Ausgabe Mai

Warncke's FRISCHESEITEN

Seite 2
Die Mitarbeiter von Warncke´s EDEKA Frischecenter in Valluhn

Seite 7
Köstlicher Spargel aus der Region

Seite 10
Erfahren Sie mehr über die Haltungs-formen

Liebe Kunden,
die Temperaturen steigen nach und nach, die Vögel zwitschern und überall strahlen farbenprächtige Blumen. Die dunkle Jahreszeit ist vorbei. Was darf jetzt ganz klar nicht fehlen? Natürlich ein saftiges Steak oder knackige Bratwürstchen vom Rost! Deshalb ist die Grillsaison bei uns offiziell eröffnet. Die neue Ausgabe unserer Frischeseiten präsentiert Ihnen nicht nur allerhand Köstlichkeiten, die Sie in unseren Märkten zum Grillen finden, sondern bietet auch weitere spannende Themen. So warten unter anderem interessante Hintergrundinfos über den Mitarbeiter-Ausflug nach Valluhn auf Sie und Sie erfahren, woher wir unseren köstlichen Spargel beziehen. So viel sei bereits jetzt verraten: Das weiße Gold kommt direkt aus der Region. Obendrauf liefert Ihnen unser Fleischsommelier Jan Spieckermann exklusives Hintergrundwissen rund um das Thema Fleisch und gibt Ihnen köstliche Empfehlungen mit auf den Weg. Wie gewohnt erfahren Sie natürlich auch wieder Neues aus unserer BACKBUDE sowie dem Nordblick. 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

Ausflug nach Valluhn

Zu wissen, woher das Fleisch kommt, das wir kaufen, zeugt von Transparenz und ermöglicht Genuss mit gutem Gewissen. Für die Mitarbeiter von Warncke's EDEKA Frischecenter ist diese Kenntnis essentiell, um Sie gut informieren zu können. Erst kürzlich erlebte das Warncke-Team im Nordfrischecenter in Valluhn einen ereignisreichen und überaus informativen Tag und erfuhr alles über die Herkunft der Gutfleisch-Artikel.

„Wir sind zeitig gegen 8 Uhr mit zwei Auszubildenden und 23 Mitarbeitern unserer Frischetheken in Neugraben und Neu Wulmsdorf nach Valluhn gefahren. Es war ein rundum toller Tag in einem sauberen, gut strukturierten Betrieb mit einem wirklich gut aufgelegten Team", so das Fazit von Stephanie Beier.

Für die gute Laune der EDEKA-Delegation sorgte der bestens organisierte Besuch. Sogleich ging es mit einem Gutfleisch-Parcours los. Bei dieser „Schnitzeljagd" erfuhren die Gäste auf spaßige Weise viel Wissenswertes. Es folgte die Präsentation, wie ein Schwein fachmännisch zerlegt wird und wie aus den einzelnen Teilstücken welche Produkte erstellt werden. Erstaunt waren die Mitarbeiter, dass weit mehr in Handarbeit geschieht als vermutet. Ein „Meet and Greet" mit den Bauern gehörte ebenso zum Ablaufplan und war äußerst lehrreich.

„Während des Essens führte man uns ein Musical vor. Es handelte von einem verschwundenen Chef, der im Eisschrank wieder aufgefunden wurde. Die Belegschaft überlegte, ob man die Situation vertuschen könne, wenn man ihn zu Hack verarbeiten würde. Das war schon skurril, aber echt amüsant", so Beier mit einem Schmunzeln.

Doch neben all dem Spaß standen auch mehrere Vorträge von den Fachleuten auf der Tagesordnung. Fleischsommelier Jan Spieckermann, Stephanie Beier und Experten aus dem Fleischwerk informierten das Mitarbeiterteam rund um Vorgänge, die Herkunft der Tiere und sowie die Verarbeitungsschritte, Hygienevorschriften und mehr.

Am Nachmittag kehrte das Frischecenter-Team wohl behalten zurück in die Heimat. Alle Mitarbeiter haben viel dazu gelernt und freuen sich darauf, Ihre Fragen rund um Gutfleisch-Artikel künftig noch kompetenter beantworten zu können.

Zum Abschluss gab es ein Zertifikat.

Das Musical lockerte einen informativen Tag auf.

Fleischsommelier Jan Spieckermann präsentiert:

Der Cut des Monats – das Flanksteak

Aktuell bestimmt das Grillen die Speisekarten, im Herbst werden es deftige Braten sein, im Winter feine Festmenüs mit einem edlen Stück Fleisch und im Frühling vielleicht etwas Leichteres. Doch was empfiehlt sich für Grillfans im Wonnemonat Mai? Der Fleischsommelier Jan Spieckermann rät zum Flanksteak:
„Das Flanksteak wurde in Deutschland jahrelang verkannt und gilt nunmehr als kleiner Geheimtipp. Es ist ein Teilstück aus der Fleischdünnung am Bauchlappen des Rindes. Dieses feine Fleisch zeichnet sich durch eine besondere Marmorierung und lange sichtbare Fleischfasern aus. Sie geben eine besondere Saftigkeit und machen das Steak besonders geschmacksintensiv. Das Stück sollte schön ausgereift und bestenfalls von der Färse oder vom Ochsen und nicht vom Bullen stammen. Ein solches Stück erhalten Sie natürlich an den Bedientheken in unseren Märkten.
Ich empfehle, es im Ganzen heiß und kurz zu grillen. Im Anschluss schneiden Sie es in Tranchen immer quer zur Faser auf und geben etwas grobes Salz ran. Das Ergebnis ist ein Gedicht. Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, wenn Sie weitere Fragen haben."

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.

10. Mai
von 11 bis 14 Uhr

MAI-Scholle

Am 10. Mai kommen Sie im Nordblick zum saisonalen und traditionellen Fischgenuss. Das Team serviert Ihnen eine frisch gebratene Maischolle an Petersilienkartoffeln mit Remoulade. Gerade im Frühling ist der Fisch – gefangen in Nordatlantik und Nordsee – ganz besonders zart, saftig und aromatisch.

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

13.50 €

17. Mai
von 11 bis 14 Uhr

SPARGEL-Menü

Es ist Spargelzeit! Da bietet Ihnen Kevin Bode vom Nordblick natürlich auch ein feines Spargelmenü zum Genuss an. Ganz klassisch können Sie das Königsgemüse mit Kartoffeln und Sauce hollandaise bestellen. Wer mag, kann auch die deftige Variante mit Schnitzel, Schinken oder Hähnchenbrustfilet wählen.

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

Spargel mit Kartoffeln und Sauce hollandaise

8.90 €

Spargel mit Kartoffeln, Sauce hollandaise und Schnitzel/Schinken oder Hähnchenbrustfilet

11.50 €

GRILL

Alles für Ihr Grillvergnügen

Der Frühling präsentiert sich in seiner vollen Schönheit mit strahlendem Sonnenschein und prächtigen Blumen. Perfekt, um sich schon mal die eine oder andere Stunde draußen aufzuhalten. Was bietet sich da eher an, als den Grill wieder hervorzuholen und die Kohlen anzuheizen? In den Märkten von Warncke´s Frischecenter liegen die besten Zutaten schon an den Fleischbedientheken bereit für Sie. Feinste Grillspieße aus saftigem Fleisch und frischem Gemüse, vormarinierte Nackensteaks in Kräuter- oder pikanter Paprikasauce, Grillfackeln und natürlich Bratwürste werden täglich angeliefert und warten stets saftig und frisch auf Sie. Des Weiteren finden Sie alles Nötige an dazugehörigem Equipment: von Einweggrills, wenn`s mal schnell gehen soll, über Grillkohle bis hin zum richtigen Material zum Entzünden.

Jeder wird bei uns fündig und obendrauf zum Grillliebhaber

Längst ist Grillen nicht nur etwas für Fleischfans. Auch die Vegetarier kommen bei uns auf ihre Kosten. Ob Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze, Kartoffeln oder die bei allen beliebten Maiskolben mit Butter – der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Festes Gemüse wie Kartoffeln oder Möhren sollten Sie vorher allerdings etwas angaren und mediterranes Gemüse bereiten Sie am besten mit einer würzigen Marinade aus Tomatenmark oder Sojasoße und vielen frischen Kräutern und Öl zu.
Auch verschiedene weiche Käsesorten wie z. B. Gouda oder Mozzarella eignen sich hervorragend zum Grillen oder zum Überbacken von Fleisch und Gemüse. Packen Sie den Käse mit etwas Olivenöl, frischen Kräutern und Tomatenscheiben in Alufolie ein und legen Sie die Päckchen bei mittlerer Hitze auf den Grill. Dann kann es jetzt losgehen, denn alles, was Sie zum Grillfest benötigen, bekommen Sie in Ihrem Warncke´s EDEKA Frischecenter.

Mit diesen Zutaten wird es bunt

Knackiges und erfrischendes Obst bringt nicht nur Farbe auf den Rost, sondern sorgt auch geschmacklich für eine süße Abwechslung zu all den deftigen Klassikern. Grundsätzlich kann jedes Obst auf den Grill gelegt werden. Festere Sorten eignen sich allerdings etwas besser, da die Früchte nicht so schnell matschig werden. Häufig landen Ananasscheiben, Bananen, Pfirsiche sowie Äpfel und Birnen auf dem Rost. Doch es lohnt sich, auch mal einige Exoten wie Mango oder Papaya auszuprobieren. Auch super: Melonen, Aprikosen, Nektarinen und Erdbeeren, denn das Raucharoma passt toll zu den süßen Früchten.

Süßes vom Grill lässt sich ganz einfach zubereiten: das Obst vorsichtig waschen und trocken tupfen. Bei Früchten, die einen Kern enthalten, wird dieser herausgelöst und das Fruchtfleisch anschließend in etwa drei bis vier Zentimeter große Würfel geschnitten – die ideale Größe für Fruchtspieße und ein gutes Grillergebnis. Aluschälchen oder Folie schützen das Obst und verzeihen kleine Zeitüberschreitungen und große Hitze eher, als wenn das Obst pur auf den Rost kommt.

Die Rügener Insel-Brauerei

Am Eingang von Rambin auf Rügen befindet sich die Insel-Brauerei. Seit 2015 geht Markus Berberich als begeisterter Braumeister und Biersommelier hier seiner Leidenschaft nach, die ihm schon verschiedenste Auszeichnungen eingebracht hat. Neben der Erfahrung und dem Spaß am Brauen sind es natürlich die sorgsam ausgewählten Zutaten, die das Bier so lecker machen: viele verschiedene Malze, die nicht Gerste oder Weizen sind, ausschließlich Naturhopfendolden und 24 verschiedene Sorten Hefe – für jedes der zwölf Biere zwei – sind die Basis des Besonderen. Durch die flachen, offenen Gärwannen kann die Hefe ihr Aroma sehr gut entfalten. Auch die Lagerung ist alles andere als gewöhnlich. So findet die Hauptreifung zunächst in den erwähnten Gärwannen statt, fährt dann im Tank und zuletzt in der Flasche fort. Bei der Abfüllung kommt ein bisschen Zucker dazu – ein Verfahren, das sonst bei Champagner angewendet wird. Dies verstärkt das Aroma der Hefe, macht die Kohlensäure besonders feinperlig und sorgt für lang anhaltenden Genuss. Mit allen Etappen ist das Bier der Rügener Insel-Brauerei das mit der wohl aufwendigsten Herstellung. Und nicht nur der Inhalt ist einzigartig: der begehrte Hopfentrunk wird in Flaschen gefüllt, die komplett in Papier gewickelt sind und auf denen in großen Lettern geschrieben steht, was den Genießer erwartet.

„Unser Bier ist ein nicht alltägliches Erlebnis. Zuerst fällt dem Verbraucher die besondere Verpackung auf, dann kommt das Trinkritual: Das Bier wird aus einem besonderen Glas getrunken, auch mal mit einer Temperatur von 12 bis 16 Grad", erklärt der erfahrene Braumeister. Vielleicht sind auch genau das die Gründe, warum die Rügener Insel-Brauerei zu den wenigen deutschen Craft-Beer-Herstellern gehört, die groß genug sind, um ihre Produkte flächendeckend zu vertreiben. Oder gibt es noch ein Erfolgsgeheimnis? „Natürlich gibt es eins, aber das verrate ich nicht", lacht Berberich.

**Durst bekommen?
Sichern Sie sich Ihre Karte für unseren Fleischabend mit Verkostung der Inselbrauerei-Biere.
(mehr auf Seite 16)**

EXKLUSIVER TORTENGE-NUSS IN DER BACKBUDE

Nathalie Appel mit der Frankfurter Kranztorte

Der Frühling nimmt Fahrt auf, die Temperaturen steigen stetig und Früchte sowie Beeren tanken Sonne, um schön süß und saftig zu werden. Sie bieten puren Genuss, aber sorgen auch in Gebäcken für hervorragende Aromen. Die BACKBUDE bietet Ihnen daher ganz frisch die exquisiten Kreationen des Hamburger Tortenpapstes Hartmuth Stünkel an. Sie begeistern durch ihre fachmännische Zusammenstellung von Hand. Feinste Cremes sind kombiniert mit leichten aromatischen Bisquitteigen und dem frischen Geschmack der Obstsorten.

In der Auslage der BACKBUDE präsentiert sich Ihnen dann eine wöchentlich wechselnde Vielfalt himmlischer Torten. „Wir bieten Stachelbeertorte, Himbeer-Sahne-Torte, klassische Schwarzwälderkirschtorte, Mandarinentorten, Käse-Blaubeer-Kuchen, Apfelschnitten und mehr. Die Auswahl ist fantastisch. Aufgrund des variierenden Angebotes lohnt es sich, öfter einmal reinzuschauen", empfiehlt Frau Jennifer Löffke. Wer sich komplett in diesen Genuss verliebt, kann auch ganze Torten ordern. Dafür sollten Sie allerdings bis spätestens montags vorbestellen, damit Ihr Favorit bei der Donnerstags-Lieferung dabei ist. Guten Appetit!

die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM MAI:

6. bis 11. Mai 2019

Butter-plunder Nuss
statt 1,65 Euro
für nur
0.99 €

13. bis 18. Mai 2019

Jagdsemmel
mit Gurke und Ei
statt 3,40 Euro
für nur
2.99€

20. bis 25. Mai 2019

Cappuccino
statt 2,30 Euro
für nur
1.99€

27. bis 1. Juni 2019

5 Budis
statt 1,90 Euro
für nur
1.11€

FAMILIE BARTELS

Frisches vom Feld

Das Edelgemüse vom Hof Bartels ist wieder erhältlich

Läuft Ihnen nicht auch das Wasser im Mund zusammen, wenn Sie an köstlichen frischen Spargel denken? Das weiße Gold ist vielseitig einsetzbar, ob als Spargelsalat oder klassisch mit Sauce hollandaise. Noch bis zum 24. Juni sind die Stangen in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich. Einen weiten Weg legt das begehrte Saisongemüse hierfür nicht zurück, denn der regionale Spargel vom Hof Bartels aus Wennerstorf landet so gut wie frisch gestochen in der Obst- und Gemüseabteilung.

Garantiert butterzart und von bester Qualität, dafür steht der Spargel vom Hof Bartels. Geführt in vierter Generation, liegt der Familienbetrieb im Herzen von Wennerstorf. Mit großer Leidenschaft und Herzblut führt die Familie rund um Inhaber Heiner Bartels den Hof. Getreu dem Motto „Frisch vom Feld" werden hier Lebensmittel in hervorragender Qualität produziert. Alle Erzeugnisse vom Hof Bartels wachsen unter besten Bedingungen. Der Betrieb setzt auf größtmögliche Transparenz, damit Sie, liebe Kunden, genau wissen, wo Ihr Essen herkommt. Neben dem in der Region äußerst beliebten und geschätzten Spargel baut die Familie Bartels auf ihren Feldern noch viele weitere landwirtschaftliche Produkte an. Dazu zählen beispielsweise Rhabarber, Tomaten, Gurken und Zucchini, die direkt nach der Spargelsaison geerntet werden. Mit Beginn der Kartoffelernte können Sie sich zudem an den beliebten Kartoffeln vom Hof erfreuen. Angefangen bei Belana, Laura und Linda bis hin zu außergewöhnlichen Sorten wie dem Blauen Schweden, Rosa Tannenzapfen und der Roten Emmalie.

Der absolute Star des Hofes Bartels ist und bleibt jedoch der Spargel. Dieser ist von den deutschen Tellern von April bis Juni einfach nicht wegzudenken. Bereits seit Mitte März erhalten Sie frischen Spargel von Familie Bartels. Dank der Biogasanlage in Wennerstorf wird Wärme erzeugt, die für den Spargelanbau dringend nötig ist. Heiner Bartels führt aus: „Das System funktioniert wie eine Heizungsanlage, quasi wie eine Fußbodenheizung für das weiße Gold. Weil das Wetter so unbeständig ist, greifen wir auf diese Biogasanlage zurück. Da das Feld zusätzlich mit Folie überspannt ist, wird es bei Sonnenschein von oben und unten beheizt. Da zu viel Wärme dem Spargel jedoch schadet, kann ich per App auf meinem Smartphone auf die Anlage zugreifen und die Temperatur dadurch optimal kontrollieren."

Den Spargel, der durch seinen einzigartigen Geschmack auf ganzer Linie überzeugt, finden Sie in Ihrem Warncke's EDEKA Frischecenter.

Aromatischer Spargelsalat

Den täglich frisch gelieferten Spargelsalat, der Ihnen von der Mitarbeiterin der Käsetheke Anne Heinrich auf dem Foto präsentiert wird, besteht aus köstlichem Spargel, Eiern, Schinken und Sauce hollandaise. Wenn Sie sich gerne selbst einen aromatischen Spargelsalat zaubern möchten, haben wir hier ein passendes Rezept für Sie parat. Sie benötigen für sechs Portionen:

- 1200 g Spargel
- Salz, Zucker, Butter, weißen Pfeffer
- 300 g Kochschinken
- 7 Eier
- 200 g Sahne
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 1 TL Salz

So geht´s:
Die Eier etwa acht Minuten kochen und abkühlen lassen. Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. In leicht kochendem Salzwasser, sodass der Spargel gerade bedeckt ist, mit etwas Zucker und einem Stück Butter zehn bis zwanzig Minuten kochen. Der Spargel darf nicht zu weich werden. Den Spargel im Kochwasser abkühlen lassen und dann in einem Sieb abtropfen lassen. Nun die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Jetzt den Schinken in Würfel schneiden, Sahne, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker gründlich verrühren. Jetzt die Spargelstücke, Schinkenwürfel, Eierscheiben und Sahnedressing vermischen. Am besten, Sie lassen den Salat über Nacht im Kühlschrank durchziehen und genießen ihn am nächsten Tag.

Basedahl – die Heimat bester Sc

Weniger ist oftmals mehr. Allein das Logo könnte von der Güte des Basedahl-Schinkens erzählen. Ein Schwein umringt von Salz, Rauch, Liebe und Zeit sowie der Kennzeichnung Schinkenmanufaktur. Nicht mehr und nicht weniger braucht es, um einen der besten Schinken des Landes zu kreieren. Diesen legt Ihnen Fleischermeister Jan Spieckermann von Warncke's EDEKA Frischecenter wärmstens ans Herz.
Mit Leidenschaft für die Produkte arbeitet das Team um Inhaber Henning Basedahl in Hollenstedt an besonderen Schinken, die auf rustikalem Brot, zu Wein oder kräftigem Bier und zu Spargel so fantastisch schmecken. „In der Ruhe liegt die Kraft. Aber auch der Geschmack", sagt Henning Basedahl und geht getreu diesem Motto ans Werk. Zuerst bestimmt die Fleischqualität der deutschen und dänischen Sauen, welche in Fettverteilung, Farbe, Festigkeit und Form hervorragend sind, die Güte des Endproduktes. Jeder weitere Schritt erfolgt liebevoll und traditionell von Hand (Manufaktur). Die Stücke werden mit reinstem Luisenhaller Tiefensalz gesalzen und acht bis zehn Wochen gewendet. Im Anschluss geht es in die

chinken

40 Jahre alten Räucherkammern, die zur Gründung 1975 von Henning Basedahls Vater errichtet wurden. In dichtem Rauch von Buchenrundholzspänen aus nachhaltiger Forstwirtschaft reifen die Schinken und erhalten ihr einmaliges Aroma. Das Bestehen einer sorgfältigen Kontrolle ermöglicht die Weiterverarbeitung, d. h. die Zerteilung in Pape, Blume und Kappe.
„Einen guten Schinken herzustellen ist eine große Aufgabe. Sie verlangt Respekt, Konzentration und Sorgfalt. Wir bei Basedahl machen lieber eine Sache richtig gut als viele nur halb. Und das mit Lebensfreude, Verantwortung, Begeisterung und Vertrauen", sagt der Inhaber.

Blume:
Im Süden auch „Nuss" genannt. Geringerer Fettanteil. Geschmacklich wie die Pape auch elegant und mild. Form wesentlich kleiner.

Pape:
Kernstück aus der Ober- und Unterschale. Auch als hochwertiges „Filetstück" bezeichnet. Elegant und mild. Die größten Scheiben sind hervorragende Spargelbegleiter.

Kappe:
Auch als „Schinkenspeck" bekannt. Fettreicher, daher kernig, fein marmoriert und hauchdünn ein Genuss.

Schinkenklassiker anderer Anbieter

Serranoschinken: Fleisch vom weißen Hausschwein mit relativ wenig Fett. In Handarbeit gesalzen. Getrocknet in frischer Bergluft und weiteren Phasen, die verschiedene Reifeprozesse hervorrufen. Geschmacklich kräftig, aber zart.

Parmaschinken: Geografisch geschützte Marke aus Parma. Fleisch der Rassen Landrance, Duroc und Large White. Schinken wird nur mit wenig Salz behandelt, trocknet an der Luft und verliert das Wasser langsam. Mild im Geschmack.

Schwarzwälder Schinken: Gepökelt, mit Wacholder, Pfeffer, Koriander und Knoblauch bearbeitet, in Salzlake eingelegt und drei Wochen über Fichte und Tanne kalt geräuchert und luftgetrocknet. Dunkler Schinken mit markantem Raucharoma.

Lachsschinken: Aus dem Schweinerücken. Leicht gepökelt und geräuchert. Aufgrund geringer Reife- und Räucherzeit milder im Geschmack, dafür saftig und zart.

Was bedeutet die neue Kennzeichnung auf den Fleischartikeln?

Transparenz ist ein wichtiger Punkt in Warncke's EDEKA Frischecenter. Den Märkten liegt es am Herzen, dass Sie wissen, woher die Produkte stammen. Daher präsentieren die Märkte Ihnen die neue Kennzeichnung auf den Fleischartikeln.
Der Einzelhandel hat sich entschlossen, ein transparenteres System zu schaffen, das einen Einblick in die Haltungsformen von Schwein, Geflügel und Rind gibt, die in Stufen von 1 bis 4 abgebildet werden. „Es ist kein neues Prüfprogramm, es ist kein neues Label, sondern es ist eine Einordnung, ein Rahmen für die bestehenden Programme, die es schon gibt. Und so hat der Verbraucher die Möglichkeit zu erkennen, wie die Tiere gehalten wurden. Es ist ein großer Schritt in Richtung Transparenz und Entscheidungsbewusstsein für den Verbraucher", sagt Alexander Hinrichs von der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung im ZDF-Magazin WISO.

Haltungsform 1 – Stallhaltung – haltungsform.de

Haltungsform 2 – StallhaltungPlus – haltungsform.de

Haltungsform 3 – Außenklima – haltungsform.de

Haltungsform 4 – Premium – haltungsform.de

Schwein (Mindestanforderungen für die Mast)
Platzvorgabe: mind. 0,75 m² pro Tier
Außenklima: keine Vorgabe
Beschäftigungsmaterial: mind. bewegliche Kette kombiniert mit verändertem Material, wie z. B. Weichholz
Fütterung: keine Vorgabe
Zulassung im QS-System erforderlich
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Schwein (Mindestanforderungen für die Mast)
Platzvorgabe: mind. 10% mehr als gesetzlich vorgeschrieben (0,825 m²)
Außenklima: keine Vorgabe
Beschäftigungsmaterial: zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie z. B. Holz, Sisal oder Naturkautschuk
Fütterung: keine Vorgabe
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Schwein (Mindestanforderungen für die Mast)
Platzvorgabe: mind. 40% mehr als gesetzlich in Deutschland vorgeschrieben
Außenklima: Außenklimareize; mindestens Offenfrontstall
Beschäftigungsmaterial: organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk; zusätzlich Stroh oder vergleichbares Beschäftigungsmaterial
Fütterung: ohne Gentechnik
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Schwein (Mindestanforderungen für die Mast)
Platzvorgabe: mind. 100% mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben
Außenklima: zusätzlich ständiger Zugang zum Auslauf
Beschäftigungsmaterial: Stroh oder andere Substrate müssen immer verfügbar sein
Fütterung: Futter ohne Gentechnik. Mind. 20% Futter aus dem eigenen Betrieb oder aus der Region.
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Hier gibt Ihnen Warncke's EDEKA Frischecenter einen Einblick in die Einstufungen der Haltungsform am Beispiel Schwein.

Weitere Informationen auf
www.haltungsformen.de

Ausbildungsresümee Nina Burmester

Am 1. August 2018 ist Nina Burmester als Auszubildende zur Einzelhandelskauffrau in Warncke's EDEKA Frischecenter eingestiegen. Nun zieht sie ein erstes Fazit:
„Hier habe ich gefunden, was ich gesucht habe. Ein super Team, tolle fordernde Aufgaben, echt nette Kunden, Vertrauen und Eigenständigkeit. Ich durfte schon drei lehrreiche Seminare besuchen und auch die Kollegen helfen mir bei allen Fragen weiter. Besonders Patricia Becker stand mir stets mit Rat und Tat zur Seite. Auch konnte ich alle Abteilungen durchlaufen.
Allerdings bereiten mir die Fleischbedientheke und die Information die meiste Freude. Im Fleischbereich kann ich schon sehr selbstständig agieren. Außerdem gefallen mir der Stress und das Gebrauchtwerden an der Information. Hier konnte ich schon jetzt einen kleinen Kundenstamm aufbauen. Das ist ziemlich süß."
Da Nina Burmester im Markt eine so gute Arbeit leistet, hat sie die Möglichkeit, ihre Ausbildung von drei auf zweieinhalb Jahre zu verkürzen. Das sieht sie als großen Vertrauensbeweis und freut sie sehr.

Starte jetzt im Team von Warncke's EDEKA Frischecenter voll durch!

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

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

Der köstliche Proteinschub

Die Marke Ehrmann ist ein Aushängeschilder im Joghurtbereich. Und immer noch entwickelt die Firma innovative und einfach leckere Produkte. So nun auch die Ehrmann High-Protein-Joghurts in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Warncke's EDEKA Frischecenter bietet Ihnen die Sorten Blaubeere und Kirsche-Aronia. In ihnen stecken – wie der Name sagt – starke 20 Gramm Protein pro Becher und damit auch viel Power. Die Beeren liefern einen besonders fruchtigen Geschmack bei leichter Säure – bestens abgeschmeckt: der neue High-Protein-Joghurt ist super cremig und fruchtig, ohne Zuckerzusatz und ohne Laktose. Er sättigt, schmeckt, und das bei nur 120 Kalorien pro Becher. Jetzt probieren!

Frucht mit mehr Genuss

Zentis-Marmeladen und -Konfitüren sind für viele seit der Kindheit vom Frühstückstisch nicht wegzudenken. Die neue „50% weniger Zucker"-Linie bietet weiterhin den natürlichen puren Fruchtgeschmack mit nur der Hälfte an Zucker – ganz ohne künstliche Süßungsmittel. Statt bei Konfitüren üblichen 56 g Gesamtzucker pro 100 g enthält Zentis „50% weniger Zucker", höchstens 28 g. Diese neuen Fruchtaufstriche sind wahre Gaumenfreuden und wie schon immer vielfältig einsetzbar – als fruchtiger Brotaufstrich, zum Verfeinern von Joghurts, Quarks und Müslis sowie als raffinierte Rezeptzutat, z. B. für Dressings, Toppings und Soßen. Damit liefern sie in allen Variationen besten Geschmack bei weniger Zucker.

Einfach schön

Warncke's EDEKA Frischecenter bietet nicht nur dem Gaumen Fantastisches. Auch die Haut wird mit neuen Artikeln verwöhnt. „Bio-Lemongrass Belebendes Waschgel" und das „Bio-Thymian Hautperfektionierende Gesichtswasser" sind Bio-Kosmetik-zertifiziert und ideal für normale bis Mischhaut geeignet. Das Lemongrass-Öl ist bekannt für seine reinigenden und feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften. Das Gesichtswasser ist mit Thymian-Öl aus biologischem Anbau und Salizylsäure angereichert. Beide Produkte sind 100% natürlichen Ursprungs und ein sinnliches Erlebnis: Außerdem werden beide dank veganer Formel ohne Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs produziert.

Warncke's Wein- und Käseempfehlung des Monats

2018 The Lemongrass Sauvignon Blanc

Rebsorte: 80% Sauvignon Blanc, 10% Chenin Blanc, 10% Semillon
Anbauregion: Stellenbosch, Südafrika
Hersteller: Mooisplaas Wine Estate
Jahrgang: 2018
Profil: Ein Sauvignon Blanc, der typische tropische und grüne Feigenaromen mit lebhafter Säure und Mineralität zeigt. Am Gaumen ist er gut ausbalanciert mit einem angenehmen Abgang.
Passt ideal zu: Vorspeisen, Gemüsegerichten und Eintöpfen

Mooiplaas Wine Estate ist ein historisches und traditionell betriebenes Weingut. Die Weinberge liegen an steilen Hängen alter mineralreicher Böden in den Bottelary Hills von Stellenbosch. Hier stellen Tielman und Louis Roos umweltfreundlich erzeugte Weine her, die auf Tradition und handwerklichen Techniken basieren und das einzigartige Terroir bestmöglich nutzen. Die topographischen Kontraste führen zu interessanten Unterschieden im Mikroklima. Der Kellermeister Louis Roos verwendet zudem eine Reihe klassischer Weinherstellungsverfahren wie Wildhefe, natürliche Gärung, leichte Filtration und Reifung in kleinen Eichenfässern. So entstehen ganz einzigartige Weine.

Swizzrocker

Schweizer Premiumqualität kombiniert mit emotionaler Dimension für ein Lebensgefühl von Freiheit.

Der Käse entsteht in kleinen Familienbetrieben der Nordostschweiz von Meistern ihres Fachs, die jeden Laib traditionell von Hand aus bester Schweizer Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden, herstellen. Durch die 4 bis 6 Monate lange Reife und Pflege im Käsekeller gewinnt der Schnittkäse an besonderer Kraft. Mit einem Fettanteil von 45 % ist dieser Käse herzhaft und das Aroma schmackhaft kraftvoll.

Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 45 % in Trockenmasse
Lab: tierisches Lab

Dank Ihrer Hilfe gibt es mehr glückliche Insekten auf der Welt

Warncke's EDEKA Frischecenter und die Insektenwelt sagen DANKE!

Vor Kurzem konnten Kunden in den Märkten von Warncke's EDEKA Frischecenter ganz besondere Produkte erhalten. Die Inhaber hatten gleich mehrere Partner ins Boot geholt, um den heimischen Insekten mit Blumensaaten und Insektenhotels etwas Gutes zu tun.

„Unsere Kunden konnten entweder fantastisch aussehende Bienen- und Insektenhotels – gebaut aus ganz natürlichen Materialien – oder aber einen Blumenmix kaufen. Das haben sie auch zahlreich genutzt, was uns und bestimmt auch die kleinen Tierchen sehr freut. Als Dank gab es von unserer Seite an der Kasse ‚Gretas Blumenwiese' als Geschenk. Das ist eine Tüte voller Samen eines bienenfreundlichen Blumenmixes für den heimischen Garten oder Balkonblumenkasten", beschreibt Stephanie Beier hocherfreut.

Die Aktion kam nicht nur gut an, sie ist außerdem äußerst wichtig gewesen. Denn: immer mehr reduziert sich der Lebensraum für Bienen. Gepflasterte Parks oder Vorgärten sowie groß angelegte Wiesenflächen bieten keinen Schutz und keine Nahrung für die Tiere. Dabei sind sie für unser Ökosystem von unschätzbarem Wert. Schließlich sorgen sie mit ihrer Bestäubung für das Fortbestehen vieler Pflanzenarten. Rund 70 Prozent des pflanzlich produzierten Vitamins A, das Menschen aufnehmen, gehen auf insektenbestäubte Nutzpflanzen zurück. Bei Vitamin C und Betacarotin liegt der Anteil mit 90 Prozent noch höher. Außerdem liefern Bienen köstlichen Honig.

„Daher lag uns die Aktion am Herzen und wir haben sie mit dem Verkauf der Hotels und Saaten noch etwas erweitert. Nochmals danke an unsere Kunden fürs Mitmachen", schließt die Geschäftsführerin aus Neugraben ab.

Bienen finden heutzutage leider immer weniger Unterschlupf. Auf groß angelegten Rasenflächen, gepflasterten Plätzen oder Vorgärten fehlt es an ebenso an Blumen wie an Rastplätzen für die fleißigen Immen. Aber ihr könnt ihnen ganz einfach helfen. Wie? Das verraten wir euch in dieser Anleitung zum Bau eines Bienenhotels.

Bienenhotel selbst gebaut

Ihr benötigt folgende Materialien:
- eine saubere Konservendose
- etwas Füllmaterial wie Bambus, Schilf
- einen dünnen Draht

Mit diesen Werkzeugen könnt ihr loslegen:
- Heißklebepistole
- Schere
- Schleifpapier
- Zange
- Hammer und Nägel

Und so funktioniert es:
Zunächst fragt eure Eltern, ob sie euch zur Hand gehen können. Und dann könnt ihr loslegen. Überspült die Dose mit heißem Wasser, um sie zu reinigen und vom Etikett zu befreien. Dann lasst sie gut trocknen.
Da ihr euch an Dosen leicht schneiden könntet, sollten die Eltern die scharfen Kanten mit einer Zange nach innen biegen. Um eine Luftzirkulation im Inneren zu ermöglichen, lasst mit Hammer und Nagel Löcher in die Unterseite hauen. Jetzt könnt ihr eurem Hotel ein individuelles Design verpassen. Verziert es mit Wasser- oder Fingerfarben und vielleicht einigen Aufklebern.
Schneidet die Stöckchen auf die Länge der Dose und stopft sie in die Dose, wenn die Farbe trocken ist. Die einzelnen Stäbe sollten so fest sein, dass nichts mehr wackelt oder beim Umdrehen herausfällt.
Hängt nun das Insektenhotel an gewünschter Stelle auf dem Balkon oder im Garten auf.

Donnerstag 16. Mai Neu Wulmstorf

Donnerstag 23. Mai Neugraben

Bier trifft Fleisch

in Neu Wulmstorf und Neugraben jeweils um 18 Uhr

Warncke's EDEKA Frischecenter hat erneut ein echtes Highlight für Sie im Angebot. Sie kennen bereits die Wein- oder BBQ-Abende in Ihrem Frischecenter? Dann wird Ihnen der „Bier trifft Fleisch"-Abend in jedem Fall schmecken. Es erwarten Sie aromatische Biere von der Insel-Brauerei mit dazu passendem **Hintergrundwissen** von unserem **Biersommelier.** Auch dürfen Sie sich auf saftiges Fleisch, frisch zubereitet von unserem **Fleischermeister/-sommelier Jan Spieckermann,** freuen.

Tickets sind ab sofort in unseren beiden Märkten erhältlich.

59.- €
pro Person
inkl. 10-€-Gutschein für die Fleischtheke*

* Nur an der Fleischtheke einlösbar.

Kinderaktion zum Weltkindertag

Samstag 1. Juni

Aufgepasst, liebe Kinder!

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

BEEMSTER
PREMIUM BEEMSTER KAAS
www.beemster.de

23. Juni Neu Wulmstorf

Autowelt NEU WULMSTORF AUTOSCHAU

Ende Juni Neugraben

La Dolce Vita: italienischer Abend

Warncke's Frischecenter EDEKA

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.