Ausgabe Dez./Jan.

Warncke's FRISCHESEITEN

Guten Rutsch!

Liebe Kunden,
der Jahreswechsel steht kurz bevor und wir möchten 2018 natürlich nicht ohne eine brandneue Ausgabe unserer Marktzeitung ausklingen lassen. Auf den folgenden Seiten stimmen wir Sie ein auf die Partynacht des Jahres, für die Sie in unseren Märkten natürlich alle nötigen Utensilien schnell und bequem kaufen können. Unsere Mitarbeiter haben sich zudem in ihren Abteilungen genauer umgeschaut und präsentieren Ihnen Getränkehighlights sowie feinste Fleisch- und Käsespezialitäten für das perfekte Raclette oder Fondue. Vor der großen Fiesta möchten wir zusammen mit Ihnen jedoch auch ein Stück weit zurückschauen und lassen unsere Highlights aus der Vorweihnachtszeit noch einmal Revue passieren. Wir blicken zurück auf zwei wundervolle Genussabende und natürlich auf unseren großen Weihnachtsmarkt, der Groß und Klein gleichermaßen begeisterte.

Viel Spaß beim Stöbern!

Etwas Wichtiges für die Silvesterparty vergessen?

Unsere Öffnungszeiten am 31. Dezember
Neu Wulmstorf: 7 bis 15 Uhr
Neugraben: 8 bis 15 Uhr

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

Feinste Spezialitäten für eine genussvolle Silvesterparty

Vielerorts werden am Silvesterabend wieder die kleinen Pfännchen glühen und der Käse im Fonduetöpfchen vor sich hin blubbern. Raclette und Fondue gehören zu den beliebtesten Aktivitäten, wenn es darum geht, den Jahreswechsel genussvoll einzuläuten. Dabei kommt es nicht nur auf das richtige Equipment an, sondern vor allem auf die passenden Spezialitäten. In Warncke's EDEKA Frischecenter bekommen Sie daher alles, was Sie für ihr perfektes Raclette oder Fondue mit Freunden oder der Familie brauchen. Von feinstem Fleisch bis hin zu herzhaftem Raclettekäse – das Angebot ist groß und es ist garantiert für jeden das Richtige dabei.

Aromatisches Rinderfilet und zartes Kikok

Von edlem und aromatischen Rinderfilet bis hin zu dünn geschnittenem Kalbrücken – an der Fleischtheke von Warncke's EDEKA Frischecenter finden Sie alle Fleischspezialitäten, die Ihr Raclette zu einen echten Hochgenuss machen. „Besonders empfehlen kann ich die verschiedenen Stücke vom Rind, die sich hervorragend für ein Raclette eignen. Vom allem die Steakhüfte und das Filet sind einfach köstlich. Wer Rindfleisch nicht ganz so gerne mag, der bekommt bei uns auch Lammlachse, Lammfilet und verschiedenste Fleischstücke vom Schwein. Hier kann ich besonders die Schweinefiletköpfe empfehlen. Wer Geflügel liebt, der sollte zur Putenbrust oder der Hähnchenbrust vom Kikok greifen. Das Kikok-Geflügel ist besonders aromatisch und butterzart und garantiert ein echtes Highlight für Ihr Silvesterraclette", erklärt Servicemitarbeiter Jan-Alexander Karlowski.

Von Wikinger bis Löffel-Gorgonzola

An der Käsetheke in Warncke's EDEKA Frischecenter warten echte Highlights auf Raclette- oder Fondueliebhaber. Die Stars am Raclette-Käsehimmel sind dabei der kräftige Riches-Monts-Raclettekäse aus Frankreich sowie der Wikinger-Raclettekäse aus Kuhmilch aus Skandinavien, der 6 bis 7 Wochen reift und in dieser Zeit seinen einzigartigen würzigen Geschmack entfaltet. „Wenn man ein Raclette plant, dann sollte man diese beiden Käsesorten unbedingt im Hinterkopf haben. Aber natürlich kann man auch auf andere Käsesorten ausweichen, denn für ein Raclette eignet sich nahezu jeder Käse. Wir haben zum Beispiel ganz neu den Anton Auslese aus dem Hamburger Käselager rein bekommen. Dieser ist aus Rohmilch hergestellt und mit einer Sulz aus Kräutern. Probieren lohnt sich da defintiv. Auch der Beemster Käse mit Jalapeno aus 100 % Weidemilch ist eine Kostprobe wert und eine echte Alternative für ein würziges Raclette. Schauen Sie doch einfach an unserer Theke vorbei. Wir beraten Sie gerne und finden zusammen ganz bestimmt Ihren perfekten Käse für das Silvesterraclette", so Käseexpertin Jeanette Kuich.

Edle Tropfen und gesunde Vitaminbomben aus unserer Getränkeabteilung

Sich an Weihnachten und auch zum Jahreswechsel in Ruhe einen edlen Tropfen zu gönnen, gehört für echte Genießer einfach dazu. Während an den Feiertagen gerne einmal gesündigt werden darf und auch Hochprozentiges auf den Tisch kommt, steht bereits kurz danach für viele das Kontrastprogramm auf dem Plan. Dann gilt es, fit und gesund ins neue Jahr zu starten. Unsere beiden Marktleiter Michael Langenbeck und Sören Kühne haben sich auf den Weg durch die Getränkeabteilung gemacht und sowohl für Spirituosenfans als auch für ernährungsbewusste Safttrinker mit guten Vorsätzen einige Perlen aus dem Sortiment zusammengestellt.

Ein Spirituosenquartett für besondere Momente

Michael Langenbeck: „Um bei einem edlen Tropfen mal so richtig abzuschalten und die Feiertage in vollen Zügen genießen zu können, bietet unsere große Spirituosenabteilung alles, was das Herz begehrt. Für Whiskyfreunde ist der schottische Laphroaig 10 Jahre definitiv eine Kostprobe wert. Rumfreunde sind mit dem aromatischen Botucal aus Venezuela bestens beraten und mit dem Calluna haben wir sogar einen unverwechselbaren Gin aus der Lüneburger Heide im Sortiment. Auch unsere Weinauswahl lässt keine Wünsche übrig. Hier kann ich besonders den Mullberry Shiraz aus Südafrika empfehlen. Dieser überzeugt mit einem blumigen Bouquet mit Aromen von roten Früchten und einem Hauch Vanille. Zugreifen lohnt sich also!“

Fruchtige Begleiter für den kalten Winter

Sören Kühne: „Um Abwehrkräfte für die kalten Wintermonate zu sammeln, sollte man in unserer Saftabteilung unbedingt einen Stopp einplanen. Da wären zum Beispiel die Säfte und Schorlen von leev aus Hamburg. Besonders die Sorte Hoppe mit Äpfeln aus dem Alten Land und Hopfen kann ich sehr empfehlen. Ebenfalls gesund und in Demeter-Qualität sind die „Demeter für ...“-Säfte ein Must-have. Egal ob Mango-Möhre, Apfel-Mango oder Traube-Granatapfel – gesünder geht es nicht. Ein echter Klassiker sind zudem die Rotbäckchen-Säfte mit zahlreichen gesunden Inhaltsstoffen. Die schmecken nicht nur, sondern stärken gleichzeitig das Immunsystem. Probieren lohnt sich!“

NEU

Wenn‘s mal mehr als eine Flasche werden soll ...

... dann greifen Sie doch, gegen einen kleinen Aufpreis, zu unseren neuen Sechserträgern aus Pappe. Diese sind nicht nur praktisch und umweltfreundlich, sondern haben Platz für insgesamt sechs Flaschen. Ob für Limonaden, Saft, Bier, Wein, Whisky oder Rum – mit unseren Sechserträgern in verschiedenen Größen kommen ihre Flaschen garantiert sicher bei Ihnen zu Hause an.

Mit Warncke's EDEKA Frischecenter gut versorgt ins neue Jahr

Der Jahreswechsel ist auf der ganzen Welt ein Fest, das sich wohl wirklich niemand entgehen lassen sollte. Lassen Sie es daher so richtig zum Neuanfang des Jahres mit Ihren Freunden und der Familie krachen!
Vom 26. bis 31. Dezember finden Sie dafür die passende Ausrüstung in Warncke's EDEKA Frischecenter. Angefangen von Knallerbsen, über Wunderkerzen und Böller, spektakulären Feuerwerksfontänen und nicht zuletzt den beeindruckenden Silvesterraketen, die nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen: Hier findet jeder das Richtige für sich, um das neue Jahr feierlich einzuläuten.

Das Komplettpaket für Ihre Silvesterparty

Neben den passenden Knalleffekten für den Jahreswechsel bekommen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter natürlich auch sonst alles, was Sie für eine feucht-fröhliche Silvesterparty benötigen. Köstliche Speisen und erfrischende Getränke sowieso in Hülle und Fülle – aber auch für das passende Drumherum ist gesorgt. Ob nachhaltiges Holzbesteck, Teller, Becher und pfiffige Dekoartikel – nach einem Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter kann Silvester garantiert kommen und einer unvergesslichen Party steht nichts im Wege.

Trauben, Casino, Fenster auf – andere Länder, andere Sitten

Spanien: Trauben zum Glockenschlag

Die spanische Tradition zu Silvester verlangt schon etwas Übung: insgesamt zwölf Weintrauben, zu jedem Glockenschlag eine, werden in der Silvesternacht verspeist. Dafür werden in Supermärkten extra Konserven mit zwölf Trauben angeboten, in Kneipenvierteln verkaufen Händler kleine Tütchen. Wer sich verzählt oder zu langsam ist, erwartet Unglück im nächsten Jahr.

Griechenland: Zocken ums Glück

Vom 31. Dezember bis ersten Januar wird in Griechenland gezockt, was das Zeug hält: Karten- und Würfelspiele zu Hause im Kreis von Freunden und Familie oder auch im Casino. Insgesamt wird geschätzt, dass in der Zeit in ganz Griechenland ein dreistelliger Millionenbetrag verspielt wird. Der Gewinner erhält nicht nur das Geld, sondern soll Glück im ganzen Jahr haben.

China: etwas Neues beginnt

In China wird Silvester nicht wie bei uns im Dezember gefeiert, sondern am 21. Januar, dem Tag des ersten Vollmonds. Die Chinesen verbringen den Tag damit, ihre komplette Wohnung zu säubern. Die Reinigung symbolisiert den Anfang von etwas Neuem. Eine Stunde vor Mitternacht werden zusätzlich alle Fenster im Haus geöffnet, um das Glück für das neue Jahr hineinzulassen.

Brasilien: ganz in Weiß

In Brasilien ist es Tradition, zu Silvester weiße Kleidung zu tragen, was Frieden und Reinheit symbolisieren soll. Zudem werden am Strand Kerzen angezündet: weiß für den Frieden, rot für das Glück in der Liebe und gelb für einen Geldsegen im neuen Jahr. Auch die Farbe der Unterwäsche ist von Bedeutung. Wer weiße Unterwäsche trägt, den erwartet ein harmonisches Jahr. Rote Unterwäsche hingegen steht für die Begegnung mit der großen Liebe.

Gut erfrischt ins neue Jahr mit dem Silvester-Cocktail

Zutaten – für 8 Gläser
2 Limetten
Brauner Zucker
160 ml Jim Beam Honey
160 ml Grenadine
1 Flasche kalter Sekt zum Auffüllen

Zubereitung
Von einer Limette eine Scheibe abschneiden. Glasränder mit der Limettenscheibe anfeuchten und in den Zucker tunken. Von der Mitte der angeschnittenen Limette mit einem Sparschäler die Schale bis auf ca. 0,5 cm rundherum abschälen. Schale aufrollen und Limette mit der Schale in Scheiben schneiden. Übrige Limette halbieren und auspressen. Jim Beam Honey, Limettensaft und Grenadine mischen. Auf die Gläser verteilen. Mit Sekt auffüllen. Glasränder mit den Limettenscheiben verzieren.

Berliner bis kurz vor dem Jahreswechsel

Sie haben Lust auf herzhafte und süße Backspezialitäten für Ihre Silvesterfeier? Ob frische Berliner, Partysonnen oder knackige Baguettes – die BACKBUDE ist auch kurz vor dem Jahreswechsel noch gut bestückt, sodass ein spontaner Einkauf sowie vereinzelte kleine Bestellungen noch bis zum 31. Dezember problemlos möglich sind.

GROßES KNETVERGNÜGEN FÜR FLEISSIGE HÄNDE

Das Plätzchenbacken – es ist die Beschäftigung für Jung und Alt in der Vorweihnachtszeit. Mit dem Mehl rumstauben, mit Milch kleckern, im Teig kneten und Formen ausstechen, die dann hübsch verziert werden – das alles macht viel Spaß. Die Ergebnisse sind fast noch besser. Das Allerbeste ist, diese Freude mit anderen Menschen zu teilen.

Diese Möglichkeit bot die BACKBUDE seinen kleinen Gästen am 11. und 12. Dezember. Gemeinsam mit ihren Eltern waren die erwartungsfrohen Kinder zahlreich in Warcke's EDEKA Frischecenter erschienen. Der Teig war zwar in der Bäckerei schon vorbereitet, aber das schmälerte die Entzückung in den Kinderaugen keineswegs. Die bunten Zutaten aus Schokoladenkuvertüre, farbenfrohen Streuseln, Zuckerguss und mehr entschädigten allemal. Sofort schnappten sich die Kids Nudelholz und Ausstechform und begannen, ihre Plätzchen anzufertigen. Beim Dekorieren ließen sie ihrer Kreativität freien Lauf. Es entstanden die fantastischsten Gebilde aller Formen und Farben. „Der Nikolaus und Tannenbäume waren die begehrtesten Motive", fiel Budenmitarbeiterin Jennifer Löffke auf.

„Die Aktion war wieder ein Riesenerfolg", fasste Löffke zusammen, die ebenfalls tatkräftig mitbackte und den Kindern helfend zur Seite stand. „Die Kleinen haben so konzentriert und mit einer solchen Freude an ihren Keksen gearbeitet, dass allein das Zusehen Spaß gebracht hat. Das empfanden die Kunden, die vorbeigingen, offenbar genauso. Das Gewusel der Kinder in der BACKBUDE zauberte ein Lächeln auf jedes Gesicht. Nachdem die hübsch dekorierten Kekse herrlich duftend aus dem Ofen kamen, bekam jedes Kind eine Keksdose mit den eigenen Keksen überreicht."

MIT BACKBUDE-TO-GO-BECHERN DIE UMWELT SCHONEN

Mit den To-go-Mehrwegbechern im BACKBUDEN-Design können Sie einen kleinen Teil dazu beitragen, die Müllproduktion zu verringern.
Genießen Sie Ihre Getränke einfach aus dem praktischen Mehrwegbecher und geben Sie diesen später wieder beim Budenpersonal ab. Der Pfand auf die Becher beträgt zwei Euro.

die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM JANUAR:

31. Dez. 2018 bis 5. Jan. 2019

Halbes belegtes Brötchen + Kaffee für nur

2.99 €

7. bis 12. Januar 2019

5 Körnerbrötchen statt 3.95 € für nur

2.49 €

14. bis 19. Januar 2019

Dinkelvollkornbrot statt 4.20 € für nur

3.50 €

21. bis 26. Januar 2019

Lachsbrötchen statt 2.99 € für nur

1.99 €

Noch mehr Köstlichkeiten in unserem Nordblick

NORDBLICK

Ihr Wunsch ist uns Befehl. Aufgrund vermehrter Kundenanfragen nach frei wählbaren Mahlzeiten gibt es im Nordblick ab sofort eine feste Mittagskarte, aus der Sie jederzeit Ihre persönliche Lieblingsspeise auswählen können. „Täglich bestellbar sind ab sofort unter anderem Krustenbraten, Currywurst, Schnitzel, Frikadellen, Leberkäs und Backfisch. Dazu kann zwischen zahlreichen verschiedenen Beilagen wie Rotkohl, Mischgemüse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites gewählt werden“, erklärt Nordblick-Koch Kevin Bode den neuen Service. Seit einigen Wochen liegt die neue Nordblick-Speisekarte auf den Tischen im gemütlichen Essbereich und kommt bei den Kunden super an. „Unsere Gäste sind vollauf zufrieden mit der Neuerung. Sie haben nun einfach mehr Möglichkeiten und können somit Tag für Tag Abwechslung in ihren Speiseplan bringen“, freut sich Bode.

Vor der Einführung der Speisekarte bestand lediglich die Möglichkeit, aus zwei Tagesgerichten zu wählen. Mit diesen waren die Gäste zwar stets zufrieden, nach und nach wurde jedoch der Wunsch nach mehr Vielfalt geäußert. Da dem Team von Warncke’s EDEKA Frischecenter die Kundenmeinung sehr wichtig ist, wurde umgehend über eine mögliche Umstellung beraten und bereits wenige Tage später lagen die neuen Speisekarten druckfrisch für die Besucher des Nordblicks bereit. „Natürlich bedeutet eine Speisekarte auch einen größeren Aufwand, aber das ist kein Problem, denn schließlich soll es unseren Kunden gut gehen. Und für alle, die auf dem neuen Speiseplan nicht das Richtige finden, bieten wir weiterhin täglich ein wechselndes Gericht an. Somit ist bei uns im Nordblick sicher für jeden Geschmack das perfekte Mittagessen dabei“, sagt Kevin Bode, der aus der Küche des Nordblicks nicht mehr wegzudenken und bei den Kunden durch seine offene und sympathische Art äußerst beliebt ist.

10. Januar von 11 bis 14 Uhr

HAXE satt

Lassen Sie sich im Nordblick passend zum Beginn des neuen Jahres mit knuspriger Haxe verwöhnen. Dazu gibt es goldbraune Bratkartoffeln und hausgemachtes Sauerkraut.

7.50 €

24. Januar von 11 bis 14 Uhr

KOHLROULADE satt

Nordblick-Koch Kevin Bode schwingt mal wieder gekonnt den Kochlöffel und bereitet herzhafte Kohlrouladen für Sie zu. Dazu gibt es Salzkartoffeln und eine Rahmsauce.

6.50 €

Winter-Weihnachtsza

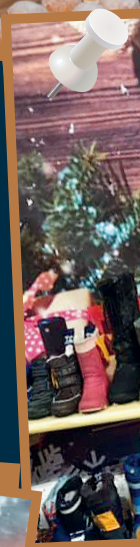
in Warncke's Frischecenter sorgt für Begeisterung

In eine wahre Genussmeile verwandelte sich der Parkplatz unter dem Markt von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben vom 3. bis 8. Dezember. Täglich von 12 bis 20 Uhr konnten sich dort die Kunden auf dem liebevoll hergerichteten Weihnachtsmarkt tummeln und nach Herzenslust frische herzhafte und süße Köstlichkeiten genießen. Zubereitet und gebührend präsentiert wurden Heißgetränke und Speisen dabei von den fleißigen Mitarbeitern aus dem Markt, die höchstpersönlich in den Buden mit anpackten und die Weihnachtsmarktfans mit guter Laune versorgten.

Da Weihnachten natürlich auch ein Fest für die Kinder ist, wartete auf die Kleinsten am Nikolaustag eine ganz besondere Überraschung. Zusammen mit ihren Eltern konnten sie sich ihre gefüllten Stiefel, die sie vorher in Warncke's EDEKA Frischecenter abgeben konnten, höchstpersönlich beim Nikolaus abholen und bekamen gleichzeitig noch die Möglichkeit, den Rauschebart bei der Nikolaussprechstunde besser kennenzulernen.

„Unsere Weihnachtsmarkt-Premiere ist rundum gelungen. Die vielen Besucher haben sich wohlgefühlt und waren begeistert vom großen Angebot an weihnachtlichen Spezialitäten sowie von der gemütlichen Atmosphäre. Ein Dank geht auch an unsere tollen Mitarbeiter, die Tag für Tag trotz niedriger Temperaturen in den Buden standen und dafür sorgten, dass es den Gästen an nichts fehlte“, zeigte sich die Geschäftsführerin Stephanie Beier äußerst zufrieden.

Neben dem Wohl der Besucher legte Warncke's EDEKA Frischecenter bei der Organisation des Weihnachtsmarktes auch großen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. So wurden die Speisen und Getränke, wenn möglich, mit wiederverwendbarem Geschirr serviert. Außerdem wurde auf Plastikutensilien gänzlich verzichtet und Holzbesteck verwendet.



uber

Francesca Casagrande – die Expertin für alles, was cool ist

Francesca Casagrande bringt italienisches Flair ins beschauliche Neu Wulmsdorf und gehört bereits seit über acht Jahren zum Team von Warncke's EDEKA Frischecenter. Die 29-Jährige, deren Vater Italiener ist, hat bisher ihre gesamte berufliche Laufbahn im Dienste der EDEKA verbracht und fühlt sich in der gewohnten Umgebung von Warncke's Frischecenter pudelwohl. „Ich komme gebürtig aus Winsen an der Luhe und habe dort bei einem hiesigen EDEKA-Markt meine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau absolviert. Schon damals hatte ich große Freude an meinem Beruf und nach dem Abschluss meiner auf zweieinhalb Jahre verkürzten Ausbildung habe ich mich schon wenig später bei Herrn Warncke in Neu Wulmstorf beworben. Das war im Jahr 2010 und seither bin ich super glücklich hier", berichtet die Vollblutkauffrau, die seit zwei Jahren auch direkt vor Ort wohnhaft ist.

In der Anfangszeit hat sich Francesca Casagrande vorwiegend um die Bereiche Konserven, Chips und Milchprodukte gekümmert sowie ab und zu an der Kasse ausgeholfen. Schnell erkannten ihre neuen Kollegen sowie die Chefetage jedoch ihr Potenzial und betrauten sie mit neuen, verantwortungsvolleren Aufgaben. „Seit vier Jahren bin ich nun bereits hauptverantwortlich für die Molkereiprodukteabteilung und kümmere mich dort um Bestellungen, die allgemeine Pflege der Abteilung, Produktplatzierungen und alles, was sonst noch so verlangt wird. Der Job in der Kühlabteilung ist anspruchsvoll und abwechslungsreich und macht mir sehr großen Spaß. Natürlich bin ich aber nicht komplett festgefahren und kümmere mich, wenn Not am Mann ist, auch um andere Bereiche", so Casagrande.

Die passionierte Hobbybäckerin, die in ihrer Freizeit aufwendige Motivtorten backt, kann sich keinen anderen Job, als im Einzelhandel vorstellen und ihre Zukunft plant sie voll und ganz in Warncke's EDEKA Frischecenter. „Der Markt hat mich mit seinem großen Sortiment, seiner Vielfalt, seinem Sinn für Regionalität und seiner speziellen Atmosphäre von Anfang beeindruckt und es bereitet mir große Freude, mich mit unseren tollen Kunden auszutauschen und ihnen bei Fragen und Wünschen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen", sagt die sympathische MoPro-Expertin, die für ihre Kunden auch noch eine Genussempfehlung für die Silvesterparty parat hat: „Wenn Sie ein Raclette oder Fondue planen, dann haben wir eine riesige Auswahl an passenden Käsesorten zu bieten, mit denen Hochgenuss vorprogrammiert ist."

Große Käsestraße in Warncke's Frischecenter

Neugraben

28.2. bis 2.3.

Cremige Bries und würzige Schafskäse aus Frankreich, herzhafte Bergkäse von österreichischen Almen, Parmesanvarianten aus Italien, Gouda aus den Niederlanden, sowie feinste Käsespezialitäten direkt aus unserer Region – die Aufzählung könnte ewig so weitergehen. In der Frischetheke in Warncke's EDEKA Frischecenter vereint sich die Welt aus Käse, und damit auch Sie die Vielfalt unseres Sortiments genauer kennenlernen können, laden wir Sie herzlich ein, zum Besuch unserer großen Käsestraße.

Probieren Sie unsere interessantesten regionalen und auch internationalen Käsesorten und entdecken Sie ganz leicht Ihren neuen Lieblingskäse. Es ist für jeden etwas dabei. Unsere Käsesommelière Lilija Scheller, Käseexpertin Jeanette Kuich und das gesamte Team aus der Käseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter freuen sich auf Sie und stehen Ihnen bei Fragen und Wünschen gerne kompetent zur Seite.

WARNCKE'S EDEKA FRISCHECENTER braucht DICH!

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

- **Frischespezialist/-in (IHK)**
  Am Ende deiner Ausbildung bist du garantiert ein echter Alleskönner, denn sie verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz.
- **Fleischer/-in**
  Wenn du mit dieser Ausbildung fertig bist, bist du definitiv der Star bei der sommerlichen Grillparty. Du begleitest während der drei Jahre die gesamte Prozesskette bei der Fleischverarbeitung und weißt danach ganz sicher alles über Schnitttechniken, Garzeiten und Co.
- **Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel**
  Hier wirst du zur Vertrauensperson. Während deiner Ausbildung meisterst du mit dem Team abwechslungsreiche Aufgaben.
- **Handelsfachwirt/-in (IHK) Einzelhandel**
  Du hast ein Abitur und willst das Business regulieren? Du lernst sämtliche Tätigkeiten im Einzelhandel kennen und meisterst alles rund um die Ware – von Einkauf über Verkauf bis hin zum Marketing.
- **Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleisch/Wurst/Käse in Bedienung**
  Werde der Herrscher hinter der Theke. Während der Ausbildung lernst du, wie du die Bedientheke verkaufsfördernd bestückst und du sorgst dafür, dass die nächste Party der Kunden ein echtes Genusshighlight wird.

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

Exklusive Gaumenfreuden in fünf Akten

Einen Gourmetabend der Extraklasse erlebten 20 glückliche Feinschmecker beim großen Gaumenschmaus in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Am 22. November luden Stephanie Beier und Wilfried Warncke zum großen 5-Gänge-Dinner im Sitzbereich des Nordblick. Bei Kerzenschein genossen die Gäste in stilvoller Atmosphäre die exklusivsten Fleischstücke, die Rind, Schwein und Geflügel zu bieten haben. Dabei bereiteten die Fleischsommeliers Jan Spieckermann und Andreas Stockfleth die Speisen direkt vor den Augen der Gäste zu und versorgten sie derweil mit interessanten Hintergrundinformationen sowie wertvollen Tipps und Tricks rund um die angebotenen Speisen. Zu jedem angerichteten Gang gab es natürlich auch den passenden edlen Tropfen. Ob ein kräftiger Rotwein oder der leichte weiße – den begeisterten Gästen fehlte es an nichts und der vorher angekündigte Gaumenschmaus hielt, was er versprochen hat. „Wir kommen gerne wieder", war der Tenor vieler Gäste beim Verlassen des Marktes und auch Geschäftsführerin Stephanie Beier zeigte sich vollauf zufrieden: „Die Atmosphäre war einzigartig und man hat gespürt, dass die Gäste den Abend genossen haben. Garantiert werden wir dieses Event auch im nächsten Jahr wieder anbieten, denn bereits jetzt ist die Nachfrage groß."

Ein Abend mit den Whisky-legenden aus aller Welt

Echte Schwergewichte aus der Whiskylandschaft waren am 28. November in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf zu Gast. Beim großen Whiskytasting konnten sich die neugierigen Gäste durch sechs edle Tropfen aus verschiedenen Destillerien auf der ganzen Welt kosten. Neben den einzigartigen Geschmäckern kamen die Besucher auch wissenstechnisch voll auf ihre Kosten, denn ein echter Whiskyexperte hatte zu jedem der zu verkostenden Whiskys spannende Hintergrundinformationen und Anekdoten parat. Unter anderem auch zum schottischen Single Malt Whisky Laphroaig 10 Jahre, der bei sich bei den Gästen zum Favoriten herauskristallisierte.
Abgerundet wurde der genussreiche Abend mit edelsten Spirituosen mit liebevoll hergerichteten Fingerfood-Speisen, die zwischendurch als Stärkung für die durstigen Kehlen dienten. „Alles in allem war es ein wundervoller Abend und das Feedback der Gäste war durchweg positiv. Im nächsten Jahr wird es daher sicher einer Wiederholung der Veranstaltung geben. Wann genau, darüber halten wir unsere Kunden in den Frischeseiten natürlich auf dem Laufenden", war Marktinhaber Wilfried Warncke vollauf zufrieden mit dem Verlauf des Tastingevents.

Aus Hamburg, für Hamburg: der Elbler Glühapfel

Seit 2012 zeigt das kleine Team rund um die elbler-Gründer Jan Ockert und Stefan Wächter, wie aus heimischen Obst des Alten Landes hervorragender Bio-Cider und Bio-Apfelglühwein erzeugt werden kann. Seit 2013 versüßen die Macher von elbler Apfelfreunden die kalte Jahreszeit außerdem mit dem aromatischen Bio-Glühapfel aus heimischen Zutaten und mit den besten winterlichen Gewürzen. Der köstliche Bio-Apfelwein Glühapfel wird aus erlesenen Äpfeln heimischer Höfe hergestellt und mit feinen, winterlichen Gewürzen veredelt. Er schmeckt besonders mild und nicht zu süß, da er keine Zuckerzusätze enthält. Seine goldige Farbe erhält er durch 100% Direktsaft. Der Bio Glühapfel von elbler ist genau das Richtige für die kalten, ungemütlichen Tage. Einfach in Warncke's EDEKA Frischecenter zugreifen, den Wein auf dem Herd erwärmen und heiß in der Lieblingstasse probieren.

Glühapfel

Nicht zu süß und nicht zu stark. Der hanseatische Glühwein aus besten Bio-Äpfeln wird mit großer Sorgfalt gekeltert und mit natürlichen Extrakten von Vanille, Zimt und Nelke verfeinert. Diese besondere Mischung schmeckt nicht nur köstlich, sondern spendet an kalten Wintertagen auch wohlige Wärme.

- 100 % Bio-Direktsaft
- Natürliche Gewürzauszüge
- Ohne Zuckerzusatz
- 4,0 % Alkoholgehalt

Glühapfel alkoholfrei

Für alle, die keinen Alkohol mögen, gibt es den Bio-Glühapfel auch in der alkoholfreien Variante. Hergestellt aus naturtrübem Bio-Direktsaft und einer großen Vielfalt an Bio-Gewürzauszügen, ist der Glühapfel der ideale Festtagsbegleiter für die ganze Familie.

- 100 % Bio-Direktsaft
- Natürliche Gewürzauszüge
- Ohne Zuckerzusatz
- alkoholfrei

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

Ein Hauch Karibik aus Deutschland

Rum eignet sich hervorragend dazu, aromatisiert zu werden. Die verschiedensten natürlichen Aromen passen zu der Spirituose, von den Früchten über die Gewürze bis hin zu süßen Aromastoffen aus der Natur. Da ist es nicht weiter verwunderlich, dass sich Unternehmen aus aller Welt gern an das Experiment wagen. So gibt es seit Kurzem den Barracuda Spiced-Rum zu entdecken, der von der Firma Schwarze & Schlichte aus Deutschland ins Rennen geschickt wird.
Anders als der gleichnamige Raubfisch jagt er so gar keinen Schrecken ein, sondern zaubert ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht. Barracuda ist eine vollmundig weiche Spiced Rum Komposition. Aromatischer karibischer Rum und fruchtige Noten gleiten langsam über die Spitze der Zunge. Exotische Fruchtextrakte brechen über sie herein und entfalten sich im Mund. Die letzten Wogen der Brandung werden durch den Biss der Chili angefacht und brennen dann scharf aus. Probieren Sie den Barracuda Spiced Rum doch einfach selbst und greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zu.

Bio-Backmischungen mit Geschmack

Was steckt eigentlich in unseren Lebensmitteln. Wer schafft es schon, einen Überblick zu behalten und wer will ständig das Kleingedruckte lesen. Nicol Gärnter zeigt, welche Vollwert-Zutaten sich in den „... my Bio"-Brotbackmischungen gar nicht verstecken müssen. Voll mit gekeimten Saaten, glutenfreie Mehlen, schnell verwertbarem Eiweiß und wertvollen Fettsäuren. Frei von Hefe, konventioneller Stärke oder Gluten. Mit den Nicol-Gärtner-my BIO-Backmischungen macht das Selberbacken nicht nur Spaß, sondern man weiß einfach, was man hat! Seit 1986 produziert Nicol Gärtner nachhaltige und vegane Lebensmittel. Ihr Name steht für biologische Produkte mit höchster Qualität. Familie Gärtner entwickelt alle Produkte selbst und sucht die Zutaten mit größter Sorgfalt aus.
In Warncke's EDEKA Frischecenter können Sie die Backmischungen von Nicol Gärtner jetzt erwerben und in den heimischen vier Wänden schnell und einfach zubereiten. Ob „... my-BIO- Glücksbrot, ... my-BIO-Pfannenbrot oder ... my-BIO-Zitronenkuchen – insgesamt sieben verschiedene Sorten stehen ab sofort im Regal bereit.

Günstige, kreative Basteltipps

Im Januar – mitten im Winter – lädt der Schnee ein, draußen richtig Spaß zu haben. Doch, wenn es mal bitterkalt, schon dunkel oder verregnet ist, gibt es ebenfalls vieles zum Spielen. Und dafür muss man nicht immer auf teure Bastelmaterialien zurückgreifen. Denn auch aus Verpackungen kann noch Schönes entstehen – nachhaltig und hübsch. Warncke's EDEKA Frischecenter gibt einige Ideen, wie sich die Verpackungen noch einsetzen lassen.

In einer Nussschale auf Reise

Der Winter ist die Zeit für Nüsse. Aus den Schalen der Walnuss könnt ihr kleine Bötchen bauen. Ist die Walnuss sauber geknackt – also genau halbiert – könnt ihr erst einmal das Innere vernaschen. Danach nehmt ihr einen Zahnstocher, bohrt diesen von innen in die Schale und steckt ein Blatt als Segel darauf. Fertig. Geeignet für die Wanne oder ein kleines Bootrennen am nächsten Bachlauf.

Maximum Overdose

Seit Jahrhunderten halten wir viele Speisen in Dosen über mehrere Jahre genießbar. Doch einmal geöffnet, kommen sie in den Müll. Oder aber ihr bastelt mit euren Eltern etwas Schönes daraus. Aber Vorsicht! Denn Dosen können scharfe Kanten haben. Kocht die Dosen zunächst ab, dass sich das Etikett leicht entfernen lässt.

1

1. Gebt Wasser in die Dose und nutzt sie als Vase. Oder ihr füllt sie mit Erde und pflanzt eine kleine Blume ein.

2

2. Bohrt ein Löchlein in die Mitte der Unterseite zweier Dosen. Nun fädelt ein Ende eines mehrere Meter langen Garns durch das eine Loch und das andere durch das andere Loch. Macht einen Knoten in die Garnenden innerhalb der Dose, sodass sie nicht wieder herausrutschen. Jeder nimmt nun eine Dose und entfernt sich vom Gegenüber, bis das Garn stramm ist. Spricht einer in die Dose, während sich der andere die Dose ans Ohr hält, könnt ihr wie bei einem richtigen Telefon telefonieren.

3

3. Bohrt Löcher in Form von schönen Mustern in die Dose. Gern könnt ihr sie auch anmalen. Dann stellt ein Teelicht in die Dose. Habt ihr noch Draht, könntet ihr diesen durch zwei Löcher am oberen Rand drehen und aus der Dose wird eine Laterne.

100 Euro für Stickersammlerin

Herzlichen Glückwunsch Lavinia! Die 12-jährige Leichtathletin, Irish-Dance-Teilnehmerin und Ballerina der HNT! hat als erste Sammlerin in Rekordzeit alle 260 Sticker gesammelt und eingeklebt. Lediglich zwei Wochen hat die Siebtklässlerin des Gymnasiums Süderelbe dafür gebraucht. Zur Belohnung gab es einen 100-Euro-Gutschein für Warncke's Frischecenter in Neugraben, den Geschäftsführerin Stephanie Beier freudig übergab. Für alle, die ihr Heft noch nicht voll haben, wird es am Samstag, den 12. Januar 2019 von 12 bis 14 Uhr eine weitere Tauschbörse in Warncke's EDEKA Frischecenter Neugraben geben. Die Sticker sind noch bis zum 26. Januar im Markt erhältlich.

Online-Adventskalender macht Kunden glücklich

Als Dankeschön für das Vertrauen seiner zahlreicher Kunden hat sich Warncke's EDEKA Frischecenter in der Adventszeit etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Beim großen Facebook-Online-Adventskalender wurde den Kunden mit 24 tollen Gewinne die Vorweihnachtszeit versüßt. Von Glühwein über weihnachtliche Gewürze bis hin zu einem praktischen Fondue-Set warteten hinter jedem „Türchen" spannende Überraschungen. Mitmachen war dabei ganz einfach. Die Kunden mussten täglich von 10 und 18 Uhr einen Kommentar unter dem „Türchen" hinterlassen. Anschließend wurde ausgelost, wer gewonnen hat, und der glückliche Gewinner benachrichtigt. „Die Resonanz auf den Online-Adventskalender war großartig. Die Aktion ist super angekommen und wir hoffen, dass wir den Kunden damit etwas für ihre Treue zurückgeben konnten", freute sich Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Kurz vor dem Jahreswechsel möchte das Team von Warncke's EDEKA Frischecenter die Chance nutzen, sich bei allen treuen Kunden zu bedanken. Sie alle haben dazu beigetragen, dass wir auf ein erfolgreiches Jahr 2018 zurückblicken können, und wir freuen uns bereits jetzt, mit Ihnen allen voller Tatendrang ins neue Jahr zu starten. Wir versprechen Ihnen auch im Jahr 2019 wieder spannende Aktionen, Vielfalt, Frische und stets freundlichen Service.
Ihr EDEKA-Warncke-Team von Neugraben und Neu Wulmstorf

Vielen Dank!

Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in
Hamburg/Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum
Kostenlose Zustellung jeden Monat samstags an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
Telefon: 040 / 52 98 26 00

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

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

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nadine Spinzig
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.