



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



Das Team von EDEKA Kramp wünscht Ihnen frohe und genussvolle Ostern!

Brandneue Podcast-Folgen von EDEKA Kramp: QR-Code scannen und jetzt Reinhören.

Mehr auf Seite 2 und 3



Ausbildung, Fleischerei, Hornbrocker Hof:

Alles zu den drei neuen Podcast-Folgen von EDEKA Kramp

Seite 2 bis 3

Neu! Knackige Backwaren to go:

Stöbern Sie durch den neuen Backshop bei EDEKA Kramp

Seite 4 und 5

Maibock – Die Königsklasse der Frühjahrsbiere:

Ein Blick ins Sortiment unseres Bierregals

Seite 12 und 13



EDEKA KRAMP: INSIDE

ZWEI NEUE FOLGEN – JETZT, ÜBERALL, WO ES PODCASTS GIBT!

Liebe Leserinnen und Leser,

auf Sie warten zwei brandneue spannende Episoden des „EDEKA Kramp: Inside“-Podcasts! In den beiden aktuellen Folgen gewähren wir Ihnen exklusive Einblicke in die Welt des Lebensmittelhandels und lassen Sie hinter die Kulissen eines Marktes blicken, der immer nah an seinen Kunden und der Qualität bleibt. Also, Kopfhörer auf und Reinhören!



„Von der Pike auf“ – Ausbildung und Perspektiven im Einzelhandel

In dieser Folge geht es um den Einstieg in die Welt des Einzelhandels, ganz speziell um die Ausbildung zum Handelsfachwirt. Moderator Sebastian Nickel spricht mit Max Sundermann, einem Azubi zum Handelsfachwirt, und Marktinhaber Tim-Tobias Kramp über die Herausforderungen und Chancen im Ausbildungsalltag. Max erzählt, wie er den Weg von der Schule ins Berufsleben gefunden hat und wie abwechslungsreich und spannend der Alltag im Markt wirklich ist – von der Berufsschule bis zu den Praxiserfahrungen. Tim-Tobias gibt außerdem einen Einblick, wie junge Talente wie Max gefördert werden und welche Perspektiven die Ausbildung bietet. Ein Muss für alle jungen Leute, die an einer Ausbildung im Einzelhandel interessiert sind!



EDEKA KRAMP: INSIDE

AUSBILDUNG
MIT MAX SUNDERMANN



Sie wollen direkt
reinhören?

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



Sie wollen direkt
reinhören?

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



„Thekenschnack“ – Ein Blick hinter die Fleischtheke

In der zweiten Folge dreht sich alles um die Fleischtheke bei EDEKA Kramp. Fleischermeister Thomas Wirtz gewährt einen exklusiven Blick hinter die Kulissen seiner Arbeit und spricht mit Tim-Tobias Kramp und Moderator Sebastian Nickel über Frische, Qualität und Trends an der Theke. Was passiert wirklich hinter den Kulissen der Bedientheke? Wie wichtig sind Frische und Eigenherstellung? Und was tun die Experten, um auf steigende Fleischpreise zu reagieren? Außerdem erfahren Sie alles über die Trends der Grillsaison und welche Alternativen es für Vegetarier gibt. Ein spannender, informativer Einblick, der garantiert auch Fleischliebhaber und Grillfans begeistern wird!



EDEKA KRAMP: INSIDE

THEKENSCHNACK
MIT THOMAS WIRTZ

Save the date! Ab dem 13. April 2025 auf allen Podcast-Plattformen

EDEKA Kramp: Inside mit der neuen Folge „Gutes von nebenan“

Erleben Sie Regionalität hautnah! In der neuen Folge sprechen Vanessa Schnoor vom Hornbrooker Hof und Tim-Tobias Kramp über die frischen Eier und saisonalen Erdbeeren, die den Weg von Nehms direkt in den EDEKA-Kramp-Markt finden. Wie läuft die Erdbeersaison ab? Was macht klimaneutrale Eier besonders? Und warum sind regionale Produkte so wertvoll?

Hören Sie rein und entdecken Sie, wie viel
Herzblut hinter „Gutes von nebenan“ steckt!



EDEKA KRAMP: INSIDE

GUTES VON NEBENAN
MIT VANESSA SCHNOOR

Ab sofort
bei EDEKA Kramp

OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM NEUEN BACKSHOP

Ab sofort dürfen Sie sich über ein neues Highlight in unserem Markt freuen: den brandneuen Backshop! Direkt im Bereich der Obst- und Gemüseabteilung, an der Stelle der ehemaligen Salatbar, können Sie sich nun mit einer großen Auswahl an frischen Backwaren verwöhnen lassen. Von knusprigen Brötchen über herzhafte Snacks bis hin zu süßen Leckereien ist für jeden Geschmack etwas dabei. Doch was hat Marktinhaber Tim-Tobias Kramp zu dieser Neuerung bewegt, und was dürfen die Kundinnen und Kunden künftig erwarten? Im folgenden Interview gibt er spannende Einblicke in die Entstehung und das Konzept des neuen Backshops.

Tim-Tobias Kramp: „Ein neuer Backshop als günstige Alternative“

Herr Kramp, was hat Sie dazu bewogen, einen neuen Backshop in Ihrem Markt zu errichten?

Das Angebot der EDEKA hat sich in diesem Bereich deutlich erweitert. Zudem sind Backwaren beim klassischen Bäcker in den letzten Jahren spürbar teurer geworden. Wir möchten unseren Kunden daher eine preiswerte Alternative bieten.

Welche Philosophie steckt hinter dem neuen Backshop? Was möchten Sie Ihren Kunden bieten?

Unser Ziel ist es, unseren Kunden einen echten Mehrwert zu bieten. Neben einem Preiseinstiegsortiment unter der gewohnten Marke „GUT&GÜNSTIG“ haben wir auch ein zusätzliches Biosortiment im Angebot. Darüber hinaus gibt es neben Brötchen und Brot auch süße und herzhafte Snacks.

Gab es besondere Herausforderungen oder spannende Momente während der Planungs- und Bauphase?

Eine der größten Herausforderungen war es, den optimalen Standort im Markt zu finden. Uns war schnell klar, dass der Backshop direkt am Eingang platziert werden muss. Gleichzeitig war es uns wichtig, andere Bereiche – insbesondere die Obst- und Gemüseabteilung – nicht zu verkleinern.

Welche Produkte werden im neuen Backshop angeboten? Gibt es besondere Highlights oder exklusive Spezialitäten?

Unser Angebot wird saisonal angepasst. Zur Grillzeit stehen beispielsweise verschiedene Baguettes und Fladenbrote im Fokus. Zudem bieten wir ein wechselndes Snackangebot an. Darüber hinaus gibt es eine regelmäßige Wochenwerbung, die sowohl digital als auch in gedruckter Form verfügbar ist.

Woher beziehen Sie Ihre Backwaren? Arbeiten Sie mit regionalen Bäckereien zusammen?

Um den logistischen Prozess möglichst effizient zu gestalten, beziehen wir den Großteil unserer Backwaren tiefgekühlt über die EDEKA. Dreimal wöchentlich wird geliefert, und wir backen die Produkte dann mehrmals täglich frisch für unsere Kunden auf.

Planen Sie spezielle Aktionen oder Eröffnungsangebote, um den Backshop bekannt zu machen?

Wir haben bereits in der ersten Woche mit einer tollen Glücksradaktion gestartet. Darüber hinaus bieten wir jede Woche attraktive, preisgünstige Angebote.

Gibt es vegane, glutenfreie oder andere ernährungsbewusste Alternativen im Sortiment?

Ja, wir legen großen Wert auf eine klare Deklaration unserer Produkte. Zudem werden wir unser Sortiment künftig auch um glutenfreie Artikel erweitern.



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

Unsere Angebote im Backshop vom 7. April bis 12. April

GUT & GÜNSTIG

Dinkelvollkornbrot
530-g-Laib
(1 kg = 3.38)

1.79



Käseschnecke
140-g-Stück
(1 kg = 5.64)

0.79



Abbildung ähnlich

GUT & GÜNSTIG

Potatobrötchen
hell oder dunkel
je 90 g
(1 kg = 3.22)

0.29



Pizzaschnecke Margherita
140-g-Stück
(1 kg = 5.64)

0.79



Abbildung ähnlich

EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K. • Kalte Weide 22 • 24641 Stukenborn

FRISCHE FRÜHLINGSBLUMEN IN ALLER VIELFALT

Passend zum Frühling und dem nahenden Osterfest bietet EDEKA Kramp in Stukenborn ab sofort wieder eine unvergleichliche saisonale Vielfalt an Schnittblumen sowie Beet- und Balkonpflanzen an, mit der bei Blumenfans und Hobbygärtnern garantiert keine Wünsche offenbleiben. Ob Tulpen, Narzissen, Hyazinthen, Primeln, Rosen oder Stiefmütterchen und Hornveilchen – die Auswahl an frischen Schnittblumen sowie Topfpflanzen und Stecklingen ist groß und wird direkt von Partnerbetrieben aus der Region geliefert.

„Wir arbeiten derzeit mit den Gartenbaubetrieben Wilfried Harden und Stefan Buhk aus Hamburg zusammen. Das heißt, wir kaufen direkt beim Erzeuger und nutzen den Hamburger Blumengroßmarkt als Umschlagspunkt. So können wir Transportverpackungen wie Eimer und Paletten für Topfblumen wieder verwenden und gleichzeitig lange Transportwege vermeiden. Gleichzeitig können wir unseren Kunden absolute Frische gewährleisten“, erklärt Marktinhaber Tim-Tobias Kramp, der bei seinem Blumensortiment nichts dem Zufall überlässt und höchstpersönlich auf dem Hamburger Großmarkt Woche für Woche für Nachschub sorgt.



Primeln und Co. von Wilfried Harden Gartenbau

Wilfried Harden Gartenbau in Hamburg-Kirchwerder ist ein Familienbetrieb in den Vier- und Marschlanden mit Sitz direkt an der Elbe und wird derzeit von Wilfried Hardens ältestem Sohn Andre geführt. Das Unternehmen ist Mitglied im Vierländer Frische e. V., einem Zusammenschluss traditionsreicher gartenbaulicher Familienbetriebe aus den Hamburger Vier- und Marschlanden, und setzt auf eine umwelt- und bienenfreundliche Arbeitsweise. Produziert wird auf über 6000 Quadratmeter Anbaufläche unter Glas. Außerdem wurde vor Kurzem auf eine umweltfreundliche Holzheizung umgestellt.

Aktuell werden im Betrieb von Familie Harden vor allem Primeln in allen Formen und Farben angebaut und an den EDEKA-Kramp-Markt geliefert. Die Primeln wurden als Jungpflanzen im Oktober und November gepflanzt und zeigen jetzt ihre volle Blütenpracht. Nach den Primeln können sich die Blumenfans unter den Kunden von EDEKA Kramp auf viele weitere Beet- und Balkonpflanzen vom Wilfried-Harden-Gartenbau freuen, die dann für den Sommer ins Angebot aufgenommen werden.



Stefan Buhk Blumengroßhandel

Bereits seit Jahrzehnten handelt Familie Buhk mit der schönsten Ware der Welt: hochwertige Schnittblumen in allen erdenklichen Farben und Formen.

Schon 1914 gründete Gustav Buhk das Unternehmen Buhk in Hamburg-Vierlanden, wo er erst mit dem Anbau von Obst und Gemüse begann. 1953 übernahm sein Sohn Gustav Buhk (Junior) den Betrieb und vergrößerte diesen mithilfe seiner Söhne Carsten und Werner ständig. Und bereits im Jahr 1965 begann das Unternehmen mit Importen aus aller Welt. 1993 übernahm dann Sohn Werner Buhk das Unternehmen des Vaters und die Gärtnerei wurde zu einer der größten im Raum Hamburg. Heute bezieht Familie Buhk ihre Blumen aus der ganzen Welt und natürlich aus der Region von Gärtnereien aus den Vier- und Marschlanden. Dabei stehen für Werner Buhk und seinen Sohn Stefan immer die Qualität der Ware und vor allem die Kunden im Mittelpunkt. Sie suchen ein Mitbringsel oder möchten etwas Farbe in Ihr Haus bringen? Mit den Schnittblumen des Blumengroßhandels Stefan Buhk liegen Sie immer goldrichtig.



So läuft der Einkauf auf dem Hamburger Großmarkt für Tim-Tobias Kramp ab:

Abfahrt mit Transporter und Anhänger:

Um 3 Uhr in der Früh macht sich Tim-Tobias mit seinem Gefährt inklusive Verstaunungsutensilien auf den Weg zum Hamburger Großmarkt in der Banksstraße.

Ankunft Großmarkt:

Rund 45 Minuten später macht Tim-Tobias Kramp Halt auf dem Parkplatz und macht sich mit dem Rollwagen auf den Weg in die Verkaufshallen.

Der Einkauf:

Tim-Tobias Kramp steuert die Stände von seinen Partnerbetrieben Wilfried Harden und Stefan Buhk an und verlädt dort seine ausgewählten Blumen.

Rückfahrt nach Stukenborn:

Gegen 5 Uhr macht sich der Marktinhaber auf den Rückweg nach Stukenborn.

Ausräumen und Präsentation:

Nach der Ankunft in Stukenborn wird die frische Ware aus dem Fahrzeug geräumt und mit viel Liebe zum Detail auf Paletten und in Regale vor und in den Markt platziert. Pünktlich zur Ladenöffnung um 7 Uhr stehen die Blumen und Pflanzen dann den Kunden in ihrer ganzen Pracht zum Kauf zur Verfügung und Tim-Tobias Kramp beginnt, sich seinen Aufgaben im Marktgeschehen zu widmen.



Kurze und knackige Tipps zur Pflege von Frühlingblumen:

Standort wählen: Sonnig bis halbschattig, je nach Blumenart

Boden vorbereiten: Gut durchlässig, mit Kompost anreichern

Gießen: Regelmäßig, aber Staunässe vermeiden

Düngen: Leichten Volldünger oder organischen Dünger verwenden

Verblühtes entfernen: Fördert neue Blütenbildung

Schädlinge kontrollieren: Blattläuse und Schnecken im Auge behalten

Frostschutz beachten: Empfindliche Pflanzen bei Spätfrost abdecken

Rückschnitt: Falls nötig, nach der Blüte zurückschneiden



REZEPTTIPPS FÜR EIN OSTERMENÜ MIT STIL

Das folgende Menü kombiniert Frische, Eleganz und Aromen, die perfekt zu einem festlichen Ostermenü passen. Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

HAUPTGERICHT: LAMMKARREE MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH, DAZU RATATOUILLE

Zutaten für das Lammkarree:

- 1 Lammkarree (ca. 800 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zutaten für das Ratatouille:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Thymian

Zubereitung:

1. Lammkarree: Das Lammkarree von allen Seiten salzen und pfeffern. Knoblauch fein hacken und Rosmarinnadeln abzupfen. Beides zusammen mit Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Lammkarree mit dieser Mischung einreiben und für ca. 30 Minuten marinieren lassen.
2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
3. In einer heißen Pfanne das Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine goldbraune Kruste hat.
4. Das Karree anschließend in den vorgeheizten Ofen stellen und für 20-25 Minuten braten (je nach gewünschtem Gargrad).
5. Ratatouille: Zucchini, Aubergine und Paprika in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig anbraten.
6. Die restlichen Gemüsesorten hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 10-15 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
7. Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Mit dem Ratatouille servieren.



8

VORSPEISE: CARPACCIO VOM LACHS MIT ZITRONEN-WODKA-DRESSING



Zutaten:

- 300 g frischer Lachs (Lachsfilet oder -steaks)
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Wodka
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 EL Kapern
- 1 EL frisch gehackter Dill
- Salz und Pfeffer
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten.
2. Für das Dressing Senf, Wodka, Zitronensaft und -abrieb, Olivenöl und Honig in einer kleinen Schüssel gut verrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing gleichmäßig über den Lachs träufeln.
4. Kapern und Dill über das Carpaccio streuen.
5. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschließen und sofort servieren.

DESSERT: HIMBEER-PANNA-COTTA MIT MINZ- UND BALSAMICO-SAUCE

Zubereitung:

1. Panna cotta: Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Sahne, Milch und Zucker erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides (Schote und Mark) in die Sahnemischung geben. Alles leicht köcheln lassen, dann die Vanilleschote entfernen.
2. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Mischung auflösen. Danach die Himbeeren pürieren und unter die Mischung rühren.
3. Die Masse in kleine Gläser oder Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Minz-Balsamico-Sauce: In einem kleinen Topf Balsamicoessig und Zucker erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann die frischen Himbeeren und Minzblätter hinzufügen und leicht köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.
5. Die Panna cotta auf Teller stürzen, mit der Minz-Balsamico-Sauce und frischen Himbeeren garnieren und servieren.

Zutaten für die Panna cotta:

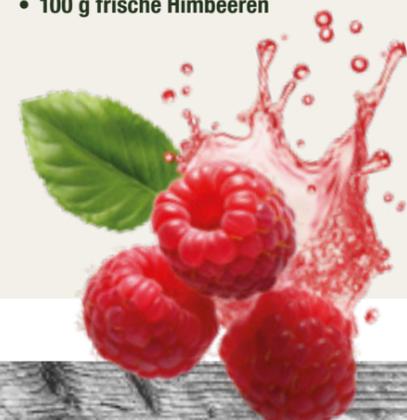
- 500 ml Sahne
- 100 ml Vollmilch
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g frische Himbeeren

Zutaten für die Minz-Balsamico-Sauce:

- 2 EL Balsamicoessig
- 2 EL Zucker
- 4-5 frische Minzblätter
- 100 g frische Himbeeren



9



JETZT WIRD GESPART. PUNKT!

PAYBACK

PAYBACK jetzt bei EDEKA: °Punkten und profitieren!

Willkommen zu einer neuen Ära des Einkaufens bei EDEKA!
Seit 01.01.2025 können Sie mit PAYBACK bei Ihrem Einkauf wertvolle °Punkte sammeln und von exklusiven Vorteilen profitieren. Egal, ob im Markt oder online – mit jedem Einkauf wird Ihr °Punktekonto voller.

Ihre PAYBACK Vorteile

- ✓ °Punkte sammeln
- ✓ PAYBACK Coupons nutzen für noch mehr °Punkte
- ✓ °Punkte einlösen direkt an der Kasse
- ✓ Mit der EDEKA App und PAYBACK App °Punktstand und Coupons immer dabei

Noch kein
°Punktesammler?



Extra °Punkte sammeln und sparen mit den Angeboten aus unserem Handzettel

Scannen Sie den QR-Code, werfen Sie einen Blick in unseren aktuellen Handzettel und sammeln Sie beim Kauf ausgewählter Artikel extra PAYBACK °Punkte.
Kurzum: Genuss mit doppeltem Sparfaktor.



HOL DIR DIE EDEKA APP.

- ♥ Spar dir den Prospekt
- ♥ Spar dir das Kleingeld
- ♥ Spar dir den Einkaufszettel
- ♥ Spar dir den Papier-Kassenbon



MIT DER PAYBACK-KARTE °PUNKTE SICHERN!

7. BIS 12. APRIL 2025

GUT & GÜNSTIG

Tafeltrauben hell
aus Südafrika
500-g-Packung
(1 kg = 3.38)

1.69



20

Extra°Punkte

12

Extra°Punkte



Bresso
Frischkäse-
zubereitung
versch. Sorten
und Fettstufen
je 120-/
150-g-Becher
(1 kg ab 7.40)

1.11

50

Extra°Punkte

14%
günstiger

Coffee B
Kaffeebälle
versch. Sorten
9 Stück
je 51- bis 56-g-Packung
(1 kg ab 53.39)

2.99



200

Extra°Punkte

14%
günstiger

Persil
Vollwaschmittel
Pulver oder flüssig
versch. Sorten
75/80 Waschladungen
je Packung/Flasche
(1 WL ab -21)

16.99



BOCKBIERE – KRÄFTIG, VOLLMUNDIG UND IDEAL FÜR DEN FRÜHLING

Der Frühling bringt nicht nur längere Tage und wärmere Temperaturen mit sich, sondern auch eine ganz besondere Bierspezialität: das Maibock. Diese traditionelle Bockbiervariante besticht durch ihre goldene Farbe, malzige Aromen und eine angenehme Hopfennote. Bei EDEKA Kramp finden Sie eine erlesene Auswahl an Maibockbieren, die mit ihrem vollmundigen Geschmack überzeugen.

Dithmarscher MAIBOCK

Aus der traditionsreichen Brauerei Dithmarscher stammt dieses kräftige Maibock. Er überzeugt mit einer leuchtend goldenen Farbe, einer feinen Karamellnote und einer leichten Hopfenbittere im Abgang. Mit 6,8 % vol. Alkohol bietet er eine angenehme Balance zwischen malziger Süße und würziger Frische – perfekt für gemütliche Frühlingsabende.

Einbecker MAI-UR-BOCK

Ein Klassiker unter den Maibock-Bieren ist das Einbecker MAI-UR-BOCK. Diese Spezialität aus der niedersächsischen Bierstadt Einbeck zeichnet sich durch eine kräftige Malznote, dezente Honigaromen und eine feine Hopfenwürze aus. Mit seinem Alkoholgehalt von 6,5 % vol. sorgt es für ein angenehmes, leicht süßliches Geschmackserlebnis und ist ein echtes Highlight für Bockbierliebhaber.

Mönchshof Maibock

Die Brauerei Mönchshof steht für hochwertige Spezialbiere, und ihr Maibock macht hier keine Ausnahme. Dieses vollmundige Bock überzeugt mit einer intensiven Malzsüße, Noten von geröstetem Getreide und einer feinen Hopfenbittere im Nachhall. Mit 6,9 % vol. Alkoholgehalt ist es ein kräftiger, dennoch harmonischer Begleiter für gesellige Frühlingsmomente.

Kurze Fakten zum Maibock und Bockbier

- Herkunft: Bockbier stammt aus Einbeck (Deutschland), und der Name „Bock“ kommt von „Einbecker Bier“.
- Maibock: Saisonales Bier, das traditionell im Frühling (Mai) gebraut wird.
- Unterschiede: Maibock ist leichter als andere Bockbiere wie Doppelbock oder Eisbock.
- Alkoholgehalt: Maibocks haben typischerweise 6-6,5 % Alkohol.
- Geschmack: Malzig, mild, leicht süß mit einer zarten Hopfenbitterkeit.
- Brauart: Untergäriges Bier, das bei kühlen Temperaturen gelagert wird.
- Verwendung von Hefe: Untergärige Hefe sorgt für Klarheit und wenig Fruchtigkeit.
- Essen: Passt gut zu Schweinshaxe, Bratwurst und Spargel.

Erfrischung gefällig? Die neuen Küstengetränke von Flensburger

Für alle, die zwischendurch eine alkoholfreie Erfrischung suchen, empfiehlt EDEKA Kramp die neuen Küstengetränke von Flensburger.

Flensburger KÜSTEN COLA

Die Norddeutschen sind für ihre Klarheit bekannt – sie schätzen, was wirklich zählt. Und genau das steckt in der KÜSTEN COLA von Flensburger: Nur das, was für einen perfekten, prickelnd-leckeren Geschmack notwendig ist – inklusive Koffein, versteht sich. Kein Schnickschnack, dafür aber der unverwechselbare Genuss in der legendären Flensburger-Bügelverschlussflasche.

Flensburger KÜSTENLIMO ORANGE

Der Norden hat eine einzigartige Frische – und jetzt gibt es die perfekte Limo dazu. Die KÜSTENLIMO ORANGE passt genau ins nordische Lebensgefühl: Mit 10 Prozent Fruchtgehalt und einem extra apfelsinigen Geschmack, dabei mit weniger Zucker angenehm erfrischend.

Flensburger KÜSTEN MIX COLA-ORANGE

Im Flensburger KÜSTEN MIX treffen Cola und Orange im wahrsten Sinne des Wortes auf norddeutsche Art aufeinander – mit einem spritzigen „Moin“. Die Cola bringt dabei nicht nur jede Menge Geschmack, sondern auch eine ordentliche Portion Koffein in die Mischung, während die Orangenlimo mit einer extra großen Dosis Fruchtsaft punktet. Die Süße bleibt dezent, ganz nach norddeutscher Art.

OSTERQUIZ – WISSEN RUND UM DAS FEST DER AUFERSTEHUNG



Testen Sie Ihr Wissen rund um das Thema Ostern und stellen Sie sich der Herausforderung, die richtigen Antworten sowie das richtige Lösungs-wort zu finden. Viel Spaß beim Rätseln und frohe Ostern wünscht Ihnen das Team von EDEKA Kramp!

1 IN WELCHEM LAND ENTSTAND DER BRAUCH DES OSTERFEUERS?

- H) Deutschland
- E) Schweden
- J) Griechenland

2 WELCHE PFLANZE WIRD IN VIELEN LÄNDERN ZU OSTERN ALS SYMBOL FÜR DAS LEBEN UND DIE AUFERSTEHUNG VERWENDET?

- E) Narzisse
- A) Lilie
- I) Krokus

3 WELCHE HISTORISCHE BEDEUTUNG HAT DER „KARFREITAG“ IM CHRISTENTUM?

- T) Der Tag der Auferstehung Jesu
- S) Der Tag der Kreuzigung Jesu
- R) Der Tag der Geburt Jesu

4 IN WELCHER REGION DEUTSCHLANDS IST DAS SOGENANNT „OSTERBRUNNEN-SCHMÜCKEN“ EINE WEIT VERBREITETE TRADITION?

- E) Franken
- A) Schwaben
- C) Rheinland

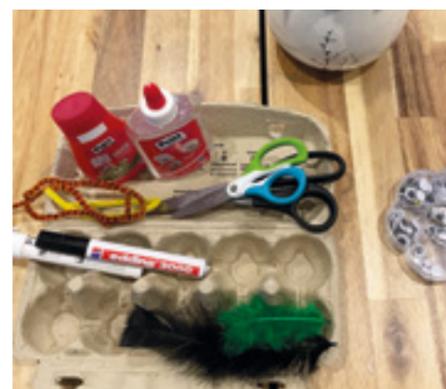
5 IN WELCHEM JAHR WURDE DER ERSTE „OSTERHASE“ ERSTMALS IN EINEM GEDRUCKTEN WERK ERWÄHNT?

- M) 1682
- H) 1775
- N) 1835

LÖSUNGSWORT:



OSTERBASTELN – FÜR EUER FRÜHSTÜCKS



Liebe Kinder, meist hat man zu Ostern jede Menge Eier im Haus – zum Genießen, Ausblasen und Bemalen. Es wäre doch schön, wenn ihr für die Eier auch schöne Eierbecher hättet, die euren Frühstückstisch österlich gestalten. Und es ist gar nicht schwer, diese selber zu basteln. Das meiste, was ihr dafür benötigt, habt ihr vermutlich schon da. Versucht es doch mal, habt Spaß und erfreut euch jeden Morgen an euren Kreationen.

Ihr braucht:

- Eierkarton (oder leere Toilettenpapierrolle)
- Etwas roten Bastelkarton
- Bastelaugen (alternativ einfach einen Edding)
- Federn (in der Natur gesammelte oder Bastelfedern)
- Schere, Kleber

So funktioniert's

1. Schneidet aus dem Eierkarton je einen Zacken und eine Eierschale zusammenhängend aus.
2. Klebt auf den hochstehenden Pappzacken links und rechts ein Bastelaugen auf.
3. Schneidet aus dem Pappbogen einen Hahnenkamm und einen Mund (eine Raute, die ihr an der dicken Stelle in der Mitte faltet) aus.
4. Schneidet oben in den Pappzacken einen Schlitz, in den ihr den Hahnenkamm stecken könnt. Den Mund klebt ihr mit der Falz an die Frontseite des Pappzackens.
5. Befestigt mit dem Bastelkleber die Federn an der hinteren Innenseite der Eiermulde.

Und schon ist euer ganz eigener Eierbecher fertig. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Eierpappen natürlich vorher mit Wasserfarbe bunt anpinseln. Hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen. Viel Spaß beim Basteln!

Variante Papprolle:

(Alternativ könnt ihr eine leere Klorolle halbieren. Dann malt ihr die Rolle bunt an. Ist die Farbe trocken, könnt ihr vorn ein schönes Hühnchen- oder Hasengesicht aufmalen. Auf der anderen Seite klebt ihr entweder Federn oder einen kleinen Hasenpuschel an. Und fertig wäre die Variante mit der Papprolle – ebenso einfach, ebenso schön.)

Österlicher Backspaß mit GUT&GÜNSTIG



Ob saftiger Marmorkuchen, leckere Muffins oder knusprige Schokoflockenkekse – mit den hochwertigen Backprodukten der EDEKA-Eigenmarke GUT&GÜNSTIG gelingt jedes Osterrezept im Handumdrehen! Das Sortiment bietet alles, was das Bäckerherz begehrt – von praktischen Backmischungen bis hin zu feinen Dekorationsartikeln. Die GUT&GÜNSTIG-Produkte stehen für hohe Qualität zum fairen Preis.

Vielfalt für jeden Geschmack

Mit den GUT&GÜNSTIG-Backmischungen für Marmorkuchen, Schokoflockenkuchen oder Muffins zaubern Sie im Nu köstliche Leckereien. Die einfache Zubereitung und die perfekte Rezeptur sorgen dafür, dass Ihr Gebäck immer gelingt. Einfach die Mischung mit wenigen Zutaten wie Eiern, Butter oder Milch kombinieren – und schon duftet es herrlich aus dem Ofen!

Dekoration für den letzten Schliff

Ein gelungenes Backwerk lebt nicht nur vom Geschmack, sondern auch von der Optik! Mit bunten Streuseln in verschiedenen Formen, knackigen Schokotröpfchen und aromatischen Sultaninen verleihen Sie Ihren Kreationen das gewisse Etwas. Auch fein gehackte Mandeln oder gehobelte Nüsse aus dem GUT&GÜNSTIG-Sortiment sorgen für den perfekten Biss.

Probieren Sie auch die Backmischungen von



Ob die XXL Triple Chocolate Muffins mit drei Schokoladensorten, die XXL Blueberry Crumble Muffins mit Streusel und Blaubeerpüree oder die Zimtschnecken mit Icing oder Frosting – greifen Sie bei EDEKA Kramp auch zu den köstlichen Backmischungen der EDEKA Eigenmarke Herzstücke und erleben Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse.



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) 9 80 30 90
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.