



# Krampus

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



## Spezialitätenvielfalt für die Festtage:

Die Genusshighlights von unseren  
Bedientheken

Seiten 2 und 3

## Edle Tropfen für gesellige Stunden:

Spirituosenempfehlungen für  
festlichen Trinkgenuss

Seiten 6 und 7

## Das passende Bäumchen für Ihr Wohnzimmer:

Daten und Fakten zum Tannenbaumver-  
kauf vor unserem Markt

Seiten 12





# UNSERE BEDIENTHEKEN LASSEN GENIESSERHERZEN HÖHERSCHLAGEN

Weihnachtszeit ist Genusszeit und feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten dürfen da natürlich nicht fehlen. An den Bedientheken von EDEKA Kramp haben die Mitarbeiter um Fleischermeister Thomas Wirtz, der seit dem 1. Oktober dieses Jahres das

Bedientheken-Team des Marktes in Stuenborn verstärkt, aus diesem Grund alles angerichtet, damit Ihre Festtage auch in Sachen Kulinarik abwechslungsreich und schmackhaft werden. Bester Service und kompetente Beratung sind dabei natürlich inklusive.

## FÜR JEDES PFÄNNCHEN DER PASSENDE KÄSE

Vielorts werden am Silvesterabend wieder die kleinen Pfännchen glühen und der Käse im Fonduetöpfchen vor sich hin blubbern. Raclette gehört zu den beliebtesten Aktivitäten, wenn es darum geht, den Jahreswechsel genussvoll einzuläuten. Dabei kommt es nicht nur auf das richtige Equipment an, sondern vor allem auf die passenden Spezialitäten. Für alle Käsefans bietet die Bedientheke von EDEKA Kramp ein breit gefächertes Angebot. Bei Fragen helfen die kompetenten Mitarbeiter gerne weiter.



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

### UNSER BESTELLSERVICE: AUSFÜLLEN, ABHOLEN, GENIESSEN

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

## FEINSTES GEFLÜGEL UND WILD AUS NORDDEUTSCHLAND

Besonders Geflügel ist an den Festtagen der Renner auf der heimischen Tafel. Das wissen auch die Experten von EDEKA Kramp und bieten daher ein breites Angebot vom Federvieh. Ob ganze Gänse, Enten und Puten oder Edelteile wie Keule, Brust und Filet vom Traditionsbetrieb Markeruper aus Husby in Schleswig-Holstein – die Auswahl ist groß und bester Geflügelgeschmack garantiert. Wer es dagegen an Weihnachten oder Silvester gerne „wild“ mag, sollte an der Bedientheke im Markt in Stuenborn zu den regionalen Wildspezialitäten vom Hirsch, Reh oder Wildschwein greifen. „Für alle, die Geflügel lieben oder sich edlen Wildgeschmack an den Festtagen gönnen wollen, ist in unserem großen Sortiment sicher etwas Passendes dabei. In Sachen Wild lege ich den Kunden besonders das Rückenfleisch vom Frischling ans Herz. Zusätzlich beraten unsere Mitarbeiter unsere Kunden gerne in puncto Verarbeitung und Zubereitungsmethoden“, erklärt der 62-jährige Thomas Wirtz, der seit 35 Jahren als Fleischer für die EDEKA tätig ist und sich bei EDEKA Kramp laut eigener Aussage pudelwohl fühlt.



## SPEZIALITÄTEN VOM IBERICO-SCHWEIN

Fans von Schweinefleisch empfiehlt Thomas Wirtz an den Festtagen die Spezialitäten vom Iberico-Schwein. Das Fleisch ist unvergleichlich aromatisch und nussig. Eine weitere Besonderheit dieser ursprünglichen Schweinerasse ist das mit feinen Fettädrchen durchzogene Fleisch. Diese machen es saftig und zart zugleich. Gut zu wissen: Iberische Schweine leben meist frei laufend auf Weiden im spanischen Südwesten. Hier ernähren sie sich unter anderem von den Eicheln der dortigen Kork- und Steineichenwälder.



## DELIKATESSEN VOM SIMMENTALER RIND AUS DEM DRY AGER

Neben Geflügel, Wild und Co. warten am Bedientresen von EDEKA Kramp mit den Rinderspezialitäten aus dem Reifeschrank weitere Highlights, mit denen die Festtage zum Hochgenuss werden. „Fleischfans können sich bei uns auf feinste Rumpsteaks und Entrecote vom Simmentaler Rind mit unverwechselbarem Geschmack aus dem Dry Ager freuen. Hier reift das Fleisch rund sechs Wochen und erhält dadurch sein ganz besonderes Aroma“, berichtet Thomas Wirtz.



## KÖSTLICHKEITEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

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





# Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.  
Kalte Weide 22 • 24641 Stukenborn  
Tel.: (041 94) 980 3090  
www.edeka-kramp.de

**BESTELLUNG BITTE BIS  
18. DEZEMBER ABGEBEN**

## VORBESTELLUNG FÜR GENUSSVOLLE FESTTAGE

### SPEZIALITÄTEN UND VIELES MEHR

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

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

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

Nur solange der Vorrat reicht.



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

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

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

## VORBESTELLUNG ZU WEIHNACHTEN

**BESTELLUNG BITTE BIS  
18. DEZEMBER ABGEBEN**

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

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

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

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

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

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

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

KALB	
Kalbsschnitzel	Scheiben
Kalbskarbonade	Scheiben
Kalbsbraten	Kilogramm
Kalbsfilet	Kilogramm

LAMM	Stück
Lammrücken	
Lammkeule	
Lammlachs	
Lammkrone	
Lammfilet	

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

EXTRA WUNSCH	

**BESTELLINFORMATION:**

Name: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

**ABHOLUNG (BITTE ANKREUZEN)**

22. Dezember  23. Dezember

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



Holger Meynerts ist seit April 2021 nicht nur Marktleiter bei EDEKA Kramp, sondern gleichzeitig auch ausgewiesener Wein- und Spirituosenexperte. Der 53 Jahre alte Wakendorfer absolvierte seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann in einem EDEKA-Markt in Bad Segeberg, war später einige Jahre in verschiedenen Berliner EDEKA-Märkten beschäftigt und arbeitete vor seinem Engagement bei EDEKA Kramp insgesamt 27 Jahre in einem großen EDEKA-Markt in Hamburg. „Ich bin viel rumgekommen und lege großen Wert auf ausgewogene Sortimente mit punktuellen Highlightprodukten. Bei EDEKA Kramp fühle ich mich sehr wohl und bin vor allem in der Wein- und Spirituosenabteilung immer bestrebt, Neuheiten einzuführen und zu etablieren. Damit unseren Kunden die Auswahl beim Kauf eines edlen Tropfens für die anstehenden Feiertage leichter fällt, habe ich für die Marktzeitung eine kleine Auswahl an hochwertigen Whiskys und Rums zusammengestellt, die definitiv eine Kostprobe wert sind. Sollten dennoch Fragen oder Wünsche aufkommen, sind meine Kollegen und ich im Markt selbstverständlich jederzeit ansprechbar“, verspricht der Fachmann.



## SPIRITUOSENEXPERTE HOLGER MEYNERTS EMPFIEHLT: EDLE WHISKYS UND RUMS FÜR DIE FESTTAGE

### SCHOTTISCHER WHISKYGENUSS IM DREIERPACK

#### TOMINTOUL TAWNY PORT CASK FINISH SMALL BATCH

Aroma: Intensive Noten von roten Beeren, Brombeerkonfitüre und dunkler Schokolade werden ergänzt von Muskat und Kirschkör.

Geschmack: Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Schwarzwälder Kirschkuchen spielen mit Aromen von würziger Eiche und Caffè Mocha.

Nachklang: Süße Maraschino-Kirschen und Marmelade wechseln zu Nelkengewürz und einer Spur Ingwer.



#### TOMINTOUL SEIRIDH OLOROSO SHERRY CASK

Aroma: Reichhaltig mit Sultaninen, Karamellbonbons und kandierten Pekannüssen.

Geschmack: Süß und üppig mit vielschichtigen Noten getrockneter Feigen, Stollen und der Würze von Zedernholz.

Nachklang: Langanhaltend und nussig mit Schokoladenrosinen, getrockneten Früchten und einem Hauch Lakritze sowie anhaltenden Eichennoten.



6

#### TOMINTOUL TLATH

Aroma: Wie ein zartes Vanille-Soufflé garniert mit frisch geriebener Zitrone und frischer Minze. Weiche Karamellnoten.

Geschmack: Leichte Vanillecreme wird von herben Eichenholznoten begleitet. Eine gute Balance, die mit Muskatnuss und weißem Pfeffer einen gewissen Kick nach hinten heraus gewinnt.

Nachklang: Mittellang mit würzigem Wintergebäck und frischer Bergminze.



### EIN RUM-QUARTETT DER EXTRAKLASSE

#### BOTRAN NO. 15 RESERVA ESPECIAL

Der „Botran No. 15 Reserva Especial Rum 15 Jahre“ stammt aus Guatemala. Die Basis bildet hochwertiger Zuckerrohrsirup (Virgin Cane Honey). Hergestellt wird er aus Rumsorten, die mindestens 15 Jahre gereift sind. Nach der Destillation reift der „Botran No. 15 Reserva Especial“ in amerikanischen Weißbäuchern. Im Aroma zeigen sich Töne von Karamell, Vanille und Holz. Im Geschmack begeistert der „Reserva Especial“ mit feinen Fruchtnoten, Toffee und Karamell.



#### BOTRAN NO. 12 SYSTEMA SOLERA

Dieser Rum zeichnet sich durch eine perfekte Balance verschiedener Geschmacksnoten aus, die sich hervorragend mit Zitrus sowie bitteren, salzigen und süßen Aromen kombinieren lassen. Für Liebhaber guter Longdrinks und Cocktails mit Rum ist der „Botran No. 12 Systema Solera“ also eine gute Basis. Allerdings kommen auch Freunde des reinen Rum-Genusses auf ihre Kosten. Ob „on the rocks“ oder ganz puristisch bei Raumtemperatur bleibt den persönlichen Vorlieben überlassen.



7

#### BOTRAN NO. 18 RESERVA DE LA FAMILIA

Der „Botran No. 18 Reserva De La Familia“ ist ein wahres Juwel in der Welt der Premium-Rums. Dieser exquisite Blend wurde mit größter Sorgfalt hergestellt und zeigt die reichen Aromen von gealtertem Rum, mit einer köstlichen Harmonie aus Karamell, Vanille und Eiche. Genießen Sie einen Schluck der Raffinesse und erleben Sie das Erbe der Familie Botran. Der Rum hat eine weiche und samtige Textur, die es zu einem Vergnügen macht, ihn allein zu trinken oder in Cocktails zu genießen.



#### RUM NATION PANAMA 10 JAHRE

Der „Rum Nation Panama 10 Jahre“ ist eine limitierte Fassabfüllung aus Zentralamerika und stammt aus dem „Rum Nation“-Sortiment. Der aus Melasse hergestellte Rum reift für zehn Jahre in Eichenfässern und zeigt sich von einer dunklen Bernsteinfarbe. Im Aroma zeigen sich süße Noten von Karamell, Vanille und Bananen. Im Geschmack überzeugt der „Rum Nation Panama 10 Jahre“ mit vollmundigen und komplexen Noten von Honig, Vanille und getrockneten Rosinen.



# SCHLEMMERTRÄUME FÜR DIE FESTTAGE

Weihnachten rückt immer näher und damit auch die Zeit fürs Schlemmen. Wenn Sie Ihrer Familie oder Ihren Freunden an Heiligabend oder den Weihnachtsfeiertagen etwas ganz Besonderes auf den Teller zaubern wollen, dann sollten Sie sich unbedingt an den folgenden Rezeptideen ausprobieren. Alle Zutaten bekommen Sie schnell und bequem bei Ihrem Einkauf im EDEKA-Kramp-Markt.



## ENTENBRUST MIT BIRNENRAGOUT

**Zutaten** für 4 Portionen:

- 4 Barbarie-Entenbrüste • 500 g Süßkartoffeln • 300 g Bohnen • etwas Frühstücksspeck
- 2 Zweige Thymian • 2 Birnen • 2 Schalotten • 40 g Butter • 100 ml Rotwein, zum Ablöschen
- 100 ml Brühe

**Zubereitung:**

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Das Fett leicht trimmen und den Rest schachbrettartig einschneiden.

Die Süßkartoffeln schälen und grob würfeln, die Bohnen putzen, eventuell halbieren und kurz blanchieren, das Kerngehäuse der Birne entfernen und in Scheiben schneiden, die Schalotten in feine Streifen schneiden. Den Speck in kleine Stücke schneiden.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten ohne Fettzugabe in die Pfanne legen und das Fett auslassen. Nachdem die Hautseite leicht gebräunt ist, kurz die andere Seite der Entenbrust braten und zwar so lange, bis die Poren verschlossen sind. Anschließend mit der Hautseite nach unten nochmals wenden, so wird die Haut schön kross. Die Pfanne mit der Entenbrust in den Ofen stellen. Bei ca. 175 °C 10 Minuten garen. Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen, bis die Beilagen fertig sind.

In der Zwischenzeit in der Entenpfanne den Speck braten und kross werden lassen und ihn danach auf ein Küchentuch legen. Nun das Gemüse nacheinander in der Pfanne anschwitzen. Dabei fängt man bei dem Gemüse mit der längsten Garzeit an.

Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen mit klein geschnittenem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Soße nicht dick genug ist, mit der Butter aufmontieren. Das Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Entenbrust in kleine Tranchen schneiden und auf das Gemüse legen. Mit Speck garnieren.



## LINZER TORTE

**Zubereitung:**

Nüsse, Kakao und Mehl wie einen Krater auf eine Arbeitsfläche geben. Die Butter in Flocken und die übrigen Zutaten bis auf das Kirschwasser und die Marmelade in die Mulde geben und mit den Händen gründlich vermischen. Zu zwei Teigkugeln formen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig zwischen zwei Frischhaltefolien zu zwei gleich große Platten von 28 cm Durchmesser und 1 cm Dicke ausrollen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auskleiden und eine Teigplatte daraufsetzen. Konfitüre mit Kirschwasser vermischen und auf der Teigplatte verteilen.

Mit dem Teigausröller Streifen von 1,5 cm Breite ausrollen und diese Streifen gitterartig auf die Konfitüre legen. Zum Schluss den Rand auslegen.

Ei und Sahne vermischen und Gitter und Rand damit bestreichen. 25 Minuten im Ofen backen. Tipp: Der Teig muss schnell verarbeitet werden. Die zweite Teigplatte – am besten unmittelbar bevor die Streifen geschnitten werden müssen – aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Die Frischhaltefolie verhindert ein Ankleben des Teiges. Mithilfe eines Messerrückens können die Teigstreifen vorsichtig abgelöst und zum Kuchen transportiert werden.

**Zutaten** für 6 Portionen:

- 50 g Walnüsse, gehackt
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 gestr. EL Kakaopulver
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Butter
- 150 g Rohrzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelken
- 1 Msp. Piment, gemahlen
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Ei
- 4 EL Kirschwasser
- 200 g Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen

- 1 Ei, davon das Eigelb
- 1 TL Sahne



# ZEIT FÜR GLÜHWEIN

Wenn es draußen kalt wird, die ersten Lichterketten leuchten und die Weihnachtsdeko im Markt für Adventsstimmung sorgt, ist die Glühweinzeit.

Gebrannte Mandeln, schokolierete Früchte, Bratwurst und: Glühwein! Kein Weihnachtsmarkt kommt ohne ihn aus. Das beliebte Heißgetränk macht auch herbstliches Schmuddelwetter erträglicher und After-Work auf dem Weihnachtsmarkt so beliebt. Kaum ein anderes Getränk lässt die weihnachtliche Vorfreude so wohligh in den Menschen aufsteigen wie Glühwein. Und da sich beim Glühwein wie überall die Geschmäcker scheiden und auch die Kleinen gern ein fruchtiges Heißgetränk genießen, ist die Auswahl bei EDEKA Kramp dementsprechend groß. Ob rot oder weiß, klassisch, reinbig, bio-zertifiziert, alkoholfrei – hier ist wahrlich für jeden Glühwein-Liebhaber das Richtige dabei.

## KLEINER EINBLICK IN DIE HISTORIE

Schon in römischen Rezeptbüchern, die 2000 Jahre und älter sind, wird der sogenannte Würzwein erwähnt. Hier wurden Zucker und Gewürze zum Versüßen des sonst sehr sauren Weins verwendet. Zudem waren diese Zutaten der Haltbarkeit zuträglich. Das Getränk wurde aufgrund der Gewürzauswahl zudem als Arzneimittel verwendet.

Eine dem heutigen Glühwein ähnliche Rezeptur mit Zimt, Ingwer, Anis, Granatapfel, Muskatnuss, Kardamom und Safran stammt wohl aus dem Mittelalter 1830. Die erste Flaschenabfüllung des Weins mit Zucker und Gewürzen sowie die Etikettierung mit dem Namen Glühwein soll Rudolf Kunzmann um 1956 in seiner Weinkellerei in Augsburg vorgenommen haben. Die ganze Vielfalt, die über die folgenden Jahrzehnte in diesem Segment entstanden ist, finden Sie heute in Ihrem EDEKA Kramp.



## WISSENSWERTES ÜBER DEN GLÜHWEIN

- Den Gewürzen im Glühwein wie Zimt, Nelken, Anis, Piment und Kardamom werden heilende Kräfte nachgesagt.
- Glühwein ist nur Glühwein bei der richtigen Gewürzmischung und einem Volumenprozent Alkohol von mindestens 7 Prozent. Ansonsten handelt es sich um Punsch – ob alkoholfrei, veredelt mit Schnaps, Orangenscheiben, Rosinen oder Mandeln.

- Glühwein wärmt: Der warme Glühwein weitet im Körper die Blutgefäße und ein Gefühl von Wärme entsteht. Allerdings kühlt das Blut so auch schneller wieder ab. Ist die Tasse leer, kann einem schnell kälter werden als zuvor.



## HEISSGETRÄNK GEHT AUCH ANDERS

Nicht jeder mag Glühwein. Diejenigen, die ihn sehr gern mögen, möchten vielleicht einmal eine Abwechslung versuchen. Auch dafür ist Ihr EDEKA Kramp bestens gerüstet – sowohl im Sortiment der Märkte als auch hier mit tollen Ideen.

### DOCH LIEBER EIN BIER? – GLÜHBIER UND CO.

Mönchshof begeistert alle Jahre wieder mit seinem besonders hopfigen und feinmalzigen Weihnachtsbier. Störtebeker bringt den Glüh-Bierpunsch in den Markt – warm zu genießen, leuchtend rot durch einen Schuss Holundersaft und weihnachtliche Gewürze.

### OMIS LIEBLING – DER EIERPUNSCH:

Er erfreut sich wachsender Beliebtheit. Eierlikör, Weißwein, Zimt und Zucker lassen cremige Gaumenfreude entstehen.

### SKANDINAVIENS EXPORTSCHLAGER – GLÖGG:

Dem Glühwein ähnlich, aber mit Korn, Rum oder Wodka versetzt. Mandelstifte und Rosinen bringen das gewisse Etwas.

### NORDISCHER SPIRIT – DER GROG:

Rum (alternativ auch Weinbrand, Whisky oder Rotwein), Zucker und heißes Wasser – das ist Grog. Heiß, räumt auf und einige schwören, er helfe gegen Erkältung. Können Sie sich vorstellen, woher das Wort „groggy“ stammt?

### NORDFRIESISCHER KAFFEEKLATSCH – DER PHARISÄER:

Es braucht nicht mehr als Kaffee, Zucker, Rum und einen Klecks Schlagsahne obenauf und fertig ist der wohligh-warme Pharisäer. Es gibt noch den trendigeren Lumumba, der im Grunde nur den Kaffee durch Kakao ersetzt – auch extra Zucker braucht dieser Genuss natürlich nicht.

### BEI KINDERN UNSCHLAGBAR – DIE HEISSE SCHOKOLADE:

Sie müssen nur Milch erwärmen und Kakao untermischen – am besten mit einem elektrischen Rührstab. Bei EDEKA Kramp gibt es einige Kakaoprodukte, die extra für diesen Genuss hergestellt werden. Es ist zu schön, wenn Sie der schokoladig umrandete Kindermund anlächelt.

### IM SÜDEN DIE NUMMER EINS – DER JAGERTEE:

In Bayern oder auch Tirol darf der Obstler nicht fehlen. Dieser findet sich gemeinsam mit Schwarztee, Rum, Zucker und etwas Zimt im originalen Jagertee. Den gibt es auch fertig im Kramp-Sortiment.

### FESTGENUSS SEIT RÜHMANN – DIE FEUERZANGENBOWLE:

Sie ist in der Machart sicher etwas aufwendiger. Im Grunde aber benötigt es nur Rotwein, Glühweingewürze, Rum, Früchtetee, Früchte zum Garnieren und einen Zuckerhut. Wie sie hergestellt wird, sehen Sie hier.



# TANNENBÄUME VOM WEIHNACHTSBAUM- LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB JASPER MÜLLER BEI EDEKA KRAMP

Sind Sie noch auf der Suche nach dem **PERFEKTEN BAUM** fürs Weihnachtsfest? Bei EDEKA Kramp werden Sie garantiert fündig!

Denn hier bekommen Sie ab dem **2. DEZEMBER** die **HANDVERLESENEN PREMIUM-NORDMANTANNEN** aus nachhaltiger Produktion und von unverwechselbarer Qualität vom Landwirtschaftsbetrieb Jasper Müller in Kattendorf.

**EDEKA KRAMP BIETET DIE STÄTTLICHEN BÄUME IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN UND PREISKATEGORIEN AN.**

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



## ZITRUSFRÜCHTE DER EXTRAKLASSE VON USIA

Ob knackig-kernig oder fruchtig-frisch – Zitrusfrüchte wie Orange, Mandarine, Clementine und Co. sind gerade im Winter der Hit. Greifen Sie deshalb bei EDEKA Kramp jetzt wieder zu den Vitaminwundern aus Spanien von der Marke Usia. Diese sind nicht nur von exzellenter Qualität aus nachhaltigem Anbau, sondern schmecken auch noch umwerfend gut. Probieren lohnt sich!



## USIA – EINE MARKE VON AGRUFRUT

Das spanische Unternehmen AGRUFRUT ist ein 1957 gegründeter Familienbetrieb, der sich seit zwei Generationen mit der Vermarktung von Zitrusfrüchten beschäftigt. In der Region La Costera (Provinz Valencia) gelegen, befindet sich der Firmensitz im Zentrum der Stadt Rotglà i Corbera.

Usia repräsentiert seit 1957 die Leidenschaft der Verantwortlichen von AGRUFRUT für den Anbau, die Handhabung, die Verpackung, die Vermarktung und den Export von Zitrusfrüchten. Die international konsolidierte Marke hat es geschafft, sich in bereits acht Ländern auf dem Markt zu positionieren: Deutschland, Frankreich, Italien, Kanada, China, Saudi-Arabien, den Vereinigten Arabischen Emiraten und Polen. Überall dort steht Usia seit mehr als 65 Jahren für die Werte Exzellenz, Engagement, Produktqualität, Nachhaltigkeit und Kundenorientierung.

Um die Umsetzung von Qualität in seinen Produkten zu gewährleisten, verarbeitet AGRUFRUT die Usia-Früchte in hauseigenen Anlagen manuell mit modernsten Techniken und achtet während des gesamten Prozesses auf jedes Detail. Eine Philosophie, die sich im unvergleichlichen Geschmack der Erzeugnisse widerspiegelt.



# INTERNATIONALE WEIHNACHTSTRADITIONEN

Andere Länder, andere Sitten: Getreu nach dem Motto wird rund um den Globus das beliebte Weihnachtsfest gefeiert. Doch über viele Jahre haben sich in den verschiedenen Ländern unterschiedliche Traditionen entwickelt. Wie gut kennen Sie sich mit den internationalen Weihnachtsbräuchen aus – hier können Sie Ihr Wissen um das heilige Fest testen ...

Welches Gemüse wird traditionell in Amerika an den Weihnachtsbaum gehängt?

- Tomate (T)
- Gurke (S)
- Mais (K)

Was stellen die Schweden für die Weihnachtswichtel in den Stall oder vor die Haustür, um sie bei Laune zu halten?

- Schale mit Milchreis (C)
- einen Becher voll Met (D)
- ein gebratenes Steak (E)

Was stellen die Iren an Heiligabend ins Fenster, um Menschen zu gedenken, die nicht zu Hause sein können?

- Bilder (B)
- Kerzen (H)
- Kekse (L)

Aus welchem Gemüse schnitzen die Mexikaner schon am 23. Dezember kunstvolle Krippenfiguren?

- Kartoffeln (M)
- Gurken (H)
- Radieschen (N)

Welche Farbe hat der Mantel des russischen Weihnachtsmanns „Väterchen Frost“?

- Blau (E)
- Grün (U)
- Gelb (I)

In der Slowakei wird eine wahrsagerische Speise an die Decke geworfen, was Glück bringen soll. Worum handelt es sich?

- Pudding (E)
- Braten (A)
- Rotkohl (O)

Lösungswort: \_ \_ \_ \_ \_



# DIE WINTER-WUNDERWELT

## LIEBE KINDER,

immer näher rücken der Winter und das Weihnachtsfest. Es wird kalt, vielleicht fällt bald schon der erste Schnee und allerorten schmücken die Menschen ihre Umgebung mit Lichterketten und Adventsdekoration.

Habt auch ihr Lust, eure eigene Winter-Weihnachts-Wunderwelt zu basteln oder zu malen?

Das Schöne an dieser Bastelaufgabe ist, dass ihr im Grunde völlig frei seid. Entweder könnt ihr den Schuhkarton als abgeschlossene Winterwelt verwenden, ihr könnt aber genauso gut einen DIN-A4-Papierbogen bemalen und diesen als Hintergrund nehmen, um davor auf dem Esstisch, auf einem Teppich vor dem Weihnachtsbaum oder Ähnlichem eure Welt zu erschaffen. Hier nur eine Idee von vielen:



## SCHNAPPT EUCH:

- Papprollen • Papierbögen • jede Menge Watte
- Schuhkarton • Kleber • Schere • Stifte • Steckschaum
- und was euch sonst noch so einfällt



## UND LEGT LOS:

Klebt den Deckel des Schuhkartons von innen mit hellblauem Tonpapier aus. Dieser dient als Hintergrund eurer Welt, als Horizont. Den Boden könnt ihr mit grünem oder braunem Papier bekleben oder einfach Tannengrün, Tannenzapfen und Watte als Schnee hineinlegen.

Steckt einige kleine Tannenäste als Bäume auf den im Untergrund versteckten Steckschaum. Auch diesen könnt ihr mit etwas Watte „Schnee“ verpassen. Ummantelt eine Papprolle mit rotem Tonpapier und zeichnet mit einem feinen Stift Backsteine auf, sodass sie aussieht wie ein Schornstein.

Malt zwei Beine auf weiteres rotes Tonpapier, einen Geschenkesack auf braunes, zwei Stiefel auf schwarzes und klebt zwei fluffige weiße Stiefelwärmer (siehe Bild links) auf weißes Tonpapier. Schneidet alles auf und klebt es zusammen, sodass sich zwei Weihnachtsmannbeine in seinen Stiefeln ergeben. Klebt dies kopfüber in den Schornstein und lasst zudem den Sack heraussehen.

Ergänzt eure Winterwelt mit dem Weihnachtsmann im Schornstein und nach Belieben mit Rentieren, kleinen Geschenkboxen und Ähnlichem.





# DANKKE

*Danke*

D a n k e s c h ö n

## FÜR IHRE TREUE!

Kurz vor dem Weihnachtsfest und dem Jahreswechsel möchten wir die Chance nutzen, uns bei Ihnen für Ihre Treue zu bedanken. Sie alle haben dazu beigetragen, dass wir trotz der weiterhin schwierigen weltpolitischen und wirtschaftlichen Lage sowie einer angespannten Personalsituation weitestgehend positiv auf das Jahr 2023 zurückblicken können und auch im Hinblick auf das kommende Jahr unseren Optimismus beibehalten.

Wir versprechen Ihnen auch im Jahr 2024 spannende Aktionen in unserem Markt, eine umfangreiche Produktpalette und natürlich stets freundlichen und kompetenten Service. Unser gesamtes Mitarbeiter-Team, das sich nach einem anstrengenden Jahr die ersten komplett freien Feiertage seit vielen Jahren redlich verdient hat, wünscht Ihnen besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch! Wir freuen uns, Sie bald wieder im Markt begrüßen zu dürfen.

### Impressum Auflage: 10000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.  
Kalte Weide 22  
24641 Stukenborn  
Tel.: (041 94) 980 3090  
www.edeka-kramp.de

Objektleitung/Druck:  
ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt

Tel.: (053 32) 96 86-54  
Fax: (053 32) 96 86-58  
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de  
www.proexakt.de

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

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

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.