Ausgabe 53 | 4/20
www.edeka-boettjer.de

Böttjer aktuell

Herbstgenuss Wildfleisch
viele Informationen und Rezepte rund ums Wild

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Brotstern: Biobrot aus der Region
- Neu: Moorkäse von Kück's Hoff
- Gewinnspiel: auf die Kürbisse, fertig, los!

Die biologische Vollkornbackstube Brotstern: g

Seit einiger Zeit im Sortiment **bei EDEKA Böttjer in Bremervörde** sind die natürlichen und regionalen Produkte der Biobäckerei Brotstern. Die biologische Vollkornbackstube aus Bremervörde steht seit mehr als 30 Jahren für gesunde Ernährung, bei der Genuss nie zu kurz kommt. Bereits 1988 wurde die erfolgreiche Biobäckerei gegründet. Das Herzstück der Bäckerei ist wohl die Backstube in Bremervörde, denn hier passiert die Magie. In der hauseigenen Steinmühle wird das Getreide frisch und schonend gemahlen. Durch diese Prozedur bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe enthalten. Anschließend wird es mit viel Kreativität und Freude in mehr als 30 Brotsorten verarbeitet. Dabei stammt das Getreide aus der Region. „Unser biologisch angebautes Getreide beziehen wir von Hanke Siemsglüß, einem Landwirt aus Padingbüttel“, erklärt Inhaberin Martina Tamke. Siemsglüß führt nämlich einen zertifizierten Bioland-Betrieb. So können Regionalität und Umweltschutz in den gesunden Broten vereint werden. Tamke betont außerdem: „Es ist nur enthalten, was draufsteht! Dafür stehen wir mit unserem Namen Brotstern - biologische Vollkornbackstube.“ Unter der Vielzahl verschiedener Brotsternbrote sind Brote ohne Hefe, ohne Weizen, glutenfrei (kann Spuren von Gluten enthalten) oder aus 100 % Dinkel zu finden. Daher lässt die vielfältige Auswahl gesunder Backwaren nicht nur die Herzen gesundheitsbewusster Menschen höherschlagen: „Unser größtes Anliegen ist es, gesundes Brot zu backen, das auch schmeckt! Mit unserer Vielfalt finden auch Allergiker Alternativen“, so Tamke. Die Backstube im Elbe-Weser-Dreieck steht Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten beratend zur Seite und informiert persönlich über allergikergeeignete Brotsorten. Fragen Sie bei Bedarf gerne persönlich nach unter 04161-596819 oder informieren Sie sich im Internet unter www.brotstern.de.

Die hochwertigen Brotsternprodukte finden Sie seit diesem Jahr exklusiv bei EDEKA Böttjer. Überzeugen Sie sich selbst von gesunder Ernährung mit Genuss und kaufen Sie frische Produkte von der Vollkornbackstube Brotstern aus Bremervörde!

Sabine Kühl ist Fachkraft für Biolebensmittel

Sabine Kühl kennt sich als Abteilungsverantwortliche des Biobereiches in Bremervörde gut aus mit Bioprodukten und berät ihre Kunden gerne bei Fragen. Nun wurde die Beratungskompetenz im Markt weiter gestärkt durch das 8-tägige Seminar der EDEKA zum Thema „Fachkraft für Biolebensmittel“. Austragungsort der Weiterbildung war die Demeter-Hofgemeinschaft Weide-Hardebek. „Im Rahmen des Seminars lernten wir auf anschauliche Weise die Grundlage der ökologischen Landwirtschaft und Tierhaltung kennen“, verrät Sabine Kühl und fügt hinzu: „Ich interessiere mich seit jeher auch persönlich stark für das Thema Bio und muss sagen, dass mich der Lehrgang nachhaltig bewegt hat.“ Neben den verschiedenen Bioanbauverbänden, ging es zum Beispiel um die Verarbeitung, Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Lebensmitteln. „Außerdem erfuhren wir viel Interessantes über unterschiedliche Ernährungsformen, Allergien und Unverträglichkeiten. Ergänzt durch ökologisches Produktwissen zu allen Lebensmittelkategorien über die Produzenten und Bezugswege bis hin zur Produktplatzierung im Markt“, beschreibt Kühl das weitläufige Themenspektrum des Lehrganges. „Ich bin stolz als Fachkraft für Biolebensmittel noch detaillierter über unsere Produkte im Markt informieren zu können und selber dabei, einige meiner Gewohnheiten umzustellen. Demeter-Produkte haben für mich einen neuen Stellenwert bekommen. Ich wähle nun gezielter aus und freue mich, dieses Wissen heute mit unseren Kunden teilen zu können.“

esundes Backen mit Kreativität und Freude

Martina Tamke

Dafür leuchtet die Biobäckerei Brotstern:

- **Natürliche Inhaltsstoffe**
- **Regionalität und Umweltschutz**
- **Frische Produkte aus hauseigener Backstube**
- **Alternativen für Allergiker**
- **Regionaler Vertrieb**

Biologische Vollkornbackstube
Brotstern

Bei EDEKA Böttjer in Bremervörde erhältlich:
Bio-Einkornbrot
750-g-Laib
(1kg = 7.60)

5.70€

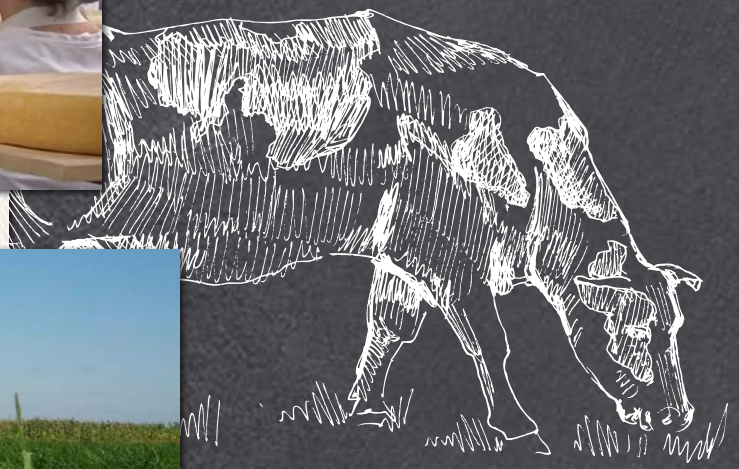
Martina Tamke von der Firma Brotstern empfiehlt das Einkornbrot

Haben Sie schon das Einkornbrot aus der Biobäckerei Brotstern probiert? Wenn nicht, dann wird es höchste Zeit, denn diese Köstlichkeit erobert derzeit die Region. Das bekömmliche Brot aus Urkorngetreide, den ältesten Kulturpflanzen aus der Ära, als die Menschheit mit dem Ackerbau begann, trägt zu einer noch gesünderen Ernährung bei und bietet bei Weizenunverträglichkeit eine genüssliche Alternative. Das Einkorn ist eine der vielen Urgetreidesorten, dessen Ähren schon vor rund 9.700 Jahren im Gebiet zwischen Euphrat und Tigris geerntet wurden. Forscher vermuten, dass sich sogar der Ötzi mit Einkorn ernährt haben könnte. Der Renner unter den Broten von Brotstern enthält doppelt so viel hochwertige Proteine wie herkömmlicher Weizen. Proteine sind wichtig für das Nervensystem und machen lange satt, ein entscheidender Vorteil bei kohlenhydratarmer Ernährungsweise, etwa bei Diäten. Die leicht gelbliche Farbe der Krume beim Einkornbrot kommt von den Carotinen. Sie sind wichtig für die Sehkraft, das Immunsystem und das Herz-Kreislauf-System, schützen vor frühzeitiger Zellalterung und unterstützen wegen ihrer antioxidativen Wirkung sogar die Körperabwehr gegen Krebs.

Kück‘s Hoff: Moorkäse aus der Region – jetzt neu bei EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde

Haben Sie schon den aromatischen Moorkäse aus der Region probiert? Wenn nicht, wird es höchste Zeit! Denn seit Kurzem beliefert Familie Kück aus Forstort-Anfang die EDEKA-Märkte Böttjer mit ihren kostbaren Hoferzeugnissen. Nur 15 Minuten vom Markt in Selsingen entfernt, befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Kück. Hier weiden die insgesamt 120 Kühe in direkter Nähe zum Gnarrenburger Moorgebiet. „Genau jene optimale Lage verleiht unserem Käse sein unbeschreibliches Aroma“, wissen Hofbetreiber Wolfgang und Sven Kück und ergänzen: „Deshalb entstand im Jahr 2019 die Idee des eigenen Käses.“

Die Kühe verfügen über einen modernen Laufstall, der sich genau wie die Futterflächen direkt im Hochmoor befindet. Bei dieser direkten Verbindung zur Natur ist es für die Familie Kück wichtig, nachhaltig zu arbeiten. „Wir stellen das Futter für unsere Kühe selber her und arbeiten sehr umweltschonend. Dies liegt uns seit jeher am Herzen“, versichert Wolfgang Kück.



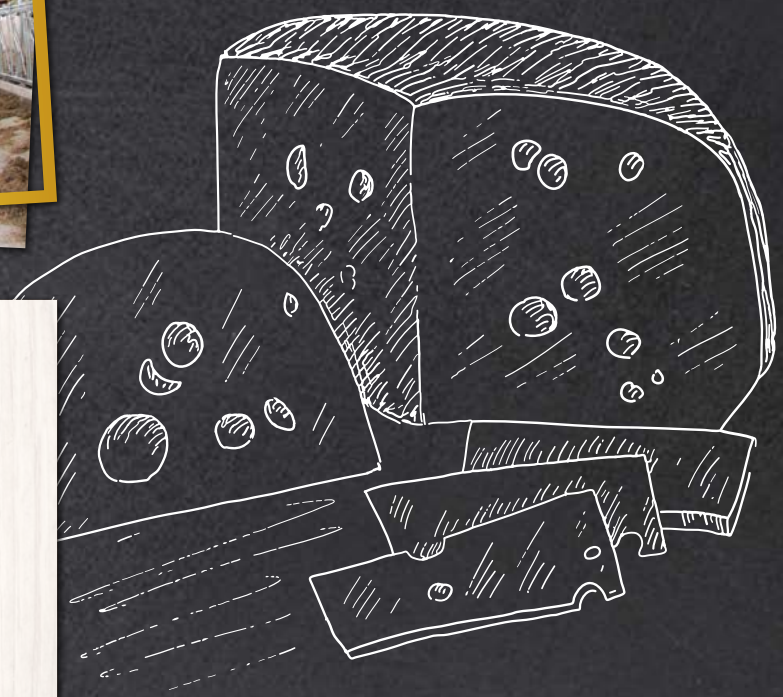
Moorkäse Bockshornklee 100 g

2.25€

Moorkäse natur 100 g

2.93€

Probieren auch Sie den Genuss aus der Heimat und wählen Sie zwischen den zwei gängigen Sorten „Moorkäse natur“ und „Moorkäse Bockshornklee“. Für noch mehr Geschmack auf dem Frühstücks- oder Abendbrottisch!



Bereits seit vier Generationen befindet sich der Betrieb in Familienhand und setzt dabei auf artgerechte Haltung und die Herstellung gesunder Lebensmittel. Mit dem regionalen Käse, der vor Ort hergestellt wird, eröffnete sich für Familie Kück ein weiteres Standbein, das den Fortbestand des Betriebes auch für die kommenden Generationen sichern soll. „Wir freuen uns, mit EDEKA Böttjer einen verlässlichen und vertrauensvollen Partner für die Vermarktung unseres Käses gefunden zu haben und sind stolz, unseren Käse heute in den Frischetheken in Selsingen und Bremervörde wiederzufinden“, so Sven Kück.

Kürbislasagne

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 2 Stiele Rosmarin
- 2 Stiele Thymian
- 2 Schalotten
- 80 g Butter
- 60 g Mehl
- 850 ml Milch
- 250 g Magerquark
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1/2 TL Chiliflocken, getrocknet
- 2 Scheiben Toastbrot
- 70 g Kürbiskerne
- 130 g Mozzarella
- 250 g Lasagneplatten

Zubereitung:
Kürbis halbieren, schälen, Fruchtfleisch entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken tupfen und klein hacken. Schalotten abziehen und fein würfeln. 60 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Rosmarin und Thymian hineingeben und kurz anbraten. Mehl hinzufügen, kräftig rühren und alles 1 Min. dünsten. Milch nach und nach dazugießen und dabei mit einem Schneebesen glatt rühren. Aufkochen und unter Rühren rund 3 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und Quark einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter in der Pfanne anbraten. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und die Hälfte davon zu den Brotwürfeln geben. Mozzarella in Scheiben schneiden. Abwechselnd Lasagneplatten, Kürbisscheiben, Kürbiskerne und Soße in eine eckige Auflaufform schichten und zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Kürbiskerne und Brotwürfel darübergeben und mit den verbleibenden 15 g Butter kleine Butterflöckchen auf der Kürbislasagne verteilen. Kürbislasagne mit Alufolie abdecken und bei 180 °C Umluft etwa 45 Min. backen. Folie nach 30 Min. Backzeit abnehmen und die Lasagne in den letzten 15 Min. goldbraun überbacken.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Modenschauen

Anfang der 1980er-Jahre gab es auf Wahlens Saal (jetzt Selsinger Hof) jährlich im Frühjahr ein besonderes Ereignis: die große Modenschau der Selsinger Werbegemeinschaft! Die Textilhäuser Grafelmann, Koch und Wilshusen sowie das Schuhhaus Köster präsentierten ihre aktuelle Frühjahrs- und Sommerkollektion. In den Jahren 1977 bis 1983 wurde die neueste Mode von professionellen Mannequins (heute sagt man wohl „Models“) präsentiert. Ab 1984 hatten die Verantwortlichen sich etwas Besonderes ausgedacht: eine Modenschau, durchgeführt ausschließlich von Laienmodels, allesamt Selsinger Kundinnen und Kunden. Und auch der Moderator (elegant ausgedrückt „Conférencier“) war ein absoluter Laie.
„Dass die Mode-Ideen nicht zu trocken vorgestellt wurden, dafür sorgte der Conférencier Walter Böttjer. Der Selsinger Geschäftsmann stellte Mannequins, Dressmen und Kindermodelle mit Charme und Witz vor und erläuterte die aktuellen Moderichtungen.“
(Originaltext Bremervörder Zeitung vom 26. März 1984)

Worauf hatte ich mich bloß eingelassen? Ich sollte die neuesten Moderichtungen erläutern und womöglich auch kommentieren? Ich versuchte zwar mich einigermaßen modisch zu kleiden, wobei ich mich jedoch hauptsächlich auf die Ideen meiner Frau verließ. Das war‘s denn aber auch mit meinem Verständnis zum Thema Mode. Aber das nützte nichts, ich hatte nun einmal Ja gesagt – da musste ich jetzt durch. Friedhilde Grafelmann und Susanne Koch schrieben den „Modebericht“, Edeltraut und Volker Wilshusen kleideten mich ein mit den modernsten Anzügen (damals Größe 50) und Christine Köster zog mir die elegantesten Schuhe an.
So ausstaffiert und mit großem Lampenfieber betrat ich die Bühne. Der Modebericht half mir, den Eindruck zu erwecken, als hätte ich einen Crashkurs in die Welt der Designer gemacht. Hier noch ein Auszug aus der Bremervörder Zeitung: „Die neuen Kreationen sind von Kombinationsideen und Chemiseformen gekennzeichnet. Viele Variationen sind möglich: leichte seidige Stoffe ebenso wie modisch-sportliche Bekleidungen mit Strukturen, Karos und Streifen. Besonders betont wird in der Damenmode die Hüfte. Ein wichtiger Kontrast ist die ausgearbeitete Schulterpartie usw.“ – Zitat Ende.
Und so schickte ich die „Models“ auf den Laufsteg: Gisela, Marianne, Ingrid, Karin und Karin, Anne, Hermine, Elfriede, Käthe, Angelika, Bärbel, Traute, Gerda und Rose, dazu Hans-Adolf, Karl, Reimund, Heinrich, Stefan, Ingo, Arie sowie viele Kindermodelle, nämlich Alexandra, Anne, Chatrina, Christiane, Michael, Tanja, Michaela, Christoph, Henning, Julia und Christina.
Mit der Zeit verging bei allen Beteiligten das Lampenfieber, ja es begann Spaß zu machen. Der Saal war restlos ausverkauft, die Zuschauer waren begeistert. Zeitweise wurde so anhaltend applaudiert, dass die „Models“ sich nur schwer vom Laufsteg trennen konnten.
In der Pause und nach der Schau konnten sich die Besucher an den zahlreichen Ausstellungsständen informieren, an denen viele weitere Selsinger Gewerbetreibende ihre Produkte und Dienstleistungen präsentierten.

Walter Böttjer bei der Moderation

Ab dem Jahr 1985 gab es außerdem eine Frisuren-Extraschau des Hauses Zülsdorf-Frisuren.
Dazu hatte mir Karin Zülsdorf den „Frisurenbericht“ aufgeschrieben. Und somit durfte ich auch noch über Fransen, Strähnchen, lang, halblang, weich oder weiblich parlieren …

Christina auf dem Laufsteg

Am 11. November ist Martinstag

Jedes Jahr am 11. November feiern Menschen in ganz Deutschland das Fest des St. Martin – und obwohl es in keinem aller Bundesländer ein gesetzlicher Feiertag ist, ist es für die meisten zu einer liebgewonnenen Tradition geworden. Wenn die Kinder mit ihren leuchtenden Laternen hinter St. Martin auf seinem Pferd vorbeiziehen, weiß jeder, es ist wieder St. Martinstag. Auch die Kirchengemeinde Selsingen zelebrierte diesen Tag stets feierlich, mit vielen bunten Kerzenlichtern vor der Kirche und einem geselligen Laternenumzug für alle interessierten Kinder, natürlich mit St. Martin auf seinem Pferd. Aufgrund der aktuellen Situation kann dieses Fest in diesem Jahr leider nicht in gewohnter Form stattfinden, doch vielleicht lässt sich St. Martin dennoch kurz mit seinem Pferd vor der Kirche blicken? Kinder und Eltern sollten auf jeden Fall ihre Augen offenhalten.

Die Geschichte von St. Martin

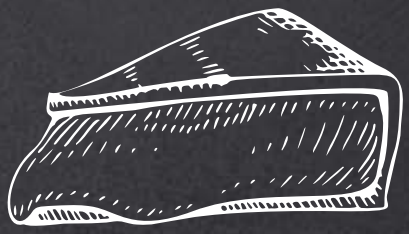
Es war einmal ein Soldat, der hieß Martin.
Eines kalten Herbsttages bekommt Martin den Auftrag, eine Botschaft in die nächste Stadt zu bringen.
Er reitet auf einem Pferd. Es schneit. Martin trägt einen Helm und ein Schwert.
Es ist dunkel. Der Wind bläst Martin kalt ins Gesicht.
Martin hat einen warmen, roten Mantel.
Er hüllt sich fest ein.
Am Stadttor sitzt ein armer Mann im Schnee, der kein Zuhause hat.
Er ist ein Bettler. Er friert. Er hat Hunger.
Er ist in Lumpen gekleidet.
Der Bettler ruft: „Helft mir!“.
Viele Menschen gehen vorüber.
Einer findet kein Geld. Jemand winkt einfach ab.
Andere gucken gar nicht hin. Dann kommt Martin.
Martin hält die Zügel an.
Er bleibt beim Bettler stehen.
Martin zieht sein Schwert und teilt den dicken, roten Mantel in zwei Teile.
Er gibt dem Bettler eine Hälfte. Die andere Hälfte behält er selbst.
Der Bettler ist froh und möchte Martin danken.
Martin ist schon davongeritten.
Martin beschließt, nicht mehr Soldat zu sein.
Er legt sein Schwert ab, er legt seinen Helm ab.
Er will den Menschen Gutes tun und der Kirche dienen. Martin wurde Bischof und hat vielen Menschen geholfen.

Könnte uns St. Martin nicht auch in dieser Zeit ein Vorbild sein?

Anekdoten von der Käsetheke als Dankeschön an unsere Kunden

Unsere Käsetheke ist auch für uns etwas ganz Besonderes. Umso mehr freuen wir uns, wenn sich aus einem Einkauf wiederkehrende Besuche und tolle Kundenbeziehungen entwickeln. Unsere Kunden kommen aus den unterschiedlichsten Gründen und Anlässen zu uns. Einige davon wollen die Mitarbeiter der Käsetheke hier mit Ihnen teilen:

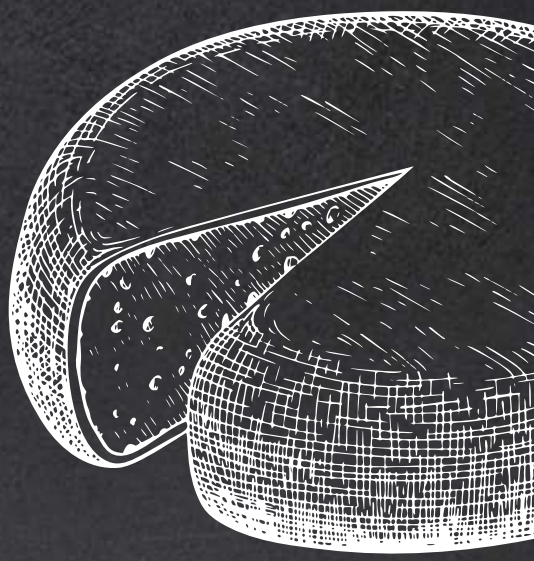
Kein Weg ist zu weit
Ein junges Paar nimmt regelmäßig eine beschwerliche Anfahrt auf sich, nur um ihren Lieblingskäse frisch aus der Käsetheke zu genießen. Weder Baustelle noch lange Reisezeit können sie abhalten, um in den Markt zu kommen: *„Wir lassen uns am liebsten an der Käsetheke von EDEKA Böttjer bedienen.“*



Deutsch-norwegische Käsefreundschaft
Seit langer Zeit kommt eine Kundin an die Käsetheke, um ihrem norwegischen Freund bei jedem Besuch ein Stück Tilsiter mitzubringen. Eines Tages besuchte uns der Norweger und berichtete uns von dem norwegischen Geitost-Käse, den auch wir im Markt führen. Postwendend brachte er uns bei seinem nächsten Besuch in Deutschland ein Stück des traditionellen Käses aus seiner Heimat mit. Dieser stammte aus einer kleinen Käserei in Norwegen. Wir freuten uns sehr über diese Geste und kosteten das Norweger-Original mit Genuss. Diese deutsch-norwegische Freundschaft beweist uns, dass wahre Käseliebe keine Grenzen kennt.

Das Tauschgeschäft: Schokolade gegen Käse
„Ich komme gerne an die Käsetheke. Hier sind alle sehr nett und mein Käse wird so geschnitten, wie ich ihn am liebsten mag.“ Seit vielen Jahren besucht uns diese Kundin schon an der Käsetheke. So ist aus der Kundenbeziehung längst eine gute Bekanntschaft geworden. Daher bringt die Käseliebhaberin regelmäßig aus ihrem Sylt-Urlaub leckere Schokolade für das Team mit.

Unser Käsetheken-Team freut sich sehr über die positive Resonanz und die vielen kleinen Käsegeschichten, die den Alltag an der Theke bereichern. Auch in Zukunft sind wir immer offen für Feedback jeglicher Art, um uns kontinuierlich für Sie verbessern zu können. Löchern Sie uns gerne mit Ihren Käsefragen, wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Bis zum nächsten Mal!



Herbstgenuss Wildfleisch

Frisches Wildfleisch wird immer beliebter und ist insbesondere im Herbst oder 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. Informieren Sie sich an den Frischetheken von EDEKA Böttjer über das Angebot an Wildspezialitäten aller Art. Probieren Sie mal Neues aus und lassen Sie sich vom unverwechselbaren Geschmack verzaubern!

Denken Sie daran, Ihr gewünschtes Wildfleisch bitte rechtzeitig vorzubestellen.

Hirsch

Der Hirsch ist besonders zu feierlichen Anlässen eine beliebte Spezialität, die allen Fans von Wildfleisch das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Ob als Gulasch, Steak oder Braten – das kräftige, mit Rindfleisch zu vergleichende Fleisch macht in den verschiedensten Varianten eine gute Figur.

Reh

Seit Langem als kulinarischer, zarter Hochgenuss bekannt, kommt Rehfleisch nun immer häufiger auf den Tisch. Aus der Vielzahl an Teilstücken lassen sich verschiedenste Gerichte zubereiten, die alle einen Hochgenuss für die Sinne versprechen.

Wildschwein

Der Geschmack von Wildschwein unterscheidet sich stark vom Fleischgeschmack unserer Hausschweine. Es schmeckt deutlich intensiver und ist außerdem sehr würzig. Gleichzeitig ist das Fleisch von der Wildsau magerer und hat eine festere Struktur.

Rehmedaillons

Passend zum Wild:
Bottwartaler Premium Samtrot QbA
trockener Rotwein mit kräftigem Körper und einem intensiven, beerigem Aroma
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 7.79)

5.84€

Zartes Wild in einer wunderbaren Rotweinsoße, dazu in Trüffelöl marinierte Pasta. Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit unserem Rehmedaillons-Rezept.

Zutaten für 4 Portionen:

Rehmedaillons:
- 800 g Rehrücken, ohne Knochen
- 8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 1 TL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 100 g Pilze

Beilagen:
- 200 g Karotten
- 2 TL Butter
- 300 ml Wildfond
- 100 ml Rotwein, trocken
- 200 ml Sahne
- 400 g Tagliatelle
- 2 EL Trüffelöl

Utensilien
- 8 Bratenfäden

Zubereitung:
Für die Rehmedaillons das Filet in 8 Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Bratenfaden fixieren. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Rehmedaillons von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten. Die Medaillons anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 165 °C für 8-10 Minuten medium garen. Die Pilze in die noch heiße Pfanne geben und ebenfalls von allen Seiten anrösten. Mit dem Wildfond sowie dem Rotwein ablöschen und für 3-5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterdessen angießen. Weitere 3-5 Minuten köcheln lassen und die Soße ggf. mit etwas Stärke abbinden. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung bissfest garen. Die Karotten schälen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden. Die Butter in einer separaten Pfanne erhitzen und die Karotten 2-3 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Die Tagliatelle abgießen und noch im Nudelsieb mit dem Trüffelöl marinieren. Die Rehmedaillons mit den Tagliatelle, Karotten sowie der Pilzsoße anrichten.

„Wildes Land“ steht für die artgerechte und natürliche Ernährung von Hunden und Katzen. Das Motto lautet: Natur pur! Die hochwertigen Hunde- und Katzenfuttersorten sind ganz auf die natürlichen Bedürfnisse unserer Haustiere abgestimmt. Extra viel Fleisch, kein Getreide/kein Gluten, Futter mit einer hohen Akzeptanz und Verträglichkeit und die Verwendung von wertvollen Wildkräutern zeichnet das Futter aus. Aus Liebe zu den Tieren kommt jetzt Natur pur direkt in den Napf!
Denn was bei Menschen schon seit vielen Jahren angesagt ist, erreicht nun glücklicherweise auch immer mehr die Näpfe von Hunden und Katzen: Eine hochwertige, ganz auf die natürlichen Bedürfnisse von Vierbeinern und Stubentigern ausgerichtete Ernährung durch getreidefreie Rezepturen, mit natürlichen und hochwertigen Zutaten in Form von viel frischem Fleisch, Gemüse, natürlichen Wildkräutern und Ölen. Die hochwertigen Zutaten werden ideal kombiniert und schonend verarbeitet. Sowohl das Hundefutter als auch das Katzenfutter orientieren sich an den natürlichen Bedürfnissen der Tiere, in Verbindung mit modernen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen, für eine optimale und artgerechte Ernährung.
„Wildes Land“ hat diesen Trend schon sehr früh erkannt und seitdem konsequent mit ehrlicher Leidenschaft und Hingabe umgesetzt. Seit 2014 heißt die Mission, das Leben möglichst vieler Hunde und Katzen durch bessere, gesündere Ernährung positiv zu beeinflussen und somit ein langes und glückliches Zusammensein mit deren Lieblingsmenschen zu ermöglichen: Ihnen! Eine Mission, mit der sich das „Wildes Land“-Team, die meisten davon selbst Tierbesitzer, zu 100 % identifiziert und mit viel Herzblut bei der Sache ist. Dadurch entstehen tolle Produkte, die Ihre Lieblinge nicht nur lecker finden, sondern die ihnen auch noch richtig gut tun.

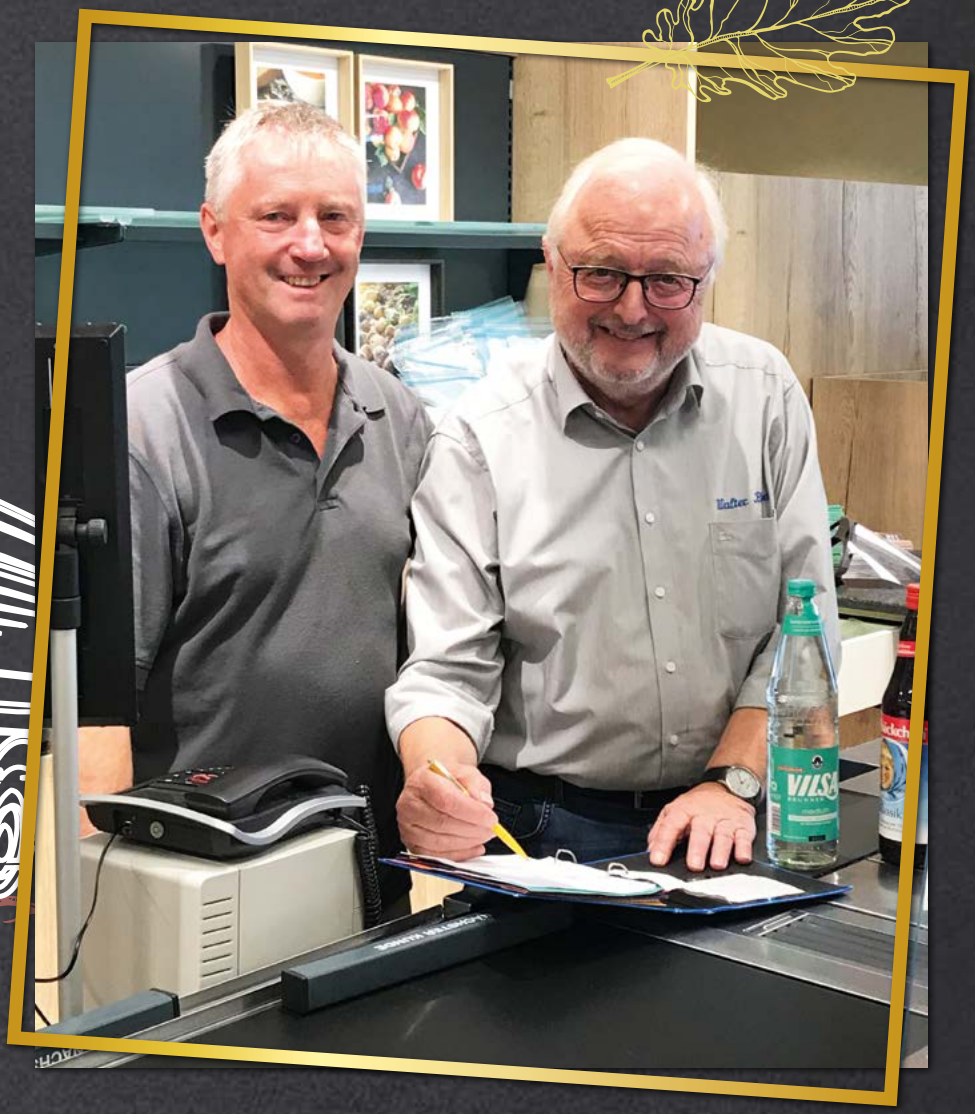
Dafür steht „Wildes Land“

- Sehr hoher Fleischanteil
- Kein Getreide/kein Gluten
- Ohne Zusatz von Zucker, Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen
- Ohne Tierversuche

Bei EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde erhältlich

Wildes Land – Natur pur für den Futternapf

Zurück bei EDEKA Böttjer



Der Name Martin Ahrens wird vielen Kunden von EDEKA Böttjer ein Begriff sein. Der Bankangestellte aus Selsingen absolvierte von 1975 bis 1978 seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei EDEKA Böttjer – damals noch im alten Markt bei Walter und Elisabeth Böttjer. Nun ist er zurück und arbeitet seit August dieses Jahres als Auslieferungsfahrer. „Ich freue mich sehr über meine neue Aufgabe – und wie es eben immer so ist, man sieht sich immer zweimal im Leben“, lächelt Martin Ahrens.

Natürlich hat er Walter Böttjer und Familie als Bankangestellter im Ort oft bei den täglichen Bankgeschäften gesehen, und letztlich entstand daraus auch sein neues Arbeitsverhältnis. „Man hatte im Ort immer wieder Kontakt. Verstanden haben wir uns immer gut. Nach meiner Ausbildung musste ich für 15 Monate zur Bundeswehr und danach verschlug es mich zur Bank. Ich suchte nach neuen Herausforderungen und fand diese bei der Volksbank, wo ich insgesamt 40 Dienstjahre verbrachte. Durch meine Altersteilzeit ergaben sich für mich völlig neue Möglichkeiten, denn auf einmal hatte ich wieder Zeit für Neues und so kam ich der Anfrage von Walter Böttjer nach, mich als Auslieferungsfahrer auszuprobieren“, berichtet Martin Ahrens.

Seitdem liefert er jeden Donnerstag Getränke und Lebensmittel aus – und das mit großer Freude. „Ich kenne die Gegend wie meine Westentasche und auch die meisten Kunden. Es macht mir immer wieder Freude, weil das Angebot des Lieferdienstes sehr von unseren Kunden, insbesondere von älteren Menschen, geschätzt wird. Somit habe ich eine tolle Abwechslung gefunden, durch die ich gleichzeitig noch Gutes tun kann“, verrät Ahrens, der immer gerne bereit ist für einen kleinen Klönschnak.

Der neue Mitarbeiter verbringt somit den gesamten Donnerstag im Markt und auf den Straßen der Gegend, um allen Kundenwünschen gerecht zu werden. „Morgens packe ich die Getränke für die erste Tour. Wir beliefern neben Privatpersonen auch Sportvereine, die Samtgemeinde und die Diakonie“, verrät Ahrens.

Alle weiteren Bestellungen werden bereits von seinen Kollegen vorbereitet. Für die Tourenplanung ist Martin Ahrens dann aber wieder persönlich verantwortlich. „Ich schaue immer, welche Route am besten passt und organisiere mich selbstständig.“ Meist sind es drei Touren und mehr, die er fahren muss. „Die Zeit vergeht immer wie im Flug. Ich könnte mir keine bessere Aufgabe vorstellen und habe nicht vor, so schnell damit aufzuhören. Ich freue mich, zurück bei Böttjer zu sein und etwas Sinnvolles tun zu können.“

Macht mit beim großen

Bei EDEKA Böttjer geht's rund, denn die Teams der Märkte in Selsingen und Bremervörde rufen auf zum großen Kürbis-Gewinnspiel! Ab sofort können alle Kinder ihren selbst geschnitzten Kürbis im Markt abgeben und auf tolle Preise hoffen. Abgabefrist ist am 7. November 2020. Klebt einen Zettel mit eurem Namen und eurer Telefonnummer auf den Kürbis. Die Gewinner werden benachrichtigt.
Verpasst eurem Kürbis ein lustiges oder gruseliges Gesicht. Eine Anleitung hierfür findet ihr auf dieser Seite. Natürlich sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Jury aus dem jeweiligen Markt wählt am Ende jeweils die drei schönsten Kürbisse aus und prämiert diese mit attraktiven Preisen. Und das Beste: Niemand von euch geht leer aus. Jedes teilnehmende Kind erhält bei Abgabe seines Kürbisses eine kleine Überraschung. Also macht mit, und bastelt eine schöne Halloween-Dekoration.
EDEKA Böttjer wünscht viel Spaß und gutes Gelingen!

Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Kürbisschnitzen

Hinweis:
Lassen Sie Ihre Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Messer schnitzen, es besteht Verletzungsgefahr!

Das braucht ihr:

- 1 Kürbis
- 1 Unterlage
- 1 Löffel
- 1 Schale
- 1 Stift (Folienstift oder Edding)
- 1 spitzes, scharfes Messer
- 1 Kerze
- 1 Glas

Und so geht's:

1. Kürbis öffnen: Zuerst verpasst du deinem Kürbis eine Glatze. Dafür malst du mit dem Stift um den Strunk einen großen, runden Kreis. Den Deckel schneidest du mit dem Messer leicht schräg aus, damit er nicht in den Kürbis fällt. Das ist gar nicht so einfach - lass dir von Mama und Papa helfen!
2. Kürbis aushöhlen: Mit dem Löffel holst du das lose Fruchtfleisch und die Kerne aus dem Kürbis heraus. Kratze auch das restliche Fruchtfleisch aus dem Gehäuse.
3. Kürbisgesicht zeichnen: Nun kannst du dir überlegen, ob das Kürbisgesicht freundlich, lachend oder gruselig aussehen soll. Schnappe dir deinen Kürbis und zeichne mit dem Stift ein Gesicht vor.
4. Kürbis schnitzen: Schneide mit dem Messer entlang der Linien. Vorsicht bei den Fingern!
5. Kürbis frisch halten: Streue etwas Sägemehl in den Kürbis, so wird die Flüssigkeit aufgesaugt und er bleibt etwas länger frisch.
6. Kerze einsetzen: Nun stelle deine Kerze in ein Glas, um sie vor Wind zu schützen und ab in den Kürbis damit!

Gewinnspiel!

Praxistipps:

1. Öffnung groß genug schneiden, um bequem ins Innere zu gelangen.
2. Vorlagen gibt's zum Ausdrucken: abpausen und fertig ist das Gesicht!
3. Den Lichtdurchlässigkeitstest mit einer Taschenlampe machen.
4. Das Innenleben kann als Vogelfutter im Garten verwendet werden

Auf die Kürbisse, fertig, los!

Macht mit und gewinnt eins von insgesamt sechs „Kinderspielen des Jahres 2020 - Speedy Roll“

Wir sagen Danke

Liebe Kunden,

an dieser Stelle senden wir Ihnen einmal herzliche Grüße von unseren gesamten Teams in Selsingen und Bremervörde. Wir bedanken uns für Ihre Treue und Verbundenheit, die Sie zu uns halten in dieser besonderen Zeit- trotzdem das geliebte Miteinander und Klönen beim Einkauf mit Mundschutz schon lange nicht mehr so angenehm ist.
Auf viele liebgewonnene Dinge und Unternehmungen müssen wir immer noch verzichten und besinnen uns daher auf Werte, die uns wirklich wichtig sind.
Lassen Sie uns dabei unsere Nachbarn nicht vergessen und füreinander da sein. Wir sind überzeugt, dass wir nur gemeinsam diese Zeit gut überstehen werden.

Herzliche Grüße,
Ihre Familie Böttjer und Oevermann
sowie das gesamte Team der Märkte in Selsingen und Bremervörde

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (04761) 92628-0

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (04284) 9268-15

EDEKA Böttjer

Auflage: 19000 Exemplare

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36-38
27432 Bremervörde
Tel.: (04761) 92628-0
Fax: (04761) 92628-29

Walter Böttjer KG
Matthias Böttjer und
Christina Oevermann
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (04284) 9268-15
Fax: (04284) 9268-29

Redaktionsleitung:
Annika Steinkamp
Tel.: (05332) 9686-481
Fax: (05332) 9686-51
E-Mail:
marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Alina Kaupert
Tel.: (05332) 9686-45
Fax: (05332) 9686-58
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung, Druck,
Verlag & Presseagentur
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58
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. 6000000 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!