



# Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



## Hochgenuss auf dem Rost:

Die edelsten Cuts vom  
Schottland-Rind für den Grill

Seiten 2 bis 3

## Trinkgenuss für laue Abende:

Sommerliche Weinempfehlungen  
vom Experten

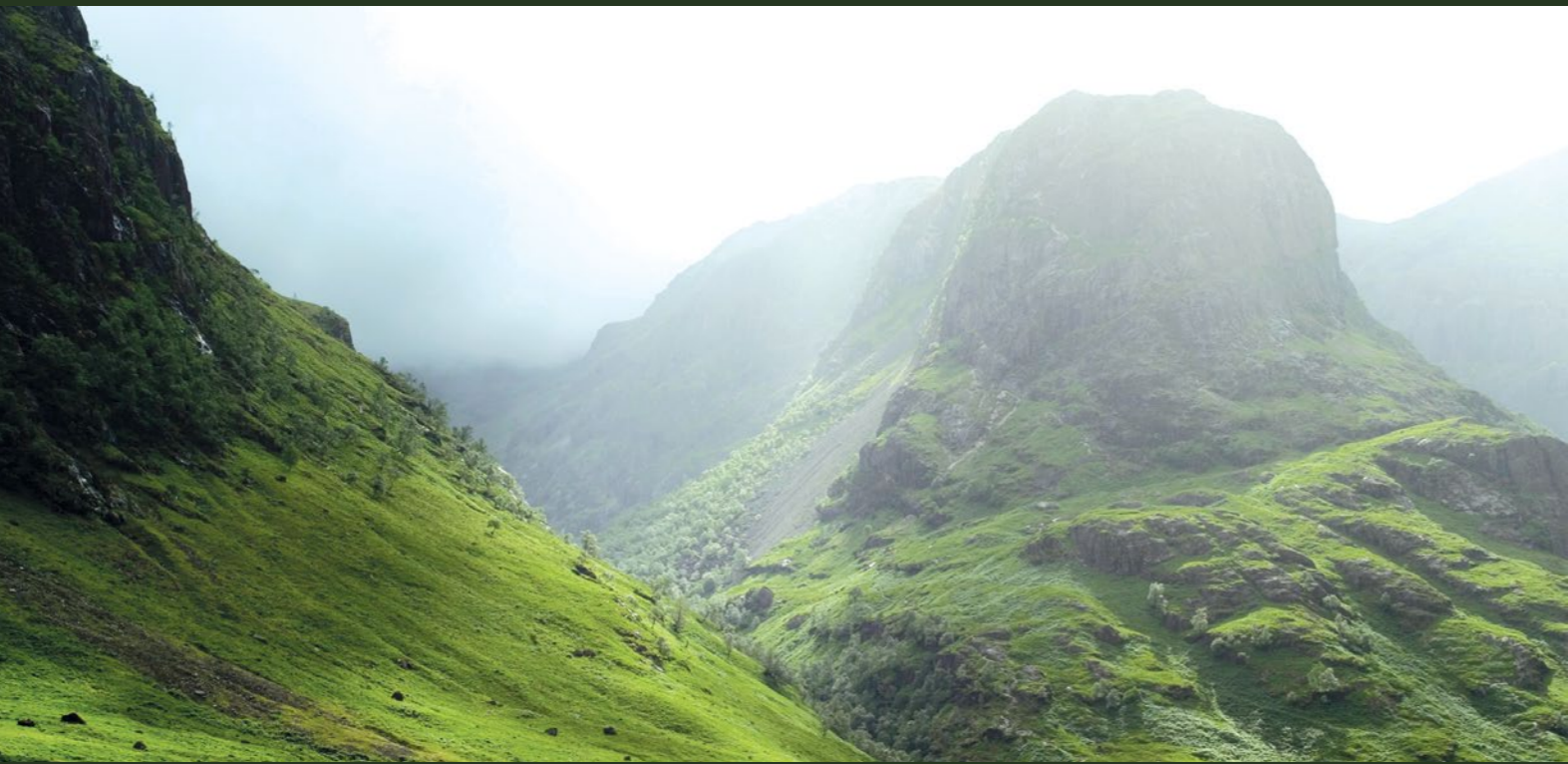
Seite 4 und 5

## Neues aus der Region bei EDEKA Kramp:

Der Franzi-Franzbrötchenlikör  
aus Hamburg

Seite 12

# FLEISCHERMEISTER DENNIS NEUKAM PRÄSENTIERT: DIE EDELSTEN CUTS VOM SCHOTTISCHEN HOCHLANDRIND



Innen zartrosa und außen knusprig braun – Spezialitäten vom Rind sind für viele Grillfans ein Muss auf dem Rost. Damit Sie für das kommende Grillvergnügen bestens ausgestattet sind, präsentiert Fleischermeister Dennis Neukam die besten Teilstücke aus dem Sortiment der hochwertigen Delikatessen vom schottischen Weideochsen von Scotland Hills. „Die Fleischspezialitäten von Scotland Hills, die täglich frisch an unserer Fleischtheke erhältlich sind, sollten sich Grillfans nicht entgehen lassen. Der einzigartige Geschmack und die spürbare Qualität werden Sie mit Sicherheit überzeugen. Das Fleisch von Scotland Hills wird auf schottischen Bauernhöfen produziert, auf denen schon seit Generationen Vieh gezüchtet wird und die ihre Erfahrung mit artgerechter Tierhaltung und den modernsten Techniken der Viehzucht vereinen“, erklärt der Fleischexperte.



## HOCHGENUSS VOM FLAT-IRON- BIS ZUM COWBOY-STEAK

### DAS FLAT-IRON-STEAK

Das Steakzuschnitt Flat Iron, aus dem Englischen übersetzt – flaches Eisensteak, Butlersteak oder Austernblattsteak ist für viele BBQ-Fans der persönliche Favorit. Dazu wird die flache Hälfte einer gereiften Blattschulter von der mittigen Sehne befreit. Nach dem Enthäuten bleiben zwei etwa gleich große Teilstücke übrig. Diese sind sehr zart und ideal für das Grillen. Das Flat-Iron-Steak ist kräftig im Biss und angenehm würzig im Geschmack. Das Fleisch eignet sich auch hervorragend für Schmorgerichte.

### DAS SPIDER-/FLEDERMAUS-STEAK

Das Spider-Steak oder Fledermaus-Steak hat eine starke Marmorierung und ist eine echte Besonderheit, da es nur zwei kleine Steaks mit wenigen Hundert Gramm pro Tier gibt. Die Muskelpartie wird wenig beansprucht, wodurch das Fleisch des Spider-Steaks schön dunkel und zart ist. Das Teilstück liegt in der Rinderkeule und sitzt auf dem Schlossknochen. Es ist derselbe Cut wie das beim Schwein bekannte Kachelfleisch. Durch seine kurzen Fasern und die starke Marmorierung eignet sich das Spider-Steak wunderbar zum Kurzbraten.

### DAS BÜRGERMEISTERSTÜCK

Das Bürgermeisterstück wird oberhalb der Keule herausgeschnitten und hat eine dreieckige Form. Daher stammt wahrscheinlich auch der Name „Tri Tip“, wie es im englischsprachigen Raum genannt wird. Der Legende nach war das Fleisch früher dem Bürgermeister bzw. dem Pastor vorbehalten. Richtig zubereitet, wird das Bürgermeisterstück sehr zart und schmackhaft. Besonders zu beachten ist auch der unterschiedliche Muskelfaserverlauf innerhalb des Stücks. Gerade beim Aufschneiden nach der Zubereitung sollte dies beachtet werden. Um stets gegen die Faser zu schneiden, muss das „Tri Tip“ nach dem Grillen in zwei Teile geschnitten werden.



### DAS COWBOY-STEAK

Das Cowboy-Steak (manche nennen es auch Bone-in Rib Eye) wird aus dem vorderen Teil der hohen Rippe hinter dem Nacken geschnitten. Der Knochen bleibt dran und unterstreicht das ausgeprägt maskuline Steakaroma beim Garen auf dem Grill oder in einer großen Pfanne. Das Fettauge kennt man aus dem klassischen Rib-Eye-Steak und sorgt für Extra-Geschmack! Zubereitungstipp von Dennis Neukam für den Grill: Das Cowboy-Steak zunächst bei der höchsten Temperaturstärke, die der Grill hergibt, scharf anbraten, damit sich die Poren schließen und anschließend bei 130 Grad langsam ziehen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

### DAS FLANK STEAK/BAVETTE

Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Bei Feinschmeckern ist das Bavette sehr beliebt, weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist. Dieser Premium-Cut eignet sich besonders gut zum Marinieren und anschließendem Kurzbraten.

### DAS TERES MAJOR

Das Teres Major wird aus der Rinderschulter geschnitten. Es ist ein Teil des dicken Bugstücks, also aus der hinteren Rinderschulter. Grundsätzlich kann das Teres Major, das zart wie ein Filet daherkommt, sich geschmacklich aber wesentlich intensiver zeigt, wie ein Steak zubereitet werden. Zuerst sollte es indirekt im Backofen oder auf dem Grill auf circa 54 Grad Kerntemperatur gezogen werden und dann von beiden Seiten scharf angebraten werden. Zieltemperatur sind 57 Grad. Das Teres Major kann am Stück zubereitet und in Tranchen aufgeschnitten oder als Medaillons zubereitet werden.



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

## EDLE TROPFEN FÜR DAS SOMMERLICHE TRINKVERGNÜGEN

**RIOJA BLANCO „EL COTO“ DOCA**  
Klar und brillant gelblich mit Reflexen in der Farbe. Intensiver und aromatischer Geschmack von begeisternder Harmonie und Struktur, dabei frisch und zart. Angenehme Säure mit überraschendem Finale von Zitronen und grünen Äpfeln. Ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten oder Gemüse wie Spargel.

Geschmack: trocken  
Herkunftsland: Spanien  
Rebsorten: Viura  
Alkoholgehalt: 12 % Vol.  
Säure: 5,6 g/l  
Restzucker: 2 g/l



**RIOJA ROSADO „EL COTO“ DOCA**  
Kräftige Roséfarbe, eleganter, aromatischer Wein, der an frische Himbeeren und Erdbeeren erinnert. Feine Säurestruktur, frisch, zart und trocken ausgebaut. Ideal als Aperitif, zu Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten oder mediterranen Reisgerichten.

Geschmack: trocken  
Herkunftsland: Spanien  
Rebsorten: Garnach Tempranillo  
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.  
Säure: 4,5 g/l  
Restzucker: 1,9 g/l



**MARKUS PFAFFMANN GRAUBURGUNDER**  
Ein Grauburgunder wie aus dem Buch, mit Aromen von Apfel und Birne, zarter Haselnuss- und Kräuternote und dazu feiner Mineralität, direkt und perfekt ausgewogen. Ob auf der Terrasse solo oder als Essensbegleiter – dieser Grauburgunder glänzt!

Geschmack: trocken  
Herkunftsland: Deutschland (Pfalz)  
Rebsorten: Grauburgunder  
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.  
Säure: 6,1 g/l  
Restzucker: 6,5 g/l



**MARKUS PFAFFMANN MERLOT ROSÉ**  
Kühle Nase mit etwas Biskuit, frischen Kräutern, leicht floral mit etwas Steinobstfrucht im Hintergrund. Klar und feinsaftig; animierende Frucht, Weinbergpfirsich, Kräuter, Würze und etwas Gebäck; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; lebendig und erfrischend; gute Balance; fruchtiges Finale mit Orange, Steinobstfrucht und Gebäck. Passt perfekt zu Sommersalat mit gegrilltem Huhn und frischen Beeren.

Geschmack: trocken  
Herkunftsland: Deutschland (Pfalz)  
Rebsorten: Merlot  
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.  
Säure: 6,2 g/l  
Restzucker: 7,5 g/l



Wenn die Sonne vom Himmel scheint und man es sich auf der Terrasse, im eigenen Garten, auf dem Balkon oder beim Picknick mit Freunden gut gehen lassen möchte, gehört trendigerweise gern ein Spritzgetränk dazu. Alle benötigten Spirituosen und Zutaten für die folgenden Rezepttipps gibt es selbstverständlich gut sortiert bei EDEKA Kramp.



## LILLET BLANC

Ein Mix aus kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten: Diese außergewöhnliche Kombination von Aromen hat Lillet Blanc zu einem echten Klassiker gemacht. Den Lillet Blanc können Sie pur genießen oder beispielsweise als Zutat für den beliebten Lillet Wildberry verwenden.

## LILLET WILDBERRY

Zutaten:

- 20 cl Lillet Blanc
- 40 cl Schweppes Russian Wild Berry
- 6 EL Beerenmischung, tiefgekühlt
- Eiswürfel

Zubereitung: Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Schweppes Russian Wild Berry aufgießen. Tiefkühlbeeren nach Wahl dazugeben und vorsichtig umrühren. Fertig!



## NEU! LILLET BERRY UND LILLET TONIC FERTIG GEMIXT

Genießen Sie den beliebten Lillet Berry ab sofort bereits fertig gemixt. Zu finden sind die fruchtig-frischen Drinks aus der 0,2-Liter-Flasche im Dreierpack in der Spirituosenabteilung von EDEKA Kramp. Probieren lohnt sich!



## APEROL SPRITZ

Mittlerweile als Klassiker gilt der Aperol Spritz – in allen Facetten mit Maracuja, Rhabarber, Ingwer und mehr, dessen „3, 2, 1“-Rezept simpel ist und überzeugt. Auf drei Teile Sekt oder Weißwein folgen zwei Teile Aperol und ein Teil Soda – garniert mit Frucht, fertig.



## DÉJÀVU

Relativ neu ist der Déjàvu. Der Aperitif ist ein ebenfalls herrlich fruchtiger Tropfen, der auch pur seine Vorzüge anbietet. Was ihn ganz klar abhebt, ist der Hauch von Anis, der die Zitrusnoten und feinen Ingwer begleitet. Und als Spritz reiht sich der Déjàvu bestens in die Liste der „Die muss man im Sommer mal im Glas gehabt haben“-Getränke ein.



## RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO

Mit seinem eher geringen Alkoholgehalt von 15 Prozent Vol. ist der italienische Likör-Aperitif Ramazzotti Aperitivo Rosato eine perfekte Basis für diverse Mixgetränke. Mixen Sie sich zum Beispiel im Handumdrehen einen Ramazzotti Rosato Risa mit Ananassaft und Ginger-Bier.

## RAMAZZOTTI ROSATO RISA

Zutaten für 4 Personen:

- 16 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 16 cl Ananassaft
- 4 Flaschen je 200 ml Ginger-Bier von Fever Tree
- 1 Gurke
- Eiswürfel

Zubereitung: Je 4 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato in ein Wein- oder Longdrinkglas geben. Mit je 4 cl Ananassaft und Ginger-Bier auffüllen. Eiswürfel hinzugeben und gut umrühren. Abschließend die Gurke in Scheiben schneiden und die Drinks damit garnieren. Fertig ist der extravagante Trinkgenuss.



## BRANDNEU bei EDEKA Kramp:

## LIMONCELLO DI CAPRI

100 Prozent natürlich. 100 Prozent authentisch. Ausschließlich hergestellt aus Schalen der Sorrent-Zitronen g. g. A. (geschützter geografischer Angabe), Alkohol, Wasser und Zucker, ohne weitere Zusätze. Mit natürlichen Zutaten in handwerklichen Verfahren hergestellt – unter Bewahrung der Traditionen und der Aromen der Insel Capri. Der Limoncello Di Capri ist pur als Shot ein Genuss, lässt sich aber auch mit Tonicwater oder Mineralwasser als Di Capri Tonic oder Di Capri Spritz hervorragend trinken.





Die Sonne kommt raus und damit meist auch der Grill. Spazieren Sie durch die sommerlichen Temperaturen, sind allseits glühende Kohle, rauchende Grills und brutzelndes Fleisch zu beobachten. Das riecht verführerisch (wer Lust verspürt: unser Grillsortiment ist fantastisch), ist aber nicht gerade erfrischend. Brennt die Sonne, sind besonders kühle Suppen eine köstliche Wohltat. Hier sind unsere Empfehlungen aus dem Hause EDEKA Kramp.



## HEISSE TAGE? KALTE KÜCHE!

### ANDALUSISCHE GAZPACHO

#### Zutaten Gazpacho:

- 250 g grüne Paprika • 2 Knoblauchzehen • 100 g Weißbrot • 700 g passierte Tomaten
- 400 g Wassermelone • 60 ml Olivenöl • 2 EL Sherry-Essig • Salz • Pfeffer

#### Toppings:

- 60 g Weißbrot • 80 g gelbe Paprika • 4 Wachteleier • 40 g saure Sahne • 1 EL Petersilie

#### Zubereitung:

Für die Gazpacho Paprikaschoten halbieren, Stielansatz, Samen sowie weiße Trennwände entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und mit etwas Salz zerreiben. Brot einweichen, ausdrücken.

Brot, Knoblauch, passierte Tomaten, Paprika sowie gewürfelte Wassermelone in einer Schüssel pürieren. Dabei Olivenöl langsam einlaufen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse etwa drei Stunden durchkühlen lassen. Nach Bedarf mit eiskaltem Wasser auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Nochmals abschmecken.

Für die Toppings Weißbrot in gleichmäßige Würfel schneiden und ohne Fett rösten. Herausnehmen und leicht salzen. Geputzte Paprikaschote in kleine Würfel schneiden. Gekochte Wachteleier schälen und halbieren. Gazpacho mit Brot- und Paprikawürfeln und halbierten Wachteleiern, einem Klecks Crème fraîche und gehackter Petersilie garnieren und servieren.



### KALTE GURKEN-MELONEN-SUPPE

#### Zutaten für die Suppe:

- 25 g Rucola • 1/2 Handvoll Kräuter • 150 g Gurke
- 225 g Galiamelone • 1 1/2 Frühlingzwiebeln • 1 Stängel Staudensellerie
- 380 ml Buttermilch • 3/4 Tasse kräftige Gemüsebrühe • 1/2 TL Zucker

#### Für die Dekoration: Kräuter • 6 frische Grissini-Stangen

- 75 g gekochter Schinken

#### Zubereitung:

Zutaten für die Suppe gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern, Gemüsebrühe etwas abkühlen lassen. Anschließend sämtliche Zutaten mit dem Mixstab pürieren und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Danach abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Die Suppe in Gläsern oder in Suppenschalen verteilen. Schinken in Streifen schneiden und zusammen mit einigen Kräuterblättchen auf der Suppe dekorativ anrichten. Servieren Sie dazu die Grissini-Stangen.

Es muss nicht immer Suppe sein:

### KLASSISCHER WURSTSALAT

#### Zutaten für den Salat:

- 300 g Lyoner • 200 g Paprika • 120 g Zwiebeln
- 200 g Radieschen • 8 EL Gemüsebrühe • 4 TL Weinessig
- Salz • Pfeffer • 4 EL Rapsöl

#### Zubereitung:

Lyoner-Scheiben in Streifen schneiden. Paprikaschoten waschen, vierteln, Samen sowie Scheidewände entfernen und Fruchtfleisch klein würfeln. Radieschen vom Grün befreien, waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Alle Zutaten in eine große Schüssel füllen. Für das Dressing Gemüsebrühe in einer kleinen Schüssel mit dem Essig und dem Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Pfeffer und Öl unterrühren. Die Soße über den Wurstsalat gießen, durchmischen und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Den Wurstsalat auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.



### OKROSCHKA

#### Zutaten:

- 400 g festkochende Kartoffeln • 4 Eier
- 1 Knoblauchzehe • 200 g Radieschen
- 1 Bund Frühlingzwiebeln • 400 g Gurken
- 1/2 Bund Dill • 2 Chilis • Saft einer 1/2 Zitrone
- 600 g Joghurt • 5 EL Crème fraîche
- 300 ml Mineralwasser • Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, fein würfeln und ca. 5 Minuten im Salzwasser kochen. Nach dem Garen mit kaltem Wasser abkühlen.

Eier in kochendem Wasser 7 Minuten kochen. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Eier pellen.

Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlinglauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Gurke waschen, längs halbieren und in Würfel schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und abzupfen. Chilis waschen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen.

Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft, Knoblauch und Mineralwasser mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Kartoffeln, Radieschen und Frühlinglauch mischen und in Schalen geben. Eier halbieren und mit Dill und Chilischeiben garnieren.



## BEERENZEIT IST BACKZEIT

Jetzt schenkt uns der Sommer auch hier in Deutschland endlich wieder die leckeren kleinen Früchtchen. Die Erdbeerernte ist schon bald wieder vorbei. Aber es wachsen ja noch Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren. Wir lieben sie alle, schließlich sind sie so vielseitig verwendbar. Pur von der Hand in den Mund sind Beeren schon ein Hochgenuss, aber auch beim sommerlichen Backvergnügen machen sie eine gute Figur. Entdecken Sie die Beervielfalt in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Kramp und versuchen Sie sich anschließend gerne an den folgenden Rezeptideen.



## STACHELBEER-APRIKOSEN-KUCHEN



**Zutaten für den Guss:** • 150 g Butter • 100 g Zucker • 4 Eier • 50 g Weizenmehl  
• 1 Prise Salz • 125 g Sahne

**Zum Belegen:** • 400 g Stachelbeeren • 1 Dose Aprikose

**Für den Teig:**

• 250 g Weizenmehl • 40 g Zucker • 1 Prise Salz  
• 1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale  
• 20 g Hefe, frisch • 130 ml Milch • 1 Ei

**Utensilien:** Butter zum Einfetten, Puderzucker

**Zubereitung:**

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und die Zitronenabrieb auf den Mehrrand geben. Die Hefe in der Mulde mit etwas Milch glatt rühren, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Hefevorteig mit dem Mehl, der restlichen Milch und dem Ei verkneten, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Stachelbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Aprikosen auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und die Hälften mehrmals einschneiden, aber nicht durchschneiden

Für den Guss weiche Butter mit dem Zucker glatt rühren, dann die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Salz und die Sahne untermischen. Die Fettpfanne des Backofens (42 x 32 cm) mit Butter leicht fetten. Hefeteig darin gleichmäßig ausrollen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Stachelbeeren und die eingeschnittenen Aprikosen auf dem Teig verteilen. Den Guss darübergeben. Den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker besieben und in Stücke schneiden.

**Zutaten für 4 Portionen:**

**Für das Topping:**

- 80 g Vollkornkekse
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 4 EL Honig

**Für den Belag:**

- 150 g Himbeeren
- 200 g Heidelbeeren
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Rote Johannisbeeren
- 250 g Speisequark
- 200 g Mascarpone
- 1 Tonkabohne, gerieben
- 1 Packung Vanillezucker

**Für den Pfannkuchenteig:**

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 160 g Weizenmehl (Type 405)
- 30 g Mohn
- 200 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser, classic

**Außerdem:** • 6 EL Butterschmalz

**Zubereitung:**

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Für den Pfannkuchenteig Eier mit Salz und Zucker unter Zuhilfenahme eines Handrührgeräts (Schneebesen) verquirlen. Mehl und Mohn vermischen und mit Milch und Mineralwasser glatt rühren. Unter die Eimasse ziehen. Pfannkuchenteig 15 Minuten ruhen lassen.

1-2 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (ca. 18 cm Durchmesser) erhitzen. Pfannkuchenteig mit einer Kelle portionsweise in die Pfanne geben, nach ca. 1 Minute wenden. Nacheinander 5 Pfannkuchen aus der Teigmasse ausbacken. Dabei für jeden Pfannkuchen 1 EL Butterschmalz verwenden. Pfannkuchen im Backofen warm halten.

Für den Belag die Früchte verlesen, waschen, ggf. von Grün und Stielen befreien. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Quark und Mascarpone mit dem Vanillezucker cremig rühren. Tonkabohne mithilfe einer Zestenreibe über die Quarkcreme reiben und unterheben.

Für das Topping die Kekse in einer Schüssel fein zerbröseln und mit den gemahlenden Haselnüssen vermengen. Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und Keks-Crumble hineingeben. Salz und Honig darüber verteilen und durchschwenken. Nacheinander Pfannkuchen und Beerenmix mit der Quarkcreme schichten und mit dem Keks-Crumble toppen.

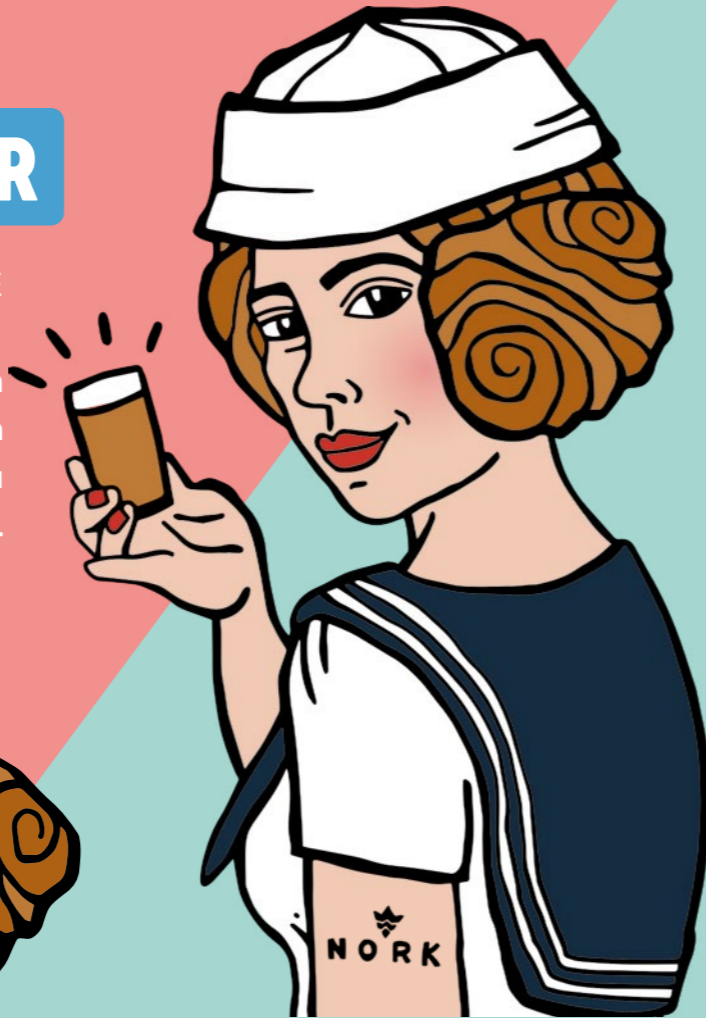
## PFANNKUCHENTORTE



# FRANZI

## FRANZBRÖTCHENLIKÖR

DAS CREMIGE FRANZBRÖTCHEN AUS DER FLASCHE  
Egal, ob als ausgefallenes Mitbringsel, als Ergänzung zum Kaffee oder als Einheizer bei norddeutschem Schietwetter – mit FRANZI gibt es das Franzbrötchen nun endlich in der Flasche! Greifen Sie bei EDEKA Kramp zu und erleben Siedencremig norddeutschen Hochgenuss.



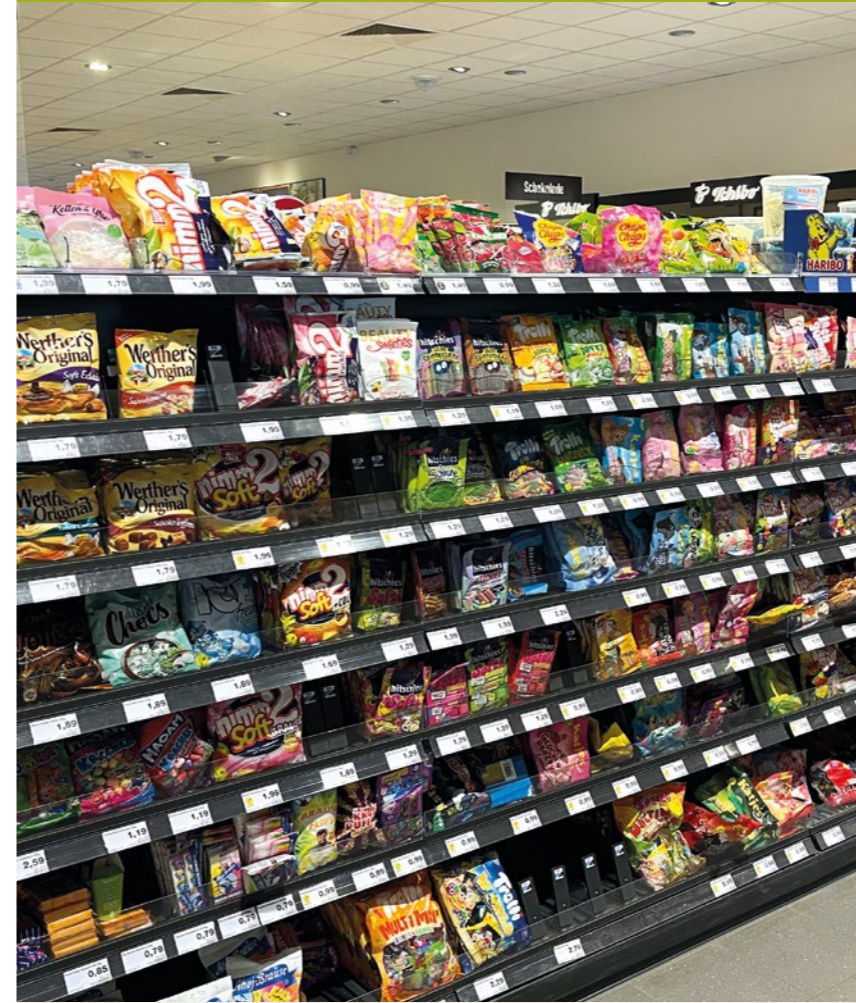
### KRÜMELFREIER KLASSIKER AUF SAHNEBASIS

An dem feinen Likör mit einem Alkoholgehalt von 15% Vol. wird bereits seit Jahren getüftelt. Die Geschwister Johann und Ann-Katrin Dallmeyersagen zu ihrem neuen Liebling: „Seit fast vier Jahren denken wir als bekennende Franzbrötchen-Liebhaber immer wieder darüber nach, ob es nicht möglich wäre, den unverkennbaren Geschmack unserer geliebten Franzbrötchen in die Flasche zu bringen. Nach vielen Versuchen ist es uns nun endlich gelungen und wir sind stolz, Hamburg und dem Rest der Welt das Ergebnis zu präsentieren.“

Des Rätsels Lösung war letztendlich die Entscheidung, die krümelfreie Version des Klassikers auf Sahnebasis anzusetzen. Franzbrötchen sind und bleiben nun mal eine fettige Angelegenheit. Und der Sahnelikör transportiert die typischen Franzbrötchenaromen mit einer samtig-weichen Textur hervorragend! Zimt darf auf keinem echten Franzbrötchen fehlen, aber auch karamellierter Zucker, Butter, Teigaromen und ein Hauch Vanille sind deutlich zu schmecken, wenn man FRANZI probiert. Tatsächlich gibt es – wie bei jedem guten Rezept – auch hier noch ein, zwei Geheimzutaten, die den ersten Franzbrötchenlikör der Welt abrunden!



## AKTUELLES AUS DEM EDEKA-KRAMP-MARKT



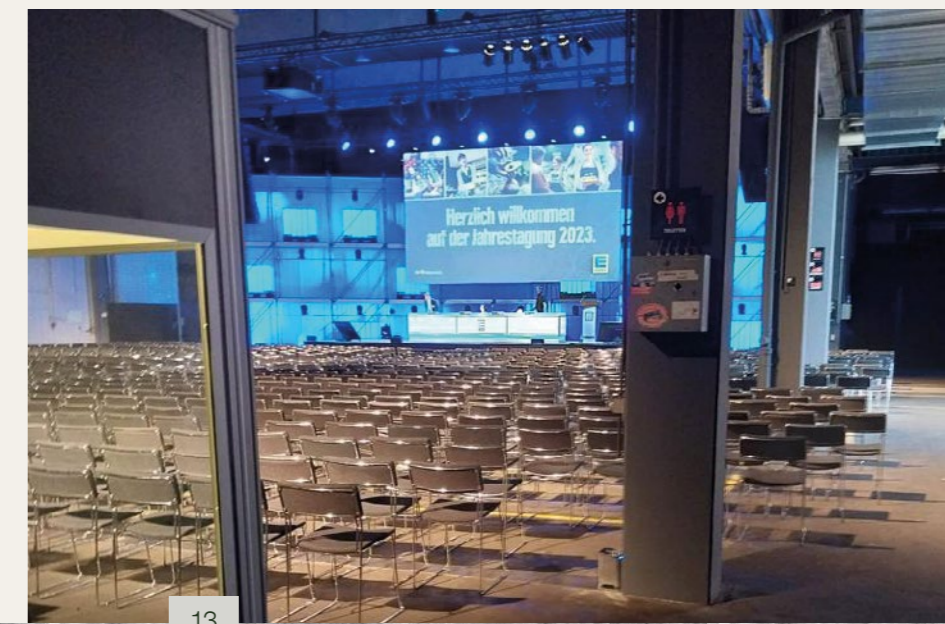
## SÜSSWAREN-ABTEILUNG UMGEBAUT

Vor Kurzem hat das Personal von EDEKA Kramp eine Umgestaltung der Süßwarenabteilung im Markt vorgenommen. Die Anordnung der Sortimente wurde dabei verfeinert und der Fokus auf die Ausweitung des Fruchtgummi-Sortiments gesetzt. Gut sortiert finden Freunde von Haribo, HITSCHLER und Co. nun ein noch breiteres Angebot vor, bei dem garantiert jeder seinen Favoriten findet. „Die Sparte Fruchtgummi wächst in unserem Markt stetig weiter und ist bei den Kunden äußerst beliebt. Empfehlen kann ich das vielfältige Sortiment von Haribo, das immer wieder mit neuen Kreationen aufwartet. Ebenfalls eine Kostprobe wert sind die süßen und sauren Fruchtgummis von HITSCHLER oder TROLLI. Das Beste: Die meisten Sorten der Anbieter sind mittlerweile vegan, sodass Menschen, die tierische Produkte nicht essen mögen, beherzt zugreifen können“, berichtet Marktinhaber Tim-Tobias Kramp.

## CATHARINA SARKANDER KNÜPFT KONTAKTE

### BEI EDEKA-TAGUNG IN BREMEN

Eine aufregende Erfahrung erlebte Nachwuchskraft Catharina Sarkander vor Kurzem bei der EDEKA-Jahrestagung in Bremen! Gemeinsam mit anderen talentierten Nachwuchskräften aus Deutschland weilte die angehende Handelsfachwirtin bei der Veranstaltung und konnte dort wertvolle Kontakte mit Kaufleuten, Marktinhabern und ambitionierten Auszubildenden knüpfen. Nebenbei durfte die 23-Jährige das umfangreiche Rahmenprogramm genießen. „Ich durfte an der Delegiertenversammlung teilnehmen und mir interessante Vorträge über verschiedenste Themen anhören. Auch beim Endausscheid des „EDEKA Mega-Azubis“ konnte ich als Zuschauer live dabei sein. Besonders gefallen haben mir die beiden Abendveranstaltungen. Hier gab es nicht nur gutes Essen, sondern auch nette Gespräche mit interessanten Menschen aus dem EDEKA-Verband. Insgesamt war es ein rundum gelungenes Wochenende, an dem ich viel dazulernen und tolle Kaufleute aus der EDEKA-Familie kennenlernen konnte.“



# AUSMALSPASS



## EISKALTE FARBEN - DER ERFRISCHENDE MALSPASS

### DAS BRAUCHT IHR:

- Eiswürfelschale oder Mini-Becher
- Wasser
- Lebensmittelfarbe
- (Holz-)Stiele oder Stäbchen

### SO EINFACH GEHT'S:

1. Die Eiswürfelschale mit Wasser füllen.
2. Je nach gewünschter Farbintensität 3 bis 4 Tropfen der gleichen Farbe dazugeben.
3. Mit dem Stiel kurz vermischen.
4. Ins Eisfach damit!
5. Über Nacht einfrieren lassen und ...
6. ... nach Herzenslust losmalen!

### ÜBRIGENS:

Mit den Farben lassen sich wundervolle Bilder in Aquareloptik gestalten. Aber Vorsicht! Die Würfel schmelzen nur so dahin – da ist Schnelligkeit gefragt!

### TIPP:

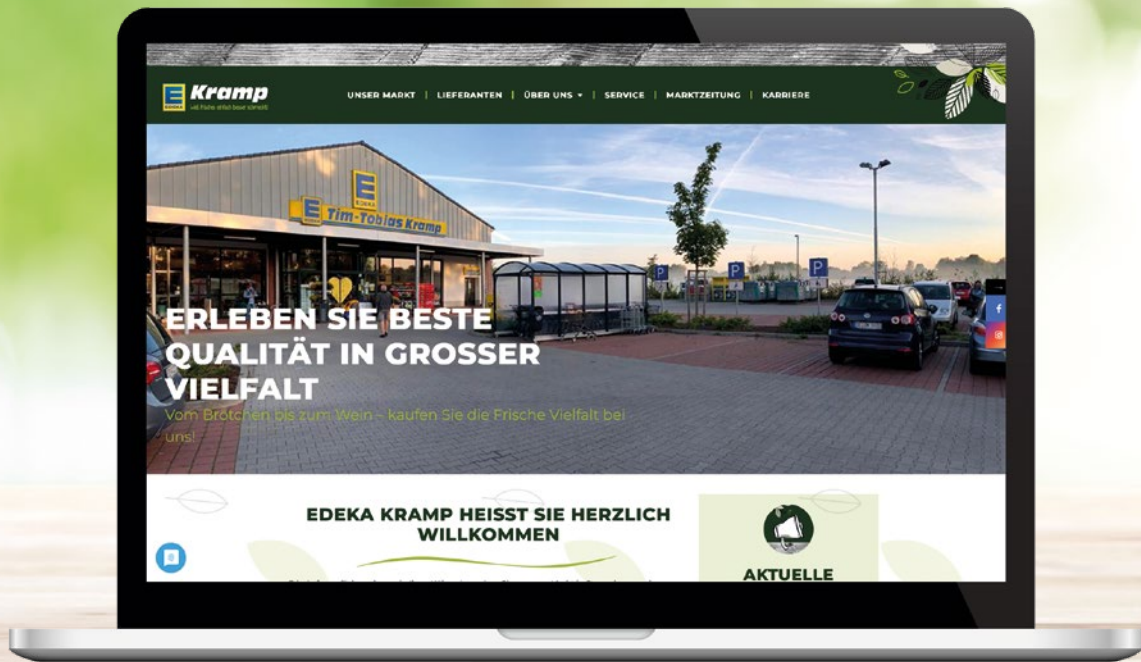
Wer beim Färben der Würfel zu Fruchtsaft greift, hat obendrein auch noch eine köstlich-coole Erfrischung parat.

### LIEBE KINDER,

gehört ihr auch zu den Kids, die ihrer Fantasie am liebsten rund um die Uhr freien Lauf lassen? Wie wäre es mit einer echt coolen Malidee, die ihr bestimmt noch nicht ausprobiert habt? Lasst die Inspiration fließen, bevor sie zerfließt – mit den bunten Mal-Eiswürfeln! Die sind nicht nur kinderleicht herzustellen, sondern lassen zudem auch noch faszinierende Muster und spannende Farbverläufe entstehen. Probiert es aus: Viel Spaß beim Tuschen!







# ABONNIERT, INFORMIERT, GESPART!

## Digitaler Handzettel und aktuelle Neuigkeiten über unseren WhatsApp-Newsletter

Mit dem neuen WhatsApp-Newsletter von EDEKA Kramp „flattert“ der wöchentliche Handzettel jeden Sonntag ganz automatisch digital bei Ihnen ein. Zusätzlich erhalten Sie punktuell interessante Informationen zu besonderen Aktionen und Sonderangeboten. Die Anmeldung ist kinderleicht und schnell erledigt.

### So funktioniert's:

- Speichern Sie die Nummer: 01 51/23 16 24 92 unter Ihren Kontakten auf Ihrem Smartphone ab und rufen Sie anschließend den WhatsApp-Account dieser Nummer auf.
- Nach dem Öffnen des Accounts senden Sie zur Anmeldung für den Newsletter die schriftliche Nachricht „Start Kramp“.
- Im Anschluss erhalten Sie eine Nachricht mit den Newsletterbedingungen, denen Sie zustimmen müssen. Tun Sie dies, ist die Anmeldung abgeschlossen und der Newsletter ist aktiviert. Die digitalen Handzettel von EDEKA Kramp sowie aktuelle Neuigkeiten werden Ihnen nun jede Woche automatisch zugestellt.
- Wenn Sie den WhatsApp-Newsletter von EDEKA Kramp nicht mehr nutzen möchten, können Sie ihn mit der schriftlichen Nachricht „Stop Kramp“ jederzeit widerrufen.



### Impressum Auflage: 10 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.  
Kalte Weide 22  
24641 Stukenborn  
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.