



Krampf

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



Thekengestaltung, Zuschnitte und mehr

Mitarbeiter-Workshop rund
ums Thema Fleisch

Seiten 2 und 3

Heiß-kaltes Genussvergnügen

Wintergrillen mit Spezialitäten
von unseren Bedientheken

Seite 4 und 5

Kick-off zum Sammelvergnügen

Alles zum Start der Stickerstars-
Aktion mit der SG Dänisch-Müssen

Seite 6 und 7



THEORIE UND PRAXIS MIT DEM ERFAHRENEN VERKAUFS- U



Der 64 Jahre alte Fleischermeister ist seit über 30 Jahren als Verkaufs- und Thekentrainer aktiv, betreibt erfolgreich die Facebook-Seite „So geht Theke“ und verfügt über ein breites Fachwissen, das er gerne mit Eloquenz und einer Prise Charme und Humor weitergibt. „Ich brenne für das Fleischerhandwerk und liebe es, allen, die ebenso an dem Beruf interessiert sind, wertvolle Tipps und Tricks in Theorie und Praxis mit auf den Weg zu geben. Gerade in der heutigen Zeit, wo es im Bereich Metzgerei oftmals an Fachkräften mangelt, ist es wichtig, junge Auszubildende und auch Quereinsteiger richtig zu schulen und ihnen die vielen Facetten des Handwerks näherzubringen. Auch erfahrene Mitarbeiter können natürlich immer Neues dazulernen und sind somit gern gesehene Gäste bei meinen Schulungen“, berichtet der sympathische Rheinländer.

Passend zu Neumanns Aussage war auch das Schulungspublikum bei EDEKA Kramp bunt gemischt. Neben den beiden Auszubildenden Lena Jänicke und Emely Zitzow, die mit besonders großem Interesse dabei waren und laut eigener Aussage viel dazulernen konnten, schauten auch viele weitere Mitarbeiter aus der Bedienung und dem gesamten Markt, so es ihre Zeit zuließ, immer mal wieder bei den verschiedenen Übungsstunden von Marco Neumann vorbei.

Auf dem Programm standen dabei unter anderem theoretische Seminarblöcke zu den Themen Warenkunde, Haltungsformen, Verkauf, Thekengestaltung und Betriebswirtschaft. Nicht fehlen durfte natürlich auch das praktische Handwerk am Tier. Hierbei zerlegte Marco Neumann unter anderem nach und nach ein halbes Schwein und brachte seinen Schülern somit die Verarbeitung sowie die Herstellung verschiedener Zuschnitte näher. Für Lena Jänicke und Emely Zitzow

der interessanteste Teilbereich der gesamten Schulung. „Die Zuschnitte von einem so erfahrenen Fachmann näher gebracht zu bekommen und im Anschluss auch selbst Hand anlegen zu dürfen, war ungemein interessant, lehrreich und motivierend“, resümierte das Duo unisono.

Marco Neumann selbst war zufrieden mit seinen Schülern. „Alle waren konzentriert und mit Freude bei der Sache und haben viel dazugelernt, was ihnen besonders bei der Beratung der Kunden zugute kommen wird. Ob es nun die Argumentation von Preisen ist oder die differenzierte Beschreibung der Beschaffenheit von verschiedenen Teilstücken von Schwein, Rind und Co. – eine kompetente Beratung ist in heutigen Zeiten neben der qualifizierten Metzgerarbeit hinter den Kulissen das A und O. Ich hoffe, ich konnte den Mitarbeitern mit meinen Schulungsinhalten ein Mehr an Know-how an die Hand geben, das ihnen künftig sowohl im Umgang mit den Kunden als auch bei der Verarbeitung der Tiere noch mehr Sicherheit und Selbstbewusstsein verleiht.“

Fleischermeister und Abteilungsleiter der Bedientheken bei EDEKA Kramp, Dennis Neukam, der die Schulung mit Marco Neumann initiierte, ordnete die Maßnahme als vollen Erfolg ein. „Besonders für unsere beiden Auszubildenden waren die Inhalte der Schulung immens wertvoll. Beide waren mit Begeisterung dabei und konnten sich viel neues Wissen aneignen. Im normalen Marktgeschehen lässt es die Zeit leider oft nicht zu, dass ich den Azubis oder anderen Mitarbeitern detailliert bestimmte Dinge erklären oder zeigen kann. Daher war der Einsatz von Marco Neumann Gold wert“, so Neukam, der sich im Nachgang bei Marco Neumann für die tolle Durchführung und bei Tim-Tobias Kramp für das Möglich machen der Schulung bedankte.



UND THEKENTRAINER

Die Fleisch- und Wurstbedientheken sind das Herzstück von EDEKA Kramp. Hier machen die Kunden gerne Halt, wenn es um das Entdecken feinsten Spezialitäten sowie kompetente Beratung und freundlichen Service geht.

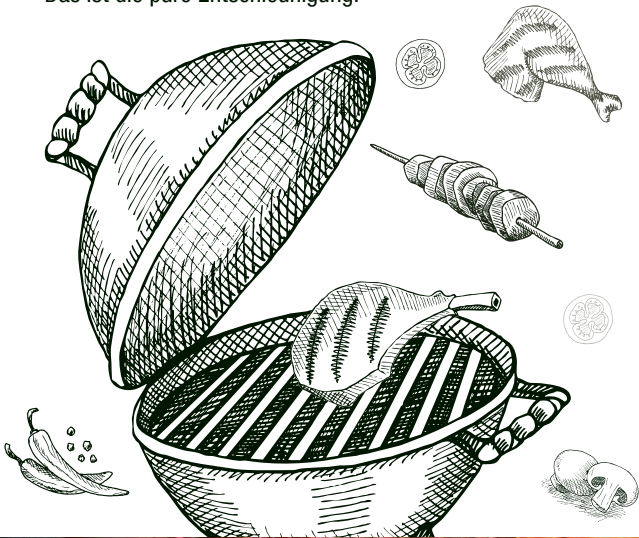
Damit sowohl die Auszubildenden in diesem Bereich als auch die langjährigen Mitarbeiter in Zukunft noch präziser Auskunft bei Fragen und Wünschen geben können und die Fleischverarbeitung hinter den Kulissen noch vielfältiger und exklusiver wird, ermöglichte Markt-inhaber Tim-Tobias Kramp seinem Mitarbeiterstab Ende Januar eine einwöchige Schulung, geleitet von Marco Neumann.



EIN HEISS-KALTES VERGNÜGEN: WINTERGRILLEN

Klar, grillen im Sommer ist genial. Die Sonne brennt, die Kohlen glühen, das frische Getränk aus dem Kühlschrank perlt und erfrischt, während Sie am Rost stehen und die Steaks wenden. Nebenan röhrt der Rasenmäher, oben zieht ein Propellerflugzeug seine Bahn – Sommer halt. Wie könnte da Wintergrillen mithalten? Sehr gut sogar, und zwar mit einer ganz besonderen Stimmung und mit EDEKA Kramp!

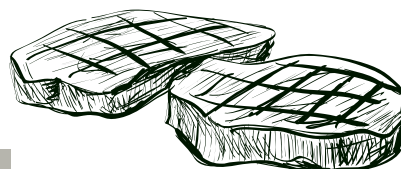
Schon am Nachmittag zieht die Dämmerung herein und rückt das Feuer und die Glut viel stärker in den Fokus. Die niedrigeren Temperaturen veranlassen Sie, noch näher an den Grill zu rücken. Und abseits dessen herrscht Ruhe, kein Rasenmäher, keine Flugzeuge, kaum jemand ist unterwegs und vielleicht fällt ja noch mal die eine oder andere Flocke, während Sie ein wärmendes Getränk genießen und Ihre Steaks drehen. Das ist die pure Entschleunigung.



EDEKA KRAMP BIETET DEN BE

Das Wintergrillen ist schon länger auf dem Vormarsch und EDEKA Kramp – am Puls der Zeit – ist allzeit bereit. Auch jetzt erhalten Sie an den Frischetheken herausragende Fleischzuschnitte, die die Freiluftküche auf das Niveau eines Gourmetrestaurants erheben. Hochwertige Filetstücke, Steaks verschiedener Teile des Rinds, Nacken, Lammkoteletts und sogar Grillspieße finden sich im Sortiment. Natürlich erhalten Sie die Waren naturbelassen oder vormariniert.

Auch über die Auslage der Frischebedientheken hinaus ist die Auswahl groß. Die Kühlungen bieten noch ein reichhaltiges Angebot – welches natürlich weit über Fleisch hinausreicht und auch neben der Obst- und Gemüseabteilung für Vegetarier und Veganer eine bunte Vielfalt bereithält.



WINTERGRILLEN



ESONDEREN GENUSS



DIE ALTERNATIVE: DUTCH OVEN



Es muss nicht unbedingt der Grill sein. Auch der Dutch Oven – ein großer gusseiserner Topf – erfreut sich steigender Beliebtheit. Und gerade jetzt im Winter, wenn Braten- und Schmorfleisch die Theken dominieren, ist er genau richtig. Bereiten Sie die Feuerschale vor und lassen Sie einen herzhaften Eintopf mit gutem Fleisch und frischen Kartoffeln – vielleicht einen Grünkohleintopf – über der offenen Flamme schmoren, während Sie sich um das Feuer versammeln, dem flammenden Schauspiel zuschauen und die frische Luft genießen.



EIN SCHLUCK PUNSCH?

Der Topf eignet sich übrigens auch, um darin einen Punsch zuzubereiten. Dieser köstlich gewürzte Tropfen wärmt von innen, während das Feuer von außen seine Wirkung zeigt. Probieren Sie es aus, besuchen Sie Ihren EDEKA-Kramp-Markt und genießen Sie diese unvergleichliche Winterstimmung am Feuer mit einem guten Essen!





GROSSER ANDRANG BEI STICKERSTARS-AU



Ein Sticker mit dem eigenen Abbild, der eigene Verein in einem individuellen Sammelalbum verewigt: Was sonst nur für die „großen Stars“ des Sports gilt, ist für die SG Dänisch-Müssen seit dem 28. Januar 2023 Realität. An diesem Tag startete exklusiv bei EDEKA Kramp der Verkauf der individuellen Alben.

Pünktlich um 11 Uhr fanden sich zahlreiche Vereinsmitglieder der SG Dänisch-Müssen, darunter die beiden Organisatoren Jonathan Albrecht und Jana Poggensee, im EDEKA-Kramp-Markt ein, um den Auftakt der Stickerstars-Aktion gemeinsam mit den Marktmitarbeitern und Kunden zu zelebrieren. Passend zum Anlass hatte Marktinhaber Tim-Tobias Kramp seinen Markt mit Bilderketten und Aufstellern ausgestattet, auf denen alle Vereinsmitglieder, die auch ins Sammelheft eingeklebt werden können, zu sehen waren.

Insgesamt 200 Stickeralben und rund 3 500 Stickerpakete gingen bereits am ersten Tag über den Ladentisch. Groß und Klein packte dabei das Sammelfieber gleichermaßen. Ein rundum gelungener Auftakt, wie auch Tim-Tobias Kramp resümierte. „Die Resonanz auf die Stickerstars-Aktion war riesig. Jeder wollte sich direkt ein Album sichern und direkt damit loslegen, es mit Stickern der lokalen Sporthelden zu bestücken. Es herrschte eine freudige Stimmung und die



HOL DIR DIE STICKER!

EDEKA Kramp, Kalte Weide 22, 24641 Stukenborn

WIRTSCHAFTSFAKTVORANSTALTUNG

STICKER STARS

tollen Verkaufszahlen sprechen für sich“, so der Kaufmann, der von den Vereinsverantwortlichen für das Ermöglichen der Aktion als Dank einen Präsentkorb überreicht bekam.

Umgesetzt wird die Sammelaktion mit dem Berliner Start-up „Stickerstars“, deren Ziel, ein für den Verein komplett kostenloses Sammelprojekt auf die Beine zu stellen, auch in diesem Fall voll aufgegangen ist. Fans können das Projekt tatkräftig unterstützen: Jeweils zwei Euro pro verkauftem Album sowie Erlöse durch Werbeseiten fließen direkt in die Kasse der SG Dänisch-Müssen und komplettieren damit auch finanziell den Mehrwert des Projekts.

Seit dem Sammelstart sind im EDEKA-Kramp-Markt für insgesamt zehn Wochen, neben den individuell kreierten Sammelheften im Vereins-Look, viele verschiedene Sticker von Spielern, Trainern und anderen Mitgliedern in den Nostalgie erweckenden recycelbaren Sticker-Tütchen zu ergattern. Damit es auch außerhalb sportlicher Aktivitäten weiterhin heiß her geht und möglichst alle das Sammelheft voll bekommen, wurde für den Verein eine Online-Tauschbörse eingerichtet. Außerdem sind Tauschbörsen im EDEKA-Kramp-Markt geplant. Die Termine stehen noch nicht fest, werden aber rechtzeitig auf den Social-Media-Kanälen und in der Marktzzeitung von EDEKA Kramp bekanntgegeben.



EIN REZEPT-TRIO

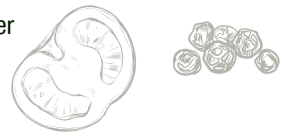
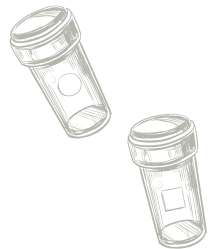
FÜR AUSGEWOGENEN UND GESUNDEN GENUSS



QUINOA- RATATOUILLE

Zutaten (4 Portionen):

- 1 Aubergine
- Salz
- 4 rote Paprikaschoten
- 400 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Babyspinat
- 4 EL Olivenöl
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 300 g Quinoa
- einige Basilikum-Blätter



Zubereitung:

Die Aubergine waschen, putzen und grob würfeln. In einem Sieb salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und in grobe Stücke zerteilen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und würfeln, den Babyspinat putzen, waschen und trockenschütteln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin leicht gebräunt anbraten. Die Paprika, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten braten. Die Tomaten dazugeben und bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen.

Quinoa nach Packungsanleitung garen und danach abtropfen lassen. Den Spinat in die Pfanne geben und 2 bis 3 Minuten darin erhitzen. Quinoa und den Pfanneninhalt auf Tellern anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.



FROYO-TRAUBEN MIT KROKANT

Zutaten (4 Portionen):

- 300 g Naturjoghurt
- 50 helle Weintrauben
- 100 g Haselnuss-Krokant

Utensilien:

Schneebeesen Edelstahl, Zahnstocher

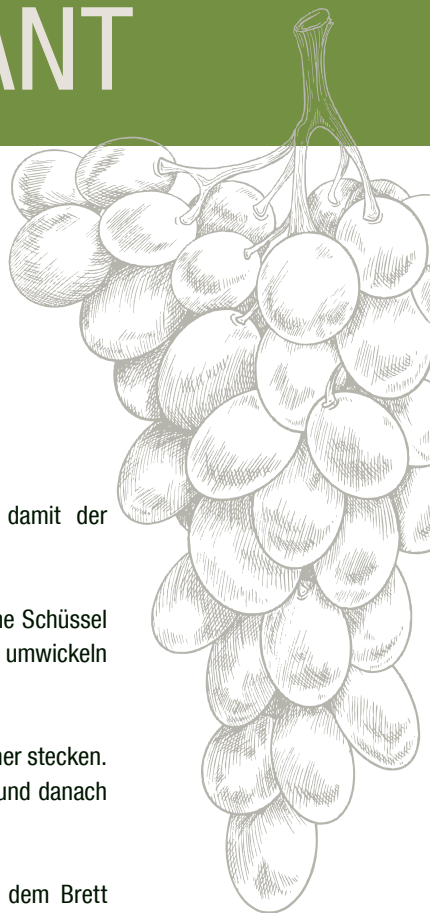
Zubereitung:

Die Weintrauben waschen und gut abtupfen, damit der Joghurt gut an der Traube haften bleibt.

Den Joghurt und den Krokant jeweils in eine kleine Schüssel geben. Zudem ein großes Brett mit Frischhaltefolie umwickeln und zur Seite stellen.

Nun in das Ende jeder Weintraube einen Zahnstocher stecken. Dann jede Traube zuerst in den Joghurt tauchen und danach in den Krokant dippen.

Anschließend die einzelnen Joghurt-Trauben auf dem Brett platzieren und für ca. 2 Stunden im Gefrierfach erkalten lassen, bis der Joghurt an der Traube festgefroren ist.



FRUCHTIGER SOJA-SHAKE

Zutaten für 4 Personen:

Zum Garnieren:

- etwas Himbeeren
- 1 Limette
- etwas Zitronenmelisse

Für den Shake:

- 200 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 200 g Erdbeeren, tiefgekühlt
- 1 Banane
- 2 EL Ahornsirup
- 600 ml Soja Drink Natur
- 1 TL Limettensaft

Utensilien:

- Holzspieß

Zubereitung:

Beeren mit der geschälten Banane in einen Mixer geben. Ahornsirup, Reisdink und Limettensaft zugeben und alles fein pürieren. Shake auf 4 Gläser verteilen. Je 2 Himbeeren und eine halbierte Limettenscheiben auf einen Spieß stecken und quer auf das Glas legen. Mit Melisse garnieren.



SERIE: UNSERE AZUBIS STELLEN SICH VOR

EMELY ZITZOW

angehende Fleischereifachverkäuferin



Die 19-jährige Emely Zitzow verstärkt seit dem 1. August 2022 das Team der Nachwuchskräfte von EDEKA Kramp und absolviert im Bereich der Bedientheken eine Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin. EDEKA Kramp ist der Bad Bramstedterin seit langer Zeit bekannt, denn ihre Mutter Nadine arbeitet seit vielen Jahren als Erstverkäuferin am Frischetresen im Markt von Inhaber Tim-Tobias Kramp.

„Meine Mama hat mir in Gesprächen stets nur Gutes über ihre Arbeit bei EDEKA Kramp berichtet. Das hat mich neugierig gemacht und so reifte meine Entscheidung, nach meinem Schulabschluss eine Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel zu starten. Mitte des vergangenen Jahres habe ich mich dann bei EDEKA Kramp beworben, nachdem ich vorher in einem anderen EDEKA-Markt gearbeitet hatte, dort aber nicht so recht warm mit meinen Kollegen wurde“, berichtet die angehende Fleischereifachverkäuferin.

Nach etwa einem halben Jahr in Diensten von EDEKA Kramp weiß die ehrgeizige Auszubildende nur Positives zu berichten. „Ich bin von allen Kollegen super gut aufgenommen worden, bekomme vieles erklärt und werde immer respektvoll behandelt. Es macht Freude, dass Fleischereihandwerk von der Pike auf zu lernen und neue Erfahrungen zu sammeln“, so Emely Zitzow, die bisher zumeist in der Kundenbedienung zum Einsatz kam, sich aber auch um die Thekengestaltung sowie die Bearbeitung von Kundenbestellungen kümmert. Auch im Bereich der Fleischverarbeitung hinter den Kulissen durfte sie bereits Hand anlegen und konnte so hinreichende Praxiserfahrungen sammeln.

Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer dreijährigen Ausbildung hofft Emely Zitzow auf eine Übernahme in eine Festanstellung im EDEKA-Kramp-Markt. „Ich kann mir gut vorstellen, viele Jahre bei EDEKA Kramp zu arbeiten, denn ich fühle mich rundum wohl“, lobt die sympathische Nachwuchskraft, die in ihrer Freizeit gerne mit Freunden ausgeht, die Arbeitsatmosphäre.





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. Es gibt zahlreiche Optionen. 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 vielfältigen Weiterbildungsmaßnahmen und ist dennoch ein Familienbetrieb, in dem sich alle Mitarbeiter persönlich kennen. So kann jeder Mitarbeiter individuell gefördert werden und sich weiterentwickeln.

AUSBILDUNG BEI EDEKA KRAMP

NEUGIERIG GEWORDEN? DANN BEWIRB DICH JETZT FÜR 2023!

WIR BILDEN DICH AUS ZUM

- **Verkäufer im Einzelhandel** (m/w/d)
- **Kaufmann im Einzelhandel** (m/w/d)
Kombinierbar zum Handelsfachwirt (IHK) für Abiturienten
- **Fachverkäufer** (m/w/d) **im Lebensmittelhandwerk**
Fachrichtung Fleisch/Wurst/Käse in Bedienung
- **Fleischer** (m/w/d)

SIEBEN GUTE GRÜNDE, UM AUF EDEKA KRAMP ZU VERTRAUEN:

- Familienbetrieb, wo Menschlichkeit zählt
- Lohn nach Tarif
- 36 Urlaubstage
- 37,5 Stunden wöchentliche Arbeitszeit
- Teilnahme an Ergänzungsausbildungen
- Übernahme in Festanstellung bei guten Leistungen
- Attraktive Zusatzleistungen

BIST DU MOTIVIERT, FLEISSIG, KONTAKTFREUDIG UND HAST GUTE ZEUGNISSE?

DANN BEWIRB DICH JETZT!

EDEKA Kramp
 Tim-Tobias Kramp
 Kalte Weide 22
 24641 Stukenborn
info@edeka-kramp.de





Einer chinesischen Legende nach saß eines Abends der damalige chinesische Kaiser unter einem Baum und kochte in einem Kessel Wasser. Als ein Blatt vom Baum in den Kessel fiel, verbreitete sich ein herrlicher Duft und das Wasser verfärbte sich. Der Kaiser war davon angenehm überrascht, kostete und war begeistert. Wann das Getränk wirklich bekannt wurde, lässt sich heute nicht mehr genau belegen. Doch schon zu Beginn des dritten Jahrhunderts vor Christi wurden die ersten Erwähnungen zum Tee als Heilungs- und Stärkungsmittel in schriftlicher Form vermittelt.



TEEGENUSS ZUR KALTEN JAHRESZEIT



Reichliche Auswahl mit verführerischen Aromen und Früchten

Früchtetee wird entweder aus einer Pflanzenart hergestellt oder ist eine Mischung verschiedener getrockneter Kräuter, Blüten und Früchte in diversen geschmackvollen Kombinationen. Beliebt sind auch Varianten mit frischen oder getrockneten Apfel-, Zitronen- oder Orangenschalen. Früchtetee-Mischungen werden oft aus einer Vielzahl von Obstsorten zusammengestellt. Die verwendeten Pflanzenteile, Früchte und Kräuter besitzen zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Polyphenole sowie ätherische Öle. Letztere sind maßgeblich für den Geschmack und Geruch des Früchtetees. Lavendel, Zitronengras und weitere Aromen bringen dazu noch Abwechslung und Würze in die Teetassen.

Für Körper und Seele eine Wohltat

Sich nach einem langen Tag bei entspannender Musik zurückzulehnen und dabei eine Tasse mit heißem, würzigem Tee zu genießen – das ist eine Wohltat für Körper und Seele. Das heiße Getränk sorgt für wohlige Wärme, hilft mit seinen Aromen beim Abschalten und kann, je nach Sorte, sogar gesundheitsförderlich sein. EDEKA Kramp hat in seinem Angebot viele unterschiedliche Teesorten. Egal ob aus der Region, von namhaften Herstellern oder auch in Bio-Qualität – hier findet bestimmt jeder seine Liebessorte.

Tee und seine Heilkraft

Bewährte Kombinationen aus Fenchel-, Anis- und Kümmelbestandteilen eignen sich beispielsweise zur Unterstützung bei Beschwerden im Magen-Darm-Bereich. Kamillenblütentee bewirkt den entkrampfenden Effekt durch die in den gelben Blüten vorkommenden Flavonoide. Zur allgemeinen Entspannung und Beruhigung können Kräutertees mit Johanniskraut, Baldrian, Melisse, Schafgarben- und Passionsblumenkraut beitragen. Anistee ist aufgrund seines süßlichen Geschmacks sogar bei Kindern beliebt und unterstützt die Heilung der Atemwege zum Beispiel bei Erkältungserscheinungen.





L'OSTERIA

PIZZA E PASTA

NEU BEI EDEKA KRAMP DER L'OSTERIA – PIZZAGESCHMACK FÜR ZUHAUSE

Die L'Osteria Restaurants sind für Liebhaber der italienischen Küche ein beliebter Anlaufpunkt, wenn es um den Genuss von Pasta und Pizza geht. Wer kein L'Osteria Restaurant direkt in der Umgebung ansteuern kann, für den hat EDEKA Kramp die L'Osteria-Qualität ab sofort griffbereit im Tiefkühlregal: die L'Osteria Grande Amore, Grande Pizza.



Greifen Sie zu und holen Sie sich italienischen Pizzagenuss der Extraklasse nach Hause. Erhältlich ist die L'Osteria Pizza bei EDEKA Kramp in den Sorten:

- BBQ-CHICKEN
- SALAMI
- VEGETARIAN

Probieren lohnt sich!

AUSMALSPASS





HABT IHR EUCH SCHON EINMAL GEFRAGT WIE AUS EINER ZWIEBEL EINE TULPE WIRD?

Tulpen gehören zu den häufigsten Blumen, die wir im Frühling in Parks und Gärten sehen. Es gibt sie auch als Schnittblumen in vielen Läden, meistens zusammengebunden zu einem Blumenstrauß. Sie bilden eine Gattung mit über 150 Pflanzenarten. Die Tulpen wachsen aus einer Zwiebel in der Erde. Ihr Stängel ist lang und rund. Die grünen Laubblätter sind länglich und laufen zu einer Spitze aus. Von den Blüten fallen die großen Kronblätter am meisten auf. Sie tragen die Farben Weiß, Rosa, Rot, Violett, Gelb, Orange bis Schwarz und sind teils sogar mehrfarbig zu finden.

Die große Zwiebel mit der Blume nennt man „Mutterzwiebel“. Während sie blüht, wachsen rund um sie herum kleine Zwiebeln, die man „Tochterzwiebeln“ nennt. Wenn man die einfach im Boden liegen lässt, bilden sie im kommenden Jahr ebenfalls Blumen. Dieser Teppich wird dann immer dichter, bis der Platz zu eng wird. Kluge Gärtner graben die Zwiebeln aus, wenn das Kraut abgestorben ist. Man kann dann die Mutterzwiebel und die Tochterzwiebeln voneinander trennen und trocknen lassen. Im Herbst sollte man sie wieder einpflanzen, damit sie im Winter schon Wurzeln bilden können. Diese Art von Tulpenvermehrung ist einfach und gelingt garantiert jedem. Na, Lust bekommen, auch ein paar Tulpenzwiebeln zu pflanzen? Dann haben wir hier noch ein paar Tipps für dich!

Tulpenzwiebeln im Frühjahr richtig pflanzen!

Tulpenzwiebeln gehören normalerweise bereits im Herbst in die Erde. Wurden die Zwiebeln vergessen, ist ein Pflanzen im Frühjahr nur mit einigen Tricks möglich, die wir dir hier gerne verraten.

Geeignete Tulpenzwiebeln auswählen

Sollen Zwiebeln außerhalb des Herbstes in die Erde, müssen sie sehr kräftig sein. Das Frühjahr ist nicht die beste Pflanzzeit. Nur Tulpenzwiebeln, die sich fest anfühlen, haben eine Chance. Sie dürfen auf keinen Fall Triebspitzen zeigen, denn der vorzeitige Austrieb hat die Zwiebel zu viel Kraft gekostet.

Vorziehen der Zwiebeln

Wer Tulpen erst im Frühjahr pflanzt, muss ein enges Zeitfenster beachten. Die Zwiebeln müssen fünf Wochen im Haus vortreiben und Mitte Mai in den Garten. Zum Anziehen ist eine Obstkiste, die mit einem Gemisch aus Sand und Blumenerde gefüllt ist, ideal. Wichtig: Die Zwiebeln werden auf die Erde gesetzt, nicht eingepflanzt und nur einmal kräftig angegossen.

Pflegen und Einpflanzen der Tulpen

Die Kiste muss an einem kühlen, frostfreien und schattigen Ort stehen. Die Erde darf nur mäßig feucht sein. Sobald sich Triebspitzen zeigen, ist es Zeit, die Zwiebeln in den Garten zu pflanzen. Das Pflanzloch muss ausreichend tief sein, da die Triebspitzen ganz wenig aus dem Boden schauen dürfen.



PUNKTE MACHEN UND KOHLE SPAREN

TREUEAKTION

RÖSLE BBQ WELT



SINCE 1888

TREUEAKTION
16.1.2023 - 6.5.2023



NORD

**BRANDAKTUELL:
PUNKTE MACHEN
& KOHLE SPAREN.**

**BIS ZU
60%*
SPAREN**

**4 ALL SEASONS
BBQ**

1 Ausgenommen von der Treuepunktaktion sind Tabakwaren, Telefonkarten / e-loading, Geschenkkarten, Leergut, Tanken, Transportmittel, Ladungsträger, Dienstleistungen, TCHIBO-Artikel, Zeitschriften sowie Non-Food-Sonderbestellungen.

2 Treuepunktaktion nur bei Abholung in den Märkten von EDEKA Nord gültig.

RÖSLE, der Hersteller von Küchenwerkzeugen und Kochgeschirr in Premiumqualität, widmet sich dem Thema Grillen mit dem gleichen hohen Anspruch, der das gesamte Sortimentskonzept bestimmt: Solide gefertigte, formschöne und langlebige Produkte, die für höchste Qualität und Funktionalität stehen. Die Grillgeräte sind durchdacht bis ins kleinste Detail und bieten pures Grillvergnügen. Bei jedem Handgriff ist die exzellente Qualität zu spüren und begeistert immer wieder aufs Neue. Sie bieten eine hervorragende Inspiration, um herzhaftere BBQ-Köstlichkeiten zuzubereiten oder immer wieder neue Rezeptkreationen auszuprobieren. So wird Grillen zum Erlebnis!

BIS 6. MAI 2023 TREUEPUNKTE EINLÖSEN!

Teilnahmebedingungen

Bei jedem Einkauf bei EDEKA Kramp oder in einem EDEKA-Markt innerhalb des Absatzgebietes von EDEKA Nord erhalten Sie ab dem 16. Januar 2023 bis zum 22. April 2023 für je fünf Euro Netto-Einkaufswert¹ einen Treuepunkt an der Kasse.

Kleben Sie die Punkte in Ihr Sammelheft und lösen Sie dieses bis zum 6. Mai 2023 bei EDEKA Kramp oder in den teilnehmenden EDEKA-Märkten ein. Mit 20 gesammelten Punkten erhalten Sie eine Prämie des Herstellers RÖSLE zum attraktiven Vorteilspreis. Die angebotenen Prämien können Sie selbstverständlich auch zum Normalpreis während der Treuepunkt-Aktion in den teilnehmenden EDEKA-Märkten erwerben.

Die Treuepunkte gelten nur für diese Treueaktion² und können weder gegen Bargeld eingetauscht, noch mit Ihrem Einkauf verrechnet werden. Die Ausgabe der Treuepunkte ist auf 20 Stück je Tag und Kund:in begrenzt. Für die gesamte Laufzeit ist die Abgabemenge der Prämien BBQ STATION GOURMET G3 EDELSTAHL und KUGELGRILL RÖSLE No. 1 SPORT F50 auf je ein Exemplar je Kund:in begrenzt. Für alle in der Treueaktion angebotenen Artikel gilt: Solange der Vorrat reicht.

EDEKA Nord behält sich das Recht vor, einzelne Treueprämien bei unerwarteter Nichtverfügbarkeit von der Aktion auszuschließen und ggf. durch einen gleichwertigen Ersatzartikel auszutauschen. Alle Preise sind Abholpreise, freibleibend zuzüglich Mehrwertsteuer.

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 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:
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.