Ausgabe 31 | 4/17

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

So lange der Vorrat reicht:
Gemüse-Spiral-Schneider gratis
beim Einkauf in der Obst- und Gemüseabteilung!

Liebe Leser,

in Kürze finden Sie bei uns wieder frischen Spargel aus der Region. Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr erstklassige Produktqualität von heimischen Feldern bieten zu können, und laden Sie ein auf eine kulinarische Reise durch unsere Märkte. Entdecken Sie bei uns die Frische des Frühlings und genießen Sie die saisonalen Highlights in vollen Zügen. Wir geben Ihnen passend dazu Empfehlungen zu den beliebtesten Beilagen und beraten Sie gerne, wenn Sie Fragen oder bestimmte Wünsche haben. Kommen Sie auf uns zu, denn dafür sind wir da!
Wir freuen uns auf Sie und wünschen jetzt viel Spaß beim Durchstöbern von Böttjer aktuell!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Neu bei Böttjer
Zahlreiche Produktneuheiten warten auf Sie

Empfehlungen der Mitarbeiter
Was passt zum Spargel?

Getränkemarkt
Wie es früher war

Starten Sie durch in die leckere Spargelzeit

Schon eine Prise Salz, etwas Zucker und ein wenig Zitronensaft genügen, um die herrlichen Aromen des puren Spargels zur Geltung zu bringen. Altbewährte Geschmackspartner wie eine Scheibe hochwertiger Schinken, Kartoffeln und ein Schuss Sauce hollandaise oder zerlassene Butter begeistern Feinschmecker jedes Jahr aufs Neue. Ein herzhafter Gaumenschmaus gelingt ebenfalls mit köstlichen Lamm- oder Wildfleischdelikatessen, die es würzig mit Thymian und Co. zu verfeinern gilt. In einem Crêpes gewickelt, spielt der König des Gemüses die Hauptrolle und überzeugt mit einem vollmundigen Auftritt. Aber auch in kräftigen Eintöpfen oder feincremigen Suppen macht Spargel eine gute Figur. Er schmeckt selbst in der fruchtigen Kombination mit süßen Erdbeeren in einem ausgefallenen Sommersalat hervorragend. Spargel ist ein Alleskönner, dessen Genuss man sich nicht entgehen lassen sollte. Bei EDEKA Böttjer finden Sie pünktlich zur Spargelzeit beste Produktqualität aus der Region.

Empfehlung aus der Fleischerei

Genießen Sie leckere Schinkenvariationen aus Böttjers Bedientheke

Die Klassiker: Schnitzel und Filetmedaillons

Immer frisch in Böttjers Bedienabteilung für Fleisch und Wurst

Der Frischetest – woran erkennt man frischen Spargel?

Frischen Spargel erkennt man deutlich an seinen saftigen Schnittenden. Als zusätzlichen Frischetest nutzen viele die sogenannte „Quietschprobe“. Reiben Sie einfach zwei Stangen Spargel aneinander und achten Sie auf das Geräusch. Ertönt ein leichtes Quietschen, können Sie davon ausgehen, dass es sich um frischen Spargel handelt. Zudem sollten die Spargelköpfe geschlossen sein. Wenn Sie möchten, dass der Spargel einige Tage frisch und knackig bleibt, wickeln Sie ihn ungeschält in ein feuchtes Küchentuch und lagern Sie das saisonale Gemüse im Kühlschrank.

Welcher Wein passt zum Spargel?

Ein leckeres Spargelgericht und ein kühles Glas Weißwein harmonieren wunderbar – doch auf was 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 am besten zu den klassischen Spargelweinen, wie Silvaner oder Grau- und Weißburgunder. Dann steht einem reizvollen kulinarischen Genuss nichts im Wege.
Andernfalls bietet Ihnen der Weinberater in Bremervörde stets den passenden Weintipp. Sprechen Sie auch gern mit den fachkundigen Mitarbeitern vor Ort. Bei EDEKA Böttjer hat man immer ein offenes Ohr für Sie - und definitiv den richtigen Tropfen im Weinregal. Genießen Sie die schöne Spargelzeit und verwöhnen Sie Ihren Gaumen nach allen Regeln der Kunst.

Die richtige Sauce macht‘s!

Sauce hollandaise selber machen – so geht’s

Zutaten:
180 g zerlassene Butter
4 Eigelbe
2 EL warmes Wasser
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen, dann den Schaum abschöpfen und wegschütten. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Wasser verrühren. Dann mit einem Schneebesen ca. 30 Sekunden lang cremig schlagen. Die Masse bei milder Hitze weitere 3 Minuten cremig rühren. Immer auf die Temperatur achten! Nun die abgekühlte Butter nach und nach zugeben. Den Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Böttjers Empfehlung, wenn es schnell gehen muss!

Neu im Markt!

Dr. Oetker Ristorante-Pizza Dolce al Cioccolato

Ristorante lässt mit der neuen Schoko-Pizza Träume wahr werden. Kommen Sie in den Genuss eines ganz besonderen Geschmackserlebnisses und lassen Sie sich von der zart-schmelzenden, cremigen Schokolade auf dünnem Pizzaboden verzaubern.

300-g-Packung (1 kg = 8.97) **2.69**

Mexikanische Produkte von Old El Paso

Fajita Kit original, 500-g-Packung
(1 kg = 8.58) **4.29**

oder

Taco-Saucen, versch. Sorten
je 235-g-Glas (100 g = 0.80) **1.89**

und vieles mehr!

... und viele weitere Artikel

Jetzt testen!

Twix-, Bounty- oder Teasers-Aufstriche

je 200-g-Glas
(100 g = 1.50)

2.99

Bäckerbrötchen

glutenfrei
240-g-Packung
(100 g = 0.95)

2.29

Reine Dijon-Senf

versch. Sorten
je 88- bis 94-ml-Glas
(100 ml ab 1.90)

1.79

Bundaberg Ginger Brew

Bundaberg Ginger Brew ist ein aus Australien stammendes alkoholfreies Getränk, das von dem Familienunternehmen Bundaberg hergestellt und mit echtem Ingwer aus eigenem Anbau aromatisiert wird. Sowohl als eigenständige Erfrischung als auch in köstlichen Longdrinks und Cocktails macht die Limonade dabei eine wunderbare Figur.

0,33-l-Flasche
zzgl. 0.08 Pfand
(100 Liter = 4.52)

1.49

Fairtrade Imkerhonig

500-g-Glas
(1 kg = 7.98)

3.99

Layenburger LowCarb Protein-Müsli

versch. Sorten
je 530- bis 565-g-Packung
(1 kg ab 10.60)

5.99

Schuster Erdbeer- oder Rhabarber-Secco

Der neue Erdbeer-Rhabarber-Secco der Firma Schuster besticht durch seine feinfruchtigen Aromen und seinen intensiven Geschmack. Er ist ein Muss für alle, die prickelnden Fruchtgenuss lieben, und das ideale Getränk im Frühjahr für ein geselliges Beisammensein im Garten!

je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 6.65)

4.99

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl – bei EDEKA Böttjer finden Sie viele weitere tolle Produktneuheiten!

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen können von Originalware abweichen!

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Getränkemarkt

Nach der großen Investition in den Neubau 1966 / 67 (siehe letzte Ausgabe) wurde meinem Vater und mir bald bewusst, dass die neu errichtete Fläche wohl doch nicht so großartig bemessen war,
zumal die Kunden immer mehr dazu übergingen, größere Einheiten nachzufragen. Z. B. Getränke in Kisten zu kaufen, war bis dahin völlig unbekannt. Plötzlich konnte man an Tankstellen Bier und Brause kistenweise kaufen. Die ersten Getränkemärkte wurden eröffnet. Da durfte sich der klassische Lebensmittelhändler doch nicht „die Butter vom Brot nehmen lassen“.
Also auch wir: Die Reste von Martens Bauernhof wurden abgerissen und ein moderner Getränkemarkt mit ca. 130 qm Verkaufsfläche wurde errichtet.
Viele Jahre war der Getränkemarkt untrennbar mit dem Namen Günter Heinke verbunden.
Günter, mein Freund, Verwandter und langjähriger Skatbruder, hatte seine Selbständigkeit als Farbengroßhändler aufgegeben. Fortan handelte er mit anderen Flüssigkeiten, und zwar mit Begeisterung und Hingabe. Die Vertreter hatten es nicht immer leicht mit ihm. Wen er nicht leiden mochte, der konnte manchmal lange auf einen Auftrag warten. Das konnte man dann daran erkennen, welches Bier besonders herausgestellt wurde: „Kulmbacher Reichelbräu“ oder“ Dortmunder Union Brinkhoff No.1“ stachen dem Kunden sofort ins Auge, Warsteiner hatte eher geringe Chancen.
Heute befindet sich in dem Gebäude die Diakonie-Tagespflege.

Ein neues Gesicht in der Obst- und Gemüse-abteilung in Selsingen

Erika Stiebitz gehört seit Dezember vergangenen Jahres zum Team von EDEKA Böttjer in Selsingen. Als sie im Unternehmen anfing, wies sie bereits Erfahrung im Einzelhandel auf. Insbesondere in Sachen Gemüse und Obst ist sie im Markt in Selsingen die richtige Ansprechpartnerin. Vom Einräumen der Ware am Morgen, über die Bestellungen bis hin zum Nachlegen vergriffener Ware – ihre Aufgaben erfüllt Erika Stiebitz stets gewissenhaft und mit größter Sorgfalt. „Ich habe mich sehr schnell eingelebt. Dies liegt an unserem tollen Team hier. Wir helfen uns gegenseitig und haben immer Spaß an unserer Arbeit. Das wissen natürlich auch unsere Kunden zu schätzen, von denen wir sehr viele persönlich kennen“, erzählt die neue Mitarbeiterin. Da sie ganz in der Nähe wohnt, kannte sie bereits viele ihrer Kunden. „Jetzt im April, wenn die Sonne scheint, greifen viele zu frischem Obst und Gemüse“, weiß die Obst- und Gemüsekennerin, die jederzeit für Fragen – auch zum Thema Zubereitung – zur Verfügung steht. Insbesondere die Nachfrage nach Salat zeige einem, dass nun wieder die Grillzeit gekommen ist. Aber viel wichtiger sei jetzt erst mal der frische Spargel. „Bei uns hat Frische und gute Qualität oberste Priorität. Genießen Sie den ersten deutschen Spargel. Dieses Geschmackserlebnis vergisst man so schnell nicht“, rät die EDEKA-Böttjer-Mitarbeiterin abschließend.

Mit Erfahrung von Anfang an dabei

EDEKA-Mitarbeiterin Kerstin Jürgens ist seit der Markteröffnung in Bremervörde ein wichtiger Bestandteil des Böttjer-Teams. Bevor Jürgens zu EDEKA Böttjer kam, sammelte sie bereits in Bremervörde sieben Jahre Berufserfahrung im Einzelhandel. Zu ihren aktuellen Aufgabenfeldern gehört seit rund anderthalb Jahren vor allem die Abteilung für Milch- und Molkereiprodukte sowie die hauseigene Backstation, die immer verführerisch nach frischen Brötchen, Broten und köstlichen Backwaren duftet. Damit Böttjer-Kunden stets zufrieden den Markt verlassen, geht es für Kerstin Jürgens und ihre Kollegen in der Abteilung schon sehr früh los. „So gegen halb sechs oder manchmal sogar schon gegen fünf Uhr teilen wir auf, wer von uns die Tiefkühlware entpackt und wer in der Zwischenzeit den Backshop in Betrieb nimmt. Dann geht es anschließend in die Molkereiprodukte-Abteilung. Auch hier wird frisch gelieferte Ware entpackt und bald ablaufende Ware aussortiert“, erklärt die engagierte Mitarbeiterin. Dass ihr die Arbeit so viel Spaß macht, wie sie betont, liegt selbstverständlich auch mit am Kollegium: „Ich komme super mit meinen Kollegen klar. Wir ziehen immer zusammen an einem Strang und unterstützen uns gegenseitig“, sagt Jürgens.
Auch hat die 45-Jährige einen Tipp: „Jeden Donnerstag ist bei uns Brötchentag im Backshop. Dann kosten sie statt 13 cent nur noch 11 cent“, verrät die Mitarbeiterin. Das Angebot wird gern von den Marktbesuchern wahrgenommen. Dies zeigt sich auch an den Zahlen: Werden normalerweise im Schnitt zwischen 320 bis 400 Brötchen gekauft, erreichen die Brötchen am Donnerstag Spitzenwerte von bis zu 960 Stück. „Und passender Weise haben wir auch in der MoPro-Abteilung ein Spitzenangebot jeden Donnerstag: Die Butter gibt es bereits für 99 Cent“, sagt Kerstin Jürgens. Damit sollte einem leckeren Gemeinschaftsfrühstück auf der Arbeit oder frischen Brötchen zum Abendbrot mit der Familie nichts mehr im Wege stehen.

Spaghetti mit grünem Spargel

Zutaten für 2 Personen:

300 g Spaghetti
Salz
250 g Spargel, grün
200 g Cherry-Rispentomaten
3 Scheiben Parmaschinken
1 EL Rama Culinesse
Pfeffer
1 Beutel Knorr Feinschmeckersauce Hollandaise „klassisch“
100 ml Rama Cremefine zum Kochen 15%
20 g Butter
2 EL Petersilie
30 g Parmesan, frisch gehobelt

Zubereitung:

1. Spaghetti nach Packungsanleitung im leicht gesalzenen Wasser garen.
2. Spargel am unteren Stangendrittel schälen, die Enden abschneiden. Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren.
3. Parmaschinken in breite Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten, herausnehmen und auf ein Küchenpapier geben.
4. Spargel in der Pflanzencreme ca. 5 Minuten braten. Tomaten zufügen und kurz mitbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Inzwischen Beutelinhalt Feinschmeckersauce Hollandaise in 100 ml kaltes Wasser und Cremefine einrühren. Unter Rühren aufkochen. Butter zufügen und unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Petersilie unterrühren.
6. Abgetropfte Spaghetti mit der Sauce mischen, zu Nudelnestern drehen und auf Teller portionieren. Spargel, Tomaten und Parmaschinken darüber verteilen. Mit Parmesanhobeln bestreut servieren.

Romanesco-Spargel-Tartes

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Mürbeteig:
250 g Weizenmehl
125 g Butter
1 Ei
0,25 TL Salz

Für die Füllung:
200 g Spargel, weiß oder grün
100 g Romanesco
Salz
2 Eier
200 ml Milch
40 g Edelpilzkäse
60 g Hartkäse

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Ei, 1–2 EL Wasser und Salz hinein geben. Die Zutaten in der Mulde zunächst mit einer Gabel zerdrücken, mit einem Messer oder einer Palette zusammenhacken und dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten; der Teig darf nicht zu warm werden. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser zugeben. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Förmchen (12 cm Durchmesser) viermal den Durchmesser markieren, die Teigstücke etwas größer ausschneiden und die Förmchen damit auslegen. Den Teig mit den Fingern oder einer Teigkugel an den Rand der Förmchen drücken. Eventuell überstehende Ränder abschneiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten blindbacken. Herausnehmen, Papier und Hülsenfrüchte wieder entfernen.
3. Für die Füllung den Spargel schälen und die Enden abschneiden, die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt aufkochen, Hitze reduzieren und 4 Minuten garen, Romanesco zugeben und weitere 4 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Eier, Milch und Edelpilzkäse im Mixer pürieren, geriebenen Käse untermischen und abschmecken.
5. Spargel und Romaesco in die vorgebackenen Förmchen legen. Eier-Milch-Käse Mischung darüber gießen, in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 25 Minuten backen.
6. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Förmchen entfernen. Tartes anrichten und servieren.

Ein großes Dankeschön an alle Kunden! Azubis belegten den zweiten Platz

Unter dem Motto „Azubis fördern Eigenmarken“ organisierten die Auszubildenden von EDEKA Böttjer Nils Hannemann, Angelina Potz und Kimberly van Toor ein abwechslungsreiches dreitägiges Programm mit Unterhaltungswert. Ziel war es, den Kunden die Eigenmarken der EDEKA näherzubringen. Passend zur Saison im Januar drehte sich alles um das Thema Zitrusfrüchte. Neben verschiedenen Verkostungsaktionen, u. a. von selbsthergestellten Smoothies, gab es wissenswerte Informationen über die Vorteile der EDEKA-Eigenmarken-Produkte. Für die Kinder stand zudem noch ein besonderes Spiel auf dem Plan. Wer wollte, konnte von den frischen Zitronen kosten und sich dabei fotografieren lassen. Dabei entstanden tolle Schnappschüsse, die die Kleinen als Erinnerung mit nach Hause nehmen durften. Alle aus dem Böttjer-Team waren stolz über die Leistung der Azubis, die ihnen nun den zweiten Platz auf der EDEKA-Messe einbrachte. Alle drei Teilnehmer bekamen dafür ein nigelnagelneues iPad. „Der Dank geht an unsere tollen Kunden, ohne die unsere Aktion nicht halb so viel Erfolg gehabt hätte“, sind sich die Azubis einig.

Am 6. und 7. Mai Gewerbeschau in Selsingen

Lust auf exotische Früchte?

Am 6. und 7. Mai findet im Rahmen der Selsinger Gewerbeschau eine Verkostung von diversen exotischen Früchten statt. Im Zelt in der Industriestraße in Selsingen am Stand von EDEKA Böttjer kann jeder nach Herzenslust kosten. Beim Fachpersonal erhalten Sie auch Tipps zur Zubereitung verschiedener Speisen und natürlich wissenswerte Informationen zu den einzelnen Früchten. Lassen Sie sich zudem durch das Programm der anderen Aussteller begeistern. Das Team von EDEKA Böttjer freut sich auf schöne gemeinsame Stunden mit Ihnen.

Soooo viel ... Soooo günstig!

GUT & GÜNSTIG

Käsebällchen
175-g-Packung
(100 g = -.57)
0.99

Schokoküsse
300-g-Packung
(1 kg = 4.30)
1.29

Pflanzen-Margarine
500-g-Becher
(1 kg = 1.50)
0.75

Caramel Schokoriegel Mini
400-g-Packung
(1 kg = 4.48)
1.79

Eistee Pfirsich
0,5-l-Flasche
(1 Liter = -.70)
0.35

Nuss-Nougat-Creme
400-g-Glas
(1 kg = 3.13)
1.25

Vanillinzucker
15 x 8 g =
120-g-Packung
(100 g = -.21)
0.25

Tomatenpaprika
320-g-Glas
(1 kg = 2.16)
0.69

Frühlingsrollen
tiefgefroren
versch. Sorten
je 4 x 100 g =
400-g-Packung
(1 kg = 4.73)
1.89

Feinwaschmittel
40 Waschladungen
(1 Wl = -.07)
2.85

Marmorkuchen
400-g-Packung
(1 kg = 2.98)
1.19

AUF DAUER GARANTIERT GÜNSTIG VERSPROCHEN

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen können von Originalware abweichen!

Jetzt dreht das Gemüse durch!

Ab sofort gibt es einen Tchibo-Gemüsespiralschneider bei EDEKA Böttjer gratis zum Gemüse-Einkauf dazu! Mit der Aktion „Bei uns dreht das Gemüse durch“ werden alle Gemüsefreunde angespornt, ihre Kochkünste neu zu entdecken: Beim Kauf von 15 Stück des gewählten Aktionsgemüses werden Sie mit einem Tchibo-Gemüsespiralschneider belohnt. Die Aktion gilt nur solange der Vorrat reicht.

„Mit dem Spiralschneider bringen Sie bei der Gemüse-Zubereitung den Spaß in die Küche. Der niedrige Kalorengehalt macht Gemüsenudeln vor allem bei Low-Carb-Liebhabern zum absoluten Hit“, schwärmt Marktinhaberin Christina Oevermann. Vor allem Möhre, Zucchini und Rettich sind die Lieblinge unter den Gemüsenudeln. „Das Beste ist, dass wir Ihnen direkt leckere Rezepte zum Nachkochen und Ausprobieren an die Hand geben. Damit haben Sie alles, um unseren Vitaminspendern neues Lebens einzuhauchen!“, so Christina Oevermann.

Kommen Sie vorbei, sichern Sie sich den Tchibo Gemüsespiralschneider und verwöhnen Sie Ihre Liebsten – es lohnt sich!

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

Selsingen

Freitag, 28. April, von 15.30 bis 20 Uhr
Blutspende vom DRK
Ort: Heinrich-Behnken-Schule

Sonntag, 30. April, 15 Uhr
Plattdeutsches Theater mit Kaffee und Kuchen, De Parnewinkeler
Ort: Grundschule Selsingen

Montag, 1. Mai, 16 Uhr
Maifest mit Leckereien aus dem Steinbackofen, Heimatfreunde
Ort: Heimathaus Selsingen

Mittwoch, 3. Mai, 14.30 Uhr
„Vorstellung der Tagespflege Selsingen“ Seniorenkreis Anderlingen durch Christina Brinkmann
Ort: DGH Anderlingen

Freitag, 12. bis Sonntag, 14.Mai
Schützenfest, Schützenverein Seedorf
Ort: Festplatz

Sonntag, 14.Mai, 19 Uhr
Stiftungskonzert der St.-Lamberti-Kirchengemeinde-Selsingen
Ort: Kirche Selsingen

Bremervörde

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

Sonntag, 30. April, 19 Uhr
Maibaumfest
Eine Trachtentanzgruppe und ein Spielmannszug geben der Veranstaltung mit ihren tänzerischen und musikalischen Darbietungen den passenden Rahmen. Abgerundet wird das Fest durch ein anschließendes Grillfest am benachbarten Grillplatz.
Ort: Barther Wiesen am Vörder See, Bremervörde

Freitag, 5. Mai bis Montag, 8. Mai
Bremervörder Frühjahrsmarkt-Jahrmarkt
Ort: Markt- und Messegelände

Sonntag, 14. Mai, 11 bis 17 Uhr
Der 3. Kunsthandwerkermarkt
Ein umfangreiches Sortiment an Pflanzen, Gehölzen und Stauden werden gezeigt. Der Kunsthandwerkermarkt besticht durch kleine Stände mit Besonderheiten.
Ort: Urla-Zentrum Ohrel

Liebe Kinder,

nicht vergessen – am 14. Mai ist Muttertag. Also holt schnell die Buntstifte heraus und malt dieses schöne Bild so aus, wie es euch gefällt. Eure Mutter wird sich mit Sicherheit über dieses nette Geschenk freuen. Ihr wisst ja, die selbst gebastelten oder gemalten Dinge sind immer die schönsten. Viel Spaß beim Malen und Verschenken wünscht euch das Team von EDEKA Böttjer!

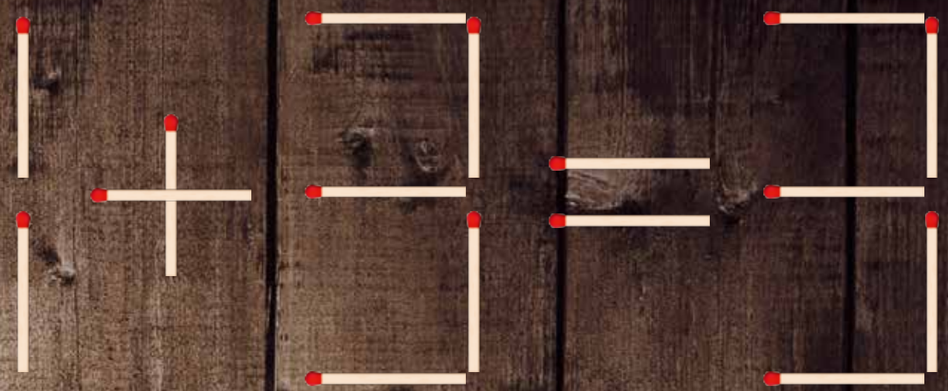
Sudoku

Ziel beim Sudoku ist es, die leeren Zellen des Spielfeldes mit den Ziffern 1 bis 9 so auszufüllen, dass in jeder Zeile und in jeder Spalte und in jedem 3 x 3-Teilquadranten jede dieser Ziffern genau einmal steht.

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

Verzwickt

Welches Streichholz muss umgelegt werden, damit die Gleichung stimmt?



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

Böttjers Rezeptideen

Neue Produkte

Tipps für Hobbygärtner

Veranstaltungstipps aus der Region

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 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!