Ausgabe 46 | 2/19

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Liebe Leser,

die Vorfreude auf die Osterfeiertage steigt mit jedem Tag. Insbesondere die Kinder freuen sich auf bunte Osternester und eine spannende Ostereiersuche. Damit Ihr Osterfest auch kulinarisch zum Höhepunkt wird, haben wir unsere Bedienungstheken mit allerhand Köstlichkeiten gefüllt, die Ihnen unvergessliche Geschmacksmomente versprechen. Kommen Sie uns besuchen und lassen Sie sich von unseren fachkundigen Mitarbeitern beraten.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt ein frohes Osterfest mit vielen schönen Momenten!

Inhaber Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

Alles für den perfekten Osterbrunch

Raffinierte Rezeptideen zum Fest

Eierfärben mit Naturfarben

www.edeka-boettjer.de

Alles für einen gelungenen Osterbrunch

Ein Brunch ist insbesondere an den Feiertagen beliebt, schließlich vereint er das Beste aus zwei kulinarischen Welten. Ein spätes Frühstück? Ein frühes Mittagessen? Es ist von beidem etwas, da ein typisches Brunchbuffet im Idealfall von allem etwas bietet: kalte Platte mit Aufschnitt und Käse, Brot und Brötchen sowie Müsli und Obst, ohne die ein Frühstück undenkbar wäre. Doch auch warme Gerichte wie Suppen oder Aufläufe sind ein wichtiger Bestandteil. Das Schöne am Brunchen ist das ungezwungene Beisammensein, das zeitlich ausgedehnte Schlemmen, das sich ohne Weiteres bis in den Nachmittag hinziehen kann. Der Kreativität sind hier kaum Grenzen gesetzt. Doch auf was sollte jeder achten?

Brauchbare Tipps und Anregungen gibt Ihnen das Team von EDEKA Böttjer!

Spitzmund
Klötenköm

0,7-l-Flasche
(1 Liter = 24.27)

16.99

Neu bei Böttjer!

Zwei Ideen für besondere Aufstriche:

Feta-Paprika-Aufstrich:

Etwa ein halbes Glas Ajvar (fertige Paprikapaste) mit je einer Packung Fetakäse und Frischkäse pürieren. Wer mag, kann zusätzlich etwas gehackte Petersilie und kleine Paprikawürfel unterrühren. Für die nötige Schärfe: einfach mit Chili nachwürzen.

Rote-Bete-Aufstrich:

Zwei bis drei Rote Bete, vorgegart oder selbst gekocht, mit etwas Öl pürieren, dann eine Packung Frischkäse oder Ziegenfrischkäse unterrühren. Alles mit etwas Zitrone, Salz und Pfeffer und, wer mag, 1 EL Meerrettich abschmecken.

Einkaufsliste:

für Ihren Osterbrunch:

- Brötchen oder Brötchenkränze
- verschiedene Brotsorten sowie Pumpernickel und Knäckebrot
- Croissants
- süßes Gebäck, wie z.B. Muffins oder Osterzopf
- Käse, Wurst und Schinken
- Fischspezialitäten
- Marmeladen, Honig und Nuss-Nougat-Creme
- Rühr- oder Spiegelei, Omelette oder Frittata
- Müsli, Kornflakes
- Joghurt, Quark
- Pfannkuchen oder Waffeln mit Puderzucker, Apfelmus, Beeren oder Kirschen und Sahne
- Kaffee, Tee, Kakao
- verschiedene Säfte, Smoothies
- Sekt
- warme Speisen, wie z.B. Aufläufe und Suppen

Deftige Eiermuffins:

Fetten Sie das Muffinblech gut ein. Nun braten Sie in einer Pfanne einige Scheiben Bacon an (für jeden Muffin eine), währenddessen ein paar Scheiben Toast leicht rösten. Die Toastscheiben in der Größe des Muffinbodens ausstechen und je einen Boden in die Vertiefung legen. Den noch heißen Speck wie einen Ring in die Mulde legen. Er bildet den Rand. In jede Vertiefung ein Ei schlagen, mit etwas Salz würzen und im heißen Ofen 12 bis 15 Minuten backen, je nachdem, wie weich das Ei sein soll. Im Anschluss mit Pfeffer und vielleicht noch Schnittlauch würzen und servieren. Weitere alternative oder ergänzende Zutaten: frische Kräuter, Schinkenwürfel, geriebener Käse oder Gemüsestücke wie Erbsen, Tomaten, Paprika oder Zwiebeln.

Blumenvielfalt im eigenen Garten mit den Sämerei

Aussaatkalender Blumen einjährig

		Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Aussaattiefe	Schlingpflanze	Schnittblume
Steinkraut	Alyssum													0,5 cm		
Astern	Callistephus													1 cm		x
Buschwinde	Convolvulus													0,5 cm		
Fleißiges Lieschen*	Impatiens													andrücken		
Glockenrebe*	Cobaea													0,5 cm	x	
Kapuzinerkresse	Tropaeolum													2-4 cm	x	
Kornblume	Centaurea													1 cm		x
Löwenmäulchen	Antirrhinum													andrücken		x
Männertreu*	Lobelia													0,5 cm		
Mittagsblume	Dorotheanthus													0,5 cm		
Prunkwinde	Ipomoea													1-2 cm	x	
Ringelblume	Calendula													2 cm		x
Schmuckkörbchen	Cosmea													2-2,5 cm		x
Schleierkraut	Gypsophilla													0,5-1 cm		x
Sommer-Rittersporn	Delphinium													1-2 cm		x
Sonnenblume	Helianthus													2-3 cm		x
Sonnenhut	Rudebeckia													0,5-1 cm		x
Studentenblume	Tagetes													1-2 cm		
Wicken	Lathyrus													3 cm	x	x
Zinnie	Zinnia													1-1,5 cm		x

Aussaat
Blüte
* Anpflanzung im Freien erfordert gewisse Vorkeimzeit

en von EDEKA Böttjer

Gemüsegarten: Radieschen und Möhren

Radieschen sind perfekt für alle, die nicht lange auf erste Ergebnisse warten wollen. Von März bis September kann gesät und beim Wachsen zugesehen werden. Das knackige Wurzelgemüse fühlt sich an halbschattigen Plätzchen besonders wohl. Damit ist es nahezu anspruchslos und ideal, um auch Kinder für das Gärtnern zu begeistern. Regelmäßig gewässert wächst das Gemüse rasant heran: Nach etwa drei bis vier Wochen kann bereits geerntet werden! Übrigens gilt das auch für Karotten. Bereits nach einem Monat können die ersten Möhren aus der Erde gezogen werden.

Bienenglück Blumenmix:
Werden Sie zum Retter der Bienen

Monokulturen in der Landwirtschaft und Beton- und Asphaltwüsten in Gärten tragen immer mehr zum Artensterben bei. Viele Naturliebhaber fragen sich nun, was sie speziell zur Rettung von Bienen und anderen Insekten beitragen können. Auch bei EDEKA Böttjer gibt es einen Blumenmix im Markt, der Abhilfe schaffen soll und mit dem sich in Kürze ein kleines Paradies für die fleißigen Honigsammler gestalten lässt. Verschiedenste Wildblumen liefern den Insekten die wichtige Nahrung und schaffen zeitgleich ein schönes Erscheinungsbild im Garten. Parallel ist es ratsam ein Bienenhotel aufzuhängen (siehe Seite 11) oder alte Baumstämme oder Sträucher als Rückzugsort und Schutz für die Bienen stehen zu lassen.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Selsinger Markt

Zweimal im Jahr waren wir Kinder in besonders freudiger Erwartung: Wir fieberten dem Selsinger Markt entgegen. Der Frühjahrsmarkt fand kurz vor Ostern statt und der Herbstmarkt Anfang Oktober, und zwar jeweils nur an einem Tag, immer an einem Donnerstag.

Schon Tage vorher rollten die Schausteller an und begannen mit dem Aufbau. Wir Kinder schauten dabei gespannt zu. Schauplatz war bis in die 60er-Jahre hinein der Ortskern, und zwar von dem Platz vor der Kirche (wo zuerst auch noch der Viehmarkt stattfand) bis zum Gasthof Wahlen (heute Selsinger Hof) entlang der Straße „Am Brink“. Vor dem Bauernhof Ohrenberg (heute Volksbank) wurde das große Karussell aufgebaut, die „Nordlandbahn“.

Hier verbrachten wir die meiste Zeit. Zuckerbuden, Losbuden, Wurstbuden und andere Marktstände reihten sich aneinander. Das Angebot hat sich bis heute eigentlich gar nicht sehr verändert. Nur Pizza, Döner oder Asiatisches gab es nicht, dafür aber die gute alte Bockwurst. Und vor der Bäckerei Heins konnte man für ein paar Groschen ein ordentliches Stück Bienenstich kaufen. „Inpacken oder glieks verputzen“, fragte der alte „Gerdbäcker“.

Meistens kriegten wir das Stück Kuchen dann auf die flache Hand.

Als „Marktgeld“ bekam ich von meinen Eltern 5,00 Mark. Das musste für den ganzen Tag reichen. Einfach war das nicht, vor allem wenn man an der Losbude stand und auf den Hauptgewinn wartete. Einmal hatte ich Glück: „Freie Auswahl“ tönte es aus dem Lautsprecher. Ich konnte mein Glück kaum fassen. Aber was sollte ich mir aussuchen aus all den Plüschteddys und Haushaltswaren? Schließlich entschloss ich mich für eine schöne bunte Suppenterrine. Die wies wenigstens ordentlich was her. Stolz spazierte ich damit nach Hause und präsentierte den Gewinn meiner Mutter. Ich hatte nur nicht daran gedacht, dass wir damals selbst Suppenterrinen verkauften. Aber egal, die Terrine bekam im Stubenschrank einen Ehrenplatz, und zwar für viele Jahre.

In den 70er-Jahren fand der Markt vorübergehend auf dem Hellhof statt, später dann bis heute rund um die Kirche, im Herbst seit über 20 Jahren sogar auf der Bundesstraße.

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

Seit 20 Jahren gehört Ina Kehn zum Team von EDEKA Böttjer in Selsingen, anlässlich ihres Jubiläums möchten die Inhaber Danke sagen: „Wir blicken erfreut zurück auf 20 schöne gemeinsame Jahre und hoffen auf weitere“, so Familie Böttjer. „Wir sind stolz so viele langjährige Mitarbeiter im Team zu haben, mit denen wir im Laufe der Zeit zu einer kleinen Familie herangewachsen sind. Für uns ist das etwas ganz Besonderes, das wir sehr zu schätzen wissen“, sagt Christina Oevermann, die Ina Kehn gemeinsam mit Maren Harms einen bunten Blumenstrauß überreichte.

Die Natur macht's möglich – bunte Ostereier ganz ohne Chemie

Ein strahlendes Gelb mit Hilfe von Kurkuma oder doch lieber ein kräftiges Blaukraut-Blau? Die Natur bietet eine ganze Palette von nützlichen Färbemitteln, mit der das traditionelle Ostereier-Bemalen zu einem natürlich bunten Spaß für die ganze Familie wird. Werdet zu Künstlern und greift für eure Eierfarben in diesem Jahr lieber ins Obst- und Gemüseregal anstatt zu den oft mit künstlichen Farbstoffen versetzten Farben aus dem Fertigbeutel. Wir zeigen euch wie es geht, nämlich ganz einfach.

Was benötigt ihr zum Färben?

- einen Karton voll weißer Eier
- einen alten Topf
- eine Schöpfkelle
- etwas Salz und Essig

So wird's gemacht

Bevor ihr loslegt, solltet ihr weiße Eier von EDEKA Böttjer vor dem Färben kurz in ein Essigbad (circa einen Esslöffel pro Liter) legen. Dadurch wird die Schale rauer, die Farben bleiben besser haften und ihr erzielt ein besonders intensives Farbergebnis. Damit die Farben am Schluss schön leuchten, reibt ihr die gefärbten Eier mit ein paar Tropfen Pflanzenöl ein.

Rote Farbe: Rote-Bete-Saft: Den Saft aufkochen, die rohen Eier zehn Minuten lang darin hart kochen und im erkalteten Saft noch ein Weilchen liegen lassen.

Grüne Farbe: Spinat: Etwa 300 g frische Spinatblätter in einem Topf mit Wasser bedecken und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann die rohen Eier zugeben und darin hart kochen.

Blaue Farbe: Blaukraut: Einen halben Krautkopf klein schneiden und mit einem Liter Wasser circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Kraut abgießen und die rohen Eier rund zehn Minuten im Sud mitköcheln. Besonders intensiv wird die Farbe, wenn ihr sie über Nacht im erkalteten Sud liegen lasst.

Gelbe Farbe: Kurkuma: Ein Liter kochendes Wasser über 40 g Kurkuma gießen, eine halbe Stunde ziehen lassen, noch einmal aufkochen und die rohen Eier darin hart kochen. Lasst die Eier im erkalteten Sud liegen, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Braune Farbe: schwarzer Tee oder Kaffee: 100 g Tee mit einem Liter Wasser aufkochen, circa 30 Minuten ziehen lassen und die Teeblätter abgießen. Dann wieder erhitzen und die Eier darin hart kochen. Ist der Farbton zu hell, einfach noch ein Weilchen im erkalteten Tee liegen lassen. Eier im Sud ab und zu mit einem Löffel wenden, damit es keine fleckigen Stellen gibt.

Eggs Benedict 2.0

Zutaten für 4 Portionen:

80 g Butter
3 Eigelbe
1/2 Bund Brunnenkresse
1 1/2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
50 g Joghurt
200 g reife Avocado
200 g Cherry-Rispentomate
etwas Zitronensaft
4 Scheiben Brot
1 TL Olivenöl
150 g Babyspinat
3 EL Weißweinessig
4 Eier

Zubereitung:

Für die Sauce hollandaise die Butter kurz aufkochen lassen. In einem Mixer die Eigelbe, Brunnenkresse, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Den Mixer auf die niedrigste Stufe stellen und die heiße Butter vorsichtig zur Masse hinzugeben. Wenn die Sauce gut andickt, den Joghurt nach und nach hinzugeben. Die Sauce anschließend in eine Metallschüssel geben und auf dem Herd in einem Wasserbad bei niedriger Hitze warmhalten.

Für das Avocado-Tomaten-Tatar die Avocado von Schale und Kern befreien und in feine Würfel schneiden. Die kleinen Tomaten waschen und achteln. Beides vermengen und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Sauerteigbrot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anrösten. In die gleiche, noch heiße Pfanne das Olivenöl geben und den noch tropfnassen Spinat hinzugeben. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und für 2 Minuten den Spinat garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierten Eier einen kleinen Topf mit etwa 2/3 Wasser füllen und aufkochen lassen. Dann den Weißweinessig hinzugeben und noch einmal aufkochen lassen. Anschließend die Hitze herunterstellen und die Eier einzeln in eine kleine Tasse geben. Mit dem Stiel eines Holzlöffels einen Wirbel im Topf erzeugen und die Eier einzeln in das heiße Wasser geben. Die Hitze anschließend herunterstellen und das Ei für etwa 4 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Im Anschluss das Ei mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Auf das geröstete Brot den Blattspinat und das Avocado-Tartar geben. Darüber das pochierte Ei legen und mit der Sauce hollandaise übergießen.

Osterzopf mit Eiern

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Füllung:
400 g Himbeeren, tiefgekühlt
1 TL Zimt
200 g Vanillepudding
1 EL Milch

Für den Teig:
1/2 Stück Zitrone
1/2 TL Salz
500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe, frisch
250 ml Milch
2 Eier
60 g Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem: 4 gekochte, bunte Ostereier

Zubereitung:

Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. 100 ml Milch in die Mulde gießen. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker bestreuen. Mit einer Gabel vorsichtig die Hefe und die Milch verrühren. Abdecken und 15 Minuten gehen lassen.

Butter in restlicher warmer Milch zergehen lassen. Nun 1 Ei, 1 Eiweiß, restlichen Zucker (3 EL), Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb sowie die Milch-Fett-Mischung zum Mehl geben und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts ca. 5 Minuten gut durchkneten. Eigelb zur Seite stellen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Teig noch mal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 50 x 40 cm ausrollen. Teig längs in 3 gleich große Teile teilen. Auf allen zuerst den Pudding, dann die Beeren verteilen und hierbei einen kleinen Rand lassen. Zimt und Zucker mischen und auf die Beeren streuen. Nun die einzelnen Stränge aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Die Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zu einem Zopf flechten. Die Enden miteinander verbinden, sodass ein Kranz entsteht. Zugedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. 4 kleine Eier aus Alufolie formen und in gleichmäßigen Abständen in den Osterzopf drücken. Eigelb und Milch verquirlen und den Osterzopf damit einstreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und ca. 30 Minuten backen. Alufolien-Eier entfernen und durch Ostereier ersetzen.

Tragen auch Sie Ihren Teil zum Umweltschutz bei – Tipps für ein nachhaltigeres Einkaufen

Finger weg von Plastiktüten!

Papiertüten, Baumwollbeutel und Bioplastik – das sind die umweltfreundlicheren Alternativen zur klassischen Plastiktüte. Im Kassenbereich von EDEKA Böttjer sind sie alle zu finden. Wer lieber auf einen stabilen Pappkarton zum Transport seiner Einkäufe zurückgreift, kann sich bei EDEKA Böttjer ebenfalls bedienen.

Obst- und Gemüsenetze aus Liebe zur Umwelt

Sie sind langlebig, wasch- und wiederverwendbar – und zugleich recyclingfähig, umweltschonend und müllvermeidend – die Rede ist von EDEKA Böttjers Obst- und Gemüsenetzen. Zu finden sind die praktischen, einfach zu verschließenden und vor allem reißfesten Netze in der Obst- und Gemüseabteilung.

Die MeiBox

Die Mehrweg-Eierbox überzeugt durch leichtes Handling und viele hilfreiche Details. Sie kann sogar beim Eierkochen nützlich sein, da ein kostenloser Eiereinsatz zum Eierkochen enthalten ist. Probieren Sie es aus und bringen Sie die selbst ausgewählten Eier sicher und zugleich umweltschonend nach Hause.

Trinkwassersprudler

Die Herstellung einer Plastikflasche verbraucht bei der Herstellung fünf Mal ihren Inhalt an Wasser. Und: eine Flasche braucht 450 Jahre, bis sie vollständig zersetzt ist. Trinkwassersprudler sind besser als Recycling - Precycling bedeutet Müll zu vermeiden, bevor er entsteht. Die gesparten Flaschen müssen nicht produziert, nicht zum Supermarkt transportiert, noch energieintensiv recycelt werden.

Der gute alte Jutebeutel

Beim Brotkauf war er früher nicht wegzudenken – die Rede ist vom guten alten Jutebeutel. Bringen Sie einen Einkaufskorb oder Beutel mit und sparen Sie so unnötiges Verpackungsmaterial. Kleiner Tipp: Die Obst- und Gemüsenetze von EDEKA Böttjer eigenen sich auch ideal zum Einkauf von Brot und Brötchen.

Pfandflaschen und -Gläser

Immer noch herrscht bei vielen Verbrauchern Unsicherheit über Pfand- und Mehrwegflaschen. Die Kaufempfehlung heißt: Getränke in Mehrwegflaschen aus der Region. Warum? Mehrwegsysteme sind grundsätzlich umweltfreundlicher als Einwegsysteme, wenn die Flaschen vielfach gespült und wiederverwendet werden – denn so sind sie ein Beitrag zur Schonung begrenzter Ressourcen.

POLIBOY

Nachhaltigkeit - geprüft und zertifiziert

„Wir bei POLIBOY glauben schon seit Langem, dass wir als Teil der Weltgemeinschaft etwas bewegen müssen, damit unser Planet für die nachkommenden Generationen lebenswert bleibt. Deshalb arbeiten und forschen wir seit vielen Jahren an einer nachhaltigen Produktion, die erstklassige Produkte hervorbringt und gleichzeitig unsere schöne Welt nicht belastet. Erst dann sind wir zufrieden!“ Thorsten Emigholz, Geschäftsführer

POLIBOY Bio-Möbel-Reiniger

Verantwortungsvoll für Mensch und Umwelt. POLIBOY Bio ist die konsequente Weiterentwicklung des Nachhaltigkeitsgedanken bei POLIBOY.

-100% auf Basis natürlicher Wirkstoffe
-Umweltverträgliche Zuckertenside
-Saponine aus der Rinde des südamerikanischen Seifenbaumes, kontrolliert biologischer Anbau
-Reiner Duft aus naturbelassenen ätherischen Ölen
-Flaschen zu 100% aus Recyclat, also wiederverwertetem PET-Abfall
-Zertifizierung nach Nature Care Product Standards
-Garantiert ohne Mikroplastik
-Frei von Tierversuchen
-Vegan

Ecover

Ob universal Waschpulver-Konzentrat oder Spülmaschinen-Tabs - Wir haben uns vorgenommen, eine saubere Revolution anzuzetteln – uns selbst zuliebe, für unser Zuhause, unsere Gemeinschaften und unsere Welt. Ziemlich angriffslustig für eine Reinigungsmarke, wir geben es zu. Aber wie sonst glaubst du, werden wir den Planeten retten?

Flora Nusscreme

Flora Nusscreme ist der nussig und schokoladige Genuss ohne Palmöl. Perfekt auf frischem Brot zum Frühstück oder als Nascherei zwischendurch. Vertreibungen, Regenwaldrodungen und Artensterben sind Folgen unseres Palmölkonsums. Für ein nachhaltigeres Leben brachte Flora eine Nusscreme ohne Palmöl auf den Markt.

Die gute Schokolade

Sie schmeckt nicht nur gut, sie tut auch ganz viel Gutes. Das Wichtigste: Sie pflanzt Bäume für unsere Zukunft. Händler und Hersteller verzichten auf ihren Gewinn, und davon pflanzen wir neue Bäume, die schädliches CO2 aus der Luft ziehen und binden. 5 TAFELN = DEIN BAUM!

Demeter Für – der faire Saft

Mit Demeter Für – der faire Saft kommt nun ein neues, nachhaltiges Produkt auf den Markt. Produziert nach dem Prinzip der biodynamischen Landwirtschaft verspricht dieses Trendgetränk aus 100% Direktsaft noch mehr Genuss mit gutem Gewissen. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen fair genießen.

Bienenhotel

Mit dem Bienenhotel des WWFs können Sie Insekten helfen. In vielen Gebieten haben Forscher festgestellt, wie die Artenvielfalt von Käfern, Bienen und Schmetterlingen verloren geht. Ein Hauptverursacher ist die industrielle Landwirtschaft. Insekten haben es aber auch immer schwerer, weil unsere gesamte Landschaft verarmt – Lebensräume wie Hecken, Tümpel oder blütenreiche Grünflächen weichen Monokulturen oder Asphalt und Beton.

Produktneuheiten

Hamborger Lakritz-Likör

Eine echte norddeutsche Spezialität. Cremig-würziger Lakritz-Likör aus echter Süßholzwurzel mit feiner Chili Note und einem Hauch Salz.

Jetzt neu bei EDEKA Böttjer in Bremervörde

Kennen Sie schon die neuen Fruchtsnacks von NutriPur? Die gefriergetrockneten Früchte und Fruchtmischungen lassen sich wunderbar zu Müslis, Smoothies und Porridge kombinieren. Die Superfoods sind aber auch pur ein wahrer Genuss und somit idealer Snack für unterwegs – testen Sie die neuen Trockenfrüchte in ihrer ganzen Vielfalt!

No Sugar Added Schokolade von Frankonia

Bei EDEKA Böttjer erhalten Sie die zuckerreduzierte Frankonia-Schokolade „No Sugar Added“ aus dem fränkischen Traditionshaus. Das Schokoladenwerk Frankonia bietet ein buntes Sortiment an. Die Produktpalette reicht von zuckerreduzierten Produkten bis hin zu veganen Schokoladen der Spitzenklasse.

Frischkäse-Pralinen

Genießen Sie die köstlichen Odenwälder Frischkäse-Pralinen von EDEKA Böttjer in der Geschmacksrichtung „Erdbeere und weiße Schokolade“. Ob zum Frühstück oder Abendbrot – die kleinen Snack-Pralinen werden definitiv der Hingucker sein. Erhältlich sind die Frischkäse-Pralinen an der Käsetheke.

bei EDEKA Böttjer

Rauch, Juice Bar

Fruchtsaftkompetenz der Rauch Juice Bar und frisch gebrühter Tee verschmelzen zu einem völlig neuen Geschmackserlebnis. Nur Tee mit Frucht, 25% Fruchtanteil um genau zu sein, und sonst nix. Kein Zucker wird zugesetzt, keine Aromen, weder Farb- noch Konservierungsmittel. Der Tee ist leicht und erfrischend, rein natürlich und kommt ganz ohne zugesetzten Zucker aus.

Langnese No Drama Lama

Limited Edition Eis in trendiger Form mit den Geschmacksrichtungen Käsekuchen, Himbeere und gesalzenes Karamell im auffälligen Verpackungsdesign, welches vor allem die jungen Erwachsenen anspricht. Ideal für die Pause zwischendurch an warmen Tagen.

Zentis 50% weniger Zucker

Fruit-up your life mit purem Fruchtgenuss! Zentis „50% weniger Zucker“ bietet natürlich puren Fruchtgeschmack für einen bewussten Start in den Tag! Erleben Sie 100% puren Fruchtgenuss bei 50% weniger Zucker – ganz ohne künstliche Süßungsmittel.

Icemen 94 – ohne Industriezucker

Ein einmaliges Geschmackserlebnis durch exklusive Sortenkreationen. Die beliebtesten Sorten mit erlesenen und exotischen Zutaten aufgewertet. Gesüßt mit Agave und verfeinert durch eine Premium-Crunch-Komponente. Vor hunderten von Jahren zog es 94 Mann hinaus in die höchsten Gletscher der Erde, um dem chinesischen Kaiser einmalige Eis-Kreationen bieten zu können. Das Erbe der „94“ lebt weiter und kreiert das Eis, welches eines Kaisers würdig ist.

Frisch aus der Theke

Erleben Sie neue Geschmacksmomente – mit den Produkten der Kalamatos Food GmbH. Gefüllte Peperoni, Weinblätter, grüne Oliven, Schafskäse, Honig-Senf-Creme, Porree-Paste oder Zaziki, um nur einige Beispiele zu nennen – mit diesen Produkten werten Sie Ihre Gerichte so richtig auf. Ob als Beilage oder pur zum Naschen mit frischem Baguette – testen Sie das neue Angebot von EDEKA Böttjer!

Großes Ostereier-bemalen in Selsingen

Anlässlich der diesjährigen 800-Jahr-Feier in Selsingen wurde unser Ort auch zu Ostern so richtig rausgeputzt. EDEKA Böttjer präsentierte seinen Kunden eins von insgesamt sieben riesigen Ostereiern, das alle interessierten Kinder gemeinsam mit den Selsinger Auszubildenden bemalen durften. War das eine Freude! Als Krönung folgte dann auch noch der Besuch von Hanni Hase – da strahlten die Kinderaugen!

Eine Reise nach Frankreich in die Normandie für Leute von 16 bis 24 Jahren vom 4. bis 18. Juli 2019

Ein Roadtrip. Gemeinsam unterwegs. Mitten im Sommer. Drei Kleinbusse. 14 Tage. Frei und raus aus dem Alltag.
Immer entlang der Küste. Strandnah. Klasse Orte. Weiter Horizont. Und mittendrin Zeit für so vieles: Gute Begegnungen, klasse Typen, gemeinsam in Aktion, gemeinsam für den Frieden, tolle Events, frische Impulse, eine fantastische Küstenlandschaft. Und: zwei Tage in Paris.

Mehr Infos:
Michael Freitag-Parey,
Mobil: 0152-31 73 93 78
E-Mail: mfp@fub-oese.de

Lili Kalnin: „Mehr Zeit für die Familie“

Ich arbeite seit vielen Jahren bei EDEKA Böttjer in Bremervörde und liebe den täglichen Kontakt zu unseren Kunden. Dadurch bekommt man einen guten Einblick in die Sorgen und Nöte anderer und erfährt was sie bewegt und antreibt. Momentan stecken wir alle in einem Wandel – was meistens fehlt, ist die Zeit! Während die Frauen früher zu Hause blieben und sich um Haushalt und Kinder kümmerten, müssen heute meist beide Elternteile arbeiten, um den Lebensunterhalt zu verdienen. Da bleibt vieles auf der Strecke, sogar die festen Mahlzeiten müssen teils weichen und werden durch Fastfood ersetzt oder ergänzt.

Für uns sind die Bedürfnisse unserer Kunden nicht egal, und deswegen stellen wir uns gerne auf Kundenwünsche ein. So kann man bei uns beispielsweise Braten küchenfertig zubereitet kaufen oder von unserem kompetenten Partyservice profitieren. Wir nehmen Ihnen die Arbeit gerne ab und unterstützen Sie, wo wir nur können. Damit für Sie mehr Zeit bleibt!

Ein weiteres Thema ist die Hochwertigkeit der Produkte. Damals war die Masse entscheidend, heute machen sich insbesondere junge Menschen immer mehr Gedanken über die Herkunft ihrer Produkte. Aus diesem Grund beziehen wir unser frisches Lammfleisch aus Neuseeland und Irland – dort werden die Tiere wie ursprünglich auf weiten Wiesen gehalten. Das Fleisch ist dadurch sehr mild im Aroma, sodass die alte Tradition zu Ostern Lammfleisch zu essen auch bei jungen Menschen neu entfacht.

Bei uns wird der Mensch wahrgenommen. Ich liebe es mit unseren Kunden ins Gespräch zu treten und hoffe Ihnen möglichst gut bei all ihren Wünschen helfen zu können.

Wo hat der Hase nur die Möhren versteckt?

Machen Sie mit beim lustigen Ostergewinnspiel von EDEKA Böttjer und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von zwei Einkaufsgutscheinen im Wert von je 50 Euro. So geht's: Helfen Sie dem Hasen und zählen Sie alle Möhren, die in der Zeitung versteckt sind (inklusive der Möhre hier auf der Seite). Tragen Sie die richtige Anzahl in den Teilnahmecoupon ein und geben Sie diesen bis zum 29. April 2019 bei EDEKA Böttjer ab. Das Team der Märkte drückt Ihnen die Daumen und wünscht viel Spaß beim Suchen!

Lösung: _____ Möhren

Name: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in einen unserer EDEKA-Böttjer-Märkte abgeben. Einsendeschluss ist der 31.04.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Aktion von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.

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

Mitarbeiter stellen sich vor

Sommerliche Rezeptideen

Spiel- und Rätselspaß für Kinder

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonntag im Monat an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

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

Walter Böttjer KG
Matthias Böttjer und
Christina Oevermann
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!