



Krampp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten
und einen guten Rutsch ins Jahr 2025!



Spezialitätenvielfalt für die Festtage:

Die Genusshighlights von unseren Be-
dienstheken inklusive Vorbestellzettel
zum Heraustrennen

Seiten 2 bis 5

Edle Tropfen für gesellige Stunden:

Perfekt abgestimmte Weinempfeh-
lungen für festlichen Trinkgenuss beim
Weihnachtsdinner

Seiten 6 und 7

Weihnachtsaktionen im Dezember:

Grillgut, Glühwein, Schmalzgebäck an
jedem Adventswochenende und Tannen-
bäume von Jasper Müller

Seiten 10 und 11





KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN FÜR GENUSSVOLLE FESTTAGE

Weihnachtszeit ist Genusszeit und feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten dürfen da natürlich nicht fehlen. An den Bedientheken von EDEKA Kramp haben die Mitarbeiter um Fleischermeister Thomas Wirtz aus diesem Grund alles angerichtet, damit Ihre Festtage auch in Sachen Kulinarik abwechslungsreich und schmackhaft werden. Bester Service und kompetente Beratung sind dabei natürlich inklusive.



**BESTELLUNGEN VON GEFLÜGEL UND WILD
MÜSSEN BIS ZUM
9. DEZEMBER EINGEREICHT WERDEN.**

**UNSER BESTELLSERVICE:
AUSFÜLLEN, ABHOLEN, GENIESSEN**

Von Rind, Schwein und Geflügel bis hin zu Wildfleisch stehen bei EDEKA Kramp echte Hochgenüsse für Sie bereit oder können von Ihnen bequem zu Ihrem Wunschtermin bestellt werden. Dafür müssen Sie nur den Bestellzettel auf den Folgeseiten ausfüllen, ihn bei einem der Mitarbeiter an der Bedientheke abgeben und die Ware anschließend an ihrem Wunschtermin abholen.



ALLES FÜR RACLETTE UND FONDUE

Auch eine erlesene Auswahl an Spezialitäten für Raclette und Fondue steht an der Fleisch-, Wurst- und Käsebedientheke von EDEKA Kramp bereit. Entdecken Sie fein abgestimmte Käsevariationen wie würzigen Raclette-Käse und aromatischen Fondue-Mix, perfekt für gesellige Abende. Ergänzend dazu bietet EDEKA Kramp wir zarte Fleischspezialitäten, saftige Schinkenvarianten und herzhaft Würste, die ideal zum Schlemmen und Genießen passen. Lassen Sie sich von Thomas Wirtz und seinen Kollegen beraten und finden Sie alles, was Sie für ein kulinarisches Highlight brauchen!



EDELTEILE VON IBERICO SCHWEIN BIS NORLAND-FÄRSE

Auch für Fans von Schweine- oder Rindfleisch hat Thomas Wirtz an seiner Bedientheke zahlreiche Delikatessen parat. Ob aromatische Spezialitäten vom Iberico Schwein, die mit ihrem nussigen Geschmack glänzen, Rumpsteaks und Entrecote vom Simmentaler Rind aus dem Dry Ager oder feinste Teilstücke von der NORLAND-Färse – bester Geschmack und eine große Auswahl für Feinschmecker sind garantiert.



SELBST GEMACHTE BRATEN UND WEITERE HIGHLIGHTS AUS EIGENHERSTELLUNG

Selbst gemacht schmeckt's am besten – Grund genug, sich für genussreiche Festtage die Spezialitäten aus eigener Herstellung von EDEKA Kramp zu sichern. „Angefangen bei hausgemachten Braten im Aufschnitt über gefüllte Schweinebraten im Bratschlauch mit Rotkohl, Spargel oder Schinken bis hin zu aromatischem Burgunderschinken bieten wir eine breite Vielfalt an leckeren Eigenkreationen. Auch eine große Auswahl an selbst gemachten Salaten vom Eiersalat bis zum Fleischsalat steht zum Kauf bereit. Alle Produkte werden nach eigenen Rezepturen mit viel Liebe hergestellt und schmecken einfach nur köstlich“, schwärmt Thomas Wirtz.



FEINSTES GEFLÜGEL UND WILD AUS NORDDEUTSCHLAND

Besonders Geflügel ist an den Festtagen der Renner auf der heimischen Tafel. Das wissen auch die Experten von EDEKA Kramp und bieten daher ein breites Angebot vom Federvieh. Ob ganze Gänse, Enten und Puten oder Edelteile wie Keule, Brust und Filet vom Traditionsbetrieb Markeruper aus Husby in Schleswig-Holstein – die Auswahl ist groß und bester Geflügelgeschmack garantiert. Wer es dagegen an Weihnachten oder Silvester gerne „wild“ mag, sollte an der Bedientheke im Markt in Stukenborn zu den regionalen Wildspezialitäten vom Hirsch oder Wildschwein greifen. „Für alle, die Geflügel lieben oder sich edlen Wildgeschmack an den Festtagen gönnen wollen, ist in unserem großen Sortiment sicher etwas Passendes dabei. In Sachen Wild lege ich den Kunden besonders das Rückenfleisch vom Jungschwein ans Herz. Zusätzlich beraten unsere Mitarbeiter unsere Kunden gerne in puncto Verarbeitung und Zubereitungsmethoden“, erklärt der 63-jährige Thomas Wirtz.



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.
Kalte Weide 22 • 24641 Stukenborn
Tel.: (0 41 94) 980 30 90
www.edeka-kramp.de

**BESTELLUNG BITTE BIS
18. DEZEMBER ABGEBEN**

VORBESTELLUNG FÜR GENUSSVOLLE FESTTAGE

SPEZIALITÄTEN UND VIELES MEHR

Sie wollen sich an den Festtagen etwas Besonderes gönnen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Für jeden Geschmack haben wir die perfekte Spezialität wie zum Beispiel Dry Aged Entrecote oder Dry Aged Rumpsteak. Sie möchten lieber etwas vom Schwein? Dann empfehlen wir Ihnen die besten Stücke vom Iberico-Schwein. Hier haben Sie die Wahl aus French Racks, Rückenbraten oder aus dem Nacken. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Tipp! Bestellen Sie rechtzeitig an unserer Bedientheke, denn diese Spezialitäten gibt es nur in begrenzter Menge.

Ihnen fehlt noch das passende Rezept? Auch hier sind wir gern behilflich. Sie erhalten ein passendes Rezept zu Ihrem bestellten Braten direkt an unserer Bedientheke.

Nur solange der Vorrat reicht.



BRATENSPEZIALITÄTEN (IM AUFSCHNITT)		Scheiben
Roastbeef		
Kassler		
Schweinebraten		
Spießbraten		
Krustenbraten		
Burgunderbraten		
Hüftbraten im Pfeffermantel		

SALATE	Portionsgröße	Anzahl
Fleischsalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
Kräuterfleischsalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
Eiersalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
Geflügelsalat	150-g-Becher	
	240-g-Becher	
Nordseekrabbensalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	

SAUCEN	Portionsgröße	Anzahl
Remoulade	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
	500-g-Becher	
Aioli	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
	500-g-Becher	

VORBESTELLUNG ZU WEIHNACHTEN

**BESTELLUNG BITTE BIS
18. DEZEMBER ABGEBEN**

FONDUE	kg
Fondue-Fleisch (Pute)	
Fondue-Fleisch (Hähnchen)	
Fondue-Fleisch (Rind)	
Fondue-Fleisch (Schwein)	

RACLETTE	kg
Raclette-Fleisch (Pute)	
Raclette-Fleisch (Hähnchen)	
Raclette-Fleisch (Rind)	
Raclette-Fleisch (Schwein)	
Raclette-Käse	Scheiben

GEFLÜGEL	BESTELLUNG BITTE BIS 9. DEZEMBER ABGEBEN	Stück
Gans (HKL A, ca. 3,5-5 kg)		
Barbarie-Ente klein (weiblich, HKL A, ca. 1,7 kg)		
Barbarie-Ente groß (männlich, HKL A, ca. 3 kg)		
Barbarie-Entenbrustfilet (HKL A, ca. 300 g)		
Barbarie-Entenschenkel (HKL A, ca. 300 g)		
Ungarische Gänsekeule (ca. 450 g)		
Ungarische Gänsebrust (ca. 900 g)		
Hähnchenbrustfilet (Teilstücke)		
Mecklenburger Landpute (ca. 5 kg)		

RIND	kg
Speck, durchwachsen	
Rouladen	
Rumpsteak	
Rindersteak	
Hüftsteak	
Beefsteak	
Entrecote	
Rinderfilet	
Roastbeef	
Tafelspitz	
Schmorbraten	

SCHWEIN	kg
Schweinekrustenbraten	
Schweinekrustenbraten (gepökelt)	
Schnitzelbraten	
Kassler Kotelett	
Kasseler Lachsbraten	
Schweine-Kluffsteak	
Schweine-Lachsbraten	
Schweinefilet (lang)	Stück
Schweinefilet (Köpfe)	Stück

WIENER WÜRSTCHEN	Stück
Wiener Würstchen (30 g)	
Wiener Würstchen (50 g)	
Wiener Würstchen (100 g)	

WILD	BESTELLUNG BITTE BIS 9. DEZEMBER ABGEBEN	kg
Hirschkalbsrücken (mit Knochen)		
Hirschkalbsrücken (ohne Knochen)		
Wildschwein-Keule (mit Knochen)		
Wildschwein-Keule (ohne Knochen)		
Frischlingskeule (mit Knochen)		
Frischlingsrücken (mit Knochen)		
Rehrücken (mit Knochen)		
Rehrücken (ohne Knochen)		
Rehkeule (mit Knochen)		

KALB	
Kalbsschnitzel	Scheiben
Kalbskarbonade	Scheiben
Kalbsbraten	Kilogramm
Kalbsfilet	Kilogramm

LAMM	Stück
Lammrücken	
Lammkeule	
Lammlachs	
Lammkrone	
Lammfilet	

HACKFLEISCH	kg
gemischtes Hackfleisch	
Rinderhackfleisch	
Beefhackfleisch	
Thüringer Mett (Klops) <input type="checkbox"/> mit Zwiebeln	Stück

EXTRAWUNSCH	

BESTELLINFORMATION:

Name: _____

PLZ/Ort: _____

Telefonnummer: _____

ABHOLUNG (BITTE ANKREUZEN)

23. Dezember 24. Dezember

Die von Ihnen angegebenen Daten werden nur zum Zwecke der Bestellung gespeichert, genutzt und im Anschluss gelöscht. Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO können Sie gerne bei der Marktleitung erfragen oder dem Informationsordner entnehmen.

WEINEXPERTE HOLGER MEYNERTS EMPFIEHLT: EDLE TROPFEN FÜR DIE FESTTAGE

Holger Meynerts ist seit April 2021 nicht nur Marktleiter bei EDEKA Kramp, sondern gleichzeitig auch ausgewiesener Wein- und Spirituosenexperte. Der 54 Jahre alte Wakendorfer arbeitete vor seinem Engagement bei EDEKA Kramp insgesamt 27 Jahre in einem großen EDEKA-Markt in Hamburg. „Damit unseren Kunden die Auswahl beim Kauf eines edlen Tropfens für die anstehenden Feiertage leichter fällt, habe ich für die Marktzeitung eine kleine Auswahl an hochwertigen Weinen aus Deutschland und Frankreich zusammengestellt, die sich sowohl als Begleiter zum Weihnachtsmenü als auch zum reinen Genuss in geselliger Runde eignen. Sollten trotz meiner Empfehlungen Fragen oder Wünsche aufkommen, sind meine Kollegen und ich im Markt selbstverständlich jederzeit ansprechbar“, so der Fachmann.



Château Gabarey Bordeaux

Weißwein mit angenehmen Noten von roten Beeren und milden Andeutungen von Gewürzen. Geschmeidig, weich und elegant am Gaumen mit ausgewogener Tanninstruktur.

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt:
12,5 % Vol.

Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot

Serviervorschlag:
Ideal zu einem schönen Stück gegrilltem Rindfleisch, Entenbrust oder feinen Käsesorten.

**Empfohlene
Trinktemperatur:**
14-16 °C



Château La Borie Fleur de Vitrac

Rubinrot im Glas. Am Gaumen ist der Wein fruchtbetont mit feinem Körper, rund mit harmonisch eingebundenen Tanninen und fruchtigen Noten von roten Früchten.

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt:
13 % Vol.

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Servierempfehlung:
Wunderbar zu Geflügel, rotem Fleisch und reifen Käsesorten.

**Empfohlene
Trinktemperatur:**
16-18 °C



Chateau Majoureaux, Bordeaux Superieur

Tiefe, rubinrote Farbe. In der Nase zeigt der Wein Aromen von reifen, roten Beeren. Am Gaumen ausdrucksvoll bei milden Tanninen, harmonisch und weich.

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt:
14 % Vol.

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Servierempfehlung:
Ausgezeichneter Begleiter zu rotem Fleisch mit intensiven Soßen, Lamm oder mittelscharfem Käse.

**Empfohlene
Trinktemperatur:** 17 °C



St. Barthelmeh Merlot delle Venezie

Ein typischer und ausdrucksvoller Merlot aus Venetien. Dieser trockene, körperreiche Rotwein von St. Barthelmeh ist harmonisch und samtig im Geschmack.

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Rebsorte: Merlot

Servierempfehlung:
Passt gut zu Wildspeisen, Pasta, gegrilltem Fleisch und Käse.

**Empfohlene
Trinktemperatur:**
15-18 °C



Königschaffhauser Vulkanfelsen Grauburgunder

Verführerischer Duft nach Aprikosen und Honig, am Gaumen bemerkenswert voll. Geradlinig, süffig, mit schöner, exotisch anmutender Frucht.

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Rebsorte: Grauburgunder

Servierempfehlung:
Passend zu kräftigen Fischgerichten und hellem Fleisch.

Empfohlene Trinktemperatur:
8 °C



Königschaffhauser Vulkanfelsen Spätburgunder

Der Vulkanfelsen Spätburgunder ist ein samtiger, rebsortenreiner und unkomplizierter Rotwein. Ein ausdrucksvolles Bouquet nach sonnengereiften Früchten erfüllt die Nase. Besonders Brombeeren und Schwarzkirschen treten in den Vordergrund. Am Gaumen samtig-trocken mit ansprechender Struktur und außergewöhnlicher Tiefe.

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Rebsorte: Spätburgunder

Servierempfehlung:
Perfekt mit herzhaften Wildgerichten und saftigem Lammfleisch.

**Empfohlene
Trinktemperatur:**
15-18 °C



REZEPTIDEEN FÜR GENUSSVOLLE FESTTAGE



MARONEN-KOKOS-SUPPE

Zutaten für 4 Portionen

Für die Dekoration:

- 200 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 4 Physalis
- 1/2 Limette
- 10 g Kokosflocken

Für die Suppe:

- 100 g Zwiebeln
- 250 g Maronen, küchenfertig (z. B. im Vakuumpack)
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Zweig Thymian
- 200 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Limettensaft

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Maronen klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Die Maronen hinzufügen und ebenfalls einige Minuten mit anschwitzen. Thymianzweig einlegen. Kokosmilch, Brühe und Sahne angießen und aufkochen, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze reduzieren und das Ganze 15 Minuten leise köcheln lassen. Limettensaft zum Schluss unterrühren.

Die Maronensuppe in einen Mixer geben und fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Eventuell mit etwas Brühe verdünnen. Noch einmal kurz erhitzen und nochmals abschmecken.

Die Suppe in passende Gläser füllen. Milch erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufschäumen. Milchschaum auf die Suppe geben.

Von den Physalis die Hüllen öffnen und die Früchte auf vier kleine Spieße stecken. Die Limette in 4 kleine Segmente teilen. Die Kokosflocken ohne Fett in einer Pfanne leicht bräunen.

Die Suppe mit den Physalis und den Limettensegmenten garnieren. Mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen und servieren.

REHRÜCKEN MIT ZWETSCHGEN

Zutaten für 4 Portionen

Für die Zwetschgen:

- 1 1/4 kg Zwetschgen
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 250 g Zucker, braun

Für den Rehrücken und die Kruste:

- 800 g Rehrücken
- 100 g Sellerie
- 2 Schalotten
- 2 Möhren
- 200 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Zweig Thymian
- 100 g Walnusskerne
- 4 Scheiben Toast
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond

Zubereitung:

Zuerst den Rehrücken von allen Sehnen und Fett befreien (parieren). Die restlichen Zutaten bereitstellen.

Die Toastscheiben, den Thymian und die Walnusskerne sehr fein hacken, am besten in einer Küchenmaschine. Die Brösel mit der Butter verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten fein hacken, Sellerie in feine Scheiben schneiden, die Möhren putzen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Alles in Butter andünsten. Tomatenmark dazugeben. Danach mit Rotwein und Wildfond ablöschen, Salz und Pfeffer dazugeben und auf kleinster Flamme eine Stunde auf ein Drittel der Ausgangsmasse reduzieren. Je nach Geschmack mit kalter Butter zum Schluss binden.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen. Zwetschgen entsteinen und mit Vanillemark und Vanilleschote, Zimtstange und dem Zucker auf ein Backblech geben, mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Dann bei 160 °C Umluft die Zwetschgen in den Ofen geben und 40 Minuten sämig rösten lassen.

Den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und anschließend bei ca. 70 °C im vorgeheizten Backofen im Bräter für 30 Minuten garen.

Nach dem Garen des Filets die Walnussmasse darauf verteilen und andrücken.

Den Ofen am besten auf der Grillstufe so heiß wie möglich vorheizen und den Rehrücken mit der Kruste auf der mittleren Schiene noch einmal für wenige Minuten grillen, sodass die Kruste eine schöne goldgelbe Farbe erhält.

Das Fleisch kurz ruhen lassen und dann auf dem Teller mit der Soße und den Zwetschgen anrichten.



CRANBERRY-WEIHNACHTSTÖRTCHEN

Zutaten für 6 Portionen

Zum Garnieren:

- einige Cranberrys
- 150 g Butter
- 150 g Kuvertüre, zartbitter
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Vanilleschote
- 7 EL Kakaopulver
- 200 g Zucker, braun
- 4 EL Crème fraîche
- 1 Msp. Zimt
- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 EL Backpulver
- 4 Eier, Größe M
- 150 g Zucker
- 400 g Cranberrys
- 100 ml Apfelsaft
- 3 EL Stärke
- 150 g Schokoladenkuvertüre, weiß

Utensilien: Ausstechformen (1 cm), Ausstechformen (7 cm)



Zubereitung:

Für die Schokoladenböden den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter zusammen mit der Kuvertüre und dem Ahornsirup in einem Topf zerlassen und anschließend in eine Rührschüssel geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem Kakao-pulver, dem braunen Zucker, der Crème fraîche und dem Zimt ebenfalls in die Rührschüssel geben und alles miteinander vermengen.

Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Eiern nach und nach unter die Teigmasse heben. Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 25 Minuten backen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die frischen Cranberrys hineingeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Alles so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Anschließend das Ganze mit der Stärke abbinden.

Nun die Cranberryfüllung in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Ganze gut auskühlen lassen.

Sobald der Teig vollständig ausgekühlt ist, können jeweils zwölf runde Böden mit der großen Ausstechform (7cm Durchmesser) ausgestochen werden und weitere sechs mit der kleinen Ausstechform (1 cm Durchmesser).

Die kleineren Schokoladenböden auf die Hälfte der größeren Böden legen. Den kleineren Boden jeweils ringherum mit der Cranberryfüllung einstreichen.

Die übrigen Böden auf die Füllung legen und leicht andrücken. Nun die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und für 10-15 Minuten auskühlen lassen. Die Schokoladenküchlein anschließend mit der Schokolade glasieren.

Zum Schluss die fertigen Küchlein mit frischen Cranberrys anrichten und servieren.

GLÜHWEIN, BRATWURST, SCHMALZGEBÄCK UND CO.

Wann?

Jeden Freitag und Samstag ab 12 Uhr, an den Adventswochenenden sowie zusätzlich am 23. Dezember ab 12 Uhr

Wo? An der weihnachtlich geschmückten Verkaufshütte auf dem Marktparkplatz

Tauchen Sie ein in die vorweihnachtliche Stimmung bei EDEKA Kramp! An den Adventswochenenden und am 23. Dezember verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl an köstlichen, weihnachtlichen Leckerbissen. Genießen Sie einen wärmenden Glühwein, frisch gebratene, saftige Bratwürste und herrlich duftendes Schmalzgebäck, das die Herzen von Groß und Klein höher schlagen lässt.

Neben diesen Klassikern erwartet Sie eine Vielzahl weiterer weihnachtlicher Spezialitäten, die für jeden Geschmack etwas bieten. Ob herzhaft oder süß – gönnen Sie sich eine Pause vom Trubel der Feiertagsvorbereitungen und erleben Sie kulinarische Highlights in entspannter Atmosphäre.

Verbinden Sie Ihren Einkauf mit einem besonderen Genusserebnis und lassen Sie sich von der festlichen Stimmung bei EDEKA Kramp verzaubern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Tannenbäume vom Weihnachtsbaum-Landwirtschaftsbetrieb Jasper Müller

Sind Sie noch auf der Suche nach dem perfekten Baum fürs Weihnachtsfest? Bei EDEKA Kramp werden Sie garantiert fündig!

Denn hier bekommen Sie

ab dem 6. Dezember die handverlesenen Premium-Nordmantannen

aus nachhaltiger Produktion und von unverwechselbarer Qualität vom Landwirtschaftsbetrieb Jasper Müller in Kattendorf.

EDEKA Kramp bietet die stattlichen Bäume in verschiedenen Größen und Preiskategorien an.

Wenn Sie also einen absolut formschönen und hochwertigen Weihnachtsbaum in Ihrem Wohnzimmer stehen haben wollen, an dem Sie ganz sicher Ihre Freude haben werden, dann greifen Sie bei EDEKA Kramp zu! Solange der Vorrat reicht!

EXOTISCHE WINTERLICHE FRÜCHTE UND NÜSSE FÜR DIE FESTTAGE

Die kalte Jahreszeit bringt eine Fülle an exotischen Früchten und Nüssen, die sich nicht nur hervorragend als Snacks eignen, sondern auch wunderbare Zutaten für festliche Speisen und Desserts bieten. Datteln, Feigen, Granatäpfel, Maronen und Kaki sind echte Winterhighlights und bringen Frische, Süße und ein besonderes Aroma in die Küche. Hier eine kurze Warenkunde zu diesen winterlichen Köstlichkeiten, die in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Kramp stets frisch erhältlich sind.



ENTDECKEN SIE DIE MEDJOUL-DATTELN BEI EDEKA KRAMP –

Medjoul-Datteln gelten als „Königin der Datteln“ und sind besonders in der Weihnachtszeit eine beliebte Delikatesse. Sie stammen oft aus dem Nahen Osten und Nordafrika und zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Größe, saftige Konsistenz und dem karamellartigen, honigsüßen Geschmack aus. Greifen Sie bei EDEKA Kramp zu den Medjoul-Datteln der EDEKA-Eigenmarke und erleben Sie einzigartigen Geschmack!



DATTELN – SÜSS UND VIELSEITIG

Datteln sind die Früchte der Dattelpalme und stammen ursprünglich aus dem Nahen Osten und Nordafrika. Ob pur als Snack, gefüllt mit Käse oder Nüssen, oder als Süßungsmittel in Gebäck – Datteln sind äußerst vielseitig. In herzhaften Gerichten harmonisieren sie gut mit Fleisch und machen sich wunderbar in orientalischen Gerichten wie Couscous oder Tajine. Datteln sind reich an Ballaststoffen, Eisen, Kalium und Magnesium. Sie liefern schnell verfügbare Energie und fördern die Verdauung.

FEIGEN – FRUCHTIG UND AROMATISCH

Frische Feigen haben eine zarte, violett-grüne Haut und ein saftig süßes Fruchtfleisch mit kleinen, essbaren Kernen. Ursprünglich aus dem Mittelmeerraum, werden sie heute in verschiedenen warmen Regionen angebaut. Getrocknete Feigen sind ganzjährig erhältlich und intensiver im Geschmack. Frische Feigen schmecken köstlich in Kombination mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig, entweder als Vorspeise oder im Salat. Getrocknete Feigen eignen sich gut als Zutat in Brot, Gebäck oder Müslimischungen. Feigen sind eine gute Quelle für Ballaststoffe, Kalzium und enthalten Antioxidantien. Sie fördern die Knochengesundheit und enthalten außerdem Vitamin K und B-Vitamine.



GRANATÄPFEL – FRÜCHTE DER ANTIKE

Der Granatapfel ist eine der ältesten Kulturpflanzen und stammt ursprünglich aus dem Nahen Osten. Die Frucht ist von einer harten, rötlichen Schale umgeben, die die leuchtend roten, saftigen Samen umhüllt. Diese Samen, auch Arillen genannt, sind die essbaren Teile und bieten eine süß-säuerliche Geschmacksnote. Die Samen passen hervorragend in Salate, zu Desserts oder als Topping für Fleischgerichte und verleihen vielen Speisen Frische und einen besonderen Biss. Auch als Garnitur für Cocktails oder in Smoothies sind sie beliebt. Granatäpfel enthalten viel Vitamin C, Folsäure und Antioxidantien, die für ihre entzündungshemmende und zellschützende Wirkung bekannt sind.

MARONEN – HERBSTLICHE NÜSSE MIT SÜSSEM AROMA

Maronen, auch Esskastanien genannt, sind die Früchte der Edelkastanie und haben im Winter Saison. Im Gegensatz zur Rosskastanie, die giftig ist, sind Maronen essbar und haben eine leicht süßliche, nussige Note. Sie werden oft frisch, geröstet oder gekocht angeboten. Geröstete Maronen sind ein Klassiker auf Weihnachtsmärkten, aber sie sind auch eine leckere Zutat in Suppen, Füllungen oder als Beilage zu Wildgerichten. Auch püriert als Basis für Desserts oder als Füllung in Gebäck sind sie beliebt. Maronen sind fettarm, aber reich an Kohlenhydraten, Vitamin C und B-Vitaminen. Sie enthalten außerdem Kalium und stärken das Immunsystem und den Energiestoffwechsel.



KAKI – EXOTISCH UND MILD

Die ursprünglich aus Ostasien stammende Kaki-Frucht hat eine leuchtend orange Farbe und erinnert optisch an eine Tomate. Die Sorte „Sharon“ ist eine besonders milde Variante der Kaki, die keine Bitterstoffe enthält. Kakifrüchte sind in der kalten Jahreszeit reif und bieten süßes, weiches Fruchtfleisch. Kaki kann roh verzehrt werden und eignet sich gut für Obstsalate, Smoothies oder als süße Ergänzung zu Käseplatten. Sie kann auch in Kuchen und Desserts verwendet werden, wo sie ein mildes, fruchtiges Aroma verleiht. Kakis enthalten viel Vitamin A, Betacarotin, Vitamin C und Eisen. Sie fördern die Sehkraft und das Immunsystem und haben einen hohen Gehalt an Antioxidantien.

WIE WINTERFEST SIND SIE?

Jedes Jahr wünschen sich die meisten von uns eine „weiße Weihnacht“ – also ordentlich Schnee zum Fest. Doch wenn das auch in der Vergangenheit immer häufiger ein eher unerfüllter Wunsch blieb, so fällt er ja doch irgendwann einmal während des Winters. Dann aber eher zum Verdruss der Autofahrer. So oder so lohnt es sich, sich mit der weißen Pracht besser auszukennen. Hier können Sie überprüfen, ob Sie ausreichend „winterwetterfest“ sind.

Die meisten Worte für Schnee haben ...

- die Finnen (J)
- die Inuit (A)
- die Schotten (E)

Wie schnell können Schneelawinen werden?

- 44 km/h (P)
- 163 km/h (S)
- 300 km/h (N)

Ignacio Marc Asperas aus den USA ...

- entdeckte Schneekristalle (M)
- ließ sich einen Schneemann-Bauplan patentieren (G)
- überlebte einen Sturz in Neuschnee – aus 60 Metern Höhe (E)

Warum ist Schnee weiß?

- Durch die starke Reflexion sind die Farbzeptoren der Augen überreizt. (F)
- Aufgrund der Struktur der Flocken. (E)
- Durch die darin enthaltenen Einschlussverbindungen. (L)

Warum schluckt Schnee Schall?

- Weil er ihn absorbiert und in Wärme umwandelt. (T)
- Es liegt an der zusätzlichen Masse. (A)
- Aufgrund der Luftbläschen im Schnee. (L)

Lösungswort: _ _ _ _ _

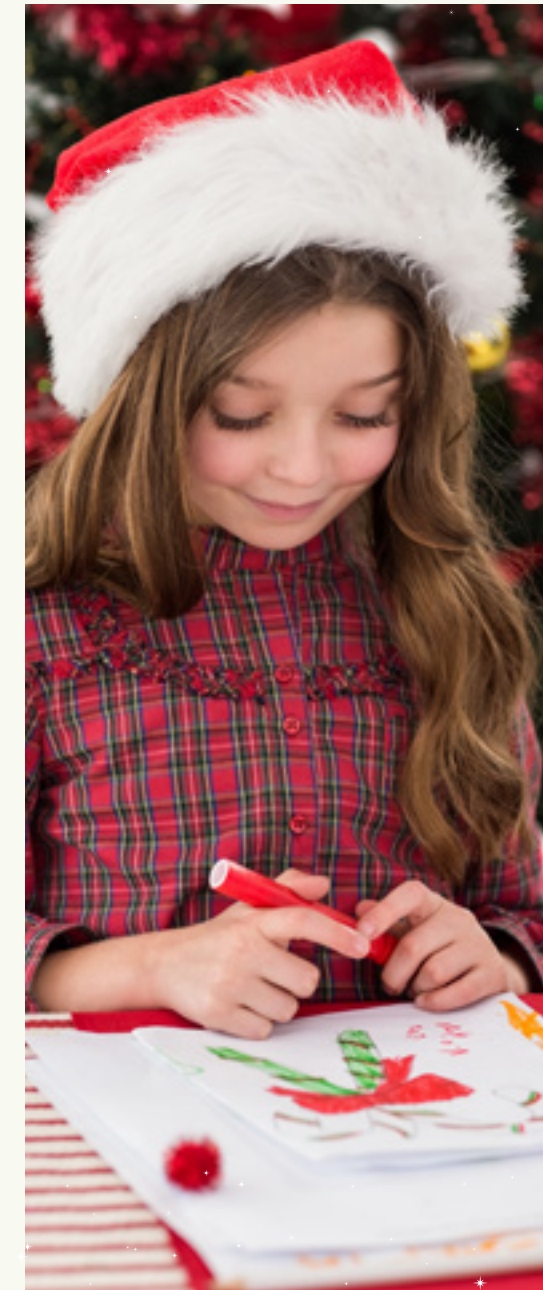


DIE WINTER-WUNDERWELT

WEIHNACHTSBAUM AUS PAPIERROLLEN

LIEBE KINDER,

diese einfache Bastelanleitung für einen Weihnachtsbaum aus Papierrollen ist perfekt für kleine Hände und bringt jede Menge Spaß! Mit nur wenigen Materialien entsteht ein niedlicher selbstgemachter Weihnachtsbaum, der sich wunderbar als Deko oder kleines Geschenk eignet.



MATERIALIEN:

- Leere Papierrollen (zum Beispiel Klopapierrollen)
- Grüne Acrylfarbe oder Bastelfarbe
- Schere
- Bastelkleber
- Glitzer, kleine Pailletten oder kleine Pompons (für den Christbaumschmuck)
- Gelbes Papier oder Stern-Aufkleber (für den Stern)
- Ein Stück vom Karton (für den Baumfuß)

ANLEITUNG:

1. Papierrollen bemalen: Mal die Papierrollen in einem schönen Grün an. Für einen kleinen Baum brauchst du drei Papierrollen: eine für die Spitze, eine für die Mitte und eine für den Baumfuß. Alternativ kannst du eine lange Rolle verwenden und sie in drei Teile schneiden.
2. Rollen zuschneiden: Schneide jede bemalte Rolle ein wenig kürzer als die nächste. So entsteht eine Pyramidenform, wenn du sie aufeinanderstapelst.
3. Zusammenkleben: Staple die Rollen von der längsten zur kürzesten aufeinander und klebe sie fest. Jetzt sollte dein Baum schon Form annehmen!
4. Dekorieren: Klebe kleine Pompons, Glitzer, Pailletten oder kleine Papierstücke als Christbaumschmuck auf die Rollen. Die Kinder können hier ganz kreativ sein und den Baum bunt verzieren.
5. Stern hinzufügen: Schneide einen kleinen Stern aus gelbem Papier aus und klebe ihn oben auf den Weihnachtsbaum. Alternativ kann auch ein Sternaufkleber verwendet werden.
6. Fuß hinzufügen: Schneide ein kleines Quadrat aus einem Karton aus, bemale es braun und klebe es unter den Baum als Stamm.

Fertig! Der Papierrollen-Weihnachtsbaum kann als Tischdeko verwendet werden oder als Weihnachtsgeschenk für Eltern und Großeltern dienen.



„WEIHNACHTEN IM SCHUHKARTON“

EDEKA KRAMP SAGT FLEISSIGEN PAKETBOTEN DANKE!

Schon seit 1993 wurden weltweit über 220 Millionen Kinder in über 150 Ländern erreicht – dank der weltweit größten Geschenkaktion für Kinder in Not: „Weihnachten im Schuhkarton“. Bei der Geschenkaktion der christlichen Hilfsorganisation „Samaritan's Purse“ konnte auch in diesem Jahr wieder jeder mit packen und einem bedürftigen Kind damit mehr als nur einen Glücksmoment schenken.

EDEKA Kramp fungierte dabei als eine von zahlreichen Abgabestellen im gesamten Bundesgebiet und unterstützte so das Projekt aktiv. Bis Mitte November konnten die Spender ihre liebevoll gepackten Pakete mit nützlichen und schönen Dingen wie Kleidung, Kuscheltiere, Hygieneartikel, Spielzeug, Süßigkeiten oder Schulmaterialien sowie einem persönlichen Grußwort an die Kinder im Markt von Inhaber Tim-Tobias Kramp abgeben und somit gutes Tun.

Marktinhaber Tim-Tobias Kramp ist von dem Projekt begeistert und erfreut über die tolle Resonanz seiner Kunden: „Jedes Päckchen, was gesendet wird, sorgt nicht nur für einen Glücksmoment bei den Kindern in den ärmeren Ländern. Sie bewirken auch, dass die Kids echte Nächstenliebe kennenlernen. Bei uns im Markt sind insgesamt 32 Pakete abgegeben worden. Einfach toll! Ich möchte allen für die große Unterstützung danken!“

Weitere Informationen zur Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“ erfahren Sie unter:
www.die-samariter.org/projekte/weihnachten-im-schuhkarton/



Kostenlose Anhängervermietung jetzt bei EDEKA Kramp

Ab sofort bietet EDEKA Kramp in Zusammenarbeit mit „Freetrailer“ einen kostenlosen Anhängerverleih an! Damit können Sie Ihre großen Einkäufe bequem nach Hause bringen – oder den Anhänger für andere Zwecke wie Umzüge, Gartenabfälle und mehr nutzen. Wir freuen uns, unseren Service für Sie damit noch besser zu machen und eine weitere praktische Unterstützung direkt vor Ort anbieten zu können.

Kostenloser Anhängerleih für bis zu 3 Stunden – eine praktische Alternative für diejenigen, die eine Transportmöglichkeit für große Einkäufe, Umzüge oder andere Aufgaben benötigen.

Buchung direkt über die Freetrailer-App – so bekommt man schnell und unkompliziert einen Anhänger, wann immer es nötig ist.

Impressum Auflage: 10 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.
Kalte Weide 22
24641 Stukenborn
Tel.: (041 94) 9803090
www.edeka-kramp.de

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (053 32) 96 86-54
Fax: (053 32) 96 86-58

E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (053 32) 96 86-486

Gestaltung und Anzeigensatz:
Kristin Beyer
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (053 32) 96 86-436

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.