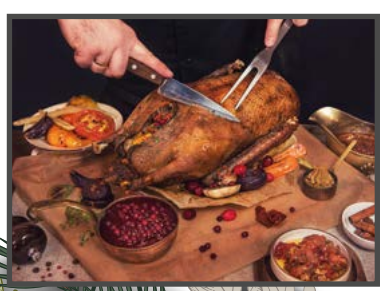
Ausgabe 54 | 5/20
www.edeka-boettjer.de

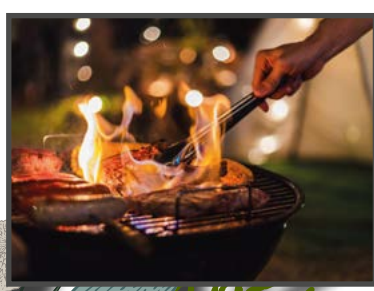
Böttjer aktuell

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Eine Weihnachtsgans vom Grill
- Hochwertige Spirituosen: für die Festtafel oder als Geschenk
- Weihnachtszauber für zu Hause





Weihnachtsklassi die Festtag

Zweifelsohne ist die Weihnachtsgans hierzulande unangefochten auf Platz eins der beliebtesten Weihnachtsklassiker, dicht gefolgt vom knusprigen Entenbraten. Das festliche traditionelle Mahl läutet bei vielen die feierliche Stimmung erst so richtig ein und lässt sich aufgrund verschiedenster raffinierter Rezeptideen auf unterschiedlichste Art zubereiten. Probieren Sie mal Neues aus und profitieren Sie von den Tipps und Tricks unserer fachkundigen Mitarbeiter.
Achten Sie bitte unbedingt auf die Vorbestellzeiten für unser Weihnachtsgeflügel und planen Sie Ihren Weihnachtseinkauf in diesem Jahr rechtzeitig, damit einem gelungenen Festmahl am Ende nichts im Wege steht.

Eine Weihnachtsgans vom Grill

Saftiges Fleisch umgeben von knuspriger Haut – und im Inneren eine leckere weihnachtliche Füllung. Das ist unsere Weihnachtsgans vom Grill! Warum in diesem Jahr nicht mal neue Wege gehen? Mit Feuertonne und heißem Glühwein lässt es sich doch auch im winterlichen Garten gut aushalten. Gegessen werden darf dann ja gerne in der wohlig warmen Stube.

Zutaten:

- Gans (4 bis 6 kg)
- 3 Äpfel
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 100 g vorgekochte Maronen
- 2 bis 3 TL Pfeffer
- 2 EL getrockneter Beifuß
- 1 bis 2 TL getrockneter Majoran
- 3 EL Honig

Für die Soße:
- 1 Bund Suppengrün
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 1 l Wasser
- 400 ml Gänsefond

Material:
- Küchengarn
- Zahnstocher
- Drehspieß
- Grillthermometer
- Edelstahlschale
- Backpinsel

Bestellen Sie Ihr Weihnachtsgeflügel bis zum 11. Dezember bei EDEKA Böttjer

ker für e

Zubereitung:
Die Gans gut mit Wasser ausspülen und trocken tupfen. Die Cranberrys für 10 Minuten in Wasser einlegen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die vorgekochten Maronen halbieren und genau wie die Cranberrys zu den Apfelstücken geben.
Zu der Apfelfüllung den Pfeffer, getrockneten Beifuß und Majoran geben. Alles gut vermengen und die Gans damit füllen. Danach alles gut mit Küchengarn verknoten und mit Zahnstochern fixieren, um zu verhindern das die Füllung wieder herausfällt. Die Gans von außen salzen und auf den Drehspieß vom Grill packen.
Das Suppengrün, Wasser und den Gänsefond in die Edelstahlschale geben. Die Schale dient parallel als Auffangbehälter für heruntertropfendes Fett. Das Fett wiederum dient später als Geschmacksträger für die Soße. Den Grill auf 160 Grad indirekte Hitze stellen, Drehspieß mit Gans montieren und die Schale mit dem Gemüse unter die Gans stellen und den Deckel schließen.
Nach etwa 30 Minuten wird die Haut der Gans mit einer Gabel eingestochen, damit das Fett austreten kann. Ab diesem Zeitpunkt sollte man die Gans alle 30 Minuten mit dem Fett und der Brühe aus der Edelstahlschale bepinseln.
Nach rund 3 Stunden sollte die Gans eine Kerntemperatur von 67-70 Grad erreicht haben. Zur Prüfung empfiehlt sich ein Grillthermometer. Jetzt den Grill noch einmal auf 260 Grad aufheizen und die Gans mit etwas Honig bepinseln. So wird die Haut schön kross und braun.
Um eine schnelle Soße zu zaubern, nimmt man die Schale mit dem Gemüse und Bratensaft vom Grill, Tomatenmark dazu geben, mixt den Sud sowie das Gemüse mit einem Stabmixer auf, wartet kurz, bis sich das überflüssige Fett an der Oberfläche abgesetzt hat, entfernt dies mit einem Löffel und gibt einen guten Schuss Rotwein dazu. Anschließend die Soße noch kurz auf dem Grill einreduzieren lassen.

Bestellen Sie Ihr Wildfleisch bis zum 11. Dezember bei EDEKA Böttjer

Wilde Weihnachten: Natur pur für die Festtagstafel

Frisches Wildfleisch wird immer beliebter und ist insbesondere zu den Festtagen für viele eine heiß begehrte Spezialität. Entscheidend dafür sind zum einen der unverwechselbare Geschmack und zum anderen das artgerechte Leben der Tiere. Da Wildtiere im Freien leben und sich ausschließlich von frischen Gräsern und Kräutern ernähren, erhält man als Verbraucher bestes Fleisch in Bioqualität. Zudem enthält frisches Wildfleisch viel Eiweiß und wichtige Vitamine sowie Mineralstoffe – „somit tun wir gleichzeitig unserer Gesundheit Gutes“, wissen die Fleischexperten von EDEKA Böttjer. Der geringe Anteil an Bindegewebe macht das Fleisch außerdem besonders leicht verdaulich. An der Fleischtheke von EDEKA Böttjer finden Sie in der Weihnachtszeit ein ausgesuchtes Sortiment an Wildspezialitäten aller Art. Achten Sie hier aber bitte unbedingt auf die Vorbestellzeiten für die Festtage.

Hirschrücken mit Zwiebeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- Salz, Pfeffer
- 180 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 250 g Weißkohl
- 4 EL Rapsöl
- 2 Schalotten
- 1 Birne
- 2 Karotten
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Gemüsebrühe
- 800 g Hirschbraten
- 2 EL Rapsöl
- 3 Zwiebeln
- Petersilie

Zubereitung:
Für den Hirschrücken die Kartoffeln schälen, halbieren und in ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln 20-25 Minuten gar kochen, abgießen und abdampfen lassen. Während der Garzeit bereits den Weißkohl in feine Streifen schneiden und waschen. Etwas Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen und den Weißkohl darin anschwitzen. Die Schalotten pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Karotte ebenfalls schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit einer der Schalotten zum Weißkohl geben. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Anschließend zum Kohl geben. Die noch warmen Kartoffeln unter Zugabe der Milch stampfen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken. Das Rapsöl in einer beschichteten Grillpfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen der zweiten Schalotte in die Pfanne geben und goldbraun anrösten. Das Hirschrückensteak unter fließendem Wasser abspülen, auf einem doppelseitigen Küchentuch abtropfen lassen und in der Grillpfanne von beiden Seiten für je 3 Minuten anbraten. Das Hirschrückensteak auf ein Backblech legen, mit Zwiebeln bedecken und im vorgeheizten Backofen für 6-8 Minuten medium garen. Kartoffelpüree, Weißkohl und Hirschrückensteak auf einem Teller anrichten und genießen.

Waidmännisches Brauchtum: Jagdhornblasen hat lange Tradition

Zu den Traditionen der Jagd gehört insbesondere das Jagdhornblasen. Das Verblasen des Wildes gilt als letzte Ehre vor dem erlegten Wild. Hierauf legen die Jäger besonderen Wert. Zum Einsatz kommt das Fürst-Pless-Horn, auch das „kleine“ Jagdhorn genannt. Das Jagdhorn war und ist auch im Zeitalter des Handys noch ein sicheres Leitinstrument bei der Ausübung einer Gesellschaftsjagd. Anhand von verschiedenen geblasenen Signalen verständigt sich die Jagdgesellschaft ohne Sichtkontakt über weite Strecken. So erkennen die Jäger und Treiber, wann die Jagd beginnt und wann sie endet. Aus diesem Grund gehört das Erkennen von verschiedenen Signalen zur Jägerprüfung dazu. Der Jagdtag beginnt mit dem Signal „Begrüßung“ und endet mit „Zum Essen“ vor dem „Schüsseltreiben“ (gemeinsames Essen).

Im Jahre 1956 wurde die **Jagdhornbläsergruppe der Jägerschaft Bremervörde** ins Leben gerufen. Die zurzeit 18 aktiven Bläser und Bläserinnen treffen sich einmal wöchentlich und üben die jagdlichen Töne. Auch Nichtjäger/-innen gehören dazu. Es wird mehrstimmig auf den kleinen Hörnern, Ventil-Pless-Hörnern und auf den großen Parforcehörnern geblasen. Die Gruppe hat im Laufe der Zeit über 30 Märsche einstudiert. Auf jährlich etwa 25 Auftritten wird die jagdliche Musik auch bei Versammlungen und Festen präsentiert. Jubiläen, Familien- und Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstage von Waidgesellen erhalten durch die Bläser einen festlichen Rahmen.
Zudem stellen die Jagdhornbläser ihr Können regelmäßig auf der Pferd & Jagd und dem Vörder-See-Fest dar und nehmen am LJN-Kürwettbewerb teil. Auch auf Hubertus-Gottesdiensten, die zu Ehren des Schutzpatrons Sankt Hubertus in den Kirchengemeinden Anfang November gefeiert werden, sind die Jagdhornbläser dabei, so auch vom Reitverein in der Reithalle in Selsingen.
Die musikalische Leitung hat seit Kurzem Cordula Wintjen übernommen, organisiert wird die Gruppe von der Obfrau Traute Bockelmann. Die Jagdhornbläsergruppe ist ein wichtiger konstanter Bestandteil der Jägerschaft Bremervörde und leistet wertvolle Öffentlichkeitsarbeit.

Rotkohl – ein heimisches Superfood

Rotkohl, Rotkraut oder Blaukraut – der gesunde Kohl hat viele Namen. So facettenreich wie seine Bezeichnungen sind auch seine vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten. Ob gekocht oder roh als Salat – das klassische Wintergemüse macht in den verschiedensten Gerichten eine gute Figur. Doch zu einer Speise darf er keinesfalls fehlen: zum festlichen Gänse- oder Entenbraten sowie zu erlesenen Wildgerichten.

Insbesondere in der kalten Jahreszeit liefert uns das heimische Superfood wertvolle Nährstoffe. So enthält Rotkohl zum Beispiel genauso viel Vitamin C wie Orangen, dazu Kalium, B-Vitamine, Magnesium, Eisen und Kalzium sowie das wichtige Spurenelement Selen. Im Gegensatz zu seinem großen Bruder, dem Weißkohl, enthält er zudem sogenannte Anthocyane (Farbstoffe). Dabei handelt es sich um antioxidativ wirksame sekundäre Pflanzenstoffe, die diese Kohlart zu einem besonders gesunden Gemüse machen.

Je nach Anbaugebiet und Zubereitung glänzt das Kohlgemüse in unterschiedlichen Farbnuancen. Die Erklärung hierfür ist simpel, denn je höher der pH-Wert des Bodens, desto bläulicher ist der Rotkohl. Kohl, der auf saurem Boden wächst, hat eine eher rötliche Färbung. Vielen wird es schon beim Kochen aufgefallen sein, denn durch die Zugabe von säuerlichen Komponenten wie Essig oder Wein erscheint das Rot gleich viel intensiver. Probieren Sie sich mal an neuen Rezeptideen aus und genießen Sie das Superfood zum deftigen Weihnachtsbraten!

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 1 mittelgroßer Rotkohl
- 2 EL Öl zum Braten
- 100 ml Orangensaft, mild
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Honig, flüssig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zimtstange
- 100 g Cranberrys, getrocknet
- 50 g Zucker
- 125 g Mandeln, blanchiert, ganze Kerne

Zubereitung:

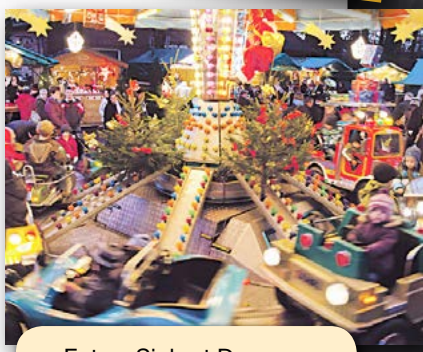
Rotkohl putzen, in 8 gleich große Spalten schneiden und den Strunk zu 2/3 entfernen. Nicht zu viel vom Strunk herausschneiden, da er sonst auseinanderfällt. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Darin die Zwiebeln anbraten und anschließend die Mandeln hinzugeben. Die Zwiebeln und Mandeln unter Zugabe von Zucker karamellisieren. Die Rotkohlspalten dazugeben und unter Wenden anbraten. Danach mit Apfelessig und Orangensaft ablöschen. Anschließend den Honig dazugeben. Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Zimtstange und den Cranberrys vermengen. Das Ganze mit Deckel bei mittlerer Hitze für ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Weihnachtsmarkt

Duft nach Zimtsternen und Lebkuchen, leuchtende Kinderaugen im Kinderkarussell zur Melodie von „Ihr Kinderlein kommet“, Treffen mit Familie oder Freunden zu Schmalzbrot und Glühwein: Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres auf einem der vielen Weihnachtsmärkte in Stadt und Land. Auf dieses beliebte Fest müssen wir in diesem Jahr aus den bekannten Gründen leider fast überall verzichten.

Unser Selsinger Weihnachtsmarkt gehört zweifellos zu einem der beliebtesten Treffpunkte in der Vorweihnachtszeit. Im Jahr 1981 wurde im Zuge des Ausbaus der Bundesstraße der Ortsmittelpunkt von Grund auf neu gestaltet. Im September 1981 fand ein großes Einweihungsfest statt. Mein Freund und damaliger Nachbar Jürgen Koch und ich, beide im Gemeinderat, durften im Veranstaltungsausschuss zum Gelingen dieses Festes beitragen. Kurz, es war ein großartiges Ereignis. Tausende Besucher fanden den Weg nach Selsingen. Das Herzstück des neu gestalteten Ortsmittelpunktes war natürlich unser „Brink“. Vor dem neuen Gebäude der Sparkasse sprudelte jetzt eines der neuen Selsinger Wahrzeichen: der Brunnen aus 3 Mühlsteinen, gestiftet von meinem Freund Klaus Fittschen aus Malstedt. Gegenüber, in einem Vorbau der Sparkasse, eröffnete bald darauf Marlene Winsemann das unvergessene „Café am Brink“.



Fotos: Sigbert Demmer

Aber was hat das mit dem Weihnachtsmarkt zu tun? Nun, irgendwann in gemütlicher Runde, ich glaube es war im „Café am Brink“, kam jemand auf die Idee, auf diesem schönen neuen Platz einen Weihnachtsmarkt ins Leben zu rufen. Man brachte den Wunsch im Gemeinderat vor und traf dort auf positive Resonanz. Nur als Veranstalter wollte die Gemeinde nicht auftreten. Da sei man mit der Durchführung des Frühjahrs- und Herbstmarktes ausgelastet. Und so kam man auf die Idee, die Selsinger Vereine zu begeistern. Eine Versammlung wurde einberufen und fast alle Vereine waren vertreten. Die Schirmherrschaft und damit die Funktion des Veranstalters übernahm Kay Zülsdorf für die Selsinger Werbegemeinschaft. Gedanken wurden vorgetragen, diskutiert und auch wieder verworfen. Aber man konnte sich einigen, und so fand am Freitag und Sonnabend vor dem 3. Advent 1984 der erste Selsinger Weihnachtsmarkt statt. Die Marktstände waren zunächst etwas provisorisch, aber das änderte sich schnell im Laufe der Jahre. Heute hat jeder Verein seine eigene Marktbude. Die Pläne dazu und auch die Fertigstellung stammen von Zimmerermeister Hans-Heinrich Matthias, der die Buden zu einem Freundschaftspreis an die Vereine verkaufte.
Der Markt entwickelte sich überwiegend zu einer „Schlemmerrunde“. Ob Schmalzbrot, Suppe, Fisch oder Bratwurst, Erbsensuppe aus der Gulaschkanone der Seedorfer Soldaten, alles „heruntergespült“ mit einem gut gezapften Bier oder natürlich mit leckerem Glühwein oder heißem Apfelsaft – man traf sich beim „Klönschnack“. Manch einer bewies auch besondere Standfestigkeit, evtl. hat er das am nächsten Tag bereut.

Irgendwann wurde der Brink zu eng für das bunte Treiben. So zog man mit dem Markt 50 Meter weiter auf den Platz vor der Kirche. Hier kam dann noch mehr Weihnachtsstimmung auf, durch die beleuchtete Kirche, das Glockengeläut, den Posaunenchor und den „Türmer“ Holger Hartmann mit seiner Trompete.

Der Weihnachtsmann ist natürlich auch mit dabei, und zwar wie sich das für den echten Weihnachtsmann gehört, seit fast 40 Jahren immer aus derselben Familie, zurzeit in der 2. Generation. Der Name wird hier natürlich nicht verraten …

Hoffen wir auf den 10. und 11. Dezember 2021, dass es wieder heißt: „Wir treffen uns auf dem Selsinger Weihnachtsmarkt.“

Vegetarisch Weihna

mit diesen Rezepten kreieren Sie in K

Erdnusssuppe

Zutaten für 4 Portionen

Für die Tofuspieße:
- 200 g Tofu
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Tahin (Sesampaste)
- 1 TL Agavendicksaft
- 3 EL Sesamöl
- 1 Paprika, rot
- 1 Paprika, grün
- 4 Champignons, braun

Für die Suppe:
- 2 Knoblauchzehen
- 1 großes Stück Ingwer
- 200 g Süßkartoffeln
- 2 EL Erdnussöl
- 1 1/2 TL Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 4 EL Erdnussmus
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Ras el-Hanout (Gewürzmischung)
- 1 EL Chiliflocken
- 80 g Erdnüsse, ungesalzen
- etwas Koriander

Utensilien:
- Holzspieße

Zubereitung:
Knoblauch pellen, fein hacken. Ingwer schälen, fein hacken. Süßkartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Erdnussöl in einem großen Topf erhitzen. Süßkartoffeln, Ingwer und Knoblauch hineingeben und für 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten. Gemüsebrühe in 500 ml Wasser lösen und in den Topf geben. Mit Kokosmilch auffüllen und 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tofuspieße zubereiten. Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. Curry, Paprika, Tahin, Agavendicksaft und 2 EL Sesamöl in einer Schale zu einer Paste verrühren. Tofuwürfel hineingeben und für 10 Minuten marinieren. Paprikaschoten waschen, Stiel und Kerngehäuse herausschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons putzen, ggf. die Stiele etwas kürzen und halbieren. 1 EL Sesamöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Paprika und Champignons für 2 Minuten anrösten und herausnehmen. Den marinierten Tofu in die heiße Pfanne geben und für 4 Minuten von allen Seiten goldbraun braten. Tofu, Paprika und Champignons im Wechsel auf Holzspieße aufspießen. Erdnussmus, Sojasoße, Reisessig und Ras el-Hanout zur Suppe geben, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab zu einer sämigen, homogenen Masse pürieren. Erdnusssuppe auf Schüsseln verteilen, mit Erdnüssen und Chiliflocken toppen und mit frischem Koriander garnieren. Dazu die Tofuspieße servieren.

Pilzrav

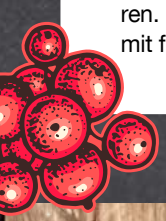
Zutaten für 4 Portionen

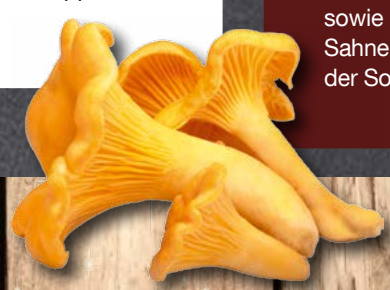
Für den Teig:
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 350 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 7 Eigelb

Für die Füllung:
- 1 kleine rote Zwiebel
- 500 g gemischte Pilze, z. B. braune Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shii-Take, Pfifferlinge
- 3 EL Kok
- 1 Handvo frisch
- 1 Knobla
- 1 kleine F
- 1 kleine S
- 1 TL Sem
- 2 Zweige
- 1 Eigelb

Für die Soße:
- 100 g Gu Norcia-Sp
- 200 g ge

Zubereitung:
Das Mehl sowie den Hartweizengrieß auf eine A cken. Eier und Eigelb in die Mulde geben und glatten elastischen Teig verkneten. Teigkugel in im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung d schneiden. Pilze putzen und ggf. halbieren. Pilze anbraten. Zwiebeln hineingeben und mit anschw hacken und dazugeben. Knoblauch pellen und i und von Kernen befreien. Sardelle fein würfeln. K wie Thymian zu den Pilzen geben und untermisch Messer fein hacken. Den Nudelteig mit der Nudel len. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, verkleben leicht salzen und die Pasta für 5-8 Minuten koche in grobe Würfel schneiden. Die Pilze in Scheibe Pfanne auslassen. Sobald das Fett ausgetreten sowie Balsamicoessig in die Pfanne geben, aufk Sahne hineingeben und einreduzieren lassen. M der Soße anrichten und mit gehobeltem Trüffel u





achten feiern – Kürze ein fleischfreies Festmenü

violi

osöl
ll Blattspinat,
uchzehe
Peperoni
Sardelle
mmelbrösel
Thymian

anciale-di-
beck
mischte Pilze,

z. B. braune Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake, Pfifferlinge
- 1 EL Butter
- 2 EL Balsamico-Bianco-Essig
- 100 ml Sahne
- etwas Salz, Pfeffer

Zur Garnitur:
- 1 kleiner Trüffel
- etwas Parmesan
- 1 Handvoll Rucola

rbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drü- vom Rand zur Mitte hineinarbeiten. Zu einem n Frischhaltefolie einschlagen und für 1 Stunde ie Zwiebel pellen, halbieren und in feine Würfel e in ausreichend Kokosöl von allen Seiten scharf itzen. Spinat waschen, trocken schleudern, grob in feine Scheiben schneiden. Peperoni halbieren noblauch, Peperoni, Sardelle, Semmelbrösel so- hen. Die Füllung auskühlen lassen und mit einem lmaschine ausrollen und mit der Pilzmasse befül- n und ausstechen. Wasser zum Kochen bringen, en. Für die Soße den Guanciale-di-Norcia-Speck n schneiden. Den Speck in einer beschichteten ist, die Pilze hineingeben und anbraten. Butter ochen und für 3-5 Minuten leise köcheln lassen. lit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta mit nd Parmesan sowie dem Rucola garnieren.

Süßer Dessert-flammkuchen

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:
- 1/2 Würfel Hefe, frisch
- 130 ml Wasser
- 250 g Buchweizenmehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl

Für den Belag:
- 3 Pfirsiche
- 3 EL Mandelmus
- 2 EL Agavendicksaft
- 40 g Mandeln, gehackt
- Minzblatt

Zubereitung:
Hefe zerbröseln und in 50 Milliliter lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemischung zusammen mit dem Zucker und etwas Mehl vom Rand der Mulde verrühren, Vorteig anschließend etwa zehn Minuten gehen lassen. Restliche Teigzutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Geben Sie für eine geschmeidige Konsistenz während des Knetens gegebenenfalls etwas Mehl oder Wasser zu. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Platz 45 Minuten gehen lassen. Währenddessen Pfirsichfruchtfleisch vom Kern lösen und in feine Spalten schneiden. Backofen auf 210 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nach dem Gehenlassen erneut kneten und in zwei Portionen teilen. Jede Teigportion auf einem Stück Backpapier dünn ausrollen. Fladen mit Mandelmus bestreichen. Pfirsichspalten dachziegelartig auf die Teigfladen legen, mit Agavendicksaft beträufeln und mit gehackten Mandeln bestreuen. Fladen auf der mittleren Schiene binnen 15 Minuten kross backen. Jeweils einen halben Flammkuchen mit Minzeblättchen bestreut servieren.

Wir verabschieden uns mit den besten Wünschen.

Anita Müller

Seit nunmehr 35 Jahren gehört Anita Müller zum Team von EDEKA Böttjer in Selsingen. „Nimmt man es genau, sind es sogar 46 Jahre“, lächelt die gelernte Fleischereifachverkäuferin. Denn ihre Ausbildung absolvierte sie in der kleinen Fleischerei-Filiale der Zevener Firma Könsgen im EDEKA-Markt Böttjer. „Insgesamt elf Jahre war ich dort tätig, dann übernahm Walter Böttjer die Abteilung“, erinnert sich Anita Müller. Fortan arbeitete sie direkt für das Familienunternehmen. „Unser Chef hatte immer ein offenes Ohr. Wir konnten mit allen Anliegen zu ihm gehen. Dieses Familiäre habe ich immer sehr geschätzt“, verrät die erfahrende Mitarbeiterin, die schon gute Pläne für den Ruhestand hat, denn Langeweile soll definitiv nicht aufkommen. „Sobald es die Hygienevorgaben wieder zulassen, möchte ich mich wieder intensiver mit dem Square Dance, meinem großen Hobby befassen“, freut sich Anita Müller. „Wir danken Anita ganz besonders für ihren jahrelangen, unermüdlichen Einsatz in unserem Betrieb und wünschen ihr für die nun kommende Zeit viel Glück, Gesundheit und Entspannung“, so Christina Oevermann.

Danke für die Treue und alles Liebe für den wohlverdienten Ruhestand!

Endspurt – noch bis zum Jahresende sammeln wir in Selsingen für den MTSV und in Bremervörde für den Tiergnadenhof Rasselbande! Machen Sie mit! Jeder Pfandbon zählt!

Unterstützen Sie mit Ihrer Pfandbonspende die Turnabteilung des MTSV Selsingen e.V.

Unterstützen Sie mit Ihrer Pfandbonspende den Tiergnadenhof Rasselbande in Sandbostel.

Kreative Geschenkideen zum Basteln für alle Kinder

Selbst gemachte Kerzen aus Bienenwachs

Ihr sucht nach einem tollen Bastelprojekt? Mit den selbst gemachten Kerzen aus Bienenwachs habt ihr nicht nur Spaß, sondern auch ein besonderes Geschenk.

Das braucht ihr:

- Zeitungspapier
- Bienenwachs
- Wasserbad
- Silikonspray
- Backblech für kleine Muffins
- Runddocht (Stärke 2) und Universaldochthalter aus Metall
- eine Schere
- eine Zange
- Bratenthermometer

Und so geht‘s:

Deckt die Arbeitsfläche mit Zeitungspapier ab, damit keine bösen Überraschungen entstehen. Nun schmelzt ihr das Wachs in einem Wasserbad. Sprüht das Silikonspray in die Vertiefungen des Muffin-Backblechs, das keine Antihaftoberfläche haben darf. Taucht dann ein etwa 60 cm langes Stück Docht in das geschmolzene Wachs. Schneidet den mit Wachs überzogenen Docht in etwa 4 cm lange Stücke. Jeweils ein Ende in einen Dochthalter stecken und mit der Zange festklemmen. Nun einen Docht in jede Vertiefung des Muffinblechs setzen. Nehmt nun das Gefäß mit dem heißen Wachs aus dem Wasserbad und lasst es einige Minuten abühlen. Überprüft die Temperatur mit einem Thermometer. Sie sollte zwischen 65 und 70°C liegen. Gießt das Wachs anschließend in jede Vertiefung und lasst es dann vollständig aushärten. Löst danach die Kerzen aus den Vertiefungen, indem ihr das Backblech umdreht und mit der Hand leicht dagegen schlagt. Sollte dies die Kerzen nicht lösen, friert das Backblech ein und versucht nach einer Weile erneut, die Kerzen vorsichtig heraus zu nehmen. Zum Schluss den Docht noch etwas stutzen und die Kerzen in kleine, hitzefeste Gläser stellen. Fertig sind eure selbst gemachten Kerzen!

Liebe Kinder,

Weihnachten steht vor der Tür und sicherlich wollt ihr euren Eltern oder Oma und Opa eine besondere Freude zum Fest machen. Auf dieser Seite findet ihr einige Basteltipps, die euch die Wartezeit auf das Christkind verkürzen und gleichzeitig eine tolle Geschenkidee zu Weihnachten liefern.
Viel Spaß beim Basteln wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Bunte Weihnachtszapfen für den Tannenbaum

Macht mit euren Eltern einen spannenden Waldausflug und sammelt unterwegs mindestens zehn Tannenzapfen in unterschiedlichen Größen. Nach eurem Spaziergang malt ihr diese in euren Lieblingsfarben an. Nutzt hierfür euren Tuschkasten. Ob knallig bunt oder dezent in zwei verschiedenen Farbrichtungen – eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Im Anschluss befestigt ihr eine Schnur zum Aufhängen an jedem einzelnen Zapfen – und fertig sind sie, die selbstgemachten Weihnachtsbaumanhänger, die ihr nach Belieben verschenken könnt.

Weihnachtsz

Auch wenn in diesem Jahr mit Kontaktbeschränkungen und abgesagten Veranstaltungen vieles anders läuft, muss man sich nicht die Freude nehmen lassen. Gönnen Sie sich Ihren ganz persönlichen Weihnachtszauber mit selbstgemachtem Glühwein und gebrannten Mandeln. Hier finden Sie Tipps, wie Sie die Klassiker der Weihnachtsmärkte in die eigene Küche holen!

Selbst gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln haben Tradition. Und die süß gerösteten, warmen Nüsse lassen sich kinderleicht nachmachen: Für die Zubereitung vermengen Sie **80 ml warmes Wasser mit 125 g Zucker, ½ TL Zimt, 2 TL Vanillezucker und einer Prise Salz** in einem Topf und erhitzen alles, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Geben Sie 200 g Mandelkerne hinzu, kochen sie alles bei starker Hitze unter Rühren auf, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Zucker karamellisiert. Dann die Temperatur reduzieren und die Mandeln im karamellisierenden Zucker schwenken. Zum Schluss auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.

Wenn es schnell gehen soll:

Morck´s Mandel Werk

Der leidenschaftlich geführte Familienbetrieb aus Bremerhaven blickt auf eine jahrzehntelange Tradition zurück - bereits seit 1950 begeistert die Schaustellerfamilie mit hochwertigen Produkten die Besucher sämtlicher Volksfeste in ganz Deutschland. Die Süßwaren wurden bereits mehrmals von Sterneköchen ausgezeichnet. Mit Marius Morck, der den Betrieb in dritter Generation führt, erfand sich das familiengeführte Unternehmen neu. Heute sind die nach originaler und traditioneller Familienrezeptur im Kupferkessel gebrannten Mandeln auch bei EDEKA Böttjer zu finden. Versüßen Sie sich die Weihnachtszeit mit traditionellem Genuss!

Wintergrillen: Die perfekte Bratwurst

Bratwurst oder Krakauer – erhältlich an den Bedientheken von EDEKA Böttjer oder im SB-Tresen – für den vorweihnachtlichen Grillgenuss genau das Richtige!

Bratwurst oder Krakauer
5er Packung
1 Stück = -.78
3.91€

Maemo - Glüh & Gin

So haben Sie Gin noch nie genossen. Heiß. Mit frischen Zitrusnoten und inspirierenden Wintergewürzen, aus biologischer Produktion.

Neu bei EDEKA Böttjer

auber für zu Hause

Glühwein selber machen – so geht's

In jeden guten Glühwein gehören weihnachtliche Gewürze, nicht wegzudenken sind Zimt, Gewürznelken und Kardamom. Die Hauptbestandteile können je nach Belieben durch weitere Gewürze, wie zum Beispiel Anis, Piment, Muskat oder Vanilleschoten ergänzt werden. Geben Sie Ihre ausgewählten Zutaten in einen Topf und füllen Sie diesen mit einem Rotwein Ihrer Wahl auf. Für eine frische und fruchtige Note geben Sie den Abrieb einer Bioorange hinzu, nach Wunsch auch gerne den frisch gepressten Saft. Nun alles langsam erwärmen. Bildet der Wein einen leichten Schaum an der Oberfläche, ist die Temperatur ideal. Glühwein mit geschlossenem Deckel ca. eine Stunde bei geringer Hitzezufuhr ziehen lassen. Im Anschluss den heißen Glühwein durch ein feines Sieb gießen, in Tassen füllen und nach Belieben mit Orangenscheiben servieren.

Weißer Orangen-Apfel-Glühwein

Zutaten für 4 Gläser

- 30 g frische Ingwerknolle
- 1 Bioorange
- 750 ml Weißwein
- 250 ml klarer Apfelsaft
- 100 ml brauner Rum
- 6 EL Honig
- 2 Zimtstangen
- 1 Messerspitze und 1 TL Zimtpulver
- 1 Apfel
- 150 g Schlagsahne
- Zimtpulver

Zubereitung:
Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Orange waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Wein, Saft, Rum, Orangen- und Ingwerscheiben mit Honig, Zimtstangen und einer Messerspitze Zimt in einen Topf geben. Alles langsam erhitzen, nicht kochen lassen. Apfel waschen, trocken reiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Sahne mit 1 TL Zimt halb steif schlagen. Punsch eventuell durch ein Sieb in Gläser gießen. Sahne darauf verteilen. Mit Apfelspalten verzieren, mit Zimt bestäubt servieren.

Hochwertige Spirituosen für die Festtafel

Im Sortiment von EDEKA Böttjer findet jeder seinen Lieblingstropfen. Ob neue Trendgetränke oder nicht wegzudenkende Klassiker – die Vielfalt ist enorm, und manchmal fällt die Auswahl nicht leicht. Deshalb präsentiert Ihnen Nils Hannemann, fachkundiger Mitarbeiter der Wein- und Spirituosenabteilung, auf dieser Seite seine ganz besonderen Empfehlungen fürs Weihnachtsfest. Schließlich möchte man sich zu diesem Anlass etwas Besonderes gönnen und wieso nicht mal Neues ausprobieren? Ganz gleich, ob als raffiniertes Geschenk zu Weihnachten oder als besonderer Genussmoment für die Festtafel – wählen Sie aus einer unsagbar großen Vielfalt und haben Sie Spaß dabei, Neues zu erkunden!

Bombay Bramble Dry Gin

„Bombay Bramble“ ist ein destillierter Gin mit den natürlichen Aromen von Brombeeren und Himbeeren. Der klassische Bombay Dry Gin wird mit einer 100 Prozent natürlichen Fruchtinfusion belebt: Die Essenz der reifen, aromatischen Früchte harmoniert perfekt mit den lebhaften Wacholdernoten des Klassikers. Servieren Sie diesen edlen Tropfen über Eis mit Tonic und einem Spritzer Zitrone als idealen „Bramble & Tonic“.

Glenmorangie 18 Years Old

„Glenmorangie 18 Jahre“ ist ein rarer, ausgewogener, unverwechselbarer Single Malt Scotch Whisky, der durch seine Lebendigkeit und Finesse besticht. Die komplexen Reifungsverfahren bei Glenmorangie (sowohl in ehemaligen Bourbon-Fässern als auch in spanischen Oloroso-Sherry-Fässern) sorgen für einen Single Malt mit einer außergewöhnlichen Bandbreite an vielschichtigen Aromen.

Botucal – Ron de Venezuela

Dieser exzellente Rum ist gemacht für den puren Genuss. Zu 80 % aus schweren und nur zu 20 % aus leichten Destillaten zusammengestellt, reift er bis zu 12 Jahre. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Rum. Eine charaktervolle Nase weckt Erinnerungen an Fruchtkuchen, Rum-Rosinen-Eiscreme, Kakao, Zimt und Gewürznelken. Am Gaumen entwickeln sich Noten von Karamell und süßem Toffee mit tropischen Früchten. Im Abgang zeichnet sich dieser Rum durch Noten von dunkler Schokolade, Vanilleeis und Orangenaromen aus, die in einem kräftigen und tiefen Finish enden.

300 neue Bäume wurden gepflanzt

Umweltschutz wird bei EDEKA Böttjer belohnt - Für jeden Einkauf, bei dem Sie eine Mehrwegbox oder die praktischen Mehrwegnetze für Obst und Gemüse nutzen und/oder sonstige Verpackungen sparen, erhalten Sie bei Vorlage Ihrer Baumpflanzkarte einen Klebepunkt! Nach insgesamt 10 gesammelten Punkten, kann die Baumpflanzkarte an der Kasse abgegeben werden. „Für jede volle Karte pflanzen wir einen Baum über die Organisation ‚Plant for the Planet´“, berichtet Christina Oevermann. Nachdem bis August diesen Jahres seit Beginn der Aktion bereits 500 Bäume angepflanzt wurden, freuen sich die Mitarbeiter nun erneut über 300 neu gepflanzte Bäume. „Vielen Dank an alle Kunden für die Teilnahme an der Aktion. Aufgrund der positiven Resonanz werden wir die Baumpflanzkarten auch im kommenden Jahr austeilen. Sammeln Sie fleißig weiter“, ruft Christina Oevermann auf.

***Aufgrund von Corona ist der Einkauf mit der Mehrwegdose derzeit nicht gestattet.**

Liebe Kunden,

in diesem Jahr liegt eine ganz besondere Advents- und Weihnachtszeit vor uns.
Die meisten Veranstaltungen sind abgesagt und die Ruhe, nach der wir uns in vergangenen Jahren oft gesehnt haben, tritt nun für viele Menschen tatsächlich ein. In einem schönen alten Gedicht heißt es: „Markt und Straßen stehn verlassen, still erleuchtet jedes Haus; sinnend geh ich durch die Gassen, alles sieht so festlich aus.“
Besinnen wir uns doch in diesem Jahr einmal auf alte Werte und nutzen wir die Zeit, um wie früher zu backen, zu kochen, zu basteln zu genießen ...
Aber natürlich ist die Ruhe nicht immer ein Geschenk. Daher sind wir froh, Ihnen ein Stück Normalität beim Einkaufen in unseren Märkten bieten zu können. Trotz Maske und Abstand können hier und da doch herzliche Begegnungen stattfinden.
Wir wünschen Ihnen allen eine „gnadenreiche“ Advents- und Weihnachtszeit mit Zeit für Ihre Liebsten und Nächsten und gute Ideen für ein gelebtes Miteinander trotz Abstand ...

Herzliche, vorweihnachtliche Grüße,
Ihre Familien Böttjer
und Oevermann

Weihnachten

Markt und Straßen stehn verlassen,
Still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend geh’ ich durch die Gassen,
Alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
Buntes Spielzeug fromm geschmückt,
Tausend Kindlein stehn und schauen,
Sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
Bis hinaus in’s freie Feld,
Hehres Glänzen, heil’ges Schauern!
Wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schneees Einsamkeit
Steigt’s wie wunderbares Singen –
O du gnadenreiche Zeit!

(Joseph von Eichendorff)

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

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
Matthias Böttjer und
Christina Oevermann
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15
Fax: (0 42 84) 92 68-29

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

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

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. 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!