Ausgabe 29 | 2/17

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Jetzt bares Geld sparen!
Profitieren Sie von
Böttjers Coupon-Aktion

Liebe Leser,

jeden Monat gewähren wir in unserer Zeitung einen Blick hinter die Kulissen. Diesmal können Sie sich unter anderem über die vielen regionalen Betriebe informieren, die uns mit erstklassigen Lebensmitteln versorgen. Außerdem wollen wir Ihnen unsere Serviceleistungen näherbringen, die zu einem entspannten Einkauf beitragen und den Besuch bei uns für Groß und Klein zu einem Erlebnis werden lassen. Im Interview erfahren Sie zudem mehr über unsere Betriebsphilosophie und aktuellen Pläne. Seien Sie schneller informiert und haben Sie Spaß beim Lesen!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Die Geschäftsführung im Interview

Was liegt EDEKA Böttjer am Herzen?

Ein Herz für die Heimat

regionale Lieferanten im Überblick

Voller Genuss für wenig Geld

Einfache Gerichte,
die begeistern!

„Kundennähe und guter Service – das ist die Philosophie, die wir leben“

Die Geschwister Matthias Böttjer und Christina Oevermann erzählen über das seit Jahren gut florierende Familienunternehmen, das mit je einem EDEKA-Markt in Selsingen und Bremervörde ansässig ist. Beide standen Rede und Antwort zum Thema Service, Preisleistung, Regionalität und Marktzeitung. Lesen Sie hier mehr über die Böttjer-Philosophie und was den herzlich geführten Familienbetrieb ausmacht.

Frau Oevermann, Sie kamen etwas später in den EDEKA-Markt, da Sie zuvor im ehemaligen Fachgeschäft „Böttjer – Schenken und Wohnen“ tätig waren. Was sind aktuell Ihre Aufgabenfelder?

Mittlerweile bin ich nun schon im dritten Jahr in beiden EDEKA-Märkten tätig. Natürlich hat jeder seine Aufgabenbereiche. Ich kümmere mich zum Beispiel seit Beginn um unsere Marktzeitung, in der wir seit fast drei Jahren regelmäßig über aktuelle Marktgeschehnisse, unsere Mitarbeiter, neue Produkte oder regionale Lieferanten berichten. Es fällt einiges an Büroarbeit an. Auch das Einstellen neuer Mitarbeiter, also die Bewerbungsgespräche, zählt mit zu meinem Tätigkeitsfeld. Jedoch muss ich sagen, dass wir immer darauf bedacht sind, mit einzuspringen, wenn Not am Mann ist. So kommt es vor, dass ich zum Beispiel auch mal einen Tag an der Kasse verbringe. Es gibt immer viel zu tun. Das Schöne ist, dass es bei uns wirklich Hand in Hand läuft.

Aus welchem Grund entschieden Sie sich für eine hauseigene Zeitung für die Kunden?

Transparenz ist uns wichtig. Seit Jahren arbeiten wir mit vielen regionalen Betrieben zusammen, deren Erzeugnisse wir in unseren Märkten vertreiben. So etwas wollen wir unseren Kunden natürlich nicht vorenthalten. Bei uns weiß man, wo die Produkte herkommen, die letztlich im Einkaufswagen landen. Wir wissen, wie wichtig die Herkunftsgarantie für die Verbraucher von heute ist. Schließlich möchten alle mit gutem Gewissen genießen. Mit unserer Marktzeitung haben wir die perfekte Plattform, um darüber zu informieren. Des Weiteren stellen wir in fast jeder Ausgabe Mitarbeiter und geplante Veranstaltungen in der Region vor und auch für die Kinder haben wir stets etwas zu bieten. Uns ist es wichtig, alle Altersgruppen anzusprechen, denn genau wie unsere Märkte soll auch die Zeitung jeden ansprechen.

Was haben Sie zu bieten, was Kunden im Discounter nicht finden?

Bei uns steht der Service an oberster Stelle. Unsere Mitarbeiter sind den ganzen Tag auf der Verkaufsfläche, um unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Hierbei geht es gar nicht mal in erster Linie darum, dem Kunden den Weg zum Senf zu zeigen, sondern bei Bedarf auch über die Lebensmittel informieren zu können, die wir verkaufen. Diesen Service findet man natürlich im Discounter nicht. Wir möchten uns durch ein familiäres Betriebsklima abheben, in dem das Einkaufen zum Erlebnis wird und nicht einfach nur die zu erledigende Last ist. Jeder soll sich wohlfühlen, das ist stets unser Ziel. Wenn unsere Kunden zufrieden nach Hause gehen, sind wir es auch. In unseren Märkten haben wir zudem einige Serviceleistungen zu bieten, die gerne in Anspruch genommen werden, wie zum Beispiel der Lieferservice oder die Rezept- und Weinberater.

Herr Böttjer, Sie sagen: Qualität muss nicht teuer sein. Was genau meinen Sie damit?

In unseren beiden Märkten haben wir für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas zu bieten. Das ist uns extrem wichtig – wir wollen allen eine Genussreise der besonderen Art ermöglichen. Und zwar vom Preiseinstiegsprodukt bis hin zu hochwertigen Spezialitäten, die lange Zeit nur der Spitzengastronomie vorbehalten waren, wie zum Beispiel das Steak No.1. Mit unserer EDEKA-Marke „Gut & Günstig“ verfügen wir über hunderte von Artikeln zu Discounterpreisen. Viele von ihnen wurden von der Stiftung Warentest mit sehr gut bewertet. Bei uns hat jeder selbst die Wahl. Es muss nicht unbedingt teuer sein – auch für kleine Preise erhalten Sie bei uns puren Genuss.

Was macht die regionalen Produkte so beliebt und besonders?

Die Nachfrage nach regionalen Produkten ist in der Vergangenheit immer weiter gestiegen. Unsere Kunden wissen die Qualität einfach zu schätzen. Immerhin werden die meisten regionalen Lebensmittel noch nach alter Handwerkskunst produziert. Diesen Unterschied schmeckt man. Sind wir mal ehrlich, was gibt es schon Besseres als Kartoffeln vom Feld nebenan oder frische Milchprodukte von heimischen Kühen. Noch dazu, wo man gleichzeitig durch die kurzen Transportwege erstklassig frische Ware erhält und dabei zusätzlich zum Umweltschutz beiträgt. Wir wollen etwas tun für unsere Heimat, die Wirtschaft vor Ort stärken. Aus diesem Grund liegt uns die Regionalität wirklich sehr am Herzen.

Sie engagieren sich obendrein stark für soziale Zwecke. Wie finden Sie die Zeit dafür?

Wenn einem eine Sache wichtig ist, findet man die Zeit. Ich muss aber auch gestehen, dass ich gerade in diesem Bereich stark von unseren Mitarbeitern unterstützt werde. Viele Dinge liegen einem einfach am Herzen – es ist für uns selbstverständlich zu helfen und uns in die Gesellschaft einzubringen. Unsere Pfandbon-Spendenkästen finden zum Beispiel großen Zuspruch bei unserer Kundschaft. Hier sammeln wir regelmäßig Spenden für soziale Einrichtungen und Vereine der Region, die dringend auf finanzielle Unterstützung angewiesen sind. Jedoch machen erst unsere Kunden die Aktion zum Erfolg. Denn ohne ihre Spenden würde sich hier nichts bewegen. Wir sind stolz auf unsere Kunden, die immer wieder zeigen, was für ein großes Herz sie haben. Dass wir gemeinsam viel bewegen können, zeigten die erfolgreichen Spendenübergaben in der Vergangenheit.

Was macht EDEKA Böttjer zu einem besonderen Arbeitsplatz?

Das müssten Sie eigentlich unsere Mitarbeiter fragen…! Aber aus meiner Sicht ist es so, dass die Mitarbeiter das wichtigste Kapital unserer Märkte sind, ohne die die Läden gar nicht funktionieren würden! Die Geschichte in Selsingen zeigt, dass es bei EDEKA Böttjer nicht das übliche Kommen und Gehen gibt, sondern im Gegenteil: dass wir häufig Jubiläen von langjährigen feiern dürfen. Das spricht in meinen Augen für ein gutes Miteinander. Gerechte Entlohnung gehört natürlich auch dazu. In Bremervörde ist mittlerweile eine ähnliche Entwicklung erkennbar.

Haben Sie eine Philosophie, die Ihre EDEKA-Märkte ausmacht und welche Ihre Kunden erleben können?

Ich freue mich über jegliche Anregung unserer Kunden und über jedes persönliche Gespräch. Kundennähe und guter Service, das ist die Philosophie, die wir in Selsingen schon seit jeher leben – und dies führen wir nun seit Markteröffnung auch in Bremervörde weiter.

So schmeckt die Heimat – EDEKA Böttjer präs entiert vier regionale Lieferanten im Überblick

Die Selsinger und ihr Schnaps

Angefangen hat alles vor über 18 Jahren, als der gelernte Brennermeister Holger Borchers seine ganz eigene, kleine Destillerie gründete. Fortan brannte er neben seiner Tätigkeit als Brennermeister seine eigenen Spirituosen auf seinem Hof in Selsingen. Mittlerweile sind insgesamt 20 verschiedene Sorten auf dem Markt, die deutschlandweit guten Absatz finden. Dabei reicht die Vielfalt vom Sahnelikör über Kräuterliköre bis hin zum beliebten „Kirsch-Knolle"-Kartoffelschnaps. Der Vertrieb läuft seit Beginn über EDEKA Böttjer – ein Hofverkauf findet nicht statt. 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. Schauen Sie selbst in die Regale von EDEKA Böttjer und finden Sie Ihren Lieblingstropfen aus der Heimat!

Familiendestillerie Holger Borchers

Holger Borchers ist Brennermeister aus Leidenschaft

Kartoffeln von heimischen Feldern

Kartoffelhof Imbusch aus Klenkendorf

EDEKA-Böttjer-Kunden können sich freuen – denn mit den Kartoffeln vom Hof Imbusch in Klenkendorf kommen sie in den Genuss eines Premium-Produktes. Bereits seit dem Jahr 1864 befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb in Familienbesitz. Gewirtschaftet wird noch nach alten Standards und somit ist die Bezeichnung „handverlesen" für die Imbuschs keine leere Phrase. Aufgrund der Bodenverhältnisse auf den Hochmoorflächen am Rande des Teufelsmoores, wo die Kartoffeln gedeihen, ist eine Bewirtschaftung bzw. Ernte mit schweren Maschinen gar nicht möglich. So werden die Knollen von Hand verlesen, sortiert und in Beutel verpackt. Erst zur Haupternte werden leichte, dem Boden angepasste Maschinen eingesetzt. Auch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird gern vermieden. Stattdessen greift die Familie zur altbewährten, mechanischen Unkrautbekämpfung. Dies spigelt sich in der gleichbleibenden Qualität der Kartoffeln wider. Probieren Sie die frischen Knollen vom Hof Imbusch – Sie werden begeistert sein!

Stefan, Helmut und Monika Imbusch (v. l.) beim Abpacken ihrer Kartoffeln.

Deftiger Genuss ohne Zusatzstoffe

Herzhafte Suppen – egal ob klare Brühe, feine Cremesuppen oder deftige Eintöpfe – die Speisen der Hausschlachterei Viebrock wärmen von innen und verwöhnen unseren Gaumen. Dazu sind sie meist fettarm und gesund und nicht zuletzt äußerst beliebt. Wer auf Chemie und künstliche Zutaten verzichten möchte, ist mit den Suppen im Glas bestens beraten. Die moderne Schlachterei in Brauel, die von der Fleischermeisterin Anja Albers betrieben wird, stellt ihre Produkte immer noch nach den Rezepturen aus den 60er-Jahren her. Viebrock erzeugt alle Produkte aus eigener Schlachtung. Die zudem große Auswahl spricht für sich: Braueler Hochzeitssuppe, Gulaschsuppe, Erbsensuppe, Gyrossuppe, Kartoffelsuppe, Gemüsesuppe und Porreecremesuppe. Für jeden Geschmack ist das Richtige dabei. Die Suppen stehen tischfertig bereit im 500-ml oder 1000-ml-Glas. Der Inhalt muss lediglich erwärmt werden und fertig ist ein köstliches Gericht! Kosten Sie am besten selbst!

Die Hausschlachterei Viebrock

Für jeden Geschmack die passende Suppe

Beste Milch aus der Region

Kücks Milchhof

Das Team des Milchhofes

Beste Qualität und voller Geschmack – dafür stehen die Produkte vom „Milchhof Kück" aus Langenhausen. EDEKA-Böttjer-Kunden können sich zu jeder Jahreszeit über eine große Auswahl an heimischen Produkten in der Molkereiprodukte-Abteilung freuen. Ob Vollmilch oder Trinkjoghurt – der Genuss kommt hier bestimmt nicht zu kurz.
Direkt am Oste-Hamme-Kanal liegt der Milchhof der Familie Kück. Etwa 100 schwarzbunte Kühe grasen auf den saftigen Weiden rund um den Betrieb und versorgen die Familie mit bester Milch. Das erfolgreiche landwirtschaftliche Unternehmen führt die Familie bereits in der dritten Generation. Seit Jahren gehört auch EDEKA Böttjer zum Kundenstamm. „Die Besinnung der Kunden auf Regionales freut uns sehr und da sind unsere besonderen Produkte genau das Richtige", erklärt der Hofbetreiber. Die Grundlage für die hochwertige Qualität liefere natürlich das gesunde Vieh. Denn nur glückliche Kühe können zuverlässig leckere Milch geben. Eine Fütterung mit hochwertigem, nicht genverändertem Futter, zumeist aus eigenem Anbau, sei daher unerlässlich. Die ideale Mischung aus Mais- und Grassilage, Getreide und Kraftfutter führt dazu, dass die Tiere das gesamte Jahr über gut und richtig ernährt sind. Der Familie stehen außerdem moderne Maschinen und umweltschonende, energiesparende Technik zur Verfügung. Bei den verschiedenen Verarbeitungsschritten gewährleisten sie, dass der Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in der Milch erhalten bleiben. Das liegt der Familie besonders am Herzen und deshalb verzichtet sie auch auf zusätzliche Prozesse wie die Mikrofiltration oder das Hocherhitzen. Diese würden zwar zu einer längeren Haltbarkeit führen, aber den natürlichen Milchgeschmack verfälschen und viele Inhaltsstoffe zerstören. „Wir bieten ausschließlich Produkte aus ursprünglichen, reinen Zutaten, ohne künstliche Zusätze oder Ähnliches an. Unsere Milch ist noch wirklich, traditionell hergestellte Vollmilch'", erzählt Bernd Kück stolz.

Frisch aus dem Ofen: Besuchen Sie Böttjers Backshops

Wer liebt ihn nicht: den Duft von frisch Gebackenem. Egal ob Brötchen, Croissants oder Brote sowie viele weitere, besondere Spezialitäten – bei EDEKA Böttjer kommt alles stündlich frisch aus dem markteigenen Ofen. Noch frischer geht es nun wirklich nicht. „Wir wollen unseren Kunden einen besonderen Service bieten und immer auf dem neuesten Stand sein“, so Matthias Böttjer zum Hintergrund der Idee. Dieser Plan geht auf, denn die Kunden sind von dem tollen Angebot schlichtweg begeistert. Dies hat noch einen weiteren Grund: Alle Backwaren gibt es zu fairen Preisen. Testen Sie selbst!

Die etwas andere Weinberatung in Bremervörde

Im Wein liegt die Wahrheit – das wussten schon die alten Römer. Doch die Suche nach einem Wein zum Essen oder als Mitbringsel für Freunde ist nicht immer einfach: Welcher Tropfen passt am besten zum süßen Dessert oder zu Rouladen mit Rotkohl? Das Angebot im Markt ist umfangreich und die Regale sind gut gefüllt mit erlesenen Rebensäften. Um für jede Gelegenheit einen Favoriten zu finden, gibt es bei EDEKA Böttjer nun erstklassige Unterstützung für die Kunden: ein Weinberater in Form eines interaktiven Terminals steht ihnen fachkundig zur Seite.

Wie funktioniert der Weinberater?

Haben Sie Fragen zu einem bestimmten Wein?
Halten Sie die Flasche zum Einlesen unter den Scanner und im Display erscheinen alle relevanten Fakten zum Produkt, wie beispielsweise sein Charakter, die ideale Trinktemperatur, das jeweilige Weingut und vieles mehr.

Benötigen Sie einen Wein in einer bestimmten Geschmacksrichtung oder zu einem Gericht?
Dafür können Sie die gewünschten Eingaben zu Aromen, einer Speise oder einem Anlass mühelos vornehmen und in Sekundenschnelle wird Ihnen eine Auswahl aus dem EDEKA-Böttjer-Sortiment aufgelistet.

Sind Sie an allgemeinen Informationen interessiert?
Auch dafür ist der Weinberater der richtige Ansprechpartner. Er hält für Feinschmecker zahlreiche Auskünfte und Hilfestellungen bereit. So erfahren Sie auf Wunsch mehr zu Anbaugebieten, lernen die unterschiedlichen Qualitätsstufen kennen und liegen in Zukunft bei der Wahl des richtigen Glases immer goldrichtig.

Welche Weine werden von EDEKA Böttjer empfohlen?
Kunden haben die Möglichkeit, Tipps des Marktes abzurufen, und erhalten Ratschläge, welcher Wein zu saisonalen Produkten am besten passt.

Doch das ist nicht alles – zu allen enthaltenen Informationen können sich Kunden einen Ausdruck erstellen lassen, der beim weiteren Einkauf weiterhilft.

EDEKA Böttjer wünscht viel Spaß mit dem Weinberater!

Rezeptberater

Sie haben Lust auf Neues und wollen Abwechslung in Ihren Alltag bringen? Probieren Sie sich doch mal an neuen Rezeptideen aus. Mit Hilfe des Rezeptberaters, den EDEKA-Böttjer-Kunden in Selsingen und Bremervörde in der Obst- und Gemüseabteilung vorfinden, eine einfache Sache. Hier muss man kein Starkoch sein, um bei seinen Liebsten zu glänzen. Über den Bildschirm lässt sich via Touch-Screen ein großzügiges Repertoire an Rezepten und Informationen abrufen. Die Bedienbarkeit ist absolut simpel gehalten, das Ergebnis ist erstaunlich. Sie haben die Möglichkeit, sich über die Suchfunktion nach einem Schlagwort Ihre Rezepte zu suchen. Einmal „Frikassee“ über die Tastatur eingegeben, erscheint eine Auswahl der über 1000 gespeicherten Rezepte. Klicken Sie eines, das Ihnen zusagt, an und Sie erhalten eine genaue Auflistung der nötigen Zutaten sowie eine detaillierte Beschreibung der Zubereitung. Eine passende Weinempfehlung steht dem gewünschten Essen zur Seite. Sind Sie aber noch gänzlich unschlüssig, bietet Ihnen die Rezeptkartei eine Vielzahl an Optionen. Hier werden Ihnen bestimmte Kategorien angeboten. Geordnet wird nach Fisch, Fleisch, vegetarisch oder nach der passenden Mahlzeit für Diabetiker und Allergiker. Haben Sie das Richtige für sich entdeckt, brauchen Sie es nur noch auszudrucken und alles Nötige liegt in bester Qualität für Sie griffbereit. Die im Rezeptberater gespeicherten Rezepte werden regelmäßig aktualisiert, sodass sie der jeweiligen Saison angepasst sind. Nebenher werden Sie bei Ihrer Recherche unmittelbar auf bestimmte Aktionen, Coupons oder Angebote zu verschiedenen Produkten hingewiesen. Probieren Sie es gerne einmal aus. Sollten bei der Bedienung Fragen aufkommen, hilft Ihnen Ihr EDEKA-Böttjer-Team gerne weiter.

EDEKA Böttjer bringt Ihnen Ihren Einkauf nach Hause

Haben Sie eigentlich schon von dem beliebten Lieferservice der EDEKA-Böttjer-Märkte gehört? Gerade jetzt in der Winterzeit, wo man mit schlechten Witterungsbedingungen konfrontiert wird, nutzen besonders viele den Service des Unternehmens Böttjer. Hier haben Sie verschiedene Möglichkeiten. Entweder Sie kaufen selber ein, bezahlen an der Kasse und lassen sich im Anschluss Ihren Einkauf nach Hause bringen oder Sie bestellen telefonisch am Vortag der Lieferung bis 12 Uhr. Dann wird Ihnen die Ware einen Tag danach direkt ins Haus gebracht. Natürlich können Sie auch per Fax oder Mail bestellen. Hier finden Sie alle nötigen Adressen:

EDEKA Böttjer/Bremervörde
Telefon: 0 47 61/92 62 80 • Fax: 0 47 61/9 26 28 29
Mail: boettjer-brv.nord@edeka.de
Liefertage: Mittwoch und Freitag

EDEKA Böttjer/Selsingen
Telefon: 0 42 84/92 68 15 • Fax: 0 42 84/92 68 29
Mail: boettjer-selsingen@ewetel.net
Liefertag: Donnerstag

Über die jeweiligen Anfahrtskosten informieren Sie sich gerne direkt im Markt oder telefonisch!

Voller Genuss für wenig Geld!

Lecker soll es sein und dennoch preiswert? Mit den raffinierten Rezeptideen von EDEKA Böttjer kein Problem! Oft lassen sich schon aus wenigen Zutaten leckere Gerichte zaubern, die begeistern. Hier finden Sie einige Anregungen, probieren Sie es aus!

Unsere Skala für den Schwierigkeitsgrad

Damit Sie besser einschätzen können, wie einfach oder schwer unsere Gerichte in der Zubereitung sind, haben wir für Sie eine Skala entwickelt. Mit dieser können Sie auf den ersten Blick erkennen, ob das Rezept leicht in der Zubereitung ist oder ob Sie die Herausforderung eines etwas komplizierteren Gerichtes annehmen wollen.

leicht

mittel

Herausforderung

Putengeschnetzeltes mit Bohnen und Kirschtomaten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

300 g grüne Bohnen (TK)
Salz, Pfeffer
500 g Putenschnitzel
200 g Kirschtomaten
2 EL Öl
1 EL Mehl
Saft von einer 1/2 Zitrone
3 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:

Zuerst die gefrorenen Bohnen in kochendem Salzwasser etwa acht Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Nun das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Im Anschluss das Fleisch in heißem Öl von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen und Tomaten kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Nun 1/4 Liter Wasser einrühren und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und mit der gehackten Petersilie garnieren. Als Beilage eignet sich zum Beispiel ein knuspriges Baguette. Guten Appetit wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Spaghetti mit Tomaten-Thunfisch-Sauce

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Salz, Pfeffer, Zucker
1 Dose Thunfisch in Olivenöl
1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
500 g Spaghetti
2 Dosen Tomatenstücke
1 Glas Kapern
5 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:

Starten Sie mit dem Nudelwasser: 4 bis 5 Liter Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Thunfisch abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Nun die Chilischote putzen, längs aufschneiden, entkernen und waschen. Den Knoblauch schälen und im Anschluss Chili und Knoblauch fein hacken. Nun das Thunfischöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Chili und Knoblauch darin andünsten. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung garen. Tomaten, Thunfisch und Kapern in die Pfanne geben, aufkochen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Petersilie waschen und trocken schütteln, grob hacken und in die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Nudeln abgießen, mit der Sauce anrichten und sofort genießen! EDEKA Böttjer wünscht gutes Gelingen!

Freundlichkeit ist eine Selbstverständlichkeit

Janine Haak gehört auch zu den freundlichen Mitarbeitern, denen EDEKA-Kunden auf jeden Fall früher oder später begegnen – denn ihre Hauptaufgabe ist das Kassieren. Im Jahr 2008 schloss die engagierte Mitarbeiterin ihre Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin erfolgreich ab. Somit arbeitet sie von Anfang an im Lebensmittelhandel – für sie ein Wunschberuf, denn der Kontakt mit den Kunden ist ihr sehr wichtig. „Ich habe mich damals absichtlich für diese Berufsausrichtung entschieden, weil ich gerne mit Menschen zusammenarbeite. Büroarbeit ohne Kontakt zu Menschen wäre absolut nicht meins“, erklärt die 28-Jährige. Seit November 2014 arbeitet sie nun schon an der Kasse in Bremervörde. „Man kann sich das vielleicht als Außenstehender nicht vorstellen, aber hier ist es unglaublich familiär. Und mir persönlich sagt es auch total zu, dass der Markt so gut sortiert ist und sehr viel zu bieten hat und dass alle Kollegen sehr freundlich untereinander und auch zu den Kunden sind“, zählt Haak die Vorzüge von EDEKA Böttjer auf. Zum Thema Kassenschlager ist Janine Haak immer auf dem Laufenden. „Im Winter gehen Streusalz und Vogelfutter wunderbar. Wenn es dann langsam wieder wärmer wird und der Frühling startet, sind die Tulpen und Primeln bei unseren Kunden sehr gefragt. Im Sommer bis in den Herbst hinein stehen dann die Grillkohle und das passende Fleisch sowie die Bratwürste im Fokus. Und natürlich die Sonnencreme“, verrät die Kassiererin ihre Beobachtungen. Die junge Frau wird jedoch demnächst eine Pause bei EDEKA Böttjer einlegen müssen: „Ich starte jetzt im März meinen Mutterschutz. Aber wenn der vorbei ist, begrüße ich gern wieder die EDEKA-Kunden an meiner Kasse“, sagt Janine Haak abschließend.

Ein Team, auf das man sich immer verlassen kann

Seit genau zwei Jahren arbeitet Annett Schütz nun schon bei EDEKA Böttjer als Kassenkraft. Die gelernte Konditorin durfte im Verlaufe ihres Lebens bereits einige Arbeitgeber kennenlernen. Ob als Minijob in einem Modehaus, als Verkäuferin hinter einer Fleischertheke oder eben in ihrem eigentlichen Beruf als Konditorin, nirgends hat Annett Schütz sich so wohlgefühlt wie bei ihrem aktuellen Arbeitgeber. „Ich hatte mich einfach beworben und war glücklich, dass es gleich geklappt hat. Zwar hatte ich anfangs ein wenig Respekt vor dem Kassieren und der damit verbundenen Verantwortung, die Ängste konnten mir aber meine Kollegen schnell nehmen“, berichtet die Mitarbeiterin. Sie hatte sich vor allem für EDEKA Böttjer entschieden, weil die Atmosphäre im Markt eine sehr persönliche und freundliche ist. „Jeder Mitarbeiter, dem man im Markt begegnet, begrüßt einen freundlich. Es ist immer ein Ansprechpartner für unsere Kunden greifbar, der gerne Fragen beantwortet und berät. Ich persönlich glaube, dass unsere Kunden es sehr zu schätzen wissen, dass man sich hier die Zeit nehmen darf, um drei Worte miteinander zu wechseln. Und ganz ehrlich, wo findet man das heutzutage noch groß? Auch eine wirklich tolle Idee ist unser mobiler Service, der es auch den Senioren ermöglicht, die Ware bequem nach Hause geliefert zu bekommen“, sagt Annett Schütz. Ebenso das große soziale Engagement spricht ihrer Meinung nach für EDEKA Böttjer, wie etwa die zahlreichen Spendenaktionen für zum Beispiel das Kinderhospiz. Sie persönlich mag es am liebsten, wenn richtig viel Betrieb im Markt ist. „Dann geht mir irgendwie alles leichter von der Hand“, erzählt sie schmunzelnd. Besonders häufig zieht sie übrigens Obst und Gemüse über den Scanner. „Insbesondere in der Mittagszeit kaufen viele Salate. Das zeigt mir, dass unsere Salatbar sehr gefragt ist und gut angenommen wird. Überhaupt sind gesunde und exquisite Produkte sehr beliebt bei unseren Kunden. Das liegt aber auch mit Sicherheit an der großen Auswahl hier im Markt“, erklärt Annett Schütz abschließend.

Große **Zugabe**-Aktion von EDEKA Böttjer

COUPON

Gültig 27. Februar bis 4. März 2017

2 x Roose-Würstchen
(10 Stück, 680-g-Dose) kaufen

GRATIS dazu
1 x Gut & Günstig
Delikatess-Senf
erhalten

Pro Person kann nur ein Coupon eingelöst werden.
Nur solange der Vorrat reicht.
Keine Barauszahlung möglich.

COUPON

Gültig 6. bis 11. März 2017

2 x Gut&Günstig Nudeln
versch. Sorten
je 500-g-Packung
kaufen

GRATIS dazu
1 x Maggi fix & frisch
Bolognese
erhalten

Pro Person kann nur ein Coupon eingelöst werden.
Nur solange der Vorrat reicht.
Keine Barauszahlung möglich.

COUPON

Gültig 13. bis 18. März 2017

2 x Harry Brot
versch. Sorten,
je 500-g-Packung/-Laib
kaufen

GRATIS dazu
1 x Gut & Günstig
Heringsfilets
erhalten

Pro Person kann nur ein Coupon eingelöst werden.
Nur solange der Vorrat reicht.
Keine Barauszahlung möglich.

COUPON

Gültig 20. bis 25. März 2017

2 x Jacobs Krönung Kaffee
versch. Sorten
je 500-g-Packung
kaufen

GRATIS dazu
1 x Gut & Günstig
Filtertüten
erhalten

Pro Person kann nur ein Coupon eingelöst werden.
Nur solange der Vorrat reicht.
Keine Barauszahlung möglich.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Erster Lieferservice

Aller begann mit einer Filiale. Ja, in den Fünfzigern hatten wir eine Filiale, und zwar bei Tine Hudaff in Seedorf. Na ja, es war ein etwas besserer Stubenladen, aber immerhin. Wir lieferten zweimal die Woche dorthin, und die Seedorfer konnten das Nötigste einkaufen und nebenbei einen kleinen „Klönschnack“ halten.

Gegen Ende der fünfziger Jahre wurde Tine Hudaff das Ganze zuviel, und die Filiale wurde geschlossen. Die Seedorfer fanden das gar nicht gut, und auch mein Vater meinte, man könne die Kunden ja nicht so einfach im Stich lassen. Also gründete er den ersten Lieferservice, ausschließlich natürlich für Seedorf, und zwar alle 14 Tage. Montags ging mein Vater (später unser Mitarbeiter Hinni Dammann) von Haus zu Haus und nahm die Bestellung auf. Er setzte sich an den Küchentisch, und die Frau des Hauses schaute in den Schrank oder in die Speisekammer. „Denn schrief man op: een Pund Solt, Arfen för de Arfensupp, Zucker deit ok nödig, vielicht noch een Stück Kees“ usw. Dienstags wurde dann alles gepackt und Mittwochs wurde ausgeliefert. Dazu wurde extra ein Anhänger angeschafft. Ich erinnere mich, dass der Gesamtumsatz für diese Aktion selten mehr als 400 DM betrug. Gegen Ende der sechziger Jahre wurde der Service dann eingestellt. Der Umsatz ging immer mehr zurück, auch weil die Seedorfer mittlerweile fast alle ein Auto hatten.

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für den März 2017

Selsingen

Sonntag, 5. März, von 13 bis 17 Uhr
Frühlingserwachen in Selsingen
Entdecken Sie frische Dekoideen für den Frühling, Neues für Haus und Garten und Köstlichkeiten zum Vernaschen sowie vieles, vieles mehr in der Selsinger Innenstadt. Veranstalter ist Treffpunkt Selsingen – Werbegemeinschaft.
Ort: Selsingen, Stadtzentrum

Mittwoch, 8. März, ab 19 Uhr
Stress lass nach –
die ausgleichende Wirkung ätherischer Öle
Die Aroma-Anwendung ist eine jahrtausendalte Methode, die zur Steigerung von Balance und Wohlbefinden sehr geschätzt wird. Insbesondere für stressgeplagte Menschen jeden Alters können naturreine, ätherische Öle eine echte Bereicherung mit Wohlfühlgarantie sein. In dem Kurs von Verena Möller lernen Teilnehmer Pflanzen und Öle kennen, die eine harmonisierende Wirkung auf das Gemüt und stressabbauende Wirkung haben. Der Kurs kostet 12 Euro. Die Anmeldungen erfolgt unter der folgenden Telefonnummer: 0 42 84/93 071 10
Ort: Arbeitsgemeinschaft Bildungswerk, Hauptstr. 30, Selsingen

Freitag, 24. bis Sonntag, 26. März
Kinder-Bibel-Wochenende,
St. Lamberti-Kirchengemeinde Selsingen
Ort: Gemeindehaus Selsingen

Samstag, 25. März, 13 Uhr
Aktion „Sauberes Osteufer“
Fischereiverein Selsingen e.V. von 1951
Ort: An der Hude in Ober Ochtenhausen

Bremervörde

Mittwoch, 1. März, ab 20 Uhr
Lesung mit Thomas Melle „Die Welt im Rücken“
Thomas Melle hat ein Buch über seine manisch-depressive Erkrankung geschrieben. Es ist kein Roman, aber dafür blitzhelle Stroboskop-Prosa. „Die Welt im Rücken“ unterscheidet sich von anderen Büchern, in der Autoren über ihre Krankheit schreiben, wie etwa Christoph Schlingensief über den Krebs. Hier geht es um eine Krankheit, die den Kern der Persönlichkeit korrumpiert, um einen Hacker-Angriff auf das Selbst. Der Eintritt kostet 10 Euro. Der Veranstalter „TANDEM e. V. – soziale Teilhabe gestalten“ lädt zu der Lesung in Zusammenarbeit mit der Buchhandlung Morgenstern ein.
Ort: Ratssaal im Rathaus, Rathausmarkt 1, Bremervörde

Samstag, 4. März, ab 19 Uhr
6. Rathauskonzert der Bremervörder Stadtkapelle
60 Musiker, ein Dirigent und viel Spaß am Musikmachen: Das sind die Zutaten der Bremervörder Stadtkapelle. Die Bremervörder Stadtkapelle spannt in ihrem Repertoire den weiten Bogen von traditionellen Klängen zu moderner sinfonischer Musik, lässt Filmmusik auf Marsch folgen und beweist, dass Polkas und Swingmusik mehr gemeinsam haben, als es zunächst scheint. Einlass ist ab 18.30 Uhr. Weitere Infos unter: www.bremervoerder-stadtkapelle.de
Ort: Ratssaal im Rathaus, Rathausmarkt 1, Bremervörde

Samstag, 11. März, ab 19 Uhr
Taschenlampen-Führung im Bachmann-Museum
Jedes Jahr finden in der dunklen Jahreszeit zu wechselnden Themen Taschenlampen-Führungen statt. Pro Kind bitte eine Taschenlampe mitnehmen. Das Angebot beginnt um 19 Uhr an der Museumskasse. Kinder nur in Begleitung eines Erwachsenen. Der Eintritt kostet 5 Euro für Erwachsene und 2 Euro für Kinder. Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl von maximal 35 Personen pro Führung wird eine Anmeldung empfohlen, spontane Besucher sind bei freien Plätzen ebenfalls willkommen.
Weitere Informationen unter: www.bachmann-museum.de
Ort: Bachmann-Museum, Amtsallee 8, Bremervörde

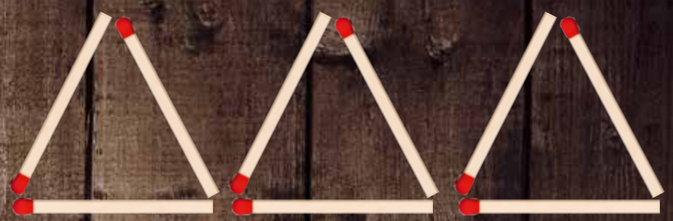
Pfandbonspende für die Schützengesellschaft

Vor Kurzem durften zwei Vertreter der Jungschützen der Schützengesellschaft Selsingen eine Spende in Höhe von 505 Euro entgegennehmen. Vorausgegangen war eine Pfandbonspendenaktion von EDEKA Böttjer in Selsingen, bei der alle Kunden die Gelegenheit hatten, ihren Pfandbon für die Anschaffung einer neuen Lichtpunktanlage des Luftgewehrstandes zu spenden. Dank der großen Spendenbereitschaft in der Region kamen einige Bons zusammen. Christina Oevermann und Angelika Jochem überreichten das Geld an Jugendwart Malte Schleesselmann und den stellvertretenden Jugendwart Linus Martin und wünschten den beiden im Namen des gesamten Teams alles Gute. „Ein herzliches Dankeschön geht an dieser Stelle an alle Kunden, die Spenden dieser Art erst ermöglichen“, fügte die Marktinhaberin hinzu.

Findest du den Weg zum Honig?

Verzwickt:

Welche zwei Streichhölzer müssen umgelegt werden, damit aus den drei Dreiecken vier Dreiecke entstehen?



Das Team von EDEKA Böttjer im neuen Look!

Wir wünschen einen guten Start in den Frühling!

Freuen Sie sich in der nächsten Ausgabe unter anderem auf folgende Themen:

Fingerfood

Mitarbeiter berichten von ihren Tätigkeiten im Markt

Veranstaltungstipps aus der Region

Ideen für die Konfirmation

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer
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 aktuell
Einkaufen erleben!

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
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
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

Anzeigenberatung
Christian Mack
Tel.: (0 53 32) 96 86-433
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail:
marktzeitung@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. 1 800 000 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!