



Warncke's Frischecenter

Ausgabe April 2021

FROHE OSTERN

Wir wünschen Ihnen entspannte
und genussvolle Feiertage.

Seite 2

Edelste Tropfen für ein
genussvolles Osterfest



Seite 8

„Wir & Jetzt“
für mehr
Nachhaltigkeit

Wir & Jetzt
für mehr
Nachhaltigkeit

Seite 16

Nachhaltig und lecker:
„plietsch unverpackt“
in Neugraben



Bei dem Bild handelt es
sich um eine Fotomontage.



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,

das Osterfest steht kurz vor der Tür und auch wenn die Coronapandemie weiterhin Einschränkungen über die Feiertage nach sich zieht, geben wir derzeit unser Bestes, damit bei Ihnen zumindest aus kulinarischer Sicht keine Wünsche offenbleiben. Wir nehmen Sie in der aktuellen Ausgabe unserer Frischeseiten mit auf einen Spezialitätenrundgang durch unsere Märkte und zeigen Ihnen, welche Produkt-highlights Sie sich bei uns im Hinblick auf die Festtage nicht entgehen lassen sollten.

Von Fleischempfehlungen unseres Sommeliers Jan Spieckermann, der mit seinen Kollegen an der Bedientheke besondere Spezialitäten vom Lamm bereithält, über einen Blick in unsere Spirituosenabteilungen, wo regionale Eierliköre und weitere extravagante edle Tropfen in ausgefallenen Variationen auf ihre Verkostung warten, bis hin zu heimischen Superfoods aus unserer Obst- und Gemüseabteilung sowie feinsten Backwaren aus unserer BACKBUDE – wir laden Sie ein, unsere ganze Vielfalt zu entdecken und in neue Geschmackswelten einzutauchen.

Dies ist jedoch noch längst nicht alles. Auf den folgenden Seiten warten wie gewohnt viele weitere spannende Themen, für die sich das Weiterblättern allemal lohnt. Lesen Sie zum Beispiel, wie Sie in unserer neuen „plietsch unverpackt“-Abteilung im Markt in Neugraben gesund, ohne Verpackungsmüll und vor allem völlig unkompliziert einkaufen können. Erfahren Sie zudem alles über das EDEKA-Projekt „Wir & Jetzt für mehr Nachhaltigkeit“ und über unsere neuen Geburtstagsboxen im Markt in Neu Wulmstorf, mit denen Sie die Augen Ihrer Kinder garantiert zum Leuchten bringen werden.

Alle Mitarbeiter unserer Märkte und auch ich freuen uns auf Ihren nächsten Besuch und wünschen Ihnen bis dahin viel Spaß beim Stöbern sowie allzeit beste Gesundheit.

Ihre *Stephanie Beier*

EDLE TROPFEN FÜR E

Das Eierlikör-Quartett von der „NORDIK Edalbrennerei“



Eier-Haselnuss-Likör

Anstelle geschmacks-neutralen Alkohols wird bei der Herstellung nur edles Haselnuss-Destillat verwendet. Das führt dazu, dass der Likör sein Eierlikör-Aroma behält, aber zusätzlich eine Haselnussnote erhält.



Eier-Himbeer-Likör

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

BIERBrand

38,5° {crafted & distilled in Germany}

Kreative Ne

Die Basis dieses edlen Destillates bildet ein hochwertiges Weizenbock-Bier, welches aromaschonend in der Kupfer-Destille doppelt gebrannt wird. Im Vordergrund dieses Brandes stehen seine kräftigen Aromen. Der Clou: der „BIERBrand 38,5“ lagert für mindestens zwölf Monate in einem Bourbonfass. Dort bekommt er neben seinen Würznoten von Nelke und Muskat seinen leichten Vanilleton. Kräftig hopfig mit feinen Vanillenoten – das ist „BIERBrand38,5“.



N GENUSSVOLLES OSTERFEST

Gönnen Sie sich zu Ostern doch einfach eine wohlverdiente Auszeit vom turbulenten Coronaalltag und genießen Sie dabei die ausgefallenen und garantiert leckeren Likörhighlights aus unserer Spirituosenabteilung. Ob die regionale Eierlikörvielfalt aus der Nachbarschaft von der „NORDIK Edelbrennerei“ aus Jork oder die brandneuen Bier-Brand- und Bier-Likör-Spezialitäten von der Traditions-Destillerie EBERLE – greifen Sie zu und erleben Sie unvergleichliche Geschmackserlebnisse der Extraklasse.



Eier-Gin-Likör

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



Eier-Rum-Likör

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

Ostern wird
köstlich mit
Warncke's
LIEBLINGE

Ob unsere Wieseneier aus der Nachbarschaft vom Geflügelhof Schönecke zum Genießen oder Bemalen und Verstecken, die aromatischen Wiesenkartoffeln vom Hof Bartels in Wennerstorf als Beilage für das Ostermenü, die Wiesenfonds für den geschmacklichen Extrakick oder unser Wiesenbier aus der Immenbecker Brauerei als kühle Erfrischung für zwischendurch – mit unseren vielfältigen Eigenmarken-Produkten „Warncke's Lieblinge“ wird Ostern zum Hochgenuss. Probieren lohnt sich!

heiten von EBERLE

BIER Likör 22[®] malted & mazerated in Germany

Zeitgemäß und jung, aber mit 160 Jahren Erfahrung aus der Traditions-Destillerie EBERLE, wurde diese edle Likörspezialität aus erstklassigem Doppelbockbier sowie Kaltmazeraten aus Hopfenblüten und Malz entwickelt. Der Name des „BIERLikör22“ lässt sich aus dem ausgeglichenen Alkoholgehalt (22% vol.) ableiten, der das würzige Hopfenaroma, die angenehme Süße und die vornehme Malznote miteinander in Einklang bringt. Likör reloaded: Mit 22 % Alkohol und 100 % Geschmack.





DER OSTER-GENUSSTIPP

von Fleischsommelier Jan Spieckermann:

Lammspezialitäten von „Scotland Hills“

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 vor allem die Delikatessen von „Scotland Hills“ nur wärmstens empfehlen. „Das schottische Weidelamm ist ein echter Leckerbissen. Egal ob Keule, Karree oder Lachse – man sollte diese Köstlichkeit unbedingt einmal probieren und den exzellenten Geschmack entdecken. Für die hervorragenden Scotland-Hills-Lammspe-

zialitäten sind viele Faktoren verantwortlich. Es sind die artgerechte, langsame und sehr naturnahe Aufzucht der Lämmer, die im Sommer mit ihren Mutterschafen auf den üppigen schottischen Weiden grasen. Das Fleisch hat eine exzellente Fettabdeckung sowie eine tolle Marmorierung und eignet sich perfekt als Highlight für traditionelle Ostermenüs.

Abseits der Scotland-Hills-Produkte kann ich unseren Kunden auch unser Biokalbfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern ans Herz legen. Dieses bieten wir an der Theke als Karree oder Haxe an“, so der Experte.



Köstliches Kalbskarree ofenfertig auf Bestellung

Sie wollen zu Ostern köstliche Lammspezialitäten genießen, haben aber nicht die Muße, selbst den Kochlöffel zu schwingen? Warncke's EDEKA Frischecenter schafft Abhilfe und bereitet für alle Kochmuffel auf Wunsch gerne ein köstliches Kalbskarree vor, das zu Hause nur noch in den Ofen geschoben werden muss.

Alles, was Sie tun müssen, ist rechtzeitig vor den Osterfeiertagen Ihre Kalbskarree-Vorbestellung mit Wunsch-Abholtermin beim Servicepersonal an den Frischebedientheken in den Märkten in Neu Wulmstorf und Neugraben abzugeben. Die Experten leiten dann alles in die Wege, damit Sie an den

Feiertagen unkompliziert genießen können. „Ostern soll Genusszeit sein und Lamm gehört da einfach dazu. Nicht alle haben die Zeit oder auch das Know-how, um in der Küche ein perfektes Menü für die Familie zu zaubern. Daher bieten wir den Service gerne an und bereiten ein leckeres Karree mit passenden Kräutern und Gewürzen so zu, dass es nur noch im Ofen goldbraun gegart werden muss. Wichtig ist, dass wir etwas Vorlauf für die Vorbereitungen brauchen. Daher sollten die Kunden mindestens zwei Tage vor dem gewünschten Abholtermin bei uns bestellen. Dann können wir eine termingerechte Fertigstellung auch garantieren“, erklärt Jan Spieckermann.





die BACKBUDE



DIE BACKBUDE RETTET MIT „TOO GOOD TO GO“ LEBENSMITTEL

Machen Sie mit, laden Sie sich die „Too Good To Go“-App auf Ihr Smartphone und retten Sie gemeinsam mit der BACKBUDE in Neu-Graben und Neu Wulmstorf Lebensmittel. Mit der Foodsharing-App „Too Good to Go“ unterstützt das BUDENTEAM den Nachhaltigkeitsgedanken. Lebensmittel, die nicht mehr verkäuflich sind, werden als sogenannte Überraschungstüte täglich in der BACKBUDE in Neugraben sowie in der neuen Filiale in Neu Wulmstorf angeboten. In den Tüten befinden sich Backwaren aller Art im Wert von je 6 Euro, die dann pro Tüte für 3 Euro an Interessierte abgegeben werden. Zu bestellen sind die Tüten im Internet. Abgeholt werden können sie zwischen 19 und 20 Uhr. Allein im Jahr 2020 wurden in der BACKBUDE in Neugraben 659 Überraschungstüten vor der Tonne gerettet.



So funktioniert's:

Sie laden die App von „Too Good To Go“ herunter und lassen sich anzeigen, welche Partnerbetriebe in der Nähe Essen abzugeben haben.

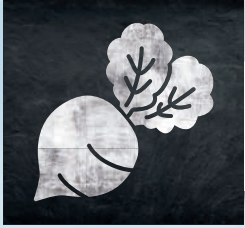
Alternativ können Sie in der Suchfunktion auch direkt „die BACKBUDE“ eingeben, und das Angebot so aufrufen.

Wer die Überraschungstüte aus der BACKBUDE sein Eigen nennen möchte, bestellt sie direkt über die App und kann den reduzierten Preis bequem online im Voraus bezahlen. Nur den Weg zur BACKBUDE nimmt die App nicht ab – die Tüten gehen ausschließlich an Selbstabholer.

DIE BESTEN BÄCKER IN DEUTSCHLAND 2021



Bereits zum dritten Mal nach 2013 und 2017 hat die Bio-Bäckerei Bahde aus Seevetal in diesem Jahr vom Foodmagazin „Der Feinschmecker“ die Auszeichnung „Die besten Bäcker in Deutschland“ verliehen bekommen. Somit feierte man bei Bahde den Hatrick und gehört wieder zu den besten Bäckereien in Deutschland. Auch die BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf gratulieren. Hier können die Kunden in den Genuss der Brotspezialitäten in Demeter-Qualität von Bahde kommen und zugreifen. Die Traditionsbäckerei verwendet als Basis nur drei Zutaten: Wasser, Demeter-Getreide und Atlantik-Meersalz. Zur Veredelung mit Kernen und Samen werden ausschließlich Saaten aus biologischem Anbau verarbeitet – bestenfalls von Lieferanten aus der Region, um Lieferwege einzusparen. Die 1932 gegründete Bäckerei Bahde arbeitet ohne Zusatzstoffe und nach strengen Demeter-Richtlinien.



HEIMISCHES SUPERFOOD: LECKER, GESUND, NACHHALTIG



Eine optische und kulinarische Bereicherung: die Rote Bete!

Rote Bete ist in vielerlei Hinsicht ein fast unbezahlbares Lebensmittel. Sie lässt sich auch in ungünstigen Lagen leicht kultivieren, erhebt keine besonderen Ansprüche an den Boden und kann völlig problemlos über die Wintermonate hinweg gelagert werden. Außerdem bereichert sie mit ihrem köstlich butterzarten Geschmack in Form feuerroter Vitalstoffkugeln jede Mahlzeit sowohl optisch als auch kulinarisch – von ihrem gesundheitlichen Wert ganz zu schweigen. Rote Bete ist reich an Betain, einem sekundären Pflanzenstoff, der die Funktion der Leberzellen stimuliert, die Gallenblase kräftigt und dabei hilft, die Gallengänge gesund und frei zu halten. Überdies wirkt sie regulierend auf den Blutdruck und gilt auch als „Stimmungsaufheller“, da das enthaltene Betain den Spiegel unseres Glückshormons Serotonin erhöhen kann.



Walnüsse statt Avocado!

Avocados werden wegen ihres hohen Gehalts an ungesättigten Fettsäuren als Superfood angepriesen. Ungesättigte Fettsäuren können das Herz-Kreislauf-System positiv beeinflussen und so zum Beispiel das Herzinfarkt-Risiko senken. Wer allerdings denkt, die wertvollen Fette sind nur in exotischen Superfoods wie Avocado enthalten, liegt falsch. Walnüsse haben einen höheren Gehalt an der einfach ungesättigten Fettsäure Ölsäure sowie an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Hinzu kommt, dass Walnüsse sehr gut in Deutschland wachsen können und lange lagerfähig sind. Das macht die heimischen Nüsse zu einer wertvollen Alternative zu Avocado.



Darauf einen Pilz! Zum Wohlfühlen!

Viele schätzen Pilze als kulinarische Köstlichkeit. Nebenbei tragen die „Schwammerl“ zu einer gesunden Ernährung bei. Pilze enthalten Kalzium, Magnesium und andere Mineralstoffe sowie Spurenelemente – etwa Mangan, Zink und Selen. Daneben beinhalten sie Vitamine, vor allem solche aus der B-Gruppe. Manche Pilze enthalten auch Vitamin C und sogar Vitamin D, das wir sonst nur durch die Sonne aufnehmen. Pilze sind zudem reich an essenziellen Aminosäuren, den Bausteinen der Eiweiße.



Açaí, Matcha, Goji, Chia, Maca, Acerola, Moringa, Physalis, Spirulina, Baobab – klingt alles im wahrsten Wortsinn „super“ und soll mindestens genauso gesund sein. Und tatsächlich enthalten als Superfoods vermarktete Lebensmittel oft ordentlich viele Vitamine und Mineralstoffe, Ballaststoffe, gesunde Fette und reichlich Eiweiß. Aber wie wäre es mit heimischem Superfood? Dieses ist oft preiswerter, besitzt eine bessere CO₂-Bilanz wegen kurzer Transportwege und steht den exotischen Verwandten in puncto Vitaminen und Mineralstoffen in nichts nach. Gehen Sie mit uns im Markt auf Entdeckungstour und lassen Sie sich von Sauerkraut, Rote Beete, Walnuss, Aronia und Co neu inspirieren – eben vom leckeren und heimischen Superfood!



Sauerkraut – viel mehr als „nur“ Weißkohl!

Frisch gepresster Weißkohlsaft wird als Hausmittel bei übersäuertem Magen empfohlen. Wer regelmäßig ein kleines Gläschen Sauerkrautsaft trinkt, bringt damit seine Verdauung in Schwung und beugt Darmkrebs vor. Zudem soll der Verzehr von Weißkohl cholesterinsenkend und entwässernd wirken. Kohlblätter, die mit dem Nudelholz mürbe gemacht worden sind, sollen hartnäckige Entzündungen aus dem Körper ziehen, zum Beispiel als Brustwickel bei Husten oder Halswickel bei Halsentzündungen.

Dass die Seeleute des 18. und 19. Jahrhunderts sich mit Sauerkraut vor dem gefürchteten Skorbut schützten, ist übrigens kein Seemannsgarn, sondern eine Tatsache. Der gegorene Kohl enthält nämlich so viel Vitamin C, das er notfalls sogar Obst ersetzen kann. Das macht Sauerkraut gesund. Was gesundheitsbewusste Genießer heutzutage ebenfalls freut, sind die reichlich enthaltenen Ballaststoffe. Zusammen mit der natürlichen Milchsäure sind sie nämlich ein echter Wohltäter für die Verdauung. Und mit nur rund 25 Kalorien und 0 Gramm Fett tut es unserer Linie zudem ausgesprochen gut.



Aronia – die Gesundheitsbeere

Die blauschwarzen Beeren der Aronia (Apfelbeere) gelten als ausgezeichnete Gesundheitsbeeren. Sie wirken antioxidativ, entzündungshemmend und cholesterinsenkend. Aronia enthält sehr viele Vitamine und Mineralstoffe. So stärkt ein hoher Gehalt an Folsäure, Vitamin K und Vitamin C das Immunsystem und die Abwehrkräfte. Vitamin C benötigt der Körper außerdem zum Aufbau von Bindegewebe. Eine ausreichende Versorgung mit Folsäure ist vor allem für Schwangere wichtig, um Missbildungen beim Ungeborenen vorzubeugen. Auch Betacarotin (Provitamin A) und B-Vitamine (B1, B2, B3, B5, B6) gehören zum Repertoire der Aroniabeere.



SAISON-Kalender



Bärlauch



Champignons



Feldsalat



Spargel



Rhabarber



Spinat



Radieschen



Rote Bete



Weißkohl



Pastinaken



Zwiebeln

FOLGENDE FRÜCHTE GIBT ES AUS LAGERUNG

Wir & Jetzt für unser Klima



• Regionale Lebensmittel – das Gute liegt so nah!

Qualität aus der Heimat – zu jeder Saison: Mit regionalen und saisonalen Produkten kommt nicht nur Gutes auf den Tisch – heimischer Anbau ist auch gut für die Umwelt. Wenn Lebensmittel dann noch aus ökologischer Landwirtschaft stammen und damit beim Thema Bioqualität punkten, ist der Nachhaltigkeitsdreiklang perfekt. Denn im Bioanbau verzichtet man zum Beispiel auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und achtet darauf, dass die Böden u. a. durch abwechslungsreiche Fruchtfolgen geschont und fruchtbar gehalten werden.

• Für weniger CO₂-Ausstoß und mehr Nachhaltigkeit

Gemeinsam mit seinem bärenstarken Partner WWF reduziert EDEKA seine Treibhausgas-Emissionen – nachhaltig und mit Nachdruck. Bis 2025 möchte EDEKA in Zusammenarbeit mit WWF seine Treibhausgas-Emissionen (bezogen auf die Verkaufsfläche in Quadratmetern) um 50 Prozent gegenüber 2011 senken. Dafür wird von der Lieferkette über den Kraftstoffverbrauch der Lkw bis zum Stromverbrauch im Markt auf unterschiedlichste Stellschrauben geachtet, die den internen CO₂-Ausstoß nachhaltig verringern.

Wir & Jetzt für Ressourcenschutz



• Bewusster Umgang mit Verpackungen

Um Verpackungen der Eigenmarken verantwortungsvoller zu gestalten, setzt EDEKA mit WWF auf den „goldenen Weg“: Das größte Anliegen ist es, Verpackungen zu vermeiden. Ist das nicht möglich, sollten sie zumindest aus ökologisch vorteilhaften Rohstoffen bestehen oder recyclinggerecht gestaltet sein. Mittlerweile tragen über 420 nachhaltigere Eigenmarkenprodukte zusätzlich zu ihrer Zertifizierung den WWF-Panda. Sie erfüllen vom WWF anerkannte, ökologische Standards und sind von unabhängigen Organisationen (wie bspw. EU-Biosiegel, Bioverbänden, MSC, FSC® oder Blauer Engel) geprüft und zertifiziert worden.

Einfach genießen. Easy trennen.

Einfach gut gemacht: Nicht nur der leckere Sojadrink von der EDEKA-Eigenmarke „Bio+ Vegan“ hat ihn, sondern mittlerweile immer mehr Produkte der EDEKA-Eigenmarken – den Recyclingwegweiser. Mit dem Wegweiser weiß man sofort, was in welche Tonne gehört. So wird Mülltrennung ganz leicht.



Wir & Jetzt für mehr Nachhaltigkeit

WIR alle leisten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Es gilt, nicht erst morgen zu handeln, sondern JETZT! Deshalb engagiert sich EDEKA für eine nachhaltige Zukunft mit dem Fokus auf den Erhalt der Artenvielfalt, den Schutz von Ressourcen sowie Wasser und Klima. Seit 2009 hat EDEKA zudem mit der Umweltschutzorganisation WWF einen starken Partner an seiner Seite und setzt sich gemeinsam mit diesem für mehr Umweltschutz in Regalen und Lieferketten ein. Folgend ein Überblick über einige der zahlreichen Maßnahmen, die EDEKA beim Thema Nachhaltigkeit verfolgt.

Bärenstark EDEKA



Jetzt für Nachhaltigkeit



ke Partner: & WWF



Wir & Jetzt für Artenvielfalt

• Für eine nachhaltigere Banane

EDEKA und WWF arbeiten gemeinsam daran, den konventionellen Anbau von Bananen nachhaltiger zu gestalten. Dafür wurde 2014 ein Projekt mit derzeit 21 Farmen ins Leben gerufen. Etwa 85 Prozent der in Deutschland erhältlichen Bananen stammen aus dem konventionellen Anbau. EDEKA und WWF engagieren sich als Partner für Nachhaltigkeit für die Verbesserung dieser Anbauweise. Das Projekt zeigt bereits Wirkung, denn die EDEKA-Bananen mit dem WWF-Panda sind nicht nur leuchtend gelb und lecker, sie werden auch immer umwelt- und sozialverträglicher angebaut.



Mehr Informationen
zu dem Projekt auf
edeka.de/banane



Nr.1:
Die erste
Banane,
bei der alle
gewinnen.

Wir & Jetzt für unser Wasser

• Schutz des Süßwassers

Obwohl zwei Drittel unseres Planeten mit Wasser bedeckt sind, ist Süßwasser ein knappes, ungleich verteiltes Gut. EDEKA möchte dies ändern. Deshalb wird gemeinsam mit dem Partner WWF daran gearbeitet, einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser zu ermöglichen und so Süßwasserökosysteme zu schützen. EDEKA und WWF arbeiten an EDEKAs Lieferkettentransparenz, um Wasserrisiken in Anbauregionen zu identifizieren. Sind die Risiken erkannt, geht es um eine systematische Reduktion dieser Risiken. EDEKA und WWF haben hierfür das „EDEKA Water Risk Tool“ entwickelt, mit dem Lieferanten die Wasserrisiken in ihren Anbauregionen und für ihr Produkt erkennen können und Hilfestellungen bei einem nachhaltigeren Umgang mit Wasserressourcen erhalten.

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

über tarifliche
Bezahlung

☒ Kaufmann für Büromanagement

☒ Handelsfachwirt (IHK) Einzelhandel

☒ Fachverkäufer im
Lebensmittelhandwerk
Fachrichtung Fleisch/Wurst/
Käse in Bedienung

über tarifliche
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

Fachverkäufer (3 Jahre)

- Grundlegende Lehrform zu Warengruppen und Abläufen – nah am Kunden
- Seminare begleiten die Lehrzeit
- Spezialisierung auf verschiedene Fachrichtungen möglich



Handelsfachwirt (HFW, 3 Jahre)

- Vermittlung der Schwerpunkte Marketing, Vertrieb, Verantwortung und Führungskompetenz
- Erlernen eigenverantwortlichen Handelns und unternehmensleitender Aufgaben
- Als Absolvent Zugang zum BA-Studium
- Zertifiziert von der Akademie Deutscher Genossenschaften (ADC); Anrechnung von Fortbildungsteilen





PRÄSENTKÖRBE: das perfekte Geschenk für jeden Anlass



Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Geschenk und haben keinerlei Ideen? Dann könnten die prall mit Leckerbissen und Spezialitäten aller Art gefüllten Präsentkörbe von Warncke's EDEKA Frischecenter genau das Richtige für Sie sein. Egal ob jetzt zu Ostern, zu Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Feiertag oder als kleines Mitbringsel: Mit diesem Geschenk treffen Sie garantiert den Geschmack des Empfängers! Denn: Sie ganz allein entscheiden, welche Lebensmittel in Ihren hochwertig und mit viel Liebe gestalteten Präsentkorb kommen. „Der Kunde kann selbstverständlich gerne seine Wünsche äußern, was in dem Korb drin sein soll“, so Neugraben-Marktleiter Hendrik Rabe.

Ob klein oder groß, ob vier- oder achteckig: Beliebt sind vor allem Präsentkörbe, in denen sich ausschließlich Spezialitäten wie Weine oder Feinkost aus einem bestimmten Land befinden. Aber auch ein Fokus auf bestimmte Produkte wie Obst oder Gemüse, aber

auch Schokolade, Wein oder Bier ist selbstverständlich kreierbar. „Wenn jemand beispielsweise Bekannte in der Ferne besucht, sind Präsentkörbe mit ausschließlich regionalen Produkten ein beliebtes Mitbringsel“, weiß Hendrik Rabe aus Erfahrung. „Unsere Präsentkorbspezialisten versuchen den Kunden gut zuzuhören und setzen deren Wünsche dann entsprechend um. Sie müssen nur wissen, welche Vorlieben, und wie viel der Korb kosten darf“, beschreibt Hendrik Rabe. „Unser Ziel ist es dann, aus der Auswahl einen echten Hingucker zu machen, dafür nehmen sich die Kollegen auch gerne die nötige Zeit.“ Wer spontan einen Präsentkorb haben will, muss etwa zwei bis drei Stunden Wartezeit einplanen. Wer auf Nummer sicher gehen will, bestellt den Präsentkorb am besten ein paar Tage vorher vor. Probieren Sie diesen exklusiven Geschenk-Service aus und treffen Sie den ganz persönlichen Geschmack Ihrer Liebsten – eben das perfekte Geschenk für jeden Anlass.



UNSERE GEBURTSTAGSBOXEN bringen Kinderaugen zum Leuchten

Ab sofort beschert Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf Kindern mit dem Geburtstagsboxen-Service ganz besondere Überraschungsmomente.

Wie das funktioniert?

Ganz einfach!

Kommen Sie einfach zwei Wochen bevor Ihr Kind Geburtstag, Schulanfang, Taufe, Konfirmation oder Kommunion hat mit Ihrem Kind in unserem Markt in Neu Wulmstorf vorbei und suchen Sie gemeinsam die gewünschten Geschenke aus. Am Informationsstand erhalten Sie vorab eine leere Box zum Befüllen, die Sie später wieder an der Informa-

tion abgeben. Dabei hinterlassen Sie den Namen des Kindes sowie das Datum des Ereignisses, an dem die Box für Familie, Freunde oder Bekannte in der Spielwarenabteilung bereitgestellt werden soll.

Der Geburtstagsboxen-Service schlägt gleich zwei Fliegen mit einer Klappe. Er erleichtert den Gästen die Suche nach einem geeigneten Geschenk und die Kinder erhalten in jedem Falle die Geschenke, die sie sich gewünscht haben. Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht viel Spaß beim Schenken und Beschenktwerden.





Warncke's WEIN- UND KÄSEEMPFEHLUNG des Monats

Zum Spargel die edelsten Tropfen von Karl Karle

Lange dauert es nicht mehr, bis der Spargel aus der Region vom Hof Bartels aus Wennerstorf in diesem Jahr Einzug in die Obst- und Gemüseabteilungen von Warncke's EDEKA Frischecenter hält. Damit Sie beim Genuss des regionalen weißen Goldes auch in Sachen Weinbegleitung bestens gerüstet sind, präsentieren wir Ihnen schon jetzt zwei deutsche Spitzenweißweine vom Weingut Karl Karle, mit denen vollendeter Spargelgenuss garantiert ist.

Der Karl Karle 2019 Grauburgunder trocken

Ein kräftiger Grauburgunder, der an reife Birnen und Feigen erinnert. Besticht durch leichte Anklänge von heimischen Kräutern.

Anbaugebiet: Baden
Rebsorte: Grauburgunder

Qualität: Qualitätswein
Ausbau: trocken
Alkohol: 13,5 % Vol.



Der Karl Karle 2019 Ihringer Winkler- berg Silvaner Kabi- nett trocken

Dieser Wein erinnert an frisch gemähtes Gras und Deliziusäpfel. Er erfrischt mit seinem vegetativen Duft. Der Silvaner macht neben Spargel viele weitere Gerichte zum genussvollen Erlebnis, dank seiner moderaten Säure.

Anbaugebiet: Baden
Rebsorte: Silvaner
Qualität: Kabinett
Ausbau: trocken
Alkohol: 12,0 % Vol.



Unsere Käsesommelière LILIJA SCHELLER EMPFIEHLT:

Der Osterkäse

Der handgeschöpfte Schnittkäse wird zu 100 Prozent aus Milch aus Schleswig-Holstein hergestellt. Aufgrund der Doppelrahmstufe ist er besonders cremig und mit seinem sahnigen, fein-würzigen Geschmack ein echter Familienkäse.

Herkunft: Deutschland
Milch: Kuhmilch
Lab: mikrobielles Lab
Reifezeit: mind. 4 Monate
Fettgehalt: 60 % Fett i. Tr.



Voll abräumen!

Punkte dich glücklich
Deutschland Card

*Jetzt auch bei EDEKA DeutschlandCard
holen, punkten, sparen ...*

Ihr Willkommensgeschenk: 250 ZUSATZ-PUNKTE!

Im Aktionszeitraum vom 01.03. bis 31.03.2021 erhalten Sie 250 Zusatz-Punkte beim **Ersteinsatz** Ihrer DeutschlandCard in unseren teilnehmenden EDEKA- und Marktkauf¹-Filialen. Bitte beachten Sie, dass die Extrapunkte im Aktionszeitraum unabhängig von Ihrer Marktauswahl nur einmalig ausgeschüttet werden. Eine Gutschrift erfolgt nur für zum Programm angemeldete Teilnehmer (bereits angemeldet oder die Anmeldung erfolgt im Zeitraum 01.03. - 31.03.2021). Die Gutschrift der Punkte auf das Teilnehmerkonto erfolgt im April.

Sie erhalten Ihr Willkommensgeschenk auch, wenn Sie bereits DeutschlandCard-Teilnehmer sind!

**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 Guthabekarten.

¹Dies ist eine Aktion der EDEKA Nord

NEU

NEUHEITEN IM REGAL von Warncke's Frischecenter



Absolute Kracher aus dem Herzen Spaniens

Weniger ist mehr! Nur die besten Zutaten und schonende Trocknung der frisch zubereiteten Produkte. Das machen die Chips aus Madrid aus. „Chips de Madrid“ von Superbon werden in Chueca, einem Sze-neviertel im Herzen von Madrid, hergestellt. Sie sind knusprig, haben einen herzhaften Kartoffelgeschmack und werden mit einer Prise Salz abgeschmeckt – und das alles ohne die Verwendung von Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Ob mit feinem Trüffelgeschmack, in der pikanten „BAM!“-Edition mit Cayennepfeffer und Paprika oder ganz schlicht mit Pfeffer und Salz – „Chips de Madrid“ sind purer Genuss und haben definitiv Suchtpotenzial.

Endlich am Start: „Bra Tee“!

Als wären dreizehn Nummer-eins-Hits innerhalb eines Jahres in den deutschen Charts nicht genug, haut der aktuell erfolgreichste Rapper Deutschlands, Capital Bra, hier gleich die nächsten wilden Sachen auf den Markt. Sheeeeesh? Doch, läuft bei ihm! Denn ICE-T war gestern, heute fresht „Bra Tee“ deinen Alltag. Lust auf Wassermelone, Zitrone, Pfirsich oder doch lieber Granatapfel? Mas-hallah! Capital Bra weiß, was du brauchst. Einfach mal fly sein mit DEM neuen Sommergetränk in Capis Lieblingssorten. DAS ist Highlight!



Eisgenuss mit wenig Kalorien

Ungehemmt und trotzdem bewusst schlemmen? Die Eiskreationen von Nicks aus Schweden machen es möglich und lassen die Herzen von Eisfans höherschlagen. Das revolutionäre Eis aus Skandinavien, das ab sofort im Tiefkühlbereich von Warncke's EDEKA Frischecenter zum Kauf bereitsteht, enthält im Vergleich zu anderen bekannten Marken nur ein Viertel der Kalorien, ohne einen Kompromiss beim Geschmack einzugehen! Die Eisspezialitäten von Nicks in den Sorten „chocolate“, „sea salt caramel“, „vanilla bean“, „chocolate brownie“ und „cookies & cream“ sind die ersten ohne künstlichen Zuckerzusatz, die trotz weniger Kalorien köstlich und cremig schmecken.





Die Natur macht's möglich – **BUNTE OSTEREIER OHNE CHEMIE**

Ein strahlendes Gelb mit Hilfe von Kurkuma oder doch lieber ein kräftiges Blaukraut-Blau? Die Natur bietet eine ganze Palette von nützlichen Färbemitteln, mit der das traditionelle Ostereier-Bemalen zu einem natürlich bunten Spaß für die ganze Familie wird. Werdet zu Künstlern und greift für eure Eierfarben in diesem Jahr lieber ins Obst- und Gemüseregal, anstatt zu den oft mit künstlichen Farbstoffen versetzten Farben aus dem Fertigbeutel. Wir zeigen euch, wie es geht, nämlich ganz einfach.

Was benötigt ihr zum Färben?

- einen Karton voll weißer Eier
- einen alten Topf
- eine Schöpfkelle
- etwas Salz und Essig

Rote Farbe

Rote-Bete-Saft: Den Saft aufkochen, die rohen Eier zehn Minuten lang darin hart kochen und im erkalteten Saft noch ein Weilchen liegen lassen.

So wird's gemacht

Bevor ihr loslegt, solltet ihr weiße Eier von Warncke's Frischecenter vor dem Färben kurz in ein Essigbad (circa einen Esslöffel pro Liter) legen. Dadurch wird die Schale rauer, die Farben bleiben besser haften und ihr erzielt ein besonders intensives Farbergebnis. Damit die Farben am Schluss schön leuchten, reibt ihr die gefärbten Eier mit ein paar Tropfen Pflanzenöl ein.

Braune Farbe

Schwarzer Tee oder Kaffee: 100 g Tee mit einem Liter Wasser aufkochen, circa 30 Minuten ziehen lassen und die Teeblätter abgießen. Dann wieder erhitzen und die Eier darin hart kochen. Ist der Farbton zu hell, einfach noch ein Weilchen im erkalteten Tee liegen lassen. Eier im Sud ab und zu mit einem Löffel wenden, damit es keine fleckigen Stellen gibt.

Grüne Farbe

Spinat: Etwa 300 g frische Spinatblätter in einem Topf mit Wasser bedecken und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann die rohen Eier zugeben und darin hart kochen.

Gelbe Farbe

Kurkuma: Ein Liter kochendes Wasser über 40 g Kurkuma gießen, eine halbe Stunde ziehen lassen, noch einmal aufkochen und die rohen Eier darin hart kochen. Lasst die Eier im erkalteten Sud liegen, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Blaue Farbe

Blaukraut: Einen halben Krautkopf klein schneiden und mit einem Liter Wasser circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Kraut abgießen und die rohen Eier rund zehn Minuten im Sud mitköcheln. Besonders intensiv wird die Farbe, wenn ihr sie über Nacht im erkalteten Sud liegen lasst.



So funktioniert Ihr plietsch-Einkauf:



1. Leeres Gefäß mit-
bringen oder vor Ort
erwerben.



3. Gefäß mit dem
ausgewählten Artikel
befüllen.



4. Das volle Gefäß
auswiegen und die
dazugehörige PLU
(Produkt-Identifi-
kationsnummer)
eingeben.



2. Das leere Gefäß
einwiegen (Tara).



5. Das Klebeetikett
auf das Gefäß kleben
und ab zur Kasse.

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.