



Böttjer



IN BREMERVÖRDE

AUSGABE 65 | JULI 2023



10 Jahre Bremervörde –
feiern Sie mit!



Aktionsprogramm
und Angebotsknüller



Gewinnspiel mit
tollen Preisen

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

nun sind wir als EDEKA Böttjer bereit
10 Jahre im Herzen von Bremervörde ansässig.

Heute ist Zeit, einmal DANKE zu sagen!

Danke, dass Sie uns in diesen Jahren
so treue Kundinnen und Kunden geworden
sind.

Danke, dass wir Ihr Vertrauen
gewinnen durften.

Danke, dass Sie unseren
Mitarbeitern jeden Tag aufs
Neue ein Lächeln schenken...

Wir freuen uns, Sie in dieser besonderen
Woche begrüßen zu dürfen!

Feiern Sie mit uns und
profitieren Sie von unseren
zahlreichen Jubiläumsknüllern!

*Ihr Matthias Böttjer
und das gesamte Team von*
EDEKA *Böttjer in Bremervörde*



Aktionsprogramm 10 Jahre Bremervörde

Donnerstag, 20. Juli

10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr **Glücksrad**
10 – 13 Uhr und 14 – 17 Uhr **Kinderschminken**
Verkostungen an verschiedenen Stellen im Markt
z. B. Wein und Käse

Freitag, 21. Juli

10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr **Glücksrad**
14 – 18 Uhr **Glitzertattoos**
10 – 18 Uhr **Bratwurstverkauf***
Verkostungen an verschiedenen Stellen im Markt
z. B. Wein, Käse und Likör

Samstag, 22. Juli

10 – 18 Uhr **Bratwurstverkauf***
Verkostungen an verschiedenen Stellen im Markt
z. B. Wein und Käse

* zugunsten der Bremervörder Feuerwehr



Wir gratulieren allen Jubilaren, die seit 10 Jahren dabei sind!

Snack-Ideen für die nächste *Gartenparty*



Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

- 400 g Pizzateig

Für den Belag:

- 300 g Tomatensauce
- 100 g Salami
- 200 g Emmentaler, gerieben
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Thymian

Utensilien:

- Schaschlikspieße

Pizza-Lollis

Pizza-Lollis sind das perfekte Fingerfood für die Party: Sie sind schnell gemacht und einfach köstlich!

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen, den Pizzateig ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Die Salami auf dem Pizzateig verteilen, mit Käse und Kräutern bestreuen. Den Pizzateig zu einer langen Rolle aufrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die nun erhaltenen Schnecken auf einem Backblech verteilen und bei ca. 200 °C Umluft für ca. 10 Min. backen. Die Pizzaschnecken kurz auskühlen lassen und auf Schaschlikspieße spießen. Noch warm servieren.



Tortilla-Wrap mit Hähnchen

Zutaten für 4 Portionen

Für die Wraps:

- 1 Paprika, rot
- 6 kleine Hähnchenbrustfilets
- 7 Tomaten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 200 g Salatmischung
- 4 EL Olivenöl, nativ extra
- Salz, Pfeffer
- 4 Tortillas

Für den Dip:

- 2 reife Avocados
- 2 Limetten, davon der Saft
- 1 Prise Salz
- etwas Koriandergrün, fein geschnitten
- 50 g Mandelblätter
- Pfeffer

Für die Marinade:

- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Limettensaft
- ½ TL Tabasco
- 6 EL Sonnenblumenöl

Einmal gebacken, vielseitig verwendbar: Tortillas bilden die Grundlage für eine ganze Reihe beliebter Speisen aus Mexiko. So lässt sich das Fladenbrot als knuspriger Taco, als weiche Enchiladas oder in Form eines gefüllten Wraps genießen.

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit allen anderen Zutaten für die Marinade vermischen. Für die Wraps die Paprika schälen, putzen, entkernen und waschen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. In die Hähnchenbrustfilets jeweils eine Tasche schneiden und mit den Paprikastreifen füllen. Die Hähnchenbrustfilets in der Marinade zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten vom Stielansatz befreien und 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Kalt abspülen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Selleriestangen waschen, putzen und die harten Fasern abziehen. Die Selleriestangen in schmale Stücke schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Sellerie darin 3 Minuten unter Rühren braten. Tomaten hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In der Pfanne 4-5 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz abkühlen lassen und schräg in Streifen schneiden. Die Tortillas in der Mikrowelle oder in einer trockenen Pfanne erwärmen. Die Tortillas nacheinander mit den Salatblättern, der Tomaten-Sellerie-Mischung und den Hähnchenbrustfilets belegen. Zu Tortilla-Wraps einrollen. Die Tortilla-Wraps schräg halbieren und servieren. Die Avocados schälen, entkernen und zusammen mit dem Saft und dem Abrieb der Limetten sowie den Mandelblättchen, den Gewürzen und dem Koriander in einen Mixbecher geben. Die Masse ca. 2 Minuten zu einer feinen Creme pürieren. Den Dip abdecken und bis zum Servieren kühl lagern. Möchten Sie noch tiefer in die mexikanische Küche einsteigen, können Sie mit unserem Rezept Tortillas einfach selber machen.

Mit unseren Getränketrends durch den Sommer



Zutaten für 4 Portionen

- 2 Beutel Schwarztee
- 150 g Tapiokaperlen
- 400 g Erdbeeren
- 200 ml Kondensmilch
- 400 ml Vollmilch
- 2 Handvoll Eiswürfel

Außerdem: 4 Erdbeeren
Utensilien: Trinkhalme

Bubble Tea Erdbeere

Unser Bubble-Tea-Rezept mit Erdbeeren fügt dem Kultgetränk eine frisch-säuerliche Note hinzu – der perfekte Sommerdrink! Lesen Sie hier nach, wie Sie Bubble Tea zubereiten und nach Ihren Wünschen abwandeln können.

Zubereitung:

600 ml Wasser zum Kochen bringen, Teebeutel einhängen und 6-8 Minuten ziehen lassen. Anschließend im Kühlschrank für 2-3 Stunden kalt stellen. Tapiokaperlen in große Gläser füllen und den kalten Schwarztee gleichmäßig auf die Gläser aufteilen. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in einen Standmixer geben. Kondensmilch und Vollmilch zugeben und alles fein pürieren. Die Erdbeermilch ebenfalls auf die Gläser verteilen. Eiswürfel zugeben und Trinkhalme einstecken. Für die Dekoration die Erdbeeren waschen und mittig einschneiden. Auf den Glasrand stecken und servieren.

Probieren Sie den Joy-of-love-Cocktail am besten mit unserem Henderson Gin, fruchtig und lecker.

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben und schütteln. Dann ins mit Crushed Ice gefüllte Glas abseihen. Als Dekoration: Kirsche und Limettenstück auf den Drink legen und mit Trinkhalm servieren.



Zutaten für 1 Portion

- 4 cl Gin
- 2 cl Apricot Brandy
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Grenadine
- 12 cl Maracujasaft
- Crushed Ice
- 1 Cocktailkirsche
- 1 Limette

Utensilien: Zitruspresse,
Cocktailshaker

Joy of Love

Ob als prickelnd-fruchtige Begleitung zum Brunch, als Aperitif eines festlichen Dinners oder zum Anstoßen an Silvester: Unsere raffinierte Abwandlung des Mimosa-Cocktails legt garantiert einen großen Auftritt hin. Freuen Sie sich auf die Kombination aus Schaumwein, Himbeeren und Thymian.

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. Zucker, Honig, Zitronenschale, Zitronensaft und 3 Thymianzweige mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Das Ganze für 10-15 Min. einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Die Zweige sowie die Zitronenschale entfernen und den Sirup komplett abkühlen lassen. Die gefrorenen Himbeeren für einige Minuten antauen lassen und dann zusammen mit dem kalten Sirup und dem Puderzucker im Standmixer pürieren.

Eventuell noch ein wenig Wasser hinzugeben. Das fertige Sorbet in eine Plastikbox füllen und für 4 Std. im Eisfach gefrieren lassen. Mit dem Melonenausstecher jeweils 2 Kugeln Sorbet in ein Sektglas geben. Dazu 2 frische Himbeeren geben, den Sekt aufgießen und mit den Thymianzweigen dekorieren.



Zutaten für 7 Portionen

- 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 2 EL Puderzucker
- 100 g feiner Zucker
- 2 EL Honig, flüssig
- 10 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 1 Flasche Sekt, halbtrocken oder trocken
- 1 Handvoll Himbeeren

Utensilien: Kugelausstecher (Melonenausstecher)

Mimosa

Cantaloupe-Spritz ist ein fruchtiger Melonen-Cocktail mit Erdbeeren, Perlwein und Minzpesto, perfekt für die nächste Sommer- oder Gartenparty.

Zubereitung:

Für den Cocktail die Cantaloupe-Melone von Schale und Kernen befreien, grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Melonenpüree in eine Eiswürfelform geben und für 6 Stunden im Tiefkühler einfrieren. Die Zitrone waschen und 4 gleich große Scheiben zur Cocktail-Garnitur abschneiden. Für das Minzpesto die Hälfte der Minzstängel waschen, die Minzblätter vom Stiel zupfen und zusammen mit den Haselnüssen und dem Zuckersirup fein pürieren. Für den Ingwersirup den Zucker zusammen mit zwei Esslöffeln Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist und der Zucker anfängt zu karamellisieren, den Ingwer hineingeben und mit 50 ml Wasser ablöschen. Erneut köcheln lassen, bis ein klebriger Sirup entsteht. Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und bis auf zwei Stück ebenfalls pürieren. Das Erdbeerpüree in ein Glas geben und mit den Melonen-Eiswürfeln auffüllen. 2 cl Gin sowie einen Teelöffel voll Ingwersirup hineingeben. Mit Perlwein auffüllen und mit einer Zitronenscheibe sowie Minzpesto, je einem Zweig Minze und den zurückgehaltenen Erdbeeren garnieren.



Zutaten für 4 Portionen

- ½ Cantaloupe-Melone
- 7 Stängel frische Minze
- 1 EL Zuckersirup
- 5 ganze Haselnüsse
- 3 EL Zucker
- 1 haselnussgroßes Stück Ingwer
- 8 Erdbeeren
- 2 cl Gin
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Flasche Perlwein

Cantaloupe-Spritz

**Hela
Ketchup**

verschiedene Sorten
800 ml Flasche
1 Liter = 2,21



-47%
1.77
3.39

**Nutella
Nuss-Nugat-Creme**

450 g Glas
1 kg = 5,18



-29%
2.33
3.29

**Milram Benjamin
deutscher Schnittkäse**

verschiedene Sorten
48 % Fett i. Tr.
150 g Packung
1 kg = 8,87



-50%
1.33
2.69

**Pril
Geschirrspülmittel**

verschiedene Sorten
und Größen
450 ml Flasche
1 Liter = 1,96



-29%
0.88
1.25

**Duschdas
Duschbad**

verschiedene Sorten
250 ml Flasche
1 Liter = 4,00



-31%
1.00
1.45

**Melitta gemahlener
Bohnenkaffee**

verschiedene Sorten
500 g Packung
1 kg = 7,98



-33%
3.99
5.99

**Haribo Fruchtgummi
oder Lakritz**

verschiedene Sorten
1 kg Dose



-25%
4.22
5.69

**Jubiläum
Angebote**

*gleichzeitig niedrigster Gesamtpreis der letzten 30 Tage



**Langnese
Cremissimo Eis**

tiefgefroren
verschiedene Sorten
1300 ml Packung
1 Liter = 1,45

-52%
1.88
• 3.99



**MSC Iglo
Fischstäbchen**

tiefgefroren
verschiedene Sorten
450 g Packung
1 kg = 6,40

-41%
2.88
• 4.89



**ms-
ebote**

**Alle Angebote auch
in Selsingen erhältlich!**

**Strothmann
WeizenKorn**

32 % Vol.
2 x 0,7 Liter Flasche
1 Liter = 7,14

2 Flaschen

AKTION
10.00*



**DeBeukelaer
Prinzenrolle**

verschiedene Sorten
400 g Packung
1 kg = 3,05

-38%
1.22*
• 1.99



Krombacher Bier

verschiedene Sorten
24 x 0,33 Liter Flaschen
Kiste / Abholpreis zzgl. 3,42 Pfand
1 Liter = 1,36

-36%
10.77
• 16.99



Wir gratulieren zum *Jubiläum*



Seit 10 Jahren dabei:

Saskia Egerer, Joana Niemann, Sabine Lucka, Thorsten Bruns, Liliana Kalnin, Lena Beer, Tanja Meier, Heike Gressler, Sandra Stöbel, Kerstin Reinhard, Kerstin Jürgens, Tanja Brünjes, Ilona Hinck, Silke Rüter, Sabine Kühn, Gabi Hess, Yvonne Willhardt, Angela Holst, Sandra Zimmermann, Erika Brandecker, Ina Behrens, Nadine Heins, Mirco Kallweit, Susanne Menge, Elke Schmelgel, Heike Wölk, Siegrid Eckhoff, Uta Steffens



Jetzt in unserem Markt in Selsingen:
Claudia Freese und Meike Heins

Herzlichen Glückwunsch!

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Schulfreunde

Wollte man in den 1950er-Jahren in unserer Region eine höhere Schule besuchen, eine „Mittelschule“ oder ein Gymnasium, so gab es dafür keine besondere Auswahl. Mittelschulen (heute Realschulen) gab es in Zeven und Bremervörde. Das erste Gymnasium in unserer näheren Umgebung, das St.-Viti-Gymnasium (anfangs auch „Oberschule“ genannt), wurde 1956 in Zeven gegründet. Als einzige einigermaßen erreichbare Alternative bot sich das Gymnasium in Stade an, das „Athenaeum“, gegründet bereits im Jahre 1588.

Der künftige Bremervörder Gymnasiast musste sich also entscheiden: Stade oder Zeven.

Die meisten entschieden sich für Zeven, war der Weg doch um einiges kürzer. Und so ging es mit dem legendären roten „Schienen-Zepp“ (dem legendären knallroten Triebwagen der Bahn) täglich von Bremervörde nach Zeven. Eine Busverbindung gab es erst einige Jahre später.

Wir Selsinger Mittel- oder Oberschüler stiegen am Bahnhof Selsingen zu. Man lernte sich kennen und erkannte schnell die Vorteile der gemeinsamen Bahnfahrt. Nicht erledigte Hausaufgaben konnten noch nachgeholt werden, was in der einigermaßen sanft dahingleitenden Bahn wesentlich einfacher war als später im „ruckeligen“ Bus. Und wenn nichts mehr zu erledigen war, wurde sich unterhalten oder man brachte sich gegenseitig das Skatspielen bei.

So entstanden Freundschaften, die teilweise bis zum Schulabschluss oder auch darüber hinaus anhielten. Gern erinnere ich mich an meine Bremervörder Freunde, an Harm-Peter, an Michael, Dieter, Reinhard oder Peter B., um nur einige zu nennen. Man traf sich auch außerhalb des schulischen Bereiches, zum Beispiel zu Geburtstagsfeiern oder anderen Anlässen. Besonders attraktiv war für uns Selsinger der Bremervörder Jahrmarkt, damals mitten in der Stadt an der Markthalle, der doch um einiges größer war als der Selsinger Markt. Hier wurden denn auch schon mal vorsichtige Kontakte zu den Bremervörder Mädchen gesucht, z. B. bei einer gemeinsamen Fahrt im Autoscooter. Oder an warmen Sommertagen im Bremervörder Freibad. Dort gab es ein 3-Meter-Brett, wo manch einer seinen ganzen Mut zusammennehmen musste.

Oft durfte ich bei einem guten Freund übernachten, der dann auch gern bei mir zu Hause in Selsingen zu Gast war. Wir haben uns jedes Mal einen schönen Abend gemacht, besonders wenn wir „sturmfreie Bude“ hatten.

Ja, und so ist die nächste Generation nun schon seit zehn Jahren in Bremervörde präsent, mitten in der Stadt, dort wo wir vor über 60 Jahren gemeinsam Jahrmarkt gefeiert haben. Autoscooter und Karussells wurden aus der Innenstadt verbannt. Dafür gibt es das vielfältige Angebot bei EDEKA Böttjer. Wir lieben Lebensmittel ... auch die nächsten Jahre.



Herzlichen Glückwunsch!

Wir freuen uns sehr, dass unser Mitarbeiter Nils-Hilger Hannemann seine Fortbildung zum staatl. geprüften Handelsfachwirt erfolgreich absolviert hat! Gemeinsam mit Yvonne Willhardt teilt sich Nils fortan hauptverantwortlich die Aufgaben der Marktleitung.



Vielen Dank,

liebe Kunden: 3520.- € für die Tafel!



Die Pfandbonspende hat sich im Laufe der Jahre zu einer von den EDEKA-Böttjer-Kunden lieb gewonnenen Spendeneinrichtung entwickelt. „Hierfür möchten wir an dieser Stelle noch mal Danke sagen, denn ohne das große Engagement unserer Kunden wären Spendenaktionen in dieser Größenordnung gar nicht umsetzbar“, so Christina Oevermann. Nach einem halben Jahr kamen Pfandbons in Höhe von 3520 Euro! zusammen. „Eine erstaunliche Summe, die wir nun für den guten Zweck übergeben durften“, ergänzt Christina Oevermann. Die eine Hälfte des Geldes ging an die Tafel in Zeven und die andere 1760 Euro! kommen der Tafel in Bremervörde zugute. Auf dem Foto sehen Sie v. l.: Maria Behnken und Ingrid Nieswandt von der Tafel in Zeven, Christina Oevermann sowie Andreas von Glahn von der Tafel in Bremervörde.

Hier wird appgefeiert!

EDEKA Böttjer feiert 10-jähriges Jubiläum und Sie werden beschenkt!

Mit der EDEKA-App erhalten Sie ab **50 € Einkaufswert** am Folgetag einen **5 € Gutschein** für Ihren nächsten Einkauf**

Der Einkaufswert muss nach Abzug aller Rabatte und Pfand über 50 € betragen und gilt nur für rabattfähige Waren.

**Diese Aktion gilt nur bei Böttjer in Bremervörde und Selsingen. Sie erhalten ab einem Einkaufswert von 50 Euro automatisch am Folgetag einen 5-Euro-Gutschein eingestellt. Der Gutschein ist einmalig und 2 Wochen nach Erhalt einlösbar. Sie erhalten maximal einen 5-Euro-Gutschein pro Aktionstag.

Auch in Selsingen!



Spielen mit dem *Kaufmannsladen*

„Möchten Sie vielleicht noch etwas frische Erdbeeren, oder lieber Schokolade?“ Wenn diese Worte aus dem Kinderzimmer ertönen, weiß jeder: Es wird wieder mit dem Kaufmannsladen gespielt. Schon Mama und Papa liebten es und selbst manche Großeltern werden sich noch gut an das „Einkaufen spielen“ im eigenen Zimmer erinnern. Die süßen kleinen Lebensmittelverpackungen aus Pappe – manche sind vom Original kaum zu unterscheiden, gebe es den Größenunterschied nicht – und die niedlichen Einkaufskörbchen machen das Spiel perfekt und bei Jungen und Mädchen gleichermaßen beliebt. Derzeit verlost das Team von EDEKA Böttjer einen Kaufmannsladen für Kinder und wir wollen Ihnen heute zeigen, wie man mit wenig Mitteln attraktive „Verkaufsware“ selber herstellt.



Kaufladenzubehör selber machen – Upcycling-Ideen

Es muss nicht immer neu sein. Gerade aus Dingen, die man schon Zu Hause hat, kann man ganz wunderbar Kaufladenzubehör selber machen.



Spielgeld

Für die Kasse kann man kleine ausländische Münzen nehmen oder man setzt sich zusammen, um Spielgeldscheine zu malen oder Münzen aus Papier auszuschneiden. Dazu legt man das Geld auf den Tisch, legt ein Blatt Papier darauf und rubbelt mit einem Bleistift die Münzen ab. Danach schneidet man die Münzen mit einer kleinen Nagelschere aus. Fertig ist das Spielgeld für den kleinen Kaufladengeldbeutel. Auch alte Bonus- oder Kundenkarten kann man als Zahlungsmittel in die Geldbörse stecken – das begeistert Kinder deshalb besonders, weil sie ja im Laden auch sehen, wie Mama und Papa mit der EC-Karte bezahlen.

Kleine Tüten basteln

Einfach ein Blatt Papier eindrehen und an den Enden zusammenkleben – und schon hat man praktische kleine Papiertüten, wo wunderbar das kleine Obst und Gemüse des Kaufladens hineinpasst.

Brot und Brötchen aus Kuchenteig

Wenn man etwas Teig übrig hat, vielleicht vom Plätzchen- oder Kuchenbacken, kann man daraus ein kleines Brot formen und oben leicht einkerben, oder kleine Brötchen, in die man auf der Oberseite ein kleines Kreuz ritzt. Den Teig bei geringer Hitze lange backen, damit das Brot und die Brötchen hart werden und später nicht zerkrümeln.

Kartoffeln aus Strumpfhosen

Zunächst schneidet man eine Strumpfhose in etwa 10cm lange Stücke. Im Anschluss ordentlich mit Watte ausstopfen – je nach gewünschter Größe der Kartoffeln. Zum Schluss die Enden mit Nadel und Faden verschließen und fertig sind die selbst gemachten Kartoffeln.

Gewinnspiele für Jung und Alt

Liebe Kinder, wolltet ihr schon immer einen Kaufladen zum Spielen mit Freunden haben? Dann macht mit und Lasst den Teilnahmecoupon von euren Eltern ausfüllen. Gebt diesen beim nächsten Einkauf in einem der EDEKA-Böttjer-Märkte ab. Einsendeschluss ist der 31. Juli 2023. Das Team von EDEKA Böttjer wünscht euch ganz viel Glück und Spaß beim Mitmachen!

Name _____

Anschrift _____

Telefon _____



Teilnehmen kann jeder, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgeführten Coupon im EDEKA-Markt Dirnberger abgeben. Abgabeschluss ist der 31. Juli 2023. 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.

Machen Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück tolle Jubiläumspreise von EDEKA Böttjer.

- 1.Preis: Grill inklusive einem Gutschein für ein Fleischpaket von der Bedientheke im Wert von 50 Euro sowie passendes Grillzubehör**
- 2.Preis: Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro**
- 3.Preis: Einkaufsgutschein im Wert von 25 Euro**

Lösen Sie unsere Gewinnspielfrage und geben Sie den vollständig ausgefüllten Teilnahmecoupon bis spätestens zum 31. Juli 2023 in einem der EDEKA-Böttjer-Märkte ab. Das Team der Märkte drückt die Daumen und wünscht ganz viel Glück!

Welcher EDEKA-Böttjer-Markt feiert dieses Jahr 10. Jubiläum

- a) Bremervörde b) Selsingen

Name _____

Anschrift _____

Telefon _____



Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgeführten Coupon im EDEKA-Markt Dirnberger abgeben. Abgabeschluss ist der 31. Juli 2023. 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.

DU FEHLST UNS NOCH IM SORTIMENT!

Zu sofort oder später suchen wir in beiden Märkten eine

EDEKA Böttjer

Selsingen
Hauptstr. 7
27446 Selsingen
Telefon: 0 42 84 / 92 68 15

Bremervörde
Neue Str. 36 - 38
27432 Bremervörde
Telefon: 0 47 61 / 92 62 80

**Fachkraft für den
Getränkemarkt (m/w/d)**

**Bewirb dich jetzt
oder ruf einfach mal an!**

Wir 
Lebensmittel.

Bewirb dich jetzt per E-Mail:

info@edeka-boettjer.de



Auflage: 19000 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 / 92 62 80
Fax: 0 47 61 / 92 62 829

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. 6000000 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!