



Warncke's

Frischecenter



Mitmachen und einen

Kontaktgrill gewinnen

beim großen Cocktailrätsel
im Innenteil!

Seite 2

Mehrwertsteuersenkung:

Im Dauereinsatz für
transparente Preise

Seite 2

Fleischsommelier

Jan Spieckermann über

Fleisch und *Vertrauen*

Seite 6

Kirschen, Beeren und
neue Vitaminbomben von

San Lucar

Seite 8

Neuheit aus der Region:

NORDIK Edelbrennerei
aus Jork



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



Fleischsommelier Jan Spieckermann: „Bein

Seit vielen Jahren ereilen uns durch die Medien immer wieder Bilder aus Mastställen und Schlachthöfen, die skrupellose und dem Tier unwürdige Praktiken aufzeigen, die einen beim Anblick erschüttern lassen. Dass jüngst mit den zahlreichen Coronainfektionen in großen Schlachtbetrieben auch die oft katastrophalen Bedingungen für die Mitarbeiter in den Fokus gerückt sind, gibt der gesamten Problematik eine zusätzliche Dynamik. Jan Spieckermann, Fleischsommelier von Warncke's EDEKA Frischecenter, zeigt sich besorgt über die derzeitigen Entwicklungen. „Wenn man ganz Europa betrachtet, ist Deutschland das Land, wo Fleisch und auch viele andere Lebensmittel mit Abstand am günstigsten sind. Niedrige Preise haben hinter den Kulissen aber auch meist ihre Kehrseite und das wird beim Thema Fleisch jetzt im Zuge von Corona noch einmal sehr deutlich“, so der Fleischexperte, der eine klare Meinung vertritt: „Die Tiere brau-

chen vernünftige Haltungsformen und die Mitarbeiter in den Schlachtbetrieben vernünftige Arbeitsbedingungen. Auf große Zerlegekolonnen sollte verzichtet werden und der Fokus sollte vermehrt auf kleine Betriebe gerichtet werden.“ Warncke's EDEKA Frischecenter geht voran und legt seinen Fokus gezielt auf Betriebe in der Region, die sich durch artgerechte Haltung und kurze Wege zum Schlachthof auszeichnen. Seit Jahren kooperieren die Märkte zum Beispiel mit dem Geflügelhof Schönecke, einem Familienbetrieb aus der lokalen Umgebung, der qualitativ hochwertiges Geflü-



Liebe Kundinnen, liebe Kunden, ob gemütlicher Sommerbrunch auf dem Balkon, Picknick im Grünen, Grillparty oder Familienfest im Garten: Wir bieten Ihnen für alle Gelegenheiten die kulinarischen Inspirationen, die das entspannte Genießen mit Freunden und der Familie zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Wir denken, dass wir uns alle nach den Stressmomenten der vergangenen Wochen und Monate einen sonnigen und entspannten Sommer verdient haben. Tauchen Sie ein in unsere Genusswelten und entdecken Sie allerlei Verführerisches, um erfrischt durch die Sommerhitze zu gelangen. Unsere Märkte stehen bereit! Ob mit frischen Früchten, raffinierten regionalen Erfrischungen zum Herunterkühlen oder vertrauensvollen und hochwertigen Fleischprodukten für heiße Grillvergnügen – wir freuen uns, Sie in der warmen Jahreszeit kulinarisch begleiten zu dürfen und versorgen Sie in der brandneuen Ausgabe unserer Frischeseiten wie gewohnt schon vor Ihrem nächsten Besuch mit neuen, spannenden Geschichten aus dem Alltagsgeschehen in unseren Märkten, saisonalen Produktempfehlungen und pffigen Rezeptideen. Das gesamte Team unserer Filialen und auch ich freuen uns gemeinsam mit Ihnen auf tolle sommerliche Momente und ein Wiedersehen in unseren Märkten.

Ihre *Stephanie Beier*

**WIR GEBEN DIE
MwSt.-SENKUNG
VOLLUMFÄSSLICH WEITER**

~~19 %~~ > 16 %
~~7 %~~ > 5 %



**Raspel-
schokolade**
Edelzartbitter
100-g-Packung

bis 27.5.
~~0.99~~ mit
0.97 5 % MwSt.
Jetzt MwSt.-gesenkt



Ananas
Dessertstücke
in Ananassaft
Abtropfgewicht: 272 g
432-g-Dose
(1 kg = 5.37)

bis 27.5.
~~1.49~~ mit
1.46 5 % MwSt.
Jetzt MwSt.-gesenkt



Thema Fleisch muss ein Umdenken stattfinden"

gel liefert. Direkt aus der Nachbarschaft kommen auch die Fleischspezialitäten vom Bunten Bentheimer Schwein, das auf dem Landhof „Zum Dorfkrug“ unter besten Bedingungen leben kann. Das Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein zeichnet sich nicht nur durch seinen erstklassigen Geschmack aus – die Schweine fühlen sich obendrein sauwohl. Sie werden in geräumigen, mit Stroh ausgelegten, Laufställen in kleinen Gruppen gehalten. Abseits der regionalen Betriebe vertraut Warncke's EDEKA Frischecenter auch auf das Premiumfleisch von Scotland Hills. „Bei Scotland Hills stehen das Tierwohl und eine ordnungsgemäße Schlachtung an oberster Stelle. Massenverarbeitung gibt es dort nicht“, so Jan Spieckermann.

Wer dem Tierleid und auch den indiskutablen Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter in den großen Schlachtbetrieben ein Ende setzen möchte, sollte seine Fleischprodukte gezielt auswählen

und dem Rat der Ernährungsexperten folgen. Denn weniger ist in diesem Falle mehr: Lieber viermal die Woche ein gutes Stück Fleisch bester Herkunft, als siebenmal die Woche Billigfleisch in Massen. „Die Menschen müssen umdenken! Fleisch sollte wieder zu etwas Besonderem werden und als Beilage anstatt als Hauptgericht gesehen werden. Außerdem sollte die ‚Nose-to-tail-Küche‘ wieder vermehrt in den Fokus rücken. Bei der geht es darum, möglichst das ganze Tier zu verarbeiten, anstatt nur die ‚Sahnstücke‘ zu verwenden. Auch so lässt sich viel Geld sparen. Tipps dazu und natürlich auch jederzeit eine kompetente Beratung zu Herkunft und Qualität unseres Angebots gibt unser gesamtes Team vom Bedientresen den Kunden natürlich sehr gern“, versichert der Fleischexperte.



Im Dauereinsatz für transparente Preise

Die Corona-Pandemie hat die deutsche Wirtschaft stark getroffen und das Land in eine Rezession gestürzt, deren Folgen derzeit immer noch niemand genau abschätzen kann. Um die Konjunktur wieder anzukurbeln hat die Regierungskoalition aus CDU/CSU und SPD ein in der deutschen Geschichte nie da gewesenes Rettungsprogramm auf die Beine gestellt, unter anderem soll vom 1. Juli bis zum 31. Dezember 2020 in Deutschland ein reduzierter Mehrwertsteuersatz von 16 Prozent bzw. 5 Prozent gelten. Der reguläre Mehrwertsteuersatz soll dabei um 3 Prozentpunkte, der ermäßigte Steuersatz um 2 Prozentpunkte gesenkt werden.

„Für uns ist es selbstverständlich, die steuerlichen Vorteile in Form von günstigeren Preisen direkt, also 1 zu 1 an unsere Kunden weiterzugeben“, verspricht Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier. „Ich begrüße die Maßnahme der Regierung, weil sie einen deutlichen Konjunkturimpuls für

Deutschland setzt und allen Bürgern etwas bringt.“ Als zusätzliche Maßnahme hat die EDEKA die Preise bereits zwei Tage vorher gesenkt. Bereits ab dem 29. Juni profitierten Kunden von den günstigeren Preisen.

Für die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf war die Mehrwertsteuerrumstellung ein Riesenaufwand. „Allein bei uns im Markt in Neugraben mussten rund 30 000 Artikel umgestellt werden“, so Stephanie Beier: „Jeder Artikel musste zunächst per Hand eingescannt werden. Anschließend wurden neue Etiketten ausgedruckt und diese dann am Regal ausgetauscht. Meine fleißigen Mitarbeiter haben dafür sogar sonntags gearbeitet, um der unglaublichen Masse an zu ändernden Preisen Herr zu werden. Das kann man nicht alles auf einmal schaffen, sondern nur sukzessive über mehrere Tage. Das einzig Ärgerliche ist, dass wir das ganze Prozedere

am Ende des Jahres noch mal durchmachen müssen.“

Mit solchen Aufgaben sind Neugraben-Marktleiter Hendrik Rabe und seine Kollegen ja bestens vertraut und haben quasi schon eine gewisse Routine: „Das hat ein bisschen an eine Inventur erinnert, auch wenn hier der Ablauf leicht anders war. Es war zwar ein bisschen eintönig, aber am Ende profitieren alle Kunden und man selbst ja auch davon, das ist ein guter Ansporn“, berichtet der 27-Jährige, der seit Anfang Mai die verantwortungsvolle Position des Marktleiters in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben bekleidet und als rechte Hand von Stephanie Beier auf der Verkaufsfläche fungiert. Ausgenommen von den reduzierten Mehrwertsteuersätzen sind Bücher, Gutscheine, Pfand, Tchibo-Artikel (auch Gala), Tabakwaren, Zeitschriften, Dienstleistungsartikel sowie Telefon-, Geschenk- und Guthabekarten.

BUDEN-AKTIONEN IM AUGUST:

3. bis 8. August 2020



Ciabattabrötchen
statt 0,79 Euro
für nur

0,59 €

10. bis 15. August 2020



**Belegtes Weltmeister-
brötchen + Kaffee**
statt 4,39 Euro für nur

3,99 €

17. bis 22. August 2020



Kürbiskernbrot
statt 3,43 Euro für nur

3,19 €

24. bis 29. August 2020



Streuselschnecke
statt 1,50 Euro für nur

1,00 €

Ob Frühstück oder Abendsnack – die BACKBUDE hat für alle Genießer stets das Passende parat. Nach der unfreiwilligen Corona-Zwangspause können sich die Kunden mit **dem täglichen Frühstücksangebot** wieder auf einen gesunden und reichhaltigen Start in den Tag freuen und bei Bedarf jeden **Mittwoch und Samstag** zusätzlich den Tag mit einer **zünftigen Brotzeit nach Wahl** ausklingen lassen. „Unser gemütlicher Sitzbereich ist seit einigen Wochen wieder geöffnet und lädt, nach vorherigem Hinterlassen der Kontaktdaten im Zuge der Corona-Maßnahmen, zum Verweilen ein. Damit dabei auch nach Herzenslust geschlemmt werden kann, empfehle ich besonders unser **kleines Frühstück**, mit allem, was man für einen starken Start in den Tag braucht. Im Preis von **nur 4,41 Euro** inbegriffen ist ein Bröt-

chen nach Wahl (außer Spezialbrötchen) sowie zwei Beläge nach Wahl. Dazu gibt es wahlweise einen **Joghurt oder ein Ei**. Und obendrauf natürlich einen **Kaffee, einen Tee oder auch einen heißen Kakao**“, erklärt BUDENLEITERIN Jennifer Löffke.

Wer zusätzlich auch abends in der BACKBUDE seinen Gaumen verwöhnen möchte, der sollte sich **auch die Brettljause nicht entgehen lassen**. Jeden Mittwoch und Samstag warten **länderspezifische Abendbrotplatten** mit allerlei Spezialitäten auf echte Feinschmecker. Damit die kulinarische Reise perfekt abgerundet wird, serviert das freundliche BUDENPERSONAL ein erfrischendes **Hefeweizen oder ein Glas Rot- oder Weißwein**. Schauen Sie doch einfach vorbei und probieren Sie selbst.



**ENDLICH WIEDER
QUER DURCH EUROPA:
DIE BRETTLJAUSE
IST ZURÜCK**

**Mittwochs und samstags
von 17 bis 20 Uhr**

BRETTLJAUSE

Länderspezifische
Abendbrotplatte
(italienisch, spanisch,
fränkisch, bayerisch,
vegetarisch) mit Wein
(rot oder weiß) oder
Bier (Hefeweizen)

nur **7.90 €**





Noch mehr Genuss für Vegetarier und Veganer

Abwechslung und Geschmack mit EDEKA Bio+ Vegan

Ob geräuchertes Tofu als Extra für einen selbst gemachten Dip oder zum Salat, Falafel-Bällchen als leckerer Snack nach Feierabend oder Sojajoghurts und -drinks als Milchprodukteersatz. Mit den Produkten von „EDEKA Bio+ Vegan“, die in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter in einer Vielzahl zu finden sind, ist eine abwechslungsreiche vegane Ernährung garantiert. Die „EDEKA Bio+ Vegan“-Produkte tragen das Vegan-Siegel der Europäischen Vegetarier-Union. Dieses garantiert Ihnen eine umfassende Prüfung aller Zutaten auf tierische Bestandteile und genießt seit Jahren einen hohen Grad an Vertrauen.



Immer mehr Menschen verzichten auf Fleischprodukte und ernähren sich vegetarisch oder vegan. Damit es für sie im Alltag leichter ist, sich ausgewogen zu ernähren und auch schnell zu erkennen, ob ein Produkt wirklich vegetarisch ist, hat Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben seine Produktpalette nochmals erweitert und präsentiert im vergrößerten Kühlregal eine noch breitere Auswahl an ganz besonderen Produkten für Vegetarier und Veganer.



Pflanzliche Alternativen von SoFine

Das Unternehmen SoFine aus den Niederlanden steht für innovative pflanzliche Produkte, die gut schmecken und gleichzeitig freundlich für unseren Körper, unseren Planeten und die Tierwelt sind. Bei der Herstellung der Produkte nutzt SoFine Gemüse, Hülsenfrüchte und häufig biologische, nicht gentechnisch veränderte Sojabohnen als Grundzutat. Greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den pflanzlichen Alternativen von SoFine wie zum Beispiel dem Spinatschnitzel oder dem Grünkohlburger und erleben Sie fleischlosen Geschmack der Extraklasse.



Fleischloser Hochgenuss mit VIVERA

Vegetarisches Filet aus Spinat und Käse oder vegane knusprige Stäbchen Fisch-Art – nur zwei Spezialitäten aus dem Portfolio von der niederländischen Firma VIVERA, die sich seit 1990 auf die Herstellung vegetarischer wie veganer Fleischalternativen spezialisiert. Alle Produkte basieren auf Soja- und Weizenprotein, mit Gemüse und zusätzlichen Kräutern und Gewürzen. Warncke's EDEKA Frischecenter bringt Sie in den Genuss der pflanzlichen Leckerbissen, die nicht nur hundert Prozent pflanzlich sind, sondern auch mit ihrem hohen Proteingehalt und als Quelle von Omega-3-Fettsäuren punkten.



VIVERA



Kugelrundes Kirsch-Vergnügen vom Obsthof Jonas



Heimische Kirschen – als saftige Leckereien dürfen sie im Sommer nicht fehlen! In den warmen Monaten sind sie stets eine willkommene, fruchtige Erfrischung. Warncke's EDEKA Frischecenter bietet seinen Kunden die kugelrunden Leckereien direkt aus der Region vom Obsthof Jonas aus dem Alten Land.

Der Obsthof Jonas in Hamburg hat eine lange Tradition. Das Anwesen selbst war einst Teil des Abthofes Neuenfelde und wurde im 19. Jahrhundert von Johann Diedrich Stehr, vom Kloster Harsefeld, gekauft. Im Jahr 1878 wurde das Haus gebaut. Seitdem wird der Hof von Generation zu Generation weitervererbt und befindet sich heute im Besitz von Werner Jonas und seiner Frau, die den Hof mit ihren vier Kindern bewohnen und bewirtschaften.

Ob süß oder sauer – Kirschen bieten für jeden Feinschmecker etwas. Ab Juni sind die Süßkirschen als knallig-bis dunkelroter Blickfang an den Bäumen zur Ernte bereit. Nur wenig später stehen die kleineren Sauerkirschen auf dem Programm, die die ausgefallenen Dessertideen mit ihrer mild-säuerlichen und herb-würzigen Note verfeinern. Im Herbst, als der Zeit für deftige Wildgerichte, lassen sich aus ihnen vorzügliche Soßen zaubern. Trotz der geschmacklichen und äußerlichen Unterschiede ist das Steinobst für figurbewusste Genießer eine hervorragende Wahl. Es weist wenige Kalorien auf und steckt voller Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen. Außerdem gilt es als guter Lieferant für Vitamin C, die B-Varianten sowie Folsäure.



Stachelbeere – zuckersüß und gesund

Stachelbeeren sind die einzigen Beeren, die auch unreif verarbeitet werden können. Vollreife Früchte weisen den höchsten Zuckergehalt aller Beeren auf. Ihr angenehm säuerlicher Geschmack beruht auf dem Gehalt an Zitronensäure, der appetitanregend und verdauungsfördernd wirkt.



Johannisbeeren – saure Nascherei

Während sich die rote Sorte für Säfte, Liköre und Rote Grütze eignet, ist die schwarze Variante einige Wochen später reif und ergänzt Konfitüren sowie herzhaften Geflügelgerichte. Pur schmecken beide, und aufgrund ihrer gesunden Art darf gern öfter zugegriffen werden. Johannisbeeren besitzen einen hohen Anteil an wertvollem Vitamin C und A und gepaart mit den sekundären Pflanzstoffen.

AUGUST

Paishon- kalender



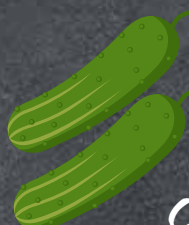
Tomaten



Kartoffeln



Paprika



Gurken



Salate



Weißkohl



Heidelbeeren – das blaue Wunder

Das heimische Obst steckt voller wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Folsäure, Eisen und Ballaststoffen. Diese Mischung ist das Richtige für eine gute Verdauung. Die Farbstoffe sind zudem eine Wohltat, denn sie schützen die Blutgefäße, sind eine Wunderwaffe für das Immunsystem und haben eine entzündungshemmende Wirkung.



Himbeeren – vielseitige Leckerei

Pur, im Kompott, im Salat, zu Milchreis oder Wildfleisch – mit Himbeeren ist alles möglich. Sie enthalten zwar Zucker, aber auch viel Wasser. Das macht sie kalorienarm. Außerdem sind sie reich an Vitamin C, Folsäure und Mineralstoffen. Dazu gehören Phosphor, Kalzium, Magnesium und Eisen – natürliche Helfer für starke Knochen, Zähne und eine optimale Muskelarbeit.



Neu in Neugraben: Obst und Gemüse von

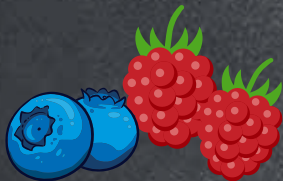
„Geschmack kommt nicht von ungefähr!“ Damit das so ist und so bleibt, arbeitet die Unternehmensgruppe „SanLucar“ mit mehr als 1500 geprüften Meisteranbauern auf der ganzen Welt zusammen. Die nachhaltige Philosophie „Geschmack im Einklang mit Mensch und Natur“ ist dabei Grundlage für alles, was „SanLucar“ unternimmt. Dazu zählen unter anderem die Auswahl der besten Sorten und Anbauregionen sowie der persönlich kontrollierte Anbau der Früchte auf dem Feld. Die Partner ziehen die Früchte unter optimalen Bedingungen und möglichst ohne Pflanzenschutzmittel, sondern mithilfe jahrhundertelanger Tradition des Nützlingseinsatzes. Sie sorgen dafür, dass nur reife, vollaromatische Früchte in die Körbe gelangen. All diese Faktoren sind der Grund, warum Warncke's EDEKA Frischecenter aus voller Überzeugung leckere Früch-

te vom Premiumhersteller „SanLucar“ in seinem Markt in Neu Wulmstorf und ab sofort auch im Markt in Neugraben anbietet. Holen Sie sich die Frische nach Hause und genießen Sie den wunderbar spritzigen Geschmack des sonnigen Südens.

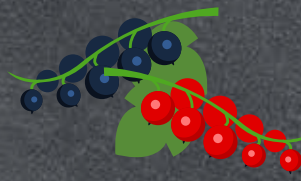
Ob Zitrusfrüchte wie Orangen, Zitronen, Mandarinen, Clementinen oder auch Weintrauben, Mangos, Avocados oder Tomaten – bei den Produkten von „SanLucar“ ist Qualität garantiert. „In Neu Wulmstorf sind wir, und vor allem auch die Kunden, mit den Produkten von ‚SanLucar‘ mehr als zufrieden. Daher wollen wir auch, um unsere Kunden in Neugraben in den Genuss der Qualität und des Geschmacks von SanLucar kommen zu lassen, unsere Obst- und Gemüseabteilung mit einer Vielzahl an Produkten erweitern“, erklärt Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier.



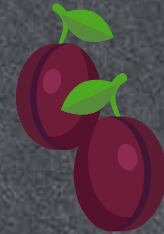
Brokkoli/
Blumenkohl



Him-/Blaubeeren



Johannisbeeren



Pflaumen/
Zwetschen



Erbsen/Bohnen



Fenchel



Birnen



Aprikosen

NEU



NORDIK
E D E L B R E N N E R E I

Neu in Warncke's EDEKA Frischecenter! Edle Tropfen aus der NORDIK Edelbrennerei

Ab sofort dürfen sich Spirituosenfans in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf auf edle Tropfen direkt aus der Nachbarschaft freuen. Möglich macht das die neue Partnerschaft mit der NORDIK Edelbrennerei aus Jork, die nur knapp zehn Kilometer entfernt vom Markt an den Wulm-

storfer Wiesen beheimatet ist. Ob Gin, Whisky, Korn, Rum, Obstbrände oder Liköre – mit den handgemachten Likören und Spirituosen aus der NORDIK Edelbrennerei ist echter Genuss garantiert. Probieren lohnt sich!



Tradition und liebevolle Handarbeit

In der „NORDIK Edelbrennerei & Spirituosenmanufaktur“ im Herzen des Alten Landes in Jork verbindet der Firmengründer und gelernte Destillateur Arndt Weßel gemeinsam mit seinen Mitarbeitern jahrzehntelange Destilliererefahrung und höchste Handwerkskunst mit der Liebe zum Genuss. Für die edlen Spirituosen-Spezialitäten werden in der NORDIK Edelbrennerei ausschließlich feinste Würzsaaten und nur die besten, vollreifen handverlesenen Früchte aus dem Alten Land verwendet.

Alle Produkte, wie zum Beispiel der einzigartige „River Rum“, die verschiedenen

Olland-Obstbrände, der NORDIK-Eierlikör oder auch der exklusive „Skin Gin“ in verschiedenen Editionen, werden traditionell und in liebevoller Handarbeit hergestellt. Arndt Weßel ist sich sicher, dass Qualität nur dann geliefert wird, wenn die Produkte mit viel Sorgfalt und Liebe produziert werden. Für ihn und sein Team bedeutet Tradition, das Erhalten und Weiterleben des Bewährten, kombiniert mit Erfahrung und neu Erlerntem.

Viele der traditionellen Herstellungsweisen in der „NORDIK Edelbrennerei & Spirituo-

senmanufaktur“, wie die Mazeration oder die Destillation mit Kupferbrennkesseln sind und wurden schon vor Jahrhunderten von Mönchen, Gelehrten, Alchemisten, heilkundlern oder Ärzten und Apothekern entwickelt. Dieses Wissen haben die Spirituosenexperten von NORDIK in die moderne Zeit übertragen und wenden es so an, um die bestmöglichen Ergebnisse erzielt zu werden.

Die Herstellung am Firmenstandort in Jork beginnt stets mit einer sorgfältigen Auswahl der Zutaten wie frische Früchte



ter oder auch exotische Gewürze. Es wird sichergestellt, dass nur die besten Zutaten in den hochwertigen Produkten Verwendung finden. Zusätzlich wird bei einer manuellen Endkontrolle jede Spezialität auf Sensorik und Ästhetik geprüft. Die Produktqualität wird in der „NORDIK Edelbrennerei & Spirituosen-Handmanufaktur“ großgeschrieben. Mit viel Leidenschaft und ohne Kompromisse. Wenn Sie eintauchen wollen in die

Welt des flüssigen Obstes, der Kräuter und Aromen und mit allen Sinnen genießen wollen, dann greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf zu den regionalen Qualitätsspirituosen und -likören von der „NORDIK Edelbrennerei und Spirituosenmanufaktur“ und gönnen Sie sich einen entspannten Schluck echter Jorker Handarbeit.



Warncke's Rezept- und Haushaltstipp

Chicken Tikka Masala

Hähnchenstücke,
in Joghurt einge-
legt und angebraten
– Chicken Tikka gilt als
ein Klassiker der indi-
schen Küche. Mit würziger
Tomatensoße wurde daraus
das bekannte Chicken Tikka
Masala.

Dauer
360 min.

aktiv
20 min.

pro Portion
448 kcal

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Hähnchenbrust
- 250 ml Naturjoghurt
- 30 g Ingwer
- 1 Zwiebel
- 200 g Fleischtomaten
- 2 Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Koriandersamen
- 2 TL Senfkörner
- Salz
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten
- 240 g Basmatireis
- 1 Bund Koriander
- 5 EL Limettensaft
- Limettenabrieb

Zubereitung:

1. Die Hühnerbrust grob würfeln und in einer Schüssel mit dem Joghurt vermengen und abgedeckt für 4-6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank einlegen.
2. Den Ingwer und die Zwiebeln schälen und die Tomaten, Zwiebeln und den Ingwer in feine Würfel schneiden. Die Kerne der Chilischoten entfernen, Schoten klein hacken und den Knoblauch in Würfel schneiden.
3. Die Koriandersamen, Senfkörner, Chilischote und Knoblauchzehen in einer Pfanne anrösten.
4. Die Gewürzmischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili mit etwas Salz in einen Mörser geben und zu einer Paste mörsern.
5. Die Hühnerbrust aus dem Joghurt nehmen, trocken tupfen und in einem flachen Topf in etwas Pflanzöl anbraten. Die Gewürzpaste und Tomatenmark dazugeben und mit einkochen lassen.
6. Mit den passierten Tomaten ablöschen und für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze zu einer Soße einkochen.
7. Währenddessen den Reis in einem Sieb gründlich abwaschen und mit 360 ml Wasser und einem Teelöffel Salz aufsetzen und gar kochen.
8. Den Koriander grob hacken und kurz vor dem Anrichten zusammen mit dem Limettensaft und -abrieb unter das Tikka Masala mischen.
9. Den Reis auf dem Teller anrichten und mit dem Chicken Tikka Masala und mehr Koriander servieren.

Alternativ kann zum Chicken Tikka Masala auch indisches Naan-Brot oder Paratha gereicht werden.

Knoblauch im Handumdrehen schälen

Rein ins Marmeladenglas

Die gewünschte Anzahl an Knoblauchzehen in ein Marmeladenglas oder, wenn es einmal mehr sind, in eine Vorratsdose geben. Verschließen und kräftig schütteln. Innerhalb von Sekunden löst sich die Schale. Ganz ohne riechende Finger!

Mit ein bisschen Druck

Wer nicht extra ein Glas holen möchte, greift zu einem Messer oder einem Teller. Knoblauchzehe auf ein Brett legen und mit der Messerklinge oder dem Teller andrücken. Durch den Druck lässt sich die Schale leichter lösen.

Mit einem Wasserbad

Weicht man ungeschälte Knoblauchzehen eine halbe Stunde in handwarmes Wasser ein, lassen sie sich danach ebenfalls besonders leicht schälen.

Tipps und Tricks



Größer, moderner, vielfältiger

Arbeiten für Markterweiterung in Neu Wulmstorf wieder gestartet

Nachdem die Ende Februar dieses Jahres gestarteten **Baumaßnahmen** aufgrund der Coronapandemie **lange Zeit ruhen** mussten, sind **vor Kurzem die Umbauarbeiten** zur umfassenden Erweiterung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf **wieder aufgenommen** worden.

Ohne, dass der Einkauf der Kunden davon beeinflusst wird, bekommt der Markt zunächst einen **neuen Anbau**, durch den die Gesamtfläche um **knapp 400 Quadratmeter**

erweitert wird. Die Einkaufsfläche des Marktes ist vorerst nicht betroffen. Erst wenn der neue Anbau fertiggestellt ist, folgt eine partielle **Neugestaltung des Marktinners**.

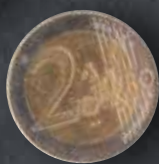
Wann der Umbau komplett **abgeschlossen** sein wird, ist aufgrund der unvorhersehbaren Verzögerung und der derzeitigen Situation rund um Corona **vorerst unklar**. Sobald genauere Daten bekannt sind, werden alle Kunden über die monatlich erscheinenden **Frischeseiten** und **alle weiteren Kanäle** natürlich **rechtzeitig informiert**.

Das erwartet die Kunden im umgestalteten Markt:

- Modernster Standard und 400 Quadratmeter mehr Verkaufsfläche
- Größere Obst- und Gemüseabteilung mit noch mehr Auswahl
- Komplett neue Frischeabteilung – erweitertes Fleischsortiment im SB-Bereich (**bereits erledigt**) ✓
- Größere und breiter gefächerte Getränkeabteilung
- Neue Vorkassenbäckerei mit modernerem und gemüthlicherem Sitzbereich



Bargeldauszahlung gebührenfrei!



**Jetzt
NEU bei
uns!**

**JETZT NEU!
BARGELD ABHEBEN
AB DEM KAUF EINES
PRODUKTES!**



**Ab einem Einkauf
von einem Produkt bis
zu 200 Euro Bargeld abheben.**

(Nur bei Zahlung mit girocard)



Warncke's Lieferservice in Neugraben

1. Wunschartikel z. B. aus dem wöchentlichen Handzettel raussuchen und per **E-Mail** oder **Fax** bis 12 Uhr am Vortag der Lieferung bestellen

Bitte beachten Sie, bei Ihrer Bestellung auch Ihre gewünschten Ersatzprodukte mit anzugeben.

2. Wir packen zusammen

3. Wir liefern zu Ihnen; Sie bezahlen bar oder über unser mobiles EC-Kartengerät

4. **Alternativ:**
im Markt einkaufen und wir liefern Ihren Einkauf

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, Mittwoch und Donnerstag ab 10 Uhr
ganztags (Bestellungen immer am Vortag)

Aufgrund der aktuellen Lage bieten wir unseren Lieferservice für Menschen aus Risikogruppen auf Wunsch auch außerhalb der oben genannten Lieferzeiten an!

Liefergebühren:

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



Weinempfehlung

I Balzi - Bio Grillo

I Balzi ist die qualitativ hochwertigste Bio-Wein-Serie der Casa Vinicola Natale Verga. Der Anbau der Trauben erfolgt nach strengen Kriterien und bedarf viel Handarbeit. Besonders durch gezielte Laubarbeit wird die Belüftung des Rebstocks sichergestellt, wodurch sich Pilzkrankheiten vermeiden lassen und daher auch keine Spritzung erforderlich ist. Grillo ist die aufstrebende Weißwein-Rebsorte Italiens schlechthin! Die Trauben wachsen an der östlichen Mittelmeerküste Siziliens. Der Wein ist von heller Farbe und extraktreich. Die feinen Zitrusaromen machen ihn zu einem großartigen Genusserlebnis.



Herkunft: Sizilien, Italien
Rebsorte: Grillo
Geschmack: halbtrocken
Charakteristik: fruchtig mit Noten von Zitrus
Empfehlung: zu Fisch, Pasta, veganen Gerichten, Gemüse
Trinktemperatur 6 bis 8 °C



Unsere Käsesommelière Lilija Scheller empfiehlt:

Die selbst gemachte Lachs-Spinat-Rolle



„Eine neue Kreation, die wir seit einiger Zeit selbst für unsere Kunden herstellen, ist die Lachs-Spinat-Rolle. Eine äußerst leckere Kombination aus köstlichem Lachs, cremigem Frischkäse und frischem Spinat aus unserer Obst- und Gemüseabteilung. Bei unseren Kunden kommt die Lachs-Spinat-Rolle bereits super an. Ob auf dem Brot oder als Beilage beim Grillvergnügen – bester Geschmack ist garantiert. Alle, die noch nicht probiert haben, sollten unbedingt zugreifen“, rät Lilija Scheller.

Gratis-Grill für echte Cocktailkenner



Sie kennen sich in Sachen Cocktails bestens aus und wissen genau, welche Mischungen wir in dem folgenden Rätsel suchen? Dann nehmen Sie sich doch kurz die Zeit, lösen die sechs erfrischenden Fragen und tragen das Lösungswort anschließend in den Gewinncoupon ein, den Sie später in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben oder Neu Wulmstorf abgeben. Mit ein wenig Glück sind Sie die oder der Auserwählte und können sich über einen hochwertigen Grill freuen. Viel Spaß beim Mitmachen wünscht das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter.



Gewinncoupon

Lösen Sie das Rätsel und nehmen Sie teil am großen Gewinnspiel von Warncke's EDEKA Frischecenter! Einfach den ausgefüllten Coupon mit der richtigen Lösung bis zum **12. August** abgeben. Das gesamte Team von Warncke's EDEKA Frischecenter drückt Ihnen die Daumen!

Lösung:

--	--	--	--	--	--

Name

PLZ, Ort

Telefon

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter abgeben. Abgabeschluss ist der 12. August 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>).

1. Nicht nur in Mexiko, auch hierzulande ist er der Hit. Im gleichnamigen Kultfilm spielen Mel Gibson und Michelle Pfeiffer mit. Er ist einfach zu machen – so bekommt man ihn hin: mit 5 cl Agaven-Brand, doppelt so viel O-Saft und halb so viel Grenadine.

☐ Tequila Sunrise **s** ☐ Mexican Blood **b** ☐ Cuba Libre **u**

2. Man nehme eine handvoll Minze, 3 cl Limettensaft und rühre alles um. Hinzu kommen Sodawasser, 2 cl Zuckersirup und dreimal so viel Rum. Noch eine Prise Rohrzucker – denn süß muss er schließlich sein – schon ist der kubanische Sommercocktail dein!

☐ Don Vito **w** ☐ Con Kuba **l** ☐ Mojito **o**

3. In Achtel geteilt kommt die Limette ins Glas: Noch 5 cl Cachça, brauner Zucker – das war`s. Zuletzt Crushed Ice – gleich ist es geschafft: jetzt noch ein letzter Spritzer frischer Limettensaft.

☐ Caipirinha **m** ☐ Carpe Diem **k** ☐ Cold Piranha **i**

4. Die Serie „Sex and the City“ brachte ihn groß raus. Er schmeckt süß und sieht einfach verführerisch aus. Das Geheimnis der Süße steckt im Saft der Preiselbeere. Ein großes Magazin heißt genau so wie er. Verfeinert mit 1 cl Cointreau, 2 cl Wodka und Limettensaft, freuen sich die Damen sehr über seine Bekanntschaft.

☐ Cosmopolitan **m** ☐ Brigitte **r** ☐ Bunte **q**

5. Zu gleichen Teilen Tequila, Wodka und Gin – so bekommt man die Basis des starken Sommercocktails hin. Sein Name täuscht: Er ist ohne Tee! Dafür schmeckt er zu jedem Kanapee. Gomme-Sirup darf nicht fehlen und nur mit Cola ist er echt – so wird er dem Anspruch eines Barmanns gerecht.

☐ Long Island Iced Tea **e** ☐ Indianapolis Teatime **b** ☐ Chai tea **g**

6. Dieser Drink ist fruchtig, sahnig und schmeckt nach tropischem Urlaub – warum? Für ihn nimmt man 10 cl Ananassaft, halb so viel Kokosmilch und einen guten Schuss weißen Rum. 1 cl Sahne verleihen ihm das gewisse Etwas im Nu. Noch Crushed Ice in den Shaker, alles gut schütteln – und zum Servieren ein dekoratives Schirmchen dazu.

☐ Coconut Kiss **f** ☐ White Bounty **k** ☐ Piña Colada **r**



Seifenblasen- Wunder

Schon die normalen Seifenblasen bringen Kinderaugen zum Strahlen – bei Riesenseifenblasen stauen aber sogar die Erwachsenen! Dabei ist es gar nicht so schwer, die eigenen Mega-Seifenblasen herzustellen. Dazu braucht man einen Eimer mit Seifenblasenlösung, zwei Stäbe, die etwa 1,5 Meter lang sind und zwei dicke, möglichst saugfähige Schnüre. Die eine Schnur ist dabei kürzer als die andere.

Und so geht es:

Verbindet die zwei Stäbe an den oberen Enden mit den jeweiligen Enden der kürzeren Schnur. Die zweite Schnur verknötet ihr mit den Verbindungspunkten der ersten Schnur und dem Stock. So ergibt sich ein Band, das die beiden Stangen beim Auseinanderhalten horizontal straff und eines, dass beide Stöcke aufgrund der Länge in einem Bogen herunterhängend verbindet. Nun taucht die Stabenden mitsamt der Schnüre und Verbindungen in die Seifenlösung. Zieht alles langsam heraus und ihr seht, dass sich zwischen straffer und loser Schnur eine dünne Seifenschicht gebildet hat. Die riesigen Seifenblasen könnt ihr nun durch kräftiges Pusten mit dem Mund oder durch einen Windstoß – eventuell mithilfe eines Schwingens oder Laufen wie beim Drachensteigen – erzeugen. Spaß ist dabei garantiert vorprogrammiert!

Euer eigenes Seifenblasenrezept

Bei der Seifenblasenflüssigkeit kommt es auf das richtige Mischverhältnis an. Je nachdem was ihr für die Seife verwendet, kann sich das Mischverhältnis jedoch stark unterscheiden. Daher müsst ihr für ein optimales Ergebnis ein wenig experimentieren. Ein Grundrezept findet ihr hier:

Zutaten:

- Wasser (am besten destilliertes Wasser)
- Seife (Spülmittel, Shampoo etc.)

Tipps zur Herstellung von Seifenblasenflüssigkeiten:

- Seife und Wasser gut miteinander vermischen
- nach der Herstellung mindestens zwei Stunden ruhen lassen (noch besser wären 24 Stunden)
- vor Gebrauch noch einmal vorsichtig umrühren, dabei aber Schaumbildung vermeiden



Danksagung



Liebe Kundinnen, liebe Kunden, zugegeben, in den letzten Wochen war es schwierig, auch nur für wenige Minuten dem Stichwort „Corona“ zu entgehen. An jeder Stelle wurde gewarnt, informiert, empfohlen, eingeschränkt und – eigentlich ein positiver Aspekt – gedankt. Nun ist es mit dem Danken ja so: Geschieht dies zu oft, verliert es an Wert und eine an sich wertschätzende Geste verkommt zur Floskel.

Und dennoch: Einen ernsthaft gemeinten Dank kann und möchten wir an dieser Stelle nicht unterschlagen, nur weil gerade nahezu inflationär an jeder Ecke gedankt wurde und wird. Wir möchten Ihnen, liebe Kundinnen, liebe Kunden, unsere Wertschätzung für Ihr Verständnis in den letzten Tagen und Wochen aussprechen, für das gezeigte Miteinander und Zusammenrücken.

Wir bedanken uns für die gelebte Rücksichtnahme und das Mehr an Zwischenmenschlichkeit, das im „normalen Alltag“ (was immer das sein mag) so häufig unter die Räder kommt. Wir möchten uns explizit auch nicht bei „Superhelden“ bedanken, sondern bei Ihnen als Mensch, die bzw. der ganz individuell die Einschränkungen und Unsicherheiten dieser Krise mit sich und im Kreise seiner Familie bewältigt.

An dieser Stelle beziehen wir unsere Teams in Neugraben und Neu Wulmstorf unbedingt mit ein, die bewiesen haben, dass Krise Zusammenhalt bedeutet. Denn wenn man dieser Situation etwas Positives abgewinnen möchte, dann die Erkenntnis, dass Egoismen (zumindest zeitweilig) in den Hintergrund treten, wenn es darum geht, an einem Strang zu ziehen. Und das verdient allemal Dankbarkeit.

Wir wünschen uns, dass diese positiven zwischenmenschlichen Aspekte auch nach der Krise erhalten bleiben und weiterhin Einzug in unser tägliches Miteinander finden werden. Wenn dies in der Rückschau als eines der wesentlichen Errungenschaften dieser Zeit haften bleibt, dann sind die Mühen der Gegenwart garantiert nicht vergebens gewesen.

Wir wünschen Ihnen alles Gute und vor allem viel Gesundheit.

Ihre *Stephanie Beier*
und Ihr *Wilfried Warncke*

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
Terminen etc. sind ohne Gewähr.