



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe September



Seite 2 und 3

*Zwei frisch gebackene
Sommeliers im Porträt*

Seite 4

*Fünf neue Azubis sorgen
für frischen Wind*

Seite 8

*Prickelnd genießen mit
Thomas Henry*

Liebe Kunden,
der Sommer ist in den letzten Zügen und beschert uns hoffentlich noch ein paar laue Abende zum Genießen. Passend dazu stellen wir Ihnen in der neuesten Ausgabe unserer Marktzeitung die erfrischenden Tonics und Sodas von Thomas Henry vor, mit denen Sie sich Ihren ganz persönlichen prickelnden Cocktail mixen können. Auch abseits der bunten

Produktpalette haben wir natürlich wieder spannende Geschichten aus unserem Markt für Sie parat.

Mit Lilija Scheller und Jan Spieckermann stellen wir Ihnen zwei echte Experten aus unserer Käse- und Fleischabteilung vor, die sich seit Kurzem offiziell Sommeliers bzw. Sommelier nennen dürfen. Außerdem verstärken seit August fünf

neue Azubis das Team in Neugraben und sorgen für frischen Wind. Wer hinter den jungen Gesichtern steckt, erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Zu guter Letzt präsentieren wir Ihnen wieder aktuelle Neuheiten im Markt, die kommenden Veranstaltungen in unseren Märkten und zudem prickelnde Ciders aus unserem Sortiment. 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



„Bei mir liegt nur frische Ware hinter dem Tresen. Diesen Grundsatz gebe ich auch an alle Mitarbeiter weiter.“
Jan Spieckermann



Jan Spieckermann - Fleischsommelier aus Leidenschaft

In Neu Wulmstorf gibt es kaum jemanden, der Jan Spieckermann nicht kennt. „Wenn ich mit meiner Frau spazieren gehe, dann ist sie immer sehr verwundert, wie viele Menschen mich ansprechen“, sagt der 50-Jährige mit einem schelmischen Lächeln im Gesicht. Grund für Spieckermanns großen Bekanntheitsgrad ist nicht nur seine sympathische, offene Art, sondern vor allem sein Sachverstand und seine Leidenschaft für das Fleischerhandwerk.

Der in Finkenwerder geborene Fleischexperte half bereits mit drei Jahren im elterlichen Betrieb aus und bekam den Umgang mit Fleisch und Wurst somit quasi in die Wiege gelegt. 1985 begann Spieckermann schließlich in einem mittelständischen Fleischerbetrieb seine Ausbildung, die er 1988 erfolgreich abschloss. 1991 machte er seinen Meister, bevor er von 1993 bis 2003 eine eigene kleine Schlachterei in Finkenwerder betrieb. „Der Betrieb lief super, bis mich der Vermieter letztlich von heute auf morgen rausschmiss. Ich hätte gerne weitergemacht, aber so war es halt“, berichtet der groß gewachsene Fleischer in seiner gewohnt lockeren Art. Nach einer weiteren Tätigkeit als Betriebsleiter in der ältesten Privatfleischerei Hamburgs heuerte Spieckermann im Jahr 2009 schließlich bei Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf an und schrieb fortan zusammen mit dem gesamten Team eine bis heute andauernde Erfolgsgeschichte. „Inhaber Wilfried Warncke vertraute mir von Anfang an und übergab die Fleischtheke vertrauensvoll in meine Hände. Ich kann dort machen, was ich will, sowohl in Sachen personeller Besetzung als auch in der Sortimentsgestaltung“, so Spieckermann, der ein wahrer Perfektionist ist und die Auslage jeden Morgen frisch bestückt: „Bei mir liegt nur frische Ware hinter dem Tresen und das gebe ich auch an meine Mitarbeiter weiter.“

Viel gibt es nicht, was Jan Spieckermann noch nicht erlebt oder erlernt hat, eine ganz neue Erfahrung war für den charismatischen Experten jedoch die Fortbildung

zum zertifizierten Fleischsommelier, die er im Juni dieses Jahres erfolgreich absolviert hat. Zusammen mit 84 weiteren Fleischern aus dem gesamten Bundesgebiet nahm Spieckermann an einem zweiwöchigen Lehrgang teil und lernte dort von morgens bis abends alles, was man über Fleisch wissen muss. „Wir waren dort ein elitärer Kreis, denn schon die Bewerbungsvoraussetzungen waren anspruchsvoll. Die Inhalte waren extrem spannend. Von Ernährungslehre über die Kulturgeschichte des Fleisches bis hin zur Zerlegung – wir bekamen eine Menge Input und es gab sogar ein paar neue Cuts an die Hand, die ich noch nicht kannte“, berichtet der Fleischsommelier, der seine Prüfung mit 95 von 100 Punkten abschloss. „Normalerweise geht für mich nichts unter 100 Prozent und das gebe ich auch an meine Mitarbeiter und Azubis weiter. Allerdings hatte es die Prüfung wirklich in sich“, so Spieckermann, für den neben dem prestigeträchtigen Titel und den neuen Erfahrungen auch die neuen Bekanntschaften, die er beim Lehrgang machen durfte, besonders wertvoll waren.

„Man hat sich ausgetauscht und dazugelernt. Vom Lehrgang habe ich beispielsweise das neue Lamm vom schottischen Weideochsen mitgebracht. Dort habe ich erfahren, wo ich es bekommen kann und jetzt liegt es bei uns in der Auslage. Das Fleisch hat Premiumqualität, genau wie das Label-Rouge-Geflügel, das ebenfalls bei uns in Neu Wulmstorf erhältlich ist“, sagt Spieckermann, der allen Fleischliebhabern gerne mit Rat und Tat zur Seite steht und ganz sicher für jeden den passenden Tipp zur perfekten Zubereitung parat hat.





Lilija Scheller - zertifizierte Genussexpertin

Egal ob Käse aus aller Welt oder direkt aus der Region. Die große Käsetheke in Warncke's EDEKA Frischecenter bietet einzigartige Vielfalt. Hauptverantwortlich für die Käseabteilung ist Lilija Scheller. Die Hamburgerin ist eine ausgewiesene Expertin auf ihrem Gebiet und darf sich seit September 2017 offiziell Käse-Sommelière nennen. „Die Ausbildung zur Käse-Sommelière wollte ich schon immer machen, im vergangenen Sommer hat es dann endlich geklappt. Der Lehrgang dauerte zwei Wochen. Anschließend stand eine Prüfung an, die ich mit Bravour bestanden habe. Der Titel Käse-Sommelière ist eine Zusatzqualifikation, er macht aus einer Käseverkäuferin eine Genuss-Expertin. Um überhaupt für die Weiterbildung zugelassen zu werden, muss man ausreichend Vorkenntnisse vorweisen können. Dank meiner langjährigen Erfahrung wurde ich aber zugelassen. Da-



rüber bin ich sehr froh, denn ich habe viel dazulernen dürfen“, erklärt die Frohnatur. Während des Seminars tauchte Lilija Scheller also noch tiefer in die vielfältige Welt des Käses ein und beschäftigte sich zusammen mit den weiteren Teilnehmern intensiv mit den Themengebieten rund um das allseits beliebte Milcherzeugnis. Dazu zählt auch das schier unendliche Geschmacksvokabular, welches von sandig, nussig über wenig bis hin zu schmierig und muffig reicht. Außerdem wurden verschiedene

Schneidetechniken ausprobiert und die Inhalte Hygiene, gekonntes Arrangieren sowie die Frage nach guten Kombinationen behandelt. „Käse ist ja vielfältig verwend- und kombinierbar. Als echter Experte muss man daher auch Auskunft über perfekte Beilagen wie Bier, Wein, Honig, Feigen, Nüsse, Obst oder Senfsoßen geben können“, schildert Scheller die hohen Anforderungen an die Sommelière-Ausbildung, die in einer äußerst anspruchsvollen Abschlussprüfung gipfelte.

Zurück an der Bedientheke in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben glänzt Lilija Scheller seit ihrer bestandenen Prüfung nun mit noch mehr Kompetenz, die auch die Kunden begeistert.

Neu! 30 Kilogramm geballter Geschmack

Ein ganz heißer Import erreichte vor Kurzem die Käsetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter. Aus dem italienischen Trentino wurde ein 30-kg-schwerer Parmesankäse-Laib geliefert, der 2016 gereift ist und durch einen einmaligen Geschmack glänzt. Nach einer Stunde harten Kampfes war der Käse endlich „geköpft“ und konnte den neugierigen Kunden angeboten werden. Sie wollen den exklusiven Käse auch probieren? Dann kommen Sie, solange der Vorrat reicht, bei uns vorbei und lassen Sie sich den schmackhaften italienischen Koloss nicht entgehen.



Weinabend mit Rolf Willy 27. September, 19 Uhr in Neugraben

12.- €
pro Person
inkl. Weinverkostung
und Snacks

Echten Weinkenlern sind von der Privatkellerei Willy

die edlen Tropfen im württembergischen Weinort Nordheim sicher ein Begriff. Für alle Liebhaber und auch für die, die noch nicht in den Genuss der hochwertigen Weine vom traditionsreichen Familienbetrieb gekommen sind, bietet unser Weinabend mit der Verkostung verschiedener Weine aus dem Hause Willy die ideale Möglichkeit, in stilvollem Ambiente in die vielfältigen Geschmackswelten einzutauchen. Für kleine Snacks zwischendurch ist natürlich auch gesorgt. Tickets für die Veranstaltung können Sie an der Info in unserem Markt in Neugraben erwerben.



Donnerstag
27.
September

Donnerstag
18.
Oktober

Französischer
Abend
18. Oktober, 19 Uhr
in Neugraben

12.- €
inkl. Speisen und Getränke
pro Person

AUSVERKAUFT

Französischer Genuss in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Entdecken Sie das Flair der Grande Nation mit landestypischen Köstlichkeiten wie luftigen Baguettes, leckerem Käse und extravaganten Desserts. Passend dazu bieten wir Ihnen zudem exklusive französische Weine an. Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter freut sich auf einen unvergesslichen Abend mit Ihnen. Karten für die Veranstaltung sind im Markt in Neugraben erhältlich.

Unsere neuen Öffnungszeiten 7 bis 20 Uhr in Neu Wulmstorf

Liebe Kunden,

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





Das Azubi-Quintett im Kurzporträt

Phillip Berendsen

Der 21-Jährige ist der einzige Mann in der Fünferriege. Seit November 2017 hat der Hamburger bereits als Aushilfe im Markt gearbeitet und sich nun entschieden, eine Ausbildung zum Verkäufer im Einzelhandel in Warncke's EDEKA Frischecenter zu absolvieren. Seine Lehre zum Elektriker brach Berendsen ab, um einen Neuanfang zu wagen. Nun freut sich der sympathische Fußballfan auf die Ausbildung im Markt, wo er sich besonders in der Getränkeabteilung pudelwohl fühlt.



Nina Burmester

Auch Nina Burmester hat bereits Erfahrung in Warncke's EDEKA Frischecenter sammeln können. Seit 1. März hat die 17-Jährige als 25-Stunden-Kraft im Markt gearbeitet. Schon beim damaligen Einstellungsgespräch vereinbarte Burmester mit Stephanie Beier, dass sie im August eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau startet. Diese Zeit ist nun gekommen und die Realschul-Absolventin ist glücklich darüber, Neues dazulernen und eigenverantwortlich zu arbeiten. Burmesters Steckenpferd ist die Kundeninformation im Markt, an der sie in Zukunft noch mehr Aufgaben übernehmen möchte.



Aleyna Sentürk

Die 16-Jährige ist das Küken in der Gruppe, hohe Ziele hat die Hauptschul-Absolventin dennoch. Die Teenagerin aus Neuenfelde hat bereits mehrere Praktika absolviert und war nach der Schnupperwoche vollends begeistert von der Atmosphäre im Markt. Nun will sie richtig durchstarten und alle Abteilungen genauestens kennenlernen. Dabei liegt ihr Fokus vor allem beim Obst und Gemüse und natürlich darauf, ihre Ausbildung zunächst einmal erfolgreich zu beenden.



Mandy Schmidtke

Auch die 19-Jährige hat bereits reichlich Erfahrung mit Lebensmitteln gesammelt. Die angehende Verkäuferin hat nebenbei auf einem Wochenmarkt gearbeitet. Im Markt möchte sie sich weiterentwickeln und möglichst viele Kundenwünsche erfüllen. Die Fachabiturientin bedient leidenschaftlich gern und fühlt sich in ihrem neuen Umfeld bestens aufgehoben. Auch Schmidtke möchte möglichst in alle Abteilungen des Marktes tief eintauchen, um sich so einen breiten Wissensschatz anzueignen. Abseits der Arbeit verbringt die sympathische Azubine ihre Zeit gerne mit Reisen.



Ramona Hellriegel

Ramona Hellriegel hatte bereits im letzten Jahr eine Ausbildung zur Verkäuferin in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf begonnen, musste diese aufgrund einer länger andauernden Krankheit und eines Arbeitsunfalls jedoch unterbrechen. Nachdem die Wunden nun verheilt sind, startet die 18 Jahre alte Hauptschul-Absolventin in ein neues Abenteuer. Hellriegels Lieblingsabteilung ist dabei die Käsetheke, wo sie mit großer Leidenschaft die Kundenwünsche erfüllt und mit der Hilfe der erfahrenen Kollegen stetig tiefer in die Sortimentsvielfalt eintaucht.



Hochmotiviert auf die Jagd nach dem „Hall of Fame“-Stern

Geschäftsführerin Stephanie Beier ist vollauf zufrieden mit ihren neuen Azubis im Markt in Neugraben und verspricht ihren Schützlingen bei einem erfolgreichen Abschluss ein ganz besonderes Bonbon:



Wir freuen uns, dass wir fünf neue Azubis hier im Markt in Neugraben begrüßen können, die hochmotiviert und wissbegierig sind. Wir hatten viele Bewerber, denen wir neben Vorstellungsgesprächen auch ermöglichen, eine Schnupperwoche im Markt zu absolvieren. Nach und nach haben sich dann jeweils fünf Azubis herauskristallisiert, die nun in unseren beiden Märkten tätig sind. Mit allen Ausgewählten haben wir zum Start unseren Zulieferer, den Geflügelhof Schönecke, besucht, damit die Neulinge einen Eindruck bekommen konnten, wie es in solch einem Betrieb zugeht. Erster Ansprechpartner für die Azubis bin

ich, allerdings bekommen die Lehrlinge auch noch Paten an ihre Seite, mit denen sie die einzelnen Abteilungen durchlaufen. Ich bin optimistisch, dass alle ihren Abschluss erfolgreich meistern werden und dann einen eigenen „Hall of Fame“-Stern mit ihrem Namen hier im Markt bekommen. So ist es versprochen und das werden wir natürlich auch durchziehen. Wir wollen uns als führender Ausbildungsbetrieb etablieren und daher freue ich mich auf die Arbeit mit den jungen Berufseinsteigern. Und natürlich können sich schon jetzt wieder neue Azubis für den nächsten Ausbildungsstart im August 2019 bei uns bewerben.



FEINSTE PFLAUMENSPEZIALITÄTEN UND EIN NEUES GESICHT

Die BACKBUDE hat Zuwachs bekommen. Seit Anfang Juli verstärkt die ausgebildete Bäckereifachverkäuferin Jennifer Löffke das Buden-Team. Die 28-Jährige bringt eine Menge Erfahrung mit und hat sich direkt mit einer kreativen Neuheit eingebracht. „Ich habe den Vorschlag eingebracht, eine neue Käsecke zu kreieren. Die Köstlichkeit besteht aus Laugengiebel, gefüllt mit einem Kräuter-Frischkäse, und ist mit Käse überbacken. Das sollte man unbedingt probiert haben“, schwärmt die junge Mutter. Die Harburgerin ist voll auf zufrieden mit ihrem neuen Teilzeitjob in der BACKBUDE und lobt den Teamgeist sowie das moderne Ambiente im BUDENCAFÉ. „Die Atmosphäre hier ist schon sehr besonders und meine Kollegen sind stets offen für Neues. Das zeigt sich auch daran, dass alle gleich begeistert waren, als ich die neue Käsecke ins Spiel gebracht habe“, so Löffke. Als besondere Genüsse für den Spätsommer empfiehlt die Expertin u. a. die Backspezialitäten mit frischen Pflaumen, Zwetschgen und Beeren: „Egal ob der Pflaumenkuchen oder auch die Pflaumen-Streuselschnecke – im September sind Steinfrüchte und frische Beeren ein echter Renner. Für unsere Backspezialitäten verwenden wir dabei definitiv nur die frischesten Früchte, die direkt aus unserer Obst- und Gemüseabteilung kommen. Probieren lohnt sich!“

SAMSTAGSBRUNCH

Jeden Samstag
von 9 bis 13 Uhr

Reichhaltiges Büfett mit einer großen
Auswahl an leckeren Speisen und
Getränken

NUR **10.90 €**



die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM SEPTEMBER:

3. bis 8. September



Rosinen-
schnecke
statt 1.40 €
nur

-.99 €

10. bis 15. September



Die neue
Käsecke
gefüllt mit Kräuter-
Frischkäse
statt 1.99 €
nur

1.49 €

17. bis 22. September



Beim Kauf
eines
To-go-Heißge-
tranks gibt es
einen Mehr-
wegbecher

GRATIS

24. bis 29. September



1 Deichgraf-
Brot
mit 67 % Roggen
und 33 % Dinkel
statt 3.90 € nur

3.49 €

Spezialitäten fürs Oktoberfest daheim

Am 22. September herrscht in München Ausnahmezustand. Das Oktoberfest geht wieder los – jene spektakuläre und traditionelle Party im tiefen Süden. Neben der guten alten Bierbraukunst steht beim Oktoberfest vor allem eines im Vordergrund: der Genuss von köstlich-herzhaften Schmankerln wie Weißwurst, Leberkäse, Haxe und Brezeln! Auf der echten Wiesn zu feiern, macht definitiv gute Laune. Doch wer auf der Theresienwiese nach Herzenslust anstoßen möchte, der muss vorher ziemlich tief in die Tasche greifen. Wenn Sie keine Lust auf über-tauerte Masspreise oder das Gedränge in hitzigen Zelten haben – kein Problem: Denn mit einem Einkauf an der Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frische-

center können Sie ganz einfach Ihre eigene kleine Wiesnparty daheim im Garten, auf dem Balkon oder wo Sie die Sonne am ehesten genießen können, gestalten. Egal ob frische Weißwürste, aromatischer Leberkäse oder deftige Haxe – an unserer Fleischtheke bekommen Sie alles, was Sie für einen herzhaften Wiesn-Genuss daheim brauchen. Und sollten Sie schon bei Ihrem Einkauf Heißhunger auf ein Brathendl oder warmen Leberkäse verspüren, dann suchen Sie sich doch einfach ihr Lieblingsstück am Tresen aus und lassen es direkt nebenan im Nordblick von Koch Kevin Bode zubereiten. Auch alles, was man sonst noch für eine Wiesn-Party braucht, finden Sie selbstverständlich bei uns im Markt.



5. September
von 11 bis 14 Uhr

**HAXE UND
KRUSTENBRATEN**
satt

Lassen Sie sich im Nordblick passend zum Beginn der Oktoberfestsaison mit knuspriger Haxe und goldbraunem Krustenbraten verwöhnen. Dazu gibt es goldbraune Bratkartoffeln und hausgemachtes Sauerkraut.

6.00 €

17. - 22. September
von 11 bis 14 Uhr

**WEIßWURST MIT
LAUGENBREZELN**
satt

Auch Nordblick-Koch Kevin Bode ist im Wiesn-Fieber und bietet seinen Gästen kurz vor dem Start des Oktoberfestes in München stilechte bayerische Weißwürste mit Laugenbrezeln und süßem Senf an. Probieren lohnt sich!

4.00 €

NORDBLICK



Der Spätsommer wird prickelnd

Ob als Aperitif, Begleitung zu einem ausgedehnten Abendessen oder Drink in der Bar – mit Thomas Henry treffen Sie immer die richtige Wahl, wenn es darum geht, einen Filler zum Mixen Ihrer Lieblingsgetränke zu finden. Binnen kürzester Zeit hat es die Berliner Marke geschafft, in den angesagten Bars und Clubs der Hauptstadt sowie vieler europäischer Metropolen vertreten zu sein. Probieren Sie den Unterschied – überzeugen Sie sich selbst und greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu den prickelnden Sodas und Tonics von Thomas Henry!

Thomas Henry - der Erfrischungs-Pionier aus Berlin

Seit 2010 steht der Name Thomas Henry als Pate für ein junges deutsches Unternehmen und seine Auswahl an Erfrischungsgetränken. Die Berliner Bitterlimonaden-Experten von Thomas Henry bereichern den Lebensmitteleinzelhandel mit hochwertigen und anspruchsvollen Produkten. Das Sortiment beinhaltet die klassischen Bar-Sodas: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Soda Water, das extrascharfe Ginger Beer Spicy Ginger, sowie die Tonic-Variationen Elderflower Tonic, Cherry Blossom Tonic und Slim Tonic. 2014 führte Thomas Henry seine „All-Day-Range“ ein. Die ersten beiden Produkte sind Mystic Mango und Ultimate Grapefruit. Im Juni 2018 erweiterte sich die Auswahl um eine absolute Marktneuheit – dem Coffee Tonic, das die fruchtige Tonic Note des Tonic Waters mit hochwertigem, kalt extrahiertem Kaffee vereint. Das Portfolio der Berliner Bitterlimonaden-Experten von Thomas Henry folgt dem Ruf nach mehr Vielfalt und bietet den Protagonisten auf beiden Seiten des Tresens dabei hochwertige, anspruchsvolle Produkte in einem einzigartigen Design. Erwachsen und intensiv im Geschmack. Für das i-Tüpfelchen mehr Genuss. Pur oder im klassischen Longdrink. Das natürliche Mineralwasser der Thomas-Henry-Produkte stammt aus der Quelle Bad Meinberg. Es wird entmineralisiert und garantiert so den immer gleichbleibenden, harmonischen Geschmack dieser hochwertigen Produkte mit einer bekömmlichen und fein perlenden Kohlensäure.



Tiefrote Verführung - der AMERICANO

Zutaten
3 cl Campari
3 cl roter Wermut
Thomas Henry Soda Water

Zubereitung
Campari und den Wermut über Eiswürfel in das Glas geben, mit Thomas Henry Soda Water aufgießen und Orangenscheiben dazugeben.
GLAS: Tumbler
GARNITUR:
Orangenscheibe



Erfrischend und ohne Prozenze - der LAYING IN THE GRASS

Zutaten
Zitronengras
2 cl frischer Limettensaft
Thomas Henry Tonic Water

Zubereitung
Das Zitronengras in kleine Stücke schneiden, in das Glas geben und muddeln. Eis und den frischen Saft einer ganzen Limette hinzufügen. Anschließend mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen und mit Zitronengras garnieren.

GLAS: Tumbler
GARNITUR:
Zitronengras





Cider - prickelnd in den Sommer

Cider, in Deutschland auch traditionell unter Apfelwein bekannt, erobern den Markt. In Warncke's EDEKA Frischecenter erfreut sich das Kultgetränk immer größerer Beliebtheit und die Anzahl an Sorten wächst stetig. Viele verschiedene Produkte aus der Region, wie zum Beispiel der elbler, aber auch aus aller Welt zieren das ohnehin schon große Sortiment in der Wein- und Spirituosenabteilung. Marktleiter und Getränkeexperte Sören Kühne erklärt den Hintergrund: „Die Nachfrage der Kunden nach den prickelnden Apfelweinen in allen erdenklichen Varianten, die ihren Einzug in die deutschen Märkten in dieser Größenordnung etwa zeitgleich mit dem Craft Beer hatten, wächst ständig – das nehmen wir natürlich wahr und deshalb erweitern wir unser Sortiment stetig.“ Erleben auch Sie die erfrischend anderen Apfelweine und genießen Sie die Harmonie von Süße, Säure und Bitterkeit in der Sonne!

Getränkeexperte Sören Kühne empfiehlt:

Als Fachmann in Sachen Getränke ist Sören Kühne genau der richtige Ansprechpartner. Auch er trinkt hin und wieder bei heißen Temperaturen oder zu einer leichten Mahlzeit einen fruchtigen Cider. Daher sollten Sie seine zwei Cider-Empfehlungen unbedingt einmal selbst ausprobieren.



elbler Cider

„Der elbler Cider kommt, wie der Name schon vermuten lässt, direkt aus dem schönen Hamburg. In unserem Angebot finden Kunden den etwas stärkeren elbler Flut, der frisch und herb daherkommt und einen Alkoholgehalt von 5 % aufweist. Das Pendant ist der fruchtig-milde elbler Ebbe mit etwas mehr Süße und einem Alkoholgehalt von nur 2,5 %. Beide Sorten bieten eine ideale Erfrischung an heißen Spätsommertagen und sollten unbedingt probiert werden.“



Somersby Cider

„Den Somersby Cider gibt es in den drei fruchtig-frischen Geschmacksrichtungen Apfel, Zitrusfrucht und Blaubeere. Besonders bei den hohen Temperaturen derzeit eignet sich das Somersby-Trio bestens zu einem entspannten Picknick am See oder beim Grillen mit Freunden.“



Gin

Calluna - der Gin aus der Lüneburger Heide



**DAS WICHTIGSTE STÜCK DES REISEGEPÄCKS
IST UND BLEIBT EIN FRÖHLICHES HERZ...**
Hermann Löns (1866-1914), dt. Schriftsteller

...UND EINE GUTE FLASCHE GIN.
Unbekannte Ergänzung (2017)

Aus der Lüneburger Heide in Norddeutschland kommt der Calluna-Gin mit 43 % Volumen. In einer der schönsten und natürlichsten Regionen des Landes wird ein feiner Heide-Gin hergestellt. Zwischen Fischbek und Celle liegt die Lüneburger Heide, wo die wichtigsten Zutaten für den Gin gesammelt werden. Neben dem klassischen Wacholder ist das zum einen das namensgebende Heidekraut. Die Lüneburger Heide ist übersät damit und der Calluna-Gin möchte Aroma und Geschmack dieser Pflanze einfangen. Neben den beiden Grundzutaten kommen Lavendel- und Holunderblüten in die Rezeptur und bringen einen feinen parfümartigen Ton mit sich. Als i-Tüpfelchen wird der Calluna-Heide-Gin dann noch mit einem minimalen Hauch von Rosendestillat abgerundet. Der Gin ist also ein großes Potpourri von floralen Noten, die sich süßlich und edel ausbalancieren.

Cocktail-Rezepte und -Ideen rund um Calluna Gin

Wenn Sie den Calluna Gin probieren, sollten Sie zunächst auf Zusätze wie Eis oder Tonic Water, oder eine Garnitur verzichten. Genießen Sie den Calluna-Heide-Gin erst einmal pur bei Raumtemperatur und entdecken Sie die feinen Heide-Aromen, die den Gin auszeichnen. Calluna-Gin macht sich natürlich gut mit einem hochwertigen Tonic Water, wie Thomas Henry. Wenn Sie aber Lust haben, einen Cocktail oder einen Longdrink zu mixen, hat „Calluna Lüneburger Heide Gin“ einige Ideen für Ihren perfekten Cocktail-Abend.

Heide & Heaven

Zutaten

- 3 cl Calluna
- 2 cl Bitter
- 3 cl Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 1 cl Zuckersirup
- Soda
- Eis

Zubereitung

Calluna-Gin, Bitter, Zitronensaft, Eiweiß und Zuckersirup mit Eis in den Shaker und ordentlich shaken. Dann in ein Longdrinkglas abseihen und mit Soda auffüllen.



NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter



Alles Schalotti



Zum Würzen, Verfeinern oder Dippen – mit den Zwiebelconfits von Schalotti geben Sie Ihren Speisen den ganz besonderen Kick. Schalotti ist modern, weil es aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt wird und kinderleicht etwas Besonderes aus einfachen Gerichten zaubert. Sie mögen es fruchtig-herzhaft, dann ist das „Schalotticonfit Original“ genau das Richtige für Sie. Weitere köstliche Alternativen im Regal von Warncke's EDEKA Frischecenter sind das fruchtige „Schalotticonfits Apfel-Weißwein“ und das süßlich-scharfe Sesam-Chili.



In voller Blüte



Natürliche Pflege nach dem Naturkosmetik-NATRUE-Qualitätsstandard für Ihre tägliche Beauty-Routine, Bio-Inhaltsstoffe und herrliche Duftaromen aus der Pflanzenwelt: Das alles bietet Blüte-Zeit, die neue Naturkosmetik-Marke von EDEKA. Mit der 24-Stunden-Feuchtigkeitscreme und der regenerierenden Nachtcreme finden Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter die beste Pflege für einen gesunden Teint. Die Produkte von Blüte-Zeit pflegen, regenerieren, schützen – und das mit biologisch produzierten Inhaltsstoffen sowie hochwertigen Pflanzenölen.

Wenn vegan, dann oHnig

In Warncke's EDEKA Frischecenter müssen Veganer nicht auf süßen Honig verzichten. Mit dem veganen Honigersatz oHnig von Fräulein Emma aus Berlin in den Sorten Lavendelblüte, Holunderblüte und Blütenmix steht der optimale Begleiter zum ausgiebigen Frühstück immer griffbereit im Regal.



Flüssiges Gold aus Sachsen

Die Bienenwirtschaft Meißen zeichnet sich durch Vielfalt im Angebot, hohe Qualitätsstandards und Innovationstärke aus. Die langjährige Erfahrung, das Honig-Know-how der Mitarbeiter, moderne Technik und gute Kontakte zu den Imkern sind die Garanten dafür, dass in Meißen auch heute noch leckerer Honig abgefüllt wird. Auch Warncke's EDEKA Frischecenter ist überzeugt vom Honig aus Sachsen und bietet daher drei verschiedene Sorten in der praktischen Dosierflasche an. Egal ob der liebeliche Blütenhonig „Bienengold“, der duftige Lindenblütenhonig „Bienenchatz“ oder der „Bienenfreund“ aus Frühlings- und Akazienblüte – bester Geschmack ist garantiert.



Eva Maria Kleine-Arkenau - die neue Frühstücksexpertin

Statt Föhnen, Waschen, Legen und Schminken heißt es für Eva Maria Kleine-Arkenau seit Kurzem wieder: Ware checken, Bestellungen aufgeben und die Kasse besetzen. Die 33-Jährige arbeitet seit Anfang Juli in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf und leitet dort die Geschicke in der Frühstücksabteilung. „Ich bin zwar noch relativ frisch hier im Markt, aber habe mich schon gut eingelebt“, sagt die sympathische Harburgerin: „Ganz so fremd ist mir das alles hier ja nicht, schließlich habe ich bereits viereinhalb Jahre im Einzelhandel gearbeitet. Zuletzt war ich jedoch in einem Friseur- und Kosmetiksalon tätig und habe auch für eine Zeitarbeitsfirma gejobbt. Da musste ich natürlich erst einmal wieder in den Alltag eines Lebensmittelmarkts zurückfinden.“

Dass Eva Maria Kleine-Arkenau ihr Handwerk nicht verlernt hat, erkennt man jedoch schnell. Immer mit einem Lächeln auf den Lippen kümmert sich die vor sechs Jahren aus Osnabrück zugezogene Wahlhamburgerin um die

Kundenwünsche und hat zudem ihre Frühstücksabteilung bestens im Griff. „Zum Sortiment, welches ich beaufsichtige, gehören Gebäck, Zwieback, Müsli, Kaffee, Marmeladen und Kuchen. Man muss immer gut Bescheid wissen und alles im Blick haben, damit es an nichts fehlt und die Kunden immer ihre gewohnt große Auswahl vorfinden“, sagt die neue Mitarbeiterin, die das gesamte Neu Wulmstorfer Team im Markt bereits in ihr Herz geschlossen hat und möglichst lange in Warncke's EDEKA Frischecenter arbeiten möchte. „Im Moment fühle ich mich in der Frühstücksabteilung sehr wohl. Wenn Not am Mann ist, helfe ich natürlich auch in anderen Abteilungen aus oder sitze hinter der Kasse. Das ist alles kein Problem, denn besonders der Kundenkontakt bereitet mir große Freude“, sagt Eva Maria Kleine-Arkenau und fügt hinzu: „In Zukunft möchte ich mich aber gerne auch noch weiterentwickeln und karrieretechnisch vorankommen. Dafür werde ich hart arbeiten und ich habe das Gefühl, dass das hier im Markt auch möglich ist.“



Samstag
29.
September
Neu Wulmstorf



15.- €
pro Person
(inkl. einer Maß Bier
im Wert von 7,50 €)

Oktoberfest
Samstag, 29. September

O'zapft is! Am 29. September ist die Zeit für eine waschechte Gaudi gekommen. Legen Sie Ihr Dirndl oder Ihre Lederhose schon einmal bereit und erleben Sie Wiesnstimmung der besonderen Art! Freuen Sie sich auf traditionelle Dekorationen und deftige bayerische Spezialitäten wie Bier, Haxen, Brezeln und Co.

Tickets ab sofort in unserem Markt in Neu Wulmstorf erhältlich!



Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in Hamburg/
Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum
Kostenlose Zustellung jeden Monat
samstags an alle erreichbaren 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.