Ausgabe 43 | 5/18

EDEKA

Böttjer

5 Jahre

Bremervörde aktuell

Einkaufen erleben!

Feiern Sie mit uns!

Liebe Leser,

die Zeit ist im Flug vergangen – denn in diesem Jahr feiern wir bereits unser 5. Jubiläum im Markt in Bremervörde. Seien auch Sie dabei und profitieren Sie von tollen Angeboten und attraktiven Aktionen für Jung und Alt. Wir freuen uns sehr, seit nunmehr fünf Jahren in Bremervörde und mittlerweile 69 Jahren in Selsingen als starker Partner in Sachen Lebensmittel an Ihrer Seite zu stehen, und hoffen, dass wir Sie auch in den folgenden Jahren mit unserem vielfältigen Sortiment inklusive fachkundiger Beratung begeistern und begleiten dürfen. In unserer Jubiläumsausgabe finden Sie eine buntgemischte Themenauswahl, die für jedermann das Passende bietet. Erfahren Sie zum Beispiel mehr von den Mitarbeitern, die uns seit der Markteröffnung begleiten, sowie über unsere geplanten Jubiläumsaktionen. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen im Markt.

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Mitarbeiter berichten

Was ist seit der Markteröffnung passiert?

Jubiläumsaktionen

Das erwartet Sie zur Feier des Tages

Gewinnspiel

Machen Sie mit bei der Holland-Rad-Verlosung

www.edeka-boettjer.de

EDEKA

Neu in Bremervörde: Die Heiße Theke

Lassen Sie sich im Markt in Bremervörde ab sofort von leckeren Gerichten aus der Heißen Theke verzaubern. Direkt an der Bedientheke finden Sie täglich von 11 bis 14 Uhr ein großes Angebot an abwechslungsreichen Gerichten, zubereitet nach traditionellen Rezepturen. Von Frikadellen, über Hähnchenschenkel, Schnitzel bis hin zum Kotelett, Schlemmerbraten sowie Krustenbraten. Serviert in einem Brötchen mit Krautsalat und Tzatziki – einfach himmlisch!

Kerstin Reinhard – die Vergangenheit und Gegenwart verbinden

Die 53-jährige Einzelhandelskauffrau ist seit der Eröffnung des EDEKA-Böttjer-Marktes in Bremervörde dabei und kümmert sich als Teilzeitkraft zusammen mit ihrer Kollegin und Abteilungsleiterin Frau Beer federführend um die Drogerie- und Non-Food-Abteilung. Über das vergangene halbe Jahrzehnt hat die erfahrene Drogerie-Expertin nur Gutes zu berichten. „Fünf Jahre sind eine lange Zeit. In erster Linie denkt man dabei natürlich an den vertrauensvollen und stets freundlichen Umgang mit den Kunden zurück. Wir haben viele Stammkunden und über die Jahre entwickelt man zu einigen eine besondere Beziehung“, schildert die sympathische Hundeliebhaberin, die sich bei EDEKA Böttjer wie zu Hause fühlt.

Abseits des Kontaktes mit den Kunden hat sich in der Zeit seit der Eröffnung des Marktes natürlich auch einiges getan. „Unsere Abteilung hat sich in der Vergangenheit ständig weiterentwickelt. Vor Kurzem haben wir umgebaut und dabei sowohl die Fläche als auch das Sortiment erweitert. Es kommen immer wieder neue Produkte nach, für die ausreichend Platz geschaffen werden muss. Die Präsentation der Waren ist schließlich das A und O“, so Kerstin Reinhard.

Die Drogerie- und Non-Food-Abteilung bei EDEKA Böttjer ist also auch nach fünf Jahren stets am Puls der Zeit und bietet den Kunden die aktuellsten und qualitativ hochwertigsten Produkte. Bei allem Fortschritt darf ein wenig Nostalgie jedoch nicht fehlen. „Wir bieten bei uns auch einen Fotoservice an und wer möchte, der kann bei uns sogar noch seine alten analogen Filme entwickeln lassen“, freut sich Kerstin Reinhard über ein kleines Stück Vergangenheit in der sonst so schnelllebigen Einzelhandelsbranche.

Kerstin Reinhard empfiehlt: die Produkte von WOHNGEFÜHL

„EDEKA Böttjer in Bremervörde ist einer von fünf Märkten aus dem EDEKA-Nord-Verbund, die alle zwei Wochen die Non-Food-Produkte von WOHNGEFÜHL anbieten. Egal ob Kaffeemaschinen, Wasserkocher oder Staubsauger – bei uns gibt es Haushaltsgeräte zum kleinen Preis. Jetzt zum Schulstart sind besonders die günstigen Schreibwaren der absolute Renner.“

Britta Frank – Job und Kind bekommt sie dank EDEKA Böttjer unter einen Hut

Britta Frank ist ebenfalls seit über fünf Jahren mit dabei im Team Böttjer in Bremervörde. Sie war bereits bei einem anderen Einzelhandelsunternehmen zehn Jahre lang tätig. Dort jedoch, ohne vorher eine Ausbildung absolviert zu haben. Der jetzige Marktleiter in Bremervörde, Marc Kliebisch, überredete die damals Mittzwanzigerin dazu, eine Ausbildung zu absolvieren. Schließlich hat man durch eine Ausbildung eine ganz andere Zukunftsperspektive als ohne! „Ich bin sehr froh, dass mich Marc Kliebisch überredet hat, eine Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel zu absolvieren. Danke dafür“, betont die 38-Jährige. Ihre Ausbildung hat sie hervorragend gemeistert. Auch nach der Heirat und der Geburt ihres Kindes ist sie im Job geblieben. „Ich fühle mich hier pudelwohl und habe direkt am ersten Tag im EDEKA-Markt eine Freundin fürs Leben gefunden! Tanja Meier und ich sind unzertrennlich und auch in derselben Abteilung tätig. Mir war immer klar, dass ich nach meiner Zeit als Vollzeitmama auch wieder zurück in den Beruf wollte. Das klappte super, auch dank des tollen Teams. Ein gutes Beispiel für den Zusammenhalt hier, ist ein Vorfall aus meiner Familie: Als sich meine Mutter vor einiger Zeit die Achillessehne riss, konnte sie mein Kind morgens nicht wecken, da wir oben im Haus wohnen und die Treppe unüberwindbar war. Also durfte ich morgens aus dem Markt mein Kind per Telefon wecken – ich fange bereits um 5 Uhr morgens an. Eine super Sache!“

Zu den Aufgaben der stets freundlichen Mitarbeiterin gehören unter anderem das Aufbauen der Abteilung Molkerei- und Milchprodukte. Das hat es in sich! Denn täglich kommen zwischen fünf und acht Rollis mit Ware im Markt an, die in der Abteilung untergebracht werden müssen – Ausdauer ist da gefragt. Des Weiteren muss Britta Frank die Mindesthaltbarkeitsdaten im Blick behalten. Aber auch die Betreuung der Kunden gehört zu Ihren Aufgaben sowie das Aufgeben von Bestellungen. Langweilig wird es nicht!

Britta Frank weiß, was schmeckt und rät:
„Ich esse sehr gerne den Joghurt Skyr mit Vanillegeschmack. Dieses Produkt kann ich jedem weiterempfehlen. Einfach schnell einen Apfel hinein geschnippelt und schon hat man ein super Frühstück oder Snack für Zwischendurch parat. Aber auch die Kinderjoghurt-Sorten sind einfach hervorragend. Damit ich unsere Kunden bestens beraten kann, hält mein Kind als Versuchskaninchen her. Gibt es neue Joghurts für Kids bei uns im Sortiment, kaufe ich gleich ein paar und lasse sie erst einmal ‚testen’.“

Heike Wölk – die Vollblutkassiererin weiß, wie sie die Kunden zum Lächeln bringt

Heike Wölk empfiehlt:
„Der Joghurt von Zott schmeckt mir sehr gut und ich kann ihn nur weiterempfehlen! Wenn er im Angebot ist, schlage ich meist zu und kaufe direkt zehn Stück. Aber auch in unserer Süßwarenabteilung wird jeder fündig und für eine gesündere Mahlzeit, kann ich allen nur unsere Salatbar ans Herz legen. Ebenfalls ist die Heiße Theke nennenswert und beim Käse in Bedienung finden unsere Kunden auch Salate wie Eiersalat.“

Die hochmotivierte 57-Jährige ist auch seit der Markteröffnung von EDEKA Böttjer in Bremervörde mit an Bord. Sie ist gelernte Steuerfachangestellte. Nach der Geburt ihres Kindes war es schwer, wieder in den alten Job zurückzufinden. Aus diesem Grund arbeitete sie anschließend in einer Isolierfirma in der Produktion. Als Böttjer einen Markt in Bremervörde eröffnete, animierte sie ihr Ehemann dazu, sich doch einfach mal zu bewerben. Denn glücklich war sie bis dato nicht mit ihrem Job. „Ich schickte meine Bewerbung nach einiger Überredungskunst meines Mannes morgens an Familie Böttjer und noch am selben Abend erhielt ich die Zusage. Das lag mit Sicherheit auch daran, dass ich den Marktinhaber Matthias Böttjer bereits vom Sehen seit Jahren kannte sowie seine Eltern, aber eben auch an etwas Glück und meiner Berufserfahrung“, schwärmt die fröhliche Mitarbeiterin. Vor allem aber hat es sich gelohnt! Denn inzwischen ist Heike Wölk glücklicher denn je mit ihrem Beruf und freut sich sogar während ihrer Urlaube darauf, wieder im Markt an der Kasse zu sitzen und die Kunden zu begrüßen: „Das gesamte Team ist einfach großartig. Aber auch unsere Kunden sind durchweg liebenswürdig und bereichern meinen Arbeitstag. Beispielsweise kommt immer ein kleiner Einkäufer mit seiner Mutter bei uns im Markt vorbei. Er bezahlt, wenn möglich, stets an meiner Kasse und seine Mutter und er freuen sich jedes Mal mich zu sehen und ich freue mich natürlich ebenfalls sie zu sehen. Man baut mit der Zeit eine Bindung zu den Kunden auf und genau das liebe ich so sehr an meinem Job!“

Kimberly van Toor kennt den Markt wie ihre Westentasche

Kimberly van Toor empfiehlt: den Vitaminkick aus der Saftpresse
„Seit etwa einem Jahr bieten wir unseren Kunden mit der Saftpresse im Markt einen weiteren Service. Jeder kann sich nach Belieben frischen Orangensaft pressen. Auch ich nutze das gerne als kleinen Vitaminkick am Morgen. Deswegen ist dies meine Empfehlung, für alle, die es noch nicht selber ausprobiert haben."

Vor nunmehr vier Jahren kam Kimberly van Toor als Auszubildende ins Team von EDEKA Böttjer. Nach insgesamt drei Jahren Ausbildung legte sie dann ihre Prüfung zur Einzelhandelskauffrau mit Erfolg ab. „Während meiner Ausbildung durchlief ich alle Abteilungen", erklärt die engagierte Mitarbeiterin, die heute mitverantwortlich für die Obst- und Gemüseabteilung ist. „Die Arbeit mit den frischen Lebensmitteln hat mir von Anfang an Spaß gemacht, umso glücklicher war ich, als ich nach meiner Ausbildung die Chance bekam in meiner Lieblingsabteilung zu arbeiten."
Im Laufe der Jahre hat sich auch hier einiges getan. Kimberly van Toor erinnert sich: „In den vergangenen Jahren haben wir unser Sortiment an regionalen Artikeln stark erweitern können", schwärmt die Fachfrau für Obst und Gemüse. So finden Kunden von EDEKA Böttjer zahlreiche Produkte aus der Heimat in den Marktregalen vor. Egal ob Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren, Heidelbeeren oder Äpfel – alles wächst und gedeiht in direkter Nähe zum Markt. Kurze Transportwege garantieren erstklassige Frische und heimische Familienbetriebe werden auf diese Weise gestärkt.
Die Salatbar bietet zudem für alle Berufstätigen den perfekten Service. Hier kann sich jeder nach Belieben seinen Lieblingssalat zusammenstellen. „Wir bereiten alle Salate täglich frisch zu und verwenden hierfür nur beste Zutaten aus unserem Markt", verrät Kimberly van Toor, die ihre Kollegen ab und zu an der Salatbar unterstützt. „Es macht Spaß und bietet viel Abwechslung", lächelt sie. Ein weiterer Pluspunkt: Bei EDEKA Böttjer erhält jeder eine kompetente Beratung. „Da wir über Fachpersonal verfügen, darf man sich bei uns auch gerne über die einzelnen Produkte informieren. Wir helfen immer gerne weiter", ergänzt die Einzelhandelskauffrau.

Tanja Brünjes – Mit Leib und Seele bei der Arbeit

Seit dem 1. Juli 2013 ist die lebensfrohe Fleischereifachverkäuferin Teil des Teams von EDEKA Böttjer in Bremervörde. Vor der Zeit bei Böttjer war sie ebenfalls für einen EDEKA-Markt zuständig. „Als ich gehört habe, dass Böttjer nach Bremervörde kommt, habe ich mich sofort beworben. Das hat auch gleich geklappt und so kam es, dass ich Teil dieses tollen Teams wurde", berichtet die 44-Jährige.
Als Fleischereifachverkäuferin ist sie natürlich für die Bedienung der Kunden zuständig und das macht ihr sichtlich Spaß: „Der tagtägliche Kundenkontakt ist nicht nur wichtig für meinen Beruf, sondern liegt mir persönlich auch sehr am Herzen. Vor allem freuen wir uns, wenn wir positives Feedback von unseren Kunden erhalten! Es zeigt einem jedes Mal, dass man die richtige Berufswahl getroffen hat. Danke daher, liebe Kunden, dass Sie auch mal ein Lob für uns über haben! Das gesamte Team freut sich, Sie bedienen zu dürfen!"
Zu den Aufgaben von Tanja Brünjes zählen unter anderem das Bestücken des Tresens mit köstlichen Fleisch- und Wurstwaren, das Bestellen sowie Verräumen der Wurstwaren im Selbstbedienungsbereich sowie das Zubereiten der Heißen Theke.
Auf die Frage, was ihre Highlights der letzten Jahre waren, antwortet Brünjes: „Selbstverständlich entwickelt sich unsere Abteilung sowie der gesamte Markt immer weiter und man lernt nie aus. Aber auch persönlich gibt es einige besondere Momente, die mir in Erinnerung geblieben sind. So werden für uns Mitarbeiter interne Feste veranstaltet. Erst vor Kurzem fand das Sommerfest statt und zu Weihnachten gibt es ebenfalls eine Veranstaltung. Das ist zum einen natürlich immer eine tolle Teambuilding-Maßnahme und zum anderen haben wir dadurch auch einfach mal die Möglichkeit, uns noch besser kennenzulernen. Das bleibt einem im Gedächtnis. Ein großer Dank geht von mir auch an Familie Böttjer. Alle sind sehr herzlich und haben immer ein offenes Ohr für uns, das zeichnet unseren Markt aus und darauf bin ich sehr stolz! Insgesamt ist das Team einfach nur super! Und das sage ich nicht, weil es schön klingt, sondern weil es zu 100 Prozent stimmt. Hier passt einfach alles!"

Tanja Brünjes legt Ihnen das Flanksteak vom Rind sowie das Iberico-Schwein ans Herz
„Wir bieten unseren Kunden das hervorragende Flanksteak vom Rind an. Das ist ein besonders flaches Stück, wiegt etwa 600 bis 700 Gramm und ist super zart. Es ist einfach köstlich aromatisch und eine echte Spezialität. Aber auch das Iberico-Schwein wie beispielsweise der Rücken ist sehr zu empfehlen. Wir selbst hatten es gerade erst zu Hause und waren begeistert. Das Fleisch stammt von einer spanischen Rasse und diese Tiere werden mit Eicheln genährt. Dadurch hat das Fleisch einen nussigen Geschmack. Man sollte auch gar nicht viel damit machen. Etwas Salz und Pfeffer an das Fleisch und mehr braucht es gar nicht. Sprechen Sie mich gerne an, wenn Sie Fragen haben."

Unsere Danke

Gutfleisch

Würstchen
lang und frisch
90 g
10 Stück nur

5.00

Rotkäppchen Sekt oder Fruchtsecco
versch. Sorten,
je 2 x 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 3.33)

Einzelpreis 3.89

5.00 2 Flaschen

Äpfel vom Obsthof König
Elstar oder
Holsteiner Cox
je 5-kg-Karton
(1 kg = 1.00)

5.00

Kinderschokolade oder Yogurette
je 5 x 125-g-Packung
(1 kg = 8.00)

Einzelpreis je 1.39

5.00 5 Packungen

Abgabe nur in haushaltsüblichen M

schön-Angebote

5 Jahre

Rheinberg Kellerei Dornfelder
versch. Sorten
je 3 x 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 2.22)

Einzelpreis 2.99

5.00 3 Flaschen

Bahlsen Gebäck
versch. Sorten
je 4 x 100- bis 150-g-Packung
(1 kg ab 8.33)

Einzelpreis je 1.99

5.00 4 Packungen

Felix
So gut wie es aussieht
versch. Sorten
je 2 x 12 x 100-g-Packung
(1 kg = 2.08)

Einzelpreis 3.99

5.00 2 Kartons

Mengen und solange der Vorrat reicht.

Aktivitäten zum Jubiläum von

Schinken schätzen am Frischetresen!
Schätzen Sie das Gewicht des Schinkens und gewinnen Sie einen ganzen Abraham-Schinken!

Verkostungen:
kosten Sie verschiedenste Produkte und Spezialitäten! Lassen Sie sich verwöhnen!

5 Jahre

Danke

Liebe Leser,

für mich ist es kaum vorstellbar, dass es schon fünf Jahre her ist, dass wir unseren Markt in Bremervörde eröffneten. Wie schnell doch die Zeit vergeht. In den Jahren hat sich einiges getan bei uns – schließlich sind wir stets darauf bedacht auf Kundenwünsche einzugehen und konnten auch unser Sortiment, insbesondere an regionalen Artikeln, stark erweitern.
Heute ist es für mich, im Namen der ganzen Familie, an der Zeit danke zu sagen! Danke für fünf Jahre Kundentreue und danke an alle Mitarbeiter, die uns zum großen Teil seit der ersten Minute in Bremervörde tatkräftig bei allen Aufgaben und Ideen unterstützt haben. Mittlerweile konnten wir so viele Stammkunden gewinnen und darauf sind wir unheimlich stolz.
Deswegen wollen wir allen Kunden ein kleines Stück Freude zurückgeben – mit tollen Angeboten und Aktionen beschreiten wir unser 5. Jubiläum. Wir haben uns wirklich viele Gedanken gemacht, damit auch für jeden das Passende dabei ist. Ich hoffe auch für Sie! Machen Sie mit, kommen Sie uns besuchen. Wir wollen gemeinsam mit Ihnen feiern!

Ihr *Matthias Böttjer*

5 Jahre

m 6. bis zum 8. September

Freche Früchtchen:
Gewinnen Sie ein Hollandfahrrad bei unseren Früchtemädels!!!

Kinderschminken „Milas Farbenspiel“ am Donnerstag, 14 bis 18.30 Uhr!

Freitag, 07.09.

8 bis 20 Uhr: “Der total verrückte Wecker“ in Bremervörde

Wenn DER WECKER klingelt, erhält jeweils ein Kunde an einer Kasse durch Zufallsprinzip den gerade getätigten Einkauf GRATIS!!! Das ist der Wahnsinn!
Der Wecker klingelt am Freitag 20 Mal!

10 bis 18 Uhr: Luftballonkünstler „Salvatore“
11.30 bis 14 Uhr: Spanferkelverkauf in der Mall

Aktionen Aktionen Aktionen Aktionen Aktionen

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Sommer, Sonne, Ferienzeit

Wer kann sich an solche Sommerferien wie in diesem Jahr erinnern? Jeden Tag Sonnenschein, Temperaturen über 30 °, Wasser in Nord- und Ostsee über 20 °, in den Schwimmbädern teilweise über 25 °. Wohl dem, der nicht Mallorca gebucht hatte.

Ferien zu Hause: Tagesauflüge an den nahen Strand und abends im Garten grillen. So konnte man den geplanten Urlaubsetat anders einsetzen. Bei Böttjer gibt es ja alles, was man für den Urlaub im eigenen Garten so braucht: leckeres Grillfleisch, Bratwurst in allen Variationen, jede Menge Grillzubehör und natürlich die dazu gehörenden Getränke. Herz, was willst du mehr?

Grillen im eigenen Garten war in meiner Kindheit noch völlig unbekannt. Ein Würstchen galt für uns schon als Delikatesse. Die Brause kam aus dem Wasserhahn, der Geschmack aus der Tüte (Frigeo-Brausepulver – gibt es immer noch). Wenn wir uns abkühlen wollten (ich meine mich zu erinnern, dass wir in den 50er-Jahren öfter solche warmen Sommer hatten), nahmen wir den Gartenschlauch.

Aber bei uns in Selsingen gab es eine Attraktion: Das erste Freibad im damaligen Landkreis Bremervörde, eröffnet bereits im Jahre 1952. Jeden Tag verbrachten wir Kinder in der „Badeanstalt“ (so nannte man das damals). Der erste Bademeister hieß Hermann Stroh.

Später war für viele Jahre die Selsinger „Badeanstalt“ mit dem Namen Emil Furtwängler verbunden. Viele aus meiner Generation haben bei ihm schwimmen gelernt. Freischwimmen, Fahrtenschwimmen, Jugendschwimmschein – das waren für viele von uns die Auszeichnungen, die wir anstrebten. Stolz trugen wir die entsprechenden Abzeichen auf unserer Badehose oder auf dem Badeanzug. Einige legten sogar die erste Prüfung der DLRG ab, den Grundschein. Dafür gab es in Selsingen nur einen Lehrscheininhaber, der zur Abnahme dieser Prüfung berechtigt war: den Kaufmann Werner Ebernickel, vielen Lesern sicher auch noch in guter Erinnerung.

Ja, wir haben unsere Sommerferien genossen, so ganz ohne Handy oder Smartphone …

Heute gibt es das Freibad immer noch. Während ich diese Zeilen schreibe, haben wir eine Wassertemperatur von 26 °. Gleich schwing ich mich aufs Fahrrad und dann ab ins Bad, 20 Bahnen schwimmen …

Jetzt wird abgestempelt!

Das braucht ihr:

- große Kartoffeln
- spitzes, kleines Messer mit glatter Klinge
- Schneidebrett
- gespitzten Bleistift
- Pinsel
- Wasserglas
- Wassermalfarbe
- Papier
- evtl. Küchenkrepp

Anleitung:

Zuerst die Kartoffel in der Mitte durchschneiden, so dass zwei Teile entstehen. In der ersten Hälfte entsteht nun das erste Motiv, das später gestempelt werden soll.
Mit einem spitzen Bleistift die gewünschte Form auf die Schnittfläche der Kartoffel anzeichnen bzw. einritzen. Um den Stempeleffekt zu erzeugen, muss sich das zu druckende Motiv in der Höhe deutlich vom Rest des Absatzes abheben.
Dazu wird die Kartoffel erst senkrecht entlang des Motivs eingeschnitten, um den Überschuss dann mittels eines horizontalen Schnittes durch die Kartoffel bis zu den senkrechten Schnittlinien zu entfernen.
Alternativ bietet sich das Eindrücken von Backförmchen an. Diese lassen sich kinderleicht in die Knolle eindrücken und mit Hilfe eines kleinen Messers wieder lösen. Die ausgeschnittenen Schnipsel entfernen. Sind die Knollen gründlich getrocknet, kann nach Lust und Laune gestempelt werden!
Einfach mit einem Pinsel Farbe auf den natürlichen Stempel auftragen und gezielt auf das Papier drücken.

Übrigens::

Wer wackelt oder rutscht muss damit rechnen, dass das Motiv nicht eindeutig zu erkennen ist und verschwimmt. Doch halb so wild: Echte Künstler kreieren manchmal aus den ungewöhnlichen Abbildungen die phänomenalsten Werke! Lasst eurer Kreativität freien Lauf.

Erdnuss-Karamell-Schokotraum

Zutaten:

60 g Mehl
1 gehäufter EL Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
125 g Butter
200 g Butterkekse
150 g ungesalzene geröstete Erdnusskerne
800 g Schlagsahne
3 Blatt Gelatine
250 g Speisequark (20 % Fett)
125 g Erdnusscreme
150 g Zartbitter-Schokolade
Öl
Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL Wasser und Salz steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe kurz unterühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, daraufsieben und unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte, Springform (26 cm Ø) geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Biskuit aus der Form lösen. Inzwischen Butter schmelzen. Kekse in einem Universalzerkleiner fein zerbröseln. Mit der Butter mischen. In eine mit Öl gefettete Springform (26 cm Ø) geben und zu einem flachen Boden drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Nüsse grob hacken. 200 g Sahne erhitzen. 200 g Zucker goldbraun karamellisieren. Sahne zugießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. 4 EL Karamell abnehmen und beiseitestellen. Nüsse, bis auf 2 bis 3 EL zum Bestreuen, unter den restlichen Karamell mischen. Nuss-Karamell auf dem Keks-Boden verstreichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen. Ca. 15 Minuten kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, 60 g Zucker und Erdnusscreme verrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen. 2 bis 3 EL Quarkcreme unterrühren, dann unter die restliche Creme rühren. Schlagsahne unterheben. Creme auf die Nuss-Karamell-Schicht streichen. Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken. Kalt stellen. Schokolade in Stücke teilen. Über einem warmen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. 300 g Sahne steif schlagen. 2 EL Schokolade unterrühren, alles unter die restliche Schokolade heben. Auf dem Biskuit locker verstreichen.
Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Rest Karamell evtl. leicht erwärmen. Torte aus der Form lösen. Mit Nüssen bestreuen und mit Karamell beträufeln. Torte am besten mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden.

Annett Schütz wünscht gutes Gelingen!

Brownie-Früchtezauber

Zutaten:

Fett und Mehl
250 g Zartbitter-Schokolade
100 g Walnusskerne
125 g Butter
175 g Zucker (z.B. feiner brauner)
3 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz
3 Eier
75 g Crème fraîche
75 g Mehl
1 leicht gehäufter TL Natron
500 g Erdbeeren
200 g Heidelbeeren
400 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnefestiger

Zubereitung:

Springform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl ausstäuben. Schokolade und Nüsse getrennt grob hacken. Butter würfeln und mit der Hälfte Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz einrühren und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Eier einzeln unter die Butter-Schoko-Masse mischen. Crème fraîche einrühren. Mehl und Natron vermischen und kurz unterrühren. Nüsse und Rest Schokolade unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 35 bis 40 Minuten backen (der Tortenboden bleibt innen saftig und etwas feucht). Vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Heidelbeeren verlesen, waschen. Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen.

Tortenboden aus der Form lösen. Auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring darumschließen. Sahne daraufstreichen. Beeren mischen, darauf verteilen. Dabei etwas in die Sahne drücken, damit sie genügend Halt bekommen.

Spenden Sie Ihren Pfandbon jetzt für das Frauenzimmer Bremervörde:

Das Frauenzimmer Bremervörde möchte alle Frauen generationsübergreifend zusammenbringen. Egal welches Alter, welche Herkunft, welcher Beruf oder welche Konfession – all diese Aspekte spielen hier keine Rolle. Den Menschen soll die Angst vor neuen Begegnungen genommen und Mut für Neues gemacht werden. Hierfür lädt das Frauenzimmer Bremervörde zu offenen Gesprächen in lockerer, ungezwungener Atmosphäre ein. Gemeinsam kreativ zu sein und die Entwicklung neuer Projekte sind die Ziele. Die Teilnahme ist kostenlos! Spenden auch Sie für den guten Zweck oder nutzen Sie das Angebot in Ihrer Freizeit.

EDEKA Böttjer verloste zwei Kickertische

Parallel zur Weltmeisterschaft vom 14. Juni bis 15. Juli 2018 veranstalteten die Märkte in Bremervörde und Selsingen ein großes WM-Gewinnspiel. Als Dankeschön zu jedem Einkauf ab 25 Euro gab es ein Rubbellos zur Teilnahme. Jedes Los brachte die Chance auf einen von elf Fußbällen als Sofortgewinn und eine Losnummer zur Teilnahme an der Hauptverlosung der zwei Markenkicker von Ulrich-Sport – ein beliebter Trainingstisch für lustige, gesellige Stunden. Die Gewinner wurden bei der großen Ziehung am 6. Juli im Markt in Selsingen und Bremervörde ermittelt. Über einen neuen Kickertisch durften sich Celine Heins und Elke Tetjen freuen. Das Team von EDEKA Böttjer gratulierte herzlichst zum Gewinn und wünscht beiden Gewinnerinnen viel Spaß beim Kickern mit der Familie oder Freunden.

Pfandbonspende brachte über 1500 Euro für die Gedenkstätte Sandbostel

Eine unfassbar hohe Summe von insgesamt 1532,18 Euro kam bei der letzten Pfandbonspende in Selsingen und Bremervörde für die Arbeit des Gedenkstättenvereins Sandbostel e. V. zusammen. Überglücklich übergaben die Marktinhaber Christina Oevermann und Matthias Böttjer die Spende an Michael Freitag-Parey. Stellvertretend für den Gedenkstättenverein nahm er die Spende dankend entgegen. Matthias Böttjer gab den Dank an dieser Stelle gleich an seine Kunden weiter: „Diese Summe ist einzig und allein durch die von unseren Kunden in die Spendenboxen geworfenen Leergutbons zustande gekommen! Vielen Dank an alle, die dazu beigetragen haben.“

Stefanie Martens – Vielen Dank für 20 Jahre vollen Einsatz

Bereits seit über 20 Jahren gehört Stefanie Martens zum Team von EDEKA Böttjer in Selsingen mit dazu. Das ist ein Grund zum Feiern! „Wir gratulieren der treuen Seele des Marktes daher ganz herzlich zum Dienstjubiläum und hoffen auf viele weitere Jahre“, sagt Christina Oevermann.
Am 1. August 1998 hat die lebensfrohe Frau ihre Ausbildung bei EDEKA Böttjer in Selsingen begonnen. Diese hat sie drei Jahre später erfolgreich abgeschlossen und ist dem Markt immer treu geblieben. Auch hat sie während dieser Zeit geheiratet und zwei Kinder bekommen. Sie ist nicht mehr wegzudenken und ein fester Bestandteil des Teams in Selsingen.

Unterstützen Sie die Heimatfreunde mit Ihrer Pfandbonspende in Selsingen:

Im Markt in Selsingen werden nach wie vor fleißig Pfandbons gesammelt – und dies stets für den guten Zweck in der Region. Diesmal sind die Selsinger Heimatfreunde an der Reihe und zwar aus gutem Grund: das Dach des Selsinger Heimathauses muss dringend erneuert werden. Hierfür wird dringend Geld benötigt. Dies nahm EDEKA Böttjer zum Anlass eine Pfandbonspenden-Aktion daraus zu machen. Unterstützen Sie ab sofort die Heimatfreunde mit einer kleinen Spende für das Heimathaus.

Großes Jubiläums-Gewinnspiel

Sie fahren gerne Fahrrad und brauchen einen neuen Drahtesel? Dann ist das Gewinnspiel von EDEKA Böttjer genau das Richtige für Sie!

Im Rahmen unseres Jubiläums haben Sie die Chance, ein brandneues Hollandrad zu gewinnen. Dazu müssen Sie nur den Teilnahmecoupon vollständig ausfüllen und bis zum 15.09.2018 in die Losbox von EDEKA Böttjer in Selsingen oder Bremervörde werfen.

Das Team der Märkte drückt Ihnen die Daumen und hofft auf zahlreiche Teilnehmer!

Hollandrad gewinnen

5 Jahre

Teilnahmekarte (bitte im Markt abgeben)

Name _____

Anschrift _____

Telefonnummer _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon im EDEKA-Böttjer-Markt abgeben. Einsendeschluss ist der 15.09.2018. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.

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

Mitarbeiter stellen sich vor

Raffinierte Rezeptideen für den Herbst

Spiel- und Rätselspaß für Kinder

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 aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonntag alle zwei Monate 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
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!