



# Krampf

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



## LIEBE KUNDEN,

das Weihnachtsfest steht vor der Tür und damit auch die Zeit für genussvolle Stunden gemeinsam mit der Familie oder guten Freunden. Auch wenn in diesem Jahr aufgrund der schwierigen Situation vieles anders wird, sollen Sie nicht auf kulinarische Leckerbissen an den Festtagen verzichten. In unserer Weihnachtsausgabe der Marktzeitung stellen wir Ihnen daher die Highlights aus unserem Sortiment sowie exklusive Serviceleistungen vor. Ganz besonders legen wir Ihnen unseren Weihnachtsbestellservice ans Herz, bei dem Sie sogar ein fertiges Weihnachtsdinner bestellen können. Die Bestellzettel zum Ausfüllen, Heraustrennen und Abgeben finden Sie exklusiv auf den folgenden Seiten. Erfahren Sie außerdem alles über die Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“, unsere selbst hergestellten Salate und holen Sie sich Inspiration für genussvolle und abwechslungsreiche Feiertage mit unseren kreativen Rezept- und Spieletipps. Viel Spaß beim Stöbern sowie besinnliche Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen

Ihr Team von EDEKA Krampf

## ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN:

22. Dezember: 7 bis 22 Uhr (Bedientheke bis 20 Uhr)

23. Dezember: 6 bis 22 Uhr (Bedientheke bis 20 Uhr)

24. Dezember: 6 bis 13 Uhr

31. Dezember: 6 bis 13 Uhr





Sie haben noch keine Idee, was an den Feiertagen auf Ihrem Teller landen soll, oder sind auf der Suche nach den passenden Produkten für Ihren Rezeptfavoriten? Dann sind Sie in den Verwöhnabteilungen von EDEKA Kramp genau an der richtigen Adresse. An der reich bestückten Bedientheke können Sie frisches Fleisch und Geflügel für Ihr Festtagsmenü ganz bequem vorbestellen und sich zugleich vom kompetenten Fachpersonal fachgerecht zur richtigen Zubereitung der Spezialitäten beraten lassen.

Ob feinstes Geflügel aller Art, Edelstücke von Rind, Schwein, Lamm oder Kalb, Wildfleisch oder verschiedene Raclette- und Fonduevariationen – das Angebot am Bedientresen von EDEKA Kramp lässt keine Wünsche offen und bietet für jeden Geschmack und Anlass das geeignete hochwertige Produkt.

**Noch bis zum 18. Dezember sind Vorbestellungen für die Festtage möglich.** Die entsprechenden Bestellzettel finden Sie an der Bedientheke und auch exklusiv zum Ausschneiden in dieser Ausgabe der Marktzeitung. Blättern Sie weiter, lassen Sie sich inspirieren und tragen Sie Ihre Wunschbestellungen zusammen mit Ihren Kontaktdaten und Ihrem Wunsch-Abholtermin in die vorgegebenen Kästchen ein. Nach Abgabe des Bestellzettels beim Bedienpersonal geht der Rest ganz wie von alleine. Alles, was Sie noch tun müssen, ist Ihre Bestellung abzuholen und nach Herzenslust zu genießen.

## KÖSTLICH UND BEQUEM: VORGEGARTE FESTTAGS-LECKERBISSEN



Sich entspannt zurücklehnen und im Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen, fällt in diesem Jahr an Weihnachten und Silvester aufgrund der Coronabeschränkungen aus. Damit Sie Ihre Festtage trotzdem nicht mit stundenlangem Kochen verbringen müssen und nach Herzenslust genießen können, bietet EDEKA Kramp in diesem Jahr auch bereits vorgegarte Spezialitäten auf Bestellung an. Zur Wahl stehen unter anderem Gänse- oder Entenbraten mit traditionellen Beilagen wie Apfelrotkohl und Kartoffelklößen und verschiedenen Saucen, diverse weitere Bratenspezialitäten, selbst gemachte Chutneys sowie hausgemachte Salate, mit Liebe zubereitet von Koch Frank Fischer. Greifen Sie zu und stellen Sie sich ganz bequem Ihr Weihnachtsdinner der Extraklasse auf den folgenden Seiten zusammen.





# Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.  
Kalte Weide 22 • 24641 Stukenborn  
Tel.: (0 41 94) 9 80 30 90  
www.edeka-kramp.de

**BESTELLUNG BITTE BIS  
18. DEZEMBER ABGEBEN**

# VORBESTELLUNG – FESTMENÜ

Sie wollen sich an den Festtagen entspannt zurücklehnen und auch ohne stundenlanges Kochen kulinarische Hochgenüsse erleben? Dann bestellen Sie bei uns Ihr selbst zusammengestelltes Festtagsmenü, das Sie zu Hause nur noch erwärmen müssen. Suchen Sie sich Ihre gewünschten Spezialitäten aus, geben Sie den ausgefüllten Bestellzettel bei unseren Mitarbeitern ab und holen sich Ihr Weihnachtsdinner bequem zum Wunschtermin ab.

BRATEN	Portionsgröße	Preis	Stück
Gans	4 bis 5 Personen	50,00 €	
Ente	2 bis 3 Personen	30,00 €	

BEILAGEN	Portionsgröße	Preis	Portion
Rotkohl	250 g	2,50 €	
Kartoffelklöße	2 Stück	2,50 €	
Orangensauce	125 ml	1,00 €	

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

CHUTNEYS UND RELISH	Portionsgröße	Anzahl
Kürbis-Ingwer-Chutney	180-ml-Glas	
Champignon-Rotwein-Rosmarin-Relish	180-ml-Glas	
Kumquat-Cranberry-Chutney	180-ml-Glas	

BRATENSPEZIALITÄTEN (IM AUFSCHNITT)	Scheiben
Roastbeef	
Kassler	
Schweinebraten	
Spießbraten	
gefüllter Lachsbraten	
gefüllter Kasslerlachsbraten	
Rostbraten	

SALATE	Portionsgröße	Anzahl
Fleischsalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
	500-g-Becher	
Kräuterfleischsalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
	500-g-Becher	
Eiersalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
	500-g-Becher	
Geflügelsalat	150-g-Becher	
	250-g-Becher	
	500-g-Becher	
Nordseekrabbensalat	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 12. 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 Landpute (ca. 5 kg)		
Putenoberkeule		
Putenbrustfilet		

RIND	Scheiben
Speck, durchwachsen	
Rouladen	
Rumpsteak	
Rinderfilet	
Huftsteak	
Beefsteak	
Entrecote	
Roastbeef	Kilogramm
Tafelspitz	Kilogramm
Schmorbraten	Kilogramm

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	kg
Hirschkalbs-Rücken (mit Knochen)	
Hirschkalbs-Rücken (ohne Knochen)	
Wildschwein-Keule (mit Knochen)	
Wildschwein-Keule (ohne Knochen)	
Frischlings-Keule (mit Knochen)	
Frischlings-Rücken (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 <input type="checkbox"/> mit Zwiebeln	

EXTRAWUNSCH	

<b>BESTELLINFORMATION:</b>	Name: _____
	PLZ/Ort _____
	Telefonnummer: _____
	<b>ABHOLUNG (BITTE ANKREUZEN)</b> <input type="checkbox"/> 22. Dezember <input type="checkbox"/> 23. Dezember <input type="checkbox"/> 24. Dezember

# HANDGEMACHTE SALATVIELFALT BEI EDEKA KRAMP

Nachdem wir Ihnen in der vergangenen Ausgabe der Marktzeitung bereits unser gesamtes Portfolio an selbst gemachten Spezialitäten von unserem Koch Frank Fischer vorgestellt haben, wollen wir nun etwas mehr ins Detail gehen und Ihnen die ganze Vielfalt unserer handgemachten Salate präsentieren, die es täglich frisch an unserer Bedientheke und natürlich auch auf Bestellung für die Festtage zu kaufen gibt. „Vom klassischen Fleischsalat über frischen Eiersalat bis hin zum ausgefallenen Curry-Geflügelsalat produzieren wir alle Spezialitäten täglich selbst, damit unsere Kunden ausschließlich auf frische Ware zurückgreifen können. Ich kann nur jedem raten, unsere gesamte Palette an selbst gemachtem Salate einmal durchzuprobieren. Dann wird sich sicher schnell ein Favorit finden, der dann eventuell an den Feiertagen auf der heimischen Tafel landet. Damit genug von den Salaten für alle da ist, sollten die Kunden am besten unseren Bestellservice nutzen. Alle Salate können bequem in gewünschter Menge bestellt werden, sodass genussvollen Festtagen nichts im Wege steht“, empfiehlt Frank Fischer.



## WARUM NICHT AUCH NOCH FRISCHKÄSE?

Gönnen Sie bei Ihrem Besuch an unserer Bedientheke neben den hausgemachten Salaten doch auch unsere selbst kreierten Frischkäsevarianten, die sich perfekt als Brotaufstrich oder zum Dippen eignen. Ob mit pffriger Schärfe, mit Feigen, mit Kräutern oder mit Lauch und Mandarinen – wenn Sie Frischkäse in nicht ganz alltäglichen Variationen erleben wollen, dann sind Sie an der Käsetheke von EDEKA Kramp genau richtig. Schauen Sie doch einfach vorbei und lassen Sie sich vom freundlichen Fachpersonal kompetent beraten.





Auch wenn in diesem Jahr mit Kontaktbeschränkungen und abgesagten Veranstaltungen vieles anders läuft, muss man sich nicht die Freude nehmen lassen. Veranstalten Sie Ihren Weihnachtsmarkt zu Hause. Dekorieren Sie die eigenen vier Wände und verbreiten Sie dort Düfte von gebrannten Mandeln, Schmalzkuchen, Champignonpfannen oder Glühwein. Hier sind Tipps, wie Sie die Klassiker der Weihnachtsmärkte in die eigene Küche holen. Alle Zutaten, die Sie dafür benötigen, stehen im Markt von EDEKA Kramp natürlich stets griffbereit!



# SELBST GEBRANNTE MANDELN

Gebrannte Mandeln haben Tradition. Und die süß gerösteten, warmen Nüsse lassen sich kinderleicht (und günstig!) nachmachen:

## Für die Zubereitung vermengen Sie:

- 80 ml warmes Wasser
- 125 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 2 TL Vanillezucker
- eine Prise Salz



Alle Zutaten in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Geben Sie **200 g Mandelkerne** hinzu, kochen sie alles bei starker Hitze unter Rühren auf, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und der Zucker kristallisiert. Dann die Temperatur reduzieren und die Mandeln im karamellisierenden Zucker schwenken. Zuletzt auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.





## KEIN MARKTGANG OHNE GLÜHWEIN ODER PUNSCH

Es ist kalt, Sie sind mit Freunden auf dem Weihnachtsmarkt unterwegs und der Punsch ist jetzt genau das Richtige – eine aktuell fernliegende Vorstellung, die aber mit dem selbst hergestellten Glühwein etwas näher rückt.

Dafür brauchen Sie allein einen schönen Rotwein Ihrer Wahl, den Sie nach Belieben mit **Sternanis, Zimtstangen, Bio-Orangenschalen, etwas Rohrzucker**, einem guten Schuss **Kirschwasser** und **Gewürznelken** erwärmen (nicht kochen). Diesem Sud können Sie gern Mandelsplitter und Rosinen hinzufügen. Herrlich!

Außerdem gibt es weitere schöne Alternativen wie den Eierpunsch, bestehend aus Zucker, Eigelb, Zimt, Zitronensaft, Rum und Weißwein, den in Norddeutschland sehr beliebten friesischen Teepunsch aus dünnem Tee und Köm (Aquavit mit Kümmelnote) oder den Kinderpunsch als alkoholfreie Variante aus Schwarztee und Orangensaft, verfeinert mit Zimt und Nelken.

## DUFTENDE, WARMER SCHMALZKUCHEN

Sie haben viele Namen: Striezel, Mutzen, Kräpple, Kilwiküchle oder einfach frische Schmalzkuchen. Zur Weihnachtszeit zählen sie zu den unwiderstehlichen Klassikern. Die Basis dafür bildet ein einfacher Hefeteig, der in Pflanzenfett (vegetarisch) ausgebacken wird. So gehts:

Zerbröseln Sie einen halben Hefewürfel und lösen ihn in **150 ml warmer Milch** auf. Sieben Sie **300 g Mehl** in eine Schüssel, drücken eine Mulde hinein und gießen Sie langsam die Hefemilch ein. Ein **Ei, 50 g Zucker, zwei Päckchen Vanillezucker**, eine **Prise Salz** und **40 g weiche Butter** geben Sie hinzu und verarbeiten dies mit dem Knethaken eines Handrührers zu einem glatten Teig, dann zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Breiten Sie den Teig auf leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick aus und schneiden mit einem Messer 4 cm breite Rauten zu. Die Rohlinge können weitere 10 Minuten gehen, während Sie das Ausbackfett in einem Topf auf 175 °C erhitzen. Die Teigstücke portionsweise hineingeben, bis beide Seiten eine goldbraune Färbung aufweisen. Abtropfen, mit Puderzucker bestäuben – fertig.



## DIE LEGENDÄRE CHAMPIGNONPFANNE

Kaum etwas ist so typisch, so verführerisch deftig wie die Champignonpfanne – ob in Sahneseife oder mit Knoblauchdip. Wie das auch zu Hause gelingt, erfahren Sie hier:

**Der Dip geht schnell, indem Sie einfach**

- 30 g Crème fraîche • 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl • 1 EL Weißweinessig • 1 EL Mayonnaise
- 1 TL gehackten Schnittlauch • etwas Salz

...verrühren, ziehen lassen und abschmecken. Für die Champignonpfanne etwa **600 g kleine geputzte Champignons** bei hoher Hitze ohne Öl in einer großen Pfanne rösten. Quitschen Sie und geben ihr Wasser ab, drehen Sie die Temperatur herunter und fügen Sie **1 EL Öl sowie zwei gehackte Zwiebeln** hinzu und braten es weiter an. Fügen Sie **1 TL Paprikapulver**, eine Prise Pfeffer und einen kleinen Schuss Wasser hinzu, lassen alles köcheln, bis das Wasser verdampft ist und servieren alles mit dem Knoblauchdip.

# LASSET DIE SPIELE BEGINNEN!

Die Coronapandemie hat auch positive Seiten – viel Zeit zum gemeinsamen Spielen mit der Familie. Dabei geht es nicht ums Gewinnen, sondern um den Spaß am Spiel. Hier wollen wir Ihnen ein paar Klassiker, Neuheiten und interaktive Partyspiele empfehlen – an die Spiele, fertig, los!

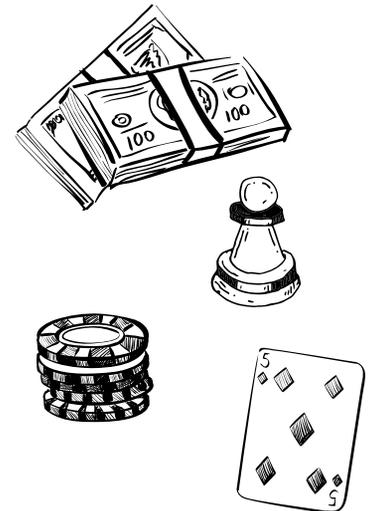
## KLASSIKER, DIE IN KEINER SAMMLUNG FEHLEN DÜRFEN

Einige Spiele gibt es seit Jahrzehnten, andere kommen schon seit Jahrhunderten auf den Tisch. In keiner Spielesammlung sollten die Klassiker „Monopoly“ und „Mensch ärgere dich nicht“ fehlen. Wer mit Wissen und vollen Körpereinsatz kämpfen will, sollte definitiv auf „Trivial Pursuit“, „Tabu“ oder „Activity“ setzen. Beim verrückten „Labyrinth“ sind Konzentration und räumliches Denken gefragt. Es kann bereits im Alter von acht Jahren gespielt werden. Unangefochtener König unter den klassischen Brettspielen ist „Die Siedler von Catan“.



©LightField Studios / Shutterstock.com

Spiel	Art	Spieler	Dauer	Alter
Monopoly	Gesellschaftsspiel	2-8 Spieler	90 Minuten	Ab 8 Jahren
Mensch ärgere dich nicht	Gesellschaftsspiel	2-6 Spieler	30 Minuten	Ab 5 Jahren
Trivial Pursuit	Wissensspiel	2-6 Gruppen	90 Minuten	Ab 12 Jahren
Tabu	Gesellschaftsspiel, Kommunikation	Ab 4 Spieler	45-90 Minuten	Ab 12 Jahren
Activity	Gesellschaftsspiel	3-16 Spieler	60 Minuten	Ab 12 Jahren
Die Siedler von Catan	Strategie, Taktik, Glück	3-4 Spieler	45-90 Minuten	Ab 10 Jahren



# FÜR KARTENSPIELER UND WÜRFELFANS



©phaustov / Shutterstock.com

Die beliebte Kartenspiel „UNO“ und das populäre Würfelspiel „Kniffel“ kennt wohl jeder. Wer ein wenig mehr Action liebt und gerne auf Schnelligkeit setzt, sollte die Neuheiten „Ligretto“ und „Quixx“ unbedingt ausprobieren. Kurz, knackig und kompakt für die ganze Familie!

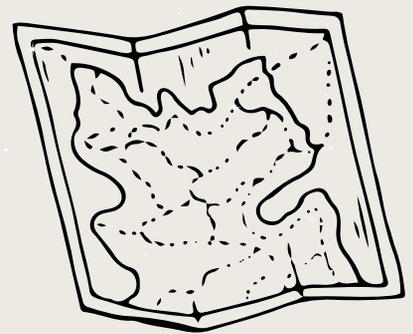
Spiel	Art	Spieler	Dauer	Alter
UNO	Kartenspiel	2-10 Spieler	15 Minuten	Ab 7 Jahren
Kniffel	Würfelspiel	2-8 Spieler	20-60 Minuten	Ab 8 Jahren
Ligretto	Kartenspiel	Ab 2 Spieler	10 Minuten	Ab 8 Jahren
Quixx	Würfelspiel	2-5 Spieler	15 Minuten	Ab 8 Jahren



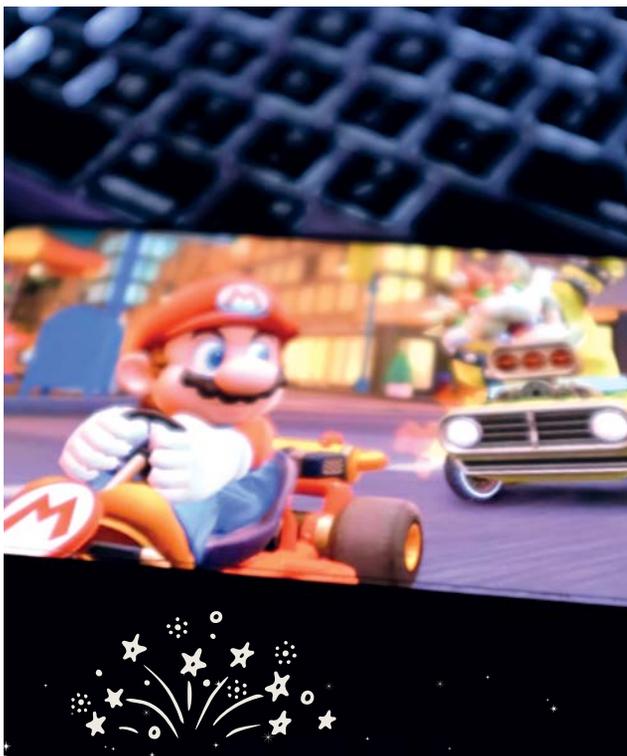


## NEUHEITEN AUF DEM SPIELMARKT

Spiel	Art	Spieler	Dauer	Alter
Escape Room	Krimispiel, Detektivspiel, Aktion, Geschicklichkeit	2-5 Spieler	60 Minuten	Ab 16 Jahren
Pictures	Familienspiel	Ab 3 Spieler	30 Minuten	Ab 8 Jahren
Ubongo	Legespiel	1-4 Spieler	25 Minuten	Ab 8 Jahren
Detective	Detektiv-Simulation	1-5 Spieler	120-180 Minuten	Ab 16 Jahren
Just One	Kommunikationsspiel	3-7 Spieler	20 Minuten	Ab 8 Jahren



## INTERAKTIVE PARTYSPIELE FÜR DIE GANZE FAMILIE



Für Brettspielhasser bedeutet ein Spielabend nicht gleich den „Supergau“. Heutzutage gibt es viele interaktive Partyspiele, die wirklich jedermann zum Lachen bringen. Voraussetzung ist hierfür der Besitz einer Xbox, einer PlayStation 4, einer Wii oder einer Nintendo Switch – ein Traum für Technikfans und Videospielebegeisterte.

Spiel	Art	Spieler	Alter
Just Dance	Tanzspiel	Mehrspieler	Ab 3 Jahren
Wissen ist Macht	Quizspiel	1-6 Spieler	Ab 6 Jahren
Hasbro Family Fun Pack	Familienspiel	1-4 Spieler	Ab 6 Jahren
That's You	Partyspiel	1-6 Spieler	Ab 6 Jahren
Super Mario Party	Partyspiel	1-4 Spieler	Ab 3 Jahren
Super Mario Kart	Rennspiel	1-4 Spieler	Ab 3 Jahren



### Für die Weihnachtsgans vom Grill werden folgende Zutaten benötigt:

- Gans (4-5 kg schwer)
- 200 g gemischtes Trockenobst
  - 3 Äpfel
- halbes Bund getrockneter Beifuß
  - 1 TL Majoran
- Pfeffer und Salz nach Belieben

### Für die Soße:

- ein Bund Suppengrün
- 400 ml Gänsefond
- 1 Liter Wasser
- einen Schuss Rotwein



# AM SPIEß UND AUF DEN GRILL: GANS GANZ ANDERS



### Jetzt wird gegrillt:

Zuerst wird das Trockenobst für einige Stunden gewässert. Die Äpfel werden vom Kerngehäuse befreit und klein geschnitten. Das Wasser des Trockenobstes gesondert in eine Schüssel schütten und das Obst ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Nun wird das Obst mit dem Beifuß vermengt, mit Majoran, Salz und Pfeffer gewürzt und in die Gans gefüllt. Diese wird dann mit Küchengarn und Spießen/Rouladennadeln zugebunden, von außen gesalzen und auf dem Drehspieß fixiert.

In einer Edelstahlschale, die gleichzeitig als Tropfschale für überschüssiges Fett dient, kommen jetzt das Suppengrün (in grobe Stücke geschnitten), das Wasser und der Fond hinein. Nun kommt die Tropfschale mit den Kohlekörben in den Grill. Dieser wird jetzt zwischen 150 und 160 °C eingeregelt. Sobald

der Grill die Temperatur erreicht hat, wird die Gans auf die Rotisserie gesteckt.

Nach ca. 30 Minuten wird z.B. mit einer Fleischgabel in die Haut der Gans gestochen, damit das Fett rauslaufen kann. Zwischendurch ab und zu die Gans mit dem heruntertropfenden Fett-Brühe-Gemisch bestreichen. Nach ca. 3 Stunden sollte die Gans kurz vor der angestrebten Kerntemperatur von 83-85 °C sein. Jetzt wird die Haut der Gans mit einer konzentrierten Salzwasserlösung bepinselt und der Grill noch mal richtig hochgeheizt auf ca. 250 °C, damit die Haut schön kross wird. Dazu öffnet man beim Kugelgrill die Lüftungsschieber komplett, sodass die Briketts mit mehr Sauerstoff versorgt werden und die Temperatur im Grill somit ansteigen kann.

### Zubereitung der Soße:

Sobald die Gans fertig ist, wird sie runtergenommen und ein paar Minuten zur Seite gelegt, damit der Fleischsaft sich verteilen kann. In dieser Zeit wird die Soße zubereitet. Dazu mixt man einfach das Fett-Gemüse-Fond-Gemisch mit einem Stabmixer kurz auf, gießt einen guten Schluck Rotwein hinzu und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab. Das überschüssige Fett sammelt sich innerhalb weniger Minuten an der Oberfläche und kann abgeschöpft werden. Jetzt kann man die Gans tranchieren und servieren.





# WEIHNACHTEN IM SCHUHKARTON EDEKA KRAMP SAGT FLEISSIGEN PAKETBOTEN DANKE!

Schon seit 1993 wurden weltweit über 157 Millionen Kinder in über 160 Ländern erreicht – dank der weltweit größten Geschenkkaktion für Kinder in Not „Weihnachten im Schuhkarton“. Bei der Geschenkkaktion der christlichen Hilfsorganisation Samaritan's Purse konnte auch in diesem Jahr wieder jeder mitpacken und einem bedürftigen Kind damit mehr als nur einen Glücksmoment schenken.

EDEKA Kramp fungierte dabei als eine von zahlreichen Abgabestellen im gesamten Bundesgebiet und unterstützte so das Projekt aktiv. Vom 9. bis 16. November konnten die Spender ihre liebevoll gepackten Pakete mit nützlichen und schönen Dingen wie Kleidung, Kuscheltieren, Hygieneartikeln, Spielzeug, Süßigkeiten oder Schulmaterialien sowie einem persönlichen Grußwort an die

Kinder im Markt von Inhaber Tim-Tobias Kramp abgeben und somit Gutes tun.

Marktinhaber Tim-Tobias Kramp ist von dem Projekt begeistert und erfreut über die tolle Resonanz seiner Kunden: „Jedes Päckchen, was gespendet wird, sorgt nicht nur für einen Glücksmoment bei den Kindern in den ärmeren Ländern. Es bewirkt auch, dass die Kids echte Nächstenliebe kennenlernen. Bei uns im Markt sind zahlreiche Pakete abgegeben worden. Zu den Spendern gehörten Privatpersonen und auch Organisationen und Vereine, wie zum Beispiel das Turnier-Team Stall Neumann e. V. Die Mitglieder haben fleißig gepackt und eine ganze Palette voll Kartons bei uns abgegeben. Einfach toll. Ich möchte allen für die große Unterstützung danken.“

Weitere Informationen zur Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“ erfahren Sie unter: [www.die-samariter.org/projekte/weihnachten-im-schuhkarton/](http://www.die-samariter.org/projekte/weihnachten-im-schuhkarton/)



# DAS BESTE ZUM SCHLUSS: RACLETTE DE LUXE!



## GESCHMACKSEXPLOSION: **SCHINKENSPECK-FEIGEN-GRATINADO**

Die Feigen im Speckmantel sind bereits fertig gegrillt. Zu Ziegenkäse und Honig gesellen sie sich aber gern noch mal ins heiße Pfännchen. 4 reife Feigen waschen und vierteln. 8 dünne Scheiben Schinkenspeck halbieren. Jeweils 1 Feigenviertel darin einwickeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Backofen-grill einschalten. Feigen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Für das Raclette: 250 g Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und in 8 Pfännchen geben. Schinkenspeckfeigen darauf verteilen, mit 4 EL flüssigem Honig beträufeln. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen.

EDEL:

## **BOEUF-STROGANOFF-RACLETTE MIT RINDERMINUTENSTEAK UND SENF**

Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Schmand und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Cornichons abtropfen lassen, je einmal schräg halbieren. Käse entrinden, klein schneiden. Kartoffeln auseinanderbrechen, so dass sie in kleine Stücke zerfallen. Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Grillplatte des Raclettegerätes Steaksteifen ca. 2 Minuten braten, dabei einmal wenden. Kartoffeln, Cornichons und Steakstreifen in den Pfännchen verteilen. Schmandcreme in Klecksen und Käse daraufgeben. Mit Pfeffer würzen. Unter dem heißen Raclettegrill ca. 5 Minuten überbacken.





Raclette ist einfach unschlagbar, wenn es darum geht, Gemüse und Fleisch auf vielfältige Art und Weise zu kombinieren. Rund um den Raclettegrill ist es immer sehr gesellig, deshalb ist das Pfännchenvergnügen besonders an Silvester und an Weihnachten sehr beliebt. Alle sind auf der Suche nach der idealen Zutatenkombination und schieben ein Pfännchen nach dem anderen in den Racletteofen. Wir setzen dem Ganzen nun noch die Krone auf und empfehlen Zutaten für ein Raclette de luxe! Guten Appetit mit wahren Luxus auf dem Pfännchen!



**VORNEHM:  
RACLETTE MIT LACHS,  
BLAUSCHIMMELKÄSE UND GRANATAPFEL**

Pfanne erhitzen. Lachs darin bei starker Hitze ca. 1 Minute rundherum anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Erdnüsse grob hacken. Cambozola in 8 gleich große Scheiben schneiden. Koriander waschen und trocken schütteln. Lachs und Erdnuskerne in Raclettepfännchen geben. Cambozola darauf verteilen und unter dem heißen Raclettegrill gratinieren. Anschließend mit Koriander und Granatapfelkernen bestreuen.

**EXOTISCH:  
APRIKOSEN-FLEISCHSALAT-CAMEMBERT-SCHMANKERL**

Bei mit Senf und Obstessig angemachtem Schweinefilet auf geschmolzenem Camembert kommt Hüttenfeeling auf. 200 g Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Filet darin offen rundherum anbraten. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weitergaren und dabei zweimal wenden. Fleisch auskühlen lassen. 1 rote Zwiebel schälen, in schmale Spalten schneiden. 100 g braune Champignons mit Küchenpapier abreiben oder mit einem Pinsel säubern. Pilze in Scheiben schneiden. 150 g getrocknete Softaprikosen in Streifen schneiden. Für das Dressing: 4 EL Obstessig und 2 EL süßen Senf verrühren. 6 EL Sonnenblumenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Filet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Mit Dressing, Pilzen, Zwiebel und Aprikosen vermischen. Für das Raclette: 250 g Camembert in Scheiben schneiden und in acht Pfännchen geben. Fleischsalat darauf verteilen. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist.





# WER WEIß ES?

## WINTERLICHE VERSE ZUM RÄTSELN

Draußen schneit es und drinnen qualmt der Kamin – und vielleicht auch Ihr Kopf, wenn Sie sich an dieses knifflige Rätsel wagen. Versüßen Sie sich die Stunden in den gemütlichen vier Wänden mit diesen Fragen. Wissen Sie die Antworten? Dann tragen Sie sie in die dafür vorgesehenen Kästen ein. Das Team von EDEKA Kramp wünscht viel Freude beim Rätseln.

Jedes ist für sich ein Wunder,  
fällt vom Himmel langsam runter,  
keine gleicht der anderen, sieht sie nie alleine wandern.  
Gemeinsam tauchen sie die Welt in Weiß.  
Wer weiß, wie das Wort wohl heißt?

Lösung: \_\_ ( ) \_\_ E \_\_ L \_\_ K ( )

Alles ist im Winter kahl, nur er trägt seinen grünen Schal.  
Wird zur Weihnacht bunt beschmückt mit Dingen,  
Kinder vor ihm Lieder singen.  
Was suchen wir?

Lösung: \_\_ N \_\_ ( ) \_\_ U \_\_

Weiß und kalt in die Hand geballt,  
dient zum Spiel in weißer Pracht,  
bei der ein jeder gern mitmacht.

Lösung: \_\_ C \_\_ ( ) B \_\_ ( )

Im Winter halt ich dich schön warm, im Frühling nimmst mich  
auf den Arm. Im Sommer willst nichts von mir wissen, im  
Herbst wirst du mich anzieh'n müssen.  
Was bin ich?

Lösung: \_\_ ( ) \_\_ K \_\_

Ich hab etwas, das ist echt nett, etwas,  
das im Winter jeder gern hätt.  
Im Sommer allerdings, wenn die Sonne scheint,  
braucht es niemand, wie mir scheint.  
Das, was in ein'gen Häusern steht,  
sich niemals vom Fleck bewegt.  
Was ist das?

Lösung: \_\_ A \_\_ ( ) ( )

Im Winter ist er überall, fliegt um die Welt mit Überschall.  
Kommt bei jedem zu Besuch, doch sieht ihn niemand – huch.  
Er bringt viele schöne Sachen, hört ihr nur das Kinderlachen.  
Wer ist es?

Lösung: \_\_ ( ) \_\_ O \_\_ S

**LÖSUNGSWORT:**

\_\_\_\_\_ G \_\_\_\_\_ D





# LUSTIGE WEIHNACHTSFIGUREN ALS GESCHENKVERPACKUNGEN



Zu Weihnachten werden Geschenke mit viel Liebe ausgesucht. Schön und passend zur Jahreszeit verpackt, machen sie schon auf den ersten Blick viel Freude! Zum Beispiel könnt ihr eure Präsente in kleine Schneemann-Verpackungen hüllen. Wir zeigen euch hier, wie das funktioniert.

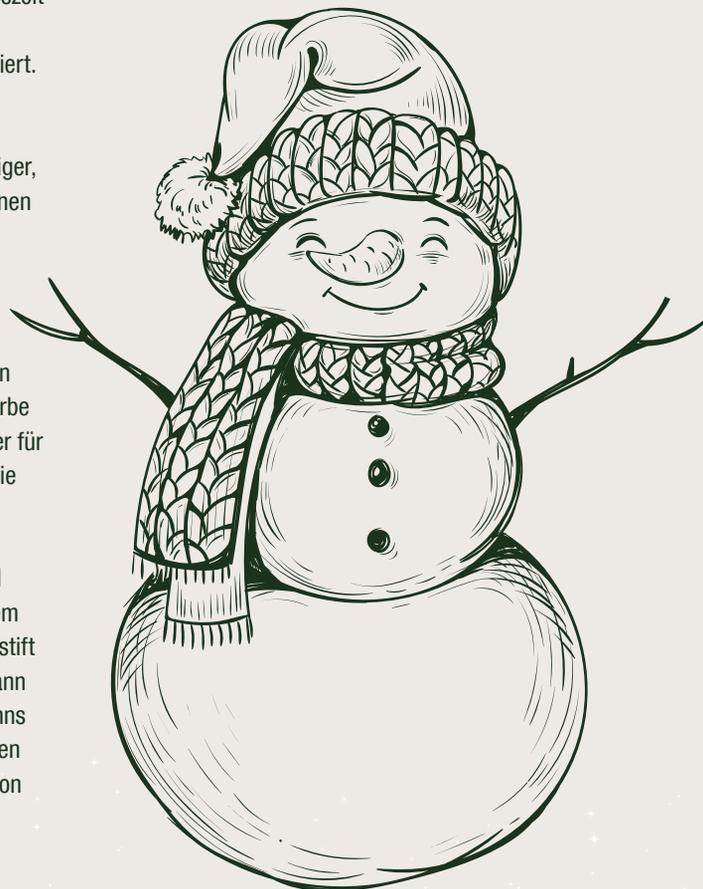
## Ihr braucht für einen Schneemann:

Eine Klopapierrolle, weiße Deckfarbe, Zahnstocher, einen bunten Stoffrest, bunte Pfeifenreiniger, zwei Lametta-Pompom-Bälle, Wackelaugen, eine Schere, Watte, Klebestreifen, Klebestift, einen schwarzen Filzstift

## So bastelt ihr die Schneemänner:

Mit dem Deckweiß malt ihr die Klopapierrolle ganz weiß an. Während die Rolle trocknet, schneidet ihr den Stoffrest zu einem etwa 24 Zentimeter langen Schal. Kürzt einen orangenen Pfeifenreiniger für die Nase und schneidet etwa 7 Zentimeter eines Pfeifenreinigers in der Farbe eurer Wahl ab. Wenn die Papierrolle getrocknet ist, stecht ihr mit der Schere vorsichtig Löcher für die Arme und die Nase. Steckt die Zahnstocher und den Pfeifenreiniger in die Löcher. Klebt die Wackelaugen auf und malt mit dem schwarzen Filzstift einen Mund auf.

**Tipp:** Wenn ihr keine Wackelaugen oder orangenen Pfeifenreiniger habt, könnt ihr Augen und Nase ganz einfach mit Stiften aufmalen. Biegt das längere Stück des Pfeifenreinigers zu einem Bogen und befestigt es mit Klebestreifen am oberen Rand des Schneemanns. Mit dem Klebestift befestigt ihr die Lametta-Pompoms am Ende dieser Pfeifenreiniger. Jetzt hat euer Schneemann Ohrenschützer auf und ist fertig. Damit das Geschenk nicht aus dem Inneren des Schneemanns fällt, stopft ihr ein Stück Watte in den unteren Teil des Schneemanns. Klebt einen Klebestreifen quer über die Öffnung, sodass die Watte nicht rausfallen kann. Legt euer kleines Geschenk von oben auf die Watte und bedeckt es mit mehr Watte. Jetzt könnt ihr anderen eine winterliche Überraschung bereiten!





# DANKE

## LIEBE KUNDEN!

Seit Beginn der Coronapandemie erlebt unser Team durch Sie eine besondere Würdigung in seinem Arbeitsbereich. In vielen kleinen Gesten, mit vielen liebevollen Anmerkungen, mit Aufmerksamkeiten und einer großen Portion Verständnis erfahren unsere Mitarbeiter eine besondere, ihnen entgegengebrachte Anerkennung. Darüber freut sich unser Personal sehr und es ist deshalb allen ein herzliches Bedürfnis, einmal „DANKE“ zu sagen. Ihr entgegengebrachter Respekt beflügelt alle Kolleginnen und Kollegen und lässt sie weiterhin ihre Arbeit mit sehr viel Freude und Engagement verrichten.

### 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) 980 30 90  
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:  
Sabrina Bergmann  
E-Mail: info@proexakt.de  
Tel.: (053 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.