Ausgabe 58 | 4/21
www.edeka-boettjer.de

Böttjer aktuell

Inhaber
Christina Oevermann
und Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

- Unsere neuen Azubis stellen sich vor
- Jubiläen unserer Mitarbeiter
- Rückblick: Spenden für die Flutopfer

Liebe Kunden,

wo ist nur das Jahr geblieben?! Wir wissen nicht, wie es Ihnen geht, aber uns kommt es so vor, als sei das Jahr 2021 bis hierher wie im Flug vergangen. Der Sommer geht nun schon zuneige und wir dürfen die schöne Herbstzeit genießen, mit allem was dazugehört. Abends ist es bereits früh dunkel und es bietet sich an, schöne Abende im Freien, vielleicht bei noch lauen Temperaturen oder am Lagerfeuer, zu verbringen. Außerdem könnte man mal wieder schöne Waldspaziergänge machen, etwas Schönes mit den Kindern basteln oder in der warmen Stube Kaffee trinken. Apropos warme Stube … Was uns besonders bewegt hat in den letzten Wochen und Monaten war die Hochwasserkatastrophe in Nordrhein Westfalen und Rheinland Pfalz Ende Juli 2021. Wir fühlen mit den Menschen, die so viel verloren haben!

Bei einer zeitgleich stattfindenden Mitarbeiterbesprechung hatten einige unserer Mitarbeiter eine gute Idee: Lasst uns Bargeld sammeln für die betroffenen Tiere und Menschen! Gesagt getan. Wir stellten in beiden Märkten Spendenboxen im Eingangsbereich auf und baten unsere Kunden um Bargeldspenden, welche schnell und unbürokratisch von uns weitergeleitet wurden.

Besonders in Selsingen waren wir überwältigt von der Spendenbereitschaft! Die Fußballmannschaft der 3. Herren des MTSV Selsingen spendete sogar 500 € aus ihrer Mannschaftskasse! Wahnsinn! Liebe Kunden, wir sind sehr gerührt vom Erfolg dieser Aktion. Sie sind die Besten! Da sieht man, wie viel wir gemeinsam bewegen können!

Insgesamt kamen über 6.750 € zusammen. Diese Summe stockten wir auf 12.000 € auf und konnten diesen Betrag an die Diakoniekatastrophenhilfe und die Hochwasserhilfe für Tiere des deutschen Tierschutzbundes weiterleiten.

Lesen Sie in dieser Ausgabe außerdem über Jubiläen unserer Mitarbeiter, die letzte Pfandbonspendenaktion sowie unseren neuen Rezept-Wettbewerb: „Das große Backen“.

Wir freuen uns darauf,
Sie in unseren Märkten zu treffen!
Matthias Böttjer und Christina Oevermann

So gut schmeckt der Herbst

Von Kürbis bis hin zu Kraut – was essen eigentlich die Deutschen im Herbst? Dieser Frage wollen wir in dieser Ausgabe im Hinblick auf den Saisonkalender einmal auf den Grund gehen. So viel sei verraten: Es locken nicht nur deftige Eintöpfe, denn wer sich auskennt, geht in den Wald und sammelt saisonale Klassiker, wie Pfifferlinge oder Steinpilze. Wirft man einen Blick in die Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Böttjer fallen die frischen Pilze sofort ins Auge. Aber auch andere Leckereien, wie frische Äpfel und Birnen aus der Region, heimisches Beerenobst oder süße Zwetschgen machen Appetit auf mehr. Der September macht den Übergang in die kalte Jahreszeit leicht, denn bei EDEKA Böttjer findet sich jetzt das Beste aus Sommer und Herbst. Hier finden Sie einige Empfehlungen der fachkundigen Mitarbeiter.

Heidelbeeren

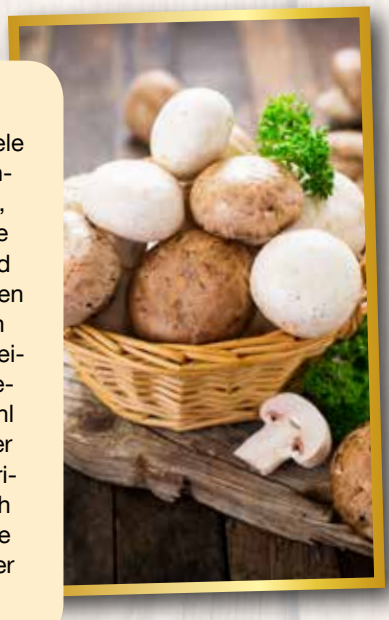
Die Heidelbeere: blau, süß und lecker – so kennen wir sie. Doch in ihr steckt weit mehr als man glauben mag. Das beliebte Beerenobst vereint nicht nur jede Menge Vitamin A, E und C, das gesunde Superfood enthält zudem wichtige Mineralstoffe und Antioxidantien, die für unsere Gesundheit von entscheidendem Vorteil sind. Verarbeitet in verschiedensten Gerichten, wie zum Beispiel als süße Beilage zu Pfannkuchen oder als Topping für den morgendlichen Joghurt oder das gesunde Müsli, versprechen die kleinen Früchtchen jede Menge Abwechslung und guten Geschmack.

Kürbisse

Bunte Vielfalt im Herbst bringen die beliebten Kürbisse auf den Tisch. Ihre Saison startet im September und geht meist bis Mitte November. Besonders beliebt und bekannt ist seit Jahren der orangerote Hokkaidokürbis, dessen dünne Schale sich gleich mitverzehren lässt. Das Fruchtfleisch überzeugt durch sein nussiges Aroma und harmoniert besonders gut mit den Gewürzen Ingwer und Chili. Kürbisse sind generell vielseitig einsetzbar und machen besonders in Suppen und Aufläufen eine gute Figur.

Champignons

Pilze enthalten generell viele Mineralstoffe und Spurenelemente sowie Kalzium, Magnesium und Vitamine der B-Gruppe. Somit sind die saisonalen Leckerbissen nicht nur lecker, sondern obendrein gesund. Verarbeitet in verschiedensten Gerichten, spielen sie sowohl gerne den Hauptdarsteller (insbesondere für Vegetarier), eignen sich aber auch prima als beliebte Beilage zu Fleisch oder Fisch. Hier ist Kreativität gefragt.



Pflaumen oder Zwetschgen

Beide haben im September Saison, doch handelt es sich dabei um unterschiedliche Früchte. Während Pflaumen rund sind und durch eine blau-rötliche Färbung auffallen, sind Zwetschgen spitz zulaufende, längliche Früchte mit dunkelblauer bis hin zu schwarzblauer Schale. Ist die Zwetschge reif, löst sich ihr säuerliches, grün-gelb gefärbtes Fruchtfleisch leicht vom Kern. Anders bei der Pflaume, deren Fruchtfleisch fester ist. Jedoch eignen sich beide Früchte gleich gut für die Zubereitung von Kuchen oder Marmeladen. Hier entscheidet der Geschmack.

Jasmina Breden startete ihre Ausbildung in Bremervörde

Jedes Jahr kommen neue Auszubildende zu EDEKA Böttjer, um die Lehre zum Verkäufer/zur Verkäuferin oder zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel zu absolvieren. „Uns ist es wichtig, den jungen Schulabgängern Perspektiven aufzuzeigen und ihnen eine fundierte Ausbildung zu ermöglichen“, schildert Matthias Böttjer. Wer interessiert ist, kann auf der Karriereleiter hoch nach oben klettern. „Wir bieten zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und unterstützen unsere Azubis, wo wir nur können.“ Die neue Auszubildende aus Bremervörde heißt Jasmina Breden. Die 21-Jährige absolvierte zuvor ein Praktikum im Markt, und entschloss sich dann eine Lehre zur Verkäuferin zu starten. „Das Praktikum hat mir großen Spaß gemacht“, bestätigt Jasmina Breden. Derzeit ist die junge Mitarbeiterin dafür verantwortlich, die Regale mit den neuen Lieferungen zu bestücken. „Wir arbeiten gemeinsam im Team und beraten unsere Kunden gerne bei Fragen“, erläutert Jasmina Breden, die nach Abschluss ihrer Ausbildung gerne im Markt in Bremervörde bleiben würde. „Bei Böttjer macht mir die Arbeit einfach Spaß“, so die Auszubildende abschließend.

Katharina Helbing macht ihre Ausbildung in Selsingen

Im August dieses Jahres ging es für Katharina Helbing los – die 20-Jährige startete ihre Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel in Selsingen. „Ich absolvierte bereits während der Schulzeit ein Praktikum im Einzelhandel und fand heraus, dass das genau mein Bereich ist“, verrät die neue Mitarbeiterin von EDEKA Böttjer. Zurzeit arbeitet sie hauptsächlich in der Obst- und Gemüseabteilung und im Trockensortiment. Aber auch in der Drogerie und in der Abteilung für Molkereiprodukte war sie schon tätig. „Wir durchlaufen alle Bereiche, um möglichst viele Erfahrungen sammeln zu können und auch, um herauszufinden, wo unsere Stärken liegen. Am liebsten bin ich eigentlich im Trockensortiment tätig. Dort räume ich zum Beispiel die Regale ein und schaue, dass immer genug von allem da ist“, schildert Katharina Helbing und ergänzt: „Ich liebe das abwechslungsreiche Arbeiten und den Kontakt zu unseren Kunden, deshalb habe ich mich für diesen Berufszweig entschieden. Ich habe bei EDEKA Böttjer ein mega tolles Team und es macht mir wirklich sehr viel Spaß.“

Jetzt mitmachen – großer Rezeptwettbewerb

Wenn das Wetter stürmischer wird und uns der Regen abhält von unseren geliebten Aktivitäten an der frischen Luft, rückt die Küche mit ihren zahlreichen Möglichkeiten verstärkt in den Fokus. Die Zeit des Backens ist gekommen! Selbst gemachte Kuchen und Torten erfreuen uns und unsere Lieben jedes Jahr aufs Neue. Neben beliebten Klassikern, die niemals fehlen dürfen, probiert man sich gerne mal an neuen Rezepten aus und tauscht diese bei Bedarf mit Freunden und Bekannten aus. Bestimmt haben auch Sie dieses eine Rezept, vielleicht sogar eine Überlieferung von Angehörigen oder Verwandten, mit dem Sie wahrlich einen Preis für den besten Kuchen oder die leckerste Torte gewinnen könnten? Machen Sie mit beim großen Back-Wettbewerb von EDEKA Böttjer.

Senden Sie Ihr Rezept, bestenfalls samt Bild, bei EDEKA Böttjer ein oder geben Sie es einfach bei Ihrem nächsten Einkauf im Markt ab. Teilnahmeschluss ist der 18. Oktober. Unter allen Einsendungen verlost das Team von EDEKA Böttjer einen herbstlich gefüllten Präsentkorb im Wert von 50 Euro.

Viel Glück und Spaß beim Backen!

Mein Rezeptvorschlag:

Zutaten:

Zubereitung:

Name:

Anschrift:

Telefon:

Falls der Platz für Sie nicht reicht, können Sie gerne eine Kopie Ihres Rezeptes einreichen.

Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Aktion gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu https://www.edeka.de/modulseiten/datenschutzbestimmungen/datenschutzbestimmungen.jsp.

Auf in die schöne Bratenzeit – genießen Sie regionale Kostbarkeiten

Wenn die Tage kälter werden, sehnt man sich nach einem gemütlichen Plätzchen und deftigem Essen. „Unsere Kunden fragen schon jetzt nach Kassler und weiteren Bratenspezialitäten“, bestätigt Lili Kalnin aus dem Markt in Bremervörde. Das Fachpersonal weiß genau, worauf es bei der Zubereitung ankommt und überrascht stets aufs Neue durch individuell hergestellte, gefüllte Braten, die man sich als Kunde von EDEKA Böttjer auch gerne mit der gewünschten Würzung und Füllung vorbestellen kann. „Wir sind immer für unsere Kunden da und helfen gerne bei Fragen zu der richtigen Zubereitung weiter“, versichert die Fleischexpertin, die gehobenen Wert auf regionales Fleisch legt und aus diesem Grund insbesondere die norddeutschen Spezialitäten von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Heimat empfiehlt. „Unser Fleisch wird nicht um die halbe Welt gekarrt, um bei unseren Kunden gut anzukommen. Wir setzen auf kurze Wege und ein artgerechtes Leben für die Tiere. Das liegt uns besonders am Herzen“, erläutert Lili Kalnin. Ob regionales Rind, Schwein oder Geflügel – in der Theke reiht sich eine Spezialität an die nächste. „Scheuen Sie sich nicht zu fragen. Unser Fachpersonal gibt jederzeit gerne Auskunft zu Herkunft und Verarbeitung“, wiederholt die Abteilungsleiterin der Fleischerei in Bremervörde. Auch im Markt in Selsingen finden Sie das hochwertige Fleisch aus Norddeutschland, aus dem das Team des Marktes täglich frisch feinste Bratenspezialitäten und andere Delikatessen herstellt.

Haltungsformen und ihre Bedeutungen

Auf den Verpackungen von Fleischprodukten finden Verbraucher die unterschiedlichsten Kennzeichnungen. Doch statt eines besseren Durchblicks beim Einkauf sorgt dies teils für noch mehr Verwirrung. Deswegen hat der Handel die Initiative ergriffen und das einheitliche Kennzeichnungssystem „Haltungsform“ eingeführt. Die Einordnung in die verschiedenen Haltungsformen soll es den Kunden ermöglichen, auf den ersten Blick zu ersehen, welche Haltungsbedingungen die Tiere hatten und somit zu einer bewussteren Kaufentscheidung beitragen. Das Kennzeichnungssystem „Haltungsform“ gibt Informationen über die Haltung von Rind, Schwein und Geflügel und besteht aus vier verschiedenen Stufen, beginnend bei der gesetzlichen Mindestanforderung.

1. Haltungsform: Stallhaltung (rot)

2. Haltungsform: StallhaltungPlus (blau)

3. Haltungsform: Außenklima (orange)

4. Haltungsform: Premium (grün)

Jubiläum bei Böttjer: es gab gleich fünfmal Grund zu feiern

Das Team von EDEKA Böttjer hatte im vergangenen Monat wieder allen Grund zum Feiern. Gleich fünf große Jubiläen gaben Anlass dazu. „Es freut uns sehr, dass so viele unserer Mitarbeiter uns seit so vielen Jahren begleiten“, äußerte Christina Oevermann.

Sabine Klindworth ist bereits seit 25 Jahren fester Bestandteil des Thekenteams in Selsingen. Mit ihrem Know-how hat sie stets den richtigen Tipp für alle Kunden parat und hilft gerne bei der Auswahl der passenden Fleischspezialitäten aus dem vielfältigen Sortiment. Auch Annika Kessel hält stets ein Lächeln für ihre Kunden parat, und dies mittlerweile seit 20 Jahren. Die erfahrene Mitarbeiterin kümmert sich liebevoll um die Zusammenstellung individueller Präsentkörbe sowie um die Süßwarenabteilung. Seit nunmehr 10 Jahren gehört auch Anneke Heinke mit zum Team. Die junge Mitarbeiterin leitet mittlerweile die Obst- und Gemüseabteilung und wird von allen sehr geschätzt.

Und sogar im Mutterschutz wird Jubiläum gefeiert. „Wir gratulieren Chona Buntrock ganz herzlich zu 20 Jahren Betriebszugehörigkeit. Am 25. Juli bekam sie nun schon ihr drittes Kind während dieser Zeit – das Team von EDEKA Böttjer wünscht alles Liebe und Gute zur Geburt! Wir hoffen, dass wir dich nach der Pause bald wieder bei uns haben“, so Christina Oevermann. „Außerdem gratulieren wir Verena Detschades zu zehn Jahren Teamzugehörigkeit. Auch Verena Detschades befindet sich coronabedingt bereits im Mutterschutz. Für die bevorstehende Veränderung wünschen wir dir alles Gute, Verena – und wir freuen uns auch schon auf deinen Wiedereintritt“, sagte Christina Oevermann.

Herbstrezepte: saisonal kochen und genießen

Eintöpfe, Flammkuchen, Fleischgerichte! Die Herbstküche bietet endlose Varianten, sich auszuleben. Zumal aromatische Gemüsesorten genau dann Erntezeit haben, wenn die Tage kürzer werden. Lassen Sie sich daher von unseren Herbstrezepten inspirieren und kochen Sie mit Kürbis, Pilzen und Wild.

Pfifferlingcremesuppe

Feines Pilzaroma, eine leichte Lauchnote und knuspriger Speck – unsere Pfifferlingcremesuppe ist in 35 Minuten zubereitet und eignet sich als edle Vorspeise ebenso wie als deftiges Hauptgericht mit Baguette, Backerbsen oder Kartoffeln.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Gläser Pfifferlinge, besser frische
- 3 Stangen Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 2 TL Weizenmehl
- 200 ml Weißwein, trocken
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Sahne
- 4 EL Pflanzenöl
- 60 g Speck, durchwachsen, geräuchert
- 1 Bund Zitronenthymian

Zubereitung:

Die Pfifferlinge in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Den Frühlingslauch waschen und anschließend den Wurzelansatz entfernen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 5 Minuten leicht dünsten. Nun einen Teil der abgetropften Pfifferlinge dazugeben und für ca. 2 Minuten anbraten. Alles mit Mehl bestäuben, danach mit Weißwein ablöschen und den Gemüsefond angießen. Die Suppe ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Sahne dazugeben und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Speckstreifen und die restlichen Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz anbraten. Danach die restlichen Pilze zugeben und für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten lassen. Anschließend den Frühlingslauch zugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Suppe zusammen mit den angebratenen Pilzen in 4 Suppentellern anrichten und mit frischem Zitronenthymian garnieren.

Ravioli mit Kürbisfüllung

Für die Füllung für Ravioli, Tortellini und Co. sind Ihrer kulinarischen Kreativität kaum Grenzen gesetzt! Probieren Sie mit unserem Kürbis-Ravioli-Rezept eine herbstliche Variante aus, bei der Thaibasilikum, Cayennepfeffer und Currypulver für einen leicht asiatischen Geschmack sorgen.

Zutaten für 6 Portionen:

Für das Topping:
- Granatapfelkerne
- Radicchio
- Thai-Basilikum

Für die Pilzsauce:
- 250 g Pilze
- 45 g Zwiebeln, fein gehackt
- Kokosöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 200 ml Schlagsahne

Für die Kürbisfüllung:
- 450 g Kürbis
- 180 ml Mandelmilch
- 60 g weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 4 g Ingwer
- 3 g Kurkuma
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 2 EL Olivenöl
- 1/4 TL Salz
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL Currypulver
- Thai-Basilikum
- Kokosöl

Für den Nudelteig:
- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 4 Eigelbe
- 1 Ei
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Bund Zitronenthymian

Zubereitung:

Für die Vorbereitung des Teigs Weizenmehl sieben, alle Zutaten hinzufügen und mit dem Knethaken ein paar Minuten verkneten, bis der Teig eine homogene Masse wird. Wenn der Teig noch leicht trocken erscheint, 1-3 EL Wasser hinzufügen. Teig zu einer flachen Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Für die Füllung den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis gut waschen. Ober-und Unterseite abschneiden, Kürbis vierteln, das Innere mit einem Löffel o. Ä. entfernen und Kürbisviertel mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen. Kürbis für 30-50 Minuten backen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Währenddessen die Zwiebel in etwas Kokosöl anschwitzen. Kürbis (mitsamt Schale) zusammen mit Mandelmilch, Olivenöl, Ingwer, Kurkuma, Cayennepfeffer, Muskat und Curry pürieren. Zwiebel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thaibasilikum fein hacken und unterheben. Für die Ravioli die Ravioliform gut mehlen. Teig in 4 oder sogar 8 Stücke schneiden, je nachdem wie lang die Bahn werden soll. Erstes Teigstück kurz verkneten, längliche flache Rolle formen und durch die breiteste Stufe der Nudelmaschine ausrollen (restliche Teigstücke in der Frischhaltefolie lassen, bewahrt vor dem Austrocknen). 3-4 Mal ausrollen, dabei jedes Mal den Teig wieder zur Hälfte falten, bevor er wieder durch die Maschine läuft. Wenn der Nudelteig ungefähr dieselbe Breite wie die Bahn der Nudelmaschine hat, die nächstkleinere Stufe einstellen und Nudelteig durchlaufen lassen. Teigbahn auf die Ravioliform legen, mit je 1 TL Füllung befüllen und nächste Teigbahn über die Form legen, andrücken (Teig etwas mit Mehl bestäuben) und mit Nudelholz über die Form rollen um die Ravioli zu trennen. Form vorsichtig wenden, damit die Ravioli aus der Form fallen. Ravioli in kochendem Wasser 3-4 Minuten bissfest kochen. Eventuell noch in Butter/Olivenöl schwenken. Für die Pilzsoße gehackte Zwiebeln in etwas Kokosöl anschwitzen, dann Pilzstückchen dazugeben und scharf anbraten. Ein paar dieser Stückchen zum Dekorieren zur Seite legen. Schlagsahne und Rosamarin dazugeben, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rosmarin entfernen, pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas verdünnen. Zum Anrichten Granatapfel entkernen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden. Zuerst Soße auf den Teller geben, dann Ravioli, gefolgt von Radicchio und Granatapfelkernen. Mit Pilzstückchen und ein paar Blättern Thaibasilikum dekorieren.

Hirschgulasch

Bereiten Sie ein Festmahl zu: Kochen Sie wunderbar saftiges Hirschgulasch mit Knödeln, Krautsalat oder Spätzle und genießen Sie das Aroma delikaten Wildfonds mit Specknuancen und erlesenen, edlen Pilzen.

Zutaten für 6 Portionen:

Zum Garnieren:
- 6 TL Soße Sahne
- 6 TL Johannisbeergelee

Für die Pilze:
- 150 g Steinpilze
- 150 g Maronenröhrling
- 150 g Pfifferlinge
- 1 EL Pflanzenöl
- 40 g Speck, durchwachsen, geräuchert
- 40 g Schalotten
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Butter
- 1 EL frische Kräuter

Für das Gulasch:
- 450 g Zwiebeln
- 120 g Karotten
- 120 g Sellerie
- 1 kg Hirschgulasch
- 500 ml Rotwein, trocken
- 1 Lorbeerblatt
- einige Steinpilze, getrocknet
- 3 Knoblauchzehen
- 10 Pfefferkörner, weiß
- 4 EL Pflanzenöl
- 100 g Speck, durchwachsen, geräuchert
- 1 EL Weizenmehl
- 250 ml Wildfond
- 60 g Johannisbeergelee
- 30 g Senf, mittelscharf

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und alles grob würfeln. Das Gemüse in einer Form mit dem Hirschfleisch und dem Rotwein vermengen. Das Lorbeerblatt, Steinpilze, gepellte Knoblauchzehen und Pfefferkörner in einen Teebeutel füllen und zubinden. Das Gewürzsäckchen zufügen und alles zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Den Speck klein würfeln und kurz mitbraten. Das Gemüse aus der Marinade trocken tupfen, kurz mitrösten und mit Mehl bestauben. Die Marinade mit dem Gewürzsäckchen und dem Wildfond separat aufkochen und heiß über das Fleisch gießen. Alles zugedeckt bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunden schmoren. Inzwischen die Pilze putzen. Die Steinpilze und Maronenröhrlinge in Scheiben schneiden. Die Pfifferlinge je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Pilze in dem Öl bei starker Hitze anschwitzen, bis das austretende Wasser verdampft ist. Speck und Schalotten klein würfeln, kurz mitbraten, dann salzen und pfeffern. Die Butter und die gehackten Kräuter zufügen und durchschwenken. Die Pilze warm halten. Das Fleisch herausnehmen und die Soße durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut durchdrücken. Johannisbeergelee mit dem Senf glatt rühren. Die Mischung unterrühren, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Fleisch gießen. Das Hirschgulasch mit den Pilzen auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit jeweils 1 TL Sauerrahm und Johannisbeergelee garnieren und servieren.

Unsere Weinberaterin Heike Gressler aus dem Markt in Bremervörde empfiehlt

Steitz
Saint Laurent
2016
trocken
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 11.99 €)

8.99 €

Weinbeschreibung:
Der Saint Laurent vom Weingut Steitz ist der perfekte Begleiter zu üppigen, kräftigen Sonntagsbraten oder Wildgerichten. Der tief dunkelrote Wein aus Rheinhessen wächst auf Vulkangestein und zeichnet sich durch seinen intensiven Fruchtgeschmack aus. Aromen von Granatapfel, Brombeere und Pflaume machen ihn ebenso zum idealen Begleiter zu herbstlichen Gemüse-Quiche-Variationen und somit beliebt bei allen Vegetariern. Der Saint Laurent ist würzig im Abgang und bei Weinkennern und Feinschmeckern für seinen langen Nachhall und seine dezente Fassnote bekannt. Ausprobieren lohnt sich!

Cantata
Primitivo
Passito
trocken
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 7.72 €)

5.79 €

Weinbeschreibung:
Der Cantata Primitivo Passito aus Apulien ist üppig und vollmundig im Geschmack. Der halbtrockene Wein aus Italien stammt aus einer beliebten Weinbauregion und enthält wenig Tannin und ist somit besonders magenfreundlich. Der aromatische Tropfen passt sowohl zu Wildgerichten mit fruchtiger Soße als auch zu deftigen Bratengerichten im Herbst. Das Besondere an diesem Wein: Die Trauben trocknen vor der Lese am Rebstock ein und entwickeln dadurch ihr besonderes Aroma. Absolut empfehlenswert. Testen auch Sie diesen beliebten italienischen Wein und teilen Sie ihn gerne mit Freunden.

1.186,25 Euro für den Selsinger Reitverein

„Wir sagen Danke!“ Insgesamt 1.186,25 Euro kamen im Rahmen der letzten Pfandbonspende für den Reitverein in Selsingen zusammen. Insbesondere sollen davon laut der Vereinsmitglieder, die die Spende gleich hoch zu Ross abholten, die Schulpferde profitieren. Denn durch Corona kam im gesamten Jahr viel zu wenig Geld in die Kasse. Auch das Team von EDEKA Böttjer bedankt sich an dieser Stelle nochmal herzlich bei allen Kunden für die große Spendenbereitschaft.

Unser Tipp-Spiel-Gewinner

Frank Grimm aus Glinstedt nahm am großen EDEKA-Böttjer-Tippspiel teil und gewann einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro. Der Anruf erreichte den glücklichen Gewinner sogar zufällig an seinem Geburtstag. Da gab es gleich doppelt Grund zu feiern. Der langjährige Mitarbeiter Manfred Heins aus Selsingen überreichte den Gewinn mit den besten Wünschen im Namen des gesamten Teams.

Herzlichen Glückwunsch

Herzlichen Glückwunsch zum Gewinn

Norbert Zander hatte allen Grund zur Freude, denn er gewann kürzlich eine Jägermeister-Shot-Machine, die Zapfanlage für den perfekten Jägermeister-Genuss bei -18 Grad. Weinberaterin Heike Gressler von EDEKA Böttjer in Bremervörde übergab den Gewinn und gratulierte stellvertretend für das gesamte Team.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Unwetter

Nun sind schon wieder 2 Monate vergangen, seit der verheerende Starkregen große Schäden in Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen verursacht hat. Tausende haben ihr Zuhause verloren, fast 200 Menschen mussten sterben. Eine Welle der Hilfsbereitschaft ging durchs Land. Auch Sie, liebe Kunden, halfen mit, indem Sie in unseren Märkten Bargeld oder Ihren Pfandbon spendeten. Über 6.750 € sind zusammengekommen. Dafür auch an dieser Stelle noch einmal ganz herzlichen Dank.

Wir leben hier auf der „Stader Geest“. Bei uns gibt es keine Berge, allenfalls leichte Hügel.
Die Bäche, die zumeist in die Oste münden, werden nicht zu reißenden Strömen. Die Oste schlängelt sich durch die Ebene, bevor sie bei Neuhaus in die Elbe mündet. Eigentlich sind wir vor ähnlichen Katastrophen geschützt – eigentlich …

Es geschah am 17. Februar 1962, einem Samstag. Ich war 13 Jahre alt und verbrachte den Nachmittag vor dem Schwarz-weiß-Fernseher. Vermutlich gab es die Sendung „Der blaue Bock“ mit Heinz Schenk.

Gegen Abend baute sich ein Sturm auf, der sich zum Orkan entwickeln sollte. Ich erinnere mich noch, wie vor dem Fenster undefinierbare Schwaden vorüberflogen. Neugierig – zuerst hatte ich noch keine Angst – stieg ich auf den Dachboden, wo man aus der Dachluke heraus einen guten Blick auf den Selsinger Ortskern hatte. Die vorüberziehenden „Schwaden“ entpuppten sich als Stroh von den Strohdächern unserer benachbarten Bauernhöfe Johann Köster und Klaus Martens. Jetzt bekam ich es doch mit der Angst zu tun, vor allem als ich sah, wie mein Vater mit anderen Helfern auf der Leiter stand und versuchte, das Dach mit Hilfe von Eggen zu retten. Es ist ihnen nur teilweise gelungen.

Der Sturm fegte über Selsingen und ganz Norddeutschland hinweg. In Hamburg gab es die verheerendste Sturmflut seit Menschengedenken. Über 300 Menschen ertranken oder kamen auf andere Weise ums Leben.
In Selsingen waren auch einige Häuser unbewohnbar geworden. Ich erinnere mich an das Haus von Johann Tietjen in der Lambertistraße (heute wohnt dort Wolfgang Viets mit seiner Familie). Genau gegenüber, heute befindet sich dort die Arztpraxis zum Felde, musste ein weiteres Haus abgerissen werden. Viele weitere Gebäude wurden durch mehr oder weniger große Schäden in Mitleidenschaft gezogen.
An Personenschäden oder gar Todesopfer in Selsingen und Umgebung kann ich mich allerdings nicht erinnern. Wir hatten Glück im Unglück gehabt …
Mit der Zeit wurde alles wieder repariert. Wenn der Selsingen-Besucher ein Reetdach-Haus sehen oder gar besichtigen will, dann sollte er einen kleinen innerörtlichen Spaziergang machen zum Heimathaus auf der Greven Worth.

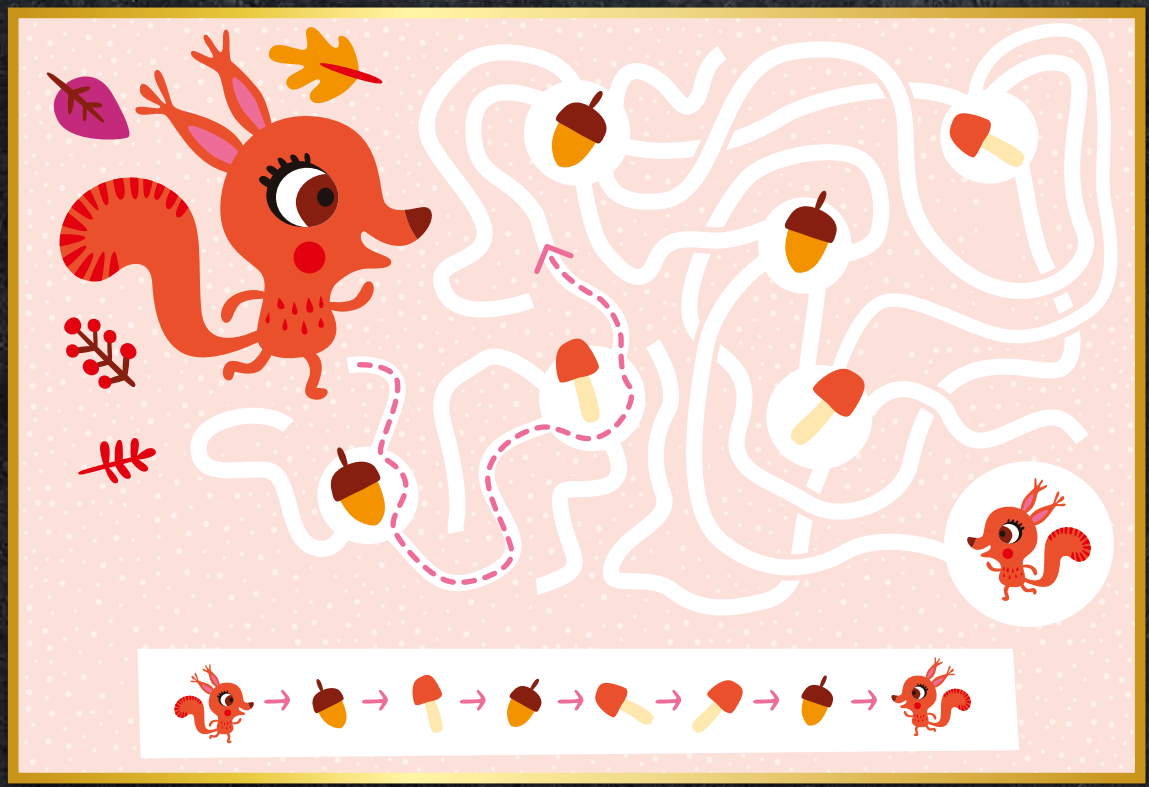
Spenden für die Flutopfer:
Unsere Kunden spendeten 6.759,27 Euro und 5 Pfund

Viele EDEKA-Böttjer-Kunden wollten nach den dramatischen Nachrichten aus Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen Geld für die Flutopfer spenden. „Die Bilder aus den Krisengebieten schockierten uns alle. Jeder wollte helfen und so hatten die Mitarbeiter die Idee, in unseren Märkten in Bremervörde und Selsingen Spendenboxen für die Flutopfer aufzustellen“, schildern Matthias Böttjer und Christina Oevermann.

Nach nur wenigen Wochen kamen für die Opfer der Hochwasserkatastrophe 6.759,27 Euro und 5 Pfund zusammen. 500 Euro davon sponserte der MTSV Selsingen III. Herren aus seiner Mannschaftskasse – „wie cool ist das denn bitteschön“, äußerte Matthias Böttjer überwältigt von der großen Spenden- und Hilfsbereitschaft. „Ein großer Dank geht an alle Kunden, die unsere Spendenaktion so tatkräftig unterstützten. Ihr seid einfach großartig“, ergänzte er.

Die Familien Böttjer und Oevermann rundeten die Summe auf 12.000 Euro auf, wovon je ein Teil an die Hochwasserhilfe der Diakonie Rheinland-Westfalen und an die Hochwasserhilfe für Tiere des Deutschen Tierschutzbundes gingen.

Finde den Weg durchs Labyrinth!



Futtertassen: So helft ihr Vögeln durch den Winter

Unsere heimischen Vögel haben es mit dem beginnenden Winter sehr schwer, genug Würmer und Insekten in den Gärten und Grünanlagen zu finden, sodass die Vögel weit fliegen müssen, um ausreichend Futter zum Überleben zu finden. Mit dieser selbst gebastelten Futtertasse könnt ihr euren gefiederten Freunden auf coole Weise helfen, im Winter einfacher Futter zu finden und sich den Bauch vollzuschlagen. Und die Belohnung für euch: Ihr könnt ganz entspannt im Nachhinein die fliegenden Energiebündel beobachten und ihrem Gezwitscher lauschen.

Das braucht ihr:

- 2 alte Tassen (klein)
- 2 Untertassen
- 170 g Kokosfett
- 165 g Körnermix für Vögel
- Speiseöl
- Kordel oder Band zum Aufhängen
- Heißklebepistole oder Silikon
- Topf und Löffel

So geht ihr am besten vor:

Zuerst lasst ihr zusammen mit einem Erwachsenen das Kokosfett im Topf auf dem Herd schmelzen. Ist es weich, nehmt ihr den Topf herunter und rührt langsam das Vogelfutter hinein. Dazu einen Schuss Öl geben, damit die Masse besser aushärtet.
Einen Tisch mit alten Zeitungen oder Tüchern auslegen für den Arbeitsplatz. Danach die Mischung in die Tasse füllen, bis sie zur Hälfte gefüllt ist – einige Zeit warten, bis es ausgehärtet ist. Ist alles hart, gebt zusammen mit eurem Helfer einen großen Klecks an Heißkleber oder Silikon auf die Wand der Tasse gegenüber dem Henkel. Auf die Unterasse drücken und eine halbe Minute festhalten. Zum Schluss das Band oder die Kordel zum Aufhängen durch den Henkel fädeln – und jetzt raus in den Garten oder auf den Balkon und die Futtertasse an einem Baum oder einer anderen erhöhten Stelle befestigen.

Schon gehört?

Jetzt auch bei EDEKA DeutschlandCard holen, punkten, sparen ...

Jetzt kostenlos anmelden und Vorteile sichern!

Sofort lospunkten! So geht's:

Sofort lospunkten
Direkt in der Filiale Teilnahmeunterlagen mitnehmen und sofort einsetzen. Sie haben schon eine DeutschlandCard? Dann sofort Punkte sichern. Für 2 Euro* Einkaufswert erhalten Sie 1 Punkt.

Anmelden und Vorteile genießen
Nur angemeldet erhalten Sie weitere exklusive Angebote und Coupons.
Anmelden online unter ***http://www.deutschlandcard.de/nord***
oder per Post mit den Teilnahmeunterlagen.

Punkte einlösen und sparen
Lassen Sie Ihre gesammelten Punkte an der Kasse mit Ihrem Einkauf verrechnen oder tauschen Sie Ihre Punkte online gegen tolle Prämien.
1 Punkt = 1 Cent! Einlösung ab 100 gesammelten Punkten möglich.

Punkte dich glücklich
DeutschlandCard

[1]Dies ist eine Aktion der EDEKA Nord

*Punkte gibt es nicht auf: Tabakwaren, Pfand, Buch-und Presseerzeugnisse, Tchibo-Artikel, Pre- und Anfangsmilchnahrung, Post, Lotto & Toto, Präsentkörbe, Gutscheine und Guthabenkarten.

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!