



Ausgabe Mai

Warncke's Frischecenter



#HELDENimEINSATZ

Liebe Kunden,
die letzten Wochen waren nerven-
aufreibend und haben von unserem
gesamten **Team alles abverlangt**.
Wohl wissend, dass wir uns weiter-
hin in einer **schwierigen Lage** be-
finden, wollen wir Ihnen Ihren **Ein-
kauf** in unseren Märkten weiterhin
so **angenehm wie möglich** machen
und dafür sorgen, dass Ihre **Ge-**

nussmomente dieser Tage **nicht zu
kurz kommen**. In unseren neuen
Frischeseiten nehmen wir Sie daher
wieder mit auf eine **kulinarische
Reise durch unsere Märkte**. Er-
fahren Sie alles über den Start der
Spargel- und Erdbeersaison, ge-
nießen Sie einen Einblick in unser
Geflügelsortiment mit wertvollen

**Tipps von Fleischsommelier Jan
Spieckermann** und lernen Sie die
neuen Produkte von **Fresh Coup**
kennen. Zusätzlich gibt es **Rezepte
zum Nachkochen, Haushaltstipps
und beste Unterhaltung für klei-
ne Mal- und Bastelkünstler**.

Viel Spaß beim Stöbern!

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

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

Wir ♥ Lebensmittel.



**Hier noch einmal alle
geltenden Krisenregeln
und nützliche Hygienetipps
für einen sicheren
Einkauf in unseren Märkten
in Neugraben und Neu Wulmstorf:**



1. Die Lieferungen und der Nachschub der Waren sind gesichert. Unser Team sorgt mit Hochdruck dafür, dass die Regale ausreichend gefüllt sind und es Ihnen bei Ihrem Einkauf möglichst an nichts fehlt.



2. Halten Sie Abstand – mindestens 2 Meter. An den Bedientheken in unseren Märkten sind Abstandhalter aufgeklebt. Sobald ein Kunde seine Bestellung beendet hat, kann der nächste herantreten.



3. Halten Sie Abstand, die Zweite. Warten Sie bitte an den aufgeklebten Linien im Kassenbereich, bis Ihr Vorgänger gezahlt hat und den Kassenbereich verlässt. Dann können Sie einen Strich vorrücken.



4. Seit dem 27. Mai gilt in Hamburg unter anderem im Einzelhandel eine Maskenpflicht. Der Einkauf in unseren Märkten ist somit nur noch mit der Verwendung einer Mund-Nasen-Abdeckung möglich.



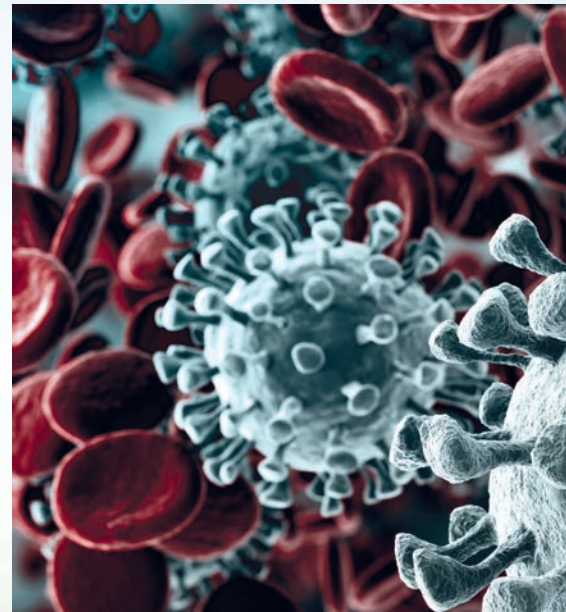
5. Naseputzen, Händereichen, Husten, das tägliche Benutzen der Hände verunreinigt diese. Bitte waschen oder desinfizieren Sie daher Ihre Hände regelmäßig, z. B. mithilfe der Desinfizientenspender, die vor unseren Märkten für Sie bereitstehen.



6. Zu Ihrem und zum Wohle unserer Mitarbeiter haben wir an den Kassen Schutzfenster aufgebaut. Das Zahlen ist weiterhin unterhalb der Scheibe möglich. **Wir empfehlen Ihnen kontaktloses Zahlen mit EC- oder Kreditkarte oder über die Genuss+-App.**

*Es geht uns alle an -
helfen Sie bitte weiter!*

Eben weil das Virus uns alle betrifft, bitten wir Sie nochmals: Helfen Sie mit, es einzudämmen. Natürlich müssen wir weiter einkaufen gehen, um uns normal zu versorgen. Doch: auf der einen Seite sind unsere Märkte einer der wenigen Orte, an denen noch Menschen aufeinandertreffen.



Was ist Corona eigentlich?

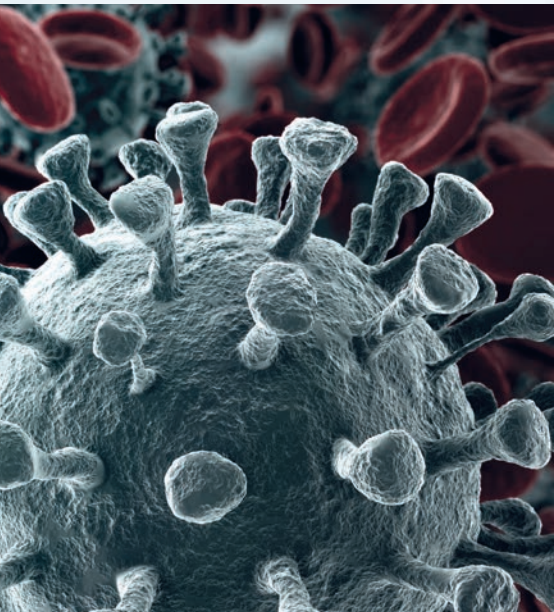
Eine ausführliche Beschreibung gibt das deutsche Zentrum für Infektionsforschung.

Der Name ist auf das charakteristische, kränzförmige Aussehen der Coronaviren zurückzuführen (lateinisch „corona“: Kranz, Krone). Coronaviren sind auch die Verursacher des Schweren Akuten Atemwegssyndroms (SARS) sowie von MERS, was für Middle East Respiratory Syndrome steht. Während der bisher größten SARS-Epidemie in den Jahren 2002 und 2003 starben weltweit 774 Menschen. Das Ende 2019 in China ausgebrochene neue Coronavirus kann ebenfalls bei Infizierten schwere Lungenentzündungen auslösen.

Weitere aktuelle und fundierte Informationen zu SARS-CoV-2/ COVID-19 sowie Verhaltensregeln finden Sie hier:

in mit

Auf der anderen Seite müssen wir uns ALLE versorgen. Daher: Halten Sie sich an die Hygienehinweise und die verschiedenen Maßnahmen in unseren Märkten – zu Ihrer und unserer Sicherheit. Und: Kaufen Sie bitte nur so viel, wie Sie benötigen.



lich

s
ung

Im Februar 2020 wurde das Virus – aufgrund der engen Verwandtschaft mit dem SARS-Virus – als SARS-CoV-2 bezeichnet. Die Erkrankung infolge des Virus heißt seitdem COVID-19. Der Krankheitsverlauf reicht von leicht bis tödlich. Die Letalität ist noch nicht abschließend geklärt. Impfstoffe gegen das neue Coronavirus SARS-CoV-2 (zuerst unter dem Namen 2019-nCoV bekannt) sind in der Entwicklung – auch im DZIF, (Deutsches Zentrum für Infektionsforschung).



Bloß den Humor nicht verlieren

Corona hat uns allen gezeigt, dass so viele Dinge im Leben, die uns wichtig erscheinen, letztendlich zweitrangig sind. Es hat uns gelehrt, was im Leben wirklich zählt: Familie, Freunde, Gesundheit, Klopapier ...

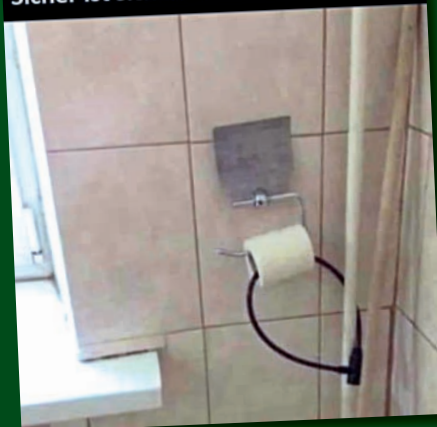
So – fertig:
Ich habe fünf Rollen Klopapier eingefroren. Man weiß ja nie ...



Wenn Sie dachten die Nummer mit dem Klopapier war verrückt, warten Sie ab, was passiert, wenn 40 Mio. Frauen zeitgleich einen Frisörtermin wollen.



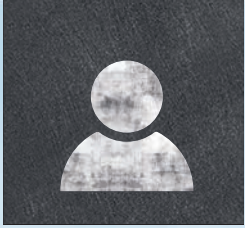
Besuch hatte sich angekündigt..
Sicher ist sicher...



Bester Spruch heute:
Die Würde des Menschen ist dreilagig.

Hinweis:
Bitte keine Wertsachen wie Nudeln oder Toilettenpapier sichtbar im Auto liegen lassen.

Was jetzt noch zum Super-Gau fehlt:
eine groß angelegte Rückrufaktion „Holzsplitter im Toilettenpapier“!



Stephanie Beier: „Mit Teamwork haben wir viel erreicht“

Seit Mitte März legt die Coronapandemie das gesellschaftliche Geschehen in Deutschland und auf der ganzen Welt nahezu lahm. Während Hotels und Gaststätten weiter geschlossen sind, sichern Lebensmittelmärkte die Grundversorgung der Menschen. Eine Mammutaufgabe für alle Verantwortlichen, Lieferanten und Mitarbeiter. Auch in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter herrscht seit Wochen der Ausnahmezustand, um die Versorgung der Bevölkerung sicherzustellen und dabei gleichzeitig den Hygieneanforderungen gerecht zu werden. Im Interview mit den Frischeseiten schildert Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier ihre Eindrücke der letzten Wochen.

Frau Beier, seit Mitte März rüttelt die Coronakrise auch das Geschehen in den Märkten von Warncke's Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf kräftig durcheinander. Wie haben Sie und Ihr Team die Entwicklung bisher erlebt?

Bereits Anfang März war die Verunsicherung der Menschen aufgrund von Corona für uns deutlich spürbar. Niemand wusste, was sich am nächsten Tag verändern würde. Diese Ungewissheit hat das Kaufverhalten unserer Kunden immens verändert. Vor allem Produkte wie Nudeln, Konserven und Toilettenpapier fanden einen reißenden Absatz. Das hat sich nochmals potenziert, als vonseiten der Regierung weitere einschneidende Maßnahmen getroffen wurden und die Menschen nach und nach begriffen hatten, wie angespannt die Lage letztlich ist. In der Anfangszeit der Krise gab es auch bei uns vereinzelte Hamsterkäufe und wir kamen in einigen Abteilungen kaum mit dem Auffüllen der Regale hinterher. Insgesamt läuft derzeit, bis auf wenige Ausnahmen, was das Kaufverhalten der Kunden und auch unsere internen Abläufe angeht, aber alles wieder in relativ geordneten Bahnen.

Was haben Sie und Ihre Mitarbeiter getan, um der Lage Herr zu werden?

Zu Beginn ging es in erster Linie darum, die Waren verfügbar zu machen. Dafür war eine gute Abstimmung mit den Lieferanten nötig, um die Lieferketten aufrechtzuerhalten. Waren die Produkte dann da, mussten sie natürlich umgehend eingeräumt werden. In der heißen Phase war unser Team fast pausenlos damit beschäftigt, die Regale aufzufüllen. Bei Waren, die nicht so einfach zu bekommen waren, mussten wir improvisieren. Unter anderem sind wir dann selbstständig zum Großmarkt gefahren und haben für Nachschub gesorgt. In der zweiten Märzhälfte war die Zeit extrem stressig und auch dieser Tage haben wir unter schwierigen Bedingungen weiterhin reichlich zu tun. Der Schlüssel dafür, dass wir all das bisher so gut bewältigt haben, ist definitiv unser

Teamgeist. Jeder hat mit vollem Einsatz mitgezogen. Die Kommunikation unter den Mitarbeitern stimmt. Ich muss allen ein großes Kompliment machen.

Eine zentrale Rolle nimmt in diesen Zeiten das Thema Hygiene ein. Welche Maßnahmen haben Sie in Ihren Märkten diesbezüglich ergriffen?

Als erste Maßnahme haben wir schnellstmöglich Hinweisschilder mit Abstands- und Hygieneregeln in unseren Märkten platzieren, damit die Kunden ausreichend informiert sind. Wenig später haben wir zusätzlich an allen Kassen „Spuckschutze“ installieren lassen. In den Eingangsbereichen unserer Märkte stehen zudem jederzeit Desinfektionstücher für die Hände und zum Säubern der Einkaufskörbe zur Verfügung. Alle unsere Mitarbeiter, unter Ihnen auch einige Kollegen, die zur Risikogruppe gehören, tragen seit Beginn der Krise Masken sowie spezielle Schutzbrillen und halten sich selbstverständlich an die Abstandsregeln. Wir wollen mit gutem Beispiel vorangehen und können festhalten, dass unsere Kunden das ebenfalls tun. Auch sie halten die Abstandsregeln ein und verhalten sich der Situation angemessen. Bis auf wenige kleine Ermahnungen gibt es bisher keine Probleme. Dafür kann ich mich im Namen des ganzen Teams bei allen nur herzlich bedanken.

Was möchten Sie Ihren Mitarbeitern und Kunden für die nahe Zukunft mit auf den Weg geben?

Ich bin sicher, dass wir die Situation meistern, wenn wir alle zusammenhalten und uns weiterhin gewissenhaft an die Regeln halten. Meine gesamte Familie sowie auch die Familie Warncke hat in den vergangenen Wochen gemeinsam mit allen Mitarbeitern eine super Arbeit geleistet. Wir alle werden weiterhin ohne Kompromisse und mit vollstem Einsatz für unsere Kunden da sein. Ich wünsche unseren Kollegen und allen Kunden, dass sie gesund bleiben, und bin der festen Überzeugung, dass wir, wann auch immer das dann sein wird, gestärkt aus der Krise herausgehen werden.





Service und Vielfalt: Warncke's Frischecenter hilft Ihnen gerne weiter

Individuelle Präsentkörbe und Gutscheinkarten für Mutter- und Vatertag

Muttertag und Vatertag stehen vor der Tür und damit auch die Suche nach einem passenden Geschenk für die Liebsten. In Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf sind Sie genau an der richtigen Adresse, denn wir stellen Ihnen ganz bequem Ihren individuellen Präsentkorb zusammen. Hat Ihre Mama eine Vorliebe für Schokolade? Dann werden Sie sicherlich in unserer reichhaltigen Süßwarenabteilung fündig. Genießt Ihr Papa gern mal einen außergewöhnlichen Tropfen? Dann

schauen Sie doch einmal in unseren Spirituosenabteilungen vorbei. Und sollte in Ihrer Firma ein Jubiläum anstehen oder ein langjähriger Mitarbeiter gebührend verabschiedet werden, dann finden wir sicher auch die passenden Präsentte für Sie. „Wir helfen Ihnen gern dabei, Ihren Korb zu füllen“, so die Präsentkorb-Expertin Patricia Becker, die Ihre Bestellungen gerne entgegennimmt. Alternativ sind auch unsere Gutscheinkarten von Netflix, Spotify und Co. eine tolle Geschenkidee für Groß und Klein.



Einkaufsbegleitung für Blinde

Einkaufen ist so eine Sache, wenn man blind oder sehbehindert ist. Alleine in den Supermarkt zu gehen, um den wöchentlichen Einkauf zu erledigen, ist nicht besonders effektiv. Ständige Umräumungen sowie die Anwesenheit vieler anderer Kunden machen es fast unmöglich, beispielsweise eine Dose Tomatensuppe von einer Dose Hühnersuppe zu unterscheiden. Auf blinde Menschen warten viele Herausforderungen, die oft nur schwer allein bewältigt werden können. Warncke's EDEKA Frischecenter weiß um diese Problematik und bietet deshalb eine

Einkaufsbegleitung für blinde und sehbehinderte Menschen an. „Der Ablauf ist dabei ganz einfach. Man muss sich einfach nur in unseren Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf an der Information melden und anschließend kümmert sich eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter um die Begleitung durch den Markt. Somit können Menschen mit einem Handicap einen entspannten Einkauf erleben und sicher gehen, dass auch wirklich das in ihrem Einkaufskorb landet, was hinein soll“, erklärt Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier den Service.





Fleischsommelier Jan Spieckermann rät zur Nose-To-Tail-Küche

„Ein
Hähnchen
bietet mehr als
Brust und
Keule!“



Schönecke
– seit 1914 –



Egal ob Schwein, Rind oder Hähnchen – in Sachen Fleischkonsum kommen bei den meisten nur die Edelstücke wie Filet, Braten, Kotelett, Keule oder Brust auf den Teller. Eine bedauerliche Entwicklung, wie Jan Spieckermann konstatiert. Er rät den Kunden daher zur „Nose-To-Tail-Küche“. „Nose To Tail bedeutet übersetzt ‚vom Kopf bis zum Schwanz‘ und beschreibt die Methode, Tiere im Ganzen zu verarbeiten. Ein Hähnchen oder anderes Geflügel bei-

spielsweise hat viel mehr zu bieten als nur die Keule oder die Brust. Das sollten sich die Leute wieder bewusst machen“, so der Fleischsommelier.

Der Fachmann empfiehlt Geflügelfreunden vor allem das Label-Rouge-Geflügel oder auch das Kikok-Hähnchen vom Geflügelhof Schönecke: „Im Bereich Geflügel gibt es fünf Qualitätsstufen. Wir bieten alle Stufen an. Label Rouge und Kikok sind dabei in der Champions League anzusiedeln. Das Geflügel die-

ser Güteklasse wird 84 bzw. 42 Tage unter besten Bedingungen gehalten, was sich deutlich im Geschmack widerspiegelt. Dieses Bio-Geflügel ist zwar etwas teurer, von einem ganzen Tier werden dafür aber auch zwei Leute richtig satt. Zudem lassen sich auch die Knochen nach dem Verzehr noch super verwenden. Es lohnt sich also auch den fälschlicherweise oft als unattraktiv abgestempelten Teilen von Geflügel mehr Beachtung zu schenken.“

Hühnerknochenbrühe selbst gekocht



1. Die Knochen müssen in kleinere Stücke zerhackt werden, um an die Mineralstoffe in Mark und Knochen besser heranzukommen.
2. Geben Sie diese Knochen in einen großen Topf mit wenig Wasser, lassen das Ganze kurz aufkochen und schütten das Wasser weg. So werden die Knochen vorab gereinigt.
3. Geben Sie die gereinigten Knochen dann erneut in reichlich Wasser, etwas Apfel- oder Weinessig und Gemüse dazu

und lassen Sie das Ganze für mehrere Stunden vor sich hin köcheln.

4. Optional können Sie Knochen wie auch Gemüse vorher kurz anrösten. Dies sorgt für noch mehr Geschmack und eine dunklere Brühe.

5. Nach drei bis vier Stunden erhalten Sie in der Regel schon ganz gute Ergebnisse. Je länger Sie die Knochen auskochen, desto mehr können Sie extrahieren.

6. Geben Sie die Knochenbrühe im Anschluss durch ein feines Sieb.

7. Geben Sie nun nach Belieben Kräuter und Gewürze (z.B. Lorbeer, Nelken,

Muskat, Salz, Pfeffer) hinzu und lassen die Brühe noch mal kurz aufkochen und ziehen.

8. Sieben Sie die Knochenbrühe im Anschluss erneut. Wenn Sie sie ganz klar möchten, dann filtern Sie anschließend noch mal mit einem Küchentuch die feinen Partikel heraus.

9. Lassen Sie die Brühe abkühlen und stellen Sie in den Kühlschrank oder frieren Sie sie ein.

Die Einsatzmöglichkeiten der Brühe sind vielfältig: So kann sie beispielsweise pur getrunken werden, für eine Suppe mit Einlage oder als Basis für feine Bratensaucen oder Gemüsesuppen verwendet werden.

ERDBEERTRÄUME UND KNACK- FRISCHE BROTSPEZIALITÄTEN

Feinste sommerliche Torten, frisch zubereitetes Brot und Brötchen und aromatischer Kaffee aus der Speicherstadt gehören zum Standardrepertoire in der BACKBUDE. Nun setzt das Budenpersonal aber noch einen drauf und versüßt den Kunden den Start in die warme Jahreszeit mit ganz besonderen Angeboten, die nicht nur schmecken, sondern auch den Geldbeutel schonen.

Fehlen darf dabei natürlich nicht die Erdbeere. Die Königin der Beeren wird derzeit frisch geerntet und landet direkt auf der Spezialitätenliste der BACKBUDE. Zum Beispiel auf dem fruchtig-frischen Erdbeerplunder. Eine

wahre Köstlichkeit aus einem feinblättrigen Plunderteig, gefüllt mit einer frisch angerührten Puddingcreme, auf der die verführerisch süßen Früchte thronen.

Im ständig wechselnden Angebot finden Sie in der warmen Jahreszeit selbstverständlich weitere fruchtige Backkreationen. Schauen Sie doch einfach vorbei und lassen Sie sich überraschen. Bei dieser Gelegenheit können Sie sich auch gleich noch die passenden Brotspezialitäten für Ihren Grillabend mit der Familie besorgen. Ob Kräuter-, Oliven-, Tomaten- oder Peperonibaguettes – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.



So frieren Sie Ihre Brote aus der BACKBUDE richtig ein:

1. Brot lässt sich gut im ganzen Laib frosten, besser ist es jedoch, das Brot in Scheiben zu schneiden und es dann portionsweise einzufrieren. So lässt es sich später leichter auftauen.

2. Das Brot vor dem Einfrieren fest mit Folie umwickeln oder in einem Gefrierbeutel verpacken, aus dem die Luft weitestgehend herausgedrückt werden kann. So trocknen die Backwaren beim Einfrieren bzw. Auftauen nicht aus.

Tipp: Je frischer das Brot beim Einfrieren ist, desto besser schmeckt es nach dem Auftauen.

3. Beim Auftauen ist zu beachten, dass ein ganzes eingefrorenes Brot nicht direkt im heißen Ofen aufgebacken wer-

den sollte, da es sonst außen hart und trocken wird. Das Brot stattdessen bei Zimmertemperatur ein bis drei Stunden auftauen, dann mit kaltem Wasser bestreichen und im heißen Ofen bei ca. 125 °C circa fünf bis acht Minuten aufbacken.

Tipp: Einzelne Brotscheiben tauen wesentlich schneller auf und können im Toaster ideal aufgebacken werden – je nach Einstellung von weich bis knusprig.

4. Eingefrorene Brote und Brötchen halten zwar lange, aber auch nicht ewig. Ganze Brote sind rund sechs Monate im Gefrierschrank haltbar. Brotscheiben bleiben circa drei Monate frisch.

die BACKBUDE BUDEN-AKTIONEN IM MAI:

4. bis 9. Mai 2020



Erdbeerplunder
statt 2,30 Euro für nur

1,99 €

11. bis 16. Mai 2020



Schwarzbrot fein
statt 3,50 Euro für nur

2,99 €

18. bis 23. Mai 2020



**1 belegtes
Baguettebrötchen**
statt 3,40 Euro für nur

2,99 €

25. bis 30. Mai 2020



**Pizza Salami
oder Classic**
statt 2,50 Euro für nur

1,99 €

Saisonkalender



Rhabarber



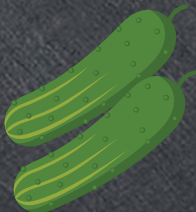
Spargel



Radieschen



Spinat



Gurke



Erdbeere



Kartoffeln



Salate



Paprika



Tomate

Aus der Region

Die kalte Jahreszeit hat endlich ein Ende und der Sommer kündigt sich mit höheren Temperaturen an. Die Zeit ist gekommen, in der in Deutschland angebautes Obst und Gemüse aus der Region wieder in die Obst- und Gemüseregale von Warncke's EDEKA Frischecenter einkehrt. Allen voran der frische Spargel vom Hof Bartels, der seit Kurzem geschält und ungeschält zum Kauf bereitsteht. Auch mit den verführerisch roten Erdbeeren vom Obsthof Busch können Sie sich in Kürze wieder die warmen Frühjahrstage versüßen. Was im Wonnemonat Mai



sonst noch frisch vom Feld in der Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter landet, verrät Ihnen unser neuer Saisonkalender in den Frischeseiten, mit dem Sie ab sofort immer wissen, in welchem Monat welches Obst und Gemüse aus heimischem Anbau verfügbar ist.



Frischer Spargel vom Hof Bartels

Einen weiten Weg bis in die Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter hat das begehrte Saisongemüse nicht zurückzulegen, denn der regionale Spargel vom Hof Bartels aus Wennerstorf landet quasi frisch gestochen in der Obst- und Gemüseabteilung. Die

butterzarten weißen, grünen und violetten Stangen aus Wennerstorf sind garantiert von bester Qualität und bestechen durch ihren einzigartigen Geschmack. Zugreifen lohnt sich also, solange der Vorrat reicht. Perfekt kombinieren lässt sich das weiße Gold mit den aromatischen Kartoffeln vom Hof Bartels und mit den Schinkenspezialitäten aus der Basedahl Schinkenmanufaktur aus Hollenstedt.

Verführerische Erdbeeren vom Obsthof Busch

OBSTHOF



Ab Mai werden auf dem Obsthof Busch in Tostedt die ersten Erdbeeren geerntet, die dann in ihrer ganzen Pracht in den Obstabteilungen der Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter zum Kauf bereitliegen. Zwar gibt es norddeutsche Erdbeeren auch schon früher im Jahr, diese dann im Folientunnel angebauten Früchte schmecken aber, laut Hofinhaber Tobias Busch,



meist sehr wässrig. Das Geheimnis der süßen Erdbeeren vom Hof Busch liegt in der ausschließlichen Ernte im Freiland. Probieren Sie selbst und erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack der frischen Erdbeeren vom Obsthof Busch.

Endlich wieder da! Der „Neugraben“-Weißwein

Passend zum Beginn der Spargelsaison ist auch der allseits beliebte „Neugraben“-Wein wieder zurück im Weinregal von Warncke's EDEKA Frischecenter am Süderelbering. Greifen Sie zu und veredeln Sie Ihren Spargelgenuss mit

unserer hauseigenen Kreation – dem feinerben und leicht bekömmlichen Grauburgunder in Bio-Qualität vom Weingut Lorenz.



FRESH COUP

Frisch, fertig – Fresh Coup

Tomatensuppe – der Klassiker aus Italien
Mit Olivenöl und vielen frischen Kräutern wird die Tomatensuppe lange gekocht. Wie in der Toskana, wie bei Mama.

Sie sind auf der Suche nach einer leckeren und gesunden Mahlzeit, haben aber keine Zeit, um lange am Herd zu stehen und selbst den Kochlöffel zu schwingen? Dann lohnt es sich, in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf zu den neuen Suppen, Eintöpfen und Desserts von Fresh Coup aus Hamburg zu greifen!

Fresh Coup wurde im September des vergangenen Jahres von Geschäftsführer Marcel Laubin gegründet und erobert schon jetzt mit seinen schmackhaften und qualitativ hochwertigen Produkten den Lebensmitteleinzelhandel. „Schnelle Küche aus dem Kühlregal – ehrlich lecker und ganz natürlich“, lautet das Motto des jungen Unternehmens aus

der Hansestadt. Regionale Zutaten und deren dortige Verarbeitung, kurze Transportwege und eine Verpackung ohne Plastik sind Maxime des unternehmerischen Handelns. Und natürlich beste Zutaten, wie Firmeninhaber Marcel Laubin unterstreicht. „Mein Team und ich sind der Überzeugung, dass man Gerichte aus dem Kühlregal auch frisch herstellen kann. Unsere Rezepturen brauchen keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe, keine künstlichen Aromen, keine Farbstoffe und keine Geschmacksverstärker! Aber sie brauchen viel Zeit zum Kochen und natürliche Rohstoffe aus der Region. Was da nicht reingehört, kommt uns deshalb nicht ins Glas“, verspricht der 34-Jährige.

Das Sortiment von Fresh Coup beinhaltet Eintöpfe sowie klassische und beliebte Suppen und Fruchtgrützen, die in der Region „Altes Land“ und ganz Norddeutschland geschätzt werden. Es gibt Erzeugnisse mit Fleisch und auch köstliche vegetarische oder vegane Leckereien: ganz natürlich ohne Konservierungsstoffe! Nachhaltig und transparent gibt es die Produkte von Fresh Coup in einem Schraubdeckelglas mit einer recycelbaren Papp-Banderole. Die Suppen und Eintöpfe lassen sich einfach und schnell in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen. Die Desserts schmecken pur, mit Vanillesoße, zu Eis oder Milchreis.

Weitere Infos und Produkte auf www.fresh-coup.de

Kartoffeleintopf – die tolle Knolle aus Uelzen

Das Beste aus Norddeutschland vereint in einem Glas: Kartoffeln aus Niedersachsen, Gemüse aus Hamburg und Schweinefleisch aus Schleswig-Holstein. Deftig, cremig – lecker!



Erdbeer-Himbeer-Grütze – Fruchtgenuss auf höchstem Niveau

Fruchtige Erdbeeren, edle Himbeeren und echte Vanille machen aus diesem Dessert ein überraschend frisches Unikat!



Grünkohleintopf – die Welt wäre ärmer ohne Grünkohl

Mit Kartoffeln aus der Lüneburger Heide, dicker Rippe von schleswig-holsteinischen Schweinen und einer Kohlwurst, die Marcel Laubin mit Metzger Uwe Holzkämper aus Ratzeburg entwickelt hat.



Die Vielfalt von
Fresh Coup in Warncke's
Frischecenter

NEU

Neuheiten im Mai

Bevor Sie der Hafer sticht ...

Der Oatly-Haferdrink wird aus 100 % Bio-Hafer hergestellt, der auf unbelastetem Boden wächst und durch Sonne und Regen besonders kräftig wächst. Hafer ist dafür bekannt, dass er viele Ballaststoffe und allerhand Nützliches enthält, wie z. B. Beta-Glucane, das sind wasserlösliche Ballaststoffe, die ausgesprochen gut für die Stabilisierung des Blutzuckerspiegels und des Cholesterinwertes sind. Der Oatly-Haferdrink ist wie Kuhmilch zu benutzen: als Durstlöcher zwischen den Mahlzeiten oder morgens im Müsli. Einfach bei jedem beliebigen Rezept Milch gegen den Haferdrink austauschen und feststellen, dass es super-lecker schmeckt. Auch zum Backen ist die Hafermilch bestens geeignet, denn die Ballaststoffe des Hafers machen Gebäck und Brot besonders saftig. Oder einfach mal den Haferbrei mit einem Extraschuss Hafer aufpeppen! Der Genusskreativität sind hier keine Grenzen gesetzt!



NEU

NEU



Diese Suppe löffeln Sie garantiert gerne aus!

Leckere Karottensuppe gefällig, die fein mit Ingwer und Sahne abgeschmeckt ist? Eine Linsensuppe mit dem exotischen Extra durch Curry und Ingwer? Oder doch lieber eine klassische Tomatensuppe, die durch Basilikum einfach noch leckerer wird? Schnell, einfach und lecker: Die Suppen von Popp sind fix zubereitet und schmecken garantiert immer. Ob als kleiner Zwischenimbiss oder klassisch als Vorspeise. Dabei vereinen sie alle gesunden Vorteile der flüssigen Spezialität: Eine Suppe dient hervorragend als fettarmer Fitmacher. Außerdem: Wer eine Suppe löffelt, wählt im Allgemeinen ein figurfreundliches Esstempo. Langsames Essen lässt Sättigung bekanntlich besser registrieren. Auch das Volumen einer Suppenmahlzeit kann zur guten Sättigung beitragen. Wer eine Vorsuppe oder einen Suppenimbiss als kleine Mahlzeit bewusst genießt, wird ohne Fettbelastung angenehm satt. Schließlich kann die „Suppenpause“ auch das richtige – magenfreundliche – Rezept zur Stressentspannung am Arbeitsplatz sein. In diesem Sinne: Diese Suppe haben wir Ihnen gerne eingebracht.

Pure Passion: Pastahandwerk!

„In meinen Produkten verwende ich nichts, was ich nicht auch meinen Enkeln zu essen geben würde“, das sagt Giovanni Rana, Grandseigneur der Pastificio Rana aus Verona. Zur Herstellung der mannigfaltigen Nudelkreationen werden ausschließlich frische Eier aus Bodenhaltung der Kategorie A verwendet. Die Hühner werden mit pflanzlichem Futter ohne künstliche Farbstoffe und unter Einhaltung von Kriterien gefüttert, welche die organoleptische und hochwertige Qualität des Eis und die Gesundheit des Tiers garantieren. Und auch die Pastafüllungen bürgen für höchste Qualität: „Wir bereiten mit Sorgfalt das ausgewählte Gemüse selbst zu. Außerdem verwenden wir ausschließlich ganze Käselaibe und Fleisch aus ganzen Stücken, das wir selbst verarbeiten, um eine kompromisslose Qualität zu erreichen“, so die Philosophie. Und das schmecken Sie auch: Wählen Sie zwischen unwiderstehlichen Tortellini, Tagliatelle, Gnocchi und feiner Lasagne. Mit den frischen Saucen und dem Pesto von Rana: Unfassbar gut!



NEU

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 unsere Märkte
in Neugraben und Neu Wulmstorf.



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 für beide Märkte an:

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





Warncke's Rezept- und Haushaltstipp

In Zeiten, in denen die ganze Familie gezwungen ist, viel Zeit in den eigenen vier Wänden zu verbringen, dürfen kulinarische Leckerbissen nicht fehlen. Die Vorratsschränke sind bei den meisten prall gefüllt, doch oft fehlt es an kreativen Ideen, um aus den Zutaten, die bereitliegen, ein schmackhaftes Gericht zu zaubern. Warncke's EDEKA Frischecenter schafft Abhilfe und liefert Ihnen einen pffiffigen Rezepttipp, der nicht nur schnell zubereitet, sondern garantiert auch ein Genuss für Groß und Klein ist. Probieren Sie es doch einfach mal aus.

Tipps und Tricks: Nudeln richtig kochen

Blumenkohl-Pasta Aglio Olio

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Nudeln oder Vollkornnudel
- Salz
- 800 g Blumenkohl
- 2 Knoblauchzehe
- 1/2 Chilischote
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 4 gehäufte EL Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanleitung „al dente“ kochen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Blumenkohlrischen mitgaren. Etwas Nudelwasser entnehmen und zurückstellen.
2. Knoblauch, Chilischote und Petersilie mit Stängeln sehr fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln. Dann Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten anbraten.
3. Nudeln und Blumenkohl zusammen mit dem zurückgestellten Nudelwasser zum Würzöl geben und die Petersilie untermischen. Mit Parmesankäse bestreut servieren.

1. Nudelwasser schnell aufkochen

Zunächst etwas Wasser in den Topf geben und den Herd anstellen. Das übrige Wasser im Wasserkocher aufkochen und dann in den Topf umfüllen. Das spart nicht nur Energie, sondern geht auch schneller.

2. Nudeln richtig salzen

Je 100 g Nudeln braucht man einen gestrichenen Esslöffel Salz. Das Salz erst zum Wasser geben, wenn es heiß ist und sich das Salz sofort auflösen kann. Setzt es sich am Topfboden ab, frisst es winzige Löcher in den Edelstahl.

3. Nudeln nicht abschrecken

Nach dem Abgießen die Nudeln nicht mit kaltem Wasser abschrecken. So wird die Stärke von den Nudeln abgespült, und die Soße bleibt nicht mehr so gut haften. Außerdem kühlt die Pasta schneller ab.

4. Kochwasser auffangen

Wenn die abgetropften Nudeln wieder mit etwas Kochwasser vermischt werden, verkleben sie nicht so schnell. Außerdem kann man mit dem stärkehaltigen Wasser auch eine zu dünne Soße binden. Dafür einfach zwei bis drei Esslöffel unter die Soße rühren und erneut aufkochen.



Badische Weine vom Weingut Karl Karle

Blanc de Noirs

Der Blanc de Noirs von Karl Karle ist ein ausdruckstarker Weißwein aus Spätburgunder-Trauben, der den mineralischen Spätburgunder-Charakter in sich trägt. In der Nase präsentiert sich Karles Blanc de Noirs individuell: gelbes Fruchtfleisch paart sich mit einem Hauch exotischer Würze. Dieser Wein entfaltet seine Stärken besonders zu badischen Käsespätzle oder gelbem Thai-Curry.



Blanc de Blancs

Karles Blanc de Blancs, eine Weißweincuvée aus den Rebsorten Weißburgunder und Rivaner, ist ein fruchtbetonter Sommerwein, der mit seinem spritzigen Charakter erfrischt und am Gaumen einen cremigen Abgang schafft. Er präsentiert in der Nase Aromen von Apfel, Mirabellen, Melisse und eine Zitrus-Note. Der Blanc de Blancs glänzt zu knackigen Salaten und gegrilltem Halloumi.



Der alteingesessene Kaiserstühler Traditionsbetrieb, das Weingut Karl Karle, blickt auf eine lange Weinbaugeschichte zurück. Bereits im Jahr 1920 entschied der Urgroßvater Karl, den Betrieb weiterzuentwickeln und sich auf den Weinanbau zu konzentrieren. Seine Frau Emma, die mit einem besonderen Genusstalent gesegnet war, wusste die Qualität eines klassischen Ihringer Silvaners oder Ruländers zu begreifen und vorteilhaft einzusetzen. Ihre „Weinzunge“ brachte die Familie dazu, von Anfang an runde, charaktervolle Weine zu produzieren und erfolgreich zu vertreiben. Dabei scheuten die Karles keine Mühen, ihre Weine vom ländlichen Ihringen aus auf die Reise in die weite Welt zu schicken. Heute umfasst das Weingut Karl Karle 45 Hektar und unter der Leitung von Thomas Wihler und Gaby Karle arbeiten elf Mitarbeiter Hand in Hand, um die Rebfläche zu bewirtschaften und die Kaiserstühler Spät-, Weiß- und Grauburgunder in die Weinregale des Einzelhandels und damit zu Weinken- nern und -genießern zu bringen. Überzeugen Sie sich persönlich von der Qualität der Kaiserstühler Weine und greifen Sie in der Weinabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter zu den edlen Tropfen von Karl Karle.

Unsere Käsesommelière Lilja Schellen empfiehlt:

Der Scharfe Seppli ist ein äußerst feiner Hartkäse mit einem cremigen Teig. Der Käse zergeht auf der Zunge, man spürt seinen feinen, milchigen Geschmack. Ein natürlicher, aromatischer Käse für echte Liebhaber.

Käsegruppe: Hartkäse

Herkunft: Schweiz

Fettgehalt: 55 % i.Tr.

Lab: tierisches Lab

Alter: 14 bis 16 Wochen





An die Stifte,
fertig, los!



Eine süße Überraschung für kleine Malkünstler

Ausmalen und eine Nascherei abstauben. Malt das Frühlingsmotiv nach Herzenslust aus und gebt es bis zum **9. Mai** in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben oder Neu Wulmstorf ab. Dann erhaltet ihr eine kleine Überraschung gratis! Viel Spaß.



Hexhex, dreimal schwarzen Kater

Ihr denkt euch gern Geschichten aus? Dann macht doch die ganze Welt zu eurer Bühne. Mit selbst gebastelten Marionetten erweckt ihr eure Figuren im Handumdrehen zum Leben. Für die Gliederpuppen braucht ihr nur Material, das ihr bestimmt schon zu Hause habt, und eine Menge kreativer Energie. Wir zeigen euch, wie ihr einen schwarzen Kater ganz einfach selbst bastelt. Mit etwas Fantasie könnt ihr aber auch eure eigenen Tiere kreieren.



Ihr braucht:

- einen Stock
- eine Klopapierrolle
- helle Bindfäden
- Wolle • Schere • Kleber
- zwei kleine Flaschendeckel oder Knöpfe
- weißes Papier
- schwarze Filzstifte
- gelbes Tonpapier für die Augen

So funktioniert's:

1. malt die Klopapierrolle und die Flaschendeckel schwarz an. Während sie trocknet, zeichnet ihr die Augen auf den Karton, gebt ihnen Pupillen und schneidet sie aus. Für die Schnurrbarthaare schneidet ihr aus dem weißen Papier einfach kleine Streifen ab.
2. Um die Ohren zu formen, drückt an einem Ende der Rolle auf beiden Seiten den Rand zur Mitte. Dann klebt ihr die gelben Augen und die weißen Streifen als Schnurrbarthaare auf.
3. Bohrt mit der Schere für die Arme und Beine jeweils ein Loch in die Rolle.
4. Dann schneidet ihr vier Wollfäden mit etwa neun Zentimeter ab und verknötet die Enden. Fädelt die Enden als Arme und Beine durch die Löcher. Zieht die Flaschendeckel auf die Beine und befestigt sie mit Knoten. An den Armen formt ihr aus einer kleinen Schlaufe die Pfoten.
5. Die hellen Bindfäden bindet ihr auf einer Seite hinter den Pfoten und auf der anderen an dem Stock fest.

Fertig ist eure Marionette. Viel Spaß beim Puppentheater wünscht euch das Team von Warncke's EDEKA Frieschecenter.

**Praktisch, pünktlich,
zuverlässig!**

Warncke's Lieferservice in Neugraben



- 1. Wunschartikel
möglichst per
E-Mail oder Fax
bei uns bestellen**

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



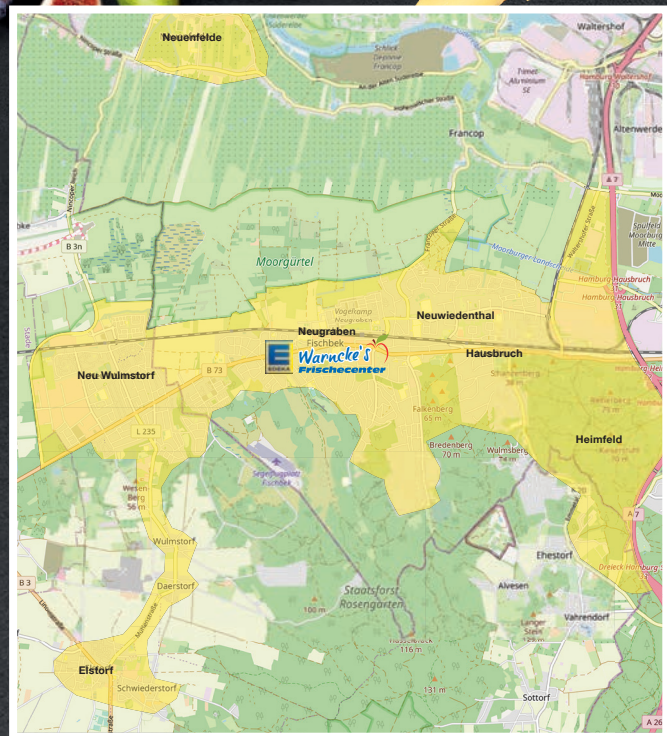
- 2. Wir packen
zusammen**



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



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



So erreichen Sie uns:

Warncke's EDEKA Frischecenter Neugraben
E-Mail: info.warncke-neugraben.nord@edeka.de
Fax: 0 40/42 94 38 39
Tel: 0 40/42 94 38 38

Lieferzeiten:

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
ab 10 Uhr ganztags
(Bestellungen immer am Vortag)

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

Liefergebühren:

Unter einem Bestellwert von 50 Euro beträgt die Liefergebühr 5 Euro. Bei Bestellungen von Getränkekisten 1 Euro Zuschlag pro Kiste. Bei Bestellungen von 6er-Trägern 50 Cent Zuschlag pro Träger.

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
Termen etc. sind ohne Gewähr.