



Warncke's **FRISCHESEITEN**

Ausgabe Juni

Seite 2

*Ausgezeichnet:
Besondere Ehrung
für Warncke's
Frischecenter*

Seite 7

*Magdalena Wesch:
Ein Neuzugang mit
Erfahrung*

Seite 8

*Käse-Kreativ-Award
2019: Vorschau auf
großen Aktionstag*

Liebe Kunden,
wir freuen uns, Ihnen pünktlich zum Start der warmen Jahreszeit eine neue Ausgabe unserer Marktzeitung präsentieren zu können. Nicht fehlen darf in den aktuellen Frischeseiten natürlich das Thema Grillen. Dafür empfehlen wir nicht nur das große Angebot an Baguettes, Brötchen und Backwaren in unserer BACKBUDE, sondern auch unseren

Cateringsservice, mit dem Ihre Grillparty ohne Ihr Zutun zu einem kulinarischen Highlight wird. Auch abseits unseres Sortimentes hat sich im vergangenen Monat wieder einiges getan. In unserer Käseabteilung laufen die Vorbereitungen für die Teilnahme am Kreativ-Award und in Sachen Kundenfreundlichkeit konnten sich unsere Märkte kürzlich

über eine besondere Auszeichnung freuen. Zu guter Letzt blicken wir voraus auf die Aktion „Gemüsebeete für Kids“, die wir als Pate begleiten und geben Ihnen wie gewohnt einen Überblick über alle Veranstaltungen, die in Kürze in Warncke's EDEKA Frischecenter anstehen.

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



Freuen sich über die Auszeichnung:
Geschäftsführerin Stephanie Beier
und Tino Beig vom
Handelsverband Nord e. V.



Warncke's EDEKA Frischecenter zertifiziert für generationenfreundliches Einkaufen



Einkaufen soll jedem Spaß machen. Auch den Menschen, deren Bewegungsradius aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters oder körperlicher Handicaps eingeschränkt ist. Das sehen auch die Verantwortlichen von Warncke's EDEKA Frischecenter so. Daher haben sie in der Vergangenheit alles dafür getan, um die Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf für jedermann barrierefrei zugänglich zu machen.

Diese Philosophie macht viele Kunden glücklich und wurde vor Kurzem auch von offizieller Seite gewürdigt. Vom Handelsverband Deutschland (HDE) erhielten beide Märkte das Qualitätszeichen für generationenfreundliches Einkaufen. Darauf sind die Mitarbeiter stolz! „Der alltägliche Einkauf sollte für alle Kunden unbeschwerlich und barrierearm möglich sein. Egal, ob für

Eltern mit Kinderwagen, Menschen im Rollstuhl oder für Senioren“, erklärte Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier bei der Übergabe des gerahmten Zertifikates, das anschließend gut sichtbar im Eingangsbereich des Marktes platziert wurde.

Um dieses Qualitätszeichen zu erhalten, hat Warncke's EDEKA Frischecenter bei der Einrichtung und Ausgestaltung der Märkte am Süderelbering und an den Wulmstorfer Wiesen auf viele Dinge geachtet: So gibt es beispielsweise rutschfeste Böden, eine optimale Ausleuchtung der Gänge und eine gut lesbare Auszeichnung der Waren. Wenn es dennoch einmal zu Problemen kommen sollte, finden die Kunden jederzeit Hilfe bei den freundlichen Mitarbeitern vor Ort.

Über das Qualitätszeichen

Das Qualitätszeichen „Generationenfreundliches Einkaufen“ wird seit März 2010 vom Handelsverband Deutschland (HDE) vergeben. Geschäfte jeder Art werden nach 63 Kriterien auf ihre Generationenfreundlichkeit hin überprüft.



Für Jäger und Sammler.



Genuss kann man jetzt sammeln.

Warncke's Frischecenter bietet Einkaufsbegleitung für Blinde

„Uns ist es sehr wichtig,
dass sich alle Kunden bei uns
bestens aufgehoben fühlen.“
Stephanie Beier

Einkaufen ist so eine Sache, wenn man blind oder sehbehindert ist. Alleine in den Supermarkt zu gehen, um den wöchentlichen Einkauf zu erledigen, ist nicht besonders effektiv. Ständige Umräumungen sowie die Anwesenheit vieler anderer Kunden machen es fast unmöglich, beispielsweise eine Dose Tomatensuppe von einer Dose Hühnersuppe zu unterscheiden. Auf blinde Menschen warten viele Herausforderungen, die oft nur schwer allein bewältigt werden können. Warncke's EDEKA Frischecenter weiß um diese Problematik und bietet deshalb

eine Einkaufsbegleitung für blinde und sehbehinderte Menschen an. „Der Ablauf ist dabei ganz einfach. Man muss sich einfach nur in unseren Märkten in Neugraben und Neu Wulmstorf an der Information melden und anschließend kümmert sich ein Mitarbeiter um die Begleitung durch den Markt. Somit können Menschen mit einem Handicap einen entspannten Einkauf erleben und sichergehen, dass auch wirklich das in ihrem Einkaufskorb landet, was hinein soll“, erklärt Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier den Service.

Unser Service – Ihr Vorteil.

-  **Präsentkörbe und
Geschenkservice**
 -  **Ernährungsberatung**
 -  **Allergiker-Sortiment**
 -  **kostenfreie Parkplätze**
 -  **barrierefreies Einkaufen**
 -  **individuelle
Einkaufswagen**
(mit Babyschale, für Kinder,
für Rollstuhlfahrer oder Korbekaufswagen)
 -  **Kunden-WC**
 -  **Taxi-Ruf**
- und vieles Weitere ...**

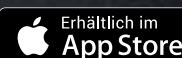
Kurz gesagt:

- ➔ 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!





FRUCHTIGES UND ALLES FÜR DAS GRILLVERGNÜGEN

Feinste Torten vom Meisterkonditor, frisch zubereitetes Brot und Brötchen und aromatischer Kaffee aus der Speicherstadt gehören zum Standardrepertoire in der BACKBUDE. Pünktlich zum Sommeranfang setzt das Budenpersonal aber noch einen drauf und versüßt den Kunden den Juni mit ganz besonderen Angeboten, die nicht nur schmecken, sondern auch den Geldbeutel schonen. Im Sommer natürlich mit dabei: die Erdbeere. Die Königin der Beeren wird derzeit frisch geerntet und darf auf der Spezialitätenliste der BACKBUDE natürlich nicht fehlen. Das absolute Highlight und ein fruchtiger Hochgenuss der Extraklasse ist die Erdbeerschnitte mit frischen Erdbeeren aus der Region, gebettet auf einem fluffigen Teig und mit einem Hauch Vanillepudding. Doch das ist noch längst nicht alles, denn im ständig wechselnden Angebot finden Sie in der warmen Jahreszeit selbstverständlich viele weitere fruchtige Backkreationen.

Schauen Sie doch einfach vorbei und lassen Sie sich überraschen. Bei dieser Gelegenheit können Sie sich auch gleich noch die passenden Baguettes für Ihren Grillabend mit der Familie oder Freunden besorgen. Ob Zwiebel-, Vollkorn- oder normale Baguettes – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.



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 JUNI:

3. bis 8. Juni 2019



**Erdbeer-
plunder**
statt 2,30 Euro
für nur

1,99 €

11. bis 15. Juni 2019



Mettschnitte
statt 2,90 Euro
für nur

1,99 €

17. bis 22. Juni 2019



Dinkelvollkornbrot
statt 4,20 Euro
für nur

3,50 €

24. bis 29. Juni 2019



**1 kleines
Frühstück**
statt 4,20 Euro
für nur

3,99 €

Fleischsommelier Jan Spieckermann präsentiert:

Der Cut des Monats - das Teres-Major-Steak

Sie wollen sich selbst und Ihren Gästen bei der nächsten Grillparty etwas ganz Besonderes bieten? Dann hat Fleischsommelier Jan Spieckermann einen heißen Tipp für Sie: das Teres-Major-Steak.

„Das Teres Major ist ein Teil vom Bugstück des Rindes am hinteren Teil der Rinderschulter. Es wird auch als Metzgerstück bezeichnet und ist ein Premiumstück, das sich früher wie heute der Metzger höchstpersönlich für sich selbst zur Seite legt. In Deutschland findet man das Teres Major nur noch selten an der Fleischtheke.

Wir wollen unseren Kunden den einzigartigen Geschmack der Delikatesse vom schottischen Weideochsen jedoch nicht vorenthalten und bieten sie daher zum fairen Preis in unseren Märkten an“, so Spieckermann, der gleich noch ein paar Tipps zur Zubereitung auf dem Grill bereithält: „Das Teres Major sollte im Ganzen heiß und kurz von beiden Seiten gegrillt werden. Anschließend sollte es im indirekten Bereich garziehen. Bei einer Kerntemperatur von ungefähr 55 bis 58 Grad Celsius ist es fertig und kann in Tranchen geschnitten serviert werden. Guten Appetit.“

Was bedeutet „Cut des Monats“?

Jan Spieckermann hat sich kürzlich mit seinen Kollegen von Fleischsommelier Deutschland e. V. zur Jahreshauptversammlung getroffen. Sie werden in Zukunft stetig den Cut des Monats präsentieren – ein besonderes Stück Fleisch, welches von Ikonen des Fleischhandwerks empfohlen wird. Freuen Sie sich also in den kommenden Frischeseiten und auf unserer Facebook-Seite auf die monatlichen Empfehlungen unseres Fleischprofis.




NORDBLICK



7. Juni
von 11 bis 14 Uhr

FIESTA *Iberico*

Ein Tag ganz im Zeichen herzhafter Iberico-Spezialitäten. Zur Wahl stehen Iberico-Koteletts und Iberico-Nackensteaks mit leicht gewürzten Knoblauchkartoffeln, mediterranem Grillgemüse und einem würzigen Dip.

Um Vorbestellung unter
Telefon 0 40/42 94 38 38
wird gebeten.

13.50 €

21. Juni
von 11 bis 14 Uhr

FORELLE *Müllerin-Art*

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

Um Vorbestellung unter
Telefon 0 40/42 94 38 38
wird gebeten.

5.90 €



Warncke's Catering macht Ihre Grillparty zum Erlebnis

Egal ob Sie Abteilungsleiter Sebastian Hagen und dessen kompetente Kollegen an der Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischecenter bedienen oder unser Nordblick-Koch Sie verwöhnt – Geschmack ist garantiert und die Vielfalt kennt keine Grenzen. Besonders Grillfreunden bietet die Fleischtheke reichlich Abwechslung. Von Spießen über Bratwürste bis hin zu qualitativ hochwertigen Steaks gibt es alles, was das Herz begehrt. Das ist jedoch längst nicht alles, denn Warncke's EDEKA-

Frischecenter hat noch eine weitere besondere Serviceleistung in petto: das Catering.

Besonders jetzt in der Grillzeit, wenn im heimischen Garten eine Party ansteht und Sie lieber ordentlich feiern und entspannen wollen, anstatt selbst hinter dem Grill zu stehen, ist unser Catering-Personal gerne für Sie da und kümmert sich um alles. „Wir bringen alles mit, was man für eine zünftige Grillparty braucht. Angefangen bei den Speisen, Getränken und Beilagen aller Art über Geschirr und Besteck bis hin zur richtigen Grillanlage. Wer sich gerne

komplett bedienen lassen möchte, der kann unsere Mitarbeiter auch zu sich bestellen und wir übernehmen dann das Grillen mit allem Drum und Dran höchstpersönlich. Auch für spezielle Kundenwünsche sind wir natürlich immer offen“, erklärt Sebastian Hagen

Weitere Infos zum Cateringservice erhalten Sie vom freundlichen Personal in den Märkten von Warncke's EDEKA-Frischecenter oder unter www.warnckes-catering.de.

Jetzt anrufen
040/52 98 26 00
oder
040/42 94 38 38



Sie wollen zu Hause grillen wie ein Profi?

Dann mieten Sie sich den mobilen Grillanhänger von Warncke's Cateringservice und lassen Sie den Rost glühen. Die fahrbare Grillstation verfügt über einen großen Gasgrill und ein Pfannenbecken und kann für 100 Euro pro Tag gemietet werden. Ideal geeignet, wenn die Party und der Hunger etwas größer sind. Sie sind jetzt schon Feuer und Flamme und wollen den rollenden Großgrill in Ihrem Garten stehen sehen? Dann sprechen Sie einfach die Mitarbeiter in unseren Märkten an und das Grillabenteuer kann beginnen.

Für echte Fans -
der Grillanhänger
zum Mieten

www.warnckes-catering.de



Magdalena Wesch: Von der Zahnarztpraxis ins Frischecenter

Wenn man Magdalena Wesch bei der Arbeit beobachtet, wird schnell klar, warum die sympathische Neuenfelderin eine echte Bereicherung für das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter ist. Mit ihren 64 Jahren bringt die gelernte technische Assistentin im Bereich Landwirtschaft nicht nur eine Menge Lebensenergie mit, sondern auch eine freundliche Gelassenheit, die bei den Kunden super ankommt.

Das sieht auch Geschäftsführerin Stephanie Beier so, die Magdalena Wesch vor kurzem ins Team geholt hat. „Frau Wesch hat persönlich bei uns im Markt angefragt, ob wir eine Stelle für sie haben. Tatsächlich waren wir zu diesem Zeitpunkt auf der Suche nach einer Teilzeitkraft und nach einem Bewerbungsgespräch war ich mir schnell sicher, dass sie sehr gut in unser Team passen wird. Dieser Eindruck hat sich bestätigt, denn Sie ist jetzt schon die gute Seele und eine Art Ruhepol in unserem jungen Team. Bisher macht sich Frau Wesch super und auch die Kollegen haben sie bereits ins

Herz geschlossen.“, so Beier. Magdalena Wesch selbst fühlt sich ebenfalls pudelwohl an ihrem neuen Arbeitsplatz und vermisst die Zahnarztpraxis, in der sie zuvor 13 Jahre lang gearbeitet hat, nicht. „Ich habe in meinem Leben viele Branchen kennengelernt. Unter anderem war ich auch in der Buchhaltung tätig. Jetzt bin ich hier und ich kann nur Gutes berichten. Der Markt ist nicht weit von meinem Wohnort entfernt, das war mir wichtig. Aber auch sonst passt alles. Ob Waren verräumen oder mich um Sauberkeit oder die korrekte Beschreibung zu kümmern – alle Aufgaben machen mir Spaß, ganz besonders der viele Kundenkontakt“, schwärmt die kompetente neue Mitarbeiterin, die sich darauf freut, ihre letzten Arbeitsjahre in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben verbringen zu dürfen.

„Ich kann jedem, der auf der Suche nach einer spannenden Aufgabe ist empfehlen, sich in Warncke's Frischecenter zu bewerben.“ Magdalena Wesch



Lust auf Lebensmittel?

Dann ist Warncke's EDEKA Frischecenter
Ihre erste Adresse!
Wir suchen für unsere Märkte in Neugraben
und Neu Wulmstorf Menschen mit Herz
und Tatendrang.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung
per Post oder E-Mail an:

EDEKA Warncke's Frischecenter e. K.
z. Hd. Stephanie Beier
Süderelbering 1, 21149 Hamburg / Neugraben
info@edeka-warncke.de



Auf der Jagd nach dem Kreativ-Award

Ein Stippvisite an der Käsetheke in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben lohnt sich immer. Nicht nur aufgrund der Vielfalt des Sortiments mit Käsesorten aus der Region und aller Welt, sondern auch wegen der kompetenten und freundlichen Bedienung und Beratung der beiden Käsekennerinnen Lilija Scheller und Jeanette Kuich. Die zertifizierte Käsesommelière und ihre Partnerin versprühen reichlich gute Laune, haben immer einen Insidertipp für die Kunden parat und sind stets auf der Suche nach neuen Produkten und kreativen Ideen, um die Käsetheke im Markt noch genussvoller zu gestalten. Lilija Scheller und Jeanette Kuich sprühen vor Tatendrang und Ehrgeiz und haben auch abseits des täglichen Geschäfts großes vor. Beim Kreativ-Award 2019 soll ihre Käsetheke ganz vorn landen.



„Wir wollen gewinnen und dafür eine besondere Idee. Jeanette Kuich“



Was ist der Kreativ-Award?

Beim Kreativ-Award werden Käsethekenteams für ihre außergewöhnlichen Länderaktionen an der Käsetheke mit einem Preis ausgezeichnet. Ziel ist es, den Kunden und der Fachjury die faszinierende und vielseitige Welt des Käses kreativ näherzubringen und sie zu Fans der eigenen Käsetheke zu machen. Wie die Teams das hinkriegen, dabei sind ihnen fast keine Grenzen gesetzt. Ob originelle Verkostungen, außergewöhnliche Präsentationen oder verrückte, bisher nie da gewesene Aktionen – die Teilnehmer dürfen ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Von den Verantwortlichen des Awards wird lediglich ein Land oder eine Käsesorte vorgeschrieben, mit denen alle Aktionen oder Präsentationen in Bezug gesetzt werden müssen.

Eine besondere Idee

Neben den außergewöhnlichen Verkaufsaktionen in den kommenden Wochen immer wieder kooperationspartner EDEKA Frischecenter am Weltkindertag zum gemeinsamen Köstlichkeiten vom Partner Beemster auf die Käsetheke attraktive Gewinne. Ein Besuch mit der ganzen Kreativ-Award bringt also allerlei Vorteile für die Kunden. Um allerdings noch einen draufzusetzen und die Aktion von Warncke's Käsetheke jedoch noch eine attraktive noch nicht verraten werden. „Ich kann nur verraten, dass verrückt wird. Das Geheimnis lüften können wir nicht und Jeanette Kuich alle Neugierigen um etwas“

Wie es in Sachen Kreativ-Award weitergeht, erfahren Sie brandaktuell in den kommenden Ausgaben der

Warncke's Käsetheke geht mit Oranje und Beemster ins Rennen

Acht Länder und das Thema Heumilchkäse standen beim diesjährigen Award zur Auswahl, Lilija Scheller und Jeanette Kuich haben sich in Absprache mit Geschäftsführerin Stephanie Beier sowie weiteren Kollegen dafür entschieden, bei ihren Länderaktionen die Niederlande zu repräsentieren. „Wir haben uns für Holland entschieden. Unser Sponsor ist dabei die bekannte Käserei Beemster aus Noord-Holland, die uns bei unseren Aktionen unterstützen wird. Es wird sich also alles um die Käsevielfalt von Beemster drehen. Derzeit sind wir voll in der Planung für besondere Verkaufsideen und unnachahmliche Aktionen“, erklärt Lilija Scheller. Um die begehrte Auszeichnung am Ende abzuräumen, sind nicht nur extravagante Aktionen gefragt, sondern auch ein langer Atem und Verkaufstalent, denn die Jury bewertet auch Absätze während sowie Nachkäufe nach dem Aktionszeitraum. Auf das dynamische Duo von der Käsetheke wartet also viel Arbeit und ein langer Weg bis zur Abgabe der vollständigen Bewerbungsmappe am 31. Juli.



en den Award
und haben uns
etwas ganz
s ausgedacht.“
tte Kuich

und ein Fest zum Kindertag

en, in deren Genuss die Kunden im Rahmen des Kreativ-Awards
ommen können, lädt das Team der Käsetheke von Warncke's
großen Kinderfest im Markt ein. Dort warten nicht nur allerlei
einen, sondern auch eine Reihe unterhaltsamer Aktionen sowie
en Familie lohnt sich also definitiv. Die Teilnahme am Kreativ
nden mit sich und kommt bei der Fachjury bestimmt gut an.
die Chancen auf den ersten Platz zu steigern, plant das Team
usgefallene teaminterne Aktion. Welche genau, darf allerdings
rraten, dass die Aktion sehr kreativ und vor allem auch etwas
ir aber erst, wenn die Bewerbung durch“, bitten Lilija Scheller
geduld.

fahren Sie natürlich
r Frischseiten.



Kinderaktion
zum
Weltkindertag

Samstag

1.

Juni

10 - 18 Uhr



Aufgepasst, liebe Kinder!

Warncke's Frischecenter in Neugraben veranstaltet mit Beemster ein großes Fest für Klein und Groß zum Weltkindertag.

Aktionen wie

PARCOURS LAUF MIT CLOGS,
KÄSELAIBE-STAPELN oder
BÄLLE in KÜHLTASCHEN treffen

sorgen für jede Menge Unterhaltung.

Am Ende locken **ATTRAKTIVE GEWINNE**,
z. B. ein Kickertisch.

Kulinarisches wird natürlich auch geboten. Das Team in Neugraben freut sich auf viele Besucher und Teilnehmer.



www.beemster.de





Beemster Pikant – der Vollmundige

- Etwa 4 Monate auf natürliche Weise auf Fichtenholzplanken gereift
- Vollmundig, frisch-säuerlich, aromatisch
- Deutlich ausgeprägter Käseduft, frische und säuerliche Noten erkennbar
- Mit einem leichten Rotwein oder einem kühlen Kölsch genießen



Beemster mild – der junge

- Etwa 5 Wochen auf natürliche Weise auf Fichtenholzplanken gereift
- Milder, cremiger Geschmack
- Duftet nach frischem Gras
- Sehr cremige Textur: schmilzt auf der Zunge
- Mit einem frischen Weißwein genießen



Beemster Royaal – der Königliche

- Mindestens 6 Monate gereift
- Edel und aromatisch im Geschmack mit leicht süßlicher Note
- Besondere Reifekulturen sorgen für vollmundigen Charakter
- Fest im Aufschnitt, dabei geschmeidig und schmelzend im Mund



Beemster Royaal Grand Cru – der Königlichste

- Mindestens 12 Monate gereift
- Charaktervoll und erlesen im Geschmack
- Mit traditionellem Handwerk hergestellt
- Aus 100 % nordholländischer Weidemilch
- Feste Struktur, aber im Mund geschmeidig und schmelzend



Die ganze Welt von Beemster in Warnecke's Frischecenter



Beemster Knoblauch – der Würzige

- Mindestens 5 Wochen gereift
- Pikant mit Knoblaucharoma
- Sehr ausgewogen und mild
- Hellgelber Käse mit gleichmäßiger Kräuterverteilung
- Mit leichten Rot- oder kräftigen Weißweinen genießen



Beemster Pfeffer – der angenehme Scharfe

- Etwa 5 Monate gereift
- Mit dezenter Pfeffer- und Paprikanote
- Cremig-zart mit angenehmer Schärfe
- Milder Käse, im Mund zart schmelzend
- Mit leichten Rot- oder kräftigen Weißweinen genießen



Beemster Chili – der Pikante

- Etwa 5 Monate gereift
- Angenehm scharf mit Chili-Stückchen, die für eine pikante Note sorgen
- Milder Käse, im Mund zart schmelzend
- Cremig, frisch-aromatisch mit pikant scharfer Note
- Mit leichten Rot- oder kräftigen Weißweinen genießen



Beemster Jalapeno – der Feurige

- Etwa 5 Monate gereift
- Würzig mit pikanter Paprikanote, die angenehm frisch den feinen Käsegeschmack ergänzt
- Angenehme Schärfe, cremige Textur
- Wunderbar zu Brot oder als pikanter Snack in Würfeln oder gehobelt
- Mit leichten Rot- oder kräftigen Weißweinen genießen



Warnecke's Wein- und Käseempfehlung des Monats

Das Weingut Toni Hartl

Das Klima in Purbach am Leithaberg im österreichischen Burgenland und das Klima in der Thermenregion sind nicht nur wohltuend und herrlich zum Leben, sondern auch perfekt für den Weinbau prädestiniert. Gleiches gilt für die vielfältigen Böden. Dieses verpflichtet das Weingut Toni Hartl, Weine von höchster Qualität mit maximaler Natürlichkeit und Naturnähe zu produzieren.

Deshalb wurden alle Weingärten konsequent auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Seit 2010 sind alle Weine vom Weingut Toni Hartl biologisch zertifiziert. Die Philosophie von Familie Hartl, die seit 1964 Wein produziert, ist es, unverkennbare, zeitlose, dauerhafte Weine aus einheimischen Sorten zu erzeugen, die einen ein Leben lang begleiten.

Der Luftikus ist eine Cuvée aus mehreren typischen Weißweinsorten. Die kühle Luft aus dem nahen Wald gibt dieser Cuvée diese unverwechselbare Aromatik. Der Luftikus fällt sofort durch seine hellen, grün-gelben Farbreflexe auf und duftet nach Grapefruit, Muskat, Mango und Cassis. Am Gaumen zeigt sich der Terrassenwein saftig und beschwingt mit sehr eleganter und feiner Fruchtpräsenz. Er hinterlässt durch seine Leichtfüßigkeit einen nachhaltigen Eindruck.

Ausbauart: Bio

Ausbau: trocken

Rebsorten: Muskateller, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Säure: 4.7 g/l

Restzucker: 1 g/l

Trinktemperatur: 8 bis 9 °C

Speiseempfehlung: Aperitif und Terrassenwein, Kalbspastete, Räucherlachs, Schalentiere und Meeresfrüchte, Omelettes, Käseaufläufe, Artischocken, Nudelgerichte, Gemüse

Luftikus Toni Hartl

Der Rotwildkäse



Der Rotwildkäse ist ein rahmiger Halbhartkäse nach traditionellem Rezept. Ganz natürlich aus Schweizer Milch in der Rheintaler Dorfkäserei Oberriet gekäst und gepflegt. Aus garantierter und zertifizierter Milch, Kulturen und Salz. Der einzigartig würzige Rotwildkäse ist ein feiner, sündhaft guter Rahmkäse. Ursprünglich und original. Sein Geschmack ist abwechslungsreich, mit vielen Facetten, harmonisch und rein.

Käsegruppe: Schnittkäse

Herkunft: Schweiz

Fettgehalt: 55 % in Trockenmasse

Lab: mikrobielles Lab

Frei von: Laktose, Gluten, Geschmacksverstärkern, Verdickungsmitteln, Konservierungsstoffen, Farbstoffen

NEU

im Regal



Nachhaltige Produkte für den Alltag

Das junge Unternehmen Pandoo aus Konstanz am Bodensee bietet einfache Produkte, die den Alltag nachhaltiger und umweltfreundlicher machen. Davon ist auch Warncke's EDEKA Frischecenter überzeugt. Daher finden die Kunden ab sofort nachhaltige Zahnbürsten und Trinkhalme aus Bambus von Pandoo im Markt. Die Holzzahnbürsten werden aus schnell nachwachsendem Bambus aus nachhaltigem und ökologischem Anbau produziert. Sie sind vegan, angenehm weich und robust. Auch die wiederverwendbaren Bambusstrohhalme stellen eine umweltschonende Alternative zu Papier-, Edelstahl- und Plastikstrohhalm dar.



Melanie Schmidtke:
„Es macht mir Spaß



Für einen vierfach starken Start in den Tag

Landliebe „Mein Morgen“ vereint zwei leckere Komponenten für den perfekten Start in den Tag: eine besonders cremige Frischkäse-Basis und eine Zubereitung aus Früchten, Nüssen und Cerealien. Das Traditionsunternehmen verwendet dabei ausschließlich erlesene Zutaten, ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und ohne Zugabe von Speisegelatine. Landliebe-„Mein-Morgen“-Fitmacher gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter in den Sorten „Apfel-Walnuss mit Honig und Cerealien“, „Erdbeer-Haselnuss mit Cerealien“, „Waldfrucht-Haselnuss mit Cerealien“ und „Pfirsich-Mandel mit Cerealien“. Probieren lohnt sich!



Starte jetzt
Warncke's EDEKA
voll d



und ich kann Verantwortung übernehmen"

Eine Ausbildung in Warncke's EDEKA Frischecenter ist alles, nur nicht langweilig. Ganz im Gegenteil. Die Azubis werden wie vollwertige Mitarbeiter behandelt, ihnen steht bei Problemen und Fragen stets ein fester Ansprechpartner zur Verfügung und es wird jedem einzelnen genügend Raum zur Selbstverwirklichung gelassen. Das kann auch die 20-jährige Melanie Schmidtke bestätigen, die seit einem Jahr eine Ausbildung zur Verkäuferin in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben absolviert: „Ich kann über die bisherigen zwölf Monate nur Gutes berichten. Ich konnte bisher viele Erfahrungen in verschiedenen Bereichen sammeln. Unter anderem bei den Molkereiprodukten, an der Information und auch an der Kasse. Für die Abteilungen Tiernahrung und Drogerie war ich eine

Zeit lang sogar ganz allein verantwortlich. Von Bestellungen über die Regalbestückung bis hin zur ansprechenden Präsentationen der Waren durfte ich mich um alles selbst kümmern. Das war zwar mit viel Arbeit verbunden, hat aber auch riesigen Spaß gemacht. Die große Verantwortung hat mein Selbstbewusstsein definitiv gestärkt und ich habe gemerkt, was alles in mir steckt. Derzeit werde ich an der Fleisch-Bedientecke eingearbeitet. Wieder etwas komplett Neues. Hier gefällt mir besonders der ständige Kontakt zu den Kunden. Ich fühle mich super wohl hier im Markt. Meine Chefin Frau Beier und die Kollegen stehen mir immer zur Seite und ich werde in möglichst viele Prozesse mit einbezogen. Die gesamte Atmosphäre im Markt ist



einfach toll. Wenn ich den Abschluss zur Verkäuferin geschafft habe, will ich hier im Markt auch noch die Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau dranhängen und dann schauen wir mal, was noch so kommt. Allen jungen Leuten, die eine spannende Ausbildung suchen, würde ich eine Lehre hier im Markt nur wärmstens empfehlen.“

**Im Team von
A Frischecenter
durch!**

**Wir suchen
DICH!**

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

**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



An die Gießkannen, fertig... los!

Am 6. Juni gibt es für die Kids von der Kita An der Falkenbek in Neugraben viel zu tun, denn dann wird gebuddelt, gepflanzt und gegossen, was das Zeug hält. Hintergrund ist die Aktion der EDEKA-Stiftung „Gemüsebeete für Kids“, die bereits im Jahr 2008 ins Leben gerufen wurde. Deutschlandweit übernehmen seit dem Start der Aktion in jedem Jahr mehr und mehr EDEKA-Märkte Patenschaften für das Projekt, in jeweils einem Kindergarten. Ziel der Aktion ist es, neben dem Spaß, Kindern neues Wissen zu vermitteln. Die Kids sollen lernen, woher das Gemüse auf ihrem Teller kommt und wie man sich gesund ernährt.

Zum Projektstart bekommt jeder Kindergarten sogar spezielles Lernmaterial zum Thema, wie Bücher und eine Hörspiel-CD. 2019 ist auch Warncke's EDEKA

Frischecenter mit dabei, als Aktions-Pate in der Kita An der Falkenbek. In ihrer Funktion als Paten haben die Kaufleute bestimmte Aufgaben zu erfüllen, wie Geschäftsführerin Stephanie Beier erklärt: „Wir sponsern alles, was die Kids vor Ort für die Gartenarbeit benötigen: ein Hochbeet, Erde, Setzlinge und Saatgut. Außerdem gibt es bunte Gießkannen und schicke Schürzen für die Kinder, mit Namensschildern, die als Grundausrüstung in der Kita verbleiben.“ Auch in der Praxis stehen Stephanie Beier und ihre Mitarbeiter den Kids beim Bepflanzen der Hochbeete mit Rat und Tat zur Seite. Das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter freut sich auf die Zeit mit den kleinen Gärtnern und hofft auf einen ereignisreichen Tag mit einer Menge Spaß.



Projekt fest in Deutschland verwurzelt

„Den Kindern soll mit Spaß Wissen vermittelt werden.“
Stephanie Beier

Über mittlerweile mehr als zehn Jahre hinweg hat sich „Gemüsebeete für Kids“ zu einer wahren Erfolgsgeschichte entwickelt. Seit dem Projektstart im Frühjahr 2008 haben bereits über eine Million Vorschülerinnen und Vorschüler eigene Radieschen, Karotten und Kohlrabi großgezogen.

Was zunächst als Projekt in Kindergärten und Kitas sozial benachteiligter Stadtteile begann, ist heute in allen Regionen

Deutschlands fest verwurzelt. In urbanen wie ländlichen Gebieten lernen die Kinder nicht nur, woher das Gemüse stammt. Sie übernehmen darüber hinaus unmittelbar Verantwortung für ihre Beete und werden zudem ermutigt, gemeinsam neue, selbst geerntete Gemüsesorten zu probieren – ein ganzheitliches Erlebnis. Bis Ende Juni werden im Bundesgebiet insgesamt rund 2 400 Anpflanzaktionen stattfinden.



*Frauen-WM
ab 7. Juni gehts los*

Die deutsche Frauenfußball-Nationalmannschaft kämpft um den Weltmeistertitel in Frankreich und ihr könnt nicht nur mitfiebern, sondern euch ein kleines Stück der WM direkt in euer Wohnzimmer holen. Wie? Das erklären wir euch. Denn mit wenigen Handgriffen könnt ihr einen Kicker im Mini-format herstellen.

Baut euch euren eigenen Tischkicker

Dafür braucht ihr nur etwas Bastelgeschick und folgende Materialien:

- Malfarbe in Grün, Rot, Blau, Weiß, Schwarz sowie Gelb
- Pinsel
- Geschenkpapier
- Bleistift
- 4 Trinkhalme, z. B. aus Papier, 2 in Rot und 2 in Blau
- 10 Wäscheklammern aus Holz
- 10 Holzperlen, ø 15 mm
- 4 Holzstäbe, ø 0,5 cm, 45 cm lang
- 6 Korke
- 10 Streichhölzer
- Tischtennisball oder alternativ knüllt ihr in der gewünschten Größe etwas Alufolie zu einem kleinen Fußball zusammen
- optional: Perlen ø 5 mm, je 10 Stück in Rot und Blau plus 2 Stücke Basteldraht
- einen Schuhkarton
- Bastelkleber
- Schere und Cutter
- 2 Zwiebelnetze



So funktioniert es:

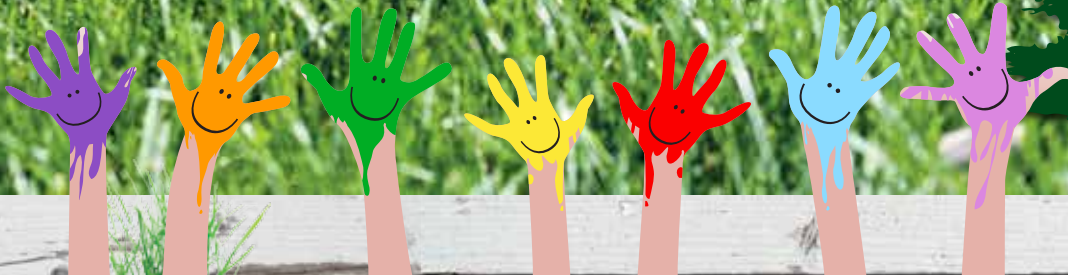
1. Nehmt euch den Schuhkarton und malt den Boden als Fußballfeld. Um den Karton kommt Geschenkpapier. Dann bohrt ihr seitlich je vier Löcher hinein, diese müssen gleich weit voneinander entfernt und eine Wäscheklammernlänge hoch angebracht werden.
2. In die schmalen Kartonseiten zeichnet ihr je ein 10 cm x 7 cm großes Tor. Schneidet mit einem Cutter die Seiten und die Oberkante vorsichtig auf und klappt es nach außen.
3. Klebt je ein Stück Zwiebelnetz in die Toröffnungen und schneidet dann zwei der vier Trinkhalme passend, um sie als Torpfosten anzukleben.
4. Malt auf je fünf Wäscheklammern ein rot-weißes beziehungsweise blau-weißes Trikot. Die dicken Perlen bemalt ihr mit Gesichtern und Frisuren.

5. Schiebt die verbliebenen zwei Trinkhalme durch die Löcher. Malt je drei Korke in Blau und Rot an. Klebt je einen ganzen Korken als Griff an jeden Strohhalm. Halbiert jeweils den dritten der angemalten Korke und nutzt diese halbierten Korke als Stopper, indem ihr sie an das andere Ende der Halme klebt.

6. Platziert die Spieler. Klemmt sie mit viel Klebstoff an die Stangen, damit die Wäscheklammern nicht verrutschen können. Klebt die gekürzten Streichhölzer erst in die Köpfe und dann von oben in die Klammern. Und schon kann das Kickerturnier starten!



Tipp: Wer mag, kann noch eine Zählstange anbringen. Hierfür fädelt ihr Perlen auf einen Draht und biegt die Enden nach unten. Bohrt sie dann vorsichtig in die Oberkante des Kartons.





Mittwoch

20.

Juni

Neugraben

Italienischer Abend in Neugraben um 19 Uhr



Bella Italia – italienischer Abend im Nordbkklick

Dolce Vita im Markt von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Beim italienischen Abend können Italienfans einen genussreichen Abend in gemütlicher Atmosphäre erleben. Kulinarisch bleiben dabei keine Wünsche offen. Das Mitarbeiterteam verwöhnt die Gäste mit Antipasti, Hauptspeisen mit auserwählten italienischen Spezialitäten und landestypischen Dessertvarianten. Dazu gibt es eine Auswahl an erlesenen Weinen von angesehenen Winzern des Landes. Ihr Interesse ist geweckt?

Dann verlieren Sie keine Zeit und sichern Sie sich jetzt ein Ticket für Ihre persönliche Genussreise nach Italien.

Tickets sind ab sofort in unseren beiden Märkten erhältlich.

15.- €

pro Person



AUTOSCHAU

So. 23. Juni 11-16 Uhr
Parkplatz EDEKA Warncke

**IHRE AUTOHÄUSER AUS NEU WULMSTORF-
FÜR SIE AN EINEM ORT!**

Da schlagen Autofahrerherzen höher

Am 23. Juni gibt es auf dem Parkplatz von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf wieder die heißesten Schlitten und aktuellsten Modelle aus dem Angebot der Neu Wulmstorfer Autohäuser zu bestaunen. Vom wendigen Cityflitzer über den ökonomischen Mittelklassewagen bis hin zum SUV und umweltfreundlichen Elektrofahrzeug wird es bei der Autoschau auch in diesem Jahr wieder viel zu bestaunen und zu entdecken geben. Probefahrten natürlich inklusive. Vertreten bei der Automesse sind unter anderem die Marken Audi, Citroen, Dacia, Lada, Opel, Renault, Seat, Skoda, Toyota und Volkswagen. Abseits der dröhnenden Motoren können sich die Besucher auf leckere Speisen vom Grill und kühle Getränke freuen. Auch für die Unterhaltung der kleinen Gäste wird natürlich gesorgt sein.



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: 0 40 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugraben
Telefon: 0 40 / 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.