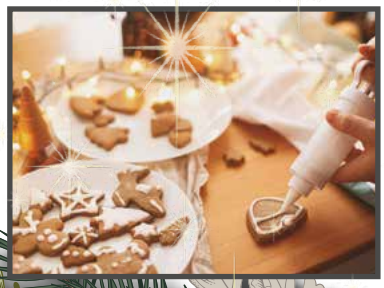
Ausgabe 59 | 5/21
www.edeka-boettjer.de

Böttjer aktuell

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Das große Backen – Gewinnerrezept
- Innere Wärme – die beliebtesten Heißgetränke
- Käse und Wein zum Fest



Liebe Kunden,

mitten in der Adventszeit präsentieren wir Ihnen diesmal unsere Ausgabe von „Böttjer Aktuell“ mit kuscheligen Themen rund um Weihnachten und Silvester. Haben Sie schon Ideen, wie Sie an diesen Tagen Ihre Liebsten verwöhnen möchten? Sollte dies nicht der Fall sein, seien Sie gespannt auf die folgenden Seiten und lassen Sie sich inspirieren von Rezepten und Anregungen.
Auch ein Blick in andere Länder und deren Bräuche zu Weihnachten finden Sie in dieser Ausgabe.
Was bewegt die Menschen hierzulande und in der Ferne?

Fast überall führen gerade gegensätzliche Meinungen und Ansichten dazu, dass viele Menschen verunsichert sind. Dabei sehnen sich eigentlich alle nur nach Einheit, Geborgenheit und Frieden. Lassen Sie uns gemeinsam schauen, was wir tun können, um dieses Ziel zu erreichen. Kürzlich postete eine Mitarbeiterin von uns ein wunderschönes Gedicht, welches wir hier auch gerne mit Ihnen teilen möchten.

Weltweit hat die Fokussierung auf die Pandemie und die damit verbundene Änderung der Handelsströme in vielen Ländern der Erde zu verstärkten Hungersnöten geführt.
Daher haben wir uns entschlossen, zu Weihnachten das „World Food Programme-WFP“ der Vereinten Nationen besonders zu unterstützen. Helfen auch Sie mit, beispielsweise über „Brot für die Welt“, „World Food Programme“ oder die „Welthungerhilfe“ Hungersnöte zu bekämpfen.
„Wir und jetzt für Alle“, das ist seit Beginn dieser besonderen Zeit der Slogan der EDEKA!
Bleiben wir dabei und helfen wir einander in gewohntem, liebevollem Miteinander.

Eine besinnliche Weihnachtszeit wünscht Ihnen
Ihre Familie Böttjer

Spendenkonto:
Brot für die Welt
IBAN:
DE10 1006 1006 0500 5005 00
BIC: GENODED1KDB
Bank für Kirche und Diakonie

Kontoverbindung World Food Programme:
Kontoinhaber:
Maecenata Stiftung
Kontonummer: 8878700
Bankleitzahl: 70020500
IBAN: DE 50 700 2050 0000

Deutsche Welthungerhilfe e. V.
Sparkasse Köln/Bonn
IBAN:
DE15 3705 0198 0000 0011 15
BIC: COLSDE33

Wir & Jetzt für Alle

Hoffnungslicht

Das Leben bremst, zum zweiten Mal,
die Konsequenzen sind fatal,
doch bringt es nichts wie wild zu fluchen,
bei irgendwem die Schuld zu suchen,
denn solch wütendes Verhalten,
wird die Menschheit weiter spalten,
wird die Menschheit weiter plagen,
in diesen wahrhaft dunklen Tagen.
Viel zu viel steht auf dem Spiel,
Zusammenhalt, das wär‘ ein Ziel,
nicht jeder hat die gleiche Sicht...
Nein, das müssen wir auch nicht...
Die Lage ist brisant wie selten,
trotzallem sollten Werte gelten
und wir uns nicht die Schuld zuweisen,
es hilft nicht, wenn wir uns zerreißen.
Keiner hat soweit gedacht,
wir haben alle das gemacht,
was richtig schien und nötig war,
es prägte jeden, dieses Jahr.
Für alle, die es hart getroffen,
lasst uns beten, lasst uns hoffen,
dass diese Tage schnell vergeh‘n
und wir in bess‘re Zeiten seh‘n.
Ich persönlich glaube dran,
dass man zusammen stark sein kann...
Für Wandel, Heilung, Zuversicht,
zünd‘ mit mir ein Hoffnungslicht

(Doreen Kirsch)

Innere Wärme mit Glühwein, Grog und Co.

Wenn es draußen stürmisch und kalt wird, sehnt sich jeder nach innerer Wärme. Die beliebtesten Heißgetränke erlebten ihre größten Auftritte zumeist auf den großen Skihütten im Rahmen der vor Corona so beliebten Aprés-Ski-Partys oder auf den Weihnachtsmärkten der Nation, wenngleich sie sich auch zum genussvollen Verzehr im winterlichen Garten am Feuerkorb anbieten. Gönnen auch Sie sich einen wohlig-warmen Genussmoment und probieren Sie sich an neuen Getränketrends und alten Klassikern aus.

Glühwein

Ein Glas hausgemachter, fein abgeschmeckter Glühwein ist einfach köstlich! Probieren Sie sich an unserem Rezepttipp oder erleben Sie die Vielfalt an Glühweinspezialitäten von EDEKA Böttjer.

Jagertee

Die österreichische Spezialität aus Schwarztee und Rum wird gern mit Zucker und verschiedenen Gewürzen abgeschmeckt. Wärmt herrlich und ist nicht zu süß. Der Alkoholgehalt von üblicherweise 12 bis 15% ist jedoch nicht zu unterschätzen!

Feuerzangenbowle

Hochprozentig und mitunter stark zuckerhaltig. Wärmt hervorragend, geht schnell in den Kopf und ist somit ideal für einen feucht fröhlichen Abend mit den Liebsten geeignet.

Grog

„Wasser kann, Zucker darf, Rum muss“: Dieser Spruch gibt das Rezept für einen guten Grog exakt wieder. Der Klassiker hat seine Wurzeln in der Royal Navy, wo der Rum verdorbenes Trinkwasser wieder genießbar machen sollte.

Heiße Oma

Dabei handelt es sich um ein beliebtes Après-Ski-Getränk aus heißer Milch mit Eierlikör. Gerne wird es mit Vanille abgeschmeckt und Sahne dazugegeben. Schmeckt köstlich!

Lumumba

Kakao mit Rum ist wegen seines süßen und weichen Geschmacks nicht nur bei Skifahrern beliebt. Am besten trinkt man ihn sehr heiß und langsam, um jeden Schluck so richtig genießen zu können.

Dezembertraum

Trockener Weißwein, Orangensaft und Orangenlikör werden zu gleichen Teilen gemischt, erhitzt und mit Nelken und Zitronensaft abgeschmeckt. Darauf kommt eine Sahnehaube mit Zimt. Schmeckt vollmundig und fruchtig!

Glühwein selber machen

Noch leckerer als frisch vom Stand: Mit unserem Rezept für klassischen Glühwein zaubern Sie den Weihnachtsmarkt-Klassiker zu Hause ganz einfach selbst. Eine dampfende Tasse dieses Heißgetränks gehört schließlich untrennbar zum Advent.

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 ml Rotwein
- 200 ml Traubensaft
- 40 ml Granatapfelsirup
- 8 Stück Gewürznelken
- 3 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 50 g Rohrzucker
- 1 Bio-Orange
- 50 ml Kirschwasser

Zubereitung:
Den Rotwein mit dem Traubensaft, Sirup, den Gewürzen und dem Zucker in einem Topf langsam erhitzen. Die Orange heiß abspülen, trockenreiben, in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Den Glühwein 15 Minuten ziehen lassen, dabei sollte er nicht kochen. Zum Schluss das Kirschwasser dazugeben und den Glühwein auf die Becher verteilen. Gewürze und Orangenscheiben nach Geschmack entfernen oder in den Gläsern lassen.

Lust auf eine Käseplatte

Käse und Wein sind das Traumpaar in der dunklen Jahreszeit – ob an einem gemütlichen Winterabend vor dem Kamin, beim gemeinsamen Raclette oder Käsefondue zum Fest oder einfach zwischendurch – eine bunt gemischte Käseplatte verzaubert jede lustige, gesellige Runde an kalten Tagen. Wir haben Corinna Dreier, Käsefachverkäuferin aus Selsingen, nach ihren Empfehlungen gefragt. Testen Sie sich durch die Käsevielfalt bei EDEKA Böttjer und bestellen Sie zum Fest eine kleine oder große Käseplatte mit Ihren Lieblingssorten für einen genussvollen Abend.

Schweizer Gwitterchäs
würzig-kräftig: mit Eiweißkristallen für den leichten Crunch

Schweizer Kaltbach
cremig-würzig: durch die Cremigkeit ein angenehmes Gaumenvergnügen

Alta Badia aus Südtirol
mild-würzig und leicht nussig im Geschmack

Österreicher Pfefferrebell
würzig-aromatisch: aus Heumilch hergestellt

Österreicher Bergkräuterrebell
würzig-aromatisch: aus Heumilch hergestellt

Stilfser aus Südtirol
mild-cremig im Geschmack, ideal zu Weintrauben

Schweizer Appenzeller
mild-würzig: einer der bekanntesten unter den Schweizer Spezialitäten

Manchego
spanischer Hartkäse: schmeckt zu halbtrockenem Rotwein

Grana Padano
italienischer Hartkäse: nicht nur zum Überbacken geeignet

zum Fest?

Die passenden Begleiter

Die Weinliebhaberin Heike Gressler aus dem Markt in Bremervörde hält stets den passenden Weintipp für jedermann parat. Lassen Sie sich von ihren Weinempfehlungen zu einer gemischten Käseplatte inspirieren.

Novantaceppi Appassimento Puglia 2020

Das Weingut Latentia Winery präsentiert diesen gelungenen Rotwein aus Apulien aus den Trauben Nero di Troia und Primitivo des Jahres 2020. Genießen Sie einen fruchtbetonten Rotwein mit einzigartig vollmundigem, dichten und intensivem Aroma und erleben Sie am Gaumen Noten von getrockneten Früchten, Bitterschokolade und diversen Gewürzen.

Gran Familia Rioja

Der Gran Familia Rioja ist ein weicher, milder und locker zu trinkender Wein. Sehr zugänglich, angenehm und unaufdringlich. Dezent fruchtig im Duft mit Noten von Kirsche, Pflaume und Johannisbeere mit einem kleinen Schuss Erdbeersoße. Dazu gesellen sich frische Kräuternoten wie Nelke und Minze. Am Gaumen mild mit mittelleichtem Körper, eher sanften Tanninen und ganz leicht dominierender Säure, die jugendliche Frische vermittelt. Dazu eine leckere, ausgewogene Fruchtnote, welche auch durch den mittellangen, angenehmen Abgang führt.

Karl Karle Ihringer Fohrenberg Weißer Burgunder Kabinett halbtrocken 2020

Klassisch und feinfruchtig präsentiert sich dieser Weißburgunder mit delikater Süße und lebendiger Säure am Gaumen. Die dezent mineralische Art vom Lösslehmboden verleiht dem halbtrockenen Wein seine individuelle Ausdrucksstärke. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Familie Karle eine „Weinzunge“ nachgesagt – und noch heute legt man im alteingesessenen Traditionsbetrieb am Kaiserstuhl größten Wert auf charaktervolle Genusstropfen und höchste Qualität. Das Weingut-Team arbeitet gemeinsam daran, die sonnengeprägten Gewächse der einzigartigen Vulkanlandschaft den Menschen auf authentische, unkomplizierte Weise nahe zu bringen. Die Philosophie des Hauses ist bestimmt von Herzlichkeit und einer klaren Weinstilistik ohne Schnickschnack.

Welcher Wein passt zum Käse?

Nicht nur Rotweine eignen sich als Begleiter zum Käse. Hier finden Sie das kleine Käse-Wein-Einmaleins:

- Zu einem milden Käse reicht man einen milden Wein.
- Der Käse darf den Geschmack des Weines nicht überdecken.
- Meist kann man Käse gut mit Weinen aus den gleichen Herstellungsgebieten kombinieren. Zum Beispiel passen italienische Weine meist gut zu italienischem Käse.
- Ein herzhafter, pikanter oder salziger Käse harmoniert gut mit einem edelsüßen Wein, kann aber auch zu einem Wein mit kräftiger Säure passen.
- Zu einer säuerlichen Käsesorte reicht man einen halbtrockenen oder edelsüßen Wein.
- Bei einer Käseplatte mit verschiedenen Sorten sollte sich die Wahl des Weines nach dem kräftigsten und aromatischsten Käse richten.

Raclette-Ideen: Vielfalt, Individual

Besonders zu Weihnachten und Silvester feiern Raclette-Rezepte ihren großen Auftritt – und das völlig zu Recht. Ein Tisch voller Zutaten, dazu bekommt jeder sein eigenes Raclette-Pfännchen und kreiert sich damit genau das Gericht, nach dem ihm gerade ist. Individualität trifft Vielfalt.

Raclette mit Fleisch

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hähnchenbrust-Pfännchen:
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bio-Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 15 g Pinienkerne
- 1 EL Öl
- 1 Kugel Büffelmozzarella
- 2 TL Chiliflocken, getrocknet
- etwas Basilikum

Für die Schweinefilet-Pfännchen:
- 1 EL Olivenöl
- 225 g Schweinefilet
- 1 Schalotte
- 90 g Champignons
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Pfefferkörner, grün
- 50 ml Sahne
- 125 g Brie (franz. Weichkäse)

Zubereitung:
Für die Schweinefilet-Pfännchen: 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schweinefilet darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten rundherum goldbraun anbraten. Anschließend ca. 3 Minuten in Alufolie wickeln und danach in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen, längs halbieren, Champignons in feine Scheiben schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Champignons darin bei starker Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Grünen Pfeffer und Sahne dazugeben, aufkochen und sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die bereitgestellten Zutaten auf die Raclettepfännchen verteilen, zum Schluss mit Briescheiben belegen und unter dem Raclettegrill gratinieren.
Für die Hähnchenbrust-Pfännchen: Hähnchen abspülen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 EL Schale fein abreiben. Saft auspressen. Abrieb mit Knoblauch vermengen und unter der Haut der Hähnchenbrust verteilen. Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und herausnehmen. Bratöl in der Pfanne erhitzen. Hähnchen darin bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Minuten pro Seite anbraten. Zitronensaft darübergießen. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Hähnchen in fingerdicke Scheiben schneiden. Mozzarella in 8 Scheiben schneiden. Bereitgestellte Zutaten auf die Raclettepfännchen verteilen. Mit Mozzarella belegen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und unter dem Raclettegrill gratinieren. Zum Schluss Basilikumblätter darüberstreuen.

Käsegenuss

Anton
Schweizer Schnittkäse
50 % Fett i. Tr.
100 g

2.39€

Anton cremig-würzig
Schweizer Schnittkäse
52 % Fett i. Tr.
100 g

2.39€

Anton Raclette Carree
Schweizer Schnittkäse
47 % Fett i. Tr.
100 g

1.79€

ität und viel Käse für die Pfanne

Bregenzer Glühweinraclette
österreichischer Schnittkäse
50 % Fett i. Tr.
100 g

1.79€

Bleu de Vercors
französischer Schnittkäse
55 % Fett i. Tr.
100 g

1.79€

Wikingerraclette Flammkäse
Schweizer Schnittkäse
45 % Fett i. Tr.
100 g

1.19€

Raclette-Pizza

Zutaten für 4 Portionen

Für den Belag:
- 80 g Salami
- 80 g Schinken, gekocht
- 80 g Paprika, orange
- 80 g Paprika, grün
- 60 g Zwiebeln
- 80 g Minitomaten
- 10 g Oliven, schwarz, entsteint
- 125 g Mini-Mozzarella-Kugel
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten

Für die Tomatensauce:
- 80 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kräuter, gemischt, gehackt

Für den Hefeteig:
- 200 g Weizenmehl
- 1/2 Päckchen Hefe, trocken
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl, kalt gepresst

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen.120 ml lauwarmes Wasser, Salz und Olivenöl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und etwa 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten halbieren, Stielansatz und Samen entfernen (diese durch ein Sieb passieren, den entstandenen Saft beiseitestellen) und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenwürfel und -saft zugeben und in etwa 10 Minuten weich dünsten. Tomatenmark zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten dünsten. Kräuter einstreuen, vom Herd nehmen. Salami und Schinken in Würfel schneiden. Paprikaschoten vierteln, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen, grüne Paprikaschote in Streifen, orange in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Oliven in Stücke schneiden. Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Raclettegerät mit Grillplatte einschalten. Hefeteig in 12 Stücke à ca. 25 g teilen und zu Kugeln drehen. Auf eine leicht geölte Platte geben und mit einem Tuch abdecken. Je eine Teigkugel in ein Raclette Pfännchen drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und oben auf die Grillfläche des Gerätes stellen, damit der Teig von unten Hitze bekommt. Nach ein paar Minuten kommt das Pfännchen ins Raclette-Gerät. So wird der Teig auch von oben schön gegart. Nun den Teig mit der Sauce bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wieder ins Gerät stellen, bis der Käse schön schmilzt. Anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Die beliebtesten Festtagsklassiker

Deutschland

Nach wie vor zählt die Weihnachtsgans zu den bekanntesten und beliebtesten Weihnachtsessen der Deutschen. Serviert wird sie meist mit Rotkohl, Knödeln und Bratäpfeln. Allerdings gibt es hier eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten.

Russland:

Als Vorspeise zum Festtagsmenü werden hier gern Blini serviert. Es handelt sich dabei um kleine Pfannkuchen mit gewisser Dicke. Wörtlich übersetzt heißt Blini übrigens Fladen. Das kleine Hefegebäck ist für die Russen nicht wegzudenken und wird gern in verschiedenen Varianten gereicht. Ob süß oder herzhaft – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Finnland:

An Heiligabend darf bei den Finnen der traditionelle Joulukinkku-Schinken nicht fehlen. Es handelt sich dabei um einen ganzen, gepökelten Schinken mit Schwarte, der im Backofen sein volles Aroma entfacht. Nach dem Backen wird die Schwarte entfernt und der Weihnachtsschinken mit einer Mischung aus Senf, Paniermehl und Zucker bestrichen. So kommt der Joulukinkku nochmal in den Ofen bis die Panade eine goldbraune Färbung aufweist. Dazu werden Kartoffel-, Karotten oder Steckrüben-Aufläufe serviert.

Italien:

An Heiligabend isst man in Italien aufgrund des katholischen Glaubens kein Fleisch. Es gibt Antipasti-Vorspeisen und mehrere Gänge aus Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten. Am 25. Dezember werden dann im Rahmen des Weihnachts-Mittagessens Gerichte „alla terra“ (übersetzt: vom Boden) aufgetischt. In der Regel handelt es sich dabei um Salami- und Schinkenspezialitäten sowie Wildschwein- und Kalbsbraten, meist mit Nudeln serviert.

und Weihnachtsbräuche international

Mexiko:

Etwas ungewöhnlicher geht es in Mexiko zu. Bereits am 23. Dezember huldigen die Menschen dort dem Radieschen und dessen Einführung durch die Spanier. Aus den dort riesigen Knollen werden kunstvolle Krippenfiguren geschnitzt; beschlossen wird die „Nacht der Radieschen“ mit einem großen Feuerwerk.

Irland:

Ein besonders schöner Brauch wird in Irland praktiziert. Hier stellen die Menschen am Heiligabend eine Kerze ins Fenster und gedenken damit allen Menschen, die an diesem Tag nicht zu Hause sein können.

Schweden:

In Schweden hingegen setzt man auf ein Schälchen Reispudding oder Milchreis, welches in den Stall gestellt wird, um die Weihnachtswichtel bei guter Laune zu halten. In den Milchreis, der traditionell zu Weihnachten gegessen wird, rührt man häufig auch eine Mandel hinein. Wer sie findet, hat im kommenden Jahr Glück oder wird sogar heiraten.

Island:

Wer in Island auf den Weihnachtsmann wartet, wartet leider vergebens. Bereits ab dem 12. Dezember kommt hier stattdessen jeden Tag ein anderer Wichtel und bringt die Geschenke. Sie tragen so illustre Namen wie Stúfur oder Ketkrókur und haben jeweils verschiedene Vorlieben, etwa für Milch, Wurst oder Kekse.

Hannah Steffens gewinnt den großen Rezeptwettbewerb

Süße Kürbistaschen

Zutaten:

Für den Teig:
- 150g Weizenmehl
- 1 EL Zucker
- 1/4 Tl Salz
- 75g kalte Butter
- 45g kalte Margarine
- 5 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:
- 225g Hokkaido-Kürbisstücke
- 45g Zucker
- 1/8 Tl gem. Muskat
- 1/4 Tl gem. Zimt

Zubereitung:
Zuerst alle Zutaten für den Teig zu einer Masse verkneten, bis nichts mehr klebt. Danach die Kürbisstücke weich kochen (ohne Salz oder Brühe), abgießen und zu einem glatten Brei stampfen. Im Anschluss den Zucker und die Gewürze einrühren. Nun wird der Teig ausgerollt und mit einem Glas (Durchmesser: ca. 8 cm) werden die Kreise ausgestochen. In die Mitte jedes Kreises ein wenig Kürbiscreme geben (ca. 2 Tl). Jetzt die Taschen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 180 bis 200 Grad (Umluft) ca. 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Dieses Gebäck kann man sowohl warm als auch kalt genießen.

Ein Rezept von Hannah Steffens aus Hipstedt

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Weihnachtsfreuden 1959

Vor einigen Wochen besuchte ich ein Elektronik-Kaufhaus. Ich wollte lediglich eine Hülle für mein Smartphone kaufen. Der Einkauf war schnell erledigt, ich hatte Zeit und so ließ ich mich einfangen von der langen Reihe flimmernder Fernseher in allen möglichen Größen bis hin zu den Ausmaßen einer kleinen Kinoleinwand.

Meine Gedanken wanderten zurück in die Vorweihnachtszeit des Jahres 1959. Fernsehgeräte gab es damals in Selsingen nur in wenigen Häusern, schwere dicke Kisten mit einem kleinen Schwarzweiß-Bildschirm. Wenn wir Kinder brav waren, durften wir bisweilen bei dem einen oder anderen Nachbarn in der guten Stube auf dem Fußboden sitzen, z. B. wenn ein interessantes Fußballspiel übertragen wurde. Unsere Helden hießen Fritz Walter und Uwe Seeler. Oder wir drückten uns die Nasen platt an den Schaufenstern der Elektrohändler, wo die Flimmerkisten zum Verkauf angeboten wurden.

So auch bei unserem damaligen Nachbarn Hermann Ropers (heute Satcom Harald Stiebitz).
Ein einziges Gerät stand im Fenster, Fabrikat „Loewe Opta“. In den Tagen vor dem Fest liefen vorweihnachtliche Sendungen, die natürlich zum Kauf eines Gerätes anregen sollten. Auch an die Familienserien jener Zeit erinnere ich mich gerne, wie z.B. Familie Schölermann oder Fa. Hesselbach.
In den letzten Tagen vor dem schönsten Fest des Jahres stand ich wohl jeden Tag für einige Zeit vor dem besagten Schaufenster in der Nachbarschaft. Oh wie wünschte ich mir doch ein solch faszinierendes Gerät bei uns im Wohnzimmer …

Auch am 23. Dezember musste ich noch schnell einmal nach nebenan. Aber oh je, kein Fernseher mehr da. Irgendeiner musste das Objekt meiner Begierde noch schnell zum Fest gekauft haben.
Enttäuscht und auch etwas neidisch auf den neuen Besitzer schlich ich nach Hause. Egal, Weihnachten würde auch ohne Fernseher ein schönes Fest werden.

Wie in jedem Jahr steigerte sich die Spannung und Vorfreude an Heiligabend von Stunde zu Stunde. Daran hat sich bis heute bei den Kindern wohl auch nicht viel geändert.
Um 16 Uhr begann die Christvesper. Danach gab es bei uns bis zum Festessen und zur Bescherung eine Pause, denn der Laden war bis 18 Uhr geöffnet und mein Vater musste noch die Kasse abrechnen.
Um mir die Wartezeit zu vertreiben, stieg ich auf den Dachboden. Dort hatte ich einen Raum mit allerlei Spielsachen, in den ich mich gern zurückzog, wenn ich mal allein sein wollte.
Ich öffnete also die schmale Bodentür – sofort fiel mein Blick auf einen großen Pappkarton mit der Aufschrift „Loewe Opta“. Jetzt wusste ich, wohin das Gerät aus dem Schaufenster nebenan verschwunden war. Offensichtlich hatten meine Eltern nicht damit gerechnet, dass ich an dem Abend noch einmal auf den Boden steigen würde …
Jedenfalls war die Überraschung gelungen. Die Freude war riesengroß.

Endlich hatten wir einen Fernsehapparat …

Spielideen für Silvester: Daran hat mit Sicherheit die ganze Familie Spaß

Gefühlt dauert es manchmal eine Ewigkeit, bis endlich Mitternacht ist und der Mitternachts-Countdown losgeht. Doch diese Spielideen verkürzen Ihnen die Wartezeit ganz sicher.

Alternativen zum Bleigießen

Für viele gehörte das Bleigießen zu Silvester wie der Braten zum Weihnachtsfest – Die gestalteten Figuren sollten vorhersagen, was wohl im kommenden Jahr passieren möge. Doch mittlerweile gehört das Bleigießen der Vergangenheit an und ist laut EU-Verordnung verboten. Die positive Nachricht: Es gibt Alternativen! Probieren Sie sich doch in diesem Jahr mal am Wachs- oder Zinngießen. In Spielzeugfachgeschäften oder im Internet finden Sie praktische Sets, die Abwechslung in den Silvesterabend bringen und insbesondere die Kinder erfreuen. Wer lieber aus eigenen Mitteln etwas kreieren möchte, probiert sich am Kerzengießen. Sammeln Sie im Vorfeld alte Kerzenstummel und Wachsreste und erwärmen Sie diese in einem Topf. Kleine ausgewaschene Marmeladengläser stellen die Form für den neuen Kerzenkörper dar. Basteln Sie für den Docht mittels eines Holzstäbchens oder einer Gabel eine Halterung und füllen Sie das heiße Wachs vorsichtig in die dafür vorgesehenen Gläser. Achtung: Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, es besteht Verbrennungsgefahr! Nach einigen Stunden Auskühlungszeit können Sie die Kerze je nach Belieben im Glas entzünden oder Sie zerschlagen das Glas mit einem kleinen Hammer und nehmen Ihre selbstkreierte Kerze vorsichtig aus der Form.
Viel Spaß dabei!

Lust auf ein kleines Tänzchen?

Wenn die großen Silvesterpartys auch ausbleiben, so heißt das nicht, dass in den eigenen vier Wänden nicht das Tanzbein geschwungen werden darf. Warum veranstalten Sie mit Ihren Kindern nicht einen lustigen Luftballon-Tanz! Der Luftballon wird dabei zwischen die Bäuche der Tanzpaare geklemmt. Die Hände dürfen den Luftballon nicht mehr berühren. Am Besten ist es, wenn die Teilnehmer beide Hände hinter den Rücken nehmen, so ist ein schummeln nahezu ausgeschlossen. Es wird Musik angestellt. Die Paare tanzen zur Musik. Dabei dürfen sie den Luftballon nicht verlieren. Die Paare, die den Luftballon verlieren, mit den Händen berühren oder sich nicht bewegen scheiden aus. Es gewinnt das Paar, das am Längsten durchtanzt.

Gesellschaftsspiele für die ganze Familie

Jedes Jahr kommen neue Brettspiele auf den Markt. Wer also Ersatz für „Monopoly“ oder „Mensch ärgere dich nicht“ sucht, wird nicht lange suchen müssen. Besonders zu Weihnachten stehen Brettspiele als Geschenk hoch im Kurs – und die Coronakrise hat den Boom nochmals angeheizt: Der Verkauf bei Erwachsenenspielen steigerte sich um knapp 30 Prozent, wie der Branchenverband Spieleverlage mitteilte. Allein im Jahr 2020 erschienen rund 1.500 Neuheiten. Kaufen Sie rechtzeitig ein und überraschen Sie Ihre Lieben mit neuen Spiele-Highlights für zu Hause.

Pantomime – Begriffe raten

Lust auf einen spaßigen Silvester-Nachmittag mit Ihren Kindern? Dann ist Scharade vielleicht genau das Richtige, um etwas Abwechslung und Action in den Tag zu bringen. Das Ziel bei Scharade ist es, ein Wort oder eine Phrase pantomimisch darzustellen. Dabei darf nicht gesprochen werden. Die Gruppe muss das Gezeigte schließlich erraten. Damit Ihnen das Spiel möglichst viel Spaß macht, ist es wichtig, dass Sie sich coole Begriffe einfallen lassen, die nicht zu einfach, aber auch nicht zu schwer sind.

Die Pfadfinder „Vörder Seeadler“ versuchten sich am kreativen Basteltipp „Futtertassen“

Beim Durchblättern von „EDEKA Böttjer aktuell“ entdeckten wir die Bastelanleitung „Futtertassen“. Als Pfadfinder sind wir am liebsten draußen in der Natur unterwegs. Wir lernen Tiere und Pflanzen und deren Lebensraum kennen. Da passte das Thema „Winterfütterung“ mit der Bastelanleitung für die „Futtertassen“ 100%ig. Ende September trafen sich 17 „Pfadis“ am Gemeindehaus. Die jüngeren Kinder bereiteten zusammen mit den Mitarbeitern die Masse (Vogelfutter und flüssiges Kokosfett) zu und füllten die Masse in die Tassen, während die älteren Kinder Knoten übten. Danach war etwas Geduld gefragt, denn es dauerte doch eine ganze Weile bis die Masse hart wurde. Im Anschluss wurden die Tassen mit der Heißklebepistole auf die Teller geklebt und die Kordel zum Aufhängen dran geknotet. Und fertig waren die neuen Futterstellen. Wir sind gespannt wie die Vogelwelt unsere selbst gebauten „Futterplätze“ annehmen wird.

Ein Bericht von Walli Ertel
Die „Vörder Seeadler“ treffen sich 14-täglich Samstagnachmittag am Gemeindehaus der Freien evangelischen Gemeinde Bremervörde.

Liebe Kunden und Freunde von EDEKA Böttjer!

Wir wünschen Ihnen schon jetzt besinnliche Festtage im Kreise Ihrer Liebsten mit tollen Geschenken und ganz besonderen Gaumenfreuden, aber vor allem Zeit. Nehmen Sie sich Zeit vom Alltagsstress und genießen Sie entspannte Momente. Schalten Sie gemeinsam einen Gang zurück und lassen Sie das Jahr nochmals Revue passieren, bevor Sie gut erholt, gestärkt und hoffentlich gesund ins neue Jahr durchstarten.

Ihre Familien 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.: (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!