



# Böttjer aktuell

Ausgabe 64 | 1/23  
www.edeka-boettjer.de



Hier finden Sie immer unsere aktuellen Angebote!



**Hanni Hase  
kommt zu  
Besuch!**

Achtung Kinder:  
Am Donnerstag, den 6. April  
um 16 Uhr besucht uns Hanni  
Hase in unserem Markt in  
Selsingen!

Bei Hanni Hase handelt es sich um eine Figur des Landtouristik SG Selsingen e. V.



Inhaber  
Christina Oevermann  
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Empfehlungen aus der Salatbar in Bremervörde
- Unsere Lieblingsprodukte zu Ostern
- Spargel und Wein: So schön kann der Frühling sein!



# Liebe Kunden,

endlich ist er da, der **Frühling!**

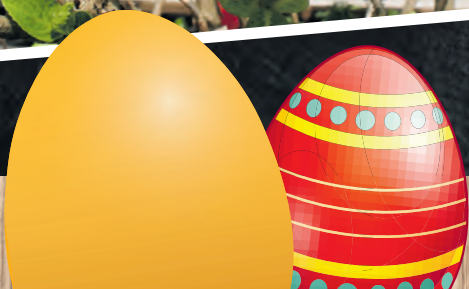
Wie herrlich, morgens aufzuwachen und das lautstarke Gezwitscher der Vögel im Ohr zu haben, die bereits fleißig ihre Nester bauen. Ostern steht vor der Tür und spätestens jetzt sollten wir die letzte Dunkelheit des Winters überstanden haben! Freuen Sie sich auf viele Themen rund um das Osterfest in dieser Zeitschrift. Leckere Grillrezepte sowie die passenden Empfehlungen aus unserer Salatbar in Bremervörde finden Sie im Innenteil. Außerdem stellen wir Ihnen wieder einige Mitarbeiter vor!

Besonders freuen wir uns, dass **Hanni Hase** seinen Besuch angekündigt hat!

Am Donnerstag, den **6. April** wird er in unserem Markt in Selsingen zu treffen sein und dort für alle Kinder eine süße Überraschung bereithalten. Haben Sie zu Hause schon mit Ihren Kindern Eier bemalt?! Dann wäre es richtig schön, wenn Sie mit Ihnen eines der farbigen Kunststücke bei uns in den Märkten vorbeibringen und zwei bunte Ostersträucher entstehen lassen!

Eine wunderbare Frühlingszeit  
und **frohe Ostern** wünschen Ihnen

*das gesamte Team von EDEKA Böttjer,  
Matthias Böttjer und Christina Oevermann*



## Liebe Kinder,

freut euch auf einen ganz besonderen Gast!

Am Donnerstag, den 6. April um 16 Uhr kommt Hanni Hase in unseren Markt nach Selsingen und möchte euch gerne treffen. Wenn ihr Lust habt, bringt ihm doch ein selbstbemaltes Ei mit, welches wir dann an unseren Osterstrauch hängen können.

Hanni Hase hat gesagt, dass er eine süße Überraschung für jedes Kind mitbringen wird! Wenn ihr am Donnerstag-Nachmittag keine Zeit habt, könnt ihr euer bemaltes Ei auch zu einer anderen Zeit von Donnerstag bis Samstag vorbeibringen!

**In beiden Märkten bekommt jedes Kind eine Überraschung, welches ein Ei an unseren bunten Osterstrauch hängt!**

Also: Legt schon mal los und bemalt schöne bunte Ostereier!

Treff Hanni Hase  
und bringt ein buntes  
Osterei vorbei!



# Angrillen zu Ostern

## Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren!



Nach dem langen Winter sehnen wir uns alle nach frühlingshaften Temperaturen und gemeinsamen Treffen im Freien. Endlich wieder den Grill anschmeißen und zusammen mit Familie und Freunden die Sonne genießen, das wäre doch toll! Warum also nicht gleich zu Ostern damit starten? Schließlich ist das Grillen zu Ostern eine attraktive Alternative zum klassischen Osterbraten aus dem Ofen. Insbesondere die Kinder freuen sich, die Ostereiersuche draußen im heimischen Garten bestreiten zu können, und die Erwachsenen haben die Freude das bunte Treiben in aller Ruhe zu beobachten, während die Osterleckereien langsam auf dem Grillrost vor sich hin brutzeln. Wenn Sie Lust bekommen haben auf ein Angrillen zum Osterfest, dann lassen Sie sich von den Empfehlungen der EDEKA-Böttjer-Mitarbeiter aus Selsingen und Bremervörde inspirieren.

## Fastengerichte vom Grill?

Zugegeben, das Fasten vor Ostern ist für viele von uns eine liebgewonnene Tradition. Deshalb verzichten einige an Karfreitag auf Fleischgerichte und greifen bevorzugt zu Fisch. Wer dies tun möchte, ist mit dem Frischfischangebot von EDEKA Böttjer in Bremervörde gut beraten. Die gekühlten Spezialitäten befinden sich direkt im Eingangsbereich inmitten der Obst- und Gemüseabteilung. Ob Seelachs oder Rotbarsch, hier finden Fischliebhaber täglich eine kleine Auswahl an beliebten Frischfischspezialitäten, die sich prima zum Grillen anbieten. Nutzen Sie für die Zubereitung auf dem Rost am besten einen sogenannten Fischgriller. Ist dieser nicht vorhanden, tut es auch ein Stück Alufolie als Schutz. Da Fisch schnell verbrennt, eignen sich zum Grillen am besten fetthaltige und festfleischige Fische, da diese nicht so schnell austrocknen.



## Lamm – der Osterklassiker!

Ein Osterfest ohne Lammfleisch? Für viele nicht denkbar. Alle traditionsbewussten Genießer dürfen aber aufatmen. Denn in der Theke von EDEKA Böttjer in Bremervörde und Selsingen werden sie auch zu diesem Osterfest fündig. Schließlich gehört Lamm als Klassiker mit zu den beliebtesten Festgerichten. Ob als mariniertes Lammlachs für den Grill oder lieber als saftige Keule – die fachkundigen Mitarbeiter der Bedienabteilung beraten Sie gerne bei der Auswahl.



## Stroschwein aus artgerechter Haltung

Neu im Trend sind laut der Fleischer aus Selsingen und Bremervörde die qualitativ hochwertigen Produkte des Stroschweins. Ausgezeichnet mit Haltungsklasse 3 überzeugt es auch diejenigen, die ihren Fleischeinkauf bewusst bestreiten und auf eine artgerechte Haltung der Tiere achten und somit auf ein gutes Gewissen beim Genießen setzen. Die Tiere stammen von landwirtschaftlichen Betrieben aus Norddeutschland. Dort werden sie auf Stroh gehalten und verfügen über ausreichend Auslauf. Die tiergerechte Haltung spiegelt sich am Ende in der ausgesprochen guten Fleischqualität wider. Erhältlich ist das Stroschwein ausschließlich im SB-Bereich.

## Ein Fest für Genießer: das Steak No.1

Mit dem trockengereiften Steak No.1 kommen alle Genießer und Feinschmecker auf ihre Kosten. Zubereitet auf dem heißen Grill verspricht dieses, über 4 Wochen im Dry Ager gereifte Stück Fleisch den besonderen Genuss. Erleben Sie unverkennbare Aromen von Nuss und Butter, die erst durch die traditionelle Art des Trockenreifens so richtig hervorstechen, und verzaubern Sie Ihre Liebsten mit einem besonders edlen Stück Fleisch, das man sich nicht alle Tage gönnt.



# Empfehlungen für den nächsten Grillabend vom Team der Salatbar in Bremervörde

Die Salatbar in Bremervörde ist seit der Eröffnung der Blickfang des Marktes. Direkt im Eingangsbereich der Obst- und Gemüseabteilung wird man von ihr empfangen. Knackige Salate laden dazu ein, sich gesund zu ernähren, und bieten den idealen Snack für die Mittagspause. Und mehr noch, „jetzt zur anstehenden Grillzeit ist die Salatbar gefragter denn je“, weiß Siegrid Eckhoff, die seit Beginn an ihr Herzblut in die Bestückung der Theke legt. Unterstützt wird sie dabei von Alyssa Heubes. „Wir sind ein eingespieltes Team und haben Spaß daran, unsere Kunden immer wieder aufs Neue mit variierenden Salatkreationen zu begeistern“, verrät Alyssa Heubes.

Die Salate aus der Salatbar können sich wahrlich sehen lassen. Hergestellt aus besten Zutaten aus dem Markt versprechen sie alle den besonderen Genuss. „Bei uns kommt nicht irgendetwas in die Salatschüssel. Wir wählen unsere Produkte gezielt aus und setzen stets auf Qualität und Frische“, versichert Siegrid Eckhoff. Für die Grillzeit haben sich die beiden Böttjer-Mitarbeiterinnen schon einiges einfallen lassen. „In dieser Ausgabe präsentieren wir unsere Empfehlungen zum An grillen. Wir geben sogar eines unserer aktuellen Rezepte an unsere treuen Leser weiter, zum Selbstaussprobieren“, so Siegrid Eckhoff. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von den neuesten Salatkreationen aus Bremervörde verzaubern! Auch in Selsingen locken viele hausgemachte Salate zum Probieren und Genießen.



## Bohnensalat:

genießen Sie den Klassiker unter den Salaten!

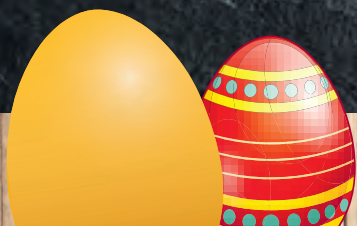


## Edamame-Salat

mit Feldsalat und geröstetem Sesam, ideal für alle Veganer!

## Sweet Chili Gurkensalat:

nach einem Rezept von Alyssa Heubes.





## Blattsalat mit Erdbeeren

### Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Erdbeeren
- 10 Stck. Cherrytomaten
- ½ TL Salz
- ½ Zitrone
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 150 g Blattsalat
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- etwas Pfeffer
- 6 EL Olivenöl

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Von den Erdbeeren das Grün entfernen und die Erdbeeren in Stücke schneiden. Die Blattsalate putzen, waschen und abtropfen lassen.

#### Schritt 2

Die Cherrytomaten waschen, abtropfen lassen und vierteln. Den weißen Balsamicoessig mit Salz und Pfeffer sowie dem Saft der Zitrone verrühren. Zuletzt das Olivenöl einrühren.

#### Schritt 3

Die Sonnenblumenkerne im Backofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze für 10 Minuten oder in der Pfanne rösten. Die Erdbeeren mit den Tomaten und den Blattsalaten in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing marinieren. Zuletzt die Sonnenblumenkerne darüber streuen.

Wir wünschen guten Appetit!

Siegrid Eckhoff und Alyssa Heubes präsentieren Ihnen heute ihre Salat-Empfehlungen zum Start in die diesjährige Grillsaison.



### Dessert-Vielfalt:

Erleben Sie ergänzend zu den hausgemachten Salaten die leckeren, im Hause Böttjer hergestellten Dessertkreationen.

## Nachhaltig genießen mit regood

Ernähren Sie sich nicht nur gesund, sondern auch umweltbewusst mit dem neuen Pfandsystem „regood“ von EDEKA. Die Mehrwegverpackungen von regood sind um ein Vielfaches ressourcenschonender als to-go-Einwegverpackungen. Bei der Entwicklung von regood wurde großer Wert auf hohe Qualität, Recyclingfähigkeit, Flexibilität und Langlebigkeit gelegt. Die Becher und Schüsseln (exklusive Deckel) sind auch für die Mikrowelle und Spülmaschine geeignet. Zudem sind sie Blauer Engel zertifiziert. Regood ist somit die umweltfreundliche und nachhaltige Alternative zur Einwegkunststoffverpackung und sorgt so für mehr Nachhaltigkeit im Alltag. Einfach Mehrweg-Bowl-Becher befüllen und nach dem Säubern wieder im Markt abgeben.

# Der Klassiker zum Osterfest: das Osterlamm



Backen macht Freude – Insbesondere zu festlichen Anlässen holen wir doch alle gerne unsere Lieblingsrezepte heraus und verzaubern unsere Lieben mit altbekannten Leckereien. Eine davon ist zum Osterfest ohne Frage das beliebte Osterlamm. Probieren Sie sich an unserem Rezept aus und verzieren Sie das Lamm gerne gemeinsam mit Ihren Kindern. Die werden sicherlich Spaß daran finden.

## Zutaten für 6 Portionen

Außerdem: Osterlamm-Backform

## Für die Deko:

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker

## Für den Teig:

- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 125 g Süßrahm-Butter
- 110 g Puderzucker
- ½ unbehandelte Zitrone  
davon die abgeriebene Schale
- 100 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 60 g Mandeln, gemahlen
- 2 Päckchen Vanillezucker

## Utensilien:

Weizenmehl, Butter zum Einfetten, Puderzucker



## Zubereitung:

Lammform einfetten und bemehlen. Ofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 50 g Puderzucker steif schlagen. Eigelbe, restlichen Puderzucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenabrieb, Butter und Salz hinzugeben und schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Mandeln vermengen und unter den Eischnee heben. Den Teig in die Form füllen und auf dem untersten Rost 30 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen.) Form aus dem Ofen holen, in ein feuchtes Tuch hüllen und 10 Minuten auskühlen lassen. Lämmchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. Für die Deko Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und das Lamm mit Tupfen versehen. Hierbei das Gesicht und die Füße auslassen.







## Rüblitorte

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren schälen, waschen und fein reiben. Eier mit Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Gewürze mischen, zur Teigmasse geben und gleichmäßig unterrühren. Möhren unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten, Teig hineingeben, glatt streichen und im heißen Ofen 45 bis 50 Minuten backen. Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen. 6 Pistazienkerne beiseitelegen. Für das Frosting die restlichen Pistazien sehr fein hacken oder mahlen. Frischkäse und Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Puderzucker unter Rühren esslöffelweise zufügen, alles zu einer glatten Creme verrühren. Pistazien unterheben. Den Kuchen rundum mit dem Frosting einstreichen und kalt stellen. Für die Deko-Möhrchen Marzipan und Puderzucker verkneten. Marzipan mit Lebensmittelfarbe orange färben. In 12 Portionen teilen und zu kleinen Möhrchen formen. Dazu erst Kugeln rollen und anschließend zu Kegeln formen. Möhrchen mit einem Messer einritzen. Pistazienkerne halbieren, je 1/2 Kern als Grün in die Marzipanmöhrchen stecken. Torte mit den Möhrchen verzieren.

### Zutaten für 12 Portionen

#### Für die Creme:

- 25 g Pistazienkerne
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 150 g Butter, weich
- 120 g Puderzucker

#### Für den Kuchen:

- 400 g Möhren
- 4 Eier
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Zimt
- ½ TL Muskat
- Fett für die Form

#### Für die Deko:

- etwas Marzipanrohmasse
- etwas Puderzucker
- Tropfen Lebensmittelfarbe, gelb
- Tropfen Lebensmittelfarbe, rot
- einige Pistazienkerne



## Erika Wellbrock

Sie kam immer gerne zum Einkaufen in den Markt, nun hat sie die Seiten gewechselt. Seit dem 1. September 2022 arbeitet Erika Wellbrock bei EDEKA Böttjer in Selsingen und sitzt genau an der Stelle, an der sie schon so oft ihre Einkäufe abrechnen ließ.

„Ich lebe in Selsingen und war Stammkundin bei EDEKA Böttjer. Umso mehr freut es mich, dass ich das Team heute tatkräftig bei der Arbeit unterstützen darf“, verrät die neue Mitarbeiterin. Als Erika Wellbrock in Rente ging, bewarb sie sich für einen Minijob im Markt.

„Zuvor war ich in einer Molkerei in der Nähe tätig. Und ich wollte danach noch etwas tun“, berichtet sie. Als Selsingerin kenne sie viele der Kunden beim Namen und genau das mache das Arbeiten noch einmal ein Stück besonderer und persönlicher. „Außerdem haben wir ein tolles Team an der Kasse, welches bei Fragen gerne weiterhilft“, versichert Erika Wellbrock, die täglich mit dem Rad zur Arbeit kommt und die Abwechslung auf ihrer neuen Arbeitsstelle liebt.



## Elke Bartels

Seit Oktober vergangenen Jahres gehört Elke Bartels zum Team von EDEKA Böttjer in Bremervörde. Die gelernte Pharmazeutische technische Assistentin suchte aufgrund der Betreuungszeiten ihrer Kinder einen neuen Job und fand diesen im Einzelhandel. „Bevor ich zu EDEKA Böttjer kam, sammelte ich Erfahrungen in einem anderen Betrieb. Das half mir beim Einstieg“, verrät Elke Bartels und ergänzt: „Heute kümmere ich mich um die MoPro- und Tiefkühl-Abteilung und in Vertretung um den Backshop.“ Zu den Aufgaben in den Abteilungen gehören sowohl die Bestellungen für den Backshop, die Überprüfung des MHDs sowie das Auffüllen der Regale und Kühltruhen. „Man wächst mit seinen Aufgaben und ich bin froh, durch meine neue Stelle so viel Neues dazu gelernt zu haben. Der Beruf ist vielfältig und gefällt mir besonders durch den täglichen Kundenkontakt. Ich bin dankbar, im Team von EDEKA Böttjer angekommen zu sein.“



## Walter Böttjers Erinnerungen

*Heute: Osterfeuer*

Ostern ist das christliche Fest mit den wohl meisten lieb gewordenen Bräuchen. Letztes Jahr habe ich mich an den Osterhasen erinnert, der die bunt bemalten Eier bringt, die die Kinder an Ostern voller Eifer suchen.

Heute denke ich an einen uralten Brauch, in dem sich heidnische und christliche Traditionen vermischen: das Osterfeuer. Schon immer hat das Feuer, besonders das offene Feuer, eine Faszination auf den Menschen ausgeübt. So auf den nordfriesischen Inseln Ende Februar das „Biikebrennen“, im Hessischen das „Hutzelfeuer“ oder im Alemannischen das „Funkenfeuer“.

Ja, und bei uns freuen sich vor allem die Jüngeren auf das Osterfeuer – endlich wieder, nachdem auch dieser Brauch in den vergangenen Jahren von der Corona-Pandemie „ausgebremst“ worden war. Schon Wochen vor dem Osterfest bringen vor allem die Landwirte große Mengen Strauchschnitt zu den für das Feuer vorgesehenen Plätzen, den sie mit ihren Frontladern möglichst hoch auftürmen. Die Organisation übernimmt meistens ein Verein oder die Dorfjugend bzw. die Feuerwehr, die ohnehin für die Sicherheit sorgen muss. Natürlich werden Getränke organisiert, meistens gibt es auch die beliebte Bratwurst.

So vorbereitet kann es dann losgehen, entweder am Ostersonntag oder an einem der darauf folgenden Feiertage.

Ich erinnere mich besonders gerne an das Osterfeuer in Granstedt. Man verabredete sich mit Freunden, die Kinder waren im Vorschul- oder Grundschulalter und hatten dementsprechend besonders viel Spaß und natürlich den Schalk im Nacken. Wir Erwachsenen also, mit der Flasche Bier oder dem Glas Glühwein in der Hand, in der anderen Hand womöglich die leckere Wurst, schauen verträumt ins lodernde Feuer – plötzlich ein Angriff von Hinten: Zwei Arme umschlingen mich (meiner Frau und den Freunden erging es ebenso), zwei Hände streichen mir „liebvoll“ durchs Gesicht – die ganze Aktion begleitet von großartigem kindlichen Lachen.

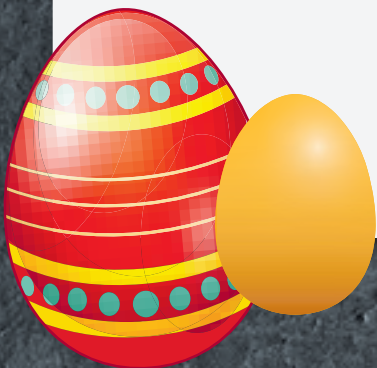
Die Kinder hatten es den Eltern mal so richtig gezeigt. Alle waren kräftig „angeschwärzt“, natürlich auch die Kinder, denn wir haben uns selbstverständlich „revanchiert“.

Nach vielen weiteren gegenseitigen „Attacken“ (die Kinder hatten natürlich die Oberhand) ging der Abend langsam zu Ende, das Feuer loderte nicht mehr und die Kinder wurden müde.

Eigentlich nur noch ins Bett ... vorher aber noch in die Badewanne ...



Christina und Matthias nach dem Osterfeuer





## Das war der 20. Böttjer-Cup!

Am Samstag, den 18. Februar, fand wieder der beliebte Böttjer-Cup in Selsingen statt. Sowohl die beiden Selsinger Mannschaften, die beim U7-Turnier, als auch die beiden, die beim U8-Turnier an den Start gingen, konnten ihre Turniere auf den beiden vorderen Plätzen beenden. Lediglich die U9 musste sich dem Bremervörder SC geschlagen geben. Wie es das Fairplay-Modell verlangt, wurden alle Spiele ohne Schiedsrichter ausgetragen. So sind die Kinder gefordert, eigenständig Entscheidungen zu treffen. Außerdem soll so der Erfolgsdruck genommen werden. Abgerundet wurde der Samstag durch das U12-Turnier, bei dem die JSG Wörpe als Sieger hervorging. Die beiden U12-Teams der JFV Concordia belegten den zweiten und dritten Rang. Wie am gesamten Turniertag war die Stimmung auch bei diesem Turnier bemerkenswert.

Mit der tollen Stimmung ging es Sonntag weiter – sie wurde sogar noch getoppt: Beim U10-Turnier, das der Bremervörder SC gewann, entstand auf den teilweise überfüllten Tribünen eine tolle Stimmung. Die beiden Selsinger Teams belegten den dritten und vierten Platz. Es folgte das U11-Turnier, das an Spannung kaum zu überbieten war. Noch spannender war es dann zwischen dem FC Ummel und der JSG Hersedorf/Bevern. Sie waren nicht nur punkt- und torgleich, sondern trennten sich remis, sodass das Siebenmeterschießen her musste. Dieses gewann der FC Ummel, der sich dadurch den vierten Rang sichern konnte.

Im letzten Turnier kam es zum „eigentlichen Böttjer-Cup“, der wohl das stärkste Teilnehmerfeld vorwies. Im Finale schlug die U13 der JFV A/O/B/H/H eine müde Concordia-Mannschaft und sicherte sich so den Turniersieg. In einer vollen Halle konnten die Zuschauer ein hochklassiges Turnier bestaunen.

Organisator Michel Bizot zog abschließend ein Fazit: „Es war ein tolles Wochenende mit gelungenen Turnieren, das der MTSV Selsingen mit der Hilfe vieler Mitarbeiter und Eltern organisiert hat. Die unentbehrliche Unterstützung von Hauptsponsor EDEKA Böttjer und Co-Sponsor Alte Apotheke wurde bei der Preisverleihung unterstrichen, als der Siegerpokal an die Turniersieger überreicht wurde.“

Das Turnier fand in Zusammenarbeit mit der bundesweiten Mitmach-Initiative „Kinder stark machen“ und „Alkoholfrei Sport genießen“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) statt. Sie richtet sich an Erwachsene, die Verantwortung für Kinder und Jugendliche tragen. Ziel ist eine frühe Suchtvorbeugung. Durch die Stärkung des Selbstvertrauens und die Förderung ihrer Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit sollen Kinder und Jugendliche lernen, auch gegen Gruppendruck „Nein“ zu Suchtmitteln aller Art sagen zu können.



Text und Bild: Max Wilshusen



# Mitarbeiter in den Arbeitsalltag integrieren

Wussten Sie eigentlich, dass das Recht auf Arbeit zu den Menschenrechten zählt? Es gilt deshalb, Menschen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen bestmöglich in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Das Ziel: Sie sollen die Gelegenheit haben, entsprechend ihren Möglichkeiten am Arbeitsleben teilzuhaben.

In den EDEKA-Böttjer-Märkten haben gleich zwei Mitarbeiter der Lebenshilfe einen festen Arbeitsplatz gefunden. Heute wollen wir Ihnen Philipp Holle und Susanne Hashani etwas genauer vorstellen.



## Susanne Hashani

Bei EDEKA Böttjer in Bremervörde hat Susanne Hashani vor etwa zwei Jahren einen Außenarbeitsplatz gefunden. „Meine größte Freude ist es, den Kunden ein Lächeln aufs Gesicht zu zaubern. Ich gehe gerne zur Arbeit bei EDEKA Böttjer. Dort räume ich jeden Tag die Regale ein. Zuständig bin ich für die Chips und Süßwaren“, erzählt Susanne lächelnd. Die aufgeweckte und immer freundliche Mitarbeiterin zeigte sich vom ersten Tag an engagiert und hatte bei ihren Kollegen schnell einen Stein im Brett. So räume Susanne beispielsweise gerne auf. „Wenn ich Kisten im Markt stehen sehe oder etwas auf dem Boden liegt, dann räume ich das weg“, bestätigt Susanne. Anderen Menschen helfen zu können, gefällt ihr aber besonders. „Ich zeige unseren Kunden, wo etwas steht, oder höre ihnen zu, wenn sie mir etwas erzählen möchten“, versichert Susanne. Immer unterstützt wird sie dabei von ihren Kollegen im Markt. „Bei besonderen Fragen helfen mir immer meine Ausbildungsleiterin oder die Marktleiter weiter“, erklärt Susanne, die sich keinen schöneren Arbeitsplatz vorstellen könnte. Das Team von EDEKA Böttjer in Bremervörde wünscht Susanne weiterhin alles Gute!

## Philipp Holle

Seit vier Jahren arbeitet Philipp Holle schon bei EDEKA Böttjer in Selsingen – und das mit großer Freude. Fünf Tage die Woche kümmert sich der aufgeschlossene Mitarbeiter um die Regalpflege und das Verräumen der Getränkekisten. „Wenn wir große Getränkepaletten angeliefert bekommen, verteile ich die neue Ware im Getränkemarkt“, beschreibt Philipp. Und damit nicht genug, auch in der Obst- und Gemüseabteilung legt er fleißig neue Ware nach, sollte mal etwas vergriffen sein. „Gleichzeitig prüfe ich die Qualität der Produkte“, erklärt er. Seine Augen sind dabei stets geöffnet für Lücken im Regal. „Ich organisiere mich selbstständig und fülle die Regale immer wieder neu auf, egal ob es sich um Süßwaren oder andere Bereiche im Markt handelt“, verrät Philipp. Auch die Tiefkühl-Produkte gehören mit zu seinem Aufgabengebiet. Besonders viel Spaß mache dem engagierten EDEKA-Böttjer-Mitarbeiter aber der Austausch mit den Menschen im Markt. „Ich mag die Arbeit mit meinen Kollegen und spreche auch gerne mit unseren Kunden, wenn sie zum Beispiel etwas nicht finden. Viele von ihnen sind Stammkunden, die öfter in der Woche in den Markt kommen. Mit ihnen macht es besonders viel Spaß“, berichtet Philipp.



# Auf in die schöne Spargelzeit!



Freuen Sie sich schon bald 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!

Je nach Witterung beginnt die Spargelernte im April und dauert bis zum 24. Juni, dem Johannistag, an. Schon eine Prise Salz, etwas Zucker und ein wenig Zitronensaft genügen, um die herrlichen Aromen des puren Spargels zur Geltung zu bringen. Altbewährte Geschmackspartner wie eine Scheibe Schinken, Kartoffeln und ein Schuss Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter begeistern Feinschmecker jedes Jahr aufs Neue. Ein herzhafter Gaumenschmaus gelingt ebenfalls mit einem Kalbs- oder Schweinemedallion, die es würzig mit Salbei und Co. zu verfeinern gilt. In einen Crêpe gewickelt, spielt der König des Gemüses die Hauptrolle und überzeugt mit einem vollmundigen Auftritt. Aber auch in kräftigen Eintöpfen macht Spargel eine gute Figur. Er schmeckt selbst in der fruchtigen Kombination mit süßen Erdbeeren in einem ausgefallenen Sommer-Salat hervorragend.

## Karl Karle Silvaner trocken

Unser Klassiker  
zu Spargel und Fisch.

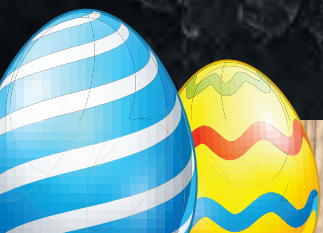


## Die perfekten Spargel-Begleiter

Ein guter Tropfen Wein rundet jedes Spargelmenü gekonnt ab. Zum Spargel empfehlen wir:

## Karl Karle Weißer Burgunder halbtrocken

Zarter Duft nach frischen Äpfeln und Birnen. Insgesamt sehr ausgewogen. Ein Wein für Liebhaber fruchtbetonter, saftiger Weißweine. Er passt zu allen leichten Speisen, zu hellem Fleisch, Fisch und asiatischen Gerichten. Aber besonders gut, wie wir finden, zu deutschem Spargel.



Liebe Kinder, macht euren Eltern oder Oma und Opa eine Freude und malt diesen schönen Osterhasen bunt aus. Wir wünschen euch viel Spaß dabei! Euer Team von EDEKA Böttjer



# DU FEHLST UNS NOCH IM SORTIMENT!

Jetzt noch schnell bewerben für die Ausbildung zum 1. August 2023!

- Verkäufer (m/w/d)
- Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)
- Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk  
Schwerpunkt: Fleischerei (m/w/d)

Bewirb dich jetzt per Mail, ruf uns an  
oder komm einfach persönlich im Markt vorbei

[info@edeka-boettjer.de](mailto:info@edeka-boettjer.de)

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



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 6 86-481

Fax: (0 53 32) 9 6 86-51

E-Mail:

marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Christoph Strahl

Tel.: (0 53 32) 9 6 86-55

Fax: (0 53 32) 9 6 86-58

E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH

Digital- & Printmedien

Bahnhofstraße 17

38170 Schöppenstedt

Tel.: (0 53 32) 9 6 86-54

Fax: (0 53 32) 9 6 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!