



Warncke's Frischecenter

Ausgabe Juni

WARNCKE'S FRISCHECENTER SUCHT DIE **RAMPENSAU**

Ob alter Hase oder bissiger Jungbulle –
bewerbt euch jetzt als Fleischer
oder Fleischerei-Azubi (m/w/d)
und befördert unsere Kunden mit euren Künsten
auf den Gipfel des guten Fleischgeschmacks.

Saftige Bezahlung über Tarif

Fette Provision bei
Ausbildungsabschluss

Weitere Inhalte zur
Ausbildung findet ihr
auf Seite 14.

Schickt eure Bewerbung an:

EDEKA Warncke's Frischecenter KG
z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1 • 21149 Hamburg-Neugraben
info.warncke-neugraben.nord@edeka.de



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



Hendrik Rabe: der neue Chef auf der Fläche in Neugraben



Hendrik Rabe ist zwar erst zarte 27 Jahre alt, hat in seinem bisherigen Berufsleben aber schon zahlreiche Erfahrungen im Einzelhandel gesammelt. Bereits während seiner Ausbildung zum kaufmännischen Assistenten im Bereich Wirtschaftsinformatik schnupperte der Bispinger als Aushilfe in einem EDEKA-Markt in seinem Heimatort erste Luft im Einzelhandel, von der er anschließend nicht genug bekommen konnte. „Eigentlich wollte ich mich nach meiner Schulzeit beruflich im Informatikbereich verwirklichen, doch schnell entdeckte ich meine Liebe zum Einzelhandel. So kam es, dass ich nach meinem erfolgreichen Ausbildungsabschluss den Computer gegen die EDEKA-Kleidung tauschte und in dem Markt, wo ich bereits als Teilzeitkraft tätig war, eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann begann“, berichtet der frisch gebackenen neue Marktleiter von Warncke's Frischecenter in Neugraben.

In der Folge hatte Hendrik Rabe definitiv Blut geleckt und kletterte die Karriereleiter sukzessive nach oben. Nach seiner dreijährigen Kaufmannslehre hängte der Mittzwanziger die EDEKA-interne Weiterbildung „Juniorenaufstiegsprogramm“ sowie die Ausbildung zur „Führungskraft Handel“ dran und qualifizierte sich so für höhere Aufgaben. „Während der Ausbildung zur ‚Führungskraft Handel‘ habe ich sowohl im Büro in der Zentrale als auch in den fünf verschiedenen Filialen meines damaligen Arbeitgebers EDEKA Ehlers als stellvertretender Marktleiter gearbeitet. Das hat viel Stress bedeu-

tet, war aber gleichzeitig auch eine gute Schule, die mir heute zugutekommt“, so der fußballaffine HSV-Fan.

Nach seiner Zeit bei EDEKA Ehlers war Rabe noch eineinhalb Jahre als stellvertretender Marktleiter in einem E-Center in Tedinghausen tätig, ehe der Wunsch nach einer neuen Herausforderung ihn in Warncke's EDEKA Frischecenter führte. „Schon vor meiner Bewerbung und dem anschließenden Vorstellungsgespräch war ich ein paar Mal im Markt in Neugraben vor Ort und war sofort begeistert von der Struktur und der Atmosphäre. Daher war die Freude groß, als ich erfahren habe, dass ich hier als Marktleiter fungieren darf“, schwärmt der sympathische Kaufmann, der seit dem 2. Mai als rechte Hand von Geschäftsführerin Stephanie Beier deren komplette Stellvertretung auf der Marktfläche übernimmt.

Nach der Einarbeitungs- und Kennenlernphase wird Hendrik Rabe zudem federführend die Leitung der Wein- und Spirituosenabteilung übernehmen, denn auf diesem Gebiet verfügt er über viel Fachwissen und Erfahrung. „Im Bereich Wein und Spirituosen habe ich bereits an vielen Fortbildungen der EDEKA teilgenommen. Da waren unter anderem Seminare zum Thema deutsche und internationale Weine dabei, ein Campariseminar und auch zahlreiche Vor-Ort-Besuche bei Großhändlern und bekannten Weingütern“, so der Experte, der zudem stolzer Besitzer des WSET (Wine & Spirit Education Trust)-Zertifikats Level 1 ist.

Für das Foto posierte der Mitarbeiter in sicherer Umgebung kurzzeitig ohne Mund- und Nasenschutz

Lukas Palm: „Ich bin dankbar, hier arbeiten zu dürfen“

Das Schicksal der Coronakrise hat den Abiturienten in den Markt von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben verschlagen. Nach seinem Schulabschluss im Jahr 2019 hatte der 20-Jährige als Vertriebler für ein Kölner Reiseunternehmen im Norden Deutschlands gearbeitet, ehe er aufgrund der Coronapandemie seine Arbeit nicht mehr wie gewohnt ausüben konnte. Auf der Suche nach Alternativen wurde der Neugrabener auf Warncke's Frischecenter aufmerksam, wo er seit der Eröffnung Stammkunde ist. „In meiner Branche sehen die Aussichten vorerst schlecht aus, daher habe ich mich für den Übergang als Teilzeitkraft im Markt beworben. Nachdem das Vorstellungsgespräch gut lief, konnte ich am 1. April anfangen. Jetzt bin ich knapp zwei Monate hier und bin super zufrieden“, schwärmt der Hobbymusiker, der sich in seiner Freizeit leidenschaftlich der elektronischen Musik widmet. Im Marktgeschehen kümmert sich Lukas Palm nun federführend um die Abteilung Kaffee und Tee und ist dort für die Bestückung der Regale, Bestellungen und alles, was sonst noch dazu gehört, zuständig. „Die Arbeit macht sehr viel Spaß und das Team sowie die Kunden sind sehr nett. Ich fühle mich pudelwohl hier und bin dankbar, dass ich die Chance bekommen habe, in der schwierigen Zeit hier arbeiten zu dürfen“, berichtet der sympathische neue Mitarbeiter.



Birgit Peters: „Das Team hat mich herzlich aufgenommen“

Seit dem 1. April dieses Jahres verstärkt die Vollblutverkäuferin Birgit Peters das Serviceteam der Bedientheken von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Die gelernte Einzelhandelskauffrau kann auf langjährige Erfahrungen im Bedienbereich zurückgreifen und ist mit ihrer freundlichen und offenen Art bei Mitarbeitern und Kunden gleichermaßen beliebt. „Bevor es mich nach Neu Wulmstorf verschlagen hat, habe ich knapp zehn Jahre ebenfalls in einem EDEKA-Markt hinter der Theke gestanden. Ausschlaggebend für den Wechsel des Arbeitsplatzes war die Nähe zu meinem Wohnort. Ich komme aus Hove (Jork) und bis nach Neu Wulmstorf ist es ein Katzensprung“, so die dreifache Mutter, die sich in ihrer neuen Umgebung bereits bestens eingelebt hat. „Ich bin von den Kollegen sehr herzlich aufgenommen worden und komme auch mit den Kunden sehr gut zurecht. Die Arbeit hier bereitet mir Freude. Die Atmosphäre ist super und auch das Sortiment sucht seinesgleichen. Besonders die vielen regionalen Produkte kann ich nur jedem wärmstens ans Herz legen.“

Unbedingt probieren sollte man die Fleischspezialitäten vom Bunten Bentheimer Schwein. Die Produkte kommen vom Landhof ‚Zum Dorfkrug‘ aus Neu Wulmstorf, also direkt aus der Nachbarschaft. Die Qualität ist hervorragend und der Geschmack wirklich besonders“, sagt die 46-Jährige, die sich in ihrer Freizeit gemeinsam mit der ganzen Familie um ihr Haus und den kleinen eigenen Hof mit Rindern, Hühnern, Schweinen sowie zahlreichen Apfel- und Kirschbäumen kümmert.

Für das Foto posierte die Mitarbeiterin in sicherer Umgebung kurzzeitig ohne Mund- und Nasenschutz



Rein ins Grillvergnügen mit Warncke's Frischecenter

Es gibt einige Liebhaber, die tun es das ganze Jahr über – für die breite Masse ist aber der Sommer die Hauptzeit, in der besonders gerne mit Freunden und Familie im Garten oder auf dem Balkon schmackhafte Leckerbissen über glühender Kohle zubereitet werden. Was einst relativ einfach mit Bratwurst und Nackensteak begann, wurde im Laufe der Zeit durch zahlreiche weitere Delikatessen zum Grillen ergänzt. Heute gibt es fast nichts, das es nicht gibt – zumindest wenn man auf das Grillsortiment vom Warncke's EDEKA Frischecenter blickt – ein wahres Genussparadies für alle Grillliebhaber.

Von frischen Bratwürsten, Nackensteaks, Rückensteaks vom Schwein in den unterschiedlichsten Marinaden

über Filetspieße bis hin zu mariniertem Lammlachs, Hirtenkäseröllchen und Grillfackeln ist für jeden Geschmack etwas an der Bedientheke dabei. Besondere Leckerbissen wie das Fleisch vom schottischen Weidelamm, Label-Rouge- und Kikok-Geflügelspezialitäten, das Flank Steak „Bavette“ aus Uruguay oder, ganz neu, die Spezialitäten vom Bunten Bentheimer Schwein aus der Nachbarschaft vom Landhof „Zum Dorfkrug“ aus Neu Wulmstorf runden das Ganze stimmig ab.

Ein wahres Highlight auf dem Grill ist das Dry Aged Beef, das in Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf in einem speziellen Reifeschrank bis zum Tag seines Genusses vor sich hin reift und wahre Genussmomente verspricht.



Regionale Spezialitäten vom Bunten Bentheimer Schwein

Die Bunten Bentheimer Schweine wachsen auf dem Landhof „Zum Dorfkrug“ in Neu Wulmstorf, unweit von Warncke's EDEKA Frischecenter in kleinen Gruppen behutsam heran. Es handelt sich bei dieser Rasse um eine vom Aussterben bedrohte alte Nutztier rasse. Neben den wohlschmeckenden Kräutern werden die Schweine mit vielen Leckereien versorgt: Steinofenbrote, Silage und Futterrüben stehen auf ihrem Speiseplan.

Das Wohl der Tiere steht hier im Mittelpunkt. Um sich vor Kälte, Hitze und Wetterkapriolen zu schützen, haben die Schweine die Möglichkeit, sich in gemütliche Holzhütten zu kuscheln. Eine weitere Möglichkeit, sich vor den

Sonnenstrahlen zu verstecken, ist ein „Bad“ in einer der Suhlen. Mit feuchtem Schlamm bedeckt ist für die Bentheimer die Sonne gut zu ertragen. Ihr Leben verbringen die Schweine stets an der frischen Luft. Bei einem Spaziergang entlang der Weiden kann man die Tiere als Zaungast gut dabei beobachten.

Das Fleisch dieser Schweine können alle Feinschmecker je nach Verfügbarkeit auch in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf an der Bedientheke erwerben.

Weitere Informationen
zum Landhof finden Sie
unter www.zum-dorfkrug.de/landhof



Für das Foto posierte die Mitarbeiterin in sicherer Umgebung kurzzeitig ohne Mund- und Nasenschutz



Die beliebtesten BBQ-Cuts



*Fleischsommelier
Jan Spieckermann präsentiert*



*Zuschnitte
vom Rind*



Flanksteak/Bavette

Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der ovalförmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Bei Feinschmeckern ist das Bavette sehr beliebt, weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist. Dieser Premium-Cut eignet sich besonders gut zum Marinieren und anschließendem Kurzbraten.



Vegas Strip Steak

Das Vegas Strip Steak ist ein amerikanischer Zuschnitt aus der Rinderschulter. Genauer gesagt ist es der Schulterdeckel des Rindes. Gereift wird es zwei Wochen am Knochen. Es entfaltet so sein wunderbares Aroma. Durch seine Marmorierung hat man den Garant eines zarten und vor allem saftigen Steaks. Das Fleisch muss nicht pariert werden und kann sofort in die Pfanne.



*Zuschnitte
vom Schwein*



Rib-Tips

Die Rippenspitzen oder zu englisch Rib Tips sitzen ganz am unteren Ende der Rippen. Sie grenzen direkt an den Bauchlappen des Schweins und enthalten den Knorpelteil der Rippen. Rippenspitzen sind hierzulande noch nicht ganz so gehyped, im nordamerikanischen Barbecue bereitet man die knorpeligen Rippenenden low and slow auf dem Grill oder Smoker zu und kennt sie auch als Riblets.



Secreto

Beim Secreto handelt es sich um ein Muskelstück, das sich im Bereich zwischen Rücken und Rücken- bzw. Lendenspeck befindet. Es ist grobfaserig und erinnert von der Form her an einen Fächer. Die zahlreichen feinen Fettäderchen sowohl des Duroc-, als auch des Ibérico-Schweinefleisches sorgen für eine intensive Marmorierung. Das macht das Secreto wunderbar saftig und geschmacksreich.

1. bis 6. Juni 2020



Rhabarberschnecke
statt 1,99 Euro für nur

1,50 €

8. bis 13. Juni 2020



Neugrabener
statt 3,50 Euro für nur

2,99 €

15. bis 20. Juni 2020



Rumkugel
statt 1,10 Euro für nur

0,99 €

22. bis 27. Juni 2020



Oliven- oder
Tomatenstange
statt 2,50 Euro für nur

1,99 €

29. Juni bis 4. Juli 2020



1 belegte tolle Knolle
statt 3,40 Euro für nur

2,99 €



KNACKFRISCHE BACKSPEZIALITÄTEN FÜR DAS GRILLVERGNÜGEN

Dieser Sommer wird anders, aber gewiss nicht weniger genussvoll. Wenn Sie in der Ferienzeit schon nicht auf Fernreisen gehen können, dann machen Sie es sich wenigstens im heimischen Garten oder auf dem Balkon gemütlich und genießen Sie kulinarische Verwöhmomente beim heimischen Grillvergnügen. Die leckersten Backwaren dafür bekommen Sie ofenfrisch in der BACKBUDE in Neugraben, die passend zum Anlass knackige Neuheiten für Sie in der Auslage hat. Da wären zum einen die verschiedenen Baguettemeter, von denen garantiert die ganze Familie satt wird. Ob mit Zwiebeln, Dinkel, Tomaten oder Oliven – die Vielfalt ist groß und bester Geschmack vorprogrammiert. Bei Bedarf können die Baguettemeter in der BACKBUDE auch halbbebacken gekauft und später im eigenen Ofen bei 180 Grad rund zehn

Minuten lang aufgebacken werden. Ebenfalls neu im Sortiment sind die herzhaften Tomaten- und Olivenstangen aus 99 Prozent Weizen und 1 Prozent Roggen. „Unsere neuen Oliven- und Tomatenstangen sind der ideale Begleiter zum Grillen. Wer die Spezialitäten ausprobieren möchte, sollte vom **22. bis 27. Juni zugreifen**. Dann haben wir die **Neuheiten für nur 1,99 statt 2,50 Euro im Angebot**. Ebenfalls bestens zum köstlichen Grillabend eignen sich natürlich auch unsere Brote und Brötchen in vielen verschiedenen Varianten. Und wer es eher süß mag, der bekommt bei uns natürlich auch sommerliche Kuchenspezialitäten“, gibt BUDENCHEFIN Jennifer Löffke einen Einblick in die Vielfalt der Backspezialitäten für ein entspanntes Grillerebnis mit der ganzen Familie.





Saisonkalender

Die roten Verführungen sind zurück

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 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. 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. „Erst wenn das Obst alle wichtigen Mineralien und Inhaltsstoffe enthält, wird geerntet“, erklärt Tobias Busch. Somit sind bester Geschmack und absolute Frische garantiert, Probieren lohnt sich!

Lecker und leicht gemacht: der Erdbeertraum

Cremiges Vanilleeis, fruchtige Erdbeeren, gehaltvolle Haferflocken und erfrischendes Mineralwasser: Mit unserem Erdbeertraum-Rezept begrüßen Sie den Sommer stilvoll und lecker. Kosten Sie mit unserem Shake die Erdbeersaison voll aus!

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Kugeln Vanilleeis
- 12 Erdbeeren vom Obsthof Busch aus unserem Obstregal
- 4 EL Haferflocken, extrazart
- 300 ml Mineralwasser, classic

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Shakeglas jeweils mit einer frischen Erdbeere verzieren.



Rhabarber



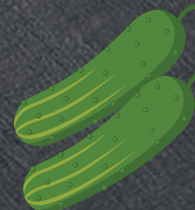
Spargel



Radieschen



Weißkohl



Gurke



Erdbeeren



Kartoffeln



Salate



Paprika

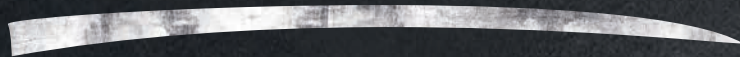


Tomaten



Praktisch, pünktlich, zuverlässig!

Warncke's Lieferservice in Neugraben



- 1. Wunschartikel unter 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.

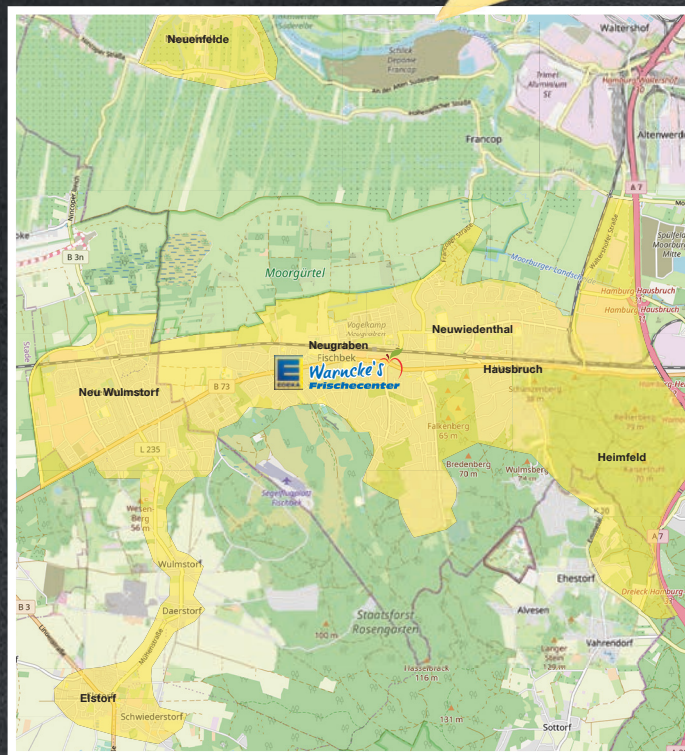
- 2. Wir packen zusammen**



- 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!

Liefargebühren:

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.

Mit Volldampf im Einsatz – unser Lieferteam



Lieferservice haben in Zeiten von Corona Hochkonjunktur und sind für die Kunden ein dankbarer Service, um ohne Risiken einzugehen, bestens versorgt zu sein. Auch der Lieferservice von Warncke's Frischecenter in Neugraben erlebt derzeit einen wahren Boom und macht viele Menschen in der Umgebung das Leben etwas leichter. Damit alles reibungslos abläuft und die Kunden jederzeit pünktlich und vollständig ihre bestellte Ware bekommen, ist das engagierte fünfköpfige Lieferservice-Team rund um die Uhr im Einsatz.

Die Strippenzieher im Hintergrund: Sean Struve und Annika Dziemba

Sean Struve und Annika Dziemba sorgen mit vollem Engagement hinter den Kulissen für Ordnung. Täglich sichten die beiden den E-Maileingang oder nehmen telefonisch die Bestellungen der Kunden auf. Sind alle Aufträge ordnungsgemäß ausgewertet und nach Liefertagen sortiert, geht es ans Packen der Ware. „Wenn wir die Bestelleingänge abgearbeitet haben, gehen wir durch den Markt und stellen die Bestellungen zusammen. Haltbare Produkte landen direkt im Lieferkorb für den jeweiligen Kunden, Frischeartikel wie Obst und Gemüse fügen wir dann erst am Liefertag zu“, erklärt Sean Struve das Prozedere. Ist die Bestellung fertig gepackt, wird sie komplett übers Kassensystem gezogen und abgerechnet. Der Kassenschein wird dann im Kassensystem eingescannt und auch in Papierform an den Lieferfahrer übermittelt, der diesen den Kunden bei der Lieferung vorzeigt und den Endbetrag bar oder per Girokarte entgegennimmt.

Immer unterwegs mit heißen Reifen: Benjamin Mittag

Normalerweise ist Benjamin Mittag mit seinem Lieferwagen jeden Dienstag und Donnerstag unterwegs und bringt den Kunden ihre bestellte Ware bis direkt vor die Haustür. Während der Coronapandemie macht Warncke's Frischecenter besonders für ältere Menschen und Risikogruppen aber gerne eine Ausnahme und liefert auf Anfrage auch an weiteren Tagen in der Woche. „Aufgrund des immensen Auftragsvolumens weichen wir derzeit auch auf andere Wochentage aus, um möglichst vielen Kunden, die nicht die Möglichkeit haben, direkt bei uns einzukaufen, einen besonderen Service zu bieten“, berichtet der 37-Jährige, der seit Oktober 2019 als Lieferfahrer für Warncke's Frischecenter in Neugraben arbeitet.

Benjamin Mittag ist mit Leidenschaft bei der Sache und freut sich, wenn er den Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann. „Man spürt die Dankbarkeit und es kommen schon sehr viele schöne Worte. Allein dafür lohnt sich die Arbeit. Es ist eine Freude, die Menschen mit unserem Service glücklich zumachen und wir sind gerne bereit, neuen Kunden mit unserem Lieferservice das Leben ein Stück leichter zu machen“, so der Familienvater und Hobbyfußballer. Wenn der Neu Wulmstorfer mal nicht am Steuer sitzt und seine wohl verdiente Freizeit genießt, wird er am Lenkrad derweil gebührend von seinen Kollegen, den Herren Waldt und Schwill, vertreten.



NEU

Neuheiten im Juni



NEU

Coffeeshop in der Kapsel

Die beliebte Coffee-Shop-Marke gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter nun auch für zu Hause. Mit den Kaffeekapseln von Starbucks erwartet Sie purer Kaffeegenuss in vielen verschiedenen Sorten. Ob die Sorte Pike Place mit sanfter Schokoladennote, der vollmundige Geschmack der House-Blend-Röstung mit Toffeenoten oder Espresso Roast mit karamelligen Noten – für Abwechslung in der Kaffeetasse ist gesorgt. Wer es eher klassisch mag, kann natürlich auch zum Starbucks-Cappuccino oder dem Caramel Macchiato greifen und sich eine entspannte Auszeit mit echtem Spitzenkaffee gönnen.



NEU



Lass krachen

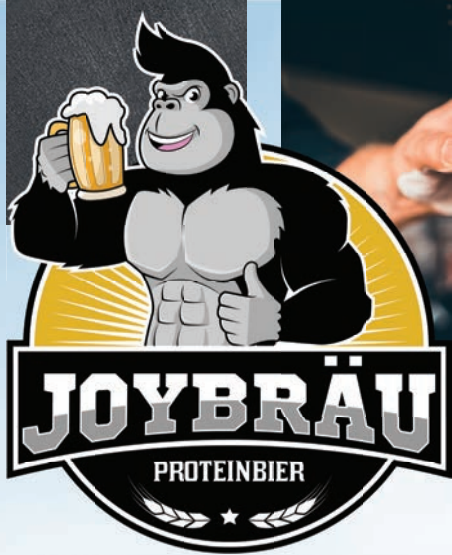
Die knackigen Kartoffelchips von Torres Selecta sind ein wahrer Gaumenschmaus für echte Chipsfans. Ob zum feinen Aperitif oder als leckerer Snack beim Film- oder Grillabend – die Premium-Kartoffelchips von der Iberischen Halbinsel bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis und heben sich mit ihren extravaganten Zutaten deutlich von herkömmlichen Chipssorten ab. Wer es eher schlicht mag, der sollte zu den „Torres-Selecta-100%-Extra-Virgin-Olive-Oil-Chips“ greifen. Ihr Geschmack, ihre knusprige Textur und der richtige Hauch von Salz und 100% nativem Olivenöl machen sie zu einem unwiderstehlichen Snack. Ideal zum Kombinieren mit Wein eignen sich dagegen die „Selecta-Potato-Chips-Iberian-Ham-Flavoured“ mit echtem iberischem Schinkengeschmack.

Umweltfreundlich putzen

Seventh Generation hat ein Versprechen abgegeben, als es seiner Marke einen Namen gegeben hat. In allem, was das Unternehmen tut, beachtet es die Folgen für die nächsten sieben Generationen. Darum entwickelt Seventh Generation sorgfältig seit über 25 Jahren auf Pflanzen basierende Produkte, die trotzdem gut reinigen. Alle Produkte tragen auch das EU-Ecolabel, das natürliche und wirksame Produkte auszeichnet. Von seinen Formulierungen bis hin zu den Verpackungen gestaltet Seventh Generation seine Produkte so, dass sie für uns Menschen, unser Zuhause und den Planeten sicher sind. Wenn Sie sich in Warncke's EDEKA Frischecenter für Produkte von Seventh Generation entscheiden, tragen Sie dazu bei, die Gesundheit der nächsten sieben Generationen zu fördern.

NEU





Sportlich in den Sommer mit JoyBräu

Sportlich, erfrischend, lecker

Das junge Hamburger Start-up JoyBräu wird von den Gründern Erik und Tristan geführt und wurde im Februar 2016 ins Leben gerufen. Nach rund zwei Jahren Entwicklung wurde JoyBräu im Februar 2018 auf den Markt gebracht. Ziel des Unternehmens ist, der Fitnessszene eine schmackhafte Alternative zu den künstlich schmeckenden Proteinshakes zu liefern. Dabei wird voll auf Qualität gesetzt: Das alkoholfreie Proteinbier wird in Deutschland hergestellt und verzichtet vollständig auf künstliche Aromen, Farbstoffe oder Süßungsmittel.

Trinkfertig und gekühlt ist JoyBräu mit seinem erfrischend-fruchtigem Biergeschmack der perfekte Post-Workout-Drink. Vitalisierend malziger Geschmack mit einer angenehmen Zitrusnote zeichnen die Weltneuheit aus. Über zwei Jahre Entwicklungszeit wurden dem optimalen Geschmacks- und Aminosäurenprofil des alkoholfreien Proteinbiers gewidmet. Und das patentierte Ergebnis mit seiner einzigartigen Rezeptur kann sich sehen lassen. Als einzigartiges, proteinreiches alkoholfreies Bier hilft JoyBräu Sportlern, ihre Ziele zu erreichen, in dem es effektive, gesunde Ernährung einfach, lecker und erfrischend macht. Nach dem Bestseller JoyBräu original gibt es das Kultgetränk seit Neuestem auch in der erfrischend sommerlichen Geschmacksrichtung „Grapefruit“. Mit natürlichem Grapefruitgeschmack und der bewährten Bierrezeptur ist JoyBräu Grapefruit optimal geeignet für warme Sommerabende, als Erfrischung nach dem Sport oder zum Grillen mit Freunden.



Nach dem Sport ein erfrischendes Bier? Keine schlechte Vorstellung! Wäre da nicht der Alkoholgehalt, der oft nicht zum gesunden Lebensstil fitnessbegeisterter Menschen passt. Damit sportliche Betätigung und entspannter Biergenuss sich nicht ausschließen, hat das Hamburger Start-up JoyBräu ein alkoholfreies Proteinbier auf den Markt gebracht, dass bei Sportlern neue Kräfte freisetzt und gleichzeitig mit seinem Geschmack punktet. Wenn Sie den Frischekick von JoyBräu hautnah erleben wollen, dann greifen Sie jetzt in Warncke's EDEKA Frischecenter zu, denn dort steht die Neuheit aus der Hansestadt ab sofort in der Getränkeabteilung zum Kauf bereit.

Wenn Sie den Frischekick von JoyBräu hautnah erleben wollen, dann greifen Sie jetzt in Warncke's EDEKA Frischecenter zu, denn dort steht die Neuheit aus der Hansestadt ab sofort in der Getränkeabteilung zum Kauf bereit.

WAS KANN JOYBRÄU EIGENTLICH?

21 GRAMM PROTEIN

**ERFRISCHENDER
BIERGESCHMACK**

**B-VITAMINE &
MAGNESIUM**



10 GRAMM BCAA

**BETA-ALANIN
& CARNITIN**

**OHNE KÜNSTLICHE
ZUSÄTZE**



Warncke's Rezept- und Haushaltstipp

Gegrillte Nackensteaks vom Bunten Bentheimer Schwein

Für die Steaks:

- 4 Nackensteaks vom Bunten Bentheimer Schwein (erhältlich an der Fleischtheke in Neu Wulmstorf)

Für das Tomatenchutney:

- 600 g Strauchtomate
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 gestr. TL Johanniskernmehl
- 1 Peperoni, gelb
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 EL Olivenöl
- 40 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer
- Honig

Für die Grillkartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Majoranblättchen, frisch



Für die Marinade:

- 2 EL Granatapfelsirup
- 3 EL Olivenöl
- 4 EL Tomatensaft
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 EL Oreganoblättchen, frisch



Tipps und Tricks:

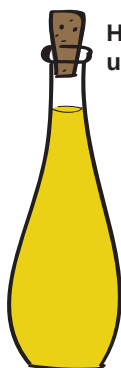
Wie lange ist Olivenöl haltbar?

Olivenöl ist wie jedes andere Öl nur begrenzt haltbar. In aller Regel beträgt die Haltbarkeit ca. 14 bis 18 Monate. Deshalb sollten Sie beim Kauf unbedingt auf das Haltbarkeitsdatum achten. Neben dieser wichtigen Angabe, die eine gewisse Garantie für die Qualität des Öles bedeutet, spielt natürlich auch die Aufbewahrung eine entscheidende Rolle. Generell gilt jedoch, eine Flasche Olivenöl, die einmal angebrochen wurde, sollte zügig aufgebraucht werden.

Speiseöl

Kalt gepresstes Olivenöl

Raffiniertes Olivenöl



Haltbarkeit ungeöffnete Flasche

12 bis 18 Monate

12 bis 24 Monate



Haltbarkeit geöffnete Flasche

1 bis 2 Monate

3 bis 6 Monate

Zubereitung:

1. Marinadezutaten verrühren, Schweinenackensteaks darin mindestens 2 Stunden oder über Nacht marinieren.
2. Für das Chutney Tomaten und Paprika in etwa 1 cm große Würfelchen schneiden, Peperoni entkernen und zusammen mit den Frühlingszwiebeln und der Knoblauchzehe fein schneiden. Zitronengras mit einem scharfen Messer etwas einritzen.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen, ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln. Gemüse 2 Minuten anbraten und mit Rotwein ablöschen. 2 Minuten köcheln lassen. Bindemittel mit Hilfe eines Siebs einstreuen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und heiß in sterile Schraubdeckel- oder Weckgläser füllen.
4. Kartoffeln mit Schale stichfest in Salzwasser garen, anschließend halbieren und mit Öl und Majoranblättchen vermengen. Zusammen mit den Schweinenackensteaks bei mittlerer Hitze unter Wenden binnen etwa 8 bis 10 Minuten grillen.



Grifton Lawson Legacy Chardonnay

Herkunft: Lodi Kalifornien, USA

Rebsorte: Chardonnay

Geschmack: mild trocken

Charakteristik: fruchtige Aromen, reichhaltig, kräftig

Empfehlung: zu leichten Gerichten, Fisch, Geflügel, Käse

Trinktemperatur 8 bis 10°C



Im kalifornischen Central Valley befindet sich einer der ältesten Weinbau-Gemeinden Amerikas. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts werden hier Reben angebaut. Vor wenigen Jahren hat Lodi aufgrund des herausragenden Qualitätsniveaus eine eigene Appellation (Herkunftsbezeichnung) bekommen. Grifton Cellars baut vorwiegend Chardonnay und Zinfandelreben an. Der Chardonnay reift für circa sechs Monate in neuen Barriquefässern, wodurch er den typischen Vanilleton der Eiche im Bukett trägt. Man kann diese Note fast als sicheres Erkennungsmerkmal kalifornischer Spitzenweine heranziehen. Der Wein wird kalt zu einer üppigen Cremigkeit vergoren. Feine Fruchtaromen von Steinobst und Zitronennoten geben ihm einen schönen, langen Abgang. Genießen Sie diesen Wein zu leichten Gerichten mit Fisch, Geflügel, Salaten oder besonders zur leicht schärferen Asiaküche.

Unsere Käseexpertin Janette Kuich empfiehlt:

„Unsere Käseabteilung bietet eine Vielfalt an selbst gemachten Frischkäse-Variationen. Alles streichzarte Eigenkreationen, in Handarbeit und mit ganz viel Liebe frisch hergestellt. So wie zum Beispiel der Lachs-Dill-Frischkäse, der perfekt in diese Jahreszeit passt. Egal ob auf dem Brot oder ganz pur – der Lachs-Dill-Frischkäse schmeckt immer. Wir verwenden nur frische Zutaten“, betont Janette Kuich.

Den selbst gemachten Lachs-Dill-Frischkäse



Der Scamorza

Der Scamorza ist ein birnenförmiger Schnittkäse mit einer dünnen, glatten, hellbraunen Haut, die verzehrbar ist. Der Teig des Scamorza ist gelblich und sehr kompakt. Er ist verwandt mit dem Mozzarella und dem Provolone: Der frische Käsebruch wird mit 80 Grad heißem Wasser überbrüht. Die heiße Masse wird unter Rühren zu einem weichen, formbaren Teig verarbeitet. Danach trennt man gleichmäßige Stücke ab, die in Salzlake abkühlen. Im Gegensatz zum Mozzarella, der in Lake verpackt schon verzehrfertig ist, wird Scamorza paarweise aufgehängt und reift noch ca. vier Tage.

Seine fein-pikante Geschmacksnote erhält der Scamorza durch das schonende Kaltrauchverfahren mit Buchenholz.

Käsesorte: halbfester Schnittkäse

Herkunft: Venetien

Fett i. Tr.: 44 %, absolut 22 %

Salzgehalt: 0,8 % Meersalz

Milchart: pasteurisierte Kuhmilch



Für das Foto posierte der Mitarbeiter in sicherer Umgebung kurzzeitig ohne Mund- und Nasenschutz

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.)



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



Schickt eure Bewerbung an:

EDEKA Warncke's Frischecenter KG
z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1 • 21149 Hamburg-Neugraben
info.warncke-neugraben.nord@edeka.de



Fachverkäufer (3 Jahre)

- Erlernen von Qualitätssicherung und Verkaufsförderung
- Ausweitung des Erfahrungsschatzes in den Bereichen Beratung, Bedienung und Umgang mit Kunden
- Kontrolle und Disposition frischer Lebensmittel

Kaufmann im Einzelhandel (3 Jahre)

- Kann der Lehre zum Verkäufer angeschlossen werden
- Berufsschule und Seminare bieten zusätzliche Informationen
- Eine Spezialisierung auf Fachbereiche möglich
- Anschließende Zusatzqualifikationen wie das Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) oder Führungskraft Handel (FH) möglich



Fleischer Fachrichtung Produktion (3 Jahre)

- Im Fokus der Lerninhalte steht die Herstellung und Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren
- Zerlegen von Fleisch zu Fleischteilen, Produktion von Fleisch- und Wurstwaren, Veredelung von Fleisch zu Spezialitäten
- Voraussetzung: Geschicklichkeit, Ordnungssinn, rasche Auffassungsgabe, Organisationstalent

Handelsfachwirt (HFW, 3 Jahre)

- Vermittlung der Schwerpunkte Marketing, Vertrieb, Verantwortung und Führungskompetenz
- Erlernen eigenverantwortlichen Handelns und unternehmensleitender Aufgaben
- Als Absolvent Zugang zum BA-Studium
- Zertifiziert von der Akademie Deutscher Genossenschaften (ADG)



Alle Azubis bekommen nach Ablauf ihrer Probezeit ein Samsung Pad oder ein iPad zur Verfügung gestellt, das sie nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss behalten dürfen.



An die Kreide, fertig, los

Jetzt, wo die Sonne häufiger ihr Lachen zeigt und sich das Leben wieder nach draußen verlagert, macht doch nichts mehr Spaß, als nach Herzenslust in der Natur kreativ zu werden. Besonders beliebt bei Kindern ist im Frühling und Sommer das Malen mit Straßenkreide. Damit ihr für den kommenden Sommer stets genügend davon zur Verfügung habt und ihr trotz der strengen Kontaktregeln allein, gemeinsam mit euren Geschwistern oder Eltern kreativ werden könnt, gibt's hier eine Anleitung, wie ihr ganz einfach selbst Kreide zum Drauflosmalen oder Verschenken an eure guten Freunde herstellen könnt.

*Kreide selber machen.
Hier geht's zur Anleitung*

Das richtige Material für die perfekte Kreide

Modellergips, wasserlösliche Farben (z. B. Acrylfarben auf Wasserbasis), Silikonförmchen, Joghurt- oder Plastikbecher, Eisstiele oder Holzspatel.

Und so einfach funktioniert's:

1. Zuerst wird die Farbe ins Wasser gegeben, sie sollte sich vollständig auflösen. Je mehr Farbe verwendet wird, desto intensiver ist später die Farbe eurer selbst gemachten Kreide.
2. Jetzt kommt der Gips dazu – dabei kräftig rühren. Auf 100 Milliliter Wasser gebt ihr circa 150 Gramm Gips. Kleinere Abweichungen sind je nach Hersteller möglich, am besten richtet ihr euch nach den Angaben auf der Gipspackung. Jede Farbe wird natürlich separat angerührt.
3. Dann muss es schnell gehen: Füllt sofort die Masse in die vorbereiteten Förmchen und steckt die Stiele hinein. Leicht schütteln, damit der Gips sich gleichmäßig verteilt und später keine Luftblasen in der Kreide sind.
4. Jetzt muss das Ganze nur noch trocknen, am besten über Nacht. Wenn die Kreide schon fest ist, aber noch etwas feucht, könnt ihr sie aus den Förmchen lösen und lufttrocknen.
5. Fertig! Jetzt kann im heimischen Garten oder auf einer Tafel losgemalt werden. Und dank Stiel ganz ohne schmutzige Hände.





Warncke's Frischecenter

Für unser aller **Gesundheit**

Liebe Kundinnen und Kunden,
um die Gesundheit unserer Mitmenschen weiterhin zu schützen,
zählen wir auf Ihre Mithilfe: Bitte haben Sie Verständnis:

**Nutzen Sie bitte bevorzugt die Zahlungen mit EC-Karte
oder kontaktlos, z. B. über unsere Genuss+App.**

Wir profitieren alle von einem rücksichtsvollen und respektvollen
Umgang und danken Ihnen vielmals für Ihre Mithilfe.

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter



Für Jäger und Sammler.



**Mobiles
Bezahlen
ganz einfach
per App**

Kurz gesagt:

- ➔ Punkte sammeln und genießen!
- ➔ Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- ➔ Attraktive Partner-Coupons
- ➔ Regelmäßig Überraschungen
- ➔ **Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App**
- ➔ Kombinierbar mit der EDEKA App



**Gutscheine
für kostenlose
Produkte!**

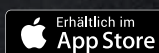
**Genuss kann man
jetzt sammeln.**



Scan mich!



Jetzt gratis runterladen!



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.