



# Böttjer

Ausgabe 63 | 4/22  
www.edeka-boettjer.de



## aktuell

*Gewinnspiel auf der Rückseite:*

Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel und sichern Sie sich mit etwas Glück einen von zwei 50-Euro-Warengutscheinen.



Inhaber  
Christina Oevermann  
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Käsevielfalt für Raclette und Fondue
- Welcher Wein passt zum Festtagsbraten?
- Spendenaktionen: Helfen Sie mit uns Kindern in Not





# Liebe Kunden,

unglaublich aber wahr – das Jahr 2022 neigt sich bereits dem Ende entgegen ...

Ein Jahr mit vielen Höhen und Tiefen liegt nun bereits fast hinter uns: Wir haben Hürden gemeistert, endlich mal wieder Feste gefeiert, uns neu orientiert und umorganisiert und vielleicht auch von einigen Dingen Abschied genommen.

In der Kirche feiern wir mit Beginn der Adventszeit den Neubeginn des Kirchenjahres. Die Ankunft des Neuen, des Lichtes ...

Wie geht es Ihnen? Sehnen Sie sich auch nach Wärme, nach Lichterglanz und Gemütlichkeit in diesen unruhigen Zeiten?

In dieser Ausgabe finden Sie viele Empfehlungen unserer Mitarbeiter zu Ihrem Festtagsmenü oder Ihrer Silvesterparty sowie viele Rezepttipps und Ideen für ein gemütliches Beisammensein.

Außerdem Geschenkideen, ein Gewinnspiel und vieles mehr ...

Wenn Sie nicht nur Ihren Liebsten ein Geschenk machen möchten, unterstützen Sie doch Menschen in Not mit unseren verschiedenen Spendenaktionen, welche wir Ihnen auf der Nebenseite aufzeigen.

Die Pfandbonspende für die Zevener und Bremervörder Tafel in Selsingen, die Aktion Kauf ein Teil mehr oder die Ratzefummel Adventsaktion des Tandems, des Diakonischen Werks und des Kinderschutzbundes. Hiermit unterstützen Sie Kinder in Not, denen es am Nötigsten fehlt.

Wenn Sie an der Kasse „Aufrunden“ beim Bezahlen sagen, helfen Sie damit ebenfalls bedürftigen Kindern.

Lassen Sie uns gemeinsam etwas bewegen und zu Frieden und Freude beitragen.

Eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit wünscht Ihnen von Herzen

*Ihr Team von EDEKA Böttjer,  
Matthias Böttjer und Christina Cevermann*





## Helpen Sie mit:

Unterstützen Sie auf verschiedene Weise die Tafeln in Selsingen und Bremervörde oder die Kindernothilfe.



### Benötigt werden zum Beispiel:

- Nudeln, Reis, Zucker, Mehl, Öl
- Kaffee, Tee, Kakao, Säfte
- Marmelade, Konserven
- Kekse, Schokolade, Süßwaren
- Babynahrung
- Hygieneartikel
- Tiernahrung

Legen Sie bei Ihrem Einkauf „1 Teil mehr“ von den gekennzeichneten Artikeln in den Einkaufswagen und geben Sie Ihre Spende nach dem Bezahlen an der Kasse ab. Die gesammelten Produkte werden von uns noch mal aufgestockt und regelmäßig an die Tafel und den Tiergnadenhof Rasselbande spendet.

TAFEL



Tiergnadenhof Rasselbande e.V.

## Jetzt Pfandbon spenden!

Spenden Sie Ihren Pfandbon für den guten Zweck und unterstützen Sie bei EDEKA Böttjer in Selsingen die wertvolle Arbeit der Tafeln.



## Adventsaktion

Miteinander für Kinder im Vörder Land

SPENDENKONTEN „Miteinander-Füreinander“

Volksbank eG, Osterholz-Scharmbeck  
IBAN DE13 2916 2394 3111 1122 00

Sparkasse Rotenburg Osterholz  
IBAN DE93 2415 1235 0075 1825 68



Projekträger:



die lobby für Kinder  
OV Bremervörde

BREMERVÖRDER ZEITUNG



Spendendosen stehen auch in den EDEKA-Böttjer-Märkten



Aufrunden bitte!

## Aufrunden bitte!

### Hilfe für Kinder

Mit Ihrer Spende helfen Sie geflüchteten Kindern und ihren Familien sowie den über 2,7 Millionen Kindern in Deutschland, die von Armut betroffen sind. Finanziert werden damit u. a. dringend benötigte Soforthilfen und psychologische Unterstützungen für Kinder.

Sagen Sie an der Kasse: „Aufrunden bitte!“.



# Danke





# Weihnachtsempfehlungen aus der **Fleischerei**

Mit großen Schritten nähern wir uns dem wohl beliebtesten Fest des Jahres. Weihnachten ist das Fest der Traditionen und Bräuche, wobei die christlichen Wurzeln heutzutage oft eine untergeordnete Rolle spielen. Vielmehr hat sich das Weihnachtsfest im Laufe der Jahrhunderte mehr und mehr als Familienfest etabliert, bei dem man in geselliger Runde schöne gemeinsame Momente verbringt.

Um das Fest der Feste standesgemäß zelebrieren zu können, haben die Mitarbeiter von EDEKA Böttjer die Bedientheke mit allerhand Köstlichkeiten gefüllt, die einem bereits beim Betrachten das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Während viele an Heiligabend ganz traditionell Würstchen mit Kartoffelsalat servieren, tischen wiederum andere köstliche hausgemachte Rinderrouladen auf. „Wir fokussieren uns jedes Jahr aufs Neue auf die Wünsche unserer Kunden und bieten neben dem traditionellen Standardsortiment eine Auswahl hochwertiger Festtagsspezialitäten. Eine davon ist zum Beispiel unser Schweinefilet de luxe, fein umwickelt mit einem würzigen Speckmantel“, verrät Fleischer Thorsten Bruns.

Gerne beraten Sie die fachkundigen Mitarbeiter bei der Auswahl oder geben Ihnen auf Wunsch auch die passenden Zubereitungsempfehlungen. Achten Sie unbedingt auf eine rechtzeitige Bestellung Ihrer Festtagswünsche bis zum 10. Dezember und verwöhnen Sie Ihre Lieben mit Qualitätsfleisch aus gesicherter Herkunft!

Bestellen Sie Ihre  
Festtagsspezialitäten  
bis zum 10. Dezember  
an den Bedientheken  
in Selsingen und  
Bremervörde.



Weihnachten norddeutsch genießen: mit köstlichen Rinderrouladen





Thorsten Bruns empfiehlt:  
Schweinefilet deluxe im Baconmantel



Testen Sie zum Fest das neue Schweinefilet deluxe



Traditionell genießen: Würstchen mit Kartoffelsalat



# Käse-Empfehlungen zum Dahinschmelzen



Die Käsetheken von EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde stellen ein wahres Paradies für alle Käseliebhaber dar. Eine Sorte ist genussvoller als die andere, und experimentierfreudige Käsefans haben ihr Tun, sich durch die große Vielfalt an Sorten zu probieren. Aus diesem Grund beraten die Käsefachverkäuferinnen Corinna Dreier und Andrea Hörnig aus Selsingen gerne bei der Auswahl. Und auch in Bremervörde steht den Kunden mit Käsesommelière Joana Niemann eine Expertin zur Seite. Lassen Sie sich gerne von den Empfehlungen der Käsefachkräfte zum Fest inspirieren und bestellen Sie Ihre Wunschprodukte rechtzeitig.

## Käsefondue mit Früchten

Wer Silvester, den Geburtstag oder ein Essen mit Freunden in gemütlicher Runde verbringen möchte, für den ist ein Fondue eine tolle Empfehlung. Besonders für einen langen Abend bis Mitternacht eignet sich das ausgedehnte Traditionessen gut. Wir verraten Ihnen eines unserer Lieblingsrezepte!

### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 ¼ kg Kartoffeln, klein
- 4 Blätter Salbei
- 5 Zweige Thymian
- Salz
- 200 g Greyerzer Käse
- 2 EL Williams-Christ-Schnaps
- 1 Knoblauchzehe
- 350 ml Rosé-Sekt, trocken
- 300 g Frischkäse mit Gorgonzola
- 200 g Appenzeller
- 1 EL Kartoffelstärke
- 800 g Früchte, z.B. Ananas, Pflaumen, rote und weiße Trauben, Birnen- und Apfelspalten

### Zubereitung:

Kartoffeln mit den Kräutern in wenig Salzwasser stichfest garen. Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und auf einer großen Platte anrichten. Chaquelon mit der angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben, den Sekt zugeben und bei mittlerer Hitze zusammen mit dem Frischkäse erwärmen, dabei immer wieder rühren. Käse fein reiben und unter ständigem Rühren in Etappen in das Chaquelon geben. Wenn sich der Käse vollständig aufgelöst hat, die Stärke mit dem Schnaps verrühren und unter Rühren zum Käsefondue geben. Dieses eindicken lassen. Machen Sie die Probe mit einer Frucht oder einer halben Kartoffel, wenn die Käsemasse gut haften bleibt, ist es perfekt.



Andrea Hörnig und Corinna Dreier (v. l.) empfehlen Ihnen gerne ihre Rezeptideen zum Fest.







## Raclette-Zauber zu Weihnachten

Besonders zu Weihnachten und Silvester feiern Raclette-Rezepte ihren großen Auftritt – und das völlig zu Recht. Ein Tisch voller Zutaten, dazu bekommt jeder sein eigenes Raclette-Pfännchen und kreierte sich damit genau das Gericht, nach dem ihm gerade ist. Individualität trifft Vielfalt!

Der Ursprung unserer heutigen Raclette-Abende liegt jedoch lange zurück. Früher ließ man einen ganzen Käselaiab über dem offenen Feuer schmelzen und strich oder schabte sanft den flüssigen Käse ab. In Frankreich war diese Form des Käseschmelzens bereits im Jahr 1574 bekannt. Den offiziellen Namen Raclette bekam der Käse aber erst 1874, abgeleitet vom französischen Begriff „racler“, was so viel wie „schaben“ bedeutet.

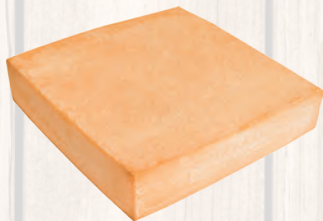
Haben Sie jetzt auch Lust bekommen auf ein geselliges Raclette zu den Festtagen? Dann lassen Sie sich gerne von den Käseexpertinnen vor Ort beraten!



Glühwein-Raclette



Wikinger-Raclette



Französischer Raclette

Bestellen Sie Ihre Käseplatte bis zum 10. Dezember an der Käsetheke von EDEKA Böttjer!

## Eine Käseplatte für den Raclette-Abend



Der Käse gehört zum Raclette wie der Braten zum Fest. Käsefachverkäuferin Corinna Dreier rät deshalb zum Kauf einer Raclette-Käseplatte. „Zu Weihnachten bieten wir eine große Auswahl an Käsespezialitäten für ein geselliges Raclette oder Fondue. Diese möchte ich Ihnen schon heute ans Herz legen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine bunt gemischte Käseplatte für Ihren Raclette-Abend zusammen. Nutzen Sie statt dem traditionellen Raclettekäse auch gerne alternative Sorten wie Bergkäse, Cheddar, Camembert oder Stiltfser. Wichtig ist dabei ein Fettgehalt von mindestens 40 % – denn je fetthaltiger, desto besser schmilzt der Käse. Sprechen Sie uns an, wir beraten gerne und finden für jeden Geschmack den passenden Käse“, versichert Corinna Dreier.



# Das perfekte Festmenü



## Gebeizter Lachs mit Rösti

Herzhaft, knusprig, lecker: Entdecken Sie jetzt unser Rezept für gebeizten Lachs mit frischen Süßkartoffel-Rösti und feiner Crème fraîche und erfahren Sie, wie leicht es ist, Fisch daheim selbst zu beizen – es lohnt sich!

### Zubereitung:

Den Lachs ggf. filetieren und anschließend waschen, trocken tupfen und in einer Auflaufform zur Seite stellen. Die Koriandersaat und die Fenchelsaat zusammen in eine heiße Pfanne geben und darin anrösten. Anschließend in einen Mörser geben. Salz und Zucker zu den Gewürzen in den Mörser geben und gut vermengen. Anschließend Abrieb und Saft von einer Zitrone und einer Orange hinzufügen und alles gut vermischen. Das Kräuter-Saft-Gemisch über den Lachs verteilen und diesen für 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Für die Rösti die Süßkartoffeln grob reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Danach in ein wenig Rapsöl in der Pfanne goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Lachs in gleich große Stücke oder schmale Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Den Lachs mit Rösti, Crème fraîche und Schnittlauch anrichten.

### Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Lachs
- 3 Süßkartoffeln
- 300 g Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 TL Koriandersaat
- 2 TL Fenchelsaat
- 30 g Zucker
- 3 g Salz
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Prise Muskat

## Rinderfilet im Speckmantel

Feine Röstaromen, saftiges Fleisch, knusprige Kartoffel- und Kürbisspalten – mit diesem Rezept für Rinderfilet im Speckmantel kochen Sie ein unwiderstehlich köstliches und raffiniertes Gericht!

### Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Drillinge gründlich abbürsten und waschen. Kürbis längs halbieren, entkernen und



### Für das Tiramisu:

- 80 ml Espresso
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- 4 EL Haselnusscreme



**Zutaten für 4 Portionen:****Für das Rinderfilet:**

800 g Rinderfilet  
 1 Prise Salz  
 1 Prise Pfeffer  
 2 Zweige Rosmarin  
 100 g Parmaschinken  
 4 EL Arganöl  
 3 TL Ahornsirup

**Für die Beilagen:**

1 kg Drillinge  
 1 großer Hokkaido-Kürbis  
 2 rote Zwiebeln  
 4 EL natives Olivenöl  
 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer  
 ½ TL gemahlenes Piment  
 1 Bund Salbei, 50 g Butter



quer in 1,5 cm breite Spalten schneiden. Zwiebeln pellen und in 2,5 cm breite Spalten schneiden. Drillinge, Kürbis und Zwiebeln in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Piment vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Für 25–30 Minuten im Ofen rösten. Herausnehmen und die Ofentemperatur auf 140 Grad Umluft (160 Grad Ober-/Unterhitze) reduzieren. Rinderfilet trocken tupfen, ggf. von Sehnen, Silberhäuten und Fett befreien und von beiden Seiten salzen

und pfeffern. Rosmarinzwige waschen und trocken tupfen. Das Filet überlappend mit Schinken umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Filet im Speckmantel von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarinzwige hinzugeben, Fleischthermometer mittig einstecken und die Pfanne für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen platzieren. Das Filet zwischendurch mit austretendem Fleischsaft beträufeln. Nach 10 Minuten das Gemüse auf unterster Schie-

ne im Ofen warm halten. Inzwischen die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Salbeiblätter hineingeben, mit der Butter vermengen und leicht braun werden lassen. Fleisch bei einer Kerntemperatur von 56–58 Grad herausnehmen, mit Ahornsirup beträufeln und in 4 gleichgroße Medaillons schneiden. Mit Drillingen, Kürbis- und Zwiebelspalten anrichten und mit Salbeibutter beträufelt servieren.



## Weihnachts-Tiramisu

Schicht für Schicht zum Genuss – mit diesem süßen Gaumenschmaus krönen Sie Ihr Weihnachtsmenü an den Festtagen und sorgen für glückliche Genießer Momente!

**Zubereitung:**

Espresso frisch aufbrühen, in einem tiefen Teller mit Zimt verrühren und abkühlen lassen. Mascarpone, Sahne und Zucker in einer Schüssel so lange rühren, bis die Konsistenz einer Schlagsahne erreicht ist. Weiße Schokolade grob zerkleinern und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die eine Hälfte der Mascarpone Masse mit der flüssigen Schokolade, die andere Hälfte mit der Haselnusscreme verrühren. Löffelbiskuits mit der ungezuckerten Seite in die Espresso-Mischung eintunken und entsprechend des Durchmessers eines Dessertglases zerkleinern. Biskuitstückchen auf dem Boden des Glases verteilen, diese mit der Schoko-Mascarpone-Creme bedecken und zuletzt die Haselnuss-Mascarpone-Creme darauf geben. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Für das Topping Haselnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Schokolade in hauchdünne Scheiben hobeln. Tiramisu mit gerösteten Nüssen und geraspelter Schokolade garnieren und servieren.

**Zutaten 4 Portionen**

½ TL Zimt  
 150 g Sahne  
 150 g weiße Schokolade  
 8 Löffelbiskuits

**Für das Topping:**

60 g Haselnüsse  
 40 g Zartbitterschokolade

Utensilien: Espressokocher



# Ausgewählte Weine für das Festmenü



Insbesondere zu den Festtagen möchte man seinen Liebsten die besonderen Tropfen einschenken. Doch welcher Wein passt am besten zur festlich angeordneten Ente oder zum weihnachtlichen Fischmenü? Diese Frage stellen sich viele. Die Weinfachberaterin Heike Gressler von EDEKA Böttjer in Bremervörde berät Sie gerne und hat einige ihrer Empfehlungen als kleine Inspiration für die Weihnachtsfeiertage für Sie zusammengestellt.

## Karl Karle Ihringen 2019 Spätburgunder

trocken oder halbtrocken

Der badische Spätburgunder harmoniert wunderbar zur Ente oder Gans. Er zeigt sich vollmundig und weich. Bei EDEKA Böttjer erhältlich in trocken und halbtrocken.



6,49

0,75 Liter Flasche  
(1 Liter = 8,65)



Heike Gressler präsentiert Ihnen als Weinfachberaterin von EDEKA Böttjer in Bremervörde die diesjährigen Weinempfehlungen zum Festmenü.

7,99

0,75 Liter Flasche  
(1 Liter = 10,65)



## Gutswein Silvaner 2021 trocken

Dieser fränkische Silvaner ist mineralisch mit feinen Zitrusnoten. Das macht ihn zum perfekten Begleiter von Fischgerichten, wie zum Beispiel Karpfen oder Lachsfilet.





## Dornfelder

Qualitätswein Rheinhessen  
trocken oder halbtrocken

Dieser Wein zeichnet sich durch sein sehr gutes Preis-Leistungs-verhältnis aus und ist sowohl trocken als auch halbtrocken erhältlich. Aufgrund seines beerigen, würzigen Charakters passt er ideal zu Schmorgerichten wie zum Beispiel zu Rinderrouladen.



3,89

0,75 Liter Flasche  
(1 Liter = 5,19)



4,69

0,75 Liter Flasche  
(1 Liter = 6,25)

G. Schlink  
Chardonnay  
feinherb

Feinherber, aromatischer Weißwein zum Raclette oder Fondue in geselliger Runde.

## Ruffino Vino

Nobile di Montepulciano  
trocken

Der Ruffino Vino Nobile di Montepulciano aus der Toskana zeigt sich tief und elegant mit intensivem Aroma von reifen Pflaumen und dezenten floralen Anklängen. Am Gaumen rund und samtig weich. Die charakteristischen Tannine sind elegant eingebunden, der Körper ist vollmundig, fruchtig und frisch mit bleibendem Nachhall. Ideal zum Roastbeef oder Rinderfilet, aber auch zu Wildgerichten ein Genuss. Matthias Böttjer war vor Kurzem auf dem Weingut zu Gast, um neue hochwertige Weine für das vielfältige Sortiment zu testen. „Diesen Wein lege ich Ihnen wärmstens ans Herz“, empfiehlt Matthias Böttjer abschließend.



19,99

0,75 Liter Flasche  
(1 Liter = 26,65)



# Unsere Getränketipps

für Ihre Silvesterparty



## MÖNCHSHOF BIER

verschiedene Sorten  
im Holzkasten, 8 x 0,5 Liter Flasche  
zzgl. 1,20 Pfand, 1 Liter = 2,75

10,99



39,90



## OKEN EDELBRAND

40 % Vol., 0,1 - 0,5 Liter Flasche  
1 Liter = 149,90 - 79,80



## WINDSPIEL TONIC WATER

0,2 Liter Dose  
zzgl. 0,25 Pfand  
1 Liter = 8,45

1,69







**WINDSPIEL  
PREMIUM  
DRY GIN**  
verschiedene Sorten  
0,5 Liter Flasche  
1 Liter = 79,78

**39,89**

*Cranberry  
Gin Tonic*

- 4 cl Gin
- 8 cl Crauberrysaft
- 8 cl Tonic Water
- Frische Crauberrys
- Rosmarian- oder Thymianzweig
- Zitrusstange
- Eiswürfel (in weihnachtlicher Sterneform)

Manfred Heins und Angelika Jochem  
präsentieren Ihre Silvester-Highlights!



*Empfehlung von  
Angelika Jochem*



**SHATLER'S  
COCKTAILS**  
verschiedene Sorten  
0,25 Liter Dose  
zzgl. 0,25 Pfand  
1 Liter = 9,96

**2,49**







## Walter Böttjers Erinnerungen

*Heute: Weihnachts- und Silvesterfreuden*

Merry christmas, joyeux noël, feliz navidad, prettige kerstdagen, frohe Weihnachten ...

Die christliche Welt freut sich wieder auf eine schöne Advents- und Weihnachtszeit sowie auf besinnliche Tage zum Jahreswechsel.

Endlich wieder feiern im Kreis der Familie mit Festessen, Bescherung, leuchtenden Kinderaugen und mit guten Gesprächen – alles möglichst „negativ“, nach fast drei Jahren Corona-Pandemie.

Ich erinnere mich in dieser Zeit immer gerne an unbeschwerte Kindheitstage. Schon früh, ich war wohl gerade mal zehn Jahre alt, durfte ich ganz alleine den Weihnachtsbaum schmücken. Nun, meine Eltern hatten ja in dieser Zeit wahrhaftig auch anderes zu tun.

Mit Eifer machte ich mich an die Arbeit: erst die bunten Kugeln und Sterne, dann Süßigkeiten (ganz wichtig), Lametta, jeder Faden einzeln, denn „früher war mehr Lametta“ (Loriot), obendrauf die imposante Spitze, schließlich noch die Wachskerzen – fertig! Stolz betrachtete ich mein Werk. Auch meine Eltern schienen zufrieden zu sein.

An Heiligabend gab es Gänsebraten, entweder bei meiner Tante oder bei uns, nach Deinstedter Rezept gefüllt und mit Buchweizen-Klößen, die für mich auch heute noch unbedingt zum Gänsebraten dazugehören.

Dann zweimal Bescherung, gemeinsam mit meiner Tante, mit meinem Cousin, meinen Cousinen und mit meinem Bruder, erst im Hause meiner Tante und dann bei uns (oder umgekehrt). Es war einfach der schönste Tag des Jahres!

Eine dritte Bescherung gab es am zweiten Feiertag im Elternhaus meines Vaters in Rhade mit meiner Tante Adda. Tante Adda war Diakonisse – stets als solche korrekt gekleidet. Sie konnte alle Weihnachtslieder komplett auswendig.

Und jetzt spielen bei uns die Enkelkinder die „Hauptrolle“ bei der Bescherung! Eisenbahn und Stabilbaukasten sind out – dafür Smartphone, Lego-Technik oder elektronische Spiele.

Wünschen wir uns ein friedliches Weihnachtsfest und eine fröhliche Silvesternacht (vielleicht hört man dieses Jahr mal wieder den einen oder anderen Böller), und vergessen wir nicht, an die Kinder und Erwachsenen zu denken, denen es gerade nicht so gut geht, in der Ukraine, in Afghanistan, in Syrien oder überall in der Welt, wo große Not herrscht.





# Herzlich willkommen bei EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde

## Susanne Steffens

Seit dem 1. September dieses Jahres verstärkt Susanne Steffens das Team von EDEKA Böttjer in Selsingen. Für die gelernte Fleischereifachverkäuferin ist ihre neue Arbeitsstelle allerdings kein Neuland: „Ich kenne den Markt bereits seit vielen Jahren, ebenso meine heutigen Chefs. Schließlich kam ich über die Jahre immer zum Einkaufen her“, berichtet die neue Mitarbeiterin, die in Selsingen für die Molkereiprodukte-Abteilung (MoPro) zuständig ist. „Ich schätze das Familiäre sehr, kenne viele unserer Kunden persönlich und wusste von Anfang an direkt wo was steht. Somit stand einem unkomplizierten Einstieg in das Markt-Team nichts im Wege“, beschreibt Susanne Steffens. Das Team von EDEKA Böttjer heißt sie herzlich willkommen!



## Alyssa Heubes

Seit April dieses Jahres begrüßt sie in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Böttjer in Bremervörde ein neues freundliches Gesicht. Mit Alyssa Heubes zog vor einigen Monaten weitere Verstärkung in das Markt-Team ein. „Wir freuen uns, dass unsere kleine EDEKA-Böttjer-Familie um ein neues Mitglied im Team herangewachsen ist und wünschen weiterhin viel Erfolg“, so Matthias Böttjer.



## Susanne Großer

Seit dem 1. Juni dieses Jahres gehört Susanne Großer zum Team von EDEKA Böttjer in Bremervörde. Mit jeder Menge Leidenschaft gestaltet sie dort die Geschicke hinter der Käsetheke mit. Sei es bei der Präsentation der Waren in der Theke oder bei der Beratung der Kunden – „wir freuen uns, solch engagierte Mitarbeiterinnen in unserem Team zu haben“, äußert Matthias Böttjer.





# Großes Weihnachtsgewinnspiel

EDEKA Böttjer verlost zwei Einkaufsgutscheine im Wert von je 50 Euro

## So geht's:

Zählen Sie die bunten Christbaumkugeln in der Marktzeitung und tragen Sie die Antwort im Abgabecoupon ein.

Geben Sie Ihren Abgabecoupon spätestens bis zum **17. Dezember 2022** im Markt ab. Die Gewinner werden benachrichtigt.

Viel Glück wünscht Ihnen das Team von EDEKA Böttjer!

### Abgabecoupon

Name

Anschrift

Telefon

E-Mail

Lösung: \_\_\_\_\_ Christbaumkugeln

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in einem unserer Märkte abgeben. Abgabeschluss ist der 17. Dezember 2022. 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. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

ich werde mitgezählt



**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) 9 26 88-15

Fax: (0 42 84) 9 26 88-29

**Redaktionsleitung:**

Annika Steinkamp

Tel.: (0 53 32) 9 68 6-481

Fax: (0 53 32) 9 68 6-51

E-Mail:

marktzeitung@proexakt.de

**Gestaltung und Anzeigensatz:**

Christoph Strahl

Tel.: (0 53 32) 9 68 6-55

Fax: (0 53 32) 9 68 6-58

E-Mail: info@proexakt.de

**Druck: ProExakt GmbH**

**Digital- & Printmedien**

Bahnhofstraße 17

38170 Schöppenstedt

Tel.: (0 53 32) 9 68 6-54

Fax: (0 53 32) 9 68 6-58

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!

*Ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen das gesamte Team von EDEKA Böttjer!*