Ausgabe 30 | 3/17

EDEKA

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Neue Öffnungszeiten in Bremervörde

Ab dem 3. April haben wir für Sie von 8 bis 21 Uhr geöffnet!

Liebe Leser,

Ostern steht vor der Tür und damit die Freude auf die Feiertage und das Beisammensein mit den Liebsten. Natürlich bieten wir Ihnen auch für das immer näher rückende Osterfest eine Vielzahl ausgesuchter Spezialitäten, die Lust auf mehr machen. Doch damit nicht genug – auch passende Dekotipps zu den Feiertagen oder Ansprechendes für die Konfirmation sind Inhalt dieser Ausgabe. Der absolute Knaller dürften aber unsere Angebote sein, die wir Ihnen wärmstens ans Herz legen möchten. Schauen Sie rein und erfahren Sie, wo man bei uns so richtig sparen kann.

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Was kommt bei Ihnen auf den Tisch?

beliebte Spezialitäten zum Osterfest

Plattdeutsch

das neue Erkennungsmerkmal der Mitarbeiter

Konfirmation

Ideen für eine gelungene Feier

EDEKA

Beliebte Spezialitäten zum Oste

Zu Ostern bringt man die ganz besonderen Gaumenfreuden auf den Tisch – schließlich möchte man sich und seinen Liebsten zu den Feiertagen etwas gönnen. Jetzt ist es also an der Zeit, sich Gedanken zu machen über das Festessen, das zu Ostern keinesfalls fehlen darf. Mit dem Ende der Fastenzeit steht dem Genuss von Lamm, Rind, Schwein und Co. nichts im Wege. Die Auswahlmöglichkeiten in Böttjers Frischetheke sind schier grenzenlos. Je nach Geschmack lassen sich aus den nach strengen Richtlinien ausgewählten Fleischspezialitäten sowohl traditionelle Ostergerichte als auch ausgefallenere Leckerbissen der neuen Küche zaubern. Fleischermeister Michael Behnken aus Selsingen und Fleischermeisterin Liliana Kalnin aus Bremervörde wissen genau, worauf es den Verbrauchern von heute ankommt: „Egal ob modern oder traditionell – die Herkunft des Fleisches rückt immer weiter in den Fokus. Jeder möchte mit gutem Gewissen genießen und seiner Familie erstklassige Fleischqualität bieten. Wir beziehen unser Fleisch direkt aus dem EDEKA-Fleischwerk, wo es nach neuesten Standards und strengen HACCP-Hygienerichtlinien verarbeitet und kontrolliert wird. Damit bieten wir unseren Kunden stets Fleisch in gleichbleibener Qualität.“ Fleischermeister Michael Behnken erklärt die Notwendigkeit der Vorbestellungen: „Wir bieten unseren Kunden ausschließlich frische Waren an, die wir dementsprechend nicht im großen Überschuss bestellen. Insbesondere von Lammspezialitäten oder anderen Feiertagsklassikern haben wir nur kleine Mengen vorrätig. Aus diesem Grund sind für uns die Vorbestellungen von großer Wichtigkeit. So können wir uns konkret auf die Wünsche unserer Kunden einstellen. Es gibt nichts, das wir nicht bestellen können. Wir müssen es nur wissen.“ Sollten Sie besondere Wünsche zum Fest haben, sprechen Sie schon jetzt mit den Mitarbeitern von EDEKA Böttjer und lassen Sie sich bei der Auswahl beraten.

Eine Empfehlung von Fleischermei

erfest aus unserer Frischetheke

ster Michael Behnken: Lammkeule in der Kräuterkruste

Zutaten für 6 Personen:

3 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
1,5 kg Möhren
1 Stange Porree
2 Lauchzwiebeln
1 Lammkeule (ca. 2,5 kg mit Knochen)
Salz, Pfeffer, Zucker
6–7 EL Olivenöl
1 Bund Thymian
1/2 Bund Petersilie
1/4 l trockener Rotwein
3/4 l klare Brühe
1 Bio-Zitrone
75 g frisch geriebener Parmesan
2–3 EL Butter
1 1/2–2 EL Speisestärke
Zitrone und Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

Zuerst Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Porree und Lauchzwiebeln schälen bzw. putzen. Die Lammkeule waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Garn in Form binden. Fleisch auf der Fettpfanne mit 3 EL Öl einstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 225 °C) etwa 15 Minuten anbraten. 200 g Möhren, Porree und Zwiebeln in Stücke schneiden und die Kräuter waschen. Gemüse, 2 Knoblauchzehen und 4 Stiele Thymian zum Lamm geben. Alles 20 bis 30 Minuten weiterbraten. Inzwischen die restlichen Möhren in Scheiben und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Das Fleisch nun mit dem Wein und 1/2 l Brühe übergießen. Backofentemperatur auf 175 °C herunterschalten (Umluft: 150 °C) und weitere ca. 1 1/2 Stunden garen. Für die Kruste die Petersilie hacken und den Rest vom Thymian abzupfen. Übrigen Knoblauch ebenfalls hacken. Zitrone zuerst waschen, dann die Schale abraspeln und die Zitrone auspressen. Alles mit 3 bis 4 EL Öl, Käse und Pfeffer verrühren. Keule herausnehmen, Garn entfernen und Kräutermasse aufs Fleisch streichen. Die restliche Brühe angießen. Temperatur auf 200 °C hochschalten (Umluft: 175 °C) und weitere 15 bis 20 Minuten braten, bis die Kruste schön braun ist. Möhren in heißer Butter andünsten. Mit 1 EL Zucker bestreuen und karamellisieren. Im Anschluss würzen. 150 ml Wasser dazugeben und aufkochen. Zugedeckt 8 bis 10 Minuten dünsten. Möhren und Fleisch warm stellen. Bratenfond durchsieben und aufkochen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße binden. Alles anrichten und garnieren. Möhren mit Lauchzwiebeln bestreuen. Und fertig ist ein traditionelles Ostergericht! Das Team von EDEKA Böttjer wünscht guten Appetit!

Fingerfood liegt voll im Trend

Wer kennt es nicht?! Die nächste Feier steht an und man überlegt, mit welchen Köstlichkeiten und Snacks man seine Gäste begeistern könnte. Es muss nicht immer gleich ein 4-Gänge-Menü sein – denn Fingerfood liegt derzeit voll im Trend. Kleine Häppchen, ansprechend garniert, bringen Abwechslung auf den Teller und versprechen Genuss pur. Hier finden Sie einige Anregungen für die nächste Party. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen wünscht Ihnen das Team von EDEKA Böttjer!

Blätterteigtaschen mit Zucchini

Zutaten für 12 Stück:

250 g Zucchini
200 g Feta
8 Stiele Thymian
Pfeffer
6 TK-Blätterteigplatten (à 75 g)

Zubereitung:

Zuerst die Zucchini putzen und fein würfeln. Dann die 200 g Feta klein bröseln, 8 Stiele Thymian abzupfen und fein hacken und alles ordentlich vermischen. Im Anschluss mit Pfeffer würzen. Nun den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Blätterteigplatten quer halbieren und auf 2 Bleche mit Backpapier legen. Jetzt die Zucchini-Fetakäse-Mischung mittig auf den Quadraten verteilen, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand lassen. Bleche nacheinander im heißen Ofen auf der untersten Schiene 12 bis15 Minuten backen und fertig ist ein handlicher Leckerbissen, der sich wunderbar auf Ihrer nächsten Feier genießen lässt.

Tomaten mit Basilikumquark

Zutaten:

15 Tomaten (klein)
4 Stiele Basilikum
250 g Speisequark
Salz, Pfeffer, Chilipulver
1/2 Tl Bio-Orangenschale (fein abgerieben)
1 Tl Schwarzkümmel
Küchenpapier, Spritzbeutel

Zubereitung:

Waschen Sie die Tomaten und schneiden Sie den oberen Teil mit Stielansatz wie einen Deckel ab. Im Anschluss die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Tomaten kopfüber auf Küchenpapier austropfen lassen. Nun die Basilikumblätter abzupfen, grob schneiden und mit 50 g Quark in einem Blitzhacker fein pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Mischung zum restlichen Quark geben, glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Orangenschale abschmecken. Zum Schluss den Basilikumquark in einen Einwegspritzbeutel geben und in die Tomaten füllen. Je nach Belieben mit Schwarzkümmel oder grob gehackten Basilikumblättern bestreuen und servieren. Schnell, einfach und superlecker. Probieren Sie es aus.

Crostini mit Feigen-Ziegen-Käse

Zutaten für 12 Portionen:

12 Baguettescheiben
6 El Olivenöl
250 g Tomaten
4 Feigen
250 g Ziegenfrischkäse
Meersalz

Zubereitung:

Legen Sie die Baguettescheiben auf den Rost und beträufeln Sie sie mit 3 El Olivenöl. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 3 bis 5 Minuten goldbraun rösten. Im Anschluss die mit Öl bestrichenen Seiten belegen. Hierfür den Stielansatz bei den Tomaten entfernen und die Tomaten und Feigen halbieren und in Scheiben schneiden. Nun die gerösteten Baguettescheiben mit insgesamt 250 g Ziegenfrischkäse bestreichen. Mit Tomaten- und Feigenscheiben belegen und nochmals mit 3 El Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Und fertig sind die leckeren Häppchen, die sich beispielsweise wunderbar zum Sektempfang servieren lassen.

Herzhafte Knusperschnecken

Zutaten für 25 Portionen:

150 g Kalbsbrät (z. B. aus einer Kalbsbratwurst, wahlweise auch Rind und Schwein möglich)
4 El gehackte Petersilie
1 Blätterteig (Kühlregal, ca. 275 g)
2 El Senf

Zubereitung:

Das Kalbsbrät und die Petersilie verrühren. Im Anschluss den Blätterteig auseinander rollen und zusammen mit dem Papier quer halbieren. Die Teighälfte jeweils mit der Hälfte des Bräts bestreichen. Den oberen Rand etwas freilassen. Je 1 El Senf auf dem Brät verteilen. Den Blätterteig an der kurzen Seite beginnend wieder aufrollen. In das Papier einwickeln und 30 Minuten einfrieren. Nun die Blätterteigrollen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen und fertig ist ein herzhafter Genuss als Snack für zwischendurch.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Neubau 1965

Ungefähr im Jahr 1962 ließ unser Nachbar, der Bauer Johann Köster, meinen Vater wissen, dass er die Landwirtschaft aufgeben will und somit seine Hofstelle mitten im Dorf zu verkaufen gedenkt.
Nun bot sich die Gelegenheit, sich räumlich von Familie Grafelmann zu trennen. Mein Vater und Hinrich Grafelmann einigten sich sowohl mit Johann Köster als auch untereinander, und man konnte die „Trennung“ in die Wege leiten. Zuerst aber musste die den Selsingern lieb gewordene „Bude“ von Karin Grunewald (heute Karin Klemp) weichen. Das tat mir schon weh, gab es dort doch schon damals Eis am Stiel und dergleichen. Auch auf die kleinen Sigurd- und Tarzanhefte für 30 Pfennig wartete ich jede Woche mit Ungeduld. Aber es nützte nichts, die Bude musste weg. Man einigte sich mit Grunewalds, die daraufhin vorübergehend in ein „festes Gebäude“ schräg gegenüber zogen.
Auch der alteingesessene Friseursalon von Fritz Quader musste weichen (man ging über die Diele an den Kühen vorbei, wenn man sich die Haare schneiden lassen wollte), also noch eine liebgewordene Tradition weniger.
Mein Vater beauftragte den Selsinger Architekten Benno Schambeck, einen für die damalige Zeit modernen Gemischtwarenmarkt zu planen. Der Abbruch des Bauernhauses wurde in die bewährten Hände von Johann Junge gelegt. Heute hätte es vermutlich keine Genehmigung dafür gegeben, handelte es sich doch bei dem (teilweisen) Fachwerkhaus um historische Bausubstanz. Ein Laden mit der „unvorstellbaren“ Größe von 260 qm wurde errichtet (zum Vergleich: heute sind es 1350 qm). Ein breites Sortiment konnte untergebracht werden. Glas und Porzellan, Pütt und Pannen sowie Geschenkartikel durften auch nicht fehlen. Und eine Frischfleisch-Abteilung wurde eingerichtet, zunächst betrieben von Schlachter Thom aus Bützfleth.
Eröffnet wurde das Geschäft zum Jahrmarkt (damals an einem Donnerstag) im März 1967. Die Kunden drängelten sich durch die Gänge, erstmals mit Einkaufswagen. Ich, damals 18 Jahre alt, war zwar mitten in den Vorbereitungen fürs Abitur, ließ es mir aber nicht nehmen, zur Eröffnung an einer der beiden Kassen zu stehen. Ich durfte kassieren und unsere spätere Auszubildende, damals sagte man Lehrling, Edeltraut Nickel (heute Edeltraut Brandt) half den Kunden beim Einpacken.
Einige Wochen später hatten wir „Schlachtfest“. Gastwirt Fritz Paulsen aus Zeven, der Vater von „Fidi“ Paulsen, hatte ein Viertelrind bestellt. Er kam in den Laden, schaute sich um und sagte: „So’n groden Loden givt dat bi uns in Zeben over nich.“

We snackt Platt!

Elisabeth Brand aus Selsingen kann sich ein Leben ohne Plattdeutsch gar nicht vorstellen: „Ich bin mit Plattdeutsch aufgewachsen und spreche daher besser platt als hochdeutsch. Selbst mein Bewerbungsgespräch mit Herrn Böttjer war auf Plattdeutsch. Unsere Stammkunden lieben es und werden von uns auch so im Markt empfangen. Ich freue mich, dass wir dadurch alte Traditionen bewahren können.“

In Norddeutschland wird bis heute neben Hochdeutsch auch „Platt“ gesprochen. Im täglichen Miteinander wird die Sprache mehr oder weniger selbstverständlich benutzt. Doch ist auch hier im Laufe der vergangenen Jahre ein Rückgang zu verzeichnen. Denn die jungen Menschen nutzen mehr und mehr ausschließlich Hochdeutsch zur täglichen Kommunikation. Um alte Traditionen wieder aufleben zu lassen und sie damit zu bewahren, hat sich das Team von EDEKA Böttjer etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Viele Mitarbeiter im Markt sprechen gerne und viel Plattdeutsch. Insbesondere mit den älteren Stammkunden snackt man hier platt. Dies schafft unweigerlich eine besonders persönliche Atmosphäre, da man es auch zu Hause spricht. Die Kunden schätzen jenes familiäre Einkaufsgefühl.

Ab sofort wird es nun sogar noch leichter, jene Mitarbeiter zu erkennen, die „Platt“ snacken. In Form von Ansteckern mit der Aufschrift „Ick snack ok Platt“ wird auf den ersten Blick erkennbar, wen man hier auf Plattdeutsch ansprechen kann. Probieren Sie es aus und fühlen Sie sich bei EDEKA Böttjer zu Hause.

Die „Plattsnacker“ in Bremervörde

Mudder Liesbeth

Fröher, as hier noch nich so veel „Togereiste“ bi uns wohnten, wör plattdütsch de erste Sprook.
Ok in de School müssen de Kinner dat noch leeren. Mine Öllern snacken natürlich platt tohoop, un ik heff dat denn so mit leert. Över min Mudder Liesbeth, de en Deinster Buerndeern wör, hebbt we so mannich mal lacht. As en Bekannte er enmol frogen de, ob denn nich to veel klaut wör, wenn de Lüd sick dat all'ns so sülbst inpacken kunnen, se min Mudder:„Weest du wat, Grete, dat wüll ik gornich weten. Denn bruk ik mi ok nich obtoregen. Ja, so wür se, min Mudder Liesbeth.

Walter Böttjer

Gut gewappnet für die Konfirmation

Die Konfirmation ist ein großer Tag im Leben eines jeden Jugendlichen. Auch die Familie wird noch Jahre später gerne an dieses besondere Ereignis zurückdenken – an die Zeremonie in der Kirche, die festliche Kleidung, das leckere Essen, die Gäste … Doch damit das Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, muss einiges im Vorfeld beachtet und organisiert werden. Hier finden Sie Tipps und Anregungen, die dabei helfen.

Die perfekte Geschenkidee

Zur Konfirmation gibt es meistens Geld. Das war schon immer so – während man früher ebenfalls noch in Silberbesteck und Schmuck investierte, geht der Trend heute immer mehr zu Zeitgeschenken. Ob ein gemeinsamer Ausflug, ein Städtetrip oder eine Einladung ins Lieblingsrestaurant – auch hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wichtig ist nur, persönlich sollte es sein! Auch das Schenken eines Baumes als Erinnerung an den besonderen Tag ist eine schöne und nachhaltige Idee. Egal, ob nun Geld oder Gutschein – um nicht nur mit einem Umschlag auf der Feier zu erscheinen, brauchen Sie noch das passende Präsent zum Überreichen. Nutzen Sie hierfür doch einen individuellen Präsentkorb von EDEKA Böttjer. Sprechen Sie mit den Mitarbeitern vor Ort über Ihre Wünsche und lassen Sie sich etwas Passendes zusammenstellen. Ob Pflegeprodukte oder Süßigkeiten – hier ist für jeden das Richtige dabei!

Plattenservice – nutzen Sie die Angebote von EDEKA Böttjer

Lassen Sie es mit dem Plattenservice und den exklusiven Köstlichkeiten von EDEKA Böttjer so richtig krachen! Von fein garnierten kalten Platten bis hin zu Bratengerichten – es wird alles nach Ihren Wünschen und Vorgaben zusammengestellt. Sparen Sie sich die Zeit in der Küche und profitieren Sie vom Know-how des Fachpersonals. Eine unverbindliche Beratung bekommen Sie jederzeit an den Bedienungstheken von EDEKA Böttjer. Hier können Sie auch direkt Ihre Bestellung aufgeben, die Ihnen auf Wunsch und nach Absprache auch direkt nach Hause geliefert wird. Schlemmen und genießen kann so einfach sein!

Die passende Tischdekoration

Zu besonderen Anlässen holt man gerne mal das gute Geschirr aus dem Schrank. Doch um die festliche Tafel so richtig aufzupimpen, darf die richtige Tischdekoration nicht fehlen. Wer nun denkt, dass man hierfür viel Geld investieren muss, täuscht sich gewaltig. Auch mit geringen Mitteln lassen sich wahre Hingucker auf den Tisch zaubern. Beziehen Sie Ihren Konfirmanden mit ein und basteln Sie aus einfachen Flaschen und Gläsern die Grundlage für Ihr persönliches Tischgesteck. Es ist ganz einfach: Gläser und Flaschen reinigen und mit Häkelspitze oder bunten Bändern umwickeln. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was gefällt. Allerdings sollten Sie sich bereits im Vorfeld Gedanken darüber machen, welche Blumen und vor allem welche Farbe Sie gerne hätten, um alles passend aufeinander abzustimmen. Für den richtigen Farbeffekt nutzen Sie entweder gefärbten Sand oder kleine Kieselsteinchen (im Bastelladen erhältlich). Nun nur noch die Gefäße mit Wasser auffüllen und mit den gewünschten Blumen bestücken. Und schon haben Sie Ihr individuelles Tischgesteck für wenig Geld. Probieren Sie es aus!

Großer Oster-Rate-Spaß

Neben Ihren wichtigen Ostereinkäufen hält EDEKA Böttjer ein ganz besonderes Geschenk für Ihr Osterkörbchen, mit Abwechslung zur traditionellen Ostereiersuche, bereit. Vom 3. bis zum 13. April heißt es dann im Markt: „Auweia, wie viele Ostereier?“ Einfach schätzen, wie viele Schokoladen-Ostereier im Korb des im Markt aufgestellten Osterhasen sind, Teilnahmekarte ausfüllen und mit etwas Glück ein von zehn coolen Bluetooth-Kopfhörern gewinnen.
„Ich bin schon sehr gespannt, welcher pfiffige Rate-Hase beantworten kann, wie viele Eier der Osterhase in seinem Korb hat“, freut sich Inhaber Matthias Böttjer. Und fordert alle Kunden zum Mitmachen auf: „Einfach mit schätzen und mit etwas Glück liegt dieses Jahr auch bei Ihnen ein Bluetooth-Kopfhörer im Osterkorb.“
Aber es geht noch weiter: „Nach Aktionsende verteilen wir alle Ostereier an unsere kleinen und großen Kunden im Markt“, so Matthias Böttjer. Das gesamte Team des Marktes drückt Ihnen und den kleinen Teilnehmern fest die Daumen – kommen Sie gerne mit Ihrer ganzen Familie vorbei!

Leckere Hefe-Osterhasen zum Frühstück

Zutaten für 9 Stück:
125 g Wasser
125 g Milch
1 mittelgroßes Ei
500 g Mehl
3 g Salz
1 Vanilleschote
1 g Hefe
100 g Butter
50 g Zucker

Dekoration :
Hagelzucker oder bunte Streusel (optional)
Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:
Für den Hefeteig werden Wasser, Milch, Mark der Vanilleschote sowie ein Ei, etwas Salz, die Hefe und das Mehl bei langsamer Geschwindigkeit für etwa fünf Minuten miteinander vermengt. Anschließend bei hoher Geschwindigkeit weitere zehn Minuten durchkneten. Nun Esslöffel für Esslöffel den Zucker bei niedriger Geschwindigkeit hinzufügen. Zwischen jeder Zugabe eine Minute lang kneten. Als Letztes die Butter hinzufügen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Alles zusammen zwei Stunden gehen lassen. Nachdem der Teig lang genug geruht hat, ihn in neun 90-Gramm-Stücke und neun 15-Gramm-Stücke aufteilen. Anschließend die 15-Gramm-Stücke zu kleinen Kugeln formen. Das werden später die niedlichen Hasenschwänzchen. Nun werden aus den 90-Gramm-Stücken je 35 Zentimeter lange Teigrollen geformt, die in der Mitte etwas dicker sind als am Rand. Nun die Teigrollen U-förmig hinlegen und den linken Strang über den rechten legen. Es entsteht dabei eine Schlaufe. Erneut den linken Strang über den rechten legen. Die Spitzen, die die Ohren werden, nun nur noch etwas platt drücken. Die kleinen Kugeln von einer Seite in Hagelzucker tauchen und mit dem Zucker nach oben in den Bauch der geformten Schlaufe setzen. Über Nacht bei Raumtemperatur die vorbereiteten Hasen für etwa acht bis zehn Stunden gehen lassen. Am nächsten Morgen den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die neun Häschen mit einem verquirlten Ei etwas bestreichen. Bei 200 Grad Celsius für etwa 15 Minuten backen. Fertig sind die leckeren Hefe-Hasen zum Osterfrühstück.

Soooo viel ... Soooo günstig!

GUT & GÜNSTIG

Spritzgebäck-Mischung
500-g-Packung
(1 kg = 1.98)

0.99

Buttertoast
500-g-Packung
(1 kg = 1.10)

0.55

Müsliriegel
versch. Sorten
je 8 x 25 g =
200-g-Packung
(100 g = -.45)

0.89

Langkornreis
im Kochbeutel
500-g-Packung
(1 kg = -.90)

0.45

Essigreiniger
1-Liter-Flasche

0.55

Taschentücher
30 x 10 Stück
Packung

1.85

Saftbockwürstchen
1000-g-Glas

2.99

Zarte Stückchen Katzennahrung
versch. Sorten
je 415-g-Dose
(1 kg = -.84)

0.35

Saftige Brocken Hundenahrung
versch. Sorten
je 1240-g-Dose
(1 kg = -.69)

0.85

AUF DAUER GARANTIERT GÜNSTIG VERSPROCHEN

16. Böttjer-Cup ließ Fußballerherzen höherschlagen

Was für ein Erfolg! Insgesamt 39 Mannschaften nahmen Ende Februar am 16. Böttjer-Cup teil. In der Sporthalle im Sick versammelten sich die Kleinen und Großen, um beim Cup so richtig mitzufiebern. Das Team von EDEKA Böttjer zeigte sich begeistert von der positiven Resonanz: „Die meisten von uns sind selber Fußballfans. Es ist schön zu sehen, dass wir mit dem Böttjer-Cup so viele Menschen in der Region erreichen und begeistern. Das treibt uns an weiterzumachen getreu dem Motto ‚Aus der Region – für die Region'", schildert Marktinhaber Matthias Böttjer, stellvertretend für das gesamte Team.

Achtung: Schon jetzt Ticket sichern!

Kartenvorverkauf auch bei EDEKA Böttjer in Bremervörde

Dank an Selsinger und Bremervörder Kunden

Vor Kurzem veranstaltete das Team von EDEKA Böttjer eine großangelegte Spendenaktion zugunsten des Kinderhospizes Löwenherz. Mit Erfolg! Insgesamt 1 811,28 Euro kamen bei der Aktion zusammen. „Ein großer Dank geht an unsere Kunden in Selsingen und Bremervörde, die die Aktion vom ersten Tag an tatkräftig unterstützten. Ihnen ist es zu verdanken, dass über tausend Euro für den guten Zweck zusammen kamen", sagt Christina Oevermann. Aber auch die Teilnehmer durften sich freuen. Denn für jede Spende gab es einen süßen Teddybären. Die Resonanz bei Facebook zeigte, dass sich die Kunden an Spendenaktionen dieser Art gern beteiligen und das soziale Engagement der Familie Böttjer schätzen. Frau Gerken vom Kinderhospiz Löwenherz e.V. nahm die Spende dankend und überglücklich entgegen. Das Geld wird für die betroffenen Familien und begleitenden Angehörigen benötigt, denen die Krankenkassen meist keine Zuschüsse gewähren.

Das Kinder- und Jugendhospiz Löwenherz in Syke bei Bremen kümmert sich seit Jahren um Kinder und Jugendliche sowie junge Erwachsene mit tödlich verlaufenden Krankheiten. In Niedersachsen kooperiert „Löwenherz" mit 24 Hospizvereinen und schult Ehrenamtliche in ambulanter Kinderhospizarbeit. „Im Namen des gesamten Teams freut es uns sehr, diese wichtige Arbeit des Vereines unterstützen zu können", schildert Christina Oevermann abschließend.

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für den April 2017

Selsingen

Samstag, 8. und Sonntag, 9. April:
Frühjahrsmarkt
Ort: Selsingen, Ortskern

Dienstag, 11. und Mittwoch, 12. April:
Osterwerkstatt für Kinder von der St. Lamberti Kirchengemeinde Selsingen
Ort: Gemeindehaus Selsingen

Samstag, 15. April:
20 Uhr, Osterfeuer, Feuerwehr Parnewinkel
Ort: Altes Feld, Parnewinkel

Sonntag, 16. April:
10.30 Uhr, Hanni Hase, Landtouristik SG Selsingen e.V.
Ort: Hasenwald Ostereistedt

18 Uhr, Osterfeuer, Feuerwehr Farven
Ort: Farven

20 Uhr, Osterfeuer, Feuerwehr Haaßel
Ort: Twistenbosteler Weg, Haaßel

20 Uhr, Osterfeuer, Feuerwehr Lavenstedt
Ort: Seegenweg, Lavenstedt

Bremervörde

Samstag, 8. April, ab 20 Uhr
Konzertabend mit „Oppermann & Lohof“
Ort: Heimathaus Logehuus, Bremervörde-Hesedorf, Auf der Loge 2a

Samstag, 22. April, von 8 bis 15 Uhr
Bunter Flohmarkt
Ort: Markt- und Messegelände, Huddelberg, Bremervörde

Sonntag, 23. April, von 13 bis 17 Uhr
Saisoneröffnung auf der historischen Ziegelei Pape in Bevern
Mit Kaffee, Kuchen und Leckerem vom Grill, Führungen, Inbetriebsetzung der Maschinenanlage sowie Fahrten mit der Feldbahn.
Ort: Ziegelei Pape, Malstedter Straße 38, Bevern

Sonntag, 30. April, von 11 bis 18 Uhr
Frühjahrs-Ladenhütermarkt
Der Markt in Bremervörde mit verkaufsoffenem Sonntag ab 12 Uhr. Stöbern, hökern und handeln was das Zeug hält, unter anderem mit einer Bühne auf dem Rathausmarkt, umringt von gastronomischen Ständen, Buden, einer Hüpfburg und vielem mehr. **EDEKA Böttjer hat an diesem Sonntag für Sie geöffnet.**
Ort: Innenstadt, Bremervörde

Ostereierfärben mal anders

Das Färben der Eier zu Ostern ist hierzulande schon lange eine Tradition. Die Kleinen fiebern bereits jetzt dem großen Tag entgegen, an dem es an das Verzieren der bunten Eier geht. Doch sollten es nicht jedes Jahr die gleichen Farben und Muster sein. Hier finden Sie einige Tipps, mit denen Sie Abwechslung ins Osternest bringen. Probieren Sie es aus und staunen Sie, mit wie wenig Aufwand und Material sie Ihre Ostereier in ganz besondere Kunstwerke verwandeln. Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Marmorierte Ostereier

Was halten Sie von marmorierten Eiern im Osterkorb? Es ist ganz einfach. Nehmen Sie eine kleine Schale mit Wasser und geben Sie etwas Nagellack in der gewünschten Farbe hinzu. Vermischen Sie die Flüssigkeit mit Hilfe eines Zahnstochers. Bereits im Wasser werden kleine Muster entstehen. Nun legen Sie die Eier hinein. Am besten nutzen Sie hierfür Einweghandschuhe. Bewegen Sie die Eier hin und her und lassen Sie sie danach einige Zeit in der Farbe ruhen. Im Anschluss herausnehmen und trocknen lassen und fertig sind die marmorierten Kunstwerke, die durch auffällige Farbschattierungen glänzen.

Ostereier im Federmantel

Wer Lust auf Neues hat, sollte diese Technik unbedingt mal ausprobieren. Färben Sie Ihre Ostereier wie gewohnt. Im Anschluss kleben Sie kleine Federn an die Eier. Diese gibt es im Bastelladen oder in der freien Natur. Sie benötigen hierfür Bastelkleber und einen Pinsel zum Befestigen der Federn. Muster und Anzahl ist je nach Belieben zu bestimmen. Eines steht fest: Diese Ostereier sind ein echter Hingucker und mal ganz was anderes!

Ostereier mit lustigen Gesichtern

Bei dieser Methode sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Sie können die Ostereier entweder in Naturfarbe belassen und mit wasserfesten Stiften lustige Gesichter oder Motive auf die Eier malen oder Sie tauchen die Eier zur Hälfte in Farbe und verzieren lediglich den oberen Teil mit Gesichtern oder auffälligen Mustern. So lassen sich beispielsweise kleine Hasen oder Küken kreieren sowie lustige Fratzen, die für Spaß am Ostertisch sorgen.

Böttjers große Ostereiersuche

Finden Sie heraus, wie viele lachende Ostereier sich in dieser Zeitung verstecken, und gewinnen Sie tolle Preise zum Osterfest!

In dieser Ausgabe verstecken sich lustig grinsende Ostereier in verschiedenen Farben. Werden Sie alle finden? Machen Sie sich jetzt auf die Suche und tragen Sie die genaue Anzahl als Lösung ein. Mit etwas Glück gehören Sie schon bald zu den glücklichen Gewinnern **von je einem 50-€-Warengutschein**. Das Team von EDEKA Böttjer drückt die Daumen und freut sich auf zahlreiche Einsendungen. Abgabefrist ist am 8. April 2017.

Lösung: _____ Eier

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 08. April 2017. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung 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:

Frühlingshafte Rezeptideen

Neue Produkte

Veranstaltungstipps aus der Region

Tipps für Hobbygärtner

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
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!