



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



Alles Käse:

Für den Grill, als Dip oder als idealer Weinbegleiter – unsere Käsevielfalt von der Bedientheke

Seiten 2 bis 3

Neu sortiert, mehr Vielfalt:

Alles zur Umgestaltung und Sortimentserweiterung in unserer Molkereiprodukteabteilung

Seiten 4 und 5

Kulinarischer Urlaub zu Hause:

Osteuropäische Spezialitäten von Dovgan und asiatische Leckerbissen von Lien Ying

Seiten 10 und 11



ALLES KÄSE, ODER WAS? DER STAR AUF JEDEM GRILLABEND!



Wer bei EDEKA Kramp an der Bedientheke steht, merkt schnell: Hier dreht sich alles um Qualität, Frische und Auswahl. Besonders in der Grillsaison wird die Theke zum echten Highlight für alle Genießer – vor allem für Käseliebhaber. Denn Käse und Grillen passen hervorragend zusammen!

Vielfalt, die begeistert: zwölf hausgemachte Frischkäsevariationen

Ein echter Genusstipp für den nächsten Grillabend sind die zwölf verschiedenen Frischkäsevariationen aus eigener Herstellung. Diese cremigen Köstlichkeiten eignen sich perfekt als Beilage zum Grillen, zum Dippen mit Gemüsesticks oder Baguette, oder als würziger Brotaufstrich neben der Grillplatte.

Ein kleiner Blick ins Sortiment:

- Rote Zwiebel mit Schnittlauch: herzhaft und frisch
- Lachs-Dill: mit feiner Fischnote, ideal zu gegrilltem Gemüse
- Preiselbeere mit Meerrettich: süß-scharf und besonders gut zu Wild oder kräftigem Fleisch



2



Feinkost für Feinschmecker: Antipasti und Fischsalate

Neben den Frischkäsen bietet die Theke auch ausgesuchte Antipasti-Spezialitäten sowie Fisch-Feinkostsalate von der renommierten Firma Grossmann. Gerade als Vorspeise oder Beilage zum Grillbüfett bringen sie mediterranes Flair auf den Tisch. Ob eingelegte Oliven, Peperoni mit Frischkäsecreme oder Matjes- und Heringssalat – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Direkt auf den Grill: würziger Grillkäse und eingelegter Schafskäse

Für alle, die Käse direkt auf dem Rost genießen wollen, gibt es bei EDEKA Kramp auch Grillkäse mit Metaxasoße in der praktischen Aluschale – einfach auf den Grill legen, kurz warten und genießen! Auch eingelegter Schafskäse in würziger Kräutermarinade ist ein echter Klassiker: besonders gut zu Grillgemüse oder in einem Wrap.

Internationale Käseauswahl: Schnitt-, Hart- und Weichkäse aus aller Welt

Ob Allgäuer Emmentaler, Schweizer Gruyère, Tiroler Bergkäse oder Raritäten aus Frankreich, Spanien und den Niederlanden – die Auswahl an Schnitt- und Hartkäsesorten sowie Weichkäsen lässt keine Wünsche offen. Die Mitarbeiter vor Ort beraten gern zu Reifegraden, Kombinationsmöglichkeiten und Herkunft.

Biokäse mit Charakter

Auch im Bereich der Biokäsespezialitäten gibt es an der Bedientheke von EDEKA Kramp echte Highlights zu entdecken. Folgend zwei Empfehlungen für Ihren nächsten Einkauf:

Andechser Bergblumenkäse: Ein halbfester Bioschnittkäse aus silofreier Heumilch, mit essbarer Naturrinde, verfeinert mit einer Blütenmischung. Würzig, aromatisch, aber nicht zu dominant – ideal zu frischem Baguette oder Grillgemüse.

„Wilder Bernd“: Ein cremiger Bioweichkäse mit feinem Weißschimmel, leicht würzig im Geschmack, mit einer angenehmen Kräuternote. Besonders lecker leicht angeschmolzen über gegrilltem Brot oder als Topping auf warmen Rote-Bete-Scheiben.



3



Grilltipps mit Käse

- Grillkäse nicht direkt auf den Rost legen – lieber eine Grillschale verwenden, damit er nicht klebt oder zerläuft.
- Frischkäse als Dip oder Füllung – zum Beispiel in gegrillten Champignons oder in halben Paprikaschoten.
- Schnittkäse dünn schneiden und auf dem heißen Steak zerlaufen lassen – ein würziger Bergkäse passt hervorragend zu Rindfleisch.
- Schafskäse mit Tomaten und Kräutern in Alufolie – einfach 10 Minuten auf dem Grill garen.

Die passenden edlen Tropfen für den Grillkäsegenuss

Ob würzige Frischkäsevariationen, herzhafter Schafskäse oder kräftiger Hartkäse vom Grill – mit der richtigen Weinbegleitung wird daraus ein rundes Geschmackserlebnis.

EDEKA Kramp empfiehlt zu ...

... würzigen Frischkäsen: gekühlten Grauburgunder oder Riesling Kabinett

... gegrilltem Schafskäse oder Metaxa-Grillkäse: fruchtigen Rosé aus der Provence

... kräftigem Hartkäse vom Grill: milden Spätburgunder oder jungen Tempranillo



WILLKOMMEN IN UNSERER VERÄNDERTEN MOPRO-WELT: MEHR VIELFALT, MEHR BIO, MEHR ORIENTIERUNG!



Die Molkereiabteilung (MoPro) gehört zu den meistfrequentierten Bereichen in jedem Supermarkt – und gleichzeitig zu den vielseitigsten. Mit einem stetig wachsenden Angebot an Milchprodukten, pflanzlichen Alternativen und Spezialsortimenten wie laktosefrei oder bio steigen auch die Anforderungen an Übersichtlichkeit und Struktur. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, haben wir von EDEKA Kramp unsere MoPro-Abteilung vor Kurzem umfassend neugestaltet. Ziel war es, nicht nur das Sortiment zu erweitern, sondern auch die Orientierung für Kundinnen und Kunden deutlich zu verbessern. Die neue Aufteilung folgt einem klaren Konzept: mehr Struktur, thematisch gebündelte Warengruppen und gezielte Erweiterungen im Biosegment.

Im Zentrum der Neuerungen steht dabei ein erweitertes Sortiment mit einem besonderen Fokus auf hochwertige und nachhaltig produzierte Produkte – darunter auch die deutlich ausgebauten Produktvielfalt von Andechser Natur.

Sortimentserweiterung mit System

Das Angebot wurde gezielt ergänzt, um sowohl Klassiker als auch moderne Ernährungstrends abzudecken. Das betrifft nicht nur die Auswahl an Milch, Joghurt, Käse oder Butter – auch pflanzenbasierte Alternativen und Spezialprodukte für besondere Ernährungsformen wurden stärker berücksichtigt.

Andechser Natur – Biovielfalt ausgebaut

Die beliebte Biomarke Andechser Natur ist schon lange im Sortiment von EDEKA Kramp vertreten. Im Zuge des Umbaus wurde die Produktpalette deutlich erweitert, um der steigenden Nachfrage nach hochwertigen, ökologisch produzierten Milchprodukten gerecht zu werden. Neu im erweiterten Angebot sind unter anderem:

- Zusätzliche Sorten Biojoghurt (auch laktosefrei und fettarm)
- Bio-Ayran und Kefir in verschiedenen Varianten
- Mehr Bio-Ziegenmilchprodukte
- Erweiterte Auswahl bei Biofrischkäse, Quark und Butter

Auch über Andechser hinaus wurde das Bioangebot vergrößert. Hier eine kleine Übersicht der erweiterten Produktpalette:

- YFood-Trinkmahlzeiten
- Homann-Kartoffelsalate
- Friedrichs-Lachsspezialitäten
- Größere Auswahl an Schnittkäse von „EDEKA Bio“
- Alnatura-Mozzarella-Variationen



Durchdachte Struktur, klare Wege

Ein zentrales Ziel der Neustrukturierung war es ebenso, häufig gesuchte Produktgruppen klarer zusammenzufassen. So wurden unter anderem laktosefreie und vegane Produkte gezielt den konventionellen Produkten im jeweiligen Bereich zugeordnet und kompakt platziert. Das spart Zeit, erleichtert den Vergleich und macht das Einkaufserlebnis deutlich komfortabler.

Praktische Neuerung: Hefe bei Butter

Produkte, die häufig gemeinsam verwendet werden, wurden bewusst nebeneinander platziert. Ein Beispiel: Frische Hefe ist nun direkt im Bereich der Butter zu finden – ein kleines Detail mit großer Wirkung für alle, die gerne backen.

Modernisierung im Detail spürbar

Neben dem neuen Warensystem wurde auch die Gestaltung der Abteilung überarbeitet: Neue Regalstrukturen, übersichtliche Beschilderungen und ein klareres Layout tragen zu einer angenehmen Einkaufsatmosphäre bei. Die neue MoPro-Abteilung vereint moderne Einkaufsführung mit einem erweiterten, hochwertigen Sortiment. Die Kombination aus Struktur, Vielfalt und gezieltem Ausbau – etwa bei Andechser Natur – setzt ein klares Zeichen für mehr Qualität und Kundennähe im Alltag.

ERFRISCHENDER GENUSS IM SOMMER MIT UNSERER MELONENVIELFALT

Der Sommer ist da und mit ihm die Lust auf erfrischende, saftige Früchte. Bei EDEKA Kramp erwartet Sie eine Melonenvielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Ob als Snack zwischendurch, im Obstsalat oder gegrillt – Melonen sind echte Allrounder und aus der Sommerküche nicht wegzudenken.

Wassermelone – groß, klein, kernarm und in Bioqualität

Besonders beliebt ist die Wassermelone. Bei uns finden Sie große Wassermelonen mit sattem, süßem Fruchtfleisch und wenig Kernen, ideal für die ganze Familie oder Ihre nächste Grillparty. Für kleinere Haushalte eignen sich derweil unsere kleinen Wassermelonen hervorragend.

Zudem führen wir Mini-Bio-Wassermelonen in zertifizierter Bioqualität – perfekt für alle, die Wert auf Nachhaltigkeit und natürlichen Geschmack legen. Wassermelonen enthalten viel Wasser und sind somit ideale Durstlöscher an heißen Sommertagen.

Galiamelone – aromatisch und honigsüß

Die Galiamelone erkennen Sie an ihrer netzartigen Schale und dem hellgrünen bis cremefarbenen Fruchtfleisch. Sie zeichnet sich durch ihr besonders aromatisches, honigsüßes Aroma aus und eignet sich hervorragend im Obstsalat oder pur als erfrischender Snack.

Honigmelone – der süße Klassiker

Auch die klassische Honigmelone finden Sie bei uns. Ihre glatte, leuchtend gelbe Schale und ihr weiß bis leicht grünliches, süßes Fruchtfleisch bieten ein intensives Geschmackserlebnis, das Ihnen den Sommer garantiert versüßt.

Cantaloupe – orangefarbener Fruchtgenuss

Sehr beliebt ist auch die Cantaloupe-Melone mit ihrer netzartigen Schale und dem intensiv orangefarbenen Fruchtfleisch. Ihr fruchtig-süßer Geschmack macht sie zur perfekten Zutat für Smoothies oder als elegante Vorspeise mit Parmaschinken.

Piel de Sapo – die spanische Froschhautmelone

Ein echter Geheimtipp aus der Melonenvielfalt in unserem Obstregal ist die Piel de Sapo, auch „Froschhautmelone“ genannt. Diese spanische Zuckermelone besitzt eine dunkelgrüne Schale mit gelben Flecken und überzeugt durch ihr weißes, knackiges und süßes Fruchtfleisch. Besonders gekühlt ist sie herrlich erfrischend und bereichert jedes Frühstück oder Grillbüfett.

Sparpotenzial: Augen auf beim Melonenkauf!

Entdecken Sie jetzt unsere große Melonenvielfalt in unserem Obstregal, die hin und wieder auch zu Angebotspreisen erhältlich ist. Werfen Sie dafür einfach einen Blick in unseren aktuellen Handzettel auf unserer Homepage und sparen Sie bares Geld. Einfach QR-Code scannen und drauflosstöbern.



REZEPTTIPP: GEGRILLTE MELONE MIT EIS



Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Wassermelone
- 2 EL Olivenöl

Für die Dekoration:

- 6 Stiele Minze
- 30 g Pistazien
- 30 g Cashewkerne
- 40 g Mandeln
- 50 g Zucker, braun
- 1 Prise Meersalz, grob

Für das gegrillte Eis:

- 6 Eiweiß
- 1 EL Puderzucker
- 200 g Erdbeeren
- 4 Stiele Basilikum
- 4 Buttertortelets
- 4 Kugeln Eiscreme Vanille

Utensilien:

Eisportionierer, Grillmatte

Zubereitung:

1. Für die gegrillte Melone den Grill auf 200 °C indirekte Hitze vorheizen. Melone halbieren und das Fruchtfleisch in kleine Tortenstücke schneiden, mit Öl einpinseln. Auf dem heißen Grill von jeder Seite für zwei Minuten grillen. Melonenstücke vom Rost nehmen und anrichten.
2. Für die Dekoration die Minze vom Stiel zupfen und sehr fein hacken. Pistazien, Cashewkerne und Mandeln in eine Grillschale geben und auf dem heißen Grill anrösten. Den Zucker darüberstreuen. Mit einem Pfannenwender die Nüsse ständig im Zucker wenden. Vorsichtig 70-80 ml Wasser dazugeben, die Masse weiter verrühren. Zuletzt das Meersalz darüberstreuen und vermischen.
3. Für das gegrillte Eis die Eier trennen. Eiweiß unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes steif schlagen. Puderzucker nach und nach einrieseln lassen, bis ein stabiler Eischnee entsteht. Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden. Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein hacken.
4. Erdbeeren und Basilikum vermischen und auf den Tortelets verteilen. Auf jedes Tortelett eine Kugel Vanilleeis setzen. Eischnee mit einem Küchenschaber lückenlos um das Eis streichen. Wichtig: Auch die Ränder der Tortelets sollten vollständig bedeckt sein. Auf einer hitzebeständigen Grillmatte auf dem heißen Rost bei geschlossenem Grilldeckel vier Minuten grillen.
5. Melonenstücke mit gehackter Minze bestreuen. Die karamellisierten Nüsse grob zerhacken und mit den gegrillten Eiskugeln anrichten. Sofort servieren.

COOL GENIESSEN, DENN ES WIRD HEISS!

Eine schöne kulinarische Abkühlung – abseits von Eis – ist eine gute Alternative zum Grillgut. Wir von EDEKA Kramp zeigen Ihnen tolle Gerichte für die kalte Küche, die geschmacklich an heißen Sommertagen ein Hochgenuss ist.

ANDALUSISCHES GAZPACHO

Zutaten:

Gazpacho:

- 250 g grüne Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Weißbrot
- 700 g passierte Tomaten
- 400 g Wassermelone
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Sherryessig
- Salz und Pfeffer

Toppings:

- 60 g Weißbrot
- 80 g gelbe Paprika
- 4 Wachteleier
- 40 g saure Sahne
- 1 EL Petersilie



Zubereitung:

1. Gazpacho mit Brot- und Paprikawürfeln und halbierten Wachteleiern, einem Klecks Crème fraîche und gehackter Petersilie garnieren und servieren.
2. Für die Gazpacho Paprikaschoten halbieren, Stielansatz, Samen sowie weiße Trennwände entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und mit etwas Salz zerreiben. Brot einweichen, ausdrücken.
3. Brot, Knoblauch, passierte Tomaten, Paprika sowie gewürfelte Wassermelone in einer Schüssel pürieren. Dabei Olivenöl langsam einlaufen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse etwa drei Stunden durchkühlen lassen. Nach Bedarf mit eiskaltem Wasser auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Nochmals abschmecken.
5. Für die Toppings Weißbrot in gleichmäßige Würfel schneiden und ohne Fett rösten. Herausnehmen und leicht salzen. Geputzte Paprikaschote in kleine Würfel schneiden. Gekochte Wachteleier schälen und halbieren.

KALTE GURKEN-MELONEN-SUPPE

Zutaten:

Für die Suppe:

- 25 g Rucola
- 1/2 Handvoll Kräuter
- 150 g Gurken
- 225 g Galiamelone
- 1 1/2 Frühlingszwiebeln
- Stängel Staudensellerie
- 380 ml Buttermilch
- 3/4 Tasse kräftige Gemüsebrühe
- 1/2 TL Zucker

Für die Dekoration:

- Kräuter
- 6 frische Stangen Grissini
- 75 g gekochter Schinken



Zubereitung:

1. Zutaten für die Suppe gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern, Gemüsebrühe etwas abkühlen lassen. Anschließend sämtliche Zutaten mit dem Mixstab pürieren und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Danach abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
2. Die Suppe in Gläsern oder in Suppenschalen verteilen. Schinken in Streifen schneiden und zusammen mit einigen Kräuterblättchen auf der Suppe dekorativ anrichten. Servieren Sie dazu die Grissini-Stangen.

OKROSCHKA

Zutaten:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 4 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Radieschen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 400 g Gurken
- 1/2 Bund Dill
- 2 Chilischoten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 600 g Joghurt
- 5 EL Crème fraîche
- 300 ml Mineralwasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen, fein würfeln und ca. fünf Minuten im Salzwasser kochen. Nach dem Garen mit kaltem Wasser abkühlen.
2. Eier in kochendem Wasser sieben Minuten kochen. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Eier pellen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Gurken waschen, längs halbieren und in Würfel schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und abzupfen. Chilis waschen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen.
4. Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft, Knoblauch und Mineralwasser mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Kartoffeln, Radieschen und Frühlingslauch mischen und in Schalen geben. Eier halbieren und mit Dill und Chilischeiben garnieren.

KULINARISCHE GENUSSREISE MIT DOVGAN UND LIEN YING

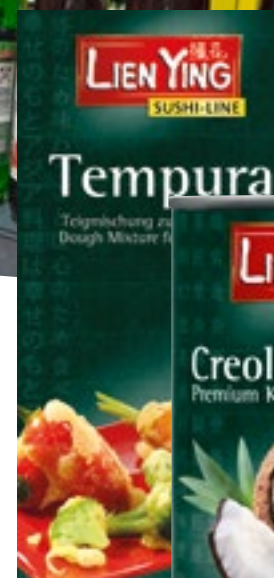
Essen bringt Menschen zusammen. Es ist ein häufig mit den unterschiedlichsten Zeremonien verbundener Bestandteil einer jeden Kultur auf der ganzen Welt. Daher gehört zum Entdecken anderer Länder selbstverständlich auch das Probieren neuer Speisen und regionaler Spezialitäten. Eine Möglichkeit für entdeckungsfrohe Gourmets ist ein direkter Besuch in dem jeweiligen Land. Die andere, durchaus unkompliziertere Alternative sind die exotischen Feinkostregale von EDEKA Kramp mit ihren vielseitigen internationalen Delikatessen. Dieses Mal im Fokus: Dovgan – mit Spezialitäten der osteuropäischen Küche sowie die asiatischen Leckerbissen von Lien Ying.

Mit Dovgan landestypische Küchen entdecken

Als eines der größten Importhäuser für osteuropäische und orientalische Spezialitäten im globalen Einzelhandel beliefert Dovgan seine Kunden mit einem umfassenden Sortiment aus Trockenprodukten sowie Frische- und Tiefkühlkost aus Polen, Russland, Rumänien, der Adria-Region, der Türkei und dem Orient. Starke Marken von Top-Lieferanten der Herkunftsländer stehen für eine hohe Qualität des Dovgan-Sortiments, bekräftigen die Authentizität der Produkte und garantieren die entsprechende Akzeptanz und Markentreue der osteuropäischen Zielgruppe.

Top-Qualität und hohe Authentizität

Mehrere Hundert Mitarbeiter sorgen Tag für Tag für die reibungslose Abwicklung einzelner Arbeitsprozesse im gesamten Dovgan-Netzwerk, das durch die Zentrale in Hamburg bis zur Warenauslieferung durch die eigene Spedition gesteuert und koordiniert wird. So entsprechen die importierten Produkte immer zu 100 Prozent den deutschen Standards. Dabei werden die Produkte laufend akribischen Kontrollen unterzogen, um eine ständige hohe Qualität zu garantieren. Freunde der internationalen Küche finden alle Klassiker, die ihr Herz begehren. Tauchen Sie ein in die Spezialitätenvielfalt von Dovgan und finden Sie vielleicht schon bei Ihrem nächsten Besuch im EDEKA-Kramp-Markt Ihr neues Lieblingsprodukt für einen kulinarischen Ausflug in die osteuropäische und orientalische Küche.



Lien Ying – Köstlichkeiten der asiatischen Küche

Der faszinierende Zauber Asiens beginnt mit seiner Küche und der besonderen Art mit Lebensmitteln umzugehen. Die asiatische Küche ist geprägt durch harmonische Kompositionen und überzeugt durch einfache und schnelle Zubereitung. Um den natürlichen Geschmack und die Struktur der Zutaten zu erhalten, steht das wertschonende Garen im Vordergrund. So ist beispielsweise das Kochen im Wok beliebter denn je. Durch die spezielle Zubereitungsart bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe optimal erhalten.

Authentische fernöstliche Esskultur

Das vielseitige Lien-Ying-Sortiment ist ein Spiegel fernöstlicher Esskultur und überzeugt mit hoher Sortimentskompetenz. Die einzigartig große Produktvielfalt aus wertigen Zutaten garantiert einen hohen Qualitätsanspruch und bietet unzählige Variationsmöglichkeiten. Ein weiterer wesentlicher Teil des kulinarischen Geheimnisses Asiens besteht aus der feinen Kunst des Würzens. Das vielseitige Lien-Ying-Sortiment ist ein Spiegel der fernöstlichen Esskultur und bietet eine große Produktvielfalt authentischer Produkte, deren unzählige Variationsmöglichkeiten die Zubereitung der Gerichte zum Erlebnis machen.

Von Mie-Nudeln, Mungobohnenkeimlingen und Shoyu über Goma, Noriblätter, Sushireis, und Kokosmilch bis hin zu Sesamöl, Sojasprossen oder Shiitakepilzen: „Wir haben eigentlich alles, was man für ein original asiatisches Gericht zum Essen braucht“, so Kaufmann Tim-Tobias Kramp. Die Vielfalt von Lien Ying ist sehr breit gefächert. Kombiniert mit den passenden frischen Zutaten aus dem Markt und einem guten Rezept, wartet auf Sie ein wahres Feuerwerk für den Gaumen!



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

Unsere Angebote im Backshop vom 18. bis 23. August

Backerman
Croissant Pistaziencreme
Stück

0.79



Kürbiskernbrötchen
3 x 90-g-Stück
(1 kg = 3.70)

1.00



Weißbrot
mit Butter
540-g-Laib
(1 kg = 2.76)

1.49



Weltmeisterbrötchen
3 x 90-g-Stück
(1 kg = 3.70)

1.00



Abbildungen ähnlich

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

VERSTÄRKUNG DIREKT AUS DEM ORT: MATTHIAS JOCHEM NEU IM EDEKA-KRAMP-TEAM



Seit dem 1. Juni dürfen wir Matthias Jochem als neues Mitglied unseres Teams im Markt begrüßen. Der gelernte Kaufmann bringt umfassende Erfahrung aus seiner vorherigen Tätigkeit als Vertriebsleiter mit – ein Wissen, das er nun gewinnbringend in unsere Marktstruktur einbringen möchte. „Ich fühle mich sehr wohl hier im Markt – familiäre und harmonische Atmosphäre, nette Kunden – mit meinem Know-how als Vertriebler möchte ich gerne dazu beitragen, den Markt in Zukunft mit weiterzuentwickeln.“

Bei EDEKA Kramp ist Matthias Jochem vorwiegend an der Kundeninformation im Einsatz. Als ausgebildeter Gärtner ist er darüber hinaus auch für unser liebevoll gestaltetes Blumensortiment verantwortlich. Mit einem geschulten Auge für Frische, Qualität und ansprechende Präsentation.

Vor zwei Jahren zog der gebürtige Norddeutsche mit seiner Familie nach Stukenborn und lebt heute nur wenige Schritte vom Markt entfernt. Die Nähe zum Arbeitsplatz und die enge Verbundenheit mit der Region haben ihn in seiner Entscheidung bestärkt: „Ich kenne den EDEKA-Kramp-Markt gut und habe schon längere Zeit damit geliebäugelt, hier zu arbeiten. Das hat nun geklappt.“

In seiner Freizeit ist Matthias Jochem aktives Mitglied der Feuerwehr und als Elternsprecher an der Schule seiner Kinder engagiert.

Verstärken auch Sie unser Team!

Matthias Jochem ist der beste Beweis dafür, dass Engagement, Erfahrung und regionale Verbundenheit perfekt zu uns passen. Sie wohnen ebenfalls in der Umgebung, arbeiten gern im Team, schätzen ein persönliches Arbeitsumfeld und möchten mit anpacken?



Bei uns sind Sie genau richtig!

Ob an der Kasse, im Verkauf oder im Service – wir sind immer auf der Suche nach motivierten Kolleginnen und Kollegen, die gemeinsam mit uns den Markt gestalten und weiterentwickeln möchten.

Bewerben Sie sich jetzt – ganz unkompliziert per E-Mail an:
info@edeka-kramp.de

Oder persönlich/per Post an:
EDEKA Kramp
z. H. Tim-Tobias Kramp
Kalte Weide 22
24641 Stukenborn

KULINARIK IM SOMMER – DAS RÄTSEL MIT BISS!



Der Sommer ist die perfekte Zeit, um frische, leichte Gerichte zu genießen und den Geschmack der Saison voll auszukosten. In diesem Rätsel dreht sich alles um köstliche Sommergerichte und erfrischende Getränke, die die warme Jahreszeit noch schöner machen. Testen Sie Ihr Wissen rund um Salate, Kräuter, Obst und mehr. Beantworten Sie alle acht Fragen und finden Sie das Lösungswort! Viel Spaß beim Knobeln!

1

WELCHER ITALIENISCHE SALAT-KLASSIKER ENTHÄLT MOZZARELLA, TOMATE UND BASILIKUM?

- G) Panzanella
- S) Caprese
- B) Insalata Verde

2

WELCHE OBSTSORTE WIRD GERN MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN SERVIERT – EIN ECHTER SOMMERHIT?

- H) Feige
- A) Melone
- M) Pfirsich

3

WAS VERLEIHT EINEM CAESAR SALAD SEINEN TYPISCHEN, WÜRZIG-CREMIGEN GESCHMACK?

- J) Joghurt
- L) Sardellenpaste
- K) Crème fraîche

4

WELCHES KRAUT IST HAUPTBESTANDTEIL VON PESTO GENOVESE UND PASST PERFEKT IN MEDITERRANE SALATE?

- O) Minze
- A) Basilikum
- T) Petersilie

5

WELCHER KÄSE WIRD IN SALZLAKE GEREIFT UND IST EIN FAVORIT FÜR GRIECHISCHEN BAUERN Salat?

- C) Halloumi
- P) Ricotta
- T) Feta

6

WELCHER SOMMERLICHE SALAT MIT PETERSILIE UND COUSCOUS STAMMT AUS DER ORIENTALISCHEN KÜCHE?

- B) Bulgursalat
- Z) Taboulé
- L) Waldorfsalat

7

WELCHES ERFRISCHUNGSGETRÄNK AUF TEEBASIS WIRD OFT MIT ZITRONE ODER MINZE SERVIERT?

- W) Schorle
- H) Ayran
- E) Eistee

8

IN WELCHEM MONAT BEGINNT IN MITTELEUROPA KALENDARISCH DER SOMMER – UND DAMIT DIE ZEIT FÜR FRISCHE SALATE?

- O) August
- I) Juni
- N) April

LÖSUNGSWORT:

Tragen Sie die Buchstaben der richtigen Antworten in der richtigen Reihenfolge ein:

EIS AM STIEL SELBST GEMACHT



Das wird benötigt:

- Frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Blaubeeren, Bananen, Mangos)
- Naturjoghurt oder Fruchtsaft (optional, für eine cremigere Variante)
- Honig oder Ahornsirup (optional, je nach Geschmack)
- Eisformen oder leere Joghurtbecher
- Holzstiele (oder auch Löffel als Stielsatz)

So wird's gemacht:

Obst vorbereiten: Die Kinder können das Obst waschen und in kleine Stücke schneiden. Besonders gut geeignet sind Beeren, Bananen oder Mangos, aber auch Melonen oder Kiwis können wunderbar verwendet werden.

Fruchtpüree herstellen: Gebt das Obst in eine Schüssel oder einen Mixer und püriert es, bis es schön glatt ist. Bei Bedarf kann ein Löffel Honig oder Ahornsirup hinzugefügt werden, um das Eis noch etwas süßer zu machen.

Eismasse füllen: Wenn ihr es etwas cremiger mögt, könnt ihr jetzt etwas Naturjoghurt unter das Fruchtpüree mischen – das macht das Eis schön cremig! Füllt die Eismasse dann in die Eisformen oder in leere Joghurtbecher.

Holzstäbchen einsetzen: Steckt in jede Form einen Holzstiel (oder einen Löffel) in die Mitte, sodass ihr später das Eis gut halten könnt.

Eis einfrieren: Legt die Formen für mindestens vier bis sechs Stunden ins Gefrierfach, damit die Eis am Stiel richtig fest werden. Am besten über Nacht gefrieren lassen!

Genießen: Wenn das Eis fertig ist, einfach vorsichtig aus den Formen lösen und genießen! Wenn die Eisformen zu fest sind, könnt ihr die Formen kurz unter heißes Wasser halten, damit sich das Eis leichter herauslösen lässt.

Sommerliche Temperaturen laden geradezu ein, kreative und leckere Erfrischungen zu zaubern! Was gibt es Besseres, als ein erfrischendes, selbst gemachtes Eis, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch gesund ist? Mit diesem fruchtigen Eis am Stiel können Kinder ganz einfach ihre eigenen Eiskreationen herstellen – und das Ganze ohne viel Aufwand. Die perfekte Möglichkeit, die warme Jahreszeit zu genießen und dabei noch etwas über gesunde Zutaten und einfache Zubereitung zu lernen!

Variationstipps:

Bunte Eisschichten: Man kann auch verschiedene Fruchtpürees nacheinander in die Formen füllen und so bunte Eisschichten kreieren.

Joghurteis: Für eine noch cremigere Variante einfach Joghurt mit ein wenig Vanillezucker oder Honig mischen und dann mit Fruchtpüree schichten.



TREUEAKTION

PUNKTE SAMMELN BIS ZUM 06.09.2025



PARTYBOX310

Tragbarer Bluetooth-Party-Lautsprecher mit spektakulären Lichteffekten

mit 20 Treuepunkten
32% SPAREN* **389,99 €**
UVP 579,99 €
Sie sparen 190 €
n. G. = 389,99 €

- JBL Signature Sound und BassBoost
- bis zu 18 Stunden Akku Laufzeit
- 2 eingebaute LED-Ringe + 4 Stroboskop-Lichter mit verschiedenen, dynamisch en Lichtmodi
- kabellose Konnektivität: TWS (True Wireless Stereo) zur Verbindung von bis zu 2 PartyBox-Lautsprechern via Bluetooth
- IPX4-Spritzwasserschutz
- PartyBox-App
- Eingangsanschlüsse: Cinch L/R, USB-Anschluss, 3,5 mm AUX (Klinkenstecker), Mikrofon/Gitarre mit Lautstärkereglern
- Ausgangsleistung: 240 W

CHARGE5

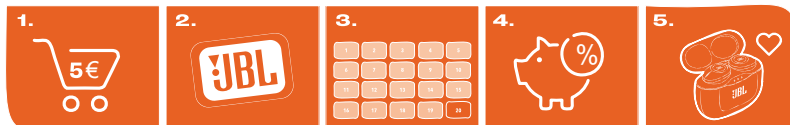
Tragbarer wasserdichter Lautsprecher mit Powerbank

mit 20 Treuepunkten
35% SPAREN* **129,99 €**
UVP 199,99 €
Sie sparen 70 €
n. G. = 129,99 €

- 40 Watt
- Farbvarianten Schwarz und Blau
- Akkulaufzeit 20 Stunden
- Bluetooth 5.1
- wasser- und staubfest gemäß IP67
- eingebaute Powerbank zum Laden von Smartphone oder Tablet



SO SAMMELN SIE MIT IHREM SAMMELHEFT.



1. Je 5 € Einkaufswert erhalten Sie in Ihrem Markt vom 02.06. bis 06.09.2025 einen Treuepunkt.
2. Sammeln Sie eifrig unsere Treuepunkte.
3. Kleben Sie 20 Treuepunkte in die Felder Ihres Sammelheftes.
4. Wählen Sie Ihre Prämie und sparen Sie bis zu 46%*.
5. Lösen Sie Ihre vollen Sammelhefte bis zum 20.09.2025 in Ihrem Markt ein.

Nur so lange der Vorrat reicht. • Die Rückgabe einzelner Artikel aus Geschmacksgründen ist nicht möglich. Treuepunkte können nicht bar vergütet werden. • Treuepunkte aus vergangenen Aktionen haben keine Gültigkeit mehr. • Änderungen und Irrtümer vorbehalten. • Nur in teilnehmenden Märkten.

* Ausgenommen sind: Pfand, Leergut, Tabakwaren, Eduscho/Tchibo, Buch- und Presseerzeugnisse, Post, Lotto & Toto, Gutscheine und Guthabenkarten, Telefonkarten, Pre- und Anfangsmilchmahlung, Müllbeutel der örtlichen Entsorgungsunternehmen sowie Umsätze bei Konzessionären.

* Gegenüber der UVP (ohne Treuepunkte). Solange der Vorrat reicht. Druckfehler vorbehalten. Alle Artikel ohne Deko.
n. G. = niedrigster Gesamtpreis der letzten 30 Tage



*Gegenüber der UVP des Herstellers.

Weitere Infos unter: www.edeka-jbl-treueaktion.de



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) 9686-54
Fax: (053 32) 9686-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (053 32) 9686-486

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