Ausgabe April

Warncke's FRISCHESEITEN

Seite 2
Neu in der Marktleitung: André Langenbeck

Seite 6
Bei uns geht's auch GUT&GÜNSTIG

Seite 8
Alnatura – die doppelte Dosis Bio-Vielfalt

Liebe Kunden,
es ist wieder so weit. Warncke's EDEKA Frischecenter meldet sich zurück mit einer neuen Ausgabe der Marktzeitung und versorgt Sie pünktlich zum Frühlingsanfang mit aktuellen Neuigkeiten aus seinen Märkten. Blättern Sie einfach einmal durch und lernen Sie den neuen kreativen Kopf und Aufbauten-Experten im Marktleiter-Team kennen. Außerdem warten in der BACKBUDE und im „Nordblick" wieder viele exklusive Aktionen auf Sie, die es nicht zu verpassen gilt. Doch nicht nur dort können Sie schlemmen und gleichzeitig den Geldbeutel schonen – auch Ihr gesamter Einkauf kann zum genussvollen Sparvergnügen werden. Wie? Na, mit der großen Auswahl an Produkten von GUT&GÜNSTIG, die Sie bei uns in jeder Abteilung finden können. Doch damit nicht genug. Wir informieren Sie zudem über unser vergrößertes Alnatura-Sortiment, eine edle Spende unserer erfolgreichen Azubis für das Hospiz Sternenbrücke in Hamburg und die neue alte Salatbar in Neu Wulmstorf. 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

André Langenbeck – ein kreativer Kopf verstärkt die Führungsriege

Wenn man derzeit durch Warncke's EDEKA Frischecenter streift, fällt einem direkt ins Auge, dass einigen Produkten im Markt eine ganz besondere Präsentationsplattform geboten wird. Da wären beispielsweise die GUT&GÜNSTIG-Produkte, die neuerdings schick drapiert und in all ihrer Vielfalt mit einem extra Aufbau zum Zugreifen einladen. Direkt beim Betreten des Marktes per Rolltreppe lässt eine Pyramide aus Astra-Bierkästen das Herz der Bierfreunde höherschlagen und in der Weinabteilung wird der hauseigene Neugraben-Wein nun kreativ in Szene gesetzt.

Hauptverantwortlich für die neuen, kreativen Produktpräsentationen ist André Langenbeck, der seit dem 5. Februar zum Marktleiterteam in Warncke's EDEKA Frischecenter gehört. Der 29-Jährige hat reichlich Erfahrung bei der EDEKA gesammelt und zudem erfolgreich seine Fortbildungen zur Führungskraft Handel abgeschlossen. „Die letzten neun Jahre habe ich bei der EDEKA gearbeitet, zuletzt in einem Markt in Lüneburg, wo ich als Abteilungsleiter im Bereich Obst und Gemüse und auch ein Jahr als Marktleiter fungiert habe", berichtet der gelernte Einzelhandelskaufmann.

Der 29-Jährige hat sich bereits gut in seiner neuen Umgebung eingelebt und verfolgt für die Zukunft klare Ziele. „Ich will überall meine Nase reinstecken. Im Moment bin ich immer noch recht neu und will so schnell wie möglich die Strukturen genauestens kennen lernen", so der gebürtige Hamburger. Eine erste Handschrift Langenbecks kann man bei den neuen Aufbauten bereits erkennen. „Die Produkt-Präsentation ist mein Steckenpferd. Mit dem Aufbau der GUT&GÜNSTIG-Produkte möchte ich zum Beispiel erreichen, dass die Kunden erkennen, dass es hier neben vielen exklusiven Produkten, die natürlich auch etwas teurer sind, auch Sachen gibt, die preiswert und gleichzeitig qualitativ hochwertig sind", sagt der dynamische Marktleiter, der versichert, dass in Warncke's EDEKA Frischecenter auch mit einem kleinen Geldbeutel viel im Einkaufswagen landen kann.

In Zukunft möchte Langenbeck, neben seinen alltäglichen Aufgaben als Marktleiter, auch die Eventplanung für den Markt vorantreiben. „Für den 16. bis 20. April planen wir die Regionaltage, bei denen sich die Kunden auf viele Verkostungen und Insiderinformationen von unseren Zulieferern freuen können. Weitere derartige Events sollen folgen", erklärt der kreative Allrounder, der sich auf eine „spannende Reise" in die Zukunft freut und den Kunden verspricht, immer ein offenes Ohr für ihre Wünsche und Bedürfnisse zu haben.

Ein polnischer Sonnenschein und ein fruchtiger Franzose

Stolz hält Janette Kuich ihre neueste Kreation in die Kamera. Eine süße Verführung aus Toffifee und bestem Frischkäse. Die 38-Jährige ist immer gut für eine neue Idee und versteht sich seit ihrem ersten Tag in Warncke's EDEKA Frischecenter bestens mit ihren Mitarbeitern und den Kunden. „Es macht sehr viel Spaß. Vor vier Monaten habe ich hier angefangen und wurde direkt mit offenen Armen empfangen", freut sich die gebürtige Polin mit dem netten Lächeln.

Zusammen mit Abteilungsleiterin Lilija Scheller sorgt Janette Kuich täglich für beste Auswahl und absolute Frische an der Käsetheke, stets mit dem Blick für interessante Neuheiten und verrückte Rezeptideen. „Beim Frischkäse, den wir selbst zubereiten, lassen wir uns gerne ausgefallene Kompositionen einfallen. Egal ob mit Toffifee, Antipasti oder Walnüssen – es gibt keine Grenzen und alles was schmeckt, ist erlaubt", erklärt die gelernte Einzelhandelskauffrau, die bereits vor ihrem Engagement in Warncke's EDEKA Frischecenter reichlich Erfahrung in der Käseabteilung eines anderen großen Einzelhändlers in Hamburg-Harburg gesammelt hat.

So kennt sich Kuich bestens aus und kann daher den Kunden kompetent mit Rat und Tat zur Seite stehen. Einige Renner und Neuheiten kann sie den Käsefreunden nur wärmstens ans Herz legen. „Der Gwitterchäs aus der Schweiz ist sehr zu empfehlen. Ein kräftiger Bergkäse mit Salzkristallen. Ganz neu im Sortiment haben wir zudem den Landana Jersey-Gouda, hergestellt aus reiner Milch von Jersey-Kühen. Da die Vollmilch nicht entrahmt wird, hat der Käse einen besonders reichhaltigen und cremigen Geschmack", so Janette Kuich.

Da lohnt es sich also, den zwei freundlichen Käseexpertinnen hinter der Theke von Warncke's EDEKA Frischecenter einen Besuch abzustatten und, wenn gewünscht, auch eine Kostprobe zu bekommen. Wenn Sie mögen ja vielleicht auch von einem echten französischen Exoten – dem Morbier, einem Kuhmilchkäse mit gepresstem Teig und der charakteristischen Schicht aus Pflanzenasche in der Mitte des Laibes. Sein Geschmack wird als mild bis leicht fruchtig beschrieben. Überzeugen Sie sich doch einfach selbst. Janette Kuich und ihre Kollegen freuen sich auf Sie.

SAMSTAGSBRUNCH

jeden Samstag
von 9 bis 13 Uhr **10.90 €**

DIE BACKBUDE – SCHONT DEN GELDBEUTEL UND DIE UMWELT

Auch im April lädt die BACKBUDE wieder zum gemütlichen Verweilen ein und hält für alle Sparfüchse auch wieder unschlagbare Angebote bereit. Doch nicht nur der Geldbeutel wird bei Ihrem Einkauf in der BACKBUDE geschont, sondern auch die Umwelt. Mit den nagelneuen To-go-Mehrwegbechern im BACKBUDEN-Design können Sie einen kleinen Teil dazu beitragen, die Müllproduktion zu verringern. Genießen Sie Ihren Kaffee aus der Speicherstadt oder einen brühwarmen Samova-Tee aus der Hansestadt einfach aus dem praktischen Mehrwegbecher und geben Sie diesen später einfach wieder beim Buden-Personal ab. Der Pfand auf die Becher beträgt zwei Euro.

Tässchen Tee? ...

... dann aber bitte von Samova. Ganz besonderen Teegeschmack aus der Hamburger Hafencity können Sie in unserer BACKBUDE entdecken – frisch aufgebrüht und garantiert lecker. Samova, so heißt das Zauberwort für pure Entspannung und stilechten Teegenuss. Samova führt zurzeit 27 Tee- und Kräuterspezialitäten in Bio-Qualität. Eine große Auswahl davon kann in der BACKBUDE probiert werden. Probieren lohnt sich!

die BACKBUDE

BUDEN-AKTIONEN IM APRIL:

2. bis 7. April 2018

1 Mandelkranz
oder
1 Marzipannest

3.59 €

9. bis 14. April 2018

Fitnessbrot
Laib

3.10 €

16. bis 21. April 2018

1 Brötchentüte mit Dinkelecke, Weltmeister-, Kürbiskern- und Dinkel-Chia-Vollkornbrötchen

3.00 €

23. bis 28. April 2018

1 Budenschnitte mit Frischkäse

1.50 €

30. April bis 5. Mai 2018

Baguette-Woche
(Standard, Kräuter, Knoblauch, Tomate, Olive, Peperoni)

AB 1.99 €

Nur das Beste für Fleischgenießer und Brotzeitfans

Der April wird köstlich in der Fleischabteilung und im „Nordblick" von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben. Fleischer Sebastian Hagen hält einige Spezialitäten bereit, die sicher auch noch nach den genussvollen Ostertagen zum Schlemmen einladen. „Auch wenn nach Ostern die Hochzeit des Lamms etwas abebbt, bieten wir natürlich auch danach weiterhin feinste Lammspezialitäten an. Denn diese verlieren ja nach Ostern nicht ihren guten Geschmack", sagt der 30-Jährige mit einem Augenzwinkern. Vorwiegend aus Neuseeland kommen die Lammspezialitäten, die man an der Theke im Markt finden kann. Dazu gehören Lachse, Filets, Koteletts, Keulen und natürlich das allseits beliebte Lammkarree – immer frisch und garantiert von bester Qualität.

Für alle, die es ein Stück deftiger mögen, empfiehlt Sebastian Hagen die Teilstücke vom Spanferkel. Ob Keule, Lachse oder feinste Stücke vom Rücken mit schmackhafter Schwarte – für echte Liebhaber bleiben keine Wünsche offen. Genauso wie für Genießer einer traditionellen Brotzeit, denn mit den Fleisch- und Wurstprodukten direkt aus der Region von Altenländer steht einem zünftigen Brotgenuss nichts im Wege. Welche Produkte von Altenländer Sie an der Fleisch- und Wursttheke in Warncke's EDEKA Frischecenter finden, erfahren Sie auf Seite elf.

Gleich neben der Fleischtheke geht Koch Kevin Bode im „Nordblick" seinem Handwerk nach. Der sympathische Virtuose am Kochlöffel ist immer ansprechbar und bereitet den Kunden auf Wunsch auch gerne vor Ort das frisch gekaufte Fleisch zu. „Das ist kein Problem. Wer zum Beispiel sein Lammfilet nicht erst mit nach Hause nehmen will, sondern direkt Lust darauf hat, der ist bei mir an der richtigen Adresse. Lamm- und Spanferkelfreunden empfehle ich, auf jeden Fall zur Lammlachs-Woche oder zum Spanferkel-Tag im ‚Nordblick' vorbeizuschauen. Da kommen sicher alle auf ihre Kosten", so der erfahrene Küchenchef.

2. bis 6. April
von 11 bis 14 Uhr

LAMM-LACHS-Woche

Eine Woche ganz im Zeichen des Lammlachses, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Grillgemüse. Alles für unschlagbare **7,77 €**

18. April
von 11 bis 14 Uhr

SPANFERKEL satt

Frisch zubereitetes Spanferkel mit Ofen-Salzkartoffeln, Sauerkraut, Krautsalat und herzhafter Bratensoße für nur **9,90 €**
(Wir bitten um Anmeldung.)

GUT & GÜNSTIG

GUTE QUALITÄT GARANTIERT GÜN

IN NEUGRABEN GEHT'S AUCH GUT&GÜNSTIG

Qualitätsprodukte einkaufen und dabei bares Geld sparen? In Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben ist diese Aussage kein Widerspruch, denn mit der riesigen Auswahl an hochwertigen Produkten der EDEKA-Hausmarke GUT&GÜNSTIG kommen preisbewusste Kunden voll auf ihre Kosten, ohne dabei auf Frische und besten Geschmack verzichten zu müssen. Die Marke GUT&GÜNSTIG umfasst mehr als 1 400 Produkte aus den Bereichen Lebensmittel und Non-Food, eine große Auswahl davon finden Sie natürlich in Warncke's EDEKA Frischecenter. Von Tiefkühlgemüse, Käse, Wurst, Butter, Joghurt, Nudeln und Süßwaren für den täglichen Bedarf bis hin zu GUT&GÜNSTIG-Getränken wie Apfelschorle, Saft, Wasser und Kaffee finden Sie alles, was Sie für Ihr leibliches Wohl benötigen – stets verfügbar und dauerhaft günstig. Sie haben Lust auf ein köstliches Grillvergnügen mit der Familie oder Freunden? GUT&GÜNSTIG liefert Würstchen und Steaks, den Krautsalat, Senf und Ketchup, Soßen, Ciabatta-Brot und kühle Erfrischungen. Auch Grillanzünder, Servietten und Pappteller sind von der Marke preiswert verfügbar. Sie haben viel zu tun, sind ein echter Workaholic und haben keine Zeit, selbst zu kochen? Eine Pizza von GUT&GÜNSTIG ist nach wenigen Minuten fertig und schmeckt immer. Und wenn Sie am Wochenende backen möchten, erhalten Sie von GUT&GÜNSTIG nicht nur die Zutaten, sondern auch alle weiteren Utensilien, die Sie für eine Torte oder einen Kuchen brauchen. So schont Einkaufen Ihren Geldbeutel und bereitet gleichzeitig köstlichen Genuss.

T UND
ISTIG!

Stephanie Beier:

„Ein Einkauf in unserem Markt muss nicht teuer sein."

Auch Stephanie Beier kann die Produkte von GUT&GÜNSTIG mit gutem Gewissen empfehlen. „In unserem Markt gibt es in jeder Abteilung eine große Auswahl und es lohnt sich wirklich zuzugreifen. Man kann einiges an Geld sparen, das man am Ende vielleicht für eine besondere, regionale Spezialität ausgeben kann. Mir ist es wichtig zu betonen, dass man in unserem Markt sowohl exklusiv und regional als auch günstig und trotzdem qualitativ hochwertig einkaufen kann. Niemand soll Zweifel haben, dass ein Einkauf bei uns nicht auch günstig sein kann. Wenn man sich die Zeit nimmt und genau hinschaut, dann ist ein ausgewogener Einkauf bei uns nicht teurer als bei der Konkurrenz. Das kann ich definitiv versprechen", so die Geschäftsführerin von Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben.

Überzeugen Sie sich doch einfach selbst und halten Sie bei Ihrem nächsten Einkauf einmal besonders Ausschau nach den Produkten mit der roten Ecke von GUT&GÜNSTIG. Ihr Portemonnaie wird es Ihnen sicher danken.

ALNATURA

Bio-Vielfalt in besonderer Qualität

Von Cerealien, Tees und Smoothies bis hin zu vegetarischen Brotaufstrichen und Kaffee – der Vielfalt sind bei Alnatura keine Grenzen gesetzt. Warncke's EDEKA Frischecenter hat seine Alnatura Produktpalette verdoppelt und bietet ab sofort eine größere Auswahl an verschiedensten Bio-Produkten für den alltäglichen Bedarf und den besonderen Genuss an. Greifen Sie mit gutem Gewissen zu! Alle landwirtschaftlichen Zutaten der Alnatura Produkte weisen eine Bio-Herkunft vor. Viele tragen zusätzlich das Siegel eines anerkannten ökologischen Landbauverbandes wie Bioland, Demeter oder Naturland. Als Vertragspartner dieser Bio-Anbauverbände stellt das Unternehmen Alnatura besonders strenge Ansprüche an eine verantwortungsvolle und nachhaltige Landwirtschaft.

Doch Bio hört nicht auf dem Acker auf, sondern geht bei der Verarbeitung weiter. Diese erfolgt bei Alnatura Produkten möglichst schonend. Die Entwicklung der Rezepturen erfolgt in Abstimmung mit unabhängigen Experten – dem Arbeitskreis für Qualität (AQua). Es werden möglichst vollwertige Zutaten verwendet und auf Zusatzstoffe sowie weißen Zucker weitestgehend verzichtet. Entsprechend den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung sind alle Alnatura Produkte grundsätzlich frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen, Aromastoffen aus nicht natürlichen Rohstoffen sowie frei von modifizierter Stärke. Gentechnik ist im Bio-Landbau tabu. Die Lebensmittel werden regelmäßig kontrolliert.

Die Alnatura Vielfalt

100% Bio-Produkte für jeden Tag

Die Auswahl der Zutaten

Für Alnatura Produkte werden bevorzugt Zutaten in Bioland-, Demeter- und Naturland-Qualität ausgewählt. Als Vertragspartner dieser Bio-Anbauverbände stellt das Unternehmen Alnatura strengere Ansprüche an eine verantwortungsvolle Landwirtschaft als die EU-Öko-Verordnung. Gemäß der Vorschriften werden alle Lebensmittel von Alnatura ohne Gentechnik und ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt.

Das zeichnet Bio-Produkte aus:

- nachhaltig produzierte und naturbelassene Lebensmittel
- Erhalt der Bodenfruchtbarkeit
- weitgehend geschlossene Nährstoffkreisläufe
- artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere
- Umwelt-, Natur- und Artenschutz
- Schonung der Energie- und Rohstoffvorräte
- Erhalt der heimischen Landwirtschaft
- Verzicht auf Gentechnik, Pestizide und chemisch-synthetische Düngemittel

Mettwurst aus dem Alten Land

Fleisch- und Wurstvielfalt aus dem Alten Land bietet die Fleischtheke in Warncke's EDEKA Frischecenter. Feinste Zutaten und beste Qualität zeichnen die Produkte des Familienbetriebes Altenländer Fleisch- und Wurstwaren in Hamburg-Neuenfelde aus. Vom Geschmack ganz zu schweigen, denn die traditionelle Räuchermethode mit mildem Buchenrauch verleiht den Spezialitäten ihr einzigartiges und markantes Aroma, das weit über die Grenzen Hamburgs hinaus von sich reden macht.

Seit 1884 der Qualität verschrieben

Seit mehr als 130 Jahren ist eine hervorragende Qualität der Produkte das oberste Ziel des Familienbetriebs Altenländer Fleisch- und Wurstwaren. Der Inhaber John Quast führt die Firma in der vierten Generation. Er hat das Schlachterhandwerk erlernt, wurde Schlachtermeister und übernahm die Firma von seinem Vater August. Sein Sohn Jan-Eric arbeitet nach seiner Ausbildung zum Fleischermeister und Betriebswirt ebenfalls im Betrieb. Alle Produkte sind gluten- und laktosefrei. Der Betrieb ist bio-zertifiziert und führt Lohnproduktionen nach BIOLAND-Standard durch. Die Bioprodukte werden mit BIOLAND-Fleisch hergestellt.

Das Fleisch bezieht das Unternehmen ausschließlich aus der Region. Außerdem gehen John Quast und sein Sohn regelmäßig in der eigenen Jagd im Kehdinger Land auf die Pirsch – für die Wildmettwurst. Ob das Aushängeschild, die allseits beliebte grobe oder feine Altenländer Mettwurst, ohne chemische und enzymatische Reifemittel, die Fenchelsalami oder die würzige Pfeffersalami – die Vielfalt ist groß und die Kunden von Warncke's EDEKA Frischecenter können sich auf Produkte ohne Geschmacksverstärker freuen.

Neben den Salami- und Mettwurst-Klassikern stellen die Altenländer auch Rindermettwurst, Kümmelsalami sowie verschiedene Sorten Wildmettwürste her. Diese bestehen laut Aussage von John Quast zu 100 Prozent aus Wildfleisch. Sie haben Appetit bekommen? Dann greifen Sie zu und erleben Sie unverwechselbaren Fleisch- und Wurstgenuss aus der Region.

Coupon

Beim Kauf einer Spezialität von Altenländer Fleisch- und Wurstwaren erhalten Sie

5 Scheiben grobe oder feine Bauern-Mettwurst gratis!

Gültig bis 30.04.2018 bei Abgabe an der Kasse des EDEKA Warncke`s Frischecenter Neugraben.

Azubis unterstützen Hospiz Sternenbrücke

Herzlichen Glückwunsch unseren Azubis Laura Schubert, Nathalie Appel und Nico Baars! Das Trio hat es beim EDEKA-Wettbewerb „Azubi-Challenge", bei dem die Azubis in der Obst- und Gemüseabteilung eine Aktion mit der Eigenmarke EDEKA-Selektion geplant, umgesetzt und analysiert haben, unter die besten zehn geschafft. Eine starke Leistung, nahmen am Wettbewerb doch fast 50 Azubi-Teams aus Norddeutschland teil. Mit viel Arbeit und Mühe haben die Azubis in Eigenregie bei den Aktionen von der Ideenfindung über die Vorbereitung bis zur Verkostung sowie bei den Bewerbungen alles selbst auf die Beine gestellt. Am Ende hat sich der Aufwand gelohnt, auch für das Kinderhospiz Sternenbrücke in Hamburg, denn den Erlös aus einer Spendenaktion, die die Azubis parallel zu den Verkostungen durchgeführt haben, ging an die Einrichtung in der Hansestadt. So konnten Stephanie Beier (Foto rechts) und Azubi Nico Baars (links) einen Scheck über 300 Euro an den geschäftsführenden Vorstand des Hospizes, Peer Gent, überreichen.

WARNCKE'S EDEKA FRISCHECENTER braucht DICH!

Du bist ein echter Teamplayer und suchst eine Herausforderung?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir suchen zum nächsten Ausbildungsbeginn am 1. August 2018 für unsere Märkte in Neugraben und Neu Wulmstorf Azubis für:

- **Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Fachrichtung Fleisch/Wurst/Käse in Bedienung**
- **Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel**
- **Frischespezialist/-in (IHK)**
- **Handelsfachwirt/-in (IHK) Einzelhandel**
- **Fleischer/-in**

Informationen zu den Lehrberufen findest du unter www.edekaner.de

Ansprechpartner: Stephanie Beier

EDEKA Warncke´s
Frischecenter e. K.
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
info@edeka-warncke.de

EDEKA Warncke's
Frischecenter KG
Süderelbring 1
21149 Hamburg-Neugraben
info@edeka-warncke.de

EDEKA und WWF – Partner für Nachhaltigkeit!

Fisch – begehrt und überfischt

Fisch ist ein schmackhaftes und begehrtes Nahrungsmittel. Die Nachfrage hat jedoch auch ihre Kehrseite, denn die Meere sind nicht unerschöpflich. Die Überfischung der Meere und die Folgen für Umwelt und Menschen sind alarmierend: Weltweit sind etwa 89 Prozent der kommerziellen genutzten Fischbestände überfischt oder bis an die biologischen Grenzen befischt. Rund 10 bis 20 Prozent des Fischfangs sind ungewollter Beifang, der meist als „Müll" über Bord geht. Daher engagiert sich EDEKA zusammen mit dem WWF als Partner für nachhaltigen Fischfang bereits seit 2009 für den Schutz der Meere und der weltweiten Fischbestände.
Bereits der Großteil der EDEKA-Wildfisch-Eigenmarkenprodukte stammt aus nachhaltigen Fischereien. Vom Aussterben bedrohte Fischarten wie Aal, Hai, Rochen und Wildstör wurden aus den Sortimenten genommen. EDEKA fördert außerdem nachhaltige Fischereien und verschiedene WWF-Meeresschutzprojekte. Das Ziel ist, die Fischsortimente zu 100 Prozent aus nachhaltigen Quellen zu beziehen.

Palmöl – ein wertvoller Rohstoff

Wussten Sie, dass Palmöl einer der wichtigsten Rohstoffe der Welt ist? Palmöl wird aus der Ölpalme gewonnen und wird heute hauptsächlich in Indonesien, Malaysia und Südamerika angebaut. Das Öl ist günstig und in der Industrie vielfältig einsetzbar – in vielen Ländern ist Palmöl darüber hinaus ein wichtiges Nahrungsmittel und bildet die Lebensgrundlage von Kleinbauern. Für Ölpalmenplantagen wurde und wird in großem Umfang Regenwald gerodet und es werden große Mengen an Treibhausgasen freigesetzt. Durch die Monokulturen wird die biologische Vielfalt bedroht, Lebensraum für bedrohte Tiere und Pflanzen schwindet. EDEKA und WWF als Partner für Nachhaltigkeit setzen sich daher dafür ein, dass Palmöl nicht nur wirtschaftlich, sondern auch ökologisch und sozial verträglich erzeugt wird. EDEKA hat Palmöl in EDEKA-Eigenmarken-Produkten auf nachhaltigere, RSPO-zertifizierte (die Organisation RSPO, englisch für „Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl") Ware umgestellt und optimiert das Zertifizierungsniveau weiter.

Süßwasser ist kostbar und knapp

Süßwasser ist weltweit oft knapp. Zwar ist unsere Erde zu 70 Prozent mit Wasser bedeckt, jedoch nur ein Prozent sind nutzbares Süßwasser. Das Hauptproblem dabei ist die ungleiche Verteilung der kostbaren Ressource. Konsequenzen sind unter anderem Missernten, Unterernährung, Infektionskrankheiten sowie der Verlust von Lebensraum und somit auch von Artenvielfalt. Für EDEKA ist der verantwortungsvolle Umgang mit Süßwasser ein zentrales Thema auf dem Weg, immer umweltbewusster und nachhaltiger zu werden. Die EDEKA analysiert die Wasserrisiken unserer Eigenmarkenprodukte und entwickelt Lösungswege für die Risikoreduzierung. Der WWF als Partner für Nachhaltigkeit berät dabei, die Ziele zum Schutz der Ressource Süßwasser zu erreichen. Durch die Einführung eines wegweisenden internen Wassermanagements können zukünftig Wasserrisiken in der Lieferkette systematisch reduziert werden. Wichtige Bausteine dafür sind die Entwicklung eines maßgeschneiderten Web-Tools, das „EDEKA Wasserrisiko-Tool", und die Zusammenarbeit mit Standardsystemen, die über ausreichende Wasserkriterien verfügen – allen voran der Standard der Alliance for Water Stewardship (AWS).

Mehr lesen Sie auf www.edeka.de!

Das liegt an in Neu Wulmstorf

Donnerstag
12.
April

Eine Weinreise an den Kaiserstuhl

12. April – 19 bis 21 Uhr

10.- €
inkl. Speisen und Getränke

Warncke's EDEKA Frischecenter nimmt Sie mit auf eine genussvolle Reise. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie ausgewählte Weine von der Winzergenossenschaft Achkarren. Vom Weißen Silvaner bis zum trockenen Roten „Glücksgriff" ist alles dabei. Dazu wartet eine Auswahl an frisch zubereiteten Speisen auf Sie. Tickets sind ab sofort im Markt in Neu Wulmstorf erhältlich.

Donnerstag
19.
April

Spanischer Abend – 19. April, 19 Uhr

10.- €
inkl. Speisen und Getränke

Feurige Fiesta! Entdecken Sie das Temperament Spaniens mit Tapas und weiteren landestypischen Köstlichkeiten. Passend dazu bieten wir Ihnen exklusive Weine von der iberischen Halbinsel an. Tickets sind ab sofort im Markt in Neu Wulmstorf erhältlich.

Samstag
29.
September

Oktoberfest

Samstag, 29. September –

O'zapft is! Am 29. September ist die Zeit für eine waschechte Gaudi gekommen. Legen Sie Ihr Dirndl oder Ihre Lederhose schon einmal bereit und erleben Sie Wiesn-Stimmung der besonderen Art! Freuen Sie sich auf traditionelle Dekorationen und deftige bayrische Spezialitäten wie Bier, Haxen, Brezeln und Co. Der Karten-Vorverkauf startet Mitte April.

Warncke's Weinempfehlung des Monats

Familie Peters: Weingut an der Saar

Seit über 250 Jahren betreibt die Familie Peters Weinbau in Wiltingen, dem bedeutendsten Weinort an der Saar. Aus den Wurzeln eines landwirtschaftlichen Gemischtbetriebes entwickelte sich bald das eigenständige Weingut Peters, das bis heute von der Familie bewirtschaftet wird. Die Bewahrung der Tradition und die Auseinandersetzung mit neuen Ideen ist die Grundlage der Weiterentwicklung des Weingutes von Generation zu Generation. Die Qualität der Weine aus dem Hause Peters wurde in den Dreißigerjahren auf den Dampfern der Rheinisch-Preußischen Dampfschifffahrtgesellschaft ebenso geschätzt wie in der Familie des Rennfahrers Rudolf Caracciola oder in den Casinos der großen Stahlhütten. Nach dem Zweiten Weltkrieg steckte die Familie alle Kraft und alles Können in die Entwicklung des Weingutes. In den Siebzigerjahren haben sie ihr altes Weingut in der Dorfmitte aus Platzmangel verlassen und am Fuße des Wiltinger Schloßbergs ein neues Domizil errichtet. Heute konzentriert sich die Familie Peters auf die Erzeugung von exzellentem Weißwein und spritzigem Sekt. Die Eidechse ist das Erkennungsmerkmal des Weinguts und symbolisiert das Bekenntnis zum naturnahen Weinbau. Das Ziel der Peters‘ ist es, die durch das Terroir geprägte Einzigartigkeit ihrer Weine zu erhalten und kontinuierlich zu verbessern.

Peters Strandgut-Cuvée trocken – Jahrgang 2016

„Strandgut” vom Weingut Peters ist eine gelungene Kreation aus den klassischen Rebsorten Weißburgunder und Riesling: Das blumige Bukett wird untermalt von mineralischen Noten und einem ausgewogenen Säurespiel. Ein lebendiger Sommerwein mit einem „strandtauglichen” Schraubverschluss. Er passt hervorragend zu Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.

Rebsorten: Riesling, Weißburgunder
Erzeugerland: Deutschland
Region: Mosel
Anbaugebiet: Saar
Geschmack: Trocken
Qualitätsstufe: Qualitätswein b. A.
Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Flascheninhalt: 0,75l
Trinktemperatur: 7 ° bis 10 ° C

Unverzichtbar – die neue alte Salatbar feiert ihr Comeback

Der Kundenwunsch ist Warncke's Frischecenter in Neu Wulmstorf Befehl. Die Salatfans unter den Besuchern konnten sich mit dem Angebot der neuen Picadeli-Salatbar nicht anfreunden und setzten sich bei den Mitarbeitern dafür ein, dass die alte Salatbar zurück in den Markt kommt. Gesagt, getan. Kurzerhand wurde das Picadeli-Sortiment gestrichen und durch die altbekannten Neu Wulmstorfer Salatangebote ersetzt. „Die Kunden kamen nach und nach auf uns zu und baten uns, die Salatbar auszutauschen. Dabei ging es nicht um die Qualität von Picadeli, das möchte ich hier noch mal klarstellen. Die Leute wollten einfach ihre gewohnten Produkte zurück, auf die sie in den letzten Jahren vertrauen konnten", erklärt Timo Ruddat, Abteilungsleiter im Bereich Obst und Gemüse.

So steht nun die neue alte Salatbar wieder im Eingangsbereich und macht die Kunden mit ihrer Vielfalt aus selbst hergestellten Salatkreationen glücklich. Ob der allseits beliebte Eiersalat, die Pestonudeln oder der markante Gurkensalat – alle Verkaufsschlager haben den Weg zurück in die Salatbar gefunden. „Wir haben alles so belassen, wie es damals war. Lediglich eine winzige Änderung bei der Aufteilung haben wir vorgenommen. Ansonsten liegt alles am gewohnten Platz", so Ruddat, der zusammen mit seiner Kollegin Iris Hinrichs Tag für Tag dafür sorgt, dass die Salatbar stets ausreichend mit frischen Produkten bestückt ist. Viel Arbeit für die beiden, da sämtliche Speisen aus eigener Herstellung stammen und mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden. „Wir machen alles selbst und versuchen viel Abwechslung in das Sortiment zu bringen. Zudem sind alle Speisen ausführlich beschildert. Das ist Pflicht, wenn man Produkte aus eigener Herstellung anbietet. Und natürlich ist das auch ein guter Service für die Kunden, damit sie wissen, was sie verzehren", beschreibt der Obst- und Gemüseexperte die täglichen Aufgaben bei der „Pflege" der Salatbar.

Das sich der Aufwand lohnt, zeigt das Feedback der Kunden, die sich begeistert an den köstlichen gesunden Produkten bedienen und nun wieder vollauf zufrieden mit „ihrer" altbewährten Salatbar sind. Kein Wunder, schließlich ist für jeden Geschmack etwas dabei. Süße Quarkspeisen und Früchte, Antipasti, deftige Kreationen, wie beispielsweise Schwedische Kartoffeln oder Hähnchenspieße in Chilipanade, oder die ganz klassischen Produkte, wie gemischte Salate oder knackfrisches Gemüse zum Zusammenstellen. Leer ausgehen muss definitiv niemand, in der Salatbar, die nach ihrem Comeback nichts von ihrer Klasse eingebüßt hat.

Genuss+

Für Jäger und Sammler.

Genuss kann man jetzt sammeln.

DIE NEUE GENUSS+ APP.

Kurz gesagt:

- Punkte sammeln und genießen!
- Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- Attraktive Partner-Coupons
- Regelmäßig Überraschungen
- Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App
- kombinierbar mit der EDEKA App

Mit der Genuss+ App Gratisprodukte bei EDEKA Warncke abstauben

WÖCHENTLICH DEN HANDZETTEL CHECKEN UND GRATISPRODUKTE SICHERN!

Mit der neuen Genuss+ App von EDEKA werden Sie zum Jäger und Sammler! Bei jedem Einkauf in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben oder Neu Wulmstorf sammeln Sie wertvolle Genusspunkte. Pro 2 Euro erhalten Sie einen Punkt, kaufen Sie zweimal in der Woche, gibt es fünf, bei drei Wocheneinkäufen sogar zehn Extrapunkte. Zehn Punkte gibt es bei der Registrierung und zehn für die Registrierung „mobiles Bezahlen". Bei dieser Funktion erhalten Sie pro Transaktion zusätzlich einen Punkt. Nutzen Sie die Genuss+ App außerdem zum Einlösen der zahlreichen Coupons und Ihr Punktekonto füllt sich zusätzlich. Je nach Punktestand erreichen Sie Bronze-, Silber- oder sogar Goldstatus! Das bedeutet jede Menge weitere Vorteile wie Extra-Coupons, Rabatte oder Gutscheine und Partnerangebote. Sogar Ihre DeutschlandCard-Punkte lassen sich mit der Genuss+ App verbinden.

Sammeln, sparen und genießen. Jetzt im App Store.

Scan mich!

Jetzt gratis runterladen!

Erhältlich bei Google play | Erhältlich im App Store

Viele weitere Antworten zur Genuss+ App erhalten Sie unter: www.edeka.de/services/bonusprogramme/app/genuss-plus-faq.jsp

EDEKA Warncke's Frischecenter

Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in Hamburg/ Neugraben und Neu Wulmstorf

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

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

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

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

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

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

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