



Böttjer

JAHRE

**JETZT WIRD
GEFEIERT**

AUSGABE 67 | APRIL 2024



**75 Jahre Böttjer –
feiern Sie mit uns!**



**Aktionsprogramm
und Angebotsknüller**



**Gewinnspiel mit
tollen Preisen**

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

heute präsentieren wir Ihnen eine ganz besondere Ausgabe unserer Zeitschrift „Böttjer Aktuell“.

Vor genau 75 Jahren, am 20. April 1949, eröffneten Walter und Elisabeth Böttjer, unsere Großeltern, einen kleinen Gemischtwarenladen im Ortskern von Selsingen.

Somit feiern wir in dieser Woche unser **75. Firmenjubiläum!**

Aus diesem Anlass möchten wir heute vor allem eines tun: DANKE SAGEN!

Auch im Namen unserer Eltern Walter und Brigitte Böttjer bedanken wir uns ganz herzlich für Ihre und eure langjährige Treue und Verbundenheit als unsere Kunden!

Wir bedanken uns auch, dass Sie so mancherlei Umzug, Veränderung und Umbau mit uns durchlebt haben!

Feiern Sie mit uns, profitieren Sie von unseren Jubiläumsangeboten und freuen Sie sich auf allerlei lustige Aktionen, leckere Verkostungen und Gewinnchancen.

Mit herzlichen Grüßen,

Matthias Böttjer und Christina Oevermann



Aktionsprogramm und Aktivitäten in Selsingen

Donnerstag, 25. April

16 – 19 Uhr **Kinderschminken**
Verkostungen an verschiedenen Stellen im Markt
Glücksrad

Freitag, 26. April

11 – 18 Uhr **Bratwurstverkauf zugunsten der Feuerwehr**
15 – 18 Uhr **Kinderschminken**
Verkostungen an verschiedenen Stellen im Markt
Käse und Wein
Glücksrad

Samstag, 27. April

11 – 18 Uhr **Bratwurstverkauf zugunsten der Feuerwehr**
10 – 13 Uhr **Glitzertattoos, Kinderschminken und Luftballonkünstler**
11 – 12 Uhr **Selsingens Bürgermeister Bernd Schleßelmann kassiert für den guten Zweck**
Verkostungen an verschiedenen Stellen im Markt
Käse und Wein
Glücksrad

Glückssumme an der Kasse:

**Cash'en Sie
sich die 75 ...!**

Gewinnen Sie, wenn Sie vom 22. bis 27. April an der Kasse im Markt in Selsingen einen Betrag mit „75“ zu bezahlen haben,
z. B.: 18,75 Euro oder 75,87 Euro oder 75,75 Euro



*Selsingens Bürgermeister
Bernd Schleßelmann
kassiert für den guten Zweck.*

Am Samstag, dem 27. April von 11 bis 12 Uhr wird das Gemeindeoberhaupt Bernd Schleßelmann eine Stunde lang für den guten Zweck die Waren der Kunden über den Scanner ziehen. Sämtliche Einnahmen, die in diesem Zeitraum in der Kasse landen, werden anschließend dem Hospiz zwischen Elbe und Weser in Bremervörde gespendet. Je mehr Artikel über das Kassenband laufen, desto höher wird die Spendensumme.
Machen Sie mit!



Seit jeher ein starkes Team

EDEKA Böttjer und die Genusspartner aus der Region



„Uns von EDEKA Böttjer liegt es sehr am Herzen, den kulinarischen Schätzen aus unserer Region eine Plattform bieten zu können und sie unseren Kunden in ihrer ganzen Vielfalt, Qualität und Frische zugänglich zu machen. Die Unterstützung der hiesigen Landwirtschaft und Produktion sowie der persönliche Kontakt zu Landwirten und Herstellern aus unserer Heimat haben für uns eine große Bedeutung. Regionalität sorgt nicht nur für Nachhaltigkeit, sondern schafft zusätzlich Transparenz, Vertrauen und Identität. Mit vielen von unseren regionalen Lieferanten arbeiten wir bereits

seit langen Jahren zusammen. Man schätzt einander und Loyalität wird großgeschrieben. Hier zählen das Wort oder der Handschlag noch etwas, um einig zu werden. Genau diese Dinge sind es, die uns am Thema Regionalität begeistern und uns, ganz sicher auch im Sinne unserer Kunden, darin bestärken, unser Angebot auch weiterhin mit neuen Produkten aus der Nachbarschaft zu bereichern.“
Matthias Böttjer und das gesamte Team von EDEKA Böttjer

Diese Qualitätsprodukte aus der Umgebung warten in den Marktregalen von EDEKA Böttjer auf Sie:

- Kartoffeln von Landwirt Lütje Ehlers aus Seedorf** 
- Kartoffeln von Landwirt Christian Kahrs aus Rockstedt** 
- Kartoffeln von Landwirt Stefan Imbusch aus Klenkendorf** 
- Eier vom Hof Bröös aus Rockstedt** 
- Eier von Selsinger Bördegold** 
- Käse von der Jithofer Käseerei aus Bargstedt** 
- Erdbeeren von Früchte-Dammann aus Nottensdorf** 



- Käse von Kück's Hoff aus Glinstedt** 
- Joghurt, Milch und Buttermilch sowie Milchmixgetränke vom Milchhof Kück aus Gnarrenburg** 
- Suppen von der Hausschlachtereie Viebrock aus Brauel** 
- Äpfel vom Obsthof König aus Jork** 
- Spargel vom Spargelgut Meyer aus Kirchwahligen** 
- Aronia-Säfte und Fruchtaufstriche von Wilhelm Duden aus Kalbe** 

- Marmelade von FruchtGenuss by KaSa aus Gnarrenburg** 
- Honig von der Imkerei Kück aus Bremervörde** 
- Knoblauchdip von Auetaler** 
- Öle von der Ölmühle Godenstedt** 
- Spirituosen von Holger Borchers aus Selsingen** 
- Eichenschnaps von Oken aus Sittensen** 
- Wakeup-Likör von Merlin Holst aus Haafel** 
- Blumen von Eckhard Habermann aus Elsdorf** 

Unsere Rezeptideen

für eine genussreiche Spargelsaison



Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Spargel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1/2 Bund Petersilie, glatt
- 4 Scheiben Schnittkäse
- 4 Scheiben Schinken
- 50 g Parmesan, gerieben

Spargel-pfannkuchen

Für die Pfannkuchen:

- 180 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 130 ml Milch
- 150 ml Mineralwasser
- 3 EL Rapsöl

Für die Weißwein-Sahne-Soße:

- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 150 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zubereitung:

1. Spargel von den Spitzen zum Anschnitt schälen und Endstücke entfernen. Zitrone waschen, trocken tupfen und in dicke Scheiben schneiden. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Je 1 Prise Salz und Zucker sowie die Zitronenscheiben dazu geben und den Spargel 7 bis 10 Minuten garen. Spargel in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Für den Pfannkuchenteig Mehl, Eier, Salz, Milch und Mineralwasser glattrühren. Teig einige Minuten quellen lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jeweils gut 1 volle Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben, den Teig durch Anheben der Pfanne gleichmäßig verteilen und die Pfannkuchen darin auf jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten goldbraun backen. Pfannkuchen erst wenden, wenn die Teigmasse vollkommen gestockt ist.
4. Für die Weißwein-Sahne-Sauce die Schalotten pellen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin für 1 bis 2 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Sahne sowie Gemüsebrühe auffüllen und bei schwacher Hitze sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
5. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen.
6. Pfannkuchen mit Käsescheiben und Schinken belegen, Spargelstangen auflegen und jeweils 2 EL der Sauce darüber verteilen. Pfannkuchen einrollen und in eine Auflaufform geben. Restliche Sauce und geriebenen Parmesan darüber verteilen und auf der obersten Schiene im Backofen für 3 bis 5 Minuten grillen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spargel, grün
- 500 g Spargel, weiß
- 2 Zwiebeln, rot
- 200 g Paprika, rot
- 75 g Chorizo
- 100 g Pflaumen, getrocknet, entsteint
- 75 g Manchego
- 10 Stängel Petersilie, glatt
- 10 Basilikumblätter
- 300 g Rigatoni
- Salz
- 8 EL Olivenöl
- Pfeffer, grob

Pasta an Chorizo und Spargel

1. Vom Spargel die harten Enden abschneiden. Spargel schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel!) und dann in 5 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln pellen und in dünne Spalten schneiden. Paprika waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Chorizoscheiben einmal durchschneiden. Pflaumen in kleine Stücke schneiden. Manchego fein reiben. Petersilie und Basilikum grob hacken.
2. Die Rigatoni nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, 4 Minuten vor Garzeitende den weißen Spargel und weitere zwei Minuten später den grünen Spargel dazugeben und mitkochen.
3. Inzwischen in einer großen Pfanne im heißen Olivenöl Zwiebeln und Paprikastreifen kräftig anschwitzen. Die Chorizo und die Pflaumen dazugeben und kurz mitbraten.
4. Die Nudel-Spargel-Mischung abgießen und noch tropfnass mit den gehackten Kräutern in die Pfanne geben und mischen. Evtl. nachsalzen und pfeffern. Mit dem geriebenen Manchego servieren.



Bei EDEKA Böttjer finden Sie derzeit wieder besten Spargel aus der Region vom Spargelgut Meyer aus Kirchwahlungen. Angeboten wird das weiße Gold in seiner ganzen Vielfalt zum aktuellen Tagespreis. Greifen Sie zu und genießen Sie nach Herzenslust.



Passende Spargelweine bei EDEKA Böttjer

Ein leckeres Spargelgericht und ein kühles Glas Weißwein harmonieren wunderbar – doch worauf ist bei der Weinauswahl zu achten? Generell passen zum Spargel eher trockene Weißweine mit zarter Würze und feiner Säure – jedoch hängt die Auswahl des richtigen Tropfens auch maßgeblich von der Zubereitung des Spargels ab. Entscheidend ist hier, welche Zutaten verwendet werden. Fazit: Erlaubt ist alles, was schmeckt. Wenn Sie unsicher sind, greifen Sie bei EDEKA Böttjer am besten zu den klassischen Spargelweinen wie Silvaner oder Grau- und Weißburgunder. Dann steht einem reizvollen kulinarischen Genuss nichts im Wege. Bei Fragen und Wünschen helfen Ihnen die Mitarbeiter in den Märkten gerne weiter.

In unserer Weinabteilung finden Sie noch weitere tolle Weine für jeden Anlass.



Hela Ketchup
versch. Sorten
je 800-ml-Flasche
(1 Liter = 2.49)

AKTION
1.99*
3.39

Barilla Pasta
versch. Ausformungen
je 500-g-Packung
(1 kg = 2.-)

AKTION
1.00*
2.09

Kerrygold original irische Butter
versch. Sorten
je 250-g-Packung
(1 kg = 5.76)

AKTION
1.44*
2.99

Leerdammer
niederländischer Schnittkäse in Scheiben
versch. Sorten und Fettstufen
je 100- bis 160-g-Packung
(1 kg ab 8.31)

AKTION
1.33*
2.59

Ehrmann Grand Dessert
versch. Sorten
je 190-g-Becher
(1 kg = 2.32)

AKTION
0.44*
0.99

MSC Iglo Fischstäbchen
tiefgefroren
versch. Sorten
je 224- bis 450-g-Packung
(1 kg ab 6.16)

AKTION
2.77*
4.49

Coppenrath & Wiese Brötchen
kernig & kräftig
tiefgefroren
versch. Sorten
je 400- bis 490-g-Packung
(1 kg ab 3.61)

AKTION
1.77*
3.29

Storck Toffifee
125-g-Packung
(1 kg = 8.-)

AKTION
1.00*
1.49

**Angebote gültig vom 22. bis 27. April
in Selsingen und Bremervörde**

Funny-frisch Chipsfrisch
versch. Sorten
je 150-g-Beutel
(1 kg = 8.13)

AKTION
1.22*
1.99

De Beukelaer Prinzenrolle
400-g-Packung
(1 kg = 3.60)

AKTION
1.44*
2.29

Paulaner Spezi
versch. Sorten
je Kasten 20 x 0,5-l-Flasche
+ 3.10 Pfand
(1 Liter = 1.-)

AKTION
9.99*
14.99

Vilsa Mineralwasser
versch. Sorten
je Kasten
12 x 1-l-PET-Flasche
+ 3.30 Pfand
(1 Liter = -.37)

AKTION
4.44*
6.29

Lillet Weiß
17 % Vol.
0,7 Liter Flasche
(1 Liter = 16.81)

AKTION
11.77*
15.99

Roose Zevener Kloster-Würstchen
10 Stück
1440-g-Dose
(1 kg = 4.85)

AKTION
6.99*

**Weitere Angebote
finden Sie in unserem
Jubiläums-Handzettel!**

ZUM JUBILÄUM WARTEN TOLLE ANGEBOTE AUF SIE!

Harburger 1 Feinbrot: 3,70€ statt 4,60€ / 1000g
Butterkuchen: 3,10€ statt 3,65€ / 6 Stück
Rohdts: 5 Rohdts kaufen - 1 gratis

*gleichzeitig niedrigster Gesamtpreis der letzten 30 Tage

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Jubiläum ... Jubiläum ... Jubiläum

1949 bis 2024 – 75 Jahre Böttjer – Kaufleute in Selsingen in der dritten Generation. Wahrhaftig ein guter Grund, auf Ereignisse, Meilensteine, Veränderungen zurückzublicken!

Ich habe in mein Archiv geschaut und einen Dialog gefunden, den Matthias und Christina im April 1999 anlässlich der Feier unseres 50. Jubiläums vorgetragen haben. Gegenstand dieses Dialogs ist die Firmengeschichte von 1949 bis 1999:

Christina: Mutig hatten sich unsere Großeltern in das Abenteuer Selbstständigkeit gestürzt. Von „großer Auswahl“ und „umfangreichem Lager“ konnte man wohl kaum sprechen. Oftmals handelte es sich bei den schönen bunten Packungen im Regal und im Schaufenster lediglich um Attrappen. Die Leute standen Schlange, z. B. wenn bekannt wurde, dass es bei Böttjer Zucker gab, zuerst auch nur gegen Vorlage der Lebensmittel-Bezugskarte. Und so sollte denn auch ein heute so selbstverständliches Grundnahrungsmittel wie Zucker für die weitere Entwicklung des jungen Unternehmens eine wesentliche Rolle spielen: Ein Mitarbeiter der damaligen EDEKA Stade, dessen Aufgabe es vor allem war, Mitglieder für die Genossenschaft zu werben, hatte bei unserem Opa nur eine Chance, indem er zusätzlich einen Sack Zucker spendierte.

Matthias: Die ersten Jahre waren besonders mühsam. Jeden Tag fuhr Opa die Strecke von Zeven-Aspe, wo man bis Ende 1949 wohnte, mit dem Fahrrad nach Selsingen und abends spät zurück. Zu Hause wartete Oma mit dem kleinen Walter und war gespannt auf die Tageskasse, die Opa im Gepäck hatte. „Wenn we man jümmer so dusend Mark in de Week in de Kass hebt, denn kunnen we vielleicht jüss langs kommen.“ Diese Aussage haben Oma und Opa später oft schmunzelnd bestätigt. Die Nachfrage nach allen möglichen Waren stieg, und somit wurde Zug um Zug auch das Sortiment erweitert. Mitte der 1950er-Jahre konnte man bei Böttjer so ziemlich alles kaufen, was man im Haushalt brauchte. Man war eben in einem typischen ländlichen Gemischtwarenladen. Selbstverständlich gab es da auch Hausrat und Porzellan. Und seitdem war der Bereich Hausrat, Porzellan und Geschenkartikel untrennbar mit dem Namen Böttjer in Selsingen verbunden.

Christina: 1960 war das Jahr der ersten großen Veränderungen: Die Verkaufsfläche wurde auf ca. 270 qm erweitert – und unsere Großeltern führten als eine der ersten weit und breit die Teilselbstbedienung ein. Es gab einen Stapel Einkaufskörbe und eine Kasse am Ausgang. Der Platz des Kassierers oder der Kassiererin war ausschließlich dem Chef oder der Chefin vorbehalten. Auch die erste Tiefkühltruhe wurde angeschafft, wo man unter lauter Schnee manchmal ein „Goldhähnchen“ finden konnte.

Matthias: Im Jahre 1967 trennte man sich räumlich vom Textilhaus Grafelmann. 1934 bis 1937 hatte unser Großvater in diesem Haus bereits seine Lehre zum Einzelhandelskaufmann absolviert, bei Claus und Hinrich Grafelmann. Viele Jahre des harmonischen Miteinanders in einem Gebäude (heute Hanke's Wohnaccessoires und Gela's foodservice) gingen fortan in gute Nachbarschaft über. Unsere Großeltern eröffneten im März 1967 auf ca. 70 qm Verkaufsfläche einen für die Verhältnisse jener Zeit wegweisenden Selbstbedienungsladen, natürlich mit einer ansprechenden Porzellan- und Hausrat-Abteilung. Der Lebensmittelbereich wurde durch eine Frischfleischabteilung ergänzt, wie überhaupt die Frischwaren einen immer größeren Raum einnahmen. Obst und Gemüse wurde mehr und mehr zu Opas Lieblingsassortiment.

Christina: 1971 bekamen unsere Großeltern die Gelegenheit, den Bauernhof der Familie Martens in der Alten Straße zu erwerben. Damit wurde eine weitere Epoche in der Entwicklung des Unternehmens eingeleitet: Die Verlegung von geschäftlichen Aktivitäten in „Selsingens 2. Reihe“ – die Alte Straße, damals auch „Hinterstraße“ genannt. Es begann mit dem Bau eines Lagers mit später angegliedertem Getränkemarkt. Erstmals wagte man damit die räumliche Ausgliederung eines Teils des Sortiments in ein anderes Gebäude. Der Getränkemarkt wurde im Oktober 1982 eröffnet. Inzwischen waren unsere Eltern in das Unternehmen eingetreten. Unser Vater hatte seine Tätigkeit als Berufsschullehrer in Hamburg aufgegeben und sich für die Weiterführung des elterlichen Betriebes entschieden. Wir Kinder, damals neun und fünf Jahre alt, hatten diesen Entschluss insofern stark beeinflusst, dass wir absolut dagegen waren, nach Hamburg zu ziehen, was wohl unvermeidbar gewesen wäre, wenn Vater hätte Lehrer bleiben wollen.

Matthias: 1986 erfolgte der 2. Schritt der Verlegung von Sortimentsteilen in die Alte Straße. Die Abteilung Porzellan, Hausrat, Geschenkartikel zog in das ehemalige Gebäude der Raiffeisen-Warengenossenschaft. Der Begriff „Haus Gegenüber“ wurde geboren. Um Kundenfrequenzen in das neue Gebäude zu bringen, wurde der gesamte Bereich Drogeriebedarf ebenfalls dorthin verlagert. Das sorgte bei vielen Kunden zunächst für Unmut. „Wat? – Wegen een Stück Seep schall ick nu ganz ober de Stroot loopn?“ – Aber nach relativ kurzer Zeit war das Konzept akzeptiert worden. Man konnte eben jetzt bei Böttjer das „Einkaufserlebnis in drei Häusern“ genießen. Unser Vater übernahm fortan die Leitung des EDEKA-Aktivmarktes, während unsere Mutter sich mit besonderem Engagement dem Sortiment im „Haus Gegenüber“ widmete.



Christina: „Dor goh ick nich mehr mit hin“ – so der spontane Ausruf unserer Oma, als mal wieder umgezogen werden sollte. Man schrieb das Jahr 1990, und der Aktivmarkt zog in das erweiterte „Haus Gegenüber“ in der Alten Straße. Die Gesamtverkaufsfläche für Lebensmittel betrug jetzt 770 qm. Liebe Leser, die Älteren unter Ihnen werden sich erinnern, dass Oma doch mitgezogen ist, vor allem als es galt, fortan Brötchen zu backen. Unsere Mutter Brigitte und ihre Mitarbeiter konnten nun auf 330 qm an der Hauptstraße ein modernes Porzellan-Fachgeschäft eröffnen. Nahezu alle namhaften Hersteller aus der Branche „Rund um den gedeckten Tisch“ waren bei „Böttjer Gegenüber“ vertreten.

Matthias: Im Juni 1991, gut ein Jahr nach der Eröffnung, brannte der neue Aktivmarkt völlig aus. Ursache war ein technischer Defekt in der Kühlanlage. Vier Monate dauerte die Unterbrechung, lange vier Monate gab es bei Böttjer keine Lebensmittel mehr zu kaufen. Bei aller Niedergeschlagenheit über die Katastrophe gab es doch eine positive Erkenntnis: Das Fachgeschäft „Böttjer Gegenüber“ konnte seine Eigenständigkeit beweisen – eine überaus wertvolle Erfahrung für die Familie und das Unternehmen.

Christina: Im Sommer 1993 schließlich folgte die Eröffnung des Spielzeugladens in den Räumen des ehemaligen Textilhauses Grafelmann. Hier entstand ein Paradies für Kinder und Kindgebliebene. „Spiel & Spaß“ – der Spielzeugladen in Selsingen war ein beliebtes Ziel für Kunden aus nah und fern. Auch die positive Entwicklung dieses Teils des Unternehmens war dem besonderen Einsatz und Engagement unserer Mutter und ihrer Mitarbeiter zu verdanken.

Soweit der Dialog, vorgetragen anlässlich der Feierlichkeiten zum 50. Jubiläum Ende April 1999.

Die weitere Entwicklung wird auch vielen jüngeren Kunden noch in guter Erinnerung sein: 2001 erneuter Umzug des Lebensmittelmarktes in die „erste Reihe“, an den heutigen Standort in der Hauptstraße 7. Hier bietet EDEKA Böttjer seitdem auf circa 1 300 qm seinen Kunden über 20 000 Artikel des täglichen Bedarfs. Besonderer Schwerpunkt: täglich frisches Obst- und Gemüse, Milch und Molkereiprodukte, Frischetheken Fleisch, Wurst, Käse und Salate, großzügige Kühl- und Tiefkühlbereiche, Salatbar und Backstation. Dazu Weine aus aller Welt und einen großen Getränkebereich, Süßwaren, das übersichtliche Nahrungsmittelsortiment mit einer großen Auswahl an Bio-Artikeln, und schließlich die Drogerie- und Nonfood-Abteilung inklusive Tchibo.

Anfang des neuen Jahrhunderts trat Matthias als Gesellschafter in das Unternehmen ein, einige Jahre später auch Christina, die bis zum Jahre 2014 gemeinsam mit Ihrer Mutter die Verantwortung für die Fachgeschäfte Porzellan, Hausrat sowie Geschenkartikel und Spielwaren innehatte. Matthias eröffnete im Jahr 2013 den modernen EDEKA-Markt im Zentrum von Bremervörde, den er seitdem mit großem Engagement betreibt. Christina wechselte im Sommer 2014 ebenfalls zu den Lebensmitteln, denen Sie sich mit viel Liebe in unserem Markt in Selsingen widmet. Insgesamt ca. 115 engagierte Mitarbeiter sind bei EDEKA Böttjer beschäftigt, davon 55 in Selsingen und 60 in Bremervörde, bei denen wir uns herzlich für Ihren täglichen Einsatz bedanken.



„An meine verehrte Kundschaft“

Im Hinblick auf die bevorstehenden Festtage gebe ich Ihnen einen Auszug aus meinem reichhaltigen Lager in Lebensmitteln, Spirituosen und Süßwaren:

| | | |
|---------------------|--|----------------------|
| Zucker 500 g -57 | Salz 500 g -14 | Weizenmehl 500 g -25 |
| Rosinen 500 g -77 | Marmelade ab -65 | Reis (Ital.) -68 |
| Reis (glasiert) -70 | sowie Kunsthonig, Mischhonig, Bienenhonig, Bruchreis für Küken, Gries, Kartoffelmehl usw.- | |

Klarer Fl.4.45, Weinbrand-Verschnitt 6,75, Steinhäger, Rum, Taragoner, Muskateller, Portweine und Weißweine, Süßigkeiten in großer Auswahl,

Bohnenkaffee stets frisch 125 g ab 2,75, Alleinverkauf von Bruns-Wappenkaffee in versch. Preislagen.

Dieses ist nur ein Auszug aus meinem umfangreichen Lager. Beachten Sie bitte meine Schaufensterauslagen. Mein Grundsatz: Gute Ware, reelle Bedienung, niedrige Preise auf Wunsch Lieferung frei Haus.

Hochachtungsvoll Walter Böttjer

Auszüge aus dem 1. Werbezettel, mit Schreibmaschine geschrieben und vermutlich in die Eingangstür geklebt – veröffentlicht zum Selsingener Frühjahrsmarkt und zu Ostern 1950.



Feinste Apfel und Birnen vom Obsthof König

Regionalität und Frische sind zwei von vielen Aushängeschildern von EDEKA Böttjer. Die Äpfel und Birnen aus dem Alten Land, die in Bremervörde und Selsingen zum Kauf bereitliegen, sind eines der besten Beispiele dafür. Genussreif geerntet und sortiert, gelangen sie vom Obsthof König in Jork in die Auslage der Märkte.

Ihr besonderer Geschmack überzeugt auf der ganzen Linie, wie Sven König beschreibt: „Unsere Seeluft sorgt für das einmalige Aroma unserer Früchte. Sie sind vielleicht nicht so süß wie Äpfel aus dem Süden, die viel Sonne bekommen. Aber genau die Mischung aus Süße und Säure verleiht ihnen die unnachahmliche Frische.“

Der Landwirt betreibt den Obstanbau schon in der vierten Generation. Sein Vater Jörn, seine Mutter, sein Bruder und seine Freundin sind

ebenfalls voll in den Familienbetrieb eingebunden. Außerdem helfen einige Saisonarbeiter in den Haupterntezeiten. Schließlich müssen 20 Hektar Anbaufläche bestellt werden. Davon sind 3,5 Hektar für die Birnen, 3 Hektar für Kernobst wie Süß- und Sauerkirschen, Zwetschgen, Pflaumen und sogar Pfirsiche reserviert. Der Rest gehört den 18 Sorten Äpfeln, die hier wachsen. „Die Apfelsorten teilen sich in frühe und späte Sorten. Schon im August kommen die Gravensteiner oder Delva auf den Markt. Die Haupternte von September bis Ende Januar bilden Santana, Holsteiner und Elstar.“

Der Anbau selbst folgt den Richtlinien des integrierten Obstanbaus. „Das bedeutet, dass wir so wenig Mittel einsetzen wie möglich und nur so viel wie nötig. Im Grunde

Probieren Sie in unserer
Jubiläumswoche
die Äpfel vom Obsthof König
vor oder in unserem Markt in Selsingen
und entdecken Sie die
unvergleichliche Sortenvielfalt.



Gültig vom 22. bis 27. April

Äpfel

vom Obsthof König
verschiedene Sorten
je 2-kg-Tüte
(1 kg = -75)

1,49



übernehmen Nützlinge wie Marienkäfer die Schädlingsbekämpfung“, so der Fachmann. „Darüber hinaus ist vieles Handarbeit. Im Frühjahr gehen wir die Baumschnittarbeiten an. Im Sommer während der Vegetationsphase nehmen wir die Handausdünnung vor, damit die anderen Äpfel genug Platz zum Ausreifen haben. Im Spätsommer, Herbst und Winter gehen wir die Baumreihen ab und testen die Reife der Früchte“, beschreibt Jörn König den Vorgang. Sind sie erst geerntet, werden sie sortiert und bei reduzierter Sauerstoffzufuhr gelagert, bis sie auf den kurzen Weg zu EDEKA Böttjer gehen. „Die Direktvermarktung ohne lange Lagerzeiten oder Zwischenhändler war uns ganz besonders wichtig“, sagt Sven König.

Treue Wegbegleiterinnen seit über 30 Jahren



Die drei langjährigsten Mitarbeiterinnen von EDEKA Böttjer:
v. l. Marlies Peper, Karin Kück und Regina Michaelis

*Marlies Peper: seit 35 Jahren
im Böttjer-Team*

Mit ihren 73 Jahren ist Marlies Peper, die aus einer Kaufmannsfamilie kommt, keineswegs arbeitsmüde und schlägt jeden Mittwoch im EDEKA-Böttjer-Markt in Selsingen auf, um mit anzupacken. „Mit dem Eintritt ins Rentenalter wollte ich noch nicht komplett Schluss machen und so haben wir uns geeinigt, dass ich als Aushilfskraft weiterhin im Markt beschäftigt bin. Für mich genau das Richtige, denn die Arbeit macht mir immer noch viel Spaß. Die familiäre Atmosphäre unter den Kollegen und die netten Gespräche mit den Kunden möchte ich weiterhin nicht missen“, erklärt die dreifache Mutter und fünffache Oma, die seit 1989 in Diensten von EDEKA Böttjer steht. „Die Kasse und die Blumenabteilung waren über Jahrzehnte mein Zuhause. Angefangen haben wir mit einer Registrierkasse, über die Jahre wurde alles digitalisiert. Es hat sich besonders auf technischer Ebene viel verändert, was die Arbeit immens erleichtert hat“, erinnert sich Marlies Peper, die solange es geht weiterhin das EDEKA-Böttjer-Team unterstützen möchte.

*Karin Kück: seit 34 Jahren
im Böttjer-Team*

Auch Karin Kück hat das Rentenalter bereits erreicht, ganz ohne ihre Arbeit im EDEKA-Böttjer-Markt möchte sie jedoch ebenfalls nicht sein. An zwei Tagen in der Woche ist die Selbingerin, die mit ihrer Familie ganz in der Nähe des Marktes wohnt, als Aushilfskraft aktiv und steht zudem auf Abruf bereit, wenn sie außer der Reihe gebraucht wird. „Ich bin seit 1990 im Team von EDEKA Böttjer und habe mich immer rundum wohlfühlt. Gänzlich verabschieden wollte ich mich trotz des Renteneintritts noch nicht und so freue ich mich, auch jetzt noch mit anpacken und die bekannten Kollegen und Kunden Woche für Woche sehen zu können“, berichtet Karin Kück, die vorwiegend in der Tiefkühlabteilung des Marktes tätig war und ist und auf viele ereignisreiche Jahre zurückblicken kann.

*Regina Michaelis: seit 34 Jahren
im Böttjer-Team*

Regina Michaelis hält EDEKA Böttjer bereits seit 1990 die Treue. Die 51-Jährige absolvierte ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei „Böttjer Gegenüber“ im Fachgeschäft für Porzellan, Hausrat und Geschenkartikel. Später wechselte sie in den Lebensmittelbereich und fungierte dort viele Jahre als echte Allrounderin in nahezu allen Marktbereichen. Heute kümmert sich die Gnarrenburgerin, deren Mann in der Landwirtschaft tätig ist, federführend um die Süßwarenabteilung, trägt Marktverantwortung und hilft zudem dort aus, wo ihre Erfahrung benötigt wird. „Ich fühle mich rundum wohl bei EDEKA Böttjer und hoffe auf noch viele weitere schöne Jahre. Ich bin stolz, seit solch einer langen Zeit ein Teil des Teams sein zu dürfen, und blicke mit einem positiven Gefühl auf die tolle Entwicklung des Marktes in den vergangenen Jahrzehnten zurück“, resümiert die sympathische Kauffrau.

Danke
dass ihr
da seid!

Gewinnen Sie einen

50-Euro-Einkaufsgutschein



Sie wollen einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro gewinnen? Dann zeigen Sie, was Sie können, und beweisen Sie uns, wie gut Sie sich rund um EDEKA Böttjer auskennen. Wenn Sie alle folgenden Fragen beantworten können, erhalten Sie schnell das Lösungswort. Dieses tragen Sie in den unten stehenden Gewinncoupon ein und geben diesen bis zum 27. April komplett ausgefüllt im Böttjer-Markt in Selsingen oder Bremervörde ab. Mit ein wenig Glück werden Sie aus dem Lostopf gezogen. Pro Markt wird ein Einkaufsgutschein verlost.

Wann wurde der erste Böttjer-Werbekundenticket veröffentlicht?

- (K) 1949
- (E) 1950
- (H) 1951

Wann übernahm Matthias Böttjer den Markt im Zentrum von Bremervörde?

- (D) 2013
- (E) 2014
- (I) 2015

Wo ist der Obsthof König beheimatet, der die Böttjer-Märkte mit regionalen Äpfeln und Birnen beliefert?

- (M) Neu Wulmstorf
- (L) Stade
- (E) Jork

Wie viele Mitarbeiter sind in den beiden EDEKA-Böttjer-Märkten circa beschäftigt?

- (K) 115
- (R) 122
- (N) 132

Wie lautet der Vorname der langjährigen Mitarbeiterin Frau Peper?

- (E) Regina
- (A) Marlies
- (N) Karin

Kleiner Tipp:

Beim gründlichen Lesen der Marktzeitung fallen Ihnen die Antworten auf die Fragen ganz sicher ins Auge.

Gewinncoupon: Lösen Sie das Rätsel und nehmen Sie teil am großen EDEKA-Böttjer-Gewinnspiel! Einfach den ausgefüllten Coupon mit der richtigen Lösung bis zum 27. April 2024 bei EDEKA Böttjer in Selsingen oder Bremervörde abgeben und mit ein wenig Glück einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro abstauben. Die beiden Gewinner werden telefonisch benachrichtigt. Das gesamte Team von EDEKA Böttjer drückt Ihnen die Daumen!

Lösungswort

Name

Telefon

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen die EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon im EDEKA-Markt Conrad abgeben. Abgabeschluss ist der 27. April 2024. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung ihrer Teilnahme an der Verlosung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Ausgenommen hiervon sind Dienstleistungspartner, wenn dies zur Durchführung des Gewinnspiels notwendig ist. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu (<https://www.edeka-boettjer.de/?view=article&id=21>).

EDEKA Böttjer wird 75 Jahre

Liebe Kinder,

anlässlich unseres Jubiläums könnt ihr von Donnerstag, dem 25. April bis Samstag, dem 27. April bei uns im Markt in Selsingen an unserer Schatzsuche teilnehmen.

Die Schatzkarte zur Teilnahme erhaltet ihr im Eingangsbereich. Am Ende wartet auf jeden FINDER eine süße Überraschung!

Wir freuen uns auf euch!

*Viel Spaß wünscht
das Team von EDEKA Böttjer*



Treff mit Clown Roberto!

Am Samstag, dem 27. April von 10 bis 13 Uhr kommt der Clown Roberto zu uns in den Markt nach Selsingen und zaubert Luftballonfiguren für euch!

Kommt vorbei – wir freuen uns auf euch!

**Aktionen für Kinder
zum Jubiläum von EDEKA
Böttjer in SELSINGEN**



Kinderschminken

Am Donnerstag, dem 25. April von 16 bis 19 Uhr,
am Freitag, dem 26. April von 15 bis 18 Uhr
sowie am Samstag, dem 27. April von 10 bis 13 Uhr
könnt ihr euch bei uns schminken lassen!

Wir sind gespannt auf viele tolle kunstvoll
gestaltete Gesichter bei uns im Markt!



5-Euro-Einkaufsgutschein

Jubiläumsgeschenk für EDEKA-App-Kunden

Zum 75. Geburtstag beschenkt EDEKA Böttjer alle Kunden der EDEKA App mit einem Einkaufsgutschein im Wert von 5 Euro.

Alle EDEKA-App-Nutzer, die in der Jubiläumswoche vom 22. bis 27. April im Böttjer-Markt in Selsingen oder Bremervörde einen Einkauf im Wert von mindestens 50 Euro tätigen, bekommen einmalig einen Einkaufsgutschein im Wert von 5 Euro geschenkt.

Eingelöst werden kann der Gutschein nachfolgend bei einem erneuten Einkauf bei EDEKA Böttjer in Selsingen oder Bremervörde ab einem Einkaufswert von 15 Euro.

Diese Aktion gilt vom 22.04. bis 27.04.2024 nur bei Ihrem EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde. Sie erhalten einmalig ab einem Einkaufswert von 50 € automatisch am Folgetag einen 5-€-Gutschein eingestellt. Der Gutschein ist einmalig und 2 Wochen nach Erhalt einlösbar. Sie erhalten maximal einen 5-€-Gutschein. Der Mindesteinkaufswert beträgt 15 € abzüglich aller Rabatte und Pfand. Bitte beachten Sie, dass der Gutschein vor Einlösung aktiviert werden muss. Eine Barauszahlung ist nicht möglich, der Restbetrag verfällt.



Auflage: 19000 Exemplare

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):

Matthias Böttjer e. K.

Neue Straße 36-38

27432 Bremervörde

Tel.: 0 47 61 / 92 62 80

Fax: 0 47 61 / 92 62 829

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:

Sebastian Nickel

Tel.: 0 53 32 / 96 86 486

Fax: 0 53 32 / 96 86 51

E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Christoph Strakl

Tel.: 0 53 32 / 96 86 55

Fax: 0 53 32 / 96 86 58

E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH

Digital- & Printmedien

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. 6.000.000 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!

