



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe Dezember

Das gesamte Team von Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht Ihnen eine fröhliche (Vor-) Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

Seite 2

Daniel Lüdemann –
der neue Marktleiter
in Neu Wulmstorf

Seite 3

Die Dezember-Highlights
aus unserer Obst-
und Gemüseabteilung

Seite 8

*Lacroix und
Türgen Langhein* –
die besten Fonds zum Fest

Liebe Kunden,
kurz vor dem Beginn der Adventszeit möchten wir Sie mit der letzten Ausgabe unserer Marktzeitung im Jahr 2018 gebührend auf die Festtage einstimmen und Sie mitnehmen auf eine Genussreise quer durch unseren Markt. Neben exklusiven Hochgenüssen für die

Festtage aus der BACKBUDE, dem Nordblick sowie unserer Fleisch- und Spirituosenabteilung stellen wir Ihnen auch unseren neuen Marktleiter in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf vor. Mit Daniel Lüdemann schwingt dort ab sofort ein junger und hoch motivierter Kaufmann das

Zepter. Außerdem stimmen wir Sie ein auf unseren großen Weihnachtsmarkt in Neugraben, bringen Sie auf den neuesten Stand unserer Stickerstars-Aktion und stellen Ihnen wie gewohnt aktuelle Neuheiten aus unserem Sortiment 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



Daniel Lüdemann – ein neuer Marktleiter mit hohen Zielen

Jung, dynamisch und voller Motivation – seit Anfang November ist der 28-jährige Daniel Lüdemann neuer Marktleiter in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Trotz seiner jungen Jahre verfügt Lüdemann bereits über viel Erfahrung im Bereich des Einzelhandels, die er nach seinem bestandenen Wirtschaftsabitur im Jahr 2012 stets im Dienste der EDEKA sammelte.



„Bereits während meines Abiturs habe ich als Aushilfe in einem EDEKA-Markt in Hamburg gearbeitet. Dort absolvierte ich auch meine auf zwei Jahre verkürzte Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann. Bis kurz vor meinem Dienstantritt in Neu Wulmstorf war ich in einem EDEKA-Markt in Barendorf bei Lüneburg angestellt, wo ich sozusagen den Feinschliff für meine jetzige Aufgabe bekam“, beschreibt der Fußballliebhaber und Co-Trainer einer Jugendmannschaft des TuS Neetze seinen beruflichen Werdegang.

In Barendorf schloss der Neetzer sowohl das Juniorenaufstiegsprogramm als auch die Ausbildung zur Führungskraft Handel erfolgreich ab und fungierte nebenbei knapp fünf Jahre lang als Assistent sowie als Hauptverantwortlicher der Marktleitung. Trotz seines beruflichen Erfolges strebte Lüdemann bereits seit einiger Zeit einen beruflichen Neuanfang an, als der Anruf von Marktinhaber Wilfried Warncke kam, wurde der sympathische Einzelhandelskaufmann jedoch zunächst auf dem völlig falschen Fuß erwischt. „Ich hatte mich in mehreren

Märkten erfolglos beworben und wollte ursprünglich ein Studium starten. Ich war sogar schon dafür eingeschrieben. Nach dem Gespräch mit Herrn Warncke war ich jedoch überzeugt und warf meine Pläne noch einmal über den Haufen. Und jetzt sitze ich hier“, freut sich Lüdemann, der nun zwar über 70 km weit zur Arbeit pendeln muss, damit jedoch laut eigener Aussage kein Problem hat.

„Ich freue mich auf meine Aufgaben hier. Der Markt hat eine solide Basis, es gibt aber auch noch Verbesserungspotenzial. Zusammen mit meinen Kollegen möchte ich neue Ideen entwickeln und den Markt noch besser machen, als er jetzt schon ist. Herr Warncke gibt mir weitestgehend freie Hand und dieses Vertrauen möchte ich natürlich gerne zurückzahlen. Ich habe schon gewisse Vorstellungen, welche Sachen wir zusammen nach und nach verbessern können. Zunächst möchte ich jedoch die Strukturen und meine Mitarbeiter genau kennenlernen, denn das ist die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit“, erklärt Daniel Lüdemann seine Zukunftspläne.

Unsere Obst- und Gemüseexpertin empfiehlt ihre Dezemberhighlights *



Beim Kochspaß zum Weihnachtsfest, aber auch zur Stärkung in den kalten Wintermonaten dürfen frisches Obst und Gemüse natürlich nicht fehlen. Unsere Mitarbeiterin Nadège Steinbeck hat sich daher auf den Weg durch unsere reichhaltige Obst- und Gemüseabteilung gemacht und präsentiert Ihnen die leckersten Früchte und das knackigste Gemüse der Saison.

Von „Blauer Schwede“ bis Bio-Maronen

Nadège Steinbeck: „Unser Angebot an frischem Gemüse kann sich wirklich sehen lassen. Besonders im Hinblick auf das Weihnachtsfest finden unsere Kunden alles, was Sie für ein festliches Menü brauchen. Da wären zum Beispiel unsere exklusiven Kartoffeln vom Hof Bartels in Wennerstorf. „Vor allem die Sorte „Blauer Schwede“ kann ich nur wärmstens empfehlen. Die Kartoffeln schmecken einfach nur köstlich, egal ob pur mit ein wenig Butter oder als Beilage zum weihnachtlichen Braten oder zu Wildspezialitäten. Auch die altbekannten Gemüsesorten wie Rotkohl, Blumenkohl, Rettich oder Pastinaken bekommen die Kunden bei uns natürlich täglich frisch und in bester Qualität.“

Bunte Vitaminbomben aus dem Süden und der Region

Nadège Steinbeck: „In Sachen Obst gibt es in unserer Abteilung so gut wie nichts, was es nicht gibt. Ob Pampelmusen, Zitrusfrüchte, Weintrauben, Kakis, Datteln oder Birnen und Äpfel – die Vielfalt ist grenzenlos und frischer Geschmack vorprogrammiert. Besonders zu empfehlen sind die Äpfel vom Obsthof Jonas in Neuenfelde. Mit einem aromatischen Boskop-Äpfel lässt sich zu Weihnachten, zusammen mit unserem Rotkohl, ein super Apfelrotkohl machen, der bei den Gästen sicher für Begeisterung sorgen wird. Zudem eignen sich unsere Zitronen und Orangen aus dem warmen Süden auch bestens zum Backen von leckeren Keksen.“

die BACKBUDE



AKTIONEN

- **Kinderbacken von 10 bis 16 Uhr**
am Dienstag, 11. und Mittwoch,
12. Dezember 2018 **IN DER BACKBUDE**
- **Nikolaushäuschen basteln**
3. bis 8. Dezember 2018
ab 15 Uhr auf dem Weihnachtsmarkt

JEDES ADVENTS- WOCHENENDE

Donnerstag bis Samstag

**2 Scheiben Stollen
nach Wahl**
(Mohn, Marzipan und normal)
+ Kaffee oder Tee

NUR 4.20 €

Berliner und vieles mehr ganz einfach bestellen

Köstliche Backspezialitäten gehören in der Weihnachtszeit genauso auf den Tisch wie hochwertiges Fleisch, knackiges Gemüse, herzhafte Beilagen oder ausgefallene Getränke. Aus diesem Grund gibt auch die BACKBUDE in der Weihnachtszeit Vollgas, um Ihnen frische **Brot- und Baguettespezialitäten, Partysonnen** sowie süße Berliner zur Verfügung zu stellen. Und das auch ganz bequem auf **Bestellung**. Einfach an der BACKBUDE einen Bestellzettel ausfüllen, abgeben und die gewünschte Ware am Wunschtermin abholen. Das BACKBUDEN-Team wünscht Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit.

BUDEN-AKTIONEN IM DEZEMBER:

3. bis 8. Dezember



Quarkbällchen

statt 1.20 €
für nur

-.99 €

10. bis 15. Dezember



Dinkelvollkornbrot

statt 4.20 €
für nur

3.59 €

17. bis 22. Dezember



Rosinenschnecke

statt 1.40 €
für nur

1.- €

24. bis 29. Dezember



5 Knoblauchbrötchen

statt 1.20 €
für nur

1.- €

Festtagsspezialitäten auf Bestellung an unserer Fleischtheke



NORDBLICK



Auch an unserer Fleischtheke sind die Weichen bereits voll auf das nahende Weihnachtsfest gestellt. Ab sofort bekommen Sie dort alle Spezialitäten für die Festtage stets frisch und natürlich von bester Qualität. Sie haben die Wahl zwischen festlichen Braten, gefüllt mit Cordon bleu, Blattspinat oder Gemüse, verschiedenen Würstchen, Rouladen oder auch irischem Lamm. Auch unsere köstlichen Kartoffelsalat-Kreationen sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Schauen Sie vorbei und überzeugen Sie sich doch einfach selbst. Bei Fragen und Wünschen steht Ihnen unser Bedienungspersonal gerne mit Rat und Tat zur Seite. Für alle, die ihr Weihnachts-Festmahl etwas größer planen und ihre Fleischspezialitäten zu einem festen Termin

benötigen, bieten wir zusätzlich unseren Bestellservice an. Von feinstem Geflügel wie ganze Enten und Gänse, Maishähnchen und Wachteln von unserem regionalen Lieferanten Schönecke über Filets vom Weideochsen von Scotland Hills bis hin zu Biofleisch aller Art finden Sie auf unserem Bestellschein alles, was Ihr Herz und das Ihrer Liebsten begehrt. Aus unserem Prime-Cut-Sortiment bieten wir Ihnen zusätzlich Fleischspezialitäten aus aller Welt wie z. B.: US-Beef, Wagyu-Rind, Bison, Irish-Angus und vieles mehr. Sprechen Sie dafür einfach unsere Mitarbeiter an der Fleischtheke an. Diese beraten Sie gerne!

So funktioniert Ihre Bestellung:

Greifen Sie sich an unserer Fleisch-Bedientheke einfach einen der dort ausgelegten Bestellflyer und kreuzen Sie Ihre Wunschprodukte an. Geben Sie den Bestellzettel anschließend bei einem unserer Mitarbeiter ab und holen Sie Ihre Ware ohne lästiges Warten ganz bequem zu Ihrem gewünschten Termin bei uns ab.



Festtagsgenüsse in Warncke's Frischecenter

LIEBE KUNDEN,

das Weihnachtsfest steht vor der Tür und damit einher geht Jahr für Jahr die Frage, mit welchen kulinarischen Highlights man der Familie oder Freunden die Festtage versüßen sollte. Warncke's EDEKA Frischecenter ist Ihnen dabei gerne behilflich und präsentiert auf den folgenden Seiten die Mit dabei Rind edle Tropfen vom chilenischen Weingut Los Vascos, die in unserer Weihnachtsabteilung für Sie bereitstehen. Sie wissen noch nicht, welches Fleisch bei Ihnen an den Tisch kommen soll? Dann schauen Sie sich in den beigelegten Weihnachts-Bestellzettel. Füllen Sie diesen einfach aus und geben Sie ihn bis zum 15. Dezember an unserer Fleischtheke ab. Ohne lästige Wartezeit brauchen Sie Ihre Bestellung dann nur noch zu Ihrem gewünschten Termin bei uns abzuholen.

Auf der Rückseite finden Sie außerdem eine pfiffige Rezeptidee sowie hilfreiche Tipps für Ihr Festtagsmenü. Einem gesunden und leckeren Weihnachtsfest wünschen wir Ihnen alles Gute!

Bestimmte Festtage wünscht Ihnen Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

NEU WULMSTÖRFE:
Heiligabend: von 6 bis 14 Uhr
Silvester: von 7 bis 15 Uhr

Wulmstörfer Wiesen 2 • Neu Wulmstorf
Tel: 040/42 94 38 39
Fax: 040/42 94 38 39
Mo. bis Sa.: 7 - 20 Uhr

NEUGRABEN:
Heiligabend: von 7 bis 14 Uhr
Silvester: von 8 bis 15 Uhr

Süderelbering 1 • Neugraben
Tel: 040/42 94 38 39
Fax: 040/42 94 38 39
Mo. bis Sa.: 8 - 21 Uhr

Noch mehr Köstlichkeiten in unserem Nordblick

Aufgrund vermehrter Kundenanfragen nach frei wählbaren Mahlzeiten wird es im Nordblick ab sofort eine feste Mittagskarte geben, aus der Sie jederzeit Ihre persönliche Lieblingsspeise auswählen können. Zusätzlich steht Ihnen täglich ein wechselndes Gericht zur Verfügung.

Nordblick-Koch Kevin Bode sagt Danke:

„Ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende und ich möchte die Gelegenheit nutzen, mich im Namen unseres gesamten Teams bei den Nordblick-Kunden für ihre Treue zu bedanken. Ich wünsche allen ein besinnliches und genussreiches Weihnachtsfest und natürlich

auch einen guten Rutsch ins neue Jahr. Meine Kollegen und ich freuen uns, Sie auch im kommenden Jahr wieder im Nordblick begrüßen zu dürfen und versprechen Ihnen weiterhin besten Service, frische Speisen und jede Menge Abwechslung.“



Großer Weihnachtsmarkt

VOM
3. BIS 8.
DEZEMBER

TÄGLICH VON 12 BIS 20 UHR
AUF DEM PARKPLATZ UNTER DEM
MARKT IN NEUGRABEN



Süße Verführungen und besinnliche Stimmung: Warncke's Frischecenter lädt zum Weihnachtsmarkt

Weihnachtsmarkt-Liebhaber aufgepasst! Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben ist bereits voll in Adventsstimmung und hat sich daher etwas ganz Besonderes ausgedacht, um die Vorfreude auf das Fest mit seinen Kunden zu teilen. Vom 3. bis 8. Dezember lädt das gesamte Team Groß und Klein herzlich zum gemütlichen Weihnachtsmarkt auf dem Parkplatz unter dem Frischemarkt im Süderelbering 1 ein. Täglich von 12 bis 20 Uhr können die Besucher dort echte weihnachtliche Atmosphäre erleben, nach Herzenslust schlemmen und bei einem Glas Glühwein abschal-

ten, klönen und die Seele baumeln lassen.

An zahlreichen Ständen werden die Mitarbeiter aus den verschiedenen Abteilungen des Marktes frisch zubereitete, weihnachtliche Köstlichkeiten und vieles mehr anbieten. Egal ob Schmalzbrote, schokolierete Früchte oder gebrannte Mandeln – auf dem Weihnachtsmarkt von Warncke's EDEKA Frischecenter erlebt garantiert jeder Gast seinen ganz persönlichen Genussmoment in der Vorweihnachtszeit.

Da Weihnachten natürlich auch ein Fest für die Kinder ist, wartet auf die Kleins-

ten am Nikolaustag eine ganz besondere Überraschung. Zusammen mit ihren Eltern können sie sich ihre gefüllten Stiefel, die sie vorher in Warncke's EDEKA Frischecenter abgeben konnten, ab 15 Uhr höchstpersönlich beim Nikolaus abholen und bekommen gleichzeitig noch die Möglichkeit, den Rauschebart bei der Nikolaussprechstunde besser kennenzulernen.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei und erleben Sie Warncke's Winterzauber für die ganze Familie. Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter freut sich auf Ihren Besuch.





Mit Warncke's Weihnachtsservice * entspannt durch die Festtage *

Individuell zusammengestellte Präsentkörbe

Sind Sie noch auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk? Dann sind Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben genau an der richtigen Adresse. Stellen Sie sich bei uns ganz bequem Ihren Präsentkorb ganz individuell zusammen. Hat Ihre Schwiegermutter eine Vorliebe für Schokolade? Dann werden Sie sicherlich in unserer reichhaltigen Süßwarenabteilung fündig. Genießt Ihr Mann gern mal einen außergewöhnlichen

Tropfen? Dann schauen Sie doch einmal in unseren Spirituosenabteilungen vorbei. „Wir helfen Ihnen gern dabei, Ihren Korb zu füllen“, so die Präsentkorb-Expertin Patricia Becker, die Ihre Bestellungen gerne an der Information im Markt entgegennimmt und bei Fragen und Wünschen mit Rat und Tat zur Seite steht. „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“, erklärt die Hamburgerin.



Für alle Einpackmuffel: unser Einpackservice

Sie haben einfach kein Händchen, wenn es darum geht, Ihre Weihnachtsgeschenke einzupacken? Warncke's EDEKA Frischecenter hilft Ihnen gerne weiter und packt die Produkte, die Sie im Markt für Ihre Liebsten gekauft haben, gegen einen kleinen Aufpreis für das

Verpackungsmaterial festlich für Sie ein. Egal ob edle Spirituosen, hochwertige Pflegeprodukte oder köstliche Süßigkeiten – melden Sie sich einfach an der Information in unserem Markt in Neugraben und lassen Sie sich die Produkte Ihrer Wahl von unseren Mitarbeitern ganz bequem einpacken.



Plattenservice: Feinste Spezialitäten für jeden Anlass

Zu besonderen Anlässen gönnt man sich gerne mal etwas Besonderes. Wer seine Gäste in der Adventszeit oder jederzeit zu anderen feierlichen Anlässen begeistern möchte, sich aber unnötigen Stress in der Küche ersparen will, ist mit dem Plattenservice von Warncke's Catering bestens beraten. Seien Sie sicher – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei!

Egal ob edelste Wurst- und Schin-

kenspezialitäten oder würziger Käse: Warncke's Catering bietet Ihnen eine hochwertige Auswahl edler Delikatessen, und das zu fairen Preisen. Eine fachkundige Beratung durch geschultes Fachpersonal ist selbstverständlich inklusive. Genaue Informationen zum kompletten Angebot sowie zu den Preisen erhalten Sie entweder direkt im Markt oder unter

www.warnckes-catering.de.

Ein Geschenk für Ihren Einkauf

Warncke's EDEKA Frischecenter versüßt Ihnen die Weihnachtszeit mit einer ganz besonderen Aktion. Vom **17. bis 29. Dezember** bekommt jeder Besucher unseres Marktes in Neugraben bei einem Einkauf im Wert von 40 Euro eine Flasche Wein geschenkt.

Vielfalt an feinen Fonds

Ein Fond (französisch für „Grundlage“), auch Kraftbrühe, Grundbrühe, Essenz, Reduktion und Fumet genannt, ist eine Flüssigkeit, die beim Braten, Dünsten oder Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild oder Obst entsteht – und aus frischen Zutaten hergestellt den „Unterbau“ einer jeden guten Sauce bildet. Ein Fond enthält viele Geschmacksstoffe der gegarten Lebensmittel und verbindet so gekonnt Saucen und Speisen miteinander. Warncke's EDEKA Frischecenter hat eine große Auswahl an feinsten Fonds namhafter Hersteller im Sortiment, mit denen nicht nur das Festmenü zu Weihnachten ein wahrer Genuss wird. Sie haben die Qual der Wahl!



Feine Küche Jürgen Langbein – der schnelle Weg zum Genuss

Nomen est omen – schon der Markenname zeigt, dass es sich bei Jürgen Langbein um die „feine Küche“ dreht. Warncke's EDEKA Frischecenter steht für alles, was mit besonderer Kulinarik zu tun hat. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen mit Freude eine große Auswahl der erlesenen Fonds der Marke „Feine Küche Jürgen Langbein“ an. Das Besondere an den Kreationen: Sie wurden von Profis am Herd entworfen und vorgefertigt, sodass Ihnen mit einfachen Handgriffen ein vorzügliches Gericht gelingt, das den Festtagen würdig

ist. Mit Geschick und Sorgfalt werden diese – ob für die Bio- oder die konventionellen Fonds – in der modernen Manufaktur stets auf althergebrachte Weise produziert, indem Fleisch, Knochen bzw. Gemüse angebraten werden und dann über mehrere Stunden kochen, um ein intensives Aroma zu erhalten. Anschließend werden sie geklärt und fein gewürzt. Alle Fonds sind frei von Farb-, Konservierungs- und geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen. So erhalten Feinschmecker die optimale geschmackvolle Basis für ihr Gericht.



Lacroix – festlicher Genuss ganz unkompliziert

Einen „Hauch von Luxus“ gönnt sich jeder gern. Ganz besonders während der anstehenden Festtage darf es in vielen Küchen noch ein bisschen feiner sein. Köstliche Vorspeisensuppen, herzhaftes Braten oder feine Fischgerichte kommen auf die Tafel. Die Vielfalt ist groß, der Aufwand hingegen kann klein bleiben. Denn mit den Lacroix-Feinkostspezialitäten, von denen Warncke's EDEKA Frischecenter eine breite Auswahl anbietet, ist jedem eine Zutat an die Hand gegeben, die das Kochen unkompliziert und das Ergebnis einfach lecker macht. Seit über 90 Jahren fertigt die Firma Lacroix hochwertige Produkte. Das Angebot reicht von Fertiggerichten über Suppen und Saucen bis hin zu Gewürzpasten und Fonds. Der

Grundgedanke, den Eugen Lacroix bereits 1921 etablierte und der sich bis heute fortführt, ist:

„Die Zubereitung eines Menüs oder eines aufwendigen Gerichtes soll nicht zu kompliziert sein, sondern immer der Genuss im Vordergrund stehen.“ Mit den Feinkost-Spezialitäten lassen sich so im Handumdrehen feine Speisen zaubern, ohne vorher stundenlang einzukochen oder aufwendig Saucen abzuschmecken. Diese Arbeitsschritte übernehmen die Lacroix-Profiköche.

Lacroix
EIN HAUCH VON LUXUS



Tipps und Tricks rund um die Lacroix-Fonds

Ein Fond ist kein fertiges Gericht. Erst durch sein Kochen, das so genannte Einreduzieren, bei dem Flüssigkeit verdunstet, um den darin enthaltenen Geschmack zu intensivieren, wird daraus die Basis erlesener Saucen, feiner Suppen, köstlicher Terrinen oder Sülzen.

Was ist Legieren?

Legieren ist eine Bindung für Saucen mit Eigelb. Sie passt am besten zu Huhn und Fisch. Dazu wird ein Eigelb mit 2 EL Sahne in den reduzierten Fond mit einem Schneebesen eingeschlagen. Wichtig: nicht mehr aufkochen!

Was bedeutet „aufmontieren“?

Hier wird der Fond durch sprudelndes Kochen auf die Hälfte einreduziert, dann werden kleine kalte Butterstückchen mit dem Schneebesen eingeschlagen, um eine natürliche Dichtung der Sauce zu erreichen.

Was ist eine „Glace“?

Ein besonders stark einreduzierter Fond, mit dem Braten oder Fleischstücke bestrichen werden, was dem Gericht eine schön glänzende Optik und noch kräftigeren Geschmack verleiht.

Bunte Vielfalt an Glühwein, Punsch & Co.

Wenn im Advent die Weihnachtsmärkte eröffnen, ist der Glühwein wieder das Heißgetränk Nummer eins. Von überall her zieht der verführerische Duft des Winterklassikers durch die engen Gassen zwischen den Weihnachtsständen.

Aber nicht nur dort schmeckt der süße, warme Wein wunderbar. Auch auf dem Sofa oder zusammen mit Freunden lässt sich das Getränk in gemütlicher Atmosphäre genießen. „Bei diesem beliebten Getränk wollen wir unseren Kunden eine bunte Vielfalt bieten, daher haben wir auch einige außergewöhnliche Sorten im Sortiment, die man nicht überall findet“, erklärt Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Von weißem und klassisch rotem Glühwein über Varianten mit Brautpfel, Cranberry-Orange oder nach

altdeutscher Art bis hin zu Eier- und Kinderpunsch reicht die enorm vielfältige Auswahl in Warncke's EDEKA Frischecenter. Selbstverständlich ist auch ein alkoholfreier Glühwein darunter, einige der Glühweine sind zudem aus bester Bio-Qualität.

Mit dem skandinavischen „Glögg“ ist auch eine Version aus Schweden in den Regalen vertreten. „Mit dem Zuckerhut und weiteren Zutaten für eine Feuerzangenbowle haben wir auch alles für einen perfekten Heinz-Rühmann-Abend da“, so Stephanie Beier. Jetzt müssen Sie sich nur noch für eine Variante entscheiden und schon steht dem Genuss des beliebten Winterklassikers nichts mehr im Wege. Schauen Sie einfach im Markt vorbei und lassen Sie sich von der Glühwein-Vielfalt inspirieren.



Die Glühwein-Perlen in Warncke's EDEKA Frischecenter

Der Sansibar-Glühwein von Gerstacker

Der Original Sansibar-Glühwein wurde aus ausgesuchtem, dunklem, italienischen Rotwein hergestellt. Seinen fruchtig, würzigen Geschmack erhält er durch die ausgewogene, harmonische Gewürzmischung aus rein natürlichen Gewürzauszügen wie Heidelbeere, Anis, Kardamom, Macisblüten, Muskat, Nelken, Orangen- und Zitronenschalen, Piment, Zimt und vielem mehr. So verspricht der Original Sansibar-Glühwein aus dem Sylter Kultlokal ein einzigartiges Trinkvergnügen in der Vorweihnachtszeit. Probieren lohnt sich!



Der Küstenglühwein von Kunzmann

Greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den Punschen und Küstenglühweinen von der Weinkellerei Kunzmann. Der körperreiche und aromatische Glühwein aus kräftigem Rotwein oder der aromatische und fruchtige Glühwein aus feinem Weißwein, beide mit einer speziell abgestimmten Gewürzmischung verfeinert, laden zum Träumen von der Küste ein. Beide Sorten werden zudem in Bioqualität angeboten. Punschfreunde kommen dagegen mit dem Orangen- und Preiselbeerpunsch von Kunzmann voll auf ihre Kosten.



Glühwein-Muffins

Zutaten:

- 250 g Butter
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g Zucker
- 125 g Schokoladenraspel
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Eier
- 200 ml Glühwein
- 200 g Puderzucker
- 120 g gehackte Mandeln (oder andere Nüsse)



Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker gut in einer Schale verrühren. Eier nach und nach hinzugeben und schaumig schlagen. Schokoladenstreusel, gesiebtes Mehl und Backpulver unterrühren, danach 150 ml Glühwein einfüllen.

Weiterrühren, bis ein lockerer Teig entsteht. Teig in eine gefettete oder mit Papier ausgelegte Muffinform füllen und rund 23 Minuten auf 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend auskühlen lassen und je nach Geschmack glasieren.

Dazu kann beispielsweise gut der restliche Glühwein mit Puderzucker vermischt werden. Als letzter Schritt die Muffins mit gehackten Mandeln oder anderen Nüssen dekorieren.



Der „Nürnberger Christkindles Markt“-Glühwein

Seit über 40 Jahren genießen die Menschen auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt diese köstliche Glühwein-Spezialität, zusammen mit Lebkuchen oder Rostbratwürsten. Die ausgewogene, harmonische Gewürzmischung des veganen „Nürnberger Christkindles Markt“-Glühweins von Gerstacker besteht nur aus natürlichen Gewürzauszügen, wie z. B. Heidelbeere, Anis, Kardamom, Macisblüten, Muskat, Nelken, Orangen- und Zitronenschalen, Piment oder Zimt. Dies hat ihn zum beliebtesten deutschen Glühwein werden lassen. Holen Sie sich ein Stück Nürnberger Christkindlesmarkt in ihre eigenen vier Wände und probieren Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter den geschmackvollen „Nürnberger Christkindles Markt“-Glühwein.





Damit der Braten nicht in die Hose geht – die Garzeiten

Bei einer Temperatur von 180 bis 200 Grad pro Kilogramm Schlachtgewicht müssen die verschiedenen Geflügel-sorten sehr unterschiedliche Zeiten im Backofen verbringen:

Pute – etwa 50 Minuten
Ente – 70 Minuten
Gans – 45 Minuten
Hähnchen – etwa 60 Minuten

Gefülltes Geflügel braucht etwa 10 Minuten pro Kilogramm länger. Bitte beachten Sie, dass Geflügel immer gut durchgegart serviert werden muss!

Verleihen Sie Ihrem Braten Flügel

Geflügelspezialitäten sind an den Festtagen der absolute Renner. Passend zu unserem großen Weihnachtsangebot an Geflügel von unserem regionalen Zulieferer Schönecke auf Vorbestellung geben wir Ihnen gleich noch ein paar Informationen und Tipps zur Verarbeitung an die Hand, mit denen Ihr Weihnachtsessen garantiert zum wahren Schlemmervergnügen wird. Beherzigen Sie die Ratschläge, sollte einem absoluten Gaumenschmaus für Ihre Gäste nichts mehr im Wege stehen.

Zwischenstation im Kühlschrank

Nachdem man das Geflügel aus dem Gefrierschrank genommen hat, sollte man es auf den Boden einer großen Schüssel mit einem umgedrehten Unterteller oder einem Sieb auftauen lassen. Dies sollte am besten im Kühlschrank

geschehen. Bei einer Gans beträgt die Auftauzeit bis zu zwei Tage. Nach dem Auftauen muss die Flüssigkeit weggeschüttet werden. Dabei ist darauf zu achten, dass sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommt. Geflügel sollte niemals abgespült werden!

Vorbereitung ist die halbe Miete

Das Geflügel wird anschließend je nach Rezept gewürzt bzw. eventuell gefüllt und verschlossen: dafür kleine Spieße quer zur Öffnung in die Haut stecken und mit Küchengarn fest zuschnüren. Damit das Geflügel beim Braten in Form bleibt und abstehende Teile wie Flügel und Keulen nicht so schnell bräunen, werden Keulen und Flügel „dressiert“, das heißt mit Küchengarn eng an den Körper gebunden. Bei fettem Geflügel wird die Haut mit einem spitzen Gegen-

stand eingestochen, damit das Fett abtropfen kann.

So wird's goldbraun und knusprig

Geflügel kann im Bräter, auf dem Rost oder direkt in der Fettpfanne des Backofens gebraten werden. Besonders große Braten sollten direkt auf den Rost gelegt werden, damit das Fett in die Fettpfanne tropfen kann. Während der Garzeit muss das Geflügel einmal gewendet werden. Damit der Braten besonders knusprig wird, sollte er kurz vor dem Ende der Bratzeit mit etwas Salzwasser übergossen werden und im offenen Gefäß etwa zehn Minuten bei 230 Grad (Umluft), fertig gebraten und kurz unter dem Grill gebräunt werden. Bevor abschließend die Soße zubereitet wird, ist es ratsam, den Bratensatz gegebenenfalls zu entfetten.

Warncke's Weinempfehlung des Monats

Villarini Nero D'Avola Organic

Die Trauben für den Villarini Nero D'Avola Organic wachsen auf ausgewählten Weinbergen Siziliens, wo sie unter der Sonne und der salzigen Brise des nahegelegenen Meeres ihre volle Reife erreichen. Die Ernte erfolgt per Hand, später als üblich, Anfang Oktober, um einen Reifegrad zu erreichen, der einen hohen Zucker- und

einen guten Alkoholgehalt aufweist. Während der Gärung bleibt die Haut lange im Most, um das Aroma und die charakteristische rubinrote Farbe zu gewinnen. Anschließend wird ein Teil des Weins etwa drei bis sechs Monate im Eichenfass nachreifen. Diese Alterung ergibt die angenehmen Noten von Gewürzen und Vanille.



Zusammensetzung: 100 % Bio-Nero d'avola

Appellation: Doc Sicilia

Herkunft: Sizilien

Vinifikation: Traditionelle Rotweinbereitung bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 25 und 27 °C.
Erntemethode: Handarbeit

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Bouquet: Das Bouquet ist intensiv und würzig mit einem Hauch von dunklen Kirschen, Pflaumen und komplexeren Aromen von Vanille und Schokolade.
Geschmack: Am Gaumen ist er rund und fruchtig, reichhaltig, vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen und Noten von Vanille, die aus der Alterung der Eiche stammen.

Kulinarische Vorschläge: Großartiger Wein für gebratenes oder gegrilltes Fleisch, Wild und Hartkäse

Serviertemperatur: 18 bis 20 °C



„Der Villarini Nero D'Avola ist ein echtes Geschmackswunder. Wir beide haben ihn selbst probiert und können Ihnen diesen edlen Tropfen wärmstens empfehlen.“
Stephanie Beier und Wilfried Warncke



Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

Weihnachtsgeschenktipp



Von Tutti-Frutti bis Totenkopf

Jung, stylisch und lecker kommt die Naschkram-Linie aus Skandinavien daher. Auf jedem Etikett findet sich eine kleine Lebensweisheit mit süßem Bezug, die Süßigkeitenfans zum Schmunzeln bringen wird. Als besondere kundenfreundliches Extra sind die Etiketten der Naschkram-Linie mit Symbolen versehen, die darauf hinweisen, ob ein Produkt gelatinefrei, glutenfrei oder zuckerfrei ist. Egal ob Saure Zwillinge, Tutti-Frutti-Rauten, fruchtige Mini-Totenköpfe oder Cola Totenköpfe – die Auswahl ist groß und köstlicher Süßigkeitengenuss mit besten Zutaten garantiert. Greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den Produkten von Naschkram. Ein ideales Weihnachtsgeschenk für alle Naschkatzen in Ihrem Familien- oder Freundeskreis.

Tante Tomate geht dahin, wo der Pfeffer wächst

Sie suchen für Ihr Weihnachtsessen noch die passende Würze? Dann greifen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den Gewürzen von Tante Tomate. Unter über 50 verschiedenen Gewürzmischungen von Tante Tomate ist für jede Gelegenheit und jeden Geschmack etwas dabei. Jedes Gewürz hat seinen eigenen und individuellen Charakter und darf diesen auch nach Herzenslust ausleben. Probieren Sie am besten selbst. Tante Tomate nimmt Sie mit auf eine Entdeckungstour der Sinne. Sie können naturbelassene Gewürze und pffiffige Gewürzmischungen testen, die Ihren Geschmacksknospen Höhepunkte beschern.



Für mehr Farbe in der Badewanne

Kinder aufgepasst! Mit den zwei neuen Schaumbädern von Bübchen bringt ihr ab sofort Farbe in eure Badewanne. Da wäre zum einen das Kuschel-Bad mit Wohlfühl-Duft, das euer Badewasser in ein leuchtendes Pink verwandelt und kuschelweiche Schaumberge entstehen lässt. Garantiert ein fantastischer Badespaß für mehr Spiel und Spannung in der Wanne. Noch bunter wird es dagegen mit dem zauberhaften Farben-Bad. Gibt man das grüne Badegranulat ins Wasser, sorgt es für einen überraschenden Farbwechsel – denn das Badewasser färbt sich wie von Zauberhand nicht grün, sondern blau! Dank der milden Inhaltsstoffe bieten die neuen Schaumbäder von Bübchen ein besonders sanftes Badeerlebnis mit zauberhaften Effekten.



Bastelt einen Schneemann fürs Zimmerfenster

Draußen fällt der erste Schnee, der reicht aber noch nicht, um einen echten Schneemann zu bauen? Dann versucht euch doch mal an diesem Schneemann aus Karton. Vielleicht hilft der ja, dass noch mehr Schnee fällt und ihr ihm dann einen Freund aus dem gefrorenen Nass zaubern könnt. Der Schneemann für euer Fenster ist kinderleicht herzustellen. Wie? Das verraten wir euch jetzt:

Ihr braucht:

- Weißen und schwarzen Fotokarton
- Orangenen Fotokarton oder orangene Wellpappe
- Schwarzer Bunt- oder Filzstift
- Weißes Nähgarn
- Einen Tacker

So geht's:

Zeichnet Kreise in drei unterschiedlichen Größen auf den weißen Fotokarton. Nehmt dafür beispielsweise umgedrehte Töpfe, Teller, Untertassen, Gläser oder andere runde Dinge zur Hilfe. Für den unteren Körperteil braucht ihr zwei große Kreise, für den oberen zwei mittelgroße Kreise und für den Kopf einen kleineren Kreis. Zudem braucht ihr zwei

schwarze Hüte und zwei orange „Kartotten“ (für die Front- und Rückansicht des Schneemanns) aus farbigem Fotokarton oder für die Nase aus Wellpappe. Schneidet alle Teile aus und klebt sie anschließend zusammen. Bei den zweilagigen Kreisen knickt ihr diese besser vorher in der Mitte (zur Hälfte), damit ihr den Mittelfalz erhaltet. Dann klebt

ihr die zwei Kreise entlang des Mittelfalzes aufeinander oder ihr tackert sie in der Mitte zusammen. Die Augen und den Mund malt ihr mit einem schwarzen Bunt- oder Filzstift bzw. Fineliner auf. Zum Schluss die Einzelteile mit Nähgarn zusammenbinden und oben am Hut einen Faden zur Aufhängung anbringen. Fertig ist euer Schneemann.



STICKER STARS

**Auf die Plätze,
fertig, kleben!**

Liebe Sammlerfreunde,
wer sein Stickerstars-Album
als Erster vollständig beklebt bei
der Hausbruch-Neugrabener-
Turnerschaft (HNT) abgibt,
der darf sich über einen
Einkaufsgutschein im
Wert von **100 Euro**
freuen.



EXKLUSIV HIER ERHÄLTlich
VOM 17.11.2018 BIS 26.01.2019



SAMMELALBEN FÜR
LOKALE STARS
Klebe deinen Traum.



#Teamgeist
#KlebeDeinenTraum



@stickerstars

www.stickerstars.de

Großer Bahnhof beim Stickerstars-Auftakt in Warncke's Frischecenter

Nach monatelangen Vorbereitungen war es am 17. November endlich so weit und das brandneue Stickerstars-Album mit den Protagonisten von der Hausbruch-Neugrabener Turnerschaft konnte im Außenbereich von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugrabener feierlich präsentiert werden. Mit dabei waren nicht nur einige Stickerstars vom Verein, sondern auch zahlreiche Sammlerfreunde, die es kaum erwarten konnten, die ersten Sticker mit den Sportlern aus der Nachbarschaft in ihr Album zu kleben. Neben einer großen Tauschbörse, wo doppelte Fotos schnell einen neuen Besitzer fanden, gab es beim „Kick Off“ auch Drumherum einiges zu erleben. Von 12 bis 16 Uhr konnten sich die Besucher an der Geschwindigkeitsmessenanlage von ihrer Schusskraft überzeugen oder sich auf

der Hüpfburg nach Herzenslust auspowern. Für die Stärkung zwischendurch in Form von Kuchen und Kaffee sorgte derweil Die BACKBUDE.



**1. Tauschbörse
am 1. Dezember
um 12 Uhr im Nordblick**

Bis das fertige Album in den Händen der begeisterten Sammler landen konnte, war zunächst jedoch reichlich Arbeit nötig. Zahlreiche Fotos mussten geschossen sowie die Aufkleber und das Stickeralbum gestaltet und gedruckt werden. Dass sich der Aufwand gelohnt hat, davon konnten sich die Gäste der Kick-Off-Veranstaltung hautnah überzeugen. Zehn verschiedene Sportarten sowie tolle Bilder aus der Geschichte der HNT und von der Sportanlage Opferberg machen das Stickerstars-Album zu einem einzigartigen Sammelalbum für echte Sportfans. Mit 260 Stickern ist ein Album vollständig. Der Verkauf der Sticker und der Stickeralbum findet noch bis zum 26. Januar 2019 im Markt in Neugrabener statt. Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht viel Spaß beim Sammeln und Einkleben.



Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in Hamburg/Neugrabener 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: 0 40 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugrabener
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 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. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 1800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Käufer.