



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

EDEKA KRAMP SCHENKT
IHNEN EIN VOLLES
SAMMELHEFT FÜR DIE
JBL-TREUEAKTION.
COUPON AUF DER RÜCKSEITE



LIEBE KUNDEN,

mit großen Schritten nähert sich der Frühling und damit auch die Zeit, in der es die Menschen wieder vermehrt nach draußen zieht. Passend dazu präsentieren wir Ihnen in unserer ersten Ausgabe der Marktzeitung im Jahr 2022 unsere Blumenvielfalt aus der Region von Stiefmütterchen bis Hornveilchen. Hiermit steht dem Pflanzvergnügen im heimischen Garten nichts mehr im Wege. Selbstverständlich lassen wir auch den Genuss nicht zu kurz kommen und legen Ihnen daher unsere neuen Gutfleisch-Spezialitäten vom Strohschwein sowie die regionalen Eiskreationen aus dem Glas von Elvis Eis aus Bargtheide ans Herz. Zusätzlich stellen wir Ihnen unsere Vielfalt an regionalen Lieferanten etwas genauer vor und geben Ihnen gesunde Rezepttipps zum Nachkochen an die Hand. Zu guter Letzt laden wir alle Nachwuchstalente von morgen zu unserem großen Azubicasting am 12. März ein. Was an diesem Tag genau passieren wird und wie schnell der Traum von einer Ausbildung bei EDEKA Kramp anschließend wahr werden kann, erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen

Ihr Team von EDEKA Kramp

FRÜHLINGSERWACHEN: BUNTES BLÜTENMEER AUS DER REGION FÜR BALKON UND GARTEN



Die Tage werden wieder spürbar länger, langsam wird es wärmer: Der Frühling und damit auch das Osterfest stehen vor der Tür! Passend dazu bietet EDEKA Kramp in Stuenborn ab sofort wieder eine unvergleichliche saisonale Vielfalt an Schnittblumen sowie Beet- und Balkonpflanzen an, mit der bei Blumenfans und Hobbygärtnern garantiert keine Wünsche offenbleiben. Ob Tulpen, Narzissen, Hyazinthen, Primeln, Rosen oder Stiefmütterchen und Hornveilchen – die Auswahl an frischen Schnittblumen sowie Topfpflanzen und Stecklingen ist groß und wird direkt von Partnerbetrieben aus der Region geliefert. „Wir arbeiten derzeit mit gleich drei Gartenbaubetrieben aus Hamburg zusammen. Das heißt, wir kaufen direkt beim Erzeuger und nutzen den Hamburger Blumen-großmarkt als Umschlagpunkt. So können wir Transportverpackungen wie Eimer und Palette für Topfblumen wiederverwenden und gleichzeitig lange Transportwege vermeiden. Gleichzeitig können wir unseren Kunden absolute Frische gewährleisten“, erklärt Marktinhaber Tim-Tobias Kramp, der erst vor Kurzem alle drei Betriebe höchstpersönlich besuchte, um sich ein Bild von den Anbaumethoden zu machen.

PRIMELN UND CO. VON WILFRIED HARDEN GARTENBAU

Wilfried Harden Gartenbau in Hamburg Kirchwerder ist ein Familienbetrieb in den Vier- und Marschlanden mit Sitz direkt an der Elbe und wird derzeit von Wilfried Hardens ältestem Sohn Andre geführt. Das Unternehmen ist Mitglied im Vierländer Frische e. V., einem Zusammenschluss traditionsreicher gartenbaulicher Familienbetriebe aus den Hamburger Vier- und Marschlanden, und setzt auf eine umwelt- und bienenfreundliche Arbeitsweise. Produziert wird auf über 6000 m² Anbaufläche unter Glas. Außerdem wurde vor Kurzem auf eine umweltfreundliche Holzheizung umgestellt.

Aktuell werden im Betrieb von Familie Harden Primeln in allen Formen und Farben angebaut und an den EDEKA-Kramp-Markt geliefert. Die Primeln wurden als Jungpflanzen im Oktober und November gepflanzt und zeigen jetzt ihre volle Blütenpracht. Nach den Primeln können sich die Blumenfans unter den Kunden von EDEKA Kramp auf viele weitere Beet- und Balkonpflanzen von Wilfried Harden Gartenbau freuen, die dann für den Sommer ins Angebot aufgenommen werden.





STIEFMÜTTERCHEN UND HORNVEILCHEN VON GARTENBAU TIMMANN

Aus der Staudengärtnerei Timmann aus Vielanden bezieht EDEKA Kramp im Frühjahr Stiefmütterchen und Hornveilchen in bester Qualität. Gartenbau Timmann ist ein moderner, aber erfahrener Produktionsbetrieb. Die wichtigsten Kulturen sind Lavendel, Stauden und Bodendecker.

Im eigens für Stiefmütterchen und Hornveilchen aufgebauten Gewächshaus von Gartenbau Timmann stehen über 50 000 kleine Pflanzen und warten darauf in den Verkauf zu kommen. Das Besondere: Hierbei handelt es sich um kleine Ballen, womit man sich den lästigen Plastiktopf ersparen kann. Bei EDEKA Kramp werden die Pflanzen nach der Anlieferung in einer sortierten 20er Kiste verkauft.

Nach den Frühlingsblühern wird EDEKA Kramp zusätzlich je nach Saison unterschiedliche Schnittblumen von Gartenbau Timmann in sein Sortiment aufnehmen.



FRISCHE TULPEN UND MEHR VON GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU OLAF LÜTTEN

Der Garten- und Landschaftsbaubetrieb Olaf Lütten aus Hamburg beleifert EDEKA Kramp bereits seit Januar mit tollen Tulpen als Schnittblume. Noch bis Ostern sind die farbenfrohen Blumen in ihrer ganzen Vielfalt erhältlich. Später folgen dann frische Rosen, die bereits in den Startlöchern stehen. Allerdings benötigen die mehrjährigen Pflanzen noch ein bisschen wärmere Temperaturen, bis Sie in voller Pracht im EDEKA-Kramp-Markt erhältlich sein werden. Insgesamt verfügt der Betrieb von Inhaber Olaf Lütten über 4 000 Quadratmeter Anbaufläche unter Glas und Folie sowie weitere Flächen im Freiland.





STROH SCHWEIN

FÜR EINE BESSERE HALTUNG.

Mit seinem Markenfleisch Strohschwein geht EDEKA Gutfleisch einen weiteren Schritt hin zu mehr Tierwohl und engagiert sich – entlang der gesamten Lieferkette – gemeinsam mit den Landwirten noch stärker für Tierwohl und Nachhaltigkeit. Das Herzstück bildet dabei die Haltungform Stufe 3 „Außenklima“. Und weil die Landwirte, die alle Bedingungen des Gutfleisch-Strohschwein-Programms erfüllen, für das Wohl der Tiere natürlich mehr leisten müssen, werden sie auch besser bezahlt. Gute Gründe, bei EDEKA Kramp zu den Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Gutfleisch-Strohschwein zu greifen.



STÜCK FÜR STÜCK BESSER STROHSCHWEIN-SPEZIALITÄTEN VON GUTFLEISCH

DIE STROHSCHWEIN-VIELFALT

Ob Wurstspezialitäten wie Schweinebraten, Bierschinken, Lyoner, Leberwurst und Wiener Würstchen oder feinste Teilstücke vom Strohschwein an der Fleischbedientheke sowie im SB-Bereich – die Auswahl an Spezialitäten vom norddeutschen Strohschwein im EDEKA-Markt Kramp ist groß und definitiv eine Kostprobe wert.

NORDDEUTSCHE HERKUNFT

Geburt, Aufzucht und Mast, Schlachtung, Zerlegung und die Produktion bis zum Verkauf in den EDEKA-Märkten – alle Produktionsschritte finden in Norddeutschland statt. Die Gutfleisch-Schweinemäster werden nach bestimmten Kriterien ausgesucht. Nur wer die Bedingungen des Gutfleisch Strohschwein-Programms erfüllt, darf seine Tiere in das Markenfleischprogramm des Fleischwerks der EDEKA Nord liefern. Die aktuell teilnehmenden Betriebe stammen ausschließlich aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern.

LÜCKENLOSE TRANSPARENZ

Von der Theke über die Verarbeitung, zum Schlachthof und bis in den Stall – das Gutfleisch-Strohschwein-Schweinefleisch ist individuell gekennzeichnet und kann zurückverfolgt werden. Möchte ein Kunde genauere Informationen zur Herkunft/Aufzucht der Tiere erhalten, kann er sich an die Abteilung Landwirtschaft und Tierschutz des NORDfrische Centers wenden.

HANDWERKLICHE PERFEKTION

Bei Gutfleisch wird noch immer handwerklich nach traditionellen Rezepten gearbeitet. Und das auf allerhöchstem Niveau: Für die Herstellung der Gutfleisch-Strohschwein-Wurstwaren werden ausschließlich VLOG-zertifizierte Gewürze eingesetzt. Das heißt, die Gewürze sind frei von gentechnisch veränderten Organismen und auch ohne deren Hilfe erzeugt wurden. Darüber hinaus werden noch weniger Zusatzstoffe eingesetzt als im Gutfleisch-Programm.

STRENGE QUALITÄTSKONTROLLEN

Der Anspruch von Gutfleisch gilt absoluter Sicherheit durch strengste Kontrollen. Dafür werden die Gutfleisch-Produkte regelmäßig auf Herz und Nieren überprüft. Auch weit über den gesetzlichen Standards. Nicht nur die Produkte lässt Gutfleisch durch regelmäßige, neutrale Qualitätsprüfungen bewerten, sondern auch die gesamten Prozesse innerhalb der Wertschöpfungskette: vom Landwirt über den Schlachthof, das NORDfrische Center bis hin zu den Bedientheken der EDEKA-Märkte.





Mehr zu Herkunft und Haltungsforn unter edeka-gutfleisch.de/strohschwein

Haltungsform
3
Außenklima
haltungsforn.de

STÜCK FÜR STÜCK FÜR EINE BESSERE TIERHALTUNG.

Seit 1989 setzen wir mit unserem Markenfleischprogramm Qualitätsstandards. Mit dem Gutfleisch rohschwein der Haltungsforn Stufe 3 gehen wir nun – gemeinsam mit Landwirten aus Norddeutschland – einen weiteren Schritt hin zu mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit in der Tierhaltung.

MACHT UNSER STROHSCHWEIN EIN STÜCK BESSER:

BESSERE HALTUNG DER TIERE
Die Strohschweine haben reichlich Platz, einen Stall mit Außenklima-Reiz, organische Beschäftigungsmaterialien und ihre eigenen Strohäder.

BESSERE NACHHALTIGERE FÜTTERUNG
Wir setzen gemeinsam mit den Landwirten auf regionale und GVO freie Fütterung. Das schützt die Umwelt und schont Ressourcen.

BESSERE BEZAHLUNG DER LANDWIRTE
Die Landwirte erhalten für den Mehraufwand, den sie für ihre Strohschweine betreiben, zusätzlich zum Marktpreis eine Bonuszahlung.

MEHR UNTER GUTFLEISCH.DE/STROHSCHWEIN





Handgemacht, regional, plastikfrei. Eisfans, die in eine völlig neue Geschmackswelt eintauchen wollen, sollten ab sofort bei EDEKA Kramp zum neuen Elvis Eis im Glas greifen. Von „Amarena Kirsch“ über „Minze“ bis hin zu „Walnuss Karamell“ warten im Tiefkühlregal sechs verführerische Sorten der regionalen Spezialität aus Bargtheide.

Die Gesichter hinter Elvis Eis sind die Brüder Elvis und Drazen Bogicevic, die seit einigen Jahren in Bargtheide und Bad Oldesloe zwei Elvis Eiscafés sowie die Elvis Lounge betreiben. Als die Geschäfte während des ersten Corona-Lockdowns geschlossen werden mussten, trieb das Brüderpaar seine Idee vom Eis im Glas voran, die bereits seit zwei Jahren in der Schublade schlummerte. Der Start einer echten Erfolgsgeschichte, dank der sich das kleine Familienunternehmen ein neues, festes Standbein während der Coronakrise aufbaute. Sechs angefallene Sorten des einzigartigen Elvis Eises warten seither auf die Kunden zahlreicher Supermärkte in Norddeutschland – auch bei EDEKA Kramp, wo Eisfreunde sich aus dem Sextett im umweltfreundlichen Glas ihren persönlichen Favoriten aussuchen können.

REGIONALE EISTRÄUME AUS DEM GLAS





INTENSIVER GESCHMACK AUS HANDWERKLICHER HERSTELLUNG



Es gibt viele Gründe, warum man sich das Elvis Eis im Glas unbedingt auf der Zunge zergehen lassen sollte. Elvis Eis kommt nicht nur handwerklich hergestellt nach original italienischen Rezepturen in Eiscafé-Qualität daher, sondern ist zudem garantiert regional und aufgrund der Verpackung im Glas 100 Prozent plastikfrei. Selbst die Etiketten bestehen aus Pappe und auch die Umverpackungen, in denen die Elvis-Eis-Produkte im Handel landen.

In den Sorten von Elvis Eis stecken unter anderem frische Früchte von Partnerbetrieben aus der Region wie beispielsweise dem Erdbeerhof Glantz, Nüsse und echte Vanille anstelle von Pulver oder Aromastoffen. Zudem ist das Eis intensiver im Geschmack, weil unter anderem weniger Luft enthalten ist als in industriellem Speiseeis. Ein unschlagbares Gesamtpaket, das bei den Kunden bestens ankommt und sicherlich auch diejenigen überzeugen wird, die das Elvis Eis im Glas noch nicht probiert haben. Es lohnt sich!

Biscotto Napolitano

Eis mit kakaohaltiger Fettglasur und 3 % Keksstückchen

Amarena Kirsch

Eis mit Joghurt-Sahne-Geschmack und Amarena-Kirsch-Zubereitung

Biscotto Schoko

Schokoeis mit Schokosoße und Keksstückchen

Himbeersorbet

Himbeersorbet mit 47 % Fruchtzubereitung

Vanille

Vanilleeis mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma und Vanilleschotenpulver

Walnuss salziges Karamell

Walnusseis mit salziger Karamellsoße



BEI EDEKA KRAMP IST

EIER VOM HOF BURMEISTER AUS WAKENDORF I

Hof Burmeister ist ein Familienbetrieb, der seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Burmeister ist. Die Eier müssen sich einer regelmäßigen, strengen Dauerprüfung und neutralen Kontrollen unterziehen. Sie erfüllen höchste Anforderungen an Qualität und Geschmack und tragen das Gütesiegel „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“.

KARTOFFELHOF PUMP AUS WAKENDORF II

Greifen Sie in der Obst- und Gemüseabteilung zu den Speisekartoffeln von Kartoffel Pump. Bereits seit vielen Jahren arbeitet Inhaber Eckhard Pump mit EDEKA Kramp zusammen und liefert leckere Kartoffeln, die im nährstoffreichen Boden rund um Wakendorf wachsen.

EIER VOM HORNBOOKER HOF AUS NEHMS

Verantwortung für die Tiere zu übernehmen und auf deren Wohl zu achten, ist auf dem Hornbrooker Hof eine Selbstverständlichkeit. Das gilt nicht nur für den Geschäftsinhaber Hans-Peter Goldnick und seine Familie, es ist auch für seine Mitarbeiter eine Herzensangelegenheit.

KARTOFFELN VOM HOFLADEN BORNHÖVED

Seit über 40 Jahren wird der traditionsreiche Familienbetrieb in Schleswig-Holstein, circa 30 km vom EDEKA-Kramp-Markt entfernt, von Familie Goullon-Pauliks bewirtschaftet. Neben dem Anbau von Getreide und Raps werden auf dem Hof in Bornhöved seit fast fünf Jahrzehnten Speisekartoffeln angebaut.

LÜTAUER SÜSSMOSTEREI

Die leckeren Säfte, Nektare und Schorlen aus der Lütauer Süßmosterei entstehen durch die Kombination aus altbewährtem Keltererhandwerk und zeitgemäßen Produktionstechniken. Erlesene Rohstoffe, handwerkliche Sorgfalt und fachliche Kompetenz sind die Grundlage bei der Herstellung.

ELVIS EIS AUS BARGTEHEIDE

Handgemacht, regional, plastikfrei. Eisfans, die in eine völlig neue Geschmackswelt eintauchen wollen, sollten ab sofort bei EDEKA Kramp zum neuen Elvis Eis im Glas greifen. Von „Amarena Kirsch“ über „Minze“ bis hin zu „Walnuss Karamell“ warten im Tiefkühlregal sechs verführerische Sorten.

DAS GUTE GANZ NAH

GALLOWAYSPEZIALITÄTEN VON EINSTÜCKLAND AUS KAYHUDE



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.

WURSTMANUFAKTUR BLEYER & WICHERT AUS KALTENKIRCHEN



Direkt aus der Nachbarschaft bezieht EDEKA Kramp einen Großteil seiner Wurstwaren von der Wurstmanufaktur Bleyer & Wichert aus Kaltenkirchen, nur 15 Kilometer entfernt von Stuenborn. Das Traditionsunternehmen ist ein namhafter Produzent von hochwertigen Wurstwaren und Convenience-Artikeln im Herzen Schleswig-Holsteins.

BLUMEN VON WILFRIED HARDEN GARTENBAU, OLAF LÜTTEN GARTENBAU UND GARTENBAU TIMMANN AUS HAMBURG



Ob Saisonpflanzen für Balkon und Garten oder eine breite Auswahl an farnefrohen Schnittblumen – EDEKA Kramp bietet besonders jetzt im Frühjahr eine unvergleichliche Auswahl für Blumenfans. Frisch geliefert von verschiedenen Lieferanten aus der Region. Von Stiefmütterchen, Hornveilchen und Primeln zum Einpflanzen bis hin zu Schnittblumen wie Tulpen, Rosen und Co.

MAGNUS MINERALBRUNNEN AUS NORDERSTEDT



Aus dem Norden für den Norden: „Direkt vor der Haustür“ fördert das Unternehmen MAGNUS Mineralbrunnen Mineralwasser. Ursprünglich, rein und ausgewogen. Ein natriumarmes Mineralwasser, wie es der Norden mag: weich und ohne eine stark mineralische Prägung.



Mir als Kaufmann liegt es sehr am Herzen, den kulinarischen Schätzen aus unserer Region eine Plattform bieten zu können und sie unseren Kunden in ihrer ganzen Vielfalt, Qualität und Frische zugänglich zu machen. Die Unterstützung der hiesigen Landwirtschaft und Produktion sowie der persönliche Kontakt zu Landwirten und Herstellern aus unserer Heimat haben für mich eine große Bedeutung. Regionalität sorgt nicht nur für Nachhaltigkeit, sondern schafft zusätzlich Transparenz, Vertrauen und Identität. Mit vielen von unseren regionalen Lieferanten arbeiten wir bereits seit langen Jahren zusammen. Man schätzt einander und Loyalität wird großgeschrieben. Hier zählt das Wort oder der Handschlag noch etwas, um miteinander einig zu werden. Genau diese Dinge sind es, die mich am Thema Regionalität begeistern und mich, ganz sicher auch im Sinne unserer Kunden, darin bestärken, unser Angebot auch weiterhin mit neuen Produkten aus der Nachbarschaft zu bereichern.

Tim Tobias Kramp



ACAI-MÜSLI-BOWL FÜR EINEN AUSGEWOGENEN START

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Blaubeeren • 400 g Joghurt • 280 g Vollkornmüsli
- 2 EL Mandeln, gehobelt • 2 TL Acai-Pulver
- 2 TL Honig • 2 Stiele Minze

Zubereitung:

Für das Beerentopping die frischen Beeren einen Tag vorher waschen, abtropfen lassen und in das Tiefkühlfach legen.

Den Joghurt zusammen mit dem Acai-Pulver und dem Honig in den Mixer geben. Für 1 bis 2 Minuten mixen, bis sich das Acai-Pulver vollständig im Joghurt gelöst hat. Das Vollkornmüsli und die Mandeln auf zwei Frühstücksschälchen verteilen und jeweils mit Joghurt befüllen.

Die gefrorenen Beeren sowie einige Minzblätter hinzugeben und genießen.

VOM FRÜHSTÜCK BIS ZUM ABENDESSEN GESUND UND LECKER DURCH DEN TAG



PUTENMEDAILLONS MIT SPINAT FÜR DEN LEICHTEN MITTAGSGENUSS

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Putenbrust • 2 TL Paprikapulver, edelsüß • Salz
- Pfeffer • 4 Stiele Thymian • 50 g Butter • 2 Zehen Knoblauch
- 2 Glas Weißwein, trocken • 4 Handvoll Babyspinat

Zubereitung:

Putenbrüste von beiden Seiten mit Paprikapulver einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Putenmedaillons mit etwa 1/3 der Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 3 Min. knusprig braten.

Thymianblätter von den Stielen zupfen und mit der restlichen Butter in die Pfanne geben. Knoblauchzehe zu den Putenmedaillons pressen und alles ca. 2 Min. köcheln. Wein dazu gießen und alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Falls die Flüssigkeit zu wenig wird, einfach Wein nachgießen. Babyspinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne servieren.





GERÖSTETE KICHERERBSEN ALS GESUNDER SNACK BEIM FERNSEHABEND

Zubereitung:

Die Kichererbsen in ein Sieb geben, mit Wasser abspülen, gut abtropfen lassen, auf einem Küchenkrepp ausbreiten und für mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

In der Zwischenzeit die Gewürzmischungen vorbereiten. Dafür die jeweiligen Zutaten abmessen und gut vermischen. Die Kichererbsen gleichmäßig auf 4 kleine Schüsseln aufteilen und jede Portion mit 2 EL Olivenöl vermischen. Danach die Portionen jeweils mit einer der Gewürzmischungen vermengen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Danach die gewürzten Kichererbsen so auf dem Backblech verteilen, dass sich die unterschiedlichen Portionen nicht vermischen. Die Kichererbsen im vorgeheizten Backofen für 20 bis 30 Min. bei 200 Grad Umluft backen, bis sie knusprig sind.

Danach die Kichererbsen etwas abkühlen lassen. Die orientalisch gewürzten Kichererbsen können jetzt noch mit dem gerösteten, Sesam vermischt werden. Alternativ ungerösteten Sesam in der Pfanne kurz ohne Öl anrösten bis er goldbraun ist, und die orientalisch gewürzten Kichererbsen damit vermengen.



Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kichererbsen:

- 2 Dosen Kichererbsen
- 8 EL Olivenöl

Für die indische Gewürzmischung:

- 1 TL Currypulver
- 1/2 TL Sternanis
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1/2 TL Salz

Für die Chili-Gewürzmischung:

- 1 TL Chiliflocken, getrocknet
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Salz

Für die mediterrane Gewürzmischung:

- 1/2 TL Fenchelsamen, grob gestoßen
- 1/2 TL Rosmarin
- 1/2 TL Thymian, getrocknet
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL Salz

Für die orientalische Gewürzmischung:

- 1/2 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
- 1/2 TL Koriandersamen, gemahlen
- 1/2 TL Piment, gemahlen
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1/2 TL Salz
- etwas Sesam, geröstet

AZUBI CASTING DAY BEI EDEKA KRAMP

**SAMSTAG, 12. MÄRZ,
VON 10 BIS 12 UHR**



Ihr sucht nach einer spannenden Ausbildung und wollt Teil unseres großartigen Teams werden? Dann nutzt jetzt eure Chance und besucht unseren Azubi Casting Day, um euch persönlich vorzustellen. Wir suchen zum Ausbildungsbeginn im August/September Verstärkung für unser Team. Kommt einfach vorbei und bringt idealerweise euren Lebenslauf mit. Wir freuen uns auf euch!

WIR SUCHEN DICH!

- **Verkäufer (m/w/d)**
- **Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)**
- **Frischespezialist (m/w/d)**
- **Fachverkäufer (m/w/d) im Lebensmittelbereich – Fachrichtung Fleischerei**

Weitere Ausbildungsberufe, wie unter anderem Handelsfachwirt (m/w/d) oder Verkäufer Frische (m/w/d) sind ebenfalls möglich.

Wir suchen motivierte Mitarbeiter, gerne auch Quereinsteiger, die Spaß am Umgang mit Menschen haben und Lebensmittel lieben. Werde Teil unserer Familie – wir sind herzlich und individuell – genau wie du?

Dann komm am 12. März zu uns und erhalte bereits einen Tag später eine Rückmeldung, ob du im Recall bist und dich für weitere Aufgaben bei uns im Markt empfehlen darfst.

**MACH WAS
AUS DIR!**

AUSBILDUNG.EDEKA.DE



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. Diese Möglichkeit bietet zum Beispiel EDEKA Kramp.

Ob eine Ausbildung zum Verkäufer, Kaufmann im Einzelhandel oder zum Frischespezialisten – mitzubringen ist vor allem eines: die Freude an der Arbeit im Team sowie am täglichen Kundenkontakt. Wenn ihr neugierig geworden seid, dann schaut einfach am Azubi Casting Day vorbei und macht den ersten Schritt für eine eventuell steile berufliche Karriere im Team von EDEKA Kramp.

DENKE JETZT AN DEN AUSBILDUNGSBEGINN!



Deine Ausbildung dauert drei Jahre. Nach bestandener Prüfung bist du Kaufmann (mwd) im Einzelhandel mit der Zusatzqualifikation zum zertifizierten Frischespezialisten (IHK) (mwd). Ganz schön fresh, oder?

FRISCHESPEZIALIST (IHK) (MWD)



Werde zum Kundenliebling. Als Verkäufer (mwd) handelst du nicht nur mit Waren und koordinierst Dienstleistungen, sondern bist mit deinem Team der Motor jedes Einkaufswagens. Dabei steht die Servicebereitschaft im Mittelpunkt: Durch deine freundliche Beratung erleichterst du jedem den Einkauf und steigerst mit deinem Know-how die allgemeine Kundenzufriedenheit.

VERKÄUFER (MWD)



Werde zur Vertrauensperson. Während der Ausbildung meisterst du abwechslungsreiche Aufgaben, denn du und dein Team, ihr seid für den reibungslosen Geschäftsablauf im Markt verantwortlich. Dabei steht der Kunde im Mittelpunkt: Du bist Ansprechpartner und wichtiger Berater – denn du erleichterst den Einkauf und informierst über die Ware.

KAUFMANN IM EINZELHANDEL (MWD)



Werde Herrscher der Theke. Während der Ausbildungszeit durchläufst du mehrere Tätigkeitsfelder. Du lernst, wie du die Fleischtheke richtig bestückst. Die Qualitätssicherung steht an oberster Stelle – vor allem auch, was die Kundenberatung angeht. Zielgerichtete Qualifizierungsmaßnahmen machen aus dir einen guten Verkäufer und Berater mit fundierten Kenntnissen.

**FACHVERKÄUFER (MWD) IM
LEBENSMITTELHANDWERK**

FACHRICHTUNG METZGEREI

AUSMALSPASS





SAMENBOMBEN SELBST MACHEN!

Das benötigt ihr für die Herstellung der Samenbomben:

- 200 g Tonerde (Heilerde) • Saatgut • 50 g natürlichen Dünger • Handschuhe
- etwas Wasser, eine Schale zum Vermengen

Und los geht's:

Handschuhe anziehen. Tonerde in eine Schale schütten. Die 200 g Tonerde reichen für ca. sechs bis sieben Kugeln. Dann die Samen und den Dünger dazugeben.

Etwas vermengen und immer nur ein paar Esslöffel Wasser hinzugeben. Achtet gut darauf, dass der Samenteig nicht zu feucht wird. Die richtige Menge an Wasser ist einfach Gefühlssache und wenn es doch einmal zu nass wird, einfach etwas Tonerde dazu schütten.

Wenn der Saatsbombenteig die Konsistenz von Ton hat, könnt Ihr beginnen, kleine Kugeln daraus zu formen. Sollten die Kugeln recht rissig aussehen, einfach die Fingerspitzen etwas anfeuchten und darüber streichen. So verschwinden die kleinen Risse.

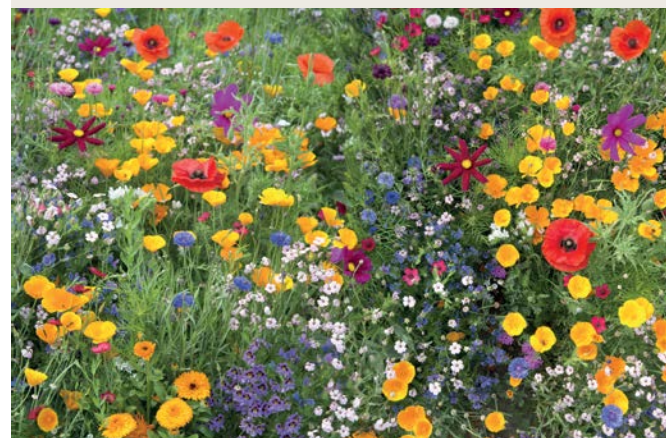
Jetzt heißt es die Samenbomben gut trocknen zu lassen. Nach drei Tagen sollten die Kugeln gut durchgetrocknet sein.

Wie Ihr seht, ist das Selbstmachen von Samenbomben wirklich einfach und geht ganz schnell. Außerdem kosten sie weniger als die gekauften Saatkugeln und ihr könnt sie ganz individuell verpacken und verschenken. Je nachdem, welches Saatgut Ihr verwendet habt, ergibt sich, wann die Samenbomben geworfen werden können. Generell empfehlen wir die Aussaat erst Anfang Mai. So vermeidet ihr, dass die kleinen Keimlinge mit Frost in Berührung kommen und womöglich erfrieren.

Habt viel Spaß beim Nachbasteln und Verschenken!



Blühende Wiesen und bunte Blumen sind nicht nur für uns Menschen wunderschön anzusehen, auch Bienen zum Beispiel freuen sich über jede Blüte, die sie finden und bestäuben können. Außerdem steht der Frühling vor der Tür und was gibt es Schöneres, als diesen farbenfroh und mit duftigen Blumen zu begrüßen? Bevor Ihr eure Samenbomben bastelt, bedenkt bitte kurz die rechtlichen Grundlagen. Das einfache Werfen der Saats Bombe in fremde Gärten ist meistens verboten und kann sogar Strafen nach sich ziehen. Selbst wenn es nur schöne Saatsbomben mit Blumen für Bienen sind. Von daher empfehlen wir euch, stets für euren eigenen Balkon oder Garten zu basteln oder für die Omas und Opas, welche sich sicher auch sehr über so ein Geschenk freuen.



JBL

HARMAN

TREUEAKTION

07.02.2022 BIS 14.05.2022

**PUNKTE
SAMMELN.
SOUND
ERLEBEN.****BIS ZU
53%
SPAREN*****MITMACHEN.
PRÄMIEN SICHERN.
SPAREN.**IN-EAR-KOPFHÖRER
TUNE230NC™WSGAMING
QUANTUM300LAUTSPRECHER
FLIP5ON-EAR-KOPFHÖRER
TUNE510BTIN-EAR-KOPFHÖRER
TUNE130NC™WSWeitere Infos unter: www.edeka-jbl-treueaktion.de**EDEKA-TREUEAKTION –
JBL HARMAN
PUNKTE SAMMELN,
SOUND ERLEBEN**

Vom **7. Februar 2022 bis 14. Mai 2022**
bei EDEKA Kramp Punkte sammeln,
unschlagbare Preisvorteile genießen und
mit JBL bewegenden Sound für unterwegs
genießen.

So einfach geht's:

- Je 5 Euro Einkaufswert* erhalten Sie im Markt von EDEKA Kramp oder in allen weiteren teilnehmenden Märkten der EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH vom 7. Februar 2022 bis 14. Mai 2022 einen Treuepunkt.
- Füllen Sie Ihr Sammelheft (erhältlich im EDEKA-Kramp-Markt) mit Treuepunkten.
- Schon für 20 Treuepunkte können Sie ausgewählte JBL Harman-Produkte zum attraktiven Treuepreis mit bis zu 53 %** Ersparnis erwerben.

* Ausgenommen sind Tabakwaren, Gutscheine, Presseerzeugnisse, Telefonkarten, Pfand und Tchibo-Produkte.

** Gegenüber dem UVP des Herstellers (ohne Treuepunkte)

**EDEKA KRAMP
SCHENKT IHNEN
EIN VOLLES
SAMMELHEFT!**

Einfach ausschneiden und an der Kasse einlösen.

**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.