecken!

Ihr Team von Warncke`s EDEKA Frischecenter

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf und Süderelbering 1 in Hamburg/Neugraben
www.edeka-warncke.de • Warncke`s EDEKA Frischecenter

Wir sind die Gewinner! Beste Käsetheke

Die strahlenden Gewinner des Käse Kreativ Award Beste Käsetheke 2019 von Warncke's Frischecenter mit der Siegerurkunde und dem Scheck in Höhe von 500 Euro: Wilfried Warncke, Stephanie Beier, Janette Kuich, Lilija Scheller sowie Christa Langen und Jan Roelofs vom Länderpartner Cono/Beemster (von links).

Warncke's Frischecenter gewinnt Käse Kreativ Award 2019

Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben hat sich mit einer beeindruckenden Bewerbung den Sieg beim diesjährigen Käse Kreativ Award für die beste Länderaktion mit Käse aus Holland gesichert und wurde am 14. Oktober beim großen Galaabend in Neuwied in einem würdigen Rahmen offiziell ausgezeichnet. Bei der Übergabe des Awards, der mit 500 Euro dotiert und mit einer Menge Prestige verbunden ist, strahlten Geschäftsführerin Stephanie Beier, Marktinhaber Wilfried Warncke sowie Käsesommelière Lilija Scheller und Mitarbeiterin Janette Kuich auf der Bühne um die Wette und ernteten den Lohn für eine rundum gelungene Bewerbung, die aus rund 80 Teilnehmern zur besten gekürt wurde.

In Zusammenarbeit mit dem Käsepaten Beemster/Cono Kaasmakers überzeugte das Team von Warncke's Frischecenter die Fachjury mit einer äußerst kreativen Bewerbung, die letztlich kein anderer Konkurrent toppen konnte. Während der gesamten Bewerbungsphase präsentierte das Team aus dem Markt nicht nur aufwendig gestaltete Beemster-Aufbauten im Markt, sondern organisierte am Kindertag am 1. Juni zudem eine große Beemster-Kinderaktion im Markt mit einem aufregenden Parcours und tollen Preisen für die Kleinsten sowie selbst gemachten Beemster-Snacks für die Erwachsenen. Die umfangreiche Werbung in der eigenen Marktzeitung, auf Plakaten oder bei Facebook und in Tageszeitungen sorgte für großes Interesse und zahlreiche Teilnehmer im Markt.

Um die Philosophie einer innovativen Käsetheke mit einem leidenschaftlichen Expertenteam zu untermauern, produzierten die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter obendrein ein humorvolles Video und schlüpften in einer Rudi-Carrell-Show in die Rollen bekannter holländischer Persönlichkeiten wie Königin Maxima, Königin Beatrice, Raphael van der Vaart, Mareike Amado, Linda de Mol und Vincent van Gogh, die den Beemster-Käse in ihrer ganz speziellen Art repräsentierten.

Bei der Preisverleihung waren auch die Masken der niederländischen Prominenten dabei, die die Mitarbeiter von Warncke's Frischecenter bei der Erstellung des Rudi-Carrell-Show-Videos getragen haben.

Ein abwechslungsreiches Gesamtpaket, das die Jury vollends überzeugte. Vor allem die Teamleistung und Kreativität hoben die Fachleute in ihrer Begründung für den Sieg von Warncke's Frischecenter lobend hervor: „Sie haben nicht nur uns, sondern vor allem Ihre Kundschaft überrascht. Der Teamgeist, der Esprit, die Kreativität und das Talent für aufmerksamkeitsstarke Präsentationen sind unübersehbar. Mit der filmreifen Promi-Käse-Show, mit dem Spaß bei den Aktionen und mit Ihrer Käsekompetenz steckten Sie die Kunden und uns an. Wir sagen darum: Volle Punktzahl für das ungewöhnliche Setting und wir gratulieren Ihnen herzlich zur besten Aktion des Jahres 2019 mit Käse aus Holland."

Stephanie Beier, Wilfried Warncke, Lilija Scheller und Janette Kuich zeigten sich von der aufwendig inszenierten Ehrung begeistert. Nach den ganzen Mühen im Laufe der Bewerbungsphase konnten alle Beteiligten ihren Erfolg beim Galabend so richtig auskosten und durften sich zu Recht vom Publikum feiern lassen. „Der gesamte Abend war ein tolles Erlebnis für alle von uns. Wir sind überglücklich über den Preis und freuen uns wahnsinnig", resümierte Stephanie Beier im Anschluss.

Am 1. Juni organisierte Warncke's EDEKA Frischecenter eine große Beemster Kinderaktion im Markt in Neugraben mit einem aufregenden Parcours und tollen Preisen für die Kleinsten sowie selbst gemachten Beemster-Snacks für die Erwachsenen.

KREATIV AWARD 2019

BEEMSTER®
PREMIUM BEEMSTER KAAS

NEU IN DER BACKBUDE: BROTE VON DER DEMETER-BÄCKEREI BAHDE

Ab sofort können sich die Kunden der BACKBUDE auf backfrische Brotspezialitäten von der Biobäckerei Bahde aus Seevetal freuen. Die Traditionsbäckerei verwendet als Basis nur drei Zutaten: Wasser, Demeter-Getreide und Atlantik-Meersalz. Zur Veredelung mit Kernen und Samen werden ausschließlich Saaten aus biologischem Anbau verarbeitet – bestenfalls von Lieferanten aus der Region, um Lieferwege einzusparen. Die 932 gegründete Bäckerei Bahde arbeitet ohne Zusatzstoffe und nach strengen Demeter-Richtlinien. Als anerkannte Demeter-Bäckerei besteht von der Aussaat des ersten Getreidekorns über den Anbau, die Ernte, die Lieferung und Verarbeitung bis zum Endprodukt, die Gewissheit, eine biologisch- dynamisch hergestellte Ware zu erhalten.

Tanja und Peter Asche, Inhaber der Bäckerei Bahde

ABENDBROT-BRETTLJAUSE SAMSTAG, DEN 2. NOVEMBER

Abendbrotplatte mit Wein (rot oder weiß) oder Bier (Hefeweizen) für 7,90 €

AB SOFORT JEDEN MITTWOCH UND SAMSTAG

ITALIENISCHE ABENDBROTPLATTE – 6.11. UND 9.11.2019

FRÄNKISCHE BROTZEIT – 13.11. UND 16.11.2019

die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM NOVEMBER:

4. bis 9. November 2019

Belegte Jagdsemmel
statt 3,40 Euro
für nur 2,99 €

11. bis 16. November 2019

Brandmeister
statt 3,65 Euro
für nur 3,00 €

18. bis 23. November 2019

Becher Filterkaffee
statt 1,95 Euro
für nur 1,00 €

25. bis 30. November 2019

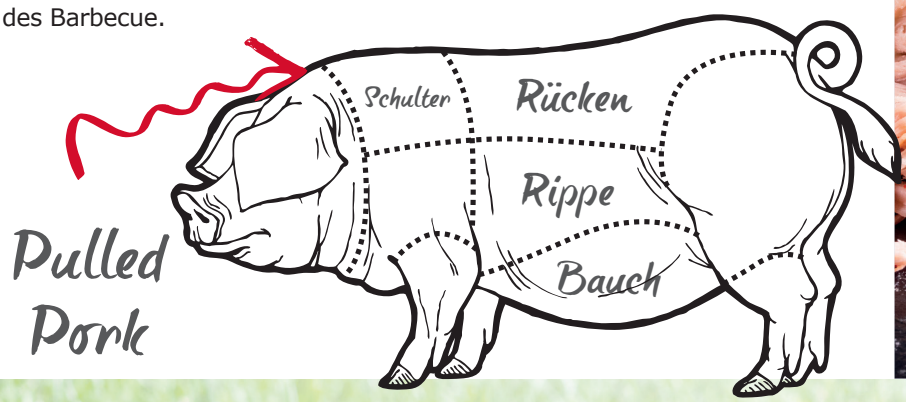
Rumkugel
statt 0,99 Euro
für nur 0,69 €

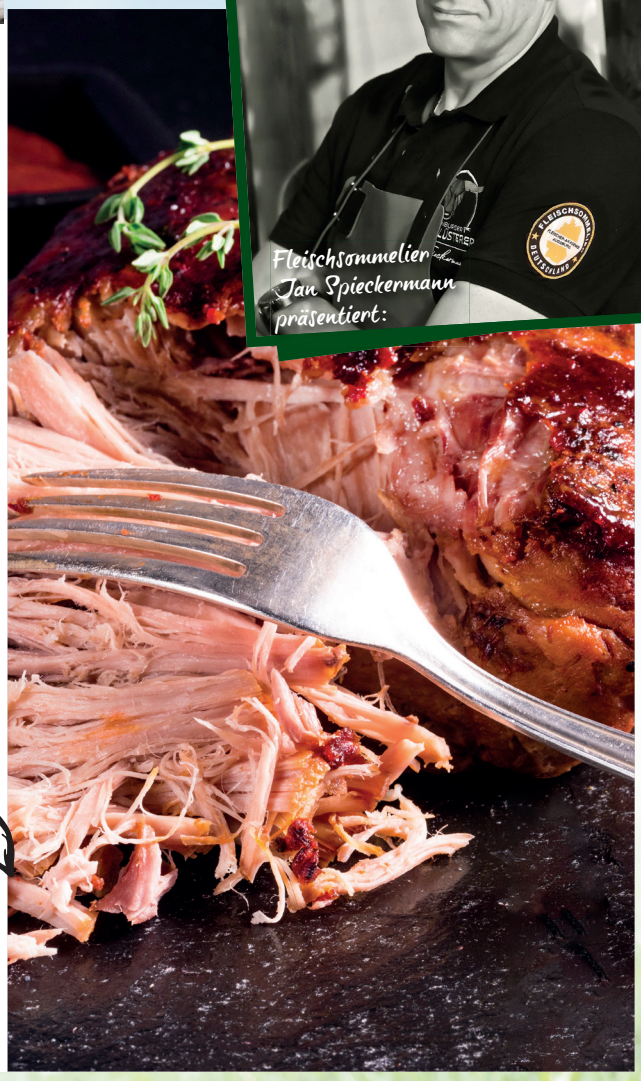
Cut des Montas

das Pulled Pork

Wintergrillen wird zu einem Trend. Aber wenn es schon in Richtung Fest geht, sind die marinierten Steaks und Bratwürste nicht das Richtige. Sie sind auf der Suche nach dem ganz besonderen Stück, dass Ihnen und Ihren Gästen ganz unvergleichliche und unkonventionelle Genussmomente beschert? Dann hat der Fleischsommelier von Warncke's EDEKA Frischecenter Jan Spieckermann den optimalen Tipp und rät zum Schweinenacken (Schweinekamm, Schweinehals) oder der -schulter als wunderbar vielseitige Stücke:

„Sowohl der Schweinenacken als auch die Schweineschulter sind als saftiger Braten im Ganzen oder als aufgeschnittene Steaks eine wahre Gaumenfreude. Aber als Pulled Pork ist das Fleisch unvergleichlich. Pulled Pork ist nicht nur unter Hobbygrillern, sondern auch unter Profis die Königsdisziplin des indirekten Grillens. Auch bei einem echten amerikanischen Barbecue darf es keineswegs fehlen. Das Fleisch hat eine der außergewöhnlichsten Texturen und ist aufgrund des rauchigen Aromas äußerst charakteristisch im Geschmack. Für Pulled Pork eignet sich auch die Schweineschulter hervorragend. Sie wird mit Knochen über mehrere Stunden auf dem Smoker zubereitet. Der Boston Butt ist ein spezieller Zuschnitt aus der Schweineschulter, der sich besonders gut eignet. Zusammen mit Spareribs und Beef Brisket bildet das Pulled Pork die Holy Trinity (Heilige Dreifaltigkeit) des Barbecue.





Nimm mich mit!

An unserer Fleisch-, Wurst- und Käse-Theke erhältlich.

An unserer Theke eine frische Dose bekommen.

Mit frischer Ware befüllen lassen.

Bitte die Dose vorgereinigt in den Markt zurückbringen! Vielen Dank!

Mehrweg-Dose erwerben und mitmachen!

Beim nächsten Kauf mitbringen und in Sammelbehälter legen.

2,3-Liter-Dose

4.99

Warncke's Festtagsservice: Fleischgenüsse auf Bestellung

LIEBE KUNDEN,

Weihnachtszeit ist Genusszeit und feinste Fleischspezialitäten dürfen da natürlich nicht fehlen. An den Bedientheken von Warncke's EDEKA Frischecenter haben unsere Mitarbeiter um Neugraben-Abteilungsleiter Sebastian Hagen und Fleischsommelier Jan Spieckermann aus diesem Grund alles angerichtet, damit Ihre Festtage auch in Sachen Kulinarik abwechslungsreich und schmackhaft werden. Bester Service und kompetente Beratung sind dabei natürlich inklusive.

Schwein

Bezeichnung	Anz./kg	Preis/kg
Schweinefilet		18,99 €
Kluftsteak		12,99 €
Schlachtplatte		9,99 €
Schlachtplatte		9,99 €
Schnitzelbraten		39,90 €
Iberico-Filet		36,90 €
Iberico-Flecks		

Duroc-Schweinefleisch

Filet		
Flecks		

Scotland-Hills-Lamm

Lammkarree		
Lammkachs		
Lammkeule		

Bio-Lamm

Lammkeule, frisch		
Lammrücken, frisch		
Lammkachs, frisch		
Lammkarree		

Bio-Rind

Rumpsteak		
Rinderfilet		
Hüftsteak		

Bio-Geflügel

Bio-Gans		
Bio-Pute		
Bio-Maishähnchen		

Geflügel im Stück

Pute		
Gans, ca. 4-6 kg (Deutschland)		
Maishähnchen, Label-Rouge		
Rugelle klein, 1,5 - 3 kg		
Freilandente, ca. 3 kg		
Stubenküken, ca. 350 g		
Kapaun		
Perlhuhn, Label-Rouge		
Maishähnchen Supreme		
Wachtel		
China-Pute		

Umai Wagyu

Ribeye		
Rosstbeef		

Sonderpreise

Rind

Bezeichnung	Anz./kg	Preis/kg
Rinderbraten		49,90 €
Rumpsteak		38,90 €
Hüftsteak		29,90 €
Entrecôte		29,90 €
Filetsteak		29,90 €

Dry aged Beef – 5 Wochen gereift

Rumpsteak		89,90 €

EDEKA Warncke's Frischecenter

Festtagsgenüsse in Warncke's Frischecenter

LIEBE KUNDEN,

das Weihnachtsfest steht vor der Tür und damit einher geht Jahr für Jahr die Frage, mit welchen kulinarischen Highlights man der Familie oder Freunden die Festtage versüßen möchte. Warncke's EDEKA Frischecenter ist Ihnen dabei gerne behilflich und präsentiert auf den folgenden Seiten die Sahnestücke aus seinem Sortiment.
Mit dabei sind edle Tropfen vom chilenischen Weingut Los Vascos, die in unserer Weinabteilung für Sie bereitstehen.
Sie wissen noch nicht, welches Fleisch bei Ihnen an Weihnachten auf den Tisch kommen soll? Dann schauen Sie doch in den beigelegten Weihnachts-Bestellzettel. Füllen Sie diesen einfach aus und geben Sie ihn bis zum 15. Dezember an unserer Fleischtheke ab. Ohne lästige Wartezeit brauchen Sie Ihre Bestellung dann nur noch zu Ihrem gewünschten Termin bei uns abzuholen.
Auf der Rückseite finden Sie außerdem eine pfiffige Rezeptidee sowie hilfreiche Tipps für Ihr Festtagsmenü. Einem genussreichen Weihnachtsfest sollte somit nichts im Wege stehen. Und sollten Sie auf den letzten Drücker doch noch eine Zutat benötigen, dann stehen Ihnen die Türen von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf sechs Tage in der Woche und natürlich auch noch an Heiligabend offen.

Besinnliche Festtage wünscht Ihnen
Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

NEU WULMSTORF:

NEUGRABEN:

Von Entrecôte bis Entenbrust

An unsereren Fleischtheken finden die Kunden garantiert die passende Spezialität für ein festliches Weihnachtsessen. Sämtliche Produkte sind natürlich stets frisch und von bester Qualität. Egal ob Steaks, Rouladen, Teile von der Hüfte, Entrecôte oder Filets vom Rind, Lammlachse, ganze Enten und Gänse oder Fondue- und Raclettefleisch vom Schwein – unser Angebot ist groß und man sollte alles mal probiert haben", schwärmt Jan Spieckermann.

Unser Bestellservice: ausfüllen, abholen, genießen

Von Rind, Schwein, Lamm und Geflügel bis hin zu Wildfleisch stehen in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf echte Hochgenüsse für Sie bereit oder können von Ihnen bequem zu Ihrem Wunschtermin bestellt werden. Dafür müssen Sie nur den Bestellzettel an unserer Fleischtheke oder in unserer kommenden Ausgabe der Frischseiten ausfüllen, ihn bei einem unserer Mitarbeiter abgeben und die Ware anschließend an ihrem Wunschtermin abholen.

Ab sofort im Markt erhältlich!

MIKRO-
PLASTIKFREI

EDEKA und Warncke's Frischecenter führen „Mikroplastikfrei"-Siegel ein

Mikroplastik ist überall: 330 000 Tonnen der kleinen Plastikteilchen werden laut dem Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik allein in Deutschland jährlich freigesetzt und belasten die Umwelt. Hauptquellen sind zwar Reifen- und Straßenabrieb und nur in geringem Umfang auch Inhaltsstoffe von Kosmetik- und Reinigungsmitteln. Doch die Reduktion der Freisetzung aus jeder Quelle entlastet die Umwelt. Daher führen der EDEKA-Verbund und Warncke's EDEKA Frischecenter rund 170 mikroplastikfreie Kosmetikartikel der Eigenmarken ein. Mit der Einführung eines „Mikroplastikfrei"-Siegels sorgen die Beteiligten nun für Transparenz und bieten ihren Kunden Orientierung bei der bewussten Kaufentscheidung. Ziel ist es, bis Ende 2020 alle geeigneten Eigenmarken-Kosmetikartikel umzustellen. Auf festes Mikroplastik verzichtet EDEKA in ihren Kosmetikeigenmarken bereits seit 2015.

Mikroplastik gilt als Problem: Die bis zu 5 Millimeter kleinen Kunststoffpartikel gelangen in fester, halbfester oder flüssiger Form über das Abwasser ins Meer und ins Grundwasser, sind auf den Feldern und in der Luft. Pflanzen, Tiere und Menschen nehmen sie auf. In Drogerieartikeln dient Mikroplastik u. a.
als Bindemittel, Leistungsträger oder als „Peeling". Auch wenn die Auswirkungen noch nicht abschließend erforscht sind, ist ihre Vermeidung ein wichtiges Ziel von Warncke's EDEKA Frischecenter und dem EDEKA-Verbund.

Daher hat EDEKA, aufsetzend auf bereits mikroplastikfreien Eigenmarken, bei weiteren Produktrezepturen flüssiges Mikroplastik durch Alternativen ersetzt und arbeitet weiter kontinuierlich daran. Ziel ist es, bis Ende 2020 alle Kosmetikartikel im Eigenmarkenbereich umzustellen, bei denen der Verzicht auf Mikroplastik keine Einschränkung der Produktleistung mit sich bringt.

Durch die schrittweise Einführung des neuen „Mikroplastikfrei"-Siegels können Kunden die aktuell rund 140 Eigenmarken-Kosmetikartikel zukünftig besser erkennen. Eine Erklärung für das „Mikroplastikfrei"-Siegel finden Kunden auf www.edeka.de/siegel. Den Anfang machen Hautcreme und Cremebäder von EDEKA (elkos). Die rund 30 Artikel der Marke Blüte-Zeit von EDEKA sind als zertifizierte Naturkosmetik grundsätzlich frei von Mikroplastik.

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

Hanf küsst Bier

Hanfkiss von Oettinger ist ein erfrischend anderer Biermix mit würziger Hanfnote und einem Alkoholgehalt von 2,5 Prozent. Die Basis bildet das beliebte Oettinger Helle, das für Hanfkiss mit ausgesuchten Grüntee-, Hanf- und Kräuterkomponenten versetzt wird. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Erfrischungsgetränk mit mild-rundem Geschmack, perfekt für jedes Festival, jede Party und natürlich für Zwischendurch. Der verwendete Nutzhanf hat einen THC-Gehalt von max. 0,2 Prozent. Bier-Fans können sich auf ein völlig neues Trinkerlebnis einstellen, denn das Hanfkiss verwöhnt die Geschmacksnerven mit bisher nie da gewesenen würzigen, fein abgestimmten Grüntee-, Hanf- und Kräuter-Bio-Extrakten. Dadurch schmeckt das Hanfkiss einerseits fruchtig-frisch wie ein Radler, allerdings mit einer klaren, würzigen Note. Probieren lohnt sich!

Cremige Kaffeeträume aus der Schweiz

Der „Schwiizer Schüümli Crema" ist eine edle Mischung aus hochwertigen Arabicabohnen. Ein ausgewogenes, würzig-beeriges Aroma und eine feine, köstliche Crema zeichnen diesen Kaffee aus. Die gerösteten Kaffeebohnen für den „Schwiizer Schüümli Crema" sind 100 Prozent edle Arabicas aus Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien und überzeugen durch einen aromatischen Geschmack – ein echter Genuss für die Sinne. Die erlesene Mischung aus hochwertigen Arabica-Bohnen verleiht dem Kaffee seinen leicht nussigen Geschmack mit einer Note von Sandelholz. Beim Schwiizer Schüümli handelt es sich um erlesene und nachhaltige Kaffeemischungen, die in der Schweiz entwickelt und von Schweizer Röstmeister vollendet wurden.

Tierischer Sammelspaß

mit EDEKA & WWF

JETZT NUR 4,99 EURO!*

Mit 20 Treuepunkten

Flower-Power aus der Hansestadt

FloraPOWER heißt das neue Trendgetränk aus Matetee mit viel Koffein und wenig Zucker, das ab sofort in der Getränkeabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben zum Kauf bereitsteht. FloraPOWER ist weniger süß als Limonade und erfrischt. Gleichzeitig löscht der feine, herb-rauchige Geschmack den Durst im Handumdrehen. Anders als bei Energie-Drinks sorgt FloraPOWER nicht nur für den kurzen Energiekick, sondern macht nachhaltig munter. Der Matetee für das neue Hamburger Kultgetränk stammt aus Südamerika, Basis sind hochwertigen Blätter des Matestrauches. Die Teeblätter werden für den herb-rauchigen Geschmack geröstet. Aus den Blättern stammt das Koffein, und auch zur Farbe tragen sie bei – viel mehr kommt nicht in die Flasche. FloraPOWER ist das Getränk für immer und überall, das genau die erfrischt, die gut drauf sein und sich was Gutes gönnen wollen.

Fruchtig-süße Frühstücksträume

Sie möchten nicht auf die gewohnte EDEKA-Qualität verzichten, aber preisbewusst einkaufen? Mit der Hausmarke GUT & GÜNSTIG ist das ganz einfach möglich. Die Preiseinstiegsmarke umfasst zahlreiche Produkte aus dem Lebensmittelbereich und bekommt ständig Zuwachs. Ganz neu im Regal von Warncke's EDEKA Frischecenter ist ab sofort der „Fruchttraum 75 Prozent" in drei verschiedenen Sorten. Die Fruchtaufstriche in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Aprikose und Schwarzkirsche überzeugen mit einem extra hohen Fruchtgehalt von 75 Prozent und sind der perfekte Begleiter zum Frühstück. Ob auf dem Brötchen oder im Joghurt – mit den neuen Fruchtträumen von GUT & GÜNSTIG erleben Sie garantiert einen verführerisch süßen Start in den Tag.

SO MACHEN SIE MIT:

1. TREUEPUNKTE SAMMELN

Pro **10 € Einkaufswert** bekommen Sie 2 WWF-Treuepunkte!

2. EINKLEBEN

Ihre gesammelten Treuepunkte kleben Sie einfach auf eine der **Treuepunkte-Karten**.

3. IM MARKT EINLÖSEN

Ihre Treuepunkte-Karte können Sie **bis zum 02.11.2019** direkt an der Kasse gegen ein WWF-Plüschtier zum Sonderpreis einlösen. **Nur solange der Vorrat reicht.**

MEHR INFOS AUF EDEKA.DE/SAMMELN

GRATIS SAMMELHEFT IM MARKT

WWF 10 JAHRE STARKE PARTNER GEMEINSAM FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT. EDEKA

* Nur solange der Vorrat reicht. Ohne vollständige Treuekarte 9,99 Euro pro Plüschtier. Unverbindliche Preisempfehlung.

„God aptit"
beim kulinarischen Schwedenabend

Erst kürzlich veranstaltete Warncke's EDEKA Frischecenter einen Abend des Genusses. Und wer die Länderveranstaltungen der Märkte kennt, kann sich bereits vorstellen, dass es ein Abend ganz im Zeichen des Genusses war. „Nachdem wir bereits köstlich italienisch, spanisch und französisch gespeist hatten, war es nun Zeit, einmal nach Skandinavien zu schauen. Wir haben privat eine enge Verbundenheit zu Schweden und mein Mann spricht sogar schwedisch. Das sahen wir dann als schönen delikaten Jahresabschluss", sagt Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Die 23 Gäste empfanden dies genauso. Sie konnten bei Cider und passenden deutschen Weinen skandinavische Käse probieren, sich an einer Fischplatte bedienen, klassische Köttbullar verzehren und sich an den Krebsen als Hauptgang gütlich tun. „Ganz besonders das Krebsessen hat eine gute Laune hervorgebracht. Denn das Pulen, dass die Gäste selbst übernahmen, war nicht immer einfach – der Stimmung allerdings zuträglich", so Beier weiter.

Ein Blaubeerkuchen und der skandinavische Kladdkaka – ein wirklich schokoladiger Schokokuchen – waren der krönende Abschluss eines tollen Abends mit Warncke's EDEKA Frischecenter und seinen Kunden.

Käsestraße in Warncke's Frischecenter bietet einzigartige Vielfalt

Neue Geschmackswelten entdecken, nach Herzenslust probieren und gleichzeitig Wissenswertes aus der Welt des Käses erfahren. All das bot die große Käsestraße in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Vom 30. September bis 5. Oktober konnten sich die Kunden des Marktes hautnah von der atemberaubenden Sortimentsvielfalt überzeugen und exklusive Spezialitäten aus der Region, Deutschland und Europa bei den Happy Cheese Days genauer kennenlernen.

Mit der Unterstützung des Hamburger Käselagers und unter tatkräftiger Mithilfe des gesamten Teams der Käseabteilung wurde inmitten des Marktes mit viel Liebe zum Detail ein drei Meter langer Aufbau präsentiert, der nicht nur visuell, sondern auch in Sachen Geschmack keine Wünsche offenließ. Von leicht süßlich über nussig bis würzig scharf, von Kuhmilch- über Schafs- und Ziegenmilchprodukte bis hin echten Perlen aus der Region: Bei der großen Käsestraße in Warncke's EDEKA Frischecenter war für jeden das Passende dabei.

Besonders gut kam bei den Kunden der französische Cyrano aus Schafs- und Ziegenmilch an. Viele probierten diesen cremig-sahnigen Käse zum ersten Mal und waren begeistert von seinem einzigartigen Geschmack. Auch der regionale Käse, Hamburger Perle' und der Vollnusskäse waren echte Renner bei den Verkostungen und ließen die Besucher ins Schärmen geraten.

Bestenehrung für unser Azubi-Trio

Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf setzte kontinuierlich auf den eigenen Nachwuchs und dieser zahlt das Vertrauen mit Top-Leistungen zurück. Für ihre hervorragenden Leistungen während ihrer Ausbildung zum Verkäufer erhielten die Auszubildenden Laura Schubert, Josie Klindtworth und Leslie Münch vor Kurzem eine besondere Auszeichnung. In Begleitung von Marktinhaber Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier wurde dem Trio im Rahmen der Azubi-Bestenehrung am 26. September in feierlichem Rahmen eine offizielle Urkunde überreicht und erntete somit die Früchte für zwei Jahre harte Arbeit.

„Die drei haben ihre Ausbildung in unseren Märkten im Jahr 2017 gestartet und sich seither hervorragend gemacht. Sowohl im Alltagsgeschehen im Markt als auch in der Schule haben alle stets Vollgas gegeben und viel Ehrgeiz und Engagement gezeigt. Ihr Abschlussprüfung haben alle mit Bravour gemeistert und sich somit die Reise zur Bestenehrung mehr als verdient. Wir sind sehr stolz, dass aus unseren Märkten gleich drei Azubis geehrt wurden. Das zeigt, dass die Lehrlinge sich bei uns wohlfühlen und weiterentwickeln. Wir sehen uns darin bestätigt, den eigenen Nachwuchs zu fördern und werden in den nächsten Jahren genau so weitermachen", sagte die stolze Geschäftsführerin Stephanie Beier kurz nach dem Erinnerungsfoto mit den frisch geehrten Azubis.

Starte jetzt im Team von Warncke's EDEKA Frischecenter voll durch!

Du bist ein echter Teamplayer und suchst eine Herausforderung? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn 08/2020 für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf

zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

- ☑ Frischespezialist/-in (IHK)
- ☑ Fleischer/-in
- ☑ Verkäufer/-in
- ☑ Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel
- ☑ Handelsfachwirt/-in (IHK) Einzelhandel
- ☑ Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleisch/Wurst/Käse in Bedienung

Schickt eure Bewerbung für beide Märkte an:

EDEKA Warncke's Frischecenter KG

z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1
21149 Hamburg-Neugraben

info@edeka-warncke.de

Warncke's Rezept – und Haushaltstipp

Grünkohlauflauf

Kochen Sie ein herzhaftes Mittag- und Abendessen mit mediterraner Note: Der Grünkohlauflauf mit Kartoffeln, Kürbis, getrockneten Tomaten, Feta ist in gut einer Stunde zubereitet.

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 600 g Grünkohl
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Kürbisfleisch
- 1 EL EDEKA Bio Olivenöl, kalt gepresst
- 100 ml EDEKA Bio klare Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz
- 200 g EDEKA Feta
- 150 g EDEKA Bio Sahne
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 2 TL Thymianblatt
- 3 Eier vom Geflügelhof Schönecke
- 50 g Tomaten, getrocknet, eingelegt
- 40 g Hartkäse, gerieben

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Grünkohl putzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen. Von dem gewaschenen Grünkohl mit einem scharfen Messer den Strunk entfernen. Von den einzelnen Blättern die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter kleinschneiden (ergibt 300 g), in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis darin kurz andünsten. Grünkohl zugeben, Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten garen.
5. Feta in etwa 1 cm große Würfel schneiden, unter die Gemüsemischung heben.
6. Sahne, Senf, Thymian, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verquirlen.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.
8. Die Tomaten gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mit den Kartoffeln in die Auflaufform geben. Die Grünkohl-Mischung darüber geben und alles leicht durchmischen. Die Sahne-Eier-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.
9. Den Auflauf im Backofen 20 Minuten backen. Geriebenen Käse darüber streuen und weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Haushalts-Tipp

Tipps zu Kauf und Lagerung

Beim Grünkohlkauf sollten Sie darauf achten, dass die Blätter des schmackhaften Wintergemüses knackig, grün und frisch aussehen. Anschließend können Sie den Kohl etwa vier bis fünf Tage im Kühlschrank lagern, ohne dass er zu viel von seinem Gehalt an Vitamin C einbüßt.

Grünkohl richtig einfrieren

Wollen Sie Grünkohl einfrieren, sollten Sie ihn vorher gründlich waschen und die Blätter von den Blattrippen entfernen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste von Erde und Sand entfernt wurden. Anschließend erwärmen Sie einen Topf mit Salzwasser auf dem Herd und blanchieren das Wintergemüse darin für etwa drei bis fünf Minuten. Gießen Sie das Wasser ab und schrecken Sie den Grünkohl mit eiskaltem Wasser ab. Nachdem der Kohl gut abgetropft ist, hacken Sie das Blattgrün grob in kleine Teile. Nun können Sie den Grünkohl einfrieren: Verwenden Sie dafür am besten gut verschließbare Gefrierboxen. Im Gefrierfach hält sich das Gemüse bis zu einem Jahr.

Wein & Sein – edle Tropfen vom Weingut Daniel Then

Inmitten der romantischen Weininsel von Sommerach in Franken befindet sich das Weingut von Daniel Then. Auf sonnenverwöhnten Muschelkalböden reifen hier sortentypische und kräftige, ungemein harmonische und vollmundige fränkische Weine heran. Mit einer klaren Philosophie, enormen Fleiß und viel Herzblut betreibt Daniel Then nunmehr in fünfter Generation das Familienweingut – und das mit großem Erfolg. Auch Warncke's EDEKA Frischecenter will seinen Kunden die edlen Tropfen von Jungwinzer Daniel Then nicht vorenthalten und bietet daher ab sofort eine erlesene Auswahl der Weine aus Franken in der Weinabteilung in Neu Wulmstorf an.

Cuvée weiß Oskar

Etwas kräuterig-pflanzlicher und ein Hauch nussiger Duft mit gelbfruchtigen Noten. Geradlinige, süßliche Frucht, etwas nussig, zart erdig und pflanzlich, feine Säure, ganz leicht gedeckt am Gaumen, gewisse Nachhaltigkeit, etwas Schmelz, mineralische Nuancen im Hintergrund, guter Abgang.

Weinart: Weißwein
Inhalt: 0.75 l
Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Ausbau: Stahl

Scheurebe Spätlese trocken

Ein wenig reduktive, hefige und vegetabile Nase nach Kernobst, Zitruszesten, Spargel und angedeutet schwarzen Beeren. Eher herbe Frucht im Mund, mit wachsigen Spuren und an Senfsaat erinnernden Nuancen, präsente Säure, etwas Griff und Zug, ein Hauch Kandis, gewisse Wärme, recht guter Abgang mit salzigen Noten.

Weinart: Weißwein
Inhalt: 0.75 l
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Ausbau: Stahl

Unsere Käsesommelière
Lilija Scheller empfiehlt

Der Lönneberga

Aus dem Herzen Smålands (Schweden) stammt der Hartkäse Lönneberga. Der großlöchrige Hartkäse mit seiner roten Rinde reift 18 Monate und wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Sein Name erinnert an die Astrid-Lindgren-Geschichten von Michel aus Lönneberga und soll in Verbindung mit seinem würzig-buttrigen Geschmack auch die kleinen Käsekunden ansprechen. Sie wollen auch in den Genuss des Lönneberga kommen? Dann legen Sie einen Stopp an unserer mit dem Kreativ Award 2019 ausgezeichneten Käsetheke in Neugraben ein und gönnen Sie sich eine Kostprobe der würzig-zarten Spezialität aus Schweden.

Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Schweden
Fettgehalt: 47 % i. Tr.
Lab: tierisches Lab

Warncke's Weihnachtsservice für entspannte Festtage

Individuell zusammengestellte Präsentkörbe

Sind Sie auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk? Dann sind Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben genau an der richtigen Adresse. Stellen Sie sich bei uns bequem Ihren Präsentkorb ganz individuell zusammen. Hat Ihre Schwiegermutter eine Vorliebe für Schokolade? Dann werden Sie sicherlich in unserer reichhaltigen Süßwarenabteilung fündig. Genießt Ihr Mann gern mal einen außergewöhnlichen Tropfen? Dann schauen Sie doch einmal in unseren Spirituosenabteilungen vorbei. „Wir helfen Ihnen gern dabei, Ihren Korb zu füllen", so die Präsentkorb-Expertin Patricia Becker, die Ihre Bestellungen gerne an der Information im Markt entgegennimmt und bei Fragen und Wünschen mit Rat und Tat zur Seite steht.

Die ganze Welt der Geschenkgutscheine

Mit den Gutscheinkarten, die es an der Information von Warncke´s EDEKA Frischecenter zu kaufen gibt, haben Sie immer ein passendes Weihnachtsgeschenk für Ihre Freunde und Familie zur Hand.
Egal ob für die Streamingdienste wie Netflix und Spotify oder für iTunes und IKEA — dank der umfangreichen Auswahl bleiben zukünftig keine Wünsche mehr offen. Ganz neu im Markt sind nun auch die EDEKA-Einkaufsgutscheine im Kreditkartenformat. Die kleinen Karten passen problemlos in jede Brieftasche und sind in den Wertstufen 10 Euro, 25 Euro und blanko mit einem Wunschwert bis zu 200 Euro erhältlich. „Die Gutscheine eignen sich wunderbar als Geschenk und sind in allen EDEKA-Märkten, die zur EDEKA Nord gehören, einlösbar. Außerdem kann man an der Kasse ohne Probleme und ganz schnell das noch vorhandene Guthaben checken lassen. Alles in allem also eine richtig runde Sache", so Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Cateringservice: feinste Spezialitäten für jeden Anlass

Zu besonderen Anlässen gönnt man sich gerne mal etwas Besonderes. Wer seine Gäste in der Adventszeit oder jederzeit zu anderen feierlichen Anlässen begeistern möchte, sich aber unnötigen Stress in der Küche ersparen will, ist mit dem Plattenservice von Warncke's Catering bestens beraten. Seien Sie sicher – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Egal ob edelste Wurst- und Schinkenspezialitäten oder würziger Käse: Warncke's Catering bietet Ihnen eine hochwertige Auswahl edler Delikatessen, und das zu fairen Preisen. Eine fachkundige Beratung durch geschultes Fachpersonal ist selbstverständlich inklusive. Genaue Informationen zum kompletten Angebot sowie zu den Preisen erhalten Sie entweder direkt im Markt oder unter www.warnckes-catering.de.

Warncke's Lieferservice nur in Neugraben

Lieferzeiten: Dienstag und Donnerstag,
von 10 bis 13 Uhr (Bestellungen immer am Vortag)

So erreichen Sie uns:
Warncke's EDEKA Frischecenter Neugraben • Tel: 0 40/42 94 38 38
Fax: 0 40/42 94 38 39 • E-Mail: info.warncke-neugraben.nord@edeka.de

Liefergebühren:
Unter einem Bestellwert von 50 Euro beträgt die Liefergebühr 5 Euro.
Bei Bestellungen von Getränkekisten 1 Euro Zuschlag pro Kiste.
Bei Bestellungen von 6er-Trägern 50 Cent Zuschlag pro Träger.

So leicht ist der Schal gemacht

Einen kuscheligen, warmen Schal im Winter zu tragen, ist unverzichtbar. Ob Dreiecks-, Schlaufen- oder Loopschal: Man sieht sie in allen möglichen Farben, Mustern und Variationen. Doch nur die wenigsten können von sich behaupten, der eigene Wolldesigner seines wärmenden Halsumhangs zu sein. Eine kinderleichte Methode, sich der faden- und garnbezogenen Handarbeit anzunähern, ist das Häkeln. Wer noch nie oder schon lange nichts gehäkelt hat, startet am besten mit einem einfachen Arbeitsstück wie dem Schal. Der Winter ist perfekt, um sich mit flauschiger Wolle einzukuscheln. Masche für Masche gelingt der wärmende Begleiter wie im Nu!

Schritt 1: Die Startmasche

Führen Sie das Ende der Wolle zwischen Mittel- und Zeigefinger und ziehen Sie ihn mit dem Daumen über den Zeigefinger straff. Drehen Sie die Wolle zu einer Schlaufe ein und ziehen Sie das lange Band vom Ende des Knäuels durch die Schlaufe, sodass sie sich festzieht. Am kurzen Ende des Garns können Sie die Häkelnadel durch die entstehende Schlinge führen und am Zeigefinger festziehen.

Schritt 2: Die Luftmaschenreihe

Ausgehend von der ersten Masche halten Sie das kurze Stück Schnur fest und leiten die Nadel unter die übrige lange Schnur (die im Knäuel endet), um sie mit dem Haken der Nadel durch die erste Masche zu ziehen.

Tipp: Die Reihe sollte ungefähr so lang sein, wie Sie sich die maximale Breite des Schals vorstellen.

Schritt 3: Der Umbruch

Wenn Sie mit der Länge der Luftmaschenkette zufrieden sind, ist es Zeit, die zweite Reihe anzuknüpfen. Damit die Masche hochrutschen kann, ist es ratsam, drei zusätzliche Schlaufen aufzuschlagen. So verhindert man, dass sich die Ausgangslänge des Schals verkürzt.

Tipp: Achten Sie beim Häkeln darauf, möglichst gleich große und gleich feste Maschen festzuziehen. So erreichen Sie ein ordentliches Gesamtmuster im Häkelstück.

Bargeldauszahlung gebührenfrei!

Jetzt schon ab 10 Euro

girocard

Ab einem Einkauf von 10 Euro bis zu 200 Euro Bargeld abheben.

(Nur bei Zahlung mit girocard)

die BACKBUDE

Ihr wollt selbst zu kleinen Weihnachtsbäckern werden und eure eigenen leckeren Kekse für das Fest kreieren? Dann kommt in der Vorweihnachtszeit in der BACKBUDE in Neugraben vorbei und erlebt zusammen mit Jennifer Löffke einen unvergesslichen Nachmittag mit vielen Überraschungen.

KINDERBACKEN

am Dienstag, 10. und Mittwoch, 11. Dezember 2019 jeweils 8.30 und 15 Uhr

IN DER BACKBUDE

Meldet Euch bitte vorher in der BACKBUDE an!

www.die-BACKBUDE.de

die BACKBUDE

EDEKA Warncke's Frischecenter

Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum
Kostenlose Zustellung jeden Monat samstags an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
Telefon: 0 40 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugraben
Telefon: 0 40/42 94 38 38

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstr. 17 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nadine Spinzig
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
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.