Ausgabe 60 | 1/22
www.edeka-boettjer.de

Böttjer aktuell

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Empfehlungen der Mitarbeiter zum Osterfest
- Bürgermeister Michael Behnken im Interview
- Unsere neuen Mitarbeiter stellen sich vor

Liebe Kunden,

wir freuen uns, dass wir Ihnen heute wieder eine neue Ausgabe unsere Marktzeitung „Böttjer Aktuell“ präsentieren dürfen.
Themen rund um Ostern und rund um unsere Mitarbeiter, sowie tolle Rezepte und Ideen für die Kinder stehen dieses Mal besonders im Fokus.
Natürlich beschäftigt uns auch die aktuelle Lage in der Welt sehr.

Nachdem die Herausforderungen rund um Corona und die damit verbundenen Lieferschwierigkeiten gerade überwunden schienen, sind wir nun erneut mit verschobenen Warenströmen konfrontiert.

Ängste der Menschen um die eigene Versorgung sowie die große Spendenbereitschaft in Deutschland führen wieder zu großen Lücken in den Regalen. Außerdem fordern uns momentan in beiden Märkten technische Umstellungen ...

Daher möchten wir Sie hier einmal um Verständnis bitten, wenn nicht immer alles ganz glatt läuft und es zu Verzögerungen in unseren Abläufen kommt.

Gerne möchten wir Ihnen in diesen unruhigen Zeiten Beständigkeit und Wohlbefinden bieten.
Stöbern Sie in Ruhe durch unsere Märkte, lassen Sie sich von neuen Produkten inspirieren und informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern an den Frischetheken.
Wir beraten Sie sehr gerne und freuen uns, Sie bei Ihrem Einkauf persönlich zu treffen.

Ihr Team von Edeka Böttjer,
Matthias Böttjer und Christina Oevermann

Wir fühlen mit den Betroffenen des Ukraine Krieges:

Über **2875,-€** haben wir bereits in unserer Spendenbox in unserem Markt in Selsingen gesammelt!

Danke an alle Kundinnen und Kunden für die überwältigende Spendenbereitschaft!
Vor einigen Tagen entschieden unsere Mitarbeiter, dass Sie sage und schreibe **500,-€** aus der angesparten „Geburtstagskasse“ (wie es traditionell in Selsingen heißt) für die Betroffenen des Krieges spenden möchten. Wie cool!

Somit konnten wir jetzt schon 2x einen beträchtlichen Betrag an die „Aktion Deutschland hilft“ und die Diakonie Katastrophenhilfe überweisen.

Auch regionale Hilfstransporte und Spendensammlungen werden unglaublich toll unterstützt! **Herzlichen Dank!**

Wir sagen

Danke

Herzlich willkommen bei EDEKA Böttjer

Michaela Schmidt, seit Oktober 2021 in Selsingen

Neu im Team von EDEKA Böttjer in Selsingen ist Michaela Schmidt. Die gelernte Verkäuferin absolvierte 1989 ihre Ausbildung in einem Neukauf-Markt in der Region und sammelte danach insgesamt 30 Jahre lang Erfahrung in verschiedenen Einzelhandelsbetrieben. „Zuletzt als Filialleiterin“, berichtet Michaela Schmidt. „Ich suchte nach insgesamt 19 Jahren im Betrieb nach neuen Herausforderungen. Welche ich nun bei EDEKA Böttjer gefunden habe“, erläutert die neue Mitarbeitern.

Bei EDEKA Böttjer in Selsingen schätze sie vor allem das nette Miteinander und die abwechslungsreiche Arbeit. „Bei Böttjer gibt es viele verschiedene Abteilungen – von der Kasse bis hin zu den Frischebereichen. Hier ist Vielseitigkeit gefragt und genau das macht das Arbeiten für mich besonders“, ergänzt Michaela Schmidt. Derzeit gehöre die Kasse zu ihrem Hauptaufgabengebiet. In diesem Zuge möchte die engagierte neue Mitarbeiterin ihren Kunden gleich eine tolle, neue Aktion ans Herz legen. „Mit ‚EDEKA rundet auf‘ bieten wir momentan allen Kunden die Möglichkeit die Summe an der Kasse um ein bis neun Cent zugunsten benachteiligter Kinder aufzurunden. Wenn jeder mitmacht, können wir am Ende gemeinsam viel erreichen“, ruft Michaela Schmidt auf.

Die neue Aktion unterstreicht nochmals das soziale Engagement der Kaufmannsfamilien Böttjer und Oevermann, die sich regelmäßig für den gemeinnützigen Zweck stark machen, wie beispielsweise durch den Aufruf von Spendenaktion. „Grund des Erfolgs unserer sozialen Projekte sind aber unsere großartigen Kunden, die jede unserer Aktionen tatkräftig unterstützen. Das macht uns Mut, immer wieder neue Hilfsprojekte zu initiieren“, ergänzt Christina Oevermann.

Traute Bockelmann, seit September 2021 in Selsingen

Traute Bockelmann kennt den EDEKA-Markt Böttjer schon viele Jahre. Schließlich kam sie immer zum Einkaufen her und war sogar schon als Obfrau der Jagdhornbläser der Jägerschaft Bremervörde in der hauseigenen Zeitung des Marktes abgelichtet. Heute ist die Quereinsteigerin selber im Markt tätig und begrüßt ihre Kunden seit September vergangenen Jahres mit einem Lächeln an der Kasse oder in der Obst- und Gemüseabteilung.
„Ich suchte einen ortsnahen neuen Wirkungskreis, welchen ich nun in Selsingen gefunden habe“, schildert Traute Bockelmann. Neben dem Einräumen des frischen Obstes und Gemüses gehört die Kasse derzeit zu ihren Hauptaufgabenfeldern. „An der Kasse hatte ich bereits in der Vergangenheit Erfahrungen gesammelt. Deshalb war die Einarbeitung kein Problem“, äußert Traute Bockelmann. Ihr Wunsch ist es nun, im Markt zu bleiben. „Wir haben ein großes Team aus netten Kollegen und ein tolles Betriebsklima. Hier macht das Arbeiten Spaß.“

Petra Meyerholz, seit September 2021 in Bremervörde

Vor ca. 13 Jahren bereits („Es kann auch ein bisschen länger her sein.“) arbeitete Petra Meyerholz schon in den Räumlichkeiten, die heute den Markt von EDEKA Böttjer beherbergen. Nur dass es damals noch kein EDEKA war, sondern eine „famila“-Filiale. Petra Meyerholz kehrte also gewissermaßen an einen ihr wohlbekannten Ort zurück. Nicht zuletzt auch deshalb, weil sie hier bei EDEKA Böttjer tatsächlich noch Kolleginnen und Kollegen von einst wieder traf. „Nachdem ich nur Gutes gehört hatte über den Markt, stand meine Entscheidung schnell fest, mich hier zu bewerben“, erzählt sie im gemeinsamen Gespräch.
Eine Entscheidung, die sie bis heute nicht bereut. „Ich fühle mich sehr wohl hier. Das Team ist super und ich arbeite durch die Bank weg mit netten Kolleginnen und Kollegen zusammen.“ Dies tat Petra Meyerholz zunächst in der Obst- und Gemüseabteilung und momentan in der Frischeabteilung für Molkereiprodukte. „So lerne ich den Markt und die Kundinnen und Kunden sehr gut kennen. Ein Aspekt, den ich persönlich sehr wichtig finde, den gerade der Kontakt zu den Menschen hier liegt mir sehr am Herzen.“

Die schöne Spargelzeit nähert sich mit großen Schritten

Ab Mitte April ist es meist so weit – dann füllen sich die Auslagen der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Böttjer endlich wieder mit dem „weißen Gold“ aus heimischem Boden. Ohne Frage gehört der Spargel hierzulande zum absoluten Lieblingsgemüse der Deutschen. Bis zum sogenannten Johannistag, dem 24.Juni, wird das Königsgemüse bei uns geerntet. Solange verzückt es uns auf vielfältige Weise mit seinem herrlichen, unverwechselbaren Aroma. Ob als Hauptdarsteller in einer cremigen Suppe, als vegetarische Spezialität in Tarteform oder klassisch mit Schnitzel, Schinken und Sauce hollandaise – seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten machen das saisonale Gemüse bei Jung und Alt beliebt. Probieren Sie sich durch neue Rezepte und greifen Sie dafür zu dem regionalen Spargel von EDEKA Böttjer.

Haushaltstipps zum Spargelkochen

Damit der Spargel einfach zubereitet werden kann, sollte man beim Kauf darauf achten, dass die Stangen in etwa gleich dick sind. Nur so kann eine einheitliche Kochzeit eingehalten werden. Geben Sie einfach etwas Salz, Zucker und Butter in einen großen Topf mit ausreichend Wasser und kochen Sie den Spargel bis zur gewünschten Bissfestigkeit.

Woran erkennt man frischen Spargel?

Frischen Spargel erkennt man immer an den festen, unbiegsamen Stangen, die leicht brechen. Die Schnittenden sind bei frischem Spargel stets saftig und die Stangen quietschen, wenn man sie aneinander reibt. Sind diese Merkmale gegeben, handelt es sich definitiv um frischen Spargel.

Pfannenspargel mit Schnitzel

Leckeres Gericht zum Mittag- oder Abendessen: Spargel aus der Pfanne mit Körner-Senf und Schmand, dazu Kalbsschnitzel mit geschmolzenem Heumilch-Käse!

Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g Frühkartoffeln
- Salz
- Zitronenpfeffer
- 500 g Spargel
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 100 ml Wasser
- 1 EL körniger Senf mit Mayonnaise
- 50 ml Blutorangensaft
- 1 EL Schmand
- 1 EL Zitronenmelisseblättchen
- 200 g dünne Kalbsschnitzelchen
- Pfeffer, weiß
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Heumilchkäse, gerieben

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich bürsten und in wenig Wasser mit Salz und Zitronenpfeffer stichfest garen.
Spargel von der Spitze zum Ansatz schälen und in 3 cm lange Abschnitte schneiden. Die Spitzen zurückstellen. Schalotte sehr fein würfeln.
Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Schalotte glasig anbraten, Spargelabschnitte ohne die Spitzen zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten. Wasser mit Senf und Saft gründlich verrühren, salzen und das Ganze zum Spargel geben. Weitere 5 Minuten garen.
Dann die Spargelspitzen zugeben und weitere 5 Minuten garen. Schmand unterrühren, nicht kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fleisch in handflächengroße Abschnitte schneiden und pfeffern. Öl auf mittlerer Hitze erwärmen und die Schnitzelchen darin von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Die Pfanne von der Platte ziehen. Schnitzelchen mit Käse bestreuen und zugedeckt noch 5 Minuten in der heißen Pfanne nachziehen lassen.
Die Zutaten auf Tellern anrichten und mit Melisse bestreut servieren.

Osterhasen

Eine Deko, die toll aussieht und lecker schmeckt: Unsere niedlichen Osterhasen-Kekse vereinen beides! Mit unserem Rezept erfahren Sie, wie das Gebäck rundum gelingt – und worauf Sie achten sollten, wenn Sie Hefe-Osterhasen selber backen möchten.

Zutaten für 25 Portionen:
Für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe, frisch
- 200 ml Milch
- 60 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- 1 Eigelb
- 3 EL Milch

Zubereitung:
Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker anlösen. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen, bis das Mehl deutliche Risse zeigt. Die restliche lauwarme Milch mit dem restlichen Zucker der flüssigen Butter, dem Ei, dem Salz und der Zitronenschale verrühren und zum Vorteig geben. Zunächst mit einem Holzlöffel, später mit den Händen alles zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Vor dem Ausstechen bzw. Ausschneiden der Figuren den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann zieht er sich nicht so stark zusammen. Osterhasen mit entsprechend großen Formen ausstechen (Alternativ mit Hilfe von selbst hergestellten Schablonen ausschneiden). Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Figuren damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Trifft süße Meringue auf sauren Rhabarber entsteht ein leckerer Baiserkuchen, der mit seiner kunstvollen Schaumhaube auch optisch Eindruck auf der Kaffeetafel schindet!

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Meringues:
- 70 g Puderzucker
- 70 g Zucker
- 2 Eiweiß

Für den Belag:
- 4 EL Erdbeerkonfitüre
- 500 g Rhabarber
- etwas Zitronenmelisse

Für den Mürbeteig:
- 200 g Weizenmehl plus etwas für die Arbeitsfläche (Type 550)
- 50 g Pistazien
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 3 TL Backpulver
- 120 g Butter, weich
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Utensilien:
- Getrocknete Erbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Weizenmehl durchsieben. Pistazien in der Küchenmaschine mahlen. Mehl, Pistazien, gemahlene Mandeln und Backpulver miteinander verrühren. Butter, Ei, Zucker und eine Prise Salz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingeschlagen im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 165 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und eine viereckige Tarte-Form damit auskleiden. Den Teig mit Backpapier bedecken, mit Erbsen befüllen und für 12 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen blindbacken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre glattrühren und den Kuchen damit ausstreichen. Die Rhabarberstangen in exakt gleich große, schräg angeschnittene Stücke schneiden und nach Farben sortieren. Die Rhabarberstücke in einem Blumenmuster auf dem Kuchen anordnen. Für das Meringues Puderzucker und Zucker miteinander vermischen. Eier trennen und das Eiweiß unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes steif schlagen. Das Zuckergemisch langsam einrieseln lassen. Meringues in einen Spritzbeutel füllen und in Form kleiner Tupfer auf den Kuchen setzen. Für weitere 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Rhabarber-Baiser-Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit frischer Zitronenmelisse garniert servieren.

Beratungsqualität weiter gestärkt

Joana Niemann ist diplomierte Käsesommelière

Seit der Markteröffnung in Bremervörde gehört Joana Niemann zum Team von EDEKA Böttjer. Die Käseliebhaberin ist dort seit mittlerweile neun Jahren Hauptverantwortliche der Käsetheke und hatte immer den Wunsch, irgendwann eine Weiterbildung zur Käsesommelière zu absolvieren. In diesem Jahr war es nun endlich so weit. Im Interview berichtet Joana Niemann über ihre Weiterbildung, die damit verbundenden Ziele und den Mehrwert, den die Kunden in Bremervörde fortan genießen.

Frau Niemann, wann begann Ihre Weiterbildung zur Käsesommelière?
Die Weiterbildung startete im Januar dieses Jahres mit einem Weinkurs. Im Februar folgte dann der eigentliche Sommelier-Kurs, der insgesamt 14 Tage dauerte. Unsere Schulungen begannen stets um 8 Uhr und endeten um 18 Uhr. Es war schon eine intensive, aber auch schöne Zeit.

Liefen die Kurse über die EDEKA?
Nein, die EDEKA arbeitet in Sachen Sommelier-Ausbildung mit dem European Cheese Center (ECC) in Hannover zusammen. Es handelt sich dabei um ein absolutes Kompetenzzentrum für Käse. Finanziert wurde die Weiterbildung durch meinen Chef.

Was lernt man im Rahmen der Seminare?
Eine Menge. Es werden verschiedenste Bereiche durchgenommen, wie beispielsweise Sensorik, Herstellungsverfahren, die Geschichte des Käses, europäische Länder und die unterschiedlichen Produktionsverfahren, das Kreieren von Käseplatten mit abgestimmten Sorten und dazu passenden Weinen und vieles, vieles mehr.

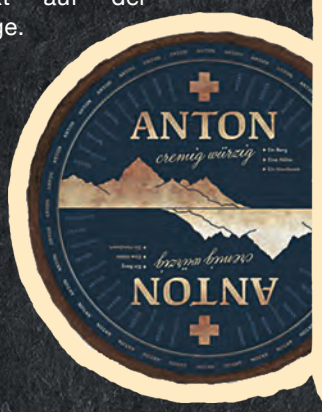
Was war das Ziel der Weiterbildung?
Die Beratungskompetenz im Markt weiter zu stärken war das Ziel meiner Zusatzqualifikation. Nach und nach werde ich auch meine Kollegen in diesem Bereich weiter schulen.

Wovon profitiert der Kunde im Markt?
Unsere Kunden können sich nun noch detaillierter zum Thema Käse bei uns informieren. Eine fachkundige Beratung gehört bei uns einfach zum Service. Sei es die Zusammenstellung einer harmonisch abgestimmten Käseplatte mit dazu passenden Weinen oder die Empfehlung einer bestimmten Käsesorte – wir lieben, was wir tun, und das spürt und schmeckt am Ende auch der Verbraucher. Außerdem sind schon einige spannende Aktionen für unsere Kunden in Planung. Man darf also gespannt sein.

Die Käsesommelière empfiehlt

Zum Osterfrühstück oder -Brunch empfiehlt Käsesommelière Joana Niemann einen köstlichen Bergkäse aus der Schweiz und einen cremigen französischen Weichkäse. Passend dazu stellt Ihnen Weinfachberaterin Heike Gressler ihre dazu harmonierenden Weine vor. Profitieren Sie von den Empfehlungen der Fachberater und probieren Sie ruhig mal Neues aus.

ANTON, cremig-würzig
Der ANTON cremig würzig besticht durch sein direktes und herzhaftes Aroma. Durch die viermonatige Reifung in der Kalksandsteinhöhle entfaltet der Schweizer Käse eine feine Note aus Kräutern und Nuss. Die cremige Konsistenz zergeht direkt auf der Zunge.



Weinbegleitung: Karl Karle Spätburgunder Rotwein
Der Spätburgunder Rotwein vom Weingut Karl Karle am Kaiserstuhl rundet den Genuss des ANTON cremig würzig ideal ab. Ein vollmundiger badischer Rotwein mit samtig, fruchtigem Aroma, das an Brombeeren, Kirschen und Bittermandeln erinnert.

Mont d‘ Or
Der Mont d’Or ist ein Weichkäse aus Kuh-Rohmilch. Er stammt aus dem französischen Haut-Doubs. Nach drei Wochen Reifezeit hat er einen cremig-milden, leicht süßlichen Geschmack. Er reift, umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack ausschlaggebend beeinflusst. Sein Fettgehalt liegt bei 50 % Fett i. Tr.

Weinbegleitung: Les Jamelles Chardonnay Pays d’Oc
Als Begleiter zum Mont d’Or eignet sich hervorragend der Chardonnay vom Weingut Les Jamelles. Er zeichnet sich durch seine hervorragende Frische, seine Frucht und seine hohe Ausdrucksstärke aus. Serviert werden sollte er gut gekühlt bei 12 °C.

Alkoholfreier Genuss zum Osterbrunch

Sie trinken keinen Alkohol oder müssen nach dem Osterbrunch noch Autofahren und wollen trotzdem gemeinsam mit der Familie oder Freunden anstoßen und einen edlen Tropfen genießen? Kein Problem mit den alkoholfreien Weinen und Seccos von der Weinkellerei Carl Jung aus Rüdesheim am Rhein. Suchen Sie sich aus dem folgenden Quartett einfach Ihren Favoriten aus.

Der Carl Jung Merlot
Seine rubinrote Farbe, sein fruchtiges Aroma, das an Brombeere erinnert, eine feine Tannin-Struktur und das typische Merlot-Bouquet lassen das Herz eines jeden Merlot Liebhabers höher schlagen. Er ist würzig und harmonisch und ist somit die perfekte alkoholfreie Wahl zu Wild, rotem Fleisch und Eintöpfen bis zu richtig kräftigem Käse.

Der Carl Jung Rosé
Der Carl Jung Rosé bringt alle Vorzüge eines typischen Rosés mit sich. Harmonische Säure, dezente Gerbstoffe, fruchtig mit einem Hauch von Himbeeren und Erdbeeren. Perfekt serviert man ihn bei 6 bis 8° C zum Beispiel bei Sommerpartys, zum Afterwork oder einfach, weil man Lust darauf hat.

Der Carl Jung Secco Mousseux
Ob als spritziger Aperitif oder in Kombination mit sommerlichen Gerichten wie Fisch, Garnelen oder Meeresfrüchten – dieser schäumende alkoholfreie Wein aus dem Hause Carl Jung ist mit seinem langen, feinen Mousseux, dezentem Duft und würzig harmonischem Charakter immer ein Grund zum Anstoßen.

Der Carl Jung Secco Mousseux Peach
Für den Mousseux Peach werden ausschließlich natürliche Pfirsicharomen verwendet. Rassig und spritzig, mit feiner Restsüße und langen, feinen Perlen, bietet er vollen Geschmack. Ein frisches Stück Weinbergpfirsich verleiht ihm noch einen extra fruchtigen Kick. Ob als fruchtiger Aperitif oder in erfrischender Pfirsich Bowle, den Carl Jung Peach muss man einfach lieben.

Ein Bürgermeister hinter der Theke

Michael Behnken ist als Fleischermeister in Selsingen so ziemlich jedem bekannt. Doch was manche nicht wissen: Neben seiner Tätigkeit hinter der Theke von EDEKA Böttjer macht Behnken auch als Sandbosteler Bürgermeister von sich reden. Im Interview berichtet der 48-Jährige über seine ehrenamtliche Tätigkeit.

Herr Behnken, seit wann vertreten Sie die Gemeinde Sandbostel als Bürgermeister?
Ich bin seit November vergangenen Jahres im Amt.

Wie kamen Sie dazu?
In der Gemeinde bin ich schon lange tätig. Etwa fünf Jahre in Sandbostel und ungefähr zehn Jahre in der Samtgemeinde. Man kennt mich hier also schon etwas länger und so hat es sich mit dem Amt des Bürgermeisters einfach ergeben.

Wo setzen Sie als Bürgermeister Ihren Fokus?
Wir verfügen über eine große Kriegsgräbergedenkstätte und einen Lagerfriedhof, für den wir uns stark engagieren. Aber auch unser Kita-Bereich genießt große Aufmerksamkeit. In naher Zukunft wird der Spielbereich mit neuen Gerätschaften ausgestattet. Das dürfte die Kleinsten unter uns besonders freuen. Hinzu kommen Bauprojekte, wie der Ausbau der Windenergie.

Wie sieht Ihr Alltag aus?
Einen wirklichen Alltag gibt es für mich nicht. Jeder Tag ist anders. Da klingelt auch häufig mal privat das Telefon. Ich sehe mich als Ansprechpartner für viele Fragen und habe den Anspruch, allen Anliegen der Bürger gerecht zu werden, wobei natürlich auch nicht alles umsetzbar ist.

Ist das Amt des Bürgermeisters nicht ein Fulltime-Job?
An manchen Tagen schon. Derzeit bin ich stark eingespannt. Denn neben repräsentativen Aufgaben, wie zum Bespiel den Gratulationen zu 90. Geburtstagen oder Hochzeiten, fällt viel Büroarbeit an, die mich locker mal 20 Stunden die Woche kosten kann.

Bedeutet das nicht jede Menge Stress?
Ich war zwölf Jahre als Ortsbrandmeister in meinem Heimatort Oberochtenhausen tätig und bin noch heute aktives Mitglied der Feuerwehr. Ich liebe die Herausforderung und brauche das auch ein Stück weit.

Wie bekommen Sie Beruf und Bürgermeisteramt unter einen Hut?
Nur durch den Rückhalt meiner Familie und der Firma. Als sich nach der Wahl in den Gemeinderat abzeichnete, dass ich zum Bürgermeister gewählt werden könnte, habe ich intensive Gespräche mit meiner Familie und auch meinen Chefs geführt. Bis heute hat zum Glück niemand diese Entscheidung bereut.

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Behnken. Und weiterhin alles Gute für Sie!

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Österliche Bräuche

Ostern ist das Fest der Christenheit mit den wohl meisten liebgewordenen Bräuchen, deren Ursprung teilweise bis in die Zeit der ersten Christen zurückreicht. Eier z. B. waren ein Symbol für die Auferstehung. Sie wurden rot gefärbt als Zeichen für das Blut Christi.
Ostereier verstecken und suchen wurde zuerst im 17. Jahrhundert erwähnt. Schon seit dem 12. Jahrhundert wurden sie bunt gefärbt. Möglicherweise wollten die Menschen etwas Farbe in die Düsternis der damaligen Zeit bringen, verbunden mit der Hoffnung auf die Auferstehung und das ewige Leben.
Der Osterhase wird auch erstmals im 17. Jahrhundert erwähnt. Er war zu der Zeit das Tier mit der größten Population und somit ebenfalls ein Sinnbild für die Auferstehung. Dass er die Eier nicht selbst legt, sondern sie nur bringt, diese Erkenntnis ist wohl eines der ersten „Lichter“, die den Kindern im Vorschulalter aufgehen.

So auch mir! Zu der Zeit war ich häufig in Rhade im Elternhaus meines Vaters zu Gast. Dort habe ich einen großen Teil meiner unbeschwerten Kindheit verbracht. Mit meiner Cousine und meinem Cousin, später auch mit meinem Bruder sowie weiteren Kindern, konnten wir im großen Garten spielen. Auf dem Hof liefen die Hühner frei herum und im Stall standen ein paar Schweine und zwei Kühe, die ordentlich Milch gaben. Im Sommer nahm meine Tante uns sogar mit auf die Weide zum Melken. „Kischi komm, Kischi komm“ – so riefen wir die Kühe, die uns dann auch brav entgegenkamen. Die Worte habe ich heute noch in den Ohren.

In der Osterzeit wurde natürlich geschmückt, im Haus und im Garten. Eier wurden ausgepustet und bunt gefärbt. Gekochte Eier wurden ebenfalls gefärbt und auf dem Frühstückstisch dekoriert. Sie waren zwar kalt und hart gekocht, was uns aber nicht sonderlich störte. Es waren eben Ostereier.

Ja, und dann, meistens nach dem Frühstück, schauten die Tanten plötzlich aus dem Fenster und riefen: „ Ich glaube, ich habe gerade den Osterhasen im Garten gesehen“. Dann gab es kein Halten mehr: Raus in den Garten und nachschauen. Und tatsächlich: Überall hatte der Osterhase Eier versteckt, teilweise sogar aus Schokolade. Wie der das gemacht hatte, war uns in dem Moment sowas von egal.
Und so hat sich die Tradition über die Generationen fortgesetzt. Auch wenn unsere Enkelkinder schon lange nicht mehr an den Osterhasen glauben: Ostereier zu suchen macht immer noch große Freude! Bei gutem Wetter im Garten, bei Regen zur Not auch im Haus.
Vor Jahren hatte der Osterhase die Eier auch mal auf der Greven Worth versteckt (der Park mitten in Selsingen, unmittelbar am Heimathaus). Plötzlich ein lautes Lachen: „ Oma, Opa, schaut mal, was wir gefunden haben“. Da hatte sich doch tatsächlich ein Schokoladen-Weihnachtsmann unter die Eier gemogelt. Wie der Osterhase das wohl fertig gebracht hat …

Wo der Osterhase wohnt? Natürlich in Ostereistedt! Dort hat er seinen eigenen Hasenwald.
Zum Osterfest können alle Kinder ihn dort besuchen.

Glückliche Gewinnerin

Nicole Schönborn-Popp gewinnt Tefal-Grill

Im Dezember vergangenen Jahres fand an der Käsetheke von EDEKA Böttjer in Bremervörde ein großes Milram-Gewinnspiel statt. Anlass dafür war eine neue Käsesorte, die es zu probieren galt. Alle Kunden hatten die Gelegenheit, bei ihrem Einkauf eine Gewinnkarte auszufüllen. Dies tat u. a. Nicole Schönborn-Popp, die damit sogleich den Hauptgewinn, einen nigelnagelneuen Tefal-Grill, abräumte. Das Team von EDEKA Böttjer gratuliert auch an dieser Stelle nochmals herzlich zum Gewinn und wünscht viel Spaß beim stressfreien Grillen in der Küche oder im Freien.

Herzlichen Glückwunsch

Angelika Jochem feierte 20. Jubiläum

Wie schnell doch die Zeit vergeht! Seit bereits 20 Jahren ist Angelika Jochem nun schon fester Bestandteil des EDEKA-Böttjer-Teams in Selsingen. Am 18. Februar wurde dies mit einem bunten Blumenstrauß und schätzenden Worten zelebriert. „Wie schön, dass du zu unserem Team gehörst. Wir danken dir für deinen jahrelangen Einsatz und die Verbundenheit zu unserem Betrieb“, äußerte Christina Oevermann stellvertretend für das gesamte Team.

AUS DER REGION

Mit EDEKA Böttjer in die schöne Spargelzeit …

Freuen Sie sich auf den ersten deutschen Spargel aus der Region und verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit dem „weißen Gold“ aus heimischem Boden. Ob als perfekte Beilage zum Ostermenü, als Hauptdarsteller in einer feincremigen Suppe oder versteckt in einer köstlichen Quiche – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und gönnen Sie sich das Besondere.

Gesunde Pausensnacks für Kinder

Belegte Brote sind langweilig und schmecken nicht? Kam Ihr Kind auch schon einmal mit diesen Worten nach Hause? Wir zeigen Ihnen, dass es auch anders geht. Denn Pausenbrote müssen keineswegs langweilig sein! Mit unseren Tipps und Anregungen stellen Sie Ihrem Kind im Handumdrehen eine gesunde Brotdose mit ausgewogenem und abwechslungsreichem Inhalt zusammen.

Cool und kreativ muss es sein
Pausensnacks dienen dazu unsere Kinder mit allem zu versorgen, was sie für eine gesunde Entwicklung ihres Körpers benötigen. Doch insbesondere Lebensmittel wie Obst und Gemüse sind teils nur bedingt bei den Kleinen gefragt. Integrieren Sie diese Lebensmittel gekonnt in den Speiseplan und pimpen Sie die klassischen Pausenbrote mit etwas Kreativität zu coolen Snackideen auf, die im Kindergarten oder in der Schule auf Begeisterung stoßen.

So geht‘s:
Verwenden Sie am besten ein Vollkornbrot, denn Ballaststoffe sorgen für eine gute Sättigung und einen langsam ansteigenden, stabilen Blutzuckerspiegel. Belegen Sie das Brot im Anschluss mit farbenfrohen Zutaten oder verzieren Sie es mit einem Gesicht aus Gemüsestreifen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ergänzen Sie die Auswahl der Brotbox zusätzlich durch frisches Obst und ein beliebtes Milchprodukt Ihrer Kinder. Das schafft Abwechslung und liefert dem Körper eine Vielzahl aller wichtigen Mineralstoffe und Vitamine. Sie werden sehen: Die Wahl der richtigen Zutaten wirkt sich am Ende positiv auf die Konzentration Ihres Kindes aus.

Smoothies für Obstmuffel
Sollte sich Ihr Kind gar nicht für frisches Obst begeistern lassen, versuchen Sie Ihr Glück mit frisch gemixten Smoothies. Ob Banane, Apfel, Beerenfrüchte oder Ananas – in den Mixer darf alles, was schmeckt. Nutzen Sie als Süßungsmittel flüssigen Honig. Dieser wirkt nicht nur antibakteriell – er schmeckt noch dazu richtig gut und nimmt dem Smoothie die bei Kindern wenig beliebte Säure.

Aufrunden bitte!

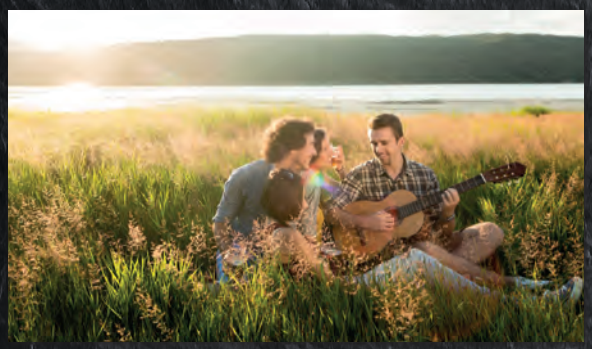
Hilfe für Kinder aus der Ukraine.

Mit Ihrer Spende helfen Sie geflüchteten Kindern und ihren Familien. Finanziert werden damit u.a. dringend benötigte Soforthilfen bei der Ankunft in Deutschland und psychologische Unterstützung für Kinder.

Sagen Sie an der Kasse: „Aufrunden bitte!“

EDEKA

DEUTSCHLAND RUNDET AUF



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!