Ausgabe 25 | 10/16

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Liebe Leser,

starten Sie mit uns in die herrliche Zeit des Federweißen und erfahren Sie mehr über das beliebte Getränk, das sich wunderbar mit Zwiebelkuchen und Co. kombinieren lässt. In dieser Ausgabe finden Sie jedoch nicht nur passende Rezepttipps, sondern auch unsere aktuellen Herbstangebote, die Lust auf mehr machen. Des Weiteren berichten wir über stattgefundene Aktionen und informieren darüber, was in nächster Zeit bei uns ansteht. Bringen Sie sich auf den neuesten Stand und besuchen Sie uns bald wieder. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

- **Federweißer – jetzt genießen!**
  Erfahren Sie mehr über den saisonalen Getränkeklassiker
- **Attraktive Herbstangebote**
  Sparen und gleichzeitig den Gaumen verwöhnen
- **Alles über Nüsse**
  Was die kleinen Energiebomben bewirken

Jetzt ist Zeit für Federweißen

Es ist wieder so weit: Der Herbst ist da und der Federweiße kündigt die Weinsaison an. Auf vielen Weinfesten wird er zusammen mit Flamm- oder Zwiebelkuchen angeboten.
Das beliebte Getränk, welches auch „junger Wein“, „Blitzler“ oder „Sauser“ genannt wird, befindet sich noch im Gärungsprozess. Dies macht seinen frischen, spritzigen und fruchtigen Geschmack aus. „Je weiter die Gärung fortschreitet, desto herber wird der Wein“, erklärt Heike Gressler, Leiterin der Weinabteilung in Bremervörde. Bei Federweißem arbeitet die Hefe, die sich von Natur aus in der Schale der Trauben befindet, noch. Dies erkennt man auch an der trüben Farbe des jungen Weines, da er nicht filtriert ist. Während der Gärung spaltet die Hefe die Glucose und Fructose, die im Most enthalten sind, in Alkohol und Kohlensäure auf.
Dies ist auch der Grund, weshalb Federweißer niemals fest verschlossen ist. Würde man ihn fest mit einem Korken verschließen, bestünde die Gefahr, dass die Flasche durch die Kohlensäure platzt. Federweißer muss somit immer aufrecht stehen und darf auf keinen Fall hingelegt werden. Sonst läuft er aus.
Ist der Wein noch etwas zu süß, kann er eine Zeit, circa sechs bis acht Stunden, ungekühlt stehen, so dass die Gärung fortschreitet. Danach sollte er erneut probiert werden. Zu lange sollte der Federweiße nicht außerhalb des Kühlschranks stehen, denn er wird nur zu einem gewissen Grad herb, dann bitter.
Heike Gressler ist es deshalb wichtig, den Wein in der richtigen Phase der Gärung zu verkaufen. Der neue Federweiße von EDEKA Böttjer kommt vom Weinhaus Schuster. „Probieren Sie jetzt unsere neuen Sorten“, rät die Getränkeexpertin Heike Gressler.

Weinhaus Schuster

Ab Mitte August beginnt für das Weinhaus Uwe Schuster in Krefeld die arbeitsreichste Zeit des Jahres – der Federweiße wird wieder abgefüllt und vermarktet.
Der Wein wird aus Rheinhessen und der Pfalz bezogen und in Krefeld abgefüllt. Anfangs betreute das Weinhaus die Kunden eines Pfälzer Winzers, heute ist es bereits ein breiter Kundenstamm im west- und norddeutschen Raum.
Die Gründung geht auf das Jahr 1980 zurück. Seit 2000 ist Uwe Schuster, der Sohn des Gründers, alleiniger Inhaber. Er hat eine Ausbildung zum Winzer in St. Martin beim „Consulat des Weins“ und bei „Dr. Bassermann“ in Deisdesheim absolviert.

Den erntefrischen Federweißen des Weinhauses Schuster erhalten Sie jetzt bei EDEKA Böttjer.

Böttjers Rezeptideen

Was passt besser zu Federweißer als ein Stück Zwiebel- oder Flammkuchen? Ob klassisch oder vegetarisch – probieren Sie es aus!

Flammkuchen mit Tomaten, Rucola und Feta

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl
1 Hefewürfel
250 ml Wasser
1 TL Salz
100 ml Créme fraîche
120 g Feta
1 Bund Rucola
100 g Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Hefe zerbröseln und mit 125 ml lauwarmem Wasser vermischen. 15 Minuten ruhen lassen, dann mit Mehl, Salz und restlichem Wasser verkneten. Teig in einer Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen. Nochmals kneten und weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.
Falls Ihnen die Zeit fehlt, können Sie den Teig auch fertig kaufen.
Die Tomaten und die Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden, Feta zerbröckeln.
Créme fraîche auf dem Teig verteilen, dann mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Feta belegen. Bei 200 Grad circa 15 Minuten backen. Wenn die gewünschte Bräune noch nicht erreicht ist, noch weitere 5 Minuten im Backofen belassen. Nach dem Backen mit Rucola belegen.

Klassischer Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen:

400 g Pizzateig
750 g Zwiebeln
100 g Speck
150 g Créme fraîche
150 g Frischkäse
3 Eier
100 g geriebener Käse
2 EL Öl
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Pizzateig auf Backpapier dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Die Zwiebeln häuten und in Ringe schneiden. Den Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin anbraten. Zwiebeln zugeben und 10 Minuten andünsten. Die Masse auf dem Teig verteilen.
Créme fraîche mit Frischkäse, Eiern, Salz und Pfeffer verrühren. Käse dazugeben und alles über den Zwiebeln verteilen.
Circa 30 Minuten goldbraun backen.

Kürbisse – Genuss in Orange

Es ist wieder so weit: der Kürbis hat in Deutschland Saison. Und neben seiner Funktion als gruselige Halloween-Dekoration schmeckt er auch in süßen und herzhaften Gerichten. Obendrein ist er gesund und kalorienarm. Worauf warten Sie also noch? Hier kommen zwei Rezepte, die Sie unbedingt ausprobieren sollten.

Feldsalat mit Kürbis und Granatapfelkernen

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Granatapfelkerne
1/2 Hokkaido-Kürbis
160 g Feldsalat
7 EL Kürbiskernöl
2 EL Zitronensaft
Pfeffer
Salz
4 Ziegenfrischkäse-Taler

Zubereitung:

Den Kürbis waschen und entkernen, dann in dünne Stücke schneiden.
In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, sodass der Kürbis nicht zu weich ist. Mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
Den Feldsalat gründlich säubern und mit Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
Den Feldsalat mit dem Kürbis auf den Tellern anrichten, je ein Esslöffel Granatapfelkerne darüberstreuen. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Rindersteak mit karamellisierten Kürbisspalten

Zutaten für 4 Personen:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1200 Gramm)
3 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
125 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
4 Rindersteaks (je etwa 150 g)
1 EL Bratöl

Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Rosmarin abspülen, trocknen und die Nadeln von den Stielen entfernen.
Das Olivenöl mit dem Honig in einer Pfanne erhitzen. Die Kürbisspalten darin 2 Minuten dünsten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten dünsten.
Steaks trocken tupfen und im heißen Öl von jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten braten.
Hierzu passt ein grüner Beilagensalat.

Kerstin Reinhard, Bremervörde

Kerstin Reinhard gehört schon seit der Eröffnung des Marktes in Bremervörde zum Team von EDEKA Böttjer. Als sie erfuhr, dass der Laden in Bremervörde eröffnet, habe sie sich direkt beworben. „Ich habe vorher schon viele Jahre in einem Drogeriemarkt gearbeitet. Meine Ausbildung habe ich damals auch in Bremervörde, gleich hier um die Ecke, gemacht“, erzählt sie. Auch bei EDEKA Böttjer arbeitet sie, aus Interesse an den Produkten, vor allem in der Drogerie- und Non-Food-Abteilung. Wenn es eng wird, springt sie aber auch mal an der Kasse ein. „Ich sorge gerne für gefüllte Regale, damit unsere Kunden aus dem Vollen schöpfen können“, sagt Kerstin Reinhard. Zudem arbeitet sie bei EDEKA Böttjer in einem offenen und freundlichen Team, in dem sie sich sehr wohl fühle. Auch den Kontakt mit den Kunden schätzt sie sehr. Für den Herbst empfiehlt sie besonders den CEWE-Fotoautomaten im Markt. Hier könne man beispielsweise die schönen Erinnerungen nach den Herbstferien in einem persönlichen Fotobuch festhalten.

Jessica Fahrendorf, Selsingen

Eigentlich hat Jessica Fahrendorf eine Ausbildung zur Bäckerin gemacht. Durch eine Mehlstauballergie war das Arbeiten in der Backstube allerdings nicht mehr möglich. So kam sie zum Einzelhandel. Seit Mai 2003 arbeitet Jessica Fahrendorf bei EDEKA Böttjer in Selsingen. Sie begann ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau in einem kleinen EDEKA-Markt in Mulsum, der aber noch vor Ende ihrer Lehre schloss. „Es stellte sich heraus, dass es sehr schwer war, jemanden zu finden, der mich kurz vor Ende der Ausbildung übernehmen wollte“, erzählt Fahrendorf. Bis sie dann bei EDEKA Böttjer vor der Tür stand. Walter Böttjer nahm sie auf, eigentlich erst mal nur, um die Ausbildung zu beenden. „Und heute bin ich immer noch hier“, lacht die Einzelhandelskauffrau. Im Markt arbeitet sie meistens morgens in der Gemüseabteilung und ist dann an der Kasse. Aber auch in den anderen Bereichen, wie der Käsetheke, ist sie zu finden. „Am meisten Spaß macht mir die direkte Beratung, der Kontakt zu den Kunden“, sagt Jessica Fahrendorf. „Zudem haben wir ein tolles Team. Es ist nicht so steif, wir haben Spaß. Auch privat unternehmen wir mal was.“ Passend zum Herbst empfiehlt Jessica Fahrendorf das Kochen mit Kürbissen. „Letztes Jahr habe ich Kürbisse für mich entdeckt. Ich habe mich schon richtig auf die Saison gefreut“, erzählt sie, „Meine Familie ist zwar nicht immer so begeistert, aber dann koche ich für mich“, lacht sie.

Wichtige Energielieferanten in der kalten Jahreszeit

Nüsse sind eine reine Wohltat für Herz und Blutgefäße. Schon kleinere Portionen in der Woche bieten einen Schutz vor Herzinfarkt und Schlaganfall. Der regelmäßige Verzehr von Nüssen senkt zudem das Risiko für Diabetes und reduziert nachweislich das für Bauchspeicheldrüsenkrebs. Es lohnt sich also, immer ein paar Nüsse zu naschen! Erfahren Sie mehr über diese Powerlieferanten:

Pistazie: stärkt Knochen und Zähne

Pistazien enthalten neben pflanzlichem Eiweiß noch wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium sowie Phosphor, die die Knochen und Zähne stärken. Außerdem senken sie den Cholesterinspiegel.

Cashew: für mehr geistige Leistung

Neben ungesättigten Fettsäuren enthalten Cashew-Kerne auch Eiweiß, B-Vitamine, Kalium, Magnesium und Eisen. Diese Inhaltsstoffe helfen dabei, Herz- und Kreislauferkrankungen vorzubeugen, sorgen für starke Nerven und steigern die Gehirnleistung.

Erdnuss: für das Herz-Kreislauf-System

Erdnüsse enthalten die ungesättigten Fettsäuren, die eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System haben. Mit 25 Prozent Protein pro 100 Gramm sind Erdnüsse ein idealer Eiweißlieferant. Die enthaltene Folsäure ist besonders in der Schwangerschaft wichtig.

Haselnuss: für Muskeln und Nerven

Haselnüsse beinhalten neben den gesunden Fettsäuren und Zink auch besonders viel Vitamin E. Das schützt die roten Blutkörperchen, ist gut für Muskeln und Nervenzellen. Neben wichtigen Mineralstoffen sind auch jede Menge Ballast- sowie sekundäre Pflanzenstoffe enthalten, die die Verdauung in Schwung bringen. Die Haselnuss ist ein Alleskönner, der uns so richtig fit macht.

Macadamia: senkt Cholesterinwerte

Die Macadamianuss wird wegen ihres feinen Geschmacks auch „Königin der Nüsse“ genannt. Sie bringt neben einen schmackhaften Kern vor allem viele ungesättigte Fettsäuren mit. Die Macadamia kann das schlechte LDL-Cholesterin im Blut senken und so Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen.

Mandel: beugt Magen-Darm-Entzündungen vor

Die beliebten Mandeln können Entzündungen im Magen-Darm-Trakt lindern sowie Nerven- und Muskelfunktionen unterstützen. Auch enthalten Mandeln eine größere Menge an Folsäure.

Walnuss: stärkt das Herz

Eine der bekanntesten Nüsse ist die Walnuss. Die enthaltene Alpha-Linolensäure stärkt das Herz und ist gut gegen Brust- und Prostatakrebs. Auch sollen die doppelt ungesättigten Fettsäuren das Wachstum von Tumoren hemmen.

Die Herbstangebote aus dem Hause Böttjer

Bahlsen
Akora
150-g-Packung
(100 g = -.66)

-.99

GUT & GÜNSTIG
Gewürzspekulatius
600-g-Packung
(1 kg = 1.48)

AUF DAUER GARANTIERT GÜNSTIG VERSPROCHEN

-.89

EDEKA
Butter-Spekulatius
200-g-Packung
(100 g = -.45)

IN QUALITÄT EXTRAKLASSE UND PREIS

-.99

EDEKA La France
Elsässer
Flammkuchen
375-g-Packung
(1 kg = 3.99)

2.79

Continental
Bakeries Kuchen
versch. Sorten
je 350-g-Packung
(100 g = -.30)

-.99

EDEKA
Pflaume-Vanille-Tee
20 Beutel
40-g-Packung
(100 g = 4.97)

-.99

Teekanne
Kaminabend Te
20 Beutel
40-g-Packung
(100 g = 4.97)

EDEKA

gefüllte Lebkuchen
zartbitter oder vollmilch
je 150-g-Packung
(100 g = -.53)

IN QUALITÄT EXTRAKLASSE UND PREIS

-.79

Grabower
Mandel- oder
Schmalzplätzchen
je 175-g-Packung
(100 g = 4.97)

-.99

GUT & GÜNSTIG

Lebkuchen
Herzen, Sterne
und Brezel
versch. Sorten
Zartbitter oder Vollmilch
je 500-g-Packung
(1 kg = 3.18)

AUF DAUER GARANTIERT GÜNSTIG VERSPROCHEN

1.59

GUT & GÜNSTIG

Butter-
Mandelstollen
750-g-Packung
(1 kg = 3.99)

2.99

1.99

GUT & GÜNSTIG

Edel-Marzipan-
stollen
200-g-Packung
(100 g = -.30)

-.99

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Selbstbedienungsautomaten

Früher hatte fast jedes Geschäft im Eingangsbereich verschiedene Automaten damit die Leute sich nach Ladenschluss (ja – es gab mal ein Ladenschlussgesetz)
sonntags mit dem Nötigsten versorgen konnten. Verschiedene Schächte galt es abends zu befüllen. Diese Aufgabe behielt sich meine Mutter vor. Pfefferminz und saure Drops in senkrechten Schächten, Schokolade, Bananen, Äpfel usw. in Fächern, die mittels einer Klappe zu öffnen waren.
Man musste 10 Pfennig einwerfen (für Drops und Co.) oder eine Mark für die Klappfächer, und schon konnte man die Fächer öffnen – wenn es denn funktionierte. Und das war das Problem: Regelmäßig klingelte es an der Haustür, und der, der gerade zu Hause war, musste runter, weil der verflixte Automat mal wieder klemmte.
Auch einen Softeis-Automaten hatten wir bis Ende der sechziger Jahre. Zuerst war das eine Errungenschaft, die die Kunden mit Begeisterung aufnahmen. Nur die Pflege und gründliche Reinigung erforderte viel Zeit. Eine Mitarbeiterin war ständig irgendwie mit dem Gerät beschäftigt. Somit stellten wir schon recht bald fest, dass es nicht gerade ein lohnendes Geschäft war mit diesen Dingern.
Viel Freude hatten wir jedenfalls nicht daran und irgendwann nervten die ganzen Automaten, so dass wir sie nach und nach abschafften.
Heute finden wir überwiegend nur noch Zigarettenautomaten, jedenfalls bei uns auf dem Lande. Ob die wirklich noch nötig sind?

EDEKA Böttjer auf dem Herbstmarkt in Selsingen

Im September war es endlich so weit: Der Selsinger Herbstmarkt lockte mit einem bunten Programm auf die Straßen. Auch EDEKA Böttjer war vor Ort, um mit verschiedenen Aktionen für Unterhaltung zu sorgen. Es gab ein Verkostungszelt, bei dem die Gäste ihre Geschmacksknospen testen konnten. Allerlei Gesundes konnte probiert werden. Zudem wurde eine Torwand aufgestellt, an der Jung und Alt nach Herzenslust kicken konnten. Insgesamt war der Herbstmarkt ein voller Erfolg, der allen Teilnehmern viel Spaß brachte.

Rote-Beete-Salat mit Feta und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

4 mittelgroße Knollen Rote Beete
4 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 EL Blasamico
Salz
2 Bund Rucola
50 g Walnüsse
100 g Feta

Zubereitung:

Rote Beete waschen, schälen und in Achtel schneiden. Knoblauch schälen und mit der Roten Beete, Salz und Olivenöl in eine Backform geben. Für 45 min bei 180 Grad in den Backofen geben.
Rucola waschen, schneiden und mit dem Balsamico in eine Schüssel geben.
Die Rote Beete etwas abkühlen lassen und mit dem Inhalt der Form vorsichtig mit dem Salat vermischen.
Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie aromatisch duften.
Auf den Salat geben. Feta bröseln und über den Salat streuen.
Dazu passt ein dunkles Baguette.

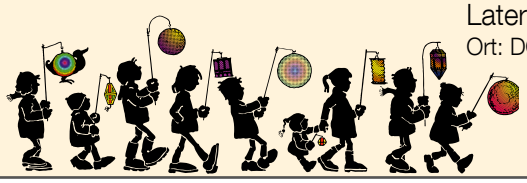
EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für den Oktober 2016

Selsingen

Sonntag, 2.Oktober, 19.30 Uhr
Laternenumzug mit Spielmannszug
Hesedorf, Dorfgemeinschaft Farven
Ort: Schießstand Farven

Montag, 3.Oktober, 7.30 Uhr
Angeln der Jugendgruppe,
Fischereiverein Selsingen e.V. von 1951
Ort: Ostebrücke in Ober Ochtenhausen

Freitag, 7.Oktober, 19 Uhr
Laternenumzug,
TSV Rhade e.V
Ort: Grundschule
Rhade



Samstag, 8.Oktober, 19 Uhr
Sportlerball, SV Sandbostel
Ort: Zum grünen Jäger

Dienstag, 11.Oktober, 14.30 Uhr
Bilderbuchkino,
Förderverein Samtgemeindebücherei Selsingen,
Ort: Samtgemeindebücherei im Rathaus

Samstag, 22.Oktober, 18 Uhr
Laternenumzug, Feuerwehr Parnewinkel,
Ort: DGH /Feuerwehrhaus Parnewinkel

Bremervörde

Freitag, 7. Oktober, 19 Uhr
Laternenumzug
Ort: Hof von Jürgen Burfeindt, Bevern

Samstag, 8. Oktober, 19 Uhr
StandUp! Special - Samuel Harfst und Band
Ort: Ludwig-Harms-Haus

Donnerstag, 13. Oktober, 10 Uhr
Ferienspaß am Bachmann Museum:
Der Bildstein von Anderlingen
Ort: Bachmann Museum

Sonntag, 16. Oktober, 14 Uhr
Geführte Entdeckertour durch die
Welt der Sinne für Jung und Alt
Ort: Haus der Sinne

Freitag, 21. Oktober, 19.30 Uhr
Chorkonzert des Männergesangsverein Harmonie
Ort: Ludwig-Harms-Haus

Schaurig-schöne Halloween-Kinderschminke

Und das braucht ihr alles, um euch in einen Skelett-Jungen oder eine kleine Hexe zu verwandeln:

- Aqua-Make-Up (weiß und schwarz für Skelett-Junge, grün und schwarz für kleine Hexe)
- Schminkschwämmchen
- Verschieden dicke Pinsel

Skelett-Junge

Bevor es schaurig losgeht, wird das Gesicht gründlich gereinigt. Das funktioniert gut mit einem Waschlappen und etwas Reinigungslotion. Mit einem Schminkschwämmchen und weißer Gesichtsfarbe wird das Gesicht und der Hals grundiert. Wer mag, kann auch die Ohren weißen. Danach großflächig mit einem Pinsel die Augen mit schwarzer Aquaschminke umranden. Auch Nase und Wangenknochen werden geschwärzt. Mit einem Pinsel nun die Zähne auf die Lippen malen. Besonders gruselig wirkt es, wenn die oberen und unteren Ränder der Zähne mit einer dickeren schwarzen Kontur eingefasst werden. Der Rest des Gesichtes kann nun in grau und Schwarz gruselig schattiert werden. Die Schminke gut trocknen lassen – fertig!

Kleine Hexe

Auch hier das Gesicht vorher mit einem Waschlappen gut reinigen, um die optimale Basis für die Aquaschminke zu schaffen. Das Gesicht aber nicht eincremen, da die Farbe dadurch nicht gut hält. Nun das Schwämmchen befeuchten. Achtung: Es darf nicht zu nass sein! Jetzt mit dem Schminkschwämmchen etwas grüne Farbe aufnehmen und anschließend sanft über das komplette Gesicht, den Hals und den Ausschnitt streichen. Das Grün gut trocknen lassen. Nun mit einem angefeuchteten Pinsel schwarze Farbe aufnehmen und einen Lidstrich komplett um jedes Auge auftragen. Den Lidstrich seitlich spitz auslaufen lassen. Anschließend die Lippen mit der schwarzen Farbe komplett ausmalen. Nun noch die Augenbrauen mit schwarzer Farbe betonen – fertig ist die freche, grüne Hexe!

Gruseltastische Bastelfreuden

Der Herbst ist nicht nur für seine bunten Blätter bekannt. Auch ist das die Zeit der kleinen Hexen und Monster, die zu Halloween „Süßes oder Saures“ wollen. Natürlich gehören in dieser Jahreszeit auch die berühmten Kürbisgesichter dazu.

Hier ein paar Tipps, damit nichts mehr schiefgehen kann beim Kürbisschnitzen. Außerdem findet ihr auf dieser Seite ein zauberhaftes Hexenspiel für echte Halloween-Fans. Schaurig-schönen Spaß wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Freche Gesichter beim Kürbisschnitzen

Einen schönen Kürbis auswählen und gut abwischen, sodass der Schmutz entfernt ist. Mit einem spitzen Messer vorsichtig von den Eltern den Deckel einschneiden lassen. Achtung: Das Messer bleibt gern stecken! Mit der Hand grob die Fasern und Kerne aus dem Inneren entfernen.
Nun mit einem Kugeleisformer den Rest aushöhlen, bis man mit einer Taschenlampe durch die Schale hindurchleuchten kann. Erneut den Kürbis abwischen und abtrocknen. Mit Klebestreifen die gewünschte Motivvorlage – wie zum Beispiel ein grinsendes Gesicht – auf dem Kürbis befestigen.
Die Konturen des Motives mit einem spitzen Stift auf den Kürbis übertragen und Vorlage entfernen. Nun sollten wieder die Eltern ran: Mit einem schmalen, gezackten Messer jetzt die Bereiche aus dem Kürbis herausschneiden, die entfernt werden sollen.
Tipp: filigranere Stellen immer zuerst entfernen, damit später nichts herausbricht.
Fertig!

Tipp: Kürbiskopf haltbar machen

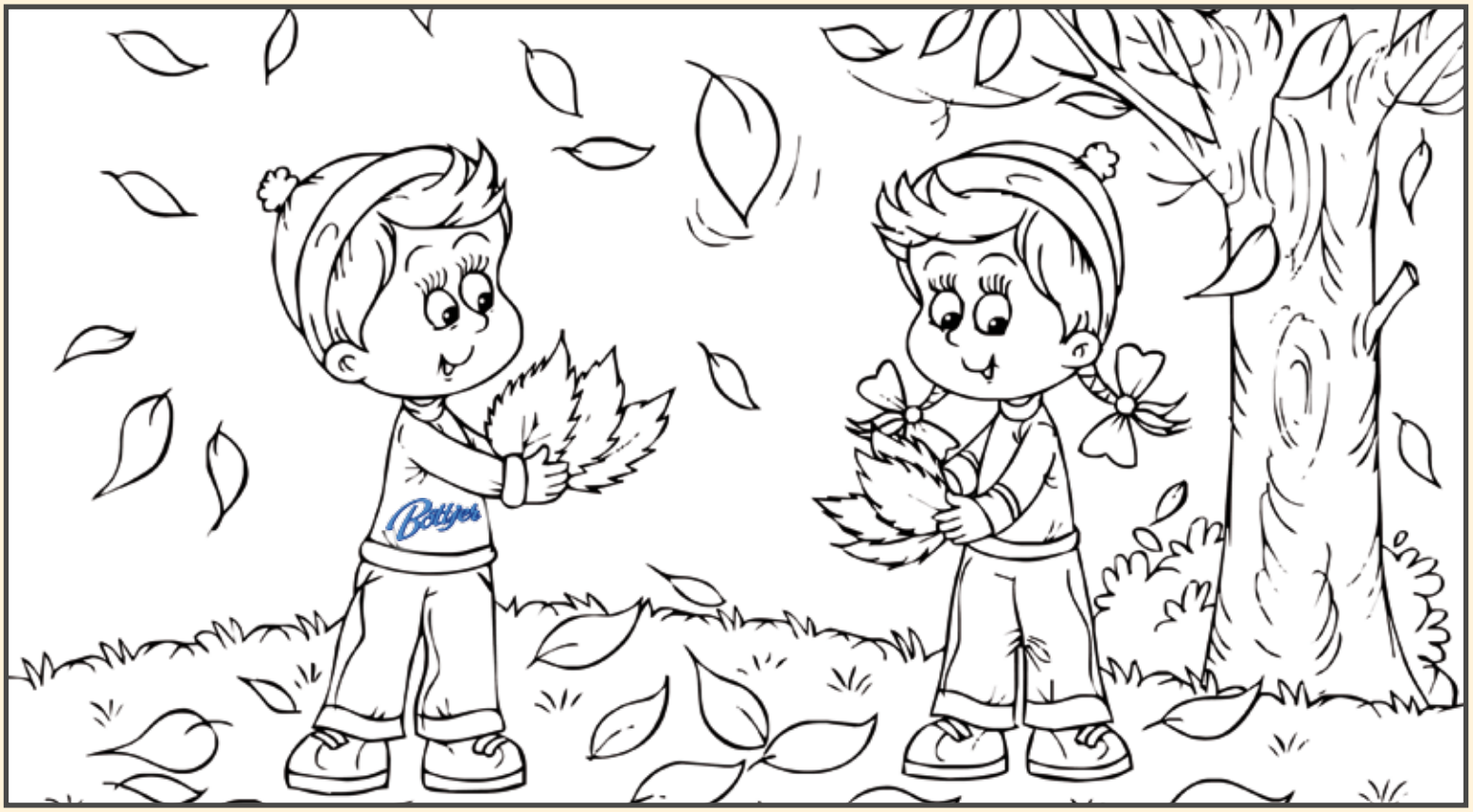
Kürbisse trocknen gern auch mal aus. Um dies hinauszuzögern, die Schnittränder und das Innere des Kürbisses einfach mit Vaseline bestreichen.
Wenn der Kürbis bereits etwas ausgetrocknet ist, hilft eine kleine Auffrischungs-Kur: Den Kürbis für einige Stunden in einen Eimer mit Wasser stellen, 30 Minuten abtropfen lassen und etwas trocken reiben – nun ist er wieder fast wie neu!

Spielidee für Halloween: Wettflug der Hexen

Alle Mitspieler erhalten einen Hexenbesen. Danach stellen sie sich alle nebeneinander an der Startlinie auf. Auf das Startsignal „hex, hex“ reiten (beziehungsweise laufen) die Hexen zu einem vorher bestimmten Wendepunkt, den sie einmal komplett umrunden müssen und kommen im Anschluss zur Startlinie zurück.
Wer als Erstes dort ankommt, ist die Meisterin der Flugbesen und somit die Siegerhexe!

Mach dir deine Welt bunt.

Der Herbst hat so viele bunte Farben zu bieten und das Bild hier ist noch schwarz-weiß. Helft uns, ein bisschen Farbe ins Spiel zu bringen!
Viel Spaß beim Malen wünscht euch das Team von EDEKA Böttjer!



Sudoku-Spaß für Jung und Alt

So geht's:

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

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

EDEKA Böttjer schärft die Messer!

Ärgern Sie sich auch oft über zu stumpfe Messer und abgenutzte Gartengeräte?

Diese Sorgen gehören schon bald der Vergangenheit an. Denn der „Scherenschleifer" ist schon bald zu Gast bei EDEKA Böttjer!

Am 7. und 8. Oktober
in Selsingen und
am 9. und 10. Oktober
in Bremervörde

Am 9. Oktober beim Laden-hütermarkt

Ob Haushaltsmesser, Rasenmäher oder Heckenschere – Scherenschleifer Ralph Zumpe macht sie alle wieder scharf! Nutzen Sie die Chance und bringen Sie Ihre Arbeitsgeräte wieder auf Vordermann!

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

Böttjers Rezeptideen: Köstliche Plätzchen zur Vorweihnachtszeit

Mitarbeiter berichten von ihren Tätigkeiten im Markt

Spiel und Spaß für alle Kinder zum Advent

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer
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
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.