Böttjer aktuell

Ausgabe 56 | 2/21
www.edeka-boettjer.de

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Empfehlungen zum Osterfest
- Bewusster leben und in vollen Zügen genießen
- Die Azubis stellen sich vor

Liebe Kunden,

wer hätte das gedacht ...?!?!
Vor genau einem Jahr wurden wir mit einer Situation konfrontiert, die noch niemand von uns je zuvor erlebt hatte.
Wir waren unsicher und das Kaufverhalten geriet völlig aus den Fugen ...
Nun haben wir uns in diese neue Situation eingelebt und – auch wenn wir es nicht möchten – haben wir uns sogar schon an Vieles gewöhnt.

Wir sind dankbar:

- In der letzten Ausgabe haben wir zu der Spendenaktion „Kauf 1 Teil mehr“ aufgerufen ...
  Eine unglaubliche Menge an haltbaren Lebensmitteln und Tiernahrung wurde von Ihnen bereits gespendet und wir konnten viele Kartons voller gespendeter Artikel an die Tafel und den Tiergnadenhof übergeben!
  Herzlichen Dank! Machen Sie weiter so!
- Die Lieferfähigkeit unserer Lieferanten und Partner ist größtenteils wiederhergestellt und Bestell- und Lieferrythmen haben sich nahezu normalisiert!
- Sie alle als unsere Kunden halten sich bei Ihrem Einkauf in unseren Märkten an die geltenden Hygieneregeln und haben Verständnis für die eine oder andere Unannehmlichkeit.
- Wir dürfen SIE treffen und können in dieser Zeit ein Ort der Begegnung sein!

Ostern steht vor der Tür und sicherlich haben Sie sich schon Gedanken gemacht, was es Leckeres bei Ihnen zum Fest geben soll.
Machen Sie es sich schön, holen Sie den Grill raus und genießen Sie das Leben - trotz der gegebenen Umstände!
Auch über den Gartenzaun kann man mit den Nachbarn Kontakt halten und auf Distanz ein Bierchen trinken!

Eine gute Zeit wünscht Ihnen das gesamte Team von Edeka Böttjer,
Matthias Böttjer und Christina Oevermann

Bei schönem Wetter nichts wie ran an den Grill

Das Grillen ist längst zu einem Ganzjahrestrend geworden. So werfen die Deutschen ihren Grill nicht nur im Sommer an – laut einer Umfrage grillen inzwischen 28 Prozent aller Grillfanatiker rund ums Jahr. „Dieser Trend wird auch bei uns im Markt deutlich“, bestätigt das Thekenteam. Jedoch spüre man mittlerweile ein anderes Grillverhalten. Während vor etwa zehn Jahren noch vermehrt zu niedrigpreisigen Grillprodukten gegriffen wurde, landet heute eher hochwertiges Fleisch auf dem Rost. „Das macht das Grillen auch zu den Feiertagen beliebt, denn mittlerweile gibt es eine Vielzahl an Grilldelikatessen und Beilagen, die einem schon beim Betrachten in der Theke das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen“, weiß das geschulte Team der Bedientheke.

Selbst für diejenigen, die gänzlich auf Fleisch verzichten, ist der Markt an fleischlosen Produkten enorm gewachsen. Vorbei sind die Zeiten, in denen sich Vegetarier nur von den Beilagen ernährten. Fleischlose Alternativen werden immer beliebter und sind auch bei EDEKA Böttjer in großer Anzahl zu finden. „Wir haben in unseren Märkten in Bremervörde und Selsingen passend zur anstehenden Grillsaison alles vorrätig, was Ihr Herz begehrt. Highlights sind nicht nur unsere Produkte im Bedienungsbereich, sondern auch alle Köstlichkeiten, die Sie in unserer SB-Abteilung finden. Sprechen Sie das Serviceteam bei Fragen jederzeit gerne an“, ermutigt die Abteilungsleitung der Frischetheke in Bremervörde.

Von frischen Bratwürsten, Nackensteaks, Rückensteaks vom Schwein in den unterschiedlichsten Marinaden über Filetspieße bis hin zum marinierten Lammlachs und zu Grillfackeln finden Sie für jeden Geschmack etwas in der Bedientheke. „Besonderheiten sind unter anderem unsere hochwertigen Steaks wie Entrecôte oder das heißbegehrte Steak No. 1, welches dank der langen Reifung von drei Wochen besonders zart ist. Aber auch das Flankensteak ist sehr zu empfehlen. Es handelt sich dabei um ein Teilstück des Bauchlappens vom Rind“, erklärt Fleischerin Liliana Kalnin.

Die Fleischer bei EDEKA Böttjer sind sich einig: „Es ist schön, dass heutzutage vermehrt hochwertige Fleischprodukte im Einkaufswagen landen. Schließlich sollte man bei der Herkunft und Qualität seines Fleisches keine Kompromisse machen.“ Lassen Sie sich am besten direkt vor Ort bei der Auswahl beraten und finden Sie Ihre persönlichen Grillfavoriten. Das Team der Bedientheke hilft Ihnen dabei gerne weiter!

Osterfrühstück: mit Zopf und Osterlamm

Ein gemeinsames Osterfrühstück – gern auch ein Brunch – mit der Familie ist ein festlicher und gleichzeitig entspannter Start in die Ostertage. Backen Sie doch mal wieder einen leckeren Osterzopf und folgen Sie damit echter Tradition. Nach dieser gehört das Gebäck nämlich auf jeden österlichen Frühstückstisch. So zum Beispiel auch das Osterlamm, das sich nach Belieben verzieren lässt. Jedoch locken heutzutage auch viele neue, kreative Frühstücksideen, die Abwechslung auf den Tisch bringen und neugierig auf neue Rezepte machen. Und auch wenn zu Ostern nach Herzenslust geschlemmt wird, gibt es immer mehr Rezeptideen für gesundheitsbewusste Feiertage. Ob leckere Fitnessbrötchen als perfekter Start in den Tag oder selbst gemachte cremige Brotaufstriche, zusammengestellt aus frischen Zutaten – der Kreativität sind hier kaum Grenzen gesetzt. Entscheiden Sie selber und lassen Sie sich von den neuen Ideen der Mitarbeiter von EDEKA Böttjer inspirieren.

Für das Osterfrühstück :
Fitness-Brötchen

Zutaten für 4 Portionen:
Belag:

- 2 Paprika, rot
- 2 Schalotten
- 80 g Schnittkäse
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Curry
- 100 g Frischkäse, natur
- 1 Prise Chili
- 4 Vollkornbrötchen
- 8 Blätter Eisbergsalat

Zubereitung:
Die Brötchen aufschneiden und auf dem Toaster antoasten. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten und Schnittkäse würfeln. Petersilie hacken. Die Zutaten für den Belag gründlich vermischen und je einen Esslöffel der Masse auf die mit Salatblätter belegten Brötchenhälften geben.

Gefüllter Hefezopf

Zutaten für 12 Portionen:

- 500 g Mehl
  (plus Mehl zum Bestäuben der Arbeitsplatte)
- 1/2 TL Salz
- 30 g Hefe, frisch
- 50 g Zucker
- 220 ml Milch
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 300 g Marzipanrohmasse
- 60 g Heidelbeermarmelade
- 30 g Mandelblätter
- 1 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- Utensilien: Teigrolle

Zubereitung:
Mehl mit Salz mischen und in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröseln und mit 1 TL Zucker in 100 ml Milch auflösen. In die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben und 10 Minuten gehen lassen. Restliche Milch mit restlichem Zucker, Butter und Ei zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen Marzipan mit Heidelbeeraufstrich glatt rühren. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Teig nochmals gut durchkneten und in 3 gleich große Teile teilen. Nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken (40 x 15 cm) ausrollen. Mit je 1/3 der Marzipanfüllung bestreichen, dabei 2 cm zum Rand hin frei lassen. Von der Längsseite her eng aufrollen. Teigstränge zu einem Zopf flechten. Die Enden zusammendrücken und unter den Zopf klappen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 40–45 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker mit 1–2 EL Wasser zu einem zähflüssigen Guss verrühren und den Zopf damit bestreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Trocknen lassen.

„Ich schätze das Miteinander bei EDEKA Böttjer“

Jospin Quellen startete am 1. Januar dieses Jahres seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei EDEKA Böttjer in Selsingen. Der neue Mitarbeiter war für das Team kein Unbekannter. „Ich war vorher bereits 15 Monate als Aushilfe im Markt tätig“, berichtet er. Letztlich entwickelte sich daraus auch die Idee im Einzelhandel durchzustarten. „Ich schätze das Miteinander bei Böttjer. Jeder Tag ist anders und es ist immer was los bei uns.“ Dem jungen Auszubildenden ist es wichtig unter die Leute zu kommen und in einem tollen Team zu arbeiten. „All das habe ich bei EDEKA Böttjer. Deshalb bin ich froh, hier meine Ausbildung machen zu dürfen.“ Und die engagierte Nachwuchskraft hat auch bereits Ziele für die nächste Zeit. „Natürlich möchte ich vorab erst mal meine Ausbildung mit Erfolg bestehen, danach könnte ich mir aber gut vorstellen eine Weiterbildung zum Handelsfachwirt zu machen“, schildert Jospin Quellen. Der Mitarbeiter von EDEKA Böttjer weiß genau, worauf es in seinem Job ankommt und wer für diesen Posten geeignet ist. „Jeder, der sich für den Einzelhandel interessiert, kann sich darauf freuen viel Neues zu erlernen und ein breites Wissen in Sachen Lebensmittel aufzubauen. Deshalb sollte man offen für Neues und auch für Kritik sein und etwas Geduld mitbringen. Schließlich arbeiten wir mit und für Menschen - ein freundliches Auftreten und Spaß am Kundenkontakt sollten auf jeden Fall vorhanden sein“, weiß Jospin Quellen.

Herzlich willkommen

„Es war immer mein Traum in den Einzelhandel zu gehen“

Herzlich willkommen

Lina Frye gehört seit August 2020 zum Team von EDEKA Böttjer in Bremervörde. Die junge Mitarbeiterin absolviert hier ihre Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel und möchte diese eventuell sogar um die Zusatzprüfung zur Frischespezialistin erweitern. „Es war immer mein Traum in den Einzelhandel zu gehen, weil ich gerne mit Menschen zusammenarbeite, und ebenso mit frischer Ware“, verrät die Auszubildende, die während ihrer Schulzeit diverse Praktika im Einzelhandel absolvierte. „Bei Böttjer habe ich das beste Team. Wir verstehen uns alle super. In dieser Form habe ich das woanders nie erlebt“, berichtet Lina Frye, die momentan in der Obst- und Gemüseabteilung tätig ist. „Die Arbeit macht mir unheimlich viel Spaß. Morgens ist es meine Aufgabe die frischen Waren auf ihre Qualität zu prüfen. Sind Lebensmittel dabei, die sich nicht mehr für den Verkauf eignen, geben wir diese an die Tafel“, schildert die Auszubildende. Aber auch die Arbeit an der Kasse sowie das Verräumen neuer Ware mache der Berufsanfängerin Spaß. „Ich liebe den täglichen Kundenkontakt und könnte mir keinen besseren Job vorstellen“, sagt sie ganz klar. In Zukunft warten noch viele weitere Abteilungen auf Lina Frye, denn im Rahmen ihrer Ausbildung wechselt sie alle vier Monate den Arbeitsbereich, um wirklich alles erlernen zu können, was zum Einzelhandel dazugehört. „Ich freue mich auf die kommende Zeit“, so Lina Frye abschließend.

Eine Ausbildung bei EDEKA Böttjer - Lust bekommen?

Viele junge Menschen tun sich schwer nach der Schule den richtigen Ausbildungsplatz zu finden und sind unsicher, was die Wahl des Berufes angeht. Schließlich gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten. Deshalb ist es wichtig, sich frühzeitig Gedanken über die Wahl des richtigen Arbeitgebers zu machen und gegebenenfalls im Vorfeld ein Praktikum zu absolvieren. Dies bietet zum Beispiel EDEKA Böttjer an. „Wir hatten schon viele Schüler, die ein Praktikum absolviert und neben der Schule bei uns gejobbt haben. Einige von ihnen sind geblieben und haben sich für eine Ausbildung bei uns im Markt entschieden“, erzählt Christina Oevermann. Die Vielfalt an Möglichkeiten ist groß. Ob eine Ausbildung zum Verkäufer, Kaufmann im Einzelhandel oder zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk oder Frischespezialisten – mitzubringen sind vor allem: die Freude an der Arbeit im Team sowie am täglichen Kundenkontakt. Welche Vorteile sich durch eine Ausbildung bei EDEKA Böttjer auftun, erfährt man aber immer am besten vor Ort. Macht ein Praktikum und informiert euch rechtzeitig. Das Team von EDEKA Böttjer freut sich über viele Interessenten!

Wenn ihr neugierig geworden seid, kommt zum Probearbeiten. Einfach anrufen und informieren unter:

04 2 84 / 92 68 11

Gähnende Lehre? Hier nicht!

Werde Teil des Teams zum 01.08.2021 in Selsingen. Wir bilden aus:

Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)

Wir bieten:

- ☑ attraktive Vergütung (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- ☑ „Startertage“ in der EDEKA Nord Zentrale
- ☑ mögliche Übernahme nach der Ausbildung

Du möchtest Dich bei uns bewerben?
Wir freuen uns auf Dich!

per E-Mail: boettjer-selsingen@ewetel.net
per Post: EDEKA Böttjer · z. Hd. Frau Oevermann
Hauptstraße 7 · 27446 Selsingen

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA Böttjer

Bewusster leben und genießen mit eiweißhaltigen Produkten als Fleis

Viele Menschen verzichten heute ganz bewusst auf Fleisch und sind dementsprechend auf der Suche nach gesunden Alternativen – Tendenz steigend! Zu den Vegetariern und Veganern gesellen sich aber auch immer mehr sogenannte Flexitarier – dies führt dazu, dass die Auswahl an Fleischalternativen aufgrund der höheren Nachfrage immer weiter ansteigt. Auch bei EDEKA Böttjer wird gezielt nach Produkten gesucht, die einer ausgewogenen Ernährung dienen und durch ihre inneren Werte überzeugen. Neben bereits servierfertigen Gerichten geraten die natürlichen Zutaten wie zum Beispiel Tofu, Jackfrucht und Bohnen immer mehr in den Fokus.

EDEKA Bio

Kichererbsen oder Rote Linsen
je 500-g-Packung
(1 kg = 3.50 €)

1.75 €

Hülsenfrüchte: lecker und voller Nährstoffe

Hülsenfrüchte sind allgemein bekannt für ihre vielen guten Inhaltsstoffe: Erbsen, Bohnen, Linsen & Co. sind reich an Ballaststoffen und (pflanzlichen) Proteinen. Deshalb stehen sie vor allem bei Menschen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren, regelmäßig auf dem Speiseplan. Neben Eiweiß enthalten Linsen zum Beispiel einige Vitamine und Mineralien wie Vitamin K, Eisen, Kupfer und Mangan. Selbst sekundäre Pflanzenstoffe, die als entzündungshemmend gelten, sind in Hülsenfrüchten zu finden. Linsen können Sie beispielsweise zu einer klassischen fleischlosen Bolognese verarbeiten oder damit eine Gemüselasagne füllen. Als Ersatz zu Fleisch sind sie fettarm und ballaststoffreich. Auch Kichererbsen sind beliebt. Sie gelten als sättigend und sind ein wertvoller Eisenlieferant. Das bekannteste vegane Gericht aus Kichererbsen ist wohl die Falafel, die mit Brot und Salat wie ein klassischer Döner serviert wird.

bio Zentrale Knusperbrot Erbse Linse
100-g-Packung

1.99 €

–
chersatz

Legen Sie fleischlose Tage ein

Die sehr große Vielfalt an Fleischersatz-Produkten erlaubt auch Menschen, die sehr gerne Fleisch essen, einen unproblematischen Umstieg auf eine vegetarische oder vegane Ernährung. Man muss ja nicht gleich dauerhaft zum Veganer werden – legen Sie doch zum Beispiel ein bis zwei fleischfreie Tage in der Woche ein. Mit den Fleischalternativen von EDEKA Böttjer fällt es leicht, ein klassisches Gericht in veganer oder vegetarischer Form zuzubereiten. Sehr bekannt sind mittlerweile u. a. die vegane Bolognesesauce oder das Veggie-Patty. Für Neueinsteiger empfiehlt es sich, auf bewährte vegane Rezepte zurückzugreifen.

Nabio Pflanzlicher Bio-Brotaufstrich
versch. Sorten
je 140-g-Glas
(100 g = 1.78 €)

2.49 €

Der klassische Fleischersatz aus der Sojabohne

Sojaprodukte gelten als Klassiker unter den Fleischalternativen. Der Vorteil: Sojabohnen sind besonders eiweißreich und dadurch für viele Veganer und Vegetarier eine der Hauptproteinquellen. Es gibt mittlerweile viele verzehrfertige Fleisch-Ersatzprodukte, wie zum Beispiel Sojawürstchen oder Sojaschnitzel. Ebenfalls sehr bekannt ist Tofu, auch Bohnenquark genannt. Durch seinen verhältnismäßig neutralen Geschmack lässt sich Tofu beliebig als Fleischersatz einsetzen. Durch die grobporige Struktur von gefrorenem Tofu können Gewürze und Marinaden zudem gut aufgenommen werden. In krümeliger Konsistenz eignet sich Tofu eher für die Zubereitung einer Bolognesesauce, während er mariniert und angebraten gut in ein Curry passt.

Like Meat Bio-Fleischersatz aus Soja
versch. Sorten
je 180-g-Packung
(100 g = 1.66 €)

2.99 €

Veganer Osterbraten

Wer zu Ostern einen köstlichen Braten servieren, aber auf tierische Produkte verzichten möchte, ist hier genau richtig: Unser Rezept für veganen Osterbraten schmeckt herrlich würzig.

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Soße:

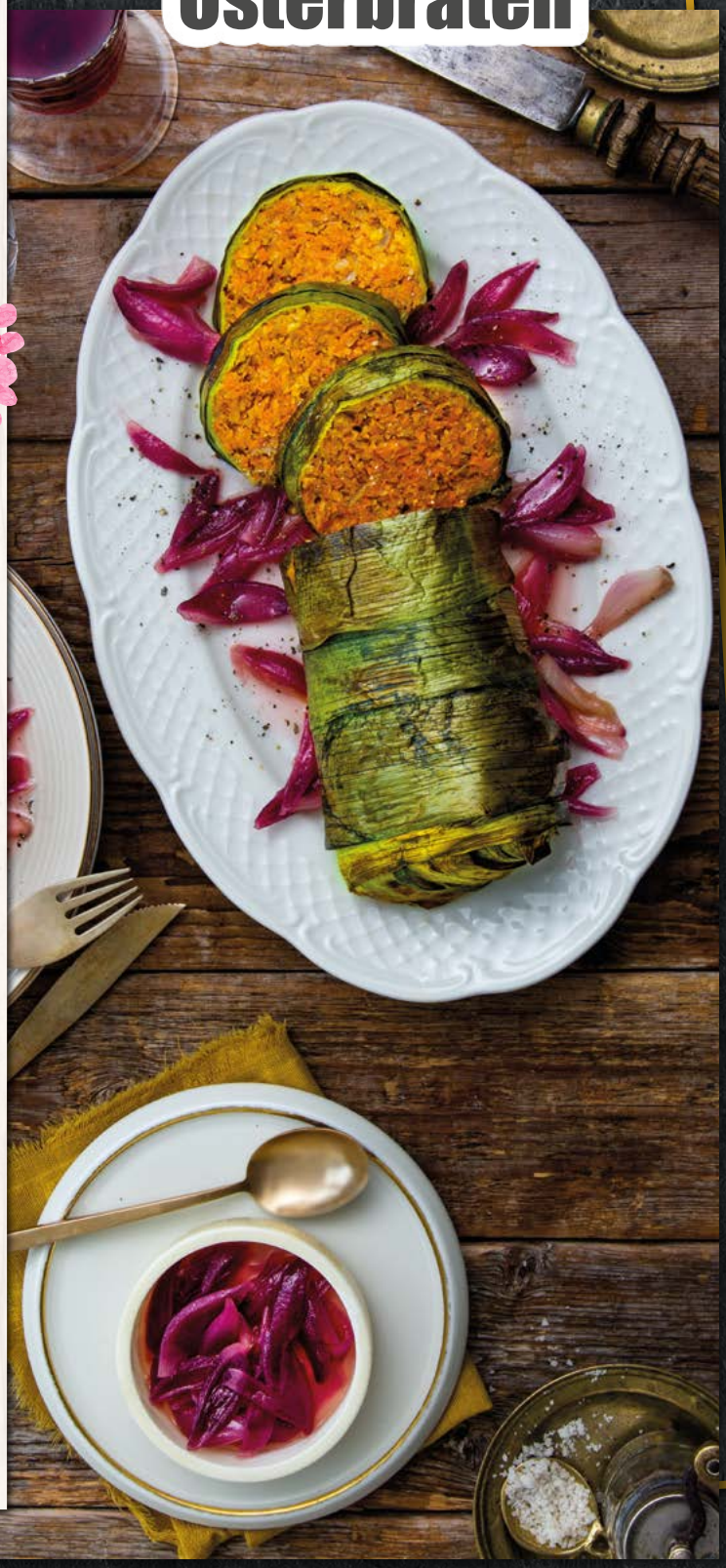
- 5 rote Zwiebeln
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Agavendicksaft
- 1 Salz

Für den Braten:

- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 g Reisflocken
- 500 g Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 TL Koriandersaat
- 1/2 TL Paprikapulver, geräuchert
- 1/2 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
- Pfeffer
- 2 EL Margarine
- 50 g ganze Haselnüsse
- Salz
- 1 Stange Porree

Zubereitung:

Brühe in einem Topf einmal aufkochen lassen, die Reisflocken zugeben und gut vermischen. Beiseitestellen und ziehen lassen. Karotten ggf. schälen, waschen und raspeln. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Möhren zugeben und ca. 5 Minuten anschwitzen. Koriandersaat, Rauchpaprikapulver, Kreuzkümmel, Pfeffer, Margarine und die mit Brühe vollgesogenen Reisflocken zugeben und vermengen. Den Topf vom Herd nehmen und gemahlene Haselnüsse zugeben. Mit Salz würzen. Wasser in einem Topf erhitzen und etwas Salz zugeben. Porree der Länge nach halbieren, waschen und im kochenden Wasser blanchieren. Herausnehmen und mit kalten Wasser abschrecken. Dann die Porreestreifen der Länge nach überlappend nebeneinander auf ein Küchenhandtuch legen. Zwei bis drei Streifen zurückhalten und quer über die anderen legen. Die Masse aus dem Topf auf die Porreestreifen geben und zuerst in die quer liegenden und dann in die längs liegenden Streifen einwickeln. Den Braten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Soße Zwiebeln schälen und achteln.



Rote-Linsen-Dal

Würzig, fruchtig und durch die Kokosmilch schön exotisch – so schmeckt unser Dal mit roten Linsen! Hierbei handelt es sich um ein indisches Linsengericht mit der Gewürzmischung Garam Masala – eine Zutat, die als typisch indisch gilt und laut ayurvedischer Heilkunde den Körper erhitzt. Apropos: Geschälte rote Linsen sind für dieses Gericht so gut geeignet, weil sie schnell garen und den Geschmack der Gewürze gut annehmen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g rote Linsen
- 50 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 400 g Tomaten
- 2 TL Kurkuma, gemahlen
- 75 g Butter
- 2 TL Koriander, gemahlen
- 2 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
- 1 TL Garam Masala (Gewürzmischung)
- 2 EL Chiliflocken
- 1/4 TL Rohrzucker
- 100 ml Kokosmilch
- 1/2 Bund Koriander
- 1 TL Salz

Zubereitung:
Linsen mit kaltem Wasser mehrmals waschen, bis das Wasser klar ist. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und vierteln. Linsen in einen Topf geben, 500 ml Wasser, die Hälfte des Kurkumas und 1/3 der Butter zugeben und ca. 10 Minuten kochen. Die restliche Butter in einer Pfanne langsam erhitzen. Ingwer, Knoblauch, gemahlenen Koriander, Kreuzkümmel, Garam Masala und Chiliflocken hinzufügen und ca. 2 Minuten anschwitzen. Zwiebeln dazugeben und noch mal 2 Minuten anschwitzen. Zucker und Kokosmilch hinzufügen und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Koriander waschen und grob zupfen. Linsen zu der Sauce geben und mit Salz abschmecken. Tomaten unterheben und das fertige Dal mit Koriander garniert servieren.

Pilzsalat vom Grill

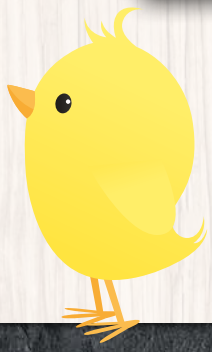
Zutaten für 3 Portionen:

- 1 Frühlingszwiebel
- 150 g braune Champignons
- 100 g Halloumi, mit Kräutern
- 1/2 Mango, davon das Fruchtfleisch

Für das Dressing:

- 75 g Frischkäse mit Kräutern
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 40 ml Orangen-Direktsaft
- 1 1/2 EL Rapsöl, kalt gepresst
- 30 ml Mineralwasser, classic
- Pfeffer
- Salz

Dazu: 6 Scheiben Ciabattabrot



Zubereitung:
Frühlingszwiebeln in feine Ringe, Champignons in Scheiben, Halloumi und Mango in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zutaten in eine Schüssel geben, vermischen und auf die Weckgläser verteilen. Die Dressingzutaten vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über der Pilzmischung verteilen. Die Weckgläser bei mittlerer Hitze 10 Minuten auf den Grill stellen. Ciabattabrot auf dem Grill kurz anrösten.

20 Jahre

Herzlichen Glückwunsch!

Bereits seit 20 Jahren ist Astrid Oetjen fester Bestandteil des Teams von EDEKA Böttjer in Selsingen! Nachdem Sie in der Anfangszeit vorwiegend an der Kasse tätig war, kümmert sie sich nun bereits seit vielen Jahren um die Süßwarenabteilung - mit allem was dazu gehört!
„Herzlichen Glückwunsch, liebe Astrid! Wir sind froh, dass du bei uns bist und freuen uns auf viele weitere schöne Jahre mit dir!“, mit diesen Worten überreichte Christina Oevermann einen bunten Strauß als Anerkennung für die langjährige Betriebszugehörigkeit.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Alte Straße 9

Nun steht er also leer – der frühere EDEKA-Markt (bis 2001) und spätere Spielzeugladen in der Alten Straße. Schade, werden so manche Kunden, insbesondere die Jüngeren sagen, denn besonders für die Kleinen war der Laden doch ein Paradies.
Aber die Zeiten wandeln sich leider. Viele Menschen wählen den für sie offensichtlich bequemeren Weg, nämlich online einzukaufen, und verzichten auf das eigentliche Einkaufserlebnis in schönem Ambiente und mit freundlicher Beratung.

Blicken wir also noch einmal zurück auf die Geschichte dieser ehemals landwirtschaftlich geprägten Straße: Bis Mitte der 1970er Jahre dominierten an dieser Stelle zwei Bauernhöfe: Die Hofstelle der Familie Martens mit einem gut erhaltenen Fachwerkhaus und die Hofstelle der Familie Dittmer. Die letzten Bewohner im Bauernhaus Martens war die Familie von „Johnnie und Antje“ Schleßelmann. Unser Schützenpräsident Bernd Schleßelmann wurde dort geboren. Das letzte großartige Ereignis, das in diesem Hause gefeiert wurde, war ein besonderer Polterabend: Mit vielen netten Gästen feierten Brigitte und ich diesen am Abend nach unserer standesamtlichen Trauung (Standesbeamter war Heinrich Ahrens) am 10. September 1971. Die letzten Bewohner im Hause Dittmer (bis 1977) waren Ute und Helmut Dammann mit ihren Kindern, ihre Tochter Uta arbeitet heute bei uns in Bremervörde ...

Ab 1977 war es dann vorbei mit der Fachwerkromantik: Die Gebäude wurden abgerissen, übrigens unter tatkräftiger Mithilfe des Selsinger „Urgesteins“ Johann Junge. Die RWG (Raiffeisen-Waren-Genossenschaft) errichtete einen „Haus und Gartenmarkt“ (der hintere Gebäudeteil des ehemaligen Spielzeugladens) mit angeschlossener Tankstelle. Dies war dann allerdings schon 1984 wieder Geschichte. Die RWG zog auf das Gelände am ehemaligen Selsinger Bahnhof.
Und bei Böttjer begann im März 1986 die Geschichte des „Hauses Gegenüber“ von Brigitte und ihren Mitarbeiterinnen: Von 1986 bis 1990 in dem genannten hinteren Gebäudeteil, von 1990 bis Ende Mai 2014 an der Hauptstraße (jetzt Wülpern), ab 1993 auch mit dem Sortiment Spielwaren im ehemaligen Textilhaus Grafelmann.

Nachdem die Familie Böttjer sich ab 2001 auf Lebensmittel (Umzug im März 2001 zum jetzigen Standort Hauptstraße 7) und auf Porzellan und Geschenkartikel konzentriert hatte, übernahm Sabine Wülpern den Standort Alte Straße. Sie ergänzte das Spielwarensortiment um den Bereich Bücher und Schreibwaren. Außerdem gab es dort seitdem eine Lotto- Annahmestelle.

Ja, und nun steht er leer – eine schöne große Ladenfläche. Mal sehen, was sich da entwickelt ...
Wir können gespannt sein.

Lotto, Schreibwaren, Schulartikel und viele weitere Waren aus dem früheren „Spielparadies“ gibt es jetzt bei „Wülpern Mittendrin“ in der Hauptstraße.

Liebe Rätselfreunde,

machen Sie mit beim großen Bilderrätsel von EDEKA Böttjer und gewinnen Sie mit etwas Glück einen prall gefüllten Präsentkorb mit vielen Leckereien.
Was ist auf dem Bild zu sehen?

Kleiner Tipp: Diese knackfrische Köstlichkeit hat schon bald wieder Saison!

Tragen Sie die richtige Lösung in den Teilnahmecoupon ein und geben Sie diesen bis zum 10.04.2021 bei EDEKA Böttjer ab. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt.
Das Team von EDEKA Böttjer wünscht viel Glück beim Lösen des Rätsels!

Name:

Anschrift:

Lösung:

Teilnehmen kann jeder, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Das Bild im Schneidermarkt abgeben. Einsendeschluss ist der 10.04.2021. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu https://www.edeka.de/modulseiten/datenschutzbestimmungen/datenschutzbestimmungen.jsp.

Auf zur großen Kükensuche

Bei EDEKA Böttjer sind die Hühner los. Haben Sie schon das verrückte singende Huhn im Markt gesehen? Dieses ist auf der Suche nach seinen Küken. Die gelben Wonneproppen haben sich in dieser Ausgabe versteckt.

Ihre Aufgabe ist nun, herauszufinden, um wie viele Küken es sich handelt.
Haben Sie schon alle entdeckt?

Dann machen Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück selbst eines von insgesamt drei verrückten Hühnern.

Einfach Teilnahmecoupon ausfüllen und bis zum 10.04.2021 im Markt abgeben. Das Team von EDEKA Böttjer wünscht viel Spaß bei der lustigen Kükensuche!

Name:

Anschrift:

Wie viele Küken verstecken sich:

Teilnehmen kann jeder, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Das Bild im Schneidermarkt abgeben. Einsendeschluss ist der 10.04.2021. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu https://www.edeka.de/modulseiten/datenschutzbestimmungen/datenschutzbestimmungen.jsp.

Volle Möhre abräumen!

Jetzt auch bei EDEKA DeutschlandCard holen, punkten, sparen ...

Jetzt kostenlos anmelden und Vorteile sichern!

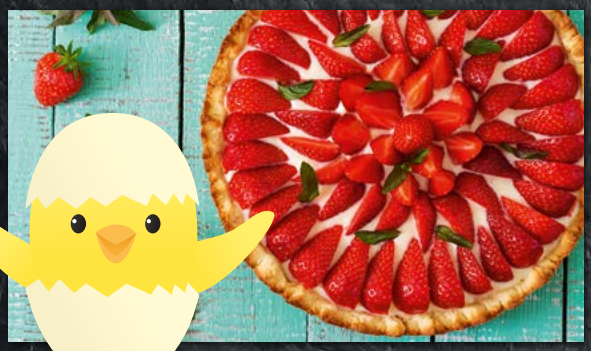
Ihr Willkommensgeschenk:

250 ZUSATZ-PUNKTE!

Im Aktionszeitraum vom 01.03. bis 31.03.2021 erhalten Sie 250 Zusatz-Punkte beim Ersteinsatz Ihrer DeutschlandCard in unseren teilnehmenden EDEKA und Marktkauf[1] Filialen. Bitte beachten Sie, dass die Extrapunkte im Aktionszeitraum unabhängig von Ihrer Marktauswahl nur einmalig ausgeschüttet werden. Eine Gutschrift erfolgt nur für zum Programm angemeldete Teilnehmer (bereits angemeldet oder die Anmeldung erfolgt im Zeitraum 01.03. – 31.03.2021). Die Gutschrift der Punkte auf das Teilnehmerkonto erfolgt im April.

Sie erhalten Ihr Willkommensgeschenk auch, wenn Sie bereits DeutschlandCard Teilnehmer sind!

[1] Dies ist eine Aktion der EDEKA Nord



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 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!