Böttjer aktuell

Ausgabe 62 | 3/22
www.edeka-boettjer.de

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Halloween-Aktion in den Märkten
- Mit uns gut und günstig backen
- Umbau in der Alten Straße

Liebe Kunden,

der Herbst ist da ...

Freuen Sie sich auch auf gemütliche Abende am Kamin, herbstliche Spaziergänge und Leckereien, die Sie in der Küche im Herbst gerne zaubern?

Stöbern Sie in aller Ruhe durch unsere neue Ausgabe von Böttjer Aktuell mit leckeren Rezeptideen und Spartipps und entdecken Sie die Empfehlungen unserer Mitarbeiter!

Die aktuelle weltpolitische Lage mit allen nach sich ziehenden Folgen macht uns momentan große Sorgen. Viele Nachrichten machen uns nachdenklich, und die Strom- und Gasrechnung bereitet uns Kopfzerbrechen. Dennoch sind wir sicherlich alle froh, dass wir in einem Land leben dürfen, in dem Frieden herrscht.

Unsere Regale sind an vielen Stellen leider immer noch aus unterschiedlichen Gründen erschreckend leer. Dafür bitten wir Sie an dieser Stelle um Entschuldigung. Auch dass Sie in vielen umliegenden Orten in letzter Zeit unsere Angebotshandzettel nicht erhalten haben, tut uns sehr leid. Personalmangel und steigende Papierpreise lassen die Werbung mehr und mehr digital werden.

Auf der Nebenseite zeigen wir Ihnen, dass Sie unsere Angebote auf unserer Internetseite immer wochenaktuell vorfinden. Wenn Sie also mal keine Sonntagszeitung bekommen haben, finden Sie die Angebote bequem im Internet.

Nutzen Sie auch die EDEKA-App in Verbindung mit der Deutschlandcard. Es lohnt sich!

Es grüßen Sie herzlich,
Matthias Böttjer und Christina Oevermann

Unser Handzettel im Netz

Prospekt nicht erhalten?

Scannen Sie einfach den QR-Code – so gelangen Sie direkt zu unserem aktuellen Handzettel im Internet. Seien Sie immer topinformiert, wenn es um die besten Preise geht und sparen Sie jede Menge Geld.

So geht's:

- **Gehen Sie auf unsere Webseite: www.edeka-boettjer.de**
- **Dort finden Sie direkt oben unseren Blätterkatalog**
- **Einfach Blätterkatalog anklicken und nach Belieben durchblättern**
- **Klicken Sie sich durch und finden Sie Ihre Lieblingsprodukte!**

Grusel-Aktion zu Halloween

bei EDEKA Böttjer

Halloween steht vor der Tür – am 31. Oktober ist es wieder so weit: Kleine Geister, Hexen, Monster, Vampire und viele andere Gruselgestalten ziehen dann wie jedes Jahr durch die hiesigen Straßen, um Süßes einzufordern – sonst gibt es Saures!

Dieser beliebte Halloween-Brauch, der ursprünglich aus Irland stammt, hat mittlerweile auch bei uns Tradition gefunden und ist aus den Veranstaltungskalendern aller Mütter und Väter kaum wegzudenken. Schließlich ist es für die Kinder das Größte, sich einmal im Jahr in schaurige Kostüme zu werfen und auf dem Weg von Haus zu Haus leckere Süßigkeiten einzusammeln.

Auch das Team von EDEKA Böttjer hat sich auf diesen besonderen Tag vorbereitet und lockt mit einer großartigen Aktion für alle Kinder.

ACHTUNG KINDER:

Jedes Kind, das am Samstag, den 29. Oktober, verkleidet in den Markt kommt, erhält an der Kasse eine süße Überraschung.

Der Kürbis als Halloween-Symbol

Eine Halloweenparty ohne ausgehöhlte und gruselig verzierte Kürbisse? Undenkbar! Die schaurig-schönen Grinsegesichter gehören mittlerweile in den Oktober wie der Festtagsbraten zum Weihnachtsfest und sind aus den Vorgärten im Herbst schon lange nicht mehr wegzudenken. Doch wie wurde der Kürbis eigentlich zum Halloween-Symbol? Die Tradition der ausgehöhlten Kürbisse geht auf eine irische Erzählung zurück. Jack O'Lantern, eine der bekanntesten Halloween-Figuren, war nach seinem Tod dazu verdammt ohne Zugang zu Himmel oder Hölle durch die Dunkelheit zu wandern. Das einzige Licht, das ihm zur Verfügung stand, war ein glühendes Kohlestück, das er in eine eingeritzte Rübe legte. Die Legende besagt, dass Jack jedes Jahr in der Halloween-Nacht auftaucht, um die Lebenden heimzusuchen. Später wurde aus der Rübe ein Kürbis, da Erstere in den USA nicht so stark verbreitet war wie im Ursprungsland Irland.

Handelt es sich beim Kürbis eigentlich um Obst oder Gemüse?

So unterschiedlich in der Form und Farbe, so charakteristisch für den Herbst: Der Kürbis ist der Klassiker in der Obst- und Gemüseabteilung in der goldenen Jahreszeit. Aber so sicher man zu wissen glaubt, was ein Kürbis ist, kommt man an diesem Punkt auch schon ins Stocken. Obst? Gemüse? Was ist der Kürbis denn eigentlich? So einfach ist das gar nicht zu benennen. Denn unter Obst versteht man gemeinhin Samen und Früchte, die an Bäumen oder Sträuchern wachsen. Obst ist zudem mehrjährig und kann entsprechend jährlich geerntet werden. Als Gemüse bezeichnet man dagegen in der Regel Teile einer einjährigen Pflanze wie Knollen, Wurzeln oder Blätter. Kürbisse allerdings sind Früchte, die botanisch auch als „Panzerbeere" bezeichnet werden, was für Obst sprechen würde – sie wachsen jedoch an einjährigen Pflanzen, was wiederum auf Gemüse schließen lässt. Aufgrund dieser nicht eindeutigen Zuordnung wird der Kürbis mit dem Begriff Fruchtgemüse beschrieben – wie übrigens auch Gurken, Melonen und Zucchini, die allesamt mit dem Kürbis verwandt sind. Der Kürbis ist in jeder Hinsicht ein Tausendsassa. Seine ebenso bunten wie interessant geformten ungenießbaren Unterarten verschönern als entzückende Zierkürbisse dekorativ die heimischen Stuben und in der Stadt die Schaufenster und Läden. Dagegen ist der Feldkürbis zwar genießbar, gerät aber meist schon bald unters Messer, weil er sich ausgezeichnet für kreative Schnitzereien zu Halloween eignet. Und dann gibt es natürlich noch eine Reihe von Speisekürbissen – wovon eine große Auswahl an Sorten derzeit bei EDEKA Böttjer auf Sie wartet.

Mit EDEKA Böttjer backen sie gut und günstig

Wenn die Tage kälter werden, sehnen wir uns alle nach kuschelig-warmen Plätzen, einer heißen Tasse Kaffee oder Tee und leckerem Gebäck und Kuchen. Besonders an regnerischen Tagen ist es eine Freude, das Backbuch herauszuholen und vielleicht sogar gemeinsam mit den Kindern einen leckeren Kuchen zu backen. Eine tolle Beschäftigung für die ganze Familie! Und dass das Backen nicht unbedingt teuer sein muss, veranschaulichen die vielfältigen Backzutaten der Marke „Gut & Günstig“. Probieren Sie sich doch mal an unseren Backempfehlungen für den Herbst aus. Das Team von EDEKA Böttjer wünscht viel Spaß dabei!

Apfelkuchen mit Knusperdeckel

So unvergleichlich kann nur ein Apfelkuchen duften: Unser Apfelkuchen mit Knusperdeckel wird mit ganz viel Liebe gebacken und am besten in gemütlicher Runde verzehrt!

Zutaten für 8 Portionen:

- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 310 g Zucker
- 300 g kalte Butter
- 7 TL Milch
- 1 ¼ kg Äpfel
- 1 EL Speisestärke

Utensilien: Tarteform, ca. 24 cm Durchmesser

Zubereitung:

Mehl, 225 g Zucker, 275 g kalte Butter und Milch schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kaltstellen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 75 g Zucker und 25 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Äpfel dazugeben. Verrühren und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Speisestärke unterrühren, ohne Deckel ca. 2 Min. kochen. Abkühlen lassen. Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Eine Tarteform (Ø ca. 24 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen. Teig in die Form geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Äpfel auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Tarteform ausrollen. Auf die Äpfel legen, leicht andrücken, mit übrigem Zucker (10 g) bestreuen. Teig mit einem Messer mehrmals einstechen und ca. 50 Min. im Ofen backen. Anschließend servieren.

Backpulver
10 x 15 g =
150-g-Packung
(1 kg = 3.93)

0 59 .

Vanillinzucker
15 x 8 g =
120-g-Packung
(1 kg = 3.25)

0 39 .

Schlagsahne
30 % Fett
200-g-Becher
(1 kg = 4.95)

0 99 .

Kokosraspeln
200-g-packung
(1 kg = 4.95)

0 95 .

Margarine
versch. Sorten
je 250g-Becher
(1 kg = 2.58)

1 29 .

Nussgugelhupf

Nüsse sind die perfekte Zutat für süße Backwaren. Sie verleihen dem Teig ein feines Aroma und in gehackter Form einen kernigen Biss. Auch das beliebte Gugelhupf-Rezept lässt sich mit Nüssen aufpeppen.

Zutaten für 16 Portionen:

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pk. Orangen-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 375 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Pk. Backpulver
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 130 ml Milch
- 2 EL Orangensaft

Weitere Zutaten:
Paniermehl, Butter zum Einfetten, Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 170 °C) vorheizen. Die Form sorgfältig mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Butter mit Zucker, Orangenzucker und Salz mit dem Handrührgerät (Rührbesen) cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach und nach jedes Ei etwa ½ Minute unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und abwechselnd mit den Haselnüssen, Milch und Orangensaft unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, Oberfläche glatt streichen und 55 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Sultanien oder Mandeln
versch. Sorten
je 100-/250g-Packung
(1 kg ab 3.96)

0.99

Blockschokolade
200-g-Packung
(1 kg = 4.45)

0.89

Speisequark
250-g-Becher
(1 kg = 3.00)

0.75

Ob als Präsent zum Geburtstag, Zeichen der Liebe, Geschenk für die Nachbarn oder einfach nur so: Gefüllte Herzkekse am Stiel sind immer eine süße Idee!

Zutaten für 20 Portionen:

- 125 g kalte Butter
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Marmelade
- 20 Schaschlikspieße
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Utensilien: Ausstecher, Herzform

Zubereitung:

Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker, Salz und Ei zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie verpackt für 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen und mit dem Keksausstecher 40 Herzen ausstechen. Auf die Hälfte der Herzen je ca. einen ½ TL Marmelade geben und mit leichtem Druck einen der Stiele an das untere Ende des Herzes „kleben". Ein Herz ohne Marmelade darauf legen und vorsichtig an den Seiten an das Gegenstück drücken. Das Eigelb aufschlagen und mit einem Spritzer Wasser vermischen. Herzen damit einpinseln und die Ränder leicht mit den Zinken einer Gabel eindrücken. Herzkekse am Stiel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C Umluft ca. 8 bis 10 Minuten backen.

Herzkekse

Saisonal genießen: Empfehlungen aus der Bedienabteilung

Sie sind das Herzstück der EDEKA-Märkte Böttjer in Selsingen und Bremervörde: die Bedienabteilungen mit ihrem reichhaltigen Angebot an qualitativ hochwertigen Käse-, Fleisch- und Wurstspezialitäten. Der Jahreszeit entsprechend präsentieren die Abteilungen stets saisonale Empfehlungen und Besonderheiten. „Der Herbst bringt eine Fülle an Genussklassikern mit sich", wissen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Käse- und Fleischtheken. In Selsingen beispielsweise kümmert sich das Thekenteam mit viel Liebe zum Detail um die Zubereitung der saisonalen Kostbarkeiten. „Im Herbst stehen bei uns unsere traditionellen gefüllten Braten im Fokus. Wir lassen uns immer wieder Neues einfallen, um unseren Kunden Abwechslung zu bieten und freuen uns, in diesem Jahr mit ganz besonderen Herbstempfehlungen durchstarten zu können. Neben einem mit Sauerkraut und Kürbis gefülltem Kassler-Rollbraten bieten wir in diesem Jahr u.a. gefüllte Rinderrouladen mit Waldpilz-Semmelknödel-Füllung an. Und auch unsere Halloweenfans dürfen sich freuen, über unsere Blätterteig-Kürbisse mit leckerer Pizza-Füllung aus der Eigenproduktion", zählen die Mitarbeiter der Fleischtheke von EDEKA Böttjer in Selsingen auf.

Auch in Bremervörde steht an der Bedientheke alles im Zeichen des Goldenen Oktobers. Joana Niemann weiß als Käsesommeliere genau, welcher Käse in den Herbst passt und verweist auf ihre Vielzahl an hausgemachten Frischkäseleckereien aus der eigenen Produktion. „Wir bereiten immer wieder neue Sorten zu und variieren bei der Auswahl. Bei uns kommt keine Langeweile auf. Nur unseren Frischkäsefavoriten ‚Gärtnerart' mit frischen Radieschen und Lauchzwiebeln bieten wir fast durchgehend an. Dieser eignet sich auch als Dip für Obst und Gemüse", weiß die Käsefachkraft. Eine weitere Empfehlung von ihr sind die regionalen Käsespezialitäten der Jithofer Käserei aus Barmstedt, wie zum Beispiel der Hamburger Pfeffersack, ein cremiger Käse mit rotem und schwarzem Pfeffer oder der Ringelblumenlaib, würzig im Geschmack mit essbarer Rinde. „Dieser Käse passt wunderbar in den Herbst, dazu vielleicht noch eine gute Flasche Wein und der gemütliche Abend am Kaminfeuer ist perfekt", lockt Joana Niemann.

Kassler-Rollbraten mit Sauerkraut und Kürbis gefüllt – bei 160 °C für 60 bis 75 Minuten in den Ofen. Dazu empfehlen wir Salzkartoffeln.

Blätterteig-Kürbisse „Puff pastry pumpkins" aus der Eigenproduktion mit leckerer Pizza-Füllung – für 20 Minuten bei 200 °C in den vorgeheizten Ofen stellen.

Gefüllte Rinderrouladen mit Semmelknödel- und Waldpilzfüllung. Scharf anbraten und im Anschluss für ca. 1,5 Std. schmoren lassen. Als Beilage empfehlen wir Spätzle.

Probieren Sie die hausgemachten Frischkäsespezialitäten von EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde!

Eine Empfehlung von der Käsesommeliere: Hamburger Pfeffersack und Ringelblumenlaib von der Jithofer Käserei aus Barmstedt.

Joana Niemann, Käsesommeliere bei EDEKA Böttjer in Bremervörde, präsentiert stolz ihren selbst gemachten Frischkäse.

Arbeiten und leben, wo man früher einkaufen ging

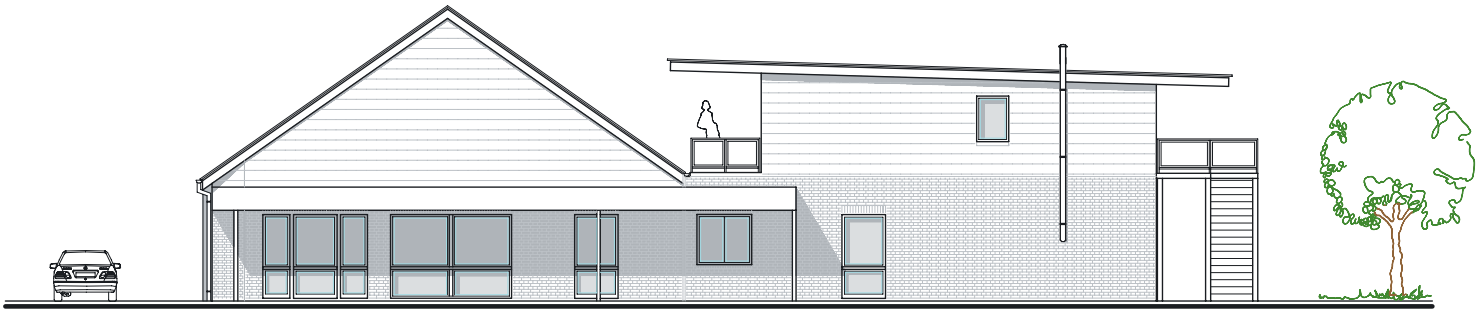
Im Ortskern von Selsingen hört man derzeit die Baumaschinen rattern. Grund dafür ist der Umbau des früheren und seit einiger Zeit leer stehenden EDEKA-Marktes Böttjer, in dem lange Zeit das Spielparadies Wülpern ansässig war. Hier entsteht schon bald ein „soziales Zentrum“ für die Lebenshilfe und die Diakoniestation. Zudem soll weiterer Wohnraum im Ort geschaffen werden. Initiator dieses Bauprojektes ist die Böttjer-Oevermann Immobilien GbR.

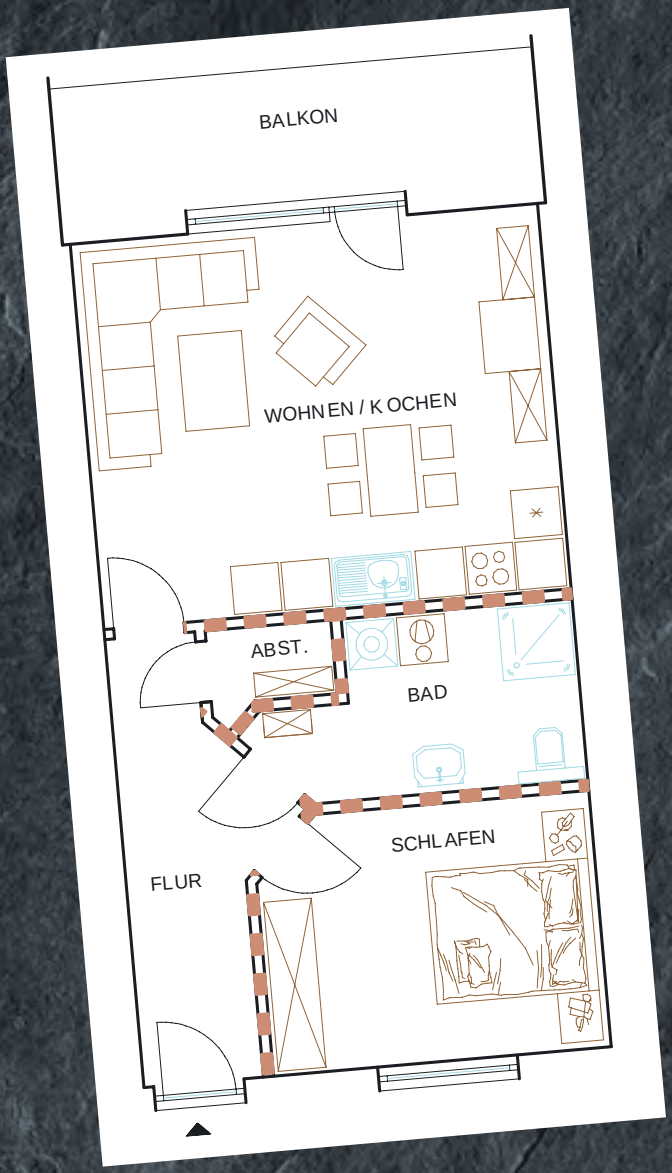
„Bei dem anstehenden Umbau des alten Supermarktes in der Alten Straße in Selsingen werden alle Flächen einer neuen Nutzung zugeführt“, beschreibt Architekt Kai Oevermann. Hierfür werde das Satteldach in Richtung Greven Worth komplett zurückgebaut. „Auf der verbleibenden Deckenfläche wird im Anschluss ein neues Geschoss im Holzrahmenbau errichtet“, verdeutlicht Kai Oevermann. Insgesamt vier Wohnungen mit jeweils rund 62 Quadratmetern Wohnfläche sollen schon im kommenden Jahr vermietet werden. „Natürlich wird das gesamte Gebäude in diesem Zuge energetisch saniert und der Neubau mit einer Wärmepumpe ausgestattet, die über eine eigene Photovoltaik-Anlage mit Strom versorgt wird“, ergänzt der Architekt.

Die Diakoniestation des Kirchenkreises Bremervörde-Zeven eröffnet gegenüber der dort bereits bestehenden Tagespflege eine Einrichtung mit weiteren 20 Plätzen. Geschäftsführer Martin Frank weiß: „Der Bedarf ist vorhanden.“ Aus diesem Grund sehnt man sich eine schnelle Inbetriebnahme herbei, welche schon für Anfang nächsten Jahres auf der Agenda steht. Durch die neue Diakoniestation entstehen 15 Teilzeitarbeitsplätze in der Region.

Und auch die Lebenshilfe Bremervörde-Zeven möchte schon im nächsten Jahr die neuen Räumlichkeiten zum bestehenden Konzept mit den allgemeinbildenden Schulen nutzen. Volker Wahlers, Geschäftsführer der Lebenshilfe, beschreibt: „Die Diakonie und die Lebenshilfe passen vom Grundgedanken wunderbar zusammen.“ Es sollen zwei Klassen mit jeweils acht Schülerinnen und Schülern in den Räumen der Lebenshilfe untergebracht werden, die einen besonderen Betreuungsbedarf vorzuweisen haben.

Weniger Leerstand und mehr Leben im Ort sind dabei die Devise der Böttjer-Oevermann Immobilien GbR, die das ehemalige Supermarktgebäude einer neuen Nutzung zuführt, um dem Leerstand in der Ortsmitte entgegenzuwirken.





Zu vermieten

4 Wohnungen à 62 m²

Im Obergeschoss des ehemaligen Supermarktes entstehen 4 kleine Wohnungen mit Balkon à 62qm. (siehe Abbildung links)

Die Fertigstellung ist für Frühjahr 2023 geplant.

Bei Interesse melden Sie sich gerne bei:

Kai und Christina Oevermann

oder

Matthias Böttjer

Von links nach rechts: Marlies Schröder, Volkers Wahlers und Sylvia Mehrkens-Bartsch von der Lebenshilfe Bremervörde-Zeven, Martin Frank von der Diakoniestation des Kirchenkreises Bremervörde Zeven sowie Kai und Christina Oevermann und Matthias Böttjer, Böttjer-Oevermann-Immobilien GbR
Foto: Lutz Hilken

HERZLICH WILLKOMMEN IM MARKT IN BREMERVÖRDE

Fynn-Hendrik und Hubert starteten in diesem Jahr ihre Ausbildung bei EDEKA Böttjer in Bremervörde. Nun stehen lehrreiche Jahre bevor. Immerhin ist der Einzelhandel bekannt dafür, stets Abwechslung zu bieten. Da kommt keine Langeweile auf. „Das Team heißt euch auch an dieser Stelle nochmals herzlich im Markt willkommen und freut sich auf eine spannende Zeit mit euch! Habt ganz viel Spaß und bleibt neugierig“, so Matthias Böttjer. Das Team des Marktes wünscht ebenso viel Erfolg!

HERZLICH WILLKOMMEN IM MARKT IN SELSINGEN

Antonia Pettenpaul startete dieses Jahr bei EDEKA Böttjer in Selsingen ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau. Den Markt kennt sie jedoch schon viel besser, als manche vielleicht denken mögen, denn eigentlich hatte die junge Auszubildende einen anderen Plan. „Ich hatte mich von der Fachoberschule aus im Vorfeld für ein einjähriges Praktikum bei EDEKA Böttjer beworben. So lernte ich den Markt kennen“, verrät Antonia Pettenpaul. Am Ende sollte dann aber alles anders kommen. „Ich merkte ziemlich schnell, dass ein Bürojob absolut nichts für mich ist“, gibt die Auszubildende zu. Bei der Arbeit im Markt blühte sie förmlich auf. „Der tägliche Kontakt zu den Kunden und die Arbeit im Team haben mir gezeigt, dass die Aufgaben im Einzelhandel perfekt zu mir passen“, bestätigt Antonia Pettenpaul, die früher als schüchtern und zurückhaltend galt. „Der Einzelhandel hat mich verändert – im Positiven –, denn ich gehe heute ganz offen auf Menschen zu und habe Spaß am Beraten und Kommunizieren. Ich kann nur jedem zu einem Praktikum raten. Manchmal findet man auf diese Weise seinen Traumjob.“

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Sparen, sparen, sparen ...

Tages- und Wochenzeitungen, Radio und Fernsehen, sonstige Netzwerke: Die Medien werden zurzeit beherrscht von negativen Schlagzeilen. Wir Bürger sehen mit Ungewissheit, ja mit Angst, dem kommenden Winter entgegen. Werden wir frieren müssen? Gibt es noch warmes Wasser für die Dusche? Sitzen wir vielleicht gar im Dunkeln?

Die Älteren unter uns erinnern sich sicher an die 50er- und 60er-Jahre des letzten Jahrhunderts: Zentralheizung gab es nur in wenigen Häusern. Geheizt wurde mit Holz und Briketts, aber nur in den Räumen, die täglich gebraucht wurden, meistens also Küche und Wohnzimmer. Im Schlafzimmer musste man sich unter der dicken Ballondecke einkuscheln. An den Fensterscheiben bildeten sich bei Frostwetter „wunderschöne“ Eisblumen. Aus dem Wasserhahn kam nur kaltes Wasser. Gebadet wurde einmal in der Woche, die ganze Familie nacheinander in einer großen Zinkwanne.

Unser Laden damals (heute Hanke Raumausstattung) wurde von einem Ölofen geheizt. Der schaffte bei mittlerem Frostwetter gerade mal höchstens 12 bis 15 Grad. Na gut, die Kunden kamen eben im dicken Wintermantel zum Einkaufen. Der Stromverbrauch hielt sich auch in Grenzen, gab es doch eine eher schummerige Beleuchtung und nur einen Kühlschrank, später dann auch eine kleine Tiefkühltruhe. Wir waren wahrhaftig nicht verwöhnt.

In den 1970er-Jahren nahm der Energieverbrauch dann langsam Fahrt auf – bis die Ölstaaten im Nahen Osten im November 1973 als Reaktion auf die Ereignisse des Jom-Kippur-Krieges den Ölhahn zudrehten. Schon damals gab es also die Angst vor einem kalten Winter mit seinen Konsequenzen. In Deutschland wurde eine besondere Sparmaßnahme verordnet:
An vier Sonntagen im November und Dezember durften die Autos nur im Notfall bewegt werden. Gern erinnere ich mich an die Bilder im Fernsehen: Radfahrer und Pferdekutschen auf der Autobahn, spielende Kinder mitten auf der Straße …

Nachdem sich die Lage beruhigt hatte, wurde der Hunger nach Energieträgern immer größer. Die Ressourcen schienen unerschöpflich zu sein.

Heute hat uns diese Fehleinschätzung eines Besseren belehrt. Wir sind zum Sparen angehalten. Das sollte uns verwöhnten Bürgern doch möglich sein. Weniger duschen, evtl. auch mal kalt (soll ja gesund sein), die Temperatur in den Räumen etwas reduzieren (man kann ja auch mal im Pullover vor dem Fernseher sitzen) usw.

Ach ja, die steigenden Preise: Vielleicht sollten wir das Auto auch mal stehen lassen, wenn’s auch mit dem Rad oder zu Fuß geht.

Und schön, dass es bei EDEKA Böttjer Tausende „Gut und Günstig“-Artikel gibt – auch nicht teurer als beim Discounter.

2110 EURO FÜR DIE LEBENSHILFE

Seit Jahren haben alle Kunden der EDEKA-Böttjer-Märkte die Möglichkeit, ihren Leergutbon für den guten Zweck zu spenden. Auf diese Weise kamen bisher erstaunliche Summen zusammen, die einem sozialen Zweck in der Region zugeführt werden konnten. Vor Kurzem übergab das Team von EDEKA Böttjer in Selsingen zum Beispiel Bargeld in Höhe von sage und schreibe 2110 Euro an die Lebenshilfe Bremervörde/Zeven. Mit den Pfandbonspenden soll im Wohnhaus „Auf dem Quabben“ in Zeven ein besonderes Snoezelbad mit Pflegebadewanne errichtet werden. „Wir sind überwältigt von der großzügigen Spendenbereitschaft und danken allen Kunden für den Erfolg der mittlerweile traditionellen Pfandbonspenden“, äußerte Christina Oevermann.

EDEKA BÖTTJER SPONSERTE NEUE TRAININGSANZÜGE

Als leidenschaftlicher Fußballfan hat Matthias Böttjer schon immer ein Herz für die Kicker der Region gehabt. Damit die U13 der JFV Concordia beim Training nicht frieren muss, gab es kürzlich neue Trainingsanzüge. Die Mannschaft um Trainer Dietmar Braun zeigte sich begeistert vom neuen Outfit.

Kreative Resteküche

Wer kennt es nicht? Hat man die Essensration für den Tag auch noch so gut geplant, gewisse Reste bleiben immer. Am kommenden Tag hat man dann oft keine Lust auf etwas Schnödes, Aufgewärmtes – oftmals landen diese Reste dann in der Tonne. Viel zu schade, denn daraus lassen sich tolle neue Gerichte zaubern. Wie das geht, zeigen wir Ihnen auf dieser Seite. Versuchen Sie es, und Sie werden weit weniger Lebensmittel verschwenden und dabei noch richtig gut schlemmen.

Hühnchen

Noch Hähnchenfleisch im Kühlschrank? Ein erneutes Anbraten macht es schnell trocken. Es gibt andere Möglichkeiten. Im Kühlschrank bis zu drei Tage lang haltbar.

Tacos, Wraps, Sandwiches: Hacken oder zupfen Sie das Fleisch in Stücke und füllen Sie es zusammen mit etwas Gurken-, Tomaten- und Salatstückchen in einen Wrap, einen Taco oder zwischen zwei Brothälften, geben nach Belieben etwas Cocktail- oder Knobisauce hinzu und fertig.
Suppe: Alternativ kochen Sie das Fleisch zerkleinert in einer Brühe mit Suppengrün und nach Belieben kleinen Nudeln wieder auf.

Reisportionen abzuschätzen ist nicht leicht, und zu oft bleibt der klebrige Reisrest liegen. Wieso? Schnell abkühlen, kalt stellen. 24 Stunden haltbar. Nochmal gründlich erhitzen.

Reis

Gebratener Reis: Heizen Sie Ihren Wok auf und geben Sie etwas Öl (am besten Sesamöl) hinein. Dann fügen Sie den Reis hinzu. Verquirlen Sie derweil zwei Eier und gießen Sie diese über den heißen Reis. Für Frische sorgen ein paar Erbsen und gehackte Frühlingszwiebeln. Salzen, pfeffern und genießen.
Mexikanischer Reis: Erstellen Sie eine Paste aus Petersilie, Koriander, Chili, Knoblauch und etwas Zwiebel, indem Sie alles pürieren. Kochen Sie den Reis mit etwas Wasser oder Brühe neu auf und vermengen Sie ihn anschließend mit der Paste. Sie können den mexikanischen Reis mit Hähnchen oder in Tortillas servieren.

Brot

Das Brot ist hart geworden, schimmelt aber nicht? Dann findet auch dieses seine Verwendung.

Brotsalat: Hacken Sie das Brot in mundgerechte Stücke und geben Sie diese in eine Schüssel. Fügen Sie Tomatenstücke, gehackte rote Zwiebel, ½ zerkleinerte Gurke, einen Schuss Rotweinessig und Olivenöl hinzu. Pfeffern, salzen und vermengen alles – fertig.
Paniermehl: Toasten Sie die Brotreste, bis sie gänzlich trocken sind. Reiben Sie das Brot mit der Käsereibe oder zerkleinern Sie es mit dem Messer und pürieren Sie es noch mit dem Pürierstab. Die Brösel eignen sich als Panade zum Frittieren oder auch als Bindemittel in Würsten oder Frikadellen.

Die Kartoffel ist wirklich vielseitig einsetzbar, sollte denn etwas von ihr übrig bleiben. Kühl lagern und innerhalb von maximal drei Tagen verbrauchen.

Kartoffeln

Gratin: Sollten Sie ganze Kartoffeln übrig haben, schneiden Sie diese in Scheiben und geben Sie diese in eine Auflaufform. Kochen Sie etwas Brühe (etwa 200 ml), vermengen Sie sie mit Schmand und geben Sie die Mischung zu den Kartoffeln. Je nach Belieben mit Speckwürfeln oder Erbsen verfeinern, Käse darüber und ab in den Ofen.
Püree: Erhitzen Sie die Kartoffeln mit Butter und Milch und zerstampfen Sie sie.

DIE EDEKA APP

- EDEKA-App herunterladen
- Kostenlos registrieren
- DeutschlandCard verknüpfen
- Lieblingsmarkt favorisieren
- Doppelt sparen!

Mit der EDEKA-App bis zu 500 € im Jahr sparen!

Erhältlich im App Store

Erhältlich bei Google play

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:
Christoph Strakl
Tel.: (0 53 32) 96 86-55
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Digital- & Printmedien
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!