



Warncke's Frischecenter



Seite 4

Fleischsommelier
Jan Spieckermann über das
„Nose-to-Tail“-Prinzip

Seite 8 und 9

Unsere Lieferanten
aus der Nachbarschaft
im Überblick

Seite 10

Die besten Tipps und Tricks
zum Thema *„Einkochen“*



Unsere neuen Azubis starten durch

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

Wir ♥ Lebensmittel.



Azubis starten ins Abenteuer Ausbildung

Sechs Lehrlinge sind am 1. August in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter in ihre Ausbildung gestartet. Drei davon verstärken ab sofort das Team des Marktes in Neu-

graben und streben dort ihrem erfolgreichen Ausbildungsabschluss entgegen. Hier erfahren Sie, wer die neuen Gesichter sind und wie sie ihre ersten Wochen im Markt erlebt haben.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden, wir freuen uns, Ihnen eine neue Ausgabe unserer beliebten „Frischeseiten“ präsentieren zu können. Viel hat sich seit der vergangenen Ausgabe getan. Besonders stolz sind wir auf unsere sechs neuen Auszubildenden, die seit dem 1. August unsere Teams in Neugraben und Neu Wulmstorf verstärken. Wir freuen uns, dem hochmotivierten Nachwuchs den Start ins Berufsleben ermöglichen zu können. Unsere erfahrenen Mitarbeiter werden alles dafür geben, den jungen Berufsstartern möglichst viel Wissen zu vermitteln und sie auf ihrem Weg zum erfolgreichen Ausbildungsabschluss zu begleiten.

Doch nicht nur das Thema Ausbildung liegt uns am Herzen, sondern selbstverständlich auch das kulinarische Wohl unserer Kunden. Wir setzen auf die ständige Erweiterung unserer Sortimente für einen noch vielfältigeren Genuss und sind stets bestrebt, möglichst viele regionale Produkte in unser Angebot zu integrieren. Die Begriffe Frische, Regionalität, Nachhaltigkeit, Vertrauen und Transparenz sind die Eckpfeiler unserer Philosophie, die sich auch in dieser Ausgabe der „Frischeseiten“ widerspiegeln. Schauen Sie doch einfach mal rein und entdecken Sie, wo unsere regionalen Produkte genau herkommen, welche exklusiven Neuheiten und saisonalen Köstlichkeiten unsere Märkte zu bieten haben und erfahren Sie gleichzeitig Wissenswertes zum verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Viel Spaß beim Lesen und bis bald in unseren Märkten.

Ihr **Wilfried Warncke**



Kennenlernfrühstück und Brauereibesuch zur Begrüßung

Mit einem geselligen Frühstück in der BACKBUDE in Neugraben und einem anschließenden Besuch der Immenbecker Brauerei begrüßten die Verantwortlichen von Warncke's EDEKA Frischecenter am 1. August die sechs neuen Azubis. Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier und Francesca Casagrande, Marktleiterin in Neu Wulmstorf, empfingen die Nachwuchskräfte zunächst mit einer Überraschungstüte mit nützlichen Utensilien für die Ausbildungszeit, ehe beim anschließenden stärkenden Frühstück in lockerer Atmosphäre miteinander geplaudert wurde. „Das war wirklich ein toller Start. Frau Beier und Frau Casagrande haben sich super um uns gekümmert und uns mit der Aktion auch ein wenig die

Aufregung genommen. Wir hatten die Gelegenheit, uns untereinander in Ruhe kennenzulernen. Das hat richtig Spaß gemacht“, berichtet Azubi Lucas Winter, für den die Brauereiführung etwas ganz Besonderes war. „Ich war noch nie in einer Brauerei und die anderen auch nicht. Das war sehr spannend und hat den ganzen Tag richtig rund gemacht.“ Auch Stephanie Beier zeigte sich zufrieden mit dem von langer Hand geplanten Begrüßungstag: „Ich hatte das Gefühl, dass es den Azubis gut gefallen hat. Wir haben eine gute Mischung gefunden. Ein gemütliches Kennenlernen und anschließend noch die Vermittlung von Wissen. Es hat alles gepasst und man konnte den Lehrlingen ihren Tatendrang richtig ansehen.“

Gizem Özkan: „Auf die Kasse freue ich mich am meisten“

Die 18-jährige Neugrabenerin startete im Sommer 2019 eine Ausbildung zur sozialpädagogischen Assistentin, fand dort aber nicht ihre Bestimmung und fokussierte sich anschließend auf den Berufsweg im Einzelhandel. „Viele Freunde von mir sind im Einzelhandel tätig und haben mir den Beruf sozusagen schmackhaft gemacht. Warncke's EDEKA Frischecenter ist hier in Neugraben natürlich ein Begriff. Der Markt hat einen guten Ruf und ist für seine gute Ausbildung bekannt. Also habe ich mich bei Frau Beier beworben und es hat letztlich geklappt“, so die angehende Verkäuferin, die derzeit erste Erfahrungen in der Molkereiprodukteab-

teilung sammelt. „Bei den hohen Temperaturen in den vergangenen Wochen war die kühle Abteilung der ideale Platz zu arbeiten“, scherzt die freundliche Teenagerin, die in den kommenden Jahren alle Abteilungen im Markt durchlaufen wird. „Auf die Kasse freue ich mich am meisten. Das stelle ich mir sehr spannend vor. Bisher macht mir die Arbeit total Spaß. Die Kollegen sind alle sehr nett und hilfsbereit. Die Atmosphäre ist super und ich freue mich auf alles, was in den nächsten Jahren auf mich zukommt“, lautet Gizem Özkan's Fazit nach einem Monat als Auszubildende in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben.



Natascha Katharina Mühle: von Australien über England nach Neugraben



Junge 23 Jahre ist Natascha Katharina Mühle erst alt, Lebenserfahrung hat die Neu Wulmstorferin jedoch schon reichlich gesammelt. Nach ihrem Fachabitur im Jahr 2016 zog es die selbstbewusste junge Frau für ein Jahr nach Australien, wo sie an einem „Work and Travel“-Programm teilnahm. „Das war in allen Belangen eine tolle Erfahrung“, schwärmt Mühle noch heute, wenn sie sich an die Zeit in Down Under erinnert. Zurück im ländlichen Neu Wulmstorf arbeitete die fitnessbegeisterte angehende Handelsfachwirtin zunächst bis Mai 2018 als Aushilfe in der Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's

EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf, ehe es sie der Liebe wegen nach England verschlug. „Ich bin meinem neuen Partner in seine Heimat gefolgt. Zeitweise hatte ich dort vier Jobs gleichzeitig.

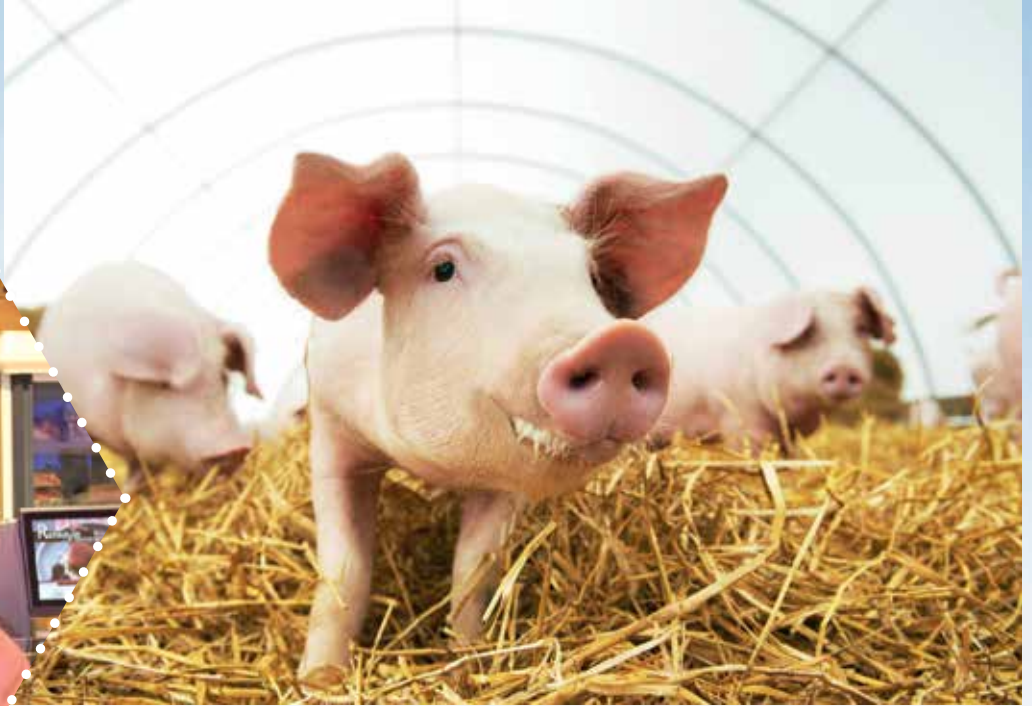
Leider ist die Beziehung nach etwa einem Jahr in die Brüche gegangen, so dass ich im Juni vergangenen Jahres wieder heimgekehrt bin“, schildert Natascha Katharina Mühle, die nun, nach einem neuerlichen Aushilfsjob im Markt in Neu Wulmstorf, seit dem 1. August in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben ihre dreijährige Ausbildung zur Handelsfachwirtin absolviert.

Lucas Winter: „Die Stimmung unter den Kollegen ist toll“

Mit seinen 16 Jahren ist Lucas Winter der Jüngste im Bunde des Azubitrios von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Erste Luft im Einzelhandel schnupperte der Neuwiedenthaler bei einem Schulpraktikum in einem Lebensmittelmarkt. „Da habe ich relativ schnell bemerkt, dass mir die Branche gut gefällt. Nach meinem Schulabschluss habe ich mich dann umgehend beworben und bin glücklicherweise hier im Markt angenommen worden“, so Lucas Winter, der zunächst in der Getränkeabteilung des Marktes eingesetzt wird. Dort kümmert sich der Hobby-

zeichner um das Einräumen der Ware und die ansprechende Präsentation der Waren. „Die Aufgaben sind abwechslungsreich und auch meine neuen Kollegen sind nett. Es herrscht eine tolle Stimmung“, beschreibt der angehende Verkäufer, der zuversichtlich in die Zukunft blickt. „Ich werde jetzt etwa zwei Monate im Getränkebereich arbeiten und dann die Abteilung wechseln. Ganz besonders freue ich mich auf die Obst- und Gemüseabteilung. Alles in allem werde ich sicher viel dazulernen und dann in zwei Jahren hoffentlich einen guten Abschluss machen.“





Fleischsommelier Jan Spieckermann

*„Man sollte alles nutzen,
was das Tier zu bieten hat“*

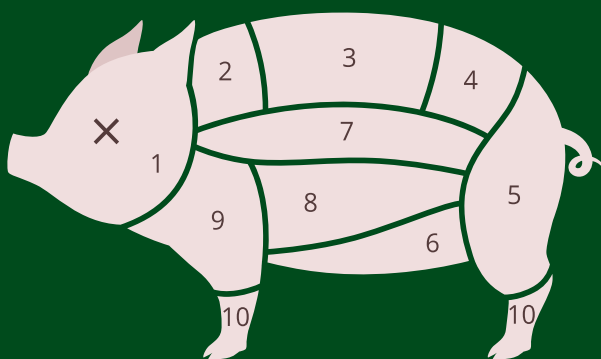
Nachhaltiger und verantwortungsvoller Fleischgenuss steht für Fleischexperte Jan Spieckermann von Warncke's EDEKA Frischecenter an oberster Stelle. Aus diesem Grund wird er nicht müde, darauf hinzuweisen, dass Rinder, Hühner und Schweine nicht nur aus Edelstücken wie Filets und Koteletts bestehen, sondern vielmehr zu bieten haben, als den meisten bekannt ist. „Wenn man sich beispielsweise das Schwein anschaut, dann lohnt es sich, auch die vielen anderen Teilstücke genauer ins Visier zu nehmen. Daraus lassen sich zahlreiche leckere Speisen zubereiten. Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres nach dem sogenannten 'Nose-to-tail' (vom Kopf bis Schwanz)-Prinzip zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung

gegenüber einer wertvollen Ressource“, so der Fleischsommelier.

Welche köstlichen Gerichte sich aus den zumeist unbeachteten Teilstücken des Schweines zubereiten lassen, dazu hat Jan Spieckermann natürlich ein paar nützliche Tipps parat. „Viele Menschen ziehen dem Schweinebauch eher ein zartes Filetstück vor. Das ist aber gar nicht unbedingt nötig, denn der Schweinebauch ist mit der richtigen Zubereitung äußerst geschmacksintensiv und vielseitig einsetzbar. Man kann ihn wunderbar braten oder grillen. Auch die dicke Rippe vom Schwein, die unterhalb von Nacken bzw. Schulter liegt, ist aufgrund ihres hohen Fettgehaltes eine echte Spezialität. Das eher grobe Fleisch der dicken Rippe wird in der

Regel mit dem Knochen gekocht oder geschmort und ist dann besonders für herzhaftere Gerichte wie Eintöpfe geeignet. Ebenso muss ein Schweinekrustbraten nicht unbedingt immer fertig gekauft werden. Aus Schweineschulter oder -nacken lässt sich auch ein leckerer Schulterrollbraten zaubern. Das macht zwar definitiv mehr Arbeit, lohnt sich geschmacklich aber allemal.“

Alle Fans von Schweinefleisch, die einmal etwas andere ausprobieren und die Teilstücke des Schweins neu entdecken möchten, sind herzlich eingeladen, an den Fleischbedientheken von Warncke's EDEKA Frischecenter vorbeizuschauen. Jan Spieckermann und sein Team beraten Sie gerne.



Das Schwein und seine Zuschnitte

- | | |
|-------------|-------------|
| 1. Kopf | 6. Bauch |
| 2. Nacken | 7. Filet |
| 3. Lende | 8. Rippen |
| 4. Kotelett | 9. Schulter |
| 5. Schinken | 10. Bein |



Wir geben die
MwSt.-Senkung
weiter

die **BACKBUDE**

BUDEN-AKTIONEN IM SEPTEMBER:

7. bis 12. September 2020



Muffin
black oder white
statt 1,80 Euro
für nur

1,29 €

14. bis 19. September 2020



5 Schrippen
statt 1,95 Euro für nur

1,11 €

21. bis 26. September 2020



Belegtes
Käsebrötchen
statt 2,94 Euro für nur

2,50 €

28. Sep. bis 2. Okt. 2020



Meterbaguette
statt 2,16 Euro für nur

1,99 €

ES IST PFLAUMENZEIT IN DER BACKBUDE

Der Sommer neigt sich dem Ende entgegen und mit dem Start in den September beginnt die Zeit für neue saisonale Köstlichkeiten. Während die Zeit der Beeren langsam, aber sicher beendet ist, macht die BACKBUDE die Bühne frei für neue Köstlichkeiten aus der Natur. Ab sofort krönen schmackhaft-süße Zwetschgen und Pflaumen die Torten, Kuchen und Teilchen in der Auslage. Ab Ende August und im September wird frischen Zwetschgen und auch Pflaumen die Ehre zuteil, Naschkatzen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. BUDENCHEFIN Jennifer Löffke und ihre

netten Kolleginnen bieten das beliebte Obst in vielen Ausführungen an. „Auf unsere Pflaumenschnitten, garniert mit einer Prise Zimt und einer leicht süßen Glasur, sowie unseren fruchtigen Pflaumenplunder freuen sich viele Kunden bereits und fragen nach. Ich selbst bin auch großer Fan und kann die Spezialitäten nur weiterempfehlen. Bei uns haben die Kunden die Qual der Wahl, doch bei einem können sie sicher sein: Für welche handwerklich hergestellte Gaumenfreude sie sich auch entscheiden – sie liegen mit Sicherheit goldrichtig“, so Jennifer Löffke.

ENDLICH WIEDER
QUER DURCH EUROPA:
DIE BREITLJAUSE
IST ZURÜCK



WIR BITTEN UM
VORANMELDUNG!

Mittwochs und samstags
von 17 bis 20 Uhr

BREITLJAUSE

Länderspezifische
Abendbrotplatte
(italienisch, spanisch,
fränkisch, bayerisch,
vegetarisch) mit Wein
(rot oder weiß) oder
Bier (Hefeweizen)

nur **7.90 €**





Der Apfel: die gesunde Vitaminbombe hat Saison



Der Apfel ist das Lieblingsobst der Deutschen. Zusammen mit dem Saft liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei ungefähr 40 Kilogramm pro Jahr. Dies liegt wohl auch an der großen Vielfalt: Über 20000 Apfelsorten sind weltweit bekannt. Doch nicht nur bei den Sorten sind Äpfel vielfältig: Sie können roh und gekocht verzehrt, aber auch in süßen und deftigen Gerichten verwendet werden. Auch als Saft oder Chutney machen sie immer eine gute Figur. Und zu alledem sind Äpfel auch noch sehr gesund. Nicht umsonst gibt es die Weisheit: „Ein Apfel am Tag und der Arzt bleibt erspart.“

Greifen Sie in den Obst- und Gemüseabteilungen von Warncke's EDEKA Frischecenter zu und entdecken Sie die Apfelvielfalt vom Obsthof Jonas aus der Region, der die Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf schon seit vielen Jahren mit einer großen Auswahl an besten Äpfeln aus dem Alten Land beliefert.



Elstar

Bei dieser Sorte handelt es sich um eine Züchtung aus Golden Delicious und Ingrid Marie. Sie hat eine süß-säuerliche Nuance und zeichnet sich durch ein knackiges Fruchtfleisch und eine leuchtend rote Farbe aus.



Gala

Die Sorte Gala stammt ursprünglich aus Neuseeland, wo sie als Kreuzung der Sorten Golden Delicious und Kidds Orange entwickelt wurde. Die Farbe der Frucht ist rot, gelegentlich rot gestreift. Diese Sorte Gala schmeckt sehr süß und aromatisch.

SEPTEMBER

Saisonkalender



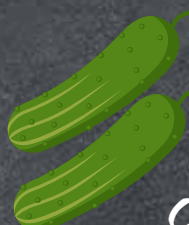
Äpfel



Birnen



Paprika



Gurken



Salate



Weiß-/
Rotkohl



Von süß bis sauer: Wie schmeckt welche Sorte?



Boskoop

„Schöner aus Boskoop“ heißt diese bekannte alte Apfelsorte vollständig. Sie schmeckt säuerlich und wird häufig zum Kochen und Backen verwendet. Die Früchte sind groß und haben eine auffällig raue Schale.



Holsteiner Cox

Diese alte grüngelbe oder rote Sorte wurde aus dem Cox Orange gezüchtet. Sie ist feinsäuerlich, aromatisch-würzig und wird bis zu 15 Zentimeter groß.



Braeburn

Eine seit dem Jahr 1952 in Neuseeland gezüchtete Apfelsorte mit süß-säuerlichem Geschmack und festem Fleisch. Die Früchte sind mittelgroß bis groß mit glänzender Schale. Sie zeichnen sich durch dunkelrote kurze Streifen aus, die teilweise von einer roten Fläche überlagert werden.



Cox Orange:

Diese Apfelsorte stammt aus England schmeckt aromatisch süß-säuerlich und hat festes, aber nicht knackiges Fleisch. Ihre Färbung besteht aus einer grüngelben Grundfarbe mit braunoranger Deckfarbe.



Jonagold

Eine amerikanische Kreuzung der Sorten Golden Delicious und Jonathan. Sie schmeckt süßlich-fruchtig bis feinsäuerlich, das Fruchtfleisch locker und saftig. Die Schale dieser Apfelsorte ist goldgelb mit leuchtend roter Deckfarbe.



Granny Smith

Ein ursprünglich aus Australien stammender Apfel mit charakteristisch säuerlichem Geschmack. Er hat eine leuchtend grüne Farbe und ein saftiges, festes Fruchtfleisch.



Mirabellen



Pflaumen/
Zwetschen



Möhren



Blattspinat



Brokkoli/
Blumenkohl



Fenchel



Tomaten



Kartoffeln

REGION



- Fresh Coup**, Cuxhavener Str. 139, 21149 Hamburg
Obsthof Busch, Niedersachsenstraße 2, 21255 Tostedt
Getränke-Fachgroßhandel Breuer, Nikolaus-Otto-Straße 3, 21684 Stade
Landbrauerei Hacker, Ardestorfer Weg 1, 21614 Buxtehude
Speicherstadt Kaffeerösterei, Kehr wieder 5, 20457 Hamburg
Frischewerkstatt Buxtehude, Wilhelmstraße 1, 21614 Buxtehude
JoyBräu GmbH, Doormannsweg 43, 20259 Hamburg
Bäckerei Bahde GmbH, Postweg 200, 21218 Seevetal
Nudelschmiede Stade, Kehdinger Str. 3, 21682 Stade
Schlepis Milchhof, Hof am Eckeberg, 27607 Geestland
Eisbrecher GmbH, Cuxhavener Straße 295, 21149 Hamburg
BySusann Chutneys, Susann Till, Harsefelder Str. 62, 21680 Stade
bcs Bergedorfer Braugesellschaft, Sachsentor 71, 21029 Bergedorf
Familie Bartels, Wenzendorfer Str. 2, 21279 Wennerstorf
Zum Dorfkrug, Rudolf-Diesel-Str. 6-10, 21629 Neu Wulmstorf
NORDIK Edelbrennerei & Spirituosenmanufaktur, Osterjork 140, 21635 Jork
The Tea Company, Werner-von-Siemens-Str. 14, 21629 Neu Wulmstorf
Geflügelhof Schönecke, Fliegenmoor 24, 21629 Neu Wulmstorf
Getränkhandel Prigge, Nincoper Str. 143, 21129 Hamburg
Basedahl Schinkenmanufaktur, Estetalstraße 10+12, 21279 Hollenstedt
Obsthof Jonas, Nincoper Straße 22, 21129 Hamburg
Altländer Mettwurst- und Schinkenräucherei, Nincoper Straße 18, 21129 Hamburg
Obstgemeinschaftsbrennerei Niederelbe, Dollerner Str. 11, 21720 Guderhandviertel
Molkerei Hasenfleet, Hasenfleet 3, 21787 Oberndorf



Unsere regionalen Lieferanten im Überblick



Champignonkulturen Rüschmeyer, Mesker Brouk 5, 21423 Winsen (Luhe)
HKL Hamburger Käselager, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg
Fleischerei Bartsch GmbH, Alte Dorfstraße 37, 21640 Nottensdorf
Salzbreitner Würstchen, Lagerstraße 17, 20357 Hamburg
Bauer Elmer, Ahrensflucht 8, Oberndorf, 21787
Jithofer Käserei, Jithof 1 • 21698 Bargstedt
Wanderimker Guido Wesseler, Jork
Skin Gin GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 2b, 21614 Buxtehude



Jetzt geht's ans Einkochen

Fast waren sie schon vergessen, die alten Kulturtechniken Einkochen, Einmachen oder Einlegen. Doch derzeit liegt die eigene Herstellung von Köstlichkeiten wie noch zu Großmutter's Zeiten wieder voll im Trend! Holen Sie sich den Geschmack von damals doch einfach zurück und kreieren Sie Ihre eigenen süßen und herzhaften Verführungen im Glas. Alles, was Sie dafür brauchen, sind etwas Geduld, Zeit und die passenden Produkte. Dabei ist es Ihnen überlassen, ob Sie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Bohnen oder Erbsen aus Ihrem Garten pflücken oder zu den stets frischen Vitaminbomben aus der Obst- und Gemüseabteilung in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter greifen. Weitere Zutaten wie passende Gelierzucker und hilfreiche Utensilien wie zum Beispiel Einweckgläser für ein sorgenfreies Einkochvergnügen stehen natürlich ebenfalls schnell griffbereit in den Regalen. Greifen Sie doch einfach zu.



Fragen und Antworten zum Thema „Einkochen“

Kann ich überreife Früchte einkochen?

Verwenden Sie zum Einkochen und für Konfitüre nur frisches Obst und Gemüse, denn überreife Früchte gären schnell und könnten das Einkochte verderben. Extra-Tipp: Wer Konfitüre selbst herstellen möchte, sollte darauf achten, das Obst erst zu putzen und erst danach sollte das Gewicht bestimmt werden, sonst kann es passieren, dass die Zuckermenge am Ende nicht passt.

Was brauche ich zum Einkochen?

Für das Einkochen benötigen Sie Einkochgläser in verschiedenen Größen mit Gummiringen und Federklammern, einen Automatiktopf, Einkochtopf oder großen Topf mit gut schließendem Deckel. Außerdem benötigen Sie ein Thermometer! Wichtig: Gläser für Konfitüren, Gelees, Chutneys und Kompott müssen nicht unbedingt sterilisiert werden – aber absolut sauber müssen sie sein!

Anhaltender Genuss mit wenig Aufwand

**Tipp
1**

Beim Einkochen nur reifes und frisches Obst sowie Gemüse verwenden, denn nur so kann der volle Geschmack konserviert werden. Äpfel, Kirschen, Erdbeeren oder Gurken, Paprika, Erbsen und Bohnen sollten im Vorfeld gereinigt, geschält (nach Bedarf) und zerkleinert werden. Im Anschluss kommen die Stücke in ein zuvor gereinigtes und ausgekochtes Weckglas. Nun füllt man die Gläser. Früchte werden mit einer Wasser-Zucker-Mischung bis zum Rand aufgegossen, Gemüse mit einem Salz-Wasser-Gemisch oder einem Kräutersud.

Die Verschlüsse sollten darauf nochmals abgewischt werden, da schon kleine Verunreinigungen die Verschlusskraft senken könnten. Nun sind die Gläser fest zu verschließen und sie können in den Topf. Es sollten nur Obst- beziehungsweise Gemüsegläser gemeinsam in einen Topf, die auch die gleichen Garzeiten aufweisen. Der Topf kann jetzt so hoch mit Wasser befüllt werden, sodass nur noch ein Viertel des obersten Glasrandes aus dem Wasser schaut. Temperatur und Zeit einstellen und los geht's. Ist das Einkochen beendet, können die gefüllten Gläser auskühlen.

Unterschiedliche Garzeiten

Die Einkochzeit beginnt mit Erreichen der geforderten Gradzahl. Obst verhält sich relativ einheitlich und sollte im Wasserbad bei 75 bis 90 Grad und zwischen 25 und 30 Minuten eingekocht werden. Gemüse ist schwerer einzuschätzen. Gurken benötigen etwa 25 Minuten bei 75 Grad und Rotkohl 110 Minuten bei 100 Grad. Informieren Sie sich im Vorfeld. Übersichtliche Tabellen bietet die Internetseite: www.einkochen.info/einkochzeiten.

**Tipp
2**

Einkochautomatik oder Kochtopf

Einkochautomatik-Töpfe haben meist ein Bodengitter, auf das die Weckgläser gestellt werden können. Der Boden üblicher Kochtöpfe können Sie alternativ mit Spießen oder Zahnstochern befüllen, sodass die Gläser nicht auf dem flachen Topfboden stehen.

**Tipp
3**

Der ultimative Test

Sind die Gläser ausgekühlt, kann man die Klammern entfernen und versuchen, den Deckel abzuheben. Hebt man dabei das ganze Glas an, ist der Inhalt dicht und lange haltbar. Geht der Deckel leicht ab, hat das Einkochen nicht einwandfrei funktioniert.

**Tipp
4**

Es darf auch mehr sein

Ist der Topf groß genug, können Gläser auch übereinander gestapelt werden. Das Wasser im Topf sollte dann so hoch gefüllt werden, dass es den Rand der obersten Glases beinahe erreicht – nicht überdeckt.

Kann ich auch im Backofen einkochen?

Einkochen im Backofen klappt – dauert aber länger! Einfach den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Gläser in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne oder ein tiefes Backblech stellen. Die Einkochzeit beginnt, sobald die Flüssigkeit im Glas zu köcheln beginnt.

Wie lange ist Einkochtes haltbar und wie lagere ich es?

Selbst hergestellte, gekochte Konfitüren und Gelees können Sie bis zu zwei Jahren aufbewahren. Einkochtes Obst und Gemüse ist etwa ein Jahr haltbar. Eingemachtes sollte kühl, dunkel und trocken gelagert werden. Zwischendurch regelmäßig kontrollieren, ob die Gläser noch fest verschlossen sind. Wenn nicht, haben sich Gase gebildet und den Deckel hochgedrückt. Der Inhalt ist dann verdorben und kann nicht mehr verzehrt werden!



Warnecke's Rezept- und Haushaltstipp

Bandnudeln mit Pfifferlingen



Dauer
35 min.

leichte
Zuberei-
tung

378 kcal
pro
Portion

Zutaten für 4 Portionen Für die Pfifferlinge:

- 250 g Pfifferlinge
- 80 g Schalotten
- 100 g Spitzpaprika, rot
- 30 g Butter
- 130 ml Gemüsefond
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Rosmarinnadeln

Für die Nudeln:

- 350 g Bandnudeln, breit
- Salz



Zubereitung:

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Pfifferlinge putzen. Die Pilze je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Schalotten schälen und fein würfeln. Von der Spitzpaprika zunächst den Stielansatz mit einem scharfen Messer kreisförmig herausschneiden. Die Samen und die

Scheidewände sorgfältig herauskratzen – das geht am besten mit einem Kugelausstecher. Die Spitzpaprika quer in dünne Ringe schneiden.

3. Butter in einer entsprechend großen Pfanne zerlassen, Schalotten darin kurz anschwitzen. Pfifferlinge und Paprikaringe zufügen und 2 bis 3 Minuten braten. Mit Gemüsefond ablöschen, sal-

zen, pfeffern und die Rosmarinnadeln einstreuen. 3 Minuten köcheln lassen. Bandnudeln zugeben, untermischen und heiß werden lassen. Nochmals abschmecken, anrichten und servieren.

4. Kombinieren Sie Ihre Bandnudeln mit verschiedenen Nudelsoßen Ihrer Wahl.

Pfifferlinge richtig putzen

Damit Ihre Pfifferlinge auch richtig aromatisch schmecken, sollten sie vor der Verarbeitung fachgerecht geputzt werden. **Die Reinigung unter fließendem Wasser oder gar im Wasserbad ist dabei tabu, da der Eierschwamm sich schnell vollsaugt und so sein Aroma verliert.**

Gesäubert werden sollten die Pfifferlinge stattdessen **mit einem Küchenpinsel**, um Erde, Moos, Laub und Nadeln schonend zu entfernen. **Alternativ** funktioniert die Reinigung auch mit etwas **Küchenpapier**. **Glasig-weiche und braune Stellen** und die **unteren Stielenden** müssen **abgeschnitten** werden.

Einige Pilzliebhaber schwören auf den zeitsparenden **Trick, Pfifferlinge mit Mehl zu putzen**. Dabei gibt man die Pilze in ein Küchensieb, bestäubt sie mit Mehl und schwenkt sie kräftig. Durch das Mehl sollen die Pilze sozusagen „poliert“ und damit gereinigt werden. Allerdings sollte man die Pilze danach von dem überschüssigen Mehl befreien und muss sie dafür abrausen – der Pfifferling droht dann matschig und fade zu werden.





Ab Mitte September
wieder da!

Der Pfälzer Feder- weiße von Weinbiet

Pünktlich zum Start der Federweibersaison steht in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf in Kürze wieder der Pfälzer Federweiße von der Weinbiet Manufaktur am Ostrand des Pfälzerwaldes im Weinregal.

Fans des erfrischenden Herbstvorboten können sich auf einen Federweißer der Extraklasse freuen – garantiert erntefrisch, gesund und reich an Vitaminen. Greifen Sie also schnell zu, denn der Zeitraum, in dem der prickelnde Pfälzer Federweiße in den Märkten von Inhaber und Weinexperte Wilfried Warncke zu bekommen ist, ist begrenzt. Frischer Federweißer ist nämlich je nach Beginn der Weinlese nur bis etwa Ende Oktober erhältlich.



Federweißer sollte immer stehend gelagert und transportiert werden:

Die Flaschenverschlüsse sind aufgrund der weiteren Gärung luft- und somit auch feuchtigkeitsthroughlässig.

Unsere Käsesommelière Lilija Scheller empfiehlt:

Das Landana- Jersey-Gouda-Trio

Landana Jersey-Gouda wird aus der natürlichen Vollmilch der holländischen Jerseykuh hergestellt.

Die Jerseymilch wird nicht entrahmt, wodurch der Käse seinen vollen, cremigen Geschmack erhält. Ein anderer Käse, sorgfältig hergestellt mit größter Rücksicht auf Mensch, Tier und Umwelt. Das schmeckt besser und dadurch bietet der einzigartige Landana Jersey-Käse ein noch feineres Geschmackserlebnis.

Landana Jersey-Gouda mild

cremig und reichhaltig im Geschmack,
circa acht Wochen natürlich gereift

Landana Jersey-Gouda pikant

cremig und charaktvoller Geschmack,
mindestens 16 Wochen natürlich gereift

Landana Jersey-Gouda alt

reichhaltiger, extra gereifter und cremiger Geschmack,
mindestens ein Jahr natürlich gereift



NEU

Neuheiten im September

Softe Bio-Träume

Die allseits beliebten Griesson Soft Cakes gibt es jetzt in Warncke's EDEKA Frischecenter auch in Bio-Qualität. Für die Griesson-Organic-Soft-Cake werden ausschließlich Rohstoffe aus biologischem Anbau verwendet: Dazu zählen sonnengereifte Orangen, leckere Schokolade und der Biscuit aus Eiern und Weizenmehl. Griesson de Beukelaer zählt zu den führenden Unternehmen im europäischen Markt für Süß- und Salzgebäck und vereint Erfahrung mit höchsten Produktionsstandards. Hier trifft Backtradition auf ein hochmodernes Unternehmen: Die Liebe zum Gebäck wird bei Griesson de Beukelaer auf den eigenen, besonders anspruchsvollen Kodex für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz übertragen. Auf diese Weise werden die Herzen vieler Genießer in Europa und der Welt gewonnen.



Eis trifft Reis

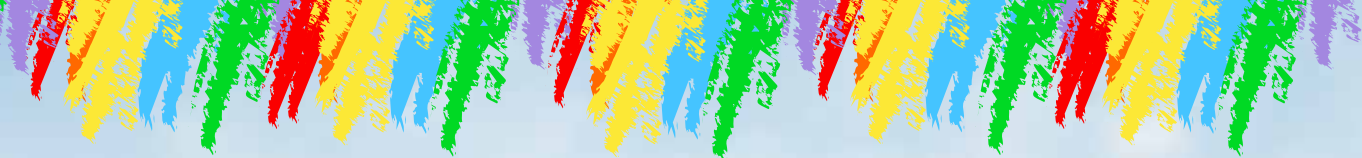
Wenig Kalorien, vegan und einfach köstlich – das ist das neue Mochieis aus Japan, das gerade den Eismarkt erobert. Statt klassischem Sahneeis landet beim Mochieis traditionell Eiscreme aus Kokosnussmilch oder andere leckeren Füllungen in der Mitte einer dünnen Schicht aus ungebackenem Klebreismehl. Übersüß sind die erfrischenden Teig-Eis-Happen auch nicht, denn die elastische Hülle besteht quasi nur aus Mehl und Wasser. Wenn Sie die Eisneuheit ausprobieren wollen, dann lohnt sich ein Blick ins Eisregal der Märkte von Warncke's EDEKA Frischecenter. Dort liegt das einmalige Zusammenspiel aus bestem italienischem Speiseeis und einem Mantel aus weichem Reisteig von Little Moons zum Kauf bereit. Ob die Sorte „Alphonso Mango“ mit dem erfrischenden Geschmack exotischer Mango oder „Madagascan Vanilla“ mit einem samtigen Hauch von Vanille aus Madagaskar – bester Geschmack ist garantiert und probieren lohnt sich.



Traditionsliköre aus Mackenstedt

In der Alten Mackenstedter Kornbrennerei in Groß Mackenstedt unweit von Bremen werden bereits in der neunten Generation einzigartige Schnäpse mit besonderem, feinem Geschmack und Charakter, geprägt von dieser Region und ihrer unverfälschten Natur, gebrannt. Neben dem Klassiker Mackenstedter Weizenkorn gibt es ein breites Sortiment innovativer Produkte für jeden Anlass. So steht die Marke Mackenstedter heute für anspruchsvolle Qualitätsprodukte aus der Kornmanufaktur seit 1750. Mit dem Mackenstedter

„Creamy Coffee Cold Brew“ und dem original Mackenstedter „Dark Lakritz“ hat Warncke's EDEKA Frischecenter zwei ganz besondere Perlen aus dem Sortiment der Traditionsbrennerei im Angebot. Der „Dark Lakritz“ garantiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis: ein unverfälscht würziger Lakritzlikör aus mildem Vodka mit natürlichem Süßholzwurzel-Extrakt. Perfekt, um ihn pur als Shot zu genießen oder zum Mixen. Beim „Creamy Coffee Cold Brew“ treffen reichhaltige, fruchtige Röstaromen von Cold-Brew-Kaffeeauszug auf sahnige Cremigkeit. Ein feiner und leichter Genuss – pur auf Eis oder in Cocktails.



Saubere Pache: Sandburgen für daheim

Die schöne Urlaubszeit ist langsam vorbei und die Sonnenstunden werden weniger. Träumt ihr auch noch von den Sommerferien und dem Burgenbau an Sandstrand? Dann holt euch euren eigenen Sandstrand in eurer Zimmer! Wir zeigen euch, wie ihr kinetischen Sand selbst herstellen könnt.

Kinetischer Sand ist ein Modelliersand und hält länger eine Form ohne zu zerbröseln. Selbst trocken klebt er wie nasser Strandsand. Das heißt ihr könnt ihn formen, türmen, schneiden, zerdrücken oder sogar detaillierte Skulpturen modellieren. Türmt eine riesige Sandburg auf, versucht euch an den Pyramiden oder erschafft einen ganzen Zoo aus Dinosauriern. Eurer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Und so funktioniert's:

1. Siebt den Vogelsand in die große Schüssel und gebt die Speisestärke dazu. Mixt beides mit dem Schneebesen ordentlich durch, bis alle Stärkekumpen zerfallen sind.
2. Füllt das Wasser zu der Mischung und rührt sie mit dem großen Löffel glatt. Das Wasser muss sich ganz gleichmäßig mit Sand und Stärke verbinden.
3. Mit den Händen kneten, kneten, kneten ... Der Sand ist fertig, wenn ihr einen Ball daraus formen könnt, ohne dass er zerfällt. Ist der Sand zu flüssig oder zu trocken, füllt noch mal kleine Mengen Stärke oder Wasser nach.
4. Teilt den Sand in kleine Portionen und gebt einen Tropfen Lebensmittelfarbe dazu. Vorsicht: Benutzt den Löffel zum Rühren, sonst bleibt die flüssige Farbe an den Fingern kleben.

Jetzt könnt ihr nach Lust und Laune Sandschlösser, Drachen oder Piratenschiffe bauen! Benutzt am besten ein großes Tablett als Unterlage, damit sich der Sand nicht in der Wohnung verteilt.

Für den Sand braucht ihr:

- 4 Tassen extrafeinen Sand (z. B. Vogelsand)
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 1 Tasse Wasser
- Lebensmittelfarbe
- eine große Schüssel
- ein feines Sieb
- einen großen Löffel
- Schneebesen

Tipp: In einem geschlossenen Mehrwegbehälter lässt sich der Sand bis zu sechs Monaten im Kühlschrank lagern.

Für Jäger und Sammler.

**Mobiles
Bezahlen
ganz einfach
per App**



**Gutscheine
für kostenlose
Produkte!**

Kurz gesagt:

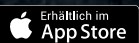
- ➔ Punkte sammeln und genießen!
- ➔ Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- ➔ Attraktive Partner-Coupons
- ➔ Regelmäßig Überraschungen
- ➔ **Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App**
- ➔ Kombinierbar mit der EDEKA App

**Genuss kann man
jetzt sammeln.**

Scan mich!



Jetzt gratis runterladen!



Bargeldauszahlung gebührenfrei!

**JETZT NEU!
BARGELD ABHEBEN
AB DEM KAUF EINES
PRODUKTES!**



Ab einem Einkauf
von einem Produkt bis
zu 200 Euro Bargeld abheben.
(Nur bei Zahlung mit girocard)

JETZT auch bei uns!



**ZAHLN SIE GANZ
BEQUEM PER
APPLE PAY.**

Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in
Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

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

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer
Gesamtauflage von zurzeit mehr als 6 Mil-
lionen Exemplaren handelt es sich um ein
marktbezogenes individuelles Printprodukt
für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
Telefon: 0 40 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugraben
Telefon: 0 40 / 42 94 38 38

Objektleitung/Druck:

ProExakt GmbH
Bahnhofstr. 17 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:

Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

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

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee
und Design liegt, soweit nicht anders ange-
geben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestal-
teten Anzeigen sind ebenfalls urheberrecht-
lich geschützt. Nutzung und Nachdruck
sind nur mit schriftlicher Genehmigung
der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu
Terminen etc. sind ohne Gewähr.