



# Warncke's

## FRISCHESEITEN

Ausgabe Oktober



Seite 2

*Zwei Märkte, zwei Köpfe -  
gleiche Qualität*

Seite 4

*Natürlich Pflege  
mit Blüte-Zeit*

Seite 8

*Jubiläum in Warncke's  
Frischecenter in Neugraben*

Liebe Kunden,  
ein Jahr ist seit der Eröffnung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben vergangen. Wir nehmen Sie in dieser Ausgabe unserer Marktzeitung mit auf eine Reise in die Vergangenheit und zeigen Ihnen, was in den vergangenen 365 Tagen alles passiert ist. Doch nicht nur unser Jubiläum sorgte in diesem Monat

für Feierlaune. Auch beim großen Sommerfest für unsere Mitarbeiter in Neu Wulmstorf herrschte beste Stimmung. Auf den kommenden Seiten zeigen wir Ihnen Impressionen von dem rauschenden Fest. Auf unserer Verkaufsfläche drängt sich derweil der Kürbis in den Vordergrund. Wir geben Ihnen einen Überblick, welche

Sorten der orangenen Riesen Sie in unseren Märkten finden und stellen Ihnen zusätzlich die neuen Pflege- und Kosmetikprodukte von Blüte-Zeit vor. Außerdem erfahren Sie Neues aus unserer BACKBUDE, dem Nordblick über kommende Veranstaltungen in unseren Märkten. 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**



# Zwei Märkte, zwei Köpfe - gleiche Qualität

Seit 2009 betreibt Wilfried Warncke als Inhaber sein EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf. Mit großem Einsatz, einer Menge Kompetenz und einem funktionierenden Team im Hintergrund hat der gelernte Großhandelskaufmann seinen Markt über die Jahre zur ersten Adresse für die Bürger in und um Neu Wulmstorf gemacht. Die Kunden schätzen nicht nur das reichhaltige Angebot, das die 1600 Quadratmeter große Verkaufsfläche des Marktes zu bieten hat, sondern auch das freundliche Personal, welches sich seit mittlerweile neun Jahren stets mit einem

Lächeln um ihre Wünsche und Bedürfnisse kümmert.

Als sich im Jahr 2016 die Gelegenheit

*„Frau Beier kümmert sich als Geschäftsführerin um alle Belange des neuen Marktes in Neugraben und ich gebe weiterhin hundertprozentigen Einsatz in Neu Wulmstorf und bin dort stets verfügbar.“*

Wilfried Warncke



ergab, in Neugraben einen weiteren Markt zu errichten und damit Warncke's EDEKA Frischecenter einem noch größeren Kundenkreis zugänglich zu machen, zögerte Wilfried Warnckes Lebensgefährtin Stephanie Beier nicht lange. In Absprache mit ihrem Partner nutzte die Kauffrau die Chance, ihren Traum von der Leitung eines eigenen Marktes in die Tat umzusetzen. Seit der Eröffnung des Marktes im September 2017 leitet Stephanie Beier nun eigenständig die Geschicke von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben.



„In der Vergangenheit gab es immer wieder Stimmen aus der hiesigen Bevölkerung, die äußerten, dass aufgrund des Neubaus in Neugraben der Ursprungsmarkt in Neu Wulmstorf an Qualität verloren hätte und ich mich zu sehr um den neuen Markt kümmern würde“, erklärt Wilfried Warncke, der diese Gerüchte aus der Welt räumen möchte und den Kunden versichert, dass sowohl im Markt in Neu Wulmstorf als auch in Neugraben mit dem gleichen Engagement in der Führungsebene gearbeitet wird. „An der Personalbeset-

zung in Neu Wulmstorf hat sich nichts geändert. Nach wie vor bin ich dort täglich vor Ort und kümmere mich um das Tagesgeschäft und alles, was dazu gehört. Den Markt in Neugraben allerdings leitet Geschäftsführerin Stephanie Beier komplett eigenständig. Ich bin zwar der Inhaber, habe mit dem Tagesgeschäft dort jedoch nichts zu tun“, stellt er klar.

Da den Sorgen von den Kunden seitens der Führungsriege von Warncke's EDEKA Frischecenter natürlich Gehör geschenkt wird, möchten Wilfried Warncke

und auch Stephanie Beier die Gelegenheit nutzen, um den treuen Kunden zu versichern, dass alles getan wird, um den hohen Standard beider Märkte aufrecht zu erhalten: „Herr Warncke und ich haben die Aufgaben in unserem familiären Betrieb klar aufgeteilt. Keiner der Märkte wird bevorzugt oder benachteiligt. Und sollte es Kritikpunkte geben, dann bin ich in Neugraben und Herr Warncke in Neu Wulmstorf gerne der erste Ansprechpartner wenn es darum geht, Lösungen und Verbesserungsansätze zu finden.“



## Heiße Rhythmen, Hochgenüsse und glückliche Gewinner

Die Nacht zum Tag gemacht haben über 70 Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter am 1. September. Bei der großen Sommerparty haben Wilfried Warncke und Stephanie Beier keine Kosten und Mühen gescheut, um sich bei ihren Mitarbeitern mit einem rauschenden Fest für ihr Engagement im täglichen Marktgeschehen gebührend zu bedanken. Bei sommerlichen Temperaturen wurde der Parkplatz hinter dem Markt in Neu Wulmstorf kurzerhand zur Festmeile umfunktioniert. Eine große Tafel für alle Besucher bildete den Mittelpunkt, schließlich sollten sich die Partygäste möglichst wohlfühlen und die Köstlichkeiten, die Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier organisiert hatten, in gemütlicher Atmosphäre genießen.

Zur Stärkung, bevor es an die kühlen Getränke und auf die Tanzfläche ging, gab es Pulled-Pork-Burger und knusprig-braune Spareribs aus dem Smoker. Als Beilagen wurden zudem verschiedene Antipasti und Salate gereicht. Bestens versorgt kamen alle Mitarbeiter schnell in Stimmung und so dauerte es nicht lange, bis der Dancefloor sich füllte und die Gäste zur Musik von einem bekannten DJ aus der Region die Hüften schwingen. Ein weiteres Highlight des Abends war die große Tombola, bei der es tolle Preise zu gewinnen gab. Keiner der Mitarbeiter ging dabei leer aus und der Erlös aus dem Losverkauf in Höhe von 500 Euro kam dem Deutschen Imkerbund zugute. Alles in allem also eine runde Sache, das Sommerfest von Warncke's

Frischecenter. Zu diesem Schluss kam auch Stephanie Beier: „Die Stimmung war bestens und man hat gemerkt, dass sich alle super wohl gefühlt haben. Es wurde gut gegessen, fleißig getrunken und besonders bei der Verkündung der Tombola-Gewinner kannte der Jubel teilweise keine Grenzen. Die Atmosphäre war toll. Das lag unter anderem auch an den Feuertonnen, die wir aufgestellt hatten. Mit der Wärme des Feuers und dem speziellen Licht herrschte ein sehr gemütliches Ambiente.“ Nachdem sich die Tanzwütigen auf der Tanzfläche auspowert hatten und die letzten Absacker geleert waren, war es bereits tief in der Nacht, als die Feuertonnen fachmännisch gelöscht wurden, die Musik verstummte und sich der harte Kern zu Frieden auf den Heimweg machte.



## NEUE TORTENVIELFALT IN DER BACKBUDE

Was gibt es Schöneres, als an einem verregneten Oktobertag in der BACKBUDE nach Herzenslust zu schlemmen. Echte Genießer kommen dabei mit den vielen neuen Torten, hergestellt von der Konditorei Hartmuth Stünkel, voll auf ihre Kosten. In der Auslage der BACKBUDE finden sich ab sofort saisonale Verführungen, die nicht nur durch ihre Qualität, sondern auch durch ihren einzigartigen Geschmack überzeugen. „Wir hätten da zum Beispiel die Käse-Blaubeer-Torte, eine perfekte Mischung aus frischen Früchten und aromatischem Käse. Ebenfalls ein echtes Highlight ist die Mandarinen-Sahne-Torte, die cremig-fruchtig daherkommt. Weitere Klassiker sind die Kirschtorte oder auch Erbeer-, Himbeer- oder Johannisbeertorten“, erklärt Mitarbeiterin Rebecca Fuller. Gönnen Sie sich also eine Auszeit im BACKBUDEN-Café, lassen Sie sich vom Budenteam einen Speicherstadt-Kaffee zubereiten und genießen Sie in entspannter Atmosphäre die hochwertigen Backkreationen aus der Konditorei Hartmuth Stünkel. Das Budenpersonal freut sich auf Sie.

## ZWEIMAL ESSEN, EINMAL BEZAHLEN!



Sie sind im Besitz einer Süderelbe-Card? Dann zeigen Sie diese beim nächsten Brunch in Warncke's EDEKA Frischecenter vor und genießen Sie anschließend ein reichhaltiges Büfett zu zweit zum

Preis von einem. Ideal also, um einen genussreichen Vormittag mit einer guten Freundin oder einem guten Freund zu verbringen und gleichzeitig bares Geld zu sparen.

Alle wichtigen Infos zum Erhalt und den Vorteilen der Süderelbe-Card finden Sie auf [www.meine.suederelbe-card.de](http://www.meine.suederelbe-card.de)

## die BACK BUDE

## BUDEN-AKTIONEN IM OKTOBER:

1. bis 6. Oktober 2018



5 Körnerbrötchen  
nach Wahl  
statt 3.25 €  
für nur

**2.29 €**

8. bis 13. Oktober 2018



Muffin  
White oder  
Black  
statt 1.80 Euro

**1.29 €**

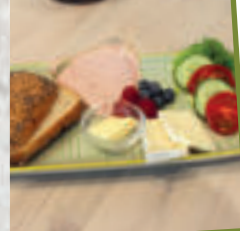
15. bis 20. Oktober 2018



Belegtes  
Käsebrötchen  
statt 3.- €  
für nur

**1.80 €**

22. bis 27. Oktober 2018



Kleines Frühstück  
statt 4.20 €  
für nur

**3.99 €**

29. Okt. bis 3. Nov. 2018



1 Landkorn-Brot  
statt 3.70 €  
für nur

**2.99 €**

# Feinste Fleischspezialitäten aus dem schottischen Hochland



Sie legen Wert auf hochwertiges Fleisch aus artgerechter Haltung? Dann sollten Sie sich die brandneuen Fleischspezialitäten von Scotland Hills an der Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frischecenter nicht entgehen lassen. Egal ob als Entrecote, Filet, Steakhüfte, T-Bone oder Roastbeef – der einzigartige Geschmack und die spürbare Qualität werden Sie mit Sicherheit überzeugen. Das Fleisch von Scotland Hills wird auf schottischen Bauernhöfen produziert, auf denen schon seit Generati-

onen Vieh gezüchtet wird und die ihre Erfahrung mit artgerechter Tierhaltung und den modernsten Techniken der Viehzucht vereinen. Schottische Rinder grasen in einer sauberen und unbelasteten Landschaft, die sich von Weiden an der Küste bis hin zu hohen, grasbedeckten Berghängen und ihren Flusstälern erstreckt.



## Sieben gute Gründe für Scotch Beef

1. Scotch Beef war das erste europäische Qualitätsfleischprogramm, dem (1996) der Status der „geschützten geografischen Angabe“ (g.g.A.) zuerkannt wurde.
2. Die Qualitätssicherung in den schottischen Haltungsbetrieben ist einzigartig und beinhaltet den gesamten Lebenszeitraum der Tiere. Sie umfasst Haltungsbetriebe, Fütterung, Viehauktionen, Transport und Verarbeitung.
3. Jedes Glied der Wertschöpfungskette ist komplett integriert. Die Qualitätssicherung wird unabhängig gemäß EN45011 kontrolliert. 98 % Scotch Beef erfüllen die Anforderungen dieses strengen Qualitätssicherungssystems.
4. Scotch Beef stammt überwiegend von Tieren aus Mutterkuhhaltung, die in einer natürlichen Umgebung aufgewachsen sind.
5. 83 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Schottland ist Gras- und Weideland. Eine ideale Voraussetzung für die extensive Haltung von Rindern.
6. Schottische Landwirte verwenden keine wachstumsfördernden Hormone.
7. Ein hohes Maß an Tierwohl und ein Minimum an Stress bedeuten besseres Fleisch. Die Qualitätsstandards von QMS (Quality Meat Scotland), die dem g.g.A.-Logo zugrunde liegen, sind von der Scottish SPCA – der schottischen Tierschutzorganisation – anerkannt.



**5. Oktober  
von 11 bis 14 Uhr**

## FORELLE MÜLLERIN-ART

Lassen Sie sich im Nordblick zum Herbstauftakt mit frisch zubereiteter Forelle „Müllerin-Art“ verwöhnen. Dazu gibt es goldbraune Bratkartoffeln.

Um Anmeldung wird gebeten. **5.50 €**

**26. Oktober  
von 11 bis 14 Uhr**

## HIRSCHGULASCH MIT SPÄTZLE

Bei Nordblick-Koch Kevin Bode wird's wild. Die Nordblick-Gäste können sich auf Hirschgulasch mit selbst gemachten Spätzle und Rotkohl freuen. Dazu gibt es eine köstliche Waldpilzsoße.

Um Anmeldung wird gebeten. **5.50 €**



## Der Kürbis - das Trendgewächs im Herbst

Wenn die Tage kürzer werden, hat eines der vielfältigsten Herbstgemüse Hochsaison: der Kürbis. Mit herrlich leuchtenden Orangetönen bringt er nicht nur Farbe auf die Felder und in die Gemüseauslagen unserer Supermärkte. Vor allem in der Küche sorgt das knallbunte Schwergewicht für optische und kulinarische Höhepunkte. Längst als traditionelles Halloween-Symbol weltbekannt und als gesunder Trendsetter einer ausgewogenen Ernährung nicht mehr wegzudenken, hat der hartschalige Riese ursprünglich eine weite Reise hinter sich. Der Kürbis gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Erde und erfreut sich weltweit großer Beliebtheit. Während die Südamerikaner bereits vor Jahrtausenden die Vorzüge des orange-

farbenen Gemüses zu nutzen wussten, lernte man die vielseitige Frucht hierzulande erst in der Mitte des 15. Jahrhunderts kennen. Selbstverständlich finden Sie in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter die Herbstboten im kräftigen Orange - direkt aus der Region und garantiert von bester Qualität. Geliefert werden die aromatischen Riesen vom Hof der Familie Bartels aus Wennerstorf.

### Wärmeliebender Einwanderer

Als die ersten Pflanzen und Samen mit den großen Seefahrern wie Christopher Kolumbus aus Übersee nach Europa kamen, glaubte jedoch zunächst niemand an eine Erfolgsgeschichte. Zu schwierig gestaltete sich der Anbau des wärme-

liebenden Kürbisses. Erst mit der Entdeckung einer weniger kälteempfindlichen Kürbisart aus Nordamerika gelang auch eine Anpflanzung in unseren gemäßigten Breiten. In der Folge vor allem zur Ölgewinnung genutzt, als „Arme-Leute-Essen“ verschrien und daher in den Nachkriegsjahren wieder etwas in Vergessenheit geraten, startet das farbige Multitalent seit einigen Jahren voll durch. Ob bei Riesenkürbis-Meisterschaften, für Halloween-Dekorationen oder in der 5-Sterne-Küche - der Kürbis kommt allorten zum Einsatz. Inzwischen hat sich ein regelrechter Kürbis-Kult entwickelt. Und das liegt sicherlich nicht zuletzt an seinen äußerst vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.

### Hokkaido-Kürbis

Dieser Kürbis stammt ursprünglich von der japanischen Insel Hokkaido. Es handelt sich dabei um breit-runde, orangerote Speisekürbisse mit einem Gewicht von etwa ein bis zwei Kilogramm. Die dünne Schale wird anders als bei den meisten anderen Kürbissorten beim Kochen weich und kann mitverzehrt werden. Die Kerne sollten jedoch entfernt werden. Ein nussiges Aroma und eine stabile Konsistenz zeichnen diesen beliebten Speisekürbis aus.



### Gorgonzola-Kürbis

Bei diesem Kürbis handelt es sich um einen etwa ein Kilogramm schweren Speisekürbis. Längseinkerbungen und eine grün-weiße Farbe mit orangefarbenen Sprenkeln zeichnen ihn aus. Das Fleisch ist gelblich und bildet ähnlich dem Spaghetti-Kürbis kleine nudelähnliche Fäden. Dafür muss der Gorgonzola-Kürbis allerdings gut durchgekocht sein. Der Geschmack ist süßkartoffelähnlich. Es handelt sich dabei um eine relativ neue Mischung, deren Name sich möglicherweise auf die Zeichnung des Kürbisses bezieht.





**FAMILIE BARTELS**

*Frisches vom Feld*

## Aus der Region, für die Region

### **Vielseitiger Küchenstar**

Vor allem in der Küche sind seinen Einsatzmöglichkeiten keinerlei Grenzen gesetzt. Längst vorbei sind die Zeiten als man beim Wort Kürbis automatisch an Omas süßsauer Eingelegtes dachte. Heutzutage findet das süße und aromatische Fruchtfleisch des orangenen Giganten fast überall kulinarische Verwendung: in Suppen, Eintöpfen, Aufläufen, Pürees und Salaten. Und auch auf dem Grill, als Puffer, Nudeln oder auf einer Pizza stellt der Kürbis seine Vielseitigkeit erfolgreich unter Beweis. Besonders köstlich lässt er sich ebenso als süße Variante in Form von Kompott, Marmelade oder knusprigem Gebäck zubereiten.

### **Rauhe Schale – leichte Verarbeitung**

Mittlerweile avancierte das Gemüse, bei dem es sich genau genommen aus rein botanischer Sicht um eine Beere handelt, zum trendigen Küchenstar. Waren früher viele Kürbissorten aufgrund ihrer harten Schale oftmals nur schwer zu bezwingen, lassen sich die inzwischen weit verbreiteten Sorten wie Muskatkürbis, Butternut oder Hokkaido allesamt unkompliziert verarbeiten. Bei Letzterem lässt sich sogar die Schale mitessen.

### **Kalorienarme Vitaminbombe**

Was unsere Großeltern längst wussten, bestätigen auch die Studien führender Ernährungs- und Gesundheitsexperten: Der Kürbis ist demnach nicht nur ein besonders schmackhaftes und recht günstiges, sondern obendrein auch ein außerordentlich gesundes Lebensmittel. Dank seiner vielen Vitamine (A, C und E), Mineral- (Kalium, Kalzium und Folsäure) und Ballaststoffe sowie sekundären Pflanzenstoffen entfaltet er eine überaus vitalisierende Wirkung. Kürbiskernöl kann zudem nachweislich cholesterinsenkend wirken. Darüber hinaus ist das kalorienarme Schergewicht ein echter Schlankmacher und gehört daher auf jeden Speiseplan.

### **Spaghetti-Kürbis**

Das Fruchtfleisch ist hellgelb und hat lange Fasern, welche vage an Spaghetti erinnern und dem Kürbis seinen Namen geben. Als Ganzes im Salzwasser gekocht, zerfällt das Fruchtfleisch wie Spaghetti. Allerdings muss die Schale im Vorfeld mehrmals eingestochen und das Kerngehäuse entfernt werden.



### **Butternut-Kürbis**

Diesen Kürbis erkennt man an seiner länglichen Form. Der Butternut-Kürbis besitzt nur wenige Kerne. Das Fruchtfleisch ist fein und cremig. Es eignet sich aufgrund seines süßlichen, leicht nussigen Aromas perfekt für Suppen, Kuchen oder als Beilage zu Fleischgerichten. Am besten für Halloween zum Aushöhlen eignet sich übrigens der Hokkaido-Kürbis!

### **Muskat-Kürbis**

Der Muskat-Kürbis zählt wie der Butternut-Kürbis zu den Moschuskürbissen. Zu seinem Namen kommt der Muskat-Kürbis auf Grund seines feinen Aromas.



Er ist einer der bekanntesten und beliebtesten Speisekürbisse, da er sich auf vielfältige Weise zubereiten lässt. Die Form dieses Kürbisses, dessen Außenfarbe zwischen Dunkelgrün und Braun schwanken kann, ist rundlich und stark gerippt. Das Fruchtfleisch ist orange-gelb und eignet sich für die verschiedensten Gerichte. Besonders häufig wird der Muskat-Kürbis zur Herstellung von Marmelade genutzt.

1 Jahr  
Neugraben



Als Bonbon zum Jubiläum gab es ab einem Einkaufswert von 30 € gratis eine

*Early Bird*"-Tasse

## Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben

Als am 8. September die feierliche Eröffnung von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben vollzogen wurde, wusste noch niemand so genau, in welche Richtung sich der komplett neu gebaute Markt in Hamburg entwickeln würde. Rein optisch ließ der neue Einkaufstempel von Beginn an keine Wünsche offen. Weiträumige Gänge, ein schier unendliches Sortiment, entspannende Musik schon beim Betreten des Marktes und dazu mit der neuen BACKBUDE und dem Nordblick mitten im Markt zwei echte Gourmethighlights für Freunde guter Backwaren und frisch zubereiteter Speisen.

Es war angerichtet, um eine ähnliche Erfolgsstory zu schreiben, wie sie schon Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf in den vergangenen Jahren geschrieben hat. „Die Voraussetzungen zu Beginn waren super. Der Markt strahlte, wir hatten unser Mitarbeiterteam relativ schnell beisammen

und auch in Sachen Regionalität und Nachhaltigkeit waren wir super aufgestellt“, erinnert sich Geschäftsführerin Stephanie Beier.

*„Der Markt hat sich super entwickelt und wir danken uns ihr Vertrauen und verschworene Einheit.“* Stephanie Beier

Ganz so einfach, wie es die Voraussetzungen erahnen ließen, lief das Alltagsgeschäft dann aber doch nicht. „Die Menschen hier in der Umgebung mussten sich erst an den neuen EDEKA-Markt gewöhnen. Viele hatten ihre Stammsupermärkte und das Tagesgeschäft lief zunächst nur schleppend an“, so Beier. In dieser Zeit war es für alle Beteiligten wichtig, die Ruhe zu bewahren, Verbesserungen umzusetzen und, ganz wichtig, weiterhin mit Leib und Seele alles dafür tun, damit





## Warncke's feiert Jubiläum

die Kunden sich im Markt wie zu Hause fühlen.

„Das A und O war und wird immer der Umgang mit den Kunden bleiben.

## Entwickelt. Die Kunden und unser Team ist eine

Beier

Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und gute Laune gehören zu unserer Philosophie und nach und nach haben wir unsere Kunden damit auch überzeugt. Kritik haben wir stets versucht anzunehmen, daher haben wir auf mehrfachen Kundenwunsch auch fast das komplette Team unserer Fleischtheke ausgewechselt, weil viele Kunden mit dem Service schlichtweg unzufrieden waren“, konstatiert Kauffrau Stephanie Beier. Nach einigen Personaländerungen bildet das Team mittlerweile eine verschwore-

rene Einheit und bastelt zusammen an neuen Ideen, um das Einkaufen in Warncke's EDEKA Frischecenter noch attraktiver zu machen.

So wurde im vergangenen Jahr die Getränkeabteilung umgebaut und auch beim Obst und Gemüse hat sich einiges getan. Das Hinzuziehen der Säfte in die Abteilung hat sich bewährt und macht den Kunden den Einkauf leichter. Außerdem haben sich die BACKBUDE mit dem schicken Café und der Nordblick mit den beliebten Speisen, zubereitet von Koch Kevin Bode, zu echten Publikumsmagneten entwickelt. Auch in Sachen regionale Zulieferer, Events im Markt, Produktneuheiten im Bio- und Demeterbereich sowie der Einführung nachhaltiger Maßnahmen, wie zum Beispiel der Frischebox an den Bedientheken, geht Warncke's EDEKA Frischecenter stets mit gutem Beispiel voran.

Von exklusiv bis gut und günstig findet im Markt jeder Kunde das passende Produkt für seinen Geldbeutel und

auch bei Sonderwünschen können die Besucher des Marktes gewiss sein, dass das Personal alles in die Wege leiten wird, um den Besuchern gerecht zu werden.

Als sich der Jahrestag am Anfang des Jahres näherte, ließen es sich die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter nicht nehmen, sich mit speziellen Aktionen und kleinen Giveaways bei den Kunden für ihr Vertrauen zu bedanken. „Das Jahr ist rasend schnell vergangen und es ist sehr viel passiert. Alles in allem sind wir jedoch sehr zufrieden mit der Entwicklung des Marktes. Dafür sind natürlich in erster Linie unsere Kunden verantwortlich, die uns hoffentlich auch in den kommenden Jahren weiterhin die Treue halten werden. Wir freuen uns auf das, was kommt und werden weiterhin alles geben, damit Einkaufen in Warncke's EDEKA Frischecenter Spaß und Freude macht“, gibt Stephanie das Motto für die kommenden Monate vor.





# Fühl dich wohl in deiner Haut.



## Blüte-Zeit Feuchtigkeitsshampoo

Geschmeidiges und glänzendes Haar? Ja, bitte! Mit dem Blüte-Zeit Feuchtigkeitsshampoo mit Extrakten von Bio-Traube und Bio-Hopfen kein Problem. Dank der milden Waschsubstanzen eignet es sich außerdem besonders für die Reinigung von trockenem und sprödem Haar.

## Blüte-Zeit

### pflegende Körpermilch

Die pflegende Körpermilch von Blüte-Zeit punktet mit angenehm duftendem Bio-Malvenblütenextrakt. Darüber hinaus verwöhnen reichhaltige Bio-Sheabutter und hochwertiges Bio-Sonnenblumenöl die Haut mit intensiver Pflege und Feuchtigkeit. Eine Körpermilch, die natürliche Ernährung für trockene Haut verspricht.

empfohlen von:

Annemarie Carpendale 

 TV-Moderatorin

## Schön von innen und außen.

Das Geheimnis für natürliche Schönheit liegt in der richtigen Pflege und einer bewussten Ernährung. Deshalb finden Sie bei EDEKA alles, um Ihrem Körper täglich etwas Gutes zu tun – von innen und von außen. Mehr Beauty-Tipps und leckere Rezeptideen unter

[edeka.de/einfachschön](http://edeka.de/einfachschön)



# Blüte-Zeit – die neue Naturkosmetikmarke von EDEKA

Es ist Zeit für eine neue, nachhaltige Pflege: Blüte-Zeit. Unter diesem klangvollen Namen launcht EDEKA eine vegane Naturkosmetikmarke, die auf synthetische Duft- und Farbstoffe verzichtet. Die Marke startet mit 21 Produkten und umfasst unter anderem Körpermilch, Duschgel, Shampoo, Spülung, Feuchtigkeits- und Handcreme sowie Waschgel, Deo und Lippenpflege. Alle Blüte-Zeit-Produkte sind made in Germany und tragen das NATRUE Label – das einen hohen Standard bei der Definition von Natürlichkeit der Kosmetikprodukte setzt. Auch die Hautverträglichkeit ist dermatologisch bestätigt. Die neue EDEKA-Naturkosmetikmarke Blüte-Zeit setzt auf die Kraft der Natur und ist für alle, die natürlich schön sein wollen. In Warncke's EDEKA Frischecenter können Sie jetzt exklusiv in die Vielfalt der Produkte von Blüte-Zeit eintauchen und sich etwas Gutes tun. Greifen Sie zu!



## Blüte-Zeit Feuchtigkeitspülung

Blüte-Zeit-Feuchtigkeitspülung ist die passende Spülung zum Blüte-Zeit-Feuchtigkeitsshampoo: Sie enthält ebenfalls Bio-Traube und -Hopfen und sorgt nach der Reinigung dafür, dass das Haar eine Extraportion Pflege erhält und sich besser kämmen lässt. Für gesund aussehendes Haar.

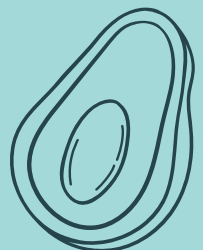
Jetzt hier  
im Markt.

## Blüte-Zeit 24-Stunden-Feuchtigkeitscreme

Der ideale Begleiter für jeden Tag: Die Blüte-Zeit-24-Stunden-Feuchtigkeitscreme für normale Haut. Ihre leichte Formulierung aus Bio-Ginkgoextrakt, Bio-Sheabutter und Hyaluronsäure sorgt für ein angenehmes Hautgefühl und versorgt die Haut 24 Stunden lang mit ausreichend Feuchtigkeit. Was will man mehr? Das Ergebnis ist ein ausgeglichenes und erfrishtes Hautbild.

## Blüte-Zeit pflegende Handcreme

Für zauberhaft weiche und zarte Hände sorgt die pflegende Handcreme mit Bio-Zaubernuss von Blüte-Zeit. Die enthaltene Bio-Sheabutter versorgt die Haut mit reichhaltiger Pflege – dennoch zieht die Creme schnell ein und hinterlässt keinen Fettfilm. Netter Nebeneffekt: Bei jedem Handgriff liegt ein leichter Duft von Zaubernuss in der Luft.



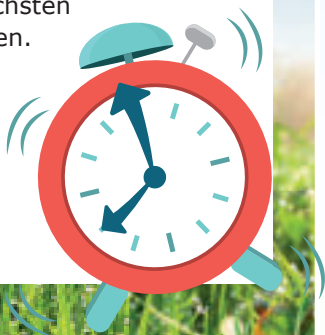


Unsere neuen Öffnungszeiten

**7 bis 20 Uhr**  
in Neu Wulmstorf

**Liebe Kunden,**

bitte beachten Sie bei Ihrem nächsten Einkauf unsere neuen Ladenzeiten. Seit dem 1. September ist Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf von Montag bis Samstag von 7 bis 20 Uhr für Sie geöffnet.



Mittwoch

**28.**

November

Neu Wulmstorf



*Whisky Tasting*  
Mittwoch, 28. November

**15.- €**  
pro Person

Eine der edelsten Spirituosen sollte auch einen passenden Rahmen erhalten. Daher bieten wir Ihnen in unserem Markt in Neu Wulmstorf bei wunderbaren Fingerfood-Speisen eine wunderbare Auswahl an erlesenen Whiskys an. Zudem wird ein Whiskyexperte durch den Abend führen, der mit spannenden Geschichten rund um die Whiskytradition und seinem umfassenden Fachwissen für Staunen sorgen wird. Freuen Sie sich auf einen garantiert hochinteressanten und absolut geschmackvollen Abend. Karten für das Tasting ab sofort an der Information in Neu Wulmstorf erhältlich.

## Heiße Tipps und knuspriges beim Grill- und BBQ-Workshop



Sommerzeit ist Grillzeit. Ansporn genug, um bei einer zünftigen Grillparty mit Freunden oder der Familie mit seinem Fachwissen und der Zubereitung köstlicher Grillspezialitäten zuglänzen. Somit war es nicht verwunderlich, dass sich am 23. August ein kleiner, auserwählter Kreis von Grillliebhabern in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf einfand, um beim Grill- und BBQ-Workshop unter der Leitung von Fleischer/Fleischsommelier Jan Spieckermann neue Handgriffe dazulernen und gleichzeitig selbstständig feinste Grillspezialitäten zuzubereiten. Fleischexperte Jan Spieckermann führte die Teilnehmer des Grill- und BBQ-Workshops in seiner gewohnt charmanten Art in die Geheimnisse der professionelle Zerlegung von Rind und Geflügel ein

und gab den Gästen zusätzlich interessante Tipps zum Garen und der Lagerung verschiedener Grillprodukte. Anschließend durften die Workshop-Teilnehmer selbst Hand anlegen und nach Herzenslust grillen. Im Anschluss wurden die köstlichen Spezialitäten beim gemütlichen Zusammensein verköstigt, dazu gab es edle Weine vom Weingut Los Vascos aus Chile. Als sich der Abend dem Ende zuneigte, folgte für alle Workshopper eine zusätzliche Überraschung, denn alle erhielten eine Teilnehmer-Urkunde, auf der Schwarz auf Weiß geschrieben steht, welche Kenntnisse sie während der Veranstaltung erworben haben.





# Oktoberfest



„Wir lieben Oktoberfeste“: EDEKA-Markt-Inhaber Wilfried Warncke und Bezirksleiter Markenspirituosen Lars Wittrock (vorn) freuen sich auf alle Kunden, die Spaß am Oktoberfest haben

## Hier kommen ALLE in OKTOBERFEST-Stimmung!



„Auf geht`s!": Kunden und Freunde von Warncke's EDEKA Frischecenter dürfen sich auf eine fulminante Oktoberfest-saison 2018 freuen! Schauen Sie sich doch einmal um, was Warncke's EDEKA Frischecenter in diesem Jahr alles zu bieten hat – es lohnt sich!

Gute Beziehungen pflegt Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf nicht nur zu unseren vielen langjährigen Kunden, sondern auch zu unseren bevorzugten Lieferanten. Zum Oktoberfest hat unsere Partnerschaft mit dem traditionsreichen Spirituosenhersteller Waldemar Behn besonders viel Sinn, denn das engagierte Familienunternehmen beliefert uns gleich mit zwei absoluten Oktoberfeststars.

Ganz groß präsentieren wir Ihnen diesmal die ALPENSCHNAPS-Serie. Die kernigen Spezialitäten aus dem Alpenland begeistern mit tollem Geschmack und feiner Milde. Unser Geheimtipp neben den Klassikern wie Marille und Williamsbirne: Probieren Sie mal den köstlichen ALPENSCHNAPS Haselnuss oder den ALPENSCHNAPS Obstler. Mit dem stilechten kleinen Filzhut auf dem Verschluss eignen sich die schlanken 500ml-ALPENSCHNAPS-Flaschen auch prima als Mitbringsel oder als Deko-Objekt für die private Oktoberfestparty. Zu den Partygetränken von Warncke's EDEKA Frischecenter gehört natürlich auch der Stimmungsmacher Nr. 1 in Deutschland, Behns KLEINER FEIGLING. Bringen Sie sich und Ihre Freunde mit diesen beliebten Shots in allerbeste Oktoberfeststimmung.



# NEU

## Neu im Regal in Warncke's Frischecenter



### Kaffee für echte Kenner

Der wahre Kaffeekenner ist ein Individualist und hat seine ganz speziellen, eigenen Vorlieben, was den Kaffeegenuss angeht. Probieren Sie daher doch mal den aromatischen Kaffee von Hagenbeck. Drei Sorten finden Sie seit Kurzem in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter: Der Klassiker „Caféhaus“ ist mittelstark und zu 100 % eine Arabica-Mischung aus süd- und mittelamerikanischen sowie afrikanischen Bohnen. Der „Espresso“ ist kräftig und stark im Geschmack. Die Sorte „Hanseat“ ist ebenfalls ein klassischer Kaffee, schmeckt mild und aromatisch. Er ist eine spezielle Mischung aus zentralamerikanischen Bohnen.

### Aus kontrolliert biologischem Anbau

Öko-Hafer aus schwedischer Landwirtschaft, sauberem Wasser und einer Prise Meersalz: genau das macht Oatly aus. Dank der Verpackung können Sie das Hafergetränk sogar bei Zimmertemperatur lagern. Einfach in die Speisekammer legen und erst kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Wie er verwendet wird? Genau wie normale Milch. Als Durstlöscher zwischen den Mahlzeiten oder morgens für Ihr Müsli. Tauschen Sie einfach bei jedem beliebigen Rezept Milch gegen den Haferdrink aus. Das Beste: Dieser Drink wird aus 100 % ökologischem schwedischem Hafer hergestellt. Dieser wächst auf unbelastetem Boden. Zudem ist Hafer dafür bekannt, dass er viele Ballaststoffe und Co enthält, welche unter anderem gut für Ihr Herz sind. Greifen Sie in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter zu.



### Die wahre Bedeutung von Sauberkeit

SAUBER. Dieses Wort prägt schon seit 1979 die Leitgedanken der Firma „ecover“. Für sie bedeutet „sauber“ mehr als Geschirrspülen oder Wäschewaschen. Von der Einführung des phosphatfreien Waschpulvers im Jahr 1979 bis zu den heutigen fantastischen Produktreihen pflanzenbasierter Haushaltsreiniger versucht „ecover“ unserem Planeten etwas Gutes zu tun. In Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie nun auch den Weichspüler, das Color Waschmittel sowie das Woll- und Feinwaschmittel. Hierdurch können Sie mit gutem Gewissen für Sauberkeit sorgen.





# Bastelt eure eigene Halloweenmaske

Schnittmuster



Bald heißt es wieder „Süßes oder Saures!“, denn Halloween steht vor der Tür. Ihr wisst noch nicht, als was ihr euch verkleiden sollt, um an die köstlichen Süßigkeiten an den Haustüren der Nachbarn zu gelangen? Dann haben wir die Lösung für euch. Mit wenigen Handgriffen könnt ihr eure ganz persönliche Halloweenmaske basteln.

### Das braucht ihr:

- Schnittmuster (wie nach Vorlage)
- Schere
- Tonpapier in Orange
- Locher
- Bleistift zum Umzeichnen
- Filzstifte in Schwarz, Orange, Rot und Grün
- langes Gummiband

### Und so wird's gemacht:

Schneidet die hier abgebildete Kürbis-Masken-Vorlage aus – vergesst nicht das Ausschneiden der Augen. Dann legt ihr die Schablone auf den orangen Karton und zeichnet den Außenrand und die Innenseiten der Augen mit Bleistift nach. Nun schneidet ihr den Kürbis aus. Übertragt jetzt die Linien des Kürbisses von

der Vorlage auf den Karton, damit eure Maske auch wirklich wie ein Kürbis aussieht. Malt die Striche zuerst mit Bleistift vor und zeichnet sie dann mit dem schwarzen Filzstift nach. Dann könnt ihr auch die Augen mit dem schwarzen Stift umranden. Jetzt markiert ihr mit dem Bleistift die zwei Stellen, an denen das Band befestigt werden soll – ein Loch

muss links an den Rand der Maske und eins rechts. Dann stanzt ihr mit dem Locher zwei Löcher in die Maske und knetet das Band an der Maske fest. Achtet dabei darauf, dass das Gummiband nicht zu lang ist, sonst hält die Maske nicht am Gesicht. Testet die Länge am besten, bevor ihr beide Enden verknötet. Fertig ist eure Maske!



Samstag

27.  
Oktober

Neugraben

### Gemeinsames Kürbisschnitzen!

Kommt am Samstag, den 27. Oktober von **10 bis 17 Uhr** in Warncke´s EDEKA Frischecenter in Neugraben und nehmt am großen Kürbisschnitzen teil. Jedes Kind darf seinen Kürbis im Anschluss mit nach Hause nehmen. Zusätzlich wird der schönste Kürbsi mit einem Einkaufsgutschein im Wert von 50 € belohnt.



Mittwoch

31.  
Oktober

Neugraben

### Jede Halloween-Verkleidung wird belohnt!

Kids, wenn ihr an Halloween – am 31. Oktober – verkleidet in unseren Markt in Neugraben kommt, liegt eine Überraschung für euch bereit.

# Aktivtag Süderelbe

Freizeit, Spiel, Spaß, Sport  
& gesunde Ernährung

20. Oktober

10 bis 17 Uhr

CU Arena



vielseitiges Info- und  
Mitmachprogramm



An diesem Tag dreht sich alles um die Themen „Bewegung & Ernährung“. Zusammen mit EDEKA und anderen Partnern des Einzelhandels will die Hausbruch-Neugrabener Turnerschaft (HNT) insbesondere junge Menschen dazu motivieren, sich in ihrer Freizeit mehr zu bewegen, aktiv Sport zu treiben und sich gesünder zu ernähren. Deshalb steht am „Aktivtag Süderelbe“ das Ausprobieren im Mittelpunkt. In und vor der CU Arena (Am Johannisland 2-4) warten zahlreiche sportliche Herausforderungen, Workshops, Vorträge sowie Messestände auf die kleinen und großen Besucher.



# Großen Weihnachtsmarkt

**vom 3. bis 8. Dezember**  
auf dem Parkplatz  
vor dem Markt in Neugraben



**Auflage: 29 860 Exemplare**

Für die beiden Märkte in Hamburg/  
Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum

Kostenlose Zustellung jeden Monat  
samstags an alle erreichbaren Haus-  
halte in der Region.

**Herausgeber (v. i. S. d. P.):**

Warncke's Frischecenter  
Inhaber: Wilfried Warncke  
Wulmstorfer Wiesen 2  
21629 Neu Wulmstorf  
Telefon: 040 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter  
Inhaber: Wilfried Warncke  
Süderelbering 1  
21149 Hamburg/Neugraben  
Telefon: 040/42 94 38 38

**Objektleitung/Druck:**

ProExakt GmbH  
Bahnhofstr. 17 38170 Schöppenstedt  
Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de  
www.proexakt.de

**Redaktionsleitung:**

Sebastian Nickel  
Tel.: (0 53 32) 96 86-486

**Gestaltung und Anzeigensatz:**

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

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders 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-Kaufleute.