



Warncke's Frischecenter



DEIN LEBENSMITTELPUNKT ●

Frohe Ostern

die **BACKBUDE**

Ostersonntag und
Ostermontag
von 7 bis 10 Uhr
geöffnet



Das gesamte
Team von Warncke's
Frischecenter wünscht
Ihnen eine entspannte

Osterzeit



Klick dich rein
und folge uns

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf
E-Mail: info.edeka-warncke.nord@edeka
www.edeka-warncke.de

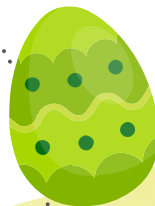
Fleischsommelier Jan Spieckermann Lammgenuss zu Ostern



„Wer Lamm zu Ostern genießen möchte, ist an den **Bedientheken von Warncke's Frischecenter** goldrichtig. Die **feinen Zuschnitte** des begehrten **Neuseeland-Lamms** bieten eine hervorragende Konsistenz und einen ganz feinen, milden Geschmack, der auch jene überzeugen kann, die sonst eher einen Bogen um Lamm machen.“

Das Neuseeland-Lamm

Im Zuge ihrer natürlichen Haltung fressen die Lämmer ausschließlich **Gras von saftigen Weideflächen**, die mehr als 50 Prozent des gesamten Landes ausmachen. Die **Nahrung, die frische Luft und viel Auslauf** verleihen dem Fleisch ein **mildes Aroma und eine schöne Konsistenz** mit wenig Fett und Kalorien. Dafür aber weist es viele Mineralien, B-Vitamine und viel Eisen auf.



Osternspass im F

Das **Grillen** ist längst zu einem **Ganzjahrestrend** geworden. So werfen die Deutschen ihren Grill nicht nur im Sommer an – laut einer Umfrage grillt ein Viertel aller Grillfanatiker rund ums Jahr. „Dieser Trend wird auch bei uns im Markt deutlich“, verrät Fleischsommelier Jan Spieckermann. Wenn die Temperaturen in die Höhe steigen, werde bei vielen vermutlich noch vor **Ostern der Grill aus dem Keller geholt**. Insbesondere zu den Feiertagen sei das Grillen beliebter denn je. **Natürlich hat Jan Spieckermann für das Angrillen im Jahr 2023 ein paar Genusstipps parat:**

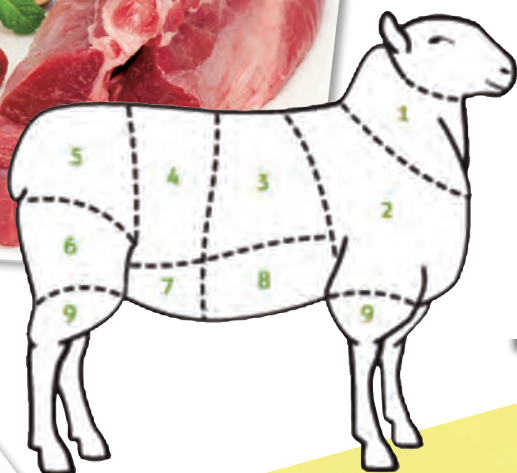
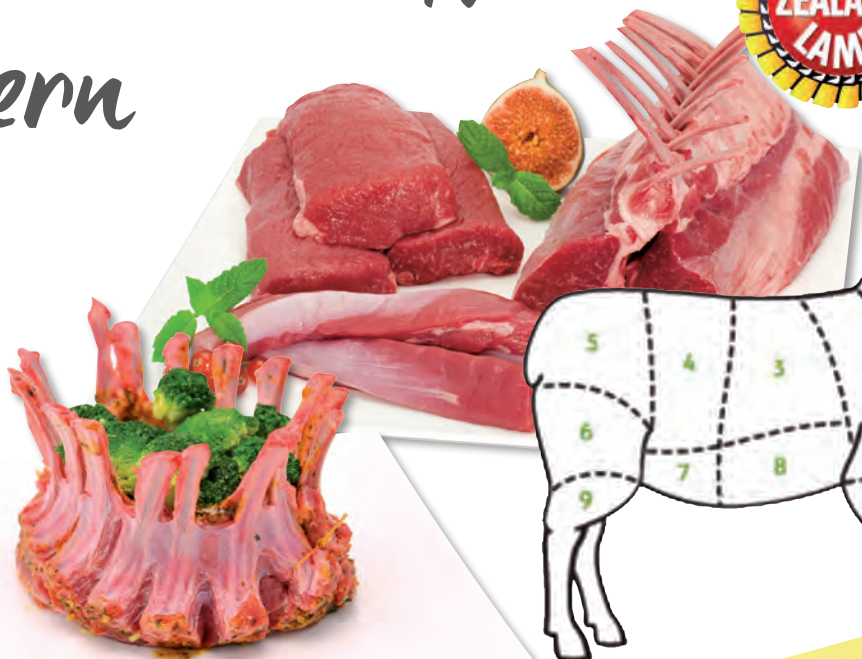
Küchenfertige Rouladen mit herzhafter Soße

Greifen Sie an der Bedientheke von Warncke's Frischecenter zu den **küchenfertigen Rouladen inklusive einer fein abgeschmeckten Soße**. Bei Bedarf gibt es auch den **Rotkohl** gleich noch mit dazu. Guten Appetit.



Beckermann empfiehlt:

tern



1. Nacken: eignet sich zum Kochen, Schmoren und Braten
2. Brust: eignet sich zum Kochen und Schmoren
3. Schulter: eignet sich zum Kochen, Schmoren und Grillen
4. Haxe: eignet sich zum Braten und Schmoren
5. Kotelett: eignet sich zum Braten und Grillen
6. Rücken: eignet sich zum Grillen, Braten im Ofen und Schmoren
7. Dünnung: eignet sich zum Kochen und Schmoren
8. Keule: eignet sich zum Grillen, Braten und Schmoren



Freien: Grill anschmeißen und genießen

SPECIAL BEEF BRISKET VOM RIND

Beef Brisket ist ein klassisches US-Barcode-Stück. Das Brisket kommt aus der Rinderbrust-Spitze. Die Zubereitung ist eine Kunst, denn das Stück muss auf dem Grill oder Smoker lange garen. Aber gerade durch diesen langsamen Prozess schmilzt das meiste Fett aus der Rinderbrust und lässt das Fleisch saftig bleiben. Gleichzeitig wird die Brust von Stunde zu Stunde zarter.



TERES MAJOR VOM RIND

Das Teres Major wird aus der Rinder- schulter geschnitten. Grundsätzlich kann das Teres Major, das zart wie ein Filet daherkommt, sich geschmacklich aber wesentlich intensiver zeigen, wie ein Steak zubereitet werden. Zuerst sollte es indirekt auf dem Grill auf circa 54 Grad Kerntemperatur gezogen und dann von beiden Seiten scharf angebraten werden. Zieltemperatur sind 57 Grad. Das Teres Major kann am Stück zubereitet und in Tranchen aufgeschnitten oder als Medallions zubereitet werden.



VORGEGARTE SPARERIBS

Fans von Spareribs macht es Warncke's Frischecenter für das frühlingshafte Grillvergnügen besonders leicht. **An der Bedienteheke sind bereits vorgegarte und gewürzte Spareribs erhältlich.** Diese müssen auf dem Grill nur noch schonend fertig gegart werden. Das Ergebnis: saftiger Geschmack mit dem gewissen Extra.



SPEZIALITÄTEN VOM RINGELSWIN

Die Spezialitäten vom „Ringelswin“ aus Schleswig-Holstein eignen sich bestens für das heimische An grillvergnügen. Egal für welches **Teilstück der Duroc-Schweine** Sie sich an der **Bedienteheke von Warncke's Frischecenter** entscheiden, ein fein-aromatischer, unverwechselbarer Geschmack mit kernig-zartem Biss ist garantiert. Dank der harmonischen Marmorierung (Muskel-Fett-Verteilung) bleibt das Fleisch beim Garen saftig.



die **BACKBUDE**

**OSTERN WIRD
KÖSTLICH MIT DER
BACKBUDE**

**SPAREN
MIT DEN BACKBUDEN-
COUPONS**



**DENKEN SIE DARAN,
RECHTZEITIG
VORZUBESTELLEN!**

5 BACKBUDIS



statt 2.40
FÜR 1.99 €

Gültig vom 27.03. bis 17.04.2023 - nur Mo - Sa einlösbar
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.



**MIRIAM OST -
DIE NEUE BUDENCHEFIN** 

In der **BACKBUDE** in **Warncke's Frischecenter** in Neu Wulmstorf hat es vor Kurzem eine **Personalveränderung** gegeben. Da die amtierende **BUDENLEITERIN** Jennifer Löffke Nachwuchs erwartet, übernimmt bis auf Weiteres **Miriam Ost die Shopleitung**. Die **23-jährige Buxtehuderin** verstärkt seit dem **6. Februar** dieses Jahres das Team der **BACKBUDE** und fühlt sich wohl in ihrer unerwarteten Rolle als Führungskraft. „Ursprünglich habe ich mich auf eine Stelle als Fachverkäuferin in der **BACKBUDE** beworben, beim Vorstellungsgespräch wurde ich dann gefragt, ob ich mir vorstellen kann, die Leitung zu übernehmen. Ich habe zugesagt und es bisher nicht bereut. Meine Aufgaben sind vielfältig und die Stimmung im Team harmonisch, kollegial und herzlich. Nach mehr als zwei Monaten fühle ich mich vollends angekommen und freue mich auf die Zukunft“, berichtet die ausgebildete Fachkraft im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei, die sich auch in ihrer Freizeit leidenschaftlich dem Backen widmet.

1 HEIDEBROT



statt 4.50
FÜR 3.99 €

Gültig vom 27.03. bis 17.04.2023 - nur Mo - Sa einlösbar
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

**1 MANDEL-
KRANZ**



statt 5.69
FÜR 4.99 €

Gültig vom 27.03. bis 17.04.2023 - nur Mo - Sa einlösbar
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

Frische Backwaren von bester Qualität gehören an **Ostern** einfach dazu. Egal ob für den Familienbrunch oder das gemütliche Kaffeekränzchen – die **BACKBUDE** bietet die passenden **Spezialitäten**. Oster-Köstlichkeiten in **Bioland-Qualität** stehen von der **Bohlsener Mühle** aus Uelzen bereit. Erhältlich sind der **Butterzopf**, das **Rübli-Nuss-Küchlein**, der **Rhabarberkuchen**, der „**Alles Gute**“-Keks und das knackige „**Landtied**“-Baguette. Komplettiert wird das reichhaltige Sortiment mit den **Produkten von Dallmeyers Backhus**. In der Auslage warten pünktlich zu Ostern unter anderem **Früchtebrot**, **Hanseaten in Ei-Form in Hell und Dunkel**, der **traditionelle Osterzopf**, **Quarkhasen** und die **Rübli-Schnitte**.

**Unsere Oster-
Öffnungszeiten:**

**Ostersonntag und
Ostermontag:
7 bis 10 Uhr**



**KIDS
AUFGEPASST!**

Haltet eure Bunt- oder Malstifte bereit, malt das folgende Ostermotiv nach Herzenslust aus und **gebt es bis zum 10. April** in Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf ab. Dann erhaltet ihr einen

**DONUT NACH WAHL
GRATIS!** Viel Spaß.



GRATIS-DONUT NACH WAHL FÜR KLEINE KÜNSTLER

VORNAME:

ALTER:



**Klick dich
rein!**



In Kürze wieder da!

Spargel und Erdbeeren aus der Region



FAMILIE BARTELS

Frisches vom Feld



Spargel vom Hof Bartels

Einen weiten Weg bis in Warncke's Frischecenter hat das begehrte Saisongemüse nicht zurückzulegen, denn der regionale Spargel vom Hof Bartels aus Wennerstorf landet quasi frisch gestochen in der Obst- und Gemüseabteilung. Die butterzarten weißen, grünen und violetten Stangen aus Wennerstorf sind garantiert von bester Qualität und bestechen durch ihren einzigartigen Geschmack. Zugreifen lohnt sich also, solange der Vorrat reicht. Perfekt kombinieren lässt sich das weiße Gold mit den aromatischen Kartoffeln vom Hof Bartels und mit den Schinkenspezialitäten aus der Basedahl Schinkenmanufaktur in Hollenstedt.

Die kalte Jahreszeit neigt sich allmählich dem Ende entgegen und die Zeit naht, in der **frisches Obst und Gemüse aus der Region wieder in die Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's Frischecenter zurückkehrt**. Allen voran der frische Spargel vom Hof Bartels, der ab Mitte April aller Voraussicht nach wieder geschält und ungeschält zum Kauf bereitstehen wird. Ab circa Mitte Mai werden dann die verführerisch roten Erdbeeren vom Obsthof Busch folgen.



OBSTHOF  **BUSCH**
WEIL ES SCHMECKT

Verführerische Erdbeeren vom Obsthof Busch

Ab Mai werden auf dem Obsthof Busch in Tostedt die ersten Erdbeeren geerntet, die dann in ihrer ganzen Pracht in der Obstabteilung von Warncke's Frischecenter zum Kauf bereitliegen werden. Zwar gibt es norddeutsche Erdbeeren auch schon früher im Jahr, diese dann im Folientunnel angebauten Früchte schmecken aber, laut Hofinhaber Tobias Busch, meist sehr wässrig. Das Geheimnis der süßen Erdbeeren vom Hof Busch liegt in der ausschließlichen Ernte im Freiland. Probieren Sie ab Mitte Mai selbst und erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack der frischen Erdbeeren vom Obsthof Busch.

Bio-Zertifizierung für Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf



Wir lieben Lebensmittel,
deswegen ist unser Markt
biozertifiziert bei:

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

DE-ÖKO-039

Wir ♥ Lebensmittel.



Warncke's Frischecenter liegt das Thema „Bio“ am Herzen. In allen Abteilungen stehen daher zahlreiche Bioprodukte bereit, aus denen sich die Kunden ihre Favoriten rauspicken können. Damit Sie sich dabei sicher sein können, dass bio drin ist, wenn bio draufsteht, hat sich der **Markt in Neu Wulmstorf freiwillig einem Bio-Zertifizierungsverfahren unterzogen**. Nach langen Vorbereitungen und einer ausgiebigen Prüfung der Kontrollstelle steht seit Kurzem das Ergebnis fest: **Warncke's Frischecenter** erfüllt alle Kriterien und der komplette Markt ist somit **offiziell Bio-zertifiziert**.

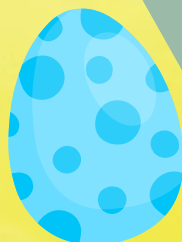
„Wir freuen uns über das positive Ergebnis. Wir sehen die Zertifizierung als wichtigen Meilenstein für uns und vor allem auch für unsere Kunden. Natürlich werden die fertigen Produkte von Biolieferanten, die in unseren Regalen stehen, schon bei der Herstellung in den Betrieben nach den Pflichtvorgaben der EU-Öko-Verordnung geprüft, jedoch wollen wir noch einen Schritt weitergehen und mit der Zertifizierung unseren Kunden vermitteln, dass auch unser Betrieb beim Umgang mit den Bio-Lebensmitteln, zum Beispiel deren Lagerung oder Veredelung, nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau agiert“, erklärt Marktinhaber Wilfried Warncke.

Die Prüfungskriterien bei der Bio-Zertifizierung:

- Beschaffungswesen
- Wareneingangsprüfung
- Lagerung von Bio-Produkten
- Verarbeitung („Aufbereitung“)
- Dokumentation

Marktinhaber Wilfried Warncke:

„Mit der **Bio-Zertifizierung** unseres Marktes wollen wir **Transparenz schaffen** und das **Vertrauen** unserer Kunden in Bio-Produkte zusätzlich stärken. Durch das angemessene **Kontrollverfahren** im Rahmen der Zertifizierung und zukünftig folgende jährliche **Nachkontrollen** wollen wir unsere hohen Standards im Umgang mit Bio-Lebensmitteln sukzessive untermauern und so unseren Kunden nachweisliche Sicherheit beim Einkauf von Bio-Produkten garantieren.“



Wildkräuterlimonaden



Zum
eine
Aber a
ätherisc
In Cockta
anzutreff

Gerade
Thymi
Gund
gnü
m
I

Kleine Kräuterkunde

Melisse

Der Volksheilkunde zufolge soll Melisse gegen fast alle Arten von Beschwerden helfen, die Schulmedizin schreibt dem Kraut lediglich eine förderliche Wirkung gegen Unruhe und Schlafstörungen zu. Aufgrund ihres angenehmen Zitronenaromas und ihrer vielfältigen Wirkungen eignet sich die Melisse sehr gut zur Anwendung als Tee und als Auszug für Limonaden. Abends hilft das Kraut beim Zur-Ruhe-Kommen, morgens wirkt es belebend und erfrischend. Das ist kein Widerspruch, denn Entspannung und Kräftigung passen durchaus zusammen.



Thymian

Als Heilpflanze ist der Thymian der reine Tausendsassa. Seine größte Stärke liegt jedoch in seiner heilsamen Wirkung auf die Atmungsorgane. Zusammen mit Zitrone ergibt Thymian eine extrem erfrischende Limonade mit einem Extraplus an Wellness für den Körper.



Pfefferminze

Die Pfefferminze ist bestimmt jedem als Kräutertee bekannt. Kein Wunder, hat sie doch eine starke Heilwirkung. So hilft sie beispielsweise bei Magen-Darm-Beschwerden und auch bei Kopfschmerzen. Auch für Limonade ist sie beliebt, weil sie so erfrischend schmeckt. In arabischen Ländern ist die Minze sogar allgegenwärtig im Einsatz.



Melisse, Thymian und Minze – so erfrischt der Frühling

In Kochen sind Kräuter die ultimative Zutat für besondere Aromen und das Extra an Frische. Auch in Getränken können die Pflanzen dank ihrer ätherischen Öle ebenso verführerische Noten einbringen. Jedes Blatt ist das eine oder andere Minzblatt schon einmal probiert – aber es geht so viel mehr.

Im Frühling können einem Minze, aber auch Pfefferminze, Melisse, Waldmeister, Basilikum, Salbei und Gundermann ein herrlich erfrischendes Trinkvergnügen beschere und gleichsam dem Körper mit zahlreichen für unseren Körper positiven Inhaltsstoffen etwas Gutes tun. Dazu Wasser, einen Schluck Saft und etwas Zitrone oder Limette und Sie haben eine köstliche Limonade, mit der Sie auf den Frühling anstoßen können.



Aus der Natur

Waldmeister

Die Pflanze hat zwischen April und Juni Saison. Sie ist – wie der Name verrät – in Wäldern anzutreffen, teilweise flächendeckend. Waldmeister ist vielseitig in seiner Heilwirkung und in seinen Einsatzgebieten, dank des Eisens, Vitamins C sowie des Pflanzenstoffs Cumarin. Damit hilft Waldmeister bei Kopfschmerz, Entzündungen und Verdauungsproblemen sowie Krämpfen. Das Cumarin ist auch für den einzigartigen Geschmack verantwortlich, sollte aber nur in Maßen genossen werden.

Gundermann

Gundermann ist ein aromatisches Kraut, das unter Hecken und Sträuchern wächst. Es ist besonders an den lilafarbenen Blüten zu erkennen, die ebenso wie die Blätter genießbar sind und dem Körper Vitamin C und Kalium liefern. Die Inhaltsstoffe sollen Entzündungen der Atemwege hemmen und Magenproblemen entgegenwirken. Seine ätherischen Öle sind in Limonaden eine Wohltat.

Holunderblüten

begeistern mit einem sehr feinen, süßlichen Aroma. Und sind daher in einem erfrischenden Getränk bestens aufgehoben. Ganz nebenbei können die Inhaltsstoffe der Holunderblüten auch bei Erkältungskrankheiten sowie Fieber helfen und das Immunsystem schon prophylaktisch unterstützen.

Selbstgemachte Kräuterlimonade

- Ein großer Strauß Kräuter nach Geschmack und Verfügbarkeit: Melisse, Thymian, Minze, Holunderblüten, Waldmeister, Gundermann
- 500 ml Apfelsaft
- 50 ml Agavendicksaft
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1l Mineralwasser

Zum **Dekorieren** halten wir ein paar Kräuter bereit.

Pfefferminze

1. Apfelsaft, Agavendicksaft und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Von den Zitronen ein paar Zesten abschälen, Früchte halbieren und Saft in den Topf pressen. Kräuterstrauß hinzufügen. Die Flüssigkeit ziehen lassen, bis sie kalt ist – gerne auch über Nacht stehen lassen.
3. Den Sud durch ein feines Sieb in eine Karaffe gießen, zum Servieren mit Mineralwasser aufgießen und die frischen Kräuter zufügen.



Edle Tropfen für ein genussvolles Osterfest

Gönnen Sie sich zu Ostern eine wohlverdiente Auszeit und genießen Sie dabei die ausgefallenen und garantiert leckeren, regionalen Likörhighlights aus unserer Spirituosenabteilung. Ob die Eierlikörvielfalt und der 1887 Handcrafted Ei-Gin aus der Nachbarschaft von der NORDIK Edalbrennerei aus Jork, Lotta's Eierliköre aus Bad Bevensen oder der brandneue „Fränzchen“ Franzbrötchenlikör aus Hamburg – greifen Sie zu und erleben Sie unvergleichliche Geschmackserlebnisse der Extraklasse.

In der NORDIK Edalbrennerei und Spirituosen-Handmanufaktur im Herzen des „Alten Landes“ in Jork verbindet der Firmengründer und gelernte Destillateur Arndt Weßel gemeinsam mit seinen Mitarbeitern jahrzehntelange Destilliererfahrung und höchste Handwerkskunst mit der Liebe zum Genuss. Alle Produkte, darunter auch die Eierlikörspezialitäten, werden traditionell und in liebevoller Handarbeit hergestellt.

Das Eierlikör-Quartett von der NORDIK Edalbrennerei

NORDIK Eier-Himbeer-Likör

Bei dieser Eierlikörspezialität aus dem Hause NORDIK nimmt aromatischer Himbeergeist eine ganz besondere Rolle ein. Er rundet das typische Eierlikör-Aroma zusätzlich mit einer fruchtig-frischen Note ab.

NORDIK Eier-Gin-Likör

Mit seiner markanten Wacholdernote durch den Zusatz von frischem, fruchtigem Gin ist der NORDIK Eier-Gin-Likör ein Trinkvergnügen der besonderen Art. Eine einzigartige Symbiose, die Eierlikör- und Ginfans sicherlich gleichermaßen in Verzückung versetzen wird.

NORDIK Eier-Haselnuss-Likör

Anstelle geschmacksneutralen Alkohols wird bei der Herstellung des Eier-Haselnuss-Likörs nur edles Haselnuss-Destillat verwendet, um diese außergewöhnlichen Spezialitäten herzustellen. Das führt dazu, dass der Likör das typische Eierlikör-Aroma behält, aber zusätzlich eine besondere Haselnussnote erhält.

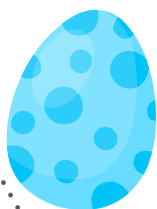
NORDIK Eier-Rum-Likör

NORDIK Eierlikör meets Rum lautet die Devise bei dieser weiteren einzigartigen Kreation aus der Jorker Edalbrennerei. Durch die Zugabe von hochwertigem Jamaikarum entsteht eine ganz besondere Likörspezialität mit dem Extraktick.



Der 1887 Handcrafted Ei-Gin von der NORDIK Edelbrennerei

Ebenfalls aus der Manufaktur in Jork stammt der 1887 Handcrafted Ei-Gin. Hier trifft fruchtiger Gin auf Likör aus frischen Eiern! Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Spezialität mit typischem Eierlikör-Aroma und einem Kick aus aromatischem Gin mit dezenter Wacholdernote.



Das „Fränzchen“ – Franzbrötchenlikör aus Hamburg

„Fränzchen“ – der erste Franzbrötchenlikör aus der Destille Drilling in Hamburg. Ein zimtlig-süßer Schluck hanseatisches Lebensgefühl. Hergestellt nach Originalrezept mit den besten Zutaten. Das Franzbrötchen ist ein Hamburger Klassiker, der in keiner Bäckerei der Hansestadt fehlen darf. Nun gibt es das beliebte Zimtgebäck auch in flüssiger Form. Beste Franzbrötchen werden für diese süße Verführung verwendet und zu einem ganz besonderen Likör verarbeitet. Die Aromatik: Zimt, Teig und Butter – noch leckerer als das gebackene Vorbild!



Lotta's Eierlikör aus Bad Bevensen

In der Spirituosenabteilung von Warncke's Frischecenter wartet mit Lotta's Eierlikören eine weitere Spezialität aus der Region. Hergestellt werden die Liköre in der traditionsreichen Spirituosenmanufaktur Eggert. Die Eier für Lotta's Eierlikör stammen von bäuerlichen Betrieben, die KAT-zertifiziert sind (kontrollierte alternative Tierhaltungsformen). Es sind Eier, die ausschließlich aus der Bodenhaltung stammen. Lotta's Eierlikör steht in Warncke's Frischecenter in der Originalvariante sowie in den Geschmacksrichtungen „Orange“, „Strawberry Cheesecake“ und „Wintermärchen“ mit Noten von Spekulatius, Orange und Marzipan zum Kauf bereit.



Warncke's Wein- und Käseempfehlung

„Hamburg“ und „Shanghai“

MARING & PRIGGE

Vor einigen Jahren kam bei den Kumpels Florian Maring und Corvin Prigge während einer langen Nacht der Traum auf, selbst Wein herzustellen. Aus der fixen Idee wurde schnell ein echter Plan. Knapp sechs Jahre hielten sie nach einem passenden Weingut Ausschau, bevor sie im malerischen Neumagen-Dhron fündig wurden. Im Juli 2021 übernahmen die beiden Hamburger das Weingut Schneider-Kranz an der Mosel, um sich ihren Lebensraum zu erfüllen.

Mit dem Umzug an die Mosel übernahmen die frischen Jungwinzer den laufenden Betrieb sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller. Mit Inspiration, Beratung und generationsaltem Wissen greift ihnen Winzergemeinschaft vor Ort hilfsbereit unter die Arme. Parallel zur Arbeit im Weingut macht Florian seit einem Jahr eine Ausbildung zum Winzer und Corvin eine zum Assistent Sommelier.

Der Riesling feinherb „Shanghai“

Mitreißend verspielt und feinfruchtig – vibrierender Großstadtflair im Glas. Genauso mitreißend und verlockend, wie die chinesische Metropole, kommt der feinherbe Riesling „Shanghai“ daher. Mit blumigem Aroma und Noten von Holunderblüte und Quitte zaubert er leichte Süße auf die Zunge und hinterlässt einen genussvollen Abgang. Der feinherbe Riesling „Shanghai“ harmoniert wunderbar mit Geflügel oder Fisch wie Heilbutt, Forelle oder Lachs.

Der Riesling trocken „Hamburg“

Der trockene Riesling „Hamburg“ besticht mit vollen Aromen von grünem Apfel und dem Duft von schwarzen Johannisbeerblättern. Noten von Kiesel und leicht herbe Säure verleihen dem Riesling die kühle Mineralität der Hansestadt – ganz so, als würde eine leichte Brise um die Elbphilharmonie wehen, um den Großstadtsommer zu erfrischen. Der trockene Riesling „Hamburg“ harmoniert wunderbar mit Meeresfrüchten-Salaten oder weißem Geflügel.



... den Urnäser Bergkäse

Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, sollte den Urnäser Bergkäse jung genießen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, würzigeren Aroma und einem feinen, speckigen Teig verwöhnen lassen.



Jan Spieckermann empfiehlt ...

... den Urnäser Schwarzkäse

Der Urnäser Schwarzkäse ist ein mindestens 8 Monate gelagerter Bergkäse. Durch seine lange Reifung erhält er seine typische dunkelbraune Rinde und es bilden sich feine Salzkristalle im Teig. Ein Genuss für Freunde von sehr rezenten Käsespezialitäten.



Rum-Tasting: ein Hauch Karibik in der BACKBUDE

Dem kalten Winter in Neu Wulmstorf entfliehen und sich für ein paar Stunden den wahren Rum-Träumen aus Südamerika und der Karibik hingeben. Die Seele baumeln lassen, sich wohlfühlen und genießen hieß es für die Teilnehmer beim Rum-Tasting von Warncke's Frischecenter in der BACKBUDE. Gemeinsam mit dem Experten Torben Bätcke gingen die Gäste auf eine sinnesbetörende Rumreise durch die Karibik, Süd- und Mittelamerika.

Mit insgesamt acht ausgewählten und hochwertigen Rums konnten sich die Besucher durch die edlen Tropfen aus Barbados, Jamaika, Guatemala, Nicaragua, der Dominikanischen Republik, Panama und von den Philippinen probieren. Wertvolle Informationen sowie spannende Anekdoten zu den angebotenen Rums lieferte derweil Torben Bätcke von „Küstencocktails“. Der Experte beantwortete zahlreiche Fragen der äußerst interessierten und wissbegierigen Besucher und führte mit einer Prise Charme und Humor durch den launigen Abend.

Nicht fehlen durfte beim Rum-Tasting zur Stärkung zwischendurch ein Imbiss, der vom Serviceteam liebevoll vorbereitet wurde und den Gästen einen zusätzlichen kulinarischen Genussmoment bescherte.



Tickets für die Tasting-Abende sind an der Kundeninformation in Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf solange der Vorrat reicht erhältlich!

Unsere kommenden Tasting-Termine:

Mittwoch,
29. MÄRZ, 19 UHR
Taste the Irish:
WHISKEY-TASTING

Die Gäste in der BACKBUDE erwartet eine Reise durch die Whiskey-Landschaft Irlands. Eine feine Auswahl von sieben Whiskeysorten aus verschiedenen Häusern steht zur Degustation bereit. Ein Gastexperte wird unterhaltsam und informativ durch den Abend führen. Zwischendurch wird ein leckerer Pausenimbiss gereicht. **Tickets** für die Veranstaltung sind für **49,90 Euro** erhältlich.

Donnerstag,
20. APRIL, 19 UHR
Schnäpse und Liköre aus der
Schnaps Manufaktur Rübke

Fans von handgemachten Schnäpsen und Likören kommen beim Tastingabend mit Volker Schliebs, dem Geschäftsführer der Schliebs Handels GmbH, voll auf ihre Kosten. Verschiedene hochwertige Schnäpse und Liköre aus der Manufaktur werden zur Verkostung gereicht. Auch der obligatorische Pausenimbiss ist selbstverständlich wieder mit dabei. **Tickets** für die Veranstaltung sind für **39,90 Euro** erhältlich.

Donnerstag,
25. MAI, 19 UHR
GIN-TASTING

In der BACKBUDE warten beim Gin-Tasting exklusive Gins darauf, verkostet zu werden. Spannende Hintergrundinformationen liefert Gin-Experte Torben Bätcke von „Küstencocktails“. Zur Stärkung wird im Laufe des Abends ein Imbiss gereicht. **Tickets** für die Veranstaltung sind für **39,90 Euro** erhältlich.



Die Welt der Spiele zum Verschenken

Sie sind auf der Suche nach einer kleinen Geschenkidee für das Osterfest? Dann schauen Sie doch einfach auf dem „Spielplatz“ in Warncke's Frischecenter vorbei. Hier wartet die ganze Welt der Spiele für Klein und Groß.

Die Spielwelt von Ravensburger

Erst kürzlich wurde das Sortiment um tolle Mitbringspiele von der Firma Ravensburger erweitert. Ein Blick ins Regal lohnt sich. Mit dabei sind unter anderem ausgefallene Kartenspiele wie „Level 8“, „Elfer raus“ oder „Push“. Auch das „Junior Mosaic“ oder „Sticken ohne Nadel“ lassen Kinderherzen sicher höherschlagen und eignen sich als perfekte kleine Osterüberraschung. Auch viele weitere Spiele von Ravensburger und anderen namhaften Herstellern **zum Mitnehmen auf Ausflügen oder Reisen** sind im Spielwarenbereich des Marktes erhältlich. Riskieren Sie doch einfach mal einen Blick und lassen Sie sich inspirieren.



Peppa Pig und Super Mario

Peppa Pig und auch Super Mario sind bei den Kids derzeit schwer angesagt. Das weiß man auch in Warncke's Frischecenter und bietet deshalb ein Extraregal mit **Spieleklassikern rund um die Comichelden** der Kleinsten. Ob Peppa-Pig-Spielfiguren, das Super-Mario-Monopoly oder das aufregende Piranha-Plant-Escape – die Auswahl ist groß und wird bei den Kindern sicherlich für leuchtende Augen sorgen.

Spielspaß auch für die Großen

Auch als Jugendlicher oder Erwachsener ist man für ein gutes Gesellschaftsspiel nie zu alt. Neben Klassikern wie „Cluedo“, „Kniffel“ oder „Spitz, pass auf!“ finden sich im Sortiment in Warncke's Frischecenter auch ausgefallene Spiele mit dem gewissen Humorfaktor. Mit dabei sind unter anderem die „Kritzel-Schlacht“, „Freunde versenken“ oder „Stadt, Land, Vollpfosten“. Gute Laune ist hier garantiert!



Partyballons, soweit das Auge reicht

Warncke's Frischecenter hat für jeden Anlass den passenden Luftballon. Mit Zahlen, Motiven und natürlich in allen erdenklichen Formen. Wem das noch nicht reicht, der kann die Helium-Station von der Firma Melloc nutzen, an der man sich dekorative Ballons aller Art mit Helium befüllen lassen kann. Garantiert ein echter Hingucker.

Ostereier suchen und eine süße Überraschung abstauben!

Unsere OSTER-AKTIONEN



AUFGEPASST, LIEBE KIDS!

Ihr habt gute Augen und euch geht kein Ei durch die Lappen? Dann habt ihr beste Chancen, eine **süße Überraschung zu gewinnen**. Wir haben in der gesamten Zeitung bunte **Ostereier versteckt**. Wenn ihr alle entdeckt habt, dann tragt einfach die **Anzahl der Eier** in den rechts abgebildeten **Coupon** ein und gebt diesen **persönlich** oder in Begleitung eurer Eltern bis **zum 8. April** in unserem Markt ab. Eure kleine Überraschung bekommt ihr mit der richtigen Lösung dann direkt auf die Hand. Viel Spaß beim Mitmachen.



LÖSUNGZAHL: _____

NAME: _____



Wir befüllen euer selbst gebasteltes Osternest



Liebe Kinder, eure Kreativität ist gefragt.

Mit Körbchen, Osterstroh, Dekomaterial und etwas Fantasie könnt ihr die schönsten Osterkörbe basteln. Ran an die Schere, holt euch den Kleber und legt – am besten gemeinsam mit euren Eltern – los. Aber etwas Wichtiges fehlt, oder? Natürlich die köstliche Füllung! Hier hilft Warncke's Frischecenter weiter, denn der Osterhase kommt zu Besuch und hat einige Leckereien im Gepäck.

Gebt also eure selbst gemachten Körbe bis spätestens zum 6. April bei uns im Markt ab und holt sie am Ostersonntag, dem 8. April ab 10 Uhr reich befüllt wieder ab. Pro Kind darf ein gebasteltes Osternest abgegeben werden. Pro Haushalt nicht mehr als zwei Osternester. Wir freuen uns schon auf euch und eure tollen Basteleien.

GROSSES OSTEREIER-BEMALEN IN UNSERER-

die BACKBUDE

Warncke's Frischecenter lädt euch am **Samstag, dem 8. April, 10 bis 13.30 Uhr** herzlich zum großen **Ostereier-Bemalen** in seine **BACKBUDE** ein.

Meldet euch rechtzeitig an der Information in unserem Markt an. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Wenn ihr dabei seid, könnt ihr mit unseren Mitarbeitern nach Herzenslust kreativ werden und euch im Anschluss drei Eier mit nach Hause nehmen.



WARNCKES FRISCHECENTER SUCHT NEUE SUPERHELDEN! (M/W/D)

Du bist ein echter Teamplayer und suchst eine Herausforderung in einem krisensicheren Job?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn
08/2023 Nachwuchskräfte für Neu Wulmstorf.



Unsere Extras:

- Lohn nach Tarif - 36 Urlaubstage
- 37,5 Stunden wöchentliche Arbeitszeit
- Teilnahme an Ergänzungsausbildungen

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

- Verkäufer
- Kaufmann im Einzelhandel

Schickt eure Bewerbung an:

Warncke's Frischecenter KG, z. Hd. Stephanie Beier, Wulmstorfer Wiesen 21, 21629 Neu Wulmstorf
E-Mail: info@edeka-warncke.de

BRAND AKTUELL: PUNKTE MACHEN & KOHLE SPAREN

TREUEAKTION

16.1.2023 - 6.5.2023



SINCE 1888



BBQ-WENDER
Edelstahl,
L 46 x B 10,8 x H 3,7 cm

**54%*
SPAREN**

14,99 €
+ 20 TREUE-
PUNKTE
STATT 32,95 €
SIE SPAREN 17,96 €

**BBQ-
GRILLZANGE**
Edelstahl,
L 43 x B 3,5 cm

9,99 €
+ 20 TREUE-
PUNKTE
STATT 19,95 €
SIE SPAREN 9,96 €

**BBQ-STATION
GOURMET G3**
Edelstahl
L 127 x
B 60 x
H 118 cm

**53%*
SPAREN**

399,00 €
+ 20 TREUE-
PUNKTE
STATT 849,00 €
SIE SPAREN 450,00 €

**BIS ZU
60%*
SPAREN**

**4 ALL
SEASONS
BBQ**

* Gegenüber dem Preis ohne Treuepunkte.

Teilnahmebedingungen

Bei jedem Einkauf in einem der EDEKA-Nord-Märkte erhalten Sie bis zum 22. April 2023 für je fünf Euro Netto-Einkaufswert* einen Treuepunkt an der Kasse. Kleben Sie die Punkte in Ihr Sammelheft und lösen Sie dieses bis zum 6. Mai 2023 ein. Mit 20 gesammelten Punkten erhalten Sie eine Prämie des Herstellers RÖSLE zum attraktiven Vorteilspreis. Die angebotenen Prämien können Sie während des Angebotszeitraumes selbstverständlich auch zum Normalpreis erwerben. Die Treuepunkte gelten nur für diese Treueaktion* und können weder gegen Bargeld eingetauscht, noch mit Ihrem Einkauf verrechnet werden. Die Ausgabe der Treuepunkte ist auf 20 Stück je Tag und Kund*in begrenzt. Für die gesamte Laufzeit ist die Abgabemenge der Prämien BBQ STATION GOURMET G3 EDELSTAHL und KUGELGRILL RÖSLE No. 1 SPORT F50 auf je ein Exemplar je Kund*in begrenzt. Für alle in der Treueaktion angebotenen Artikel gilt: solange der Vorrat reicht. EDEKA Nord behält sich das Recht vor, einzelne Treueprämien bei unvorhersehbarer Nichtverfügbarkeit von der Aktion auszuschließen und ggf. durch einen gleichwertigen Ersatzartikel auszutauschen. Alle Preise sind Abholpreise, freibleibend zuzüglich Mehrwertsteuer. 1 Ausgenommen von der Treuepunktaktion sind Tabakwaren, Telefonkarten / e-loading, Geschenkkarten, Leergut, Tanken, Transportmittel, Ladungsträger, Dienstleistungen, TOHIBO-Artikel, Zeitschriften sowie Non-Food-Sonderbestellungen. Treuepunktaktion nur bei Abholung in den Märkten von EDEKA Nord gültig.

Auflage: 20 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Warncke's Frischecenter 1
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf

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.