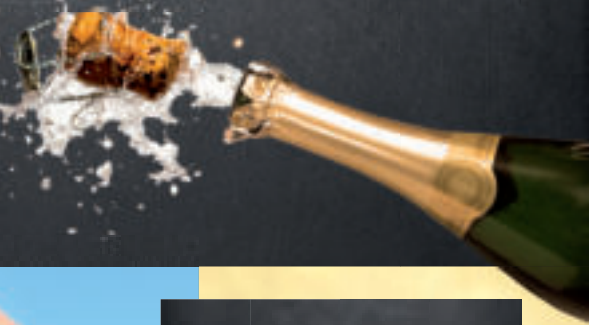


**10** Jahre  
in Neu Wulmstorf



Warncke's  
Frischecenter



Seite 2  
Alles zum  
*10. Jubiläum  
in Neu Wulmstorf*

Seite 7  
Marktinhaber  
*Wilfried Warncke  
im Interview*

Seite 8  
Die Highlights der  
*Jubiläums-  
Aktionswoche*

Liebe Kunden,  
Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf feiert im Herbst sein **10. Jubiläum** und nimmt Sie in den Frischeseiten schon im Vorfeld mit auf eine aufregende **Reise in die Vergangenheit**. Lehnen Sie sich zurück und schwelgen Sie zusammen mit uns in Erinnerungen. Lesen Sie auf den folgenden Seiten, **wie im Jahr 2009** an den Wulmstorfer

Wiesen **alles begann**, was Marktinhaber Wilfried Warncke am stärksten im Gedächtnis geblieben ist und lernen Sie die **Mitarbeiter der ersten Stunde** genauer kennen.

Außerdem erfahren Sie alles zur großen **Jubiläums-Aktionswoche vom 29. Oktober bis 2. November** und erhalten alle Infos zum kurz

bevorstehenden Umbau, durch den unser Markt bald noch größer, vielfältiger und komfortabler wird. Und wie gewohnt kommen auch die Kleinsten nicht zu kurz. Auf sie wartet ein gruseliger Bastel- und Ausmal Spaß, bei dem sogar eine **Gratis-Leckerei aus der BACKBUDE** winkt. 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](http://www.edeka-warncke.de) • Warncke's EDEKA Frischecenter

**10** Jahre  
in Neu Wulmstorf



## Seit 10 Jahren mit Leidenschaft von 2009

Wilfried Warncke:

„Viele Kunden von damals kommen auch heute noch.“

Im Jahr 2009 wagte der gelernte Großhandelskaufmann Wilfried Warncke den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnete seinen neu gebauten Markt in Neu Wulmstorf. Fest entschlossen, seinen Kunden mehr zu bieten als nur ein reichhaltiges Lebensmittelsortiment für den täglichen Bedarf, setzte der damals 31-Jährige von Anfang neben frischen Produkten auf einen kompetenten Service, eine gemütliche Atmosphäre und ein freundliches Miteinander zwischen seinen Mitarbeitern und den Kunden.

Bis heute hat sich diese Philosophie bewährt, was besonders die große Anzahl an Stammkunden ausdrückt. „Ich kann mich noch gut erinnern, wie voll unser Parkplatz am Eröffnungstag war. Alle waren neugierig auf den neuen Supermarkt in der Stadt. Die große Resonanz hat uns

erfreut, aber wer am Ende wiederkommt, wussten wir damals natürlich noch nicht. Heute sind wir schlauer und viele von denen, die am Eröffnungstag vorbeischaute, kaufen auch heute noch bei uns ein“, erklärt Wilfried Warncke stolz.

Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf hat sich im Laufe der vergangenen zehn Jahre zu einer echten Wohlfühloase mit einem breit gefächerten Sortiment aus der Region und aller Welt entwickelt und ist für viele Kunden gleichzeitig zu einer beliebten Begegnungsstätte geworden. Egal ob es der Plausch mit dem Mitarbeiter an der Bedientheke ist oder das Treffen auf eine Tasse Kaffee in der Bäckerei mit der besten Freundin oder dem besten Freund – im Markt wird nicht nur eingekauft, sondern auch Zeit verbracht und geklönt. „Ich denke, wir

haben es geschafft, unseren Markt nicht nur im Produktbereich mit exklusiven Artikeln wie zum Beispiel erlesenen Weinen, seltenen Fleisch- und Wurstwaren oder auch unserer Salatbar mit zahlreichen selbst hergestellten Spezialitäten zeitgemäß aufzustellen, sondern gleichzeitig auch eine familiäre Atmosphäre zu schaffen. Gepaart mit unserer Kunden- nahe, unserem Servicegedanken und der Flexibilität, auf spezielle Wünsche einzugehen, ist das eine Mischung, die sich bis heute bewährt hat“, so Wilfried Warncke.

Der äußere Rahmen passt also in Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf. All das wäre jedoch nur wenig wert, wären da nicht die Mitarbeiter, die mit ihrer Freundlichkeit und Kompetenz den Kunden ihren Einkauf so entspannt wie möglich machen. Es sind vor allem seine An-



Bei der Eröffnung vor zehn Jahren wurden zehn glückliche Gewinner mit der Limousine zum Markt gefahren.



Im neuen Markt konnten sich die neugierigen Gäste in Ruhe umschaun und dabei edle Tropfen genießen.

10 Jahre in Bildern  
Impressionen aus  
unserem Zeitungsarchiv



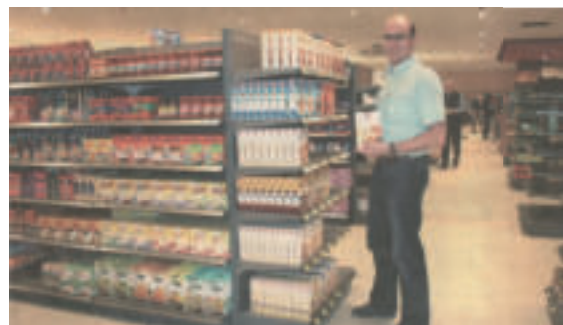
## Wahlfähigkeit für das Wohl der Kunden bis 2019

gestellten, die laut Inhaber Warncke den Markt erst zu dem machen, was er ist: „Für mich ist entscheidend, dass meine Mitarbeiter Freude an ihrer Arbeit haben und zudem in der Lage sind, kompetente Betreuung und Beratung zu bieten. Dies ist bei unserem Personal definitiv der Fall. Dafür bin ich sehr dankbar, denn unser Team ist das wahre Kapital des Marktes. Die Chemie stimmt und das merken auch die Kunden.“

All diese Komponenten, vervollständigt mit großer Wertschätzung des Kunden

sowie der vertrauensvollen Beziehung zu regionalen Zulieferern, machen Warncke's Frischecenter zum festen Anlaufpunkt für zahlreiche Bürger aus Neu Wulmstorf und der Umgebung. Egal ob es der schnelle Einkauf für den täglichen Bedarf, die Suche nach exklusiven regionalen Köstlichkeiten oder einfach nur der Wunsch nach Kontakt mit seinen Mitmenschen sein soll – in Warncke's Frischecenter ist ganz sicher für jeden etwas dabei.

„Ich persönlich und mein gesamtes Mitarbeiterteam tun alles dafür, um den Kunden jeden Wunsch zu erfüllen. Dafür geben wir täglich unser Bestes“, so Wilfried Warncke, der hofft, dass seine langjährige Kundschaft seinem Markt weiterhin die Treue hält.



Start in eine  
erfolgreiche Zukunft:

Vor 10 Jahren wurde der  
Grundstein gelegt.



# Ein starkes Team der ersten Stunde

Als Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf im Jahr 2009 seine Türen öffnete, konnte noch niemand etwas von der Erfolgsgeschichte ahnen, die sich in den folgenden zehn Jahren entwickelte. Großen Anteil an der überaus positiven Entwicklung des Marktes hat dabei ein Quintett, das seit der

ersten Stunde mitten im Geschehen war und bis heute geblieben ist. Neben Inhaber Wilfried Warncke sind Jan Spieckermann, Francesca Casagrande, Gardy Sager, Jacqueline Jagomast und Gabriele Schubert von Anfang an hoch motiviert mit dabei. Grund genug, die Jubilare einmal genauer vorzustellen.



Francesca Casagrande:  
*„Ich liebe es, hier zu arbeiten“*

Francesca Casagrande bringt italienisches Flair ins beschauliche Neu Wulmstorf und auch wenn sie erst ein Jahr nach der Eröffnung von Warncke's EDEKA Frischecenter zum Team stieß, kann man die 30-Jährige guten Gewissens mit zu den Jubilaren zählen. Die gelernte Einzelhandelskauffrau fühlt sich in der gewohnten Umgebung von Warncke's Frischecenter pudelwohl und wurde am 1. Juli 2019 zu ihrer großen Freude zur Marktleiterin ernannt. „In der Anfangszeit nach meiner erfolgreichen Bewerbung im Jahr 2010 habe ich mich vorwiegend um die Bereiche Konserven, Chips und Milchprodukte gekümmert sowie ab und zu an der Kasse ausgeholfen. Dort habe ich mich bewährt, sodass ich in den letzten vier Jahren als Hauptverantwortliche für die Molkereiprodukteabteilung eingesetzt wurde. Seit Anfang Juli arbeite ich nun als Marktleiterin. Die Aufgabe macht mir großen Spaß. Ich liebe meine Arbeit.“, so Casagrande.

Mit ihrer jahrelangen Erfahrung will Francesca Casagrande den Teamgeist weiter stärken und dafür sorgen, dass der Markt seine Stärken auch in Zukunft beibehält und besonders in den Punkten Nachhaltigkeit, Service und Regionalität stets am Puls der Zeit bleibt. „In den vergangenen Jahren haben wir gemeinsam viele Höhen erlebt und auch ein paar Tiefen gemeistert. Der Zusammenhalt ist das Wichtigste und die Kunden stehen an erster Stelle. Sie sollen sich natürlich auch in Zukunft bei uns gut aufgehoben fühlen und all das bekommen, was sie brauchen“, resümiert die ehrgeizige Marktleiterin.



Jacqueline Jagomast:  
*„Bisher habe ich nichts bereut“*

Die Fleischfachverkäuferin hat sich vor zehn Jahren in Warncke's Frischecenter beworben und genießt die Arbeit in der Fleischerei seither in vollen Zügen. Die sympathische Fleischexpertin kümmert sich nicht nur um die Qualitätskontrolle der Waren und das Befüllen des Tresens, sondern auch um den Catering-Service des Marktes, der bei den Kunden ein hohes Ansehen genießt. „Die Tätigkeiten im Bereich der Fleischerei sind vielfältig und es wird definitiv nie langweilig. Man muss gut organisiert sein, ein Gefühl für die Bedürfnisse der Kunden haben, kann aber auch kreativ werden, besonders, wenn es um den Partyservice geht“, erklärt die Neu Wulmstorferin.

Rückblickend auf die vergangenen Jahre, findet Jacqueline Jagomast nur positive Worte, sowohl für ihre Kollegen als auch für die Kunden. „Wir haben durchweg freundliche und positive Kunden, die uns wohlgesonnen sind. Ich hoffe, das liegt an unserem guten Service und auch an unserem vielfältigen Angebot“, erklärt die Verkäuferin, die besonders das schottische Entrecote sowie die aromatische Fenchelsalami empfiehlt, mit einem Augenzwinkern.



# 10 Jahre in Neu Wulmstorf



Gabriele Schubert:  
*„Zehn Jahre voller positiver Erinnerungen“*

Die gelernte Fleischverkäuferin ist eine echte Quereinsteigerin, die sich mittlerweile jedoch zu einer Expertin im Bereich Fleisch und Wurst entwickelt hat. Die Staderin hat früher als Malerin und Lackiererin gearbeitet und absolvierte erst im Jahr 1999 ihre Verkäuferschaftsbildung. Nachdem Gabriele Schubert ihre große Liebe fand und Mutter wurde, landete sie in Hamburg und bewarb sich im Markt

von Wilfried Warncke. „Ich habe mich riesig gefreut, als ich die Zusage bekam und hatte vom Start weg ein gutes Gefühl. Der Teamgeist hat über die ganzen Jahre immer gestimmt und die Atmosphäre unter den Kollegen und den Kunden war stets positiv. Ich arbeite sehr gerne hier und fühle mich rundum wohl“, so die erfahrene Mitarbeiterin. Gerne möchte Gabriele Schubert auch in den nächsten zehn Jahren noch hinter dem Tresen stehen und den Kunden besten Service und echte Genussmomente bieten. „Unsere Fleischtheke hat unheimlich viel zu bieten, doch trotzdem besteht bei mir und den anderen immer der Anspruch, das Level noch zu verbessern. Stillstand gibt es bei uns nicht, denn die Kunden sollen die Möglichkeit bekommen, immer wieder neue Spezialitäten bei uns zu entdecken“, verspricht Schubert und legt Fleischfans derzeit besonders das Karree vom Duroc-Schwein und den Kikok-Hähnchenaufschnitt von der Wursttheke ans Herz.

Die gebürtige Pfälzerin, die über Lübeck der Liebe wegen nach Neu Wulmstorf kam, zieht in Warncke's EDEKA Frischecenter seit zehn Jahren hinter den Kulissen die Fäden und kümmert sich um die vorbereitende Buchhaltung. „Ich kümmere mich um die Rechnungen, den Postein- und -ausgang, um Frischeinventuren und alles, was sonst noch so im Büro gemacht werden muss“, erklärt die gelernte Rechtsanwaltsgehilfin, die sich eigentlich gar nicht für die Verwaltung im Markt beworben hatte. „Ich bin nach Neu Wulmstorf gekommen und brauchte einen Job. Daher habe ich mich im Markt beworben. Ich war bereit, jegliche Aufgaben zu übernehmen, aber als Herr Warncke meinen Lebenslauf gesehen hat, hat er mich gefragt, ob ich nicht in der Verwaltung arbeiten möchte. Da habe ich natürlich sofort zugestimmt und seitdem sitze ich hier“, so die sympathische Buchhalterin, die in ihrer Freizeit gerne näht und sich um ihren Garten kümmert.

Zur Entwicklung des Marktes findet Gardy Sager nur positive Worte: „Ich bin seit dem ersten Tag dabei und kenne daher die Zahlen genau. Die Entwicklung ist äußerst erfreulich und es ist toll zu sehen, wie sehr der Markt gewachsen ist. Alles in allem ist die Entwicklung eine logische Folge der sehr guten Arbeit aller Beteiligten. Alle machen ihren Job richtig gut und harmonisieren hervorragend miteinander. Ich bin stolz, ein Teil des Teams zu sein und freue mich auf die Zukunft.“

Gardy Sager:  
*„Ich bin stolz, ein Teil des Teams zu sein“*



# Jan Spieckermann - Perfektionist und Fleischsommelier

In Neu Wulmstorf gibt es kaum jemanden, der Jan Spieckermann nicht kennt, denn auch der 51-Jährige ist bereits seit der Eröffnung von Warncke's EDEKA Frischecenter an den Wulmstorfer Wiesen fast täglich an der Fleischtheke im Markt anzutreffen. Der in Finkenwerder geborene Fleischexperte erkundete bereits mit drei Jahren den elterlichen Betrieb und bekam den Umgang mit Fleisch und Wurst somit quasi in die Wiege gelegt. 1985 begann Spieckermann schließlich in einem mittelständischen Fleischerbetrieb seine Ausbildung, die er 1988 erfolgreich abschloss. 1991 machte er seinen Meister, bevor er von 1993 bis 2003 eine eigene kleine Schlachtereierie in Finkenwerder betrieb.

Nach einer weiteren Tätigkeit als Betriebsleiter in der ältesten Privatfleischerei Hamburgs heuerte Spieckermann im Jahr 2009 schließlich in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf an und schrieb fortan zusammen mit dem gesamten Team eine bis heute andauernde Erfolgsgeschichte. „Inhaber Wil-

fried Warncke glaubte von Anfang an an mich und übergab die Fleischtheke vertrauensvoll in meine Hände. Ich kann dort machen was ich will, sowohl in Sachen personeller Besetzung als auch in der Sortimentsgestaltung“, so Spieckermann, der ein wahrer Perfektionist ist und die Auslage jeden Morgen frisch bestückt: „Bei mir liegt nur frische Ware hinter dem Tresen und das gebe ich auch an meine Mitarbeiter weiter. Fleisch ist meine und unsere Leidenschaft und das sollen auch die Kunden spüren.“

Viel gibt es nicht, was Jan Spieckermann noch nicht erlebt oder erlernt hat, eine ganz neue Erfahrung war für den charismatischen Experten jedoch die Fortbildung zum zertifizierten Fleischsommelier, die er im Juni 2018 erfolgreich absolviert hat. Seither präsentiert er nicht nur monatlich in den Frischeseiten den „Cut des Monats“ aus der Fleischabteilung, sondern kann den Kunden im Markt an der Fleischtheke noch mehr Köstlichkeiten bieten. „Durch die Ausbildung zum Sommelier hat sich mein Netzwerk deutlich



erweitert. Daher bekommen die Kunden bei uns auch Spezialitäten, die es anderswo nicht gibt. Zum Beispiel Bio-Geflügel oder die neuesten Cuts von besonderen Rinderrassen. Unser Angebot an der Theke ist überdurchschnittlich gut und auch das Verhältnis zu den Kunden ist zumeist freundschaftlich“, sagt Spieckermann, der allen Fleischliebhabern gerne mit Rat und Tat zur Seite steht und ganz sicher für jeden den passenden Tipp zur perfekten Zubereitung parat hat.

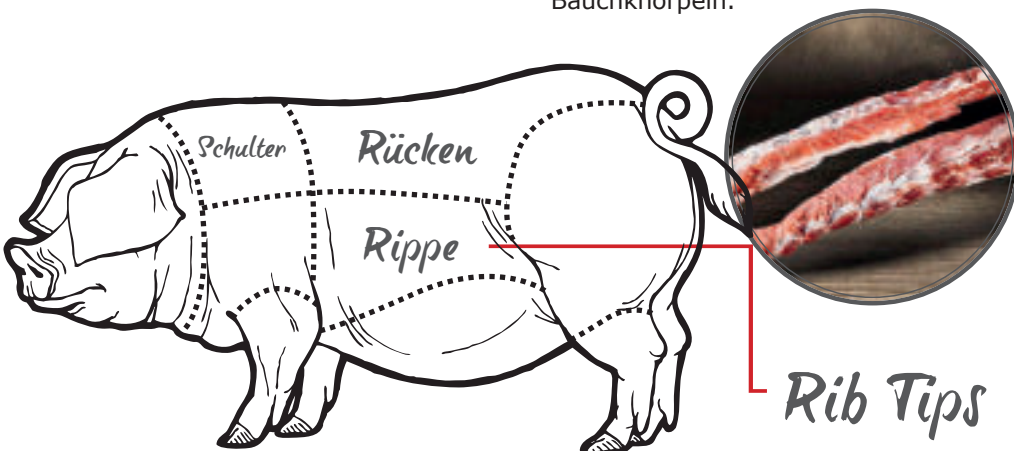


## Cut des Monats

### die Rib Tips

Noch sind Rib Tips in Deutschland recht unbekannt und bieten daher auf dem Grill oder Smoker eine echte Alternative, vor allem zu Spareribs. Als Rib Tips bezeichnet man die feinen Streifen des Schweinebauches mit den weichen Bauchknorpeln.

Rib Tips gehören zu den „Low & Slow“-Gerichten und werden grundsätzlich nach den Regeln des amerikanischen BBQ zubereitet. Hierzu werden die Rib Tips zunächst mit einem BBQ-Rub versehen, vakuumiert und ziehen dann für 24 Stunden im Kühlschrank.



Den Smoker oder Grill sollte man auf ca. 110 Grad einregeln und die Rib Tips bis zu einer Kerntemperatur von 71 bis 80 Grad ziehen lassen. Raucharomen sind dabei sehr willkommen. Passend sind vor allem Obsthölzer wie Apfel oder Kirsche, aber auch Hickory-Rauch.

Zu den Rib Tips lässt sich neben einem Coleslaw (einem amerikanischen Krautsalat) auch sehr gut ein Süßkartoffelpüree servieren.

## Wilfried Warncke: „Lebensmittel sind meine Leidenschaft“

Lange Zeit war der gelernte Großhandelskaufmann Wilfried Warncke als Einkäufer in der Zentrale der EDEKA-Gruppe in Hamburg aktiv, ehe er sich kurz vor seinem 30. Geburtstag für einen Tapetenwechsel entschied. Der heute 41-Jährige wechselte die Seiten und startete im Jahr 2009 als Marktinhaber in Neu Wulmstorf durch. Zum 10. Jubiläum seines Marktes an den Wulmstorfer Wiesen spricht Warncke über die schwierige Startphase, einen ungeplanten Ausflug nach Schweden und seine Pläne für die Zukunft.

**Sie können auf zehn erfolgreiche Jahre als Inhaber des EDEKA-Marktes in Neu Wulmstorf zurückblicken. Wie haben Sie das vergangene Jahrzehnt erlebt?**

Die Zeit verging wahnsinnig schnell und es ist viel passiert. Wenn ich an die schwierige Anfangszeit zurückdenke und sehe, wo der Markt jetzt steht, dann macht mich das stolz. Als der Markt nach sehr langer Vorlaufzeit im Jahr 2009 endlich eröffnet werden konnte, war vieles ungewiss. Vorher gab es hier keinen selbstständigen Einzelhandel und wir wussten nicht, wie unser Konzept mit Frische, besonderem Service und der Nähe zum Kunden von den Besuchern aufgenommen wird. Letztlich hat unser Team von Anfang an funktioniert und nach und nach mehr Kunden ins Boot geholt, die uns genau aufgrund dieser Faktoren bis heute die Treue gehalten haben. Meinen Wechsel aus der Zentrale hin zum Marktinhaber habe ich bis heute definitiv nicht bereut. Täglich mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten, das ist meine Leidenschaft.

**Gibt es ein Ereignis aus der Vergangenheit, das Ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist?**

Da gibt es sicher einige, manche sind aber auch zu persönlich. Daher möchte ich nicht einfach drauflos plaudern. Aus der Anfangszeit kann ich mich aber an ein besonderes Ereignis erinnern. Wir hatten im Markt eine Aktionswoche mit schwedischen Spezialitäten geplant und

diese auch groß angekündigt. Leider kam dann aber die bestellte Ware nicht und wir standen kurz vor einem Desaster. Ich bin dann kurzerhand in der Nacht mit dem Transporter nach Schweden gefahren und habe die Ware selbst abgeholt. Am Ende war alles punktgenau vorbereitet und die Kunden haben nichts von den Schwierigkeiten im Vorfeld mitbekommen. Mir ging jedoch kräftig die Düse und ich war heilfroh, dass noch alles geklappt hat.

**Welches Resümee ziehen Sie persönlich nach zehn Jahren Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf und welche Ziele haben Sie sich für die Zukunft gesetzt?**

Wir haben es in den vergangenen Jahren als Team geschafft, viele Stammkunden zu gewinnen. Dabei waren vor allem unsere Persönlichkeit, unser Servicegedanke und das freundliche Miteinander unsere großen Stärken. Gleichzeitig sind wir aber auch sortimentstechnisch immer am Puls der Zeit geblieben und

haben uns an den Wünschen der Kunden orientiert. In den kommenden Jahren wollen wir weiter auf das setzen, was uns ausmacht, nämlich die familiäre Atmosphäre. Ich wünsche mir, dass unser Team weiter so eingeschlossen agiert und es möglichst wenige Personalwechsel gibt. Außerdem steht auch der Umbau an. Ein weiterer Meilenstein, um mit den modernen Anforderungen Schritt zu halten. Mein persönliches Ziel ist es, zertifizierter Weinsommelier zu werden, denn Wein hat sich über die Jahre zu meiner echten Leidenschaft entwickelt. Das spiegelt sich auch in unserem exklusiven Weinsortiment wider. Mit Jan Spieckermann, Lilija Scheller in Neugraben und meiner Wenigkeit hätten wir dann drei Sommeliers in verschiedenen Bereichen aufzubieten. Eine Vorstellung, die mir gefällt und noch mehr Service für unsere Kunden bedeuten würde.

„Mein persönliches Ziel ist es, Weinsommelier zu werden.“



# Große Jubiläums-Aktion

Vom 29. Oktober bis 2.

**10** Jahre  
in Neu Wulmstorf

Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf feiert sein 10. Jubiläum und hat sich dafür etwas ganz Besonderes für die Menschen ausgedacht, die den größten Anteil an der bisherigen Erfolgsgeschichte haben – die Kunden. Vom 29. Oktober bis zum 2. November gibt es im Markt nicht nur zahlreiche Aktionen mit Sonderpreisen, sondern auch ein buntes Event-

## Gratis-Sekt, Glücksrad und Knallerangebote

Am Dienstag geht es los mit einem stilechten **Sektempfang** für alle Kunden, denn bei einem besonderen Anlass darf ein edler Tropfen ja bekanntlich nicht fehlen. Schauen Sie doch einfach vorbei und starten Sie prickelnd in den Tag. Anschließend können Sie sich einen entspannten Einkaufsbummel im Markt gönnen und dabei **bares Geld sparen**, denn passend zum 10. Jubiläum gibt es ab Dienstag jeden Tag **zwei Dankeschön-Angebote zum Knallerpreis**. Wem das noch nicht reicht, der kann das Glücksrad zum Rotieren bringen und tolle Preise abstauben. Gleich zum Start in die Aktionswoche können Sie es sich also richtig gut gehen lassen und kräftig abräumen.



Freitag

1.  
November  
20 - 22 Uhr

## Late-Night-Shopping mit Musik und Cocktails

Nachdem Sie es am Feiertag Ihren freien Tag genießen konnten, lohnt sich auch am darauffolgenden Tag ein Besuch in Warncke's Frischecenter. Der Clou: anders als gewohnt, können Sie sich mit Ihrem Einkauf richtig Zeit lassen, denn es heißt **Late-Night-Shopping**. Von **20 bis 22 Uhr** öffnet der Markt seine Türen zur abendlichen Shoppingtour mit kulinarischen und musikalischen Leckerbissen. Alle Schlagerfans können sich auf das **Schlagerduo „Willi und Didi“** freuen, das mit seinen Covern altbekannter Klassiker sicher für beste Stimmung sorgen wird.

Damit Sie beim Lauschen der Hits oder bei einem kleinen Tänzchen nicht auf dem Trockenen sitzen müssen, gibt es zusätzlich an einer eigens aufgebauten Bar **Gratis-Cocktails**. Caipirinha, Mojito und Co. gepaart mit Schlagerhits zum Mitschunkeln – seien Sie dabei und erleben Sie einen garantiert außergewöhnlichen Einkaufsabend.



# Aktionswoche in Neu Wulmstorf

2. November



programm für Groß und Klein.  
Welche Highlights in der Aktionswoche geboten werden und wann Sie sich unbedingt etwas Zeit für einen Besuch freischaufeln sollten, erfahren Sie hier.

Von Dienstag bis Samstag:  
**Zwei Dankeschön-Angebote zum Knallerpreis**

## „Jazz-Frühshoppen“ mit Jo Bohnsack

Samstag

2.

November

Nur einen Tag nach dem Late-Night-Shopping geht es in Warncke's Frischecenter gleich früh am Morgen munter mit dem „Jazz-Frühshoppen“ weiter. Zu Gast im Markt wird der international bekannte Blues- und Boogie-Woogie-Pianist und Sänger **Jo Bohnsack** sein. Der Virtuose am Klavier mit dem „teuflischen Rhythmus“ wird seine Künste zum Besten geben und dabei ganz sicher Jung und Alt mitreißen. Einkaufen und gleichzeitig das mitreißende Programm des Hamburgers Jo Bohnsack miterleben, das gibt es nur in der Aktionswoche von Warncke's Frischecenter. „Jo Bohnsack war auch schon bei unserer Eröffnung vor zehn Jahren dabei und wir sind sehr glücklich, ihn zehn Jahre später auch wieder bei uns begrüßen zu können. Es wird sicherlich ein toller Vormittag, bei dem auch die Kinder auf ihre Kosten kommen werden. Für sie gibt es eine **Hüpfburg und weitere Attraktionen**, die Spannung, Spiel und Spaß bieten“, freut sich Markinhaber Wilfried Warncke.



Samstag

2.

November

ab 17 Uhr



## Nach Herzenslust schlemmen beim Grillfest

Am **Samstagabend** endet die große Jubiläums-Aktionswoche von Warncke's Frischecenter und zum Schluss darf noch einmal richtig geschlemmt werden. **Ab 17 Uhr** startet im Außenbereich des Marktes das **große Grillfest** mit allerlei Spezialitäten von der geschätzten Fleisch-Bedientheke. Für den **Eintrittspreis von 18 Euro** darf unter dem **Motto „All you can eat“** all das gegessen werden, was reinpasst. Auf dem Speiseplan stehen unter anderem sechs verschieden Fleischstücke, die **Fleischsommelier Jan Spieckermann** höchstpersönlich am Grill zubereiten wird. Für kühle Erfrischung ist ebenfalls gesorgt, sodass einem gemütlichen und genussvollen Abend nichts im Wege steht.



## Größer, schöner, vielfältiger - Warncke's Frischecenter baut um



Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf feiert sein 10. Jubiläum und kann auf eine bewegte Vergangenheit zurückblicken. Während auf den vorangegangenen Seiten die Historie des Marktes bereits ausführlich beleuchtet wurde, lohnt sich auch ein Blick in die nahe Zukunft, denn schon bald können sich die Kunden auf noch mehr Vielfalt und Komfort bei ihrem Einkauf freuen.

Nach vier langen Jahren der Planung wurden kürzlich die letzten bürokratischen Hürden genommen und der Weg für die Erweiterung des Marktes von Inhaber Wilfried Warncke freigemacht. „Wir haben jetzt das Baurecht und können loslegen. Viel Zeit wollen wir nicht mehr verlieren, sodass der Startschuss bereits in den nächsten Wochen fällt“, erklärt Wilfried Warncke. Ohne, dass der Einkauf der Kunden davon beeinflusst wird, bekommt der Markt zunächst einen neuen Anbau, durch den die Gesamtfläche um knapp 400 Quadratmeter

erweitert wird.

Das Innere des Marktes ist also vorerst nicht betroffen, sodass für die Besucher zunächst alles beim Alten bleibt. Erst wenn der neue Anbau fertiggestellt ist, folgt eine partielle Neugestaltung des Marktinneren. „Sobald die Fläche erweitert wurde, werden die Umbaumaßnahmen im Markt erledigt. Dabei wird es sicher auch zu kleineren Behinderungen für die Kunden kommen, das wird sich leider nicht vermeiden lassen. Wenn wir genau wissen, wann es losgeht, werden wir alle Kunden natürlich rechtzeitig informieren, was auf sie zukommen wird“, verspricht Marktinhaber Warncke.

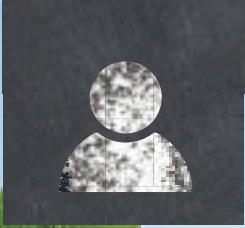
In der ersten Hälfte des kommenden Jahres soll der Umbau komplett abgeschlossen sein und der Markt in neuem Glanz erstrahlen. Dann wartet auf die Kunden nicht nur eine größere und breiter gefächerte Getränkeabteilung, sondern auch eine komplett neue Frischeabteilung. „Dadurch können wir unser Fleischsortiment im SB-Bereich deutlich erweitern und den Kunden noch mehr Auswahl bieten. Vom

Preiseinstiegs- bis hin zum Premiumprodukt wird dort alles zu finden sein, was das Herz der Kunden begehrt“, blickt Warncke voraus.

Alles ist das jedoch noch nicht, denn auch im Bereich Obst und Gemüse wird mehr Platz geschaffen, um die Produktpalette weiter auszubauen und gleichzeitig für eine noch bessere Präsentation der Waren zu sorgen. Zusätzlich wird die Bäckerei komplett neu gestaltet und ein neuer Bäcker wird die Kunden künftig mit frischen Spezialitäten versorgen. „Im Zuge des Umbaus wird sich einiges ändern und das ist auch nötig, um den Markt an den modernsten Standard anzupassen und einen noch besseren Service zu bieten. Wir möchten unseren Kunden ein komfortables Einkaufen ermöglichen und mit dem Umbau wird sich der Wohlfühlfaktor ganz sicher nochmals steigern“, so Wilfried Warncke.

Wilfried Warncke:  
„Anfang bis Mitte  
2020 soll der Umbau  
fertig sein.“





# Das neue Nachwuchstrio in Neu Wulmstorf

Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf setzt seit vielen Jahren auf den eigenen Nachwuchs und gibt daher motivierten Berufseinsteigern gerne die Chance, eine Karriere im Lebensmitteleinzelhandel zu starten. Drei Azubis sind am 1. August im Markt in ihre Ausbildung gestartet. Wer die drei sind und welchen Abschluss sie anstreben, erfahren Sie hier.

## Hendrik Warncke - der Erfahrene

Der 23-Jährige hat von 2014 bis 2015 bereits als Vollzeitkraft in der Getränkeabteilung des Marktes gearbeitet. In der Folge versuchte sich Hendrik Warncke als Erzieher, seine Ausbildung brach er jedoch einige Zeit später ab. Grund dafür war die Erkenntnis, dass die Tätigkeit im Lebensmittelbereich ihm besser liegt. „Ich habe relativ schnell erkannt, dass ich den Alltag im Markt vermisse und dann gehandelt. Nun mache ich hier eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann, so der HSV-Fan, dessen Stärken laut eigener Aussage vor allem bei der Kundenberatung liegen. „Ich kenne den Markt ja schon gut, doch während meiner Ausbildung bekomme ich ganz sicher noch viele andere Einblicke. Ich werde in alle Bereiche hineinschnuppern und natürlich auch wieder die Schulbank drücken. Darauf freue ich mich“, so Warncke.



## Niklas Staffeldt - der Hobbyimker

Nach seinem Realschulabschluss suchte der 20-Jährige nach einer geeigneten Ausbildung im Einzelhandel und bekam dabei den entscheidenden Tipp von seiner Schwester. „Sie kannte den Markt und hat mir gesagt, dass ich mich unbedingt bewerben soll. Das habe ich auch gemacht und es hat tatsächlich geklappt“, beschreibt der Jorker. Seit Anfang August befindet sich Staffeldt nun in seiner Ausbildung zum Verkäufer und hat sich bereits bestens eingelebt. „Ich fühle mich wohl. Es ist ein schönes Miteinander hier und alle helfen einander. Das gefällt mir“, freut sich der Hobbyimker, der zusammen mit seinem Vater insgesamt 15 Bienenstöcke besitzt. Derzeit sammelt Niklas Staffeldt erste Erfahrungen in der Fleischerei und als Nächstes geht es dann in die Obst- und Gemüseabteilung.



## Finn Waldner - der ambitionierte Abiturient

„Ich will hoch hinaus“, sagt der 20-Jährige selbstbewusst. Der Neu Wulmstorfer hat bereits während seiner Schulzeit in Warncke's Frischecenter gejobbt und absolviert an gleicher Stelle nun seine Traumausbildung zum Handelsfachwirt. „Meine Ausbildung erstreckt sich über drei Jahre. Nach eineinhalb Jahren mache ich den Abschluss zum Einzelhandelskaufmann, weitere eineinhalb Jahre später bin ich dann hoffentlich Handelsfachwirt“, erklärt der sympathische Azubi, der im Rahmen seiner Ausbildung alle zwei Monate an Seminaren an einer Universität in Koblenz teilnehmen wird. Im Marktgeschehen ist Waldner bereits alleinverantwortlich für die Abteilung Feinkost. „Das ist eine große Verantwortung, die mich zusätzlich motiviert. Die Arbeit ist abwechslungsreich und die Kunden und Kollegen sind sehr nett.“





NORDBLICK



# die BACKBUDE



Infos zum nächsten Mittagstisch folgen demnächst.



## Unser Nordblick zieht um

Lange Zeit war der „Nordblick“ neben den Bedientheken in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben ein beliebtes Ziel für hungrige Kunden, die sich während des Einkaufs oder in der Mittagspause einen frisch zubereiteten Snack für zwischendurch gönnen wollten. Auf den leckeren Mittagstisch müssen die Besucher des Marktes auch in Zukunft nicht verzichten, allerdings wird sich der Standort ändern, an dem die Speisen künftig serviert und verzehrt werden.

Ab sofort können Sie sich den langen Weg durch den Markt mit knurrendem Magen ersparen, denn der Nordblick zieht um und wird in die BACKBUDE im Eingangsbereich des Marktes integriert. Das bedeutet mehr Raum zum Genießen der frisch zubereiteten Gerichte, denn die BACKBUDE bietet nicht nur deutlich mehr Sitzgelegenheiten, sondern auch eine gemütliche Atmosphäre,

um sich eine stärkende Auszeit vom stressigen Alltag zu gönnen. Doch damit nicht genug! Einhergehend mit dem Umzug erwartet Sie künftig eine noch größere Vielfalt. Denn dort, wo sich bisher der Nordblick befand, wird das Sortiment im Markt um weitere Highlights erweitert. Somit gibt es ab sofort nicht nur eine noch größere Getränkevielfalt mit einigen Neuheiten, sondern aufgrund der Erweiterung der Fleischtheke auch ein größeres Angebot an Fleischspezialitäten.

„Mit dem Umzug des Nordblicks schaffen wir Platz für neue Ware. Somit können wir unseren Kunden mehr Vielfalt bieten und gehen gleichzeitig auf Ihre Wünsche ein. Denn viele Kunden kamen auf uns zu und sagten uns, dass sie mit dem Aufbau der Getränkeabteilung unzufrieden sind. Nun haben wir reagiert. Jetzt ist alles viel übersicht-



licher und offener gestaltet und man findet seine Lieblingsgetränke besser. Außerdem schaffen wir mit dem Umzug des Nordblicks auch eine noch größere Aktionsfläche und können so eine bessere Verbindung zwischen der Fleischtheke und unserer frisch mit dem „Käse Award 2019“ ausgezeichneten Käsetheke herstellen“, erklärt Geschäftsführerin Stephanie Beier die Gründe für die neue Heimat des Nordblicks.



## Warncke's Rezept - und Haushaltstipp



### Nützliche Tipps rund um den Kürbis

#### Den Kürbis ganz leicht halbieren

Schale und Fruchtfleisch des Kürbisses sind sehr hart und oft nur mit großem Kraftaufwand zu schneiden. Leichter wird es, wenn der Kürbis im Ganzen in der Mikrowelle zwei bis drei Minuten vorgegart wird. Das macht das Fruchtfleisch weicher und spart spätere Garzeit

#### So entfernen Sie die Schale richtig

Die Schale des Butternut-Kürbisses wird auch bei langem Garen nicht weich. Sie lässt sich vor dem Backen ganz leicht entfernen, nachdem sie den Kürbis halbiert haben. Schneiden Sie die Enden ab, sodass der Kürbis problemlos aufrecht stehen kann. Jetzt können Sie ihn in langen Zügen schälen.

#### So gelingt das Einfrieren

Wenn roher Kürbis übrig bleibt, lässt er sich ganz einfach einfrieren. Blanchieren Sie das Fruchtfleisch für ein bis zwei Minuten, lassen Sie es gut abtropfen und geben Sie es in einer Mehrwegdose in den Gefrierschrank.

## Gefüllter Butternut-Kürbis mit Pilzen und Granatapfelkernen

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 Butternut-Kürbisse
- 100g EDEKA Couscous
- 1 Bund Petersilie
- 200 g gemischte Pilze, z. B. EDEKA Pilztopf mit Stockschwämmchen (Nameko), Austernpilzen, Champignons, Reistrohpilzen und Shiitake
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g GUT&GÜNSTIG Fettarmer Joghurt
- 1 Granatapfel
- 50 g Pistazien, gehackt
- Salz und Pfeffer
- Außerdem: 1 EL EDEKA Bio Natives Olivenöl extra

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Anschließend die Kürbisse halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Die Hälften mit je 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Nun alles auf ein Backblech legen und für 45 Minuten im Ofen backen, bis der Kürbis weich ist.
2. Couscous nach Packungsanweisung kochen. Die Petersilie waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Einige Blätter als Deko zur Seite legen.
3. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie und Couscous dazugeben.
4. Die Knoblauchzehe in den Joghurt pressen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Anschließend den Granatapfel entkernen.
5. Die Kürbishälften auf Tellern anrichten. Jede Hälfte mit dem Pilz-Mix füllen und mit Joghurtsoße beträufeln. Die Granatapfelkerne und die gehackten Pistazien drüberstreuen.
6. Zum Schluss die Hälften noch mit einigen Petersilienblättern garnieren.



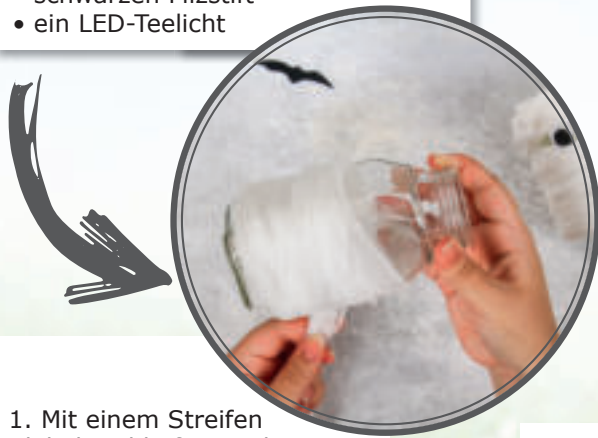


# Schaurige Mumienlichter

Zu Halloween geht es um allerlei Naschereien, kreative Kostüme und ums Gruseln. Unheimliche Kürbisse, beängstigende Girlanden und grausige Monster warten an jeder Ecke, um die bösen Geister der dunklen Jahreszeit zu vertreiben. Damit sie auch aus eurem Zimmer fern bleiben, zeigen wir euch, wie ihr ohne großen Aufwand euer eigenes schauerhaftes Mumienlicht bastelt.

## Ihr braucht:

- ein Glas, zum Beispiel ein leeres Marmeladenglas
- einen weißen Mullverband
- Klebeband, Klebestift
- Papier und Schere
- dunkelrote Gummiringe
- schwarzen Filzstift
- ein LED-Teelicht



1. Mit einem Streifen Klebeband befestigt ihr das Ende des Verbands am oberen Glasrand. Wickelt den Verband um das Glas, lasst aber einen Teil für die Augen frei. Das Ende des Verbands befestigt ihr wieder mit einem Klebestreifen.



2. Zeichnet Ovale für die Augen auf das Papier, gebt ihnen mit dem Filzstift Pupillen und schneidet sie aus. Benutzt den Klebestift, um die Augen aufzukleben. Tipp: Mit zwei kleinen Papierstreifen könnt ihr der Mumie auch Augenbrauen geben. Damit wirkt die Mumie viel lebendiger!

3. Das LED-Teelicht schaltet ihr ein und stellt es in das Glas. Dann formt ihr aus den Gummis einen lockeren Ball, mit dem ihr die Öffnung des Glases verstopft. Sie sind das „Gehirn“ der Mumie und dürfen daher ruhig etwas unordentlich aussehen. Jetzt zupft ihr den Verband am oberen Rand etwas nach oben, damit der Glasrand nicht mehr sichtbar ist. Fertig ist das Mumienlicht!



## Gemeinsames Kürbis schnitzen 30. Oktober



Kommt am

**Mittwoch, den 30. Oktober**  
von **10 bis 17 Uhr**

in Warncke´s EDEKA Frischecenter in  
**Neugraben** und  
**Neu Wulmstorf** und nehmt am  
großen **Kürbisschnitzen** teil.

Spaß und beste Unterhaltung sind  
dabei vorprogrammiert und der  
schönste Kürbis wird prämiert.



# EINE SÜSSE LECKEREI FÜR KLEINE KÜNSTLER



Auch die BACKBUDE ist bereits im Halloween-Fieber und hält für kleine Künstler eine ganz besondere Überraschung bereit. Alle, die das **gruselige Ausmalbild** bunt ausmalen, anschließend ausschneiden und am **30. Oktober** in der BACKBUDE **abgeben**, bekommen an diesem Tag einen leckeren **DONUT GRATIS**. Haltet also die Buntstifte bereit und legt los, es lohnt sich!

VORNAME:  
ALTER:



## die BACK BUDE

### BUDEN-AKTIONEN IM OKTOBER:

7. bis 12. Oktober 2019



**Apfelplunder**  
statt 1,95 Euro  
für nur

**1,00 €**

14. bis 19. Oktober 2019



**Dinkelvollkornbrot**  
statt 4,20 Euro  
für nur

**3,50 €**

21. bis 26. Oktober 2019



**Roggenbrötchen**  
mit Lachs  
statt 2,99 Euro für nur

**1,99 €**

28. Okt. bis 2. November 2019



**Kleines Frühstück**  
statt 4,20 Euro  
für nur

**3,99 €**

\* Gegen Vorlage des Personalausweises. Eine Bar- oder Teilzahlung ist nicht möglich. Geburtstagskinder erhalten ein kleines Frühstück gratis

**Für Jäger und Sammler.**

**Genuss kann man jetzt sammeln.**

Scan mich!

Jetzt gratis runterladen!

Erhältlich bei Google play

Erhältlich im App Store

**JETZT ANMELDEN!**

**ERSTMALS ALS SPENDENLAUF** für das Hospiz für Hamburgs Süden!

So geht Sport heute!

**AKTIVTAG**

SÜDERELBE & **HALBMARATHON** DURCH DAS ALTE LAND

**27. Oktober, CU Arena**  
**9 bis 16 Uhr**

**Laufen, Bewegung und gesunde Ernährung für Jung & Alt**

**KLETTERWAND**  
Rauf auf den höchsten mobilen Kletterturm Deutschlands (über 8 Meter hoch)

**GEMEINSAM AKTIV SEIN** für einen guten Zweck!

Karsten Bode, HNT

Markt Apotheke Neugraben Partner von AVIE

FitXus

Warcke's Frischecenter

SENIOREN-NETZWERK NEUGRABEN-FISCHBEK

GlücksSpirale

re hazentrum HARBURG

**Weitere Infos + Anmeldung unter [www.hntonline.de](http://www.hntonline.de)**

**Warcke's Frischecenter**

**Auflage: 29 860 Exemplare**

Für die beiden Märkte in Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum  
Kostenlose Zustellung jeden Monat samstags an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

**Herausgeber (v. i. S. d. P.):**  
Warcke's Frischecenter  
Inhaber: Wilfried Warncke  
Wulmstorfer Wiesen 2  
21629 Neu Wulmstorf  
Telefon: 0 40 / 52 98 26 00

Warcke'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](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  
[www.proexakt.de](http://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 angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.