EDEKA

Warncke's Frischecenter

Ausgabe Mai 2021

DEIN LEBENSMITTELPUNKT

Diese Karte lohnt sich!
Mit der DeutschlandCard in unseren Märkten einkaufen, punkten, sparen. Weitere Infos auf Seite 16.

DeutschlandCard

Seite 2
Endlich wieder da! Frischer Spargel aus der Region

Seite 6
Neu an der Fleischtheke! Regionale Spezialitäten vom Ringelswin

Klick dich rein und folge uns

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf und
Süderelbering 1 in Hamburg/Neugraben
www.edeka-warncke.de

Wir ♥ Lebensmittel.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

kennen Sie dieses Gefühl, wenn man vor lauter Tatendrang am liebsten Bäume ausreißen könnte? Und gleichzeitig die ganze Welt umarmen möchte? Und das alles „nur", weil draußen die Sonne scheint und ein blauer Himmel einen einfach mal tief durchatmen lässt? Gemeinsam mit der erstarkenden Natur spüren auch wir einen frühlingshaften Energieschub, einen Hauch von Neubeginn. Der Aufbruch liegt gewissermaßen in der Luft! Eine Stimmung, der auch wir uns von Warncke's EDEKA Frischecenter nicht entziehen können. Und auch gar nicht wollen. Vielmehr möchten wir mit Ihnen zusammen voller Elan in die warme und helle Jahreszeit durchstarten.
Selbstverständlich schlägt unser Herz auch dieses Jahr wieder für die Region! Gemeinsam mit unseren Partnern „von hier" bieten wir Ihnen auch in dieser Frühlingssaison zuverlässig Frisches und Nachhaltiges. Ob beim gemeinsamen Spargelessen im Kreise der Familie oder beim frühsommerlichen Grillevent: Entdecken Sie bei uns Neues und Bewährtes in ausgezeichneter Qualität. Wir verstehen uns seit jeher als festes Mitglied der Region und freuen uns von daher, Ihnen auch in dieser Ausgabe wieder echte regionale Schmankerl präsentieren zu dürfen. So zum Beispiel die Fleisch- und Wurstspezialitäten vom „Ringelswin", die ab sofort für die zünftige Mahlzeit oder das Grillvergnügen an unseren Bedientheken auf Sie warten.
Entdecken Sie auf den folgenden Seiten neben den neuen Produkten vom „Ringelswin" außerdem, welche Vielfalt an Bioartikeln in Spitzenqualität Sie in unserer „plietsch unverpackt"-Abteilung nachhaltig einkaufen können und welche süßen saisonalen Köstlichkeiten in unseren BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf, die ab sofort auch wieder monatliche Angebote für ausgewählte Backspezialitäten anbieten, bereitliegen.
Alle Mitarbeiter unserer Märkte und auch ich freuen uns auf Ihren nächsten Besuch und wünschen Ihnen bis da hin viel Spaß beim Stöbern sowie allzeit beste Gesundheit.

Ihr *Wilfried Warncke*

ENDLICH WIEDER DA!

Die von vielen wieder heiß ersehnte **Spargelsaison ist endlich eröffnet**. Damit Sie die begehrten Aromen auch in vollen Zügen genießen können, holen die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter nur besten **Spargel aus der Region** in die Obst- und Gemüseabteilungen der Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf. Auch in diesem Jahr kommt das weiße Gold wieder direkt aus der Nachbarschaft, nämlich vom **Hof Bartels aus Wennerstorf**. Greifen Sie zu und sichern Sie sich an unserem liebevoll gestalteten Spargelaufbau nicht nur das regionale Stangengemüse in bester Qualität, sondern mit den **Kartoffeln unser Eigenmarke „Warncke's Lieblinge"**, der passenden Sauce hollandaise und **edlen Tropfen vom Weingut Karl Karle** auch gleich noch die passenden Begleiter für echten Hochgenuss.

Der Karl Karle Ihringer Winklerberg Silvaner Kabinett trocken
Der Karl Karle Ihringer Winklerberg Silvaner Kabinett trocken erinnert an frischgemähtes Gras und Deliciousäpfel. Ein eleganter Wein im klassischen Stil ausgebaut, der mit seinem vegetativen Duft erfrischt. Der Silvaner macht neben Spargel viele weitere Gerichte zum genussvollen Erlebnis, dank seiner moderaten Säure.

Der Karl Karle Grauburgunder trocken
Der Karl Karle Grauburgunder trocken ist ein kräftiger Grauburgunder, der an reife Birnen und Feigen erinnert.
Er besticht durch leichte Anklänge von heimischen Kräutern.
Der kompakte Wein sorgt für Trinkfreude.

DAS WEISSE GOLD VON

FAMILIE BARTELS
Frisches vom Feld

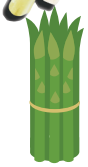
Bester Geschmack und Vitamine pur

Mit der **Familie Bartels** vom Hof Bartels aus Wennerstorf kooperieren die Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf seit vielen Jahren mit einem **Lieferanten, der für höchste Qualität bürgt.** Es lohnt sich, auf die hiesige Spargelzeit zu warten, denn die Frische entscheidet über **Vitalstoffe, Geschmack und Saftigkeit**, wie auch Hofinhaber Heiner Bartels bestätigt: „Dank unserer **guten Böden** und **besten Anbaubedingungen** schmeckt unser **Spargel** zubereitet richtig schön **leicht** und ist **äußerst aromatisch**." Neben seinem einzigartigen Geschmack liefert der Spargel vom Hof Bartels ganz nebenbei auch noch einen gesunden Cocktail aus Vitaminen wie **Vitamin C und B-Vitamine, Mineralstoffen** sowie bioaktiven Pflanzenstoffen wie Saponine, welche die Abwehrkräfte stärken. Da lohnt sich das Zugreifen doppelt.

Der Karl Karle Spätburgunder Rosé

Der Karl Karle Spätburgunder Rosé mit seinem Duft, der an zarte Himbeeren und Hagebutten erinnert, begeistert vom ersten Moment an und bietet animierend fruchtigen Genuss.

SAISON-Kalender

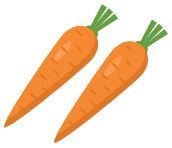

Spargel

Champignons

Radieschen

Bärlauch

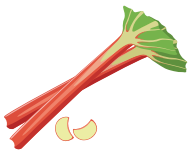
Kopfsalat


Karotten

Kartoffeln

Erdbeeren

Äpfel


Rhabarber

Zwiebeln

EXQUISITE BURGER ZUM START IN DIE

Wir laden Sie ein zu einem **Angrill-Vergnügen der Extraklasse**. Überraschen Sie Ihre Lieben zum Start in die Grillzeit mit **raffinierten Burger-Kreationen vom Grillrost**, die garantiert überzeugen und noch besser schmecken werden. „Wann immer das Sprichwort vom ‚mitessenden Auge' Gültigkeit besessen hat, trifft es im Falle unserer Burgerspezialitäten zum **Selbstausprobieren** zu", ist sich Fleischsommelier Jan Spieckermann sicher und wünscht Ihnen Genussmomente vom Allerfeinsten: „Fürs Auge und noch mehr für Ihren Gaumen."

„Einen gelungenen Burger herzustellen, ist denkbar einfach", verrät Jan Spieckermann: „Für die klassische Variante gilt die Devise: Weniger ist mehr. Hochwertiges Rindfleisch mit einem etwas höheren Fettanteil, das nur einmal gewolft sein sollte, ein wenig Pfeffer, Salz und ein paar wenige frische Zutaten – fertig!" Nuancierter darf es bei den Varianten „Caesar" (mit Hähnchenbrustfilet) und „Le France" werden. Ausgewählte Zutaten sorgen hier für ein absolutes Geschmacksfeuerwerk.

CLASSIC-Burger

Zutaten (für 4 Personen)
- 600 Gramm Rinderhackfleisch
- 0,5 TL Meersalz fein, Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Öl
- 8 Scheiben Tomaten
- halbes Stück Zwiebel, rot
- Eisbergsalat nach Belieben
- 1 EL Tomatenketchup oder BBQ-Sauce
- 1 TL Senf amerikanisch
- 4 Scheiben Cheddarkäse
- 4 Hamburgerbrötchen

Zubereitung:
Die geformten Burgerpatties von beiden Seiten bis zum gewünschten Gargrad grillen. Wir empfehlen eine Temperatur von ca. 250°C; während der acht- bis zehnminütigen Grillzeit den Patty nur einmal wenden.
Im Anschluss wird dieser gesalzen und gepfeffert und mit dem Käse belegt. Kurz warten, bis der Käse leicht geschmolzen ist.
Die Böden der Brötchen auf vorgewärmte Teller setzen und mit Senf bestreichen. Den Deckel mit Ketchup bzw. BBQ-Sauce versehen.

Zunächst das Salatblatt, dann die Tomate und die Zwiebel stapeln. Diesen Stapel auf das Fleisch setzen.

CAESAR-Burger

Zutaten (für 4 Personen)
Caesasauce
- 50 g Mayonnaise
- 1 EL Joghurt
- 10 g Parmesan
- 2 Spritzer Worcestersauce
- Salz, Pfeffer, Knoblauch abschmecken

Salat
- Rucola nach Belieben
- 30 g Parmesan gehobelt

Fleisch und Buns
- 500 g Hähnchenbrustfilets
- 4 Brioche Burger Buns

Zubereitung:
1. Zunächst den Grill vorbereiten und auf 180°C anheizen.

2. Für die Sauce den Parmesan fein reiben. Mayo mit Joghurt glatt rühren, Parmesan und Worcestersauce dazugeben und mit Salz und Knoblauchpfeffer abschmecken. Die Sauce sollte schön kräftig schmecken.

3. Anschließend wird der Salat geputzt und der Parmesan für die Burger gehobelt.

Burger ohne unser Burger Spice von Ankerkraut, unvorstellbar! Ein Gewürz nur für Burger! Die Mischung aus Meersalz, Zwiebel, Paprika edelsüß, Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Chilischrot pimpt Ihren Burger zu einem wahrlichen Geschmackserlebnis auf! Hiermit machen Sie jedes Familienmitglied happy.

4. Danach geht es an das Fleisch: Die Hähnchenbrust trocken tupfen und von den Sehnen befreien. Anschließend mit etwas Sonnenblumenöl einreiben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Paprikapulver würzen.

5. Die Hähnchenbrust wird im Ganzen bei starker direkter Hitze von allen Seiten angegrillt. Anschließend in den indirekten Bereich bei etwa 180°C ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist.

6. Anschließend die Burger Buns halbieren und mit etwas Butter bestreichen. Die Innenseite leicht kross (nach Geschmack) angrillen.

7. Zum Schluss: Fleisch in Tranchen schneiden, Buns mit der Sauce bestreichen, Rucola darauf legen, das Hähnchen darauf drapieren, Parmesanhobel darüber geben und noch mal mit Sauce beträufeln.

Allgemeine Zubereitungstipps für die Burgerpatties:
Wichtig ist, das **Fleisch** vor dem Durchkneten **nicht zu salzen**: Wasser würde entzogen und die Bindeeigenschaft des Eiweißes dadurch vermindert. **Die Burger werden nach dem Grillen gesalzen und gepfeffert**. Am besten die Masse halbieren, die eine Hälfte muss kräftig geknetet werden, sodass die Eiweiße austreten. Anschließend diese unter die ungemischte Masse mischen. Aus der Masse vier **Patties** formen; sie **dürfen nicht zu dick sein**. Die Burger können aber im Durchmesser größer sein als die Brötchen, da sie beim Braten kleiner werden. Wer keine Lust oder Zeit hat, seine Patties selbst zu machen, dem bietet Warncke's EDEKA Frischecenter natürlich auch eine große Auswahl an **fertigen Patties im SB-Tiefkühlbereich**.

LE FRANCE-Burger

Zutaten
(für 4 Personen)
- 600g Rinderhackfleisch
- 4 Brioche Burger Buns
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 4 Feigen
- 3 EL Senf
- 200g Brie
- Romanasalat nach Belieben
- 1 Aubergine

Zubereitung:
1. Das Grillen und Würzen der Patties erfolgt wie beim klassischen Burger.

2. Feigen mit Senf pürieren. Brie in Scheiben schneiden. Romana in Blätter zerteilen, waschen und trocken schleudern. Aubergine waschen, die Enden abschneiden, die Aubergine der Länge nach in Scheiben schneiden, nebeneinanderlegen und mit Salz bestreuen.

3. Aubergine trocken tupfen und in einer Grillschale auf dem Grill von jeder Seite ca. 2–3 Min. grillen. Buns aufschneiden, beide Seiten mit Feigensenf bestreichen und die unteren Hälften wie folgt belegen: Salat, Aubergine, Burger, Brie. Obere Bunhälften auflegen, auf Tellern anrichten und servieren.
Hierzu empfehlen wir eine Preiselbeersauce.

RINGELSWIN
DUROC DELIKATESS
AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

FEINSTES FLEISCH FÜR ANSPRUCHSVOLLE GENIESSER

Pünktlich zum Start in die Grillzeit wartet Warncke's EDEKA Frischecenter mit einer neuen Köstlichkeit aus der Region auf: den **Duroc-Fleisch- und Wurstspezialitäten vom „Ringelswin" aus Schleswig-Holstein**. Ab sofort erhältlich an den **Bedientheken** der Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf und garantiert lecker, wie Fleischsommelier Jan Spieckermann bestätigt. „Vom Schinken bis zum Nackensteak kann ich alle Produkte nur empfehlen. **Geschmack und Qualität** sind unvergleichlich gut. Zudem leben die **Tiere unter besten Bedingungen**. Es passt alles zusammen und ich rate jedem zu einer Kostprobe, weiterführende Beratung zu Produkten und Zubereitungsmethoden natürlich gerne inklusive."

„RINGELSWIN" – KÖSTLICH, REGIONAL, TIERGERECHT

Geschmacklich herausragendes feines Duroc-Fleisch
Diese Duroc-Kreuzung bringt einen fein-aromatischen, unverwechselbaren Geschmack mit kernig-zartem Biss. Dank der harmonischen Marmorierung (Muskel-Fett-Verteilung) bleibt das Fleisch beim Garen saftig.

100% regional aus Schleswig-Holstein
Alles kommt aus der Region, vom Muttertier über Ferkel und Mastschwein, Schlachtung und Zerlegung bis zum fertigen Produkt. So bleiben die Transportwege immer kurz.

Viel Platz im offenen Strohstall
Die robusten Tiere haben im offenen Wintergarten-Strohstall 100 Prozent mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben zum Austoben und Wühlen sowie Massagebürsten zum Scheuern.

Fröhlicher Ringelschwanz
Die Basis für Tiergesundheit ist ein geschützter Start ins Leben. Die Tiere bleiben ab Geburt unversehrt, also unkastriert, sowie mit Zähnen und fröhlich hochstehendem Ringelschwanz, einem Zeichen für ihr Wohlbefinden.

Mastfutter ohne Gentechnik
Sie werden mit gesundem Mastfutter ohne gentechnisch veränderte Bestandteile gefüttert.

Verantwortung und Transparenz
Die Verantwortlichen rund um das „Ringelswin" übernehmen Verantwortung für hochwertiges, tiergerecht erzeugtes Schweinefleisch aus der Region. Damit sorgen sie für das Fortbestehen einer gesunden Landwirtschaft. Die Hintergründe sind auf allen Stufen transparent abfragbar.

Echtes Fleischerhandwerk aus Dithmarschen
Die Zerlegung und Verarbeitung erfolgt mit traditionellem Fleischerhandwerk, Sorgfalt und Leidenschaft. Individuelle Rezepturen liefern regionaltypische, köstliche Spezialitäten aus Dithmarschen.

die BACKBUDE

GENIESSEN UND SPAREN MIT DEN BUDENAKTIONEN

Nach kurzer Auszeit sind sie **wieder da**. Die **monatlichen BUDEN-Aktionen**, mit denen Sie beim Einkauf in den BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf **bares Geld sparen** können! Ab sofort warten monatlich drei köstliche Backspezialitäten zum **Sonderpreis** auf alle Freunde frischer Backwaren. Los geht's im Mai mit dem gesunden und leckeren Vitalbrot zum Knallerpreis, den beliebten Knollen im Fünferpack für unter vier Euro und dem Apfelplunder als süßes Schnäppchen. Welche Angebote in den kommenden Monaten folgen, erfahren Sie stets druckfrisch in den kommenden Frischeseiten. Damit Sie zusätzlich nicht in Gefahr geraten, die Angebote zu vergessen, können Sie sich die aktuellen **Schnäppchen unten auf dieser Seite ganz einfach ausschneiden**, damit Sie sich diese bei Ihrem nächsten BACKBUDEN-Einkauf in Erinnerung rufen können.

Stempel sammeln und abstauben mit der neuen Kaffeekarte

Treuer Kaffeegenuss wird in der BACKBUDE **ab sofort belohnt**. Mit der neuen **Kaffee-Stempelkarte** können Sie bei jedem Kauf eines Heißgetränkes oder einer Kaffespezialität einen Stempel sammeln. Haben Sie insgesamt **zehn Stempel** zusammen, bekommen Sie ein **Heißgetränk oder einen Kaffee gratis**. Holen Sie sich jetzt in den BACKBUDEN die Kaffeekarte und sammeln Sie sich bis zu Ihrem Freigetränk.

Regional, saisonal, lecker – die Rhabarbarschnecke ist wieder da!

Es ist Rhabarberzeit und auch in den BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf hält das Gemüse aus regionalem Anbau Einzug. Ab sofort und **nur für kurze Zeit** wartet auf Backfreunde wieder die **verführerisch-süße Rhabarberschnecke**, hergestellt aus bestem Hefeteig, frischem Rhabarber aus der Region und garniert mit Zuckerguss für den süßen Extrakick. Zugreifen lohnt sich!

1 Vitalbrot
statt 3,60 Euro
2.99 €

5 Knollen
statt 4,95 Euro
3.99 €

1 Apfelplunder
statt 1,99 Euro
1.49 €

www.die-BACKBUDE.de • die BACKBUDE • info@die-backbude.de
Neugraben 040 - 76428148 • Neu Wulmstorf 040/52 98 26 00

plietsch
natürlich | unverpackt

EINKAUFEN UND DIE BIOLO

In den vergangenen Frischeseiten haben wir Ihnen die neue **„plietsch unverpackt"-Abteilung** in Warncke's EDEKA Frischecenter in **Neugraben** bereits nähergebracht. Nachdem Sie erfahren haben, wie **nachhaltig und einfach der Einkauf** der unverpackten Köstlichkeiten funktioniert, geben wir Ihnen nun einen ausführlichen **Einblick in die Produktvielfalt von plietsch**. Alle Produkte kommen ohne Einwegverpackung aus und stammen aus biologischem Anbau **von vertrauensvollen Erzeugern**, denen Nachhaltigkeit, Fairtrade und bester Geschmack am Herzen liegen.

Knackig und gesund: Kerne und Nüsse

Fans von Nüssen und Kernen in Bio-Qualität kommen bei plietsch in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben voll auf ihre Kosten. Von **Sonnenblumen- und Kürbiskernen über Leinsamen und Popcorn-Mais bis hin zu Walnüssen, Mandeln und Cashews** – das Angebot ist vielfältig und dank des Unverpackt-Systems braucht jeder Kunde nur so viel zu kaufen, wie er am Ende benötigt. Einfach die gewünschte Menge aus dem Über-Kopf-Behälter in ein selbst mitgebrachtes oder von plietsch zu einem geringen Unkostenbeitrag zur Verfügung gestelltes Behältnis füllen, anschließend abwiegen und fertig. So geht nachhaltig einkaufen.

Hülsenfrüchte in Hülle und Fülle

Hülsenfrüchte sind vollgepackt mit pflanzlichen Proteinen und Vitaminen, geben Power für die kalte Jahreszeit, sind leicht zubereitet und schmecken auch noch richtig lecker. Ob **grüne Puylinsen, Linsenbrat- und -kicherlinge, schwarze Bohne, Borlottobohnen oder Kichererbsen** – plietsch unverpackt bietet die ganze Power ausgewählter Bio-Hülsenfrüchte.

Von Quinoa bis Couscous

Wer die Lust verspürt, beim Kochvergnügen einmal andere Beilagen auszuprobieren, dem bietet plietsch die **Qual der Wahl zwischen Bio-Hirse, Bio-Couscous, Bio-Bulgur und Bio-Quinoa**. Diese alternativen Beilagen brauchen einen Vergleich mit den traditionellen Beilagen wie Reis oder Nudeln nicht zu scheuen, denn sie **enthalten viele Nährstoffe** und lassen sich in der Küche vielfältig zu herzhaften Gerichten und süßen Nachspeisen zubereiten.

Bohlsener Mühle · Dinkelnudeln Moser · FAIRFOOD Freiburg · Stei

GISCHE VIELFALT GENIESSEN

Es gibt Reis ... und Nudeln

Reis und Nudeln kommen bei den Deutschen neben den Kartoffeln gerne auf den Tisch, wenn es um die Wahl der passenden Sättigungsbeilage geht. Das weiß man auch bei plietsch und bietet den Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben daher beste unverpackte Produkte in diesem Bereich an. Angefangen bei **Bio-Penne Semola über Bio-Dinkel-Spirelli und Bio-Dinkel-Fusilli bis hin zu Bio-Dinkelreis**. Wer es etwas süßer mag, für den steht zudem **Milchreis in Bio-Qualität** bereit.

Ab ins Getreide

Getreide ist reich an Ballaststoffen, Kohlenhydraten, Kalzium und Vitaminen und aus der heutigen Küche nicht wegzudenken, besonders beim **Backen von Brot und Kuchen** sowie bei der Zusammenstellung gesunder Frühstücksmüslis. Plietsch unverpackt bietet mit **Bio-Roggen, Bio-Weizen, Bio-Dinkel und Bio-Nackthafer** eine große Auswahl.

Mit Müsli kraftvoll in den Tag

Wer kraftvoll in den Tag startet, hat auch am Abend noch genügend Energie. Beim Frühstück wird dabei der Grundstein gelegt und ein gesundes Müsli ist der ideale Baustein, um Kraft zu tanken. **Plietsch unverpackt bietet eine unvergleichliche Bio-Müslivielfalt**, die sich entweder mit einzelnen Komponenten oder kreativ zusammengestellt genießen lässt. **Cornflakes, Früchtemüsli, Dinkel-Crunchy-Müsli, Schokomüsli und Hafer-Crunchy-Müsli** stehen genauso zum Kauf bereit wie **Hafer-, Dinkel-, Emmer- und Einkornflocken**. Damit steht dem munteren Müslismischen je nach Gusto nichts mehr im Wege.

Süßes für nachhaltige Naschkatzen

Auch süße Köstlichkeiten in Bioqualität hat plietsch unverpackt in Neugraben parat. Schokoladenfreunde könne sich auf **Zartbitterschokolade und Schokolade mit Fleur de Sel** freuen, während Fans von Gummitieren mit dem Griff zu **Bio-Fruchtbären, Bio-Colaflaschen und Co** bestens beraten sind. Probieren lohnt sich!

EDEKA azubi eigenmarken challenge

Neugraben jubelt: Azubis feiern Sieg bei EDEKA Eigenmarken Challenge

EDEKA Kaki – unsere genussreife Götterfrucht aus dem Süden

Als am 20. April die Nachricht der Jury bei Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier eintrudelte, kannte der Jubel keine Grenzen mehr. Nach vier Anläufen mit unterschiedlichem Erfolg dürfen sich **die Auszubildenden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben im Jahr 2021 Gewinner der EDEKA Azubi Eigenmarken Challenge nennen**.

„Wir sind unglaublich happy, ganz oben auf dem Siegertreppchen zu stehen. Die ganze Arbeit hat sich gelohnt und das Juryurteil ist eine tolle Bestätigung sowie eine schöne Motivation zugleich", sprühten die **Gewinner Natascha Katharina Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldnervor Glück.**

Trotz der coronabedingten Schwierigkeiten stellte das Trio eine außergewöhnliche Bewerbung rund um das Thema „Kaki – unsere genussreife Götterfrucht aus dem Süden" auf die Beine und überzeugte die kritische Fachjury damit auf ganzer Linie. Natascha Katharina Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner produzierten auf ihrem **Youtube-Kanal „Warncke's Frischecenter"** nicht nur verschiedene kreative und humorvolle Videos zur Zubereitung von Kaki-Chutney, Kaki-Smoothie und Co, sondern stellten die hergestellten Produkte abgepackt in **liebevoll gestalteten Boxen** auch gleich noch für die **Kunden zum Mitnehmen und Bewerten** in der Obst- und Gemüseabteilung bereit. Außerdem wurden einige **Boxen auch der Tafel und Foodsharing-Projekten zur Verfügung gestellt.** Rundum gelungene Aktionen also, die letztlich zum verdienten ersten Platz geführt haben. „Ich bin unheimlich stolz auf unsere drei Nachwuchskräfte, die die Challenge hoch motiviert und kreativ angenommen haben. Als Belohnung gibt es jetzt für alle eine Reise nach Valencia und natürlich noch die Siegerehrung mit der Preisübergabe", freute sich Stephanie Beier.

Starker 4. Platz für das Azubiduo aus Neu Wulmstorf

Nicht weniger kreativ bei der Eigenmarken Challenge waren auch **Joeann Brosda und Jendrik Pralow** aus dem Markt in Neu Wulmstorf. Die Nachwuchskräfte fertigten Kuchen, Muffins und Konfitüre aus der EDEKA Kaki und stellten diese den Kunden coronagerecht nebst Rezeptblättchen auf vorgefertigten Tellern zur Schau. Abseits dieser Aktion produzierten beide außerdem einen **Film zum Thema „Kaki"**. Dort ging es um die griechische Götterwelt, die mit der Kaki neu zum Leben erweckt wird. Ein originelle Idee, die auch der Jury gefiel und letztlich zu einem **hervorragenden vierten Platz** führte.

WARNCKE'S EDEKA 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 **08/2021** Nachwuchskräfte für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf.

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

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

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

übertarifliche Bezahlung

übertarifliche Bezahlung

Schickt eure Bewerbung für beide Märkte an:

EDEKA Warncke's Frischecenter KG
z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1
21149 Hamburg-Neugraben
E-Mail: info@edeka-warncke.de

Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)

- Kann der Lehre zum Verkäufer angeschlossen werden
- Eine Spezialisierung auf Fachbereiche möglich
- Anschließende Zusatzqualifikationen wie Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) oder Führungskraft Handel (FH)

Frischspezialist (m/w/d)

- Zwei Jahre zum Einzelhandelskaufmann, ein weiteres zum Frischespezialisten
- Vermittlung von detaillierten Warenkunden
- Lebensmittelzubereitung und -kombinationen
- Voraussetzung: Kreativität, Kontaktfreudigkeit, kaufmännisches Talent, Fach- und Sozialkompetenz

WARNCKE'S REZEPTTIPPS

Spargel-Flammkuchen

Zutaten für vier Personen:
Für den Belag:
- 600 g Spargel, weiß
- 4 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 150 g Créme fraîche
- Salz und Pfeffer
- 50 g Parmesan
- Schinken

Für den Hefeteig:
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 15 g Hefe, frisch
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:
Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und mit 125 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken. Den Vorteig an einem warmen, zugfreien Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
Öl und Salz zum Vorteig geben, kräftig unterkneten und zu einem glatten Teig schlagen. Eine Kugel formen und abgedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig das Volumen verdoppelt hat.Vom Spargel das untere Ende abschneiden und die Stangen mit einem Sparschäler von oben nach unten schälen. Dabei dicht unter dem Kopf ansetzen und nach unten hin dicker schälen.
Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefeteig in 4 Portionen teilen, jeweils zu einem ca. 1 cm dicken länglichen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.
Spargel dritteln und in kochendem Salzwasser 5 bis 6 Minuten garen. Mit einem Siebschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.
Crème fraîche mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer glattrühren. Die Crème fraîche auf die Teigfladen streichen. Spargelstangen darauf legen und den geriebenen Parmesan darüber streuen.
Die Fladen im Ofen 10 Minuten knusprig backen. Olivenöl mit Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Schinkenscheiben auf den heißen Flammkuchen legen und sofort servieren.
Die Fladen im Ofen 15 Minuten knusprig backen. Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Schinkenscheiben auf den heißen Flammkuchen legen und sofort servieren.

So schält man Spargel richtig
- Am besten einen speziellen Spargelschäler benutzen
- Spargelschäler kurz unter den Spargelkopf ansetzen und bis zum unteren Spargelende schälen
- Schälvorgang wiederholen, bis der Spargel rund herum geschält ist
- Im Anschluss sollte das Spargelende je nach Frische des Spargels um wenige Zentimeter gekürzt werden
- So kann geprüft werden, ob der Spargel holzig ist und ob er sorgfältig geschält wurde

Warncke's

WEIN- UND KÄSEEMPFEHLUNG

des Monats

Der Seebrich
Grauburgunder trocken

Der Seebrich Grauburgunder trocken schimmert im Glas verführerisch hellgelb. In der Nase präsentieren sich unwiderstehliche Noten von reifen Birnen. Am Gaumen besticht er mit seiner leichten Würze sowie seiner belebenden Fruchtsäure. Der Seebrich Grauburgunder trocken ist ein ausgezeichneter Begleiter zu frischem Spargel, knackigem Salat oder zu hellem Fleisch.

Der Seebrich
Weißburgunder trocken

Der Seebrich Weißburgunder ist ein Wein, der harmonischen Genuss bietet. Im Glas blitzen seine hellgelben Reflexe. Seine Aromen werden durch eine wunderbare Fruchtigkeit von heimischen gelben Äpfeln und reifer Birne bestimmt. Zusätzlich zeigen sich Nuancen von Vanille, was dem Wein einen spannenden Charakter gibt. Seine Textur ist angenehm cremig und zeigt ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel. Idealer Begleiter zu Spargel, Fisch, Geflügel, Gemüse, Meeresfrüchten und Schwein.

Anbaugebiet: Rheinhessen
Rebsorte: Grauburgunder
Ausbau: trocken
Alkohol : 12 % Vol.
Serviervorschlag: 8 bis 10 °C

Anbaugebiet: Rheinhessen
Rebsorte: Weißburgunder
Ausbau: trocken
Alkohol : 12,5 % Vol.
Serviervorschlag: 9 °C

Unsere Käsesommelière

LILIJA SCHELLER EMPFIEHLT

Der Cyrano
Grande Reserve
Den Cyrano Schaf/Ziege gibt es jetzt als Grande Réserve! Der extralang gereifte Schnittkäse aus dem Herzen des Baskenlandes ist ein sehr hochwertiger und eleganter Käse aus dem Hause Cyrano – ein Hochgenuss mit blumigen und fruchtigen Nuancen.

Der Cyrano Pfeffer
Mit dem Cyrano Pfeffer bietet die ausgezeichnete Käsetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter einen gewürzten Schafskäse. Der Cyrano Pfeffer mit seiner rustikalen Naturrinde vereint die milde Note der Schafsmilch mit dem feurigen Abgang grünen Pfeffers.

Region: Pyrenäen
Milch: Schafs- und Ziegenmilch, pasteurisiert
Lab: mikrobielles Lab
Reifezeit: 10 Monate
Fettgehalt: mind. 50 % Fett i. Tr.

Region: Pyrenäen
Milch: Schafsmilch, pasteurisiert
Lab: mikrobielles Lab
Reifezeit: 6 Wochen
Fettgehalt: mind. 50 % Fett i. Tr.

NEU

NEUHEITEN IM REGAL
von Warncke's Frischecenter

Bio-Teigspezialitäten aus Glückstadt

Blätterteig selbst herzustellen ist aufwendig. Wie gut, dass es Alternativen gibt, die nicht nur gut schmecken und leicht von der Hand gehen, sondern gleichzeitig auch noch aus den besten Zutaten hergestellt sind. Die Rede ist von den **Bio-Teigspezialitäten von der MOIN Bio Backwaren GmbH** aus Glückstadt, die ab sofort in ihrer ganzen Vielfalt im **Tiefkühlregal von Warncke's EDEKA Frischecenter** zum Kauf bereitstehen. Egal ob der **Bio-Dinkelblätterteig, der Bio-Butterblätterteig** sowie die veganen Varianten mit Vollkorn oder die bereits **gefüllten Linsen-Curry-Taschen** mit einem fein-würzigen Curry aus Gourmet-Berglinsen, Auberginen, Karotten und Sesam – mit den Produkten von „MOIN" lassen sich im **Handumdrehen süße und herzhafte Backwaren kreieren**, mit denen echter Genuss garantiert ist.

Yes, ve gan! Mit leckeren Produkten von Veganz!

Mit der Produkten der Marke „Veganz" stockt Warncke's EDEKA Frischecenter sein Sortiment an **veganen Produkten** weiter auf. Mit einem einzigartigen Vollsortiment aus **100 Prozent pflanzlichen Produkten** punktet „Veganz" bei Veganern, Vegetariern und allen bewussten Genießern. Denn die rein veganen Lebensmittel enthalten **keine tierischen Zutaten oder Inhaltsstoffe** und bieten dabei die vollen, natürlichen Aromen. Sogar in der Produktion setzt die Firma auf Nachhaltigkeit und Fairness: Sämtliche Waren entstehen in **Respekt und Verantwortung gegenüber Menschen, Tieren und der Umwelt**. Verbunden mit erstklassiger Qualität kommt der Geschmack nicht zu kurz. Außerdem können Kunden stets mit spannenden, innovativen Überraschungen rechnen.

DEMNÄCHST NEU BEI UNS IN NEUGRABEN:

DPD PICKUP SHOP

Beim Einkauf auch gleich noch schnell das bestellte Paket abholen oder zurückgeben? Der neue dpd Pickup Shop an der Information des Marktes in Neugraben macht es in Kürze möglich! Dort können Kunden während der üblichen Öffnungszeiten bequem ihre bestellten dpd-Pakete abholen oder dpd-Retouren versenden.

Ein Garten
VOLLER GLÜHWÜRMCHEN

Glühwürmchen sind weiß Gott nicht alltäglich. Habt ihr diese besonderen kleinen Insekten einmal in der Dämmerung fliegen sehen, werdet ihr sie vermutlich nicht mehr vergessen. Das muss aber kein einmaliges Erlebnis sein. Bastelt doch eure eigenen kleinen Glühwürmchen ganz einfach phantasievoll nach und erfreut euch jeden Abend an ihrer Pracht.

Das braucht ihr

- Ü-Eier oder andere Plastikeier, die sich öffnen lassen.
- LED-Lämpchen mit Batterie (bspw. Ballonlichter)
- Pfeifenreiniger in verschiedenen Farben
- Basteldraht
- Plastikaugen, Strassperlen, Alufolie, Dekomaterial nach Wahl
- Schere
- Stecher (Nagel, Schaschlikspieß etc.)
- Filzstift, Permanentmarker

Und los geht´s:

Zu allererst öffnet ihr die Eier, schaltet die kleinen Lämpchen ein und gebt sie hinein. Das ist anfangs einfacher als bei fertig gestalteten Tierchen. Am Ende könnt ihr die Eier trotzdem vorsichtig öffnen und die Lämpchen nach Gebrauch ein- und ausschalten.

Stecht mit dem Piekser einige Löcher in die Eier. Je nach Bauart wären sechs Löcher an der Unterseite für die Insektenfüße denkbar und vier Löcher an der Oberseite für die Flügel und die Fühler.

Steckt die Pfeifenreiniger als Beine in die vorgebohrten unteren Löcher. Biegt sie etwas krumm oder zu Spiralen, sodass sie natürlich verspielt wirken. In die oberen Löcher könnt ihr als Flügel zum Beispiel mit Alufolie bespannten oder mit Perlen bestückten Basteldraht einführen. Als Fühler machen sich Pfeifenreiniger mit bunten Perlen am Ende gut.

Jetzt könnt ihr euren kleinen Insekten Augen aufkleben und mit dem Marker einen lächelnden Mund aufmalen – ganz wie ihr mögt. Das sind alles Vorschläge, aber eurer Phantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Basteln und Betrachten der amüsanten Käfer in der Dämmerung und Dunkelheit

Punkte dich glücklich
DeutschlandCard

Voll abräumen!

Jetzt auch in Warncke's EDEKA Frischecenter DeutschlandCard holen, punkten, sparen ...

Jetzt kostenlos anmelden und Vorteile sichern!

Sofort lospunkten! So geht's:

Sofort lospunkten
Direkt in der Filiale Teilnahmeunterlagen mitnehmen und sofort einsetzen.
Sie haben schon eine DeutschlandCard? Dann sofort Punkte sichern. Für 2 Euro Einkaufswert erhalten Sie 1 Punkt.*

Anmelden und Vorteile genießen
Nur angemeldet erhalten Sie weitere exklusive Angebote und Coupons.
Anmelden online unter ***www.deutschlandcard.de/nord*** *oder per Post mit den Teilnahmeunterlagen.*

Punkte einlösen und sparen
Lassen Sie Ihre gesammelten Punkte an der Kasse mit Ihrem Einkauf verrechnen oder tauschen Sie Ihre Punkte online gegen tolle Prämien.
1 Punkt = 1 Cent! Einlösung ab 100 gesammelten Punkten möglich.

* Punkte gibt es nicht auf: Tabakwaren, Pfand, Buch-und Presseerzeugnisse, Tchibo-Artikel, Pre- und Anfangsmilchnahrung, Post, Lotto & Toto, Präsentkörbe, Gutscheine und Guthabenkarten.

Auflage: 29 860 Exemplare
Für die beiden Märkte in Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

Kostenlose Zustellung jeden Monat samstags 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.

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.