



# Warncke's Frischecenter



DEIN LEBENSMITTELPUNKT ●

Schöne  
Adventszeit!

**ÖFFNUNGSZEITEN**

**MARKT & die BACKBUDE**

Heiligabend  
von 7 bis 14 Uhr

und an  
Silvester  
von 7 bis 14 Uhr  
für Sie geöffnet!

Das gesamte  
Team von  
Warncke's EDEKA  
Frisecenter wünscht  
Ihnen eine entspannte  
(Vor-)  
Weihnachtszeit



Klick dich rein  
und folge uns

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf  
E-Mail: [info.edeka-warncke.nord@edeka](mailto:info.edeka-warncke.nord@edeka)  
[www.edeka-warncke.de](http://www.edeka-warncke.de)





Liebe Kunden,  
die gemütliche Adventszeit ist endlich wieder da und langsam aber sicher kommt das besinnliche Weihnachtsfest immer näher – die für viele schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür! Das Fest der Liebe steht für Geselligkeit, schöne Geschenke und gutes Essen und Trinken. Bei dem letzten Punkt sind wir von Warncke's EDEKA Frischecenter der perfekte Ansprechpartner für Sie, denn bei uns finden Sie nicht nur edle Tropfen, sondern auch exquisite Leckerbissen für Ihr Weihnachtsmenü – unsere Experten um Fleischsommelier Jan Spieckermann haben Ihnen da einige Genusempfehlungen zusammengestellt. Mit herzhaften und süßen Backwaren aus unserer BACKBUDE, Glühweinspezialitäten aus unserer Weinabteilung und Geschenkideen für Groß und Klein aus unserer breit gefächerten Nonfood-Abteilung dreht sich auf den folgenden Seiten unserer Marktzeitung thematisch vieles um Weihnachten.

Aber auch abseits von Tipps und Empfehlungen für die Festtage erfahren Sie beim Durchblättern viel Neues. So berichten wir unter anderem über unsere neuen Lebensmittel-Rettertüten in unserer Obst- und Gemüseabteilung und stellen Ihnen auch unsere neuen Auszubildenden vor, die seit einigen Monaten unser Team tatkräftig unterstützen. Unser Team in Neu Wulmstorf und ich wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern durch die folgenden Seiten sowie ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2023.

Ihr **Wilfried Warncke**

**NEU** an der Theke:  
Hühnerfrikassee to go  
und weitere Spezialitäten  
aus eigener Herstellung

„Ab sofort stellen wir an unserer Theke wechselnde Spezialitäten aus eigener Herstellung zur Verfügung, die man zu Hause noch aufwärmen und genießen muss. Hier empfehle ich beispielsweise unser täglich frisch zubereitetes Hühnerfrikassee mit zarter Hähnchenbrust, Spargel und Wurzelgemüse nach Hausfrauen Art“, berichtet Jan Spieckermann.



Auch zum  
Downloaden

Fleisch und Geflügel			
Schwein aus Deutschland		Rind aus Deutschland	
Bezeichnung	Ant./kg	Bezeichnung	Ant./kg
Schweinefleisch	20,90 €	Rindfleisch	49,00 €
Flußfische	13,90 €	Baumfleisch	29,90 €
Schmalz	9,99 €	Hühnerfleisch	38,90 €
Speck	16,90 €	Entenfleisch	29,90 €
Speck-Rack	36,90 €	Flussfische	32,90 €
Speck-Rack	36,90 €		
Ringelswin aus Ostholstein		Dyck aged Beef - 6 Wochen gereift	
Rack	36,90 €	Burgsteak (Steakhaus)	89,90 €
Rack	19,90 €		
Lamm aus Neuseeland		Dürc-Hill-Weideziege aus Schottland	
Lammfleisch, Brust	24,90 €	Entenfleisch	29,90 €
Lammfleisch, Rücken	29,90 €	Dürc-Hill-Weideziege	59,90 €
Lammfleisch	16,90 €	Reine Lamm (Mittelstück)	34,90 €
Lammfleisch	36,90 €	Reine Lamm (Mittelstück)	34,90 €
Eier-Geflügel im Stück aus Deutschland		Steak Nr. 1 - 4 Wochen gereift - Halbstier	
Lamm, im Stück	22,90 €	Entenfleisch	35,90 €
Hähnchen, im Stück	19,90 €	Entenfleisch	35,90 €
Hähnchen, im Stück	20,90 €		
Geflügel im Stück		Kalb aus Deutschland	
Huhn, ca. 4,0 kg (Zweibrust)	11,90 €	Kalbsteak	39,90 €
Flugzeugfleisch, ca. 1,5 kg (Zweibrust)	20,90 €	Kalbsteak	28,90 €
Flugzeugfleisch, ca. 3,0 kg (Zweibrust)	15,90 €	Kalbsteak	28,90 €
Flugzeugfleisch, ca. 2,0 kg (Zweibrust)	13,90 €		
Flugzeugfleisch, ca. 1,0 kg (Zweibrust)	12,90 €		
Flugzeugfleisch, ca. 0,5 kg (Zweibrust)	10,90 €		
Flugzeugfleisch, ca. 0,25 kg (Zweibrust)	22,90 €		
Label Rouge aus Frankreich		Geflügelteile	
Entenfleisch	16,90 €	Entenfleisch	15,90 €
Entenfleisch	19,90 €	Entenfleisch	8,00 €
Entenfleisch	16,90 €	Entenfleisch	13,90 €
Entenfleisch	16,90 €	Entenfleisch	30,90 €
		Entenfleisch	29,90 €
		Entenfleisch	29,90 €
		Entenfleisch	20,90 €
		Entenfleisch	16,90 €
		Entenfleisch	13,90 €



# Fleisch- und Geflügelspezialitäten für genussvolle Festtage - auf Wunsch auch auf Bestellung

An Weihnachten mögen es viele eher klassisch und bevorzugen Geflügel auf ihrer Festtagstafel. Besonders beliebt sind Gänse und Enten im Stück, die mit den passenden Beilagen serviert werden. **Feinstes Geflügel** aus der Region vom Geflügelhof Schönecke sowie in Bioqualität aus deutscher Haltung kann auch in diesem Jahr an der **Bedientheke von Warncke's EDEKA Frischecenter** vorbestellt werden, allerdings sind die Bestände gering und es ist ratsam, einen kulinarischen Plan B einzukalkulieren.

„Aufgrund zahlreicher **Vogelgrippe-Ausbrüche in Norddeutschland** sind die Geflügelbestände in diesem Jahr geschrumpft. Geflügelbestellungen nehmen wir vor den Festtagen gerne entgegen, allerdings ist **nicht garantiert, dass jeder Bestellwunsch auch erfüllt werden kann**. Auch die Preise für Enten, Gänse und Co. sind in diesem Jahr deutlich gestiegen“, informiert **Fleischsommelier Jan Spieckermann** und hat im gleichen Atemzug eine tolle Ausweichmöglichkeit aus seinem Sortiment parat: „Wer alternativ zu Ente oder Gans in Sachen Geflügel einmal etwas anderes auftischen möchte, dem kann ich die **Label-Rouge-Geflügelprodukte** nur wärmstens ans Herz legen. **Von ganzen Maishähnchen und Maishähnchenbrust ‚Supreme‘ bis hin zum Perlhuhn** bieten wir eine große Auswahl des Label-Rouge-Freilandgeflügels aus Frankreich, das durch seinen einzigartigen Geschmack und exzellente Qualität überzeugt, an. Ein echter Leckerbissen ist auch das zarte und ungemein aromatische Fleisch vom Kapaun, dem kastrierten Hähnchen. Wer Kapaun ausprobieren möchte,

sollte ihn rechtzeitig an unserer Theke vorbestellen, denn auch hier sind die Kapazitäten nicht unerschöpflich.“

Neben Label-Rouge-Geflügel legt Jan Spieckermann Feinschmeckern **weitere Spezialitäten aus dem Angebot der Fleischbedientheke** von Warncke's EDEKA Frischecenter ans Herz, mit denen Weihnachten oder auch Silvester zum Hochgenuss werden. „Trotz des drohenden Engpasses von regionalem Geflügel braucht sich niemand Sorgen zu machen, dass die Festtage kulinarisch ins Wasser fallen. Die Auswahl an unseren Frischebedientresen ist groß. Ob es **Wildspezialitäten von Reh, Hirsch und Wildschwein aus Mecklenburg-Vorpommern oder Niedersachsen, Teres-Major-Steaks oder Ochsenbäckchen vom schottischen Weiderind** oder auch **feinste Filets und Racks vom ‚Ringelswin‘ aus Ostholstein** sind – schmackhafte Alternativen gibt es viele. Allen, die überhaupt noch nicht wissen, in welche Richtung es gehen soll, helfen unsere kompetenten Mitarbeiter selbstverständlich gerne mit Tipps und Empfehlungen weiter.“

## **BIS 8. DEZEMBER** Fleisch- und Käsespezialitäten vorbestellen

Nutzen Sie jetzt noch unseren Bestellservice für die Festtage. Die entsprechenden Bestellzettel für Fleisch, Geflügel und Käse liegen an den Bedientheken im Markt in Neu Wulmstorf aus. Greifen Sie also noch rechtzeitig zu, lassen Sie sich inspirieren und tragen Sie Ihre **Wunschbestellungen zusammen mit Ihren Kontaktdaten und Ihrem Wunsch-Abholtermin** in die vorgegebenen Kästchen ein. Nach Abgabe des Bestellzettels beim Bedienpersonal geht der Rest ganz wie von alleine. Alles, was Sie noch tun müssen, ist Ihre **Bestellung am Hintereingang der Fleischerei bis spätestens zum 24.12. abzuholen** und nach Herzenslust zu genießen.







# Warncke's Frischecenter ruft zur Unterstützung von regionalen Lieferanten auf



Die Coronapandemie, der Krieg in der Ukraine sowie rasant steigende Energie- und Lebensmittelpreise – die derzeitige Krisensituation betrifft alle und sorgt besonders im finanziellen Bereich für ein Umdenken bei vielen Menschen.



**Obsthof Jonas**  
Obst & Gemüse aus dem Alten Land



*„Die Krise setzt vielen kleinen, regionalen Betrieben zu.“*  
Wilfried Warncke

Auch das Kaufverhalten der Kunden im Marktgeschehen von Warncke's EDEKA Frischcenter hat sich aufgrund der steigenden Inflation in den vergangenen Monaten verändert. Dort, wo in der Hochzeit der Coronapandemie noch gerne zu Bio-Produkten oder regionalen Spezialitäten gegriffen wurde, stehen aufgrund des Sparzwangs in vielen Haushalten nun besonders Aktionsartikel und günstige Eigenmarkenartikel hoch im Kurs.

Aus Sicht der Kunden mit Blick auf ihren eng geschnürten Geldbeutel ist diese Umorientierung nachvollziehbar, für viele Lieferanten aus der Umgebung ist diese Entwicklung jedoch besorgniserregend. „Für die Betriebe

aus der Region ist die derzeitige Lage nicht einfach. Viele haben mit steigenden Kosten zu kämpfen und beklagen gleichzeitig Umsatzrückgänge. Besonders landwirtschaftliche Unternehmen, die sich den Bio-Standards verschrieben haben, machen sich aufgrund geringer Verkaufszahlen Sorgen um ihre Zukunft. Auch viele andere regionale Betriebe, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten, haben mit der Krise zu kämpfen“, erklärt Marktinhaber Wilfried Warncke.

Der Kaufmann kann gut verstehen, dass für viele seiner Kunden aufgrund der Kostenexplosionen der Griff zu billigeren Lebensmitteln alternativlos ist, ruft aber gleichzeitig dazu auf, die vielen regionalen Betriebe nicht gänzlich

von den Einkaufszetteln zu streichen. „Natürlich mussten auch die kleinen, regionalen Betriebe im Zuge ihrer steigenden Kosten ihre Preise erhöhen. Dafür bieten ihre Produkte aber auch eine unvergleichliche Qualität und unverwechselbaren Geschmack aus der Nachbarschaft. Ob es nun Eier oder Geflügel vom Geflügelhof Schönecke sind oder frisches Obst und Gemüse von den Obsthöfen Busch oder Jonas aus unserer Region, um nur einige regionale Spezialitäten aus unserem großen Sortiment zu nennen – damit diese und viele weitere Betriebe aus der Nachbarschaft weiterhin wirtschaftlich arbeiten können, sollten die Kunden ab und an doch zugreifen. Ganz nach dem Motto ‚Aus der Region, für die Region!‘“





## Ab Januar 2023: Lebensmittel retten und den Geldbeutel schonen

In Zeiten steigender Preise und vereinzelter Knappheit einiger Lebensmittel ist es wichtig, Flagge zu zeigen und der Verschwendung entgegenzuwirken. Die EDEKA Nord geht voran und hat die Lebensmittel-Retter-Tüten ins Leben gerufen, die ab Januar auch in Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich sind. Gefüllt werden die Tüten mit Obst oder Gemüse, das übrig geblieben ist oder es aufgrund von kleineren Makeln gar nicht erst in die Verkaufsregale geschafft hat. Die vorgepackten Tüten werden zum reduzierten Preis angeboten. Echte Schnäppchen also für Kunden, die ihren Geldbeutel schonen, Lebensmittel retten und trotzdem nach Herzenslust genießen wollen. „Besonders in den Bereichen Obst und Gemüse müssen am Ende des Tages viele Produkte entsorgt werden. Meist haben diese jedoch nur kleine Makel und sind noch vollends genießbar. Damit diese Ar-

tikel nicht in der Tonne landen müssen, arbeiten wir bereits eng mit der Tafel zusammen. Mit den Lebensmittel-Retter-Tüten bieten wir in Kürze eine neue Option, von der unsere Kunden profitieren können. Täglich packen unsere Mitarbeiter verschiedene Tüten mit Obst und Gemüse. An jeder Tüte wird ein Zettel befestigt, der über den genauen Inhalt, das Gewicht und die Herkunft der im Beutel befindlichen Obst- oder Gemüsesorten informiert. So haben die Kunden einen Überblick und können sich ihre favorisierte Tüte leicht auswählen“, berichtet Marktmanagerin Stephanie Beier. Wenn auch Sie vom Wegwerfen bedrohte Lebensmittel retten wollen, die Sie noch bedenkenlos genießen können, dann greifen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter zu einer der Lebensmittel-Retter-Tüten und sparen Sie bares Geld.



## Richtig lagern - länger genießen

**Kühlschrank:** Länger haltbar dank optimaler Kühlung. Viele Obstsorten und Käse halten sich am besten bei acht Grad. Milchprodukte bei fünf Grad, Fisch und Fleisch bei zwei Grad.

**Geöffnete Verpackungen:** Offene Wurst- oder Käsepackungen lassen den Inhalt austrocknen und unappetitlich aussehen. Um das zu vermeiden, verwenden Sie am besten Frischhalteboxen.

**Vorratsware:** Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch brauchen es kühl, dunkel und luftig. Der Keller ist deshalb ideal. Wer keinen hat, kann sie in einem Leinenbeutel verstauen.







Genauso wie edle Fleischspezialitäten sollten beim Schlemmervergnügen an den **Festtagen** auch **frische Backwaren** nicht fehlen. Sie sind eine echte Naschkatze und lieben **Berliner** oder **Spritzgebäck**? Kein Problem, denn in der BACKBUDE in Neu Wulmstorf gibt es die süßen Verführungen in den verschiedensten Varianten. Für alle, die es ganz bequem mögen natürlich auch auf Bestellung. Werfen Sie doch einfach einen Blick in unsere **Bestellzettel**, die an unserer BACKBUDE ausliegen und wählen Sie Ihre Favoriten aus. Ob der klassische Berliner mit Guss, ausgefallene Kreationen mit Kirsch-Marzipan- oder Champagner/Erdbeer-Füllung oder der fluffige Spritzring – die Auswahl ist groß und unvergleichlicher Geschmack garantiert. Neben einer Vielzahl an süßen Spezialitäten bietet der **Weihnachts- und Silvester-Bestellservice** der BACKBUDE auch ein großes Angebot an frisch gebackenen Brotkreationen, die sich ideal als Beilage oder zum Dippen eignen, an. Von kleinen und großen Partysonnen über Meterbaguettes bis hin zum Zwiebel-, Vollkorn- und Dinkelmeter warten zahlreiche knusprige Kreationen, die Weihnachten und Silvester aus



kulinarischer Sicht noch ein Stück weit abwechslungsreicher machen.

Verlieren Sie keine Zeit und bestellen Sie noch bis zum **11. Dezember Ihre Backspezialitäten für das Weihnachtsfest**, die Sie spätestens am Heiligabend abholen können. Ihre ausgefüllten **Bestellzettel für Silvester** müssen Sie **spätestens bis zum 28. Dezember im Markt abgeben**. Das BUDENTEAM freut sich auf Ihre Bestellwünsche und ist gerne bereit, alles zu tun, um auch spezielle Sonderwünsche zu erfüllen.

# die BACKBUDE

## KNACKIG-SÜßE FEIERTAGE MIT DER BACKBUDE



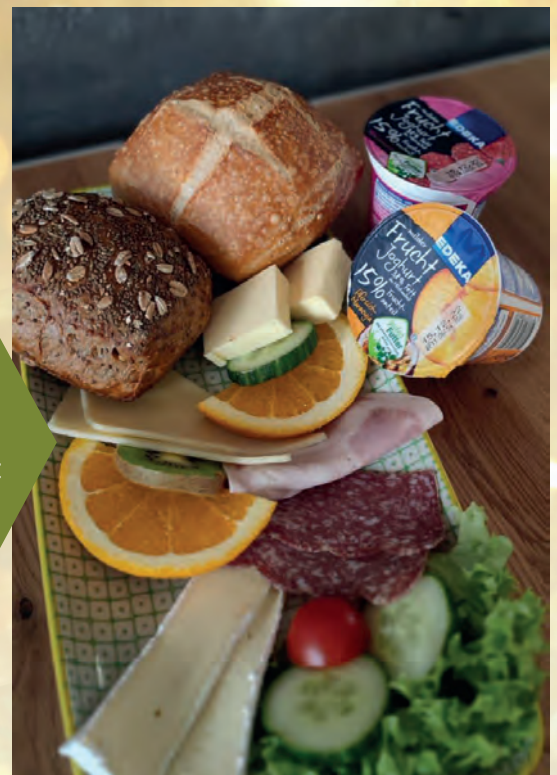
Sofia, Jessica, Jenny, Charlin



Bleiben Sie stets auf dem Laufenden über Neuheiten, Angebote und anstehende Veranstaltungen

### Frühstück in der BACKBUDE

Gönnen Sie sich für einen ausgewogenen Start in den Tag eine leckere Frühstücksvariation aus der BACKBUDE. Ob „Dat Lütte“ mit einem Brötchen nach Wahl sowie zwei Belägen und einem Fruchtjoghurt, „Dat Grote“ mit der doppelten Anzahl für den großen Hunger oder „Dat Seute“ mit Croissant und süßem Aufstrich – hier ist für jeden Geschmack die perfekte Zusammenstellung dabei.



**Klick dich rein!**



Unsere  
neuen  
Öffnungszeiten:

Mo bis Sa:  
7 bis 19 Uhr  
Sonntag:  
7 bis 12 Uhr



## NEU IN DER BACKBUDE: BROTE, BRÖTCHEN UND KUCHEN VON DER BOHLSENER MÜHLE

Ab sofort setzt die BACKBUDE in Neu Wulmstorf auf die **regionalen Brot-, Brötchen- und Kuchenspezialitäten in Bioland-Qualität von der Bohlsener Mühle aus Gerdau** in der Nähe von Uelzen. Ob das Dinkelbrot „Landtied“, das kürzlich bei der jährlichen Bioland-Brotprüfung von einer Fachjury mit der Silbermedaille ausgezeichnet wurde, oder das bei derselben Prüfung mit der Goldmedaille dekorierte „Ferment-Dinkel-Vital-Brot“ – in Sachen Brot erwartet Freunde frischer Backwaren eine **ausgezeichnete Vielfalt** mit unverwechselbarem Geschmack. Hinzu kommen knackige Brötchen wie unter anderem das „Dinkel-Krusti“ oder der „Mais-Goldling“ sowie verführerische Kuchenkreationen von Apfel-Streuselkuchen bis zur „Kirschmichl-Schnitte“. „Wir freuen uns, mit der Bohlsener Mühle einen neuen, **vertrauensvollen Partner aus der Region an unsere Seite** zu haben, der das ehemalige Sortiment der Demeter-Bäckerei Bahde ersetzt. Ich bin sicher, dass die Kunden den unverwechselbaren Geschmack und die Qualität der Produkte von der Bohlsener Mühle lieben werden“, freut sich **BUDENCHEFIN Jennifer Löffke**.

### Gemeinsam für mehr Vielfalt auf dem Acker und auf dem Teller!

Die Bohlsener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Mit der Übernahme der elterlichen Getreidemühle durch Volker Krause 1979 folgte die Umstellung auf 100 % Bio. In der Wassermühle, der handwerklichen Backstube, an den Backstraßen, im Lager und in der Verwaltung arbeiten mittlerweile knapp 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und stellen unterschiedlichste Leckereien her. Die Backstube selbst besteht seit 1989. Hier mischen, kneten und backen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Herzen von Bohlsen Brote, Brötchen, Kuchen und Snacks. Direkt neben der Mühle, wird in der Bäckerei traditionelles Wissen um die Handwerkskunst des Backens mit moderner Technologie zusammengebracht. Anders als konventionelle Bäckereien werden keine Emulgatoren, keine chemischen Zusätze und keine Backhilfsstoffe verwendet. Stattdessen sind Fachwissen und handwerkliches Können gefragt: Kleine Unterschiede in der Mehlsqualität werden durch manuelle Fähigkeiten ausgeglichen. Eine Besonderheit der Bäckerei ist die Nähe zur Mühle. Nur wenige Meter von der Bäckerei entfernt stehen die Walzenstühle und verarbeiten die verschiedenen Getreidesorten.

# SPAREN MIT DEN BACK- BUDEN-COUPONS

5 BACKBUDIS



statt 2.40

FÜR 1.99 €

Gültig vom 03.12. bis 31.12.2022  
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

3 LAUGENBRÖTCHEN



2 ZAHLEN

Gültig vom 03.12. bis 31.12.2022  
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

2 SCHOKI- ODER  
QUARKBRÖTCHEN



mit Rosinen

statt 2.70

FÜR 2.20 €

Gültig vom 03.12. bis 31.12.2022  
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

1 HEIDEBROT



statt 4.50

FÜR 3.99 €

Gültig vom 03.12. bis 31.12.2022  
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.





# Geschenkideen für Groß und Klein in Warncke's Frischecenter

In Sachen bietet Warn Frischecenter den das Rund ket, doch auch hat der Markt ein zum Beispiel den g reich, der zum Stöb sicher die eine od kidee vom hoch bis hin zum Kü der Gutschein Weihnachtsf

## Die ganze Welt der Spielwaren:

Von Puzzeln über Brettspiele bis hin zu Lego und Playmobil – in der großen Spielwarenabteilung warten zahlreiche Highlights, mit denen Sie Kinderaugen an Weihnachten zum Leuchten bringen. Sparen Sie sich also den lästigen Weg in ein Spielwarenfachgeschäft und schlagen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zwei Fliegen mit einer Klappe.



## Alles für gemachte

Sie wollen Ihr ner selbst gest einem Schal über Weihnachtsdeko s haben alle passend dafür benötigen! Vo deln über Wolle bi liegt in Warncke' ter alles griffbe Ihr handgema oder den bei Zeitvertreib nachtszei

## Unsere Weihnachts-Wunschboxen für Ihre Kinder

Ihr Kind hat Ihnen bereits verraten was es gerne an Weihnachten geschenkt bekommen möchte? Dann teilen Sie uns die Wünsche Ihrer Kinder doch einfach mit! Wir stellen Ihre Spielwaren-Bestellung dann in einer Wunschbox zusammen und Sie brauchen diese nur noch zu Ihrem Wunschtermin bei uns abzuholen.

## Ihr Spielwaren-Wunschzettel auf unserer Homepage

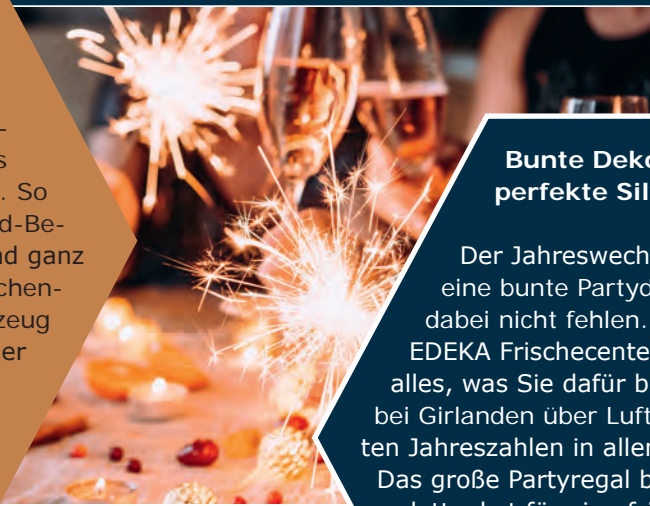
Scannen Sie den QR-Code und füllen Sie auf unserer Homepage gemeinsam mit Ihren Kindern Ihren persönlichen Wunschzettel aus. Anschließend drucken Sie den Wunschzettel einfach aus und geben ihn bei uns im Markt ab. Unsere Weihnachtsengel stellen Ihre Wunschbox dann zum Wunsch-Abholtermin zusammen.



Dein persönlicher Wunschzettel



Kulinarik  
cke's EDEKA  
r seinen Kun-  
um-sorglos-Pa-  
darüber hinaus  
iges zu bieten. So  
großen Nonfood-Be-  
bern einlädt und ganz  
er andere Geschen-  
wertigen Spielzeug  
chenutensil oder  
karte für das  
est bereithält.



### Bunte Deko für die perfekte Silvesterparty

Der Jahreswechsel steht an und eine bunte Partydekoration sollte dabei nicht fehlen. In Warncke's EDEKA Frischecenter bekommen Sie alles, was Sie dafür benötigen. Angefangen bei Girlanden über Luftballons bis hin zu bunten Jahreszahlen in allen Farben und Facetten. Das große Partyregal bietet das Deko-Komplettpaket für eine fröhliche Sause im Kreise der Liebsten. Ein echtes Highlight ist dabei die Helium-Station von der Firma Melloc, an der man sich dekorative Ballons aller Art mit Helium befüllen lassen kann.



### Das selbst gezeigte Geschenk

re Liebsten mit ei-  
rickten Mütze oder  
rraschen oder Ihre  
selbst gestalten? Wir  
en Utensilien, die Sie  
on Strick- und Häkelnä-  
s hin zu Bastelartikeln  
s EDEKA Frischecen-  
reit, was Sie für  
achtes Geschenk  
ruhigenden  
o in der Weih-  
t benötigen.



### Weihnachtsbaumverkauf auf unserem Parkplatz

Auch in diesem Jahr können Sie sich auf dem Parkplatz von Warncke's EDEKA Frischecenter wieder den perfekten Weihnachtsbaum für Ihr Wohnzimmer aussuchen. Ob Nordmanntanne, Blaufichte oder Korktanne – am Verkaufsstand der Familie Willers aus Neuenkirchen, die seit 20 Jahren Weihnachtsbäume anbaut und vermarktet, finden Sie bestimmt den Baum, der Ihnen am besten gefällt. Schauen Sie vom 9. bis 24. Dezember täglich (außer sonntags) auf dem Parkplatz von Warncke's EDEKA Frischecenter vorbei und suchen Sie sich vor, während oder nach Ihrem Einkauf das passende Bäumchen für Ihr Zuhause aus.

### Individuell zusammengestellte Präsentkörbe

Sind Sie auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten? Dann sind Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter genau an der richtigen Adresse! Wählen Sie aus unserem großen Angebot an bereits gepackten Präsentkörben oder stellen Sie sich Ihren ganz persönlichen Geschenkkorb individuell zusammen. Ob Spezialitäten aus der Region, edle Weine und Spirituosen oder köstliche Naschereien – wir setzen Ihre Wünsche gerne in die Tat um. Sie wollen mit einem Präsentkorb Freude verschicken? Dann sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, die Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen.



VOM 9. BIS  
24. DEZEMBER  
(AUSSER SONNTAGS)







## Bunte Vielfalt an Glühwein, Punsch und Co.

Nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt, sondern auch in den heimischen vier Wänden lässt sich Glühwein in gemütlicher Atmosphäre genießen. Wenn Sie ein Fan des wohligh-wärmenden vorweihnachtlichen Getränkes sind und die ganze Geschmacksvielfalt entdecken möchten, dann sollten Sie unbedingt einen Stopp am reich bestückten Glühwein- und Punschregal in Warncke's EDEKA Frischecenter einplanen. Von weißem und klassisch rotem Glühwein über Varianten mit Bratapfel, Cranberry-Orange oder nach altdeutscher Art bis hin zu Eier- und Kinderpunsch steht dort alles bereit, was das Herz erwärmt. Selbstverständlich auch einige alkoholfreie Glühweine sowie Produkte in Bioqualität.



### Bio-Glühapfel und Bio-Glühbeere von elbler

Der köstliche Bioapfelwein Glühapfel, den es auch in der alkoholfreien Variante gibt, wird aus erlesenen **Äpfeln heimischer Höfe** hergestellt und mit feinen, **winterlichen Gewürzen** veredelt. Er schmeckt besonders mild und nicht zu süß, da er **keine Zuckerzusätze** enthält. Seine goldige Farbe erhält er durch 100 Prozent Direktsaft. Der **Bio-Glühapfel von elbler** ist genau das Richtige für die kalten, ungemütlichen Tage. Genauso wie die „**elbler-Glühbeere**“ – eine magische **Cuvée aus Johannisbeeren, Brombeeren und Holunderbeeren**, die es auch als alkoholfreie Version gibt.

### Der Küstenglühwein von Kunzmann

Greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den **Punschen und Küstenglühweinen von der Weinkellerei Kunzmann**. Der körperreiche und aromatische Glühwein aus kräftigem Rotwein oder der aromatische und fruchtige Glühwein aus feinem Weißwein, beide mit einer **speziell abgestimmten Gewürzmischung** verfeinert, laden zum Träumen von der Küste ein. **Beide Sorten werden zudem in Bioqualität angeboten**. Punschfreunde kommen dagegen mit dem **Orangen- und Preiselbeer-punsch von Kunzmann** voll auf ihre Kosten.

### Der Nürnberger Christkindes-Markt-Glühwein

Die ausgewogene, harmonische Gewürzmischung des **vegane Nürnberger Christkindes-Markt-Glühweins von Gerstacker** besteht nur aus natürlichen Gewürzauszügen, wie z. B. Heidelbeere, Anis, Kardamom, Macisblüten, Muskat, Nelken, Orangen- und Zitronenschalen, Piment, Zimt u. a. m.. Dies hat ihn zum **beliebtesten deutschen Glühwein** werden lassen. Holen Sie sich ein **Stück Nürnberger Christkindesmarkt** in ihre eigenen vier Wände und probieren Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter den geschmackvollen Nürnberger Christkindes-Markt-Glühwein.





# Bequem einkaufen mit unseren Selbstbedienungskassen

Wer kennt es nicht: Es muss besonders schnell gehen oder es liegen nur wenige Artikel im Einkaufswagen und genau dann sind alle Kassen hoch frequentiert. Mit den modernen Selbstbedienungskassen bietet Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf eine bequeme Alternative. „Aufgrund technischer Probleme und Personal-mangel waren unsere Selbstbedienungskassen für eine gewisse Zeit nicht nutzbar, die Probleme sind nun aber behoben und die Kunden können den besonderen Service wieder in Anspruch nehmen“, erklärt Marktinhaber Wilfried Warncke.

Die Vorteile der Selbstbedienungskassen liegen auf der Hand: Es geht für den Kunden deutlich schneller, er hat den direkten Überblick über die Kosten und kann seinen Einkauf in aller Ruhe in Korb und Co. einsortieren. Und das nicht nur in Zeiten von Corona hygienisch und kontaktfrei. „Es ist an den Selbstbedienungskassen auch immer ein Mitarbeiter anwesend, der den Kunden gerne beratend zur Seite steht“, so Wilfried Warncke. „Und Kunden, die lieber noch klassisch bezahlen wollen, haben keinerlei Nachteile, denn es sind natürlich immer auch normale Kassen auf.“



## Der EDEKA Adventskalender.

24 Türchen gefüllt mit attraktiven Gewinnen.

Gewinnen Sie als Hauptpreis einen Reisegutschein von ATPI Hamburg im Wert von 3.000 Euro!

**Hauptgewinn**

Reisegutschein im Wert von 3.000 €

Jetzt täglich mitmachen auf [edeka.de/adventskalender](http://edeka.de/adventskalender)

Wir ♥ Lebensmittel.

## Cleverer einkaufen.

**NEU!**

Nur mit der EDEKA APP

Willkommen in Ihrem EDEKA Markt!

Ihre Vorteile

- Angebote entdecken, mit Coupons sparen
- Zusätzliche Vorteile mit Genuss+ Status sichern
- DeutschlandCard Punkte sammeln
- Per App bezahlen und schneller einkaufen
- Produkte in digitaler Einkaufsliste speichern

Punkten, sparen, genießen. Jetzt downloaden!

GET IT ON Google Play | GET IT ON App Store

Wir ♥ Lebensmittel.





# Unsere neues Azubi-Trio stellt sich vor

Drei neue Auszubildende sind Anfang August in Warncke`s EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf in ihre Ausbildung gestartet. Ein Vierteljahr ist seither vergangen und die Neulinge konnten bereits einige neue Erfahrungen im Marktalltag sammeln. Wie sich die drei eingelebt haben und wer sie genau sind, erfahren Sie hier.

## Evelyn Schweigert, 20 Jahre, angehende Verkäuferin

Nach ihrem Schulabschluss stand für Evelyn Schweigert fest, dass sie im Einzelhandel Karriere machen möchte. Zunächst als Aushilfe schnupperte sie in Warncke`s EDEKA Frischecenter erste Luft im Lebensmitteleinzelhandel, ehe sie sich entschied, eine Ausbildung zur Verkäuferin im Markt zu starten. Seit dem 1. August ist die Hobbyzeichnerin nun fester Bestandteil des Teams und fühlt sich in ihrem Umfeld pudelwohl. „Die Kollegen sind alle sehr nett und hilfsbereit und auch der Kontakt mit den Kunden bereitet mir viel Freude. Die ersten drei Monate habe ich in der BACKBUDE im Markt gearbeitet, nun bin ich für das Trockensortiment und die Kasse eingeteilt“, berichtet die Harburgerin, die sich nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Verkäuferinnen-Ausbildung gut vorstellen kann, auch die einjährige Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau zu absolvieren.



## Angelina Jolie Schlangen, 18 Jahre, angehende Verkäuferin

Ursprünglich wollte die Neugrabenerin Sozialpädagogik studieren, das war ihr aber am Ende doch zu theoretisch. So absolvierte sie ein Schnupperpraktikum in Warncke`s EDEKA Frischecenter, fand Gefallen an den Tätigkeiten im Markt und entschied sich schließlich, am 1. August dieses Jahres im Markt in Neu Wulmstorf in ihre Ausbildung zur Verkäuferin zu starten. Vom Start weg fühlte sich Angelina Jolie Schlangen von ihren Kollegen super aufgenommen, sodass ihr die Eingewöhnung nicht schwerfiel. „In den ersten drei Monaten war ich für den Bedienthekenbereich eingeteilt. Eine gute Schule im Verkauf und im Umgang mit den Kunden. Das war zwar an manchen Tagen anstrengend, hat aber immer Spaß gemacht. Derzeit bin ich in der Obst- und Gemüseabteilung aktiv und lerne dort alle Abläufe kennen. Ich freue mich, hier lernen zu dürfen und hoffe auf einen guten Abschluss, um danach die Zusatzlehre zur Einzelhandelskauffrau dranhängen zu können“, so die ehrgeizige angehende Verkäuferin, die sich ehrenamtlich in einem Jugendcafé engagiert und auch einen Jugendgruppenleiter-Schein besitzt.



## Sean Conner Grebis, 18 Jahre, angehender Verkäufer

Der gebürtige Berliner lebt seit einigen Jahren in Neu Wulmstorf und hat bereits während seiner Berufsschulzeit in Warncke`s EDEKA Frischecenter für rund eineinhalb Jahre als Aushilfe gearbeitet. Nach seinem Abschluss war für ihn klar, dass er dem Markt weiter treu bleiben und hier Karriere machen möchte. „Ich habe den Markt während meiner Zeit als Aushilfe sehr gut kennen- und liebgelernt und freue mich, dass ich die Chance bekommen habe, hier eine Ausbildung zum Verkäufer zu starten. Bisher machen mir alle Aufgaben großen Spaß und ich lerne täglich dazu. Nachdem ich bereits in der Getränkeabteilung und in der BACKBUDE tätig war, freue ich mich ganz besonders darauf, bald in der Molkereiprodukte- und Tiefkühlabteilung eingesetzt zu werden. Für mich die schönste Abteilung“, erklärt der PC-Experte, der seine Freizeit gerne damit verbringt, am Computer Spiele zu programmieren.







## Stimmungsvolle Whisky-Tastings in der BACKBUDE

Flüssiges Gold, Wasser des Lebens, schottischer Wein – wie man Whisky auch betiteln möchte, klingt es am Ende doch einfach schön. Und das ist diese Spirituose auch. Sie weist ein komplexes Aromenspiel auf, ist so beliebt und doch so bodenständig. Davon konnten sich die Gäste im Rahmen zweier genussvoller Tastingabende in den Räumlichkeiten der BACKBUDE in Warncke's EDEKA Frischcenter überzeugen. Denn: Eine Vielzahl von Whiskys, ergänzt mit tollen Informationen und gleich gesinnten Menschen, brachte ihnen die Welt der traditionellen Spirituose näher. Anekdoten und Wissenswertes zu den Whiskys, die bei den Themenabenden am 23. und 24. November verkostet wurden, lieferte Whisky-Experte Alexander Dimakos. Der gebürtige Dortmunder mit griechischen Wurzeln führte mit Charme, Witz und Eloquenz durch die Veranstaltungen.

Probiert werden konnten beim Whisky-Tasting am 23. November insgesamt sechs edle Tropfen zum Thema Fasslagerung und Finishing. Obendrauf gab es eine Tastingzugabe als Überraschung sowie einen selbst gemachten Imbiss. Einen Tag später wurde es geschmacklich etwas rauer bei der Verkostung von sechs rauchigen und charakterstarken Whiskys aus Schottland. Auch hier wurden von den freundlichen Servicekräften aus dem Markt Snacks aus eigener Herstellung zur Stärkung gereicht.

An beiden Abenden genossen die zahlreichen Besucher die niveauvolle Atmosphäre bei bester Stimmung bis in die späten Abendstunden und machten sich schließlich nach schönen Stunden mit kulinarischen Leckerbissen und netten Gesprächen zufrieden auf den Heimweg.



Freuen Sie sich auf viele weitere Tasting-Events in Warncke's EDEKA Frischcenter im kommenden Jahr.

Aktuelle Informationen zu Terminen und Tasting-Mottos sowie zum Ticketverkauf erhalten Sie auf unseren Kanälen auf Facebook und Instagram sowie direkt bei uns im Markt.





Rezepte  
tipps  
genuss  
Fest



## Christmas-Burger

### Zubereitung:

Maronen grob würfeln und mit der Milch mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Zur Seite stellen. Brötchenhälften dünn mit Butter bestreichen und in einer Pfanne oder im Ofen auf den Schnittflächen goldbraun rösten. Rotkohl in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und in einer Schüssel einige Male durchkneten, bis der Kohl weich wird. Feldsalat waschen und trocknen. Cranberrys bereitstellen.

Für das Salatdressing die Preiselbeeren, den Honig, den Orangensaft und das Rapsöl in einer Schüssel gut verrühren. Rotkohl mit den Cranberrys und dem Dressing vermengen. Camembert in dünne Scheiben schneiden. Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Salzen und pfeffern.

Eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und die Entenbrüste auf der Hautseite darin 5-7 Minuten ohne Fett anbraten, bis die Haut goldbraun ist. Danach wenden und 1 Minute lang auf der anderen Seite braten. Dann die Entenbrüste in Alufolie ein-

### Zutaten für 4 Burger:

- 2 Entenbrüste
- 100 g Maronen (Esskastanie)
- 4 Burgerbrötchen (Brioche)
- 4 EL Milch • 50 g Feldsalat
- 100 g Rotkohl • 2 EL Preiselbeeren
- 100 g Camembert • 1 TL Honig
- 4 EL Orangensaft • 4 EL Rapsöl
- 1 EL Butter • etwas Salz
- etwas Pfeffer, schwarz
- 3 EL Cranberrys, getrocknet

wickeln und bei 100 Grad 5 Minuten im Backofen ruhen lassen. Entenbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden.

Maronencreme auf die unteren Hälften der Burgerbrötchen streichen, darauf je einige Scheiben der Entenbrust geben und mit dem Camembert belegen. Jetzt alle Hälften auf ein Backblech legen und für ca. 2 Minuten bei 200 Grad unter der Grillfunktion des Backofens gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Brötchen herausnehmen und mit Rotkohlsalat und Feldsalat belegen und die obere Hälfte des Brötchens aufsetzen, mit einem Holzstäbchen fixieren und servieren.

## Die Winter-Wunderwelt

Liebe Kinder, immer näher rücken der Winter und das Weihnachtsfest. Es wird kalt, vielleicht fällt bald schon der erste Schnee und allorts schmücken die Menschen ihre Umgebung mit Lichterketten und Adventsdekoration.

**Habt auch ihr Lust, eure eigene Winter-Weihnachts-Wunderwelt zu basteln oder zu malen?**

Das Schöne an dieser Bastelaufgabe ist, dass ihr im Grunde völlig frei seid. Entweder könnt ihr den Schuhkarton als abgeschlossene Winterwelt verwenden, ihr könnt aber genauso gut einen DIN-A4-Bogen bemalen und diesen als Hintergrund nehmen, um davor auf dem Esstisch, auf einem Teppich vor dem Weihnachtsbaum oder Ähnlichem eure Welt zu erschaffen. Hier nur eine Idee von vielen:





Rezept-  
für  
weihnachtliche  
Tage



## Glühweinkuchen

### Zubereitung:

Bitte Eier mit Zimmertemperatur verwenden. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Backform gründlich buttern und mehlen. Weiche Butter, Zucker und Salz 5 Minuten aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen für 20 Sekunden unterschlagen. Mehl, Backpulver, Backkakao und Zimt mischen und abwechselnd mit dem Glühwein in 2-3 Portionen unterrühren.

Zum Schluss eine Prise Muskat und die Schokoraspeln unterheben. Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Backofen für etwa 45 Minuten backen. Backform 15 Minuten ruhen lassen, bevor man den Gugelhupf vorsichtig auf einen Teller stürzt. Glühweinkuchen abkühlen lassen, dann Puderzucker sieben und mit etwas Glühwein verrühren. Zuckerguss auf dem Glühweinkuchen verteilen und mit den Schokoraspeln und ein paar Granatapfelkernen dekorieren.

### Zutaten für 12 Portionen:

#### Für den Kuchen:

- 250 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Päckchen Backpulver
- 20 g Backkakao
- 1 TL Zimt
- 200 ml Glühwein (z. B. elbber Glühbeere)
- 1 Prise Muskat
- 90 g Schokoraspel

#### Für die Glasur:

- etwas Glühwein
- 200 g Puderzucker
- 10 g Schokoraspel
- Granatapfelkerne

### So wird's gemacht:

1. Klebt den Deckel des Schuhkartons von innen mit hellblauem Tonpapier aus. Dieser dient als Hintergrund eurer Welt, als Horizont. Den Boden könnt ihr mit grünem oder braunem Papier bekleben oder einfach Tannengrün, Tannenzapfen und Watte als Schnee einlegen.
2. Steckt einige kleine Tannenäste als Bäume auf den im Untergrund versteckten Steckschaum. Auch diesen könnt ihr mit etwas Watte „Schnee“ verpassen.
3. Ummantelt eine Papprolle mit rotem Tonpapier und zeichnet mit einem feinen Edding-Stift Backsteine auf, sodass er aussieht wie ein Schornstein.
4. Malt zwei Beine auf weiteres rotes Tonpapier, einen Geschenkesack auf braunes, zwei Stiefel auf schwarzes und zwei fluffige weiße Stiefelwärmer (siehe Bild) auf weißes Tonpapier. Schneidet alles auf und klebt es zusammen, sodass sich zwei Weihnachtsmannbeine in seinen Stiefeln ergeben.
5. Klebt dies kopfüber in den Schornstein und lasst zudem den Sack herauschauen.
6. Ergänzt eure Winterwelt mit dem Weihnachtsmann im Schornstein und nach Belieben weiteren Rentieren, kleinen Geschenkboxen und Ähnlichem.

### Schnappt euch:

- Papprollen
- Papierbögen
- Jede Menge Watte
- Schuhkartons
- Kleber
- Schere
- Stifte
- Steckschaum
- und was euch sonst noch so einfällt





est  
 Vorfreude  
 Besinnlich  
 Weihnachten



## Vielen Dank für Ihre Treue!

Kurz vor dem Weihnachtsfest und dem Jahreswechsel möchte das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter die Chance nutzen, sich bei allen treuen Kunden zu bedanken. Sie alle haben dazu beigetragen, dass wir trotz Corona und des russischen Angriffskrieges auf die Ukraine sowie der daraus resultierenden Krisen weitestgehend positiv auf das Jahr 2022 zurückblicken können und auch im Hinblick auf das kommende Jahr unseren Optimismus nicht verlieren. Wir versprechen Ihnen auch im Jahr 2023 spannende Aktionen in unserem Markt, eine umfangreiche Produktpalette und natürlich stets freundlichen und kompetenten Service.

Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht Ihnen besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch und freut sich, Sie bald wieder im Markt begrüßen zu dürfen.



**Auflage:**  
 20 000 Exemplare

**Herausgeber (v. i. S. d. P.):**  
 Warncke's Frischecenter 1  
 Inhaber: Wilfried Warncke  
 Wulmstorfer Wiesen 2  
 21629 Neu Wulmstorf  
 Telefon: (0 40) 52 98 26 00

**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  
 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.

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region. 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.