



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe Juli



Seite 2

Neu im Markt: Vanessa Reimann –
die erfahrene Fleischexpentin

Seite 6

WM-Zeit ist Burger-Zeit –
*so gelingt Ihr perfekter
Burger*

Seite 8

Süße Verführungen vom
Obsthof Busch

Liebe Kunden,
die Fußball-WM in Russland geht in die heiße Phase, da darf es an den passenden Snacks natürlich nicht fehlen. Daher präsentieren wir Ihnen in der brandaktuellen Ausgabe unserer Marktzeitung ein paar echte Genusshighlights für die kleine Mahlzeit zwischendurch. Wir geben Ihnen eine Anleitung für den perfekten, selbst gemachten

Burger und verraten Ihnen, was Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter, dem offiziellen Fanversorger, sonst noch so an Speisen und regionalen Erfrischungen für einen genussvollen WM-Endspurt bekommen können. Außerdem stellen wir Ihnen den Obsthof Busch vor, der uns seit vielen Jahren mit frischen Früchtchen aus der Region

beliefert. Wir geben Ihnen zudem einen Einblick in die Aktion „Gemüsebeete für Kids“, bei der kleine Gärtner aus Neu Wulmstorf ihr eigenes Beet anlegen konnten, und stellen Ihnen wie gewohnt auch wieder zwei Mitarbeiter aus unseren Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf vor. Viel Spaß beim Stöbern!

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

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



Neu im Markt in Neugraben: Vanessa Reimann – die sympathische Fleischexpertin

Die Fleischtheke hat ein neues, frisches Gesicht. Mit Vanessa Reimann arbeitet seit 1. Juni eine ausgebildete Fachverkäuferin hinter der Theke und ist für die Wünsche der Kunden da. „Ich habe meine Ausbildung bei einer privaten Fleischerei in Hamburg gemacht und erfolgreich abgeschlossen. Seitdem bin ich Fachverkäuferin und habe anschließend neun Jahre lang als Fleischerin im Großhandel gearbeitet. Dort war ich für viele Bereiche zuständig. Anschließend war ich in einem anderen EDEKA-Markt tätig, bevor ich im Jahr 2016 einen Sohn bekommen habe und somit eine Auszeit

anstand“, berichtet die 30-Jährige über ihren beruflichen Werdegang. Nachdem ihr Sohn das Kindergartenalter erreicht hatte, machte sich Vanessa Reimann auf die Suche nach einer neuen Arbeitsstelle und wurde schnell auf Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben aufmerksam. „Der Markt hat Teilzeitkräfte für die Bedientheke gesucht und das war natürlich wie gemacht für mich, da ich auch direkt in der Nähe wohne“, so die junge Mutter. Die erfahrene Verkäuferin bewarb sich auf dem klassischen Wege und wurde wenig später zum Vorstellungsgespräch eingeladen. „Ich hatte dann ein Gespräch mit Frau Beier, was sehr gut verlief, und dann ging alles ganz fix. Ich wurde genommen und am 1. Juni hatte ich somit meinen ersten Tag hier. Ich war natürlich etwas aufgeregt, aber die Aufregung verflog sehr schnell, da alle Kollegen super nett und auch die Kunden stets freundlich sind“, so Reimann. Nun kümmert sich die Neugraberin also im Alltagsgeschäft um die Anliegen der Kunden, bedient mit stets freundlicher Miene und ist einfach glücklich, in Warncke's EDEKA Frischecenter arbeiten zu dürfen: „Es macht super viel Spaß. Das Sortiment ist unglaublich groß, ich habe stets mit frischen und regionalen Fleischerzeugnissen zu tun und kann

gewiss sein, den Kunden beste Qualität zu verkaufen. Was Besseres gibt es nicht.“

Besonders empfehlen kann Vanessa Reimann die vielen selbst hergestellten Fleischspezialitäten, den Mittagstisch im Nordblick sowie zur Grillzeit die reichhaltige Auswahl an **S p i e ß e n** mit Fleischsorten aller Art.





Der perfekte Durstlöcher für jeden Geschmack



Von modernen Trendgetränken à la Fanta im neuen Design und mit neuen erfrischenden Sorten, Arizona Eistee in der praktischen Dose, Mountain Dew, Fritz Cola oder Papa Türk für Jugendliche, über eine breite Auswahl an regionalen Bieren, wie zum Beispiel der großen Vielfalt an Craft-Bieren von der Manufaktur Brausturm aus Hamburg, erlesenen Weinen, prickelnden Sekten und Spirituosen für Erwachsene bis hin zu diversen Sorten an Wässern, Limos & Co. ist unter den Hunderten Artikeln in der Getränkeabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter alles zu finden, was das Herz höherschlagen lässt. „Hier findet jeder Kunde seinen perfekten Durstlöcher. Wir haben in den letzten Wochen nochmals ein wenig umgebaut und das Sortiment aufgestockt, um den Kunden eine noch größere Auswahl bieten zu können“, berichtet Marktleiter Sören Kühne, der sich federführend um die Getränkeabteilung kümmert.

Die moderne Getränkeabteilung bietet nicht nur in der Breite, sondern vor allem in der Tiefe eine große Auswahl, bei der für jeden Geschmack das richtige Getränk dabei ist, so Kühne: „So haben wir zum Beispiel bei gängigen Säften oder Eistees nicht nur eine, sondern drei bis fünf verschiedene Marken im Sortiment. Da kann man sich schon richtig durchprobieren. Die Säfte haben wir allerdings aus der Getränkeabteilung herausgenommen. Sie sind nun beim Obst und Gemüse zu finden“.

Auch die ausgefallene Bandbreite regionaler, deutscher und internationaler

Biere kann sich sehen lassen, so der Marktleiter: „Gerade in diesem Bereich haben wir einige Exoten im Sortiment, die man bei der Konkurrenz nicht unbedingt findet.“ Und sollte das gewünschte Getränk mal nicht zur Auswahl stehen, scheut das Team der Getränkeabteilung keine Mühen und versucht, das Objekt der Begierde für Kunden zu besorgen. Hier sind Sonderwünsche kein Problem, sondern die Erfüllung eine Selbstverständlichkeit – überzeugen Sie sich selbst!





**WIR BRAUCHEN
VERSTÄRKUNG!**



VERKÄUFER (M/W) IN TEILZEIT UND AUSHILFSKRÄFTE FÜR DIE BACKBUDE IN NEUGRABEN

die **BACKBUDE** SUW e. K.

**Wir suchen DICH: Bäckereifachverkäufer/innen in Teilzeit
und Aushilfskräfte für die BACKBUDE in Neugraben in
Warncke's EDEKA Frischecenter.**

Dein Aufgabengebiet umfasst den Verkauf unserer täglich frischen Backwaren und selbst hergestellten Torten sowie Blechkuchen. Wir lernen auch ungelernte Mitarbeiter/innen an, denn bei uns zählen besonders die Leidenschaft für unsere Produkte sowie ein freundlicher Umgang mit unseren Kunden und auch im Team.

Anforderungen:

- + Teamfähigkeit und Kommunikationsfähigkeit
- + gutes Zahlenverständnis
- + Freundlichkeit, saubere Arbeitsweise
- + Pünktlichkeit, Flexibilität

Aufgaben

- + Verkauf von Backwaren
- + Zubereitung von Kaffeespezialitäten
- + Zubereitung von Snacks und warmen Speisen
- + kassieren, einpacken
- + Kommunikation mit Kunden

Bitte schick uns deine schriftliche Bewerbung (Anschreiben, Lebenslauf, ggf. Zeugnisse)
per Mail an info.edeka-warncke.nord@edeka.de oder auf dem Postweg an

Warncke's Frischecenter e. K., Wulmstorfer Wiesen 2, 21629 Neu Wulmstorf, z. H. **BACKBUDE**

Wir freuen uns auf dich! DEIN BUDENTEAM!



SAMSTAGSBRUNCH

Jeden Samstag von 9 bis 13 Uhr

Reichhaltiges Büfett mit einer großen
Auswahl an leckeren Speisen und
Getränken

NUR **10.90 €**



die BACKBUDE BUDEN-AKTIONEN IM JULI:

ab 2. Juli 2018



NEU IM SORTIMENT!
Partysonne
ab

2.50 €

9. bis 14. Juli 2018



Milch- oder
Rosinenbrötchen
statt 1.40 €
für nur

1.- €

16. bis 21. Juli 2018



1 Käsecroissant
statt 1.45 €
für nur

=.99 €

23. bis 28. Juli 2018



Tolle Knolle
(belegt)
statt 3.40 €
für nur

2.99 €

30. Juli bis 4. August 2018



5 Schrippen
statt 1.90 €
für nur

1.90 €



Warncke's Frischecenter sorgt für das perfekte Catering

Egal ob Sie sich an der Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischecenter bedienen oder Koch Kevin Bode Sie im Nordblick verwöhnt – Geschmack ist garantiert und die Vielfalt kennt keine Grenzen. Besonders Grillfreunden bietet die Fleischtheke reichlich Abwechslung. Von Spießen über Bratwürste bis hin zu qualitativ hochwertigen Steaks gibt es alles, was das Herz begehrt. Das ist jedoch längst nicht alles, denn Warncke's EDEKA Frischecenter hat noch eine weitere besondere Serviceleistung in petto: das Catering.

Ideal, wenn eine rauschende WM-Grillparty ansteht, ein Familienmitglied

Geburtstag hat oder es in der Firma einen Grund zum Feiern gibt. Das Catering-Personal kümmert sich um alles. Sie und Ihre Gäste können sich also entspannt zurücklehnen und einfach nur genießen. „Jetzt im Sommer sind vor allem unsere Grillbüfets sehr beliebt. Da haben wir alles dabei, was man für eine zünftige Grillparty braucht. Wer möchte, kann sogar unser Team zu sich bestellen und das übernimmt dann das Grillen höchstpersönlich“, erklärt Kevin Bode. Für die passenden Beilagen sorgt das Catering-Team von Warncke's EDEKA Frischecenter selbstverständlich auch. Nicht fehlen dürfen beispielsweise die

selbst gemachten Wurstsalate, wie zum Beispiel der beliebte Geflügel-Chili-Salat oder der Schinkensalat. „Wir machen alles möglich und gehen natürlich auch auf spezielle Kundenwünsche gerne ein. Und auch drumherum sorgen wir natürlich dafür, dass es an nichts fehlt. So kümmern wir uns auch um die passenden Getränke und das nötige Equipment wie Stühle, Geschirr oder auch beheizte Zelte, wenn die Temperaturen mal nicht so sommerlich sein sollten“, so Bode. Weitere Infos zum Cateringservice von Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie unter www.warnckes-catering.de.

26. Juli
von 11 bis 14 Uhr

GRILL- HÄHNCHEN sätt

Lassen Sie sich im Nordblick mit knusprigen Grillhähnchen verwöhnen. Dazu gibt es einen würzigen Dip, eine Salatbeilage und pfffig gewürzte Röstkartoffeln.

7.77 €

1. bis 31. Juli

VON DER THEKE in die Pfanne

Suchen Sie sich an unserer Fleischtheke einfach Ihr gewünschtes Stück Fleisch aus und lassen Sie es direkt nebenan von Nordblick-Koch Kevin Bode zubereiten. Frischer geht's definitiv nicht! Die passende Beilage dazu ist natürlich auch frei wählbar.

PREIS NACH GEWICHT



Bau dir deinen ...

Selbst gemacht schmeckt es eben am besten – das wissen auch die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter. Derzeit liegen selbst gemachte Burger im Trend – ob klassisch mit Rind und Pute oder Pulled Pork – in unseren Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf bieten wir allen interessierten Hobbyköchen ein vielfältiges Sortiment an Zutaten. Angefangen bei Gut&Günstig-Produkten bis hin zu Patties vom Iberico-Schwein oder Wagyu-Rind – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Nutzen Sie die Vielfalt vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premium-Produkt und stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsburger zusammen. Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht das gesamte Team von Warncke's EDEKA Frischecenter!

Eisbergsalat, verschiedene Blattsalate, Rucola

In Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie eine große Auswahl an verschiedenen Blattsalaten – wählen Sie Ihren Favoriten oder mischen Sie nach Belieben.

Burger Buns

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Burger-Buns – ob klassisch oder mit Sesam, klein oder in XXL – Warncke's EDEKA Frischecenter hat sie alle. Lassen Sie sich bei Fragen von den geschulten Mitarbeitern des Marktes beraten.

... Burger!



Frische Tomaten und Gurken sowie Hengstenberger Burger-Gurken

Mehr Frische für Ihren Burger durch knackiges Gemüse – oder Sie wählen klassisch die eingelegten, schmackhaften Burger-Gurken.

Rote oder gelbe Zwiebeln

Entscheiden Sie selbst – ob scharf oder mild, leicht gedünstet oder frisch – Zwiebeln gehören einfach dazu.

Schritt für Schritt zum köstlichen Burger

Zutaten für 4 Personen

- 4 EDEKA-Brioche-Buns
- 4 Burgerpatties von Warncke's Fleischtheke
- 2-3 süße Zwiebeln
- 2 „Coeur de Boeuf“-Tomaten
- 250 g braune Champignons
- 1 Packung Tulip-Bacon-Scheiben
- 1 Becher native Guacamole aus dem Kühlregal
- Salatblätter nach Wahl (oder wie hier Wildkräuter-Salat)
- Als Saucen: EDEKA-BBQ-Sauce und Lecker-Burger-Ketchup

1 Alle Zutaten bereitlegen. Das Gemüse schon mal gründlich waschen



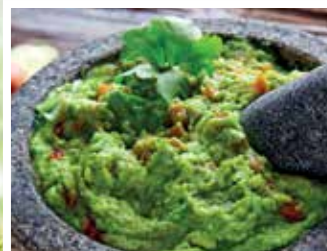
2 Die Patties und den Bacon auf dem Grill je nach gewünschtem Bräunungsgrad grillen



3 Zwiebeln und Champignons säubern und scharf anbraten



6 Tomate und Salat nach Belieben auf die Champignons geben.



5 In der Zwischenzeit die Burger-Buns mit Guacamole bestreichen und die Champignons darauf verteilen

4 Wenn das Fleisch fertig ist, an die Seite stellen und warm halten

7 Auf dem Salat die geschmorten Zwiebeln und den Käse anrichten. Darauf den kross gegrillten Bacon geben und auf die anderen Hälften des Burgers die Soßen nach Wahl verteilen (hier BBQ-Sauce und Ketchup)



8 Fertig ist der selbst gemachte leckere Burger mit raffinierten Zutaten aus unserem Markt. Bei der Zubereitung weiterer Burger-Variationen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie es aus! Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht guten Appetit!



Obsthof Busch, hier zählen der Kunde, der Geschmack und die

Der Obsthof Busch in Tostedt in Niedersachsen gehört ohne Zweifel zu den namhaften Betrieben der Region. In den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts kam der Uropa von Tobias Busch auf die Idee, neben der Schweinemast und dem Geschäft mit Weihnachtsbäumen, auch Apfelbäume im großen Stil anzupflanzen. Der Boden in Tostedt ist fruchtbar, die Bäume blühten fleißig und ebenso blühte auch das Geschäft. Seit den 50er Jahren verkauft die Familie das Obst auf vielen Wochenmärkten.

In den 70er Jahren kamen dann die ersten Anbauflächen für Erdbeeren hinzu. Die Nachfrage nach den süßen roten Früchten stieg permanent und so dehnte

die Familie die Anbaufläche stets weiter aus. Heute sind Beerenfrüchte ein Spezialgebiet des Familienbetriebs. Etwa auf 50 von insgesamt 90 Hektar Land werden Beeren angebaut. Tobias Busch war von Kindesbeinen an mit Begeisterung aktiv dabei und bewirtschaftet heute zusammen mit seiner Frau Sandra und seinen Eltern den Familienbetrieb. Neben den fest angestellten Mitarbeitern arbeiten während der Beerenobstsaison über 150 ausländische Erntehelfer auf dem Hof. Um die bestmögliche Qualität zu ernten, werden die Früchte nur im Stundenlohn geerntet und nicht wie meist üblich im Akkordlohn. Außerdem arbeiten noch 20 fest angestellte Mitarbeiter,

sowie mehrere saisonale Erntehelfer auf dem Hof. Was Tobias Busch an seinem Job besonders gut gefällt, ist die Arbeit in der Natur, der direkte Kontakt mit den Kunden, sowie das positive Feedback, welches er stets für sein schmackhaftes Obst bekommt.

„Wir ernten das Obst erst dann, wenn es wirklich reif ist. So auch unsere Beerenfrüchte. Da wir, als Familie, selbst sehr gern Obst essen, wissen wir genau, wie die Früchte schmecken müssen. Entscheidend für die Qualität ist nicht nur eine makellose Optik. Erst wenn das Obst alle wichtigen Mineralien und Inhaltsstoffe enthält, wird geerntet. Mit dieser Einstellung können wir zwar nicht so günstig



inneren Werte der Früchte

produzieren, wie ein Großbetrieb, dafür bieten wir aber echte Qualität zu fairen Preisen, sowie faire Löhne für die Mitarbeiter.“

Ab Mai werden bei Familie Busch die ersten Erdbeeren geerntet, je nach Wetterlage. Zwar gibt es norddeutsche Erdbeeren auch schon früher im Jahr, diese dann im Folientunnel angebauten Früchte schmecken aber, so Tobias Busch, meist sehr wässrig. Das Geheimnis seiner Früchte liegt in der ausschließlichen Ernte im Freiland. Im Juni folgen dann Himbeeren und Brombeeren und ebenfalls im Juni sind die ersten Kirschen reif. Das Obst wird dann in Warncke's EDEKA Frischecenter im Sortiment angeboten. Mitte bis Ende

August ist die Saison vorbei.

Während der Erntezeit können sich die Buschs über zu wenig Arbeit kaum beklagen. Ihr Tag beginnt bereits früh, um 5 Uhr. Dann geht es für die Familie, Angestellte und Erntehelfer raus auf die Felder zum Pflücken. Während für die Mitarbeiter bereits nach zehn Stunden Feierabend ist, endet der Arbeitstag für die Familie selten vor 23 Uhr. Nach der Ernte kommt ein Teil der Früchte in den Kühlraum, der Rest wird sofort ausgeliefert. Wenn die Erntezeit vorbei ist, wird es ruhiger. Dann dürfen auch wieder viele Tostedter Schulklassen und Kindergartengruppen den Hof besuchen und interessantes über den heimischen Obstbau lernen.



Kleine Gärtner ganz groß bei der Aktion „Gemüsebeete für Kids“

Gemeinsam mit uns: Kinder der Kita Apfelgarten in Neu Wulmstorf bepflanzten am 3. Juni dieses Jahres auf dem Gelände ihrer Einrichtungen ein Beet mit Eisbergsalat, Radieschen und vielem mehr. Mit tatkräftiger Unterstützung von Warncke's EDEKA Frischecenter. Der Markt von Inhaber Wilfried Warncke und Geschäftsführerin Stephanie Beier ist Pate der Aktion „Gemüsebeete für Kids“, die von der EDEKA Stiftung ins Leben gerufen worden ist. „Aus Liebe zum Nachwuchs“ ist Name und zugleich Programm für das soziale Engagement der Stiftung. Das Projekt „Gemüsebeete für Kids“ ermöglicht Kindern im Vorschulalter deutschlandweit, ihr eigenes Gemüse anzubauen und zu ernten. Bis Ende Juni werden in Kindergärten und

-tagesstätten deutschlandweit insgesamt 2200 Hochbeete von eifrigen Mini-Gärtnern bepflanzte. Es ist ein besonderes Jahr für die EDEKA-Stiftung: Ihre Initiative „Aus Liebe zum Nachwuchs“ sowie das dazugehörige Ernährungsprojekt für Vorschüler feiern 10. Geburtstag. „Schon ein komplettes Jahrzehnt fördern wir altersgerecht die Ernährungs- und Bewegungskompetenz sowie die Eigenverantwortung von Kindern und Jugendlichen. Das ist im besten Sinn nachhaltig – darauf sind wir stolz“, sagt Markus Mosa, Vorstand der EDEKA-Stiftung, und er verspricht: „Wir werden weiterhin Verantwortung übernehmen und unser Engagement im Rahmen der Bildungsplattform ‚Aus Liebe zum Nachwuchs‘ weiter ausbauen.“

Dazu zählen neben dem Initialprojekt „Gemüsebeete für Kids“ auch die beiden Schul-Projekte „Mehr bewegen – besser essen“ sowie „Fit für mein Leben“. Auch in diesem Jahr wächst das Projekt „Gemüsebeete für Kids“ weiter: Erreichte die Stiftung 2017 bundesweit rund 145000 Kinder, greifen in der diesjährigen Jubiläumssaison über 170000 Mini-Gärtner zu Schürze und Gießkanne. Unter dem Dach der 2008 ins Leben gerufenen Initiative „Aus Liebe zum Nachwuchs“ lernen sie spielerisch und mit allen Sinnen, wie viel Pflege beispielsweise Radieschen benötigen oder warum regelmäßiges Gießen so wichtig für die Pflanzen ist. Ziel ist es, das Verständnis für Lebensmittel und ausgewogene Ernährung frühzeitig zu schärfen.



Ein Jahrzehnt am Gemüsebeet – Zahlenspiele

- Seit dem Projektstart im Jahr 2008 wurden rund 890 000 Kinder erreicht.
- Im selben Zeitraum wurden über 5,9 Millionen Liter Erde verarbeitet.
- Mehr als 330 000 Setzlinge fanden ihren Weg in die Gemüsebeete.
- Seit Projektbeginn vor zehn Jahren wurden 3300 Hochbeete aufgestellt.
- Mehr als 1400 EDEKA-Kaufleute engagieren sich im Jubiläumsjahr als Paten.



WM total in Warncke's Frischecenter

Nicht nur bei der Fußball-WM in Russland muss das Runde ins Eckige, sondern auch in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Pünktlich zu den Titeltkämpfen hat sich der Markt in Schale geschmissen und bietet den Fans alles, was das Fußballherz begehrt. „Wir sind offizieller Fanversorger und bieten unseren Kunden während der gesamten vier WM-Wochen das Komplettpaket. Angefangen bei allen nötigen Snacks, die eine Fußballparty zu einem echten Genusserlebnis machen, bis hin zu zahlreichen Aktionen“, erklärt

Geschäftsführerin Stephanie Beier. Mitten im Markt haben die Mitarbeiter in mühevoller Detailarbeit ein kleines Fußballstadion gezaubert, in dem man sich mit allen wichtigen Lebensmitteln, die beim Fußballgucken mit der Familie oder Freunden nicht fehlen dürfen, eindecken kann. „Der Aufbau ist ein echter Hingucker und ist schon von Weitem durch die Landesflaggen an der Decke zu erkennen. Man muss also nicht lange suchen, bis man dort ist und sich an Chips, Schokolade und sonstigen Leckereien bedienen kann“, so Beier, die gleichzeitig auf weitere

Genusshighlights hinweist. „Das Thema WM zieht sich bei uns durch den ganzen Markt. Wir haben natürlich nicht nur Snacks im Angebot, sondern auch bestes Grillfleisch für das Public Viewing im Garten. Zudem haben wir unsere Getränkeabteilung noch einmal aufgestockt und bieten noch mehr Erfrischungen für heiße WM-Abende.“ Es ist also angerichtet für die spannende Phase der WM. Und eines steht fest: Genusstechnisch ist Warncke's EDEKA-Frischecenter bereits jetzt Weltmeister.



Frisher Fisch für den Grill

Fischfans aufgepasst. In Warncke's EDEKA-Frischecenter gibt's ab sofort frischen Fisch von der „Deutsche See“ Fischmanufaktur. Wer also auf der Suche nach einer köstlichen Alternative für Spieße, Steaks und Co. für das WM-Grillvergnügen ist, der kann im



Kühlregal zu fangfrischen Rotbarsch-, Lachs- oder Kabeljaufilets greifen. Einfach auf den Grill damit und nach Herzenslust genießen.



After-Work-Cocktailabende ein voller Erfolg



Spanisches Feuer brennt auch in Neugraben

Wie schon am 19. Mai in Neu Wulmstorf war auch der spanische Abend am 7. Juni in Neugraben ein voller Erfolg. Anders als etwa zwei Wochen vorher konnte zwar nicht an der frischen Luft Fiesta gemacht werden, allerdings bot auch die spanisch geschmückte BACKBUDE in Warncke's EDEKA Frischecenter einen würdigen Rahmen für den spanischen Abend 2.0. In gewohnter Manier zauberten die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter das Feuer der Iberischen Halbinsel in das bis auf den letzten Platz besetzte BACKBUDEN-Café und verführten die Gäste mit leckeren Köstlichkeiten und erlesenen Weinen aus Spanien. An den landestypisch gestalteten Ta-

feln fühlten sich die Gäste sofort wie am Mittelmeer und ließen sich von den Spezialitäten verwöhnen. Egal ob leichte Weißweine oder ein kräftiger Roter – edle Tropfen zur Verkostung und als Begleiter zum Essen standen in Hülle und Fülle bereit. Doch nicht nur Weinfreunde kamen an diesem Abend auf ihre Kosten. Auch für Gourmets gab es alles, was das Herz Spaniens begehrt. Frischer Schinken, direkt von der Keule geschnitten, spanische Oliven, Chorizosalami, feurige Dips und natürlich frische Baguettes als Beilage. So konnten die Gäste bis in die späten Abendstunden nach Herzenslust schlemmen und sich nebenbei bei netten Gesprächen die Zeit vertreiben.

Volles Haus herrschte am 24. Mai in Neu Wulmstorf und am 31. Mai in Neugraben bei den exklusiven After-Work-Cocktailabenden. In entspannter Atmosphäre konnten sich die insgesamt 62 Gäste bei



den beiden Veranstaltungen nach getaner Arbeit entspannen und bei fruchtigen Cocktails und Fingerfood so richtig die Seele baumeln lassen. Ob Mischungen mit Tequila, Bacardi oder Rum – es war für jeden Genießer das Richtige dabei, natürlich sowohl mit Alkohol als auch ohne. Zur Stärkung zauberten die Mitarbeiter der Fleischtheke in Neu Wulmstorf abwechslungsreiche kalte Platten.

In Neugraben bereitete Nordblick-Koch Kevin Bode wieder ganz besondere Kreationen zu. „Es gab Tomaten-Mozzarella-Spieße, Obstspieße, karibisches Hähnchenfilet sowie Bruschetta und eine Himbeer-Feige-Balsamico-Vinaigrette“, berichtet Bode, der mit dem Feedback der Gäste sehr zufrieden war: „Allen hat es geschmeckt und das ist für mich das größte Lob.“ Ebenso exklusiv fand in Neugraben zusätzlich ein Rumtasting für alle Gäste statt, das auch bestens angenommen wurde.



„Die Leute haben die Verkostung genossen und auch sonst war die Stimmung gelöst und entspannt. Die beiden Veranstaltungen waren ein Erfolg und daher bestimmt nicht die letzten dieser Art“, so Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Donnerstag

29.

September

Neu Wulmstorf





Oktoberfest

Samstag, 29. September

15.- €

pro Person
(inkl. eine Maß Bier
im Wert von 7,50 €)

O'zapft is! Am 29. September ist die Zeit für eine waschechte Gaudi gekommen. Legen Sie Ihr Dirndl oder Ihre Lederhose schon einmal bereit und erleben Sie Wiesnstimmung der besonderen Art! Freuen Sie sich auf traditionelle Dekorationen und deftige bayerische Spezialitäten wie Bier, Haxen, Brezeln und Co.

Tickets ab sofort in unserem Markt in Neu Wulmstorf erhältlich!



Weingut Capel Vinos

Capel Vinos wurde 1956 in der Stadt Murcia (Spanien) als kleines regionales Weingut für die Herstellung von Flaschenweinen geboren und exportiert heute seine Weine in viele Länder auf der ganzen Welt. Die Gründer von Capel Vinos reisten Mitte der fünfziger Jahre durch kleine Städte im Südosten Spaniens und suchten nach Wein, der von Bauern produziert wurde, um diese Weine in ihr Angebot aufzunehmen und den lokalen Markt in der Stadt und auch in der Umgebung damit zu versorgen. Der erfolgreiche Verkauf der Weine begünstigte eine schnelle Expansion des Unternehmens im ganzen Osten Spaniens, wo das Weingut als eines der besten Unternehmen in der Gegend positioniert wurde.

Heute hat sich Capel Vinos auf Tafelweine, Schaumweine sowie eine große Auswahl von Weinen einschließlich AOC-La-Mancha-Weine mit einem sehr hohen Qualitätslevel spezialisiert und ist weltweit gleichermaßen bekannt und angesehen.

Blanco Moscato Capel Frizzante

Junger Weißwein (5,5% Vol.) aus der Blanco-Moscato-Traube

Verkostung: jung, leuchtend, fruchtig mit kleinen Blasen, schmeckt erfrischend und leicht dank seiner niedrigen Graduierung.

Serviertipps: zu Nachspeisen, als Cocktail, zum Erfrischen und Verwöhnen zwischendurch.

Serviertemperatur: gut gekühlt genießen.

Rosé Moscato Capel Frizzante

Junger Roséwein (5,5%vol.)

Verkostung: schmeckt erfrischend, sanft prickelnd, leicht süß mit dem angenehmen Geschmack frischer Früchte.

Serviertipp: zu Nachspeisen, als Cocktail, zum Erfrischen und Verwöhnen zwischendurch.

Serviertemperatur: gut gekühlt genießen.

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

Süßes von der hanseatischen Kuh

Weiche Karamellbonbons in allen erdenklichen Sorten, das bietet die Marke „Kuhbonbon“ des Hamburger Süßwarenherstellers Savitor. Unschwer zu erraten, wer hier den Hauptanteil an diesen vielen süßen Ideen beisteuert: die hanseatische Kuh! Kuhbonbons gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter in den vielfältigsten Geschmacksrichtungen wie Eierlikör, Sahne-Lakritz oder Milch und Honig. Und hier stellt sich auch dem eingeschworensten Kuhbonbon-Genießer immer wieder aufs Neue die eine zentrale Frage, die da lautet: lutschen oder doch lieber gleich kauen? Probieren Sie es doch einfach selbst aus und greifen Sie in unserer Süßwarenabteilung beherzt zu.



Ein Hauch Lavendel für trockene Kehlen

Die Cucumis-Cucumber-Limonade von Hamburger Start-Up-Unternehmen Cucumis GmbH hat die Geschmäcker echter Gurkenfans in der Vergangenheit im Sturm erobert. Egal ob pur oder in erfrischenden Mixgetränken – Cucumis Cucumber ist bei Jung und Alt beliebt. Mit der Cucumis-Lavender-Limonade gibt es jetzt das nächste Erfrischungshighlight aus der Hansestadt. Die Cucumis Lavender tritt mit erstaunlichen floralen Noten von Lavendel und spritziger Bergamotte auf – ein Sommergetränk, wie es im Buche steht. Cucumis Lavender können Sie als Erfrischungsgetränk zwischendurch oder in Verbindung mit Wodka und Co als Longdrink genießen. Warncke's EDEKA Frischecenter hat die Neuheit aus dem Hause Cucumis brandneu im Regal und versüßt Ihnen somit mit natürlichem Lavendelgeschmack den Sommer.



Schokoladenhits als Backmischung

M&Ms, Bounty und Milky Way mal anders. Freunde der beliebten Schokoladenhits können sich in Warncke's EDEKA Frischecenter ab sofort auf die süßen Verführungen als exklusive Cookie-Backmischung freuen. Die M&M's-, Bounty- und Milky-Way-Cookie-Mischungen sind eine geniale Backmischung, mit der Sie ganz einfach und schnell köstliche Cookies zubereiten und backen können. Einfach Butter und ein wenig Wasser hinzugeben und schon haben Sie einen leckeren Keksteig, mit dem sich bei spontanen Besuchen oder zwischendurch köstliche Cookies zaubern lassen. Die kinderleichte Zubereitung gelingt garantiert jedem noch so unerfahrenen Hobbybäcker und ermöglicht ein besonders softes oder knuspriges Ergebnis. Dank des unwiderstehlichen Geschmacks der M&Ms, Bountys oder Milky Ways werden die Kekse doppelt schokoladig, sodass niemand mehr widerstehen kann.





Elke Spielmann - die gute Seele hinter der Kasse

Seit Dezember findet man Elke Spielmann in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf vorwiegend an der Kasse. Dort zieht sie gewohnt gut gelaunt die Ware der Kunden über den Scanner und ist immer für einen kleinen Plausch zwischendurch zu haben. „Ich bin eigentlich immer gut gelaunt, schließlich macht mir die Arbeit hier im Markt sehr großen Spaß. Die Mitarbeiter sind toll, die Kunden sowieso und auch die Chefs haben alles bestens im Griff und machen alles möglich“, so die gelernte Bäckerei- und Konditoreifachverkäuferin.

Elke Spielmann ist seit 41 Jahren Mitglied im Schützenverein und dort für die Organisation verschiedener Veranstaltungen zuständig. Ab und an kommt es dann vor, dass die zweifache Mutter Termine hat, die sich mit ihrer Arbeitszeit überschneiden. „Dann finden wir

aber fast immer eine Lösung, damit ich die Termine wahrnehmen kann – sei es von Seiten meiner Kollegen oder auch nach einem Gespräch mit Herrn Warncke oder Marktleiterin Frau Tetzlaff. Dafür bin ich sehr dankbar“, erklärt die Immenbeckerin.

Die Mutter eines Sohnes und einer Tochter hat vor ihrem Engagement in Warncke's EDEKA Frischecenter unter anderem 13 Jahre als Büroangestellte gearbeitet, anschließend war sie von 1992 bis 2015 in zwei verschiedenen Bäckereien angestellt und kann somit auf reichlich Erfahrung im Verkauf zurückgreifen, die ihr bei der Arbeit im Markt von Inhaber Wilfried Warncke natürlich zugutekommen. „Im Umgang mit Kunden bin ich ganz locker, das kommt glaube ich auch ganz gut an. Ich habe mich hier als Kassiererin beworben, allerdings bin ich auch in ande-



ren Bereichen hin und wieder tätig. Oft helfe ich auch in der Mopro-Abteilung aus und verräume dort Ware oder checke die Mindesthaltbarkeitsdaten. Das stellt eine schöne Abwechslung dar“, so Spielmann, die den Markt in den höchsten Tönen lobt: „Die Auswahl hier ist beachtlich und es gibt zahlreiche regionale sowie ständig neue Produkte. Das ist woanders nicht so. Außerdem ist die Kundenbindung hier ganz besonders. Man kennt sich und die Arbeit macht dadurch doppelt so viel Spaß. Ich bin froh, dass ich hier gelandet bin, und möchte gerne noch viele Jahre mit dem Team und den netten Kunden hier im Markt verbringen.“

Bargeldauszahlung gebührenfrei!

**Hier an
der Kasse!**



**Ab einem Einkauf von 20 Euro
bis zu 200 Euro Bargeld abheben.**

(Nur bei Zahlung mit girocard)



Umbau der Leergutannahme in Neu Wulmstorf

Liebe Kunden,
nach zahlreichen Beschwerden zur
Leergutannahme in unserem Markt in
Neu Wulmstorf werden wir aktiv und
nehmen in Kürze umfassende Umbau-
maßnahmen in diesem Bereich vor.

Aus diesem Grund wird die gesamte
**Leergutannahme von
Mo., 16. bis Sa., 21. Juli
geschlossen** bleiben. In diesem
Zeitraum können Sie **keine Pfand-
flaschen** im gesamten Markt in
Neu Wulmstorf abgeben.
Wir bitten Sie um Verständnis.

Ab **23. Juli** steht Ihnen unsere
**neue Leergutannahme
wieder zur Verfügung.**



Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in Hamburg/
Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum
Kostenlose Zustellung jeden Monat
samstags an alle erreichbaren Haus-
halte 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

Gestaltung und Anzeigensatz:

Nadine Spinzig
Tel.: (0 53 32) 96 86-54

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. Bei dem
Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtau-
flage von zurzeit 1800 000 Exemplaren
handelt es sich um ein marktbezogenes
individuelles Printprodukt für selbstständi-
ge EDEKA-Kaufleute.