



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe April



Seite 2

Warncke's Frische-center setzt voll auf Nachhaltigkeit

Seite 8

Unsere Osterhighlights auf einen Blick

Seite 10

Challenge bestanden: Top-Ten-Platz für unsere Azubis

Liebe Kunden,
der Frühling steht vor der Tür und auch das Osterfest naht mit großen Schritten. Der ideale Zeitpunkt, um Ihnen mit einer neuen Ausgabe unserer Frischeseiten die Vorfreude zu versüßen. Schauen Sie doch einfach in unseren Märkten vorbei und erleben Sie einen entspannten und sorglosen Ostereinkauf. Welche

Spezialitäten auf Sie warten, erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Da uns aber nicht nur die Produktvielfalt und Ihre Zufriedenheit am Herzen liegt, sondern auch das Thema Nachhaltigkeit ganz oben auf unserer Agenda steht, möchten wir Ihnen einen umfassenden Überblick über unsere Maßnahmen zum

Umweltschutz geben. Denn dieses Thema geht nicht nur uns etwas an, sondern auch die nachfolgenden Generationen. Wie gewohnt erfahren Sie natürlich auch wieder Neues aus unserer BACKBUDE und dem Nordblick und erhalten exklusive Genussempfehlungen aus erster Hand. 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



10 JAHRE

„NACHHALTIGKEIT WIRD BEI UNS GELEBT“

Bereits in der vergangenen Ausgabe der Frischseiten haben wir über unsere umweltfreundlichen Gemüsenetze berichtet. In Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind die umweltfreundlichen Netze jedoch längst nicht alles, was in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter für den Schutz unseres Planeten getan wird. „Die Obst- und Gemüsenetze sind ein schöner Beitrag und werden von den Kunden auch gut angenommen, genau wie die Papiertüten in der Abteilung. Allerdings gibt es bei uns noch viele weitere Maßnahmen, die mit dem Thema Nachhaltigkeit zu tun haben“, erklärt Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Konkrete Beispiele gibt es reichlich. So ist in der Obst- und Gemüseabteilung mittlerweile vermehrt gelasertes Obst und Gemüse zu finden – dank der Lasierung fallen die Plastiketiketten weg und der Müll wird reduziert. Außerdem wird nicht mehr verkäufliches, aber noch genießbares Obst oder Gemüse kostenlos an der Information in den Märkten angeboten. „Wir wollen möglichst wenig Müll produzieren. Meist ist das Obst noch sorgenfrei genießbar, aber halt nicht mehr verkäuflich. Daher bieten

wir es einfach kostenfrei an, anstatt es wegzuschmeißen. Zudem spenden wir zweimal die Woche Produkte an die Tafel“, so Beier.

Auch im Kassenbereich hat sich einiges getan. Die Plastik-Einkaufstaschen wurden bereits seit langer Zeit entfernt und durch Papier- oder umweltfreundliche PET-Tüten ersetzt. „An der Kasse sind es die Leute mittlerweile gewohnt, nur noch Papiertüten zu bekommen und ich glaube niemand trauert der Plastiktüte nach“, sagt Geschäftsführerin Beier, die in Zukunft, in Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern, weiter an Nachhaltigkeitskonzepten im Markt arbeiten will: „An den Bedientheken hat sich der Einsatz der Mehrweg-Frischeboxen mittlerweile etabliert. Aus diesem Grund wollen wir auch an der Käsetheke nachziehen und besonders den Frischkäse künftig nicht mehr in Plastikschaalen verpacken. Derzeit tüfteln wir an einer guten Lösung und können sicher bald neue Verpackungen präsentieren. Insgesamt haben wir es in den letzten Monaten mit großen Anstrengungen geschafft, den Plastikmüll deutlich zu reduzieren. Es geht aber immer noch mehr und daher werden wir weiter hart arbeiten.“



RE - 100 GUTE NACHRICHTEN

WIR FEIERN DEN UMWELTSCHUTZ!

Seit 2009 setzt sich EDEKA gemeinsam mit der Umweltorganisation WWF (World Wide Fund for Nature) für Umweltschutz und verantwortungsvolles Handeln ein. Ziel ist es, den ökologischen Fußabdruck der EDEKA zu verbessern. Folgend einige von vielen Bereichen, in denen das bereits erfolgreich gelungen ist:

Umweltfreundliche Verpackungen

Die Verpackungen der Eigenmarken sind größtenteils bereits auf umweltfreundlichere Materialien umgestellt und – wo möglich – reduziert worden. Schon jetzt sind 95 % aller Karton- und Papierverpackungen der Eigenmarken aus umweltfreundlichen Materialien. Das sind etwa 2 200 Produkte. Außerdem wurde bei den Eigenmarken-PET-Wasserflaschen der Materialeinsatz minimiert. Dadurch können bis jetzt 80 000 Tonnen Plastik eingespart werden.

Mehr Bio und Regionalität

Um den Umwelt- und Klimaschutz aktiv zu fördern und möglichst naturbelassene Produkte anzubieten, baut EDEKA sein Bio-Sortiment immer weiter aus. 60 % der Eigenmarken tragen außerdem den Panda und sind damit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus auf Wasser- und Sozialrisiken geprüft.

Klimaschutz

EDEKA arbeitet kontinuierlich daran, die Emission von Treibhausgasen zu verringern, zum Beispiel durch die Umrüstung auf sparsame LED-Beleuchtung und Kühlgeräte. Bis 2020 sollen sie um 30 % reduziert werden, bis 2025 sogar um 50 %.



Nachhaltige Futtermittel

EDEKA stellt in der Rinder-, Schweine- und Geflügelzucht auf heimische, gentechnikfreie Futtermittel um. Der Großteil der EDEKA-Molkereiprodukte stammt bereits von Tieren, die gentechnikfreies Futter erhalten.

Schutz der Wälder

Alle Produkte bei EDEKA aus Holz, Papier und Zellstoff stammen zu 100% aus zertifizierter Waldwirtschaft bzw. aus Altpapier.

GUTE NACHRICHTEN ENTDECKEN

AUF [EDEKA.DE/WWF](https://www.edeka.de/wwf)





Welches Siegel steht wofür – so behalten Sie den Überblick.

Um die Herkunft von Lebensmitteln genauer einordnen zu können und dies auf einen Blick zu erkennen, gibt es eine Vielzahl von unterschiedlichen Umwelt-Siegeln. Doch welches der kleinen Logos steht genau wofür? Mit dieser Übersicht wollen wir Licht in den Siegel-Dschungel bringen, damit Sie den Überblick nicht verlieren und bei Ihrem nächsten Einkauf darauf achten können. Denn nur wer weiß, woher seine Lebensmittel kommen, kann eine bewusste Entscheidung beim Einkaufen treffen und seinen Teil für mehr Umweltschutz beitragen.

Rainforest

Das Engagement der Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance konzentriert sich auf tropische Produkte, zum Beispiel Kaffee, Tee, Bananen, Nüsse und Blumen. Die zertifizierten Betriebe müssen Kriterien für den Erhalt der Artenvielfalt, umweltverträgliche Landnutzung und sozial verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln erfüllen.



WWF

Der WWF-Panda findet sich auf EDEKA-Eigenmarken, die anerkannte Standards (EU-Biosiegel, Naturland, Bioland oder vergleichbare Bioverbände, MSC, FSC oder Blauer Engel) erfüllen und dementsprechend zertifiziert sind. Der WWF-Panda ist kein Umweltsiegel, sondern weist auf solche Siegel hin.



FSC

Die Abkürzung FSC steht für „Forest Stewardship Council“ und kennzeichnet Holz-, Papier- und Gewebe-Produkte aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft. Das Logo zeigt eindeutig an, dass dem jeweiligen Wald nicht mehr Holz entnommen wurde, als natürlich und umweltschonend nachwachsen kann.



MSC

Das Siegel des MSC (Marine Stewardship Council) steht für nachhaltigere, bestandschonende Fischerei und umweltschonende Fangmethoden von Wildfisch. Die zertifizierten Fischereien fangen nur so viel Fisch, dass sich der Bestand auch auf natürlichem Wege erholen kann sowie andere Meeresbewohner und die Wasseroberfläche geschont werden.



UTZ

Für verbesserte Anbaumethoden, bessere Arbeitsbedingungen, einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt und eine langfristige Verbesserung der Lebensumstände von Bauern und Arbeitern steht das Programm und Gütesiegel „UTZ Certified“ – und damit für einen nachhaltigeren Anbau von Kaffee, Tee und Kakao.



Fairtrade

Ökologie, Ökonomie und Soziales stehen bei der Vergabe des Fairtrade-Siegels im Fokus: Produkte, die zur Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen für Bauern und Beschäftigte, zur Weiterentwicklung von Gemeinschaftsprojekten in Entwicklungsländern und zu einem schonenderen Umgang mit der Umwelt beitragen, erhalten das unabhängig kontrollierte Produktsiegel für fairen Handel.



ASC

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) hat das Ziel, das ASC-Siegel als Standard für verantwortungsvolle Fischzuchten zu etablieren. Fischzuchten sollen sich so in Richtung ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit entwickeln. Sie müssen eine Reihe grundsätzlicher Kriterien erfüllen.



Der Blaue Engel

Der Blaue Engel weist zum Beispiel auf Papierprodukten und Hygienepapier darauf hin, dass für die Herstellung ausschließlich 100 Prozent Altpapier und keinerlei chemische Bleichmittel verwendet wurden. Durch den sparsamen Einsatz von Rohstoffen sind sie besonders umweltschonend. Dabei wird der gesamte Herstellungsprozess unter die Lupe genommen.



Ohne Gentechnik

Das Gütesiegel „Ohne Gentechnik“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz steht für EU-Vorgaben: keine gentechnisch veränderten Lebensmittel oder Zusatzstoffe, nur Verwendung gentechnikfreier Futtermittel.



EU-Bio-Logo

Bio-Produkte aus ökologischer Landwirtschaft werden im Einklang mit der Natur produziert. Produkte mit dem „EU-Bio-Logo“ erfüllen mindestens die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung. Dies trifft auch auf das deutsche Bio-Siegel zu, das zusätzlich zum europäischen Bio-Siegel verwendet wird.



Demeter

Demeter ist der älteste Dachverband für ökologische Landwirtschaft und hat die strengsten Richtlinien von allen Anbauverbänden. Typisch für den biologisch-dynamischen Landbau ist der Einsatz spezieller Präparate aus Heilkräutern, Mineralien und Kuhdung. Diese werden fein dosiert eingesetzt und erhöhen die Fruchtbarkeit des Bodens.



Bioland

Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland. 5 800 Landwirte, Gärtner, Imker und Winzer wirtschaften nach den Bioland-Richtlinien. Hinzu kommen rund 1000 Partner aus Herstellung und Handel wie Bäckereien, Molkereien oder Metzgereien. Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt.



Naturland

Bio-Produkte mit diesem Siegel entsprechen den hohen ökologischen Standards von Naturland und entstehen im Einklang mit der Natur. Die Regularien gehen deutlich über die Anforderungen des Bio-Siegels der EU hinaus. Naturland fördert den ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 53.000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände.



Bio-Siegel

Das Bio-Siegel des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz richtet sich nach den Rechtsvorschriften der Öko-Verordnung der Europäischen Union. Die Zutaten der Produkte müssen mindestens zu 95 Prozent aus ökologischem Landbau stammen.

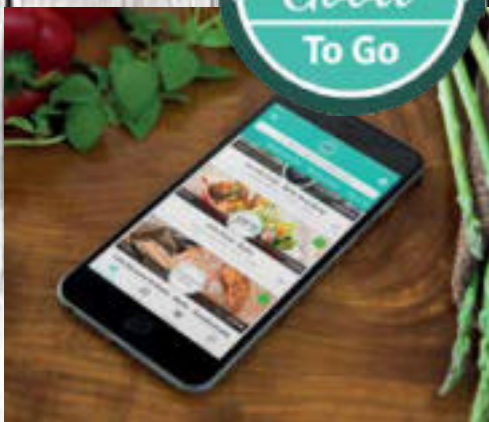




„TOO GOOD TO GO“- WARE IN DER BACKBUDE

Auch die BACKBUDE in Warncke's EDEKA Frischecenter ist in Sachen Nachhaltigkeit ganz vorn dabei und bietet seit einiger Zeit den Service von „Too good to go“ an. Die Smartphone-App ist eine Initiative zur Rettung von Lebensmitteln, mit deren Hilfe Kunden mit ein paar Klicks günstige Ware erwerben können, die sonst wohl im Mülleimer landen würde. Das Angebot, unverkäufliche, aber noch verwertbare Ware zu einem sagenhaft günstigen Preis zu erwerben, kommt bei den BACKBUDEN-Kunden gut an!

Geschäftsführerin Stephanie Beier erklärt das Konzept: „Der Kunde kann via Smartphone-App eine Tüte mit Lebensmitteln in der BACKBUDE bestellen. Dabei weiß er nicht genau, was drin ist, denn wir stellen die Tüten mit Produkten aus unserer BACKBUDE zusammen, die wir just an diesem Tag aus unserem Sortiment aussortieren.“ Die „Too Good To Go“-Ware ist natürlich noch uneingeschränkt verwendbar und garantiert lecker ...



SO EINFACH GEHT'S:

1. Herunterladen

Laden Sie sich die App im App Store oder bei Google Play herunter und schauen Sie sich das Angebot der BACKBUDE an.

2. Auswählen

Wählen Sie das passende Angebot der BACKBUDE aus und kaufen Sie bequem über die App.

3. Abholen

Kommen Sie am selben Tag zwischen 20 und 21 Uhr in der BACKBUDE in Neugraben vorbei und holen Sie sich Ihren Einkauf ab

die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM APRIL:

1. bis 6. April 2019



1 Muffin
white oder black
statt 1,80
für nur

1.20 €

8. bis 13. April 2019



Schwarzbrot
fein
statt 3,50 Euro
für nur

2.89€

15. bis 20. April 2019



**Dinkel-
Honig-Crispy**
statt 2,50 Euro
für nur

1.99€

23. bis 27. April 2019



**1 Filterkaffee
+ Mandel-
hörnchen**
statt 3.75 Euro
für nur

2.99€

29. April bis 4. Mai 2019



**2 Weltmeis-
ter + 2 Budis**
statt 2,06 Euro
für nur

1.50€

Feinstes Fleisch fürs Ostermenü

Ostern steht vor der Tür und damit auch die Zeit für exzellenten Fleischgenuss. Ganz oben auf der Wunschliste der Kunden steht dabei Jahr für Jahr Lamm. Mit dem schottischen Weidelamm bietet die Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frischecenter in dieser Hinsicht feinstes Fleisch, das auf der Ostertafel nicht fehlen sollte. Das kann auch Fleischexperte Jan Spieckermann bestätigen. „Das schottische Weidelamm ist eine echte Spezialität. Egal ob Keule, Karree oder Kotelett – man sollte diese Köstlich-

keit unbedingt einmal probieren und den exzellenten Geschmack entdecken“, so der Fleischsommelier.

Ebenfalls ein heißer Tipp ist das Bio-Kalbfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern, das an der Theke küchenfertig verfeinert mit Rosmarin erhältlich ist. „An der Theke gibt es bei uns Bio-Kalbkarree und Kalbschnitzel. Kalb ist bei den Kunden auch sehr beliebt, daher bieten wir es natürlich an“, ergänzt Spieckermann, der außerdem als schmackhafte

Alternativen das Fleisch vom schottischen Weideochsen empfiehlt und auch auf die große Geflügelvielfalt an der Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischecenter hinweist. „In Sachen Geflügel spielen wir in der Champions League. Bei Geflügel gibt es fünf Qualitätsstufen. Wir bieten bei uns alle Stufen an. Besonders empfehlenswert ist unser Label-Rouge-Geflügel. Egal ob Perlhuhn, Bio-Maishähnchen Supreme: „Das muss man probiert haben“, so Spieckermann.



NORDBLICK



In Sachen Geflügel spielen wir in der Champions League

11. April
von 11 bis 14 Uhr

BURGER

zum Selberbauen

(inklusive Softdrink)

Am 11. April heißt es im Nordblick „Ran an die Burger“. Schlagen Sie nach Herzenslust zu und stellen Sie sich Ihren Wunschburger ganz einfach selbst zusammen. Wählen Sie aus verschiedenen Salaten, herzhaftem Rindfleisch, hausgemachten Saucen, Gewürzgurken und französischen Gartenzwiebeln. Mit dabei sind natürlich auch knusprige Burgerbrötchen und goldgelbe Pommes.

8.50 €

18. April
von 11 bis 14 Uhr

OSTER- lammlachse

Ostern wird köstlich im Nordblick. Schauen Sie vorbei und starten Sie mit köstlichen Lammlachsen mit Rotweinjus in die Feiertage. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln, eine hausgemachte Kräutermarinade und frische Speckbohnen.

Um Vorbestellung unter Telefon 040/42 94 38 38 wird gebeten.

13.50 €



Noch nicht alles fürs Osterfest beisammen? Das macht doch

Warncke's EDEKA Frischecenter schafft Abhilfe.

Das Osterfest steht genauso plötzlich wie Weihnachten vor der Tür und Sie haben noch nicht alles beisammen für das Festmahl, die Dekoration und Co? Kein Problem! In Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie alles für das perfekte Osterfest.



In Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie alles für das perfekte Osterfest.

Köstlichkeiten von der Bedientheke

Die klassische Lammkeule wartet auf Sie an der Frischetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter. Lamm oder auch Fisch gehören zu Ostern, genau wie Süßigkeiten und Eier, einfach mit dazu. Unser Team von der Fleisctheke berät Sie gerne zur Zubereitung von den besonderen Köstlichkeiten wie Lammkeule und Co.



Süßigkeiten – Schoko-Hasen und -Eier sind nicht wegzudenken

Neben herzhaften Köstlichkeiten finden Sie natürlich auch allerlei Süßes – und das gehört zu Ostern einfach mit dazu. In den Märkten gibt's daher die heißbegehrten Schokoladen-Variationen im Osterlook von Lindt, Milka und Co. Zahlreiche Osterhasen und Ostereier warten nur darauf von Ihnen verspeist oder weiterverschenkt zu werden. Darüber freut sich Groß und Klein.



Frische Eier aus der Region

Sie wollen Ihre Liebsten an Ostern mit frischen Eiern aus der Region zu beschenken? Dann greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den frischen Eiern vom Geflügelhof Schönecke. Seit vielen Jahren vertraut Warncke's Frischecenter auf die Produkte des Traditionsbetriebes, der nur wenige Kilometer von den Märkten entfernt beheimatet ist. Fast täglich beliefert der Geflügelhof die Märkte mit frischer Ware, vor den Ostertagen dabei vermehrt mit weißen Eiern, damit Sie und Ihre Kinder die Köstlichkeiten für die Eiersuche problemlos einfärben können.



Die passenden Eierfarben finden Sie natürlich auch in Warncke's EDEKA Frischecenter.



Herzhafte Wurst- und Käseplatten

Sie möchten ein herrliches Frühstück oder ein kaltes Abendessen mit Ihren Freunden oder der Familie genießen, allerdings ohne viel Aufwand? Dann raten wir Ihnen, die Wurst- und Käseplatten bei unserem Cateringservice zu bestellen. Direkt an der Frischetheke für Fleisch, Wurst und Käse können Sie die liebevoll gestalteten Platten in Auftrag geben. Einfach abholen und den Gästen servieren.



gar nichts.



Ein geeignetes Geschenk – Präsentkörbe

Leckereien kommen immer gut an. Verschenken Sie daher doch mal Delikatessen, Spezialitäten und andere Köstlichkeiten in vielfältigen Präsent- oder Obstkörben. Bereiten Sie Ihrer Familie eine Freude, in dem Sie passend zu einem guten Glas Wein einige Köstlichkeiten wie herzhaften Käse, besondere Wurstspezialitäten oder gleich einige Zutaten für ein perfektes Oster-Dinner einpacken lassen. Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter stellt Ihnen zu jeder Gelegenheit einen Korb individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Sprechen Sie die freundlichen Mitarbeiter gerne an.



die BACKBUDE

Auch unsere BACKBUDE hat natürlich stets allerhand Köstlichkeiten zu bieten. Auch zu Ostern wird es einige Highlights geben, die Ihnen schmecken werden. Halten Sie daher Ausschau nach besonderen Angeboten oder sprechen Sie die Mitarbeiter gerne an.

Natürlich finden Sie auch Brötchen, Brot und Q Co. in der BACKBUDE.



**Wir suchen
DICH!**

**MACH WAS
AUS DIR!**
STARTE JETZ IM EDEKA-TEAM

Starte jetzt im Team von Warncke's EDEKA Frischecenter voll durch!

**Du bist ein echter Teamplayer und suchst
eine Herausforderung?**

Dann bist du bei uns genau richtig!

**Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn 08/2019 für unsere
Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf**

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

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

Schickt eure Bewerbung für beide Märkte an:
EDEKA Warncke's Frischecenter KG
z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbring 1 • 21149 Hamburg-Neugraben
info@edeka-warncke.de



Äußerst achtbar haben sich unsere Azubis bei der großen Azubis-Challenge der EDEKA-Nord geschlagen. Nach wochenlanger Vorbereitung und vielen Anstrengungen landeten die Azubis Nathalie Appel, Nina Burmester und Mandy Schmidtke beim Wettbewerb unter dem Motto „Azubis fördern Eigenmarken“ auf einem hervorragenden zehnten Platz und wurden damit von der Fachjury für ihre kreativen Aktionen gebührend gewürdigt. In diesem Jahr stand der Wettkampf ganz im Zeichen der Weintraube. Die Aufgabe des Azubi-Trios war es, Verkostungsaktionen durchzuführen und den Kunden freundlich und kompetent alle Informationen rund um die Frucht näherzubringen. „Die drei hatten bereits im Januar dieses Jahres eine große Verkostung im Markt durchgeführt. Der Tag verlief super und viele Kunden fanden den Weg zum Stand unserer sympathischen Lehrlinge“, lobt



Nina Burmester



Nathalie Appel

Challenge bestanden!
Unsere Azubis
landen auf Platz 10.

Das selbst gestaltete Pixie-
buch der Azubis überzeugte
auch die Fachjury

Geschäftsführerin Stephanie Beier das
Engagement ihrer Schützlinge.

Als Extra hatten sich die Azubinnen für die
Fachjury, die die Leistungen aller rund
150 Teilnehmer in ganz Norddeutsch-
land abschließend bewertete, etwas ganz
Besonderes einfallen lassen. Ein selbst
gezeichnetes Pixiebuch zum Thema
Weintraube, in der eine Raupe als Haupt-
protagonist spannende und lustige Aben-
teuer erlebt.

Eine Idee, die bei den Experten gut an-
kam und letztlich für einen Platz unter
den ersten Zehn reichte.

„Wir alle sind zufrieden mit der Platzie-
rung und die Mühen haben sich gelohnt.
Platz zehn hört sich gut an und spornt zu
weiteren Höchstleistungen an. Im nächs-
ten Jahr sind wir mit den Azubis natürlich
wieder dabei und wollen unter die besten
Fünf“, blickt Stephanie Beier freudig vor-
aus.



Mandy Schmidtke



Wir  Lebensmittel.
Sie auch?

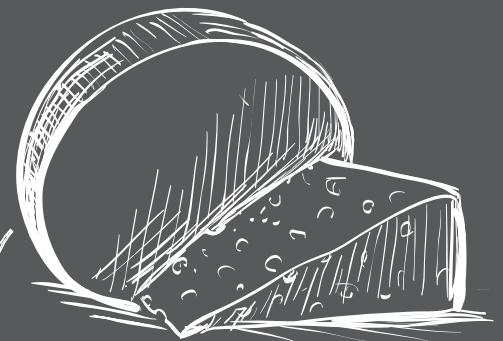
Wir suchen für unseren Markt in
Neu Wulmstorf Menschen mit Herz und
Lust auf Lebensmittel.

- Käsefachkraft (m/w/d)
- Fleischereifachverkäufer (m/w/d)
- Koch (m/w/d)
- Verkäufer (m/w/d)

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail an:
EDEKA Warncke's Frischecenter e. K.
z. Hd. Stephanie Beier
Wulmstorfer Wiesen 2, 21629 Neu Wulmstorf
info@edeka-warncke.de



Große Käsestraße in Neugraben



Neue Geschmackswelten entdecken, nach Herzenslust probieren und gleichzeitig Wissenswertes aus der Welt des Käses erfahren. All das bot die große Käsestraße in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Vom 28. Februar bis 2. März konnten sich die Kunden des Marktes hautnah von der atemberaubenden Sortimentsvielfalt überzeugen und exklusive Spezialitäten aus der Region, Deutschland und Europa bei den Happy Cheese Days genauer kennenlernen.

Mit der Unterstützung des Hamburger Käselagers und unter tatkräftiger Mithilfe des gesamten Teams der Käseabteilung wurde inmitten des Marktes mit viel Liebe zum Detail ein drei Meter langer Aufbau präsentiert, der nicht nur visuell, sondern auch in Sachen Geschmack keine Wünsche offenließ. Von leicht süßlich über nussig bis würzig scharf. Von Kuhmilch- über Schafs- und Ziegenmilchprodukten bis hin zu echten Perlen aus der Region. Bei der großen Käsestraße in Warncke's EDEKA

Frisecenter war für jeden das Passende dabei.

„Besonders gut kam bei den Kunden der französische Cyrano aus Schafs- und Ziegenmilch an. Viele probierten diesen cremig-sahnigen Käse zum ersten Mal und waren begeistert von seinem einzigartigen Geschmack. Auch der Löffelgorgonzola und der regionale Käse 'Hamburger Perle' wurden uns förmlich aus den Händen gerissen“, resümierte die Käsesommelière Lilija Scheller.

Ebenfalls hochzufrieden mit der Premiere der Käsestraße im Markt zeigte sich Geschäftsführerin Stephanie Beier: „Sehr viele Leute haben sich die Zeit für einen ausgiebigen Stopp an der Käsestraße genommen und die besondere Atmosphäre sowie die kompetente und individuelle Beratung unserer Kollegen genossen. Ich bin mir sicher, dass wir einige neue Käsefans dazugewonnen haben, und ich kann bereits jetzt versprechen, dass es sobald wie möglich die nächste Käsestraße bei uns im Markt zu entdecken geben wird.“



Warncke's Wein- und Käseempfehlung des Monats

2018 Oberbergener Baßgeige Frühlingsbote

Die Weinbaugenos- senschaft Oberbergen

Mit mehr als 400 Familien und rund 325 Hektar bewirtschafteter Rebfläche gehört die Weinbaugenossenschaft Oberbergen zu den bedeutenden Weinbaugenossenschaften in Baden. Zahlreiche Prämierungen und Anerkennungen bei Weinevents im In- und Ausland zeugen von einer hochstehenden Weinbaukultur auf internationalem Niveau. Der 2018 Oberbergener Baßgeige Frühlingsbote besticht mit spritzigen und duftig-fruchtigen Fruchtkomponenten. Ein Müller-Thurgau mit der besonderen Note.



Farbe: weiß

Anbaugbiet: Baden/Kaiserstuhl

Rebsorten: 100 % Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Restzucker: 6,2 g/l

Gesamtsäure: 6,4 g/l

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Füllmenge: 0,75 l

Empfehlenswert: zu leichten Fischgerichten, Salaten und Spargel

Der „Hamburger Perle“

Ein echtes Stück Hamburg ist der neue Schnittkäse „Hamburger Perle“. In seinen drei Monaten im Reife- lager entwickelt der Käse einen aromatisch-pikanten Geschmack, der mit seiner Vielfalt an Aromen das viel- fältige Lebensgefühl der Hansestadt widerspiegeln soll.

Käsegruppe: Schnittkäse

Herkunft: Deutschland

Fettgehalt: 50 % in Trockenmasse

Lab: tierisches Lab



Der Pellwormer Inselkäse

Der Pellwormer Inselkäse ist ein neuer, norddeutscher Schnittkäse. Die dafür notwendige Milch stammt von 14 familienbetriebenen Höfen auf der Insel. Mindestens vier Monate reift der Käse, damit er die typisch norddeutsche edle Würze entwickeln kann.

Käsegruppe: Schnittkäse

Herkunft: Deutschland

Fettgehalt: mind. 50 % in Trockenmasse

Lab: tierisches Lab

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter



NEU

Die Prinzessin auf der Erbse

Princess and the Pea heißt das neue Getränkesortiment auf Erbsenbasis, das eine echte Alternative zu herkömmlicher Milch bietet. Princess and the Pea ist reich an pflanzlichem Protein, vegan und punktet mit einem hervorragenden Geschmacksprofil. Die Produkte beinhalten Pflanzenprotein, welches mengenmäßig vergleichbar ist mit dem Eiweißgehalt klassischer Kuhmilch. Zusätzlich sind die Drinks mit Calcium angereichert und mit Omega-3-Fettsäuren enthaltenden Rapsöl verfeinert.

Damit bieten sie die Möglichkeit veganen Trinkgenusses bei gleichzeitiger Versorgung mit lebenswichtigen Nährstoffen. Aber auch für den Gaumen ist Princess and the Pea ein neuartiges Erlebnis, da die Drinks kaum nach Gemüse schmecken, sondern sowohl in der Konsistenz als auch in der Sensorik eher an klassische Milch erinnern. Princess and the Pea ist vielfältig nutzbar: als purer Trinkgenuss, zur Verfeinerung von Kaffee oder Tee und von Müsli sowie bei der Zubereitung von Speisen.

Alles GUT & GÜNSTIG fürs Auto

Nicht nur im trauten Heim steht für viele der Frühjahrsputz noch aus, sondern auch der fahrbare Untersatz kann nach dem matschigen Winterwetter zum Frühlingsstart eine Generalüberholung gut vertragen. Für alle, die ihren Wagen zum Glänzen bringen wollen, hat Warncke's EDEKA Frischecenter mit den Pflegeprodukten von GUT&GÜNSTIG die passenden Utensilien im Angebot. Da wären beispielsweise Scheiben-Reinigungstücher für die kraftvolle Reinigung aller Glas- und Spiegelflächen des Autos. Die Tücher hinterlassen garantiert streifenfreie Sauberkeit und sorgen gleichzeitig für einen frischen Duft. Damit alles richtig läuft und nichts quietscht, ist auch das Silikon-Spray eine gute Alternative. Das Spray ist ein vielseitig einsetzbares Gleit- und Schmiermittel. Es kann sowohl für das Auto als auch im Haushalt eingesetzt werden und ist vollkommen farblos und geruchsneutral. Sollte wider Erwarten der Winter doch noch einmal Enzug halten, lohnt sich der Griff zum Scheibenklar/Frostschutz von GUT&GÜNSTIG. Scheibenklar ist gebrauchsfertig und das ideale Mittel für klare Scheiben bei undurchsichtigem Wetter. Es beseitigt Fett- und Insektenreste, vermindert Streifen- und Schlierenbildung und ist auch geeignet für Polycarbonatscheiben und Fächerdüsen. Das Scheibenklar von GUT&GÜNSTIG überzeugt mit seinem frischen Zitrusduft und ist biologisch abbaubar.

Diese drei Highlight-Produkte und viele weitere tolle Hilfsmittel finden Sie gut sortiert bei Ihrem Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben.

GUT & GÜNSTIG



NEU



Die Natur macht's möglich - bunte Ostereier ganz ohne Chemie

Ein strahlendes Gelb mit Hilfe von Kurkuma oder doch lieber ein kräftiges Blaukraut-Blau? Die Natur bietet eine ganze Palette von nützlichen Färbemitteln, mit der das traditionelle Ostereier-Bemalen zu einem natürlich bunten Spaß für die ganze Familie wird. Werdet zu Künstlern und greift für eure Eierfarben in diesem Jahr lieber ins Obst- und Gemüseregal, anstatt zu den oft mit künstlichen Farbstoffen versetzten Farben aus dem Fertigbeutel. Wir zeigen euch wie es geht, nämlich ganz einfach.



Was benötigt man zum Färben?

- einen Karton voll weißer Eier
- einen alten Topf
- eine Schöpfkelle
- etwas Salz und Essig

So wird's gemacht

Bevor ihr loslegt, solltet ihr weiße Eier aus dem Bioladen vor dem Färben kurz in ein Essigbad (circa einen Esslöffel pro Liter) legen. Dadurch wird die Schale rauer, die Farben bleiben besser haften und ihr erzielt ein besonders intensives Farbergebnis. Damit die Farben am Schluss schön leuchten, reibt ihr die gefärbten Eier mit ein paar Tropfen Pflanzenöl ein.

Rote Farbe – Rote-Bete-Saft:

Den Saft aufkochen, die rohen Eier zehn Minuten lang darin hart kochen und im erkalteten Saft noch ein Weilchen liegen lassen.

Grüne Farbe – Spinat:

Etwa 300 g frische Spinatblätter in einem Topf mit Wasser bedecken und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann die rohen Eier zugeben und darin hart kochen.

Blaue Farbe – Blaukraut:

Einen halben Krautkopf klein schneiden und mit einem Liter Wasser circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Kraut abschöpfen und die rohen Eier rund zehn Minuten im Sud mitköcheln. Besonders intensiv wird die Farbe, wenn ihr sie über Nacht im erkalteten Sud liegen lasst.

Gelbe Farbe – Kurkuma:

Ein Liter kochendes Wasser über 40 g Kurkuma gießen, eine halbe Stunde ziehen lassen, noch einmal aufkochen und die rohen Eier darin hart kochen. Lasst die Eier im erkalteten Sud liegen, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Braune Farbe – schwarzer Tee oder Kaffee:

100 g Tee mit einem Liter Wasser aufkochen, circa 30 Minuten ziehen lassen und die Teeblätter abgießen. Dann wieder erhitzen und die Eier darin hart kochen. Ist der Farbton zu hell, einfach noch ein Weilchen im erkalteten Tee liegen lassen. Eier im Sud ab und zu mit einem Löffel wenden, damit es keine fleckigen Stellen gibt.



Große Osterrallye in unseren Warncke's Frischecenter Märkten



Kinder von 6 bis 16 Jahren aufgepasst. Am 12. April findet bei uns im Markt in Neugraben und Neu Wulmstorf die große Osterrallye statt. Kommt vorbei und löst zusammen knifflige Rätsel an verschiedenen Stationen im Markt. Habt ihr es geschafft, wartet auf jeden von euch eine **tolle Osterüberraschung**.



Mittwoch
10.
April
Neu Wulmstorf

39.- €
pro Person
(inkl. 10 Euro
Einkaufsgutschein)

Whisky Tasting
10. April 19 Uhr in Neu Wulmstorf

Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf lädt alle Whiskysfans zum entspannten Tastingabend mit edelsten Whiskys aus aller Welt. Insgesamt sieben Sorten aus verschiedenen Preisklassen werden zur Verkostung bereitstehen. Zusätzlich wird als besonderes Bonbon ein zum Tasting passender Rum gereicht. Zur Stärkung wird eine Snackpalette mit verschiedenen Fleischspezialitäten, zusammengestellt von unserem Fleischsommelier Jan Spieckermann, angeboten.

Tickets ab sofort an der Kundeninformation im Markt in Neu Wulmstorf erhältlich.

Vorschau:



Donnerstag
16.
Mai
Neu Wulmstorf

Donnerstag
23.
Mai
Neugraben

Themenabend für Grill- und Bierfans

Juni
Neu Wulmstorf

Autowelt
NEU WULMSTORF

AUTOSCHAU

Männerträume auf vier Rädern



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 Anzeigersatz:

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.