Ausgabe 23 | 8/16

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Liebe Leser,

nun ist sie endlich da, die schöne Urlaubszeit! Viele starten jetzt durch in den langersehnten Sommerurlaub, um einmal so richtig die Seele baumeln zu lassen. Alle, denen dies in diesem Jahr nicht möglich ist, können sich trotzdem freuen. Denn in dieser Ausgabe haben wir für Sie einige Ideen für tolle Motto-Abende im Kreise der Familie oder Freunde zusammengestellt. Begeben Sie sich auf eine unvergessliche Reise durch verschiedene Länder und lernen Sie deren beliebteste Spezialitäten kennen. Viel Spaß dabei wünscht

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

- Motto-Abend – Holen Sie sich den Urlaub nach Hause
- Die neuen Auszubildenden stellen sich vor
- Mitarbeiterinnen berichten von ihren Tätigkeiten

Eine Reise in den Süden

Europa ist das beliebteste Reiseziel der Deutschen. Sei es ein Städtetrip nach Paris, in die Stadt der Liebe, ein Erholungsurlaub in Italien oder eine Reise ins schöne Spanien – alle Länder eint eins: Mediterrane Genüsse stehen ganz weit oben auf der Hitliste. Aufgrund der klimatischen Verhältnisse greift man hier eher zu leichter Kost, was sich zugleich positiv auf die Gesundheit auswirkt. Holen Sie sich dieses Jahr ein Stückchen Urlaub nach Hause, indem Sie Ihre Gäste bei der nächsten Feier mit einem mediterranen Themenabend überraschen. Hier finden Sie Anregungen für landestypische Spezialitäten, die sich schnell und einfach zubereiten und auch bequem im Garten genießen lassen. Mit etwas mediterraner Tischdeko und den passenden Getränken zaubern Sie sich eine entspannte Wohlfühlatmosphäre, die so schnell keiner Ihrer Gäste vergessen wird. Probieren Sie es aus. Alle nötigen Zutaten für die verschiedenen Gerichte finden Sie natürlich bei EDEKA Böttjer. Hier berät man Sie auch gern zu den dazu passenden Weinen und weiteren Snacks.

Die Mischung macht‘s – spanische Paella

Zutaten:

120 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g Karotten
80 g Staudensellerie
150 g rote Paprika
100 g Bohnen
3 EL kalt gepresstes Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Päckchen Safranfäden
500 ml Gemüsefond
550 g Meeresfrüchte (tiefgefroren, z. B. Garnelen, Krebsfleisch, Muscheln etc.)
250 g Reis
100 g Erbsen
1 EL Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Karotten schälen, klein würfeln. Staudensellerie putzen, in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, Stielansatz, Samen und weiße Trennwände entfernen, Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Bohnen putzen, leicht schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Karotten, Staudensellerie, Paprika und Bohnen zugeben, kurz mitbraten, salzen und pfeffern. Safranfäden mit Gemüsefond zufügen und alles 10 Minuten köcheln lassen.
3. Angetaute Meeresfrüchte zur vorbereiteten Paella schütten, untermischen und weitere 10 Minuten garen. Reis nach Packungsanweisung zubereiten, aber 5 Minuten vor Garpunkt abgießen und abtropfen. Ebenfalls unter die Paella heben. Erbsen eingießen, für 5 Minuten mit erhitzen. Nochmals abschmecken, mit Petersilie bestreuen, heiß servieren.

Feines mit Feigen – französischer Flammkuchen

Zutaten:

300 g Mehl
150 ml Buttermilch
3 EL Speiseöl (z. B. Olivenöl)
1 Prise Salz
15 g frische Hefe
5 kleine Schalotten
100 g Speck oder Schinken in Scheiben
8-9 frische Feigen
250 g Ziegenfrischkäse
einige Blätter Rucolasalat
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Mehl, Buttermilch, Speiseöl und etwas Salz in eine Schüssel füllen, zu einem glatten Teig verarbeiten.
Hefe in ca. 5 EL warmem Wasser auflösen, zur Teigmasse geben, einkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens zwei Stunden gehen lassen.
2. Schalotten abziehen, kleinhacken. Speck in breite Streifen schneiden. Feigen waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Backblech und Ofen vorheizen (250 °C).
3. Teig nach der Gehzeit nochmals mit den Händen kneten, in 4 bis 5 Portionen teilen, jeweils sehr dünn auf einem Bogen Backpapier ausrollen. Nochmals für einige Minuten zum Ruhen beiseite stellen. Erneut ausrollen, sodass die gewünschte Größe erreicht wird.
4. Ziegenfrischkäse portionsweise aufstreichen. Speck und Schalotten darauf legen, alles salzen und pfeffern. Nacheinander Papier auf das warme Blech ziehen, auf die mittlere Schiene in den Ofen geben und für sieben bis zehn Minuten backen.
Zuletzt Feigen und gewaschenen Rucola dekorativ darauf verteilen, sofort servieren.

Italienischer Genuss – Antipasti für Feinschmecker

Zutaten:

je 2 rote und
2 gelbe Paprikaschoten
250 g Zucchini
200 g Aubergine
15 El Olivenöl
Salz und Pfeffer
4 EL Balsamico-Essig
etwas Zucker
10-g-Bund Rauke
3 Stiele Basilikum
2-3 Fleischtomaten
2 TL Kapern

Zubereitung:

1. Paprikaschoten jeweils waschen, vierteln, Kerne entfernen, mit der Hautseite nach oben auf einem Backblech verteilen. Ofengrill anschalten, auf der obersten Schiene für 12 bis 14 Minuten garen, bis die Haut beginnt, schwarze Blasen zu entwickeln. Dann vorsichtig herausnehmen, ein feuchtes Küchentuch auflegen, für mindestens 10 bis 12 Minuten erkalten lassen. Im Anschluss Paprika behutsam häuten, Stücke halbieren und auf ein Backblech setzen.
2. Zucchini waschen, zu dünnen Scheiben verarbeiten. Aubergine abspülen, zu sehr dünnen Scheiben zerkleinern. 2-3 EL Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchini für einige Minuten anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und zur vorbereiteten Paprika auf das Blech geben. Weitere 3 bis 4 EL Öl in der Pfanne erwärmen, einen Großteil der Auberginen braten, bis sie sich hellbraun verfärben, ebenfalls würzen und auf dem Blech anrichten. Verbliebene Auberginen genauso zubereiten.
3. Für die Vinaigrette: Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel füllen, verrühren. Restliches Olivenöl einarbeiten. Rauke waschen, abtropfen lassen und genau wie gesäuberte Basilikumblätter kleinzupfen. Tomaten putzen, zu dünnen Scheiben schneiden.
4. Rauke, Basilikum, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zucchini und Kapern in eine Schale geben, Vinaigrette darüber gießen und alles miteinander vermischen. Sämtliche Zutaten dekorativ anrichten und servieren. Dazu passen einige Scheiben geröstetes sowie pures Brot.

Chona Camarin-Müller empfiehlt für die Burger das Rinderhack aus der Frischetheke

Holen Sie sich die amerikanis

Wer hat nicht schon mal von einer Reise ins Land der unbegrenzten Möglichkeiten geträumt. Doch ist es aufgrund der Entfernung und den damit verbundenen Kosten nicht jedem möglich einen Urlaub in den USA zu finanzieren. Dies heißt jedoch noch lange nicht, dass man gänzlich auf amerikanische Highlights verzichten muss. Eindrücke hat man viele, schließlich liest man in den Zeitungen genug über die aktuellen Trends vor Ort und die beliebtesten Speisen. Warum holen Sie sich nicht einfach das amerikanische Urlaubsfeeling für einen Tag nach Hause. Hier finden Sie einige Ideen und Anregungen, wie Sie im Nu eine typisch amerikanische Party auf die Beine stellen. Ihre Gäste werden mit Sicherheit begeistert sein!

Der Klassiker: amerikanische Cheeseburger

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
600 Gramm Rinderhackfleisch
Pfeffer
Salz
1 TL Worchestersauce
3 EL Pflanzenöl
2 Tomaten
4 Hamburgerbrötchen
4 Scheiben Schmelzkäse
4 TL Tomatenketchup
4 Blätter Blattsalat

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel schälen, klein würfeln und mit dem Rinderhackfleisch mischen. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen und zu vier flachen Hacksteaks formen. Nun das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hacksteaks kräftig anbraten. Ebenso gut lassen sich die Frikadellen auf dem Grill zubereiten, bei mittlerer Hitze. In der Zwischenzeit können Sie die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in etwa gleich große Scheiben schneiden. Die Hamburgerbrötchen halbieren und mit der Schnittstelle nach oben kurz in den Ofen oder auf den Grill legen, bis diese goldbraun sind. Kurz vor Ende der Garzeit können Sie die Hacksteaks mit dem Schmelzkäse belegen – so breitet er sich schön aus. Nun die Hamburgerbrötchen aus dem Ofen oder vom Grill nehmen und die unteren Hälften mit Tomatenketchup bestreichen und nach Belieben mit frischem Salat belegen. Zum Schluss die Hacksteaks und Tomaten anrichten, zuklappen und servieren. Kleiner Tipp: Wer es noch etwas deftiger mag, kann den Burger gern mit Senf, Mayonnaise und Gurkenscheiben verfeinern. Und fertig sind die amerikanischen Cheeseburger!

sche Lebensart nach Hause

Heiß und süß – Lagerfeueratmosphäre im eigenen Garten

Die Amerikaner lieben es süß – da dürfen Marshmallows natürlich nicht fehlen. Ob zum Verfeinern des Kakaos oder für einen gemütlichen Abend am Feuer – gönnen Sie sich ein Stückchen Urlaub im eigenen Garten und entspannen Sie in romantischer Idylle. Ihre Familie und Ihre Gäste werden es lieben! Nutzen Sie zum Grillen der Marshmallows kleine Stöckcken. Diese können Sie im Vorfeld gemeinsam mit Ihren Kindern im Garten suchen oder, falls Sie dort nichts finden, bei einem gemütlichen Waldspaziergang. Wählen Sie für Ihre Feuerstelle einen freien Platz, keinesfalls in der Nähe von Bäumen und Sträuchern. Sollten Sie keinen Feuerkorb nutzen, bietet es sich an, die Feuerstelle mit Steinen zu ummauern. Als Sitzgelegenheit eignen sich neben normalen Sitzbänken auch kleine Baumstumpfe, welche gleichzeitig eine urige Atmosphäre schaffen. Ein bisschen Western- und Countrymusik rundet den amerikanischen Abend perfekt ab. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Grüner Smoothie – der Trend aus den USA

Wer kennt ihn nicht, den grünen Smoothie – zahlreiche Stars und Sternchen waren damit zu sehen und dies mit erstaunlichen Diäterfolgen. Ob Sie hiermit nun wirklich Pfunde verlieren, muss jeder selbst für sich in Erfahrung bringen. Eines ist aber sicher: Mit dem grünen Smoothie haben Sie eine wahre Vitaminbombe in der Hand. Probieren Sie es aus und überraschen Sie Ihre Gäste mit gesunder Kost.

Zutaten für 1 große Portion:

125 g Babyspinat
1 Handvoll Erdbeeren
60 g Heidelbeeren
30 g Brombeeren
30 g Himbeeren
(Oder 120 g Beerenmischung gefroren)
375 ml Wasser

Zubereitung:

Den Spinat und die Früchte waschen, alles in einen Mixer geben und in große Gläser abfüllen. Nach Belieben mit Strohhalm und frischen Früchten garnieren! Alle benötigten Zutaten finden Sie selbstverständlich bei EDEKA Böttjer! Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

Asiatische Genüsse im Nord

Asien ist der größte Kontinent der Erde, von den Eiswüsten Sibiriens bis in die immergrünen, tropischen Regionen Indonesiens findet man jedes erdenkliche Klima und alle Vegetations- und Landschaftsformen, die unsere Erde zu bieten hat. Ebenso umfangreich ist die Auswahl an asiatischen Spezialitäten, die auch bei uns in Deutschland immer beliebter werden. Bei EDEKA Böttjer in Bremervörde finden Sie sogar ein eigenes Regal mit landestypischen Spezialitäten, mit denen sich das asiatische Flair wunderbar in die eigenen vier Wände bringen lässt. Hier finden Sie einige Ideen für ein gemeinsames Essen mit der Familie und Freunden. Scheuen Sie sich nicht, Neues auszuprobieren, und erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Küche!

Raffiniert gerollt – Sushi

Zutaten:

300 ml Sushi-Reis
2-3 EL Reisessig
½ TL (Meer-) Salz
1-1 ½ TL Zucker
150 g Lachsfilet
150 g Thunfischfilet
Salatgurke (ca. 350 g)
Avocado (ca. 150 bis 200 g)
½ Zitrone
4 Blätter Nori-Alge
1 TL Wasabi-Paste
nach Belieben: Sojasauce etc.
außerdem: Bambusplatte
(Alternativ: Geschirrtuch)

Zubereitung:

1. Sushi-Reis kalt abspülen, mit 550 ml Wasser für 1 Minute zum Sieden bringen. 20 Minuten zugedeckt quellen lassen. Reisessig, Salz und Zucker kurz aufkochen. Reis mit Essiggemisch würzen, erkalten lassen. Lachs und Thunfisch in bleistiftdicke Streifen schneiden. Gurke halbieren, Kerne auskratzen. Avocado halbieren, Stein entfernen. Beides zu Streifen zerkleinern. Zitronensaft aufträufeln.
2. Nori-Blatt mittig falzen, quer halbieren, eine Hälfte mit der glatten Seite nach unten auf eine Bambusmatte (alternativ ein Geschirrtuch) legen. Blatt mit feuchten Händen zu 1/3 mit Reis bedecken, leicht andrücken, dabei an beiden Seiten je einen Rand lassen. Wasabi-Paste aufstreichen. In die Mitte der Reisfläche 1 oder 2 Fisch- und/ oder Gemüsestreifen legen.
3. Nori-Blatt vom unteren Rand mithilfe der Matte aufrollen, dabei Füllung festhalten, Matte nach der ersten Umdrehung leicht andrücken. Oberen Rand des Blattes anfeuchten, Rolle zu Ende formen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren (7 Rollen). Zum Servieren in Stücke schneiden, dazu Sojasauce oder Wasabipaste .

en

Gut gespießt – Sesamhähnchen

Zutaten:

15 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 frische, unbehandelte Limette
2 EL Sesamöl
2 EL asiatische Würzsauce (z.B. Hoisin)
400 g Hähnchenfleisch (z. B. Filets)
3-4 EL Sesamsamen (geschält)
etwas Speiseöl
etwas Koriander
außerdem: ca. 12 - 14 Holzspieße

Zubereitung:

1. Für die Marinade Ingwerknolle schälen, Knoblauch sorgfältig abziehen. Beides fein hacken. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. 2 EL davon mit Knoblauch, Ingwer, Sesamöl und der Würzsauce verrühren.
2. Geflügelfleisch waschen, abtupfen und längs in dünne Streifen schneiden. In die Saucenmischung einlegen und für einige Minuten marinieren lassen.
3. Backblech mit Alufolie abdecken, dünn mit Speiseöl bearbeiten. Mariniertes Geflügel auf die feuchten Holzspieße geben, auf der Folie verteilen.
4. Backofen oder -grill einschalten. Rost mit den Fleischspießen in die zweite Schiene von oben einschieben. Spieße für etwa 7 Minuten garen, dann wenden und für weitere 7 Minuten erwärmen. Im Anschluss Sesam und etwas Koriander gleichmäßig aufstreuen, dekorativ anrichten, heiß servieren.

Reichen Sie dazu einen frischen Salat sowie einige Scheiben Baguettebrot.

Cocktailgenuss mit asiatischem Flair

Zu einem köstlichen Essen dürfen natürlich die passenden Getränke nicht fehlen. Im Sommer sehnt sich jeder nach einem fruchtig-frischen Trinkvergnügen und aus diesem Grund steht wohl kaum ein Getränk an heißen Sommertagen mehr im Fokus als ein erfrischender Cocktail. Probieren Sie es aus!

Zutaten:

4-5 cl Grenadinesirup
2 cl Zitronensaft
150 ml Grapefruitsaft
200 ml frisch gepresster Orangensaft
8-9 cl weißer Rum
150 g Fruchtfleisch einer Honigmelone
2 Orchideenblüten

Zubereitung:

1. Grenadinesirup mit Fruchtsäften und Rum in einen Shaker geben und miteinander vermixen. Aus dem Fruchtfleisch der Honigmelone kleine, gleichmäßige Kugeln ausstechen oder zu feinen Stücken verarbeiten.

2. Vorbereiteten Cocktail in geeignete und vorgekühlte Gläser verteilen, Frucht ebenfalls hinzugeben und mit der Orchideenblüte verziert servieren.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Leihgeschirr

In den 50er- und 60er-Jahren wurden große Familienfeste wie Verlobungen, Hochzeiten und Silberhochzeiten noch oft zu Hause gefeiert. Auf den Bauernhöfen bot sich hierfür die große Diele an. Das Vieh wurde auf die Weide getrieben, es wurde so gut es ging sauber gemacht, und schon hatte man die nötige Räumlichkeit, die Gäste zu bewirten und zu tanzen. Dazu brauchte man natürlich jede Menge Geschirr.

Also schaffte mein Vater Leihgeschirr an, und zwar für über 200 Personen. Vom Teelöffel bis zur Suppenterrine, vom Schöpflöffel bis zur Bratpfanne. Jedes Teil war mit dem „Walter-Böttjer-Logo“ gekennzeichnet. Ca. 3 Tage vor dem Fest wurden die benötigten Teile in den Opel Caravan geladen und zur Festdiele gebracht. Das Auto war meist hoffnungslos überladen.

Nach dem Fest wurde vor Ort alles gezählt, sortiert (meist hatten die Veranstalter auch noch ihr eigenes Geschirr gebraucht) und wieder abgeholt. Ich durfte als Kind dabei helfen, oft mit meiner Tante Engel, die auch zur „Küchenmannschaft“ gehörte und sich somit gut auskannte. Als Leihgebühr wurde zuerst 3 Pfennig pro Teil berechnet, später dann 4 oder 5 Pfennig.

Mein Vater versprach sich davon ein gutes Geschäft. Ob es das wirklich war, darf durchaus bezweifelt werden. Denn als sich die Anschaffung endlich nach ca. 20 Jahren amortisiert hatte, wurde das Geschirr nur noch selten benötigt.

Später hat mein Vater alles zu einem Freundschaftspreis an die Granstedter Feuerwehr (heute Verein „de Granste“) verkauft. Ich glaube, dort wird es heute noch gelegentlich gebraucht.

Frisches aus dem Hause Böttjer

Ursula Ropers ist bereits seit der Markteröffnung in Bremervörde für EDEKA Böttjer tätig. Die gelernte Bäckereifachverkäuferin ist mitverantwortlich für die Bedienungsabteilung. Egal ob Fleisch, Wurst oder Käse – für Böttjers Kunden hält sie stets den richtigen Tipp parat und ist gern bei der Auswahl behilflich. „Ich hatte schon mehrere Jobs, alle drehten sich um den Verkauf. Etwas anderes könnte ich mir heute gar nicht mehr vorstellen“, erzählt die erfahrende Mitarbeiterin und fügt hinzu: „Mein Ziel ist es, noch einige Zeit bei Böttjer zu bleiben. In Rente gehen will ich noch nicht“, lacht sie. Den Spaß an ihrer Arbeit sieht man ihr bereits von Weitem an.

Mit einem Lächeln auf dem Gesicht begrüßt sie die Marktbesucher und mit viel Herzblut kreiert sie gemeinsam mit ihren Kollegen die hauseigenen Spezialitäten, wie beispielsweise die unterschiedlichen Frischkäsesorten und die frischen Salate, welche in der Bedientheke zu finden sind. „Böttjers Fleischsalat, unser Eier-Schinken-Salat, der Porree-Salat oder unser Käsesalat mit Mayonnaise oder Kräutern sind beliebte Beilagen und ebenso begehrt als Snack für zwischendurch“, weiß Ursula Ropers.

Des Weiteren dürfen sich alle Kunden über ein stetig wechselndes Angebot an hausgemachten Frischkäsevarianten freuen. „Natürlich haben wir auch unsere Klassiker, die Sie jeden Tag in der Theke finden. Dazu gehören die Sorten: Porree-Mandarine, Lachs-Schnittlauch, Gärtnerart, Rote-Zwiebel-Schnittlauch, Mediterran und Knoblauch-Kräuter. Die sollten Sie unbedingt probieren“, rät die freundliche Mitarbeiterin abschließend.

Immer im Einsatz

„Im Markt kennen mich alle als ‚Lilli‘“ sagt Elisabeth Viebrock. Die 54-Jährige ist gelernte Wirtschafterin, lebt seit 32 Jahren in Selsingen und gehört bereits mehr als 15 Jahre zum Team des EDEKA-Böttjer-Marktes im Ort. Wie es dazu kam, erzählt sie: „Ich war wie gewohnt im Geschäft einkaufen und traf Herrn Walter Böttjer persönlich. Spontan fragte ich ihn in einem Gespräch, ob er eine Stelle für mich hat. Er war ein wenig überrascht, überlegte und sagte, dass im Augenblick nichts frei sei. Er werde sich aber auf alle Fälle melden – und das tat er. So unkompliziert und familiär bin ich EDEKANERIN geworden.“

Seitdem begrüßt die freundliche Mitarbeiterin Kunden stets mit einem Lächeln in ihrer Abteilung: „Schon seit vielen Jahren sind die Molkereiprodukte mein Steckenpferd. Ihre Frische und Vielfalt begeistern mich immer wieder aufs Neue. Mittlerweile betreue ich zusätzlich den SB-Wurstbereich. Außerdem helfe ich montags und donnerstags beim Einräumen der Lieferungen. Es bereitet mir Freude, alles schön für die Marktbesucher anzurichten und sie zu unserem Sortiment zu beraten.“

Dabei hat sie häufig sogar einen Rezepttipp parat und empfiehlt gern passende Neuheiten, Spezialitäten oder hochwertige Bio-Waren für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Sie erklärt: „Aktuell ist der Büffelmozzarella heiß begehrt. Ich höre von vielen, dass sie erst skeptisch waren. Geschmacklich hat er sie in Salaten oder auf Pizzen aber doch überzeugt. Außerdem haben wir zahlreiche Produkte im Sortiment, mit denen sich zu Hause tolle und einfache Gerichte zubereiten lassen.

Mein Favorit ist eine selbst gemachte Lachs-Dillsauce.

Dazu kocht man einen Becher Bio-Sahne auf, gibt Salz, Pfeffer und Dillspitzen dazu, schneidet eine Packung Räucherlachs in schmale Streifen und lässt alles zusammen aufkochen. Dazu schmecken besonders gut grüne Bandnudeln. Einfach lecker!“

Treuepunkte sammeln
bis zu 71 % sparen
Prämie sichern!

RÖSLE
SINCE 1888

TREUEAKTION

20.06. bis 01.10.2016

Erleben Sie die BBQ Welt von RÖSLE

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

Abdeckhaube für RÖSLE No.1 Sport F50

- Passend für Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 Sport F50
- Aus strapazierfähigem und wasserdichtem Polyestergewebe
- Mit 4 Klettbändern zur Fixierung am Rahmen
- Mit Lüftungstasche

nur 17,99 €
mit 20 Treuepunkten
UVP 34,95 €

Preisvorteil 48 %* 16,96 € Ersparnis

Kugelgrill RÖSLE No.1 F50

- Holzkohle Kugelgrill Ø 50 cm
- Mit praktischem Deckelscharnier
- Mit patentiertem Wende-Kohlerost für direktes und indirektes Grillen
- Ergonomische Höhe von 80 cm
- Einfache, schnelle Montage

nur 119,99 €
mit 30 Treuepunkten
UVP 229,95 €

Preisvorteil 47 %* 109,96 € Ersparnis

BBQ Grillzange

- 18/10 Edelstahl, geschmacksneutral
- Patentiertes Verschlusssystem
- Öffnen & Schließen der Zange mit einer Hand möglich
- Inkl. praktischer Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet
- Länge 40 cm

nur 17,99 €
mit 20 Treuepunkten
UVP 34,95 €

Preisvorteil 48 %* 16,96 € Ersparnis

Hähnchenbräter

- 18/10 Edelstahl, geschmacksneutral
- Geeignet für Geflügel wie Hähnchen und Ente
- Behälter zum Aromatisieren mit Flüssigkeiten oder Marinaden
- Für Backofen oder geschlossene Grillgeräte
- Inhalt ca. 250 ml

nur 11,99 €
mit 20 Treuepunkten
UVP 27,95 €

Preisvorteil 57 %* 15,96 € Ersparnis

Willkommen im Böttjer-Team!

Das Team der Märkte in Bremervörde und Selsingen freut sich, Ihnen seine neuen Auszubildenden vorstellen zu dürfen.

Jedes Jahr starten mehrere Schulabgänger ihre Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bzw. zur Einzelhandelskauffrau bei EDEKA Böttjer. Inmitten eines großen Teams aus erfahrenen Einzelhandelskaufleuten lernen sie alle Prozesse von der Pike auf kennen. Wie abwechslungsreich die Tätigkeiten bei EDEKA Böttjer sein können, konnten einige im Vorfeld schon im Rahmen eines Praktikums erleben. Wer Spaß am Umgang mit Menschen hat, gern im Team arbeitet und Lebensmittel liebt, ist bei Böttjer genau richtig. EDEKA Böttjer: „Wir wünschen unseren Azubis eine spannende Ausbildungszeit und stehen bei Fragen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite."

Nils Hilger Hannemann

Denise Tietjens

Jessica Hanusa

Sinja Michaelis

Glückliche Gewinnerin

Vor Kurzem gab es auf der Facebookseite von EDEKA Böttjer eine tolle Gewinnspielaktion. Aufgabe war es, den richtigen Europameister zu tippen. Dies schaffte zwar tatsächlich niemand, aber umso bemerkenswerter war es, dass Mareike Setzer aus Selsingen als Einzige auf die richtige Endspielpaarung setzte und auf ein 2:1 für Frankreich gegen Portugal tippte. Somit gewann sie trotz falschem Ergebnis einen nigelnagelneuen Weber-Kugelgrill im Wert von ca. 140 Euro. Christina Oevermann überreichte den Grill kürzlich im Markt in Selsingen. Das Team von EDEKA Böttjer wünscht viel Spaß bei den kommenden Grillabenden und steht gern bei der Auswahl der richtigen Grillartikel mit Rat und Tat zur Seite!

Selsinger Imkerverein machte Werbung für die Bienenhaltung

Am Tag der Deutschen Imkerei hatte der Selsinger Imkerverein am EDEKA-Markt Böttjer in Selsingen einen Informationsstand aufgebaut, um interessierten Kunden das Thema Imkerei näherzubringen.
So konnten die Verbraucher Honig aus der Region probieren und auch den Geschmack von Pollen auf sich wirken lassen. Der mit vielen Äpfeln geschmückte Info-Tisch machte die Wichtigkeit der Bienenhaltung über die Bestäubungsleistung der Biene deutlich. Die meisten Obstbäume brauchen einen Bienenbesuch. So wurde vielen Besuchern klar: Es geht nicht ohne Bienen. In zahlreichen Gesprächen machten die begeisterten Imker Werbung für ein spannendes Hobby, das nebenbei auch noch mit der eigenen Honigernte belohnt wird.
Der Vorstand freute sich über die gelungene Veranstaltung und dankte Walter Böttjer für seine spontane Zusage, den Imkerverein zu unterstützen. Wer sich für die Bienenhaltung interessiert und weitere Informationen wünscht, erhält diese beim 1. Vorsitzenden Reiner Müller unter 0 42 84 /21 83.

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

Selsingen

Sonntag, 14. August, 14.30 Uhr
Tag der offenen Tür, Heimatfreunde Selsingen
Ort: Heimathaus Selsingen

Montag, 15. August, 14.30 Uhr
Seniorennachmittag, Seniorenkreis Deinstedt
Ort: Alte Schule Deinstedt

Freitag, 19. August, 15 Uhr
50. Jubiläum der Heinrich-Behnken-Schule – Sommerfest
Ort: Heinrich-Behnken-Schule Selsingen

Samstag, 20. August
Schützenfestnachfeier, Schützengesellschaft Selsingen e.V.
Ort: Schießstand Hellhof

Samstag, 27. August, 14.30 Uhr
Missionsfest, Ev.-luth. Kirchengemeinde Sankt Gallus Rhade
Ort: Kirche Rhade

Samstag, 27. August, 17 Uhr
Lamberti-Lauf, St. Lamberti Kirchengemeinde Selsingen
Ort: Gemeindehaus Selsingen

Sonntag, 28. August, 10 Uhr
Tag der weltweiten Kirche
Ort: St.-Lamberti-Kirche Selsingen

Sonntag, 28. August, 14 Uhr
Kinderfest, Dorfgemeinschaft Farven
Ort: Spiel- und Wasserpark, Unter den Eichen, Farven

Bremervörde

Samstag, 13. August, 12 Uhr
N&E Kinderfest am Vörder See
Ort: Seebühne am Vörder See

Sonntag, 14. August, 11 Uhr
15 Jahre Kornspeicher
Frühshoppen-Konzert mit den Kehdinger Blasmusikanten
Ort: Kornspeicher

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

Montag, 15. August
Stadtmaler Bremervörde 2016 – Ludwig Arnold
Ort: Kirchenstraße 3, Bremervörde

Freitag, 19. August
Mittelalterfest
Ort: Gelände am Vörder See

Samstag, 20. August, 18-21 Uhr
Sommerabend im Steinzeitlager
Wenn Wissenschaft (be)greifbar wird: Im Steinzeitlager findet an diesem Samstag in den frühen Abendstunden eine besondere Veranstaltung für Kinder und Erwachsene statt. Nach einem Rundgang durch die Ausstellung zu den steinzeitlichen Objekten errichten die Teilnehmer am idyllischen Auesee einen Lagerplatz und lassen beim Feuerschlagen die Funken fliegen. Wie wurde in der Steinzeit eigentlich Fisch gefangen? Verschiedene Methoden kommen zum Einsatz – darunter auch der Wurf mit der Harpune. Eine weitere Besonderheit sind die detailgetreuen Nachbildungen von Werkzeugen und Jagdwaffen aus der Mittelsteinzeit, welche in die Hand genommen und ausprobiert werden können. Als Höhepunkt bereiten die Teilnehmer frischen Fisch direkt über dem Lagerfeuer zu, der dann gemeinsam verkostet wird.
Bei starkem Regen findet ein alternatives Programm zur Steinzeit im Museum statt. Amtsallee 8, 27432 Bremervörde. Interessierte können sich gerne im Vorfeld unter der Telefonnummer 0 47 61-9 83 46 03 anmelden, spontane Teilnehmer sind ebenfalls herzlich willkommen.
Eintritt: Erwachsene 5 €, Kinder 3 €, Familienkarte für 2 Erwachsene und max. 3 Kinder 12 €. Weitere Informationen unter www.bachmann-museum.de.

Kreative Dekoideen zum gemeinsamen Basteln mit Ihren Kindern

Die nächste Feier steht an und Sie überlegen noch, wie Sie Haus oder Garten mit kleinen Hilfsmitteln richtig in Szene setzen? Hier finden Sie drei kreative Basteltipps für die Familie, bei denen Sie mit wenig Material und somit geringen Kosten etwas ganz Besonderes zaubern können. Und das Beste: Ihre Kinder können wunderbar miteinbezogen werden. Viel Spaß beim Dekorieren wünscht das Team von EDEKA Böttjer.

Frischer Duft für Haus und Wohnung

Wer mag ihn nicht, den frischen Duft von Zitronen im Sommer! Schlagen Sie zwei Fliegen mit einer Klappe und dekorieren Sie einfach eine durchsichtige Vase mit frischen Zitronenscheiben und erleben Sie in ihren eigenen vier Wänden über Tage pure Frische. Ihre Blumen profitieren gleichermaßen, denn durch die Zitronen bleiben sie länger frisch. Eine ideale Tisch-Deko für einen mediterranen Sommertag. Und das Beste: Diese Deko lässt sich wunderbar gemeinsam mit Ihren Kindern, ohne großen Aufwand, selber machen. Werden Sie kreativ und überraschen Sie Ihre Gäste mit modernen, sommerlichen Blumenarrangements.

Herzanhänger als Tischkarte

Basteln Sie doch für Ihre nächste Motto-Party mal dekorative Herzanhänger. Diese können Sie wunderbar als Tischkarten nutzen. Ihre Gäste freuen sich mit Sicherheit. Noch dazu ist es ganz einfach und ein super Zeitvertreib für Ihre Kinder. Einfach eine Herzschablone ausschneiden, auf beliebig farbigen Tonkarton die Umrisse zeichnen und die Herzen im Anschluss fein säuberlich an der vorgegebenen Linie ausschneiden. Je nach Belieben können Sie ein kleines Loch in die obere Kante stechen und eine kleine Schnur befestigen – so kann es sich jeder Gast zu Hause an einem beliebigen Ort aufhängen. Ideal geeignet für eine Party im amerikanischen Stil.

Europäische Romantik für zu Hause

Sie planen eine Party und haben keine zündende Idee für die Tischdeko? Kein Problem – hier lesen Sie wie Sie, ganz schnell und ohne große Kosten Ihren Tisch romantisch in Szene setzen. Nehmen Sie durchsichtige Glasgefäße – die Form können Sie beliebig wählen. Diese befüllen Sie entweder mit kleinen Deko-Steinchen oder -sand. Bei der Farbe sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Machen Sie es am besten von der Farbe der Blumen abhängig, die Sie am Ende in die Stein- oder Sandmasse stecken. Die Stiele müssen Sie hierfür je nach Gefäßgröße kappen. Achtung: Vergessen Sie das Wasser nicht und geben Sie eine kleine Prise Zucker hinzu, um die Blumen länger frisch zu halten. Auch hier dürfen gern alle Kinder mithelfen. Viel Spaß beim Kreativ werden!

Hier ist Ihr Durchblick gefragt.

Wie gut kennen Sie sich auf der Welt aus? Erkennen Sie die abgebildeten europäischen Länder?
Viel Spaß beim Rätseln wünscht Ihnen das Team von EDEKA Böttjer!

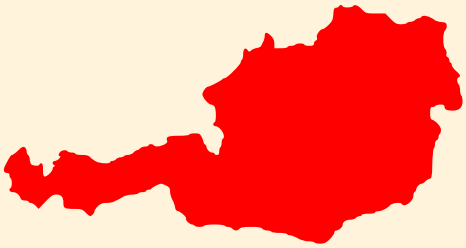
Lösung: _ _ _ _ _ _

Lösung: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Lösung: _ _ _ _ _ _ _

Lösung: _ _ _ _ _ _ _ _

Lösung: _ _ _ _ _ _



Lösung: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

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.

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

Fruchtig frisches Granatapfel-Salatdressing

Zutaten:

1 Granatapfel
1 Limette
3 EL Akazien- oder Orangenblütenhonig
2 Stiele Minze
1 kleine, frische Chilischote
Prise Salz
3 EL Olivenöl
1 Kasten Kresse

Bei Bedarf: Pinienkerne

Zubereitung:

Granatapfel halbieren und vorsichtig die Kerne entfernen. Dabei den Saft vom Granatapfel über der Salatschüssel auffangen. Nun die Limette pressen und den Saft zusammen mit einer gehackten Chilischote und den Honig dazugeben. Mit einem Schneebesen anschließend den Honig im Saft auflösen lassen. Jetzt wird die frische Minze grob gehackt, dazugegeben und das Dressing mit Salz abgeschmeckt.

Das Dressing etwa 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die frische Kresse und das Olivenöl in den Salat untermischen. Zudem können noch als Salat-Topping ein paar angeröstete Pinienkerne gestreut werden. Einfach lecker und passt hervorragend zu frischen Blattsalaten.

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

Böttjers Rezeptideen: Köstliche Pilzgerichte zum Nachkochen

Mitarbeiter berichten von ihren Tätigkeiten im Markt

Spiel und Spaß für alle Kinder

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.