Ausgabe 27 | 12/16

EDEKA Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Gewinnspiel: Indien-Reise

Bis zum **10. Dezember** mitmachen und gewinnen!

Liebe Leser,

nun laufen sie bereits auf Hochtouren – die Vorbereitungen fürs Fest. Viele überlegen, was sie ihren Liebsten zum Festtage servieren und sind auf der Suche nach den ganz speziellen Köstlichkeiten, die man sich nicht unbedingt jeden Tag gönnt. Natürlich haben wir unser Sortiment den verschiedenen Ansprüchen und Geschmäckern angepasst und bieten, so hoffe ich doch, für jeden das Richtige. Des Weiteren finden Sie in unseren Märkten Anregungen für passende Geschenke. Ob individuell gestaltete Präsentkörbe, mit denen man immer richtig liegt oder hochwertige Pralinen und Spirituosen – lassen Sie sich nicht stressen und erleben Sie einen entspannten Weihnachtseinkauf. Unser Team steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Mitarbeiterempfehlungen

mit diesen Spezialitäten werden die Festtage besonders

Bastelideen für Kinder

Weihnachtsgeschenke selber basteln

Weihnachtsgeschichte

etwas Besinnliches für die gemütliche Zeit

Heidsieck & Co. Champagner Monopole Blue Top

22.99

Bereits im Jahr 1785 wurde das Familienunternehmen Heidsieck & Co gegründet, welches inzwischen zu den Topmarken für Champagner zählt. Heidsieck & Co besitzt mehr als 110 Hektar Weinberge in der Champagne, wo das Unternehmen vor allem die Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir angebaut. Der Champagner Monopole Blue Top wurde 2010 von Mundus Vini mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Er besteht zu 70 Prozent aus Pinot-Noir-, zu 20 Prozent aus Chardonnay- und zu zehn Prozent aus Pinot-Meunier-Trauben. Diese Kombination ergibt ein gelungenes Zusammenspiel feinster Aromen. Mit seiner ansprechenden Farbe und den kräftigen Aromen ist er ein echtes Highlight im Glas. Der Champagner Monopole Blue Top passt hervorragend zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Angebot vom 5. bis 10.12.2016

22.99

Glenfiddich 12 years old

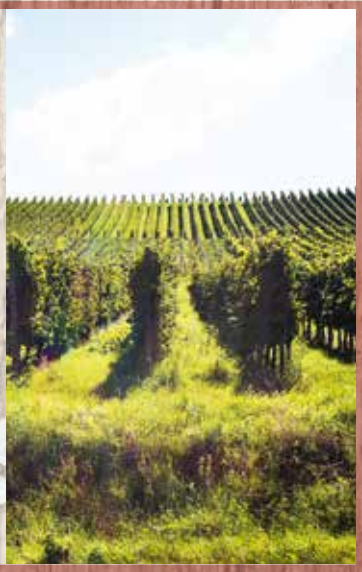
Der meistverkaufte Whisky der Welt wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit der Goldmedaille der „International Spirits Challenge“ 2013. Durch die 12-jährige Reifung in amerikanischen Bourbon- und spanischen Sherryfässern erhält der Malt Whisky seinen unverwechselbaren Geschmack. Mit seiner charakteristischen Süße und der fruchtigen Note überzeugt er auch Einsteiger. Ein überzeugender Whisky mit schöner Verpackung – das perfekte Geschenk für Whisky-Liebhaber und solche die es werden wollen.

Besondere Empfehlungen von Angelika Jochem

Antiqua Müller-Thurgau Beerenauslese

19.99

Ein Dessertwein, der seinesgleichen sucht: vollmundig, mit einer angenehmen Süße und einer angenehmen, sehr leichten Säure. „Beerenauslese“ ist ein Prädikat für Qualitätsweine. Hierbei handelt es sich um eine rare Weinspezialität mit Natursüße. Sie ist von hervorragender Qualität und wird in kleinen Mengen hergestellt. Dessertweine werden gerne als oder zum Dessert gereicht. Sie passen besonders zu leichten, fruchtigen Desserts oder auch zu kräftigem Käse.



Angebot vom 5. bis 10.12.2016

9.99

Lillet französische Eleganz

Im Jahr 1872 gründen Raymond und Paul Lillet das Unternehmen „Maison Lillet“. Aus einer Kombination von Bordeaux-Weinen und Fruchtlikören entwickeln sie „Lillet“, den ersten und einzigen Aperitif aus Bordeaux. Schon in den 20er Jahren wird „Lillet“ auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Auch heute wird er gerne zu festlichen Anlässen oder auch in modernen Bars getrunken. Eine besonders beliebte Version ist der „Lillet Wild Berry“:

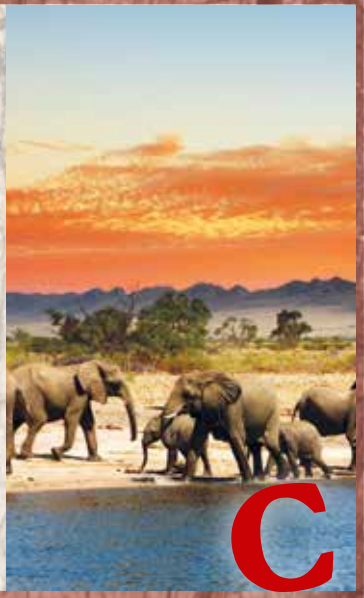
Zutaten:
- Eiswürfel
- 1 Erdbeere
- 5 cl Lillet
- 5 cl Schweppes Russian Wild Berry

Zubereitung:
Den Lillet mit den Eiswürfeln in ein Weinglas geben, dann mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen. Die Erdbeere waschen, vierteln und in das Glas geben. Vorsichtig umrühren.

Amarula Genuss aus Südafrika

12.49

Amarula ist ein Wildfrucht-Sahne-Likör, welcher mit einem Destillat aus den Früchten des Marula-Baumes, auch Elefantenbaum genannt, aromatisiert wird. Der Likör schmeckt nach etwas fruchtigem Karamell, was ihn zu einem sehr harmonischen Sahnelikör macht. Nachdem die Früchte des Marula-Baumes mühevoll per Handarbeit geerntet wurden, werden diese enthäutet und destilliert. Die entstandene Spirituose reift dann mindestens zwei Jahre in Eichenfässern. Darauf wird nach und nach Sahne für die cremige Konsistenz untergemischt. Die genaue Rezeptur wird natürlich geheim gehalten. Auch für Mixgetränke kann Amarula verwendet werden, zum Beispiel in Cocktails oder sogar in Kaffee.



Sandeman Sherry Medium Sweet

5.99

Ein vollmundiger, mahagonifarbener Sherry mit exzellenter Tiefe. Die ansprechende Farbe verdankt der Sherry seinem Reifungsprozess in Solera-Fässern unter Einfluss von Sauerstoff. Danach wird er noch mit einem aromatischen XP-Cherry angereichert. Mit fachlicher Kompetenz und jahrelanger Erfahrung besticht Sandeman mit seiner überzeugenden Qualität. Inzwischen ist Sandeman die weltweit bekannteste Portwein- und Sherrymarke. Der Sandeman Sherry Medium Sweet ist ein perfekter Dessertwein, der sowohl mit Eis als auch mit Gebäck hervorragend harmoniert.

Hauptgericht: Reh mit Vanillesteckrüben

Zutaten für 4 Personen:

1 Steckrübe (etwa 1 kg)
1 Vanilleschote
500 g Zwiebeln
1 rote Chilischote
50 g Zucker
125 ml weißer Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer
900 g ausgelöster Rehrücken
8 Stiele Thymian
5 EL Butterschmalz
400 ml Wasser
100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen, waschen, vierteln und in etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausnehmen. Nun die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen und anschließend die Zwiebeln sowie den Chili zugeben. Jetzt Essig angießen, aufkochen, bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwa sechs Zentimeter lange Stücke schneiden. Dann den Thymian waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Drei Esslöffel Butterschmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. In der Zwischenzeit den Backofen bereits auf 100 Grad vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian zugeben. Bratensatz mit 200 Milliliter Wasser ablöschen und aufkochen. Den Rehrücken im heißen Ofen 20 bis 25 Minuten weiter garen lassen.
Nun zwei Esslöffel Butterschmalz in einem weiteren Topf erhitzen und die Steckrübe dann darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das vorbereitete Vanillemark zusammen mit 200 Milliliter Wasser zugeben, aufkochen und etwa zehn bis zwölf Minuten garen lassen. Nun nur noch Crème fraîche in den Kochsud rühren und nochmals abschmecken.
Das Fleisch mit etwas Bratensud, Steckrüben und dem Zwiebelconfit hübsch anrichten. Dazu passen beispielsweise Spätzle oder Kartoffeln.

Vorspeise: Maronencremesuppe mit Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

250 g Knollensellerie
2 Petersilienwurzeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1½ EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
750 ml Wasser
1 EL Gemüsebrühe (klar)
300 g Maronen (vakuumiert und gegart)
40 g Walnusskerne
100 g Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Zucker
Petersilie zum Garnieren
Backpapier

Zubereitung:

Den Sellerie sowie die Petersilienwurzeln schälen, waschen und beides grob würfeln. Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Sellerie und Petersilienwurzeln unter Rühren für rund sechs bis acht Minuten mitdünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Die letzten zwei Minuten Rosmarin mitzugeben. Mit Wein und 750 Milliliter Wasser ablöschen, Brühe einrühren und aufkochen. Maronen zugeben und zugedeckt rund 15 Minuten köcheln lassen. Nun die Walnusskerne grob hacken. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Nüsse, ein Esslöffel Wasser und ein Teelöffel Zucker unter Rühren darin rösten und leicht karamellisieren. Sofort auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.
Wenn das Gemüse weich ist, Sahne angießen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Abschließend mit gerösteten Walnusskernen und frischen Petersilienblättern anrichten.

Nachspeise: Schokoladen-Cupcakes

Zutaten für 12 Cupcakes

Cupcake-Teig:
100 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
½ TL Backpulver
Prise Natron
Prise Salz
5 g Kakaopulver
140 ml Milch
1 TL Vanille-Extrakt

Schoko-Sahne-Frosting:
100 ml Sahne
75 g Schokolade Edelbitter
1 Prise Salz
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
12 Rumkugeln zum Dekorieren

Zubereitung:

Schokoladenteig:
Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz zusammen in eine Schüssel geben. Zutaten mit einem Löffel vermengen. In eine größere Schüssel kommen jetzt Zucker, Butter und der Vanille-Extrakt. Mit dem Mixer werden die Zutaten nun solange verrührt, bis sich eine lockere Masse bildet. Nachdem alle Zutaten vermengt wurden, werden die Eier einzeln hinzugegeben und verrührt. Im nächsten Schritt wird die bereits vorbereitete Mehlmischung und die Milch nach und nach in die größere Schüssel abwechselnd untergerührt, bis der Teig zähflüssig wird. Jetzt kommt der Schokoladen-Cupcake-Teig in die zwölf Förmchen. Cupcakes nun 25 Minuten bei 200 Grad Celsius backen und anschließend auskühlen lassen. In der Zwischenzeit kann die Glasur zubereitet werden.

Schoko-Sahne-Frosting:
In eine Schüssel die gehackte Schokolade geben und die Sahne in einem Topf erhitzen bis sich Blasen bilden. Jetzt die Sahne in die Schüssel mit der Schokolade geben und warten, bis alles weich wird. Anschließend das Salz und die Vanille hinzugeben und alles gleichmäßig vermengen. Nun heißt es abwarten, bis die Glasur abgekühlt ist. Ist die Glasur zu flüssig, kann als Verfestigung auch ein Stück Palmin verwendet werden. Jetzt die Menge in einen Spritzbeutel oder eine Garnierspritze geben und garnieren. Abschließend eine Rumkugel als Topping aufsetzen.

Mit hochwertigen Präsentkörben Freude verschenken

Weihnachten steht vor der Tür und Sie haben noch keine Geschenkidee? Kein Problem! Bei EDEKA Böttjer können Sie sich individuelle Präsentkörbe für Ihre Liebsten zusammenstellen lassen. Sprechen Sie einfach die Mitarbeiter im Markt an. Jeder Präsentkorb ist dabei garantiert ein Einzelstück und wird liebevoll für die zu beschenkende Person zusammengestellt.
Egal ob zu Weihnachten, zum Geburtstag oder Firmenjubiläum – mit einem Präsentkorb sind Sie immer auf der richtigen Seite. Von auserlesenen Weinen, über edle Delikatessen, köstliche Pralinen bis hin zu besonderen Beauty-Produkten. Lassen Sie sich von den Mitarbeitern beraten oder äußern Sie selbst Wünsche – den Rest macht EDEKA Böttjer für Sie!

Verschenken Sie Freude mit individuellen Geschenkkörben – völlig unkompliziert und dabei sehr persönlich.

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA

Öffnungszeiten an den Feiertagen

Bremervörde
Heiligabend von 7 bis 13 Uhr
Silvester von 8 bis 14 Uhr

Selsingen
Heiligabend und Silvester von 8 bis 13 Uhr

Achtung: Am 7. Dezember schließen wir unsere Märkte auf Grund unserer firmeninternen Weihnachtsfeier bereits um 19.30 Uhr. Wir bitten um Ihr Verständnis.
Am 4. Januar 2017 ab 14 Uhr bleibt unser Markt in Selsingen zudem auf Grund von Inventurarbeiten geschlossen.

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA

Geld für den Förderverein der Hauptschule

Im Rahmen des Oktoberfestes bei EDEKA Böttjer fand eine Spendenaktion für den Förderverein der Bremervörder Hauptschule statt, bei der insgesamt 116,64 Euro zusammen kamen. Diese Summe wurde nun kürzlich an Martina Tietjen vom Förderverein übergeben. Auf dem Bild sehen Sie Mareike Schuldt, Martina Tietjen und Kimberly van Toor (v. l.). Der Förderverein bedankte sich herzlich bei den Mitarbeitern von EDEKA Böttjer und richtet ein dickes Dankeschön an alle Kunden, die zugunsten des Vereines eine kleine Spende abgegeben haben. Wer jetzt in der Weihnachtszeit weiterhin Gutes tun möchte und sich sozial engagieren will, hat im Rahmen der Pfandbonspendenaktionen bei EDEKA Böttjer stets Gelegenheit dazu. In Bremervörde wird momentan beispielsweise für die Kita des CJD Bremervörde gesammelt. Das Geld soll zur Anschaffung neuer Spielgeräte dienen, „ein sinnvoller Zweck“, wie EDEKA-Marktinhaber Matthias Böttjer findet. „In was wollen wir investieren, wenn nicht in das Wohl der Kinder“, sagt der Geschäftsführer ganz klar. Und auch in Selsingen dürfen fleißig Pfandbons gespendet werden. Hier geht das Geld an die Selsinger Schützengesellschaft zur Förderung und Gewinnung neuer Nachwuchsschützen. „Wir sind stolz, so tolle Kunden zu haben, die unsere Pfandbonaktionen stets wohlwollend unterstützen, und sagen hierfür Danke“, so der Marktinhaber abschließend.

Kaufen, sammeln, gewinnen!

Ab sofort jetzt auch im EDEKA-Markt Böttjer in Selsingen – pro Einkauf von 5 Euro gibt es einen Selsinger Glückstaler!

Gewinnen Sie viele tolle Preise und Warengutscheine bei der Selsinger Glückstaler-Aktion.

SELSINGER GLÜCKSTALER

Kassler Lachsbraten

1 kg

8.99

Kassler Lachsbraten – das magere Stück zum Grünkohl

Kochschinken

1 kg

16.90

Kochschinken – besonders saftig

Schweinefilet

1 kg

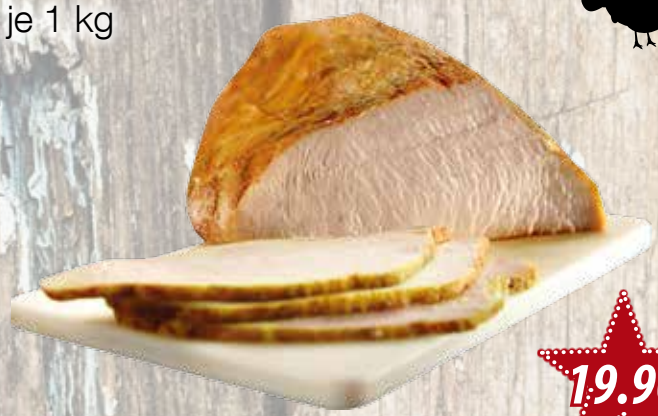
Angebot vom 5. bis 10.12.2016

9.99

Schweinefilet extra zart

Putenschlemmerbraten

je 1 kg



19.90

Putenschlemmerbraten mit Paprika oder Curry ummantelt

Roastbeef

1 kg

39.90

Roastbeef rosa gebraten aus eigener Herstellung

Spezialitäten-Empfehlungen zum Fest von Fleischermeister Michael Behnken

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

Spießbraten vom Schweinenacken

1 kg

Angebot vom 5. bis 10.12.2016

5.99

Spießbraten vom Schweinenacken, verschiedene Füllungen

Kikok Hähnchenfilet

1 kg

17.99

Kikok Hähnchenfilet vom Maishähnchen

Graved Lachsrauchfleisch

1 kg

22.90

Graved Lachsrauchfleisch mit feiner Kräuternote

Kohlwurst

1 kg

10.90

Kohlwurst für einen kräftigen Grünkohl

Neuseeländisches Entrecote

1 kg

19.90

Neuseeländisches Entrecote, marmoriert

Top-Tipp von Michael Behnken Fleischermeister

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

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Weihnachtszeit

„Früher war mehr Lametta“, tönt Opa Hoppenstedt im Loriot-Sketch „Weihnachten bei Hoppenstedts“, der in der Vorweihnachtszeit fast so oft im Fernsehen wiederholt wird wie an Silvester „Dinner for one“. Und ich meine, er hat Recht. Denn was war in den Fünfzigern und Sechzigern ein Weihnachten ohne Lametta? Das ging gar nicht. Bunte Kugeln und Sterne waren zwar schön, aber Lametta musste dominieren – jedenfalls bei uns, denn für das Schmücken des Weihnachtsbaumes war ich zuständig. Ich war stolz, dass meine Eltern mir als Kind diese Verantwortung übertragen haben! Vielleicht kam ihnen das aber auch entgegen, denn im Weihnachtsgeschäft blieb nicht viel Zeit für die Familie.

Wohlgemerkt: Ich will mich nicht beklagen – ich habe überwiegend positive Erinnerungen an die Vorweihnachtszeit, aber das Geschäft ging nun einmal vor und so blieb nicht sehr viel Raum für besinnliche Adventstage im Kreise der Familie. Der Laden wurde geschmückt, Gebäck und Süßwaren wurden präsentiert, ebenso wie Baumschmuck, Kugeln, Kerzen, Sterne, Engelshaar und eben auch Lametta. Bei den Kindern leuchteten die Augen.

In der letzten Woche vor dem Fest wurden die Kunden beschenkt. Jeder bekam eine kleine Aufmerksamkeit, eine Glasschale oder eine kleine Blumenvase zum Beispiel. Diese schöne Tradition haben meine Eltern bis in die Siebziger Jahre beibehalten, bis irgendwann das Interesse durch die Kunden spürbar nachließ.

Heute gibt es bei Böttjer zu Weihnachten den beliebten EDEKA-Wochenkalender. Einige Kunden fragten aber noch einige Jahre: „Gift dat dit Johr nix to Wiehnachten?“

Der fliegende Weihnachtsmann

Mathilda liebte Weihnachten. Die Zeit des Jahres, in der alles blinkte und leuchtete und die Menschen netter zueinander waren als sonst. Wenn der erste Schnee des Winters fiel und der Duft von weihnachtlichen Gewürzen durch die Straßen zog. An Heiligabend waren ihre Eltern und sie zusammen, mehr Familie gab es nicht mehr. Bisher war das egal gewesen, Mathilda liebte ihre Eltern und das Fest mit ihnen zu verbringen, war schön. Doch dieses Jahr war es anders: Die Eltern waren nicht so glücklich wie sonst zu der Zeit, die Stimmung war gedrückt, Unsicherheit war spürbar. Den Grund dafür hatte ihre Mutter ihr vor einigen Tagen erklärt, als sie zu zweit zu Hause waren. Mathildas Vater hatte seinen Job verloren, Umstrukturierung in der Firma, und er war ja auch nicht mehr der Jüngste. Trotz vieler Bewerbungen war noch nicht ein Vorstellungsgespräch zustande gekommen. Finanziell sah es immer schlechter für die kleine Familie aus, schließlich ging auch die Mutter seit Mathildas Geburt nicht mehr arbeiten. Gerade an Weihnachten lagen diese Umstände schwer in der Luft, eigentlich waren schon Tannenbaum und Festessen finanziell nicht tragbar, geschweige denn, dass Geld für Geschenke übrig wär. Mathilda wusste das und auch, dass es nicht zu ändern war. So dachte sie an die schönen Dinge, auf die sie sich auch ohne große Bescherung freuen konnte. Die Familie ging an Weihnachten immer in die kleine Dorfkirche, in der ein großer, festlich geschmückter Weihnachtsbaum stand. An diesem hing, solange Mathilda denken konnte, immer der gleiche, wunderschöne Baumschmuck aus Holz, den eine Dame, die in dem Dorf lebte, vor Jahrzenten gespendet hatte. Ganz besonders mochte Mathilda den kleinen Weihnachtsmann, der in einem Flugzeug saß. Auch wenn sie sich sicher war, dass der Weihnachtsmann eigentlich einen Schlitten hatte, gab ihr die Figur ein warmes Gefühl. Am Abend vor Weihnachten träumte Mathilda von dem Weihnachtsmann. Er war lebendig geworden und flog mit seinem Flugzeug über die Dächer der Stadt, um allen Kindern die ersehnten Geschenke zu bringen. Auch bei ihrem Haus flog er vorbei, landete und kletterte durch den Kamin ins Wohnzimmer. Als es hell wurde, hörte Mathilda die aufgeregten Stimmen ihrer Eltern aus dem Wohnzimmer. Schnell schlüpfte sie in ihre Hausschuhe und lief die Treppe herunter. Im Wohnzimmer angekommen konnte sie ihren Augen kaum glauben: Unter dem Weihnachtsbaum lagen drei wundervoll verpackte Geschenke, eins für ihre Mutter, eins für ihren Vater und eins für sie. Mathilda konnte ihr Glück kaum fassen und auch ihren Eltern verschlug der Anblick für einen Moment die Sprache. Vielleicht waren es die Nachbarn gewesen, die von der Misere der Familie wussten? Oder Bekannte der Familie, die helfen wollten? Mathilda und ihre Eltern rätselten noch einige Zeit, denn sie wohnten auf einem kleinen Dorf, ihre Tür war die meiste Zeit unverschlossen. Glücklich ging die Familie in die Kirche, um wie jedes Jahr an dem Weihnachtsgottesdienst teilzunehmen. Schon während Mathilda die Kirche betritt, bleiben ihre Augen an dem bunt geschmückten Weihnachtsbaum hängen. Doch so sehr sie auch sucht, den Baum während des Gottesdienstes immer wieder genau musterte: Der Weihnachtsmann ist verschwunden. Nach dem Gottesdienst schleicht Mathilda sich an den Leuten vorbei, die sich gegenseitig noch ein schönes Fest wünschen, und läuft zum Weihnachtsbaum. Und wie sie suchend unter diesem steht, kommt der Pfarrer auf sie zu und fragt, was sie suche. „Der Weihnachtsmann ist weg! Er ist jedes Jahr an der gleichen Stelle, aber diesmal kann ich ihn einfach nicht finden“, erklärt Mathilda dem Pfarrer ihre Suche. „Ja, es stimmt. Als ich gestern Abend die Kirche verließ, hing der Weihnachtsmann noch am Baum. Heute Morgen war er verschwunden. Doch was auch immer passiert ist: Ich bin mir sicher, dass er einen wichtigen Grund hatte, einfach zu verschwinden“, lächelte der Pastor. „Ja“, dachte sich Mathilda, „da bin ich mir auch ganz sicher“. Mathilda liebte Weihnachten. Die Zeit des Jahres, in der Wunder wahr werden. Und auch wenn der Weihnachtsmann nicht mehr am Baum hing: Mathilda wird ihn sicher nie vergessen.

R

Weihnachtlicher Hirsch aus Holz

Das braucht ihr::

- 4 mm Sperrholz je nach Größe des Hirsches
- Schmirgelpapier (180er-Körnung)
- Laub-/Handsäge
- Rote Farbe, für Holz geeignet
- Bleistift

So wird es gemacht:

Zuerst wird ein Hirsch in gewünschter Größe auf das Holz mit Bleistift aufgemalt. Es ist auch möglich, eine Vorlage aus dem Internet zu verwenden. Das Holz so festhalten oder hinlegen, dass es nicht verrutschen kann, dann Hirsch ausgesägen. Die Kanten jetzt mit dem Schmirgelpapier glätten, so dass der Hirsch gut angefasst werden kann. Zum Schluss mit der roten Farbe bemalen.

Tipp: Wenn ein Loch in den Hirsch gebohrt wird, kann er als Baumschmuck verwendet werden.

Uriges Herz-Duftkissen

Unsere Herz-Duftkissen – eine wunderbare Dekoidee, die zusätzlich noch wohligen Geruch nach Lavendel in der Wohnung verbreitet und so zum Entspannen in der stressigen Weihnachtszeit beiträgt. Lassen Sie sich verzaubern.

Das braucht ihr:

- Getrocknete Lavendelblüten
- Baumwollstoff, 15 x 15 cm
- Herzschablone, 13 cm breit
- Stoffborte, passend zum Stoffmuster
- Schere
- Schneiderkreide
- Nadel, Faden
- Kleine Tafel mit Loch
- Weißer Stift für die Tafeln
- Band

So wird es gemacht:

Stoff zuerst doppelt legen, dann Schablone feststecken und mit einem Zentimeter Nahtzugabe ausschneiden. Die zwei entstandenen Herzen mit der Außenseite nach innen zusammenlegen.

Die Borte einmal der Länge nach falten und mit dem offenen Ende oben mittig zwischen den Stoff legen.

Zusammennähen, dabei eine circa drei Zentimeter große Öffnung lassen. Das Herz durch die Öffnung nach außen stülpen und die Lavendelblüten einfüllen. Die Öffnung mit einer verdeckten Naht schließen.

Tafel mit gewünschten Begriff beschriften und das Band durch das Loch ziehen. Das Band dann an der entstandenen Schlaufe fest-binden.

Süßer Marshmallow-Schneemann

Schneemänner mögen keine Wärme? Von wegen! Dieser Marshmallow-Schneemann liebt es, in einer verführerisch heißen Schokolade zu baden. Und das Beste: Der weiße Freund sieht nicht nur süß aus, er ist auch ganz einfach nachzumachen!

Das braucht ihr:

- Becher mit heißer Schokolade
- drei weiße Marshmallows
- zwei Salzstangen
- oranges Gummibärchen
- Schokosoße

So wird es gemacht:

Zunächst wählt ihr euch drei schöne, weiße Marshmallows aus. Für das Gesicht nehmt ihr am besten ein orange- oder rotfarbiges Gummibärchen.
Lasst euch von euren Eltern helfen und den Marshmallow mit einem Messer vorsichtig etwas einritzen, dass ihr die Nase besser reinstecken könnt. Dann geht es weiter mit dem Marshmallow-Bauch. Der bekommt links und rechts je eine halbe Salzstange reingesteckt.
Die Salzstangen-Beine werden an den dritten Marshmallow von unten reingesteckt. Nun die Tasse mit der heißen Schokolade nehmen und vorsichtig die Marshmallows einzeln platzieren.
Als Letztes könnt ihr mit flüssiger Schokosoße ein hübsches Gesicht aufmalen und die Knopfleiste am Bauch anbringen. Fertig ist der planschende Schneemann!

Gewinnspiel – Indien-Reise

Bis zum 10. Dezember mitmachen und gewinnen

Prachtvolle Fürstenpaläste, eindrucksvolle Festungen, bunt geschmückte Elefanten und duftende Gewürzmärkte – nehmen Sie am besten gleich am großen Weihnachtsgewinnspiel von EDEKA Böttjer teil. Mit etwas Glück gewinnen Sie eine 8-tägige Erlebnisreise für zwei Personen in das „Land der Könige“ nach Rajashtan im Norden Indiens.
„Die Reise-Verlosung ist ein absolutes Highlight bei uns im Dezember. Am liebsten würde ich selbst reisen“, lacht Christina Oevermann. „Ich finde Indien besonders faszinierend, weil es vor allem von kulinarischer Vielfalt kaum zu überbieten ist.“ Und da merkt man sie wieder – die Leidenschaft für Lebensmittel, die das Team von EDEKA Böttjer zum beliebten Ansprechpartner macht.

Teilnahmeschluss für die einzigartige Erlebnisreise durch die wohl geheimnisvollste Region Indiens ist der 10. Dezember 2016. EDEKA Böttjer wünscht viel Glück!

Und so geht’s: In dieser Zeitung sind insgesamt 5 Buchstaben versteckt, aus denen Sie am Ende das Lösungswort bilden müssen. Kleiner Tipp: Es handelt sich um ein indisches Gewürz. Einfach Coupon vollständig ausfüllen und bei EDEKA Böttjer in Bremervörde oder Selsingen in die dafür vorgesehene Losbox werfen oder per Post an: EDEKA Böttjer, Neue Str. 36, 27432 Bremervörde, Kennwort: Gewinnspiel.

Lösungswort: .....

Anschrift: .....

Name: .....

Telefon: .....

Teilnahme ab 18 Jahren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung möglich. Mitarbeiter und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Verlosungsteilnahme 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 der Verlosung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.

Stimmungsvolle Beleuchtung

Das braucht ihr:

- 4 verschiedene Gläser, gerne älter oder im Vintage-Look
- 4 verschieden große und dicke Kerzen, je nach Glas
- Weihnachtliche Bänder
- Urige Dekorations-Elemente wie Garnrollen, Holzsterne, Naturmaterialien
- Ein weißes Tablett aus Holz, gerne etwas „abgenutzt“

So wird es gemacht:

Die weihnachtlichen Bänder mit einer schönen Schleife an den oberen Teil der Gläser binden. Diese dann auf dem Tablett anordnen. Sie müssen nicht ordentlich in einer Reihe stehen.

Die verschiedenen Kerzen unten erhitzen, dass das Wachs anschmilzt, denn nur so halten diese im Glas. Dann in die Gläser setzen und festdrücken. Jetzt die Dekorationselemente um die Gläser verteilen – dabei geht es nicht um Perfektion, sondern um Charme. Jetzt können die Kerzen angezündet werden und die weihnachtliche Dekoration ist fertig.

Rustikale Rentierdekoration

Das braucht ihr:

- Sperrholz oder feste Pappe in den gewünschten Maßen
- Je nach Material Laubsäge oder Schere
- Bleistift
- Holzleim, Heißklebepistole oder Sekundenkleber

So wird es gemacht:

Das Rentier besteht aus verschiedenen Einzelteilen, die zum Schluss zusammengesteckt und verklebt werden.
Zuerst werden die Beine auf das Material (Holz oder Pappe) aufgemalt – hierbei wird als Grundform ein U verwendet.
Dann folgt das Geweih mit den Ohren, auch dieses wird mit Bleistift vorgemalt. Zum Schluss wird der Körper aufgemalt.
Am Kopf kommt einer und unten zwei Schlitze in das Material, wo später Geweih und Beine festgesteckt werden. Hierbei können Sie sich an dem Bild orientieren. Bei Unsicherheiten beim Aufmalen können auch Vorlagen aus dem Internet verwendet werden.
Nun werden die einzelnen Teile ausgeschnitten oder ausgesägt.
Übrig gebliebene Bleistiftlinien ausradieren.
In die vorgefertigten Schlitze des Körpers werden jetzt Beine und Geweih gesteckt und verklebt.
Wenn Sie möchten, können Sie das Rentier noch mit einem Auge versehen.

EDEKA Böttjer wünscht Ihnen gesegnete Feiertage im Kreise Ihrer Liebsten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

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

Gesund und munter ins neue Jahr

Mitarbeiter berichten von ihren Tätigkeiten im Markt

Bei diesen Gerichten schmelzen die Pfunde

EDEKA Böttjer

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

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

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

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

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

Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15
Fax: (0 42 84) 92 68-29

Redaktionsleitung:
Annika Steinkamp
Tel.: (0 53 32) 96 86-481
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Alina Kaupert
Tel.: (0 53 32) 96 86-45
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Anzeigenberatung
Christian Mack
Tel.: (0 53 32) 96 86-433
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH Mediengestaltung, Druck, Verlag & Presseagentur
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt.
Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit ca. 1 800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.