Ausgabe 37 | 11/17

EDEKA

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

MTSV-Sticker
Das Sammelfieber geht in die nächste Runde!

Liebe Leser,

freuen Sie sich in dieser Ausgabe wieder auf spannende Themen. Bei uns war einiges los in den vergangenen Wochen und darüber möchten wir natürlich aktuell für Sie berichten. Pünktlich zum November informieren wir Sie aber auch wieder über saisonale Themen – wie zum Beispiel Nüsse und Zitrusfrüchte. Erfahren Sie mehr über die Lebensmittel, die uns jedes Jahr aufs Neue die Vorweihnachtszeit versüßen und entdecken Sie die gesundheitlichen Vorzüge. Ebenfalls ein aktuelles Thema ist die Martinsgans. Wir informieren Sie an dieser Stelle darüber, warum es sie eigentlich gibt und geben Ihnen gleichzeitig wertvolle Tipps mit auf den Weg. Seien Sie gespannt und haben Sie Spaß beim Lesen!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Nüsse und Zitrusfrüchte
Kleine Powerpakete für die Gesundheit

Adventskalender
Große Auswahl und kreative Gestaltungstipps

Martinsgans
Wie kam es zu dem Brauch?

www.edeka-boettjer.de

EDEKA

Knackige Auswahl bei EDEKA Böttjer

Aktuell steht das Backen von leckeren Plätzchen hoch im Kurs. Wer sich obendrein gesund und ausgewogen ernähren möchte, sollte auf die kleinen Powerpakete, wie Haselnuss und Co., nicht verzichten. Nüsse liefern viel Eiweiß und damit wertvolle Energie für unseren Körper. Ernährungsexperten empfehlen den Verzehr von einer Handvoll Nüsse am Tag. Was die einzelnen Nusssorten besonders macht und woher sie kommen, erfahren Sie hier.

Cashewnüsse ...

... sind sehr helle, kleine, nierenförmige Nüsse, die meist geschält angeboten werden. Sie haben einen mandelartigen, süßlichen Geschmack und gewinnen durchs Rösten zusätzlich an Aroma.

Erdnüsse ...

... sind eigentlich gar keine Nüsse, sondern gehören wie Erbsen zur Familie der Hülsenfrüchte. Aus der englischen Bezeichnung „peanut“ („Erbsennuss“) wird das deutlich. Aber auch das „Erd“ hat seine Berechtigung, denn Erdnüsse entwickeln sich unter der Erde. Die Blütenstiele der buschigen Erdnusspflanze wachsen nach der Bestäubung Richtung Boden und bohren sich dort ein. In der Erde reifen die Samen in den Hülsen heran. Die Erdnuss besteht aus einer holzigen, netzrunzligen, leicht brüchigen hellbraunen Schale. Erdnüsse kommen geschält und ungeschält auf den Markt. Die geschälten sind meist geröstet, es gibt sie mit und ohne Salz, pikant gewürzt oder mit Honig.

Haselnüsse ...

... wachsen sogar im heimischen Garten und sind jedem Kind vertraut. Die Nuss mit etwa zwei Zentimeter Durchmesser hat eine braune, harte Schale. Der aromatische Kern wird noch von einem braunen Häutchen überzogen. Um es zu entfernen, legt man Haselnüsse bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten in den Backofen. Anschließend rubbelt man die Haut mit Hilfe eines Tuches ab.

Macadamianüsse ...

... gelten als die edelsten aller Nüsse. Sie stammen ursprünglich aus den Regenwäldern Australiens, wo sie bereits 1857 von dem Wissenschaftler McAdam entdeckt wurden. Die Nüsse haben eine dicke, raue oder glatte Schale, darunter sitzt der weiße Kern. Macadamianüsse werden geschält angeboten – geröstet, gesalzen und ungesalzen. Eine Versuchung sind sie auch mit Schokoladen- oder Karamellüberzug.

Mandeln ...

... gibt es als bittere und süße Variante. Mandelkerne sind flach und in ungeschälter Form von einem braunen Häutchen überzogen. Geschälte Mandeln werden blanchiert, damit sie ihre weiße Farbe behalten. Mandeln verwendet man hautsächlich zum Backen. Eine Handvoll Mandeln gut gekaut ist aber auch ein Geheimrezept gegen Sodbrennen. Bittermandeln dürfen nicht roh gegessen werden, denn sie entwickeln giftige Blausäure. Diese verflüchtigt sich jedoch beim Backen, sodass gesundheitliche Schäden ausgeschlossen sind.

Pekannüsse ...

... sehen aus wie große Eicheln und ähneln im Kern den Walnüssen. Die Schale der Nuss ist so dünn, dass man sie mit der Hand leicht zerdrücken kann. Der Kern füllt die Schale völlig aus und hat einen milden Geschmack.

Pistazien ...

... werden nach der Ernte in Wasser eingeweicht, von der roten Samenhülle befreit, getrocknet und anschließend häufig geröstet und gesalzen. Beim Rösten springen die Schalen an der Naht auf. Nur ein geringer Teil der Welternte kommt geschält auf den Markt. Pistazienkerne sind grün und haben einen milden Nussgeschmack. Sie werden wegen ihres hohen Ölgehaltes allerdings schnell ranzig.

Walnüsse ...

... gibt es ganzjährig, doch die Hauptangebotszeit ist Oktober bis Januar. Nach der Ernte werden die Nüsse aus ihrer grünfleischigen Außenhaut geholt, gewaschen, getrocknet und zum Teil mit Bleichmittel behandelt. Die Nusskerne haben ein intensives Aroma und schmecken noch besser, wenn man sie von ihrer Haut befreit.

Warum heißt Studentenfutter eigentlich Studentenfutter?

Die Mischung aus ungesalzenen Nüssen, Trockenfrüchten und manchmal auch Kernen schmeckt natürlich nicht nur Studenten. Da es sich um einen zwar kalorienhaltigen, aber durchweg gesunden Snack handelt, der leicht verdauliche Kohlenhydrate, viele Mineralstoffe, Eisen und wichtige Omega-3-Fettsäuren liefert, die die Leistungsfähigkeit unseres Gehirns steigern, kam die Nuss-Frucht-Mischung zum Namen Studentenfutter.

Wissenswertes über Zitrusfrüchte

Derzeit sind sie wieder in aller Munde: Zitrusfrüchte gehören in den November wie kaum eine andere Frucht, nicht zuletzt wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes, der zur Stärkung unseres Immunsystems in der Erkältungszeit beiträgt. Zitruspflanzen haben eine lange Reifezeit und benötigen deswegen lange, warme Sommer. Aus diesem Grund werden sie meist im sogenannten Zitrusgürtel angebaut, der zwischen dem 20. und 40. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators liegt. Besser bekannt als Mittelmeerraum. Da die Früchte nicht nachreifen, müssen sie vollreif gepflückt werden. Übrigens: einzelne grüne Stellen sind kein Zeichen von Unreife – denn die Ausfärbung der Schale ist vom Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperatur abhängig. Deswegen sollten beispielsweise Mandarinen bei etwa 7 Grad Celsius und hoher Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Bei Temperaturen von unter 2 Grad Celsius werden sie schnell bitter.

Sortenvielfalt — wussten Sie eigentlich…?!

Die altbekannte, ursprüngliche Mandarine hat wegen ihrer vielen Kerne keine große Bedeutung mehr auf dem Markt. Die allgemein als Mandarinen bezeichneten Früchte sind fast ausschließlich Clementinen, Satsumas, Tangerinen und Minneolas, wobei Letztere eher selten zu finden sind. Mandarinen, Clementinen, Satsumas und Tangerinen sind deutlich kleiner als Orangen – ihre wohl größte Gemeinsamkeit ist die leichte Schälbarkeit, weshalb sie auch als „Easy Peeler“ bezeichnet werden. Alle vier Sorten gehören zwar zur gleichen Familie, weisen aber einige Unterschiede auf. Erfahren Sie hier mehr.

Mandarinen

Von Oktober bis März haben sie auf dem Markt Saison. Sie verfügen über eine dünne Schale und zartes, saftiges Fruchtfleisch. Zudem sind Mandarinen reich an Kalium, Kalzium und Magnesium. Aufgrund ihres hohen Wassergehaltes sind sie sehr kalorienarm – pro 100 g hat die Mandarine gerade mal 46 kcal.

Clementinen

Clementinen sind aus der Kreuzung von Mandarinen und Pomeranzen (Bitterorangen) entstanden. Im Handel findet man sie von November bis Januar. Clementinen sind nahezu kernlos, haben ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis, und ein saftiges, zartes, aromatisches Fruchtfleisch.

Satsumas

Von Oktober bis Dezember findet man Satsumas im Laden. Sie werden größtenteils aus Spanien importiert. Ihre ursprüngliche Heimat ist jedoch die japanische Insel Kinschu. Satsumas sind feiner im Geschmack als Mandarinen und am frühesten reif und wegen ihrer wenigen Kerne sehr beliebt. Die Satsuma ist eine Kreuzung aus Mandarine und Tangerine.

Tangerinen

Sie sind kleiner als ihre Verwandten und verfügen über ein orangerotes Fruchtfleisch. Sie sind zwar süß, allerdings nicht ganz so saftig.

Herkunft der Mandarine

Die Mandarine stammt ursprünglich aus China, seit ca. 3000 Jahren wird sie hier kultiviert. Erst Anfang des 19. Jahrhunderts wurden zwei Sorten nach Europa verschifft. Eine dieser beiden Sorten wurde als „Mittelmeer-Mandarine“ kultiviert. Die beiden ersten Varianten der gewöhnlichen Mandarine wurden vielfach miteinander gekreuzt, teilweise sogar mit anderen Zitrusarten, wie Orangen oder Grapefruit. Daraus resultieren heute die vielen verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen.

Judith Hellmers

Seit 2016 gehört Judith Hellmers zum Team von EDEKA Böttjer in Bremervörde. Die gelernte Bürokauffrau stieg nach einem kurzen Praktikum als Quereinsteigerin ein. „Ich konnte allerdings drei Jahre lang Erfahrungen in einem anderen Supermarkt sammeln“, verrät die Mitarbeitern, die sich bereits während ihres Praktikums bei EDEKA Böttjer einen Einblick in die verschiedenen Abteilungen verschaffte und nun ihren Arbeitsplatz an der Kasse gefunden hat. „Hier hat man den meisten Kundenkontakt“, gesteht Judith Hellmers und genau das sei das Schönste für sie an ihrem Job. Ebenfalls schön sei die Arbeit im Team. Aus diesem Grund gibt es für Judith Hellmers nur ein Ziel: „Ich möchte gerne bei Böttjer bleiben.“

Ulrike Schliewack

Seit nunmehr 23 Jahren arbeitet die gelernte Fleischereifachverkäuferin Ulrike Schliewack bei EDEKA Böttjer in Selsingen. „Genau genommen sind es sogar ein paar Jahre mehr, denn nach meiner Lehre in einer kleinen Fleischerei in Bremervörde war ich bis zur Mutterschaft, bei EDEKA Böttjer tätig“, lächelt die erfahrene Mitarbeiterin. Wie viel Herzblut sie in ihre Arbeit steckt, merkt man sofort. Ich schätze den Kundenkontakt unheimlich, wie wir alle hier. Wir haben ein super Team und das große Glück, dass wir selber kreativ werden dürfen. Das macht das Arbeiten besonders angenehm und schön. Gerne arbeite ich mit der frischen Ware, lasse mir ab und zu auch neue Rezepte einfallen, wie zum Beispiel Bratenfüllungen, die wir unseren Kunden sofort nach der Produktion frisch in der Theke anbieten“, erklärt sie. Passend zur Martinsgans empfiehlt Ulrike Schliewack „eine besondere Füllung, wie zum Beispiel mit Äpfeln und Rosinen oder Maronen. Dazu natürlich Rotkohl und Klöße, ganz wichtig“, rät die Fleischexpertin.

Die Vorfreude aufs Fest steht in den Startlöchern – holen Sie jetzt schon den richtigen Adventskalender für Ihre Liebsten!

Bastelspaß mit Tradition — Sockenkalender selber machen

Das braucht ihr für den klassischen Sockenkalender:

- 12 Paar Socken
- 1 etwa ein bis zwei Meter lange Schnur
- 1 farbigen Pappbogen
- 1 Stift
- 24 Wäscheklammern

Und so geht es:

Fragt bei jedem Familienmitglied nach, ob sie euch für euren Kalender einige Socken zur Verfügung stellen — so habt ihr unterschiedliche Größen und in die Socken der Erwachsenen passen mehr Süßigkeiten hinein. Alternativ gibt es auch passende Weihnachtssocken zu kaufen.
Weiter geht es mit der Pappe: Schneidet 24 kleine Schilder in verschiedenen Formen aus und schreibt die Zahlen eins bis 24 darauf. Ein Tipp: Wird jedes Etikett mit bunten Mustern verziert, sorgt das für tolle Abwechslung. Nun die Schnur am Kamin oder an zwei Fenstergriffen straff spannen und die Socken zusammen mit den Etiketten mithilfe einer Wäscheklammer daranklemmen. Ob der Reihenfolge nach oder durcheinander, ist euch überlassen! Schon ist der Kalender fertig und kann mit vielen Leckereien gefüllt werden.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Lieferanten und Vertreter

Wer kann sich wirklich noch an die Zeiten ohne hydraulische Hebebühne oder ohne Rollbehälter erinnern? Vielleicht Elisabeth Heinke oder Klaus Matthias, beide Mitarbeiter in den 50er- und 60er-Jahren, oder unsere Freunde Heidi und Reinhold Dietz aus dem Hessischen. Heidi, genau wie ich aufgewachsen in einem kleinen Lebensmittelgeschäft, Reinhold damals leitender Mitarbeiter in der Lebensmittelbranche. Mühsam wurden die Kartons oder Säcke (meistens 50 kg) vom LKW gehievt und mit einer Sackkarre oder auf der Schulter ins Lager transportiert. Dort wurde dann mit dem Lieferschein verglichen, bevor die Ware in den Laden kam.

Auch Gerhard Hülsen aus Bremervörde hatte keine Hebebühne. Er kam über viele Jahre montags, mittwochs und freitags mit frischem Obst und Gemüse vom Hamburger Großmarkt. Mein Vater kletterte mit auf den LKW, und dann wurde probiert und ausgesucht: „Veer Kisten Tomaten, dree Kisten Witkohl, een Kist Appelsinen usw., ach jo, dee Wiendruben seet ook jo ganz goot ut, dor neemt wi noch twee Kisten dorto, sünd jo ook ganz söt“.

Gerhard schrieb dann gleich die Rechnung, handschriftlich in schöner Sütterlin-Schrift. Er kam damit ins Büro, setzte sich mit den Worten „Ogenblick von de Been“ und wartete auf seinen Scheck. Und es war immer Zeit für einen kleinen „Klönschnack“.

Auch die Lieferanten für Tabakwaren sind mir in guter Erinnerung: Hans-Heinrich Hauschildt und Johann Burfeind von der Firma Sibbern, und Heinz Jungclaus von der Firma von Holten – alle aus Bremervörde. Hans-Heinrich (Heiner) Hauschildt, mittlerweile 81 Jahre alt, treffe ich noch regelmäßig im Fitnessstudio. Wir klönen dann gern über alte Zeiten und natürlich über Fußball.

Heute wird alles online bestellt und anonym geliefert. Vertreter, wie hier beschrieben, werden leider immer weniger.

Vanillekipferl

Zutaten für ca 60 Stück:

1 Vanilleschote
100 g gemahlene Mandeln
275 g Mehl
75 g Zucker
2 Eigelb
200 g kalte Butter
Salz
50 g Puderzucker
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Frischhaltefolie und Backpapier

Zubereitung:

Schritt 1: Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 100 g Mandeln, 275 g Mehl, 75 g Zucker, 2 Eigelbe, 200 g kalte Butter, Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
Schritt 2: Den Teig für die Vanillekipferl auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 3 bis 4 Rollen à 1,5 cm Ø formen und diese in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden.
Schritt 3: Die Teigstücke zu Halbmonden formen, die Enden dabei leicht zusammendrücken, sodass die typische Kipferl-Form entsteht.
Schritt 4: Die Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 160 °C/ Gas: Stufe 3) für 10 bis 12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Spitzen der Kipferl leicht Farbe bekommen haben. 50 g Puderzucker und Vanillezucker mischen und über die noch heißen Vanillekipferl sieben. Die Kipferl auf einem Rost oder Kuchengitter abkühlen lassen.
Haltbarkeit: In einer Keksdose aufbewahrt halten sich die Vanillekipferl etwa drei Wochen.

Jessica Fahrendorf wünscht viel Spaß beim Backen.

Butterplätzchen

Zutaten für ca. 90 Plätzchen:

250 g Butter
175 g Zucker
2 Packungen Vanillin-Zucker
300 g Weizenmehl
etwa 1 EL Milch

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen und danach in einer Schüssel aus Edelstahl für ca. 45 Minuten abkühlen lassen. Backofen vorheizen (Umluft: 160 °C/Ober-und Unterhitze: 180 °C). Die etwas fest gewordene Butter mit dem Rühstab des Mixers geschmeidig rühren. Währenddessen nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzugeben. So lange rühren, bis eine weißschaumige Masse entsteht. 200 g Mehl portionsweise unter die Butterplätzchen-Masse unterrühren. Wenn der Teig fester wird, Milch hinzugießen. Anschließend das restliche Mehl in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Tipp: Sollte der Teig kleben, für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Butterplätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und genießen!

Knackige Nusstaler

Zutaten:

125 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker
65 g Nüsse, gehackte
1/2 Pck. Vanillezucker
125 g Margarine
etwas Kakaopulver und Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst mischt man in einer Rührschüssel das Mehl mit der Speisestärke. Nach und nach gibt man Puderzucker, Vanillezucker und Nüsse dazu. Im Anschluss folgt die Margarine. Sind alle Zutaten im Topf, kann der Teig ordentlich durchgeknetet werden. Aus dem Teig formt man dann eine Rolle (Durchmesser etwa 3 cm). Auf einem Tisch oder auf der Arbeitsplatte wird im Anschluss etwas Puderzucker mit Kakaopulver vermischt. In dieser Mischung wälzt man die Teigrolle. Aus der Teigrolle schneidet man später sogenannte Taler. Diese werden dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und bei 200 Grad (E-Herd) etwa 12 Minuten gebacken. Und fertig sind die knackigen, schmackhaften Nusstaler!

Warum isst man am 11. November traditionell eine Martinsgans?

Jedes Jahr am 11. November gedenken wir dem Heiligen Martin von Tours, der 316 nach Christus geboren und viele Jahre später zum Bischof von Tours geweiht wurde. Der Bischof war besonders für seinen asketischen Lebensstil bekannt und wurde nach seinem Tod vom Papst heiliggesprochen. Seither gilt St. Martin als Schutzpatron der Bettler, Soldaten, Waffenschmiede und Haustiere. Warum am 11. November, dem Tag, an dem der Heilige Martin im Jahr 397 zu Grabe getragen wurde, von vielen traditionell eine Martinsgans verspeist wird, besagt eine Legende: Als der äußerst bescheidene Martin von der Bischofswahl erfuhr, soll er sich in einem Gänsestall versteckt haben, um der Wahl zu entgehen. Doch die Gänse hätten ihn durch das laute Geschnatter verraten und so fanden ihn die Bürger doch noch. Seitdem gibt es laut Erzählungen bei vielen traditionell eine Martinsgans am 11. November.

So wird jede Gans zum Gaumenschmaus

Heiße Sache

Möchten Sie, dass Ihre Gans saftig bleibt? Dann heizen Sie den Ofen ordentlich vor. Die Poren verschließen sich schneller bei direkter Hitze und schließen damit den Fleischsaft ein. Ein stetes Beträufeln des Vogels mit dem dennoch austretenden Saft ist ebenfalls ratsam.
Kleine Faustregel zu der Dauer im Ofen: Pro Kilogramm mindestens eine Stunde Bratzeit.

Ist sie schon fertig?

Wenn Sie eine Gans zubereiten wollen, ist es nicht immer einfach festzustellen, ob diese auch im Inneren gar ist. Es gibt zwar Temperaturangaben und Fleischthermometer, die es einem etwas erleichtern. Doch auch ohne diese Hilfsmittel ist die Frage ganz leicht zu beantworten:
Benötigt wird nur ein Schaschlikspieß. Diesen in den Vogel stechen und wieder herausziehen. Tritt dabei keine rote oder rosafarbene Flüssigkeit heraus, sollte die Gans durch sein.

Alles hat einen Nutzen

Nicht nur die Innereien einer Gans sollten unbedingt für die Füllung genutzt werden. Auch das Gänseschmalz ist zu verwerten. Haben Sie die Haut des Vogels vor dem Garen eingestochen, tritt während des Backens Fett heraus. Es ist ratsam, dieses mit einer ofengeeigneten Form aufzufangen. Lassen Sie den entstandenen Sud etwas erkalten. Dann lässt sich das Fett leicht abschöpfen und bestens zum Braten verwenden. Ebenfalls können Sie das erstarrte Gänseschmalz hervorragend auf Brote streichen, um sie als Vorspeise zur gefüllten Gans zu reichen.

Die Königsdisziplin – das Tranchieren

Bevor es an das Herausschneiden der besten Stücke geht, lassen Sie die Gans etwas ruhen. Die Säfte verteilen sich im Fleisch und treten beim Anschnitt nicht direkt heraus. Das ist eine gute Möglichkeit, sich in der Zeit der Sauce zu widmen. Danach sind eine Geflügelschere und ein scharfes Messer eine gute Wahl. Beginnen Sie mit den Flügeln und Keulen, wonach Sie die Brust von hinten nach vorne angehen. Entnehmen Sie die Füllung, servieren diese separat und trennen Sie dann das Brustfleisch vom Rumpf bevor Sie es in Scheiben auf den Tellern vor den großen Augen Ihrer Familie servieren.

„Ich geh mit meiner Laterne, und meine Laterne mit mir…“

Liebe Kinder, am 11. November um 17 Uhr ist es wieder so weit – dann startet das Martinsfest der St.-Lamberti-Kirchengemeinde in Selsingen in der Kirche. Bringt wetterfeste Schuhe mit und freut euch auf einen stimmungsvollen Laternenumzug. Wer keine Laterne hat, kann sich jetzt noch schnell eine selber basteln. Eine passende Bastelanleitung findet ihr in dieser Ausgabe auf Seite 15. Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Ladenhütermarkt brachte Spaß für Groß und Klein

Im Rahmen des Ladenhütermarktes in Bremervörde hatte auch EDEKA Böttjer wieder für Sie geöffnet – und das bei tollem Unterhaltungsprogramm, denn die Marktbesucher hatten die Möglichkeit, bei Laura und Martin vom Team „Aus Liebe zum Kochen“ lecker zu schlemmen. Des Weiteren lockten attraktive Angebote.

Glückliche Gewinnerin

Beim diesjährigen Facebook-Fotowettbewerb belegte Inken Meyer mit ihrem Foto von der Golden Gate Bridge den ersten Platz. Sie setzte sich mit vielen Likes gegen ihre Mitbewerber durch und bekam dafür kürzlich ihren Preis ausgehändigt – einen 50-€-Einkaufsgutschein von EDEKA Böttjer! Das Team gratulierte herzlich und wünschte ihr zugleich viel Spaß beim Einkaufen!

Das Azubi-Mobil — drei Monate kostenlos fahren

Für Markus Lehmann gab es allen Grund zur Freude. Der Auszubildende von EDEKA Böttjer in Selsingen absolviert derzeit sein zweites Lehrjahr und bekam auf Grund guter Leistung eine ganz besondere Überraschung. Die EDEKA stellt jungen Menschen, die bei ihrer Ausbildung ein besonders gutes Zeugnis haben, ein Auto zur Verfügung. Markus Lehmann freute sich über einen Smart, den er nun drei Monate kostenlos fahren darf – und das im wahrsten Sinne des Wortes – denn die Benzinkosten übernimmt EDEKA Böttjer. So macht das Arbeiten Spaß!

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für November 2017

Selsingen

Samstag, 11. November, 9 Uhr
Landfrauenfrühstück (mit Nicole Staudinger, Köln), Landfrauenverein Selsingen e. V.
Ort: Selsinger Hof

Donnerstag, 16. November, 14.30 Uhr
Seniorentreff Selsingen, Abendmahl
Ort: Gemeindesaal St.-Lamberti-Kirche

Samstag, 18. November
Basar zum Advent, Schützenverein Anderlingen
Ort: Schützenhalle Anderlingen

Sonntag, 19.November, 12 Uhr
Themenrundgang anlässlich des Volkstrauertags
Dauer ca. 2 Std., feste Schuhe und der Witterung angepasste Kleidung wird empfohlen
Ort: Gedenkstätte Lager Sandbostel, Greftstr. 3, Sandbostel

Samstag, 25. November, 11 Uhr
Weihnachten auf dem Steinberg
Familie Ziehmann und Mehrkens
Ort: Steinberg 1, Farven

Bremervörde

Dienstag, 7. November, 9 bis 14 Uhr
Bremervörder Pflanzenmarkt
Ort: Rathausmarkt

Samstag, 11. November, 19 bis 20.30 Uhr
„Nachts im Museum"-Taschenlampen-Führung
Interessierte können sich gerne im Vorfeld unter 04761/983-4603 anmelden, spontane Teilnehmer sind ebenfalls herzlich willkommen. Eintritt: Erwachsene 5 €, Kinder 3 €. Weitere Informationen unter www.bachmann-museum.de
Ort: Bachmann-Museum

Samstag, 11.November, 19.30 Uhr
„StandUp!-Special": Dieter Falk & Sons – A Tribute to Martin Luther
Karten im Vorverkauf für 16 Euro und an der Abendkasse für 18 Euro erhältlich. Vorverkaufsstellen: Buchhandlung Morgenstern Bremervörde, online reservieren unter ticket@standup-brv.de
Ort: St.-Liborius-Kirche

Montag, 13. November, 15 bis 17 Uhr
Spiel- und Tobetag im Familienbad Delphino
Ort: Familienbad Delphino

Sonntag, 19. November, 10 bis 18 Uhr
Weihnachtsausstellung im Bauernhaus-Atelier
Ort: Bauernhaus-Atelier

Sammelfieber für Groß und Klein

Vor Kurzem fand im Rahmen des großen Kickoffs die Veröffentlichung der Stickeralben des MTSV-Selsingen statt. Großer Andrang herrschte auf dem EDEKA-Parkplatz in Selsingen – nicht zuletzt wegen des super Unterhaltungsprogrammes für Groß und Klein! Spiel, Spaß und spannende Gespräche hieß die Devise der Anwesenden. Natürlich war auch für das leibliche Wohl gesorgt, sodass kaum Wünsche offenblieben.

Was steckt eigentlich hinter StickerStars?
StickerStars hat es sich zur Aufgabe gemacht die regionale Vereinsarbeit zu fördern - dies geschieht in Kooperation mit EDEKA Böttjer. Im Markt in Selsingen können die Stickeralben sowie die Sticker erworben werden. Die Umsatzerlöse gehen eins zu eins an die Firma StickerStars, die wiederum eine Produktion der Sticker bis zum Ende der Aktion garantiert. Vereine wie der MTSV rücken so wieder in den Fokus. Die Kosten dieses Projektes hat EDEKA Böttjer komplett übernommen und möchte so gerne etwas zur Vereinskultur beitragen.
Wer jetzt Angst hat, sein Stickeralbum nicht voll zu bekommen, kann aufatmen. „ Wir organisieren drei Tauschbörsen und freuen uns jetzt schon über das große Sammelfieber in unserer Region, das vor allem eins zeigt: Die Liebe zum MTSV“, verrät Christina Oevermann. Es darf stets fröhlich getauscht und gelacht werden.

Laternen-Bastelspaß für Kinder

Was man braucht:

- Transparentpapier, 52 x 20 cm
- Laternenboden + Deckel (15,3 cm Ø), alternativ eine Käseschachtel
- Filz zum Verzieren
- Tonkarton
- Leuchtstab
- Laternentragebügel, alternativ Draht (25 cm)
- Klebstoff, Schere, Bleistift, Lineal

Und so geht es:

1. Fertigen Sie zusammen mit Ihren Kindern eine Schablone (15,3 cm Ø) für den Laternenboden und -deckel an. Im Anschluss kleben Sie sie auf ein Stück Tonkarton und schneiden den Laternendeckel aus.
2. Nun schneiden Sie ein kleines Loch in den Laternendeckel, hier muss später der Leuchtstab durchpassen. Parallel fertigen Sie mit der gleichen Schablone den Laternenboden – natürlich ohne Öffnung in der Mitte.
3. Nun wickeln Sie das Transparentpapier zu einer Rolle auf, befestigen Deckel und Boden der Laterne mit Klebstoff und fertig ist die Laterne.
4. Zum Schluss noch zwei kleine Löcher für die Drahthalterung in den Rand des Laternendeckels bohren und den Leuchtstab daran befestigen.
5. Je nach Belieben können die Kleinen ihre Laterne mit bunten Filzmotiven oder Ähnlichem verzieren – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Tipp: bei der Wahl der Farben Schwarz und Gelb lässt sich eine hübsche Minion-Laterne basteln!
Viel Spaß dabei!

Wir schenken Ihnen ein volles Sammelheft!

Dieser Coupon ersetzt ein **volles Sammelheft!** Einfach ausschneiden und an der Kasse einlösen.

Gültig bei Abgabe vom **23.10.17 bis 17.02.18** in allen teilnehmenden Märkten, nicht in Verbindung mit anderen Preisnachlässen oder Zugaben. Nur Original-Coupons gültig. Pro Teilnehmer nur 1 Coupon einlösbar. Dieses Sammelheft kann nicht bar vergütet werden.

www.roesle-treue-edeka-nord.de

www.roesle-treue-edeka-nord.de
*gegenüber UVP des Herstellers

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

Spezialitäten zum Fest

Edekalender — gewinnen Sie jeden Tag eine Überraschung

Bastelideen zum Fest

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0
Mo. bis Fr.: 8 bis 21 Uhr
Sa.: 8 bis 20 Uhr

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15
Mo. bis Fr.: 8 bis 20 Uhr
Sa.: 8 bis 18 Uhr

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36-38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0
Fax: (0 47 61) 9 26 28-29

Walter Böttjer KG
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!