



Warncke's Frischecenter

ÖFFNUNGSZEITEN

NEU WULMSTORF:

Silvester
von 7 bis 15 Uhr

NEUGRABEN:

Silvester
von 7 bis 15 Uhr



Guten Rutsch!

Liebe Kunden, das Weihnachtsfest ist vorbei, doch mit dem Jahreswechsel steht bereits das nächste Highlight vor der Tür. Damit Sie **kulinarisch** an Silvester **bestens versorgt** sind, stellen wir Ihnen in der Silvesterausgabe unserer Frischeseiten die **feinsten Spezialitäten** von unseren Bedientheken für ein **perfektes Raclette oder Fondue** vor und geben Ihnen zusätzlich einige **Rezepttipps** an die Hand. Zusätzlich erklären wir Ihnen, mit welchen **Superfoods** Sie gesund ins neue Jahr starten und lassen unseren **Weihnachtsmarkt** sowie das große **Kinderbacken** noch einmal in Wort und Bild **Revue passieren**. Viel Spaß beim Stöbern!

Das gesamte
Team von
**Warncke's EDEKA
Frischecenter** wünscht
Ihnen viel Erfolg,
Glück und
Gesundheit im
neuen Jahr!

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

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

Für jedes Pfännchen der passende Käse



**Gewinner
Kreativste
Käsetheke
2019**

Vielerorts werden am Silvesterabend wieder die kleinen Pfännchen glühen und der Käse im Fonduetöpfchen vor sich hin blubbern. **Raclette und Fondue** gehören zu den beliebtesten Aktivitäten, wenn es darum geht, den Jahreswechsel einzuläuten. Dabei kommt es vor allem auf die passenden Spezialitäten an. Für alle **Käsefans** bieten die mit dem „Käse-Kreativ-Award 2019“ ausgezeichnete Bedientheke

in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben sowie der Käsetresen in Neu Wulmstorf ein **breit gefächertes Angebot** mit **echten Klassikern** und **ausgefallenen Sorten** für das perfekte Schlemmervergnügen mit Freunden oder der Familie. Schauen Sie doch einfach vorbei und lassen Sie sich von der Käse-Sommelière Lilija Scheller und unseren weiteren Käseexperten kompetent beraten.

„Mit uns haben Sie zum Jahreswechsel garantiert etwas auf der Pfanne: Wir bieten Ihnen eine **Vielfalt an Käse fürs Raclette**. Grundsätzlich eignen sich fürs Raclette alle Käsesorten, die einen Fettgehalt von mehr als 45 Prozent in der Trockenmasse haben“, erläutert Lilija Scheller. Ganz besonders legt sie den Kunden den **Cyrano Schaf-Ziege** ans Herz. „Der leicht nussige Geschmack der Schafmilch vereint sich hervorragend mit dem mild-würzigen Geschmack der Ziegenmilch. Somit ist er ein feiner und **eleganter Käse**, der für das Raclette unbedingt ausprobiert werden sollte.“



Käsefondue mit Trüffel

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Gruyere AOP
- 200 g Emmi Trüffel Raclette
- 400 g Appenzeller AOP
- 400 g Emmentaler AOP
- 400 ml spritziger Weißwein
- 4 Knoblauchzehen, gedrückt
- 10 Abriebe von der Muskatnuss
- 2 EL Stärke
- 2 EL Backpulver
- 40 ml Kirschwasser
- Frisch gemahlener Pfeffer

Für alle, die es beim **Käsefondue eher klassisch** mögen, liegen an den Käsetheken in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf die altbewährten Sorten wie **Appenzeller, Emmentaler und Gruyère** bereit. Das Angebot an Käse für Raclette reicht von Sorten mit **Knoblauch, Pfeffer oder Chili-Paprika von Beemster** über eine Variante mit Ziegenmilch bis hin zu **Höhlen- und Gewölbekäse**, die je nach individuellen Vorlieben perfekt mit Fleisch und Gemüse kombiniert werden können. Zusätzlich rät Lilija Scheller zum Griff zum **Raclettekäse Pure Classic von Emmi, dem KALTBACH Raclettekäse mit Trüffel oder dem Schwäbischen Raclettekäse** von der Landkäserei Reifler. „Mit diesen aromatischen Sorten steht einem genussvollen Raclette steht nichts im Wege“, so die Käse-Sommelière.



Kreative Spezialitäten aus eigener Herstellung

Zubereitung:

Käse entrinden und reiben. Weißwein, Knoblauch und Gewürze mischen. Stärke und Backpulver mit Kirschwasser glatt rühren. Den Wein im Caquelon (Topf für Käsefondue) erhitzen und die marinierte Käsemischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Kirschgemisch unterrühren und das Fondue nochmals erhitzen. Das Caquelon auf das angezündete Rechaud (Kocher) stellen und das Fondue immer am Kochpunkt halten, dabei immer wieder gut rühren. Als Getränke zum Käsefondue mit Trüffel eignen sich schwarzer Tee, Weißwein und ein Gläschen Kirschwasser.

Wie viel Raclette-Käse pro Person?

Rechnen Sie **pro Gast mit etwa 200 bis 250 Gramm** Käseverbrauch und stellen Sie dementsprechend ein feines **Sortiment an Käsesorten** zusammen. Blauschimmelkäse, Butterkäse, Gouda, Camembert, Mozzarella, Bergkäse, Emmentaler, Schafkäse oder Cheddar eignen sich hervorragend, um allerlei **süße, milde oder würzige Zutaten aromatisch zu verfeinern.**

Wer neben köstlichem Raclettekäse zum Jahreswechsel ein ganz **besonderes Käsehighlight** auftischen möchte, der sollte unbedingt zur **Blauschimmel-Preiselbeer-Birnen-Torte** greifen. Diese wird nach einem **Spezialrezept von Lilija Scheller** hergestellt. „Die Hauptzutaten sind Blauschimmelkäse, Birnensenf und Birnenschnaps. Das Ganze wird eingelegt und nach vier Tagen ist die Torte fertig. Der Geschmack ist einzigartig und nur schwer zu beschreiben. Am besten, die Kunden probieren einfach selbst“, gibt die Käseexpertin einen kleinen Einblick in die Rezeptur. Ebenfalls empfehlenswert und auch aus eigener Herstellung ist der **Geflügelsalat mit Krabben und Aioli**. Dieser kann ideal als Beilage zum Raclette genutzt werden oder bei Bedarf auch auf den Pfännchen erwärmt werden.

Fleischsommelier Jan Spieckermann präsentiert

Die Weihnachtsfeiertage sind bereits vorbei, doch mit dem Jahreswechsel steht gleich das nächste Ereignis für echte Hochgenüsse bevor. Für alle, die an Silvester oder Neujahr ein edles Stück Fleisch mit den passenden Beilagen auftischen wollen, hat unser Fleischsommelier Jan Spieckermann den optimalen Tipp parat. Er rät zum Cap of Ribeye.

Der Cut des Monats - Cap of Ribeye

Das Cap of Ribeye, auch Hochrippendeckel genannt, ist der Deckel auf dem Ribeye. Der etwas festere, aromatische Deckel des Ribeyes besteht aus drei bis vier Muskelsträngen, die leicht unterschiedlich in Geschmack und Textur sind. Vom Schwein kennt man es als Secreto. Der Zuschnitt ist gleichmäßig marmoriert, dadurch saftig und etwas kräftiger im Geschmack. Er wird separat aus dem Rib Eye Steak ausgelöst und kann anschließend im Ganzen gebraten oder gegrillt und in Tranchen serviert werden. Es zwei Möglichkeiten, das Cap of Ribeye zu grillen. Zum einen kann es eingerollt und mit einem Metzgerfaden fixiert werden, so wie zum Beispiel bei einem Rinderfilet. Auf diese Art und Weise erhält man oben und unten zwei gleichmäßige Flächen und das Cap of Ribeye kann gleichmäßig gegrillt werden. Hat man keinen Metzgerfaden zur Hand, kann das Cap of Ribeye auch gegrillt oder gebraten werden, ohne es aufzurollen.

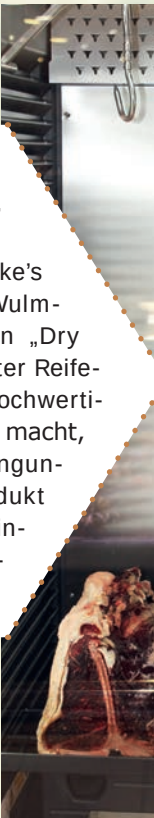


Neu Wulmstorfer Bedientheken erstrahlen in neuem Glanz

Pünktlich mit dem 10. Jubiläum von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf haben dort bereits die Umbaumaßnahmen begonnen, mit denen der Markt noch größer und noch moderner wird. Es wird noch einige Zeit dauern, bis alle Baumaßnahmen abgeschlossen sind, eine echte Neuheit kann der Markt aber schon jetzt präsentieren. Der gesamte Bedienbereich wurde runderneuert und erstrahlt seit Kurzem in neuem Glanz. Moderne Tresen, eine heiße Theke und auch neue SB-Regale werten das Gesamtbild der Abteilung nun deutlich auf. „Es sieht jetzt alles moderner aus und ein bisschen mehr Platz für die Waren gibt es auch. Eine echte Neuheit ist, dass wir Wurst und Fleisch nun direkt zum Kunden hin schneiden. So können uns die Kunden zuschauen, was die ganze Sache persönlicher und transparenter macht“, erklärt Fleisch- und Wurstexpertin Gabriele Schubert.

NEU: „Dry Aged Beef“ aus dem eigenen Reife-schrank!

Im Bedienbereich von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf gibt es etwas Neues – den „Dry Ager“! Es ist ein speziell konstruierter Reife-schrank, der extra für die Kunden hochwertiges Rindfleisch noch hochwertiger macht, indem es bei bestimmten Bedingungen reifen kann. Dieses Produkt aus Qualität und Geduld ist einzigartig köstlich. Greifen Sie zu!



Zum Dahinschmelzen: Das perfekte Fleisch für Ihr Raclette

Die Klassiker

Da es kein typisches Fleisch für Raclette gibt, eignet sich prinzipiell jede Sorte, die nicht allzu lange zum Garen braucht. Dazu zählen unter anderem Schweine- und Rinderfilet sowie Hähnchen- oder Putenfleisch. Ebenfalls kann man aus etwas Hackfleisch vom Rind, Schwein oder gemischt kleine Bällchen oder Buletten formen und diese ebenfalls oben auf den Grill legen.



Schottisches Lamm

Eine besondere Raclette-spezialität an der Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frischecenter sind die Spezialitäten vom schottischen Lamm. Für das Raclette eignen sich besonders die Lammlachse von Scotland Hills. Das Fleisch ist aromatisch, zart und mager. Perfekt auf die kleinen Pfännchen zugeschnitten gart es schnell und verspricht besten Geschmack.

Ibérico-Schwein

Das Fleisch der Ibérico-Schweine ist unvergesslich aromatisch und nussig. Eine weitere Besonderheit sind die feinen Fettäderchen, die das Fleisch sanft durchziehen. Diese machen es saftig und zart zugleich. Übrigens: Iberische Schweine leben meist frei laufend auf Weiden im spanischen Südwesten. Hier ernähren sie sich unter anderem von den Eicheln der dortigen Kork- und Steineichenwälder. Dies sorgt dafür, dass das Fleisch seine würzig-nussige Note erhält.



Französische Phina-Pute

Das Fleisch der französischen Phina-Pute zeichnet sich durch eine besonders feine Konsistenz und einen ausgezeichneten Geschmack aus und ist ein perfekte Raclettebegleiter. Die Putenschnitzel von diesen Tieren haben eine sehr gleichmäßige Fleischstruktur. Sie lassen sich wegen der zarten Fasern gut verarbeiten und haben eine angenehme Festigkeit. Durch die Fütterung von hochwertigem Mais, natürlichem Karotin und Soja erhält das Putenschnitzel der Phina-Pute eine leicht gelbliche Färbung. Die Tiere werden im Stall mit viel Bewegung und in einer möglichst natürlichen Umgebung aufgezogen.



BUDEN-AKTIONEN IM JANUAR:

6. bis 11. Januar 2020

Kraftblock
statt 3,50 Euro
für nur

2,99 €



13. bis 18. Januar 2020



**Schwedische
Marmelade**
statt 4,99 Euro für nur

3,99 €

20. bis 25. Januar 2020



**1 belegtes
Baguettebrötchen**
statt 2,66 Euro
für nur

1,99 €

27. Januar bis 1. Februar 2020



Elbkruste
750-g-Laib (1 kg = 1.48)
statt 1,90 Euro
für nur

1,11 €

EIN GROßER SPAß FÜR KLEINE WEIHNACHTSBÄCKER

Auch in diesem Jahr verwandelte sich die BACKBUDE in der Vorweihnachtszeit wieder in eine zauberhafte Weihnachtsbäckerei für alle kleinen Hobbybäcker. Am 10. und 11. Dezember durften die Kleinsten unter Anleitung von Jennifer Löffke und weiteren Mitarbeitern des BACKBUDEN-Teams ihr ganzes Talent unter Beweis stellen und köstliche Weihnachtsplätzchen backen. „Unsere alljährliche Weihnachtsbäckerei hat die Kinder Augen erneut zum Leuchten gebracht“, freute sich Jennifer Löffke nach getaner Arbeit. Nach dem Ausrollen des Teiges begann für die Kinder die wohl spannendste Aufgabe: das Ausstechen der Plätzchen. Viele Formen ermöglichten einen bun-

ten Mix und die Kuvertüren, Farben oder Dekorationen boten für jeden Geschmack das Richtige. Natürlich durfte jedes Kind am Ende der Aktion die selbstgebackenen Kekse mit nach Hause nehmen. „Die Kinder hatten großen Spaß und es sind wahrhaft leckere Kreationen entstanden. Es kam richtige Weihnachtsstimmung auf und auch die Frage, ob es im nächsten Jahr eine Wiederholung gibt. Ich kann alle Kinder beruhigen. Natürlich wird auch im kommenden Jahr in der BACKBUDE wieder fleißig gebacken“, verspricht Jennifer Löffke.

die BACKBUDE

**ENTDECKEN SIE UNSERE
ANGEBOTE ZU SILVESTER**

2020

**WIR WÜNSCHEN
EINEN GUTEN RUTSCH INS JAHR 2020**

UNSER SILVESTERKRACHER

METERBAGUETTES

Meterbaguette	1,99 €	----
Vollkornmeter	2,99 €	----
Zwiebelmeter	2,40 €	----
Dinkelmeter	2,99 €	----
Clabatta hell	2,50 €	----
Clabatta dunkel	2,99 €	----

Preis pro Stück

kleine Partysonne 2,50 €
große Partysonne 4,99 €

Preis pro Stück

BERLINER

Champagner/ Erdbeer	1,55 €	----
Kirsch-Marzipan	1,55 €	----
Kinderberliner	1,55 €	----
Apfel	1,50 €	----
Eierlikör	1,55 €	----
Pflaume	1,50 €	----
Vanille	1,55 €	----
Guss	1,40 €	----
Zucker	1,40 €	----

Preis pro Stück

Spritzring 1,60 €

Name: _____

Sonderwunsch: _____

Abholtermin _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

Datenschutzhinweis: Die Backbude verarbeitet Ihre Daten ausschließlich zu den Zwecken der Kontaktaufnahme und der Lieferung von Waren und Dienstleistungen. Sie können Ihre Einwilligung jederzeit widerrufen. Weitere Informationen finden Sie in unserer Datenschutzerklärung.

Süderelbering 1 • 21149 Hamburg
www.die-BACKBUDE.de • die BACKBUDE

Geben Sie die Bestellung für
den **31.12.2019** bis spätestens
am **28.12.2019** bei uns im Markt ab!

Neulinge im Team



Saskia Kersten: „Es hätte mich nicht besser treffen können“

Seit dem 1. November verstärkt mit Saskia Kersten ein neues, sympathisches Gesicht die Kundeninformation in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Die 32-Jährige kommt ursprünglich aus der Hotelerie und hat nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau lange Zeit in einem Landgasthof nahe ihrer Heimat St. Peter Ording gearbeitet. Im Jahr 2012 siedelte Saskia Kersten der Liebe wegen mit ihrem Mann nach Buxtehude und startete ihre Karriere im Einzelhandel. „Mein Mann arbeitet ebenfalls bei der EDEKA und absolviert derzeit seine Ausbildung zur Führungskraft Handel. Durch ihn wurde mein Interesse für die Lebensmittelbranche geweckt und er war es auch, der mir den Tipp gab, mich in Warncke's Frischecenter zu bewerben“, erinnert sich die Hobby-Klavierspielerin. Lange dauerte es nicht, bis Saskia Kersten von Markinhaber Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier zum Vorstellungsgespräch eingeladen wurde. Dabei wusste Saskia Kersten zu überzeugen und einem Engagement im Markt stand nichts mehr im Wege. Seit knapp zwei Monaten ist die freundliche und aufgeschlossene Mitarbeiterin nun an der Information tätig und fühlt sich rundum wohl. „Das Arbeitsklima ist super und alle unterstützen mich, wo sie können. So langsam habe ich alle Abläufe verinnerlicht und die Arbeit macht riesigen Spaß. Der Markt ist aufgeräumt und modern und die Kunden sowie meine Kollegen sind super nett. Es hätte mich also nicht besser treffen können“, so Kersten, die in ihrer Freizeit gerne gemeinsam mit ihrem Mann in den Bergen wandern geht.

Marc Freitag: Getränke und Reptilien sind seine Leidenschaft

Der 29-jährige Neuling in der Getränkeabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf ist ein Kaufmann, wie er im Buche steht, der trotz seines jungen Alters bereits einiges erlebt hat. Seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann absolvierte der gebürtige Lübecker in der Lebensmittelabteilung von Karstadt, ehe er komplett die Fronten wechselte. „Von Karstadt bin ich als Verkäufer in ein Zoofachgeschäft gewechselt und habe dort Reptilien und Fische verkauft. Ich habe in dem Geschäft zwei überaus spannende Jahre erlebt und dabei meine Liebe für Reptilien entdeckt. Mittlerweile habe ich zu Hause zwei Leopardengeckos“, erklärt Marc Freitag. Nach seiner „tierischen Erfahrung“ zog es Freitag zurück in den Lebensmittelbereich. In einem EDEKA-Markt in der Nähe von Lübeck arbeitete er zwei Jahre in der Getränkeabteilung. „Rein arbeitstechnisch habe ich mich dort sehr wohlfühlt, allerdings war es immer mein Traum, irgendwann nach Hamburg zu ziehen, denn die Stadt ist einfach faszinierend“, so Freitag. Als er Anfang 2019 die Möglichkeit bekam, mit einem Bekannten eine Wohnung in der Hansestadt zu beziehen, ergriff er schließlich die Chance und setzte alles auf eine Karte. „Die Wohnung in Heimfeld war gesichert, allerdings musste ich noch einen Job finden. Ich habe mich initiativ in Warncke's Frischecenter beworben und es hat geklappt. Seit dem 1. Juni dieses Jahres arbeite ich hier Vollzeit in der Getränkeabteilung und habe mein privates und berufliches Glück gefunden“, schwärmt der sympathische Getränkeexperte, der sich in seiner Freizeit gerne ins Hamburger Stadtleben stürzt und zudem gerne reist.



Festliche Köstlichkeiten und Adventsstimmung



In gemütlicher Atmosphäre ließen es sich die Gäste schmecken.

Auch der Nikolaus kam vorbei und überraschte die Kinder.



Auch in diesem Jahr verwandelte sich der Parkplatz unter dem Markt von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben wieder in eine weihnachtliche Genusslandschaft. Vom 2. bis 7. Dezember konnten die Kunden bei der zweiten Auflage des liebevoll hergerichteten Weihnachtsmarktes wieder nach Herzenslust an den zahlreichen Buden stöbern und dabei frische herzhaftes und süße Köstlichkeiten genießen. Zubereitet und gebührend präsentiert wurden Heißgetränke und Speisen wieder von den fleißigen Mitarbeitern aus dem Markt, die gewohnt engagiert und gut gelaunt in den Buden mit anpackten und die Weihnachtsmarktfans zum Strahlen brachten.

Da Weihnachten natürlich auch ein Fest für die Kinder ist, wartete auf die Kleinsten auch in diesem Jahr am Nikolaus-tag wieder eine ganz besondere Überraschung. Der Nikolaus war höchstpersönlich zu Gast und überraschte



An den festlich geschmückten Buden warteten zahlreiche Spezialitäten auf die Besucher.



Stimmung auf Warncke's Weihnachtsmarkt



Obst- und Gemüse-expertin Nedège Steinbeck präsentierte sich im auffälligen Weihnachtslook.

die Kinder mit kleinen Geschenken. Bei einer Sprechstunde konnten die begeisterten Knirpse dem Rauschebart zudem Fragen stellen und ihn besser kennenlernen.

„Die Ausrichtung unseres zweiten Weihnachtsmarktes stand aufgrund von Problemen mit den Behörden lange auf der Kippe. Letztlich hat es aber doch noch geklappt und es hat sich erneut gelohnt. „Es waren wieder zahlreiche Besucher vor Ort, die sich sichtlich wohlfühlt haben und begeistert vom großen Angebot an weihnachtlichen Spezialitäten sowie von der gemütlichen Atmosphäre waren. Ein Dank geht auch an unsere tollen Mitarbeiter, die Tag für Tag in den Buden standen und dafür sorgten, dass es den Gästen an nichts fehlte“, resümierte die zufriedene Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Wie schon im vergangenen Jahr legte Warncke's EDEKA Frischecenter bei der Organisation des Weihnachtsmarktes auch wieder großen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. So wurden die Speisen und Getränke, wenn möglich, mit wiederverwendbarem Geschirr serviert. Außerdem wurde auf Plastikutensilien gänzlich verzichtet und Holzbesteck verwendet.

Ob süß oder herzhaft – auf dem 2. Weihnachtsmarkt von Warncke's Frischecenter war für jeden etwas Passendes dabei.

Auch Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier (rechts) packte am Glühweinstand mit an.

Gesund, gesünder, Super



Superfoods so weit das Auge reicht

Superfoods finden Sie in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter in verschiedenen Abteilungen und an Orten, wo Sie sie wahrscheinlich gar nicht vermutet hätten: Oder wussten Sie, dass Kurkuma aus unserem Gewürzregal ein wahrer Superheld ist? Da Kurkuma leicht bitter schmeckt, versetzt man Tee oder andere Rezepte traditionell mit Gewürzen, die mit Gelbwurz harmonisieren. Braten Sie einmal mit Öl, Kurkuma, Chili und Knoblauch bestrichene Auberginenscheiben in der Pfanne an. Der Applaus wird Ihnen sicher sein und neben dem Geschmackserlebnis haben Sie allen am Tisch auch noch ein dickes Gesundheitsplus beschert.

Sprechen wir von Superfoods, dann meinen wir in der Regel „ein nährreiches Lebensmittel, das als besonders förderlich für Gesundheit und Wohlbefinden erachtet wird“ (Oxford English Dictionary). Und tatsächlich sind Goji-Beeren, Chia-Samen und Kale sehr nährstoffreich, wenngleich man sich davor hüten sollte, gesunde Lebensmittel mit umjubelten Wundermitteln zu verwechseln. Wie überall in Ihrer abwechslungsreichen und kreativen Küche sollten Sie auf den richtigen Mix und den treffsicheren Einsatz unseres Superfoods achten. Egal, ob als Smoothie, einem gesunden Mittagessen oder als veganer Chia-Pudding – unsere facettenreiche Produktauswahl bietet Ihnen viele Möglichkeiten, richtig super aufzutischen. Der Clou: Nicht nur exotische Beeren wie beispielsweise die Aronia- oder Acai-Beere zählen zu den Nährstoffbomben, auch heimische Früchte wie die Heidelbeere rangieren im Superfoodranking ganz weit oben. Häufig finden Sie die „Super-Lebensmittel“ auch in getrockneter Form, so werden zum Beispiel Zitronen, Guave, Goji-Beeren, aber auch verschiedene Gemüsesorten gefriergetrocknet angeboten. Diese Pulver können mit Wasser angerührt und zu trendigen Drinks aufbereitet werden. Auch zur Verfeinerung oder als Farbgeber Ihrer leckeren Tellergerichte lassen sich diese Allrounder hervorragend einsetzen.

Weiter geht es durch den Markt: Auch Nüsse und Samen (z. B. Hanf- und Chiasamen) lassen sich ideal in den Speiseplan integrieren. Gerade jetzt in der kalten Jahreszeit schmeckt eine deftige Topinambursuppe mit Hanföl und Hanfsamen oder backen Sie sich ein leckeres Karotten-Walnuss-Brot mit Chiasamen. Letztere sind ganz generell eine beliebte Zutat in der heimischen Backstube. Wenn Ihre Freunde Spirulina bisher für vieles gehalten haben, aber nicht für eine extrem vitalstoffhaltige Blaualge, dann schaffen Sie ein unvergessliches Genussmoment mit hohem Erinnerungswert, indem Sie die Mikroalge in getrockneter Form als Färbezutat für Ihre außergewöhnlichen „grünen Gnocchis“ verwenden: Die sehen durch Spirulina dann nicht nur besonders ansprechend aus, durch ihren hohen Anteil an Betacarotin, Eisen und Vitamin B12 werden Ihre Gnocchis zu wahren Kartoffelkraftpaketen.

Für alle Tee-Liebhaber schließlich gehört Matcha längst zu den gesundheitsfördernden Super-Drinks überhaupt. Das leuchtend grüne traditionelle Getränk aus Japan aus gemahlenden Grünteeblättern gilt als Muntermacher schlechthin. Weil Matcha kein Teeaufguss ist, sondern ein Extrakt aus dem ganzen, frischen Teeblatt, ist der Anteil der wohltuenden Inhaltsstoffe um ein Vielfaches höher als bei gewöhnlichem grünen Tee. Matcha-Kenner schwören auf die wohltuende Wirkung und den Tausend-sassa in der Küche: Nicht nur Tees, Cocktails, Smoothies und Limonaden lassen sich damit mischen, auch Kuchen, Schokolade, Desserts, Eis, Salat- oder leckere Nudelsoßen können spielend einfach kreiert werden.



Smoothie-Bowl mit Superfoods



Zutaten für 2 Portionen

Für das Topping:

- 1 Banane
- 1 Kiwi
- 1 Handvoll Himbeeren
- 1 Handvoll Blaubeeren
- 1 EL Chiasamen
- 1 EL Haselnuss-Krokant
- 1 EL Kokosraspeln

Für die Smoothie-Bowl:

- 750 g Beerenmischung, tiefgekühlt
- Alternativ: 2 Flaschen „All in Fruits“-Smoothie „HOORAY“
- 400 g griechischer Joghurt
- 2 EL Honig

Zubereitung

Gemischte Beeren, griechischen Joghurt und Honig im Mixer so lange mixen, bis ein homogener Smoothie entsteht. Die Beeren sollten zerkleinert, der Smoothie aber nicht zu flüssig sein. Alternativ zwei Flaschen „All in Fruits“-„HOORAY“-Smoothie mit griechischem Joghurt und Honig vermischen. Für das Topping Banane und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, Beeren waschen und trocknen. Smoothie in zwei große Schalen füllen und mit Bananen- und Kiwischeiben, Beeren, Chiasamen, Haselnuss-Krokant und Kokosraspeln garnieren. Besonders schön sieht es aus, wenn die Toppings gerade oder kreisförmig angerichtet werden.

Warncke's Rezept- und Haushaltstipp

Pretzeldog mit Cole Slaw

Zutaten für 4 Portionen für die Pretzel- dogs

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe, frisch
- TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 350 ml Milch, erwärmt

Für den Belag, Salat und Dressing

- 2 EL Natron
- 500 g Weißkohl
- 100 g Karotten
- 120 g Paprika, grün
- 50 g Zwiebeln
- 10 Wiener Würstchen
- 1 Peperoni
- 100 g Mayonnaise
- 50 g Sauerrahm
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Petersilie

Haben Sie es gewusst ...?

3 Lebensmittel, die nicht in den Kühlschrank gehören

Tomaten

verlieren im Kühlschrank ihr Aroma und können schneller schimmeln. Am besten bewahrt man sie im Keller oder in der Speisekammer auf – ideal ist eine Temperatur um die 15 Grad.



Knoblauch und Zwiebeln

sind am besten an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort aufgehoben, z. B. im Keller. Im Kühlschrank ist es ihnen zu feucht und zu kalt.



Bananen

bekommen im Kühlschrank schnell braune Flecken, weil die Kälte ihr Zellgewebe schädigt. Bei Zimmertemperatur halten sie etwa drei bis vier Tage, wenn man sie vor direkter Sonneneinstrahlung schützt. Das gilt auch für andere exotische Früchte wie Mango, Melone oder Ananas.



Zubereitung:

1. Für die Pretzeldogs das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Hefe, Salz, Zucker und die lauwarme Milch miteinander verquirlen und zum Mehl geben.
2. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und circa 1 cm dick ausrollen. Den Teig in zehn Streifen schneiden und jeweils ein Wiener Würstchen mit einem Teigstreifen einwickeln. Das Natron in das Wasser geben, zum Sieden bringen und nacheinander die in Teig eingewickelten Würstchen hineintauchen.
4. Den Backofen auf 165 °C Umluft/175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pretzeldogs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
5. Währenddessen den Salat und das Dressing vorbereiten. Weißkraut putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel in feine Streifen schneiden oder hobeln. Karotten schälen und in feine ca. 4 cm lange Stifte schneiden. Die Paprikaschote halbieren, Stielansatz, Samen sowie die weißen Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Peperoni halbieren, Stielansatz, Samen sowie die Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Salatzutaten in eine Schüssel geben und mischen.
6. Für das Dressing Mayonnaise, Sauerrahm, Senf, Salz, Pfeffer sowie die Petersilie in eine Rührschüssel geben und miteinander verquirlen.
7. Das Dressing über dem Salat verteilen und gründlich mit den Händen einkneten. Die Pretzeldogs mit Salat und Ketchup servieren.

Warncke's Wein - und Käseempfehlung

Orion Wines

Orion Wines begann mit einer Freundschaft zwischen Luca Pomaro, einem Veteranen im internationalen Weingeschäft, und einem der innovativsten und vielversprechendsten Önologen Italiens, Alessandro Michelon. Es gelingt ihnen durch klares und fortschrittliches Denken und Handeln, authentische und regionstypische Weine mit einem soliden Preis-Leistungs-Verhältnis zu erzeugen.

Herkunft: Italien

Klassifizierung:

Vino da Tavola

Rebsorte: Nero d'Avola,

Primitivo, Corvina

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13,5 %

Flaschengröße: 0,75 Liter

Charakteristik: Schokolade,
Feigen, Kaffee, dunkle Kirschen

Empfehlung: Fleisch- und
Pastagerichte, Pizza, Käse

Trinktemperatur:

18 bis 20° C



Der Allumea Vino Rosso

Im milden Herbst Italiens werden die Trauben für den Allumea Vino Rosso geerntet und entrappt. Um eine optimale kräftige und tiefe Farbe zu erhalten, werden die Beeren im Ganzen und vollständig intakt fermentiert. Um die höchste Qualität des Primitivos zu erlangen, lagert dieser für 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriquefässern. Nach diesem Ausbauprozess werden die Grundweine aus den jeweiligen Regionen zusammengeführt. Durch diese Vorgehensweise entsteht ein sehr kraftvoller, warmer Wein, der mit Noten von saftigen Feigen, zarter Schokolade, aromatischen Kaffeebohnen und dunklen Kirschen zu betören weiß.

Käsesommelière Lilija Scheller empfiehlt: Den KALTBACH Raclette

Wie kann ein perfektes Nationalgericht noch besser gemacht werden? Durch Verfeinerung. Die Alterung der Höhlen und die Pflege der erfahrenen Cavemasters verleihen dem KALTBACH Raclette ein intensives Aroma und machen einen gemütlichen Abend zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Die mineralisierte Luft der Höhle Kaltbach im Kanton Luzern bietet ein ideales Klima für die Käsereifung. Der Käse wird bis zur optimalen Reife gepflegt und entwickelt dabei sein unvergleichliches würziges Aroma und seine natürliche, schwarz-braune Rinde.

Käsegruppe: Halbhartkäse

Herkunft: Schweiz

Milchart: Kuhmilch

Reifezeit: 6 Monate veredelt

Fettgehalt: 45 % i. Tr.

Lab: tierisches Lab



Azubis präsentierten Zitrus- kreationen auf Weihnachtsmarkt



Jedes Jahr bewerben sich die Auszubildenden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf bei dem nationalen EDEKA-Wettbewerb „Azubis fördern Eigenmarken“. In diesem Jahr nehmen mit Mandy Schmidtke, Nina Burmester und Antonia Krüger aus Neugraben und Hendrik Warncke sowie Finn Waldner aus Neu Wulmstorf insgesamt fünf Lehrlinge aus den Märkten die Herausforderung an und wollen die Fachjury mit ihren Verkostungsaktionen rund um das Thema „Zitrusfrüchte der Marke EDEKA“ überzeugen. Gefragt bei der Azubi-Challenge sind neben Kreativität vor allem auch Teamgeist, Organisationstalent und Durchhaltevermögen. Auf dem Weg zu einer guten Platzierung beim Wettbewerb nutzte das Azubi-Trio aus Neugraben Anfang Dezember die Strahlkraft des Weihnachtsmarktes und verkaufte dort eigenständig Zitrusfrüchte-Kreationen, die es gemeinsam für die Azubi-Challenge entwickelt hatte. An ihrem Stand präsentierten Mandy Schmidtke, Nina Burmester und Antonia Krüger den neugierigen Besuchern zahlreiche originelle und selbst hergestellte Köstlichkeiten wie zum Beispiel Orangen-Zimt-Marmelade, kandierte Orangenschalen, Orangenkekse oder auch Orangen- und Zitronenseife. Ein voller Erfolg, wie Nina Burmester anschließend resümierte. „Die Besucher waren sehr interessiert. Alle fanden unsere ausgefallenen und auch nachhaltigen Kreationen sehr lecker. Das freut uns sehr und bestärkt uns darin, für den Wettbewerb weiter Gas zu geben und auch bei der nächsten geplanten Verkostungsaktion im Markt viele Kunden zu überzeugen“, so die Auszubildende. Ob sich der ganze Aufwand lohnt, wird sich Anfang nächsten Jahres zeigen. Dann stehen die Abgabe der Bewerbungsmappe und das abschließende Urteil der Jury an.



Starte jetzt im Team von Warncke's EDEKA Frischecenter voll durch!

Du bist ein echter Teamplayer und suchst
eine Herausforderung?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn 08/2020
für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf

zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

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



Schickt eure Bewerbung für
beide Märkte an:

EDEKA Warncke's
Frischecenter KG

z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1

21149 Hamburg-Neugraben

info@edeka-warncke.de

Bunte Knetseife zum Selbermachen

Nicht immer müssen alle Bastelmaterialien aufwendig oder teuer sein. Bunte Knetseife lässt sich ganz einfach aus Zutaten herstellen, die sich in Küche und Bad finden. Besonders in der Winterzeit ist das Knetrezept eine kreative Abwechslung zum Backen, weil die Kinder gleich die Ausstechförmchen einweihen können und der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind. Die fertige Knete ist auch ein schönes selbst gestaltetes Mitbringsel für die Großeltern und die Familie.

So funktioniert's:

1. Die flüssige Seife jeweils in eine Schüssel geben und langsam die Speisestärke einrieseln lassen. Mit einem Löffel dabei gleichmäßig umrühren. Tipp: Für besonders leuchtende Farben kann am Anfang auch ein Tropfen Lebensmittelfarbe zur Seife gegeben werden.
2. Wenn sich die Masse nicht mehr mit dem Löffel rühren lässt, dann ist es Zeit zum Kneten. Tipp: Wenn die Seife mit Lebensmittelfarbe nachgefärbt wurde, sollten zum ersten Kneten waschbare Handschuhe verwendet werden. Fühlt sich die Masse trocken und bröckelig an, muss schluckweise Seife nachgeschüttet werden. Bei zu feuchter Konsistenz kann mehr Speisestärke eingeknetet werden. Die Masse ist perfekt, wenn sie sich wie Knete anfühlt.
3. Die Knetseife kann jetzt wie normaler Teig bearbeitet werden.
4. Zum Schluss die fertige Knetseife in das gut verschließbare Glas geben. Darin trocknet die Knetseife nicht aus und bleibt länger geschmeidig.

Zutaten für die Knetseife

- 50 ml Duschgel oder Handseife (verschiedene Farben)
- für jede Farbe etwa 100 g Speisestärke
- Ausstechförmchen
- für jede Farbe eine Schüssel
- fest schließendes Glas, zum Beispiel Schraubglas oder Einmachglas
- Nudelholz

Tipp:

Besonders schöne Formen ergeben sich, wenn von der fertigen Knete mehrere Seifen in verschiedenen Farben ausgerollt und aufeinandergestapelt werden. Ausgestochene Figuren haben dann eine schön geschichtete Farbgebung. Um persönliche Grüße in die Knete zu prägen, kann auch eine etwas festere Masse angemischt werden. Dafür etwas mehr Speisestärke verwenden und die Botschaft mit einem Löffelgriff eindrücken.



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

Praktisch, pünktlich, zuverlässig!

Warncke's Lieferservice in Neugraben



1. Wunschartikel möglichst per E-Mail oder Fax bei uns bestellen



2. Wir packen zusammen



3. Wir liefern zu Ihnen

So erreichen Sie uns:

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

Lieferzeiten:

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

Liefergebühren:

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



Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in
Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

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.: 053 32/96 86-54
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:

Sebastian Nickel
Tel.: 053 32/96 86-486
Fax: 053 32/96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Nadine Spinzig
Tel.: (053 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.