



Kraamp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!



Umbau im Getränkebereich:

Mehr Übersicht, neue Produkt-Highlights und ein angenehmeres Einkaufserlebnis

Seite 2

Weißes Gold und rote Verführung:

Regional, frisch und voller Geschmack: Freuen Sie sich auf Erdbeeren und Spargel aus der Region

Seite 6 und 7

Unser Special zur Fußball-WM:

Praktischer WM-Spielplan zum Herausnehmen und die besten Rezeptideen rund um die Austragungsländer

Seite 8 bis 11



MEHR AUSWAHL, MEHR ÜBERSICHT, MEHR GENUSS: UNSER – GETRÄNKE- BEREICH IN NEUEM GEWAND

Mit viel Engagement, Eigeninitiative und echtem Teamgeist haben wir vor Kurzem den gesamten Getränkebereich in unserem Markt umfassend umgebaut und erweitert. Gemeinsam mit unserem Mitarbeiter-Team wurde das Projekt vollständig in Eigenregie umgesetzt. Unser Ziel: Ihnen ein noch moderneres, übersichtlicheres und vielfältigeres Einkaufserlebnis zu bieten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: mehr Auswahl, neue Sortimentsschwerpunkte und ein deutlich aufgewerteter Getränkebereich, in dem Sie Ihre Lieblingsprodukte jetzt noch einfacher entdecken können.

Mehr Vielfalt im Bereich der Erfrischungsgetränke

Besonders im Bereich der alkoholfreien Getränke haben wir unser Sortiment gezielt erweitert. Für Sie haben wir die Auswahl an Limonaden, Energy-Drinks und Mineralwasser deutlich ausgebaut. Egal ob klassische Erfrischungsgetränke, angesagte Neuheiten oder unterschiedliche Mineralwasservarianten – bei uns finden Sie jetzt noch mehr Auswahl und profitieren gleichzeitig von einer verbesserten Übersicht innerhalb der Abteilung.

Neuer Schwerpunkt: Alkoholfreier Genuss

Auch in unserer Wein- und Spirituosenabteilung haben wir neue Akzente gesetzt. Da die Nachfrage nach alkoholfreien Alternativen stetig wächst, haben wir einen eigenen Bereich geschaffen, in dem alkoholfreie Weine, Sekte und Schaumweine übersichtlich gebündelt präsentiert werden. So möchten wir Ihnen eine attraktive Auswahl für bewussten Genuss und unterschiedliche Anlässe bieten.

Trends im Fokus: Ready-to-Drink erweitert

Ein weiterer Schwerpunkt unseres Umbaus war die Erweiterung des Sortiments im Bereich der alkoholischen Ready-to-Drink-Artikel. Die beliebten Mischgetränke liegen weiterhin im Trend – deshalb finden Sie bei uns jetzt eine noch größere Auswahl. Durch die neue Platzierung und die modernisierte Präsentation rücken wir diesen Bereich stärker in den Fokus und bieten Ihnen ein zeitgemäßes Sortiment für jeden Geschmack.

Unsere Sommerempfehlung: Weißburgunder vom Weingut Steitz

Dieser Weißburgunder aus Rheinhessen zeigt sich in hellem Zitronengelb und überzeugt mit Aromen von grünem Apfel, Birne, gelber Pflaume, Honigmelone und feinen Mandelnoten. Am Gaumen wirkt er saftig und rund, getragen von moderater Säure, feinem Schmelz und einer dezenten salzigen Würze. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, ideal zu Lachstatar, Gyoza, Spargelgerichten oder Couscous-Salat mit Ziegenkäse.



GEMEINSAM STARK: AUFSTIEGSTOUR DES SV TODESFELDE BEI EDEKA KRAMP



Beste Stimmung, frisches Segebräu und jede Menge Handball-Begeisterung: Am 25. April machte die Aufstiegstour des SV Todesfelde Station bei EDEKA Kramp. Gemeinsam mit Fans, Unterstützern und dem Team wurde der erfolgreiche Saisonverlauf gefeiert – und ein ganz besonderer Erfolg gewürdigt: Die Handball-Damen des SV Todesfelde schafften als souveräner Meister der 3. Liga Nord den Aufstieg in die 2. Handball-Bundesliga.

Starke Partnerschaft über die Saison hinaus

Die enge Verbindung zwischen EDEKA Kramp und den Handball-Damen des SV Todesfelde besteht dabei schon seit Jahren. Als Partner unterstützt EDEKA Kramp das Team nicht nur als Sponsor, sondern auch ganz praktisch im Vereinsalltag.

Unterstützung auf und neben dem Spielfeld

So stellte EDEKA Kramp bereits neue Sporttaschen für die Mannschaft zur Verfügung und sorgte in der Aufstiegssaison bei Auswärtsspielen mit Verpflegungspaketen für die passende Versorgung unterwegs. Auch beim Spendenlauf des SV Todesfelde engagierte sich EDEKA Kramp und

übernahm die Patenschaft für Spielerin Marit Kaps. Für jeden gelaufenen Kilometer floss dabei eine Spende in den Aufstiegsfonds des Vereins.

Mit diesem Engagement setzt EDEKA Kramp ein Zeichen für regionale Verbundenheit und die Förderung des Sports vor Ort.



WITTENSEER BRINGT REGIONALE VIELFALT INS GLAS



Mit unserer Aktion „Von Herzen Regional“ holen wir bei EDEKA Kramp ein echtes Stück Norddeutschland in die Regale: die vielfältige Getränkeauswahl von Wittenseer. Ob spritziges Mineralwasser, fruchtige Limonaden oder besondere Erfrischungsgetränke: Hier trifft Tradition auf Geschmack und Regionalität auf moderne Vielfalt. Wittenseer steht seit über 100 Jahren für Qualität, natürliche Erfrischung und norddeutsche Verbundenheit. Die Marke begeistert mit einer großen Auswahl an Getränken und bietet für jeden Geschmack das Passende. Von klassisch-prickelnd bis überraschend anders.

Tradition aus Schleswig-Holstein

Die Geschichte von Wittenseer beginnt in Groß Wittensee in Schleswig-Holstein und reicht bis ins frühe 20. Jahrhundert zurück. Das Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt und zählt zu den traditionsreichsten Mineralbrunnenbetrieben Norddeutschlands. Bis heute prägen regionale Herkunft, nachhaltiges Denken und die enge Verbundenheit zur Heimat die Philosophie des Unternehmens. Produziert wird im Naturpark Hüttener Berge – dort, wo Qualität und Natur Hand in Hand gehen.

Durstlöschende Vielfalt für jeden Geschmack

Ob Mineralwasser mit feiner Kohlensäure, erfrischende Limonaden oder besondere Geschmackscreations – Wittenseer verbindet bewährte Klassiker mit modernen Ideen und sorgt damit für echte Genussmomente. Gerade diese Vielfalt macht die Marke so besonders: mal klassisch, mal modern und manchmal auch mit einem Hauch Exotik. Immer aber mit norddeutschem Charakter.



BIERGENUSS ZUM START DER SOMMERSAISON

Wenn in den kommenden Sommerwochen der Grill angeheizt wird und die Fußball-WM für beste Stimmung sorgt, darf eines natürlich nicht fehlen: ein gut gekühltes Bier. Ob klassisch bayerisch, norddeutsch-herb oder als leichte Erfrischung – bei EDEKA Kramp wartet zum Start der Sommersaison eine große Auswahl für jeden Geschmack.

Bayerische Biervielfalt für echte Genussmomente

Mit zahlreichen Spezialitäten aus Bayern kommen Bierliebhaber voll auf ihre Kosten. Im Sortiment finden sich unter anderem bekannte Marken wie Paulaner, Erdinger, Mönchshof, Augustiner, Kapuziner, Oberbräu, Bayreuther, Maisel's Weisse, Benediktiner sowie Hacker-Pschorr. Von Hellem über Weißbier bis hin zu kräftigeren Sorten ist für jede Grillrunde und jedes Fußballspiel das passende Bier dabei.



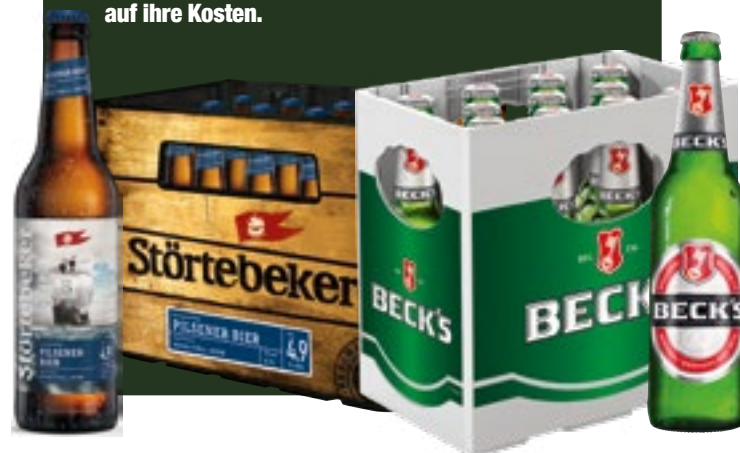
Leichter Radler-Genuss an warmen Sommertagen

Wer es etwas leichter und besonders erfrischend mag, findet zusätzlich eine Auswahl an Radlern namhafter Brauereien. Sie sind die ideale Begleitung für entspannte Nachmittage im Garten, gesellige Runden auf der Terrasse oder als fruchtig-frische Alternative beim Grillabend.



Norddeutsche Spezialitäten im Sortiment

Neben den bayerischen Klassikern bietet EDEKA Kramp auch Biere aus dem Norden an. Mit Sorten von Störtebeker, Beck's und weiteren norddeutschen Brauereien kommen auch Liebhaber herber und charaktervoller Biere auf ihre Kosten.



Aus der Region: das Helle Craft-Bier Segebräu

Ein Highlight zum Start der Sommersaison ist das Helle Craft-Bier Segebräu. Das „Made in Schleswig-Holstein“-Bier überzeugt mit seiner milden, süffigen Note und bringt norddeutsche Braukunst ins Glas. Ob beim Grillen mit Familie und Freunden, beim gemütlichen Feierabend auf der Terrasse oder während spannender Fußballabende – dieses Bier passt perfekt zur Sommersaison.



WENN DER FRÜHLING GESCHMACK BEKOMMT SPARGEL UND ERDBEEREN AUS DER REGION

Kaum andere Produkte stehen so sehr für Frische, Regionalität und den Geschmack der Saison wie Spargel und Erdbeeren. Bei uns von EDEKA Kramp kommen beide täglich frisch vom Hamburger Großmarkt direkt in den Markt. Das bedeutet: kurze Transportwege, maximale Frische und beste Qualität. Gerade bei empfindlichen Frischeprodukten macht die Nähe den Unterschied. Kurze Wege sorgen dafür, dass Spargel seine feine Aromatik und Erdbeeren ihre natürliche Süße bewahren.

Spargel – das königliche Gemüse mit unvergleichlichem Geschmack

Kaum ein Gemüse wird jedes Jahr so sehnsüchtig erwartet wie frischer Spargel. Sein zartes Aroma, die feine Textur und die Vielseitigkeit machen ihn seit Generationen zu einem festen Bestandteil der Frühlingsküche. Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, leicht mit zerlassener Butter oder modern interpretiert in Salaten und Bowls. Spargel passt sich nahezu jedem Gericht an.

Weißer Spargel überzeugt mit seinem milden, eleganten Geschmack und bleibt der Klassiker auf norddeutschen Tellern. Grüner Spargel bringt dagegen etwas mehr Würze mit und eignet sich hervorragend zum Braten, Grillen oder für die schnelle Küche.

Ein kleiner Frischetipp: Hochwertigen Spargel erkennt man an fest geschlossenen Köpfen und saftigen Schnittstellen. Reibt man zwei Stangen aneinander, sollte ein leichtes Quietschen hörbar sein. Ein Zeichen echter Frische.

Für die Lagerung gilt: Spargel am besten in ein feuchtes Tuch einschlagen und im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. So bleibt er mehrere Tage aromatisch und knackig.



Die perfekten Begleiter zum Spargelgenuss

Ein gutes Spargelgericht lebt nicht nur vom Hauptdarsteller – auch die passenden Begleiter machen den Unterschied. Besonders harmonisch wird es mit den feinen Spargelkartoffeln von Ackergold. Die kleinen, festkochenden Kartoffeln zeichnen sich durch ihr zartes Aroma und ihre angenehme Konsistenz aus und ergänzen Spargelgerichte auf klassische Weise. Dazu passt der Grander Katenschinken aus Brunsbek. Herzhaft, mild geräuchert und mit einer feinen Würze, die den sanften Geschmack des Spargels ideal unterstreicht. Die Kombination aus frischem Spargel, regionalen Kartoffeln und hochwertigem Schinken gehört zu den Frühlingsgerichten, die nie aus der Mode kommen und Jahr für Jahr aufs Neue begeistern.

Wer es etwas leichter mag, kann Spargel auch mit frischen Kräutern, einem Spritzer Zitrone oder einer leichten Vinaigrette servieren. So entstehen moderne Varianten mit viel Frische und Charakter.



Erdbeeren – süß, saftig und voller Sommergefühl

Mit den ersten regionalen Erdbeeren zieht ab sofort der Frühsommer in unsere Obstabteilung ein. Ihr Duft, ihre intensive Farbe und die natürliche Süße machen sie zu einem echten Saisonhighlight. Frisch aus der Region und täglich über den Hamburger Großmarkt bezogen, kommen die Erdbeeren besonders aromatisch und erntefrisch in unseren EDEKA-Kramp-Markt.

Erdbeeren sind echte Alleskönner: Sie schmecken pur, verfeinern Desserts und Kuchen oder setzen frische Akzente in Salaten.

Auch in Kombination mit Joghurt, Quark oder Vanille entstehen im Handumdrehen unkomplizierte Genussmomente.

Wer Erdbeeren besonders aromatisch genießen möchte, sollte sie erst kurz vor dem Verzehr waschen und möglichst bei Zimmertemperatur servieren. So entfaltet sich ihr volles Aroma am besten.

Ein weiterer Tipp: Erdbeeren und etwas frische Minze sorgen für sommerliche Frische, während einige Tropfen Balsamico oder schwarzer Pfeffer überraschend neue Geschmackserlebnisse schaffen.



Genug Erdbeeren? Gibt's nicht!

Wer von den süßen Früchten nicht genug bekommen kann, hat jetzt die doppelte Auswahl: Neben den Erdbeeren vom Hamburger Großmarkt in der Obst- und Gemüseabteilung gibt es die frischen Beeren nun auch täglich direkt am Erdbeerstand vom Hornbrooker Hof aus Nehms vor dem Markt. Einfach vorbeischaun, zugreifen und die Erdbeerzeit doppelt genießen!



SPIELPLAN

FUSSBALL-WELTMEISTERSCHAFT 2026

GRUPPE A				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
11. Juni	21:00	Mexiko City	Mexiko - Südafrika	:
12. Juni	4:00	Guadalajara	Südkorea - Tschechien	:
18. Juni	18:00	Atlanta	Tschechien - Südafrika	:
19. Juni	3:00	Guadalajara	Mexiko - Südkorea	:
25. Juni	3:00	Mexiko City	Tschechien - Mexiko	:
25. Juni	3:00	Monterrey	Südafrika - Südkorea	:

GRUPPE B				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
12. Juni	21:00	Toronto	Kanada - Bosn.-Herzeg.	:
13. Juni	21:00	San Francisco Bay Area	Katar - Schweiz	:
18. Juni	21:00	Los Angeles	Schweiz - Bosn.-Herzeg.	:
19. Juni	0:00	Vancouver	Kanada - Katar	:
24. Juni	21:00	Vancouver	Schweiz - Kanada	:
24. Juni	21:00	Seattle	Bosn.-Herzeg. - Katar	:

GRUPPE C				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
14. Juni	0:00	New York New Jersey	Brasilien - Marokko	:
14. Juni	3:00	Boston	Haiti - Schottland	:
20. Juni	0:00	Boston	Schottland - Marokko	:
20. Juni	2:30	Philadelphia	Brasilien - Haiti	:
25. Juni	0:00	Miami	Schottland - Brasilien	:
25. Juni	0:00	Atlanta	Marokko - Haiti	:

GRUPPE D				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
13. Juni	3:00	Los Angeles	USA - Paraguay	:
14. Juni	6:00	Vancouver	Australien - Türkei	:
19. Juni	21:00	Seattle	USA - Australien	:
20. Juni	5:00	San Francisco Bay Area	Türkei - Paraguay	:
26. Juni	4:00	Los Angeles	Türkei - USA	:
26. Juni	4:00	San Francisco Bay Area	Paraguay - Australien	:

GRUPPE E				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
14. Juni	19:00	Houston	Deutschland - Curaçao	:
15. Juni	1:00	Philadelphia	Elfenbeinküste - Ecuador	:
20. Juni	22:00	Toronto	Deutschland - Elfenbeinküste	:
21. Juni	2:00	Kansas City	Ecuador - Curaçao	:
25. Juni	22:00	Philadelphia	Curaçao - Elfenbeinküste	:
25. Juni	22:00	New York New Jersey	Ecuador - Deutschland	:

GRUPPE F				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
14. Juni	22:00	Dallas	Niederlande - Japan	:
15. Juni	4:00	Monterrey	Schweden - Tunesien	:
20. Juni	19:00	Houston	Niederlande - Schweden	:
21. Juni	6:00	Monterrey	Tunesien - Japan	:
26. Juni	1:00	Dallas	Japan - Schweden	:
26. Juni	1:00	Kansas City	Tunesien - Niederlande	:

SECHZEHNTELFINALE				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
28. Juni	21:00	Los Angeles	2A - 2B	:
29. Juni	19:00	Houston	1C - 2F	:
29. Juni	22:30	Boston	1E - 3ABCD	:
30. Juni	19:00	Dallas	2E - 2I	:
30. Juni	23:00	New York New Jersey	1I - 3CDEFGH	:
30. Juni	3:00	Monterrey	1F - 2C	:
1. Juli	18:00	Atlanta	1L - 3EHIJK	:
1. Juli	22:00	Seattle	1G - 3AEHU	:
1. Juli	3:00	Mexiko City	1A - 3CEFIH	:
2. Juli	21:00	Los Angeles	1H - 2J	:
2. Juli	2:00	San Francisco Bay Area	1D - 3BEFIJ	:
3. Juli	20:00	Dallas	2D - 2G	:
3. Juli	1:00	Toronto	2K - 2L	:
3. Juli	5:00	Vancouver	1B - 3EFGJ	:
4. Juli	0:00	Miami	1J - 2H	:
4. Juli	3:30	Kansas City	1K - 3DEUL	:

SPIEL UM DEN DRITTEN PLATZ				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
18. Juli	23:00	Miami	L101 - L102	:

FUSSBALL-WELTMEISTER 2026

GRUPPE G				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
15. Juni	21:00	Seattle	Belgien - Ägypten	:
16. Juni	3:00	Los Angeles	Iran - Neuseeland	:
21. Juni	21:00	Los Angeles	Belgien - Iran	:
22. Juni	3:00	Vancouver	Neuseeland - Ägypten	:
27. Juni	5:00	Seattle	Ägypten - Iran	:
27. Juni	5:00	Vancouver	Neuseeland - Belgien	:

GRUPPE H				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
15. Juni	18:00	Atlanta	Spanien - Kap Verde	:
16. Juni	3:00	Miami	Saudi-Arabien - Uruguay	:
21. Juni	18:00	Atlanta	Spanien - Saudi-Arabien	:
22. Juni	0:00	Miami	Uruguay - Kap Verde	:
27. Juni	2:00	Houston	Kap Verde - Saudi-Arabien	:
27. Juni	2:00	Guadalajara	Uruguay - Spanien	:

GRUPPE I				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
16. Juni	21:00	New York New Jersey	Frankreich - Senegal	:
17. Juni	0:00	Boston	Irak - Norwegen	:
22. Juni	23:00	Philadelphia	Frankreich - Irak	:
23. Juni	2:00	New York New Jersey	Norwegen - Senegal	:
26. Juni	21:00	Boston	Norwegen - Frankreich	:
26. Juni	21:00	Toronto	Senegal - Irak	:

GRUPPE J				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
17. Juni	3:00	Kansas City	Argentinien - Algerien	:
17. Juni	6:00	San Francisco Bay Area	Österreich - Jordanien	:
22. Juni	19:00	Dallas	Argentinien - Österreich	:
23. Juni	5:00	San Francisco Bay Area	Jordanien - Algerien	:
28. Juni	4:00	Kansas City	Algerien - Österreich	:
28. Juni	4:00	Dallas	Jordanien - Argentinien	:

GRUPPE K				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
17. Juni	19:00	Houston	Portugal - DR Kongo	:
18. Juni	4:00	Mexiko City	Usbekistan - Kolumbien	:
23. Juni	19:00	Houston	Portugal - Usbekistan	:
24. Juni	4:00	Guadalajara	Kolumbien - DR Kongo	:
28. Juni	1:30	Miami	Kolumbien - Portugal	:
28. Juni	1:30	Atlanta	DR Kongo - Usbekistan	:

GRUPPE L				
Datum	Uhrzeit	Spielort	Spiel	Ergebnis
17. Juni	22:00	Dallas	England - Kroatien	:
18. Juni	1:00	Toronto	Ghana - Panama	:
23. Juni	22:00	Boston	England - Ghana	:
24. Juni	1:00	Toronto	Panama - Kroatien	:
27. Juni	23:00	New York New Jersey	Panama - England	:
27. Juni	23:00	Philadelphia	Kroatien - Ghana	:



KULINARISCHE REISE DURCH DIE WM-GASTGEBER-LÄNDER

Passend zu den Austragungsländern der Fußball-Weltmeisterschaft laden diese Rezepte zu einer kulinarischen Reise durch die USA, Kanada und Mexiko ein und bringen Fußballflair auf Ihren Teller.



KANADISCHE APFEL-PANCAKES MIT AHORNSIRUP



Zutaten für 4 Portionen

Für die Pancakes:

- 250 g Weizenmehl, Type 550
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Apfel, säuerlich
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- 250 ml Buttermilch

Für das Topping:

- 50 g Pekannüsse
- 2 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 4 EL Ahornsirup

Außerdem:

- 50 g Butter, zum Braten



MOINK BALLS

Zutaten für 20 Balls

Für die Moink Balls:

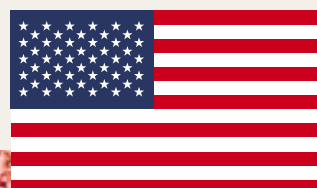
- 1 kg Rinderhack
- 4 Zweige Majoran
- Salz und Pfeffer
- 120 g Cheddarkäse
- 125 g Mozzarella
- 40 Scheiben Bacon

Für die BBQ-Gewürzmischung:

- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Chiliflakes
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver

Für die BBQ-Soße:

- 50 g Zucker, braun
- 100 ml Apfelessig
- 600 ml Ketchup
- 80 ml Worcestersauce
- 300 ml Zuckerrübensirup
- 2 EL Senf
- 2 EL Tabasco
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL BBQ-Gewürz, selbstgemacht



Zubereitung:

1. Rinderhack in eine Schüssel geben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Cheddar reiben und unter die Hackmasse mischen.
2. Für die BBQ-Gewürzmischung Paprikapulver, Pfeffer, Cayennepfeffer, Chiliflakes, Zwiebelpulver und Knoblauchpulver mischen. 3 EL (bei 20 Portionen) von der Gewürzmischung unter die Hackmasse arbeiten.
3. Mozzarella in 20 gleichgroße Würfel schneiden. Aus der Hackmasse 20 gleich große Bälle formen. Jeweils einen Mozzarellawürfel in die Mitte drücken, verschließen und mit feuchten Händen zu einer Kugel abdrehen.
4. Jeden Moink Ball mit zwei Scheiben Bacon umwickeln und bei indirekter Hitze bei ca. 150 Grad 30 Minuten geschlossen grillen.
5. Für die BBQ-Soße den braunen Zucker karamellisieren und mit Apfelessig ablöschen. Nacheinander Ketchup, Worcestersauce, Rübensirup, Senf, Tabasco und Lorbeerblatt hineingeben. 1 EL (bei 20 Portionen) von der selbstgemachten BBQ-Gewürzmischung zugeben und die BBQ-Soße ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie eindickt.
6. Moink Balls in die selbstgemachte BBQ-Soße tunken und nochmals 15 Minuten weiter grillen, bis die Soße auf den Moink Balls glasiert ist. Fertige Moink Balls vom Grill nehmen und servieren.
7. Restliche BBQ-Soße abkühlen lassen, in ein sauberes Schraubglas füllen und kalt aufbewahren.

HUEVOS RANCHEROS



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel, rot
- 5 Strauchtomaten
- 1 Spitzpaprika
- 1 Jalapeño
- 1 Avocado
- 400 g Bohnen, schwarz, aus der Dose
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Rohrzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 0,5 TL Kreuzkümmel, Cumin
- 4 Eier
- 2 Zweige Korianderblätter
- 4 Mais-Tortillas

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten und Spitzpaprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Jalapeño waschen und in Ringe schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in dicke Spalten schneiden. Bohnen abgießen, abtropfen lassen.
2. 2/3 des Olivenöls in einem Topf erwärmen. Zwiebeln und Paprika hineingeben und 1-2 Minuten anschwitzen. Tomaten und Jalapeños dazugeben, für 1 Minute mit anschwitzen. Mit Zucker und Zitronensaft, Salz und Kreuzkümmel abschmecken.
3. Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eier hineingeben und zu Spiegeleiern ausbraten.
4. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. In der Zwischenzeit den Koriander waschen und die Blätter abzupfen.
5. Mais-Tortillas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 1 Minute backen. Die warmen Tortillas auf Teller legen, die angebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Jalapeños darüber verteilen. Schwarze Bohnen und jeweils ein Spiegelei auflegen und die Avocadospalten rundherum anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Korianderblättern garniert servieren.

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Apfel schälen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Butter im Topf schmelzen und mit Eiern und Buttermilch in einer Schüssel verquirlen.
2. Die flüssigen Zutaten zügig unter die Mehlmischung rühren. Geriebenen Apfel unterheben. Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Jeweils eine Kelle Teig hineingeben und für 1-2 Minuten backen. Wenden und weitere 1-2 Minuten backen. Pancakes bei 80 Grad Umluft im Backofen warmhalten.
3. Für das Topping Pekannüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Gehackte Pekannüsse zugeben. Mit Zimt bestäuben und mit 2 EL Ahornsirup glasieren.
4. Pancakes auf Tellern servieren und mit den karamellisierten Pekannüssen toppen. Mit Ahornsirup übergießen und servieren.

AYMEE GRONE STEHT IM FINALE DES EDEKA YOUNG TALENT AWARDS

Großer Erfolg für unsere Auszubildende Aymee Grone. Die 16-Jährige, die seit August 2025 eine Ausbildung zur Verkäuferin in unserem Markt absolviert, hat sich beim Halbfinale des EDEKA Young Talent Awards am 4. Mai 2026 im Hansa Park in Sierksdorf erfolgreich durchgesetzt und sich für das große Finale in Köln qualifiziert.

Zuvor musste die Sievershüttenerin mehrere anspruchsvolle Online-Runden meistern, bei denen Wissen, Geschick und Schnelligkeit gefragt waren. Gegen zahlreiche starke Teilnehmerinnen und Teilnehmer bewies Aymee Grone ihr Können und wurde als Online-Champion ausgezeichnet.

Der EDEKA Young Talent Award fördert Nachwuchstalente aus Ausbildung und dualen Studium und bietet abwechslungsreiche Challenges rund um Wissen, Teamgeist und Kreativität. Im Finale treffen die 75 besten EDEKA-Nachwuchstalente aus ganz Deutschland aufeinander.

Wir gratulieren Aymee zu diesem tollen Erfolg und drücken für das Finale die Daumen!



MIT EDEKA KRAMP DIE KARRIERELEITER NACH OBEN



Wer damit liebäugelt, im Lebensmitteleinzelhandel Karriere zu machen, der ist bei EDEKA Kramp an der richtigen Adresse, denn der Markt in Stukenborn bietet ideale Bedingungen für Berufseinsteiger. EDEKA

Kramp garantiert eine moderne Ausbildung mit besten Übernahmechancen sowie zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten und ist dennoch ein Familienbetrieb, in dem sich alle Mitarbeiter persönlich kennen.

Neugierig geworden?

Dann bewirb dich jetzt für 2026!
Wir bilden dich aus zum:

- Verkäufer im Einzelhandel (m/w/d)
- Kaufmann im Einzelhandel – kombinierbar zum Handelsfachwirt (IHK) für Abiturienten (m/w/d)
- Frischespezialist (IHK) (m/w/d)

Bist du motiviert, fleißig und kontaktfreudig?
Dann bewirb dich jetzt!

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



Kramp

Weil Frisches einfach besser schmeckt!

Unsere Angebote im Backshop vom 1. bis 6. Juni

Weizenbaguette
440-g-Stück
(1 kg = 2.25)

~~1.29~~
-99



Käfer Ciabatta
versch. Sorten
330-g-Stück
(1 kg = 6.03)

1.99



Buttercroissant
80-g-Stück
(1 kg = 4.88)

~~49~~
-39



EDEKA Tim-Tobias Kramp e. K. • Kalte Weide 22 • 24641 Stukenborn

Die Fußball-WM 2026 steht vor der Tür – und diesmal wird vieles anders: mehr Teams, drei Gastgeberländer und jede Menge Fußballmomente. Doch bevor der Anpfiff erfolgt, blicken wir zurück auf große WM-Augenblicke und schlagen die Brücke zur kommenden Weltmeisterschaft. Wie gut kennen Sie sich aus?



1 DIE FUSSBALL-WM 2026 WIRD ERSTMALS IN DREI GASTGEBERLÄNDERN AUSGETRAGEN. WELCHE SIND ES?

- USA, Kanada und Mexiko
- Brasilien, Argentinien und Chile
- Spanien, Portugal und Marokko

2 DIE WM 2026 BRINGT EINE NEUERUNG MIT SICH: WIE VIELE MANNschaften NEHMEN ERSTMALS TEIL?

- 32 Teams
- 40 Teams
- 48 Teams

3 WELCHES LAND GEWANN DIE ERSTE FUSSBALL-WELTMEISTERSCHAFT 1930 – UND SCHRIEB DAMIT WM-GESCHICHTE?

- Italien
- Uruguay
- Brasilien



4 DEUTSCHLAND FEIERTE 2014 SEINEN BISLANG LETZTEN WM-TITEL. WER ERZIELTE IM FINALE DAS ENTSCHEIDENDE TOR?

- Thomas Müller
- Mario Götze
- Toni Kroos

5 WER HÄLT BIS HEUTE DEN REKORD FÜR DIE MEISTEN TORE BEI FUSSBALL-WELTMEISTERSCHAFTEN?

- Ronaldo (Brasilien)
- Pelé
- Miroslav Klose

6 BEI WELCHER WM WURDE ERSTMALS IN DEUTSCHLAND EIN GROSSES „SOMMERMÄRCHEN“-GEFÜHL GEFEIERT – EIN TURNIER, DAS VIELEN FANS BIS HEUTE IN ERINNERUNG GEBLIEBEN IST?

- WM 1998 in Frankreich
- WM 2006 in Deutschland
- WM 2010 in Südafrika



SEIFENBLASEN-WUNDER

Schon normale Seifenblasen bringen Kinderaugen zum Strahlen - bei Riesenseifenblasen staunen aber sogar die Erwachsenen! Dabei ist es gar nicht so schwer, die eigenen Mega-Seifenblasen herzustellen. Dazu braucht man einen Eimer mit Seifenblasenlösung, zwei Stäbe, die etwa 1,5 Meter lang sind und zwei dicke, möglichst saugfähige Schnüre. Die eine Schnur ist dabei kürzer als die andere.

Und so geht es:

Die zwei Stäbe werden mit der kürzeren Schnur einfach durch zwei Knoten an den jeweiligen Enden verbunden. Das andere Stück wird an die erste Schnur, einige Zentimeter neben den Stäben festgebunden. Achtet darauf, dass sich beim Spannen der kurzen Schnur an den Stäben noch eine Lasche der unteren Schnur bildet. Nun das Schnurgebilde in die Seifenlösung tauchen und die Stäbe aufspannen. Riesige Seifenblasen können nicht mehr durch Pusten mit dem Mund erzeugt werden, ideal ist daher ein leichter Windstoß. Ist es windstill, helfen einige schnelle Schritte wie beim Drachensteigen. Spaß ist dabei garantiert vorprogrammiert!

EUER EIGENES SEIFENBLASENREZEPT

Bei der Seifenblasenflüssigkeit kommt es auf das richtige Mischverhältnis an. Je nachdem, was ihr für die Seife verwendet, kann sich das Mischverhältnis jedoch stark unterscheiden. Daher müsst ihr für ein optimales Ergebnis ein wenig experimentieren. Ein Grundrezept findet ihr hier:

Zutaten:

- Wasser (am besten destilliertes Wasser)
- Seife (Spülmittel, Shampoo etc.)

Tipps zur Herstellung von Seifenblasenflüssigkeiten:

- Seife und Wasser gut miteinander vermischen
- nach der Herstellung mindestens zwei Stunden ruhen lassen (noch besser wären 24 Stunden)
- vor Gebrauch noch einmal vorsichtig umrühren, dabei aber Schaumbildung vermeiden



JETZT MIT DER
**EDEKA
APP
SPAREN!**

17 Cent,

DIE WIRKLICH ANKOMMEN!

**ÜBER 50 ARTIKEL
DAUERHAFT IM PREIS
GESENKT BIS 30.06.2026!**



Wir ♥ Lebensmittel.



Angebote gültig bei Vorlage der EDEKA App an der Kasse, vorheriger erfolgreicher Registrierung und Auswahl des Lieblingsmarktes in der App. Nur in teilnehmenden Märkten. Angebot gültig bis 30.06.26. Weitere Infos unter [edeka.de/rabatt-der-ankommt](https://www.edeka.de/rabatt-der-ankommt)

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) 980 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:
Kristin Beyer
E-Mail: 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.