



# Warncke's Frischecenter

Ausgabe Mai 2021

DEIN LEBENSMITTELPUNKT ■



**Diese Karte lohnt sich!**  
Mit der DeutschlandCard in unseren Märkten einkaufen, punkten, sparen.  
Weitere Infos auf Seite 16.



**Seite 2**  
Endlich wieder da!  
Frischer Spargel  
aus der Region



**Seite 6**  
Neu an der Fleischtheke! Regionale Spezialitäten vom Ringelswin



Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf und  
Süderelbering 1 in Hamburg/Neugraben  
[www.edeka-warncke.de](http://www.edeka-warncke.de)



# ENDLICH WIEDER DA!

Die von vielen wieder heiß ersehnte **Spargelsaison ist endlich eröffnet**. Damit Sie die begehrten Aromen auch in vollen Zügen genießen können, holen die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter nur besten **Spargel aus der Region** in die Obst- und Gemüseabteilungen der Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf. Auch in diesem Jahr kommt das weiße Gold wieder direkt aus der Nachbarschaft, nämlich vom **Hof Bartels aus Wennerstorf**. Greifen Sie zu und sichern Sie sich an unserem liebevoll gestalteten Spargelaufbau nicht nur das regionale Stangengemüse in bester Qualität, sondern mit den **Kartoffeln unser Eigenmarke „Warncke's Lieblinge“**, der passenden Sauce holländische und **edlen Tropfen vom Weingut Karl Karle** auch gleich noch die passenden Begleiter für echten Hochgenuss.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

kennen Sie dieses Gefühl, wenn man vor lauter Tatendrang am liebsten Bäume ausreißen könnte? Und gleichzeitig die ganze Welt umarmen möchte? Und das alles „nur“, weil draußen die Sonne scheint und ein blauer Himmel einen einfach mal tief durchatmen lässt? Gemeinsam mit der erstarkenden Natur spüren auch wir einen frühlingshaften Energieschub, einen Hauch von Neubeginn. Der Aufbruch liegt gewissermaßen in der Luft! Eine Stimmung, der auch wir uns von Warncke's EDEKA Frischecenter nicht entziehen können. Und auch gar nicht wollen. Vielmehr möchten wir mit Ihnen zusammen voller Elan in die warme und helle Jahreszeit durchstarten.

Selbstverständlich schlägt unser Herz auch dieses Jahr wieder für die Region! Gemeinsam mit unseren Partnern „von hier“ bieten wir Ihnen auch in dieser Frühlingssaison zuverlässig Frisches und Nachhaltiges. Ob beim gemeinsamen Spargelessen im Kreise der Familie oder beim früh-sommerlichen Grillevent: Entdecken Sie bei uns Neues und Bewährtes in ausgezeichneter Qualität. Wir verstehen uns seit jeher als festes Mitglied der Region und freuen uns von daher, Ihnen auch in dieser Ausgabe wieder echte regionale Schmankerl präsentieren zu dürfen. So zum Beispiel die Fleisch- und Wurstspezialitäten vom „Ringelswin“, die ab sofort für die zünftige Mahlzeit oder das Grillvergnügen an unseren Bedientheken auf Sie warten.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten neben den neuen Produkten vom „Ringelswin“ außerdem, welche Vielfalt an Bioartikeln in Spitzenqualität Sie in unserer „pilsch unverpackt“-Abteilung nachhaltig einkaufen können und welche süßen saisonalen Köstlichkeiten in unseren BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf, die ab sofort auch wieder monatliche Angebote für ausgewählte Backspezialitäten anbieten, bereitliegen.

Alle Mitarbeiter unserer Märkte und auch ich freuen uns auf Ihren nächsten Besuch und wünschen Ihnen bis da hin viel Spaß beim Stöbern sowie allzeit beste Gesundheit.

Ihr **Wilfried Warncke**



### **Der Karl Karle Ihringer Winklerberg Silvaner Kabinett trocken**

Der Karl Karle Ihringer Winklerberg Silvaner Kabinett trocken erinnert an frischgemähtes Gras und Deliciousäpfel. Ein eleganter Wein im klassischen Stil ausgebaut, der mit seinem vegetativen Duft erfrischt. Der Silvaner macht neben Spargel viele weitere Gerichte zum genussvollen Erlebnis, dank seiner moderaten Säure.



### **Der Karl Karle Grauburgunder trocken**

Der Karl Karle Grauburgunder trocken ist ein kräftiger Grauburgunder, der an reife Birnen und Feigen erinnert. Er besticht durch leichte Anklänge von heimischen Kräutern. Der kompakte Wein sorgt für Trinkfreude.

# DAS WEISSE GOLD VON



**FAMILIE BARTELS**

*Frisches vom Feld*



## Bester Geschmack und Vitamine pur

Mit der **Familie Bartels** vom Hof Bartels aus Wennerstorf kooperieren die Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf seit vielen Jahren mit einem **Lieferanten, der für höchste Qualität bürgt**. Es lohnt sich, auf die hiesige Spargelzeit zu warten, denn die Frische entscheidet über **Vitalstoffe, Geschmack und Saftigkeit**, wie auch Hofinhaber Heiner Bartels bestätigt: „Dank unserer **guten Böden** und **besten Anbaubedingungen** schmeckt unser **Spargel** zubereitet richtig schön **leicht** und ist **äußerst aromatisch**.“ Neben seinem einzigartigen Geschmack liefert der Spargel vom Hof Bartels ganz nebenbei auch noch einen gesunden Cocktail aus Vitaminen wie **Vitamin C und B-Vitamine, Mineralstoffen** sowie bioaktiven Pflanzenstoffen wie Saponine, welche die Abwehrkräfte stärken. Da lohnt sich das Zugreifen doppelt.

## SAISON-Kalender



Spargel



Champignons



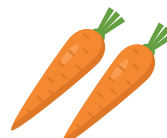
Radieschen



Bärlauch



Kopfsalat



Karotten



Kartoffeln



Erdbeeren



Äpfel



Rhabarber



Zwiebeln



### Der Karl Karle Spätburgunder Rosé

Der Karl Karle Spätburgunder Rosé mit seinem Duft, der an zarte Himbeeren und Hagebutten erinnert, begeistert vom ersten Moment an und bietet animierend fruchtigen Genuss.



# EXQUISITE BURGER ZUM START IN DIE

Wir laden Sie ein zu einem **Angrill-Vergnügen der Extraklasse**. Überraschen Sie Ihre Lieben zum Start in die Grillzeit mit **raffinierten Burger-Kreationen vom Grillrost**, die garantiert überzeugen und noch besser schmecken werden. „Wann immer das Sprichwort vom ‚mitessenden Auge‘ Gültigkeit besessen hat, trifft es im Falle unserer Burgerspezialitäten zum **Selbstaustprobieren** zu“, ist sich Fleischsommelier Jan Spieckermann sicher und wünscht Ihnen Genussmomente vom Allerfeinsten: „Fürs Auge und noch mehr für Ihren Gaumen.“



## CLASSIC-Burger

### Zutaten (für 4 Personen)

- 600 Gramm Rinderhackfleisch
- 0,5 TL Meersalz fein, Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Öl
- 8 Scheiben Tomaten
- halbes Stück Zwiebel, rot
- Eisbergsalat nach Belieben
- 1 EL Tomatenketchup oder BBQ-Sauce
- 1 TL Senf amerikanisch
- 4 Scheiben Cheddarkäse
- 4 Hamburgerbrötchen



### Zubereitung:

Die geformten Burgerpatties von beiden Seiten bis zum gewünschten Gargrad grillen. Wir empfehlen eine Temperatur von ca. 250°C; während der acht- bis zehnminütigen Grillzeit den Patty nur einmal wenden.

Im Anschluss wird dieser gesalzen und gepfeffert und mit dem Käse belegt. Kurz warten, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Die Böden der Brötchen auf vorgewärmte Teller setzen und mit Senf bestreichen. Den Deckel mit Ketchup bzw. BBQ-Sauce versehen.

Zunächst das Salatblatt, dann die Tomate und die Zwiebel stapeln. Diesen Stapel auf das Fleisch setzen.

„Einen gelungenen Burger herzustellen, ist denkbar einfach“, verrät Jan Spieckermann: „Für die klassische Variante gilt die Devise: Weniger ist mehr. Hochwertiges Rindfleisch mit einem etwas höheren Fettanteil, das nur einmal gewolft sein sollte, ein wenig Pfeffer, Salz und ein paar wenige frische Zutaten – fertig!“ Nuancierter darf es bei den Varianten „Caesar“ (mit Hähnchenbrustfilet) und „Le France“ werden. Ausgewählte Zutaten sorgen hier für ein absolutes Geschmacksfeuerwerk.



## CAESAR-Burger

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Caesauce

- 50 g Mayonnaise
- 1 EL Joghurt
- 10 g Parmesan
- 2 Spritzer Worcestersauce
- Salz, Pfeffer, Knoblauch abschmecken

#### Salat

- Rucola nach Belieben
- 30 g Parmesan gehobelt

#### Fleisch und Buns

- 500 g Hähnchenbrustfilets
- 4 Brioche Burger Buns

### Zubereitung:

1. Zunächst den Grill vorbereiten und auf 180°C anheizen.

2. Für die Sauce den Parmesan fein reiben. Mayo mit Joghurt glatt rühren, Parmesan und Worcestersauce dazugeben und mit Salz und Knoblauchpfeffer abschmecken. Die Sauce sollte schön kräftig schmecken.

3. Anschließend wird der Salat geputzt und der Parmesan für die Burger gehobelt.

# GRILLSAISON



Burger ohne unser Burger Spice von Ankerkraut, unvorstellbar! Ein Gewürz nur für Burger! Die Mischung aus Meersalz, Zwiebel, Paprika edelsüß, Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Chilischrot pimpt Ihren Burger zu einem wahrlichen Geschmackserlebnis auf! Hiermit machen Sie jedes Familienmitglied happy.



## Allgemeine Zubereitungstipps für die Burgerpatties:

Wichtig ist, das **Fleisch** vor dem Durchkneten **nicht zu salzen**: Wasser würde entzogen und die Bindeeigenschaft des Eiweißes dadurch vermindert. **Die Burger werden nach dem Grillen gesalzen und gepfeffert.** Am besten die Masse halbieren, die eine Hälfte muss kräftig geknetet werden, sodass die Eiweiße austreten. Anschließend diese unter die ungemischte Masse mischen. Aus der Masse vier **Patties** formen; sie **dürfen nicht zu dick sein**. Die Burger können aber im Durchmesser größer sein als die Brötchen, da sie beim Braten kleiner werden. Wer keine Lust oder Zeit hat, seine Patties selbst zu machen, dem bietet Warncke's EDEKA Frischecenter natürlich auch eine große Auswahl an **fertigen Patties im SB-Tiefkühlbereich**.



## LE FRANCE-Burger

### Zutaten (für 4 Personen)

- 600g Rinderhackfleisch
- 4 Brioche Burger Buns
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 4 Feigen
- 3 EL Senf
- 200g Brie
- Romanasalat nach Belieben
- 1 Aubergine



### Zubereitung:

1. Das Grillen und Würzen der Patties erfolgt wie beim klassischen Burger.
2. Feigen mit Senf pürieren. Brie in Scheiben schneiden. Romana in Blätter zerteilen, waschen und trocken schleudern. Aubergine waschen, die Enden abschneiden, die Aubergine der Länge nach in Scheiben schneiden, nebeneinanderlegen und mit Salz bestreuen.
3. Aubergine trocken tupfen und in einer Grillschale auf dem Grill von jeder Seite ca. 2-3 Min. grillen. Buns aufschneiden, beide Seiten mit Feigensenf bestreichen und die unteren Hälften wie folgt belegen: Salat, Aubergine, Burger, Brie. Obere Bunhälften auflegen, auf Tellern anrichten und servieren. Hierzu empfehlen wir eine Preiselbeersauce.



4. Danach geht es an das Fleisch: Die Hähnchenbrust trocken tupfen und von den Sehnen befreien. Anschließend mit etwas Sonnenblumenöl einreiben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Paprikapulver würzen.
5. Die Hähnchenbrust wird im Ganzen bei starker direkter Hitze von allen Seiten angegrillt. Anschließend in den indirekten Bereich bei etwa 180°C ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist.
6. Anschließend die Burger Buns halbieren und mit etwas Butter bestreichen. Die Innenseite leicht kross (nach Geschmack) angrillen.
7. Zum Schluss: Fleisch in Tranchen schneiden, Buns mit der Sauce bestreichen, Rucola darauf legen, das Hähnchen darauf drapieren, Parmesanhobel darüber geben und noch mal mit Sauce beträufeln.

# FEINSTES FLEISCH FÜR ANSPRUCHSVOLLE GENIESSER



Pünktlich zum Start in die Grillzeit wartet Warncke's EDEKA Frischecenter mit einer neuen Köstlichkeit aus der Region auf: den **Duroc-Fleisch- und Wurstspezialitäten vom „Ringelswin“ aus Schleswig-Holstein**. Ab sofort erhältlich an den **Bedientheken** der Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf und garantiert lecker, wie Fleischsommelier Jan Spieckermann bestätigt. „Vom Schinken bis zum Nackensteak kann ich alle Produkte nur empfehlen. **Geschmack und Qualität** sind unvergleichlich gut. Zudem leben die **Tiere unter besten Bedingungen**. Es passt alles zusammen und ich rate jedem zu einer Kostprobe, weiterführende Beratung zu Produkten und Zubereitungsmethoden natürlich gerne inklusive.“

## „RINGELSWIN“ – KÖSTLICH, REGIONAL, TIERGERECHT

### Geschmacklich herausragendes feines Duroc-Fleisch

Diese Duroc-Kreuzung bringt einen fein-aromatischen, unverwechselbaren Geschmack mit kernig-zartem Biss. Dank der harmonischen Marmorierung (Muskel-Fett-Verteilung) bleibt das Fleisch beim Garen saftig.

### 100% regional aus Schleswig-Holstein

Alles kommt aus der Region, vom Muttertier über Ferkel und Mastschwein, Schlachtung und Zerlegung bis zum fertigen Produkt. So bleiben die Transportwege immer kurz.

### Viel Platz im offenen Strohstall

Die robusten Tiere haben im offenen Wintergarten-Strohstall 100 Prozent mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben zum Austoben und Wühlen sowie Massagebürsten zum Scheuern.

### Fröhlicher Ringelschwanz

Die Basis für Tiergesundheit ist ein geschützter Start ins Leben. Die Tiere bleiben ab Geburt unversehrt,

also unkastriert, sowie mit Zähnen und fröhlich hochstehendem Ringelschwanz, einem Zeichen für ihr Wohlbefinden.

### Mastfutter ohne Gentechnik

Sie werden mit gesundem Mastfutter ohne gentechnisch veränderte Bestandteile gefüttert.

### Verantwortung und Transparenz

Die Verantwortlichen rund um das „Ringelswin“ übernehmen Verantwortung für hochwertiges, tiergerecht erzeugtes Schweinefleisch aus der Region. Damit sorgen sie für das Fortbestehen einer gesunden Landwirtschaft. Die Hintergründe sind auf allen Stufen transparent abfragbar.

### Echtes Fleischerhandwerk aus Dithmarschen

Die Zerlegung und Verarbeitung erfolgt mit traditionellem Fleischerhandwerk, Sorgfalt und Leidenschaft. Individuelle Rezepturen liefern regionaltypische, köstliche Spezialitäten aus Dithmarschen.





# GENIESSEN UND SPAREN MIT DEN BUDENAKTIONEN

## die BACKBUDE

Nach kurzer Auszeit sind sie **wieder da**. Die **monatlichen BUDEN-Aktionen**, mit denen Sie beim Einkauf in den BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf **bares Geld sparen** können! Ab sofort warten monatlich drei köstliche Backspezialitäten zum **Sonderpreis** auf alle Freunde frischer Backwaren. Los geht's im Mai mit dem gesunden und leckeren Vitalbrot zum Knallerpreis, den beliebten Knollen im Fünferpack für unter vier Euro und dem Apfelplunder als süßes Schnäppchen. Welche Angebote in den kommenden Monaten folgen, erfahren Sie stets druckfrisch in den kommenden Frischeseiten. Damit Sie zusätzlich nicht in Gefahr geraten, die Angebote zu vergessen, können Sie sich die aktuellen **Schnäppchen unten auf dieser Seite ganz einfach ausschneiden**, damit Sie sich diese bei Ihrem nächsten BACKBUDEN-Einkauf in Erinnerung rufen können.



### Stempel sammeln und abstauben mit der neuen Kaffeekarte

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 Kaffeekarte und sammeln Sie sich bis zu Ihrem Freigetränk.



### Regional, saisonal, lecker – die Rhabarberschnecke ist wieder da!

Es ist Rhabarberzeit und auch in den BACKBUDEN in Neugraben und Neu Wulmstorf hält das Gemüse aus regionalem Anbau Einzug. Ab sofort und **nur für kurze Zeit** wartet auf Backfreunde wieder die **verführerisch-süße Rhabarberschnecke**, hergestellt aus bestem Hefeteig, frischem Rhabarber aus der Region und garniert mit Zuckerguss für den süßen Extrakt. Zugreifen lohnt sich!



**1 Vitalbrot**  
statt 3,60 Euro



**5 Knollen**  
statt 4,95 Euro



**1 Apfelplunder**  
statt 1,99 Euro

In den vergangenen Frischeseiten haben wir Ihnen die neue „plietsch unverpackt“-Abteilung in Warncke's EDEKA Frischecenter in **Neugraben** bereits nähergebracht. Nachdem Sie erfahren haben, wie **nachhaltig und einfach der Einkauf** der unverpackten Köstlichkeiten funktioniert, geben wir Ihnen nun einen ausführlichen **Einblick in die Produktvielfalt von plietsch**. Alle Produkte kommen ohne Einwegverpackung aus und stammen aus biologischem Anbau **von vertrauensvollen Erzeugern**, deren Nachhaltigkeit, Fairtrade und bester Geschmack am Herzen liegen.



### Knackig und gesund: Kerne und Nüsse

Fans von Nüssen und Kernen in Bio-Qualität kommen bei plietsch in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben voll auf ihre Kosten. Von **Sonnenblumen- und Kürbiskernen über Leinsamen und Popcorn-Mais bis hin zu Walnüssen, Mandeln und Cashews** – das Angebot ist vielfältig und dank des Unverpackt-Systems braucht jeder Kunde nur so viel zu kaufen, wie er am Ende benötigt. Einfach die gewünschte Menge aus dem Über-Kopf-Behälter in ein selbst mitgebrachtes oder von plietsch zu einem geringen Unkostenbeitrag zur Verfügung gestelltes Behältnis füllen, anschließend abwiegen und fertig. So geht nachhaltig einkaufen.

### Hülsenfrüchte in Hülle und Fülle

Hülsenfrüchte sind vollgepackt mit pflanzlichen Proteinen und Vitaminen, geben Power für die kalte Jahreszeit, sind leicht zubereitet und schmecken auch noch richtig lecker. Ob **grüne Puylinsen, Linsenbrat- und -kicherlinge, schwarze Bohne, Borlottobohnen oder Kichererbsen** – plietsch unverpackt bietet die ganze Power ausgewählter Bio-Hülsenfrüchte.

### Von Quinoa bis Couscous

Wer die Lust verspürt, beim Kochvergnügen einmal andere Beilagen auszuprobieren, dem bietet plietsch die **Qual der Wahl zwischen Bio-Hirse, Bio-Couscous, Bio-Bulgur und Bio-Quinoa**. Diese alternativen Beilagen brauchen einen Vergleich mit den traditionellen Beilagen wie Reis oder Nudeln nicht zu scheuen, denn sie **enthalten viele Nährstoffe** und lassen sich in der Küche vielfältig zu herzhaften Gerichten und süßen Nachspeisen zubereiten.



Stein

# AGISCHE VIELFALT GENIESSSEN



## Es gibt Reis ... und Nudeln

Reis und Nudeln kommen bei den Deutschen neben den Kartoffeln gerne auf den Tisch, wenn es um die Wahl der passenden Sättigungsbeilage geht. Das weiß man auch bei plietsch und bietet den Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben daher beste unverpackte Produkte in diesem Bereich an. Angefangen bei **Bio-Penne Semola über Bio-Dinkel-Spirelli und Bio-Dinkel-Fusilli bis hin zu Bio-Dinkelreis**. Wer es etwas süßer mag, für den steht zudem **Milchreis in Bio-Qualität** bereit.



## Ab ins Getreide

Getreide ist reich an Ballaststoffen, Kohlenhydraten, Kalzium und Vitaminen und aus der heutigen Küche nicht wegzudenken, besonders beim **Backen von Brot und Kuchen** sowie bei der Zusammenstellung gesunder Frühstücksmüslis. Plietsch unverpackt bietet mit **Bio-Roggen, Bio-Weizen, Bio-Dinkel und Bio-Nackthafer** eine große Auswahl.



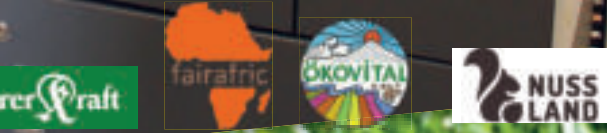
## Mit Müsli kraftvoll in den Tag

Wer kraftvoll in den Tag startet, hat auch am Abend noch genügend Energie. Beim Frühstück wird dabei der Grundstein gelegt und ein gesundes Müsli ist der ideale Baustein, um Kraft zu tanken. **Plietsch unverpackt bietet eine unvergleichliche Bio-Müslivielfalt**, die sich entweder mit einzelnen Komponenten oder kreativ zusammengestellt genießen lässt. **Cornflakes, Früctemüsli, Dinkel-Crunchy-Müsli, Schokomüsli und Hafer-Crunchy-Müsli** stehen genauso zum Kauf bereit wie **Hafer-, Dinkel-, Emmer- und Einkornflocken**. Damit steht dem munteren Müslis-mischen je nach Gusto nichts mehr im Wege.



## Süßes für nachhaltige Naschkatzen

Auch süße Köstlichkeiten in Bioqualität hat plietsch unverpackt in Neugraben parat. Schokoladenfreunde können sich auf **Zartbitterschokolade und Schokolade mit Fleur de Sel** freuen, während Fans von Gummieren mit dem Griff zu **Bio-Früchtbären, Bio-Colafaschen und Co** bestens beraten sind. Probieren lohnt sich!





# azubi

## Eigenmarken

# Challenge

# Neugraben jubelt: Azubis feiern Sieg bei EDEKA Eigenmarken Challenge



Als am 20. April die Nachricht der Jury bei Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier eintrudelte, kannte der Jubel keine Grenzen mehr. Nach vier Anläufen mit unterschiedlichem Erfolg dürfen sich **die Auszubildenden von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben im Jahr 2021 Gewinner der EDEKA Azubi Eigenmarken Challenge nennen.**

„Wir sind unglaublich happy, ganz oben auf dem Siebertreppchen zu stehen. Die ganze Arbeit hat sich gelohnt und das Juryurteil ist eine tolle Bestätigung sowie eine schöne Motivation zugleich“, sprühten die **Gewinner Natascha Katharina Mühle, Antonia**

**Krüger und Finn Waldnervor Glück.**

Trotz der coronabedingten Schwierigkeiten stellte das Trio eine außergewöhnliche Bewerbung rund um das Thema „Kaki – unsere genussreife Götterfrucht aus dem Süden“ auf die Beine und überzeugte die kritische Fachjury damit auf ganzer Linie. Natascha Katharina Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner produzierten auf ihrem **Youtube-Kanal „Warncke's Frischecenter“** nicht nur verschiedene kreative und humorvolle Videos zur Zubereitung von Kaki-Chutney, Kaki-Smoothie und Co, sondern stellten die hergestellten Produkte abgepackt in **liebevoll gestalteten Boxen**

auch gleich noch für die **Kunden zum Mitnehmen und Bewerten** in der Obst- und Gemüseabteilung bereit. Außerdem wurden einige **Boxen auch der Tafel und Foodsharing-Projekten zur Verfügung gestellt.** Rundum gelungene Aktionen also, die letztlich zum verdienten ersten Platz geführt haben. „Ich bin unheimlich stolz auf unsere drei Nachwuchskräfte, die die Challenge hoch motiviert und kreativ angenommen haben. Als Belohnung gibt es jetzt für alle eine Reise nach Valencia und natürlich noch die Siegerehrung mit der Preisübergabe“, freute sich Stephanie Beier.

## Starker 4. Platz für das Azubiduo aus Neu Wulmstorf



Nicht weniger kreativ bei der Eigenmarken Challenge waren auch **Joeann Brosda und Jendrik Pralow** aus dem Markt in Neu Wulmstorf. Die Nachwuchskräfte fertigten Kuchen, Muffins und Konfitüre aus der EDEKA Kaki und stellten diese den Kunden coronagerecht nebst Rezeptblättchen auf

vorgefertigten Tellern zur Schau. Abseits dieser Aktion produzierten beide außerdem einen **Film zum Thema „Kaki“.** Dort ging es um die griechische Götterwelt, die mit der Kaki neu zum Leben erweckt wird. Ein originelle Idee, die auch der Jury gefiel und letztlich zu einem **hervorragenden vierten Platz** führte.

# 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.



### Unsere Extras:

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

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**

über tarifliche  
Bezahlung

über tarifliche  
Bezahlung

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

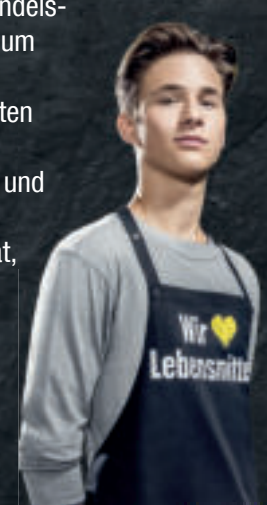
EDEKA Warncke's Frischecenter KG  
z. Hd. Stephanie Beier  
Süderelbring 1  
21149 Hamburg-Neugraben  
E-Mail: [info@edeka-warncke.de](mailto:info@edeka-warncke.de)

**Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)**

- Kann der Lehre zum Verkäufer angeschlossen werden
- Eine Spezialisierung auf Fachbereiche möglich
- Anschließende Zusatzqualifikationen wie Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) oder Führungskraft Handel (FH)

**Frischespezialist (m/w/d)**

- Zwei Jahre zum Einzelhandelskaufmann, ein weiteres zum Frischespezialisten
- Vermittlung von detaillierten Warenkunden
- Lebensmittelzubereitung und -kombinationen
- Voraussetzung: Kreativität, Kontaktfreudigkeit, kaufmännisches Talent, Fach- und Sozialkompetenz





# WARNCKE'S REZEPTTIPPS

## Spargel-Flammkuchen



### Zutaten für vier Personen:

#### Für den Belag:

- 600 g Spargel, weiß
- 4 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 150 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- 50 g Parmesan
- Schinken

#### Für den Hefeteig:

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 15 g Hefe, frisch
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1/2 TL Salz

### Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und mit 125 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken. Den Vorteig an einem warmen, zugfreien Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Öl und Salz zum Vorteig geben, kräftig unterkneten und zu einem glatten Teig schlagen. Eine Kugel formen und abgedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig das Volumen verdoppelt hat. Vom Spargel das untere Ende abschneiden und die Stangen mit einem Sparschäler von oben nach unten schä-

len. Dabei dicht unter dem Kopf ansetzen und nach unten hin dicker schälen. Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefeteig in 4 Portionen teilen, jeweils zu einem ca. 1 cm dicken länglichen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Spargel dritteln und in kochendem Salzwasser 5 bis 6 Minuten garen. Mit einem Siebschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.

Crème fraîche mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer glattrühren. Die Crème fraîche auf die Teigfladen streichen.

Spargelstangen darauf legen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Die Fladen im Ofen 10 Minuten knusprig backen. Olivenöl mit Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Schinkenscheiben auf den heißen Flammkuchen legen und sofort servieren.

Die Fladen im Ofen 15 Minuten knusprig backen. Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Schinkenscheiben auf den heißen Flammkuchen legen und sofort servieren.

### So schält man Spargel richtig

- Am besten einen speziellen Spargelschäler benutzen
- Spargelschäler kurz unter den Spargelkopf ansetzen und bis zum unteren Spargelende schälen
- Schälvorgang wiederholen, bis der Spargel rund herum geschält ist
- Im Anschluss sollte das Spargelende je nach Frische des Spargels um wenige Zentimeter gekürzt werden
- So kann geprüft werden, ob der Spargel holzig ist und ob er sorgfältig geschält wurde





# Warncke's WEIN- UND KÄSEEMPFEHLUNG des Monats

## Der Seebriech Grauburgunder trocken

Der Seebriech Grauburgunder trocken schimmert im Glas verführerisch hellgelb. In der Nase präsentieren sich unwiderstehliche Noten von reifen Birnen. Am Gaumen besticht er mit seiner leichten Würze sowie seiner belebenden Fruchtsäure. Der Seebriech Grauburgunder trocken ist ein ausgezeichnete Begleiter zu frischem Spargel, knackigem Salat oder zu hellem Fleisch.

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Grauburgunder  
**Ausbau:** trocken  
**Alkohol :** 12 % Vol.  
**Serviervorschlag:** 8 bis 10 °C



## Der Seebriech Weißburgunder trocken

Der Seebriech Weißburgunder ist ein Wein, der harmonischen Genuss bietet. Im Glas blitzen seine hellgelben Reflexe. Seine Aromen werden durch eine wunderbare Fruchtigkeit von heimischen gelben Äpfeln und reifer Birne bestimmt. Zusätzlich zeigen sich Nuancen von Vanille, was dem Wein einen spannenden Charakter gibt. Seine Textur ist angenehm cremig und zeigt ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel. Idealer Begleiter zu Spargel, Fisch, Geflügel, Gemüse, Meeresfrüchten und Schwein.

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Weißburgunder  
**Ausbau:** trocken  
**Alkohol :** 12,5 % Vol.  
**Serviervorschlag:** 9 °C



## Unsere Käsesommelière LILIJA SCHELLER EMPFIEHLT

### Der Cyrano Grande Réserve

Den Cyrano Schaf/Ziege gibt es jetzt als Grande Réserve! Der extralang gereifte Schnittkäse aus dem Herzen des Basenlandes ist ein sehr hochwertiger und eleganter Käse aus dem Hause Cyrano – ein Hochgenuss mit blumigen und fruchtigen Nuancen.

**Region:** Pyrenäen  
**Milch:** Schafs- und Ziegenmilch, pasteurisiert  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Reifezeit:** 10 Monate  
**Fettgehalt:** mind. 50 % Fett i. Tr.



### Der Cyrano Pfeffer

Mit dem Cyrano Pfeffer bietet die ausgezeichnete Käsetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter einen gewürzten Schafskäse. Der Cyrano Pfeffer mit seiner rustikalen Naturrinde vereint die milde Note der Schafsmilch mit dem feurigen Abgang grünen Pfeffers.

**Region:** Pyrenäen  
**Milch:** Schafsmilch, pasteurisiert  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Reifezeit:** 6 Wochen  
**Fettgehalt:** mind. 50 % Fett i. Tr.

# NEU

## NEUHEITEN IM REGAL

von Warncke's Frischecenter

### Bio-Teigspezialitäten aus Glückstadt

Blätterteig selbst herzustellen ist aufwendig. Wie gut, dass es Alternativen gibt, die nicht nur gut schmecken und leicht von der Hand gehen, sondern gleichzeitig auch noch aus den besten Zutaten hergestellt sind. Die Rede ist von den **Bio-Teigspezialitäten von der MOIN Bio Backwaren GmbH** aus Glückstadt, die ab sofort in ihrer ganzen Vielfalt im **Tiefkühlregal von Warncke's EDEKA Frischecenter** zum Kauf bereitstehen. Egal ob der **Bio-Dinkelblätterteig**, der **Bio-Butterblätterteig** sowie die veganen Varianten mit Vollkorn oder die bereits **gefüllten Linsen-Curry-Taschen** mit einem fein-würzigen Curry aus Gourmet-Berglinsen, Auberginen, Karotten und Sesam – mit den Produkten von „MOIN“ lassen sich im **Handumdrehen süße und herzhaft Backwaren kreieren**, mit denen echter Genuss garantiert ist.



### Yes, ve gan! Mit leckeren Produkten von Veganz!

Mit den Produkten der Marke „Veganz“ stockt Warncke's EDEKA Frischecenter sein Sortiment an **veganen Produkten** weiter auf. Mit einem einzigartigen Volls Sortiment aus **100 Prozent pflanzlichen Produkten** punktet „Veganz“ bei Veganern, Vegetariern und allen bewussten Genießern. Denn die rein veganen Lebensmittel enthalten **keine tierischen Zutaten oder Inhaltsstoffe** und bieten dabei die vollen, natürlichen Aromen. Sogar in der Produktion setzt die Firma auf Nachhaltigkeit und Fairness: Sämtliche Waren entstehen in **Respekt und Verantwortung gegenüber Menschen, Tieren und der Umwelt**. Verbunden mit erstklassiger Qualität kommt der Geschmack nicht zu kurz. Außerdem können Kunden stets mit spannenden, innovativen Überraschungen rechnen.



## DEMNÄCHST NEU BEI UNS IN NEUGRABEN: DPD PICKUP SHOP

Beim Einkauf auch gleich noch schnell das bestellte Paket abholen oder zurückgeben? Der neue dpd Pickup Shop an der Information des Marktes in Neugraben macht es in Kürze möglich! Dort können Kunden während der üblichen Öffnungszeiten bequem ihre bestellten dpd-Pakete abholen oder dpd-Retouren versenden.





# Ein Garten VOLLER GLÜHWÜRMCHEN

Glühwürmchen sind weiß Gott nicht alltäglich. Habt ihr diese besonderen kleinen Insekten einmal in der Dämmerung fliegen sehen, werdet ihr sie vermutlich nicht mehr vergessen. Das muss aber kein einmaliges Erlebnis sein. Bastelt doch eure eigenen kleinen Glühwürmchen ganz einfach phantasievoll nach und erfreut euch jeden Abend an ihrer Pracht.



## Das braucht ihr

- Ü-Eier oder andere Plastikeier, die sich öffnen lassen.
- LED-Lämpchen mit Batterie (bspw. Ballonlichter)
- Pfeifenreiniger in verschiedenen Farben
- Basteldraht
- Plastikaugen, Strassperlen, Alufolie, Dekomaterial nach Wahl
- Schere
- Stecher (Nagel, Schaschlikspieß etc.)
- Filzstift, Permanentmarker



## Und los geht's:

Zu allererst öffnet ihr die Eier, schaltet die kleinen Lämpchen ein und gebt sie hinein. Das ist anfangs einfacher als bei fertig gestalteten Tierchen. Am Ende könnt ihr die Eier trotzdem vorsichtig öffnen und die Lämpchen nach Gebrauch ein- und ausschalten.

Stecht mit dem Piekser einige Löcher in die Eier. Je nach Bauart wären sechs Löcher an der Unterseite für die Insektenfüße denkbar und vier Löcher an der Oberseite für die Flügel und die Fühler.

Steckt die Pfeifenreiniger als Beine in die vorgebohrten unteren Löcher. Biegt sie etwas krumm oder zu Spiralen, sodass sie natürlich verspielt wirken. In die oberen Löcher könnt ihr als Flügel zum Beispiel mit Alufolie bespannen oder mit Perlen bestückten Basteldraht einführen. Als Fühler machen sich Pfeifenreiniger mit bunten Perlen am Ende gut.

Jetzt könnt ihr euren kleinen Insekten Augen aufkleben und mit dem Marker einen lächelnden Mund aufmalen – ganz wie ihr mögt. Das sind alles Vorschläge, aber eurer Phantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt.



Viel Spaß beim Basteln und Betrachten der amüsanten Käfer in der Dämmerung und Dunkelheit!

# Voll abräumen!

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

**Jetzt kostenlos  
anmelden und  
Vorteile sichern!**



## 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/nord](http://www.deutschlandcard.de/nord) 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 Anfangsmilchmahlung, Post, Lotto & Toto, Präsentkörbe, Gutscheine und Guthabekarten.

### 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 Millionen 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](mailto:marktzeitung@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://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](mailto:marktzeitung@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

### Gestaltung und Anzeigensatz:

Nadine Spinzig  
Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestellten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.