



Warncke's Frischecenter



DEIN LEBENSMITTELPUNKT ●



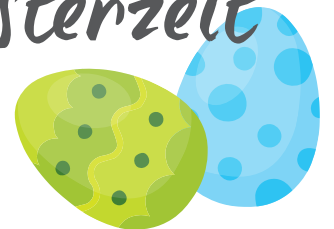
Frohe Ostern!

die **BACKBUDE**

Ostersonntag und
Ostermontag
von 7 bis 10 Uhr
geöffnet

Das gesamte
Team von Warncke's
Frischecenter wünscht
Ihnen eine entspannte

Osterzeit



Klick dich rein und folge uns!



Wulmstorfer Wiesen 2
in Neu Wulmstorf
E-Mail: info.edeka-warncke.nord@edeka.de
www.edeka-warncke.de



Lammspezialitäten aus Neuseeland
 Jan Spieckermann: „Wer Lamm zu Ostern genießen möchte, ist an den Bedientheken von Warncke's EDEKA Frischecenter goldrichtig. Die feinen Zuschnitte des begehrten Neuseeland-Lamms bieten eine hervorragende Konsistenz und einen ganz feinen, milden Geschmack, der auch jene überzeugen kann, die sonst eher einen Bogen um Lamm machen. Ob Lammkeule, -rücken, -lachs- oder -krone — es ist sicher für jeden das passende Teilstück dabei.“



Bio-Lamm auf Vorbestellung
 Auch Lammfleisch aus Neuseeland in Bio-Qualität ist in Warncke's EDEKA Frischecenter erhältlich. Es muss allerdings von den Kunden zwei Wochen vor dem gewünschten Abholdatum vorbestellt werden. Auch alle anderen Spezialitäten können im Hinblick auf das Osterfest selbstverständlich gerne vorbestellt werden. Die Theken-Mitarbeiter nehmen Ihre Bestellungen gerne persönlich entgegen und sind jederzeit ansprechbar.“



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

das Osterfest steht kurz vor der Tür und unser Team im Markt gibt mal wieder alles, damit bei Ihnen aus kulinarischer Sicht keine Wünsche offenbleiben. Wir nehmen Sie in der Osterausgabe unserer Frischseiten mit auf einen Spezialitätenrundgang durch unseren Markt und zeigen Ihnen, welche Produkthighlights Sie sich bei uns im Hinblick auf die Festtage nicht entgehen lassen sollten.

Von Fleischempfehlungen unseres Sommeliers Jan Spieckermann, der mit seinen Kollegen an der Bedientheke besondere Spezialitäten vom Lamm, vom Strohschwein und von der Färse bereithält, über ein Blick in unsere Spirituosenabteilungen, wo regionale Schnäpse und Liköre aus der Schnapsmanufaktur Rübke in Neu Wulmstorf und weitere extravagante edle Tropfen auf ihre Verkostung warten, bis in unsere BACKBUDE, in der zu Ostern nicht nur leckere Backwaren warten, sondern auch einiges für die Kleinsten geboten wird.

Das ist jedoch noch längst nicht alles. Auf den folgenden Seiten warten wie gewohnt viele weitere spannende Themen für die sich das Weiterblättern allemal lohnt. Lernen Sie beispielsweise unsere neuen Mitarbeiterinnen kennen, erfahren Sie schon jetzt, was unser Sortiment für den anstehenden Mutter- und Vatertag zu bieten hat und trennen Sie sich den Spielplan für die EM 2024 in Deutschland aus, damit Sie kein Spiel verpassen.

Alle Mitarbeiter unseres Marktes und auch ich freuen uns auf Ihren nächsten Besuch und wünschen Ihnen frohe Ostern.



WIR MACHEN SCHWEINE

Mit seinem Markenfleisch Strohschwein – entlang der gesamten Lieferkette noch stärker für Tierwohl und Nachhaltigkeit. Warncke's Frischecenter Spezialitäten. Herzstück der Produkte bildet die Färse. Und weil die Landwirte für die fleisch-Programme mehr leisten...

Alles gute Gründe für ein gutes Stück Fleisch.



Ihre **Familie Warncke**



Oster-Genusssempfehlungen von Fleischsommelier Jan Spieckermann



Färsefleisch: Qualität für Feinschmecker

Jan Spieckermann: „Seit geraumer Zeit bieten wir diverse Teilstücke von der Färse an unserer Fleisch-Bedientheke an. Die Ware beziehen wir dabei ausschließlich aus Norddeutschland, denn Regionalität liegt uns am Herzen. Das Fleisch der Färse hat eine ausgeprägte Marmorierung, wodurch es besonders aromatisch schmeckt. Außerdem hält es den Fleischsaft besser als beispielsweise das Fleisch vom Jungbullen. Für unsere Kunden liegen alle gängigen Teilstücke von der Färse täglich frisch zum Kauf bereit.“



Infos und Fakten zum Färsefleisch

- Eine Färse ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat.
- Färsefleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen.
- Durch das langsamere Wachstum bilden Färse sehr ausgeprägte und gleichzeitig besonders feine Fetteinlagerungen, die sogenannte Marmorierung.
- Diese ausgeprägte Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.
- Der Geschmacksträger Fett kann besser wirken, da er bestens im Muskelfleisch verteilt ist.



UNSEREN DEN HOF.

Schwein engagiert sich EDEKA Guttfleisch...
ette – gemeinsam mit den Landwirten
achhaltigkeit. Gute Gründe, warum auch
itäten vom Strohschwein anbietet. Das
ie Haltungsform Stufe 3 „Außenklima“.
Erfüllung aller Bedingungen der Gut-
nüssen, werden sie auch besser bezahlt.

le, warum das Fleisch
sser ist – und schmeckt.



REZEPTTIPP

Schweinекrustenbraten vom Strohschwein

Greifen Sie an der Bedientheke von Warncke's EDEKA Frischecenter zur Schweineschulter vom Strohschwein und zaubern Sie sich zu Ostern einen leckeren Schweinекrustenbraten. Scannen Sie einfach den QR-Code und legen Sie los.



Unsere neuen Mitarbeiter im Kurzporträt



Leyla Polat

vom Hotel an die Marktinformation

Die 18-jährige Leyla Polat ist seit dem 15. Januar dieses Jahres an der Information in Warncke's EDEKA Frischcenter anzutreffen. Vor ihrem Engagement im Markt arbeitete die Dollernerin in einem Hotel, strebte aber seit Längerem einen Tapetenwechsel an. In Teilzeit nimmt die Kauffrau nun Anfragen und Wünsche der Kunden entgegen, kümmert sich um das Lottgeschäft und füllt nebenbei die Tabakwaren, die am Infostand im Kassensbereich des Marktes ebenfalls erhältlich sind, gewissenhaft auf. Zusätzlich ist Leyla Polat auch zuständig für die Zeitschriftenabteilung im Markt. „Ich habe mich in der kurzen Zeit bereits gut eingelebt und bin total zufrieden mit meinen Kollegen, den netten Kunden und dem gesamten Arbeitsklima. Ich lerne täglich dazu und die Arbeit bereitet mir große Freude“, resümiert die Teenagerin.

Melanie Schube

Seit 20 Jahren mit dem
Lebensmitteleinzelhandel verwurzelt

Ebenfalls neu an der Information und bereits seit einem halben Jahr im Team ist Melanie Schube. Auch die Neu Wulmstorferin arbeitet in Teilzeit und wechselt sich im Schichtbetrieb sowie bei den anfallenden Aufgaben mit Leyla Polat ab. Die 43-Jährige hat in jungen Jahren Floristik gelernt und in einer Gärtnerei gearbeitet, ehe sie später in den Lebensmitteleinzelhandel wechselte und fortan mehr als 19 Jahre als Verkäuferin in einem Discounter arbeitete. Als sie im Sommer des vergangenen Jahres auf eine Stellenausschreibung des Marktes aufmerksam wurde, bewarb sie sich und wurde von Marktinhaber Wilfried Warncke prompt eingestellt. „Angenehme Kunden, nette Kollegen und viel Abwechslung. Nach einem halben Jahr fühle ich mich voll angekommen im Markt und komme jeden Tag gerne her. Es macht sehr viel Spaß und ich möchte gerne viele Jahre hier arbeiten“, schwärmt die Mutter einer achtjährigen Tochter.



Anja Dahlmann

Die neue Führungskraft in der Tiefkühlabteilung

„Auch wenn es hin und wieder etwas frostig werden kann, fühle ich mich sehr wohl in der Tiefkühlabteilung“, berichtet Anja Dahlmann mit einem Augenzwinkern. Die 34-Jährige leitet seit einem halben Jahr die Abteilung und weiß nur Gutes zu berichten. „Ich kann mich voll und ganz austoben, was die Sortimentsgestaltung angeht, und bringe gerne neue Ideen ein, die ich in Absprache mit Herrn Warncke dann auch oftmals in die Tat umsetzen kann. Das Gestalten von Thementruhen für bestimmte Anlässe wie den Super Bowl oder das jetzige Osterfest kann ich hier als Beispiel nennen“, so die sympathische Buxtehuderin, die gerne Verantwortung übernimmt und gestaltet.

Als gelernte Verkäuferin war Anja Dahlmann sowohl in der Gastronomie als auch im Lebensmitteleinzelhandel einige Jahre tätig und bringt so wertvolle Erfahrungen mit. Ist die Kauffrau einmal nicht im Markt anzutreffen, kümmert sie sich um ihr Kind oder geht, wenn es die Zeit zulässt, gerne mit Freunden aus.

Warncke's Wein- und Käseempfehlung

Wilfried Warncke empfiehlt ...

... den Grauen Burgunder vom Weingut Schmitt

Das zarte Armonenspiel von Mandeln und Honigmelone und die spannende süßsaure Abwechslung machen den Wein zu einem idealen Begleiter auf der Terasse, er passt jedoch am besten zu einem hochwertigen Abendessen mit Pasta oder hellem Fleisch. Auch ein süßsaurer Fruchtsalat findet in diesem Wein seinen idealen Partner.

Herkunft: Rheinhessen, Deutschland Geschmack: trocken
Rebsorte: Grauburgunder Trinktemperatur: 8 bis 10°C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Jan Spieckermann empfiehlt ...

... die zart schmelzende Alte Hexe

Bei der Alten Hexe handelt es sich um eine Selektion der „Roten Hexe“. Diese Auswahl wird sorgfältig gepflegt und in Kellern gereift, so dass die Alte Hexe ihre unverkennbare kräftig-würzige Note entfalten kann.

Herkunft: Schweiz Laktosefrei: ja
Käsesorte: Schnittkäse Fettgehalt: 55 % Fett i. Tr.
Milchart: Kuh Labart: tierisches Lab
Reifezeit: mind. 8 Monate

SCHNAPS
MANUFAKTUR
RÜBKE

Edel-Spirituosen aus der Schnaps Manufaktur Rübke

GENUSSTIPP

Greifen Sie in der Spirituosenabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter zu den Schnäpsen und Likören von der Schnaps Manufaktur Rübke aus Neu Wulmstorf, der einzig verbliebenen Brennerei im Alten Land. Die Schnaps Manufaktur Rübke ist ein Unternehmenszweig der Schliebs Handels GmbH.

Mit viel Liebe und Geduld stellen die Spirituosenexperten um Inhaber Volker Schliebs in ihrer Manufaktur Schnäpse und Liköre mit ausgesuchten Zutaten aus der Obstanbauregion Altes Land her. Vom Klassiker wie dem Kirschlikör und dem Kirschnaps bis zu ausgefallenen Kreationen wie dem Schoko-Chili-Schnaps oder dem Rum aus dem Alten Land – alles ausschließlich aus vollreifen Früchten, natürlichen Kräutern und Gewürzen. Verzichtet wird dabei grundsätzlich auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche, zugekaufte Aromen.

OSTERN

EIER



die BACKBUDE

Ostersonntag
und Ostermontag
von 7 bis 10 Uhr
geöffnet

SPAREN MIT DEN BACKBUDEN- COUPONS

5 BACKBUDIS



statt 2.40
FÜR 1.99 €

Gültig vom 18.03. bis 07.04.2024 - nur Mo - Sa einlösbar
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

1 HEIDEBROT



statt 4.50
FÜR 3.99 €

Gültig vom 18.03. bis 07.04.2024 - nur Mo - Sa einlösbar
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.

**1 MANDEL-
KRANZ**



statt 5.69
FÜR 4.99 €

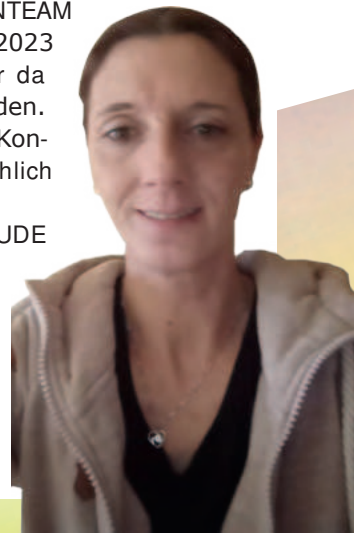
Gültig vom 18.03. bis 07.04.2024 - nur Mo - Sa einlösbar
Keine weiteren Rabatte möglich. Solange der Vorrat reicht.



NEU IM BUDENTEAM: INES GRÜNBERG

Ende des vergangenen Jahres hat das BUDENTEAM Verstärkung bekommen. Seit dem 18. Dezember 2023 ist Ines Grünberg als Verkäuferin für die Besucher da und erfüllt in der Frühschicht die Wünsche der Kunden. Die 56 Jahre alte Neu Wulmstorferin ist gelernte Konditoreifachverkäuferin und verfügt somit über reichlich Erfahrung.

„Ich freue mich, ein Teil des Teams der BACKBUDE sein zu dürfen, und habe mich bestens eingelebt. Ob der Kontakt zu unseren freundlichen Kunden samt Beratung oder die Tätigkeiten hinter den Kulissen – die Arbeit hier macht mir großen Spaß und ist immens abwechslungsreich“, berichtet die leidenschaftliche Camperin mit einem Lächeln auf den Lippen.



BUDE

Denken Sie daran,
rechtzeitig
vorzubestellen!



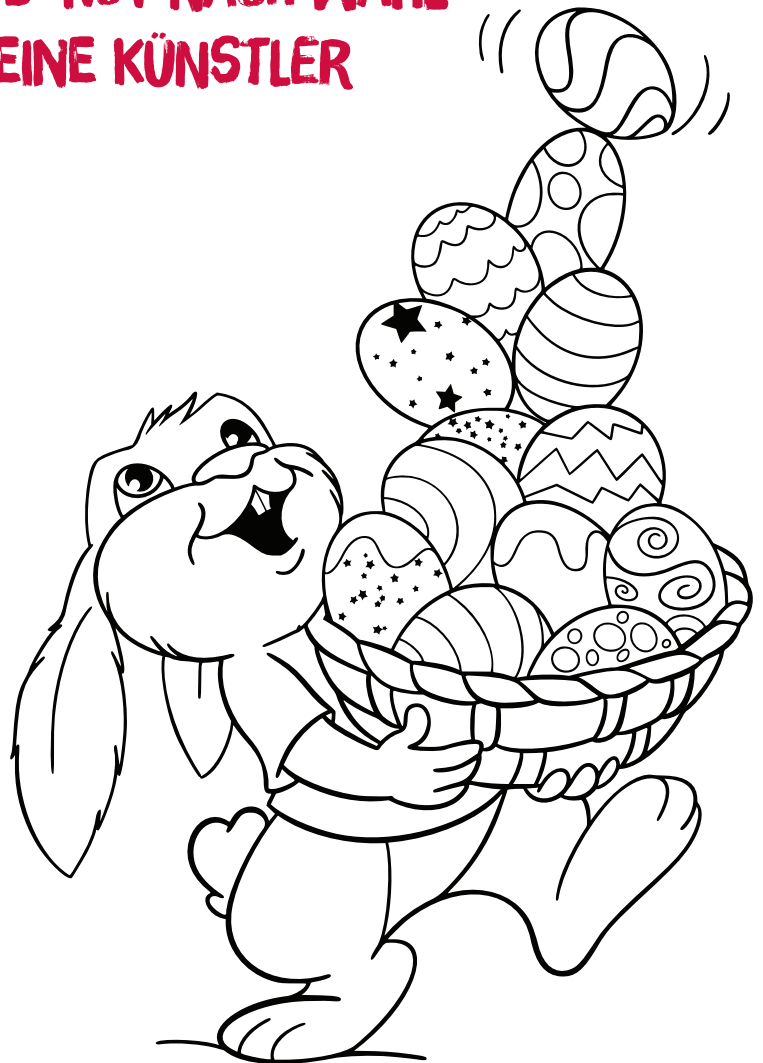
BACKFRISCHE OSTERSPEZIALITÄTEN IN DER BACKBUDE

Frische Backwaren von bester Qualität gehören an Ostern einfach dazu. Egal ob für den Familienbrunch oder das gemütliche Kaffeekränzchen – die BACKBUDE bietet die passenden Spezialitäten. Osterköstlichkeiten in Bioland-Qualität stehen von der Bohlsener Mühle aus Uelzen bereit. Erhältlich sind der Butterzopf, das Rübli-Nuss-Küchlein, der Rhabarberkuchen, der „Alles Gute“-Keks und das knackige „Landtied“-Baguette.

Komplettiert wird das reichhaltige Sortiment mit den Produkten von Dallmeyers Backhus. In der Auslage warten pünktlich zu Ostern unter anderem Früchtebrot, Hanseaten in Ei-Form in Hell und Dunkel, der traditionelle Osterzopf, Quarkhasen und die Rübli-schnitte.

GRATIS-DONUT NACH WAHL FÜR KLEINE KÜNSTLER

VORNAME:
ALTER:



KIDS AUFGEPASST!

Haltet eure Bunt- oder Malstifte bereit, malt das folgende Ostermotiv nach Herzenslust aus und gebt es bis zum 1. April 2024 in der BACKBUDE in Neu Wulmstorf ab. Dann erhaltet ihr einen **DONUT GRATIS!** Viel Spaß.



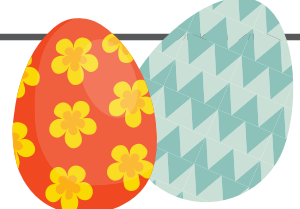
Klick dich
rein!



Aktion bis
1. April 2024 gültig
Pro Kind nur ein Bild



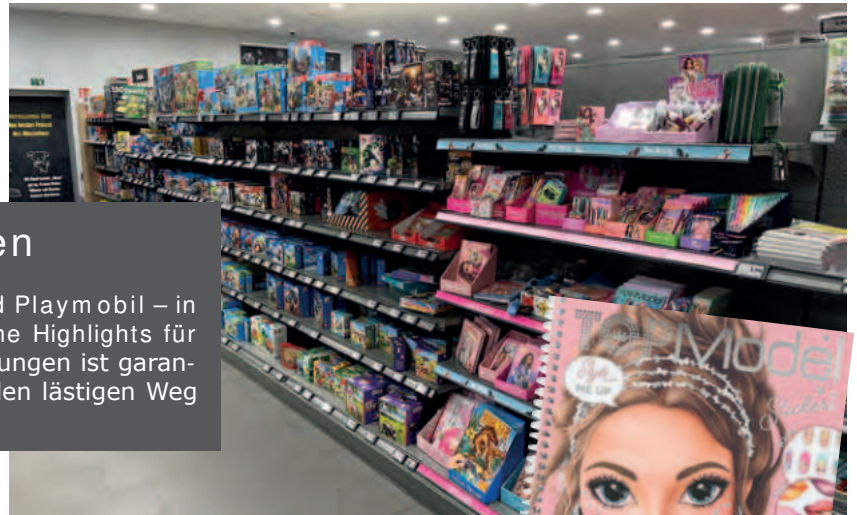
Oster-Geschenkideen für Groß und Klein



Ostern steht vor der Tür und damit auch die Zeit für kleine Aufmerksamkeiten für die Liebsten im engsten Kreis. Warncke's EDEKA Frischecenter bietet in seinem großen Non-Food-Bereich eine Vielfalt an Geschenkideen für Groß und Klein. Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren. Folgend vorab ein paar Einkaufstipps.

Die ganze Welt der Spielwaren

Von Puzzeln über Brettspiele bis hin zu Lego und Playmobil – in der großen Spielwarenabteilung warten zahlreiche Highlights für den Osterhasen. Sowohl für Mädchen als auch für Jungen ist garantiert etwas Passendes dabei. Sparen Sie sich also den lästigen Weg in ein Spielwarenfachgeschäft.



Wunschboxen für leuchtende Kinderaugen

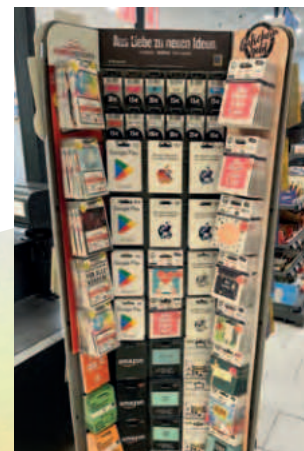
Mit dem Wunschboxen-Service für Geburtstage, Schulanfang, Taufe, Konfirmation, Kommunion oder eben auch das Weihnachts- oder Osterfest beschert Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf Kindern ganz besondere Überraschungsmomente. Wie das funktioniert? Ganz einfach!

Kommen Sie einfach zwei Wochen vor dem entsprechenden Anlass mit Ihrem Kind in unserem Markt in Neu Wulmstorf vorbei und suchen Sie gemeinsam die gewünschten Geschenke in unserer reich bestückten Spielwarenabteilung aus. Am Informationsstand erhalten Sie vorab eine leere Box zum Befüllen, die Sie nach Auswahl Ihrer Wunschartikel später wieder an der Information abgeben. Dabei hinterlassen Sie den Namen des Kindes sowie das Datum des Ereignisses, an dem die Box für Familie, Freunde oder Bekannte in der Spielwarenabteilung bereitgestellt werden soll.

Der Wunschboxen-Service schlägt gleich zwei Fliegen mit einer Klappe. Er erleichtert den Gästen die Suche nach einem geeigneten Geschenk und die Kinder erhalten in jedem Falle die Geschenke, die sie sich gewünscht haben.

Wie wäre es mit einem Gutschein als Ostergeschenk für die Großen?

Mit den Gutscheinkarten, die Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter im Kassenbereich finden, haben Sie garantiert ein passendes Ostergeschenk für Ihre Freunde und Familie zur Hand. Neben Gutscheinen für den Markt finden Sie auch Karten für Amazon, Zalando, Netflix, iTunes und vieles mehr. Auch die beliebten Wunsch-Gutscheine, die online bei gleich mehreren bekannten Anbietern einlösbar sind, sind erhältlich.



Ostereier suchen und eine süße Überraschung abstauben!

UNSERE
OSTERAKTION



AUFGEPASST, LIEBE KIDS!

Ihr habt gute Augen und euch geht kein Ei durch die Lappen? Dann habt ihr beste Chancen, eine süße Überraschung zu gewinnen. Wir haben in der gesamten Zeitung bunte Ostereier versteckt. Wenn ihr alle entdeckt habt, dann tragt einfach die Anzahl der Eier in den unten abgebildeten Coupon ein und gebt diesen persönlich oder in Begleitung eurer Eltern bis zum 30. März 2024 in unserem Markt ab. Eure kleine Überraschung bekommt ihr mit der richtigen Lösung dann direkt auf die Hand. Viel Spaß beim Mitmachen.

LÖSUNGZAHL: _____

NAME: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgeführten Coupon in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf abgeben. Abgabeschluss ist der 30. März 2024. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu. (<https://www.edeka-warncke.de/6-datenschutz.html>)

Dieses Ei auch mitzählen!



OSTEREIER-BEMALEN IN UNSERER BACKBUDE

Warncke's EDEKA Frischecenter lädt euch am Samstag, dem 30. März 2024 von 10 bis 14 Uhr herzlich zum großen Ostereier-Bemalen in seine BACKBUDE ein. Meldet euch dafür gemeinsam mit euren Eltern an der Kundeninformation bei uns im Markt an und werdet gemeinsam mit unserem Mitarbeiterteam nach Herzenslust kreativ.

Um Anmeldung wird gebeten!



die BACKBUDE

Wir befüllen euer selbst gebasteltes Osternest

Liebe Kinder, eure Kreativität ist gefragt.

Mit Körbchen, Osterstroh, Dekomaterial und etwas Fantasie könnt ihr die schönsten Osterkörbe basteln. Ran an die Schere, holt euch den Kleber und legt – am besten gemeinsam mit euren Eltern – los. Aber etwas Wichtiges fehlt, oder? Natürlich die köstliche Füllung! Hier hilft Warncke's EDEKA Frischecenter weiter, denn der Osterhase kommt zu Besuch und hat einige Leckereien im Gepäck.



Gebt also eure selbst gemachten Körbe bis spätestens zum 28. März 2024 an der Kundeninformation bei uns im Markt ab und holt sie am Ostersonntag, dem 30. März 2024, reich befüllt wieder ab. Wir freuen uns schon auf euch und eure tollen Basteleien. Pro Kind ein Korb.

Schon gewusst?

Tipps und Tricks rund ums Ei

1. Tipp



Ab in den Gefrierschrank mit dem nicht benötigten Eiweiß

Sie wissen nicht, wohin mit dem nicht mehr benötigten Eiweiß? Einfach das nicht benötigte Eiweiß in eine Eiswürfel-Form geben und portionsweise einfrieren. Das nächste Eiweißrezept kommt bestimmt!

Ostern steht vor der Tür und aus gegebenem Anlass präsentieren wir Ihnen hier drei geniale Tricks rund um die ovalen Köstlichkeiten, die so „Ei(nfach)“ und genial sind, dass sie aus Ihrem Alltag nicht mehr wegzudenken sind!



Ist das Ei noch gut? Der Eiertest!

2. Tipp

Um herauszufinden, ob ein Ei noch genießbar ist oder nicht, brauchen Sie nur ein Glas gefüllt mit Wasser. Nun legen Sie das Ei hinein. Wenn es nach oben schwimmt bzw. senkrecht steht, ist es verdorben und sollte nicht mehr verzehrt werden. Liegt es auf dem Glasboden, so ist es frisch und lecker. Wenn Sie dennoch unsicher sein sollten, schlagen Sie das Ei auf. Je frischer, desto fester ist das Eiweiß. Sollten Sie also ein wässriges Eiweiß vorfinden, ist das ein Zeichen dafür, dass das Ei alt ist.



3. Tipp



Unkonventionell, aber genial: So gelingt ein pochiertes Ei

Diese Zubereitungsmethode wird wohl sicher nicht von Spitzenköchen benutzt, für alle Hobbyköche ist die folgende Anleitung jedoch eine genial einfache Option. Das Frühstücksei mal anders:

Zutaten:

- Ei
- Kleine Schüssel
- Frischhaltefolie
- Topf
- Wasser

Zubereitung:

1. Kleine Schüssel mit Folie auslegen
2. Ei aufschlagen und in die mit Folie ausgelegte Schüssel geben
3. Folie oben gut verschließen, so dass Sie eine auslaufsichere „Eibombe“ haben.
4. „Eibombe“ für 5 Minuten in kochendes Wasser legen
5. Nun ziehen Sie die Frischhalte-Folie ab und können das Ei servieren.

4. Tipp



Waffel-Ei

1. Verquirlen Sie drei Eier und würzen die Masse nach Belieben mit Gewürzen, Kräutern Käse.
2. Geben Sie so viel der Masse auf Ihr Waffeleisen, dass der Boden bedeckt ist.
3. Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie das Ei.





Neu in unserer Obst- und Gemüseabteilung: *Stephanie Heiberger*

Wir freuen uns, Ihnen ein neues Gesicht im Team unserer Obst- und Gemüseabteilung vorstellen zu können. Seit dem 1. Februar dieses Jahres ist Stephanie Heiberger die neue stellvertretende Leiterin der Abteilung. Die 30 Jahre alte Staderin hat den Beruf der Verkäuferin von der Pike auf gelernt und ist seit einigen Jahren im Lebensmittel Einzelhandel tätig. In unserem Markt hat sich die sympathische Kauffrau bereits gut eingelebt. Mit einem Lächeln im Gesicht berichtet sie: „Ich fühle mich gut angekommen und bin dankbar, dass die Verantwortlichen mir direkt so viel Verantwortung übertragen haben. Die Arbeit im Obst- und Gemüsebereich ist eine tolle Herausforderung und bietet Tag für Tag Abwechslung. Es macht Spaß, gemeinsam mit den Kollegen die Abteilung stets frisch, bunt und abwechslungsreich für unsere Kunden zu gestalten, und ich freue mich auf hoffentlich viele Jahre hier im Markt“, so Stephanie Heiberger, die in ihrer Freizeit gerne Sport treibt und mit Freunden unterwegs ist.

In Kürze wieder da!

*Spargel und Erdbeeren
aus der Region*



Die kalte Jahreszeit neigt sich allmählich dem Ende entgegen und die Zeit naht, in der frisches Obst und Gemüse aus der Region wieder in die Obst- und Gemüseabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter zurückkehrt. Allen voran der frische Spargel vom Hof Bartels, der ab Mitte April aller Voraussicht nach wieder geschält und ungeschält zum Kauf bereitsteht. Ab circa Mitte Mai werden dann die verführerisch roten Erdbeeren vom Obsthof Busch folgen.

Das weiße Gold vom Hof Bartels



Die butterzarten weißen, grünen und violetten Stangen aus Wennerstorf sind garantiert von bester Qualität und bestechen durch ihren einzigartigen Geschmack. Perfekt kombinieren lässt sich das weiße Gold übrigens mit den aromatischen Kartoffeln vom Hof Bartels und mit den Schinkenspezialitäten aus der Basedahl Schinkenmanufaktur in Hollenstedt.



Rote Verführungen vom Obsthof Busch



Ab Mai werden auf dem Obsthof Busch in Tostedt die ersten Erdbeeren geerntet, die dann in ihrer ganzen Pracht in der Obstabteilung von Warncke's EDEKA Frischecenter zum Kauf bereitliegen. Das Geheimnis der süßen Erdbeeren vom Hof Busch liegt in der ausschließlichen Ernte im Freiland. Lassen Sie sich diesen einzigartigen Geschmack aus der Region nicht entgehen.





Farbenfrohe Blumenvielfalt aus der Blomen-Deel

Beim Einkauf auch gleich noch frische Blumen für die Osterdeko, als Geschenk zum baldigen Muttertag, für ein schönes Zuhause oder schlichtweg als Aufmerksamkeit für den Partner mitnehmen? In Warncke's EDEKA Frischecenter kein Problem! In der Lütten Blomen-Deel direkt im Eingangsbereich des Marktes wartet eine Vielzahl an Topfpflanzen und gebundenen Blumensträußen für jeden Anlass sowie eine Auswahl an Bundware. Ebenfalls erhältlich sind Geschenkartikel und Geschenkverpackungen sowie saisonale und anlassbezogene Accessoires. Derzeit bezieht sich dieses Angebot auf das anstehende Osterfest. Stilvolle Osterpräsente, Osterkörbe und vieles mehr stehen zum Kauf bereit.

Kreative und individuelle Floristik aus Neu Wulmstorf

Das Gesicht hinter Blomen-Deel ist Hilda Wöhl, die im Jahr 1991 ihr Hauptgeschäft an der Bahnhofstraße in Neu Wulmstorf eröffnete. Vor rund acht Jahren kam dann die Lütte Blomen-Deel in Warncke's EDEKA Frischecenter dazu. Die Floristmeisterin ist eine echte Expertin auf ihrem Gebiet und setzt auf Qualität, Frische und Kreativität bei der Sortimentsgestaltung ihrer Läden.

Neben dem großen Angebot an Osterdekoration rät Hilda Wöhl Blumenfans derzeit zum Griff beliebter Frühjahrsblumen. Im Angebot hat die Floristin unter anderem Osterglocken, Narzissen, Tulpen, Primeln, Hyazinthen oder Bellis. „Egal, ob als Topfpflanzen oder gebunden zu einem Strauß: Die Frühjahrsblumen bringen Farbe ins Spiel und machen Lust auf den anstehenden Frühling.“, berichtet Hilda Wöhl.



Wer sät, wird ernten!

Sie wollen Ihre eigenes Gemüse, Kräuter oder Blumen pflanzen? Dann sind die Sämereien aus unserem Sortiment bestens dafür geeignet. Schnappen Sie sich Ihr Lieblingsaatgut und legen Sie direkt los.

Welches Gemüse eignet sich fürs Vorziehen?

Viele Gemüsesorten lassen sich mit Erfolg vorziehen: Tomaten, Paprika, Pepperoni, Auberginen, Salat, Lauch, Zucchini, Mangold, Kürbis, Gurken und Melonen. Auch Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten können Sie ohne großen Aufwand, aber mit längerer Keimdauer vorziehen. Es gibt aber auch Ausnahmen: Möhren, Radieschen, Erbsen und Bohnen, Rote Bete, Rettich

und andere Wurzelgemüse gedeihen besser, wenn sie direkt ins Freiland gepflanzt werden.

Wann ist der richtige Zeitpunkt? Anfang bis Mitte März ist für die meisten Gemüsesorten eine gute Zeit, um mit dem Vorziehen zu beginnen – an einem hellen warmen Platz und stets versorgt mit genügend Feuchtigkeit. Oft steht auch auf den Samentütchen, wann mit der Anzucht begonnen werden kann.

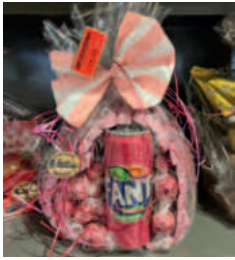
Alles für den Mutter- und Vatertag

Nur das Beste für die Mama

Mütter – sie sind einfach die Besten! Das sind sie immer. Aber der Muttertag am 12. Mai ist genau der richtige Anlass für alle Töchter, Söhne und vielleicht auch Ehemänner, sich für ihren Einsatz erkenntlich zu zeigen. Die Frage ist nur, wie lässt es sich am besten ausdrücken? Ein liebevolles „Danke“, verbunden mit einer Aufmerksamkeit, schenkt viel Freude.

Zum einen gilt: Blumen sagen mehr als tausend Worte. Wer auf der Suche nach einer tollen floralen Auswahl ist, findet genau diese im großen Sortiment der Blumen Deel in Warncke's EDEKA Frischecenter. Hier wartet ein wunderschönes Sortiment an prachtvollen Rosen, Tulpen und Co., die den Hauptpersonen des Tages ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Zum anderen geht die Liebe bekanntlich durch den Magen. Was würde da besser passen, als süße Grüße aus Schokolade oder edle Tropfen? Beides kombinieren lässt sich bestens in einem Präsentkorb. In Warncke's EDEKA Frischecenter stehen bereits vorgepackte Körbe in Hülle und Fülle bereit, auf Wunsch können Sie sich aber auch individuelle Körbe zusammenstellen lassen. Für Fragen oder Wünsche stehen Ihnen die Mitarbeiter gern mit Rat und Tat zur Seite!



Warncke's EDEKA Frischecenter macht Männerträume wahr

Am 9. Mai ist es endlich wieder so weit: Es ist Vatertag! Auf alle Herren der Schöpfung, die sich im Alltag aufopferungsvoll um ihre Familie kümmern, warten zwanglose Stunden mit den besten Freunden und viel guter Laune.

Der Kronkorken zischt, das kühle Bier lockt und vom heißen Rost aus verbreitet sich der unwiderstehliche Duft frisch gegrillten Fleisches – eine herrliche Vorstellung, die am Vatertag in die Tat umgesetzt werden kann. Um dabei bestens ausgerüstet zu sein, bietet Warncke's EDEKA Frischecenter kulinarisch alles, was Männerherzen höherschlagen lässt. So liegen beispielsweise an der Fleischtheke frische Spezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel und Co. bereit, um auf dem Grill zu wahren Köstlichkeiten zubereitet zu werden. **Zahlreiche flüssig-hopfige Begleiter** sind ebenfalls erhältlich. Obendrauf wartet selbstverständlich eine große Auswahl an edlen Weinen und Spirituosen sowie an alkoholfreien Getränken, damit keine Kehle trocken bleiben muss.



Ideal für den Vatertag – die Männerhandtasche
Ob zum Selbstbestücken oder bereits fertig gepackt als tolle Geschenkidee für den Vatertag. Greifen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zur Männerhandtasche, die Platz für sechs Bierflaschen bietet und sich dank des praktischen Tragegriffs bestens zum Mitnehmen am Vattertagsausflug eignet.

UEFA EURO 2024 SPIELPLAN

GRUPPE A

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
DEUTSCHLAND						
SCHOTTLAND						
UNGARN						
SCHWEIZ						

- Freitag, 14. Juni, 21:00 Uhr - München
DEUTSCHLAND vs SCHOTTLAND
- Samstag, 15. Juni, 15:00 Uhr - Köln
UNGARN vs SCHWEIZ
- Mittwoch, 19. Juni, 21:00 Uhr - Köln
SCHOTTLAND vs SCHWEIZ
- Mittwoch, 19. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart
DEUTSCHLAND vs UNGARN
- Sonntag, 23. Juni, 21:00 Uhr - Frankfurt
SCHWEIZ vs DEUTSCHLAND
- Sonntag, 23. Juni, 21:00 Uhr - Stuttgart
SCHOTTLAND vs UNGARN

GRUPPE B

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
SPANIEN						
KROATIEN						
ITALIEN						
ALBANIEN						

- Samstag, 15. Juni, 18:00 Uhr - Berlin
SPANIEN vs KROATIEN
- Samstag, 15. Juni, 21:00 Uhr - Dortmund
ITALIEN vs ALBANIEN
- Mittwoch, 19. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg
KROATIEN vs ALBANIEN
- Donnerstag, 20. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen
SPANIEN vs ITALIEN
- Montag, 24. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig
KROATIEN vs ITALIEN
- Montag, 24. Juni, 21:00 Uhr - Düsseldorf
ALBANIEN vs SPANIEN

GRUPPE C

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
SLOWENIEN						
DÄNEMARK						
SERBIEN						
ENGLAND						

- Sonntag, 16. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen
SERBIEN vs ENGLAND
- Sonntag, 16. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart
SLOWENIEN vs DÄNEMARK
- Donnerstag, 20. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt
DÄNEMARK vs ENGLAND
- Donnerstag, 20. Juni, 15:00 Uhr - München
SLOWENIEN vs SERBIEN
- Dienstag, 25. Juni, 21:00 Uhr - Köln
ENGLAND vs SLOWENIEN
- Dienstag, 25. Juni, 21:00 Uhr - München
DÄNEMARK vs SERBIEN

ACHELFINALE

- Samstag, 29. Juni, 21:00 Uhr - Dortmund
Sieger Gruppe A vs Zweiter Gruppe C
- Samstag, 29. Juni, 18:00 Uhr - Berlin
Zweiter Gruppe A vs Zweiter Gruppe B
- Sonntag, 30. Juni, 21:00 Uhr - Köln
Sieger Gruppe B vs Dritter aus Gruppe A/D/E/F
- Sonntag, 30. Juni, 18:00 Uhr - Gelsenkirchen
Sieger Gruppe C vs Dritter aus Gruppe D/E/F

HALBFINALE

- Dienstag, 09. Juli, 21:00 Uhr
Sieger Viertelfinale 2 vs Sieger Viertelfinale 3
- Mittwoch, 10. Juli, 21:00 Uhr
Sieger Viertelfinale 1 vs Sieger Viertelfinale 4

VIERTELFINALE

- Freitag, 05. Juli, 18:00 Uhr - Stuttgart
Sieger Achtelfinale 3 vs Sieger Achtelfinale 1
- Freitag, 05. Juli, 21:00 Uhr - Hamburg
Sieger Achtelfinale 5 vs Sieger Achtelfinale 6

14. Juni b

FUSSBAL



★ FINALE

Sonntag, 14. Juli,

Sieger Halbfinale 2



UEFA

EURO2024
GERMANY

Die Fußball-EM in Deutschland steht vor der Tür und als besonderen Service geben wir Ihnen schon jetzt einen Spielplan zum Ausfüllen an die Hand. So verpassen Sie garantiert kein Spiel und wissen stets, welches Team auf Finalkurs ist. Alles, was Sie kulinarisch für das rauschende Fußballfest im Sommer brauchen, bekommen Sie selbstverständlich bei uns in Warncke's EDEKA Frischecenter.

FINALE

Uhr - München

Sieger Viertelfinale 1

Uhr - Dortmund

Sieger Viertelfinale 3

bis 14. Juli

EM 2024



FINALE ★

21:00 Uhr - Berlin

Sieger Halbfinale 1

ACHTELFINALE

5

Montag, 01. Juli, 21:00 Uhr - Frankfurt

Dritter aus Gruppe A/B/C

6

Montag, 01. Juli, 18:00 Uhr - Düsseldorf

Zweiter Gruppe E

7

Dienstag, 02. Juli, 18:00 Uhr - München

Dritter aus Gruppe A/B/C/D

8

Dienstag, 02. Juli, 21:00 Uhr - Leipzig

Zweiter Gruppe F

VIERTELFINALE

3

Samstag, 06. Juli, 21:00 Uhr - Berlin

Sieger Achtelfinale 8

4

Samstag, 06. Juli, 18:00 Uhr - Düsseldorf

Sieger Achtelfinale 2

GRUPPE D

	G	U	V	+/-	PUNKTE
Play-Off Sieger A					
NIEDERLANDE					
ÖSTERREICH					
FRANKREICH					

Sonntag, 16. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

Play-Off A NIEDERLANDE

Montag, 17. Juni, 21:00 Uhr - Düsseldorf

ÖSTERREICH FRANKREICH

Freitag, 21. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

Play-Off A ÖSTERREICH

Freitag, 21. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

NIEDERLANDE FRANKREICH

Dienstag, 25. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

NIEDERLANDE ÖSTERREICH

Dienstag, 25. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

FRANKREICH Play-Off A

GRUPPE E

	G	U	V	+/-	PUNKTE
BELGIEN					
SLOWAKEI					
RUMÄNIEN					
Play-Off Sieger B					

Montag, 17. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

BELGIEN SLOWAKEI

Montag, 17. Juni, 15:00 Uhr - München

RUMÄNIEN Play-Off B

Freitag, 21. Juni, 15:00 Uhr - Düsseldorf

SLOWAKEI Play-Off B

Samstag, 22. Juni, 21:00 Uhr - Köln

BELGIEN RUMÄNIEN

Mittwoch, 26. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

SLOWAKEI RUMÄNIEN

Mittwoch, 26. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart

Play-Off B BELGIEN

GRUPPE F

	G	U	V	+/-	PUNKTE
TÜRKEI					
Play-Off Sieger C					
PORTUGAL					
TSCHECHIEN					

Dienstag, 18. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

TÜRKEI Play-Off C

Dienstag, 18. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

PORTUGAL TSCHECHIEN

Samstag, 22. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

Play-Off C TSCHECHIEN

Samstag, 22. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

TÜRKEI PORTUGAL

Mittwoch, 26. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen

Play-Off C PORTUGAL

Mittwoch, 26. Juni, 21:00 Uhr - Hamburg

TSCHECHIEN TÜRKEI



Regional, handgemacht, nachhaltig Honig aus der Imkerei WaBe



In Warncke's EDEKA Frischecenter wird der Honig aus eigener Hand produziert. Anfang des vergangenen Jahres meisterte Stephanie Beier erfolgreich eine Imkerausbildung mit Abschlussprüfung und Zertifikat und produzierte anschließend kurzerhand mit sieben 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. Probieren lohnt sich!

NEUE SUPERHELDEN gesucht (m/w/d)

Du bist ein echter Teamplayer und suchst eine Herausforderung in einem krisensicheren Job?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn **08/2024** Nachwuchskräfte für Neu Wulmstorf.

Zur Ausbildung in folgenden Bereichen:

- Verkäufer
- Kaufmann im Einzelhandel
kombinierbar zum Handelsfachwirt
für Abiturienten
- Fleischereifachverkäufer
- Frischespezialist (IHK)

Schickt eure Bewerbung an:

Warncke's Frischecenter KG, z. Hd. Stephanie Warncke,
Wulmstorfer Wiesen 21, 21629 Neu Wulmstorf, E-Mail: info@edeka-warncke.de



**MACH WAS
AUS DIR!**
STARTET DITZEL IM EDEKA-TEAM

Unsere Extras:

- Lohn nach Tarif - 36 Urlaubstage
- Mitarbeiter-Einkaufsrabatt
- iPad/Tablet je nach Ausbildungsberuf
- Teilnahme an Ergänzungsausbildungen und Teilnahme an Azubi-Wettbewerben

Auflage: 20 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Warncke's Frischecenter 1
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf

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.