



Warncke's

Frischecenter

Ausgabe Juli



Seite 2

Von Filet bis Frischkäse:
Unsere Grillhighlights

Seite 6

Von Elektro bis Gas:
Welcher Grill passt zu mir?

Seite 12

Neuheit aus der Region:
Immenbecker Bier

Liebe Kunden,
auch wenn sich die Situation im Laufe der vergangenen Wochen etwas entspannt hat, wird dieser **Sommer sicher ein anderer als in den vergangenen Jahren**. Wenn viele Freizeitvergnügen und Reisen in der warmen Jahreszeit schon nur eingeschränkt möglich sein werden, dann sollen Sie nach unserem Empfinden

zumindest in Sachen **Kulinarik die kommenden Monate voll auskosten** dürfen. Um das zu tun, gibt es kaum eine bessere Möglichkeit als **gemütliche Grillabende** gemeinsam mit der Familie oder engen Freunden **im heimischen Garten oder auf dem Balkon** zu verbringen. Damit es dabei an keiner **De-**

likatesse auf und neben dem Rost, **erfrischenden Getränken** zur Begleitung und dem **richtigen Equipment** fehlt, präsentieren wir Ihnen in der „**Grill-Spezialausgabe**“ unserer Frischeseiten alle **Highlights für das Grillvergnügen aus unserem Sortiment**. Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen

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



Das Beste für alle Auftragsgriller

Was gibt es Schöneres, als die Küche im Sommer nach draußen zu verlegen und der archaischesten aller Essenzubereitungen zu frönen – dem Grillen! Mit der Familie und Freunden gemeinsam das Essen zubereiten, den Duft der Kohle und des gerösteten Grillgutes aufsaugen und genießen. Für Ihren optimalen Grillgenuss steht in Warncke's EDEKA Frischecenter alles bereit, was das Herz begehrt. Angefangen beim Non-Food-Zubehör wie Kohle, Anzünd- und Zangen über Soßen, Gewürze und Co. halten die Märkte natürlich auch ein fantastisches Sortiment besten Grillgutes für den Rost bereit.



Die Bedienung überzeugt mit Frische und Vielfalt

„Wir bieten unseren Kunden neben Nackensteaks, Bauchscheiben, Schnitzelscheiben – alles in Natur und mariniert – auch eine große Auswahl an Spießen an. Darunter zum Beispiel klassische Fackeln, Knusperspieße, Feuerspieße oder auch Bodegaspieße mit Pflaumen und Datteln. Das ist nur eine kleiner Einblick in unser Angebot, das beispielsweise auch noch das Premiumfleisch vom Bunten Bentheimer Schwein vom Landhof „Zum Dorfkrug“ aus Neu Wulmstorf sowie Kikok- und Label-Rouge-Geflügelspezialitäten zu bieten hat“, berichtet Fleischsommelier Jan Spieckermann. Auch die Steakvielfalt vom Rind sucht in Warncke's EDEKA Frischecenter ihresgleichen. Rumpsteak, Hüfte, Filet oder Entrecote sind am Bedientresen aus der Region, Deutschland und aller Welt erhältlich. Zudem bietet der Dry-Aged-Reifeschrank weitere ungeahnte Genüsse der Extraklasse. Trockengereiftes T-Bone- und Rumpsteak oder Entrecote vom Rind sowie ein tolles Tomahawk- oder Flanksteak sind im Angebot. „Bei uns werden Grillfans garantiert fündig und für Abwechslung auf dem Rost ist dank unseres großen Sortiments definitiv gesorgt. Gern erfüllen wir natürlich auch Sonderwünsche und schneiden Stücke nach den individuellen Wünschen unserer Kunden. Diesbezüglich ist unser gesamtes Serviceteam immer ansprechbar“, so Jan Spieckermann.





Beeindruckende Vielfalt auch im SB-Bereich

Auch der SB-Bereich in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter hält eine große Auswahl an Grillspezialitäten für die Kunden bereit. Hier ist vor allem das große „Ran an den Grill“-Sortiment zu nennen, das durch seine enorme Auswahl an Artikeln aus den Bereichen Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm und Geflügel besticht. Ob saftige Steaks oder raffinierte Spieße und Taschen, da ist für jeden das Richtige dabei! Auch für Würstchenliebhaber bietet „Ran an den Grill“ eine breite Auswahl. Würstchen sind der Grillhit für die ganze Familie. Es gibt kaum ein Grillen ohne sie. Ob klein oder groß, würzig oder klassisch – das SB-Sortiment lässt keine Wünsche offen! Abgerundet wird der prall gefüllte Selbstbedienungsbereich mit weiteren Bratwurstspezialitäten wie den bekannten Salzbränner-Produkten aus Hamburg-St. Pauli, dem umfangreichen Grillsortiment von Gutfleisch und natürlich noch anderen namhafter Firmen.



Die Grillhighlights an unserer Käsetheke

Ein guter Käse darf beim launigen Grillabend nicht fehlen, egal ob auf dem Grill oder als schmackhafte Beilage. Welche Käsespezialitäten beim gemütlichen Grillvergnügen in diesem Sommer nicht fehlen dürfen, verrät Käsesommelière Lilija Scheller aus Neugraben. „Ein echter Höhepunkt, nicht nur visuell, sondern auch aus kulinarischer Sicht, sind unsere Käse-Gemüse-Spieße, die man direkt auf den Rost legen kann. Sie bestehen aus verschiedenen Käsesorten, die zum Grillen geeignet sind, sowie frischem Gemüse wie Zucchini oder Tomaten. Auch Käsespieße mit Datteln im Schinkenmantel stehen an unserer Theke bereit“, erklärt die Abteilungsleiterin. Allen Frischkäsefans empfiehlt Lilija Scheller die selbst hergestellte Schafskäsecreme Mediterran. „Diese eignet sich perfekt als Dip oder Aufstrich und sorgt für südländische Geschmackserlebnisse“, so die Käseexpertin. Ebenfalls nicht entgehen lassen sollten sich Grillfans den selbst hergestellten Aioli-Dip mit Mayonnaise, Sahne und Knoblauch sowie den Camembert di Bufala. „Dieser Camembert aus weichherziger Büffelmilch aus Frankreich ist ein sehr feiner Käse, der herrlich nach Milch und Sahne schmeckt. Er sollte mit frischem Gemüse genossen werden und ist definitiv eine köstliche Bereicherung für den Grillabend mit der Familie oder Freunden. Wie man sehen kann, lohnt sich ein Besuch an unserer Käsetheke in der Grillzeit. Die Vielfalt ist groß und unser Team steht jederzeit gerne für Fragen und Wünsche zur Verfügung“, lädt Lilija Scheller alle Kunden herzlich zu einer Stippvisite am Käsetresen in Neugraben ein.





Fleischsommelier Jan Spieckermann präsentiert

Innen zartrosa und außen knusprig braun – Rind- und Schweinefleisch sind für viele Grillfans ein Muss. Grundsätzlich gilt: Je weniger die jeweilige Muskelpartie beansprucht wurde, umso zarter das Fleisch. Einige Teilstücke vom Rind und Schwein eignen sich bestens für die Zubereitung von köstlichen Braten. Aus anderen lassen sich dagegen saftige Steaks schneiden. Das richtige Fleischstück ist eine wichtige Voraussetzung, damit die unterschiedlichen Gerichte gut gelingen. Doch wissen Sie wirklich genau, welchen Teil des Tieres Sie wofür am besten verwenden? Unser Fleischsommelier Jan Spieckermann schafft Abhilfe und bringt Ihnen die besten Zuschnitte vom Rind und Schwein etwas näher.



Die beliebtesten BBQ-Cuts



Entrecote/Rib-Eye

Das Entrecote wird auch Zwischenrippenstück, in Österreich/Süddeutschland Hohe Rippe oder im Englischen Ribeye-Steak genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch für das Entrecote ist das deutlich sichtbare Fettag. Das marmorierte Rib-Eye-Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll. Entrecote eignet sich hervorragend zum Kurzbraten. Es sollte bei sehr starker Hitze in einer Gusspfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten circa zwei Minuten, je nach Dicke, scharf angebraten werden und danach im Ofen oder in der indirekten Grillzone bei etwa 130 °C circa zehn Minuten auf Kerntemperatur garziehen. Als Gargrad eignet sich besonders die Garstufe medium rare. Dies entspricht einer Kerntemperatur von circa 54 °C.



Rumpsteak

Das Rumpsteak, auch Roastbeef oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Dauerbrenner unter den Steaks zeichnet sich durch ein ungemein saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Besonders markant für das Rumpsteak ist sein Fettrand, der beim Braten oder Grillen nicht entfernt werden sollte. Durch das Einschneiden des Fettrandes bis auf das Fleisch wird die unter dem Fettmantel befindliche Sehne durchtrennt, wodurch ein gleichmäßiger Garprozess garantiert wird. Zudem ist das Fett der Geschmacksträger Nummer eins. Rumpsteaks eignen sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen. Auch als ganzer Braten ist das Roastbeef ein beliebtes Teilstück von Rind. Roastbeef mit Knochen bezeichnet man in den USA als „Clubsteak“ oder T-Bone-Steak bzw. Porterhouse-Steak.

Welche Temperatur für welches Fleisch?



Rind: Beim klassischen Steak wird das Fleisch zwischen drei und fünf Zentimeter dick geschnitten. Je nach Vorliebe grillt man das Rindfleisch auf 50°C (rare), 60°C (medium) oder 65°C (well-done). Rinderbraten dagegen ist bei rund 70°C perfekt, Roastbeef bereits bei 55°C und Tafelspitz bei 80°C.



Schwein: Auch hier zählt ein gutes Durchgaren auf Basis einer Kerntemperatur von 70°C. Das Fleisch sollte entlang des Knochens eingeschnitten werden, damit es überall gar wird. Medaillons dürfen schon bei 65°C gegart werden, Rippchen bei rund 70°C.

Geflügel: Hier zählt eine hohe Kerntemperatur von mindestens 80°C, denn Huhn und Co. sollten komplett durchgegrillt werden.

Lamm: Lammfleisch darf leicht rosa sein. Das ideale Grillergebnis findet man bei einer Innentemperatur von rund 80°C vor.

Fisch: Fisch verbrennt schnell oder verliert Saft. Daher ist es wichtig, dass man den Fisch bei einer niedrigeren Temperatur von rund 150°C zubereitet. Sobald eine Kerntemperatur von 65°C vorliegt, sind die meisten Fischarten perfekt gegart.



Schweinenacken

Das Schweinenackensteak wird aus dem Nacken (Hals, Kamm) des Schweins geschnitten. Weil der Nacken den Kopf des Schweins trägt, sind die Muskeln dort besonders stark ausgebildet. Nackensteaks zeichnen sich durch Saftigkeit und Zartheit bei intensivem Fleischgeschmack aus. Der hohe Anteil an intramuskulärem Fett sorgt für einen individuellen Geschmack und hält das Fleisch beim Braten oder Grillen extrem zart. Daher kommen aus dem Nacken besonders leckere Steaks für Grill und Pfanne. Schweinenackensteaks sollten indirekt bei mittlerer Hitze (circa 150°C) rund zehn Minuten ziehen und danach über direkter Hitze circa drei Minuten von jeder Seite angeröstet werden. Die Zielkerntemperatur beträgt 74°C.



Tipp:

Aus dem Schweinenacken lässt sich auch Pulled Pork zubereiten.



Cuscino

Das Cuscino ist ein spezieller Cut von der Schweineschulter, genauer gesagt das Deckelchen vom Schaufelknochen. Das Fleisch überzeugt mit hoher Qualität, sehr gutem Garverhalten und aromatischem Geschmack. Durch die geringe Beanspruchung des Muskels ist es besonders saftig und zart.

Cuscinos eignen sich perfekt zum Kurzbraten oder Scharfengrillen auf dem heißen Grillrost. Cuscino kann auch Sous-Vide bei 60°C im Wasserbad vorgegart werden, danach müssen lediglich die Röstaromen durch scharfes, sehr heißes Anbraten oder Angrillen entstehen.





Welchen Grill passt zu mir?

Nicht nur bei der Auswahl der Spezialitäten, die auf dem Grillrost landen, ist das Angebot groß, sondern heutzutage auch beim passenden Gerät, auf dem das Grillgut goldbraun gebrutzelt werden soll. Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill – das ist meist die Frage, wenn Grillfans auf die Suche nach einem neuen „Spielzeug“ gehen. Mit einer kleinen Grillkunde möchte Warncke's EDEKA Frische-center Ihnen auf die Sprünge helfen und die Kaufentscheidung eventuell etwas erleichtern.



Kugelgrill

Die obere Hälfte des Kugelgrills ist der Deckel, in der unteren liegen Kohlen und Grillrost. Auch beim Kugelgrill lässt sich die Luftzufuhr regeln. Das Besondere: Bei geschlossenem Deckel ist „indirektes Grillen“ möglich – das Grillgut liegt hier nicht direkt über der Kohle, sondern die Hitze wird von allen Seiten abgegeben. Das Fleisch wird durch die umgebende Hitze besonders schonend gegart.

Schwenkgrill

Große Grillrunden werden mit Fleisch, Fisch und Gemüse vom Schwenkgrill satt. Sein Rost hängt an Ketten und hat einen Durchmesser von bis zu einem Meter – ausreichend Platz für jede Menge Würstchen, Koteletts und Steaks. Allerdings haben die relativ preiswerten Schwenkgrills einen Nachteil: Das abtropfende Fett fließt ungehindert auf die Glut und verbrennt dort.

Gasgrill:

Der Gasgrill heizt wesentlich schneller auf als die Holzkohlemodelle, außerdem ist er sauber und temperaturgenau. Als Nachteil bei Gasgrills wird immer wieder das Fehlen des Holzkohlearomas genannt. Wer sich daran stört, kann im Fachhandel spezielle Holzchips für Gasgrills kaufen, die dieses Aroma beisteuern. Zudem ist ein guter Gasgrill nicht gerade preiswert: Im Fachhandel geht es bei etwa 250 Euro los, Spitzenmodelle kosten 500 Euro aufwärts.

Elektrogrill: schnell und sauber

Der Elektrogrill eignet sich fürs schnelle Grillen zwischendurch und spielt seine Stärken besonders auf dem Balkon aus, da er ohne nennenswerte Rauchentwicklung auskommt. Dafür muss man auf das typische Grillaroma verzichten.

Holzkohlegrill:

Der traditionelle Holzkohlegrill ist in den unterschiedlichsten Größen, Formen und Farben erhältlich. Er ist ideal geeignet fürs Grillen im Garten beziehungsweise auf der Terrasse. Kleine Modelle lassen sich aber auch prima mit in den Park oder an den Strand nehmen. Grillpuristen schwören auf den typisch rauchigen Holzkohlegeschmack.

Rundgrill

Der Rundgrill ist so etwas wie das Einstiegsmodell. Er ist schon ab zehn Euro erhältlich, hält in dieser Ausführung allerdings selten länger als einen Sommer. Qualitativ hochwertigere Modelle sind aus Edelstahl gefertigt. Insgesamt ist der Rundgrill allerdings eher für Gelegenheitsgriller geeignet.

Kaminzuggrills

Das Prinzip der Thermik nutzen Kaminzuggrills: Hier ist die Holzkohleschale mit einem Luftschacht im Standbein verbunden, der von unten Sauerstoff an die Glut heranführt. Da die heiße Luft nach oben steigt, wird der Luftstrom schnell immer stärker. Durch die Luftzufuhr glüht die Kohle schnell durch und bereits nach zehn bis 15 Minuten können die ersten Fleischstücke aufgelegt werden.



Selbstbrutzeln leicht gemacht

Warncke's EDEKA Frischecenter bietet nicht nur alle Köstlichkeiten, die echten Grillfans das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, sondern auch ein großes Sortiment an Zubehör für ein unbeschwertes Grillvergnügen. Ob Einweggrills, Grillzangen und -spieße, Anzünder oder Holzkohle in vielen verschiedenen Varianten – in den Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf bekommen Hobby-Grillmeister alles, was ihr Herz begehrt. Besonders empfehlenswert, um dem Grill so richtig einzuheizen, sind die Buchen-Grillholzkohle von EDEKA sowie die Grillbriketts und die Grill- und Kaminanzünder von GUT&GÜNSTIG. Probieren Sie doch einfach selbst aus, welche Kohle am besten zu Ihnen passt und greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu.

GUT & GÜNSTIG Grillbriketts

Die FSC-zertifizierten GUT & GÜNSTIG-Grillbriketts glühen schnell an, geben langanhaltende Hitze und sind damit ein Garant für knusprig-saftiges Grillen.



EDEKA Buchenholzkohle

Die FSC-zertifizierte Buchen-Grillholzkohle der EDEKA Eigenmarke besteht ausschließlich aus Buchenholz, das „aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern stammt“. Diese Kohle bietet ein schnelles Anbrennen, eine lange Brenndauer und eine sehr starke, gleichmäßige Hitzeentwicklung.



Die richtige Kohle mit FSC-Logo

Wer mit Holzkohle grillt, sollte welche aus heimischen Baumarten wie etwa aus Buche und nicht aus Tropenholz kaufen. Buchenholz-Grillkohle ist zwar etwas teurer, hat aber einen hohen Heizwert. Das heißt, sie liefert mehr Wärme und hält länger als „Billigkohle“ aus afrikanischen oder südamerikanischen Regenwäldern. Sicherheit verspricht das Ökozeichen Forest Stewardship Council (FSC), ein internationales Zertifizierungssystem für Waldwirtschaft. Das FSC-Siegel garantiert, dass Holz- und Papierprodukte aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und nicht aus illegaler Abholzung stammen. Das DIN-Prüfzeichen (DIN EN 1860-2) stellt sicher, dass die Holzkohle kein Pech, Erdöl, Koks oder Kunststoffe enthält.





Fiensmecker
Steak- & Grillsaucen aus dem Norden

Kein Quatsch mit Sauce – mit Fiensmecker in die Grillsaison

Von fruchtig-süß bis herzhaft-rauchig – mit den Saucen von Fiensmecker im Regal von Warncke's EDEKA Frischecenter geben Sie Steaks und Gegrilltem den Extrakick. Vorbei sind die Zeiten der Langeweile auf dem Teller. Sagen Sie Ketchup und Senf ade und hallo zu den selbst hergestellten Saucen des Self-Made-Saucenmachers Marcus Graap, der im Jahr 2009 sein Hobby zum Beruf machte und damit begann, in Eigenregie köstliche Saucen herzustellen.

Graaps Fiensmecker GmbH ist eine klei-

ne, feine, echt schleswig-holsteinische Firma mit Sitz in Hamweddel zwischen Rendsburg und Hohenwestedt. Seine hochwertigen Saucen sind alle glutenfrei, einige davon zudem laktosefrei und vegan. „Ich komme aus einer komplett anderen Branche und der Auslöser für meine Experimente im Bereich Saucen war, dass mir Ketchup nach all den Jahren einfach zum Hals raushing“, erklärt Graap.

Aus seinen ersten Saucenexperimenten in einem Zehn-Liter-Kochtopf resultierten drei Saucen, die Graap provisorisch in Marmeladengläser füllte und zunächst der Familie und Freunden zur Verkostung anbot. Diese zeigten sich begeistert, was den sympathischen Hobbykoch dazu veranlasste, weiterzumachen. „Ich habe mir immer neue Mixturen einfallen lassen und war irgendwann so weit, dass ich an den Einzelhandel herangetreten bin, um meine Saucen bekannt zu machen und na-

türlich auch gewinnbringend zu verkaufen“, erinnert er sich. Heute bietet der gebürtige Trittauer zahlreiche Sorten professionell abgefüllte und etikettierte Saucen an, die aus den Regalen von Warncke's EDEKA Frischecenter und vieler weiterer großer Lebensmittel-Handelsketten und Onlineshops nicht mehr wegzudenken sind.

Ob die „Exotische Currysauce“, fruchtig mit Ananas und Mango-Chutney und von milder Schärfe; die „Steak & Grillsauce“ mit angenehmem Tomatengeschmack, fruchtig durch einen Klecks Apfelmus, würzig durch Pfeffer, oder die „Rosmarin-Knoblauch-Sauce“, durch Ananas ebenfalls fruchtig im Geschmack und ein wahrer Traum zu Geflügel, Lamm, Fisch oder Käse – die Vielfalt von Fiensmecker ist groß und bester Geschmack programmiert. Und wer es richtig scharf mag, greift zur „Chili-Steaksauce“ mit fruchtiger Süße und feuriger Schärfe durch Chili. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

„Warncke's EDEKA Frischecenter beliefe ich seit einiger Zeit mit meinen Saucen und sie werden dort auch gerne gekauft. Der Markt liegt ja nicht weit entfernt von unserem Firmensitz, daher kennt man sich natürlich und die Geschäftsbeziehung ist sehr gut“, erklärt Marcus Graap, der auch in Zukunft weiter fleißig experimentieren wird, um echten Saucenliebhabern und natürlich auch den Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter den Fleischgenuss weiter zu versüßen.





ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR



Richtig würzen mit Ankerkraut

Die Geschmacksmanufaktur Ankerkraut, vielen noch aus der Fernsehshow „Die Höhle der Löwen“ bekannt, liefert frischen und handgemachten Genuss für die nächste Grillparty. Hier erfahren Sie, was zum perfekten Steak nicht fehlen darf und wie man die Kunst des Marinierens und Würzens richtig erlernt.

Neu im Sortiment von Warncke's EDEKA Frischecenter: die Würzmischung „Für Rind“, ideal zum Marinieren saftiger Rindersteaks geeignet. Die Mischung aus Fenchel, Lavendel und Kreuzkümmel sorgt für ganz neue kulinarische Höhenflüge. Klasse für Rippchen, umwerfend für Brisket, und alles, was vom Rind kommt – auch als Sonntagsbraten: Fettschicht 2 mm ringsum einschneiden, Rub großzügig einreiben, mit Klarsichtfolie stramm umwickeln und für drei bis vier Tage im Kühlschrank ziehen lassen, täglich umdrehen. Saft beim Auswickeln auffangen und

Fleisch beim Garen damit einstreichen. Hinter „Für Geflügel“ steckt eine pikante Würzmischung mit rauchigem Geschmack. Nicht ganz so süß und herrlich rauchig ist, der typisch texanische Rub, den man nicht mehr missen möchte.

Ebenfalls im Programm: die Mischung „Für Schwein“, hinter der sich eine Allzweck-Wunderwaffe für Fleisch versteckt, egal ob gegrillt oder gebraten: Ein echtes Geschmackswunder ist auch „Magic Dust“ nach amerikanischem Originalrezept. Die Verwendung ist kinderleicht! Ob geschnetzelt oder am Stück – reiben Sie das Fleisch mit ein paar Tropfen Olivenöl oder Senf ein, und würzen Sie es großzügig. Das Resultat: eine knusprige rote Hülle, für die Ihre Freunde, Nachbarn, Familie und Gäste Sie beneiden werden.

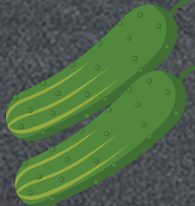
Auch alle weiteren Ankerkraut-Gewürzmischungen finden Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter!



Saisonkalender



Rhabarber



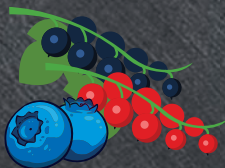
Gurke



Radieschen



Weißkohl



Johannis-/ Heidelbeeren



Him-/ Erdbeeren



Kartoffeln



Salate



Paprika



Tomaten



Jetzt wird es bunt auf dem Rost

Ob als leckere Beilage zu Steak und Co. oder als Hauptspeise für Vegetarier und Veganer: Knackiges Gemüse und erfrischend süßes Obst bringen nicht nur Farbe auf den Rost, sondern sorgen auch geschmacklich für eine nette Abwechslung. „Nicht nur Klassiker wie Paprika oder Maiskolben schmecken gegrillt einfach herrlich – auch Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch oder Kartoffeln eignen sich hervorragend als Grillgemüse. Zu dem lassen sich Kürbis und Fenchel wunderbar über glühender Kohle garen. Doch das geht nicht nur mit Gemüse, sondern auch exzellent mit leckerem Obst wie Pfirsichen, Bananen, Birnen und Melonen“, erklärt Obst- und Gemüseexpertin Nadège Steinbeck. Um das Gemüse

vor dem Austrocknen oder Verbrennen zu schützen, sollte es schonend gegrillt und vorher mit Fett eingestrichen werden. Das Grillgut ebenfalls erst nach dem Grillen salzen, da es dem Gemüse Wasser entzieht und es dadurch weniger knackiger wird. Für einen intensiveren Geschmack sollte das Gemüse ein paar Stunden in Marinade eingelegt werden. Für vegetarische Grillgerichte werden in der Regel Alufolie, kleine Aluschälchen oder Grillspieße gebraucht, um die köstlichen Delikatessen über den Flammen zubereiten zu können. Alle die benötigten Zutaten – und Utensilien – sind selbstverständlich nur in bester Qualität in den stets frischen Obst- und Gemüseabteilungen der Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter zu finden.





die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM JULI:

MACHEN SIE ES SICH WIEDER BEQUEM!

Das lange Warten hat ein Ende! Nach wochenlanger Schließung aufgrund der Coronaanweisungen der Behörden ist unser **Café in der BACKBUDE** wieder geöffnet und lädt alle Genießer zum gemütlichen Verweilen ein. Nehmen Sie gerne wieder Platz und verwöhnen Sie sich mit unseren **backfrischen Köstlichkeiten und einem frisch aufgebrühten Kaffee aus der Hamburger Speicherstadt.**

Ob sommerlich-frische Kuchenkreationen mit einem Cappuccino oder unser großes Frühstücksangebot mit allerlei Leckereien für einen guten Start in den Tag – unser **BUDENPERSONAL freut sich auf Ihren Besuch** und steht für Fragen und Wünsche natürlich gerne

zur Verfügung.

Für alle, die ihren Abend zünftig im Sitzbereich unserer BACKBUDE ausklingen lassen wollen, gibt es ab sofort auch wieder **jeden Mittwoch und Samstag von 17 bis 20 Uhr unsere beliebte Brettljause.** Für den unschlagbaren Preis von **7,90 Euro inklusive eines Getränks** (z. B. Hefeweizen oder Wein) wartet eine liebevoll dekorierte Platte mit allerlei Köstlichkeiten sowie Brot und Baguette auf alle Brotzeitfans.

Damit Ihre heiß ersehnte Brettljause in der BACKBUDE auch ohne lange Wartezeit direkt für Sie bereitsteht, bitte das BUDENPERSONAL um eine **rechtzeitige Vorbestellung.**

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

BRETTLJAUSE

Länderspezifische
Abendbrotplatte
mit Wurst, Brot und
Baguette sowie Wein
(rot oder weiß) oder
Bier (Hefeweizen)

nur **7.90 €**



**halbes belegtes
Brötchen + Kaffee**
statt 3,80 Euro für nur

3,00 €



3 Backbudis
statt 1,32 Euro für nur

1,11 €



Neugrabener
statt 3,43 Euro für nur

3,20 €



Cappuccino
statt 2,23 Euro für nur

2,00 €





Immenbecker Bier: das kühle Blonde aus der Region

Ein kühles Blondes sollte beim stilechten Grillabend mit der Familie oder Freunden nicht fehlen, schließlich schmecken die Grillspezialitäten erst dann richtig gut, wenn die Kehle entsprechend geölt ist. Passend zur Grillsaison hat Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf mit dem Immenbecker Bier einen neuen Qualitätsgerstensaft aus der Region im Sortiment, den man sich besonders an heißen Sommertagen nicht entgehen lassen sollte.

Die Landbrauerei Hacker - Handwerk und Herzblut

Die Landbrauerei wurde 2018 auf dem malerischen Gut Immenbeck bei Buxtehude von Inhaber Marco Hacker mit dem Ziel gegründet, frisches Bier aus lokalen Rohstoffen für die umliegende Region zu brauen. Bierbrauen ist für Braumeister und Geschäftsführer Marco Hacker noch traditionelles Handwerk, bei dem die Kunst des Braumeisters und die Qualität und Herkunft der verwendeten Rohstoffe im Mittelpunkt stehen. Als eine der wenigen Brauereien in Deutschland verwendet die Landbrauerei Hacker eigenproduziertes Malz aus Braugerste, die auf dem Gutshof Im-

menbeck schon seit 1846 in nun sechster Generation angebaut wird. Marco Hacker ist im tiefsten Bayern geboren, aufgewachsen in Schwaben und letztendlich in Norddeutschland auf Immenbeck gelandet. Dazwischen lagen für den Bierexperten Stationen in Klein- und Großbrauereien in Norwegen, Finnland, England, Schweden und Frankreich. Als Braumeister mit Leib und Seele seit über 20 Jahren war es für ihn dann 2018 endlich Zeit, die eigene Brauerei auf die Beine zu stellen. In wunderschöner Lage auf dem Gutshof Immenbeck braut Marco Hacker nun

gemeinsam mit seiner Frau Vanessa frisches Immenbecker und Buxtehuder Bier, handwerklich und mit viel Herzblut.

Vanessa und Marco Hacker sind stolz darauf, ihre Biere noch im wahrsten Sinne des Wortes von Hand zu produzieren. So will das Ehepaar dem austauschbaren und anonym empfundenem Industrieprodukt Bier ein individuelles und einzigartiges Erzeugnis entgegenstellen, dass sich zu genießen lohnt. Die Immenbecker und Buxtehuder Biere sind nicht wärmebehandelt oder feinfiltriert und behalten so ihren ursprüng-





Immenbecker Verkostung am 4. Juli

in Warncke's Frischecenter

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack der Immenbecker Biere bei unserer großen Verkostungsaktion in unserem Markt in Neu Wulmstorf am Samstag, den 4. Juli.

Schauen Sie doch einfach vorbei und gönnen Sie sich einen Schluck vom handgemachten Bier aus der Nachbarschaft.

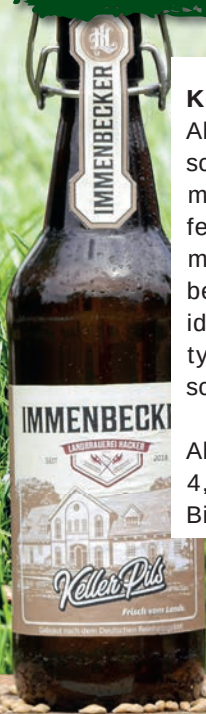
lichen Geschmack bei. Das angegebene Haltbarkeitsdatum der Biere ist kürzer gesetzt als das von industriell produziertem Bier. Nicht etwa, weil die Gerstensäfte schneller alt werden, sondern weil jedes Bier nach einiger Zeit an Frische und Geschmack verliert und den Kunden dann das gewohnte frische Geschmackserlebnis nicht mehr garantiert werden kann.

Wahre Handarbeit aus Immenbeck

- Frisches Bier aus eigenproduziertem Malz
- Bier & Brauseminare
- Brauereiführungen
- Private Label
- Heimservice
- Veranstaltungen rund um's Bier



Ein Trio zum Verlieben



Keller Pils

Als schlankes und schönherbes Pils mit leichten Hopfen- und Hefearomen ist Immenbecker Keller Pils ideal für Liebhaber typisch norddeutscher Bierkultur.

Alkoholgehalt:
4,9 Vol. %
Bittere: 35 BU



Hofbier

Das Immenbecker Hofbier ist ein typisches Helles, doch kellerfrisch und unfiltriert. Süffig und moderat gehopft passt es zu jeder Gelegenheit und für jeden Geschmack.

Alkoholgehalt:
5,2 Vol. %
Bittere: 20 BU



Dunkles

Besondere Landmalz-Spezialmalze bilden die Grundlage für den würzig-malzigen und doch milden Geschmacks des Immenbecker Dunklens.

Alkoholgehalt:
5,2 Vol. %
Bittere: 20 BU



Pustebilden mit Wasserfarbe

Farbenfroh und kreativ. Mit der Pustetechnik könnt ihr zu kleinen Künstlern werden und euren Ideen freien Lauf lassen. Unabhängig von Stift oder Pinsel und jeglichen Vorgaben könnt ihr euch ausprobieren, und ohne schmutzig zu werden, mit dem Mund farbenfrohe und individuelle Motive gestalten. Eurer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Zutaten:

- Pinsel oder alternativ eine Pipette
- Wasserfarbe
- Papier
- Strohhalm
- Zeitung oder Folie zum Abdecken

Und so geht es:

Zuerst werden Wasserfarben mit dem Pinsel angerührt. Die Farbe sollte nicht zu dick, aber auch nicht allzu flüssig sein. Am besten ist es, selber auszuprobieren. Der Arbeitsplatz wird mit Folie oder Zeitung gut abgedeckt, damit Tische oder Fußböden nicht beschmutzt werden. Auf die Zeitung ein Blatt Papier legen und dann kann es auch schon losgehen. Mit dem Pinsel in eine beliebige Farbe gehen und einen dicken Tropfen davon auf das Papier geben. Man kann alternativ auch eine Pipette nehmen. Danach mit dem Strohhalm an den Tropfen gehen und damit den Tropfen in verschiedene Richtungen wegpusten. Dadurch verteilt sich die Farbe auf dem Papier und es entsteht ein Motiv.

Pustebilder dekorieren

Ist das Pustebild getrocknet, kann es im Anschluss noch dekoriert werden. Auch hier sind die Möglichkeiten grenzenlos. Beispielsweise können Federn oder Pflanzenblätter auf das Bild geklebt werden. Auch Glitzerkleber oder Schmucksteine sind eine Alternative. Die Kinder können sich nach Herzenslust austoben und ihre eigenen Vorstellungen umsetzen. Es gibt nichts, was nicht geht.



Ein Cocktail kommt selten allein

Cocktails sind die fruchtige Erfrischung für heiße Tage. Die einen mögen es süß, andere fruchtiger und wieder andere möchten die Basis aus Rum, Tequila oder Gin schmecken. Warncke's EDEKA Frischecenter hat natürlich für alle Gaumen das Richtige parat, für alle, die sich Ihre Cocktails selbst mixen wollen. Für Sie stehen exklusive Spirituosen im Markt bereit. Auch die zu Mischen geeigneten Sirups und exotische Früchte sind selbstverständlich stets verfügbar. Schauen Sie doch einfach vorbei und stöbern Sie durch die Auslage. Etwas Wissenswertes zu den Spirituosen und simple wie leckere Cocktailrezepte gibt Ihnen Warncke's EDEKA Frischecenter vorweg schon hier mit auf den Weg.

Gin

Hochprozentiger, neutrale Alkohol verfeinert mit Wacholderbeeren sowie Kräutern oder Gewürzen – den Botanicals – das ist Gin. Zu Zeiten der Kolonialisierung streckten die in den Kolonien ansässigen Engländer das Chinin, welches durch den hohen Vitamin-C-Gehalt gegen Skorbut half, aber unerträglich sauer war mit Gin. Auch heute trinkt man Gin weitgehend mit chininhaltigem Tonicwater. Cocktailklassiker: Dry Martini, Gin-Tonic und Gin Fizz.

Gin Fizz

5 cl Gin
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
10 cl gekühltes Soda
Eiswürfel



Zutaten im Shaker gut schütteln. Das Gemisch durch ein Sieb in ein Glas laufen lassen. Mit Eiswürfeln und Soda auffüllen und mit einer Scheibe Zitrone garnieren.

Rum

Aufgrund der Zuckerrohrbasis stammen viele Rums aus dem Äquatorraum, wo er gemischt mit den einheimischen Früchten genossen wird. Rum weist verschiedene Stärke- und Qualitätsgrade auf. Der „Originale“ (70 % alc.) und der „Echte“ (38 % alc.) werden aus reinem Zuckerrohr hergestellt. Ein „Overproof“ liegt bei ca. 60 Prozent und dient weitgehend zum Mixen. Der „Blended“ stellt eine Mischung verschiedener Rumsorten dar. Ein Rum wird in Kombination mit an

Daiquiri Classic

4 cl Rum
2 cl Limettensaft
2 cl Zuckerrohrsirup



Zutaten mit Eis shaken und in das vorgekühlte Glas abseihen. Dekoration am Glasrand mit einer Limettenscheibe.

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 Millionen 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 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.

WARNCKE'S EDEKA FRISCHECENTER SUCHT NEUE SUPERHELDEN! (M/W/D)



Du bist ein echter Teamplayer und suchst eine Herausforderung in einem krisensicheren Job?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn

08/2020 Nachwuchskräfte für Neugraben.

(In Neu Wulmstorf sind schon alle Plätze vergeben.)

Schickt eure Bewerbung an:

EDEKA Warncke's Frischecenter KG

z. Hd. Stephanie Beier

Süderelbring 1 •

21149 Hamburg-Neugraben

info.warncke-neugraben.nord@edeka.de

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

☒ Frischespezialist (IHK)

☒ Fleischer
Fachrichtung Produktion

☒ Verkäufer

☒ Kaufmann im Einzelhandel

☒ Handelsfachwirt (IHK) Einzelhandel

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

übertarifliche
Bezahlung

übertarifliche
Bezahlung



Warncke's Lieferservice in Neugraben

1. Wunschartikel auf www.edekanord-shop.de
oder 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 Getränkek-
isten 1 Euro Zuschlag pro Kiste. Bei Bestellungen von
6er-Trägern 50 Cent Zuschlag pro Träger.