



# Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

EDEKA Kramp wünscht Ihnen  
frohe Weihnachten und einen  
guten Rutsch ins Jahr 2026

An Heiligabend  
und Silvester ist  
unser Markt jeweils  
von 7 bis 13 Uhr  
für Sie geöffnet

## Das Beste zum Feste:

Spezialitätenhighlights und Genuss-  
empfehlungen von unseren  
Frischebedientheken

Seiten 2 und 3

## Ein Fest für alle Sinne:

Tipps, Tricks und Empfehlungen für  
ein gemütliches Raclette- oder  
Fonduedinner

Seiten 4 und 5

## Edle Tropfen für die Festtage:

Hochwertige Spirituosen von Meißner  
und O'Donnell zum Genießen oder  
Verschenken

Seite 12





# GENUSSVOLL DURCH DIE FESTTAGE – VON DER THEKE AUF DEN TISCH

Die Weihnachtszeit steht ganz im Zeichen des Genusses – und hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten gehören dabei einfach dazu. An den Bedientheken von EDEKA Kramp hat das Team rund um Fleischermeister Thomas Wirtz deshalb alles vorbereitet, damit Ihre Festtage auch kulinarisch abwechslungsreich und köstlich werden. Neben einer vielfältigen Auswahl erwarten Sie selbstverständlich bester Service und eine kompetente Beratung.



**BESTELLUNGEN VON GEFLÜGEL  
UND WILD MÜSSEN BIS ZUM  
8. DEZEMBER EINGEREICHT WERDEN!**

## HOLEN SIE SICH UNSEREN WEIHNACHTS-VORBESTELLZETTEL

Nutzen Sie unseren Bestellservice für die Festtage. Die entsprechenden Bestellzettel für Fleischspezialitäten aller Art liegen an den Bedientheken unseres Marktes aus.

Greifen Sie also rechtzeitig zu, lassen Sie sich inspirieren und tragen Sie Ihre Wunschbestellungen zusammen mit Ihren Kontaktdaten und Ihrem Wunsch-Abholtermin in die vorgegebenen Kästchen ein.

Nach Abgabe des Bestellzettels bis spätestens 17. Dezember 2025 beim Bedienpersonal geht der Rest ganz wie von alleine. Alles, was Sie noch tun müssen, ist, Ihre Bestellung für Weihnachten zum Wunschtermin abzuholen und nach Herzenslust zu genießen.

# NUR DAS BESTE FÜR RACLETTE UND FONDUE



Wunderbar unkompliziert, gemütlich und entspannt-gemusstvoll: Raclette und Fondue sind besonders an Weihnachten und Silvester beliebt und aus gutem Grund als Festschmaus aus der Schweiz zu uns herübergeschwapt. Es sind vor allem die Geselligkeit und der cremig-vielfältige Charme dieser Essensvarianten, die

sie zu einem echten Erlebnis machen. Welche Zutaten aus dem Sortiment von EDEKA Kramp sich am besten für Raclette und Fondue eignen, erfahren Sie hier. Lassen Sie sich inspirieren und greifen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf zu!

## DIE TAFEL KANN REICH BESTÜCKT WERDEN – DER HAUPTAKTEUR KÄSE:

### Klassischer Raclettekäse

Seine Form, seine Schmelz- und Aromeneigenschaften machen ihn zum begehrtesten Topping der Pfännchen.

### Klassischer Fonduekäse

Eine gern gegessene Käsemischung für ein Schweizer Käsefondue ist zum Beispiel das Dreiergespann aus den Bergkäsen Appenzeller, Emmentaler und Gruyère.

### Käse mit Kräutern

Mit Kräutern bedeckt oder gefüllt, bieten sie einen Hauch von Frische und eine besondere Würze.

### Käse mit Trüffeln

Trüffelpilze weisen ein spezielles Aroma auf, das sowohl den Käse als auch Rindfleisch oder Kartoffeln hervorragend ergänzt.

### Blauschimmelkäse

Sein kräftiger und geschmacksintensiver Charakter passen wunderbar zu Hähnchen, Kartoffeln, aber auch zu Feigen, Nüssen und Honig.

### Weitere Käse

Parmesan, Feta, Mozzarella, Camembert, Tilsiter



## KLASSISCHES KÄSEFONDUE

Zutaten für 6 Portionen:

- 4 Champignons, braun
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 1 EL Rapsöl, kalt gepresst
- 1 TL Thymian
- 200 g Roccolo
- 250 g Freiburger Vacherin
- 350 g Gruyère
- 300 ml Weißwein, trocken
- 1/2 TL Johannibrotkernmehl
- Salz
- Pfeffer
- 15 Vollkornbrötchen

### Zubereitung:

Champignons putzen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotten fein schneiden und mit Rapsöl zusammen mit Champignons und Thymian bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten. Käse (Roccolo, Vacherin und Gruyère) fein raspeln. Verwenden Sie dazu am besten die Küchenmaschine. Pilze mit Wein ablöschen und langsam den Käse zugeben und schmelzen lassen. Dabei mit einem Holzkochlöffel immer wieder eine Acht rühren. Wenn der Käse vollständig geschmolzen ist, Johannibrotkernmehl mit einem feinen Sieb einrühren und das Käsefondue damit eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren Sie zum Fondue gewürfelte Brötchen.

## Raclette: die passende Menge pro Person

**Käse:** 200 bis 250 Gramm

**Fleisch:** 150 bis 180 Gramm

**Gemüse:** etwa 200 Gramm

**Kartoffeln und Brot:**

200 Gramm Kartoffeln / 50 Gramm Brot

**Gemüse:** 200 bis 250 Gramm pro Person

## Unsere Käseknüller fürs Raclette

Trüffelraclette 45 % i. Tr.: 4,09/kg

Blütenraclette 50 % i. Tr.: 2,99/kg

Le Rustique Raclette 48 % i. Tr.: 1,49/kg

### Klassiker:

- Streifen von Schwein, Rind, Huhn und Lachs • Kartoffelscheibchen • Champignons
- Maiskörbchen • Gewürzgurken • Silberzwiebeln • Zucchini • Brokkoli und Blumenkohl • Tomaten • Böhnchen • Peperoni • Paprika

### Obst:

- Birne • Ananas • Preiselbeeren • Feige • Orange

### Ausgefallene Spezialitäten:

- Garnelen • Chorizo oder Salsiccia • Trüffel • Nüsse • Wachteleier • Honig

Damit haben Sie einige Ideen an der Hand – aber auch darüber hinaus sind der kulinarischen Kreativität keine Grenzen gesetzt.



# FESTLICHE REZEPTIDEEN: WEIHNACHTSZAUBER AUF DEM TELLER

Die Weihnachtszeit ist die perfekte Gelegenheit, Familie und Freunde mit einem liebevoll zubereiteten Festmahl zu verwöhnen. Unsere Rezeptseite zeigt Ihnen, wie Sie mit einfachen Zutaten auf Ihrem EDEKA-Kramp-Markt ein festliches 3-Gänge-Dinner zaubern können – von einer eleganten Vorspeise über ein herhaftes Hauptgericht bis hin zu einem süßen Abschluss. Lassen Sie sich inspirieren und machen Sie Ihr Weihnachtsfest kulinarisch unvergesslich!



# MARONENCREME MIT SCHOKOLADE

### Zutaten für 6 Portionen:

- 200 g Maronen, vakuumverpackt, küchenfertig
  - 200 g Seidentofu
  - etwas Milch
  - 1 Msp. Piment, gemahlen
  - 2 EL Ahornsirup
  - 50 g Zartbitterschokolade, mit Chilie gehobelt

## Zubereitung

Maronen mit dem Seidentofu fein pürieren. Für eine geschmeidige Konsistenz gegebenenfalls etwas (Soja-)Milch hinzufügen. Creme mit Piment und Sirup abschmecken und anschließend die gehobelte Schokolade unterheben. Pflaumen in dünne Spalten schneiden und in Pflaumensaft, Sirup und einer Prise Muskatblüte zwei bis drei Minuten garen. Spekulatius zerbröseln. Jeweils etwas Maronencreme in ein Dessertglas geben und mit einer Schicht Spekulatiuskrümeln bedecken. Jeweils einige Pflaumenspalten darüberschichten und mit Spekulatiusbröseln bedecken. Mit jeweils einer weiteren Schicht Creme bedecken und mit gehackten Pistazien dekorieren. Vor dem Servieren einige Zeit kühl stellen, damit sich die Aromen verbinden.

# PILZCREMESUPPE MIT LACHS

### Zutaten für 4 Portionen

- 10 g Pilze, getrocknet
  - 200 g Petersilienwurzeln
  - 200 g Champignons
  - 2 Schalotten, klein
  - 2 Knoblauchzehen, klein
  - 3 TL Rapsöl, kalt gepresst
  - 750 ml Gemüsebrühe
  - 100 g Frischkäse, natur
  - 1/2 Bund Petersilie, glatt, fein gehackt
  - 2 TL Pesto Rosso
  - Salz und Pfeffer
  - 100 g Lachs, geräuchert
  - 1 TL Pfefferbeeren, rot
  - Petersilie, zum Bestreuen
  - 1 Vollkornbaquette



## Zubereitung

Pilze in 6 EL Wasser 20 Minuten einweichen. Wurzel Petersilie bürsten und in 1 cm große Würfel schneiden. Champignons mit dem Pinsel von Erdresten befreien und ebenfalls würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die genannten Zutaten in Öl ca. 10 Minuten garen. Die getrockneten Pilze fein hacken und in die Pfanne geben. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und mit dem Frischkäse pürieren. Mit den übrigen Zutaten abschmecken. Lachs in Streifen auf der Suppe dekorieren und mit gemahlenem Pfeffer und Petersilie bestreuen. Dazu das Baguette servieren.

# ENTRECÔTE MIT SPEKULATIUSKNÖDELN

## Zutaten für 4 Portionen

- 

EME  
LADE

  - 600 g Pflaumen
  - 50 ml Pflaumensaft
  - 1 EL Ahornsirup
  - etwas Muskatblüte
  - 8 Spekulatius
  - 4 TL Pistazien, gehackt
  - 500 g Rosenkohl
  - Sonnenblumenöl
  - 2 Äpfel, süß-säuerlich
  - 3 EL Honig
  - 2 Handvoll Walnusshälfte
  - 1 TL Zimt
  - Salz und Pfeffer
  - 1 Zwiebel
  - 80 g Butter
  - 200 ml Milch
  - 1 Prise Salz
  - 1 Prise Pfeffer, gemahlen
  - 1 TL Spekulatiusgewürz
  - 1 Prise Muskatnuss
  - 250 g Laugenbrötchen
  - 1 Ei
  - 2 Orangen
  - 1 Prise Pfefferbeeren, rosa, frisch gemahlen
  - 2 Stängel Thymian
  - 200 ml Rotwein, trocken
  - 3 EL Butter, kalt
  - 800 g Entrecote
  - 8 Zweige Rosmarin



## Zubereitung:

- Für die Spekulatiusknödel die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel hineingeben und anschwitzen. Mit Milch aufgießen und mit Salz und Pfeffer, Spekulatiusgewürz und Muskatnuss abschmecken.
- Die Laugenbrötchen in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Milch mit den Laugenwürfeln vermischen. Das Ei unterkneten. Die Masse zu ca. 5 cm dicken Rollen in Leinentücher einschlagen und in einem Topf mit siedendem Wasser für 12 Minuten garen.

Rosenkohl putzen, halbieren und in kochendem Wasser für drei bis fünf Minuten bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Äpfel waschen, Stiel und Kerngehäuse herausschneiden und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten sowie Honig und Walnüsse zum Rosenkohl geben und für drei bis fünf Minuten mitbraten. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Entrecote in vier gleich große Steaks portionieren und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Sonnenblumenöl von jeder Seite für eine Minute scharf anbraten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, je ein ein bis zwei Zweige Rosmarin darauflegen und für 10-12 Minuten je nach Geschmack im Backofen medium garen.

In der Zwischenzeit den Rotwein in die noch heiße Pfanne geben und reduzieren lassen. Die kalte Butter unterrühren und ebenfalls einreduzieren lassen. Thymian zupfen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Orangensalat die Orangen filetieren und zusammen mit dem Honig und den rosa Pfefferbeeren vermischen. Zum Schluss frischen Thymian unterheben. 

Die Spekulatiusknödel aus den Leinentüchern lösen und in dicke Scheiben schneiden. Das Entrecote ggf. salzen und pfeffern und zusammen mit dem Rosenkohl, dem Orangensalat, der Rotweinsoße und den Knödeln servieren.

# GEMÜTLICH, WARM, LECKER: WINTERBRUNCH MIT REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Wenn draußen die Kälte knistert, laden wir Sie ein, den Winter bewusst zu genießen: mit warmen Aromen, liebevoll ausgewählten Zutaten aus unserer Region und Momenten der Ruhe. Unser Winterfrühstück bringt saisonale Aromen, Wärme und Herzhaftes auf den Tisch. Perfekt für einen entspannten Start in den Tag oder einen liebevollen Wochenendbrunch mit Familie und Freunden. Alle Zutaten, die Sie für die folgenden winterlichen Rezeptinspirationen benötigen, bekommen Sie selbstverständlich gut sortiert und stets frisch bei EDEKA Kramp.



## Veganes Apfelstrudelporridge

Ein warmes Porridge tut im Winter gleich doppelt gut. Es wärmt von innen, sättigt angenehm und lässt sich wunderbar abwechslungsreich gestalten. Probieren Sie unser Rezept für selbst gemachtes, veganes Apfelstrudelporridge mit karamellisierten Apfelspalten, Rosinen, Feigen und Pekannüssen.

Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Haferflocken, Kleinblatt
- 400 ml Sojadrink Natur
- 1 Prise Bourbon-Vanille, gemahlen
- 30 g Butter, vegan
- 45 g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Apfelspalten
- 20 g Rosinen
- 2 Feigen
- 1 EL Pekannüsse



Zubereitung:

Haferflocken zusammen mit dem Sojadrink und Vanille ein paar Minuten köcheln lassen, kurz beiseitesetzen. Vegane Butter in einer Pfanne schmelzen, dann den Rohrzucker unterrühren, bis dieser sich etwas aufgelöst hat. Zitronensaft und Zimt hinzufügen und die Apfelspalten (mit Schale) für 4-5 Minuten darin karamellisieren lassen, gelegentlich wenden. Anschließend die Rosinen unterheben. Pekannüsse grob hacken. Porridge in zwei Schüsseln füllen und mit den Apfelspalten toppen. Mit aufgeschnittenen Feigen und Pekannussstückchen verfeinern.



## Selbst gemachtes Wintergranola

Unser Wintergranola ergänzt das Frühstück mit einer besonders knusprigen Note. Leicht süß, angenehm würzig und perfekt geeignet, um Porridge, Joghurt oder warmen Haferdrink noch raffinierter zu machen. Das Granola lässt sich auch hervorragend in kleinen Gläsern verschenken – eine liebevolle Winteridee. Knusprig, duftend, perfekt für Joghurt oder Porridge.

Zutaten:

- 200 g Haferflocken
- 50 g gehackte Nüsse
- 2 EL Kokosöl
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- Optional: Cranberrys oder Schokolade (nach dem Backen zugeben)

Zubereitung:

Alles mischen, auf ein Backblech streichen und bei 160 °C ca. 18 bis 22 Minuten goldbraun backen.

## Saisonales, Herzhaftes und Snacks

Ein Brunch lebt von der Vielfalt. Neben Süßem darf auch etwas Herzhaftes nicht fehlen. In unseren Märkten finden Sie ausgewählte regionale Produkte, die sowohl geschmacklich als auch qualitativ überzeugen. So wird das Frühstück nicht nur lecker, sondern auch bewusst regional und abwechslungsreich.

- Frisch belegte Brezen mit Kräuterfrischkäse
- Regionale Käseauswahl von unseren Partnerhöfen
- Warmer Chai, Tee- und Kaffeevarianten

Tipp: Kombinieren Sie Süßes und Herzhaftes für ein ausgewogenes Frühstückserlebnis.



## Herhaft-lecker: Winterliche Gemüsequiche

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Eier
- 200 ml Sahne oder Milch
- 100 g geriebener Käse (z. B. Bergkäse)
- 1 kleine Zucchini
- 1 Karotte
- 1 kleine rote Paprika
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig in eine Quicheform legen, den Rand leicht andrücken. Gemüse würfeln und leicht in einer Pfanne anbraten. Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Gemüse auf den Teig geben, Eiermischung darübergießen und mit Käse bestreuen. 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Lauwarm servieren.



# DAS WINTERLICHE BACKVERGNÜGEN

Stollen, Plätzchen, Spekulatius und Co.: In der Vorweihnachtszeit haben Gebäcke aller Art Hochsaison. Kein Wunder, schließlich kann man sich die dunkle Jahreszeit so wunderbar versüßen.

Nehmen Sie sich Zeit, um in aller Ruhe mit den Liebsten selbst zu backen – das entspannt und macht Spaß. Außerdem schmecken selbst gebackene Kekse schön frisch und sind ein super Geschenk.

Alles, was Sie für den Backspaß benötigen, finden Sie im Sortiment von EDEKA Kramp. Angefangen bei Fertig-Backmischungen aller Art über eine große Auswahl an Nüssen, hochwertigen Mehlen sowie Gewürzen wie Zimt und Vanille bis hin zum Dekomaterial aus Fondant oder Zuckerperlen.

## Luftiger Teig

Hefe oder Backpulver sorgen für Luftigkeit. Hefen sind Pilze, die sich verstoffwechseln. Der beim Backen verdunstende Alkohol und das frei werdende CO<sub>2</sub> lassen den Teig aufgehen. Mit Backpulver, das aus Natron und Säure besteht, geht es etwas schneller.

## Der richtige Platz für Plätzchen

Der beste Platz für Plätzchen sind verschließbare Dosen, die idealerweise kühl gelagert werden. Die Plätzchen sollten vollständig ausgekühlt in die Dosen. Trennen Sie die Lagen mit Pergamentpapier.

Geben Sie saftigen Plätzchen einen Apfelschnitz hinzu, den Sie alle drei Tage auswechseln.



## Low Carb?

Wer lieber Low Carb naschen möchte, kann zum Beispiel auf Birkenzucker, Stevia oder Kokosblützucker zurückgreifen. Kohlenhydrate (englisch „Carbs“ pl.) gehören in unserer Ernährung zu den Hauptenergielieferanten. Durch ihre molekulare Struktur gelangen sie schnell ins Blut und werden als Erstes abgebaut. Bestes Beispiel: Traubenzucker! Die Saccharide versorgen uns bei einem mentalen Hänger kurzzeitig mit frischer Konzentration.

## Glutenfrei?

Bei einer Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit kann der betroffene Körper das Klebereiweiß Gluten, der in den meisten Getreiden vorkommt, nicht richtig verarbeiten. Das führt zu unangenehmen Reaktionen. Bei EDEKA Kramp finden Sie aber eine Menge glutenfreier Artikel, mit denen Sie nach Herzenslust backen und hinterher naschen können.



# FESTTAGSBEGLEITER AUS UNSEREM BACKSHOP – FRISCH, LECKER UND ZUM KLEINEN PREIS!

Wenn es draußen kälter wird und die Vorbereitungen für Weihnachten und Silvester beginnen, steigt die Sehnsucht nach kleinen Genussmomenten. Genau dafür hält unser Backshop im Markt eine große Auswahl an leckeren, frisch gebackenen Produkten bereit – perfekt für die Festtage, Familienfeiern und gemütliche Stunden zu Hause. Und das Beste: Topqualität zum kleinen Preis!

## Süße Klassiker für die Festzeit

### Berliner „Mehrfrucht“

mit Zucker

Ob als Highlight auf der weihnachtlichen Kaffeetafel oder als süßer Mitternachtssnack an Silvester: Unsere Berliner begeistern mit fluffigem Teig und fruchtiger Füllung.

0.99



### Spezialberger

Probieren Sie unsere Spezialberger in verschiedenen Sorten. Besonders lecker, besonders festlich!  
je Stück

1.29



## Herhaftes für die Feier – ideal für Raclette, Fondue und Büfets

### Baguettestange „Nizza“

Knusprig, aromatisch und vielseitig

1.69



### Partysonne

Die kleinen, auseinanderziehbaren Brötchen sind ein Hit auf jedem Büfett  
430-g-Stück  
(1 kg = 4.63)

1.99



### Minifladenbrot

Klein, lecker und ideal zum Befüllen  
150-g-Stück  
(1 kg = 4.33)

0.65



### Weizenbaguette

Der Klassiker schlechthin  
440-g-Stück  
(1 kg = 2.93)

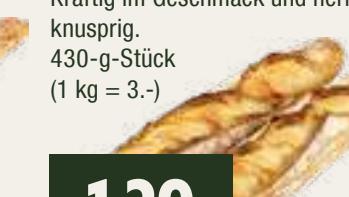
1.29



### Rustikales Baguette

Kräftig im Geschmack und herrlich knusprig.  
430-g-Stück  
(1 kg = 3.-)

1.29



### Zwiebelbaguette

Herhaft, würzig und ein echter Partyfavorit  
330-g-Stück  
(1 kg = 3.-)

0.99



### Peperonibaguette

Für alle, die es etwas feuriger mögen  
330-g-Stück  
(1 kg = 3.61)

1.19



Die Weihnachtszeit steht vor der Tür – und damit die Suche nach besonderen Geschenken. Bei EDEKA Kramp finden Sie ausgewählte Spirituosen, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch echte Hingucker sind. Ob für Freunde, Familie oder zum eigenen Genießen: Diese Spezialitäten bringen Feststimmung ins Glas!



## SPIRITUOSEN FÜR GENIESSEN BEI EDEKA KRAMP!

### O'DONNELL MOONSHINE –

#### DER KULTLIKÖR IM MASON JAR

Die modernen O'Donnell-Moonshine-Liköre verbinden traditionelle Brennkunst mit trendigem Design. Abgefüllt im kultigen Mason Jar und erhältlich in vielen beliebten Sorten wie Wilde Beere, Harte Nuss, Harte Nuss Crema, Vanilla Cream, Pralle Kirsche oder dem winterlichen Bratapfel, sind sie ein echtes Highlight im Spirituosenregal. Perfekt zum Verschenken oder für gemütliche Festabende in guter Gesellschaft. Entdecken Sie jetzt die Vielfalt von O'Donnell Moonshine!



### MEISNER SPIRITUOSEN –

#### TRADITION UND GESCHMACK SEIT 1906

Wer auf traditionelle Handwerkskunst setzt, wird bei den Meisner-Spirituosen fündig. Der Familienbetrieb aus Norddeutschland steht seit über 100 Jahren für Qualität und Geschmack.

Ob Krause-Minze-Likör, Erdbeer-Basilikum-Likör oder cremige Sorten wie Pistazie oder Banoffee – hier ist für jede und jeden etwas dabei. Die edel gestalteten Flaschen eignen sich hervorragend als Geschenk, Mitbringsel oder für die eigene Festtafel.

Und das Beste: Topqualität gibt es hier zu einem angenehm fairen Preis. Tradition, die man schmeckt!



# AN HEILIGABEND UND SILVESTER AUF DEM PARKPLATZ VON EDEKA KRAMP WEIHNACHTLICHE DELIKATESSEN VOM FRISCHFISCH-EXPRESS AUS SETH



Sie lieben frischen Fisch? Dann sollten Sie an den Feiertagen Heiligabend und Silvester unbedingt einen Stopp am rollenden Fischgeschäft aus Seth einplanen, das direkt vor dem Markt von EDEKA Kramp steht. Hier erwartet Sie Geschäftsinhaber und Verkäufer Sam El Gendy mit einer unvergleichlichen Vielfalt an leckeren Fischdelikatessen. Schauen Sie am 24. oder 31. Dezember von 7 bis 13 Uhr vorbei und bedienen Sie sich an einer großen Auswahl von tagesfrischem Frischfisch und Meeresfrüchten über Räucherspezialitäten bis hin zu Schlemmersalaten und Feinkostartikeln rund um den Fisch.



### TIPPS UND TRICKS RUND UM FISCH AN DEN FEIERTAGEN:

**Vorbereitung:** Fisch mindestens 30 Minuten vor dem Braten oder Grillen aus dem Kühlschrank nehmen – so gart er gleichmäßiger.

**Räucherfisch servieren:** Ideal als Vorspeise oder auf einem festlichen Plattenarrangement mit Zitrone, frischen Kräutern und dunklem Brot.

**Fisch marinieren:** Eine leichte Marinade aus Öl, Zitronensaft, Kräutern oder Gewürzen hebt den Geschmack hervor, ohne den Fisch zu überdecken.

**Schnelle Festtagsgerichte:** Garnelen, Lachs oder Forelle lassen sich schnell zubereiten und sehen auf der Festtagstafel besonders elegant aus.

**Reste clever verwenden:** Fischreste eignen sich hervorragend für Salate, Pastagerichte oder eine leckere Fischsuppe am nächsten Tag.

# EINKAUFSGUTSCHEIN FÜR ECHTE WEIHNACHTSEXPERTEN

Nehmen Sie teil an unserem festlichen Weihnachtsrätsel und testen Sie Ihr Wissen rund um Weihnachten! Beantworten Sie die folgenden fünf Fragen richtig und tragen Sie das Lösungswort samt Ihrer Kontaktdaten in den beiliegenden Coupon ein. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir einen 20-Euro-Einkaufsgutschein für EDEKA Kramp. So können Sie sich nicht nur leckere Weihnachtsleckereien sichern, sondern auch festlich sparen!

Das Team von EDEKA Kramp wünscht Ihnen viel Glück!

## Welches Land gilt als Ursprung des Weihnachtsbaums?

- A) Deutschland
- E) Schweden
- O) England

## Welche Pflanze gilt traditionell als Symbol für Weihnachten und wird oft über Türrahmen gehängt?

- N) Mistel
- S) Tanne
- M) Stechpalme

## Welche Figur bringt in Italien traditionell die Geschenke zu den Kindern?

- G) La Befana
- O) Nikolaus
- P) Weihnachtsmann

## Warum werden Adventskalender genutzt?

- E) Um die Tage bis Weihnachten zu zählen
- A) Um Glück für das neue Jahr zu bringen
- U) Um Kerzenlicht in der dunklen Jahreszeit zu sparen

## Welches Tier gehört laut christlicher Tradition zur Geburt Jesu in der Krippe?

- L) Ochs und Esel
- N) Kamel und Schaf
- T) Rentier und Hirsch



## GEWINNCOUPON

Lösen Sie das Rätsel und nehmen Sie teil am großen EDEKA-Kramp-Gewinnspiel! Einfach den ausgefüllten Coupon mit der richtigen Lösung bis zum 17. Dezember im Markt abgeben und mit ein wenig Glück einen Einkaufsgutschein abstauben. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt.

Name:

Telefon:

Lösungswort: \_\_\_\_\_

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgeführten Coupon im EDEKA-Markt Kramp abgeben. Abgabeschluss ist der 17. Dezember 2025. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrrecht gegen die Verarbeitung zu (edeka-kramp.com/datenschutz/).

# WEIHNACHTSKARTE „WINTERWALD“

## Liebe kleine Bastelkünstlerinnen und Bastelkünstler,

die Weihnachtszeit steht vor der Tür! Mit diesem Basteltipp könnt ihr eine wunderschöne Weihnachtskarte mit Winterwaldmotiv gestalten – ein ganz persönliches Geschenk für eure Eltern, Großeltern oder andere liebe Menschen. Schnappt euch Stifte, Papier und Glitzer und lasst eurer Kreativität freien Lauf! Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim Basteln.

## DIESE MATERIALIEN BRAUCHST DU:

- Fester Karton für die Karte (weiß, hellblau oder creme)
- Grünes Tonpapier oder Moosgummi für Tannenbäume
- Buntstifte, Filzstifte oder Wasserfarben
- Schere und Kleber
- Glitzer, kleine Perlen oder Aufkleber für Schneeflocken und Dekoration
- Optional: Watte für Schnee, Gold- oder Silberstifte für Akzente



## ANLEITUNG:

### Bereite deine Karte vor:

Falte den Karton einmal in der Mitte, sodass du eine aufklappbare Karte hast. Wähle eine hellblaue oder weiße Vorderseite – das sieht aus wie ein verschneiter Winterhimmel.

### Gestalte deinen Winterwald:

Schneide (wenn nötig mit Hilfe deiner Eltern) aus grünem Papier kleine Dreiecke in verschiedenen Größen aus – das werden deine Tannenbäume.

Klebe die Bäume vorne auf die Karte, von groß nach klein, damit es aussieht wie ein richtiger Wald.

Male mit Stiften kleine Details wie Baumstämme, Schneeflocken oder Sterne auf die Karte.

### Schnee und Glitzer hinzufügen:

Klebe ein bisschen Watte unter die Bäume – das sieht aus wie Schnee.

Streue Glitzer oder klebe kleine Perlen auf die Baumspitzen und rundherum – so funkelt dein Winterwald richtig schön.

### Dekoriere deine Karte noch mehr:

Verwende Sticker, Minibänder oder andere kleine Dekorationen.

Male mit Silber- oder Goldstiften kleine Schneeflocken oder Sterne am Himmel.

### Schreibe deine persönliche Botschaft:

Auf der Innenseite der Karte kannst du einen Weihnachtsgruß schreiben, z. B. „Frohe Weihnachten!“ oder ein kleines Bild malen.



# Hier werden Wünsche wahr!



**Endlich bei EDEKA:  
unendlich °punkten.**

Jetzt in der App oder direkt im  
Markt bei PAYBACK anmelden.

**Mit PAYBACK  
weihnachtliche  
Angebote sichern:**

**PAYBACK** °°°

**Impressum** Auflage: 10000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K.  
Kalte Weide 22  
24641 Stuvenborn  
Tel.: (0 41 94) 9 80 30 90  
[www.edeka-kramp.de](http://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](mailto:marktzeitung@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

Redaktionsleitung:  
• Sebastian Nickel  
E-Mail: [s.nickel@proexakt.de](mailto:s.nickel@proexakt.de)  
Tel.: (0 53 32) 96 86-486

Gestaltung und Anzeigensatz:  
Kristin Beyer  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)  
Tel.: (0 53 32) 96 86-436

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.