

# Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



# 10 Jahre EDEKA Kramp in Stuvenborn:

Rückblick auf ein Jahrzehnt sowie Ausblick auf den Jubiläums-Podcast und das große Sommerfest am 20. Juli

Seiten 2 bis 5

# Gewinnen mit Wissen zum antiken Olympia:

Beantworten Sie sechs Fragen und sichern Sie sich 2 Tickets für einen Grillworkshop mit den Glutsbrüdern

Seiten 6

# Alles für 'nen Zehner:

Unschlagbare Sonderangebote in der Jubiläumswoche von EDEKA Kramp

Seiten 8 und 9

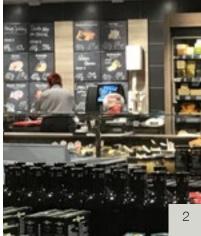


# Colling Wir lichen Lebensmittel.









# 10 JAHRE EDEKA KRAMP IN STUVENBORN: EIN JAHRZEHNT IM RÜCKBLICK



#### Die Übernahme

Schon im Juli 2014, als Tim-Tobias Kramp, gelernter Groß- und Außenhandelskaufmann und Handelsfachwirt, den kleinen EDEKA-Markt von Olaf Groth in Stuvenborn übernahm, hatte er die Vision von einem neuen, modernen Markt. Mit seinen 550 Quadratmetern bot das alte Gebäude den Kunden zwar alles, was für den täglichen Bedarf nötig ist, für umfassende Sortimentserweiterungen oder die Einführung von Produktneuheiten war auf der kleinen Verkaufsfläche jedoch schlichtweg zu wenig Platz.

#### **Der Umbau**

Also ergriff Tim-Tobias Kramp, der das Kaufmannsgen seit Kindesbeinen im Blut hat und dessen Urgroßeltern bereits einen Lebensmittelmarkt führten, rasch die Initiative und setzte seine Vision mithilfe der EDEKA und weiteren Partnern in die Tat um. Unweit des alten EDEKA-Tim-Tobias-Kramp entstand in Rekordzeit ein komplett neu gebauter Markt mit einer Verkaufsfläche von 1600 Quadratmetern. Am 22. Oktober 2015 war es dann so weit und Tim-Tobias Kramp konnte die ersten Kunden zur feierlichen Eröffnung seines neuen Einkaufstempels begrüßen.

#### Die Anfangszeit

Zahlreiche engagierte Mitarbeiter, viele davon aus dem alten Markt übernommen, arbeiteten in der Anfangszeit auf Hochtouren in neuen Gefilden und trugen dazu bei, dass sich der Markt zu einem vertrauensvollen und gern besuchten Anlaufpunkt für viele Menschen aus Stuvenborn und der Umgebung entwickelte. "Die Anfangszeit war nicht immer einfach, schließlich mussten sich die Leute erst an den neuen, größeren Markt gewöhnen. Relativ schnell haben wir uns aber etabliert und es dauerte nicht lange, bis die Geschäfte gut liefen und sich die Kunden mit unserem Angebot, unserem Service und unserer Philosophie anfreundeten", erinnert sich Tim-Tobias Kramp.

#### Corona

EDEKA Kramp in Stuvenborn ist definitiv eine Erfolgsstory, doch jede Geschichte beinhaltet Höhen und Tiefen. Besonders die Coronazeit von Anfang 2020 bis circa Ende 2022 stellte das gesamte Team sowie auch die Kunden vor große Herausforderungen, die mit aller Kraftanstrengung jedoch hervorragend gemeistert wurden. "Lieferengpässe, durchweg Masken tragen, Ungewissheit Tag für Tag – das waren nur einige Unwegsamkeiten, mit denen wir alle zu kämpfen hatten. Gemeinsam mit ungemein verständnisvollen Kunden haben wir aber alles überstanden und konnten die Menschen in dieser Zeit mit frischen Lebensmitteln versorgen. Im Nachhinein betrachtet, muss ich meinen Mitarbeitern für die gesamte Coronazeit ein riesiges Kompliment aussprechen. Es waren einschneidende Jahre, die unseren Teamgeist noch einmal richtig gefestigt haben", so Tim-Tobias Kramp.

#### **Personalmangel und Inflation**

Nach Corona war vor dem Aufkommen von Personalengpässen. Diese bekam auch EDEKA Kramp immer wieder zu spüren, sodass zwischenzeitlich sogar die Bedientheken im Markt verkürzt geöffnet werden mussten. "Der Peronalschwund war eine Zeit lang immens und es wurde immer schwerer, neue Fachkräfte anzuwerben. Auch hier haben wir uns nach Kräften bemüht und das bestehende Team hat alles dafür getan, um bestehende Personalengpässe intern zu kompensieren. Das war mit viel Mehrarbeit verbunden und ist von mir nicht hoch genug einzuschätzen. Mittlerweile sind wir personaltechnisch wieder ganz gut aufgestellt und die Lage hat sich etwas entspannt", berichtet Marktinhaber Kramp, der auch die zeitweise immens steigende Inflation aufgrund des Ukraine-Krieges in seinen Statements zum 10. Jubiläum mit erwähnt. "Die steigenden Lebensmittelpreise haben das Kaufverhalten der Kunden maßgeblich beeinflusst und es herrschte zeitweise auch große Unzufriedenheit. Hier musste oft auch Aufklärungsarbeit bei den Kunden geleistet werden. Jetzt hat sich auch hier die Lage wieder etwas entspannt, auch wenn das Preisniveau weiterhin hoch ist. Insgesamt bieten wir unseren Kunden aber auch eine breite Palette an günstigen Produkten, besonders die von unseren Eigenmarken."

#### Der Ausblick

Auch nach zehn Jahren mit vielen Höhen und einigen Herausforderungen strebt EDEKA Kramp nach mehr und ist weiterhin dabei, sich auf

allen Ebenen ständig weiterzuentwickeln. Dabei hat das Marktteam
auch immer gerne ein offenes
Ohr für die Wünsche der Kunden.
Tim-Tobias Kramp abschließend:
"Unsere Kunden haben uns in
erster Linie mit ihrer Treue dort
hingebracht, wo wir jetzt nach zehn
Jahren stehen. Deshalb müssen
wir auf ihre Wünsche hören und
alles dafür tun, damit sie auch
in den kommenden zehn Jahren
gerne zu uns einkaufen kommen."













# 10 JAHRE EDEKA KRAMP IN STUVENBORN GROSSES AKTIONSPROGRAMM BEIM SOMMERFEST AM 20. JULI VON 10 BIS 16 UHR

Anlässlich des 10. Jubiläums in Stuvenborn lässt es EDEKA Kramp beim großen Sommerfest am 20. Juli von 10 bis 16 Uhr im und rund um den Markt so richtig krachen. Angeboten werden tolle Aktionen für Groß und Klein, Verkostungen und sogar Grill-Workshops mit den allseits bekannten "Glutsbrüdern", Lesen Sie hier, auf was Sie sich am Jubiläumstag freuen dürfen.

#### Kurz-Grillworkshops mit den "Glutsbrüdern"

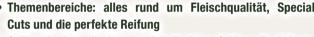
Die "Glutsbrüder" Lars und André aus der wunderschönen Schaalsee-Region werden am 20. Juli von 10 bis 16 Uhr bei EDEKA Kramp zu Gast sein und vor dem Markt für die Gäste ihr Grillseminar "Das perfekte Steak" anbieten.

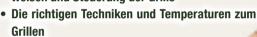
> In fünf Workshop-Blöcken wird das Kult-Grillduo in einem exklusiven Bereich mit jeweils zehn Teilnehmern zusammen grillen und anschließend natürlich auch verkosten.

#### **Inhalt und Ablauf der Workshops:**

- Themenbereiche: alles rund um Fleischqualität, Special **Cuts und die perfekte Reifung**
- Grillmethoden: direktes und indirektes Grillen, Funktionsweisen und Steuerung der Grills







Seminardauer: jeweils ca. 50 Minuten



EDEKA Kramp verlost 2 x 2 Tickets für einen exklusiven

Grill-Workshop mit den "Glutsbrüdern" beim großen Sommer-

fest. Machen Sie mit beim großen Gewinnspiel auf Seite 6 und seien Sie mit ein wenig Glück dabei!

> Kulinarische Hochgenüsse dürfen beim großen Sommerfest natürlich auch nicht fehlen. Probiert werden können frische Sommerfrüchte aus Spanien sowie frisch gebrutzelte Bratwürste vom Grill. Guten Appetit!

#### Spannende Aktionen für Kinder

Auch die Kleinsten kommen beim Jubiläumsfest von EDEKA Kramp nicht zu kurz. Auf sie warten verschiedenste Aktionen mit kleinen Gewinnen sowie viele weitere Überraschungen, die im Vorfeld aber nicht verraten werden.

#### Mitmachen und gewinnen beim Einkaufswagenschätzen

Machen Sie am Jubiläumstag von EDEKA Kramp mit beim großen Einkaufswagenschätzen. Am Infostand zur EDEKA-App wird dafür ein prall gefüllter Einkaufswagen platziert. Schätzen Sie den Gesamtwert des Inhalts möglichst genau und mit ein wenig Glück gewinnen Sie einen EDEKA-Präsentkorb. Die drei Teilnehmer, die am dichtesten an der richtigen Endsumme dran sind, erhalten absteigend einen Präsentkorb im Wert von 50 Euro, 30 Euro oder 20 Euro.



ationsübergreifend 100 Jahre im Marktinhaber Tim-Tobias Kramp und

10 Jahre in Stuvenborn und gener-

seine Mutter Ursula plaudern über Geschichten rund um den Markt, die Entwicklungen im Lebensmitteleinzelhandel und ihren familieninternen Erfahrungsaustausch.

Jetzt überall. wo es Podcasts gibt!

Runde 10 - der Jubiläums-Podcast von EDEKA Kramp



Dann einfach einen der beiden QR-Codes scannen, zurücklehnen und eintauchen.











# OLYMPISCHE SPIELE DER ANTIKE – WIE FEST SITZEN SIE IM SATTEL?

#### Gewinnen Sie 2 Tickets für einen Grillworkshop mit den Glutsbrüdern

Schneller, höher, weiter – so lautet das Motto der Olympischen Spiele. Sportlerinnen und Sportler aus aller Welt kämpfen vom 26. Juli bis 11. August 2024 in Paris und Frankreich um Medaillen, Rekorde und die Gunst des Publikums. Die Geschichte dieses traditionsreichen Wettbewerbs reicht bis in die Antike zurück.

Testen Sie hier Ihr Wissen um den historischen Vorläufer der heutigen Spiele und nehmen Sie teil am großen Jubiläumsgewinnspiel von EDEKA Kramp! Einfach den ausgefüllten Coupon mit dem richtigen Lösungswort bis zum 17. Juli 2024 im Markt abgeben und mit ein wenig Glück zwei Tickets für einen der Kurz-Grillworkshops der Glutsbrüder am 20. Juli beim großen Sommerfest zum 10. Jubiläum von EDEKA Kramp gewinnen. Die zwei glücklichen Gewinner werden nach der Auslosung telefonisch benachrichtigt.

# 1. Wie weit reichen die Olympischen Spiele der Antike zurück?

bis 2000 v. Chr.	(A)
bis zum Jahr null	(B)
bis 560 n. Chr.	(D)

# 2. In welchem Land wurden die Olympischen Spiele "erfunden"?

Griechenland	(N)
Italien	(M)
Ägypten	(P)

3. Damals stand noch nicht der Sport, sondern was für die Teilnehmer im Vordergrund?

V	n doi gi dila:	
$\overline{A}$	finanzieller Anreiz	(K)
	religiöse Zeremonien	(T)
	einen Ehepartner finden	(S)

# 4. Welches war der erste Wettkampf in der Antike?

Weitsprung	(
Diskuswerfen	(
Wettlauf	(

5. Olympiade steht nicht synonym für die Olympischen Spiele, sondern einen Zeitraum von ...

zwei Jahren	(F
vier Jahren	(H
zehn Jahren	(L

# 6. Wer hat die olympischen Ringe entworfen?

Pierre de Coubertin	(E)
Milon von Kroton	(U)
William Penny Brookes	(0)



#### Gewinncoupon – Machen Sie mit, lösen Sie das Quiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 17. Juli 2024 ab!

Lösung:	1 2 3 4 5 6	
Name/Vorname:		_
Adresse:		
E-Mail:		_
Telefonnummer:		_

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon im EDEKA-Markt Kramp abgeben. Abgabeschluss ist der 17. Juli 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://edeka-kramp.com/datenschutz).



# Seit 10 Jahren mit dabei: EDEKA Kramp sagt Danke!

EDEKA Kramp feiert 10. Jubiläum in Stuvenborn und würdigt dabei ein Damenquartett ganz besonders. Christa Ernst, Meike Oldenburg, Gabriele Möller und Erika Möller stehen seit einem Jahrzehnt fest an der Seite von Tim-Tobias Kramp. Grund genug für ihn, die treuen Mitarbeiterinnen mit einem Blumenstrauß zu ehren. "Es ist toll, gleich vier Mitarbeiterinnen der ersten Stunde noch hier im Markt zu haben. Ich schätze die Treue und das Engagement von allen vieren und hoffe, dass sie mich noch einige weitere Jahre im Markt begleiten werden", würdigt der Marktinhaber.

### Das treue Damenquartett im Kurzporträt

#### **Gabriele Möller**

Die 63-jährige Gabriele Möller ist schon seit vielen Jahren im EDEKA-Markt in Stuvenborn beschäftigt. Genauer gesagt seit 1999, denn in diesem Jahr zog es die gelernte Verkäuferin von Schleswig nach Kaltenkirchen. "Bei Herrn Groth habe ich zunächst drei Jahre in der Schlachterei gearbeitet, bevor ich nach und nach andere Aufgaben im Markt übernommen habe. Auch seitdem Herr Kramp den Markt übernommen hat, bin ich weiter auf der ganzen Fläche unterwegs. Ich komme mit Herrn Kramp, allen anderen Kollegen und vor allem den Kunden sehr gut klar und fühle mich richtig wohl hier", schildert die 35-Stunden-Kraft.

#### Erika Möller

Die 63 Jahre alte Erika Möller aus Hüttblick hat ebenfalls bereits unter dem vorherigen Inhaber Herrn Groth im Markt gearbeitet und die Übernahme von EDEKA Kramp hautnah miterlebt. Besonders in Erinnerung geblieben ist ihr der Marktneubau. "Das war damals sehr aufregend und für uns alle Neuland. Im Nachhinein betrachtet, hat sich alles gelohnt. Ich arbeite sehr gerne hier Markt und komme sowohl mit Herrn Kramp als auch mit meinen Kollegen und den Kunden super aus. Man kennt sich lange und die Harmonie stimmt", so die Fachverkäuferin an den Bedientheken, die im Markt bis zur Rente durchalten will und sich schon jetzt auf das Jubiläums-Sommerfest am 20. Juli freut.

#### **Meike Oldenburg**

Die abwechslungsreiche Arbeit sowie das tolle Verhältnis zu Kollegen und Kunden machen die Tätigkeit bei EDEKA Kramp für die 52 Jahre alte Meike Oldenburg so interessant. "Die letzten zehn Jahre waren sehr spannend und es hat sich im Markt sehr viel weiterentwickelt", so die Hartenholmerin, die federführend in der Molkereiprodukteabteilung arbeitet. "Ob der Marktneubau, Corona oder andere Hürden. Wir haben immer alles im Team gemeistert und darauf bin ich sehr stolz. Ich freue mich schon jetzt auf die Zukunft, in der ganz sicher viele weitere spannende Entwicklungen auf uns zukommen werden."

#### **Christa Ernst**

Die 60 Jahre alte gelernte Bäckereifachverkäuferin arbeitet seit 2011 im EDEKA-Markt in Stuvenborn und kümmert sich zusammen mit Meike Oldenburg um die Molkereiprodukteabteilung. Im Marktgeschehen fühlt sie sich pudelwohl. "Es macht nach wie vor viel Spaß und wir ergänzen uns im Team super. Ich bin stolz, Herrn Kramp seit zehn Jahren begleiten zu dürfen und freue mich auf die weiteren Jahre", so die Stuvenbornerin, die ihre Freizeit liebend gern mit ihren Enkelkindern verbringt und sich um Garten und die eigenen Hühner kümmert.



(1 kg ab 2.67)

10.- Euro



2 x Oldesloer Weizenkorn 0,7-I-Flasche (1 Liter = 7.14)

10.- Euro

Gültig am

Freitag, 19. Juli und Samstag, 20. Juli 2024



3 x Alstertaler Mineralwasser

versch. Sorten je Kiste 12 x 0,7-1-Glasflasche zzgl. 9.90 Pfand (1 Liter = -.40)

10.- Euro

Wählen Sie selbst!

ALSTERTALE

# SOMMER-REZEPTE: FRISCHE SPEISEN FÜR WARME SOMMERTAGE



- Für den Belag: • 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Oregano
- 200 g gehackte Tomaten
- 1 Prise Zucker
- 300 g Cherrytomaten
- 100 g Ziegenfrischkäse
- · etwas Basilikum, frisch
- Salz und Pfeffer

#### Für den Teig:

- 80 g Butter, kalt
- 180 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Olivenöl

#### **Utensilien:**

Eine eckige Tarteform (35 cm x 10 cm), Backerbsen zum Blindbacken

### FRANZÖSISCHE TOMATENTARTE

#### Zubereitung

- 1. Für den Teig die Butter in grobe Stücke schneiden, mit Mehl. Ei. Salz sowie einem Esslöffel kaltem Wasser zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3. Die Tarteform gleichmäßig mit dem Olivenöl einpinseln.
- 4. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Backpapier auf den Teig auflegen und mit Backerbsen ausfüllen. Für 10 Minuten blindbacken
- 5. Für die Tomatensauce die Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und mit einem Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Oregano und gehackte Tomaten hineingeben und für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die bunten Tomaten waschen.
- 6. Die Tarte mit der Tomatensoße bestreichen und mit bunten Tomaten belegen. Ziegenkäse zerrupfen und auf den Tomaten verteilen. Für 15 Minuten goldbraun backen und mit frischem Basilikum garniert servieren.



#### Zutaten für 14 Portionen

- 200 g Brot, altbacken
- 60 g Aprikosen, getrocknet
- 1 Spitzpaprika
- 1 Tomate
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 8 EL Olivenöl Salz
- Pfeffer
- 3 EL Sherryessig
- 1 Handvoll Rucola
- 200 g Chorizo



#### Zubereitung

- 1. Brotscheiben in Stücke zupfen und mit 3-4 EL Wasser in einer Schüssel mischen. Aprikosen in Streifen schneiden. Chorizo in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Tomate halbieren und auf der Küchenreibe auf der Schnittfläche bis zur Schale fein reiben. Lauch putzen, waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken.
- 2. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Brot darin goldbraun braten. Dabei salzen und pfeffern. Brot aus der Pfanne nehmen.
- 3. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Chorizo darin knusprig braten. Chorizo und 1/3 vom Bratfett aus der Pfanne nehmen. Lauch zugeben und glasig braten. Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Chorizo, Aprikosen und Brot dazugeben, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.
- 4. Restliches Öl mit Sherryessig und der geriebenen Tomate mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing und Rucola unterheben, abschmecken und sofort servieren.

# **ALKOHOLFREIER COCKTAIL PFIRSICHTRAUM**



- 1. Alle Fruchtsaft-Sorten in den Shaker geben und kräftig schütteln.
- 2. Eiswürfel in Longdrinkgläser geben. Die Fruchtsaft-Mischung darübergießen.
- 3. Mit Limettenschale, Minze und einem Trinkhalm garnieren.

#### Zutaten für 14 Portionen

- 300 ml Pfirsich-Nektar
- · 200 ml Orangensaft
- 200 ml Bananensaft
- 4 cl Limettensaft
- 16 Eiswürfelbereiter mit Herzform
- etwas unbehandelte Limette, davon die abgeriebene Schale
- · einige Blätter Minze

# NOCH MEHR BIO — JETZT IN SORTIMENTE INTEGRIERT

Da die Palette an Bioprodukten bei EDEKA Kramp stetig wächst, hat das Marktteam vor Kurzem eine komplette Umstrukturierung der Marktsortimente vorgenommen. Diese wurde nötig, um einerseits die Bioartikel besser präsentieren zu können und andererseits, um den Kunden einen noch übersichtlicheren Einkauf ermöglichen zu können So packten an einem vorher festgelegten Tag in der jüngeren Vergangenheit alle Mitarbeiter während des laufenden

Marktbetriebes mit an und die Sortimente einmal auf links. Was genau beschreibt Tim-Tobias Kramp: "Aufgrund der steigenden Anzahl an Bioprodukten haben wir uns entschieden, unsere separate Bioabteilung abzubauen und die einzelnen Bioartikel ieweiligen Abteilungen integrieren. Außerdem wir in diesem Zuge Abteilungs-

aufteilung im Markt etwas verändert. Für die Umstrukturierungsmaßnahmen hatten wir uns einen Mittwoch herausgesucht, traditionell ein ruhigerer Tag. Alle Mitarbeiter haben super mit angepackt und es sind unzählige bepackte Kisten von A nach B gewandert",

> schildert der Marktinhaber die Prozedur. Als am späten Nachmittag alles geschafft war, konnte sich das Ergebnis sehen lassen. Alle Kunden finden nun die Bioar-

konventionellen Artikel, Beispiel: Befindet sich der Kunde der Suche nach einem Olivenöl, kann er in der jeweiligen Abteilung entweder zu einem aünstiaen "Gut & Günstig"-Produkt greifen oder eben zum "EDEKA Bio"-Olivenöl.

Der Vorteil: Preise können direkt miteinander verglichen werden, transparent und ohne Umwege. "Für unsere Kunden Johnt sich die Umstrukturierung definitiv, weil sie nun in jeder Abteilung alle Produktsegmente direkt vor Augen haben. Das macht den Einkauf leichter, komfortabler und schneller", so Tim-Tobias Kramp.

KÜMMEL TEE





#### - GENUSS MIT LEIB UND SEELE

Bio ist in aller Munde und die Nachfrage steigt seit Jahrzehnten an. Aus gutem Grund, denn die ökologisch erzeugten Lebensmittel bieten viele Vorteile. Da ist die EDEKA dabei und hat ein Bio-Eigenmarkensortiment geschaffen, das vielfältigen Genuss mit gutem Gewissen schafft. Und wie die Produktpalette wächst auch das Angebot an "EDEKA Bio"-Produkten bei EDEKA Kramp.

#### "EDEKA Bio" - was steckt dahinter?

Wo "EDEKA Bio" drauf steht, da sind naturbelassene Lebensmittel drin. Auch EDEKA setzt mit seiner hauseigenen Bioreihe und auch mit dem "EDEKA Bio + vegan" ein grünes Zeichen auf verschiedenen Wegen, "Lebensmittel aus kontrolliert ökologischer Erzeugung schmecken nicht nur hervorragend, sie schonen auch die Natur. Fleisch, Milch und Eier unserer Eigenmarke ,EDEKA Bio' stammen vorwiegend aus regionaler Produktion. Das spart Transportwege und bei der Erzeugung findet Tierwohl besondere Berücksichtigung. Der Anbau von Obst und Gemüse erfolgt nachhaltig und im Einklang mit der Natur. ,EDEKA Bio' erfüllt dabei nicht nur die Anforderungen der EU-Bio-Verordnung, sondern teilweise auch die noch strengeren Kriterien von Anbauverbänden wie Bioland oder Naturland", so die EDEKA.

#### **Bio-Kooperation** und sagenhafte Vielfalt

Darüber hinaus prüfen auch unabhängige Institutionen die Einhaltung der ökologischen Standards. Zum Beispiel ist die groß angelegte WWF-Kooperation eine dieser Stellen, deren Panda ein sicheres Indiz für externe Kontrollen ist. Außerdem steht der Panda auch als Indikator, dass den länderspezifischen Anforderungen im Hinblick auf die Nachhaltigkeit Genüge getan wird. Des Weiteren gibt das Fairtrade-Siegel auf bestimmten Artikeln – beispielsweise dem "EDEKA Bio"-Kaffee – an, dass auch die örtlichen Erzeuger unterstützt werden.

#### Es geht auch bio und vegan

Einen Schritt weiter geht noch die "EDEKA Bio + vegan"-Reihe, die über die ökologische Erzeugung zudem darauf bedacht ist, gänzlich ohne den Einsatz tierischer Produkte zu produzieren. Beispielsweise kommen Soja – natürlich ohne jeglichen Einsatz von Gentechnik –, Mandel und Hafer als Basis zum Einsatz. Neben Milch bietet das Segment auch Eisowie Fleischalternativen an. Das Sortiment ist nicht minder vielfältig.

Die strengen Richtlinien, die an das Biosiegel sowie an die Siegel der großen Bio-Anbauverbände geknüpft sind, finden natürlich auch bei allen anderen "EDEKA Bio"-Produkten Anwendung - bei Obst und Gemüse, bei Kaffee und Schokolade, bei Nudeln und Aufschnitt und vielem, vielem mehr aus dem Gesamtsortiment. Das "EDEKA Bio"-Sortiment lässt schon jetzt keine Wünsche offen. Dementsprechend finden Sie überall im Markt die grüne Produktlinie.









# KORO - NEUE MARKE IM/MIT PROGRAMM





EDEKA Kramp legt Ihnen die vielfältigen Produkte von KoRo ans Herz. Das Unternehmen aus Berlin überzeugt mit Produktqualität, Innovation und Großpackungen. Von Nüssen, Trockenfrüchten, Nussmusen und Aufstrichen bis hin zu Snacks wie Müsliund Proteinriegel – die Vielfalt ist groß und es ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Die Großverpackungen helfen dabei nicht nur die Vorratskammer zu füllen, sondern KoRo auch dabei einen guten Preis zu bieten und Verpackungsmüll zu reduzieren.

#### KoRo - Besser, Anders.

KoRo bietet qualitativ hochwertige Lebensmittel zu einem fairen Preis. Dabei achtet das Unternehmen darauf, dass die Produkte so naturbelassen wie möglich bleiben, zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen oder eine gesündere (Snack)Alternative darstellen.

"Unser Herz schlägt für leckere und hochwertige Lebensmittel! Diese Passion wollen wir unseren Kunden vermitteln und ihnen die bestmöglichen Produkte bieten und sie damit begeistern. Produkte müssen schmecken, sicher sein und ohne viele Zusatzstoffe überzeugen. Darum hat Qualität bei KoRo den höchsten Stellenwert. Unser gesamtes Team überträgt dieses Prinzip täglich auf unsere Produkte und schafft somit den Kern von KoRo: Einfach(e), gute Produkte zu fairen Preisen", so KoRo.

KoRo setzt zudem verstärkt auf kurze Lieferketten und die direkte Zusammenarbeit mit Herstellenden. Die Lieferketten verkürzen das Unternehmen unter anderem auch durch den Einsatz seiner schlichten Großpackungen, die so meist direkt vom Herstellenden kommen. Mehr dazu www.korodrogerie.de.



# **GARTEN-OLYMPIADE 2024**

Liebe Kinder, in diesem Jahr finden die Olympischen Sommerspiele statt. Schaut euch die mal an, das ist richtig spannend und ihr könnt viele tolle Sportarten und Sportler kennenlernen. Als Ausgleich für die Zeit vor dem Fernseher könnt ihr eure eigene Olympiade im Garten mit Freunden veranstalten und dafür Medaillen basteln. Hier sind ein paar klassische Ideen:



# SACK- // HÜPFFN

Schlüpft mit euren Beinen in alte Bettbezüge oder Kartoffelsäcke, richtet eine Start- und Ziellinie ein und dann geht's los. Wer als Erster durch das Ziel hüpft, gewinnt die erste Medaille.



### DOSEN-WERFEN

Stapelt alte Dosen zu einer Pyramide auf. Nehmt einige Schritte Abstand, zieht einen Strich als Wurflinie und versucht mit möglichst wenigen Bällen alle Dosen zu Fall zu bringen. Wer die wenigsten Versuche benötigt, gewinnt Medaille drei.



# EIER-LAUFEN

Legt ein Ei auf einen Löffel und lauft damit eure Rennstrecke – vielleicht mit kleinen Hindernissen – entlang. Wer das Ei fallen lässt, fängt von vorne an. Wer als Erster durch das Ziel kommt, gewinnt Medaille zwei!



### KERNWEIT-SPUCKEN

Wenn auch nach Knigge nicht so gern gesehen, macht das Weitspucken doch riesig Spaß. Alle stellen sich in eine Reihe, nehmen einen Kirschkern, Olivenkern oder Ähnliches in den Mund und versuchen ihn so weit wie möglich zu spucken. Wer am weitesten spuckt, gewinnt Medaille vier.

# DIE OLYMPISCHEN SPIELE UND DIE RINGE

Die Olympischen Sommerspiele sind das größte Sportereignis der Welt und sie werden alle vier Jahre ausgetragen. Dieses Jahr in Paris, der Hauptstadt Frankreichs. In 32 Sportarten kämpfen Teilnehmer ab dem 26. Juli um 329 Goldmedaillen. Überall werden dann auch die olympischen Ringe zu sehen sein. Pierre de Coubertin, der Begründer der modernen Olympischen Spiele, entwarf die Ringe 1913.

Seine Idee: Die ineinander verschlungenen Ringe stehen für die fünf Erdteile, deren Sportler bei dem Wettbewerb antreten. Die gewählten Farben Rot, Blau, Schwarz, Gelb und Grün kommen in allen Länderflaggen der Welt vor. So symbolisieren die Ringe die Universalität der olympischen Idee und die Verbindung aller Länder und Sportler.







#### Impressum Auflage: 10 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K. Kalte Weide 22 24641 Stuvenborn Tel.: (04194) 9803090 www.edeka-kramp.de Objektleitung/Druck: ProExakt GmbH Bahnhofstraße 17 38170 Schöppenstedt

Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Sebastian Nickel E-Mail: s.nickel@proexakt.de Tel.: (05332) 9686-486

Gestaltung und Anzeigensatz: Kristin Beyer E-Mail: info@proexakt.de Tel.: (05332) 9686-436 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.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.