



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe März



Seite 2

*Elke Hinrichs -
Obst und Gemüse sind ihre
Leidenschaft*

Seite 8

*Kommt vom Hof und von
Herzen - Hemme-Milch*

Seite 10

*Nachhaltig und
umweltfreundlich -
unsere Mehrwegnetze*

Liebe Kunden,
der Winter ist in den letzten Zügen
und langsam nähert sich der
Frühling, der spätestens mit dem
Osterfest endgültig spürbar wird.
Auch wenn noch ein wenig Zeit
vergeht, bis die große Eiersuche
beginnt, möchten wir Sie schon jetzt
aufmerksam machen auf unsere
regionalen Eier vom Geflügelhof

Schönecke, die es ab sofort in
stilechten Warncke's-Frischecenter-
Verpackung zu kaufen gibt.
Außerdem stimmen wir Sie ein
auf die große Schlemmerwoche
in unserem Nordblick und geben
Ihnen nebenbei noch exklusive
Empfehlungen von unseren
Fleischprofis an die Hand. Abseits

unserer Genusspalette möchten
wir Sie auf unsere Mehrwegnetze
in der Obst- und Gemüseabteilung
aufmerksam machen, mit denen
Sie aktiv zum Umweltschutz
beitragen können. Dies und vieles
mehr erfahren Sie druckfrisch auf
den folgenden Seiten.
Viel Spaß beim Stöbern!

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

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

Wo frischer Salat ist, ist Iris Hinrichs nicht weit



Sie fragen sich, wer die leckeren Salate, Nudeln, Pilze und Co. an der Salatbar in Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf zubereitet? Die Antwort lautet: Iris Hinrichs. Die 49-Jährige ist seit November 2016 im Markt beschäftigt und schwerpunktmäßig für die Salatbar zuständig. „Unsere Salatbar ist bei den Kunden aufgrund ihrer Vielfalt und der abwechslungsreichen Rezepturen äußerst beliebt und das freut mich natürlich sehr. Ich komme jeden morgen um 6 Uhr in den Markt und kümmere mich mit meinen Kollegen darum, immer wieder frische Produkte anzufertigen, damit die Kunden den ganzen Tag über beherzt zugreifen können“, erklärt die passionierte Köchin, die beim Kochen in der heimischen Küche ab und an auch mal eine neue Rezeptur für die Salatbar im Markt entwickelt.

Iris Hinrichs hat in den 90ern in einem EDEKA-Markt eine Ausbildung zur Verkäuferin absolviert und ist nach mehreren Stationen im Lebensmitteleinzelhandel letztlich auf kuriose Weise in Neu Wulmstorf gelandet. „Ich war auf einer bekannten Plattform für Geschäftsnetzwerke angemeldet und wurde dort direkt von den Verantwortlichen aus dem Markt angeschrieben, ob ich nicht dort arbeiten wolle. Ich fand den Markt spannend und nach einem Kennenlernetreffen habe ich sofort zugesagt. Seitdem arbeite ich hier und bin restlos zufrieden“, berichtet die Horneburgerin.

Zu den Aufgabengebieten der sympathischen Verkäuferin, die sich in ihrer Freizeit am liebsten um ihre Familie und ihren Garten kümmert, gehört vornehmlich die Zubereitung der frischen Speisen für die Salatbar, von denen einige bei den Kunden besonders gut ankommen. „Die Chinudeln, die Dillkartoffeln und die Knob-Ecken zum Beispiel werden sehr gern gekauft. Immer wieder kommen Kunden auf mich zu und loben den Geschmack unserer Speisen. Das freut mich und meine Kollegen natürlich sehr“.



Freuen Sie sich aus
das vielfältige Angebot
unserer Salatbar.



Unser Fachmann präsentiert Warncke's Fleischhighlights

Nicht nur an der Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frischecenter warten echte Höhepunkte auf die Kunden, sondern auch im SB-Bereich gibt es einiges zu entdecken. Unser Mitarbeiter Jan-Alexander Karlowski hat sich auf den Weg gemacht und drei Highlights eingesammelt, bei denen Fleischfans und auch die, die lieber vegetarisch essen, unbedingt zugreifen sollten.

Für Vegetarier: Spezialitäten von Rügenwalder

Jan-Alexander Karlowski „Nicht nur im Bedienerbereich gibt es bei uns echte Spezialitäten zu entdecken. Auch in unserer großen SB-Abteilung warten einige Gaumenfreuden. Speziell für Vegetarier liegen mit den Produkten von Rügenwalder Mühle ganz besondere Leckerbissen bereit. Die köstlichen fleischfreien Alternativen kommen ohne Geschmacksverstärker aus und sind laktosefrei. Statt Fleisch werden bei der Herstellung der Produkte Soja, Weizen, Erbsen oder Eier aus Freilandhaltung und statt Speck Rapsöl mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren verwendet. Egal ob Frikadellen, Cordon bleu oder Mühlenhack – probieren lohnt sich!“



Für Feinschmecker: Australisches Rumpsteak

„Das australische Rumpsteak haben wir ganz neu im Angebot. Steakfreunde sollten es unbedingt ausprobieren, denn der Geschmack ist einfach einzigartig. Das Fleisch ist fest, aber trotzdem zart und saftig. Es hat eine sehr ausgereifte Marmorierung, die für einen außerordentlich hohen Geschmacksgehalt sorgt. Um der Familie oder Freunden ein besonderes Genussmoment zu beschern, sollte man zugreifen und sich die exklusive Fleischspezialität aus Down Under sichern.“



Für das Ostermenü: Lammkronen aus Neuseeland

„Wie all unsere Lammspezialitäten kommt auch die Lammkronen aus Neuseeland. Besonders zum nahenden Osterfest, wo Lamm ja sehr gern gegessen wird, kann ich das Fleisch wärmstens empfehlen. Damit werden die Festtage ganz sicher ein Genuss. Das Fleisch ist angenehm mild und schmeckt nicht so herb. Gepaart mit den passenden Beilagen lässt sich mit der Lammkronen ein exklusives Ostermenü zubereiten, das die Geschmacksnerven verzaubern wird.“





TEAM DER BACKBUDE FEILT AN SELBST GEMachten BROTEN

Lange soll es nicht mehr dauern, bis die Mitarbeiter der BACKBUDE den Kunden die ersten selbst gebackenen Brote anbieten werden. Bis es so weit ist, muss allerdings noch weiter fleißig trainiert werden, schließlich sollen die Kunden in Zukunft ja ausschließlich beste Brote aus kompetenten Händen und mit besten Zutaten zu kaufen bekommen. Um an der perfekten Zusammensetzung zu arbeiten, haben sich das Team der BACKBUDE und auch Geschäftsführerin Stephanie Beier kürzlich zu einer weiteren Trainingssession zusammengefunden.

Kürzlich haben wir einen ersten Probelauf gemacht und uns an der Herstellung eines gesunden Dinkelbrotes versucht", erklärt Stephanie Beier. Das Dinkelbrot wird aus einem Sauerteig hergestellt, bei dem alles perfekt sein muss, damit am Ende der Geschmack, das Aussehen und der Biss stimmen. „Brotbacken ist keine einfache Aufgabe, aber alles hat ganz gut geklappt und wir freuen uns darauf, wenn endlich unser erstes selbst gebackenes Brot über den Tresen der BACKBUDE geht", so Beier.

SAMSTAGSBRUNCH

Jeden Samstag
von 9 bis 13 Uhr

Reichhaltiges Büfett mit einer
großen Auswahl an leckeren
Speisen und Getränken

pro Person

NUR **10.90 €**



die **BACKBUDE**

BUDEN-AKTIONEN IM MÄRZ:

4. bis 9. März 2019



Brandmeister
statt 3.65 €
für nur

3.- €

11. bis 16. März 2019



2 Dinkel-
Honig-Crispys
statt 1.58 €
für nur

1.20 €

18. bis 23. März 2019



Mohnstreusel-
kuchen
statt 3.75 €
für nur

3.- €

25. bis 30. März 2019



Belegtes
Croissant
statt 3.49 €
für nur

2.99 €



Der Nordblick lädt zur großen Schlemmerwoche

In der Woche vom 18. bis zum 22. März darf im Nordblick von Warncke's EDEKA Frischecenter nach Herzenslust geschlemmt werden. Zur Wahl steht alles, was das Genießerherz begehrt und gegessen werden darf zu einem Festpreis von 8.90 Euro – so viel, wie reinpasst.

Auf Salatfreunde warten verschiedene Salate mit Tomaten, Mozzarella und weiteren gesunden Zutaten, garniert mit zwei hausgemachten Dressingvarianten. Deftiger, aber nicht weniger abwechslungsreich wird es bei den Hauptspeisen. Egal ob knuspriger Krustenbraten, ein herzhafter Currywursttopf, goldbraune Hähnchenschenkel oder zartes Lachsfilet – hier ist sicher für jeden die passende Spezialität dabei. Auch für Vegetarier, für die ein vegetarischer Erbseneintopf und ein Nudelaufbau bereitstehen.

Alle, die dann noch Platz für ein Dessert haben, können sich auf frisch zubereitete Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesoße freuen und ihr Schlemmer-Mittagsbüfett mit einer süßen Verführung abrunden. „Mit der Schlemmerwoche wollen wir unseren Mittagsgästen im Nordblick einen ganz besonderen Mittagstisch mit Vielfalt und Geschmack bieten. Bei dem breiten Angebot sollte jeder eine passende Mahlzeit finden und mit gut gefülltem Bauch in den Nachmittag starten können. Aufgrund der großen Anzahl an Speisen wird in der Woche das zusätzliche Tagesangebot im Nordblick entfallen und es können nur Gerichte von der regulären Speisekarte bestellt werden. Das sollte jedoch zu verschmerzen sein. In der Woche darauf ist das täglich wechselnde Gericht dann aber wieder verfügbar“, erklärt Stephanie Beier.



18. bis 22.
März
von 11 bis 14 Uhr

GROßE Schlemmerwoche

„All you can eat“ im Nordblick. Zur Auswahl stehen verschiedene Hauptspeisen, Salate und Desserts sowie exklusive Gerichte für Vegetarier. Bitte beachten Sie, dass es in der Schlemmerwoche kein Angebot aus der regulären Speisekarte geben wird.

8.90 €



Mit rund 500 Gramm pro Frucht gehört die Pomelo zu den größeren Zitrusfrüchten



Pomelo - wenn Grapefruits und Pampelmusen sich küssen

Die Pomelo aus der Obstabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter ist eine durch und durch entzückende Frucht: Sie trägt einen knuffigen Namen, der eher an ein Pokémon erinnert, als an exotisches Obst. Die Pomelo ist ein Kind der arrangierten Liebe (sprich gezielte Kreuzung) zwischen Pampelmusen und Grapefruits – und wurde in den 70er-Jahren erstmals in Israel gezüchtet. Sie ist also verhältnismäßig noch ein Newcomer auf dem Markt der exotischen Früchte und hat den Mutigen, die von ihr probieren, einiges zu bieten. Die süß-saure Pomelo gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter mit gelbem oder roséfarbenem Fruchtfleisch in zwei Varianten.

Der Pampelmuse verdankt die Frucht ihre Süße und der Grapefruit ihre angenehme Säure. Der Geschmack wird intensiver, je unansehnlicher die Haut ist. Die hellfleischigen Pomelo-Früchte schmecken oft etwas besser als die mit rosafarbigem Fruchtfleisch.

Mit rund 500 Gramm pro Frucht gehört die Pomelo zu den größeren Zitrusfrüchten. Reife Früchte erkennt man an der matten Oberfläche der Schale, die ein Drittel der Gesamtfrucht ausmachen.

Die dicke, grüngelb gefärbte Schale lässt sich sehr leicht abziehen, wie bei einer Mandarine. Die Pomelos haben kaum Kalorien und stärken durch ihren hohen Anteil an Vitamin C, Kalium und Kalzium das Immunsystem.

Die Saison der Pomelo ist nicht ganzjährig. Sie beginnt in Israel, und zwar von Anfang November bis April. Anschließend startet die Pomelo-Saison in Südafrika von Juli bis September. Früchte aus Südost-Asien (China) sind von September bis April verfügbar.

Die Früchte der Pomelo werden vorwiegend für Obstsalate, Marmelade oder Eis verwendet. Alle Rezepte für Grapefruits oder Pampelmusen eignen sich auch für Pomelos. Frische Früchte sollte man nur voll ausgereift verzehren. Unbehandelte Pomelos eignen sich toll zum Kandieren. Da sich das süße und gleichzeitig doch herbe Fruchtfleisch hinter einer dicken Schale versteckt, sollte man als Erstes oben großzügig einen Deckel abschneiden, dann die Schale ringsum der Länge nach rund einen Zentimeter tief einschneiden und wie eine Orange schälen. Die Filets müssen dann noch aus der harten Haut gelöst werden, da sie sonst nur strohig und bitter schmecken.



Pomelo-Marmelade

Für mehrere Gläser

Zutaten:

1 große Pomelo (800-900 g Fruchtfleisch nach Schalen)
500 g Gelierzucker
1/2 TL Zitronensäure

Zubereitung:

Die Pomelo schälen, von den weißen Rückständen befreien, klein stückeln und zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben, zerdrücken und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Mit dem Pürierstab alles schön zerkleinern und anschließend aufkochen. Sobald es zu kochen beginnt, die Zitronensäure hinzugeben. Nach rund 5 bis 10 Minuten die Gelierprobe machen. Wenn diese gelingt, die heiße Marmelade in Schraubgläser füllen und auf den Kopf stellen.



Die Früchte sind bei
Zimmertemperatur
gelagert mehrere Wochen
haltbar



Pomelo-Salat

für 4 Personen

Zutaten:

2 EL Hoisin-Sauce	2 Pomeles
50 g Kokosraspeln	5 Schalotten
50 g Erdnüsse, geröstet	4 Romana-Salatherzen
130 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Rohrzucker
Salz und Pfeffer	4 EL Sojasauce, hell
2 EL Sonnenblumenöl	5 EL Limettensaft

Zubereitung:

- Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin das Hähnchen unter Wenden ca. 10 Minuten goldbraun anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Die Pomeles schälen und in Spalten teilen. Das Fruchtfleisch von den Häutchen befreien und in mundgerechte Stücke zerplücken. Die Schalotten schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden. Salat waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Alles zur Seite stellen.
- Die Erdnüsse anbraten und danach in einem Mörser zerkleinern. Anschließend die Kokosraspeln in die Pfanne geben und goldbraun rösten. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig anbraten. Die Hoisin-Sauce in 100 ml Wasser einrühren, in die Pfanne gießen, den Rohrzucker dazugeben und beides zusammen ca. 3 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen.
- Danach den Limettensaft unter Beigabe von Zucker zu den Schalotten und der Hoisin-Sauce geben. Das Dressing in eine Schüssel gießen, den Limettensaft und die Sojasauce unterrühren. Hähnchenfleisch, Pomelostückchen, Schalotten, Salat und Kokosraspel hinzufügen und sorgfältig untermischen. Den Salat auf 4 Schalen verteilen und mit zerstoßenen Erdnüssen bestreuen.





HEMME  MILCH
seit 1589



Hemme-Milch - kommt vom Hof und von Herzen



Die Molkereiprodukte-Abteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter besticht ebenso wie all die anderen Bereiche des Marktes durch ihre Produktvielfalt und Frische. Speziell die Milch ist ein Warenssegment, das ein Grundnahrungsmittel darstellt und daher von höchster Güte sein sollte. Und darauf achtet das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter. Aus diesem Grunde arbeitet es seit einiger Zeit mit dem Hemme-Milch-Hof in der Wedemark zusammen. Dieser bietet regionale Milch-Produkte aus einer nachhaltigen Erzeugung an. Inhaber Jörgen Hemme verspricht: „Wir produzieren mit großer Sorgfalt, in schonendem Umgang und mit natürlichen Ressourcen. So veredeln wir das wichtige Lebensmittel Milch.“

Zusätzlich zu der Erfahrung aus 18 Generationen und einer über 400 Jahre währenden Verbindung zum Wedemarker Umfeld, stehen den Mitarbeitern des Hofes modernste Techniken in der Molkerei zur Verfügung. Sie ermöglichen eine einwandfreie Herstellung. Dazu gehört beispielsweise die Pasteu-

risation bei 75 °C für 20 Sekunden anstatt einer Ultrahocherhitzung. So bleiben wichtige Inhaltsstoffe erhalten und geben einen vollen Geschmack, die der Fachmann „die typische Hemme-Frische“ nennt. Da der Hof stolz auf seine Arbeit ist, können sich Interessierte in der „Gläsernen Produktion“ selbst überzeugen.

Neben den Menschen sind über 300 Kühe maßgeblich für die vorzügliche Milch verantwortlich. Sie haben auf den Wiesen des Wasserschutzgebietes „Fuhrberger Feld“ ausreichend Auslauf, sie erhalten über 90 Prozent des hochwertigen Futters aus eigenem, gentechnikfreiem Anbau und danken es täglich mit über 8000 Litern Milch. Diese wird in innovative Beutel aus 40-prozentigem Kreideanteil gefüllt. Durch die Kreide ist die Verpackung umweltfreundlicher, weniger kunststoffhaltig und sorgt für Standfestigkeit. Und so landet Sie schließlich im Kühlregal der Molkereiprodukte-Abteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter – die Milch, die besten Gewissens genossen werden kann.

Regionale Eier in der neuen Frischecenter-Verpackung

Sie wollen Ihre Liebsten an Ostern mit frischen Eiern aus der Region beschenken oder einfach mal zwischendurch ein frisches Frühstücksei von glücklichen Hühnern genießen? 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.

Seit Kurzem verkauft Warncke's EDEKA Frischecenter die Freilandeier von Schönecke in einer eigens designten Verpackung, um den Kunden deutlich zu machen, dass die Eier von Schönecke ein fester Bestandteil der Sortimente in den Märkten sind und Regionalität in Warncke's EDEKA Frischecenter einen ganz besonderen Stellenwert genießt.



Geflügelhof Schönecke - Zeit für guten Geschmack



Wer auf vertrauenswürdige Eier und bestes Geflügel aus der Region Wert legt, der sollte bei Warncke's EDEKA Frischecenter zu den beliebten Produkten vom Geflügelhof Schönecke greifen. Familie Schönecke sorgt seit 100 Jahren für guten Geschmack in den Eierbechern und auf den Tellern in Hamburg und Umgebung. Die Wiege des Betriebes ist der Harburger Wochenmarkt am Sand.

Hier handelt die Familie seit über 100 Jahren bis heute mit landwirtschaftlichen Produkten vom eigenen Hof. Wichtiges Standbein neben dem Einzelhandel ist seit einigen Jahren auch der Großhandel.

Auch hier sind Eier des Unternehmens, das mit Henner Schönecke und seiner Frau Ruth in vierter Generation inhabergeführt ist, geschätzt und geliebt. Aus einem guten Stall stammen die Freiland- und Bodenhaltungseier: Schöneckes halten seit Generationen Legehennen. Henner Schönecke gilt bundesweit als Experte in Sachen Huhn und Ei. Er probiert neue Vorhaben aus, bevor sie Gesetz werden. So errichtete er bereits 1998 den ersten Freilandstall und hielt früh und auf eigenes Risiko eine Herde Legehennen mit ungekürztem Schnabel.

Die Sortierung und Qualitätskontrolle finden direkt im Betrieb statt. Langjährig erfahrene Kräfte sind hier im Einsatz.





Wir alle tragen Verantwortung

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter kämpft als Nachhaltigkeitsbotschafter jeden Tag für den Schutz unserer Meere, gegen Lebensmittelverschwendung, den Erhalt von Arten sowie des lebenswichtigen Regenwaldes. Seien auch Sie dabei – leben Sie nachhaltig, damit auch die Folgegenerationen die Schönheit unserer Erde erleben

dürfen. Eine ganz besondere umweltschonende Alternative für mehr Umweltschutz steht ab sofort in der Obst- und Gemüseabteilung bereit. Mit den mehrfach verwendbaren Obst- und Gemüsenetzen können Sie Ihren gesunden Einkauf sicher nach Hause tragen und gleichzeitig dazu beitragen, die Müllproduktion zu verringern.

Praktisch und umweltschonend: die Obst- und Gemüsenetze

Die neueste Alternative zur Einweg-Plastiktüte sind mehrfachverwendbare Obst- und Gemüsenetze, die bis zu vier Kilogramm aufnehmen können. Die Netze sind lebensmittelecht, waschbar und wiederverwendbar, in Deutschland produziert, luft- und lichtdurchlässig, von einem unabhängigen Institut geprüft und zertifiziert in mehreren Farben erhältlich sowie sehr einfach zu verschließen. Die umweltfreundlichen Netze haben also viele Vorteile und können vielfältig im ganzen Haushalt eingesetzt werden. Greifen Sie also zu und sichern Sie sich in der Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter die praktische Alternative zur Plastik- bzw. Papiertüte.

Pflücken erlaubt!
Unsere neuen lebensmittelechten Mehrweg-Netze: clevere Idee für Äpfel, Birnen, Paprika & Co. **Der Umwelt zuliebe zugreifen!**



Greifen Sie zu den umweltfreundlichen Obst- und Gemüsenetzen.



Harte Fakten - Zeit zum Nachdenken



In Deutschland werden pro Sekunde 313 Kilo Lebensmittel weggeworfen.

Das kann kein Meer schlucken: Unsere Ozeane versinken im Plastikmüll. Von den jährlich 78 Millionen Tonnen der weltweit gebrauchten Plastikverpackungen gelangen 32 Prozent unkontrolliert in die Umwelt.

Artensterben: Fünf bis neun Millionen Tierarten gibt es weltweit – jedes Jahr verschwinden bis zu 58 000 von ihnen.



Unzählige Regenwaldflächen werden gerodet, um großflächige Plantagen mit Nutzpflanzen anzulegen – meist in Monokulturen.

Pro Jahr gehen weltweit etwa 9 Millionen Hektar Tropenwald verloren – das entspricht der Fläche Portugals – und das jedes Jahr! Rechnet man mal um, verschwindet alle 2,5 Sekunden Waldfläche von der Größe eines Fußballfeldes!



Bildquelle EDEKA

WWF-Kooperation: Zitrusprojekt trägt Früchte

Die Zitrusaison läuft noch auf Hochtouren und Warncke's EDEKA Frischecenter bietet seinen Kunden wieder Orangen aus einem nachhaltigen Landwirtschaftsprojekt in Andalusien an – und setzt damit ein Zeichen für den Umweltschutz. Beim Anbau dieser Früchte wurde der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erheblich reduziert, die Artenvielfalt wird gefördert und mit Wasser schonend umgegangen. Neben der Pilotfinca Iberesparragal sind es mittlerweile neun Farmen mit rund 800 Hektar, die am Projekt von EDEKA und WWF teilnehmen.

Die Chemiebelastung durch Pflanzenschutzmittel pro Hektar wurde seit 2015 bereits um 89 Prozent reduziert. Im Kampf gegen Pflanzenschädlinge setzen die Fincas auf sanfte Methoden: Statt Chemie kommen Nützlinge zum Einsatz, wie zum Beispiel der Marienkäfer gegen Blattläuse. Dadurch sind gelegentlich auftretende kleine Spuren auf den Schalen nicht auszuschließen. „Kleine Unterschiede auf den Schalen beeinträchtigen die Qualität der Früchte nicht. Wir denken, dass Verbraucher ein Schönheitsfleck auf der Schale nicht stört – erst recht nicht, wenn dafür der Einsatz von Insekti-

ziden drastisch reduziert wurde“, so Silja Marschke, Projektverantwortliche beim WWF. „Mit dem Projekt zeigen wir Wege für mehr Umweltverträglichkeit beim konventionellen Anbau von Orangen auf und setzen auch ein Zeichen gegen das vielfach zu beobachtende Insektensterben.“

So hat sich auf der Pilotfinca Iberesparragal beispielsweise die Zahl der Marienkäferarten zunächst von sieben, dann auf zwölf und inzwischen auf 15 erhöht. Auch bei anderen Tierarten zeigt sich der Erfolg eines umweltschonenderen Anbaus. Denn die am Projekt teilnehmenden Fincas legen zudem gezielt Hecken und Grünstreifen sowie Nistplätze an. Das gibt zum Beispiel Wasserbewohnern wie dem Otter oder auch Greifvögeln wie dem Schwarz-Milan Nahrung und Lebensraum.

Neben Chemiereduktion und Artenvielfalt ist die in Andalusien besonders kostbare Ressource Wasser ein weiteres, zentrales Thema des Projekts: Der Süßwasserverbrauch der Projektfincas wird mit Unterstützung des WWF Spanien analysiert und reduziert, etwa durch den Einsatz von

Bodensonden und Tröpfchenbewässerung. In der Saison 2016/17 konnte allein die Finca Iberesparragal, mit der das Projekt startete, 211 Millionen Liter Wasser einsparen. Die Pilotfinca wurde daher auch als erster Landwirtschaftsbetrieb Europas nach dem AWS-Standard (Alliance for Water Stewardship) zertifiziert und erreichte hier sogar den Gold-Status.

Ein übergreifendes, die Wassersituation der gesamten Region berücksichtigendes Konzept hat die Zielsetzung, die Ressource Wasser gemeinsam gerechter zu verteilen und nachhaltiger zu nutzen. Das wiederum trägt dazu bei, Andalusien und insbesondere den Nationalpark Coto de Doñana als wichtiges Rückzugsgebiet für seltene Tiere wie den Iberischen Luchs oder den Spanischen Kaiseradler und als Rastplatz vieler Zugvögel zu erhalten.

Die erhältlichen Orangen und Mandarinen in Warncke's EDEKA Frischecenter tragen den WWF-Panda mit dem Hinweis auf das gemeinsame Projekt. So erkennen die Kunden, dass es sich um Zitrusfrüchte aus konventionellem, aber ökologisch nachhaltigerem Anbau handelt.





Wir brauchen euer **musikalisches TALENT**

Ihr seid jung, macht gute Musik und sucht noch nach einer Bühne, um euer Können einem breiten Publikum zu zeigen? Dann nichts wie auf in Warncke's EDEKA Frischecenter! Hier bekommt ihr die einmalige Chance, jeden Samstag beim Brunch in der BACKBUDE eure Hits live zum Besten zu geben.

Egal ob Solo oder als Band – zeigt, was ihr drauf habt und gebt den Gästen richtig was auf die Ohren. Schreibt uns auf Facebook, ruft uns an oder sprecht einfach unsere Mitarbeiter an. Ach ja, und ein kostenloses Frühstück in der BACKBUDE ist für euch natürlich auch noch drin. Wir freuen uns darauf, mehr von euch zu hören.



**Wir suchen
DICH!**

**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



Warncke's Wein- und Käseempfehlung des Monats

Markus Schneider
Chardonnay



Der Chardonnay von Markus Schneider begeistert mit einem Aroma das an exotische Früchte wie Bananen und Guave erinnert. Mineralische Nuancen kommen hinzu. Auf der Zunge und am Gaumen ist der Markus Schneider Chardonnay weich und mild, mit würzigem und feinfruchtigem Charakter.

Der Beemster
Royaal Grand Cru



Passend zum Wein eignet sich der Beemster Royaal Grand Cru als perfekter Begleiter. Ein exklusiver und charaktvoller Gourmetkäse mit opulenten und erlesenen Aromen. Seine würzigen Salzkristalle sorgen nicht nur für einen ganz exklusiven Geschmack, sondern auch für das besondere Knistern beim Verzeehr. Er ist laktose- und glutenfrei!

Reifezeit: ca. 12 Monate

Geschmack: Charaktervoll, erlesen

Fettgehalt: Mind. 48% Fett i.Tr.

GEWINNEN SIE EINS VON 800 EINTRITTS-TICKETS FÜR DEN KEUKENHOF



Hier direkt zum
Gewinnspiel

Aufgepasst, liebe Käsefreunde!

Noch bis zum 31. März können Sie beim Einkauf von Beemster-Produkten an der Käsetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter tolle Gewinne abstauben. Beemster-Kunden können 2-Personen-Tagestickets zum Besuch des schönsten Frühlingsparks der Welt, dem Keukenhof in Südholland, gewinnen. Gleichzeitig erhalten Kunden beim Kauf eines Stücks Beemster eine hochwertige, wunderschön gestaltete Holztulpe in verschiedenen leuchtenden Farben gratis. Gewinnspielkarten erhalten Sie im Markt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Dieses Gewinnspiel wird gesponsert durch:

www.keukenhof.nl



www.beemster.de

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter



NEU

Ein süßes Kakaotrio

Mit der Kakao-Klasse präsentiert Ritter Sport drei neue Tafeln, bei denen der Kakao im Fokus steht – und somit der reine Schoko-Genuss. Der Kakao jeder Sorte kommt jeweils aus nur einem Herkunftsland – Ghana, Nicaragua oder Peru. Das nennt man übrigens Single Origin. Diese von Ritter Sport speziell ausgewählten Kakaosorten sind außerdem 100% aus zertifiziert nachhaltigem Kakao-Bezug. Neben 55%, 61% und 74% Kakao kommt nicht viel mehr in die Tafel: Die drei neuen Sorten bestehen nur aus drei beziehungsweise vier Zutaten. Das sind Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. Abgerundet wird der Geschmack der Milden aus Ghana zusätzlich durch Milchpulver.



NEU

Intensive Pflege für ein makelloses Gesicht

Die Hautpflege-Spezialisten von Neutrogena präsentieren mit den neuen Hydrogel-Masken ein innovatives Pflegeprodukt mit ganz speziellen Eigenschaften, die andere Masken nicht haben. Die Hydrogel-Masken bestehen aus einer hauchdünnen Silikonschicht. Dieses Material ermöglicht es der Hydrogel-Maske, bis zu 50 Prozent mehr Produkt aufzunehmen und an die Haut abzugeben, als die meisten Sheet-Masken. Die Hydrogel-Masken von Neutrogena versorgen die Haut mit 30 Gramm Serum. Sie sind nicht getränkt, die Wirkstoffe befinden sich im Material der Masken. So liegen sie schön fest auf der Haut und verrutschen nicht, wie man es von feuchten Tuchmasken oft kennt. Probieren Sie die neuen Wundermasken von Neutrogena doch einfach mal aus und greifen Sie in der Kosmetikabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter zu.

NEU

Ein erfrischender Schwarztee

Fruchtsaftkompetenz der Rauch Juice Bar und frisch gebrühter Tee verschmelzen zu einem völlig neuen Geschmackserlebnis. Nur Tee mit Frucht, 25% Fruchtanteil um genau zu sein, und sonst nix. Kein Zucker wird zugesetzt, keine Aromen, weder Farb- noch Konservierungsmittel. Der Tee ist leicht und erfrischend, rein natürlich und kommt ganz ohne zugesetzten Zucker aus. Der erfrischende Schwarztee mit Zitrone und Ingwer überrascht mit seinem natürlich zitronigen Geschmack. Frisch aufgebrüht und ganz ohne Zuckerzusatz ist der Eistee die ideale Erfrischung an heißen Sommertagen. Die Mischung aus Zitrone und Ingwer schmeckt zudem lecker exotisch und zitronig.





Folgt euren Träumen und bastelt euren eigenen Traumfänger

Du brauchst:

- einen 0,5 bis 1 Meter langen dünnen Weidenzweig
- eine stabile Schnur
- Federn, bunte Perlen (weitere Accessoires)

So geht's:

Du beginnst mit einem einfachen Reifen aus Weidezweigen, der Grundform für einen Traumfänger. Bindet die Enden oben mit einem Stück Faden fest zusammen. Tipp: Für noch mehr Stabilität nehmt ihr einfach zwei Zweige. Sollten diese bereits zu trocken sein, weicht sie vorher in etwas Wasser ein, damit sie sich leichter biegen lassen und nicht brechen. Nun knüpft ihr das Netz des Traumfängers. Nehmt dazu einen langen Faden (bei einem Reifen-Durchmesser von 14 Zentimetern benötigt ihr etwa 1,5 Meter Faden) und knotet das eine Ende an eine beliebige Stelle des Rahmens. Das andere Fadenende fädelt ihr auf eine Nadel auf. Jetzt führt ihr den Faden einige Zentimeter entfernt vom Knoten unter dem Reifen hindurch nach außen und zieht ihn anschließend von oben zwischen Reifen und Faden wieder zurück

in den Kreis. Diesen Vorgang wiederholt ihr, bis ihr den Reifen einmal umrundet habt. Im zweiten Schritt knüpft ihr nach dem gleichen Prinzip weiter, umwickelt jedoch nicht mehr den Reifen, sondern den Faden. Spannt den Faden ordentlich, damit ein festes Netz entsteht. Tipp: Es ist hilfreich, den Faden nach jeder Umrundung zu verknoten. Denkt daran, Perlen oder andere Accessoires mit aufzufädeln, mit denen das Netz verziert werden soll. Ist das Netz geschlossen, verknotet ihr einfach den Faden. Im Anschluss könnt ihr euren Traumfänger mit Federn und Perlen schmücken, die ihr mit weiteren Fäden an der unteren Hälfte des Reifens befestigt.

Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht schöne Träume!





Donnerstag

28.
März

Neugraben



Skat- und Kniffelabend in Neugraben

10.- €
pro Person
(inkl. Startgeld und
leiblicher Versorgung)

Sie „kloppen“ leidenschaftlich Karten oder würfeln gerne und wollen dabei auch noch tolle Sachpreise gewinnen? Dann sind Sie beim großen Skat- und Kniffelabend in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben genau richtig. Kommen Sie vorbei und erleben Sie einen unterhaltsamen Spieleabend mit kühlen Getränken und kleinen Snacks.



Für Jäger und Sammler.



Genuss kann man jetzt sammeln.

Kurz gesagt:

- ➔ Punkte sammeln und genießen!
- ➔ Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- ➔ Attraktive Partner-Coupons
- ➔ Regelmäßig Überraschungen
- ➔ Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App
- ➔ kombinierbar mit der EDEKA App

Scan mich!



Jetzt gratis runterladen!



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.