



Warncke's Frischecenter

Ausgabe März 2021

WILLKOMMEN
in unserem neuen Markt



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

Wir ♥ Lebensmittel.



Einkaufen erleben: DIE HIGHLIGHTS NACH

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

seit dem 4. Februar präsentiert sich unser Markt in Neu Wulmstorf im neuen Gewand. Vielfältiger, moderner und gemütlicher sind die Schlagworte, die das Ergebnis der Erweiterung und Umgestaltung am besten beschreiben. Wir sind stolz, unseren Kunden nach den umfassenden Umbaumaßnahmen ein völlig neues Einkaufserlebnis beschern zu können und freuen uns über das durchweg positive Feedback der Besucher, die bereits auf Entdeckertour durch unseren neuen Markt gegangen sind.

Allen, die noch nicht die Zeit gefunden haben, im rundum erneuerten Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf vorbeizuschauen, möchten wir in unseren aktuellen Frischeseiten einen kleinen Vorgeschmack geben und so die Lust auf einen baldigen Einkauf bei uns entfachen.

Auf den folgenden Seiten geben wir daher in Wort und Bild einen umfassenden Überblick über Veränderungen und neue Highlights. Von der neuen BACKBUDE im Eingangsbereich über die umgestylte Obst- und Gemüseabteilung bis hin zu neuen Sortimenten nehmen wir unsere Leser mit auf einen Vorab-Rundgang durch unseren neu gestalteten Markt. Lehnen Sie sich entspannt zurück und lassen Sie sich gerne von der Lektüre zu einer baldigen Stippvisite inspirieren.

Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter an den Wulmstorfer Wiesen und ich freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen bis dahin viel Spaß beim Stöbern sowie allzeit beste Gesundheit.

Ihr **Wilfried Warncke**



Neu! Die BACKBUDE 2.0

Backwaren und Kaffeespezialitäten warten in der neuen BACKBUDE im Eingangsbereich des Marktes auf die Kunden. Ein rundum erneuerter Sitzbereich lädt außerdem, wenn es die Zeit bald wieder zulässt, zum Verweilen ein.



Fresh · Sushi · Asian



Schätze aus der Region und feinstes Sushi

Die neu gestaltete Obst- und Gemüseabteilung ist nach der Modernisierung nicht nur optisch ein Hingucker, sondern hat mit regionalen Köstlichkeiten und – ganz neu – frisch zubereitetem Sushi vom Eat-Happy-Stand auch zahlreiche kulinarische Highlights zu bieten.



Farbenfrohe Blumenvielfalt

Beim Einkauf auch gleich noch frische Blumen als Geschenk, für ein schönes Zuhause oder als Aufmerksamkeit für den Partner mitnehmen? In Warncke's EDEKA Frischecenter kein Problem! Am neuen Stand von Blumen Deel warten frische Blumen in allen Formen und Ausprägungen sowie schicke Blumenpräsentate auf Blumenliebhaber.

DEM MAKEOVER



Neuer Anbau, neue Produkte

Dank des neuen, knapp 400 Quadratmeter großen Anbaus, in dem nun eine Vielzahl der Getränke zu finden sind, konnte nicht nur im restlichen Markt mehr Raum für die Kunden geschaffen werden, sondern gleichzeitig auch mehr Vielfalt. Auf der neuen Fläche warten zahlreiche neue Nonfood-Produkte wie zum Beispiel Fitness-Lebensmittel, Party- und Geschenkartikel, Schreib-, Bastel- und Spielwaren, Wolle und Strickartikel sowie Haushaltswaren, Putzutensilien und ein breites Sortiment an Tiernahrung mit vielen neuen Bioprodukten für die besten Freunde des Menschen.



Ein Bedienbereich für Feinschmecker

Auch der Bedienbereich in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf wurde im Zuge des Marktumbaus modernisiert und erweitert. Ob bestes Fleisch und feinste Wurst aus der Region oder Käse aus aller Welt – es bleiben keine Wünsche offen. Kompetente Beratung von Fleischsommelier Jan Spieckermann und seinem Experten-Service-Team inklusive.



Edle Tropfen, neu präsentiert

Schon vor dem Umbau war die Wein- und Spirituosenabteilung in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf für ihre Vielfalt bekannt. Nun wurde das Sortiment noch einmal deutlich ausgeweitet und auch das Interieur dem Niveau der edlen Tropfen angepasst. In entspannter Atmosphäre kann in den stilvoll gestalteten Regalen nach Herzenslust gestöbert werden.



Freude und Stolz bei Familie Warncke

Die ganze Familie Warncke freut sich über die Wiedereröffnung des modernisierten Marktes in Neu Wulmstorf und heißt alle Kunden herzlich willkommen. Stolz und Hoffnung weckt vor allem der Nachwuchs Jan-Hendrik (links), der derzeit in einem angesehenen EDEKA-Markt in der näheren Umgebung das Rüstzeug erlangt, um später als Juniorchef in die Fußstapfen von Wilfried Warncke zu treten und dessen Geschicke zu übernehmen.

**2.0****die BACKBUDE****WILLKOMMEN
IN DER BACKBUDE
IN NEU WULMSTORF!**

BUDENLEITERIN Jennifer Löffke (links) mit Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier und Marktinhaber Wilfried Warncke, die es sich beide nicht nehmen lassen, das eine oder andere Mal die Kunden höchstpersönlich zu bedienen.

**WIR SUCHEN
DICH!****die BACKBUDE****BÄCKEREIFACHVERKÄUFER (M/W/D)**

**in Teilzeit und Aushilfskräfte für die neue BACKBUDE in
Neu Wulmstorf und Neugraben in Warncke's Frischecenter.**

Dein Aufgabengebiet umfasst den Verkauf unserer täglich frischen Backwaren und selbst hergestellten Torten sowie Blechkuchen. Wir lernen auch ungelernte Mitarbeiter/-innen an, denn bei uns zählen besonders die Leidenschaft für unsere Produkte sowie ein freundlicher Umgang mit unseren Kunden und auch im Team.

Bitte schick uns deine schriftliche Bewerbung (Anschreiben, Lebenslauf, ggf. Zeugnisse) per E-Mail an info.edeka-warncke.nord@edeka.de oder auf dem Postweg an Warncke's Frischecenter e. K., Wulmstorfer Wiesen 2,

21629 Neu Wulmstorf, z. Hd. **BACKBUDE**

**Wir freuen uns auf dich!
DEIN BUDENTEAM!**



Endlich ist sie da – die BACKBUDE 2.0 in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Im Zuge der Umgestaltung des gesamten Marktes hielt im Eingangsbereich die „Schwester“ der beliebten BACKBUDE in Neugraben Einzug und verzaubert ab sofort alle Fans frischer Backwaren mit köstlichen Teigwaren aller Art. Ob eine grenzenlose Sortenvielfalt an Broten und Brötchen, saisonale Kuchenspezialitäten, aufwendig hergestellte Torten oder kleine Snacks für zwischendurch – in der neuen BACKBUDE ist garantiert für jeden etwas dabei. Auch für Kaffee Freunde, die sich auf die besten Bohnen aus der Hamburger Speicherstadt freuen dürfen. Genießen kann man die ganze Vielfalt der BACKBUDE, wenn es die Zeiten irgendwann wieder zulassen, im angrenzenden Cafébereich. Dieser wurde ebenfalls komplett neu eingerichtet und lädt mit seinen bequemen Sitzmöglichkeiten im Retrostil sowie der gemütlichen Atmosphäre zum Verweilen ein. Schauen Sie doch einfach mal vorbei in der BACKBUDE in Neu Wulmstorf. Das gesamte BUDENTEAM freut sich auf Ihren Besuch.

BIO

Neu im Markt in Neugraben! PLIETSCH. NATÜRLICH UNVERPACKT



Nachhaltigkeit ist für die Verantwortlichen von Warncke's EDEKA Frischecenter nicht nur ein Modewort. Schon lange setzten sich Markinhaber Wilfried Warncke und Geschäftsführerin Stephanie Beier mit unterschiedlichen Maßnahmen für Umwelt- und Klimaschutz ein: Von der Abschaffung der Plastiktüten an den Kassen und der Bereitstellung von Papiertüten im Obst- und Gemüsebereich über die Einführung der wiederverwendbaren „Frische-Box“ als Verpackung für Fleisch- und Käsespezialitäten bis hin zum reduzierten Stromverbrauch im Marktalltag gab es bereits viele Projekte, um umweltbewusstes Handeln zu fördern.

Warncke's EDEKA Frischecenter ist nun stolz, gemeinsam mit dem Lüneburger Start-up „plietsch“ sein Engagement auszubauen und einen weiteren Schritt Richtung Nachhaltigkeit zu gehen.

Ab sofort können die Kunden im Markt in Neugraben Produkte aus regionaler, biologischer Produktion einkaufen – und dabei sogar gänzlich auf Einwegverpackungen verzichten. Die Waren wie unter anderem Nudeln, Müsli, Mehl, Nüsse, Kerne, Hülsenfrüchte und Trockenfrüchte können dabei selbstständig in eigene Boxen, Gläser und Beutel oder die Leihbehälter vor Ort abgefüllt werden. So wird nur die Produktmenge gekauft, die auch wirklich benötigt wird. Dadurch werden die regionale Landwirtschaft und der biologische Anbau gefördert und Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendung reduziert. Fazit: unverpackt, regional, biologisch – und dazu ganz einfach. Warncke's EDEKA Frischecenter und „plietsch“-sind sich sicher: So kann zukunftsfähiges Einkaufen aussehen. Ausprobieren lohnt sich!

BIO-ZERTIFIZIERUNG für Warncke's Frischecenter in Neugraben

Warncke's Frischecenter liegt das Thema „Bio“ am Herzen. In allen Abteilungen stehen daher zahlreiche Bioprodukte bereit, aus denen sich die Kunden ihre Favoriten rauspicken können. Damit Sie sich dabei sicher sein können, dass Bio drin ist, wenn Bio draufsteht, hat sich der Markt in Neugraben freiwillig einem Bio-Zertifizierungsverfahren unterzogen. Nach langen Vorbereitungen und einer ausgiebigen Prüfung durch die Zertifizierungsstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) steht seit Kurzem das Ergebnis fest: Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben erfüllt alle Kriterien und Backwaren, Obst und Gemüse, Fleisch, Käse sowie das Trockensortiment sind somit offiziell biozertifiziert.





NOCH MEHR VIELFALT IN NEUGRABEN



Für kreative Hobbybäcker

Von Fondant über Streudekore und Zubehör bis hin zu Glitzerschnee – mit dem neuen Deko-Backsortiment in Warncke's EDEKA Frischecenter schlagen Bäckerherzen garantiert höher. Mit den kreativen Accessoires, Backzutaten und Zubehörartikeln geben Sie ihren eigens kreierten Kuchen und Torten den Extrakick. Ob Fondant in schillernden Farben, Esspapier-Schmetterlinge für die Kindergeburtstagsorte oder die passenden Sticks für Cake-Pops und Lollys – es ist für jeden Anlass das passende Produkt dabei.

Wie hinlänglich thematisiert, hat sich im Markt in Neu Wulmstorf eine Menge getan. Warncke's EDEKA Frischecenter wäre jedoch nicht Warncke's EDEKA Frischecenter, wenn nicht gleichzeitig auch der Markt in Neugraben seine Entwicklung vorantreiben würde. Zwar stehen am erst vor dreieinhalb Jahren neu erbauten Objekt am Süderelbering keine Umbau- oder Erweiterungsmaßnahmen an, jedoch stocken die Verantwortlichen das Sortiment künftig um einige Highlights auf. Dabei kommen vor allem Backfreunde und Non-Food-Fans voll auf ihre Kosten.



Alles fürs perfekte Bastelvergnügen

Sie wollen gemeinsam mit den Kindern basteln oder haben eine kreative Geschenkidee im Kopf, für die Sie das richtige Material benötigen? Kein Problem, denn in Kürze bekommen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben nahezu alle Utensilien, die Sie für Ihr persönliches Do-it-yourself-Vergnügen brauchen. Von der praktischen Heißklebepistole, den Klebestiften und dem Klebeband über Papier und Pappe in verschiedenen Farben bis hin zur passenden Schere und fertigen Bastelsets wartet in der gut sortierten Bastecke alles, was zum gelungenen Bastelspaß dazugehört.

Ein Licht geht auf

Ihre Glühbirne in Küche oder im Wohnzimmer hat den Geist aufgegeben und Sie haben keine Lust, nach Ihrem Lebensmitteleinkauf auch noch im Baumarkt vorbeizuschauen? Dann verbinden Sie doch einfach beides und erhalten Sie in Kürze während Ihres Lebensmitteleinkaufs im Markt in Neugraben auch das passende Leuchtmittel für jede Fassung. Von der strahlenden LED-Glühbirne mit hoher Wattzahl bis zu dimmbaren Variante in verschiedenen Lichtfarben bietet das neue Leuchtmittelsortiment eine große Auswahl, mit der Ihnen garantiert ein Licht aufgeht. Zusätzlich können Sie gleich auch noch ein paar Batterien aus dem neuen Sortiment mitnehmen, damit zum Beispiel der Fernsehabend nicht im Desaster endet, weil die Fernbedienung mal wieder keinen Saft hat.



Ein Apfelbaum für das BLÜHENDE WARNCKE DACH



Stephanie Beier:

„Wir wollen Bienen und anderen Insekten eine Möglichkeit bieten, sich im Großstadtdschungel artgerecht niederlassen zu können.“

Zu finden sind auf dem Marktdach nicht nur ein großes Insektenhotel mit genügend schützenden Rückzugsecken, sondern unter anderem auch zwei Nistplätze für Vögel sowie Saaten zahlreicher Wildblumen, die vor allem Bienen magisch anziehen und ihnen genügend Nektar bieten, mit dem sie anschließend ihren Honig machen können. Gleichzeitig werden die Pflanzen durch die Bienen ausreichend bestäubt. „Wir freuen uns, dass wir Bienen und anderen Insekten mit dem Dach Möglichkeiten bieten können, sich im Großstadtdschungel artgerecht niederlassen zu können. Wir haben das Dach stets im Blick und es ist schön zu sehen, wie es dort mehr und mehr summt und brummt. Sukzessive werden wir nun weitere Detailarbeiten vornehmen, um noch bessere Bedingungen zu schaffen. Vor Kurzem haben wir beispielsweise in Zusammenarbeit mit den Stadtwerken Buxtehude einen Apfelbaum gepflanzt“, berichtet Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier über das neueste Highlight auf dem blühenden Dach.

Welche Bienen- und Insektenarten das Dach genau anzieht, wird in Kürze detailliert ermittelt. Dann nämlich werden Studenten ein detailliertes Monitoring durchführen. Die Ergebnisse der Studie werden selbstverständlich in einer der kommenden Frischeseiten veröffentlicht.



Baumpflanzaktion ein voller Erfolg

Ende Oktober 2020 startete die zweite Auflage der großen Baumpflanzaktion der EDEKA Nord, an der über 70 Märkte teilnahmen. Mit der „Baumpflanzkarte“ konnten die Kunden bis Ende Januar dieses Jahres Herzen sammeln für jeden Einkauf, bei dem sie eine Mehrwegverpackung nutzten – in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben vor allem die Mehrwegfrischebox oder auch die Mehrwegnetze der EDEKA.

Aus dem Markt in Neugraben sind 52 Sammelkarten, also umgerechnet 52 neue Bäume, zusammengekommen und alle Beteiligten sind stolz, gemeinsam mit den zahlreichen umweltbewussten Kunden einen Teil zum Gelingen des Projektes beigetragen zu haben. Wie viele Sammelkarten insgesamt in allen teilnehmenden Märkten zusammengekommen sind, steht derzeit noch nicht fest. Wenn diese Zahl endgültig ermittelt ist, werden alle „gesammelten“ Bäume in absehbarer Zeit jeweils zur einen Hälfte in Schleswig-Holstein und zur anderen Hälfte in Mecklenburg-Vorpommern gepflanzt.



DAS BIENENSTERBEN:

Auf welche Produkte müssen wir in Zukunft vielleicht verzichten?



Beim ausgiebigen Wocheneinkauf sind wir es gewohnt, aus einer schier endlosen Vielzahl an Produkten zu wählen. Zu jeder Zeit sind alle Artikel, die unser Herz begehrt, verfügbar. Schnell noch ein Glas Honig für das süße Frühstück oder frisches Obst für die Vitaminspritze zwischendurch – nach ein paar Handgriffen ist der Einkaufswagen prall gefüllt und die kulinarische Vielfalt für den täglichen Bedarf gedeckt. In der heutigen Zeit ist Vielfalt Programm und die Kun-

den haben die Qual der Wahl. Wer genau hinter den Produkten steckt und wie sie entstehen, gerät dabei oft in den Hintergrund. Grund genug, einmal ein ganz besonderes Tier in den Vordergrund zu stellen, ohne das der Einkauf in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter ziemlich trist aussehen würde: die Biene. Honigbienen sorgen für einen abwechslungsreichen Speiseplan. Fallen sie aus, verschwinden nicht nur der Honig, sondern ebenso viele Obst- und Gemüsesorten und zahlreiche weitere Produk-

te. Genauer gesagt, würden rund ein Drittel der Lebensmittel aus Regalen und Theken Ihres Marktes verschwinden. Die Biene trägt durch die natürliche Bestäubung zur biologischen Vielfalt und zu einem funktionierenden Ökosystem bei. Um Nektar und Pollen zu sammeln, fliegt sie von Blüte zu Blüte. Dabei bestäubt sie die angefliegenen Pflanzen. Ohne die gestreiften fleißigen Arbeiter

könnten sich Wildgewächse und andere Pflanzen nicht fortpflanzen. Insofern würden Futter und Lebensraum für Tiere und Wildtiere schwinden. Die Folgen würden auch wir direkt zu spüren bekommen.

Würden wir durch unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf schlendern, wenn es die Bienen nicht mehr gäbe, hätten wir nicht mehr so viel Auswahl wie gewöhnlich. Die Obst- und Gemüseregale würde ziemlich leer aussehen. So müssten wir uns von Beeren, Äpfeln, Mangos, Gurken, Kürbissen, Avocados



KAFFEE

BEEREN

FR

HONIG

BROTAUF

OBST UND GEMÜSE

SE

KAKAO BZW. SCHOKOLAD

ZITRUSFRÜCHTE

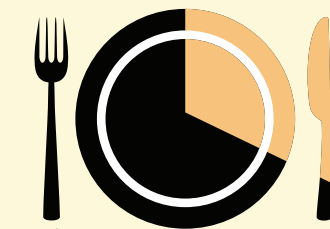
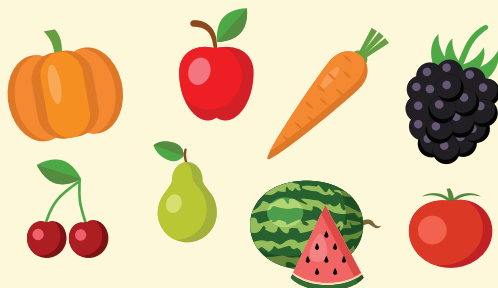
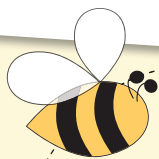
PFF

GEWÜRZE

CREME

OHNE GEWÜRZE AUCH KAUM KO

WAS BIENEN LEISTEN

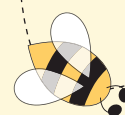


1/3 unserer Nahrung
gäbe es nicht ohne Bienen

71 von 100 der
weltweiten wichtigsten Nutzpflanzen
werden von Bienen bestäubt

ca. 250 Mrd. Euro
beträgt der wirtschaftliche Wert
der Bestäubung weltweit

Die **Garten-
hummel**
ist eine von
ca. 700
Wildbienenarten



und vielen weiteren Sorten verabschieden. Diese frischen Zutaten sind oftmals weiterverarbeitete Bestandteile von Säften, Süßigkeiten und Tiefkühlkost. Da ohne die gelbschwarzen Helferlein kein Pflanzenöl mehr zu finden wäre, würden die schnellen Mahlzeiten und zeitsparenden Fertiggerichte wieder unseren Speiseplan verlassen. Auch der geliebte morgendliche Kaffee oder schokoladiger Kakao wären nicht mehr erhältlich und wir müssten uns

Alternativen zum Wachwerden suchen. Außerdem könnten ohne Bienen keine Kosmetika mehr hergestellt werden wie beispielsweise unsere beliebte Naturkosmetikmarke Blüte-Zeit.

Damit das derzeitige Bienensterben eingedämmt wird und die Vielfalt in Warncke's EDEKA Frischecenter weiterhin erhalten bleibt, kann jeder Einzelne seinen Beitrag leisten. Säen Sie beispielsweise ein paar bienenfreundliche

Pflanzen auf Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten. Auch über kleine Nistmöglichkeiten freuen sich besonders scheue Waldbienen. Zudem können Sie beim Imker in Ihrer Nähe Bienenpate werden und Ökologieprojekte unterstützen. Setzen Sie außerdem auf Lebensmittel aus der Region, die in Warncke's EDEKA Frischecenter in nahezu jeder Abteilung zu finden sind. Regionale Produkte sind bienenfreundlicher und mit weniger Pestiziden behandelt.

FRUCHTSAFT

MARGARINE

STRICHE UND MARMELADE

FRUCHTGUMMIS

DIGE PRODUKTE

DEO

LANZENÖL

KOSMETIK

RAPS- UND SONNENBLUMENÖL

ONSERVIERTE WURSTPRODUKTE



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.



**Schickt eure Bewerbung
per Post oder E-Mail an:**

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

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

☒ **Verkäufer**

☒ **Frischespezialist (IHK)**

☒ **Fleischer
Fachrichtung Produktion**

☒ **Kaufmann im Einzelhandel**



☒ **Kaufmann für Büromanagement**

☒ **Handelsfachwirt (IHK) Einzelhandel**

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



Volle Möhre abräumen!

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



Dies ist eine Aktion der EDEKA Nord

Jetzt kostenlos
anmelden und
Vorteile sichern!



Punkte dich glücklich
DeutschlandCard

Einkaufen und mit der DeutschlandCard Punkte sammeln. Ab sofort können die Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf die vielen Vorteile des bekannten Bonusprogramms nutzen.

Die Anmeldung für die DeutschlandCard ist problemlos und kostenlos. Anmeldeformulare sind unter www.deutschlandcard.de oder in Papierform in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich.

Ihr Willkommensgeschenk: 250 ZUSATZ-PUNKTE!

Im Aktionszeitraum vom 01.03. bis 31.03.2021 erhalten Sie 250 Zusatz-Punkte beim **Ersteinsatz** Ihrer DeutschlandCard in unseren teilnehmenden EDEKA- und Marktkauf¹-Filialen. Bitte beachten Sie, dass die Extrapunkte im Aktionszeitraum unabhängig von Ihrer Marktauswahl nur einmalig ausgeschüttet werden. Eine Gutschrift erfolgt nur für zum Programm angemeldete Teilnehmer (bereits angemeldet oder die Anmeldung erfolgt im Zeitraum 01.03. - 31.03.2021). Die Gutschrift der Punkte auf das Teilnehmerkonto erfolgt im April.

Sie erhalten Ihr Willkommensgeschenk auch, wenn Sie bereits DeutschlandCard-Teilnehmer sind!

Sofort lospunkten! So geht's:



Sofort lospunkten

Direkt in der Filiale Teilnahmeunterlagen mitnehmen und sofort einsetzen. Sie haben schon eine DeutschlandCard? Dann sofort Punkte sichern. Für 2 Euro* Einkaufswert erhalten Sie 1 Punkt.



Anmelden und Vorteile genießen

Nur angemeldet erhalten Sie weitere exklusive Angebote und Coupons. Anmelden online unter www.deutschlandcard.de/registrierung oder per Post mit den Teilnahmeunterlagen.



Punkte einlösen und sparen

Lassen Sie Ihre gesammelten Punkte an der Kasse mit Ihrem Einkauf verrechnen oder tauschen Sie Ihre Punkte online gegen tolle Prämien. **1 Punkt = 1 Cent!** Einlösung ab 100 gesammelten Punkten möglich.

*Punkte gibt es nicht auf: Tabakwaren, Pfand, Buch- und Presseerzeugnisse, Tchibo-Artikel, Pre- und Anfangsmilchnahrung, Post, Lotto & Toto, Präsentkörbe, Gutscheine und ...





Warncke's WEIN- UND KÄSEEMPFEHLUNG des Monats

Grifton Lawson Legacy Chardonnay

Im kalifornischen Central Valley befindet sich eine 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 Barrique-Fässern, 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 Asia-Küche.



Herkunft: Lodi Kalifornien, USA
Rebsorte: Chardonnay
Geschmack: mild trocken
Charakteristik: fruchtige Aromen, reichhaltig, kräftig
Empfehlung: zu leichten Gerichten, Fisch, Geflügel, Käse
Trinktemperatur 8 - 10 °C

Unsere Käsesommelière LILIJA SCHELLER EMPFIEHLT:

Der Anton-Auslese

Wenn im Frühsommer die Kühe auf die Almen ziehen und dort oben das frische junge Almgras vorfinden, gibt es für einige Tage einen besonders reichhaltigen und hochwertigen Bergkäse. Die besten Laibe davon, streng limitiert und durch den Senner selbst von Hand selektiert, reifen ein halbes Jahr lang in den Tiefen der Anton-Höhle heran und so entsteht der original Anton-Auslese – ein königlicher Genuss. Das Aroma des Anton-Auslese ist vollmundig mit einem Hauch von frischen Bergwiesenkräutern mit fruchtigen Nuancen.



Harmoniert mit: Fruchtsäften mit Fruchtfleisch und leichter Süße, Früchte- oder Pfefferminztee, trockenem fruchtigem Weißwein, mildem Rotwein, dunklem Weizenbier, Erdbeeren, Himbeeren

Herkunft: Schweiz **Milch:** Kuh-Rohmilch
Reifezeit: 6 Monate **Fettgehalt:** 50 % Fett i. Tr.



Warncke's REZEPT DER SAISON

Kräuter-Spinat-Malfatti mit Wintergemüse

Zutaten für 8 Portionen

- 80 g Haselnüsse, ganz
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 12 EL Olivenöl
- 300 g Spinat
- 140 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- 175 g Mehl
- 2 Eier, Größe M
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- 900 g Möhren
- 600 g Pastinaken
- 350 g Mangold
- 75 g Butter
- 4 EL Zitronensaft
- 3 TL Zitronenschale



SAISON- Kalender



Bärlauch



Champignons



Chicorée



Feldsalat



Lauch



Pastinaken



Rosenkohl



Spinat

Zubereitung:

1. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zur Seite stellen. Die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch pressen. Die Petersilienblätter abzapfen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 1 Minute andünsten. Spinat und Petersilienblätter hinzufügen und abgedeckt bei niedriger Hitze dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. In ein Sieb geben, abtropfen und auskühlen lassen. Spinat und Petersilie gut ausdrücken und fein hacken. Mit Ricotta, Parmesan, Mehl und Eiern zu einer zähen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Ca. 20 Minuten quellen lassen.
2. Backofen inzwischen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Die Möhren und Pastinaken schälen. Beides längs vierteln, dünne Möhren nur halbieren. Mangold putzen. Stiele von den Blättern trennen, einmal längs halbieren, dann quer in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.
3. Blätter quer in 6 cm breite Streifen schneiden. Die zweite Knoblauchzehe schälen und pressen. Mit 7 EL Olivenöl,

den Möhren und Pastinaken mischen. Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 15 Minuten garen. Die Mangoldstiele untermischen und 5 Minuten garen. Mangoldblätter untermischen und 5 Minuten weitergaren.

4. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende des Gemüses einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Mit jeweils zwei Esslöffeln Nocken von der Spinatmasse formen, vorsichtig ins Wasser streifen und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf ein geöltes Blech legen.

5. In einer großen Pfanne restliches Öl (4 EL) und die Butter erhitzen. Nocken in den Nüssen wälzen und in der Pfanne rundherum kurz kräftig anbraten.

6. Das Gemüse mit Zitronensaft und Zitronenabrieb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nocken mit den Nüssen darauf anrichten und servieren.

NEU

NEUHEITEN IM REGAL von Warncke's Frischecenter

Eistee für „Bros“

4Bro heißt der neue Stern am Eisteehimmel. Das neue fruchtige Erfrischungsgetränk, das ab sofort im Getränkebereich von Warncke's EDEKA Frischecenter zum Kauf bereitsteht, kommt im handlichen 500-ml-Tetrapack daher und ist daher das ideale Getränk für unterwegs. Ob „4Bro Bubble Gum“, das Kaugummi zum Trinken, „4Bro Maracuja Mango“ mit sonnengerieften Exoten, der Klassiker „4Bro Peach“ mit aromatischem Pfirsichgeschmack oder „4Bro Lemon“ mit dem Zitronenkick – die Eisteevariationen aus Lünen im Ruhrgebiet versprechen besten Geschmack und zusätzlich echten Sammelspaß. Denn mit der 4Bro-App kann man beim Kauf der 4Bro-Produkte Punkte sammeln und diese zum Kauf von Goodies einsetzen.

In Kürze neu im Sortiment

Der erfrischende BraTee von Rap-
per Capital Bra.
Erhältlich in den
Sorten Grana-
tapfel, Pfirsich,
Zitrone & Was-
sermelone.



Großes Geschmacks-Kino

Das Hamburger Start-up Tastillery bringt seinen CINECANE-Popcorn-Rum in die Wohnzimmer. „CINECANE Gold“ ist der erste und einzige Rum, der mit Popcorn destilliert wird. Hierfür nehmen die Macher einen hochwertigen, gelagerten Rum aus der Karibik – der kommt aus Barbados und lagerte bis zu 12 Jahre für ein komplexes Geschmackserlebnis. Dieser schon für sich allein großartige Rum wird nun zusammen mit echtem, frischem, gebuttertem Popcorn destilliert. CINECANE riecht nach frischem Popcorn, dazu kommen Röstaromen vom Mais und Noten von Nougat, Vanille und Karamell. Der Geschmack ist cremig und buttrig und ist durch die toffeeartige Süße sehr leicht zu genießen. Der „CINECANE Gold“ – ab sofort in der Spirituosenabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich. Probieren lohnt sich!



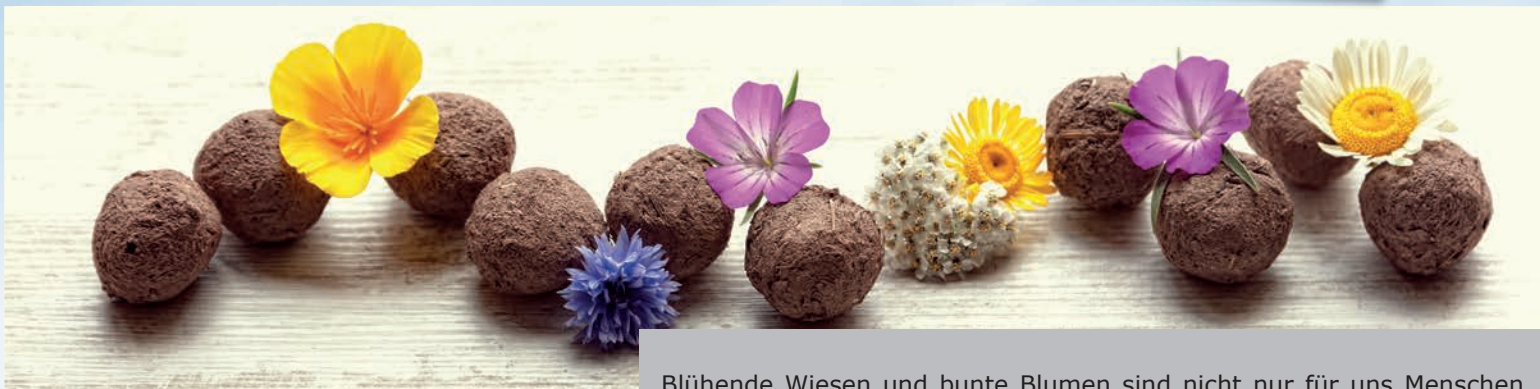
Der Berg ruft

Wer Kirschlikör mag, wird „Bergwasser“ lieben. Angelehnt an einen alten Liebes-trank, mit dem der Almöhi seine liebste Anneliese verführen wollte, finden auch im „Bergwasser“ nach altem Rezept in Zusammenarbeit mit der Band voXXclub nur die saftigsten Kirschen, verfeinert mit echten Alpenkräutern und einer Prise Liebe, ihre Verwendung. Dem Bergwasser von voXXclub kann deshalb auch heute kaum jemand widerstehen – wie damals die Anneliese. Greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu und erleben Sie das perfekte Zusammenspiel von fruchtiger Kirsche und vielfältigen Kräutern. Das „Bergwasser“ lässt sich bestens pur genießen, eignet sich aber auch gut für Cocktails. Zum Beispiel mit einen Schuss Sekt und Ananassaft als prickelnder Aperitif.





SAMENBOMBEN selber machen!



Das benötigt ihr für die Herstellung der Samenbomben:

- 200 g Tonerde (Heilerde)
- Saatgut
- 50 g natürlichen Dünger
- Handschuhe
- etwas Wasser
- eine Schale zum Vermengen

Blühende Wiesen und bunte Blumen sind nicht nur für uns Menschen wunderschön anzusehen, auch Bienen zum Beispiel freuen sich über jede Blüte, die sie finden und bestäuben können. Außerdem steht der Frühling vor der Tür und was gibt es Schöneres, als diesen farbenfrohen und mit duftenden Blumen zu begrüßen? Bevor ihr eure Samenbomben bastelt, bedenkt bitte kurz die rechtlichen Grundlagen. Das einfache Werfen der Saatbombe in fremde Gärten ist meistens verboten und kann sogar Strafen nach sich ziehen. Selbst wenn es nur Saatbomben für schöne Blumen für Bienen sind. Von daher empfehlen wir euch stets für euren eigenen Balkon oder Garten zu basteln oder für eure Omas und Opas, welche sich sicher auch sehr über so ein Geschenk freuen.



Und los geht's:

1.) Handschuhe anziehen. Tonerde in eine Schale schütten. Die 200 g Tonerde reichen ca. für sechs bis sieben Kugeln. Dann die Samen und den Dünger dazugeben.

2.) Etwas vermengen und immer nur ein paar Esslöffel Wasser hinzugeben. Achtet gut darauf, dass der Samenteig nicht zu feucht wird. Die richtige Menge an Wasser ist einfach Gefühlssache und wenn es doch einmal zu nass wird, einfach etwas Tonerde dazuschütten.

3.) Wenn der Saatbomben-Teig die Konsistenz von Ton hat, könnt ihr beginnen, kleine Kugeln daraus zu formen. Sollten die Kugeln recht rissig aussehen, einfach die Fingerspitzen etwas anfeuchten und darüberstreichen. So verschwinden die kleinen Risse.

4.) Jetzt heißt es, die Samenbomben gut trocknen zu lassen. Nach drei Tagen sollten die Kugeln gut durchgetrocknet sein.

Wie ihr seht, ist das Selbermachen von Samenbomben wirklich einfach und geht ganz schnell. Außerdem kosten sie weniger als die gekauften Saatkugeln und ihr könnt sie ganz individuell verpacken und verschenken. Je nachdem, welches Saatgut ihr verwendet habt, ergibt sich, wann die Samenbomben geworfen werden können. Generell empfehlen wir die Aussaat erst Anfang Mai. So vermeidet ihr, dass die kleinen Keimlinge mit Frost in Berührung kommen und womöglich erfrieren. Habt viel Spaß beim Nachbasteln und Verschenken!



Nutzen Sie unseren Lieferservice in Neugraben!



- 1. Wunschartikel z. B. aus dem wöchentlichen Handzettel raussuchen und ausschließlich per E-Mail oder Fax bis 12 Uhr am Vortag der Lieferung bestellen**

Bitte beachten Sie, bei Ihrer Bestellung auch Ihre gewünschten Ersatzprodukte mit anzugeben.



- 2. Wir packen zusammen**



- 3. Wir liefern zu Ihnen; Sie bezahlen bar oder über unser mobiles EC-Kartengerät**



- 4. Alternativ: im Markt einkaufen und wir liefern Ihren Einkauf**

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*
(*zzgl. Telefonpauschale 1,50 € / Fax oder E-Mail gratis)

Lieferzeiten:

Montag bis Freitag ab 12 Uhr
(Bestellungen immer am Vortag bis 12 Uhr)

Aufgrund der aktuellen Lage bieten wir unseren Lieferservice für Menschen aus Risikogruppen auf Wunsch auch außerhalb der oben genannten Lieferzeiten an!

Liefergebühren:

Warenlieferung ab 50 € gratis,
darunter 5 € (Pfand wird rausgerechnet),
Außerhalb des Liefergebietes 10 € Liefergebühr
Aufschlag:

- pro 6er-Träger 0.50 €
- pro Kiste 1 €
- pro Milchkarton (12 Stück) 1 €

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen und weitere Informationen finden Sie unter www.edeka-warncke.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: (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.