



Warncke's Frischecenter

Ausgabe April



Seite 2 und 3

Mit **Zusammenhalt**
und **Rücksicht** durch
die Krise

Seite 8

Noch mehr **exklusive**
edle Tropfen in
Neugraben

Seite 15

Tolle Preise abstauben
beim **Osterhasen-**
Suchspiel

Liebe Kunden,
an Tagen wie diesen verbringen die Menschen mehr Zeit als üblich im Familienverbund. Das hat die Krise immerhin für sich. Genießen Sie diese Zeit und die Ostertage mit Ihren Liebsten. Wir stehen währenddessen kulinarisch an Ihrer Seite. Versüßen

Sie sich Ihr Fest mit Köstlichkeiten und Genussmomenten. Denken Sie sich für Ihre Kinder schöne Beschäftigungen wie gemeinsames Kochen oder Eierfärben aus. Sie finden zu allem einige Empfehlungen und Ideen im Heft. Sollten Sie weitere Fragen haben, sind

wir gerne für Sie da. Vor allem aber wünschen wir Ihnen persönlich ein gutes und gesundes Osterfest. Wir danken Ihnen für Ihre Treue und freuen uns auch weiterhin auf Ihren Besuch. Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

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



WICHTIG

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

in dieser außergewöhnlichen Zeit möchten wir uns mit ein paar persönlichen Worten an Sie wenden. Die aktuelle Entwicklung (KiGa-, KiTa- und Schulschließungen) und das erhöhte Einkaufsaufkommen in den letzten Tagen hat auch uns trotz aller im Vorfeld getroffenen Maßnahmen hinsichtlich Personalplanung und Warenversorgung überrascht.

Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, dass es zu vereinzelt Regallücken und längeren Wartezeiten an den Theken und den Kassen kommen kann. Wir können Ihnen versichern, dass unser Team mit größtem Einsatz bei der Sache ist, um auch in diesen Tagen den bestmöglichen Service für Sie zu bieten. An dieser Stelle ein großes Lob und Dankeschön an alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für ihren unermüdlichen Einsatz in den letzten Wochen, aber auch in den kommenden Tagen. Mit so einer tollen Mannschaft werden wir diese Situation meistern! Lasst uns enger zusammenrücken, lasst uns gemeinschaftlich vorangehen.

Das klappt aber nur dann, wenn auch von Kundenseite aus Anerkennung für die geleistete Arbeit gezeigt wird und diese nicht durch ungerechtfertigte Kritik oder Beleidigungen erschwert wird.

Auch bei unseren Lieferanten, den EDEKA-Lagerstandorten und in der EDEKA-Zentrale werden momentan alle Hebel in Bewegung gesetzt, um das Geschäft am Laufen zu halten. Vielen Dank an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die uns von dieser Seite aus unterstützen.

Zu guter Letzt möchten wir noch an Sie appellieren, Ihre Einkäufe in haushaltsüblichen Mengen auszuführen, da es nicht jedem Mitmenschen – sei es aus Platzgründen oder aber auch aus finanziellen Gründen – möglich ist, sich mit den entsprechenden Waren zu bevorraten. Nur wenn alle gegenseitig Rücksicht nehmen, können wir eine geregelte Versorgung aufrechterhalten und gemeinsam dazu beitragen, die weitere Ausbreitung des Virus einzudämmen.

Herzlichst,

Ihr Wilfried Warnecke und Ihre Stephanie Beier

**Kunden-
Information
COVID-19**

Aus aktuellen Anlass:

Die wichtigsten Tipps und Hygieneregeln

Die aktuelle Situation rund um COVID-19 beschäftigt uns alle sehr. Jetzt gilt es, sich verantwortungsvoll zu verhalten und Hygienemaßnahmen konsequent einzuhalten. Wie können Sie sich und andere im Alltag, zum Beispiel beim Einkauf, schützen? Wir haben die wichtigsten Tipps zusammengestellt.

Wie verhalte ich mich beim Einkauf?

Um sich selbst, andere Kunden und vor allem auch Mitarbeiter zu schützen, können Sie einige einfache Tipps befolgen. Halten Sie grundsätzlich etwas mehr Abstand zu anderen Menschen – ideal sind 2 Meter. Wenn Sie husten oder niesen müssen, dann bitte in die Armbeuge und nicht in die Hand oder in die Luft. Berühren Sie idealerweise nur die Produkte, die Sie wirklich kaufen wollen. Da die Versorgung gewährleistet ist, sind Hamsterkäufe unnötig. Auch an der Kasse ist es sinnvoll, Abstand zu anderen Kunden und den Kassierern einzuhalten. Zahlen Sie am besten bargeldlos und waschen Sie sich die Hände, sobald Sie nach Hause kommen. Denken Sie auch an andere und nehmen Sie Rücksicht!



Wie verhalte ich mich auf öffentlichen Toiletten?

Auf öffentlichen Toiletten ist es empfehlenswert, nach Möglichkeit auf Papierhandtücher zurückzugreifen, da diese hygienischer sind als Handtücher. Ihre Handtücher zu Hause waschen Sie am besten regelmäßig bei 60 Grad.



Händewaschen ist ein Muss!

Hände waschen:
Das A und O ist aktuell das regelmäßige, gründliche Händewaschen.

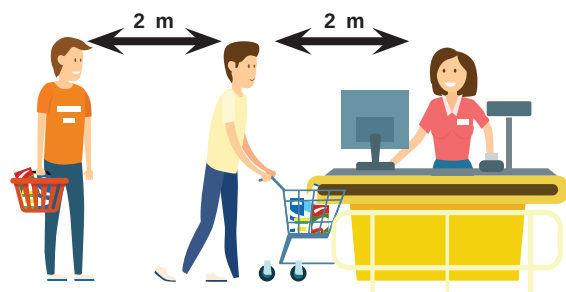
Am besten gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Legen Sie Ringe und anderen Schmuck ab.
2. Feuchten Sie Ihre Hände mit warmem Wasser an.
3. Geben Sie Seife in die Handfläche und schäumen Sie sie auf.
4. Die kompletten Hände ordentlich einreiben – denken Sie auch an die Stellen zwischen den Fingern, die Außenseiten der Daumen und die Fingernägel. Tipp: Die empfohlene Waschdauer beträgt 20 bis 30 Sekunden.
5. Spülen Sie Ihre Hände sorgfältig ab und trocknen Sie sie.



So geht's richtig:

✓ Abstand halten



✓ Kaufe nur, was du benötigst



✓ Kontaktlos bezahlen

✓ Kartenzahlung





Do it yourself in Krisenzeiten: Hefe selber machen



Nicht nur Nudeln, Konserven und Tiefkühlwaren sind in Zeiten der Coronakrise rasend schnell vergriffen, sondern auch Mehl und Hefe. Auch die Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter kommen derzeit mit der Nachlieferung dieser beiden universell einsetzbaren Lebensmittel kaum nach und können die Kunden daher nicht wie gewohnt versorgen. Damit all diejenigen, die in den Märkten nur noch ein leeres Regal vorgefunden haben, oder die, die derzeit ihr Haus gar nicht verlassen können, nicht auf die unverzichtbare Zutat für ihren Pizza-, Brot- oder Backteig verzichten müssen, gibt es hier eine Anleitung zum Hefeselbermachen.

Zutaten:

- Zwei Stück Trockenobst (nicht geschwefelt), zum Beispiel getrocknete Datteln oder Aprikosen
- 500 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 leere 500-ml-Flasche mit schmalen Flaschenhals

Hinweis:

Keinen Grund zur Beunruhigung gibt es, wenn weiße Schlieren im Glas zu entdecken sind – sie kommen höchstwahrscheinlich vom Trockenobst. Sind jedoch eindeutige Schimmelstellen zu erkennen oder riecht das Wasser verdorben, sollte Sie die Hefe weggeschüttet werden.

Hefe selber machen (Hefewasser)

Zubereitung:

1. Das lauwarme Wasser in die Flasche geben.
2. Danach den Zucker hinzufügen.
3. Durch Schütteln oder Rühren dafür sorgen, dass der Zucker sich komplett auflöst.
4. Zwei Stücke Trockenobst hinzufügen und das Gefäß abdecken bzw. mit dem Deckel der Flasche zuschrauben.
5. Das Gefäß an einem warmen Ort (25 bis 30 Grad Celsius) stehenlassen.
6. Das Gefäß morgens und abends einmal durchschütteln und die Abdeckung abnehmen bzw. den Deckel abschrauben, damit die Gase entweichen können.
7. Nach circa fünf bis zehn Tagen ist die selbst gemachte Hefe fertig. Das hängt vor allem davon ab, wie warm es ist. Dass die Hefe fertig ist, ist am typischen Geruch zu erkennen.

Verwendung des Hefewassers:

Bei jedem Heferezept kann die Hefe durch das Hefewasser ersetzt werden. Hierzu wird einfach ein Teil der Flüssigkeiten im Rezept durch das Hefewasser ausgetauscht. Auch Vorteige lassen sich sehr gut mit Hefewasser herstellen. Hier sollte man immer die komplette Flüssigkeit durch Hefewasser ersetzen.

Die Faustformel zum Tausch von Hefe durch Hefewasser:

150 ml aktives Hefewasser entsprechen circa 12 g Frischhefe oder 4 g Trockenhefe auf 500 g Mehl.

Gehzeiten von Teigen mit Hefewasser:

Die Gehzeiten können etwas differieren. Das kommt auf das jeweilige Hefewasser, die Triebstärke und das Raumklima an. Es kann selbstverständlich auch weniger Hefewasser verwendet werden. Dann wird die Gehzeit verlängert. Das gilt auch für Vorteige.

Tipp: Aufbewahrt wird das Hefewasser im Kühlschrank, am besten in der Kühlschranktür. Die wird häufig auf- und zugemacht. Die Bewegung tut dem Hefewasser gut. Dann einfach einige Stunden vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.



Folgen Sie uns jetzt auch auf Instagram



Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie ab sofort auch auf Instagram: Informieren Sie sich laufend über News, Wissenswertes und Aktuelles. Folgen Sie uns und entdecken Sie immer wieder neue, inspirierende und spannende Themen rund um unsere Märkte.

@warnckesfrischecenter

Für Jäger und Sammler.

Mobiles Bezahlen ganz einfach per App



Gutscheine für kostenlose Produkte!

Kurz gesagt:

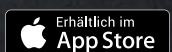
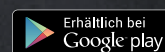
- ➔ Punkte sammeln und genießen!
- ➔ Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- ➔ Attraktive Partner-Coupons
- ➔ Regelmäßig Überraschungen
- ➔ **Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App**
- ➔ Kombinierbar mit der EDEKA App

Genuss kann man jetzt sammeln.

Scan mich!



Jetzt gratis runterladen!



6. bis 11. April 2020



Vitalbrot
statt 3,50 Euro für nur

2,99 €

13. bis 18. April 2020



Streuselschnecke
statt 1,50 Euro für nur

1,00 €

20. bis 25. April 2020



**1 belegtes
Käsebrötchen**
statt 3,00 Euro für nur

2,50 €

27. April bis 2. Mai 2020



3 Knollen nach Wahl
für nur

2,00 €

**IM TO-GO-
BEREICH WIRD ES
WEITERHIN KEINE
EINSCHRÄNKUNGEN
GEBEN.**

**UNSERE BACKBUDE
IST WEITERHIN FÜR SIE DA!**

In Zeiten der Coronakrise ist unsere BACKBUDE natürlich auch weiterhin für Sie da, allerdings musste auch das BUDENPERSONAL einige Maßnahmen ergreifen, um den derzeitigen Ereignissen und der Verantwortung für unser aller Wohl gerecht zu werden. Während die Kunden am Tresen weiterhin alles bekommen, was sonst auch im Angebot ist, fallen die exklusiven Highlights in nächster Zeit leider aus. Fans der Brettljause müssen leider bis auf Weiteres auf die zünftige Mahlzeit verzichten und auch der Frühstücks-Brunch

am Samstag wird vorerst nicht stattfinden. „Es ist schade für unsere Kunden, aber die Situation lässt es nicht anders zu. Wir alle nehmen die Lage sehr ernst und versuchen alles zu tun, um unseren Beitrag zu leisten, damit die Ausbreitung des Virus hoffentlich bald eingedämmt wird“, erklärt BUDEN LEITERIN Jennifer Löffke.

Das gemütliche Café in der BACKBUDE ist derzeit noch geöffnet, sollte jedoch eine Ausgangssperre ausgerufen werden, würde dieser Bereich geschlossen werden.



**LIEBE KUNDEN,
AUFGRUND DER AKTUELLEN
SITUATION ENTFALLEN**

- DER MITTAGSTISCH,
- DER SAMSTAGS-BRUNCH
- UND DIE BRETTLJAUSE

BIS AUF WEITERES!

Wir informieren Sie, sobald Sie wieder wie gewohnt bei uns genießen können!



Fleischsommelier Jan Spieckermann präsentiert

Der Cut des Monats - Teres Major



Für Fleischfans, die zu Ostern anstatt Lamm- oder Kalbfleisch einmal etwas anderes auf den Teller zaubern möchten, hat Fleischsommelier Jan Spieckermann mit dem Teres Major einen ganz besonderen Tipp parat. Der Experte empfiehlt den Steak-Cut Teres Major, der zart wie ein Filet daher kommt, sich geschmacklich aber wesentlich intensiver zeigt.

Das Teres Major wird aus der Rinder-

schulter geschnitten. Es ist ein Teil des dicken Bugstücks, also aus der hinteren Rinderschulter. Das Teres Major wird auch flaches Filet oder Petit Tender genannt, weitere Namen sind Metzger- oder Meisterstück. Diese Namen kamen vermutlich zustande, weil sich die Metzger diesen Zuschnitt wohl oft selbst beiseite legten. Grundsätzlich kann das Teres Major wie ein Steak zubereitet werden. Zuerst sollte es indirekt im

Backofen oder auf dem Grill auf circa 54 Grad Kerntemperatur gezogen werden 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 Medaillons zubereitet werden. Zu dem äußerst aromatischen und intensiven Cut passen sehr gut Bandnudeln und Bärlauch-Pesto sowie ein kräftiger Weißwein.

Nur das Beste vom Lamm und Kalb



Wer es an Ostern altbewährt mag und traditionell auf Lamm- oder Kalbfleisch setzt, für den halten die Fleischtheken der Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter beste Spezialitäten aus Schottland und der Region bereit. Fleischsommelier Jan Spieckermann kann die Delikatessen nur wärmstens empfehlen. „Das schottische Weidelamm ist ein echter Leckerbissen. Egal ob Keule, Karree oder Sat-

tel – man sollte diese Köstlichkeit unbedingt einmal probieren und den exzellenten Geschmack entdecken. Ebenfalls ein heißer Tipp ist unser Bio-Kalbfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern, das an der Theke als Karree oder Haxe erhältlich ist“, so der Experte, der als schmackhafte Alternative auch auf die große Geflügelvielfalt an den Fleischtheken in Warncke's EDEKA Frischecenter hinweist.

„In Sachen Geflügel spielen wir in der Champions League.

Bei Geflügel gibt es fünf Qualitätsstufen. Wir bieten bei uns alle Stufen an. Besonders empfehlenswert ist unser ‚Label Rouge‘-Geflügel. Egal ob Perlhuhn, Bio-Maishähnchen Supreme – das muss man probiert haben.“



Mehr Auswahl, mehr Platz: die neue Weinabteilung in Neugraben

Die Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter sind bekannt für ihre große Auswahl an Weinen aus Deutschland, Europa und der ganzen Welt und werden wegen der Vielfalt an edlen Tropfen gerne von Weinfans angesteuert. Marktinhaber und Weinexperte Wilfried Warncke ist bestrebt, immer wieder aktuelle Neuheiten aufzuspüren, um die Geschmacksnerven der Kunden zu verwöhnen. Gleichzeitig wird in den Märkten in Neu Wulmstorf und Neugraben auch immer wieder an der Präsentation der Weine gefeilt, um für mehr Übersicht und mehr Wahlmöglichkeiten zu sorgen.

Besonders viel getan hat sich zuletzt in Neugraben, wo die Weinabteilung komplett umstrukturiert und gleichzeitig erweitert wurde. „Wir haben die Weinabteilung um rund 50 Weine aufgestockt. Insgesamt bekommt man hier 600 verschiedene Weine. Eine super Auswahl, die ihresgleichen sucht. Viele Weine aus dem Sortiment bekommt man sonst nur im Fachhandel. Dazu zählen zum Beispiel verschiedene Weine aus Übersee, von denen in Neugraben jetzt noch mehr im Regal stehen“,

erklärt Wilfried Warncke die Neuerungen.

Doch nicht nur das Sortiment hat sich in der Weinabteilung im Markt am Süderelbering vergrößert. Auch die Aufteilung der Regale wurde verändert und für die Kunden noch komfortabler gestaltet. So sind alle Weine nun im ehemaligen Sitzbereich des Nordblicks platziert, wodurch sie noch besser zur Geltung kommen, wie Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier erklärt: „Die gesamte Weinabteilung ist nun viel offener gestaltet und lädt zum gemütlichen Stöbern ein. Etwas abgeschottet können sich Weinfans somit genüsslich den edlen Tropfen widmen und sich ihren Favoriten herausuchen.“

Schauen Sie doch einfach mal in der neuen Weinabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben vorbei und lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren. Zur Unterstützung und als besondere Empfehlung legen wir Ihnen schon jetzt unsere Weine vom Weingut Toni Hartl aus Österreich ans Herz. Ob Luftikus, Nachtröt oder Rosito – probieren lohnt sich!

Luftikus -
Toni Hartl

Steht für frische, fruchtbetonte Weine mit kühlem Trinkvergnügen.

CHARAKTER: Eine Cuvée aus mehreren typischen Weißweinsorten. Helle, grün-gelbe Farbreflexe, nach Grapefruit, Muskat, Mango und Cassis duftender Terrassenwein. Am Gaumen saftig und beschwingt, mit sehr eleganter und feiner Fruchtpräsenz. Er hinterlässt durch seine Leichtfüßigkeit einen nachhaltigen Eindruck. Ein Trinkvergnügen für jeden Tag.

Ausbauart: bio

Ausbau: trocken

Rebsorte: Muskateller, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 8 bis 9 °C

Speiseempfehlung:

Aperitif und Terrassenwein, Kalbshastete, Räucherlachs, Schalentiere und Meeresfrüchte, Omelette, Käseaufläufe, Artischocken, Nudelgerichte, Gemüse

Das Weingut Toni Hartl

Das Klima in Purbach am Leithaberg im österreichischen Burgenland und das Klima in der Thermenregion sind nicht nur wohltuend und herrlich zum Leben, sondern auch perfekt für den Weinbau prädestiniert. Gleiches gilt für die vielfältigen Böden. Dieses verpflichtet das Weingut Toni Hartl, Weine von höchster Qualität mit maximaler Natürlichkeit und Naturnähe zu produzieren.

Deshalb wurden alle Weingärten konsequent auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Seit 2010 sind alle Weine vom Weingut Toni Hartl biologisch zertifiziert. Die Philosophie von Familie Hartl, die seit 1964 Wein produziert, ist es, unverkennbare, zeitlose, dauerhafte Weine aus einheimischen Sorten zu erzeugen, die einen ein Leben lang begleiten.

Weinabend in Neu Wulmstorf fällt aus

Aufgrund der aktuellen Situation findet der für den 22. April geplante Weinabend mit edlen Tropfen vom Weingut Fuchs aus Österreich nicht statt. Der Preis für bereits gekaufte Tickets wird selbstverständlich vollständig rückerstattet. Für die Rückerstattung und weitere Infos melden Sie bitte an den Informationsstand in unseren Märkten in Neugraben oder Neu Wulmstorf.



Nachtrot - Toni Hartl

Jugend als Tugend. Nach dieser Devise sind es nicht die ältesten Rebstöcke des Weinguts Toni Hartl, die Nachtrot zum reinen Trinkvergnügen für jede Tages- und Nachtzeit machen.

CHARAKTER: Rubinrote Farbe mit dunklem Kern, Duft von frischen Brombeeren und Schwarzkirschen, am Gaumen samtig, saftige Frucht, dezent pfeffrig, feine Röstaromen mit elegantem Abgang.

Ausbauart: bio

Ausbau: trocken

Rebsorte: Blaufränkisch (70%), Syrah (30%)

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C, 30 Minuten vorher öffnen

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Fleischpastete, Schnecken, Pilze, Gans, Ente, Truthahn, Steak, Rindfleisch gebraten, geschmort, gegrillt, Wildgeflügel



Rosito - Toni Hartl

Rosito entstand im Zuge einer Diplomarbeit auf der Weinakademie. Mit diesem Wein wollte man bei Toni Hartl kein Modegetränk neu entdecken, sondern das Image des Rosés neu definieren.

CHARAKTER: Rosito entführt mit einem Augenzwinkern in seine Welt der Leichtigkeit, Fruchtigkeit und Eleganz. Eine Lagencuvée aus mehreren typischen Rotweinsorten. Helles Lachsrosa, spritziger, muskierender Rosé mit enormer Fruchtpräsenz und fruchtigem Tannin. Er verführt mit eleganter Restsüße – ein Rosé der besonderen Qualität.

Ausbauart: bio

Ausbau: trocken

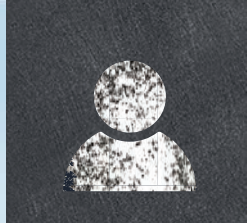
Rebsorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Syrah

Trinktemperatur: 8 bis 9 °C, 30 Minuten vorher öffnen, aber gekühlt

Speiseempfehlung:

asiatisch, italienisch, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, mediterran, vegetarisch, Artischocken





Neue Gesichter in unseren Märkten

Sean-Niclas Struve: „Ich bin begeistert von den vielfältigen Aufgaben“

Nachdem Sean-Niclas Struve im April 2019 sein Abitur in der Tasche hatte, zog es den 19-Jährigen zunächst in die Automobilbranche, wo er eine Lehre zum Automobilkaufmann startete. Glücklicherweise wurde der Teenager dabei jedoch nicht, sodass er sich entschied, die Reißleine zu ziehen und seinem Herzenswunsch nachzustreben. „Autos sind dann wohl doch nicht ganz so mein Ding, das habe ich relativ schnell bemerkt“, so Struve mit einem Lächeln: „Ich habe mich jetzt dazu entschieden, ab Oktober ein Studium im Bereich Medien- und Kommunikationswissenschaften aufzunehmen und mich bereits an mehreren Unis beworben. Ich hoffe, dass ich in Hamburg angenommen werde, denn dann könnte ich neben dem Studium weiterhin hier im Markt arbeiten.“

Seit dem 1. Februar verstärkt der

sportbegeisterte Sean-Niclas Struve das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und fühlt sich wohl in seiner neuen Rolle als 30-Stunden-Kraft. „Bis zum Start des Studiums ist es ja noch eine Weile hin. Um in diesem Zeitraum etwas Geld verdienen zu können, habe ich mich hier beworben und es hat direkt geklappt. Ich hatte vorher nicht wirklich viel Ahnung vom Lebensmitteleinzelhandel, bin aber begeistert, wie abwechslungsreich und spannend die Arbeit ist. Auch das Team harmonisiert bestens und hat



mich von Anfang an super unterstützt“, erklärt der Neuenfelder, der im Markt oft an der Kasse anzutreffen ist und zusätzlich in der Drogerieabteilung federführend für den Bereich „Männerhygiene“ zuständig ist.



Susanne Schrader: vom Schreibtisch in den Einzelhandel

Stets mit einem freundlichen Lächeln im Gesicht erledigt Susanne Schrader in der Molkereiprodukteabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf täglich ihre Arbeit. Seit dem 1. April 2019 ist die 56-Jährige im Markt aktiv und kümmert sich in der Frischeabteilung mit Leidenschaft und Engagement um Bestellungen, die Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten, das Vorräumen der Ware und die Einführung von Produktneuheiten. Aufgaben, die der zweifachen Mutter reichlich Freude bereiten. Und dass, obwohl sie eigentlich aus einer ganz anderen Branche kommt. „Ich bin eigentlich gelernte Rechtsanwaltsgehilfin, habe lange als Sachbearbeiterin gearbeitet und war unter anderem neun Jahre als Servicekraft in einem Pflegeheim tätig. Nach der

Geburt meiner zwei Kinder habe ich bei Minijobs einige Erfahrungen im Einzelhandel sammeln können und fand die Branche schon immer sehr spannend“, erklärt die Neu Wulmstorferin.

Anfang des vergangenen Jahres machte Susanne Schrader Nägel mit Köpfen, gab ihren Beruf im Pflegeheim auf und bewarb sich in Warncke's EDEKA Frischecenter. Eine Entscheidung, die sie bis heute nicht bereut. „Die Arbeit im Markt füllt mich total aus. Es herrscht reichlich Abwechslung und auch die Stimmung im Team ist super. Wenn es nach mir geht, möchte ich hier bis zu meiner Rente arbeiten, denn ich fühle mich pudelwohl“, schwärmt die sympathische Frischeexpertin, die in ihrer Freizeit gerne malt und viel Zeit mit ihrer Mutter verbringt.

Neue Geschmackswelten entdecken, nach Herzenslust probieren und gleichzeitig Wissenswertes aus der Welt des Käses erfahren. All das boten die Happy Cheese Days in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Vom 4. bis 7. März konnten sich die Kunden des Marktes hautnah von der atemberaubenden Sortimentsvielfalt überzeugen und exklusive Spezialitäten aus der Region, Deutschland und Europa bei den Happy Cheese Days genauer kennenlernen.

Mit der Unterstützung des Hamburger Käselagers und unter tatkräftiger Mithilfe des gesamten Teams der Käseabteilung wurde inmitten des Marktes mit viel Liebe zum Detail bereits zum dritten Mal in den vergangenen zwei Jahren ein drei Meter langer Aufbau präsentiert, der nicht nur visuell, sondern auch in Sachen Geschmack keine Wünsche offenließ. Von leicht süßlich über nussig bis würzig-scharf, von Kuhmilch- über

Schafs- und Ziegenmilchprodukte bis hin echten Perlen aus der Region. Bei der großen Käsestraße in Warncke's EDEKA Frischecenter war für jeden das Passende dabei.

„Besonders gut kam bei den Kunden der Käse ‚Hamburger Perle‘ aus der Hansestadt an. Viele probierten den aromatischen Käse aus der Region zum ersten Mal und waren begeistert von seinem einzigartigen Geschmack. Auch der Gwitterchäs aus der Schweiz und der Pellwormer Inselkäse aus dem Norden wurden uns förmlich aus den Händen gerissen“, resümierte die Käsesommelière Lilija Scheller. „Sehr viele Leute haben sich die Zeit für einen ausgiebigen Stopp an der Käsestraße genommen und die besondere Atmosphäre sowie die kompetente und individuelle Beratung unserer Kollegen genossen. Ich bin mir sicher, dass



wir einige neue Käsefans dazu gewonnen haben und ich kann bereits jetzt versprechen, dass es sobald wie möglich die nächste Käsestraße bei uns im Markt zu entdecken sein wird.“

Unsere Käsesommelière Lilija Scheller empfiehlt:

Der Gwitterchäs ist ein mindestens sieben Monate alter, stark würziger, cremiger Bergkäse aus dem Toggenburger Tal. Die Milch wird zu 100 Prozent von Bergbauern geliefert. Seinen Namen erhielt er wegen eines Missgeschicks in der Produktion im Jahr 2014. Damals ereignete sich in der Käserei ein Blitzschlag. Alle Mitarbeiter hatten viel zu tun, waren gestresst und gereizt und die Konzentration ließ zu wünschen übrig. Da passierte es: Ein unachtsamer Mitarbeiter stellte bei der Käseproduktion den Fettgehalt viel zu hoch ein. Somit entstand ein viel zu rahmiger, weicher Käse und es gab ein richtiges

Donnerwetter im Betrieb. Man wusste nicht, was man mit dem Produkt machen sollte, und vergaß die Käse fortan im Reifekeller. Nach rund sieben Monaten, beim Umlagern der Käse, wurde festgestellt, dass die Käse noch immer in der Bankung lagerten. Versuchskaninchen probierten den Käse und waren begeistert vom einzigartigen Geschmack. Der Käse bekam dann den Namen Gewitterkäse, da jetzt bei Sturm in der Käserei immer Gewitterkäse produziert wird.



Der Gwitterchäs



Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Schweiz
Milchart: Kuhmilch
Fettgehalt: mind. 55 % i. Tr.
Lab: tierisches Lab
Reifedauer: 7 Monate



Hochgenüsse mit Spargel, Schinken & Co



**In Kürze
endlich wie-
der in Warncke's
EDEKA Frischecenter
erhältlich:**

der frische Spargel aus der Region vom Hof Bartels, am besten in Kombination mit den Schinkenspezialitäten von Basedahl aus Hollenstedt.



Ostern steht vor der Tür und damit auch die Zeit für den Genuss von zartem Lammfleisch. Wenn Sie Ihrer Familie oder Freunden zum Osterfest ein traditionelles Gericht mit dem gewissen Etwas servieren wollen, dann sollten Sie unbedingt den Kochlöffel in die Hand nehmen und sich an unserem Rezepttipp versuchen. Zaubern Sie für Ihre Gäste köstliche Lammlachse mit einer pikanten Kräuterkruste und zweierlei Spargel. Die Lammlachse dafür bekommen Sie täglich frisch an den Fleischtheken von Warnckes EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf. Auch alle anderen Zutaten stehen natürlich jederzeit im Markt für Sie griffbereit.

So schälen Sie 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

Tipp:

Wer mag, kann den Spargel auch gerne mit rohem oder gebratenen Schinken aus der Manufaktur Basedahl von unserer Wursttheke ummanteln. Schmeckt garantiert lecker!

Lammlachse mit Spargel

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung:

- 300 g weißer Spargel vom Hof Bartel
- 300 g grüner Spargel vom Hof Bartel
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Scheiben Weißbrot
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Lammlachs
- 1 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft
- 200 ml Sahne
- 2 TL Speisestärke
- 50 g Butter, kalt

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur am unteren Stangendrittel schälen, die Enden abschneiden. Spargelstangen in Stücke schneiden. Weißen Spargel in einen Topf geben, gut mit Wasser bedecken, Zucker und 1 Prise Salz zufügen und aufkochen. Grünen Spargel zufügen und 5 bis 8 Minuten garen. Spargel in einem Sieb abgießen, dabei den Spargelsud auffangen.
2. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen.
3. Für die Kruste Weißbrot fein würfeln. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln fein hacken und zufügen. Knoblauch schälen, fein hacken und hinzufügen. 1 EL Olivenöl zugeben und alles miteinander vermischen. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Lammlachse im restlichen heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen. Krustenmasse auf den Lammlachsen verteilen und etwas festdrücken. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für bei 200 °C 10 bis 15 Minuten garen.
5. Für die Sauce die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronensaft auspressen. 100 ml Spargelsud mit der Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Zitronensaft und -abrieb dazu geben. Speisestärke in kaltem Wasser rührend auflösen und in die Zitronen-Sahne-Sauce einrühren. Nochmals aufkochen. Zuletzt die kalte Butter sorgfältig einrühren. Hitze abstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Lammlachse mit Spargel und Zitronen-Sahne-Sauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.



Mandy Schmidtke: Prüfung erfolgreich bestanden

„Ich fühle mich super wohl hier im Markt und habe in den letzten zwei Jahren unheimlich viel gelernt.“

Mandy Schmidtke



Nach zwei Ausbildungsjahren in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben hat Mandy Schmidtke vor Kurzem ihre Ausbildung zur Verkäuferin erfolgreich abgeschlossen. Die 21-Jährige erreichte 85 Prozent bei der schriftlichen Abschlussprüfung und zeigte sich stolz über das hervorragende Ergebnis. „Das lief einigermaßen glatt“, sagte die frisch gebackene Verkäuferin nach ihren Erfolgserlebnis mit einem Lächeln und fügte hinzu: „Die Prüfung war nicht ganz einfach, aber ich war gut vorbereitet und auch nicht nervös. Es lief alles bestens und ich bin sehr erleichtert, dass ich mein erstes Ziel erreicht habe.“

Nun hängt die sympathische Verkäuferin direkt ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau an, die sie in einem Jahr ebenfalls erfolgreich abschließen möchte. „Ich fühle mich super wohl hier im Markt und habe in den letzten zwei Jah-

ren unheimlich viel gelernt. Das Arbeitsklima ist toll und ich bekomme volle Unterstützung von meinen Kollegen und meiner Chefin Frau Beier. Daher freue ich mich auf das kommende Jahr“, schwärmt Mandy Schmidtke, die bereits in allen Abteilungen im Markt aktiv war und derzeit vorwiegend an der Information und an der Kasse eingesetzt wird. Sollte Mandy Schmidtke auch ihre Prüfung zur Einzelhandelskauffrau erfolgreich meistern, hat sie schon jetzt einen Plan, wie es dann weitergehen soll: „Den Handelsfachwirt möchte ich auch noch schaffen. Das ist ein großes Ziel, für das ich in Zukunft alles geben werden.“

**Warncke's Frischecenter
sucht dich!**

**Bewirb dich jetzt und starte
bei uns in dein Berufsleben.**

Warncke's EDEKA Frischecenter sucht neue SUPERHELDEN!

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 08/2020
für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf

zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

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



**MACH WAS
AUS DIR!**
STARTE JETZT IM EDEKA-TEAM

**Schickt eure Bewerbung für
beide Märkte an:**

EDEKA Warncke's
Frischecenter KG

z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1

21149 Hamburg-Neugraben

info@edeka-warncke.de



Warncke's



Oster- Gewinnspiel

Ostern hat viel mit neuem Leben zu tun und wird immer im Frühling gefeiert. Diese Jahreszeit steht bekanntlich für das Wiedererwachen der Natur. Wenn Küken aus den Eiern schlüpfen wird das symbolisch als Auferstehung Jesus gesehen. Der Osterhase – ein Zeichen für Fruchtbarkeit – ist ebenso mit dem Frühling und dem Osterfest verbunden und der erste Bote des Frühlings. Und um ihn dreht es sich in diesem Gewinnspiel.

NUN ABER ZU DEN HASEN

Auf der einen oder anderen Seite dieses Hefts sind Sie sicherlich einem oder gar mehreren dieser kleinen Hüpfen begegnet. Haben Sie sie alle gefunden? Dann nichts wie ran und durchzählen! Schreiben Sie Ihre Zahl einfach in den Coupon und füllen Sie auch die weiteren Daten aus. Geben Sie diesen in Ihrem Markt in Neugraben oder Neu Wulmstorf wieder ab. Einsendeschluss ist der 11. April.

Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter drückt Ihnen die Daumen!

P.S. Diese beiden Hasen zählen auch mit.



HASEN SUCHEN UND GEWINNEN

Gewinncoupon

In dieser Ausgabe haben sich viele Osterhasen versteckt. Finden Sie alle? Dann nichts wie ran an und durchzählen!

Einfach den ausgefüllten Coupon mit der richtigen Lösung bis zum 11. April im Markt abgeben und mit etwas Glück einen 100-Euro-Einkaufsgutschein oder einen Präsentkorb im Wert von 50 oder 25 Euro gewinnen. Der Gewinner wird per Telefon benachrichtigt. Das gesamte Team von Warncke's EDEKA Frischecenter drückt Ihnen die Daumen!

Lösung:

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

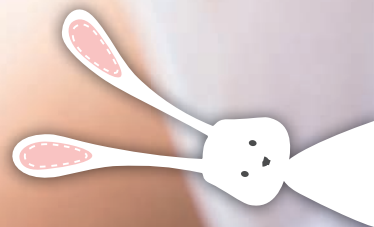
Telefon

E-Mail

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgeführten Coupon in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben oder Neu Wulmstorf abgeben. Abgabeschluss ist der 11. April 2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu <http://www.edeka-warncke.de/6-datenschutz.html>



Sollten Sie einmal nicht selbst zu uns kommen können, dann kontaktieren Sie uns und bestellen Sie Ihre Lebensmittel bequem und einfach zu sich nach Hause. Wir kaufen dann für Sie ein und bringen alles bis vor Ihre Haustür.



Praktisch, pünktlich, zuverlässig!

Warncke's Lieferservice in Neugraben



Wunschartikel möglichst per E-Mail oder Fax bei uns bestellen



2. Wir packen zusammen



3. Wir liefern zu Ihnen

So erreichen Sie uns:

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

Lieferzeiten:

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

Liefergebühren:

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

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 Mil-
lionen 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 ange-
geben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestal-
teten Anzeigen sind ebenfalls urheberrecht-
lich geschützt. Nutzung und Nachdruck
sind nur mit schriftlicher Genehmigung
der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu
Termen etc. sind ohne Gewähr.