Ausgabe 34 | 7/17

EDEKA

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Sichern Sie sich Ihren Sommer-Rabatt-Coupon!
Noch bis zum 5. August erhältlich!

Liebe Leser,

sind Sie auch so heiß auf Eis wie wir? In dieser Ausgabe haben wir Ihnen mal praktische Tipps zum Selbermachen von Eis zusammengestellt – denn was gibt es im Sommer Besseres?! Sie werden staunen, wie einfach es sein kann und vor allem, wie gut es schmeckt. Ebenfalls tauchen wir mit Ihnen ein in die Welt der Beerenfrüchte, die derzeit wieder in aller Munde sind und sich super und vielseitig zu köstlichen Gerichten verwandeln lassen. Des Weiteren präsentieren wir Ihnen natürlich auch diesmal tolle Veranstaltungstipps aus unserer Region und erfrischende Spielideen für alle Kleinen an heißen Sommertagen. Haben Sie Spaß beim Lesen und besuchen Sie uns bald wieder!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Die Welt der Beerenfrüchte
Wissenswertes über Himbeere und Co.

Böttjers Rezeptideen
Diesmal: die Trendpizza

Walter Böttjer erzählt
Interessantes aus vergangenen Zeiten

www.edeka-boettjer.de

EDEKA

Eis selber machen – cooles Vergnügen für zu Hause!

Ob richtig süß, schön fruchtig oder mit richtig viel Schokolade, mit knusprigen Extras oder als aufregende Neukreation – wer sein Eis selber macht, hat freie Bahn für kreative Ideen. Und das Beste: Es ist eigentlich ganz einfach! Für alle, die eine Eismaschine zu Hause haben, ist es natürlich besonders leicht. Die Auswahl an Maschinen ist mittlerweile groß – Einsteigermodelle sind schon ab 20 Euro zu haben, die Profigeräte liegen preislich bei ca. 200 bis 300 Euro. Einfach ein passendes Rezept auswählen, die Zutaten entsprechend vorbereiten und alles auf 6 Grad im Kühlschrank herunterkühlen. Den Rest erledigt die Eismaschine. Doch, kann man Eis auch ohne Eismaschine selber machen? Die Antwort lautet ja! Große Lebensmittelhersteller haben Eis zum Selbermachen kreiert, das sich kinderleicht zu Hause zubereiten lässt. Doch wie jeder weiß, schmeckt es selbstgemacht eben doch am besten! Hier finden Sie einige Anregungen für Ihr persönliches Lieblingseis!

Limetten-Softeis – sauer macht lustig

Zutaten für 6 Portionen:

500 Gramm Vanilleeis
4 Limetten
Früchte zum Garnieren nach Wahl

Zubereitung:

Lassen Sie das Vanilleeis in einer Rührschüssel etwa 15 Minuten antauen. In der Zwischenzeit eine Limette heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Im Anschluss alle Limetten auspressen und 80 ml Saft abmessen. Vanilleeis, Limettensaft und die Hälfte der Limettenschale mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Danach das Softeis mit einem Löffel zu Nocken formen und in Dessertschalen anrichten. Die restliche Limettenschale darüberstreuen und je nach Belieben mit frischen Früchten garnieren. Kleiner Tipp: Sollte das Eis beim Verrühren zu weich werden, einfach für 10 bis 20 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen!

Orangeneis in der Orangenschale

Zutaten für 6 Portionen:
6 Orangen
6 Spritzer Orangensaft
90 Gramm Zucker
3 EL Milch
225 Gramm Schlagsahne

Zubereitung:
Zuerst die Orangen gründlich waschen, den oberen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch herauskratzen. Im Anschluss Fruchtfleisch auspressen – dabei sollten 250 ml Saft entstehen, notfalls mit gekauftem Orangensaft auffüllen. Nun den Zucker mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen und 1 Minute köcheln lassen, dann den Orangensaft zugeben. Gut kühlen, und im Anschluss die Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die ausgehöhlten Früchte geben und mindestens für 3 bis 4 Stunden einfrieren. Garnieren Sie die Früchte je nach Wunsch, beispielsweise mit Orangenschale oder einem Minzblatt.

Erdbeereis – cremig und verführerisch

Zutaten für 10 Portionen:
300 g Schlagsahne
300 ml Milch
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelbe
600 Gramm Erdbeeren
120 Gramm Zucker

Zubereitung:
Zuerst Sahne, Milch und Vanillezucker aufkochen und das Eigelb mit einem Schneebesen verrühren. Die kochend heiße Sahne-Milch-Mischung langsam unter ständigem Rühren zum Eigelb geben, damit sich keine Klümpchen bilden – und abkühlen lassen. Nun die Erdbeeren abspülen und das Grün entfernen. 400 g vierteln und mit Zucker mit dem Pürierstab fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Jetzt die eiskalte Sahnemischung und Erdbeerpüree nach Gebrauchsanleitung in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach etwa 30 Minuten Erdbeerwürfel untermischen.
Am Ende einfach nur die Eiscreme aus der Eismaschine nehmen und eventuell noch für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen, je nach gewünschter Konsistenz. Mit einem Eiskugelformer zu Kugeln formen und auf einer gekühlten Platte mit frischen Erdbeeren anrichten.

Beerenzeit ist Genießerzeit!

Wer mag sie nicht, die süßen kleinen Beerenfrüchte, die jedes Dessert und jeden Kuchen in einen Gaumenschmaus verwandeln? Jetzt darf man sich wieder auf sie freuen – in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Böttjer finden Sie sie alle – ob Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren – alle sind vielseitig einsetzbar und noch dazu gesund. Erfahren Sie hier mehr über die aromatischen Früchtchen, die derzeit wieder in aller Munde sind.

Beeriger Traum

Sabine Kühl aus Bremervörde rät zu leckeren Smoothies im Sommer

Zutaten für 1 Portion:

100 g Beerenfrüchte (z. B. Himbeeren oder Heidelbeeren)
1/2 reife Banane
1 El zarte Haferflocken
1,5 El Honig
200 ml Orangensaft

Zubereitung:

Die Beerenfrüchte zusammen mit den anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Schneidstab fein pürieren. In eine verschließbare Flasche oder ein Glas füllen und nach Herzenslust genießen! Alle Zutaten hierfür finden Sie bei EDEKA Böttjer!

Die Himbeere

Die rosa- bis dunkelroten, mattglänzenden Himbeeren gehören zur Familie der Rosengewächse. Bis zu zwei Meter Höhe erreichen die Sträucher und Bienen sowie Schmetterlinge fliegen die duftenden Blüten deshalb gern an, weil sie reichlich Nektar und Pollen enthalten. Himbeeren waren ursprünglich nur in Südeuropa heimisch, heute sind sie in der Welt weit verbreitet, sie wachsen wild nicht nur im nördlichen und mittleren Europa, sondern auch in Asien und Nordamerika. Die Haupterntezeit in Deutschland liegt zwischen Juni und September, importierte Früchte sind fast ganzjährig erhältlich. Der Geschmack der Himbeere ist leicht säuerlich. Wie alle Beeren schmecken auch Himbeeren direkt vom Strauch bzw. roh am besten, aber auch diese leckeren Früchtchen eignen sich für viele Verwendungszwecke, z. B. als Kompott zu Milchreis oder sogar zu Wild- und anderen Fleischgerichten. Man kann aber auch sehr gut Eis, Sorbets, Marmeladen oder Kuchen daraus machen. Himbeeren sind empfindlich und sollten am besten sofort gegessen werden. Ungewaschen halten sie sich maximal ein bis zwei Tage im Kühlschrank, dabei sollten sie auf einem Teller ausgebreitet werden. Zum Einfrieren eignen sie sich sehr gut. Auch Himbeeren enthalten viel Vitamin C und Folsäure, die die Zellteilung unterstützen und unser Immunsystem funktionstüchtig halten.

Die Johannisbeere

Vermutlich stammen Johannisbeeren aus Asien, mittlerweile sind sie aber fast weltweit vertreten. Hauptanbaugebiete sind dabei Nordeuropa und Nordasien. Eine erhebliche Produktion von roten Johannisbeeren hat sich mittlerweile auch in Südamerika, in Chile, etabliert. Von Anfang Juni bis Ende August können die roten Johannisbeeren im heimischen Garten geerntet oder frisch gekauft werden. Durch geschützten Anbau wird die Saison jedoch verlängert. Auch Ankünfte aus Übersee werden heute angeboten, dadurch sind vor allem rote Johannisbeeren dauerhaft verfügbar. Weiße und schwarze Johannisbeeren sind nur von geringer Bedeutung und werden nur in der deutschen Saison vermarktet. Mild und süßlich sind die weißen Johannisbeeren, erfrischend säuerlich schmecken die roten Sorten. Besonders aromatisch und herb-säuerlich sind die schwarzen Johannisbeeren. Sie können auch leicht bitter schmecken. Alle Johannisbeersorten eignen sich für den Frischverzehr. Schwarze Johannisbeeren sind aber auch die Basis für den berühmten Cassislikör. Außerdem werden die Früchte zu roter Grütze, Gelee oder leckerem Gebäck verarbeitet. Johannisbeeren sind sehr druckempfindlich und sollten nach dem Pflücken möglichst schnell verzehrt werden. Gekühlt halten sie sich zwei bis drei Tage. Johannisbeeren enthalten Ballaststoffe und bringen es auf ca. 33 kcal/139 kJ pro 100 g. In ihnen steckt außerdem viel Vitamin C.

Die Heidelbeere

Man kennt die Heidelbeere auch unter den Namen Blaubeere, Wild- oder Waldbeere – sie gehört zur Familie der Heidekrautgewächse. Heute werden die Heidelbeeren auf großen Plantagen angebaut. Geerntet werden die heimischen Beeren in den Monaten Juni bis September, Kulturheidelbeeren aus Übersee sind ganzjährig zu bekommen. Sie haben einen intensiv-süßlichen Geschmack mit mildem Beerenaroma, haben ein helleres Fruchtfleisch und sind größer als die Wildheidelbeeren. Am besten schmecken Heidelbeeren natürlich roh, leicht gezuckert, mit Milch, Joghurt oder Sahne. Aber sie sind vielseitig verwendbar, als Marmelade, Tortenbelag oder als Kompott zu Pfannkuchen. Die Beeren halten sich bei vier bis fünf Grad maximal zehn Tage, lassen sich aber auch prima einfrieren. 100 g Heidelbeeren haben gerade mal 37 Kalorien bzw. 153 Kilojoule, enthalten aber Vitamin E, das unsere Zellen vor oxidativem Stress schützt, und natürlich Vitamin C, welches für eine normale Funktion unseres Immunsystems sorgt.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Molkerei

Milch, Butter, Sahne, Joghurt – heute gibt es alle Molkereiprodukte bei Böttjer in großer Vielfalt täglich frisch. Von Montag bis Samstag kommt der Frische-LKW jede Nacht. Ab 5 Uhr morgens räumen zum Beispiel Elisabeth Brandt und Verena Postels oder auch Britta Frank und Nadine Heins in Bremervörde die Waren in die Regale, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird.
Früher war die Auswahl überschaubar. Es gab ja in Selsingen noch einen Milchwagen, mit dem Walter Diercks von Haus zu Haus fuhr. Alles wurde in der Selsinger Molkerei hergestellt. Auch wir holten die frischen Waren von der Molkerei, die ja nur ca. 100 Meter von unserem Laden entfernt lag. Für den Transport genügte eine Gummikarre. Mehrmals täglich fuhren wir also mit der Karre zur Molkerei, wo wir von Horst Thom, Willi und Günter Littwitz oder Hermann Peper bedient wurden.

Ein Karton Butter, eine Platte Sahne, vielleicht noch einige Packungen Milch (halbe Liter) oder Buttermilch, das reichte meist für einen halben Tag. Joghurt gab es erst in kleinen Flaschen, ohne Fruchtzusatz. Ein bis vor 50 Jahren weitgehend unbekannter Artikel. Wer hätte geahnt, welchen Boom mit welcher Vielfalt dieses Produkt einmal erfahren würde?
An warmen Tagen durfte ich in der Molkerei eine Kelle frische Buttermilch genießen. Ein großartiger Genuss. Nie hat mir Buttermilch besser geschmeckt.
Heute gibt es die Selsinger Molkerei nicht mehr. Man hat Wohnungen daraus gemacht. Nur der Schornstein zeugt noch von einer glorreichen Vergangenheit.

Ab sofort EWE-Stromtankstelle bei EDEKA Böttjer

Auf dem EDEKA-Parkplatz der Firma Böttjer in Selsingen kann man künftig seine Elektrofahrzeuge auladen. Das Energieunternehmen EWE mit Sitz in Oldenburg will damit die öffentliche Ladeinfrastruktur verbessern und hat mit Familie Böttjer einen geeigneten Partner für das Vorhaben gefunden, denn „Nachhaltigkeit steht auch bei uns im Fokus", sagt Marktinhaber Matthias Böttjer ganz klar. So setzt das Familienunternehmen seit jeher auf regenerative Energien und einen bewussten Umgang mit der Natur. „Aus diesem Grund freuen wir uns, das Projekt der EWE mit diesem neuen Standort weiter vorantreiben zu können", schildert Matthias Böttjer. Kunden können nun ganz bequem während des Einkaufs ihre Autos an der Stromtankstelle auladen. Alle EWE-Kunden können hierfür eine Kundenkarte beantragen – alle anderen haben die Möglichkeit, über einen QR-Code zum Bezahlportal zu gelangen. Zu dem bietet EDEKA Böttjer praktische Tankkarten an. Die EWE-Stromtankstelle verfügt über zwei Anschlüsse. Somit können zwei Elektrofahrzeuge gleichzeitig getankt werden. Die Handhabung ist simpel – jeder Kunde bekommt über das Textfeld an der Säule eine genaue Anleitung. An beiden Typ-2-Anschlüssen werden bis zu 22 Kilowatt abgegeben, sodass sich eine Ladezeit von bis zu sechs Stunden ergibt. Rolf Wellbrock, zuständig für die EWE-Geschäftsregion Bremervörde/Seevetal, hält die Standortwahl für perfekt: „Alle Kunden können die Stromtankstelle ganz unkompliziert während ihres Einkaufs nutzen. Ein weiterer Pluspunkt ist die zentrale Lage des Parkplatzes." Die EWE betreibt bereits über 120 Stromtankstellen. Zielsetzung ist es, die Anzahl noch bis Ende des Jahres zu verdoppeln.

Neuester Trend: Pizza mit Beerenfrüchten

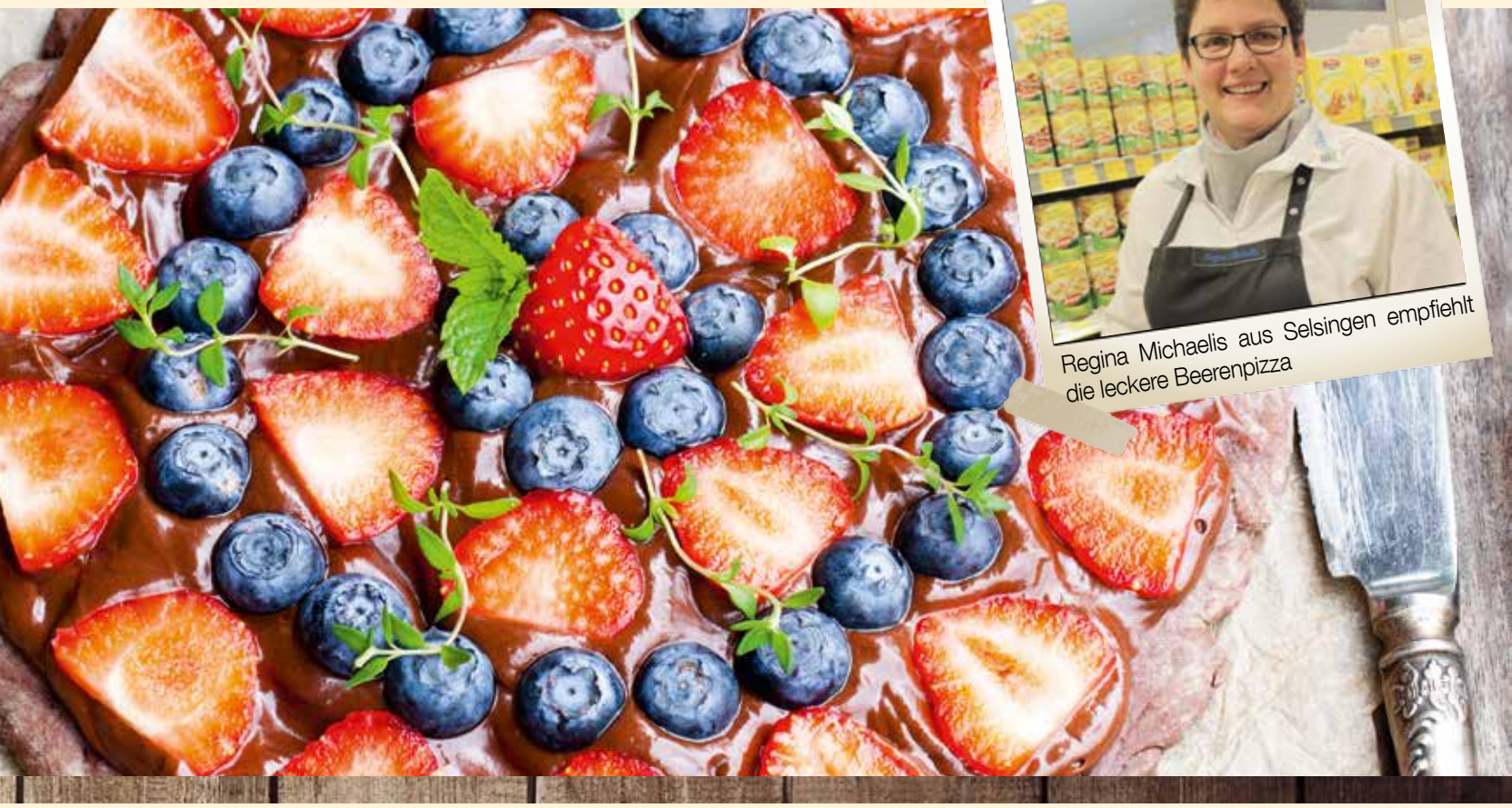
Zutaten für 2 Personen:

250 g Mehl
1/2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Honig
2 TL Olivenöl
175 ml lauwarmes Wasser
6 EL Nutella
(oder anderer Schokoaufstrich)
300 g gemischte Beeren
100 g geriebene weiße Schokolade
Nach Belieben Puderzucker zum Garnieren

Zubereitungsdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel vermengen. Honig, Olivenöl und lauwarmes Wasser zugeben. Die Teigmasse zu einem glatten Hefeteig kneten. Falls der Teig noch klebrig sein sollte, einfach etwas Mehl zugeben.
2. Den Teig in eine Schüssel geben und mindestens 1 Stunde gehen lassen
3. Den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, in zwei Teile teilen. Die Pizzen mit dem Nudelholz dünn ausrollen, dabei den Rand der Pizza etwas dicker lassen. Die Böden nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bzw. zwei Backbleche geben. Wer runde Pizzableche hat, kann natürlich auch diese nutzen.
4. Auf jede Pizza 3 EL Nutella streichen (am besten vorher etwas erwärmen!). Im Anschluss jede Pizza mit jeweils 150 g Beeren belegen. Die Pizza nun für ca. 15 Minuten bei 250°C Umluft in den Ofen stellen. Dauer kann je nach Backofen variieren.
5. Die Pizza nach dem Backen etwas auskühlen lassen, damit die geschmolzene Schokolade und der leckere Saft der Beeren etwas stocken kann. Mit geraspelter Schokolade und Puderzucker bestäuben und fertig ist eine trendige Pizza zum Nachtisch!



Regina Michaelis aus Selsingen empfiehlt die leckere Beerenpizza

Für Feinschmecker: Brombeer-Cheesecake

Zutaten für 10 Stücke:

60 g Butter
130 g Vollkorn-Butterkekse
350 g Brombeeren
160 g Zucker
2,5 El Speisestärke
4 El Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)
1 Bio-Zitrone
400 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Magerquark
100 ml Schlagsahne
1 Ei
Salz

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen und die Vollkorn-Kekse im Blitzhacker zerkleinern. Die Springform (20 cm Durchmesser) ordentlich einfetten. Kekskrümel und Butter mischen und fest auf den Boden drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene von unten 10 Minuten backen. Im Anschluss Boden abkühlen lassen.

Geben Sie nun 250 g Brombeeren und 30 g Zucker in einen kleinen Topf, leicht aufkochen lassen, ca. 1 Minute. Brombeeren mit dem Schneidstab fein pürieren. 1 Tl Stärke mit Cassis glatt rühren und unter das Püree rühren. Erneut aufkochen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Brombeerpüree abkühlen lassen.

Den restlichen Zucker und die restliche Stärke mischen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und 2 El Saft auspressen. Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Zuckermischung, Quark, Sahne, Ei, 1 Prise Salz, Zitronenschale und -saft zugeben und unterrühren.

Im Anschluss 4 El Brombeerpüree beiseitestellen. Hälfte der Käsemasse auf den Keksboden geben. 4 El Brombeerpüree daraufgeben. Restliche Masse einfüllen und mit 4 El Brombeerpüree beträufeln. Masse mit einem Löffelstiel marmorieren und im vorgeheizten Backofen wie oben 30-35 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Kuchen im ausgeschalteten Backofen 20 Minuten ruhen und auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte geben. Mit restlichen Brombeeren und Brombeerpüree garnieren – und fertig ist ein köstlicher Brombeer-Cheesecake!

Soooo viel ... Soooo günstig!

GUT & GÜNSTIG

Gut & Günstig Tomaten
gehackt in Tomatensaft
425-ml-Dose
(1 Liter = 0,92)

0.39

Gut & Günstig Tomaten
passiert
500-g-Packung
(1 kg = 0,70)

0.35

Gut & Günstig Tortilla Wraps
370-g-Packung
(1 kg = 2,68)

0.99

Gut & Günstig Pita-Taschen
5 Stück = 400-g-Packung
(1 kg = 3,73)

1.49

Gut & Günstig Cornflakes
500-g-Packung
(1 kg = 1,98)

0.99

Gut & Günstig Früchte- oder Schokomüsli
je 750-g-Packung
(1 kg = 2,25)

1.69

Gut & Günstig Tomaten-Nudeltopf
mit Fleischbällchen
800-g-Dose
(1 kg = 1,99)

1.59

Gut & Günstig Grillsaucen
verschiedene Sorten
300-ml-Flasche
(1 Liter = 2,30)

0.69

Gut & Günstig Sonnenblumenöl
1-l-Flasche

1.19

AUF DAUER GARANTIERT GÜNSTIG VERSPROCHEN

500 Jahre Reformation

Wir laden ein zum

Luther-Fest
für alle Generationen!

Mittelalterliches Spektakel in
mittelalterlichen Gewändern

Samstag, 26. August 2017 von 13 bis 18 Uhr
rund um die St.-Lamberti-Kirche in Selsingen

Das erwartet die Besucher:
Eröffnung durch Bürgermeister AufdemKamp
Kunsthandwerkerstände
Feuershow
Mittelalterliche Instrumentalisten
Selsinger Chöre
Martin Luther
Mini-Streichelzoo
Mittelalterliche Spiele und Basteln für Kinder

Viele Selsinger Geschäfte haben an diesem Tag bis 18 Uhr geöffnet und
laden Kinder zu einer Mitmachaktion ein.
Veranstalter: St.-Lamberti-Kirchengemeinde und Werbegemeinschaft Selsingen

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt heißt es ran an die Steaks!

Kürzlich fand bei EDEKA Böttjer wieder ein tolles Gewinnspiel statt. Diesmal ging es um einen hochwertigen Beefer, eine 800-Grad-Grillinnovation, die jedes Stück Fleisch im Handumdrehen zu einem zart, saftigen Gaumenschmaus verwandelt. Jetzt durften die glücklichen Gewinner ihren Preis in Empfang nehmen. In Bremervörde gewann Annika Hesse aus Hollnseth. Matthias Böttjer überreichte den Gewinn persönlich mit Fleischermeisterin Lili Kalnin und Angelina Potz. Alle wünschten der glücklichen Gewinnerin schon jetzt viel Spaß beim Zubereiten und Genießen Ihres nächsten Steaks! Und auch in Selsingen fand die Aktion großen Zuspruch – hier gewann Gabriela Dinse aus Selsingen, die ihren Preis im Rahmen einer öffentlichen Ziehung von Christina Oevermann und Sabine Klintworth überreicht bekam.

So wird Ihr Steak zum Hochgenuss

Anbraten:
Fleisch ungewürzt auf den heißen Grill gleiten lassen und von beiden Seiten vier bis fünf Minuten stark anbraten. Lassen Sie das Steak danach am Grillrand je nach Garstufe ca. 10 Minuten ziehen.

Wenden:
Wenden Sie das Steak niemals mit einer Gabel, weil dadurch die Fleischporen zerstört werden. Nutzen Sie lieber eine Grillzange.

Genießen:
Das fertige Fleisch erst ganz zum Schluss würzen. Wir empfehlen ein hochwertiges Salz und frisch gemahlenen Pfeffer.

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für August 2017

Selsingen

Freitag, 11. bis Montag, 14. August
Schützenfest,
Schützenverein Rhadereistedt e.V.
Ort: Schützenhaus Rhadereistedt

Freitag, 11. bis Sonntag, 13. August
Zeltfest SV Deinstedt
Fr. 21 Uhr: Zelt-Disco „Mitten im Mais“
Sa. 20 Uhr: Oktoberfest
So. 12 Uhr: Bunter Familiennachmittag
Ort: Sportplatz Deinstedt

Sonntag, 13. August, 14.30 Uhr
„Tag der offenen Tür“, Heimatfreunde Selsingen
Ort: Heimathaus Selsingen

Freitag, 18. August, 15.30 bis 20 Uhr
Blutspenden, DRK-Ortsverein Selsingen
Ort: Heinrich-Behnken-Schule Selsingen

Bremervörde

Samstag, 5. August, 20 Uhr
Open-Air-Veranstaltung „25 Jahre Hesedorfer Heimatverein“
Ort: Heimathaus Logehuus Bremervörde-Hesedorf

Sonntag, 6. August, 14 Uhr
Öffentliche Führung Bachmann Museum
Eintritt: 5 €, Kinder 3 €
Ort: Bachmann Museum

Freitag, 11. August bis Samstag, 12. August
Sprakelfest „40 Jahre Sprakelpark“
Ort: Sprakelpark-Heesedorf

Freitag, 25. August, 18 Uhr
3. White Dinner meets VörderFeierAbend mit Ulli Torspecken – Auftakt zum Vörder Seefest
Mit Pianobegleitung von Ulli Torspecken, Cocktails und Strandfeeling.
Dresscode: weiße Kleidung
Bitte mitbringen: Picknickkorb mit Leckereien inkl. Teller, Gläser, Besteck etc.
Veranstalter: Bremervörder City- und Stadtmarketing e. V. und Natur- und Erlebnispark Bremervörde GmbH mit freundlicher Unterstützung der Stadt Bremervörde
Ort: SeeLounge, Bremervörde

Samstag, 26. August bis Sonntag, 27. August

3. Vörder Seefest

Samstag ab 19 Uhr auf der Seebühne:
Konzertabend mit der Westernhagen Tribute Band „SeXXy“
Einlass ab 18.30 Uhr, mit Vorband
Karten im VVK 10 Euro in der Tourist-Information erhältlich,
Abendkasse 15 Euro,
10er-Gruppenticket: 80 Euro (nur im VVK erhältlich)
Ort: Vörder See, Bremervörde

Pustebilder – kreativ durch den Sommer

Farbenfroh und kreativ. Mit der Pustetechnik können Kinder zu kleinen Künstlern werden und ihren Ideen freien Lauf lassen. Unabhängig von Stift oder Pinsel und jeglichen Vorgaben können die Kleinen sich ausprobieren, und ohne schmutzig zu werden, mit ihrem Mund farbenfrohe und individuelle Motive gestalten. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Und so geht es:

Zuerst werden Wasserfarben mit dem Pinsel angerührt. Die Farbe sollte nicht zu dick, aber auch nicht allzu flüssig sein. Der Arbeitsplatz wird mit Folie oder Zeitung gut abgedeckt, damit Tische oder Fußböden nicht beschmutzt werden. Auf die Zeitung ein Blatt Papier legen und dann kann es auch schon losgehen. Mit dem Pinsel in eine beliebige Farbe gehen und einen dicken Tropfen davon auf das Papier geben. Man kann alternativ auch eine Pipette nehmen. Danach mit dem Strohhalm an den Tropfen gehen und damit den Tropfen in verschieden Richtungen wegpusten. Dadurch verteilt sich die Farbe auf dem Papier und es entsteht ein Motiv.

Was man braucht:

- Pinsel oder alternativ eine Pipette
- Wasserfarbe
- Papier
- Strohhalm
- Zeitung oder Folie zum Abdecken

Pustebilder dekorieren

Ist das Pustebild getrocknet, kann es im Anschluss noch dekoriert werden. Auch hier sind die Möglichkeiten grenzenlos. Beispielsweise können Federn oder Pflanzenblätter auf das Bild geklebt werden. Auch Glitzerkleber oder Schmucksteine sind eine Alternative. Die Kinder können sich nach Herzenslust austoben und ihre eigenen Vorstellungen umsetzen. Es gibt nichts, was nicht geht.

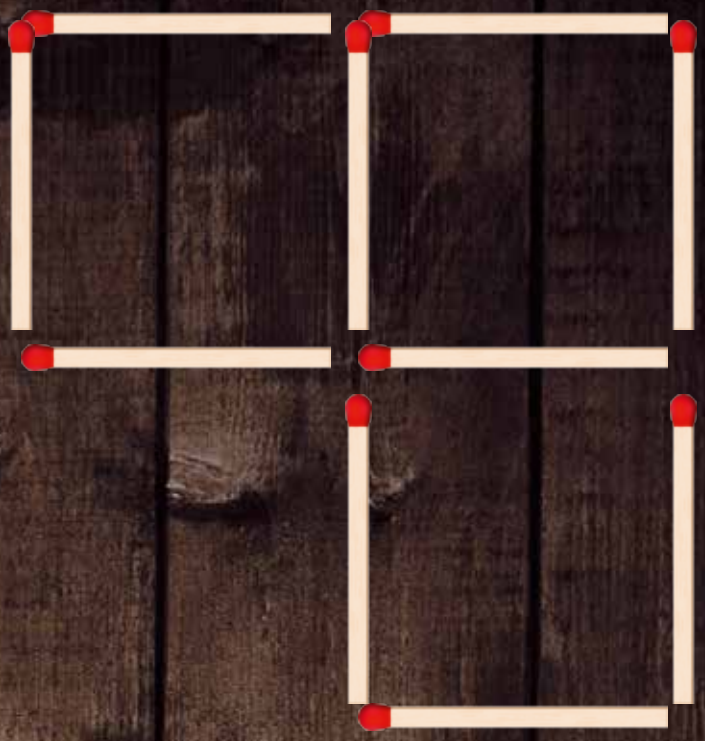
Sudoku

Ziel beim Sudoku ist es, die leeren Zellen des Spielfeldes mit den Ziffern 1 bis 9 so auszufüllen, dass in jeder Zeile und in jeder Spalte und in jedem 3 x 3-Teilquadranten jede dieser Ziffern genau einmal steht.

	6							2
						9		1
9			6	4				
					3	7		
		4	9	8	1	3		
		8	5					
				1	2			9
5		1						
3							2	

Verzwickt

Wie müssen zwei Streichhölzer umgelegt werden, damit aus den 3 Quadraten nur noch 2 Quadrate werden?



Neu bei Böttjer!

Landliebe Joghurteiscreme
Pfirsich-Maracuja
675-ml-Packung
(1 Liter = 3.69) **2.49€**

EDEKA Waffelhörnchen
Choco Crumble oder Cookie Dough,
je 4 x 110-ml-Packung
(1 Liter = 4.52) **1.99€**

Gut & Günstig Cool Minis,
15 x 15-ml-Packung
(100 ml = -.44) **-.99€**

Tabaluga Drachenmilcheis
4 x 85-ml-Packung
(1 Liter = 4.68) **1.59€**

Gültig bis: 26.08.2017

1,00€
Rabatt auf Ihren Einkauf ab 25€*

1 Coupon pro Einkauf

Sommerzeit

*Ohne Tabakwaren, Pfand, Tankstellenumsätze, Buch- und Presseerzeugnisse, Tchibo-Artikel, Lotto, Gutscheine, Guthabenkarten. Keine Barauszahlung.

Wir ♥ Lebensmittel.

Nur einlösbar bei: Böttjer in Bremervörde oder Selsingen

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

Die neuen Azubis stellen sich vor

Rund um die Kartoffel – holen Sie sich raffinierte Zubereitungstipps von unseren Mitarbeitern

Kreative Spiel- und Bastelideen für Kinder

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (04761) 92628-0
Mo. bis Fr.: 8 bis 21 Uhr
Sa.: 8 bis 20 Uhr

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (04284) 9268-15
Mo. bis Fr.: 8 bis 20 Uhr
Sa.: 8 bis 18 Uhr

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

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.: (04761) 92628-0
Fax: (04761) 92628-29

Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (04284) 9268-15
Fax: (04284) 9268-29

Redaktionsleitung:
Annika Steinkamp
Tel.: (05332) 9686-481
Fax: (05332) 9686-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Alina Kaupert
Tel.: (05332) 9686-45
Fax: (05332) 9686-58
E-Mail: info@proexakt.de

Anzeigenberatung
Christian Mack
Tel.: (05332) 9686-433
Fax: (05332) 9686-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung, Druck, Verlag & Presseagentur
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58
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. 1800000 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!