



Krampf

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



LIEBE KUNDEN,

starten Sie mit uns in den farbenfrohen Spätsommer und genießen Sie die letzten Sonnenstrahlen mit den saisonalen Köstlichkeiten aus unserem Sortiment. Schon vor Ihrem nächsten Besuch bei uns im Markt präsentieren wir Ihnen in der aktuellen Ausgabe unserer Marktzeitung unsere spätsommerlichen Highlights sowie exklusive Produktneuheiten. Entdecken Sie das harmonische Duo Federweißer und Quiche, tauchen Sie ein in unsere Pilzvielfalt und lernen Sie die neuen Feinschmeckerprodukte von der Firma „EssKönig“ aus Hamburg kennen, die ab sofort in unserer Spezialitätenabteilung zu finden sind. Obendrauf blicken wir gemeinsam mit Ihnen zurück auf unser internes Sommerfest und sorgen mit unserem Bastel- und Rätselspaß für Groß und Klein wie gewohnt für eine willkommene Abwechslung abseits unserer interessanten Einblicke in unsere Angebotsvielfalt. Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen

Ihr Team von EDEKA Krampf

Sauser, Rauscher oder Blitzer – das sind nur einige Namen des jungen Weines, den die meisten als Federweißen kennen. Mit seinem fruchtigen Geschmack versüßt er uns die spätsommerlichen Tage und läutet den Herbst ein. Er weckt in uns einfach schöne Erinnerungen an den Sommer und ermuntert zu geselligen Runden mit Freunden und Verwandten.

Federweißer ist jedes Jahr das erste Produkt der neuen Weinlese. Die frisch verlesenen Trauben werden zu Federweißem weiterverarbeitet und zeitnah getrunken. Seinen Namen verdankt der Federweißer der schwebenden Hefe und deren weißer Farbe. Der junge Wein schmeckt übrigens nicht nur unglaublich erfrischend, er hat auch einen hohen Vitamin, B1- und B2-Gehalt. Zudem enthält er Milchsäurebakterien, die vor Krankheitserregern schützen, und wirkt sich positiv auf die Verdauung aus.

Freuen Sie sich bei EDEKA Kramp auf den italienischen Federweißen und seinen kongenialen Partner, den italienischen Federroten aus der Gerstacker Weinkellerei. Greifen Sie zu und lassen Sie es im Spätsommer genüsslich prickeln.



EIN KÖSTLICHES DUO: PRICKELNDER

Original italienischer Federweißer von Gerstacker

Gönnen Sie sich ein spritziges Federweißer-Vergnügen aus Italien mit dem original italienischen Federweißen aus Puglia oder dem original italienischen „Federroter“ von Gerstacker, die ab sofort im Kühlregal von EDEKA Kramp zum Kauf bereitliegen. Die kelterfrischen, alkoholhaltigen Traubensaftgetränke schmecken nicht nur pur, sondern eignen sich vor allem ausgezeichnet zu Zwiebel-, Flamm- und Gemüseuchen oder Quiche. So werden die letzten lauen Sommertage zum Hochgenuss!

Kein Federweißer ohne Flammkuchen oder Quiche Lorraine

Ein Federweißer kommt selten allein. Zum einen darf stets auf das erste Glas gerne ein zweites folgen und zum anderen lohnt es sich, ihn mit einem kulinarischen Extra der Saison zu genießen – dem Flammkuchen oder der Quiche Lorraine. EDEKA Kramp bietet mit dem Flammkuchen von der Eigenmarke EDEKA La France, kreiert nach einem Rezept aus dem Elsass mit Speisequark, geräuchertem Bauchspeck und Zwiebeln sowie der Quiche Lorraine von EDEKA La France nach original französischem Rezept ein köstliches Duo, das in Windeseile zubereitet ist. Alle leidenschaftlichen Küchengötter, die ihren Flammkuchen selbst kreieren wollen, können sich derweil am folgenden Rezept versuchen.





WISSENSWERTES ZUM FEDERWEISSEN

TRANSPORT UND LAGERUNG:

Aufgrund der Flaschengärung entsteht Kohlensäure, die entweichen muss. Daher sind die Federweißer-Flaschen nie luft- und wasserdicht verschlossen. Deshalb sollten die Flaschen nur stehend transportiert und gelagert werden.

FEDERROTE:

Neben dem Federweißen existiert auch der weniger bekannte Federrote, dessen Unterschied nur in der Verarbeitung roter Trauben und dem etwas herberen Geschmack besteht.

FEDERWEISSER UND FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Weizenmehl • 1/2 Hefewürfel • 300 ml Wasser, lauwarm • 1/2 TL feiner Zucker
- 6 EL Sonnenblumenöl • 2 TL Salz • 3 mittelgroße Zwiebeln, rot • 250 g Speckwürfel
- 250 g Schmand • 150 g Crème fraîche • 1/2 TL Pfeffer • 1 Bund Schnittlauch

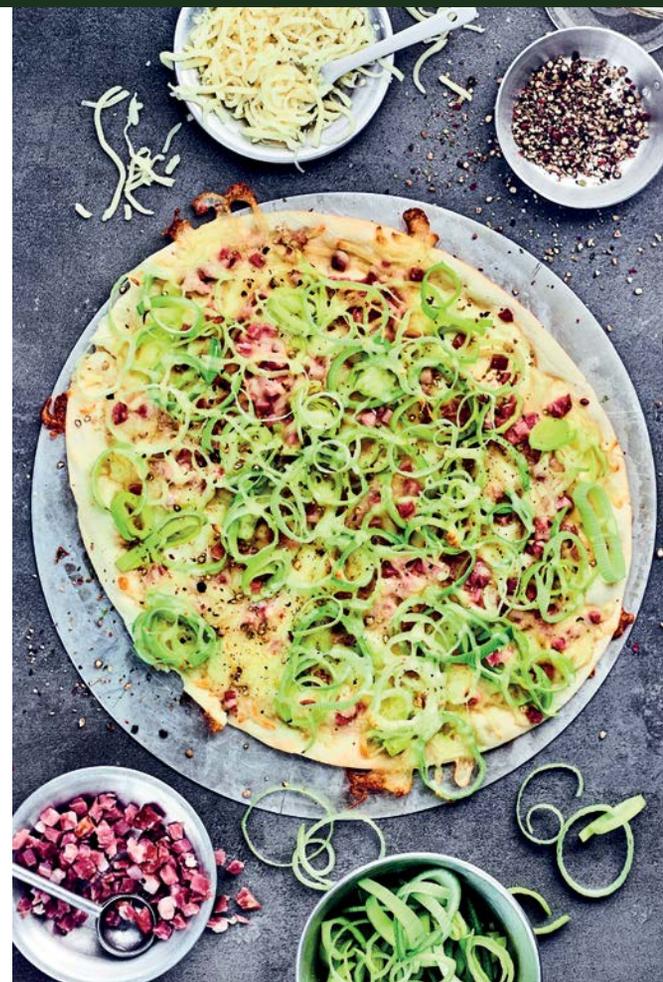
Zubereitung:

Zuerst die Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und den Zucker dazugeben. Das Ganze verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. Das Mehl in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe, das Salz und Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Anschließend den Schmand und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Ringe schneiden und die Hälfte zur Creme hinzugeben.

Den Hefeteig vierteln und die einzelnen Teile erneut durchkneten. Anschließend ein Viertel oval ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den ausgerollten Teig hineinlegen. Ein Viertel der Creme auf den Teig streichen und jeweils ein Viertel des Specks und der Zwiebeln auf dem Teig verteilen.

Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 250°C für 10 bis 12 Min. auf der unteren Schiene backen. Zum Schluss den fertigen Flammkuchen mit etwas Schnittlauch bestreuen.



ENTSPANNTE GENUSSMOM

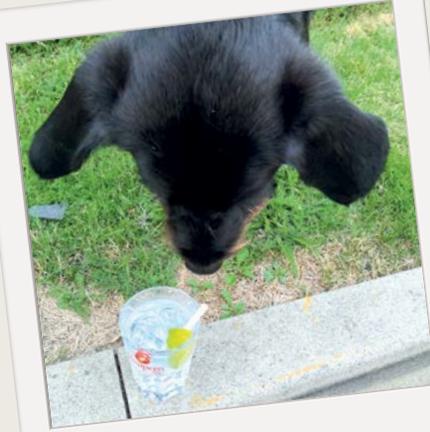


Tag für Tag sorgen die Mitarbeiter von EDEKA Kramp dafür, dass es den Kunden im Markt in Stukenborn an nichts fehlt und sie in gemütlicher Atmosphäre ihre Einkäufe erledigen können. Marktinhaber Tim-Tobias Kramp ist stolz darauf, was sein Team in den schwierigen vergangenen Monaten geleistet hat und wie Mitarbeiter und Kunden gleichermaßen Hand in Hand die erschwerten Bedingungen aufgrund der Coronapandemie gemeistert haben. Um seinem Team abseits des stressigen Alltags ein paar gemütliche Stunden zu ermöglichen und gleichzeitig seine Dankbarkeit für die hervorragende Arbeit zu zeigen, organisierte der Kaufmann am Abend des 30. Juli ein Sommerfest für alle Kollegen. Nach Ladenschluss traf sich die gesamte Belegschaft des Marktes gut gelaunt

im Außenbereich des Marktes und verbachte unter Einhaltung der geltenden Coronaregeln ein paar schöne Stunden unter strahlend blauem Himmel. Dabei wurde nicht nur in entspannter Atmosphäre ausgelassen geklönt, sondern es durfte auch nach Herzenslust geschlemmt werden. Am von Tim-Tobias Kramp angeheuerten Foodtruck warteten frisch zubereitete Burger auf die Gäste und nur wenige Meter weiter konnte an der mobilen „Bullibar“ auch gleich noch gratis der Lieblingscocktail bestellt werden. „Das Wetter hat bestens mitgespielt und wir alle haben schöne Stunden verlebt. Es war ein rundum gelungener Abend, den wir im kommenden Sommer natürlich wiederholen werden“, resümierte Tim-Tobias Kramp mit einem Lächeln auf den Lippen.



ENTE BEIM SOMMERFEST



FÜR ALLE JÄGER UND SAMMLER: JETZT IST PILZZEIT!

Im Herbst stehen erntefrische Pilze hoch im Kurs. Ob in Suppen, Saucen, auf dem Salat oder lecker gefüllt auf dem Grill – Pilze sind für viele Feinschmecker nicht wegzudenken. Viele schätzen Pilze als kulinarische Köstlichkeit, die eine vielfältige Verwendung in den Küchen finden. Daneben tragen sie zu einer gesunden Ernährung bei, denn sie enthalten Kalzium, Magnesium und andere Mineralstoffe sowie Spurenelemente, wie etwa Zink. Auch beinhalten sie Vitamine, vor allem aus der B-Gruppe. Einige Sorten weisen zudem Vitamin C sowie D auf und sind reich an essenziellen Aminosäuren, den Bausteinen der Eiweiße. Figurbewusste Genießer können dabei bedenkenlos zugreifen, denn die Pilze bestehen zu rund drei Vierteln aus Wasser und sind kalorienarm. Erfahren Sie Wissenswertes über die Pilzsorten aus dem Sortiment von EDEKA Kramp.



VIelfalt für jeden Geschmack bei EDEKA Kramp



AUSTERNPILZE KRÄFTIGER GESCHMACK

Der Austernseitling ist in Deutschland nach Champignons einer der beliebtesten Pilze und eine der wenigen Sorten, bei der eine Kultivierung geglückt ist. Die Austernpilze wachsen aber auch in Laub- und Mischwäldern, Parkanlagen auf Baumstämpfen und Holzabfällen. Da er geschmacklich an Kalbfleisch erinnert, findet sich auch die Bezeichnung Kalbfleischpilz. Als Speisepilz ist der Austernseitling besonders beliebt, denn er hat einen eigenen, durchaus kräftigen Geschmack. Hinzu kommt, dass er im Gegensatz zu anderen Pilzen sehr leicht verdaulich ist. Und das Beste: Er hat eine starke cholesterinsenkende Wirkung.



CHAMPIGNONSE DER BELIEBTE CHAMPION

Der Champignon ist unser wichtigster und bekanntester Kulturspeisepilz. Weitgehend unbekannt ist jedoch, dass der Champignon dank seines Wirkstoffes Tyrosinase eine blutdrucksenkende Wirkung hat. Damit weiße Champignons ihre schöne schneeweiße Farbe behalten, beträufelt man sie am besten nach dem Putzen und Schneiden mit etwas Zitronensaft. Rosé-Champignons haben ein intensiveres Aroma. Die Riesenchampignons wachsen so lange heran, bis der Pilzhut etwa einen Durchmesser von zwölf Zentimetern hat. Der Pilzriese kann zum Beispiel wunderbar als vegetarisches „Schnitzel“ zubereitet sowie für den Grill oder die Pfanne gefüllt werden.



KRÄUTERSEITLINGS HERZHAFTES AROMA

Der Kräuterseitling zeichnet sich durch sein kräftig, herzhaftes und an Steinpilze erinnerndes Aroma aus. Sowohl sein Hut wie auch sein Stiel sind sehr dick, und bleiben selbst beim Garen bissfest. Der Pilz ist nicht nur köstlich und kalorienarm, sondern praktisch auch fettfrei und somit ein Festessen für alle gesundheitsbewussten Genießer. An Vitaminen haben Kräuterseitlinge vor allem die Vitamine B3 und B5 zu bieten, die dem Nervensystem gut tun. Außerdem steuern Kräuterseitlinge eine dicke Portion Proteine zum täglichen Eiweißbedarf bei, was sie besonders für Vegetarier und Veganer interessant macht.

REZEPTIDEE:

RÜHREI MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten:

- Pfifferlinge
- Frühlingszwiebeln
- etwas Butter zum Braten
- Eier
- etwas Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- nach Belieben frische Kräuter, z. B. Thymian

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen und ggf. klein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Pfifferlinge und Zwiebeln in der Pfanne mit Butter so lange braten, bis der austretende Pilzsaft verdampft ist. Dann die Eimasse hinzugeben und unter Rühren fest werden lassen. Nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen und genießen!



STEINPILZ DER KÖNIGLICHE

Der Steinpilz, auch der Königliche genannt, überzeugt mit seinem hellen, festen Fleisch, das mit einem eleganten Waldaroma auftrumpft. Der Stiel ist fast kugelig und dick, manchmal dicker als der Hut. Die Erntezeit des Steinpilzes dauert von Juli bis weit in den November hinein. Frisch eingekauft sollte die Zubereitung möglichst direkt beginnen. So verspricht er gebraten, in Saucen oder einem leichten Risotto herbstlichen Hochgenuss. Ist seine Verwendung für den Folgetag geplant, hilft es, ihn auf Küchenpapier auszubreiten und kühl zu stellen. Eine lange Aufbewahrung gelingt durch Einfrieren oder Trocknen.



SHIITAKE KLASSIKER AUS FERNOST

In Asien haben Shiitakepilze seit Jahrhunderten als Heil- und Speisepilze einen festen Platz auf dem Speiseplan. Ihre Aromen erinnern stark an das von Wildexemplaren. Sie sind fest und saftig, besonders wohlschmeckend und aromatisch. Neben ihrem hohen Eiweißgehalt sind ihre B- und D-Vitamine und cholesterinsenkende Wirkung erstklassige Pluspunkte. Ein Verarbeitungstipp: Gründlich gesäubert, in Öl gedünstet und mit Schalotten und Knoblauch garniert, passen sie hervorragend zu Fleisch. Ebenso glänzen die Pilze als Begleiter zu Wokgerichten, gedämpften Garnelen, Fisch oder dem geschmorten Baby-Paksoi.



PFIFFERLINGE DAS GOLD DES WALDES

Pfifferlingfreunde können sich die leuchtend-gelbe Delikatesse schon seit Mitte Juni schmecken lassen. Der intensive Leckerbissen besteht zu 92 Prozent aus Wasser und ist reich an Ballaststoffen. Der kurze, fleischige Stiel geht in den trichterförmigen, welligen Hut über und bildet so die typische Form. Er ist dottergelb, weshalb der Pilz in manchen Regionen auch Eierschwammerl heißt. In der eigenen Küche ist ein schnelles Vernaschen die beste Lösung, denn länger als zwei Tage sind sie nicht haltbar. Nach einem kurzen, kräftigen Anbraten verleihen sie den unterschiedlichsten Mahlzeiten ausgefallenen Pep.



Freuen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch im EDEKA-Kramp-Markt in Stukenborn auf Delikatessen der besonderen Art aus der Hansestadt und picken Sie sich aus dem neuen Sortiment von der Hamburger Feinkostmanufaktur „EssKönig“ Ihren Favoriten heraus. Ob hochwertige Spirituosen wie der BARISTA'S GOLD, Leberwurst vom Angler Sattelschwein oder Zwiebelmarmelade von der roten Bio-Zwiebel – das Angebot an exklusiven Spezialitäten ist groß und kulinarischer Hochgenuss garantiert.

Kontrollierte Herkunft, artgerechte Haltung, nachhaltige Manufaktur

In der Feinkostmanufaktur „EssKönig“ werden Delikatessen auf höchstem Niveau produziert, regional, nachhaltig und ohne unnütze Zusatzstoffe, die der Körper nicht braucht. Der Antrieb von Firmengründer Hans Rhien und seinem Team ist es, gesunde Ernährung und Genuss zu verbinden. Das gelingt über die ausgewählte Premium-Produktpalette, die für Feinschmecker entwickelt und kontinuierlich erweitert wird. „EssKönig“ steht für Delikatessen, die im Geschmack und der Fertigung ihresgleichen suchen, wie zum Beispiel die Portweinjus – pures Küchengold – und verhilft unter anderem mit der Knochenbutter vom Gallowayrind zudem längst verloren geglaubten Lebensmittelschätzen wieder zu neuem Leben.

KÖNIGLICHE GAUMENFREUDEN VON DER FE

DAS SIND DIE „ESSKÖNIG“-SPEZIALITÄTEN



Leberwurst vom Angler Sattelschwein

Das Angler Sattelschwein heißt Angler Sattelschwein, weil es ursprünglich von der Halbinsel Angeln in Schleswig-Holstein stammt. 1937 wurden diese Nordlichter zur eigenen Rasse ernannt. Doch der Name ist nicht das Einzige, was die Schweine, aus denen die „EssKönig“-Leberwurst vom Angler Sattelschwein entsteht, besonders macht. Sie werden mit naturbelassenem Futter ernährt, kein Soja, kein Mais. Sie wachsen artgerecht auf, stehen im Stall auf Stroh, tollern und spielen draußen und in der Suhle herum. Die Schweine leben circa zwölf Monate ein glückliches Leben. Da diese Rasse noch dazu eine sehr resistente ist, werden die Tiere selten krank und brauchen so gut wie nie Antibiotika oder ähnliches. Die Bauern, mit denen „EssKönig“ vertrauensvoll zusammenarbeitet, haben sich dem Qualitätsanspruch und der Haltung des Unternehmens verpflichtet. Denn: Herkunft (Genetik) und Aufzucht (Tierhaltung und -fütterung) entscheiden über die Qualität des Fleisches und damit über die Produkte und ihren Genuss. Genießen Sie die „EssKönig“-Leberwurst nach dem über 100 Jahre alten Traditionsrezept aus Norddeutschland, dem Original. „Modern“ oder „Traditionell ohne Geschmackseinbußen.“



Portweinjus vom Gallowayrind

Geröstete Knochen und Gemüse werden 72 Stunden eingekocht und mit Portwein abgelöscht. Das Ergebnis: pures Küchengold. Diese Sauce, angereichert mit dem Kollagen aus den Knochen, schmeckt kräftig nach Gallowayrind und verleiht Kraft. Sie eignet sich hervorragend als Sauce mit Sahne aufmontiert oder um die Hälfte reduziert und in „Tröpfchen“ auf den Teller. Die Rezeptideen liefert „EssKönig“ auf dem Etikett gleich mit, so dass Ihr Festessen gelingt und zum Gaumenschmaus wird.

Zwiebelmarmelade von der roten Bio-Zwiebel

Zwiebelmarmelade ist ein echtes Highlight für den Gaumen. Sie ist ein richtiger Tausendsassa, der den Gaumen als Topping beim Käse, Fleisch, Burger, bei Crostini und Saucen verwöhnt. Die Zwiebelmarmelade ist einem alten Rezept nachempfunden und überzeugt ohne Zusätze, die wir im Körper nicht brauchen. Pure Natur mit dem besonderen Geschmack! Es gibt nur eine Frage zu klären: Wann möchten Sie diesen Gaumenschmaus auf Ihrem Esstisch haben?

NEU IM
SORTIMENT



EINSCHMECKERMANUFAKTUR „ESSKÖNIG“

Knochenbutter vom Gallowayrind

Diese Knochenbutter hat es vorwiegend im 17. bis 19. Jahrhundert gegeben. Dann ist sie in Vergessenheit geraten. „EssKönig“ ist im Gespräch mit seinen Partnern und Zulieferern wieder über dieses sehr intensive, nach Knochen schmeckende Lebensmittel „gestolpert“ und hat alles darangesetzt, es neu zu interpretieren. Die Knochenbutter vom Gallowayrind aus Muttertier-/Weidehaltung entfaltet ihren Geschmack am besten, wenn Sie zum Ende des Bratvorgangs einen Teelöffel Knochenbutter mit in die Pfanne zum Fleisch geben und vor dem Servieren das Bratgut dünn einstreichen und mit einem Topping vom besten Salz krönen. Knochenbutter passt auch hervorragend in den Ansatz von Suppen und Saucen.

Konzentrierte Rinderbrühe vom Gallowayrind

Sie suchen eine Brühe, die es in sich hat und im Handumdrehen zur Suppe oder als Basis für einen Eintopf geeignet ist? Die konzentrierte Rinderbrühe vom Gallowayrind von „EssKönig“ ist fein und kräftig zugleich. Sie ist hervorragend direkt für den Genuss geeignet, nach Reduktion um ein Drittel als Beef-Tea und als Basis für Suppen, Saucen und Eintöpfe.

BARISTA'S GOLD – Kaffeeschnaps aus feinstem Weizendestillat

Was war 1507 nur für ein Jahr! Der deutsche Kartograph Martin Waldseemüller erstellt mit Hilfe seines Partners Matthias Ringmann eine dreiteilige Weltkarte. Martin Luther wird in Erfurt zum Priester geweiht und in Norddeutschland entsteht die erste Kornbrennerei. Orientiert an den alten Rezepten und Herstellungsverfahren hat „EssKönig“ die altherwürdige Spirituose neu interpretiert und eine wundervoll harmonische Liaison zwischen Korn und Kaffee kreiert – den BARISTA'S GOLD aus feinstem Weizendestillat. 38 Volumenprozent bringen den hochwertigen Kaffee auf Ihrer Zunge richtig in Fahrt. BARISTA'S GOLD hat als Grundlage ein Wasser, welches 400 Meter unter der Erde seit Tausenden von Jahren gefiltert wird und noch niemals die Erdoberfläche gesehen hat, und reift in edlen Fässern und wird – typisch norddeutsch – in schlichten Flaschen abgefüllt. „Doppelkorn küsst Kaffee“ und wie küssen Sie BARISTA'S GOLD?



MELONEN: DER PERFEKTE DURSTLÖSCHER



Auch wenn der Hochsommer sich dem Ende neigt, warten ganz schön viele Sonnenstrahlen beim Genuss erfrischender Melonen auszukosten. Bei EDEKA Kramp noch einmal zugreifen und die runden Vitaminbomben in Suppe oder sogar auf dem Rost beim spätsommerlichen Grillvergnügen.

WASSERMELONE ROT- ODER GELBFLEISCHIG

- erfrischend süß und wässrig
- auch mal gegrillt probieren
- ausgehöhlt eine superfrische Salatschüssel



HONIGMELONE

- helles, festes Fruchtfleisch
- süßlich nach Honig schmeckend
- eiskalt genießen
- ideal für Salate oder Bowle



GALIAMELONE

- grünlich-helles Fruchtfleisch
- angenehme Süße
- passt sehr gut in Desserts



SUGAR-BABY-MELONE

- Kreuzung aus Cantaloupe- und Honigmelone
- orangefarbenes Fruchtfleisch
- sehr aromatisch, süß, erfrischend
- ideal für Melonensalate



FÜR DEN SPÄTSOMMER

... auch im September noch einige sonnige Tage auf uns. Die ideale Gelegenheit, um die letzten... Kurz vorm Ende der Hochsaison der Melonen sollten Sie in der Obst- und Gemüseabteilung von... in ihrer ganzen Vielfalt gönnen. Sowohl pur, als auch im leichten Salat, zu Schinken, in einer kühlen... tigen bieten Melonen einen gesunden Vitaminstoß auf die leckere Art.



CANTALOUPEMELONE

- orangefarbenes Fruchtfleisch
- sehr süß und aromatisch
- ideal um Salate zu verfeinern
- bester Begleiter für luftgetrocknete Schinken



GWANIPAMELONE

- eine Art der Cantaloupe-Melone
- orangefarbenes Fruchtfleisch
- Zitrusaroma, sehr erfrischend
- fein-süßes Säurespiel



SNOWBALLMELONE

- cremeweiße Schale mit grünen Streifen
- Fruchtfleisch erinnert an Birne mit Honig
- saftig, zart mit einer karamellartigen Süße
- ein Hauch von Vanille



JIMBEEMELONE

- tief orangefarbenes, weiches Fruchtfleisch
- sehr süß und aromatisch
- ähnelt einer Honigmelone
- ideal für frische eiskalte Smoothies im Sommer



REZEPTIDEE:

MELONEN-MINZE-APÉRO

Erfrischende Wassermelone, Minzblätter und Ingwer. Genießen Sie den Melonen-Minze-Apéro!

Zutaten für 4 Gläser:

- 500 g Wassermelone
- 1 Zwiebel, rot
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 1/2 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Minzblatt
- 2 Limetten, unbehandelt, davon Saft und Schale
- etwas Salz
- etwas Zucker, braun

Zubereitung:

Wassermelone gegebenenfalls entkernen und fein würfeln. Rote Zwiebel vierteln und in feine Streifen schneiden, Ingwer fein reiben. Chilischote und Knoblauchzehe sehr fein und die Minzblättchen in Streifen schneiden. Von den Limetten etwas Schale fein abreiben. Die Limetten anschließend auspressen. Alles vorsichtig vermengen und mit Salz und braunem Zucker abschmecken.

DOKAS – LIEBLINGSSNACKS FÜR LIEBLINGSTIERE!



MIT LIEBE GEMACHT UND GEFRESSEN

Seit 2006, dem ersten Tag, lebt DOKAS die Leidenschaft für Hunde und Katzen und gibt alles dafür, Premium-Snacks zu entwickeln, die Tiere und deren Besitzer schätzen. Die Welt von DOKAS ist bunt, so bunt wie das Leben mit Hunden und Katzen. Für die Kunden bedeutet das ein wachsendes Sortiment mit vielfältigen Produkten, den perfekten Snack für alle Lebenslagen, ob als Belohnung, für Spiel und Training oder als intensives Käuferlebnis zur Beschäftigung.

Selbst aktuelle Trends versteht der Snackspezialist bei der Entwicklung seiner Snacks einzubeziehen. Dabei folgt man jedoch stets der Maxime: „Nur hochwertige Produkte fördern die Lebensqualität der Tiere und tragen zu deren Wohlbefinden bei.“

Die Qualität hat bei der Realisierung der Produkte Priorität! Ein freiwilliges Prüfprogramm sichert eine durchgängige Qualität, welche DOKAS sogar auf der Verpackung in Form eines Aufdrucks von SGS Institut Fresenius sichtbar ausweisen darf. Das durch seine hohe Expertise bei der Lebensmittelprüfung bekannte Labor prüft dafür in festen Intervallen die Nährwerte

der DOKAS-Snacks. Zusätzlich durchlaufen alle Produktionsstätten von DOKAS zweimal jährlich unangekündigte Lieferantenaudits.

DOKAS steht für die Freude an der Beziehung zwischen Mensch und Tier und möchte mit seinen Produkten zu einem gesunden und vitalen Leben beitragen. Dazu gehört auch ein respektvolles Miteinander: mit anderen Lebewesen und mit der Umwelt, in der wir leben. Ein echter Mehrwert!

Als erstes Unternehmen im Pet-Food-Bereich ist der Snackspezialist daher für die artgerechte Tierhaltung und die nachhaltigen Produktionsprozesse mit dem Award „Das Werte Kaninchen“ ausgezeichnet worden. Die eingesetzten Fischprodukte stammen aus nachhaltiger Fischerei und sind mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet.

Ganz nach dem Motto: „Der Anfang ist die Hälfte des Ganzen“ ist man stolz darauf, hier Haltung zu zeigen und jeden Tag etwas besser zu werden. DOKAS sieht sich dabei noch lange nicht am Ziel. Aber auf dem Weg dahin!



Artgerecht und gesund: Um ihren vierbeinigen Lieblingen etwas Gutes zu tun, greifen Frauchen und Herrchen am liebsten auf besondere Köstlichkeiten zurück. Da liegen Sie mit den hochwertigen Produkten von DOKAS für Hunde im Sortiment von EDEKA Kramp genau richtig. Greifen Sie zu und verwöhnen Sie Ihren treuen Begleiter mit den gesunden Snacks in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



FÜR JEDEN GESCHMACK DER PASSENDE SNACK

Ob Fleisch-, Fisch-, Insekten- oder Kausnacks – im DOKAS-Sortiment bei EDEKA Kramp ist garantiert für jeden Geschmack Ihres Vierbeiners das passende Leibgericht dabei. Damit Sie schon vor Ihrem nächsten Einkauf einen kleinen Einblick in die Artikelvielfalt bekommen, legen wir Ihnen folgend ein paar Kaufempfehlungen ans Herz.

DOKAS Hühnchen mit Reis und Sesam

Schmackhafte Kombination aus Hühnchenfleisch mit Reis und Sesam in kleinen Stückchen. Ideal für unterwegs oder als Belohnung für zwischendurch. Die mundgerechten Häppchen eignen sich auch bestens für Motivationsübungen oder zum Training mit dem Vierbeiner.



DOKAS Kaustange mit Entenbrust

Feine Rinderhautstangen, mit Entenbrustfilet umwickelt, sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis. Durch intensives Kauen wird die Kaumuskulatur gestärkt und nebenbei unterstützen die Kaustangen noch die tägliche Zahnpflege.

DOKAS Kau-Twister mit Rinderhaut, Pansen und Hähnchenbrustfilet

Einzigartige und raffinierte Kombination aus Rinderhaut und Pansen mit Hühnchenfilet verfeinert. Unsere Kau-Twister sind das Kauvergnügen mit dem besondern „Etwas“.



DOKAS Kaninchenohren getrocknet

Der pure und natürliche Snack für Ihren Vierbeiner! Unsere Kaninchenohren mit Fell sind Kauspaß pur und ein authentisches Futtererlebnis für den besonderen Snackmoment. Auch ein artgerechter BARF-Snack.

DOKAS Hirschfleisch getrocknet

Die aromatischen Scheiben aus Hirschfleisch sind eine leckere Belohnung für zwischendurch, aber auch für ganz besondere Momente. Die delikaten Streifen bestehen zu 100% aus hochwertigem Hirschfleisch (bezogen auf den Fleischanteil) und sind dadurch auch ideal für ernährungssensible Hunde.



AUSMALSPASS





FUTTERTASSEN

Das braucht ihr an Material:

- 2 alte Tassen (klein)
- 2 Untertassen
- 170 g Kokosfett
- 165 g Körnermix für Vögel
- Speiseöl
- Kordel oder Band zum Aufhängen
- Heißklebepistole oder Silikon
- Topf und Löffel



So geht ihr am besten vor:

Zuerst lasst ihr zusammen mit einem Erwachsenen das Kokosfett im Topf auf dem Herd schmelzen. Ist es weich, nehmt ihr den Topf herunter und rührt langsam das Vogelfutter hinein. Dazu einen Schuss Öl geben, damit die Masse besser aushärtet.

Einen Tisch mit alten Zeitungen oder Tüchern auslegen für den Arbeitsplatz. Danach die Mischung in die Tasse füllen, bis sie zur Hälfte gefüllt ist – einige Zeit warten, bis es ausgehärtet ist. Ist alles hart, gebt zusammen mit eurem Helfer einen großen Klecks an Heißkleber oder Silikon auf die Wand der Tasse gegenüber dem Henkel. Auf die Untertasse drücken und eine halbe Minute festhalten. Zum Schluss das Band oder die Kordel zum Aufhängen durch den Henkel fädeln – und jetzt raus in den Garten oder auf den Balkon und die Futtertasse an einem Baum oder einer anderen erhöhten Stelle befestigen.

SO HELFT IHR VÖGELN DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

Unsere heimischen Vögel haben es in den kalten Monaten sehr schwer, genug Würmer und Insekten in den Gärten und Grünanlagen zu finden, sodass sie Vögel weit fliegen müssen, um ausreichend Futter zum Überleben zu finden. Mit dieser selbst gebastelten Futtertasse könnt ihr euren gefiederten Freunden auf coole Weise helfen, im Winter einfacher Futter zu finden und sich den Bauch voll zu schlagen. Und die Belohnung für euch: Ihr könnt ganz entspannt im Nachhinein die fliegenden Energiebündel beobachten und ihrem Gezwitscher lauschen.



BOCK AUF VERÄNDERUNG? WIR SUCHEN VERSTÄRKUNGEN



Das bietet Ihnen EDEKA Kramp:

- faire Bezahlung
- flexible Teilzeit-Modelle
- Zuschuss für vermögenswirksame Leistungen
- Beteiligung betriebliche Altersvorsorge
- kostenfreie Mitgliedschaft in Partner-Fitnessstudio
- 3% Mitarbeiterrabatt
- umfangreiche Fort- und Weiterbildungsprogramme (auch für Quereinsteiger)

Speziell für Auszubildende:

- Überlassung eines Tablets (aktuell iPad)
- Führerschein-Zuschuss (bei guten Leistungen)

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.