



Warncke's Frischecenter

DEIN LEBENSMITTELPUNKT ■



Seite 3

Neues aus der Region!
Tolle Knollen aus der Heide und
Wildspezialitäten aus der Hansestadt

Seite 4

Ran an den Grill!
Genusstipps von Fleischsommelier
Jan Speckermann

Seite 8

Fußballfans aufgepasst!
Kein Spiel verpassen mit unserem
großen EM-Spielplan



Klick dich rein
und folge uns

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

Wir ♥ Lebensmittel.



Für jeden das Richtige dabei:

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

ganz unabhängig davon, wie die eine oder der andere zum Fußball stehen mag: Wenn jenseits des Bundesligaaalltags die Nationalmannschaft zu großen internationalen Turnieren antritt, dann drücken in der Regel alle die Daumen und fiebern vor dem Bildschirm mit, wenn es um spannende Torszenen und leidenschaftlichen Sport geht. Mit einem Jahr Verspätung nun beginnt am 11. Juni die Fußball-Europameisterschaft der Herren. In zehn verschiedenen europäischen Städten sowie in der asiatischen Stadt Baku werden insgesamt 24 Nationalmannschaften um Tore und Punkte kämpfen, um dann schließlich vier Wochen später den neuen UEFA EURO 2020-Meister zu küren.

Nun zählen wir alle von Warncke's EDEKA Frischecenter nicht zum aktuellen Kader der Nationalmannschaft, aber das sehen wir ganz sportlich und werden Sie, liebe Kunden, trotzdem professionell durch das Turnier begleiten. Mit der Expertise nämlich, die wie keine zweite unsere Leidenschaft ist: Wir liefern die „kulinarische Energie“, die Sie benötigen, um genussvoll und gut versorgt nicht nur durchs Turnier, sondern durch den herrlichen Sommer zu kommen. Lassen Sie sich also inspirieren von leckeren Grill- und Snackideen sowie süßen Verführungen aus unser BACKBUDE, die das Fußballgucken mit Ihren Lieben garantiert zu einem Erfolg machen werden.

Und selbst, wenn Ihre favorisierte Mannschaft nicht den Sieg einfahren sollte: Ihren kulinarischen Heimsieg haben Sie schon jetzt in der Tasche und ganz sicher werden Sie alle Beteiligten auch in der „dritten Halbzeit“ noch mit so manch köstlicher Überraschung begeistern können.

Unsere Teams in den Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf jedenfalls stehen bereit und wünschen Ihnen viele packende Momente und überhaupt einen unvergesslich schönen Sommer mit vielen Genussmomenten.

Ihre *Stephanie Beier*



DIE TOLLEN KNOLLEN VON „AN-JA – LÜNEBURGER HEIDE KARTOFFEL“

*Lüneburger Heide Kartoffel
An-Ja*

Sie ist des deutschen liebste Beilage und darf bei fast keinem Gericht fehlen: die Kartoffel. Für Fans der kohlenhydrathaltigen Erdäpfel hält Warncke's EDEKA Frischecenter beste Ware aus der Region bereit – verschiedene Kartoffelsorten von „An-Ja – Lüneburger Heide Kartoffel“.

Die Gesichter hinter „An-Ja“ sind Andreas Heitsch und Jan Mennerich. Die beiden Kartoffelexperten bringen ihre Kartoffelvielfalt nicht nur in den Lebensmitteleinzelhandel, sondern ermöglichen es den Verbrauchern mit einem ausgeklügelten Kartoffelfinder auf ihrer Online-Plattform www.an-ja.shop, einfach und bequem die richtige Knolle für jedes Gericht zu finden. „Es ist uns eine Herzensangelegenheit,

bei den Menschen die passende Kartoffel auf den Tisch zu bringen“, erklärt der erfahrene Kartoffelbauer Andreas Heitsch, der 30 Jahre seines Lebens damit zu brachte, der Spitzengastronomie ihre Kartoffelwünsche zu erfüllen. Jungbauer Jan Mennerich, der ebenfalls auf einem Bauernhof aufgewachsen ist und sich seit Generationen dem Anbau von Kartoffeln widmet, fügt hinzu: „Wir wollen mit unserem Kartoffelfinder dafür sorgen, dass Kartoffelfans aus verschiedenen Kartoffelsorten ihre „An-Ja“-Wunschkartoffel wählen können. Wenn ihnen ihr Gericht mit einer unserer Kartoffeln dann auch noch geschmeckt hat, sind wir zufrieden.“ Der Kartoffelfinder von Andreas Heitsch und Jan Mennerich macht es möglich, schnell und problemlos die ideale ge-



schmackvolle Kartoffel aus der Lüneburger Heide mit der richtigen Konsistenz zu wählen. Die Wunschkartoffel kann mittlerweile in diversen Lebensmittelmärkten und natürlich auch beim nächsten Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter besorgt werden. „Derzeit bieten wir in unserer Obst- und Gemüseabteilung die schmackhaften Sorten ‚Allians‘ und ‚Madeira‘ an. Sollten die Kunden eventuell andere Sorten von ‚An-Ja‘ wünschen, können wir diese auf Anfrage natürlich gerne besorgen“, erklärt Marktinhaber Wilfried Warncke.



ES WIRD WILD in Warncke's EDEKA Frischecenter

Ehrlich, naturverbunden, qualitätsbewusst – das ist WILDHÜTERS, und das ist auch André Wilkens: ein Genussmensch, der Freude an der Natur und ihren Erzeugnissen hat.

Als Jäger ist es André Wilkens wichtig, natürliche Lebensräume zu achten und vor allem zu erhalten. Diesem Gedanken ist er auch bei der Zubereitung des Wildes und seiner Tätigkeit für WILDHÜTERS treu geblieben. Es ist die Kombination aus frischen, hochwertigen Produkten und der Freude daran, sich selbst und andere kulinarisch zu verwöhnen, die den Wildexperten zu seiner Idee inspiriert hat.

WILDHÜTERS setzt auf Nachhaltigkeit und bietet Genuss vom freilebenden Wild aus Norddeutschland, ganz ohne Gatterzucht und ohne den Einsatz von Medikamenten.

Gönnen Sie sich ab sofort in Warncke's EDEKA Frischecenter feinsten Wildgeschmack aus der Region und greifen Sie zur köstlichen Salami, den Landjäger-Sticks und den vielfältigen Glasprodukten von WILDHÜTERS, die allesamt mit viel Zeit und Liebe zum Detail hergestellt werden und garantiert wilde Abwechslung auf Ihren Tisch bringen werden.





VON RINGELSWIN BIS LABEL-ROUGE

Fleischsommelier Jan Spieckermann



Die Grillsaison hat begonnen und damit auch der Run auf exklusive Fleischhighlights für das heimische Grillvergnügen. Damit auf Ihrem Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrill nur das Beste vom Besten landet, präsentiert Jan Spieckermann seine ganz persönlichen Highlights aus den Bedientheken von Warncke's EDEKA Frischecenter. Ob feinstes Schweinefleisch aus der Region, Spezialitäten von schottischen Weiderindern oder französische Geflügelperlen – mit den Empfehlungen vom Fleischsommelier ist erstklassiger Geschmack vom Rost vorprogrammiert. Schauen Sie doch einfach an den Bedientresen in den Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf vorbei und lassen Sie sich vom geschulten Fachpersonal kompetent beraten.

DUROC-FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM „RINGELSWIN“



Jan Spieckermann: „Vom Filet über Nackensteaks bis hin zum Tomahawk Steak kann ich alle Produkte vom ‚Ringelswin‘ aus Schleswig-Holstein nur wärmstens empfehlen. Geschmack und Qualität sind unvergleichlich gut. Zudem leben die Tiere unter besten Bedingungen. Es passt also alles zusammen und ich rate jedem zu einer Kostprobe, weiterführende Beratung zu Produkten und Zubereitungsmethoden natürlich gerne inklusive.“

Der Tomahawk Cut

Das Tomahawk-Steak vom „Ringelswin“ ist ein großes Kotelett mit einem langen Rippenknochen. Der außergewöhnliche Name bezieht sich auf die Form des Steaks, denn der Cut erinnert an eine Indianeraxt. Auf dem Grill wird das Tomahawk-Steak von beiden Seiten scharf angegrillt und dann bei indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von circa 65 °C gegart.



EXZELLENTES LABEL-ROUGE

Jan Spieckermann: „Bei den Label-Rouge-Waren, die an den Bedientheken unserer Märkte absolut frisch angeboten werden, kann man sich sicher sein, den puren Geflügelgenuss bester Güte auf die heimische Tafel zu bekommen. Alle mit dem Gütesiegel „Label Rouge“ zertifizierten Produkte sind von höchster Qualität und unterliegen der Handelsklasse A. Die auf dem Etikett vermerkte, individuelle Identifizierungsnummer erlaubt eine lückenlose Rückverfolgung des Label-Rouge-Produkts – vom Küken bis zur Ladentheke. Neben dem beliebten Label-Rouge-Maishähnchen empfehle ich für den Grillgenuss das Label-Rouge-Perlhuhn, das durch seinen aromatischen Wildcharakter besticht.“

PERLHUHN

präsentiert seine Grillhighlights

FEINSTE SPEZIALITÄTEN VOM RIND VON SCOTLAND HILLS

Jan Spieckermann: „Egal ob Entrecote, Filet, Steakhüfte, T-Bone, Roastbeef oder Tafelspitz von der Färs – die Fleischspezialitäten von ‚Scotland Hills‘, die in unseren Fleischtheken in Neugraben und Neu Wulmstorf frisch zum Kauf bereitliegen, sollten sich Grillfans nicht entgehen lassen. Der einzigartige Geschmack und die spürbare Qualität werden Sie mit Sicherheit überzeugen. Das Fleisch von ‚Scotland Hills‘ wird auf schottischen Bauernhöfen produziert, auf denen schon seit Generationen Vieh gezüchtet wird und die ihre Erfahrung mit artgerechter Tierhaltung und den modernsten Techniken der Viehzucht vereinen.“



**PICANHA/TAFELSPITZ
VON „SCOTLAND HILLS“
100 g**

2.99

Der Picanha/Tafelspitz-Cut

Picanha ist der Hüftdeckel/das Schwanzstück vom Rind. In Deutschland kennt man ihn unter dem Namen Tafelspitz. In Südamerika und Brasilien ist Picanha ein Grillklassiker, den man dort unter dem Namen Churrasco kennt. Auf dem original brasilianischen Picanha bleibt der Fettdeckel erhalten, beim traditionellen deutschen Tafelspitz wird er entfernt. Wenn man das Schwanzstück vom Rind als Picanha/Tafelspitz grillen möchte, sollte das Fett also drauf bleiben. Bei der klassischen brasilianischen Zubereitungsmethode wird das Fleisch in gleichmäßige, zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und mit grobem Meersalz bestreut. Nachdem das Fleisch zehn Minuten geruht hat, wird es mit der Fettseite nach außen auf Spieße gesteckt. Die Spieße werden dann bei direkter Hitze über sehr heißer Glut gegart. Alternativ kann der Picanha/Tafelspitz auch in etwa drei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und wie ein Hüftsteak gegrillt werden. Aber nur bis zur Garstufe „medium rare“ oder „medium“, da Tafelspitz durchgebraten sehr zäh werden kann.

PERLHUHN AUS FRANKREICH



Der Perlhuhn-Supreme-Cut

Die Perlhuhnbrust „Supreme“ besteht aus der zarten und sehr begehrten Brust mit Haut und dem Flügelknochen des Perlhuhns. Die Perlhuhnbrust kann vor dem Grillen auch mit Kräutern unter der Haut gespickt werden. Die Perlhuhnbrust „Supreme“ sollte je nach Dicke rund 30 Minuten indirekt bei 180 °C gegrillt werden. Anschließend noch kurz aufgrillen auf direkter Hitze und fertig ist die französische Delikatesse vom Rost.



die BACKBUDE

EXKLUSIVER TORTENGENUSS

Der Sommer steht in den Startlöchern, die Temperaturen steigen stetig und Früchte sowie Beeren tanken Sonne, um schön süß und saftig zu werden. Sie bieten puren Genuss, aber liefern auch in Gebäcken hervorragende Aromen. Die BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf bieten Ihnen daher ganz frisch die exquisiten Kreationen des Hamburger Tortenpapstes Hartmuth Stünkel an. Sie begeistern durch ihre fachmännische Zusammenstellung von Hand. Feinste Cremes sind kombiniert mit leichten aromatischen Biskuitteigen

und dem frischen Geschmack der Obstsorten.

In den Auslagen wartet eine wechselnde Vielfalt himmlischer Torten auf Sie. „Passend zum Start in den Sommer bieten wir derzeit unter anderem die sommerlich-frische Himbeer-Rote-Grütze-Torte, die Limetten-Sahne-Torte, die Erdbeer-Frucht-Torte sowie auch die Blaubeer-Buttermilch-Torte an. Die Auswahl ist fantastisch und wird durch weitere Klassiker wie zum Beispiel der Schwarzwälder Kirschtorte oder auch

dem Frankfurter Kranz ergänzt. Aufgrund des variierenden Angebotes mit vielen weiteren Auswahlmöglichkeiten lohnt es sich, öfter einmal reinzuschauen und sich ein Stück zu gönnen“, empfiehlt BUDENMEISTERIN Jennifer Löffke.

Wer sich komplett in diesen Genuss verliebt, kann auch ganze Torten ordern. Dafür sollten Sie allerdings bis spätestens montags vorbestellen, damit Ihr Favorit bei der Donnerstagaglieferung dabei ist. Guten Appetit!

NEUE KAFFEEKARTE

Stempel sammeln und abstauben mit der neuen Kaffseekarte

Treuer Kaffeegenuss wird in der BACKBUDE **ab sofort belohnt**. Mit der neuen **Kaffee-Stempelkarte** können Sie bei jedem Kauf eines Heißgetränkes oder einer Kaffeespezialität einen Stempel sammeln. Haben Sie insgesamt **zehn Stempel** zusammen, bekommen Sie ein **Heißgetränk oder einen Kaffee gratis**. Holen Sie sich jetzt in den BACKBUDEN die Kaffseekarte und sammeln Sie sich bis zu Ihrem Freigetränk.

Beeren-Mandel-Torte

DIE TORTEN-VIELFALT:

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schoko-Sahne-Torte
- Erdbeer-Sahne-Torte
- Erdbeer-Frucht-Torte
- Lübecker Nusstorte
- Bailey's-Baiser-Torte
- Käse-Mandarinen-Torte
- Gebackene Käsetorte
- Apfel-Schmand-Torte
- Himbeer-Rote-Grütze-Torte
- Himbeer-Sahne-Torte
- Limetten-Sahne-Torte
- Blaubeer-Buttermilch-Torte
- Nougat-Torte
- Frankfurter Kranz
- Mocca-Sahne-Torte
- Sachertorte

Käse-Mandarinen-Torte

Marzipan-Torte

Gebackene Käsetorte

Schoko-Sahne-Torte

Geburts-tagstorte

Himbeer-Quark-Torte

Erdbeer-Sahne-Torte

POSTKARTEN-URLAUBSAKTION:

1 BROT IHRER WAHL GRATIS*

Sommerzeit ist Ferien- und somit auch Reisezeit. Aus diesem Grund lassen wir unsere beliebte Postkartenaktion, bei der Sie ein Brot gratis erhalten können, auch in diesem Jahr wieder aufleben.

Was Sie dafür tun müssen?

Schicken Sie einfach eine Postkarte aus Ihrem Urlaub mit Ihrem Namen und dem Stichwort „Urlaubsgrüße“ an die BACKBUDE (Backbude, Wulmstorfer Wiesen 2, 21629 Neu Wulmstorf). Nach Ihrem Urlaub können Sie einfach in der BACKBUDE vorbeischaun, Ihren Namen nennen und sich anschließend Ihr kostenloses Brot aussuchen. Die Aktion läuft ab sofort und endet am 4. August. Machen Sie mit, es lohnt sich.

*Nur ein Brot pro Postkarte bzw. Haushalt einlösbar.
Keine Barauszahlung möglich. Aktionsende: 04.08.2021

BEISPIEL

An
Backbude
„Urlaubsgrüße“
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf

Liebes Backbuden-Team,
herbstliche
Urlaubsgrüße von
der Nordsee ...

Von: Max Mustermann,
Musterstadt

Neugraben: Mo - Sa: 7 - 20 Uhr

Neu Wulmstorf Mo - Sa: 7 - 20 Uhr • So: 8 - 12 Uhr

Fußball-Europameisterschaft 2021 S

Gruppe A



Italien



Schweiz



Türkei



Wales

Gruppe B



Belgien



Dänemark



Finnland



Russland

Gruppe C



Österreich



Niederlande



Ukraine



Nordmazedonien

Türkei - Italien

11. Juni, 21 Uhr - Rom



Wales - Schweiz

12. Juni, 15 Uhr - Baku



Türkei - Wales

16. Juni, 18 Uhr - Baku



Italien - Schweiz

16. Juni, 21 Uhr - Rom



Schweiz - Türkei

20. Juni, 18 Uhr - Baku



Italien - Wales

20. Juni, 18 Uhr - Rom



Dänemark - Finnland

12. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen



Belgien - Russland

12. Juni, 21 Uhr - St. Petersburg



Finnland - Russland

16. Juni, 15 Uhr - St. Petersburg



Dänemark - Belgien

17. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen



Russland - Dänemark

21. Juni, 21 Uhr - Kopenhagen



Finnland - Belgien

21. Juni, 21 Uhr - St. Petersburg



Österreich - Nordmazedonien

13. Juni, 18 Uhr - Bukarest



Niederlande - Ukraine

13. Juni, 21 Uhr - Amsterdam



Ukraine - Nordmazedonien

17. Juni, 15 Uhr - Bukarest



Niederlande - Österreich

17. Juni, 21 Uhr - Amsterdam



Nordmazedonien - Niederlande

21. Juni, 18 Uhr - Amsterdam



Ukraine - Österreich

21. Juni, 18 Uhr - Bukarest



Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Achtelfinale 5

28. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen



2. Gruppe D

Achtelfinale 6

28. Juni, 21 Uhr - Bukarest



1. Gruppe F

Achtelfinale 2

26. Juni, 21 Uhr - London



1. Gruppe A

Achtelfinale 4

27. Juni, 21 Uhr - Sevilla



1. Gruppe B

3. Gruppe A/D/E/F

Viertelfinale 1

2. Juli, 18 Uhr - St. Petersburg



Sieger AF 6

Sieger AF 5

Viertelfinale 2

2. Juli, 21 Uhr - München



Sieger AF 4

Sieger AF 2

Halbfinale 1

6. Juli, 21 Uhr - London



Sieger VF 2

Sieger VF 1

Finale

11. Juli, 21 Uhr



Sieger HF 1



Spielplan 11. Juni bis 11. Juli

Gruppe D



Kroatien



Tschechien



England



Schottland

Gruppe E



Polen



Spanien



Schweden



Slowakei

Gruppe F



Frankreich



Deutschland



Portugal



Ungarn

England - Kroatien

13. Juni, 15 Uhr - London



Schottland - Tschechien

14. Juni, 15 Uhr - Glasgow



Kroatien - Tschechien

18. Juni, 18 Uhr - Glasgow



England - Schottland

18. Juni, 21 Uhr - London



Kroatien - Schottland

22. Juni, 21 Uhr - Glasgow



Tschechien - England

22. Juni, 21 Uhr - London



Polen - Slowakei

14. Juni, 18 Uhr - St. Petersburg



Spanien - Schweden

14. Juni, 21 Uhr - Sevilla



Schweden - Slowakei

18. Juni, 15 Uhr - St. Petersburg



Spanien - Polen

19. Juni, 21 Uhr - Sevilla



Slowakei - Spanien

23. Juni, 18 Uhr - Sevilla



Schweden - Polen

23. Juni, 18 Uhr - St. Petersburg



Ungarn - Portugal

15. Juni, 18 Uhr - Budapest



Frankreich - Deutschland

15. Juni, 21 Uhr - München



Ungarn - Frankreich

19. Juni, 15 Uhr - Budapest



Portugal - Deutschland

19. Juni, 18 Uhr - München



Deutschland - Ungarn

23. Juni, 21 Uhr - München



Portugal - Frankreich

23. Juni, 21 Uhr - Budapest



Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Achtelfinale 1

26. Juni, 18 Uhr - Amsterdam



2. Gruppe A

Achtelfinale 3

27. Juni, 18 Uhr - Budapest



1. Gruppe C

3. Gruppe D/E/F

Achtelfinale 7

29. Juni, 18 Uhr - London



1. Gruppe D

2. Gruppe F

Achtelfinale 8

29. Juni, 21 Uhr - Glasgow



1. Gruppe E

3. Gruppe A/B/C/D

Viertelfinale 3

3. Juli, 18 Uhr - Baku

Sieger AF 8



Sieger AF 1

Viertelfinale 4

3. Juli, 21 Uhr - Rom

Sieger AF 8



Sieger AF 7

Halbfinale 2

7. Juli, 21 Uhr - London

Sieger VF 4



Sieger VF 3

London

Sieger HF 2



FISCHKONSUM REDUZIEREN - aber die Meere brauchen mehr



Als Kaufleute mit langjähriger Erfahrung sind Marktinhaber Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier stets bemüht, für eine vielfältige Auswahl an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter zu sorgen. Bei aller Vielfalt an Artikeln in verschiedenen Preisklassen lassen beide bei der Sortimentsgestaltung aber auch das Thema Nachhaltigkeit nie außer Acht.

Der Schutz unseres Planeten liegt Wilfried Warncke und Stephanie Beier am Herzen und so stockte ihnen ein Stück weit der Atem, als eines Abends der Netflix-Dokumentarfilm „Seaspiracy: Wie der Mensch die Meere zerstört“ über den heimischen Fernsehbildschirm flimmerte. Der mittlerweile weltweit heiß diskutierte Film von den Filmemachern Ali und Lucy Tabrizi thematisiert mit teils schockierenden Bildern die größten Bedrohungen für die Meere und die von ihnen abhängigen Menschen. Herausgearbeitet werden in der Verfilmung unter anderem die Themen Überfischung, illegale Fischerei, fehlende staatliche Kontrolle, kontraproduktive

Fischereimethoden, Verschmutzung, ungewollter Beifang und unmenschliche Arbeitsbedingungen.

„Der Film öffnet einem die Augen und zeigt die Vielfalt der Probleme, die es rund um die Fischerei gibt, eindrucksvoll aus den verschiedensten Blickwinkeln auf. Für uns als Lebensmittelmärkte, die natürlich auch Fisch verkaufen, ist die Thematik von großer Bedeutung. Wir achten bei der Beschaffung sehr darauf, unseren Kunden Fischprodukte aus nachhaltiger Fischerei mit den entsprechenden Siegeln zu bieten, allerdings sind diese nur eine Seite der Medaille. Das Thema Fischfang mit all seinen Komponenten ist so komplex, dass hundertprozentige Transparenz nur schwer herzustellen ist“, beschreibt Stephanie Beier die Problematik und rät den Kunden zum Griff nachhaltig gefischten Wildlachs oder beispielsweise zum Verzehr von Karpfen, gezüchteten Muscheln oder Algen, die nur einen sehr geringen ökologischen Fußabdruck haben.

Im Film „Seaspiracy“ wird als Lösung vorgeschlagen, „einfach keinen Fisch

mehr zu essen“, was sich in der realen Welt jedoch kaum umsetzen lässt. Während in den Industriestaaten die Menschen die Möglichkeit haben, sich vegetarisch oder vegan zu ernähren, um Meer und Klima zu schützen, sind Fisch und Meeresfrüchte vor allem in vielen Ländern in Südostasien eine wichtige und preisgünstige Proteinquelle. Zugleich sichert die Fischerei und Aquakultur das Einkommen und damit die Existenz von rund 800 Millionen Menschen weltweit.

„Natürlich würde man einen Beitrag zur Verbesserung leisten, wenn man ganz auf Fisch verzichtet oder den Konsum reduziert. Gleichzeitig müssen wir alle zusammen es aber auch schaffen, Zucht und Fischerei so zu gestalten, dass die Meere in ihrer Diversität sowie die Artenvielfalt der Meeresbewohner erhalten bleiben. Wir von Warncke's EDEKA Frischecenter versprechen in jedem Fall, in Sachen Fischsortiment weiterhin ein wachsames Auge auf das Thema Nachhaltigkeit zu haben und unsere Produktauswahl in Zukunft auch weiterhin dementsprechend zu gestalten“, so Wilfried Warncke abschließend.

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 **08/2021** Nachwuchskräfte für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf.

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

☒ **Verkäufer**

☒ **Frischespezialist (IHK)**

☒ **Fleischer
Fachrichtung Produktion**

über
tari
fliche
Be
zah
lung

☒ **Kaufmann im Einzelhandel**

☒ **Handelsfachwirt (IHK) Einzelhandel**

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

über
tari
fliche
Be
zah
lung

**Schickt eure Bewerbung
für beide Märkte an:**

EDEKA Warncke's Frischecenter KG
z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1
21149 Hamburg-Neugraben
E-Mail: info@edeka-warncke.de

Verkäufer (2 Jahre, m/w/d)

- Grundlegende Lehrform zu Warengruppen und Abläufen – nah am Kunden
- Seminare begleiten die Lehrzeit
- Spezialisierungen zum Fachverkäufer möglich



**Fachverkäufer im Lebensmit
telhandwerk Fachrichtung
Fleisch/Wurst (3 Jahre, m/w/d)**

- Kundenberatung zu frischen Wurstwaren und Fleischprodukten sowie deren Zubereitung
- Pflege, Kontrolle und Präsentation der Ware
- Erlernen der Fleischverarbeitung sowie der Hygienevorschriften
- Ansprechende und verkaufsfördernde Gestaltung der Verkaufstheke
- Entwicklung eigener Kreationen für Plattenservice, Geschenkservice und Fingerfood



Unsere Extras:

- Lohn nach Tarif
- 36 Urlaubstage
- 37,5 Stunden wöchentliche Arbeitszeit
- Teilnahme an Ergänzungsausbildungen



Warncke's REZEPT- UND KÜCHENTIPP

Arme Ritter mit Erdbeeren



Zutaten (für 6 Personen):

- 400 g Erdbeeren
- 25 g Hagelzucker
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Puderzucker
- 60 g Semmelbrösel
- 60 g Haselnüsse, gemahlen
- 12 Scheiben Vollkorntoast
- 8 EL Butter

Für die Garnitur:

- Minze
- Sahne



Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Anschließend in einer Schüssel mit Hagelzucker vermengen und 20 bis 30 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit Milch, Ei, Salz und Puderzucker in einem tiefen Teller verrühren. Semmelbrösel und Nüsse in einem zweiten tiefen Teller mischen. 1/3 der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Toastbrote nacheinander erst in die Eier-Milch-Mischung tauchen und anschließend in der Semmelbrösel-Nussmischung wen-

den. Toastbrote bei mittlerer Hitze in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten braten. Zwischendurch erneut Butter in der Pfanne schmelzen, bis diese aufgebraucht ist. Arme Ritter auf Tellern mit marinierten Erdbeeren anrichten. Den Erdbeersaft, der beim Marinieren ausgetreten ist, über die Armen Ritter geben. Mit Minzblättern garnieren.

Nach Geschmack mit geschlagener Sahne servieren.

So hält Ihr Brot länger:

1. Brot stets frisch aufschneiden, da ganzes Brot sich länger frisch hält als Schnittbrot. Anschließend die Schnittkante immer nach unten legen, damit die Krume nicht so schnell austrocknet.
2. Brote und Brötchen eignen sich super zum Einfrieren und halten sich im Tiefkühlschrank rund drei Monate frisch. Vorher in Scheiben geschnittenes Brot lässt sich portionsweise auftauen.
3. Unverpacktes Brot, das nicht sofort verzehrt wird, hält sich in sauberen, trockenen und belüfteten Behältnissen bei 12 bis 18 °C am besten. Dazu gehören Brottöpfe aus Keramik, Brotkästen aus Holz oder Plastik sowie Brotsäcke aus Stoff oder Plastik. Die Behältnisse nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf und geben diese bei Bedarf wieder an das Brot zurück.





Warncke's SPEZIALITÄTENEMPFEHLUNG des Monats

PRIMUM von La Chinata - Olivenöl der Extraklasse

PRIMUM wird, wie der Name schon sagt, aus handverlesenen Oliven hergestellt, die nacheinander innerhalb der ersten zehn Tage im Oktober gepflückt werden, um zu Beginn der Erntekampagne nur die allerbesten Oliven auszuwählen. Dieser Prozess ist normalerweise der Ernte von Oliven für den direkten Verzehr vorbehalten. Die Oliven werden dann innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte mit herkömmlichem Dekantieren kalt gepresst. Die intensive grüne Farbe (charakteristisch für die ersten Tage der Ernte), der volle Körper, die intensiven fruchtigen Aromen von Apfel und Banane, die völlige Abwesenheit von Bitterkeit und der leicht würzige Geschmack zeichnen PRIMUM aus und machen es zu einer echten Besonderheit.

PRIMUM ist ein ungefiltertes Olivenöl extra vergine. Es wird direkt aus der Presse mit der traditionellen Dekantierungsmethode



abgefüllt, und daher kann sich am Boden der Flasche eine leichte Ablagerung bilden, was ein Zeichen für Qualität und Reinheit ist. Das Olivenöl der Extraklasse hat eine bemerkenswerte Fettsäurezusammensetzung, die durch einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Verhältnis zu gesättigten Fettsäuren gekennzeichnet ist, sowie einen sehr hohen Gehalt an Ölsäure, den nur sehr wenige Olivenöle extra vergine erreichen. Diese Eigenschaften machen PRIMUM sehr stabil, mit hohem Nährwert und wahrlich köstlich.

Für maximalen Genuss wird empfohlen, das PRIMUM-Öl sowohl in warmen als auch in kalten Gerichten roh zu verwenden. Ebenso kann es zur Zubereitung von warmen Gerichten wie Fisch oder Gemüse verwendet werden. Wenn auch Sie den einzigartigen Geschmack von PRIMUM erleben wollen, dann greifen Sie ab sofort in Warncke's EDEKA Frischecenter zu.

Unsere Käsesommelière LILIJA SCHELLER EMPFIEHLT

Der Bio-Bockshornkleekäse

Genießer schätzen den Bio-Bockshornkleekäse als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte, Käsesalat oder Fondue. Ein cremiger Schnittkäse verfeinert mit Bockshornkleesamen ergeben einen unvergleichbaren nussig-würzigen Geschmack. Eine echte Delikatesse.

Herkunft: Österreich
Milch: Bio-Heumilch g.t.S., thermisiert (65 °C)
Lab: tierisches Lab
Reifezeit: mind. 8 Wochen im Felsenkeller
Fettgehalt: mind. 55 % Fett i. Tr.
Charakteristik: gelbe Farbe, erbsengroße Löcher, Naturrinde, Schmierreife unter Verwendung von Steinsalz und Kräutern



NEU

NEUHEITEN IM REGAL von Warncke's Frischecenter

NEU

Der Wellerman's Spiced Rum

Mit seinem alten Seemannslied eroberte der 26-jährige Schotte Nathan Evans vor einiger Zeit das Internet und schwang sich vom Postboten zum Chartstürmer auf. Mittlerweile läuft „The Wellerman“ als Remix in den Radios auf der ganzen Welt rauf und runter und hat den guten alten Shanty innerhalb kürzester Zeit wieder salonfähig gemacht. Grund genug für die NORDIK-Edelbrennerei aus Jork, den wieder erwachten Kultsong mit einer ganz besonderen Spirituose zu würdigen: dem Wellerman's Spiced Rum, der ab sofort exklusiv in der Spirituosenabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich ist.

Beim Wellerman's Spiced Rum trifft feinstes Jamaika-Rum auf schmelzigen Toffee und einen Hauch Meersalz. Rumfans erwartet ein warmer, butterweicher Spiced Rum mit einer dezenten Meeresbrise. Einfach pur genießen oder einen Eiswürfel reinton – mehr braucht's nicht. Zum Wohl!

Jetzt exklusiv in Warncke's
EDEKA Frischecenter
der Rum zum Kulthit
„Wellerman“



NEU

Schluss mit vertrockneten Kräutern

Sorgen schnell vertrocknete Kräuter bei Ihnen auch oftmals für Frust? Dann greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter ab sofort einfach zur flüssigen Alternative von „Plant Maker“. Die flüssigen Bio-Kräuter bieten den Geschmack frischer Kräuter und die gleiche lange Haltbarkeit wie die geschmacklosen, getrockneten Kräuter. Sie können für fast alle Zubereitungsarten eingesetzt werden – Eintöpfe, Marinaden, Dips, Salate, Fleisch, Gemüse – und sogar zum Backen. Flüssiger Dill, Thymian, Knoblauch, Chili und Co von „Plant Maker“ sind ideale Begleiter beim Kochen und eignen sich ebenso bestens zum Nachwürzen.

NEU



Feinste Bio-Röstungen vom Land

Täglich werden in der kleinen Landrösterei in Seestermühle seit mehr als 15 Jahren mit großer Leidenschaft und viel Know-how diverse Biokaffees und Bioespressi geröstet, von denen ein vollmundiges Trio nun auch in Warncke's EDEKA Frischecenter zum Kauf bereitsteht. Ob der kräftig-würzige Espresso „Scheunendampf“, der Cafe Crema „Landrauschen“ mit schokoladiger Note oder der mittelkräftige, sanfte Filterkaffee „Kaffeeclatsch“ aus 100 Prozent Arabica-bohnen – Kaffeege-nuss der Extraklasse ist garantiert. Die Landrösterei steht für 100 Prozent Biokaffee, fairen Handel, traditionelle und schonende Röstverfahren sowie sortenreine und transparente Verarbeitung





Wir **BASTELN FLIEGENDE FISCHE**, die im Wind tanzen!



Fliegende Fische in freier Wildbahn springen tatsächlich aus dem Wasser und gleiten dann sekundenlang durch die Luft. Diese hier schaffen das nur mit deiner Hilfe. Dafür so lange, wie du willst! Wir wünschen dir viel Spaß beim Basteln deiner kunterbunten Fische.



Zum Basteln der Fische brauchst du:

- Toilettenpapierrolle
- Holzstock
- etwa 30 cm feste Schnur
- Seidenpapier in verschiedenen Farben
- weißes Papier
- Klebestift
- schwarzer Filzstift
- Schere

Und so wird's gemacht:

1. Bohre vorsichtig je zwei Löcher auf jeder Seite der Toilettenpapierrolle, etwa 2 cm vom Rand. Fädle die **Schnur** von innen durch das erste Loch nach außen und durch das andere wieder nach innen.
2. Ziehe die Schnur zu den Löchern auf der anderen **Seite** und wiederhole das Fädeln. Nun schauen beide Enden der Schnur heraus.
3. Lege die **Bögen** aus Seidenpapier übereinander. Zeichne Kreise auf den obersten Bogen und schneide sie aus. Halbiere die Kreise noch einmal in ihrer Mitte.
4. Klebe diese **Halbkreise** so auf die Rolle, dass sie sich leicht überlappen. Beginne am unteren Rand. Das ist der, wo keine Schnur herausguckt.
5. Schneide nun noch einige **Streifen** aus dem Seidenpapier und klebe sie innen an den unteren Rand der Rolle.
6. Schneide zwei Kreise aus weißem Papier und male mit dem schwarzen Stift Pupillen auf. Klebe die Augen an die Seite der Rolle, wo die Schnur sitzt. Knete deren Enden an dem **Holzstock** fest.

Nicht alles ist Käse!

Jetzt auch in Warncke's
EDEKA Frischecenter
DeutschlandCard holen,
punkten, sparen ...

Jetzt kostenlos
anmelden und
Vorteile sichern!



Mit dem Geburtstagsboxen-Service beschert Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf Kindern ganz besondere Überraschungsmomente. Wie das funktioniert? Ganz einfach!

Kommen Sie zwei Wochen bevor Ihr Kind Geburtstag, Schulanfang, Taufe, Konfirmation oder Kommunion hat mit Ihrem Kind in unserem Markt in Neu Wulmstorf vorbei 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.

Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht viel Spaß beim Schenken und Beschenktwerden.

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.: (05332) 9686-54
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:

Sebastian Nickel
Tel.: (05332) 9686-486
Fax: (05332) 9686-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Nadine Spinzig
Tel.: (05332) 9686-54
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.