Ausgabe 57 | 3/21
www.edeka-boettjer.de

EDEKA Böttjer aktuell

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

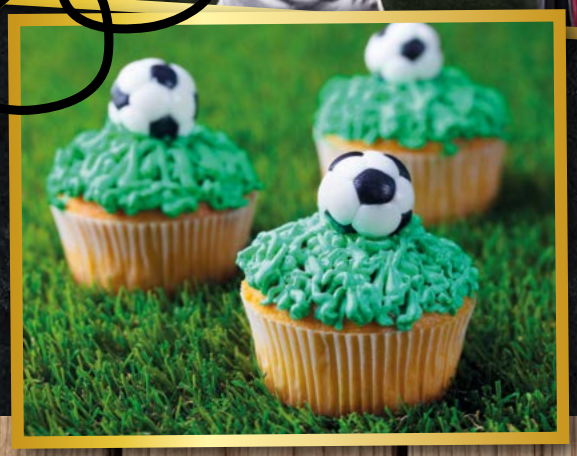
Unsere Themen für Sie:

- Kulinarische Entdeckerreise zur EM
- EM-Spielplan zum Heraus-nehmen
- Neues von den Mitarbeitern

Liebe Kunden,

die Temperaturen steigen und auch die allgemeine Stimmung hellt sich mit zunehmenden Lockerungen langsam, aber sicher auf. Um die Sehnsucht nach fernen Ländern etwas zu stillen (bevor es wieder richtig losgehen kann mit Reisen in die weite Welt), wollen wir die Gelegenheit nutzen und Sie anlässlich der aktuell stattfindenden Europameisterschaft mitnehmen auf eine kulinarische Entdeckerreise durch einige unserer Teilnehmer-Länder.
Reisen Sie mit uns durch Frankreich, Spanien, die Türkei, Polen und Russland und lernen Sie die kulinarischen Trends der dort lebenden Menschen näher kennen. Probieren Sie sich aus an neuen Rezeptideen und verzaubern Sie Ihre Familie mit europäischer Abwechslung. Ob im eigenen Garten oder zu Hause vor dem Fernseher – mit unserem Länderreise-Spezial kommt definitiv keine Langeweile auf. Genießen Sie die Fußballspiele in vollen Zügen und lassen Sie uns positiv nach vorne schauen!

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



Gib dir die Kante
15 - 25 % Vol.
versch. Sorten
je 0,7-l-Flasche
(1 Liter = 29.56)

14.39€

Paulaner Hefe-Weißbier Aktionsbox 5+1
5 x 0,5-l-Flasche
+ Tipp-Kick-Flaschenöffner
zzgl. 0.40 Pfand
(1 Liter = 3.20)

7.99€

Ginizz Aperitif
20 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1 Liter = 19.99)

13.99€

Saskia Egerer empfiehlt:

Saskia Egerer ist kürzlich aus ihrem Mutterschutz zurückgekehrt und wurde von ihren Kollegen im Markt herzlich empfangen. Pünktlich zur EM präsentiert sie ihre Empfehlungen zum Fußballschauen mit der Familie oder Freunden.

Pringles
tapelchips
rsch. Sorten
200-g-Dose
00 g = 1.30)

.59€

Dickmanns Fanküsse
6er, 168-g-Packung
(100 g = 1.18)

1.99€

Ferrero Kinder-Artikel mit Panini Bildern

Kinder Bueno
6er, 125-g-Packung (100 g = 1.75) **2.19**
10er, 215-g-Packung (100 g = 1.48) **3.19**

Kinder Riegel
10er, 210-g-Packung (100 g = 1.04) **2.19**
18er, 420-g-Packung (1 kg = 8.31) **3.49**

Kinder Duplo
10er, 182-g-Packung (100 g = 1.20) **2.19**
18er, 374-g-Packung (1 kg = 9.33) **3.49**

Jetzt neu bei DEKA Böttjer Bremervörde

Spannende Cool-Climate-Weine aus Rheinhessen

Das Weingut Steitz steht für mineralische, lebendige, kühle Weine mit Spannung. Erleben Sie eine faszinierende, von Vulkanen und Lavaströmen geprägte Weinwelt, und gönnen Sie sich pünktlich zur Europameisterschaft edle Tropfen für unvergessliche Genussmomente. Das Weingut Steitz folgt zudem seit Jahren dem Ansatz der regenerativen Landwirtschaft und befindet sich seit September 2019 offiziell in der Umstellung zum ökologischen Weinbau.

STEITZ

Weingut Steitz Cool-Climate-Weine
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 10.65)

7.99€

Starten Sie gemeinsam mit EDEKA Böttjer eine kulinarische Entdeckerreise

Im Hinblick auf die Europameisterschaft, die am 11. Juni startet und am 11. Juli endet, steigt die Sehnsucht nach fernen Ländern und der Wunsch, in andere Länderküchen reinzuschnuppern. Immerhin war es in vergangener Zeit nur erschwert möglich, in anderen Ländern Urlaub zu machen und mal wieder Neues zu erkunden. Nun können alle Daheimgebliebenen aufatmen, denn das Team von EDEKA Böttjer nimmt Sie mit auf eine spannende Länderreise, die uns alle kulinarischen Geheimnisse offenbart und Inspiration bietet für das perfekte Essen zum nächsten Fußballspiel. Schauen Sie doch einmal über den deutschen Tellerrand hinaus und lassen Sie sich von unterschiedlichen internationalen Rezepten begeistern. Schnallen Sie sich an, jetzt nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Entdeckerreise.

Schlemmen wie Gott in Frankreich

Französische Tomatentarte

Leben wie Gott in Frankreich? Zumindest so essen! Unsere französische Tomatentarte eignet sich hervorragend als Vorspeise oder auch als Hauptgericht im Sommer.

Zutaten für 4 Portionen:

Belag:
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Oregano
- 200 g gehackte Tomaten
- 1 Prise Zucker
- 300 g Cherrytomaten
- 100 g Ziegenfrischkäse
- etwas Basilikum, frisch

Für den Teig:
- 80 g Butter, kalt
- 180 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Olivenöl

Utensilien:
- Eine eckige Tarteform (35 cm x 10 cm), Backerbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

Für den Teig die Butter in grobe Stücke schneiden, mit Mehl, Salz sowie einem Esslöffel kaltem Wasser zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober/-Unterhitze) vorheizen. Die Tarteform gleichmäßig mit dem Olivenöl einpinseln. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Backpapier auf den Teig auflegen und mit Backerbsen ausfüllen. Für 10 Minuten blindbacken. Für die Tomatensauce die Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und mit einem Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Oregano und gehackte Tomaten hineingeben und für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die bunten Tomaten waschen. Die Tarte mit der Tomatensoße bestreichen und mit bunten Tomaten belegen. Ziegenkäse zerrupfen und auf den Tomaten verteilen. Für 15 Minuten goldbraun backen und mit frischem Basilikum garniert servieren.

Tortilla Espanola

So lecker, so einfach: Das typisch spanische Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln lässt sich schnell und mit wenigen Zutaten zubereiten. Probieren Sie unser Rezept für Tortilla Espanola für ein Abendessen oder zum Brunch aus!

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Salat:

- 2 Köpfe Chicorée
- 2 Äpfel
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Bianco-Essig
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 50 g Zucker

Für die Tortilla:

- 800 g Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 6 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie, glatt

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Im kochenden Salzwasser garen, bis sie noch ein wenig Biss haben. Anschließend in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel ebenfalls pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und Zwiebeln leicht anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Jetzt die Kartoffelmasse zu den Eiern geben und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Wieder etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Masse bei mittlerer Hitze garen. Eventuell einen Deckel auflegen, damit die obere Hälfte mitgaren kann. Nach ca. 8 Minuten einen passenden Teller (größer als die Pfanne) auf die offene Pfanne legen und alles um 180 Grad wenden. Die Petersilie waschen und zupfen. Die Blätter fein hacken und auf die Tortilla streuen. Den Salat waschen und längs halbieren. Mit schrägen Schnitten den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Ein Läuterzucker aus Zucker und 50 ml Wasser herstellen. Die Äpfel waschen und schälen. Dann vierteln und in trapezförmige Stücke schneiden. Die Überreste vom Apfel aufheben und in den Läuterzucker geben. Den Läuterzucker mit den Apfelüberresten in einem Topf köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Essig mit dem Läuterzucker mischen, den Senf dazugeben und unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl das Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Salat in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und den Apfelstücken gut vermengen. Den Salat hoch auf den Tellern anrichten, ein Tortenstück von der Tortilla dazugeben und servieren.

Jetzt neu bei Böttjer: Räucherchips aus der Region für ein unvergessliches Grillvergnügen

EDEKA Böttjer ist seit jeher für die Vielzahl an regionalen Produkten in den Marktregalen bekannt. Die kurzen Wege garantieren nicht nur erstklassige Frische, sondern tragen ebenso zum Umweltschutz bei. „Außerdem sind wir seit Beginn eng mit unserer Heimat verwurzelt und tun alles dafür, die heimischen Betriebe beim Vertrieb ihrer Produkte zu unterstützen. Das ist seit jeher eine Herzensangelegenheit für uns“, berichtet Matthias Böttjer.

Da verwundert es nicht, dass schon wieder ein neues regionales Produkt im Markt angekommen ist, das die Kunden auf ganzer Linie überzeugt. „Mit Dominik Tamke haben wir einen Zulieferer für regionale Räucherchips gefunden“, freut sich Christina Oevermann. Die Firma Rauchwald aus der kleinen Ortschaft Twistenbostel entstammt einem land- und forstwirtschaftlichen Betrieb, der bereits in achter Generation bewirtschaftet wird.

Als Förster steht für Dominik Tamke vor allem eines im Vordergrund: die Nachhaltigkeit! So stellt er seine Räucherchips ausschließlich aus regional gewachsenem Holz her. Getreu der Forstwirtschaftphilosophie, wird immer, wenn ein Baum gefällt wird, ein neuer gepflanzt. „Nur auf diese Weise kann der Fortbestand unserer heimischen Wälder auch für die Folgegenerationen gesichert werden“, weiß Dominik Tamke.

Testen Sie die Räucherchips für den Grill und erleben Sie den Geschmack unseres Waldes mit allen Sinnen!

RAUCHWALD
PREMIUM QUALITÄT VOM FÖRSTER

Herzlich willkommen zurück bei EDEKA Böttjer

Vielen Selsinger Kunden wird Imke Kröger längst bekannt sein. Seit Mai dieses Jahres ist sie zurück an ihrem alten Arbeitsplatz bei EDEKA Böttjer. Mit viel Liebe zum Detail kümmert sich Imke Kröger zunächst um die Käsetheke. „Der Verkauf war immer meine Leidenschaft“, erzählt sie. Die gelernte Bäckereifachverkäuferin arbeitete bis zu ihrer Elternzeit im Jahr 1999 bei Familie Böttjer und schied dann vorerst aus. Die Oldendorferin suchte sich dann Stellen in ihrem Heimatort, die schnell für sie zu erreichen waren. Neun Jahre arbeitete Imke Kröger beim Bäcker und in anderen Einzelhandelsbetrieben, bis es sie zurück nach Selsingen verschlug. „Das nette Miteinander mit den Kollegen war einer der Hauptgründe“, berichtet die dreifache Mutter. „Mein jüngstes Kind ist nun 18 Jahre alt geworden, da kann ich auch wieder etwas weiter zur Arbeit fahren“, sagt Kröger lächelnd. Zur EM empfiehlt die Käseexpertin eine bunte Käseplatte mit frischem Obst, die sich nach Belieben zusammenstellen lässt. „Wir haben für jeden Geschmack den richtigen Käse. Sprechen Sie uns einfach an!“

Von der Kasse zur Drogerie

Kerstin Brandt startete im Juli vergangenen Jahres als Aushilfe bei EDEKA Böttjer in Selsingen und arbeitete sich nach und nach in verschiedenen Abteilungsbereichen ein. „Ich fing mit dem Trockensortiment an, sammelte Erfahrungen in der Abteilung für Molkereiprodukte und darf nun die Drogerieabteilung übernehmen“, erzählt die engagierte Mitarbeiterin. Dort ist Kerstin Brandt fortan für die Bestellungen, die Produktauswahl und natürlich für eine kompetente Beratung aller Kunden verantwortlich. „Auch in der Drogerie steigt die Anzahl an nachhaltig produzierten Produkten immer mehr an. Es ist ein spannender Bereich, der einiges zu bieten hat“, weiß Brandt. So profitieren die Kunden beispielsweise auch durch saisonale Produkte, wie aktuell durch den stylischen Haarschmuck passend zur Europameisterschaft. „Bei uns gibt es immer Neues zu entdecken“, verrät die EDEKA-Böttjer-Mitarbeitern. Langeweile kommt bei Böttjer eben nicht so schnell auf. „Ich schätze alles an meiner Arbeit, insbesondere den täglichen Kontakt zu Menschen, die Arbeit in einem tollen Team und die stete Abwechslung“, so Brandt.

Fußball-Europameisterschaft 2021 S

Gruppe A	Gruppe B	Gruppe C
Italien	Belgien	Österreich
Schweiz	Dänemark	Niederlande
Türkei	Finnland	Ukraine
Wales	Russland	Nordmazedonien

Türkei - Italien
11. Juni, 21 Uhr - Rom
:

Wales - Schweiz
12. Juni, 15 Uhr - Baku
:

Türkei - Wales
16. Juni, 18 Uhr - Baku
:

Italien - Schweiz
16. Juni, 21 Uhr - Rom
:

Schweiz - Türkei
20. Juni, 18 Uhr - Baku
:

Italien - Wales
20. Juni, 18 Uhr - Rom
:

Dänemark - Finnland
12. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen
:

Belgien - Russland
12. Juni, 21 Uhr - St. Petersburg
:

Finnland - Russland
16. Juni, 15 Uhr - St. Petersburg
:

Dänemark - Belgien
17. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen
:

Russland - Dänemark
21. Juni, 21 Uhr - Kopenhagen
:

Finnland - Belgien
21. Juni, 21 Uhr - St. Petersburg
:

Österreich - Nordmazedonien
13. Juni, 18 Uhr - Bukarest
:

Niederlande - Ukraine
13. Juni, 21 Uhr - Amsterdam
:

Ukraine - Nordmazedonien
17. Juni, 15 Uhr - Bukarest
:

Niederlande - Österreich
17. Juni, 21 Uhr - Amsterdam
:

Nordmazedonien - Niederlande
21. Juni, 18 Uhr - Amsterdam
:

Ukraine - Österreich
21. Juni, 18 Uhr - Bukarest
:

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Achtelfinale 5
28. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen
2. Gruppe D : 2. Gruppe E

Achtelfinale 6
28. Juni, 21 Uhr - Bukarest
1. Gruppe F : 3. Gruppe A/B/C

Achtelfinale 2
26. Juni, 21 Uhr - London
1. Gruppe A : 2. Gruppe C

Achtelfinale 4
27. Juni, 21 Uhr - Sevilla
1. Gruppe B : 3. Gruppe A/D/E/F

Viertelfinale 1
2. Juli, 18 Uhr - St. Petersburg
Sieger AF 6 : Sieger AF 5

Viertelfinale 2
2. Juli, 21 Uhr - München
Sieger AF 4 : Sieger AF 2

Halbfinale 1
6. Juli, 21 Uhr - London
Sieger VF 2 : Sieger VF 1

Finale
11. Juli, 21 Uhr
Sieger HF 1 :

pielplan 11. Juni bis 11. Juli

Gruppe D	Gruppe E	Gruppe F
Kroatien	Polen	Frankreich
Tschechien	Spanien	**Deutschland**
England	Schweden	Portugal
Schottland	Slowakei	Ungarn

England - Kroatien
13. Juni, 15 Uhr - London
:

Schottland - Tschechien
14. Juni, 15 Uhr - Glasgow
:

Kroatien - Tschechien
18. Juni, 18 Uhr - Glasgow
:

England - Schottland
18. Juni, 21 Uhr - London
:

Kroatien - Schottland
22. Juni, 21 Uhr - Glasgow
:

Tschechien - England
22. Juni, 21 Uhr - London
:

Polen - Slowakei
14. Juni, 18 Uhr - St. Petersburg
:

Spanien - Schweden
14. Juni, 21 Uhr - Sevilla
:

Schweden - Slowakei
18. Juni, 15 Uhr - St. Petersburg
:

Spanien - Polen
19. Juni, 21 Uhr - Sevilla
:

Slowakei - Spanien
23. Juni, 18 Uhr - Sevilla
:

Schweden - Polen
23. Juni, 18 Uhr - St. Petersburg
:

Ungarn - Portugal
15. Juni, 18 Uhr - Budapest
:

Frankreich - Deutschland
15. Juni, 21 Uhr - München
:

Ungarn - Frankreich
19. Juni, 15 Uhr - Budapest
:

Portugal - Deutschland
19. Juni, 18 Uhr - München
:

Deutschland - Ungarn
23. Juni, 21 Uhr - München
:

Portugal - Frankreich
23. Juni, 21 Uhr - Budapest
:

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Achtelfinale 1
26. Juni, 18 Uhr - Amsterdam
2. Gruppe A : 2. Gruppe B

Achtelfinale 3
27. Juni, 18 Uhr - Budapest
1. Gruppe C : 3. Gruppe D/E/F

Achtelfinale 7
29. Juni, 18 Uhr - London
1. Gruppe D : 2. Gruppe F

Achtelfinale 8
29. Juni, 21 Uhr - Glasgow
1. Gruppe E : 3. Gruppe A/B/C/D

Viertelfinale 3
3. Juli, 18 Uhr - Baku
Sieger AF 3 : Sieger AF 1

Viertelfinale 4
3. Juli, 21 Uhr - Rom
Sieger AF 8 : Sieger AF 7

London
: Sieger HF 2

Halbfinale 2
7. Juli, 21 Uhr - London
Sieger VF 4 : Sieger VF 3

Türkische Pizza

Einen Teig auszurollen, um ihn danach herzhaft zu belegen und kurz im Ofen zu backen, ist immer eine gute Idee. Erst recht, wenn Sie mithilfe unseres Rezepts türkische Pizza selber machen, alles mit Feta und Minze bestreuen und mit Krautsalat sowie Joghurtdip servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Dip:
- 200 g griechischer Joghurt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1/2 TL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für den Käse:
- 200 g Feta
- 1 Handvoll Kräuter der Provence
- 2 Stiele Minze
- 4 EL Olivenöl

Für den Salat:
- 1/2 Zucchini
- 2 1/2 EL Olivenöl
- 200 g Weißkohl
- 200 g Rotkohl
- 150 g Gurke
- 1 Schalotte
- 1 1/2 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer

Für den Hackbelag:
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Rinderhack
- 400 g Tomaten in Stücken
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 1 Prise Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Für den Teig:
- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Salz und Olivenöl in einer großen Schüssel mischen. Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und Zucker hinzufügen. Unter Rühren Hefe auflösen und zum Mehl geben. Alles mit dem Knethaken des Mixers auf niedriger Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig mixen. Teig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für den Belag Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und mit Hack, stückigen Tomaten, Honig, Chilipulver, Salz und Pfeffer mischen. Hackmischung bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen. Für den Salat Zucchini in Scheiben schneiden und kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten. Weiß- und Rotkohl in feine Streifen sowie Gurke und Schalotte in feine Würfel schneiden. Olivenöl mit Weißweinessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mischen und damit den Kohl „kneten“. Für den Kräuterkäse Feta in eine Schüssel bröseln und gut mit kleingeschnittenen Kräutern und Olivenöl mischen. Aus griechischem Joghurt, Zitronensaft und Honig einen Dip rühren. Knoblauchzehe hineinpressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und auf den Boden des Backofens eine Tasse mit Wasser stellen. So wird der Teig schön knusprig. Gegangenen Teig gut durchkneten und in 6 Portionen teilen. 6 hauchdünne Fladen ausrollen und auf ein großes Stück Backpapier setzen. Fladen mit der Tomaten-Hack-Mischung bestreichen und die türkischen Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft unter Beobachtung jeweils ca. 10 Minuten backen. Pizzen aus dem Ofen holen und mit Salat und Kräuterkäse belegen. Dip darüber verteilen und servieren.

Mit EDEKA Böttjer auf kulinarischer Länderreise in der Türkei

Raffinierte Aromen und aufwendige Gerichte zu Festivitäten, die mit frischen Zutaten und aromatischen Gewürzen zubereitet werden, haben in der Türkei eine lange Tradition. Genießen Sie wohlschmeckende Köfte, kleine kräftige Fleischbällchen mit viel Würze, die traditionell aus Lamm-Hackfleisch hergestellt und in der Pfanne ausgebacken werden. Als Raclettekötte mit Couscous oder Lammfrikadellen mit Bulgur sind sie als Vor- und Hauptspeise ein Genuss. Mit Gewürzen wie Oregano, Knoblauch, Cumin, Paprika, Petersilie, Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander verfeinert, schmecken die zarten Fleischklößchen, als wären Sie gerade im Urlaub. Genussvolle Gerichte wie vegetarisch gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Pinienkernen und Schafskäse, Bulgursalat oder gefüllte Auberginen und dazu einen leckeren Ayran – mit Einflüssen der arabischen, griechischen, jüdischen, indischen und armenischen Esskultur ist die Vielfalt der türkischen Rezepte einzigartig. So wird beispielsweise Baklava nicht nur in der Türkei, sondern auch in Syrien, im Libanon, in Armenien und Griechenland als traditionelle Süßspeise gegessen. Als wichtiges Gut des gesellschaftlichen Miteinanders gilt das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden als Zeichen von türkischer Gastfreundschaft. Nehmen Sie Ihre Gäste mit auf eine kulinarische Reise und kochen Sie türkische Rezepte, die ein gemeinschaftliches Essen zu einem genussvollen Ausflug in die Welt der türkischen Märkte verwandeln. Oliven, Schafskäse, gegrillte Lammspieße, Fladenbrot, Lahmacuns, Börek, gefülltes Gemüse, arabischer Linsensalat, Teigtaschen, Karotten-Hummus-Dip und zahlreiche Meeresfrüchte – all das zaubert mit würzigen Aromen von Chili, Knoblauch, Cumin, Minze, Oregano und Petersilie einen Hauch von Türkei auf Ihren Tisch.

Nächster Halt: Polen

Polnische Piroggen

Lecker gefüllte Teigtaschen hat fast jede Landesküche zu bieten. Mit unserem Piroggenrezept lernen Sie die polnische Variante, gefüllt mit Kartoffeln und Quark, kennen. Nehmen Sie sich die Zeit und bereiten Sie die Spezialität selber frisch zu. So schmecken die gefüllten Teigtaschen am besten!

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Füllung:
- 300 g Kartoffeln, mehlig-kochend
- 150 g Schichtkäse
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Schmand

- Für den Nudelteig:
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zum Garnieren:
- Petersilie

Zubereitung:

Für den Nudelteig das Mehl auf einer Arbeitsfläche zu einem Haufen sieben, in der Mitte eine Mulde formen und das Ei, 100 ml Wasser sowie eine Prise Salz hineingeben. Vom Rand her etwas Mehl ins Wasser rühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig 2 Min. durchkneten und anschließend in Folie verpackt für 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Kartoffeln schälen und in ausreichend Wasser weich kochen. Die Kartoffeln sowie den Schichtkäse stampfen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Hälfte der Zwiebel unter die Füllung heben und den Rest bereithalten. Den Teig ausrollen und mit einer runden 10 cm ø Ausstechform oder einem Glas ausstechen. Auf jeden Teigkreis einen Teelöffel voll Füllung geben und das Ganze zu einem Halbmond verschließen. Die Teigtaschen in ausreichend kochendem Wasser für 6 Min. gar kochen und anschließend in der Butter-Zwiebel-Mischung anschwitzen. Mit Schmand servieren.

Mit EDEKA Böttjer auf kulinarischer Länderreise in Russland

Russische Rezepte sind hierzulande längst nicht so bekannt wie etwa amerikanische Nationalgerichte. Dabei lohnt es sich, die russische Küche auszuprobieren und die beliebten Mahlzeiten des Landes kennenzulernen. Die Bandbreite der Speisen reicht vom luxuriösen Kaviar und edlen Boeuf Stroganoff bis zu deftiger Hausmannskost wie Borschtsch, gefüllten Eiern und herzhaften Pfannkuchen. In dem Land, das in weiten Teilen monatelang von Väterchen Frost beherrscht wird, ist wärmendes, deftiges Essen ein Muss. Kein Wunder, dass Suppen zu den beliebtesten Speisen in Russland zählen und zahlreiche raffinierte Kochrezepte für Brühen, Eintöpfe und Bouillons existieren. Borschtsch etwa lebt vom feinen Geschmack der Roten Bete, Soljanka vom säuerlich-scharfen Kraut-Salzgurken-Aroma. Als Suppeneinlange in Form von Pelmeni oder auch als Hauptgericht (Piroschki) sind gefüllte Teigtaschen weit verbreitet. Sie lassen sich mit Fleisch füllen oder vegetarisch mit Gemüse, ganz nach Belieben. Das betonte herzhafte Kochen nach russischer Art erstreckt sich auch auf das Backen. So werden Blini, kleine Pfannkuchen, gerne mit saurer Sahne bestrichen zum Frühstück genossen. Auf süße Verführungen müssen die Russen trotzdem nicht verzichten. Obstkompott ist als Nachtisch ein Standard und auch leckere Kuchen kennt die Küche des Vielvölkerstaats zur Genüge. Russischer Zupfkuchen ist aus Mehl, Butter, Kakaopulver, Zucker, Eiern, Backpulver, Quark, Vanillepudding und Sahne rasch zubereitet und bereichert jede Kaffeetafel. In Russland gilt übrigens Tee als Nationalgetränk. Im Samowar gekocht, wird der kräftige Aufguss mit viel Honig oder Zucker sowie Milch und Zitrone genossen. Dazu wird zum Beispiel Konfekt gereicht. Tipp: Geben Sie zur Abwechslung einmal etwas Marmelade in Ihren Schwarztee und trinken Sie ihn auf traditionell russische Art.

Borschtsch

Kochen Sie traditionellen Borschtsch mit Roter Bete, Kohl, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln und Fleisch und erleben Sie den feinen Geschmack des köstlichen Eintopfes.

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Eintopf:

- 1 1/4 Liter Gemüsebrühe
- 500 g Tafelspitz
- 250 g Rote Bete, frisch
- 250 g Sellerie
- 250 g Kartoffeln
- 500 g Weißkraut
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rapsöl, kalt gepresst
- 400 g Tomaten, Stücke
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL saure Sahne

Dazu:
4 Scheiben Vollkornbrot

Zubereitung:

1,25 l Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Tafelspitz hinein geben, nochmals aufkochen und auf kleinster Flamme 15 Minuten weitergaren. Währenddessen Rote Beete, Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln, Weißkraut und Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einem weiteren Topf erhitzen, Gemüse darin andünsten. Stückige Tomaten zugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Zum Tafelspitz und der Brühe geben und zugedeckt ca. 30 Minuten bei kleiner Flamme weiter garen. Tafelspitz herausnehmen, klein schneiden und zurück in die Suppe geben. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit jeweils einem Klecks saurer Sahne servieren. Reichen Sie dazu kross getoastetes Vollkornbrot.

Walter Böttjers Erinnerungen

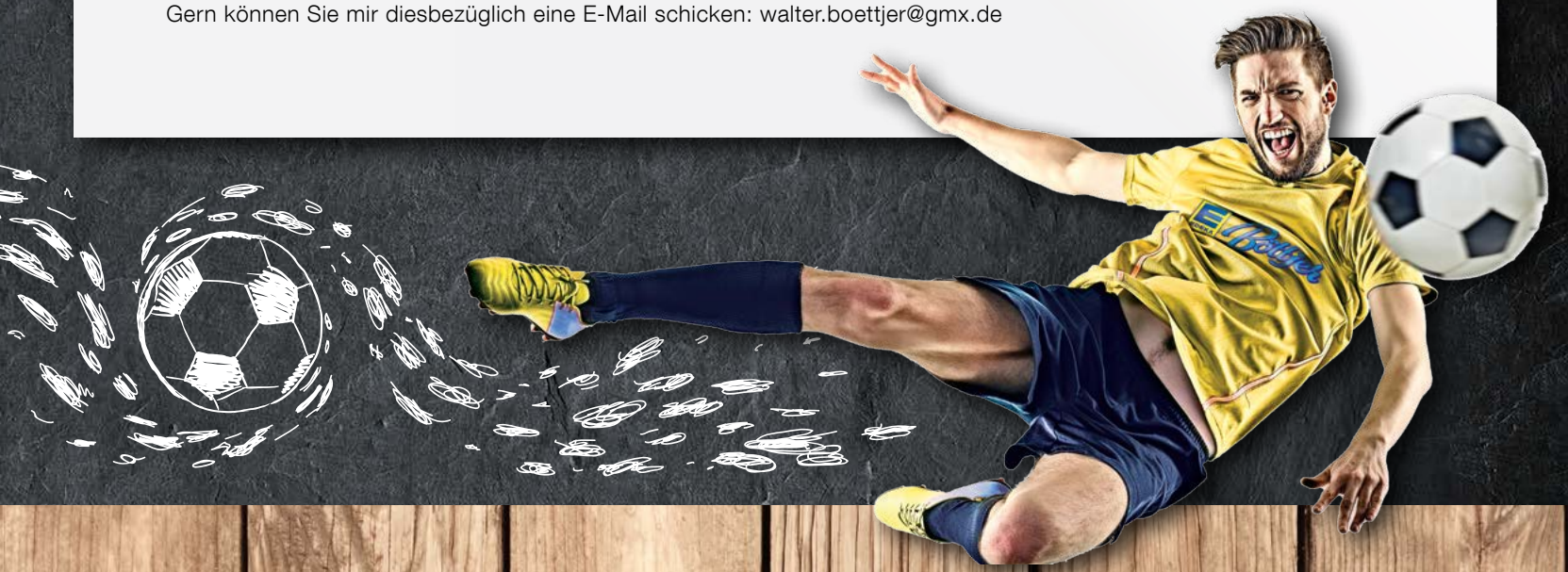
Heute: Markthalle Bremervörde

In allen bisherigen Ausgaben dieser Zeitung habe ich mich an Begebenheiten in Selsingen erinnert. Sicher ist das nicht verwunderlich, habe ich doch in diesem schönen Ort fast mein ganzes Leben verbracht.
Heute möchte ich einmal an ein besonders vielfältig genutztes Gebäude erinnern, das über Jahrzehnte eine ganz wesentliche Rolle im Wirtschafts- und Veranstaltungsleben der Stadt Bremervörde spielte: die Markthalle im Zentrum der Stadt, eine imposante große Halle, die einst gebaut wurde, um den zentralen Viehmarkt abzuhalten. Mein Freund Hinni erinnert sich immer gerne daran, wie er Anfang der 1950er-Jahre mit seinem Vater nach Bremervörde fuhr, um Ferkel oder Schweine zu verkaufen (morgens um 4 Uhr mit Pferd und Wagen von Godenstedt – jedes Mal ein unvergessener Tag).

Zum Viehmarkt bin ich dort allerdings nie hingefahren. Man nutzte die Markthalle auf Grund ihrer Größe auch für allerlei Veranstaltungen, überwiegend Sportveranstaltungen. Ich denke da besonders an den Wikinger Boxclub mit vielen spannenden Kämpfen. Die Namen Burkhart und Axel Mülter waren auch für mich als Selsinger Junge ein Begriff.
Und Handball wurde dort gespielt, war es doch die einzige Halle weit und breit mit den Maßen eines Handballfeldes. Wir Schüler des Zevener St.-Viti-Gymnasiums hatten nur eine „kleine“ Turnhalle, in der ja überwiegend geturnt werden sollte. Spielen konnte man dort lediglich „Sitzfußball“ oder „Völkerball“ (wer kennt das noch?). Also fuhren wir Anfang der 1960er-Jahre mit dem Bus oder der Bahn nach Bremervörde, um gegen die Mannschaft des neu errichteten Gymnasiums Handball zu spielen. Es waren immer spannende Wettkämpfe. Selbst der harte Betonboden störte uns nicht sehr, wenn man nicht im Eifer des Spiels oder als Kreisläufer mit eben diesem Boden Bekanntschaft machte. Also fuhren die meisten mit Schürfwunden an den Beinen nach Hause.

An ein Ereignis aus dem Jahr 1964 erinnere ich mich besonders gerne: Der gerade seit einem Jahr aus dem Amt geschiedene Bundestrainer der Fußball-Nationalmannschaft war in der Markthalle zu Gast: Sepp Herberger, der Vater des „Wunders von Bern“. Mein Vater fuhr mit mir dorthin und wir hatten das Glück, unmittelbar hinter dem Meistertrainer sitzen zu dürfen. Vor lauter Ehrfurcht habe ich von dem Rahmenprogramm nicht viel mitbekommen.
Ich glaube, diese Erinnerungen passen gut in die Zeit, startet doch in wenigen Tagen die Fußball- Europameisterschaft. Wünschen wir dem deutschen Team und Trainer Jogi Löw viel Erfolg – am besten den Titel.

PS. Sollte der Leser aus dem Raum Bremervörde irgendwelche nicht ganz korrekten Darstellungen feststellen, so möge er mir das nachsehen.
Gern können Sie mir diesbezüglich eine E-Mail schicken: walter.boettjer@gmx.de



Herzlichen Glückwunsch – 20 Jahre bei EDEKA Böttjer

Seit 20 Jahren sorgt Regina Nehring dafür, dass bei EDEKA Böttjer in Selsingen alles picobello sauber ist. „Liebe Regina, auf dich ist immer Verlass! Danke für 20 Jahre und hoffentlich viele weitere“, äußerte Christina Oevermann bei der Übergabe eines bunten Blumenstraußes im April dieses Jahres.

Philipp Reinhardt vom MTSV mit Matthias Böttjer und seiner Tochter Leni bei der Übergabe.

EDEKA Böttjer sponserte Hoodies für den MTSV

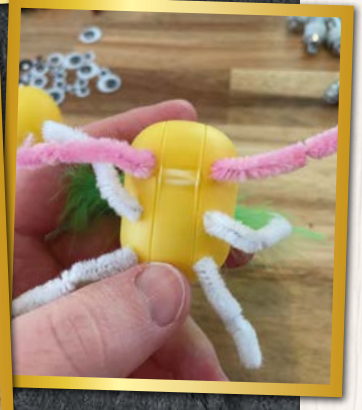
Die Tennis-Herren des MTSV durften sich vor Kurzem über neue Pullover freuen. Matthias Böttjer hatte sich im Vorfeld erneut bereit erklärt, die Truppe von Mannschaftskapitän Philipp Reinhardt zu unterstützen. „Bereits im vergangenen Jahr erhielten wir neue Trikots und Hosen von EDEKA Böttjer“, resümiert der Mannschaftskapitän und bedankte sich in diesem Zuge herzlich für das Sponsoring mit einem bunten Blumenstrauß und einem schönen Präsentkorb. „Im Namen aller Vertreter, ehrenamtlichen Helfer und Mitglieder bedankt sich der MTSV Selsingen auch bei allen anderen Sponsoren, Förderern und Unterstützern für die Hilfe. In Zeiten von Corona ist dies nicht selbstverständlich.“

Ein Garten voller Glühwürmchen

Glühwürmchen sind weiß Gott nicht alltäglich. Habt ihr diese besonderen kleinen Insekten einmal in der Dämmerung fliegen sehen, werdet ihr sie vermutlich nicht mehr vergessen. Das muss aber kein einmaliges Erlebnis sein. Bastelt doch eure eigenen kleinen Glühwürmchen ganz einfach phantasievoll nach und erfreut euch jeden Abend an ihrer Pracht.

Das braucht ihr:

- Ü-Eier oder andere Plastikeier, die sich öffnen lassen.
- LED-Lämpchen mit Batterie (bspw. Ballonlichter)
- Pfeifenreiniger in verschiedenen Farben
- Basteldraht
- Plastikaugen, Strassperlen, Alufolie, Dekomaterial nach Wahl
- Schere
- Stecher (Nagel, Schaschlikspieß etc.)
- Filzstift, Permanentmarker



So geht es:

Zu allererst öffnet ihr die Eier, schaltet die kleinen Lämpchen ein und gebt sie hinein. Das ist anfangs einfacher als bei fertig gestalteten Tierchen. Am Ende könnt ihr die Eier trotzdem vorsichtig öffnen und die Lämpchen nach Gebrauch ein- und ausschalten.
Stecht mit dem Piekser einige Löcher in die Eier. Je nach Bauart wären sechs Löcher an der Unterseite für die Insektenfüße denkbar und vier Löcher an der Oberseite für die Flügel und die Fühler.
Steckt die Pfeifenreiniger als Beine in die vorgebohrten unteren Löcher. Biegt sie etwas krumm oder zu Spiralen, sodass sie natürlich verspielt wirken. In die oberen Löcher könnt ihr als Flügel zum Beispiel mit Alufolie bespannten oder mit Perlen bestückten Basteldraht einführen. Als Fühler machen sich Pfeifenreiniger mit bunten Perlen am Ende gut.
Jetzt könnt ihr euren kleinen Insekten Augen aufkleben und mit dem Marker einen lächelnden Mund aufmalen – ganz wie ihr mögt. Das sind alles Vorschläge, aber eurer Phantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt.
Viel Spaß beim Basteln und Betrachten der amüsanten Käfer in der Dämmerung und Dunkelheit!

Wer wird Europameister?

Machen Sie mit beim großen Tipp-Spiel und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von jeweils zwei Einkaufsgutscheinen von EDEKA Böttjer im Wert von je 50 Euro!

Einfach den Teilnahmecoupon vollständig ausgefüllt bis zum 26. Juni 2021 bei EDEKA Böttjer abgeben. Bei mehreren richtigen Einsendungen entscheidet das Los.
Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt. Viel Glück!

Name:

Telefonnummer:

Wer wird Europameister?

Den Coupon im Markt abgeben. Einsendeschluss ist der 26.06.2021. 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.

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!