



Warncke's FRISCHESEITEN®



Das Team vom Warncke's Frischecenter Neugraben freut sich auf Ihren Besuch. Gerne stehen die freundlichen Kollegen bei Fragen mit Rat und Tat zur Seite.

Seite 2

*Stephanie Beier
im Porträt*

Seite 4

die BACKBUDE

Seite 12

*Basedahl -
feinster Schinken*

Liebe Kunden, Warncke's EDEKA Frischecenter gibt es jetzt im Doppelpack. Mit der Eröffnung unseres neuen Marktes in Hamburg-Neugraben erweitern wir nicht nur die Marke Warncke, sondern bieten Ihnen gleichzeitig die Möglichkeit, unsere frischen und qualitativ hochwertigen Produkte in einem noch größeren Einzugsbereich einzukaufen und unser exklusives Marktambiente zu genießen. Um Ihnen einen Blick hinter die Kulissen unseres neuen Marktes zu

geben, präsentieren wir Ihnen pünktlich zum Jahresbeginn unsere neue Marktzeitung, in der Sie ab sofort monatlich alle Neuigkeiten aus unserem Markt exklusiv erfahren. Lehnen Sie sich entspannt zurück und lernen Sie auf den folgenden Seiten die Führungsriege des Wohlfühlmarktes in Neugraben genauer kennen, entdecken Sie das Angebot der verschiedenen Bedientheken mit zahlreichen regionalen Produkten, lernen Sie zwei unserer langjährigen

Zulieferer kennen und verfolgen Sie die Entstehung des Marktes vom ersten Stein bis zum Einräumen der Regale hautnah mit. Doch nicht nur in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben tut sich etwas. Auch in Neu Wulmstorf setzen die Mitarbeiter alles daran, Ihnen den Einkauf mit noch mehr regionaler Vielfalt zu versüßen. In welcher Abteilung die Auswahl nun noch größer ist, erfahren hier. 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 • f Warncke's Edeka Frischecenter



*„Mittlerweile sind
viele Kunden überzeugt
von unserer Qualität“*

Geschäftsführerin Stephanie Beier



Stephanie Beier setzt auf

„Wir wollten einen Markt eröffnen, in dem man nicht nur alles bekommt, was das Genießerherz begehrt, sondern wo man sich auch richtig wohlfühlen und entspannen kann“, blickt Stephanie Beier, Geschäftsführerin des Warncke-Einkaufstempels in Neugraben, auf die Planungsphase des neuen Marktes zurück. Als es dann am 7. September des vergangenen Jahres so weit war und der neu gebaute Markt erstmals die Pforten für die neugierigen Besucher öffnete, wurde schnell klar, dass dieses Vorhaben gelungen ist. Denn im großzügig eingerichteten Markt werden nicht nur rund 26000 verschiedene Artikel angeboten – viele davon direkt aus der Region – sondern auch eine Atmosphäre geschaffen, die den Einkauf von einer lästigen Pflicht zu einem entspannten Erlebnis werden lässt. „Besonders stolz sind wir auf unsere BACKBUDE mit einzigartigen selbst hergestellten Backkreationen, die man direkt in unserem im Vintage-Look gestalteten Café genießen kann, sowie auf unser ‚Nordblick‘. Dort bereitet unser erfahrener Koch schmackhafte Gerichte für den Mittagstisch oder den Hunger zwischendurch für



Sören Kühne – der erfrischend freundliche Marktleiter-Neuling

Mit seinen zarten 28 Jahren komplettiert Sören Kühne die junge Führungsriege im Warncke's EDEKA Frischecenter. Für den gelernten Kaufmann im Einzelhandel ist die Marktleiterposition Neuland, Geschäftsführerin Stephanie Beier weiß jedoch um die Stärken des engagierten Neueinsteigers und schenkt ihm daher ihr Vertrauen. „Ich freue mich, dass mir die Chefetage hier die Möglichkeit gibt, mich in so einer verantwortungsvollen Position zu beweisen. Jetzt, nach etwa fünf Monaten, kann ich sagen, dass ich mich gut reingefunden habe und der Aufgabe gewachsen bin“, resümiert Sören Kühne. Nach seiner erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung arbeitete der gebürtige Buxtehuder lange Zeit als Abteilungsleiter in einem Getränkemarkt in Wellingsbüttel, bevor er im August 2017 bei EDEKA Warncke anheuerte. Zunächst wurde Kühne im Markt in Neu Wulmstorf eingearbeitet,

bevor es im neuen Markt in Neugraben in die Vollen ging. Seine Hauptaufgabe im Markt ist – wenig überraschend – die Koordination der Abläufe in der Getränkeabteilung. „Ich habe ja bereits lange Zeit im Bereich Getränke gearbeitet und kenne die Abläufe gut. Hier fallen natürlich noch viele weitere Aufgaben abseits meiner Abteilung an. Da muss man immer konzentriert sein und den Überblick behalten. Aber die Absprachen funktionieren trotz des neu zusammengewürfelten Teams sehr gut“, erklärt der freundliche Erfrischungsexperte, der den exklusiven Charakter des Marktes lobt: „Das ist schon etwas ganz Besonderes hier. Die BACKBUDE mit dem schicken Café, der ‚Nordblick‘ oder auch die Zum-Dorfkrug-Produkte in der Frischebox sind einmalig. Dazu die zahlreichen regionalen Produkte und die Vielfalt an Getränken. Besonders die Weinabteilung kann ich wärmstens empfehlen. Die



Auswahl dort ist vom Allerfeinsten“, schwärmt Kühne, der hofft, dass das gesamte Team weiter so viel Gas gibt wie in den ersten fünf Monaten und der Markt auch in Zukunft viele Kunden glücklich macht und zum Staunen bringt.

f REGIONALITÄT und den WOHLFÜHLFAKTOR

unsere Kunden zu“, sagt Stephanie Beier. Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit sind die Eckpfeiler der Philosophie von Warncke's EDEKA Frischecenter. Die gebürtige Braunschweigerin Stephanie Beier, die in Hamburg BWL und Marketing studierte und später unter anderem in einer Marketingagentur und als Bezirksleiterin bei der EDEKA arbeitete, setzt alles daran, zusammen mit ihrem gesamten Team den Kunden ihren Einkauf so angenehm wie möglich zu machen und Produkte anzubieten, die vertrauenswürdig und qualitativ hochwertig sind. Neben den zahlreichen Produkten der EDEKA-Eigenmarke GUT&GÜNSTIG, die nicht nur den Geldbeutel schonen, sondern auch beste Qualität aufweisen, setzt Warncke's EDEKA Frischecenter vor allem auf Lebensmittel aus der Region. „Egal ob Fleisch, Käse, Obst und Gemüse oder auch andere Produkte – bei uns gibt es überall Lebensmittel aus der Region. Das fängt bei unseren Äpfeln vom Obsthof Jonas aus Hamburg an und hört

bei den regionalen Kult-Produkten der Marke ‚Zum Dorfkrug‘ auf. Diese bieten wir exklusiv in einer großen, begehbaren Frischekiste an“, gibt die sympathische Geschäftsführerin einen kleinen Einblick in das regionale Sortiment. Auch logistisch ist der nagelneue EDEKA-Warncke-Markt bestens ausgestattet. Schon bei der Konzeption für den Neubau wurde auf Details geachtet, die sowohl den Mitarbeitern die Arbeit erleichtern als auch den Kunden zugutekommen. „Ich habe zuvor lange Zeit im Markt meines Mannes in Neu Wulmstorf mitgearbeitet und als sich dann die Chance ergab, einen weiteren Markt zu eröffnen und somit die Marke Warncke zu vergrößern, wollten wir gewisse Dinge, aus denen wir aus der Vergangenheit gelernt hatten, besser machen“, so Stephanie Beier. Um Überfällen vorzubeugen, wurde das vollautomatische Kassensystem „Glory“ installiert, welches den Kunden selbständig Wechselgeld auszahlt und die gesamten Einnah-

men unterirdisch in einen Safe befördert. Um absolute Frische zu garantieren, wurden zudem die Fleisch- und Wursttheke sowie der „Nordblick“ direkt neben der Anlieferungshalle gebaut, damit die Kühlkette beim Verräumen der Ware nicht unterbrochen wird. Fünf Monate sind seit der Eröffnung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben vergangen und Stephanie Beier merkt mehr und mehr, dass ihr Konzept, die Mischung aus exklusivem Einkaufen und entspanntem Verweilen, aufgeht: „Es hat ein bisschen gedauert, bis die Leute all unsere Angebote auch in Anspruch genommen haben, aber mittlerweile sind viele überzeugt von unserer Qualität und nehmen sich während ihres Einkaufs auch die Zeit für ein Stück selbst gebackener Torte in unserer BACKBUDE oder einen Snack im ‚Nordblick‘. Unser Team freut sich über den Zuspruch und wird weiter alles dafür tun, den Kunden jeden Wunsch zu erfüllen und ihnen den Einkauf so stressfrei wie möglich zu machen.“



die BACKBUDE



GENUSS UND ENTSPANNUNG MIT DEM GEWISSEN EXTRA



Große Auswahl, freundliche Bedienung und ein stilvolles Ambiente – die BACKBUDE im neuen Warncke's EDEKA Frischecenter ist nicht einfach nur eine Bäckerei, sondern Treffpunkt für Feinschmecker und Ort zur Entspannung zugleich. Egal ob jung oder alt – hier wird sich jeder wohlfühlen. Rebecca (Foto links) ist eine von zwei Budenbossen und für die Shopleitung zuständig. Die 25-Jährige sorgt für reibungslose Abläufe hinter der Theke und vor allem dafür, dass die Kunden Produkte bekommen, die frisch, individuell und lecker sind. „Das absolute Highlight in der BACKBUDE sind unsere selbst gemachten Torten und Blechkuchen. Der Konditor, der die Spezialitäten zubereitet, ist einer der zehn besten in Hamburg, und das schmeckt man auch“, schwärmt Rebecca, die ein großer Schokofan ist und

ihren Kunden daher die leckere Schoko-Kirsch-Torte empfiehlt. Die gelernte Bäckereifachverkäuferin hat bereits sechs Jahre als stellvertretende Filialleiterin in einer Bäckerei gearbeitet, bevor sie in der BACKBUDE anheuerte. Seit der Eröffnung kümmert sich Rebecca nun um die Zubereitung der Backspezialitäten, Bestellungen, Arbeitspläne und entwickelt zusammen mit ihren Kollegen immer wieder neue kreative Backideen: „Nicht nur unsere Torten, sondern auch unsere Brötchen machen wir selbst. Für die Zukunft ist zudem geplant, dass wir auch unsere Brote selbst backen. Derzeit üben wir fleißig, damit diese auch perfekt werden“, erklärt die gebürtige Buxtehuderin, die sich in der BACKBUDE pudelwohl fühlt: „Das Arbeitsklima ist super. Wir versuchen, locker mit unseren Kunden um-

zugehen, und das kommt sehr gut an. Am meisten mag ich, dass wir mit absolut frischen und regionalen Produkten arbeiten und nur beste Zutaten verwenden.“ In die gleiche Kerbe schlägt auch Rebeccas Kollegin Barbara, die als Verkäuferin in der BACKBUDE arbeitet. „Unsere Kunden wollen Qualität und die bekommen sie bei uns auch. Wir kriegen viel Lob für unsere Produkte und die gemütliche und freundliche Atmosphäre in unserem Café“, sagt die Hamburgerin, die besonders die „Tolle Knolle“ empfiehlt – ein knackfrisches Brötchen mit Kartoffelflocken und Meersalz. Wer also Lust auf ein Stück Torte oder ein belegtes Brötchen, zusammen mit einem leckeren Kaffee aus der Hamburger Speicherstadt hat, der ist willkommen. Rebecca, Barbara und die anderen Budenmitarbeiter freuen sich auf Sie.

SAMSTAGSBRUNCH

Jeden Samstag von 9 bis 13 Uhr

Reichhaltiges Büfett mit einer großen Auswahl an leckeren Speisen und Getränken für nur:

10.90 €



www.die-BACKBUDE.de
f die BACKBUDE



Französischer Charme und regionale Köstlichkeiten

Schon seit 1987 ist Nadège Steinbeck in Hamburg beheimatet, an ihrem wohlklingenden Akzent ist jedoch schnell zu erkennen, wo ihre wahren Wurzeln liegen. „Ich wurde in Frankreich geboren und habe dort in der Bretagne gelebt. In Hamburg habe ich mich sofort wohl gefühlt, mein Herz hängt aber schon noch an meiner Heimat“, sagt die Abteilungsleiterin des Obst- und Gemüsebereichs in Warncke's EDEKA Frischecenter. Wenn es die Zeit zulässt, dann urlaubt die sympathische zierliche Frau in ihrem Heimatland, aber auch im Norden Deutschlands ist sie gerne zu Hause, besonders wenn sie ihr geliebtes Obst und Gemüse um sich hat. Lange Zeit arbeitete die 51-Jährige als Verkäuferin auf dem Wochenmarkt in Neugraben und sammelte über die Jahre viele Erfahrungen, die ihr bei der Arbeit als Abteilungsleiterin in Warncke's EDEKA Frischecenter zugutekommen. „Die Arbeit auf dem Wochenmarkt ist schon eine andere als in einem Markt wie diesem, aber einige Parallelen gibt es ganz sicher. Die Kunden sind sowohl auf dem Wochenmarkt als auch hier sehr anspruchsvoll und wollen alles so frisch und reif wie möglich haben“, erklärt die Vierfachmutter. In den fast zehn Jahren im Marktgetümmel hat Nadège Steinbeck nicht nur mit Kunden viele Kontakte geknüpft, sondern kennt sich auch in Sachen regionale Anbieter bestens aus. Einer der Gründe, warum

die Obst- und Gemüseexpertin nach ihrer Bewerbung im vergangenen Jahr direkt eine Zusage von Geschäftsführerin Stephanie Beier bekam. „Ich wollte einfach mal was anderes machen und der Job hier im Markt macht mir sehr großen Spaß. Ich bekomme meine Freiheiten, kann mich voll einbringen und der Fokus auf die Regionalität ist genau in meinem Interesse“, freut sich die freundliche Französin. Nadège Steinbeck ist im Kundenkontakt ein echter Profi und freut sich über jede Frage und jeden Wunsch. Egal ob knackige Äpfel vom Hamburger Obsthof Jonas oder allerlei Kartoffelsorten vom Hof Bartels in Wennerstorf – beste Produkte aus der Region und in Bio-Qualität findet man in den Obst- und Gemüseregalen in Warncke's EDEKA Frischecenter in Hülle und Fülle. Dazu die Produkte der Sylter Salatfrische von der Hamburger Marke „Zum Dorfkrug“ in der begehbaren Frischekiste, vitaminreiche Zitrusfrüchte, selbst gemachte Fruchtsalate oder die Premium-Nusskerne und Trockenfrüchte von Sunnyday – es ist für jeden etwas dabei. Experimentierfreudigen, die mit etwas ausgefalleneren Zutaten kochen wollen, empfiehlt Nadège Steinbeck besonders die Kartoffeln „blauer Schwede“ vom Hof Bartels oder den exklusiven roten Rosenkohl: „Diese Produkte sind wirklich einzigartig und sehr lecker. Man sollte sie unbedingt einmal ausprobieren.“





Fleisch

NORDBLICK



Auf Wunsch direkt von der Theke in die Pfanne

Sebastian Hagen und Kevin Bode ziehen an einem Strang und haben die Fleischabteilung und den „Nordblick“ bei Warncke's EDEKA Frischcenter bestens im Griff. Während der gelernte Fleischer Hagen sich um die Abteilungsleitung im Bereich Fleisch und Wurst kümmert, schwingt Kevin Bode nebenan den Kochlöffel und verwöhnt die Kunden mit seinen leckeren Speisen. Mit seinen 30 Jahren verfügt Kevin Bode bereits über sehr viel Erfahrung, die er während seiner Tätigkeiten im Forsthaus Finkenborn, in einem Viereinhalb-Sterne-Wellness-Hotel und als Caterer für Schulen sammeln konnte. Im neuen Warncke's EDEKA Frischcenter hat der Hamelner laut eigener Aussage seinen Traumjob gefunden. „Ich arbeite gerne mit Menschen und hier ist man direkt am Kunden. Das macht sehr viel Spaß.

Außerdem habe ich viele Freiheiten und kann kreativ werden. Zudem kann ich mit besten Zutaten aus aller Welt und aus der Region kochen“, erklärt der engagierte Koch. Das Fleisch, welches Bode für seine „Nordblick“-Kunden zubereitet, besorgt sich der Experte direkt von der Fleischtheke nebenan. Sebastian Hagen, der ebenfalls 30 Jahre alt ist und über reichlich Berufserfahrung verfügt, ist dabei oft sein erster Ansprechpartner. „Ich bin mit Kevin in ständigem Kontakt. Wir arbeiten Hand in Hand, und das ist auch wichtig. Unsere Fleischtheke hat alles zu bieten, was das Herz begehrt. Einige Kunden suchen sich in der Auslage ein Stück Fleisch aus und lassen es dann von Kevin im ‚Nordblick‘ zubereiten. Das geht so nur bei uns“, sagt Sebastian Hagen. Fleisch- und Wurstfans bietet sich an

der Bedientheke von Warncke's EDEKA Frischcenter ein wahres Eldorado. Angefangen bei saftigem Lamm aus Neuseeland über Bison, Dry-Aged-Beef und Wakyu-Rind aus Südamerika bis hin zu feinstem Geflügel aus der Region vom Geflügelhof Schönecke oder dem Buntten Bendheimer Schwein vom Landhof „Zum Dorfkrug“. Zudem bereiten Sebastian Hagen und seine Kollegen selbst leckere Fleischsalate, Zwiebel-Kassler, Rouladen, Roastbeef und Schweinebraten zu, die geschmacklich Ihresgleichen suchen. Ein Besuch der Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischcenter sorgt garantiert für Abwechslung in der heimischen Küche. Wer sich dagegen lieber bekochen lässt, der kann die Vielfalt der Fleischspezialitäten entspannt beim Mittagstisch oder an der heißen Theke im „Nordblick“ genießen.

HAXE SATT IM „NORDBLICK“

Am 30. Januar von 12 bis 15 Uhr.
Nach Herzenslust schlemmen für nur 9,90 € pro Person.
Mit Anmeldung!


NORDBLICK



Feinste Käsespezialitäten aus Expertenhand

Egal ob Käse aus aller Welt oder direkt aus der Region: Die große Käsetheke bei Warncke's EDEKA Frischcenter bietet nicht nur eine einzigartige Vielfalt, sondern überzeugt ebenso durch freundliches und kompetentes Personal, das seine Produkte genauestens kennt und dem Kunden bei Fragen und Wünschen gerne mit Rat und Tat zur Seite steht. Hauptverantwortlich für die Käseabteilung ist Lilija Scheller. Die Hamburgerin ist eine ausgewiesene Expertin auf ihrem Gebiet und darf sich seit September vergangenen Jahres offiziell Käse-Sommelière nennen. „Ich arbeite bereits seit 2014 für Warncke's EDEKA Frischcenter. Bis zur Eröffnung des neuen Marktes stand ich in Neu Wulmstorf an der Theke, nun bin ich hier und es gefällt mir sehr gut. Die Ausbildung zur Käse-Sommelière wollte ich schon immer machen, im Sommer 2017 hat es dann endlich geklappt. Der Lehrgang dauerte zwei Wochen. Anschließend stand eine Prüfung an, die ich mit Bravour bestanden habe“, erklärt die Frohnatur. Lilija Scheller ist stolz auf das breite Sortiment, welches die Käsetheke bietet, und überrascht die Kunden gerne mit ständig wechselnden Angeboten. „Wir haben viel Schweizer Käse im Angebot, beispielsweise den kräftig, cremigen Gwitterchäs oder den

würzigen Roten Teufel. Aber auch aus Frankreich und natürlich aus Deutschland bieten wir zahlreiche Sorten an“, berichtet die gelernte Fleischereifachverkäuferin, die sich über die Jahre immer mehr Wissen zum Thema Käse angeeignet hat. Für Liebhaber von Käse aus der Region empfiehlt Lilija Scheller den würzigen Hamburger Pfeffer-sack oder den aromatischen Ringelblumenlaib von der Jithofer Käserei aus Bargstedt. Das absolute Highlight an der Käsetheke bei Warncke's EDEKA Frischcenter sind die selbst hergestellten Frischkäsesorten sowie die selbstgemachten Salate. „Nur mit den besten Zutaten stellen wir all diese Köstlichkeiten selbst her“, meint Lilija Scheller stolz: „Zu Weihnachten war unser Spekulator-Frischkäse der absolute Renner. Auch der Ziegen-Frischkäse mit Thymian, Honig und Minze oder die Kreation mit Zwiebeln, Dill und Lachs kommen bei den Kunden sehr gut an. Bei den Salaten stehen der Krabbensalat und der Geflügelsalat ganz hoch in der Gunst unserer Kunden.“ Wer sich vor dem Kauf vom Geschmack überzeugen möchte, dem bietet Lilija Scheller gerne eine Verkostung an. Überzeugen Sie sich selbst und statten Sie der Käsetheke einen Besuch ab. Probieren lohnt sich!





In 13 Monaten vom Fundament bis zum Wohlfühlmarkt

Als Marktbetreiber Wilfried Warncke und Geschäftsführerin Stephanie Beier im Jahr 2016 den Entschluss fassten, ein zweites Warncke's EDEKA Frischecenter zu eröffnen, war es noch ein weiter Weg bis zur feierlichen Eröffnung am 7. September des vergangenen Jahres. Für den neuen EDEKA-Vollsortimenter stand ein kompletter Neubau auf dem Programm – ein Mammutprojekt also an der Cuxhavener Straße in Hamburg-Neugraben. Im innerstädtischen Bereich musste zunächst vor Beginn des Neubaus ein eingeschossiger Warenmarkt aus den 80er-Jahren abgerissen und nach Schadstoffklassen sortiert entsorgt werden. Im Juni 2016 rollten dann erstmals Bagger und Baufahrzeuge an und verliehen dem neuen Einkaufstempel fortan von Tag zu Tag mehr Kontur. Das wiederverwendungsfähige gebrochene Material des abgerissenen Marktes aus

den 80ern wurde als Untergrundmaterial verwendet, auf dem im Erdgeschoss zunächst 75 überdachte Kundenparkplätze und zwei LKW-Anlieferbereiche für den Warenmarkt errichtet wurden. Anschließend ging es in die Höhe und der Rohbau des Obergeschosses nahm Form an. Um vom Erdgeschoss in den Verkaufsbereich im Obergeschoss zu gelangen, wurden Aufzüge und eine Rolltreppe installiert, die den Kunden lästiges Treppensteigen ersparen. Nachdem der Rohbau fertiggestellt war, ging es für die Bauarbeiter ins Gebäudeinnere – dort mussten die Wände verputzt, die Decken verkleidet, die Bedientheken errichtet und natürlich die gesamte Elektrik und weitere Technik installiert werden. Zudem wurden im ersten Stock ein Vorratslager sowie Büros, sanitäre Räumlichkeiten und Aufenthaltsmöglichkeiten für die Mitarbeiter gebaut. Ganz

zum Schluss standen dann die Feinarbeiten an. Die Regale in den Gängen wurden aufgestellt, die Bedientheken sowie die BACKBUDE, mit angeschlossenen Café, und der „Nordblick“ bekamen ihr Feintuning und auch die restlichen Detailarbeiten von Beleuchtung über Beschriftung bis hin zur Dekoration gingen über die Bühne. Relativ reibungslos entstand so in der Rekordzeit von nur 13 Monaten ein moderner und aufgrund der großen Fensterscheiben mit viel Tageslicht durchfluteter Einkaufsmarkt mit einer Verkaufsfläche von circa 1750 Quadratmetern, der den Ansprüchen der heutigen Zeit mehr als gerecht wird. Und auch von außen kann sich das neue Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben sehen lassen. Die Fassade ist mit norddeutschem Vollklinker verkleidet und auf dem Dach findet sich eine extensive Dachbegrünung.

Gewinnspiel

Werden Sie *Schätzkönig* und gewinnen Sie einen Warncke's-EDEKA-Frischecenter-Einkaufsgutschein im Wert von *50 Euro!*

Wie viele Klinker wurden für die Fassade des neuen Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben benötigt?

Stück

Name

Ort

Telefon

Tragen Sie Ihre geschätzte Zahl einfach zusammen mit Ihren Kontaktdaten in den hier abgebildeten Coupon ein, schneiden Sie diesen aus und geben Sie ihn bis **spätestens 17. Februar** dieses Jahres in unserem Markt ab. Die Person, die am nächsten dran ist, wird von unserem Personal benachrichtigt und darf sich über einen Einkaufsgutschein freuen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, keine Barauszahlung möglich. Die Teilnahme von Mitarbeitern ist ausgeschlossen.

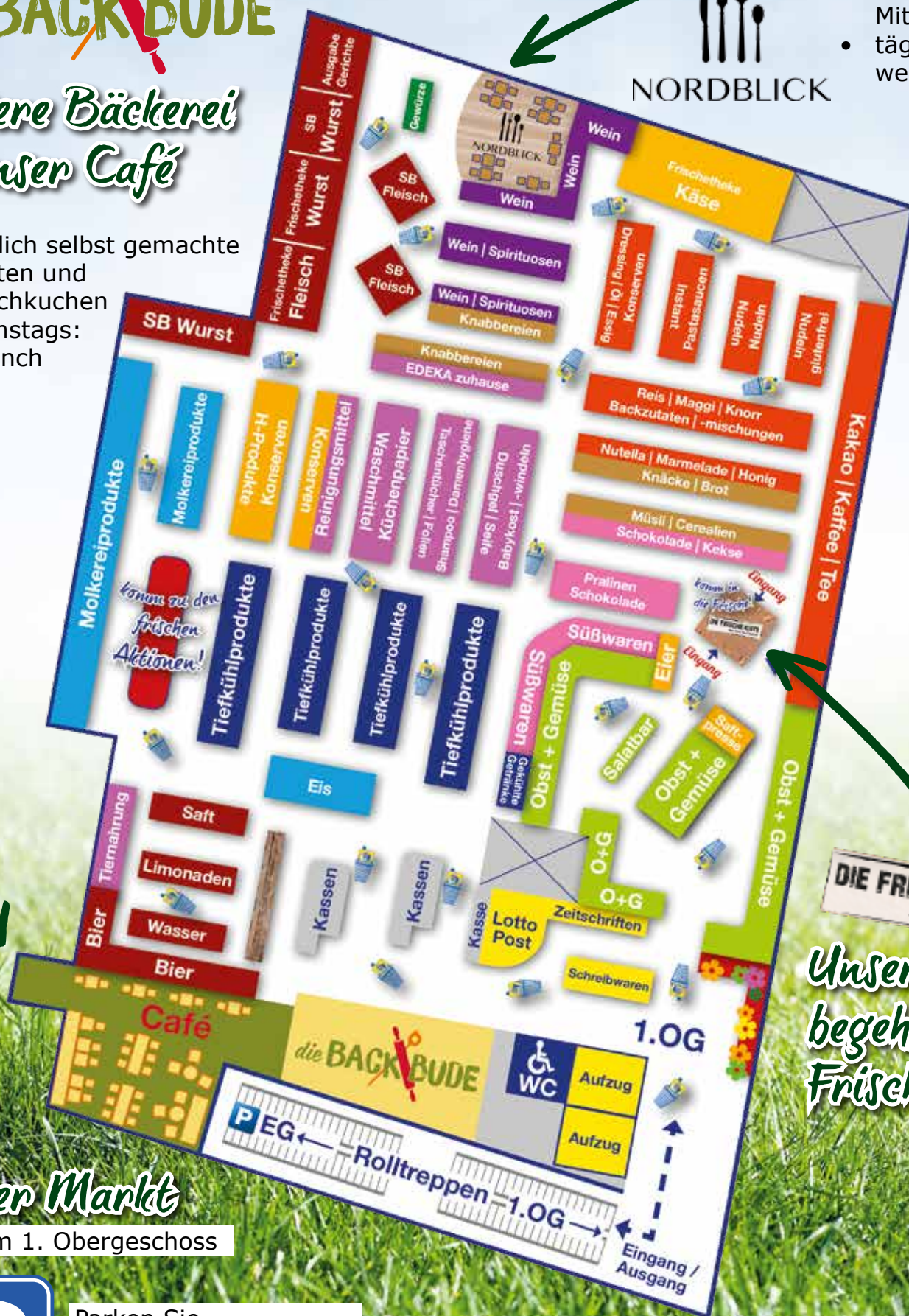
Unsere Bäckerei + unser Café

- täglich selbst gemachte Torten und Blechkuchen
 - samstags: Brunch
- 



NORDBLICK

- mit leckerem Mittagstisch
- täglich wechselnd



DIE FRISCHE KISTE
Aus New Walnut

Unsere
begehbare
Frische!!!

Unser Markt

liegt im 1. Obergeschoss



Parken Sie
kostenlos 90 Minuten
im Erdgeschoss



Von wegen gähnende Lehre – unsere Azubis starten durch

Langeweile kommt bei den drei Azubis im neuen Warncke-Frischecenter definitiv nicht auf. Laura Schubert (1. Lehrjahr), Nathalie Appel (2. Lehrjahr) und Nico Baars (3. Lehrjahr) werden nicht nur zum Kaffeekochen oder zum Wareverräumen gebraucht, sondern es wird von der Führungsriege des Marktes stets darauf geachtet, dass die Auszubildenden ins Marktgeschehen integriert werden, um so ihre Stärken und Schwächen zu erkennen, dazulernen und sich als echte Teammitglieder zu fühlen. Während Laura Schubert ihr Hauptaufgabengebiet im Bereich Frühstück hat, ist Nathalie Appel mitverantwortlich für die Abteilungen Fleischerei und SB-Wurst. Der Erfahrenste im Bunde, Nico Baars, ist in den Bereichen Information, Lotto und bei den Süßwaren bestens im Bilde. Alle drei fühlen sich sehr wohl im Markt, freuen sich über das in sie gesetzte Vertrauen und sind dankbar für die Tipps, die sie von ihren Kollegen bekommen. Neben den täglichen Aufgaben im Markt beteiligt sich das Trio auch an Azubi-Projekten der EDEKA. Derzeit nehmen die drei an einem Wettbewerb teil, bei dem sie Verkostungen in der Obst- und Gemüseabteilung organisieren müssen. Von den Kunden wurde die Durchführung gelobt und gut angenommen. Welchen Platz die Warncke-Azubis am Ende erreichen, entscheidet in Kürze eine Fachjury.

WARNCKE'S EDEKA FRISCHECENTER braucht DICH!

Du bist ein echter Teampayer und suchst eine Herausforderung?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn am 1. August 2018 für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf Azubis für:

- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Fachrichtung Fleisch/Wurst/Käse in Bedienung
- Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel
- Handelsfachwirt/-in (IHK)
- Frischespezialist/-in (IHK)
- Fleischer/-in

Informationen zu den Lehrberufen findest du unter www.edekaner.de

Ansprechpartner: Stephanie Beier

EDEKA Warncke's
Frischecenter e. K.
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
info@edeka-warncke.de

EDEKA Warncke's
Frischecenter KG
Süderelbring 1
21149 Hamburg-Neugraben
info@edeka-warncke.de





Warncke's Genussevents des Monats

Kochshow im Markt verführt Kunden mit raffinierten Kreationen

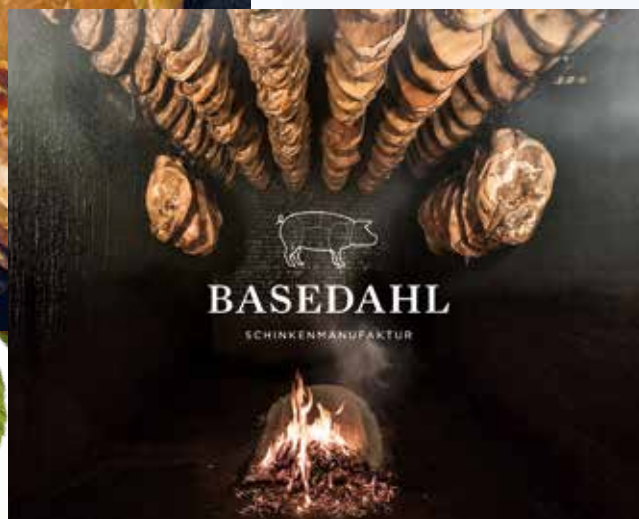
Einfach mal probieren und sich Inspiration für das Kochvergnügen in der heimischen Küche holen: Kurz vor Weihnachten versüßten die Köche Maximilian Schütz und Furhan Karadag den Besuchern des Marktes mit kleinen, frisch gekochten Kostproben ihren Einkauf. Im Eingangsbereich konnten die Kunden von 12 bis 18 Uhr an der mobilen Showküche haltmachen und sich von den raffinierten Kochkreationen verführen lassen. Die beiden sympathischen jungen Köche zauberten Gambas mit Zitrusfrüchten, Ziegenkäse mit Birne sowie eine Putenpfanne mit Orange und trafen damit voll den Geschmack der Kunden, die den kostenlosen Service in Anspruch nahmen. Wer sich anschließend selbst an einem der Gerichte ausprobieren wollte, konnte sich einen Rezeptflyer mitnehmen und nach dem Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter direkt loslegen.



Gin-Tasting mit gutem Essen in angenehmer Atmosphäre

Reges Treiben herrschte am 17. Dezember des vergangenen Jahres im „Nordblick“. Insgesamt 33 Ginfreunde und Feinschmecker nahmen am großen Gin-Tasting teil und verbrachten zusammen einen gelungenen Abend. Gastreferent und Gin-Experte André Münx wartete mit einem Begrüßungsgetränk und insgesamt sechs Gins zur Verkostung auf. Dazu gab es ein leckeres Zwei-Bürger-Menü mit Wedges, zubereitet vom „Nordblick“-Koch Kevin Bode. Gut gestärkt und bestens gelaunt verkosteten die Gäste im Verlaufe des Abends die Qualitätsgins Gordon's, Tanqueray, Tanqueray No. 10, Gordon's Cucumber Crisp, Gordon's Pink Gin und Jinzu und konnten sich somit einen Eindruck von der Vielfalt und Geschmacksintensität der beliebten Wacholderspirituose machen.

Weitere Events folgen ...



Basedahl - die Heimat besten Schinken

Weniger ist oftmals mehr. So könnte allein das Logo von der Güte des Basedahl-Schinkens erzählen. Ein Schwein, umringt von Salz, Rauch, Liebe und Zeit sowie mit der Kennzeichnung Schinkenmanufaktur. Nicht mehr und auch nicht weniger braucht es, um einen der besten und geschmackvollsten Schinken des Landes zu kreieren, den Sie auch in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben erhalten.

Mit Leidenschaft für die Produkte arbeitet Inhaber Henning Basedahl mit seinem 18-köpfigen Team aus kompetenten Mitarbeitern in Hollenstedt an den ganz besonderen Schinken, die hauchdünn auf rustikalem Landbrot, zu einem Glas Wein oder einem kräftigen Bier und zur heiß erwarteten Spargelzeit im Frühling so fantastisch schmecken. „Man sagt, dass in der Ruhe die Kraft liegt. Aber auch der Geschmack“, sagt Henning Basedahl und geht getreu diesem Motto ans Werk. Alles beginnt bei der Fleischqualität, welche die Güte des Endproduktes bestimmt. Die Manufaktur bedient sich da-

bei an deutschen und dänischen Sauen mit guter Fettverteilung für Geschmack, Farbe, Festigkeit und Form. Jeder weitere Schritt – so sagt es das Prädikat Manufaktur – erfolgt liebevoll und traditionell von Hand. Die Stücke werden mit feinstem Luisenhaller Tiefensalz aus Göttingen, welches für seine Reinheit geschätzt wird, gesalzen und acht bis zehn Wochen gewendet. Im Anschluss geht es in die 40 Jahre alten Räucherarkaden. In dichtem Rauch von Buchenrundholzspänen aus nachhaltiger Forstwirtschaft reifen die Schinken weiter und erhalten ihr einmaliges Aroma. Das Bestehen einer sorgfältigen Kontrolle beschert den frisch geräucherten Schinken die Weiterverarbeitung. Auch hier werden die Schinken von geschulten Händen veredelt und in drei Teile zerlegt: die Blume mit geringerem Fettanteil und kräftig im Geschmack, die Pape – das Kernstück, elegant und mild, „Filetstück“ des Schinkens – und die Kappe mit höherem Fettanteil, kernig, fein marmoriert und hauchdünn ein Genuss.

Auf diese Weise werden in der Woche 3000 Schinken nicht produziert, sondern zelebriert. Es gilt nicht die Masse, sondern etwas ganz anderes: „Einen guten Schinken herzustellen ist eine große Aufgabe. Sie verlangt Respekt, Konzentration und Sorgfalt. Wir bei Basedahl machen lieber eine Sache richtig gut als viele nur halb“, sagt der Inhaber.

Ihnen als Kunden beste Produkte aus der Region von vertrauensvollen Partnern zu bieten, ist auch Warncke's EDEKA Frischecenter sehr wichtig. Daher ist das Team froh, Ihnen diesen einzigartigen Genuss zur Verfügung stellen zu können.





Geflügelhof Schönecke - Zeit für guten Geschmack

Wer auf vertrauenswürdige Eier und bestes Geflügel aus der Region schwört, der sollte bei Warncke's EDEKA Frischecenter zu den beliebten Produkten vom Geflügelhof Schönecke greifen. Familie Schönecke sorgt seit 100 Jahren für guten Geschmack in den Eierbechern und auf den Tellern in Hamburg und Umgebung. Die Wiege des Betriebes ist der Harburger Wochenmarkt am Sand. Hier handelt die Familie seit über 100 Jahren bis heute mit landwirtschaftlichen Produkten vom eigenen Hof. Wichtiges Standbein neben dem Einzelhandel ist seit einigen Jahren der Großhandel. Auch hier sind Eier und erlesenes Geflügel die Stärke des Unternehmens, das mit Henner Schönecke und seiner Frau Ruth in vierter Generation inhabergeführt wird. Aus einem guten Stall stammen die Freiland- und Bodenhaltungseier: Schöneckes halten seit Generationen Legehennen. Henner Schönecke gilt bundesweit als Experte in Sachen Huhn und Ei. Er probiert neue Vorhaben aus, bevor sie Gesetz werden, so errichtete er bereits 1998 den ersten Freilandstall

und hielt früh und auf eigenes Risiko eine Herde Legehennen mit ungekürztem Schnabel. Die Sortierung und Qualitätskontrolle finden direkt im Betrieb statt. Langjährig erfahrene Kräfte sind hier im Einsatz. Neben tagesfrischen Eiern aus der eigenen Haltung bietet Schönecke bestes Geflügel in breiter Auswahl. Enten, Puten, Gänse und Hähnchen aus Norddeutschland und Perlhühner, Wachteln und das edle „Label Rouge“-Huhn aus Frankreich. Die Inhaber Henner Schönecke und seine Frau, Ruth Staudenmayer, suchen ihre Partnerbetriebe genau aus – vernünftige, artgerechte Haltung und hohe Fleischqualität stehen für sie an erster Stelle. „Inzwischen haben sowohl unser Puten- als auch der Kikok-Hähnchen-Verkäufer sogar auf medikamentenfreie Aufzucht umgestellt“, freut sich Schönecke. Überzeugen Sie sich selbst von Qualität und Geschmack der Spezialitäten vom Geflügelhof Schönecke und bedienen Sie bei Warncke's EDEKA Frischecenter an den zahlreichen Produkten des Traditionsunternehmens.

Coupon

Kaufe 20 Eier,
bekomme 4
GRATIS dazu!

Und so funktioniert's: Einfach den Coupon ausschneiden, beim Kauf von 20 Schönecke-Eiern vorlegen und 4 Eier gratis dazu bekommen. Pro Person und Einkauf nur ein Gutschein bis 28.02.2018 einlösbar!





Warncke's Weinempfehlung des Monats

Tasca D'Almerita 200 Jahre langsamer Reife

Die Geschichte des Weinbaugebietes Tasca D'Almerita ist eng mit dem Land verwurzelt, das von der Familie Conte Tasca seit acht Generationen mit der gleichen Liebe und Aufmerksamkeit gehegt wird, die sie auch ihren Familienangehörigen zukommen lässt. Bereits die Großeltern lehrten ihren Kindern, sie zu respektieren, den Blick dabei immer in die Zukunft gewandt. Dank dieser Lebensanschauung hat die Familie Conte Tasca auch heute noch üppige Weinberge und kann reichen, fruchtbaren Boden bearbeiten. Auf dem historischen Weingut Regaleali wurde in den letzten Jahren ein Projekt zur Aufwertung der autochthonen Sorten und der für den Weinanbau am

besten geeigneten Böden gestartet, das seit Neuestem auch auf Capofaro auf der Insel Salina im äolischen Archipel, auf Tascante am Ätna, auf Whitaker auf Mozia in der Provinz Trapani und auf Sallier de La Tour in der Doc Monreale durchgeführt wird. Jedes Weingut hat seine eigene Geschichte in einem etwas anderen Sizilien, die es zu erzählen gilt. Jetzt besteht für die Familie Conte Tasca die größte Herausforderung darin, diese Orte zu bewahren und sich um den Schutz und Erhalt jedes einzelnen Ökosystems zu kümmern, sodass auch für die nächste Generation eine bessere Umwelt hinterlassen werden kann.

REGALEALI NERO D'AVOLA Jahrgang 2015

Der „Erstgeborene“ des Weinguts erzählt seit 60 Weinlesen die Geschichte des Nero d'Avola aus der Hügellage. Die Beobachtungen seiner aromatischen Kurve dienen dazu, den perfekten Zeitpunkt für seine Lese zu bestimmen, um ein jeweiliges Gleichgewicht zwischen Strenge und Weichheit zu erreichen. Er reift in 60 Hl großen Holzfässern aus slawonischer Eiche.



REGALEALI BIANCO Jahrgang 2016

Seit nunmehr 57 Weinlesen verkörpert dieser Wein das Weingut, dessen Namen er trägt, und übermittelt in besonderer Weise das aromatische Potenzial seines Anbau-Gebietes. Er ist ein klassischer, immer passender Wein, unverwechselbar mit seiner Rieslingflasche. Er ist eine Cuvée aus drei autochthonen Rebsorten, die in hoher Hügellage angebaut werden: Inzolia, Grecanico und Cataratto mit einem kleinen Chardonnay-Anteil.



„Diese Auswahl überzeugt“

Timo Ruddat in seinem Vitaminreich



Noch mehr Vitaminbomben in Neu Wulmstorf

An kalten und dunklen Wintertagen lohnt es sich, die Obst und Gemüseabteilung im Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf zu besuchen. Dort warten zahlreiche Vitaminbomben und Energiespender auf Sie. Zitrusfrüchte aus südlichen Gefilden wie zum Beispiel frische Zitronen, saftige Orangen oder aromatische Bananen aus Spanien machen Ihnen die Wintertage zu einem fruchtigen Erlebnis. Dazu bringen Exoten wie die Drachenfrucht, die Litschi, Kumquats oder auch die Sternfrucht Abwechslung in Ihren Speiseplan und helfen Ihnen garantiert, ein wenig Sommerfeeling in Ihren Speiseplan zu integrieren. Doch Marktinhaber Wilfried Warncke und der neue Leiter der Obst- und Gemüseabteilung in Neu Wulmstorf, Timo Ruddat, können nicht nur mit den erlesensten Exoten aus dem Süden aufwarten, sondern bieten auch zur kalten Jahreszeit zahlreiche Produkte aus der

Region an. „Bei uns gibt es auch im Winter eine große Auswahl an Äpfeln vom Obsthof Jonas aus der Region. Dazu frische Kartoffeln vom Hof Bartels. Im Sommer bieten wir natürlich zusätzlich noch Spargel, Erdbeeren und alle weiteren Beerenarten frisch aus der Region an“, erklärt der gelernte Einzelhandelskaufmann Timo Ruddat, der seinen Job in Warncke's Frischecenter im Jahr 2014 in der Getränkeabteilung startete: „Irgendwann musste ich dann hin und wieder beim Obst und Gemüse aushelfen. Das machte mir Spaß und es war auch kein Neuland für mich, da ich während meiner Ausbildung in einem anderen EDEKA-Markt bereits Erfahrungen in der Abteilung sammeln konnte.“ Ruddat überzeugt durch Fachwissen und seine freundliche Art. Dies blieb auch Inhaber Wilfried Warncke nicht verborgen, so dass er den kompetenten Hamburger im November 2017 zum Abteilungsleiter

beförderte. Seit-her kümmert sich Timo Ruddat um alles, was mit der Abteilung zu tun hat, und versucht, ständig neue, interessante Angebote für die Kunden zu schaffen. „Seit September bieten wir die Trockenfrüchte, Nüsse und raffinierten Snacks der Marke Sunnyday bei uns an. Die Kunden lieben die Vielfalt von Sunnyday. Daher haben wir zu Beginn des neuen Jahres das Sortiment noch einmal aufgestockt“, beschreibt Timo Ruddat die Neuheit im Sortiment von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Der frisch gebackene Abteilungsleiter verspricht den Kunden für die Zukunft weiterhin große Vielfalt, absolute Frische sowie zu jeder Saison die besten Produkte aus der Region und freut sich, Ihnen bei Ihrem Besuch in der Obst- und Gemüseabteilung mit Rat und Tat zur Seite stehen zu können.



„Saisonal, regional, frisch“

Wilfried Warncke liebt frische Angebote





Neuartige Picadeli-Salatbar bei Warncke's EDEKA Frischecenter

Frisch und gesund durchs neue Jahr

Ein leckerer Salat ganz nach Wunsch, aus hochwertigen Zutaten selbst zusammengestellt: Das gibt es auch im neuen Jahr bei Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Die patentierte Salatbar unseres Lieferpartners Picadeli setzt dabei neue Maßstäbe hinsichtlich Frische und Qualität.

Nach dem Motto „Fast Food ist das Gegenteil von Junk Food“ sorgt die große Auswahl aus aus dem Picadeli-Sortiment für gesunde Abwechslung – genau das Richtige nach den schweren Mahlzeiten der Feiertage. Ob knackiges Gemüse, libanesischer Quinoa-Salat oder der beliebte cremige Pasta-Salat mit Chili – der Kreativität bei der Zusammenstellung sind keine Grenzen gesetzt. Hochwertige Topping-Mischungen

aus knusprigen Körnern, Beeren oder getrockneten Früchten verleihen der eigenen Kreation das gewisse Etwas.

Die hochmoderne Picadeli Salatbar sorgt dabei für maximale Frische und Lebensmittelsicherheit – ein Alleinstellungsmerkmal unter den Salatbars. Dank des neuartigen Tresens mit hygienischer Glasabdeckung und integrierter Spezialkühltechnik, sowie der automatisierten Benachrichtigung der Mitarbeiter sobald ein Produkt ausgetauscht werden soll, wird das Angebot höchsten Qualitätsansprüchen gerecht.

Entdecken auch Sie die Frische der Picadeli-Salatbar – in Neugraben und Umgebung nur bei Warncke's EDEKA Frischecenter.



WIR WISSEN WAS GUT IST
NEUES JAHR. NEUER
LIEBLINGS-
SALAT

PicaDeli



Foto: Picadeli



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.):

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
Telefon: 040 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugraben
Telefon: 040/42 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 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.