



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe Mai



Seite 2

*Patricia Becker -
die Frau für alle Fälle*

Seite 6

*Genusswochen im
Nordblick und alles für
das Grillvergnügen*

Seite 8

*Feinster Spargel
vom Obsthof Bartels*

Liebe Kunden,
die ersten Sonnenstrahlen haben sich bereits blicken lassen und die Tage werden länger und wärmer. Perfekte Bedingungen für alle Grillfreunde, auf die ein vielfältiges Angebot an Spezialitäten an unserer Fleischtheke wartet. Apropos Fleischtheke: Mit Susanne Burmester wartet dort ein neues Gesicht auf die Kunden. Eine echte Power-

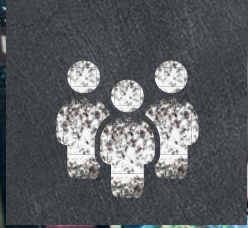
frau, für die Fleisch- und Wurstwaren seit ihrer Kindheit ein großes Thema sind. Blättern Sie doch einfach weiter und lernen Sie unsere neue Expertin genauer kennen. Doch damit nicht genug. Pünktlich zum Start der Spargel- und Erdbeersaison stellen wir Ihnen unsere regionalen Zulieferer vor und bringen sie mit einem Saisonkalender auf den neuesten Stand. Außerdem er-

fahren Sie natürlich wieder alles über unsere Aktionen in der BACKBUDE und im Nordblick sowie, ganz neu, einen Überblick über Produktneuheiten in unserem Markt. Und für alle, die kein Ticket für unseren Weinabend in Neu Wulmstorf ergattern konnten, lassen wir den Abend noch einmal Revue passieren.

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



Susanne Burmester hat das Fleischerhandwerk im Blut

Seit 1. März hat die Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frischecenter Zuwachs bekommen. Susanne Burmester kümmert sich ab sofort um die Kundenwünsche und verstärkt das Team im Fleisch- und Wurstbereich. Die Neu Wulmstorferin hat mit ihrer 17-jährigen Tochter Nina, die derzeit auf 25-Stunden-Basis im Markt arbeitet und im August eine Ausbildung beginnt, gleich

noch eine weitere Verstärkung mitgebracht. Auch Nina Burmester wird auf den Folgeseiten noch genauer vorgestellt, in diesen Zeilen geht es aber zunächst einmal um ihre Mutter, die mit dem Fleischerhandwerk groß geworden ist. „Meine Eltern besitzen eine Schlachtereie und daher bin ich mit dem Thema sehr vertraut. Allerdings bin ich dem Metier nicht immer treu geblieben und habe mich auch in vielen anderen Bereichen ausprobiert“, erklärt die aufgeschlossene Mutter. Susanne Burmester hat in den Neunzigern Ausbildungen zur Hotelfachfrau und zur Bürokauffrau abgeschlossen und arbeitete bis 2009 im Betrieb ihrer Eltern, die neben der Schlachtereie auch noch eine gastronomische Einrichtung betreiben. Die Liebe für Fleisch- und Wurstwaren ebte jedoch nie richtig ab: „Irgendwann wollte ich zurück hinter die Theke und fing daher im Jahr 2009 an, bei meiner Schwester zu arbeiten, die ebenfalls eine Schlachtereie in Hamburg besitzt. Bis 2012 war ich dort angestellt.“ Wenig später wurde ich erneut schwanger und musste eine Babypause einlegen. Zurück aus der Pause heuerte Burmester zunächst bei einem bekannten Lebensmittelhandel als Verkäuferin an, ehe

sie Wind davon bekam, dass Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben Verstärkung sucht. „Ich war nicht ganz zufrieden mit dem Job, den ich in dem Markt hatte und daher hoffte ich natürlich, den Job im EDEKA in Neugraben zu bekommen“, schildert die freundliche Vollblut-Verkäuferin. Der Wunsch ging in Erfüllung und die Fleisch- und Wurstexpertin ist heute zufriedener denn je: „Die Arbeit hier macht mir sehr sehr großen Spaß. Alles ist sehr familiär und ich stehe voll hinter den stets frischen und regionalen Produkten, die wir hier verkaufen. Außerdem schätze ich meine Kollegin und auch meine Chefin Frau Beier total. Das Arbeitsklima passt einfach.“ Egal ob Salate zubereiten, die Auslage gestalten oder die Ware auf ihre Frische zu kontrollieren – Susanne Burmesters Aufgaben sind vielfältig und anspruchsvoll. Besonderen Spaß bereitet der Hamburgerin jedoch der Kontakt zu den Kunden. „Ich rede gerne und die Gespräche mit den Kunden sind das Tollste an dem Job. Und natürlich die frischen und köstlichen Fleisch- und Wurstwaren, die wir verkaufen“, so Burmester, die besonders den Schinken von Basedahl sowie die leckere Mettwurst empfiehlt.





Patricia Becker - die Frau für alle Fälle

Stets freundlich und hilfsbereit ist Patricia Becker für die Kunden von Warncke's EDEKA Frischcenter in Neugraben an der Information im Eingangsbereich des Marktes zur Stelle. Die zweifache Mutter ist seit der Eröffnung im September 2017 zusammen mit Priscilla Drögemöller-Olschewki hauptverantwortlich zuständig für alle Aufgaben, die in den Bereich Info fallen und fühlt sich in ihrem Hoheitsgebiet bestens aufgehoben. „Eigentlich bin ich gar nicht direkt aus der Branche. Ich habe früher in einem Autohaus gearbeitet und bin gelernte Automobilkauffrau. Aber da gibt es natürlich auch einige Parallelen, besonders was den Kontakt mit Kunden angeht. Da habe ich Erfahrung und das liegt mir auch“, erklärt die in Neugraben wohnhafte Mitarbeiterin. Vor ihrem Start in Neugraben war Patricia Becker zur Einarbeitung bereits sechs Wochen an der Info in Warncke's Frischcenter in Neu Wulmstorf tätig. Dort konnte sie ausführlich in ihre Aufgaben reinschnuppern und war somit rechtzeitig fit für ihre Arbeit in Neugraben. Die ist nicht nur anspruchsvoll, sondern auch sehr vielfältig. „Ich kümmere mich um die Kasse, um die Annahme von Lottoscheinen, wofür ich eine extra Schulung absolviert habe, um den Verkauf von Tabak und Zeitschriften und um alles, was sonst noch so anfällt“, beschreibt die „Frau für alle Fälle“ ihren Arbeitsalltag, der ab und zu auch für einige Überraschungen gut ist. „Wir erleben hier so einiges und langweilig wird es nie. Da ich einen Erste-Hilfe-Kurs gemacht habe, bin ich auch erste Ansprechpartnerin, wenn sich jemand verletzt. Vor einiger Zeit hat sich eine unserer Auszubildenden in die Hand geschnitten, da musste ich blitzschnell vor Ort sein und für die Erstversorgung sorgen. Da geht der Puls dann schon in die Höhe“, so Becker. Entspannung dagegen findet sie bei der Gestaltung von Präsentkörben, die die Kunden bei ihr an der Info zu bestimmten Anlässen bestellen können. „Das Zusammenstellen und Verpacken macht mir sehr großen Spaß. Ich habe ein Seminar besucht, bei dem ich viel dazugelernt habe und kann meiner Kreativität freien Lauf lassen. Und ich freue mich sehr, wenn die Kunden im Anschluss zufrieden mit dem Ergebnis sind“, beschreibt die Hamburgerin. Insgesamt ist Patricia Becker vollauf zufrieden mit ihrer Arbeit und hat großen Spaß beim täglichen Kontakt mit ihren Kollegen und den zahlreichen Kunden. Daher freut sie sich auf die Zukunft und hofft auf viele Info-Besucher, denen sie ihre Wünsche erfüllen und bei Problemen bestmöglich weiterhelfen kann.



„Die Arbeit an der Info ist nie langweilig.“

Patricia Becker



Gourmetwochen im Nordblick und alles für Grillfans



7. bis 11. Mai
von 11 bis 14 Uhr

Montag, den 7. Mai 2018

Spargel mit Schnitzel

Dienstag, den 8. Mai 2018

Spargel mit Schinken

Mittwoch, den 9. Mai 2018

Spargel mit Hähnchensteak

Donnerstag, den 10. Mai 2018

Feiertag - die Küche bleibt kalt.

Freitag, den 11. Mai 2018

Spargel mit Räucherlachs

Wahlweise mit Butter oder Sauce hol-
landaise und Salzkartoffeln.

je Portion

9.90 €



14. bis 18. Mai
von 11 bis 14 Uhr

Fangfrischer Matjes mit
Bratkartoffeln und
Hausfrauen-Soße
je Portion

4.44 €



Während sich Spargel- und Matjesfreunde im Mai im Nordblick jeweils eine Woche lang an ihrer Leibspeise erfreuen können, bietet die Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischecenter ab sofort alles, was das Herz der Grillfans begehrt. In der Nordblick-Küche schwingt Koch Kevin Bode wieder einmal gewohnt kreativ seinen Kochlöffel und zaubert für Sie vom 7. bis 11. Mai täglich verschiedene Spargelgerichte, natürlich mit dem besten weißen Gold aus der Region. Eine Woche später bringt Bode dann frischen Matjes auf den Teller. Ein Besuch im Nordblick lohnt sich also im Wonnemonat Mai. Ebenso wie ein Blick in die Fleischabteilung, denn dort ist die Grillsaison bereits eröffnet. Feinste Grillware wartet ab sofort darauf, von Ihnen auf den Rost gepackt zu werden. „Egal ob würzige Bratwürste, Hähnchen- und Putenfleisch vom Geflügelhof Schönecke oder bestes Lamm aus Neuseeland, wir haben alles für das perfekte Grillvergnügen da“, sagt Verkäuferin Cornelia Schwabe-Baars. Besonders beliebt sind derzeit Spieße. Daher bietet Warncke's EDEKA Frischecenter in diesem Bereich eine besonders große Auswahl. Von Schweine- über Hack- bis hin zu Bodega-Aperospießen mit Datteln — es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Nicht nur in Sachen Fleischvielfalt, sondern auch bei der Auswahl der passenden Marinaden.

Ein Strauß Köstlichkeiten

Sie wollen Ihren Liebsten mit einem echt ausgefallenen Geschenk überraschen? Dann verschenken Sie doch einen von unserer Mitarbeiterin Cornelia Schwabe-Baars entworfenen Wurststräuße. Auf Bestellung zaubert unsere erfahrene Fleisch- und Wurstwarenverkäuferin Ihnen einen umwerfenden Strauß aus Spezialitäten, der garantiert für staunende Blicke sorgen wird. „Ich wollte mal etwas komplett anderes machen und habe nach Inspirationen gesucht. Dann kam mir die Idee mit den ausgefallenen Wurststräußen. Jede einzelne Scheibe Wurst wird in einen Schrumpfbeutel eingeschweißt und dann werden die Scheiben zusammengeflochten. Das Ganze ist dann sechs bis sieben Wochen haltbar. Man hat also länger etwas davon und kann auf ganz spezielle Momente warten, um das Kunstwerk letztlich auszupacken und zu verputzen“, so Schwabe-Baars, die gerne für Sie zur Tat schreitet und auf Bestellung Ihren Wunschstrauß aus Wurst für Sie zusammenstellt.





Entdeckt den Spieß in euch

Fertige Spieße gibt es an der Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischecenter in Hülle und Fülle. Wer jedoch auf die Do-it-yourself-Variante am Grillrost steht, der kann mit selbst gemachten Fleischspießen für ein noch größeres Grillvergnügen sorgen. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ob einfach nur mit Fleisch und Geflügel oder aufgepeppt mit frischem Gemüse, herzhaftem Käse oder sogar Obst. Spieße sind ein Hochgenuss und obendrein noch ein echter Hingucker. Als passende Beilagen zu Spießen eignen sich Rucola oder andere frische Salate der Saison. Dazu noch frisch gebackenes Brot und der Schlemmerabend kann kommen. Frisches und hochwertiges Fleisch für einen perfekten Spieß, wie zum Beispiel Filetstücke von Schwein, Rind oder Lamm, aber auch zarte Teile aus der Hähnchen- oder Putenbrust erhalten Sie natürlich in Warncke's EDEKA Frischecenter.



Tipp: Marinaden geben den Kick

Der Klassiker

Gewürz- und Kräutermarinade basieren auf den Öl-Marinaden. Hier kann man frische Kräuter klein hacken, die zum Fleisch passen, und zur Öl-Marinade hinzufügen.



Verführerisch süß

Süße Marinaden können als Basis beispielsweise Apfelsaft haben. Zucker oder Honig können aber ebenfalls hinzugefügt werden. Auch klein geschnittene Früchte wie Ananas oder Mango sind hier vorstellbar in Kombination mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch oder sogar Sojasoße.



Sauer macht lustig

Saure Marinaden werden mit Pflanzenöl, Essig oder Zitronensaft angerührt. Kräuter und Gewürze sollten natürlich auch nicht fehlen. Eine saure Marinade macht das Fleisch besonders zart, da das saure Milieu dafür sorgt, dass im Fleisch enthaltenes Eiweiß gerinnt. Dadurch bekommt das Fleisch eine angenehme Konsistenz.





Von Spargel bis Himbeeren - der große Saisonkalender

Die kalte Jahreszeit hat endlich ein Ende und der Sommer schickt sich mit höheren Temperaturen an. Während im Winter vor allem die Zitrusfrüchte aus fernen Ländern den Vitaminhaushalt aufbesserten, naht nun die Zeit, in der frisches deutsches Obst und Gemüse wieder vermehrt in die Obst- und Gemüseabteilung zurückkehrt. Warncke's EDEKA Frischecenter klärt Sie auf und gibt Ihnen einen Überblick über die Hochsaison seiner regionalen Spezialitäten. Außerdem geben wir Ihnen einen Saisonkalender an die Hand, mit dem Sie immer wissen, zu welcher Zeit das frischeste Obst und Gemüse verfügbar ist.



Die Hochzeit für die beliebtesten Fitmacher

Spargel und Erdbeeren

Vom Hof Bartels in Wennerstorf sind ab sofort frischer Spargel und süße Erdbeeren in der Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich. Die Spargelsaison begann offiziell Anfang April, aufgrund der schlechten Witterung ließ das „weiße Gold“ in diesem Jahr jedoch etwas länger auf sich warten. Auch der Verkauf von frischen Erdbeeren verzögerte sich etwas, allerdings können sich die Kunden nun endlich auf beste Qualität freuen. Sowohl der Spargel als auch die Erdbeeren vom Hof Bartels sind aus deutschem Anbau nur über einen Zeitraum von drei Monaten verfügbar.

Kartoffeln

Kartoffeln aus deutschen Landen gibt es über das ganze Jahr. Geerntet wird vor allem im Herbst, Frühkartoffeln gibt es aber auch schon im Juni. Hauptzulieferer für Kartoffeln bei Warncke's

EDEKA Frischcenter ist ebenfalls der Hof Bartels. Ein echter Familienbetrieb mit langer Tradition. Der Betrieb wurde 1925 ins Leben gerufen und beliefert Warncke's EDEKA Frischecenter zweimal Mal in der Woche mit einer Auswahl an frischen Erdäpfeln. Weitere Infos zum Hof von Familie Bartels erhalten Sie auf den Seiten acht und neun.

Himbeeren

Himbeeren sind ein ausgesprochenes Sommerobst und gehören zu den Rosengewächsen. Der Himbeerstrauch kann bis zu zwei Meter hoch werden. Die duftlosen Blüten bieten reichlich Pollen und Nektar an, sodass sie gern von Bienen und Schmetterlingen aufgesucht werden. Besonders frisch und lecker sind die Himbeeren aus deutscher Ernte von Juni bis August. Dann finden Sie die roten Vitaminbomben aus Deutschland auch in der Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter – erntefrisch vom Obsthof Jonas aus dem Alten Land in Hamburg. Im März und April werden die Himbeeren in großen Zahlen importiert, da die Nachfrage sehr groß ist, sie in Deutschland aber noch längst nicht in der Blüte stehen.

Deutsches Obst und Gemüse - wann gibt's was?

Obst

 Hochsaison

 Nebensaison

Äpfel



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Pflaumen und Zwetschgen



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Heidelbeeren



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Süßkirschen



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Stachelbeeren



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Birnen



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Gemüse

Kürbis



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Spitzkohl



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Schwarzwurzeln



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salatgurke



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Blattspinat



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Rosenkohl



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Das weiße Gold vom Hof Bartels

Alle Spargelfans mussten in diesem Jahr stark sein, denn vielerorts verzögerte sich aufgrund der schwierigen Witterungsverhältnisse die Ernte um gewisse Zeit. Nun hat das Warten jedoch ein Ende und das weiße Gold hat die Regale von Warncke's EDEKA Frischecenter erreicht. Einen weiten Weg hatte das begehrte Saisongemüse dabei nicht zurückzulegen, denn der regionale Spargel vom Hof Bartels aus Wennerstorf landet quasi frisch gestochen in der Obst- und Gemüseabteilung. Garantiert butterzart und von bester Qualität.

Der Hof Bartels, geführt in vierter Generation, liegt im Herzen von Wennerstorf und wird mit großer Leidenschaft und Herzblut von der Familie um Inhaber Heiner Bartels geführt. Unter dem Motto „Frisch vom Feld“ werden auf dem Hof Bartels Lebensmittel in bester Qualität produziert, denen die Kunden vertrauen können. Alle Produkte aus Wennerstorf sind unbehandelt und wachsen unter besten Bedingungen. Der Betrieb setzt auf größtmögliche Transparenz, damit die Verbraucher genau wissen, wo ihr Essen herkommt. Neben dem in der Region äußerst beliebten und geschätzten Spargel baut die Familie Bartels auf ihren Feldern noch viele weitere landwirtschaftliche Produkte an. Dazu zählen unter anderem Rhabarber, Tomaten, Gurken und Zucchini, die direkt nach der Spargelsaison geerntet werden. Mit Beginn der Kartoffelernte können sich die Kunden zudem an den beliebten Kartoffeln vom Hof Bartels erfreuen. Angefangen

bei Belana, Laura und Linda bis hin zu außergewöhnlichen Sorten, wie Blauer Schwede, Rosa Tannenzapfen und Rote Emmalie.

Der absolute Star im Angebot des Hofes Bartels ist jedoch der Spargel, der von den deutschen Tellern von April bis Juni einfach nicht wegzudenken ist. Damit er auch pünktlich dort landet, ist Jahr für Jahr der Wettergott gefordert. Dieser hat in diesem Frühjahr jedoch definitiv nicht mitgespielt. Beginnt die Ernte normalerweise in der ersten Aprilhälfte, konnten die Spargelstecher in 2018 erst in der zweiten Aprilhälfte zur Tat schreiten. Schuld waren der lange Winter und die späten Fröste. Somit begann die Spargelernte auf dem Hof Bartels erst am 16. April und endet voraussichtlich traditionell am 24. Juni. Die Spargelzeit ist damit zwar etwas kürzer, doch den Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter wird es egal sein, werden sie letztlich doch durch den einzigartigen Geschmack des weißen, grünen und violetten Spargels aus Wennerstorf entschädigt. Zugreifen lohnt sich also, solange der Vorrat reicht.



„Die Ernte begann spät.“

Hofinhaber Heiner Bartels





FAMILIE BARTELS

Frisches vom Feld



...gut zu wissen wo's her kommt!

Spargel — nicht nur lecker, sondern auch gesund

Spargel ist nicht nur überaus lecker, sondern zudem durchweg gesund. Er besteht zu etwa 93 Prozent aus Wasser. Eine Portion – pro Person kann man 400 Gramm rechnen – trägt enorm zu einem geregelten Wasserhaushalt des Körpers bei. So punktet das Gemüse mit seinem geringen Kalorien- sowie Kohlenhydratanteil und ist daher ideal für figurbewusste Esser. Weitere wichtige Inhaltsstoffe sind Proteine, Kalium und Kalzium, mit denen Spargel die Gesundheit unterstützt und das Immunsystem wieder auf Vordermann bringt.

Tipp: So erkennen Sie guten Spargel: Die Stangen sollen beim Gegenüberreiben quietschen, und die Schnittstellen dürfen nicht trocken sein. Dann ist der Genuss garantiert und die Spargelzeit kann kommen.

Italienischer Spargelsalat

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel vom Hof Bartels (wahlweise auch 500 g Grünspargel und 500 g weißer Spargel)
- 500 g Tomaten (am besten Cocktail- oder Flaschentomaten)
- 10 Blätter Basilikum ggf. auch Rucola
- 3 EL Olivenöl
- 2 bis 3 EL Balsamico
- 1 Knoblauchzehe
- 1 bis 2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spargel schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Spargel darin einige Minuten braten, bis er bissfest ist. Zucker über den Spargel in der Pfanne geben, kurz durchschwenken und in einer Schüssel abkühlen lassen. Öl, Balsamico, Pfeffer, Salz und gepressten Knoblauch dazugeben und durchmengen. Zum Schluss die halbierten Cockailtomaten und das geschnittene Basilikum unterheben.





BESTER KAFFEE AUS DER SPEICHERSTADT IN DER BACKBUDE

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Das sind nicht nur leere Worte, sondern Fakten, die jeder Kaffeetrinker sicher schon einmal am eigenen Leib erfahren hat. Keine bösen Überraschungen für echte Genießer gibt es dagegen in der BACKBUDE. Hier gibt es den exklusiven Kaffee der Speicherstadt-Kaffeerösterei aus Hamburg. Als purer Genuss oder mit verschiedenen Flavours, wie zum Beispiel Vanille. Garantiert ein edler Genuss, Tasse für Tasse. Speicherstadt-Kaffee steht für ausgewählte Anbaugelände und Kaffeebohnen, eine gleichberechtigte Zusammenarbeit mit Erzeugern, bestens ausgebildete

Röstmeister und schonenden Röstvorgang, der ausgewogenen Geschmack garantiert. Testen Sie in der BACKBUDE den frisch gerösteten Kaffee Espresso Forte mit Noten von Haselnuss, Bitterschokolade und Walnuss und erleben Sie puren Kaffeegenuss. Auch für die Zubereitung Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Café Americano und Espresso wird der Speicherstadt-Kaffee verwendet.

Und wer so begeistert ist, dass er auch zu Hause nicht auf die edle Bohne verzichten will, der kann direkt beim Buden-Personal ein 250-g-Päckchen für 7,95 Euro kaufen.



Mit den BACKBUDE-To-go-Bechern die Umwelt schonen ...

Nicht nur der Geldbeutel wird bei Ihrem Einkauf in der BACKBUDE geschont, sondern auch die Umwelt. Mit den nagelneuen To-go-Mehrwegbechern im BACKBUDEN-Design können Sie einen kleinen Teil dazu beitragen, die Müllproduktion zu verringern. Genießen Sie Ihre Getränke einfach aus dem praktischen Mehrwegbecher und geben Sie diesen später einfach wieder beim Buden-Personal ab. Der Pfand auf die Becher beträgt zwei Euro.



die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM MAI:

30. April bis 5. Mai 2018



1 Mohnschnecke
für nur

1.40 €

7. bis 12. Mai 2018



1 Frühlingsbrot
statt 3,99-Euro
für nur

3.50 €

14. bis 19. Mai 2018



Tolle Knolle -
5 Stück
statt 4,25-Euro
für nur

3.80 €

21. bis 26. Mai 2018



5 knackfrische
Budis
(Brötchen)

1.50 €

28. Mai bis 2. Juni 2018



Baguette-Trio
(Tomate, Olive, Peperoni)
statt 2,99-Euro
für nur

2.50 €



Nina Burmester – bereit zum Abenteuer Ausbildung

Warncke's EDEKA Frischecenter hat eine neue Auszubildende. Ab 1. August 2018 wird Nina Burmester das Team in Neugraben verstärken und ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau im Markt starten. Um bestmöglich vorbereitet zu sein, arbeitet die 17-Jährige bereits als 25-Stunden-Kraft im Markt. „Ich habe im letzten Jahr meinen Schulabschluss gemacht und arbeite seit 1. März hier im Markt. Zu meinen Aufgaben zählt das Kassieren, das Verräumen der Ware und alles, was sonst noch so anfällt“, erklärt die freundliche Neu Wulmstorferin, die hin und wieder auch an der Fleischtheke als Verkäuferin aus hilft. Dort arbeitet seit 1. März auch ihre Mutter Susanne, die zusammen mit ihrer Tochter in Warncke's EDEKA Frischecenter ein starkes Familienduo bildet. Nina Burmester jedenfalls fühlt sich im Markt pudelwohl und freut sich bereits auf den Ausbildungsstart. „Ich mag die Arbeit hier. Ganz besonders, weil man die Chance bekommt, selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten. Zudem sind alle Kollegen super nett. Und mit Frau Beier habe ich eine tolle Chefin, die mir während meiner Ausbildung sicher mit Rat und Tat zur Seite stehen wird“, erklärt die offene und lebensfrohe Realschul-Absolventin. Auch wenn Nina Burmester, laut eigener Aussage, alle Aufgaben und besonders der rege Kundenkontakt großen Spaß bereiten, hat sie einen Bereich im Markt, der sie ganz besonders reizt: „Das ist die Info. Die Arbeit dort finde ich besonders spannend und ich hoffe in Zukunft so oft es geht dort reinschnuppern zu dürfen.“

WARNCKE'S EDEKA FRISCHECENTER braucht DICH!

Du bist ein echter Teamplayer 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
- Frischespezialist/-in (IHK)
- Handelsfachwirt/-in (IHK) Einzelhandel
- 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





Eine gelungene Weinreise an den Kaiserstuhl



Einen Festtag für den Gaumen erlebten 21 glückliche Gäste kürzlich beim Weinabend in der Bäckerei von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Unter dem Motto „Eine Weinreise an den Kaiserstuhl“ luden Markbertreiber Wilfried Warncke und Geschäftsführerin Stephanie Beier zu einer exklusiven Veranstaltung mit den edelsten Tropfen vom Weingut Achkarren im Südwesten Baden-Württembergs und einem köstlichen Spargelgericht, zubereitet von Nordblick-Koch Kevin Bode. Als Experte stand Denis Kirstein, Geschäftsführer der WG Achkarren, den Gästen bei Fragen und Wünschen mit Charme und einer Prise Humor mit Rat und Tat zur Seite. Die glücklichen Weinfreunde hatten die Wahl zwischen fünf verschiedenen Achkarren-Weinen. Egal ob der Glücksriff in Weiß oder

Rot oder der Spätburgunder-Rosé – für jeden Liebhaber war etwas dabei. Ein besonderes Highlight hatte Denis Kirstein auch noch im Gepäck - einen Achkarrer Schlossberg Ruländer Kabinett Jahrgang 1973. Ein besonders edler Tropfen, der die Gäste mit seinen feinen Aromen verzauberte. Zur Stärkung zwischendurch zauberte Koch Kevin Bode eine Schinkenrose auf weißem Spargelragout, garniert mit gegrilltem grünem Spargel an Räucherlachs mit einem Käsechip. Eine leichte, bekömmliche und köstliche Speise, die perfekt mit den angebotenen Weinen harmonierte. Harmonie herrschte auch bei den zufriedenen Weingenießern, die einen tollen Abend mit guten Gesprächen verlebten und sich erst in den Abendstunden zufrieden auf den Heimweg machten.



Warncke's EDEKA Frischecenter besorgt Ihren Wunschwein

Sie wollen einen edlen Tropfen wie den oben beschriebenen Achkarrer Schlossberg Jahrgang 1973 gemütlich zu Hause genießen? Warncke's EDEKA Frischecenter macht's möglich und erfüllt Ihnen auch ausgefallenen Wünsche. Egal welcher Jahrgang und welches Weingut. Sprechen Sie einfach unser Fachpersonal an. Dieses wird sich anschließend kümmern und alles dafür tun, dass Ihr persönlicher Weinwunsch in Erfüllung geht.



Warncke's Weinempfehlung des Monats

Achkarren – die Winzer vom Schlossberg

Seit Gründung im Jahr 1929 haben sich die Winzer der Winzergenossenschaft Achkarren einer hohen Qualität verschrieben. Heute zählt die WG Achkarren zu den besten Weinerzeugern Deutschlands — bestätigt durch eine Vielzahl von Prämierungen, mittlerweile 15 Bundesehrenpreise und vor allem zufriedene Kunden. Die Steillagen am südlichen Kaiserstuhl werden mit viel Liebe und teils aufwändiger Handarbeit bewirtschaftet.

Glücksgriff 2017 – Weißwein-Cuvée

Rivaner & Weißburgunder,
feinherb
Qualitätswein, Kaiserstuhl,
Baden

Alkoholgehalt: 12,5 Vol. %
Restsüße: 11 g/l
Säure: 6,1 g/l

Diese Cuvée vereint die Vorteile beider Rebsorten: Rivaner mit seinem fruchtig-blumigen Bukett kombiniert mit der saftigen Struktur des Weißburgunders.

Passt am besten zu leichten Fischgerichten mit Salat.

Glücksgriff 2016 – Rotwein-Cuvée

Spätburgunder & Cabernet
Sauvignon, feinherb

Qualitätswein, Kaiserstuhl, Baden

Alkoholgehalt: 13,0 Vol. %
Restsüße: 11,8 g/l
Säure: 4,4 g/l

Dunkel in der Farbe und dicht im Geschmack. Ein Wein, der mit feinen Paprikanoten und fruchtigen Beeren auftrumpft. Hier zeigt der Kaiserstuhl, was mit viel Liebe gemeinsam geschaffen werden kann.

Passt am besten zu pikanten Gerichten wie Rucola-Pizza oder auch perfekt zum sommerlichen Grillgenuss.



NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter



Verbotenes macht neugierig

Ein Berliner Unternehmen lässt einst Verbotenes wieder aufleben. Die O'Donnell Moonshine GmbH hat den während der amerikanischen Prohibition von 1920 bis 1933 von Farmern illegal hergestellten Moonshine (Schwarzgebrannter) wieder ins Leben gerufen und macht das einst verrufene Getränk heute frei zugänglich. Der O'Donnell Moonshine wird nach den alten Regeln der Brennkunst in Deutschland handwerklich produziert und mit natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt. Die originalen Einmachgläser „Mason Jars“ kommen direkt aus den USA. O'Donnell Moonshine gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter in zwei Varianten: Likör Bratapfel (20% Vol.) mit natürlichem Apfelsaft, Zimt und Vanille und Bitter Rose (25% Vol.), eine Mischung aus Grapefruit, Hagebutte und schwarzem Holunder. Der O'Donnell Bratapfel eignet sich zum Kreieren von unterschiedlichsten Cocktails und Longdrinks oder pur auf Eis. Mit seinen 25% vol. eignet sich die „Bitter Rose“ sowohl pur als auch in vielen Sommerdrinks.

Zum Entspannen und Durchatmen

Die Teekräuter von Kräutergarten Pommerland kommen aus dem sonnigen Ostvorpommern im Hinterland der Ostseeküste, direkt gegenüber der Insel Usedom. Im sogenannten „Lassaner Winkel“ sind sie auf Feldern oder ausgesuchten und zertifizierten Sammelgebieten gewachsen. Kräutergarten Pommerland bearbeitet die Felder nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus. Auf den größeren Flächen werden Kräuter wie Zitronenmelisse, Malve, Pfefferminze oder Drachenkopf mit einem Kräuterernter geerntet. Für die Teemischungen von Kräutergarten Pommerland mit teils mystischen Namen wie Drachenglut oder Blütenreigen werden die Kräuter nach eigenen Rezepturen gemischt. Sie werden eigenständig und bei den Partnern in Werkstätten für behinderte Menschen im Landkreis in Handarbeit abgefüllt. Mit dem ökologischen Anbau von Kräutern und schonender Verarbeitung leistet Kräutergarten Pommerland einen großen Beitrag zur Erhaltung der Vielfalt unserer natürlichen Umwelt.



Mehr als nur Schokolade



Der Holländer Teun (Tony) van de Keuken gründete 2005 seine Schokoladenfabrik Tony's Chocolonely in Amsterdam, nachdem er entsetzt festgestellt hatte, dass ein Großteil der Schokoladen aus dem Supermarkt durch Kinderarbeit produziert wird. Seitdem engagiert sich das Unternehmen finanziell und durch Projekte in Westafrika, um eine sklavenfreie Kakaoproduktion und Fairtrade-Handelsbedingungen voranzubringen. Das Siegel „100% sklavereifrei“ irritiert vielleicht zunächst, es ist aber bitterernst gemeint. Irgendwie schmeckt man es auch, dass die Schokolade Fairtrade ist und dem Gründer das Wohl der Kakaopflanzenarbeiter wirklich am Herzen liegt. Ein rundum großartiges Produkt und eine leckere Vollmilchschokolade, die jeder mit gutem Gewissen genießen kann. Egal ob Vollmilch, Haselnuss, Nougat, dunkle Schokolade oder eine der vielen andern Sorten — Tony's Chocolonely verbindet Schokoladengenuss mit einer moralischen Komponente.



Weltweit ein Vorbild für den Lebensmittelbereich

Eberhard Brandes

Geschäftsführender Vorstand WWF Deutschland, spricht im Interview über strategische Unternehmenskooperationen und die Partnerschaft für Nachhaltigkeit von EDEKA und WWF.

Warum arbeitet der WWF mit Unternehmen zusammen?

Wir Menschen verursachen gerade das größte globale Artensterben seit Verschwinden der Dinosaurier. Wenn wir so weitermachen, treiben wir die Erde in den Ruin. Wir graben uns und künftigen Generationen das Wasser ab. Deshalb ist es so wichtig, gemeinsam aktiv zu werden. Zum Beispiel auch in strategischen Kooperationen mit solchen Unternehmen, die bereit für Veränderung sind.

Wieso hat der Handel für WWF dabei eine Schlüsselposition?

Der Handel hat eine entscheidende Rolle, um die Weichen für eine nachhaltigere Zukunft zu stellen. Er ist Bindeglied zwi-

schen der Vielzahl an Produzenten auf der einen und noch mehr Verbrauchern auf der anderen Seite. Er beeinflusst ganze Lieferketten. Im Idealfall sind Umwelt und Soziales für Einkäufer genauso systematisch Teil der Einkaufsentscheidung wie Qualität, Preis und Liefersicherheit. Das ist der Anspruch.

Wie fällt Ihr bisheriges Fazit der Partnerschaft aus?

EDEKA geht mit uns einen anspruchsvollen Weg und setzt damit Maßstäbe. Unsere Partnerschaft trägt dazu bei, dass es in Deutschland mittlerweile einen Wettbewerb der Lebensmitteleinzelhändler und Discounter um das beste Nachhaltigkeitskonzept gibt. Je mehr Wettbewerb hier

existiert, desto besser für die Umwelt. Damit EDEKA beim Thema Nachhaltigkeit auf der Poleposition bleibt, legen wir die Messlatte innerhalb der Partnerschaft immer wieder ein Stück höher.

Worin sehen Sie die Herausforderung für die Partnerschaft?

Umweltschutz beginnt im Einkaufswagen: Wenn wir uns für Bio-Milch statt anderer Milch entscheiden oder zu Toilettenpapier aus Recyclingpapier greifen, dann nützt das der Umwelt. Jeder einzelne Kaufmann kann mithelfen, dass immer mehr der täglich 12 Millionen Kunden bei EDEKA zu den nachhaltigeren Alternativen im Regal von EDEKA greifen!

EDEKA und WWF setzen ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit.

- ✓ EDEKA will noch verantwortungsvoller mit Ressourcen wie Energie und Wasser umgehen
- ✓ Seit 2012 sind EDEKA und WWF Partner für mehr Nachhaltigkeit
- ✓ Über 400 EDEKA-Produkte erfüllen bereits vom WWF anerkannte ökologische Standards und tragen deshalb den Panda auf ihrer Verpackung

Genießen Sie, was auch der Umwelt schmeckt. Greifen Sie zu unseren Eigenmarken mit dem Panda.

Mehr Infos zum Thema Nachhaltigkeit finden Sie unter edeka.de/wwf



Das liegt in den Märkten an!

Donnerstag

24.

Mai

Neu Wulmstorf

Donnerstag

31.

Mai

Neugraben

After Work bei Warncke jeweils ab 19 Uhr

Sie wollen es sich nach der Arbeit einmal richtig gut gehen lassen? Dann sind unsere After-Work-Events genau das Richtige für Sie. Erleben Sie einen entspannten Abend mit exklusiven Cocktails und einer Rumverkostung. Lassen Sie den Arbeitsalltag bei einem Hauch von Karibik mit edlen Tropfen und pffigen Mischungen hinter sich.

Tickets ab sofort in unseren Märkten erhältlich!

10.- €
inkl. Getränke
und Fingerfood
pro Person

Samstag

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!



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.