

Cooler Kids
lieben
Erdbeeren!



Das neue Doppel
in der Marktküche S. 5

Zwei neue Küchenprofis und schon schmeckt alles doppelt so gut. Die beiden Kochexperten Ramón Korkowski und Patrick Duewell als Leitung jonglieren mit Töpfen, Pfannen und viel Erfahrung, um die besten Zutaten auf hohem Niveau miteinander zu verbinden.



Südafrika-Weintasting:
Ein Hauch von Afrika und die Sonne im Glas S. 16-17



Denn nur die reifen, temperamentvollen Trauben Südafrikas kommen an diesem Wein-Tasting Abend zur Verkostung und werden von unseren Top-Experten mit Hingabe präsentiert. Acht erlesene Tropfen der besten Weingüter rund um's Kap der guten Hoffnung sind wie ein Kurzurlaub für die Sinne.

INHALT



2-3

Inhalt, Editorial
sowie die Eissorten-Hits
für diesen Sommer



4-5

Das neue Doppel in der Markt-
küche und gute Stimmung
beim Gin-Tonic-Tasting



6-7

Ein Leben ohne Erdbeeren
und Spargel ist möglich
... aber sinnlos



8-9

Mitarbeiter-Ausflug
„Zum Dorfkrug“: Was für
ein wundervoller Tag



10-11

Produktneuheiten
und unser Rezeptfavorit
gratinierter Spargel



12-13

Aperitifs, die es in sich haben
und das Saisonrezept für
fruchtiges Johannisbeergelee



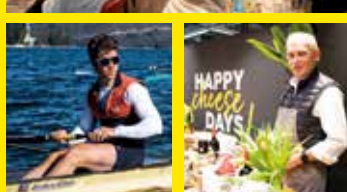
14-15

Karriere machen bei
EDEKA Volker Klein und
neue digitale Preisschilder



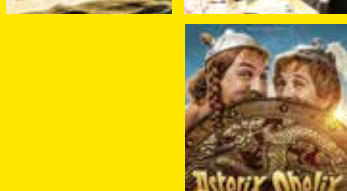
16-17

Südafrika-Weintasting:
Ein Hauch von Afrika
und die Sonne im Glas



18-19

Ruderer Torben Johannesen
und die Happy Cheese Days
in der Filiale in Osdorf



20

Neu im Kino
im Mai und Juni



Frische Luft und norddeutsche Wärme als Ansporn für Bewegung und Genuss

Für mich ist die Spargel- und Erdbeerzeit mit ihrem kalorienarmen Obst und Gemüse immer ein willkommener Einstieg in die Fitness. Unsere ganze Familie liebt die abwechslungsreichen Zubereitungsmöglichkeiten, wobei mir persönlich die klassische Variante mit Pellkartoffeln, Schinken und Butter am meisten zusagt. Mit unserem Haus- und Hoflieferanten, dem „Spargelhof Löscher“ aus Hoopte, sind wir da ganz weit vorne. Der aromatische Geschmack von diesem Spargel und die köstlichen Erdbeeren sind einfach unübertroffen gut.

Herr Klein, Sie haben Ihre Filialen mit digitalen Preisschildern ausgerüstet, was war der Impuls und wo sehen Sie den tatsächlichen Vorteil?

Es war mir ein echtes Anliegen, diese digitale Umstrukturierung in den EDEKA Volker Klein-Märkten vorzunehmen. Die technische Intelligenz hat viele Vorteile und wann immer der sinnvolle Nutzen für den Menschen erkennbar ist, versuche ich diesen in bestehende Arbeitsabläufe zu integrieren. Nach viel Recherche und Entscheidung für das richtige System mussten wir aufgrund von Materialengpässen noch ganze 36 Wochen auf die Lieferung warten. Dann, endlich, konnte es losgehen. Die hohe Investition hat sich bereits jetzt gelohnt. Der Einsatz stellt eine absolute Erleichterung im Alltag unserer Mitarbeiter und Kunden dar. Preise und Angebote sind blitzschnell mit einer guten Lesbarkeit sichtbar. Verzögerungen an der Kasse durch Preisdifferenzen gehören der Vergangenheit an.

Herr Klein, von Zeit zu Zeit ermöglichen Sie es ihren Mitarbeitern, die Herstellungstätten Ihrer Lieferanten zu besuchen. Warum ist Ihnen das wichtig?

In diesem Fall war das „Zum Dorfkrug“ in Neu-Wulmstorf. Ein außergewöhnliches, nachhaltiges Unternehmen, das mich beeindruckt. Dem „Zum Dorfkrug“ mit Thomas Hauschild an der Front ist es gelungen, im landwirtschaftlichen Bereich die Digitalisierung mit Tradition zu verbinden. Ich möchte den Mitarbeitern die Gelegenheit bieten, einen Blick hinter die Produktionsabläufe und Firmenphilosophie des Landhofes zu werfen. So erleben sie die Herstellung von Produkten, die täglich durch ihre Hände gehen und können dieses Wissen in der Beratung viel einfacher an die Kunden weitergeben.

Herr Klein, ob Gin oder Wein, die Tasting-Abende sind mittlerweile legendär. Wie schaffen Sie es, dieses Event auf der Beliebtheitsskala ganz oben zu halten?

Die Welt in einem Glas und Afrikas Sonne auf den Lippen, die Tasting-Abende haben sehr viel Anklang gefunden und sind inzwischen lange im Voraus ausgebucht. Die „Geling-Garantie“ sind meine Mitarbeiter. Ich bin immer wieder begeistert, wie wandelbar und engagiert sie auch in andere Arbeitsfelder schlüpfen, um unsere beliebten Events zu präsentieren. Meine Gourmetprofis aus der Marktküche haben bei den Tastings sensationell abgeliefert und dafür einen tosenden Applaus bekommen, von dem sie selber überwältigt waren. Zu guter Letzt warten weitere Geschichten rund um unsere Mitarbeiter sowie Rezepttipps und eine Extraseite für unsere kleinen Leser. Durchblättern lohnt sich also wieder!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr Volker Klein!

Eissorten-Hits für diesen Sommer

Die beiden Marktleiter Alina Shrestha und Simeon Beese schwören auf die Eisauswahl ihrer vier Genussbecher, mit einer Bella Figura



**Luciella's
Pistazie
Schokostücke
unwiderstehlich**

Cremig gefrorenes Eis aus gerösteten, reinen Pistazien und köstlichen Schokostückchen. Eine Hommage an die Königsdisziplin unter den Eissorten und damit eine tolle, vegane Alternative zu herkömmlichem Pistazien-eis. Nur mit der echten, puren Baumfrucht ist der Geschmack so natürlich und intensiv möglich.



**Häagen-Dazs by
Hermé Strawberry
& Raspberry
purer Genuss**

In Zusammenarbeit mit Pâtissier Pierre Hermé und Häagen-Dazs ist diese Eiskreation gelungen. Durch eine Neuinterpretation der feinsten Essenzen beider Seiten ist das Macaron-Eis auf Erdbeer- Himbeerbasis entstanden. Das Ergebnis ist die Liebesgeschichte von Eis und Macaron mit einem Hauch Pariser Flair.



**Ben & Jerry's
Eiscreme
Sundae
yummie**

Diese Eiscreme ist eine Kombination aus Himbeere, Kakao-Doppelkeksen, Schokotrudeln, extra fluffigem Eistopping und Karamellsauce. Ohne tierische Produkte und wie gewohnt mit fair gehandelten Zutaten hergestellt. Diese chrunchige Himbeer-Revolution liefert alles, was vegane Eis-Fans dahinschmelzen lässt.



**Eis, das
Glycklich
macht im
Spaghetty Style**

Eine Portion Glück und dann noch mit den besten, hochwertigsten Zutaten. Eiscreme ohne Sahnehau-be, stattdessen mit einer selbstgekochten Erdbeer-soße aus 55 % Fruchtanteil und fein geraspelter, weißer Schokolade. Handgemacht aus natürlichen Aromen ohne viel Schnickschnack. Für den ehrlichen, leckeren Eisgenuss.



Von links: Axel Schneider, Torben Bätcke und Nils Horst begleiten die Gäste mit viel Schwung und Humor. Bild rechts: Riechfläschchen für Aroma-Nasen



Eduard Leichtling, Sebastian Gellings



Die Gäste riechen, testen und probieren was das Zeug hält um den besten Gin-Liebling ausfindig zu machen



Gib Deinem Leben einen Gin – die

■ Um dem Februar etwas Glanz zu verleihen, hat **EDEKA Volker Klein** zu einem seiner legendären Gin-Tastings eingeladen. Moderiert und begleitet wird der Abend von **Torben Bätcke** (Küstencocktails) und dem **Spirituosenabteilungsleiter Axel Schneider**. Das unschlagbare Duo gibt einen ersten Ausblick über den Verlauf des Abends. Während Torben als leidenschaftlicher Gin, Rum und Cocktail-experte mit seinem Unternehmen, www.kuestencocktails.de, bereits viele interessante Details und zum Gin

verrät, warten die Gäste gespannt auf das Verwöhnprogramm.

Gin ist international beliebt und hat seinen Ursprung in den Niederlanden. Ein holländischer Arzt hat ihn im 16. Jahrhundert als Wacholderschnaps, mit dem Namen Genever (holländisch: Wacholder) hergestellt und als Medizin eingesetzt. Später fand das reine Destillat als Genuss-Spirituose seinen Weg in die ganze Welt.

Die sympathische, gut gelaunte Runde aus vertrauten und neuen Gesichtern wird zunächst mit einem leckeren, **hausgemachten Rindfleisch-Burger und Coleslaw-Salat** aus der **EDEKA Volker Klein Marktküche** verkostet. Nach dieser Grundlage kann das Wissen in flüssiger Form gesteigert werden. Dazu erhalten alle Gäste einen Tastingbogen mit 20 aufgeführten Gin-Marken, deren Flaschen synchron auf dem Tresen aufgereiht sind. Durch

persönliche Notizen gelingt es auch nach vielen Drinks die Orientierung zu behalten.

Jetzt gilt es zu erkunden, welches Aroma die eigenen Lebensgeister weckt. Mit tatkräftiger Unterstützung von **Nils Horst** sind alle Gläser und Fragen schnell gefüllt. Nach der Einführung in die Gin-Welt bietet Torben Bätcke weitere Einblicke in den Herstellungsprozess, sowie das Zusammenspiel von



Eine malerische Reihe: die von Torben Bätcke ausgesuchten Gins



Frederik Klein (links) genießt den Gin-Abend mit Freunden



Hochzufriedene Gäste, das schöne Ergebnis dank der guten Stimmung

einzig klare Sache

Gin und Tonic-Water. Diese Kombination wird je nach Vorliebe im Mischverhältnis von 1:1 bis 1:3 eingeschenkt. Von den fünf Tonic-Sorten begeistert insbesondere die indische Variante mit zarter Orangennote.

Das Ziel den eigenen Lieblings-Gin oder Gin-Tonic zu finden naht. Ob der Hamburger **Gin Sul**, der exotische **Tonka Hibiscus** oder die feine

japanische Essenz des **Unkiyo Japanes Blossom**, sie alle sorgen pur oder mit Eis für eine Geschmacksexplosion. Absoluter Highlight des Abends und Sieger der Sinne sind: **Gin-Knopf** und **Huckleberry Gin**.

Am Ende des Gin-Tastings gibt es einen hochprozentigen Applaus, der sich nur mit einem nächsten Treffen top-pen lässt.

DAS NEUE DOPPEL IN DER MARKTKÜCHE



Ramón Kurkowski und Patrick Duewell: uns gibt's nur zu zweit

■ Das neue Dreamteam in der EDEKA Volker Klein Marktküche jongliert spielend mit Pfannen und Töpfen. Gemeinsam mit Patrick Duewell als Leitung sind die beiden Kochexperten in der Osdorfer Filiale seit dem Frühjahr im Einsatz. Durch langjährige Erfahrung und die Liebe zum Essen, ist jedes Ihrer Gerichte ein wahrer Gaumenschmaus.

Patrick Duewell und Ramón Korkowski, das klingt namentlich nach zwei Dirigenten und damit sind wir schon ganz nah dran. Denn sie agieren in ihrer Küche wie zwei talentierte Musiker, die nur beste Zutaten miteinander verbinden und auf hohem Niveau abstimmen.

Patrick Duewell hat seine Koch-Ausbildung im **Atlantic-Hotel in Hamburg** absolviert und ist im Anschluss in die Gastronomie des Hamburger Segel-Club gewechselt. Weitere Stationen in der Küche folgten bei: König der Löwen, Movie Mampf Catering GmbH und einem italienischen Restaurant in Eppendorf. Die

Marktküche hat ihn gereizt, weil es ihm die neue Möglichkeit bietet, im größeren Rahmen für 50 Personen Essen auszurichten. Persönlich liebt er Hausmannskost, wie zum Beispiel einen deftigen Gulaschtopf und wenn die Zeit es zulässt, geht Patrick gerne Laufen, auf's Mountain Bike oder im Urlaub Surfen und Snowboarden.

Gastronomie war für Ramón Korkowski schon immer die richtige Bühne. Er hat in Mexiko studiert, seinen Master in Human Resources absolviert und ist seit 25 Jahren in dieser Branche zu Hause. Seit neun Jahren aktiv in Deutschland führte er in **Wedel** ein **eigenes mexikanisches Restaurant** und war zuletzt als Restaurantleiter im Leuchtturm in Blankenese tätig. Es steht außer Frage, dass seine Leidenschaft dem mexikanischen Essen gilt, hier lässt er sich jedoch lieber von anderen verköstigen. Privat steht Patricks Familie ganz oben und er genießt jede freie Minute mit Ihnen.



Ein Leben ohne Erdbeeren und Spargel ist möglich, ...aber sinnlos!

■ *Kennen Sie das Spargel-Gen? Natürlich, vor allem, wenn Sie zu den Menschen gehören, die vor lauter Vorfreude schon Sauce Hollandaise kaufen, bevor die ersten Spargelspitzen ihr Köpfchen aus dem Boden strecken.*

Doch jetzt öffnet **EDEKA Volker Klein**, rechtzeitig seine Tore, um dem Ansturm der „spargelhungrigen Fans“ gerecht zu werden. Genauso ausgeprägt ist der Erdbeer-Jeher, auch hier erwartet Sie das köstliche Gut in gewohnter Qualität. Um diese genussvolle Zeit auszuschöpfen, hat EDEKA Volker Klein seit Jahren eine regionale, professionelle Kooperation mit dem **Spargel- und Erdbeerhof Löscher**.

Weiss, grün und violett: Die Farbe der Spargelstangen hängt von der Sonnenbestrahlung ab. Weißer Spargel (Bleichspargel) wird daher geerntet, solange er noch unter der Erde ist. Sobald die Stangen Ihre Köpfchen aus der Erde strecken und mit dem Sonnenlicht in Berührung kommen, werden vermehrt Farbstoffe und Vitamin C gebildet. Er ist gesund, kurbelt den Stoffwechsel an, fördert die Zellerneuerung und ist mit seinen wertvollen Vitaminen K, C, B1, B2 sowie den Mineralien Zink, Phosphor und Calcium und Folsäure ein echtes Superfood.

Das Aroma von Spargel und der Duft frischer Erdbeeren

ergänzen sich perfekt. Die roten „Früchtchen“ tragen zu Wohlbefinden und guter Laune bei. Sie schmecken köstlich und sind die wohl älteste Süßigkeit der Menschen, was auch die Beliebtheit bei Kindern erklärt. Vor allem ihr Vitamin-C Gehalt ist enorm, er liegt höher als bei Zitronen und Orangen. Ein weiterer Pluspunkt sind die Polyphenole, welche antibakteriell, antiviral und entzündungsfördernd wirken.

Spargel gibt es immer nur für eine kurze Zeit, dann isst man ihn klassisch zur Hollandaise, gedünstet mit Pellkartoffeln und Schinken oder in variantenreichen Salaten, Auflauf- und Pasta-Gerichten. Genau wie bei

der Zubereitung von Erdbeeren sind die Rezeptideen hier nahezu grenzenlos.

Der **Erdbeer- und Spargelhof Löscher in Hoopte** ist ein QS GAP-zertifizierter Betrieb und setzt auf hochwertige, geschmackvolle Produkte. Erfahrung und bestes Wissen ist in dem Familienbetrieb über Generationen hinweg weitergegeben worden. Dank guter Böden und einem nachhaltigen Umgang mit Spargelstauden und Erdbeerpflänzchen hat sich über die Jahre eine einzigartige Aromen-Welt entwickelt.

Florian Löscher, schafft es täglich, dass die roten Erdbeeren



Die Frische wohnt in der Nähe: Spargelhof- und Erdbeerhof Löscher aus Hoopte eröffnet die Saison und bietet den Kunden von EDEKA Volker Klein wieder die Möglichkeit, aus dem Vollen zu schöpfen.

und der frische Spargel, bei Sonnenaufgang von seinen Erntehelfern per Hand gepflückt und auf direktem Transportweg in die EDEKA Volker Klein Filialen geliefert werden. Nur so ist der Frischekick garantiert.



Gratis: Wir schälen Ihren Spargel





Mitarbeiter-Ausflug „Zum Dorfkrug“



Was für



Bild oben: Das EDEKA Volker Klein-Team ist voll motiviert und gut vorbereitet

■ An einem sonnigen Tag im Februar dieses Jahres startet ein Mitarbeiter-team von **EDEKA Volker Klein**, zusammen mit ihrem **kaufmännischen Leiter Gordon Ahrens** einen Ausflug in den „Zum Dorfkrug“ in Neu-Wulmstorf.



Die Idee dahinter ist, den Angestellten und Auszubildenden einen Eindruck zu vermitteln, wie ein traditionsreicher und innovativer Betrieb mit viel Mut und Ideen zukunftsorientierte Entwicklungen in die Tat umsetzt. Gleichzeitig können die Auszubildenden sehen, wieviel Mühe sich ein Hersteller gibt und welchen Aufwand es bedeutet, von der Aufzucht eines Tieres über die Gewinnung des Rohstoffes wie z.B. Milch, Eier, Fleisch bis hin zur Abfüllung des Produktes in verkaufsoptimierte Verpackungen.

Beginn und Treffpunkt ist der Landhof. Hier gilt das Motto: Entdecken, Erleben, Genießen. Im hofeigenen Restaurant punktet das Haus mit nahrhaften



Veggie- und Rindfleischburgern, köstlichen Torten und saisonalen Gerichten in entspannter Wohlfühlatmosphäre. Der Hofladen lädt zum Kauf von regionalen Produkten aus eigener Herstellung ein, während draußen ein kleiner Abenteuerspielplatz auf lebenshungrige Kinder wartet.

Mit einem Verpflegungspaket unterm Arm beginnt der Rundgang durch die Tier- und Erlebniswelt. Alle sind erstaunt, wie nachhaltig und artgerecht die Haltung der Nutztiere hier umgesetzt wird. Die starken, braunen Rinder machen einen ruhigen, ausgeglichenen Eindruck, während die Bentheimer Schweine quitschfidel auf der Weide herumspringen. Besonders bewegend sind die vier Wochen jungen Kälbchen, welche auf einer separaten Station mit viel Liebe aufgepäppelt werden.

Die Milchkühe haben ausreichend Platz, damit sie, wie eigentlich von der Natur vorgesehen, Hörner

haben dürfen. Ohne diesen Freiraum bestünde Verletzungsgefahr. Die Kühe können jeder Zeit selbstständig in die automatische Melkanlage laufen. Als Anreiz, diesen Weg zu gehen, erhalten sie ein kleines Kraftfutter-Bonbon, welches über ein digitales System zugeteilt wird. Da der Computer erkennt, welche Kuh bereits da war, ist ausgeschlossen, dass sie zu viel nascht.

Ein lebendiges Hofprojekt von Menschen für Menschen. Mit Milch von glücklichen Kühen und nachhaltiger Zukunft

Nach dem Rundgang auf dem Landhof geht es weiter in die Produktionsstätte des Dorfkrugs. Hier gibt es strenge Regeln, doch mit der ausgegebenen Hygienekleidung war die EDEKA Volker Klein Truppe schnell einsatzbereit, um der Führung von **Michael Rasch**, dem Senior Key Account Manager

zu folgen. Ein erster Blick hinter die Kulissen zeigt die Produktion von Salatsoßen und Desserts, welche in umweltfreundlichen Gläsern statt in Plastik abgefüllt werden. Die bekannte „**Sylter Salatfrische**“ war der Grundstein für das wachsende Unternehmen und Aufbruch für viele weitere Projekte.

Im Anschluss wurden alle Volker Klein Mitarbeiter herzlich eingeladen, mit der Belegschaft vom Dorfkrug Mittag zu essen. Der Inhaber **Thomas Hauschild** kam persönlich vorbei, um jeden mit Handschlag zu begrüßen. Er ist der Beweis, dass es sich lohnt, an Visionen festzuhalten. Das gesamte EDEKA Volker Klein Team hat je eine prall gefüllte Kühltasche mit hausgemachten Produkten mitbekommen. Im Gepäck sind auch die Eindrücke und Informationen, welche die Mitarbeiter von EDEKA Volker Klein nun authentisch und aus erster Hand an ihre Kunden weitergeben können.



Das Motto von Silke und Thomas Hauschild (Inhaber) „Zurück zum Ursprung für die Zukunft“



Hausgemachte Burger und saisonale Speisen in der Hofküche



Obst und Gemüse frisch vom Feld, direkt zum Mitnehmen



Bewegende Momente mit den Kälbchen, streicheln erwünscht

Dieses Eis ist heiß begehrt

Ob zart schmelzender Genuss oder die kleine Belohnung für zwischendurch, perfekt portioniert im Mini Format hält Ferrero neue Eisüberraschungen für Familie und Freunde bereit. Die leckere Kinderschokoladen-Kombi aus Milcheis in Tropfenform, Raffaello mit weißer Schokolade, Himbeere & Kokosraspel, Rocher Haselnusseis mit gerösteten Haselnüssen und feiner Karamelsauce und mit neuer Rezeptur die süße Abkühlung von Yogurette mit Joghurt- und Erdbeergeschmack. Jede Sorte ist ein Hochgenuss für Groß und Klein.



GIN - aus einem anderen Universum

Hinter GIN KNOFF stehen die kreativen Köpfe von Huckleberry Gin, Maximilian Elsholtz und Jens Lauckner von Finest Beverages in München. Auf der Suche nach außergewöhnlichen Zutaten entwickelten sie den New Western Dry GIN, ohne Zugabe von Zucker und Stabilisatoren in Bioqualität. Durch die speziellen Botanicals entsteht das feine Aroma einer fruchtigen Orangenote, in perfekter Ergänzung mit würzigen Nuancen von Wacholder, Koriander, Kubebenpfeffer, Schlüsselblume und Sternenkraut. Ein Abenteuer „Pur oder mit Tonic“.



Sésame Linie: Harmonischer 3-Klang

Die Weine der Sésame Linie, sind das Aushängeschild des Weingutes Vigneros du Brulhois in Frankreich und begeistern mit Ihren runden, fruchtigen Rebsorten. Der helle Sauvignon & Gros Manseng erinnert an exotische- und Zitrusfrüchte, Grapefruit und Birne. Als Rosé Begleiter verführt Malbec & Merlot mit Aromen von Erdbeeren und viel Charisma, während Sésame Rouge Merlot & Tannat mit seiner rubinroten Farbe, sanften Tanninen und feinen Noten von Früchten und Gewürzen besticht. Santé!



Knuspriges Schweden

Gärdschips sind Premium Chips aus Schweden, die seit Jahrzehnten mit Leidenschaft und Sorgfalt aus erstklassigen Kartoffeln hergestellt werden. Gebraten in schwedischem Rapsöl in kleinen Mengen, um den Geschmack vollständig zu erhalten, werden die Zutaten direkt von lokalen Bauern bezogen und anschließend mit Aromen aus der ganzen Welt gewürzt. Diese Sorten haben es in sich: Backyard BBQ, dünne, krosse und kesselgebackene Kartoffelchips mit leicht rauchigem Barbecue Aroma. Sourcream & Black garlic, Sourcream trifft auf schwarzen Knoblauch und natürlich der Klassiker, die Original Schwedischen Kartoffelchips mit Meersalz.



Natürlich würzen mit guter Laune

Mit der „Guten Laune“ von Dittmann reisen Sie durch die kulinarische Welt der Saucen. Sie eignen sich besonders zum Kochen und Würzen von Gerichten, als Zugabe von gegrilltem Fleisch und Gemüse oder als Dip zu frischem Brot. Viele Kräuter, Tomaten und wertvolle pflanzliche Öle geben diesen Kräuter-Gewürz Saucen ihren pikanten Geschmack. Das Sortiment passt hervorragend zur Grill-Saison und umfasst insgesamt vier Styles. Korea, Argentinien, Brasilien und Kenia. Unsere Reiseerlebnisse haben sie.

Vegetarisch, dafür brenne ich ...

Vegetarische Würstchen sind eine leckere Art, fleischlose Gerichte zu genießen, ohne auf den vollen Geschmack zu verzichten. Das Traditionsunternehmen Salzbreitner hat es geschafft, köstliche Veggie-Griller, Krakauer und Curry Bratwurst kalorienreduziert und reich an Proteinen herzustellen. Das überzeugt nicht nur EDEKA Volker Klein auf ganzer Linie. Extrawurst erwünscht.





GRATINIERTER SPARGEL MIT SCHWEINEMEDAILLONS

REZEPTINFOS

Zutaten für 4 Portionen
Dauer: 55 Minuten
Aktive Arbeitszeit: 55 Min.

EINKAUFSLISTE

1,5 kg Spargel
Salz
1 TL Zucker
1 EL Butter
1/2 unbehandelte Zitrone
1/2 Bund glatte Petersilie
150 g weiche Butter
150 g Paniermehl
400 g Schweinemedaillon
Salz
Pfeffer
2 EL kalt gepresstes Olivenöl
1 TL Weizenmehl
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Tipps, wie Sie den Spargel am besten schälen, erhalten Sie in unserem Video auf der Webseite EDEKA.de. Wasser in einem großen Topf mit Salz, Zucker, Butter und dem Saft der halben Zitrone zum Kochen bringen. Spargel bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel 8 Minuten leise kochen lassen.

2. Backofengrill vorheizen. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen abpfeifen, fein hacken. Mit weicher Butter, Paniermehl und dem Zitronenabrieb verkneten. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit Garn binden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen und ruhen lassen.

3. Bratansatz mit Mehl bestäuben und mit Weißwein und Brühe ablöschen. Nach Belieben etwas Sahne angießen. Spargel abtropfen lassen und in eine Auflaufform setzen. Brösel darauf verteilen und ca. 5 Minuten auf die unterste Schiene des Backofens setzen (Achtung: Die Brösel werden schnell dunkel). Spargel mit Medaillons servieren.

WEINTIPP



WEINSPEZIALIST AXEL SCHNEIDER EMPFIEHLT DEN TROCKENEN RIVANER VOM WEINGUT HISS

Der elegante, frische Rivaner mit fruchtigen Komponenten von Ananas, Apfel, Aprikose und etwas Banane verleihen dem Gaumen eine harmonisierende Säure. Sonnenreiches, Südbadisches Klima und das charaktervolle Terrain des vulkanischen Mittelgebirges sind Nährboden für Weine auf höchstem Niveau. Die Winzerfamilie Hiss, steht zu 100% hinter ihren Produkten und produziert hier seit drei Generationen Weine erster Güte. Die Liebe zu Wein und Handwerk trägt maßgeblich zu dem heutigen Ergebnis bei. Erzählungen nach verweilte Otto III. im Jahre 994 in dieser Gegend, die daraufhin „Königsstuhl“ genannt wurde. Nach seiner Krönung zum Kaiser war dann der Kaiserstuhl geboren. Sie befinden sich also in guter Gesellschaft.

PROST!





Fruchtiges Johannisbeergelee *vegan & laktosefrei*

**Ein fruchtiges Gelee für das sommerliche Frühstück wie für das leckere Plätzchen:
Unser Johannisbeergelee-Rezept hält Ihnen mehrere Optionen offen,
benötigt nur wenige Zutaten, nicht einmal eine halbe Stunde Ihrer Zeit und eignet
sich sogar zum Verfeinern von Fleisch.**

REZEPTINFOS

Zutaten für 4 Portionen
Dauer: 25 Minuten
Aktive Arbeitszeit: 25 Min.

EINKAUFLISTE

1 kg rote Johannisbeeren
500 g Gelierzucker, 2:1
1/2 Bio-Zitrone,
davon der Saft

UTENSILIEN

Sterilisierte
Twist-off-Gläser,
Ggf. Passiertuch
Sieb

ZUBEREITUNG

1. Johannisbeeren von den Rispen zupfen, waschen und zusammen mit dem Gelierzucker, dem Saft einer halben Zitrone sowie 4 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Unter ständigem Rühren für 6-8 Minuten kochen lassen.

2. Marmelade durch ein sehr feines Sieb oder ein Sieb mit Passiertuch gießen. Das noch heiße Gelee sofort in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. Für 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.



MEHR VITAMIN C ALS ZITRONEN

Diese drei kleinen Beeren, sind sehr unterschiedlich im Geschmack und auch von den Inhaltsstoffen. Rote Johannisbeeren beinhalten eine eher säuerliche Tendenz, während weiße einen Hauch süßlicher ge-

prägt sind. Die schwarzen Beeren fallen bereits durch ihren etwas stärkeren, eigenwilligen und trotzdem angenehmen Duft auf, selbst die Sträucher mit ihren ersten Knospen versprühen bereits dieses Aroma. Schwarze Johannisbeeren sind wahre Vitamin-C Bomben, sie beinhalten fünfmal so viel wie die roten und weißen Artgenossen und zum großen Erstaunen auch mehr als Zitronen. Die beste Variante besteht natürlich darin, die Beeren roh zu essen, doch auch gekocht enthalten sie durch den hohen Anteil an Fruchtsäuren noch unfassbar viele gute Nährstoffe. Als feines Gelee bieten sie eine willkommene Abwechslung in jeder Küche.



cooler warm-up
Aperitifs, die es
in sich haben



Axel Schneider
seit Jahren der
Profi in der Wein-
und Spirituosen-
abteilung von
EDEKA Volker Klein

Mar & Sol Sangria Red

Spanien modern interpretiert

Fruchtig, erfrischend und wunderbar typisch spanisch! Mit seinen 9% ein herrlich leichter und eisgekühlter Sangria-Wein. Das Herstellungsverfahren und die Sorten Garnacha und Cariñena aus dem Camp de Terragona erzeugen den aromatischen Geschmack.



Oriental Déjà-Vu –

die Welt spontan entdecken

Orientalische Essenzen entführen mit einer fruchtig-würzigen Note in die duftende, geheimnisvolle Welt der Sinne. Ein französisches Weindestillat vereint fernöstliche Zitrusnoten und orientalische Gewürze mit einer abgerundeten, sanft-süßen Honig-Lavendelnote.



MARITIMO – der sonnige

Aperitif aus dem Norden

Er schmeckt wie ein Treffen mit Freunden, die Füße im Sand oder ein warmer Sonnenuntergang. Die pure Lebensfreude aus Grapefruit-, Mandarinen- und Curaçaoschalen mit rein natürlichen Zutaten, besonders lecker auf Tonic oder Eis.



Juicy in the Sky –

Abkühlung garantiert

Juicy in the Sky ist ein alkoholfreier Traubensecco aus dem Hause Christoph Hammel. Hergestellt ohne zusätzliche Aromastoffe, mit einer leichten Kohlensäure ausbalanciert. Gut gekühlt im Sektglas oder „on the Rocks“ mit einer Scheibe Zitrone -perfekt!



Amore al Mandarino –

Liebe auf Eis gelegt

Köstlicher Mandarinenlikör aus dem Premiumsegment. Sein frischer Zitrusduft und der süße, intensive Geschmack, machen den MANDARINARA einzigartig. Mit intensiver Farbe und charakteristischen Aromen von Zitrusfrüchten perfekt mit Prosecco oder Gin.



Axel Schneider:

Ich habe meine absoluten
Sommerlieblinge 2023
für Sie zusammengestellt

Eine Garantie, dass nette Gäste sich sofort wohlfühlen und gerne wiederkommen. Der wandelbare Aperitif ist mit und ohne Alkohol die perfekte Basis für gelungene Abende. Dieser Drink, oftmals mit einer leicht bitteren Note versehen, wird gerne vor dem Essen gereicht, um den Appetit anzuregen. Besonders in Italien und Frankreich, haben diese kleinen Starter eine lange Tradition. Er eignet sich zur herzlichen Begrüßung und ist eine gute Idee, die Wartezeit bis zum Essen zu verkürzen.

Chandon –

eleganter Garden Spritz

Ein ausgezeichnete argentinischer Schaumwein vom CHANDON-Winerteam in Mendoza. Das Traditionsunternehmen kombiniert den Wein mit Bitterlikör aus Orangenschalen-Extrakt, Kräutern und Gewürzen. Garden Spritz ist ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



Brut Dargent

L'Orangerie Spritz

Diese französische Cuvée aus der Feder von L'Orangerie Frankreich offenbart im geschwungenen Glas eine brillante, goldgelbe Farbe. Leichte, sommerliche Noten von Birnen und Orangen verbinden sich mit Aromen aus Minze und Melisse.





Unsere Azubi-Castings sind in vollem Gange ... Komm' in unser Team

Für die Bereiche Verkauf/Laden und Verkauf/Frische

■ Jetzt ist es wieder soweit. Bei uns hast Du die Möglichkeit, eine spannende Laufbahn mit einer Ausbildung als Verkäufer:in- und Kaufmann:frau im Lebensmittel-Einzelhandel bei EDEKA Volker Klein zu starten.

Gerade Deine ersten beruflichen Erfahrungen prägen Dich für die weitere Geschichte. Daher möchten wir Dir gerne mitgeben, was wir haben. Eine sehr gute Ausbildung, eine positive und nachhaltige Firmenphilosophie, das beste Know-How aus allen Bereichen des Verkaufs und eine Verantwortung, die Spaß macht.

Bei EDEKA Volker Klein bist Du digital ganz weit vorne. Jeder Azubi bekommt ein Tablet und darf es nach erfolgreichem Abschluss behalten. Die Auszubildenden werden bei

EDEKA Volker Klein sehr gerne übernommen und Du hast im Anschluss die Möglichkeit, eine weitere Karriere als Marktleiter:in oder in stellvertretender Leitung fortzusetzen.

Wir freuen uns, wenn Du das Team ergänzt. Dann bekommst Du das Gesamtpaket und wir auch. Falls Dir Lebensmittel am Herzen liegen und Du jetzt Lust bekommen hast, geh einfach auf unsere Seite: <https://karriere.edeka-volker-klein.de> und bewirb Dich auf „DEINE Stelle oder sprich uns direkt in den Filialen an.

**Wir stellen vor:
Abteilungsleiter:
innen für die
Molkerei-Produkte**

■ Die Molkereiabteilung von EDEKA Volker Klein ist das Herz und die Vorratskammer von gekühlten Käse- Milch- und Joghurt Produkten. Was hier lagert will gut bewacht und organisiert werden.

Mit Ronja Hamster in Osdorf und Stefanie Ochlast in Wedel in der Bahnhofstraße, gibt es zwei Top-Abteilungsleiterinnen, die genau das umsetzen und weitere Aufgaben managen. Sie behalten die Übersicht, schauen, welche Produkte gut laufen oder neu ins Sortiment aufgenommen werden. Da Hygiene ganz oben steht, gilt es Haltbarkeitsdaten und Kühltemperaturen engmaschig zu kontrollieren sowie Sauberkeit einzuhalten. Beide koordinieren und begleiten in ihrer leitenden Funktion Mitarbeiter und Auszubildende.

Ronja Hamster: „Ich liebe meinen Job als Abteilungsleiterin in der Osdorf-Filiale. Nach einer verkürzten Ausbildung bei EDEKA in NRW bin ich im Februar 2021 in meiner norddeutschen Heimat bei EDEKA Volker Klein als Allrounderin im Bereich Laden und Kasse angefangen. Es folgte die Obst- und Gemüseabteilung und im Juli 2023 war ich bereits



Volker Klein

Sie lieben Lebensmittel und wollen mehr aus sich machen?
Sie sind bei uns genau richtig!

Vorname

Nachname

E-Mail-Adresse

Telefonnummer

Frühestes Eintrittsdatum

Anmerkungen (optional)

☐ Ich bestätige, dass die von mir angegebenen Daten korrekt sind und stimme zu, dass diese zweckgebunden zur Bearbeitung und Beantwortung genutzt werden dürfen.



Ronja Hamster



Stefanie Ochlast

stellvertretende Leiterin in dem Molkerei-Produkt-Bereich. Seit Januar 2023 hat sich mein Herzenswunsch erfüllt, genau hier Abteilungsleiterin zu sein“.

Stefanie Ochlast: „Abteilungsleiterin in der Wedeler Bahnhofstraße zu sein, entspricht mir zu hundert Prozent. Ich bin seit März 2010 bei **EDEKA Volker Klein** beschäftigt und habe zunächst als Floristin die Blumenabteilung geleitet. Die Lust auf neue Herausforderungen hat mich über verschiedene Zwischenstationen: Bistro, Salatbar und Tiefkühlkost in die Molkereiabteilung gebracht. Hier liebe ich die Verantwortung, den Kundenaustausch und die Nähe zum Produkt“.



Digitale Optimierung sorgt für ... **SCHLAUE SCHILDER!**



Mit der Investition in ein neues, digitales Preisschild-System hat EDEKA Volker Klein sich voll ins Zeug gelegt und einen echten Mehrwert für seine Kunden und Mitarbeiter geschaffen. Bei der Vorbereitung wurde sorgfältig recherchiert, denn nur das Beste sollte im Laden Einzug halten. Die Einführung von intelligenten Schildern revolutioniert das Einkaufserlebnis auf hohem Niveau.

Bei der Entscheidung für das neue, digitale System spielte die Nachhaltigkeit eine große Rolle, denn sie spart die Farbe und den Rohstoff Papier ein.

Die neue Technik bietet von der Auswahl der Ware bis hin zum Bezahlvorgang Orientierung. Sämtliche Preise werden auf kleinen Bildschirmen angezeigt, denn Papierschilder sind passé. Vorher wurden die Regaletiketten ausgedruckt und von Hand gesteckt, was sehr zeitaufwendig war. Ein Marktrechner, von verantwortlichen Personen betreut, steuert das System. Jegliche Veränderungen und Inhalte werden binnen weniger Sekunden flexibel und fehlerfrei übertragen. Darüber hinaus können die kleinen Bildschirme zusätzliche Informationen über Lebensmittel und Rubriken weitergeben. So sind an den Regalen, Obst- und Kühltheken Hinweise zu finden, wie:

- EDEKA Hausmarke
- EDEKA Gourmet
- Bio, Vegan, Gluten- & Laktosefrei
- Rabattaktion, aktuelles Angebot (rot)

Die Kunden profitieren unmittelbar von Angeboten, die in Echtzeit und bestem Lesekomfort ersichtlich sind. So macht Einkaufen Spaß!



Osdorf

Acht Weine, acht Glücksmomente

Ein Hauch von Afrika und die Sonne im Glas



Volker Klein empfängt herzlich die Gäste, Gordon Ahrens und sein Team sorgen für den perfekten Ablauf und Matthias Witt erklärt die Welt der Weine



Viele abwechslungsreiche Gänge mit interessanten Kombinationen aus der afrikanischen Küche verwöhnten den Gaumen

■ Als Aperitif für diesen vielversprechenden Abend und seinen Weinliebhabern gibt es einen Villiera Tradition Brut-Champagner. **Volker Klein** beginnt mit der Begrüßung, im Anschluss führt **Axel Schneider, Weinexperte von EDEKA Volker Klein**, die Moderation fort und lässt verlauten, welche acht erlesenen Tropfen der besten, südafrikanischen Weingüter die Gäste in der **Marktküche** erwarten. Auch das Geheimnis der kulinarischen Köstlichkeiten wird gelüftet. Dann

übernimmt **Matthias Witt**, Prokurist und Vertriebsleiter für Überseeweine und stimmt mit seinem Wissen auf die sinnliche Welt der afrikanischen Weine ein. Ihm und seinem Handels-Partner, **Wojtek Poguntke**, ist die innige Liebe zu Afrika anzumerken.

Um die Geschmacksnerven sanft zu wecken, beinhaltet der erste Gang einen Heilbutt, garniert mit Garnele, Couscous-Salat und Raucharoma. Dazu werden zwei

trockene Sauvignon-Blanc Weine zur Auswahl gereicht: Whalehaven, mit einem blumigen Bouquet aus Grapefruit-Passionsfrucht und De Grendel, Koetshuis der einen Hauch Honigmelone, Ananas und Birne beinhaltet. Es folgt ein Rindertatar auf Schwarzbrot mit Wachtelspiegelei und einem Gläschen De Grendel Rosé.

Zwei besonders edle Rotweine ergänzen den nächsten Gang,

Lammkarree Jus in Kakao-kruste mit Knusperkartoffeln. De Grendel, ein hervorragendes Weingut mit Qualitätsweinen, hat hier den trockenen Shiraz anzubieten, dunkelviolet mit konzentrierten Aromen schwarzer Johannisbeere und Anklängen von Kakao-Mococabohnen. Der zweite Star ist Whalehaven Pinotage, mit ausgeprägtem Fruchtroma aus dunklen Beeren.



Von links: Wojtek Poguntke, Gordon Ahrens, Matthias Witt, Axel Schneider und Nils Horst machten diesen Abend zu einem großem Erfolg



Die acht besten Trauben aus dem Weinanbaugebiet rund um Kapstadt, deren Top-Qualität in einem hervorragenden Klima gereift sind



Ein riesiger Applaus für das 6-Gänge-Menü geht an die Mitarbeiter der Marktküche: Patrick Duewell, Fabian Späth und Ramón Korkowski

Das Kap der guten Weine und Südafrikas Seele mit allen Sinnen genießen

Nach einer Pause punkten die Whalehaven Merlot-Reben, aus reifen Kirschen, Pflaumen und Barriquenoten. Mit jedem Tropfen rückt Südafrika samt seiner Kultur, Gerüchen und Traditionen ein Stückchen näher. Eine moderne, vibrierende Szene, eindrucksvolle

Architektur und atemberaubende Landschaften mit Bergen, Wäldern, Küsten und Wüsten sind ein Genuss für alle Sinne. In der eigentlich zu heißen Region, entstehen durch die arktische Meeresströmung und kühlen Gebirgswinde einzigartige Bedingungen für den Weinanbau.

Mediterran geht es weiter, mit zarten Ochsenbäckchen,

Süßkartoffelpüree und Gurken-Relish. Ein kräftiger, 12 Jahre gereifter De Grendel Rubaiyat begleitet das Dry Age Rumpsteak. Der trockene, dunkelrote Wein schmeckt nach satten Pflaumen, schwarzen Früchten, Schokolade und Gewürzen und gewinnt durch lebendige Säure. Als Nachspeise wird ein Melonen Jalapeño mit Schinken-Sponge und Tomate serviert, sowie ein

Dessert-Wein von Shot, Cape Bridge Natural Sweet White, hellgelb, leicht ölige Tendenzen von Rapshonig, Rosinen und tropischen Früchten.

Das südafrikanische Flair hat das Publikum an diesem Abend mit vielen, kleinen Glücksmomenten verzaubert und bedankte sich an dieser Stelle auch bei den Köchen für das vortreffliche Menü mit üppigem Applaus.



Torben Johannesen (links) in Portugal auf dem Lago Azul

Torben Johannesen im 8er-Ruderboot: „Ich halte weiter Kurs“

■ Die Trainingseinheiten für die nächsten Monate sind festgelegt und ich bin voll im Element, um das Qualifikationssystem zu durchlaufen.

Anfang April stehen mit dem Ergometertest über 2.000 Meter und der 6-Kilometer-Langstrecke in Leipzig die nächsten großen Prüfungen für die Ruderer aus unse-

rem Deutschland-Achter Team an. Im Anschluss folgen die Deutschen Kleinbootmeisterschaften in Brandenburg und die Europameisterschaften in Bled sowie Slowenien im Mai. Alles dient der internen Ausscheidung zur Qualifikation für die Olympiade in Paris 2024.

Unabhängig von diesen Stationen

geht es jede Woche mit meinem **Ruderclub Favorite Hammonia** auf die Alster oder nach Allermöhe in Bergedorf. Beim Training kommen wir etwa auf 16 Stundenkilometer, während beim Rennen Höchstgeschwindigkeiten von 24 km/h erreicht werden. Im 8er-Boot sind wir ein perfekt aufeinander eingespieltes Team.

Auf den unzähligen Reisen zu den Wettkämpfen habe ich viele neue Eindrücke gewonnen.

Mailand ist superschön, Rio de Janeiro, eine sehr interessante Stadt und Tokio war mein absolutes Highlight. *Meine Familie, die mich manchmal begleitet, steht an erster Stelle. Ich habe eine Frau, die mitzieht und eine kleine Tochter, die mich jeden Tag zum Lachen bringt.*

Zu Hause koche ich gerne und liebe die italienische Küche mit guter Pasta und Spaghetti Carbonara. Um das Ganze zu komplettieren, habe ich mir einen Pizza-Backofen gegönnt, der nun krosse, duftende Pizza Margarita ausgibt. Als Leistungssportler kann ich mir das leisten. Ernährung und Sport gehören zusammen. Durch den hohen Kalorienumsatz braucht der Körper: Nudeln, Reis und Kartoffeln. Damit bin ich bei meinem Sponsor **EDEKA Volker Klein** gut aufgehoben, denn die Liebe zu Lebensmitteln haben wir gemeinsam.



Happy Cheese Days bei **EDEKA Volker Klein** in der Filiale in Osdorf, mit einem verlockenden Stand vom Hamburger Käselager.

Haben Sie Ihren Lieblingskäse schon gefunden? Hier bietet sich die beste Möglichkeit, beherrscht und unbefangenen die unterschiedlichsten Sorten zu probieren. An der Käsetheke präsentiert **Klaus Ebert** (Foto rechts) die edle Vielfalt und spricht fachkundige Empfehlungen aus. Sein Lieblingskäse ist der **BIO FJORD** (Foto unten), welcher an Dänemarks Nordseeküste eine frische Brise erhält und dessen Reifung in einer Kalksteinhöhle vollendet wird.

Es macht Spaß, während der Verkostung Informationen über die Herkunft, Beschaffenheit und Geschmacksrichtung der Käsespezialitäten zu erhalten. Riechen, tasten und schmecken erlaubt. So prägen sich die Besonderheit und Charakter jedes einzelnen Käsejuwels viel besser ein. Während der **DEICHBLUMENKÄSE** aus Schleswig-Holstein überzogen von



feinen Blüten das Auge entzückt, erscheint beim aromatischen **ZIEGEN-FINLAPPI** das „meckern“ völlig unsichtlos.

Von leicht süßlich über nussig bis würzig-scharf, hier gibt es einige unerwartete Geschmackserlebnisse. Ein Käse aus der Schweiz, oder doch lieber aus Dänemark? Mild, aromatisch und kräftig? Filtern Sie die Produkte nach Ihrem Belieben. Kuh, Schaf oder Ziege. Auf der Rückseite jedes Käsestückes befindet sich ein QR-Code, so lassen sich die Angaben auch zu Hause noch bequem nachvollziehen.

Das Käselager (<https://kaeselager.de>) findet die feinen Käsejuwelen und entwickelt unter anderem auch selber mit kleinen Vertragskäsereien im europäischen Raum nach eigenen Vorstellungen neue Produkte. Dabei wird zum Beispiel von der Produktion bis über die gesamte Lieferkette der Berg- oder Inselbauern eine gute und auskömmliche Lebensweise für Mensch und Tier ermöglicht. Das Ergebnis sind nachhaltig produzierte, sehr individuelle Käse von höchster Qualität zu einem fairen Preis.

Von langer Hand gereift: Die Kunst der Käseherstellung





Meine Tomaten haben Durst



Material

- Pappbecher oder Eierkarton
- Blumenerde
- Ein Tütchen Tomatensamen
- Gießkanne oder Sprühflasche
- Großer Blumentopf
- Kleine Schaufel
- Bambusstock



Besonders im Frühling, wenn alles sprießt und neu erwacht, macht es Spaß, den Garten zu erobern. Die Pflanzen wachsen sehen, mit den Händen in der Erde wühlen und Staunen, wenn die erste eigene Tomate essbar ist. Täglich erlebst Du den Kreislauf der Natur und wirst mit vielen, kleinen Wundern belohnt.

Und so gehst du vor:

1. Um die Tomatensamen zum Leben zu erwecken, einfach etwas Erde in die Becher füllen und in der Mitte mit dem Finger einen Zentimeter tiefeindrücken. Hier zwei bis drei Körnchen reingeben, mit etwas Blumenerde auffüllen und andrücken. Jetzt nur noch vorsichtig gießen und an einen warmen Ort stellen.

2. Aus den Samenkörnern entwickelt sich ein grüner Keimling mit zarten Wurzeln und Blättern. Jede Pflanze möchte ans Licht und Du kannst täglich beobachten, wie sie versucht das Ziel zu erreichen. Denke immer daran, sie feucht zu halten.

3. Sobald die ersten festen Blätter zu sehen sind, ist es Zeit, das gesamte Pflänzchen mit einer kleinen Schaufel in einen größeren Blumentopf oder Garten umzutopfen. Nur hier kann es weiterwachsen. Falls nötig, befestige es später an einem Bambusstock zum Stabilisieren.

4. Durch Deine liebevolle Pflege und viel Sonne entfaltet sich eine kräftige Tomatenranke. Viele kleine Blüten werden sich zeigen, die zu grünen und später roten, saftigen Tomaten heranreifen.

Viel Spaß und guten Appetit!

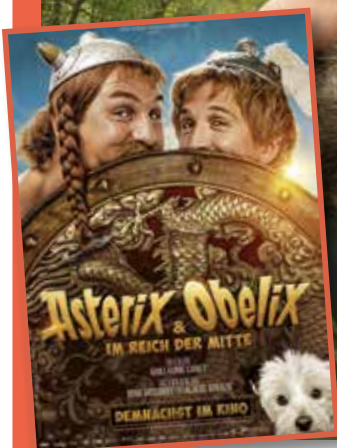


Filme

Start

Genre

<i>Asterix & Obelix im Reich der Mitte</i>	18. Mai	Abenteuer, Komödie, Familie
<i>Arielle die Meerjungfrau</i>	25. Mai	Abenteuer, Familie, Musical
<i>Spider-Man – Across the Spider-Verse</i>	1. Juni	Animations- & Zeichentrickfilm
<i>Book Club 2 – Ein neues Kapitel</i>	11. Mai	Komödie
<i>Indiana Jones und der Ruf des Schicksals</i>	29. Juni	Action, Abenteuer, Animation



ASTERIX & OBELIX IM REICH DER MITTE

Keine Angst vor Römern, großen Aufgaben und noch größeren Abenteuern! Mit ASTERIX & OBELIX IM REICH DER MITTE hat das lange Warten ein Ende: Nach über 10 Jahren kommen die beliebten Gallier endlich wieder in einer Realverfilmung zurück auf die große Leinwand. Guillaume Canet schlüpft nicht nur erstmals in die Rolle des cleveren Galliers Asterix, sondern übernahm auch die Regie. Ebenfalls neu mit dabei ist Gilles Lellouche als gutmütiger aber schlagkräftiger Obelix. An der Seite der berühmten Figuren sind die Hollywood-Stars Marion Cotillard als Königin Cleopatra und Vincent Cassel als römischer Imperator Cäsar sowie Filmlegende Pierre Richard zu sehen. Fußballstar Zlatan Ibrahimović feiert zudem sein Kinodebüt als Römer Antivir.

Fotos © LEONINE Studios

IMPRESSUM

Auflage: 33875 Exemplare

Kostenlose Zustellung zum Monatsanfang an alle erreichbaren Haushalte in Wedel und Hamburgs Westen.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Volker Klein Handels-GmbH
Julius-Brecht-Straße 5a
22609 Hamburg
Telefon: (0 40) 85 150 75-0
Web: www.edeka-volker-klein.de

Leitung der Redaktion
und Anzeigenberatung:
Gordon Ahrens
Tel.: (0 40) 85 150 75-0
Fax: (0 40) 85 150 75-61
E-Mail: gordon.ahrens@edeka-elbe.de

Redaktion:
Gesa Reessing

Gestaltung, Fotografie
und Anzeigensatz:
Artdirektion Heike Roth

Das geistige Eigentum in Idee, Wort, Bild und Design liegt bei dem Herausgeber Volker Klein, dem Redaktionsleiter Gordon Ahrens, der Redakteurin Gesa Reessing und der Artdirektorin Heike Roth. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der Volker Klein Handels-GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Es handelt sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für EDEKA Volker Klein.

Alleine aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in der Elbzeitung die männliche Form verwendet. Die weibliche Form ist selbstverständlich darin eingeschlossen.



Volker Klein