



# *Volker Klein*



*Wir kochen frisch!*

**EDEKA Volker Klein feiert Sommerfest in Hagenbecks Tierpark S. 8-9**

Endlich wieder gemeinsam die Zeit genießen, sich kulinarischen Genüssen hingeben und die Seele baumeln lassen. Richtig gut gehen ließen es sich die Mitarbeiter der Märkte von EDEKA Volker Klein beim großen Sommerfest im Tierpark Hagenbeck am 17. Juli.



**Die Tastingabende in der Volker Klein Marktküche sind zurück! S. 15 und 19**

Nach langer Zwangspause feiern die beliebten Tastings in Osdorf ihr Comeback. Los geht es am 25. August mit einem absoluten Klassiker: dem Gin-&-Tonic-Tasting. Bis Ende des Jahres folgen dann weitere fünf Themenabende mit edlen Tropfen und kulinarischen Hochgenüssen.

# Inhalt



**2-3**

Inhalt, Editorial sowie die August-Highlights bei Dallmeyers Backhaus



**4-5**

Sportlicher Spaß auf dem Wedeler Hafenfescht



**6-7**

Welau-Arcaden: Vielfalt und Service im neuen EDEKA-Volker-Klein-Shop



**8-9**

Der ganz große Spaß: über 100 EDEKANER im Tierpark Hagenbeck



**10-11**

Produktneuheiten und unser Rezeptfavorit



**12-13**

Ein Genuss, diese Käsereise, Gracías Gonzales sowie eine frische Brise für Wedel



**14-15**

Ruderer Torben Johannesen feiert sportliche Erfolge und Yes, es geht wieder los!



**16-17**

Die glorreichen Sieben, die packen an! Hochgenuss bei den Wedeler Musiktagen



**18-19**

Für die kleinen Leser und Kleins Highlights 2022



**20**

Neu im Kino im August und September



## Gemeinsam mit Freude durch den Genusssommer

Mit der Familie oder guten Freunden die Sommerzeit genießen, nach Herzenslust schlemmen und dabei unbeschwert die zahlreichen Vorzüge der warmen Jahreszeit auskosten. In etwa so sieht für viele die ideale Vorstellung vom Sommer aus. Damit aus der Illusion letztlich auch Realität wird, bieten die Märkte von EDEKA Volker Klein all jene Köstlichkeiten, die Ihren Sommer zu einem echten Hochgenuss machen. Auf welche Leckerbissen Sie sich freuen können und wie sich der Sommer hinter den Kulissen von EDEKA Volker Klein gestaltet, erfahren Sie in der neuen Ausgabe unserer Elbzeitung. Einen kleinen Vorgeschmack gibt Marktinhaber Volker Klein im Interview.

*Herr Klein, das Thermometer steigt und überall ist die Freude über den Sommer bei den Menschen spürbar. Wie heiß her geht es derzeit in Ihren Märkten?*

Die Leute zieht es nach draußen und besonders gemütliche Grillabende stehen derzeit hoch im Kurs. Alles, was man dafür kulinarisch braucht und was sonst genuss technisch in der warmen Jahreszeit nicht fehlen darf, steht in unseren Märkten selbstverständlich in aller Frische griffbereit. In sämtlichen Abteilungen der Märkte hat der Sommer Einzug gehalten und die Sortimente bieten für jedermann eine passende Köstlichkeit. Definitiv geht es in unseren Märkten derzeit heiß her, wobei unsere Mitarbeiter stets kühlen Kopf behalten und für Fragen und Wünsche rund ums Sortiment gerne ein offenes Ohr haben.

*Apropos Mitarbeiter. Sie haben Ihr gesamtes Team kürzlich zum großen Sommerfest eingeladen. Wie wurde der Tag erlebt?*

Wir haben den Tierpark Hagenbeck besucht und dort einen rundum schönen Tag erlebt. Aufgrund von Corona mussten wir unser traditionelles Sommerfest in den vergangenen Jahren schweren Herzens absagen, sodass die Freude auf die diesjährige Veranstaltung umso größer war. Unsere vielen treuen und engagierten Mitarbeiter haben sich dieses Fest aufgrund des großen Stresses und der vielen Entbehrungen in der Vergangenheit redlich verdient. Die Stimmung war fröhlich und ausgelassen und alle rund 100 Teilnehmer hatten eine schöne Zeit. Impressionen und weitere Infos vom Sommerfest werden natürlich auf den folgenden Seiten der aktuellen Elbzeitung in Hülle und Fülle präsentiert.

*Wenn Sie es schon ansprechen, bleiben wir doch gleich bei der Themenvielfalt der neuen Elbzeitung. Was erwartet die Leser noch?*

Ein bunter Strauß an spannenden Berichten und viele Neuigkeiten. Brandaktuell ist die Nachricht, dass unsere Tastingabende in der Osdorfer Marktküche in Kürze wieder stattfinden werden. Welche Genussabende geplant sind, geben wir in der aktuellen Ausgabe preis. Außerdem erfahren die Leser alles zu unserem neuen EDEKA-Volker-Klein-Shop in den Wedeler Welau-Arcaden und bekommen einen Blick hinter die Kulissen des Wedeler Hafenfestes. Dort waren wir mit einem eigenen EDEKA-Stand sowie unserem neuen Kooperationspartner, dem Olympia-Ruderer Torben Johannesen, präsent. Zu guter Letzt warten weitere lesenswerte Geschichten rund um unsere Mitarbeiter sowie Rezepttipps und eine Extra-seite für unsere kleinen Leser. Durchblättern lohnt sich also definitiv!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr Volker Klein!

# Dallmeyers

## Backhaus

### Unsere Aktionsangebote vom 1. bis 14. August



2 Stück  
**Pflaumen-  
streuselschnecke**

2 Stk. **4,20 €**  
Statt 4,60 €



2 Stück  
**Pflaumenkuchen**  
mit frischen Pflaumen

2 Stk. **4,50 €**  
Statt 5,00 €



## ITALIENISCHE WOCHEN

ab 10. August



**Antipasti Bagel**



Stk. **4,50 €**

**Bruschetta**



Stk. **2,99 €**

Stk. **5,70 €**



**Panino Classico**

Stk. **3,95 €**



**Salami à la Rustic**

## Dallmeyers Brot-Guide

### Langschläferkruste 36

Diese bekömmliche Brot-Kreation wurde von unseren Bäckermeistern auf traditionelle Weise entwickelt und abgestimmt. Mit den Zutaten Dinkelmehl und Wilder Hefe wurde ein sehr gut verträgliches Brot erschaffen. **Langschläferkruste 36** vereint Ursprünglichkeit und Handwerkskönnen, doch sein wahres Geheimnis ist der unverwechselbare Geschmack der sich in einer **36 Stunden langen Reifezeit** (Teigruhe) entwickelt. Ein großartiges Aroma und eine krachende Kruste runden dieses **Holzofenbrot** ab.



Unsere Öffnungszeiten: Hamburg Osdorf, Julius-Brecht-Straße, Montag bis Samstag 7.00 Uhr bis 20.00 Uhr und Sonntag 8.00 bis 17.00 Uhr  
Wedel, Welau Arcaden, Montag bis Samstag 7.00 Uhr bis 19.00 Uhr und Sonntag 8.00 bis 17.00 Uhr  
Wedel, Feldstraße, Montag bis Samstag 7.00 Uhr bis 19.00 Uhr und Sonntag 8.00 bis 11.00 Uhr

■ Nach zwei coronabedingten Absagen in den vergangenen Jahren fand vom 10. bis 12. Juni 2022 endlich wieder das beliebte **Wedeler Hafenfest** statt. Mit dabei war wie gewohnt ein Team der **EDEKA-Volker-Klein-Familie**, das die Besucher an einem gemeinsamen Stand mit Kollegen von **EDEKA Jensen** informierte und zugleich zu sportlichen Aktivitäten animierte.

Inmitten der zahlreichen Stände auf der Festwiese hatten sich EDEKA Volker Klein und EDEKA Jensen etwas Besonderes einfallen lassen. Vor Ort war am 12. Juni der Ruder-Olympia-Silbermedaillengewinner von Tokio, **Torben Johannesen**, mit dem Volker Klein seit einiger Zeit unter dem Motto **„Gemeinsam auf der #roadtoparis“** eine Partnerschaft pflegt und den Athleten vom Team Deutschland auf seinem Weg zu den Olympischen Spielen in Paris im Jahr 2024 im Bereich Ernährung unterstützt.

Bei seiner Stippvisite hatte der 27 Jahre alte, frisch gebackene Vater ein Ruderergometer im Gepäck, das nicht nur die Blicke auf sich zog, sondern auch viele Besucher zum Ausprobieren animierte. Nicht nur **Frederik** und **Volker Klein** sowie **Jan Uden**, **Iris Neller** und **Kevin Garrod** testeten an der Maschine ihre Grenzen, sondern auch viele kleine und große Gäste. Torben Johannesen gab dabei wertvolle Tipps und zeigte auch selbst sein außergewöhnliches Können.

**Iris Neller:**  
**„Wir waren einfach glücklich, endlich wieder gemeinsam in der Natur zusammen sein zu können.“**

Iris Neller aus der Personalabteilung von EDEKA Volker Klein zeigte sich begeistert von der Aktion und zog ein positives Resümee: „Es war toll, dass wir alle endlich wieder zusammen in der Natur die Zeit genießen und Spaß haben konnten. So viele Menschen so glücklich und ausgelassen zu sehen, hat große Freude gemacht.“



**Voll auf einer Wellenlänge:** (stehend von links:) Kevin Garrod, Ruder-Olympia-Silbermedaillengewinner Torben Johannesen, Jannyck Ludewig (EDEKA Jensen) sowie (sitzend von links:) Iris Neller und Laura Fichtner (EDEKA Jensen)



**Sowohl Marktleiter Jan Uden als auch Volker und Frederik Klein nutzten das Ruderergometer und ließen sich von Team-Deutschland-Ruderer Torben Johannesen wertvolle Tipps geben**



# Sportlicher Spaß auf dem Hafenfest



Während sich Torben Johannesen (links) um den kommenden Rudernachwuchs kümmerte, versuchte sich Iris Neller (rechts) beim Baseball



Direkt gegenüber vom Kassensbereich des Hauptmarktes befindet sich der neue EDEKA-Volker-Klein-Shop



Marktinhaber Volker Klein (links) und Objektleiter Frederik Klein freuen sich über ihr neues Geschäft in den Welau-Arcaden

■ **EDEKA Volker Klein** in den **Welau-Arcaden** gibt es jetzt gleich zweimal. Direkt gegenüber vom Kassensbereich des Hauptmarktes befindet sich in einem ehemaligen Textilgeschäft der neue **EDEKA-Volker-Klein-Shop** mit einem ausgewählten Sortiment und zahlreichen Serviceangeboten.

Seit dem 4. Juli bietet EDEKA Volker Klein in dem neuen, knapp 100 Quadratmeter großen Geschäft eine breite Vielfalt von **Süßigkeiten** über **Tabakwaren** bis hin zu einem **kleinen Sortiment an Elektroartikeln**. Darüber hinaus können die Kunden auch gleich noch ihre Pakete im integrierten **DHL-Paketshop** abgeben und abholen sowie ihr

Glück beim **Lottospielen** versuchen.

**Frederik Klein:**  
„Mit dem neuen Geschäft wollen wir unseren Kunden noch mehr Einkaufs- und Servicemöglichkeiten bieten.“

„Mit dem neuen Geschäft wollen wir unseren Kunden noch mehr Einkaufs- und Servicemöglichkeiten bieten. Bestimmte Sortimente aus dem Hauptmarkt haben wir in den neuen Laden verlagert und dort ein typisches Kiosk-

Sortiment geschaffen. Gleichzeitig konnten wir den neuen Platz im Hauptmarkt nutzen, um neue Artikel zu integrieren“, berichtet der **Objektleiter der Wedeler Filialen von EDEKA Volker Klein, Frederik Klein**, der dem gesamten Team für das große Engagement bei der Gestaltung des neuen Shops dankt. „Innerhalb kürzester Zeit haben wir dank des großartigen Einsatzes und des Ideenreichtums unserer Mitarbeiter einen tollen Laden auf die Beine gestellt, in dem sicher für jeden Kunden etwas dabei ist.“

Ob Lebensmittel wie unter anderem Süßwaren, Energieriegel und **Sportlerprodukte** oder **Haus-**

**haltwaren** sowie **Geschenk- und Partyartikel** – im neuen EDEKA-Volker-Klein-Shop in den Welau-Arcaden wartet für jede Lebenslage das passende Produkt und eine Stippvisite lohnt sich definitiv. „Neben den beschriebenen Waren bieten wir im neuen Geschäft auch ein breites Spektrum an **Zeitschriften** sowie eine große Vielfalt an Tabakwaren. Geplant ist in naher Zukunft auch eine **Eistruhe**“, ergänzt Frederik Klein.

Einen weiteren echten Mehrwert für alle Kunden bietet der im Shop integrierte DHL-Paketshop. Hier können bequem und ohne lange Wege

Von links: Janna Martens (stellvertr. Marktleiterin), Deniz Kubilay (stellvertr. Marktleiter), Kerstin Martens (Shop-Hauptverantwortliche) und Christopher Lehm (stellvertr. Marktleiter) versprechen Vielfalt und freundlichen Service



ZEITSCHRIFTEN, POST UND VIELES MEHR:

## VIELFALT UND SERVICE IM NEUEN SHOP



Auch Geschenk- und Partyartikel sind gut sortiert erhältlich



im Rahmen des Lebensmitteleinkaufs Pakete abgegeben und abgeholt werden. „In den heutigen Zeiten, wo immer mehr Onlinebestellungen getätigt werden, wünschen sich viele Menschen eine solche Anlaufstelle, um Zeit zu sparen. Wir freuen uns, dass wir unseren Kunden diesen Service nun auch ermöglichen können“, so Frederik Klein.

Knapp drei Wochen nach der Eröffnung hat sich der EDEKA-Volker-Klein-Shop bereits zu einem beliebten Anlaufpunkt entwickelt und das Feedback der Kunden ist durchweg positiv. „Ich habe bereits viele



Bis das Geschäft in neuem Glanz erstrahlte, packten auch Volker Klein, Sohn Frederik sowie der stellvertretende Marktleiter Deniz Kubilay kräftig mit an

Stimmen gehört, die begeistert von der neuen Einkaufsmöglichkeit sind. Die Kunden loben das ausgewählte und gut sortierte Sortiment und wissen besonders den DHL-Paketshop sehr zu schätzen. Die positive Resonanz ist eine schöne Bestätigung, dass sich unsere Mühen gelohnt haben. Weiteres Feedback sowie eventuelle Verbesserungsvorschläge nehmen wir natürlich gerne entgegen“, sagt Frederik Klein, der im Namen des gesamten Mitarbeiterteams alle Besucher, die noch nicht den Weg in das neue Geschäft von EDEKA Volker Klein gefunden haben, herzlich einlädt, reinzuschauen.



TROPEN-AQUARIUM

# ÜBER 100 EDEKANER IM TIERPARK HAGENBECK DER GANZ GROSSE



Bei strahlendem Sonnenschein verlebte die gesamte Familie Klein gemeinsam mit dem Arbeiterteam beim Sommerfest im Tierpark Hagenbeck einen unbeschwerten Tag mit kulinarischen Genüssen, z. B. Pulled Pork vom Rost und Butterkuchen, sowie netten Gesprächen und Führungen durch den Tierpark



*Gut gelaunt posierte die große EDEKA-Volker-Klein-Familie für ein Erinnerungsfoto vor dem Tierpark-Eingang*



■ Endlich wieder gemeinsam die Zeit genießen, sich kulinarischen Genüssen hingeben und die Seele baumeln lassen. Richtig gut gehen ließen es sich die Mitarbeiter der Märkte von **EDEKA Volker Klein** beim großen Sommerfest im Tierpark Hagenbeck.

Bei strahlendem Sonnenschein folgten rund **100 Teammitglieder**, einige von ihnen mit ihren Kleinsten im Gepäck, der Einladung von Familie Klein und fanden sich am 17. Juli von 10 bis 18 Uhr im Tierpark ein, um dort einen ereignisreichen Tag in familiärer und entspannter Atmosphäre zu verbringen.

An einem eigens hergerichteten Grillplatz schlug die EDEKA-Volker-Klein-Familie ihre Zelte auf und ließ sich dort je nach Gusto mit kühlen Getränken sowie Pulled Pork vom Rost, Brotspezialitäten oder süßen Kuchenstückchen verwöhnen. Abseits des großen Schlemmervergnügens konnten die Sommerfestbesucher an Führungen durch den Tierpark und das Tropen-Aquarium teilnehmen oder einfach frei die Möglichkeiten, die Hagenbeck zu bieten hat, nutzen.

Ein großer Spaß für alle Beteiligten, wie **Iris Neller** im Nachgang resümierte. „Es war ein rundum gelungener Tag für alle, um einmal vom Alltagsstress abzuschalten und gemeinsam eine schöne Zeit zu genießen. Das Wetter war toll, die Stimmung gelöst und sowohl Groß als auch Klein wurde es aufgrund des vielfältigen Programms und der Entfaltungsmöglichkeiten nie langweilig“, berichtete die **Personalbeauftragte** von EDEKA Volker Klein, die sich im Namen aller Mitarbeiter bei Familie Klein für die Durchführung des Sommerfestes und die Wertschätzung bedankte.

Genutzt wurde der Rahmen des Sommerfestes auch für die feierliche Ehrung von zwei Jubilaren aus dem Team. Für ihre Treue und ihr Engagement mit warmen Worten von Volker Klein sowie kleinen Präsenten bedacht wurden **Herr Regenstein**, der sein 15. Jubiläum feierte, und **Frau Riß**, die seit fünf Jahren in Diensten von EDEKA Volker Klein steht.

# SPASS!



*Ein großer Spaß für die ganze Familie mit Naschereien, Eiscreme und spannenden Tieren aus nächster Nähe. Beim Sommerfest von EDEKA Volker Klein kamen Groß und Klein voll auf ihre Kosten*



## Beste Beeren im Glas

Zeitlos köstlicher Gaumengenuss, erntefrisch ins Glas gebracht. Mit den Aufstrichen der „Beerenbauern“ aus Ebermannstadt in Demeter-Qualität holen Sie sich den originalen Geschmack klassischer Beerenfrüchte nach Hause. Ob fein-säuerlich mit Sauerkirchen, fruchtig-intensiv mit der sizilianischen Ciaculli-Mandarine oder mit besten Heidelbeeren aus Heide- und Moorböden sowie aus Wildsammlung – probieren lohnt sich!



## Ginträume von der Ostsee

Der Imprimer-Gin wird aus zehn handverlesenen Botanicals kreiert, die allesamt aus verantwortungsbewusstem Anbau stammen. Durch die Kombination aus verschiedenen erlesenen Kräutern und Früchten wie frischen Orangen, Limetten, Blaubeeren und Basilikum formen weitere Botanicals den einzigartigen Geschmack des Imprimer-Gins, der ohne Aroma- und Zusatzstoffe auskommt. Liebevoll im Norden Deutschlands an der Ostsee in kleinen Auflagen produziert.



## Die erste große Kaffeeliebe



Greifen Sie zu den Kaffeespezialitäten in Bio-Qualität von der Rösterei FirstLoveCoffee aus Hamburg und erleben Sie puren Genuss. Der Bio-Espresso besteht zu 80 Prozent aus Arabica-Bohnen und zu 20 Prozent aus Robusta-Bohnen. Dank der Robusta-Bohnen überzeugt die Crema mit einer lang anhaltenden Struktur. Derweil punktet der Bio-Filterkaffee aus 100 Prozent handverlesenen und schonend gerösteten Arabica-Bohnen mit Noten von Apfel.

## Auf die Soße, fertig, los

Mit den „Gute Laune“-Soßen von Feinkost Dittmann reisen Sie kulinarisch durch die Welt. Die verschiedenen Soßen eignen sich ideal zum Kochen, zum Würzen von Gerichten, zum Dippen oder klassisch als Grillsoßen. Sechs verschiedene Sorten sind ab sofort bei EDEKA Volker Klein erhältlich: Argentinien-Style, Äthiopien-Style, Brasilien-Style, Japan-Style, Kenia-Style und Korea-Style.



## Frisch ge(P)flückt in die Flasche

Mit heimischen Rohstoffen, ohne Zuckerzusatz und echt bio und vegan – so kommen die erfrischenden Pflück-Schorlen daher. Klassisch als Apfelschorle mit Boskoop-Äpfeln oder mit Rhabarber und Johannisbeere – bester Geschmack ist garantiert! Die Marke Pflück ist im Jahr 2018 aus dem Projekt „HAND-zu-HAND“ hervorgegangen, das sich nach wie vor regional und sozial engagiert. Alle Rohstoffe werden direkt von Bio-Bauern gekauft, produziert wird in einem Familienbetrieb in Norddeutschland.



## Süßes oder Saures!

Trolli kann mehr als nur seine beliebten sauren Glühwürmchen. Ganz neu in der Produktpalette und im Gummibärchenregal von EDEKA Volker Klein sind die frechen „Squiggles“ in sechs fruchtigen Geschmacksrichtungen sowie die „Squiggle Twists“ mit drei süßsauren Doppelfruchtsorten. Beide Neuheiten kommen selbstverständlich mit natürlichen Farben und Aromen daher. Genau wie die neuen Trolli „Bytes“ mit Dextrose, Zink, Vitamin B6 und Mate-Tee-Extrakt.



# PASTA MIT KRÄUTERSEITLINGEN

## REZEPTINFOS

Zutaten für 4 Portionen  
Dauer: 75 Minuten  
Aktive Arbeitszeit: 25 Minuten

## EINKAUFLISTE

400 g Kräuterseitlinge  
500 g Pasta (Bandnudeln oder Spaghetti)  
100 g Kirschtomaten  
1 Knoblauchknolle  
1/2 Bund Petersilie  
2 Scheiben Weißbrot, altbacken  
8 EL Olivenöl  
4 EL Mascarpone  
Salz  
schwarzer Pfeffer, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, den Knoblauch auf ein Backblech legen und 30 Minuten backen, bis er ganz weich ist. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann den Knoblauch aus den Häuten drücken und grob hacken.
2. Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen. 200 ml Pastawasser abschöpfen und beiseitestellen.
3. Petersilie waschen und fein hacken. Weißbrot in kleine Stücke krümeln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Tomaten halbieren.
4. Kräuterseitlinge längs in Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze und Kirschtomaten darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den gehackten Knoblauch, die Pasta und 100 ml Pastawasser in die Pfanne geben, 2 EL Mascarpone einrühren. Mehr Pastawasser und/oder Mascarpone hinzufügen, bis eine sämige Soße entsteht. Salzen und pfeffern und zum Schluss die Petersilie unterrühren.
5. Pasta auf Tellern anrichten, restlichen Mascarpone auf die Pasta geben und mit dem gerösteten Brot bestreuen.

## WEINTIPP



### WEINSPEZIALIST AXEL SCHNEIDER EMPFIEHLT DEN BETTENHEIMER CHARDONNAY & RIESLING

Der Bettenheimer Chardonnay & Riesling trocken vom Weingut Jens Bettenheimer in Ingelheim am Rhein verspricht leichten Sommergenuss der besonderen Art. Hier paaren sich die feine Mineralität sowie der zarte Duft von Pfirsich und Zitrone des Rieslings mit der Würzigkeit und Feinfruchtigkeit des Chardonnays. Das Ergebnis ist ein klassischer Terrassenwein mit fruchtiger Note und animierender Säure. Ein toller Wein für die warme Jahreszeit, der sich sowohl pur als auch zu leichten sommerlichen Gerichten genießen lässt.



**PROST!**



Frauke Brohm ist immer noch begeistert



# EIN GENUSS, DIESE KÄSEREISE

Drei ereignisreiche Tage ganz im Zeichen des Käses erlebte die stellvertretende Abteilungsleiterin der Käsetheke in Osdorf, Frauke Brohm, vom 27. bis 29. Juni. Gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen EDEKA-Märkten im Norden reiste die 52-Jährige nach Tirol, um sich dort in hiesigen Käsereien umzuschauen und weiterzubilden.

Zunächst ging es für Frauke Brohm am 27. Juni mit dem Flie-

ger von Hamburg nach München, wo bereits ein Bus zur Weiterfahrt nach Österreich auf die Reise-gruppe wartete. Direkt am Abend des ersten Tages wurde die erste Käserei angesteuert. „Wir haben dort das rund 160 Meter lange Gewölbe besichtigt, welches prall gefüllt mit Käselaiben war. Natur pur und eine tolle Erfahrung“, erinnert sich die Käseexpertin, für die es nach einer kurzen Nacht im Hotel bereits am nächsten Morgen nahtlos weiterging.

An Tag zwei besuchten Frauke Brohm und Co. zunächst eine kleine Alpe. Ein traditioneller Familienbetrieb, der mit mühevoller Handarbeit und viel Leidenschaft zwei Käselaiben am Tag produziert. „Dort einen Einblick zu bekommen, war sehr interessant. Auf dieser Alpe wird Käse mit Herz gemacht, fernab von großer Industrie“, berichtet Frauke Brohm, die anschließend mit ihren Kolleginnen und Kollegen auch noch eine Käserei

besichtigte, die aus der Molke Kosmetikartikel herstellt.

Zum krönenden Abschluss die heiligen Hallen der Käse Rebellen GmbH besucht. „Hier gehen 57 000 Käselaibe am Tag durch die Produktion. Alles läuft maschinell und auf den Punkt. Einfach der Wahnsinn“, so Frauke Brohm, die nach aufregenden Tagen mit vielen schönen Erinnerungen in die Hansestadt zurückkehrte.



# GRACIAS GONZALES & ADIOS!

Acht Jahre lang gehörte Herr Gonzales zum festen Kern der Fleischerei von EDEKA Volker Klein in Osdorf. Stets zuverlässig und immer mit einem Lächeln auf den Lippen, erledigte der Hamburger mit spanischen Wurzeln Zuarbeiten für den Verkauf und war auch sonst immer dort zur Stelle, wo seine Hilfe gebraucht wurde.

Auch wenn man es ihm kaum ansieht, trat Herr Gonzales vor Kurzem in den Ruhestand ein. Somit hieß es für seine Kolleginnen und Kollegen sowie das gesamte Team von EDEKA Volker Klein schweren Herzen Adios zu sagen und Herrn Gonzales für sein langes Engagement mit einem Blumenstrauß und vielen warmen Worten zu danken. Ganz trennen möchte sich der sympathische Fleischexperte von EDEKA Volker Klein jedoch noch nicht. Er hat vor, das Team noch eine gewisse Zeit als Minijobber ab und an zu unterstützen.



Zum Eintritt in den Ruhestand überreichte Thomas Goller aus der Marktleiterriege in Osdorf Herrn Gonzales einen Blumenstrauß

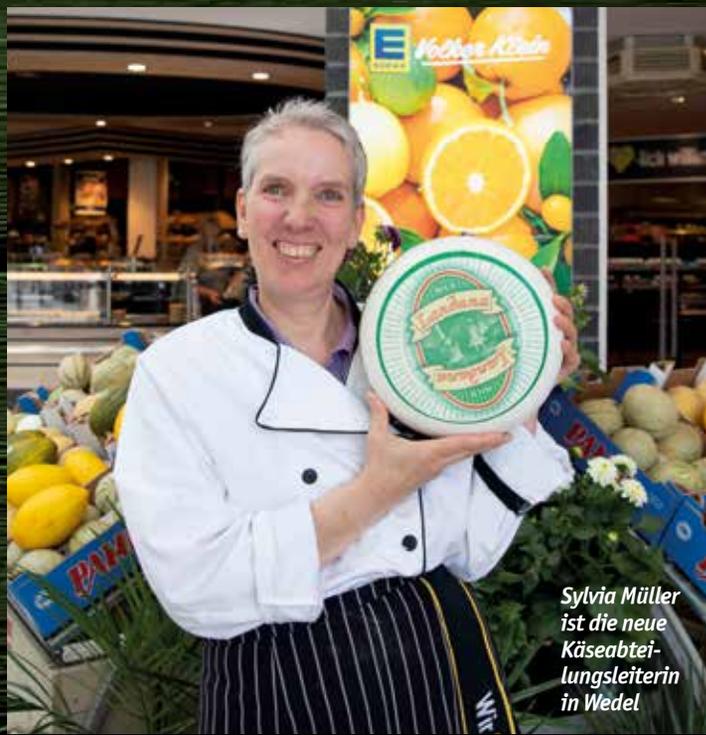
# EINE FRISCHE BRISE FÜR WEDEL

Mit Sylvia Müller schwingt seit dem 1. Juli dieses Jahres eine erfahrene Expertin als Abteilungsleiterin an der Käsetheke von EDEKA Volker Klein in den Wedeler Wela-Arcaden das Zepter. Die 51-Jährige ist keine Unbekannte, denn vor vielen Jahren absolvierte sie bereits ihre Ausbildung im Bona-Markt von Volker Klein in Rahlstedt.

„Im ehemaligen Bona-Markt von Volker Klein habe ich meine Lehre gemacht. Nun schließt sich der Kreis und ich bin zurück“, erklärt die sympathische Käseexpertin, die ihre bisherige berufliche Laufbahn einige Jahre in einem großen EDEKA-Markt in Hamburg verbrachte und zuletzt 14 Jahre lang in einem Alnatura-Markt arbeitete. Bei der Suche nach einer neuen Herausforderung

stieß Sylvia Müller auf eine Stellenanzeige von EDEKA Volker Klein und bewarb sich prompt. „Danach ging alles recht schnell, bis wir uns einig waren und ich das erste Mal hinter der Theke stand“, berichtet Müller.

In ihrer neuen Umgebung hat sich Sylvia Müller bereits gut eingelebt. „Die Stimmung unter den Kollegen und auch im Umgang mit den Kunden ist super. Derzeit bin ich noch in der Orientierungsphase und lerne unsere Kunden genauer kennen. Darauf aufbauend, möchte ich später in Zusammenarbeit mit meinem Team gerne neue Ideen bezüglich der Sortimentsgestaltung umsetzen, um für noch mehr Vielfalt zu sorgen“, blickt die Altonaerin voraus.



Sylvia Müller ist die neue Käseabteilungsleiterin in Wedel



Fotos: Derfey/Seyb

Ein Sieg und ein dritter Platz sprangen für Torben Johannesen und seine Teamkollegen aus dem Deutschland-Achter bei den jüngsten Weltcups heraus

## Ruderer Torben Johannesen feiert sportliche Erfolge

Seit geraumer Zeit pflegt **EDEKA Volker Klein** eine Partnerschaft mit **Team-Deutschland Ruderer Torben Johannesen** und unterstützt den Hamburger auf seinem Weg zu den Olympischen Spielen in Paris im Jahr 2024 im Bereich Ernährung. Zwischen Wettkämpfen bei den „Finals“ in Berlin und Weltcups mit dem Deutschland-Achter, besuchte der 27-Jährige zuletzt den Stand von EDEKA Volker Klein beim **Wedeler Hafenfest** (Seite 4).

„Die Stippvisite beim Hafenfest war eine schöne Abwechslung im stressigen Trainings- und Wettkampfalltag. Es hat Spaß gemacht, den Tag mit dem **EDEKA-Team** zu verbringen und gleichzeitig den Besuchern das mitgebrachte Rudergometer näherzubringen“, berichtet der Silbermedaillengewinner der Olympischen Spiele von Tokio.

Sportlich befindet sich Johannesen auf seiner **„Road to Paris“** auf einem guten Weg. Im Zweier holte er gemeinsam mit **Wolf-Niclas Schröder** Ende Juni bei den **„Finals“** in Berlin den Sieg. Ein Sieg sowie ein dritter Platz sprangen anschließend bei zwei hochrangig besetzten Weltcups in Polen und der Schweiz mit dem Deutschland-Achter heraus. „Nach einer fünfwöchigen Trainingsphase stehen

Mitte August mit dem Achter die **Europameisterschaften** in München an, knapp einen Monat später folgt die **Weltmeisterschaft** in Tschechien. Alles richtungsweisende Veranstaltungen für unser junges Team“, gibt Torben Johannesen einen Ausblick auf die kommenden Ereignisse, über deren Ausgang in der nächsten Ausgabe der Elbzeitung selbstverständlich berichtet werden wird.

ANZEIGE

NEU  
Seeberger  
Kaki  
Kaki süß  
Dried persimmon  
110g

NEU  
Seeberger  
Kokoschips  
social & nachhaltig produced  
erlebe den Geschmack Westafrikas  
110g

VEGAN  
VON NATUR AUS

#AppetitAufNatur



# EXOTIK FÜR ZUHAUSE.

Seeberger. Macht Appetit auf Natur.



HIER IM  
MARKT  
ERHÄLTlich





Volker Klein

MARKT  
KÜCHETASTINGS IN DER  
MARKTKÜCHE:YES!  
ES GEHT  
WIEDER  
LOS!Alle Termine  
auf Seite 19

■ Nach langer Zwangspause feiern die beliebten Tastings in der Volker Klein Marktküche in Osdorf ihr Comeback. Los geht es am 25. August mit einem absoluten Klassiker: dem Gin-&-Tonic-Tasting. Bis Ende des Jahres folgen dann weitere fünf Themenabende mit edlen Tropfen und kulinarischen Hochgenüssen.

„Wir freuen uns sehr, gemeinsam mit unseren Kunden endlich wieder unsere beliebten Tastingabende veranstalten zu können und hoffen, dass wir während der langen Abstinenz nichts verlernt haben“, sagt der kaufmännische Leiter Gordon

Ahrens mit einem Augenzwinkern. Knapp zweieinhalb Jahre ist es her, als die Volker Klein Marktküche letztmals am späten Abend zur Verkostungszone und kulinarischen Genussmeile wurde und die Gäste miteinander in entspannter Atmosphäre ausgelassene Stunden verbringen durften.

Nun hofft Gordon Ahrens, dass die avisierten Tastingtermine im zweiten Halbjahr auch Bestand haben und alle Tastingfans und die, die es noch werden wollen, endlich wieder voll auf ihre Kosten kommen. „Corona hat

uns jetzt lange genug ‚Steine in den Weg gelegt‘ und macht uns hoffentlich nicht wieder einen Strich durch die Rechnung. Unser Marktküchenteam und auch unsere Referenten können es genauso wie viele unserer Kunden kaum erwarten, wieder mit den Tastings durchzustarten“, erklärt Ahrens.

Neben dem Gintasting No. 17 zum Auftakt mit Ginexperte **Torben Bätcke** von „Küstencocktails“, warten mit einem Rum- sowie einem Whiskytasting, zwei exklusiven Weintastings mit edlen Tropfen aus Frankreich und

Südafrika sowie einem prickelnden Champagnertasting weitere Highlights, bei denen garantiert für jeden Geschmack das passende Event dabei ist. Bei jeder Veranstaltung inklusive: frisch zubereitete Snacks und Köstlichkeiten aus der Volker Klein Marktküche sowie Wissenswertes zum jeweiligen Tastingthema von ausgewählten Experten.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei und machen Sie es sich bei einem unserer Tastings in der Volker Klein Marktküche gemütlich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Edle Tropfen, Weinexperte Axel Schneider am Mikrophon und hausgemachte Burger – die Volker-Klein-Tastings sind wieder da

■ Möglichkeiten, im Lebensmittel-einzelhandel Karriere zu machen, gibt es in den Märkten von **EDEKA Volker Klein** genug. Ein gutes Beispiel ist **Anja Turlach**, die seit Januar 2022 das **Packteam des Marktes in Osdorf** anführt und dabei in einem abwechslungsreichen Tätigkeitsfeld täglich ihre Stärken einbringen kann.

„Ich habe im August des vergangenen Jahres bei EDEKA Volker Klein in Osdorf angefangen und war zunächst an der Kasse und auf der Marktfläche tätig. Nach einiger Zeit kamen die Verantwortlichen auf mich zu und haben mich gefragt, ob ich mir vorstellen kann, als Leiterin des Teams der Warenverräumung zu fungieren. Ich habe nach kurzer Bedenkzeit eingewilligt und die Entscheidung bis heute nicht bereut“, beschreibt die Hamburgerin Anja Turlach.

Seit Beginn des Jahres ist die Mutter einer zweijährigen Tochter verantwortlich für ihr siebenköpfiges Team, das täglich in den Vormittagsstunden im Einsatz ist, um die frisch gelieferten Waren in die entsprechenden Regale zu sortieren. Wichtig ist dabei vor allem eine gute Organisation, wie Anja Turlach beschreibt: „Das oberste Gebot ist es, den Überblick zu behalten, damit alles in geordneten Bahnen abläuft, bestimmte Zeitfenster eingehalten werden und auch die Kunden möglichst unberührt von unserer Arbeit bleiben. Zusätzlich gilt es für mich als Leiterin, starke Nerven zu haben und durchsetzungsfähig zu sein. Es ist genau diese Mischung, die die Aufgabe für mich so interessant macht.“



Die glorreichen 7!  
die packen an!

Nach etwas mehr als einem halben Jahr in ihrem neuen Tätigkeitsfeld ist Anja Turlach sehr

zufrieden und freut sich trotz großer Fluktuation in ihrem Team auf die Zukunft. „Mir gefällt meine Aufgabe gut und ich habe viel Spaß. Da in unserem Team viele Schüler und Studenten arbeiten, herrscht ständig ein

Kommen und Gehen, was immer wieder eine Herausforderung ist. Mein Team und ich freuen uns selbstverständlich über jede neue Unterstützung und wir tun alles dafür, dass Neulinge sich bei uns gut aufgenommen fühlen“.



*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.



*Sorgen stets gut gelaunt dafür, dass die angelieferten Waren gut sortiert in den Marktregalen landen: Packteam-Leiterin Anja Turlach (links) und ihr engagiertes Team*

verspricht Anja Turlach, die für potenzielle Bewerber jederzeit ansprechbar ist.

All diejenigen, die das Packteam verstärken oder anderweitig beruflich bei EDEKA Volker

Klein durchstarten wollen, können zur erleichterten Kontaktaufnahme den Coupon auf der Vorderseite ausfüllen, ausschneiden und im jeweiligen Marktbüro in den Volker-Klein-Märkten abgeben. Viel Erfolg!



## Hochgenuss für alle Sinne bei den Wedeler Musiktagen



*Die Wedeler Musiktage werfen ihre Schatten voraus und locken auch in diesem Jahr vom 10. bis 25. September wieder mit einem abwechslungsreichen musikalischen Programm an reizvollen Konzertorten. Gemeinsames Speisen zu bester Musik ist ebenso möglich wie das Einstimmen in einen großen Publikums-gesang bei „Wedel Singt“. Die Wedeler Musiktage 2022 laden ein zu genussvollen Begegnungen bei klangschöner musikalischer Vielfalt.*

**TERMIN:  
AM 6. OKTOBER**

ANZEIGE

**HAPPY  
cheese  
DAYS!**  
@Home

**DER ONLINE  
KÄSE-WORKSHOP**

MIT KÄSESCOUT *Wolf*

**MELDET EUCH FÜR DAS  
KÄSE-ERLEBNIS AN:**

Alle Informationen hierzu bekommst du bei uns im Markt an der Käsetheke!



KAESE  
LAGER  
.DE



# Fruchtiges Wassereis selbst gemacht

*Was gibt es Besseres als ein erfrischendes Eis im Sommer? Das könnt ihr gern auf dem Balkon oder im Garten schlemmen, ohne vorher zur Eisdiele laufen zu müssen. Mit ein paar Früchten, Wasser, einem Förmchen und Stiel könnt ihr ganz einfach selbst ein fruchtiges Eis nach euren Wünschen herstellen. Wie das geht? Ganz einfach!*

## Material

- Wasserhaltige Früchte eurer Wahl (Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Melonen, Kiwis etc)
- Leitungswasser
- Zucker
- Förmchen (Eisförmchen, kleine Gläser oder Joghurtbecher etc.)
- Stäbchen (am besten dafür sind Holzstäbchen geeignet, ein kleiner Plastiklöffel geht auch)
- Pürierstab
- Sieb nach Belieben



## Und so geht es:

*Ihr nehmt die Früchte, die euch am besten schmecken, frisch oder tiefgefroren. Ihr könnt sie mischen, aber sortenreines Eis ist optisch etwas ansprechender. Gegebenenfalls wascht ihr die Früchte vorher einmal ab.*

*Gebt sie in eine tiefe Schüssel und fügt Wasser hinzu. Der Anteil könnte 1:1 Frucht und Wasser sein – also für 150 g Erdbeeren nehmt ihr 150 ml Wasser. Gebt zudem eine ordentliche Prise Zucker hinzu.*

*Püriert alles gut durch. Bei sehr kernigen Früchten könnt ihr den entstandenen Saft noch einmal durchsieben. Doch auch kleine Fruchtstückchen machen sich hinterher im Eis gut.*

*Füllt die Masse in euer Förmchen und stellt es aufrecht ins Gefrierfach. Nach etwa einer Stunde könnt ihr den Stiel einstecken und es dann weiter gefrieren lassen.*

*Kommt die Sonne raus, greift ihr einfach zu und genießt euer eigenes kaltes, fruchtiges, erfrischendes Eis.*

*Tipp: Einige Fruchtarten wie Mango oder Banane können auch mit Honig oder Agavendicksaft anstatt Zucker gesüßt werden – wenn überhaupt ein Versüßen nötig ist. Am besten, ihr probiert euch aus, bis ihr euren Favoriten findet.*

**Guten Appetit!**



# KLEINS HIGHLIGHTS 2022

DIE HEISS ERSEHNTEN TASTINGABENDE SIND ZURÜCK

25. August, 18.30 Uhr

## GIN & TONIC TASTING N°17

Beim Comeback der Tastingabende bei EDEKA Volker Klein darf das beliebte „Gin & Tonic Tasting“ natürlich nicht fehlen. In der Marktküche warten bei der 17. Auflage wieder exklusive Gins darauf, verkostet zu werden. Spannende Informationen liefert Ginexperte Torben Bätcke von „Küstencocktails“.



8. September, 18.30 Uhr

## MOOIPLAAS WEINTASTING

Weinexperte Hartmut Keppler vermittelt während verschiedener Kostproben interessantes Wissen über Herkunft und Anbau der Mooiplaas-Weine und beleuchtet die innovativen Wege des südafrikanischen Weingutes, das sich für den Erhalt der biologischen Vielfalt einsetzt. Um das leibliche Wohl kümmert sich das Team der Volker Klein Marktküche.



6. Oktober, 18.30 Uhr

## WHISKY TASTING

Erleben Sie die pure Geschmacksvielfalt der Whiskywelt. Nach einem Begrüßungscocktail nimmt Sie Spirituosenfachmann Chris Rickert von „Hansemalt“ mit auf eine Reise durch die internationale Whiskylandschaft. Zur Stärkung werden hausgemachte Burger aus der Marktküche gereicht.



12. Oktober, 18.30 Uhr

## RUM TASTING

Tauchen Sie in der Volker Klein Marktküche ein in die Welt der Rums und verkosten Sie ausgewählte edle Tropfen aus Übersee. Das nötige Hintergrundwissen zu den Spirituosen liefert auch hier Chris Rickert von „Hansemalt“. Als Snack warten ebenso die beliebten hausgemachten Burger.



10. November, 18.30 Uhr

## BORDEAUX WEINTASTING

Weinexperte Hartmut Keppler entführt sie in die Geschmackswelt der bekannten französischen Weinregion und präsentiert Ihnen verschiedene edle Tropfen von den Weinbergen im Département Gironde. Für kulinarische Leckerbissen während der Verkostung sorgt das Team aus der Volker Klein Marktküche.



1. Dezember, 18.30 Uhr

## CHAMPAGNER TASTING

Kommen Sie beim exklusiven Champagner-Tasting in den Genuss verschiedener edler Champagnersorten in Kombination mit passend darauf abgestimmten Speisen aus der Volker Klein Marktküche. Als Referent führt Champagnerkenner Torben Bornhöft durch den Abend, der ganz sicher zu jeder Frage eine passende Antwort parat haben wird.





## Filme

## Start

## Genre

<i>Bullet Train</i>	4. August	Action, Thriller
<i>Die Zukunft ist ein einsamer Ort</i>	18. August	Drama, Krimi, Thriller
<i>Don' Breathe 2</i>	9. September	Horror, Thriller
<i>Helden der Wahrscheinlichkeit – Riders of Justice</i>	23. September	Komödie, Action
<i>Die Pfefferkörner und der Schatz der Tiefsee</i>	30. September	Abenteuer, Familie



## BULLET TRAIN

Brad Pitt spielt in *Bullet Train* die Hauptrolle als Ladybug. Der vom Pech verfolgte Auftragskiller ist entschlossen, seinen Job in Ruhe und Frieden zu erledigen, nachdem in letzter Zeit zu viele Dinge aus dem Ruder gelaufen sind. Das Schicksal hat jedoch andere Pläne, denn Ladybugs neueste Mission setzt ihn auf einen direkten Kollisionskurs mit tödlichen Gegnern aus der ganzen Welt – die alle irgendwie miteinander verbunden sind, dabei aber gegensätzliche Ziele verfolgen. Das alles passiert an Bord des schnellsten Zuges, den es gibt. Unter der Regie von David Leitch („*Deadpool 2*“) ist die Endstation erst der Anfang, in dieser wilden, atemlosen Nonstop-Fahrt durch das moderne Japan.



## IMPRESSUM

Auflage: 45 000 Exemplare  
Kostenlose Zustellung zum Monatsanfang an alle erreichbaren Haushalte in Wedel und Hamburgs Westen.

Objektleitung: ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
Fax: (0 53 32) 96 86-58  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)  
[www.proexakt.de](http://www.proexakt.de)

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](http://www.edeka-volker-klein.de)

Redaktionsleitung:  
Sebastian Nickel  
Tel.: (0 53 32) 96 86-486  
Fax: (0 53 32) 96 86-51  
E-Mail: [marktzeitung@proexakt.de](mailto:marktzeitung@proexakt.de)

Gestaltung und Anzeigensatz:  
Artdirektion Heike Roth  
E-Mail: [info@heikeroth.com](mailto:info@heikeroth.com)

Anzeigenberatung:  
Gordon Ahrens  
Tel.: (0 40) 85 150 75-0  
Fax: (0 40) 85 150 75-61  
E-Mail: [gordon.ahrens@edeka-elbe.de](mailto:gordon.ahrens@edeka-elbe.de)

Druck: ProExakt GmbH  
Mediengestaltung,  
Druck & Verlag  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
Tel.: (0 53 32) 96 86-54  
Fax: (0 53 32) 96 86-58  
E-Mail: [info@proexakt.de](mailto:info@proexakt.de)

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 ca. 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.