



Warncke's Frischecenter

DEIN LEBENSMITTELPUNKT ■

Ausgabe August 2021



Seite 4

Die besten Cuts für den Rost und Profi-Grilltipps von Fleischsommelier Jan Spieckermann

Seite 6

Wieder da! Die regionalen Erdbeeren vom Obsthof Busch

Seite 11

Offizielle Auszeichnung für unser Gewinnertrio der „EDEKA-Azubi- Eigenmarken-challenge“ aus Neugraben



Klick dich rein
und folge uns

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf und
Süderelbering 1 in Hamburg / Neugraben
www.edeka-warncke.de

Wir ♥ Lebensmittel.



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

das Leben schreibt seine ganz eigenen Geschichten und leider sind diese hin und wieder auch trauriger Natur. Nach fast vier ereignisreichen und erfolgreichen Jahren ist das Kapitel Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben leider in Kürze beendet. Aus gesundheitlichen Gründen scheidet ich als Geschäftsführerin aus und der Markt wird ab dem 2. August vom neuen Inhaber Andreas Behle aus der EDEKA-Familie übernommen. Eine Entscheidung, die Wilfried Warncke und ich uns nicht leicht gemacht haben, die sich jedoch letztlich als alternativlos erwiesen hat.

Was mir bleibt, ist Danke zu sagen für Ihre Treue und das Vertrauen, das Sie uns in den vergangenen Jahren entgegengebracht haben. Sie waren es, die uns Tag für Tag motiviert haben, unseren Markt noch besser, vielfältiger und individueller zu machen. Ich werde die Zeit in positiver Erinnerung behalten und den freundlichen Austausch mit Ihnen sowie die wundervolle Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern, denen ich ebenfalls einen großen Dank für ihr Engagement aussprechen möchte, sehr vermissen.

Im Zuge der Schließung von Warncke's EDEKA Frischcenter in Neugraben und dem daraus resultierenden Verlust der gewohnten Themenvielfalt aus unseren ehemals zwei Märkten werden wir schweren Herzens die Erscheinung unserer beliebten Frischeseiten reduzieren müssen. Seit Anfang 2018 haben wir Sie mit unserer monatlichen Marktzeitung stets auf dem neuesten Stand der aktuellen Geschehnisse in unseren beiden Märkten gehalten und Ihnen immer wieder Einblicke hinter die Kulissen gewährt. Diese finden Sie in ihrer ganzen Bandbreite natürlich auch in der aktuellen, vorerst letzten Ausgabe der kombinierten Neugrabener und Neu Wulmstorf Frischeseiten, ehe wir die Berichterstattung zum kommenden Weihnachtsfest im dreimonatlichen Rhythmus für unseren verbliebenen Markt in Neu Wulmstorf fortsetzen.

Ich sage mit großer Wehmut „Tschüss“, wünsche meinem Nachfolger Andreas Behle für seinen Start in die Selbstständigkeit alles Gute und hoffe, dass Sie unserem selbstverständlich weiterhin bestehenden Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf in Zukunft die Treue halten und wir uns alsbald dort wiedersehen.

Ihre *Stephanie Beier*

INHABERWECHSEL AUS GESUNDHEIT- LICHEN GRÜNDEN

Am 2. August wird aus
Warncke's Frischecenter
EDEKA Behle



Nur rund vier Jahre nach der Eröffnung im September 2017 wird Warncke's EDEKA Frischecenter schweren Herzens seine Türen wieder schließen. Grund dafür sind starke gesundheitliche Probleme von Geschäftsführerin Stephanie Beier, die ein Weiterführen des Marktes nicht möglich machen. „Es war ein langer Entscheidungsprozess, an dessen Ende der Entschluss stand, den Markt in Neugraben komplett abzugeben. Wer mich kennt, weiß wie schwer mir diese Entscheidung gefallen ist. Gemeinsam mit dem Einsatz aller Mitarbeiter haben wir den Markt in den vergangenen Jahren sehr gut nach vorne gebracht. Wir hatten viele Pläne, doch es sollte nicht sein. Letztlich geht die Gesundheit vor und daher haben wir der EDEKA den Auftrag erteilt, einen neuen Inhaber zu suchen. Dieser wurde in Andreas Behle schließlich gefunden, der nun die EDEKA-Geschäfte ab dem 2. August unter seinem Namen am Standort in Neugraben weiterführt“, erklärt Stephanie Beier und versichert, dass sich für die Kunden am Standort nichts ändern wird: „Andreas Behle hat während seiner Tätigkeit als Marktleiter in einem EDEKA-Markt in der Region bereits viele Erfahrungen gesammelt und startet nun unter besten Voraussetzungen in die Selbstständigkeit. Die Kunden können also wie gewohnt auch in Zukunft beste Qualität und freundlichen Service erwarten.“

Unberührt von der Schließung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben bleiben natürlich die Geschäfte in Neu Wulmstorf. Hier sind das erst kürzlich erweiterte Frischecenter und die BACKBUDE weiterhin in vollem Umfang für die Kunden da.



Neu in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf: Einkauf per App mit Scan & Go

Es muss besonders schnell gehen, Sie haben nur wenige Artikel im Einkaufswagen oder wollen einfach mal eine neue Form des Einkaufens ausprobieren? Dann ist die "Scan & Go"-Funktion unserer "Genuss+"-App genau das Richtige für Sie: Ab sofort können Sie mit dieser in unserem Markt in Neu Wulmstorf Artikel per App selbst scannen, direkt mobil bezahlen und ordentlich Zeit sparen!

SO FUNKTIONIERT'S:



1. "Genuss+"-App kostenlos downloaden und anmelden

Um die "Scan & Go"-Funktion nutzen zu können, laden Sie sich unsere "Genuss+"-App aus dem App Store für iOS oder dem PlayStore für Android-Smartphones herunter und erstellen ein kostenloses App-Benutzerkonto. Sie profitieren neben der "Scan & Go"-Funktion auch von vielen weiteren Vorteilen unserer App: Mobil per Smartphone bezahlen, Punkte sammeln für Zusatzvorteile, Coupons einlösen sowie alle Angebote Ihres EDEKA-Marktes auf einen Blick.



2. Markt auswählen und "Scan & Go"-Funktion starten

Nachdem Sie in der "Genuss+"-App den EDEKA-Markt Warncke's Frischecenter ausgewählt haben, finden Sie im Menü (links oben in der App) einen zusätzlichen "Scan & Go" Button. Tippen Sie auf den Button und starten Sie damit die "Scan & Go"-Funktion. Um die Produkte mit der App selbst zu scannen, erlauben Sie der App auf die Kamera Ihres Smartphones zuzugreifen.



3. Artikel selbst scannen

Scannen Sie einfach und bequem den Strichcode der jeweiligen Artikel mit der "Genuss+"-App und geben Sie die Menge, bzw. bei Getränken die Gebindeart (z. B. Sixpack oder Kasten) an. Unverpacktes Obst und Gemüse wiegen Sie dazu selbst ab – weitere Informationen dazu finden Sie direkt im Markt.

4. Einkauf bezahlen

Sie können Ihren Einkauf wie gewohnt an der Kasse Ihres Marktes bezahlen. Dazu brauchen Sie nur den Code aus der App scannen zu lassen und müssen Ihre Waren nicht zusätzlich auf das Kassenband legen. Noch schneller und bequemer funktioniert die Bezahlung direkt via Smartphone: Einfach "Mobil bezahlen" wählen und damit den Einkauf abschließen. Weitere Informationen zum mobilen Bezahlen finden Sie direkt in den FAQs der App.



An alles gedacht?

Alle Artikel gescannt und bezahlt? Verlassen Sie Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf ganz bequem über den gekennzeichneten Ausgang für unsere "Scan & Go"-Kunden. In Einzelfällen ist eine kurze Überprüfung durch einen Marktmitarbeiter erforderlich (z. B. zur Altersprüfung beim Kauf alkoholischer Getränke).





VON SECRETO BIS SHORT RIBS

Die Juli-Grillhighlights von Fleisch



Innen zartrosa und außen knusprig braun – Rind- und Schweinefleisch sind für viele Grillfans ein Muss auf dem Rost. Damit Sie für das kommende Grillvergnügen in Sachen Fleischspezialitäten bestens gerüstet sind, hat Fleischsommelier Jan Spieckermann wie gewohnt ein paar Genussempfehlungen und Profitipps zur Zubereitung auf dem Grill parat. Erfahren Sie vom Fleischexperten, was das Secreto vom Schwein so besonders macht, wie Short Ribs vom Rind und Spareribs „St. Louis“ vom Schwein auf dem Rost am besten gelingen und wodurch sich der Steak-Cut „Teres Major“ auszeichnet. Alle Teilstücke und viele weitere Fleischspezialitäten sind täglich frisch an der Bedientheke von Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich, weiterführende Beratung vom Fachpersonal natürlich inklusive.

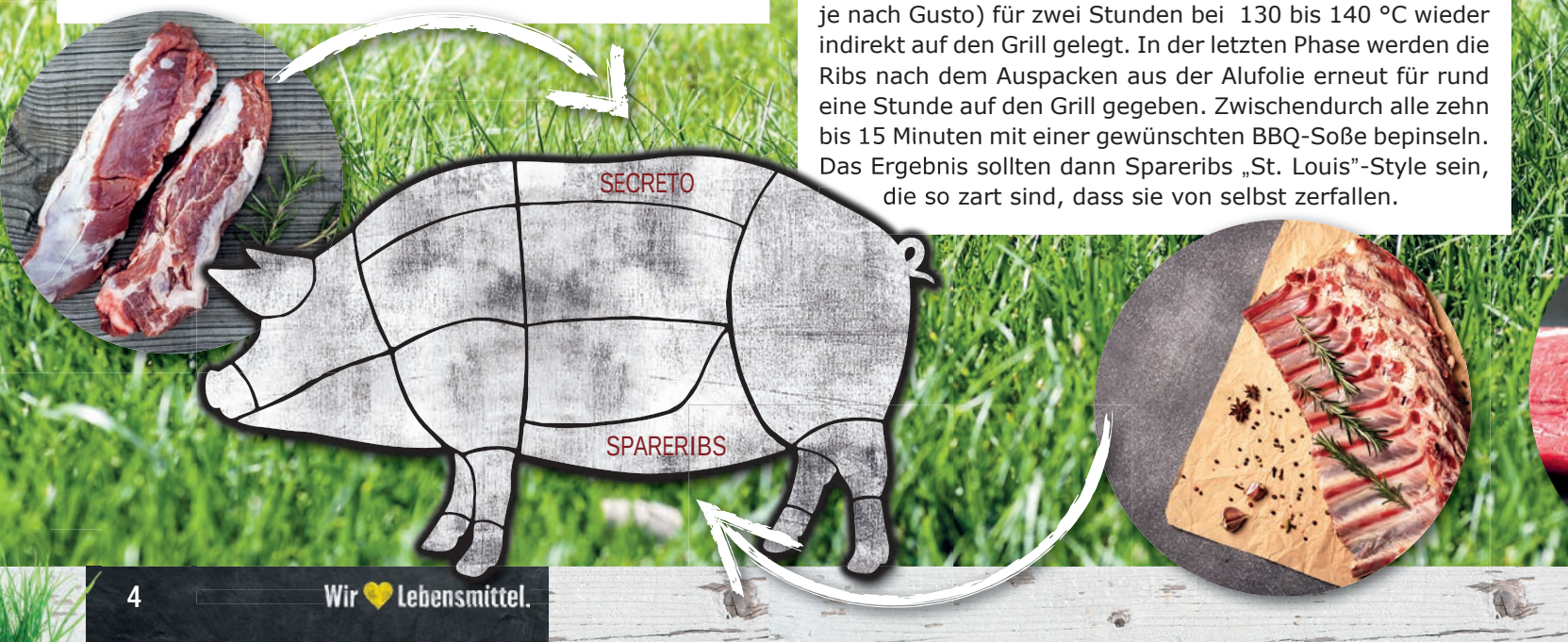
GRILLSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Secreto vom Schwein

Das Secreto vom Schwein ist ein Muskelstück, das sich im Bereich zwischen Rücken und Rücken- bzw. Lendenspeck befindet. Es ist grobfaserig und fächerförmig. Die zahlreichen feinen Fettäderchen, sowohl des Duroc-, als auch des Ibérico-Schweinefleisches, sorgen für eine intensive Marmorierung. Das macht das Secreto saftig und geschmacksreich. Secreto kann vielfältig zubereitet werden. Für den optimalen Genuss wird eine Kerntemperatur zwischen 54 und 56° C, empfohlen, unabhängig davon, ob das Secreto gegrillt, kurz gebraten, im Backofen oder nach dem Sous-Vide-Verfahren gegart wird. Durch die starke Marmorierung ist das Secreto allerdings ideal für die Zubereitung auf dem Grill. Um den intensiven Geschmack nicht zu verfälschen, bedarf es nur einer leichten Würzung.

Spareribs „St. Louis“-Style vom Schwein

Spareribs „St. Louis“-Style sind das Pendant zu den Short Ribs vom Rind. Sie stammen aus dem vorderen Teil des Bauches vom Schwein und werden auch als Schälrippchen bezeichnet. Bei den Spareribs „St. Louis“-Style sind störende Knorpel bereits entfernt. Das Fleisch verfügt über einen hohen Fettanteil, was ein saftiges Fleischerlebnis garantiert. Spareribs „St. Louis“-Style werden auf dem Grill/Smoker meist nach der „3-2-1“-Methode zubereitet. Einen Tag bevor die Ribs auf dem Grill oder Smoker landen, sollten Sie mit einer salzarmen Gewürzmischung gewürzt werden und in Phase drei für rund drei Stunden unter Zugabe von Räucherchips indirekt bei einer Temperatur von 110 °C geräuchert werden. In Phase zwei werden die Ribs vom Grill genommen und in Alufolie mit ein wenig Flüssigkeit (Aromen je nach Gusto) für zwei Stunden bei 130 bis 140 °C wieder indirekt auf den Grill gelegt. In der letzten Phase werden die Ribs nach dem Auspacken aus der Alufolie erneut für rund eine Stunde auf den Grill gegeben. Zwischendurch alle zehn bis 15 Minuten mit einer gewünschten BBQ-Soße bepinseln. Das Ergebnis sollten dann Spareribs „St. Louis“-Style sein, die so zart sind, dass sie von selbst zerfallen.



sommelier Jan Spieckermann



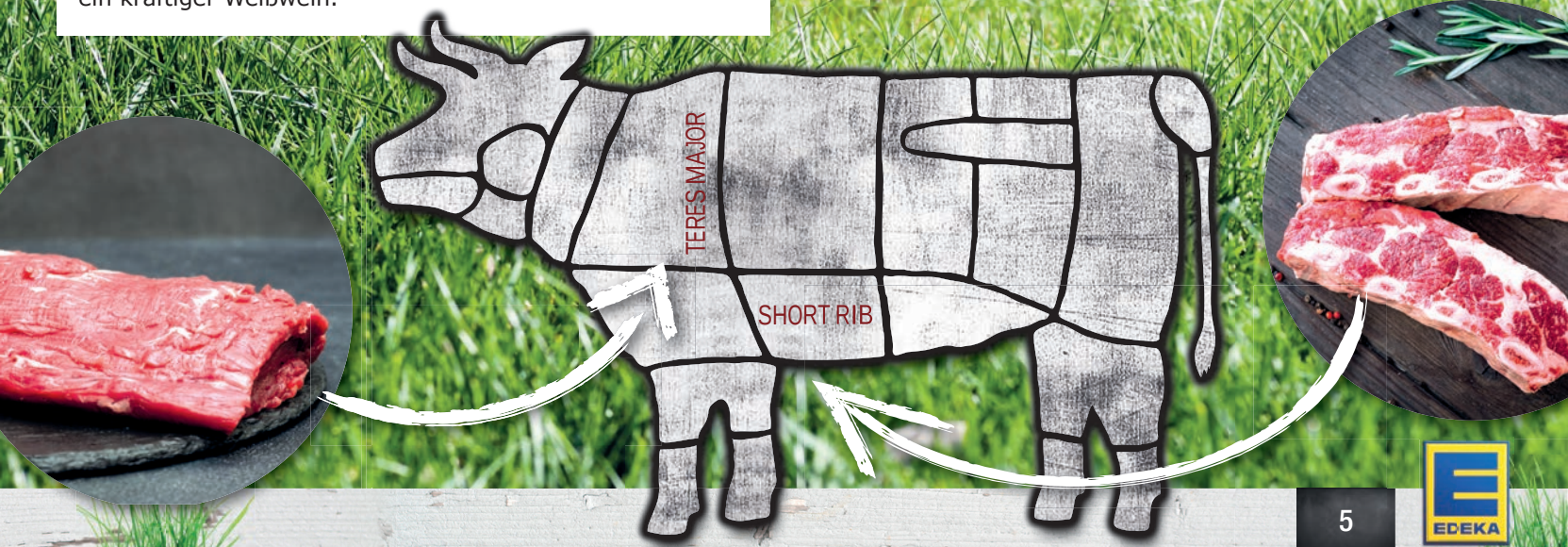
GRILLSPEZIALITÄTEN VOM RIND

„Teres Major“ vom Rind

Das „Teres Major“ wird aus der Rinderschulter geschnitten. Es ist ein Teil des dicken Bugstücks, also aus der hinteren Rinderschulter. Das „Teres Major“ wird auch „Flaches Filet“ oder „Petit Tender“ genannt, weitere Namen sind „Metzger- oder Meisterstück“. Diese Namen kamen vermutlich zustande, weil sich die Metzger diesen Zuschnitt wohl oft selbst beiseite legten. Grundsätzlich kann das „Teres Major“, das zart wie ein Filet daherkommt, sich geschmacklich aber wesentlich intensiver zeigen, wie ein Steak zubereitet werden. Zuerst sollte es indirekt im Backofen oder auf dem Grill auf circa 54 Grad Kerntemperatur gezogen werden und dann von beiden Seiten scharf angebraten werden. Zieltemperatur sind 57 Grad. Das „Teres Major“ kann am Stück zubereitet und in Tranchen aufgeschnitten oder als Medaillons zubereitet werden. Zu dem äußerst aromatischen und intensiven Cut passen sehr gut Bandnudeln und Bärlauch-Pesto sowie ein kräftiger Weißwein.

Short Ribs vom Rind

Short Ribs, auch Beef Ribs genannt, sind eine echte Spezialität für Fleischliebhaber. Der Begriff Short Ribs hat seinen Ursprung in der Flanke des Rindes, der „Short Plate“, aus der sie herausgeschnitten werden. Die Short Ribs haben gegenüber anderen Rippchen den Vorteil, dass sich das Fleisch nicht, wie bei gewöhnlichen Ribs, ausschließlich an einer Seite befindet, sondern die Knochen komplett von Fleisch umschlossen sind. Bei richtiger Zubereitung (ausreichend gegart) sind sie wunderbar zart und unbeschreiblich lecker. Auch auf dem Smoker lassen sie sich sehr gut zubereiten. Die leichte Marmorierung macht die Ribs später wunderbar zart und lecker. Die Ribs werden besonders gut, wenn man sie im Sous-vide-Garer mindestens zwölf Stunden bei 80°C mit etwas Knoblauch, Thymian und Butter ziehen lässt. Danach die Ribs kurz übergrillen.





die BACKBUDE

ABSCHIED VON DER BACKBUDE IN NEUGRABEN

Im Zuge der Schließung des Marktes von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben wird auch die beliebte BACKBUDE ab dem 2. August ihren Standort aufgeben. Eine Entscheidung, die für Marktinhaber Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier leider alternativlos ist. „Im Zuge des Verkaufs des Neugrabener Marktes haben wir die Vorgabe bekommen, dass auch die BACKBUDE weichen muss. Ob am Standort eine neue Bäckerei einzieht, liegt dann in der Entscheidungsgewalt des neuen Inhabers Andreas Behle. Beste Voraussetzungen dafür wären aufgrund der vorhandenen Räumlichkeiten auf jeden Fall gegeben“, so die beiden Verantwortlichen.

Für Kunden, die die BACKBUDE in Neugraben lieben gelernt haben, ist dies sicher ein Wermutstropfen, allerdings ist es bis zur BACKBUDE in Neu Wulmstorf nicht weit. „Die erst kürzlich neu errichtete BACKBUDE in Neu Wulmstorf bleibt natürlich erhalten. Hier warten weiterhin frische herzhafte und süße Backwaren in Spitzenqualität auf alle Backfreunde. BUDENCHEFIN Jennifer Löffke, die mit allen weiteren Mitarbeitern der ehemaligen BACKBUDE in Neugraben künftig das BUDENTEAM in Neu Wulmstorf bilden wird, heißt alle Kunden weiterhin herzlich willkommen und freut sich, ihnen bei Fragen und Wünschen mit Rat und Tat zur Seite stehen zu dürfen“, sagt Stephanie Beier.



Genießen und sparen mit den BUDEN-Aktionen

Greifen Sie zu und sparen Sie mit den monatlichen BUDEN-Aktionen der BACKBUDE bares Geld! Auch im August warten wieder drei köstliche Backspezialitäten zum Sonderpreis auf alle Freunde frischer Backwaren. Ob leckere Donuts für nur einen Euro, das beliebte BACKBUDI mit verschiedenen Belägen zum Schnäppchenpreis oder ein frisches Kürbiskernbrot für unter drei Euro – es ist für jeden Geschmack ein Knallerangebot dabei. Schneiden Sie einfach die unten abgebildeten Coupons aus, zeigen Sie sie beim nächsten BACKBUDEN-Einkauf vor und schonen Sie Ihren Geldbeutel. Bitte beachten Sie dabei, dass jeder Coupon nur einmal einlösbar ist. **Das Team der BACKBUDE freut sich auf Ihren Besuch.**



Donut
nur **1 €**

1 BACKBUDI
mit versch. Belägen
statt 2.30
nur

1.79 €



Kürbiskernbrot
statt 3,50 Euro
nur

2.99 €



Sie sind wieder da – aromatisch lecker! ERDBEEREN VOM OBSTHOF BUSCH



Erdbeerfreunde aufgepasst! Seit einiger Zeit gibt es sie wieder täglich frisch in der Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter: die köstlichen Erdbeeren aus der Region vom Obsthof Busch. Der Obsthof Busch in Tostedt in Niedersachsen gehört ohne Zweifel zu den namhaften Betrieben der Region. In den 30er-Jahren des 20. Jahrhunderts kam der Uropa von Tobias Busch auf die Idee, neben der Schweinemast und dem Geschäft mit Weihnachtsbäumen, auch Apfelbäume im großen Stil anzupflanzen. In den 70er-Jahren kamen dann die ersten Anbauflächen für Erdbeeren hinzu. Die Nachfrage nach den süßen roten Früchten stieg permanent und so dehnte die Familie die Anbaufläche stets weiter aus. Heute sind nicht nur Erdbeeren, sondern auch weitere Beerenfrüchte ein Spezialgebiet des Familienbetriebs. Etwa auf 50 von insgesamt 90 ha Land werden Beeren angebaut.

Ab Mai werden bei Familie Busch die ersten Erdbeeren geerntet, je nach Wetterlage. Im Juni folgen dann Himbeeren und Brombeeren und im Juni sind die ersten Kirschen reif. Das Geheimnis der Früchte vom Obsthof Busch liegt in der ausschließlichen Ernte im Freiland. „Wir ernten das Obst erst dann, wenn es wirklich reif ist. So auch unsere Beerenfrüchte. Da wir – als Familie – selbst sehr gern Obst essen, wissen wir genau, wie die Früchte schmecken müssen. Entscheidend für die Qualität ist nicht nur eine makellose Optik. Erst wenn das Obst alle wichtigen Mineralien und Inhaltsstoffe enthält, wird geerntet“, erklärt Tobias Busch.

Somit sind bester Geschmack und absolute Frische garantiert, wenn die „Königin der Früchte“ und ihre gesunden Begleiter nach einem kurzen Lieferweg für die Kunden in Warncke's EDEKA Frischecenter bereitliegen. Probieren lohnt sich!

Lecker und leicht gemacht: Erdbeer-Himbeer-Smoothie

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Himbeeren
- 300 g Joghurt
- 2 EL Ahornsirup



Zubereitung:

Erdbeeren und Himbeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen, von den Erdbeeren die Kelche entfernen. Beeren mit dem Joghurt und dem Sirup in einen Mixer geben und gut durchmischen. In Gläser füllen und servieren.

SAISON-Kalender



Tomaten



Rote Beete



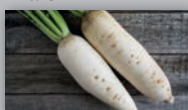
Stangensellerie



Rhabarber



Mais



Rettich



Paprika



Lauch / Porree



Salatgurke



Mangold



Heidelbeeren



Johannisbeeren



Aprikosen



Brombeeren



Kirschen



Zwetschgen



Himbeeren



Stachelbeeren



Erdbeeren



Geschüttelt, gerührt oder pur? HAUPTSACHE ERFRISCHEND!



Fertiglimos stehen häufig im Verdacht, nichts anderes als aromatisiertes Zuckerwasser zu sein. Natürliche Zutaten sind meistens Fehlanzeige. Wer seine Limos selber mixt, ist da deutlich im Vorteil, denn die Früchte und Kräuter sind in der Regel frisch und die köstliche Erfrischung enthält viel weniger Zucker. Lassen Sie sich also inspirieren vom Limonadenklassiker schlechthin, und zwar zum Selbermixen. Oder freuen Sie sich nach einem ereignisreichen Tag auf einen stilvollen „Sundowner“, der vielmehr ist als einfach nur ein „Feierabendgetränk zum Sonnenuntergang“. Lassen Sie sich treiben vom entspannten Gefühl und gleichzeitig der spritzigen Frische sommerlicher Früchte. A votre santé!

Aperitif: So vielfältig ist der kleine Drink vor dem Essen

Ob Cocktail oder Sekt: Ein festliches Essen zu Hause oder ein Besuch in einem besonderen Restaurant beginnen häufig mit einem Aperitif. Er soll den Appetit anregen und zugleich die Zeit bis zur Vorspeise überbrücken. Hier ein paar inspirierende Tipps für Sie!

Alkoholfreie Aperitif-Alternativen

Wer auf Alkohol verzichten will, kann dennoch einen schmackhaften Aperitif genießen. Dazu bieten sich Fruchtsäfte mit wenig Süße an, etwa Rhabarber, Grapefruit und dunkler Traubensaft. Sie werden mit sprudelndem Mineralwasser verlängert. Alternativen sind ein Glas gut gewürzter Tomatensaft, Bitter Lemon oder Tonic. Außerdem gibt es alkoholfreie Mixturen, die an Bitterliköre erinnern.

hello
Summer



Limetten-Limonade

Zutaten (für 4 Personen):

- 5 Limetten
- 1 Bund Minze
- 4-6 EL brauner Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Flasche Tonicwater
- mindestens 12 Eiswürfel

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen und den Zucker durch Rühren lösen, vom Herd nehmen und den Zuckersirup abkühlen lassen.

Minze waschen und abtropfen lassen. Limetten mit heißem Wasser waschen, die Schale in dicken Streifen (aber so dünn, dass kein Weiß dran ist) abschä-

len und den Saft auspressen.

Limettensaft, Limettenschale, Zuckersirup und Minze im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Eiswürfel in Gläser verteilen und diese zur Hälfte mit Limetten-Minze-Saft aufgießen. Die zweite Hälfte mit Tonicwater auffüllen und die fertige Limetten-Limonade sofort servieren.



Ein Karibiktraum mit Rum: Der „Caribbean Sundowner“!

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 cl Brauner Rum
- 4 cl Ananassaft
- 3 cl Orangensaft
- 1 cl Zitronensaft
- 1 Spritzer Grenadine

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit viel Eis kräftig durchschütteln. Alles in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Orangenscheibe und Cocktaillirsche garnieren.



Die Gemischten:

Longdrinks wie Hugo und Lillet

Neben diesen Alkoholika bieten sich diverse leichte Mixgetränke als Aperitif an. Zu den Dauerbrennern zählen Gin Tonic und Mischungen aus Anis-Spirituen (Pastis, Pernod, Ouzo) mit Wasser. Aktuell sehr beliebt ist ein Spritz, eine norditalienische Mischung aus Weißwein oder Prosecco, sprudelndem Mineralwasser und Bitterlikör. Zu den Modegetränken zählen auch Hugo, ein Longdrink aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup und Mineralwasser mit frischer Minze und Limette, sowie Lillet, ein Weinaperitif mit Zitrusnoten, der auf Eis oder gemischt serviert wird.

Die Beliebten: Sekt mit Likör oder Saft

Der Schaumwein lässt sich auch hervorragend mit anderen alkoholischen oder alkoholfreien Getränken mischen. Als edler Klassiker gilt Kir Royal, die Kombination aus Champagner und einem Schuss Crème de Cassis, einem Likör aus schwarzen Johannisbeeren. Beliebt ist auch Sekt mit Orangensaft, der frisch gepresst am besten schmeckt.



ALLES FÜR DIE PERFEKTE PARTY

– für Groß und Klein

Die Geburtstagsparty Ihrer Kinder steht an oder Sie planen jetzt, wo es langsam wieder möglich wird, eine spontane Feier mit der Familie oder guten Freunden? In Warncke's EDEKA Frischecenter Neu Wulmstorf bekommen Sie gut sortiert alles, was Sie dafür brauchen. Angefangen bei der passenden Dekoration von Girlanden über Luftballons bis hin zu bunten Jahreszahlen in allen Farben und Facetten bietet das Partyregal unweit des Kassensbereiches im Markt alles, was für eine fröhliche Sause im Kreise der Liebsten benötigt wird. Ein echtes Highlight ist dabei die Heliumstation von der Firma Melloc, an der man sich dekorative Ballons für feierliche Anlässe aller Art mit Helium befüllen lassen kann. Ob für die anstehende Hochzeit oder den Geburtstag der Sprösslinge – die Heliumballons von Melloc sind garantiert ein echter Hingucker und zaubern dem Beschenkten ein Lächeln aufs Gesicht.



Kinderaugen zum Leuchten bringen definitiv auch die Geburtstagsboxen, die in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf individuell zusammengestellt werden können. Wie das funktioniert? Ganz einfach! Kommen Sie einfach zwei Wochen bevor Ihr Kind Geburtstag, Schulanfang, Taufe, Konfirmation oder Kommunion hat, mit Ihrem Kind in unseren Markt in Neu Wulmstorf und suchen Sie gemeinsam die gewünschten Geschenke in unserer reich bestückten Spielwarenabteilung aus. Am Informationsstand erhalten Sie vorab eine leere Box zum Befüllen, die Sie nach Auswahl Ihrer Wunschartikel später wieder an der Information abgeben. Dabei hinterlassen Sie den Namen des Kindes sowie das Datum des Ereignisses, an dem die Box für Familie, Freunde oder Bekannte in der Spielwarenabteilung bereitgestellt werden soll. Der Geburtstagsboxen-Service schlägt gleich zwei Fliegen mit einer Klappe. Er erleichtert den Gästen die Suche nach einem geeigneten Geschenk und die Kinder erhalten in jedem Falle die Geschenke, die sie sich gewünscht haben.

Neu! Der Mochi-Mix von Eat Happy

Am Eat-Happy-Stand in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf warten nicht nur frisch zubereitete und köstliche Sushispezialitäten auf alle Feinschmecker, sondern ab sofort auch der bunte Mochi-Mix aus der Pick-and-Mix-Truhe. Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack des traditionellen Desserts aus süßem Reisteig mit einer cremigen Füllung, hergestellt aus ausschließlich natürlichen Zutaten, und picken Sie sich aus der Sortenvielfalt Ihre Lieblingssorte heraus. Ob „Schoko-Trüffel“, „Tropische Kokosnuss“, „Tiramisu“, „Strawberry Cheesecake“, „Salz-Karamell“, „Matcha-Grüntee-Himbeere“, „Alphonso Mango“ oder die „Himbeer-Explosion“ – wählen Sie aus acht verschiedenen Sorten Ihren Favoriten aus oder mischen Sie einfach bunt nach Belieben. Probieren lohnt sich!



Neugrabener Azubis für Sieg bei EDEKA Eigenmarken Challenge geehrt

Als am 20. April die Nachricht der Jury bei Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier eintrudelte, kannte der Jubel keine Grenzen mehr. Nach vier Anläufen mit unterschiedlichem Erfolg dürfen sich die **Auszubildenden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben im Jahr 2021 Gewinner der „EDEKA-Azubi-Eigenmarken-Challenge“** nennen. „Wir sind unglaublich happy, ganz oben auf dem Siegereppchen zu stehen. Die ganze Arbeit hat sich gelohnt und das Juryurteil ist eine tolle Bestätigung sowie eine schöne Motivation zugleich“, sprühten die **Gewinner Natascha Katharina Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner** vor Glück.

Mit etwas Verspätung aufgrund der andauernden Coronapandemie wurde das Siegertrio vor Kurzem nun auch **offiziell für den Erfolg ausgezeichnet**. Eine kleine **Delegation der Jury** schaute im Markt in Neugraben vorbei und übergab den kreativen Nachwuchsköpfen die Siegerurkunden. „Wir haben etwas länger drauf warten müssen, aber um so größer war die Freude, als wir die **Siegerurkunden** in den Händen halten konnten. Es ist **ein schönes Gefühl und wir freuen uns wahnsinnig**“, so die Gewinner. Auch Geschäftsführerin Stephanie Beier freute sich für ihre Lehrlinge: „Wir alle sind unglaublich stolz und happy über diese tolle Auszeichnung.“

Als besonderes Bonbon für den ersten Platz bei der diesjährigen EDEKA-Eigenmarkenchallenge erhielten die Neugrabener Azubis einen **Reisegutschein**, der sie in die warme Sonne Spaniens führt. „Genauer gesagt geht es nach **Andalusien**. Es handelt sich um eine **3-tägige Produktstudienreise** zu einem Partnerbetrieb der EDEKA. Wir können es kaum abwarten, bis es endlich losgeht und zählen bereits die Tage“, entgegneten Natascha Katharina Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner, die trotz der coronabedingten Schwierigkeiten eine außergewöhnliche Bewerbung rund um das Thema „Kaki – unsere genussreiche Götterfrucht aus dem Süden“ auf die Beine stellten und damit die kritische Fachjury vollends überzeugten.

So produzierte das Trio auf seinem **Youtube-Kanal „Warncke's Frischecenter“** nicht nur **verschiedene kreative und humorvolle Videos** zur Zubereitung von Kaki-Chutney, Kaki-Smoothie und Co, sondern stellte die hergestellten Produkte abgepackt in **liebevoll gestalteten Boxen** auch gleich noch für die **Kunden zum Mitnehmen und Bewerten** in der Obst- und Gemüseabteilung bereit. Außerdem wurden einige **Boxen auch der Tafel und Foodsharing-Projekten zur Verfügung gestellt**.



azubi

eigenmarken

Challenge



Warncke's REZEPT- UND KÜCHENTIPP

Matcha-Eis ohne Zucker

In der warmen Jahreszeit ist eine kühle Erfrischung in Form von Eiscrème genau das Richtige – die hat es jedoch kalorienmäßig meist ordentlich in sich. Probieren Sie deshalb das Rezept für Matcha-Eis ohne Zucker. Alle Zutaten dafür finden Sie in unserem Markt.

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g Bananen, reif
- 1 1/2 EL Matcha-Pulver
- 1 Prise Bourbonvanille, gemahlen
- 2 EL Kokosöl
- 6 EL Ahornsirup
- 4 EL Kakaopulver
- 4 Kiwis

Topping:

- Kokosflocken
- Kakaonibs
- Minzblätter



Zubereitung:

Die reifen Bananen in Scheiben schneiden und über Nacht oder für ein paar Stunden in den Gefrierschrank stellen. Anschließend in 2-3 Portionen im Hochleistungsmixer zusammen mit dem Matcha-Pulver und der Vanille zu Eis verarbeiten – zwischendurch abschmecken, je nach Süße der Bananen kann noch etwas Ahornsirup hinzugefügt werden. Eis in eine Kastenbrotform oder Tupperdose füllen und noch einmal für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Für die Schokosoße Kokosöl schmelzen, dann Ahornsirup und Kakaopulver unterrühren. Das Ganze abschmecken und abkühlen lassen. Matcha-Eis in Schalen anrichten, Kiwis schälen und das Eis mit Kiwischeiben und Schokosoße verfeinern und mit Toppings wie Kokosflocken, Kakaonibs, Minzblätter nach Belieben dekorieren.

Eis zu hart: Selbst gemachtes Eis auftauen

- Wurde das Eis zu kalt gelagert, können Sie es einfach einige Minuten auftauen lassen. Nach etwa 5 bis 10 Minuten ist die obere Schicht schon wieder wesentlich leichter.
- Tauen Sie das selbst gemachte Eis jedoch nicht bei Raumtemperatur oder gar in der Sonne auf. Die Temperatur vom Eis sollte sich lediglich langsam im Kühlschrank erhöhen.

Selbst gemachtes Eis richtig im Tiefkühlschrank lagern

- Das Eis wird nicht nur bei zu kalten Temperaturen, sondern auch bei zu hoher Feuchtigkeit hart. Wählen Sie daher ein Gefäß, das möglichst dicht schließt.
- Andernfalls können Sie mit einem Gefrierbeutel nachhelfen. Stellen Sie das Eis in seiner geschlossenen Dose in den Gefrierbeutel und verschließen Sie ihn möglichst luftdicht. Harte Eiskristalle können sich somit kaum noch bilden.





Warncke's WEIN- UND KÄSEEMPFEHLUNG des Monats

Der Ruffino Orvieto Classico

Der Ruffino Orvieto Classico schimmert strohgelb im Glas. Er überzeugt mit Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten mit dezenten floralen Anklängen und Würznoten. Am Gaumen präsentiert sich der italienische Weißwein frisch und fruchtig mit einem Anflug von Mandeln im Nachhall. Die Ernte der Trauben für den Ruffino Orvieto Classico erfolgt Anfang September.

Anbaugebiet: Umbrien (Italien)

Rebsorte: 60 % Grechetto und Procanico,
40 % andere

Ausbau: trocken

Alkohol : 12,5 % Vol.

Serviovorschlag: 8 bis 10 °C



Zunächst werden die reifen Trauben entrappt, zerkleinert und sanft gepresst. Anschließend erfolgt die typische Weißwein-Vinifikation bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks. Vor der Flaschenabfüllung ruht der junge Wein zur Verfeinerung bei niedrigen Temperaturen für einige Zeit in den Edelstahltanks. Der Ruffino Orvieto Classico eignet sich perfekt als Begleitung zu Huhn, Kalbfleisch oder frischem Fisch mit Gemüse.

Unsere Käsesommelière LILIJA SCHELLER EMPFIEHLT

Der Mammutkäse

Seit 1847 werden in der Käserei Gondiswil traditionsreiche, qualitativ hochwertige Produkte hergestellt. In der urigen Landschaft des Käselandes um Gondiswil wurden 1923 Mammut-Fossilien gefunden, was Käsermeister Thomas Thierstein zum „Mammutkäse“ inspiriert hat. Der Mammutkäse ist ein würziger, vollfetter Hartkäse. Er wird aus silofreier Rohmilch im Kupferkessi hergestellt und erhält seinen aromatischen, leicht nussigen Geschmack nach einer Reifung von mindestens acht Monaten. Die Laibe sind rund mit einem Durchmesser von 85 Zentimetern und wiegen circa 55 Kilogramm.



Käsetyp:
Hartkäse

Region:
Bern (Schweiz)

Milch:
Kuhmilch

Lab:
tierisches Lab

Reifezeit:
8 bis 36 Monate

Fettgehalt:
mind. 45 % Fett i. Tr.



NEU

NEUHEITEN IM REGAL in Warncke's Frischecenter

Beste Bohne aus der Nachbarschaft

Sie lieben Kaffee und wollen etwas Neues ausprobieren? Dann greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den Kaffeespezialitäten von der „Koffietied RöstereiCafé am Kiekeberg“ aus Rosengarten. In der geschichtsträchtigen Rösterei stellen leidenschaftliche Kaffeeexperten mit Hingabe und nach alter Rösttradition edle Mischungen, sortenreine Raritäten und feine Espressoarten im hauseigenen Probat-Trommelröster aus dem Jahr 1932 selber her. Dieses handwerkliche Verfahren garantiert einen aromatischeren und bekömmlicheren Kaffee. An ihre Rohkaffeeauswahl stellen die Verantwortlichen „Koffietied Rösterei“ höchste Ansprüche. Nachhaltigkeit und Verantwortung für die kleinen Kaffeebauern, -pflanzer, -pflücker und die Umwelt gehören natürlich ebenso dazu: Verwendet werden aus diesem Grund Rohkaffees, die mit sozialen Projekten der jeweiligen Anbauregion verknüpft sind und/oder aus rein organischem Anbau stammen.



It's teatime mit „English Tea Shop“

Auch Teefans kommen in Warncke's EDEKA Frischecenter nicht zu kurz und können sich über neue Biotee-Highlights von der Firma „English Tea Shop“ freuen. Die Palette reicht von feinen englischen Tees über Früchte- und Kräutertees bis hin zu schwarzen oder grünen Tees. Es ist garantiert für jeden Geschmack und Anlass die richtige Sorte dabei. Alle Tees von „English Tea Shop“ sind biozertifiziert und viele davon auch „Fair-Trade“. Verwendet werden ausschließlich beste und leckerste Zutaten direkt von den Bauern und Produzenten. Diese hohe Qualität und die sorgfältige Verarbeitung der Tees in Sri Lanka ist zu schmecken. „English Tea Shop“ setzt bei seinem Handeln auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit für seine Teebauern und ist sich sicher, dass es nur durch die Kombination dieser Werte auch noch in Zukunft möglich sein wird, das älteste Getränk der Welt in seiner geschmackvollsten Form genießen zu können.



Süße orientalische Verführungen

Tauchen Sie ein in die außergewöhnliche Kulinarik Arabiens und greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den hochwertigen Süßwaren von „Al Basha“ aus dem westfälischen Bünde. Bei „Al Basha“ trifft „Made in Germany“ auf syrisches Know-how: das Ergebnis ist eine grenzenlose Vielfalt traditioneller arabischer Backwaren zum Selbervernaschen oder Verschenken. Bei der Herstellung ihrer Spezialitäten legen die syrische Gründerin Hala Zakri und ihr Team aus qualifizierten Bäckern und Konditoren besonders großen Wert auf die Qualität der verarbeiteten Lebensmittel. Im Sortiment finden sich Baklava, Nawashef und viele weitere Spezialitäten. Alle Produkte sind frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern und werden mit besten Zutaten handgemacht.





KALEIDOSKOP SELBST GEMACHT

In die Röhre geschaut



Wer schon einmal durch ein Kaleidoskop schaute, weiß, was für ein beeindruckendes Farbspiel solche Röhren erzeugen können. Das regt die Fantasie an. Damit ihr das aber viel öfter machen könnt, könnt ihr euch nach dieser Anleitung euer eigenes Kaleidoskop bauen – am besten mit Hilfe eurer Eltern. Wir wünschen euch viel Spaß beim Basteln.

Und so wird's gemacht:

1. Schneidet aus dem Karton ein Rechteck aus, das etwa 15 x 21 cm misst. Aus der Spiegelfolie schneidet ihr ein ebenso großes Rechteck aus. Nun klebt ihr die beiden Rechtecke exakt aufeinander.

2. Zerschneidet das mit Spiegelfolie beklebte Rechteck längs in drei gleiche Streifen von 5 cm Breite. Legt die drei Streifen mit ganz feinem Abstand genau nebeneinander und verklebt die Schnittstellen mit Klebeband, sodass sie wie Scharniere klappbar sind. Faltet die Streifen zu einem Dreieck – die Spiegelfläche muss nach innen zeigen. Verklebt auch die so entstehende dritte Berührungslinie mit dem Klebeband. Die eine Öffnung der dreieckigen Röhre überspannt ihr ganz glatt mit Klarsichtfolie und fixiert sie mit Klebeband.

3. Stellt die Röhre hochkant auf den restlichen Karton und zeichnet die Umrisse nach. Schneidet das Dreieck aus, locht oder stecht ein Guckloch in die Mitte und befestigt es an der noch offenen Seite der Röhre.

Baut eine weitere Dreiecksröhre, indem ihr ein Rechteck mit Kantenlängen von 16,5 x 5 cm ausschneidet und es ebenfalls in drei Streifen von je 5,5 x 5 cm unterteilt. Verfährt wie bei Röhre eins.

4. Zeichnet mit der neuen Röhre als Schablone ein Dreieck auf das Transparentpapier. Lasst beim Ausschneiden etwas Rand, der als Klebelasche dient und befestigt das Papier über ein Ende der größeren Röhre – ebenso wie ihr es mit der Klarsichtfolie bei der ersten Röhre gemacht habt.

5. Befüllt die größere Röhre mit bunten Steinchen und Glasperlen, stülpt sie über die mit der Klarsichtfolie beklebte Seite der langen Röhre und verklebt beide Teile.

6. Richtet das Ende mit den Perlen auf eine Lichtquelle, schaut durch euer Guckloch. Nun dreht euer Kaleidoskop und erfreut euch an den Formen und Farben, die sich bilden.

Zum Basteln brauchst du:

- Din-A4-Bogen Karton
- Klarsichtfolie
- Spiegelfolie
- Pergament/Transparentpapier
- Bunte Schmucksteine, Glasperlen
- Klebeband
- Schere



Jetzt anrufen
040/52 98 26 00

Warncke's Catering ist wieder für Sie da!



- Bürofrühstück
- Firmenfeiern
- Familienfeiern
- Hochzeiten
- Events u. v. m.



Besuchen Sie unsere Home-
page und blättern Sie
online in unserer Speisekarte!
www.warnckes-catering.de



Nach langer Abstinenz aufgrund der Coronapandemie freut sich Warncke's Catering, im Rahmen der derzeitigen Hygiene- und Kontaktregeln endlich wieder für Ihren Genuss da sein zu dürfen. Wir sind Ihr Spezialist auf dem Gebiet Catering und machen aus Ihren Wünschen die perfekte Feier. Ob ein kleines Geschäftsfrühstück mit belegten Brötchen oder Ihre Hochzeitsfeier – für jeden Anlass haben wir das Richtige! Wir beraten Sie gerne zu unserem umfangreichen Sortiment und erarbeiten ein maßgeschneidertes Angebot. Bei uns können Sie nicht nur köstliche Speisen bestellen, sondern auch gleich das nötige Equipment wie z. B. Stühle, Tische, beheizte Zelte, Geschirr u. v. m. Unser zusätzlicher Getränkeservice bietet Ihnen eine große Auswahl an Softgetränken, Spitzenweinen und Spirituosen, wobei Sie absolut sicher sein können: Alles was nicht getrunken wird, nehmen wir wieder zurück! Gerne vermitteln wir Ihnen Blumendekorationen und Musikentertainment. Bei Bedarf stehen unsere Servicekräfte parat und es kann sogar „LIVE-COOKING“ gebucht werden.

Warncke's Catering • Wilfried Warncke • Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf • Tel.: 040 - 52 98 26 00

www.warnckes-catering.de

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: (040) 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugraben
Telefon: (040) 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.