



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

Das Team von
EDEKA Kramp
wünscht Ihnen frohe
und genussvolle Ostern



Feinstes von der Färse, vom Iberico-Schwein und vom Lamm

Die besten Teilstücke von
unserer Bedientheke

Seiten 2 und 3

Das Gelbe vom Ei zum Osterfest

Ovale Köstlichkeiten und
Likör vom Hornbrooker Hof
und pffiffige Eier-Hacks

Seiten 4 und 5

Kein Spiel der Fußball-EM verpassen

Der komplette Spielplan zum
Raustrennen und Ausfüllen

Seiten 8 und 9



OSTERHIGHLIGHTS AN DER BEDIENTHEKE NORLAND-FÄRSE, IBERICO-SCHWEIN UND LAMM AUS NEUSEELAND

Ostern steht vor der Tür und damit auch die Zeit für festlichen Fleischgenuss an den Feiertagen. Für Fleischfans stehen an der Bedientheke feinste Teilstücke von der Färse, vom Iberico-Schwein und vom neuseeländischen Lamm bereit. Greifen Sie zu und freuen Sie sich auf unvergleichliche Geschmackserlebnisse.



NORLAND

TASTE THE NORTH



Danish Crown



 **SIZZLEBROTHERS**

Spezialitäten von der NORLAND-Färse

Neu im Sortiment an der Bedientheke von EDEKA Kramp sind die handverlesenen Delikatessen von der NORLAND-Färse. Angeboten werden unter anderem Rumpsteak, Steakhüfte und viele weitere edle Teilstücke. Das Fleisch der NORLAND-Färsen stammt ausschließlich von jungen, 18 bis 42 Monate alten Färsen, die festes Fleisch mit zartem Biss und fester, saftiger Struktur bieten. Erfahrene Fleischer wählen die Rinderhälften nach ganz bestimmten Kriterien sorgfältig aus, um sicherzustellen, dass alle Teilstücke stets eine gleich hohe Qualität aufweisen. Das spezielle NORLAND-Reifungsverfahren intensiviert den Geschmack und sichert eine zarte Struktur. Das Fleisch reift unter der strengen Aufsicht der Experten weiter, um sein höchstes Geschmackspotenzial entfalten zu können. NORLAND-Färsen liefern hochwertigstes, auserlesen zartes und schmackhaftes Rindfleisch für höchsten Genuss. Leuchtend rot und leicht marmoriert mit einzigartiger Textur und vollem Geschmack.

NORLAND-Färsen – mehr als nur eine Rasse

Um die hohe Qualität zu erreichen, die für die NORLAND-Färsen gefordert ist, werden aus einer speziellen Kreuzungsauswahl idealer Rassen nur die Besten ausgewählt. Für NORLAND-Färsen sind dies typische Kreuzungen zwischen Milch- und Fleischrassen. Durch Kreuzungen entsteht ein Fleisch, das in Bezug auf Fett und Form sehr vielfältig ist. Damit steht den NORLAND-Experten eine breite Palette zur Verfügung, aus der sie genau jene Qualitäten auswählen können, die den sehr spezifischen Kriterien entsprechen.

Spezialitäten vom Iberico-Schwein

Fans von Schweinefleisch empfiehlt EDEKA Kramp die Spezialitäten vom Iberico Schwein. Das Fleisch ist unvergleichlich aromatisch und nussig. Eine weitere Besonderheit dieser ursprünglichen Schweinerasse ist das mit feinen Fettäderchen durchzogene Fleisch. Diese machen es saftig und zart zugleich. Gut zu wissen: Iberische Schweine leben meist frei laufend auf Weiden im spanischen Südwesten. Hier ernähren sie sich unter anderem von den Eicheln der dortigen Kork- und Steineichenwälder.

Das Iberico-Schweinefilet

Die besonders feinfaserigen, zarten Filet-Muskeln liegen an beiden Seiten links und rechts der Wirbelsäule. Das Filet vom Iberico-Schwein ist, anders als handelsübliches Filet vom Schwein, sehr aromatisch im Geschmack mit einer nussigen Note. Durch den erhöhten Fettanteil bleibt das Fleisch auch nach der Zubereitung zart und saftig.

Iberico-French-Racks

French-Rack nennt man ein ordentliches Stück vom Rücken, an dem die einzelnen Rippchenknochen belassen werden. Der Cut ist auch als Karree bekannt. French-Racks vom Iberico-Schwein sind als Gourmetfleisch wegen ihrer starken Marmorierung mit dem typisch nussigen Iberico-Geschmack nicht nur in der spanischen Spitzengastronomie sehr beliebt.

Lammfleisch aus Neuseeland

Wer derweil stilecht Lamm zu Ostern genießen möchte, ist an den Bedientheken von EDEKA Kramp goldrichtig. Die feinen Zuschnitte von Lammrücken über Lammlachs bis hin zur Lammkeule des begehrten Neuseeland-Lamms bieten eine hervorragende Konsistenz und einen ganz feinen, milden Geschmack, der auch jene überzeugen kann, die sonst eher einen Bogen um Lamm machen. Im Zuge ihrer natürlichen Haltung fressen die neuseeländischen Lämmer ausschließlich Gras von saftigen Weideflächen, die mehr als 50 Prozent des gesamten Landes ausmachen. Die Nahrung, die frische Luft und viel Auslauf verleihen dem Fleisch ein mildes Aroma und eine schöne Konsistenz mit wenig Fett und Kalorien. Zudem weist es viele Mineralien, B-Vitamine und viel Eisen auf.

Darf beim Fleischgenuss nicht fehlen

Saucen, Marinaden und Gewürze von SizzleBrothers

EDEKA Kramp empfiehlt für den gewissen Extrakick die köstlichen Soßen und Gewürze von SizzleBrothers aus Ronnenberg, die unweit der Bedientheken in ihrer ganzen Vielfalt zum Kauf bereitstehen. Greifen Sie zu und würzen Sie nach Herzenslust.



QUALITÄTSEIER VOM HORNBROOKER HOF

Klimaneutrale Eier vom Hornbrooker Hof

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.

Der größte Anbieter für Bio-Eier in Schleswig-Holstein blickt bereits auf über 70 Jahre Erfahrung in der Legehennenhaltung zurück. Was einst mit einer Handvoll Hühnern begann, ist heute zu einem ansehnlichen Hühnerhof südlich der Plöner Seenplatte herangewachsen.

Bereits seit vielen Jahren ist der Hornbrooker Hof Vorreiter in der Freilandhaltung von Geflügel. Dabei ist es für die Goldnicks nichts Außergewöhnliches, neue Wege auszuprobieren, denn Innovationen gehören für sie zur Entwicklung des Hofes dazu – sei es, um die Tierhaltung, die Frische oder die Logistik zu verbessern. Der Hornbrooker Hof setzt immer wieder Maßstäbe und bietet seit Januar 2022 die ersten klimaneutralen Eier an. Ein weiterer Grund, bei EDEKA Kramp zu den geschmackvollen und nachhaltigen Eiern aus Nehms zu greifen.

Ein echtes Osterhighlight: der Eierlikör mit Sahne vom Hornbrooker Hof

Mit seinem leckeren, cremigen Geschmack und den frischen Eiern vom Hornbrooker Hof ist der neue Eierlikör mit Sahne vom Hornbrooker Hof ein richtiges Geschmackserlebnis! Greifen Sie bei EDEKA Kramp zu und erleben Sie den Geschmack der Extraklasse direkt aus der Region.

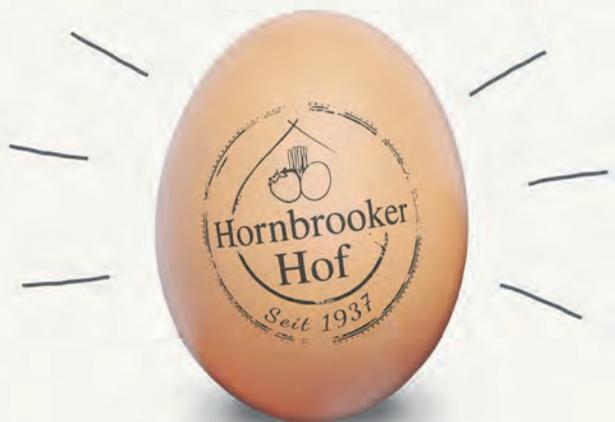


Auch bunte Eier vom Hornbrooker Hof sind rund um Ostern bei EDEKA Kramp erhältlich. Greifen Sie gerne zu!

SCHON GEWUSST? TIPPS UND TRICKS RUND UMS EI

Das Osterfest steht vor der Tür und damit auch die Zeit, in der sich alles um das Ei dreht. Ob frisch gekocht beim gemütlichen Feiertagsfrühstück mit der ganzen Familie, als Zutat für kreative süße und herzhaft Ostergerichte oder bunt bemalt und gut versteckt für den großen Suchspaß mit den Kleinsten – die ovalen Köstlichkeiten gehören zum Osterfest wie der Weihnachtsmann zu Weihnachten. EDEKA Kramp setzt beim Thema „Eier“ voll auf Regionalität und bietet seinen Kunden Qualitätserzeugnisse vom Hornbrooker Hof an.

klimate neutrale Ei



Stolz können wir sagen:
**Alle Eier des Hornbrooker Hofes
sind klimaneutral!**

Geschafft! Durch gezielte Maßnahmen haben wir unseren CO₂-Ausstoß verringert. So tragen wir mit unseren klimaneutralen Eiern und einer klimaneutralen Eierverpackung einen wichtigen Teil zur Rettung des Klimas bei und stellen uns der Verantwortung für unsere Erde und die nachfolgenden Generationen.



1. Ab in den Gefrierschrank mit dem nicht benötigten Eiweiß

Sie wissen nicht, wohin mit dem nicht mehr benötigten Eiweiß? Einfach das nicht benötigte Eiweiß in eine Eiswürfel-Form geben und portionsweise einfrieren. Das nächste Eiweiß-Rezept kommt bestimmt!

2. Ist das Ei noch gut? Der Eiertest!

Um herauszufinden, ob ein Ei noch genießbar ist oder nicht, brauchen Sie nur ein Glas gefüllt mit Wasser. Nun legen Sie das Ei hinein. Wenn es nach oben schwimmt bzw. senkrecht steht, ist es verdorben und sollte nicht mehr verzehrt werden. Liegt es auf dem Glasboden, so ist es frisch und lecker. Wenn Sie dennoch unsicher sein sollten, schlagen Sie das Ei auf. Je frischer, desto fester ist das Eiweiß. Sollten Sie also ein wässriges Eiweiß vorfinden, ist das ein Zeichen dafür, dass das Ei alt ist.

3. Unkonventionell aber genial

So gelingt ein pochiertes Ei

Diese Zubereitungsmethode wird wohl sicher nicht von Spitzenköchen benutzt, für alle Hobbyköche ist die folgende Anleitung jedoch eine genial einfache Option. Das Frühstücksei mal anders:

Zutaten:

- Ei
- Kleine Schüssel
- Frischhaltefolie
- Topf
- Wasser

Zubereitung:

1. Kleine Schüssel mit Folie auslegen
2. Ei aufschlagen und in die mit Folie ausgelegte Schüssel geben
3. Folie oben gut verschließen, so dass Sie eine auslaufsichere „Eibombe“ haben
4. „Eibombe“ für 5 Minuten in kochendes Wasser legen
5. Nun ziehen Sie die Frischhaltefolie ab und können das Ei servieren

LUST AUF EIN FAMILIENPICKN

Wahrscheinlich haben Sie schon häufig mit Freunden oder der Familie die Gaumenfreuden eines Picknicks genossen: An der frischen Luft Leckerer aus dem Picknickkorb oder dem Rucksack auspacken und bei bestem Ausblick ganz in Ruhe mitten in der Natur genießen. Herrlich. Aber haben Sie sich schon einmal gefragt, woher das doch recht bemerkenswerte Wort „Picknick“ herkommt und welche Bedeutung ihm zugrunde liegt? Den meisten Quellen zufolge ist das Wort Picknick französischen Ursprungs und kam im 17. Jahrhundert im Zusammenhang mit der adeligen Mode auf. Tony Willis verwendete den Begriff pique-nique in seiner Veröffentlichung *Origines de la Langue Française* im Jahre 1692 zum ersten Mal. Es setzte sich zusammen aus piquer für „aufpicken“ und nique für „Kleinigkeit“.

„Kleinigkeiten aufpicken“ also: frisches Obst, Selbstgebackenes, kühle Getränke. EDEKA Kramp empfiehlt sich da uneingeschränkt als Proviantmeister, um Ihnen großartige Kleinigkeiten in Hülle und Fülle „mit auf den Weg“ zu geben. Und natürlich ein paar unschlagbar wertvolle Tipps.

Die besten Picknick-Rezepte erfordern keinen großen Aufwand. Im Gegenteil, einfache Picknick-Snacks oder vorbereitetes Fingerfood zum Mitnehmen sind die beste Wahl.

Fingerfood: Am besten bereiten Sie das Essen so weit wie möglich mundgerecht geschnitten vor, so dass es einfach mit den Fingern oder mit einer Gabel gegessen werden kann.

Keine klebrigen Nachspeisen: Über süße Nachspeisen freuen sich alle. Diese sollten nicht zu sehr bröseln oder kleben. Schweren Herzens sollte man auf Schokolade verzichten, denn in der Sonne schmilzt Schokolade dann nicht nur auf der Zunge. Perfekt sind Muffins oder andere portionierte Kuchen oder Nachspeisen in kleinen Gläsern.

Die Umwelt schonen: Der Umwelt zuliebe sollten Sie keine Einmal-Teller und Besteck verwenden. Und wenn doch, dann bitte aus nachhaltigen, umweltschonenden Materialien, die Sie dann fachgerecht entsorgen (versteht sich im Grunde ja von selbst!). Nehmen Sie Müllsäcke und einen Korb für das schmutzige Geschirr mit. Das Essen verpacken Sie am besten in langlebigen Frischhaltedosen.

Snackgemüse und Gemüsesticks, dazu Hummus: perfekt!

Die einfachsten Picknick-Snacks sind kleine Cocktailtomaten, Snackpaprika und Snackgurken, die man einfach in den Mund stecken kann. Alternativ packt man Gemüsesticks ein und bietet dazu Aufstriche oder Hummus zum Dippen an. Dazu Baguette und Käsewürfel. Was braucht man mehr?



PICKNICK UNTER BLAUEM HIMMEL?



SPEZIALITÄTEN TO GO VON EDEKA DELI

Ihnen fehlt die Zeit für ausgedehnte kulinarische Vorbereitungen für das Familienpicknick? Mit den vielfältigen Convenience-Artikeln aus dem neuen Eigenmarken-Sortiment von EDEKA deli bei EDEKA Kramp kein Problem! Greifen Sie im Kühlregal zu zahlreichen frisch zubereiteten Köstlichkeiten zum Mitnehmen und sparen Sie wertvolle Zeit. Ob EDEKA deli Bowls, EDEKA deli Salat- und Obstvariationen oder EDEKA deli Antipastvarianten – die Auswahl an leckeren und praktischen To-go-Produkten ist groß und lässt keine Wünsche offen.



RAN AN DEN GRILL

Packen Sie zum Picknick doch kurzerhand den Einweggrill ein und bereiten Sie in freier Natur herzhaftes Grillgut zu. Die passenden Fleisch- und Wurstspezialitäten hält die Bedienteheke von EDEKA Kramp bereit. Hier liegen frische Spezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel und Co. bereit, um auf dem Grill zu wahren Köstlichkeiten zubereitet zu werden.



UEFA EURO SPIELPLAN

GRUPPE A

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
DEUTSCHLAND						
SCHOTTLAND						
UNGARN						
SCHWEIZ						

- Freitag, 14. Juni, 21:00 Uhr - München
DEUTSCHLAND **SCHOTTLAND**
- Samstag, 15. Juni, 15:00 Uhr - Köln
UNGARN **SCHWEIZ**
- Mittwoch, 19. Juni, 21:00 Uhr - Köln
SCHOTTLAND **SCHWEIZ**
- Mittwoch, 19. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart
DEUTSCHLAND **UNGARN**
- Sonntag, 23. Juni, 21:00 Uhr - Frankfurt
SCHWEIZ **DEUTSCHLAND**
- Sonntag, 23. Juni, 21:00 Uhr - Stuttgart
SCHOTTLAND **UNGARN**

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
SPANIEN						
KROATIEN						
ITALIEN						
ALBANIEN						

- Samstag, 15. Juni, 18:00 Uhr - Berlin
SPANIEN **KROATIEN**
- Samstag, 15. Juni, 21:00 Uhr - Dortmund
ITALIEN **ALBANIEN**
- Mittwoch, 19. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg
KROATIEN **ALBANIEN**
- Donnerstag, 20. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen
SPANIEN **ITALIEN**
- Montag, 24. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig
KROATIEN **ITALIEN**
- Montag, 24. Juni, 21:00 Uhr - Düsseldorf
ALBANIEN **SPANIEN**

	G	U	V	+/-	PUNKTE	PLATZ
SLOWENIEN						
DÄNEMARK						
SERBIEN						
ENGLAND						

- Sonntag, 16. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen
SERBIEN **ENGLAND**
- Sonntag, 16. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart
SLOWENIEN **DÄNEMARK**
- Donnerstag, 20. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt
DÄNEMARK **ENGLAND**
- Donnerstag, 20. Juni, 15:00 Uhr - München
SLOWENIEN **SERBIEN**
- Dienstag, 25. Juni, 21:00 Uhr - Köln
ENGLAND **SLOWENIEN**
- Dienstag, 25. Juni, 21:00 Uhr - München
DÄNEMARK **SERBIEN**

GRUPPE B

ACHTELFINALE

- Samstag, 29. Juni, 21:00 Uhr - Dortmund
 Sieger Gruppe A
 Zweiter Gruppe C
- Samstag, 29. Juni, 18:00 Uhr - Berlin
 Zweiter Gruppe A
 Zweiter Gruppe B
- Sonntag, 30. Juni, 21:00 Uhr - Köln
 Sieger Gruppe B
 Dritter aus Gruppe A/D/E/F
- Sonntag, 30. Juni, 18:00 Uhr - Gelsenkirchen
 Sieger Gruppe C
 Dritter aus Gruppe D/E/F

HALBFINALE

- Dienstag, 09. Juli, 21:00
 Sieger Viertelfinale 2
 Sieger Viertelfinale 4
- Mittwoch, 10. Juli, 21:00
 Sieger Viertelfinale 3
 Sieger Viertelfinale 1

VIERTELFINALE

- Freitag, 05. Juli, 18:00 Uhr - Stuttgart
 Sieger Achtelfinale 3
 Sieger Achtelfinale 1
- Freitag, 05. Juli, 21:00 Uhr - Hamburg
 Sieger Achtelfinale 5
 Sieger Achtelfinale 6

GRUPPE C

14. Juni b
FUSSBAL

★ FINALE

Sonntag, 14. Juli

Sieger Halbfinale 2



2024 PLAN



UEFA
EURO2024
GERMANY

FINALE

Uhr - München

Sieger Viertelfinale 1

Uhr - Dortmund

Sieger Viertelfinale 3

bis 14. Juli

LEM 2024



FINALE



21:00 Uhr - Berlin

Sieger Halbfinale 1

ACHTELFINALE

5

Montag, 01. Juli, 21:00 Uhr - Frankfurt

Sieger Gruppe F

Dritter aus Gruppe A/B/C

6

Montag, 01. Juli, 18:00 Uhr - Düsseldorf

Zweiter Gruppe D

Zweiter Gruppe E

7

Dienstag, 02. Juli, 18:00 Uhr - München

Sieger Gruppe E

Dritter aus Gruppe A/B/C/D

8

Dienstag, 02. Juli, 21:00 Uhr - Leipzig

Sieger Gruppe D

Zweiter Gruppe F

VIERTELFINALE

3

Samstag, 06. Juli, 21:00 Uhr - Berlin

Sieger Achtelfinale 7

Sieger Achtelfinale 8

4

Samstag, 06. Juli, 18:00 Uhr - Düsseldorf

Sieger Achtelfinale 4

Sieger Achtelfinale 2

GRUPPE D

	G	U	V	+/-	PUNKTE
Play-Off Sieger A					
NIEDERLANDE					
ÖSTERREICH					
FRANKREICH					

Sonntag, 16. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

Play-Off A **NIEDERLANDE**

Montag, 17. Juni, 21:00 Uhr - Düsseldorf

ÖSTERREICH **FRANKREICH**

Freitag, 21. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

Play-Off A **ÖSTERREICH**

Freitag, 21. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

NIEDERLANDE **FRANKREICH**

Dienstag, 25. Juni, 18:00 Uhr - Berlin

NIEDERLANDE **ÖSTERREICH**

Dienstag, 25. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

FRANKREICH **Play-Off A**

GRUPPE E

	G	U	V	+/-	PUNKTE
BELGIEN					
SLOWAKEI					
RUMÄNIEN					
Play-Off Sieger B					

Montag, 17. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

BELGIEN **SLOWAKEI**

Montag, 17. Juni, 15:00 Uhr - München

RUMÄNIEN **Play-Off B**

Freitag, 21. Juni, 15:00 Uhr - Düsseldorf

SLOWAKEI **Play-Off B**

Samstag, 22. Juni, 21:00 Uhr - Köln

BELGIEN **RUMÄNIEN**

Mittwoch, 26. Juni, 18:00 Uhr - Frankfurt

SLOWAKEI **RUMÄNIEN**

Mittwoch, 26. Juni, 18:00 Uhr - Stuttgart

Play-Off B **BELGIEN**

GRUPPE F

	G	U	V	+/-	PUNKTE
TÜRKEI					
Play-Off Sieger C					
PORTUGAL					
TSCHECHIEN					

Dienstag, 18. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

TÜRKEI **Play-Off C**

Dienstag, 18. Juni, 21:00 Uhr - Leipzig

PORTUGAL **TSCHECHIEN**

Samstag, 22. Juni, 15:00 Uhr - Hamburg

Play-Off C **TSCHECHIEN**

Samstag, 22. Juni, 18:00 Uhr - Dortmund

TÜRKEI **PORTUGAL**

Mittwoch, 26. Juni, 21:00 Uhr - Gelsenkirchen

Play-Off C **PORTUGAL**

Mittwoch, 26. Juni, 21:00 Uhr - Hamburg

TSCHECHIEN **TÜRKEI**

ÖSTERLICHE REZEPTIDEEN



Zutaten für 4 Portionen

Für den Rosenkohl:

- 600 g Rosenkohl
- 25 g Mandelblätter
- 15 g Butter
- 1 EL Zucker, braun

Für das Risotto:

- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Risotto-Reis
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- ½ Vanilleschote
- ½ unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft
- 50 g Parmesan
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 750 g Lammkeule, entbeint
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in der Schale
- einige Rosmarinzwige
- 130 ml Rotwein
- 100 ml Lammfond
- ½ TL Speisestärke

Nach Belieben:

- Handvoll Granatapfelkerne

LAMMBRATEN AUS DER KEULE

Zubereitung

1. Lammkeule von losen Häuten befreien und mit Zwirn zusammenbinden. Backofenblech im vorgeheizten Ofen (220 Grad Umluft) erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl einreiben. Blech herausnehmen, die Hälfte des Olivenöls daraufgeben. Die Keule mit der Oberseite auf das Blech legen. Im Ofen Farbe annehmen lassen. Keule wenden, Hitze auf 190 Grad reduzieren. Knoblauch ungeschält mit Rosmarin hinzufügen. Fleisch ca. 45 Min. garen, bis es eine Kerntemperatur 60 Grad erreicht. Etwas Wasser angießen, damit der Bratensatz nicht einbrennt.

2. In der Zwischenzeit das Kürbis-Risotto zubereiten. Hierfür den Kürbis waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch glasig schwitzen. Risotto-Reis hinzugeben und für 1 Minute mit anschwitzen. Kürbis hinzugeben und unter regelmäßigem Rühren weitere 2 Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen und eine Kelle Gemüsebrühe aufgießen. Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren. Eine weitere Kelle Brühe aufgießen, sobald die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgenommen wurde. So verfahren, bis ca. ¾ der Brühe aufgebraucht sind und der Reis „al dente“ ist.

3. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Parmesan mit einer Küchenreibe fein reiben. Vanillemark, Zitronenabrieb und Parmesan mit der restlichen Gemüsebrühe in das Risotto einrühren. Hitze abstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Rosenkohl halbieren, in einen Topf geben, mit 1 Tasse Salzwasser ca. 5 Min. garen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter und Zucker unter Rühren in einer Pfanne karamellisieren. Rosenkohl hinzugeben, kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mandelblättchen bestreut anrichten.

5. Keule 10 Min. ruhen lassen. Bratensatz im Topf mit Wein ablöschen und einkochen. Lammfond zugeben und gleichfalls reduzieren, durch ein Sieb seihen, erneut aufkochen, mit Speisestärke binden und abschmecken. Die Lammkeule vom Zwirn befreien und in Tranchen mit Rosenkohl, Kürbis-Risotto und Soße servieren. Nach Belieben mit Granatapfelkernen garnieren.

FÜR KOCH- UND BACKFANS

Zubereitung

1. Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. 130 ml kaltes Wasser (bei 14 Hasen) und Essig zugeben und den Teig mit den Händen für 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zu einem Quadrat flach drücken und abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit Butter in dünne Scheiben schneiden und auf einem Stück Backpapier die Stücke zu einem Quadrat (ca. 20 x 20 cm) legen. Das Butterquadrat mit etwas Mehl bestäuben, mit Backpapier belegen und mit einem Rollholz kurz gleichmäßig dünn rollen. Abgedeckt kühl stellen, bis der Teig durchgekühlt ist.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Butterplatte mittig um 45 Grad versetzt darauf legen (sodass die Ecken des Butterquadrats zu den Seiten des Teigquadrats zeigen) und die überstehenden Seiten des Teiges über die Butter klappen, sodass es aussieht wie ein Briefumschlag. Das Teig-Päckchen zu einem Rechteck (25 x 35 cm) ausrollen. Von der kurzen Seite ein Drittel des Teiges nach innen schlagen. Von der anderen Seite den Teig darüber schlagen, sodass 3 dicke Teigschichten entstehen. Dies nennt man eine „einfache Tour geben“. Den Teig erneut rechteckig (ca. 20 x 30 cm) ausrollen und beide Teigenden zur Mitte umklappen. Dieses Päckchen erneut mittig umklappen, so dass vier Teigschichten übereinander liegen - das nennt man eine „doppelte Tour geben“.
4. Teig in ein Bienenwachstuch gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Nach der Teigruhe erneut eine „einfache Tour“ und im Anschluss eine „doppelte Tour“ geben. Anschließend nochmal für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
5. Den Teig zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) dünn ausrollen. Die eine Hälfte mit der Nuss-Nugat-Creme bestreichen, am Rand ca. 1 cm Platz lassen. Die unbestrichene Teighälfte auf die bestrichene legen. Den Rand mit einem Teigrad begradigen. Nun den Teig über die kurze Seite in 14 Streifen (circa 2 cm breit) schneiden. Diese mit den Händen gegeneinander eindrehen und zu einer Schlaufe legen.
6. Das Eigelb mit einem kleinen Schuss Wasser kurz aufschlagen und die Hasen damit bestreichen. Anschließend für 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Für das Stummelschwänzchen Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und in einen kleinen Spritzbeutel geben. Jeweils einen kleinen Klecks auf den unteren Teil des Häschens geben.

Zutaten für 14 Portionen

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 EL Apfelessig
- 250 g Butter, kalt
- etwas Mehl

Für die Füllung:

- 4 EL Nuss-Nugat-Creme

Für das Topping:

- 4 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem:

- 1 Eigelb

BLÄTTERTEIG-OSTERHASEN





IN KÜRZE WIEDER DA! SPARGEL UND ERDBEEREN AUS DER REGION



Die Spargelzeit steht im April bevor und auch frische Erdbeeren vom Feld stehen in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Kramp ab circa Mitte Mai wieder griffbereit. Während Marktinhaber Tim-Tobias Kramp für das weiße Gold aus der Region in diesem Jahr eine neue Verkaufsform ankündigen kann, werden die regionalen roten Verführungen wie gewohnt erteffrisch geliefert vom Hof Holst-Oldenburg im Obstregal zu finden sein.

Eigene Spargel-Verkaufshütte vor dem Markt

Um Spargelfans während der Saison eine noch größere Vielfalt bieten zu können, wird EDEKA Kramp in der nahenden Spargelzeit einen eigenen Verkaufsstand auf dem Parkplatz vor dem Markt aufbauen. Jeden Freitag und Samstag wird dort dann der frisch gelieferte Spargel aus der Region in vielen verschiedenen Facetten angeboten werden. „Ergänzend zu unserem Spargelangebot in unserer Obst- und Gemüseabteilung möchten wir unseren Kunden eine breitere Auswahl ermöglichen. An der Verkaufshütte werden wir daher Spargel aus der Region in verschiedenen Qualitätsstufen und Größen anbieten. Echte Spargelliebhaber können sich also auf ein breit gefächertes Sortiment des edlen Saisongemüses bei uns freuen“, beschreibt Kaufmann Tim-Tobias Kramp die Neuerung.

Fruchtig-süße Verführungen vom Hof Holst-Oldenburg

Auf dem Erdbeerhof von Jan Holst-Oldenburg packt die ganze Familie mit an. Die Arbeit lohnt sich, denn die Erdbeeren vom Hof Holst-Oldenburg sind besonders lecker und versüßen so manchem Kunden von EDEKA Kramp den Tag. „Wir wählen nur Sorten aus, die einen besonders guten Geschmack haben“, erklärt Inhaber Jan Holst-Oldenburg, „Jedes Jahr testen wir neue, aber die meisten nehmen wir nicht – wir wählen wirklich nur die allerbesten aus!“ Das Erfolgsrezept der Erdbeeren von Holst-Oldenburg ist aber vor allem ihre Frische: „Sie werden morgens gepflückt und dann sofort geliefert“, sagt der Inhaber. Und bei diesen kurzen Wegen entstehen auch keine Druckstellen oder Transportschäden. „Bis zum Markt in Stukenborn sind es gerade einmal sieben Kilometer“, so Jan Holst-Oldenburg. Und so frisch stehen die Erdbeeren dann im Markt bereit.



ALLES FÜR DEN MUTTER- UND VATERTAG



NUR DAS BESTE FÜR DIE MAMA

Mütter – sie sind einfach die Besten! Das sind sie immer. Aber der Muttertag am 12. Mai ist genau der richtige Anlass für alle Töchter, Söhne und vielleicht auch Ehemänner sich für ihren Einsatz erkenntlich zu zeigen. Die Frage ist nur, wie lässt es sich am besten ausdrücken? Ein liebevolles „Danke“, verbunden mit einer Aufmerksamkeit schenkt viel Freude.

Zum einen gilt: Blumen sagen mehr als tausend Worte. Wer auf der Suche nach einer tollen floralen Auswahl ist, findet genau diese in im großen Sortiment von EDEKA Kramp. Hier wartet ein wunderschönes Angebot an prachtvollen Rosen, Tulpen und Co., die den Hauptpersonen des Tages ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Zum anderen geht die Liebe bekanntlich durch den Magen. Was würde da besser passen, als süße Grüße aus Schokolade oder edle Tropfen? Beides kombinieren lässt sich bestens in einem Präsentkorb. Bei EDEKA Kramp stehen bereits vorgepackte Körbe in Hülle und Fülle bereit, auf Wunsch können Sie sich aber auch individuelle Körbe zusammenstellen lassen. Für Fragen oder Wünsche stehen Ihnen die Mitarbeiter gern mit Rat und Tat zur Seite!

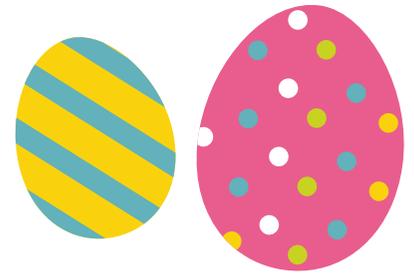
MÄNNERTRÄUME WERDEN WAHR

Am 9. Mai ist es endlich wieder soweit: es ist Vatertag! Auf alle Herren der Schöpfung, die sich im Alltag aufopferungsvoll um ihre Familie kümmern, warten zwanglose Stunden mit den besten Freunden und viel guter Laune.

Der Kronkorken zischt, das kühle Bier lockt und vom heißen Rost aus verbreitet sich der unwiderstehliche Duft frisch gegrillten Fleisches – eine herrliche Vorstellung, die am Vatertag in die Tat umgesetzt werden kann. Um dabei bestens ausgerüstet zu sein, bietet EDEKA Kramp kulinarisch alles, was Männerherzen höherschlagen lässt.

So liegen beispielsweise an der Fleischtheke frische Spezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel und Co. bereit, um auf dem Grill zu wahren Köstlichkeiten zubereitet zu werden. Zahlreiche flüssig-hopfige Begleiter sind ebenfalls erhältlich. Obendrauf wartet selbstverständlich eine große Auswahl an edlen Weinen und Spirituosen sowie an alkoholfreien Getränken, damit keine Kehle trocken bleiben muss.





LIEBE KINDER,

meist hat man zu Ostern jede Menge Eier im Haus – zum Genießen, Ausblasen und Bemalen. Es wäre doch schön, wenn ihr für die Eier auch schöne Eierbecher hättet, die euren Frühstückstisch österlich gestalten. Und es ist gar nicht schwer, diese selbst zu basteln. Das meiste, was ihr dafür benötigt, habt ihr vermutlich schon da. Versucht es doch mal, habt Spaß und erfreut euch jeden Morgen an euren Kreationen.

OSTERBASTELEI FÜRS FRÜHSTÜCKSEI

Ihr braucht dafür:

- Eierkarton (oder leere Toilettenpapierrolle)
- Etwas roten Bastelkarton
- Bastelaugen (alternativ einfach einen Edding)
- Federn (in der Natur gesammelte oder Bastelfedern)
- Schere, Kleber



So funktioniert's

- Schneidet aus dem Eierkarton je einen Zacken und eine Eierschale zusammenhängend aus.
- Klebt auf den hochstehenden Pappzacken links und rechts ein Bastelaugen auf.
- Schneidet aus dem Pappbogen einen Hahnenkamm und einen Mund (eine Raute, die ihr an der dicken Stelle in der Mitte faltet) aus.
- Schneidet oben in den Pappzacken einen Schlitz, in den ihr den Hahnenkamm stecken könnt. Den Mund klebt ihr mit der Falz an die Frontseite des Pappzackes.
- Befestigt mit dem Bastelkleber die Federn an der hinteren Innenseite der Eiermulde.

Und schon ist euer ganz eigener Eierbecher fertig. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Eierpappen natürlich vorher mit Wasserfarbe bunt anpinseln. Hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen. Viel Spaß beim Basteln.

RÄTSELSPASS

Liebe Kunden,

sehen Sie den Buchstabensalat im Quadrat? Darin hat der Osterhase kreuz und quer schöne Begriffe rund um das Osterfest versteckt – wie es eben seine Natur ist. Sie finden die verschiedenen Worte vorwärts und rückwärts laufend, diagonal nach oben oder unten und auch wieder anders herum. Entdecken Sie die acht Begriffe, die allesamt mit dem Fest zusammenhängen? Dann markieren Sie sie. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Rätseln

Ihr Team von EDEKA Kramp



D	E	H	I	L	I	S	I	R	J	N	C	S	R	E
E	S	A	H	A	T	T	E	S	Y	A	P	I	I	L
S	B	W	E	G	U	U	L	O	B	R	P	S	E	A
D	C	N	E	I	E	R	K	J	I	Z	U	D	G	M
I	V	B	R	I	N	N	P	E	F	I	H	W	M	M
S	B	N	L	E	U	R	W	Q	A	S	H	F	Z	J
M	H	M	K	L	U	R	E	T	E	S	I	H	P	Z
Z	F	S	I	R	J	E	H	O	N	E	S	T	U	L
P	A	T	E	S	Y	Z	F	K	R	E	Z	P	R	J
F	S	U	L	O	B	E	R	R	M	S	U	J	O	F
T	T	T	O	F	K	A	R	L	E	N	M	R	E	T
E	E	R	L	I	S	O	U	H	I	T	N	Z	B	E
G	N	Y	A	T	T	S	R	E	G	U	S	K	O	U
F	O	L	Q	W	C	I	I	V	Q	G	E	O	N	I
L	P	U	Z	R	E	A	M	W	F	I	S	D	D	V

HASE • EIER • NARZISSE • NEST

FASTEN • OSTERFEUER • LAMM • MAERZ

UNSER NEUER ONLINE-SHOP

Liefern oder abholen?



Scan me!

www.kramp-stuvenborn.edeka.shop

Online bestellt – frisch geliefert oder abgeholt

so einfach funktioniert's:



1. Unseren Markt auswählen



2. Liefertermin sichern



3. Einkaufskorb packen



4. Liefern lassen oder abholen

Impressum Auflage: 10 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.
Kalte Weide 22
24641 Stuvenborn
Tel.: (0 41 94) 980 3090
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:
Christoph Strakl
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (0 53 32) 96 86-55

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.