



# Warncke's

## Frishcecenter

DEIN LEBENSMITTELPUNKT

Heiligabend und Silvester:  
EDEKA-Markt und BACKBUDE  
von 7 bis 14 Uhr geöffnet



# — FROHE WEIHNACHTEN —

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2025.  
Alle kulinarischen Leckerbissen für genussvolle Festtage  
stehen in unserem Markt für Sie bereit.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## WARNCKE'S EDEKA FRISCHECENTER feiert 15. Jubiläum und sagt allen Kunden „DANKE“

Im Jahr **2009** wagte der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann **Wilfried Warncke** den Schritt in die **Selbstständigkeit** und eröffnete seinen neu gebauten Markt in **Neu Wulmstorf**. Fest entschlossen, seinen Kunden mehr zu bieten als nur ein reichhaltiges Lebensmittelsortiment für den täglichen Bedarf, setzte der damals 31-Jährige von Anfang an auf **frische Produkte**, einen kompetenten Service, eine gemütliche Atmosphäre und ein freundliches Miteinander zwischen seinen Mitarbeitern und den Kunden.

Bis heute hat sich diese **Philosophie** bewährt, was besonders die große Anzahl an **Stammkunden** zeigt. „Ich kann mich noch gut erinnern, wie voll unser Parkplatz am **Eröffnungstag** war. Alle waren neugierig auf den neuen Supermarkt in der Stadt. Die große Resonanz hat uns gefreut, aber wer am Ende wiederkommt, wussten wir damals natürlich noch nicht. Heute sind wir schlauer – und viele von denen, die am Eröffnungstag vorbeischaute, kaufen auch heute noch bei uns ein“, erklärt **Wilfried Warncke stolz**.

**Warncke's EDEKA Frischecenter** in Neu Wulmstorf hat sich im Laufe der vergangenen fünfzehn Jahre zu einer echten Wohlfühlzone mit einem breit gefächerten Sortiment aus der Region und aller Welt entwickelt und ist für viele Kunden gleichzeitig zu einer beliebten Begegnungsstätte geworden. Egal, ob es der Plausch mit der Mitarbeiterin an der Bedientheke ist oder das

Treffen auf eine Tasse Kaffee in der **BACKBUDE** mit der besten Freundin oder dem besten Freund – im Markt, der im Jahr **2021 umfassend umgebaut** und mit einem Anbau um knapp **400 Quadratmeter erweitert** wurde, wird nicht nur eingekauft, sondern auch **Zeit verbracht** und geklönt.

„Ich denke, wir haben es geschafft, unseren Markt über die Jahre im Produktbereich mit einem breit gefächerten Sortiment sowie mit exklusiven Artikeln wie zum Beispiel erlesenen Weinen, regionalen Fleisch- und Wurstwaren oder auch unserer Salatbar mit zahlreichen selbst hergestellten Spezialitäten zeitgemäß aufzustellen. Gleichzeitig haben wir es geschafft, trotz aller Weiterentwicklungen, die familiäre Atmosphäre stets zu erhalten. Gepaart mit unserer **Kundennähe**, unserem **Servicegedanken** und der Flexibilität, auf spezielle Wünsche einzugehen, ist das eine Mischung, die sich bis heute bewährt hat“, so Wilfried Warncke, der Danke sagt und hofft, dass seine langjährige Kundschaft seinem Markt weiterhin **die Treue halten** wird.

Auch nach fünfzehn Jahren bleibt Warncke's EDEKA Frischecenter leidenschaftlich, ambitioniert und strebt kontinuierlich nach Verbesserungen. Dabei entwickeln sich der Markt und die Mitarbeiter auf allen Ebenen stetig weiter, um den hohen Ansprüchen der Kundschaft gerecht zu werden und auch in den kommenden Jahren ein einzigartiges Einkaufserlebnis zu bieten.



### Neues „Nachtschwärmer“-Team lässt unseren Markt glänzen

Um den Mitarbeitern während ihrer Tagesschicht mehr Zeit zu verschaffen sowie einen aufgeräumten Markt bereits am frühen Morgen zu gewährleisten, setzt Warncke's EDEKA Frischecenter seit einiger Zeit ein 17-köpfiges Nachtteam ein. Das Team eines externen Dienstleisters kümmert sich Nacht für Nacht um Warenverräumung, Ordnung und Sauberkeit, damit bei der täglichen Ladenöffnung alles an seinem Platz steht und die Kunden entspannt einkaufen können. „Wir haben uns für diese Maßnahme

entschieden, damit einerseits die Kunden bereits in den frühen Morgenstunden einen tiptopp aufgeräumten und lückenlos bestückten Markt vorfinden und andererseits, um unsere Mitarbeiter zu entlasten, damit sie sich vermehrt um Serviceleistungen, organisatorische Aufgaben und natürlich die Anliegen der Kunden kümmern können. Nach einer umfassenden Testphase hat sich die Neuerung bewährt und bereits jetzt fest etabliert“, berichtet Wilfried Warncke zufrieden.



### LUST, ORDENTLICH KASSE ZU MACHEN?

Wir suchen eine Aushilfskraft (m/w/d) für unseren Kassenbereich, die uns vorwiegend in den Mittags- und Abendstunden verstärkt. Auch Quereinsteiger, Rentner oder Mütter sind herzlich willkommen. Wenn Sie Lust haben, bei uns die Kasse klingeln zu lassen, dann sprechen Sie uns im Markt an oder bewerben Sie sich postalisch oder per E-Mail:

**EDEKA Warncke's Frischecenter**  
**Wulmstorfer Wiesen 2**  
**21629 Neu Wulmstorf**  
**info@edeka-warncke.de**



Deutschland Card  
**Jetzt oder nie!**

Jetzt noch schnell gesammelte Deutschland-Card-Punkte beim Einkauf verrechnen lassen oder in EDEKA-Gutscheinkarten umwandeln!\*

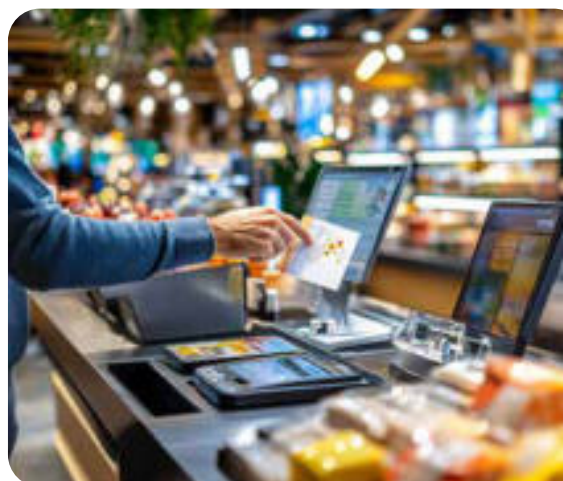
... denn EDEKA ist bald nicht mehr Partner der DeutschlandCard!

\*Das Punkteeinlösen ist ab einem Punktestand von 100 Punkten möglich. 1 DeutschlandCard-Punkt entspricht 1 Cent  
Beispiel: 1.000 Punkte = 10 €.

### AB DEM 15. DEZEMBER WIEDER EINSATZBEREIT: unsere Selbstbedienungskassen

Aufgrund technischer Probleme und Personalmangel waren die Selbstbedienungskassen in Warncke's EDEKA Frischecenter für lange Zeit nicht nutzbar. Diese Probleme sind nun bald behoben und die Kunden können den besonderen Service ab dem 15. Dezember wieder in Anspruch nehmen.

„Wir freuen uns, dass unsere Kunden unsere Selbstbedienungskassen bald wieder nutzen können. Für einen noch besseren Service und schnellere Abläufe werden die Terminals innerhalb des Kassenbereiches umziehen und direkt neben der Kundeninformation platziert. Dadurch ist gewährleistet, dass bei Problemen oder Fragen unsere Mitarbeiter schnell weiterhelfen können und so eine flüssigere Abwicklung möglich ist“, berichtet Marktinhaber Wilfried Warncke.



## Fleischsommelier Jan Spieckermann und seine Empfehlungen für die Festtage

Für das „Weihnachtsdinner“ empfiehlt Fleischsommelier Jan Spieckermann eine harmonische Mischung aus klassischer Eleganz und innovativer Fleischqualität.



### Klassische Entenbrust aus deutscher Haltung

„Ein absoluter Festtagsklassiker ist die zarte Entenbrust, die hier aus deutscher Haltung stammt und durch ihre besonders feine Marmorierung und den vollmundigen Geschmack überzeugt. Beim Braten entwickelt sie eine knusprige Haut und bleibt innen wunderbar saftig. Dazu passen festliche Beilagen wie Rotkohl oder glasierte Maronen, die den feinen Geschmack der Entenbrust ideal ergänzen.“



### Braten vom Iberoduroc-Strohschwein

„Wer etwas Neues und gleichzeitig Exklusives sucht, trifft mit dem Braten vom „Iberoduroc“ die richtige Wahl. Diese edle Schweinerasse, die im Rahmen des Gutfleisch-Strohschwein-Programms der EDEKA gezüchtet wird, vereint die Vorzüge des spanischen Iberico-Schweins und des Duroc-Schweins. Das Fleisch zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung aus, die beim Braten ein einzigartig zartes, saftiges Geschmackserlebnis schafft. Eine perfekte Wahl für alle, die an den Feiertagen auf höchste Fleischqualität setzen und ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten möchten.“



### Spezialitäten von der NORLAND-Färs

„Ebenfalls rate ich unseren Kunden für die Festtage zum Griff zu den handverlesenen Delikatessen von der NORLAND-Färs. Angeboten werden unter anderem Filet, Rumpsteak und Entrecote. Das Fleisch der NORLAND-Färsen stammt ausschließlich von jungen, 18 bis 42 Monate alten Färsen, die festes Fleisch mit zartem Biss und fester, saftiger Struktur bieten. Das spezielle NORLAND-Reifungsverfahren intensiviert den Geschmack und sichert eine zarte Struktur. Das Fleisch reift unter der strengen Aufsicht der Experten, um sein höchstes Geschmackspotenzial entfalten zu können. NORLAND-Färsen liefern hochwertigstes, auserlesen zartes und schmackhaftes Rindfleisch für höchsten Genuss. Leuchtend rot und leicht marmoriert mit einzigartiger Textur und vollem Geschmack.“



## Wenn Geflügel, dann „Label Rouge“

„Wer in Sachen Geflügel einmal etwas ganz Besonderes auf-tischen möchte, dem kann ich die Label-Rouge-Geflügelprodukte nur wärmstens ans Herz legen. Von ganzen Maishähnchen, Puten und Perlhühnern bis hin zur Maishähnchenbrust ‚Supreme‘ und feinsten Gänsebrust bieten wir eine große Auswahl des Label-Rouge-Freiland-geflügels aus Frankreich, das durch seinen einzigartigen Geschmack und exzellente Qualität überzeugt, an.“



## Küchenfertiger Rotkohl und perfekt abgestimmte Bratesoße für die Feiertage

Sparen Sie sich bei den Weihnachtsvorbereitungen in der Küche wertvolle Zeit und greifen Sie an der Bedientheke von Warncke's EDEKA Frischecenter zum hausgemachten Rotkohl sowie zur fix und fertigen Bratesoße. Stets frisch zubereitet und garantiert lecker!



## Noch bis 13. Dezember Fleischspezialitäten vorbestellen!

Nutzen Sie unseren Bestellservice für die Festtage. Die entsprechenden Bestellzettel für Fleischspezialitäten aller Art liegen an den Bedientheken im Markt aus. Greifen Sie also noch rechtzeitig zu, lassen Sie sich inspirieren und tragen Sie Ihre Wunschbestellungen zusammen mit Ihren Kontaktdaten und Ihrem Wunschabholtermin in die vorgegebenen Kästchen ein. Nach Abgabe des Bestellzettels beim Bedienpersonal geht der Rest wie von alleine. Alles, was Sie noch tun müssen ist, Ihre Bestellung am Hintereingang der Fleischerei bis spätestens zum 24. Dezember abzuholen und nach Herzenslust zu genießen.



### BESTELLSERVICE

Unverändert, Beibehalten, Wachsen mit ganzheitlicher - oder doch lieber halber? Die Fleischerei wird entschärft, um ganz ohne Fleisch auskommen zu können. Einfach auf der Rückseite die gewünschte Menge eingetragen und bis zum 9. Dezember 2024 an der Bedientheke abgeben.



Warncke's Frischecenter, 50124 Berlin, Tel. 030 24124-10, Fax 030 24124-101, E-Mail: warncke@warncke.de, www.warncke.de



Auch zum Downloaden

### BESTELLSERVICE

BITTE BIS 9. DEZEMBER AN DER FLEISCHTHEKE ABGEBEN!

#### Schwein aus Norddeutschland/Spanien

Bezeichnung	Anz./kg	Preis/kg
Schweinerefilet (Norddeutschland)		20,99 €
Kluffsteak (Norddeutschland)		13,99 €
Schinkenbraten (Norddeutschland)		10,99 €
Schinkenbraten (Norddeutschland)		10,99 €
Iberico-Filet (Spanien)		38,90 €
Iberico-Rack (Spanien)		38,90 €

#### Lamm aus Neuseeland

Lammfleisch, frisch		24,90 €
Lammfleisch, frisch		29,90 €
Lammfleisch, frisch		35,90 €
Lammfleisch, frisch		45,90 €

#### Wild aus der Region

Schweinerefilet (Norddeutschland)		20,99 €
Kluffsteak (Norddeutschland)		13,99 €
Schinkenbraten (Norddeutschland)		10,99 €
Schinkenbraten (Norddeutschland)		10,99 €
Iberico-Filet (Spanien)		38,90 €
Iberico-Rack (Spanien)		38,90 €

#### Label Rouge aus Frankreich

Maishähnchen		16,90 €
Puten		16,99 €
Perlhühner		18,90 €
Gänsebrust		39,90 €
Klaffbrust		39,90 €
Klaffbrust		39,90 €

#### Label Rouge aus Deutschland

Rindfleisch		54,90 €
Rindfleisch		59,90 €
Rindfleisch		59,90 €
Rindfleisch		59,90 €
Rindfleisch		59,90 €

#### Wild aus der Region

Hirschfleisch ohne Knochen		29,90 €
Rehrücken		59,90 €
Rehrücken m. Ke.		59,90 €
Wildschwein m. Ke.		22,90 €
Wildschwein m. Ke.		22,90 €
Kaninchen		15,90 €

#### Scotland-Hills-Weideziege aus Schottland

Filet		89,90 €
Entrecôte		59,90 €
Ochsenbäckchen		36,90 €
Teres Major (Meisterstück)		34,90 €

#### Geflügelteile

Bezeichnung	Anz./kg	Preis/kg
Putenbrustfilet (Deutschland)		15,90 €
Putenbrustfilet (Deutschland)		15,90 €
Flugentenbrust (Frankreich)		16,90 €
Flugentenbrust (Frankreich)		16,90 €
Gänsebrust (Deutschland)		39,90 €
Klaffbrust (Deutschland)		39,90 €
Klaffbrust (Deutschland)		39,90 €
Klaffbrust (Deutschland)		39,90 €

#### Strohschwein aus Norddeutschland

Schinken		15,90 €
Karibade		11,90 €
Karibade		11,90 €
Filet		23,90 €

#### Dry aged Beef – 8 Wochen gereift

Rumpsteak (Steakhaus)		89,90 €
-----------------------	--	---------

#### Label Rouge aus Frankreich

Keule		16,90 €
Supreme		16,90 €
Maishähnchen		16,90 €
Perlhühner		16,99 €
Puten		18,90 €

#### Bio-Geflügel aus Deutschland

Gans, im Stück		25,90 €
Puten, im Stück		18,90 €
Maishähnchen, im Stück		20,90 €

#### Bitte bis 9. Dezember 2024 an der Fleischtheke abgeben.

Haben Sie Sonderwünsche? Kein Problem! Sprechen Sie uns an.

#### Bestellung für:

Name: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Abholtermin (spät. bis 23./24.12.2024)

Bestelle: (intern) \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Datenschutz: Ihre Daten werden ausschließlich für den Bestellservice genutzt und nicht an Dritte weitergegeben.

Warncke's Frischecenter, 50124 Berlin, Tel. 030 24124-10, Fax 030 24124-101, E-Mail: warncke@warncke.de, www.warncke.de





die BACK

## UNSERE BACKBUDE IST AN HEILIGABEND UND SILVESTER VON 7 BIS 14 UHR FÜR SIE GEÖFFNET!

An Heiligabend und Silvester noch spontan **ofenfrische Backwaren für die Weihnachtsfeiertage** oder **frische Berlinercreationen** für den Jahreswechsel besorgen? Kein Problem! Unsere **BACKBUDE** in Neu Wulmstorf hat **am 24. und 31. Dezember von 7 bis 14 Uhr für Sie geöffnet** und versorgt Sie gerne mit allerlei **Köstlichkeiten**.

Angefangen bei **Berlinern** aller Art bis hin zu kleinen und großen „**Partysonnen**“, auch mit Käse überbacken, **Meterbaguettes** sowie den beliebten **Zwiebel- und Dinkelmetern** ist alles dabei, was an den Festtagen nicht fehlen sollte. Schauen Sie vorbei und greifen Sie zu!

PFLAUME MARZIPAN



EIERLIKÖR SCHOKO



GUSS ZUCKER



CLOWNI VANILLE



### WICHTIGE INFORMATIONEN : ÖFFNUNGSZEITEN DER BACKBUDE IM JAHR 2025

- Am 1. Januar bleibt die BACKBUDE geschlossen
- An den Werktagen ist die BACKBUDE wie gehabt von 7 bis 19 Uhr geöffnet
- An Sonntagen und Feiertagen, die auf einen Sonntag fallen, ist die BACKBUDE von 7 bis 12 Uhr geöffnet
- An Feiertagen innerhalb der Woche ist die BACKBUDE von 7 bis 10 Uhr geöffnet

### FRISCHE BERLINER UND MEHR AUF VORBESTELLUNG

Nutzen Sie den Silvester-Vorbestellservice der BACKBUDE und holen Sie sich Ihre gewünschten Berliner, Baguettes, „Partysonnen“ und Co. am Silvestertag frisch zubereitet zwischen 7 und 14 Uhr bequem und ohne Wartezeit in der BACKBUDE ab.

Teilen Sie unserem „Budenteam“ einfach bei Ihrem nächsten Einkauf in unserem Markt Ihre Bestellwünsche sowie die Abholzeit mit und genießen Sie anschließend einen genussvollen Jahreswechsel.

Bleiben Sie stets auf de  
heiten, Angebote und ans



Klick

# BACKBUDE

## NEU IN DER BACKBUDE: KEKSKREATIONEN VON „KEKSLIEBE“, STOLLEN, BAUMKUCHEN UND MEHR

In der BACKBUDE gibt es jetzt eine Vielzahl an **köstlichen Leckereien zum Mitnehmen**. Aus dem **neu eingerichteten Regal** nahe der Theke können verschiedene **fertig verpackte Kekskreationen** von „Keksliebe“ sowie **zarter Butterstollen** und **feiner Marzipanstollen** direkt ausgewählt werden – ideal für die **Vorweihnachtszeit**.

Zusätzlich verführt die **Auslage** mit **frischem Baumkuchen** und **Konfekt in unterschiedlichen Variationen**. Ein Besuch in der BACKBUDE verspricht damit ein echtes Genusserlebnis für alle, die **hochwertige süße Spezialitäten** lieben.

die BACKBUDE

**WIR SUCHEN AB SOFORT:  
VERKÄUFER (M/W/D) ALS AUSHILFEN FÜR  
DIE MITTAGSSCHICHT VON 13 BIS 16 UHR  
QUEREINSTEIGER, RENTNER UND MÜTTER SIND WILLKOMMEN!**

Dein Aufgabengebiet umfasst den Verkauf und die Herstellung unserer täglich frischen Backwaren und selbst hergestellten Torten sowie Blechkuchen. Wir lernen auch ungelernte Mitarbeiter (m/w/d) an, denn bei uns zählen besonders die Leidenschaft für unsere Produkte sowie ein freundlicher Umgang mit unseren Kunden und auch im Team.

Bitte schick uns deine vollständige Bewerbung  
per E-Mail an: [info@die-backbude.de](mailto:info@die-backbude.de) oder  
auf dem Postweg an:

**BACKBUDE**

Wulmstorfer Wiesen 2  
21629 Neu Wulmstorf

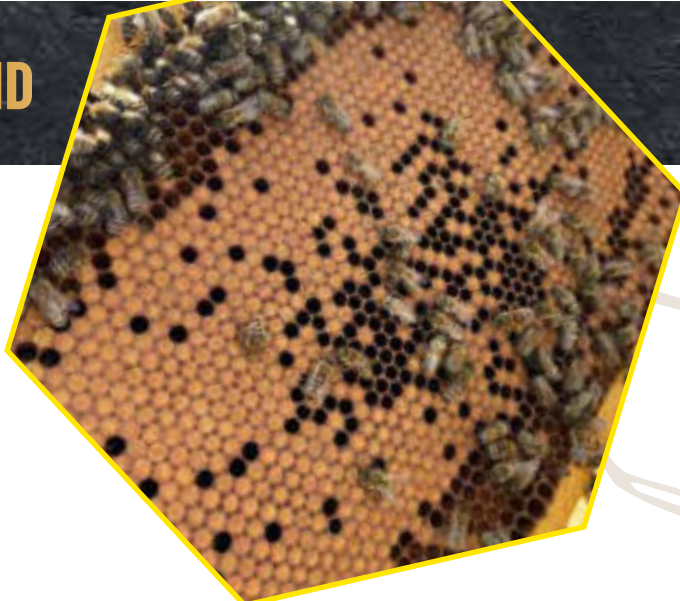
**Keine  
Wochenend-  
arbeit!**

**Wir freuen uns auf dich!**

**DEIN BUDENTEAM!**



# HONIG AUS EIGENER HAND



## IMKE Wa

## REGIONAL, HANDGE HONIG AUS DER

In Warncke's EDEKA Frischecenter wird der Honig aus eigener Hand produziert. Vor rund zwei Jahren meisterte Stephanie Warncke erfolgreich eine Imkerausbildung mit Abschlussprüfung und Zertifikat und produziert seither mit stetig wachsenden eigenen Bienenvölkern Honig.

Der handgemachte Honig aus der Imkerei „WaBe“ ist im Markt in Neu Wulmstorf erhältlich und verspricht ein unvergleichlich leckeres, regionales und vor allem nachhaltig produziertes Geschmackserlebnis. Zur Auswahl stehen je nach Saison Früh- oder Sommertrachthonig sowie Rapshonig und Obstblütenhonig. Ob im 500-Gramm-Glas oder im kleinen Probierglas – greifen Sie zu und entdecken Sie einzigartigen Honiggeschmack aus der Region. Es lohnt sich!



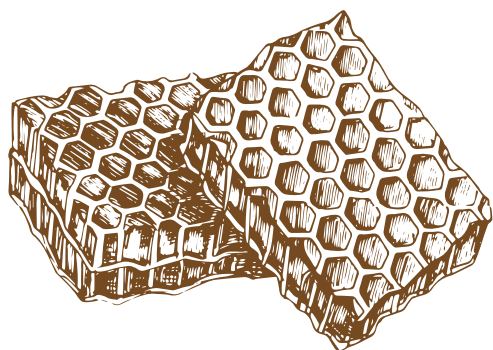
### Regionalität zählt

Eine besonders gute Idee ist es, zu regionalem Honig zu greifen – von Bienen, die hier in unserer grünen Natur fliegen anstatt in den Metropolen oder deren Honig gar Tausende Kilometer transportiert wird. Genau dafür bietet Warncke's EDEKA Frischecenter den von Stephanie Warncke eigens produzierten „WaBe“-Honig an, der im Alten Land hergestellt wird.

Höchstpersönlich schleudert die zertifizierte Imkerin das gesunde Gold aus dem Nektar, den ihr die Bienen aus den Frühlings-, Sommer-, Raps- und Obstblüten sowie vielen weiteren mitbringen und in ihren Stöcken selbst in Honig umwandeln.

**Jeden Tag einen Löffel Honig oder einen Tee mit Ingwer und einem Löffel Honig gesüßt – das kann jetzt wahre Wunder bewirken. Aber Achtung, geben Sie den Honig nicht in zu heißes Wasser, da seine Wirkung sonst verpufft!**

# REI Be



## MACHT, NACHHALTIG: IMKEREI WABE



### Honig – flüssiges Gold, das wahre Wunder bewirken kann

Es wird kalt, wir packen uns warm ein, ziehen durch das nass-kalte Draußen, gehen ins Büro, Heizung an, wieder raus und so weiter ... Dieser Umstand kann das Immunsystem schon angreifen. Aber es gibt ein „Mittelchen“, das hilft und dazu noch extrem köstlich und fein-süß ist: der Honig.

Honig ist nicht gleich Honig. Es gibt Unterschiede in Geschmack, Konsistenz, Farbe und Qualität. Aber sie alle begeistern mit extrem vielen guten Inhaltsstoffen, einem herrlichen Geschmack und schier unbegrenzten Einsatzmöglichkeiten: pur, im Tee, im Salatdressing, auf dem Brot, im Gebäck, als Geflügelmarinade.

Auch wenn die Bienen in der kalten Jahreszeit nicht mehr fliegen, können wir uns doch an ihrem Produkt gütlich tun, welches uns dank der hohen antiviralen Kraft gerade jetzt im Winter viel Gutes bietet.



### Rezepttipp: „Goldene Milch“

Die „Goldene Milch“ ist reich an entzündungshemmenden und immunstärkenden Inhaltsstoffen. Ideal an kalten Wintertagen oder vor dem Schlafengehen.

#### Zutaten (für 1 Tasse):

- 1 TL „WaBe“-Honig
- 250 ml Pflanzenmilch (z. B. Mandelmilch oder Hafermilch)
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- 1/4 TL Zimt (gemahlen)
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 kleines Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm, gerieben) oder 1/4 TL Ingwerpulver
- Optional: 1/2 TL Kokosöl für eine cremigere Konsistenz

#### Zubereitung:

1. Die Pflanzenmilch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen.
2. Kurkuma, Zimt, schwarzen Pfeffer und den geriebenen Ingwer einrühren.
3. Die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen, damit sich die Gewürze gut verteilen und nicht am Boden festsetzen.
4. Sobald die Milch heiß ist, den Topf vom Herd nehmen.
5. Den Honig einrühren, nachdem die Mischung etwas abgekühlt ist (damit die wertvollen Enzyme im Honig erhalten bleiben).
6. Für eine cremige Konsistenz einen halben Teelöffel Kokosöl einrühren.
7. Die „Goldene Milch“ in eine Tasse gießen und genießen.





## MARKTINHABER WILFRIED WARNCKE auf dem Weg zum Weinsommelier

Seit jeher hegt Wilfried Warncke, Marktinhaber von Warncke's EDEKA Frischecenter, eine große Leidenschaft für Wein. Diese lebt der Kaufmann nicht nur bei der Ausgestaltung und hochwertigen Ausstattung der Weinabteilung in seinem Markt aus, sondern auch im privaten Bereich, wo er sich innerhalb des breit gefächerten und ungemein komplexen Themenbereichs stets weiterbildet.

Bereits seit langer Zeit liebäugelte Warncke mit einer Ausbildung zum Weinsommelier. Nun machte der passionierte Weinliebhaber Nägel mit Köpfen und startete einen dreijährigen, IHK-zertifizierten Lehrgang in Kooperation mit der EDEKA an der „Deutschen Wein- und Sommelierschule“ in Koblenz. Im Oktober stand für Warncke und einige Weggefährten ein erster dreitägiger Unterrichtsblock an, bei dem die Themen Weinbau und Kellertechnik im Fokus standen. Abgehalten wurde das Seminar mit theoretischem und praktischem Input auf dem Weingut Michel, wo die angehenden Fachexperten nicht nur viel lernten, sondern in der Schatzkammer des Weinguts auch edle Schätze degustieren konnten.

„Insgesamt war es ein spannender erster Seminarblock mit umfangreichen Inhalten und vielen tollen Einblicken hinter die Kulissen des Weinbaus auf dem Weingut Michel. Ich freue mich schon auf die kommenden Seminare, die im Februar des nächsten Jahres dann in den Abschlussprüfungen des ersten Ausbildungsbausteins zum Erlangen des IHK-Zertifikats ‚Assistent Sommelier‘ und gleichzeitig des international anerkannten ‚The Wine & Spirit Education Trust (WSET)‘-Abschlusses (Level 2 Award in Wines) münden werden“, berichtet Wilfried

Warncke. Auf ihn werden in den kommenden Jahren auf dem Weg zum zertifizierten Weinsommelier noch 17 Seminarblöcke zu verschiedensten Themenbereichen aus der weiten Welt des Weins zukommen.

Trotz zahlreicher Termine und viel Lernarbeit blickt der Marktinhaber zufrieden voraus: „Die Ausbildung ist definitiv eine Herausforderung. Allerdings ist meine Leidenschaft für Wein so groß, dass ich diese gerne annehme. Ich möchte meine Kompetenzen stetig erweitern, und ein großes Ziel ist es, als künftiger Weinsommelier auch eigenständig als Experte bei Weinabenden in meinem Markt zu fungieren.“

Wie Wilfried Warnckes Ausbildung zum Weinsommelier weitergeht und ob er seine ersten Prüfungen erfolgreich gemeistert hat, erfahren Sie in der Osterausgabe der Frischeseiten im Jahr 2025.



## WARNCKE'S WEIN- UND KÄSEEMPFEHLUNG FÜRS FEST

### Wilfried Warncke empfiehlt ... ... den „Los Vascos Cabernet Sauvignon“

Der Cabernet Sauvignon zeigt eine tiefrote Granatfarbe. In der Nase zeigt er ein fruchtiges und ausdrucksvolles Bouquet mit Noten von wilden Erdbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Waldfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich fleischig mit Nuancen von Minze, Gewürzen und erdigen Aromen. Ein Rotwein der Spitzenklasse, der perfekt zu vielen Weihnachtsmenüs passt!

**Alkoholgehalt:** 14% Vol.  
**Geschmack:** trocken  
**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon  
**Anbaugebiet:** Colchagua Valley (Chile)  
**Passt zu:** Käse, Antipasti, hellem Fleisch, Geflügel, Rind, Lamm, Gesellschaftswein

### Jan Spieckermann empfiehlt ... ... den „Baldauf“-Wildblumenkäse

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käselaibe streuten – nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Insofern ist der Wildblumenkäse nicht mehr und nicht weniger als ein Original! Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten verführt Augen, Nase und Gaumen.

**12+1 AKTION IM DEZEMBER:**  
Beim Kauf von 12 Flaschen  
Los Vascos Cabernet Sauvignon  
gibt es 1 FLASCHE GRATIS dazu

**Herkunft:** Deutschland  
**Käsesorte:** Schnittkäse  
**Milchart:** Kuh  
**Reifezeit:** mind. 10 bis 12 Wochen  
**Laktosefrei:** Ja  
**Fettgehalt:** 50 % Fett i. Tr.  
**Labart:** Tierisches Lab



## für Groß und Klein in Warncke's Frischecenter



### Die ganze Welt der Spielwaren

Von Puzzeln über Brettspiele bis hin zu Lego und Playmobil – in der großen Spielwarenabteilung warten zahlreiche Highlights, mit denen Sie Kinderaugen an Weihnachten zum Leuchten bringen. Sparen Sie sich also den lästigen Weg in ein Spielwarenfachgeschäft und schlagen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zwei Fliegen mit einer Klappe.



### Unsere Weihnachts-wunschboxen für Ihre Kinder

Sie haben von Ihrem Kind bereits erfahren, was es gerne an Weihnachten geschenkt bekommen möchte? Dann teilen Sie uns die Wünsche Ihrer Kinder doch einfach mit! Wir stellen Ihre Spielwarenbestellung dann in einer Wunschbox zusammen und Sie brauchen sich die Ware nur noch zu Ihrem Wunschtermin bei uns im Markt abzuholen.



### Ihr Spielwarenwunschzettel auf unserer Homepage

Scannen Sie den QR-Code und füllen Sie auf unserer Homepage mit Ihren Kindern Ihren Wunschzettel aus. Anschließend drucken Sie diesen aus und geben ihn an der Kundeninformation in unserem Markt ab. Unsere „Weihnachtsengel“ stellen Ihre Wunschbox zusammen und Sie brauchen es anschließend nur noch rechtzeitig vor Heiligabend abholen.

Dein persönlicher  
Wunschzettel  
Scan me!



### Individuell zusammengestellte Präsentkörbe

Wählen Sie aus unserem großen Angebot an bereits gepackten festlichen Präsentkörben oder stellen Sie sich bei uns Ihren ganz persönlichen Geschenkkorb individuell zusammen. Ob Spezialitäten aus der Region, die beliebten „Männerhandtaschen“ mit Bieren nach Wahl, edle Weine und Spirituosen oder köstliche Naschereien – wir setzen Ihre Wünsche gerne in die Tat um und treffen damit garantiert den Geschmack der Familienmitglieder oder Freunde, die Sie beschenken möchten. Sie wollen mit einem Präsentkorb Freude verschenken? Dann sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an, die Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen.



### Besondere EDEKA-Kalender für Groß und Klein

Zwei der Kalender im riesigen Adventskalenderangebot von Warncke's EDEKA-Frischecenter warten mit ganz speziellen Extras aus. Da ist zum einen der Kalender, den EDEKA in Kooperation mit Lindt schon seit einigen Jahren anbietet. Das Besondere: neben dem hochwertigen Lindt-Schokoladengenuss befinden sich hinter einigen Türchen Einkaufsgutscheine. 5 Euro sind garantiert im Kalender abzugreifen – es können aber auch bis zu 250 Euro sein. Das kommt doch richtig gut für den anstehenden Weihnachtseinkauf. Den zweiten Kalender bringt EDEKA gemeinsam mit Playmobil auf den Markt. Die Szenerie stellt einen EDEKA-Kaufladen dar, den die Kleinen gleich zum 24. Dezember, wenn alles beisammen ist, unter dem Baum aufbauen können.



## Weihnachtsbaumverkauf auf unserem Parkplatz

Auch in diesem Jahr finden Sie auf dem Parkplatz unseres Marktes in Neu Wulmstorf wieder die perfekte Ausstattung für das Weihnachtsfest im trauten Heim: **Nordmannentannen, Blaufichten und Korktannen von Familie Willers** aus Neu-Enckirchen. Schauen Sie doch einfach im Zeitraum vom **12. bis 23. Dezember** vorbei und suchen Sie sich vor, während oder nach Ihrem Einkauf das passende Bäumchen für Ihr Zuhause aus.



## WARNCKES „SCHWARZES BRETT“

### Mit einem Knall ins neue Jahr

Neben vielen Gaumenfreuden für die Feiertage und zum Jahreswechsel gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter **vom 28. bis 31. Dezember** natürlich auch die passenden „**Knallbonbons**“ für die **Silvesterparty**. Angefangen bei Knallerbsen über Wunderkerzen und Böller, spektakuläre Feuerwerksfontänen bis hin zu den beeindruckenden Silvesterraketen, die nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen: In unserem Markt findet sicher jeder das Richtige, um das neue Jahr feierlich einzuläuten.



### Der Schornsteinfeger bringt Glück ins neue Jahr!

Liebe Kundinnen und Kunden, am **Silvestertag**, dem 31. Dezember, wird der Schornsteinfeger zwischen **9 und 12 Uhr** in unserem Markt aufschlagen und mit Ihnen gemeinsam das neue Jahr begrüßen.

Der **Schornsteinfeger** ist seit jeher ein **Symbol für Glück und positive Energie** – und genau das möchte er Ihnen mit auf den Weg geben. Natürlich darf der feierliche Rahmen nicht fehlen: Stoßen Sie mit einem **Glas Sekt** gemeinsam mit dem Schornsteinfeger auf einen **gelungenen Jahresabschluss** an!

### Aufruf an alle Kitas aus der Umgebung: Bewerbt euch für „Gemüsebeete für Kids“!

Die von der EDEKA-Stiftung initiierte Anpflanzaktion „Gemüsebeete für Kids“, die Kindergartenkinder im gesamten Bundesgebiet zum selbstständigen Gärtnern animiert und gleichzeitig wertvolles Wissen über gesunde Ernährung vermittelt, ist den Verantwortlichen von Warncke's EDEKA Frischecenter seit Jahren eine Herzensangelegenheit. Grund genug für Marktmanagerin Stephanie Warncke, noch weitere Kitas aus der Nachbarschaft zum Mitmachen an der tollen Aktion zu animieren.

„Neben den bereits vier Kitas, die wir bei der Aktion Jahr für Jahr unterstützen, würden wir in Zukunft selbstverständlich gerne auch anderen Kindergärten und Kindertagesstätten aus der Umgebung als Pate zur Seite stehen. Interessierte Einrichtungen können gerne auf mich zukommen. Zum Bewerbungsprozedere gebe ich gerne Auskunft. Vorab können sich Interessenten auch unter [www.stiftung.edeka/gemuesebeete-fuer-kids/fuer-kindergaerten-und-kitas/umfassend](http://www.stiftung.edeka/gemuesebeete-fuer-kids/fuer-kindergaerten-und-kitas/umfassend) über die EDEKA-Aktion ‚Gemüsebeete für Kids‘ informieren“, so Warncke, die sich über zahlreiche Bewerbungen sehr freuen würde.





## Appvents kalender

♥ Täglich Türchen in der **EDEKA App** öffnen.

♥ Rabatte, **Gratisartikel** und vieles mehr sichern.

Wir ♥ Lebensmittel.

**EDEKA**



## die BACKBUDE

### GROSSES PLÄTZCHEN BACKEN

#### in der BACKBUDE

Ihr wollt selbst zu kleinen Weihnachtsbäckern werden und eure eigenen **leckeren Weihnachtskekse** für das Fest **kreieren**? Dann meldet euch rechtzeitig an für das große **Kinderbacken in der BACKBUDE** mit „BUDENCHEFIN“ Jennifer. Durchgeführt wird das große Backen am

**Samstag, dem 7. Dezember von 15 bis 18 Uhr.**

Anmeldungen sind an der Kundeninformation in unserem Markt möglich. Bitte eigene Schürze mitbringen!

## Weihnachtsbaum aus der Streichholzschachtel

Ihr wollt an den Festtagen auch auf Reisen nicht auf euren geliebten Weihnachtsbaum verzichten? Kein Problem – mit der Bastelanleitung für euren Mini-Weihnachtsbaum zum Mitnehmen. Wie ihr diesen im Handumdrehen mit wenigen Hilfsmitteln selbst kreieren könnt, erfahrt ihr hier.

### Für einen Mini-Weihnachtsbaum braucht ihr:

- ein Stück Pfeifenputzerdraht in der Farbe eurer Wahl (48 cm)
- einige bunte Perlen
- 1 leere Streichholzschachtel
- buntes Papier
- Glitzer oder Aufkleber
- Klebstoff



### So wird's gemacht:

1. Wer mag, beklebt die Streichholzschachtel mit buntem Papier oder verschönert sie mit Glitzer und bunten Aufklebern.
2. Fädelt mit einem Abstand von rund 3 Zentimetern Perlen auf den Pfeifenputzerdraht.
3. Wickelt dann den Draht zu einer flachen Spirale und zieht diese zu einem Ende hin auseinander. Wichtig: Die untere Windung muss in die Streichholzschachtel passen. Und unten muss der Baum breiter sein, oben spitz zulaufen.
4. Klebt die Unterseite der Spirale in die Streichholzschachtel. Lasst alles



trocknen und legt die restliche Spirale einfach so hinein. Nun könnt ihr den Deckel darüberschieben. Öffnet ihr die Schachtel wieder, wächst der Baum in die Höhe – zumindest, wenn ihr ein bisschen nachhelft und ihn an der Spitze emporzupft.

## Der Nikolaus macht Halt in Warncke's Frischecenter

Liebe Kinder,  
der Nikolaus macht auf seiner Reise  
um die Welt auch in unserem Markt in  
Neu Wulmstorf Halt. Dort füllt er in diesem  
Jahr die Stiefel der Kinder mit vielen Leckereien.

**Gebt dazu einfach eure frisch geputzten Stiefel  
bis zum 5. Dezember, 15 Uhr, an der Kunden-  
information in unserem Markt ab.**

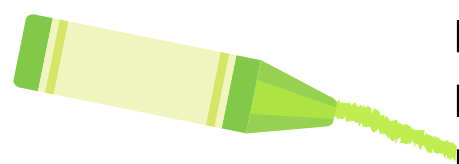
Vergesst nicht, euren Namen auf einem Zettel anzuhängen,  
damit der Nikolaus auch genau weiß, wem welcher Schuh gehört!

Ihr könnt eure mit kleinen Überraschungen gefüllten Stiefel dann am  
6. Dezember wieder an der Kundeninformation abholen.  
Als Nachweis zeigt ihr ihnen einfach das genaue Gegenstück  
eures Schuhpaares. Der Nikolaus freut sich  
schon auf viele geputzte Stiefel!



## Süße Überraschung für geputzte Stiefel

**Bis Donnerstag 5. Dezember  
an der Kundeninformation  
in unserem Markt abgeben!**



**An die Stifte,  
fertig, los!**

**Süße Weihnachtsleckerei  
für kleine Künstler**

Malt das Motiv nach Herzenslust  
aus und gebt es bis zum 5. De-  
zember an der Kundeninformation  
in unserem Markt in Neu Wulm-  
storf ab. Dann erhaltet ihr eine  
kleine Weihnachtsnascherei gra-  
tis! Viel Spaß!





# — VIELEN DANK FÜR IHRE TREUE! —

**Liebe Kundinnen und Kunden,**  
zum Ende des Jahres 2024 möchten wir von Warncke's EDEKA Frischecenter uns herzlich bei Ihnen für Ihre Treue und das Vertrauen bedanken, das Sie uns auch in diesem Jahr wieder geschenkt haben. Dank Ihnen konnten wir 2024 erfolgreich gestalten und viele schöne Momente mit Ihnen erleben. Ihr Feedback, Ihre Anregungen und Ihre Unterstützung sind für uns eine große Motivation, immer unser Bestes zu geben. Zusammen mit Ihnen möchten wir auch 2025 zu einem erfolgreichen Jahr machen und unser Einkaufserlebnis für Sie stetig verbessern. Ihr Vertrauen und Ihre Treue bedeuten uns sehr viel, und wir freuen uns, Sie auch im neuen Jahr bei uns begrüßen zu dürfen.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr!**

**Auflage:**  
20 000 Exemplare

**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

**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  
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.

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit mehr als 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.