



Krampf

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



LIEBE KUNDEN,

kennen Sie dieses Gefühl, wenn man vor lauter Tatendrang am liebsten Bäume ausreißen könnte? Und das alles „nur“, weil draußen die Sonne scheint und ein blauer Himmel einen einfach mal tief durchatmen lässt? Eine Stimmung, der auch wir uns von EDEKA Krampf nicht entziehen können. Und auch gar nicht wollen. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir genuss technisch voller Elan in die warme und helle Jahreszeit durchstarten. Selbstverständlich schlägt unser Herz dabei auch dieses Jahr wieder für die Region! Gemeinsam mit unseren Partnern „von hier“ bieten wir Ihnen auch in dieser Frühlingssaison zuverlässig Frisches und Nachhaltiges. Ob beim gemeinsamen Spargelessen im Kreise der Familie oder beim früh sommerlichen Grillvergnügen: Entdecken Sie bei uns Neues und Bewährtes aus der Nachbarschaft in ausgezeichneter Qualität. So zum Beispiel die Spezialitäten von SizzleBrothers, die ab sofort für ein Grillvergnügen der Extraklasse auf Sie warten. Welche Köstlichkeiten sonst noch für Sie in unserem Markt bereitstehen, erfahren Sie druckfrisch auf den folgenden Seiten. Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen

Ihr Team von EDEKA Krampf



DAS PERFEKTE GENUSSTRIO:



DER GRANDER KATENSCHINKEN

Es gibt Dinge, die nennt man in einem Atemzug: Romeo und Julia, Bonnie und Clyde und eben auch Spargel mit Schinken. Das wohl bekannteste Gericht unter den Spargelrezepten schmeckt heut noch so gut wie zu Großmutter's Zeiten. EDEKA Kramp empfiehlt zum Spargel aus der Region den Grander Katenschinken aus Hamburg. Das besondere an dem Katenschinken ist neben der Regionalität die unglaubliche Qualität des Fleisches. Nur die besten Rohschinken werden nach eingehender Kontrolle für die Weiterverarbeitung verwendet. Eine entscheidende Rolle spielen dabei die Festigkeit, die Temperatur und der Fettanteil. „Die Schinken werden nach alter Tradition noch von Hand gesalzen und mit einer geheimen Naturgewürzmischung wöchentlich verfeinert und regelmäßig gewendet“, erklärt Geschäftsführer Ole Dölling die Arbeitsschritte. Dadurch wird das Fleisch komplett durchdrungen und ein geschmacksintensives Aroma entwickelt sich. Dieser Prozess dauert etwa zwei Monate, danach folgt die Räucherung. Über edlen Buchenholzspänen wird der Schinken dann drei bis fünf Wochen kalt geräuchert und erhält damit seinen letzten Schliff. Das Ergebnis: Nach zwölf bis 14 Wochen ist ein unverwechselbarer Grander Katenschinken entstanden, der durch seinen Geschmack und beste Qualität überzeugt.



LECKER UND GESUND: DAS WEISSE GOLD AUS DER REGION

Greifen Sie zu und genießen Sie ab sofort bei EDEKA Kramp die frischen schneeweißen Stangen aus der Region. Die sind nicht nur überaus lecker, sondern auch durchweg gesund. Spargel besteht zu etwa 93 Prozent aus Wasser. Eine Portion – pro Person kann man 400 Gramm rechnen – trägt enorm zu einem geregelten Wasserhaushalt des Körpers bei. So punktet das Gemüse mit seinem geringen Kalorien- sowie Kohlenhydratanteil und ist daher ideal für figurbewusste Esser. Weitere wichtige Inhaltsstoffe sind Proteine, Kalium und Kalzium, mit denen Spargel die Gesundheit unterstützt und das Immunsystem wieder auf Vordermann bringt.

SPARGEL, SCHINKEN UND EDLE TROPFEN AUS DEM GLAS

Pünktlich zum Beginn der Spargelzeit steht er endlich wieder frisch gestochen in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Kramp bereit: Spargel in Spitzenqualität von regionalen Erzeugern aus Deutschland. Und damit die Sache genusstechnisch richtig rund und stilecht wird, warten obendrein mit dem Grander Katenschinken und den Rosé- und Weißweinen vom Weingut Heinrich Vollmer aus der Pfalz gleich auch noch die passenden Begleiter, mit denen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zum Start in die wärmeren Monate garantiert ist. Greifen Sie zu und lassen Sie es sich schmecken.

SPARGELSCHÄLEN LEICHTGEMACHT

Sie lieben unseren Spargel aus der Region, haben aber keine Lust auf das lästige Schälen des weißen Goldes? Dann kommen Sie in unseren Markt und lassen Sie sich die Arbeit abnehmen. Mit dem praktischen Spargelschälautomat gelingt das im Hand- oder besser Rollenumdrehen. Sie brauchen sich nur Ihre Menge des Spargels im Markt auszusuchen und einen Mitarbeiter ansprechen – schon läuft alles wie von alleine. Und das ganze kostenlos!



EDLE WEINBEGLEITUNG AUS DER PFALZ

Passend zum Beginn der Spargelsaison ist bei EDEKA Kramp auch für die stilechte Weinbegleitung gesorgt. Mit den V-Weinen vom Weingut Heinrich Vollmer aus der Pfalz warten edle Tropfen auf Sie, die den Spargelgenuss komplett machen. Die Vollmer-Weine vereinen die Typizität des Weinanbaugebietes Pfalz mit der Handschrift Heinrich Vollmers.

Der Weißburgunder trocken

Ein frischer Weißburgunder mit hellgelber Farbe. Sein Bukett besticht durch reife Pfirsiche und frische Stachelbeeren. Seine Feuchtigkeit und eine angenehme Säure bereiten viel Trinkvergnügen. Ein erfrischender Wein, der gut zu Spargel und leichten Sommergerichten passt.

Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 bis 12 °C
Alkohol: 12,5 % Vol.
Lagerfähigkeit: 2 bis 3 Jahre
Restzucker: 4,4 g/l
Säure: 5,9 g/l



Der Portugieser Pinot Noir Rosé trocken

Ein Rosé mit fruchtigem Geschmack. Aromen von reifen Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Ein fruchtig-frischer Sommerwein, der sich sowohl als perfekter Spargelbegleiter als auch zu sommerlichen Salaten über Pasta mit Lachs bis hin zu Gerichten mit hellem Fleisch eignet.

Rebsorten: Portugieser, Spätburgunder
Trinktemperatur: 10 bis 12 °C
Alkohol: 12 % Vol.
Lagerfähigkeit: 2 bis 3 Jahre
Restzucker: 5,5 g/l
Säure: 5,4 g/l





NEU BEI EDEKA KRAMP

EDEKA Kramp lädt Sie ein zum Burger-Angrill-Vergnügen der Extraklasse und hält dafür neben Zutaten wie dem passenden Fleisch für Patties an der Bedientheke, fertigen SB-Patties, Buns, Salat, Gemüse und Co. die köstlichen Saucen, Marinaden und Gewürze von den SizzleBrothers aus Ronnenberg bereit. Überraschen Sie Ihre Lieben zum Start in die Grillzeit mit raffinierten Burgerkreationen vom Grillrost, die garantiert überzeugen und noch besser schmecken werden. „Wann immer das Sprichwort vom ‚mitessenden Auge‘ Gültigkeit besessen hat, trifft es im Falle der Burger-Rezepte zum selber Ausprobieren von den Bruzzelbrüdern zu“, ist sich Kaufmann Tim-Tobias Kramp sicher und wünscht Ihnen Genussmomente vom Allerfeinsten: „Fürs Auge und noch mehr für Ihren Gaumen.“

EXQUISITER BURGERGENUSS

SIZZLEBROTHERS – GRILLEN. BBQ. FOODLOVE.

Die Liebe zu gutem Essen und die Faszination, die mit der Zubereitung einhergeht, hat die Bruzzelbrüder im Jahr 2015 zusammengeführt und das „Projekt“ SizzleBrothers ins Leben gerufen. Seither steht der Name SizzleBrothers für Feuer und Leidenschaft am Grill. Doch mittlerweile ist es viel mehr als nur das! Aus anfangs zwei Sizzlern wurden vier, aus „Bau mal ein Logo“ wurden Livestreams, Podcasts, zwei Youtube-Kanäle und ein großer Onlineshop, über den die SizzleBrother nicht nur ihre eigens kreierten Saucen, Marinaden und Gewürzmischungen verkaufen, sondern auch weitere köstliche Spezialitäten für das Grillvergnügen sowie die passende Hardware von namhaften Partnerunternehmen. SizzleBrothers und seine immer größer werdende Community verbindet vor allem eines: die Faszination des Grillens.



DAS SIND DIE SIZZLEBROTHERS IM KURZPORTRÄT

HANNES

Es gibt wohl nichts, was Hannes nicht weiß. Der „Studierte“ ist einfach ein Experte, wenn es um alle technischen, inhaltlichen und praktischen Bereiche eines Grills geht. Zusätzlich hat er immer eine Anekdote auf den Lippen.

JULIAN

Entertainment, Charme und seine vertriebliche Stärke zeichnen Julian aus. Alle Interessenten, die eine Kooperationsanfrage haben, werden an ihm nicht vorbei kommen. Denn hier überzeugt er genau wie in den Videos mit Humor und guter Laune.

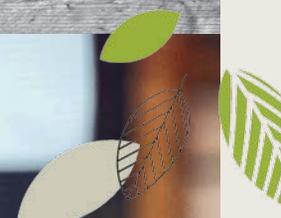
CORBINIAN

„Der Hybrid“ der Truppe ist irgendwie in allem verwickelt, hat aber vor allem bei den Bereichen Onlineshop, Fotos und Webseiten die Kappe auf. Und als einziger sportlicher Akteur macht er auch immer mal wieder vor der Kamera eine gute Figur.

ALEX

Scurrile Outfits, eine laute Lache und jede Menge Humor sind schon fast ein Markenzeichen von Alex geworden. Gleichzeitig zeigt der stets gut gelaunte Alex seine Stärken an der Kamera sowie beim Einsatz für die SizzleCrew – sein Baby!





DIE VIELFALT VON SIZZLEBROTHERS



Grillmarinaden mal anders: Einheitsbrei war gestern – mit den Grillmarinaden von den SizzleBrothers werden neue Geschmackswelten eröffnet. Von „Knobi“, „Scharfer Schote“, „Altem Pfeffer“ über „Sweet Bacon“ und „Smoky Whiskey“ bis hin zu „Premium Trüffeln“ ist sicher für jeden Geschmack etwas dabei.

Doppelte Gewürzpower

Den speziellen Kick beim Grillvergnügen gibt's mit den eigens von SizzleBrothers entwickelten Gewürzmischungen „Do it yourself Bratwurst“ und „Magic Smoke“. „Do it yourself Bratwurst“ wurde gemeinsam mit Fleischermeister Carsten Scheller entwickelt und durch den Partner Ankerkraut abgefüllt. Qualität aus Meisterhand also. „Magic Smoke“ vereint derweil die beliebten Rubs „Magic Dust“ und „#Smoke“. Herausgekommen ist ein vielseitig einsetzbarer und rauchiger BBQ-Rub, der wirklich in keinem Gewürzregal fehlen sollte.

Burger & Ribs BBQ Sauce

Der einzigartige Mc-Rib-Style dieser unverwechselbaren Sauce hat viele Anhänger gefunden. Mit dem leckeren, süß-rauchigen Geschmack, der schon den Mc Rib so beliebt macht.

Dollie Sauce Sweet Onion Bacon

Dollie Sauce „Sweet Onion Bacon“ kombiniert den einzigartigen Geschmack der originalen Dollie Sauce mit leckeren süßen Zwiebeln und Bacon.

Dollie Sauce Pepper Curry

Die Kombination aus Dollie Original, veredelt mit der süßen Schärfe von Pfeffer und Curry. Ein Muss für alle, die es pikant mögen.

Nappi Sauce – Napoleons Smokey Whiskey von Dollie Sauce

Napoleon und Dollie Sauce – das passt nicht nur bei Grillevents! Gemeinsam wurde eine leckere BBQ-Sauce entwickelt, die mit dem Hauch eines kanadischen Whiskys daherkommt.

GARANTIRTER GENUSS MIT DEN SIZZLEBROTHERS-BURGERREZEPTEN

MC RIB BURGER

Zutaten für 2 Personen:

- 2 längliche Burgerbrötchen
- 400 g Schweinehackfleisch
- 1 Bund Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Burger & Ribs BBQ Sauce
- 1 Gewürzgurke
- 1 Zwiebel



Zubereitung:

Das Schweinehackfleisch gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer und einer Handvoll frisch gehacktem Rosmarin würzen.

Aus dem Hackfleisch zwei gleich große, längliche Patties formen. Der Schönheit wegen, kann man sich die Mühe machen und noch die Form von Rippchen herstellen, indem man die Knochen nachmodelliert. Dieser Schritt ist aber nicht notwendig.

Den Grill gut vorheizen. Es wird mittlere direkte Hitze benötigt. Beide Patties von beiden Seiten ca. 3 bis 4 Minuten lang grillen. Sie sollten leckere Röstaromen haben, gleichzeitig gerade durchgebraten sein.

Währenddessen eine Gewürzgurke in Scheiben schneiden, eine Zwiebel in Viertelringe. Als BBQ-Sauce kann die sehr leckere Burger & Ribs BBQ Sauce genutzt werden, die nahezu identisch wie die originale Mc-Rib-Sauce schmeckt.

Belegt wird der Burger mit reichlich Sauce, Zwiebelringen, Gurkenscheiben und natürlich dem Fleischpatty. Guten Appetit!



PULLED CHICKEN BURGER

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hähnchenbrustfilet • 1 Dose Ananasscheiben mit Saft • etwas Wasser
- 1 Gemüsezwiebel • 100 ml Currysauce • Magic Smoke oder andere Gewürzmischung
- Rucola • 4 Burgerbrötchen

Zubereitung:

Heizen Sie den Grill auf indirekte 150 °C ein. Stellen Sie unter den indirekten Bereich einen Bräter mit etwas Wasser. Das Wasser sollte ca. 1 cm hoch im Bräter sein.

Würzen Sie die Hähnchenbrustfilets mit Magic Smoke von beiden Seiten und legen Sie sie in den indirekten Bereich direkt über den Bräter. Geben Sie eine Handvoll Räucherchips auf die Glut und lassen Sie das Hähnchen für 30 Minuten smoken. Ideal für Hähnchenfleisch sind Birkenchips geeignet.

Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Zwiebel in halbe Ringe. Entnehmen Sie nach 30 Minuten Smoken die Hähnchenbrustfilets. Füllen Sie den Bräter mit den Zwiebelringen, einigen Scheiben Ananas, etwas Ananassaft und den Hähnchenbrustfilets auf. Geben Sie zusätzlich etwa 100 ml Currysauce auf das Hähnchen und verschließen Sie den Bräter mit zwei Lagen Alufolie, sodass kein Wasserdampf austreten kann.

Lassen Sie das Hähnchen nun für ca. 30 Minuten schmoren. Dazu einfach den Bräter über die direkte Hitze im Grill abstellen und den Deckel schließen. Die Ventile können nun voll aufgerissen werden. Sobald ein leichtes Köcheln zu vernehmen ist, beginnen die letzten 30 Minuten Garzeit.

Übrigens: Nach dem Smoken hat das Hähnchen eine braune Farbe und fühlt sich sehr trocken an. Genauso soll es sein!

Ist das Pulled Chicken fertig, können Sie es mit zwei Gabeln ganz einfach zerrupfen und mit der Flüssigkeit vermengen. Heraus kommt ein super saftiges, schlotziges Fleisch mit einem unfassbar geilen Geschmack!

Für den Burger: Einfach ein Burgerbrötchen aufschneiden und beide Innenseiten kurz auf dem Grill anrösten. Dann mit Rucola und reichlich Pulled Chicken belegen. Guten Appetit!



ALLES FÜR IHREN LIEBLINGSBURGER



Damit es bei der Zubereitung der Burgerrezepte von der Vorseite neben den Saucen und Marinaden von Sizzle Brothers an nichts fehlt, liegen im EDEKA-Kramp-Markt selbstverständlich alle weiteren benötigten Zutaten stets frisch griffbereit. Nutzen Sie die Vielfalt vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premiumprodukt und stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsburger zusammen. Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht das gesamte Team von EDEKA Kramp!

DIE GANZE VIelfALT DER BURGER BUNS

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Burger Buns – ob klassisch oder mit Sesam, klein oder in XXL – EDEKA Kramp hat sie alle. Lassen Sie sich bei Fragen von den geschulten Mitarbeitern des Marktes beraten.

FRISCHE TOMATEN UND GURKEN ODER EINGELEGTTE BURGERGURKEN

Mehr Frische für Ihren Burger durch knackiges Gemüse – oder Sie wählen klassisch die eingelegten schmackhaften Burger-Gurken.

ROTE ZWIEBELN, NORMALE ZWIEBELN

Entscheiden Sie selbst – ob scharf oder mild, leicht gedünstet oder frisch – Zwiebeln aus der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Kramp gehören einfach dazu.

EISBERGSALAT, VERSCHIEDENE BLATTSALATE, RUCOLA

Bei EDEKA Kramp finden Sie eine große Auswahl an verschiedenen frischen Blattsalaten – wählen Sie Ihren Favoriten oder mischen Sie nach Belieben.

ES DARF AUCH NOCH BACON SEIN

Rauchig-würziger Bacon darf auf einem stilechten Burger nicht fehlen. Ob frisch von der Bedientheke oder aus dem SB-Regal – bei EDEKA Kramp werden Bacon-Liebhaber garantiert fündig.

ZART SCHMELZENDE KÄSETRÄUME

Von Gouda bis hin zu Mozzarella – EDEKA Kramp bietet sowohl an der Bedientheke als auch im SB-Bereich eine Vielzahl an Käsespezialitäten an, die Ihrem Burger den zart schmelzenden Extrakick verleihen.

GROSSE AUSWAHL FÜR KÖSTLICH-SAFTIGE PATTIES

Ob selbst gemacht mit Fleischspezialitäten von der Bedientheke oder bereits fertig zum Losgrillen – dank EDEKA Kramp gelingen Ihre Burger-Patties mit Sicherheit. Wer es bequem mag, kann sich unter anderem an fertigen Irish-Angus-Patties von der EDEKA Eigenmarke, den Block- und American Burgern von Blockhouse oder auch dem Pulled Pork von Gutfleisch bedienen.

HAGENBECK KAFFEE – EINZIGARTIGER GESCHMACK SEIT ÜBER 100 JAHREN

Sie haben genug vom Kaffee-Einheitsbrei und wollen sich einen köstlichen und geschmackvollen Premiumkaffee vom norddeutschen Kaffeekenner aus der Region gönnen? Dann sollten Sie bei EDEKA Kramp in Stuenborn unbedingt zum Hagenbeck Kaffee aus Kaltenkirchen greifen.

Eine lange Geschichte voller Herzblut

Bereits 1891 begann der große deutsche Zoo-Visionär Carl Hagenbeck, gemeinsam mit seinem Halbbruder John Hagenbeck vom damaligen Ceylon und Indien aus, Tee zu handeln. Sie gründeten die „Hagenbeck's Ceylon-Tee GmbH“. Schon bald erreichten über den weiten Seeweg nicht nur fremdländische Tiere das schöne Hamburg, sondern auch exotische Teesorten. In den 30ern des letzten Jahrhunderts wurde das erfolgreiche Sortiment um Kaffee erweitert und in der eigenen Hamburger Rösterei gekonnt weiterverarbeitet. 1968 übernahm das Hamburger Kaufmannsunternehmen Max Meyer & Max Horn die Tochterfirma der Hagenbecks zu treuen Händen, einschließlich Rösterei, Personal und Kundenstamm. Die Kaffeemarke Hagenbeck wurde über die letzten Jahrzehnte mehr und mehr das mit Stolz geführte Aushängeschild von Meyer & Horn: so ausgewogen kreiert und beliebt, dass die Mischung nun seit vielen Jahren nicht geändert wurde – jedoch stets mit viel Herzblut gepflegt!

Beste Bohne aus dem Trommelröster

Die erstklassigen Hagenbeck Kaffees werden ausschließlich im traditionellen Langzeitröstverfahren auf Trommelröstern geröstet. So werden Bitterstoffe abgebaut und die Aromen können sich optimal entwickeln. Im Sortiment finden sich Sorten für alle Arten von Kaffeemaschinen und -vollautomaten, sowie French Press. Bei der Kaffeeherstellung achten die Experten von Meyer & Horn sehr auf nachhaltige Arbeitsprozesse, insbesondere durch sparsamen Umgang mit Energie. Mit der aktuellen Einführung von zwei neuen Biosorten wird der nachhaltige Weg jetzt nochmals unterstrichen.



Der Hagenbeck Kaffee „Crema Pur“

Dieser Bio-Crema aus Arabica- und Robustabohnen beeindruckt durch exzellenten Geschmack. Die Mischung von Bohnen aus Peru, Mexico und Indien wurde nach bestem ökologischen Standard angebaut und behutsam in Langzeit-Trommelröstung veredelt.

Der Hagenbeck Kaffee „Caféhaus“

Der Klassiker ist eine 100-prozentige Arabicamischung aus süd- und mittelamerikanischen sowie afrikanischen Bohnen. Er besticht durch sein vollkommenes Aroma, kombiniert mit einer sehr feinen Säure.



stick lembke

DIE MIT OHNE

Für alle, die einem Kaffee lieber einen frisch aufgebrühten Tee vorziehen, hält EDEKA Kramp seit Kurzem die außergewöhnlichen, naturbelassenen Teespezialitäten in Bioqualität von der Firma Stick & Lembke aus Hamburg bereit. Vom Grüntee über würzigen Chai bis zu traditionellen Kompositionen mit Zimt, Vanille, Ingwer und Zitrone – bei den Klassikern aus der Hansestadt, in biologisch abbaubaren Pyramidenbeuteln, ist für jede(n) etwas dabei. Probieren lohnt sich!

DIE MIT OHNE

Stick & Lembke, die mit ohne – das sind Thorsten Stick und Kai Lembke. Thorsten und Kai sind zwei Tee-Ologen, die es für möglich halten, die Geschmäcker von Teefans auf natürliche Art und Weise zu sensibilisieren. Stick & Lembke steht für naturbelassene Bio-Tees, immer ohne Aromen, immer ohne künstliche Zusätze. Immer bio!



TEA TIME MIT STICK & LEMBKE

Außergewöhnliche Ursprünge, ungewöhnliche Teesorten, nachhaltige Verpackungslösungen: Das 2011 gegründete Unternehmen bezieht seine Teezutaten zwar aus der ganzen Welt, doch im Herzen sind alle Verantwortlichen Hamburger. Im Hamburger Hafen entstehen die Teekreationen. Das schlichte, kühle Gemüt, das den Nordlichtern nachgesagt wird, findet sich oft auch in den vielfältigen Tees wieder.

Von exklusiven Rezepturen im Pyramidenbeutel, Bio-Teeschönheiten im Baumwollbeutel, Superkräutern mit verschiedenen Superfood-Eigenschaften, ayurvedischen Kräuter- und Gewürztees bis zum Matcha – das Sortiment von Stick & Lembke, das in seiner ganzen Vielfalt bei EDEKA Kramp erhältlich ist, repräsentiert unverwechselbar die Kombination aus naturbelassenem Geschmack und unkomplizierter Zubereitung.

DAFÜR STEHT STICK & LEMBKE:

- immer ohne Einsatz von Aromen
- immer bio aus Überzeugung
- immer vegan
- außergewöhnliche Rezepturen
- nachhaltige Verpackungen
- kompostierbare Folie
- faire und transparente Produktionskette
- Rezeptur made in Hamburg



Wir & Jetzt
für mehr
Nachhaltigkeit

WIR alle leisten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Es gilt, nicht erst morgen zu handeln, sondern **JETZT!** Deshalb engagiert sich EDEKA für eine nachhaltige Zukunft mit dem Fokus auf den Erhalt der Artenvielfalt, den Schutz von

Ressourcen sowie Wasser und Klima. Seit 2009 hat EDEKA zudem mit der Umweltschutzorganisation WWF einen starken Partner an seiner Seite und setzt sich gemeinsam mit diesem für mehr Umweltschutz in Regalen und Lieferketten ein. Folgend ein Überblick über einige der zahlreichen Maßnahmen, die EDEKA beim Thema Nachhaltigkeit verfolgt.

Bärenstarke Partner: EDEKA & WWF

Bewusster Umgang mit Verpackungen

Um die Verpackungen seiner Eigenmarken-Produkte verantwortungsvoller zu gestalten, setzt EDEKA gemeinsam mit WWF auf den sogenannten „goldenen Weg“: Das größte Anliegen ist es, Verpackungen zu vermeiden. Ist eine Vermeidung nicht möglich, geht es vor allem um den sinnvollen Einsatz von Verpackungen. Hier wird darauf geachtet, dass diese u. a. aus ökologisch vorteilhaften Rohstoffen hergestellt oder recyclinggerecht gestaltet sind. Mittlerweile tragen über 420 nachhaltigere Eigenmarkenprodukte zusätzlich zu ihrer Zertifizierung den WWF-Panda. Sie erfüllen vom WWF anerkannte ökologische Standards und sind von unabhängigen Organisationen (wie bspw. EU-Biosiegel, Naturland, Demeter, Bioland oder vergleichbaren Bioverbänden, MSC, FSC® oder Blauer Engel) geprüft und zertifiziert worden.

Einfach genießen, einfach trennen

Einfach gut gemacht: Nicht nur der leckere Sojadrink von der EDEKA-Eigenmarke Bio+ Vegan hat ihn, sondern mittlerweile immer mehr Produkte der EDEKA-Eigenmarken – den Recyclingwegweiser. Mit dem Wegweiser weiß man sofort, was in welche Tonne gehört. So wird Mülltrennung ganz leicht.



Wir & Jetzt
für unser
Klima

Regionale Lebensmittel – das Gute

Qualität aus der Heimat – zu jeder Saison: Mit regionalen und nur Gutes auf den Tisch – heimischer Anbau ist auch gut für die Umwelt. Wenn das dann noch aus ökologischer Landwirtschaft stammen und direkt von den Produzenten, ist der Nachhaltigkeitsdreiklang perfekt. Denn im Bio-Landbau werden keine chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und achtereifende Fruchtfolgen abwechslungsreiche Fruchtfolgen geschont und fruchtbar gehalten.

Für weniger CO₂-Ausstoß und mehr Klimaschutz

Gemeinsam mit seinem bärenstarken Partner WWF reduziert EDEKA seine Treibhausgas-Emissionen – nachhaltig und mit Nachdruck. Bis 2025 möchte EDEKA seine Treibhausgas-Emissionen (bezogen auf die Verkaufsmenge) um 30 Prozent gegenüber 2011 senken. Dafür wird von der Lieferkette bis zum Stromverbrauch im Markt auf unterschiedlichen Ebenen der interne CO₂-Ausstoß nachhaltig verringert.

Wir & Jetzt
für
Ressourcenschutz



Wir & Jetzt für Artenvielfalt

Für eine nachhaltigere Banane

EDEKA und WWF arbeiten gemeinsam daran, den konventionellen Anbau von Bananen nachhaltiger zu gestalten. Dafür wurde 2014 ein Projekt mit derzeit 21 Farmen ins Leben gerufen. Etwa 85 Prozent der in Deutschland erhältlichen Bananen stammen aus dem konventionellen Anbau. EDEKA und WWF engagieren sich als Partner für Nachhaltigkeit für die Verbesserung dieser Anbauweise. Das Projekt zeigt bereits Wirkung, denn die EDEKA-Bananen mit dem WWF-Panda sind nicht nur leuchtend gelb und lecker, sie werden auch immer umwelt- und sozial verträglicher angebaut.

Wir lieben es, mehr zu geben – deshalb bringen wir gemeinsam mit WWF mehr Umweltschutz und höhere soziale Anforderungen in den konventionellen Bananenbau!

Zum Beispiel kann mit unseren Aufbereitungsanlagen das Washwasser der Projekt-Banane bis zu 5-mal wiederverwendet werden. Dadurch werden bis zu 80 Prozent Wasser eingespart!

Wir & Jetzt für unser Wasser



Mehr Informationen
zu dem Projekt auf
edeka.de/banane

Wasser liegt so nah!

Bei saisonalen Produkten kommt nicht immer alles für die Umwelt. Wenn Lebensmittel nachhaltig sind, damit beim Thema Bio-Qualität punktet, wird im konventionellen Anbau verzichtet man zum Beispiel auf Düngemittel. Es geht darum, dass die Böden u. a. durch Regenwasser erhalten werden.

Mehr Nachhaltigkeit

EDEKA setzt seine Treibhausgas-Emissionen in Zusammenarbeit mit WWF (Flächen in Quadratmetern) um 50 Prozent in der Lieferkette über den Kraftstoffverbrauch zu reduzieren. Die wichtigsten Stellschrauben geachtet, die



Nr. 1:
Die erste
Banane,
bei der alle
gewinnen.

Obwohl zwei Drittel unseres Planeten mit Wasser bedeckt sind, ist Süßwasser ein knappes, ungleich verteiltes Gut. EDEKA möchte dies ändern. Deshalb wird gemeinsam mit dem Partner WWF daran gearbeitet, einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser zu ermöglichen und so Süßwasserökosysteme zu schützen. EDEKA und WWF arbeiten an EDEKAs Lieferkettentransparenz, um Wasserrisiken in Anbauregionen zu identifizieren. Sind die Risiken erkannt, geht es um eine systematische Reduktion dieser Risiken. EDEKA und WWF haben hierfür das EDEKA Water Risk Tool entwickelt, mit dem Lieferanten die Wasserrisiken in ihren Anbauregionen und für ihr Produkt erkennen können und Hilfestellungen bei einem nachhaltigeren Umgang mit Wasserressourcen erhalten.



EINFACH IN WASSER AUFLÖSEN

UMWELTFREUNDLICHE HAUSHALTSREINIGER VON ONETAB

Die Themen Nachhaltigkeit sowie die Reduzierung von Einweg-Kunststoff und Giftstoffen sind für die Erhaltung der Erde von großer Bedeutung. Das Umdenken hat bei vielen Menschen begonnen und jeder von uns kann einen Teil dazu beitragen! Eine innovative Neuheit dafür sind die umweltfreundlichen Haushaltsreiniger von OneTab. Einfach die kleinen Tabs in eine leere Flasche geben, 750 ml Wasser dazugeben, schütteln – fertig! In wenigen Minuten lösen sie sich auf und entwickeln sich zu einem vollwertigen Reinigungsmittel.

Die OneTab-Reinigungs-Tabs gibt es in fünf Sorten: Glas (für Fenster, Glas und Spiegel), Küche (für Fett und Lebensmittelflecken), Bad (für Kalk, Seifenreste), Allzweck (für abwischbare Oberflächen) und Boden (für waschbare Bodenflächen). Entweder Sie mischen die umweltfreundlichen Haushaltsreiniger von OneTab einfach in einer bereits vorhandenen leeren Flasche aus Ihrem Haushalt an und kleben das beiliegende Etikett der jeweiligen Sorte darauf oder Sie benutzen eine OneTab-Flasche (Größe 750 ml) aus 100

Prozent recyceltem PET. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden: OneTab macht in jeder Flasche einen Top-Job!

Die vollwertigen Reinigungsmittel von OneTab sind zu 100 Prozent biologisch abbaubar, enthalten kein Mikroplastik, sind vollkommen ungiftig und 100 Prozent vegan. Die Reinigungsmittel sind „Made in Germany“, tragen merklich zur CO₂-Reduzierung bei, da ein unnötiger Wassertransport entfällt und die Flaschen immer wiederverwendet werden können. Auch die Menge an verwendetem Einwegplastik wird dadurch merklich reduziert.

Das junge Unternehmen KvK, Hersteller der OneTabs, wurde im Oktober 2020 in Norddeutschland gegründet. In Zusammenarbeit mit einer der professionellsten Produktionsstätten der Welt für Reinigungsmittel, mit Sitz in Deutschland möchte KvK mit den OneTab-Produkten positive Veränderungen für unseren Planeten Erde schaffen. Jeder kann einen Teil dazu beitragen, die Welt klimapositiv zu verändern.



KAREN LANGMAACK – ABSCHIED NACH ÜBER 50 JAHREN BEI EDEKA IN STUVENBORN



EDEKA Kramp verabschiedet sich von seiner langjährigen und geschätzten Mitarbeiterin Karen Langmaack und wünscht ihr viel Freude im wohlverdienten (Un-)Ruhestand. Über 50 Jahre war die sympathische Verkäuferin im Markt in Stuvemborn sowohl bei EDEKA Kramp als auch bei den Vorgängern das prägende Gesicht an Kasse 1. Das gesamte Team um Marktinhaber Tim-Tobias Kramp sagt „DANKE“ und freut sich, dass Karen Langmaack auch in den kommenden Monaten noch für ein paar Stunden in der Woche unterstützend im Markt tätig ist.

Verfasser
EDEKA Tim-Tobias Kramp Vielen Dank für die lieben Worte. Ihre Karen Langmaack

Ich habe zu Danken, für die vielen tollen Gesprächen, ihrer Freundlichkeit und ihrem Lächeln. Ich wünsche Ihnen Frau Langmaack einen tollen Start in Ihre wohlverdiente Rente. Wir werden die Art von der Kasse 1 vermissen

Alles Liebe und Gute für den Ruhestand. Frau Langmaack hatte immer ein Lächeln im Gesicht egal wie stressig diese Pandemie auch ist. Vielen Dank

Wir werden Sie vermissen! Alles Gute für die Zukunft.

Alles Liebe und Gute zum wohlverdienten Ruhestand. Wir werden dich vermissen.

Wir werden sie sehr vermissen und wünschen alles Gute und viele Jahre einen unbeschwernten Ruhestand

Alles Gute für den neuen Lebensabschnitt, viel Gesundheit, Glück und Zufriedenheit!

Alles gute Viel Freude in der neuen Freizeit. Kasse 1 bleibt deins!

Herzlichen Glückwunsch. Den "Ruhestand" hast du dir verdient. Geniesse ihn

Ach Mensch. Habe gerne die Kasse 1 bewusst angesteuert. Und nun

Die besten Wünsche zum wohlverdienten Ruhestand, alles Gute und bleiben Sie gesund. freue mich, Sie vicht doch nochmal ab und zu an der Kasse zu sehen

Wir wünschen Ihnen alles Gute für den wohlverdienten Ruhestand! Es war uns immer eine Freude, beim Einpacken einen netten Plausch zu halten!

Immer Ruhig immer Freundlich, auch mal ein Spruch mit auf den weg, zur nacharmung empfohlen! ... Es ist Schade aber sicher Verdient, lass es dir gut gehen und bleib wie du bist.

Viel Spaß und Gesundheit im Ruhestand.

Hallo, Frau Langmaack, alles Gute f.d. Ruhestand wünscht Fam. Ettmeier.

Die besten Wünsche zum (Un-)Ruhestand Bleiben Sie gesund, freue mich schon, Sie ab und an noch zu sehen

Alles Gute liebe Karen und weiterhin Freude, Gesundheit und Zufriedenheit im Kreise deiner Familie!

Alles gute zum wohlverdienten Ruhestand und bleiben sie gesund

Ich wünsche Ihnen einen wohlverdienten Ruhestand

Die besten Wünsche zum verdienten Ruhestand, es war immer schön, an Ihrer Kasse zu stehen! Bleiben Sie gesund und genießen Sie die Zeit... Ganz liebe Grüße

AUSMALSPASS FÜR KIDS





EIN GARTEN VOLLER GLÜHWÜRMCHEN

Glühwürmchen sind weiß Gott nicht alltäglich. Habt ihr diese besonderen kleinen Insekten einmal in der Dämmerung fliegen sehen, werdet ihr sie vermutlich nicht mehr vergessen. Das muss aber kein einmaliges Erlebnis sein. Bastelt doch eure eigenen kleinen Glühwürmchen ganz einfach phantasievoll nach und erfreut euch jeden Abend an ihrer Pracht.

DAS BRAUCHT IHR:

- Ü-Eier oder andere Plastikeier, die sich öffnen lassen.
- LED-Lämpchen mit Batterie (bspw. Ballonlichter)
- Pfeifenreiniger in verschiedenen Farben
- Basteldraht
- Plastikaugen, Strassperlen, Alufolie, Dekomaterial nach Wahl
- Schere
- Stecher (Nagel, Schaschlikspieß etc.)
- Filzstift, Permanentmarker



SO GEHT ES:

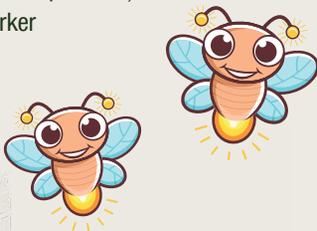
Zuerst öffnet ihr die Eier, schaltet die kleinen Lämpchen ein und gebt sie hinein. Das ist anfangs einfacher als bei fertig gestalteten Tierchen. Am Ende könnt ihr die Eier trotzdem vorsichtig öffnen und die Lämpchen nach Gebrauch ein- und ausschalten.

Stecht mit dem Piekser einige Löcher in die Eier. Je nach Bauart wären sechs Löcher an der Unterseite für die Insektenfüße denkbar und vier Löcher an der Oberseite für die Flügel und die Fühler.

Steckt die Pfeifenreiniger als Beine in die vorgebohrten unteren Löcher. Biegt sie etwas krumm oder zu Spiralen, sodass sie natürlich verspielt wirken. In die oberen Löcher könnt ihr als Flügel zum Beispiel mit Alufolie bespannten oder mit Perlen bestückten Basteldraht einführen. Als Fühler machen sich Pfeifenreiniger mit bunten Perlen am Ende gut.

Jetzt könnt ihr euren kleinen Insekten Augen aufkleben und mit dem Marker einen lächelnden Mund aufmalen – ganz wie ihr mögt. Das sind alles Vorschläge, aber eurer Phantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Basteln und Betrachten der amüsanten Käfer in der Dämmerung und Dunkelheit!



VERKAUFSTALENTE

IN VOLL- ODER TEILZEIT
FÜR UNSERE BEDIENTHEKE
(M/W/D)



KOCH

IN VOLL- ODER TEILZEIT
(M/W/D)



Sie lieben nicht nur Lebensmittel, sondern auch Kundenservice und Engagement? Dann kommen Sie in unser Team!

Diese „frischen“ Aufgaben erwarten Sie:

- Bestückung der Verkaufstresen und Warenpräsentation
- Bedienung und Beratung unserer Kunden
- Arbeiten nach HACCP-Vorschriften, QS-Vorgaben sowie anderen gesetzl. Bestimmungen

Was Sie mitbringen sollten:

- Idealerweise Berufsausbildung im Einzelhandel oder Fachgeschäft
- Aber auch Quereinsteiger sind herzlich willkommen!
- Wertschätzung für Lebensmittel
- Freundliches und offenes Auftreten
- Hohe Servicebereitschaft und Verkaufsgeschick
- Teamfähigkeit, Verantwortung und Belastbarkeit

Wenn Sie Spaß im Umgang mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen haben und in der Vergangenheit idealerweise bereits einige berufliche Erfahrungen als Koch sammeln konnten, dann sind Sie genau der Richtige, um unsere Kunden mit selbst gemachtem Mittagstisch und weiteren köstlichen Kochkreationen zu verführen.

Hierfür schwingen Sie den Kochlöffel:

- Zubereitung unseres Mittagstischs
- Produktion von Feinkostsalaten und Frischkäsezubereitungen
- Herstellung von hausgemachten Konserven
- Betreuung unseres Partyservices

Was Sie mitbringen sollten:

- Idealerweise Berufsausbildung im Kochhandwerk
- Wertschätzung für Lebensmittel
- Freundliches und offenes Auftreten
- Teamfähigkeit, Verantwortung und Belastbarkeit

Das bietet Ihnen EDEKA Kramp:

- Unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Leistungsgerechte Vergütung
- Arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge
- Förderung Ihrer Fort- und Weiterbildung
- Betriebliches Gesundheitsmanagement

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung vorzugsweise per Mail an:

info@edeka-kramp.de
Oder persönlich per Post an:
EDEKA Kramp
z. H. Tim-Tobias Kramp
Kalte Weide 22 • 24641 Stukenborn

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:
Sabrina Bergmann
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (053 32) 9686-484

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 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.