



Volker Klein



*Wir lieben
Geselligkeit!*

**Stimmungsvolle
Tastingabende mit Gin,
Rum und Whisky S. 4-5**

Rund zweieinhalb Jahre nach dem letzten Verkostungsabend feierten die Tastings in der Volker Klein Marktküche ein stimmungsvolles Comeback. Zahlreiche Gäste ließen es sich bei insgesamt drei Veranstaltungen rund um Gin, Whisky und Rum gutgehen und genossen die edlen Tropfen.



**Hochgenuss mit regionalen
Wildspezialitäten
von WILDHÜTERS S. 8-9**

Es ist Wildsaison – auch an den Frischebedientheken der Märkte von EDEKA Volker Klein. Ab sofort warten in der Auslage wieder die unverwechselbar aromatischen Wildspezialitäten von WILDHÜTERS aus Hamburg auf alle Wildfans unter den Kunden.



Inhalt



2-3

Inhalt, Editorial sowie die November-Highlights bei Dallmeyers Backhus



4-5

Beste Stimmung beim Comeback der Tastings



6-7

Frischer Wind mit dem Markt-Nachwuchs



8-9

So wild und so köstlich sowie WILDHÜTERS: ehrlich und naturverbunden



10-11

Produktneuheiten und unser Rezeptfavorit



12-13

Karriere machen bei EDEKA Volker Klein sowie Backgeschwister



14-15

Mehr Zeit für Ihr Fest! Die Marktküchen-Köche machen Ihnen das Leben leicht



16-17

Ruderer Torben Johannesen sowie den San-Lucar-Trauben auf der Spur



18-19

Für die kleinen Leser und Kampf dem Kohldampf



20

Neu im Kino im November und Dezember



Die Vorfreude auf gesellige Festtage steigt

Das Jahr ist wieder einmal wie im Flug vergangen und in rund einem Monat steht bereits die Adventszeit vor der Tür. Neben entspannten Stunden mit der Familie und Freunden darf dabei natürlich auch der Genuss nicht zu kurz kommen. EDEKA Volker Klein ist bestens vorbereitet und bietet bereits jetzt eine breite Palette an Köstlichkeiten, mit denen die Vorweihnachtszeit und die Festtage zum echten Hochgenuss werden. Schauen Sie doch einfach in den Märkten in Osdorf und Wedel vorbei und lassen Sie sich für Ihr persönliches kulinarisches Fest der Sinne inspirieren. Welche besonderen Serviceleistungen und Leckerbissen genau auf Sie warten, darüber gibt Marktinhaber Volker Klein im Interview einen kleinen Vorgeschmack.

Herr Klein, die Vorweihnachtszeit naht mit großen Schritten. Wie sehr freuen Sie persönlich sich auf Weihnachten?

Die Vorweihnachtszeit ist in unseren Märkten bekanntlich sehr arbeitsreich, sodass ich mich persönlich bis jetzt noch nicht so viel mit dem Weihnachtsfest in diesem Jahr befasst habe. Weihnachten ist natürlich auch für meine Familie und mich etwas besonderes und wir freuen uns alle auf eine schöne Zeit im Kreise unserer Liebsten. All die Krisen, die derzeit unser Leben beeinflussen, zehren sehr an den Menschen. Umso mehr hoffe ich, dass alle die Festtage nutzen können, um ein wenig abzuschalten und um das genießen zu können, was Weihnachten ausmacht: die Geselligkeit, den Zusammenhalt und die Besinnlichkeit. Gute Speisen und Getränke sollten dabei nicht fehlen, darum kümmern wir von EDEKA Klein uns gerne.

Was haben Ihre Märkte in Sachen Festtagsspezialitäten in diesem Jahr wieder zu bieten?

Neben einem breiten Sortiment von Klassikern wie Süßigkeiten über Spekulatius bis hin zum Glühwein halten besonders unsere Frischebedientheken wieder allerlei Leckerbissen für ein stilvolles Weihnachtsdinner bereit. Neben Geflügel wie Enten und Gänsen empfehlen unsere Experten auch schmackhafte Alternativen wie zum Beispiel bestes Wildfleisch vom Hirsch, Reh oder Wildschwein aus Norddeutschland. Dieses beziehen wir von der Firma WILDHÜTERS aus Hamburg. Regionaler und qualitativ hochwertiger geht es nicht. All diejenigen, die an Weihnachten lieber mit der Familie entspannen wollen, anstatt stundenlang zu kochen, können zudem wieder den Festtags-Bestellservice der Marktküche nutzen. Pünktlich zur Abholung an Heiligabend bereiten unsere Köche Dominik Oemisch und Joao Laranjo auf Vorbestellung wieder küchenfertige Enten und Gänse mit den passenden Beilagen zu, die zu Hause nur noch erwärmt werden müssen. Alle detaillierten Infos hierzu finden die Leser auf den folgenden Seiten.

Was hält das aktuelle Magazin sonst noch für lesenswerte Berichte bereit?

Da gibt es einige. Beispielsweise einen Rückblick in Wort und Bild auf das Comeback unserer Tastingabende nach langer Coronapause. Mit dem Gin-&-Tonic-Tasting, einem Whisky- sowie einem Rumtasting haben wir in den vergangenen Monaten gleich drei Verkostungen in unserer Marktküche in Osdorf veranstaltet. Absolute Highlights für die zahlreichen Besucher, die die Stimmung und Atmosphäre sichtlich genossen haben. Außerdem erfahren die Leser alles zu unseren neuen Nachwuchskräften, die seit dem 1. August ihre Ausbildung in unseren Märkten absolvieren. Zu guter Letzt warten weitere Geschichten rund um unsere Mitarbeiter sowie Rezepttipps und eine Extraseite für unsere kleinen Leser. Durchblättern lohnt sich also definitiv!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr Volker Klein!

Dallmeyers

Backhaus

Unser **HERBST-Spezial** bis zum 12.11.22

1 BECHER KAFFEE 0,3L

NUR 1,90 €
-30%
statt 2,70 €

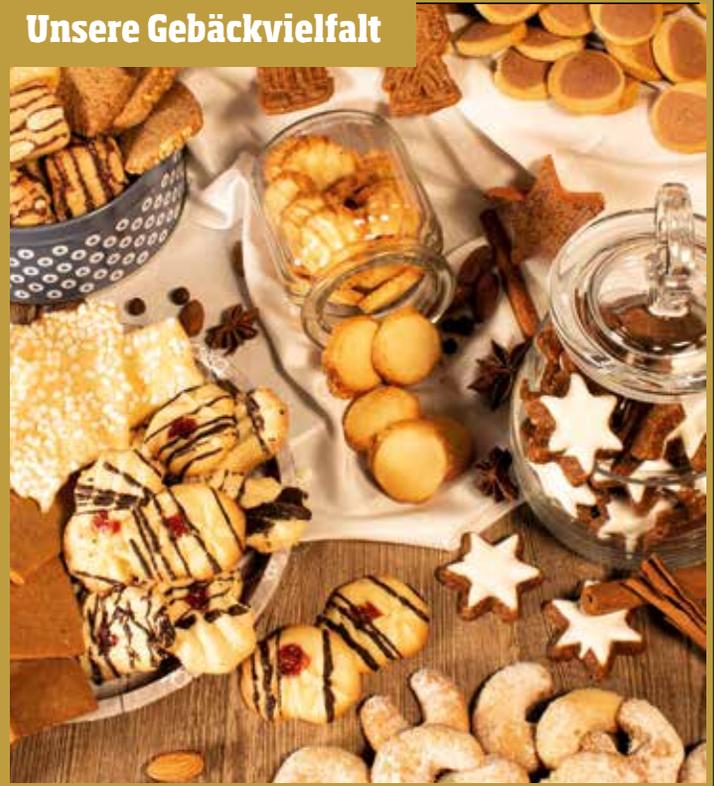


1 LATTE MACCHIATO
& 1 CROISSANT *gratis*

3,90 € | **4,10 €**
klein normal



Unsere Gebäckvielfalt



Wieder da!



Berliner Guss
Mehrfuchtfüllung

Berliner Zucker
Mehrfuchtfüllung

Berliner Kinder
Schokolinsen u. Fruchtfüllung

Berliner Apfel-Zimt
Apfel-Zimtfüllung

Ab 02.11.

Ab 16.11.

Dallmeyers Brot-Guide

Dinkel-Rebell 36

Die **neueste** Brot-Kreation aus unserem Hause. **Dinkel-Rebell 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 mit goldgelben und schwarzen Sesam verfeinerte Kruste runden dieses **Holzofenbrot** geschmacklich besonders 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



Fotos unten: Gordon Ahrens mit Gin-Profi Torben Bätcke, Whisky-Experte Chris Rickert mit Gordon Ahrens, Harry Geiseler von Alder Rum und Chris Rickert



Gin-Tasting

Whisky-Tasting

Rum-Tasting

Beste Stimmung beim Comeback der Tastings

■ Nach langer Corona-Auszeit sind sie endlich zurück: die beliebten Tastings. Insgesamt drei stimmungsvolle Abende fanden in den vergangenen Wochen im stilvollen Ambiente der EDEKA Volker Klein Marktküche statt.

Den Auftakt der geschmackvollen Trilogie nach mehr als zweieinhalb Jahren coronabedingter Durststrecke machte das **Gin-&Tonic-Tasting** am 25. August. Voller Vorfreude fanden sich die Gäste im ausverkauften Sitzbereich der Marktküche ein, um ein paar Stunden vom stressigen Alltag abzuschalten und bei der Verkostung edler Tropfen in entspannter Atmosphäre zu genießen und die Seele baumeln zu lassen.

Der **kaufmännische Leiter Gordon Ahrens**, der bei allen drei Tastings die Moderation übernahm, eröffnete die Tastingreihe im Jahr 2022 mit einer kleinen Rede und

freute sich über die große Schar an Besuchern. „Wir alle sind froh, endlich wieder gemeinsame Stunden mit guten Getränken, Speisen und anregenden Gesprächen verbringen zu können. Gerade in diesen schwierigen Zeiten ist es wichtig, auch einmal Abstand zu gewinnen und Verwönmomente zu erleben. Lehnen Sie sich entspannt zurück und genießen Sie“, leitete Ahrens ein.

Dies taten die Gäste schließlich auch. Nach und nach wurden vom freundlichen Servicepersonal um den **Wein- und Spirituosenexperten Nils Horst** und die **stellvertretende Osdorf-Marktleiterin Monique Damitz** edle Gin-Perlen aus dem Sortiment gereicht und verkostet. Darunter echte Highlights wie unter anderem der Haifisch-Gin aus Hamburg oder der Monaco-Gin aus dem Fürstentum. Dieses Duo sowie alle weiteren Gins der

Verkostung konnten nach dem Tasting dann wie gewohnt wieder mit einem Preisnachlass von zehn Prozent käuflich erworben werden.

Wertvolle Informationen sowie spannende Anekdoten zu den angebotenen Gins lieferte derweil **Torben Bätcke** von „**Küstencocktails**“. Der Ginexperte beantwortete auch die zahlreichen Fragen der wie immer äußerst interessierten und wissbegierigen Besucher. Nicht fehlen durfte beim Comeback der **Volker Klein-Tastings** zur Stärkung zwischendurch natürlich auch der mittlerweile zum Kult gewordene hausgemachte Burger. Diesen kredenzten die **Marktküchen-Köche Dominik Oemisch und Joao Laranjo** den Gästen.

Genussreiche Abende mit guten Getränken, dem **hauseigenen Burger** und bester Unterhaltung er-

lebten auch die Besucher der zwei weiteren Tastinghighlights im Oktober. Beim **Whisky-Tasting** mit edlen Tropfen von leichten bis hin zu markant-torfigen Sorten sowie beim karibisch angehauchten **Rum-Tasting** herrschte ebenfalls beste Stimmung bei den gut gelaunten Gästen, die vom **Experten Chris Rickert** von „**Hansemalt**“ durch die Abende geführt wurden.

Gordon Ahrens freut sich bereits auf die kommenden Events. „Man hat gemerkt, wie sehr die Besucher die Abende genossen haben. Das Feedback war durchweg positiv. Das macht Lust auf mehr. Mit dem **Bordeaux-Weintasting** sowie einem **Champagner-Tasting** stehen im November und Dezember weitere Events an und auch für das kommende Jahr stecken wir schon mitten in den Planungen. Es wird dann ganz sicher wieder für jeden etwas Passendes dabei sein.“



Mit dem Gin-&-Tonic-Tasting kehrten am 25. August die Tastingabende zurück. Auch Volker Klein (Foto rechts) war natürlich mit dabei



Während Nils Horst die Gläser beim Whiskytasting füllte, kreierte Marktküchen-Koch Dominik Oemisch und seine Kollegen den beliebten Hausburger



Insgesamt verkosteten die gut gelaunten Gäste beim Whisky-Tasting Anfang Oktober acht edle Whikys und genossen dabei den freundlichen Service



Entspannte Stimmung herrschte beim Rum-Tasting, bei dem sich Gordon Ahrens (Foto links) gerne Zeit für nette Gespräche mit den Gästen nahm



Überall gut gelaunte Gesichter: dem Servicepersonal, den Besuchern und dem Experten Harry Geiseler stand die Freude ins Gesicht geschrieben



Frischer Wind mit dem Markt-Nachwuchs



Marktleiter Simeon Beese (links), Molkereiprodukt-Abteilungsleiterin und Azubipatin Alina Shrestha (2. v. l.) und Sebastian Gellings (3. v. l.) sowie die Personalbeauftragte Iris Neller (2. v. r.) und Fleisch- und Wurst-Abteilungsleiter Marcellus Hertrich (rechts) freuen sich, die neuen Nachwuchskräfte im Markt in Osdorf auf ihrem Ausbildungsweg begleiten zu dürfen.



Auch bei EDEKA Volker Klein in den Welau-Arcaden starteten mehrere Azubis in das Abenteuer Ausbildung. Ihnen stehen die Personalbeauftragte Iris Neller (links), Marktleiter Jan Uden (2. v. l.) und der stellvertretende Marktleiter Christopher Lehm (rechts) mit Rat und Tat zur Seite.



Im Markt in der Feldstraße in Wedel begrüßten Marktleiter Holger Weiser und seine Stellvertreterin Janine Glomb den neuen Azubi Jalal Hennawi (Mitte).

Sie sind jung, dynamisch und haben eines gemeinsam: die Leidenschaft für den Einzelhandel. Insgesamt 16 neue Azubis haben am 1. August dieses Jahres ihre Ausbildung in den Märkten von EDEKA Volker Klein in Hamburg-Osdorf, in den Welau-Arcaden in Wedel und in der Feldstraße in Wedel aufgenommen. Auf alle wartet eine spannende Ausbildung mit wachsender Verantwortung unter den Fittichen kompetenter Paten aus dem EDEKA-Volker-Klein-Team.

„Guten eigenen Nachwuchs auszubilden, ist in diesen Zeiten schwer geworden, denn nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel, sondern auch in vielen anderen Branchen sind die Azubizahlen zurückgegangen. Umso mehr freuen wir uns über die vielen Bewerbungen, die wir erhalten haben und dass wir insgesamt 16 neue Auszubildende in unseren drei Filialen einstellen konnten“, zeigt sich die Personalbeauftragte bei EDEKA Volker Klein, Iris Neller, zufrieden.

Das EDEKA Volker Klein ein hervorragender Ausbildungsbetrieb ist, haben die zahlreichen starken Abschlüsse verschiedener Azubis in den vergangenen Jahren bereits gezeigt. Erst kürzlich feierten die ehemaligen Azubis Jan Uden (heute Marktleiter im Markt in den Welau-Arcaden) und Annika Höpermann (heute Erstverkäuferin am Frischetresen in den Welau-Arcaden) ihr 15. Jubiläum. Das Duo sowie einige weitere ehemalige Auszubildende, die seit vielen Jahren fest in das EDEKA-Volker-Klein-Team integriert sind, sind aus dem Marktgeschehen kaum noch wegzudenken und dienen den neu dazugekommenen

Lehrlingen sicher als Vorbild. Gleich zehn motivierte Neulinge starteten ihre Ausbildung Anfang August im Markt von EDEKA Volker Klein in Osdorf. Während das Trio Liza Quint, Layla Jabbar und Malte Müräu eine dreijährige Lehre zur Kauffrau bzw. zum Kaufmann im Einzelhandel absolviert, werden Dilara Dalkir, Denis Kalaev, Kacper Stecko, Azra Yigen, Lars Heitmann und Badr Essini innerhalb von zwei Jahren zu Verkäuferinnen und Verkäufern ausgebildet. Marie Sutter tritt derweil im Markt in Osdorf die duale Ausbildung zur Handelsfachwirtin an. „Wir freuen uns, wieder zahlreiche neue Nachwuchskräfte bei uns begrüßen zu können und hoffen, dass alle ihre Prüfungen erfolgreich abschließen werden“, erklärt Marktleiter Simeon Beese, der den Lehrlingen zusammen mit Azubipatin Iris Neller ihre Ausbildungszeit so lehrreich wie möglich gestalten möchte.

Reichlich Zuwachs an motivierten Nachwuchskräften konnte auch die EDEKA-Volker-Klein-Filiale in den Wedeler Welau-Arcaden verzeichnen. Hier nahmen sechs Auszubildende offiziell ihre berufliche Laufbahn unter der Regie von EDEKA Volker Klein auf. Basit Sadat, Ayad Haji Khalaf, Ozan Bilgi, Lukas Lumpe und Maximilian Reisler erlernen dabei den Beruf des Verkäufers, während Robin Jonas einen erfolgreichen Abschluss seiner Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann anstrebt. Ein starkes Sextett aus jungen Männern, auf das sich auch Marktleiter Jan Uden und sein Stellvertreter Christopher Lehm freuen. „Die Azubis sollen sich bei uns wohl und wertgeschätzt fühlen. Deshalb setzen wir alles daran, für

alle jederzeit ansprechbar zu sein. Von Tag eins war die Motivation bei allen Neulingen zu spüren und ich habe ein sehr gutes Gefühl, dass sie alle eine tolle Zeit hier im Markt haben und viel dazulernen werden“, so das Führungsduo.

Vernachlässigt wird das Thema Ausbildung auch im EDEKA-Volker-Klein-Markt in der Feldstraße in Wedel nicht. Trotz der geringen Mitarbeiterzahl aufgrund der kleinen Fläche des Marktes, bekommt auch dort mit Jalal Hennawi ein Auszubildender zum Verkäufer seine Chance für den Berufseinstieg.

Marktinhaber Volker Klein und alle Mitarbeiter der Märkte wünschen den neuen Nachwuchskräften von EDEKA Volker Klein für die Zukunft nur das Beste und freuen sich auf eine harmonische und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Nachwachskräfte treten bei Azubi Eigenmarken Challenge an

Gemeinsam mit den erfahreneren Azubis aus dem zweiten und dritten Lehrjahr sowie der Unterstützung verschiedener Paten werden einige der neuen Nachwuchskräfte in Kürze bei der Azubi Eigenmarken Challenge der EDEKA antreten und um den Sieg kämpfen. Die Aufgabe für die diesjährige Challenge wird es sein, die EDEKA Eigenmarken mit dem Fokus auf spanisches Gemüse bei den Kunden im Markt bekannter machen und die Vorteile hervorheben. Was sich die Azubis zu diesem Thema einfallen lassen haben und wie der Wettkampf ausgeht, erfahren Sie in der kommenden Elbzeitung.



so WILD UND so KÖS

■ Es ist Wildsaison – auch an den Frischebedientheken der Märkte von **EDEKA Volker Klein**. Ab sofort warten in der Auslage wieder die unverwechselbar aromatischen Wildspezialitäten von **WILDHÜTERS** aus Hamburg auf alle Wildfans unter den Kunden.

Seit rund zwei Jahren beziehen die Fleischexperten von EDEKA Volker Klein ihr Wildfleisch aus voller Überzeugung von der Firma WILDHÜTERS. „Ausschlaggebend ist die regionale Herkunft des Fleisches und natürlich die exzellente Qua-

lität. Auch das Feedback der Kunden ist durchweg positiv“, erklärt Fleisch- und Wurstableitungsleiter **Marcellus Hertrich**, der die Wildspezialitäten auch für das nahende Weihnachtsdinner wärmstens empfiehlt. „Abseits der klassischen Ente oder Gans ist Wildfleisch eine gute Alternative. Mit den passenden Beilagen verspricht es definitiv festliche Hochgenüsse.“ Das WILDHÜTERS-Sortiment an den Bedientheken ist vielfältig. Ob Spezialitäten vom **Reh**, **Hirsch** oder **Wildschwein** – es bleiben keine Wünsche offen.

Rücken und Keule von diesem Trio, egal ob mit oder ohne Knochen, sind ständig erhältlich, weitere Teilstücke können auf Anfrage gerne bestellt werden. „Im Prinzip können wir auf kurzem Wege alle Wünsche in Sachen Wild erfüllen. Gerade in Bezug auf das Weihnachtsfest sollte jedoch rechtzeitig vorbestellt werden“, rät der Abteilungsleiter.

All diejenigen, die es an Weihnachten nicht wild, sondern eher klassisch mögen und Geflügel auf der Festtagstafel

bevorzugen, müssen in diesem Jahr gegebenenfalls einkalkulieren, dass aufgrund der geringen Bestände eventuell ein kulinarischer Plan B her muss. „Aufgrund zahlreicher Vogelgrippe-Ausbrüche in Norddeutschland sind die Geflügelbestände in diesem Jahr geschrumpft. Geflügelbestellungen nehmen wir in einem bestimmten Zeitraum vor den Festtagen gerne entgegen, allerdings ist nicht garantiert, dass jeder Bestellwunsch auch erfüllt werden kann. Auch die Preise für Enten, Gänse und Co. werden sich in diesem Jahr deut-

(v. l.) Annika Höpermann (Erstverkäuferin an der Frischebedientheke in Wedel), Marcellus Hertrich (Abteilungsleiter Fleisch und Wurst in Osdorf) und Sabrina Kunath (Fachverkäuferin am Frischetresen in Wedel) empfehlen die vielfältigen Wildspezialitäten aus der Region.



WILDHÜTERS-Gründer André Wilkens setzt auf Produkte vom frei lebenden Wild aus Norddeutschland

EHR- LICH UND NATUR- VERBUNDEN

... das ist WILDHÜTERS, und das ist auch Gründer André Wilkens: Ein Genussmensch, der Freude an der Natur und ihren Erzeugnissen hat. Als Jäger ist es ihm wichtig, natürliche Lebensräume zu achten und vor allem zu erhalten. Diesem Gedanken ist er auch bei der Zubereitung des Wildes und seiner Tätigkeit für WILDHÜTERS treu geblieben. Es ist die Kombination aus frischen, hochwertigen Produkten und der Freude daran, sich selbst und andere kulinarisch zu verwöhnen, die André Wilkens zu der Idee inspiriert hat. WILDHÜTERS setzt auf Nachhaltigkeit und bietet Fans von Wildfleisch Genuss vom frei lebenden Wild aus Norddeutschland, ganz ohne Gatterzucht und ohne den Einsatz von Medikamenten.

- 100% aus Norddeutschland
- 100% frei lebendes Wild
- 100% Geschmack

Das Ergebnis: Produkte von höchster Qualität und mit unverwechselbar gutem Geschmack, die für kulinarischen Hochgenuss sorgen.

TLICH

lich erhöhen“, informiert Marcellus Hertrich.

Wer trotz der eventuellen regionalen Geflügelengpässe nicht gänzlich auf Geflügel an den Feiertagen verzichten möchte, der kann an EDEKA Kleins Frischebedientheken derweil alternativ auf das **Label-Rouge-Geflügel** aus Frankreich zurückgreifen. Ob ganze Hühner oder edle Teilstücke – das Gütesiegel Label Rouge steht für beste Qualität und garantiert traditionell bäuerliche Freilandhaltung. „Trotz des drohenden Geflügelengpas-



Eine Kostprobe wert: Ein Spieß mit Wildfleisch im Wechsel mit Speck

ses braucht sich niemand Sorgen machen, dass die Festtage kulinarisch ins Wasser fallen“, versichert Marcellus Hertrich und fährt fort: „Das Angebot an Fleisch- und Wurstspezialitäten an unseren Frischebedientresen ist groß. Ob es Wild aus der Region, Label-Rouge-Geflügel oder etwas ganz anderes ist – schmackhafte Alternativen gibt es viele. Allen, die überhaupt noch nicht wissen, in welche Richtung es gehen soll, helfen unsere kompetenten Mitarbeiter selbstverständlich gerne mit Tipps und Empfehlungen weiter.“

Teegenuss aus der Hansestadt

An kalten Herbsttagen geht nichts über den Genuss eines aromatischen Tees. Passend dazu wartet bei EDEKA Volker Klein ein neues Teequartett aus Hamburg und in Bio-Qualität von Stick & Lembke. Die Sorten „Kräuter & Blüten“, „Bergkräuter“, „Eukalyptus Ingwer & Chili“ und „Fenchel, Ingwer & Anis“ versprechen besten Geschmack und Entspannung pur.



It's Crunchtime



Es gibt Chips und es gibt Chippz. Feinste Kesselchips der Sorte „Paprika“, mit dem leicht rauchigen Paprikapulver „Pimentón de la Vera“, abgerundet, sowie der Geschmacksrichtung „Serrano“, verfeinert mit einer besonderen Serrano-Gewürzmischung, warten ab sofort bei EDEKA Volker Klein auf alle Chipsfans. Verwendet werden nur erstklassige Kartoffeln regionaler Bauern, welche auf den Feldern der Hochebene Castilla y Leon angebaut werden.

Geschmacksexplosion aus Italien

Casa Firelli ist Italiens erste Truffle Hot Sauce. Hergestellt aus kalabrischen Chili, Trüffelaroma und Aceto Balsamico de Modena IGP. Die Soße kommt mit 3000 Scoville und einem ausgeprägten Trüffelgeschmack daher. Ideal passt dieses Meisterwerk der Soßenkreationen zu Pasta, Pizza und Fleischgerichten. Die ganz besondere Geschmacksexplosion erhält man jedoch, wenn ein paar Tröpfchen der scharfen Trüffelsoße auf Pommes gegeben werden.



Salz ist nicht gleich Salz

Aus diesem Grund lohnt sich der Griff zum feinen und groben Meersalz von Belamandil. Ein handgeschöpftes Meersalz aus Portugal, welches in Salinen an der Algarve inmitten des Nationalparks Rias Formosa gewonnen wird. Die Belamandil Meersalze eignen sich besonders gut im Nudelwasser, beim Kochen von Gemüse oder Kartoffeln und zum Garen eines Fisches im Salzmantel oder für die Salzmillie.



Winterliche Schokoträume

Die Vielfalt von Ritter Sport im Schokoladenregal von EDEKA Volker Klein ist um drei neue winterliche Sorten reicher. Im Angebot: Ritter Sport „Gebrannte Mandel“ mit karamellisierten Mandelstückchen, „Weiße Zimt Crisp“ mit weißer Vollmilchschokolade, krossen Reis-Flakes und Crispies mit süß-würziger Zimtnote oder „Kaffee Knusper“, eine Mischung aus knackiger Halbbitterschokolade und aromatischer Kaffeeschokolade, verfeinert mit krossen Cornflakes.



Definitiv Shiki Miki!

Extravagante Momente mit dem gewissen Prickeln verspricht der Shiki Miki Rosé Brut vom österreichischen Weingut Strehm. Auf der Zunge tanzt die Perlage fein und unbeschwert dahin. Erdbeeren drängen sich nach vorne, während es am Gaumen traumhaft griffig zugeht. Der Tropfen hat Textur und auch Charakter, zieht leicht rauchig in den Abgang und verhallt in einer staubig weißen Wolke, die von Aromen weißer Blüten unterfüttert ist.





REHMEDAILLONS MIT GEMÜSE

REZEPTINFOS

Zutaten für 4 Portionen
Dauer: 50 Minuten
Aktive Arbeitszeit: 45 Minuten

EINKAUFSLISTE

REHMEDAILLONS:

800 g Rehrücken,
ohne Knochen
8 Scheiben Bacon
(Frühstücksspeck)
1 TL Rapsöl
Salz
Pfeffer

100 g Pilze

BEILAGEN:

200 g Karotten
2 TL Butter
300 ml Wildfond
100 ml Rotwein, trocken
200 ml Sahne
400 g Tagliatelle
2 EL Trüffel-Öl

ZUBEREITUNG

1. Für die Rehmedaillons das Filet in 8 Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Bratenfaden fixieren.
2. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Rehmedaillons von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten. Die Medaillons anschließend und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 165 °C für 8-10 Minuten medium garen.
3. Die Pilze in die noch heiße Pfanne geben und ebenfalls von allen Seiten anrösten. Mit dem Wildfond sowie dem Rotwein ablöschen und für 3-5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterdessen angießen. Weitere 3-5 Minuten köcheln lassen und die Sauce ggf. mit etwas Stärke abbinden.
4. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung bissfest garen.
5. Die Karotten schälen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden. Die Butter in einer separaten Pfanne erhitzen und die Karotten 2-3 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.
6. Die Tagliatelle abgießen und noch im Nudelsieb mit dem Trüffelöl marinieren.
7. Die Rehmedaillons mit den Tagliatelle, Karotten sowie der Pilzsauce anrichten.

WEINTIPP



WEINSPEZIALIST AXEL SCHNEIDER EMPFIEHT DEN LOUIS LATOUR BOURGOGNE PINOT NOIR TROCKEN

Die rigorose Auswahl, die vom Maison Louis Latour durchgeführt wird, verleiht diesem Bourgogne Pinot Noir einen edlen und opulenten Stil. Eine perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse! Seine Frische ist überraschend! Am Gaumen ist der Wein saftig, mit Aromen von roten Früchten so angenehm, dass man sich immer wieder nachschenken will! Der Inbegriff eines Genussweins, der ein perfekter Begleiter zu Wild, rotem und weißem Fleisch, Geflügel, Grillgerichten, Wurstwaren, Käse oder zu Nachspeisen mit Obst ist.



SALUD!



Abteilungsleiter Kai Schecht arbeitet seit zwei Jahren bei EDEKA Volker Klein

■ Die Frischebedientheken gehören zum Aushängeschild der Märkte von EDEKA Volker Klein. Damit das in Zeiten schwieriger Personalverhältnisse auch so bleibt und die Kunden weiterhin von Frische, Service und kompetenter Beratung profitieren, sind personelle Verstärkungen stets willkommen.

„Für unsere Bedientheken im Markt in Wedel suchen wir derzeit Verstärkungen in allen Bereichen. Angefangen bei Verkäufern über Fachverkäufer bis hin zum Fleischer“, berichtet Kai Schecht, der seit September 2020 bei EDEKA Volker Klein in den *Welau-Arcaden* als *Leiter der Abteilung Fleisch und Wurst* fungiert. Der gelernte Fleischermeister verfügt über rund 20 Jahre EDEKA-Erfahrung und weiß über sein Frische-Team nur Gutes zu berichten. „Wir haben eine gut funktionierende Mitarbeiterriege mit einer Mischung aus erfahrenem Personal und motivierten Nachwuchskräften. Wer Spaß am Beruf des Verkäufers oder des Fleischers hat, dem stehen bei uns alle Türen offen. Die Harmonie stimmt und jeder unterstützt den anderen aus voller Überzeugung. Neulinge werden bei uns herzlich aufgenommen und von Anfang an schnell integriert. Da spreche ich aus Erfahrung“, so der 53 Jahre alte Hamburger.



KARRIERE AN DER FRISCHETHEKE



Sowohl die Mitarbeiterteams der Fleisch- und Wursttheke (Foto oben) als auch die freundlichen Damen aus dem Bereich Käse (Foto links) freuen sich auf motivierte Verstärkungen

Neben den positiven zwischenmenschlichen Aspekten hebt Kai Schecht auch die Arbeit mit qualitativ hochwertigen Produkten sowie den Facettenreichtum der Aufgaben hervor. „Ob das EDEKA-Gutfleisch, regionale Delikatessen wie

unter anderem von den *EDEKA-Volker-Klein-Hochlandrindern* oder Spezialitäten auch eigener Herstellung – wir bieten unseren Kunden eine große Vielfalt an Produkten, von deren Qualität wir absolut überzeugt sind. Gleichzeitig setzen wir auf kom-

petente Beratung und eine persönliche Note im Umgang mit unseren Kunden. Um all das zu gewährleisten, gibt es im Verkauf und auch hinter den Kulissen viel zu tun. Kein Tag ist wie der andere. Das zeichnet unseren Beruf aus und macht ihn so spannend.“



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.



Wieder da!
Spezialitäten von
den Hochlandrindern
von Volker Klein

WIR HABEN ALS AZUBIS ANGEFANGEN

Welche Karrieresprünge bei EDEKA Volker Klein möglich sind, zeigen die beruflichen Werdegänge von Jan Uden und Annika Höpermann. Beide begannen vor 15 Jahren ihre Ausbildung und haben sich zu etablierten Führungskräften entwickelt. Während Jan Uden heute als Marktleiter fungiert, ist Annika Höpermann als Erstverkäuferin an den Bedientheken tätig.



MIT LEIDENSCHAFT
UND LIEBE:



Unter neuem Namen, aber mit den gleichen traditionellen Rezepten und altbewährtem Geschmack – was früher Gaus war, ist jetzt unter dem Namen Backgeschwister im SB-Backshop von EDEKA Volker Klein zu finden! Wie es vorher auch schon war, ruht in der Backmanufaktur der hausgemachte Natursauerteig aus besten Zutaten bis zu 24 Stunden, ehe er dem Teig zugefügt, von Hand geformt und in den Ofen geschoben wird.. Dort entfaltet er seinen vollen Geschmack und entwickelt eine besonders krosse Kruste, die einzigartig und lecker ist. Greifen Sie zu Kohl-Speck-Brot, Kürbiskern-Quark-Brot und Co. und erleben Sie unverwechselbaren Brotgeschmack, der seinesgleichen sucht.



GERSTER-FAMILIE



KOHL-SPECK-BROT



KURBISKERN-QUARK-BROT



VINSCHGAUER



**UNSERE MARKTKÜCHENKÖCHE
MACHEN IHNEN DAS LEBEN LEICHT**

*Kümmern sich um
Ihr Festtagsmenü:
Küchenleiter Dominik
Oemisch (rechts) und
seine „rechte Hand“
Joao Laranjo*



Mehr Zeit für Ihr Fest

■ *Damit Ihr Weihnachtsfest aus kulinarischer Sicht bestens vorbereitet ist und Sie mehr Zeit für besinnliche Festtage mit der Familie oder Freunden haben, bietet die Volker Klein Marktküche auch in diesem Jahr ihren beliebten Festtags-Bestellservice an. Ab sofort können wieder traditionelle Gerichte vorbestellt werden, die dann an Heiligabend nur noch abgeholt und in den Ofen geschoben werden müssen.*

Verführen Sie Ihre Liebsten mit einer goldgelb gebratenen und

herrlich knusprigen Ente oder Gans für zwei bis vier Personen inklusive Rotkohl und Soße oder tischen Sie Gänse- und Entenkeulen auf, zu denen Rotkohl und Soße separat bestellt werden können. Alle Spezialitäten werden vom neuen **Marktküchenleiter Dominik Oemisch** und seiner „rechten Hand“ **Joao Laranjo** frisch zubereitet und brauchen in der heimischen Küche nur noch erwärmt werden.

Den Kunden rät das Marktkü-

chen-Duo, besonders schnell bei ihren Bestellungen zu sein, denn unerschöpflich ist das Geflügelangebot in diesem Jahr nicht. „Sowohl unsere Fleischbedientheken als auch wir in der Marktküche können in diesem Jahr nicht aus dem Vollen schöpfen. Es gibt Engpässe, vor allem durch die Vogelgrippe, sodass Lieferschwierigkeiten einkalkuliert werden müssen. Wir sind natürlich gut vorbereitet und ein gewisses Kontingent ist gesichert, allerdings können wir keine hun-

dertprozentige Garantie geben. Wir legen daher allen Interessenten ans Herz, ihre Bestellungen rechtzeitig einzureichen, um uns die Planungen zu erleichtern“, sagt Dominik Oemisch.

Der 27 Jahre alte gelernte Koch arbeitet seit Juli dieses Jahres in der Volker Klein Marktküche und bringt reichlich Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie mit. Vor seinem Engagement bei **EDEKA Volker Klein** fungierte er als Betriebsleiter in einem Gastro-



nomieunternehmen. Gemeinsam mit dem 54 Jahre alten gebürtigen Portugiesen Joao Laranjo, der im März 2021 zum Volker-Klein-Team stieß und vorher als selbstständiger Gastronom tätig war, leitet Oemisch nun die Geschicke der Volker Klein Marktküche.

Alle Kunden und Feinschmecker, die den Festtags-Bestellservice nutzen möchten, sollten schon jetzt an den Bedientheken der Märkte von EDEKA Volker Klein in Osdorf und Wedel sowie in

den Volker Klein Marktküchen Ausschau nach den Bestellzetteln halten und diese schnellstmöglich ausgefüllt mit der Wunschbestellung wieder am jeweiligen Auslageort abgeben. Endgültiger Bestellschluss ist am **10. Dezember**. Abgeholt werden können die gewünschten küchenfertigen Spezialitäten dann pünktlich am 24. Dezember. Auch telefonische Bestellungen sind unter **040 / 85 150 75 18** möglich. Bei Fragen oder Wünschen ist das Marktküchenteam sehr gerne behilflich.

Unser Festtags-Service für Sie!
 Fertig gegrilltes Geflügel einfach zu Hause erwärmen.
 Wir freuen uns auf Ihren Anruf: 040 / 85 150 75 - 18

Unsere Auswahl:

<input type="checkbox"/>	Ente, klein (für 2 Personen) Für 2 Personen inklusive Klöße, Rotkohl und Sauce	55.00 Euro
<input type="checkbox"/>	Ente, groß (für 4 Personen) Für 4 Personen inklusive Klöße, Rotkohl und Sauce	75.00 Euro
<input type="checkbox"/>	Gans (für 4 Personen) Für 4 Personen inklusive Klöße, Rotkohl und Sauce	169.00 Euro
<input type="checkbox"/>	Entenkeule pro Stück Ohne Beilagen	9.50 Euro
<input type="checkbox"/>	Gänsekeule pro Stück Ohne Beilagen	29.00 Euro
<input type="checkbox"/>	Rotkohl, Klöße und Sauce Pro Portion	5.00 Euro

Bestellungsabgabe bis 10. 12. 2022, Abholung am 24. 12. 2022

Name:

Adresse:

Telefon:





Bei den Welt- und Europameisterschaften führte Torben Johannesen den Deutschland-Achter als neuer Schlagmann durch die Wettkämpfe

Torben Johannesen: „Nicht von Rückschlägen entmutigen lassen“

■ Sowohl privat als auch sportlich liegen nervenaufreibende Monate hinter **Team-Deutschland Ruderer Torben Johannesen**, den **EDEKA Volker Klein** im Rahmen einer Partnerschaft auf seinem Weg zu den Olympischen Spielen in Paris im Jahr 2024 im Bereich Ernährung unterstützt.

Während der 27 Jahre alte Hamburger Mitte Juli mit der Geburt seiner Tochter im privaten Bereich einen echten Glücksmoment erlebte, lief es auf sportli-

cher Ebene nicht ganz so rund. Mit Platz vier bei der Heim-EM in München im August sowie einem verpassten Finallauf bei der WM im tschechischen Racice musste der auf vielen Positionen neu aufgestellte Deutschland-Achter auf der „Road to Paris“ zwei Rückschläge hinnehmen.

Davon entmutigen lassen will sich Torben Johannesen, der bei beiden Wettkämpfen die Position des Schlagmannes bekleide-

te, aber nicht. „Die Ergebnisse waren nicht zufriedenstellend, allerdings dürfen wir uns davon nicht entmutigen lassen. Wir müssen weiter hart arbeiten und nach vorne blicken“, so der Silbermedaillengewinner der Olympischen Spiele von Tokio.

Nach einer knapp einmonatigen Trainingspause zur Regeneration geht es für Torben Johannesen und den Deutschland-Achter Anfang November mit einem

Rennen im schweizerischen Basel in die Vorbereitung der neuen Saison. Anfang Dezember steht dann in Dortmund die erste nationale Leistungsüberprüfung an.

Wie sich die deutschen Ruderer dort geschlagen haben sowie alle weiteren Neuigkeiten zur Partnerschaft von **EDEKA Volker Klein** und Torben Johannesen erfahren Sie in der kommenden Elbzeitung im Februar 2023.

(GE)NUSS TAG FÜR TAG.

Seeberger. Macht Appetit auf Natur.



Genießen Sie die Vorweihnachtszeit mit 24 nussigen Überraschungen von Seeberger. Mit gebrannten, schokolierten oder veredelten Nusskreationen sowie bunten Nuss-Frucht-Mischungen vergeht die Zeit bis Weihnachten wie im Flug!

#AppetitAufNatur

ANZEIGE

Von links:
Gordon Ahrens,
Aman Narula,
Simeon Beese
und Nils Horst



Den San-Lucar-Trauben auf der Spur

■ Anfang September machte sich ein Mitarbeiterquartett von **EDEKA Volker Klein** auf die Reise nach Süditalien, um dort die Traubenernte des langjährigen Partners **San Lucar** vor Ort hautnah mitzuerleben.

Von Hamburg über Berlin und München dauerte es bis in die Abendstunden, bis der kaufmännische Leiter **Gordon Ahrens**, **Aman Narula**, Leiter der Obst- und Gemüseabteilung in Osdorf, **Simeon Beese**,

Marktleiter in Osdorf und der Osdorfer Spirituosenexperte **Nils Horst** mit ihrer Reisegruppe aus Mitarbeitern verschiedener EDEKA-Märkte im sonnigen Bari ankamen. In der Nähe der malerischen Stadt wachsen die San-Lucar-Trauben von Meisteranbauer **Antonio Giuliano**.

Direkt am Folgetag ging es in die Rebstöcke, wo das **EDEKA-Volker-Klein-Quartett** während einer ausgedehnten Besichti-

gung alles über Wachstum, Sortenvielfalt, Ernte und Verarbeitung der aromatischen Früchte erfuhr. Im Anschluss stand eine Stippvisite der modernen Produktions- und Weiterverarbeitungsanlagen auf dem Programm, bevor die Reisegruppe den lauen Abend mit landestypischen Speisen und Getränken ausklingen ließ.

Am dritten Tag schaute die Reisegruppe noch hinter die

Kulissen der traditionellen Burrataherstellung in einem renommierten Familienbetrieb in der Nähe von Bari, ehe die spannende Reise zu Ende ging und es mit vielen Eindrücken zurück in Richtung Heimat ging. „Die Reise war super organisiert und wir haben wunderbare Einblicke bekommen. Es waren tolle Tage und jeder einzelne von uns hat die Region und die Menschen in der kurzen Zeit lieben gelernt“, resümierte Gordon Ahrens.



Obst- und Gemüseexperte Aman Narula und Osdorf-Marktleiter Simeon Beese (Foto Mitte) hatten sichtlich Spaß beim Einkleiden für die anschließende Besichtigung der San-Lucar-Traubenweiterverarbeitung.

KAMPF DEM KOHLDAMPF

Ganz ohne Zweifel erlebt Kohl eine Renaissance. Er ist in seinen Verwendungsmöglichkeiten ein Tausendsassa – als Beilage, Kohlroulade, im Eintopf oder Salat.



Grünkohl



Rosenkohl



Weiß- und Rotkohl

■ Wissenschaftler attestieren dem Gemüse eine heilende Wirkung, auf die auch schon große Namen der Antike wie Aristoteles oder Albertus Magnus vertrauten. Neben Vitaminen A, B, E und K ist auch viel Eisen in den Gemüsen finden. Das macht Kohl auch für Vegetarier und Veganer interessant, die auf den großen Eisenlieferanten Fleisch verzichten. Hier einige Fakten zu den verschiedenen Kohlsorten:

Grünkohl

Schon die alten Römer schätzten seine kulinarischen und gesundheitlichen Vorzüge. Bereits 100 Gramm des Kohls decken unseren Tagesbedarf an Vitamin C. Neben Vitamin A enthält er Lutein, das Augen vor altersbedingten Schäden schützen kann. Überdies wird seine entwässernde Wirkung geschätzt. Sein hoher Kalzium-, Eisen- und Phosphorgehalt stärkt Knochen und fördern die Blutbildung. Der Emissionswert von unter 130 Gramm pro 100 Gramm verleiht ihm eine gute CO₂-Bilanz.

Rosenkohl

Rosenkohl gehört zu den Gemü-

sesorten mit dem höchsten Vitamin-C-Gehalt. Das macht ihn gerade im Winter sehr wertvoll. Außerdem enthält er viele Ballaststoffe und bringt damit die Verdauung in Schwung. Wie in allen Kohlsorten stecken auch in Rosenkohl ausgewogene Mineralstoff- und Vitaminwerte sowie die für den typischen Kohlgeruch verantwortlichen Senfölglykoside, die Infektionen und Entzündungen vorbeugen. Zudem soll er wegen seines Vitamin-B-Gehaltes ausgleichend auf das Nervensystem wirken.

Blumenkohl

Blumenkohl gilt als leicht verdaulich und wird gern als Schonkost gereicht. Natürlich bringt auch Blumenkohl ordentliche Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen mit. Sein Vorteil sind zudem entwässernde Fähigkeiten, die auch die Nierentätigkeit anregen. Regelmäßiger Verzehr soll dem Darmkrebs vorbeugen. Die Blätter von frischem Blumenkohl enthalten die guten Inhaltsstoffe übrigens in noch größerer Menge und können auch als Gemüse oder in der Suppe verzehrt werden.

Rotkohl

Der Rotkohl ist feldfrisch schon ab Spätsommer und als Lagerware bis ins Frühjahr regional zu bekommen ist. Für Rohkostsalate eignet er sich gut. Rotkohl enthält Anthocyane, die für die rote Färbung verantwortlich sind. Dies sind sekundäre Pflanzenstoffe, die eine antioxidative Wirkung haben – d. h. als Radikalfänger und damit als krebsvorbeugend gelten. Diese Wirkung ist zumindest im Labor nachgewiesen, für den menschlichen Körper aber noch nicht ausreichend belegt.

Weißkohl

Frisch gepresster Weißkohlsaft wird als Hausmittel bei übersäuertem Magen empfohlen. Wer regelmäßig ein kleines Gläschen Sauerkrautsaft trinkt, bringt damit seine Verdauung in Schwung und beugt Darmkrebs vor. Zudem soll der Verzehr von Weißkohl cholesterinsenkend und entwässernd wirken. Kohlblätter, die mit dem Nudelholz mürbe gemacht worden sind, sollen hartnäckige Entzündungen aus dem Körper ziehen, zum Beispiel als Brustwickel bei Husten oder Halswickel bei Halsentzündungen.



Liebe Kinder,

im Herbst segeln zahlreiche Blätter von den Bäumen. Nutzt doch einfach die Gelegenheit und sammelt ein paar schöne Blätter, nehmt sie nach dem Spielen mit und trocknet sie zu Hause, um daraus später schöne Bilder zu erstellen. Das ist leicht, macht Spaß und ihr könnt euch lange daran erfreuen. Und die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Was ihr benötigt?

- Was ihr in der Natur so findet – Blätter, Blumen, Stöckchen, Steinchen, Früchte, Nussschalen, Federn etc.
- Bücher und Küchenrolle zum Pressen der Blätter
- Kleber, Stifte, bunte Pappe
- Dekomaterial nach Belieben – Pfeifenreiniger, Bastelfedern, Bastelaugen etc.

Wie es funktioniert?

Sammeln: Sammelt buntes Material in der Natur, auf dem Spielplatz oder auf dem Waldspaziergang. Besonders Blätter, Stöcker, Farne, kleine Nuss- und Kastanienschalen eignen sich wunderbar.

Trocknen: Zu Hause sortiert ihr eure gesammelten Teile. Die Blätter, Pflanzen und Blüten solltet ihr ordentlich trocknen. Legt sie dafür nebeneinander – nicht überlappend – zwischen zwei Küchenrollenblätter. Diese steckt ihr faltenfrei in ein dickes Buch, klappt es zu und beschwert es mit weiteren Büchern. Nach zwei Tagen sollte alles trocken genug sein.

Basteln: Schnappt euch einen Bastelbogen, Kleber, Stifte, etwas Dekomaterial und eure Naturzutaten und lasst eurer Phantasie freien Lauf. Bastelt einen Igel mit zackigen Blättern als Körper, einen Löwen mit goldener Mähne und Grashalmen als Schnurrhaaren oder setzt Küken aus Stein mit Bastelaugen auf einen Holzast. Nahezu alles ist möglich.

Tipp: Ihr könnt Blätter und Hölzer auch mit Finger- oder Wasserfarben bepinseln und sie als Druckvorlage und Stempel nutzen.

Viel Spaß!



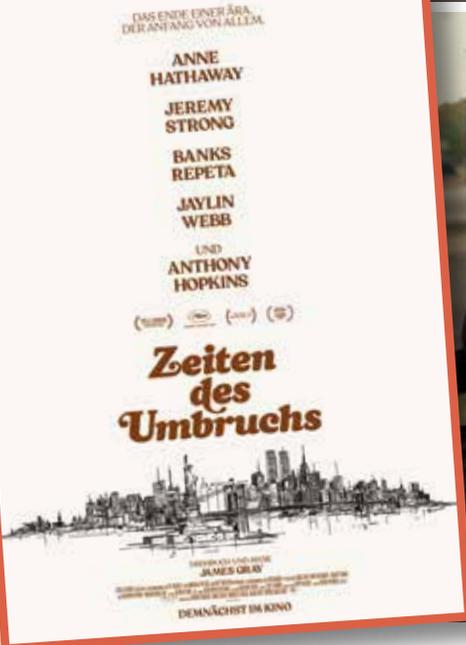


Filme

Start

Genre

Hui Buh und das Hexenschloss	3. November	Family, Fantasy, Abenteuer
Einfach mal was Schönes	17. November	Drama, Komödie, Romanze
Zeiten des Umbruchs	24. November	Drama
Avatar 2: The Way of Water	15. Dezember	Sci-Fi, Abenteuer
Caveman	22. Dezember	Komödie



ZEITEN DES UMBRUCHS

New York im Spätsommer 1980: Paul (Banks Repeta) ist das jüngste Mitglied einer gut situierten jüdischen Familie. Doch zwischen seiner vielbeschäftigten Mutter Esther (Anne Hathaway), seinem bemühten, aber strengen Vater Irving (Jeremy Strong) und seinem streitsüchtigen Bruder Ted (Ryan Sell) fühlt er sich oft einsam und verloren. Allein sein liebevoller Großvater Aaron (Anthony Hopkins) scheint ihn wirklich zu verstehen und seine Interessen zu fördern.

Zu Beginn des neuen Schuljahres lernt Paul den Schwarzen Jonathan (Jaylin Webb) kennen, einen „Sitzenbleiber“, der in ärmlichen Verhältnissen bei seiner kranken Großmutter lebt. Er freundet sich mit dem älteren Jungen an, der allen Problemen zum Trotz fest an Werte wie Ehrlichkeit und Loyalität glaubt. Doch es dauert nicht lange, bis Paul immer mehr bewusst wird, dass nicht jeder in dieser Welt die gleichen Chancen hat.



IMPRESSUM

Auflage: 33875 Exemplare
Kostenlose Zustellung zum
Monatsanfang an alle erreich-
baren 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
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

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

Gestaltung und Anzeigensatz:
Artdirektion Heike Roth
E-Mail: 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

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

Das geistige Eigentum in Wort,
Bild, Idee und Design liegt, soweit
nicht anders angegeben, bei der
ProExakt GmbH. Alle gestalteten
Anzeigen sind ebenfalls urheber-
rechtlich geschützt. Nutzung und
Nachdruck sind nur mit schriftli-
cher Genehmigung der ProExakt
GmbH gestattet. Angaben zu
Termine 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.