Ausgabe 32 | 5/17

EDEKA Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Liebe Leser,

jetzt, wo das Wetter immer besser wird, wollen wir gemeinsam mit Ihnen die Gartensaison eröffnen. Lange haben wir darauf gewartet, endlich wieder im Freien die Abende ausklingen lassen zu können. Jetzt heißt es wieder: raus an die frische Luft – und ran an den Grill. Unser Expertenteam der Fleischerei hat schon jetzt die Theken mit allerhand Köstlichkeiten für den Grill gefüllt. Egal ob Schwein, Lamm oder Geflügel – fettig oder mager – bei uns ist für jeden Geschmack und Grilltyp das Richtige dabei. Außerdem präsentieren wir in dieser Ausgabe wieder eine Auswahl unserer Produktneuheiten im Markt. Schauen Sie einfach durch und kommen Sie uns bald wieder besuchen!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Tipps für den Grillmeister

Das sollten Sie wissen …

Die Erdbeere

Erfahren Sie mehr über das Obst der Saison

Neu im Markt

Hier finden Sie unsere neuen Produktempfehlungen

Die Königin der Beeren

Die Erdbeere ist das am häufigsten nachgefragte Beerenobst. Schon unsere Urahnen kannten und schätzten die Walderdbeere und genossen ihre Vorzüge. Heute könnte die Sortenvielfalt nicht größer und die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten könnten nicht variabler sein. Ob selbst gebackener Erdbeerkuchen, gesunde Erdbeer-Smoothies oder aber ausgefallene Salatvarianten mit Erdbeeren und Spargel – der Genussvielfalt sind in Sachen Erdbeeren definitiv keine Grenzen gesetzt. Jetzt im Mai beginnt sie wieder – die herrliche Erdbeerzeit. Sind wir mal ehrlich, was schmeckt schon besser als frische Erdbeeren direkt vom Feld. Wer nun aber nicht selber pflücken möchte, findet diese erstklassige Qualität auch bei EDEKA Böttjer. Sprechen Sie mit den fachkundigen Mitarbeitern im Markt!

Was steckt drin?

Die Erdbeere selbst ist sehr nahrhaft, erfrischend und entwässernd. Zudem sind die beliebten Früchte sehr kalorienarm und können dadurch mit gutem Gewissen auch in größeren Mengen verzehrt werden. Dank ihres Gehaltes an z. B. Eisen, Phosphor, Kalzium und Kalium führt die Erdbeere dem Körper zudem wichtige Mineralstoffe zu.

Tipps der Experten vom Obsthof

Frische:
Achten Sie darauf, dass die Beeren einen schönen Glanz haben und nicht stumpf wirken. Das Kelchblatt sollte ebenfalls saftig grün und niemals braun sein. Das sind die besten Indizien für frische Erdbeeren.

Nasch-Tipp:
Am besten schmecken die Beeren direkt von der Pflanze. Genauso gut kann man sie aber auch zuckern und einige Zeit in fetter Milch durchziehen lassen – ein Gaumenschmaus.

Erdbeerlimonade selber machen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 600 g Erdbeeren
- 16 EL Puderzucker
- 32 cl Limettensaft
- 2 Liter Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:
Gewaschene Erdbeeren im Mixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Das Erdbeermus in eine Schüssel geben, mit dem Puderzucker und dem Limettensaft vermischen.
Dann für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und zwischendurch immer mal wieder umrühren. Im Anschluss das Mus in eine Karaffe füllen und gut gekühltes Mineralwasser zugießen – umrühren und fertig ist die selbstgemachte Erdbeerlimonade.
Das Team von EDEKA Böttjer wünscht allen Kindern und Eltern gutes Gelingen!

Claudia Meyer begrüßt Sie stets mit einem Lächeln im Gesicht

Claudia Meyer haben sicher schon viele Kunden von EDEKA Böttjer kennengelernt. Denn jeder kommt bei seinem Einkauf an ihr vorbei. Die freundliche Mitarbeiterin begrüßt sie an der Kasse des Bremervörder Marktes – und das stets mit einem Lächeln. Die Kunden nämlich sind für sie das Schönste an ihrem Beruf. Nach ihrer Lehre war sie bereits, bevor sie in den Markt kam, bei einem anderen Supermarkt 14 Jahre in diesem Bereich tätig. Als der Arbeitgeber die Pforten schloss, kam sie zu EDEKA Böttjer und macht mit Freude da weiter, wo sie aufgehört hatte. „Die Kunden sind einfach super hier. Nach einem angenehmen Einkauf kommen sie meist mit guter Laune bei mir und meinen Kollegen an. Des Weiteren kann ich ganz gut mit Zahlen umgehen, weshalb mir der Kassenbereich liegt. Und etwas Abwechlung bieten nicht nur die vielen Gesichter, sondern auch die Aufgaben um das Kassieren herum. Das Bestücken der umliegenden Regale beispielsweise.“ Aufmerksam geworden auf die Stelle im Markt ist Claudia Meyer übrigens durch ihre Freundin Cornelia Wiechert, die sie nun häufiger auch bei der Arbeit sieht. Denn sie arbeitet mit ihr im Kassenbereich zusammen.

Cornelia Wiechert schätzt die familiäre Atmosphäre bei EDEKA Böttjer

Cornelia Wiechert ist froh gemeinsam mit ihrer Bekannten nun bei EDEKA Böttjer zu arbeiten. „Nicht nur wir, sondern auch die Kunden finden es klasse, dass wir – dazu gehören Claudia Meyer, Anneliese Samuelsen und ich beispielsweise – vom ehemaligen Supermarkt hier einsteigen konnten. Denn viele kennen wir bereits durch unsere Tätigkeit an der Kasse dort“, sagt die Mitarbeiterin. Und dass sie nun auch hier an der Kasse sitzen darf, freut sie zusätzlich. „Es ist schon ein großer Unterschied zu früher. Hier herrscht eine familiäre Atmosphäre und jeder wird gleich behandelt – von der Teilzeitkraft bis zur Abteilungsleitung. Ich bewarb mich, hatte den Wunsch, an die Kasse zu dürfen und die Spätschicht zu bekommen, und alles wurde mir ermöglicht. Unter diesen Bedingungen arbeitet man wirklich sehr gern.“ Das merkt man der sympathischen Kassenkraft durchaus an, wenn sie die Kunden mit einem freundlichen Ausdruck begrüßt, beim Scannen das eine oder andere nette Gespräch führt und ihre Besucher gutgelaunt in den Abend entlässt. So macht auch den Kunden das Einkaufen Spaß. „Es ist eben das Miteinander. Das haben wir hier im Team und mit unseren Gästen“, meint Cornelia Wiechert abschließend.

Böttjers Empfehlungen aus der Fleischtheke

5 Tipps des Experten für den gelungenen Grillgenuss:

Sobald uns die ersten wärmenden Sonnenstrahlen verwöhnen, gibt es für viele kaum etwas Schöneres als zu grillen – am liebsten in geselliger Runde mit Freunden und begleitet von einem kühlen Bier. Fast jeder hat dabei so seine Geheimtipps, um ein besonders schmackhaftes Ergebnis zu erzielen. Auch Thorsten Bruns aus Bremervörde hat ein paar Hilfestellungen, um optimalen Geschmack zu erzeugen.

Heiß und kalt – Aus dem Kühlschrank über die Glut

1. Fleisch wird gerne direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill gelegt. Das allerdings ist alles andere als sinnvoll, denn bei den hohen Grilltemperaturen explodieren die Fleischsäfte geradezu und schießen aus dem Grillgut heraus. Besser ist es, das Fleisch einige Zeit vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen.
2. Noch immer zünden gerade Männer ihren Holzkohlegrill gern mit Spiritus oder anderen hochentzündlichen Flüssigkeiten an. Dies sollte man angesichts von mehreren tausend Unfällen, die dabei pro Jahr passieren, aber unbedingt lassen. Nutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit stattdessen spezielle Grillanzünder oder einen Anzündkamin. Das wirkt sich auch positiv auf das Aroma aus.

Drehen und Wenden – Tipps für den optimalen Genuss

3. Häufiges Wenden auf dem Grill führt zum perfekten Steak? Nein. Sinnvoller ist es – abgestimmt auf die Sorte und die Dicke des Fleisches – die Steaks von beiden Seiten heiß anzurösten und anschließend neben der direkten Glut langsam weiter garen zu lassen.
4. Viele wenden das Grillgut mit einer Gabel. Doch diese verletzt die Fleischporen, durch die der aromatische Fleischsaft austritt. Verwenden Sie stattdessen besser eine Grillzange.
5. Besonders hartnäckig hält sich die Gewohnheit, Grillgut mit Bier abzulöschen. Das führt aber vor allem dazu, dass sich sowohl die Glut als auch das übergossene Fleisch abkühlen. Darüber hinaus verdampft die Flüssigkeit sofort in der Glut, was Asche aufwirbelt, die dann am feuchten Fleisch kleben bleibt. Trinken Sie das Bier also lieber so!

Thorsten Bruns aus Bremervörde

Grillbutter – fünf raffinierte Ideen zum Selbermachen

Jetzt heißt es wieder „ran an den Grill“ – die Frischetheken von EDEKA Böttjer sind bereits mit allerhand Köstlichkeiten gefüllt. Von deftigen Steaks über verschiedene Spießvarianten bis hin zu Fisch- und Käsegrillspezialitäten ist alles dabei, was das Herz begehrt. Doch für den perfekten Grillgenuss braucht man eben auch die richtigen Beilagen. Voll im Trend liegen derzeit selbstgemachte Grillbutter-Spezialitäten, die sich nach Belieben mit unterschiedlichsten Kräutern und Früchten in einmalige Geschmackserlebnisse verwandeln lassen. Zu achten ist hier insbesondere auf die Fleischsorte und natürlich den Geschmack. Hier finden Sie einige Anregungen für Ihre ganz persönliche Grillbutter – probieren Sie es unbedingt einmal aus. Die benötigten Zutaten finden Sie selbstverständlich bei EDEKA Böttjer.

Generell gilt:

- Unbedingt weiche Butter verwenden, damit sich alles gut vermengen lässt.
- Servieren Sie die Grillbutter in Schälchen oder formen Sie die Masse mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle und legen Sie die Grillbutter für einige Zeit in den Kühlschrank – später kann sie dann in Scheiben geschnitten werden.

Kräuterbutter – der Klassiker

Ideal geeignet für alle Fleischspezialitäten sowie knackiges Grillgemüse
Für die klassische Kräuterbutter brauchen Sie einen Bund Schnittlauch sowie einen Bund Petersilie. Die Kräuter fein hacken und mit 250 g weicher Butter mithilfe einer Gabel gleichmäßig verkneten. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Knobibutter – der würzige Genuss

Ideal geeignet für Rind, Geflügel und Fisch
Drei Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit 250 g weicher Butter vermengen. Im Anschluss mit Salz abschmecken und bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.

Feurige Tomate – für scharfe Grillmeister

Ideal geeignet für Rind, Geflügel und Fisch
Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Danach 50 g getrocknete Tomaten in feine Stücke schneiden. 250 g weiche Butter und 2 EL Tomatenmark miteinander vermischen und mit den Tomatenstücken und Knoblauch zu einer cremigen Masse vermengen. Mit Chili und Salz würzen und kalt stellen.

Bärlauch-Radieschen-Butter – für Genießer

Ideal geeignet für Lamm, Rind und Geflügel
Ein Bund Radieschen waschen und fein würfeln. Dann 50 g Bärlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. 250 g weiche Butter mit Pfeffer, Salz und Edelsüß-Paprika abschmecken. Radieschen, Bärlauch und die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone untermengen. Die Bärlauch-Radieschen-Butter bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Erdbeerbutter – der Saisontipp

Ideal zu Geflügel und Käsegrillspezialitäten
70 g Erdbeeren waschen, entkelchen und zusammen mit etwa 15 Blättern Basilikum fein pürieren. Mit einem TL grob gehacktem Pfeffer und drei Tropfen Zitronensaft verfeinern. Im Anschluss alles mit 250 g Butter zu einer cremigen Masse verrühren und für mindestens zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Neu im Markt!

De Kroes Blätterteiggebäck

versch. Sorten, je 65-g-Packung (100 g = 2.29)

1.49

Arla Protein Milkshake

versch. Sorten
je 225-ml-Flasche
(100 ml = -.57)

1.29

Libby's Auslese Dosenobst

Halbe Pfirsiche, natursüß
420-g-Dose (1 kg = 4.02)
oder

1.69

Mandarin-Orangen, natursüß
310-g-Dose (1 kg = 5.45)

1.69

und vieles mehr!

Krüger Chai Latte

Lovely India
250-g-Packung
(100 g = 0.88)

2.19

... in Selsingen

Häagen-Dazs Eis

versch. Sorten
je 3 x 80 ml =
240-ml-Packung
(100 ml = 1.45)

3.49

Freixenet Mia Cocktails

Der erfrischende Mojito Frizzante ist die Neuheit mit intensiven Aromen von Limette, frischer Minze mit elegant blumiger Note. Der servierfertige Sangria ist vollmundig und fruchtig aus aromatischem Wein, Zitrusfrüchten und den typischen Gewürzen.

versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 5.32)

3.99

und in Bremervörde

Edler Kaffeegenuss aus der Speicherstadt-Kaffeerösterei

Kaffee ist aus unserem Alltag nicht wegzudenken. Die Auswahl auf dem Markt ist groß – doch ist Kaffee nicht gleich Kaffee: verschiedene Röstgrade, die Herkunft der Kaffeebohnen, die Bodenbeschaffenheiten, die klimatischen Wachstumsbedingungen sowie die Art des Anbaus beeinflussen den Geschmack wesentlich. Wer Kaffee in vollen Zügen und mit gutem Gewissen genießen möchte, ist auf erstklassige Qualität und die verantwortungsvolle Verarbeitung angewiesen. All dies vereint sich in den verschiedenen Kaffeesorten aus der Speicherstadt-Kaffeerösterei.

Einen besonderen, wertvollen Genuss ermöglicht der Orang Utan Coffee: Dieses Produkt wird nachhaltig und unter Verzicht der Regenwaldabholzung angebaut. Der Entstehungsprozess des aromatischen Arabica-Kaffees ist auf die Schonung von Ressourcen sowie den Schutz der Flora und Fauna des Anbaugebietes abgestimmt. Ein Teil des Verkaufspreises fließt in Umwelt- und Sozialprojekte. Von den Sumatra-Orang-Utans hat der „Affenkaffee", wie er auch gerne mal bezeichnet wird, seinen Namen. Mit dem Kauf des Kaffees wird die Lebensgrundlage der bedrohten Menschenaffenart sowie deren Lebensraum, der Regenwald, geschützt. Auf dem Boden der indonesischen Insel auf Höhen zwischen 900 und 2400 Metern gedeihen so besonders faszinierende Arabica-Bohnen, die Sie mit jedem Schluck verwöhnen werden.

Orang Utan Coffee
250-g-Packung (100 g = 2.80)

6.99

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl – bei EDEKA Böttjer finden Sie viele weitere tolle Produktneuheiten!

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

Erdbeertiramisu für Genießer

Zutaten für 8 Portionen:

150 ml kalter Espresso
2 El Amaretto
750 g Erdbeeren
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
80 g Puderzucker
200 ml Schlagsahne
1 Pk. Sahnefestiger
200 g Löffelbiskuits
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Zuerst vermischen Sie den Espresso mit dem Amaretto. Nun 300 g Erdbeeren putzen und halbieren. Im Anschluss Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel vorsichtig mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren. Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unterheben. Jetzt belegen Sie den Boden Ihrer Auflaufform (ca. 26 x 16 cm) mit Löffelbiskuits. Mit der Hälfte des Espressos beträufeln. Mit 1⁄3 Mascarpone-Creme bestreichen und mit den Erdbeerhälften belegen. Erneut 1⁄3 Creme darauf verteilen, mit übrigen Löffelbiskuits belegen und mit übrigem Espresso beträufeln. Übrige Creme locker daraufstreichen und abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Jetzt 150 g Erdbeeren putzen und halbieren. Restliche Erdbeeren putzen, mit Vanillezucker in einer hohen Schüssel oder Ähnlichem fein pürieren und dann durch ein feines Sieb streichen. Zum Schluss das Tiramisu in Stücke schneiden und mit Erdbeerpüree und Erdbeerhälften anrichten. Viel Erfolg und Spaß beim Essen wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Maren Harms aus der Obst- und Gemüseabteilung Selsingen empfiehlt

Erdbeerchutney für fruchtige Grillabende

Zutaten für 5 Gläser:

850 g Erdbeeren
250 g Gelierzucker (2:1)
50 g getrocknete Mangos
100 g Schalotten
30 g frischer Ingwer
1 Chilischoten
125 ml Chardonnay-Essig
8 Kardamomkapseln
1 Tl Bockshornkleesaat
1 Tl Koriandersaat
1 Tl Kreuzkümmelsaat
Salz

Zubereitung:

Erdbeeren abwiegen, waschen, entkelchen und mit dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Getrocknete Mangos in mittelgroße Stücke zerkleinern und untermischen. Dann abgedeckt 1 bis 2 Stunden Saft ziehen lassen. Nun die Schalotten fein würfeln. Ingwer schälen, Chili halbieren und entkernen. Ingwer und Chili fein hacken. Schalotten, Ingwer, Chili und Essig in einem Topf zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Kardamom zerdrücken und die Samen aus den Kapseln lösen. Mit Bockshornklee, Koriander, Kreuzkümmel und 1 Tl Salz in einem Mörser zerkleinern. Mango-Erdbeeren, Schalotten-Mischung und Gewürze unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Sobald die Konfitüremasse kocht, diese unter Rühren genau nach Anleitung auf der Packung sprudelnd kochen lassen (meist 3 Minuten). Das Chutney soll weniger fest sein als Konfitüre und nur leicht gelieren. Chutney abschäumen und sofort bis zum Rand in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Gläser 5 Minuten auf den Deckeln auf ein Gitter stellen. Dann Gläser umdrehen und abkühlen lassen. Chutney mindestens 1 Woche durchziehen lassen. Experten-Tipp: Fruchtiges Chutney schmeckt besonders gut zu Weichkäse, kaltem Roastbeef oder Geflügelfleisch vom Grill!

Ein Beerentraum – für Cocktailfans

Zutaten für 1 Glas:

5 Erdbeeren
10 Blätter Basilikum
4 cl weißer Rum
2 cl Zitronensaft
4 cl Erdbeersirup
3 El crushed ice

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen und waschen. Dann zusammen mit 9 Basilikumblättern, Rum, Zitronensaft, Erdbeersirup und crushed ice im Mixer pürieren. Im Anschluss direkt in einer vorgekühlten Cocktailschale oder einem kleinen Cocktailglas mit einem Blatt Basilikum garniert servieren. Und fertig ist ein wahrer Beerentraum für die nächste Gartenparty!

Erdbeervinaigrette mit frischem Salat

Zutaten für 6 Portionen:

1 Kopfsalat
350 g Erdbeeren
Salz
Pfeffer
5 El Olivenöl
4 El Zitronensaft
2 Tl Puderzucker
1 El grüner Pfeffer
250 g Mini-Büffelmozzarella-Kugeln
Basilikum

Zubereitung:

Salat waschen, trocken schleudern und auf einem Teller anrichten. Jetzt 350 g Erdbeeren putzen, die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer, 3 El Olivenöl, 3 bis 4 El Zitronensaft und 4 El Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit 1 bis 2 Tl Puderzucker abschmecken. 1 El grünen Pfeffer aus dem Glas grob hacken. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. 250 g Mini-Büffelmozzarella-Kugeln abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Erdbeeren auf dem Salat verteilen. Mit dem grünen Pfeffer und etwas Basilikum bestreuen und mit 2 El Olivenöl beträufelt servieren. Guten Appetit wünscht EDEKA Böttjer!

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Lebensmittel aus der Region

Fast alle Märkte werben heutzutage mit dem Slogan „Produkte aus der Region“.
Bei uns im nördlichen Niedersachsen sind dies vor allem Kartoffeln, hausgemachte Suppen und Wurstspezialitäten oder saisonabhängige landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Erdbeeren oder Spargel, den wir ja zur Zeit gerade täglich frisch genießen können.
Früher gehörten auch die frischen Eier zu den Lebensmitteln, die wir direkt vom Bauernhof bekamen.
Viele Familien hatten Hühner, so dass sie für den eigenen Bedarf genug Eier hatten. Das bedeutete, dass wir bei weitem nicht die Mengen zum Verkauf benötigten wie heute. Außerdem müssen ja die Eier heute deutlich gekennzeichnet werden bezüglich Herkunft, Größe, Frische und Haltung der Legehennen. Bis vor ca. 35 Jahren war das alles nicht nötig.
Also machte ich mich auf den Weg zu Tante Anni, wenn wir wieder mal ein paar Pappen Eier zum Verkauf brauchten. Tante Anni war die Bäuerin auf dem Hof Hollen der Familie Mahnken. Sie und Onkel Fritz waren seit vielen Jahren mit meinen Eltern befreundet. Und auch ich war als Kind immer auf dem Hof willkommen. Ja man sagt, dass ich sogar als Baby mit der jüngsten Tochter Käthe (heute meine Nachbarin und Kegelschwester) gemeinsam auf dem Wickeltisch gelegen habe.
Aber zurück zu den Eiern: Also ich zu Tante Anni in die Küche: „Tante Anni, hast du mal wieder ein paar Eier für uns?“ „Jo, min Jung, denn wüd wi mol nokieken.“ Wir also in die Waschküche zum „nokieken“ (nachschauen). Meistens hatte Tante Anni drei bis vier Pappen, also 90 bis 120 Eier für uns.
Manchmal fehlten allerdings ein paar, denn es sollten ja volle Pappen sein. „Denn möt wi jo doch noch eben in den Höhnerstall und kieken, ob dor noch welke in‘ Nest liegen.“ Wir also in den Hühnerstall und Eier gesucht. Und wir haben immer genug gefunden, dass die Pappe voll wurde.
Es wurde bar bezahlt und mit ein paar Federn im Haar machte ich mich auf den Rückweg.
Frischere Eier hat es bei Böttjer nie gegeben.

Der Garten im Mai verspricht Frühlingslaune pur!

„Alles neu macht der Mai“ – besagt ein altes Sprichwort. Im Garten trifft dies auch voll und ganz zu – denn die Blütenpracht und herrlichen Düfte versprühen Frühlingslaune pur! Im Mai werfen sich Rhododendren bunt in Schale, Kübelpflanzen dürfen ins Freie, und im Nutzgarten legen Sie den Grundstein für eine reiche Ernte. Hier finden Sie passende Tipps für die Saison!

Hilfreiche Tipps für frisches Grün und Blütenpracht

Die richtige Bodenpflege
Fast allen Böden mangelt es an Stickstoff. Um diesem Mangel vorzugreifen, empfiehlt sich die Nutzung von Hornspänen. Experten raten dazu, etwa 100 Gramm der im Fachhandel erhältlichen Hornspäne pro Quadratmeter zu verwenden. Aber Achtung: Hobbygärtner müssen aufpassen, denn gerade im Gemüsebeet benötigen die Pflanzen unterschiedlich viel Stickstoff. Tomaten, Gurken und Kürbisse brauchen beispielsweise mehr Nährstoffe – Erbsen, Bohnen und Zwiebeln dafür weniger.

Richtig düngen
Die Düngung im Frühjahr gibt den Pflanzen im Beet alles, was sie zum Start in die Gartensaison brauchen. Laut Gärtnern ist es empfehlenswert, rund eine Woche vor der Pflanzung zu düngen. Im Jahresverlauf wird dann abhängig von den einzelnen Kulturen erneut Dünger gegeben.

Frisch gepflanzte Blumen richtig gießen
Frisch gepflanzte Gewächse brauchen am Anfang recht viel Wasser. Bei großen Stauden o. Ä. empfiehlt es sich daher, einen „Gießrand“ anzulegen: einfach rund um die Pflanze einen etwa 15 Zentimeter hohen Erdwall anhäufen, in dem sich das Wasser sammeln kann. Später kann man die Erde dann wieder begradigen. Sollte eine Ihrer neuen Pflanzen gelbe Blätter bekommen, ist das nicht unbedingt ein Zeichen für Wassermangel – denn zu viel Wasser schadet gleichermaßen. Informieren Sie sich am besten bei der Anschaffung Ihrer Blumen und Gewächse über die richtige Pflege. Der Fachmann gibt hier gerne Auskunft.

Rasen mit Rechen säubern
Ein Sonderfall ist die Bodenvorbereitung von Rasenflächen. Als Frühjahrspflege für den Rasen sollten Hobbygärtner zunächst die Laubreste aus dem Herbst und Winter sowie groben Filz mit einem Rechen entfernen. Mit einem Teststreifen aus dem Handel lässt sich der pH-Wert ermitteln. Liegt der pH-Wert unter 5,5, sollte der Rasen schnellstmöglich gekalkt werden. Bei einem pH-Wert von über 8,5 sollte ein saurer Dünger verwendet werden. Dies kommt jedoch laut Experten eher selten vor.

Wer suchet, der findet

Herzlichen Glückwunsch an Maria Aldag und Ina Müller. Die Bremervörder und Selsinger Kundinnen haben sich Ihre April-Ausgabe von „Böttjer aktuell“ ganz genau angesehen. Nicht nur, dass Sie das Gewinnspiel entdeckten, sie haben auch die sechs Eier gefunden, die sich in diesem Heft versteckten. Kurzerhand schrieben sie ihre Lösung auf den Gewinncoupon, brachten diesen in den Markt und freuten sich nun als glückliche Gewinnerinnen über einen 50-Euro-Warengutschein. Das Böttjer-Team gratuliert.

Gewerbeschau Selsingen

Das Team von EDEKA Böttjer hat wieder einiges auf die Beine gestellt. Zur Gewerbeschau in Selsingen konnten die Besucher die Vielfalt gesunden Obstes aus dem Sortiment kennenlernen – von regionalen Früchten bis hin zu Exoten aus aller Welt. „Unser Team hat keine Mühen gescheut, aus dem frischen Obst einen Gaumen- und Augenschmaus zu zaubern“, berichtet Christina Oevermann. Die Gäste waren begeistert und naschten von den Mangos, den Ananas-Stückchen oder den Kumquats. Als Highlight konnte man seine Früchte am Sonntag in den bereitgestellten Schokobrunnen tauchen – köstlich. Manche genossen dazu den neuen spritzigen Erdbeer-Rhabarber-Secco. Als Dank gab es für die Besucher noch Überraschungs-Rabattcoupons für den nächsten Einkauf. Es war eine rundum gelungene Veranstaltung.

Zurückgeschaut in die Zukunft

Kürzlich hatte EDEKA Böttjer wieder junge Gäste in seinen Märkten, die einen Einblick in die Abläufe bekamen. Jedes Jahr veranstalten die Schulen den sogenannten Zukunftstag, bei dem Jungen und Mädchen die Möglichkeit haben, in den Betrieben hinter die Kulissen zu blicken. Da sind die Märkte in Bremervörde und Selsingen mit von der Partie, denn schließlich sind die Teilnehmer vielleicht sogar die Stars von morgen.
Vier Kinder – die ein passend positives Motto „Love, peace, shine and dream big!“ als Shirts trugen – waren 2017 in Selsingen dabei und packten mit an. Sie füllten Regale, schauten sich die Papierpresse genau an, lernten Neues und waren begeistert. Für die fleißigen Helfer gab es im Nachhinein natürlich noch eine kleine schokoladige Aufmerksamkeit und wer weiß: Vielleicht hat es dem einen oder anderen so gut gefallen, dass Sie als Kunden bald bei einem der vier Ihre Beratung im Markt erhalten. Sicher ist: Für alle Beteiligten war es ein schöner und lehrreicher Tag.

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für Mai und Juni 2017

Selsingen

Donnerstag, 25. Mai, 10 Uhr
Gemeinsamer Himmelfahrtsgottesdienst der Kirchengemeinden Selsingen und Rhade in Selsingen
Ort: Kirche Selsingen

Sonntag, 28. Mai, 11 Uhr
Kunsthandwerkermarkt „Kunst und Leben“
Ort: Wiesenweg 3, Selsingen

Freitag, 2. Juni, 21 Uhr
Scheunendisco, Feuerwehr Haaßel
Ort: Haaßel

Sonntag, 4. Juni bis Sonntag, 2. Juli
Kunstausstellung, Mühle Malstedt Kunstwerkstatt
Ort: Wassermühle Malstedt

Montag, 5. Juni, 11 Uhr
Lobetag, St.-Lamberti-Kirchengemeinde Selsingen
Ort: Haus im Löh, Rockstedt

Freitag, 9. bis Sonntag, 11. Juni
SELK Olympiade, Ev.-luth. Pella-Gemeinde Farven
Ort: Sportgelände im Sick, Selsingen

Bremervörde

Sonntag, 28. Mai, 14 bis 17 Uhr
Familientag im Steinzeitlager
Ort: Bachmann-Museum

Mittwoch, 31. Mai, 18 Uhr
Luther-Musical für Kinder von Gerd-Peter Münden
Ort: St.-Liborius-Kirche

Samstag, 3. bis Sonntag, 4. Juni
Schützenfest in Hesedorf
Ort: Hesedorf

Mittwoch, 7. Juni, 19.30 Uhr
17. Lions-Open-Air-Konzert mit SWYNX – der Big Band aus Dithmarschen
Ort: Seebühne am Vörder See

Sonntag, 11. Juni, 11 Uhr
Kunsthandwerkermarkt
Ort: rund um das Logehuus

Samstag, 17. bis Montag, 19. Juni
162. Bremervörder Schützenfest
Ort: Bremervörde

Seifenblasen-Wunder

Schon die normalen Seifenblasen bringen Kinderaugen zum Strahlen – bei Riesenseifenblasen staunen aber sogar die Erwachsenen! Dabei ist es gar nicht so schwer, die eigenen Mega-Seifenblasen herzustellen. Dazu braucht man einen Eimer mit Seifenblasenlösung, zwei Stäbe, die etwa 1,5 Meter lang sind, und zwei dicke, möglichst saugfähige Schnüre. Die eine Schnur ist dabei kürzer als die andere.
Und so geht es: Die zwei Stäbe werden mit der kürzeren Schnur einfach durch zwei Knoten an den jeweiligen Enden verbunden. Das andere Stück wird an die erste Schnur einige Zentimeter neben den Stäben festgebunden. Achtet darauf, dass sich beim Spannen der kurzen Schnur an den Stäben eine Lasche der unteren Schnur bildet. Nun das Schnurgebilde in die Seifenlösung tauchen und die Stäbe aufspannen. Riesige Seifenblasen können nicht mehr durch Pusten mit dem Mund erzeugt werden, ideal ist daher ein leichter Windstoß. Ist es windstill, helfen einige schnelle Schritte wie beim Drachensteigen. Spaß ist dabei garantiert vorprogrammiert!

Euer eigenes Seifenblasen-rezept

Bei der Seifenblasenflüssigkeit kommt es auf das richtige Mischverhältnis an. Je nachdem, was ihr für die Seife verwendet, kann sich das Mischverhältnis jedoch stark unterscheiden. Daher müsst ihr für ein optimales Ergebnis ein wenig experimentieren. Ein Grundrezept findet ihr hier.

Zutaten:
- Wasser (am besten destilliertes Wasser)
- Seife (Spülmittel, Shampoo etc.)

Tipps zur Herstellung von Seifenblasenflüssigkeiten:
- Seife und Wasser gut miteinander vermischen
- nach der Herstellung mindestens zwei Stunden ruhen lassen (noch besser sind 24 Stunden)
- vor Gebrauch noch einmal vorsichtig umrühren, dabei aber Schaumbildung vermeiden

Sudoku

Ziel beim Sudoku ist es, die leeren Zellen des Spielfeldes mit den Ziffern 1 bis 9 so auszufüllen, dass in jeder Zeile und in jeder Spalte und in jedem 3 x 3-Teilquadranten jede dieser Ziffern genau einmal steht.

				2	7	8	3	
			3					5
1				9				
8	5							
	3		6		4		9	
							2	4
				6				7
6					2			
	2	9	1	8				

Verzwickt

Welches Streichholz muss umgelegt werden, damit die Gleichung stimmt?

Ganz neu bei EDEKA Böttjer

Fruchtgenuss by KaSa

Ganz besondere Marmeladen mit kreativen Geschmackskombinationen! Probieren lohnt sich!

KaSa ist Katja Saltner. Nach der Geburt ihrer Tochter nutzte sie die neue Freizeit und kochte die ersten Beeren der großen Brombeerhecke hinter dem Haus ein. Mittlerweile hat die Familie eine eigene Marmeladenküche im Haus und probiert dort gern neue Mischungen aus – ganz nach herkömmlicher Herstellung auf dem eigenen Herd. Auch auf Vorschläge, so sagt sie, entstehen ihre ungewöhnlichen Aufstriche – Kiwi kombiniert mit weißer Schokolade, Holunderblüten mit Apfel, Möhre, Rhabarber, Whiskey – zurzeit gibt es mehr als 30 Sorten. KaSa – der etwas andere Fruchtaufstrich: hervorragend für Brot, Milchreis, Pfannkuchen, Waffeln, Eis oder einfach zum Naschen. Jetzt bei EDEKA Böttjer!

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

Hilfreiche Urlaubstipps

Mitarbeitervorstellungen

Erfrischende Sommercocktails

Rezepte und Produkte

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 aktuell
Einkaufen erleben!

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

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

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

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

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

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

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

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