Ausgabe 45 | 1/19

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Geht dir ein Licht auf?

Dann bewirb dich bei uns für die Ausbildung zum 1. August!

Inhaber Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

Ausbildung bei EDEKA Böttjer

Karneval – bei uns spielen die Preise verrückt

Jungle Spirit – eine besondere Spirituose

www.edeka-boettjer.de

AUSBILDUNG BEI EDEKA BÖTTJER – DAS MACHT SPAß!

Viele junge Menschen sind unsicher, was die Wahl des Berufes angeht. Verwunderlich ist das nicht, wenn man an die Vielzahl an Möglichkeiten denkt, die sich einem bieten. Wichtig ist, sich frühzeitig Gedanken über die Wahl des richtigen Arbeitgebers zu machen und gegebenenfalls im Vorfeld ein Praktikum zu absolvieren. Dies bietet zum Beispiel EDEKA Böttjer an. „Wir hatten schon viele Schüler, die ein Praktikum absolviert und neben der Schule bei uns gejobbt haben. Einige von ihnen sind geblieben und haben sich für eine Ausbildung bei uns im Markt entschieden“, erzählt Christina Oevermann. Die Vielfalt an Möglichkeiten ist da. Ob eine Ausbildung zum Verkäufer, Kaufmann im Einzelhandel oder zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk oder Frischespezialisten – mitzubringen sind vor allem: die Freude an der Arbeit im Team sowie am täglichen Kundenkontakt. Welche Vorteile sich durch eine Ausbildung bei EDEKA Böttjer auftun, lest ihr auf dieser Seite.

Wenn ihr neugierig geworden seid, kommt zum Probearbeiten. Einfach anrufen und informieren unter:

04 2 84 / 92 68 11

Das Azubi-Mobil drei Monate kostenlos fahren

Markus Lehmann, ein Auszubildender von EDEKA Böttjer in Selsingen, überzeugte durch gute Leistung und erhielt dafür eine ganz besondere Überraschung. Die EDEKA stellt jungen Menschen, die bei ihrer Ausbildung sehr engagiert sind, ein Auto zur Verfügung. Markus Lehmann freute sich über einen Smart, den er drei Monate kostenlos fahren durfte. Die Benzinkosten übernahm EDEKA Böttjer.

Azubi-Wettbewerbe mit attraktiven Preisen

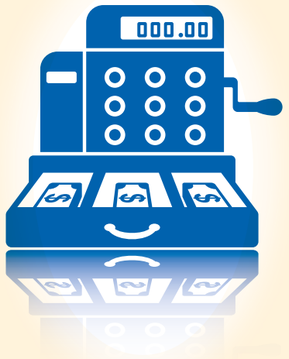
Macht es wie die Selsinger Azubis Sinja, Nina und Markus (Bild links) oder die ehemaligen Bremervörder Azubis Kimberly und Angelina (Bild rechts), nehmt am Azubi-Wettbewerb teil und gewinnt tolle Preise wie zum Beispiel ein I-Pad oder eine Reise nach Spanien. Regelmäßig werden Azubi-Aktionen organisiert, bei denen man nicht nur sein Können unter Beweis stellen, sondern auch tolle Preise gewinnen kann. EDEKA Böttjer unterstützt Wettbewerbe und Fördermöglichkeiten dieser Art.

Werde zum Mega-Azubi!

Jährlich startet der Mega-Azubi-Wettbewerb der EDEKA, bei welchem alle teilnehmenden Azubis in insgesamt drei Spielrunden Fragen zum Thema Food, Non-Food und Handel beantworten müssen. Lust auf mehr Wissen und vielfältige Fördermöglichkeiten sowie attraktive Preise? Dann ist EDEKA genau der richtige Arbeitgeber!

WAS PASST ZU MIR?

DIE WICHTIGSTEN AUSBILDUNGSBERUFE IM ÜBERBLICK



Verkäufer/-in

Werde zum Kundenliebling. Als Verkäufer/-in handelst du nicht nur mit Waren und koordinierst Dienstleistungen, sondern bist mit deinem Team der Motor jedes Einkaufswagens. Dabei steht die Servicebereitschaft im Mittelpunkt: Durch deine freundliche Beratung erleichterst du jedem den Einkauf und steigerst mit deinem Know-how die allgemeine Kundenzufriedenheit.

DEINE AUFGABEN:

- Du bist verantwortlich für Verkauf, Einkauf und Marketing unserer Waren
- Du bedienst die Kassen und machst die Abrechnung
- Du assistierst im Bereich Warenwirtschaft und Rechnungswesen
- Du bist Ansprechpartner und wichtiger Berater für unsere Kunden

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude am Kundenkontakt
- Einfühlungsvermögen
- Geduld und Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres
- Gutes Ausdrucksvermögen
- Bereitschaft, im Team zu arbeiten

Kaufmann/-frau im Einzelhandel

Werde zur Vertrauensperson. Während der Ausbildung meisterst du abwechslungsreiche Aufgaben, denn du und dein Team seid für den reibungslosen Geschäftsablauf im Markt verantwortlich. Dabei steht der Kunde im Mittelpunkt: Du bist Ansprechpartner und wichtiger Berater – denn du erleichterst den Einkauf und informierst über unsere Ware.

DEINE AUFGABEN:

- Du bist verantwortlich für Einkauf, Verkauf und Marketing unserer Waren
- Du bedienst die Kassen, machst die Abrechnung und bist für die Datenanalyse zuständig
- Du beaufsichtigst die Warenwirtschaft und die Geschäftsprozesse im Einzelhandel
- Du bist Ansprechpartner und wichtiger Berater für unsere Kunden
- Du wirkst bei der Sortimentsgestaltung mit
- Du führst verkaufsfördernden Warenaufbau selbst durch

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude am Kundenkontakt
- Teamgeist
- Einfühlungsvermögen
- Rasche Auffassungsgabe
- Selbstständigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Interesse an betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres
- Gutes Ausdrucksvermögen

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei

Werde Herrscher der Theke. Während der Ausbildungszeit durchläufst du mehrere Tätigkeitsfelder. Du lernst, wie du die Fleischtheke richtig bestückst. Die Qualitätssicherung steht an oberster Stelle – vor allem auch, was die Kundenberatung angeht. Zielgerichtete Qualifizierungsmaßnahmen machen aus dir einen guten Verkäufer und Berater mit fundierten Kenntnissen.

DEINE AUFGABEN:

- Du berätst Kunden zu frischen Wurstwaren und Fleischprodukten sowie deren Zubereitung
- Du pflegst, kontrollierst und präsentierst die Ware
- Du lernst, Fleisch richtig zu verarbeiten
- Du lernst Hygienevorschriften kennen
- Du gestaltest die Verkaufstheke optisch ansprechend
- Du entwickelst eigene Kreationen für Plattenservice, Geschenkservice und Fingerfood

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Persönliche Hygiene und Sauberkeit
- Manuelle Geschicklichkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Ordnungssinn
- Rasche Auffassungsgabe
- Freude am Kundenkontakt und sprachliches Talent
- Kaufmännisches Geschick und Organisationstalent
- Belastbarkeit und Ausgeglichenheit

Frischespezialist/-in (IHK)

Deine Ausbildung dauert drei Jahre. Nach bestandener Prüfung bist du Kaufmann/-frau im Einzelhandel mit der Zusatzqualifikation zum zertifizierten Frischespezialisten/zur zertifizierten Frischespezialistin (IHK). Ganz schön fresh, oder?

DEINE AUFGABEN:

- Du bist verantwortlich für Einkauf, Marketing und Warenpräsentation bis zum Verkauf
- Du bedienst und berätst Kunden in unseren hochwertigen Frischebereichen
- Du bringst eigene Kreationen ein
- Du beaufsichtigst die Warenwirtschaft und die Geschäftsprozesse im Einzelhandel

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude am Kundenkontakt
- Gutes Ausdrucksvermögen und angenehmes Auftreten
- Rasche Auffassungsgabe
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent
- Interesse an betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen
- Kreativität
- Bereitschaft, im Team zu arbeiten
- Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln

Karneval, eine Tradition, die bis heute Jung und Alt begeistert

Ob Karneval, Fastnacht oder Fasching, die närrischen Tage sind eine alte Tradition, die in allen Teilen Deutschlands gefeiert wird und inzwischen auch zu einem globalen Phänomen geworden ist. Bei uns beginnt der Karneval symbolisch am 11.11. um 11:11 Uhr. So richtig los geht es dann aber erst ab dem Dreikönigstag, dem 6. Januar. Den Höhepunkt und damit die bedeutendste Zeit bildet die Karnevalswoche im Februar, die mit der Weiberfastnacht beginnt und in der Nacht zum Aschermittwoch endet, wo dann die insgesamt 40-tägige Fastenzeit startet. Zwar sind die Karnevalsbräuche von Bundesland zu Bundesland und auch weltweit verschieden, doch eines ist gleich: Die Menschen kostümieren sich und feiern ausgelassen – wobei Essen und Trinken nie zu kurz kommen. Ein jahrhundertealter Brauch ist die Zubereitung von Berlinern und Schmalzgebäck. Die fetthaltigen Köstlichkeiten gab es in der frühen Neuzeit nur am Karneval. Dieser Brauch führt bis ins Mittelalter zurück: Zur Weiberfastnacht, auch „schmutziger“ Donnerstag genannt, wurde das letzte Mal vor Beginn der Fastenzeit geschlachtet. Um das gewonnene Fett vollständig zu nutzen, kochten die Menschen besonders fetthaltige Mahlzeiten oder nutzten das Fett für die Zubereitung von Gebäck. Auch heute noch werden beim Karneval Unmengen von Berlinern verzehrt. Das frittierte Gebäck aus Hefeteig wird mit den unterschiedlichsten Füllungen und Garnierungen angeboten.

Faschingsangebote für lustige Stunden

Schmink-Anleitung für die nächste Faschingsparty

Schritt für Schritt zur Raubkatze

1. Als Erstes skizziert ihr eure Katzenschnauze mit einem hellen Kajalstift vor.
2. Im Anschluss füllt ihr diesen Bereich mit Hilfe eines breiten Pinsels mit einer hellen Farbe aus.
3. Dann malt ihr mit einem feinen Pinsel eure Nase schwarz an und zeichnet Konturen um die Katzenschnauze.
4. Die Unterlippe gestaltet ihr in einem rosafarbenen Ton.
5. Mit dem feinen Pinsel setzt ihr nun nach Belieben kleine schwarze Pünktchen.
6. Um es möglichst realistisch wirken zu lassen, schattiert ihr die Katzenschnauze mit Hilfe eines breiten Pinsels mit schwarzem Eyeshadow.
7. Auch die Pünktchen werden sorgfältig schattiert.
8. Die Nasenlöcher solltet ihr ebenfalls schwärzen, damit eure Nase noch tierischer wirkt.
9. Dann malt ihr euch noch ein paar dünne Schnurrhaare in Schwarz.
10. Die Augen malt ihr mit einem Pinsel katzenaugenförmig schwarz an und schattiert sie anschließend wieder mit dem schwarzem Eyeshadow.
11. Malt die Wasserlinie am unteren Augenlid mit einem Kajalstift ebenfalls schwarz an.
12. Der Nasenrücken wird in einem hellen Beige und der Augenbrauenbereich in einem warmen Sandton gestaltet.
13. Dann malt ihr ein auffälliges schwarzes Leoparden-Muster und füllt die Flecken anschließend mit Orange aus.
14. Noch schnell ein paar feine Augenbrauenhaare gemalt und miau, fertig ist das Wildkätzchen.

Jetzt könnt ihr der Welt die Zähne zeigen! Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Gemüsewok mit Putenstreifen

Zutaten für 4 Portionen:

10 g Steinpilze, getrocknet
2 Knoblauchzehen
300 g Karotten
2 Stangen Lauch
150 g Chinakohl
250 g Champignons
250 g Putenbrust
Salz, Pfeffer
2 EL Dinkelvollkornmehl
2 Eiweiß
3 TL Sesam
400 g Spaghetti
2 EL Sonnenblumenöl, kalt gepresst
2 TL Instant-Brühe
2 EL Petersilie
2 TL Sojasauce
1 TL Curry

Zubereitung:

Steinpilze in einer Tasse Wasser quellen lassen, Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüse waschen. Karotten in schräge Scheiben, Lauch in Ringe, Chinakohl in Streifen schneiden. Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch in Streifen schneiden, würzen und nacheinander in Mehl, Eiweiß und Sesam wenden. Für die Spaghetti Salzwasser aufkochen und nach Packungsanleitung garen. Putenbruststreifen bei mittlerer Hitze in Öl unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten goldbraun anbraten. Herausnehmen und abdecken. Karotten, Lauch und Knoblauch unter Rühren 2 Minuten anbraten, Champignons und abgetropfte Pilze (Pilzwasser auffangen) dazugeben, weitere 2 Minuten anbraten. Pilzwasser mit Gemüsebrühe verrühren und zum Gemüse geben, Chinakohl, gehackte Petersilie, Putenbruststreifen und gegarte Spaghetti unterheben und mit Sojasoße, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

Thai-Curry mit Nudeln

Zutaten für ca 4 Portionen:

200 g Shii-Take
oder braune Champignons
200 g Bohnen, grün
250 g Brokkoli
Salz
20 g Ingwer
2 TL Currypaste, rot
400 ml Kokosmilch
600 ml Gemüsebrühe
200 g Reisnudeln
1 Limette, Saft auspressen
1 1/2 TL Palmzucker
3 1/2 EL Sojasauce, hell
2 Thai-Chilischoten, rot
2 Handvoll Koriandergrün
4 TL Schwarzkümmel

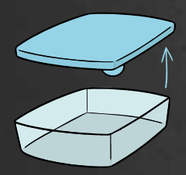
Vege-tarisch

Zubereitung:

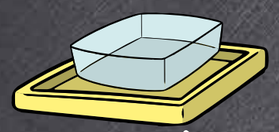
Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten blanchieren. Nach ca. 5 Minuten den Brokkoli dazugeben und zusammen fertig garen. Abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Currypaste, Kokosmilch und den Ingwer in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 5-10 Minuten leise köcheln lassen. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen und nach Belieben mit einer Schere in kürzere Stücke schneiden. Die Nudeln zum Curry geben und mit Limettensaft, Zucker und Sojasauce würzen sowie abschmecken. Nochmals aufkochen lassen. Die Chilis waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln. Den Brokkoli, die Bohnen und Pilze in vier Schalen verteilen. Das heiße Curry darübergeben. Mit Koriandergrün, Chiliringen und Kreuzkümmel bestreut servieren. Guten Appetit!

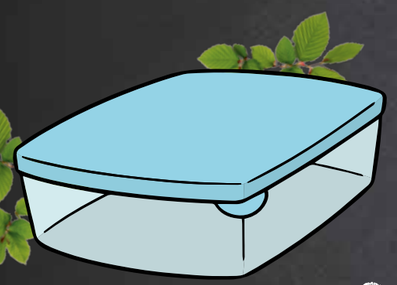
WIR gegen Verpackungsmüll! Helfen Sie mit!

1. Gereinigte Kunststoff-Box mitbringen und an der Theke öffnen.



2. Offene Box auf das vorgesehene Tablett stellen.





3. Unser Mitarbeiter nimmt das Tablett in Empfang und befüllt die Box mit Ihren Produktwünschen.

4. Box auf dem Tablett und Preisetikett von unserem Mitarbeiter entgegennehmen.

5. Box schließen und mit Preisetikett versehen.

Ab sofort können alle EDEKA-Böttjer-Kunden, die genauso wie das Team des Marktes auf die Umwelt achten wollen und etwas tun möchten, ihr Fleisch, ihre Wurst oder ihren Käse in selbst mitgebrachte Boxen befüllen lassen.

Und so funktioniert es:

1. Sie bringen eine eigene Box von zu Hause mit – wichtig ist hierbei, dass die Box vor dem Befüllen bei Ihnen zu Hause gründlich gereinigt wurde.
2. Legen Sie Ihre mitgebrachte Box geöffnet auf das Tablett, welches Ihnen gereicht wird.
3. Unsere Mitarbeiter nehmen das Tablett entgegen und stellen es auf die Waage.
4. Ihre Ware wird wie gewohnt gewogen und in Ihre Box gefüllt. Das Gewicht Ihrer Box wird selbstverständlich vor dem Wiegevorgang der Ware abgezogen. (Tara)
5. Sie nehmen Ihre Box wieder vom Tablett zurück und verschließen sie selbst.
6. Danach bekommen Sie den Bon gereicht und kleben ihn selbstständig oben auf den Deckel der Box.
7. Unsere Mitarbeiter / innen kommen während des gesamten Vorganges nicht mit Ihrer Box in Berührung!

Hier noch ein paar nützliche Informationen:

- Es können mehrere Produkte in die gleiche Box gefüllt werden.
- Bei marinierten Produkten ist es möglich, dass die Box Verfärbungen aufweist, wenn die Marinade mit der Box in Kontakt kommt.
- Beim Verpacken von unterschiedlichen Wurst-/Käsesorten können Geschmacksveränderungen auftreten – Sie können natürlich einfach mehrere Boxen mitbringen, um dem vorzubeugen.

So leicht geht Umweltschutz und es wird viel bewegen, wenn viele diese kleine Veränderung in Ihr Einkaufsverhalten einbauen und sich daran gewöhnen.

„Bei EDEKA Böttjer haben wir ein tolles Arbeitsklima“

Gabi Scheidgen kam im Juli vergangenen Jahres zu EDEKA Böttjer in Bremervörde. Nach mehr als 17 Jahren Erfahrung im Einzelhandel ist sie nun da angekommen, wo sie sich rundum wohlfühlt. „Wir haben ein super Arbeitsklima bei EDEKA Böttjer“, berichtet die neue Mitarbeiterin. „Alles ist so familiär – ich wurde herzlich aufgenommen“, erinnert sie sich an ihre ersten Tage. Neben der Kasse gehört auch die Regalpflege zu den Aufgaben der fachkundigen Mitarbeiterin. „Das abwechslungsreiche Arbeiten macht mir großen Spaß. Der Einzelhandel war immer genau mein Ding. In diesem Bereich fühle ich mich einfach zu Hause, nicht zuletzt wegen des täglichen Kundenkontaktes. Es macht einfach Freude in die lächelnden Gesichter unserer Kunden zu schauen. Ich muss schon sagen, dass wir hier bei Böttjer tolle Kunden haben. Genau das macht jeden Tag besonders für uns.“ Im Team läuft es ebenso rund. „Alle unterstützen sich gegenseitig. Hinzu kommt, dass sehr viel Rücksicht auf uns Mitarbeiter genommen wird. Ich persönlich kann meine Arbeitszeiten super in meinen Alltag integrieren und bin flexibel, wenn einmal private Termine anstehen. Wo hat man das schon?“, gibt Gabi Scheidgen offen zu bedenken und fügt hinzu: „Ich freue mich total über meine neue Arbeitsstelle und könnte mir nichts Besseres vorstellen. Bei Böttjer will ich gerne bleiben.“

„Mit der Frischebox trägt jeder seinen Teil zum Umweltschutz bei“

Sabine Lucka arbeitet seit Jahren an der Frischetheke von EDEKA Böttjer in Bremervörde und ist begeistert von der Frischebox. „Seit Anfang Februar bieten wir unseren Kunden den neuen Service an, mit Erfolg! Bereits in der ersten Woche kamen viele mit eigenen Boxen an die Theke – und es werden immer mehr. Unsere Kunden freuen sich, dass sie nun ihren Teil zum Umweltschutz beitragen können und wir von EDEKA Böttjer freuen uns gleichermaßen. Machen auch Sie mit, damit wir in Zukunft noch mehr gemeinsam bewegen können“, ruft die fachkundige Mitarbeiterin auf.

Jungle Spirits – 100% reiner, norddeutscher Wodka

Seit Kurzem bleiben alle Spirituosen-Freunde bei EDEKA Böttjer gleich zweimal stehen. Grund dafür ist der neue, aus Selsingen stammende, Wodka mit dem Namen Jungle Spirits. Allein die aufwendig gestaltete Flasche fasziniert beim Betrachten – hell leuchtend durch LED`s trinkt hier das Auge mit. Ebenso besonders und hochwertig ist der Inhalt der Flaschen. „Wir verwenden für unsere Spirituosen keine künstlichen Aromen, sondern echte Früchte und handverlesene Botanicals“, erklärt der Gründer Malte Petrera und fügt hinzu: „Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten, der Lieferanten und dem schonenden Herstellungsprozess wird sichergestellt, dass ein Höchstmaß an Geschmack und Inhaltsstoffen in unsere Flaschen gelangt.“
Das Team aus den Spirituosenenthusiasten und einem Destillateur- und Brennmeister ist stets auf der Suche nach natürlichen Aromen, die sich zu ganz besonderen Geschmackserlebnissen kombinieren lassen. Kombinationen aus Honigmelone, Maracuja, Hibiskus und Kokosnuss vervollständigen das Sortiment und bieten somit für jeden Geschmack genau das Richtige.

Malte Petrera

Wussten Sie eigentlich…?!

Das Schöne an dem regionalen Unternehmen „Artful Spirits“: Auch das soziale Engagement kommt nicht zu kurz. So spendet die Firma Artful Spirits pro verkaufter Flasche 1 Euro an die Lebenshilfe Bremervörde/Zeven. Mit dem Kauf der Produkte unterstützen Sie zusätzlich den guten Zweck. Ein guter Grund zum Anstoßen. Viel Spaß beim Genießen wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Verkostung bei EDEKA Böttjer in Bremervörde am 15. März ab 15 Uhr.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Hausschlachtung

Es war für alle Beteiligten immer ein Fest, auch wenn es mit viel Arbeit verbunden war: die Hausschlachtung – bis in die 70er-Jahre hinein auf vielen Bauernhöfen und auch in anderen Häusern ein besonderer Tag: Es wurde ein Schwein geschlachtet (auf großen Höfen auch schon mal zwei) und zu Wurst verarbeitet. Dieser Tag wollte besonders gut vorbereitet werden. Dazu gehörte auch der Einkauf von allerlei Zubehör bei Böttjer: Mettwurstdärme Marke „Hukki“ lang oder kurz, Kunststoffdärme breit oder schmal für Leberwurst, Sülze oder Blutwurst, evtl. auch Weckgläser und Einkochringe, wenn man die Wurst im Glas bevorzugte, und natürlich Gewürze. Für jede Wurst gab es das entsprechende Gewürz der Fa. Hugo Nicklich aus Zeven, eine kleine aber feine Gewürzfirma in der Rhalandstraße.
Wenn also alles vorbereitet war, konnte das Schlachtfest beginnen. Hauptperson war natürlich der Hausschlachter. Davon gab es in den Nachkriegsjahren einige bei uns auf dem Land. Wer erinnert sich nicht besonders gern an Johnny Schleßelmann, ein Selsinger Original im besten Sinne des Wortes.
Zunächst musste natürlich das (möglichst fette) Schwein geschlachtet werden. Das war manchmal gar nicht so einfach, denn die arme Sau ahnte wohl, was ihr bevorstand. Aber letztlich hatte sie keine Chance. Anschließend wurde das Schwein in zwei Hälften geteilt und an Schlachterhaken aufgehängt. Nachdem die Borsten entfernt waren, ging es ans Verarbeiten: Je nach Wunsch wurden zunächst Bratenstücke zugeschnitten und entweder frisch eingefroren (meistens im Kalthaus) oder zum Räuchern vorbereitet. Der Rest wurde zu Wurst verarbeitet: Mettwurst, Leberwurst, Sülze oder Blutwurst. Besonders die Zubereitung von Blutwurst war für uns Kinder keine appetitliche Angelegenheit. Johnny Schleßelmann wusste das natürlich und machte sich einen Spaß daraus: „Kinner, ji mööt nu mithülpen. Dat Blood mut ollich ümrührt werden, anners schmeckt de Wurst nich.“
Zum Feierabend wurde ordentlich gegessen und getrunken. Es war ja schließlich ein Fest.
Besonders gern erinnere ich mich an die frisch gebratene Grützwurst – eine Delikatesse.
Leider gehört die Hausschlachtung fast der Vergangenheit an. Hygienevorschriften und umfangreiche bürokratische Einschränkungen können nicht oder nur schwer eingehalten werden. Hausschlachter gibt es vermutlich nicht mehr viele. Nur „Nicklich’s Schlachtgewürze“ haben überlebt. Das Mettwurstgewürz gibt es nach wie vor bei Böttjer. Viele Kunden behaupten, dass es besonders zum Grillen das ideale Gewürz ist.

Böttjers Kunden spendeten 1807,57 Euro für Heimathaus

Die letzte Pfandbonspendenaktion in Selsingen ergab ein Spitzenergebnis von 1807,57 Euro. Zahlreiche Kunden spendeten mal wieder fleißig ihre Pfandbons für den guten Zweck. Diesmal ging die Spende an die Selsinger Heimatfreunde. Das Geld soll dazu beitragen, unserem schönen Heimathaus in der Greven Worth zu einem neuen Reetdach zu verhelfen. „Die große Spendenbereitschaft zeigte, wie sehr unseren Kunden diese Sache am Herzen liegt“, schildert Marktinhaberin Christina Oevermann. Vor Kurzem fand die Übergabe der Spende statt. Klaus Viebrock und Hans-Jürgen Müller von den Selsinger Heimatfreunden nahmen die Spende dankend entgegen und freuten sich gemeinsam mit Christina Oevermann, Manfred Heins und Angelika Jochen aus dem EDEKA-Markt Böttjer in Selsingen. „Ein herzliches Dankeschön geht an dieser Stelle an unsere tollen Kunden, die Aktionen dieser Art erst möglich machen“, so Christina Oevermann.

Bei der Gratulation: Christina Oevermann und Elisabeth Brandt

20 Jahre bei Böttjer – herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

Elisabeth Brandt aus Selsingen kam vor nunmehr 20 Jahren zu EDEKA Böttjer und gehört seit dem zum Urgestein des Marktes. Das gesamte Team, sowie die Familien Böttjer und Oevermann bedanken sich herzlich für die gute Zusammenarbeit und die langjährige Treue. Alle hoffen auf viele weitere gemeinsame Jahre im Markt und wünschen Elisabeth Brandt für die Zukunft nur das Beste.

25 Jahre bei Böttjer: Manfred Heins feierte sein Jubiläum

Wie schnell doch die Zeit vergeht. Im Dezember 1993 kam Manfred Heins zu EDEKA Böttjer in Selsingen. Eingestellt als Hauptverantwortlicher für den Getränkemarkt und Lieferservice überzeugte er fortan mit seinem Wissen und seiner sympathischen Art. „Ich war damals auf der Suche nach neuen Herausforderungen und mehr Verantwortung. Diese habe ich bei EDEKA Böttjer gefunden. Ich habe den Wechsel nie bereut“, verrät der gelernte Einzelhandelskaufmann. Auch alle Kunden freuen sich über seine Anwesenheit im Markt. „Wir haben in Selsingen viele Stammkunden. Es ist immer wieder schön, in altbekannte Gesichter zu blicken und sich auszutauschen“, sagt Manfred Heins. Für seine Kunden nimmt er einiges auf sich. „So ist es beispielsweise eine liebgewonnene Gewohnheit, unseren Kunden ihre Einkäufe nach Hause zu bringen“, erklärt der Getränkeexperte, der stets für seine Kunden Qualitätschecks durchführt, um eine bestmögliche Beratungskompetenz bieten zu können. Im Vergleich zu früher habe sich das Sortiment extrem verändert. „Während wir vor 25 Jahren etwa drei Getränkelieferanten hatten, sind es heute mehr als doppelt so viel“, weiß der Fachmann, zu dessen Aufgaben es heute gehört, alle Getränke selber im Markt zu verräumen. Eine zeitintensive Aufgabe, die damals die Lieferanten übernahmen. „Der Wandel der Zeit macht auch bei uns nicht halt. Aber eines ist geblieben: die Freude, wenn man in die Gesichter zufriedener Kunden blickt!“ Das Team von EDEKA Böttjer bedankt sich bei Manfred Heins an dieser Stelle nochmals für die langjährige Treue und freut sich auf viele weitere gemeinsame Jahre.

Manfred Heins und Christina Oevermann

Folgt euren Träumen und bastelt euren eigenen Traumfänger

In keiner anderen Jahreszeit macht das Basteln so viel Spaß wie im Winter. In dieser Ausgabe zeigen wir euch, wie man mit einfachen Mitteln ganz schnell einen stylischen Traumfänger bastelt. Haltet einfach bei eurem nächsten Spaziergang Ausschau nach Weidebäumen, denn die Zweige eignen sich aufgrund ihrer Biegsamkeit hervorragend zum Basteln. So bekam die Weide übrigens auch ihren Namen: Er stammt vom altdeutschen Begriff „wîda“ ab und bedeutet „die Biegsame“. Laut Legenden hängen sich Indianer einen Traumfänger in ihr Tipi oder über ihr Bett, um ihren Schlaf zu verbessern. Während böse Träume im Netz des Schmuckstücks hängen bleiben und am nächsten Morgen von der Sonne aufgelöst werden, können die guten Träume hindurchschlüpfen.

Du brauchst:

einen 0,5 bis 1 Meter langen, dünnen Weidenzweig
eine stabile Schnur
Federn, bunte Perlen (Accessoires nach Belieben)

So geht’s:

Ihr beginnt mit einem einfachen Reifen aus Weidezweigen, der Grundform für einen Traumfänger. Bindet die Enden oben mit einem Stück Faden fest zusammen. Tipp: Für noch mehr Stabilität nehmt ihr einfach zwei Zweige. Sollten diese bereits zu trocken sein, weicht sie vorher in etwas Wasser ein, damit sie sich leichter biegen lassen und nicht brechen. Nun knüpft ihr das Netz des Traumfängers. Nehmt dazu einen langen Faden (bei einem Reifen-Durchmesser von 14 Zentimetern benötigt ihr etwa 1,5 Meter Faden) und knotet das eine Ende an eine beliebige Stelle des Rahmens. Das andere Fadenende fädelt ihr auf eine Nadel auf. Jetzt führt ihr den Faden einige Zentimeter entfernt vom Knoten unter dem Reifen hindurch nach außen und zieht ihn anschließend von oben zwischen Reifen und Faden wieder zurück in den Kreis. Diesen Vorgang wiederholt ihr, bis ihr den Reifen einmal umrundet habt. Im zweiten Schritt knüpft ihr nach dem gleichen Prinzip weiter, umwickelt jedoch nicht mehr den Reifen, sondern den Faden. Spannt den Faden ordentlich, damit ein festes Netz entsteht. Tipp: Es ist hilfreich, den Faden nach jeder Umrundung zu verknoten. Denkt daran, Perlen oder andere Accessoires mit aufzufädeln, mit denen das Netz verziert werden soll. Ist das Netz geschlossen, verknotet ihr einfach den Faden. Im Anschluss könnt ihr euren Traumfänger mit Federn und Perlen schmücken, die ihr mit weiteren Fäden an der unteren Hälfte des Reifens befestigt.

Das Team von EDEKA Böttjer wünscht schöne Träume!

Freuen Sie sich in der nächsten Ausgabe unter anderem auf folgende Themen:

Handgemachtes fürs Herz

Raffinierte Rezeptideen für die Osterfeiertage

Spiel- und Rätselspaß für Kinder

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 aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonntag im Monat 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

Anzeigenberatung
Christian Mack
Tel.: (0 53 32) 96 86-433
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail:
marktzeitung@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. 1 800 000 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!