Ausgabe 41 | 3/18

EDEKA

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Großes WM-Quiz:
Gewinnen Sie 1 von 3 original DFB-WM-Trikots

Liebe Leser,
endlich ist sie da – die schöne Spargelzeit. Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr Spargel in Top-Qualität aus unserer Heimat bieten zu können. Erfahren Sie mehr über unsere langjährigen Lieferanten aus direkter Nähe und probieren Sie unsere Rezeptideen. Des Weiteren stellen wir Ihnen einige unserer Mitarbeiter vor. Und natürlich gibt es auch wieder Einblicke in unser Marktgeschehen. Hier lesen Sie was alles passiert ist und welche Veranstaltungen in nächster Zeit von Interesse sein könnten. Haben Sie Spaß beim Durchblättern und lesen und kommen Sie uns bald wieder besuchen!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Endlich wieder Spargel und Erdbeeren
Raffinierte Rezeptideen für Feinschmecker

Mitarbeiter stellen sich vor
Erfahren Sie mehr über die Arbeit im Markt

Der Frühling wird Rosé
Die Weinberaterin gibt Auskunft

www.edeka-boettjer.de

EDEKA

Spargelgut Meyer liefert erstklassige Qualität

Seit nunmehr drei Generationen ist das Spargelgut Meyer in Kirchwahlingen für seine ausgesprochen hohe Produktqualität bekannt. Derzeit läuft die Spargelernte in vollen Zügen. In den Märkten von EDEKA Böttjer finden Kunden stets eine große Auswahl an frischem Spargel aus der Region. Der Juniorchef Steffen-Alexander Meyer weiß, worauf es heute ankommt und steht für einen innovativen Spargelanbau, der beste Qualität hervorbringt. Die ersten Stangen des frischen Königsgemüses werden erst dann aus dem luftig-lockeren Heidesand geholt, wenn sie völlig ausgereift sind. Dies garantiert volles Aroma und puren Genuss. Sind die Kisten vollgepackt mit frischem Spargel, geht es direkt mit dem Kühlanhänger zum Spargelgut. Sofort nach der Ankunft auf dem Hof werden Erde und Schmutz sanft abgespült, bevor der Spargel nach EU-Verordnung auf die richtige Länge geschnitten wird. Nach dem Schneiden wird das Lieblingsgemüse der Deutschen ein weiteres Mal gewaschen. Der recycelnde Wasserkreislauf schont dabei die Ressourcen und ermöglicht ein nachhaltiges Wirtschaften. Im Schockkühlverfahren wird der frisch gestochene Spargel auf die ideale Kerntemperatur von 2° Celsius gekühlt. Diese Methode hält den Spargel frisch und sorgt für ausgezeichneten Geschmack sowie den Erhalt aller Vital- und Nährstoffe. Noch am selben Tag wird der Spargel dann küchenfertig bei EDEKA Böttjer angeliefert. Durch die lange Zusammenarbeit ist gegenseitiges Vertrauen entstanden. Zudem pflegen beide Parteien die gleiche Betriebsphilosophie – das macht das Geschäft perfekt.

Spargel – ein Hochgen

Die Grillsaison ist in vollem Gange. Was gibt es auch Schöneres als bei sonnigem Wetter die Tage draußen am Grill mit Freunden und der Familie zu verbringen. Auch der König des Gemüses macht auf dem Grill eine gute Figur und sorgt für besonders aromatische Genussmomente. Probieren Sie es aus!

Was ist zu beachten?

Grüner Spargel eignet sich zum Grillen besser als weißer, da er in der Regel dünner und somit schneller gar ist. Waschen Sie die Stangen und entfernen Sie die holzigen Enden. Nun beträufeln Sie die Spargelstangen mit etwas Öl. Achtung: Weißer Spargel muss vor der Zubereitung geschält werden. Entweder lassen Sie den weißen Spargel etwas länger auf dem Grill oder Sie garen ihn vor. Dazu blanchieren Sie den geschälten Spargel für wenige Minuten in kochendem Wasser. Gut abtropfen lassen und mit Öl bestreichen.

Wie lange muss der Spargel auf den Grill?

Achten Sie auf den Abstand zur Glut, dieser sollte etwa 10 cm betragen. Grüner Spargel ist dann in 10 bis 12 Minuten gar. Roher wei-

uss, auch auf dem Grill

Spargelgut Meyer
Der Innovative Spargelanbau

ßer Spargel braucht ca. 30 Minuten, bis er al dente ist. Wenn Sie den Spargel vorgaren, können Sie die Grillzeit entsprechend verkürzen. Nutzen Sie für den perfekten Genuss die Garprobe: Stechen Sie einfach mit einem Messer in den Spargel – das Gemüse sollte weich, aber noch bissfest sein. Dann mit Salz und Pfeffer würzen oder etwas Kräuterbutter dazugeben. Einfach nur köstlich!

Spargel auf Alufolie grillen - ja oder nein?

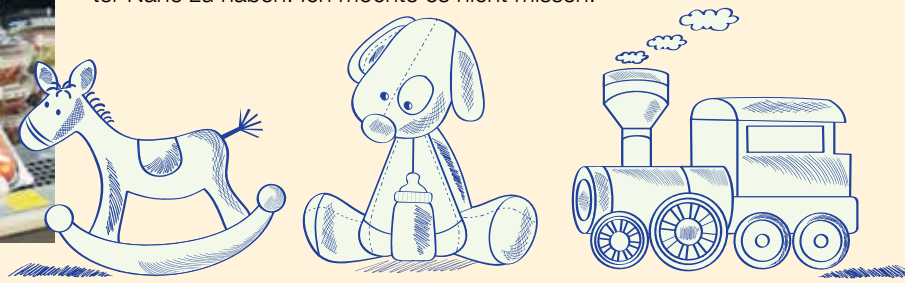
Unmarinierten Spargel können Sie ohne Alufolie direkt auf den Grill legen. Kleiner Tipp: Stecken Sie jeweils 4 bis 6 Stangen auf zwei Schaschlik-Spieße. So rutscht der Spargel nicht durch den Rost und lässt sich einfach wenden. Marinierten Spargel sollten Sie lieber in Alufolie grillen - die Marinade tropft andernfalls schnell in die Glut, Kräuter und Gewürze verbrennen so schnell.

Tipp für Genießer

Umwickeln Sie den Spargel mit etwas Bacon für einen rauchig, würzigen Geschmack. Ob als Beilage zum Fleisch oder pur – Sie werden begeistert sein.

EDEKA Böttjer gratuliert zum Urenkel

Elisabeth Brandt gehört nun schon seit 1999 zum Team von EDEKA Böttjer in Selsingen. Vor Kurzem wurde die 6-fache Großmutter mit gerade einmal 65 Jahren Uroma – natürlich gratulierte auch das Team von EDEKA Böttjer herzlichst zum Urenkel. Die engagierte Mitarbeiterin kam als Quereinsteigerin in den Markt und ist hier gar nicht mehr wegzudenken. Bis heute leistet sie in der Abteilung für Molkereiprodukte, kurz MoPro, einen tollen Job. „Ich freute mich damals riesig als es mit meiner Bewerbung klappte, denn den Markt kannte ich bereits vom Einkaufen. Nach einem kurzen Probearbeiten folgte sofort die Festanstellung“, berichtet die langjährige Mitarbeiterin, die in dieser Zeit einiges gesehen und miterlebt hat. „Im Vergleich zu früher, würde ich sagen, haben wir heute fast doppelt so viele Produkte. Die MoPro allein wurde um drei bis vier Meter Regalfläche vergrößert.“ Laut Elisabeth Brandt spiele vor allem das durch viele Produkte erweiterte Sortiment eine große Rolle für die stete Umstrukturierung der Märkte. „Früher gab es zum Beispiel keinerlei vegane Produkte“, erklärt sie. Und auch das Sortiment an laktose- oder glutenfreien Artikeln wurde stark erweitert. Wenn sie ihren Dienst getan hat, ist es ihre liebste Aufgabe sich um die Kinder zu kümmern. „Das hält mich jung“, lacht sie. Ihre Kinder wohnen alle in der Umgebung und kommen auch zu Böttjer zum Einkaufen. „Es ist schön, alle in direkter Nähe zu haben. Ich möchte es nicht missen.“



20 Jahre bei EDEKA Böttjer in Selsingen – ein Grund zum Feiern!

Nicht selten gibt es langjährige Betriebszugehörigkeiten bei EDEKA Böttjer. Viele Mitarbeiter sind schon über Jahrzehnte dabei und könnten sich keine bessere Arbeitsstelle vorstellen – so auch Ulrike Kahrs. Die engagierte Mitarbeiterin feierte vor Kurzem ihr 20. Bestehen im Markt in Selsingen und bekam hierfür natürlich auch eine Aufmerksamkeit der Geschäftsführung. Christina Oevermann bedankte sich mit einem Strauß Blumen für die langjährige Treue und freute sich mit dem gesamten Team über die durchweg gute Zusammenarbeit.

Babyglück bei EDEKA Böttjer – das gesamte Team gratuliert herzlichst zum Nachwuchs!

Yvonne Willhardt (links) mit Femke-Lana

Am 19. Februar dieses Jahres war es endlich so weit – die kleine Femke-Lana erblickte in Stade das Licht der Welt. Für die stolze Mama Yvonne Willhardt ist damit der größte Traum in Erfüllung gegangen. „Mit Ende 30 wurde bei mir und meinem Mann dann doch der Wunsch nach einer eigenen Familie groß“, verrät die stellvertretende Marktleiterin aus Bremervörde. Obwohl man in diesem Alter meist von Risikoschwangerschaften spricht hat die taffe Mutter nur Positives zu berichten: „Meine Schwangerschaft verlief absolut problemlos. Am Ende ging alles sogar ganz schnell. Nachts gingen die Wehen los und am nächsten Morgen hielt ich die Kleine bereits in den Armen“, berichtet die Mutter stolz und ergänzt: „Es ist wahrlich das größte Glück Mutter zu werden. Das gesamte Leben ändert sich – aber im positiven Sinne. Ich lebe bereits 20 Jahre mit meinem Mann zusammen. Wir hatten immer einen geregelten Tagesablauf – dieser wird nun von unserer Tochter bestimmt“, lächelt sie. Rückenstärkung hatte sie dabei auch von EDEKA Böttjer: „Mir persönlich hat es unheimlich geholfen einen Arbeitgeber an der Seite zu haben, der Verständnis zeigt und einem die Möglichkeit gibt, das Babyglück zu genießen“. Der Krippenplatz sei zwar schon vorhanden, aber „ich habe nun die Chance zu gucken wie sich mit unserer Kleinen alles entwickelt“, erzählt die frischgebackene Mama. Im November 2017 ging sie in Elternzeit und löste sich dabei mit der zweiten, stellvertretenden Markleitung aus Bremervörde ab. „Die Reaktion im Markt war wirklich super. Alle haben sich für uns gefreut und mit meiner Kollegin Saskia habe ich nun gleich eine gute Beraterin in Sachen Babys an der Seite.“

Saskia Egerer (rechts) mit Malia

Wie doch die Zeit vergeht, die kleine Malia ist nun schon ein Jahr alt geworden. „Bei uns fing alles klassisch an. Im Jahr 2014 bauten wir ein Haus, ein Jahr darauf folgte die Hochzeit – zu unserem Glück fehlte nur noch ein Baby – der Traum wurde dann 2016 wahr – Malia’s Geburt machte die kleine Familie perfekt“, erzählt Saskia Egerer, stellvertretende Marktleiterin in Bremervörde stolz. Nach gut einem Jahr Elternzeit kam sie im November vergangenen Jahres zurück in den Markt. „Natürlich musste ich mich anfangs erst einmal wieder in den Tagesablauf einfinden“, erklärt sie, denn „es standen einige Umstrukturierungen an. Ich arbeite knapp 30-Stunden die Woche. Drei Tage davon bin ich nun wieder in der Obst- und Gemüseabteilung. Das war mir wichtig, denn die Arbeit dort macht mir viel Spaß. Die verbleibenden zwei Tage kümmere ich mich als stellvertretende Marktleitung um das Administrative“, berichtet die erfahrene Mitarbeiterin und Mutter. Doch wie schafft man es eigentlich Kind und Karriere so wunderbar unter einen Hut zu bringen? Darauf hat Saskia Egerer promt eine Antwort: „Meine Mutter unterstützt mich wo sie nur kann und bringt die Kleine drei Tage die Woche in die KiTa, damit ich in der Früh das Obst und Gemüse bei Böttjer machen kann, meine Chefs sind da sehr verständnisvoll. Die Dienstpläne werden sehr flexibel mit Rücksicht auf das Kind gestaltet. Das hat man wirklich nicht überall.“

Erdbeerzeit ist Genießerzeit!

In der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Böttjer darf man sich nun wieder auf frische Erdbeeren freuen. Langersehnt und bei Feinschmeckern hochgeschätzt, liefern die roten Früchtchen zudem viele gesunde Vitamine und Mineralstoffe, die zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen und unserem Körper Gutes tun. Greifen Sie bei dieser saisonalen Frucht gerne öfter zu!

Woran erkenne ich frische Erdbeeren?

- duften aromatisch-fruchtig
- leuchten rot und glänzen
- sind saftig mit festem Fruchtfleisch
- besitzen frische, grüne Kelchblätter
- lassen sich leicht von den Kelchblättern befreien

Wie lagere ich Erdbeeren richtig?

Erdbeeren gehören zu den empfindlichen Früchten, weswegen sie bestenfalls ganz frisch, noch am selben Tag verzehrt werden sollten. Aufgrund ihres hohen Wassergehalts bilden sie schnell Schimmel und faulen innerhalb weniger Tage. Sollten bereits Früchte mit faulen Stellen in der Schale vorhanden sein, entfernen Sie diese schnell. Lagern Sie die Erdbeeren am besten ungewaschen und möglichst kühl, schattig und trocken. Abgedeckt in einer Schale im Kühlschrank halten sie etwa zwei bis drei Tage. Waschen Sie die Früchte direkt vor dem Verzehr, am besten in stehendem Wasser. Entfernen Sie den Stielansatz erst nach dem Waschen, damit die Beeren nicht wässrig werden.

Erdbeeren – gesund und lecker. Was steckt drin?

Erdbeeren sind kleine Powerpakete, was ihre Inhaltsstoffe betrifft. Schon zwei Hände voll Erdbeeren (etwa 200 Gramm) reichen, um den durchschnittlichen Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C zu decken. Damit liegen sie weit vor Orangen und Zitronen. Mit nicht mal einer Schale Erdbeeren können Sie im Handumdrehen Ihren Tagesbedarf an Vitamin-C (100 mg) decken. Aber auch Vitamin K, Biotin und Folsäure stecken drin in den gesunden Früchtchen. Zusätzlich liefern Erdbeeren Mineralstoffe wie Zink, Kalzium, Eisen und Kalium. Figurbewusste Naschkatzen kommen bei dieser Frucht voll auf ihre Kosten, denn trotz ihrer aromatischen Süße sind Erdbeeren mit gerade mal 35 Kilokalorien pro 100 Gramm sehr kalorienarm. Ihr Wasseranteil von rund 90 Prozent und gesunde Ballaststoffe machen sie außerdem leicht verdaulich.

Erdbeer-Salsa mit Gurke und Mango

Zutaten für 2 Personen:

halbe Salatgurke
50 g Mango
100 g Erdbeeren
1 rote Zwiebel
4 Stiele Minze
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig
Salz
Chiliflocken nach Geschmack
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Zuerst die halbe Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Dann die Erdbeeren putzen, die Mango schälen und eine kleine rote Zwiebel klein schneiden – im Anschluss alle Zutaten möglichst fein würfeln (je feiner desto besser). Die Blättchen von 4 Stielen Minze fein hacken. Alles in einer Salatschüssel mit 1 El Zitronensaft, 1 El Honig, Salz und Chiliflocken vermengen. 2 El Olivenöl untermischen und fertig ist die Erdbeer-Salsa! Verzehrtipp: eine Erdbeer-Salsa passt wunderbar zu gegrilltem Geflügel, Schafskäse oder Tortilla-Chips – ideal für Ihre nächste Grillparty!

Erdbeer-Ketchup

Zutaten für 1 Liter:

1 kg Erdbeeren
30 g frischen Ingwer
2 Chilischoten
1 Zwiebel
2 EL Öl
80 g Tomatenmark
100 ml Apfelessig
3 EL Currypulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
250 g Gelierzucker (2:1)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen und fein pürieren. 30 g frischen Ingwer schälen, fein reiben. 1 bis 2 Chilischoten fein hacken und die Zwiebel fein würfeln. 2 El Öl in einem großen Topf erhitzen und darin Ingwer, Chili und Zwiebeln etwa 5 Minuten andünsten. Erdbeerpüree, 80 g Tomatenmark, 100 ml Apfelessig, 3 El Currypulver, 1 Tl edelsüßes Paprikapulver, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss und 250 g Gelierzucker zugeben. Unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heißen Ketchup direkt in Gläser füllen. Fest verschließen und kopfüber auf den Deckel stellen, 10 Minuten abkühlen lassen. Dann umdrehen und abkühlen lassen. Hält ungeöffnet bis zu 8 Wochen im Kühlschrank. Ein Highlight für jede Grillparty! Überraschen Sie Ihre Gäste oder die Familie mit ausgefallenen Grillspezialitäten und -Beilagen! Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Rubrik: Lieblingsrezepte

Böttjers Heimatküche

Unter der Rubrik „Lieblingsrezepte“ werden regelmäßig raffinierte Rezeptideen von Böttjers Kunden getreu dem Motto: „So schmeckt meine Heimat“ veröffentlicht. Die Reise durch die Küchen der Region begann bereits in der letzten Ausgabe von Böttjer aktuell. Passend zur Saison wählt das Team von EDEKA Böttjer unter allen „Lieblingsrezepten“ eines aus. Heute dürfen Sie sich auf den Krustenbraten von Danny Janssen aus Selsingen freuen. Viel Spaß beim Nachkochen und schon jetzt guten Appetit wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Krustenbraten von Danny Janssen

Zutaten

1 kg gepökelter Krustenbraten
500 g Weinsauerkraut
3 Pck. Delikatesssoße
1 Möhre
1 Stange Porree
4 Lorbeerblätter
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 cl klare Brühe

Zubereitung:

Den Krustenbraten in einen Bräter legen und bei 160 Grad Umluft anbraten. Die Brühe in einem halben Liter Wasser auflösen und in den Bräter gießen. Dann das Gemüse dazugeben. Alles zwei Stunden schmoren lassen, dabei regelmäßig begießen.
Das Sauerkraut in einer Pfanne braten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zuletzt die Soße mit Wasser anrühren und mit Bratensaft abschmecken.

Guten Appetit

Hobby-Koch Danny Janssen aus Selsingen gemeinsam mit seiner Frau

Sie möchten Ihr Rezept ebenfalls mit den Kunden teilen?
Dann senden Sie es gern an info@boettjer-selsingen.de mit dem Betreff: „Böttjers Heimatküche“ oder geben Sie es in unseren Märkten ab. Es würde uns freuen, wenn wir auch ein schönes Bild von Ihnen bei der Zubereitung zeigen dürften. Vermerken Sie Ihre Zustimmung bitte bei dem Rezept. Wir freuen uns auf Ihre kreativen und köstlichen Ideen.

Der richtige Wein dank individueller Beratung

Achtung: dieser Frühling wird Rosé! Genießen Sie passend zur Spargel- und Erdbeerzeit köstliche Rosé-Weine aus dem Hause Böttjer. Weinberaterin Heike Gressler steht allen Kunden stets mit fachkundiger Beratung zur Seite und hält für den Mai und Juni schöne Weinempfehlungen für Sie parat. Sie planen ein festliches Essen und wissen nicht welcher Wein am besten dazu harmoniert? Oder interessieren Sie sich mehr für die Herkunft der einzelnen Weine und haben Spaß daran sich durch die Produktvielfalt von Böttjer zu probieren? Alles kein Problem, fragen Sie Heike Gressler und ihre Kollegen oder nutzen Sie den praktischen Weinberater in der Weinabteilung.

Heike Gressler

Les Jamelles Cinsault Rose Pays d´Oc

Rebsorte: Cinsault
Region: Südfrankreich
Geschmack: feiner Geschmack nach roten Beeren, sehr duftig, spritzig, filigran, trocken
Anlass: Als Aperitiv, zum Salatz oder zum Spargel

Torre de Gazate

Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Region: La Mancha
Geschmack: sehr fruchtig (Erdbeere/ Himbeere) kräftig & ausdrucksvoll, trocken
Anlass: perfekter Begleiter zur Paella oder zu gegrilltem Lachs
toller Terrassenwein

Karl Karle Spätburgunder Weißherbst

Rebsorte: Spätburgunder
Region: Baden, Deutschland
Geschmack: duftig, frischer Sommerwein, vollfruchtig

Moselland Dornfelder Weißherbst

Rebsorte: Dornfelder
Geschmack: blumig frisch, saftig und fruchtig, halbtrocken
Anlass: zu gegrilltem Fleisch und zu Salaten

LEM-Lemberger Rose

Rebsorte: Lemberger
Geschmack: sehr fruchtig, beerig, aromatisch
Lieblich-fruchtig-weiblich
Anlass: gut gekühlt ein toller Sommer/ Terrassenwein für Freunde lieblich/süßlicher Weine

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Neuausrichtungen ab 1990

In der letzten Ausgabe habe ich über das „Haus Gegenüber“ der Jahre 1986 bis 1990 berichtet. Es waren die ersten Jahre der „Erlebniseinkäufe bei Böttjer in drei Häusern“.
Aber schon im Herbst 1989 kamen wieder die Handwerker. Die Verkaufsfläche für Lebensmittel reichte schon lange nicht mehr. Also wurde an das „Haus Gegenüber“ angebaut. Mit dann ca. 600 qm Ladenfläche, für damalige Verhältnisse ein großer Supermarkt, meinte man für die Zukunft gut aufgestellt zu sein. Und so wurde am 5. April 1990 der neue „EDEKA Aktivmarkt Böttjer“ mit einem großen Fest eröffnet. Neben Super-Eröffnungsangeboten gab es jede Menge Trubel auf dem Parkplatz mit Bier- und Wurstbude, Luftballonwettbewerb, sowie Live-Musik mit dem Selsinger Musikverein.

Die Lokalzeitungen berichteten in großer Aufmachung, z.B. über die Kassentechnik: „Das Haus Böttjer arbeitet ab sofort mit einer ausgeklügelten EDV-Anlage. Kassenbons werden produktmäßig ausgezeichnet. Artikel werden namentlich ausgedruckt. Der Kunde kann mühelos kontrollieren und vergleichen.“ Ja, so startete man bei Böttjer schon im Jahre 1990 als einer der ersten Supermärkte in der Region in das „Scanning-Zeitalter“. Es war für alle Beteiligten eine spannende Geschichte, vor allem für die Kassiererinnen. Aber bald waren alle überzeugt von der neuen Technik, die allerdings noch recht anfällig war. Man war von der Technik abhängig. Die Ware war nicht mehr preisausgezeichnet. Wenn die Kassen nicht mehr funktionierten, musste der Laden geschlossen werden. So passiert an einem Mittwoch-Nachmittag: Die Chefs waren außer Haus, nur Mutter Liesbeth war da. Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf war die damalige leitende Mitarbeiterin Petra Viebrock (heute Thies), die diesen Tag bestimmt nie vergessen wird. Die Kassen fielen aus, nichts ging mehr. Sie musste den Laden gegen 16 Uhr schließen. Nur Liesbeth war nicht leicht zu überzeugen: „Dat kannst Du doch nich eenfach moken, dat verstoot de Lüd doch nich!“ Doch es blieb ihr nichts anderes übrig: Die Kunden mussten den Laden verlassen, die Tür wurde geschlossen. Auch Liesbeth hat das schließlich eingesehen.
Gegen Mitternacht hatten die Techniker den Schaden behoben, so dass am nächsten Morgen pünktlich wieder geöffnet werden konnte.

Aber was wurde aus dem ehemaligen EDEKA-Markt an der Hauptstraße?
Darüber berichte ich in der nächsten Ausgabe.

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für den Mai und Juni 2018

Selsingen

Freitag, 18. Mai, 19 Uhr
Grillabend Feuerwehr Deinstedt
Ort: Alte Schule/ Feuerwehrhaus

Pfingstmontag, 21. Mai, 11 Uhr
Tauffest an der Oste, St.-Lamberti-Kirchengemeinde-Selsingen
Ort: Oste, Godenstedt

Pfingstmontag , 21. Mai
Pfingstfahrradtour, Dorfgemeinschaft Malstedt
Treffpunkt: Alte Schmiede, Malstedt

Samstag, 26. bis Sonntag, 27. Mai, jeweils 10 bis 18 Uhr
Offene Gartenpforte u. Kultur-Land-Kultur, Steinblattwerk Margret Matthias
Ort: Selsingen

Sonntag, 27. Mai, 5 Uhr
Hegefischen, Fischereiverein Selsingen e.V. von 1951
Ort: An der Ostebrücke, Ober Ochtenhausen

Samstag, 2. Juni
Fahrt der Kinderstunde in den Magic-Park Verden, Ev.-luth. Pella-Gemeinde Farven
Treffpunkt: Gemeindehaus Farven

Samstag, 2. Juni, 18 Uhr
Feuerwehrfest Feuerwehr Parnewinkel
Ort: Parnewinkeler Dorfstr. 12

Sonntag, 3. Juni
Fußball-Kreispokal „Tag der Endspiele“, MTV Ostereistedt e. V.
Ort: Sportplatz Ostereistedt

Bremervörde

Samstag, 19. Mai, 11 bis 18 Uhr
Tag des offenen Gartens im Bauernhaus-Atelier
Ort: Bauernhaus-Atelier

Pfingstmontag, 21. Mai, 11 bis 18 Uhr
Deutscher Mühlentag
Ort: Holländer-Galerie-Windmühle „Henriette“

Samstag, 26. Mai, 8 bis 15 Uhr
Flohmarkt
Ort: Markt- und Messegelände

Sonntag, 27. Mai, 10 Uhr
Oldtimer-Ausfahrt mit Frühshoppen
Ort: Clubgelände AutoClub Hesedorf - Hesedorf

Bei EDEKA Böttjer war der Panda los

Kürzlich hatten alle Kunden, insbesondere Kinder, besonders viel Spaß beim Einkauf bei EDEKA Böttjer in Selsingen – denn der große WWF-Panda sorgte mit seinem Auftritt durchweg für gute Stimmung. Anlass der Aktion war die Kooperation von EDEKA mit dem WWF, der größten Natur- und Umweltschutzorganisation, bei der auch Klimaschutz ein wichtiges Thema ist. Während sich die Kleinen über Schnappschüsse mit dem großen Bären freuen durften, gab es für alle Erwachsenen auf Wunsch interessante Informationen rund um das Thema Umwelt- und Klimaschutz.

Glückliche Gewinnerin beim Ostergewinnspiel

Bei dem Ostereier-Suchspiel in Böttjer aktuell galt es herauszufinden wie viele lachende Ostereier sich in der Zeitung verstecken. Christina Meinke lag mit ihrer Antwort goldrichtig und hatte Glück, sie gewann einen 50-Euro-Einkaufsgutschein, den sie vor Kurzem bei EDEKA Böttjer in Selsingen abholte. Mitarbeiterin Sophie Orlick gratulierte im Namen des gesamten Teams herzlich zum Gewinn.

Ihre Spende für den Gedenkstättenverein Sandbostel e.V.

Der Gedenkstättenverein unterstützt die Arbeit in der Gedenkstätte Sandbostel in finanzieller, personeller und organisatorischer Hinsicht. Mit dem Geld, das durch die Pfandbonspenden bei EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde zusammenkommt, möchte der Verein eine Stelle für einen Jugendlichen finanzieren, der sein freiwilliges soziales Jahr (FSJ) in der Gedenkstätte machen möchte. Das Team von EDEKA Böttjer und der Gedenkstättenverein Sandbostel e.V. danken Ihnen schon jetzt für jeden gespendeten Pfandbon.

Strahlende Kinderaugen bei EDEKA Böttjer in Selsingen

Der kleine Böttjer-Kunde Mats Jabs hatte sich während des Einkaufs bei EDEKA Böttjer in den Lila-Schmunzelhasen von Milka verguckt – dies bemerkte Marktmitarbeiterin Annika Kessel und machte dem Kleinen nach den Osterfeiertagen eine ganz besondere Freude – sie schenkte ihm den großen Plüschhasen für sein Kinderzimmer. Nun wohnt der Schmunzelhase bei dem kleinen Mats, der sein Glück erst gar nicht fassen konnte. EDEKA Böttjer liebt eben strahlende Kinderaugen!

Zukunftstag bei EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde

EDEKA Böttjer legt Wert auf Nachwuchsförderung und zeigt jungen Menschen gerne Perspektiven auf. So verwunderte es nicht, dass auch am Zukunftstag die Türen für interessierte Jugendliche geöffnet waren, um einen Einblick in die Arbeit im Markt zu gewähren. Alle Schüler durften im Markt in Selsingen und Bremervöder ausprobieren wie man sich als Marktmitarbeiter fühlt und welche Aufgaben man dabei zu erfüllen hat. Und wer weiß, vielleicht sieht man den einen oder anderen in Zukunft sogar im Team von EDEKA Böttjer wieder.
Auf dem Bild sieht man die fünf Schüler am Zukunftstag in Selsingen.

Ladenhütermarkt in Bremervörde

Der Ladenhütermarkt in Bremervörde ist für viele ein festgeschriebener Tag im Terminkalender. Ein wenig in der Fußgängerzone bummeln, bekannte Gesichter treffen und dabei auch noch etwas erleben. Verkaufsoffene Sonntage mit Rahmenprogramm kommen gut an und locken – gerade wenn das Wetter passt – viele auf die Straße. Auch EDEKA Böttjer war wieder mit am Start und begeisterte die Marktbesucher mit einer leckeren Erdbeer-Rhabarber-Secco-Verkostung. Weinberaterin Heike Gressler gab passend dazu Tipps und hatte für alle Fragen ein offenes Ohr. Mit dabei waren ihre Kollegen aus dem Markt. Eine gelungene Veranstaltung, bei der es obendrein das eine oder andere Schnäppchen zu holen gab. Es lockten sechs Produkte zum halben Preis sowie viele weitere Aktionsangebote. Der Markt blieb an diesem Tag bis 18 Uhr für alle Interessierten geöffnet.

Mitmachen und Gewinnen!

1) In welchem Land wird die Fußball-WM 2018 ausgerichtet?
Frankreich = R
Katar = K
Russland = M

2) Welche Mannschaft ist der aktuelle Weltmeister?
Deutschland = A
Spanien = N
Brasilien = E

3) Welche dieser Mannschaften ist kein deutscher Gruppengegner?
Mexiko = U
Schweden = H
Nordkorea = N

4) Wer ist der erfolgreichste WM-Torschütze aller Zeiten?
Jürgen Klinsmann = M
Miroslav Klose = N
Gerd Müller = B

5) Zum wie vielten Mal wird die Fußball-WM ausgerichtet?
12 = A
15 = T
21 = S

6) Wie viele Nationen haben sich für das Turnier qualifiziert?
8 = L
16 = D
32 = C

7) Wie viele Spiele werden bei der WM ausgetragen?
24 = P
48 = J
64 = H

8) In welcher Stadt wird das WM-Finale ausgetragen?
Moskau = A
Kasan = K
Nowgorod = E

9) Welches Land hat den WM-Titel am häufigsten gewonnen?
Italien = G
Brasilien = F
Deutschland = D

10) Welches dieser Länder wurde nie Weltmeister?
Niederlande = T
Uruguay = D
Frankreich = S

1) _____
2) _____
3) _____
4) _____
5) _____
6) _____
7) _____
8) _____
9) _____
10) _____

Sind Sie ein echter Fußball-Experte? Beweisen Sie es…

Das Warten hat ein Ende: Bald rollt die Kugel wieder und die lang ersehnte Fußball-Weltmeisterschaft beginnt. Dann heißt es wieder mit fiebern, anfeuern und jubeln! Doch wie gut kennen Sie sich in der bunten Fußballwelt und der WM-Geschichte aus? In diesem kniffligen WM-Quiz können Sie Ihr Expertenwissen unter Beweis stellen… Bitte füllen Sie auch Ihre Daten aus und geben Sie den Coupon bis zum 02.06.2018 im Markt ab. Das Team lost dann die Gewinner aus den Einsendungen mit der richtigen Antwort aus. Mit etwas Glück können Sie einen tollen Preis gewinnen.

Gewinnen Sie 1 von 3 original DFB-WM-Trikots in Größe L

VIEL ERFOLG wünscht das EDEKA-Böttjer-Team!

Lösung: _____

Name: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in einen unserer EDEKA-Böttjer-Märkte abgeben. Einsendeschluss ist der 02.06.2018. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.

Liebe Kinder,

jetzt ist wieder Erdbeerzeit! Die Erdbeeren auf diesem Malbild brauchen allerdings unbedingt etwas Farbe und auch die kleinen Käfer und anderen Blumen würden sich über einen Anstrich freuen. Malt euren Eltern oder Großeltern doch mal wieder ein schönes Bild.
Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

EDEKA Böttjer

Öffnungszeiten
Selsingen:
Mo.-Fr. 8:00-20:00 Uhr
Sa. 8:00-18:00 Uhr
Bremervörde:
Mo.-Sa. 8:00-20:00 Uhr

Einkaufen erleben!

Unser Donnerstag

Nackensteak-Variationen
verschieden gewürzt
gefroren/getaut
je 1 kg
4.99

Fleischwurst
im Ring, mit oder
ohne Knoblauch
je 100 g
0.49

Milram Gouda jung
deutscher Schnittkäse
45 % Fett i. Tr.
100 g im Stück
0.49

Ofenfrische Schnittbrötchen
Stück
0.11

Bananen
1 kg
0.88

Milram Konditorsahne
mind. 33 % Fett
je 250-g-Becher
(100 g = 0.28)
0.69

Ab einem Einkauf von 75.- € erhalten Sie jeden Donnerstag einen Einkaufsgutschein im Wert von 5.- €*!

*Ohne Pfand, Tabakwaren, Zeitschriften, Bücher, Tchibo-Artikel, Handykarten. Barauszahlung nicht möglich. 1 Coupon pro Einkauf.

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

Mitarbeiter stellen sich vor

Veranstaltungstipps aus der Region

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
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!