



Warncke's Frischecenter



**NEUE
ÖFFNUNGSZEITEN
AB JANUAR 2021**

**NEUGRABEN:
Montag bis
Samstag
7 bis 21 Uhr**

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

**Guten
Rutsch**



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



Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,

ein turbulentes Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Wir alle hoffen, dass sich die Situation in 2021 sukzessive verbessert und wir Schritt für Schritt in den gewohnten Alltag zurückkehren können. Auch wenn das Thema Corona in unseren Märkten das Geschehen weitestgehend beherrscht hat, sind wir nicht nur **stolz**, wie unser **gesamtes Team die Krise mit großem Zusammenhalt** bewältigt hat, sondern auch darüber, dass wir rückblickend im kleinen Schatten der Pandemie auch viele schöne Dinge erleben durften.

Besonders erwähnenswert ist hierbei die **Erweiterung in Neu Wulmstorf**, die trotz erschwelter Bedingungen bisher weitestgehend **reibungslos verlaufen ist und Anfang Februar komplett fertig gestellt** sein wird. Für die umfassenden abschließenden Baumaßnahmen im Inneren des Marktes werden wir bedauerlicherweise ab **16. Januar bis Anfang Februar schließen** müssen. Hierfür bitten wir unsere Kunden höflich um Verständnis und versprechen schon jetzt, dass sich die zweieinhalbwöchige Abstinenz lohnen wird. Nach dem Umbau dürfen sich unsere Besucher nämlich über einen **Markt in neuem Glanz mit größerer Fläche, einem noch breiteren Sortiment** und einer insgesamt moderneren und gemütlicheren Einkaufsatmosphäre freuen.

Während wir den Lesern in der letzten Ausgabe der Frischeseiten 2020 einen Blick in die Zukunft ermöglichen und alle wichtigen Infos zur letzten Etappe der Umgestaltung unseres Marktes in Neu Wulmstorf an die Hand geben, **blicken wir gleichzeitig zurück auf die vergangenen zwölf Monate** und lassen die erfreulichsten, wichtigsten und nachhaltigsten Ereignisse eines geschichtsträchtigen Jahres in Warncke's EDEKA Frischecenter noch einmal in Bildern Revue passieren. Lehnen Sie sich entspannt zurück und stöbern Sie in Ruhe durch das Heft, das neben Rückblicken und Zukunftsaussichten wie gewohnt auch wieder einige nützliche **Produkt- und Rezept-tips** für Sie bereithält.

Im Namen des gesamten Teams von Warncke's EDEKA Frischecenter wünsche ich Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren nächsten Besuch und wünschen Ihnen stets beste Gesundheit!

Ihr **Wilfried Warncke**



Nach der Umgestaltung mehr Auswahl und e

Nach der Wiedereröffnung können sich die Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf auf einige Neuerungen freuen, die den Einkauf im Markt noch schöner und genussvoller machen.

Nachdem bereits Ende des vergangenen Jahres mit der Erneuerung der Frischeabteilung und der Erweiterung des Fleischsortimentes im SB-Bereich der Anfang gemacht wurde, stehen folgende weitere Veränderungen an:



Umbau in Neu Wulmstorf

Der Anbau steht - jetzt folgt der Feinschliff

Der knapp **400 Quadratmeter große Anbau** verschmilzt mit seinen rot-braunen Klinkern nicht nur außen perfekt mit dem bereits bestehenden Gebäude von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf, sondern ist nun auch im Inneren bereit für den Einzug der Waren. Die **Fliesen sind verlegt, die Beleuchtung installiert und die Wände verkleidet**. Es ist angerichtet und der Platzierung der für den Anbau vorgesehenen Sortimente steht quasi nichts mehr im Wege.

Bis es so weit ist, ist jedoch noch einiges zu tun, denn durch die Erweiterung der Marktfläche und der daraus resultierenden Umstrukturierung der Abteilungen stehen **kurz nach dem Jahreswechsel weitere weitreichende Umbaumaßnahmen** an, die den gesamten **Markt final moderner, offener und noch vielfältiger** erscheinen lassen werden.

Da diese Baumaßnahmen bei laufendem Publikumsverkehr unmöglich zu verrichten sind, wird Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf seine **Türen Anfang 2021 vorübergehend schließen**, um seinen Kunden pünktlich zur großen **Wiedereröffnung im Februar** ein komplett neues Einkaufserlebnis ermöglichen zu können.

ung: Mehr Komfort,
eine neue BACKBUDE

Getränkeabteilung

Dort, wo es vorher beim Manövrieren mit dem Einkaufswagen schon einmal eng werden konnte, wird durch die Erweiterung der **Gesamtfläche mehr Platz geschaffen**. So wird die gesamte Abteilung deutlich **übersichtlicher und gemütlicher**. Obendrauf wird das **Sortiment aufgestockt** und die Kunden bekommen die Möglichkeit, neue Perlen am Getränkehimmel im Markt zu entdecken.



Im Markt in Neugraben hat sie sich bereits voll etabliert und wird von den Kunden gerne angesteuert. Nun bekommt die **BACKBUDE in Neugraben Zuwachs** und verzückt auch in Neu Wulmstorf Liebhaber von **frischen Backwaren** mit ihrem **großen Angebot und dem gemütlichen Cafébereich**, in dem, wenn die Zeit es hoffentlich bald wieder zulässt, Samstagsbrunch, Brettljause und Co. auf die Gäste warten.

Obst- und Gemüseabteilung

Die ohnehin schon farbenfrohe und vielfältige Abteilung bekommt ein **umfassendes Makeover** und wird zudem vergrößert. Die Anordnung der Waren wird verändert und **neue Produkte**, wie zum Beispiel weitere **Highlights der Eigenmarke „Warncke's Lieblinge“**, werden eingeführt.



Warncke's
Frischecenter

Wulmstorf Wiesen 2 · 21629 Neu Wulmstorf

Wir schließen wegen **Umbau**
am **16.01.2021** um **18:00 Uhr**
unseren Markt:

Vom 15.01.2021 bis zum 16.01.2021 erhalten
Sie auf alle Obst & Gemüse-, SB Fleisch &
Wurst- sowie Molkereiprodukte

25 % Rabatt! %



Bücher, Gutscheine, Pfand, Tchibo-Artikel (auch Gala), Tabakwaren, Zeitschriften, Treuepunktaktionen, Dienstleistungsartikel sowie Telefon-, Geschenk- und Guthabekarten können nicht rabattiert werden! Nur gültig in teilnehmenden Märkten.



Fleischsommelier Jan Spieckermann verrät seine Fleischfavoriten für das perfekte Raclette

Sie planen für Silvester ein Raclette in gemütlicher Runde und fragen sich, welche Fleischspezialitäten sich dafür am besten eignen? **Fleischsommelier Jan Spieckermann bringt Licht ins Dunkel** und empfiehlt ein **Fleischtrio der Extraklasse**. Schauen Sie doch einfach an den Fleischtheken in Neugraben und Neu Wulmstorf vorbei, greifen Sie zu und lassen Sie sich bei weiteren Wünschen und Fragen vom Mitarbeiterteam kompetent beraten. So wird Ihr Start ins neue Jahr definitiv zu einem wahren Hochgenuss.



Australisches Wagyu für Feinschmecker

Ob zubereitet als Chateaubriand mit Sauce Bernaise oder, aufgrund des Preises und der Qualität fast schon zu schade dafür, zugeschnitten für ein festliches Raclette – die **Filets und das Entrecote vom australischen Wagyu** sind ein echter Hochgenuss. Seinen einzigartigen Geschmack bekommt das Wagyu Beef während der langen **dreijährigen Aufzucht**. Durch das langsame Wachstum erhält das Fleisch eine **unverwechselbare Fettmarmorierung** und wird dadurch **extrem zart** und kräftig in der Farbe.



Das Beste vom schottischen Ochs

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



Zarte Filets vom Ibérico-Schwein

Die Filets vom Ibérico-Schwein sind unvergesslich **aromatisch und nussig**. Eine weitere Besonderheit sind die feinen Fettäderchen, die das Fleisch sanft durchziehen. Diese machen es **saftig und zart zugleich**. Portionsgerecht zugeschnitten fürs Raclettepfännchen eine ganz besondere Spezialität für Fans von hochwertigem Schweinefleisch mit einer würzig-nussigen Note.

Zartschmelzende Käsehighlights

Wunderbar unkompliziert, gemütlich und entspannt-genussvoll: **Raclette und Fondue**, die schweizerischen Käsegerichte, landen aus gutem Grund besonders an Silvester gerne auf der heimischen Festtagstafel. Auf dem Käse liegt bei beiden Spezialitäten natürlich das Hauptaugenmerk. Für alle, die noch keine Idee haben, welche **zartschmelzenden Sorten** in diesem Jahr auf Ihren Pfännchen oder in ihrem Caquelon landen sollen, hat **Käsesommelière Lilija Scheller ein paar Highlights** aus der 2019 mit dem Käse Kreativ Award ausgezeichneten Käsetheke in Neugraben parat. Probieren lohnt sich!

Schweizer Gold

Der Schweizer Gold ist ein typischer, würziger und herzhafter Käse aus dem Gebiet des Bodensees. Seine lange Reifezeit von mindestens zehn Monaten und die damit verbundene Bildung von Salzkristallen machen ihn zu einem unvergleichlich hochwertigen Käse mit kräftigem Aroma. Perfekt für das Fondue, aber auch für das Raclette bestens geeignet

- Mindestens 52 % Fett i. Tr.
- Hartkäse aus Rohmilch hergestellt
- mindestens 10 Monate gereift

Baldauf 1862 Meisterstück

Der Baldauf 1862 Meisterstück verkörpert über 150 Jahre Erfahrung im Käserhandwerk. Bei den 32. World Cheese Awards in Bergamo, Italien, wurde das Meisterstück mit dem begehrten **Preis für den besten deutschen Käse** ausgezeichnet!

- Mindestens 50 % Fett i. Tr.
- Hartkäse aus Rohmilch hergestellt
- mind. 8 Monate gereift

Cremiger Thurgau Löwenkäse

Der Schweizer Schnittkäse wird in einer kleinen Käserei im Thurgau hergestellt. Die **Milch, die von den Kühen aus der Umgebung** der Käserei stammt, wird sorgfältig verarbeitet. Dabei werden **keine künstlichen Zusätze** verwendet nur Kuhmilch, natürliche Starter, Lab und Salz. Der Käse ist 4 bis 6 Monate affinert ist sehr **cremig und hat einen eigenständigen Charakter**.

- Mindestens 50 % Fett i. Tr.
- Schnittkäse aus Kuhmilch
- mindestens 4 bis 6 Monate gereift

Mexicana

Der Cheddar Mexicana ist eine **scharfe und würzige Käsespezialität aus England**. Dieser Käse besticht nicht nur durch sein Äußeres, sondern auch durch seinen **angenehm scharfen Geschmack**. Käsefreunde sollten diese Spezialität probieren. Ein Gaumenschmaus, der seinesgleichen sucht.

- Mindestens 48 % Fett i. Tr.
- Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- mindestens 5 bis 7 Monate gereift

Das Beste zum Schluss:

Raclette ist einfach unschlagbar, wenn es darum geht, Gemüse und Fleisch auf vielfältige Art und Weise zu kombinieren. Rund um den Raclette-Grill ist es immer sehr gesellig, deshalb ist das Pfännchen-Vergnügen besonders an Silvester und an Weihnachten sehr beliebt. Alle sind auf der Suche nach der idealen Zutaten-Kombination und schieben ein Pfännchen nach dem anderen in den Racletteofen. Wir setzen dem Ganzen nun noch die Krone auf und empfehlen Zutaten für ein Raclette de luxe! Guten Appetit mit wahrem Luxus auf dem Pfännchen!

Geschmacksexplosion:

Schinkenspeck-Feigen-Gratinado

Die Feigen im Speckmantel sind bereits fertig gegrillt. Zu Ziegenkäse und Honig gesellen sie sich aber gern noch mal ins heiße Pfännchen. 4 reife Feigen waschen und vierteln. 8 dünne Scheiben Schinkenspeck halbieren. Jeweils 1 Feigenviertel darin einwickeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Backofengrill einschalten. Feigen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Für das Raclette: 250 g Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und in 8 Pfännchen geben. Schinkenspeckfeigen darauf verteilen, mit 4 EL flüssigem Honig beträufeln.

Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen.

Edel:

Boeuf-Stroganoff-Raclette mit Rinderminutensteak und Senf

Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Schmand und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Cornichons abtropfen lassen, je einmal schräg halbieren. Käse entrinden, klein schneiden. Kartoffeln auseinander brechen, so dass sie in kleine Stücke zerfallen. Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Grillplatte des Raclettegerätes Steaksteifen ca. 2 Minuten braten, dabei einmal wenden. Kartoffeln, Cornichons und Steakstreifen in den Pfännchen verteilen.

Schmandcreme in Klecksen und Käse daraufgeben. Mit Pfeffer würzen. Unter dem heißen Raclettegrill ca. 5 Minuten überbacken.



Raclette de luxe!



Exotisch:

Aprikosen-Fleischsalat- Camembert-Schmankerl

Bei mit Senf und Obstessig angemachtem Schweinefilet auf geschmolzenem Camembert kommt Hüttenfeeling auf. 200 g Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Filet darin offen rundherum anbraten. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weitergaren und dabei zweimal wenden. Fleisch auskühlen lassen. 1 rote Zwiebel schälen, in schmale Spalten schneiden. 100 g braune Champignons mit Küchenpapier abreiben oder mit einem Pinsel säubern. Pilze in Scheiben schneiden. 150 g getrocknete Softaprikosen in Streifen schneiden. Für das Dressing: 4 EL Obstessig und 2 EL süßen Senf verrühren. 6 EL Sonnenblumenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Filet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Mit Dressing, Pilzen, Zwiebel und Aprikosen vermischen. Für das Raclette: 250 g Camembert in Scheiben schneiden und in acht Pfünnchen geben. Fleischsalat darauf verteilen. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist. mit Koriander und Granatapfelkernen bestreuen.

Vornehm:

Raclette mit Lachs, Blauschimmelkäse und Granatapfel

Pfanne erhitzen. Lachs darin bei starker Hitze ca. 1 Minute rundherum anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Erdnüsse grob hacken. Cambozola in 8 gleich große Scheiben schneiden. Koriander waschen und trocken schütteln. Lachs und Erdnusskerne in Raclettepfännchen geben. Cambozola darauf verteilen und unter dem heißen Raclettegrill gratinieren. Anschließend mit Koriander und Granatapfelkernen bestreuen.

HAPPY NEW YEAR



Das Jahr 2020 in Warncke's Frischecenter in

JANUAR



Bei der EDEKA-Azubichallenge ließen unsere Lehrlinge in Neugraben und Neu Wulmstorf zum Thema Zitrusfrüchte ihrer Kreativität freien Lauf. Der Nachwuchs aus Neugraben erreichte dabei Platz zehn.



Die Neu Wulmstorfer Bedientheken erstrahlen in neuem Glanz. Dies war der erste Schritt im Rahmen des großen Marktumbaus.



Im Februar
die Arbeit
Dezember

AB APRIL



In der Coronazeit entstanden und von den Kunden dankbar genutzt – mit unserem Lieferservice versorgten wir die Menschen in der Umgebung das ganze Jahr lang mit frischen Lebensmitteln.



Sechs Azubis starteten
in ihre Ausbildung.

AUGUST



Warncke's Frischecenter setzt auf Nachhaltigkeit und schaffte daher in Neugraben auf dem Marktdach eine blühende Landschaft für Bienen und Insekten.

Bildern

2020

2020 war für uns alle ein schwieriges und turbulentes Jahr. Trotz der sich teilweise überschlagenden Ereignisse im Zuge der Coronapandemie hat sich abseits des beherrschenden Themas in unseren Märkten **viel Erwähnenswertes** getan, das wir für Sie gerne noch einmal in **Bildern Revue** passieren lassen.

FEBRUAR

Wir starteten in Neu Wulmstorf den Bau für den neuen Anbau, der im Sommer fertig gestellt wurde.



Corona-Schutzmaßnahmen und Helden im Einsatz für das Wohl der Kunden und einen sicheren Einkauf.

MÄRZ



Im Markt in Neugraben fanden als letzte Veranstaltung in 2020 die Happy Cheese Days statt.

SEPTEMBER

Wir haben das Frischecenter und verabschiedet uns von Delkers und Nico.



OKTOBER



Die neue Eigenmarke „Warncke's Lieblinge“ hielt Einzug in unsere Märkte.

NOVEMBER



Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier besuchte im Rahmen des Ernährungsworkshops „Mehr bewegen, besser essen“ Schüler aus sechs Klassen der Stadtteilschule Fischbek-Falkenberg und brachte ihnen mit einem Expertenteam spielerisch die Facetten gesunder Ernährung näher.



azUBi

eigenmarken

Challenge

Alle Jahre wieder sind die Auszubildenden aus den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter aufs Neue gefordert, sich in dem von der EDEKA ausgeschriebenen Wettbewerb „Azubi Eigenmarken Challenge“ zu stellen – 2020 geht es um die: „EDEKA Kaki – unsere genussreiche Götterfrucht aus dem Süden“.

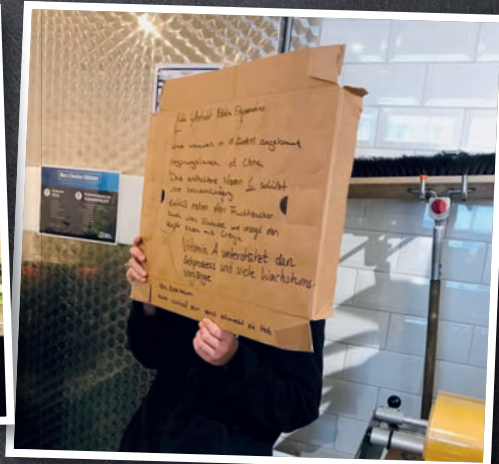
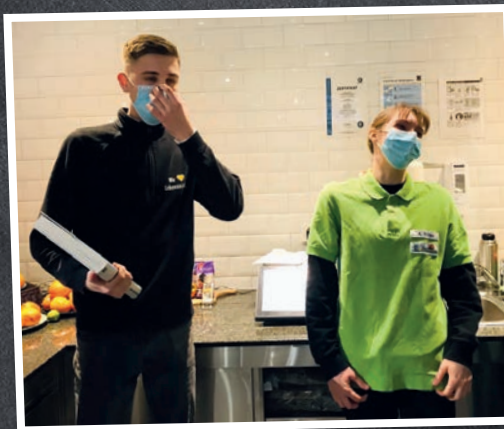
Mitte Dezember dieses Jahres präsentierten die Auszubildenden Natascha Katharina Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner aus dem Markt in Neugraben ihre Ideen rund um die EDEKA Kaki den Kunden. In diesem Jahr aufgrund der



EDEKA Kaki –
unsere genussreiche
Götterfrucht
aus dem Süden

„Azubi-Eigenmarken Challenge“

Nachwuchskräfte aus dem Markt in Neugraben sprühen vor Kreativität



Coronapandemie nicht im Rahmen der gewohnten Verkostungen, sondern auf andere und äußerst kreative Weise. „Wir haben verschiedene Produkte mit der Kaki hergestellt, zum Beispiel ein Kaki-Chutney, einen Kaki-Smoothie und auch einen Frischkäse mit Kaki. Die Zubereitung haben wir zudem auf unserem Youtube-Kanal ‚Warncke's Frischecenter‘ begleitet. Die fertigen Produkte haben wir anschließend in kleine Becher abgefüllt und den Kunden in unserer Obst- und Gemüseabteilung zum kostenlosen Mitnehmen und anschließenden Bewerten zur Verfügung gestellt. Zudem haben wir einige Präsentkörbe mit unseren Kaki-Produkten gepackt und diese der Tafel und dem Pro-

jekt Foodsharing zur Verfügung gestellt“, erklärt Natascha Katharina Mühle die Ideen des Azubi-Trios aus Neugraben.

Für welche Platzierung es für die Nachwuchskräfte aus Neugraben am Ende reichen wird, entscheidet sich im Januar, wenn die Jury nach Sichtung aller eingereichten Unterlagen ein Urteil fällen wird.

Natascha Katharina Mühle:
„Aufgrund der schwierigen Bedingungen durch Corona mussten wir kreativ werden und unseren Kunden die Kaki-Produkte auf andere Weise präsentieren.“

Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf ist zertifizierter Ausbildungsbetrieb



Die Zentralstelle für Berufsbildung im Handel e.V. (ZBB) hat entschieden: Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf ist nun offiziell ein zertifizierter Ausbildungsbetrieb. „Bei der Prüfung wurden viele Aspekte unter die Lupe genommen. Zu den Kriterien zählten unter anderem tarifliche Löhne, 36 Tage Urlaub, 37,5 Stunden wöchentliche Arbeitszeit, Teilnahme an Ergänzungsausbildungen sowie die Übernahme

sämtlicher Kosten für Ausbildungsbedarf. Auch auf weitere Punkte wie zum Beispiel ein eigenes Tablet und die Möglichkeit, an verschiedenen Wettbewerben teilzunehmen, wurden in die Bewertung einbezogen. Unser Konzept konnte das Prüfungskomitee fast vollends überzeugen, sodass wir am Ende über 90 Prozent der geforderten Bedingungen erfüllen konnten“, so Marktinhaber Wilfried Warncke stolz.

die BACKBUDE

LETZTE CHANCE! BERLINERVIELFALT FÜR DEN JAHRES- WECHSEL

Sie mögen Berliner? Dann werden Sie die Vielfalt von der BACKBUDE in Neugraben lieben. Ob mit **Zuckerguss oder Puderzucker oder leckeren Füllungen aus Erdbeer/Champagner, Marzipan, Kirsch-Marzipan, Apfel, Eierlikör Pflaume oder Vanille** – es bleiben keine Wünsche offen.

Damit auch Sie in den Genuss der süßen Köstlichkeiten kommen und pünktlich zum Jahreswechsel genussvoll zubeißen können, stellt die BACKBUDE ihre große **Berliner-Vielfalt sowie ausgewählte Torten, Spritzringe frische Baguettespezialitäten** nicht nur täglich frisch zur Verfügung, sondern auch **bequem auf Bestellung**. Werfen Sie dafür einfach einen Blick in die vorgefertigten **Bestellzettel**, die an unserer **BACKBUDE** ausliegen und wählen Sie Ihre Favoriten aus.

Das BUDENTEAM freut sich auf Ihre Bestellwünsche.

Das gesamte BUDENTEAM wünscht Ihnen besinnliche Feiertage und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr. Bleiben Sie gesund!

WEIHNACHTS- UND SILVESTERBESTELLUNG

die BACKBUDE

BERLINER		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
Gugl		1,40 €
Zucken		1,40 €
Kinderberliner		1,95 €
Champagner/Erdbeer*		1,95 €
Kirsch-Marzipan*		1,55 €
Marzipan*		1,55 €
Apfel*		1,55 €
Eierlikör*		1,55 €
Pflaume*		1,50 €
Vanille*		1,55 €

*auch für Silvester bestellbar

TORTEN		
Bezeichnung	Menge	Preis/Torte
Sachertorte		26,90 €
Schwarzwälder Kirschtorte		26,90 €
Lebhaber Nusstorte		26,90 €

SPRITZRING		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
Spritzring		1,60 €

METERBAGUETTES		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
Meterbaguette		2,20 €
Vollkornmeter		2,20 €
Zwiebelmeter		2,40 €
Dinkelmeter		2,50 €
Chabatta hell		2,50 €

PARTYSONNE		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
kleine Partysonne		2,50 €
große Partysonne		4,90 €

Geben Sie Ihre Bestellung für den **24.12.** bis **10.12.** und für **31.12.** bis spätestens am **28.12.** bei uns im Markt ab!

BESTELLZETTEL

KONTAKTDATEN

Name: _____

Telefon: _____

Abholtermin: _____

Unterschrift: _____

SONDERWÜNSCHE

Süderelbering 1 • 21149

Bestellungen Ihrer Berliner-Favoriten und weiterer Backspezialitäten in der BACKBUDE sind noch bis zum 28. Dezember möglich. Verlieren Sie also keine Zeit und ergreifen Sie die Initiative, damit der Jahreswechsel für Sie zum verführerischen Hochgenuss wird.

Warncke's Wein und Käse des Monats

Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux

Der Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut präsentiert sich in einem strahlenden Goldgelb mit einem feinen Perlenspiel im Glas. Die Kohlensäure trägt Anklänge von grünem Apfel, Zitrusfrucht und Honigmelone an die Nase. Blütenhonig, florale Noten und nussige Nuancen komplettieren das feine Bukett. Im Mundraum prickelt der Crémant de Limoux außerordentlich feinsinnig mit viel Frische und Finesse. Sein Süße-Säure-Spiel ist sehr angenehm. Ein cremiges Mundgefühl bleibt bis ins lange Finale mit einem feinen Nachhall von Zitrone. Hervorragend als Aperitif und zu gebratenem Lachs sowie Meeresfrüchten aller Art.



Weinart: Crémant
Geschmack: Brut
Land: Frankreich
Anbaugebiet: Langue-doc-Roussillon
Weingut: Sieur d'Arques
Rebsorten: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir
Ausbau: Traditionelle Flaschengärung
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Trinktemperatur: 7 bis 12 °C
Trinkempfehlung: Sollte möglichst frisch genossen werden

Käsesommelière Lilija Scheller empfiehlt: Der Vorarlberger Bergkäse RESERVA

Der Vorarlberger Bergkäse RESERVA wird aus Heumilch hergestellt, ist urprungsgeschützt in der EU und ein Käse mit Tradition. Ein elegantes Duftbild nach geröstetem Weißbrot, hellem Karamell und Walnuss strömt durch die Nase. Auch Exotisch-Fruchtiges nach Maracuja ist wahrnehmbar. Am Gaumen beeindruckt der Käse durch sein Butterschmalzaroma, das durch den mürb-schmelzenden, leicht kristallinen Teig wunderbar zur Geltung kommt. Die anregende Chilinote sorgt für ein langes Finish.

Herkunft: Österreich
Reifezeit: 16 Monate
Käsegruppe: Hartkäse
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: Kräftig-würzig



Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

NEU

Gesund ins neue Jahr mit dem Kölln Porridge-Trio

Porridge hat sich für ernährungsbewusste Menschen mittlerweile auf dem Speiseplan etabliert, besonders für einen ausgewogenen und gesunden Start in den Tag. Durch besonderen Geschmack und beste Qualität glänzt die Porridge-Vielfalt der Firma Kölln. Drei neue Kreationen des Unternehmens stehen ganz neu im Regal in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter. Das Kölln Hafer-Porridge Schoko mit zart schmelzenden Vollmilchschokoladenraspeln, dunklen Schokoladenstückchen und Ahornsirup, das Hafer-Porridge Beere mit verschiedenen roten Beerenfrüchten und schwarzer Johannisbeere und das Hafer-Porridge Nuss mit blütenzarten Köllnflocken, Kölln Instant Haferflocken und gehackten sowie gemahlenden Haselnüssen. Probieren lohnt sich!



Süße Verführungen für die Kaffeetafel

Ob Premium-Feingebäck aus Ravensburg oder leckere Kekse aus Großbritannien – auch für die heimische Kaffeetafel bietet Warncke's EDEKA Frischecenter mit den Spezialitäten von der Tekrum Konditorei aus Ravensburg und Mc Vitie's aus England schmackhafte Neuheiten für Naschkatzen. Greifen Sie zu und lassen Sie sich von den Tekrum-Sacher-Törtchen mit Aprikosen-Fruchtfüllung oder von den edlen Tekrum-Mandelzünglein aus Marzipangebäck, Mandeln und Zartbitterschokolade verführen. Knusprig und süß wird es derweil mit den Digestive Keksen von Mc Vitie's in den Varianten „Original“, „Dark Chocolate“ und „Milk Chocolate“. Einfach zum Reinbeißen und Wohlfühlen.



NEU

Neue Erdnussträume von Zentis

Erdnussbutter-Fans aufgepasst! Mit der Erdnussbutter Creamy und der Erdnussbutter Crunch von Zentis stehen ab sofort zwei verführerische Neuheiten im Regal von Warncke's EDEKA Frischecenter. Ob zum Frühstück, zum Kochen und Backen oder als Powersnack zwischendurch: Die Zentis Erdnussbutter mit 90 Prozent gerösteten Erdnüssen in den zwei neuen Varianten ist ein echtes All-round-Talent und hält für jeden Geschmack das perfekte Genusserlebnis bereit.



NEU



Warncke's Lieferservice in Neugraben

Wenn Sie schon jetzt wissen, was Sie an Silvester brauchen, dann bleiben Sie doch einfach zu Hause und lassen Sie sich von uns beliefern.



1. Wunschartikel z. B. aus dem wöchentlichen Handzettel raussuchen und **ausschließlich** 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

Die **LETZEN LIEFERTERMINE** vor Silvester sind vom 28. bis 30. Dezember.
An Silvester steht unser Lieferservice **NICHT** zur Verfügung.

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.

Ein Geschenk, das jeden zum Strahlen bringt

Ob Mini-Maus, Piratenschiff oder Figuren aus dem Lieblingsfilm – diese Schneekugel sieht wunderschön aus und ist einfach herzustellen. Ihr braucht nicht viel, aber das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Schneekugel

- Das benötigt Ihr:**
- Marmeladenglas
 - kleine Figur wie von einem Schlüsselanhänger oder aus einem Ü-Ei
 - Streudeko, wie Perlen oder Glitzer
 - flüssiges Glycerin (gibt es günstig in der Apotheke)
 - Wasser
 - wasserfesten Flüssigkleber

aktuelle Figuren aus der Kinder Überraschung



So funktioniert es:

1. Die Figur ankleben

Wascht zuerst den Deckel und das Marmeladenglas gut aus. Nehmt dann den Flüssigkleber und tragt eine ordentliche Schicht an der Unterseite der Figur auf. Setzt nun die Figur mittig auf die Innenseite des Deckels und drückt diese gut fest. Nun gut trocknen lassen.

2. Das Glas befüllen

Füllt das Marmeladenglas bis kurz vor die Kante mit Wasser auf und gebt einige Tropfen Glycerin hinzu, damit Glitzer und Co. langsamer zu Boden fallen.

3. Lasst es glitzern

Jetzt könnt ihr alles, was glitzert und glänzt, in das Glas geben. Besonders eignen sich Perlen und Glitzerstaub.

4. Figur in die Kugel und versiegeln

Schraubt nun die „Kugel“ gut zu und überprüft, ob das Glas dicht ist und für eure Vorstellungen genug Glitzer vorhanden ist. Wenn nichts tropft, das Glas wieder aufmachen und den Deckel am inneren Rand großzügig mit Kleber bestreichen. Nun wieder zuschrauben und die Kugel dadurch versiegeln. Nachdem der Kleber trocken ist, ist die selbstgemachte Glitzer-Schneekugel auch schon fertig. Viel Spaß damit.



DANKE

Liebe Kunden, seit Beginn der Coronapandemie erlebt unser Team durch Sie eine besondere Würdigung in seinem Arbeitsbereich. In vielen kleinen Gesten, mit vielen liebevollen Anmerkungen und einer großen Portion Verständnis erfahren unsere Mitarbeiter eine besondere, ihnen entgegengebrachte Anerkennung. Darüber freut sich unser Personal sehr und es ist deshalb allen ein herzliches Bedürfnis, einmal „DANKE“ zu sagen. Ihr entgegengebrachter Respekt beflügelt alle Kolleginnen und Kollegen und lässt sie weiterhin ihre Arbeit mit sehr viel Freude und Engagement verrichten. Alle Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter sagen „DANKE“!



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.