



Warncke's **FRISCHESEITEN**

Ausgabe August

Seite 2

*Zurück zur
Kontinuität*

Seite 5

*Der Cut
des Monats*

Seite 9

*Autoschau mit
heißen Flitzern*

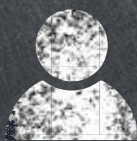
Liebe Kunden,
wir freuen uns, Ihnen während der schönen Sommerzeit eine weitere Ausgabe unserer Marktzeitung präsentieren zu dürfen. Auf den folgenden Frischeseiten erfahren Sie wichtige Details über unsere Märkte. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Sie auf dem Laufenden zu halten. Aus diesem Grund gehen wir auch auf das

Thema „Personalwechsel“ in unserem Markt in Neu Wulmstorf einmal genauer ein und berichten Ihnen offen und ehrlich über vergangene und aktuelle Geschehnisse. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir zurück zur Kontinuität. Bereits an dieser Stelle bedanken wir uns ganz herzlich für Ihre Treue! Darüber hinaus

stellen wir Ihnen einen regionalen Lieferanten einmal genauer vor. So viel sei bereits verraten: Die Produkte kühlen Sie an heißen Tagen bestimmt ab. Zu guter Letzt geben wir Ihnen wie gewohnt einen Überblick über alle Veranstaltungen, die in Kürze in Warncke's EDEKA Frischecenter auf Sie warten. Viel Spaß beim Stöbern!

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

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



„Als neue Marktleiterin bringe ich den Teamgeist für die Zukunft für mehr Balance sorgen. Die Kunden sollen sich bei uns wieder aufgehoben fühlen.“

Francesca Casagrande



Mit vereinten Kräften zurück zur Kontinuität in Neu Wulmstorf

Die Begriffe Frische, Vielfalt und Verfügbarkeit stehen für die meisten bei der Wahl ihres Supermarktes zunächst ganz oben auf der Liste. Mit jedem weiteren Einkauf in gewohnter Umgebung bekommen aber auch die Faktoren Treue, Persönlichkeit und Vertrauen ein immer größeres Gewicht. Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf ist bewusst, dass genau dieses Vertrauen der Kunden zuletzt einige Kratzer bekommen hat und möchte hiermit die Möglichkeit nutzen, den Lesern Erklärungen zu liefern, warum die zahlreichen Veränderungen im Personalbereich zuletzt immer wieder für Gesprächsstoff sorgten.

Seit 2009 hat es sich Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf auf die Fahne geschrieben, seinen Kunden mehr als „nur“ Lebensmittel zu bieten. Beim Einkauf im Markt sollen nicht nur

die Produkte im Vordergrund stehen, sondern auch ein freundlicher Service und der persönliche Kontakt zwischen Mitarbeitern und Besuchern.

Diese Philosophie wird vom gesamten Team seit nun knapp zehn Jahren mit großer Leidenschaft gelebt, sodass die Zahl der Stammkunden in den vergangenen Jahren stetig anwuchs. Für viele ist Warncke's EDEKA Frischecenter nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch ein Anlaufpunkt, um bekannte Gesichter wiederzutreffen, zu klönen und sich wohlfühlen. Umso verständlicher ist es, dass viele Kunden aufgrund der zahlreichen Personalwechsel in der jüngeren Vergangenheit verärgert sind und die besondere Persönlichkeit, die ihren Markt in der Vergangenheit stets ausgezeichnet hat, mehr und mehr vermissen.

erin möchte
ordern und in
ständigkeit
en sollen
eder gut
ühlen.“

Die vor Kurzem zur Marktleiterin ernannte Francesca Casagrande kann den Unmut der Kunden verstehen und möchte Licht ins

Dunkel bringen. „Ich bin seit

2010 hier im Markt und gerade in den letzten zwei Jahren hat sich einiges verändert. Besonders die Position des Marktleiters musste zuletzt aufgrund verschiedenster Vorkommnisse immer wieder neu besetzt werden. Die Kunden bekommen das natürlich mit und machen sich so ihre Gedanken, warum die Leute nach so kurzer Zeit schon wieder weg sind“, erklärt die 30-Jährige, die die Leitung seit dem 1. Juli innehat und in Zukunft gemeinsam mit allen Mitarbeitern den Teamgeist stärken und für mehr Struktur sorgen will.

Ein hartes Stück Arbeit, denn nicht nur die Marktleiter haben sich zuletzt die Klinke in die Hand gegeben, sondern auch in allen anderen Bereichen waren ständige Personalwechsel an der Tagesordnung. „Einige Kolleginnen sind schwanger geworden und danach abgewandert,

wiederrum andere Kollegen sind umgezogen und haben uns verlassen, außerdem gab und gibt es auch einige Langzeitkranke. Durch all diese Umstände war es in der letzten Zeit schlichtweg nicht möglich, Kontinuität zu schaffen“, so Casagrande.

Mit neuem Elan und viel positiver Energie möchte Francesca Casagrande nun für eine interne Trendwende sorgen und gleichzeitig auch Stammkunden zurückgewinnen, die dem Markt in Neu Wulmstorf aufgrund der Ereignisse zuletzt den Rücken zugekehrt haben. „Die ständigen Wechsel der Mitarbeiter und die daraus resultierende Personalknappheit, haben sich negativ auf die Moral ausgewirkt und das hat sich natürlich auch auf die Kunden übertragen. Zudem musste das neue Personal eingearbeitet werden und vor allem die Sortimentsstruktur und den Warenbestand in sehr kurzer Zeit verinnerlichen. Das gelang nicht von heute auf morgen, sodass sich vereinzelt Lücken in den Regalen auftaten, die bei den Kunden für Verwirrung und Ärger sorgten“, so die Halbtalinerin, die ihr Team mittlerweile aber wieder gut aufgestellt sieht: „Wir sind jetzt wieder eine Einheit und der Spaß an der Arbeit



kommt zurück. Das können die Kunden spüren, auch die, die hoffentlich wieder zu uns zurück-kommen werden. Die Situation in der Vergangenheit hat allen Mitarbeitern zugesetzt, aber wir geben unser Bestes, um die Kunden in Zukunft wieder restlos glücklich zu machen und dafür zu sorgen, dass sie die Mitarbeiter, die sie heute im Markt antreffen, auch noch in einigen Jahren hier sehen werden.

Francesca Casagrande und das gesamte Team von Warncke's EDEKA Frischecenter Neu Wulmstorf freuen sich auf eine Zukunft mit mehr Beständigkeit und sind stets ansprechbar, wenn Fragen, Probleme oder Wünsche aufkommen.

Langjährige Mitarbeiter zur Situation:



Melanie
Müller

„Der Mitarbeiterschwind hat für viel Unruhe gesorgt. Ich als langjährige Mitarbeiterin helfe natürlich gerne mit, damit sich die neuen Mitarbeiter wohlfühlen und lange bleiben.“



Tanja
Ramm

„Ich arbeite seit einigen Jahren im Markt und will nach der schwierigen Zeit meinen Teil dazu beitragen, damit die Stimmung bei Kunden und Mitarbeitern wieder positiv ist.“



BACKBUDEN-
Ferienaktion

AM 3. UND 10. AUGUST

SAMSTAGSBRUNCH

Am Samstag, 3. und 10. August 2019
von 9 bis 13 Uhr

Reichhaltiges Büfett mit einer großen Auswahl
an leckeren Speisen und Getränken
statt 10.90 €

nur **9.99 €**

**1 BROT IHRER WAHL
GRATIS***



POSTKARTEN-URLAUBSAKTION:

1 BROT GRATIS* FÜR IHRE URLAUBSGRÜSSE

Sommerzeit ist Ferien- und somit auch Reisezeit. Aus diesem Grund haben wir uns eine passende Aktion überlegt, bei der Sie ein Brot gratis erhalten können. Was Sie dafür tun müssen?

Schicken Sie einfach eine Postkarte aus Ihrem Urlaub mit Ihrem Namen und dem Stichwort „Urlaubsgrüße“ an die BACKBUDE (Backbude SUW e. K., Süderelbering 1, 21149 Hamburg). Nach Ihrem Urlaub können Sie einfach in der BACKBUDE vorbeischaun, Ihren Namen nennen und sich anschließend Ihr kostenloses Brot aussuchen.

Die Aktion läuft ab sofort und geht noch bis zum Ende der Sommerferien, also bis zum 15. August. Machen Sie mit, es lohnt sich.

*Nur ein Brot pro Postkarte bzw. Haushalt einlösbar. Keine Barauszahlung möglich. Aktionsende: 15.08.2019

die BACKBUDE BUDEN-AKTIONEN IM AUGUST:

29. Juli bis 3. August 2019



Schwedisches Knäckebröt
statt 2,99 Euro
für nur

2,00 €

5. bis 10. August 2019

Die neuen
Backbuden-
baguettes
statt 2,99 Euro
für nur

1,99 €



12. bis 17. August 2019



Apfel-
plunder
statt 1,99
Euro
für nur

1,00 €

19. bis 24. August 2019

Belegtes
Baguettebrötchen
mit Tomate
und Mozzarella
statt 3,40 Euro
für nur

2,99 €



26. bis 31. August 2019

Kürbiskern-
brot
statt 3.50 Euro
für nur

2,49 €



Fleischsommelier Jan Spieckermann präsentiert:

Der Cut des Monats - das Loin Flap Meat

Auch im August läuft die Grillsaison noch auf Hochtouren und damit auch die Suche nach einem schmackhaften und außergewöhnlichen Stück Fleisch, um der Familie oder Freunden ein echtes Genusserlebnis zu präsentieren. Fleischsommelier Jan Spieckermann hat in den aktuellen Frischeseiten wieder einmal einen heißen Tipp parat und rät zum Loin Flap Meat:

„Das sogenannte Loin Flap Meat ist ein typisch amerikanischer Steakcut. Oft wird es auch Flapmeat oder Flapsteak genannt. Es ist großfaserig und stammt aus dem inneren, schrägen Bauchmuskel unterhalb des Brustmuskels des Rinds. Der Muskel liegt an der Innenseite der Bauchhöhle, genau zwischen Brisket und Flanksteak. Die Faserstruktur ist ähnlich grob wie beim Flanksteak, aus diesem Grund muss nach der Zubereitung unbedingt quer zur Faser geschnitten werden. Das Flapmeat hat einen ausgeprägten Rindgeschmack und wird oft als verführerische Schwester vom Flanksteak bezeichnet. Auf dem Grill zubereitet, bietet es ein tolles Geschmackserlebnis mit butterzartem Biss. Das perfekte Steak für Fleischliebhaber und Menschen, die am Grill und in der Küche experimentierfreudig und offen für Neues sind.“

Was bedeutet „Cut des Monats“?

Gemeinsam mit seinen Kollegen von Fleischsommelier Deutschland e. V. präsentiert Jan Spieckermann in Zukunft stetig einen ausgewählten Cut des Monats — ein besonderes Stück Fleisch, welches von Ikonen des Fleischhandwerks empfohlen wird. Schauen Sie also einfach jeden Monat in Ihre Frischeseiten und erfahren Sie, welches exklusive Stück Fleisch auf Ihrem Grill oder in Ihrer Pfanne landen könnte.



Nimm mich mit!

An unserer Theke eine frische Dose bekommen.

Mit frischer Ware befüllen lassen.

Bitte die Dose vorgereinigt in den Markt zurückbringen!
Vielen Dank!

Mehrweg-Dose erwerben und mitmachen!



Beim nächsten Kauf mitbringen und in Sammelbehälter legen.

2,3-Liter-Dose

4,99



Eisbrecher - hier wird das Eis gebrochen

Das Geheimnis von Eisbrecher ist so simpel wie genial: Jeder Mitarbeiter liebt Eis und das schmeckt man! So sind alle Eissorten nach eigener Rezeptur und nur aus besten Zutaten zusammengestellt. „Für jede Einzelne unserer Eissorten suchen wir nach den hochwertigsten Zutaten. Das können beispielsweise

Früchte der Saison sein oder echte Vanille, die wir beispielsweise für ‚Vanille Nougat Traum‘ verwenden. Obendrein wird unser Eis in Deutschland hergestellt und wirklich jeder Becher per Hand befüllt“, berichtet der gebürtige Neu Wulmstorfer und Geschäftsführer Andreas Ruff.



Jeder findet seine Lieblingssorte

Amarena
Kirsch Traum



Cappuccino
Traum



Die neu
Erdb



Erdbeer
Traum



Crunchy Kids
Traum

Auf Wunsch können Sie in Ihrem Warncke's Frischecenter auch ausgefallene Eissorten von Eisbrecher bestellen wie beispielsweise Lakritzeis. Sprechen Sie das Team gerne an.



Mango
Traum



Marzipan-Mohn
Traum

en Sorten wie Mango Maracuja, Vanille Traum, beer Milch, Heidelbeer Milch und viele weitere Sorten sind ab August erhältlich.

Die Entwicklung der Firma Eisbrecher:

- Die Planung der Eis lounge & Cocktails ILC GmbH begann mit einer Vision im Jahr 2011.
- Im frisch sanierten und denkmalgeschützten Gebäude (ehemals Schnapsbrennerei Güldenstern BJ 1880) erfolgte die Eröffnung am 1. April 2012 im Stadtzentrum von Ludwigslust.
- 2014 begannen die Verhandlungen mit der METRO Group mit dem Ziel, die Eiswaren im Handel anbieten zu können.
- Der Handelseintritt in den Metrokonzern erfolgte regional im Oktober 2015 mit dem exklusiven Handelsmarkenprodukt EISBRECHER-nordisch-lecker handgemacht
- Seit 2016 ist das Eisbrecher-Eis in verschiedenen Größen im Handel erhältlich.
- 2016 begannen Eisbrecher mit der Planung „Titeltraum“ exklusiv mit Metro Group Deutschland. Die bundesweite Eintragung der Marke TITELTRAUM erfolgte am 6. Oktober 2016.
- 2017 begann der Startschuss für alle Handelskonzerne
- Inzwischen gibt es eine große Bandbreite mit über 180 verschiedenen Eis-Sorten – im Handel befinden sich etwa 13 Sorten
- Ein neues Firmengebäude ist für die kommenden Jahre geplant. In dieses soll ein gläserner Show-Kasten integriert werden, wodurch die Besucher den Mitarbeitern bei der Herstellung über die Schulter schauen können. Hierfür wird derzeit noch nach einem Grundstück gesucht. Sie haben eine Idee? Dann geben Sie die Info gerne an Warncke's Frischecenter weiter.



La Dolce Vita in der BACKBUDE

Mehr Italien geht nicht!

Beim großen Italienabend am 20. Juni in der BACKBUDE erlebten 42 Gäste die unvergleichliche kulinarische Vielfalt der Heimat von Pizza, Pasta und edlen Weinen. Passend geschmückt in den Landesfarben präsentierte sich die BACKBUDE, sodass die Besucher keine lange Anlaufzeit brauchten, um das Italienfeeling zu verinnerlichen. Bei seichter landestypischer Musik lauschten die anwesenden Italienfans zunächst den Worten von Marktinhaber und Weinexperte Wilfried Warncke, der als Referent die Weinauswahl vorstellte, die an diesem Abend passend zu den Speisen angeboten wurde.

Ob ein Morena Bianco Lugana als passender Begleiter zu Antipasti, Bruschetta oder Spaghetti mit weißer Soße, kräftige Rotweine wie der I Muri Primitivo oder der Chianti Classico Issasi zu herzhaften

italienischen Würstchen oder der beliebte toskanische Dessertwein Vin Santo zum selbst gemachten Tiramisu – genuss technisch blieben beim Italienabend keine Wünsche offen und wer seinen Lieblingswein gefunden hatte, der konnte direkt zuschlagen, denn alle angebotenen Weine sind natürlich fester Bestandteil des Sortiments der Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter. Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier sowie Marktinhaber Wilfried Warncke zeigten sich kurz nach dem Event glücklich über die durchweg positive Resonanz und freuen sich bereits auf weitere Veranstaltungshighlights in den kommenden Monaten. „Die Gäste waren begeistert von der Atmosphäre und der Organisation. Unser Team hat einen tollen Abend auf die Beine gestellt, bei dem die letzten Gäste erst um 22.30 Uhr den Heimweg antraten. Allein das

zeigt, wie wohl sich alle gefühlt haben. Es kamen natürlich Fragen nach einer Wiederholung auf und wir versprechen, dass sich unsere Kunden nach der Sommerpause auf weitere genussvolle Veranstaltungen freuen können. Welche das genau werden und wann sie stattfinden werden, geben wir natürlich rechtzeitig in unseren Frischeseiten bekannt“, so Beier und Warncke.





Gewinnerin des
Weber-Grills

Autoschau mit heißen Flitzern und kulinarischen Leckerbissen

Die neuesten Modelle aus der Automobilbranche, spannende Aktionen, unschlagbare Angebote und kulinarische Leckerbissen – all das hatte die große Autoschau am 23. Juni auf dem Parkplatz von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf zu bieten. Bei der elften Auflage des mittlerweile zur festen Tradition gewordenen Events tummelten sich wieder einmal zahlreiche Autofans und bestaunten die modernsten Modelle, die von den teilnehmenden Autohäusern aus der Region präsentiert wurden. Mit dabei waren echte Kuriositäten, wie beispielsweise ein Amphibienfahrzeug, aber auch umweltfreundliche E-Autos.

An vierrädrigen Attraktionen mangelte es also definitiv nicht und auch abseits der Automobilvielfalt gab es für die Besucher viel zu erleben. Die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter haben sich für die Gäste ein buntes Rahmenprogramm ausgedacht, sodass bei Groß und Klein keine Langweile aufkam. Neben einem Außenverkauf mit verlockenden Angeboten, gab es Köstlichkeiten vom Grill, herzhaftes Burger und natürlich, passend zum Wetter, auch gut gekühlte Erfrischungen. „Insgesamt war die Autoschau wieder einmal eine äußerst lebendige Veranstaltung, bei der alle auf ihre Kosten gekommen sind.

Auch die Kids, die sich auf der von uns bereitgestellten Hüpfburg austoben konnten. Ich denke, dass alle Besucher einen tollen Tag hatten und die Atmosphäre genossen haben“, resümierte Marktinhaber Wilfried Warncke. Krönender Abschluss einer wieder einmal rundum gelungenen Autoschau war die Übergabe eines nagelneuen Weber-Grills an eine glückliche Besucherin, die beim Rotkäppchen-Gewinnspiel als Siegerin ausgelost wurde. Die strahlende Siegerin durfte ihren Gewinn direkt in Empfang nehmen und freut sich nun auf genussreiche Grillabende im heimischen Garten.





*Vielanker Brauhaus -
hier schmeckt jeder
Tropfen*

*Phillip Berendsen
empfiehlt Ihnen diese
Erfrischungen*



Ob Biere, Brausen oder Spirituosen – bei Vielanker kommt so gut wie alles aus eigenem Hause. Begonnen haben sie als klassische Brauerei mit Bierspezialitäten wie Pils, Weizen, Dunkel und Schwarz. Heute stellen sie auch Fassbrausen, Limonaden und Cola her. Die Biere und Brausen von Vielanker finden Sie auch in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter. Gerade im Sommer eignen sie sich hervorragend zum Grillen oder als Einstieg in den verdienten Feierabend. Überzeugen Sie sich selbst und greifen Sie zu.

Handgemacht und naturbelassen

Biere, Fassbrausen und Co sind naturbelassen, aus Quellwasser und besonders frisch. Nicht umsonst haben die Biere und Brausen von Vielanker bereits internationale Preise abgeräumt. Selbstverständlich wird ihr Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

Wissenswertes über Bier

Bier ist seit Jahrtausenden nicht nur ein Genussmittel, sondern ihm werden auch heilende Wirkungen nachgesagt. Zu Recht, sagen heute nationale wie internationale Wissenschaftler. Prinzipiell ist Bier nichts anderes als eine Heilpflanzenzubereitung. Denn aufgrund des Reinheitsgebots wird es zumindest in Deutschland nur mit Hopfen, Gerste und Malz hergestellt – und von denen ist bekannt, dass sie gesundheitsfördernde Wirkstoffe enthalten. Wichtig ist nur: alles in Maßen, nicht in Massen.





Honest[®]

Bio

*Honest überzeugt
mit reinstem
Bio-Genuss*

Gerade an wärmeren Tagen ist es wichtig, noch mehr als üblich zu trinken. Eine willkommene Abwechslung zum Wasser kann hier Tee sein. Daher empfiehlt Ihnen das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter die erfrischenden Tee-Sorten von Honest.

In jeder Flasche stecken köstliche Tees wie grüner Tee mit Zitrone und Honig oder schwarzer Tee mit Himbeere und Basilikum. Alle Sorten werden aus feinsten Teeblättern und erlesenen Fruchtsäften hergestellt und nur wenig gesüßt. Obendrein sind sie Bio. Hierfür braucht es jede Menge Hingabe. Von den Teeplantagen in China bis zu den Rohrzuckerfeldern in Paraguay wird daher mit viel Sorgfalt und Liebe gearbeitet, wodurch die Experten Ihnen aromatische Bio-Teesorten gewährleisten.

Natürlich aufgebrühter Tee

Jedes Teeblatt hat bereits eine lange Reise hinter sich, ehe es in die Honest-Brühstation gelangt. Aber von vorne: Bevor die Teeblätter ihre Reise antreten, werden sie von den Teebauern geerntet und stets getrocknet. So werden die grünen Blätter vorsichtig sowie gleichmäßig gedämpft, um ihr Aroma weiter zu intensivieren. Die grünen und schwarzen Teeblätter rollen die Teebauern in Streifen, wodurch Öle und Säfte freigesetzt werden, die das Aroma noch verstärken. Um dann den schwarzen Tee zu fermentieren, braucht er ausreichend Sauerstoff. Daher wird er in einem klimatisierten Raum aufbewahrt. Zu guter Letzt, vor der Reise zu Honest, geht es ans Trocknen. So werden sie beispielsweise in der Sonne geschwenkt und an der frischen Luft getrocknet. In jedem Tee steckt damit viel Hingabe und Liebe zum Detail und das schmeckt man. Probieren Sie die köstlichen Sorten gerne aus, zu finden in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter.



Erfolgreiches Azubitrio wird ausgezeichnet!



Laura
Schubert

Am 15. September haben die frisch gebackenen Verkäufer Josie Klindtworth, Laura Schubert aus unserem Markt in Neugraben sowie Leslie Münch aus unserem Markt in Neu Wulmstorf ihren großen Tag. Nach zwei Jahren Azubidasein in Warncke's EDEKA Frischecenter hat das Trio vor Kurzem seine Abschlussprüfungen mit Bravour abgeschlossen und wird dafür bei der diesjährigen Bestenehrung der EDEKA Nord besonders gewürdigt.

Begleitet werden die erfolgreichen Auszubildenden von Marktinhaber Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier. Bei der Bestenehrung werden jedes Jahr die besten Auszubildenden und Studierenden aus ganz Norddeutschland mit einer stilvollen Ehrung und einem Gala-Dinner ausgezeichnet.

Ein ausführlicher Nachbericht wird natürlich in einer der kommenden Ausgaben der Frischeseiten zu finden sein.



Josie
Klindtworth

Wir suchen Frischfleisch in Bedienung!

Mit frischen Ideen und einem netten Lächeln überzeugen Sie im Verkauf jeden vom Angebot unserer Bedientheken? Wenn Anrichten, Beraten und Verkaufen Sie glücklich machen wie ein Schnitzel, dann sind Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter genau richtig. Die Kunden lieben Sie – wir suchen Sie!

Egal ob Jung oder Alt, Groß oder Klein: In Warncke's EDEKA Frischecenter können Sie die Löcher aus dem Käse fliegen lassen und den Kunden ein für alle Mal beweisen, dass zwar alles ein Ende hat, die Wurst jedoch immer zwei.



Ihr Interesse ist geweckt?

Dann zögern Sie nicht und schicken Sie Ihre Bewerbung für unsere beiden Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf an:

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

Als **Verkäufer/-in** an unseren
Käse- und Fleischbedientheken
sind Sie das Herzstück in unseren Märkten.
Ein spannender Alltag mit abwechslungsreichen
Aufgaben und viel Kommunikation ist garantiert.

NEU

Auf Genussreise mit Warncke's Frischecenter

Es ist Ferienzeit in Deutschland. Für diejenigen, die es nicht in den fernen Süden zieht, hält Warncke's EDEKA Frischecenter allerlei internationale Köstlichkeiten bereit, mit denen der Urlaub direkt nach Hause geholt werden kann. Ob Feuriges aus Spanien, Rustikales aus Frankreich, Edles aus Italien oder Prickelndes aus Mexiko – die Auswahl ist groß und Probieren lohnt sich definitiv!

EDEKA



Viva Espana

Entdecken Sie die würzige Vielfalt der spanischen Küche: Die EDEKA-Eigenmarke Espana versorgt Sie mit den passenden Zutaten. Stellen Sie bei einem Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter im Handumdrehen Lieblings-Tapas zusammen mit fein gereiftem Serrano-Schinken, der leckeren Chorizo de Pamplona mit Paprika und luftgetrockneter Salami. Alle Wurstspezialitäten werden direkt in Spanien nach traditionellen Verfahren hergestellt. So entsteht der authentische Geschmack, der typische Gerichte wie die Paella mit Meeresfrüchten auszeichnet.



EDEKA



La France

Fühlen Sie sich wie Gott in Frankreich mit den Spezialitäten von EDEKA La France. Ob süßes Gebäck, würzige Zwiebelkuchen, Salami oder Weichkäse – hier findet jedes französische Herz etwas für den Gaumen. Zaubern Sie sich und Ihren Liebsten ein Frühstück á la Frankreich oder genießen Sie die Köstlichkeiten bei einem guten Glas Wein am Abend.



Mexico olé

Das Mexican Sol Bier steht seit jeher für einen unverkennbaren lateinamerikanischen Charme und verkörpert genau diesen wie kein zweites Bier. Genießen Sie dieses kultige Lagerbier idealerweise gut gekühlt und kommen Sie so in den Genuss des milden Charakters und der malzigen, leicht fruchtig-süßlichen Aromen.



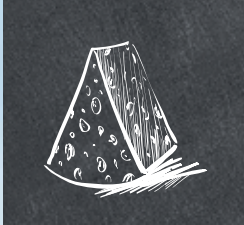
EDEKA



Bella Italia

Kochen wie in Italien, mit Originalzutaten? Die Produkte der EDEKA-Eigenmarke Italia machen es möglich! Im Sortiment von Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie Pasta, Parmesan, Tomatenkonserven und feinstes Olivenöl, um zum Beispiel leckeres Bruschetta aus Apulien und original italienische Nudelgerichte zuzubereiten. Auch die EDEKA-Italia-Eiscreme ist an heißen Tagen wärmstens zu empfehlen. Die Lebensmittel der Marke kommen direkt aus Italien und werden nach Rezepturen aus der Toskana, Umbrien und anderen Regionen hergestellt.





Bottega-Prosecco - prickelnde Tropfen

Die aus Italien stammenden Prosecco-Sorten von Bottega eignen sich für jeden Anlass. Ob zu Veranstaltungen, zu italienischen und internationalen Gerichten oder als Aperitif sowie für Cocktails.

Prosecco DOC Spumante Brut

Bottega Gold ist ein Prosecco DOC, der aus der Weißweibereitung von Glera-Trauben gewonnen wird. Diese werden in den hügeligen Gebieten der Provinz Treviso angebaut und von Hand geerntet.

Bouquet: verfeinert mit fruchtigen (grüne Äpfel, Birnen, Zitrusfrüchte) und blumigen (weiße Blüten, Akazien, Glyzinien und Maiglöckchen) Noten, Salbei und Gewürzen im Abgang

Trinktemperatur: 4 bis 5 °C

Alkoholgehalt: 11 %

ROSE GOLD Pinot Nero Spumante Brut Rosé

Der Bottega Rose Gold ist ein Brut-Rosé-Schaumwein, der aus den Pinot-Nero-Trauben gewonnen wird.

Bouquet: intensiv, elegant, blumige und fruchtige Noten, hauptsächlich gemischte Beeren, Johannisbeeren und Walderdbeeren

Trinktemperatur:

4 bis 5 °C

Alkoholgehalt:

11,5 %

Unsere Käsesommelière
Lilija Scheller empfiehlt

die Rote Hexe"

Da reitet sie auf ihrem Besen, die kleine rote Hexe, und murmelt wahrscheinlich Zaubersprüche. Aber Magie hat dieser Käse gar nicht nötig. Er verzaubert schon allein durch seinen guten Geschmack. Die Rote Hexe kommt aus der Schweiz und ist ein gehaltvoller, halbfester Schnittkäse, der sich durch seinen weich-würzigen, aber dennoch pikanten Geschmack auszeichnet. Die Rote Hexe kommt aus der Käserei Oberli, die in dem Ort Rosstrüti bei St. Gallen, nicht weit vom Bodensee, zu Hause ist. Oberli hat sich in den letzten Jahren auf die Herstellung von Käsespezialitäten aus silofreier Rohmilch spezialisiert. Sie stammt von eigenen Lieferanten aus der direkten Umgebung. „Wir fanden immer mehr Landwirte, die mit uns zusammenarbeiten wollen“, sagt Christian Oberli. „Das ist deshalb wichtig, weil ich alle Bauern persönlich kenne, die Transportwege kurz sind und die Wertschöpfung in der Region bleibt.“ Heute beliefert Oberli in Zusammenarbeit mit der hauseigenen Handelsfirma Bodensee AG den nationalen und internationalen Käsemarkt, wie auch Warncke's EDEKA Frischecenter.

Reife: Fünf bis sechs Monate lang naturgereifter Rohmilchkäse

Fettgehalt: 33 % Fett absolut



So wird euer Shirt zum praktischen Beutel

Ihr habt T-Shirts, die ihr nicht wegwerfen wollt, aber auch nicht mehr tragt? Dann haben wir die Lösung für euch. Zaubert euch mit wenigen Handgriffen aus eurem Lieblingsshirt eine neue Lieblingstasche und obendrein noch einen echten Hingucker.



Ihr braucht:

- T-Shirt oder Träger-Shirt
- Fasermaler
- Schere

So funktioniert es:

Dreht euer T-Shirt auf links und zeichnet die Schnittkante ein: Die Ärmel beim T-Shirt müssen entfernt werden und ihr müsst wie bei einem Top einen V-förmigen Ausschnitt hineinschneiden. Die überbleibenden „Träger“ ergeben die Tragegriffe der Tasche. Den unteren Teil schneidet ihr in gleichmäßigen Abständen etwa sieben bis zehn Zentimeter ein. Diese Streifen, jeweils zwei übereinanderliegende, verknötet ihr fest mit einem Doppelknoten. Wenn alles verknötet ist, dreht ihr das Shirt wieder auf rechts. Die Knoten sind verschwunden und ihr habt eine coole Tasche.

Tipp: Wer es einfacher mag, benutzt ein Träger-Shirt bzw. ein Top: Hier sind die Henkel schon vorhanden und ihr müsst lediglich das Shirt unten sieben bis zehn Zentimeter einschneiden und verknöten, dann auf rechts drehen und fertig ist die Tasche.





Es geht wieder los in Warncke's EDEKA Frischecenter



Erleben Sie ein Stück
Schweden in Warncke's
EDEKA Frischecenter

Mitternachtssonne und Polarlicht – der Schwedenabend ruft Ende September in Neugraben

In Warncke's EDEKA Frischecenter warten nach der Sommerpause kulinarische Köstlichkeiten aus Schweden darauf, von Ihnen verköstigt zu werden. Schwedenfans kommen hier also voll auf ihre Kosten. Ein genussreicher Abend in gemütlicher Atmosphäre steht bereits in den Startlöchern.

Wie gewohnt bleiben hier kulinarisch keine Wünsche offen. Das Mitarbeiter-team verwöhnt die Gäste mit zahlreichen exklusiven schwedischen Köstlichkeiten. **Ihr Interesse ist geweckt? Dann halten Sie Ausschau nach dem Veranstaltungsdatum – dieses geben wir in Kürze bekannt.**

Gin-Tasting mit angenehmer Atmosphäre im Oktober in Neu Wulmstorf

Gin-Freunde und Feinschmecker sind beim nächsten Gin-Tasting herzlich willkommen. Werden Sie Teil eines harmonischen Feinschmeckerabends. Gin-Experten laden wieder zur Verkostung ein. Qualitäts-Gins warten nur darauf von Ihnen probiert zu werden. Freuen Sie sich auf eine große Auswahl und geschmacksintensive Gins.

Köstliche Gins warten
nur darauf von Ihnen
gekostet zu werden.

Nach der Sommerpause im Juli freut sich Ihr Warncke's EDEKA Frischecenter, Sie auf ihren Veranstaltungen anzutreffen.



Die große Käsestraße wartet im September in Neu Wulmstorf auf Sie

Cremige Bries und würzige Schafskäse, herzhaftes Bergkäse, Parmesanvarianten, Gouda sowie feinste Käsespezialitäten direkt aus der Region erwarten Sie



auf der Käsestraße in der Frischetheke in Warncke's EDEKA Frischecenter. Hier vereint sich die Welt aus Käse. Damit Sie sich von der umfangreichen Sortimentsvielfalt überzeugen können, laden wir Sie wieder herzlich zum Besuch der großen Käsestraße ein. Probieren Sie die interessantesten regionalen und auch internationalen Käsesorten und entdecken Sie ganz leicht Ihren neuen Lieblingskäse. Es ist für jeden etwas dabei. Unsere Käsesommelière und das gesamte Team der Käseabteilung freuen sich auf Sie und stehen Ihnen bei Fragen und Wünschen gerne kompetent zur Seite. **Das genaue Datum sowie die Uhrzeit für die nächste Käsestraße geben wir in Kürze bekannt.**



Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in
Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum

Kostenlose Zustellung jeden Monat
samstags an alle erreichbaren Haushalte
in der Region.

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.