Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

LIEBE KUNDEN,

wir freuen uns, Ihnen kurz vor dem Weihnachtsfest und dem nahenden Jahreswechsel eine aktuelle Ausgabe unserer Marktzeitung präsentieren zu dürfen. Blättern Sie rein und entdecken Sie festliche Produkthighlights wie zum Beispiel die Spezialitäten vom Gallowayrind von der Firma EinStückLand an unserer Bedientheke oder die Feinschmeckerprodukte der Eigenmarke „EDEKA Genussmomente“. Brandneue Köstlichkeiten, mit denen die Festtage garantiert zum Schlemmervergnügen werden. Außerdem nehmen wir Sie mit auf eine Reise in unsere Weinabteilung, die wir kürzlich mit einer Vielzahl neuer edler Tropfen aufgestockt haben. Obendrauf bringen wir Ihnen mit dem Apfelpunsch aus der Lütauer Süßmosterei eine weitere Neuheit aus unserem Sortiment näher und halten für Klein und Groß einen weihnachtlichen Bastel- bzw. Rätselspaß bereit. Viel Spaß beim Stöbern sowie entspannte Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen

Ihr Team von EDEKA Kramp

GESCHMACK UND TIERWOHL VEREINT

GALLOWAY-SPEZIALITÄTEN VON EINSTÜCKLAND

EinStückLand – iss besonders!
2017 gründeten Lina Kypke und Hinrich Carstensen EinStückLand. Die Idee entstand aus einem Problem heraus: Hinrichs Eltern, die nebenberuflich Gallowayrinder halten, brauchten Unterstützung bei der Vermarktung ihres Fleisches. Lina und Hinrich hatten die Idee, das Fleisch online zu vermarkten und stellten fest, dass es kein Unternehmen gab, das ihren Ansprüchen gerecht wurde:

- Faire Bezahlung der Landwirte.
- Nachhaltigkeit bei der Tierhaltung und Vermarktung.
- Artgerechte Tierhaltung.

So kam es zur Gründung von EinStückLand. Schnell fanden sich mehr Landwirte, die Unterstützung bei der Vermarktung ihres Fleisches benötigen.

Die Ansprüche an die Tierhaltung
Lina Kypke und Hinrich Carstensen verzichten bewusst darauf, auf Bio-Siegel zu bestehen. Alle Partnerbetriebe werden gründlich nach eigenen Qualitätsstandards geprüft:

- Die Tiere müssen artgerecht gehalten werden, das bedeutet in den meisten Fällen, dass sie ganzjährig in der Freilandhaltung leben können und sich natürlich ernähren.
- Es werden keine Jungtiere geschlachtet.
- Jungtiere bleiben bei ihren Müttern.
- Betriebe, die den Tieren Medikamente oder andere Präparate präventiv zugeben, werden abgelehnt.
- Der Weg zum Schlachter darf 1,5 Stunden nicht überschreiten. Hierbei werden die Tiere in kleinen Gruppen gefahren, damit der Weg so stressfrei wie möglich ist.

Die Ansprüche an die Vermarktung
Das Unternehmen arbeitet nach dem Prinzip des Crowdbutching: Erst wenn ein Tier komplett vermarktet ist, wird es geschlachtet. Auf diese Weise wird nichts von dem wertvollen Fleisch verschwendet.

„Wir möchten dazu anregen, Fleisch bewusster zu konsumieren. Für uns bedeutet verantwortungsvoller Genuss auch, das ganze Tier zu verwerten“, erklärt Hinrich. So werden im Online-Shop auch Teilstücke wir Rinderzunge oder -herz angeboten. „Wer fair sein will, muss kochen können“, meint Lina. Denn kein Tier besteht nur aus Filet oder Steak.

Nachhaltigkeit in jedem Bereich
Es wird in jedem Bereich großer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Das Versandmaterial ist größtenteils biologisch abbaubar – so wird z. B. bewusst auf Styropor verzichtet. Auf Wunsch kann man die Verpackung sogar zurücksenden und bekommt hierfür eine Gutschrift.

Inzwischen vermarket EinStückLand nicht nur Fleisch von Galloway-, Angus- oder anderen Rinderarten, sondern auch Fleisch vom Bentheimer Landschwein und Hühnern, und zur Weihnachtszeit gibt es Wild, Ente und Gans. Immer mit dem Fokus auf die artgerechte, nachhaltige und faire Behandlung aller Beteiligten.

UND DIESE ANSPRÜCHE SCHMECKT MAN!

EDEKA Kramp freut sich, seine Kunden pünktlich zu den nahenden Festtagen an der Fleischbedientheke mit ganz besonderen neuen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen. Im Tresen warten ab sofort edle Teilstücke von heimischen Gallowayrindern, die nicht nur gut schmecken, sondern auch in Sachen Tierwohl und Nachhaltigkeit höchsten Ansprüchen gerecht werden. Entdecken auch Sie das neue Galloway-Sortiment von EinStückLand und erleben Sie einzigartigen Geschmack von Galloway-Filet-, Hüft- und Rumpsteak über Rouladen bis hin zu Braten und Gulasch.

Ein Stück Land
iss besonders!

NEUE EDLE TROPFEN FÜR DIE FESTTAGE

WEINKELLEREI UND SPIRITUOSENMANUFAKTUR HEINR. VON HAVE

Die 1868 gegründete Weinkellerei und Spirituosenmanufaktur Heinr. von Have aus Hamburg produziert und verarbeitet seit über 100 Jahren nach alten Familienrezepten in kleinen Partien edle Destillate. Auf traditionelle Art und Weise werden diese noch heute per Hand hergestellt, geschmacklich abgestimmt und einzeln auf die Flasche gefüllt. Zum Repertoire von Heinr. von Have gehören Gin, Rum, Whisky, Wodka, norddeutsche Spezialitäten wie Aquavit und Köm, verschiedenste Liköre und seit Neuestem der wiederbelebte Doppelkorn.

Hamburger Glüh-Gin

Gin im Winter mal anders – warum nicht einfach mal heiß genießen? Zu den typischen Aromen von Wacholderbeeren, Angelikawurzel, Koriander und Lavendel paart sich ein klassisches Potpourri aus Zimt, Ingwer, Nelken, Datteln, Limetten, Orangen und Mandeln. Und wer genau probiert, findet sogar eine feine Rumnote wieder. Es ergeben sich genussvolle Rezeptideen im Mischungsverhältnis 1:3 mit naturtrübem Apfelsaft, Fliederbeersaft oder Traubensaft.

MAX PIEHL WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

1945 gründete Max Piehl die gleichnamige Firma als Wein- und Spirituosenimport in Hamburg. In den Anfangsjahren lag der Fokus auf der eigenen Brennerei sowie dem Bezug loser Weine in Fässern aus Deutschland und Frankreich. Die Weine wurden, wie damals üblich, in Hamburg abgefüllt und etikettiert. 1968 übernahmen Wolfgang und Jürgen Piehl das Unternehmen. Nach Eigenabfüllungen von Weinen und Spirituosen entwickelte sich der Markt international zu Erzeugerabfüllungen. Bestseller wurden in dieser Zeit Sangria und Amaretto als Neuheiten in Deutschland. Inzwischen sind die Lagerhaltungskapazitäten durch Anbauten erheblich erweitert worden. 2006 erfolgte die Übernahme der Geschäftsleitung durch Alexander und Maximilian Piehl in der dritten Generation. Max Piehl bleibt seinen Kunden durch ein breites, internationales Weinsortiment zu fairen Preisen, permanente Produktverfügbarkeit, zuverlässige und flexible Logistik mit eigenem Fuhrpark sowie eine freundliche Betreuung verbunden.

2019er Chateau La Borie Fleur de Vitrac AOC

Rubinrot im Glas. Am Gaumen ist der Wein fruchtbetont mit feinem Körper, rund mit harmonisch eingebundenen Tanninen und fruchtigen Noten von roten Früchten. Passt wunderbar zu Geflügel, rotem Fleisch und reifen Käsesorten.

Anbaugebiet: Bordeaux, Frankreich
Hersteller: Chateau La Borie
Rebsorte: 56 % Merlot,
36 % Cabernet Sauvignon,
8 % Cabernet Franc
Ausbau: trocken
Alkohol: 13 % Vol.
Restzucker: 2 g/l

Ob als Begleiter zu hochwertigen Speisen oder zum entspannten Genießen in geselliger Runde mit der Familie oder guten Freunden – gute Weine und hochwertige Spirituosen dürfen an den Festtagen neben kulinarischen Spezialitäten auf keiner gut gedeckten Tafel fehlen. Um Ihnen bei Ihrem vorweihnachtlichen Einkauf eine noch größere Auswahl edler Tropfen zu bieten, hat EDEKA Kramp pünktlich vor den Feiertagen sein Wein- und Spirituosensortiment um einige neue Spitzenprodukte erweitert. Auf welche edlen Tropfen aus renommierten Häusern Sie sich freuen dürfen, erfahren Sie hier.

WINZER DER RHEINHESSISCHEN SCHWEIZ

Im Jahre 1936 wurde die Winzergenossenschaft Wöllstein mit Sitz im Naherholungsgebiet Rheinhessische Schweiz gegründet. Mittlerweile bewirtschaften 100 Mitglieder ca. 205 Hektar Weinberge rund um Wöllstein. Den heutigen Namen trägt die Genossenschaft seit 1996. Qualität ist die oberste Prämisse der Genossenschaft. Durch die gezügelte Kaltvergärung, die seit einigen Jahren aufgrund der Installierung einer Kühlanlage möglich ist, werden die natürlichen Bukett- und Aromastoffe erhalten und führen bei der Vinifizierung zu besonders fruchtigen Weißweinen und farbkräftigen, gehaltvollen Rotweinen. Die hohe Qualität der Weine wird durch viele Auszeichnungen dokumentiert.

2020er Wöllsteiner Rheingrafenstein Bacchus QbA süß

Der leichte Weißwein zeigt ein gaumenfüllendes Bukett mit Nuancen von Mango, Maracuja und reifer Ananas. Dabei ist seine Säure zart und angenehm mild. Der Bacchus ist ein typischer Trinkwein und wird gerne zu Mehlspeisen oder Desserts gereicht. Auch zu asiatischen und würzigen Gerichten passt die Rebsorte.

Alkohol: 9,7 % Vol.
Restzucker: 52,3 g/l
Säure: 4,3 g/l
Trinktemperatur: 8 bis 12 °C

WEIN- UND SEKTKELLEREI JOSEF DRATHEN

Die Wein- und Sektkellerei Josef Drathen kann auf eine über hundertjährige Tradition in der Wein- und Sektherstellung zurückblicken, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Heute zählt Josef Drathen zu einer der führenden Wein- und Sektkellereien an der Mosel. Das Traditionsunternehmen handelt zudem seit Jahrzehnten mit Weinen aus diversen italienischen Anbaugebieten und stützt sich dabei auf ebenso lang bestehende Lieferantenbeziehungen. Neben bekannten Rebsorten wie z. B. Pinot Grigio, Chardonnay oder Primitivo sind Sorten wie Chianti oder Bardolino tragende Stützen im Italiensortiment.

St. Barthelmeh Cantata Primitivo Puglia Passito I.G.P.

Für den intensiven und vollmundigen Geschmack des tiefdunklen St. Barthelmeh Cantata Primitivo Passito IGP trocknen die Trauben am Rebstock leicht ein, bevor sie geerntet werden. Das Resultat ist ein weicher, fülliger und außergewöhnlicher Rotwein mit beeindruckender Geschmacksdichte.

Anbaugebiet: Puglia, Italien
Erzeuger/Abfüller: St. Barthelmeh SRL, Dolcè (VR)
Ausbau: Feinherb
Alkohol: 14,5 % Vol.
Restzucker: 15 g/l

WEINGUT KARL KARLE

Im Hause Karle werden fruchtige Müller-Thurgau, milde Silvaner, frische Rosés, diverse Bukettweine wie Muskateller oder Gewürztraminer und elegante Schaumweine produziert. Königsdisziplin am Kaiserstuhl sind hochqualitative Burgundersorten. So auch im Weingut Karl Karle. Mineralische Weißburgunder, kräftige Grauburgunder oder tiefgründige Spätburgunder zeigen das gesamte Potenzial, das diese Weinbauregion bietet. Als wichtigste Ressource betrachtet man bei Karl Karle die Qualität der Trauben, deren Heimat sich am südwestlich exponierten Teil des Kaiserstuhls befindet. Hier wurzeln die Reben auf fruchtbaren Lössböden und uraltem Vulkanverwitterungsgestein. Nicht nur geologisch, sondern auch klimatisch ist das grüne Mittelgebirge für Weinanbau prädestiniert sowie für seine artenreiche Fauna und Flora bekannt.

2020er Ihringer Fohrenberg Weißburgunder Kabinett trocken

Ein charaktervoller Weißburgunder mit erfrischender Säure, der an reife Aprikosen und heimische Äpfel erinnert. Dieser Wein präsentiert die besondere, kalkgeprägte Mineralität der Kaiserstühler Böden.

Anbaugebiet: Baden
Rebsorte: Weißburgunder
Ausbau: trocken
Alkohol: 12,5 % Vol.
Restzucker: 5,1 g/l
Säure: 6,0 g/l

SPEZIALITÄTEN
FÜR ECHTE FEINSCHMECKER

Besondere Anlässe verdienen besondere Maßnahmen. Das gilt vor allem auch aus kulinarischer Sicht, und daher können sich die Kunden von EDEKA Kramp pünktlich zur Vorweihnachtszeit jetzt an den Produktspezialitäten von der neuen EDEKA-Festtagsmarke „Genussmomente“ bedienen. Im Markt in Stuvenborn warten zahlreiche Delikatessen, die nicht nur für einzigartigen Geschmack, sondern auch für unvergessliche (Genuss-)Momente sorgen. Außergewöhnlich ist auch die Auswahl der Produkte, denn egal ob erlesene Zutaten, ländertypische Rezepturen oder einzigartige Herstellungsverfahren – kein Produkt gleicht dem anderen, und doch eint alle die hohe Qualität und das besondere Geschmackserlebnis.

EDEKA GENUSSMOMENTE:
DIE GANZE VIELFALT VON HERZHAFT BIS VERFÜHRERISCH SÜSS

KÄSESPEZIALITÄTEN
Zum Dessert oder zwischendurch: Probieren Sie die Käsespezialitäten von EDEKA Genussmomente. Ob Burrata, Raspadura oder die original französische Käseplatte – Sie werden dahinschmelzen.

WURST UND SCHINKEN
Wurst- und Schinkenspezialitäten wie z. B. Vitello Tonnato oder Bresaola von EDEKA Genussmomente dürfen auf keiner Antipasti-Platte fehlen.

FÜR DEN BROTKORB
Ob Walnuss-Ringbrot oder Panini Rustico – reichen Sie zu Ihrem Menü handgefertigte Brotspezialitäten.

EISKALT GENIESSEN
Entdecken Sie wahre Schätze aus der Tiefkühltruhe: hochwertige Fleischgerichte, französische Entenspezialitäten, köstliche Fischdelikatessen, edle Beilagen und zartschmelzende Eiskompositionen.

DESSERTS VOM FEINSTEN
Das Beste kommt zum Schluss: Genießen Sie süße Momente mit köstlichen italienischen und französischen Dessertspezialitäten von EDEKA Genussmomente, erhältlich in zwei servierfähigen Portionsgrößen.

EIN TRIO ZUM VERLIEBEN

EDEKA GENUSSMOMENTE STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.
Das grüne Gold der Steiermark gibt es ab sofort auch von EDEKA Genussmomente und eignet sich perfekt für kalte Mahlzeiten und Salate. Und so, wie es sich für ein echtes Original gehört, werden für die Herstellung ausschließlich steirische Kürbiskerne aus kontrolliertem Anbau verwendet. Dass Steiermark drinsteckt, wo Steiermark draufsteht, garantiert zudem das Gütesiegel „Steirisches Kürbiskernöl – g.g.A." (geschützte geografische Angabe), das strengen EU-Schutzvorschriften unterliegt. Doch unverfälscht sind nicht nur die Zutaten, sondern auch die schonende Herstellung, denn noch heute wird das kostbare Öl im traditionellen steierischen Stempelpressverfahren gewonnen. Das garantiert den einzigartigen Geschmack und die gute Bekömmlichkeit.

EDEKA GENUSSMOMENTE TIEFSEE-SCALLOPS
Die EDEKA-Genussmomente-Tiefsee-Scallops sind eine ganz besondere Delikatesse. Das zarte, weiße Muskelfleisch der Muscheln wird von Kennern und Feinschmeckern geschätzt. Scharf angebraten, veredeln sie mit ihrem süßlich-nussigen Geschmack zum Beispiel Vorspeisen, Pastagerichte oder Risottos.

EDEKA GENUSSMOMENTE APPLE CRUMBLE
Die Apple-Crumble-Eiscreme von EDEKA Genussmomente ist ein wahres „Winter Wonderland" zum Löffeln und sorgt bei Dessert-Liebhaber:innen auch zur dunklen Jahreszeit für strahlende Augen. Denn drin steckt einfach alles, was Lust auf den Advent und die Weihnachtszeit macht: verführerisches Vanilleeis mit Keksgeschmack, Apfelfruchteiscreme mit dezenter Zimtnote, zarte Karamellsoße sowie feine Gebäck- und halbkandierte Apfelstückchen. Kurz gesagt: das größte Geschenk im Tiefkühlfach.

GALLOWAY-RINDERFILET

MIT FEINSTEM FLEISCH VON EINSTÜCKLAND

Zutaten für 4 Portionen:
- 500 g Galloway-Rinderfilet von EinStückLand
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln • 150 ml Milch
- 2 EL Butter • 2 EL Zimt • 2 EL Rapsöl • 200 g Möhren
- 200 ml Orangensaft • 2 EL Honig • 2 EL Majoran
- 2 EL Petersilie • 1 Prise Salz • 1 Prise Pfeffer

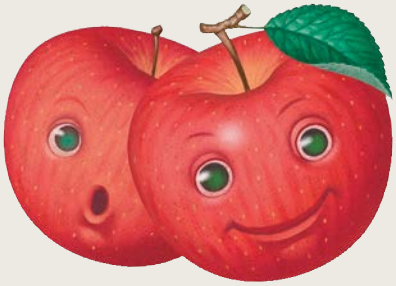
Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend gesalzenem Wasser gar kochen. Kartoffeln abgießen und für 10 Minuten ausdampfen lassen. Milch aufkochen, Butter hinzugeben und schmelzen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Rind vom Fettrand befreien, in ca. 125 g schwere Steaks schneiden und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Rinderfilet für 12 Minuten im Backofen medium garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren putzen, schälen und unter Zugabe von Rapsöl in einer Pfanne für 5 Minuten anbraten. Mit Orangensaft, Honig, Majoran, Salz und Pfeffer ablöschen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch-Butter-Mischung verrühren.Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Möhren servieren.

DAS GROSSE FAMILIENMENÜ FÜR

ÄPFEL IM SCHLAFROCK

MIT ÄPFELN AUS DER REGION VOM OBSTHOF JONAS

Zutaten für 4 Portionen:
- 4 Äpfel vom Obsthof Jonas
- 125 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g ganze Haselnüsse
- 100 g Honig
- 4 Blatt Filoteig
- 1 Eigelb



Zubereitung:
Für die Äpfel im Schlafrock die Äpfel unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Apfelentkerner das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in je vier Scheiben schneiden. Das Marzipan grob zerkleinern und mit den Haselnüssen und dem Honig unter Zuhilfenahme eines Handrührgeräts (Schneebesen) zu einer homogenen Masse verrühren. Den Backofen auf 160 °C Umluft oder 175 °C Ober/-Unterhitze vorheizen. Je einen Filoteig für einen Apfel verwenden. Hierfür die erste Scheibe Apfel in der Mitte auflegen. Einen Esslöffel der Marzipan-Haselnussmasse auf dem Apfelring verteilen. Den zweiten Apfelring auflegen und wie zuvor weiter verfahren, bis alle vier Apfelscheiben übereinander gestapelt sind. Das Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verrühren und ein Viertel davon mit einem Pinsel an den Außenrändern des Filoteiges aufpinseln. Den Filoteig nach oben klappen und zu einem Säckchen verschließen. Die gefüllten Filoteige auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

DIE FESTTAGE

ROTE-BETE-RAVIOLI

Zutaten für 2 Portionen:
• 200 g Weizenmehl (Type 405) • 400 g Hartweizengrieß • 2 Eier (Größe M)
• 6 Eigelb • 120 ml Rote-Bete-Saft • 100 g Ziegenfrischkäse • 1 TL Honig
• Salz • Pfeffer • 2 EL Butter • ½ kleiner Trüffel • 60 g Pinienkerne
• 2 Stängel Thymian • Parmesan • Rucola

Zubereitung:
Für den Nudelteig das Mehl und den Hartweizengrieß in einer großen Schüssel miteinander vermischen und zu einem Berg formen. In die Mitte eine Mulde eindrücken und 2 Eier, 5 Eigelb sowie den Rote-Bete-Saft hineingeben. Mit einer Gabel die Mehlmischung von außen nach innen unter die Flüssigkeit kneten, bis die Flüssigkeit eindickt. Das restliche Mehl einkneten, bis der Teig fest und geschmeidig ist. Anschließend den Teig für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung den Ziegenfrischkäse mit dem Honig glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun den Teig halbieren und mit der Nudelmaschine auf 2–3 mm dünn ausrollen. Anschließend auf den einen Teig ca. alle 2 cm einen TL der Füllung geben. 1 Eigelb mit einer Gabel aufschlagen und in die Zwischenräume pinseln. Anschließend den zweiten Nudelteig auf den Teig mit der Füllung legen und mit einem Ausstecher Ravioli formen. Die Ränder der einzelnen Ravioli andrücken und alles auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli hineingeben. Anschließend die Hitze reduzieren und das Ganze für 5–10 Minuten köcheln lassen.

Für die Trüffelbutter die Butter mit einem Schneebesen weiß schlagen und den Trüffel hineinreiben und untermischen. Nun die Trüffelbutter in einer Pfanne schmelzen, bis diese Blasen wirft. Die Pinienkerne sowie die Ravioli hineingeben und durchschwenken. Den Thymian abzupfen und zu den Ravioli geben. Die fertigen Ravioli erneut durchschwenken und warm mit Parmesan und/oder Rucola servieren.

Bereits in der vergangenen Ausgabe unserer Marktzeitung haben wir Ihnen die köstlichen Säfte und Schorlen aus der Lütauer Süßmosterei vorgestellt, die seit Kurzem das Sortiment von EDEKA Kramp bereichern. Pünktlich zur Weihnachtszeit hat es nun eine neue Kreation aus Lütau bis in den Markt in Stuvenborn geschafft: der alkoholfreie Apfelpunsch.

Der aromatische Apfelpunsch aus der Lütauer Süßmosterei ist das perfekte heiße Getränk, wenn man es sich mal richtig gemütlich machen möchte. Fruchtig und nicht zu süß. Gekocht werden die hochwertigen Gewürze für den Punsch bei 75 °C. Bei der Herstellung werden Kardamom, Zimt, Nelken und Orangenschalen verwendet, die nach dem Ziehen wieder abgesiebt werden. Diese aromatische Mischung wird dann zur Abrundung noch mit etwas Bananenmark und Orangensaft versetzt. Wenn nötig, wird abschließend mit Traubensaft noch ein wenig gesüßt.

Der Lütauer Apfelpunsch kommt vollkommen ohne künstliche Aromen oder Zucker aus und schmeckt natürlich gut! Als alkoholfreies Getränk ist er ein Genuss für die ganze Familie!

NEUES AUS DER LÜTAUER SÜSSMOSTEREI: APFELPUNSCH FÜR DIE GANZE FAMILIE

Die regionale Vielfalt aus der Lütauer Süßmosterei

Etwa 50 Kilometer von Hamburg aus die Elbe hoch nördlich von Lauenburg liegt Lütau. Hier beschäftigen sich die Verantwortlichen der Lütauer Süßmosterei inzwischen in der vierten Generation mit Getränken. 1911 hat es mit der Milchverarbeitung begonnen, 1955 wurde aus der Molkerei eine Mosterei. Von Beginn an wurden Fruchtsäfte und Nektare aus vielen heimischen Früchten hergestellt. Die Spezialität der traditionsreichen Mosterei ist die Verarbeitung von regionalem Obst. Neben Äpfeln und Rhabarber werden auch Pflaumen, Kirschen und Quitten zu 100-Prozent-Direktsäften verarbeitet.

Ergänzt wird die Produktpalette aber auch durch einige Exoten. Abwechslungsreich genießen kann man so den Lütauer Apfelsaft etwa in Kombination mit Mango, Ingwer oder Rote Bete. Und auch wenn bisher keine Zitrusfrüchte in Lütau wachsen – ein exzellenter, spanischer Orangensaft ist im Sortiment der Lütauer Süßmosterei selbstverständlich auch vertreten.

Aus gutem Saft kann man auch richtig gute Schorle machen! Trotz der Verdünnung bleibt so der kräftige Geschmack erhalten. In der Lütauer Süßmosterei werden die Schorlen naturtrüb und mit einem vergleichsweise hohen Fruchtsaftgehalt gemischt, denn den Saftexperten aus Lütau ist es wichtig, dass die Schorle erfrischt, aber immer noch nach dem schmeckt, was draufsteht.

FESTLICHE SPEZIALITÄTENPRÄSENTE

Sind Sie immer noch auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Freunde oder die Familie? Dann sind Sie bei EDEKA Kramp genau an der richtigen Adresse. Stellen Sie sich bei uns Ihren ganz persönlichen Präsentkorb oder eine Auswahl an Weinen oder hochwertigen Spirituosen selbst zusammen.

Hat Ihre Schwiegermutter eine Vorliebe für Schokolade? Dann werden Sie sicherlich in unserer reichhaltig bestückten Süßwareabteilung fündig. Genießt Ihr Mann gern mal einen außergewöhnlichen Tropfen? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick in unser Wein- und Spirituosenregal. Für Feinschmecker ausgewählter Lebensmittel bietet EDEKA Kramp auch themenspezifische Präsentkörbe an. Zum Beispiel mit Spezialitäten direkt aus der Region.

„Wir bieten im Markt bereits fertig gepackte Präsentkörbe und Weinpräsente an, die man direkt mitnehmen kann. Für individuelle Wünsche sind wir natürlich auch jederzeit ansprechbar. Die Kunden können sich einfach bei mir an der Information oder bei einem Mitarbeiter im Markt melden und uns ihre Vorstellungen mitteilen. Alles Weitere erledigen dann unsere kreativen Präsentkorb-Experten. Zu guter Letzt brauchen die Kunden ihren fertigen Präsentkorb nur noch zum Wunschtermin bei uns abzuholen“, erklärt Marktinhaber Tim-Tobias Kramp.

FOTOGESCHENKE FÜR HERZENSMENSCHEN MIT DER CEWE-FOTOSTATION

Sie wollen Ihren Herzensmenschen an Weihnachten mit individuellen Fotos eine ganz besondere Überraschung bescheren? Dann ist die CEWE-Fotostation im Markt von EDEKA Kramp für Sie der beste Anlaufpunkt! Hier können Sie schnell, günstig und bequem tolle Weihnachtsfoto-Überraschungen erstellen, sofort drucken und Ihren Liebsten damit eine Freude bereiten. Ein tolles Geschenk zu Weihnachten ist zum Beispiel der Gutschein zum Selbstgestalten, der an der CEWE-Fotostation im Handumdrehen kreiert werden kann. Probieren Sie es doch einfach mal aus und bringen Sie mit einem Fotogeschenk von CEWE die Augen Ihrer Liebsten zum Strahlen!

NEUESTE TECHNIK IN DER LEERGUTANNAHME

Nachdem sich die Probleme mit den oft streikenden Leergutautomaten im EDEKA-Kramp-Markt häuften, hat Inhaber Tim-Tobias Kramp die Initiative ergriffen und ließ die zwei altersschwachen Automaten vor Kurzem durch Geräte ersetzen, die zuverlässiger und zeitsparender arbeiten. Zwar konnten die Kunden in der Zeit der Umbaumaßnahmen die Leergutannahme drei Tage lang nur sehr eingeschränkt nutzen, entschädigt wurden sie jedoch Ende November, als die neuen Automaten fertig installiert waren und seither zuverlässig ihren Dienst verrichten.

„Die alten Leergutautomaten mussten raus und haben Platz für zwei nagelneue Modelle gemacht. Nachdem die Leergutannahme in den vergangenen Monaten immer mehr Probleme gemacht hat und die Vielzahl an unterschiedlichen Flaschen immer mehr wird, haben wir uns für neue Technik entschieden, die nun einwandfrei funktioniert. Ich danke allen Kunden für ihr Verständnis während der Umbaumaßnahme“, so Tim-Tobias Kramp.

EDEKA Treueaktion

De'Longhi
Dedica Siebträger

149,95¤
44 % Vorteil[1]
UVP: 269,00¤
Sie sparen: 119,05¤

De'Longhi
Cappuccino-Gläser

7,95¤
46 % Vorteil[1]
UVP: 14,99¤
Sie sparen: 7,04¤

[1]gegenüber UVP des Herstellers.

KENWOOD DeLonghi

Punkte sammeln. Prämie sichern.

AUSBILDUNG BEI EDEKA KRAMP

Viele junge Menschen sind unsicher, was die Wahl des Berufes angeht. Verwunderlich ist das nicht, wenn man an die Vielzahl an Möglichkeiten denkt, die sich einem bieten. Wichtig ist, sich frühzeitig Gedanken über die Wahl des richtigen Arbeitgebers zu machen und gegebenenfalls im Vorfeld ein Praktikum zu absolvieren. Dies bietet zum Beispiel EDEKA Kramp an. Die Vielfalt an Möglichkeiten ist da. Ob eine Ausbildung zum Verkäufer, Kaufmann im Einzelhandel oder zum Fachverkäufer – mitzubringen ist vor allem eines: die Freude an der Arbeit im Team sowie am täglichen Kundenkontakt. EDEKA Kramp bietet eine moderne Ausbildung mit zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten und ist dennoch ein Familienbetrieb, in dem sich alle Mitarbeiter persönlich kennen. So kann jeder Mitarbeiter individuell gefördert werden und sich weiterentwickeln.

NEUGIERIG GEWORDEN? DANN BEWIRB DICH JETZT FÜR 2022!

Wir bilden Dich aus zur/m:

- **Verkäufer im Einzelhandel (m/w/d)**
- **Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)**
  kombinierbar zum Handelsfachwirt (m/w/d)
  für Abiturienten (m/w/d)
- **Fachverkäufer Bedientheke (m/w/d)**
- **Fleischer (m/w/d)**

SECHS GUTE GRÜNDE, UM AUF EDEKA KRAMP ZU VERTRAUEN:

- erfolgreiches Mittelstandsunternehmen
- Wir bilden erfolgreich aus und übernehmen in eine Festanstellung
- Regionalität und Individualität in Stuvenborn und Umgebung
- Familienbetrieb, wo Menschlichkeit zählt
- Tradition, Aktualität, Fortschritt
- attraktive Zusatzleistungen

Bist Du motiviert, fleißig, kontaktfreudig und hast gute Zeugnisse?

DANN BEWIRB DICH JETZT!

EDEKA Kramp
Tim-Tobias Kramp
Kalte Weide 22
24641 Stuvenborn

info@edeka-kramp.de

WEIHNACHTSRÄTSEL

Die Weihnachtszeit ist für viele Menschen die schönste Zeit des Jahres. Doch wie gut kennen Sie sich rund um das Fest der Liebe aus, und wissen Sie, woher so manche Tradition stammt? In unserem kleinen Weihnachtsquiz können Sie Ihr Wissen unter Beweis stellen.

1. Wo wohnt der Weihnachtsmann?
   _o _ d _ o _
2. Welche Farbe hat der Mantel vom russischen Weihnachtsmann?
   B_ _u
3. Mit welchem Fahrzeug verteilt der Weihnachtsmann die Geschenke?
   S_h _ _ tt _ n
4. Wie heißt die grüne Figur, die Weihnachten gar nicht leiden kann?
   G_ i _ c _
5. Wie heißt das Rentier mit der roten Nase?
   _u d_ _ p _
6. In welchem Land liegt das Weihnachtsmanndorf Rovaniemi?
   F_ _ n_ a_ _
7. Wie heißen die kleinen Helfer des Weihnachtsmanns, die die Geschenke einpacken?
   W _ _h_ _ l
8. Wie wird der Weihnachtsmann in Russland genannt?
   V_ _e_c_e_ F_ _ s_

LÖSUNG:

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Die Lösung finden Sie auf Seite 16.

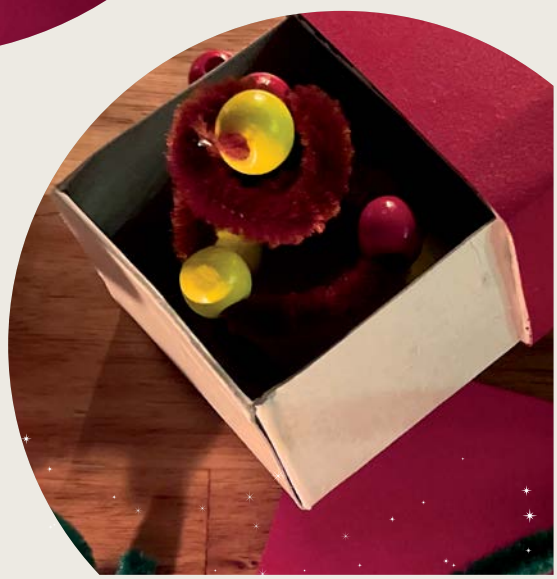
Ihr wollt an den Festtagen auch auf Reisen nicht auf euren geliebten Weihnachtsbaum verzichten? Kein Problem – mit der Bastelanleitung für euren Mini-Weihnachtsbaum zum Mitnehmen! Wie ihr diesen im Handumdrehen mit wenigen Hilfsmitteln selbst kreieren könnt, erfahrt ihr hier.

WEIHNACHTSBAUM AUS DER STREICH-HOLZSCHACHTEL

Für einen Mini-Weihnachtsbaum braucht ihr:
- 1 Pfeifenputzerdraht (48 cm) in der Farbe eurer Wahl
- einige bunte Perlen
- 1 leere Streichholzschachtel
- eventuell buntes Papier, Glitzer oder Aufkleber
- Klebstoff

So wird's gemacht:
Wer mag, beklebt die Streichholzschachtel mit buntem Papier oder verschönert sie mit Glitzer und bunten Aufklebern. Fädelt mit einem Abstand von rund 3 Zentimetern Perlen auf den Pfeifenputzerdraht. Wickelt dann den Draht zu einer flachen Spirale und zieht diese zu einem Ende hin auseinander. Wichtig: Die untere Windung muss in die Streichholzschachtel passen. Und unten muss der Baum breiter sein, oben spitz zulaufen.

Klebt die Unterseite der Spirale in die Streich-holzschachtel. Lasst alles trocknen und legt die restliche Spirale einfach so hinein. Nun könnt ihr den Deckel darüberschieben. Öffnet ihr die Schachtel wieder, wächst der Baum in die Höhe – zumindest, wenn ihr ein bisschen nachhelft und ihn an der Spitze emporzupft.



EDEKA KRAMP SAGT DANKE!

LIEBE MITARBEITER, LIEBE KUNDEN,

Krisen schweißen Menschen zusammen, so auch bei uns. So hart die Coronazeit bisher war und auch weiterhin ist: Wenn man in einem Boot sitzt, muss man im Takt rudern, um vorwärts zu kommen! Und genau das haben wir auch im Jahr 2021 wieder getan. Wir haben ein großartiges Mitarbeiterteam, das die Flagge stets hochgehalten hat, um für unsere Kunden da zu sein. Vor dem Einsatz all unserer Mitarbeiter in den vergangenen Monaten ziehe ich den Hut und sage Danke.

Ebenso möchte ich kurz vor dem Weihnachtsfest und dem Jahreswechsel die Chance nutzen, mich bei allen Kunden zu bedanken, die uns in schwierigen Zeiten treu geblieben sind und uns dabei stets Rücksicht, Respekt und Verständnis entgegengebracht haben. Sie alle haben dazu beigetragen, dass wir trotz der schwierigen Situation aufgrund von Corona auf ein erfolgreiches Jahr 2021 zurückblicken können.

Wir freuen uns bereits jetzt, mit Ihnen allen voller Tatendrang ins neue Jahr zu starten. Wir versprechen Ihnen auch im Jahr 2022 spannende Aktionen in unserem Markt, eine umfangreiche Produktpalette und natürlich stets freundlichen und kompetenten Service.

Mein gesamtes Team und ich wünschen Ihnen besinnliche Festtage im Kreise der Liebsten sowie einen guten Rutsch, und wir freuen uns schon jetzt, Sie bald wieder in unserem Markt begrüßen zu dürfen.

Ihr Tim-Tobias Kramp

Lösung von Seite 14: Nachricht

Impressum Auflage: 10 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.
Kalte Weide 22
24641 Stuvenborn
Tel.: (0 41 94) 9 80 30 90
www.edeka-kramp.de

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (0 53 32) 96 86-486

Gestaltung und Anzeigensatz:
Sabrina Bergmann
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (0 53 32) 96 86-484

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 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes, individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.