Ausgabe 52 | 3/20
www.edeka-boettjer.de

Böttjer aktuell

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Selbst gemacht ein Traum: Raffinierte Dips und Marinaden

- Neu aus der Region: Frische Landeier von Bröös

- Heiß auf leckeres Eis: kreative Rezeptideen für zu Hause

Liebe Kunden,

noch immer befinden wir uns in einer besonderen Situation, denn ein Ende der Coronapandemie ist leider noch nicht in Sicht. Jetzt heißt es, Durchhaltevermögen zu beweisen und weiter an den Hygieneregeln festzuhalten, um eine mögliche Ansteckung zu vermeiden. Wir möchten an dieser Stelle nochmals Danke sagen für das ausgesprochen große Verständnis für diese Situation und sind sicher, dass wir auch einen möglichen Rückschlag gemeinsam meistern werden. Zusammen mit unseren großartigen Teams in Selsingen und Bremervörde haben wir zu Beginn der Coronapandemie stets Wege gesucht, um die Situation noch besser händeln zu können und die immer wieder neuen Auflagen zur Zufriedenheit möglichst aller umzusetzen, sodass wir mittlerweile in allen Bereichen gut aufgestellt sind, und Ihnen dennoch einen angenehmen Einkauf bieten können. Helfen Sie uns dabei die nötigen Hygieneregeln einzuhalten und achten Sie aufeinander.

Ihre Christina Oevermann und
Ihr Matthias Böttjer

Wir sagen Danke

Zum aktuellen Anlass: Die wichtigsten Tipps und Hygieneregeln

Die aktuelle Situation rund um COVID-19 beschäftigt uns alle sehr. Jetzt gilt es, sich verantwortungsvoll zu verhalten und Hygienemaßnahmen konsequent einzuhalten. Wie können Sie sich und andere im Alltag, zum Beispiel beim Einkauf, schützen? Wir haben die wichtigsten Tipps zusammengestellt.

Hände waschen:

Das A und O ist aktuell das regelmäßige, gründliche Händewaschen und desinfizieren.

Wie verhalte ich mich beim Einkauf?

Um sich selbst, andere Kunden und vor allem auch Mitarbeiter zu schützen, können Sie einige einfache Tipps befolgen. Halten Sie grundsätzlich etwas mehr Abstand zu anderen Menschen – ideal sind 2 Meter. Wenn Sie husten oder niesen müssen, dann bitte in die Armbeuge und nicht in die Hand oder in die Luft. Verzichten Sie darauf, Tester zu verwenden und berühren Sie idealerweise nur die Produkte, die Sie wirklich kaufen wollen. Auch an der Kasse ist es sinnvoll, Abstand zu anderen Kunden und den Kassierern einzuhalten. Zahlen Sie am besten bargeldlos und waschen Sie sich die Hände, sobald Sie nach Hause kommen. Denken Sie auch an andere und nehmen Sie Rücksicht!

Wie verhalte ich mich auf öffentlichen Toiletten?

Auf öffentlichen Toiletten ist es empfehlenswert, nach Möglichkeit auf Papierhandtücher zurückzugreifen, da diese hygienischer sind als Handtücher. Ihre Handtücher zu Hause waschen Sie am besten regelmäßig bei 60 Grad.

Was kann ich noch tun?

Achten Sie darauf, sich möglichst wenig ins Gesicht zu fassen. Wir tun das häufig unbewusst – dadurch können wir Krankheitserreger jedoch in die Schleimhäute bringen. Gerade, wenn Sie in öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs sind, einkaufen oder arbeiten gehen, sollten Sie mit Ihren Händen so wenig wie möglich das Gesicht berühren. Türklinken, Fahrstuhlknöpfe und ähnliches am besten nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen. In der nächsten Zeit ist es zudem ratsam, auf Händeschütteln und Umarmungen zu verzichten und grundsätzlich Abstand zu anderen Menschen zu halten. Außerdem wichtig: Lüften Sie alle Aufenthaltsräume – ob auf der Arbeit oder zu Hause – regelmäßig. Wenn Sie können: Helfen Sie denjenigen, die momentan nicht einkaufen oder andere Erledigungen machen können. Fragen Sie doch einfach einmal die ältere Nachbarin, ob sie etwas benötigt oder Sie für sie den Müll herausbringen können. Diese einfache Form der Unterstützung kann für Hilfebedürftige eine große Erleichterung sein.

Werden Sie zum angesagten Grillmeister!

Grillen ist für viele das neue Kochen – denn was einst eine beliebte Aktivität für den Sommer war, hat sich im Laufe der Zeit zum Ganzjahrestrend entwickelt. Ausgebuchte Grillkurse und die Suche nach immer besseren Grills und dem passenden Equipement belegen das große Interesse der Bevölkerung und die entfachte Leidenschaft für Essen vom Grill. Dies hat mehrere Gründe: Zum einen ist es die Liebe zum Schlemmen unter freiem Himmel und zum anderen das Experimentieren mit immer wieder neuen Spezialitäten. Denn so vielfältig wie die Auswahl des richtigen Grills ist mittlerweile auch das Angebot an raffinierten Grillköstlichkeiten, das mehr und mehr durch vegetarische und auch vegane Spezialitäten ergänzt wird. Ob komplett fleischfrei oder als beliebte Beilage zu Steak und Co. – mit diesen kreativen Ideen machen Sie Ihren nächsten Grillabend zu etwas ganz Besonderem. Alle benötigten Zutaten und Produkte finden Sie in nächster Nähe: bei EDEKA Böttjer in Bremervörde und Selsingen.

Grillkäse mit Topping

Würzig, cremig und eine wunderbare Alternative zu Fleisch. Grillkäse eignet sich nicht nur, wenn Sie Ihren Rost ausschließlich vegetarisch bestücken möchten.

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Grillkäse:
- 130 g Blaubeeren
- 130 g Brombeeren
- 60 g Pekannüsse
- 2 Pflaumen
- 2 EL Honig
- 4 kleine Camemberts
- einige Rosmarinblättchen

Für das Baguette:
- 1 Baguette
- 1 Handvoll Kräuter der Provence
- Olivenöl

Zubereitung:
Die Beeren waschen. Die Pekannüsse klein hacken und mit den Beeren vermengen. Die Pflaumen klein würfeln und zusammen mit dem Honig unterrühren. Die Beeren-Nuss-Mischung auf den Camemberts verteilen und mit Rosmarin toppen. Vier Backpapiere zuschneiden und von beiden Seiten mit Öl bepinseln und die Camemberts darin einwickeln. Die Päckchen mit Küchengarn verschließen und bei indirekter Hitze einige Minuten grillen. Das Baguette in Scheiben schneiden. Die Kräuter fein hacken. Die Baguettescheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und von jeder Seite bei direkter Hitze grillen, bis Grillstreifen zu sehen sind. Für die letzte Minute noch die gehackten Kräuter darauf geben. Camembert und Baguettescheiben gemeinsam servieren und die Scheiben in den flüssigen Käse dippen. Eventuell noch einmal Honig über den Käse träufeln.

Amerikanische Barbecuesauce

Grillen ohne Saucen: undenkbar. Erst die würzigen Dips und Marinaden machen den Fleischgenuss zum Gaumenschmaus. Mit unserem Rezept bereichern Sie das Grillbuffet um selbst gemachte Barbecue-Sauce mit typisch rauchigem Geschmack.

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 1/2 kg Tomaten
- 120 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 30 g Tomatenmark
- 3 TL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 1/2 EL Worcestersauce
- 3 EL Tomatenessig (alternativ Obstessig)

Zubereitung:
Oben den Stielansatz der Tomaten entfernen und unten die Tomaten kreuzförmig einritzen. 2 Minuten in kochendes Wasser legen und anschließend herausheben. Die Tomaten kalt abschrecken und häuten. Anschließemd vierteln und die Samen herausschneiden. Die Tomatensamen durch ein Sieb passieren, dabei den entstandenen Tomatensaft auffangen und beiseitestellen. Das Fruchtfleisch erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hell anschwitzen. Tomatenmark und Tomatenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Currypulver unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensaft, Worcestersauce und Essig zufügen. Alles unter mehrmaligem Umrühren etwa 25 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce abkühlen lassen.

Pfirsichdessert vom Grill

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Pfirsiche
- 150 g Haselnusskerne
- 150 g Zucker
- 2 TL Butter
- 8 EL Crème fraîche

Zubereitung:
Die Haselnüsse klein hacken. Eine große Pfanne auf den Grill stellen und den Zucker darin langsam braun werden lassen. Danach die Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Zum Schluss die Nüsse hinzufügen und alles zügig umrühren. Die Nussmasse auf ein Backpapier gießen und mit einem Holzlöffel verteilen. Ein zweites Backpapier auf die Masse legen und alles mit der Teigrolle flach rollen. Die Zuckermasse abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in kleine Stücke hacken. Die Pfirsiche waschen, halbieren und von beiden Seiten kurz auf dem Grill bräunen. Die Pfirsiche vom Grill nehmen, mit jeweils einem Löffel Crème Fraîche garnieren und anschließend mit einem Teelöffel Krokant berieseln. Die Pfirsiche warm genießen. Optional kann das Dessert mit einem Schuss Amaretto verfeinert werden.

Veganes Mühlensteak Typ Rind

Ein Steak aus Pflanzen? Warum nicht, wenn es so lecker schmeckt wie das vegane Mühlensteak. Es lässt sich wie ein klassisches Steak vom Rind sowohl grillen als auch in der Pfanne braten. Nach 5 Minuten ist es außen kross, innen rosa und so zart, dass es auf der Zunge zergeht. Statt Fleisch wird ein veganes Steak aus Soja, das zu 65% aus Europa stammt, und Weizen verwendet. Als Speckersatz wird hochwertiges Rapsöl mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren verarbeitet. PETA Deutschland hat das vegane Mühlensteak Typ Rind mit dem VEGAN FOOD AWARD 2019 als „bestes veganes Steak“ ausgezeichnet.

Garden Gourmet präsentiert: „Sensational Burger“!

Unglaublich saftig, unglaublich zart und dabei komplett pflanzlich. Ohne Kompromisse – für ein sensationelles Geschmackserlebnis! Kaum zu glauben, dass es Veggie ist!

Bratmaxe Veggiegriller

Vegetarischer Grillspaß für Grill und Pfanne.

Auf die richtige Würze kommt es an

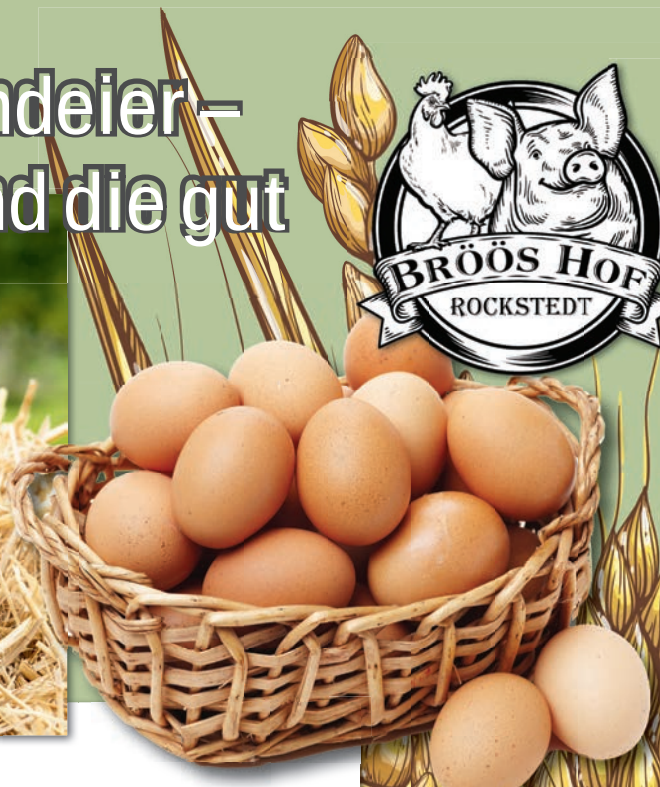
ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Die Geschmacksmanufaktur Ankerkraut, vielen noch aus der Fernsehshow „Die Höhle der Löwen“ bekannt, liefert frischen und handgemachten Genuss für die nächste Grillparty. Hier erfahren Sie, was zum perfekten Steak nicht fehlen darf und wie man die Kunst des Marinierens und Würzens richtig erlernt. Unter anderem finden Sie im Sortiment von EDEKA Böttjer: die Würzmischung „Für Rind“, ideal zum Marinieren saftiger Rindersteaks geeignet. Die Mischung aus Fenchel, Lavendel und Kreuzkümmel sorgt für ganz neue kulinarische Höhenflüge. Klasse für Rippchen, umwerfend für Brisket und alles, was vom Rind kommt – auch als Sonntagsbraten: Fettschicht 2mm ringsum einschneiden, Rub großzügig einreiben, mit Klarsichtfolie stramm umwickeln und für 3 bis 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, täglich umdrehen. Saft beim Auswickeln auffangen und Fleisch beim Garen damit einstreichen.

Hinter „Für Geflügel“ steckt eine pikante Würzmischung mit rauchigem Geschmack. Nicht ganz so süß und herrlich rauchig, genießen Sie den typisch texanischen Rub, den man nicht mehr missen möchte, wenn man ihn erst einmal kennt. Ebenfalls im Programm: die Mischung „Für Schwein“. Dahinter versteckt sich eine Allzweck-Wunderwaffe für Fleisch, egal ob gegrillt oder gebraten: Magic Dust nach amerikanischem Originalrezept. Die Verwendung ist kinderleicht! Ob geschnetzelt oder am Stück – reiben Sie das Fleisch mit ein paar Tropfen Olivenöl oder Senf ein, und würzen Sie es großzügig. Das Resultat: eine knusprige rote Hülle, für die Ihre Freunde, Nachbarn, Familie und Gäste Sie beneiden werden.

Alle Ankerkraut-Gewürzmischungen finden Sie bei EDEKA Böttjer!

Rockstedter Landeier – „Heidewitzka“ sind die gut



Seit Neuestem sind im Sortiment von EDEKA Böttjer auch die Rockstedter Landeier vom Bröös Hof erhältlich. Was die Eier aus dem beschaulichen Dorf Rockstedt so besonders macht? Sie kommen von glücklichen Hühnern und überzeugen durch erstklassige Frische und unverwechselbaren Geschmack. Denn auf dem Bröös Hof von Johannes und Nathalie Heins werden in Sachen Qualität keine Kompromisse gemacht. „Da, wo sonst Mais stand, laufen nun Hühner, die viel Platz und frische Luft haben. Eier direkt vom Bauern, das schmeckt man! Die Eier werden, wie es Opa damals schon machte, mit der Hand gesammelt und abgepackt. Viel Handarbeit für gut gelaunte Hühner - das ist Heidewitzka“, beschreibt Hofbetreiber Johannes Heins, der neben der Legehennenhaltung Wurst und Fleischwaren von glücklichen Schweinen aus Strohhaltung anbietet. Es handelt sich um einen Familienbetrieb, wie er im Buche steht, denn um die Auslieferung ihrer Produkte kümmern sich die beiden Söhne Berend und Maarten, die bereits zu Kindertagen einen Brötchenlieferdienst ins Leben riefen, um ihr Taschengeld aufzubessern. Heute ist aus dieser Geschäftsidee ein eigenständiges Unternehmen geworden, das weit über 1 000 verschiedene Produkte aus der Region, für die Region vermarktet.

Probieren Sie die köstlichen Eier aus Freilandhaltung und gönnen Sie sich wahre Genussmomente!

Welche Marinade passt zu welchem Fleisch?

Eine leckere Marinade hebt den Geschmack des Grillguts perfekt hervor – und wie bei allen Dingen gilt auch hier: selbst gemacht schmeckt es einfach am besten. Probieren Sie sich durch die Vielfalt unserer raffinierten Ideen und finden Sie Ihren Favoriten. Während Fisch wunderbar mit fruchtigen Marinaden aus Zitrone, Orange oder Limette harmoniert, braucht ein deftiges Rindersteak eher eine kräftige Marinade, wie zum Beispiel gepaart mit dunklem Bier oder Gin. Zu Geflügel hingegen passen auch asiatische Noten aus Minze und Chili. Generell gilt: Der persönliche Geschmack entscheidet!

So mariniere ich richtig!

Marinaden sorgen nicht nur dafür, dass die Kräuter und Gewürze am Grillgut haften. Sie verleihen einen besonderen Geschmack und machen Fleisch oder Fisch noch zarter und saftiger. Für die klassische Marinade braucht es nur drei Zutaten – Öl, Essig und Gewürze – die mit dem Schneebesen oder einfach mit einer Gabel vermengt werden. Die Essigsäure kann auch durch Zitronensaft oder saure Sahne ersetzt werden. Säure macht das Fleisch nämlich besonders zart, weil Fisch oder Fleisch schon vorgart, indem die verwendete Säure die Eiweiße zersetzt. Das verkürzt zudem die Grillzeit. Tipp: Am besten marinieren Sie in einem Gefrierbeutel, den sie fest verschließen. Dabei sollte so wenig Luft wie möglich im Gefrierbeutel sein. So kann die Marinade das Grillgut umschließen und Sie müssen das Grillgut nicht ständig wenden. So marinieren Sie richtig!

Perfekt zu Schwein: die Biermarinade

Die Biermarinade ist im Handumdrehen zubereitet: Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Senf verleihen den Schweinesteaks ein pikantes, frisches Aroma.

Zutaten für 4 Portionen:

- 40 ml Öl
- 40 ml Essig
- 300 ml Bier, hell
- 3 TL Senf, mittelscharf
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer, grob

Zubereitung:
Das Öl, den Essig und das Bier in eine Schüssel geben. Den Senf unterrühren. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit den Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer in die Marinade geben und alles miteinander mischen. Das Grillgut, z. B. Steaks vom Schweinehals, in die Marinade legen, wenden, zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 3 bis 4 Stunden marinieren.

Perfekt zu Geflügel: Chermoula

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 4 Stängel Minze
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Chilischote, rot
- 120 ml Olivenöl, kalt gepresst
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 1/2 TL grobes Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen

Genießen Sie Geflügel, Fisch oder Gemüse auf marokkanische Art: Dieses Chermoula-Rezept verleiht allen Speisen eine orientalisch-würzige Note!

Zubereitung:
Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Zwiebel pellen und sehr fein hacken. Koriander, Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken. Zitrone heiß abwaschen, die Schale zur Hälfte abreiben und den Saft auspressen. Chilischote waschen und fein hacken. Kräuter, Zitronenabrieb und -saft sowie Olivenöl in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren. Die Kräuterpaste in eine Schale füllen und mit dem Knoblauch, den gehackten Zwiebeln und frischem Chili verrühren. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräutermarinade für Fisch

Ob Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Tofu oder Gemüse – erst das Einlegen verleiht Charakter.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Bund Zitronenthymian
- 1/2 Bund Dill
- 2 EL Rapsöl
- 1/2 TL Zucker
- 3 Msp. Salz
- 1 Msp. rosa Pfeffer, grob zerstoßen

Zubereitung:
Thymian sowie Dill waschen, trocknen, von Stängeln befreien und grob hacken. Kräuter, Rapsöl, Zucker, Salz und zerstoßenen Pfeffer verrühren. Fisch abwaschen, abtropfen und für 2 bis 3 Stunden marinieren. Anschließend wie gewünscht zubereiten.

Windspiel Gin – jetzt bei EDEKA Böttjer

Angefangen hat alles vor über 20 Jahren, als der gelernte Brenner- und Destillateurmeister Holger Borchers seine ganz eigene, kleine Destillerie gründete. Fortan brannte er seine eigenen Spirituosen in Selsingen. Mittlerweile hat sich der familiengeführte Betrieb erfolgreich weiterentwickelt. Der Vertrieb läuft seit Beginn über EDEKA Böttjer. Doch nicht nur der Flascheninhalt zeichnet den kleinen Familienbetrieb aus Selsingen aus – auch die besonderen Flaschenformen sprechen für sich und machen die Produkte von Borchers gleichzeitig zu einer beliebten Geschenkidee.

Als neuste Errungenschaft im vielfältigen Sortiment zeigt sich der Windspiel Premium Dry Gin sowie der Windspiel Sloe Gin. Zwei Produkte aus einem Haus, mit ganz besonderer Geschichte, wie Holger Borchers berichtet, denn vor sechs Jahren entstand die Windspiel-Manufaktur in der Eifel. Sandra Wimmeler und Denis Lönnendonker wurden durch eine Internet-Recherche auf Holger Borchers und sein Selsinger Unternehmen aufmerksam, da sie nach einem Partner suchten, der aus ihren hochwertigen Kartoffeln edle Premium-Spirituosen kreiert. Holger Borchers ist einer der wenigen in Deutschland, der aus Kartoffeln Alkohol herstellt, „und das machte uns zu Partnern“, verrät Borchers. In der besonders mineralischen Erde der Vulkaneifel werden die Kartoffeln angebaut, die die Premium Spirituosen so einzigartig machen. Verfeinert mit insgesamt zwölf verschiedenen Botanicals entstehen wahre Genussmomente, die durch Bodenständigkeit und den Sinn für Tradition beeindrucken. Denn der Windspiel Gin ist Friedrich dem Großen gewidmet, dem Entdecker der Kartoffel in Deutschland und seiner zweiten Leidenschaft: den Windspiel Hunden.

Die Gründer erhielten bereits zahlreiche Auszeichnungen, die die ausgesprochen hohe Produktqualität untermauern. Im Jahr 2018 wurde der Premium Dry Gin beispielsweise zum „Besten Gin national“ gekührt. Beim World Spirits Award erhielt er Gold. „All diese Auszeichnungen sind die beste Anerkennung für unsere Arbeit und Leidenschaft, die wir in die Kreation unserer Produkte stecken – das macht uns schon ein bisschen stolz“, äußert Holger Borchers. Schauen Sie selbst in die Regale von EDEKA Böttjer und testen Sie die beiden neuesten Errungenschaften aus dem Sortiment, zu denen es zudem die passenden Tonics gibt.

Verkostung:
Am 19. September
von 11 bis 17 Uhr
bei EDEKA Böttjer
in Selsingen

Windspiel Premium Sloe Gin

Feinste, handverlesene Schlehen aus der Eifel verleihen dem Windspiel Premium Sloe Gin seinen ganz besonderen Charakter. Mazeriert im Windspiel Premium Dry Gin und unter Hinzugabe eines natürlichen Schlehensafts entsteht ein Sloe Gin mit intensiven Wacholder-, aromatischen Schlehen- sowie floralen Zitrusnoten. Abgerundet wird er durch die würzigen und fein milden Aromen des Kartoffelalkohols. Einfach die perfekte Kombination aus Kartoffel, den bereits bekannten und ausgezeichneten Windspiel Premium Dry Gin-Noten sowie Schlehen - der ideale Sundowner.

Windspiel Premium Dry Gin

Der aus eigenen Kartoffeln destillierte Rohalkohol stellt die Basis für Windspiel Premium Dry Gin dar. Gepaart mit klassischen Wacholderbeeren, Lavendel und Koriander ergeben sie ein klassisches Gin-Aroma mit einer feinen Milde. Für den besonderen Charakter des Gins sorgen Ingerwurzeln, Zimtrinde und Zitronenschale sowie weitere Botanicals nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters. Alle Botanicals des Gins wurden fein aufeinander abgestimmt und mit regionalen Zutaten kombiniert. Exotische Botanicals wie Koriander, Zimt und Ingwer sorgen für das besondere Aroma - es entsteht ein Genussmoment zwischen Heimat und Fernweh. Die Kombination des besten aus zwei Welten.

Ein Geheimtipp der Gründer:

Sloe Gin Fizz

Zutaten:

- 4 cl Windspiel Premium Sloe Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 200 ml Soda

Zubereitung:
Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben. Anschließend einmal ordentlich shaken und den Drink in ein HiBall-Glas mit Eiswürfeln geben.

Sandra Wimmeler und Denis Lönnendonker von Windspiel

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

Wie die Zeit vergeht. Im August feierten gleich zwei Mitarbeiterinnen von EDEKA Böttjer ihr Jubiläum im Markt. Regina Michaelis ist seit sage und schreibe 30 Jahren Bestandteil des Teams und Angela Weigl bereits seit 10 Jahren. „Wir alle danken euch für die tolle und vertrauensvolle Zusammenarbeit in all den Jahren und sind stolz, dass ihr bei uns seid“, äußerte Christina Oevermann stellvertretend für das gesamte Team.

Herzlichen Glückwunsch

Vor Kurzem schlossen Nina-Yasmin Hoffmann und Sinja Michaelis erfolgreich ihre Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel und zur Verkäuferin ab. Das gesamte Team von EDEKA Böttjer ist mächtig stolz und gratuliert an dieser Stelle nochmals recht herzlich!

Pfandbonspende für Multiple-Sklerose-Kontaktgruppe Bremervörde-Zeven

Vor einigen Wochen übergab Christina Oevermann der Multiple-Sklerose-Kontaktgruppe Bremervörde-Zeven eine Spende von 980 Euro, die für gemeinsame Ausflüge und Unternehmungen der Gruppe genutzt werden soll. Bei dem ausgehändigten Geld handelte es sich um die Pfandbonspende des EDEKA-Marktes Böttjer in Selsingen. Seit Jahren haben Kunden hier die Möglichkeit ihre Pfandbons für gemeinnützige Zwecke oder Initiativen in der Region zu spenden. „Ein großes Dankeschön geht an dieser Stelle wieder an unsere Kunden, die für den Erfolg dieser Aktion verantwortlich sind. Wir freuen uns sehr, dass wir in den vergangenen Jahren viele Vereine und Organisationen aus der Region mit den Pfandbonspenden aus Selsingen und Bremervörde unterstützen konnten und hoffen auf viele weitere erfolgreiche Projekte“, so Christina Oevermann.

Spenden für den MTSV

Unterstützen Sie mit Ihrer Pfandbonspende die Turnabteilung des MTSV Selsingen. Mit den gesammelten Spenden sollen neue Turn- und Trainingsgeräte finanziert werden. Wer dies fördern will, kann beim nächsten Einkauf bei EDEKA Böttjer in Selsingen seinen Pfandbon spenden und sich somit an der großen Sammelaktion beteiligen.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Großveranstaltungen, Messen, Ausstellungen

In Zeiten der Corona-Pandemie müssen wir auf viele liebgewordene Gewohnheiten verzichten. So sind die Kinos noch geschlossen, ebenso Diskotheken und Fußballstadien. Großveranstaltungen in geschlossenen Räumen sind nur mit stark eingeschränkter Besucherzahl und mit entsprechenden Abständen zwischen den einzelnen Tischen erlaubt.
Auch die Tarmstedter Ausstellung, eine der größten landwirtschaftlichen Ausstellungen in Norddeutschland ist in diesem Jahr Corona zum Opfer gefallen.

Ich erinnere mich an zahlreiche Messen, Ausstellungen und sonstige Veranstaltungen, die in Selsingen und Umgebung stattfanden und zum Teil große Besucherscharen anlockten.

So fanden auch hier Anfang der 50er-Jahre landwirtschaftliche Ausstellungen statt. Auf dem Gelände des alten Sportplatzes bei der Reithalle wurden große Zelte aufgebaut und, wie später in Tarmstedt, wurden die neuesten Produkte überwiegend aus dem Bereich der Landwirtschaft angeboten. Auch der junge Lebensmittelkaufmann Walter Böttjer (mein Vater) hatte einen kleinen Stand in einem der Zelte. Nur Bruchstücke aus dieser Zeit sind mir in Erinnerung geblieben. Ich kann mich nur noch schwach daran erinnern, dass es Bohnenkaffee zu probieren gab (wahrscheinlich Schütz Kaffee) und dazu Kekse (wahrscheinlich Warsing Kekse), die mich als kleinen Jungen mehr interessierten.
In einem der Zelte wurde Spielzeug angeboten. Daran kann ich mich noch recht gut erinnern.
Besonders die kleinen Autos aus Blech fand ich faszinierend. Und ein Hubschrauber hatte es mir angetan – ein besonderes Stück mit einer Drahtverbindung zwischen einer Kurbel und dem Rotor. Man musste nur kräftig an der Kurbel drehen, damit der Rotor sich in Bewegung setzte und der Hubschrauber sich langsam vom Boden erhob.
Offenbar liefen die Geschäfte am Stand meines Vaters recht gut. Ich musste ihn gar nicht lange bitten, er hat mir doch tatsächlich diesen Blech-Hubschrauber gekauft, obwohl ich nicht Geburtstag hatte – und Weihnachten war auch nicht.
Besonders lange hat das Teil allerdings nicht gehalten. Hörte man nämlich auf zu kurbeln, fiel das Fluggerät wie ein Stein zu Boden. Das hat er dann auch nicht mehr lange ausgehalten.

Ich weiß nicht, wieviel Jahre diese „Selsinger Ausstellungen“ veranstaltet wurden. Irgendwann gab es sie nicht mehr. Vielleicht hat es sich letztlich doch nicht gelohnt.
Dafür wuchs in Tarmstedt Großes heran. Über 100 000 Besucher verzeichnet man dort jährlich – hoffentlich nächstes Jahr wieder.

In Selsingen gab und gibt es seitdem eine Vielzahl andere Veranstaltungen, wie Märkte, Straßenfeste, Gewerbeschauen und Modenschauen. Daran werde ich mich in der nächsten Ausgabe erinnern.

Passen Sie auf sich auf und denken Sie immer an die AHA-Regeln:
Abstand - **H**ygiene - **A**lltagsmasken.

Heiß auf Eis? Probieren Sie sich an kreativen Ideen!

Der Sommer bringt uns derzeit alle zum Schwitzen. Da sehnt sich jeder nach kühlen Erfrischungen – Eis steht in diesem Sommer hoch im Kurs. Um auch hier für Abwechslung zu sorgen und die Liebsten mit raffinierten Ideen zu begeistern, hat EDEKA Böttjer einige kreative Eisrezepte ausgewählt, mit denen Sie absolut im Trend liegen und für neue kulinarische Höhepunkte sorgen. Ob lecker und leicht mit Joghurt oder süß und verführerisch mit Eis vom Grill – erleben Sie die Vielfalt und gönnen Sie sich mit der Familie und Ihren Freunden eine kühle Auszeit. Alle nötigen Zutaten für die hier abgebildeten Rezeptideen finden Sie natürlich bei EDEKA Böttjer. Bei Fragen steht Ihnen das Team zudem gerne fachkundig zur Seite!

Eisburger – zum Dahinschmelzen gut!

Unsere Eisburger passen perfekt zu einem warmen Sommertag. Aber Vorsicht – auch wenn sie so schön zum Ansehen sind, Sie müssen sofort verzehrt werden.

Zutaten für 4 Portionen
Außerdem: etwas grobes Salz

Für die Schokoladensauce:
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 80 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 30 ml Agavendicksaft

Für die Karamellsauce:
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 400 ml Sahne

Zutaten:
- 4 Burgerbrötchen (Brioche)
- 1 Mango
- 1 Banane
- 4 Erdbeeren
- 2 EL Haselnüsse, gehackt
- 2 EL Kokoschips
- 2 EL Pistazien, gehackt
- 2 EL Mandelsplitter
- 150 ml Sprühsahne
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Kugel Schokoladeneis
- 1 Kugel Erdbeereis

Utensilien: Eisportionierer

Zubereitung:
Für die Eisburger die Briochebrötchen in der Mitte quer halbieren. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in dünne, längliche Scheiben schneiden. Banane schälen, halbieren und ebenfalls in dünne, längliche Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Für die Karamellsauce den Zucker und 5 EL Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Butter und Sahne hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis sich der Karamell komplett aufgelöst hat. Die Karamellsoße zum Abkühlen beiseitestellen. Für die Schokoladensauce beide Kuvertüren klein schneiden. In einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen. Milch, Sahne und Honig aufkochen und unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Mit einem Stabmixer homogenisieren. Haselnüsse, Mandelsplitter, Kokoschips und Pistazien nacheinander in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl für 1 Minute anrösten. Jeweils die untere Hälfte der Briochebrötchen mit Sprühsahne besprühen. Briochehälften nach Belieben mit Mangoscheiben, Bananenscheiben und Erdbeerscheiben belegen und eine der vier Eiskugeln aufsetzen. Dann mit Haselnüssen, Pistazien, Kokoschips oder Schokostreuseln toppen und mit Schokoladen- oder Karamellsauce übergießen. Obere Briochehälfte aufsetzen. Eis Burger sofort servieren.

Kreative Eisideen

Müsli-Eis-Pops mit Beeren und Honig

Müsli zum Einfrieren? Unsere leckeren Müsli-Eis-Pops mit Beeren und Honig bestehen aus Joghurt, leckerem Knusper-Müsli, Honig und allerlei frischen Beeren. Stiel rein und los gehts!

Zutaten für 8 Portionen:
- 3 EL Honig, flüssig
- 400 ml Naturjoghurt
- 50 g Erdbeeren
- 50 g frische Johannisbeeren
- 50 g Himbeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 200 g Knusper-Müsli

Zubereitung:
Honig und Joghurt miteinander verrühren. Die Beeren waschen und putzen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, Johannisbeeren entrispen. Himbeeren in einer Schüssel mit einer Gabel etwas zerdrücken. Anschließend vorsichtig unter den Joghurt heben. Die Eisformen mit kaltem Wasser ausspülen. Abwechselnd mit Beerenjoghurt und Knuspermüsli befüllen. Zwischendurch mit dem Stiel eines Teelöffels in die Formen stechen, damit sich keine Luftblasen bilden. Eisformen über Nacht ins Gefrierfach stellen. Zum Lösen die Formen 15 Sekunden in eine Schüssel mit warmem Wasser halten.

Gegrilltes Eis

Gegrilltes Eis ist in der Herstellung ein bisschen knifflig, aber das Dessert ist auch ein kleines Highlight.
Erfahren Sie, wie Sie das gegrillte Eis mit Früchten in wenigen Minuten servieren können.

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Boden:
- 4 Buttertorteletts

Für die Füllung:
- 1 Handvoll Erdbeeren
- 1 Handvoll Blaubeeren
- 10 Kugeln Vanilleeis

Für die Eischnee-Haube:
- 6 Eier
- 1 EL Puderzucker

Utensilien: Grill

Zubereitung:
Eier trennen. Den Zucker langsam in die Eimasse einrieseln lassen und zu Eischnee schlagen. Erdbeeren und Blaubeeren waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Torteletts verteilen. Eis mit einem Eislöffel vorsichtig auf die Früchte geben. Dann den Eischnee mit einem Küchenschaber lückenlos um das Eis streichen. Wichtig: Auch die Ränder der Torteletts sollten vollständig bedeckt sein. Auf Backpapier auf dem heißen Grillrost bei geschlossenem Deckel 4 Minuten grillen und schnell servieren!

TREUEAKTION
03.08.2020 – 24.10.2020

https://www.edeka.de/treueaktion-blaupunkt

[1] gegenüber UVP des Herstellers.

Punkte sammeln.
Prämien sichern.

KLANGERLEBNIS AUF DEN **PUNKT**

Enjoy it.

14,57 €
UVP: 29,19 €
Sie sparen 14,62 €
50 % Vorteil[1] Mit 10 Treue-punkten

BLAUPUNKT CLR 120
UHRENRADIO

38,94 €
UVP: 68,19 €
Sie sparen 29,24 €
42 % Vorteil[1] Mit 10 Treue-punkten

BLAUPUNKT B4 PLL
BOOMBOX

26,27 €
UVP: 48,69 €
Sie sparen 22,42 €
46 % Vorteil[1] Mit 10 Treue-punkten

BLAUPUNKT RXN 180
NOSTALGIE RADIO

107,18 €
UVP: 194,91 €
Sie sparen 87,73 €
45 % Vorteil[1] Mit 10 Treue-punkten

BLAUPUNKT PS 1000
PARTYLAUTSPRECHER

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15

EDEKA Böttjer

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonntag im Monat an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36-38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0
Fax: (0 47 61) 9 26 28-29

Walter Böttjer KG
Matthias Böttjer und
Christina Oevermann
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15
Fax: (0 42 84) 92 68-29

Redaktionsleitung:
Annika Steinkamp
Tel.: (0 53 32) 96 86-481
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Alina Kaupert
Tel.: (0 53 32) 96 86-45
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung, Druck,
Verlag & Presseagentur
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 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.

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen können von Originalware abweichen!